

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy



# Haier

## **Pokyny pro uživatele**

TROUBY

CZ

4

## **Instrukcje użytkownika**

PIEKARNIKI

PL

19

## **Návod na použitie**

RÚRY

SK

34

## **Uputstvo za korisnika**

RERNE

SR

49

## **Navodila za uporabnika**

PEČICE

SL

64

# Shrnutí

---

**5** Důležité bezpečnostní pokyny

**11** Popis výrobku

**13** Jak tento výrobek funguje

**14** Používání spotřebiče

**17** Čištění a údržba

**18** Ochrana životního prostředí a likvidace

**79** Instalace

---

Děkujeme vám, že jste si vybrali jeden z našich výrobků. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, pozorně si přečtete tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat, jestliže budou zapotřebí nějaké opravy. Zkontrolujte, zda nebyla trouba poškozena během přepravy. Máte-li pochybnosti, před použitím trouby se poradte s kvalifikovaným technikem. Uchovávejte veškerý obalový materiál mimo dosah dětí. Po prvním zapnutí trouby se může objevit silně zapáchající kouř.

Může to být způsobeno prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách. V takovém případě si nedělejte starosti, stačí počkat, až se kouř rozptýlí. Pak můžete do trouby vložit pokrm. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

**POZNÁMKA:** funkce, vlastnosti a doplňky uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

# Důležité bezpečnostní pokyny

---

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Osoby ve věku osmi nebo více let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi bez zkušeností nebo znalosti výrobku smějí používat spotřebič pouze pod dohledem nebo s poučením o provozu spotřebiče, bezpečným způsobem a s vědomím možných rizik.
- Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu.
- VAROVÁNÍ: spotřebič a přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se horkých součástí.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- VAROVÁNÍ: aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač, ani být připojen k okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší osmi let se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.

## DOPORUČENÍ/VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE INSTALACE

- Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

## **VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY**

### **• Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:**

- SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

### **• Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:**

Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připo-

jení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení. Napájecí kabel musí být typu H05V2V2-F. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.
- VAROVÁNÍ: pokud se používá gril, přístupné díly jsou horké. Zabraňte přístupu dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- VAROVÁNÍ: před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
- Neodpojujte spotřebič od zdroje energie taháním za napájecí kabel.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje.
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.
- ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Napájecí zdroj, ke kterému je trou-

ba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace. Výrobce nenesе žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo vícepólového odpojovače v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí mít takový průřez, který je schopen zajistit správné napájení trouby.

- **ZAPOJENÍ.** Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému napájení s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením síti k elektrickému napájení je důležité zkontrolovat napájecí napětí změřené voltmetrem a nastavení odpojovače. Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce zdroje napájení.
- **VAROVÁNÍ.** Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu propojení zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo použitím přerušeného spojení s uzemněním.
- **POZNÁMKA:** protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze servisní technik nebo technik s rovnocennou kvalifikací.

## **DOPORUČENÍ/VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE POUŽÍVÁNÍ**

- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- Když dovnitř vkládáte rošt, ujistěte se, že zářžka je obrácena nahoru a



- nachází se v zadní části vnitřního prostoru. Rošt musí být úplně zasunutý do vnitřního prostoru.
- **VAROVÁNÍ:** nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
  - **VAROVÁNÍ:** nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
  - **UPOZORNĚNÍ:** během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
  - Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahore.
  - S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/ nebo speciální nádoby.
  - V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.

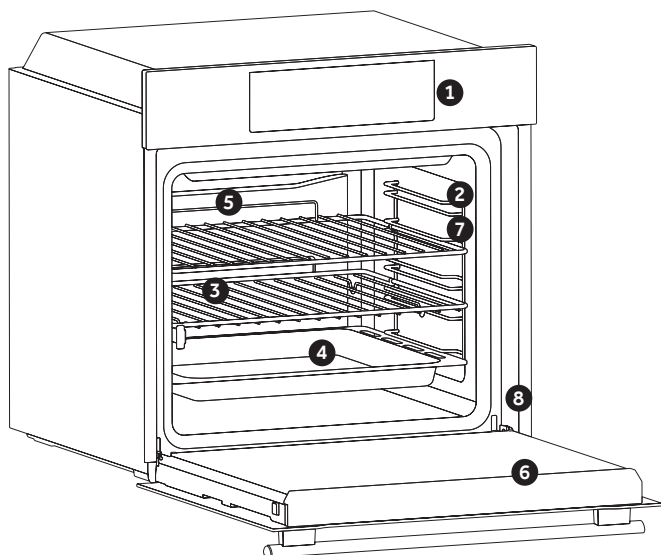
## **VAROVÁNÍ**

- Před čištěním je nutné odstranit veškerý nadbytečný rozlitý materiál.
- **VAROVÁNÍ:** před spuštěním cyklu automatického čištění:
  1. Vycistěte dvířka trouby.
  2. Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
  3. Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud je ve výbavě).
  4. Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa zavřete před prováděním čištění otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) se mohou povrchy zahřát více než obvykle, proto je nutné zabránit přístupu dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během činnosti během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.
- Při plnění nádrže na vodu nesmí hladina vody překročit maximální hladinu vyznačenou na nádrži.
- **VAROVÁNÍ:** nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: unikající pára

při pečení v páře může způsobit popáleniny. Po použití funkce pečení v páře otvírejte dvířka opatrně, abyste předešli zranění.

- K plnění nádrže používejte pouze pitnou vodu.
- K plnění spodní části vnitřního prostoru během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.

# Popis výrobku



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)

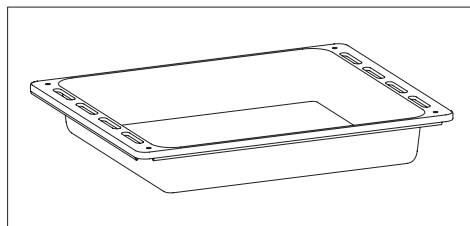
## 8. Sériové číslo



Sem запиште сéриové číslo про будоуюсú поужитí.

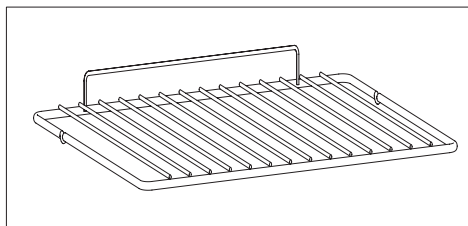
## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Odkapávací plech



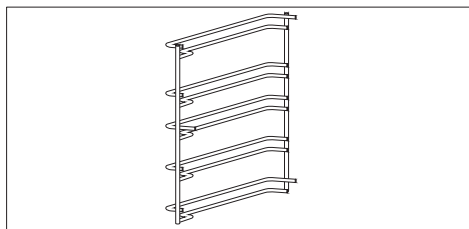
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

### Kovový rošt



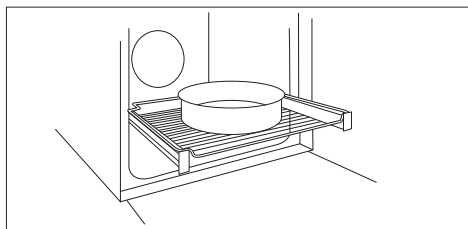
Drží pečicí plechy a talíře.

### Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



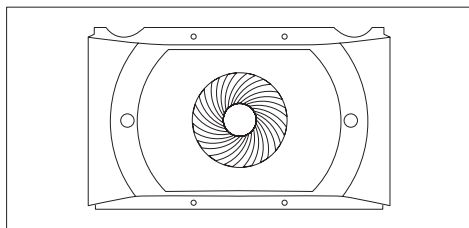
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

### Teleskopické vodící lišty (pouze pokud se používají)



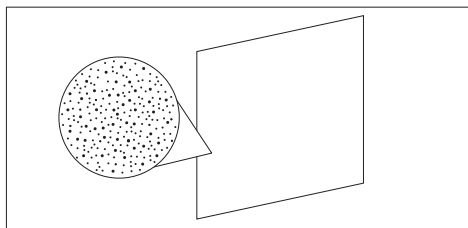
Dvě vodící lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

### Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



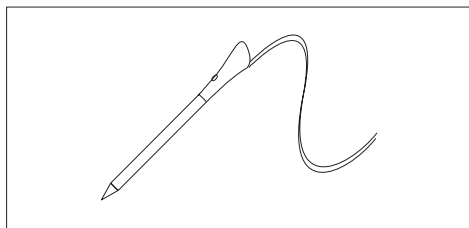
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

### Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



Speciální panely potažené smaltem s mikro-porézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

### Sonda do masa (pouze pokud je ve výbavě)

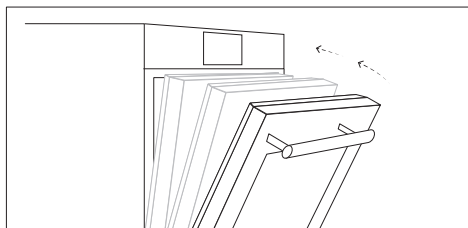


Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

#### VAROVÁNÍ:









- Nepřehřívajte troubu, ani nezahajujte pečení před správným zasunutím sondy do masa.
- Nepokoušejte se zasunovat sondu do masa do zmražených potravin...

### Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.







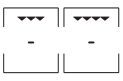









## Jak tento výrobek funguje \*

Symbol	Funkce	Popis
	<b>Ruční režim</b>	Tato funkce umožňuje volit funkce, teplotu a délku pečení.
	<b>My Taste</b>	V této nabídce můžete zobrazovat a vybírat nedávno použité a oblíbené programy a rovněž vytvářet vlastní recepty podle vlastní chuti. <ul style="list-style-type: none"><li>• Naposledy použito/Naposledy použito v aplikaci: přímo na trouby nebo prostřednictvím aplikace zobrazte naposledy použité programy včetně délky, teploty a předehřevu (pokud byl vybrán).</li><li>• Oblíbené/Moje recepty: zobrazte seznam svých oblíbených receptů a/ nebo programů.</li><li>• U-Create: vytvořte si a zobrazte vlastní recepty.</li></ul>
	<b>Recepty</b>	Tato nabídka nabízí přístup k různým receptům, které jsou již v troubě.
	<b>Wi-Fi</b>	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci Haier.
	<b>Nastavení</b>	Do této nabídky vstupte v případě, že chcete změnit jazyk, nastavit denní čas, upravit jas, aktivovat nebo deaktivovat zvuky a upravit nastavení Wi-Fi a dálkového ovládní.
	<b>Dálkové ovládní</b>	Když je dálkové ovládní zapnuté, trouba je přístupná a lze ji ovládat POUZE pomocí připojeného zařízení.
	<b>Zámek</b>	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku/dvířka, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládní dětmi.
	<b>Každodenní Pečení</b>	Tato nabídka nabízí přístup ke každodenní přípravě různých pokrmů, které jsou k dispozici jak v troubě, tak v aplikaci.

\* Závisí na modelu trouby.

# Používání spotřebiče

## REŽIMY PŘÍPRAVY \*





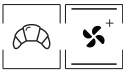







Symbol	Popis	Doporučení
	<b>Statický ***</b> <b>160-200°C **</b>  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: briošky, croissanty, koláče, pudinky, krémy. Tato funkce využívá jak vrchní, tak dolní topné těleso. Předehřívejte troubu po dobu 10 minut.
	<b>Statický + Ventilátor</b> <b>240°C **</b>  1° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: pizzu, focacciu, lasagne. Tato funkce lépe rozvátí teplo díky kombinaci ventilátoru a topných těles, což zaručuje rovnoměrné propečení.
	<b>Víceúrovňové</b> <b>150-200°C **</b>  1°/3° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: pečivo, sušenky, koláče, plněné a dušené pokrmy. Tuto funkci použijte k současnému pečení různých pokrmů v jedné nebo více pozicích. Teplo se lépe rozvátí a lépe proniká do pokrmů, což zkracuje jak dobu předehřevu, tak dobu pečení. Nedochozí k mísení vůní. Při současném pečení náročných pokrmů přidejte dalších asi 10 minut.
	<b>Gril</b> <b>L5 (výkon) **</b>  3°/4°/5° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavit úroveň grilování. Používejte se zavřenými dvířky. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Předehřívejte po dobu 5 minut. Ve dvou třetinách doby pečení obraťte pokrm (v případě potřeby). Pokud je vybrána tato funkce, není možné nastavit odložené spuštění s časem spuštění / zastavení.
	<b>Gril + Ventilátor</b> <b>200°C **</b>  4° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně). Používá horní topné těleso společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V polovině pečení pokrm obraťte. Předehřev je nezbytný u tmavého masa, ale nikoli u bílého masa.
	<b>Spodní ohřev</b> <b>160-180°C **</b>  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: karamelový krém, pudinky, bavorský krém (vodní lázeň). Tato funkce je ideální k přípravě veškerého pečiva, které potřebuje více tepla zespodu. Lze ji použít také k dokončení přípravy pečením.
	<b>Spodní ohřev + Ventilátor</b> <b>210°C **</b>  1° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: dortíky. Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení, aby byl výsledek dokonalý.
	<b>Supergril</b> <b>L5 (výkon) **</b>  2°/4°/5° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, pečeně, grilování masa, ryby, zeleninu. Trouba má pět úrovní grilování od L1 do L5. Tato funkce je výkonnější než gril a umožňuje připravovat barbecue. Ve dvou třetinách doby pečení obraťte pokrm (v případě potřeby). Pokud je vybrána tato funkce, není možné nastavit odložené spuštění s časem spuštění / zastavení.

\* Závisí na modelu trouby.

\*\* Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

\*\*\* Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídě.




## FUNCIONES ESPECIALES \*

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	<b>Tailor Bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  2° úroveň	Ideální k přípravě pokrmů, které jsou uvnitř měkké a na povrchu křupavé. Pro zdravé pečení; tato funkce snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s cyklem pulzujícího vzduchu zaručuje dokonalé výsledky pečení.
	<b>Rozmrazování</b> <b>40°C</b>  2° úroveň	Wentylator wymusza obieg powietrza o temperaturze 40°C wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona bez zmiany jej właściwości.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b>  2° úroveň	<b>IDEÁLNÍ PRO:</b> koláče, chléb, sušenky, croissanty, briošky. Kombinuje první fázi tradičního pečení a následující cykly s proměnou rychlosti ventilátoru. Ventilátor se spustí po 20 minutách od zahájení pečení.
	<b>Chléb</b> <b>65/100/220°C</b>  2° úroveň	Tato funkce nabízí jednotlivé kroky pro upečení chleba s vynikajícími výsledky pomocí cyklu Statický + ventilátor. K upečení dokonalého chleba doporučujeme použít speciální recept vyzkoušený naším šéfkuchařem (najdete online).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  2° úroveň	Snadný způsob, jak připravit paellu přidáváním ingrediencí v různých výškách, aby byl zaručen nejlepší výsledek pro každou vrstvu za pomoci statického cyklu s ventilátorem. Doporučujeme speciální recept vyzkoušený naším šéfkuchařem (najdete online).
	<b>Kynutí</b> <b>40°C</b>  2° úroveň	<b>IDEÁLNÍ PRO:</b> pečivo. Používá horní a dolní topná tělesa k velmi mírnému ohřívání vnitřního prostoru trouby, což umožňuje kynutí chleba a pečiva.

## REŽIMY FUNKCÍ PÁRY \*

Režimy funkcí páry	Doporučená teplota °C	Funkce páry (závisí na modelu trouby)
	210°C	<b>MEAT (MASO):</b> Tato funkce umožňuje dokonale uvařit maso i v jeho středu, čímž je zajištěn karamelizovaný nebo křupavý povrch a šťavnaté maso.
	180°C	<b>PASTA &amp; BAKERY (TĚSTOVINY A PEČIVO):</b> Tato funkce zajišťuje dokonale uvařené těstoviny a přiměřeně gratinovaný povrch.
	200°C	<b>VEGETABLES (ZELENINA):</b> Tato funkce umožňuje vařit zeleninu a dosáhnout dokonalých výsledků vaření při zachování všech nutričních vlastností.
	210°C	<b>FISH (RYBY):</b> Tato funkce zajišťuje stejnoměrné vaření i na vyšších částech, ryby křupavé zvenčí a šťavnaté uvnitř.

## FUNKCE ČIŠTĚNÍ\*

Símbolo	Función	Descripción
	H2O-Clean	Pro jednoduché, účinné čištění trouby.
	Pyrolýza Eco	Pro dokonalé, pravidelné čištění vnitřního prostoru trouby.
	Pyrolýza +	Pro velmi důkladné čištění a odstraňování velkého množství nečistot z vnitřního prostoru trouby.

### PAELLA

#### Recept pro přibližně 10 osob

##### Do nízkého pekáče dejte:

- 1 nakrájenou cibuli
  - 500 g rýže (předvařené)
  - 1 sáček s 500 g směsí mražených mořských plodů (malé krevetky ocásky, vylopané slávky, oliheň nakrájená na malé proužky...)
  - 2 hrsti mraženého hrášku
  - 1/2 červené papriky nakrájené na kousky
  - Plátky choriza
  - 2 polévkové lžičce rybiho prášku (nebo raději 1 sáček sušené rybí polévky), 1 sáček koření na paella, 1 polévkovou lžičku rajského protlaku
  - 1 dávku práškového šafránu několik pěkných celých slávek
  - 700 g vody
- Zakryjte nízký pekáč alobalem a vložte jej do první pozice.

##### Do pekáče na pečivo dejte:

- 10 porcí rybích filetů (podle vlastní volby)
- 10 (nebo 20) pěkných krevetech ocásků (nebo ocásků garnátů)
- Zakryjte nízký pekáč alobalem a vložte jej do třetí pozice.

##### Na rošt trouby umístěte

- formu na koláče (nebo jinou formu na tenkém prkénku) s 10 kusy kuřecích stehen posypaných kořením na paella
- Umístěte formu na roštu do 4. Pozice.  
Zavřete dvířka trouby a aktivujte funkci „Paella“.

##### CHLÉB:

1. S běžnou chlebovou moukou:  
1 kg speciální mouky na chléb

\* Závisí na modelu trouby.

\*\* Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

\*\*\* Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy.

18 g soli

2 sáčky sušeného pekařského droždí

Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

##### 2. S chlebovou moukou obsahující droždí a sůl (doporučeno):

1 kg mouky 1 sáček sušeného pekařského droždí (je lepší přidat sáček)

Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

##### Postup

Rozpusťte droždí ve vodě.

Do salátové misky dejte mouku, sůl (v případě potřeby) a vodu.

Smíchejte obsah, aby vzniklo homogenní těsto.

Položte těsto na pracovní plochu a dlaněmi rukou ho roztahujte a hněťte (cílem je dostat do těsta co nejvíce vzduchu).

Opakujte tyto pohyby po dobu přibližně 5 minut.

Vložte těsto do misky a zakryjte ho potravinářskou fólií.

Nechte těsto kynout (v troubě pomocí funkce kynutí) po dobu přibližně 1 h (jeho objem se musí zdvojnásobit).

Vyjměte těsto, dvakrát nebo třikrát ho přeložte (aby se vytlačil vzduch) a vytvarujte bochánek (bagetu, farmářský chléb, kulatý bochník).

Vložte chléb do pekáče z trouby vyloženého pečicím papírem.

Posypte chléb moukou (volitelně, pouze aby vypadal jako farmářský chléb).

Na horní straně chleba vytvořte žiletkou (nebo ostrým nožem) několik zářezů.

Než chléb vložíte do trouby, nechte ho asi deset minut odležet.

Vložte plech s chlebem do 2. pozice trouby (odspodu).

Odměřte přesně 1 dl (10 cl nebo 100 g) vody a nalijte ji přímo na dno trouby.

Zavřete dvířka a aktivujte funkci „Automatický chléb“.



# Čištění a údržba

---

## OBECNÉ POZNÁMKY K ČIŠTĚNÍ:

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

**VAROVÁNÍ:** při čištění nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty, protože by mohly nevratně poškodit smaltované součásti. Používejte pouze čisticí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavku).

**SKLENĚNÉ SOUČÁSTI** Po každém použití vyčistěte sklo trouby savou kuchyňskou utěrkou. Na nepoddajné skvrny použijte vyždímanou houbu nasycenou čisticím prostředkem a potom povrch opláchněte vodou.

**TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY** Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit navlhčenou houbou.

## DOPORUČENÍ:

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY:

- Odpojte troubu od síťového napájení.
- Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
- Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.

**POZNÁMKA:** v případě trouby se žárovkou LED se ohledně výměny obraťte na linku pomoci.

## ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

## NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:



- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

# Spis treści

---

**20** Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

**26** Opis produktu

**28** Jak działa produkt

**29** Użytkowanie urządzenia

**32** Czyszczenie i konserwacja

**33** Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

**79** Instalacja

---

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby efektywnie korzystać z urządzenia, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na wypadek, gdyby była potrzebna w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy spisać numer seryjny, niezbędny w razie konieczności naprawy. Należy sprawdzić, czy piekarnik nie został uszkodzony podczas transportu. W razie wątpliwości, przed użyciem piekarnika należy skonsultować się z wykwalifikowanym serwisantem. Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Piekarnik włączony po raz pierwszy może wydzielać się silny zapach dymu. Jest to spowodowane tym, że klej na płytach izolacyjnych nagrzewa się po raz pierwszy.

Jeśli do tego dojdzie, nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym się rozproszy przed włożeniem jedzenia do piekarnika. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

**UWAGA:** Funkcje piekarnika, właściwości i akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji różnią się w zależności od zakupionego modelu.

# Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

---

## **INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA**

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Osoby w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bez doświadczenia w zakresie użytkowania lub wiedzy o produkcie mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub z instrukcją obsługi urządzenia, w bezpieczny sposób i ze świadomością możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy pilnować, by nie dotknąć żadnej gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zaskórkującego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego konserwacji należy je odłączyć od sieci elektrycznej.

## **ZALECENIA/OSTRZEŻENIA INSTALACYJNE**

- Producenci nie są zobowiązani do wykonania tego zadania. Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do

odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.

- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.

## **OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE**

- **Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:**  
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- **Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:**  
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda

innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być ok. 10 mm dłuższy niż inne przewody. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Niedopełnienie tej procedury może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub żrących materiałów czy ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując rozbicie szkła.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem nie-

bezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
- Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólne nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- **NALEŻY ZADBAĆ, BY POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE WYKONYWAŁ ELEKTRYK LUB TECHNIK Z ODPOWIEDNIMI KWALIFIKACJAMI.** Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodny z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji. Piekarnik musi być podłączony do zasilania elektrycznego z uziemionym gniazdem ściennym lub rozłącznikiem z wieloma biegunami, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami, a zastosowane kable muszą mieć przekrój poprzeczny, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.
- **PODŁĄCZENIE** Piekarnik jest dostarczany wraz z kablem zasilającym, który należy podłączyć do zasilania elektrycznego 220-240 VAC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą a biegunem neutralnym. Zanim piekarnik zostanie podłączony do zasilania elektrycznego, należy sprawdzić napięcie zasilania podane na mierniku i w ustawieniach rozłącznika. Przewód uziemiający podłączony do zacisku uziemienia piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemienia zasilania.
- **OSTRZEŻENIE** Przed podłączeniem piekarnika do źródła zasilania należy poprosić wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził ciągłość zacisku uziemienia zasilania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki lub inne problemy spowodowane niepodłączeniem piekarnika do zacisku uziemienia bądź uszkodzonym uziemieniem.
- **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można

było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano. Kabel zasilający może wymieniać wyłącznie serwisant lub technik z równoważnymi kwalifikacjami.

## **NALEŻY STOSOWAĆ SIĘ DO ZALECEŃ/OSTRZEŻEŃ**

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Po włożeniu półki do piekarnika, upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory w całości.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania.

## **OSTRZEŻENIA**

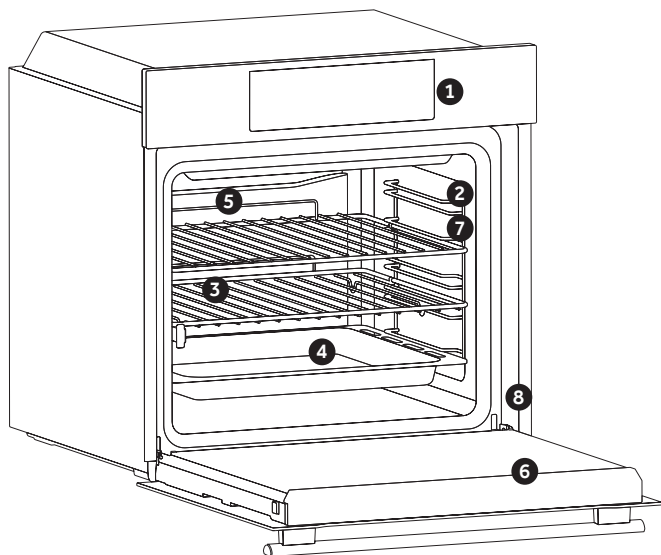
- Przed czyszczeniem zetrzeć nadmiar rozlanej substancji.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu



czyszczenia należy:

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika
  2. Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów
  3. Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne)
  4. Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
  - Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny), powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle, dlatego należy dopilnować, by dzieci znajdowały się w bezpiecznej odległości.
  - Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy Pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.
  - Podczas napełniania zbiornika na wodę poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
  - **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożnie otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze.
  - Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
  - Do napełniania dna komory należy używać tylko wody pitnej w przypadku funkcji pary.
  - Używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.

# Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują; tylko dla płaskich komór)

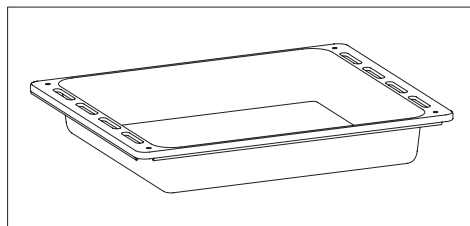
## 8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

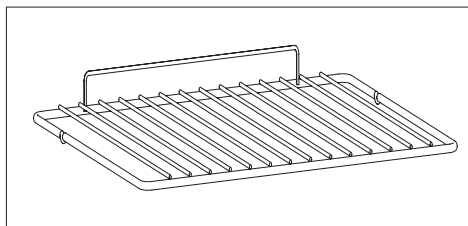
## AKCESORIA

### Taca ociekowa



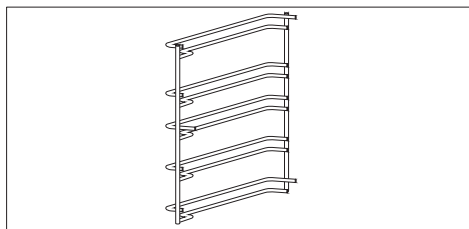
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

### Siatka metalowa



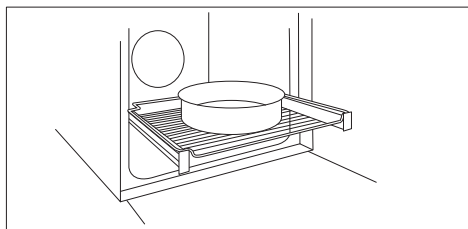
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

### Boczne siatki (tylko jeśli występują)



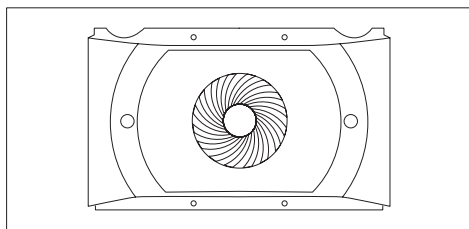
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

### Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują)



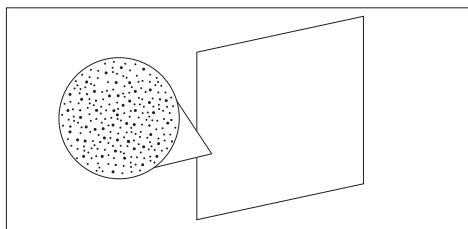
Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

### Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



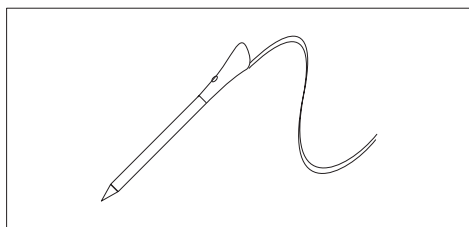
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

### Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

### Sonda do mięsa (tylko jeśli występuje)

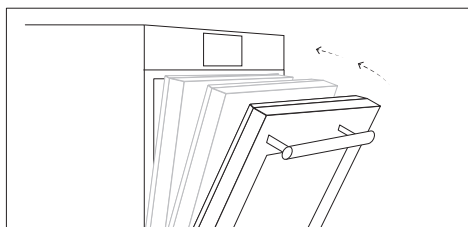


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

**OSTRZEŻENIA:**









- Nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika ani rozpoczynać pieczenia, zanim nie zostanie odpowiednio włożona sonda do mięsa.
- Nie próbuj wkładać sondy do mięsa do mrozonek.

### Softclose (tylko jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.







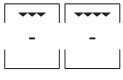









## Jak działa produkt \*

Symbol	Funkcja	Opis
	<b>Tryb ręczny</b>	Funkcja ta pozwala na wybór funkcji pieczenia, temperatury i czasu trwania.
	<b>My Taste</b>	W tym menu można wyświetlić i wybrać ostatnio używane i ulubione programy, a także wygenerować własne przepisy według swojego gustu. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ostatnio używane/ostatnio używane w aplikacji: wyświetli ostatnio używane programy z czasem trwania, temperaturą i wstępnym nagrzewaniem (jeśli jest wybrane) zastosowane bezpośrednio w piekarniku lub poprzez aplikację.</li><li>• Ulubione/moje przepisy: wyświetli listę swoich ulubionych przepisów i/lub programów.</li><li>• U-Create: utwórz i wyświetli niestandardowe receptury.</li></ul>
	<b>Przepisy</b>	W tym menu można uzyskać dostęp do różnych przepisów już wbudowanych w piekarnik.
	<b>WiFi</b>	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji Haier.
	<b>Ustawienia</b>	Dostęp do tego menu umożliwia zmianę języka, ustawienie pory dnia, regulację jasności, aktywację lub dezaktywację dźwięków, edycję ustawień WiFi i zdalnego sterowania.
	<b>Zdalne sterowanie</b>	Gdy włączone jest zdalne sterowanie, dostęp i sterowanie piekarnikiem jest możliwy TYLKO za pomocą podłączonego urządzenia.
	<b>Blokada</b>	Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu/drzwiczek, aby zapobiec ich niepożądanemu wykorzystaniu przez osoby niepełnoletnie.
	<b>Codziennie Gotowanie</b>	W tym menu można uzyskać dostęp do różnorodnych codziennych potraw dostępnych zarówno w piekarniku, jak i w aplikacji.

\* Zależy od modelu piekarnika.

# Użytkowanie urządzenia

## TRYB PIECZENIA \*







Symbol	Opis	Propozycje
	<b>Konwencjonalny***</b> <b>160-200°C **</b>  poziom 2°	IDEALNE DO: brioszek, rogalików, flanów, budyni, kremów. funkcja wykorzystuje grzanie górne i grzanie dolne. Rozgrzewać piekarnik przez dziesięć minut.
	<b>Konwekcja + termoobieg</b> <b>240°C **</b>  poziom 1°	IDEALNE DO: pizzy, focacci, lasagni. Funkcja ta lepiej rozprowadza ciepło, łącząc wentylator i grzałki, co zapewnia równomierny efekt pieczenia.
	<b>Wielopoziomowo</b> <b>150-200°C **</b>  poziom 1°/3°	IDEALNE DO: ciast, ciasteczek, ciastek, nadziewanych i duszonych. Funkcja umożliwia pieczenie różnych potraw w tym samym czasie na jednej półce lub wielu półkach. Ciepło jest lepiej rozprowadzane i lepiej przenika do żywności, skracając zarówno czas rozgrzewania piekarnika jak i pieczenia. Aromaty nie mieszają się. Podczas pieczenia różnych potraw razem należy dodać około 10 minut.
	<b>Grill</b> <b>L5 (moc) **</b>  poziom 3°/4°/5°	IDEALNE DO: zapiekankę, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta wykorzystuje tylko górną grzałkę, a poziom grilla może być regulowany. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić białe mięso w pewnej odległości od grilla. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. Obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania (w razie potrzeby). W przypadku wybrania tej funkcji nie można ustawić opóźnionego startu z czasem startu/zatrzymania.
	<b>Grill + termoobieg</b> <b>200°C **</b>  poziom 4°	IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni). Używana jest górna grzałka z termoobiegiem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zebrać soki. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. Rozgrzewanie jest konieczne w przypadku mięsa czerwonego, ale nie w przypadku mięsa białego.
	<b>Grzanie dolne</b> <b>160-180°C **</b>  poziom 2°	IDEALNE DO: kremu karmelowego, budyni, kremu bawarskiego (bain marie). Funkcja ta jest idealna do pieczenia wszystkich potraw na bazie ciasta, które potrzebują więcej ciepła od dołu. Może być również użyta do zakończenia przygotowania potrawy.
	<b>Grzanie dolne + termoobieg</b> <b>210°C **</b>  poziom 1°	IDEALNE DO: tart. Dolna grzałka jest używana wraz z termoobiegiem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Zapobiega wysuszeniu potraw i sprzyja wyrastaniu, zapewniając idealny rezultat.
	<b>Supergrill</b> <b>L5 (moc) **</b>  poziom 2°/4°/5°	IDEALNE DO: zapiekankę, pieczeni, grillowanego mięsa, ryb, warzyw. Piekarnik ma pięć poziomów grillowania od L1 do L5. Funkcja ta ma większą moc niż zwykły grill. Obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania (w razie potrzeby). W przypadku wybrania tej funkcji nie można ustawić opóźnionego startu z czasem startu/zatrzymania.

\* Zależy od modelu piekarnika.

\*\* Idealna temperatura zalecanej potrawy.

\*\*\* Testowane zgodnie z normą EN 60350-1 dla celów deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.




## FUNKCJE SPECJALNE\*

Symbol	Opis	Propozycje
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200 °C **</b> <input type="checkbox"/> poziom 2°	Idealnie nadaje się do tego, aby potrawy były miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Zapewnia zdrowy sposób pieczenia, funkcja ta zmniejsza ilość wykorzystywanego tłuszczu lub oleju. Połączenie grzałek z pulsacyjnym cyklem powietrza zapewnia równomierny efekt pieczenia.
	<b>Rozmrażanie</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> poziom 2°	Wentylator wymusza obieg powietrza o temperaturze 40°C wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona bez zmiany jej właściwości.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> poziom 2°	IDEALNE DO: ciast, chleba, ciasteczek, rogalików, brioszek. Łączy w sobie pierwszą fazę tradycyjnego pieczenia, po której następują cykle przy różnych obrotach wentylatora. Wentylator uruchamia się 20 minut po rozpoczęciu gotowania.
	<b>Chleb</b> <b>65/100/220°C</b> <input type="checkbox"/> poziom 2°	Ta funkcja umożliwi wypiek idealnego chleba w kilku etapach przy użyciu termoobiegu. Polecamy przepis na wyśmienity chleb sprawdzony przez naszego szefa kuchni (sprawdź online).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b> <input type="checkbox"/> poziom 2°	Łatwy sposób pieczenia paelli, dodawanie składników na różnych poziomach dla zapewnienia najlepszych rezultatów pieczenia każdego z nich, z cyklem konwekcji i wentylatora. Polecamy przepis sprawdzony przez naszego szefa kuchni (sprawdź online).
	<b>Zaczyn</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> poziom 2°	IDEALNE DO: wypieków. Wykorzystuje górne i dolne grzałki do bardzo delikatnego podgrzewania komory piekarnika, co zapewnia wzrost pieczywa lub wypieków.

## TRYBY FUNKCJI PARY \*

Pokrętko funkcji	Sugerowana temperatura °C	Funkcje pary (W zależności od modelu piekarnika)
	210 °C	<b>MIĘSO:</b> ta funkcja pozwala doskonale usmażyć mięso, nawet w środku, zapewniając przyrumienioną lub chrupką powierzchnię i soczyste mięso.
	180 °C	<b>MAKARON I ZAPIEKANKI:</b> Ta funkcja zapewnia idealnie ugotowany makaron i odpowiednie przypieczenie potraw na powierzchni.
	200 °C	<b>WARZYWA:</b> ta funkcja umożliwia pieczenie warzyw, zapewniając doskonałe rezultaty oraz zachowanie wszystkich właściwości odżywczych.
	210 °C	<b>RYBY:</b> ta funkcja zapewnia jednolite pieczenie nawet na wyższych częściach, ryby są chrupkie z zewnątrz i soczyste wewnątrz.

## FUNKCJE CZYSZCZENIA \*

Symbol	Funkcja	Opis
	H2O-Clean	Do prostego, wydajnego czyszczenia piekarnika.
	Eko Pyroliza	Do perfekcyjnego, regularnego czyszczenia komory piekarnika.
	Pyroliza +	Do bardzo dokładnego czyszczenia i usuwania dużych ilości zanieczyszczeń z komory piekarnika.

### PAELLA

#### Przepis na ok. 10 porcji

##### Do brytfanny włożyć:

- 1 posiekaną cebulę,
- 500 g ryżu (o krótkim czasie gotowania),
- 1 opakowanie (500 g) mieszanki mrożonych owoców morza (krewetki, małże bez skorupki, drobne plasterki kalamarnicy itp.),
- 2 garście mrożonego groszku,
- 1/2 drobno pokrojonej czerwonej papryki,
- plasterki kiełbasy chorizo,
- 2 łyżki stołowe proszku rybnego (lub najlepiej 1 torebkę zupy rybnej w proszku), 1 torebkę przyprawy do paelli, 1 łyżkę stołową koncentratu pomidorowego,
- 1 szczyptę sproszkowanego szafranu,
- kilka dorodnych małż bez skorupki,
- 700 g wody.

Przykryć brytfannę folią aluminiową i położyć na pierwszym poziomie piekarnika.

##### Na blasze do pieczenia położyć:

- 10 porcji filetów rybnych (dowolnych),
- 10 (lub 20) dorodnych krewetek (lub langustynek).

Przykryć blachę folią aluminiową i położyć na trzecim poziomie piekarnika.

##### Na kratce piekarnika położyć:

- naczynie do zapiekania (lub inną formę o niskich ściankach) z 10 podudziami kurczaka posypanymi przyprawami do paelli.

Kratkę z blachą ustawić na 4. poziomie piekarnika. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć funkcję „Paella”.

### CHLEB:

1. Na zwykłej mące chlebowej:

- 1 kg mąki chlebowej
- 18 g soli

2 torebki suchych drożdży piekarskich

\* Zależy od modelu piekarnika.

\*\* Idealna temperatura zalecanej potrawy.

\*\*\* Testowane zgodnie z normą EN 60350-1 dla celów deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

##### 2. Na mące chlebowej z dodatkiem drożdży i soli (zalecane):

1 kg mąki 1 torebka suchych drożdży piekarskich (zaleca się dodanie torebki drożdży)

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

##### Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie.

Do miski wsypać mąkę oraz sól (jeśli nie ma jej w mące) i wlać wodę.

Wymieszać składniki aż do uzyskania jednolitego ciasta. Przełożyć ciasto na blat i wyrabiać ręcznie, rozciągając je i ugniatając (celem jest zamknięcie w cieście jak największej ilości powietrza).

Ciasto wyrabiać przez ok. 5 minut.

Włożyć ciasto do miski i przykryć folią spożywczą.

Zostawić ciasto do wyrośnięcia (przy użyciu funkcji wyrastania w piekarniku) na ok. 1 godzinę (ciasto powinno podwoić objętość).

Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odparowania) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek).

Przełożyć ciasto na blachę przykrytą papierem do pieczenia.

Delikatnie oprószyć mąką (opcjonalnie, w celu nadania wyglądu chleba wiejskiego).

Naciąć wierzch ciasta żyłką (lub ostrym nożem) we wzór kratki.

Przed włożeniem do piekarnika zostawić na ok. 10 minut. Blachę z ciastem położyć na 2 poziomie (od dołu) piekarnika.

Odmierzyć dokładnie 1 dl (10 cl lub 100 g) wody i wlać bezpośrednio na dno piekarnika.

Zamknąć drzwi i włączyć funkcję „Automatyczny wypiek chleba”.

# Czyszczenie i konserwacja

---

## OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE

### CZYSZCZENIA:

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

**OSTRZEŻENIE:** Do czyszczenia nie wolno używać żrących detergentów, wełny stalowej ani ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić nieodwracalnie emaliowanych części. Używać wyłącznie wody, mydła lub detergentów na bazie środków wybielających (amoniak).

**ELEMENTY SZKLANE** Po każdym użyciu wyczyścić szklaną szybę piekarnika chłonnym ręcznikiem kuchennym. W przypadku uporczywych plam należy użyć dobrze wykręconej gąbki nasączonej detergentem, a następnie spłukać wodą.

**USZCZELKA SZYBY PIEKARNIKA** W przypadku zabrudzenia uszczelkę można oczyścić wilgotną gąbką.

### ZALECENIA:

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i w efekcie powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy nie używać piekarnika w bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczanych wraz z piekarnikiem zalecamy stosowanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

### WYMIANA LAMPY:

- Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
- Odkręcić szklaną osłonę, wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową żarówkę tego samego typu.
- Po wymianie uszkodzonej żarówki z powrotem nałożyć szklaną osłonę.

**UWAGA:** w przypadku piekarnika z lampą LED należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany żarówki.



# Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić. Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. W przypadku zawartej umowy o umowę elektryczną z taryfą godzinową, program "opóźnione pieczenie" ułatwia oszczędzanie energii, przesuując rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

## GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.



# Obsah

---

- 35** Dôležité bezpečnostné pokyny
  - 41** Popis produktu
  - 43** Ako produkt funguje
  - 44** Použitie spotrebiča
  - 47** Čistenie a údržba
  - 48** Ochrana životného prostredia a likvidácia
  - 79** Inštalácia
- 

Ďakujeme, že ste si vybrali jeden z našich produktov. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku a odložte si ju pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznačte výrobné číslo, ktoré budete v prípade potreby opravy potrebovať. Skontrolujte, či sa rúra počas prepravy nepoškodila. Ak máte pochybnosti, kontaktujte pred použitím rúry kvalifikovaného technika. Všetok obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí. Pri prvom zapnutí rúry sa môže objaviť silne zapáchajúci dym.

Je to spôsobené prvým zahriatím lepidla na izolačných paneloch. Ak k tomu dôjde, nemajte obavy, iba chvíľu počkajte, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch nedodržania pokynov uvedených v tomto dokumente.

**POZNÁMKA:** Funkcie, vlastnosti a príslušenstvo rúry uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

# Dôležité bezpečnostné pokyny

---

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič môžu používať osoby od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi kapacitami, bez skúseností alebo znalosti produktu, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o prevádzke spotrebiča bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu by nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.
- VAROVANIE: na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselným resetovaním tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je napríklad časovač a nesmie byť ani pripojený k pravidelne zapínanému a vypínanému obvodu.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový sprej.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete..

## ODPORÚČANIA/VAROVANIA PRE INŠTALÁCIU

- Výrobcovia nie sú povinní ju vykonať. Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne spôsobilý personál. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie alebo poranenie ľudí, zvierat alebo vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dvierkami, aby nedošlo k prehriatiu.

- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane spravte podľa typu úchytiak.

## **VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE**

- **Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky:**

SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOU ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- **Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou:**

Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo om-

nipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom. Typ napájacieho kábla musí byť H05V2V2-F. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Uzemňovací vodič (žlto-zelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Nedodržanie vyššie uvedeného pokynu môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a zrušiť platnosť záruky.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania grilu zohriať. Deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.
- Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.
- Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - Pri odpájaní produktu od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
  - Spotrebiča sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
  - Použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
  - V prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.

- **ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE VYKONAL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.** Zdroj napájania, ku ktorému je rúra pripojená, musí byť v súlade so zákonmi platnými v krajine inštalácie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickému napájaniu s uzemnenou sieťovou zásuvkou alebo odpojovačom s viacerými pólmami, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.
- **PRIPOJENIE.** Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môže byť pripojený iba k elektrickému napájaniu s 220 - 240 Vac výkonom medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickému napájaniu je dôležité skontrolovať napájacie napätie na merači a nastavenie odpojovača. Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke zdroja napájania.
- **VAROVANIE.** Pred pripojením rúry k zdroju napájania požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu uzemňovacej svorky zdroja napájania. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemnením, ktoré má chybnú kontinuitu.
- **POZNÁMKA:** keďže rúra môže vyžadovať údržbárske práce, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel môže vymieňať iba technický personál alebo technik s príslušnou kvalifikáciou.

## **ODPORÚČANIA/VAROVANIA PRE POUŽITIE**

- Počas varenia sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto v otvorenom plechu.

- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznicky servis. • Keď dáte dovnútra poličku, uistite sa, že záležka smeruje nahor a k zadnej strane vnútorného priestoru rúry. Polička musí byť úplne zasunutá vo vnútornom priestore rúry.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia alebo keď je rúra horúca.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený dozadu a nahor
- Kvôli správne mu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste nedávali jedlo do priameho styku s regálmi a roštami, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- Odkvapkávací plech zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.

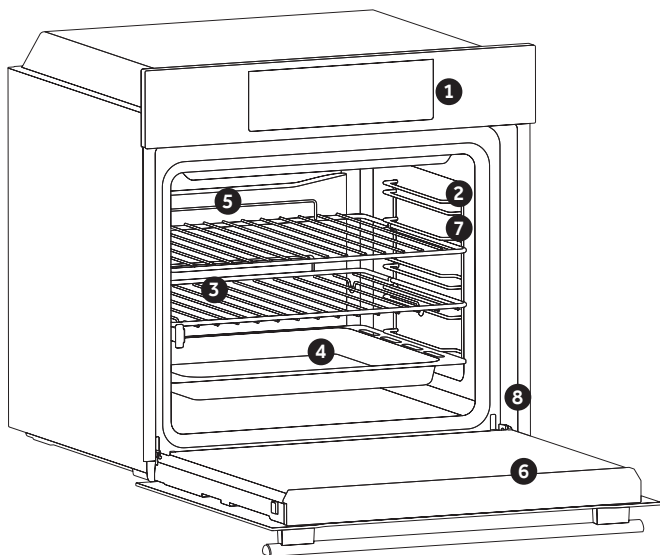
## **VAROVANIA**

- Pred čistením je potrebné odstrániť akýkoľvek vytečený materiál.
- VAROVANIE: pred spustením cyklu automatického čistenia:
  1. Vyčistite dvierka rúry.;
  2. Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
  3. Odstráňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);
  4. Neumiestňujte utierky;
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Keď sondu na mäso nepoužívate, otvor vždy uzatvorte maticou.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) sa môžu povrchy zohriať viac ako obvykle, deti preto musíte držať v bezpečnej vzdialenosti.

- Ak máte nad rúrou umiestnenú varnú dosku, nikdy ju nepoužívajte počas prevádzky pyrolizéra. Zabráňte tak prehriatiu varnej dosky.
- Pri plnení nádrže na vodu nesmie hladina vody prekročiť maximálnu hladinu uvedenú na nádrži.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: pri použití funkcie pary môže uvoľnená para spôsobiť popálenie: Po použití funkcie varenia s parou otvárajte dvierka opatrne, aby ste predišli poraneniu.
- Na plnenie nádrže používajte iba pitnú vodu.
- Na plnenie dna vnútorného priestoru rúry počas funkcie varenia s parou používajte iba pitnú vodu.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.



# Popis produktu



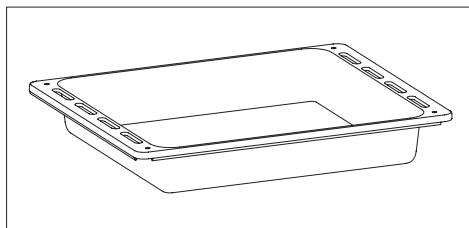
1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre ploché vnútorný priestor rúry)
8. **Sériové číslo**



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

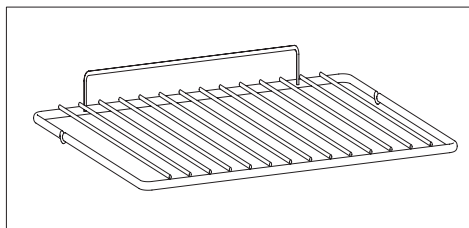
## PRÍSLUŠENSTVO

### Odkvapkávací plech



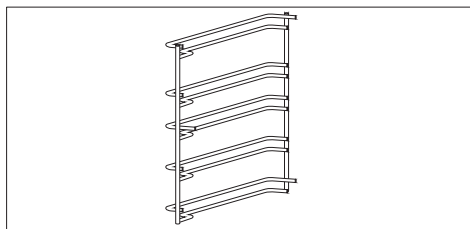
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapávajú počas pečenia na mriežkach.

### Kovová mriežka



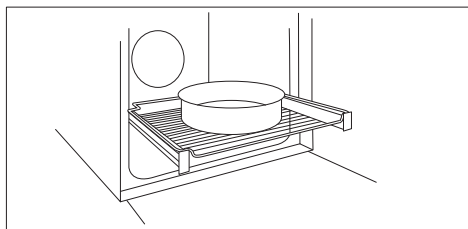
Drží plechy a podnosy na pečenie.

### Bočné mriežky (len ak sa tam nachádzajú)



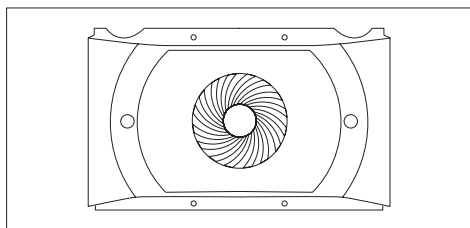
Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvap-kávacie plechy.

### Výsuvné vodičlá (len ak sa tam nachádzajú)



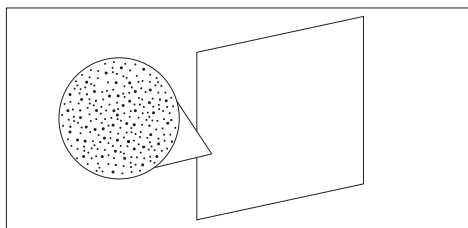
Dve vodiace kolajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vyti-ahnutie a premiestnenie plechov a mriežok vo vnútri rúry.

### Hlavný panel (iba ak sa tam nachádza)



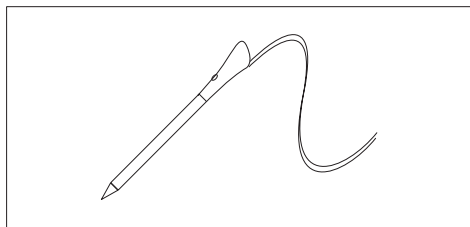
Vzduchový dopravník, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšený výkon pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, kratšie časy pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

### Katalytický panel (iba ak sa tam nachádza)



Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

### Sonda na mäso (len ak sa tam nachádza)

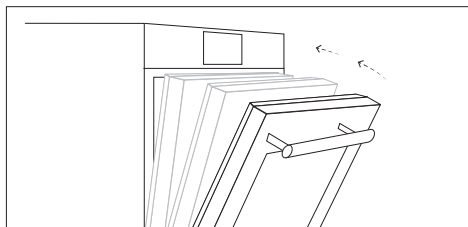


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.

#### VAROVANIA:









- Rúru nepredhrievajte ani nezačnite piecť, kým nemáte správne vloženú sondu na mäso.
- Sondu na mäso sa nepokúšajte vložiť do zamrznutého jedla.

### Mäkké zatvorenie (len ak sa tam nachádza)



Závesy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dveriek rúry.







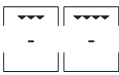









## Ako produkt funguje \*

Symbol	Funkcia	Popis
	<b>Manuálny režim</b>	Táto funkcia umožňuje zvoliť funkcie pečenia, teplotu a trvanie.
	<b>Moje chute</b>	V tejto ponuke si môžete prezrieť a vybrať nedávno použité a obľúbené programy a generovať prispôbené recepty podľa vašej chuti. <ul style="list-style-type: none"><li>• Naposledy použité/Naposledy použité v aplikácii: pozrite si trvanie, teplotu a predohrev (ak je vybraný) posledných použitých programov priamo na svojej rúre alebo prostredníctvom aplikácie.</li><li>• Obľúbené/Moje recepty: pozrite si zoznam obľúbených receptov a/alebo programov.</li><li>• U-Create: vytvárajte a prezerajte si prispôbené recepty.</li></ul>
	<b>Recepty</b>	V tejto ponuke máte prístup k rôznym receptom, ktoré sú už integrované vo vašej rúre.
	<b>WiFi</b>	V tomto režime môžete pripojiť svoju rúru k sieti a zaregistrovať ju pomocou aplikácie Haier.
	<b>Nastavenia</b>	V tejto ponuke môžete zmeniť jazyk, nastaviť čas, upraviť jas, aktivovať alebo deaktivovať zvuky, upraviť nastavenia Wi-Fi a diaľkového ovládania.
	<b>Diaľkové ovládanie</b>	Ak je diaľkové ovládanie zapnuté, môžete vstupovať do ponúk svojej rúry a ovládať ju IBA z pripojeného zariadenia.
	<b>Zamknúť</b>	Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky/dvierok, aby sa zabránilo akémukoľvek nechcenému použitiu maloletými osobami.
	<b>Každodenné Varenie</b>	V tejto ponuke máte prístup ku každodennej príprave pokrmov dostupných na troboubě aj v aplikácii.

\* Záleží od modelu rúry.

# Použitie spotrebiča

## REŽIMY PEČENIA \*













Symbol	Popis	Návrhy
	<b>Statický ***</b> <b>160-200°C **</b>  2° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: brišky, croissantsy, koláče z piškótového cesta, pudinky, krémy. Táto funkcia využíva horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne 10 minút predhrievajte.
	<b>Statický + ventilátor</b> <b>240°C **</b>  1° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: pizzu, focacciu, lazane. Táto funkcia lepšie distribuuje teplo vďaka kombinácii ventilátora a ohrievacích článkov, čo zaručuje rovnomerné opečenie.
	<b>Viacúrovňové</b> <b>150-200°C **</b>  1°/3° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: krehké pečivo, sušienky, koláče, plnené a dusené. Túto funkciu používajte na pečenie rôznych potravín súčasne v jednej alebo viacerých poličkách. Teplo sa distribuuje lepšie a lepšie preniká do potravín, vďaka čomu sa skraca čas predhrievania a pečenia. Arómy sa nemiešajú. Pri pečení viacerých potravín súčasne pečte približne o 10 minút dlhšie.
	<b>Gril</b> <b>L5 (výkon) **</b>  3°/4°/5° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba horný vyhrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dvierkami. Biele mäso umiestnite ďalej od grilu. Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na poličku, pod ktorou je odkvapkávaci plech. Predhrievajte 5 minút. Otočte jedlo z dvoch tretín na prípravu (je-li to nutné). Ak sa zvolí táto funkcia, nebude možné nastaviť oneskorené spustenie pomocou času spustenia/zastavenia.
	<b>Gril + ventilátor</b> <b>200°C **</b>  4° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: celé kusy mäsa (pečené mäso). Používa horný vyhrievací článok s ventilátorom na cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod poličku zasuňte odkvapkávaci plech, aby ste zachytili šťavy. V polovici pečenia otočte mäso na druhú stranu. Pre červené mäso je potrebný predohrev, pre biele mäso nie je potrebný.
	<b>Spodný Ohrev</b> <b>160-180°C **</b>  2° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: karamelový krém, pudinky, bavorský krém (bain marie). Táto funkcia je ideálna na pečenie všetkých pečív, ktoré potrebujú viac ohrevu zdola. Môže sa tiež používať na dokončenie prípravy na pečenie.
	<b>Spodný ohrev + ventilátor</b> <b>210°C **</b>  1° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: koláče. Spodný ohrievací článok sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Zabraňuje vysychaniu a podporuje proces kysnutia pre dosiahnutie dokonalého výsledku.
	<b>Supergril</b> <b>L5 (výkon) **</b>  2°/4°/5° úroveň	IDEÁLNÝ PRE: gratinované jedlo, pečené mäso, grilované mäso, ryby, zeleninu. Rúra má päť úrovní grilu od L1 do L5. Táto funkcia je výkonnejšia ako gril, takže na nej môžete opekať. Otočte jedlo z dvoch tretín na prípravu (je-li to nutné). Ak sa zvolí táto funkcia, nebude možné nastaviť oneskorené spustenie pomocou času spustenia/zastavenia.

\* Záleží od modelu rúry.

\*\* Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

\*\*\* Testované v súlade s EN 60350-1 na účely a vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy.




## ŠPECIÁLNE FUNKCIE \*

Symbol	Popis	Návrhy
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  2° úroveň	Funkcia ideálna na zachovania mäkkosti vo vnútri jedla s chrumkavým vonkajškom. Kvôli zdravšiemu pečeniu znižuje táto funkcia množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia ohrievacích článkov s pulzujúcim cyklom vzduchu zabezpečuje rovnomerné pečenie.
	<b>Rozmraziť</b> <b>40°C</b>  2° úroveň	Ventilátor cirkuluje vzduch pri izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, takže sa v priebehu niekoľkých minút rozmrazí bez toho, že by sa zmenili jeho vlastnosti.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b>  2° úroveň	<b>IDEÁLNY PRE:</b> koláče, chlieb, sušienky, croissanty, briošky. Kombinuje prvú fázu tradičného pečenia nasledovanú cyklami s rôznymi rýchlosťami ventilátora. Ventilátor sa spustí 20 minút po spustení prípravy pokrmu.
	<b>Chlieb</b> <b>65/100/220°C</b>  2° úroveň	Táto funkcia umožňuje piecť chlieb v rôznych krokoch a zaručuje perfektné výsledky pomocou cyklu statický + ventilátor. Odporúčame vám špeciálny recept na upečenie dokonalého chleba, ktorý je otestovaný naším šéfkuchárom (pozrite online).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  2° úroveň	Lahký spôsob prípravy paella, pridávanie ingrediencií na rôznych úrovniach s cieľom zabezpečiť pre každú z nich najlepšie výsledky uvarenia, s konvekciou a ventilátorom. Odporúčame vám špeciálny recept, ktorý je otestovaný naším šéfkuchárom (pozrite online).
	<b>Kysnutie</b> <b>40°C</b>  2° úroveň	<b>IDEÁLNY PRE:</b> pekáreň. tPoužíva horné a spodné ohrievacie články na mierne zohriatie vnútorného priestoru rúry, čím sa zaisťujú kysnutie chleba alebo pekárenských produktov.

## REŽIMY FUNKCIÍ PARY \*

Symbol	Navrhovaná teplota v °C	Funkcie pary (v závislosti od modelu rúry)
	<b>210°C</b>	<b>MÄSO:</b> Táto funkcia umožňuje dokonalé upečenie mäsa, a to aj v strede, s karamelizovaným alebo chrumkavým povrchom a šťavnatým mäsom vo vnútri.
	<b>180°C</b>	<b>CESTOVINY A PEČENIE:</b> Táto funkcia zaisťuje dokonale pripravené cestoviny so správne zapečeným povrchom.
	<b>200°C</b>	<b>ZELENINA:</b> Táto funkcia umožňuje prípravu zeleniny, pričom zaisťuje dokonalé výsledky pečenia so zachovaním všetkých výživových vlastností.
	<b>210°C</b>	<b>RYBY:</b> Táto funkcia zaisťuje rovnomerné prepečenie aj vo vyšších častiach s chrumkavým povrchom a šťavnatým vnútrím.

## FUNKCIE ČISTENIA \*

Symbol	Funkcia	Popis
	H2O-Clean	Na jednoduché a efektívne čistenie rúry.
	Pyrolýza Eko	Na dokonalé, pravidelné čistenie vnútorného priestoru rúry.
	Pyrolýza+	Na mimoriadne dôkladné čistenie a odstránenie veľkého množstva nečistôt z vnútorného priestoru rúry.

### PAELLA

#### Recept pre približne 10 ľudí

##### Do pekáča vložíme:

- 1 nakrájanú cibuľu
  - 500 g ryže (rýchle varenie)
  - 1 balenie 500 g zmesi mrazených morských živočíchov (malé krevetové chvostíky, olúpané mušle, kúsiky chobotnice...)
  - 2 hrsti hlboko mrazeného hrachu
  - 1/2 červenej papriky nakrájanej na malé kúsiky
  - plátky choriza
  - 2 polievkové lyžice rybacieho prášku (alebo lepšie, 1 vrecúško dehydratovanej rybej polievky) 1 vrecúško korenia paella 1 polievková lyžica paradajkového pretlaku
  - 1 dávka práškového šafranuzopár krásnych celých mušlí
  - 700 g vody
- Pekáč prikryjeme alobalom a vložíme do prvej úrovne

##### Do plechu na pečenie cestovín vložíme:

- 10 porcií rybieho filé (podľa vášho výberu)
  - 10 (alebo 20) krásnych krevetích chvostov (alebo garnáty)
- Pekáč prikryjeme alobalom a vložíme do tretej úrovne

##### Do regálu v rúre vložíme

- formu na koláč (alebo inú formu s mierne vyvýšenými okrajmi) s 10 kúskami kuracích stehienok okorených korením na paella

Formu vložíme do regálu na 4 úrovni

Zatvoríme dverka rúry a spustíme funkciu „Paella“.

### CHLIEB:

1. S obyčajnou chlebovou múkou:  
1 kg špeciálnej múky na chlieb  
18 g soli

2 vrecúška sušeného droždia na pečenie  
Približne 550 g 40 °C vody

##### 2. S chlebovou múkou s obsahom droždia a soli (odporúčame):

1 kg múky  
1 vrecúško sušeného droždia na pečenie (je lepšie, ak pridáme vrecúško)  
Približne 550 g 40 °C vody

##### Postup

Droždie rozpustíme vo vode  
Do šálatovej misky vložíme múku, soľ (ak je to potrebné) a vodu. Všetko vymiešame do hladkého cesta  
Cesto položíme na pracovnú dosku a dlaňou ho ponatiahujeme do strán a pomiesime (cieľom je dostať do cesta maximum vzduchu). Tento pohyb opakujeme približne 5 minút.

Cesto vložíme do misky a prikryjeme fóliou  
Cesto necháme kysnúť (na rúre zapneme funkciu kysnutia) približne 1 hodinu (musí zdvojnásobiť svoj objem)  
Cesto vrátíme späť na pracovnú dosku, 2 až 3-krát ho poprekladáme cez seba (aby sa vytlačil vzduch) a vytvárame (bagetu, farmársky chlieb, guľatý bochník)

Bochníky položíme na plech na pečenie cestovín, ktorý sme vystlali papierom na pečenie

Jemne posypeme múkou (je to voliteľné, ide len o dosiahnutie efektu farmárskeho chleba)

Vrch bochníkov nateško nakrojíme žiletkou (alebo dobre naostreným nožom)

Pred vložením do rúry necháme aspoň desať minút odpočívať

Plech s chlebmí vložíme do druhej úrovne (zdola) v rúre  
Odmeriame presne 1 dl (10 cl alebo 100 g) vody a vylejeme priamo na dno rúry

Zatvoríme dverka a zapneme funkciu „automatický chlieb“

\* Záleží od modelu rúry.

\*\* Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

\*\*\* Testované v súlade s EN 60350-1 na účely a vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy.

# Čistenie a údržba

---

## VŠEOBECNÉ POZNÁMKY K ČISTENIU:

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

**VAROVANIE:** Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenku ani ostré predmety, aby nedošlo k nenapraviteľnému poškodeniu smaltovaných častí. Používajte iba vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

**SKLENENÉ ČASTI** Sklenené okienko rúry po každom použití očistite pomocou savej kuchynskej utierky. Na nepoddajnejšie škvryny môžete použiť špongiu s čistiacim prostriedkom a potom ich opláchnite vodou.

**TESNENIE OKIENKA RÚRY** Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť vlhkou špongiou.

## ODPORÚČANIA:

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztravenie a poškodenie smaltu vo vnútri.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a výslednému silnému zápachu od dymu, odporúčame vám, aby ste rúru nepoužívali pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame, aby ste používali iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám..

## VÝMENA ŽIAROVKY:

- Odpojte rúru od elektrickej siete.
- Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za novú žiarovku rovnakého typu.
- Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.

**POZNÁMKA:** v prípade rúry s LED žiarovkou požiadajte o výmenu žiarovky asistenčné služby.

## ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nevykurujte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení sa teplo z vnútorného priestoru rozptyluje. Z dôvodu výraznej úspory energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra ďalej generuje. Tesnenia udržiavajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifikou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v skrátanom časovom limite tarify.

## NAKLADANIE S ODPADMI A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení).



OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ správne likvidoval použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.



# Sažetak

---

- 50**    **Važne bezbednosne smernice**
- 56**    **Opis proizvoda**
- 58**    **Kako proizvod funkcioniše**
- 59**    **Upotreba uređaja**
- 62**    **Čišćenje i održavanje**
- 63**    **štita životne sredine i odlaganje**
- 79**    **Ugradnja**

---

Hvala vam što ste izabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate, pažljivo pročitajte ovo uputstvo i zadržite ga za buduću upotrebu. Pre postavljanja rerne, zabeležite serijski broj, koji će vam možda zatrebati ako su potrebne popravke. Proverite da rerna nije oštećena tokom transporta. Ako sumnjate, pre upotrebe rerne obratite se kvalifikovanom tehničaru. Sav materijal za pakovanje držite van dohvata dece. Kada se rerna uključi prvi put, može se razviti dim jakog

mirisa. Ovo je uzrokovano lepkom pri zagrevanju izolacionih ploča po prvi put. Ako se dogodi, ne brinite, samo sačekajte da se dim razide pre nego što hranu stavite u rernu. Proizvođač na snosi nikakvu odgovornost ako se ne slede uputstva sadržana u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije, odlike i dodatni pribor rerne, navedeni u ovom priručniku, mogu se razlikovati u zavisnosti od modela koji ste nabavili.

# Važne bezbednosne smernice

---

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Osobe starosti od 8 godina ili iznad i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, smiju upotrebljavati uređaj samo pod nadzorom ili ako su im omogućene upute o rukovanju uređajem, na siguran način uz osviještenost o mogućim rizicima.
- Čišćenje i održavanje ne smiju izvršavati djeca koja nisu pod nadzorom.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.
- UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem uređaja za termalni prekid, uređaj se ne bi smio napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je tajmer, ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Ako nisu pod stalnim nadzorom, deca do 8 godina starosti bi trebalo da budu na bezbednoj udaljenosti od uređaja.
- Za postupke čišćenja ne koristite parni čistač ili sprej pod visokim pritiskom.
- Pre bilo kakvih radova ili održavanja isključite uređaj sa izvora napajanja.

## PREPORUKE / UPOZORENJA PRI UGRADNJI

- Proizvođači nemaju obavezu da to izvrše. Ako je potrebna pomoć proizvođača da bi se otklonili kvarovi nastali neispravnom montažom, takva pomoć nije pokrivena garancijom. Morate se pridržavati uputstava za montažu za stručno kvalifikovano osoblje. Neispravna montaža može prouzrokovati štetu ili naneti povredu ljudima, životinjama ili posedima. Proizvođač neće biti odgovoran za takvu štetu ili povredu.
- Za rad uređaja na nominalnim frekvencijama nije neophodna dodatna opcija ili dodatno podešavanje.

- Da bi se izbeglo pregrevanje, uređaj se ne sme montirati iza dekorativnih vrata.
- Rerna može biti postavljena visoko kao deo police ili ispod radne površine. Pre pričvršćivanja treba obezbediti dobru ventilaciju u prostoru za rernu kako bi mogao da cirkuliše svež vazduh koji je potreban za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na poslednjoj stranici u zavisnosti od vrste pričvršćivača.

## ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- **Ako proizvođač isporučuje pećnicu bez utikača:**

UREĐAJ SE NE SMIJE SPOJITI NA NAPAJANJE UTIKAČEM ILI UTIČNICAMA, VEĆ SE MORA SPOJITI IZRAVNO NA MREŽU NAPAJANJA. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti prikladno kvalificirani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu s trenutno važećim sigurnosnim propisima, pećnica se mora spojiti postavljanjem isključivo omnipolarne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije nadnapona, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarna sklopka mora podnijeti najveće spojeno opterećenje i mora biti u skladu s trenutnim zakonodavstvom. Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Omnipolarna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada se uređaj ugradi. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti stručna osoba odgovarajućih kvalifikacija uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja. Odspajanje se mora napraviti ugradnjom sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

- **Ako proizvođač isporučuje pećnicu s utikačem:**

Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj zahvat mora obaviti stručna osoba odgovarajućih kvalifikacija. U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da utičnicu zamijeni onom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutnim normama države postavljanja. Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti i postavljanje omnipolarne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije nadnapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno spojeno

opterećenje i u je skladu s trenutačno važećim propisima. Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili omnipolarna sklopka koji se upotrebljavaju za spajanje trebaju biti lako dostupni kada je uređaj postavljen. Odspajanje se može postići tako da imate dostupan utikač ili uključivanjem sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, trebalo bi se zameniti kablom ili posebnim paketom koji obezbeđuje proizvođač ili koji se može nabaviti kontaktiranjem sa korisničkim servisom. Tip kabla za napajanje mora biti H05V2V2-F. Ovaj postupak treba da izvrši odgovarajuće kvalifikovan stručnjak. Provodnik za uzemljenje (žutozeleni) mora biti oko 10 mm duži od ostalih provodnika. Prilikom bilo kakvih popravki, obratite se isključivo Odeljenju za pružanje podrške korisnicima i zatražite originalne rezervne delove.
- Propust da se to uradi može uticati na bezbedan rad uređaja i učiniti garanciju nevažećom.
- UPOZORENJE: dostupni delovi mogu postati vreli kada je rešetka u upotrebi. Deca bi trebalo biti na bezbednoj udaljenosti.
- Nemojte koristiti grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne predmete da biste čistili staklo na vratima rerne jer tako možete izgubiti površinu i slomiti staklo.
- UPOZORENJE: pre zamene sijalice uređaj mora biti isključen kako bi se izbegao eventualni strujni udar.
- Rerna mora biti isključena pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Rernu koristite samo za ono za šta je namenjena, a to je samo za pečenje hrane; svaka druga upotreba, kao što je na primer grejanje, smatra se neispravnom te stoga i opasnom. Proizvođač ne može biti smatran odgovornim za bilo koju štetu nastalu neprikladnom, neispravnom ili nerazumnom upotrebom.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
- Ne povlačite kabl za napajanje da biste odspojili proizvod od izvora napajanja;
- Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

- Upotreba adaptera, višenamenskih utičnica i produžnih kablova, generalno se ne preporučuje;
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- **PPOBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR IZVRŠI POVEZIVANJE NA NAPAJANJE.** Napajanje na koje je rerna povezana mora biti u skladu sa zakonima koji su na snazi u zemlji u kojoj se vrši montaža. Proizvođač na snosi nikakvu odgovornost za bilo koju štetu nastalu zbog nepoštovanja ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na napajanje sa uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem sa više polova u zavisnosti od zakona koji su na snazi u zemlji u kojoj se vrši montaža. Napajanje treba da bude zaštićeno odgovarajućim osiguračima a kablovi koji se koriste moraju imati poprečni presek koji garantuje ispravno napajanje rerne.
- **POVEZIVANJE.** Rerna je snabdevena kablom za napajanje koji se sme povezati samo sa napajanjem 220-240 Vac između faza ili između faze i nule. Pre nego što se rerna priključi na električno napajanje, važno je proveriti napon napajanja naznačen na mernom uređaju i podešavanje rastavljača. Žica za uzemljenje koja je povezana na priključak za uzemljenje na rerni mora biti povezana sa priključkom za uzemljenje na napajanju.
- **UPOZORENJE.** Prije spajanja pećnice na napajanje, zamolite kvalificiranog električara da provjeri provodnost priključnog pola za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za nezgode i druge probleme nastale zbog toga što pećnica nije spojena na priključnicu za uzemljenje ili zbog toga što priključnica za uzemljenje ima manjkav kontinuitet.
- **NAPOMENA:** ako bude bilo potrebno izvršiti postupak održavanja rerne, mudro je imati na raspolaganju još jedan zidni priključak kako bi se rerna mogla uključiti ako je izvađena iz prostora na kom je montirana. Kabl za napajanje sme da menja samo osoblje tehničkog servisa ili tehničar sa odgovarajućim kvalifikacijama.

## **PREPORUKE / UPOZORENJA PRI UPOTREBI**

Tokom pečenja, unutar rerne, ili na staklu vrata, može doći do kondenzacije. To je sasvim normalno. Da biste tu pojavu smanjili, sačekajte 10-15 minuta između uključivanja rerne i stavljanja hrane. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad rerna dostigne temperaturu pečenja.

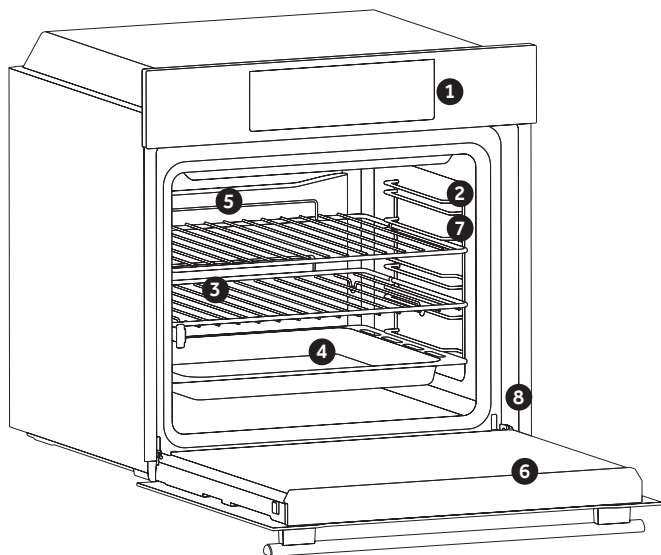
- Povrće kuvajte u posudi s poklopcem umesto u otvorenoj tepsiji.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon pečenja više od 15/20 minuta.
- Duži kvar na napajanju tokom pečenja može prouzrokovati neispravan rad monitora. U tom slučaju kontaktirajte sa korisničkim servisom.
- Kada postavljate policu u rernu, proverite da li je zaustavljač okrenut na gore i ka leđima otvora rerne. Polica mora u potpunosti stati u otvor rerne.
- UPOZORENJE: Aluminijska folija ili zaštitna folija za jednokratnu upotrebu ne treba da bude u doticaju sa zidovima rerne. Aluminijska folija, ili bilo koja druga zaštita, u direktnom kontaktu s vrelim emajlom može da se istopi i ošteti unutrašnji emajl.
- UPOZORENJE: Nikada ne skidajte dihtung s vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dosipati vodu na dno rerne tokom pečenja ili dok je rerna vruća.
- Prilikom umetanja rešetkaste tacne obratite pažnju da je ivica protiv klizanja postavljena unazad i prema gore
- Za pravilnu upotrebu rerne preporučljivo je da hranu ne stavljate u direktan kontakt sa rešetkama i tacnama, već da koristite papir za pečenje i/ili posebne posude.
- Tava za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom pečenja.

## UPOZORENJA

- Svaki višak prosutog materijala treba ukloniti pre čišćenja.
- UPOZORENJE: pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  1. Očistite vrata rerne;
  2. Vlažnim sunđerom uklonite velike ili tvrdokorne ostatke hrane unutar rerne. Nemojte koristiti deterdžente;
  3. Skinite svu dodatnu opremu i komplet kliznih nosača (ako postoje);;
  4. Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- U rernama sa sondom za meso neophodno je, pre ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor koristeći priloženu maticu. Otvor uvek zatvorite maticom pre upotrebe sonde za mes.

- Tokom pirolitičkog procesa čišćenja (ako je dostupno), površine se mogu zagrejati više nego obično i zato deca moraju biti na bezbednom odstojanju.
- Ako je iznad rerne postavljena ploča sa ringlama, nikada ne koristite ploču dok pirolizer radi, to će sprečiti pregrevanje ploče.
- Pri punjenju rezervoara za vodu nivo vode ne sme preći maksimalni nivo naznačen na rezervoaru.
- UPOZORENJE: Opasnost od toga da se uređaj zapali ili ošteti: korišćenjem funkcije pare, oslobađanje pare može prouzrokovati opekotine: Pažljivo otvorite vrata nakon upotrebe funkcije za pečenje s parom kako biste izbegli povrede.
- Za punjenje rezervoara koristite samo vodu za piće.
- Koristite samo vodu za piće za punjenje dna unutrašnjosti tokom funkcije oslobađanja pare.
- Koristite samo onu sondu za meso koja je preporučena za ovu rernu.

# Opis proizvoda



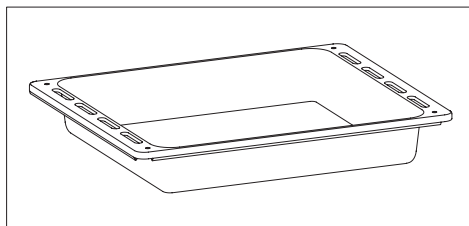
1. Kontrolna tabla
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Posude
5. Ventilator (ako je prisutan)
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu unutrašnjost)

## 8. Serijski broj

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

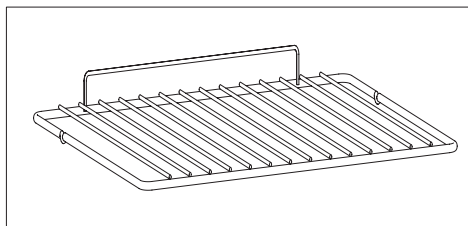
## DODATNI PRIBOR

### Posuda za kapanje



Sakuplja tečnost koja kaplje tokom spremanja hrane na rešetkama.

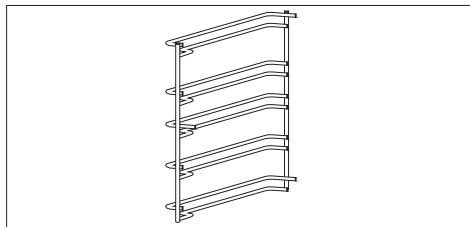
### Metalna rešetka



Drži posude za pečenje i tanjire.

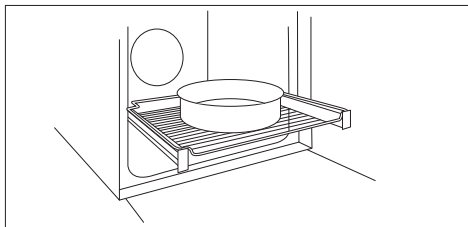


### Bočne žičane rešetke (samo ako postoje)



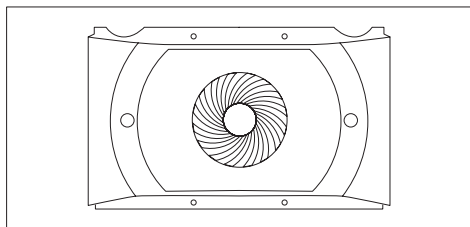
Nalazi se sa obe strane unutrašnjosti rerne, sa-  
drži metalne rešetke i posude za kapanje

### Teleskopske vodilice (samo ako postoje)



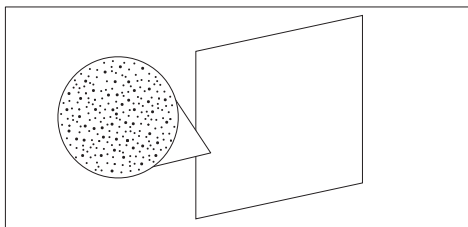
Dve vodilice koje olakšavaju proveru statusa pe-  
čenja, jer omogućavaju lako vađenje i premešta-  
nje tacni i rešetki u unutrašnjosti rerne.

### Ploča kuvara (samo ako postoje)



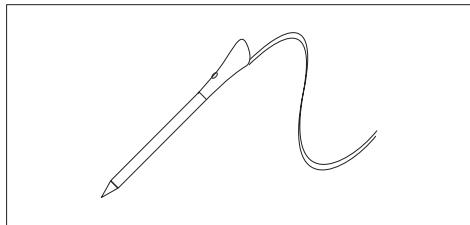
Vazdušni transporter koji povećava cirkulaciju  
vazduha pored rerne. To omogućava poboljšane  
performanse pečenja, ravnomernije pečenje  
hrane na svim temperaturama, kraće vreme pe-  
čenja i, na kraju, ravnomernu raspodelu tempe-  
rature unutar rerne.

### Katalitički paneli (samo ako postoje)



Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa  
mikroporoznom strukturom kako bi masnoću  
pretvorili u gasovite elemente koji se lako ukla-  
njaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri  
2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

### Sonda za meso (samo ako postoje)

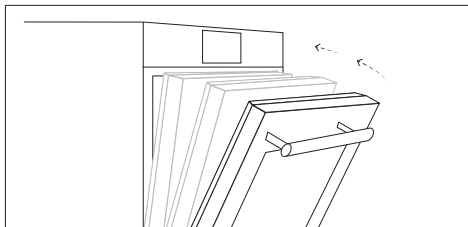


Meri unutrašnju temperaturu hrane tokom pe-  
čenja. Stavite u rupu na vrhu unutrašnjosti.  
Trebalo se staviti unutra dok je rerina hladna.

#### UPOZORENJA:

- Ne zagrevajte i ne započinite pečenje pre nego što pravilno stavite sondu za meso.
- Ne pokušavajte da sondu za meso ubacite u smrznutu hranu.

### Funkcija Softclose za lagano zatvaranje (samo ako postoje)



Šarke koje obezbeđuju automatsko meko i glat-  
ko kretanje tokom faze zatvaranja vrata rerne.







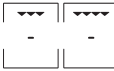









## Kako proizvod funkcionira\*

Oznaka	Funkcija	Opis
	<b>Ručni režim rada</b>	Ova funkcija omogućava odabir funkcija pečenja, temperature i trajanja.
	<b>My Taste</b>	U ovom meniju možete videti i odabrati nedavno korišćene i omiljene programe, kao i generisati prilagođene recepte po vašem ukusu. <ul style="list-style-type: none"><li>• Poslednja upotreba / poslednja upotreba u aplikaciji: pogledajte poslednje korišćene programe sa trajanjem, temperaturom i predgrevanjem (ako su izabrani) koji se koriste direktno na vašoj rerni ili putem aplikacije.</li><li>• Omiljeni / moji recepti: pogledajte listu omiljenih recepata i/ili programa.</li><li>• U-Create: kreirajte i pogledajte prilagođene recepte.</li></ul>
	<b>Recepti</b>	U ovom meniju možete pristupiti raznim receptima koji su već integrisani u vašu rernu.
	<b>Wi-Fi</b>	U ovom režimu možete povezati svoju rernu na mrežu i prijaviti je pomoću aplikacije Haier.
	<b>Podešavanja</b>	Pristupite ovom meniju da biste promenili jezik, podesili doba dana, podesili osvetljenost, aktivirali ili deaktivirali zvukove, uredili postavke WiFi-a i daljinskog upravljača.
	<b>Daljinsko upravljanje</b>	Kada je daljinsko upravljanje uključeno, rerni možete pristupiti i upravljati njome SAMO preko povezanog uređaja.
	<b>Zaključaj</b>	Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana / vrata kako bi se sprečila neželjena upotreba od strane maloletnika.
	<b>Svakodnevno kuhanje</b>	U ovom meniju možete pristupiti raznim svakodnevnim pripremanjima hrane dostupnim u pećnici i APP-u.

\* U zavisnosti od modela rerne.

# Upotreba uređaja

## REŽIMI PEČENJA\*













Oznaka	Opis	Preporuke
	<b>Konvekcija***</b> <b>160 – 200 °C**</b>  2° nivo	IDEALNO ZA: brioše, kroasane, flan, pudinge, šlagove. Ova funkcija koristi i gornje i donje grejne elemente. Zagrejte reru 10 minuta.
	<b>Konvekcija + ventilator</b> <b>240 °C**</b>  1. nivo	IDEALNO ZA: picu, fokaču, lazanje. Ova opcija bolje raspoređuje toplotu zahvaljujući kombinaciji ventilatora i grejnih elemenata čime se obezbeđuje ravnomerno pečenje.
	<b>Više nivoa</b> <b>150 – 200 °C**</b>  1./3. nivo	IDEALNO ZA: peciva, biskvite, torte, punjenu i dinstanu hranu. Koristite ovu opciju da biste istovremeno pripremali različite vrste hrane na jednom ili više položaja police. Toplota se bolje raspoređuje i bolje prodire u hranu, čime se smanjuje vreme zagrevanja i pečenja. Mirisi se ne mešaju. Neka prođe dodatnih 10 minuta kada se kuva različita vrsta hrane istovremeno.
	<b>Gril</b> <b>L5 (napajanje) **</b>  3./4./5. nivo	IDEALNO ZA: gratin, meso sa roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo gornji grejni element a nivo roštilja se može podesiti. Koristiti sa zatvorenim vratima. Belo meso postaviti na određenu udaljenost od grila. Crveno meso i fileti ribe mogu biti postavljeni na policu s tim da posuda za sakupljanje tečnosti bude ispod. Zagrejte 5 minuta.
	<b>Gril + ventilator</b> <b>200 °C**</b>  4. nivo	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje). Koristi gornji grejni element zajedno sa ventilatorom koji okreće vazduh unutar rerne. Koristiti sa zatvorenim vratima. Postavite posudu za sakupljanje tečnosti ispod police kako bi se u nju sakupljali sokovi. Okrenite hranu kada prođe polovina vremena predviđenog za pečenje. Zagrevanje je obavezno za crveno meso ali ne i za belo meso.
	<b>Donje grejanje</b> <b>160 – 180 °C**</b>  2° nivo	IDEALNO ZA: karamel kremu, pudinge, bavorsku kremu (bain marie). Ova opcija je savršena za posuđe koje se koristi za pečenje peciva, kojem je potrebno više toplote s donje strane. Takođe se može koristiti za završetak pripreme za pečenje.
	<b>Donje grejanje + ventilator</b> <b>210 °C**</b>  1. nivo	IDEALNO ZA: tartove. Element za donje grejanje koristi se zajedno s ventilatorom koji okreće vazduh unutar rerne. Ona sprečava sušenje hrane i podstiče proces narastanja kako bi se postigli savršeni rezultati.
	<b>Super gril</b> <b>L5 (napajanje) **</b>  2./4./5. nivo	IDEALNO ZA: gratin, pečenje, meso sa roštilja, ribu, povrće. Rerna ima pet nivoa roštilja od L1 do L5. Ova funkcija je moćnija od rešetke od koje možete da napravite roštilj.

\* U zavisnosti od modela rerne.

\*\* Idealna temperatura za predloženu hranu.

\*\*\* Ispitano u skladu sa EN 60350-1 u svrhu deklaracije za potrošnju energije i energetske klasu.




## POSEBNE FUNKCIJE \*

Oznaka	Opis	Preporuke
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180 – 200 °C**</b>  2° nivo	Idealna za to da hrana ostane meka iznutra a hrskava spolja. Radi zdravog pečenja, ova opcija smanjuje količinu potrebne masti ili ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim ciklusom vazduha omogućava ravnomerno pečenje.
	<b>Odmrzavanje</b> <b>40 °C</b>  2° nivo	Ventilator okreće vazduh na sobnoj temperaturi oko smrznute hrane tako da je odmrzava za nekoliko minuta a da ne menja svojstva hrane.
	<b>Soft+</b> <b>180 – 200 °C**</b>  2° nivo	IDEALNO ZA: kolače, hleb, keks, kroasane, brioš. Kombinuje prvu fazu tradicionalnog pečenja iza koje slede ciklusi sa različitim brzinama ventilatora.
	<b>Helb</b> <b>65/100/220 °C</b>  2° nivo	Ova funkcija omogućava pečenje hleba u različitim koracima, obezbeđujući savršene rezultate pečenja, koristeći ciklus konvekcija + ventilator. Predlažemo određeni recept koji je testirao naš kuvar za pečenje savršenog hleba (videti poglavlje "Recept za hleb").
	<b>Paelja</b> <b>200 °C</b>  2° nivo	Jednostavan način pečenja paelje, dodavanjem sastojaka na različitim nivoima kako bi se obezbedili najbolji rezultati pečenja za svaku, uz ciklus konvekcije i ventilatora. Predlažemo određeni recept koji je testirao naš kuvar (videti poglavlje "Recept za paelju").
	<b>Narastanje</b> <b>40 °C</b>  2° nivo	IDEALNO ZA: peciva. Koristi gornje i donje grejne elemente za vrlo nežno zagrevanje unutrašnjosti rerne, osiguravajući rast hleba ili pečene hrane.

## REŽIMI FUNKCIJE PARE\*

Oznaka	Predložena temperatura °C	Funkcije pare (u zavisnosti od modela rerne)
	210 °C	<b>MESO:</b> Ova funkcija omogućava da na savršen način pripremite meso, čak i u sredini, tako da površina bude karamelizovana ili hrskava, a da meso ostane sočno.
	180 °C	<b>TESTENINA I PECIVO:</b> Ova funkcija obezbeđuje savršeno pripremanje testenine i gratina sa odgovarajućom površinom.
	200 °C	<b>POVRĆE:</b> Ova funkcija omogućava pečenje povrća osiguravajući savršene rezultate pečenja i održavajući sva hranljiva svojstva.
	210 °C	<b>RIBA:</b> Ova funkcija osigurava homogeno pečenje čak i na višim delovima, hrskavo spolja a sočno iznutra

## FUNKCIJE ČIŠĆENJA\*

Oznaka	Funkcija	Opis
	<b>H2O-Clean</b>	Za jednostavno, efikasno čišćenje rerne.
	<b>Eko piroliza</b>	Za savršeno, redovno čišćenje unutrašnjosti rerne.
	<b>Piroliza+</b>	Za izuzetno temeljno čišćenje i uklanjanje velike količine prljavštine iz unutrašnjosti rerne.

## RECEPT ZA PAELJU

### Recept za približno 10 ljudi

#### Stavite u posudu za kapanje:

- 1 iseckan crveni luk
- 500 g pirinča (brzo pečenje)
- 1 kesicu 500 g smeše smrznutih morskih plodova (mali repovi škampa, oljuštene školjke, male trake lignje itd.)
- 2 šake duboko smrznutog graška
- 1/2 crvene paprike isečene na male komade - kriške kobasice
- 2 supene kašike ribe u prahu (ili, bolje, 1 kesica dehidrirane riblje čorbe) 1 kesica začina za paelju, 1 supena kašika paradajz-pirea
- 1 doza šafrana u prahu, nekoliko lepih celih školjki
- 700 g vode

Pokrijte posudu za kapanje aluminijumskom folijom i postavite posudu za kapanje na prvi nivo.

#### Stavite u pleh za pecivo:

- 10 porcija ribljih fileta (po vašem izboru)
- 10 (ili 20) prelepih repova škampa (ili škampe)
- Pokrijte posudu za kapanje aluminijumskom folijom i postavite je na treći nivo

#### Stavite rešetku u rernu

- tepsija za pиту (ili drugi kalup, postavljen malo podignut) sa 10 komada vrhova pilećih nogu prekrivenih začинима za paelju. Stavite kalup na rešetku na 4. nivou

Zatvorite vrata rerne i uključite funkciju „Paelja“.

## RECEPT ZA HLEB

### • Sa običnim hlebnim brašnom:

- 1 kilogram posebnog brašna za hleb
- 18 g soli
- 2 kesice pekarskog dehidriranog kvasca

\* U zavisnosti od modela rerne.

\*\* Idealna temperatura za predloženu hranu.

\*\*\* Ispitano u skladu sa EN 60350-1 u svrhu deklaracije za potrošnju energije i energetske klasu.

Približno 550 g vode na 40 °C

### • Sa hlebnim brašnom sa kvascem i solju (za preporuku):

- 1 kilogram brašna
- 1 kesica dehidriranog pekarskog kvasca (bolje je dodati kesicu)
- Približno 550 g vode na 40 °C

### Metod

Kvasac razblažite u vodi. U posudu za salatu stavite brašno, so (ako je potrebno) i vodu. Mešajte celinu da biste dobili homogeno testo. Stavite testo na radnu površinu, a dlanom razvucite testo i povucite ga prema dole (cilj je da se u testo uvuče što je više vazduha). Ponavljajte ovaj pokret približno 5 minuta.

Stavite testo u posudu i pokrijte ga zaštitnom folijom da se testo diže (u funkciji zagrevanja rerne) približno 1 h (mora udvostručiti svoju zapreminu)

Vratite testo, savijte ga 2-3 puta sami (da istisnete vazduh) i oblikujte hleb (baget, domaći hleb, vekna.) Stavite hleb na pleh za pecivo u rerni prekriven prethodno papirom za pečenje

Pospite malo hleba brašnom (po izboru, samo da biste postigli efekat pravog domaćeg hleba)

Napravite nekoliko linija pomoću žileta (ili dobro naoštrenog noža) po vrhu hleba. Ostavite desetak minuta pre stavljanja u rernu. Stavite poslužavnik sa hlebom na drugi nivo (od dna) rerne

Odmerite tačno 1 dl (10 cl ili 100 g) vode i sipajte je direktno na dno rerne.

Zatvorite vrata i uključite funkciju „automatski hleb“.

# Čišćenje i održavanje

---

## OPŠTE NAPOMENE ZA ČIŠĆENJE

Redovno čišćenje može produžiti životni ciklus vašeg uređaja. Sačekajte da se rerne ohladi pre nego što ručno bilo šta čistite.

**UPOZORENJE:** Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje kako ne biste nepopravljivo oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbeljivača (amonijak).

## STAKLENI DELOVI

Stakleni prozor rerne očistite upijajućom kuhinjskom krpom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje koristite sunder natopljen deterdžentom, isceđen, a zatim isperite vodom.

## DIHTUNG PROZORA RERNE

Ako je prljav, dihtung se može očistiti vlažnim sunderom.

## PREPORUKE:

- Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će pomoći da rerne bude savršeno čista.
- Aluminijumska folija ili zaštitna folija za jednokratnu upotrebu ne treba da bude u doticaju sa zidovima rerne. Aluminijumska folija, ili bilo koja druga zaštita, u direktnom kontaktu s vrelim emajlom može da se istopi i ošteti unutrašnji emajl.
- Da bi se sprečilo preveliko prljanje vaše rerne i samim tim jak miris dima, preporučujemo da se rerne ne koristi na veoma visokoj temperaturi. Bolje je duže kuvati i malo smanjiti temperaturu.
- Pored dodatnog pribora isporučenog sa rernom, savetujemo vam da koristite samo ono posuđe i modle za pečenje koje su otporne na veoma visoke temperature..

## PROMENA SIJALICE:

- Isključite rerne iz glavnog napajanja.
- Skinite stakleni poklopac, odvijte sijalicu i zamenite je novom istog tipa.
- Kada zamenite neispravnu sijalicu, zamenite i stakleni poklopac..

**NAPOMENA:** U slučaju rerne sa LED sijalicom, potražite stručnu pomoć za zamenu sijalice.

# Zaštita životne sredine i odlaganje

---

## ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

Kad god je moguće izbegavajte pregrevanje rerne i uvek pokušajte da je napunite. Vrata otvarajte što ređe jer se toplota rerne gubi svaki put kada se vrata otvaraju. Radi značajne uštede energije, isključite rernu između 5 i 10 minuta pre planiranog završetka pečenja i koristite preostalu toplotu koju rerna i dalje emituje.

Dihtunzi treba da budu čisti i ispravni jer se time sprečava gubitak toplote van rerne. Ako imate satnicu za jeftiniju tarifu, zahvaljujući programu za "odloženo pečenje" ušteda energije je jednostavnija jer se početak procesa pečenja može podesiti na vreme kada je tarifa jeftinija.

## UKLOVANJE OTPADOM I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa evropskom direktivom 2012/ 19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). WEEE sadrži kako zagađujuće materije (koje mogu negativno uticati na životnu sredinu) tako i bazne elemente (koji se mogu ponovo koristiti).



Važno je da se WEEE podvrgne posebnim postupcima radi ispravnog uklanjanja i odlaganja zagađivača i obnavljanja svih materijala. Svaki pojedinac može imati važnu ulogu u ulaganju napora da WEEE materijali ne postanu problem po životnu okolinu; od suštinske je važnosti da se slede neka osnovna pravila:

- OWEEE materijale ne treba tretirati kao kućni otpad;
- WEEE treba odneti na određena mesta za sakupljanje kojim upravlja gradski odbor ili za to registrovana kompanija.

U mnogim zemljama postoji sakupljanje velikog WEEE materijala za domaćinstva. Prilikom kupovine novog uređaja, stari možete vratiti trgovcu koji je dužan da ga preuzme bez naknade, i to ukoliko je uređaj identičan i poseduje iste funkcije kao i kupljena oprema.

- 65** Pomembne varnostne navedbe
- 71** Opis izdelka
- 73** Kako izdelek deluje
- 74** Uporaba aparata
- 77** Čiščenje in vzdrževanje
- 78** Varovanje okolja in odstranjevanje
- 79** Vgradnja

---

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate pozorno preberite ta navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.

Pred vgradnjo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali, če bodo potrebna kakršna koli popravila. Preverite, ali se pečica med prevozom ni poškodovala. Če ste v dvomih, se pred uporabo pečice posvetujte z usposobljenim tehnikom. Vso embalažo shranjujte nedosegljivo otrokom. Ko prvič vklopite pečico, se lahko razvije močan vonj po dimu.

Vonj povzroča segrevanje lepila na izolacijskih ploščah ob prvi uporabi. Če zavohate dim, ne skrbite, ampak počakajte, da se dim razkadi, preden postavite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, če ne upoštevate navodil iz tega dokumenta.

OPOMBA: Funkcije, lastnosti in dodatki pečice, navedeni v teh navodilih, se razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.



# Pomembne varnostne navedbe

---

## VARNOSTNA NAVODILA

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo.
- Aparat lahko uporabljajo osebe, stare 8 let ali več, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, s am o če s o p o d n adzorom a li s o p rejele n avodila o delovanju aparata. Aparat je treba uporabljati na varen način, pri čemer se je treba zavedati možnih tveganj.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- OPOZORILO: aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete vročih delov.
- OPOZORILO: dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo v primerni oddaljenosti od aparata.
- OPOZORILO: da bi se izognili morebitni nevarnosti, ki jo povzroči nenamerna ponastavitev naprave za toplotno prekinitev, aparata ne smete napajati z z unanjo s tikalno n apravo, k o t j e č asovnik, a li j o priključiti na vezje, ki se redno vklaplja in izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varni razdalji od aparata, če niso pod stalnim nadzorom.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilca ali visokotlačnega pršila.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite iz električnega napajanja..

## PRIPOROČILA/OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Proizvajalci niso dolžni izvajati vgradnje. Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje. Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Pečica je lahko vgrajena ergonomsko v omarico ali pod delovno

ploščo.

- V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.

## **ELEKTRIČNA OPOZORILA**

### **• Če proizvajalec dobavi pečico brez vtiča:**

TAPARAT NE SME BITI PRIKLJUČEN NA VIR NAPAJANJA Z VTIČEM ALI VTIČNICAMI, TEMVEČ GA JE TREBA PRIKLJUČITI NEPOSREDNO NA ELEKTRIČNO OMREŽJE. Priključitev na vir energije mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Za namestitev, ki je v skladu z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena le tako, da se med aparatom in virom energije namesti omnipolarni odklopnik s kontaktno ločitvijo, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo I II.

Omnipolarni odklopnik mora prenesti največjo priključeno obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata lahko dostopen.

Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vir napajanja. Odklop mora biti dosežen z vgradnjo stikala v fiksno ožičenje v skladu s pravili o ožičenju.

### **• Če proizvajalec dobavi pečico z vtičem:**

Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo ustrezno vrsto. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje. Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparatom in virom napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev.

itev in je v skladu z veljavno zakonodajo. Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata lahko dostopen. Odklop se lahko doseže z dostopom do vtiča ali z vgradnjo stikala v fiksno ožičenje v skladu s pravili o ožičenju.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s kablom ali posebnim svežnjem, ki je na voljo pri proizvajalcu. Lahko pa se obrnete tudi na službo za pomoč strankam. Tip napajalnega kabla mora biti H05V2V2-F. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Ozemljitveni vodnik (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši od drugih priključitvenih vodnikov. Za vsa popravila se obrnite samo na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Neupoštevanje zgoraj navedenega lahko ogrozi varnost aparata in razveljavi garancijo.
- OPOZORILO: dostopni deli se lahko segrejejo, ko je žar v uporabi. Otroci morajo biti na varni razdalji od aparata.
- Ne uporabljajte grobih oz. abrazivnih materialov ali ostrih kovinskih strgalnikov za čiščenje stekel na vratih pečice, ker jih lahko opraskate in razbijete steklo.
- OPOZORILO: pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil: vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop iz vira napajanja izdelka ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne

posegajte vanj.

- **ELEKTRIČNE PRIKLJUČKE NAJ IZVEDE ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJENI TEHNIK.** Napajanje, na katerega je priključena pečica, mora biti v skladu z veljavnimi zakoni v državi vgradnje. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, ki jo povzroči neupoštevanje teh navodil. Pečica mora biti priključena na električno napajanje z ozemljeno stensko vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od veljavnih zakonov v državi namestitve. Električno napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami, uporabljeni kabli pa morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi pravilno oskrbo pečice..
- **PRIKLJUČITEV.** Pečica je opremljena s kablom za priključitev na električno omrežje z napetostjo 220-240 V AC med fazami ali med fazo in nulo. Pred priključitvijo pečice na električno napajanje je pomembno preveriti napetost, ki je navedena na merilniku in odklopniku. Ozemljitvena žica, priključena na ozemljitveni terminal na pečici, mora biti priključena na ozemljitveni terminal v omrežju.
- **OPOZORILO.** Preden priključite pečico na napajanje, prosite usposobljenega električarja, da preveri brezhibnost kontinuitete ozemljitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljene pečice ali v primeru ozemljitve z nepravilno kontinuiteto.
- **OPOMBA:** če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena. Napajalni kabel lahko zamenja samo tehnično osebje ali tehniki z enakovrednimi kvalifikacijami.

## **PRIPOROČILA/OPOZORILA**

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici več kot 15/20 minut.
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno

delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.

- Ko postavite pladenj v notranjost, se prepričajte, da je zaustavitev usmerjena navzgor in v zadnjo stran prostora za peko. Pladenj mora biti v celoti vstavljen v prostor za peko.
- **OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjajte tesnila vrat pečice.
- **POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- Pri vstavljanju pladnja za žar bodite pozorni, da je protizdrsní rob usmerjen nazaj in navzgor.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s pekači in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.
- Posoda za kapljanje zbira ostanke, ki kapljajo med pripravo hrane.

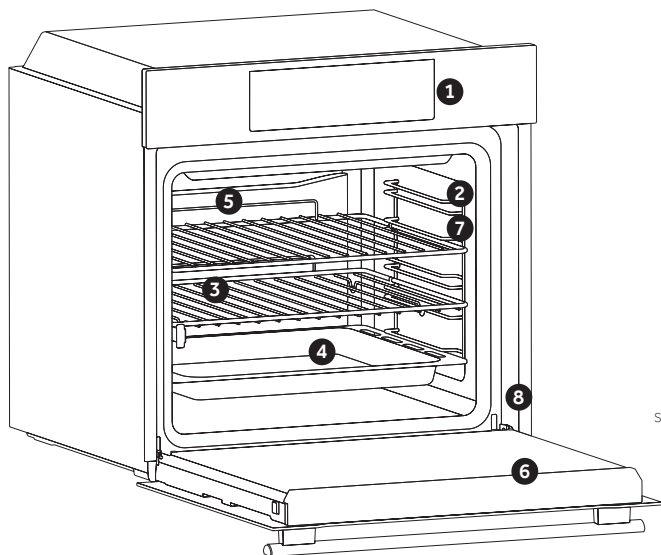
## **OPOZORILA**

- Pred čiščenjem odstranite morebitne odvečne količine razlitega materiala.
- **OPOZORILO:** pred začetkom cikla samodejnega čiščenja:
  1. Očistite vrata pečice.
  2. Z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov.
  3. Odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten).
  4. V pečico ne postavljajte kuhinjskih krp..
- V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato pazite, da otroci niso v bližini aparata.
- Če je nad pečico nameščena kahalna plošča, med pirolizo nikoli ne uporabljajte kahalne plošče, zato da se ne pregreje.
- Pri polnjenju rezervoarja za vodo nivo vode ne sme presegati najviš-

jega nivoja, navedenega na rezervoarju.

- OPOZORILO: Nevarnost opeklin in poškodb aparata: uporaba parne funkcije sproščene pare lahko povzroči opekline. Previdno odprite vrata, da preprečite morebitne poškodbe po uporabi funkcije kuhanja s paro.
- Za polnjenje rezervoarja uporabite samo pitno vodo.
- Za polnjenje dna prostora za peko med delovanjem pare uporabite samo pitno vodo.
- Uporabljajte samo sondo za meso, priporočeno za to pečico..

# Opis izdelka



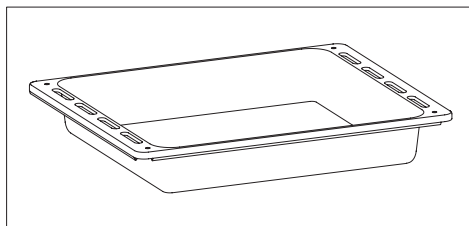
1. Upravljalna plošča
2. Položaji polic (stranska rešetka, če je priložena)
3. Rešetke
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)

## 8. Serijska številka

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

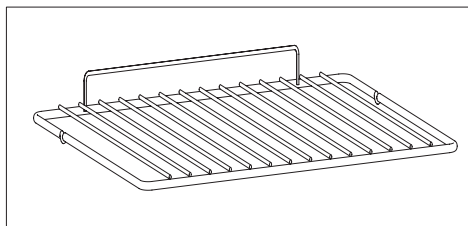
## DODATKI

### Pladenj za kapljanje



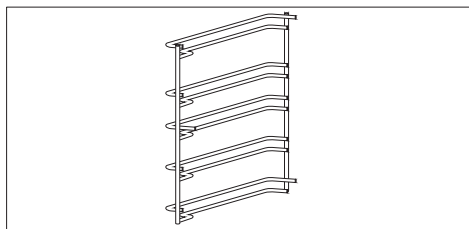
Zbira ostanke, ki kapljajo pri kuhanju hrane na rešetkah.

### Kovinska mreža



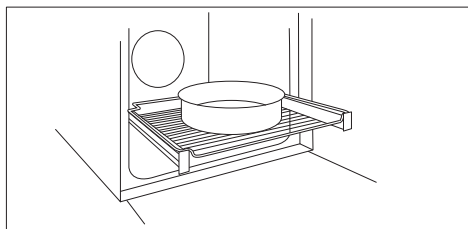
Za pekače in krožnike.

### **Stranske rešetke** (samo, če so prisotne)



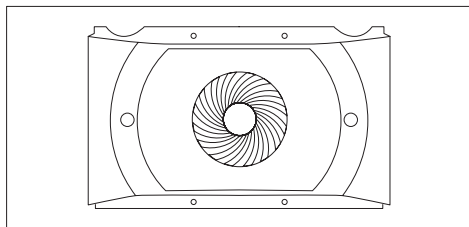
Nahaja se na obeh straneh prostora za peko, drži kovinske žare in pladnje za kapljanje.

### **Teleskopska vodila** (samo, če so prisotna)



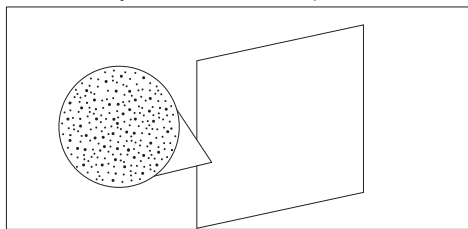
Dve tirnici, ki olajšata preverjanje stanja peke ali kuhanja, saj omogočata enostavno izvlečenje ter premikanje pladnjev in rešetk v prostoru za peko.

### **Kuharska plošča** (samo, če je prisotna)



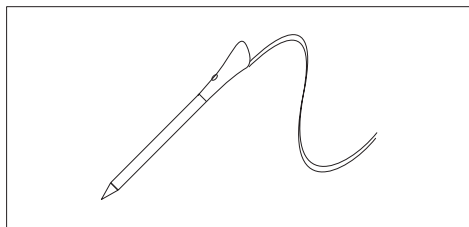
Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja, bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

### **Katalitične plošče** (samo, če so prisotne)



Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

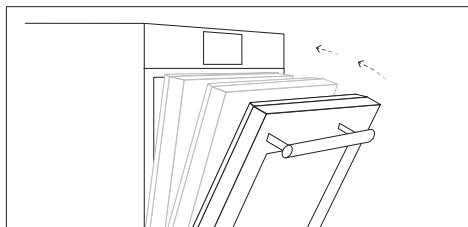
### **Sonda za meso** (samo, če je prisotna)



Meri notranjo temperaturo hrane med kuhanjem. Vstavite jo v luknjo na vrhu prostora za peko. Vstavite jo, dokler je pečica hladna  
**OPOZORILA:**

- Ne segrevajte pečice oziroma ne začnite kuhati, dokler pravilno ne vstavite sonde za meso.
- Sonde za meso ne poskušajte vstaviti v zamrznjeno hrano..









### **Mehko zapiranje** (samo, če je prisotno))



Tečaji, ki zagotavljajo avtomatsko mehko in gladko zapiranje vrat pečice.









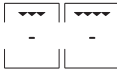









## Delovanje \*

Simbol	Funkcija	Opis
	<b>Ročni način</b>	Ta funkcija omogoča izbiro funkcij kuhanja, temperature in trajanja.
	<b>My Taste</b>	V tem meniju lahko izberete nedavno uporabljene in priljubljene programe ter ustvarite svoje recepte po lastnem okusu. <ul style="list-style-type: none"><li>• Zadnja uporaba/Zadnja uporaba v aplikaciji: prikazani so zadnji programi skupaj s trajanjem kuhanja, temperaturo in predgretjem (če je izbrano), če ste jih uporabili neposredno v pečici ali prek aplikacije.</li><li>• Priljubljene/Moji recepti: prikazan je seznam vaših najljubših receptov in/ali programov.</li><li>• U-Create: možnost ustvarjanja lastnih receptov in njihov prikaz.</li></ul>
	<b>Recepti</b>	V tem meniju lahko dostopate do različnih receptov, ki so že integrirani v pečico.
	<b>WiFi</b>	V tem načinu lahko pečico povežete z omrežjem in jo vpišete v aplikacijo Hai-er.
	<b>Nastavitve</b>	V tem meniju lahko spremenite jezik, nastavite uro, prilagodite svetlost, vklopite ali izklopite zvoke ter uredite nastavitve Wi-Fi in daljinskega upravljanja.
	<b>Daljinsko upravljanje</b>	Ko je vklopljeno daljinsko upravljanje, lahko pečico upravljate SAMO s povezano napravo.
	<b>Zakleni</b>	S to funkcijo zaklenete zaslon/vrata pečice in tako otrokom preprečite dostop do nje.
	<b>Vsakodnevno kuhanje</b>	V tem meniju lahko dostopate do različnih vsakodnevnih pripravkov hrane, ki so na voljo tako v pečici kot v APP.

\*Ovisno od modela pečice.

# Uporaba aparata

## NAČINI KUHANJA \*







Simbol	Opis	Predlogi
	<b>Konvekcijsko ***</b> <b>160-200°C **</b>  nivo 2°	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Pre-heat the oven for 10 minutes.
	<b>Konvekcija + ventilator</b> <b>240°C **</b>  nivo 1°	IDEALNO ZA: pico, fokačo, lazanjo. Ta funkcija zaradi kombinacije ventilatorja in grelnih elementov bolje porazdeli toploto, kar zagotavlja enakomerno pečenje.
	<b>Na več nivojih</b> <b>180-200°C **</b>  nivo 1°/3°	IDEALNO ZA: pecivo, piškote, torte, polnjene in dušene jedi. Uporabite to funkcijo za istočasno pripravo različnih živil na enem ali več položajih pladnjev. Toplota je bolje porazdeljena in bolje prodira v hrano, kar skrajša tako čas predgretja kot tudi čas kuhanja. Arome se ne mešajo. Pri skupni pripravi različnih živil dodajte pri pripravi približno 10 minut več.
	<b>Žar</b> <b>L5 (power) **</b>  nivo 3°/4°/5°	IDEALNO ZA: gratiniranje, meso na žaru, ribe, zelenjavo. Ta funkcija uporablja samo zgornji grelni element, moč žara pa je mogoče nastaviti. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Belo meso postavite na ustrezno razdaljo od žara. Rdeče meso in ribje filete lahko postavite na rešetko in pečete s pladnjem za kapljanje. Segrevajte 5 minut.
	<b>Žar + ventilator</b> <b>200°C **</b>  nivo 4°	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke). Uporablja zgornji grelni element z ventilatorjem za kroženje zraka v pečici. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite. Za rdeče meso pečico predhodno segrejte, za belo meso to ni potrebno.
	<b>Spodnji grelnik</b> <b>160-180°C **</b>  nivo 2°	IDEALNO ZA: karamelo, pudinge, bavarsko kremo (bain marie). Ta funkcija je idealna za pripravo peciva in jedi, ki potrebujejo več toplote od spodaj. Uporabna je tudi za zaključek priprave jedi.
	<b>Spodnji grelnik + ventilator</b> <b>210°C **</b>  nivo 1°	IDEALNO ZA: tortice (tart). Spodnji grelni element v kombinaciji z ventilatorjem omogoča kroženje zraka v pečici. Preprečuje sušenje hrane in pospešuje vzhanjanje za popolne rezultate.
	<b>Superžar</b> <b>L5 (moč) **</b>  nivo 2°/4°/5°	IDEALNO ZA: gratiniranje, pečenke, meso na žaru, ribe, zelenjavo. Pečica ima pet nivojev za žar od L1 do L5. Ta funkcija je močnejša od žara, na katerem pripravljate pečenje.

\* Odvisno od modela pečice.

\*\* Idealna temperatura za predlagana živila.

\*\*\* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda.




## POSEBNE FUNKCIJE \*

Simbol	Opis	Predlogi
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> nivo 2°	Idealno, če želite, da je živilo v notranjosti mehko in zunaj hrustljivo. Priprava hrane je bolj zdrava, saj ta funkcija zmanjša količino potrebne maščobe ali olja. Kombinacija grelnih elementov z nihajočim ciklom zraka je zagotovilo za enakomeren rezultat pečenja.
	<b>Odmrzovanje</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> nivo 2°	Zrak pri sobni temperaturi kroži okoli zamrznjenega živila, tako da se v nekaj minutah odmrzne, ne da bi se spremenile lastnosti živila.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> nivo 2°	<b>IDEALNO ZA:</b> torte, kruh, piškote, rogljičke, brioše. Združuje prvo fazo tradicionalne priprave slaščic, ki ji sledijo cikli z različnimi hitrostmi ventilatorja.
	<b>Kruh</b> <b>65/100/220°C</b> <input type="checkbox"/> nivo 2°	Ta funkcija omogoča peko kruha in s ciklusom konvekcije + ventilatorja zagotavlja popoln rezultat pečenja. Priporočamo vam poseben recept za popoln kruh, ki ga je preizkusil naš chef (glejte razdelek "Recept za kruh").
	<b>Paella</b> <b>200°C</b> <input type="checkbox"/> nivo 2°	Enostaven način za kuhanje paelle, dodajanje sestavin na različnih nivojih, da se zagotovi najboljše rezultate s ciklom konvekcije in ventilatorja. Priporočamo vam poseben recept za popolno paello, ki ga je preizkusil naš chef (glejte razdelek "Recept za paello").
	<b>Vzhajanje</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> nivo 2°	<b>IDEALNO ZA:</b> pecivo in kruh. Uporablja zgornje in spodnje grelne elemente za nežno segrevanje prostora za peko, kar zagotavlja vzhajanje kruha ali peciva.

## NAČINI PARNIH FUNKCIJ \*

Simbol	Predlagana temperatura °C	Parne funkcije (odvisno od modela pečice)
	210 °C	<b>MESO:</b> ta funkcija omogoča popolno pripravo mesa, ki je ustrezno pečeno tudi v sredini, tako da je meso sočno, površina pa karamelizirana ali hrustljivo zapečena.
	180 °C	<b>TESTENINE IN PEKOVSKI IZDELKI:</b> ta funkcija zagotavlja odlično pripravljene testenine in primeren površinski gratin.
	200 °C	<b>ZELENJAVA:</b> ta funkcija omogoča odlično pripravo zelenjave, ki ohranja vse hranilne lastnosti.
	210 °C	<b>RIBE:</b> ta funkcija zagotavlja enakomerno pečene robe, ki so zunanaj hrustljivo zapečene, notranjost pa je sočna.

## FUNKCIJE ČIŠČENJA \*

Simbol	Funkcija	Opis
	<b>H2O-Clean</b>	Za enostavno in učinkovito čiščenje pečice.
	<b>Eko piroliza</b>	Za popolno, redno čiščenje prostora za peko.
	<b>Piroliza+</b>	Za izredno temeljito čiščenje in odstranjevanje velikih količin umazane iz prostora za peko.

## RECEPT ZA PAELLO

### Recept za približno 10 oseb

#### Na pladenj za kapljanje položite:

- 1 sesekljano čebulo
- 500 g riža (za hitro pripravo)
- 1 vrečko s 500 g mešanice zamrznjenih morskih sadežev

(repki kozic, olupljene školjke, majhni trakovi lignjev ...)

- 2 pesti zamrznjenega graha
- 1/2 rdeče paprike, narezane na majhne koščke - rezine dimljene klobase
- 2 jušni žlici ribjega prahu (ali bolje, 1 vrečka dehidrirane ribje juhe) 1 vrečko začimb za paello 1 jušno žlico paradiznikovega pireja
- 1 odmerek žafrana v prahu nekaj lepih celih dagenj
- 700 g vode

Pladenj pokrijte z aluminijasto folijo in ga položite na prvi nivo.

#### Na pekač položite:

- 10 porcij ribjih filejev (po vaši izbiri)
- 10 (ali 20) repkov kozic (ali škampov)
- Pladenj pokrijte z aluminijasto folijo in ga položite na tretji nivo.

#### Na rešetko pečice položite:

- model za pito (ali drug model z dvignjenim robom), v katerega položite 10 kosov piščančjih stegen, začinjjenih z začimbami za paello. Model položite na četrti nivo. Zaprite vrata pečice in vključite funkcijo "Paella".

## RECEPT ZA KRUH

### • Iz običajne moke za kruh:

1 kilogram posebne moke za kruh  
18 g soli

\* Odvisno od modela pečice.

\*\* Idealna temperatura za predlagana živila.

\*\*\* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda.

2 vrečki pekovskega suhega kvasa

Pribl. 550 g vode pri 40 °C

### • Iz moke za kruh s kvasom in soljo (priporočamo) :

1 kilogram moke

1 vrečka suhega kvasa (bolje je dodati kvas v vrečki)

Pribl. 550 g vode pri 40 °C

### Postopek

Kvas razredčimo v vodi. V posodo za mešanje damo moko, sol (po potrebi) in vodo. Zamesimo homogeno testo. Testo položimo na delovni pult in ga gnetemo z dlanmi (tako se v testo ujame največ zraka). Testo gnetite približno 5 minut.

Položite testo v skledo, jo pokrijte s folijo in pustite, da vzhaja (odvisno od funkcije pečice) približno 1 h (volumen se mora podvojiti).

Testo vzemite iz pečice in ga 2- ali 3-krat prepognite (da iz njega iztisnete zrak) ter oblikujte v želeno obliko (bageto, štruco, hlebec).

Testo položite na pekač, obložen s papirjem za peko.

Potresite z moko (ni obvezno, vendar boste s tem ustvarili učinek domačega kruha).

Z rezilom (ali ostrim nožem) naredite nekaj zarez na površini hlebca. Pustite počivati približno deset minut in ga nato položite v pečico. Pekač s kruhom namestite na 2. nivo (od spodaj) pečice.

Izmerite točno 1 dl (10 cl ali 100 g) vode in jo nalijte neposredno na dno pečice. Zaprite vrata in vključite funkcijo »samodejni kruh«.

# Čiščenje in servisiranje

---

## SPLOŠNE OPOMBE O ČIŠČENJU:

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

**OPOZORILO:** Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih detergentov, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujejo emajlirane dele.

Uporabljajte samo vodo, milo ali detergente na osnovi belila (amoniak).

## STEKLENI DELI

Po vsaki uporabi očistite stekleno okno pečice z vpojno kuhinjsko brisačo. Trdovratne madeže odstranite z detergentom namočeno gobico, podrgnite in nato sperite z vodo.

## TESNILO OKNA PEČICE

If dirty, the seal can be cleaned with a damp sponge.

## PRIPOROČILA:

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročo emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da iz aradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in pekače, odporne na zelo visoke temperature.

## ZAMENJAVA ŽARNICE:

- Izklopite pečico iz električnega napajanja.
- Odvijte stekleni pokrovček ter staro žarnico zamenjajte z novo žarnico istega tipa.
- Ko zamenjate okvarjeno žarnico, postavite stekleni pokrovček spet na svoje mesto.

**OPOMBA:** če je v pečici LED-sijalka, prosite za pomoč pri menjavi strokovnjaka.

# Varovanje okolja in odstranjevanje

---

## VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno pripravite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša..

## RAVNANJE Z ODPADKI IN VARSTVO OKOLJA

TTa aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti).

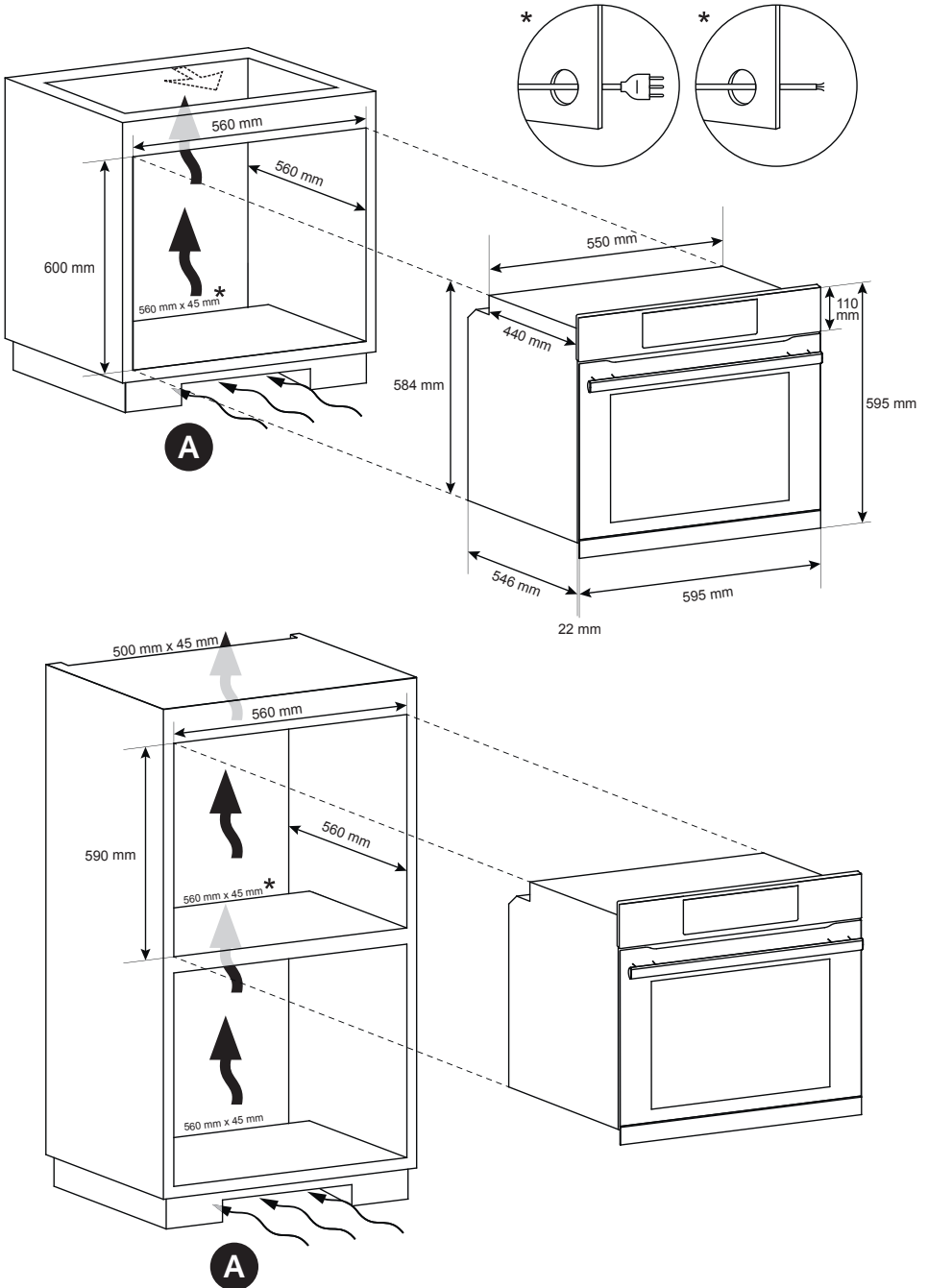
Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale. Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

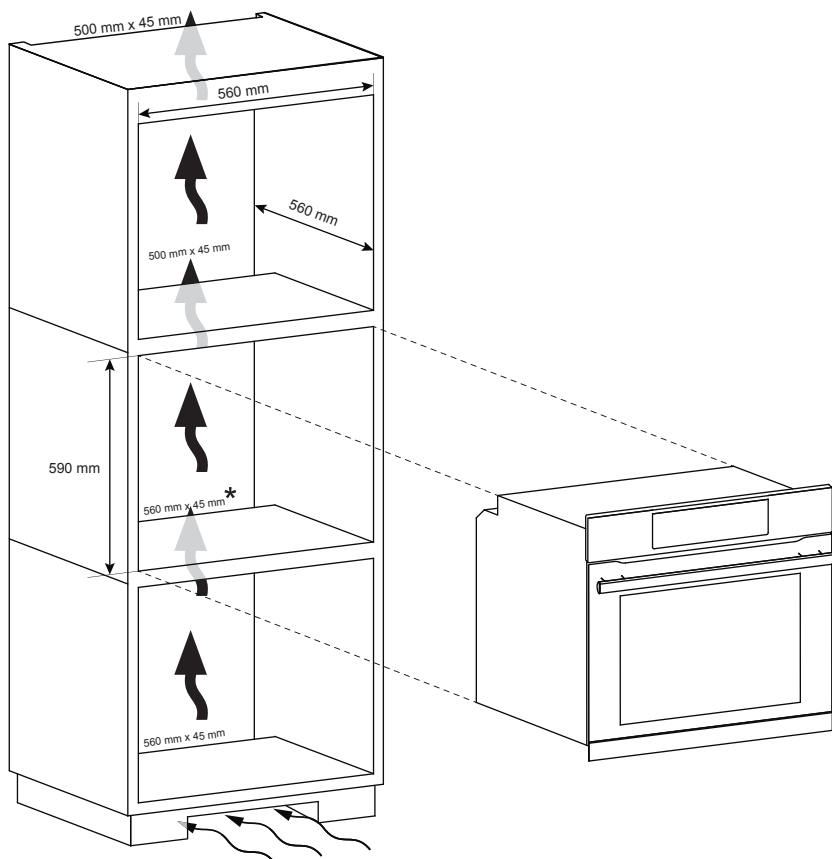
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje.

V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega lahko stari aparat vrnemo prodajalcu, ki ga je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.



# Installation





**A**

**\***

**CZ** Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

**PL** Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywą w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. mają du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

**SK** Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prírodný elektrický kábel.

**SR** Ako nameštaj pokriva zadnji deo, napravite otvor za kabl za napajanje.

**SL** Če ima omara zaprto zadnjo steno, naredite v njej odprtino za napajalni kabel.

**A**

**CZ** Pokud připevnění podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k zajištění maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor o rozměrech 500 x 10 mm nebo s plochou 5 000 mm<sup>2</sup>.

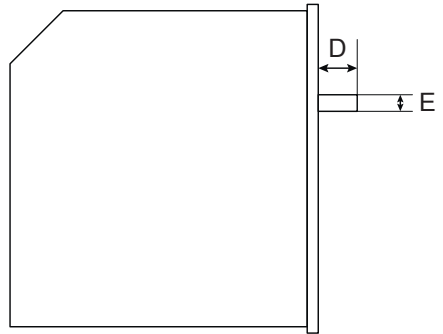
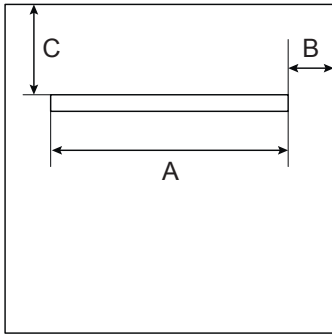
**PL** Jeśli sposób zamontowania cokołu nie pozwala na cyrkulację powietrza, należy wykonać otwór o wymiarach 500 x 10 mm lub tej samej powierzchni w obszarze 5000 mm<sup>2</sup>.

**SK** Ak montáž sokla neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu rúry musíte vytvoriť otvor s rozmermi 500 x 10 mm alebo rovnaký povrch na 5000 mm<sup>2</sup>.

**SR** Ako postavljanje postolja ne dozvoljava cirkulaciju vazduha, potrebno je napraviti otvor od 500 x 10 mm ili istu površinu od 5.000 mm<sup>2</sup>.

**SL** Če vgradnja podnožja ne omogoča kroženja zraka, je potrebno narediti odprtino v velikosti 500 x 10 mm oz. zagotoviti površino v velikosti 5000 mm<sup>2</sup>.





MODEL	A	B	C	D	E	NOTES
SERIES 4	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
SERIES 6	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	



# Haier

70013885