

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy



# Haier

**Návod na použitie**

RÚRY

---

**SK**

**4**

# Obsah

---

- 5** Dôležité bezpečnostné pokyny
- 12** Opis produktu
- 15** Použitie spotrebiča
- 19** Čistenie a údržba
- 20** Ochrana životného prostredia a likvidácia
- 21** 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 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 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 dverka, 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 vždy pripevnite k nábytku pomocou skrutky priloženej k spotrebiču.

## **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. 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 zdroj 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 štítke 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 priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.
- **ZAPOJENIE.** Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môže zapojiť iba do elektrickej siete 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 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 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, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- 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
- Kvôli správne mu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.

## **VAROVANIA**

- Pred čistením je potrebné odstrániť všetok 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. Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Ak sonda na mäso nie je použitá, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) sa môžu povrchy

zohriať viac ako obvykle, preto deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. 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.
- Pred spustením funkcie pyrolytického čistenia musí byť nádrž na vodu vyprázdnená. Počas funkcie pyrolytického čistenia nádrž na vodu nedopĺňajte.

## VAROVANIA pre sondu Preci Probe (bezdrôtová teplotná sonda)

---

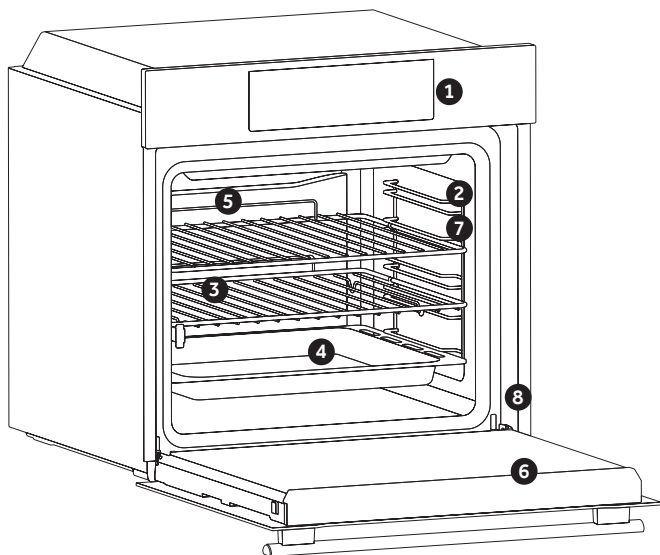
### VAROVANIA:

- Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie v rúrach. Mal by sa používať len podľa pokynov v návode na použitie.
- Sondy Preci Probe SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Preci Probe z jedla po jeho uvarení vždy noste ochranné rukavice.
- Kovovú tyč sondy Preci Probe treba VSUNÚŤ ÚPLNE do potravín tak, aby ostala vnútri potravín počas celej prípravy jedla až po jej ČIERNY keramický OKRAJ.



- Kovovú časť sondy Preci Probe nevystavujte priamo teplu generovanému rúrou. Nevystavujte kovovú časť sondy Preci Probe teplu generovanému spotrebičom.
- Nepoužívajte sondu Preci Probe v inom spotrebiči okrem vstavanej rúry.
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku nesprávneho používania pomôcky.
- Pred použitím sondu Preci Probe vyčistite
- Sonda môže pracovať v nasledujúcom teplotnom rozsahu: 10 °C až po maximálnu vnútornú teplotu kovovej časti 100 °C. Keramická časť môže dosiahnuť 350 °C.
- Ak teplota sondy Preci Probe presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Preci Probe bude treba čo najskôr vybrať z rúry, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasad'te rukavice.

# Opis produktu



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

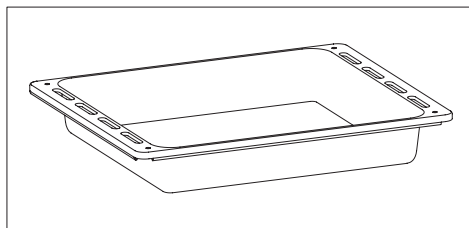
## 8. Sériové číslo



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

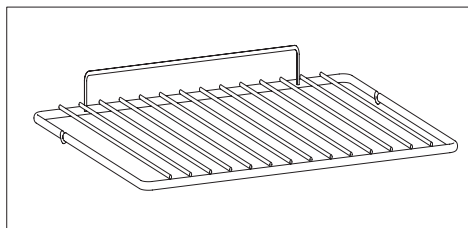
## PRÍSLUŠENSTVO

### Plech na odkvapkávanie



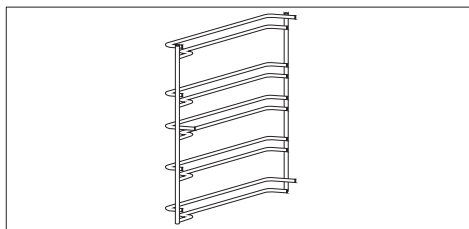
Služi na zachytávanie zvyškov, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na roštoch.

### Kovový rošt



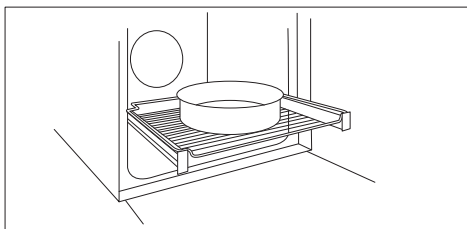
Drží plechy a formy na pečenie.

### Bočné mriežky (iba ak sú prítomné)



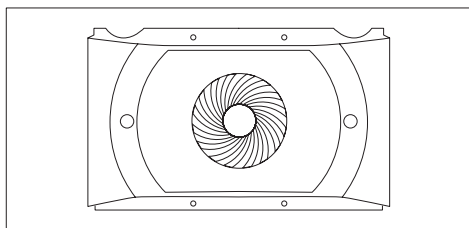
Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové rošty a plechy na odkvapkávanie.

### Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné)



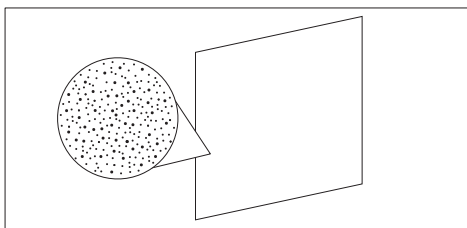
Dve vodiace koľajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vytiahnutie a premiestnenie plechov a roštov vnútri rúry.

### Chef panel (iba ak sú prítomné)



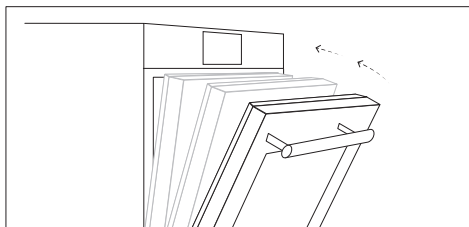
Zariadenie na prívod vzduchu, ktoré zvyšuje cirkuláciu vzduchu vnútri rúry. To umožňuje zlepšenie výkonu pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, skrátenie pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vnútri rúry.

### Katalytické panely (iba ak je prítomný)



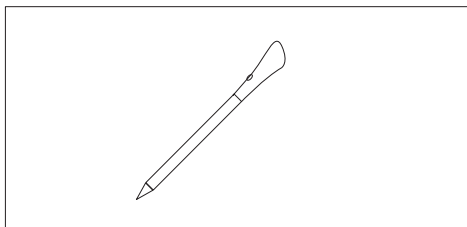
Špeciálne smaltované panely vyrobené s mikroporéznu vrstvou na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

### Mäkké zatvorenie (len ak je prítomné)



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

### Sonda Preci Probe

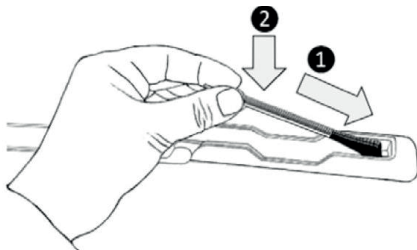


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá. VAROVANIA:

- Rúru nepredhrievajte ani nezačnite piecť, kým nemáte správne vloženú sondu na mäso.
- Sondy Preci Probe sa nepokúšajte vložiť do zamrznutých potravín.

## SONDA PRECI PROBE

- Pred použitím skontrolujte, či je sonda Preci Probe nabitá:
  1. Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
  2. USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
  3. LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Po úplnom nabití sondy Preci Probe zhasne.



- Skontrolujte, či je zapnutá funkcia Bluetooth rúry na pečenie.
- Uistite sa, že sonda Preci Probe je v dosahu monitorovania. Vo väčšej vzdialenosti rúra nedokáže sondu Preci Probe detegovať.
- Ak je sonda Preci Probe pokrytá izolačným materiálom, nedokáže komunikovať s rúrou. Ak sa sonda počas bežného pečenia so sondou odpojí (vybitá batéria, vypnuté Bluetooth atď.), pečenie sa po krátkom čase preruší. Počas prípravy jedla s receptom a sondou bude proces prípravy pokračovať počas zostávajúcej naplánovanej doby aj po jej odpojení.

## Tipy na varenie – Sonda Preci Probe

Sonda Preci Probe sa môže používať s manuálnymi funkciami (statický, statický + ventilátor, gril, supergrill, gril + ventilátor, spodný ohrev a spodný ohrev + ventilátor) a s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA.

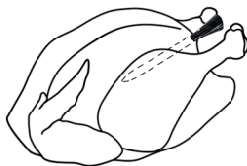
Sonda Preci Probe má jeden merací bod, vložte ho úplne do potravín, kovovou špičkou umiestnenou v strede jedla.

Tento bod by mal byť umiestnený čo najbližšie k najhrubšej (najchladnejšej) časti potravín, aby sa správne monitoroval celý proces varenia.

Vďaka bezdrôtovému dizajnu je možné sondu Preci Probe využiť aj na monitorovanie potravín, ktoré počas varenia menia objem (t.j. chleba).

**MÄSO/PEČENÉ MÄSO/STEAKY:** sondu vsuňte šikmo do najhrubšej časti. V prípade valcovitých potravín valcového tvaru (t. j. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu. Odporúčané teploty v jadre:

- 45 °C pre pečené hovädzie mäso (potom zabaľte do fólie a pred podávaním nechajte 15 – 20' odležať)
- 55 °C/60 °C/65 °C pre ostatné pečené mäso























**HYDINA:** Vložte sondu Preci Probe do najhrubšej časti prs. Odporúčaná teplota v jadre hydiny je 83 – 85 °C













**RYBY (CELÉ/FILETY):** vsuňte sondu diagonálne do najhrubšej časti. Odporúčaná teplota v jadre: 65 °C

**CHLIEB/DUSENÉ JEDLÁ:** vsuňte sondu Preci Probe do blízkosti geometrického stredy potraviny. Odporúčaná teplota v jadre: 90 °C

# Použitie potrebiča

## REŽIMY PRÍPRAVY JEDLA \*

Symbol	Opis	Odporúčania
	<b>Statický ***</b> <b>150-200°C **</b>  <b>2. a 3. úroveň</b>	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	<b>Statický + Steam*</b> <b>150-200°C **</b>  <b>2. a 3. úroveň</b> (iba ak je prítomný)	Oba horné aj dolné výhrevné telesá budú zapnuté a voda vo vnútri rúry sa použije na vytvorenie pary. Je potrebné pridať 150 ml vody do dutiny a otočiť ovládač pre dosiahnutie rovnomerného výsledku varenia.
	<b>Statický + ventilátor</b> <b>180-200°C **</b>  <b>2. a 3. úroveň</b>	IDEÁLNE PRE: pečené mäso, dusené jedlá, zeleninu a koláče s vlhkými plnkami na jednej úrovni. Ideálne na prípravu jedál s vysokým obsahom vody. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	<b>Statický + ventilátor + Steam*</b> <b>180-200°C **</b>  <b>2. a 3. úroveň</b> (iba ak je prítomný)	Výberom tejto funkcie pracujú dolné a horné výhrevné telesá spolu s ventilátorom, čo zabezpečuje rovnomerné varenie na všetkých úrovniach. Do dutiny je potrebné pridať 150 ml vody a otočiť ovládač na túto funkciu. Tento spôsob varenia zvyšuje krehkosť a chuť každého jedla, najmä pri pečení a červenom mäse.
	<b>Viacúrovňové</b> <b>150-230°C **</b>  <b>3. pre jednu úroveň</b> <b>1. +3. pre dve úrovne</b>	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	<b>Gril</b> <b>L3 (výkon) **</b>  <b>5. úroveň pre riedke potraviny</b> <b>3. a 4. stupeň pre husté potraviny</b>	IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba horný ohrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dvierkami. Biele mäso umiestňujte ďalej od grilu. Červené mäso a rybie file môžete umiestniť na úroveň, pod ktorou je plech na odkvapkanie. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	<b>Gril + ventilátor</b> <b>200°C **</b>  <b>2./3./4. úroveň</b>	IDEÁLNY PRE: celé kusy mäsa (pečené mäso). Používa horný ohrevný článok s ventilátorom na cirkuláciu vzduchu vnútri rúry. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkanie, aby ste zachytili šťavu. V polovici pečenia mäso obráťte. Pre červené mäso je potrebný predohrev, pre biele mäso nie je potrebný.
	<b>Spodný ohrev</b> <b>160 – 180 °C **</b>  <b>1. a 2. úroveň</b>	IDEÁLNE PRE: karamelový krém, pudinky a pečenie vo vodnom kúpeli na jednej úrovni. Táto funkcia sa dá použiť aj na dokončenie jedla. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	<b>Spodný ohrev + ventilátor</b> <b>170-230°C **</b>  <b>2. a 3. úroveň</b>	IDEÁLNE PRE: pizze, slané koláče, plnené krehké koláčiky a potraviny s tekutou polevou na jednej úrovni. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	<b>Bottom heating + Fan + Steam*</b> <b>170-230°C **</b>  <b>2. a 3. úroveň</b> (iba ak je prítomný)	Spodné výhrevné teleso sa používa spolu s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Na vytvorenie pary je potrebné pridať 150 ml vody do dutiny a otočiť ovládač na túto funkciu. Možnosť pary v kombinácii so spodným ohrevom a ventilátorom zabezpečuje dokonalé kysnutie a pečenie chleba.

Air Fry	<b>Air Fry, Gril + Ventilátor* , 200 °C</b>	Táto funkcia je ideálna na pečenie s efektom horúceho vzduchu (air fry) a v kombinácii s príslušenstvom zabezpečuje rovnomerné a trojrozmerné prúdenie horúceho vzduchu k jedlu, čo umožňuje chrumkavejší výsledok. Prosím, umiestnite plytký plech pod rošt na zachytenie štiav, omrvínok a pod. Počas pyrolitického cyklu prosím príslušenstvo vyberte.
 	<b>Supergрил L3 (výkon) **</b>  <b>4. a 5. úroveň</b>	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte. Pri grilovaní toastov používajte L5 (výkon) bez predhrievania.
	<b>Soft + 150-200°C</b>  <b>2. a 3. úroveň</b>	IDEÁLNE PRE: koláče a chlieb na jednej úrovni
 	<b>Gril + Otočný ražeň Výkon L3</b>	IDEÁLNE NA pečenie potravín, ako sú kuracie prsia, prepelice alebo rybie filé na oboch stranách naraz. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.
  	<b>Gril + Ventilátor + Otočný ražeň 200 °C</b>	IDEÁLNE NA pečenie jedál, ako sú veľké kurčatá alebo morky na oboch stranách naraz. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.
 	<b>Statické + Turnspit * 200 °C</b>	IDEÁLNE PRE: Pečenie hovädzieho alebo bravčového mäsa. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.

#### Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826

Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo zobrazením stavu: 0,8 W

Doba, po ktorej zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim s informáciami alebo zobrazením stavu: 20 min



\* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

\*\* 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.

\*\*\*\* Odporúčaná doba prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od typu potravín a preferencií používateľa.

## ĎALŠIE FUNKCIE

Symbol	Opis	Odporúčania
	<b>Kláves zámky</b>	Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa zabránilo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Stlačením a podržaním tlačidla Temperature (Teplota) (4) na 5 sekúnd sa aktivuje zámok obrazovky. Ak ho chcete deaktivovať, stlačte to isté tlačidlo.
	<b>Oblíbená funkcia</b>	Ak chcete uložiť svoju obľúbenú funkciu a zobraziť ju ako prvú po zapnutí rúry, 5 sekúnd podržte stlačené tlačidlo (2).

## KATEGÓRIE PRÍPRAVY JEDLA

Symbol	Opis	Predhrievanie	Položka pri príprave jedla	Teploty Heat Feel (°C)	Opis
	<b>Červené mäso</b>	Y	2-3	58-62-65°C pre hovädzie mäso	Pečené mäso vcelku a rezne hovädzieho a telacieho mäsa.
	<b>Biele mäso</b>	Y	2-3	70-74-85°C	Bravčové pečené, kuracie a morčacie kusy a biele mäso všeobecne.
	<b>Ryby</b>	Y	2-3	65°C	Celé ryby a filety
	<b>Zelenina</b>	Y	3-4	70°C	Pečená zeleninu a zemiaky.

Dokonalé výsledky varenia sú zaručené vďaka prednastaveným parametrom podľa kategórií. Predvolené hodnoty času a teploty sa vzťahujú na množstvá na 4 porcie. Na správne nastavenie času prípravy jedla použite nižšie uvedenú tabuľku. Dosiahnutie najlepších výsledkov dosiahnete použitím sondy Preci Probe.

Kategória potravín	Veľkosť porcie/gramy (tučným písmom, predvolené nastavenie)	Doba prípravy jedla (min)**** po predhriatí
<b>Červené mäso</b>	<b>4/800; 6/1200; 8/1600</b>	<b>50; 52; 55</b>
<b>Biele mäso</b>	<b>4/800; 6/1200; 8/1600</b>	<b>57; 60; 65</b>
<b>Ryby</b>	<b>4/600; 6/900; 8/1200</b>	<b>36; 38; 40</b>
<b>Zelenina</b>	<b>4/800; 6/1200; 8/1600</b>	<b>57; 60; 65</b>

\* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

\*\* 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.

\*\*\*\* Odporúčaná doba prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od typu potravín a preferencií používateľa.

## REŽIMY VARENIA PAROU

Katégoria potravín	Veľkosť porcie/gramy (tučným písmom, predvolené nastavenie)	Čas prípravy jedla (min)**** po predhriatí
Mäso	<b>4/800</b> ; 6/1200; 8/1600	<b>40</b> ; 43; 45
Ryby	<b>4/600</b> ; 6/900; 8/1200	<b>29</b> ; 30; 32
Pečivo	<b>4/600</b> ; 6/900; 8/1000	<b>42</b> ; 50; 56
Zelenina	<b>4/800</b> ; 6/1200; 8/1600	<b>42</b> ; 44; 48

## ŠPECIÁLNE FUNKCIE \*

Symbol	Opis	Odporúčania
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> 2. úroveň	Funkcia ideálna na zachovania mäkkosti vnútri jedla s chrumkavou kôrkou. Kvôli zdravšiemu pečeniu znižuje táto funkcia množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia ohrievacích článkov s pulzujúcim cyklom vzduchu zabezpečuje rovnomerné pečenie.
	<b>Chlieb</b> <b>210 °C</b> <input type="checkbox"/> 2. úroveň	Kombinácia pary a tradičného ohrevu zaisťuje vyššiu objemovú expanziu pri varení chleba. Kôrka bude lesklá a chrumkavá. Túto funkciu je možné použiť s wifi senzorom Preci probe. Na uvarenie dokonalého chleba odporúčame konkrétny recept otestovaný našim šéfkuchárom (pozri kapitolu „Recept na chlieb“).

### RECEPT NA CHLIEB

#### •Iba s múkou na chlieb:

500 g špeciálnej múky na chlieb

10 g soli

7,5 g sušeného droždia na pečenie

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 šálatovej miske rozpusťte 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 vytáhnite a mieste (cielom 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) 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). Vytvarovaný chlieb položte na plech na pečenie, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Jemne posypte múkou (je to voliteľné, ide len o dosiahnutie efektu farmárskeho chleba). Vrch bochníkov jemne nakrojte čepelou (alebo dobre naostreným nožom).

Pred vložením do rúry nechajte odpočívať asi desať minút, nainštalujte podnos s chlebom na 2. úroveň (zdola) rúry.

Odmerajte presne 1 dl (10 ml alebo 100 g) vody a vylejte ju priamo na dno rúry. Zatvorte dverka a zapnite funkciu chleba alebo pečárne.

## FUNKCIE ČISTENIA \*

Symbol	Funkcia	Opis
	<b>H2O clean</b>	Na jednoduché a efektívne čistenie rúry.
	<b>Pyrolýza Eko</b>	Na dokonalé, pravidelné čistenie vnútorného priestoru rúry. Táto funkcia umožňuje zamknúť počas postupu dvierka (d4).
	<b>Pyrolýza+</b>	Na mimoriadne dôkladné čistenie a odstránenie veľkého množstva nečistôt z vnútorného priestoru rúry. Táto funkcia umožňuje zamknúť počas postupu dvierka (d4).

\* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

\*\* 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.

\*\*\*\* Odporúčaná doba prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od typu potravín a preferencií používateľa.

## Čistenie a údržba

### VŠEOBECNÉ POZNÁMKY K ČISTENIU:

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

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

### SKLENENÉ ČASTI

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

### TESNENIE OKIENKA RÚRY

Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť vlhkou špongiou.

### ODPORÚČANIA:

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry 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, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.

- Abyste 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 požiadajte o výmenu žiarovky kontaktujte asistenčné služby.

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

# Environmental protection and disposal

---

## SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

## WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused).

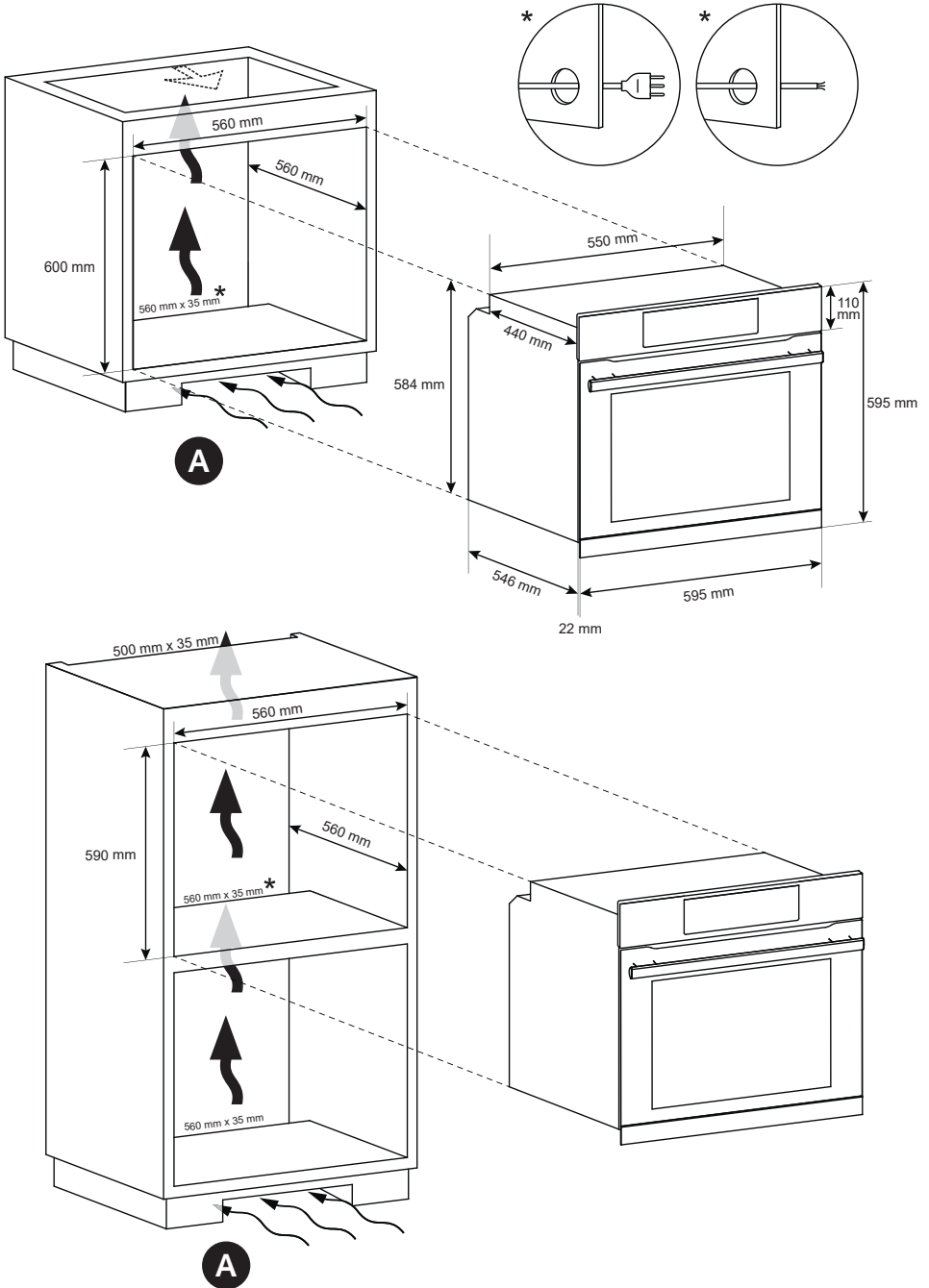


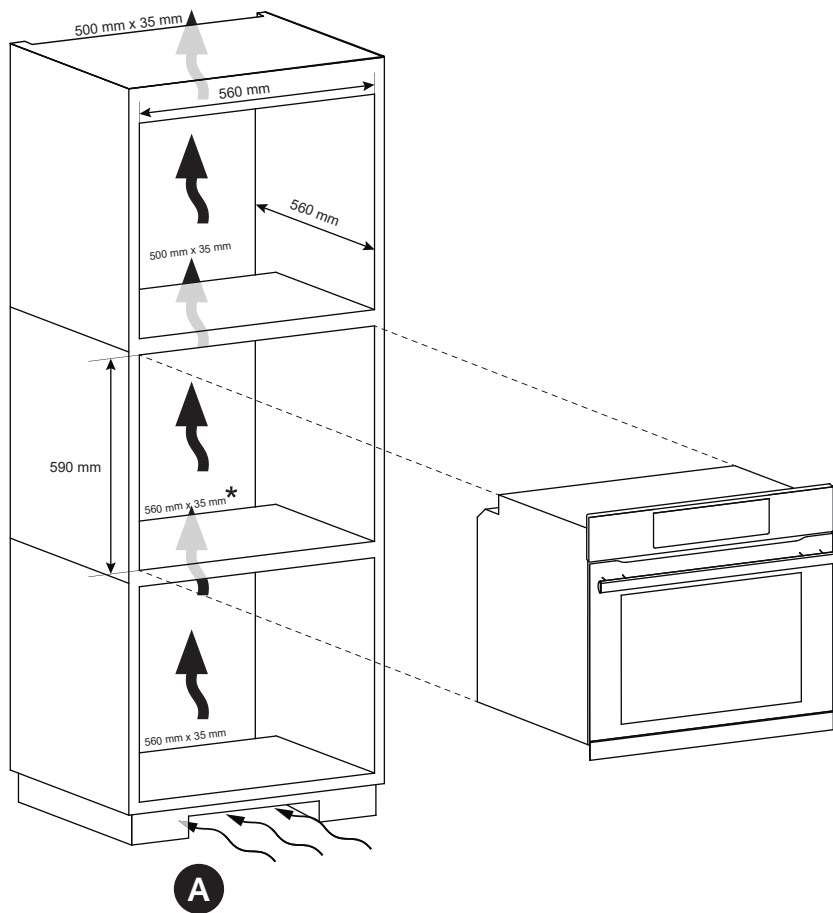
It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- The WEEE should not be treated as domestic waste;
- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

# Installation



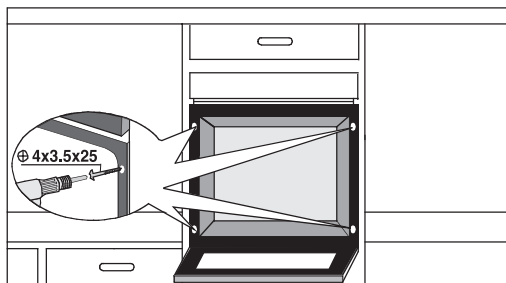


\*

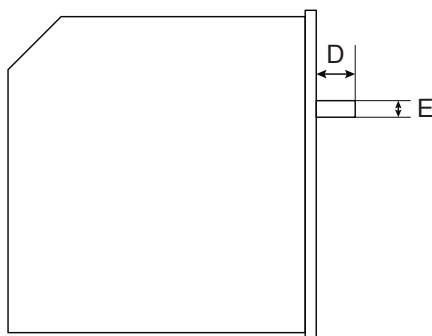
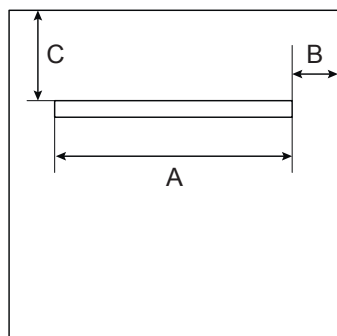
**SK** Ak je zadná stena nábytku na spodku zakrytá, zabezpečte otvor pre napájací kábel.

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 mm<sup>2</sup>.



Povinné pre všetky typy inštalácií.



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



70087669