

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

Haier

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

19

Návod na použitie

RÚRY

SK

49

Shrnutí

- 20** Důležité bezpečnostní pokyny
- 26** Popis výrobku
- 28** Jak tento výrobek funguje
- 29** Používání spotřebiče
- 32** Čištění a údržba
- 33** Ochrana životního prostředí a likvidace
- 64** Instalace

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

DOPORUČENÍ/VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE INSTALACE

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

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

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

• Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:

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

• Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:

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

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

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

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

DOPORUČENÍ/VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE POUŽÍVÁNÍ

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

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

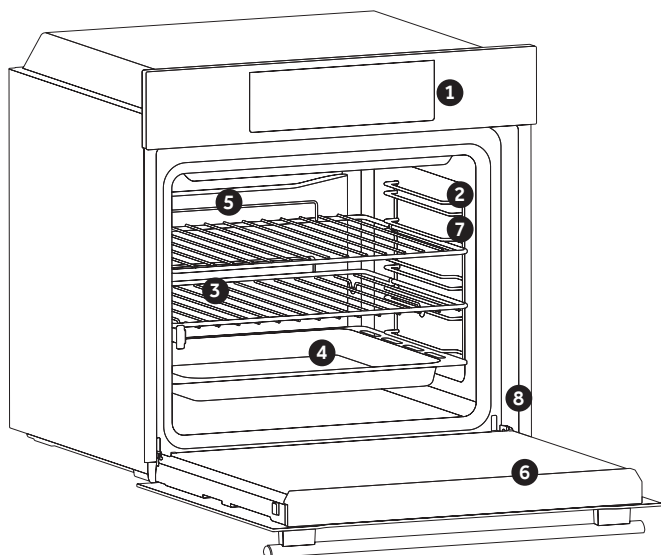
VAROVÁNÍ

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

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

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

Popis výrobku



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

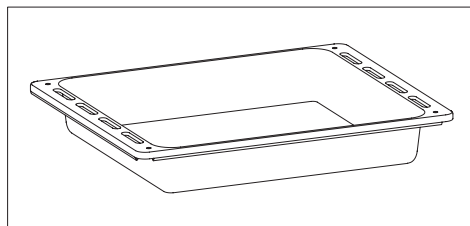
8. Sériové číslo



Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

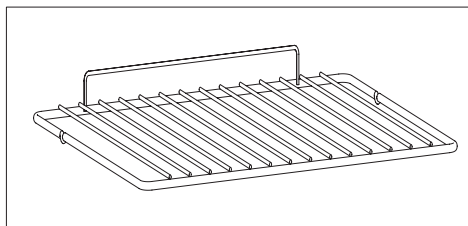
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



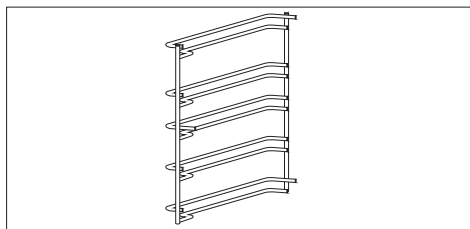
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



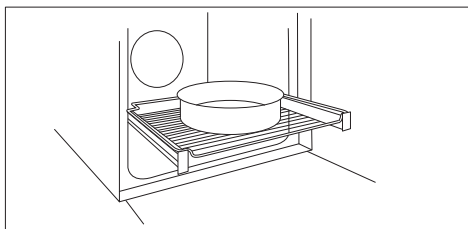
Drží pečící plechy a talíře.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



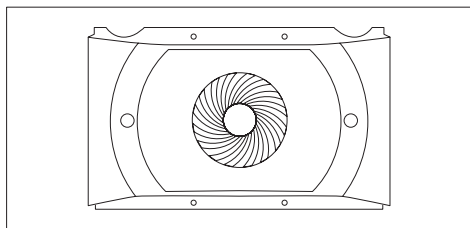
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Teleskopické vodící lišty (pouze pokud se používají)



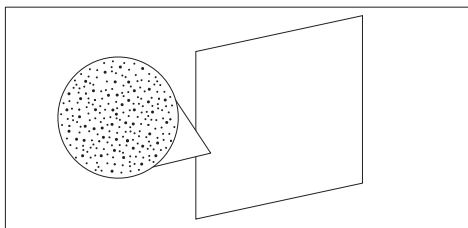
Dvě vodící lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



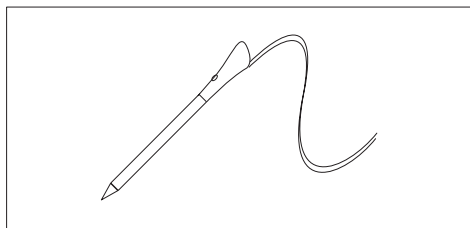
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



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

Sonda do masa (pouze pokud je ve výbavě)

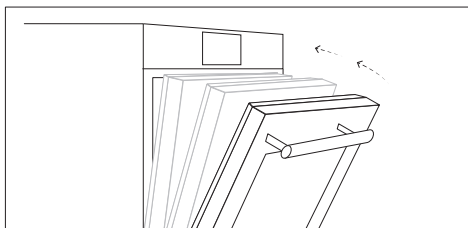


Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

VAROVÁNÍ:








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

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



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



Jak tento výrobek funguje *

Symbol	Funkce	Popis
	Ruční režim	Tato funkce umožňuje volit funkce, teplotu a délku pečení.
	My Taste	V této nabídce můžete zobrazovat a vybírat nedávno použité a oblíbené programy a rovněž vytvářet vlastní recepty podle vlastní chuti. <ul style="list-style-type: none">• Naposledy použito/Naposledy použito v aplikaci: přímo na trouby nebo prostřednictvím aplikace zobrazte naposledy použité programy včetně délky, teploty a předehřevu (pokud byl vybrán).• Oblíbené/Moje recepty: zobrazte seznam svých oblíbených receptů a/ nebo programů.• U-Create: vytvořte si a zobrazte vlastní recepty.
	Recepty	Tato nabídka nabízí přístup k různým receptům, které jsou již v troubě.
	Wi-Fi	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci Haier.
	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.
	Dálkové ovládání	Když je dálkové ovládání zapnuté, trouba je přístupná a lze ji ovládat POUZE pomocí připojeného zařízení.
	Zámek	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku/dvířka, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi.

* Závisí na modelu trouby.

Používání spotřebiče

REŽIMY PŘÍPRAVY *





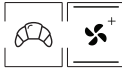







Symbol	Popis	Doporučení
	Statický *** 160-200°C **  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: briošky, croissanty, koláče, pudinky, krémy. Tato funkce využívá jak vrchní, tak dolní topné těleso. Předehřívejte troubu po dobu 10 minut.
	Statický + Ventilátor 240°C **  1° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: pizzu, focacciu, lasagne. Tato funkce lépe rozvádí teplo díky kombinaci ventilátoru a to- pných těles, což zaručuje rovnoměrné propečení.
	Víceúrovňové 180-200°C **  2°/4° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: pečivo, sušenky, koláče, plněné a dušené pokrmy. Tuto funkci použijte k současnému pečení různých pokrmů v jedné nebo více pozicích. Teplo se lépe rozvádí a lépe proniká do pokrmů, což zkracuje jak dobu předehřevu, tak dobu pečení. Nedochází k mísení vůní. Při současném pečení náročných pokrmů přidejte dalších asi 10 minut.
	Gril L3 (výkon) **  4° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavovat úroveň grilování. Používejte se zavřenými dvířky. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Předehřívejte po dobu 5 minut.
	Gril + Ventilátor 200°C **  4° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně). Používá horní topné těleso společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V polovině pečení pokrm obraťte. Předehřev je nezbytný u tmavého masa, ale nikoli u bílého masa.
	Spodní ohřev 160-180°C **  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: karamelový krém, pudinky, bavorský krém (vodní lázeň). Tato funkce je ideální k přípravě veškerého pečiva, které potřebuje více tepla zespodu. Lze ji použít také k dokončení přípravy pečením.
	Spodní ohřev + Ventilátor 210°C **  1° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: dortíky. Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení, aby byl výsledek dokonalý.
	Supergril L3 (výkon) **  2°/4°/5° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, pečeně, grilování masa, ryby, zeleninu. Trouba má pět úrovní grilování od L1 do L5. Tato funkce je výkonnější než gril a umožňuje připravovat barbecue.

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1 používanou k definování energetické třídy funkce.




FUNCIONES ESPECIALES *

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Tailor Bake *** 180-200°C **  2° úroveň	Ideální k přípravě pokrmů, které jsou uvnitř měkké a na povrchu křupavé. Pro zdravé pečení; tato funkce snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s cyklem pulzujícího vzduchu zaručuje dokonalé výsledky pečení.
	Rozmrazování 40°C  2° úroveň	Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnila vlastnosti pokrmu.
	Soft+ 180-200°C **  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, croissanty, briošky. Kombinuje první fázi tradičního pečení a následující cykly s proměnou rychlostí ventilátoru.
	Chléb 65/100/220°C  2° úroveň	Tato funkce nabízí jednotlivé kroky pro upečení chleba s vynikajícími výsledky pomocí cyklu Statický + ventilátor. K upečení dokonalého chleba doporučujeme použít speciální recept vyzkoušený naším šéfkuchařem (najdete online).
	Paella 200°C  2° úroveň	Snadný způsob, jak připravit paellu přidáním ingrediencí v různých výškách, aby byl zaručen nejlepší výsledek pro každou vrstvu za pomoci statického cyklu s ventilátorem. Doporučujeme speciální recept vyzkoušený naším šéfkuchařem (najdete online).
	Kynutí 40°C  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: pečivo. Používá horní a dolní topná tělesa k velmi mírnému ohřívání vnitřního prostoru trouby, což umožňuje kynutí chleba a pečiva.

REŽIMY FUNKCÍ PÁRY *

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

FUNKCE ČIŠTĚNÍ*

Símbolo	Funci3n	Descripci3n
	H2O-Clean	Pro jednoduché, účinné čištění trouby.
	Pyrolyza Eco	Pro dokonalé, pravidelné čištění vnitřního prostoru trouby.
	Pyrolyza +	Pro velmi důkladné čištění a odstraňování velkého množství nečistot z vnitřního prostoru trouby.

PAELLA

Recept pro přibližně 10 osob

Do nízkého pekáče dejte:

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

Do pekáče na pečivo dejte:

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

Na rošt trouby umístěte

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

CHLÉB:

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

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1 používanou k definování energetické třídy funkce.

18 g soli

2 sáčky sušeného pekařského droždí

Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

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

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

Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

Postup

Rozpusťte droždí ve vodě.

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

Smíchejte obsah, aby vzniklo homogenní těsto.

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

Opakujte tyto pohyby po dobu přibližně 5 minut.

Vložte těsto do misky a zakryjte ho potravinářskou fólií.

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

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

Vložte chléb do pekáče z trouby vyloženého pečicím papírem.

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

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

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

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

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

Zavřete dvířka a aktivujte funkci „Automatický chléb“.

Čištění a údržba

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 čisticí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavku).

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

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

DOPORUČENÍ:

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY:

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

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

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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


NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Umístěním symbolu  na spotřebič potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.



Obsah

- 50** Dôležité bezpečnostné pokyny
 - 56** Popis produktu
 - 58** Ako produkt funguje
 - 59** Použitie spotrebiča
 - 62** Čistenie a údržba
 - 63** Ochrana životného prostredia a likvidácia
 - 64** Inštalácia
-

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

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

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

ODPORÚČANIA/VAROVANIA PRE INŠTALÁCIU

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

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

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

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

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

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

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

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom. Typ napájacieho kábla musí byť H05V2V2-F. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Uzemňovací vodič (žltó-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 predĺžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
 - V prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.

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

ODPORÚČANIA/VAROVANIA PRE POUŽITIE

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

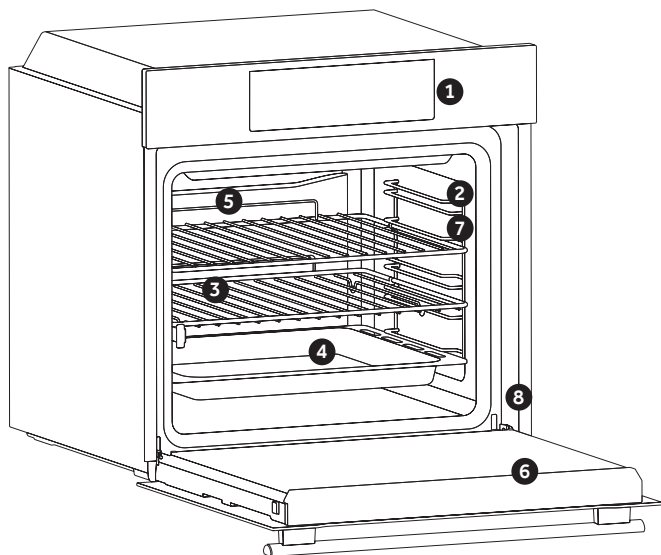
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznicky servis. • Keď dáte dovnútra poličku, uistite sa, že záležka smeruje nahor a k zadnej strane vnútorného priestoru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

VAROVANIA

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

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

Popis produktu



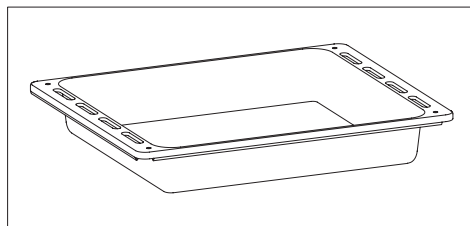
1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre ploché vnútorný priestor rúry)
8. **Sériové číslo**



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

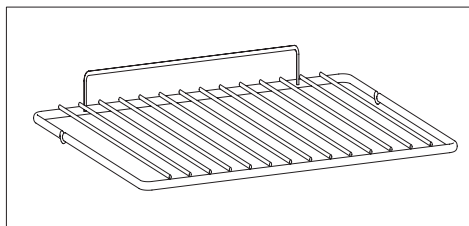
PRÍSLUŠENSTVO

Odkvapkávací plech



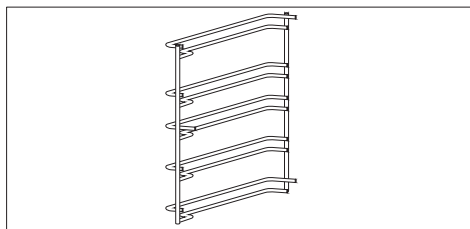
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapávajú počas pečenia na mriežkach.

Kovová mriežka



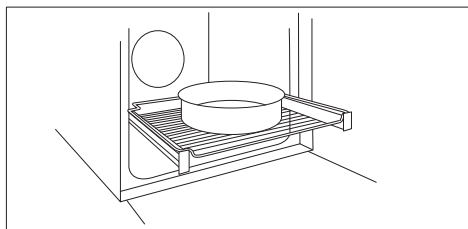
Drží plechy a podnosy na pečenie.

Bočné mriežky (len ak sa tam nachádzajú)



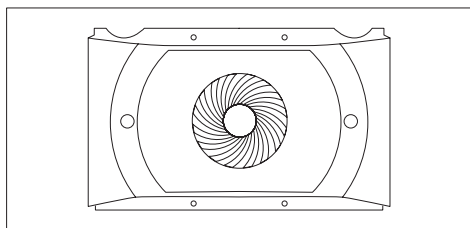
Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvap-kávacie plechy.

Výsuvné vodičlá (len ak sa tam nachádzajú)



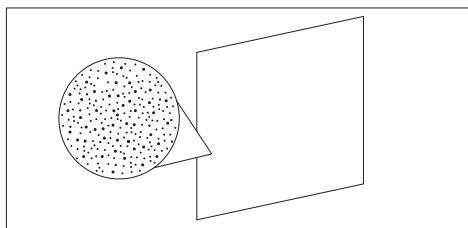
Dve vodiace koľajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vyti-ahnutie a premiestnenie plechov a mriežok vo vnútri rúry.

Hlavný panel (iba ak sa tam nachádza)



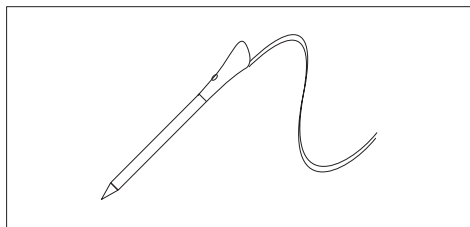
Vzduchový dopravník, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšený výkon pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, kratšie časy pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

Katalytický panel (iba ak sa tam nachádza)



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

Sonda na mäso (len ak sa tam nachádza)

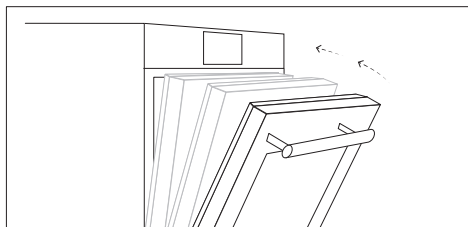


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.

VAROVANIA:








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

Mäkké zatvorenie (len ak sa tam nachádza)



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

















Ako produkt funguje *

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

* Záleží od modelu rúry.

Použitie spotrebiča

REŽIMY PEČENIA *













Symbol	Popis	Návrhy
	Statický *** 160-200°C **  2° úroveň	IDEÁLNY PRE: brišky, croissanty, koláče z piškútového cesta, pudinky, krémy. Táto funkcia využíva horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne 10 minút predhrievajte.
	Statický + ventilátor 240°C **  1° úroveň	IDEÁLNY PRE: pizzu, focacciu, lazane. Táto funkcia lepšie distribuuje teplo vďaka kombinácii ventilátora a ohrievacích článkov, čo zaručuje rovnomerné opečenie.
	Viacúrovňové 180-200°C **  2/4° úroveň	IDEÁLNY PRE: krehké pečivo, sušienky, koláče, plnené a dusené. Túto funkciu používajte na pečenie rôznych potravín súčasne v jednej alebo viacerých poličkách. Teplo sa distribuuje lepšie a lepšie preniká do potravín, vďaka čomu sa skraca čas predhrievania a pečenia. Arómy sa nemiešajú. Pri pečeni viacerých potravín súčasne pečte približne o 10 minút dlhšie.
	Gril L3 (výkon) **  4° úroveň	IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba horný vyhrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dvierkami. Biele mäso umiestňujte ďalej od grilu. Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na poličku, pod ktorou je odkvapkávaci plech. Predhrievajte 5 minút.
	Gril + ventilátor 200°C **  4° úroveň	IDEÁLNY PRE: celé kusy mäsa (pečené mäso). Používa horný vyhrievací článok s ventilátorom na cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod poličku zasuňte odkvapkávaci plech, aby ste zachytili šťavy. V polovici pečenia otočte mäso na druhú stranu. Pre červené mäso je potrebný predohrev, pre biele mäso nie je potrebný.
	Spodný Ohrev 160-180°C **  2° úroveň	IDEÁLNY PRE: karamelový krém, pudinky, bavorský krém (bain marie). Táto funkcia je ideálna na pečenie všetkých pečív, ktoré potrebujú viac ohreву zdola. Môže sa tiež používať na dokončenie prípravy na pečenie.
	Spodný ohrev + ventilátor 210°C **  1° 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.
	Supergril L3 (výkon) **  2/4/5° úroveň	IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, pečené mäso, grilované mäso, ryby, zeleninu. Rúra má päť úrovní grilu od L1 do L5. Táto funkcia je výkonnejšia ako gril, takže na nej môžete opekať.

* Záleží od modelu rúry.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 používanou na definovanie energetickej triedy pre funkciu ventilácie.




ŠPECIÁLNE FUNKCIE *

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

REŽIMY FUNKCIÍ PARY *

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

FUNKCIE ČISTENIA *

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

PAELLA

Recept pre približne 10 ľudí

Do pekáča vložíme:

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

Do plechu na pečenie cestovín vložíme:

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

Do regálu v rúre vložíme

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

Formu vložíme do regálu na 4 úrovni

Zatvoríme dverka rúry a spustíme funkciu „Paella“.

CHLIEB:

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

* Záleží od modelu rúry.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 používanou na definovanie energetickej triedy pre funkciu ventilácie.

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

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

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

Postup

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

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

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

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

Vrch bochníkov nateško nakrojíme žiletkou (alebo dobre naostreným nožom)

Pred vložením do rúry necháme aspoň desať minút odpočívať

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

Zatvoríme dverka a zapneme funkciu „automatický chlieb“

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 škvry môžete použiť špongiu s čistiacim prostriedkom a potom ich opláchnite vodou.

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

ODPORÚČANIA:

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

VÝMENA ŽIAROVKY:

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

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

Ochrana životného prostredia a likvidácia

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

NAKLADANIE S ODPADMI A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



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

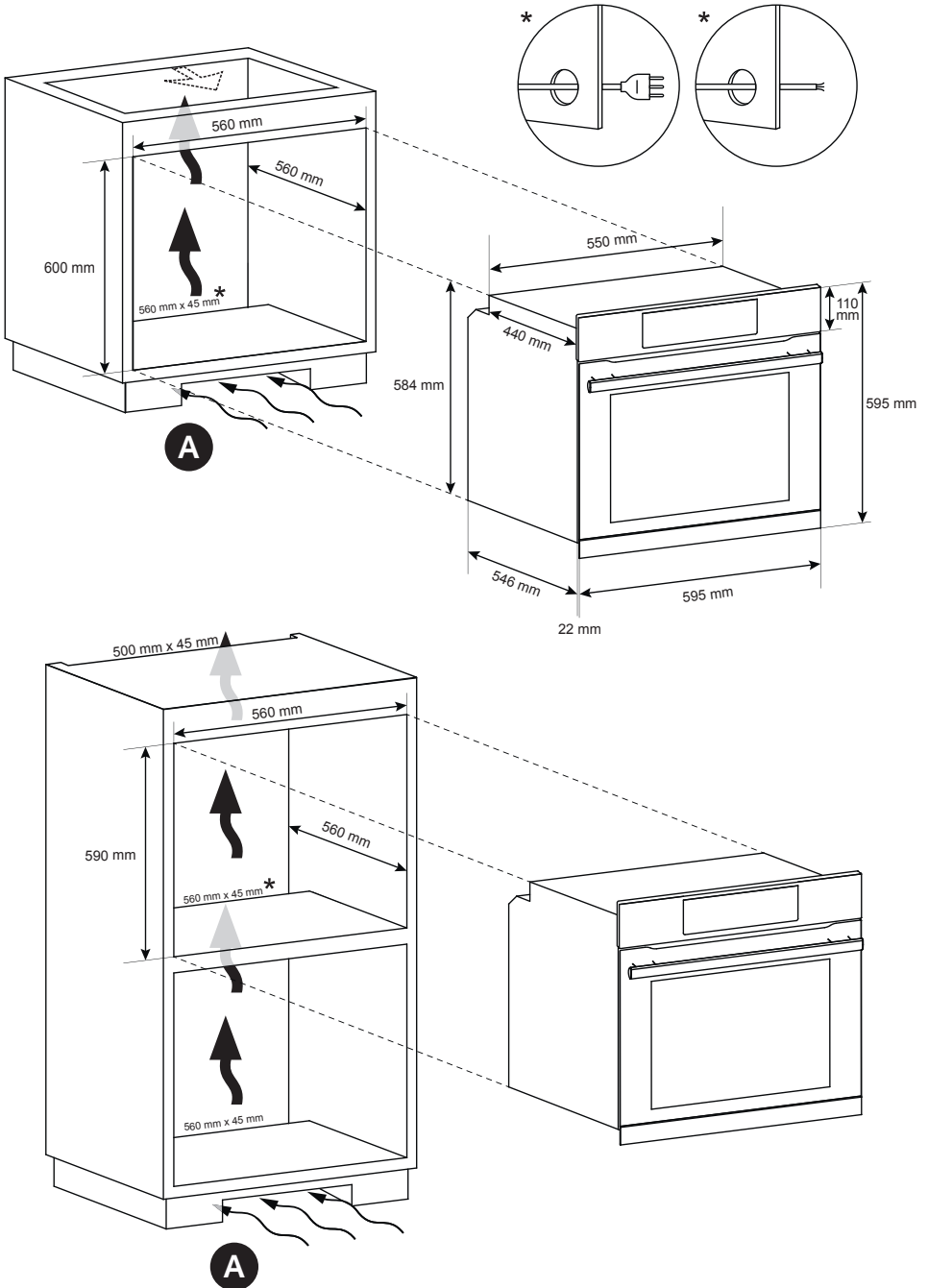
- OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

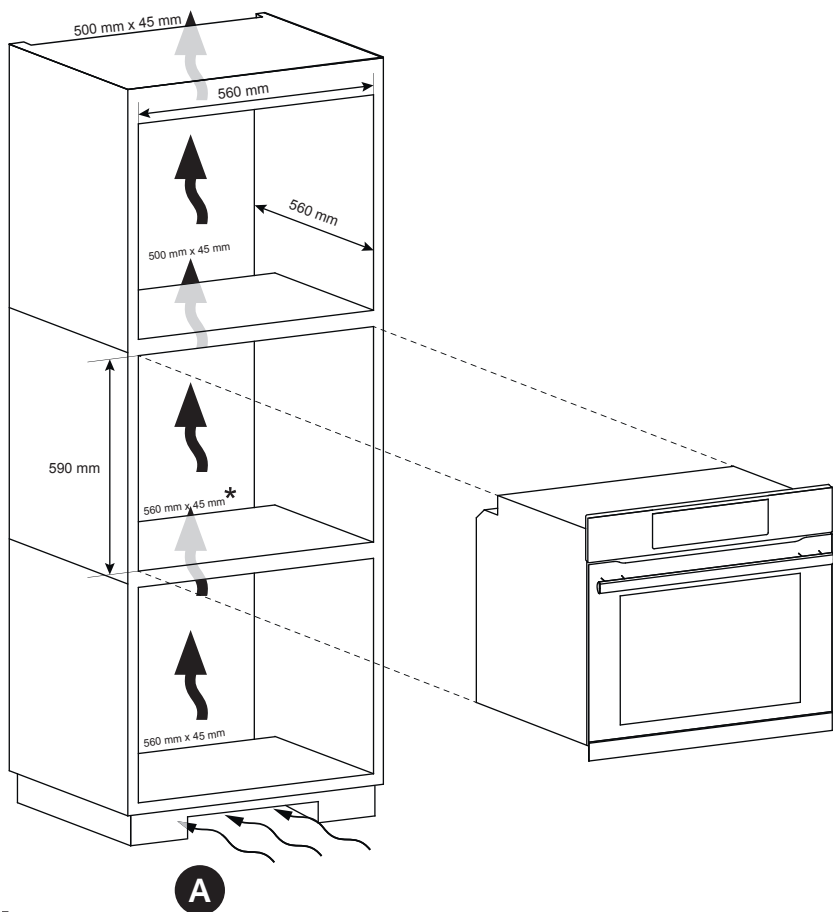
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami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

VYHLÁSENIE O ZHODE

Označením tohto spotrebiča značkou **CE** potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt.

Installation





BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за хранявания кабел.

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

A

BG Ако монтирането на цокъл не позволява циркулация на въздуха, необходимо е да се създаде отвор с размери 500x10 mm или същата повърхност в 5000 mm².

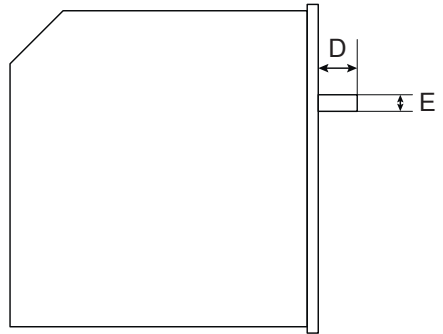
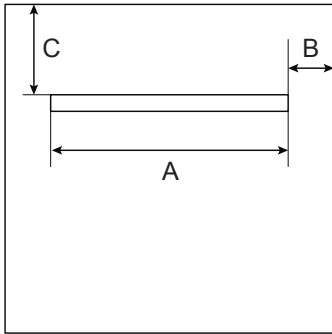
CZ Pokud připevnění podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k zajištění maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor o rozměrech 500 x 10 mm nebo s plochou 5 000 mm².

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. m.ã du s.õrge for en .ãpning til str.õmforsyningskabelen.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej .ãasti krytom, zabezpe.ãte otvor pre prívodný elektrický k.ãbel.

PL Jeśli sposob zamontowania cokołu nie pozwala na cyrkulację powietrza, należy wykonać otwór o wymiarach 500 x 10 mm lub tej samej powierzchni w obszarze 5000 mm².

SK Ak mont.ãž sokla neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu rúry musíte vytvoriť otvor s rozmermi 500 x 10 mm alebo rovnaký povrch na 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

42837635