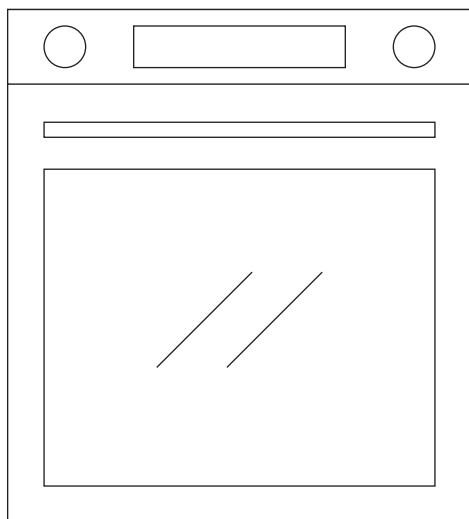




- HWO60SM2F3BH
- HWO60SM2F3XH
- HWO60SM5S9BH
- HWO60SM5B5BH

CANDY HOOVER GRUPA Via Comolli 16 Brugherio – Italija

Haier

Upute za korisnike РЕЋНИЦЕ _____	HR	4
Инструкции за потребителя ФУРНИ _____	BG	19
Instrucțiuni de utilizare CUPTOARE _____	RO	34
Kullanım Talimatları FIRINLAR _____	TR	49

- 5** **Važne sigurnosne upute**
- 11** **Opis proizvoda**
- 13** **Način rada proizvoda**
- 14** **Upotreba uređaja**
- 17** **Čišćenje i održavanje**
- 18** **Zaštita okoliša i zbrinjavanje**
- 64** **Ugradnja**

Zahvaljujemo vam što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Kako biste ostvarili najbolje rezultate, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću uporabu. Prije postavljanja pećnice, zapišite serijski broj kako biste ga mogli dati osoblju službe za korisnike u slučaju da su potrebni popravci. Provjerite da pećnica nije oštećena tijekom transporta. Ako niste sigurni, potražite savjet kvalificiranog tehničara prije uporabe pećnice. Sav ambalažni materijal držite izvan doseg djece. Kada se pećnica prvi put uključi,

može se pojaviti dim jakog mirisa. To nastaje zbog zagrijavanja ljepila na izolacijskim pločama. Ako se to dogodi, ne brinite, samo pričekajte da se dim rasprši prije stavljanja hrane u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća odgovornost u slučajevima kada se korisnik ne pridržava uputa sadržanih u ovom dokumentu.

NAPOMENA: funkcije pećnice, značajke i dodaci koji su navedeni u ovom priručniku variraju, ovisno o modelu koji ste kupili.

Važne sigurnosne upute

SIGURNOSNE UPUTE

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Osobe starosti od 8 godina ili iznad i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, smiju upotrebljavati uređaj samo pod nadzorom ili ako su im omogućene upute o rukovanju uređajem, na siguran način uz osviještenost o mogućim rizicima.
- Čišćenje i održavanje ne smiju izvršavati djeca koja nisu pod nadzorom.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.
- UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem uređaja za termalni prekid, uređaj se ne bi smio napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je tajmer, ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju biti na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Proizvođači nisu obvezni to izvršiti. Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje. Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je osigurana dobra ventilacija u prostoru pećnice kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

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

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

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

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

Utičnica ili omnipolarna sklopka koji se upotrebljavaju za spajanje trebaju biti lako dostupni kada je uređaj postavljen. Odspajanje se može postići tako da imate dostupan utikač ili uključivanjem sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno ga je zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji je dostupan kod proizvođača ili tako da se obratite službi za korisnike. Tip kabela za napajanje mora biti H05V2V2-F. Ovaj zahvat mora obaviti stručna osoba odgovarajućih kvalifikacija. Vodič uzemljenja (žuto-zeleni) mora biti približno 10 mm duži od drugih vodiča. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za brigu o korisnicima i zatražite uporabu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepridržavanjem gore navedenog može se ugroziti sigurnost uređaja i poništiti jamstvo.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- Ne upotrebljavajte grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakala pećnice, s obzirom da se njima može ogrebat površina i prouzrokovati pucanje stakla.
- UPOZORENJE: pobrinite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje, kako biste izbjegli mogućnost nastanka strujnih udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja uklonjivih dijelova. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga uporaba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne uporabe.
- Uporaba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
- nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste proizvod odspojili od napajanja
- uređaj nemojte dodirivati mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima
- općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela
- u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i nemojte ga neovlašteno popravljati

- **POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR PROVEDE ELEKTRIČNE SPOJEVE.** Napajanje na koje se spaja pećnica mora biti u skladu sa zakonima na snazi u državi postavljanja. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu zbog nepridržavanja ovim uputama. Pećnica mora biti spojena na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem s višestrukim polovima, ovisno o zakonima koji su na snazi u državi postavljanja, Električno napajanje potrebno je zaštititi odgovarajućim osiguračima, a kabeli koji se upotrebljavaju moraju imati poprečni presjek kojim bi se osiguralo ispravno napajanje pećnice.
- **SPAJANJE.** Pećnica je opremljena kabelom za napajanje koji se treba spojiti isključivo na električno napajanje snage 220 – 240 V izmjenične struje između faza ili između faza i neutralnog stanja. Prije spajanja pećnice na električno napajanje, važno je provjeriti napon napajanja naveden na mjeracu i postavku rastavljača. Žica uzemljenja spojena na priključni pol za uzemljenje pećnice mora se spojiti na priključni pol za uzemljenje napajanja.
- **UPOZORENJE.** Prije spajanja pećnice na napajanje, zamolite kvalificiranog električara da provjeri provodnost priključnog pola za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za nezgode i druge probleme nastale zbog toga što pećnica nije spojena na priključnicu za uzemljenje ili zbog toga što priključnica za uzemljenje ima manjkav kontinuitet.
- **NAPOMENA:** s obzirom da će možda biti potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da se može spojiti pećnica ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena. Kabel za napajanje može zamijeniti isključivo osoblje tehničke službe ili tehničari odgovarajućih kvalifikacija.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA UPOTREBU

- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar šupljine pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10-15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.

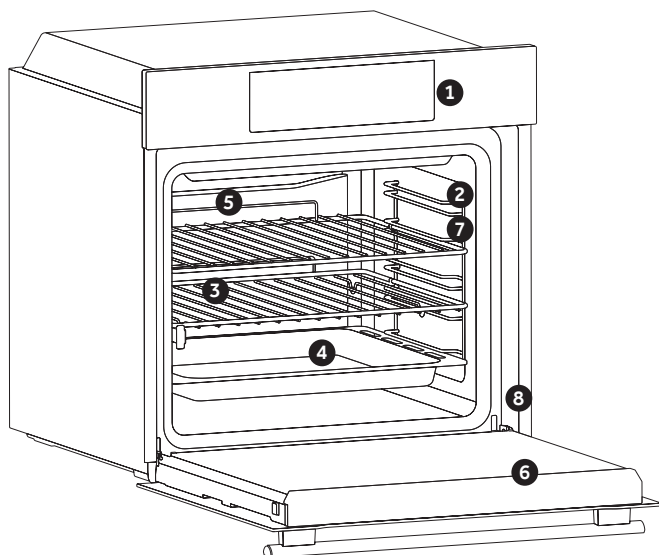
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajnim prekidom napajanja tijekom faze kuhanja može se prouzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- Kada postavljate policu unutra, pobrinite se da je zaustavnik okrenut prema gore i u stražnjem dijelu šupljine. Polica se mora u potpunosti umetnuti u šupljinu.
- UPOZORENJE: Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- OPREZ: Dno šupljine nemojte ponovno puniti vodom tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.
- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.

UPOZORENJA

- Potrebno je ukloniti sav višak prolivenog materijal prije čišćenja.
- UPOZORENJE: prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
 1. Očistite vrata pećnice;
 2. Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
 3. Uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);
 4. Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- U pećnicama koje su opremljene sondom za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor pomoću isporučene matice. Uvijek zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Tijekom pirolitičkog postupka čišćenja (ako je uređaj opremljen), površine se mogu zagrijati više od uobičajenog, te je stoga potrebno djecu držati na sigurnoj udaljenosti.

- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje, plinske plamenike ili električne ploče za grijanje nikada nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizera, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.
- Prilikom punjenja spremnika za vodu razina vode ne smije prelaziti maksimalnu razinu označenu na spremniku.
- UPOZORENJE: Opasnost od opekline i oštećenja uređaja: prilikom upotrebe funkcije pare ona može uzrokovati opekotine: pažljivo otvorite vrata kako biste izbjegli ozljede nakon uporabe funkcije kuhanja s parom.
- Spremnike puniti isključivo pitkom vodom.
- Dno šupljine tijekom rada funkcije pare puniti isključivo pitkom vodom.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za meso koja se preporuča za ovu pećnicu.

Opis proizvoda



1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)

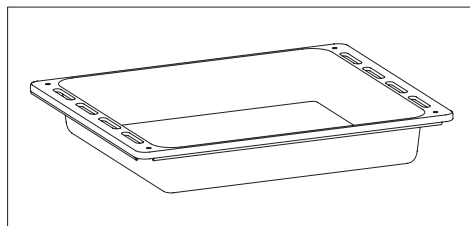
8. Serijski broj



Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

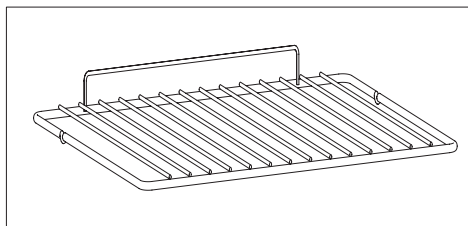
PRIBOR

Plitica za prikupljanje sokova



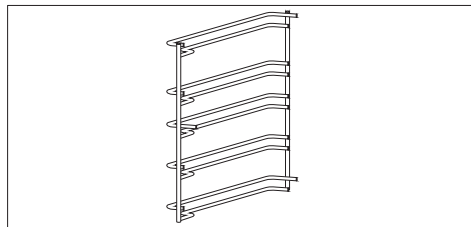
Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

Metalna rešetka



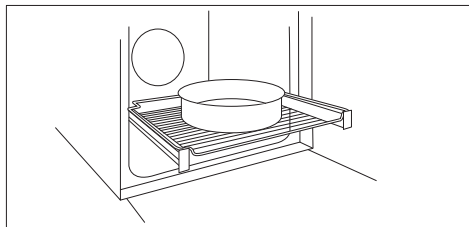
Drži posude za pečenje i plitice.

Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



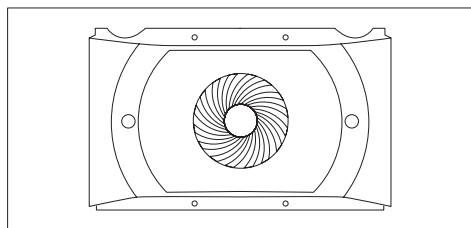
Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Teleskopske vodilice (samo ako je uređaj opremljen)



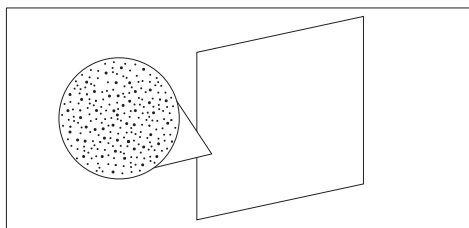
Dvije vodilice koje olakšavaju provjeru stanja pečenja jer omogućuju jednostavno izvlačenje i premještanje plitica i rešetki unutar pećnice.

Kuharska ploča (samo ako je uređaj opremljen)



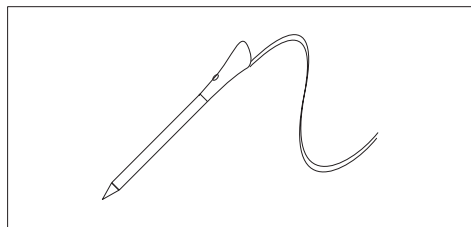
Uređaj za prijenos zraka koji povećava cirkulaciju zraka unutar pećnice. To omogućuje poboljšanu učinkovitost kuhanja, ravnomjernije kuhanje hrane na svim temperaturama, kraće vrijeme kuhanja i, na kraju, ravnomjernu raspodjelu temperature unutar pećnice.

Katalitičke ploče (samo ako je uređaj opremljen)



Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusu 2/3 kuhanja tjedno).

Sonda za meso (samo ako je uređaj opremljen)

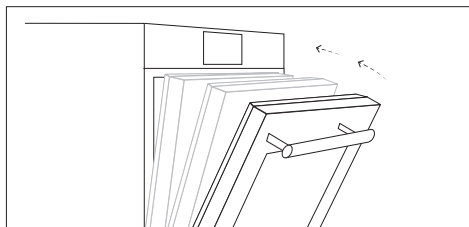


Mjeri unutarnju temperaturu hrane tijekom kuhanja. Umetnite u otvor na vrhu šupljine. Mora se umetnuti dok je pećnica hladna.

UPOZORENJA:

- Nemojte zagrijavati ili kuhati prije no što pravilno umetnete sondu za meso.
- Sondu za meso nemojte pokušavati umetnuti u zamrznutu hranu.

Softclose (samo ako je uređaj opremljen)



Šarke koje osiguravaju automatsko meko i glatko kretanje tijekom faze zatvaranja vrata pećnice.

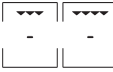
Način rada proizvoda*

Simbol	Funkcija	Opis
	Ručni način rada	Ova funkcija omogućuje odabir funkcija kuhanja, temperature i trajanja.
	My Taste	U ovom izborniku možete vidjeti i odabrati nedavno korištene i omiljene programe, te izraditi recepte prilagođene prema svom ukusu. • Posljednja upotreba/Zadnja upotreba u aplikaciji: pogledajte posljednje programe koji se koriste s trajanjem, temperaturom i predgrijavanjem (ako je odabrano) i koji se koriste izravno u pećnici ili putem aplikacije. • Favoriti/Moji recepti: pogledajte popis omiljenih recepata i/ili programa. • U-Create: kreirajte i pogledajte prilagođene recepte.
	Recepti	U ovom izborniku možete pristupiti raznim receptima koji su već integrirani u vašu pećnicu.
	Wi-Fi	U ovom načinu rada možete spojiti pećnicu na mrežu i registrirati je pomoću aplikacije Haier.
	Postavke	Pristupite ovom izborniku kako biste promijenili jezik, postavili doba dana, podesili svjetlinu, uključili ili isključili zvukove, uredili postavke Wi-Fi veze i upravljanja na daljinu.
	Upravljanje na daljinu	Kad je uključeno daljinsko upravljanje, pećnici možete pristupiti i upravljati SAMO putem spojenog uređaja.
	Zaključaj	Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona/vrata kako bi se spriječila da djeca upotrebljavaju uređaj.
	Svakodnevno kuhanje	U ovom izborniku možete pristupiti pripremama raznih svakodnevnih jela dostupnih na pećnici i u APLIKACIJI.

*Ovisno o modelu pećnice.

Upotreba uređaja

NAČINI KUHANJA*

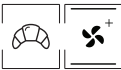
Simbol	Opis	Prijedlozi
	Konveksijska*** 160 – 200 °C**  2° razina	IDEALNO ZA: briose, kroasane, flan, pudinge, kreme. Ova funkcija upotrebljava gornji i donji grijač. Prethodno desetak minuta zagrijte pećnicu.
	Konveksijska + ventilator 240 °C**  1. razina	IDEALNO ZA: pizzu, focacciu, lazanje. Ova funkcija bolje raspodjeljuje toplinu zahvaljujući kombinaciji ventilatora i grijaćih elemenata, osiguravajući ravnomjerno pečenje.
	Više razina 150 – 200 °C**  1./3. razina	IDEALNO ZA: peciva, kekse, kolače, punjena i pirjana jela. Ova funkcija jamči istovremeno pečenje različitih jela na jednoj ili više polica. Toplina je bolje raspoređena i bolje prodire u hranu, smanjujući i vrijeme predgrijavanja i vrijeme kuhanja. Arome se ne miješaju. Prilikom zajedničkog kuhanja različitih namirnica ostavite ih 10-ak minuta duže.
	Grijač L5 (snaga) **  3./4./5. razina	IDEALNO ZA: gratinirana jela, meso s roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo gornji grijač, a može se namjestiti razina roštilja. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Bijelo meso postavite dalje od roštilja. Crveno meso i riblji fileti mogu se staviti na policu ispod koje se nalazi posuda za prikupljanje sokova. Zagrijte 5 minuta. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno). NAPOMENA: Ako se odabere ova funkcija, neće se moći postaviti odgođeno pokretanje s vremenom pokretanja/zaustavljanja.
	Grijač + ventilator 200 °C**  4. razina	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja). Upotrebljava se gornji grijač s ventilatorom da bi zrak cirkulirao unutar pećnice. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Kliznite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijavanje potrebno je za crveno meso, ali ne i za bijelo meso. NAPOMENA: Ako se odabere ova funkcija, neće se moći postaviti odgođeno pokretanje s vremenom pokretanja/zaustavljanja.
	Donji grijač 160 – 180°C**  2° razina	IDEALNO ZA: karamel kremu, pudinge, bavarsku kremu (parna kupelj). Ova je funkcija idealna za kuhanje svih jela na bazi tijesta, kojima je potrebno više topline odozdo. Može se koristiti i za završetak pripreme za kuhanje.
	Donji grijač + ventilator 210 °C**  1. razina	IDEALNO ZA: voćne kolače. Donji se grijač upotrebljava s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Ova funkcija sprječava sušenje hrane i potiče postupak dizanja za savršene rezultate pečenja.
	Supergrill L5 (snaga) **  2./4./5. razina	IDEALNO ZA: gratiniranje, pečenje, meso s roštilja, ribu, povrće. Pećnica ima pet položaja za roštilj, od L1 do L5. Super roštilj je jači od roštilja na otvorenom. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno). NAPOMENA: Ako se odabere ova funkcija, neće se moći postaviti odgođeno pokretanje s vremenom pokretanja/zaustavljanja.

*Ovisno o modelu pećnice.

**Idealna temperatura za predložena jela.

***Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 za svrhu prijave potrošnje energije i energetskog razreda.

POSEBNE FUNKCIJE*

Simbol	Opis	Prijedlozi
	Tailor bake *** 180 – 200 °C**  2° razina	Idealno za održavanje hrane mekanom iznutra i hrskavom izvana. Za zdravo kuhanje: ova funkcija smanjuje količinu potrebne masti ili ulja. Kombiniranje grijača s pulsirajućim ciklusom zraka jamči savršeni rezultat pečenja.
	Odmrzavanje 40 °C  2° razina	Ventilator cirkulira zrak pri temperaturi od 40°C oko zamrznute hrane tako da se odmrzava, a da se ne mijenjaju svojstva namirnice.
	Soft+ 180 – 200 °C**  2° razina	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, kroasane, briše. Kombinira prvu fazu tradicionalnog kuhanja nakon koje slijede ciklusi s promjenjivim brzinama ventilatora.
	Kruh 65/100/220 °C  2° razina	Ova funkcija omogućuje pečenje kruha u različitim koracima, osiguravajući savršene rezultate pečenja pomoću ciklusa konekcijsko + ventilator. Predlažemo poseban recept koji je testirao naš kuhar kako bi pripremio savršen kruh (pogledajte poglavlje „Recept za kruh“).
	Paella 200 °C  2° razina	Jednostavan način kuhanja paelle, dodavanje sastojaka na različitim razinama kako bi se osigurali najbolji rezultati kuhanja za svaki od njih, s ciklusom konekcijsko i ventilator. Predlažemo poseban recept koji je testirao naš kuhar (pogledajte poglavlje „Recept za paellu“).
	Dizanje tijesta 40 °C  2° razina	IDEALNO ZA: pekarske proizvode. Koristi gornje i donje grijače za lagano zagrijavanje pećnice, osiguravajući da se kruh ili pekarski proizvodi dižu.

NAČINI RADA NA PARU*

Simbol	Preporučena temperatura °C	Funkcija pare (ovisno o modelu pećnice)
	210 °C	MESO: Ova funkcija omogućuje savršeno pečenje mesa, čak i u središtu, osiguravajući karameliziranu ili hrskavu površinu i sočno meso.
	180 °C	TJESTENINA I PEKARSKI PROIZVODI: Ova funkcija osigurava savršeno kuhano tjesteninu i odgovarajuće zapečenu površinu.
	200 °C	POVRĆE: Ova funkcija omogućuje kuhanje povrća osiguravajući savršene rezultate kuhanja i održavanje svih hranjivih svojstava.
	210 °C	RIBA: Ova funkcija osigurava ujednačeno kuhanje čak i na višim dijelovima, hrskavost izvana i sočnost unutar ribe.

FUNKCIJE ČIŠĆENJA*

Simbol	Funkcija	Opis
	H2O-Clean	Jednostavno i učinkovito čišćenje pećnice.
	Piroliza Eco	Za savršeno, redovito čišćenje pećnice.
	Piroliza+	Za iznimno temeljito čišćenje i uklanjanje velikih količina prljavštine iz pećnice.

RECEPT ZA PAELLU

Recept za oko 10 osoba

Stavite u posudu za prikupljanje sokova:

- 1 sjeckani luk
- 500 g riže (brzo kuhana)
- 1 vrećicu od 500 g mješavine smrznutih plodova mora (mali repovi škampa, očišćene dagnje, male trake lignji,...)
- 2 šake duboko smrznutog graška
- 1/2 crvene paprike narezane na male komade – kriške kobasice chorizo
- 2 jušne žlice ribe u prahu (ili, još bolje, 1 vrećicu dehidrirane riblje juhe) 1 vrećicu začina za paëllu 1 jušna žlica pirea od rajčice
- 1 dozu šafrana u prahu, nekoliko prekrasnih cijelih dagnji
- 700 g vode

Pokrijte posudu za prikupljanje sokova aluminijskom folijom i stavite ju na prvu razinu

Stavite u lim za pečenje tijesta:

- 10 porcija ribljih fileta (po izboru)
- 10 (ili 20) prekrasnih repova kozica (ili škampi)
- Pokrijte posudu za prikupljanje sokova aluminijskom folijom i stavite ju na treću razinu

Stavite na stalak za pećnicu

– tanjur za pitu (ili neki drugi kalup s podignutim rubovima) s 10 komada vrhova pilećih bataka prekrivenih začinima od paele
Kalup stavite na 4. razinu stalka
Zatvorite vrata pećnice i uključite funkciju „Paella”.

RECEPT ZA KRUH

• S jednostavnim krušnim brašnom:

1 kg posebnog brašna za kruh

18 g soli

2 vrećice suhog pekarskog kvasca

Oko 550 g vode na 40 °C

• S krušnim brašnom s umiješanim kvascem i solju (preporuka):

1 kilogram brašna

1 vrećica suhog pekarskog kvasca (bolje je dodati vrećicu)

Oko 550 g vode na 40 °C

Način pripreme

Razrijedite kvasac u vodi u zdjeli za salatu, stavite brašno, sol (prema potrebi) i vodu.

Sve promiješajte da dobijete ujednačeno tijesto.

Tijesto stavite na radnu površinu, a dlanom ruke razvucite tijesto i preklopite ga (cilj je da se u tijesto ubaci što više zraka). Ovo ponavljate oko 5 minuta.

Stavite tijesto u zdjelu i prekrijte ga prozirnom folijom dok se tijesto ne podigne (funkcija za dizanje tijesta) oko 1 h (mora se udvostručiti volumen).

Izvadite tijesto, preklopite ga 2 ili 3 puta (da izbacite zrak) i oblikujte kruh (baget, seljački kruh, okrugla štruca).

Kruh stavite na lim za pečenje već prekriven papirom za pečenje.

Lagano posipajte kruhove od brašna (po želji, samo da dobijete efekt na seljačkom kruhu).

Vrh štruce nekoliko puta zarežite žiletom (ili dobro naoštrenim nožem)

Pustite da odstoji desetak minuta prije stavljanja u pećnicu. Lim s kruhom stavite na 2. razinu (odozdo) pećnice.

Izmjerite točno 1 dl (10 cl ili 100 g) vode i ulijte je izravno na dno pećnice.

Zatvorite vrata i uključite funkciju „automatski kruh”

*Ovisno o modelu pećnice.

**Idealna temperatura za predložena jela.

***Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 za svrhu prijave potrošnje energije i energetskog razreda.

Čišćenje i održavanje

OPĆENITE NAPOMENE O ČIŠĆENJU

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

UPOZORENJE: Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje da ne biste trajno oštetili emajlirane dijelove. Upotrebljavajte samo vodu, sapun ili deterdžente s izbjeljivačem (amonijak).

STAKLENI DIJELOVI

Staklo očistite upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje upotrijebite spužvu natopljenu deterdžentom, iscijeđenu, a zatim isperite vodom.

BRTVA STAKLA PEĆNICE

Ako je prljava, brtva se može očistiti lagano navlaženom spužvom.

PREPORUKE:

- Nakon svake uporabe pećnice, minimalnim čišćenjem pripomaže se u održavanju pećnice savršeno čistom.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne mirise dima, preporučujemo da pećnicu ne upotrebljavate pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo uporabu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

ZAMJENA ŽARULJICE:

- Odspojite pećnicu od mrežnog napajanja.
- Otvorite stakleni poklopac, skinite žarulju i zamijenite ju novom žaruljom iste vrste.
- Nakon zamjene neispravne žarulje, zamijenite stakleni poklopac.

NAPOMENA: Ako se radi o pećnici opremljenoj led svjetlom, obratite se službi za pomoć pri promjeni žarulje.

Zaštita okoliša i zbrinjavanje

ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti. Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz šupljine raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici. Brtve održavajte čistim i ispravnim, a da biste izbjegli rasipanje topline izvan šupljine pećnice. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje” pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje smanjene tarife.

UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA OKOLIŠA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu a da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- Otpadna električna i elektronička oprema ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- Otpadna električna i elektronička oprema mora se odnijeti na namjenska prikupljališta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.



- 20** **Важни индикации за безопасността**
 - 26** **Описание на продукта**
 - 28** **Как работи продуктът**
 - 29** **Използване на уреда**
 - 32** **Почистване и поддръжка**
 - 33** **Защита на околната среда и изхвърляне**
 - 64** **Инсталиране**
-

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За най-добри резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство и го запазете за справки в бъдеще. Преди инсталиране на фурната си запишете серийния номер, който може Ви е необходим в случай на необходимост от ремонт. Проверете дали фурната не е повредена по време на транспортиране. Ако имате съмнения, консултирайте се с квалифициран техник преди да използвате фурната. Дръжте всички опаковъчни материали далеч от досега на деца. Когато включите фурната за пръв път, може да се усети силна миризма. Това се дължи на нагриването за първи път

на лепилото по изолиращите панелите. Ако това се случи, не се тревожете, просто изчакайте димът да се разсее преди да поставите храна във фурната. Производителят не поема отговорност в случаите, когато инструкциите в настоящия не са спазени.

ЗАБЕЛЕЖКА: Функциите, свойствата и принадлежностите на фурната, посочени в настоящото ръководство, ще са различни в зависимост от модела, който сте закупили.

Важни индикации за безопасността

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Децата не трябва да играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8 и повече години и от лица с ограничени физически, сензорни или умствени възможности, без опит или познания за продукта, само ако са наблюдавани или получават инструкции при работа с уреда по безопасен начин, при осъзнаване на възможните рискове.
- Почистване и поддръжка не трябва да се извършва от ненаблюдавани деца.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба уредът и принадлежностите му се нагорещават. Внимавайте да не докосвате горещи части.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да избегнете опасност, причинена от случайно нулиране на топлинното прекъсващо устройство, уредът не трябва да се захранва от външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която периодично се включва и изключва.
- Деца под 8 години трябва да се държат на безопасно разстояние от уреда, ако не са наблюдавани непрекъснато.
- Не използвайте парен почистващ уред или уред за пръскане под високо налягане за операции по почистване.
- Разединете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по нея.

ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

- Производителят няма задължение да извършва това. Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали от неправилно инсталиране, такова съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за инсталиране за професионален квалифициран персонал. Неправилното инсталиране може да причини щети или наранявания на хора, животни или принадлежности. Производителят не може да бъде отговорен за такива щети или наранявания.

- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Фурната може да бъде разположена на високо, в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според типа на крепежните елементи.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:**
 УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕ С КУПЛУНГ ИЛИ ГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само чрез поставяне на омниполярен прекъсвач, с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържи максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.
- **Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг:**
 Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В случай на несъвместимост между гнездото и куплунга на уреда, поискайте от квалифициран

електротехник да замени гнездото с друг, подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на захранване също може да се осъществи чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел се повреди, трябва да се смени с кабел или специален комплект, предлаган от производителя или трябва да се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. Заземяващият проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително с 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Неспазването на посоченото по-горе може да застраши безопасността на уреда и да направи гаранцията невалидна.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещат когато се използва грилът. Децата трябва да се държат на разстояние.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални предмети за изстъргване при почистване на стъклата на вратите, тъй като те може да надраскат повърхността и да причинят натрошаване на стъклото.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.
- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всяка друга употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилна и поради това – опасна. Производителят не може да носи отговорност за щети в резултат

- на неподходяща, неправилна или неразумна употреба.
- Употребата на електрическия уред предполага спазването на някои основополагащи правила:
 - Не дърпайте кабела, за да прекъснете електрозахранването на продукта;
 - Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
 - По принцип използването на адаптори, няколко куплунга или удължителни кабели не се препоръчва;
 - В случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
 - **УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ СВЪРЗВАНИЯ СЕ ИЗВЪРШВАТ ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИКИ ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК.** Електрозахранването, към което е свързана фурната, трябва да отговаря на изисквания на действащите закони в страната на инсталиране. Производителят не поема отговорност за щети, причинени от неспазването на тези инструкции. Фурната трябва да се свърже с електрозахранването към заземен стенов извод или прекъсвач с няколко полюса, в зависимост от действащите закони в страната на инсталиране. Електрозахранването трябва да е защитено с подходящи предпазители и използваните кабели трябва да имат напречно сечение, което да осигурява правилното захранване на фурната.
 - **СВЪРЗВАНЕ.** Фурната трябва да се захранва със захранващ кабел, който да се свързва само с електрозахранване 220-240 V AC между фазите или между фазата и неутралния полюс. Преди да свържете фурната към електрозахранването е важно да се провери захранващото напрежение, указано на прибора, и настройката на прекъсвача. Заземяващият кабел, свързан със заземяващата клемма на фурната, трябва да се свърже към заземяващата клемма на електрозахранването.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Преди свързване на фурната към електрозахранването поискайте от квалифициран електротехник да провери непрекъснатостта на заземяващата клемма на електрозахранването. Производителят няма да поема отговорност за инциденти или други проблеми, причинени от неуспешно свързване на фурната към заземителната клемма или от заземителна връзка, която има дефектна непрекъснатост.
 - **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като фурната изисква работа по поддръжка,

препоръчва се да имате и друг свободен стенов контакт, така че да може да се свърже фурната към него, ако бъде извадена от пространството, в което е инсталирана. Захранващият кабел трябва да се заменя само от технически сервизен персонал или от техник с еквивалентна квалификация.

ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

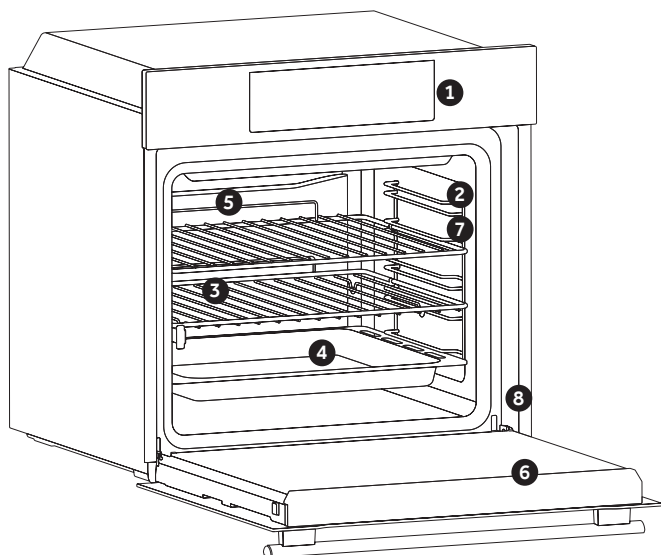
- По време на готвене влага вътре във фурната може да кондензира по стъклото на вратичката. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храната вътре във фурната. При всички случаи кондензът изчезва когато фурната достигне температура за готвене.
- Пригответе зеленчуците в съд с капак вместо в отворена тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната след приготвянето за повече от 15/20 минути.
- Дълги прекъсвания на захранващата мрежа, възникнали във фазата на готвене, могат да причинят неизправност на електромотора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Когато поставяте решетката вътре се уверете, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на камерата. Решетката трябва да влезе докрай в камерата.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или защита за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. Алуминиевото фолио или друга защита в пряк контакт с горещия емайл създават риск от разтопяване и влошаване на функционирането на емайла от вътрешната страна.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не отстранявайте уплътнението на вратичката.
- ВНИМАНИЕ: Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- Когато поставяте тавичката на решетките обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с полиците и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.
- Тавичката за отцеждане събира остатъците, които капят по време

на готвене.

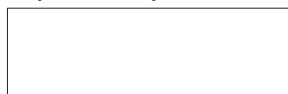
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Всеки излишен разлят материал трябва да се отстрани преди почистване.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: преди инициране на автоматичен цикъл на почистване:
 1. Почистете вратичката на фурната;
 2. Отстранете големите и груби остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
 3. Отстранете всички принадлежности от комплекта плъзгащи се страници (където има);
 4. Не поставяйте кърпи за съдове.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката когато не се използва сондата за месо.
- По време на пиролитичния процес на почистване (ако е наличен) повърхностите може да се нагреят повече от обикновено, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Ако над фурната има монтирани котлони, никога не използвайте котлоните докато работи пиролизатора, така няма да се допусне прегряване на котлоните.
- Когато пълните резервоара за вода, нивото на водата не трябва да превишава максималното ниво, указано на резервоара.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от изгаряне и повреждане на уреда: използването на функцията за пара освобождава пара, която може да причини изгаряния: След използване на функция с пара отваряйте внимателно вратичката, за да избегнете нараняване.
- Използвайте само питейна вода за пълнене на резервоара.
- Използвайте само питейна вода за пълнене на дъното на камерата за функция с пара.
- Използвайте само сонда за месо, която се препоръчва за тази фурна.

Описание на продукта



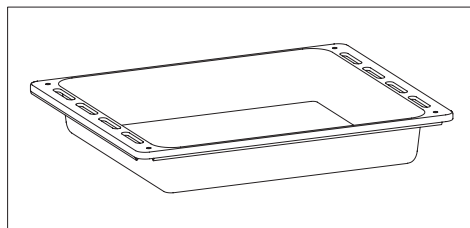
1. Панел за управление
2. Позиции на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скери
4. Тави
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)
8. **Сериен номер**



Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

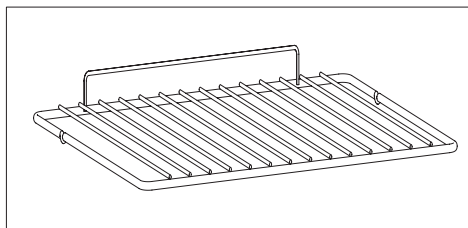
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за отцеждане



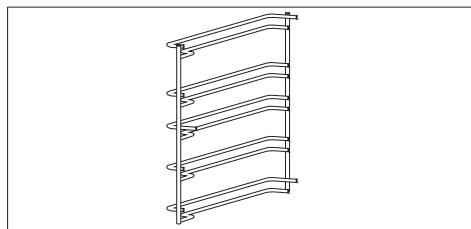
Събира остатъци, които прокапват при готвена на храна на гриловете.

Метална скара



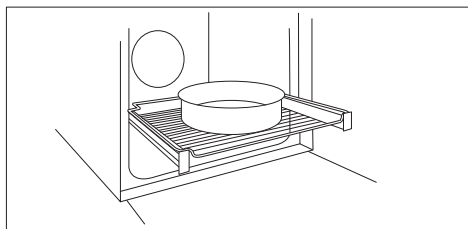
Държи тави и други съдове за печене.

Телена страница (само ако има)



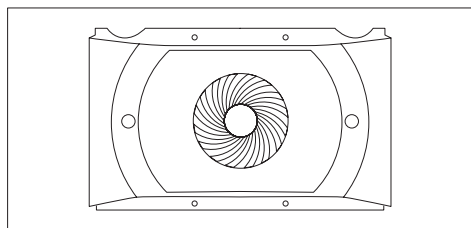
Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тави за отцеждане.

Телескопични водачи (само ако има)



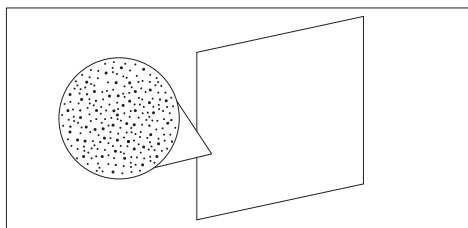
Двете водещи релси, които улесняват проверката на процеса на готвене, като позволяват лесно изваждане и преместване на тави и скари вътре в камерата на фурната.

Панел за готвене (само ако има)



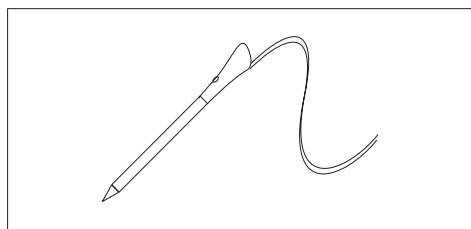
Транспортьор на въздух, който улеснява циркулацията на въздух вътре във фурната. Това позволява подобрена ефективност на готвенето, по-равномерно приготвяне на храната при всякакви температури, по-кратки времена за готвене и освен това равномерно разпределяне на температурата вътре във фурната.

Каталитични панели (само ако има)



Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица).

Сонда за месо (само ако има)

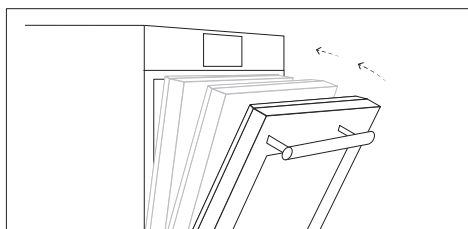


Измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Включва се в отворав горната част на камерата. Трябва да се включи когато фурната е студена.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Не подгрявайте или започвайте готвене преди да сте поставили правилно сондата за месо.
- Не опитвайте да поставяте сондата за месо в замразена храна..

SoftClose (nur, falls vorhanden)



Scharniere, die ein automatisches, sanftes und leichtgängiges Schließen der Backofentür gewährleisten.

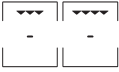
Funktionsweise des Produkts *

Символ	Функция	Описание
	Ръчен режим	Тази функция позволява да изберете функции за готвене, температура и продължителност.
	Моят вкус	В това меню можете да видите и изберете използвани и предпочитани програми, както и да генерирате персонализирани рецепти според вашия вкус. • Последно използвани/последно използвани от приложението: вижте последните използвани програми с тяхната продължителност, температура и подгряване (ако е избрано) директно от фурната или чрез приложението. • Предпочитани/мои рецепти: вижте списъка с Вашите предпочитани рецепти и/или програми. • Вие създавате: създавайте и разглеждайте персонализирани рецепти.
	Рецепти	В това меню имате достъп до рецепти, които вече са интегрирани във фурната.
	WiFi	В този режим можете да свържете фурната с мрежа и да я регистрирате в приложението Haier.
	Настройки	Отворете това меню за настройки за промяна на езика, настройване на часа, регулиране на яркостта, активиране или деактивиране на звуковите сигнали, редактиране на Wi-Fi мрежата и дистанционно управление.
	Дистанционно управление	Когато е включено дистанционното управление, имате достъп и можете да управлявате фурната само от свързаното устройство.
	Заклучване	Тази функция позволява заключване на екрана/вратичката, за да се предотврати нежелана употреба от деца
	Ежедневно Готвене	В това меню може да получите достъп до разнообразни ежедневни рецепти, налични както във фурната, така и в приложението.

* В зависимост от модела на фурната.

Използване на уреда

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ *

Символ	Описание	Предложения
	Конвенционална *** 160-200°C **  2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: бриош, кроасани, плодови пити, пудинги, кремове. Тази функция използва горния и долния нагревателни елементи. Подгрейте фурната за 10 минути.
	Конвенция + вентилатор 240°C **  1° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: пица, фокача, лазаня. Тази функция разпределя по-добре топлината поради комбинацията от вентилатор и нагревателни елементи, като осигурява равномерни резултати от печенето.
	Многоетажно готвене 150-200°C **  1°/3° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: сладкарски изделия, бисквити, торти, пълнени и задушени печива. Използвайте тази функция за готвене на различни храни по едно и също време на една или повече позиции на решетката. Топлината се разпространява и навлиза в храната по-добре, като същевременно се намаляват времената за подгряване и готвене. Ароматите не се смесват. Предвидете около 10 минути допълнително време при готвенена различни храни заедно.
	Грил L5 (мощност) **  3°/4°/5° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: огретен, месо на скара, риба, зеленчуци. Тази функция използва само горния нагревателен елемент и нивото на грила може да се регулира. Използвайте със затворена вратичка. Поставете белите меса на разстояние от грила. Червените меса и рибени филета могат да се поставят на решетката като под тях се сложи тавичката за отцеждане. Подгрейте предварително за 5 минути. Обърнете храната, когато изминат 2/3 от времето за готвене (ако е необходимо). Ако тази функция е избрана, не е възможно да се зададе отложен старт с начално и крайно време. ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е избрана тази функция, не е възможно да зададете отложен старт с време за старт/стоп.
	Грил + вентилатор 200°C **  4° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: цели парчета месо (печено). Използва горния нагревателен елемент с вентилатора за циркулация на въздуха вътре във фурната. Използвайте със затворена вратичка. Плъзнете тавичката за отцеждане под решетката, за да събирате соковете. Повреме на готвенето завъртайте на половин оборот храната. За червените меса се изисква подгряване, но не и за белите меса. ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е избрана тази функция, не е възможно да зададете отложен старт с време за старт/стоп.
	Нагряване на дъното 160-180°C **  2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: крем карамел, пудинги, баварски крем (на водна баня). Тази функция е идеална за приготвяне на всякакви сладкарски ястия, които трябва да се пекат от долната страна. Може също да се използва като довършителна за приготвяне на храна.
	Нагряване на дъното + вентилатор 210°C **  1° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: тартове. Използва се долния нагревателен елемент заедно с вентилатора за циркулация на въздуха вътре във фурната. Не позволява храната да изсъхне и подпомага втасването за перфектни резултати.
	Супергрил L5 (мощност) **  2°/4°/5° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: огретен, печено месо, месо на скара, риба, зеленчуци. Фурната има пет нива за грил – от L1 до L5. Тази функция е по-мощна от функцията грил и можете да я използвате, за да пригответе барбекю. Обърнете храната, когато изминат 2/3 от времето за готвене (ако е необходимо). Ако тази функция е избрана, не е възможно да се зададе отложен старт с начално и крайно време. ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е избрана тази функция, не е възможно да зададете отложен старт с време за старт/стоп.

* В зависимост от модела на фурната.

** Идеална температура за предложените храни.

*** Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ *

Символ	Описание	Предложения
	Потребителско печене *** 180-200°C **  2° ниво	Идеална за поддържане на храната мека отвътре и хрупкава отвън. За здравословно готвене, тази функция намалява необходимото количество твърда или течна мазнина. Комбинацията от нагревателните елементи с импулсен цикъл на въздуха осигурява равномерни резултати от печенето.
	Размразяване 40°C  2° ниво	Въздухът, който циркулира около замразената храна чрез вентилатора, е с температура 40°C и размразява храната, без да нарушава хранителните ѝ стойности.
	Омекотяване+ 180-200°C **  2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: торти, хляб, бисквити, кроасани, бриош. Комбинира първата фаза на традиционно готвене, последвана от цикли при различни обороти на вентилатора. Вентилаторът се задейства 20 минути, след като е започнало готвенето.
	Хляб 65/100/220°C  2° ниво	Тази функция позволява приготвяне на хляб в различни стъпки, осигурявайки идеални резултати от готвенето с помощта на конвекция + цикъл на вентилатора. Предлагаме конкретна рецепта, изпробвана от нашия главен готвач, за приготвяне на перфектен хляб (вижте онлайн).
	Паеля 200°C  2° ниво	Лесният начин за приготвяне на паеля, като се добавят съставки на различни нива, за да се гарантират най-добри резултати от готвенето за всяка от тях, с конвекция и цикъл на вентилатора. Предлагаме конкретна рецепта, изпробвана от нашия главен готвач (вижте онлайн).
	Втасване 40°C  2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: тестени изделия. Използва горния и долния нагревателни елементи за много леко затопляне на камерата на фурната, като осигурява надигане на хляба или тестените храни.

РЕЖИМИ ЗА ФУНКЦИИ ЗА ПАРА *

Символ	Предложена температура °C	температура °C Функции за пара (в зависимост от модела на фурната)
	210 °C	МЕСО: Тази функция позволява да пригответе месо съвършено дори отвътре, с карамелизирана или хрупкава коричка и сочно месо.
	180 °C	ПАСТА И ПЕЧИВА: Тази функция осигурява перфектно приготвена паста и идеално запечен огретен.
	200 °C	ЗЕЛЕНЧУЦИ: Тази функция позволява да готвите зеленчуци, като гарантира перфектни резултати и запазва хранителните свойства на продуктите.
	210 °C	РИБА: Тази функция осигурява хомогенно готвене дори на високи части, запазвайки рибата свежа отвън и сочна отвътре.

ФУНКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ *

Символ	Функция	Описание
	Почистване с вода	За просто, ефикасно почистване на фурната.
	Еко пиролиза	За идеално, периодично почистване на камерата на фурната.
	Пиролиза+	За изключително щателно почистване и отстраняване на големи количества замърсявания от камерата на фурната.

РЕЦЕПТА ЗА ПАЕЛЯ

Рецепта за приблизително 10 души

Поставете в тавичката за отцеждане:

- нарязан лук
- 500 г ориз (за бързо приготвяне)
- 1 пакет от 500 г замразени морски дарове асорт (малки опашки от скариди, почистени миди, малки ивици сепия и т.н.)
- 2 шепи дълбоко замразен грах
- 1/2 червена чушка, нарязана на малки парченца, резенчета чоризо
- 2 супени лъжици рибен бульон (или 1 пакетче разтворима рибена супа) 1 пакетче подправки за паеля, 1 супена лъжица доматиено пюре
- 1 доза шафран на прах, няколко красиви цели миди
- 700 мл вода

Покрийте тавичката за отцеждане с алуминиево фолио и я поставете на първото ниво

Поставете в тавата за печене на тестени изделия:

- 10 порции рибни филета (по ваш избор)
- 10 (или 20) красиви опашки от скариди (или скампи)
- Покрийте тавичката за отцеждане с алуминиево фолио и я поставете на трето ниво

На скарата на фурната поставете

- форма за пай (или друга форма с по-висок ръб) с 10 горни части от пилешки бутчета, поръсени с подправки за паеля. Поставете формата на скарата на 4-то ниво

Затворете вратичката на фурната и включете функцията "Паеля".

РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ

• С обикновено брашно за хляб:

- килограм брашно за хляб
- 18 г сол
- 2 пакетчета суха мая за хляб

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

*** Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас

Приблизително 550 мл вода с температура 40 °C

• С брашно за хляб с добавени мая и сол (препоръчително):

- 1 килограм брашно
- 1 пакетче суха мая за хляб (най-добре добавете цялото пакетче)
- Приблизително 550 мл вода с температура 40 °C

Метод

В купа разтворете маята във вода, добавете брашното, солта (ако е необходимо) и водата. Разбъркайте всичко до получаване на хомогенно тесто. Преместете тестото на плота и с длан го разтеглете и сгънете (целта е да се запази максимално количество въздух в тестото).

Повтаряйте това движение в продължение на приблизително 5 минути.

Поставете тестото в купата и го покрийте с фолио. Тестото ще втасва (което доказва функцията на фурната) около 1 ч (трябва да удвои обема си)

Извадете тестото, сгънете го 2 или 3 пъти (за да изтласкате въздуха) и оформете хлебчетата (багета, селски хляб, кръгъл самун)

Поставете хляба в предварително покрита с хартия за печене тава

Поръсете леко хляба с брашно (по избор, за да добие вид на селски хляб)

Направете няколко нареза с острие (или добре заточен нож) отгоре на хляба

Оставете да почине за около десет минути, преди да го поставите във фурната, сложете тавата с хляба на 2-ро ниво (броено от дъното нагоре) на фурната. Измерете точно 100 мл вода и я изсипете директно на дъното на фурната

Затворете вратичката и включете функцията "автоматичен хляб"

Почистване и поддръжка

ОБЩИ БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ПОЧИСТВАНЕТО:

Периодичното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади преди да извършвате ръчно почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или остри предмети за почистване, тъй като те може необратимо да повредят емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или почистващи препарати на базата на белина (амоняк).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Почиствайте стъкления прозорец на фурната с абсорбираща кухненска кърпа след всяка употреба. За упорити замърсявания използвайте напоена с препарат гъба, изстискайте я, след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА
Ако е замърсено, уплътнението може да се почисти с влажна гъба.

ПРЕПОРЪКИ:

- След всяка употреба на фурната минимални усилия за почистване ще я поддържат идеално чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или защита за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. Алуминиевото фолио или друга защита в пряк контакт с горещия емайл създават рискове от разтопяване и влошаване на функционирането на емайла от вътрешната страна.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и в резултат на това силни задимяващи миризми, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с

фурната, препоръчваме да използвате съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

СМЯНА НА ЛАМПАТА:

- Разединете фурната от захранването.
- Свалете стъкления капак, развийте крушката и я сменете с нова от същия тип.
- След като смените дефектната крушка,

ЗАБЕЛЕЖКА: ако фурната е с LED лампа, потърсете съдействие за смяна на крушката.

Защита на околната среда и изхвърляне

ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Където е възможно, избягвайте подгряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате. Отваряйте вратичката на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително пестене на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате електрически контакт с часово разграничаване на тарифата, програмата „забавено готвене“ опростява пестенето на енергия, като измества процеса на готвене, така че да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

УПРАВЛЕНИЕ НА ОТПАДЪЦИ И ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

- Този уред носи етикет за съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат и замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда) и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали. Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:
- ОЕЕО не трябва да се третира като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се отнесат в зона за специализирано събиране, управлявана от градските власти или регистрирано дружество.



В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

Rezumat

35 **Indicații importante de siguranță**

41 **Descrierea produsului**

43 **Cum funcționează produsul**

44 **Utilizarea aparatului**

47 **Curățare și întreținere**

48 **Protecția mediului și eliminarea**

64 **Instalare**

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru cele mai bune rezultate, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referințe ulterioare. Înainte de a instala cuptorul, țineți cont de numărul de serie, de care este posibil să aveți nevoie dacă sunt necesare reparații. Verificați dacă cuptorul nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, consultați un tehnician calificat înainte de a utiliza cuptorul. Păstrați toate materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

Când cuptorul este pornit pentru prima dată, se poate genera un fum puternic mirositor.

Acest lucru este cauzat de încălzirea pentru prima dată a adezivului de pe panourile izolatoare. Dacă apare, nu vă faceți griji, așteptați doar ca fumul să se disipeze înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate în cazurile în care nu au fost respectate instrucțiunile cuprinse în acest document.

NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

Indicații importante de siguranță

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul.
- Aparatul poate fi utilizat de cei cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, numai dacă sunt supravegheați sau dacă li se oferă instrucțiuni privind operarea aparatului, într-o manieră sigură informându-i cu privire la posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copiii nesupravegheați.
- AVERTISMENT: aparatul și piesele accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării. Fiți atenți să nu atingeți piesele fierbinți.
- AVERTISMENT: părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.
- AVERTISMENT: pentru a evita pericolele cauzate de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit.
- Copiii cu vârste mai mici de 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu folosiți dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia..

RECOMANDĂRI/AVERTISMENTE LA INSTALARE

- Producătorii nu au nicio obligație de a realiza acest lucru. Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate cauza daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita

supraîncălzirea.

- Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.

AVERTISMENTE ELECTRICE

- **Dacă cuptorul este furnizat de producător fără ștecăr:**

TAPARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE FOLOSIND ȘTECĂRUL SAU PRIZELE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător. Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu legislația actuală privind siguranța, cuptorul trebuie conectat doar cu un disjuncteur omnipolar, cu izolarea contactului în conformitate cu cerințele aferente supratensiunii de categorie III, între aparat și sursa de alimentare. Disjuncteurul omnipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să fie în conformitate cu legislația actuală. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjuncteur. Disjuncteurul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și de cea a sursei de alimentare. Deconectarea trebuie realizată prin încorporarea unui comutator în cablajul fix în conformitate cu normele de cablare.

- **Dacă cuptorul este furnizat de producător cu ștecăr:**

Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist calificat corespunzător. În caz de incompatibilitate între priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt tip adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare. Racordarea la sursa de alimentare se poate face și prin amplasarea unui disjuncteur omnipolar, cu separare de contacte conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, între aparat și

sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjuncteur. Priza sau disjuncteurul omipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului. Deconectarea poate fi realizată prin facilitarea accesului la ștecăr sau încorporarea unui comutator cu cablu fix în conformitate cu normele de cablare.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special care poate fi obținut de la producător sau prin contactarea departamentului de relații cu clienții.
- Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist calificat corespunzător.
- Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie mai lung cu aproximativ 10 mm față de alți conductori. Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale.
- Nerespectarea celor de mai sus poate compromite siguranța aparatului și invalidarea garanției.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când grill-ul este în uz. Copiii mici trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Nu folosiți materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla ușii cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața și duce la spargerea sticlei.
- AVERTISMENT: asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, doar pentru gătitul alimentelor: orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă.
- Producătorul nu poate fi responsabil pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta produsul de la sursa de alimentare;

- Nu atingeți cu mâinile sau picioarele ude aparatul;
- În general, utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată;
- În caz de funcționare defectuoasă și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.
- **ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE.** Sursa de curent la care se conectează cuptorul trebuie să fie în conformitate cu legile în vigoare din țara de instalare. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru nicio daună cauzată de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de curent cu o priză de perete cu împământare sau cu un întrerupător cu borne multiple, în funcție de legislația în vigoare din țara de instalare. Sursa de curent trebuie protejată cu siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care să poată asigura alimentarea corectă a cuptorului.
- **CONECTAREA.** Cuptorul este dotat cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de curent cu 220-240 V c.a., între faze sau între fază și neutru. Înainte ca cuptorul să fie conectat la sursa electrică, este important să verificați tensiunea de alimentare indicată pe manometru și setarea întreruptorului. Cablul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie conectat la borna de împământare a sursei de curent.
- **AVERTISMENT.** Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, rugați un electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de curent. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru niciun accident sau alte probleme cauzate de nereușita de a conecta cuptorul la borna de împământare sau de o conexiune cu împământare care are o continuitate defectă.
- **NOTĂ:** Întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de alimentare trebuie înlocuit numai de către personalul tehnic de service sau de către tehnicienii cu calificări echivalente.

RECOMANDĂRI/AVERTISMENTE LA UTILIZARE

- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.
- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- Atunci când amplasați raftul în interior, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și în partea din spate a interiorului cuptorului. Raftul trebuie introdus complet în interior.
- AVERTISMENT: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă topirea și deteriorarea emailului din interior.
- AVERTISMENT: Nu scoateți niciodată etanșarea ușii cuptorului.
- ATENȚIE: Nu reumpleți partea inferioară a interiorului cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.
- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.

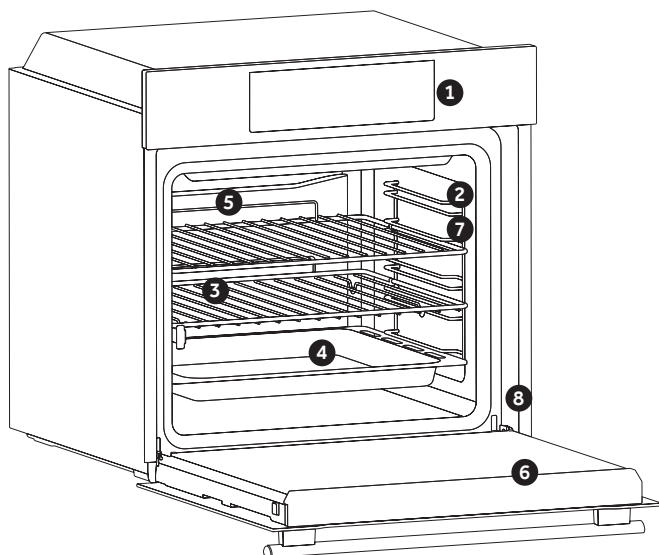
AVERTISMENTE

- Orice material vărsat în exces trebuie eliminat înainte de curățare.
- AVERTISMENT: înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
 1. Curățați ușa cuptorului;
 2. îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed; nu folosiți detergenți;
 3. scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);

4. Nu amplasați prosoape.

- În cuptoarele cu sondă de carne, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să curățați orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu folosiți sonda de carne.
- În timpul procesului de curățare pirolitică (dacă este disponibil), suprafețele se pot încălzi mai mult decât de obicei, prin urmare, copiii trebuie să mențină o distanță sigură.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.
- La umplerea rezervorului de apă nivelul apei nu trebuie să depășească nivelul maxim indicat pe rezervor.
- AVERTISMENT: Risc de arsuri și deteriorare a aparatului: la utilizarea funcției de abur aburul eliberat poate provoca arsuri: Deschideți ușa cu atenție pentru a evita vătămarea după utilizarea funcției de gătit cu abur.
- Folosiți doar apă potabilă pentru a umple rezervorul.
- Utilizați numai apă potabilă pentru a umple fundul cavității în timpul funcției de abur.
- Utilizați numai sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.

Descrierea produsului



1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)

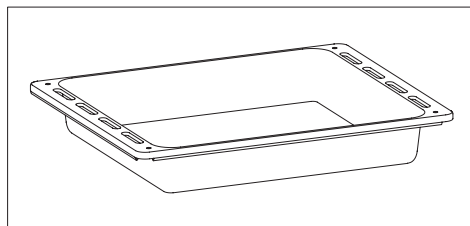
8. Număr de serie



Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

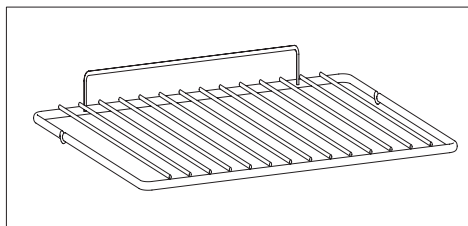
ACCESORII

Tavă de scurgere



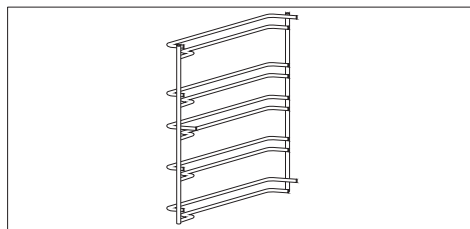
Colectează reziduurile care se scurg la gătirea alimentelor pe grătare.

Grilaj metalic



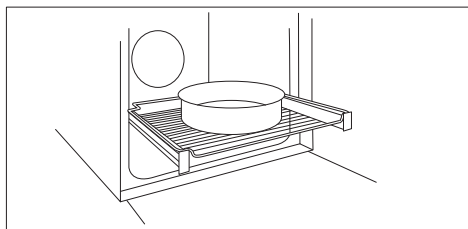
Acesta ține tăvile de copt și farfuriile.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există)



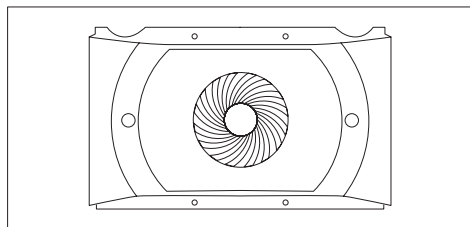
Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, țin grătare metalice și farfurii de picurare.

Ghidaje telescopice (doar dacă există)



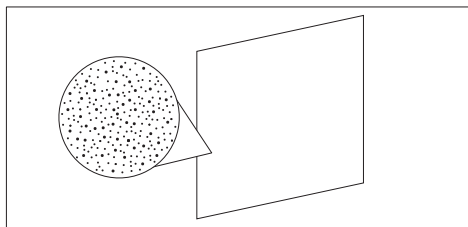
Două șine de ghidare care facilitează verificarea stării de gătire, deoarece permit extragerea și re poziționarea cu ușurință a tăvilor și a grătarelor în interiorul cavității cuptorului.

Panou bucatar (doar dacă este prezent)



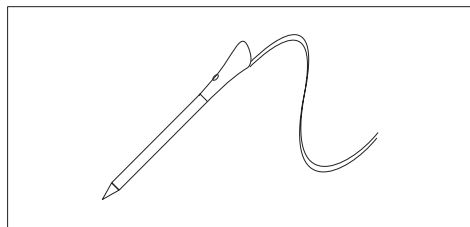
Un transportor de aer care mărește circulația aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru permite o performanță îmbunătățită de gătit, o gătire mai uniformă a alimentelor la toate temperaturile, timpi de gătire mai scurți și, în sfârșit, o distribuție uniformă a temperaturii în interiorul cuptorului.

Panouri catalitice (doar dacă sunt prezente)



Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea în elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Sondă pentru carne (doar dacă este prezentă)

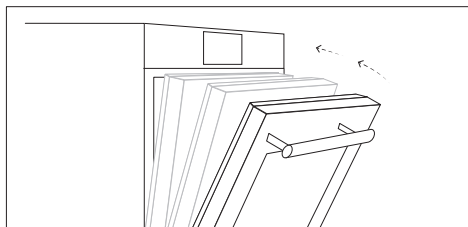


Măsoară temperatura internă a alimentelor în timpul gătirii. Introduceți în orificiul din partea superioară a cavității. Trebuie introdus în timp ce cuptorul este răcit.

AVERTISMENTE:

- Nu preîncălziți și nu începeți să gătiți înainte de a introduce corect sonda pentru carne.
- Nu încercați să introduceți sonda pentru carne în alimente congelate.

Capac Softclose (doar dacă sunt prezente)



Balamale care asigură o mișcare automată moale și lină în timpul fazei de închidere a ușii cuptorului.

Cum funcționează produsul *

Simbol	Funcție	Descriere
	Mod manual	Această funcție vă permite să alegeți funcțiile de gătit, temperatura și durata.
	My Taste	În acest meniu puteți vedea și selecta programele utilizate recent și preferate, și, de asemenea, puteți genera rețete personalizate după gustul dvs. • Ultima utilizare/Ultima utilizare în aplicație: vedeți ultimele programe utilizate cu durată, temperatură și preîncălzire (dacă sunt selectate) utilizate direct în cuptor sau prin aplicație. • Favorite/Rețetele mele: vezi lista rețetelor și/sau a programelor tale preferate. • U-Create: creați și consultați rețete personalizate..
	Rețete	În acest meniu puteți accesa o varietate de rețete deja integrate în cuptorul dumneavoastră.
	WiFi	În acest mod vă puteți conecta cuptorul la o rețea și îl puteți înscrie cu aplicația Haier.
	Setări	Accesați acest meniu pentru a schimba limba, a seta ora din zi, a regla luminozitatea, a activa sau a dezactiva sunete, a edita setările WiFi și telecomandă.
	Telecomandă	Când telecomanda este activată, vă puteți accesa și controla cuptorul NUMAI de la dispozitivul conectat.
	Blocare	Această funcție permite blocarea ecranului/ușii pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori.
	Everyday Cooking	În acest meniu puteți accesa o varietate de preparate alimentare de zi cu zi disponibile atât în cuptor, cât și în APP.

* În funcție de modelul cuptorului.

Utilizarea aparatului

MODURI DE GĂTIRE *

Simbol	Descriere	Sugestii
	Convențional *** 160-200°C **  Nivel 2°	IDEAL PENTRU: briose, croissant, tarte cu fructe, budinci, creme. Această funcție folosește elementele de încălzire de sus și de jos. Preîncălziți cuptorul pentru 10 minute.
	Convecție + ventilație 240°C **  Nivel 1°	IDEAL PENTRU: pizza, focaccia, lasagna. Această funcție distribuie mai bine căldura datorită combinației dintre ventilator și elemente de încălzire, asigurând rezultate de coacere uniformă.
	Multi-nivel 150-200°C **  Nivel 1°/3°	IDEAL PENTRU: produse de patiserie, biscuiți, prăjituri, umplute și fierte înăbușit. Utilizați această funcție pentru a găti diferite alimente în același timp pe una sau mai multe poziții ale raftului. Căldura este distribuită mai bine și pătrunde mai bine în alimente, reducând atât timpii de preîncălzire, cât și timpul de gătire. Aromele nu se amestecă. Acordați aproximativ 10 minute în plus când gătiți diferite alimente împreună.
	Grill L5 (power) **  Nivel 3°/4°/5°	IDEAL PENTRU: gratinat, carne la grătar, pește, legume. Această funcție folosește doar elementul de încălzire superior, iar nivelul grătarului poate fi reglat. Utilizați cu ușa închisă. Așezați carnea albă la distanță de grătar. Puteți pune carnea roșie și fileurile de pește pe raftul de sus cu tava pentru scurgere dedesubt. Preîncălziți timp de 5 minute. NOTĂ: dacă se selectează această funcție, nu puteți seta pornirea întâziată cu oră de pornire/oprire.
	Grill + ventilație 200°C **  Nivel 4°	IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi). Utilizează elementul de încălzire superior cu ventilatorul pentru a circula aerul în interiorul cuptorului. Utilizați cu ușa închisă. Glsați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire. Pentru carnea roșie este necesară preîncălzirea, dar nu și pentru carnea albă. NOTĂ: dacă se selectează această funcție, nu puteți seta pornirea întâziată cu oră de pornire/oprire.
	Încălzire de jos 160-180°C **  Nivel 2°	IDEAL PENTRU: crema de caramel, budinci, cremă bavareză (bain marie). Această funcție este ideală pentru a găti toate preparatele pe bază de patiserie, care au nevoie de mai multă căldură de dedesubt. Poate fi folosit și pentru a termina un preparat de gătit.
	Încălzire de jos + ventilație 210°C **  Nivel 1°	IDEAL PENTRU: tarte. Elementul de încălzire inferior este folosit împreună cu circulația aerului în interiorul cuptorului. Previne uscarea alimentelor și încurajează procesul de creștere pentru rezultate perfecte.
	Supergrill L5 (putere) **  Nivel 2°/4°/5°	IDEAL PENTRU: gratinat, fripturi, carne la grătar, pește, legume. Cuptorul are cinci niveluri de grătar de la L1 la L5. Această funcție este mai puternică, încât puteți face grătar. NOTĂ: dacă se selectează această funcție, nu puteți seta pornirea întâziată cu oră de pornire/oprire.

* În funcție de modelul cuptorului.

** Temperatura ideală pentru alimentele sugerate.

*** Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului energetic și al clasei energetice.

FUNCȚII SPECIALE *

Simbol	Descriere	Sugestii
	Tailor bake *** 180-200°C **  Nivel 2°	Ideal pentru a menține alimentele moi în interior și crocante în exterior. Pentru gătit sănătos, această funcție reduce cantitatea de grăsime sau ulei necesară. Combinația elementelor de încălzire cu un ciclu pulsant de aer garantează un rezultat de copt perfect.
	Decongelare 40°C  Nivel 2°	Ventilatorul circulă aerul la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, astfel încât acestea să se dezghețe în câteva minute fără a modifica proprietățile alimentelor.
	Soft+ 180-200°C **  Nivel 2°	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, croissant, brișe. Combină o primă fază a gătitului tradițional, urmată de cicluri la viteze diferite ale ventilatorului.
	Pâine 65/100/220°C  Nivel 2°	Această funcție permite gătirea pâinii în diferite etape, asigurând rezultate perfecte de gătit folosind un ciclu de convecție + ventilator. Vă sugerăm o rețetă specifică testată de bucătarul nostru pentru a găti o pâine perfectă (vezi capitolul „Rețetă de pâine”).
	Paella 200°C  Nivel 2°	Modul simplu de a găti paella, adăugând ingrediente la diferite niveluri pentru a asigura cele mai bune rezultate de gătit pentru fiecare, cu un ciclu de convecție și ventilator. Vă sugerăm o rețetă specifică testată de bucătarul nostru (vezi capitolul “Rețetă de paella”).
	Dospire 40°C  Nivel 2°	IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.

MODURI FUNCȚII ABUR *

Simbol	Temperatura °C sugerată	Funcții de abur (depinde de modelul cuptorului)
	210 °C	CARNE: Această funcție permite gătirea cărnii într-un mod perfect, chiar și în centru, asigurând suprafața caramelizată sau crocantă și carnea suculentă.
	180 °C	PASTE ȘI ALUATURI: Această funcție asigură o pastă perfect gătită și un gratinat la suprafață adecvat.
	200 °C	LEGUME: Această funcție permite gătirea legumelor asigurând rezultate perfecte de gătit și menținând toate proprietățile nutritive.
	210 °C	PEȘTE: Această funcție asigură o gătire omogenă chiar și pe părțile mai înalte, pește crocant în exterior și suculent în interior.

FUNCȚII DE CURĂȚARE *

Simbol	Funcție	Descriere
	H2O-Clean	Pentru curățarea simplă și eficientă a cuptorului.
	Piroliză Eco	Pentru curățarea perfectă și regulată a cavității cuptorului.
	Piroliză+	Pentru curățarea extrem de amănunțită și îndepărtarea cantităților mari de murdărie din cavitatea cuptorului.

REȚETĂ PAELLA

Rețetă pentru aproximativ 10 persoane

Puneți în tava pentru picurare:

- 1 ceapă tocată
 - 500 g de orez (gătire rapidă)
 - 1 pungă de 500 g de amestec de fructe de mare congelate (cozi mici de creveți, midii decojite, fâșii mici de calamar,...)
 - 2 pumni de mazăre congelată
 - 1/2 ardei roșu tăiat în bucăți mici - felii de chorizo
 - 2 linguri de supă de pește pudră (sau, mai bine, 1 pliculeț de supă de pește deshidratată), 1 pungă de condimente în paella, 1 lingură de supă de pastă de tomate
 - 1 doză de șofran pudră, câteva midii întregi frumoase
 - 700 g de apă
- Acoperiți tava cu o folie de aluminiu și instalați tava pe primul nivel.

Puneți în tava de patiserie:

- 10 porții de file de pește (la alegere)
- 10 (sau 20) cozi frumoase de creveți (sau scampi)
- Acoperiți tava cu o folie de aluminiu și instalați-o pe al treilea nivel

Puneți pe grătarul cuptorului

- o farfurie de plăcintă (sau alt vas cu marginea puțin ridicată) cu 10 bucăți de pulpe superioare de pui acoperite cu condimente pentru paella. Instalați forma pe grătar la nivelul 4
- Închideți ușa cuptorului și activați funcția "Paella".

REȚETĂ DE PÂINE

• Cu făină simplă de pâine:

- 1 kg de făină specială pentru pâine,
- 8g sare

* În funcție de modelul cuptorului.
** Temperatura ideală pentru alimentele sugerate.
*** Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului energetic și al clasei energetice

2 pungi cu drojdie deshidratată de brutărie
Aproximativ 550 g de apă la 40 °C

• Cu făina de pâine cu drojdie și sare încorporată (de recomandare):

- 1 kg de făină
 - 1 plic de drojdie de brutărie deshidratată (este mai bine să adăugi un pliculeț)
- Aproximativ 550 g de apă la 40 °C

Metodă

Se diluează drojdia în apă într-un castron de salată se pune făina, sarea (dacă este cazul) și apa. Se amestecă totul pentru a forma un aluat omogen. Se pune aluatul pe planșa de lucru, iar cu palma se întinde aluatul și trageți în jos de el (obiectivul fiind de a bloca un maxim de aer în aluat). Repetați această mișcare timp de aproximativ 5 minute.

Se pune aluatul în vas și se acoperă cu folie alimentară, se lasă aluatul să crească (în funcție de funcția cuptorului) timp de aproximativ 1 h (trebuie să-și dubleze volumul)

Luați înapoi aluatul, pliați-l de 2 sau 3 ori în interior (pentru a scoate aerul) și modelați pâinile (baghetă, franzelă, pâine rotundă).

Puneți pâinea pe tava de copt a cuptorului acoperită înainte cu hârtie de copt

Presărați puțină făină pe pâine (opțional, doar pentru a da un efect de franzelă)

Crestați cu lama cuțitului ușor (sau cuțit bine ascuțit) deasupra pâinii. Lăsați să se odihnească aproximativ zece minute înainte de a o da la cuptor

Montați tava cu pâine în al 2-lea nivel (din jos) al cuptorului

Măsurați exact 1 dl (10 cl sau 100 g) de apă și turnați-l direct pe fundul cuptorului închideți ușa și activați funcția "pâine automată"

Curățarea și întreținerea

NOTE GENERALE PRIVIND CURĂȚAREA:

RCurățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

AVERTISMENT: Nu utilizați niciodată detergenți, burete metalic sau obiecte ascuțite pentru curățare, astfel încât să nu deteriorați ireparabil părțile emailate. Folosiți numai apă, săpun sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniu).

PĂRȚILE DIN STICLĂ

Curățați geamul din sticlă a cuptorului cu un prosop absorbant de bucătărie după fiecare utilizare. Pentru petele persistente, folosiți un burete înmuiat cu detergent, stors, apoi clătiți cu apă.

GARNITURA GEAMULUI CUPTORULUI

Dacă este murdară, garnitura poate fi curățată cu un burete umed.

RECOMANDĂRI:

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă topirea și deteriorarea emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului dvs. și mirosurile de fum puternice rezultate, vă recomandăm să nu utilizați cuptorul la temperaturi foarte mari. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

SCHIMBAREA BECULUI:

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
- Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul nou de același tip.
- După ce ați înlocuit becul.

NOTĂ: În cazul unui cuptor cu bec LED, contactați asistența pentru schimbarea becului.

Protecția mediului și eliminarea

SALVAREA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „întârziere gătire” face ca economisirea de energie să fie mai simplă, mutând procesul de gătire pentru a începe în intervalul orar cu tarif redus.

GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).



Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduuri domestice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. Atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

- 50** **Önemli güvenlik göstergeleri**
- 56** **Ürün açıklaması**
- 58** **Ürün nasıl çalışır?**
- 59** **Cihazın kullanımı**
- 62** **Temizlik ve bakım**
- 63** **Çevreyi koruma ve elden çıkarma**
- 64** **Kurulum**

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için teşekkür ederiz. En iyi sonuçlar için lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Fırını kurmadan önce, herhangi bir onarım gerektiğinde ihtiyaç duyabileceğiniz seri numarasını not edin. Fırının nakliye sırasında hasar almadığını kontrol edin. Şüphemiz varsa, fırını kullanmadan önce kalifiye bir teknisyene danışın. Tüm ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Fırın ilk kez çalıştırıldığında keskin kokulu duman oluşabilir.

Bu, yalıtım levhalarının üzerindeki yapıştırıcının ilk kez ısınmasından kaynaklanır. Bu durumda endişelenmeyin, yiyecekleri fırına koymadan önce dumanın dağılmasını bekleyin. Üretici, bu belgede yer alan talimatlara uyulmadığı durumlarda sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın fonksiyonları, özellikleri ve aksesuarları satın aldığınız modele göre değişiklik gösterecektir.

Önemli güvenlik göstergeleri

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri kişiler ve sınırlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler tarafından, ürün hakkında deneyim veya bilgi sahibi olmadan, yalnızca gözetim altında veya cihazın çalıştırılması ile ilgili talimat verildiğinde, olası risklerin farkında olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- UYARI: kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçalar ısınır. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Kullanım sırasında erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- UYARI: Termal kesinti cihazının yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan herhangi bir tehlikeyi önlemek için, cihaza zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı ile güç verilmemeli veya düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Sürekli gözetim altında değillerse, 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.

KURULUM TAVSİYELERİ/UYARILAR

- Üreticilerin bunu yapma zorunluluğu yoktur. Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında değildir. Profesyonel kalifiye personel için bulunan kurulum talimatlarına uyulmalıdır. Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma parçaları ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunun iyi şekilde havalandırıldığından emin olmalısınız. Montaj tipine uygun olacak şekilde son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

- **Fırın üretici tarafından fişsiz olarak emin edildiye:**

CİHAZ FİŞ VEYA PRİZ KULLANILARAK GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMAMALIDIR, DOĞRUDAN ELEKTRİK ŞEBEKESİNE BAĞLANMALIDIR. Güç kaynağı bağlantısı, uygun niteliklere sahip kalifiye bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Geçerli güvenlik mevzuatına uygun bir kurulumun yapılması için fırın, cihaz ile güç kaynağı arasına yalnızca aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı, çok kutuplu bir kesici yerleştirilerek bağlanmalıdır. Çok kutuplu kesici maksimum bağlı yükü taşımali ve mevcut mevzuata uygun olmalıdır. Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda kolayca erişilebilir olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, fırının ve güç kaynağının polaritesi dikkate alınarak uygun niteliklere sahip kalifiye bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Bağlantı kesme işlemi, kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolamada bir anahtar kullanılarak gerçekleştirilmelidir.

- **Fırın, üretici tarafından fişli olarak temin edildiye:**

Soket, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve toprak kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Priz ile cihaz fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkili bir elektrikçiden prizi uygun başka bir tiple değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihaz ile güç kaynağı arasına, mevcut mevzuata ve aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı çok kutuplu bir kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda kolayca erişilebilir olmalıdır.

Bağlantının kesilmesi, fişin erişilebilir olması veya kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablo tesisatına bir anahtar eklenmesiyle gerçekleştirilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa, üreticiden veya müşteri hizmetleri departmanı ile temasa geçilerek alınabilecek bir kablo veya özel kablo demeti ile değiştirilmelidir. Güç kablosunun tipi H05V2V2-F olmalıdır. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanımını talep edin.
- Yukarıdakilere uyulmaması, cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- UYARI: ızgara kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Fırın kapağı camlarını temizlemek için sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçaları çıkarmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara göre yeniden takın.
- Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın: örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir. Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.
- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
- Ürünü güç kaynağından çıkarmak için güç kablosunu çekmeyin;
- Cihaza ıslak veya nemli el veya ayaklarla dokunmayın;
- Genel olarak adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması önerilmez;
- Arıza ve/veya yetersiz çalışma durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.
- ELEKTRİK BAĞLANTILARININ ELEKTRİKÇİ VEYA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİNİN YAPTIĞINDAN EMİN OLUN. Fırının bağlı olduğu güç

kaynağı, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasalara uygun olmalıdır. Üretici, bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan herhangi bir hasar için sorumluluk kabul etmez. Fırın, kurulduğu ülkede yürürlükte olan yasalara bağlı olarak, topraklı bir duvar prizi veya çok kutuplu bir ayırıcı ile bir elektrik kaynağına bağlanmalıdır. Elektrik beslemesi uygun sigortalarla korunmalı ve kullanılan kablolar fırına doğru beslemeyi sağlayabilecek enine kesite sahip olmalıdır.

- **BAĞLANTI.** Fırın, fazlar arasında veya faz ile nötr arasında yalnızca 220-240 Vac gücünde bir elektrik kaynağına bağlanması gereken bir güç kablosuyla birlikte verilir. Fırını elektrik kaynağına bağlamadan önce, göstergede belirtilen güç voltajını ve ayırıcının ayarını kontrol etmek önemlidir. Fırının toprak terminaline bağlanan topraklama kablosu, güç kaynağının toprak terminaline bağlanmalıdır.
- **UYARI.** Fırını güç kaynağına bağlamadan önce, kalifiye bir elektrikçiden güç kaynağının toprak terminalinin sürekliliğini kontrol etmesini isteyin. Üretici, fırının toprak terminaline bağlanmamasından veya sürekliliği bozuk bir toprak bağlantısından kaynaklanan kazalardan veya diğer sorunlardan sorumlu değildir.
- **NOT:** Fırın bakım gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu alandan çıkarılması durumunda, başka bir duvar prizinin fırını bağlamak için hazır bulundurulması tavsiye edilir. Güç kablosu sadece teknik servis personeli veya eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

TAVSİYELERİ/UYARILARI KULLANIN

- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğunlaşması oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, gücü açtıktan sonra yiyecekleri fırına koymadan önce 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra yiyecekleri fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Bir pişirme aşaması sırasında uzun süreli bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir, bu durumda müşteri hizmetlerine başvurun.
- Rafi içeriye yerleştirirken tutucunun yukarıya ve boşluğun arkasına

baktığından emin olun. Raf boşluğa tamamen yerleştirilmelidir.

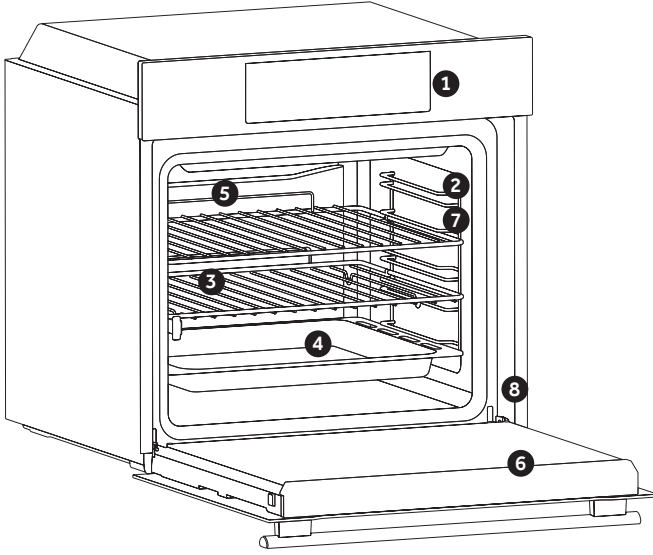
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- UYARI: Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin
- Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun değildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın.
- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.

UYARILAR

- Dökülen malzeme artıkları temizlemeden önce çıkarılmalıdır.
- UYARI: otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
 1. Fırın kapağını temizleyin;
 2. Nemli bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;
 3. Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;
 4. Kurulama bezi koymayın.
- Et pişirme sensörlü fırınlarda, temizleme işlemi yapılmadan önce deliğin verilen somun ile kapatılması gereklidir. Et pişirme sensörünün kullanılmayacağı her zaman deliği somunla kapatın.
- Pirolitik temizleme işlemi sırasında (varsa), yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir, bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Fırının üzerine bir ocak yerleştirilmişse, Piroliz çalışırken ocağı asla kullanmayın; bu ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.
- Su tankını doldururken, su seviyesi tank üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi geçmemelidir.
- UYARI: Yanma ve cihazda hasar tehlikesi: buhar fonksiyonunun kullanılması, açığa çıkan buhar yanıklara neden olabilir: Buharla pişirme işlevini kullandıktan sonra yaralanmayı önlemek için kapağı dikkatlice açın.

- Hazneyi doldurmak için sadece içme suyu kullanın.
- Buhar işlevi sırasında boşluğun altını doldurmak için yalnızca içme suyu kullanın.
- Sadece bu fırın için önerilen et pişirme sensörünü kullanın.

Ürün açıklaması



1. Kumanda paneli
2. Raf konumları (varsa yan tel ızgara)
3. Izgaralar
4. Tepsiler
5. Fan (varsa)
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar (varsa: yalnızca düz boşluk için)

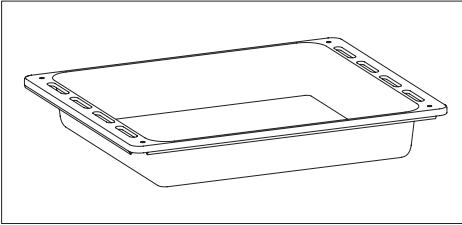
8. Seri numarası



İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

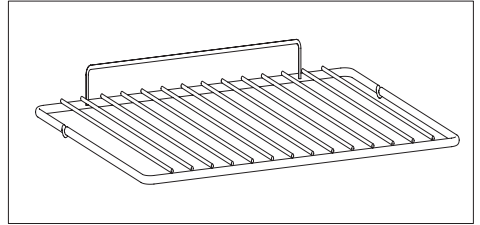
AKSESUARLAR

Damlama tepsisi



Izgarada yemek pişirirken damlayan artıkları toplar.

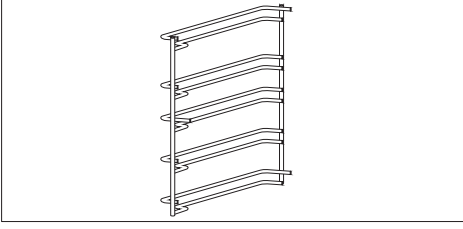
Metal ızgara



Fırın tepsilerini ve tabaklarını tutar.

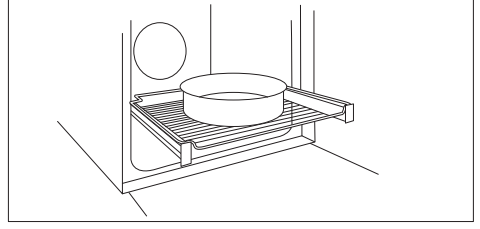
NOT: Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun değildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın.

Yan tel ızgaralar (sadece varsa)



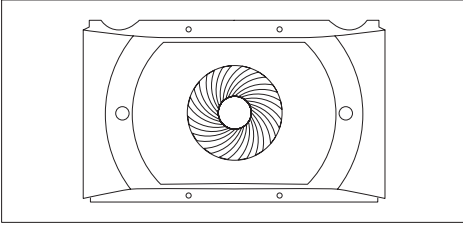
Fırın boşluğunun her iki yanında bulunur, metal ızgaraları ve damlama tepsilerini tutar.

Teleskopik kılavuzlar (sadece varsa)



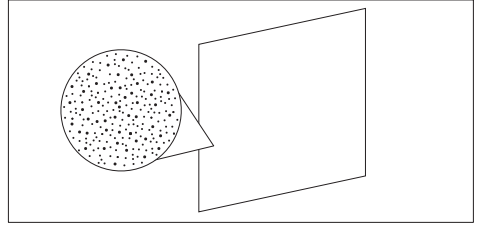
Fırın boşluğu içindeki tepsilerin ve ızgaraların kolayca çıkarılmasına ve yeniden konumlandırılmasına izin verdiği için pişirme durumu kontrolünü kolaylaştıran iki kılavuz ray.

Chef Panel (yalnızca varsa)



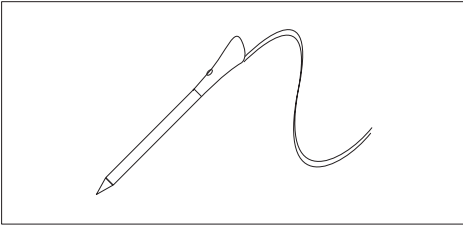
Fırın içindeki hava sirkülasyonunu artıran bir hava taşıyıcı. Bu, iyileştirilmiş pişirme performansı, tüm sıcaklıklarda yiyeceklerin daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

Katalitik paneller (yalnızca varsa)



Emaye kaplı özel paneller, yağı kolayca giderilebilen gaz elementlerine dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahiptir. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

Et pişirme sensörü (sadece varsa)

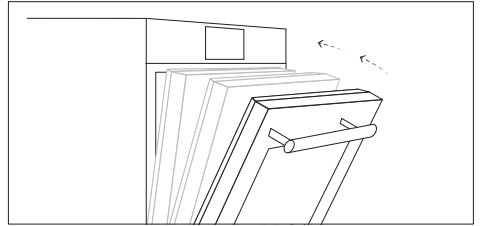


Pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Boşluğun üstündeki deliğe yerleştirin. Fırın soğukken yerleştirilmelidir.

UYARILAR:

- Et pişirme sensörünü doğru şekilde yerleştirmeden ön ısıtma yapmayın veya pişirmeye başlamayın.
- Et pişirme sensörünü dondurulmuş yiyeceklere sokmaya çalışmayın.

Softclose (yalnızca varsa)



Fırın kapağının kapanma aşamasında otomatik olarak yumuşak ve düzgün hareket etmesini sağlayan menteşeler.

Ürün nasıl çalışır? *

Sembol	Fonksiyon	Açıklama
	Manuel mod	Bu özellik, pişirme fonksiyonlarının, sıcaklığın ve sürenin seçilmesini sağlar.
	My Taste	Bu menüde son kullanılan ve favori programları görebilir ve seçebilir, ağız tadınıza göre özelleştirilmiş tarifler oluşturabilirsiniz. • Son kullanılan/Uygulamada son kullanılan: Doğrudan fırında veya uygulama üzerinden kullanılan süreyi, sıcaklık ve ön ısıtma (seçiliyse) ile kullanılan son programları görün. • Favoriler/Tariflerim: favori tariflerinizin ve/veya programlarınızın listesine bakın. • U-Create: özelleştirilmiş tarifler oluşturun ve bakın.
	Tarifler	Bu menüde, halihazırda fırınına entegre edilmiş çeşitli tariflere erişebilirsiniz.
	WiFi	Bu modda fırınınızı bir ağa bağlayabilir ve Haier Uygulamasına kaydedebilirsiniz.
	Ayarlar	Dili değiştirmek, günün saatini , parlaklığı ayarlamak, sesleri etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak, WiFi ve Uzaktan Kumanda ayarlarınızı düzenlemek için bu menüye erişin.
	Uzaktan Kumanda	Uzaktan kumanda Açık olduğunda fırınına YALNIZCA bağlı cihazla erişebilir ve kontrol edebilirsiniz.
	Kilit	Bu fonksiyon, çocuklar tarafından istenmeyen kullanımları önlemek için ekranın/kapının kilitlemesini sağlar
	Everyday Cooking	Bu menüde, hem fırında hem de Uygulamada bulunan çeşitli günlük yemek hazırlıklarına erişebilirsiniz.

* Fırın modeline bağlıdır.

Cihazın kullanımı

PIŞIRME MODLARI *

Sembol	Açıklama	Öneriler
	Konveksiyonel *** 160-200°C **  2° seviyesi	İDEAL ALANLAR: brioche, kruvasanlar, turtalar, pudingler, kremler. Bu fonksiyon hem üst hem de alt ısıtma elemanlarını kullanır. Fırını 10 dakika önceden ısıtın.
	Fan destekli 240°C **  1° seviyesi	İDEAL ALANLAR: pizza, focaccia, lazanya. Bu fonksiyon, fan ve ısıtma elemanlarının kombinasyonu sayesinde ısıyı daha iyi dağıtarak eşit şekilde pişmiş sonuçlar sağlar.
	Çok seviyeli 180-200°C **  1°/3° seviyesi	İDEAL ALANLAR: hamur işleri, bisküviler, kekler, dolmalar ve buğulamalar. Farklı yiyecekleri bir veya daha fazla raf konumunda aynı anda pişirmek için bu fonksiyonu kullanın. Isı daha iyi dağıtılır ve yiyeceğe daha iyi nüfuz ederek hem ön ısıtma hem de pişirme sürelerini azaltır. Aromalar birbirine karışmaz. Farklı yiyecekleri birlikte pişiren yaklaşık 10 dakika fazladan zaman ayırın.
	Izgara L5 (güç) **  3°/4°/5° seviyesi	İDEAL ALANLAR: graten, ızgara et, balık, sebzeler. Bu fonksiyon sadece üst ısıtma elemanını kullanır ve ızgara seviyesi ayarlanabilir. Kapak kapalıyken kullanın. Beyaz etleri ızgaradan uzak olacak şekilde koyun. Kırmızı etler ve balık filetoları, altında damlama tepsisi bulunan rafa yerleştirilebilir. 5 dakika önceden ısıtın. NOT: Bu işlev seçilirse, başlatma / durdurma zamanı ile gecikmeli başlatmayı ayarlamak mümkün değildir.
	Izgara + Fan 200°C **  4° seviyesi	İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (rostolar). Fırının içindeki havayı sirküle etmek için fan ile üst ısıtma elemanını kullanır. Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına koyun. Pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekli değildir. NOT: Bu işlev seçilirse, başlatma / durdurma zamanı ile gecikmeli başlatmayı ayarlamak mümkün değildir.
	Alttan ısıtma 160-180°C **  2° seviyesi	İDEAL ALANLAR: karamelli krema, pudingler, bavyera kreması (benmari). Bu fonksiyon, alttan daha fazla ısıya ihtiyaç duyan tüm hamur işlerini pişirmek için idealdir. Bir pişirme hazırlığını bitirmek için de kullanılabilir.
	Alttan ısıtma + Fan 210°C **  1° seviyesi	İDEAL ALANLAR: turtalar. Alt ısıtma elemanı fırın içindeki havanın fan sirkülasyonu ile birlikte kullanılır. Yiyeceklerin kurumasını önler ve mükemmel sonuçlar için kabarma sürecini destekler.
	Supergrill L5 (güç) **  2°/4°/5° seviyesi	İDEAL ALANLAR: graten, rostolar, ızgara et, balık, sebzeler. Fırının L1 'den L5' e kadar beş ızgara seviyesi vardır. Bu fonksiyon ızgaradan barbekü yapabileceğiniz kadar daha güçlüdür. Bu işlev seçilirse, başlatma / durdurma zamanı ile gecikmeli başlatmayı ayarlamak mümkün değildir. NOT: Bu işlev seçilirse, başlatma / durdurma zamanı ile gecikmeli başlatmayı ayarlamak mümkün değildir.

* Fırın modeline bağlıdır.

** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

*** Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.

ÖZEL İŞLEVLER *

Sembol	Açıklama	Öneriler
	Tailor bake *** 180-200°C ** 2° seviyesi	Yiyeceklerin içini yumuşak, dışını kırıtır tutmak için idealdir. Bu fonksiyon, sağlıklı pişirme için kullanılması gereken katı veya sıvı yağ miktarını azaltır. Titreşimli bir hava döngüsü ile ısıtma elemanlarının kombinasyonu, eşit pişirme sonuçları sağlar.
	Buz çözme 40°C 2° seviyesi	Fan, oda sıcaklığındaki havayı donmuş yiyeceklerin etrafında dolaştırarak, özelliklerini değiştirmeden, birkaç dakika içinde yiyeceklerin buzunu çözer.
	Soft+ 180-200°C ** 2° seviyesi	İDEAL ALANLAR: kekler, ekmekler, bisküviler, kruvasanlar, brioche. Geleneksel pişirmenin ilk aşamasını, ardından değişen fan hızlarındaki döngüleri birleştirir. Fan, pişirme başladıktan 20 dakika sonra çalışmaya başlar.
	Ekmek 65/100/220°C 2° seviyesi	Bu işlev, bir fan destekli döngü kullanarak mükemmel pişirme sonuçları sağlayacak şekilde farklı adımlarda ekmek pişirmeye izin verir. Mükemmel bir ekmek pişirmek için Şefimiz tarafından test edilmiş özel bir tarif öneriyoruz ("Ekmek tarifi" bölümüne bakın).
	Paella 200°C 2° seviyesi	Fan destekli döngü ile her biri için en iyi pişirme sonuçlarını sağlamak üzere farklı seviyelerde malzemeler ekleyerek paella pişirmenin kolay yolu. Şefimiz tarafından test edilmiş özel bir tarif öneriyoruz ("Paella tarifi" bölümüne bakın).
	Mayalama 40°C 2° seviyesi	İDEAL ALANLAR: unlu mamuller. Üst ve alt ısıtma elemanlarını kullanarak fırının içini çok hafif bir şekilde ısıtma yoluyla ekmeğin veya hamur işlerinin kabarmasını sağlar.

BUHAR FONKSİYONLARI MODLARI *

Sembol	Önerilen sıcaklık °C	Buhar İşlevleri (Fırın modeline göre değişir)
	210 °C	ET: Bu işlev, etin ortasının dahi mükemmel bir şekilde pişirilmesine olanak vererek karamelize veya çıtır yüzeyli ve sulu bir et sunmanızı sağlar.
	180 °C	MAKARNA VE HAMUR İŞLERİ: Bu işlev, Mükemmel pişmiş bir makarna ve uygun graten yüzeyi sağlar.
	200 °C	SEBZELER: Bu işlev, sebzelerin mükemmel pişirme sonuçları sağlayarak ve tüm besin özelliklerini koruyarak pişirilmesine olanak tanır.
	210 °C	BALIK: Bu işlev, balığın dışı çıtır, içi sulu şekilde daha yüksek kısımlarında dahi homojen bir biçimde pişirilmesini sağlar.

TEMİZLEME FONKSİYONLARI *

Sembol	Fonksiyon	Açıklama
	H2O-Clean	Pentru curățarea simplă și eficientă a cuptorului.
	Piroliz Eco	Pentru curățarea perfectă și regulată a cavității cuptorului.
	Piroliz+	Son derece kapsamli temizlik ve fırın boşluğundaki büyük miktarda kiri gidermek için.

PAELLA TARİFİ

Yaklaşık 10 kişilik tarif

Damlama tavasına koyun:

- 1 doğranmış soğan
 - 500 gr pirinç (hızlı pişirme)
 - 1 poşet 500 gr dondurulmuş deniz ürünleri karışımı (küçük karides kuyruklu, soyulmuş midyeler, küçük kalamar şeritleri, ...)
 - 2 avuç derin dondurulmuş bezelye
 - Küçük parçalar halinde kesilmiş 1/2 kırmızı biber - chorizo dilimleri
 - 2 çorba kaşığı balık tozu (veya daha iyisi 1 poşet kurutulmuş balık çorbası) 1 poşet paella baharatı
 - 1 çorba kaşığı domates püresi
 - 1 doz toz safran birkaç iyi durumda bütün midye
 - 700 gr su
- Damlama tavasını bir alüminyum folyo ile örtün ve damlama tavasını birinci seviyeye monte edin

Hamur işini fırın tepsisine koyun:

- 10 porsiyon balık filetosu (tercihinize göre)
- 10 (veya 20) güzel karides kuyruğu (veya Norveç istakozu)
- Damlama tavasını alüminyum folyo ile örtün ve üçüncü seviyeye yerleştirin

Fırın rafına koyun

- paella baharatlarıyla kaplı 10 parça tavuk budu içeren bir fırın kabı (veya ortası hafif yükseltilmiş başka bir kalıp) Kalıbı 4. seviyedeki rafa yerleştirin
- Fırının kapağını kapatın ve "Paella" işlevini devreye alın.

EKMEK TARİFİ

• Sade ekmeklik unla:

1 kilo ekmeklik özel un

18 gr tuz
2 poşet kuru ekmek mayası
40°C'de yaklaşık 550 gr su

• Maya ve tuz eklenmiş ekmek unu ile (tavsiye edilir):

1 kilo un
1 paket kuru ekmek mayası (bir poşet daha eklenirse daha iyi olur)
40°C'de yaklaşık 550 gr su

Yöntem

Mayayı suyla seyreletin Bir salata kasesine un, tuz (gerekirse) ve suyu koyun Hepsini, homojen bir hamur oluşturacak şekilde karıştırın Hamuru çalışma yüzeyine alın ve avucunuzun içi ile hamuru gerin ve kendi üzerine doğru geri çekin (amaç hamurun içine maksimum havayı hapsedebilmektir). Bu hareketi yaklaşık 5 dakika boyunca tekrarlayın.

Hamuru kaseye koyun ve üzerini streç filmle kapatın (fırının kabartma fonksiyonunda) ve yaklaşık 1 saat (hacminin iki katına çıkması gerekir) kabarmasını bekleyin.

Hamuru geri alın, 2 veya 3 kez kendi üzerine katlayın (havayı çıkarmak için) ve ekmekleri şekillendirin (baget, köy ekmeği, yuvarlak somun.)

Daha önce fırın kağıdı serilmiş hamur işi pişirme tepsisine ekmekleri dizin. Ekmeklere biraz un serpin (isteğe bağlıdır, yalnızca köy ekmeği etkisi vermek içindir)

Jilet (veya iyi bilenmiş bir bıçak) ile ekmeklerin üzerine net vuruşlar yapın Fırına koymadan önce yaklaşık on dakika dinlendirin ekmeklerin olduğu tepsiyi fırının 2. katına (alttan) yerleştirin.

Tam olarak 1 dl (10 cl veya 100 gr) su ölçün ve doğrudan fırının tabanına dökün Kapağı kapatın ve "otomatik ekmek" işlevini devreye alın.

* Fırın modeline bağlıdır.

** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

*** Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.

Temizlik ve bakım

TEMİZLİK HAKKINDA GENEL NOTLAR:

Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Elle temizlik yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.

UYARI: Enamelli parçalara onarılamaz şekilde zarar verebileceğinden, temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik yün veya keskin nesneler kullanmayın. Yalnızca su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Cam fırın penceresini her kullanımdan sonra emici bir mutfak havlusu ile temizleyin. İnatçı lekeler için deterjanla ıslatılmış bir sünger kullanın, sıkın ve ardından suyla durulayın.

FIRIN PENCERESİ CONTASI

Kirliyse, conta nemli bir süngerle temizlenebilir.

ÖNERİLER:

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

AMPULÜ DEĞİŞTİRME:

- Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
- Cam kapağı açın, ampulü sökün ve aynı tipte yeni bir ampulle değiştirin.
- Arızalı ampulü değiştirdikten sonra cam kapağı geri takın.

NOT: LED ampullü fırın durumunda, ampulü değiştirmek için yardımla iletişime geçin.

Çevreyi koruma ve elden çıkarma

ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın. Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın. Boşluğun dışında herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

ATIK YÖNETİMİ VE ÇEVRE KORUMA

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/ EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilir) içerir.

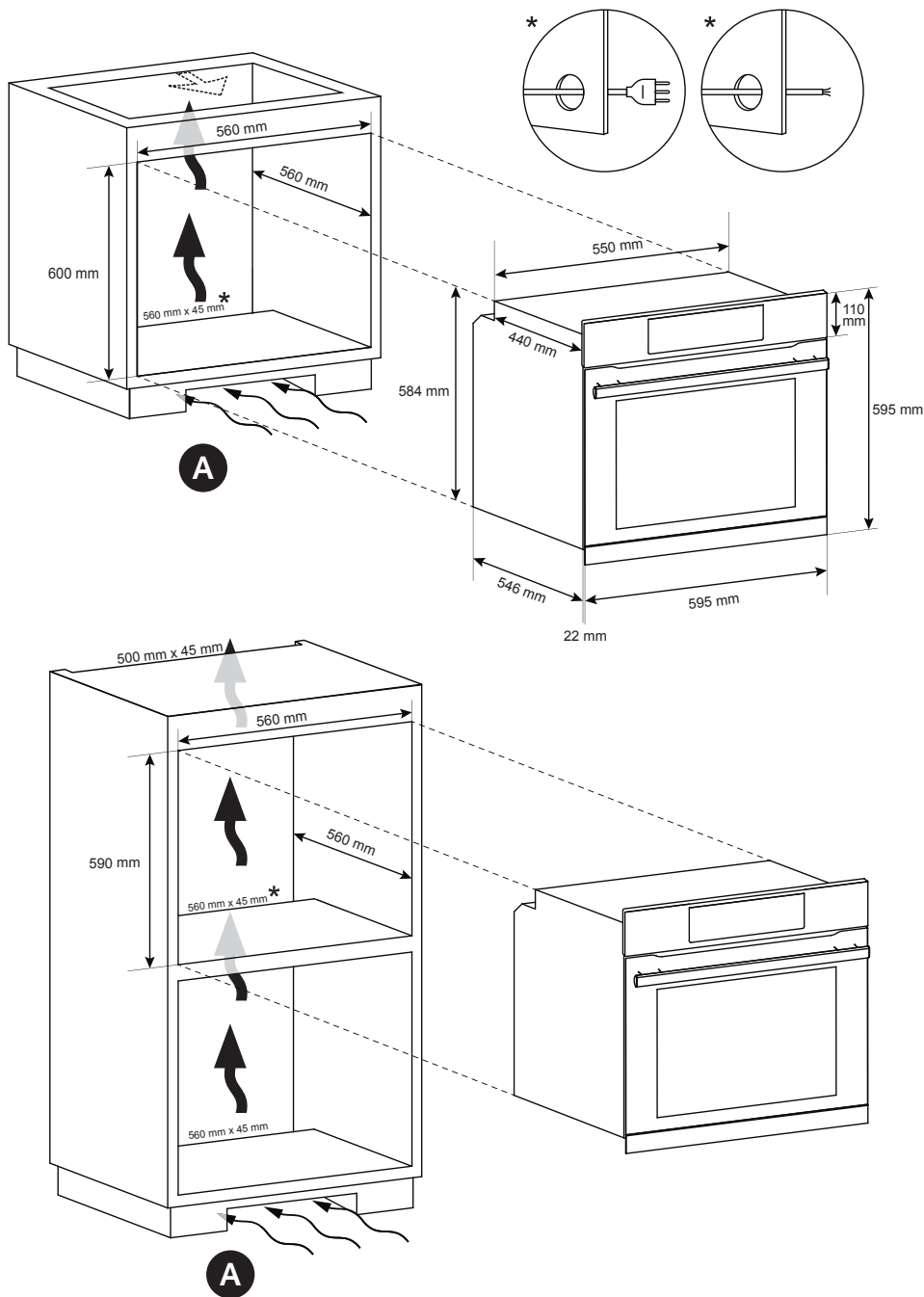


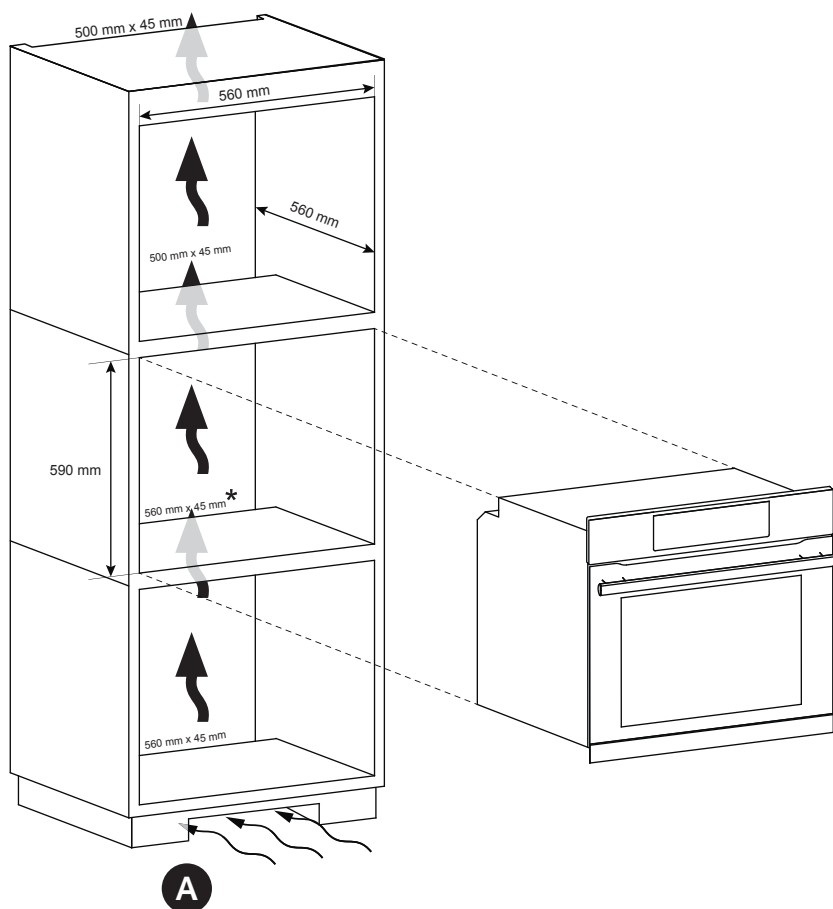
WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir. Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

Installation





*

HR Ako je namještaj pokriven stražnjim donjim dijelom, napravite otvor za kabel za napajanje.

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

RO Dacă mobila este acoperită cu panou în partea din spate, realizați o fantă pentru cablul de alimentare.

TR Mobilya alt kısmı arka kısımda olacak şekilde kapatılmışsa, güç kaynağı kablosu için bir açıklık sağlayın.

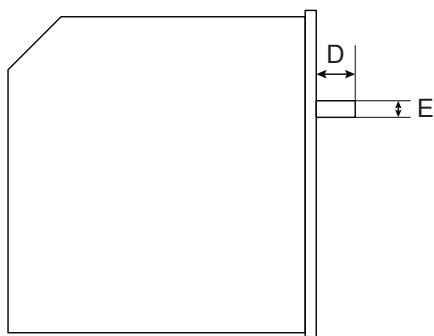
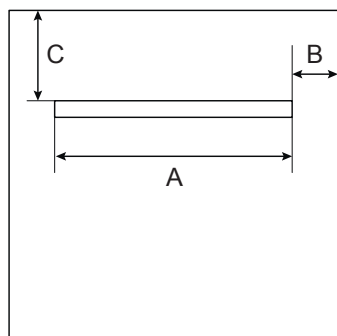
A

HR Ako se postavljanjem postolja ne omogućuje cirkulacija zraka, potrebno je napraviti otvor od 500 x 10 mm ili istu površinu na 5000 mm².

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.

RO Dacă soclul plintei nu permite circulația aerului, trebuie să creați o fantă de 500 x 10 mm sau cu aceeași suprafață de 5.000 mm².

TR Kasa montajı hava sirkülasyonuna izin vermiyorsa 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5000 mm² boyutunda aynı şekilde bir yüzey oluşturmak gerekir.



MODEL	A	B	C	D	E	NAPOMENE
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



70021330 • REV.B • 07.2024