

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

Haier

Návod na použitie

RÚRY

SK

4

Navodila za uporabnika

PEČICE

SL

17

Uputstvo za upotrebu

RERNE

SR

30

Instrukcje użytkownika

PIEKARNIKI

PL

43

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

56

Obsah

5 Dôležité bezpečnostné pokyny

10 Opis produktu

12 Ako produkt funguje

13 Použitie spotrebiča

15 Čistenie a údržba

16 Ochrana životného prostredia a likvidácia

69 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 schopnosťami, bez skúseností alebo poznatkov o výrobku, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a o možných rizikách.
- Čistenie a údržbu 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 sa mali držať mimo dosahu.
- 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 vodu pod vysokým tlakom.
- 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 poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, 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 pripravte podľa typu úchytiak.

- Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkou priloženou k spotrebičuto

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 znieť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žlto-zelený 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 zdroja napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia

• Ak je vaša 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. Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom.

Zásuvka alebo omnipolárny 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 sa nahradiť káblom alebo špeciálnym káblovým 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 pólmi, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priechnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.

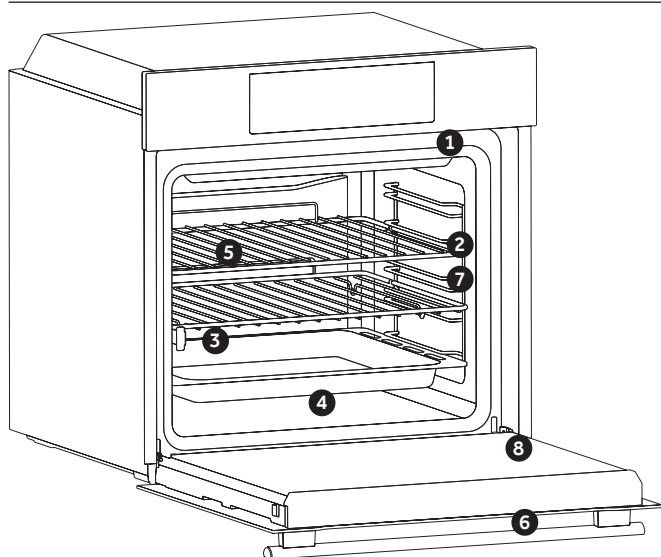
- **ZAPOJENIE.** Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môžete zapojiť iba do elektrickej siete s napätím 220 – 240 V medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickému napájaniu je dôležité skontrolovať napájacie napätie na merači a nastavenie odpojovača. Uzemňovací 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. Sieťový 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 varenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto na 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 zákaznícky 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 neprikrývajte alobalom ani jednorazovými chráničmi, ktoré sa bežne predávajú v obchodoch. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor
- Rúry a rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Použite vhodný riad alebo papier na pečenie.
- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- 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 dna vnútorného priestoru rúry počas funkcie varenia s parou používajte iba pitnú vodu.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.

Opis produktu



1. Ovládací panel.
2. Polohy roštov (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky.
4. Plechy
5. Ventilátor (ak je prítomný)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sú prítomné: len pre ploché vnútorný priestor rúry)

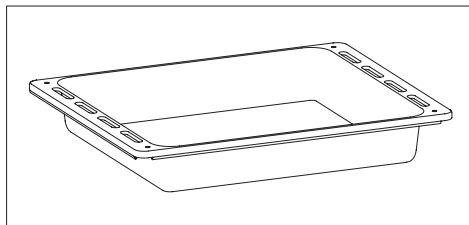
8. Sériové číslo



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

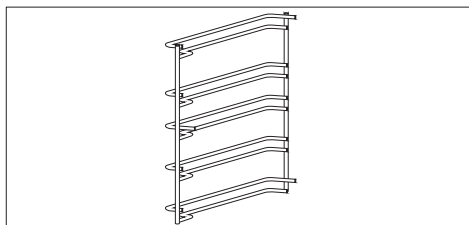
PRÍSLUŠENSTVO

Plech na odkvapkávanie



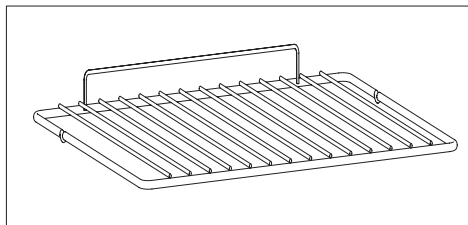
Slúži na zachytávanie zvyškov, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na roštoch.

Bočné drôtené mriežky (iba ak sú prítomné)



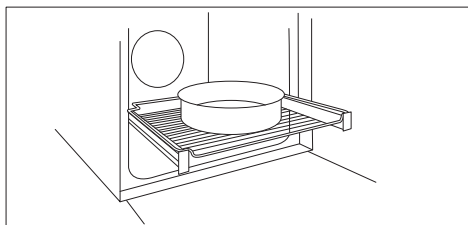
Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové rošty a plechy na odkvapkávanie.

Kovový rošt



Drží plechy a formy na pečenie.

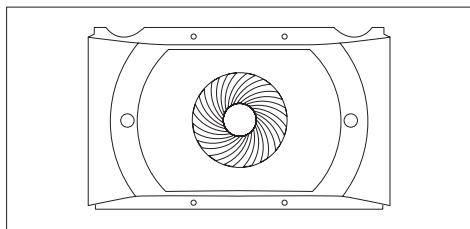
Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné)



Dve vodiace kolajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vytiahnutie a premiestnenie plechov a roštov vo vnútri rúry.

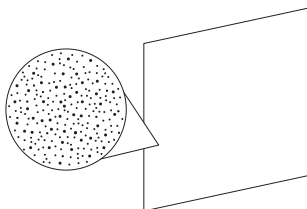
POZNÁMKA: Rúry a rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Použite vhodný riad alebo papier na pečenie.

Hlavný panel (iba ak je prítomný)



Zariadenie na prívod vzduchu, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšenie výkonu pečenia, rovnomernejšie upechenie jedla pri všetkých teplotách, skrátenie pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

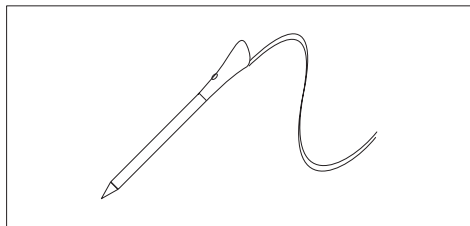
Katalytické panely (iba ak sú prítomné)



Špeciálne smaltované panely vyrobené s mikro-poréznuou vrstvou 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)

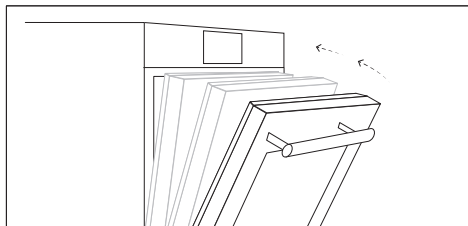


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.

VAROVANIA:

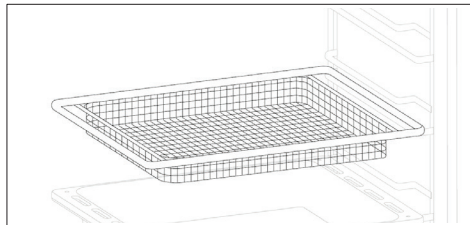
- Rúru nepredhrievajte ani nezačnite piecť, kým nemáte správne vloženie sondy na mäso.
- Sondy na mäso sa nepokúšajte vložiť do zamrznutého jedla.

Mäkké zatvorenie (len ak je prítomné)














Závěsy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dvierok rúry.

Air Fry (len ak sa tam nachádza)



















Ako produkt funguje *

Symbol	Funkcia	Opis
	Svietidlo	Zapína svetlo v rúre.
	WiFi	V tomto režime môžete pripojiť svoju rúru k sieti a zaregistrovať ju pomocou aplikácie Haier.
	Režim Ticho	Otočte ľavý volič funkcií do polohy "Tichý režim"
	Nastavenie	V tejto ponuke môžete zmeniť jazyk, nastaviť čas, upraviť jas, aktivovať alebo deaktivovať zvuky, upraviť nastavenia Wi-Fi a diaľkového ovládania.
	Koniec varenia	V nastavenom čase sa rúra vypne. Pre manuálne vypnutie otočte volič funkcií rúry do polohy „O“. POZNÁMKA: Funkcia Odložené varenie nie je k dispozícii pre nasledujúce režimy prípravy jedla: Gril s ventilátorom a Gril
	Odpočítavanie času	Po uplynutí nastaveného času sa aktivuje zvukový alarm, tento alarm sa zastaví sám, môžete ho však okamžite zastaviť stlačením akéhokoľvek tlačidla.
	Čas varenia	Signál zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla. Stlačením tlačidla v strede sa vrátite k funkcii hodín.
	Zamknúť	Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky/dvierok, aby sa zabránilo akémukoľvek nechcenému použitiu maloletými osobami.
	Signálne svetlo termostatu	
	WI-FI ON	Rúra umožňuje pripojenie Wi-Fi.
	WI-FI RESET	Umožňuje reštartovanie pripojenia Wi-Fi.

* V závislosti od modelu rúry.

Použitie potrebiča

REŽIMY PRÍPRAVY JEDLA *





Symbol	Opis	Odporúčania
	Konvenčný *** 150-200°C **  2. a 3. úroveň	IDEÁLNY PRE: brišky, croissanty, koláče z piškótového cesta, pudiny, krémy. Táto funkcia využíva horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne 10 minút predhrievajte.
	Viacúrovňové 150-230°C **  3. pre jednu úroveň 1. +3. pre dve úrovne	IDEÁLNY PRE: krehké pečivo, sušienky, koláče, plnené a dusené. Túto funkciu používajte na pečenie rôznych jedál súčasne v jednej alebo viacerých poličkách. Teplota sa distribuuje lepšie a lepšie preniká do potravín, vďaka čomu sa skraca čas predhrievania a pečenia. Pri pečení viacerých potravín súčasne pečte približne o 10 minút dlhšie.
	Gril L3 (výkon)  5. úroveň pre ľahké potraviny 3. a 4. stupeň pre husté potraviny	IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba horný ohrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dverkami. Biele mäso umiestňujte ďalej od grilu. Mäso a rybie filé môžete umiestniť na úroveň, pod ktorou je plech na odkvapkávanie. Predhrievajte 5 minút. Ak je zvolená táto funkcia, nie je možné nastaviť odložený štart s časom štart / stop.
	Spodný ohrev + ventilátor 170-230°C **  2./3. úroveň	IDEÁLNY PRE: koláče. Spodný ohrievací článok sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Zabráňuje vysychaniu a podporuje proces kysnutia pre dosiahnutie dokonalého výsledku.
	Konvenčný + ventilátor 180-200°C **  2./3. úroveň	IDEÁLNY PRE: pizzu, focacciu, lazane. Táto funkcia lepšie distribuuje teplo vďaka kombinácii ventilátora a ohrievacích článkov, čo zaručuje rovnomerné opečenie.
	KONVENČNÉ + PARA* 150-200°C **  2./3. úroveň (len ak sa tam nachádza)	Horné aj spodné ohrievacie telesá sa zapnú pomocou vody vo vnútri dutiny na vytvorenie pary. Do dutiny je potrebné pridať 150 ml vody a otáčaním gombíka dosiahnuť tento homogénny výkon varenia.
	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR + PARA* 170-230°C **  2./3. úroveň (len ak sa tam nachádza)	Spodné ohrievacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Na vytvorenie pary je potrebné pridať 150 ml vody do dutiny a otočiť gombík na túto funkciu. Možnosť pary spolu so spodným ohrevom a ventilátorom zaisťuje dokonalé kysnutie a uvarenie chleba.
	KONVENČNÉ + VENTILÁTOR + PARA* 180-200°C **  2./3. úroveň (len ak sa tam nachádza)	Ak zvolíte túto funkciu, dolné a horné vykurovacie teleso spolupracujú s ventilátorom pre rovnomerné varenie na všetkých úrovniach. Do dutiny je potrebné pridať 150 ml vody a otáčať gombíkom na túto funkciu. Tento spôsob varenia zvyčajne jemnosť a chuť každého jedla, najmä pečeného a červeného mäsa.
Air Fry	Smaženie vo vzduchu, gril+ventilátor* 200°	Táto funkcia je ideálna na pečenie na vzduchu a v kombinácii s príslušenstvom zaisťuje, že vzduch dosiahne rovnomerne a v troch rozmeroch prístup horúceho vzduchu k jedlu, čo umožňuje chrumkavejší výsledok. Plytký podnos pod rovinou na zachytávanie šťavy/omrvíniek/... Počas pyrolytického cyklu vyberte príslušenstvo.

* V závislosti od modelu rúry.



** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede..

ŠPECIÁLNE FUNKCIE *

Symbol	Opis	Odporúčania
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. úroveň	Funkcia ideálna na zachovanie mäkkosti vo vnútri jedla s chrumkavou kôrkou. Kvôli zdravšiemu pečeniu znižuje táto funkcia množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia ohrevných článkov s cyklom pulzujúceho cyklu zabezpečuje rovnomerné pečenie.
	Rozmraziť 40°C  2. úroveň	Ventilátor cirkuluje vzduch pri izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, takže sa rozmrazi bez toho, že by sa zmenili jeho vlastnosti.

FUNKCIE ČISTENIA *

Symbol	Funkcia	Opis
	H₂O-Clean	Na jednoduché a efektívne čistenie rúry.
	Pyrolýza	Na mimoriadne dôkladné čistenie a odstránenie veľkého množstva nečistôt z vnútorného priestoru rúry.

RECEPT NA CHLIEB

• Iba s múkou na chlieb:

500 g špeciálnej múky na chlieb

10 g soli

7,5 g pekárskeho dehydrovaného kvasníc

Približne 325 g vody

• S múkou na chlieb s obsahom droždia a soli (odporúčame):

500 g špeciálnej múky na chlieb

7,5 g sušeného droždia na pečenie

(lepšie pridať celé vrecúško)

Približne 325 g vody

Postup

V šálátovej miske rozpustíte droždie vo vode, pridajte múku, soľ (ak je to potrebné) a vodu. Zo surovín vypracujte hladké cesto.

Cesto položte na pracovnú dosku a dlaňou ho vyťahujte a mieste (cieľom je dostať do cesta maximum vzduchu). Pohyby opakujte približne 5 minút.

Vložte cesto do misy a prikryte ho potravinárskou fóliou, nechajte ho kysnúť (využite príslušnú funkciu rúry)

* V závislosti od modelu rúry.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede.

približne 30 minút. (musí sa zdvojnásobiť objem).

Cesto znovu dajte na pracovnú dosku, 2 až 3-krát ho cez seba prelozte (aby sa vytlačil vzduch) a vytvarujte (bagetu, farmársky chlieb, gulatý bochník).

Chlieb položte na plech na pečenie pečiva, ktorý bol predtým pokrytý papierom na pečenie. Posypte mierne chleby múkou (voliteľné, len aby ste získali efekt chleba na farme). Vrch bochníkov jemne nakrojte čepelou (alebo dobre naoštreným nožom). Pred vložením do rúry necháme aspoň desať minút odpočívať. Plech s chlebmi vložte do druhej úrovne (zdola) v rúre.

Odmerajte presne 1 dl (10 ml alebo 100 g) vody a vylejte ju priamo na dno rúry.

Zatvorte dvierka a zapnite funkciu chleba alebo pekárne.

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 škvvrny 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 sa alobal alebo akýkoľvek

iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri rúry.

- 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, vyberte žiarovku a vymeňte ju za novú rovnakého typu.
- Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.

POZNÁMKA: V prípade rúry s LED žiarovkou, kontaktujte asistenčnú službu a požiadajte o výmenu žiarovky.

Tento výrobok obsahuje jeden alebo dva svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G (žiarovka) / F (10 Led)

Ochrana životného prostredia a likvidácia

ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje.

Tesnenia udržiavajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie tým, že posúva proces pečenia na začiatok v časovom intervale so zníženou tarifou.

ODPADOVÉ HOSPODÁRSTVO A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento spotrebič je označený 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 likvidoval správne 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 spotrebičov 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 s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

Povzetek

- 18** Pomembne varnostne navedbe
- 23** Opis izdelka
- 25** Kako izdelek deluje
- 26** Uporaba aparata
- 28** Čiščenje in vzdrževanje
- 29** Varovanje okolja in odstranjevanje
- 69** 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 gledena 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, samo če so pod nadzorom ali so prejele navodila 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 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 ne zadržujejo v bližini aparata.
- OPOZORILO: Da preprečite morebitno nevarnost, ki jo povzroči nenamerna ponastavitev naprave za toplotno prekinitev, aparata ne smete napajati prek zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali jo 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 čistilnika 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.

- Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijakom, ki je priložen aparatu.

ELEKTRIČNA OPOZORILA

• Če proizvajalec dobavi pečico brez vtiča:

APARAT 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 ustrezen usposobljen strokovnjak. Za namestitvev, ki je v skladu z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena le tako, da se med aparatom in virom energije namesti onipolarni odklopnik s kontaktno ločitvijo, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III. Onipolarni odklopnik mora prenesti največjo priključeno obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Onipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata lahko dostopen. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezen usposobljen strokovnjak glede na polarost 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 ustrezen usposobljen strokovnjak. Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo ustrežno vrsto. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje. Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo onipolarnega odklopnika z ločitvijo stika, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo. Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali onipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen. Odklop je mogoče zagotoviti 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 morabitih05V2V2-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 pretvornikov, razdelilnikov 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

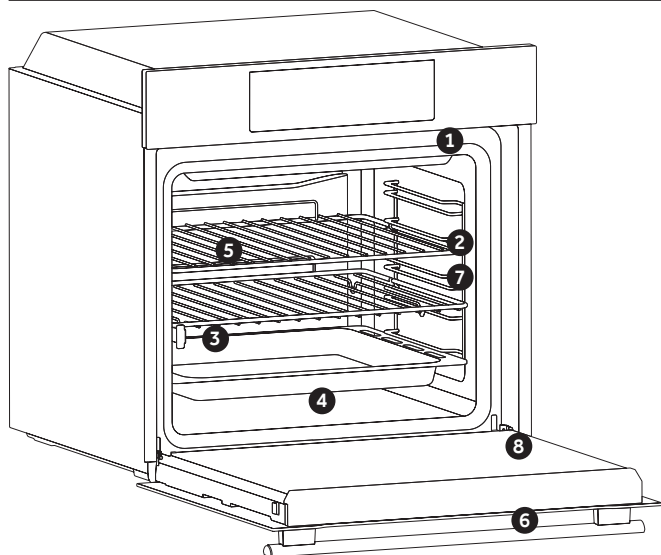
povzroči neupoštevanje teh navodil. Pečica mora biti priključena na električno napajanje z ozemljeno stensko vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od veljavnih zakonov v državi namestitve. Električno napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami, uporabljeni kabli pa morajo imeti prečni 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 kabl 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 protizdrsni rob usmerjen nazaj in navzgor.
- Pladnji in rešetke v pečici niso primerni za neposreden stik z živili. Uporabite ustrezno posodo ali papir za peko.
- Posoda za kapljanje zbira ostanke, ki kapljajo med pripravo hrane.
- 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 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)

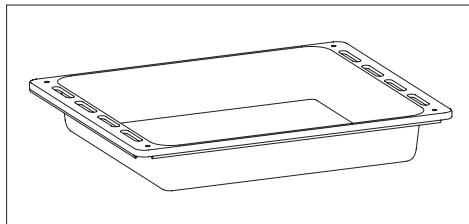
8. Serijska številka



Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

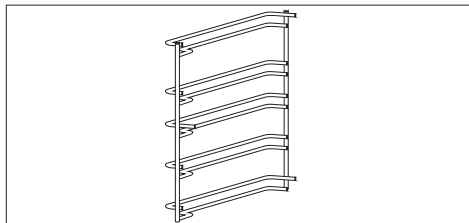
DODATKI

Pladenj za kapljanje



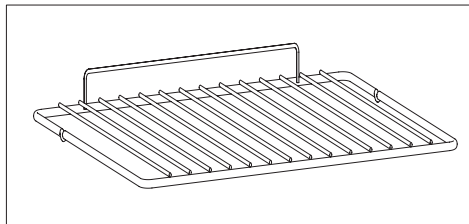
Zbira ostanke, ki kapljajo pri kuhanju hrane na rešetkah.

Stranske rešetke (samo, če so prisotne)



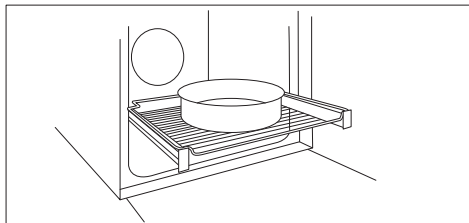
Nahaja se na obeh straneh prostora za peko, drži kovinske žare in pladnje za kapljanje..

Kovinska mreža



Za pekače in kroznike.

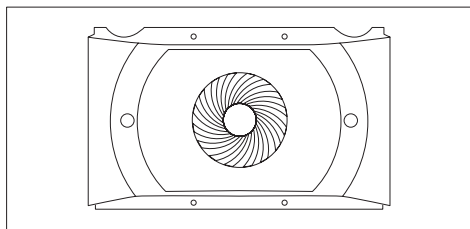
Teleskopska vodila (samo, če so prisotna)



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

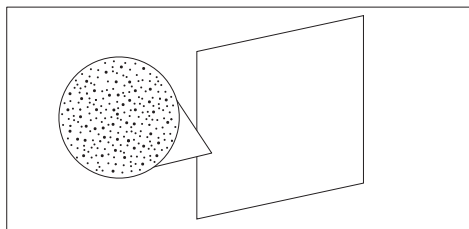
OPOMBA: Pladnji in rešetke v pečici niso primerni za neposreden stik z živili. Uporabite ustrezno posodo ali papir za peko.

Kuharska plošča (samo, če je prisotna)



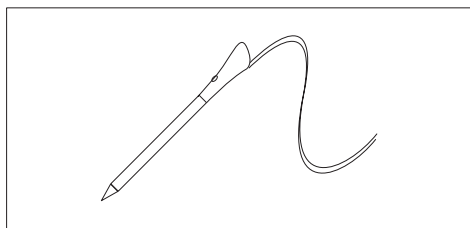
Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja, bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

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).

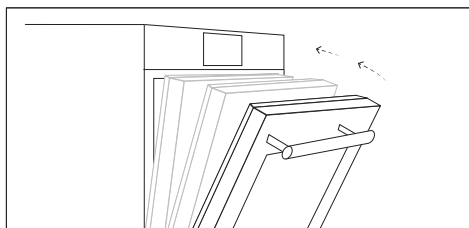
Sonda za meso (samo, če je prisotna)



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

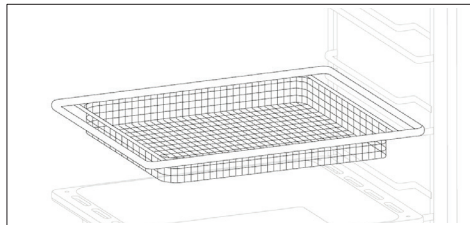
- Ne segrevajte pečice oziroma ne začnite kuhati, dokler pravilno ne vstavite sonde za meso.
- Sonde za meso ne poskušajte vstaviti v zamrznjeno hrano.

Mehko zapiranje (samo, če je prisotno)












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

Air Fry (samo, če je prisotna)



















Kako izdelek deluje *

Simbol	Funkcija	Opis
	Luč	Prižge se lučka v pečici.
	WiFi	V tem načinu lahko pečico povežete z omrežjem in jo vpišete v aplikacijo Haier.
	Tihi način	Zavrtite levi izbirnik funkcij v položaj "Tihi način"
	Nastavitve	V tem meniju lahko spremenite jezik, nastavite uro, prilagodite svetlost, vklopite ali izklopite zvoke ter uredite nastavitve Wi-Fi in daljinskega upravljanja.
	Konec kuhanja	Ob nastavljenem času se bo pečica izklopila. Če jo želite izklopiti ročno, obrnite izbirnik funkcije pečice v položaj »O«. OPOMBA: Funkcija odloženega kuhanja ni na voljo za naslednje načine kuhanja: Ventilatorski žar in žar
	Minutni opomnik	Ob poteku nastavljenega časa se oglasi zvočni alarm, ki se čez nekaj časa izklopi sam, vendar ga lahko takoj izklopite sami s pritiskom na katerikoli gumb.
	Čas priprave jedi	Pritisnite kateri koli gumb, da izklopite signal. Pritisnite osrednji gumb, da se vrnete na funkcijo ure.
	Zakleni	S to funkcijo zaklenete zaslon/vrata pečice in tako otrokom preprečite dostop do nje.
	Signalna lučka termostata	
	WI-FI ON	Pečica omogoča brezžično povezavo Wi-Fi.
	WI-FI RESET	Omogoča ponovni zagon brezžične povezave Wi-Fi.

* Odvisno od modela pečice.

Uporaba aparata

NAČINI KUHANJA*





Simbol	Simbol	Predlogi
	Konvekcijsko *** 150-200°C **  2./3. nivo	IDEALNO ZA: brioše, rogljičke, flane, pudinge, kreme. Ta funkcija uporablja zgornje in spodnje grelne elemente. Pečico segrevajte 10 minut.
	Na več nivojih 150-230°C **  3. za en nivo 1.+3. za dvojni nivo	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. Pri skupni pripravi različnih živil dodajte pri pripravi približno 10 minut več.
	Žar L3 (moč)  5. nivo za tanko hrano 3./4. nivo za debelo hrano	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. Meso in ribje filete lahko postavite na rešetko in pečete s pladnjem za kapljanje. Segrevajte 5 minut. Če je izbrana ta funkcija, ni mogoče nastaviti zakasnjenege vklopa s časom vklopa/izklopa.
	Spodnji grelnik + ventilator 170-230°C **  2./3. nivo	IDEALNO ZA: tortice (tart). Spodnji grelni element v kombinaciji z ventilatorjem omogoča kroženje zraka v pečici. Preprečuje sušenje hrane in pospešuje vzhajanje za popolne rezultate.
	Konvekcija + ventilator 180-200°C **  2./3. nivo	IDEALNO ZA: pico, fokačo, lazanjo. Ta funkcija zaradi kombinacije ventilatorja in grelnih elementov bolje porazdeli toploto, kar zagotavlja enakomerno pečenje.
	KONVENCIONALNO + PARA* 150-200°C **  2./3. nivo (samo, če je prisotna)	Tako zgornji kot spodnji grelni element se vklopita z uporabo vode v votlini za ustvarjanje pare. V votlino je treba dodati 150 ml vode in zavrteti gumb za enakomerno pečenje.
	SPODNJE OGREVANJE + VENTILATOR + PARA* 170-230°C **  2./3. nivo (samo, če je prisotna)	Spodnji grelni element se uporablja z ventilatorjem, ki kroži zrak v pečici. Za proizvodnjo pare je potrebno v votlino dodati 150 ml vode in zavrteti gumb za to funkcijo. Možnost pare skupaj s spodnjim gretjem in ventilatorjem zagotavlja popolno vzhajanje in peko kruha.
	VENTILACIJSKO PEČENJE + PARA* 180-200°C **  2./3. nivo (samo, če je prisotna)	Vroči zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljšo čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvašenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici
Air Fry	Zračno cvrtje, žar+ventilator* 200°	Ta funkcija je idealna zračno cvrtje in v kombinaciji z dodatkom zagotavlja, da vroči zrak hrano doseže enakomerno ter tridimenzionalno, kar zagotovi večjo hrustljivost. Pod hrano vstavite plitev pladenj, na ulovite sokove/drobtine ... Med pirolitskim ciklom dodatek odstranite.

* Odvisno od modela pečice.



** Idealna temperatura za predlagana živila.

*** Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

POSEBNE FUNKCIJE*

Simbol	Opis	Predlogi
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. nivo	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.
	Odmrzovanje 40°C  2. nivo	Ventilator zagotavlja kroženje zraka pri sobni temperaturi okoli zamrznjenega živila, da se odmrzne, ne da bi se spremenile lastnosti živila.

FUNKCIJE ČIŠČENJA *

Simbol	Funkcija	Opis
	H₂O-Clean	Za enostavno in učinkovito čiščenje pečice.
	Piroliza	Za izredno temeljito čiščenje in odstranjevanje velikih količin umazanije iz prostora za peko.

RECEPT ZA KRUH

• Iz običajne moke za kruh:

500 g posebne moke za kruh
10 g soli
7,5 g suhega pekovskega kvasa
Približno 325 g vode

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

500 g of special flour for bread
500 g posebne moke za kruh
7,5 g suhega pekovskega kvasa (bolje je dodati kvas v vrečki) Približno 325 g vode

Postopek

Kvas raztopite v vodi v solatni skledi, dodajte moko, sol (po potrebi) in vodo.

Mešajte, dokler ne dobite homogenega testa.

Testo položite na delovno površino in ga z dlanjo raztegnite ter povlecite navzdol (namen tega postopka je, da v testo zaprete čim več zraka).

Testo gnetite približno 5 minut.

Položite testo v skledo, jo pokrijte s folijo in pustite, da vzhaja (odvisno od funkcije pečice) približno 30 minut (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).

Kruh položite na pekač, ki ste ga prej podložili s papirjem za peko. Kruh rahlo potesite z moko (neobvezno, da dobite videz kmečkenga kruha). Na vrhu naredite nekaj zarez z nožem. Preden testo položite v pečico, ga pustite počivati še približno deset minut. Pladenj položite na drugi nivo (od spodaj navzgor) pečice.

Neposredno na dno pečice nalijte točno 1 dl (10 cl ali 100 g) vode. Zaprite vrata in vključite funkcijo za kruh oziroma pekarno.

* Odvisno od modela pečice.

** Idealna temperatura za predlagana živila.

*** Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

Čiščenje in vzdrževanje

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

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobico.

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 zaradi 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: V primeru pečice s sijalko LED se glede zamenjave sijalke obrnite na pomoč.

Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energijske učinkovitosti G (žarnica)/F (10 LED).(10 Led)

Varovanje okolja in odstranjevanje

VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgretju 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 najbodo 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 prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša..

RAVNANJE Z ODPADKI IN VARSTVO OKOLJA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti).



Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. 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 aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »stara za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

Sadržaj

- 31** **Važne bezbednosne napomene**
- 36** **Opis proizvoda**
- 38** **Kako proizvod radi**
- 39** **Upotreba uređaja**
- 41** **Čišćenje i održavanje**
- 42** **Zaštita životne sredine i odlaganje na otpad**
- 69** **Ugradnja**

Hvala što ste izabrali jedan od naših proizvoda. Da biste postigli najbolje rezultate, pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduću upotrebu. Pre ugradnje rerne, zabeležite serijski broj koji će vam možda biti potreban u slučaju da su potrebne neke popravke. Uverite se da rerna nije oštećena tokom transporta. Ako ste u nedoumici, posavetujte se sa kvalifikovanim tehničarem pre upotrebe rerne. Čuvajte kompletan ambalažni materijal van domašaja dece. Kada se rerna prvi put uključi, može doći do stvaranja

dima jakog mirisa. Uzrok tome je lepak na izolacionim pločama koji se prvi put zagreva. Ako do toga dođe, ne brinite, samo sačekajte da dim nestane pre nego što stavite hranu u rernu. Proizvođač ne prihvata odgovornost u slučaju da se ne poštuju uputstva sadržana u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije, svojstva i dodaci rerne navedeni u ovom uputstvu će se razlikovati u zavisnosti od modela koji ste kupili.

Važne bezbednosne napomene

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Deca ne smeju da se igraju uređajem.
- Uređaj mogu koristiti osobe od 8 ili više godina i osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako im se daju uputstva za upotrebu uređaja na bezbedan način, uz poznavanje mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- UPOZORENJE: uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće delove.
- UPOZORENJE: dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegla svaka opasnost izazvana slučajnim resetovanjem termalnog prekidača, uređaj ne treba da se napaja spoljnim prekidačkim uređajem, kao što je tajmer, ili da se povezuje na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Nemojte koristiti parni čistač ili sprej visokog pritiska za čišćenje.
- Isključite uređaj iz napajanja pre obavljanja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA INSTALACIJU

- Proizvođači nemaju obavezu sprovedu instalaciju. Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne instalacije, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za instalaciju za stručno kvalifikovano osoblje. Nepravilna instalacija može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Nisu potrebne dodatne operacije/podešavanja da bi uređaj radio na nominalnoj frekvenciji.
- Uređaj ne sme da se ugrađuje iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Rerna može da se nalazi visoko u koloni ili ispod radne ploče. Pre

pričvrščivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru rerne kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore prema uputstvima na poslednjoj stranici i u skladu sa tipom ugradnje.

- Uvek pričvrstite rernu za kuhinjske elemente koristeći priloženi zavrtnaj

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

• **Ako rernu obezbeđuje proizvođač bez utikača:**

UREĐAJ NE SME DA SE PRIKLJUČUJE NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA DIREKTNO DA SE PRIKLJUČI NA MREŽNO NAPAJANJE. Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši odgovarajuće kvalifikovan stručnjak.

Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim zakonima, rerna sme da se poveže samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za kategoriju prenapona III, između uređaja i izvora napajanja.

Omnipolarni prekidač mora da bude u stanju da podnese maksimalno povezano opterećenje i mora da bude u skladu sa važećim zakonima. Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Omnipolarni prekidač koji se koristi za povezivanje mora da bude lako dostupan kada je uređaj ugrađen. Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja. Prekid veze mora da se ostvari ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima o ožičenju

• **Ako proizvođač isporučuje rernu sa utikačem:**

Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju da budu u skladu sa važećim propisima zemlje u kojima se uređaj ugrađuje. Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši i postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prenapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i

koji je u skladu sa važećim zakonima. Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen. Isključenje se može postići pomoću utikača ili tako što će se prekidač postaviti u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

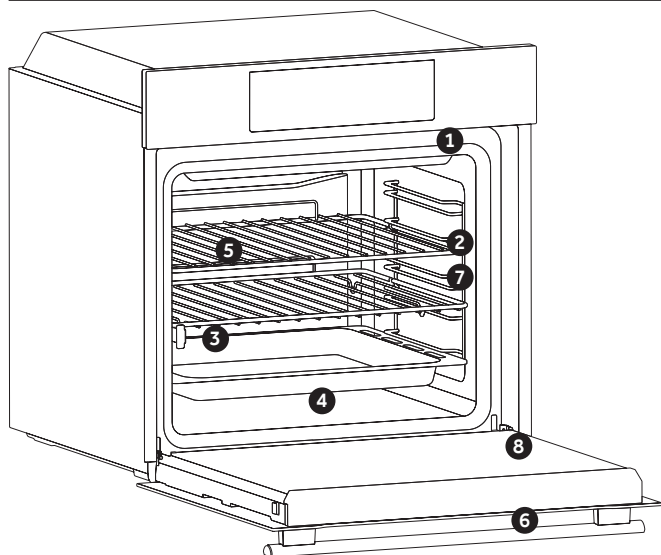
- Ako je kabl za napajanje oštećen, treba ga zameniti kablom ili posebnim paketom dostupnim kod proizvođača ili kontaktirati korisničku službu. Tip kabla za napajanje mora da bude H05V2V2-F. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak. Provodnik uzemljenja (žuto-zeleni) mora da bude približno 10 mm duži od ostalih provodnika. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Nepoštovanje gore navedenog može da naruši bezbednost uređaja i poništi garanciju.
- UPOZORENJE: dostupni delovi mogu da postanu vrući kada se roštilj koristi. Decu treba držati na bezbednoj udaljenosti.
- Nemojte koristiti grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakala na vratima rerne jer mogu ogrebat površinu i uzrokovati razbijanje stakla.
- UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Rerna mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Koristite rernu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane: svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
 - Nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili proizvod iz izvora napajanja.
 - Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama.
 - Uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova.
 - U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.

- OSIGURAJTE DA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE OBAVLJA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR. Napajanje na koje je priključena rerna mora da bude u skladu sa važećim zakonima u zemlji ugradnje. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu usled nepoštovanja ovih uputstava. Rerna mora da bude priključena na električno napajanje sa uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem sa više polova, u zavisnosti od zakona koji su na snazi u zemlji ugradnje. Električno napajanje treba da bude zaštićeno odgovarajućim osiguračima, a kablovi koji se koriste moraju da imaju presek koji može da obezbedi ispravno napajanje rerne.
- PRIKLJUČIVANJE. Rerna je opremljena kablom za napajanje koji sme da se priključi samo na električno napajanje snage 220 – 240 V AC između faza ili između faze i nultog napajanja. Pre nego što se rerna priključi na električno napajanje, važno je proveriti napon napajanja naveden na meraču i podešavanju rastavljača. Žica za uzemljenje priključena na priključak uzemljenja na rerni mora da bude priključena na priključak uzemljenja napajanja.
- UPOZORENJE. Pre priključivanja rerne na napajanje, zatražite od kvalifikovanog električara da proveri kontinuitet priključka za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakve nezgode ili druge probleme nastale usled neuspešnog povezivanja rerne na priključak uzemljenja ili zbog uzemljenja koje ima neispravan kontinuitet.
- NAPOMENA: s obzirom da rerna može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi rerna mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u kom je ugrađena. Kabl za napajanje sme da zameni samo tehničko servisno osoblje ili tehničari sa ekvivalentnim kvalifikacijama.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA UPOTREBU

- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini rerne ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10 – 15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rerna dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- Kada postavite policu unutra, uverite se da je graničnik usmeren nagore i ka zadnjem delu šupljine. Polica mora u potpunosti da se umetne u šupljinu.
- UPOZORENJE: Nemojte oblagati zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- UPOZORENJE: Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je rerna vruća.
- Prilikom postavljanja rešetke vodite računa da je neklizajuća ivica postavljena unazad i nagore
- Posude i rešetke rerne nisu pogodne za direktan kontakt sa hranom. Koristite odgovarajuće posuđe ili papir za pečenje.
- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.
- UPOZORENJE: Opasnost od opekotina i oštećenja uređaja: prilikom korišćenja funkcije kuvanja parom, ispuštena para može izazvati opekotine: Nakon korišćenja funkcije kuvanja parom, pažljivo otvorite vrata kako biste izbegli povrede.
- Koristite samo vodu za piće za punjenje dna šupljine tokom funkcije kuvanja parom.
- Koristite samo sondu za meso koja se preporučuje za ovu rernu.

Opis proizvoda



1. Kontrolni panel
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka, ako je deo opreme)
3. Rešetke
4. Plehovi
5. Ventilator (ako je deo opreme)
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)

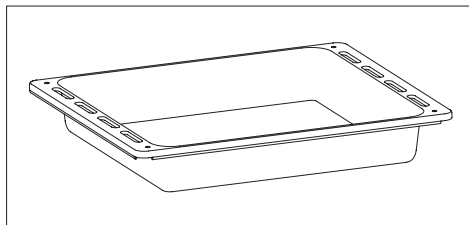
8. Serijski broj



Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.

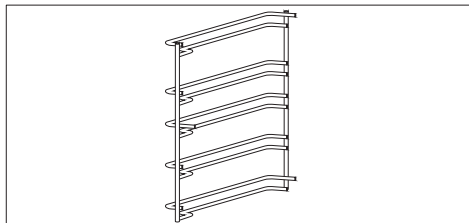
DODATNA OPREMA

Posuda za kapanje



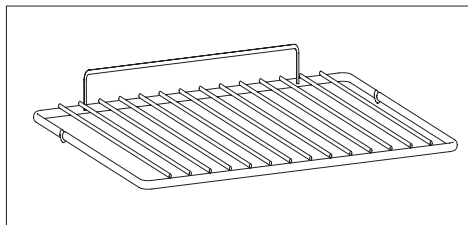
Prikuplja ostatke koji kaplju prilikom kuvanja hrane na roštilju.

Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme)



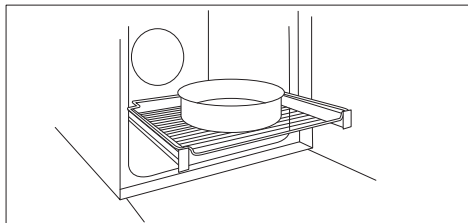
Nalaze se sa obe strane šupljine rerne, drže metalne rešetke i posude za kapanje.

Metalna rešetka



Drži plehove za pečenje i tanjire.

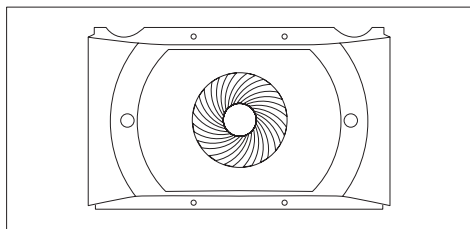
Teleskopske vodice (samo ako su deo opreme)



Dve šine koje olakšavaju proveru statusa kuvanja jer omogućavaju lako izvlačenje i premeštanje plehova i rešetki unutar šupljine rerne.

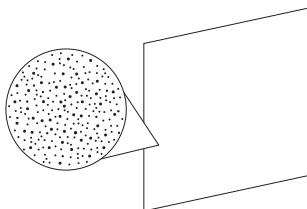
NAPOMENA: Posude i rešetke rerne nisu pogodne za direktan kontakt sa hranom. Koristite odgovarajuće posuđe ili papir za pečenje.

Chef panel (samo ako je deo opreme)



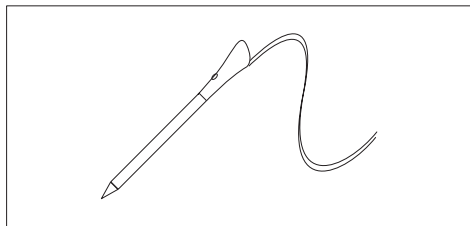
Sistem za distribuciju vazduha koji povećava cirkulaciju vazduha unutar rerne. To omogućava bolji učinak kuvanja, ravnomernije kuvanje hrane na svim temperaturama, kraće vreme kuvanja i, na kraju, ravnomernu distribuciju temperature unutar rerne.

Katalitičke ploče (samo ako su deo opreme)



Specijalne ploče obložene emajlom i sa mikroporoznom strukturom koje mast pretvaraju u gasove koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine svim korišćenja (uz 2 ili 3 ciklusa kuvanja nedeljno).

Sonda za meso (samo ako je deo opreme)

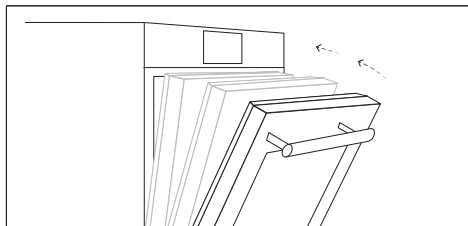


Meri unutrašnju temperaturu hrane tokom kuvanja. Umetnite u rupu u vrhu šupljine. Treba je umetnuti dok je rerina hladna.

UPOZORENJA:

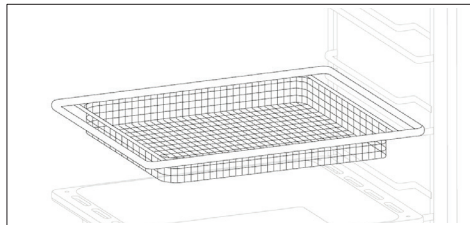
- Nemojte zagrevati rernu niti počinjati sa kuvanjem pre nego što pravilno ubacite sondu za meso.
- Ne pokušavajte da ubacite sondu za meso u zamrznutu hranu.

Lagano zatvaranje (samo ako postoji)














Šarke koje obezbeđuju automatsko lagano i glatko kretanje tokom zatvaranja vrata rerne.

Air Fry (samo ako je deo opreme)








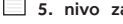










Kako proizvod radi *

Simbol	Funkcija	Opis
	Lampa	Uključuje svetlo u rerni.
	WiFi	U ovom režimu možete da povežete rernu samrežom i registrujete je pomoću aplikacije Haier.
	Tihi način rada	Okrenite lijevi birač funkcija u položaj "Tihi način rada"
	Podešavanja	Pristupite ovom meniju da biste promenili jezik, postavili doba dana, podesili svetlinu, aktivirali ili deaktivirali zvukove, izmenili podešavanja za Wi-Fi i daljinsko upravljanje.
	Kraj kuvanja	Rerna će se isključiti u zadato vreme. Da biste ručno isključili rernu, okrenite birač funkcije u položaj „O”. NAPOMENA: Funkcija odloženo kuvanje nije dostupna za sledeće režime kuvanja: Gril sa ventilatorom i gril
	Minutni podsetnik	Kada podešeno vreme istekne, zvučni alarm se zaustavlja; nakon aktiviranja, alarm se sam isključuje, ali možete da ga odmah zaustavite pritiskom na bilo koje dugme.
	Vreme kuvanja	Pritisnite bilo koje dugme da zaustavite signal. Pritisnite centralno dugme da biste se vratili na funkciju časovnika.
	Zaključaj	Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana / vrata kako bi se sprečila neželjena upotreba od strane maloletnika.
	Signalna lampica termostata	
	WI-FI ON	Rerna omogućuje Wi-Fi povezivanje.
	WI-FI RESET	Omogućuje ponovno pokretanje Wi-Fi veze.

* U zavisnosti od modela rerne.

Upotreba uređaja

REŽIMI KUVANJA *





Simbol	Opis	Predlozi
	Konvekcija *** 150-200°C **  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: brioš, kroasane, krem karamele, pudinge, kremove. Ova funkcija koristi i gornje i donje grejne elemente. Zagrijte rernu na 10 minuta.
	Više nivoa 150-230°C **  3. za jedan nivo 1. i 3. za dvostruki nivo	IDEALNO ZA: peciva, kekse, kolače, punjenu i dinstanu hranu. Koristite ovu funkciju da biste kuvali različite namirnice istovremeno na jednom ili više položaja na policama. Toplota se bolje raspoređuje i bolje prodire u hranu, čime se smanjuje i vreme predgrevanja i vreme kuvanja. Prilikom istovremenog kuvanja različite hrane ostavite dodatnih 10 minuta.
	Gril L3 (snaga)  5. nivo za namirnice male debljine 3. ili 4. nivo za namirnice velike debljine	IDEALNO ZA: gratinirano, pečeno meso, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo gornji grejni element, a nivo rešetke može da se podesi. Koristite sa zatvorenim vratima. Postavite belo meso dalje od roštilja. Meso i riblji fileti mogu da se postave na policu ispod koje se nalazi posuda za kapanje. Zagrijte rernu na 5 minuta. Ako je ova funkcija izabrana, nije moguće podesiti odloženi početak sa vremenom pokretanja/zaustavljanja.
	Donje grejanje + ventilator 170-230°C **  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: kolače. Donji grejni element se koristi sa ventilatorom koji obezbeđuje cirkulaciju vazduha unutar rerne. Sprečava sušenje hrane i podstiče proces podizanja kako bi se dobili savršeni rezultati.
	Konvekcija + ventilator 180-200°C **  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: picu, fokače, lazanje. Ova funkcija bolje distribuira toplotu zbog kombinacije ventilatora i grejnih elemenata, obezbeđujući rezultate ravnomernog pečenja.
	KONVENCIONALNO + PARA* 150-200°C **  2. ili 3. nivo (samo ako je deo opreme)	I gornji i donji grijači elementi će se uključiti korištenjem vode unutar šupljine za stvaranje pare. Potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu homogenu izvedbu kuvanja
	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR + PARA* 170-230°C **  2. ili 3. nivo (samo ako je deo opreme)	Donji grijač se koristi sa ventilatorom koji cirkuliše zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Opcija na paru zajedno sa donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i kuhanje kruha.
	KONVENCIJA + VENTILATOR + PARA* 180-200°C **  2. ili 3. nivo (samo ako je deo opreme)	Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijači elementi rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim nivoima. Potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Ova metoda kuvanja poboljšava nježnost i okuse svakog jela, posebno pečenja i crvenog mesa.
Air Fry	Prženje bez ulja, roštilj + ventilator* 200°	Ova funkcija je idealna za prženje bez ulja i, u kombinaciji sa dodatkom, obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dospe do hrane, omogućavajući hrskaviji krajnji rezultat. Gurnite plitku posudu ispod police da biste sakupili sokove/hlebne mrvice/... Uklonite dodatak tokom pirolitičkog ciklusa.

* U zavisnosti od modela rerne.



** Idealna temperatura za predloženu hranu.

*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.

SPECIJALNE FUNKCIJE *

Simbol	Opis	Predlozi
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. nivo	Idealno da hrana ostane mekana unutra i hrskava spolja. Za zdravo kuvanje, ova funkcija smanjuje količinu potrebne masti ili ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim ciklusom vazduha obezbeđuje ravnomerne rezultate pečenja.
	Odmrzavanje 40°C  2. nivo	Ventilator obezbeđuje cirkulaciju vazduha na sobnoj temperaturi oko zamrznute hrane tako da se odmrzne bez izmene svojstava hrane.

FUNKCIJE ČIŠĆENJA *

Simbol	Funkcija	Opis
	H₂O-Clean	Za jednostavno, efikasno čišćenje rerne.
	Piroliza	Za izuzetno temeljno čišćenje i uklanjanje velike količine prljavštine iz unutrašnjosti rerne.

RECEPT ZA HLEB

• Sa običnim hlebnim brašnom:

500 g specijalnog brašna za hleb
10 g soli
7,5 g suvog pekarskog kvasca
Otprilike 325 g vode

• Sa hlebnim brašnom koje sadrži kvasac i so (preporučeno):

500 g specijalnog brašna za hleb
7,5 g suvog pekarskog kvasca
(bolje je dodati kesicu)
Otprilike 325 g vode

Priprema

U posudi rastopiti kvasac u vodi, dodati brašno, so (po potrebi) i vodu. Pomešajte celu smesu da biste dobili homogeno testo.

Testo stavite na radni sto, dlanom razvlačite testo i preklapajte ga (cilj je da testo postane vazdušasto). Radite ovo oko 5 minuta.

Stavite testo u posudu i prekrijte ga lepljivom folijom. Ostavite testo da naraste u rerni

* U zavisnosti od modela rerne.

** Idealna temperatura za predloženu hranu.

*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.

(koristite funkciju sazrevanja), na oko 30 minuta (zapremina testa treba da se udvostruči).

Ponovo uzmite testo i preklopite ga 2 ili 3 puta (da biste istisnuli vazduh) i oblikujte hleb (baget, četvrtasti, okrugli).

Stavite hleb na pleh za pečenje prekriven papirom za pečenje. Pospite hleb sa malo brašna (opciono, da biste dobili izgled domaćeg hleba).

Nekoliko puta zasecite oštrom nožem po vrhu hleba.

Ostavite da se odmara deset minuta pre nego što ga stavite u rernu. Ubacite pleh sa hlebovima na drugi nivo (odozdo) rerne.

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

Zatvorite vrata i uključite funkciju hleba ili pekare.

Čišćenje i održavanje

OPŠTE NAPOMENE O ČIŠĆENJU:

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se rerina ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

UPOZORENJE: Nikada ne koristite abrazivne deterdžente, čeličnu vunu niti oštre predmete za čišćenje jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane delove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbeljivača (amonijak).

STAKLENI DELOVI

Očistite stakleni prozor rerne upijajućim kuhinjskim ubrusom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje, koristite sušter natopljen deterdžentom i isceden, a zatim isperite vodom.

ZAPTIVKA PROZORA RERNE

Ako je prljav, zaptivač se može očistiti vlažnim sušterom.

PREPORUKE:

- Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će pomoći da rerina bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u

prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.

- Kako biste sprečili preterano prljanje rerne i jak dim i miris, preporučujemo da rerinu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo snizite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa rernom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

ZAMENA LAMPE:

- Isključite rerinu iz mrežnog napajanja.
- Skinite stakleni poklopac, odvrnite sijalicu i zamenite je novom sijalicom istog tipa.
- Kada zamenite neispravnu sijalicu, vratite stakleni poklopac.

NAPOMENA: U slučaju rerne sa LED lampom, obratite se korisničkoj službi da biste zamenili sijalicu.

Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti čiji je nivo energetske efikasnosti G (Lampa) / F (10 Led)

Zaštita životne sredine i odlaganje na otpad

UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje rerne i uvek pokušajte da je napunite. Otvorite vrata rerne što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite rernu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju rerna nastavlja da stvara.

Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o potrošnji električne energije sa jeftinom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU koja se odnosi na električne i elektronske uređaje (WEEE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste).



Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE otpad ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE otpad ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE otpad treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

Spis treści

44 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

49 Opis produktu

51 Jak działa produkt

52 Korzystanie z urządzenia

54 Czyszczenie i konserwacja

55 Ochrona środowiska i utylizacja

69 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.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

INSTRUKCJE 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 zakłócającego, 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 jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

ZALECENIA/OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- 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.
- Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem

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 kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten 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 można osiągnąć, mając dostęp do wtyczki lub przez włączenie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

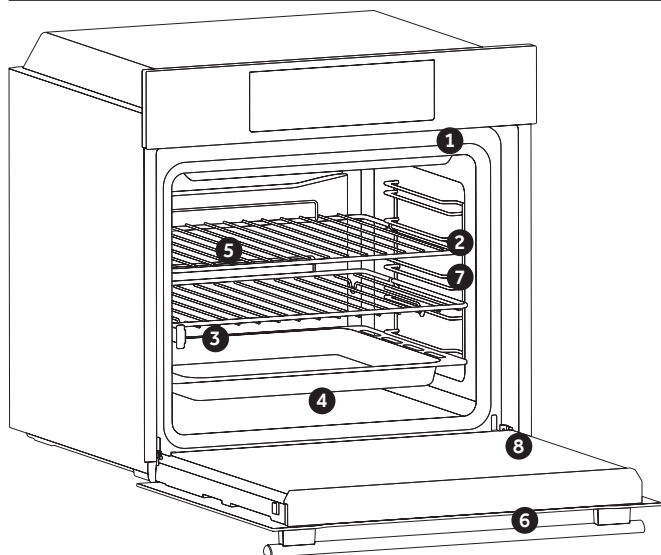
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) 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 niebezpieczne. 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.
 - Generalnie 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 zgodne 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.
- **OSTROŻNIE:** 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
- Blachy i ruszty piekarnika nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia.
- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- **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 dna komory należy używać tylko wody pitnej w przypadku funkcji pary.
- Używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.

Opis produktu



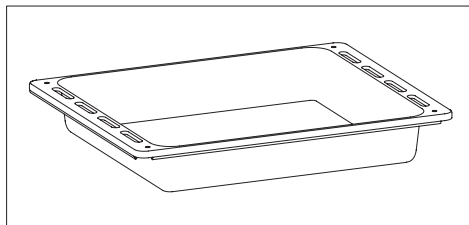
1. Panel sterowania.
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki.
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują; tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

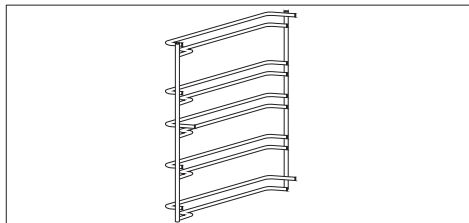
AKCESORIA

Taca ociekowa



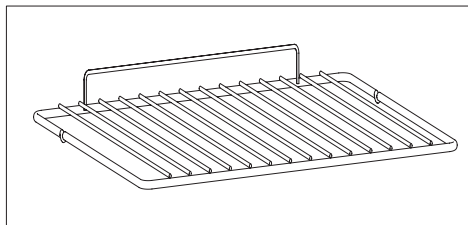
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



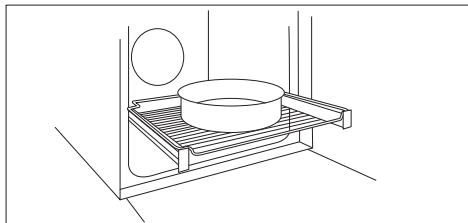
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Kratka metalowa



Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

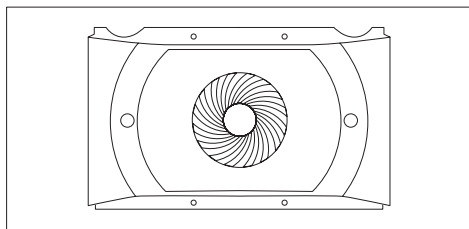
Prowadnice teleskopowe (jeśli występują)



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

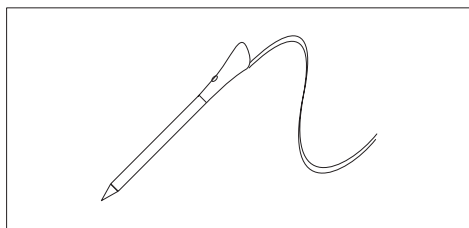
UWAGA: Blachy i ruszty piekarnika nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia.

Chef panel (tylko jeśli występują)



Przełożnik 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.

Sonda do mięsa (jeśli występuje)

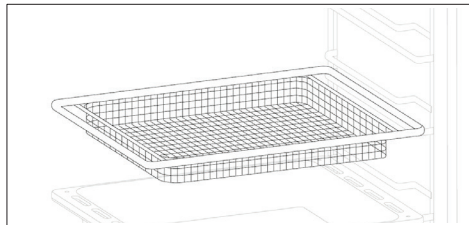


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

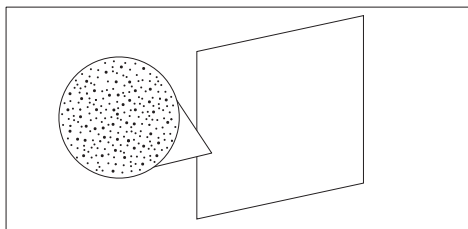
OSTRZEŻENIA:

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

Air Fry (jeśli występuje)

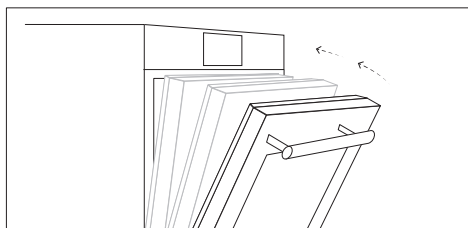


Panele katalityczne (tylko jeśli występują)














Specjalne panele pokryte emalią, wykonane z mikroporowatą strukturą, zamieniającą tłuszcz w elementy gazowe, które są łatwe do usunięcia. Wymieniać po 3 latach użytkowania (w przypadku 2/3 cykli gotowania tygodniowo).

Softclose (jeśli występuje)



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









Jak działa produkt *

Symbol	Funkcja	Opis
	Lampa	Włącza światło piekarnika.
	WiFi	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji Haier.
	Tryb cichy	Obróć lewy przełącznik funkcji do pozycji „Tryb cichy”
	Ustawienia	Dostęp do tego menu umożliwia zmianę języka, ustawienie pory dnia, regulację jasności, aktywację lub dezaktywację dźwięków, edycję ustawień WiFi i zdalnego sterowania.
	Koniec gotowania	O ustawionej godzinie piekarnik się wyłączy. Aby wyłączyć ręcznie, należy ustawić przełącznik funkcji piekarnika w położeniu „O”. UWAGA: Funkcja opóźnionego gotowania nie jest dostępna w następujących trybach gotowania: Grill i grill z termoobiegiem
	Minutnik	Po upływie ustawionego czasu alarm dźwiękowy zostanie całkowicie zatrzymany po aktywacji, alarm ten wyłączy się sam, jednak można go natychmiast zatrzymać, naciskając dowolny przycisk.
	Czas gotowania	Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał. Naciśnij środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.
	Blokada	Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu/drzwiczek, aby zapobiec ich niepożądanemu wykorzystaniu przez osoby niepełnoletnie.
	Lampka sygnalizacyjna termostatu	
	WI-FI ON	Piekarnik może się połączyć z WiFi.
	WI-FI RESET	Umożliwia ponowne ustawienie połączenia z WiFi.

* Zależy od modelu piekarnika.

Korzystanie z urządzenia

TRYBY PIECZENIA *





Symbol	Opis	Propozycje
	Statyczny *** 150-200°C ** ☐ 2./3. poziom	IDEALNE DO: brioszek, rogalików, flanów, budyni, kremów. Ta funkcja wykorzystuje grzanie górne i grzanie dolne. Rozgrzewać piekarnik przez dziesięć minut.
	Wielopoziomowo 150-230°C ** ☐ 3. dla jednego poziomu 1 o. + 3 o. dla podwójnego poziomu	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. Podczas pieczenia różnych potraw razem należy dodać około 10 minut.
	Grill L3 (moc) ☐ 5. poziom dla rzadkich potraw 3./4. poziom dla gęstych potraw	IDEALNE DO: zapiekane, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta umożliwia wykorzystanie tylko górnej grzałki oraz regulację poziomu grilla. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla. Mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. Po wybraniu tej funkcji nie jest możliwe ustawienie opóźnionego startu z czasem startu/zatrzymania.
	Grzanie dolne + termoobieg 170-230°C ** ☐ 2. /3. poziom	IDEALNE DO: tart. Dolna grzałka jest używana wraz z termoobiegiem cyrkulującego powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega wysuszeniu potraw i sprzyja wyrastaniu, zapewniając idealny rezultat.
	Termoobieg + Fan 180-200°C ** ☐ 2. /3. poziom	IDEALNE DO: pizzy, focacci, lasagni. Funkcja ta lepiej rozprowadza ciepło, łącząc wentylator i grzałki, co zapewnia równomierny efekt pieczenia.
	KONWENCJONALNE + PAROWE* 150-200°C ** ☐ 2. /3. poziom (jeśli występuje)	Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy będą włączane przy użyciu wody wewnątrz komory do wytwarzania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i obrócenie pokrętki, aby uzyskać jednorodną wydajność gotowania
	OGRZEWANIE DOLNE + WENTYLATOR + PARA* 170-230°C ** ☐ 2. /3. poziom (jeśli występuje)	Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Do wytworzenia pary konieczne jest dodanie 150 ml wody do wnęki i przekręcenie pokrętki do tej funkcji. Opcja parowa wraz z dolnym ogrzewaniem i wentylatorem zapewnia doskonałe zakwaszenie i gotowanie chleba.
	TERMOOBIEG + PARA* 180-200°C ** ☐ 2. /3. poziom (jeśli występuje)	Goście powietrze jest rozprowadzane po różnych piętrach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
Air Fry	Air Fry, Grill + Termoobieg* 200°	Ta funkcja jest idealna do pieczenia za pomocą powietrza i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierne i trójwymiarowe dotarcie gorącego powietrza do produktu, co pozwala uzyskać bardziej chrupiący efekt końcowy. Wsuń płytką tackę pod półkę, aby zbierać soki/panierkę/... Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.

* Zależy od modelu piekarnika.



** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

*** Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

FUNKCJE SPECJALNE *

Symbol	Opis	Propozycje
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. poziom	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	Rozmrażanie 40°C  2. poziom	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts without altering food properties.

FUNKCJE CZYSZCZENIA *

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

PRZEPIS NA CHLEB

• Na zwykłej mące chlebowej:

500 g specjalnej mąki do chleba
10 g soli
7,5 g suchych drożdży piekarskich
Okolo 325 g wody

• Na mące chlebowej z dodatkiem drożdży i soli (zalecane):

500 g specjalnej mąki do chleba
7,5 g suchych drożdży piekarskich
(zaleca się dodanie torebki)
Okolo 325 g wody

Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie w salaterce, wsypać mąkę, sól (jeśli trzeba) i 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, aby ciasto wyrosło (w funkcji wyrastania piekarnika) na około 30 min. (musi podwoić swoją objętość). Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odpowietrzenia) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek). Chleby ułożyć na blaszce piekarnika wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Chleby lekko posypać mąką (opcjonalnie, tylko dla uzyskania efektu wiejskiego chleba). 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 pieczenia chleba lub pieczenia.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

*** Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

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.

Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led)

Ochrona środowiska i utylizacja

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 zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza.

Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby unikać uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. W przypadku zawartej umowy o energię elektryczną z taryfą godzinową, program „opóźnione pieczenie” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając 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.

Shrnutí

5 Důležité bezpečnostní pokyny

10 Popis výrobku

12 Jak tento výrobek funguje

13 Používání spotřebiče

15 Čištění a údržba

17 Ochrana životního prostředí a likvidace

45 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.

- Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubu dodaného se spotřebičem.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRINY

- **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 připojení 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

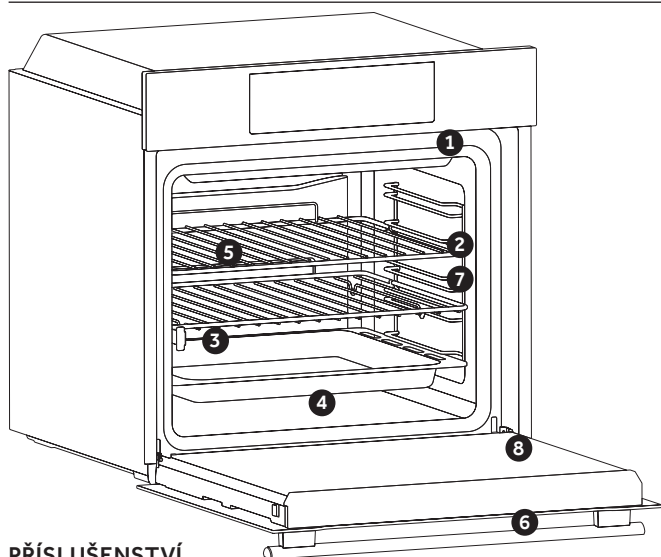
NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné 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 nenese 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. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem 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 zarážka 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 nahoře.
- Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídlem. Používejte vhodné nádoby nebo pečicí papír.
- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- **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 spodní částí vnitřního prostoru během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.

Popis výrobku

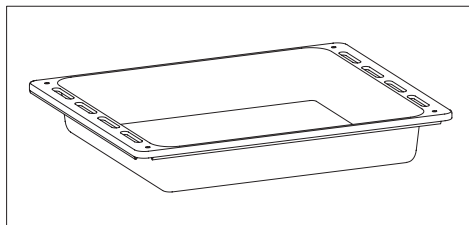


1. Ovládací panel.
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty.
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Sériové číslo**

Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

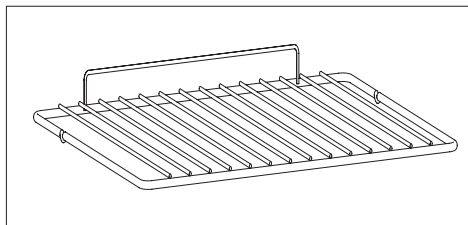
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



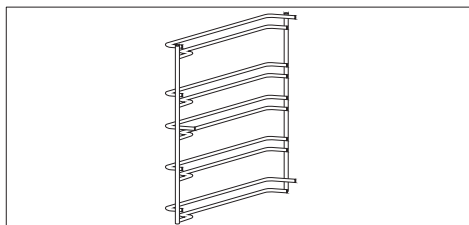
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích..

Kovový rošt



Drží pečící plechy a talíře.

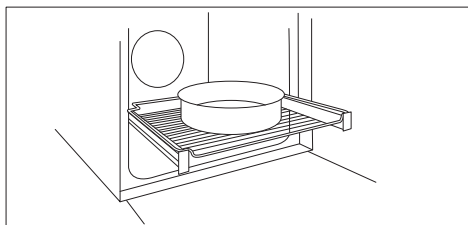
Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



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

Teleskopické vodící lišty

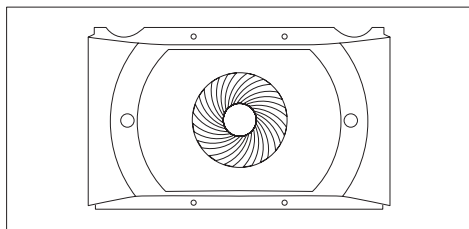
(pouze pokud jsou ve výbavě)



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

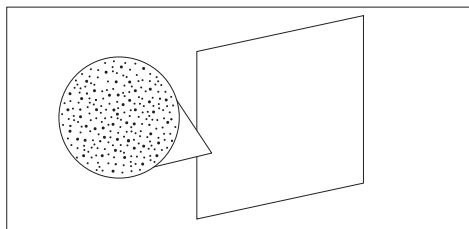
POZNÁMKA: Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídelm. Používejte vhodné nádobí nebo pečící papír.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



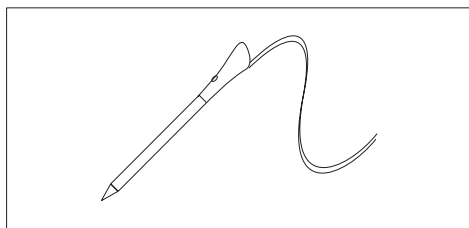
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



Speciální panely potažené smaltom s mikroporézni 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)

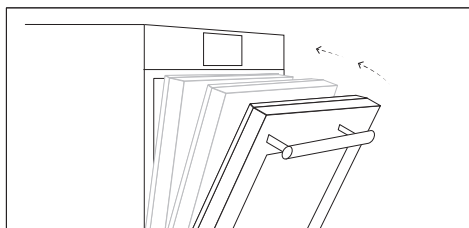


Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

VAROVÁNÍ:

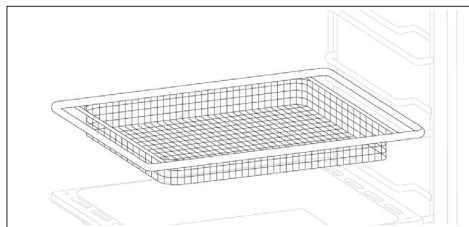
- Nepřehřívejte troubu, ani nezahajujte pečení před správným zasunutím sondy do masa.
- Nepokoušejte se zasunovat sondu do masa do zmražených potravin.

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)














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

Air Fry (pouze pokud je ve výbavě)




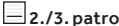





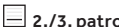

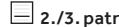

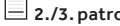

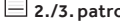

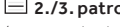
Jak tento výrobek funguje *

Symbol	Funkce	Popis
	Světlo	Zapne světlo v troubě.
	WiFi	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci Haier.
	Silence Mode	Otočte levý volič funkcí do polohy "Silence mode"
	Nastavení	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 ovládání.
	Konec pečení	V nastaveném čase se trouba vypne. Chcete-li troubu vypnout ručně, nastavte volič funkcí do polohy „O“. POZNÁMKA: Funkce odloženého vaření není k dispozici pro následující režimy vaření: gril s ventilátorem a gril
	Minutka	Po uplynutí nastaveného času se aktivuje zvukový alarm s úplným zastavením (tento alarm se zastaví sám, je však možné jej zastavit okamžitě stisknutím libovolného tlačítka).
	Doba přípravy	Stisknutím jakéhokoli tlačítka zastavíte signalizaci. Stisknutím středového tlačítka se vrátíte k funkci hodin.
	Zámek	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku/dviřka, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi.
	Signální žárovka termostatu	
	WI-FI ON	Trouba umožňuje připojení k síti Wi-Fi.
	WI-FI RESET	Umožňuje restartovat připojení k síti Wi-Fi.

* Závísí na modelu trouby.

Používání spotřebiče

REŽIMY PŘÍPRAVY*





Symbol	Popis	Doporučení
	Konvenční *** 150-200°C **  2./3. patro	IDEÁLNÍ PRO: brišky, croissanty, koláče, pudinky, krémy. Tato funkce využívá jak vrchní, tak spodní topné těleso. Předehřívajte troubu po dobu 10 minut.
	Víceúrovňový 150-230°C **  3. pro jedno patro 1. + 3. pro dvojité patro	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 rozvádí a lépe proniká do pokrmů, což zkracuje jak dobu předehřevu, tak dobu pečení. Při současném pečení náročných pokrmů přidejte dalších asi 10 minut.
	Gril L3 (výkon)  5. patro pro tenké pokrmy 3./4. patro pro pokrmy o velké tloušťce	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavovat úroveň grilování. Použijte se zavřenými dvířky. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilu. Maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Předehřívajte po dobu 5 minut. Pokud je tato funkce zvolena, není možné nastavit pozdější start s časem spuštění/zastavení.
	Spodní ohřev + ventilátor 170-230°C **  2./3. patro	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.
	Konvekce + ventilátor 180-200°C **  2./3. patro	IDEÁLNÍ PRO: pizzu, focacciu, lasagne. Tato funkce lépe rozvádí teplo díky kombinaci ventilátoru a topných těles, což zaručuje rovnoměrné propečení.
	KONVENČNÍ + PÁRA* 150-200°C **  2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	Horní i spodní topné těleso bude zapnuto pomocí vody uvnitř dutiny k výrobě páry. Je nutné přidat 150 ml vody do dutiny a otáčením knoflíku dosáhnout tohoto homogenního varného výkonu.
	SPODNÍ OHŘEV + VEN- TILÁTOR + PÁRA* 170-230°C **  2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	Používá se spodní topné těleso s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Pro vytvoření páry je nutné přidat do dutiny 150 ml vody a otočit knoflíkem na tuto funkci. Možnost páry spolu se spodním ohřevem a ventilátorem zajistí dokonalé kynutí a propečení chleba.
	STATICO + VEN- TILÁTOR + PÁRA* 180-200°C **  2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	Sono in funzione la resistenza superiore e inferiore. Na generování páry je potřeba 150 ml vody a páry z manopola sulla funzione. Questo metodo assicura una cottura omogenea nella preparazione di dolci e pudinky.
Air Fry	Vzduchová fritéza, gril + ventilátor* 200°	Tato funkce je ideální pro smažení na vzduchu a v kombinaci s příslušenstvím zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přístup horkého vzduchu k potravinám, což umožňuje křupavější výsledek. Mělký podnos umístěte pod polici, aby se v něm srozmrazovaly šťávy/strouhanka/... Během pyrolitického cyklu příslušenství vyjměte.

* Závisí na modelu trouby.



** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

SPECIÁLNÍ FUNKCE*

Symbol	Popis	Doporučení
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. patro	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.
	Odmrazování 40°C  2. patro	Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnily vlastnosti pokrmu.

FUNKCE ČIŠTĚNÍ *

Symbol	Funkce	Popis
	H₂O-Clean	Pro jednoduché, účinné čištění trouby.
	Pyrolýza	Pro velmi důkladné čištění a odstraňování velkého množství nečistot z vnitřního prostoru trouby.

RECEPT NA CHLĚB

• S běžnou chlebovou moukou:

500 g speciální mouky na chléb
10 g soli
7,5 g sušeného pekařského droždí
Přibližně 325 g vody

• S chlebovou moukou obsahující droždí a sůl (doporučeno):

500 g speciální mouky na chléb
7,5 g sušeného pekařského droždí
(je lepší přidat sáček)
Přibližně 325 g vody

Postup

V salátové míse rozpusťte droždí ve vodě, přidejte mouku, sůl (je-li třeba) a vodu. Smíchejte obsah, aby vzniklo homogenní těsto. Položte těsto na pracovní plochu a dlaněmi rukou ho roztahujte a hnětte (cílem je dostat do těsta co nejvíce vzduchu). Opakujte tyto pohyby po dobu přibližně 5 minut. Těsto vložíme do misy a přikryjeme potravinovou fólií, necháme přibližně

30 minut kynout (v troubě s funkcí kynutí) (musí zdvojnásobit svůj objem). Vyjměte těsto, dvakrát nebo třikrát ho přeložte (aby se vytlačil vzduch) a vytvarujte bochánek (bagetu, farmářský chléb, kulatý bochník). Chleby položíme na pečicí plech trouby, který předtím přikryjeme pečicím papírem. Chleby mírně poprášime moukou (nepovinné, pouze pro efekt selského chleba). Na horní straně chleba vytvořte ostrou čepelí (nebo ostrým nožem) několik zářezů. Než chléb vložíte do trouby, nechte ho asi deset minut odležet. Vložte plech s chlebem do 2. patra trouby (odspodu). Odměřte přesně 1 dl (10 cl nebo 100 g) vody a nalijte ji přímo na dno trouby. Zavřete dvířka a zapněte funkci chleba nebo pekárny.

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

Čištění a údržba

OBCENÉ 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 mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

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.
- Odmontujte skleněný kryt, demontujte 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.

Tento výrobek obsahuje jeden nebo vícesvětelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED)

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. 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

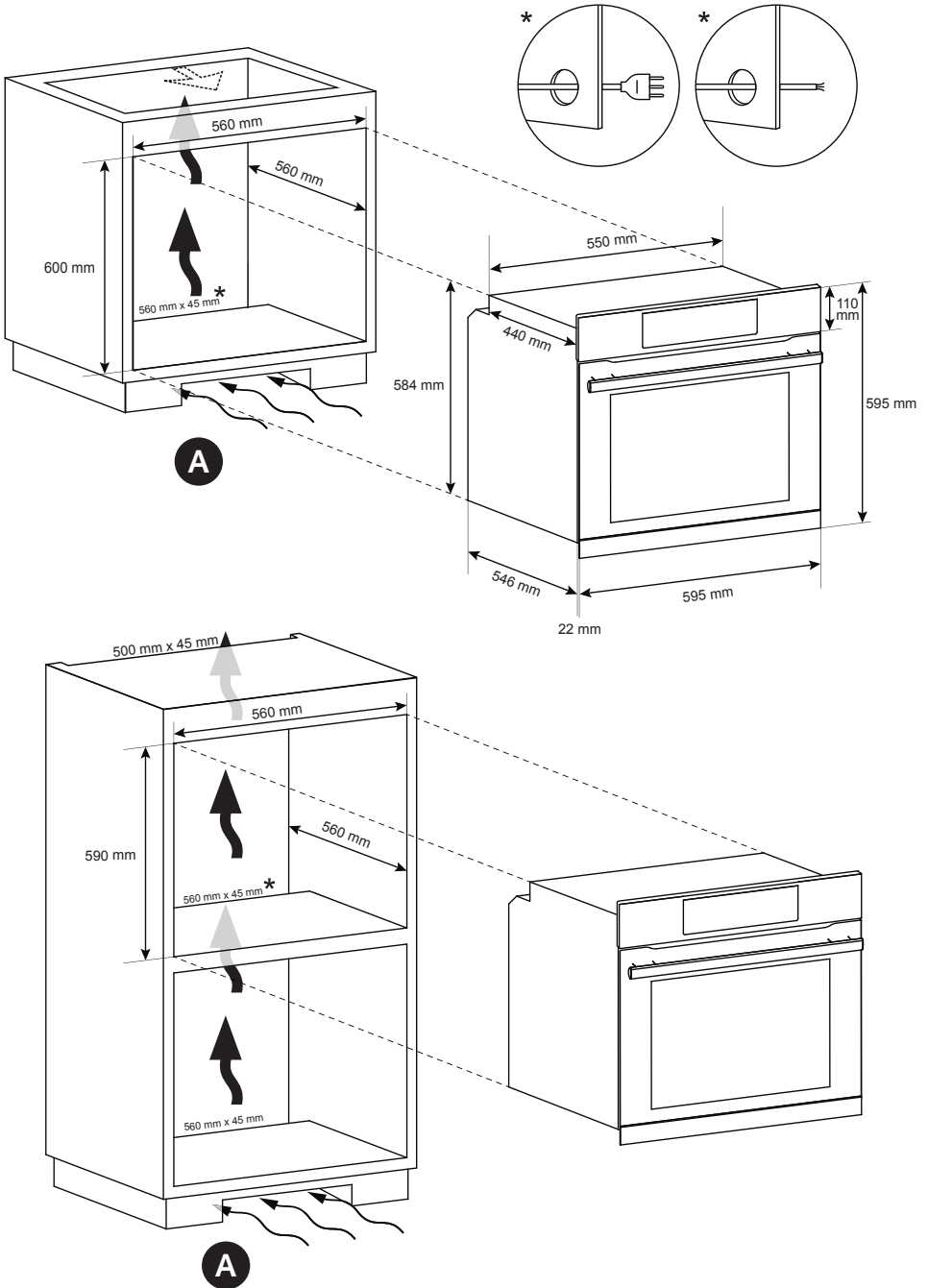
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

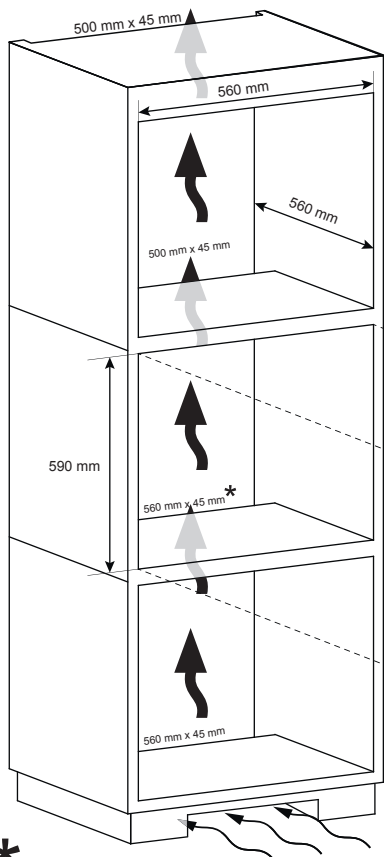


- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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.

Installation





SK Ak je zadná stena nábytku na spodku zakrytá, zabezpečte otvor pre napájací kábel.

SL Če ima pohištvo dno na zadnjem delu, naredite odprtino za napajalni kábel.

SR Ako je nameštaj prekriven dnom na zadnjem delu, obezbedite otvor za sprovođenje kabla za napajanje.

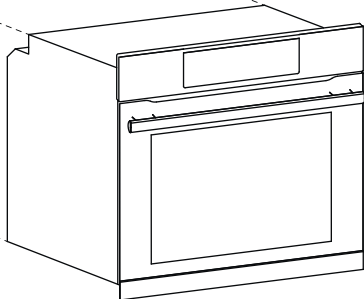
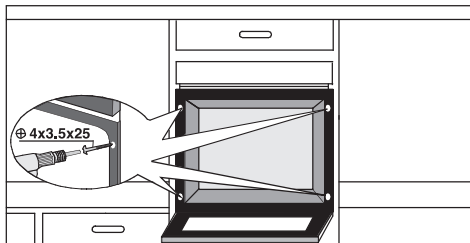
A

SK Ak montáž sokla neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu rúry musíte vytvoriť otvor s rozmermi 500 x 10 mm alebo s rovnakou plochou 5000 mm².

SL Če pritrđitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, je treba ustvariti odprtino 500x10 mm ali z isto površino v 5000 mm².

SR Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, mora da se napravi otvor veličine 500x10 mm ili iste površine od 5000 mm².

- * Povinné pre všetky typy inštalácií
- * Obvezno za vse vrste namestitev
- * Obavezno za sve vrste ugradnji
- * Obowiązkowe dla wszystkich rodzajów instalacji
- * Povinné pro všechny typy instalací

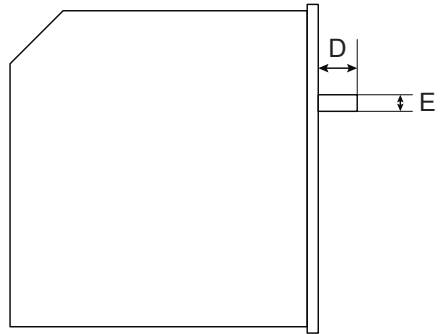
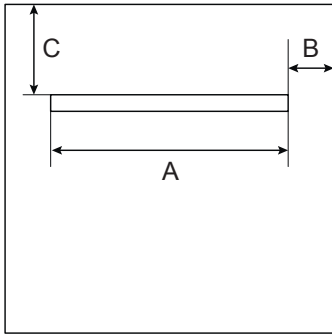


PL Jeśli meble są zabezpieczone dnem w tylnej części, należy zapewnić otwór na kabel zasilający.

CZ Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kábel.

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 mm².

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 5000 mm².



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

70023189 • REV. A • 06.2023