Haier

Built-in Electric Oven

User Guide

Model

H6 ID2L4F43EABB

Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

CONTENT

SAFETY AND WARNINGS....1
INSTALLATION INSTRUCTIONS....5
FIRST USE....16
FUNCTION APPLICATION....19
COOKING GUIDE....21
COOKING FUNCTIONS....23
AUTO PROGRAM FOR COOKING....28
CARE AND CLEANING....46
TROUBLE SHOOTING....57
ALERT CODES....59
WARRANTY AND SERVICE....60

Your oven has been carefully designed to operate safely during normal cooking procedures. Please keep the following safety instructions in mind when you are using it:

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard
Turn the oven off at the wall before replacing the oven lamp.
Failure to follow this advice may result in electrical shock or ingury.

⚠ WARNING!



Cut Hazard
Take care - some edges are sharp.
Failure to use caution could result in injury or cuts.

⚠ WARNING!



Fire Hazard
Do not place aluminium foil, dishes, trays, water or ice on the oven floor during cooking, as doing so will irreversibly damage the enamel; lining the oven with aluminium foil may even cause fire.
Never use your appliance for warming or heating the room.
Persons could be burned or injured or a fire could start.
Storage in or on appliance:
flammable materials should not be stored in an oven or near its surface.
Failure to follow this advice may result in overheating, burning, and injury.

⚠ WARNING!



Hot Surface Hazard
Accessible parts may become hot when in use.
To avoid burns and scalds, keep children away.
Use oven mitts or other protection when handling hot surfaces such as oven shelves or dishes.
Use carefully when opening the oven door.
Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven. Heating elements may be hot even though they are dark in colour. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are the oven vent, the surface near the oven vent and the oven door.
Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons or damage when using the oven, follow the important safety instructions listed below:

- ► Read all the instructions before using the oven. Use the oven only for its intended purpose as described in these instructions.
- ► Proper installation: be sure your appliance is properly installed and earthed by a qualified technician.
- ► Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- ► Household appliances are not intended to be played with by children.
- ► Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- ► Children of less than 8 years old must be kept away from the appliance unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have

been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

- Do not place heavy objects on the oven door.
- Wear proper apparel. Do not wear loose fitting or hanging garments when using the appliance. They could ignite or melt if they touch an element or hot surface and you could be burned.
- User servicing: do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do not use water on grease fires.
- Smother the fire or flame or use a dry chemical or foam type extinguisher.
- Use only dry oven mitts or potholders.
- Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas or heating elements. Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.
- Do not heat unopened food containers. They can build up pressure that may cause the container to burst and result in injury.
- Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warm weather.
- Always keep oven vents unobstructed.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Caution: Hot air can blow from the vent at the top of the oven as part of the oven's cooling system.
- Placement of oven shelves: always position shelves in the desired location while the oven is cool (before preheating). If a shelf must be removed while the oven is hot, do not let the oven mitts or potholder contact hot heating elements in the oven or the base of the oven.
- Do not clean the oven seal or use any oven-cleaning products on it. It is essential for a good seal, which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move it.
- Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.
- Do not open the oven door when the oven is generating steam to avoid risk of burns.
- Do not use oven cleaners, harsh/ abrasive cleaning agents, waxes, or polishes. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not use

harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.

- ► Clean only the parts listed in this manual.
- ► Do not use a steam cleaner to clean any part of the oven.
- ► Do not store things children might want above the oven. Children could be burned or injured while climbing on the oven to retrieve items.
- ► Use only bakeware approved for oven use. Follow the bakeware manufacturer's instructions.
- ► Ensure the plastic transit nuts have been removed from the side racks and replaced with the supplied metal fixing nuts.
- ► Only use the temperature probe recommended for this oven.
- ► Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.

SAFETY AND WARNINGS

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard
Always disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any maintenance or repairs.
Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. Alterations to the domestic wiring system must only be made by aqualified electrician.
Failure to follow this advice may result in electrical shock or injury.

⚠ WARNING!



Fire Hazard
Do not use adapters, reducers, or branching devices to connect this appliance to the mains power supply.
Failure to follow this advice may result in overheating, burning, or fire.

⚠ WARNING!



Cut Hazard
Take care - panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

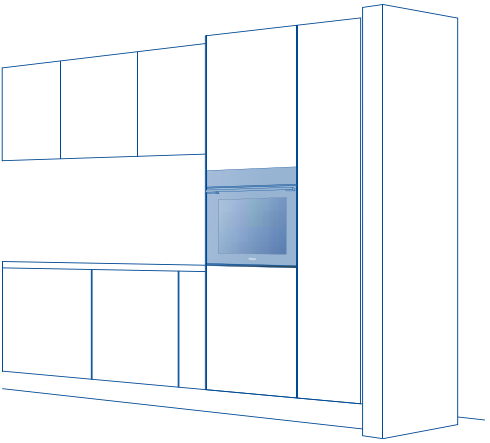
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

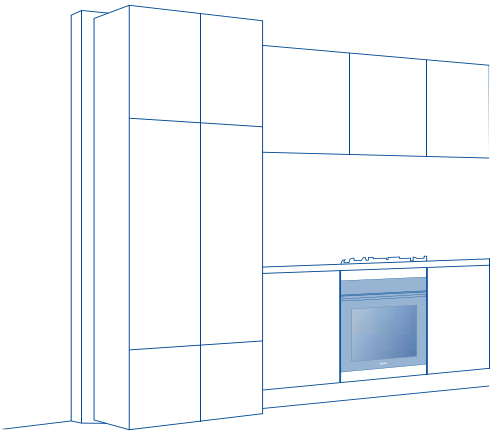
To avoid hazard, follow these instructions carefully before installing or using this appliance.
Please make this information available to the person installing the appliance - doing so could reduce your installation costs.
This appliance must be installed and connected to the mains power supply only by a suitably qualified person according to these installation instructions and in compliance with any applicable local building and electricity regulations. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard. Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the local wiring rules. The oven must be earthed.
Dispose of packaging properly.
To reduce impact on the environment recycle packaging materials where possible.

Installation renderings

A

Installation in a tall unit



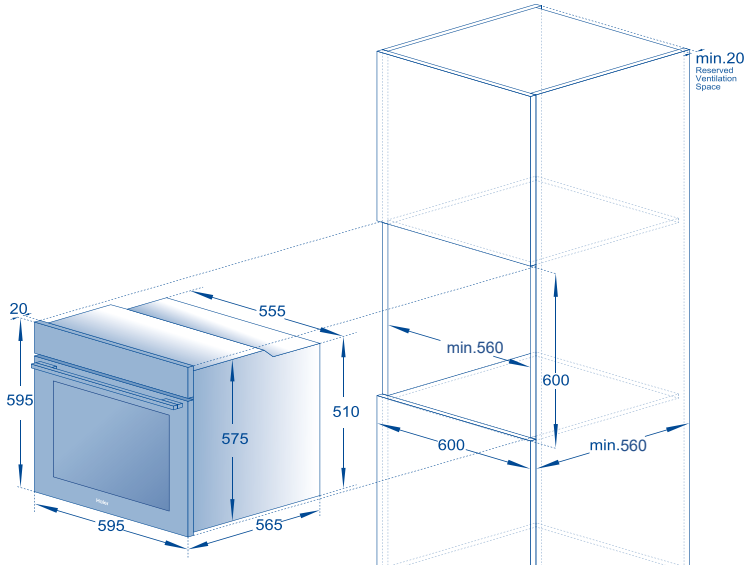


B

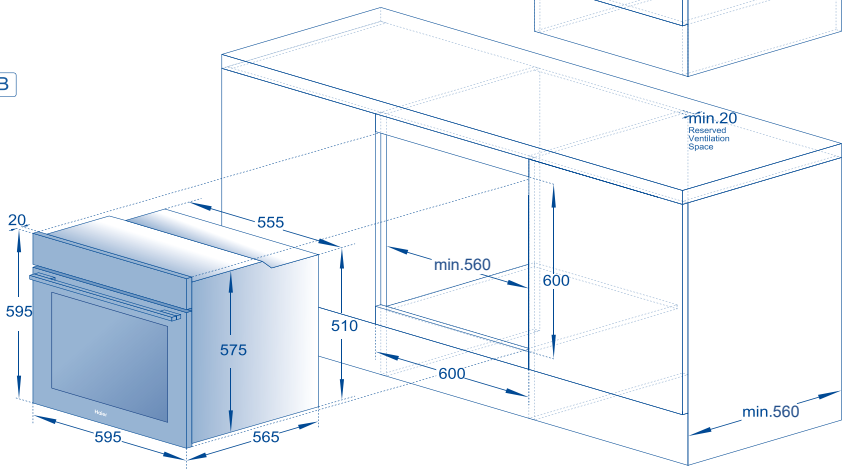
Installation in a base unit

Installation dimensions

A



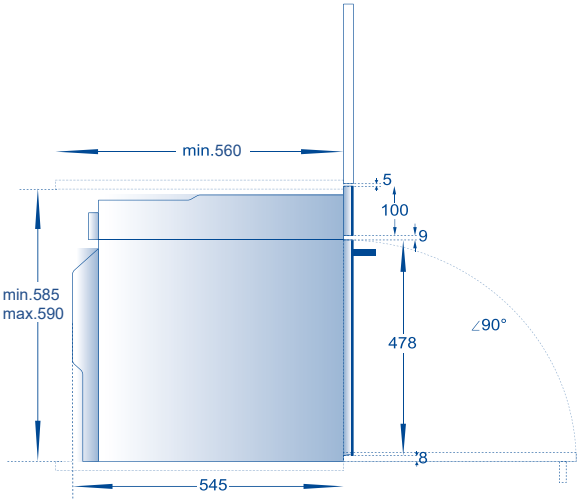
B



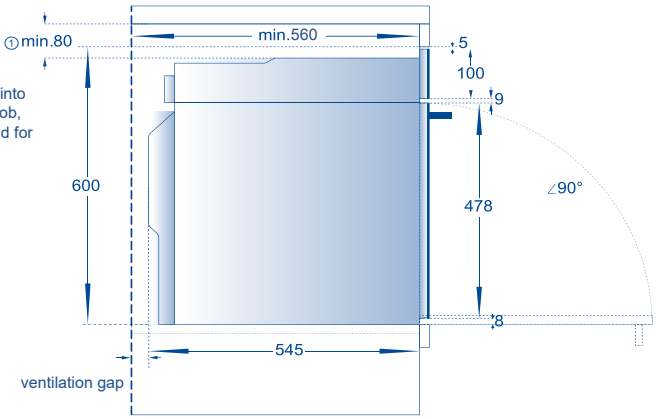
*measurements in mm

Side view

A



B

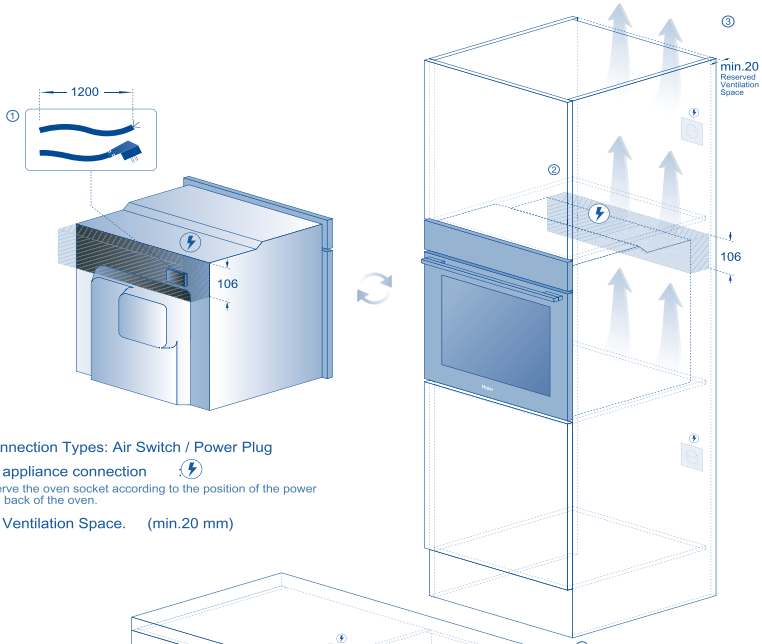


① If the oven will be installed into a base unit underneath a hob, the BUILT-IN depth required for the hob must be taken into account.

*measurements in mm

Connections and ventilation

A



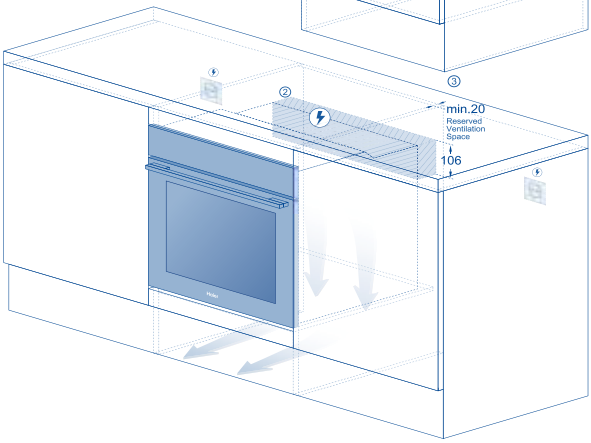
① Power Connection Types: Air Switch / Power Plug

② Space for appliance connection

*Please reserve the oven socket according to the position of the power cord on the back of the oven.

③ Reserved Ventilation Space. (min.20 mm)

B

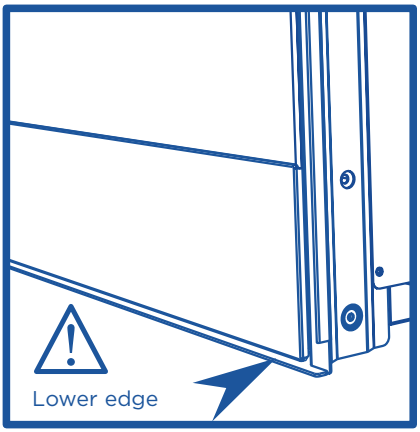


*measurements in mm

UNPACKING THE OVEN

IMPORTANT!
LIFTING: Do not lift the oven by the door handle.Use the handles on the side of the chassis (if present).

Remove all packaging and dispose of it responsibly. Recycle items that you can.
Place the unpacked oven onto wooden blocks or similar supports to prevent damaging the lower edge of the oven.



IMPORTANT!
When you remove the oven from the carton be careful not to damage the lower edge which is important for both ventilation and excess condensation.

Accessories list	Deep Baking Tray	Airfry Tray	Grill Rack	Slide Rails	Screws
Qty.	1	1	1	1 pair	2

IMPORTANT!
The roast trays may be deformed when cooking, this is a normal phenomenon, cooling will restore their original shape.

ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT!

- This oven must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- This oven must be earthed.
- Before connecting the oven to the mains power supply, check that the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the oven (as specified on the rating plate).
- The voltage corresponds to the value given on the rating plate.

Mode code	Volume	Rated Power	Rated Voltage	Rated Frequency
H6 ID2L4F43EABB	78L	3500W	220-240V~	50-60Hz

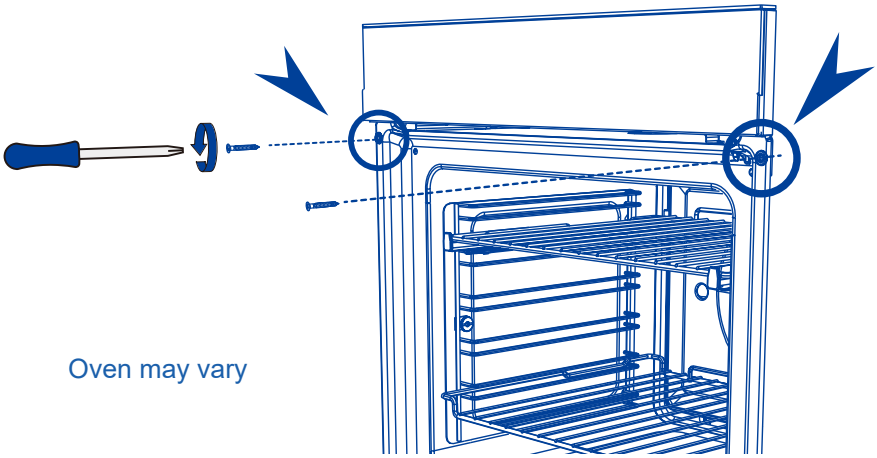
The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type.
The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

SECURING THE OVEN TO THE CABINETRY

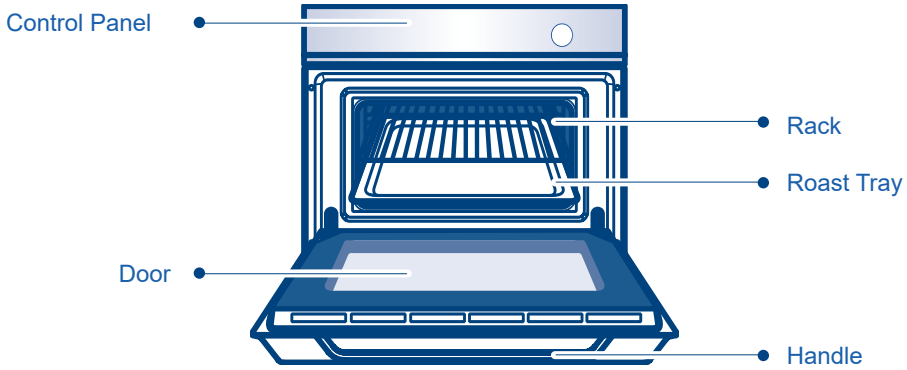
1. Position the oven in the prepared cavity.
   IMPORTANT!
   Do not lift the oven by the door handle.
2. Open the oven door fully.
3. Use the supplied screws to secure the oven to the cabinetry.

IMPORTANT!

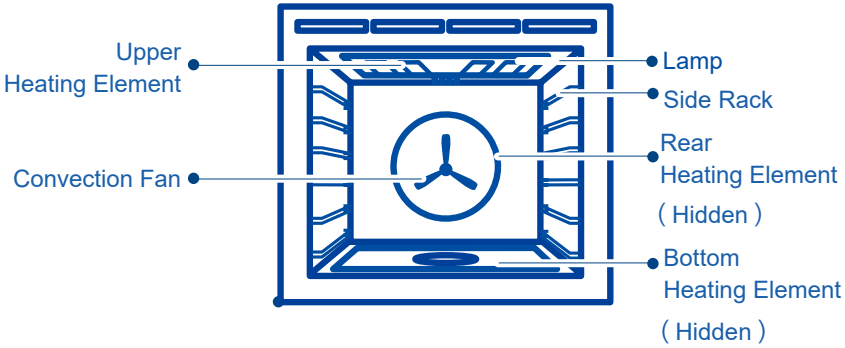
- ► Do not over-tighten the screws.
- ► Do not seal the oven into the cabinetry with silicone or glue. This makes future servicing difficult. Haier will not cover the costs of removing the oven, or of damage caused by this removal.



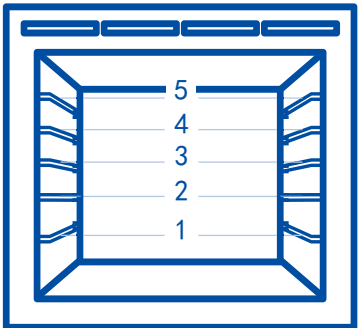
Oven may vary



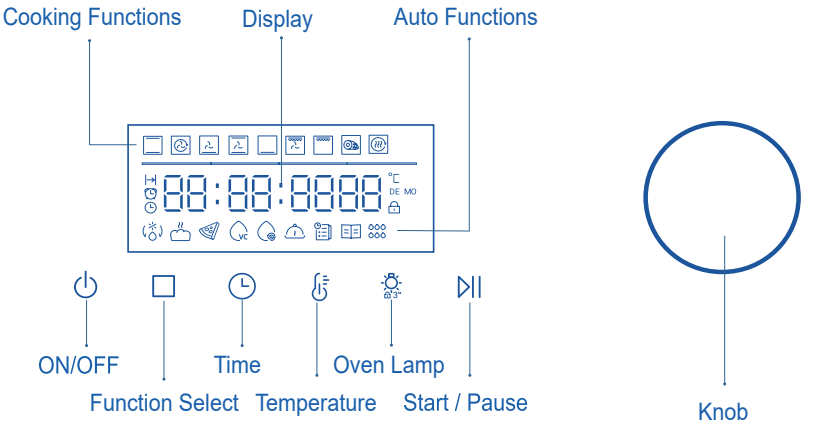
HEATING SYSTEM



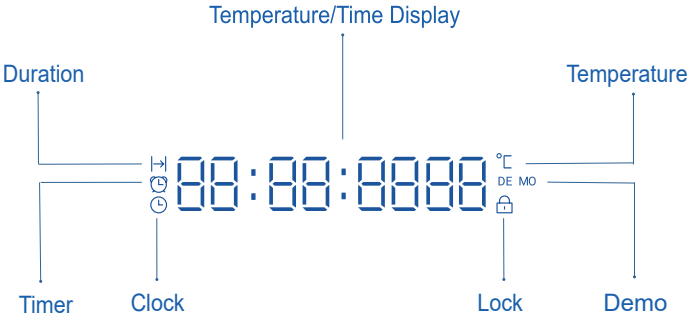
SHELF POSITIONS



CONTROL PANEL



DISPLAY INDICATOR

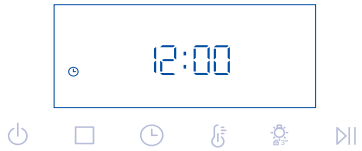


FIRST USE

When your oven is first turned on, or after a power cut, you will need to set the clock in order to use the oven.

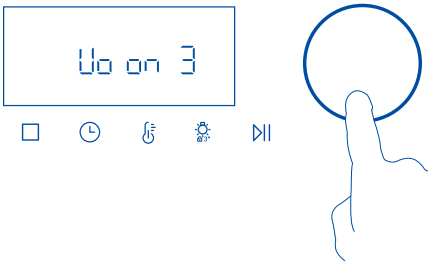
1. Setting the Clock

1. The display will flash12:00.
2. Use knob ◯ to set the time.
3.Press knob ◯ to confirm or clock will be confirmed automatically，then you can change the sound volume.



2. Change the sound volume

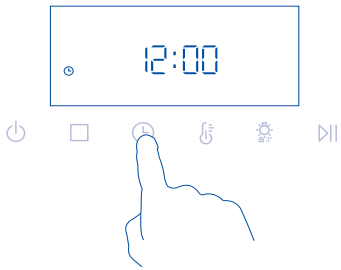
1. After confirming the clock, it will enter the interface of sound volume setting, the display will flash Uo on 3.
2. Use knob ◯ to set the volume.
3.Press knob ◯ to confirm or volme will be confirmed automatically.



3. Change the time

1.You can choose one of the 3 functions in cycles by touching ◷ continuously. Stop touching when the ◷ indicator appear.

2. Use knob ◯ to set the time.
The time will be confirmed automatically in 6s after your finger leave the panel.



4. Operate the oven

1.When the power is turned on for the first time, it enters the standby state, the display is shown completely for 1s, buzzer prompts, time displays the default time 12:00 and flashes.
2.In standby mode, press and hold the power button for 1s to turn on. After boot, the first function is selected by default.
3.Use knob ○ to select the function.
4.Touch , use knob ○ to set temperature .
5.Touch , use knob ○ to set working time.
6.Press the key ⏯ once, and the oven will start to run, press the key ⏯ once again to pause the run, press the key ⏯ for 3s to cancel the run.
7. Use ☐ to return to the function selection interface.

5. Condition the oven

It is important to condition your oven before using it for the first time for cooking or baking. Conditioning will burn off any manufacturing residues and ensure that you get the best results from the start.



1.Touch ☐ , use knob ○ to select the Bake function.
Each function has a preset temperature and if the temperature setting is not changed, the oven will start heating at the Bake preset temperature of 180°C.
2.Touch and use knob ○ to set the temperature to 200°C.Touch ⏯ to start.

► While the oven is heating up the temperature indicator will alternately show the actual and set temperatures.
► When the oven has reached the preset temperature a tone will sound.

The indicator begin to show preset temperature.
3.After 30 mins select the Fan Grill function . Leave the temperature at 200°C for 5 mins.
4.After 5 mins select the Fan Forced function . Leave the temperature at 200°C for 20 mins.
5.After 20 mins turn the oven off.

- ► There will be a distinctive smell and a small amount of smoke during the conditioning process as manufacturing residue is burnt off. This is normal, but make sure the kitchen is well ventilated during the conditioning.
- ► Once cooled, wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.

Clock function Application

You can change the time settings by knob ○ at any time.
Touch ◷ repeatly to set the Cooking duration, Timer and Day time in circles.

► The timer counts down in minutes (hr:min) until the last hour of cooking when it will countdown in seconds (min:sec).
► You can set the timer for up to 23 hours 59 minutes.

1. Set Cooking Duration

1.Touch ◷ , The cooking duration indicator |→| will appear.
2.Set the time by turning konb ○.
3.The cooking time will be set in 6s after your finger leave the panel.

► If you want to check the time of day, touch ◷ to choose ◷ . This doesn't cancel the timer.

To modify the cooking time setting
1.Touch ◷ to choose remaining time |→|.
2.Use knob ○ to set a new time.
3.Leave the panel and the time will be confirmed in 5s.

When the set time is up
► The display will show "END" , oven will stop cooking and a tone will sound every few seconds.
► The display will revert to showing"The Duration of last use".

IMPORTANT:
► If you start your cooking without setting a cooking duration, the oven will work continuously until you stop the cooking manually,and the display will count on the time from 00:00.
► If the display is counting on the time, you set a duration, the display will count down the remaining time until the set time is up.
► If you set a cooking duration, the oven will stop working when the time is up.
► You can not set a duration for Aqua clean functions.

2. Set timer

To set a countdown.
This function has no effect on the operation of the appliance.
Choose and set the time. When the time ends, an acoustic signal sounds.
The Timer can be also used when the appliance is turned off.

Set a timer to remind you to start or finish a work.

1. Scroll the ⏲ and stop touching it when the ⏰ indicator appears.
2. Set your timer by turning knob ◯ .
3. The timer will be set in 6s after your finger leave the panel.
4. The display will show the remaining time counting down.
5. When the time is up, a tone will sound few seconds.

To cancel the timer setting

1.Scroll the ⏲ and stop touching it when the ⏰ indicator appears.
2.Turn knob ◯ to change the time to 00:00, touch ⏯ to cancel timer.

General guidelines

This oven has been designed to utilise its four elements and rear fan in differing combinations to provide you with enhanced performance and a wide range of functions, allowing you to cook all types of food to perfection.

1. BAKING

For best results when baking, always preheat your oven. A tone will sound when the pre-set temperature is reached.

- ▶ While the oven is heating the grill element may be on.
- ▶ Do not open the door until at least 3/4 of the way through cooking.
- ▶ Make sure cake pans do not touch each other or the sides of the oven.
- ▶ When baking double the recipe (especially cookies) you may need to increase the time by a couple of minutes.
- ▶ Your cookware will influence baking times.Dark pans absorb the heat more quickly than reflective pans; glass cookware may require a lower temperture.
- ▶ Multi-shelf baking may also require a slight increase in cooking time.
- ▶ Always leave a space between shelves when multi-shelf cooking to allow the air to circulate.

Shelf Position Guide

Place your baking on a shelf that will have the top of your pan near the centre of the oven cavity

2. ROASTING

- ▶ Use fan grill or fan bake to roast meat, chicken or vegetables.
- ▶ Boneless, rolled or stuffed roasts take longer than roasts containing bones.
- ▶ Poultry should be well cooked with the juices running clear and an internal temperature of 75°C.
- ▶ If using a roasting bag, use Fan Bake or Fan Forced and follow the manufacturer’s instructions.
- ▶ If you prefer to roast in a covered pan, use the Fan Bake function and increase the temperature by 20°C.

- ► Cook larger cuts of meat at a lower temperature for a longer time. The meat will cook more evenly.
- ► Always roast meat fat side up. That way, basting may not be required.
- ► Always rest the meat for at least 10 minutes after roasting to allow the juices to settle.
- ► Remember the meat will continue to cook for a few minutes after removing it from the oven.

3. GRILLING

- ► This is a healthier alternative to frying.
- ► Always grill with the oven door completely shut.
- ► If you use glass or ceramic pans, be sure they can withstand the high temperatures of the grill.
- ► To avoid piercing the meat and letting juices escape, use tongs or a spatula to turn the meat halfway through cooking.
- ► Brush meat with a little oil to help keep the meat moist during cooking. Alternatively marinade the meat before grilling (but be aware that some marinades may burn easily).
- ► Where possible grill cuts of meat of a similar thickness at the same time. This will ensure even cooking.
- ► Always keep a close watch on your food while grilling to avoid charring or burning.

Shelf Position Guide

- ► For thinner cuts of meat, toasting or browning foods, use a higher shelf position.
- ► Thicker cuts of meats should be grilled on lower shelves or at a lower grill setting to ensure even cooking.

4. REHEATING

- ► Use Bake or Fan Bake to reheat food.Bake and Fan Bake are particularly good for reheating pastry based items, as the base heat will help re-crisp the pastry case.
- ► Always reheat food to piping hot. This reduces the risk of contamination by harmful bacteria.

General guidelines

IMPORTANT!

► Depending on your model, you may only have some of these functions.
► Use all the functions with the oven door closed.

1. Static 

upper outer and lower elements

► Heat comes from both the upper and lower elements. The fan is not used in this function.
► Ideal for cakes and foods that require baking for a long time or at low temperatures.
► This function is not suitable for multi-shelf cooking.

Ideal for moist foods that take a longer time to cook eg rich fruit cake.

2. Multilevel 

fan and rear element

► Trays of cookies cooked on different shelves are crisp on the outside and chewy in the middle.
► Meat and poultry are deliciously browned and sizzling while remaining juicy and tender.
► Casseroles are cooked to perfection and reheating is quick and efficient.
► If converting a recipe from Static to Multilevel, we recommend that you decrease the bake time or decrease the temperature by approximately 20°C.
► For items with longer bake times (eg over an hour) it may be necessary to decrease both time and temperature.

Ideal for cooking biscuits, cookies, scones, muffins and cupcakes.

3. Grill + Fan 

fan plus upper inner and outer elements

- ► This function uses the intense heat from the upper elements for top browning and the fan to ensure even cooking of foods.
- ► Meat, poultry and vegetables cook beautifully; food is crisp and brown on the outside while the inside remains moist and tender.

Ideal for whole chicken, tenderloin of beef or grilling your favourite chicken, fish and steak.

4. Double Grill 

upper inner and outer elements

- ► Intense radiant heat is delivered from both top elements. There are 11 steps between 'LO' and 'HI' (100% power).
- ► Preheating is not essential although some people prefer to allow the element to heat for a few minutes before they place food under the grill.
- ► The most suitable function for 'finishing off' many meals, for example browning the top of potato gratin and frittata.

Ideal for toasting bread or for top browning to 'finish off dishes'.

5. Convection + fan 

fan plus upper outer and lower elements

- ► The oven fan circulates hot air from the top outer and the lower elements and distributes it around the oven cavity.
- ► Food cooked tends to brown more quickly than foods cooked on the traditional Static function.
- ► You may need to decrease the time from that recommended in traditional recipes.
- ► Use Convection + Fan at a low temperature eg 50°C for drying fruit, vegetables and herbs.

Ideal for single shelf baking that takes less than an hour to cook–foods such as muffins, scones and cupcakes or things like enchiladas.

6. Pastry Bake 

fan plus lower element

This function will preheat for around 8 minutes to 180°C.

- ► The fan circulates heat from the lower element throughout the oven.
- ► Provides intense heat to the base of foods and allows gentle top-browning.

Ideal for sweet and savoury pastry foods and delicate foods that require a crisp base and some top-browning, eg frittata, quiche.

7. Roast 

stage1:fan plus upper inner and outer elements
stage2:upper inner and lower elements

- ► Searing:an initial 20-minute stage that crisps and browns the roast, and caramelises the outside of the meat.
- ► Cooking at preset temperature:after searing, the temperature will decrease to your preset level for the remainder of the cook time, producing a tender and juicy roast.
- ► The oven does not need preheating.The food must be put into the oven before starting the function.
- ► If desired, use the grill rack or grid, or place vegetables under the roast to allow the juices to drain away from your meat. This will allow the hot air to circulate under the meat as well.

Ideal for roasting meat and vegetables. Big chunk of meat is recommended. You may use meat probe for better result.

IMPORTANT!

Roast function is divided into two steps:
Step1: In the first 20 minutes,oven will use fan plus upper inner and outer elements (If the temperature reaches 250°C, the oven will automatically stop heating.).
Step2: After the temperature drops to the setting temperature, oven will use upper inner and lower elements.
If the setted cooking time is less than 20 minutes, the oven will only run the first step.

8. Bottom 

lower element only

- ► Heat comes from the lower element only, the fan is not used.
- ► Bake on only one shelf at a time.
- ► The oven will be hotter at the top.

Ideal for foods that require delicate baking and have a pastry base, like custard tarts, pies, quiches and cheesecake or anything that does not require direct heat and browning on the top.

9. Air Fry 

- ► Spread the food in a baking pan or air frying basket to get a better cooking result.
- ► Replicates the conditions used in an air fryer.
- ► A healthier way of frying which crisps food while using less oil. For best results, coat food with 1—2 tablespoons of oil.
- ► For pre-packaged food: if the manufacturer's cooking advice suggests using a function that isn't fan-based, decrease temperature by 20°C.
- ► Single shelf cooking: cook in the upper part of the oven, but not at the highest shelf position.
- ► Preheating is not required.For best results it is recommended that food be placed in the oven immediately after beginning the function.

Ideal for:
food cooked from frozen, or battered and crumbed food that would usually be deep fried.

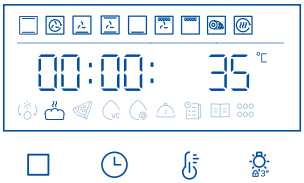
- ► For best cooking experience, we recommend you below table for reference.Each function has a preset temperature, you can reset them depending on food types and weight.

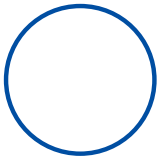
Food	Shelves	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Chips	Roast tray	205	15~20	4
Chips	Airfry basket	205	15~20	3
Hash browns	Rack	200	20~25	3
Chicken nuggets	Roast tray	200	18~23	4
Chicken nuggets	Airfry basket	205	18~23	3
Chicken wings	Rack	180	20~25	3

Icon	Function	Preset Temperature(℃)	Temperature range(℃)	Duration Range	Preheat
	Static	180	30-300	00:01-23:59	√
	Multilevel	160	30-300		√
	Grill+Fan	180	30-250		√
	Double Grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Convection + fan	200	30-250		√
	Pastry Bake	160	30-250		√
	Roast	165	30-250		×
	Bottom	160	30-220		√
	Air Fry	200	160-275		×

AUTO PROGRAM FOR COOKING

Intelligent program can help you cook food more efficent and delicious, also can help to clean your appliance easily.





You can select intelligent program by turning knob ○ to scroll all functions.

1. Using Proof

Use this function to proof dough before baking it. You may proof the dough multiple times if required.

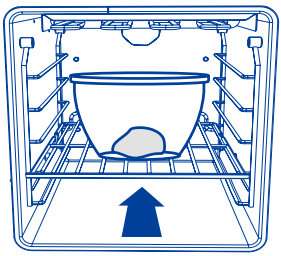
IMPORTANT!

► Low temperatures are required for dough proofing.
► The oven operates automatically at a preset temperature.
► This function will only work if the cavity is cool.

1.Use knob ○ to scroll to Dough Proof. The display will show the preset temperature 35°C.
Note: if the cavity is too hot:

► A tone will sound, the will flash and the fan may come on.
► Open the door to allow the oven to cool down.

Place the dough in a heatproof bowl and cover with a plastic wrap or a clean damp cloth, then put the bowl in the centre of the oven.



2. Depending on your cooking experience, you can set a dough proof duration.

3. Touch ⏯ to start proof.
If you set a duration, the display will count down the remaining time.

IMPORTANT!

Do not put dough in before the oven has cooled down.

4. If you set a duration for dough proof, when the dough proof function is finished.

A tone will sound and you can take the bowl out of oven.

Check dough to see if it is sufficiently risen (your dough should look much larger in size). To check if your dough has proofed, gently press with one finger. The indent should slowly fill back in.

► If you don't set a duration, you must monitor the proof status of dough and stop the proof by holding ⏯ when the dough proof is completed.

If you want to proof the dough again:

Touch ☐ , use knob ○ to scroll back to the Dough Proof function.
Follow the steps on the previous page to reset the Dough Proof function.

5. To Cancel Dough Proof

Touch and hold ⏯ or scroll to another function.

2. Using Defrost function

Use this function to defrost your food before cooking it.

IMPORTANT!

Low temperatures are required for defrost.

The oven operates automatically at a preset temperature.

1. Use knob ○ to scroll to Defrost .

Note: The Display will show the preset temperature 35°C.

2. Remove the food packaging and put the food on a plate. Do not cover the food with a bowl or a plate, as this can extend the defrost time. Use the first shelf position from the bottom.

3. Touch ⏯ to start defrost.

If you need, you can set a duration before starting defrost, the display will count down the remaining time.

3. Sous-Vide

1. Use this function to cook food in lower temperature than normal cooking. You can cook meat, vegetables or fruit to make them tender and juicy. Handle the food with special care for better quality.

IMPORTANT FOR FOOD SAFETY:

- ► Use high quality raw materials that is as fresh as possible
- ► Always keep raw materials in correct conditions before you cook them.
- ► Always clean the materials before you cook them.
- ► For good and safe cooking results, always cook the food as the values showing in the cooking tables.
- ► To avoid safety problems, food should not be kept at a temperature below 60°C for a longer time.
- ► Only the food what can be eaten raw and only for a short time can be used low temperatures to cook.
- ► Food fresh out of oven under VC function taste best, eat right after cooking is recommended. You can:decrease temperature quickly(You can put the food in ice bath and put it in the fridge), you can keep the food for 2-3 days in the fridge.
- ► Do not use Sous-Vide function for reheating food leftovers.
- ► Always keep the raw food and cooked food separately to avoid them contacting with each other.
- ► Do not use the same tools for meat and vegetables. If you do that , please wash the tools carefully.
- ► For recipes with raw eggs, prevent egg whites or yolks from contacting with the external part of the egg shells.

IMPORTANT FOR VACUUM COOKING FUNCTION:

- ► Necessary equipments for Sous-vide function are a vacuum sealer and vacuum bags.
- ► If you want to vacuum pack liquids, please use a chamber vacuum sealer. Only this type of sealer can do that.
- ► Use vacuum bags correct for Sous-vide function.
- ► Do not reuse vacuum bags.
- ► Put the food in the center of the third layer to get an even cooking result.
- ► Set the vacuum degree to the highest possible to make the cook faster and more even.
- ► To guarantee a safe closing of the vacuum bag, make sure that the area subject to the seal is clean.

2. General Guidance for Sous-vide :

- ► You can add some oil and spices to the food depending on your taste.
- ► Season the food moderately in the beginning of Sous-vide.
- ► Using garlic powder to replace raw garlic.
- ► You can use a neutral kind of oil instead of olive oil.
- ► Keep the vacuum degree as high as possible (99.9%) to help you cook food faster and more even.

2.1 Sous-vide : Meat

- ► Do not use meat portions of a larger thickness than the tables show to prevent undercooking.
- ► The cooking times in the tables are the minimum necessary times. The cooking time can be increased in accordance to personal preferences.
- ► Use only boneless meat to avoid damages to the vacuum bags.
- ► For the poultry fillets to taste better, fry them on the skin side before and after vacuum packing.
- ► Fry the meat surface with butter after the vacuum cooking finish, the taste will be much better.

Food	Thickness of food	Amount of food (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Beef					
Beef fillet medium	4cm	400	63	120	3
Beef fillet medium well	4cm	400	66	120	3
Beef fillet well done	4cm	400	70	120	3
Veal fillet medium	4cm	400	60	120	3
Veal fillet well done	4cm	400	65	120	3

AUTO PROGRAM FOR COOKING

Food	Thickness of food	Amount of food (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Lamb/Game					
Lamb medium	3cm	400	65	105-115	3
Meat	3cm	400	90	120	3
Rabbit boneless	1.5cm	400	75	120	3
Poultry					
Chicken breast boneless	3cm	500	70	120	3
Duck breast boneless	2cm	500	65	140-160	3
Turkey breast boneless	2cm	500	70	75-85	3
Low Temperature eggs					
Perfect to put on toast	Regular size	/	60	90	3
Yolk malleable, shapeable,still soft, and glossy	Regular size	/	65	90	3
Yolk developing, granulaity but still soft	Regular size	/	71	60	3
Yolk granular-crumbly and starting to develp green color	Regular size	/	80	60	3

2.2 Sous-vide : Fish and seafood

- ► Do not use fish portions of a larger thickness than the tables show to prevent undercooking.
- ► Dry the fish fillets with a paper towel before you put them in a vacuum bag.
- ► Add some water in the vacuum bag when you cook the mussels.

Food	Thickness of food	Amount of food (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fish and Seafood					
Sea bream fillet	4 fillets 1 cm	500	70	25	3
Sea bass fillet	4 fillets 1 cm	500	70	25	3
Cod fish	2 fillets 2 cm	500	65	90	3
Scallops	big size	500	60	100-110	3
Prawns without shell	big size	500	75	26-30	3

2.3 Sous-vide: Vegetables

- ► Peel the vegetables where necessary.
- ► Some vegetables can change their colour when you peel them and cook in a vacuum bag.
- ► To keep the colour of the artichokes, put them in water with lemon juice after you clean and cut them.

Food	Thickness of food	Amount of food (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Vegetables					
Asparagus green	whole	500	68	90	3
Asparagus white	whole	500	68	90	3
Courgette	slices of 1 cm	500	90	90	3
Leek	stripes or rings	500	90	90	3
Eggplant	slices of 1 cm	500	90	90	3
Pumpkin	pieces with thickness of 2 cm	500	90	90	3
Pepper	stripes or quarter	500	90	90	3
Celery	rings of 1 cm	500	90	90	3
Carrots	slices of 0.5 cm	500	90	90	3
Celery root	slices of 1 cm	500	90	90	3
Fennel	slices of 1 cm	500	90	90	3

Food	Thickness of food	Amount of food (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Vegetables					
Potatoes	slices of 1 cm	500	90	90	3
Artichoke hearts	cut in quarter	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Fruits and sweets

- ► Peel the fruits, remove the seeds and cores where necessary.
- ► To keep the colour of the apples and pears, put them in water with lemon juice after you clean and cut them.
- ► For better results, cook the food immediately after preparing it.

Food	Thickness of food	Amount of food (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fruits					
Peach	cut in halves	2 fruits	90	60	3
Plum	cut in halves	500	90	60	3
Mango	cut in cubes of about 2 x 2 cm	1 fruit	90	60	3
Nectarine	stripes or rings	1 fruit	90	60	3
Pineapple	slices of 1 cm	500	90	60	3
Apple	cut in quarters	2 fruits	90	60	3
Pear	cut in halves	2 fruits	90	60	3
Vanilla creme	350 g in each bag	500	85	60	3

4. Pizza Mode 

- ► This function will preheat for around 14 minutes to 300°C.
- ► The fan circulates heat from the lower element throughout the entire oven.
- ► Excellent for cooking pizza as it crisps the base beautifully without overcooking the topping.
- ► For best results, pre-heat a pizza stone for at least 1 hour and bake on oven shelf position 1 or 2.

Pizza	Type	Accessories/ cookware	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins.
Frozen	Thin base	Wire rack	2	190~210	15~20
	Thick base	Wire rack	2	180~200	20~25
Homemade	Thin base	Baking tray	2	230-250	10~15
	Thin base	Pizza tray	2	230-250	8~12
	Thick base	Baking tray	2	210-220	15~20
	Thick base	Pizza tray	2	210-220	15~20
	Thin base	Baking tray	2	300	4~6
	Thin base	Pizza tray	2	300	3~5

IMPORTANT!

If you don't set a duration for Pizza mode, the oven will continuously work until you stop the oven manually. You should pay more attention to observe the status of food to avoid the food overcooked.

5. Drying
fan and rear element

Drying are intelligent heating functions that allow you to dry fruit, vegetables and herbs with outstanding results. With this type of preserving, flavourings are concentrated by the dehydration. Also you can gently cook baked items, such as casseroles, stews and braises.

The appliance optimally controls the supply of energy to the cooking compartment. The food is cooked in phases using residual heat. This means that it remains more succulent and browns less.

For drying, only use unblemished fruit, vegetables and herbs and wash them thoroughly. Line the wire rack with greaseproof paper or parchment paper. Drain the excess water from the fruit and dry it.

The recommended setting temperature is 60-110°C.

If necessary, cut it into equal chunks or thin slices. Place unpeeled fruit onto the dish with the sliced surfaces facing upwards. Ensure that neither fruit nor mushrooms overlap on the wire rack.

Grate vegetables and then blanch them. Allow the blanched vegetables to drain off and distribute them evenly on the wire rack.

Dry herbs on the stem. Position the herbs evenly and slightly heaped on the wire rack.

Turn very juicy fruit and vegetables several times. After drying, remove the dried products from the paper immediately.

This function is mainly considered to save energy consumption during cooking.

Ideal for drying fruit, vegetables, herbs，meat and seafood.

Food	Prepare	Temperature (°C)	Time	Shelf position
Cabbage leaf	Boiled	70	1H30min	3
Long bean	Boiled	55	3H	3
Sweet potato wedge	Steamed	55	13H,flip after 2H	3
Mango slice	/	70	8H,flip after 4H	3
Banana slice	Dipped in salt water	55	7H,flip after 2H	3
Lemon slice		55	15H,flip after 2H	3
Apple slice	Dipped in salt water	55	8H,flip after 2H	3
Raw meat lean		55	7H,flip after 2H	3
Raw chicken breast		70	5H,flip after 1H	3
Prawn with shell	Boiled	70	6H,flip after 2H	3
Beef jerky	Boiled and marinated	90	2H	3

*Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

6. Warm



Ideal for:keeping cooked food hot, or to warm plates and serving dishes.

1.Provides a constant low heat of less than 100°C.

2.To reheat food from cold, use another function or COOK BY FOOD TYPE to heat the food piping hot, then change to WARM, as this function alone will not bring cold food up to a high enough temperature to kill any harmful bacteria.

7. Last Used Recipes

Your Haier Oven can memory recipes you used in past 1 times automatically. Then you can cook easily by selecting the past 5 recipes.
1.Touch ☐ ,use knob ○ to scroll the functions to ,press knob ○ to confirm.
If there is no Last Used Recipes stored, the display will show "----"
If there is Last Used Recipes stored, the display will show temperature and cooking duration of the recipe. You can set temperature and cooking duration.
2. If you want to quit Last Used Recipes now, touch ☐ .
3. Touch ⏯ to start cooking. The display will show preset temperature and current temperature alternately.

8. Aqua Clean

Remove as much dirt as possible manually. Remove the accessories and the shelf support to clean the side walls.The Aqua clean functions support the steam cavity cleaning of the appliance. For a better performance you should start the function when the appliance is cool.
The specified time is related to the duration of the function and does not include the time required for cleaning of the cavity by user.
When the Aqua clean function is active, you cannot set temperature and time.
1. Pour 200ml water on the bottom of oven.
2. Touch ☐ ,use ○ to scroll the functions to .
3. Press ⏯ to start the function, the display will show 00:20 and the remaining time will count down.
4. An acoustic signal sounds when the program is completed.
5. Wipe the internal surface of the appliance with a non-abrasive surface care sponge. You can use warm water or oven detergents to clean the cavity.

After cleaning keep the oven door open for approximately 1 hour.
Wait until the appliance is dry. To speed up the drying you can heat up the appliance with hot air at temperature 150°C for approximately 15 minutes.
You can get maximum effects of the cleaning function if you manually clean the appliance immediately after the function ends.

WARNING:

- ► Do not open the door when the oven is working, be careful hot steam.
- ► Be aware of hot steam when open the oven door after the program finished to avoid risk of burns.
- ► Always use clean drinking water to fill the generator. Do not use any other liquids to fill the generator.
- ► Never start a steam function without first filling the generator.
- ► When you clean the cavity surface with sponge, wear a Hot-Insulating gloves to protect hands.
- ► Clean up the water remain in the cavity after use to avoid risk of microbial hazard.

9. Smart Recipes

For better experience of cooking , there are some programs for meat recipes you can select .

1. Touch ☐ ,use knob ○ to scroll the functions to .Press knob ○ to confirm,the display will show P1.
2. 10 recipes are set in the oven , you can use knob ○ to select P1~P10.
3. Press knob ○ to confirm current recipe, if there are second level in the first level recipe ,the display will show second level recipe, eg. P1-1,P1-2…
4. Refer to below chart ,use knob ○ to select a recipe which you need.
5. Press knob ○ ,the display will show temperature.
6. Press ⏯ to start cooking.

You can touch ☐ back to previous menu.

AUTO PROGRAM FOR COOKING

First Level Code	Second Level Code	Food	Status	Shelves	Shelf Position	Funcation	Time in mins/ Amount of food
P1	P1-1	Beef (Boneless)	Rare	Single Wire Rack	3	Roast	20/450g
	P1-2		Medium		3		25/450g
	P1-3		Well Done		3		35/450g
P2	P2-1	Prime RIB Roast	Rare	Single Wire Rack	3	Roast	30/450g
	P2-2		Medium		3		35/450g
	P2-3		Well Done		3		40/450g
P3	P3-1	Lamb leg (Bone in)	Medium	Single Wire Rack	3	Roast	28/450g
	P3-2		Well done		3		33/450g
P4	P4-1	Lamb leg （Boneless）	Medium	Single Wire Rack	3	Roast	35/450g
	P4-2		Well done		3		45/450g
P5	P5-1	Veal	Medium	Single Wire Rack	3	Roast	40/450g
	P5-2		Well done		3		45/450g
P6	P6-1	Turkey （Whole）	With stuffing	Single Wire Rack	1	Bake	22/450g
	P6-2		Without stuffing		1		20/450g
P7	P7-1	Meat（Boneless）	Medium	Single Wire Rack	3	Roast	40/450g
	P7-2		Well done		3		45/450g
P8	P8-1	Venison	Rare	Single Wire Rack	4	Grill+Fan	7/450g
	p8-2		Medium		4		9/450g
P9		Chicken(Whole)	Well done	Single Wire Rack	3	Grill+Fan	45/450g
P10		Meat Cracking	Crisp		3	Static	20

10. Lock the panel

This function is to prevent accidental use of the oven (eg by children). When locked the controls are unresponsive and the oven will not turn on.

To lock:Touch and hold 3s until the indicator light comes on. When the panel is locked, only ON/OFF and Light button can be controlled.

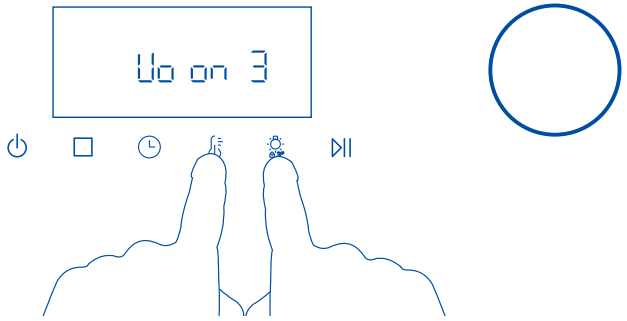
If you touch other button, the will flash 3 times and a tone will be sounded.

To unlock:Touch and hold 3s until the indicator light goes out.

11. Sound volume setting

1. Touch and hold and together for 3s, the display will show SbonF.
2 .Use knob ○ to scroll to sound volume setting and the display will show show Vo on 3. Press knob to set volume.
3. Use knob ○ to change the status of sound(1 / 2 / 3 / oF).
4. Press □ to save the setting and quit.

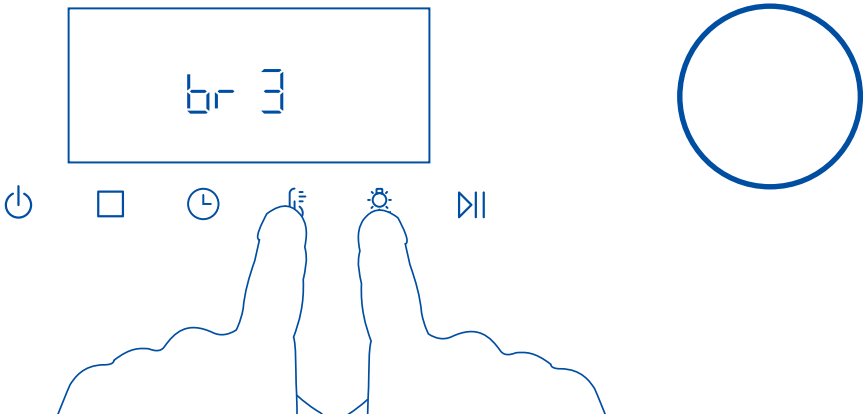
► The default setting of sound is 3.



12. Screen luminance setting

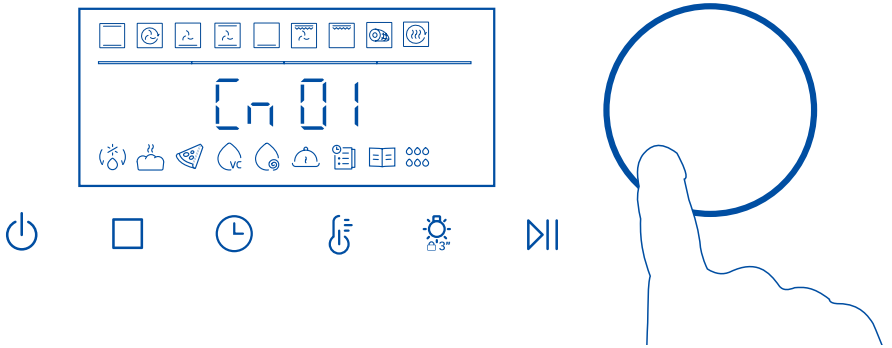
1. Touch and hold and together for 3s, the display will show Sb oF.
2 .Use knob ○ to scroll to screen luminance setting and the display will show show br 3. Press knob to set luminance.
3. Use knob ○ to change the status of sound(1 / 2 / 3).
4. Press ☐ to save the setting and quit.

► The default setting screen luminance is 3.



13. Multi-step cooking

▶ You can set multi-programes at one time by using this function.



1. Use knob ○ to select a cooking function , set the duration and temperature , then press ○ for 3s to confirm ,this is the first step ,the display will show Cn 01.

2 .Use knob ○ to select the following function , set the duration and temperature , then press ○ for 3s to confirm ,this is the first step ,the display will show Cn 02.

3. If you need , to set the third step by repeating step 2 ,the display will show Cn 03.
4.Press ⏯ to start preheating, the display will show Cn 01.
5.When the preheating finishes, a tone will sound, put your dish in the oven and close the door immediately, the display will show the setting temperature, remaining time and Cn 01 alternately.
6.When the Cn 01 step finish, the oven will change to Cn 02, and the display will show the settings of Cn 02. If you set Cn 03 step, the oven will change to C3 step.
7.When the cooking finish, a tone will sound and the display show "END"

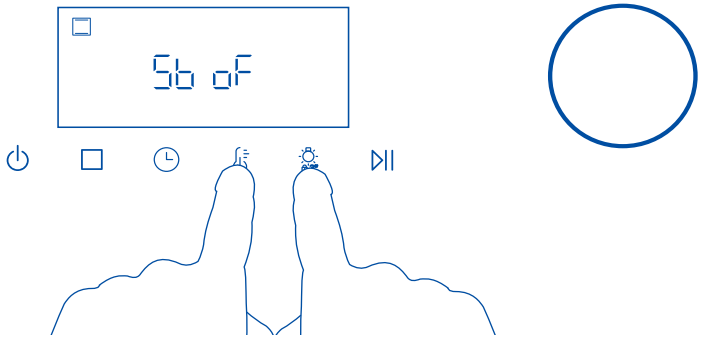
WARNING:

1.You can set no more than 3 steps for multi-step cooking.
2. Not all functions can add to multi-step cooking. You cannot set last used recipes, smart recipes, pizza mode, roast, max grill and aqua clean function to multi-step cooking.
3. You must press ○ for 3s to add the step cooking to your setting . If you set time and temperature only but not press ○ , the step will not be set.
4.Preheating is only work in the first step.
5.If you don't set a duration for the steps, you can not touch ○ to add current settings to your multi-step cooking.
6.You can cancel the multi-step cooking by holding the ⏯ for 3s.

14. Sabbath setting

This setting is designed for religious faiths that observe a 'no work' requirement on the Sabbath.
While your oven is in Sabbath setting:

- ► The display and indicators will be unlit, the buttons will be unresponsive excluding power key.
- ► No tones or beeps will sound.
- ► No alert codes or temperature changes will be displayed.
- ► Bake is the only function available in Sabbath setting.



How to set Sabbath setting
1. Touch and hold and together for 3s, the display will show Sb oF.
2 .You can only use bake function, the other functions cannot be chosen.
3. Set temperature and working period, You may set the time up to 84 hours. If the time is not set, the oven will bake until you quit Sabbath setting.

4.Press to start Sabbath working.

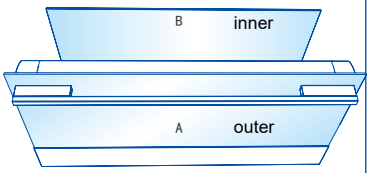
The oven will heat to the set temperature, and the display will turn off.

Reminding:

Sabbath setting cannot be quit when the oven is powered off. When the oven is repowered on, Sabbath is working directly as previous working status.
To quit Sabbath setting
Touch and hold for 3s until the time of day appears in the display and the oven turns off.

Manual cleaning

ALWAYS	NEVER
●Before any manual cleaning or maintenance, first wait for the oven to cool down to a safe temperature to touch, then turn its power supply off at the wall. ● Read these cleaning instructions and the 'Safety and warnings' section before you start cleaning your oven. ● To prevent soiling from becoming 'baked on' and stubborn, we recommend removing any easy-to- reach spills, food or grease stains from the oven cavity enamel after each use.	● Never use a steam cleaner. ● Never store flammable substances in the oven. ● Never use abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. Some nylon scourers may also scratch. Check the label first. ● Never use oven cleaner on catalytic panels. ● Never leave alkaline (salty spills) or acidic substances (such as lemon juice or vinegar) on the oven surfaces. ● Never use cleaning products with a chlorine or acidic base.

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Glass surfaces (oven door panes, control panel)	Door comprises a total of 2 glass panes  To clean glass pane, you will first need to remove the door and the inner pane. For instructions, see section 'Removing and replacing the door glass panes for cleaning'. 1. Clean with a solution of mild detergent or baking soda and hot water, then wipe dry. 2. Wipe with a glass cleaner and dry with a soft, lint-free cloth.	● Don't use oven cleaners or any other harsh/abrasive cleaners, cloths, scouring pads, steel wool or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces. These scratch the glass and may damage its special coating, which in turn could result in the glass cracking or shattering. ● Even if you only clean the inner pane (B), remove the door and the pane first. Cleaning the glass with the pane in the door may result in cleaning liquid running down the gaps and drying onto internal components. ●Take particular care when cleaning the control panel glass. Only use a damp cloth with detergent.

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Stainless steel strip/handle on the front of the oven door	1. Clean with a solution of mild detergent and hot water, then wipe dry with a microfibre cloth. 2. If necessary, use a suitable stainless steel cleaner and polish.	• Always read the label to make sure that your stainless steel cleaner does not contain chlorine compounds as these are corrosive and may damage the appearance of your oven. • Always rub the stainless steel in the direction of the grain.
Aluminium framing of oven door and plastic corner clips	Clean with a solution of mild detergent and hot water, then wipe dry.	/
Telescopic sliding shelf supports	Wipe with a damp cloth and mild detergent. Do not wipe off or wash away the white lubricating grease (visible when the slides are extended).	• Do not wash these in the dishwasher, immerse in soapy water, use oven cleaner on them as doing so will remove the white lubricating grease and prevent the slides from running smoothly.
Oven cavity	Remove everything from the oven: all shelves and trays, the side racks, the catalytic panels. 1. Remove the oven door (see instructions on following pages). 2. Wipe the inside of the oven using a household detergents or an ammonia-based cleaner. 3. Wipe clean with a damp cloth and allow to dry completely.	• To prevent soiling from becoming ‘baked on’ and stubborn, we recommend removing any easy-to- reach spills, food or grease stains from the enamelled surfaces after each use. • To make wiping out the oven easier you may remove and the oven door. See the following pages for instructions.

CARE AND CLEANING

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Grill tray Grill rack Side racks Oven shelves Baking tray	• Clean with a solution of mild detergent and hot water. • Pre-soak stubborn burnt-on stains in a solution of dishwasher powder and hot water. • Except for the baking tray these parts are also dishwasher safe.	/
Oven seal	Clean with a solution of mild detergent and hot water.	/

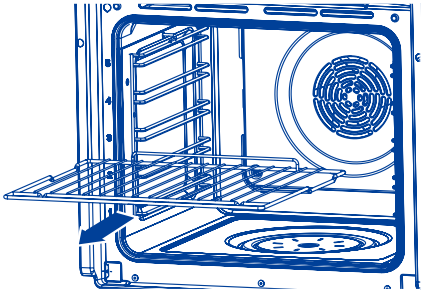
Removing the side racks

IMPORTANT!

Always turn off the oven at the wall first. Ensure the oven has cooled down completely before starting.

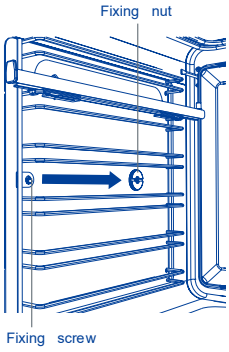
Remove all shelves:

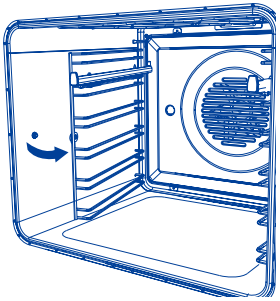
Slide out all shelves and remove.
For easier access we recommend removing the oven door. See ‘Removing and refitting the oven door’.

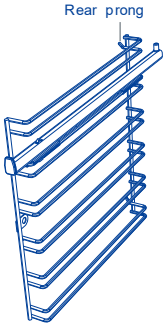


Remove both side racks:

Unscrew and remove the fixing nut at the front of the side rack. Use a coin to loosen the screw if necessary.
1. Pull the side rack toward the center of the oven until the front tab is clear of the fixing screw.
2. Slide the side rack forward until the rear prongs are clear of the holes.

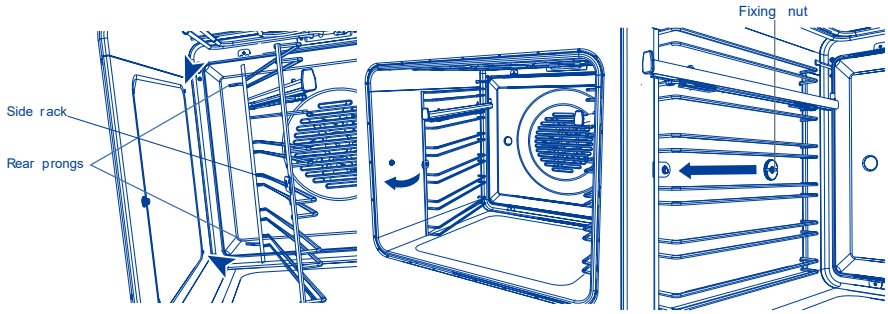






Replace the side rack:

1. Slide the rear prongs of the side rack into the holes at the rear of the oven.
2. Fit the side rack front tab over the fixing screw.
3. Replace the fixing nut. You may use a coin to tighten the nut.



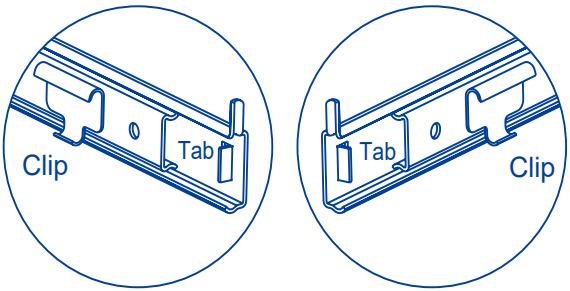
Removing and refitting the sliding shelf supports.

IMPORTANT!

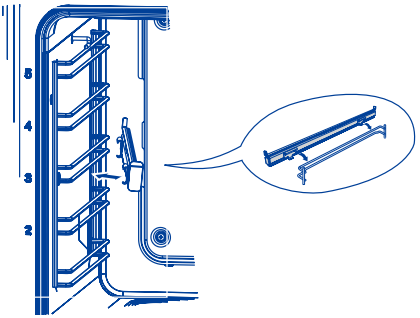
Compact ovens only:
The sliding shelf supports cannot be used on shelf positions 3 and 4.

To fit

1. Ensure the slides are the correct way around (the inside of the slide has the rectangular shaped tab as shown).
2. Fit the top of the clips over the side rack, the front clip should be fitted as close to the front of the side rack as possible. Make sure the rear clip has engaged.
3. Rotate the slide down and ‘click’ the bottom of the clips into place.



To remove
Grasp the slide and rotate the bottom up to release the the clips and remove.



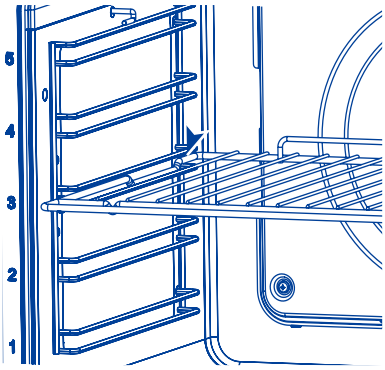
When refitting the sliding shelf supports, make sure that you fit:

- ► the side racks first.
- ► the slides to the top wire of a shelf position (shelf positions 1 & 2 only in compact ovens).
- ► both sides of each pair of slides.

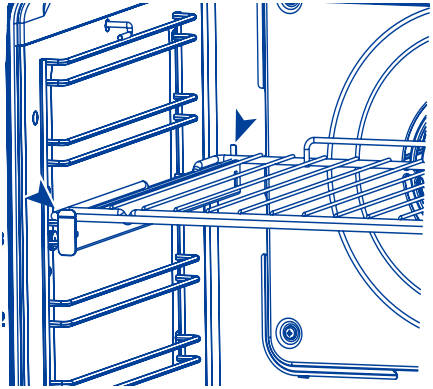
Refit the oven trays and grill pan

Slide in the shelves you need, making sure that:

- ► They slide between the two wires of a shelf position (unless a sliding shelf support is being use).
- ► The notch point down.
- ► The guard rail is to the rear.



Refitting the shelf between two wires



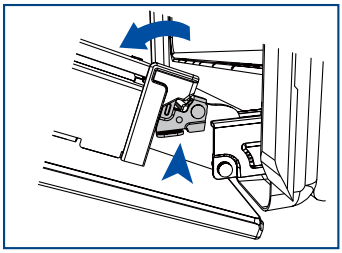
Refitting the shelf onto a sliding shelf support

Removing and refitting the oven door.

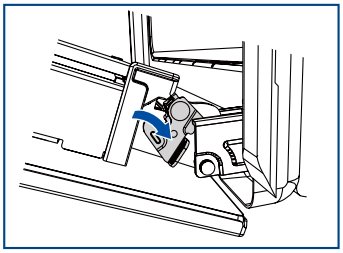
IMPORTANT!

Take care, the oven door is heavy.

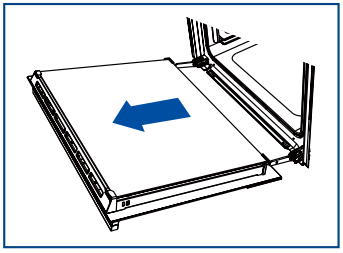
To remove the door:



1.Open the door fully.
Locate the two small metal locking levers on both door hinges either side.

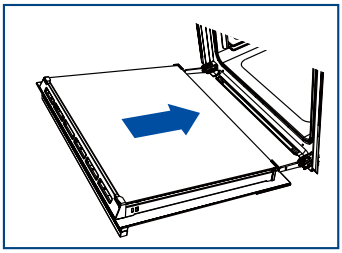


2.Push each locking lever down fully to release the door from the hinge.

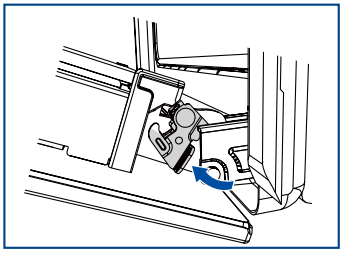


3.Holding the door on both sides, carefully pull the door out and away from the hinges.

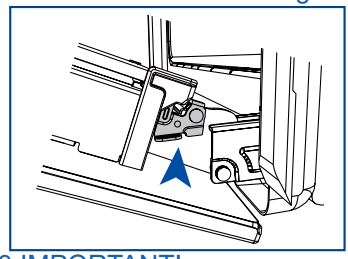
To refit the door:



1.Holding the door on both sides, line up the holes in the base of the door with the hinges and slide the door on.



2.Once the door is fully located on the hinges, push each locking lever up fully to lock the door onto the hinge.



3.IMPORTANT!
Ensure the levers are both fully locked before trying to shut the door.

Removing the door glass panes for cleaning.

IMPORTANT!

Always turn off the oven at the wall before cleaning. Make sure the oven has cooled down completely before starting.

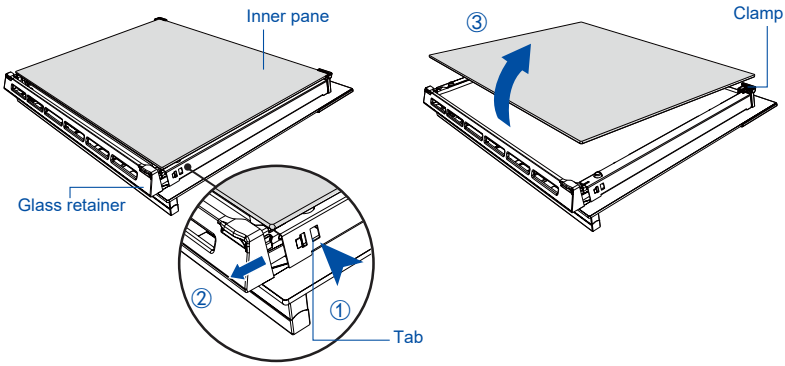
- ► Make sure you follow the precautions and instructions below very carefully. Replacing the glass panes and the door incorrectly may result in damage to the oven and may void your warranty.
- ► Take care, the oven door is heavy (11 kg). If you have any doubts, do not attempt to remove the door.
- ► Make sure the oven and all its parts have cooled down. Do not attempt to handle the parts of a hot oven.
- ► Take extreme care when handling the glass panes. Avoid the corners and edges of the glass bumping against any surface. This may result in the glass shattering.
- ► Don't use oven cleaners or any other harsh/abrasive cleaners, cloths, scouring pads, steel wool or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces. These scratch the glass and may damage its special coating, which in turn could result in the glass cracking or shattering.
- ► If you notice any sign of damage on any of the glass panes (such as chipping or cracks), do not use the oven. Call your Authorised Repairer or Customer Care.
- ► Make sure you replace all the glass panes correctly. Do not use the oven without all glass panes correctly in place.
- ► If the glass panes feel difficult to remove or replace, do not force them. Call your Authorised Repairer or Customer Care for help.

Note: service visits providing assistance with using or maintaining the oven are not covered by your warranty.

We recommend removing the door to make cleaning the glass easier. See 'Removing and refitting the oven door' for instructions. Once the door is removed, lay it down on a soft, clean, flat surface.

Make sure you follow the precautions and instructions below very carefully. Replacing the glass panes and the door incorrectly may result in damage to the oven and may void your warranty.

To remove the inner pane
1. Touch the glass retainer tabs in on both sides of the door.
2. Pull the glass retainer up until the tabs relocate in the topmost hole.
3. Holding the top of the inner pane, gently pull the pane toward the top of the door until the pane is clear of the clamp at the bottom of the door and lift out. Do not angle the pane too much as you may damage the glass.



After cleaning replace the door glass panes.

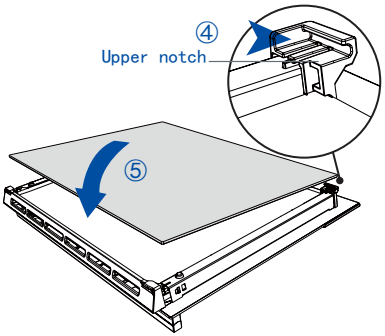
When replacing the glass panes make sure that

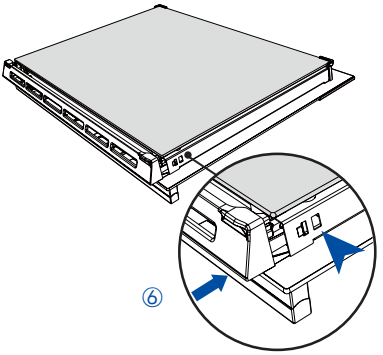
- ► you replace the inner pane correctly as shown. The pane must be in the position described below in order to fit into the door and to ensure that the oven operates safely and correctly.
- ► you take extra care not to bump the edges of the glass against any object or surface you do not force any of the panes into place. If you are experiencing difficulties replacing the panes, remove them and start the process again from the beginning. If this still does not help, call Customer Care.

Replace the inner pane
Ensure the pane is the right way up
(ie the logo should be readable at the bottom of the door)
4. Slide the pane into the notch at the bottom of the door.
5. Lower the pane onto the clamp at the top of the door.
6. Slide the glass retainers back into place and ensure they are clipped securely in place.

IMPORTANT!

Make sure the glass retainers are correctly and firmly in place and the glass pane is secure.





Replacing the oven light bulbs

The appliance is provided with a Bulb with lighting efficiency class G.
Note: Oven bulb replacement is not covered by your warranty.

The light is located in the ceiling of the oven, center front.

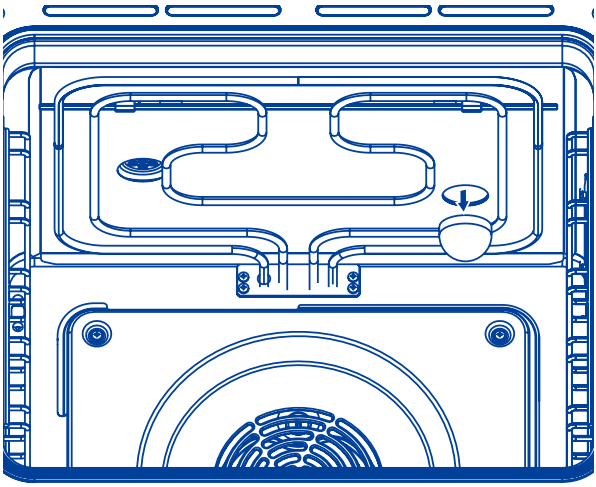
Some models use G9 halogen bulbs with the specifications 220-240V, 50Hz and 25W.
Always hold the replacement bulb in a soft cloth. Touching the bulb will reduce its lifespan.

Changing the bulb
1. Let the oven cavity and grill element cool down before changing the bulb.

IMPORTANT!

Turn the oven off at the wall before continuing.

2. Turning anti-clockwise unscrew the glass cover.
3. Carefully pull out the faulty halogen bulb.
4. Carefully pull in the new light bulb.
5. Turning clockwise screw the glass cover.
6. Turn the oven back on and set the clock (see ‘First use’ for instructions).



Troubleshooting chart

If there is a problem, check the chart below to see if you can fix it. If the problem cannot be fixed or persists, call your Authorised Repairer or Customer Care.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
General		
The oven does not work.	No power.	Check that the mains power supply (wall switch) is turned on, the fuse has not tripped and there is no power outage in your area.
The oven does not work but the display is lit.	The oven is set for automatic cooking.	See ‘Automatic cooking’ for instructions.
The lights do not come on when I open the oven door.	The oven light bulb(s) have blown. The door is not correctly fitted. The oven is in Sabbath setting.	Replace the light bulb(s). See ‘Care and cleaning’ for instructions. See ‘Care and cleaning’ for instructions on fitting the door correctly.
The oven is not heating.	The door is not properly closed or it is opened too frequently during cooking.	The heating elements are disabled while the door is open. Make sure the door is properly closed and avoid opening it frequently during cooking.
A glass pane in the oven door has cracked, chipped, or shattered.	Incorrect cleaning or the edge of the glass hitting against something.	You must NOT use the oven. Call your Authorised Repairer or Customer Care.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
General		
I can feel hot air blowing out of the vents after I have turned the oven off.	This is normal.	For safety reasons the cooling fans will continue to run even when you have turned the oven off. The fans will switch off automatically when the oven has cooled.
The oven fan comes on when I select a function that does not use a fan (eg bake or classic bake)	This is normal. The fan comes on while the oven is preheating. It may turn off when the oven has reached the set temperature.	Wait until a long tone sounds and the all the heating indicators are lit: the oven will then be ready to use.
The oven is heating but the display is dark.	The oven is set to 'Display off' option. The oven is in Sabbath setting.	To quit the 'Display off' option, touch and hold the ON/OFF button ⏻ until the display shows the time of day. To quit Sabbath setting, touch and hold the ON/OFF button ⏻ until the display shows the time of day
The oven cancels automatic cooking when I try to adjust the clock setting.	The oven was set for automatic cooking when you were trying to adjust the clock setting.	You can only adjust the clock setting while the oven is not set for automatic cooking.
The oven start key fails, or the oven can not start, only "dE no " is displayed	The oven is in demo mode.	Press " ☼ " + " ⏯ " for 5 seconds to exit the demo mode. Or disconnect the power supply of the oven and turn it on again to exit the demo mode.

If there is a problem, the oven will:
- ► automatically suspend all oven functions.
- ► beep five times.
- ► display an alert code.

IMPORTANT!

Do not turn off the mains power supply to the oven (wall switch) if you get an alert code, unless the instructions in the chart following specifically instruct you to. There are cooling fans within the oven which are needed to cool the oven's components. Turning off the power while the oven is too hot may damage the oven and its surrounding cabinetry.

What to do if an alert code is displayed:

1. If the beeping hasn't stopped already, touch any button to stop it.
2. Make a note of the alert code displayed. You may need this information.
3. Check the chart following to see if you can fix the problem yourself and follow the instructions.
4. If you can fix the problem and the alert code does not reappear, you can keep using your oven.

OR

If you can't fix the problem yourself or the alert code reappears and the problem persists: wait until the cooling fans have stopped and the oven has completely cooled down, then turn the power to the oven off at the wall and call your Authorised Repairer or Customer Care with the alert code information.

ALERT CODE	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Er+number	Technical fault.	1. Note down the alert code. 2. Wait until the cooling fans have stopped and the oven has completely cooled down. 3. Turn the power to the oven off at the wall. 4. Call your Authorised Repairer or Customer Care with the alert code information.

WARRANTY AND SERVICE

Before you call for service or assistance.

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

1. Your product is correctly installed.
2. You are familiar with its normal operation.

APPLIANCE DISPOSAL

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU and according to the UK legislation S.I. 3113/2013 on Waste Electrial and Electronic Equipment Regulations 2013 regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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



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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Standby mode with information or status display	0.8 W	20 min



MADE IN CHINA

CE

Haier

Ugrađena električna pećnica

Uputstvo za upotrebu

Model

H6 ID2L4F43EABB

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe
i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

SADRŽAJ

BEZBEDNOST I UPOZORENJA 65
UPUTSTVA ZA INSTALACIJU 69
UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU 78
PRVA UPOTREBA 80
PRIMENA FUNKCIJE 83
SMERNICE ZA PRIPREMU JELA 85
FUNKCIJE KUVANJA 87
AUTOMATSKI PROGRAM ZA PEČENJE 92
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE 110
OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA 121
KODOVI UPOZORENJA 123
GARANCIJA I SERVIS 124

Vaša pećnica je pažljivo dizajnirana za bezbedan rad tokom uobičajenih postupaka kuvanja. Imajte na umu sledeća bezbednosna uputstva kada je koristite:

UPOZORENJE!	
	Opasnost od strujnog udara Isključite pećnicu na zidnom prekidaču pre zamene sijalice u pećnici. U suprotnom, može doći do strujnog udara ili povrede.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od posekotina Obratite pažnju – neke ivice su oštre. Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od požara Tokom pečenja ne stavljajte aluminijumsku foliju, posude, plehove, vodu ni led na dno pećnice, jer ćete tako trajno oštetiti emajl, a oblaganje dna pećnice aluminijumskom folijom može čak izazvati požar. Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije. Može doći do opekotina ili povreda osoba ili do izbijanja požara. Skladištenje u ili na uređaju: zapaljive materijale ne treba skladištiti u pećnici ili blizu njene površine. Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do pregrevanja, opekotina i povreda.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od vruće površine Dostupni delovi mogu postati vrući kada se koriste. Da biste izbegli opekotine i oparotine, držite decu podalje. Koristite rukavice za pećnicu ili drugu zaštitu prilikom rukovanja vrućim površinama kao što su police za pećnicu ili posuđe. Pažljivo otvarajte vrata pećnice. Pustite da vruć vazduh ili para izađu pre uklanjanja ili zamene hrane. Ne dodirujte grejne elemente ili unutrašnje površine pećnice. Grejni elementi mogu biti vrući iako su tamne boje. Unutrašnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da izazovu opekotine. Tokom i nakon upotrebe, ne dodirujte i ne dozvolite da odeća ili drugi zapaljivi materijali dođu u kontakt sa grejnim elementima ili unutrašnjim površinama pećnice dok ne budu imali dovoljno vremena da se ohlade. Ostale površine uređaja mogu postati dovoljno vruće da izazovu opekotine - među tim površinama su ventilacioni otvor pećnice, površina u blizini ventilacionog otvora pećnice i vrata pećnice. U suprotnom, može doći do opekotina.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Da biste smanjili rizik od požara, strujnog udara, povreda osoba ili oštećenja prilikom upotrebe pećnice, pratite važna bezbednosna uputstva navedena u nastavku:

- Pročitajte sva uputstva pre upotrebe pećnice. Koristite pećnicu samo za predviđenu namenu, kako je opisano u ovim uputstvima.
- Pravilna instalacija: uverite se da je kvalifikovani tehničar pravilno instalirao i uzemljio vaš uređaj.
- Prekidač za potpuno isključivanje: uverite se da je pećnica priključena na električno kolo koje ima prekidač za potpuno isključivanje iz napajanja.
- Deca ne smeju da se igraju kućnim aparatima.
- Ne ostavljajte decu samu. Decu ne treba ostavljati samu ili bez nadzora u prostoru u kom se uređaj koristi. Nikada im ne treba dozvoliti da sede ili stoje na bilo kom delu uređaja.
- Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže dalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako

su upućena u način upotrebe uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.

- Ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice.
- Nosite odgovarajuću odeću. Ne nosite široku odeću niti odeću koja visi dok koristite uređaj. Može se zapaliti ili istopiti ako dodirnu grejni element ili vrelu površinu, što može izazvati opekotine.
- Korisničko servisiranje: Nemojte popravljati niti menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno naznačeno u ovom priručniku. Sva ostala servisiranja treba da se upute kvalifikovanom tehničaru.
- Ne gasite požar izazvan masnoćom vodom.
- Prekinite dovod vazduha do vatre ili plamena ili upotrebite aparat za gašenje požara sa suvim prahom ili penom.
- Koristite samo suve rukavice za pećnicu ili držače za lonce.
- Blago ili mnogo navlaženi držači za lonce na vrućim površinama mogu dovesti do opekotina od pare. Ne dozvolite da držači za lonce dodiruju vrele delove ili grejne elemente. Nemojte koristiti peškir ili debelu krpu kao držač za lonce. Mogli bi da se zapale.
- Ne zagrevajte neotvorene posude sa hranom. Tako se povećava pritisak koji može da dovede do pucanja posude i da dovede do povreda.
- Bezbedno rukovanje hranom: ostavite hranu u pećnici što je kraće moguće pre i posle kuvanja. Na taj način se izbegava kontaminacija organizmima koji mogu izazvati trovanje hranom. Budite posebno oprezni tokom toplog vremena.
- Otvori za ventilaciju pećnice uvek moraju biti slobodni.
- Nemojte rukovati uređajem pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Oprez: Vruć vazduh može da duva iz ventilacionog otvora na vrhu pećnice kao deo sistema hlađenja pećnice.
- Postavljanje polica u pećnicu: police postavite na željeno mesto samo dok je pećnica hladna (pre prethodnog zagrevanja). Ako polica mora da se ukloni dok je pećnica vruća, ne dozvolite da rukavice ili držač za lonce dođu u kontakt sa vrućim grejnim elementima u pećnicili dnu pećnice.
- Nemojte čistiti zaptivku pećnice niti koristiti proizvode za čišćenje pećnice na njoj. Od suštinskog je značaja za dobro zaptivanje, što osigurava efikasan rad pećnice. Pazite da je ne trljate, ne oštetite niti pomerite.
- Nemojte ugrađivati niti rukovati uređajem ako je oštećen ili ne radi ispravno. Ako primite oštećeni proizvod, odmah se obratite prodavcu ili instalateru.
- Ne otvarajte vrata pećnice kada pećnica stvara paru kako biste izbegli rizik od opekotina.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice, gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, vosak ili sredstva za poliranje. U pećnici ili oko bilo kog njenog dela ne sme se koristiti komercijalno sredstvo za čišćenje pećnice, podloge

za pećnicu ili zaštitni premaz bilo koje vrste. Nemojte koristiti oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

- Čistite samo delove navedene u ovom uputstvu.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje bilo kog dela pećnice.
- Ne držite predmete koji bi mogli privući decu iznad pećnice. Deca mogu zadobiti opekotine ili se povrediti ako se penju na pećnicu da bi dohvatila te predmete.
- Koristite samo posuđe za pečenje odobreno za upotrebu u pećnici. Pratite uputstva proizvođača posuđa za pečenje.
- Uverite se da su plastične transportne navrtke uklonjene sa bočnih rešetki i zamenjene isporučenim metalnim pričvrsnim navrtkama.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Ne stavljajte hranu direktno na police pećnice. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove za pečenje ili tiganje.

BEZBEDNOST I UPOZORENJA

UPOZORENJE!	
	Opasnost od strujnog udara Uvek isključite uređaj iz mrežnog napajanja pre bilo kakvog održavanja ili popravki. Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno. Promene na sistemu kućnih instalacija sme da vrši samo kvalifikovani električar. U suprotnom, može doći do strujnog udara ili povrede.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od požara Nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje za povezivanje ovog uređaja sa mrežnim napajanjem. Nepoštovanje ovog uputstva može dovesti do pregrevanja, opekotina ili požara.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od posekotina Vodite računa – ivice panela su oštre. Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

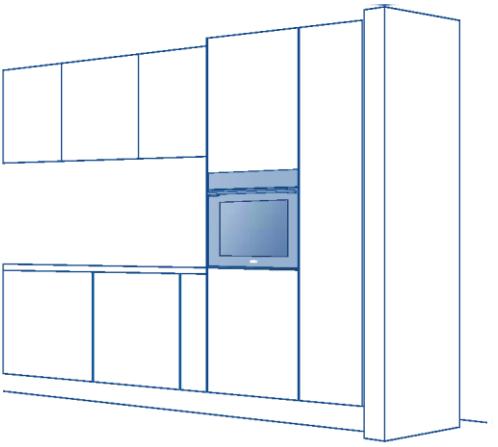
VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

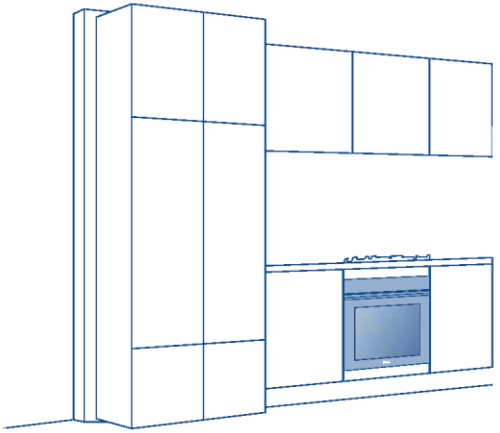
Da biste izbegli opasnosti, pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
Dostavite ove informacije osobi koja ugrađuje uređaj jer to može smanjiti troškove ugradnje.
Ovaj uređaj sme da ugradi i priključi na mrežno napajanje samo odgovarajuće kvalifikovano lice, u skladu sa ovim uputstvima za instalaciju i važećim lokalnim propisima o gradnji i električnoj energiji. Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.
Ako je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga zamene proizvođač, radnik servisne službe ili lice sa sličnim kvalifikacijama kako biste izbegli opasnost. Izolacioni prekidač: uverite se da je ova pećnica priključena na kolo koje uključuje izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključivanje iz napajanja u skladu sa lokalnim pravilima o ožičenju. Pećnica mora biti uzemljena. Pravilno odložite ambalažu.
Da biste smanjili uticaj na životnu sredinu, reciklirajte ambalažne materijale ako je to moguće.

Prikazi ugradnje

A

Ugradnja u visokoj jedinici



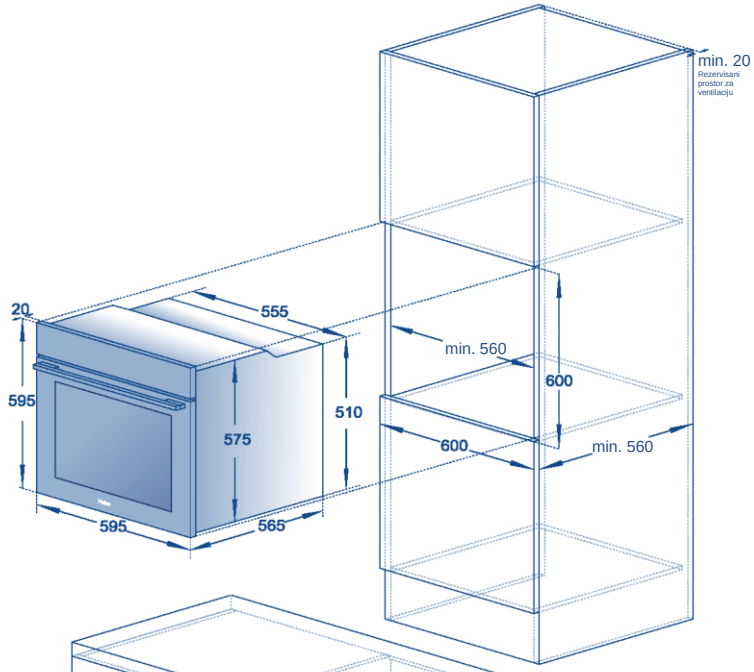


B

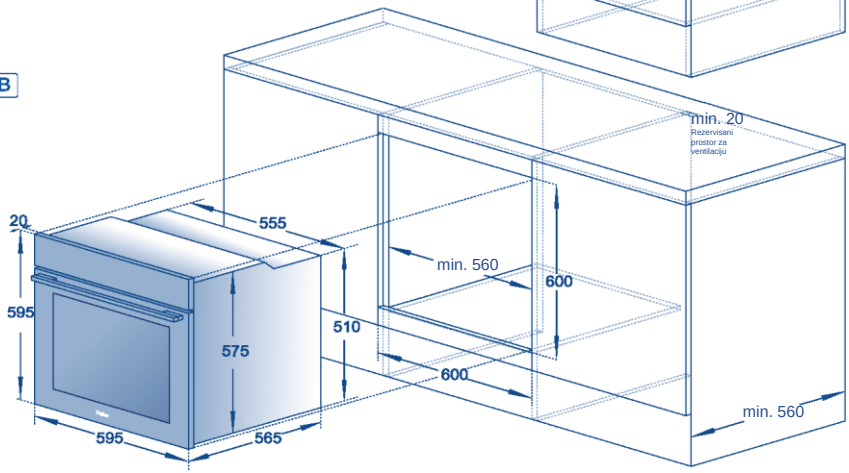
Ugradnja u osnovnu jedinicu

Dimenzije ugradnje

A



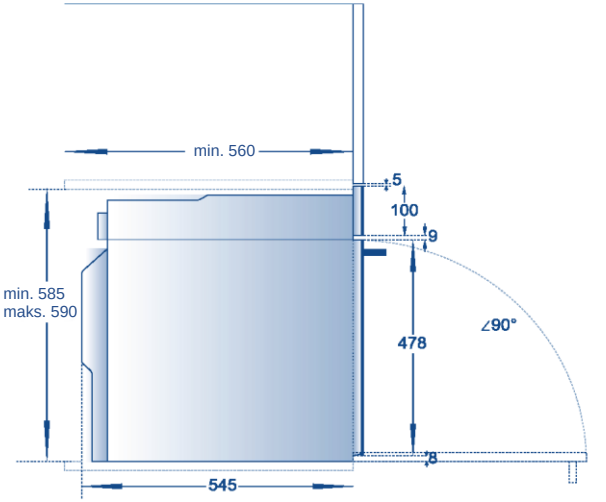
B



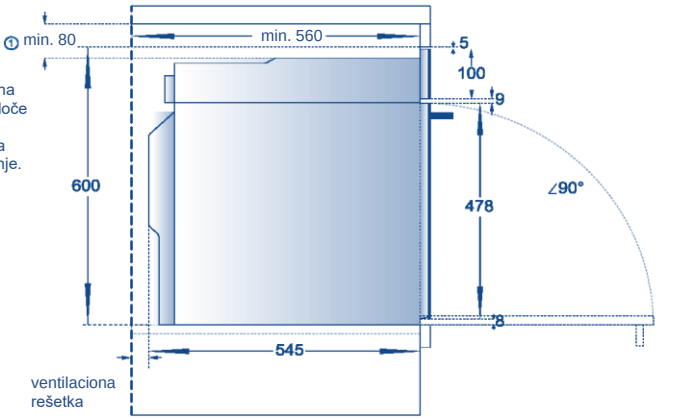
*mere u mm

Bočni pogled

A



B

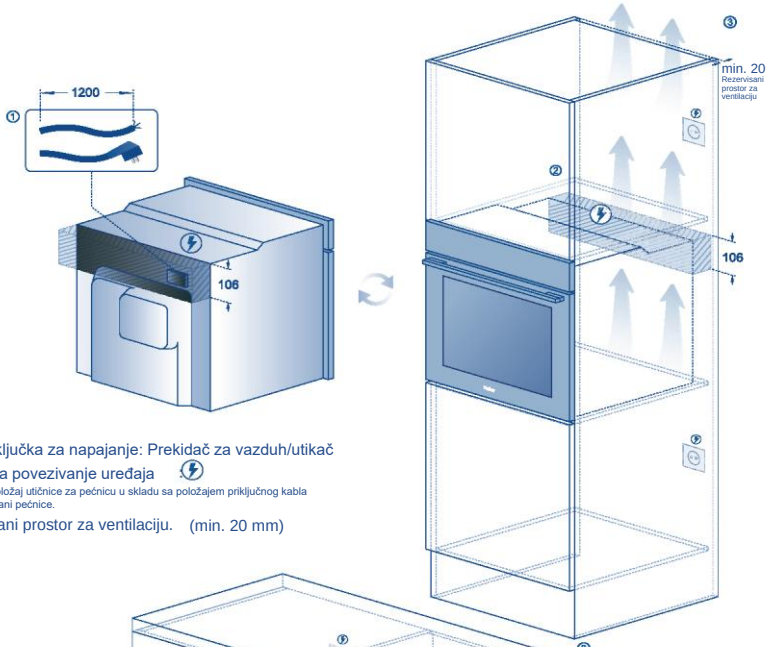


① Ako će pećnica biti ugrađena u osnovnu jedinicu ispod ploče za kuvanje, mora se uzeti u obzir UGRAĐENA dubina potrebna za ploču za kuvanje.

*mere u mm

Priključci i ventilacija

A



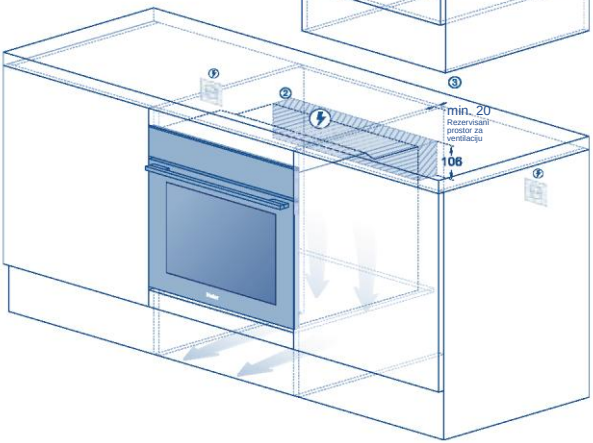
① Vrste priključka za napajanje: Prekidač za vazduh/utikač

② Prostor za povezivanje uređaja

*Predvidite položaj utičnice za pećnicu u skladu sa položajem priključnog kabla na zadnjoj strani pećnice.

③ Rezervisani prostor za ventilaciju. (min. 20 mm)

B



*mere u mm

RASPAKIVANJE PEĆNICE

VAŽNO!
PODIZANJE: Ne podižite pećnicu držeći je za ručku vrata. Koristite ručke sa strane šasije (ako postoje).

Uklonite svu ambalažu i odložite je odgovorno. Reciklirajte artikle koje možete. Postavite raspakovanu pećnicu na drvene blokove ili slične nosače kako biste sprečili oštećenje donje ivice pećnice.



VAŽNO!
Prilikom vađenja pećnice iz kutije pazite da ne oštetite donju ivicu koja je važna i za ventilaciju i za prekomernu kondenzaciju.

Spisak dodatne opreme	Posuda za duboko pečenje	Airfry pleh	Rešetka za Grill	Klizne šine	Vijci
Kol.	1	1	1	1 par	2

VAŽNO!
Plehovi za pečenje mogu se deformisati tokom pečenja; to je normalna pojava i nakon hlađenja vratiće se u prvobitni oblik.

ELEKTRIČNA VEZA

VAŽNO!

- Samo odgovarajuća kvalifikovana osoba sme da priključi ovu pećnicu na električnu mrežu.
- Ova pećnica mora biti uzemljena.
- Pre nego što priključite pećnicu na električnu mrežu, proverite da li električna instalacija u objektu odgovara snazi koju pećnica zahteva (kako je navedeno na natpisnoj pločici).
- Napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici.

Kôd mode	Zapremina	Nominalna snaga	Nazivni napon	Nominalna frekvencija
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3500 W	220–240 V~	50–60 Hz

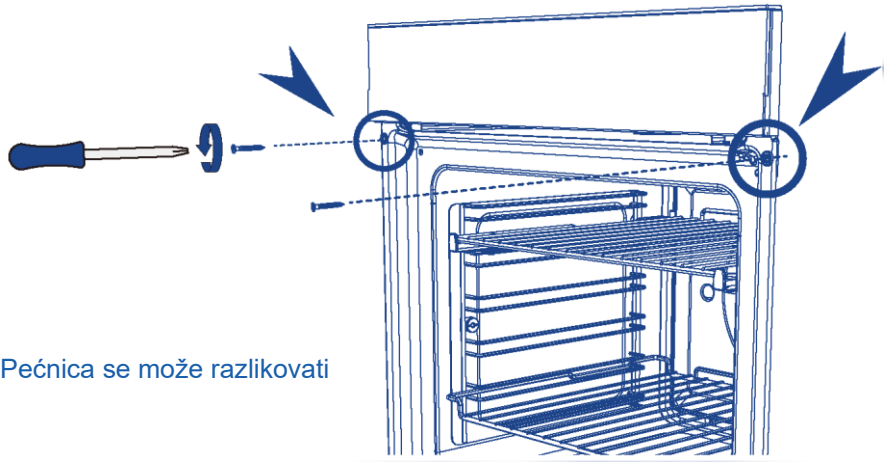
Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak. Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima.
U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom.
Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje u kojoj se uređaj ugrađuje.
Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.

Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski element

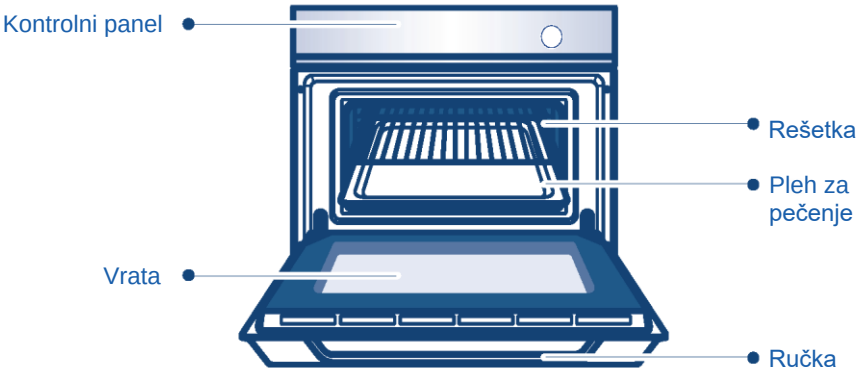
1.Postavite pećnicu u pripremljeni otvor za ugradnju.
VAŽNO!
Ne podižite pećnicu držeći je za ručku vrata.
2.U potpunosti otvorite vrata pećnice.
3.Pričvrstite pećnicu za kuhinjski element pomoću priloženih vijaka.

VAŽNO!

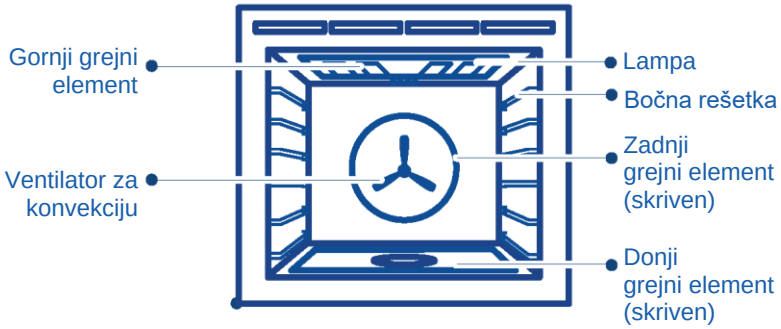
- Nemojte previše zategnuti zavrtnje.
- Ne zaptivajte pećnicu u kuhinjskom elementu silikonom ili lepkom. To otežava buduće servisiranje. Haier neće pokriti troškove uklanjanja pećnice ili štete nastale ovim uklanjanjem.



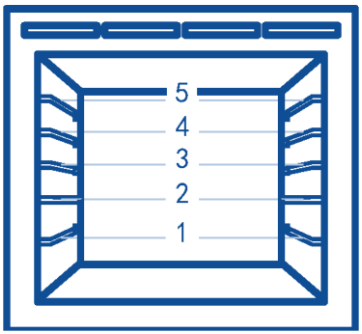
Pećnica se može razlikovati



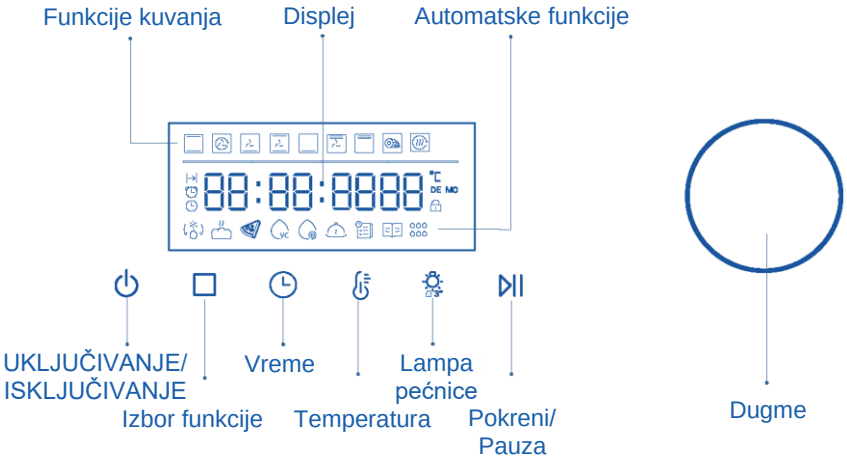
SISTEM GREJANJA



POLOŽAJI POLICE



KONTROLNI PANEL



INDIKATOR DISPLEJA



Kada se pećnica prvi put uključi ili nakon prekida napajanja, moraćete da podesite sat da biste koristili pećnicu.

1. Podešavanje sata

1. Displej će treperiti 12:00.
2. Koristite dugme ○ da biste podesili vreme.
3. Pritisnite dugme ○ da biste potvrdili ili će sat biti automatski potvrđen, a zatim možete da promenite jačinu zvuka.



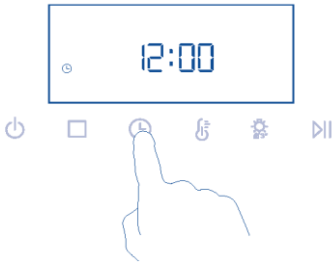
2. Promenite jačinu zvuka

1. Nakon potvrde sata, on će ući u interfejs podešavanja jačine zvuka, ekran će treperiti Uo na 3.
2. Koristite dugme ○ da biste podesili jačinu zvuka.
3. Pritisnite dugme ○ da biste potvrdili ili će jačina zvuka biti automatski potvrđena.



3. Promenite vreme

1. Možete da izaberete jednu od 3 funkcije u ciklusima tako što ćete neprekidno dodirivati ⏲. Prestanite da dodirujete kada se pojavi indikator ⏲.
2. Koristite dugme ○ da biste podesili vreme.
Vreme će biti automatski potvrđeno 6 sekundi nakon što sklonite prst sa table.

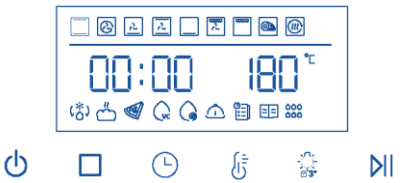


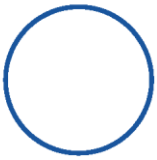
4. Rukovanje pećnicom

1.Kada se napajanje prvi put uključi, uređaj prelazi u stanje pripravnosti, displej se u potpunosti prikazuje 1 s, oglašava se zvučni signal, vreme prikazuje podrazumevano 12:00 i treperi.
2.U režimu pripravnosti, pritisnite i držite taster za uključivanje 1 sekundu da biste ga uključili. Nakon pokretanja, prva funkcija se podrazumevano bira.
3.Koristite dugme ○ da biste izabrali funkciju.
4.Dodirnite, koristite dugme ○ da biste podesili temperaturu.
5.Dodirnite, koristite dugme ○ da biste podesili vreme rada.
6.Pritisnite taster ⏯ jednom da pećnica počne da radi, pritisnite taster ⏯ još jednom da pauzirate rad, pritisnite taster ⏯ na 3 sekunde da otkažete rad.
7.Koristite ☐ da biste se vratili na interfejs za izbor funkcije.

5. Pripremite pećnicu

Važno je da pripremite pećnicu pre prve upotrebe za kuvanje ili pečenje. Priprema za upotrebu ukloniće sagorevanjem sve ostatke nastale tokom proizvodnje i obezbediti najbolje rezultate od samog početka.





1.Dodirnite ☐, koristite dugme ○ da biste izabrali funkciju pečenja.
Svaka funkcija ima unapred podešenu temperaturu i ako se podešavanje temperature ne promeni, pećnica će početi da se zagreva na unapred podešenoj temperaturi pečenja od 180°C.
2.Dodirnite i pomoću dugmeta ○ podesite temperaturu na 200 °C.
Dodirnite ⏯ za početak.

- ▶ Dok se pećnica zagreva, indikator temperature će naizmenično prikazivati stvarne i podešene temperature.
- ▶ Kada pećnica dostigne unapred podešenu temperaturu, oglasiće se zvučni signal.

Indikator počinje da prikazuje unapred podešenu temperaturu.
3.Nakon 30 minuta izaberite funkciju grill sa ventilatorom . Ostavite temperaturu na 200 °C 5 minuta.
4.Nakon 5 minuta izaberite funkciju Pečenje uz prinudnu cirkulaciju vazduha . Ostavite temperaturu na 200 °C 20 minuta.
5.Nakon 20 minuta isključite pećnicu.

- Tokom postupka pripreme za upotrebu osetiće se karakterističan miris i pojaviće se manja količina dima usled sagorevanja ostataka nastalih tokom proizvodnje. To je normalno, ali vodite računa da kuhinja bude dobro provetrena tokom kondicioniranja.
- Kada se ohladi, obrišite pećnicu vlažnom krpom i blagim deterdžentom i temeljno osušite.

Primena funkcije sata

Podešavanja vremena možete da promenite pomoću dugmeta ○ u bilo kom trenutku.
Uzastopno dodirujte 🕒 kako biste redom podešavali trajanje pečenja, tajmer i vreme

- ▶ Tajmer odbrojava u minutima (h:min) do poslednjeg sata kuvanja, kada će odbrojavanje preći na sekunde (min:sek).
- ▶ Tajmer možete da podesite na do 23 sata 59 minuta.

1. Podešavanje trajanja pripreme

1.Dodirnite 🕒, pojaviće se indikator trajanja pripreme |→|.
2.Podesite vreme okretanjem dugmeta ○.
3.Trajanje pečenja biće podešeno 6 sekundi nakon što sklonite prst sa komandne table.

- ▶ Ako želite da proverite doba dana, dodirnite 🕒 da biste izabrali 🕒. Ovim se ne poništava tajmer.

Za izmenu podešavanja vremena pečenja
1.Dodirnite 🕒 da biste izabrali preostalo vreme |→|.
2.Koristite dugme ○ da biste podesili novo vreme.
3.Nakon što sklonite prst sa table, vreme će biti automatski potvrđeno nakon 5 sekundi.

Kada istekne podešeno vreme

- ▶ Na displeju će se prikazati „END“ (KRAJ), pećnica će prestati sa pečenjem, a zvučni signal će se oglašavati svakih nekoliko sekund
- ▶ Displej će se vratiti na prikaz "The Duration of last use" („Trajanje poslednje upotrebe“).

VAŽNO:

- ▶ Ako započnete pečenje bez podešavanja trajanja, pećnica će raditi neprekidno dok ručno ne zaustavite pečenje, a na ekranu će se računati vreme od 00:00.
- ▶ Ako ste podesili trajanje pečenja, na displeju će se prikazivati odbrojavanje preostalog vremena do isteka podešenog trajanja.
- ▶ Ako podesite trajanje pečenja, pećnica će prestati da radi po isteku podešenog vremena.
- ▶ Ne možete podesiti trajanje Aqua Clean funkcija.

2. Podesite tajmer

Da biste podesili odbrojavanje.
Ova funkcija nema uticaja na rad uređaja.
Izaberite i podesite vreme. Kada vreme istekne, oglašava se zvučni signal.
Tajmer se takođe može koristiti kada je uređaj isključen.

Podesite tajmer da vas podseti da započnete ili završite posao.
1.Listajte i prestanite da ga dodirujete kada se pojavi indikator .
2.Podesite tajmer okretanjem dugmeta .
3.Tajmer će biti podešen na 6 s nakon što prst napusti panel.
4.Na ekranu će se prikazati preostalo vreme odbrojavanja.
5.Kada vreme istekne, zvučni signal će se oglasiti za nekoliko sekundi.

Za otkazivanje podešavanja tajmera
1.Listajte i prestanite da ga dodirujete kada se pojavi indikator .
2.Okrenite dugme da biste promenili vreme u 00:00, dodirnite da biste otkazali tajmer.

Opšte smernice

Ova pećnica je dizajnirana da koristi svoja četiri elementa i zadnji ventilator u različitim kombinacijama kako bi vam pružila poboljšane performanse i širok spektar funkcija, omogućavajući vam da do savršenstva pripremite sve vrste hrane.

1. PEČENJE (BAKING)

Za najbolje rezultate prilikom pečenja, uvek prethodno zagrejte pećnicu. Zvučni signal će se oglasiti kada se dostigne unapred podešena temperatura.

- Dok se pećnica zagreva, element za Grill može biti uključen.
- Ne otvarajte vrata dok pečenje nije bar 3/4 završeno.
- Uverite se da kalupi za kolače ne dodiruju jedni druge niti stranice pećnice.
- Kada pečete duplu količinu recepta (posebno kolačiće), možda ćete morati da produžite vreme pečenja za nekoliko minuta.
- Vaše posuđe će uticati na vreme pečenja. Tamni tiganji upijaju toplotu brže od reflektujućih; stakleno posuđe može zahtevati nižu temperaturu.
- Pečenje u više polica takođe može zahtevati blago povećanje vremena kuvanja.
- Prilikom pripreme na više polica uvek ostavite razmak između polica kako bi vazduh mogao da cirkuliše.

Vođica za položaj police

Postavite posudu za pečenje na rešetku tako da njen gornji deo bude približno u sredini unutrašnjosti pećnice

2. PEČENJE

- Koristite funkciju grill sa ventilatorom ili ventilatorsko pečenje za pečenje mesa, piletine ili povrća.
- Pečenjima bez kostiju, urolovanim ili punjenim pečenjima potrebno je više vremena nego pečenjima s kostima.
- Živinsko meso treba dobro ispeći, tako da sok koji iz njega izlazi bude bistar, a unutrašnja temperatura dostigne 75 °C.
- Ako koristite vreću za pečenje, koristite Ventilatorsko pečenje ili Pečenje uz prinudnu cirkulaciju vazduha i sledite uputstva proizvođača.
- Ako više volite da pečete u pokrivenom tiganju, koristite funkciju Ventilatosko pečenje i povećajte temperaturu za 20 °C.

- Veće komade mesa pecite na nižoj temperaturi tokom dužeg vremena. Meso će se ravnomernije peći.
- Meso uvek pecite tako da masni sloj bude okrenut nagore. Na taj način možda neće biti potrebno prelivanje.
- Nakon pečenja ostavite meso da odstoji najmanje 10 minuta kako bi se sokovi ravnomerno rasporedili.
- Imajte na umu da će meso nastaviti da se peče još nekoliko minuta nakon što ga izvadite iz pećnice.

3. GRILOVANJE

- Ovo je zdravija alternativa prženju.
- Prilikom grilovanja vrata pećnice uvek moraju biti potpuno zatvorena.
- Ako koristite staklene ili keramičke tepsije, uverite se da mogu da izdrže visoke temperature za Grill.
- Da ne biste probušili meso i omogućili da sokovi iscure, za okretanje mesa na polovini vremena pečenja koristite hvataljke ili lopaticu.
- Premažite meso tankim slojem ulja kako bi tokom pečenja ostalo sočno. Alternativno, marinirajte meso pre Grilla (ali imajte na umu da neke marinade mogu lako izgoreti).
- Kad god je to moguće, istovremeno grilujte komade mesa približno iste debljine. Time će se obezbediti ravnomerno pečenje.
- Tokom grilovanja uvek pažljivo nadgledajte hranu kako ne bi zagorela ili pregorela.

Vođica za položaj police

- Za tanje komade mesa, tostiranje ili da bi se jelo zapeklo, koristite višu policu.
- Deblje komade mesa treba grilovati na donjim policama ili na donjem podešavanju roštilja radi ravnomernije pripreme.

4. PODGREVANJE

- Za podgrevanje hrane koristite funkciju Pečenje ili Ventilatorsko pečenje. Funkcije Pečenje i Ventilatorsko pečenje naročito su pogodne za podgrevanje jela od testa, jer će toplota koja dolazi odozdo pomoći da testo ponovo postane hrskavo.
- Uvek podgrevajte hranu dok ne bude vrela. Time se smanjuje rizik od kontaminacije štetnim bakterijama.

Opšte smernice

VAŽNO!

- U zavisnosti od modela, možda imate samo neke od ovih funkcija.
- Koristite sve funkcije sa zatvorenim vratima pećnice.

1. Konvekcija

gornji spoljni i donji elementi

- Toplota dolazi i iz gornjeg i iz donjeg elementa. Ventilator se ne koristi u ovoj funkciji.
- Idealno za kolače i hranu koja zahteva dugotrajno pečenje ili pečenje na niskim temperaturama.
- Ova funkcija nije pogodna za kuvanje na više polica.

Idealno za jela s većim sadržajem vlage koja zahtevaju duže pečenje, kao što je sočan voćni kolač.

2. Više nivoa

Ventilator za više nivoa i zadnji element

- Plehovi s keksima koji se peku na različitim nivoima biće hrskavi spolja, a mekani u sredini.
- Meso i živinsko meso dobiće ukusnu zlatnosmeđu koricu i cvrčaće, a pritom će ostati sočni i mekani.
- Đuveči se peku ravnomerno, a podgrevanje je brzo i efikasno.
- Ako recept prilagođavate sa funkcije Konvekcija na funkciju Više nivoa, preporučujemo da skratite vreme pečenja ili smanjite temperaturu za približno 20 °C.
- Kod jela koja zahtevaju duže vreme pečenja (npr. duže od jednog sata) možda će biti potrebno da smanjite i vreme pečenja i temperaturu.

Idealno za pečenje keksa, kolačića, pogačica, mafina i kapkejka.

3. Grill + Ventilator 

ventilator i gornji unutrašnji i spoljašnji elementi

- Ova funkcija koristi intenzivnu toplotu gornjih grejača za stvaranje zlatnosmeđe korice, dok ventilator obezbeđuje ravnomerno pečenje hrane.
- Meso, živinsko meso i povrće ravnomerno se ispeku; spolja dobijaju hrskavu, zlatnosmeđu koricu, dok unutrašnjost ostaje sočna i mekana.

Idealno za celo pile, goveđi file ili pečenje omiljene piletine, ribe i odreska.

4. Dvostruki Grill 

gornji unutrašnji i spoljašnji elementi

- Intenzivna toplota zračenjem dolazi iz oba gornja grejača. Postoji 11 koraka između „LO“ i „HI“ (100% snage).
- Prethodno zagrevanje nije neophodno, mada neki korisnici radije ostave grejač da se zagreva nekoliko minuta pre nego što stave hranu ispod grila.
- Najpogodnija funkcija za završno pečenje mnogih jela, na primer za stvaranje zlatnosmeđe korice na gratiniranom krompiru i fritati.

Idealno za tostiranje hleba ili da se zapeče gornja strana jela.

5. Konvekcija + ventilator 

ventilator i gornji spoljni i donji elementi

- Ventilator pećnice ravnomerno raspoređuje vruć vazduh koji stvaraju gornji spoljašnji i donji grejači po unutrašnjosti pećnice.
- Hrana pripremljena koristeći ovu funkciju obično porumeni brže nego pri korišćenju tradicionalne funkcije Konvekcija.
- Možda ćete morati da smanjite vreme od preporučenog u tradicionalnim receptima.
- Koristite konvekciju + ventilator na niskoj temperaturi, npr. 50 °C za sušenje voća, povrća i bilja.

Idealno za pečenje na jednom nivou jela koja se pripremaju kraće od jednog sata, kao što su mafini, pogačice, kapkejki ili enčilade.

6. Pečenje peciva 

ventilator i donji element

Ova funkcija će prethodno zagrejati pećnicu oko 8 minuta na 180 °C.

- Ventilator ravnomerno raspoređuje toplotu koju stvara donji grejač po unutrašnjosti pećnice.
- Obezbeđuje intenzivnu toplotu sa donje strane hrane i omogućava blago pečenje gornje strane.

Idealno za slatka i slana peciva, kao i za osetljiva jela kojima su potrebni hrskava donja korica i blago zapečena gornja strana, kao što su fritata i kiš.

7. Pečenje 

faza 1: ventilator i gornji unutrašnji i spoljašnji elementi
faza 2: gornji unutrašnji i donji elementi

- Početno intenzivno pečenje: početna faza od 20 minuta tokom koje se na pečenju stvara hrskava, zlatnosmeđa korica, a spoljašnji sloj mesa se karamelizuje.
- Pečenje na podešenoj temperaturi: nakon početne faze intenzivnog pečenja temperatura će se smanjiti na unapred podešenu vrednost i na tom nivou će ostati do kraja pečenja, čime se dobija mekano i sočno pečenje.
- Pećnicu nije potrebno zagrevati. Hrana se mora staviti u pećnicu pre pokretanja funkcije.
- Po želji koristite rešetku za grilovanje ili žičanu rešetku, odnosno stavite povrće ispod pečenja kako bi sokovi mogli da se ocede i ne natapaju meso. To će omogućiti da vrući vazduh cirkuliše i ispod mesa.

Idealno za pečenje mesa i povrća. Preporučuje se veći komad mesa.
Za bolji rezultat možete koristiti sondu za meso.

VAŽNO!

Funkcija pečenja je podeljena u dva koraka:
1. korak: Tokom prvih 20 minuta pećnica koristi ventilator i gornje unutrašnje i spoljašnje grejače. (Ako temperatura dostigne 250 °C, pećnica će automatski prekinuti zagrevanje.).
Korak 2: Kada temperatura padne na podešenu vrednost, pećnica će koristiti gornji unutrašnji i donji grejač.
Ako je podešeno vreme pečenja kraće od 20 minuta, pećnica će izvršiti samo prvu fazu programa.

8. Dno

samo donji element

- Toplota dolazi samo iz donjeg elementa, ventilator se ne koristi.
- Pecite samo na jednom nivou istovremeno.
- Pećnica će biti toplija na vrhu.

Idealno za jela koja zahtevaju nežno pečenje i imaju koru od testa, kao što su tartovi s kremom, pite, kiševi i čizkejk, kao i za sva jela kojima nije potrebna direktna toplota i zapečena gornja strana.

9. Prženje na vrućem vazduhu

- Rasporedite hranu u tepsiju ili korpu za prženje na vazduhu da biste dobili bolji rezultat pečenja.
- Omogućava pečenje u uslovima sličnim onima u fritezi na vrućem vazduhu.
- Zdraviji način prženja koji prži hranu uz manju potrošnju ulja. Za najbolje rezultate premažite hranu sa 1–2 kašike ulja.
- Za unapred upakovanu hranu: ako proizvođač preporučuje korišćenje funkcije bez ventilatora, smanjite temperaturu za 20 °C.
- Pečenje na jednom nivou: hranu pecite u gornjem delu pećnice, ali ne na najvišem nivou.
- Prethodno zagrevanje nije potrebno. Za najbolje rezultate preporučuje se stavljanje hrane u pećnicu odmah nakon početka rada.

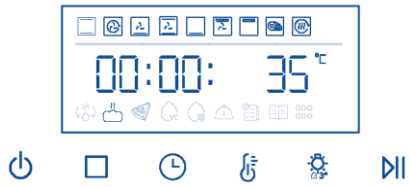
Idealno za:
hranu koja se priprema iz zamrznutog stanja, kao i pohovana ili panirana hrana koja se obično prži u dubokom ulju.

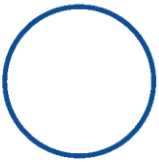
- Za najbolje iskustvo pečenja preporučujemo da koristite tabelu u nastavku kao referencu. Svaka funkcija ima unapred podešenu temperaturu, koju možete promeniti u zavisnosti od vrste hrane i težine.

Hrana	Police	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Položaj police
Pomfrit	Pleh za pečenje	205	15~20	4
Pomfrit	Airfry korpa	205	15~20	3
Prženi krompir	Rešetka	200	20~25	3
PILEĆI MEDALJONI	Pleh za pečenje	200	18~23	4
PILEĆI MEDALJONI	Airfry korpa	205	18~23	3
Pileća krilca	Rešetka	180	20~25	3

Ikona	Funkcija	Unapred podešena temperatura (°C)	Opseg temperature (°C)	Opseg trajanja	Prethodno zagrevanje
	Konvekcija	180	30–300	00:01–23:59	√
	Više nivoa	160	30–300		√
	Grill + ventilator	180	30–250		√
	Dvostruki Grill	HI	LO, 1-9, HI		×
	Konvekcija + ventilator	200	30–250		√
	Pečenje peciva	160	30–250		√
	Pečenje	165	30–250		×
	Dno	160	30–220		√
	Prženje na vrućem vazduhu	200	160-275		×

Inteligentni program pomaže da hranu pripremite lakše i ukusnije, a ujedno olakšava čišćenje uređaja.





Možete izabrati inteligentni program okretanjem dugmeta ○ za pomeranje svih funkcija.

1. Korišćenje funkcije za dizanje testa

Ovu funkciju koristite za dizanje testa pre pečenja. Po potrebi možete ostaviti testo da naraste više puta.

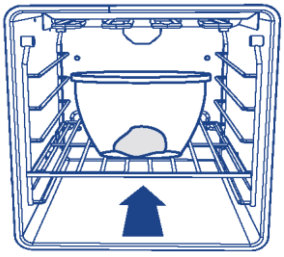
VAŽNO!

- ▶ Za dizanje testa potrebne su niske temperature.
- ▶ Pećnica radi automatski na unapred podešenoj temperaturi.
- ▶ Ova funkcija radi samo kada je unutrašnjost pećnice hladna.

1.Pomoću dugmeta ○ izaberite opciju Dizanje testa. Na displeju će se prikazati unapred podešena temperatura od 35 °C.
Napomena: ako je unutrašnjost pećnice previše zagrejana:

- ▶ Zvučni signal će se oglasiti, će treperiti i ventilator može da se uključi.
- ▶ Otvorite vrata kako bi se pećnica ohladila.

Stavite testo u posudu otpornu na toplotu i prekrijte plastičnom folijom ili čistom vlažnom krpom, a zatim stavite posudu u sredinu pećnice.



2. U zavisnosti od svog iskustva u pripremi testa, možete podesiti trajanje dizanja testa.

3. Dodirnite da biste započeli dizanje testa.
Ako podesite trajanje, displej će odbrojavati preostalo vreme.

VAŽNO!
Ne stavljajte testo pre nego što se pećnica ohladi.

4. Ako podesite trajanje dizanja testa, po završetku funkcije Dizanje testa. Zvučni signal će se oglasiti i možete izvaditi posudu iz pećnice.
Proverite testo da biste videli da li je dovoljno poraslo (testo bi trebalo da izgleda mnogo veće). Da biste proverili da li se testo diglo, lagano pritisnite jednim prstom. Udubljenje treba polako da se ponovo ispuni.
▶ Ako ne podesite trajanje, pratite dizanje testa i kada dovoljno naraste, zaustavite funkciju pritiskom i zadržavanjem dugmeta ▷||.

Ako želite ponovo da ostavite testo da naraste:

Dodirnite □, koristite dugme ○ da se vratite na funkciju dizanja testa. Pratite korake na prethodnoj stranici da biste resetovali funkciju Dizanje testa.

5. Za otkazivanje funkcije dizanja testa
Dodirnite i zadržite ▷|| ili listajte do druge funkcije.

2. Korišćenje funkcije odmrzavanja

Koristite ovu funkciju za odmrzavanje hrane pre kuvanja.

VAŽNO!
Za odmrzavanje su potrebne niske temperature.
Pećnica radi automatski na unapred podešenoj temperaturi.
1.Koristite dugme ○ da biste se pomerili do opcije Odmrzavanje.
Napomena: Na displeju će se prikazati unapred podešena temperatura od 35 °C.
2.Uklonite ambalažu i stavite hranu na tanjir. Ne prekrivajte hranu činijom ili tanjirom, jer to može produžiti vreme odmrzavanja. Koristite prvi položaj police odozdo.
3.Dodirnite ▷|| da biste započeli odmrzavanje.
Po potrebi možete pre početka odmrzavanja podesiti trajanje, a na displeju će se prikazivati preostalo vreme.

3. Sous-Vide VC

1.Koristite ovu funkciju za kuvanje hrane na nižoj temperaturi od normalne. Možete pripremati meso, povrće ili voće kako bi bili mekani i sočni. Postupajte sa hranom posebno pažljivo za bolji kvalitet.

VAŽNO ZA BEZBEDNOST HRANE:

- Koristite visokokvalitetne sirovine koje su što je moguće svežije
- Pre pripreme uvek čuvajte namirnice u odgovarajućim uslovima.
- Uvek operite sirovine pre nego što ih pripremite.
- Radi dobrih i bezbednih rezultata, hranu uvek pripremajte u skladu s vrednostima navedenim u tabelama za pripremu.
- Da biste izbegli rizik po bezbednost hrane, nemojte je duže vreme držati na temperaturi nižoj od 60 °C.
- Samo hrana koja se može jesti sirova i samo na kratko vreme može se pripremati na niskim temperaturama.
- Hrana pripremljena funkcijom VC najukusnija je odmah nakon pripreme, pa se preporučuje da je poslužite odmah po završetku kuvanja. Možete brzo da ohladite hranu (stavite je u ledenu kupku, a zatim u frižider), nakon čega je možete čuvati u frižideru 2–3 dana.
- Nemojte koristiti Sous-Vide funkciju za podgrevanje ostataka hrane.
- Uvek držite sirovu hranu i kuvanu hranu odvojeno kako biste izbegli njihov međusobni kontakt.
- Nemojte koristiti iste alate za meso i povrće. Ako to radite, pažljivo operite alate.
- Za recepte sa sirovim jajima, sprečite da belanca ili žumanca dođu u kontakt sa spoljnim delom ljuske jaja.

VAŽNO ZA FUNKCIJU KUVANJA U VAKUUMU:

- Za korišćenje funkcije Sous-vide potrebni su aparat za vakuumsko pakovanje i vakuumske kese.
- Ako želite da vakuumski upakujete tečnosti, koristite komorni aparat za vakuumsko pakovanje. To može samo ova vrsta zaptivača.
- Koristite vakuumske kese koje su odgovarajuće za Sous-vide funkciju.
- Nemojte ponovo koristiti vakuumske kese.
- Postavite hranu na sredinu trećeg nivoa kako bi se ravnomerno pripremila.
- Podesite stepen vakuuma na najveću moguću vrednost kako bi priprema bila brža i ravnomernija.
- Da biste obezbedili pouzdano zatvaranje vakuumske kese, uverite se da je deo koji se zavaruje čist.

2.Opšte smernice za Sous-vide:

- U hranu možete dodati malo ulja i začina u zavisnosti od ukusa.
- Na početku pripreme metodom Sous-vide hranu umereno začinite.
- Umesto svežeg belog luka koristite beli luk u prahu.
- Umesto maslinovog ulja možete koristiti neutralnu vrstu ulja.
- Održavajte stepen vakuuma što je moguće višim (99,9 %) kako bi se hrana pripremala brže i ravnomernije.

2.1 Sous-vide: Meso

- Nemojte koristiti komade mesa deblje od onih navedenih u tabelama kako biste sprečili nedovoljnu termičku obradu.
- Vremena pripreme navedena u tabelama predstavljaju minimalno potrebno vreme. Vreme pripreme može se produžiti u skladu s ličnim željama.
- Koristite samo meso bez kostiju kako biste izbegli oštećenje vakuumskih kesa.
- Da bi fileti živinskog mesa imali bolji ukus, pržite ih na koži pre i posle vakumiranja.
- Nakon završetka vakuumskog kuvanja kratko zapecite površinu mesa na maslacu kako bi bilo još ukusnije.

Hrana	Debljina namirnica	Količina (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Položaj police
Govedina					
Goveđi file, srednje pečen	4 cm	400	63	120	3
Goveđi file, srednje do dobro pečen	4 cm	400	66	120	3
Goveđi file, dobro pečen	4 cm	400	70	120	3
Teleći file, srednje pečen	4 cm	400	60	120	3
Teleći file, dobro pečen	4 cm	400	65	120	3

Hrana	Debljina namirnica	Količina (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Položaj police
Jagnjetina/divljač					
Jagnjetina, srednje pečena	3 cm	400	65	105–115	3
Meso	3 cm	400	90	120	3
Zečetina bez kostiju	1,5 cm	400	75	120	3
Živinsko meso					
Pileća prsa bez kostiju	3 cm	500	70	120	3
Pačja prsa bez kostiju	2 cm	500	65	140–160	3
Ćureće grudi bez kostiju	2 cm	500	70	75–85	3
Jaja pripremljena na niskoj temperaturi					
Savršena za stavljanje na tost	Standardna veličina	/	60	90	3
Žumance je savitljivo, može da se oblikuje, i dalje je meko i sjajno	Standardna veličina	/	65	90	3
Žumance postaje zrnasto, ali je i dalje meko	Standardna veličina	/	71	60	3
Žumance je zrnasto i mrvičasto i počinje da dobija zelenkastu boju	Standardna veličina	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Riba i morski plodovi

- Nemojte koristiti komade ribe deblje od onih navedenih u tabelama kako biste sprečili nedovoljnu termičku obradu.
- Osušite riblje filete papirnim ubrusom pre nego što ih stavite u vakuumsku kesu.
- Kada pripremate dagnje, dodajte malo vode u vakuumsku kesu.

Hrana	Debljina namirnica	Količina (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Položaj
Riba i morski plodovi					
File orade	4 fileta 1 cm	500	70	25	3
File brancina	4 fileta 1 cm	500	70	25	3
Bakalar	2 fileta, 2 cm	500	65	90	3
Jakobove kapice	velike	500	60	100–110	3
Očišćeni škampi	velike	500	75	26–30	3

2.3 Sous-vide: Povrće

- Po potrebi oljuštite povrće.
- Kod nekih vrsta povrća može doći do promene boje nakon ljuštenja i pripreme u vakuumskoj kesi.
- Da biste sačuvali boju artičoka, stavite ih u vodu sa limunovim sokom nakon što ih očistite i isečete.

Hrana	Debljina namirnica	Količina (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Položaj police
Povrće					
Špargla zelena	cela	500	68	90	3
Špargla bela	cela	500	68	90	3
Tikvica	kriške od 1 cm	500	90	90	3
Praziluk	pruge ili prstenovi	500	90	90	3
Plavi patlidžan	kriške od 1 cm	500	90	90	3
Bundeva	komadi debljine 2 cm	500	90	90	3
Paprika	pruge ili četvrtine	500	90	90	3
Celer	prstenovi od 1 cm	500	90	90	3
Šargarepe	kriške od 0,5 cm	500	90	90	3
Koren celera	kriške od 1 cm	500	90	90	3
Komorač	kriške od 1 cm	500	90	90	3

Hrana	Debljina namirnica	Količina (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Položaj police
Povrće					
Krompiri	kriške od 1 cm	500	90	90	3
Srca artičoke	isečeno na četvrtine	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Voće i slatkiši

- Po potrebi oljuštite voće i uklonite semenke i sredinu ploda.
- Da biste sačuvali boju jabuka i krušaka, stavite ih u vodu sa limunovim sokom nakon što ih očistite i isečete.
- Za najbolje rezultate hranu termički obradite odmah nakon pripreme.

Hrana	Debljina namirnica	Količina (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Položaj police
Voće					
Breskva	isečena na polovine	2 komada voća	90	60	3
Šljiva	isečena na polovine	500	90	60	3
Mango	isečen na kockice od oko 2 x 2 cm	1 komad voća	90	60	3
Nektarina	pruge ili prstenovi	1 komad voća	90	60	3
Ananas	kriške od 1 cm	500	90	60	3
Jabuka	isečena na četvrtine	2 komada voća	90	60	3
Kruška	isečena na polovine	2 komada voća	90	60	3
Krem od vanile	350 g u svakoj kesi	500	85	60	3

4. Mode za picu 

- Ova funkcija prethodno zagreva pećnicu na 300 °C približno 14 minuta.
- Ventilator raspoređuje toplotu koju stvara donji grejni element po celoj unutrašnjosti pećnice.
- Odlično za pečenje pice, jer testo postaje lepo hrskavo, a nadev se ne prepeče.
- Za najbolje rezultate prethodno zagrevajte kamen za picu najmanje 1 sat, a picu pecite na 1. ili 2. nivou pećnice.

Pica	Tip	Dodaci/ posuđe	Položaj police	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u min.
Zamrznuto	Tanka osnova	Žičana rešetka	2	190~210	15~20
	Deblja osnova	Žičana rešetka	2	180~200	20~25
Domaće	Tanka osnova	Pleh za pečenje	2	230–250	10~15
	Tanka osnova	Pleh za picu	2	230–250	8~12
	Deblja osnova	Pleh za pečenje	2	210–220	15~20
	Deblja osnova	Pleh za picu	2	210–220	15~20
	Tanka osnova	Pleh za pečenje	2	300	4~6
	Tanka osnova	Pleh za picu	2	300	3~5

VAŽNO!

Ako ne podesite trajanje za Pica mode, pećnica će raditi neprekidno dok je ručno ne zaustavite. Pažljivo pratite stanje hrane kako biste izbegli prepečenost.

5. Sušenje 

Ventilator za više nivoa i zadnji element

Sušenje je inteligentna funkcija zagrevanja koja vam omogućava da sušite voće, povrće i začinsko bilje sa izvanrednim rezultatima. Ovim načinom konzervisanja ukusi postaju intenzivniji usled dehidratacije Ovu funkciju možete koristiti i za laganu pripremu jela, kao što su đuveči, variva i dinstana jela.

Uređaj optimalno reguliše dovod energije u unutrašnjost pećnice. Hrana se priprema u fazama korišćenjem preostale toplote. To znači da ostaje sočnija i manje porumeni.

Za sušenje koristite samo neoštećeno voće, povrće i začinsko bilje i dobro ih operite. Obložite žičanu policu papirom otpornim na masnoću ili papirom za pečenje. Iscedite višak vode iz ploda i osušite ga.

Preporučena podešena temperatura je 60–110 °C.

Po potrebi isecite namirnicu na jednake komade ili tanke kriške. Stavite neoljušteno voće na posudu tako da presečene strane budu okrenute nagore. Vodite računa da se voće i pečurke na žičanoj rešetki ne preklapaju.

Narendajte povrće, a zatim ga blanširajte. Ostavite blanširano povrće da se osuši i ravnomerno ga rasporedite na žičanu rešetku.

Sušite začinsko bilje sa stabljikama. Začinsko bilje ravnomerno rasporedite po žičanoj rešetki u tankom rastresitom sloju.

Veoma sočno voće i povrće okrenite nekoliko puta tokom sušenja.
Po završetku sušenja odmah uklonite osušene namirnice sa papira za pečenje.

Ova funkcija prvenstveno služi za smanjenje potrošnje energije tokom pripreme hrane.

Idealno za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, mesa i morskih plodova.

Hrana	Priprema	Temperatura (°C)	Vreme	Položaj police
List kupusa	Baren	70	1 h 30 min.	3
Dugačka boranija	Baren	55	3 h	3
Kriške batata	Na pari	55	13 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška manga	/	70	8 h, okrenite nakon 4 h	3
Kriška banane	Potopljena u slanu vodu	55	7 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška limuna		55	15 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška jabuke	Potopljena u slanu vodu	55	8 h, okrenite nakon 2 h	3
Sirovo meso nemasno		55	7 h, okrenite nakon 2 h	3
Sirovo pileća belo meso		70	5 h, okrenite nakon 1 h	3
Škampi sa oklopom	Baren	70	6 h, okrenite nakon 2 h	3
Sušena govedina	Barena i marinirana	90	2 SATA	3

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

6. Zagrevanje

Idealno za održavanje toplote pripremljene hrane, kao i za zagrevanje tanjira i posuda za serviranje.

1.Obezbeđuje konstantnu nisku temperaturu manju od 100 °C.
2.Za podgrevanje hladne hrane koristite neku drugu funkciju ili funkciju PRIPREMA PREMA VRSTI HRANE kako biste hranu zagrejali do veoma visoke temperature, a zatim uključite funkciju ZAGREVANJE, jer sama ova funkcija neće zagrejati hladnu hranu na dovoljno visoku temperaturu da uništi štetne bakterije.

7. Poslednji korišćeni recepti

Vaša Haier pećnica može automatski da sačuva recept koji ste poslednji put koristili. Zatim možete jednostavno da pripremate hranu tako što ćete izabrati jedan od poslednjih 5 sačuvanih recepata.

1.Dodirnite ☐, koristite dugme ○ za pomeranje funkcija do , pritisnite dugme ○ za potvrdu.

Ako nema sačuvanih poslednje korišćenih recepata, na displeju će se prikazati „----“.

Ako su sačuvani poslednji korišćeni recepti, na ekranu će se prikazati temperatura i trajanje kuvanja recepta. Možete podesiti temperaturu i trajanje pripreme.

2.Ako sada želite da napustite Poslednje korišćene recepte, dodirnite ☐.

3.Dodirnite ⏯ “ da biste započeli pripremu. Na displeju će se naizmenično prikazivati unapred podešena temperatura i trenutna temperatura.

8. Aqua Clean

Ručno uklonite što više prljavštine. Uklonite dodatnu opremu i nosač police da biste očistili bočne zidove. Funkcije Aqua Clean omogućavaju čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću pare. Za bolje performanse treba da pokrenete funkciju kada je uređaj hladan.

Navedeno vreme odnosi se samo na trajanje funkcije i ne uključuje vreme koje je korisniku potrebno za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

Dok je funkcija Aqua Clean aktivna, nije moguće podesiti temperaturu ni vreme.

1.Sipajte 200 ml vode na dno pećnice.

2.Dodirnite ☐, koristite ○ za pomeranje funkcija na .

3.Pritisnite ⏯ da biste pokrenuli funkciju, na ekranu će se prikazati 00:20 i preostalo vreme će se odbrojavati.

4.Po završetku programa oglašava se zvučni signal.

5.Obrišite unutrašnju površinu uređaja neabrazivnim sunđerom za površinsku negu. Za čišćenje unutrašnjosti pećnice možete koristiti toplu vodu ili sredstva za čišćenje pećnica.

Nakon čišćenja držite vrata pećnice otvorena oko 1 sat.
Sačekajte da se uređaj osuši. Da biste ubrzali sušenje, možete zagrevati uređaj vrućim vazduhom na temperaturi od 150 °C oko 15 minuta. Možete postići maksimalne efekte funkcije čišćenja ako ručno očistite uređaj odmah nakon završetka funkcije.

UPOZORENJE:

- ▶ Ne otvarajte vrata dok pećnica radi i pazite na vrelu paru.
- ▶ Prilikom otvaranja vrata pećnice nakon završetka programa pazite na vrelu paru kako biste izbegli opasnost od opekotina.
- ▶ Uvek koristite čistu vodu za piće za punjenje generatora. Nemojte puniti generator drugim tečnostima.
- ▶ Nikada ne pokrećite funkciju pare bez prethodnog punjenja generatora.
- ▶ Prilikom čišćenja unutrašnjosti pećnice sunđerom nosite termozaštitne rukavice kako biste zaštitili ruke.
- ▶ Nakon upotrebe uklonite preostalu vodu iz unutrašnjosti pećnice kako biste izbegli rizik od razvoja mikroorganizama.

9. Smart recepti

Za bolje rezultate pripreme hrane možete izabrati neki od unapred podešenih programa za pripremu mesa.
1.Dodirnite ☐, koristite dugme ○ za pomeranje funkcija na . Pritisnite dugme ○ za potvrdu, na ekranu će se prikazati P1.
2.10 recepata je podešeno u pećnici, možete koristiti dugme ○ da biste izabrali P1~P10.
3.Pritisnite dugme ○ da biste potvrdili trenutni recept, ako postoji drugi nivo u receptu prvog nivoa, na ekranu će se prikazati recept drugog nivoa, npr. P1-1,P1-2...
4.Pogledajte grafikon ispod, koristite dugme ○ da biste izabrali recept koji vam je potreban.
5.Pritisnite dugme ○ i na ekranu će se prikazati temperatura.
6.Pritisnite ⏯ da biste započeli pripremu.
Možete da dodirnete ☐ da se vratite na Menu.

AUTOMATSKI PROGRAM ZA PEČENJE

Kôd prvog nivoa	Kôd drugog nivoa	Hrana	Status	Police	Položaj police	Funkcija	Vreme u minutima / količina namirnica
P1	P1-1	Govedina (bez kostiju)	Slabo pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	20/450 g
	P1-2		Srednje		3		25/450 g
	P1-3		Dobro pečeno		3		35/450 g
P2	P2-1	Goveđe pečenje od rebra	Slabo pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	30/450 g
	P2-2		Srednje		3		35/450 g
	P2-3		Dobro pečeno		3		40/450 g
P3	P3-1	Jagnjeći but (sa kostima)	Srednje	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	28/450 g
	P3-2		DOBRO PEČENO		3		33/450 g
P4	P4-1	Jagnjeći but (bez kostiju)	Srednje	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	35/450 g
	P4-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P5	P5-1	Teletina	Srednje	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	40/450 g
	P5-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P6	P6-1	Ćurka (cela)	Sa nadevom	Jedna žičana rešetka	1	Pečenje	22/450 g
	P6-2		Bez nadeva		1		20/450 g
P7	P7-1	Meso (bez kostiju)	Srednje	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	40/450 g
	P7-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P8	P8-1	Jelenje meso	Slabo pečeno	Jedna žičana rešetka	4	Grill + ventilator	7/450 g
	p8-2		Srednje		4		9/450 g
P9		Pile (celo)	Dobro pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Grill + ventilator	45/450 g
P10		Hrskava korica na mesu	Hrskavo		3	Konvekcija	20

10. Zaključajte panel

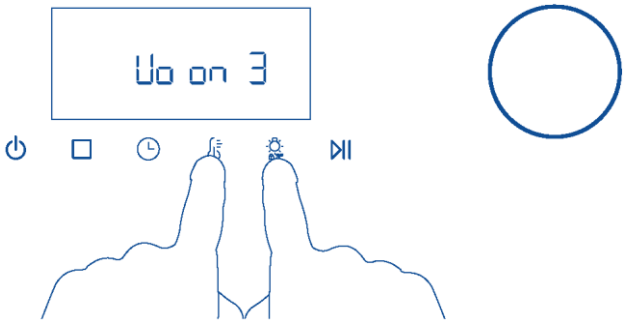
Ova funkcija sprečava slučajno korišćenje pećnice (na primer, od strane dece). Kada su zaključane, komande ne reaguju i pećnica se neće uključiti.

Za zaključavanje: Dodirnite i držite 3 s dok se indikatorska lampica ne upali.
Kada je komandna tabla zaključana, mogu se koristiti samo dugmad UKLJUČENO/ISKLJUČENO i Svetlo.
Ako dodirnete drugo dugme, će zatreperiti 3 puta i oglasiće se zvučni signal.

Za otključavanje: Dodirnite i zadržite 3 s dok se indikatorska lampica ne ugasi.

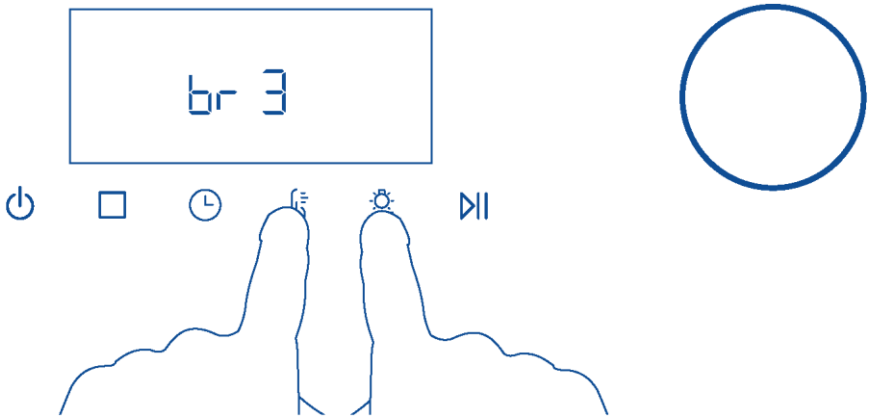
11. Podešavanje jačine zvuka

1.Dodirnite i zadržite i zajedno 3 sekunde, na displeju će se prikazati Sb oF.
2.Koristite dugme dok ne dođete do podešavanja jačine zvuka, a na displeju će se prikazati Vo on 3. Pritisnite dugme da biste podesili jačinu zvuka.
3.Koristite dugme da biste promenili status zvuka (1 / 2 / 3 / oF).
4.Pritisnite da biste sačuvali podešavanje i izašli.
► Podrazumevano podešavanje zvuka je 3.



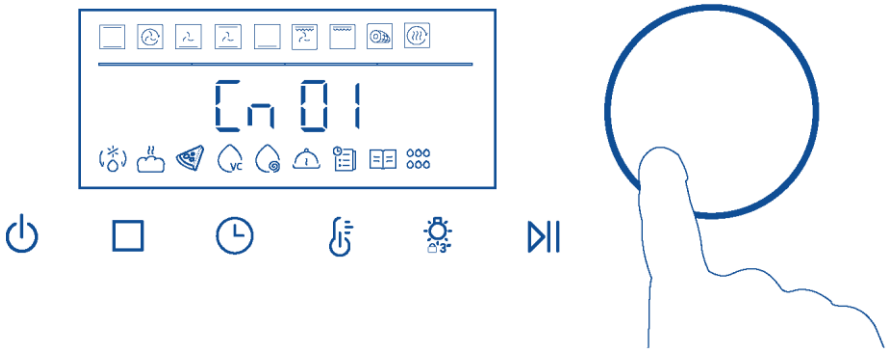
12. Podešavanje osvetljenosti ekrana

1.Dodirnite i držite i zajedno 3 sekunde, na displeju će se prikazati Sb oF.
2.Koristite dugme dok ne dođete do podešavanja osvetljenosti ekrana i na displeju će se prikazati br 3. Pritisnite dugme da biste podesili osvetljenost.
3.Koristite dugme da biste promenili status zvuka (1 / 2 / 3).
4.Pritisnite da biste sačuvali podešavanje i izašli.
► Podrazumevana osvetljenost ekrana za podešavanje je 3.



13. Priprema u više faza

▶ Pomoću ove funkcije možete da podesite više programa odjednom.



1.Pomoću dugmeta ○ izaberite funkciju pripreme, podesite trajanje i temperaturu, a zatim pritisnite ○ 3 sekunde da biste potvrdili, ovo je prvi korak, na ekranu će se prikazati Cn 01.
2.Pomoću dugmeta ○ izaberite sledeću funkciju, podesite trajanje i temperaturu, a zatim pritisnite ○ 3 sekunde da biste potvrdili, ovo je prvi korak, na ekranu će se prikazati Cn 02.

3.Ako je potrebno, podesite treći korak ponavljanjem koraka 2, na ekranu će se prikazati Cn 03.
4.Pritisnite ⏯ da biste započeli prethodno zagrevanje, na ekranu će se prikazati Cn 01.
5.Kada se prethodno zagrevanje završi, oglasiće se zvučni signal. Odmah stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata, a na displeju će se naizmenično prikazivati podešena temperatura, preostalo vreme i Cn 01.
6.Kada se završi faza Cn 01, pećnica će preći na fazu Cn 02, a na displeju će se prikazati podešavanja za Cn 02. Ako podesite fazu Cn 03, pećnica će preći na fazu C3.
7.Po završetku pripreme hrane oglasiće se zvučni signal, a na displeju će se prikazati „END“ (KRAJ)

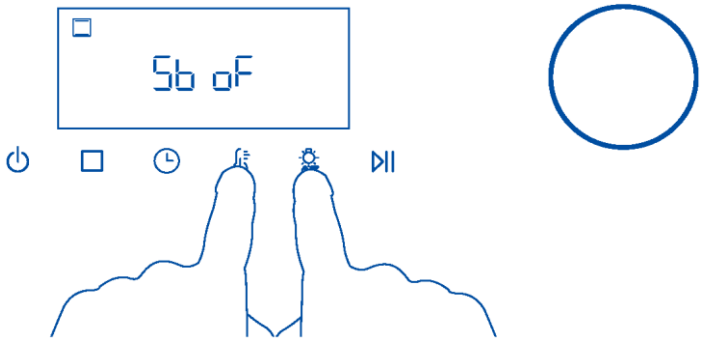
UPOZORENJE:

1.Za pripremu u više faza možete podesiti najviše 3 faze.
2.Ne mogu se sve funkcije koristiti u režimu pripreme u više faza. Funkcije Poslednje korišćeni recepti, Smart recepti, Režim za picu, Pečenje, Maksimalni grill i Aqua Clean ne mogu se koristiti u režimu pripreme u više faza.
3.Morate pritisnuti ◯ na 3 s da biste dodali fazu kuvanja u podešavanja. Ako podesite samo vreme i temperaturu, ali ne pritisnete ◯, korak neće biti podešen.
4.Prethodno zagrevanje dostupno je samo u prvoj fazi.
5.Ako ne podesite trajanje faze, ne možete da dodirnete ◯ da biste trenutna podešavanja dodali u pripremu u više faza.
6.Možete da otkažete pripremu u više faza tako što ćete držati ⏯ 3 sekunde.

14. Podešavanje za Šabat

Ovo podešavanje namenjeno je pripadnicima veroispovesti koji se pridržavaju zabrane obavljanja poslova tokom Šabata.
Dok je pećnica u režimu podešavanja za Šabat:

- Ekran i indikatori će biti neosvetljeni, tasteri neće reagovati, osim tastera za uključivanje.
- Neće se oglašavati tonovi ili zvučni signali.
- Neće se prikazivati šifre upozorenja ili promene temperature.
- Pečenje je jedina funkcija dostupna u postavci Šabat.



Kako podesiti režim Šabat

1.Dodirnite i držite i zajedno 3 sekunde, na ekranu će se pojaviti Sb oF.
2.Možete koristiti samo funkciju pečenja, ostale funkcije se ne mogu izabrati.
3.Podesite temperaturu i period rada. Možete podesiti vreme do 84 sata. Ako vreme nije podešeno, pećnica će nastaviti da peče dok ne izađete iz režima za Šabat.
4.Pritisnite da biste aktivirali režim Šabat.

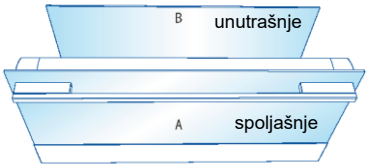
Pećnica će se zagrejati na podešenu temperaturu, a displej će se isključiti.

Podsećanje:

Šabat režim se ne može isključiti dok je pećnica isključena. Iz režima za Šabat nije moguće izaći kada je pećnica isključena.
Za prekid podešavanja za Šabat
Dodirnite i zadržite 3 sekunde dok se na displeju ne pojavi doba dana i pećnica se ne isključi.

Ručno čišćenje

UVEK	NIKAD
• Pre svakog ručnog čišćenja ili održavanja sačekajte da se pećnica ohladi na temperaturu bezbednu za dodir, a zatim isključite napajanje na zidnom prekidaču. • Pročitajte ova uputstva za čišćenje i odeljak „Bezbednost i upozorenja“ pre nego što počnete da čistite pećnicu. • Da biste sprečili da se nečistoće zapeku i postanu tvrdokorne, preporučujemo da nakon svake upotrebe uklonite lako dostupne prosute tečnosti, ostatke hrane i masne mrlje sa emajlirane unutrašnjosti pećnice.	• Nikada ne koristite parni čistač. • Nikada ne odlažite zapaljive materije u pećnicu. • Nikada ne koristite abrazivna ili gruba sredstva za čišćenje, krpe, jastučiće za ribanje ili čeličnu vunu. Neki najlonski sunđeri za ribanje takođe mogu da izgrebu površinu. Prvo proverite etiketu. • Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnica na katalitičkim panelima. • Nikada ne ostavljajte alkalne (na primer, prosutu slanu tečnost) niti kisele supstance (kao što su limunov sok ili sirće) na površinama pećnice. • Nikada ne koristite sredstva za čišćenje sa hlornom ili kiselom bazom.

ŠTA?	KAKO?	VAŽNO!
Staklene površine (ploče vrata pećnice, kontrolna tabla)	Vrata se sastoje od ukupno 2 stakla  Da biste očistili staklenu ploču, prvo ćete morati da uklonite vrata i unutrašnju ploču. Za uputstva pogledajte odeljak „Uklanjanje i zamena staklenih ploča vrata radi čišćenja“. 1. Očistite rastvorom blagog deterdženta ili sode bikarbone i toplom vodom, a zatim obrišite. 2. Obrišite sredstvom za čišćenje stakla i osušite mekom krpom koja ne ostavlja dlačice.	• Za čišćenje staklenih površina nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnica ni druga agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, krpe, sunđere za ribanje, čeličnu vunu niti oštre metalne strugače. Ona mogu izgrebati staklo i oštetiti njegov poseban premaz, što može dovesti do pucanja ili rasprskavanja stakla. • Čak i ako čistite samo unutrašnje staklo (B), prvo skinite vrata i staklo. Čišćenje stakla dok je ono ugrađeno u vrata može dovesti do toga da sredstvo za čišćenje prodre kroz otvore i osuši se na unutrašnjim delovima pećnice. • Obratite posebnu pažnju prilikom čišćenja stakla kontrolne table. Koristite samo vlažnu krpu sa deterdžentom.

ŠTA?	KAKO?	VAŽNO!
Traka od nerđajućeg čelika / ručka na prednjoj strani vrata pećnice	1. Očistite rastvorom blagog deterdženta i tople vode, a zatim obrišite krpom od mikrovlakana. 2. Ako je potrebno, koristite odgovarajuće sredstvo za čišćenje i poliranje nerđajućeg čelika.	• Uvek pročitajte etiketu kako biste bili sigurni da sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika ne sadrži jedinjenja hlora jer su korozivna i mogu oštetiti izgled pećnice. • Površine od nerđajućeg čelika uvek brišite u smeru teksture.
Aluminijumski okvir vrata pećnice i plastične ugaone kopče	Očistite rastvorom blagog deterdženta i tople vode, a zatim obrišite.	/
Teleskopski klizni nosači rešetki	Prebrišite pećnicu vlažnom krpom i blagim deterdžentom. Nemojte brisati niti ispirati belu mazivu mast (vidljivu kada su klizači izvučeni).	• Nemojte prati ove delove u mašini za pranje sudova, potapati ih u sapunicu niti na njima koristiti sredstva za čišćenje pećnica, jer će se time ukloniti bela maziva mast i klizači više neće raditi glatko.
Unutrašnjost pećnice	Izvadite sve iz pećnice: sve rešetke i plehove, bočne nosače i katalitičke panele. 1. Uklonite vrata pećnice (pogledajte uputstva na sledećim stranicama). 2. Obrišite unutrašnjost pećnice sredstvom za čišćenje za domaćinstvo ili sredstvom za čišćenje na bazi amonijaka. 3. Obrišite vlažnom krpom i ostavite da se potpuno osuši.	• Da biste sprečili da se nečistoće zapeku i postanu tvrdokorne, preporučujemo da nakon svake upotrebe uklonite lako dostupne prosute tečnosti, ostatke hrane i masne mrlje sa emajliranih površina. • Radi lakšeg čišćenja unutrašnjosti pećnice možete skinuti vrata pećnice. Uputstva potražite na sledećim stranicama.

ŠTA?	KAKO?	VAŽNO!
Pleh za grill, rešetka za grill, bočne rešetke, žičane rešetke i pleh za pečenje	• Očistite rastvorom blagog deterdženta i tople vode. • Tvrdokorne zapečene nečistoće prethodno potopite u rastvor praška za mašinsko pranje sudova i tople vode. • Osim pleha za pečenje, ovi delovi se takođe mogu prati u mašini za sudove.	/
Zaptivka pećnice	Očistite rastvorom blagog deterdženta i tople vode.	/

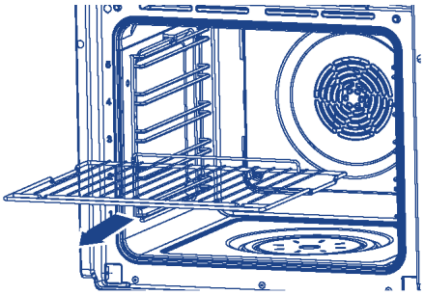
Uklanjanje bočnih nosača

VAŽNO!

Uvek prvo isključite napajanje pećnice na zidnom prekidaču. Pre početka čišćenja uverite se da se pećnica potpuno ohladila.

Uklonite sve police:

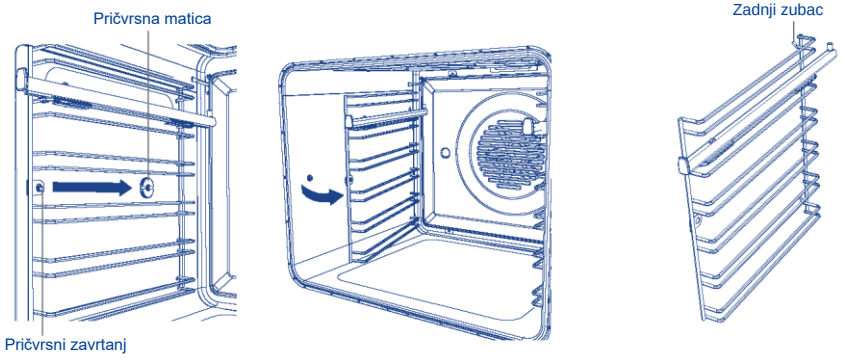
Izvucite sve police i uklonite ih.
Radi lakšeg pristupa preporučujemo da skinete vrata pećnice. Pogledajte odeljak „Skidanje i ponovno postavljanje vrata pećnice“.



Skinite oba bočna nosača:

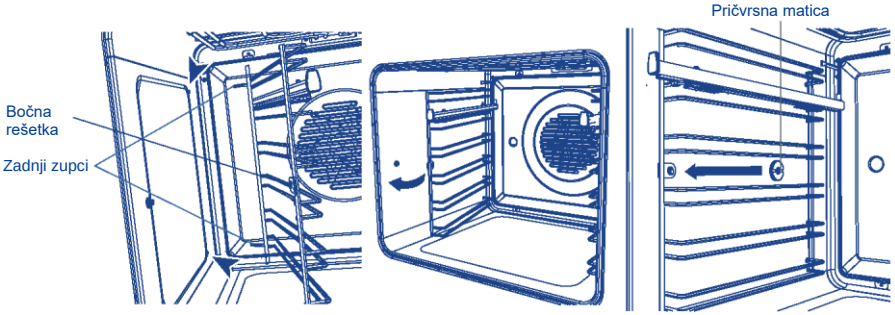
Odvrnite i skinite pričvrsnu navrtku na prednjem delu bočne rešetke. Koristite novčić da otpustite zavrtanj ako je potrebno.

1. Povucite bočni nosače na sredini pećnice dok se prednji jezičak ne oslobodi pričvrsnog zavrtnja.
2. Pomerite bočni nosače unapred dok se zadnji zupci ne oslobode otvora.



Zamenite bočn nosač:

1. Umetnite zadnje zupce bočne nosače u otvore na zadnjoj strani pećnice.
2. Postavite prednji jezičak bočnog nosača preko pričvrsnog zavrtnja.
3. Zamenite pričvrsnu maticu. Možete koristiti novčić za zatezanje matice.

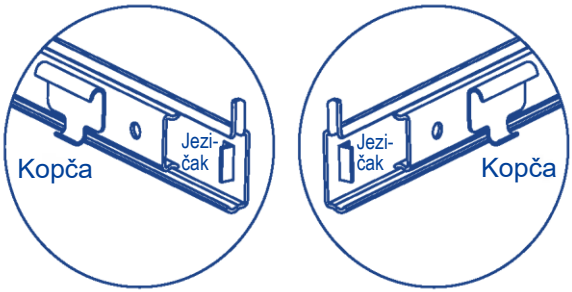


Skidanje i ponovno postavljanje teleskopskih klizača.

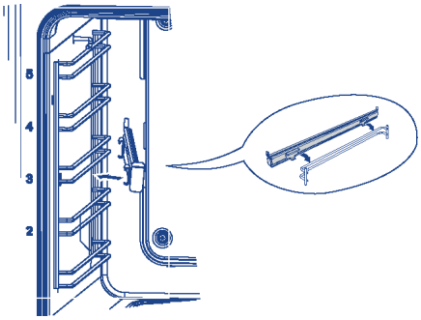
VAŽNO!

Samo kompaktne pećnice:
Klizni nosači polica ne mogu se koristiti na položajima polica 3 i 4.

Za postavljanje
1. Proverite da li su klizači pravilno okrenuti (unutrašnja strana klizača ima jezičak pravougaonog oblika, kao što je prikazano na slici).
2. Postavite gornji deo kopči preko bočnog nosača, pri čemu prednju kopču postavite što bliže prednjem delu bočnog nosača. Uverite se da je zadnja kopča pravilno nalegla.
3. Okrenite klizač nadole i pritisnite donji deo kopči dok ne nalegnu na svoje mesto uz zvuk „klik“.



Uklanjanje
Uhvatite klizač i okrenite njegov donji deo nagore da biste oslobodili kopče i skinuli ga.



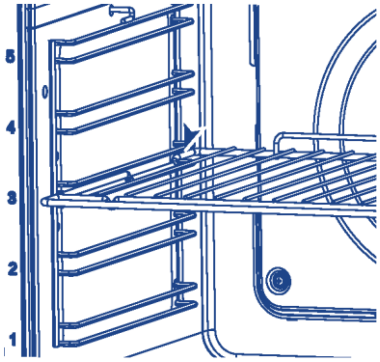
Prilikom ponovnog postavljanja teleskopskih klizača, uverite se da prvo postavite:

- bočne nosače.
- klizače na gornju žicu položaja rešetke (položaji rešetke 1 i 2 samo u kompaktnim pećnicama).
- sa obe strane svakog para klizača.

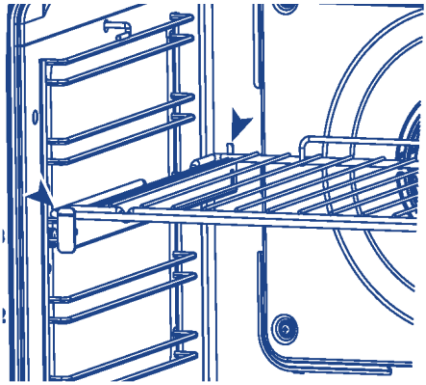
Vratite plehove za pečenje i pleh za grill

Ubacite rešetke koje su vam potrebne, vodeći računa da:

- One se uvlače između dve žice položaja za rešetku (osim ako se koriste teleskopski klizači).
- Zarez okrenut nadole.
- Zaštitna šina je pozadi.



Ponovno postavljanje rešetke između dve žice



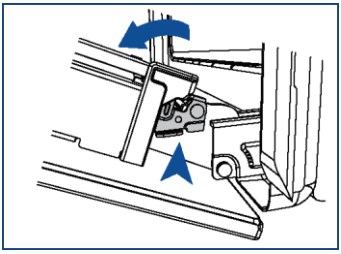
Ponovno postavljanje rešetke na teleskopske klizače

Skidanje i ponovno postavljanje vrata pećnice.

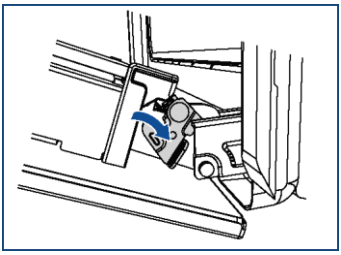
VAŽNO!

Budite oprezni, vrata pećnice su teška

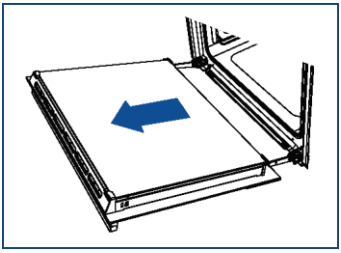
Da biste uklonili vrata:



1. Potpuno otvorite vrata. Pronađite dve male metalne poluge za zaključavanje na šarkama sa obe strane vrata.

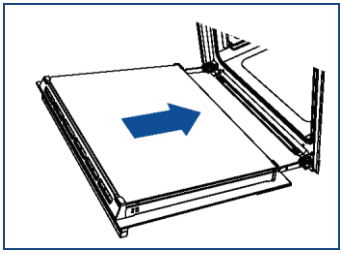


2. Pritisnite svaku polugu za zaključavanje do kraja da biste oslobodili vrata od šarke.

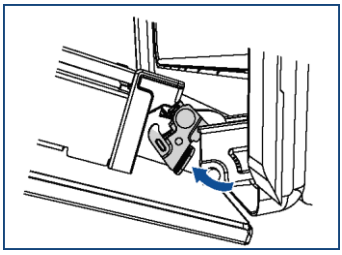


3. Držeći vrata sa obe strane, pažljivo izvucite vrata i udaljite ih od šarki.

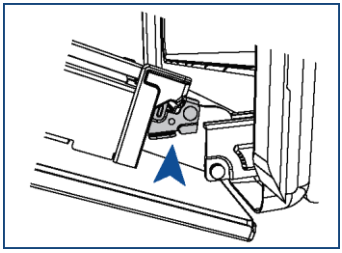
Da biste ponovo postavili vrata:



1. Držeći vrata sa obe strane, poravnajte otvore u donjem delu vrata sa šarkama i navucite vrata.



2. Kada su vrata potpuno postavljena na šarke, gurnite svaku polugu za zaključavanje do kraja da biste zaključali vrata na šarku.



3. VAŽNO!
Uverite se da su obe poluge potpuno zaključane pre nego što pokušate da zatvorite vrata.

Uklanjanje staklenih ploča vrata radi čišćenja.

VAŽNO!

Uvek prvo isključite napajanje pećnice na zidnom prekidaču pre čišćenja.
Pre početka čišćenja uverite se da se pećnica potpuno ohladila.

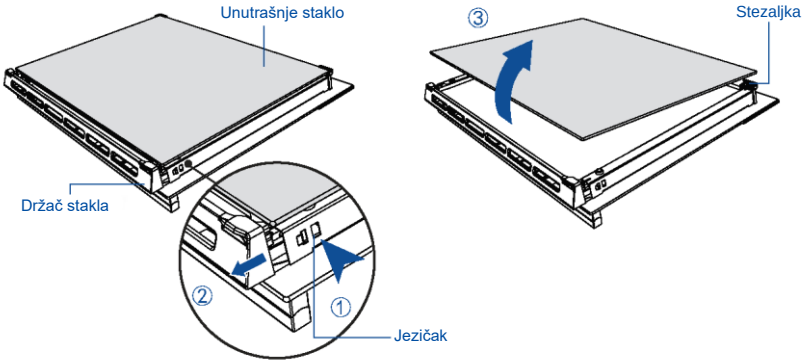
- Vodite računa da se veoma pažljivo pridržavate dole navedenih mera predostrožnosti i uputstava. Nepravilna zamena staklenih ploča i vrata može dovesti do oštećenja pećnice i može poništiti garanciju.
- Budite oprezni, vrata pećnice su teška (11 kg). Ako imate bilo kakvih nedoumica, ne pokušavajte da uklonite vrata.
- Proverite da li su se pećnica i svi njeni delovi ohladili. Ne pokušavajte da rukujete delovima vruće pećnice.
- Budite izuzetno oprezni prilikom rukovanja staklenim pločama. Izbegavajte da uglovi i ivice stakla udaraju o bilo koju površinu. To može dovesti do lomljenja stakla.
- Za čišćenje staklenih površina nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnica niti druga agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, krpe, sunđere za ribanje, čeličnu vunu ili oštre metalne strugače. Ona mogu izgrebati staklo i oštetiti njegov poseban premaz, što može dovesti do pucanja ili rasprskavanja stakla.
- Ako primetite bilo kakav znak oštećenja na bilo kojem staklenom panelu (kao što su okrnjeni delovi ili pukotine), nemojte koristiti pećnicu. Pozovite svog ovlašćenog servisera ili korisničku podršku.
- Proverite da li ste pravilno zamenili sve staklene ploče. Nemojte koristiti pećnicu bez pravilno postavljenih staklenih ploča.
- Ako se čini da je staklene panele teško skinuti ili vratiti, nemojte ih silom izvlačiti. Pozovite svog ovlašćenog servisera ili korisničku podršku za pomoć.

Napomena: servisne posete radi pomoći pri korišćenju ili održavanju pećnice nisu obuhvaćene garancijom.

Preporučujemo da uklonite vrata kako biste olakšali čišćenje stakla. Uputstva potražite u odeljku „Skidanje i ponovno postavljanje vrata pećnice“. Kada se vrata uklone, položite ih na meku, čistu i ravnu površinu.

Vodite računa da se veoma pažljivo pridržavate dole navedenih mera predostrožnosti i uputstava. Nepravilna zamena staklenih ploča i vrata može dovesti do oštećenja pećnice i može poništiti garanciju.

Za skidanje unutrašnjeg stakla
1. Dodirnite jezičke držača stakla sa obe strane vrata.
2. Povucite držač stakla nagore dok se jezičci ne premeste u gornji otvor.
3. Držeći gornji deo unutrašnjeg stakla, pažljivo povucite staklo ka vrhu vrata dok ne izađe iz kopče na dnu vrata, a zatim ga podignite i izvadite. Nemojte previše naginjati okno jer biste mogli oštetiti staklo.



Nakon čišćenja zamenite staklene ploče vrata.

Prilikom zamene staklenih ploča uverite se da ste

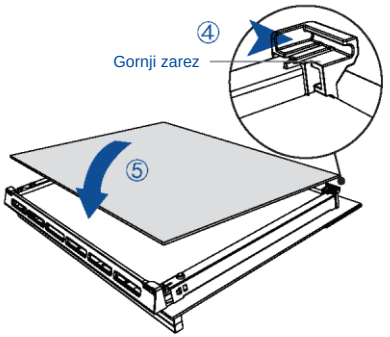
- pravilno zamenili unutrašnju ploču, kao što je prikazano. Staklo mora biti u položaju opisanom u nastavku kako bi moglo da se postavi u vrata i kako bi se obezbedio bezbedan i ispravan rad pećnice.
- Obratite posebnu pažnju da ivice stakla ne udaraju o bilo koji predmet ili površinu, i nemojte na silu gurati nijednu od ploča na svoje mesto. Ako imate poteškoća pri vraćanju staklenih panela, uklonite ih i ponovo započnite postupak od početka. Ako ovo i dalje ne pomaže, pozovite Korisničku podršku.

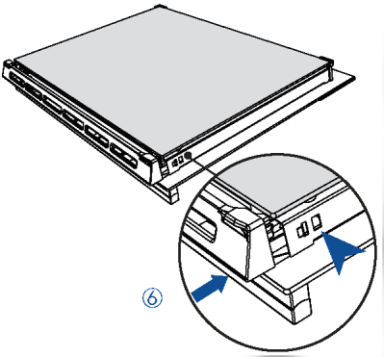
Zamenite unutrašnje staklo
Uverite se da je staklo ispravno usmereno
(tj. logotip treba da bude čitljiv na dnu vrata)

4. Umetnite staklo u zarez na dnu vrata.
5. Spustite staklo na kopču na vrhu vrata.
6. Vratite držače stakla na mesto i uverite se da su bezbedno učvršćeni.

VAŽNO!

Uverite se da su držači stakla pravilno i čvrsto postavljeni i da je staklena ploča pričvršćena.





Zamena sijalica pećnice

Uređaj je opremljen sijalicom sa klasom energetske efikasnosti osvetljenja G.
Napomena: Vaša garancija ne pokriva zamenu sijalice

Svetlo se nalazi na plafonu pećnice, u prednjem centralnom delu.

Neki modeli koriste G9 halogene sijalice sa specifikacijama 220–240 V, 50 Hz i 25 W.
Uvek držite zamensku sijalicu u mekoj krpi. Dodirivanje sijalice će smanjiti njen vek trajanja.

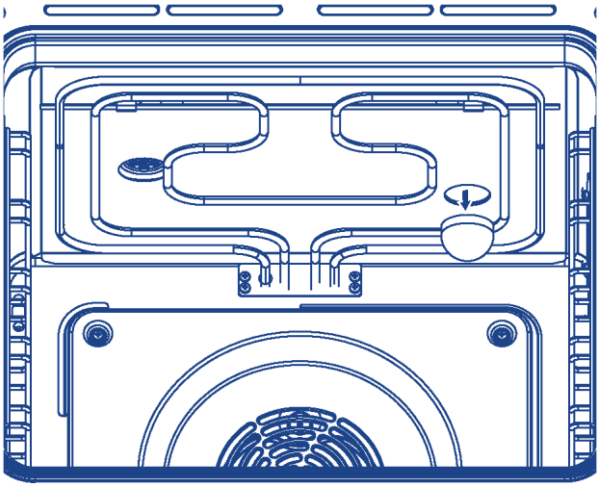
Zamena sijalice

1. Pustite da se unutrašnjost pećnice i element za roštilj ohlade pre zamene sijalice.

VAŽNO!

Isključite pećnicu na zidnom prekidaču pre nego što nastavite.

2. Okrenite stakleni poklopac nalevo i odvrnite ga.
3. Pažljivo izvucite neispravnu halogenu sijalicu.
4. Pažljivo postavite novu sijalicu.
5. Zavrnite stakleni poklopac nadesno.
6. Ponovo uključite pećnicu i podesite sat (pogledajte "Prva upotreba" za uputstva).



Grafikon rešavanja problema

Ako postoji problem, pogledajte grafikon u nastavku da biste videli da li možete da ga rešite. Ako se problem ne može rešiti ili se i dalje javlja, pozovite svog ovlašćenog servisera ili korisničku podršku.

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	ŠTA TREBA UČINITI
Opšte informacije		
Pećnica ne radi.	Nema napajanja.	Proverite da li je glavno napajanje (zidni prekidač) uključeno, da li osigurač nije iskočio i da li u vašem području nema nestanka struje.
Pećnica ne radi, ali ekran svetli.	Pećnica je podešena za automatsku pripremu.	Uputstva potražite u odeljku „Automatska priprema“.
Svetla se ne pale kada otvorim vrata pećnice.	Sijalice pećnice su pregorele. Vrata nisu pravilno postavljena. Pećnica je podešena na režim Šabat.	Zamenite sijalice. Uputstva potražite u odeljku „Održavanje i čišćenje“. Uputstva za pravilno postavljanje vrata potražite u odeljku „Održavanje i čišćenje“.
Pećnica se ne zagreva.	Vrata nisu pravilno zatvorena ili se prečesto otvaraju tokom pripreme.	Grejni elementi su onemogućeni dok su vrata otvorena. Proverite da li su vrata pravilno zatvorena i izbegavajte da ih često otvarate tokom pripreme.
Stakleni panel na vratima pećnice je napukao, naprsao je ili se razbio.	Nepravilno čišćenje ili ivica stakla koja udara o nešto.	Ne smete koristiti pećnicu. Pozovite svog ovlašćenog servisera ili korisničku podršku.

OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	ŠTA TREBA UČINITI
Opšte informacije		
Osećam kako topli vazduh izlazi iz ventilacionih otvora nakon isključivanja pećnice.	Ovo je normalna pojava.	Iz bezbednosnih razloga ventilatori za hlađenje će nastaviti da rade čak i kada isključite pećnicu. Ventilatori će se automatski isključiti kada se pećnica ohladi.
Ventilator pećnice se uključuje kada izaberem funkciju koja ne koristi ventilator (npr. pečenje ili klasično pečenje)	Ovo je normalna pojava. Ventilator se uključuje dok se pećnica zagreva. Može se isključiti kada pećnica dostigne podešenu temperaturu.	Sačekajte da se oglasi dugačak ton i da se upale svi indikatori grejanja: pećnica će tada biti spremna za upotrebu.
Pećnica se zagreva, ali je displej zatamnjen.	Pećnica je podešena na opciju „Isključen displej“. Pećnica je podešena na režim Šabat.	Da biste izašli iz opcije „Isključen displej“, dodirnite i zadržite dugme za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ⏻ dok se na ekranu ne prikaže vreme dana. Da biste napustili podešavanje Šabat, dodirnite i zadržite taster UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ⏻ dok se na ekranu ne prikaže vreme dana
Pećnica prekida automatsku pripremu kada pokušam da podesim vreme na satu.	Pećnica je bila podešena za automatsku pripremu dok ste pokušavali da podesite vreme na satu.	Samo dok pećnica nije podešena za automatsko kuvanje, možete podesiti sat.
Taster za pokretanje pećnice ne radi ili pećnica ne može da se pokrene, prikazuje se samo „dE no“	Pećnica je u demo režimu.	Pritisnite „⏲“ + „⏯“ 5 sekundi da biste izašli iz demo režima. Ili isključite napajanje pećnice i ponovo je uključite da biste izašli iz demo režima.

Ako postoji problem, pećnica će:
- ▶ automatski obustaviti sve funkcije pećnice.
- ▶ oglasiće se pet puta zvučnim signalom.
- ▶ prikazaće šifru upozorenja.

VAŽNO!

Nemojte isključivati glavno napajanje pećnice (zidni prekidač) ako dobijete kôd upozorenja, osim ako u uputstvu u narednoj tabeli nije izričito navedeno da to uradite. U pećnici se nalaze ventilatori za hlađenje koji su potrebni za hlađenje njenih komponenti. Isključivanje napajanja dok je pećnica još prevruća može oštetiti pećnicu i okolni kuhinjski nameštaj.

Šta uraditi ako se prikaže kôd upozorenja:

1. Ako zvučni signal već nije zaustavljen, dodirnite bilo koje dugme da biste ga zaustavili.
2. Zabeležite prikazanu šifru upozorenja. Možda će vam trebati ove informacije.
3. Proverite sledeći grafikon da biste videli da li možete sami da rešite problem i pratite uputstva.
4. Ako možete da rešite problem i kôd upozorenja se ponovo ne pojavi, možete da nastavite da koristite pećnicu.

ILI

Ako ne možete sami da otklonite problem ili se kôd upozorenja ponovo pojavi i problem i dalje postoji, sačekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i da se pećnica potpuno ohladi, zatim isključite napajanje pećnice na zidnom prekidaču i kontaktirajte ovlašćenog servisera ili korisničku podršku uz informaciju o kodu upozorenja.

KÔD UPOZORENJA	MOGUĆI UZROCI	ŠTA TREBA UČINITI
Er+number	Tehnička greška.	1. Zabeležite šifru upozorenja. 2. Sačekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i da se pećnica potpuno ohladi. 3. Isključite napajanje pećnice na zidnom prekidaču. 4. Pozovite svog ovlašćenog servisera ili korisničku podršku sa informacijama o kodu upozorenja.

GARANCIJA I SERVIS

Pre nego što pozovete servis ili pomoć.

Proverite šta sve možete sami da uradite. Pogledajte uputstva za instalaciju i uputstvo za upotrebu i proverite:

1. Da li je vaš proizvod pravilno ugrađen.
2. Da li ste upoznati ste sa njegovim normalnim radom.

ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU i u skladu sa zakonodavstvom Ujedinjenog Kraljevstva S.I. 3113/2013 o propisima o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi iz 2013. godine u vezi sa električnim i elektronskim uređajima (WEEE). OEEO otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se OEEO otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da OEEO ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

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



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

UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite. Otvarajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o potrošnji električne energije sa jeftinom tarifom, program odloženog kuvanja olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826.

Uslov	Potrošnja energije	Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje
Režim pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa	0,8 W	20 min.



PROIZVEDENO U KINI CE

Haier

Електрическа фурна за вграждане

Ръководство за потребителя

Модел

H6 ID2L4F43EABB

Моля, прочетете внимателно това ръководство преди употреба и го запазете за бъдещи справки.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

СЪДЪРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 129
ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ 133
ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ 142
ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА 144
ПРИЛОЖЕНИЕ НА ФУНКЦИЯ 147
РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ 149
ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ 151
АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ 156
ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ 174
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ 185
КОДОВЕ ЗА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 187
ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ 188

Вашата фурна е внимателно проектирана да работи безопасно по време на нормални процеси на готвене. Моля, имайте предвид следните инструкции за безопасност, когато я използвате:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасност от токов удар
Изключете фурната от контакта, преди да смените лампата на фурната. Неспазването на тези указания може да доведе до токов удар или нараняване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасност от порязване
Внимавайте: някои ръбове са остри.
Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасност от пожар
Не поставяйте алуминиево фолио, съдове, тави, вода или лед върху дъното на фурната по време на готвене, тъй като това ще повреди необратимо емайла; облицоването на фурната с алуминиево фолио може дори да причини пожар.
Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението. Хората могат да получат изгаряния или наранявания, или може да възникне пожар.
Съхранение в или върху уреда:
Запалими материали не трябва да се съхраняват във фурна или близо до нейната повърхност.
Неспазването на този съвет може да доведе до прегряване, изгаряне и нараняване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасност от гореща повърхност
Достъпните части могат да се нагреят по време на употреба. За да избегнете изгаряния и опарвания, дръжте децата далеч.
Използвайте ръкавици за фурна или друга защита, когато боравите с горещи повърхности, като например решетки на фурната или съдове.
Използвайте внимателно, когато отваряте вратата на фурната.
Оставете горещия въздух или парата да излязат, преди да извадите или върнете храната обратно.
Не докосвайте нагревателните елементи или вътрешните повърхности на фурната. Нагревателните елементи може да са горещи, дори и да са тъмни на цвят. Вътрешните повърхности на фурната се нагряват достатъчно, за да причинят изгаряния.
По време и след употреба не докосвайте и не позволявайте дрехи или други запалими материали да докосват нагревателните елементи или вътрешните повърхности на фурната, докато не са имали достатъчно време да се охладят. Други повърхности на уреда могат да се нагреят достатъчно, за да причинят изгаряния – сред тези повърхности са вентилационният отвор на фурната, повърхността близо до вентилационния отвор на фурната и вратата на фурната.
Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За да намалите риска от пожар, токов удар, нараняване на хора или щети при употреба на фурната, следвайте важните инструкции за безопасност, изброени по-долу:

- Прочетете всички инструкции преди да използвате фурната. Използвайте фурната само по предназначение, както е описано в тези инструкции.
- Правилен монтаж: уверете се, че вашият уред е правилно монтиран и заземен от квалифициран техник.
- Изолиращ прекъсвач: уверете се, че тази фурна е свързана към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Домакинските уреди не са предназначени за игра от деца.
- Не оставяйте децата сами. Децата не трябва да се оставят сами или без

надзор в зоната, където се използва уредът. Никога не трябва да им се позволява да седят или да стоят върху която и да е част от уреда.

- Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянен надзор. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако се наблюдават или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности. Почистването и потребителската поддръжка на уреда не бива да се извършва от деца без надзор.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата на фурната.
- Носете подходящо облекло. Не носете широки или висящи дрехи, когато използвате уреда. Могат да се запалят или стопят, ако докоснат елемент или гореща повърхност, и може да се изгорите.
- Обслужване от потребителя: не ремонтирайте и не подменяйте която и да е част от уреда, освен ако не е изрично препоръчано в това ръководство. Останалото обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте вода върху пожари от мазнини.
- Потушете пожара или пламъка или използвайте пожарогасител с прах или пяна.
- Използвайте само сухи ръкавици за фурна или ръкохватки за тенджери.
- Влажните или мокри ръкохватки върху горещи повърхности могат да доведат до изгаряния от пара. Не позволявайте на ръкохватките да докосват горещи зони или нагревателни елементи. Не използвайте кърпа или обемист плат като ръкохватка. Може да се запали.
- Не затопляйте неотворени контейнери с храна. В тях може да се натрупа налягане, което може да доведе до спукване на контейнера и нараняване.
- Безопасно боравене с храна: оставете храната във фурната за възможно най-кратко време преди и след готвене. Това е, за да се избегне замърсяване с организми, които могат да причинят хранително отравяне. Бъдете особено внимателни през топлото време.
- Винаги поддържайте вентилационните отвори на фурната свободни.
- Не управлявайте уреда си с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Внимание: От отвора в горната част на фурната може да излиза горещ въздух като част от системата за охлаждане на фурната.
- Поставяне на рафтовете на фурната: винаги поставяйте рафтовете на желаното място, докато фурната е студена (преди предварително загряване). Ако трябва да извадите рафт, докато фурната е гореща, не позволявайте ръкавиците за фурна или ръкохватката да докосват горещи нагревателни елементи във фурната или дъното на фурната.

- Не почиствайте уплътнението на фурната и не използвайте никакви препарати за почистване на фурни върху него. Това е от съществено значение за доброто уплътнение, което гарантира ефективната работа на фурната. Трябва да се внимава да не се трие, повреждa или мести.
- Не инсталирайте и не използвайте уреда, ако е повреден или не работи правилно. Ако получите повреден продукт, незабавно се свържете с вашия търговец или монтажник.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато тя генерира пара, за да избегнете риск от изгаряния.
- Не използвайте почистващи препарати за фурни, агресивни/абразивни почистващи препарати, восъци или полиращи препарати. Не трябва да се използват търговски почистващи препарати за фурни, облицовки за фурни или защитни покрития от какъвто и да е вид във или около която и да е част от фурната. Не използвайте агресивни/абразивни почистващи препарати, гъби за почистване или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Почиствайте само частите, изброени в това ръководство.
- Не използвайте парочистачка за почистване на която и да е част от фурната.
- Не съхранявайте неща, които децата може да искат, над фурната. Децата могат да се изгорят или наранят, докато се катерят по фурната, за да вземат предмети.
- Използвайте само съдове за печене, предназначени за употреба във фурна. Следвайте инструкциите на производителя на съдовете за печене.
- Уверете се, че пластмасовите транспортни гайки са отстранени от страничните решетки и са заменени с предоставените метални фиксиращи гайки.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- Не поставяйте храната директно върху решетките на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или съдове за печене.

БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	
	Опасност от токов удар Винаги изключвайте уреда от главното захранване, преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка или ремонт. Свързването към надеждна заземяваща система е важно и задължително. Промени в електроинсталацията в дома трябва да се извършват само от квалифициран електротехник. Неспазването на тези указания може да доведе до токов удар или нараняване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	
	Опасност от пожар Не използвайте адаптери, редуктори или разклонители, за да свържете този уред към електрическата мрежа. Неспазването на този съвет може да доведе до прегряване, изгаряне или пожар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	
	Опасност от порязване Внимавайте – ръбовете на панела са остри. Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

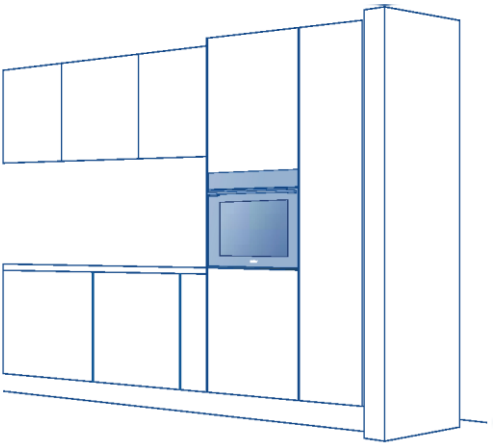
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

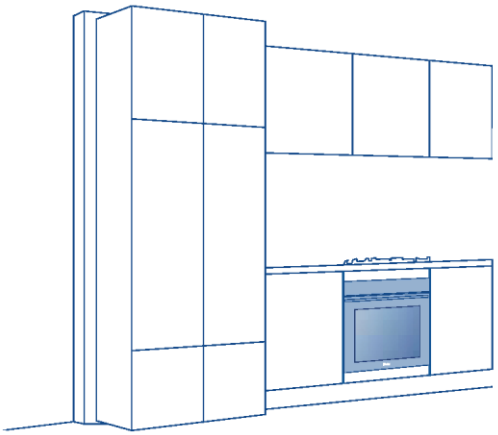
За да избегнете опасност, следвайте внимателно тези инструкции, преди да монтирате или използвате този уред.
Моля, предоставете тази информация на лицето, монтиращо уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
Този уред трябва да бъде монтиран и свързан към електрическата мрежа единствено от лице с подходяща квалификация, в съответствие с настоящите инструкции за монтаж и при спазване на всички приложими местни строителни и електротехнически предписания. Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.
Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, неговия обслужващ агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне евентуална опасност. Изолиращ прекъсвач: уверете се, че тази фурна е свързана към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването в съответствие с местните правила за окабеляване. Фурната трябва да бъде заземена. Изхвърлете опаковката правилно.
За да намалите въздействието върху околната среда, рециклирайте опаковъчните материали, където е възможно.

Визуализации на монтажа

A

Монтаж във висок модул



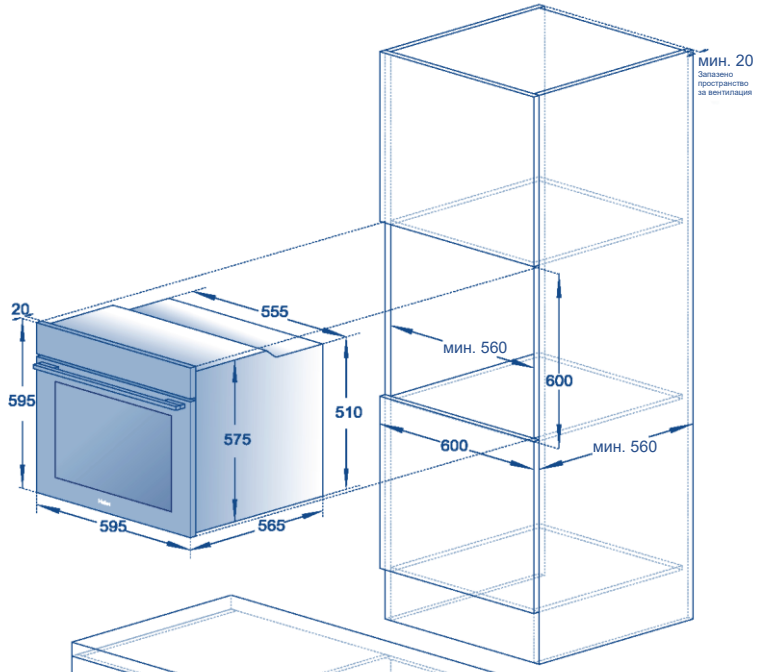


B

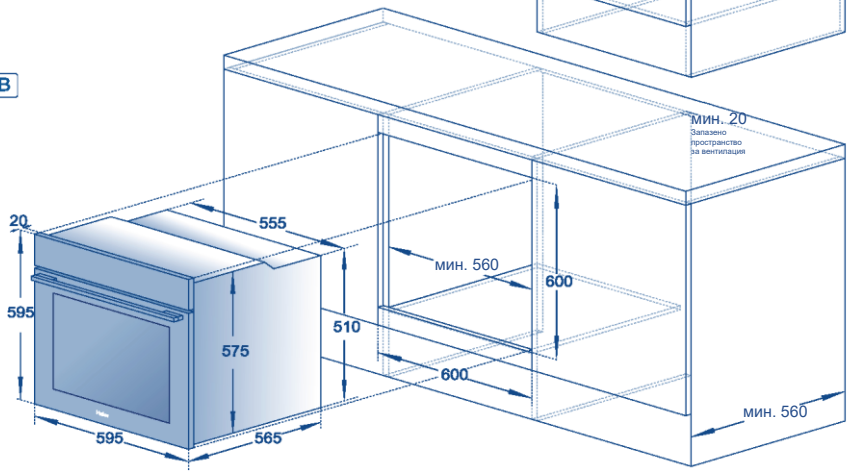
Монтаж в базов модул

Размери за монтаж

A



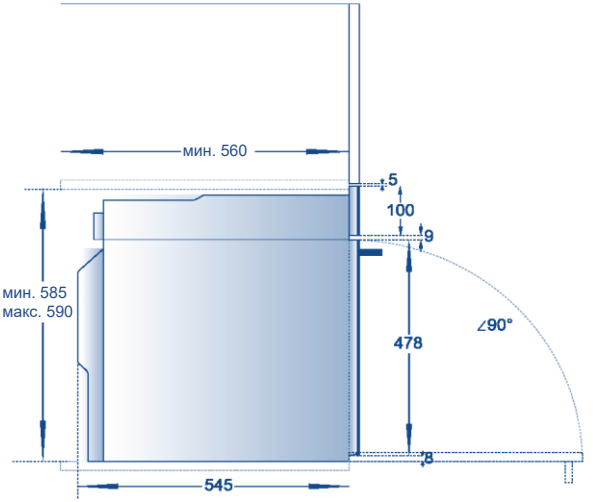
B



*размерите са в mm

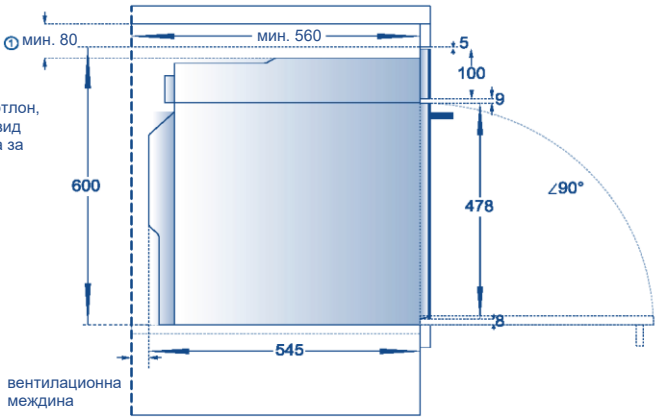
Изглед отстрани

A



B

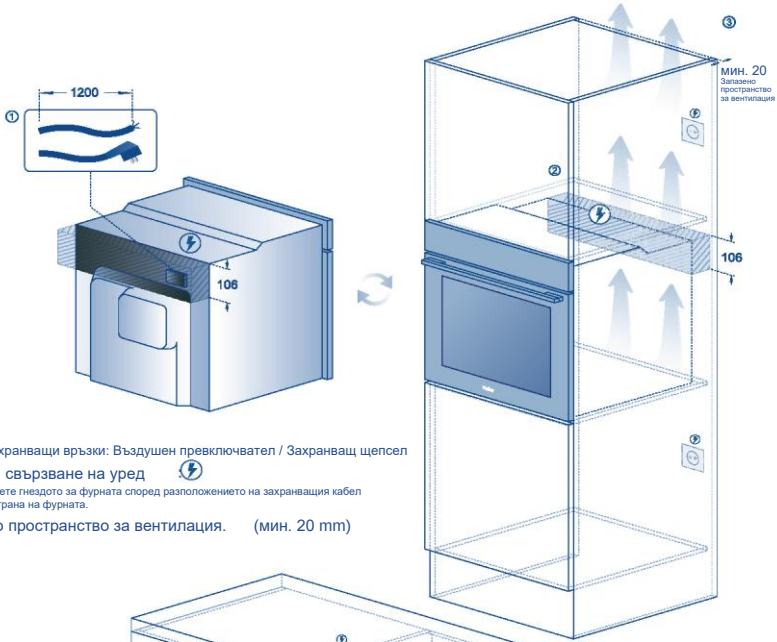
① Ако фурната ще бъде монтирана в шкаф под котлон, трябва да се вземе предвид необходимата дълбочина за ВГРАЖДАНЕ на котлона.



*размерите са в mm

Връзки и вентилация

A



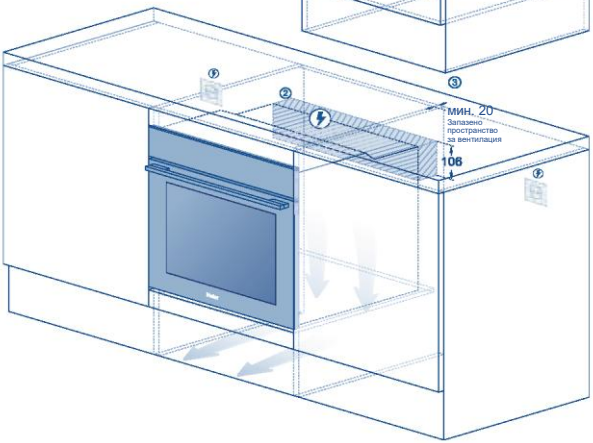
① Видове захранващи връзки: Въздушен превключвател / Захранващ щепсел

② Място за свързване на уред

*Моля, изберете гнездото за фурната според разположението на захранващия кабел на задната страна на фурната.

③ Запазено пространство за вентилация. (мин. 20 mm)

B



*размерите са в mm

РАЗОПАКОВАНЕ НА ФУРНАТА

ВАЖНО!
ПОВДИГАНЕ: Не повдигайте фурната за дръжката на вратата. Използвайте дръжките отстрани на шасито (ако има такива).

Отстранете всички опаковки и ги изхвърлете отговорно. Рециклирайте предмети, които можете.
Поставете разопакованата фурна върху дървени блокове или подобни опори, за да предотвратите повреда на долния ръб на фурната.



ВАЖНО!
Когато изваждате фурната от картонената опаковка, внимавайте да не повредите долния ръб, който е важен както за вентилацията, така и за излишния конденз.

Списък с аксесоари	Дълбока тава за печене	Тава за пържене с въздух	Решетка за грил	Плъзгащи релси	Винтове
Коли-чество	1	1	1	1 чифт	2

ВАЖНО!
Тавите за печене може да се деформират по време на готвене, това е нормално явление, охлаждането ще възстанови първоначалната им форма.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА

ВАЖНО!

- Тази фурна трябва да се свързва към електрическата мрежа само от подходящо квалифицирано лице.
- Тази фурна трябва да бъде заземена.
- Преди да свържете фурната към електрическата мрежа, проверете дали домашната електрическа инсталация е подходяща за консумираната от фурната мощност (както е посочено на табелката с данни).
- Напрежението отговаря на стойността, посочена в табелката с данни.

Код на режима	Обем	Номинална мощност	Номинално напрежение	Номинална честота
H6 ID2L4F43EABB	78L	3500W	220 – 240 V~	50-60Hz

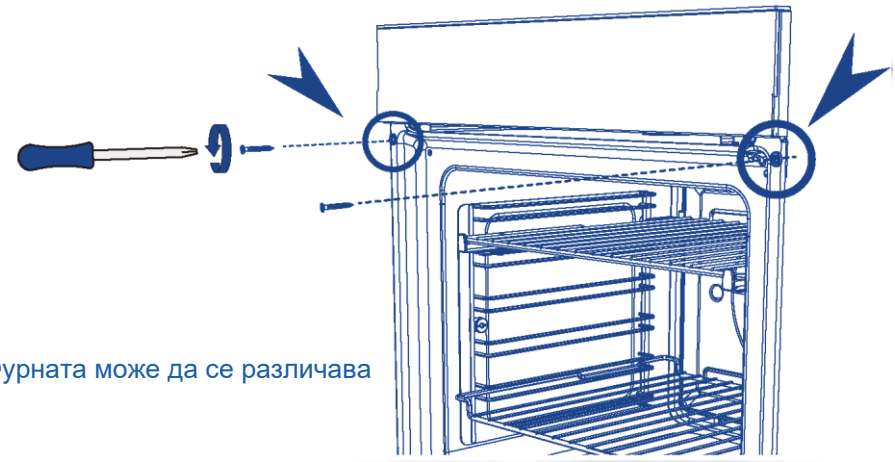
Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.
Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави 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.
В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.

ЗАКРЕПВАНЕ НА ФУРНАТА КЪМ ШКАФОВЕТЕ

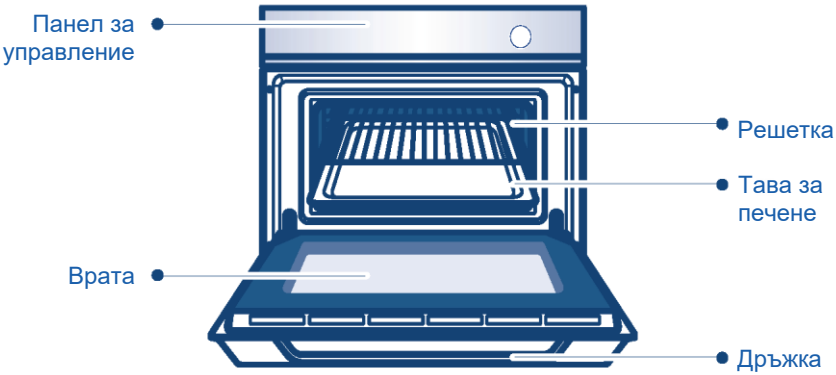
1. Поставете фурната в подготвената кухина.
   ВАЖНО!
   Не повдигайте фурната за дръжката на вратата.
2. Отворете вратата на фурната изцяло.
3. Използвайте предоставените винтове, за да закрепите фурната към шкафовете.

ВАЖНО!

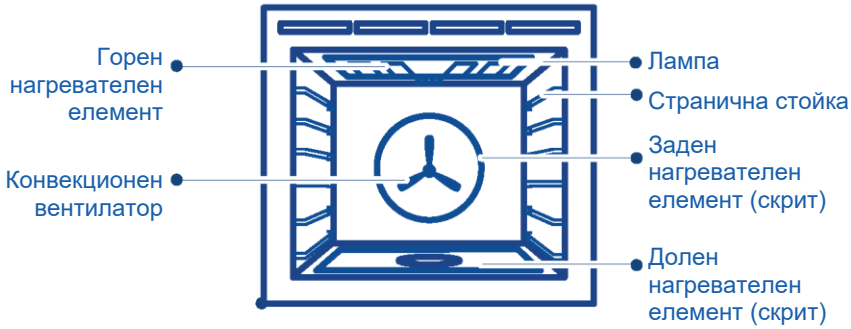
- Не презатягайте винтовете.
- Не запечатвайте фурната в шкафовете със силикон или лепило. Това затруднява бъдещото обслужване. Haier не поема разходите за демонтирането на фурната, нито за щетите, причинени при това демонтиране.



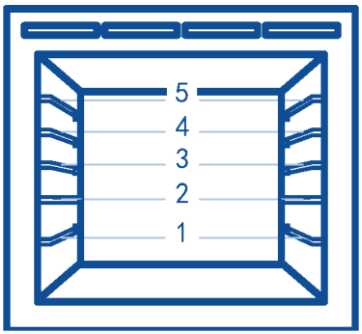
Фурната може да се различава



НАГРЕВАТЕЛНА СИСТЕМА



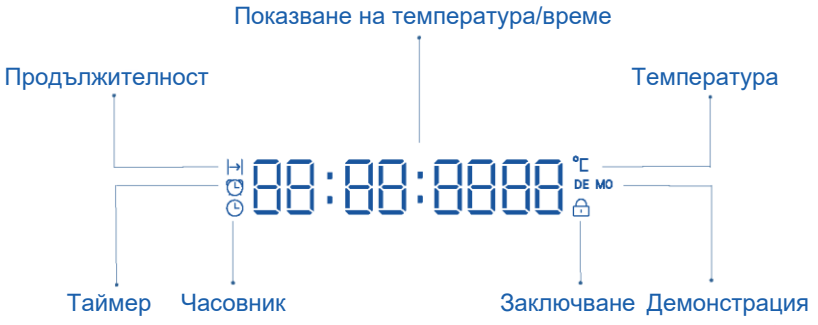
ПОЗИЦИИ НА РАФТОВЕТЕ



ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



ИНДИКАТОР НА ДИСПЛЕЙ



ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато фурната се включи за първи път или след прекъсване на електрозахранването, трябва да настроите часовника, за да използвате фурната.

1. Настройване на часовника

1. На дисплея ще примигва 12:00.
2. Използвайте копчето ◯, за да зададете часа.
3. Натиснете копчето ◯, за да потвърдите, или потвърждението ще стане автоматично; след това можете да промените силата на звука.



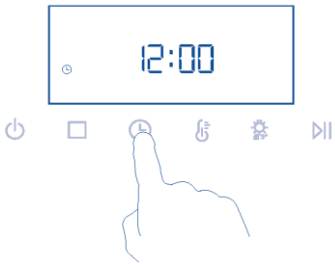
2. Промяна на силата на звука

1. След потвърждаване на часа ще се отвори интерфейсът за настройка на силата на звука; на дисплея ще мига Uo on 3.
2. Използвайте копчето ◯, за да зададете силата на звука.
3. Натиснете копчето ◯, за да потвърдите, или потвърждението ще стане автоматично.



3. Промяна на времето

1. Можете да изберете една от трите функции в цикъл, като докоснете ◷ продължително. Спрете да докосвате, когато се появи индикаторът ◷.
2. Използвайте копчето ◯, за да зададете часа.
Времето ще бъде потвърдено автоматично след 6 секунди, след като пръстът ви се отдели от панела.

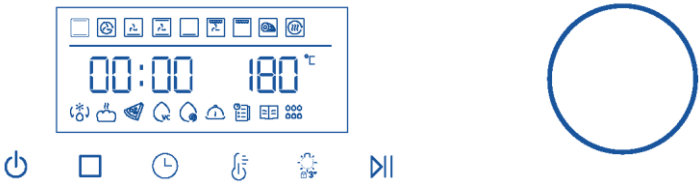


4. Работа с фурната

1.Когато захранването се включи за първи път, устройството влиза в режим на готовност, дисплеят се показва напълно за 1 секунда, зумерът издава сигнал, часът показва стойност по подразбиране 12:00 и мига.
2.В режим на готовност, натиснете и задръжте бутона за захранване за 1 секунда, за да включите. След стартиране първата функция се избира по подразбиране.
3.Използвайте копчето ◯ за да изберете функцията.
4.Докоснете, използвайте копчето ◯ за да зададете температура.
5.Докоснете, използвайте копчето ◯ за да зададете работно време.
6.Натиснете бутона ⏯ веднъж и фурната ще започне да работи, натиснете бутона ⏯ още веднъж, за да поставите на пауза изпълнението, натиснете бутона ⏯ за 3 секунди, за да отмените работата.
7.Използвайте ☐, за да се върнете към интерфейса за избор на функции.

5. Подготовка на фурната

Важно е да подготвите фурната си, преди да я използвате за първи път за готвене или печене. При подготовката ще изгорят всички производствени остатъци и ще се гарантира, че ще получите най-добри резултати от самото начало.



1.Докоснете ☐, използвайте копчето ◯, за да изберете функцията за печене.
Всяка функция има предварително зададена температура и ако настройката на температурата не се промени, фурната ще започне да нагрява при предварително зададената температура за печене от 180°C.
2.Докоснете и използвайте копчето ◯, за да зададете температурата на 200°C. Докоснете ⏯, за да стартирате.

- ▶ Докато фурната се загрява, индикаторът за температура ще показва последователно текущата и зададената температура.
- ▶ Когато фурната достигне предварително зададената температура, ще се чуе звуков сигнал.

Индикаторът започва да показва предварително зададената температура.

3.След 30 минути изберете функцията Грил с вентилатор .

Оставете температурата на 200°C за 5 минути.

4.След 5 минути изберете функцията Принудителен вентилатор .

Оставете температурата на 200°C за 20 минути.

5.След 20 минути изключете фурната.

- По време на процеса на подготовка ще има отличителна миризма и малко количество дим, тъй като производствените остатъци изгарят. Това е нормално, но се уверете, че кухнята е добре проветрена по време на процеса на подготовка.
- След като изстине, избършете фурната с влажна кърпа и мек препарат и подсушете добре.

Приложение на функцията часовник

Можете да промените настройките на времето с копчето ○ по всяко време.
Докоснете ◷ многократно, за да зададете времето за готвене, таймера и часа.

- ▶ Таймерът отброява обратно в минути (hr:min) до последния час на готвене, когато ще започне обратното броене в секунди (min:sec).
- ▶ Можете да настроите таймера на до 23 часа и 59 минути.

1. Задаване на продължителност на готвене

1.Докоснете ◷, индикаторът за време на готвене |→| ще се появи.
2.Задайте времето, като завъртите копчето ○.
3.Времето за готвене ще бъде зададено след 6 секунди, след като пръстът ви се отдръпне от панела.

- ▶ Ако искате да проверите часа, докоснете ◷, за да изберете ◷. Това не отменя таймера.

За да промените настройката за време на готвене
1.Докоснете ◷, за да изберете оставащото време |→|.
2.Използвайте копчето ○, за да зададете ново време.
3.Напуснете панела и времето ще бъде потвърдено след 5 секунди.

Когато зададеното време изтече

- ▶ Дисплеят ще покаже "END", фурната ще спре готвенето и ще се чува звуков сигнал на всеки няколко секунди.
- ▶ Дисплеят ще се върне към показване на „Продължителност на последната употреба“.

ВАЖНО:

- ▶ Ако започнете готвенето, без да зададете време за готвене, фурната ще работи непрекъснато, докато не спрете готвенето ръчно, а дисплеят ще отброява времето от 00:00.
- ▶ Ако дисплеят отброява времето, зададете продължителност и дисплеят ще отброява оставащото време, докато зададеното време изтече.
- ▶ Ако зададете време за готвене, фурната ще спре да работи, когато времето изтече.
- ▶ Не можете да зададете продължителност за функциите Aqua clean.

2. Настройване на таймера

За да зададете обратно броене.
Тази функция няма ефект върху работата на уреда.
Изберете и задайте времето. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Таймерът може да се използва и когато уредът е изключен.

Задайте таймер, който да ви напомня да започнете или завършите работа.
1.Превъртете и спрете да го докосвате, когато се появява индикаторът.
2.Настройте таймера, като завъртите копчето .
3.Таймерът ще бъде настроен след 6 секунди, след като пръстът ви се отдръпне от панела.
4.Дисплеят ще покаже обратното броене на оставащото време.
5.Когато времето изтече, ще се чуе звуков сигнал за няколко секунди.

За да отмените настройката на таймера
1.Превъртете и спрете да го докосвате, когато се появява индикаторът.
2.Завъртете копчето , за да промените времето на 00:00; докоснете , за да отмените таймера.

Общи насоки

Тази фурна е разработена да използва четирите си нагревателни елементи и задния вентилатор в различни комбинации, за да ви осигури по-висока производителност и широк набор от функции, което ви позволява да приготвяте всички видове храни до съвършенство.

1. ПЕЧЕНЕ

За най-добри резултати при печене, винаги загрявайте предварително фурната. Ще се чуе звуков сигнал, когато бъде достигната предварително зададената температура.

- Докато фурната се загрява, нагревателят на грила може да е включен.
- Не отваряйте вратата, докато не са изтекли поне 3/4 от времето за готвене.
- Уверете се, че формите за кекс не се допират една до друга или до стените на фурната.
- Когато печете двойно количество от рецептата (особено бисквитки), може да се наложи да увеличите времето с няколко минути.
- Вашите съдове за готвене ще повлияят на времето за печене. Тъмните съдове абсорбират топлината по-бързо от отразяващите съдове; стъклените съдове за готвене може да изискват по-ниска температура.
- Печенето на няколко рафта може също да изисква леко удължаване на времето за готвене.
- Винаги оставяйте разстояние между рафтовете, когато готвите на няколко рафта, за да може въздухът да циркулира.

Насоки за позициониране на рафта

Поставете печеното върху решетка, така че горната част на тавата да е близо до центъра на фурната.

2. ПЕЧЕНЕ

- Използвайте грил с вентилатор или печене с вентилатор, за да запичате месо, пиле или зеленчуци.
- Печените меса без кости, навити на руло или пълнени се готвят по-дълго от печените, съдържащи кости.
- Птичето месо трябва да е добре сготвено, с бистри сокове и вътрешна температура 75°C.
- Ако използвате торбичка за печене, използвайте „Печене с вентилатор“ или „Принудителен вентилатор“ и следвайте инструкциите на производителя.
- Ако предпочитате да печете в покрита тава, използвайте функцията „Печене с вентилатор“ и увеличете температурата с 20°C.

- Гответе по-големи парчета месо на по-ниска температура за по-дълго време. Месото ще се сготви по-равномерно.
- Винаги печете месото с мазната страна нагоре. По този начин може да не се наложи поливане по време на печене.
- Винаги оставяйте месото да почине поне 10 минути след печене, за да може соковете да се утаят.
- Не забравяйте, че месото ще продължи да се готви още няколко минути след като го извадите от фурната.

3. ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

- Това е по-здравословна алтернатива на пърженето.
- Винаги гриловайте със затворена врата.
- Ако използвате стъклени или керамични съдове, уверете се, че те могат да издържат на високите температури на функцията Grill.
- За да избегнете пробиване на месото и изтичане на сок, използвайте щипки или шпатула, за да обърнете месото по средата на готвенето.
- Намажете месото с малко олио, за да го запазите сочно по време на готвене. Като алтернатива, мариновайте месото преди печене на грил (но имайте предвид, че някои маринати могат лесно да загорят).
- Когато е възможно, печете на грил едновременно парчета месо с подобна дебелина. Това ще осигури равномерно готвене.
- Винаги следете внимателно храната си, докато печете на грил, за да избегнете овъгляване или изгаряне.

Насоки за позициониране на рафта

- За по-тънки парчета месо, препичане или запичане на храни, използвайте по-висока позиция на рафта.
- По-дебелите парчета месо трябва да се гриловат на по-долни рафтове или на по-ниска настройка на грила, за да се осигури равномерно приготвяне.

4. ПРЕТОПЛЯНЕ

- Използвайте Печене или Печене с вентилатор, за да затоплите храната. Печене и Печене с вентилатор са особено подходящи за претопляне на тестени изделия, тъй като основната топлина ще помогне за възстановяване на хрупкавостта на тестото.
- Винаги претопляйте храната до врящо горещо. Това намалява риска от замърсяване с вредни бактерии.

Общи насоки

ВАЖНО!

- В зависимост от вашия модел, може да имате само някои от тези функции.
- Използвайте всички функции при затворена врата на фурната.

1. Статично

горни, външни и долни елементи

- Топлината идва както от горните, така и от долните елементи. Вентилаторът не се използва в тази функция.
- Идеален за торти и храни, които изискват печене за дълго време или на ниски температури.
- Тази функция не е подходяща за готвене на няколко рафта.

Идеална за влажни храни, които се приготвят по-дълго, например богат плодов кекс.

2. Многостепенно

вентилатор и заден елемент

- Тавите с бисквитки, приготвени на различни рафтове, са хрупкави отвън и меки в средата.
- Месото и птичето месо са апетитно запечени и хрупкави, като в същото време остават сочни и крехки.
- Ястията в гювечи се приготвят до съвършенство, а претоплянето им става бързо и ефективно.
- Ако преобразувате рецепта от Статично към Многостепенно, препоръчваме да намалите времето за печене или температурата с приблизително 20°C.
- За продукти с по-дълго време за печене (например над час) може да се наложи да намалите както времето, така и температурата.

Идеално за приготвяне на бисквити, сладки, кифлички, мъфини и кексчета.

3. Грил + Вентилатор 

вентилатор плюс горни вътрешни и външни елементи

- Тази функция използва интензивната топлина от горните елементи за запичане отгоре и вентилатора, за да осигури равномерно готвене на храните.
- Месото, птиците и зеленчуците се готвят прекрасно; храната е хрупкава и кафява отвън, докато вътрешността остава сочна и крехка.

Идеално за цяло пиле, телешко филе или за гриловане на любимото ви пиле, риба и пържола.

4. Double Grill 

горни вътрешни и външни елементи

- Интензивна лъчиста топлина се осигурява от двата горни елемента. Има 11 стъпки между „LO“ и „HI“ (100% мощност).
- Предварителното загряване не е задължително, въпреки че някои хора предпочитат да оставят нагревателния елемент да се загрее за няколко минути, преди да поставят храната под грила.
- Най-подходящата функция за „завършване“ на много ястия, например за запичане на картофен гратен и фритата.

Идеална за препичане на хляб или за запичане отгоре, за довършване на ястията.

5. Конвекция + вентилатор 

вентилатор плюс горен, външен и долен елемент

- Вентилаторът на фурната циркулира горещ въздух от горния външен и долния нагревателен елемент и го разпределя във вътрешността на фурната.
- Храната, приготвена с тази функция, покафенява по-бързо от храната, приготвена с традиционна функция Статично.
- Може да се наложи да намалите времето от препоръчаното в традиционните рецепти.
- Използвайте „Конвекция + вентилатор“ при ниска температура, например 50°C, за сушене на плодове, зеленчуци и билки.

Подходяща за печене на един рафт, когато готвенето отнема по-малко от час – за храни като мъфини, кифлички, кексчета или ястия като енчилади.

6. Печене на сладкиши 

вентилатор плюс долен нагревателен елемент

Тази функция ще загрее предварително за около 8 минути до 180°C.

- Вентилаторът циркулира топлината от долния нагревателен елемент в цялата фурна.
- Осигурява интензивна топлина на основата на храните и позволява нежно запичане отгоре.

Идеално за сладки и солени тестени изделия и деликатни храни, които изискват хрупкава основа и известно запичане отгоре, например фритата, киш.

7. Печене 

етап 1: вентилатор плюс горни вътрешни и външни елементи
етап 2: горни вътрешни и долни елементи

- Запечатване: първоначален етап с продължителност 20 минути, при който печеното се запечатва и придобива златист цвят, а повърхността на месото се карамелизира.
- Готвене на предварително зададена температура: след запечатване температурата ще се понижи до предварително зададеното ниво за останалото време за готвене, което ще доведе до крехко и сочно печено месо.
- Фурната не се нуждае от предварително загряване. Храната трябва да се постави във фурната преди стартиране на функцията.
- Ако желаете, използвайте грил решетка или поставете зеленчуци под печеното, за да може соковете да се отцедят от месото. Това ще позволи на горещия въздух да циркулира и под месото.

Идеално за печене на месо и зеленчуци. Препоръчва се голямо парче месо. Можете да използвате сонда за месо за по-добър резултат.

ВАЖНО!

Функцията за печене е разделена на две стъпки:
Стъпка 1: През първите 20 минути фурната ще използва вентилатор плюс горни вътрешни и външни елементи (ако температурата достигне 250°C, фурната автоматично ще спре нагряването).
Стъпка 2: След като температурата спадне до зададената температура, фурната ще използва горния вътрешен и долния нагревателен елемент.
Ако зададеното време за готвене е по-малко от 20 минути, фурната ще изпълни само първата стъпка.

8. Дъно

само долен елемент

- Топлината идва само от долния нагревателен елемент, вентилаторът не се използва.
- Печете само на една решетка едновременно.
- Фурната ще бъде по-гореща отгоре.

Идеално за храни, които изискват деликатно печене и имат тестена основа, като тарталети с крем, пайове, кишове и чийзкейк или всичко, което не изисква директна топлина и покафеняване отгоре.

9. Пържене с горещ въздух

- Разпределете храната в тава за печене или кошница за пържене с горещ въздух, за да получите по-добър резултат от готвенето.
- Възпроизвежда условията, използвани във фритюрник с горещ въздух.
- По-здравословен начин на пържене, който прави храната хрупкава, като същевременно използва по-малко олио. За най-добри резултати, намажете храната с 1-2 супени лъжици олио.
- За предварително опаковани храни: ако съветите на производителя за готвене препоръчват използване на функция, която не е с вентилатор, намалете температурата с 20°C.
- Готвене на един рафт: гответе в горната част на фурната, но не на най-високата позиция на рафта.
- Не е необходимо предварително загряване. За най-добри резултати се препоръчва храната да се постави във фурната веднага след стартиране на функцията.

Идеален за:
храна, приготвена от замразено, или панирана и оваляна в галета, която обикновено се пържи във фритюрник.

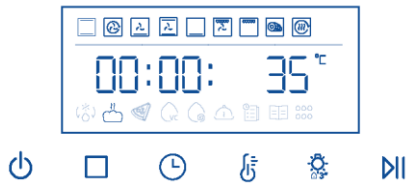
- За най-добро кулинарно изживяване, препоръчваме ви таблицата по-долу за справка. Всяка функция има предварително зададена температура, която можете да нулирате в зависимост от вида и теглото на храната.

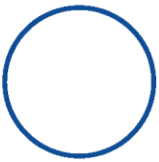
Храна	Рафтове	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на рафта
Чипс	Тава за печене	205	15~20	4
Чипс	Кошница за пържене с въздух	205	15~20	3
Картофени кюфтета	Решетка	200	20~25	3
Пилешки хапки	Тава за печене	200	18~23	4
Пилешки хапки	Кошница за пържене с въздух	205	18~23	3
Пилешки крилца	Решетка	180	20~25	3

Икона	Функция	Предварително зададена температура (°C)	Температурен диапазон (°C)	Диапазон на продължителност	Предварително загряване
	Статично	180	30-300	00:01-23:59	√
	Много-степенно	160	30-300		√
	Грил + Вентилатор	180	30-250		√
	Double Grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Конвекция + вентилатор	200	30-250		√
	Печене на сладкиши	160	30-250		√
	Печене	165	30-250		×
	Дъно	160	30-220		√
	Пържене с горещ въздух	200	160-275		×

АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Интелигентната програма може да ви помогне да готвите храна по-ефективно и вкусно, а също така може да ви помогне да почистите уреда си по-лесно.





Можете да изберете интелигентна програма, като завъртите копчето ◌, за да превъртите всички функции.

1. Използване на втасване

Използвайте тази функция за втасване на тестото преди печене. Можете да втасвате тестото няколко пъти, ако е необходимо.

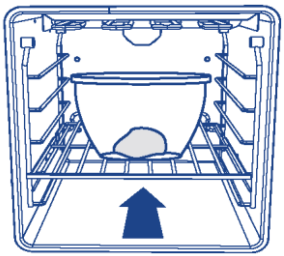
ВАЖНО!

- ▶ За втасването на тестото са необходими ниски температури.
- ▶ Фурната работи автоматично при предварително зададена температура.
- ▶ Тази функция ще работи само ако вътре е студено.

1.Използвайте копчето ◌, за да превъртите до "Dough Proof". Дисплеят ще покаже предварително зададената температура от 35°C.
Забележка: ако вътрешността е твърде гореща:

- ▶ Ще прозвучи сигнал, ще мига и вентилаторът може да се включи.
- ▶ Отворете вратата, за да може фурната да се охлади.

Поставете тестото в термоустойчива купа и го покрийте с найлоново фолио или чиста влажна кърпа, след което поставете купата в центъра на фурната.



2. В зависимост от вашия кулинарен опит, можете да зададете време за втасване на тестото.

3. Докоснете ⏯, за да започне втасването.
Ако зададете продължителност, дисплеят ще отброява оставащото време.

ВАЖНО!
Не слагайте тестото, преди фурната да се е охладила.

4. Ако зададете време за втасване на тестото, когато функцията за втасване на тестото е завършена.
Ще се чуе звуков сигнал и можете да извадите купата от фурната. Проверете тестото, за да видите дали е достатъчно втасало (тестото ви трябва да изглежда много по-голямо по размер). За да проверите дали тестото ви е втасало, натиснете леко с един пръст. Вдлъбнатината трябва бавно да се запълни обратно.
▶ Ако не зададете времетраене, трябва да следите състоянието на втасването на тестото и да спрете процеса, като задържите ⏯, когато то е завършено.

Ако искате да оставите тестото да втаса отново:

Докоснете ☐, използвайте копчето ◯, за да се върнете към функцията за втасване на тесто.
Следвайте стъпките на предишната страница, за да нулирате функцията за втасване на тесто.

5. За да отмените втасването на тесто
Докоснете и задръжте ⏯ или превъртете до друга функция.

2. Използване на функцията за размразяване

Използвайте тази функция, за да размразите храната си преди готвене.

ВАЖНО!
За размразяване са необходими ниски температури.
Фурната работи автоматично при предварително зададена температура.
1.Използвайте копчето ◯, за да превъртите до Defrost.
Забележка: Дисплеят ще покаже предварително зададената температура от 35°C.
2.Отстранете опаковката на храната и сложете храната в чиния. Не покривайте храната с купа или чиния, тъй като това може да удължи времето за размразяване. Използвайте първата позиция на рафта отдолу.
3.Докоснете ⏯, за да започне размразяването.
Ако е необходимо, можете да зададете продължителност преди стартиране на размразяването, дисплеят ще отброява оставащото време.

3. Су-вид

1.Използвайте тази функция, за да гответе храна на по-ниска температура от нормалното готвене. Можете да гответе месо, зеленчуци или плодове, за да ги направите крехки и сочни. Работете с храната с особено внимание за по-добро качество.

ВАЖНО ЗА БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ:

- Използвайте висококачествени суровини, които са възможно най-пресни
- Винаги съхранявайте суровините в правилните условия, преди да ги гответе.
- Винаги почиствайте материалите, преди да ги гответе.
- За добри и безопасни резултати при готвене, винаги гответе храната според стойностите, посочени в таблиците за готвене.
- За да се избегнат проблеми с безопасността, храната не трябва да се съхранява при температура под 60°C за по-дълго време.
- Само храна, която може да се яде сурова и само за кратко време, може да се готви на ниски температури.
- Храната, прясно извадена от фурната с функция VC, е най-вкусна, препоръчва се консумация веднага след готвене. Можете бързо да намалите температурата (като поставите храната в ледена баня и след това в хладилника) или да съхранявате храната 2–3 дни в хладилника.
- Не използвайте функцията Sous-Vide за повторно затопляне на остатъци от храна.
- Винаги съхранявайте суровата и сготвената храна отделно, за да избегнете контакт помежду им.
- Не използвайте едни и същи инструменти за месо и зеленчуци. Ако направите това, моля, измийте инструментите внимателно.
- За рецепти със сурови яйца, предотвратявайте контакт на белтъците или жълтъците с външната част на черупките на яйцата.

ВАЖНО ЗА ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ С ВАКУУМ:

- Необходимите уреди за функцията Су-вид са уред за вакуумно запечатване и вакуумни торбички.
- Ако искате да вакуумирате течности, моля, използвайте уред за вакуумно запечатване с камера. Само този вид вакуумна машина може да направи това.
- Използвайте вакуумни торбички, подходящи за функцията Су-вид.
- Не използвайте повторно вакуумните торбички.
- Поставете храната в центъра на третия слой, за да получите равномерен резултат от готвенето.
- Настройте степента на вакуум на най-високата възможна степен, за да направите готвенето по-бързо и по-равномерно.
- За да се гарантира безопасното затваряне на вакуумната торбичка, уверете се, че зоната, която ще се запечатва, е чиста.

2.Общи насоки за су-вид:

- Можете да добавите малко олио и подправки към ястието в зависимост от вашия вкус.
- Подправете храната умерено в началото на су-вид готвенето.
- Използване на чеснов прах за заместване на суров чесън.
- Можете да използвате неутрален вид олио вместо зехтин.
- Поддържайте степента на вакуум възможно най-висока (99,9%), за да гответе храната по-бързо и по-равномерно.

2.1 Су-вид: Месо

- Не използвайте парчета месо с по-голяма дебелина от показаната в таблиците, за да предотвратите недопичане.
- Времената за готвене в таблиците са минимално необходимите времена. Времето за готвене може да се увеличи в зависимост от личните предпочитания.
- Използвайте само обезкостено месо, за да избегнете повреда на вакуумните торбички.
- За да имат филетата от птици по-добър вкус, изпържете ги от страната с кожата преди и след вакуумното опаковане.
- Запържете повърхността на месото с масло след приключване на вакуумното готвене, вкусът ще бъде много по-добър.

Храна	Дебелина на храната	Количество храна (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на рафта
Говеждо					
Говеждо филе medium	4 cm	400	63	120	3
Говеждо филе medium well	4 cm	400	66	120	3
Говеждо филе well done	4 cm	400	70	120	3
Телешко филе medium	4 cm	400	60	120	3
Телешко филе well done	4 cm	400	65	120	3

Храна	Дебелина на храната	Количество храна (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на рафта
Агнешко/Дивеч					
Агнешко medium	3 cm	400	65	105-115	3
Месо	3 cm	400	90	120	3
Заек без кости	1,5 cm	400	75	120	3
Птиче месо					
Пилешки гърди без кости	3 cm	500	70	120	3
Патешки гърди без кости	2 см	500	65	140-160	3
Пуешки гърди без кости	2 см	500	70	75-85	3
Яйца при ниска температура					
Идеално за поставяне върху препечен хляб	Стандартен размер	/	60	90	3
Жълтъкът е еласти-чен, поддаващ се на оформяне, все още мек и лъскав	Стандартен размер	/	65	90	3
Жълтъкът се развива, има зърнистост, но все още е мек	Стандартен размер	/	71	60	3
Жълтъкът е зърнест и ронлив и започва да придобива зелен цвят	Стандартен размер	/	80	60	3

2.2 Су-вид: Риба и морски дарове

- ▶ Не използвайте парчета риба с по-голяма дебелина от показаната в таблиците, за да предотвратите недопичане.
- ▶ Подсушете рибните филета с кухненска хартия, преди да ги сложите във вакуумна торбичка.
- ▶ Добавете малко вода във вакуумната торбичка, когато готвите мидите.

Храна	Дебелина на храната	Количество храна (g)	Температура (°C)	Време (мин)	позиция
Риба и морски дарове					
Филе от ципура	4 филета 1 cm	500	70	25	3
Филета от лаврак	4 филета 1 cm	500	70	25	3
Риба треска	2 филета 2 cm	500	65	90	3
Кръгли миди	голям размер	500	60	100-110	3
Скариди без черупки	голям размер	500	75	26-30	3

2.3 Су-вид: Зеленчуци

- Обелете зеленчуците, ако е необходимо.
- Някои зеленчуци могат да променят цвета си, когато ги обелите и гответе във вакуумна торбичка.
- За да запазите цвета на артишоците, след като ги почистите и нарежете, ги поставете във вода с лимонов сок.

Храна	Дебелина на храната	Количество храна (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на рафта
Зеленчуци					
Зелени аспержи	цяло	500	68	90	3
Бели аспержи	цяло	500	68	90	3
Тиквички	резени от 1 cm	500	90	90	3
Праз	ленти или пръстени	500	90	90	3
Патладжан	резени от 1 cm	500	90	90	3
Тиква	парчета с дебелина 2 cm	500	90	90	3
Чушка	ленти или четвъртини	500	90	90	3
Целина	пръстени от 1 cm	500	90	90	3
Моркови	резени от 0,5 cm	500	90	90	3
Корен от целина	резени от 1 cm	500	90	90	3
Резене	резени от 1 cm	500	90	90	3

Храна	Дебелина на храната	Количество храна (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на рафта
Зеленчуци					
Картофи	резени от 1 cm	500	90	90	3
Сърца от артишок	нарязани на четвъртини	500	90	90	3

2.4 Су-вид: Плодове и сладки

- ▶ Обелете плодовете, отстранете семките и сърцевината, където е необходимо.
- ▶ За да запазите цвета на ябълките и крушите, след като ги почистите и нарежете, ги сложете във вода с лимонов сок.
- ▶ За по-добри резултати, гответе храната веднага след подготвянето ѝ.

Храна	Дебелина на храната	Количество храна (g)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на рафта
Плодове					
Праскова	нарязано на половинки	2 плода	90	60	3
Слива	нарязано на половинки	500	90	60	3
Манго	нарязано на кубчета с размери около 2 x 2 cm	1 плод	90	60	3
Нектарина	ленти или пръстени	1 плод	90	60	3
Ананас	резени от 1 cm	500	90	60	3
Ябълка	нарязано на четвъртинки	2 плода	90	60	3
Круша	нарязано на половинки	2 плода	90	60	3
Ванилов крем	350 g във всяка торбичка	500	85	60	3

4. Режим за пица 

- Тази функция ще загрее предварително за около 14 минути до 300°C.
- Вентилаторът циркулира топлината от долния нагревателен елемент в цялата фурна.
- Отлична за приготвяне на пица, тъй като запича основата прекрасно, без да препича гарнитурата.
- За най-добри резултати, загрейте предварително камък за пица за поне 1 час и печете на ниво 1 или 2 на фурната.

Пица	Тип	Аксесоари/ съдове за готвене	Положение на рафта	Температура в °C	Време за готвене в минути.
Замразени	Тънка основа	Решетка	2	190~210	15~20
	Дебела основа	Решетка	2	180~200	20~25
Домашно приготвено	Тънка основа	Тава за печене	2	230-250	10~15
	Тънка основа	Тава за пица	2	230-250	8~12
	Дебела основа	Тава за печене	2	210 – 220	15~20
	Дебела основа	Тава за пица	2	210 – 220	15~20
	Тънка основа	Тава за печене	2	300	4~6
	Тънка основа	Тава за пица	2	300	3~5

ВАЖНО!

Ако не зададете продължителност за режим „Пица“, фурната ще работи непрекъснато, докато не я спрете ръчно. Трябва да обърнете повече внимание на състоянието на храната, за да избегнете пресготвянето ѝ.

5. Сушене
вентилатор и заден елемент

Сушенето е интелигентна функция за нагряване, която ви позволява да сушите плодове, зеленчуци и билки с изключителни резултати. При този вид консервиране, ароматите се концентрират чрез дехидратация. Можете също така да гответе внимателно печени продукти, като например гювечи, яхнии и задушени ястия.

Уредът оптимално контролира подаването на енергия към готварската камера. Храната се приготвя на етапи, използвайки остатъчна топлина. Това означава, че остава по-сочна и покафенява по-малко.

За сушене използвайте само безупречни плодове, зеленчуци и билки и ги измивайте старателно. Покрийте металната решетка с хартия за печене или пергаментова хартия. Отцедете излишната вода от плодовете и ги подсушете.

Препоръчителната температура на настройката е 60-110°C.

Ако е необходимо, нарежете ги на равни парчета или тънки филийки. Поставете необелените плодове върху тавата с нарязаните страни нагоре. Уверете се, че нито плодовете, нито гъбите се застъпват върху решетката.

Настържете зеленчуците и след това ги бланширайте. Оставете бланшираните зеленчуци да се отцедят и ги разпределете равномерно върху решетката.

Сушете билките заедно със стъблата. Подредете билките равномерно и леко натрупани върху решетката.

Обърнете много сочните плодове и зеленчуци няколко пъти. След изсушаване, отстранете изсушените продукти незабавно от хартията.

Тази функция е предназначена главно за пестене на енергия по време на готвене.

Идеален за сушене на плодове, зеленчуци, билки, месо и морски дарове.

Храна	Подготвка	Температура (°C)	Време	Положение на рафта
Лист от зеле	Варено	70	1 час и 30 минути	3
Дълъг боб	Варено	55	3H	3
Резен от сладък картоф	На пара	55	13 часа, обърнете след 2 часа	3
Резен манго	/	70	8 часа, обърнете след 4 часа	3
Резен банан	Потопени в солена вода	55	7 ч., обърнете след 2 ч.	3
Резен лимон		55	15 часа, обърнете след 2 часа	3
Резен ябълка	Потопени в солена вода	55	8H, обърнете след 2H	3
Постно сурово месо		55	7 ч., обърнете след 2 ч.	3
Сурови пилешки гърди		70	5 ч., обърнете след 1 ч.	3
Скариди с черупки	Варено	70	6 ч., обърнете след 2 ч.	3
Телешко сушено месо	Варено и мариновано	90	2 Ч	3

*Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.

6. Затопляне

Идеална за: поддържане на сготвена храна топла или за затопляне на чинии и сервиране на ястия.

1.Осигурява постоянна ниска топлина под 100°C.
2.За да затоплите студена храна, използвайте друга функция или ГОТВЕНЕ СПОРЕД ТИПА ХРАНА, за да затоплите храната до много гореща, след което променете на ЗАТОПЛЯНЕ, тъй като тази функция сама по себе си няма да затопли студената храна до достатъчно висока температура, за да убие всички вредни бактерии.

7. Последно използвани рецепти

Вашата фурна Haier може автоматично да запомня рецептите, които сте използвали през последния 1 път. След това можете лесно да готвите, като изберете последните 5 рецепти.
1.Докоснете ☐, използвайте копчето ◯, за да превъртите функциите до , и натиснете копчето ◯, за да потвърдите.
Ако няма запаметени последно използвани рецепти, дисплеят ще покаже "----"
Ако има запаметени Последно използвани рецепти, дисплеят ще показва температурата и времето за готвене на рецептата. Можете да зададете температура и време за готвене.
2.Ако искате да излезете от „Последно използвани рецепти“ сега, докоснете ☐.
3.Докоснете „⏯“, за да започнете да готвите. Дисплеят ще показва последователно зададената температура и текущата температура.

8. Aqua Clean

Отстранете колкото е възможно повече мръсотия ръчно. Извадете аксесоарите и решетката, за да почистите страничните стени. Функциите за почистване Aqua Clean подпомагат почистването на вътрешността на уреда с пара. За по-добра производителност трябва да стартирате функцията, когато уредът е изстинал. Посоченото време е свързано с продължителността на функцията и не включва времето, необходимо за почистване на вътрешността от потребителя.
Когато функцията Aqua clean е активна, не можете да задавате температура и време.
1.Изсипете 200 ml вода на дъното на фурната.
2.Докосване ☐, използвайте ◯, за да превъртите функциите до .
3.Натиснете ⏯, за да стартирате функцията; дисплеят ще покаже 00:20 и оставащото време ще започне да се отброява.
4.Звуков сигнал се чува, когато програмата приключи.
5.Избършете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба за почистване. Можете да използвате топла вода или препарати за фурна, за да почистите вътрешността.

След почистване дръжте вратата на фурната отворена за около 1 час. Изчакайте, докато уредът изсъхне. За да ускорите сушенето, можете да загреете уреда с горещ въздух при температура 150°C за около 15 минути. Можете да получите максимален ефект от функцията за почистване, ако почистите уреда ръчно веднага след края ѝ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не отваряйте вратата, когато фурната работи, бъдете внимателни с горещата пара.
- Внимавайте с горещата пара, когато отваряте вратата на фурната след края на програмата, за да избегнете риск от изгаряния.
- Винаги използвайте чиста питейна вода за пълнене на генератора. Не използвайте други течности за пълнене на генератора.
- Никога не стартирайте функция за пара, без първо да напълните генератора.
- Когато почиствате повърхността на кухината с гъба, носете ръкавици за термоизолация, за да предпазите ръцете си.
- Изчистете останалата вода от кухината след употреба, за да избегнете риска от микробиологична опасност.

9. Интелигентни рецепти

За по-добро готвене има няколко програми за месни рецепти, които можете да изберете.

1.Докоснете ☐, използвайте копчето ◯, за да превъртите функциите до . Натиснете копчето ◯ за потвърждение; дисплеят ще покаже P1.

2.Във фурната са зададени 10 рецепти; можете да използвате копчето ◯, за да изберете P1~P10.

3.Натиснете копчето ◯, за да потвърдите текущата рецепта. Ако в нея има второ ниво, дисплеят ще покаже рецепти от второ ниво, напр. P1-1, P1-2...

4.Вижте таблицата по-долу и използвайте копчето ◯, за да изберете необходимата ви рецепта.

5.Натиснете копчето ◯, дисплеят ще покаже температурата.

6.Натиснете „⏯“, за да започнете да готвите.

Можете да докоснете ☐, за да се върнете към предишното меню.

АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Код от първо ниво	Код от второ ниво	Храна	Състояние	Рафтове	Позиция на рафта	Функция	Време в минути/ Количество храна
P1	P1-1	Телешко месо (без кости)	Rare	Единична решетка	3	Печене	20/450g
	P1-2		Medium		3		25/450g
	P1-3		Well Done		3		35/450g
P2	P2-1	Печено месо с ребра Prime RIB	Rare	Единична решетка	3	Печене	30/450g
	P2-2		Medium		3		35/450g
	P2-3		Well Done		3		40/450g
P3	P3-1	Агнешки бут (с кост)	Medium	Единична решетка	3	Печене	28/450g
	P3-2		Well done		3		33/450g
P4	P4-1	Агнешки бут (без кости)	Medium	Единична решетка	3	Печене	35/450g
	P4-2		Well done		3		45/450g
P5	P5-1	Телешко	Medium	Единична решетка	3	Печене	40/450g
	P5-2		Well done		3		45/450g
P6	P6-1	Пуйка (цяла)	С плънка	Единична решетка	1	Печене	22/450g
	P6-2		Без пълнеж		1		20/450g
P7	P7-1	Месо (без кости)	Medium	Единична решетка	3	Печене	40/450g
	P7-2		Well done		3		45/450g
P8	P8-1	Еленско месо	Rare	Единична решетка	4	Грил + Венти-латор	7/450g
	p8-2		Medium		4		9/450g
P9		Пиле (цяло)	Well done	Единична решетка	3	Грил + Венти-латор	45/450g
P10		Нарязване на месо	Хрупкав		3	Статично	20

10. Заключване на панела

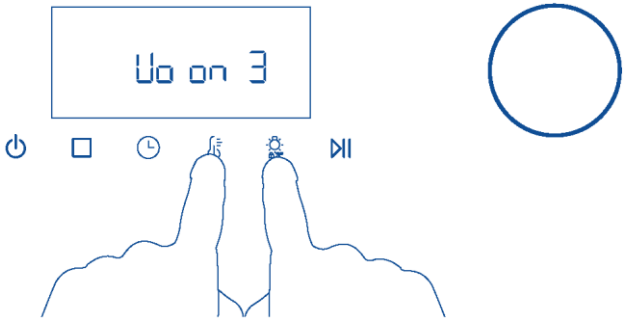
Тази функция е предназначена да предотврати случайно използване на фурната (например от деца). Когато е заключен, контролите не реагират и фурната не се включва.

За заключване: Докоснете и задръжте 3 секунди, докато индикаторната лампичка светне.
Когато панелът е заключен, могат да се управляват само бутоните ВКЛ./ИЗКЛ. и Осветление.
Ако докоснете друг бутон, ще мигне 3 пъти и ще се чуе звуков сигнал.

За отключване: Докоснете и задръжте за 3 секунди, докато индикаторната лампичка изгасне.

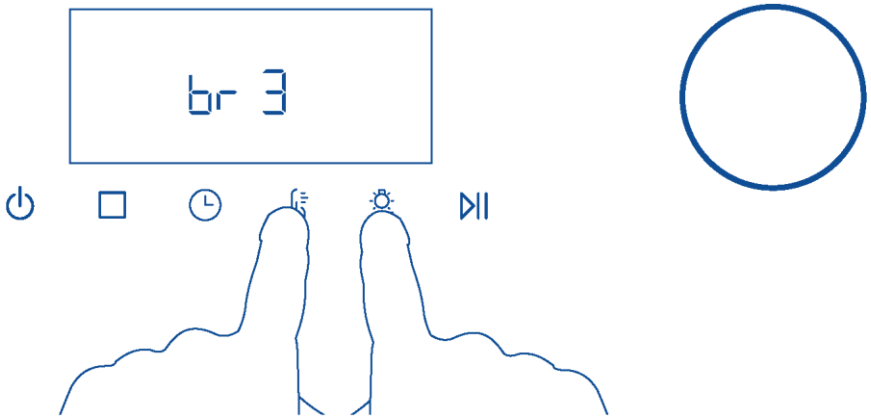
11. Настройка на силата на звука

1.Докоснете и задръжте и едновременно за 3 секунди; дисплеят ще покаже Sb oF.
2.Използвайте копчето, за да превъртите до настройката на силата на звука и на дисплея ще се покаже Vo on 3. Натиснете копчето, за да настроите силата на звука.
3.Използвайте копчето, за да промените състоянието на звука (1 / 2 / 3 / oF).
4.Натиснете, за да запазите настройката и да излезете.
► Настройката на звука по подразбиране е 3.



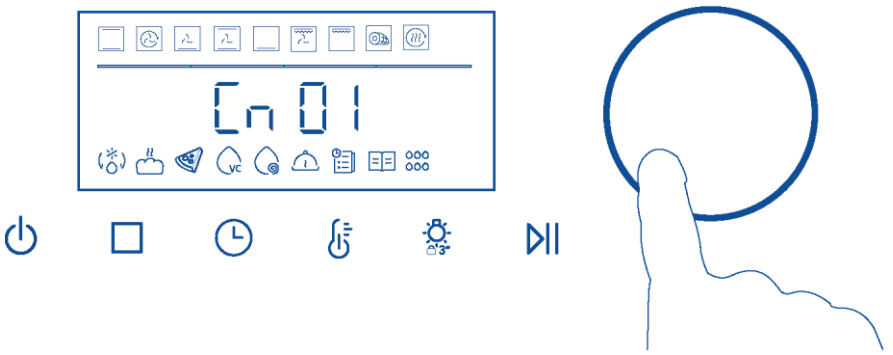
12. Настройка на яркостта на екрана

1.Докоснете и задръжте и едновременно за 3 секунди; дисплеят ще покаже Sb oF.
2.Използвайте копчето , за да превъртите до настройката за яркост на екрана и на дисплея ще се покаже br 3. Натиснете копчето, за да зададете яркостта.
3.Използвайте копчето за да промените състоянието на звука (1 / 2 / 3).
4.Натиснете , за да запазите настройката и да излезете.
► Яркостта на екрана по подразбиране е 3.



13. Многоетапно готвене

▶ Можете да зададете няколко програми едновременно, като използвате тази функция.



1.Използвайте копчето ◯, за да изберете функция за готвене, задайте продължителността и температурата, след което натиснете ◯ за 3 секунди, за да потвърдите; това е първата стъпка, дисплеят ще покаже Cn 01.
2.Използвайте копчето ◯, за да изберете следващата функция, задайте продължителността и температурата, след което натиснете ◯ за 3 секунди, за да потвърдите; това е първата стъпка, дисплеят ще покаже Cn 02.

3.Ако е необходимо да зададете третата стъпка, като повторите стъпка 2, дисплеят ще покаже Cn 03.
4.Натиснете ⏯, за да започнете предварителното загряване, дисплеят ще покаже Cn 01.
5.Когато предварителното загряване приключи, ще прозвучи звуков сигнал, поставете ястието във фурната и веднага затворете вратата. Дисплеят ще показва последователно зададената температура, оставащото време и Cn 01.
6.Когато стъпка Cn 01 приключи, фурната ще превключи на Cn 02 и дисплеят ще покаже настройките на Cn 02. Ако зададете стъпка Cn 03, фурната ще премине на стъпка C3.
7.Когато готвенето приключи, ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се покаже "END"

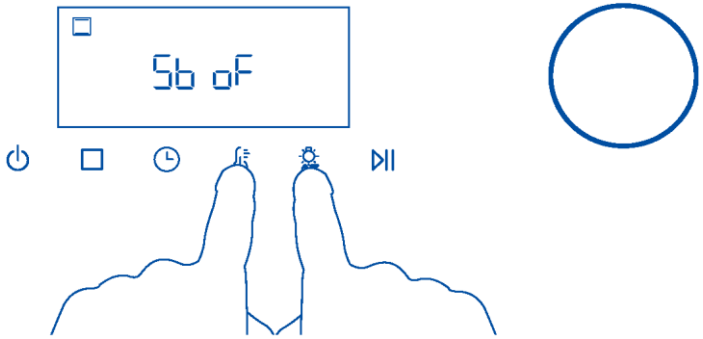
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

1.Можете да зададете не повече от 3 стъпки за многоетапно готвене.
2.Не всички функции могат да се добавят към многоетапното готвене. Не можете да зададете последно използвани рецепти, интелигентни рецепти, режим за пица, печене, максимален грил и функция aqua clean на многоетапно готвене.
3.Трябва да натиснете ◌ за 3 секунди, за да добавите поетапното готвене към настройката си. Ако зададете само време и температура, но не натиснете ◌, стъпката няма да бъде зададена.
4.Предварителното загряване работи само в първата стъпка.
5.Ако не зададете продължителност за стъпките, не можете да докоснете ◌, за да добавите текущите настройки към вашето многоетапно готвене.
6.Можете да отмените многоетапното готвене, като задържите ⏯ за 3 сек.

14. Режим Sabbath

Тази настройка е предназначена за религиозни вероизповедания, които спазват изискването за събота без работа.
Докато фурната ви е на режим „Sabbath“:

- Дисплеят и индикаторите ще бъдат изключени, бутоните ще бъдат блокирани, с изключение на бутона за захранване.
- Няма да се чуват тонове или звукови сигнали.
- Няма да се показват кодове за предупреждения или промени в температурата.
- Печене е единствената функция, налична в настройката Sabbath.



Как да зададете настройката Sabbath
1.Докоснете и задръжте и заедно за 3 секунди; дисплеят ще покаже Sb oF.
2.Можете да използвате само функцията за печене, другите функции не могат да бъдат избрани.
3.Задайте температура и работен период. Можете да зададете времето до 84 часа. Ако времето не е зададено, фурната ще пече, докато не излезете от настройката Sabbath.
4.Натиснете , за да започне Sabbath.

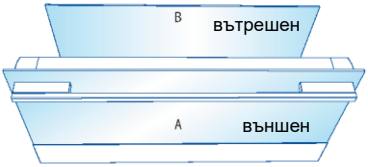
Фурната ще се загрее до зададената температура и дисплеят ще се изключи.

Напомняне:

Настройката Sabbath не може да бъде прекратена, когато фурната е изключена. Когато фурната се включи отново, режимът Sabbath се активира директно в предишното си състояние.
За да прекратите режима Sabbath
Докоснете и задръжте за 3 секунди, докато на дисплея се появи часът и фурната се изключи.

Ръчно почистване

ВИНАГИ	НИКОГА
• Преди каквото и да е ръчно почистване или поддръжка, първо изчакайте фурната да се охлади до безопасна за допир температура, след което изключете захранването ѝ от контакта. • Прочетете тези инструкции за почистване и раздела „Безопасност и предупреждения“, преди да започнете да почиствате фурната си. • За да предотвратите „запичането“ и упоритите замърсявания, препоръчваме да отстранявате леснодостъпни разливи, петна от храна или мазнини от емайла на фурната след всяка употреба.	• Никога не използвайте парочистачка. • Никога не съхранявайте запалими вещества във фурната. • Никога не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати, кърпи, търкащи гъби или стоманени телчета. Някои найлонови гъби за почистване също могат да надраскат. Първо проверете етикета. • Никога не използвайте препарат за почистване на фурни върху каталитичните панели. • Никога не оставяйте алкални (солени разливи) или киселинни вещества (като лимонов сок или оцет) върху повърхностите на фурната. • Никога не използвайте почистващи препарати с хлор или киселинна основа.

КАКВО?	КАК?	ВАЖНО!
Стъклени повърхности (стъкла на вратата на фурната, панел за управление)	Вратата се състои от общо 2 стъклени панела  За да почистите стъкления панел, първо трябва да свалите вратата и вътрешния панел. За инструкции вижте раздел „Сваляне и поставяне на стъклата на вратата с цел почистване“. 1. Почистете с разтвор от мек препарат или сода бикарбонат и гореща вода, след което подсушете. 2. Избършете с препарат за почистване на стъкло и подсушете с мека кърпа без власинки.	• Не използвайте почистващи препарати за фурни или други агресивни/абразивни средства, кърпи, търкащи гъби, стоманени телчета или остри метални стъргалки за почистване на стъклените повърхности. Те надраскват стъклото и могат да повредят специалното му покритие, което от своя страна може да доведе до напукване или счупване на стъклото. • Дори ако почиствате само вътрешния панел (B), първо свалете вратата и панела. Почистването на стъклото, докато панелът е на вратата, може да доведе до стичане на почистваща течност по процепите и изсъхване върху вътрешните компоненти. • Бъдете особено внимателни при почистване на стъклото на панела за управление. Използвайте само влажна кърпа с препарат.

КАКВО?	КАК?	ВАЖНО!
Лента/дръжка от неръждаема стомана на предната част на вратата на фурната	1. Почистете с разтвор от мек препарат и гореща вода, след което подсушете с микро-фибърна кърпа. 2. Ако е необходимо, използвайте подходящо средство за почистване и полиране на неръждаема стомана.	• Винаги четете етикета, за да се уверите, че вашият почистващ препарат за неръждаема стомана не съдържа хлорни съединения, тъй като те са корозивни и могат да повредят външния вид на вашата фурна. • Винаги трийте неръждаемата стомана в посоката на структурата.
Алуминиева рамка на вратата на фурната и пластмасови ъглови скоби	Почистете с разтвор от мек препарат и гореща вода, след което подсушете.	/
Телескопични плъзгащи се опори за рафтове	Избършете фурната с влажна кърпа и мек препарат. Не избърсвайте и не отмивайте бялата смазка (видима, когато плъзгачите са изтеглени).	• Не ги мийте в съдомиялна машина, потапяйте ги в сапу-нена вода, използвайте препа-рат за почистване на фурни, тъй като това ще премахне бялата смазка и ще попречи на плъзгачите да се движат гладко.
Камера на фурната	Извадете всичко от фурната: всички рафтове и тави, страничните решетки, каталитичните панели. 1. Свалете вратата на фурната (вижте инструкциите на следващите страници). 2. Избършете вътрешността на фурната с домакински препарати или почистващ препарат на амонячна основа. 3. Избършете с влажна кърпа и оставете да изсъхне напълно.	• За да предотвратите „запичането“ и упоритите замърсявания, препоръчваме да отстранявате леснодостъп-ните разливи, петна от храна или мазнини от емайлираните повърхности след всяка употреба. • За да улесните почистването на фурната, можете да свалите вратата ѝ. Вижте следващите страници за инструкции.

КАКВО?	КАК?	ВАЖНО!
Тава за грил Решетка за грил Странични решетки Решетки на фурната Тава за печене	• Почистете с разтвор от мек препарат и гореща вода. • Предварително накиснете упоритите загорели петна в разтвор от препарат за съдомиялна машина и гореща вода. • С изключение на тавата за печене, всички останали части са подходящи за миене в съдомиялна машина.	/
Уплътнение за фурна	Почистете с разтвор от мек препарат и гореща вода.	/

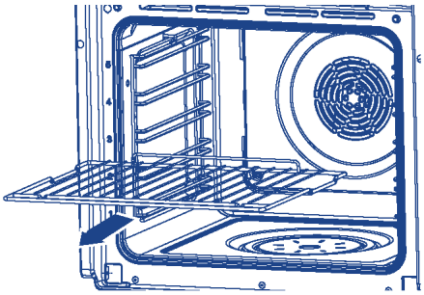
Премахване на страничните решетки

ВАЖНО!

Винаги първо изключвайте фурната от контакта. Уверете се, че фурната е напълно охладена, преди да започнете.

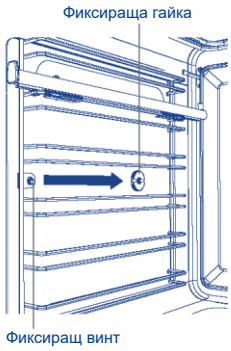
Премахнете всички рафтове:

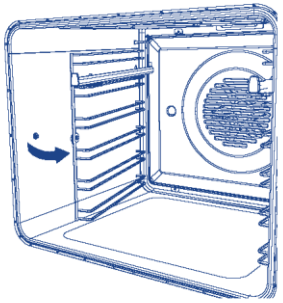
Издърпайте всички рафтове и ги извадете.
За по-лесен достъп препоръчваме да свалите вратата на фурната. Вижте „Демонтиране и повторно монтиране на вратата на фурната“.

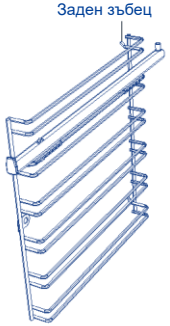


Свалете двете странични решетки:

Развийте и свалете фиксиращата гайка отпред на страничната решетка. Използвайте монета, за да разхлабите винта, ако е необходимо.
1. Издърпайте страничната решетка към центъра на фурната, докато предният езиче се отдели от фиксиращия винт.
2. Плъзнете страничната решетка напред, докато задните зъбци излязат от отворите.

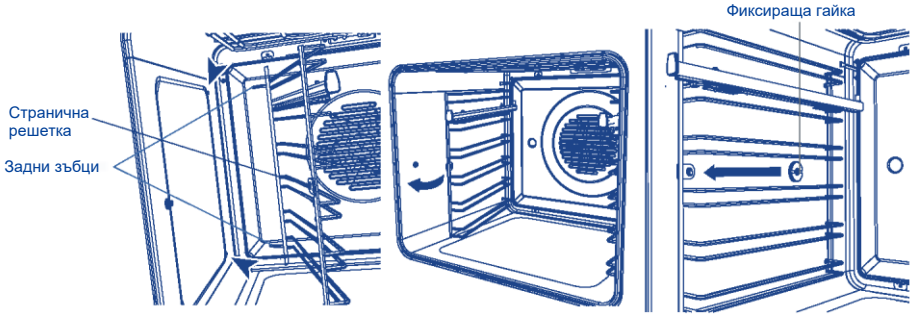






Сменете страничната решетка:

1. Плъзнете задните зъбци на страничната решетка в отворите в задната част на фурната.
2. Поставете предния издатък на страничната решетка върху фиксиращия винт.
3. Сменете фиксиращата гайка. Можете да използвате монета, за да затегнете гайката.

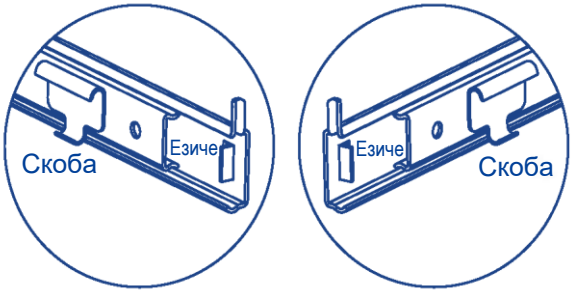


Демонтиране и повторно монтиране на плъзгащите се опори за рафтове.

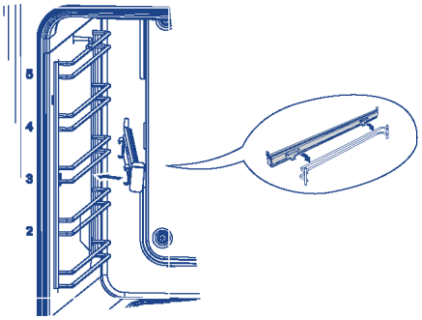
ВАЖНО!

Само за компактни фурни:
Плъзгащите се носачи за рафтове не могат да се използват на позиции на рафтове 3 и 4.

За монтаж
1. Уверете се, че плъзгачите са правилно разположени (вътрешната страна на плъзгача има правоъгълно оформен езиче, както е показано).
2. Поставете горната част на скобите върху страничната решетка, като предната скоба трябва да бъде поставена възможно най-близо до предната част на страничната решетка. Уверете се, че задната скоба е заключена.
3. Завъртете плъзгача надолу и „щракнете“ долната част на скобите на мястото си.



За да премахнете
Хванете плъзгача и завъртете долната част нагоре, за да освободите скобите и да ги извадите.



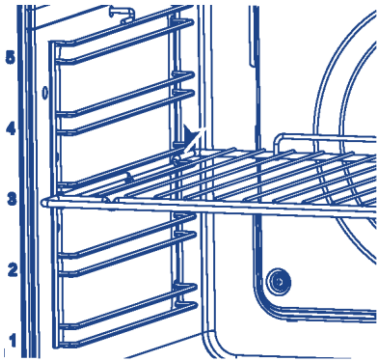
Когато монтирате отново плъзгащите се опори за рафтове, уверете се, че монтирате:

- първо страничните решетки.
- плъзгачите до горната решетка на позиция на рафта (позиции на рафтове 1 и 2 само в компактни фурни).
- двете страни на всяка двойка плъзгачи.

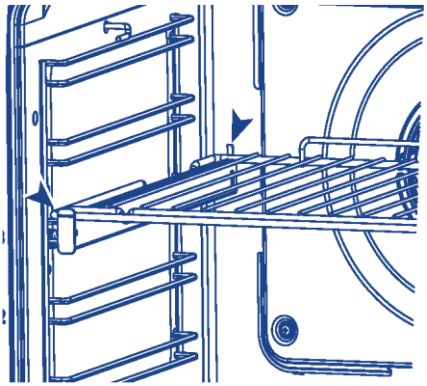
Поставете обратно тавите на фурната и съда за грил

Плъзнете необходимите рафтове, като се уверите, че:

- Те се плъзгат между двете нива на позицията на рафта (освен ако не се използва плъзгаща се опора за рафтове).
- Прорезът сочи надолу.
- Предпазната релса е отзад.



Поставяне на рафта между две позиции



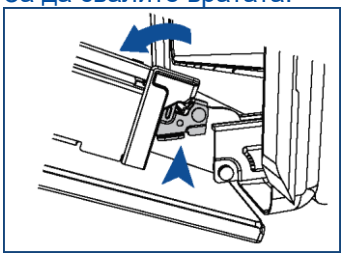
Поставяне на рафта върху плъзгаща се опора за рафтове

Демонтиране и повторно монтиране на вратата на фурната.

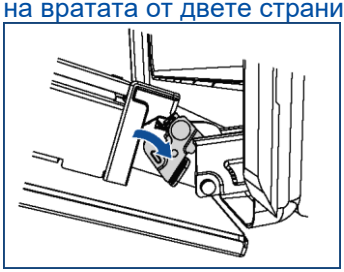
ВАЖНО!

Внимавайте, вратата на фурната е тежка.

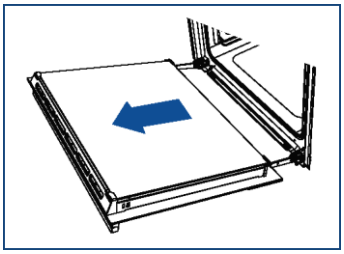
За да свалите вратата:



1. Отворете вратата напълно. Намерете двата малки метални заключващи лоста на пантите на вратата от двете страни.

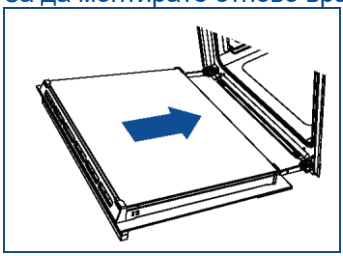


2. Натиснете всеки заключващ лост напълно надолу, за да освободите вратата от пантата.

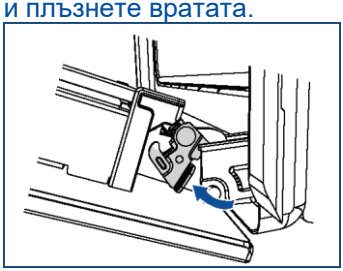


3. Държейки вратата от двете страни, внимателно я издърпайте навън и я отдалечете от пантите.

За да монтирате отново вратата:



1. Държейки вратата от двете страни, подравнете отворите в основата на вратата с пантите и плъзнете вратата.



2. След като вратата е напълно поставена на пантите, натиснете всеки заключващ лост докрай нагоре, за да заключите вратата върху пантата.



3. ВАЖНО!
Уверете се, че и двете лостчета са напълно заключени, преди да се опитате да затворите вратата.

Сваляне на стъклата на вратата за почистване.

ВАЖНО!

Винаги изключвайте фурната от контакта преди почистване. Уверете се, че фурната е напълно охладена, преди да започнете почистването.

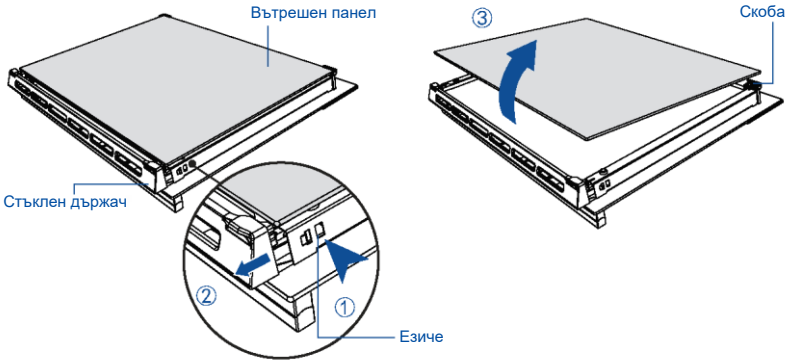
- Уверете се, че спазвате много внимателно предпазните мерки и инструкциите по-долу. Неправилната подмяна на стъклените панели и вратата може да доведе до повреда на фурната и може да анулира гаранцията ви.
- Внимавайте, вратата на фурната е тежка (11 kg). Ако имате някакви съмнения, не се опитвайте да сваляте вратата.
- Уверете се, че фурната и всички нейни части са се охладили. Не се опитвайте да докосвате частите на гореща фурна.
- Бъдете изключително внимателни, когато боравите със стъклените панели. Избягвайте ъглите и ръбовете на стъклото да се удрят в каквато и да е повърхност. Това може да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте почистващи препарати за фурни или други агресивни/абразивни средства, кърпи, търкащи гъби, стоманени телчета или остри метални стъргалки за почистване на стъклените повърхности. Те надраскват стъклото и могат да повредят специалното му покритие, което от своя страна може да доведе до напукване или счупване на стъклото.
- Ако забележите някакви признаци на повреда по някой от стъклените панели (като например отчупване или пукнатини), не използвайте фурната. Обадете се на вашия оторизиран сервиз или на отдела за обслужване на клиенти.
- Уверете се, че сте поставили правилно всички стъкла. Не използвайте фурната, ако всички стъклени панели не са правилно поставени.
- Ако стъклата са трудни за сваляне или подмяна, не ги насилвайте. Обадете се на вашия оторизиран сервиз или на отдела за обслужване на клиенти за помощ.

Забележка: сервизните посещения, предоставящи помощ при използването или поддръжката на фурната, не се покриват от гаранцията ви.

Препоръчваме да свалите вратата, за да улесните почистването на стъклото. Вижте „Демонтиране и повторно монтиране на вратата на фурната“ за инструкции. След като вратата е свалена, я поставете върху мека, чиста и равна повърхност.

Уверете се, че спазвате много внимателно предпазните мерки и инструкциите по-долу. Неправилната подмяна на стъклените панели и вратата може да доведе до повреда на фурната и може да анулира гаранцията ви.

За да премахнете вътрешния панел
1. Докоснете езичетата на стъклените държачи от двете страни на вратата.
2. Издърпайте държача на стъклото нагоре, докато езичетата се преместят в най-горния отвор.
3. Държейки горната част на вътрешния стъклопакет, внимателно го издърпайте към горната част на вратата, докато стъклото се освободи от скобата в долната част на вратата, и го повдигнете. Не накланяйте стъклото твърде много, тъй като може да го повредите.



След почистване, поставете обратно стъклата на вратата.

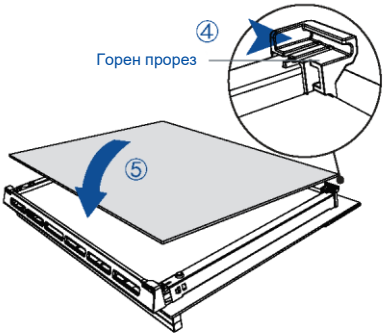
Когато сменяте стъклата, уверете се, че

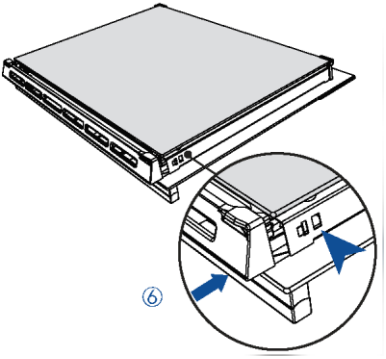
- поставяте правилно вътрешния панел, както е показано. Стъклото трябва да е в описаното по-долу положение, за да пасне на вратата и да се гарантира, че фурната работи безопасно и правилно.
- бъдете много внимателни, за да не удряте ръбовете на стъклото в предмет или повърхност, и не насилвайте стъклата да се приберат на мястото си. Ако имате затруднения с подмяната на стъклата, свалете ги и започнете процеса отначало. Ако това все още не помогне, обадете се на отдел „Обслужване на клиенти“.

Смяна на вътрешния панел
Уверете се, че панелът е обърнат правилно.
(т.е. логото трябва да е четливо в долната част на вратата)
4. Плъзнете стъклото в прореза в долната част на вратата.
5. Спуснете стъклото върху скобата в горната част на вратата.
6. Плъзнете стъклените държачи обратно на мястото им и се уверете, че са здраво закрепени.

ВАЖНО!

Уверете се, че държачите на стъклото са правилно и здраво закрепени и че стъклото е сигурно закрепено.





Смяна на крушките на фурната

Уредът е снабден с крушка с клас на ефективност на осветление G.
Забележка: Смяната на крушката не се покрива от гаранцията ви.

Лампата е разположена на тавана на фурната, в центъра отпред.

Някои модели използват халогенни крушки G9 със спецификации 220-240V, 50Hz и 25W.
Винаги дръжте резервната крушка в мека кърпа. Докосването на крушката ще намали живота ѝ.

Смяна на крушката
1. Оставете фурната и нагревателния елемент на грила да се охладят, преди да смените крушката.

ВАЖНО!
Изключете фурната от контакта, преди да продължите.

2. Завъртайки обратно на часовниковата стрелка, развийте стъкления капак.
3. Внимателно извадете дефектната халогенна крушка.
4. Внимателно поставете новата крушка.
5. Завъртете стъкления капак по посока на часовниковата стрелка.
6. Включете отново фурната и задайте часовника (вижте „Първа употреба“ за инструкции).

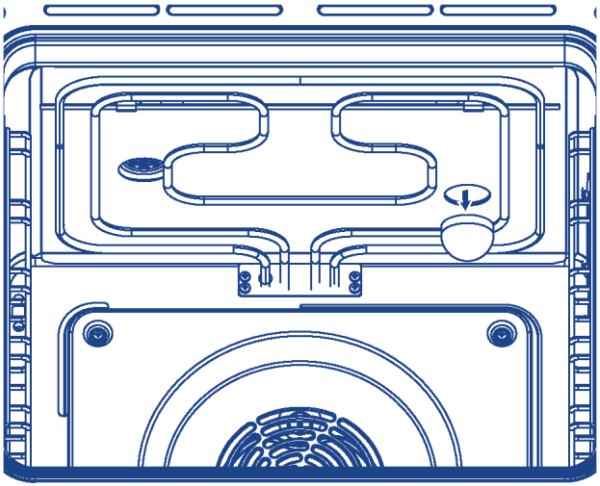


Таблица за отстраняване на неизправности

Ако има проблем, проверете таблицата по-долу, за да видите дали можете да го отстраните. Ако проблемът не може да бъде отстранен или продължава, обадете се на вашия оторизиран сервиз или на отдел „Обслужване на клиенти“.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	КАКВО ДА НАПРАВИТЕ
Обща информация		
Фурната не работи.	Няма захранване.	Проверете дали мрежовото захранване (стенният ключ) е включено, предпазителят не е изгорял и няма прекъсване на електрозахранването във вашия район.
Фурната не работи, но дисплеят свети.	Фурната е настроена за автоматично готвене.	Вижте „Автоматично готвене“ за инструкции.
Лампите не светват, когато отворя вратата на фурната.	Крушките на фурната са изгорели. Вратата не е правилно монтирана. Фурната е в режим „Sabbath“.	Сменете крушката или крушките. Вижте „Грижа и почистване“ за инструкции. Вижте „Грижа и почистване“ за инструкции относно правилното монтиране на вратата.
Фурната не се загрява.	Вратата не е правилно затворена или се отваря твърде често по време на готвене.	Нагревателните елементи са деактивирани, докато вратата е отворена. Уверете се, че вратата е добре затворена и избягвайте да я отваряте често по време на готвене.
Стъклото на вратата на фурната е напукано, отчупено или счупено.	Неправилно почистване или ръбът на стъклото се удря в нещо.	НЕ трябва да използвате фурната. Обадете се на вашия оторизиран сервиз или на отдела за обслужване на клиенти.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	КАКВО ДА НАПРАВИТЕ
Обща информация		
Усещам горещ въздух, който излиза от вентилационните отвори, след като изключа фурната.	Това е нормално.	От съображения за безопасност охлаждащите вентилатори ще продължат да работят, дори след като сте изключили фурната. Вентилаторите ще се изключат автоматично, когато фурната се охлади.
Вентилаторът на фурната се включва, когато избера функция, която не използва вентилатор (напр. печене или класическо печене)	Това е нормално. Вентилаторът се включва, докато фурната се загрява. Може да се изключи, когато фурната достигне зададената температура.	Изчакайте, докато прозвучи дълъг звуков сигнал и всички индикатори за нагряване светнат: тогава фурната ще бъде готова за употреба.
Фурната се загрява, но дисплеят е тъмен.	Фурната е настроена на опцията „Дисплей изключен“. Фурната е в режим „Sabbath“.	За да излезете от опцията „Дисплей изключен“, докоснете и задръжте бутона ВКЛ./ИЗКЛ. ⏻, докато на дисплея се покаже текущото време. За да излезете от настройката Sabbath, докоснете и задръжте бутона ВКЛ./ИЗКЛ.⏻ докато дисплеят не покаже часа на деня
Фурната прекратява автоматичното готвене, когато се опитам да настроя часовника.	Фурната е била настроена за автома-тично готвене, когато сте се опитвали да регулирате настройката на часовника.	Можете да регулирате настройката на часовника само когато фурната не е настроена за автоматично готвене.
Бутонът за стартиране на фурната не работи или фурната не може да стартира, само " dE no " се показва	Фурната е в демонстра-ционен режим.	Натиснете " ☼ " + " ⏯ " за 5 секунди, за да излезете от демонстрационен режим. Или изключете захранването на фурната и я включете отново, за да излезете от демо режима.

Ако има проблем, фурната:
- ▶ автоматично спира всички функции на фурната.
- ▶ ще издаде пет акустични сигнала.
- ▶ ще покаже код за предупреждение.

ВАЖНО!

Не изключвайте мрежовото захранване на фурната (стенния превключвател), ако получите предупредителен код, освен ако инструкциите в таблицата по-долу не ви указват изрично това. Във фурната има охлаждащи вентилатори, които са необходими за охлаждане на компонентите на фурната. Изключването на захранването, докато фурната е твърде гореща, може да повреди фурната и околните шкафове.

Какво да направите, ако се покаже код за предупреждение:

1. Ако звуковият сигнал все още не е спрял, докоснете произволен бутон, за да го спрете.
2. Запишете показания код за предупреждение. Може да ви е необходима тази информация.
3. Проверете таблицата по-долу, за да видите дали можете сами да отстраните проблема и следвайте инструкциите.
4. Ако можете да отстраните проблема и кодът за предупреждение не се появи отново, можете да продължите да използвате фурната си.

ИЛИ

Ако не можете сами да отстраните проблема или кодът за предупреждение се появи отново и проблемът продължава: изчакайте, докато охлаждащите вентилатори спрат и фурната се охлади напълно, след това изключете захранването на фурната от контакта и се обадете на вашия оторизиран сервиз или на отдел „Обслужване на клиенти“, като предоставите информацията за кода за предупреждение.

КОД ЗА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	КАКВО ДА НАПРАВИТЕ
Er+число	Техническа повреда.	1. Запишете кода за предупреждение. 2. Изчакайте, докато охлаждащите вентилатори спрат и фурната се охлади напълно. 3. Изключете захранването на фурната от контакта на стената. 4. Обадете се на вашия оторизиран сервиз или на отдела за обслужване на клиенти, като предоставите информацията за кода за предупреждение.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

Преди да се обадите за сервиз или помощ.

Проверете нещата, които можете да направите сами. Вижте инструкциите за инсталиране и ръководството за потребителя и проверете дали:

1. Вашият продукт е инсталиран правилно.
2. Запознати сте с нормалната му работа.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА

Този уред е етикетиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС и съгласно законодателството на Обединеното кралство SI. Регламент (ЕС) № 3113/2013 относно Регламент (ЕС) № 2013 за отпадъци от електрическо и електронно оборудване, отнасящи се до електрически и електронни уреди (OEEO). OEEO съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е OEEO да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали. Всеки гражданин може да изиграе важна роля, за да се гарантира, че OEEO няма да се превърнат в проблем за околната среда. Важно е да се следват някои основни правила:

– OEEO не трябва да се третират като битови отпадъци;
– OEEO трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.



В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи OEEO. 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.

ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате. Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване 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 договорът Ви за електроснабдяване предвижда различни тарифи за различни части от денонощието, програмата за отложено готвене прави пестенето на енергия по-лесно, като измества началото на процеса така, че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията.

Състояние	Консумация на енергия	Период, след който оборудването автоматично достига състоянието
Режим на готовност с дисплей за информация или за състояние	0,8 W	20 мин



ПРОИЗВЕДЕНО В КИТАЙ

Haier

Piekarnik elektryczny do zabudowy

Podręcznik użytkownika

Model

H6 ID2L4F43EABB

Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO I OSTRZEŻENIA 193
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI 197
WPROWADZENIE DO PRODUKTU 206
PIERWSZE UŻYCIE 208
ZASTOSOWANIE FUNKCJI 211
PRZEWODNIK PO PIECZENIU 213
FUNKCJE PIECZENIA 215
AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA 220
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE 238
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 249
KODY ALARMOWE 251
GWARANCJA I SERWIS 252

Twój piekarnik został starannie zaprojektowany z myślą o bezpiecznym działaniu podczas standardowego pieczenia. Podczas korzystania z produktu należy pamiętać o następujących kwestiach bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym
Przed wymianą żarówki wyłącz piekarnik przy użyciu wyłącznika ściennego. Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Ryzyko skaleczenia
Uważaj: niektóre krawędzie są ostre.
Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie pożarowe
Podczas pieczenia na dnie piekarnika nie należy umieszczać folii aluminiowej, naczyń, tacek, wody ani lodu, gdyż może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie emalii. Wyłożenie piekarnika folią aluminiową może nawet spowodować pożar. Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia. Istnieje ryzyko poparzenia lub obrażeń ciała, może też dojść do pożaru. Przechowywanie w urządzeniu lub na urządzeniu: Materiałów łatwopalnych nie należy przechowywać w piekarniku ani w pobliżu jego powierzchni. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować przegrzaniem, poparzeniem i obrażeniami.

⚠ OSTRZEŻENIE!	
	Zagrożenie gorącą powierzchnią Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń i poparzeń parą, trzymaj dzieci z dala od urządzenia. Podczas dotykania gorących powierzchni, takich jak półki piekarnika lub naczynia, należy używać rękawic kuchennych lub innych środków ochrony. Zachowaj ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika. Przed wyjęciem lub ponownym umieszczeniem jedzenia należy odczekać, aż ujdzie gorące powietrze lub para. Nie dotykaj elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika. Elementy grzewcze mogą być gorące, mimo że mają ciemny kolor. Wewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Podczas użytkowania i po jego zakończeniu nie należy dotykać elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika, ani dopuszczać do ich kontaktu z odzieżą lub innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki nie ostygną. Inne powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się na tyle, że mogą spowodować oparzenia - należą do nich otwór wentylacyjny piekarnika, powierzchnia w pobliżu otworu wentylacyjnego piekarnika oraz drzwiczki piekarnika. Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała lub szkód podczas korzystania z piekarnika, należy przestrzegać ważnych instrukcji bezpieczeństwa wymienionych poniżej.

- Przed użyciem piekarnika należy przeczytać całą instrukcję. Używaj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Prawidłowa instalacja: upewnij się, że urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika.
- Wyłącznik: upewnij się, że to urządzenie zostało podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Urządzenia gospodarstwa domowego nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci.
- Nie zostawiaj dzieci samych. Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym urządzenie jest używane. Nie należy pozwalać dzieciom siadać ani stać na jakiejkolwiek części urządzenia.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika.
- Noś odpowiedni ubiór. Podczas korzystania z urządzenia nie należy nosić luźnych lub wiszących ubrań. Mogą się zapalić lub stopić, jeśli zetkną się z elementem lub gorącą powierzchnią, powodując oparzenia.
- Serwisowanie przez użytkownika: nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w tej instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być zlecone wykwalifikowanemu technikowi.
- Nie używaj wody do gaszenia pożaru tłuszczu.
- W przypadku pożaru zdusić płomień lub użyć gaśnicy proszkowej lub pianowej.
- Używaj wyłącznie suchych rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Wilgotne lub mokre uchwyty do garnków na gorących powierzchniach mogą spowodować oparzenia parą. Nie pozwalaj, aby uchwyty do garnków dotykały gorących obszarów lub elementów grzejnych. Nie używaj ręcznika ani grubej szmatki jako uchwytu do garnka. Może się zapalić.
- Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością. Mogą wytworzyć ciśnienie, które może spowodować rozerwanie pojemnika i obrażenia.
- Bezpieczne obchodzenie się z żywnością: należy pozostawić żywność w piekarniku na możliwie najkrótszy czas przed i po upieczeniu. Ma to na celu uniknięcie skażenia organizmami, które mogą powodować zatrucie pokarmowe. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ciepłej pogody.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych piekarnika.
- Nie obsługuj urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Uwaga: Gorące powietrze może wydostawać się z otworu wentylacyjnego znajdującego się w górnej części piekarnika, co stanowi część układu chłodzenia piekarnika.
- Umiejscowienie półek piekarnika: zawsze ustawiaj półki w żądanym miejscu, gdy piekarnik jest zimny (przed nagrzaniem). Jeżeli konieczne jest wyjęcie półki, gdy piekarnik jest gorący, nie należy dopuszczać, aby rękawice kuchenne lub uchwyty do garnków zetknęły się z gorącymi elementami grzejnymi piekarnika lub jego podstawą.
- Nie czyść uszczelki piekarnika ani nie stosuj na niej żadnych środków czyszczących przeznaczonych do tego celu. Jest to niezbędne dla dobrego

uszczelnienia, które zapewnia wydajną pracę piekarnika. Należy zachować ostrożność, aby jej nie trzeć, nie uszkodzić ani nie przesunąć.

- Nie instaluj ani nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo. Jeśli otrzymasz uszkodzony produkt, natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą lub instalatorem.
- Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas wytwarzania pary.
- Nie używaj środków do czyszczenia piekarników, ostrych/ściernych środków czyszczących, wosków ani past do polerowania. W żadnej części piekarnika ani w jego pobliżu nie należy stosować komercyjnych środków do czyszczenia piekarników, wykładzin piekarników ani jakichkolwiek powłok ochronnych. Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać ostrych/ściernych środków czyszczących, szorstkich ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowują one powierzchnię, co może spowodować rozbicie szyby.
- Czyść tylko części wymienione w tej instrukcji.
- Nie używaj urządzenia czyszczącego parą do czyszczenia żadnej części piekarnika.
- Nie przechowuj nad piekarnikiem przedmiotów dla dzieci. Dzieci mogą się poparzyć lub zranić, wspinając się na piekarnik w celu wyjęcia produktów.
- Używaj wyłącznie naczyń do pieczenia zatwierdzonych do użytku w piekarniku. Postępuj zgodnie z instrukcją producenta naczyń do pieczenia.
- Upewnij się, że plastikowe nakrętki transportowe zostały usunięte z bocznych rusztów i zastąpione dołączonymi metalowymi nakrętkami mocującymi.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Zawsze używaj papieru pergaminowego i/lub odpowiednich blach lub naczyń do pieczenia.

BEZPIECZEŃSTWO I OSTRZEŻENIA

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym
Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub napraw. Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe. Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie pożarowe
Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy do podłączenia tego urządzenia do źródła zasilania.
Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować przegrzaniem, poparzeniem lub pożarem.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Ryzyko skaleczenia
Uważaj - krawędzie paneli są ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

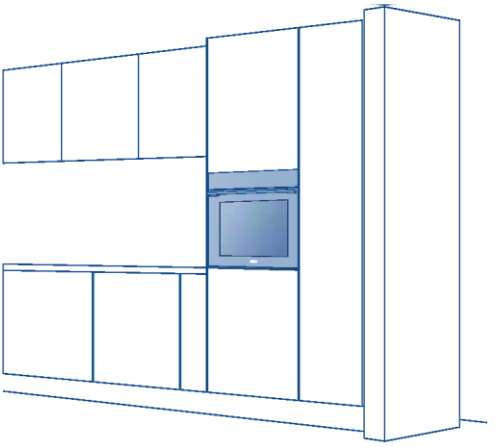
WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

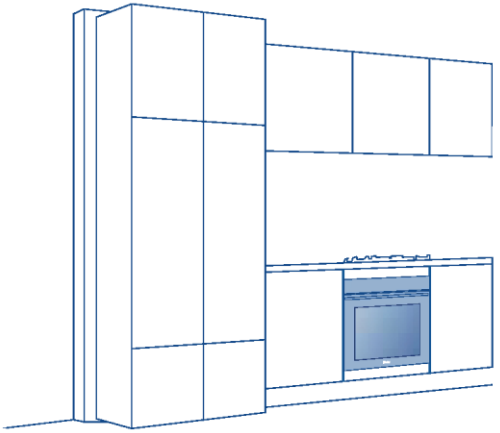
Aby uniknąć zagrożeń, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
To urządzenie może zostać zainstalowane i podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji oraz wszelkimi obowiązującymi lokalnymi przepisami budowlanymi i dotyczącymi zasilania elektrycznego. Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. Wyłącznik: należy upewnić się, że piekarnik jest podłączony do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania. Piekarnik musi być uziemiony. Opakowanie należy odpowiednio zutylizować.
Aby zminimalizować negatywny wpływ na środowisko, w miarę możliwości poddawaj materiały opakowaniowe recyklingowi.

Wizualizacje instalacji

A

Montaż w szafce wysokiej



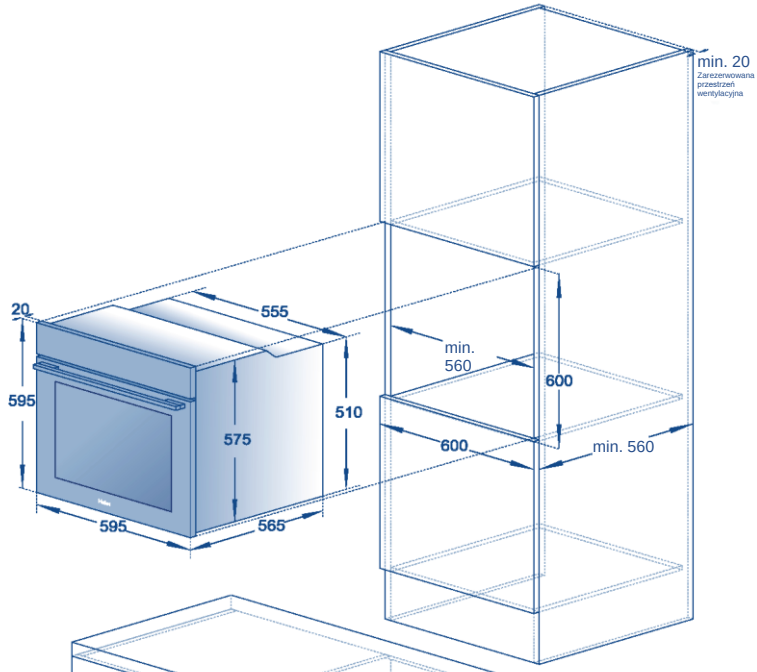


B

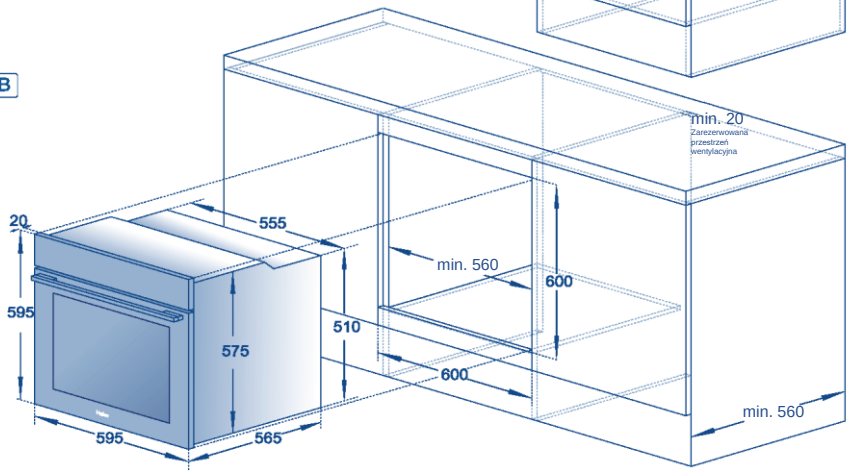
Montaż w szafce dolnej

Wymiar montażowy

A



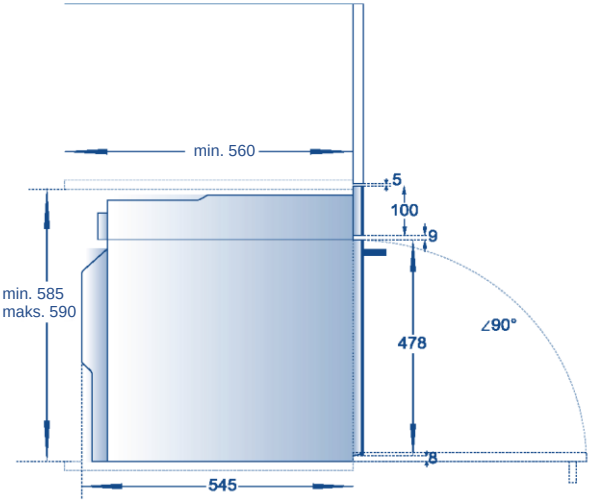
B



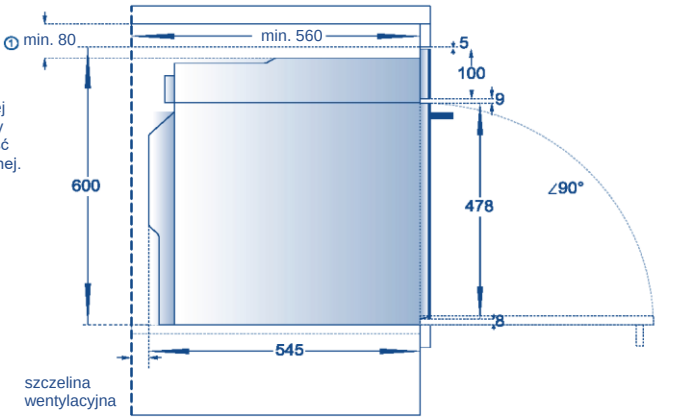
*pomiary w mm

Widok z boku

A



B

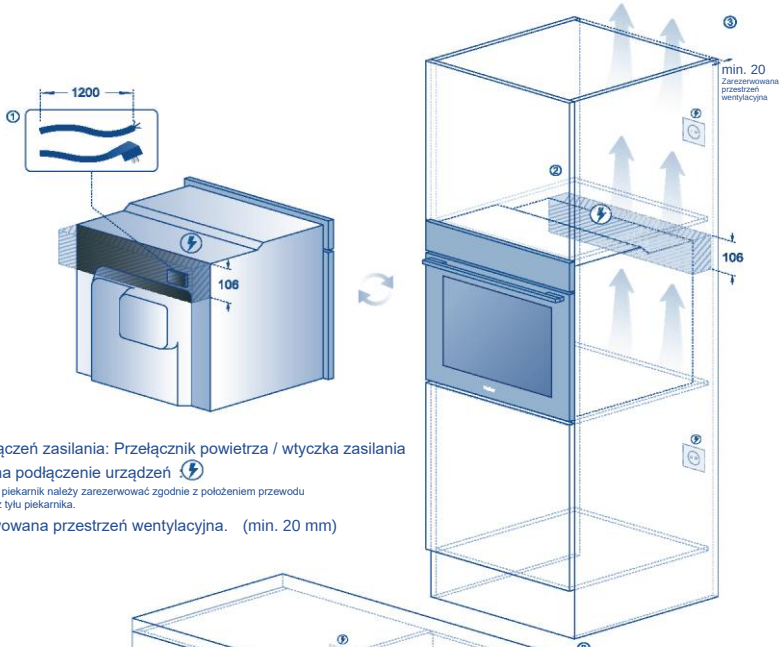


① Jeżeli piekarnik będzie montowany w szafce dolnej pod płytą kuchenną, należy wziąć pod uwagę głębokość ZABUDOWY płyty kuchennej.

*pomiary w mm

Połączenia i wentylacja

A



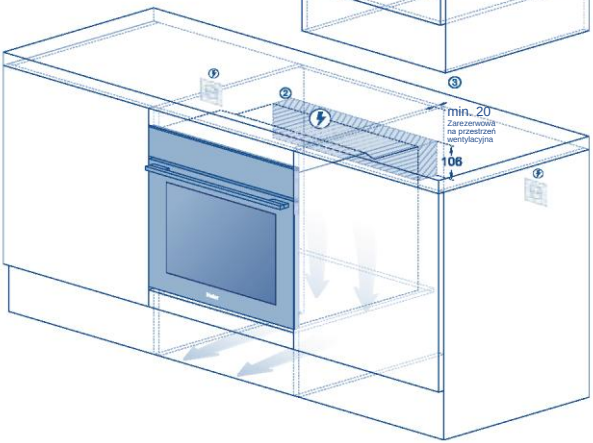
① Typy połączeń zasilania: Przełącznik powietrza / wtyczka zasilania

② Miejsce na podłączenie urządzeń

*Gniazdko na piekarnik należy zarezerwować zgodnie z położeniem przewodu zasilającego z tyłu piekarnika.

③ Zarezerwowana przestrzeń wentylacyjna. (min. 20 mm)

B



*pomiary w mm

ROZPAKOWYWANIE PIEKARNIKA

WAŻNE!
PODNOSZENIE: Nie podnosić piekarnika za uchwyt drzwiczek. Użyj uchwytów znajdujących się z boku obudowy (jeśli występują).

Usuń całe opakowanie i zutylizuj je w sposób odpowiedzialny. Poddaj recyklingowi przedmioty, które możesz.
Postaw rozpakowany piekarnik na drewnianych klockach lub podobnych podporach, aby zapobiec uszkodzeniu dolnej krawędzi piekarnika.



WAŻNE!
Wyjmując piekarnik z kartonu, należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić dolnej krawędzi, która jest ważna zarówno dla wentylacji, jak i zapobiegania nadmiernej kondensacji.

Lista akcesoriów	Głęboka blacha do pieczenia	Taca Airfry	Ruszt na grilla	Szyny ślizgowe	Śruby
Ilość	1	1	1	1 para	2

WAŻNE!
Podczas pieczenia blachy mogą ulec odkształceniu; jest to zjawisko normalne — po ostygnięciu wrócą do pierwotnego kształtu.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

WAŻNE!

- Piekarnik musi być podłączony do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Ten piekarnik musi być uziemiony.
- Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna nadaje się do zasilania o mocy pobieranej przez piekarnik (zgodnie z tabliczką znamionową).
- Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.

Kod trybu	Pojemność	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Częstotliwość znamionowa
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3500 W	220-240V~	50/60Hz

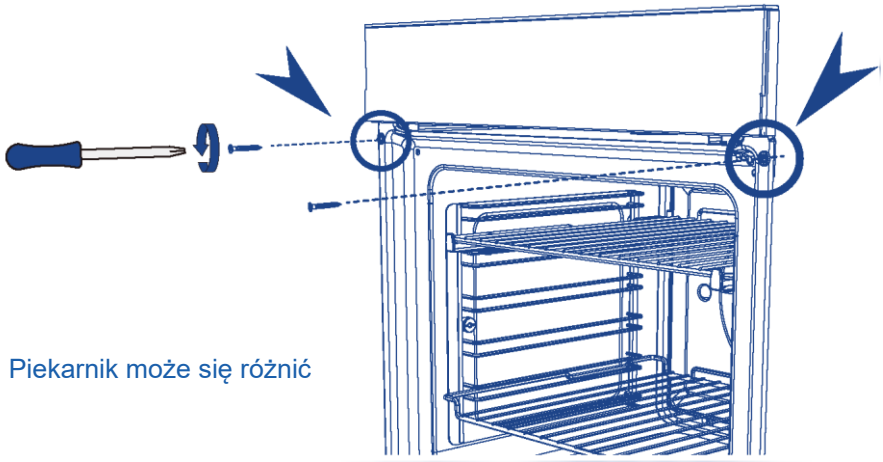
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.
W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

MOCOWANIE PIEKARNIKA DO SZAFKI

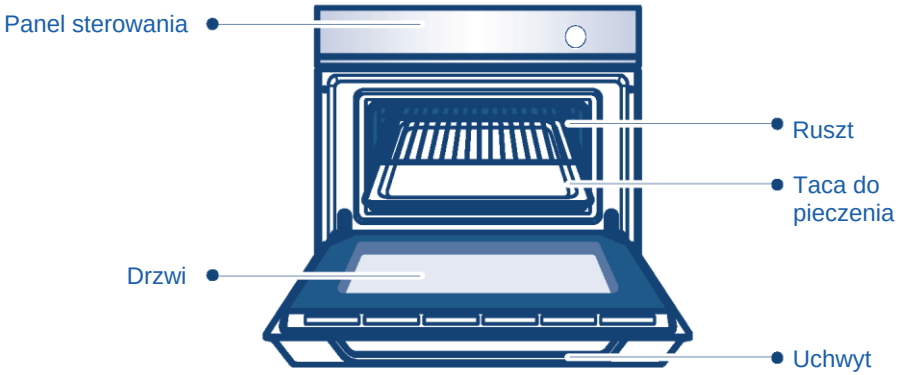
1. Umieść piekarnik w przygotowanej komorze.
   WAŻNE!
   Nie podnosić piekarnika za uchwyt drzwiczek.
2. Otwórz do oporu drzwi piekarnika.
3. Za pomocą dołączonych śrub przymocuj piekarnik do szafki.

WAŻNE!

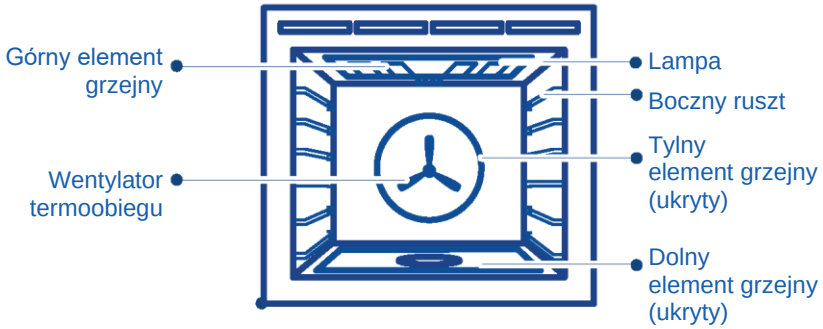
- Nie dokręcaj śrub zbyt mocno.
- Nie należy uszczelniać piekarnika w szafkach silikonem lub klejem. Utrudnia to późniejszą obsługę. Haier nie pokrywa kosztów demontażu piekarnika ani szkód spowodowanych tym demontażem.



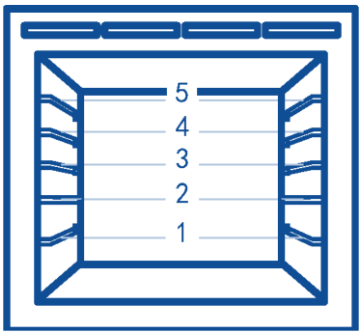
Piekarnik może się różnić



SYSTEM OGRZEWANIA



POŁOŻENIA PÓŁEK



PANEL STEROWANIA



WSKAŹNIK WYŚWIETLACZA



PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym włączeniu piekarnika lub po przerwie w dostawie prądu należy ustawić zegar, aby móc korzystać z piekarnika.

1. Ustawianie zegara

1. Wyświetlacz zacznie migać 12:00.
2. Użyj pokrętła ◯, aby ustawić czas.
3. Naciśnij pokrętło ◯, aby potwierdzić, lub zegar zostanie potwierdzony automatycznie, wtedy możesz zmienić głośność dźwięku.



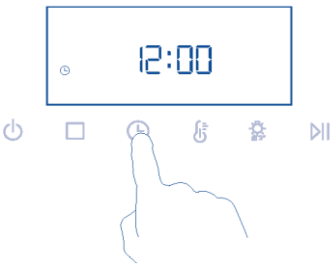
2. Zmień głośność dźwięku

1. Po potwierdzeniu zegara przejdziesz do interfejsu ustawiania głośności dźwięku, na wyświetlaczu zacznie migać Uo on 3.
2. Użyj pokrętła ◯, aby ustawić głośność.
3. Naciśnij pokrętło ◯, aby potwierdzić lub głośność zostanie potwierdzona automatycznie.



3. Zmiana godziny

1. Dotykaj ◷, aby wybrać jedną z 3 funkcji w cyklu. Przestań dotykać, gdy pojawi się wskaźnik ◷.
2. Użyj pokrętła ◯, aby ustawić czas. Czas zostanie automatycznie potwierdzony 6 sekund po odsunięciu palca od panelu.



4. Obsługa piekarnika

1.Po pierwszym włączeniu zasilania urządzenie przechodzi w tryb czuwania, wyświetlacz pozostaje w pełni aktywny przez 1 sekundę, rozlega się sygnał dźwiękowy, wyświetlana jest domyślna godzina 12:00, a wyświetlacz miga.
2.W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 1 sekundę, aby włączyć urządzenie. Po uruchomieniu domyślnie wybrana jest pierwsza funkcja.
3.Użyj pokrętła ○, aby wybrać funkcję.
4.Dotknij, użyj pokrętła ○, aby ustawić temperaturę.
5.Dotknij, użyj pokrętła ○, aby ustawić czas pracy.
6.Naciśnij klawisz ⏯ raz, a piekarnik zacznie działać, naciśnij klawisz ⏯, aby wstrzymać działanie, naciśnij klawisz ⏯ przez 3 sekundy, aby anulować działanie.
7.Naciśnij □, aby powrócić do interfejsu wyboru funkcji.

5. Przygotowanie piekarnika

Ważne jest, aby przygotować piekarnik przed pierwszym użyciem. Przygotowanie pozwoli na wypalenie wszelkich pozostałości produkcyjnych i zapewni uzyskanie najlepszych rezultatów od samego początku.



1.Dotknij □, użyj pokrętła ○, aby wybrać funkcję pieczenia.
Każda funkcja ma ustawioną temperaturę. Jeśli ustawienie temperatury nie zostanie zmienione, piekarnik rozpocznie nagrzewanie do ustawionej temperatury pieczenia 180°C.
2.Dotknij i użyj pokrętła ○ aby ustawić temperaturę na 200°C.Dotknij ⏯, aby zacząć.

- ▶ Podczas nagrzewania się piekarnika wskaźnik temperatury będzie naprzemiennie pokazywał aktualną i ustawioną temperaturę.
- ▶ Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wskaźnik zaczyna pokazywać ustawioną temperaturę.
3.Po 30 minutach wybierz funkcję Grill z wentylatorem . Pozostaw temperaturę 200°C na 5 minut.
4.Po 5 minutach wybierz Wymuszonego wentylatora . Pozostaw temperaturę 200°C na 20 minut.
5.Po 20 minutach wyłącz piekarnik.

- Podczas tego procesu z piekarnika będzie wydzielał się charakterystyczny zapach i niewielka ilość dymu, ponieważ pozostałości produkcyjne ulegają wypaleniu. Jest to normalne, ale należy zadbać o dobrą wentylację kuchni w tym czasie.
- Po ostygnięciu przetrzyj piekarnik wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie wysusz.

Zastosowanie funkcji zegara

Pokrętłem ◌ można zmieniać ustawienia czasu w dowolnym momencie. Naciśnij 🕒 wielokrotnie, aby kolejno ustawić czas pieczenia, minutnik i porę dnia.

- Minutnik odlicza czas w minutach (godz:min), a na ostatnią godzinę pieczenia przełącza się na odliczanie w sekundach (min:sek).
- Można ustawić minutnik na maksymalnie 23 godziny i 59 minut.

1. Ustawianie czasu pieczenia

1.Dotknij 🕒, pojawi się wskaźnik czasu pieczenia |→|.
2.Ustaw czas, obracając pokrętło ◌.
3.Czas gotowania zostanie ustawiony w ciągu 6 sekund od momentu odsunięcia palca od panelu.

- Jeśli chcesz sprawdzić godzinę, dotknij 🕒, aby wybrać 🕒. Nie anuluje to minutnika.

Aby zmienić ustawienie czasu pieczenia
1.Dotknij 🕒, aby wybrać pozostały czas |→|.
2.Użyj pokrętła ◌, aby ustawić nowy czas.
3.Opuść panel, a czas zostanie potwierdzony za 5 sekund.

Kiedy upłynie ustawiony czas

- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END” (koniec), piekarnik przerwie pieczenie, a co kilka sekund będzie emitowany sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu ponownie pojawi się informacja „Czas ostatniego użycia”.

WAŻNE:

- Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia, piekarnik będzie pracował nieprzerwanie do momentu ręcznego zatrzymania pieczenia, a wyświetlacz będzie odliczał czas od 00:00.
- Jeśli wyświetlacz odlicza czas od zera i ustawisz czas trwania, wyświetlacz zacznie odliczać pozostały czas aż do zera.
- Jeśli ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyłączy się po upływie ustawionego czasu.
- Nie można ustawić czasu trwania funkcji Aqua Clean.

2. Ustawianie minutnika

Aby ustawić odliczanie.
Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Wybierz i ustaw czas. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.
Minutnika można używać również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Ustaw minutnik, który będzie Ci przypominał o rozpoczęciu lub zakończeniu pracy.
1.Przewiń ◷ i przestań go dotykać, kiedy pojawi się wskaźnik ⏰.
2.Ustaw minutnik, obracając pokrętło ◌.
3.Minutnik zostanie ustawiony na 6 sekund po odsunięciu palca od panelu.
4.Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałego czasu.
5.Po upływie czasu przez kilka sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy.

Aby anulować ustawienie minutnika
1.Przewiń ◷ i przestań go dotykać, kiedy pojawi się wskaźnik ⏰.
2.Obróć pokrętło ◌, aby zmienić godzinę na 00:00, dotknij ⏯, aby anulować minutnik.

Ogólne wytyczne

Piekarnik ten został zaprojektowany tak, aby wykorzystywać cztery elementy i tylny wentylator w różnych kombinacjach, zapewniając Ci lepszą wydajność i szeroki zakres funkcji. Dzięki temu możesz perfekcyjnie przyrządzać wszystkie rodzaje potraw.

1. PIECZENIE CIAST

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia, zawsze nagrzej piekarnik. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Podczas nagrzewania się piekarnika element grillowy może być włączony.
- Nie otwieraj drzwiczek, dopóki nie ukończysz co najmniej 3/4 czasu pieczenia.
- Upewnij się, że formy do pieczenia ciasta nie stykają się ze sobą ani z bokami piekarnika.
- Przy pieczeniu podwójnej porcji ciasta (szczególnie ciasteczek) konieczne może być wydłużenie czasu pieczenia o kilka minut.
- Naczynia kuchenne mają wpływ na czas pieczenia. Ciemne patelnie pochłaniają ciepło szybciej niż patelnie odbijające ciepło; naczynia szklane mogą wymagać niższej temperatury.
- Wypieki na wielu półkach mogą wymagać nieznacznego wydłużenia czasu pieczenia.
- Przy pieczeniu na wielu półkach zawsze zostawiaj przestrzeń między półkami, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

Przewodnik po pozycjach na półce

Ułóż naczynie do pieczenia na półce tak, aby górna krawędź naczynia znajdowała się blisko środka komory piekarnika.

2. PIECZENIE MIĘSA I WARZYW

- Do pieczenia mięsa, kurczaka lub warzyw użyj grilla z wentylatorem lub piekarnika z wentylatorem.
- Pieczenie bez kości, rolady lub faszerowane mięso zajmuje więcej czasu niż pieczenie z kośćmi.
- Drób powinien być dokładnie upieczony, z klarownymi sokami i temperaturą wewnętrzną 75°C.
- Jeśli używasz rękawa do pieczenia, wybierz opcję pieczenia z wentylatorem lub wymuszonego wentylatora i postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.
- Jeśli wolisz piec w przykrytej patelni, użyj funkcji pieczenia z wentylatorem i zwiększ temperaturę o 20°C.

- Większe kawałki mięsa należy piec w niższej temperaturze i przez dłuższy czas. Mięso będzie pieczone równomierniej.
- Mięso zawsze piecz tłustą stroną do góry. Dzięki temu podlewanie może okazać się niepotrzebne.
- Po upieczeniu zawsze odstaw mięso na co najmniej 10 minut, aby soki mogły opaść.
- Pamiętaj, że mięso będzie się jeszcze piec przez kilka minut po wyjęciu z piekarnika.

3. GRILLOWANIE

- To zdrowsza alternatywa dla smażenia.
- Podczas grillowania drzwiczki piekarnika powinny być zawsze całkowicie zamknięte.
- Jeśli używasz szklanych lub ceramicznych naczyń, upewnij się, że wytrzymają wysokie temperatury grilla.
- Aby uniknąć przebicia mięsa i wycieku soków, w połowie pieczenia obróć je szczypcami lub szpatułką.
- Aby zachować wilgotność mięsa w trakcie pieczenia, posmaruj je niewielką ilością oleju. Alternatywą jest zamarynowanie mięsa przed grillowaniem (pamiętaj jednak, że niektóre marynaty mogą się łatwo przypalić).
- Jeśli to możliwe, grilluj jednocześnie kawałki mięsa o podobnej grubości. Dzięki temu pieczenie będzie równomierne.
- Podczas grillowania zawsze zwracaj uwagę na jedzenie, aby nie dopuścić do jego zwęglenia lub przypalenia.

Przewodnik po pozycjach na półce

- Do opiekania cieńszych kawałków mięsa oraz zrumieniania potraw należy ustawić wyższą pozycję półki.
- Grubsze kawałki mięsa należy grillować na niższych półkach lub przy niższej mocy grilla, aby zapewnić równomierne upieczenie.

4. ODGRZEWANIE

- Użyj funkcji pieczenia lub pieczenia z wentylatorem do podgrzania żywności. Funkcje pieczenia i pieczenia z wentylatorem są szczególnie przydatne do podgrzewania wypieków, ponieważ ciepło podstawy pomaga w przywróceniu chrupkości ciasta.
- Zawsze podgrzewaj jedzenie do momentu, aż będzie bardzo gorące. Dzięki temu zmniejsza się ryzyko skażenia szkodliwymi bakteriami.

Ogólne wytyczne

WAŻNE!

- W zależności od modelu urządzenia, może być ono wyposażone tylko w niektóre z tych funkcji.
- Ze wszystkich funkcji należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

1. Statyczne

górne zewnętrzne i dolne elementy

- Ciepło pochodzi zarówno z górnych, jak i dolnych elementów. Funkcja ta nie wykorzystuje wentylatora.
- Doskonale nadaje się do ciast i potraw wymagających długiego pieczenia lub w niskiej temperaturze.
- Funkcja ta nie nadaje się do pieczenia na wielu półkach.

Doskonale nadaje się do wilgotnych potraw, których przygotowanie zajmuje więcej czasu, np. do ciast owocowych.

2. Wielopoziomowy

wentylator i element tylny

- Ciasteczka pieczone na różnych półkach są chrupiące na zewnątrz i ciągnące się w środku.
- Mięso i drób są pysznie zrumienione i skwierczące, a jednocześnie pozostają soczyste i delikatne.
- Zapiekanki są upieczone perfekcyjnie, a ich podgrzewanie jest szybkie i wydajne.
- Jeśli zmieniasz tryb pieczenia ze statycznego na wielopoziomowy, zalecamy skrócenie czasu pieczenia lub obniżenie temperatury o około 20°C.
- W przypadku potraw wymagających dłuższego czasu pieczenia (np. ponad godzinę) konieczne może okazać się skrócenie czasu i temperatury.

Idealny do pieczenia herbatników, ciasteczek, bułeczek typu scone, muffinek i babeczek.

3. Grill + wentylator 

wentylator oraz górne elementy wewnętrzne i zewnętrzne

- Funkcja ta wykorzystuje intensywne ciepło z górnych elementów do zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy oraz termoobieg, aby zapewnić równomierne pieczenie potraw.
- Mięso, drób i warzywa przyrządza się znakomicie; potrawa jest chrupiąca i brązowa na zewnątrz, a w środku pozostaje soczysta i delikatna.

Doskonale nadaje się do całego kurczaka, polędwicy wołowej lub grillowania ulubionego kurczaka, ryby i steku.

4. Podwójny grill 

górne elementy wewnętrzne i zewnętrzne

- Intensywne ciepło promieniowania dostarczane jest przez oba górne elementy. Pomiędzy poziomami „LO” i „HI” (100% mocy) jest 11 stopni.
- Rozgrzewanie wstępne nie jest konieczne, chociaż niektórzy wolą pozwolić grzałce rozgrzać się przez kilka minut przed umieszczeniem żywności na grillu.
- Funkcja najbardziej przydatna do przyrumieniania wielu posiłków, np. do zrumienienia wierzchniej warstwy zapiekanki ziemniaczanej lub lasagne.

Idealna do opiekania pieczywa lub do zrumienienia potraw od góry, aby je przyrumienić.

5. Termoobieg + wentylator 

wentylator oraz górne zewnętrzne i dolne elementy

- Wentylator piekarnika cyrkuluje gorące powietrze wytwarzane przez górne zewnętrzne i dolne elementy, rozprowadzając je po komorze piekarnika.
- Potrawy przygotowane w ten sposób rumienią się szybciej niż przyrządzane przy użyciu tradycyjnej funkcji statycznej.
- Może być konieczne skrócenie czasu zalecanego w tradycyjnych przepisach.
- Do suszenia owoców, warzyw i ziół należy stosować Termoobieg + Wentylator w niskiej temperaturze, np. 50°C.

Idealny do pieczenia na jednej półce potraw, które wymagają mniej niż godziny, takich jak muffiny, bułeczki typu scones, babeczki czy enchiladas.

6. Pieczenie ciast 

wentylator plus dolny element

Funkcja ta nagrzewa urządzenie do temperatury 180°C przez około 8 minut.

- Wentylator rozprowadza ciepło z dolnej grzałki po całym piekarniku.
- Zapewnia intensywne ciepło dolnej części potraw i pozwala na delikatne zrumienienie ich wierzchu.

Doskonale nadaje się do słodkich i wytrawnych wypieków oraz delikatnych potraw wymagających chrupiącego spodu i lekkiego zarumienienia na wierzchu, np. tart i quiche.

7. Pieczenie mięsa i warzyw 

etap 1: wentylator plus górne elementy wewnętrzne i zewnętrzne
etap 2: elementy górne, wewnętrzne i dolne

- Rumienienie: początkowy etap trwający 20 minut, podczas którego pieczeń staje się chrupiąca i brązowa, a zewnętrzna część mięsa karmelizowana.
- Pieczenie w ustawionej temperaturze: po zarumienieniu temperatura spadnie do ustawionego poziomu i będzie utrzymywana przez cały czas pieczenia, dzięki czemu pieczeń będzie delikatna i soczysta.
- Piekarnik nie wymaga nagrzewania wstępnego. Żywność należy włożyć do piekarnika przed rozpoczęciem funkcji.
- Jeśli chcesz, możesz użyć rusztu lub kratki, albo umieścić warzywa pod pieczenią, aby soki mogły swobodnie spływać z mięsa. Dzięki temu gorące powietrze będzie mogło krążyć również pod mięsem.

Doskonale nadaje się do pieczenia mięsa i warzyw. Zalecany jest duży kawałek mięsa. Dla uzyskania lepszego efektu możesz użyć sondy do mięsa.

WAŻNE!

Ta funkcja podzielona jest na dwa etapy:
Etap 1: Przez pierwsze 20 minut piekarnik będzie używał wentylatora oraz górnych elementów grzewczych — wewnętrznego i zewnętrznego (jeśli temperatura osiągnie 250°C, piekarnik automatycznie przestanie grzać).
Etap 2: Gdy temperatura spadnie do ustawionej wartości, piekarnik zacznie używać górnej, wewnętrznej i dolnej grzałki.
Jeżeli ustawiony czas pieczenia jest krótszy niż 20 minut, piekarnik wykona tylko pierwszy krok.

8. Spód 

tylko dolny element

- Ciepło pochodzi tylko z dolnego elementu, wentylator nie jest używany.
- Piec tylko na jednej półce na raz.
- Górna część piekarnika będzie cieplejsza.

Doskonale nadaje się do potraw wymagających delikatnego pieczenia i mających kruchy spód, takich jak tarty z kremem, ciasta, quiche i serniki lub do innych potraw, które nie wymagają bezpośredniego nagrzewania i zrumienienia wierzchu.

9. Air Fry 

- Aby uzyskać lepszy efekt pieczenia, rozłóż jedzenie na blasze do pieczenia lub w koszyku do smażenia na powietrzu.
- Odwzorowuje warunki panujące we frytkownicy airfry.
- Zdrowsza metoda smażenia, która pozwala uzyskać chrupiącą potrawę przy użyciu mniejszej ilości oleju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, posmaruj produkty 1-2 łyżkami oleju.
- W przypadku żywności pakowanej fabrycznie: jeśli producent zaleca użycie funkcji innej niż wentylator, zmniejsz temperaturę o 20°C.
- Pieczenie na jednej półce: piecz w górnej części piekarnika, ale nie na najwyższej półce.
- Podgrzewanie wstępne nie jest wymagane. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się włożenie potrawy do piekarnika bezpośrednio po uruchomieniu funkcji.

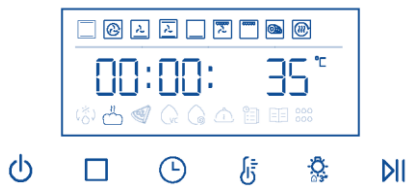
Idealne dla:
żywność mrożona lub panierowana, zazwyczaj smażona w głębokim tłuszczu.

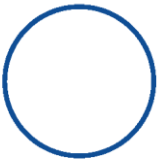
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty kulinarne, zalecamy zapoznanie się z poniższą tabelą. Każda funkcja ma ustawioną temperaturę, którą można zmienić w zależności od rodzaju i wagi potrawy.

Żywność	Półki	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Frytki	Taca do pieczenia	205	15~20	4
Frytki	Koszyk airfry	205	15~20	3
Placki ziemniaczane	Ruszt	200	20~25	3
Nuggetsy z kurczaka	Taca do pieczenia	200	18~23	4
Nuggetsy z kurczaka	Koszyk airfry	205	18~23	3
Skrzydełka kurczaka	Ruszt	180	20~25	3

Ikona	Funkcja	Ustawienie temperatury	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu trwania	Wstępne nagrzewanie
	Statyczne	180	30-300	00:01-23:59	√
	Wielopo-ziomowy	160	30-300		√
	Grill + wentylator	180	30-250		√
	Podwójny grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Termoobieg + wentylator	200	30-250		√
	Pieczenie ciast	160	30-250		√
	Pieczeń	165	30-250		×
	Dolny	160	30-220		√
	Air Fry	200	160-275		×

Inteligentny program pomoże Ci przygotowywać posiłki wydajniej i smaczniej, a także ułatwi czyszczenie urządzenia.





Możesz wybrać program inteligentny, obracając pokrętło ◯, aby przewijać wszystkie funkcje.

1. Korzystanie z funkcji wyrastania ciasta

Użyj tej funkcji, aby pozwolić ciastu wyrosnąć przed pieczeniem. Jeśli zajdzie taka potrzeba, ciasto można kilkakrotnie poddać wyrastaniu.

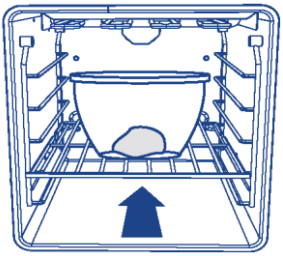
WAŻNE!

- ▶ Do wyrastania ciasta konieczne są niskie temperatury.
- ▶ Piekarnik pracuje automatycznie po osiągnięciu zadanej temperatury.
- ▶ Funkcja ta będzie działać tylko wtedy, gdy komora będzie chłodna.

1.Użyj pokrętła ◯, aby przejść do opcji Wyrastanie ciasta. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura 35°C.
Uwaga: jeżeli komora jest zbyt gorąca:

- ▶ Zabrzmi sygnał dźwiękowy, zacznie migać, i może włączyć się wentylator.
- ▶ Otwórz drzwiczki, aby piekarnik ostygł.

Umieść ciasto w żaroodpornej misce i przykryj folią spożywczą lub czystą, wilgotną ściereczką. Następnie umieść miskę w środkowej części piekarnika.



2. W zależności od Twojego doświadczenia możesz ustawić czas wyrastania ciasta.

3. Dotknij ⏯, aby rozpocząć wyrastanie.
Jeśli ustawisz czas trwania, wyświetlacz będzie odliczał pozostały czas.

WAŻNE!

Nie wkładaj ciasta do piekarnika, zanim wystygnie.

4. Jeśli ustawisz czas wyrastania ciasta, po zakończeniu funkcji wyrastania ciasta.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i możesz wyjąć miskę z piekarnika. Sprawdź, czy ciasto jest wystarczająco wyrośnięte (ciasto powinno wyglądać na dużo większe). Aby sprawdzić, czy ciasto wyrosło, delikatnie naciśnij je palcem. Dołek powinien powoli się zapełniać.

- Jeśli nie ustawisz czasu, musisz monitorować stan wyrastania ciasta i zatrzymać wyrastanie, przytrzymując ▷||, gdy wyrastanie ciasta zostanie zakończone.

Jeśli chcesz ponownie uruchomić wyrastanie ciasta:

Dotknij □, użyj pokrętła ○, aby przewinąć z powrotem do funkcji Wyrastanie ciasta.
Aby zresetować funkcję wyrastania ciasta, wykonaj czynności opisane na poprzedniej stronie.

5. Aby anulować wyrastanie ciasta
Dotknij i przytrzymaj ▷|| lub przewiń do innej funkcji.

2. Korzystanie z funkcji rozmrażania

Funkcja ta umożliwia rozmrożenie jedzenia przed jego upieczeniem.

WAŻNE!

Do rozmrażania potrzebne są niskie temperatury.
Piekarnik pracuje automatycznie po osiągnięciu zadanej temperatury.
1.Użyj pokrętła ○, aby przewinąć do opcji Rozmrażanie .
Uwaga: Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura 35°C.
2.Usuń opakowanie z żywnością i połóż ją na talerzu. Nie przykrywaj jedzenia miską ani talerzem, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyj pierwszej półki od dołu.
3.Dotknij ▷||, aby rozpocząć rozmrażanie.
Jeśli to konieczne, możesz ustawić czas trwania przed rozpoczęciem rozmrażania, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałego czasu.

3. Próżniowo VC

1.Funkcja ta umożliwia pieczenie potraw w niższej temperaturze niż normalnie. Mięso, warzywa i owoce można przyrządzać tak, aby były delikatne i soczyste. Aby uzyskać lepszą jakość, obchodź się z żywnością ze szczególną ostrożnością.

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI:

- Używaj surowców najwyższej jakości i jak najświeższych
- Zawsze przechowuj surowce w odpowiednich warunkach przed ich upieczeniem.
- Zawsze myj produkty przed pieczeniem.
- Aby uzyskać dobre i bezpieczne efekty pieczenia, zawsze przyrządzaj potrawę zgodnie z wartościami podanymi w tabelach.
- Aby uniknąć problemów związanych z bezpieczeństwem, żywności nie należy przechowywać w temperaturze poniżej 60°C przez dłuższy czas.
- Tylko żywność, którą można spożywać na surowo i tylko przez krótki czas można gotować w niskich temperaturach.
- Najlepiej smakują potrawy świeżo upieczone w piekarniku VC; zaleca się spożyć je zaraz po upieczeniu. Możesz: szybko obniżyć temperaturę (możesz umieścić jedzenie w kąpieli lodowej i włożyć je do lodówki), możesz przechowywać jedzenie przez 2–3 dni w lodówce.
- Nie należy używać funkcji Próżniowo do podgrzewania resztek jedzenia.
- Zawsze przechowuj surową żywność i żywność ugotowaną oddzielnie, aby uniknąć ich wzajemnego kontaktu.
- Nie używaj tych samych narzędzi do mięsa i warzyw. Jeżeli tak się stanie, dokładnie umyj narzędzia.
- W przepisach wykorzystujących surowe jajka należy unikać kontaktu białek i żółtek z zewnętrzną częścią skorupki jajka.

WAŻNE DLA FUNKCJI PIECZENIA PRÓŻNIOWEGO:

- Niezbędnym sprzętem do pieczenia próżniowego jest pakowarka próżniowa i worki próżniowe.
- Jeśli chcesz pakować płyny próżniowo, użyj pakowarki komorowej. Tylko ten typ zgrzewarki potrafi to zrobić.
- Używaj worków próżniowych odpowiednich do funkcji próżniowej.
- Nie używaj ponownie worków próżniowych.
- Umieść jedzenie na środku trzeciego poziomu, aby uzyskać równomierny efekt pieczenia.
- Aby pieczenie przebiegało szybciej i było bardziej równomierne, ustaw stopień podciśnienia na najwyższy możliwy poziom.
- Aby mieć pewność, że worek próżniowy zostanie bezpiecznie zamknięty, należy upewnić się, że obszar, który ma być zgrzany, jest czysty.

2.Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia metodą próżniową:

- Możesz dodać do potrawy odrobinę oleju i przypraw według własnego gustu.
- Na początku pieczenia metodą próżniową należy umiarkowanie doprawić potrawę.
- Stosowanie czosnku w proszku zamiast surowego czosnku.
- Zamiast oliwy z oliwek możesz użyć neutralnego oleju.
- Utrzymuj poziom próżni na możliwie najwyższym poziomie (99,9%), aby przygotowywać jedzenie szybciej i bardziej równomiernie.

2.1 Pieczenie próżniowe: Mięso

- Aby zapobiec niedopieczeniu, nie należy używać kawałków mięsa grubszych niż podane w tabeli.
- Podane w tabelach czasy pieczenia są minimalnymi, koniecznymi czasami. Czas pieczenia można wydłużyć w zależności od osobistych preferencji.
- Aby uniknąć uszkodzenia worków próżniowych, należy używać wyłącznie mięsa bez kości.
- Aby filety drobiowe były smaczniejsze, przed i po pakowaniu próżniowym należy je obsmażyć po stronie skórki.
- Po zakończeniu pieczenia próżniowego podsmaż powierzchnię mięsa na maśle, smak będzie o wiele lepszy.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Wołowina					
Polędwica wołowa - średnio wysmażona	4 cm	400	63	120	3
Polędwica wołowa - średnio wysmażona	4 cm	400	66	120	3
Polędwica wołowa - dobrze wysmażona	4 cm	400	70	120	3
Polędwica wołowa - średnio wysmażona	4 cm	400	60	120	3
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA DOBRZE WYSMAŻONA	4 cm	400	65	120	3

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Jagnięcina/Dziczyzna					
Jagnięcina średnio wysmażona	3 cm	400	65	105-115	3
Mięso	3 cm	400	90	120	3
Królik bez kości	1,5 cm	400	75	120	3
Drób					
Pierś z kurczaka bez kości	3 cm	500	70	120	3
Pierś z kaczki bez kości	2 cm	500	65	140-160	3
Pierś z indyka bez kości	2 cm	500	70	75-85	3
Jaja w niskiej temperaturze					
Idealne do podania na tostach	Standardowy rozmiar	/	60	90	3
Żółtko jest plastyczne, kształtne, nadal miękkie i błyszczące	Standardowy rozmiar	/	65	90	3
Żółtko gotuje się, gęstnieje, ale nadal jest miękkie	Standardowy rozmiar	/	71	60	3
Żółtko gęste, kruche i zaczynające nabierać zielonego koloru	Standardowy rozmiar	/	80	60	3

2.2 Pieczenie próżniowe: Ryby i owoce morza

- Aby zapobiec niedopieczeniu ryby, nie należy używać kawałków o większej grubości niż podano w tabeli.
- Przed włożeniem filetów do worka próżniowego osusz je ręcznikiem papierowym.
- Podczas pieczenia małży dodaj do worka próżniowego trochę wody.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	pozycja
Ryby i owoce morza					
Filety z okonia morskiego	4 filety po 1 cm	500	70	25	3
Filet z okonia morskiego	4 filety po 1 cm	500	70	25	3
Dorsz	2 filety 2 cm	500	65	90	3
Przegrzebki	duży rozmiar	500	60	100-110	3
Krewetki bez skorupek	duży rozmiar	500	75	26-30	3

2.3 Pieczenie próżniowe: Warzywa

- Obierz warzywa, jeśli jest to konieczne.
- Niektóre warzywa mogą zmienić kolor, gdy obierasz je i gotujesz w worku próżniowym.
- Aby zachować kolor karczochów, po ich umyciu i pokrojeniu należy włożyć je do wody z sokiem cytrynowym.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Warzywa					
Szparagi zielone	w całości	500	68	90	3
Szparagi białe	w całości	500	68	90	3
Cukinia	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Por	paski lub kółka	500	90	90	3
Bakłażan	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Dynia	kawałki o grubości 2 cm	500	90	90	3
Papryka	paski lub ćwiartki	500	90	90	3
Seler	plastry 1 cm	500	90	90	3
Marchewki	plasterki 0,5 cm	500	90	90	3
Korzeń selera	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Koper włoski	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Warzywa					
Ziemniaki	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Serca karczochów	pokrojone na ćwiartki	500	90	90	3

2.4 Pieczenie próżniowe: Owoce i słodycze

- ▶ Obierz owoce, usuń nasiona i gniazda nasienne, jeśli to konieczne.
- ▶ Aby zachować kolor jabłek i gruszek, po ich umyciu i pokrojeniu włóż je do wody z sokiem z cytryny.
- ▶ Aby uzyskać lepsze rezultaty, piecz produkty od razu po przygotowaniu.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Owoce					
Brzoskwinia	przekrojona na pół	2 owoce	90	60	3
Śliwka	przekrojona na pół	500	90	60	3
Mango	pokrojone w kostki o wymiarach ok. 2 x 2 cm	1 owoc	90	60	3
Nektaryna	paski lub kółka	1 owoc	90	60	3
Ananas	plasterki o grubości 1 cm	500	90	60	3
Jabłka	pokrojone na ćwiartki	2 owoce	90	60	3
Gruszka	przekrojona na pół	2 owoce	90	60	3
Krem waniliowy	350 g w każdej torebce	500	85	60	3

4. Tryb Pizza 

- Funkcja ta nagrzewa urządzenie do temperatury 300°C przez około 14 minut.
- Wentylator rozprowadza ciepło z dolnej grzałki po całym piekarniku.
- Doskonale nadaje się do pieczenia pizzy, gdyż pięknie przypieka jej spód, nie przypalając wierzchu.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozgrzej kamień do pizzy przez co najmniej 1 godzinę i piecz na poziomie 1 lub 2 piekarnika.

Pizza	Rodzaj	Akcesoria/ naczynia kuchenne	Położenie półek	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zamrożona	Cienki spód	Ruszt druciany	2	190~210	15~20
	Gruby spód	Ruszt druciany	2	180~200	20~25
Domowa	Cienki spód	Blacha do pieczenia	2	230-250	10~15
	Cienki spód	Taca na pizzę	2	230-250	8~12
	Gruby spód	Blacha do pieczenia	2	210-220	15~20
	Gruby spód	Taca na pizzę	2	210-220	15~20
	Cienki spód	Blacha do pieczenia	2	300	4~6
	Cienki spód	Taca na pizzę	2	300	3~5

WAŻNE!

Jeśli nie ustawisz czasu trwania trybu Pizza, piekarnik będzie pracował nieprzerwanie, aż do momentu jego ręcznego zatrzymania. Należy zwracać większą uwagę na stan żywności, aby uniknąć jego przepalenia.

5. Suszenie
wentylator i element tylny

Suszenie to inteligentne funkcje grzewcze, które pozwalają na suszenie owoców, warzyw i ziół z doskonałymi efektami. W przypadku tego typu konserwowania aromaty ulegają zagęszczeniu w wyniku odwodnienia. Można też delikatnie dusić potrawy, takie jak zapiekanki, gulasze i potrawki.

Urządzenie optymalnie steruje dostawą energii do komory pieczenia. Żywność jest gotowana etapami, wykorzystując ciepło resztkowe. Oznacza to, że pozostaje ona bardziej soczysta i mniej się rumieni.

Do suszenia należy używać wyłącznie nieuszkodzonych owoców, warzyw i ziół i dokładnie je myć. Wyłóż ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Odsącz owoce z nadmiaru wody i osusz je.

Zalecana temperatura ustawienia wynosi 60-110°C.

W razie konieczności pokrój go na równe kawałki lub cienkie plasterki. Połóż nieobrane owoce na talerzu pokrojoną stroną do góry. Upewnij się, że owoce i grzyby nie nachodzą na siebie na drucianym ruszcie.

Zetrzyj warzywa, a następnie zblanszuj je. Pozostaw obgotowane warzywa do odsączenia, a następnie rozłóż je równomiernie na ruszcie.

Susz zioła na łodydze. Rozłóż zioła równomiernie, tworząc niewielką górkę na drucianym ruszcie.

Bardzo soczyste owoce i warzywa obracaj kilkakrotnie. Po wysuszeniu natychmiast wyjmij wysuszone produkty z papieru.

Funkcja ta jest przeznaczona głównie do oszczędzania energii podczas pieczenia.

Doskonale nadaje się do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa i owoców morza.

Żywność	Przygotowanie	Temperatura (°C)	Czas	Położenie półek
Liść kapusty	Gotowana	70	1 godz. 30 min	3
Fasolka szparagowa	Gotowana	55	3 godz.	3
Bataty w ćwiartkach	Gotowane na parze	55	13 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki mango	/	70	8 godz., obrót po 4 godz.	3
Plasterki banana	Zanurzone w słonej wodzie	55	7 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki cytryny		55	15 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki jabłka	Zanurzone w słonej wodzie	55	8 godz., obrót po 2 godz.	3
Surowe chude mięso		55	7 godz., obrót po 2 godz.	3
Surowa pierś z kurczaka		70	5 godz., obrót po 1 godz.	3
Krewetki w skorupce	Gotowana	70	6 godz., obrót po 2 godz.	3
Suszona wołowina	Gotowana i marynowana	90	2H	3

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

6. Utrzymywanie ciepła

Doskonale nadaje się do: utrzymywania ciepła ugotowanych potraw, podgrzewania talerzy i naczyń do serwowania.

1.Zapewnia stałe, niskie ciepło, poniżej 100°C.
2.Aby podgrzać zimne jedzenie, użyj innej funkcji lub opcji PIECZENIE WEDŁUG RODZAJU POTRAWY, aby podgrzać jedzenie do bardzo wysokiej temperatury, a następnie zmień ją na PODGRZEWANIE. Sama ta funkcja nie podgrzeje zimnego jedzenia do wystarczająco wysokiej temperatury, aby zabić szkodliwe bakterie.

7. Ostatnio używane przepisy

Piekarnik Haier może automatycznie zapamiętywać przepisy, z których korzystano ostatnio. Następnie możesz łatwo przygotować danie, wybierając spośród 5 ostatnich przepisów.
1.Dotknij ☐, użyj pokrętła ◯, aby przewinąć funkcje do , naciśnij pokrętło ◯, aby potwierdzić.
Jeżeli nie ma zapisanych ostatnio używanych przepisów, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „----”
Jeśli zapisano ostatnio używane przepisy, na wyświetlaczu pojawi się temperatura i czas przygotowania przepisu. Można ustawić temperaturę i czas pieczenia.
2.Jeśli chcesz teraz zamknąć ostatnio używane przepisy, dotknij ☐.
3.Naciśnij ⏯, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pokazywane temperatura zadana i temperatura aktualna.

8. Aqua Clean

Usuń ręcznie jak najwięcej brudu. Aby wyczyścić ścianki boczne, zdejmij akcesoria i wspornik półki. Funkcja Aqua clean wspomaga czyszczenie parą komory urządzenia. Aby uzyskać lepszą wydajność, należy uruchamiać funkcję, gdy urządzenie jest zimne.
Podany czas jest związany z czasem trwania funkcji i nie obejmuje czasu potrzebnego użytkownikowi na wyczyszczenie komory.
Gdy funkcja Aqua Clean jest aktywna, nie można ustawić temperatury i czasu.
1.Wlej 200 ml wody na dno piekarnika.
2.Dotknij ☐, użyj ◯, aby przewinąć funkcje do .
3.Naciśnij ⏯, aby uruchomić funkcję; na wyświetlaczu pojawi się 00:20 i rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu.
4.Zakończenie programu sygnalizowane jest sygnałem akustycznym.
5.Wytrzyj wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką gąbką do pielęgnacji powierzchni. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody lub detergentu przeznaczonego do piekarników.

Po umyciu pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte przez około 1 godzinę. Poczekaj, aż urządzenie wyschnie. Aby przyspieszyć suszenie można nagrzać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut. Maksymalne efekty działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc urządzenie ręcznie zaraz po zakończeniu funkcji.

OSTRZEŻENIE:

- Nie otwieraj drzwi podczas pracy piekarnika — uwaga: gorąca para.
- Aby uniknąć ryzyka poparzenia, po zakończeniu programu należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika z powodu gorącej pary.
- Do napełniania generatora należy zawsze używać czystej wody pitnej. Nie należy napełniać generatora innymi płynami.
- Nigdy nie uruchamiaj funkcji pary bez uprzedniego napełnienia generatora.
- Czyszcząc wewnętrzną powierzchnię komory gąbką, należy nosić rękawice termoizolacyjne, aby chronić ręce.
- Po użyciu należy usunąć resztki wody z komory, aby uniknąć ryzyka skażenia mikrobiologicznego.

9. Inteligentne przepisy

Aby ułatwić sobie przygotowanie dania, możesz wybrać jeden z programów do przepisów na dania mięsne.

1.Dotknij ☐, użyj pokrętła ◯, aby przewiń funkcje do . Naciśnij pokrętło ◯, aby potwierdzić — na wyświetlaczu pojawi się P1.

2.W piekarniku jest 10 przepisów, możesz użyć pokrętła ◯, aby wybrać P1~P10.

3.Naciśnij pokrętło ◯, aby potwierdzić aktualny przepis. Jeśli w przepisie pierwszego poziomu są przepisy drugiego poziomu, wyświetlacz pokaże przepisy drugiego poziomu, np. P1-1, P1-2...

4.Zapoznaj się z poniższą tabelą i użyj pokrętła ◯, aby wybrać przepis, którego potrzebujesz.

5.Naciśnij pokrętło ◯, na wyświetlaczu pojawi się temperatura.

6.Naciśnij ⏯, aby rozpocząć pieczenie.

Możesz dotknąć ☐, aby wrócić do poprzedniego Menu.

AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA

Kod pierwszego poziomu	Kod drugiego poziomu	Żywność	Stopień upieczenia	Półki	Położenie półek	Funkcja	Czas w minutach / ilość jedzenia
P1	P1-1	Wołowina (bez kości)	Krwisty	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	20/450g
	P1-2		Średni		3		25/450g
	P1-3		Dobrze wysmażony		3		35/450g
P2	P2-1	Antrykot wołowy	Krwisty	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	30/450g
	P2-2		Średni		3		35/450g
	P2-3		Dobrze wysmażony		3		40/450g
P3	P3-1	Udziec jagnięcy (z kością)	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	28/450g
	P3-2		Dobrze wysmażony		3		33/450g
P4	P4-1	Udziec jagnięcy (bez kości)	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	35/450g
	P4-2		Dobrze wysmażony		3		45/450g
P5	P5-1	Cielęcina	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	40/450g
	P5-2		Dobrze wysmażony		3		45/450g
P6	P6-1	Indyk (cały)	Z farszem	Pojedynczy druciany ruszt	1	Pieczenie	22/450g
	P6-2		Bez farszu		1		20/450g
P7	P7-1	Mięso (bez kości)	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	40/450g
	P7-2		Dobrze wysmażony		3		45/450g
P8	P8-1	Dziczyzna	Krwisty	Pojedynczy druciany ruszt	4	Grill + wentylator	7/450g
	p8-2		Średni		4		9/450g
P9		Kurczak (cały)	Dobrze wysmażony	Pojedynczy druciany ruszt	3	Grill + wentylator	45/450g
P10		Pieczeń	Chrupiąca		3	Statyczne	20

10. Blokada panelu

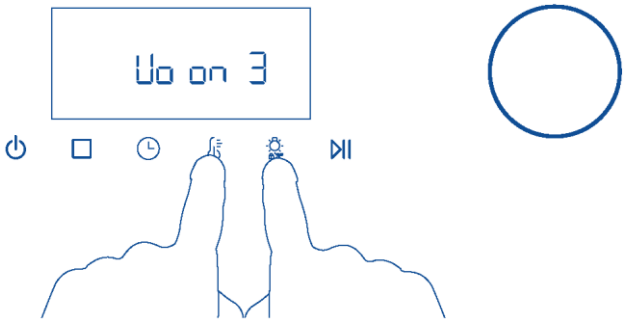
Funkcja ta ma na celu uniemożliwienie przypadkowego użycia piekarnika (np. przez dzieci). Po zablokowaniu sterowanie nie reaguje i piekarnik nie włącza się.

Aby zablokować: Dotknij i przytrzymaj przez 3 s, aż zaświeci się kontrolka.
Po zablokowaniu panelu można sterować tylko przyciskami WŁ./WYŁ. I światła.
Jeśli dotkniesz innego przycisku, zamiga 3 razy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Aby odblokować: Dotknij i przytrzymaj przez 3 s, aż kontrolka zgaśnie.

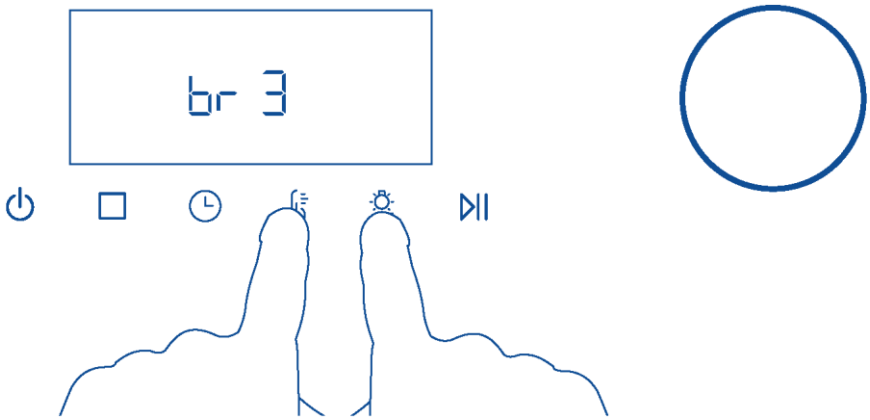
11. Ustawienie głośności dźwięku

1.Dotknij i przytrzymaj i razem przez 3 s; na wyświetlaczu pojawi się Sb oF.
2.Użyj pokrętła, aby przejść do ustawienia głośności, na wyświetlaczu pojawi się Vo on 3. Naciśnij pokrętło, aby ustawić głośność.
3.Użyj pokrętła, aby zmienić stan dźwięku (1 / 2 / 3 / oF).
4.Naciśnij, aby zapisać ustawienia i wyjść.
► Domyślne ustawienie dźwięku to 3.



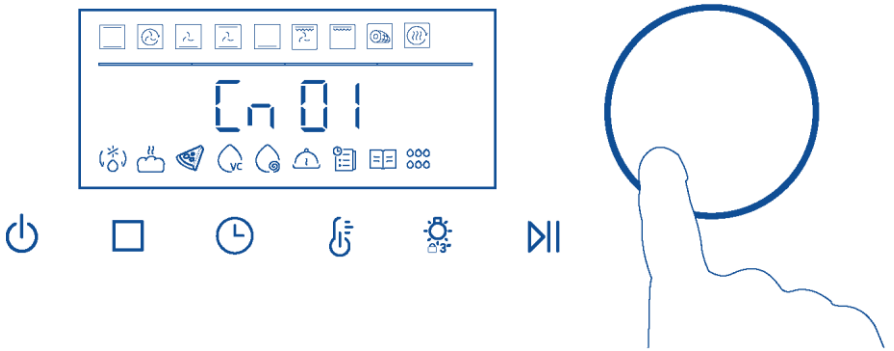
12. Ustawienie jasności ekranu

1.Dotknij i przytrzymaj i razem przez 3 s, na wyświetlaczu pojawi się Sb oF.
2.Użyj pokrętła, aby przejść do ustawień jasności ekranu, a na wyświetlaczu pojawi się br 3. Naciśnij pokrętło, aby ustawić jasność.
3.Użyj pokrętła, aby zmienić status dźwięku (1 / 2 / 3).
4.Naciśnij □, aby zapisać ustawienia i wyjść.
► Domyślne ustawienie jasności ekranu to 3.



13. Pieczenie wieloetapowe

▶ Funkcja ta umożliwia jednoczesne ustawienie wielu programów.



1.Użyj pokrętła ◯, aby wybrać funkcję pieczenia, ustaw czas trwania i temperaturę, a następnie naciśnij ◯ przez 3 s, aby potwierdzić; to pierwszy krok. Na wyświetlaczu pojawi się Cn 01.
2.Użyj pokrętła ◯, aby wybrać następującą funkcję, ustaw czas trwania i temperaturę, a następnie naciśnij ◯ przez 3 s, aby potwierdzić.
To pierwszy krok. Na wyświetlaczu pojawi się Cn 02.

3.Jeżeli zachodzi potrzeba ustawienia trzeciego kroku poprzez powtórzenie kroku 2, na wyświetlaczu pojawi się komunikat Cn 03.
4.Naciśnij ⏯, aby rozpocząć podgrzewanie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat Cn 01.
5.Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włóż potrawę do piekarnika i natychmiast zamknij drzwiczki. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pokazywane: ustawiona temperatura, pozostały czas oraz Cn 01.
6.Po zakończeniu kroku Cn 01 piekarnik przełączy się na Cn 02, a na wyświetlaczu pojawią się ustawienia Cn 02. Jeżeli ustawisz krok Cn 03, piekarnik przełączy się na krok C3.
7.Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END” (koniec)

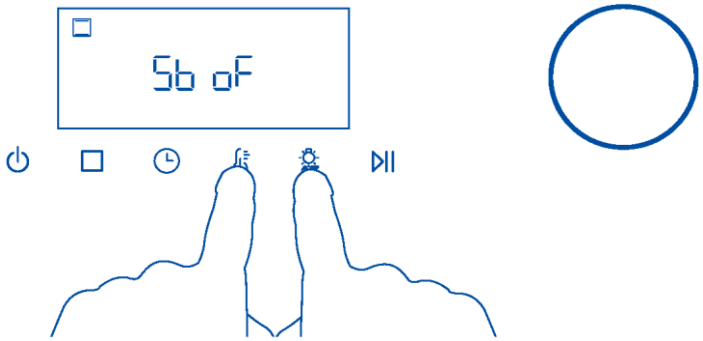
OSTRZEŻENIE:

1.W przypadku pieczenia wieloetapowego można ustawić nie więcej niż 3 kroki.
2.Nie wszystkie funkcje można dodać do pieczenia wieloetapowego. Nie można ustawić ostatnio używanych przepisów, inteligentnych przepisów, trybu pizzy, pieczenia, maksymalnego grilla ani funkcji Aqua Clean na pieczenie wieloetapowe.
3.Musisz nacisnąć ○ przez 3 sekundy, aby dodać pieczenie krok po kroku do ustawień. Jeśli ustawisz tylko czas i temperaturę, ale nie naciśniesz ○, krok nie zostanie ustawiony.
4.Podgrzewanie wstępne działa tylko w pierwszym kroku.
5.Jeśli nie ustawisz czasu trwania kroków, nie będziesz mógł dotknąć ○, aby dodać bieżące ustawienia do pieczenia wieloetapowego.
6.Możesz anulować pieczenie wieloetapowe, przytrzymując ⏯ przez 3 sekundy.

14. Ustawienie szabatowe

To ustawienie jest przeznaczone dla wyznawców religii, w których obowiązuje zakaz pracy w szabat.
Gdy piekarnik jest w trybie szabatowym:

- Wyświetlacz i wskaźniki będą zgaszone, przyciski nie będą reagować, z wyjątkiem przycisku zasilania.
- Nie będą emitowane żadne dźwięki ani sygnały dźwiękowe.
- Nie będą wyświetlane żadne kody alertów ani zmiany temperatury.
- Pieczenie jest jedyną funkcją dostępną w ustawieniu szabatowym.



Jak ustawić ustawienie szabatowe
1.Dotknij i przytrzymaj i razem przez 3 s, na wyświetlaczu pojawi się Sb oF.
2.Można używać wyłącznie funkcji pieczenia, nie można wybrać innych funkcji.
3.Ustaw temperaturę i czas pracy. Możesz ustawić czas do 84 godzin. Jeśli czas nie zostanie ustawiony, piekarnik będzie piec, dopóki nie wyjdziesz z trybu ustawiania szabatowego.
4.Naciśnij , aby uruchomić ustawienie szabatowe.

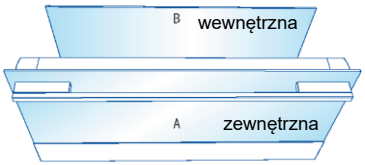
Piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury, a wyświetlacz wyłączy się.

Przypomnienie:

Ustawienia szabatowego nie można wyłączyć, gdy piekarnik jest wyłączony. Po ponownym włączeniu piekarnika ustawienie szabatowe działa tak samo, jak poprzednio.
Aby wyjść z ustawienia szabatowego
Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a piekarnik się wyłączy.

Czyszczenie ręczne.

ZAWSZE	NIGDY
• Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż piekarnik ostygnie do temperatury umożliwiającej jego dotknięcie, a następnie wyłączyć zasilanie przy użyciu wyłącznika ściennego. • Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika należy zapoznać się z niniejszą instrukcją czyszczenia oraz sekcją „Bezpieczeństwo i ostrzeżenia”. • Aby zapobiec przywieraniu i uporczywemu osadzaniu się zabrudzeń, zalecamy usuwanie wszelkich łatwo dostępnych plam, resztek jedzenia lub tłuszczu z emalii komory piekarnika po każdym użyciu.	• Nigdy nie używaj urządzenia do czyszczenia parą. • Nigdy nie przechowuj substancji łatwopalnych w piekarniku. • Nigdy nie używaj szorstkich lub żrących środków czyszczących, ściereczek, gąbek drucianych ani wełny stalowej. Niektóre zmywaki nylonowe mogą również zarysować. Najpierw sprawdź etykietę. • Nigdy nie używaj środka do czyszczenia piekarników na panelach katalitycznych. • Nigdy nie pozostawiaj na powierzchniach piekarnika substancji zasadowych (solnych) ani kwaśnych (takich jak sok z cytryny lub ocet). • Unikaj używania środków czyszczących na bazie chloru lub kwasów.

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Powierzchnie szklane (szyby drzwi piekarnika, panel sterowania)	Drzwi składają się łącznie z 2 szyb  Aby wyczyścić szybę, najpierw trzeba zdemontować drzwi i szybę wewnętrzną. Instrukcje znajdziesz w rozdziale „Wyjmowanie i ponowne zakładanie szyb w drzwiach w celu czyszczenia”. 1. Wyczyść roztworem łagodnego detergentu lub sody oczyszczonej i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha. 2. Przetrzyj środkiem do czyszczenia szyb i osusz miękką, niepozostawiającą włókien ściereczką.	• Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych/ściernych środków czyszczących, ściereczek, druciaków, wełny stalowej ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one zarysować szkło i uszkodzić jego specjalną powłokę, co może skutkować pęknięciem lub rozbiciem szkła. • Nawet jeśli zamierzasz wyczyścić tylko wewnętrzną szybę (B), najpierw zdejmij drzwi i szybę. Czyszczenie szkła przy zamontowanej szybie w drzwiach może spowodować, że płyn czyszczący spłynie przez szczeliny i zaschnie na wewnętrznych elementach. • Podczas czyszczenia szklanego panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki z dodatkiem detergentu.

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Pasek/uchwyt ze stali nierdzewnej na przedniej stronie drzwi piekarnika	1. Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką z mikrofibry. 2. W razie konieczności należy zastosować odpowiedni środek czyszczący i polerujący do stali nierdzewnej.	• Zawsze czytaj etykietę, aby mieć pewność, że środek do czyszczenia stali nierdzewnej nie zawiera związków chloru, gdyż są one żrące i mogą uszkodzić wygląd piekarnika. • Stal nierdzewną należy zawsze pocierać zgodnie z kierunkiem słojów.
Aluminiowa rama drzwi piekarnika i plastikowe klipsy narożne	Wyczyść roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha.	/
Teleskopowe wsporniki półek przesuwnych	Przetrzeć wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. Nie wycierać i nie zmywać białego smaru (widocznego po wysunięciu suwaków).	• Nie myj ich w zmywarce, nie zanurzaj w wodzie z mydłem, nie używaj środka do czyszczenia piekarników, ponieważ spowoduje to usunięcie białego smaru i uniemożliwi płynne przesuwanie się suwaków.
Wnęka piekarnika	Wyjmij wszystko z piekarnika: wszystkie półki i tace, ruszty boczne i panele katalityczne. 1. Zdejmij drzwiczki piekarnika (patrz instrukcje na następnych stronach). 2. Wytrzyj wnętrze piekarnika domowym detergentem lub środkiem czyszczącym na bazie amoniaku. 3. Wytrzyj do czysta wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.	• Aby zapobiec przywieraniu i uporczywemu osadzaniu się zabrudzeń, zalecamy usuwanie z emaliowanych powierzchni wszelkich łatwo dostępnych plam, resztek jedzenia lub tłuszczu po każdym użyciu. • Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, możesz zdjąć drzwiczki. Instrukcje znajdziesz na następnych stronach.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Tacka do grilla Ruszt do grilla Boczne ruszty Półki piekarnika Blacha do pieczenia	• Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody. • Uporczywe przypalone plamy namocz w roztworze proszku do zmywarki i gorącej wody. • Za wyjątkiem blachy do pieczenia, wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce.	/
Uszczelka piekarnika	Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody.	/

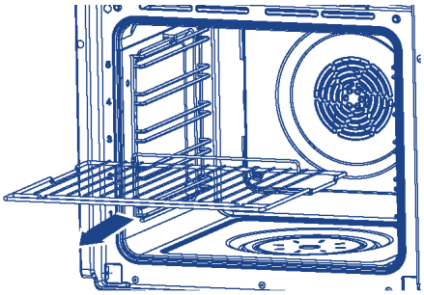
Demontaż bocznych rusztów

WAŻNE!

Zawsze najpierw wyłączaj piekarnik przy ścianie. Przed uruchomieniem upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł.

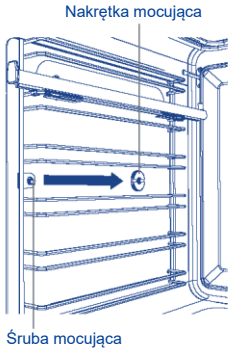
Wyjmij wszystkie półki:

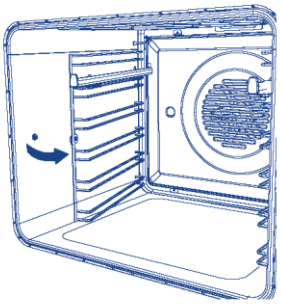
Wysuń wszystkie półki i wyjmij je.
Aby uzyskać łatwiejszy dostęp, zalecamy zdjęcie drzwiczek piekarnika. Zobacz „Wyjmowanie i ponowne zakładanie drzwiczek piekarnika”.

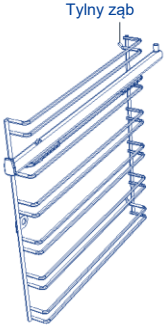


Zdejmij oba boczne ruszty:

Odkręć i zdejmij nakrętkę mocującą z przodu bocznego rusztu. W razie potrzeby poluzuj śrubę za pomocą monety.
1. Przesuń boczny ruszt w stronę środka piekarnika, aż przednia wypustka wysunie się ze śruby mocującej.
2. Przesuń boczny ruszt do przodu, aż tylne bolce wysuną się z otworów.

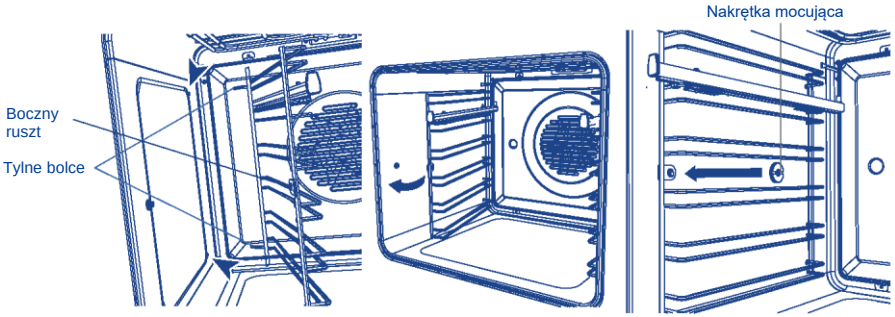






Ponowne mocowanie bocznego rusztu:

1. Wsuń tylne zęby bocznego rusztu w otwory z tyłu piekarnika.
2. Załóż przednią zakładkę bocznego rusztu na śrubę mocującą.
3. Załóż nakrętkę mocującą. Do dokręcenia nakrętki możesz użyć monety.



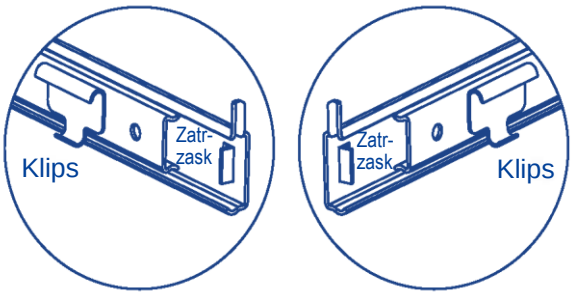
Demontaż i ponowny montaż wsporników półek przesuwnych.

WAŻNE!

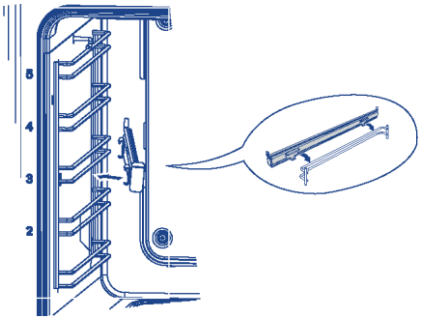
Tylko piekarniki kompaktowe:
Wsporników półek przesuwnych nie można stosować na pozycjach półek 3 i 4.

Montaż

1. Upewnij się, że prowadnice są zamontowane prawidłowo (wewnętrzna strona prowadnicy ma prostokątny ząbek, jak pokazano).
2. Zamontuj górną część klipsów na bocznym ruszcie. Przedni klips powinien być zamontowany jak najbliżej przodu bocznego rusztu. Sprawdź, czy tylny zacisk jest zatrzaśnięty.
3. Obróć suwak w dół i zatrzaśnij dolną część klipsów na miejscu.



Wyjmowanie:
Chwyć prowadnicę i obróć jej dolną część do góry, aby zwolnić klipsy i wyjąć prowadnicę.



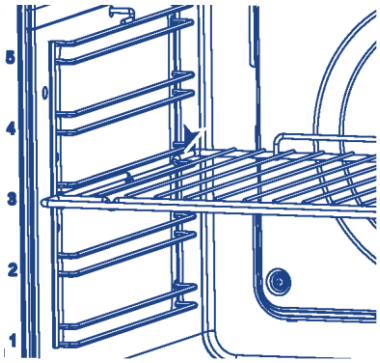
Podczas montażu wsporników półek przesuwnych należy upewnić się, że zamontowano:

- najpierw boczne ruszty,
- suwaki do najwyższego drutu na odpowiedniej pozycji półki (poziomy półki 1 i 2 dotyczą tylko piekarników kompaktowych),g
- obie strony każdej pary prowadnic.

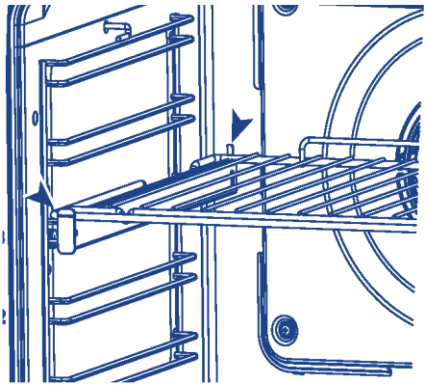
Ponownie zamontuj blachy i grill.

Wsuń potrzebne półki, upewniając się, że:

- Przesuwają się one pomiędzy dwoma drutami danej pozycji półki (chyba że używana jest przesuwna podpora półki).
- Nacięcie skierowane w dół.
- Barierka ochronna znajduje się z tyłu.



Ponowny montaż półki między dwoma drutami



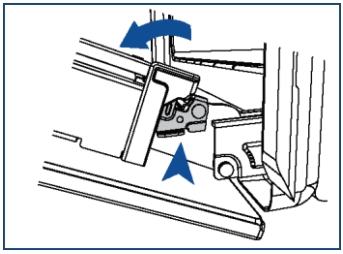
Ponowny montaż półki na wsporniku półki przesuwnej

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika.

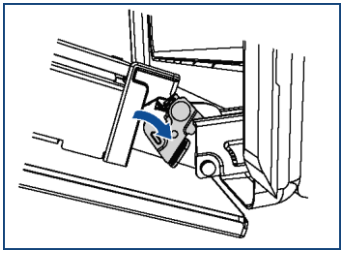
WAŻNE!

Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie.

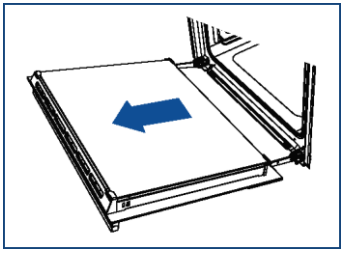
Zdejmowanie drzwi:.



1. Otwórz całkowicie drzwi. Znajdź dwie małe metalowe dźwignie blokujące na obu zawiasach drzwi po obu stronach.

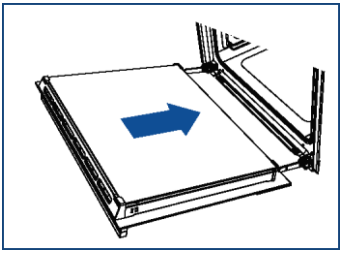


2. Aby uwolnić drzwi z zawiasów, należy całkowicie nacisnąć każdą dźwignię blokującą.

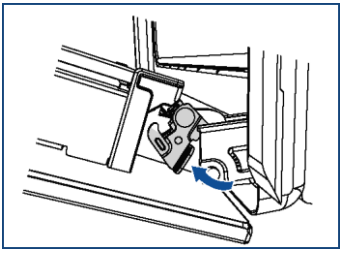


3. Trzymając drzwi z obu stron, ostrożnie wyciągnij je z zawiasów.

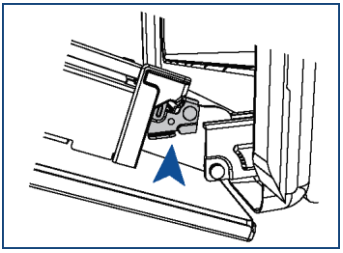
Ponowny montaż drzwi:



1. Trzymając drzwi z obu stron, dopasuj otwory w podstawie drzwi do zawiasów i przesuń drzwi.



2. Gdy drzwi znajdą się już całkowicie na zawiasach, należy maksymalnie podnieść każdą dźwignię blokującą, aby zablokować drzwi na zawiasach.



3. WAŻNE!
Przed próbą zamknięcia drzwi należy upewnić się, że obie dźwignie są całkowicie zablokowane.

Wyjmowanie szyb drzwiowych w celu czyszczenia.

WAŻNE!

Zawsze wyłączaj piekarnik przy ścianie przed czyszczeniem. Przed uruchomieniem upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł.

- Należy dokładnie przestrzegać środków ostrożności i instrukcji zamieszczonych poniżej. Nieprawidłowa wymiana szyby i drzwi może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.
- Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie (11 kg). Jeżeli masz jakiekolwiek wątpliwości, nie próbuj zdejmować drzwi.
- Upewnij się, że piekarnik i wszystkie jego części ostygły. Nie próbuj dotykać gorących części piekarnika.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się ze szkłem. Unikaj uderzania krawędzią szkła o jakąkolwiek powierzchnię. Może to spowodować pęknięcie szkła.
- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych/ściernych środków czyszczących, ściereczek, druciaków, wełny stalowej ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one zarysować szkło i uszkodzić jego specjalną powłokę, co może skutkować pęknięciem lub rozbiciem szkła.
- Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenia na którejkolwiek z szyb (np. odpryski lub pęknięcia), nie używaj piekarnika. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta.
- Upewnij się, że wszystkie szyby zostały zamontowane prawidłowo. Nie używaj piekarnika, jeśli szyba nie jest prawidłowo założona.
- Jeżeli wyjęcie lub wymiana szyby sprawia trudności, nie należy tego robić na siłę. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta, aby uzyskać pomoc.

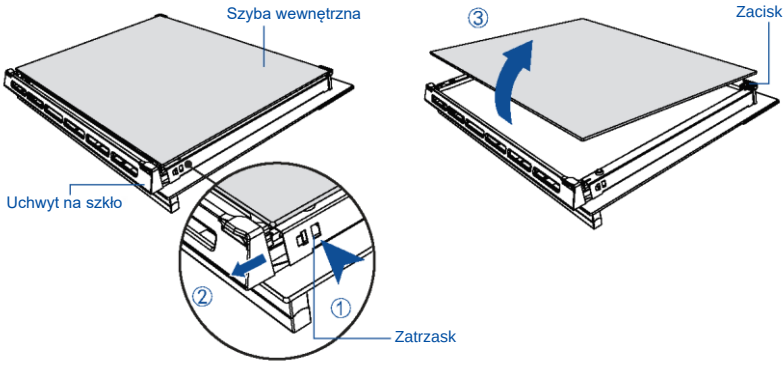
Uwaga: wizyty serwisowe związane z obsługą i konserwacją piekarnika nie są objęte gwarancją.

Zalecamy demontaż drzwi, aby ułatwić czyszczenie szyby. Instrukcje znajdują się w części „Wyjmowanie i ponowne zakładanie drzwiczek piekarnika”.
Po zdjęciu drzwi połóż je na miękkiej, czystej i płaskiej powierzchni.

Należy dokładnie przestrzegać środków ostrożności i instrukcji zamieszczonych poniżej. Nieprawidłowa wymiana szyby i drzwi może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.

Wyjmowanie wewnętrznej szyby

1. Dotknij zaczepów mocujących szybę po obu stronach drzwi.
2. Pociągnij za uchwyt szyby do góry, aż wypustki znajdą się w najwyższym otworze.
3. Trzymając górną część wewnętrznej szyby, delikatnie pociągnij szybę w kierunku górnej części drzwi, aż wysunie się ona z zacisku u dołu drzwi, a następnie podnieś. Nie należy ustawiać szyby pod zbyt dużym kątem, ponieważ można ją uszkodzić.



Po wyczyszczeniu wymień szyby w drzwiach.

Wymieniając szyby należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

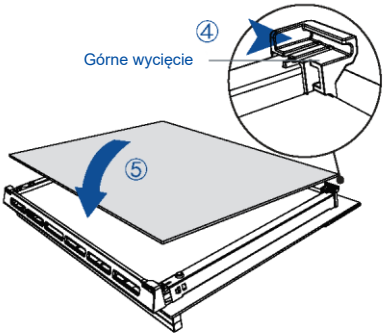
- zamontuj wewnętrzną szybę prawidłowo, tak jak pokazano. Szyba musi znajdować się w pozycji opisanej poniżej, aby pasowała do drzwiczek i aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie piekarnika;
- zachowujesz szczególną ostrożność, aby nie uderzyć krawędzią szyby w żaden przedmiot lub powierzchnię, nie wciskasz żadnej z szyb na siłę. Jeżeli masz trudności z wymianą szyb, wyjmij je i rozpocznij całą procedurę od nowa. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z działem obsługi klienta.

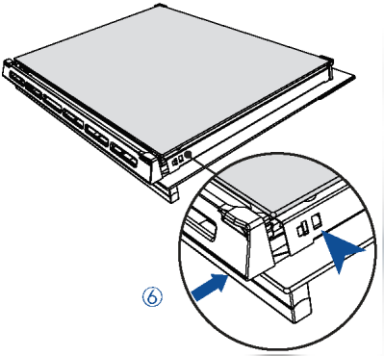
Wymień wewnętrzną szybę
Upewnij się, że szyba jest umieszczona prawidłowo
(tj. logo powinno być czytelne u dołu drzwi)

4. Wsuń szybę w wycięcie u dołu drzwi.
5. Opuść szybę na zacisk znajdujący się u góry drzwi.
6. Wsuń z powrotem uchwyty szklane na miejsce i upewnij się, że są pewnie zamocowane.

WAŻNE!

Sprawdź, czy uchwyt szyby jest prawidłowo i mocno osadzony, a szyba jest bezpieczna.





Wymiana żarówek w piekarniku

Urządzenie wyposażone jest w żarówkę o klasie efektywności świetlnej G.
Uwaga: Gwarancja nie obejmuje wymiany żarówki w piekarniku.

Oświetlenie znajduje się w suficie piekarnika, na środku przodu.

Niektóre modele wykorzystują żarówki halogenowe G9 o parametrach 220-240 V, 50 Hz i 25 W.
Zawsze trzymaj żarówkę zamienną w miękkiej szmatce. Dotykanie żarówki skraca jej żywotność.

Wymiana żarówki
1. Przed wymianą żarówki odczekaj, aż komora piekarnika i element grilla ostygną.

WAŻNE!
Przed kontynuacją wyłącz piekarnik.

2. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i odkręć szklaną pokrywę.
3. Ostrożnie wyjmij uszkodzoną żarówkę halogenową.
4. Delikatnie włóż nową żarówkę.
5. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przykręć szklaną pokrywę.
6. Włącz ponownie piekarnik i ustaw zegar (instrukcje znajdują się w rozdziale „Pierwsze użycie”).

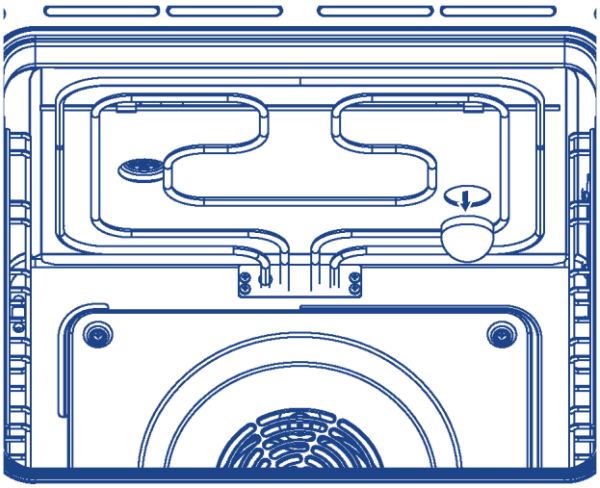


Tabela rozwiązywania problemów

Jeśli wystąpi jakiś problem, sprawdź poniższą tabelę i zobacz, czy możesz go rozwiązać. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać lub nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub działem obsługi klienta.

PROBLEM	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Informacje ogólne		
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie sieciowe (włącznik ścienny) jest włączone, czy bezpiecznik nie przepalił się i czy w Twojej okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu.
Piekarnik nie działa, ale wyświetlacz jest podświetlony.	Piekarnik jest ustawiony na automatyczne pieczenie.	Instrukcje znajdziesz w części „Automatyczne pieczenie”.
Światła nie zapalają się, gdy otwieram drzwiczki piekarnika.	Przepaliła się żarówka lub żarówki piekarnika. Drzwi nie są prawidłowo zamontowane. Piekarnik jest w trybie szabatowym.	Wymień żarówkę lub żarówki. Instrukcje znajdują się w części „Pielęgnacja i czyszczenie”. Instrukcje dotyczące prawidłowego montażu drzwi można znaleźć w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Piekarnik nie grzeje.	Drzwi nie są dokładnie zamknięte lub są otwierane zbyt często w trakcie pieczenia.	Elementy grzewcze są wyłączone, gdy drzwi są otwarte. Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte i unikaj ich częstego otwierania podczas pieczenia.
Szyba w drzwiczkach piekarnika pękła, odprysła lub rozbiła się.	Nieprawidłowe czyszczenie lub uderzenie krawędzi szkła o inny przedmiot.	NIE WOLNO używać piekarnika. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Informacje ogólne		
Po wyłączeniu piekarnika z otworów wentylacyjnych wydobywa się gorące powietrze.	To normalne.	Ze względów bezpieczeństwa wentylatory chłodzące będą pracować nawet po wyłączeniu piekarnika. Wentylatory wyłączą się automatycznie po ostygnięciu piekarnika.
Wentylator piekarnika włącza się, gdy wybieram funkcję, która nie wykorzystuje wentylatora (np. pieczenie lub pieczenie klasyczne)	To normalne. Wentylator włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa. Może się wyłączyć, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.	Poczekaj, aż usłyszysz długi dźwięk i zaświecą się wszystkie kontrolki podgrzewania: piekarnik będzie gotowy do użycia.
Piekarnik się nagrzewa, ale wyświetlacz jest ciemny.	Piekarnik jest ustawiony na opcję „Wyłącz wyświetlacz”. Piekarnik jest w trybie szabatowym.	Aby wyłączyć opcję „Wyłącz wyświetlacz”, dotknij i przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ. ⏻, aż na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Aby wyjść z ustawień szabatowych, dotknij i przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ.⏻ aż na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina
Piekarnik anuluje automatyczne pieczenie, gdy próbuję zmienić ustawienia zegara.	Piekarnik był nastawiony na automatyczne pieczenie, gdy próbowałeś zmienić ustawienia zegara.	Ustawienia zegara można zmienić tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest ustawiony na automatyczne pieczenie.
Przycisk uruchamiania piekarnika jest uszkodzony lub piekarnik nie uruchamia się, wyświetla się tylko „dE no”	Piekarnik jest w trybie demo.	Naciśnij „☼” i „⏵⏸” przez 5 sekund, aby wyjść z trybu demo. Lub odłącz piekarnik od zasilania i włącz go ponownie, aby wyjść z trybu demo.

Jeśli wystąpi problem, piekarnik:
- ▶ automatycznie zawiesi wszystkie funkcje piekarnika.
- ▶ sygnał dźwiękowy rozlegnie się pięć razy.
- ▶ wyświetli kod alertu.

WAŻNE!

Nie wyłączaj zasilania sieciowego piekarnika (wyłącznikiem ściennym), jeśli pojawi się kod alarmowy, chyba że instrukcje w poniższej tabeli wyraźnie o tym informują. W piekarniku znajdują się wentylatory chłodzące, które są niezbędne do chłodzenia jego podzespołów. Wyłączenie zasilania, gdy piekarnik jest zbyt gorący, może spowodować uszkodzenie piekarnika i otaczających go szafek.

Co zrobić, jeśli wyświetli się kod alertu:

1. Jeśli sygnał dźwiękowy nie ustał, naciśnij dowolny przycisk, aby go zatrzymać.
2. Zanotuj wyświetlony kod alertu. Informacje te mogą Ci się przydać.
3. Sprawdź poniższą tabelę, czy możesz rozwiązać problem samodzielnie, i postępuj zgodnie z instrukcjami.
4. Jeśli uda Ci się rozwiązać problem i kod alertu nie pojawi się ponownie, możesz nadal używać piekarnika.

LUB

Jeśli nie możesz samodzielnie rozwiązać problemu lub kod alertu pojawia się ponownie, a problem nadal występuje: poczekaj, aż wentylatory chłodzące zatrzymają się i piekarnik całkowicie ostygnie, następnie wyłącz zasilanie piekarnika w ścianie i zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta, podając mu informacje o kodzie alertu.

KOD ALARMOWY	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Er+numer	Usterka techniczna.	1. Zanotuj kod alertu. 2. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące zatrzymają się i piekarnik całkowicie ostygnie. 3. Wyłącz zasilanie piekarnika przy ściennym wyłączniku. 4. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta i podaj kod alarmowy.

GWARANCJA I SERWIS

Zanim wezwiesz serwis lub pomoc.

Sprawdź, co możesz zrobić samodzielnie. Zapoznaj się z instrukcją instalacji i podręcznikiem użytkownika i sprawdź, czy:

1. Twój produkt został zainstalowany prawidłowo.
2. Znasz jego normalną obsługę.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE i przepisami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii S.I. nr 3113/2013 w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

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



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

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu	0.8 W	20 min



WYPRODUKOWANO
W CHINACH

CE

Haier

Įmontuojama elektrinė orkaitė

Naudotojo vadovas

Modelis

H6 ID2L4F43EABB

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite šį vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.

„Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd“

TURINYS

SAUGA IR ĮSPĖJIMAI 257
ĮRENGIMO INSTRUKCIJOS 261
GAMINIO PRISTATYMAS 270
NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ 272
FUNKCIJOS TAIKYMAS 275
MAISTO GAMINIMO VADOVAS 277
MAISTO GAMINIMO FUNKCIJOS 279
AUTOMATINĖ GAMINIMO PROGRAMA 284
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS 302
TRIKČIŲ ŠALINIMAS 313
ĮSPĖJIMO KODAI 315
GARANTIJA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA 316

Jūsų orkaitė kruopščiai sukonstruota taip, kad saugiai veiktų įprastų maisto gaminimo procedūrų metu. Naudodamiesi ja, atminkite šiuos saugos nurodymus:

⚠ ĮSPĖJIMAS!	
	Elektros smūgio pavojus Prieš keisdami orkaitės lemputę, atjunkite orkaitę nuo sieninio lizdo. Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba įvykti sužalojimas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!	
	Pavojus įsipjauti Būkite atsargūs: kai kurie kraštai yra aštrūs. Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

⚠ ĮSPĖJIMAS!	
	Gaisro pavojus Kepdami nedėkite ant orkaitės dugno aliuminio folijos, indų, padėklų, vandens ar ledo, nes tai negrįžtamai pažeis emalį; orkaitę išklojus aliuminio folija gali kilti ir gaisras. Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti. Žmonės gali nudegti ar susižeisti arba gali kilti gaisras. Laikymas prietaise arba ant jo: degių medžiagų negalima laikyti orkaitėje ar šalia jos paviršiaus. Nesilaikant šio patarimo, gali įvykti perkaitimas, prasidėti degimas ir galite susižaloti.

⚠ ĮSPĖJIMAS!



Karšto paviršiaus keliamas pavojus
Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
Kad išvengtumėte nudegimų ir apsiplikymų, neleiskite vaikų artyn.
Liečiant karštus paviršius, tokius kaip orkaitės lentynos ar indai, mūvėkite orkaitės pirštines arba naudokite kitas apsaugos priemones.
Atidarydami orkaitės dureles, būkite atsargūs.
Prieš išimdami arba įdėdami maistą, leiskite išeiti karštam orui arba garams.
Nelieskite orkaitės kaitinimo elementų ar vidinių paviršių.
Kaitinimo elementai gali būti karšti, net jei jie tamsios spalvos.
Orkaitės vidiniai paviršiai įkaista tiek, kad gali nudeginti.
Naudojimo metu ir po jo nelieskite ir neleiskite drabužiams ar kitoms degioms medžiagoms liestis su kaitinimo elementais ar vidiniais orkaitės paviršiais, kol jie pakankamai atvės. Kiti prietaiso paviršiai gali įkaisti tiek, kad nudegins – šie paviršiai gali būti orkaitės ventiliacijos anga, paviršius šalia orkaitės ventiliacijos angos ir orkaitės durelės.
Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

Kad sumažintumėte gaisro, elektros smūgio, sužalojimo ar žalos riziką naudodami orkaitę, laikykitės toliau pateiktų svarbių saugos nurodymų:

- Prieš naudodami orkaitę, perskaitykite visas instrukcijas. Naudokite orkaitę tik pagal paskirtį, kaip aprašyta šiose instrukcijose.
- Tinkamas įrengimas – įsitikinkite, kad jūsų prietaisas yra tinkamai įrengtas ir įžemintas kvalifikuoto techniko.
- Izoliacinis jungiklis – įsitikinkite, kad ši orkaitė prijungta prie grandinės, kurioje yra izoliacinis jungiklis, visiškai atjungiantis nuo maitinimo šaltinio.
- Buitiniai prietaisai nėra skirti vaikams žaisti.
- Nepalikite vaikų vienų. Vaikų negalima palikti vienų ar be priežiūros toje vietoje, kurioje naudojamas prietaisas. Jiems niekada negalima leisti sėdėti ar stovėti ant jokios prietaiso dalies.
- Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti prie prietaiso, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi. Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.

- Nedėkite sunkių daiktų ant orkaitės durelių.
- Dėvėkite tinkamus drabužius. Naudodami prietaisą, nedėvėkite laisvų ar nukarusių drabužių. Jie gali užsidegti arba išsilydyti, jei prisiliestų prie elemento ar karšto paviršiaus, ir jūs galite nusideginti.
- Naudotojo atliekama techninė priežiūra – neremontuokite ir nekeiskite jokios prietaiso dalies, nebent tai būtų konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nenaudokite vandens gesinti riebalų sukeltiems gaisrams.
- Nuslopinkite ugnį ar liepsną arba naudokite sausų cheminių medžiagų ar putų gesintuvą.
- Naudokite tik sausas orkaitės pirštines arba puodkėles.
- Drėgnos arba šlapios puodkėlės ant karštų paviršių gali sukelti nudegimus dėl garų. Rūpinkitės, kad puodkėlės nesiliestų su karštomis vietomis ar kaitinimo elementais. Nenaudokite rankšluosčio ar didelio audinio kaip puodkelės. Jis gali užsidegti.
- Nešildykite neatidarytų maisto talpyklų. Jose gali susidaryti slėgis, dėl kurio indas gali sprogti ir sužeisti.
- Saugus maisto tvarkymas – prieš ir po gaminimo maistą orkaitėje palikite kuo trumpiau. Taip išvengsite užteršimo mikroorganizmais, galinčiais sukelti apsinuodijimą maistu. Ypač atsargiai elkitės šiltuoju metų laiku.
- Visada laikykite orkaitės ventiliacijos angas neuždengtas.
- Neeksploatuokite prietaiso išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Perspėjimas. Iš orkaitės viršuje esančios ventiliacijos angos gali plūsti karštas oras, kuris yra orkaitės aušinimo sistemos dalis.
- Orkaitės lentynų išdėstymas – visada išdėstykite lentynas norimoje vietoje, kol orkaitė atvėsusi (prieš įkaitinant). Jei lentyną reikia išimti, kai orkaitė karšta, rūpinkitės, kad orkaitės pirštinės arba puodkėlės nesiliestų su karštais kaitinimo elementais orkaitėje arba orkaitės dugnu.
- Nevalykite orkaitės sandariklio ir nenaudokite jam jokių orkaitės valymo priemonių. Tai labai svarbu tam, kad orkaitė išliktų sandari ir veiksmingai veiktų. Elkitės atsargiai, kad jo netrintumėte, nepažeistumėte ir neišjudintumėte jų.
- Nemontuokite ir nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba neveikia tinkamai. Jei gavote pažeistą gaminį, nedelsdami susisiekite su savo pardavėju arba montuotoju.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai orkaitėje susidaro garai, kad išvengtumėte nudegimų pavojaus.
- Nenaudokite orkaitės valiklių, stiprių ar abrazyvinių valymo priemonių, vaško ar poliravimo priemonių. Jokioje orkaitės dalyje ar aplink ją negalima naudoti jokių komercinių orkaitės valiklių, orkaitės įdėklų ar apsauginių dangų.

Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais ar abrazyviniais valikliais, šveitikliais ar aštriais metaliniais grandikliais, nes jie subraižo paviršių ir stiklas gali suskilti.

- Valykite tik šiame vadove išvardytas dalis.
- Nenaudokite garinio valytuvo jokiai orkaitės daliai valyti.
- Nelaikykite virš orkaitės daiktų, kurių gali norėti vaikai. Vaikai gali nusideginti arba susižaloti lipdami ant orkaitės pasiimti daiktų.
- Naudokite tik orkaitėms skirtus kepimo indus. Laikykitės kepimo indų gamintojo nurodymų.
- Įsitikinkite, kad nuo šoninių laikiklių nuimtos plastikinės transportavimo veržlės ir pakeistos pateiktomis metalinėmis tvirtinimo veržlėmis.
- Naudokite tik šiai krosnelei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir (arba) tinkamas kepimo skardas ar kepimo formas.

SAUGA IR ĮSPĖJIMAI

ĮSPĖJIMAS!



Elektros smūgio pavojus
Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros ar remonto darbus, visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos. Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

ĮSPĖJIMAS!



Gaisro pavojus
Šiam prietaisui prie elektros tinklo prijungti nenaudokite adapterių, reduktorių ar šakotuvų. Nesilaikant šio patarimo, gali įvykti perkaitimas, įvykti degimas arba kilti gaisras.

ĮSPĖJIMAS!



Pavojus įsipjauti
Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs. Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

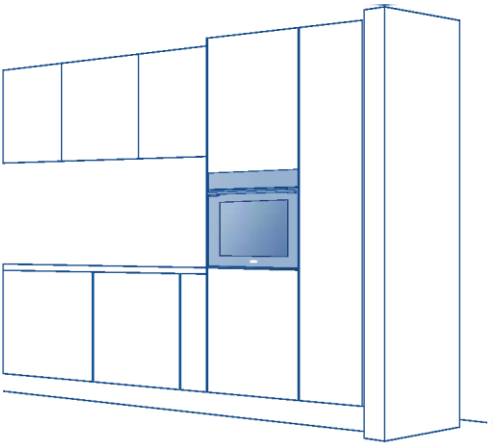
SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

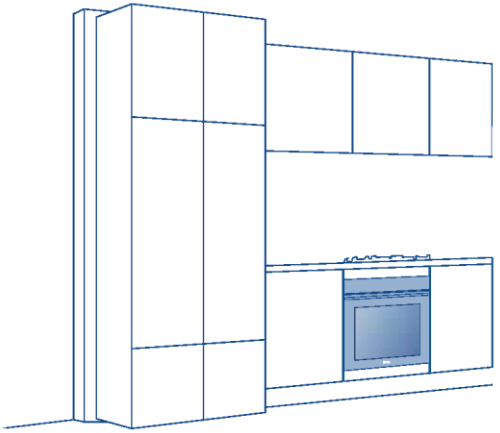
Kad išvengtumėte pavojaus, prieš įrengdami arba naudodami šį prietaisą, kruopščiai įvykdykite šiuos nurodymus.
Prašome šią informaciją pateikti prietaisą montuojančiam asmeniui – taip galite sumažinti įrengimo išlaidas.
Šį prietaisą turi įrengti ir prie elektros tinklo prijungti tik tinkamos kvalifikacijos asmuo, vadovaudamasis šiomis įrengimo instrukcijomis ir visais taikomais vietos statybos ir elektros reglamentais. Netinkamai sumontavus prietaisą, gali netekti galios garantijos arba reikalavimai taikyti atsakomybę.
Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojaus. Izoliacinis jungiklis: įsitikinkite, kad ši orkaitė prijungta prie grandinės, kurioje yra izoliacinis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio pagal vietines laidų tiesimo taisykles. Orkaitę reikia įžeminti. Tinkamai išmeskite pakuotę.
Siekiant sumažinti poveikį aplinkai, jei įmanoma, atiduokite pakavimo medžiagas perdirbti.

Įrengimo vizualizacijos

A

Įrengimas aukštoje spintelėje

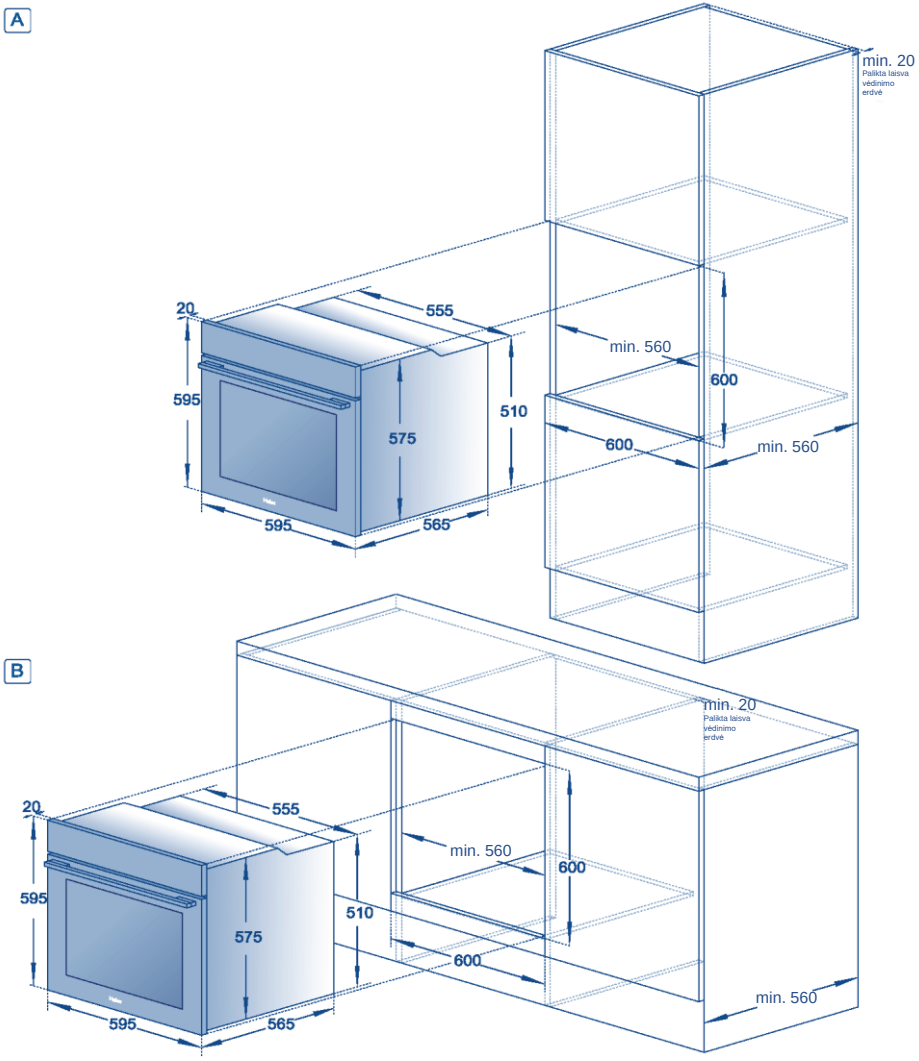




B

Įrengimas apačioje esančioje spintelėje

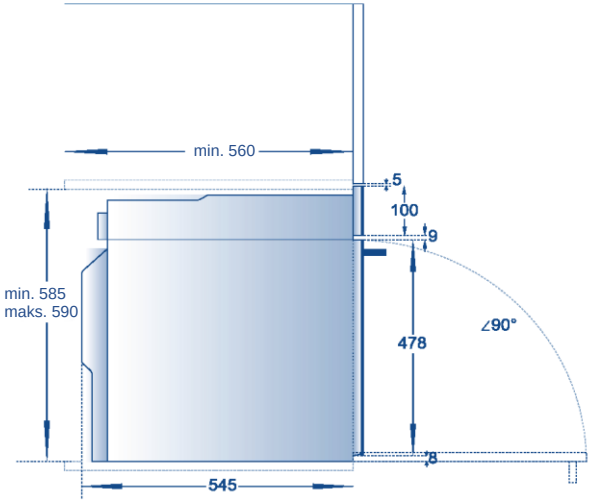
Įrengimas matmenys



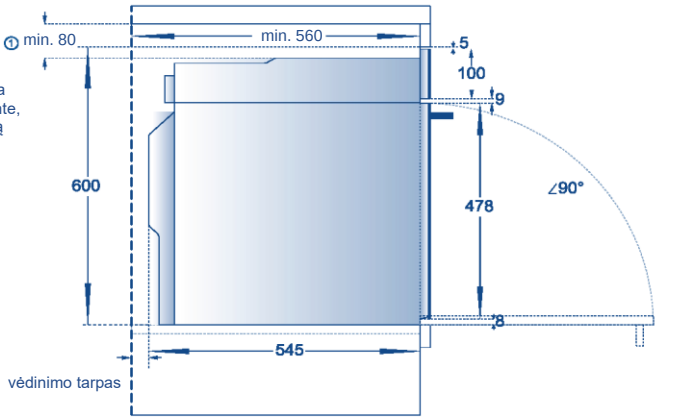
*matmenys mm

Vaizdas iš šono

A



B

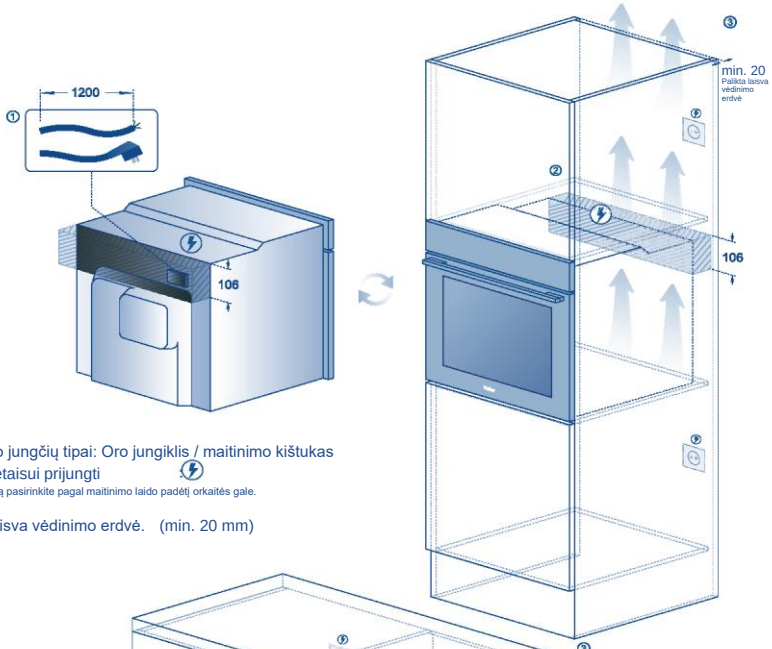


① Jei orkaitė bus montuojama į apatinę spintelę po kaitlente, reikia atsižvelgti į reikalingą kaitlentei ĮMONTUOTI gylį.

*matmenys mm

Jungtys ir ventiliacija

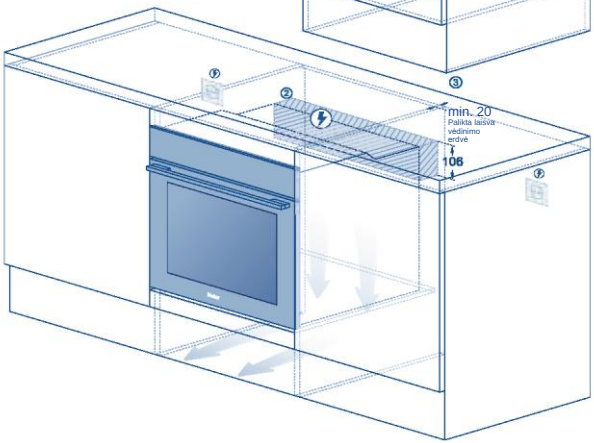
A



① Maitinimo jungčių tipai: Oro jungiklis / maitinimo kištukas
② Vieta prietaisui prijungti
*Orkaitės lizdą pasirinkite pagal maitinimo laido padėtį orkaitės gale.

③ Palikta laisva vėdinimo erdvė. (min. 20 mm)

B



*matmenys mm

ORKAITĖS IŠPAKAVIMAS

SVARBU!
KĖLIMAS. Nekelkite orkaitės suėmę už durelių rankenos. Naudokite rankenas, esančias korpuso šone (jei yra).

Nuimkite visas pakuotes ir atsakingai jas pašalinkite į atliekas. Atiduokite perdirbti daiktus, kuriuos galima perdirbti.
Išpakuotą orkaitę pastatykite ant medinių kaladėlių ar panašių atramų, kad nepažeistumėte apatinio orkaitės krašto.



SVARBU!
Išimdami orkaitę iš dėžės, būkite atsargūs ir nepažeiskite apatinio krašto, kuris yra svarbus tiek ventiliacijai, tiek pertekliniam kondensatui.

Priedų sąrašas	Gili kepimo skarda	„Airfry“ skarda	Kepimo grotelės	Slankiklių bėgiai	Sraigtai
Kiekis	1	1	1	1 pora	2

SVARBU!
Kepimo skardos kepimo metu gali deformuotis – tai normalus reiškinys, atvėsus jos atgaus pradinę formą.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS

SVARBU!

- Šią orkaitę prie elektros tinklo gali prijungti tik tinkamos kvalifikacijos asmuo.
- Šią orkaitę reikia įžeminti.
- Prieš prijungdami orkaitę prie elektros tinklo, patikrinkite, ar buitinė elektros instaliacija tinka orkaitės naudojamai galiai (kaip nurodyta duomenų lentelėje).
- Įtampa atitinka techninių duomenų lentelėje nurodytą vertę.

Režimo kodas	Tūris	Nominalioji galia	Vardinė įtampa	Nominalusis dažnis
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3 500 W	220–240 V~	50–60 Hz

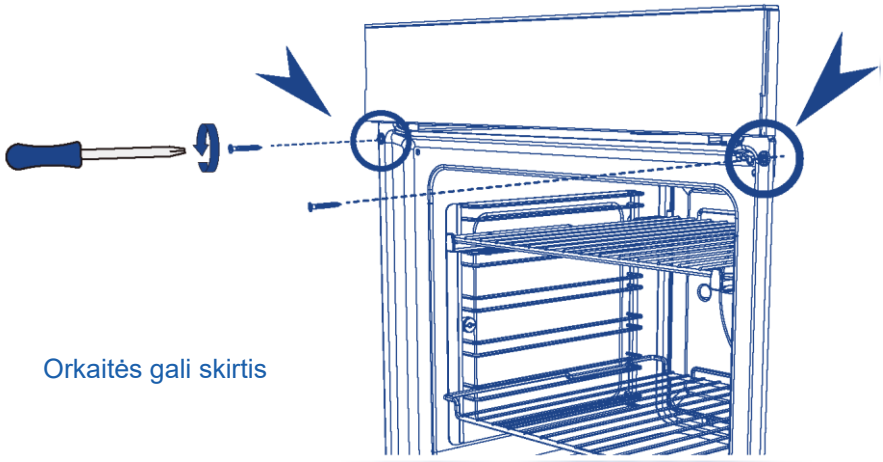
Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
Prijungti prie maitinimo šaltinio galima tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį.
Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.

ORKAITĖS TVIRTINIMAS PRIE SPINTELIŲ

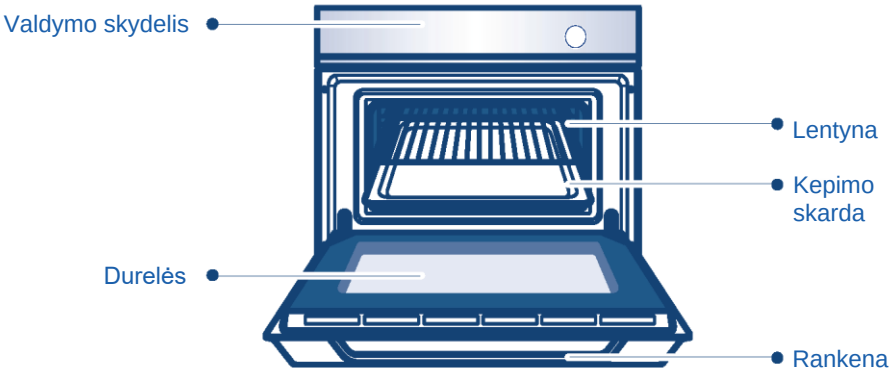
1. Įstatykite orkaitę į paruoštą ertmę.
   SVARBU!
   Nekelkite orkaitės suėmę už durelių rankenos.
2. Visiškai atidarykite orkaitės dureles.
3. Orkaitę prie spintelių pritvirtinkite pridėtais varžtais.

SVARBU!

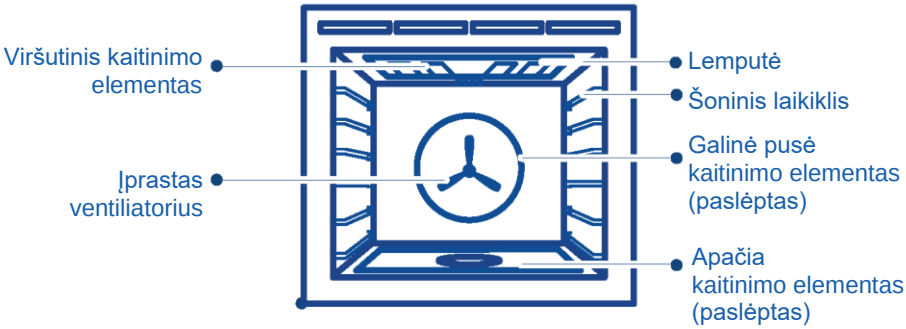
- Nepriveržkite varžtų per stipriai.
- Nesandarinkite orkaitės ir spintelių tarpo silikonu ar klijais. Tai sunkina būsimą techninę priežiūrą. „Haier“ nepadengs orkaitės išėmimo išlaidų ar dėl šio išėmimo padarytos žalos.



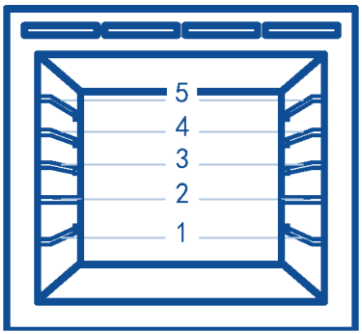
Orkaitės gali skirtis



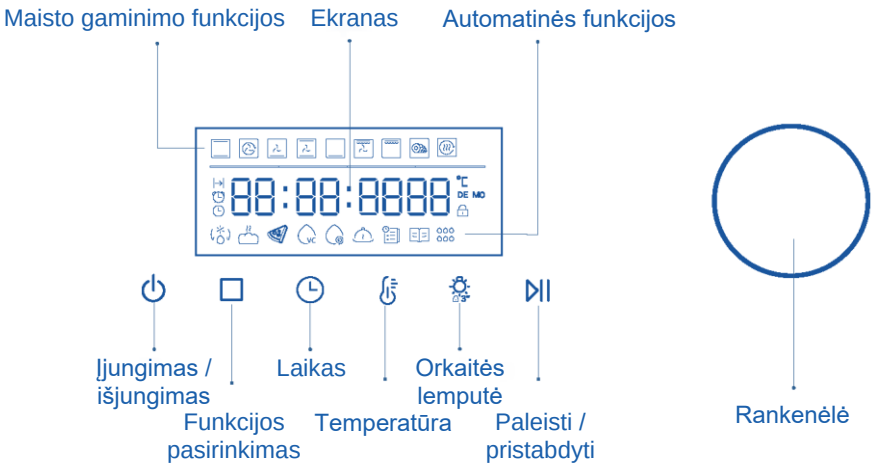
KAITINIMO SISTEMA



LENTYNOS PADĖTYS



VALDYMO SKYDELIS



EKRANO INDIKATORIUS



Pirmą kartą įjungus orkaitę arba nutrūkus elektros tiekimui, norint naudoti orkaitę, reikės nustatyti laikrodį.

1. Laikrodžio nustatymas

1. Ekrane mirksės 12:00.
2. Rankenėle ◯ nustatykite laiką.
3. Paspauskite rankenėlę ◯, kad patvirtintumėte, arba laikrodis bus patvirtintas automatiškai, tada galėsite keisti garso stiprumą.



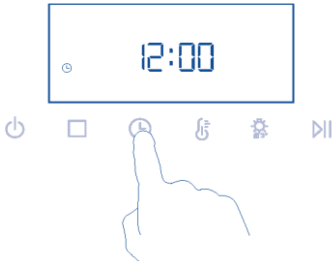
2. Keisti garsumą

1. Patvirtinus laikrodį, bus atidaryta garsumo nustatymo sąsaja, ekrane mirksės „Uo on 3“.
2. Rankenėle ◯ nustatykite garsumą.
3. Paspauskite rankenėlę ◯, kad patvirtintumėte arba garsumas bus patvirtintas automatiškai.



3. Pakeiskite laiką

1. Galite cikliškai pasirinkti vieną iš 3 funkcijų, nepertraukiamai liesdami ◷. Nustokite liesti, kai pasirodys indikatorius ◷.
2. Rankenėle ◯ nustatykite laiką. Laikas bus automatiškai patvirtintas po 6 sekundžių, kai patrauksite pirštą nuo skydelio.

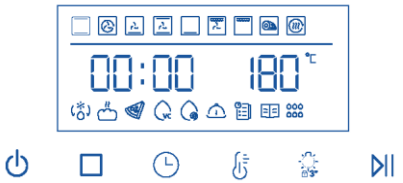


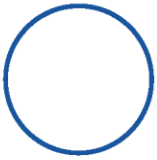
4. Orkaitės valdymas

1.Pirmą kartą įjungus maitinimą, prietaisas pereina į budėjimo režimą, ekranas 1 sekundę rodomas visas, pasigirsta garsinis signalas, rodomas numatytasis laikas 12:00 ir mirksi.
2.Budėjimo režimu paspauskite ir 1 sekundę palaikykite nuspaudę maitinimo mygtuką, kad įjungtumėte. Po paleidimo pagal numatytuosius nustatymus pasirenkama pirmoji funkcija.
3.Naudokite rankenėlę ◯, kad pasirinktumėte funkciją.
4.Palieskite, naudokite rankenėlę ◯, kad nustatytumėte temperatūrą.
5.Palieskite, naudokite rankenėlę ◯, kad nustatytumėte darbo laiką.
6.Paspauskite klavišą ⏯ vieną kartą, orkaitė pradės veikti; paspauskite klavišą ⏯ dar kartą, kad pristabdytumėte veikimą; paspauskite klavišą ⏯ 3 s, kad atšauktumėte veikimą.
7.Pasinaudokite ☐, kad grįžtumėte į funkcijų pasirinkimo sąsają.

5. Orkaitės kondicionavimas

Prieš pirmą kartą naudojant orkaitę maistui ruošti ar kepti, svarbu ją tinkamai paruošti (kondicionuoti). Ją paruošiant (kondicionuojant) sudegs visos gamybos liekanos ir joje nuo pat pradžių gerai pagaminsite maistą.





1.Palieskite ☐, rankenėle ◯ pasirinkite funkciją „Kepimas“.
Kiekviena funkcija turi iš anksto nustatytą temperatūrą, ir jei temperatūros nustatymas nepakeičiamas, orkaitė pradės kaitinti kepimui nustatyta 180 °C temperatūra.
2.Palieskite ir rankenėle ◯ nustatykite 200 °C. Palieskite ⏯, kad pradėtumėte.
- ▶ Kol orkaitė kaista, temperatūros indikatorius pakaitomis rodys faktinę ir nustatytą temperatūrą.
- ▶ Kai orkaitė pasieks iš anksto nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.

Indikatorius pradeda rodyti iš anksto nustatytą temperatūrą.
3.Po 30 minučių pasirinkite „Kepimas ant grotelių su ventiliatoriumi“ funkciją . Palaikykite temperatūrą ties 200 °C 5 minutes.
4.Po 5 minučių pasirinkite „Priverstinis vėdinimas“ funkciją . Palaikykite temperatūrą 200 °C 20 minučių.
5.Po 20 minučių išjunkite orkaitę.

- Kondicionavimo proceso metu, deginant gamybos likučius, bus juntamas būdingas kvapas ir nedidelis kiekis dūmų. Tai normalu, tačiau kondicionavimo metu pasirūpinkite, kad virtuvė butų gerai vėdinama.
- Atvėsus, orkaitę nušluostykite drėgnu audiniu ir švelniu plovikliu ir kruopščiai nusausinkite.

Laikrodžio funkcijos taikymas

Laiko nustatymus galite keisti rankenėle ○ bet kuriuo metu.
Palieskite ◷ pakartotinai, kad ciklais nustatytumėte kepimo trukmę, laikmatį ir dienos laiką.

- ▶ Laikmatis skaičiuoja minutes (val:min) iki paskutinės gaminimo valandos, kai skaičiavimas pereina į sekundes (min:sek).
- ▶ Laikmatį galite nustatyti iki 23 valandų 59 minučių.

1. Nustatykite gaminimo trukmę

1.Palieskite ◷, kad pasirodytų gaminimo trukmės indikatorius |→|.
2.Nustatykite laiką pasukdami rankenėlę ○.
3.Kepimo laikas bus nustatytas po 6 sekundžių po to, kai atitrauksite pirštą nuo skydelio.

- ▶ Jei norite patikrinti paros laiką, palieskite ◷ ir pasirinkite ◷. Tai neatšaukia laikmačio nustatymų.

Norėdami koreguoti kepimo laiko nustatymą
1.Palieskite ◷, kad pasirinktumėte likusį laiką |→|.
2.Rankenėle ○ nustatykite naują laiką.
3.Išeikite iš skydelio ir laikas bus patvirtintas po 5 sekundžių.

Kai nustatytas laikas baigiasi

- ▶ Ekrane bus rodoma „END“ (pabaiga), orkaitė nustos gaminti ir kas kelias sekundes pasigirs signalas.
- ▶ Ekrane vėl bus rodoma „Paskutinio naudojimo trukmė“.

SVARBU.

- ▶ Jei pradėsite gaminti nenustatę gaminimo trukmės, orkaitė veiks nuolat, kol sustabdysite gaminimą rankiniu būdu, o ekrane laikas bus skaičiuojamas nuo 00:00.
- ▶ Jei ekrane skaičiuojamas laikas, nustatote trukmę, ekrane bus skaičiuojamas likęs laikas, kol pasibaigs nustatytas laikas.
- ▶ Jei nustatysite gaminimo trukmę, orkaitė nustos veikti, kai laikas pasibaigs.
- ▶ Negalite nustatyti valymo vandeniu „Aqua Clean“ funkcijų trukmės.

2. Nustatyti laikmatį

Norint nustatyti atgalinį skaičiavimą.
Ši funkcija neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.
Pasirinkite ir nustatykite laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garsinis signalas. Laikmatį taip pat galima naudoti, kai prietaisas išjungtas.

Nustatykite laikmatį, kuris primintų jums pradėti arba baigti darbą.
1.Slinkite žemyn ir nustokite liesti, kai pasirodys indikatorius.
2.Nustatykite laikmatį pasukdami rankenėlę .
3.Laikmatis bus nustatytas po 6 sekundžių, kai atitrauksite pirštą nuo skydelio.
4.Ekrane bus rodomas likęs laikas, skaičiuojamas atgal.
5.Kai laikas baigsis, kelias sekundes skambės garsinis signalas.

Norėdami atšaukti laikmačio nustatymą
1.Slinkite žemyn ir nustokite liesti, kai pasirodys indikatorius.
2.Pasukite rankenėlę , kad nustatytumėte laiką 00:00; palieskite , kad atšauktumėte laikmatį.

Bendrosios gairės

Ši orkaitė sukurta taip, kad keturi elementai ir galinis ventiliatorius būtų naudojami skirtingai derinant, ji veiksmingiau veiktų ir turėtų platų funkcijų spektrą, leidžiantį puikiai paruošti visokį maistą.

1. KEPIMAS

Norėdami kuo geriau iškepti, visada įkaitinkite orkaitę. Pasiekus iš anksto nustatytą temperatūrą, pasigirs garsas.

- Kol orkaitė kaista, gali būti įjungtas kepimo ant grotelių.
- Neatidarykite durelių, kol nebus praėję bent 3/4 kepimo laiko.
- Įsitikinkite, kad kepimo formos nesiliečia viena su kita ar orkaitės kraštais.
- Kepant dvigubą patiekalo kiekį (ypač sausainius) gali tekti pailginti kepimo laiką kelias minutes.
- Nuo jūsų indų priklausys kepimo laikas. Tamsios keptuvės sugeria šilumą greičiau nei atspindinčios keptuvės; naudojant stiklinius indus gali reikėti žemesnės temperatūros.
- Kepant ant kelių lentynų, kepimo laiką taip pat gali tekti šiek tiek pailginti.
- Kepdami ant kelių lentynų, visada palikite tarpą tarp lentynų, kad oras galėtų cirkuliuoti.

Lentynos padėčių vadovas

Dėkite kepinį ant grotelių taip, kad indo viršus būtų orkaitės ertmės centre.

2. SKRUDINIMAS

- Naudokite „Kepimas ant grotelių su ventiliatoriumi“ arba „Kepimas su ventiliatoriumi“ režimą mėsai, vištienai ar daržovėms kepti.
- Bekauliai, susukti arba įdaryti kepiniai kepa ilgiau nei kepiniai su kaulais.
- Paukštiena turi būti gerai iškepusi, jos sultys turi būti skaidrios, o vidinė temperatūra – 75 °C.
- Jei naudojate kepimo maišelį, naudokite „Kepimas su ventiliatoriumi“ arba „Priverstinis vėdinimas“ režimą ir laikykitės gamintojo nurodymų.
- Jei norite kepti uždengtoje keptuvėje, naudokite „Kepimas su ventiliatoriumi“ funkciją ir padidinkite temperatūrą 20 °C.

- Didesnius mėsos gabalėlius kepkite žemesnėje temperatūroje ilgesnį laiką. Mėsa iškeps tolygiau.
- Visada kepkite mėsą riebia puse į viršų. Tada būtų galima nešlakstyti.
- Iškepę visada palikite mėsą pabūti bent 10 minučių, kad susistovėtų sultys.
- Atminkite, kad išėmus mėsą iš orkaitės, ji keps dar kelias minutes.

3. KEPIMAS ANT GROTELIŲ

- Tai sveikesnė alternatyva, nei kepti aliejuje.
- Ant grotelių visada kepkite visiškai uždarę orkaitės dureles.
- Jei naudojate stiklinius arba keraminius indus, įsitikinkite, kad jie gali atlaikyti aukštą kepimo ant grotelių temperatūrą.
- Kad neperdurtumėte mėsos ir neišbėgtų sultys, kepimo metu mėsą apverskite žnyplėmis arba mentele.
- Mėsą kepimo metu patepkite trupučiu aliejaus, kad ji išliktų sultinga. Arba marinuokite mėsą prieš kepdami ant grotelių (tačiau atminkite, kad kai kurie marinatai gali lengvai pridegti).
- Jei įmanoma, tuo pačiu metu kepkite ant grotelių panašaus storio mėsos gabalėlius. Tada tikrai tolygiai iškeps.
- Visada atidžiai stebėkite maistą kepdami ant grotelių, kad jis nesudegtų ar nesukeptų per daug.

Lentynos padėčių vadovas

- Gamindami plonesnius mėsos gabalus, norėdami maistą skrudinti ar apskrudinti iki parudavimo, dėkite lentyną į aukštesnę padėtį.
- Storesnius mėsos gabalus reikėtų kepinti ant apatinių lentynų arba naudoti žemesnį kepimo ant grotelių nustatymą, kad jie tolygiai iškeptų.

4. PAKARTOTINIS PAŠILDYMAS

- Naudokite „Kepimas“ arba „Kepimas su ventiliatoriumi“ režimą maistui pašildyti. „Kepimas“ ir „Kepimas su ventiliatoriumi“ ypač gerai tinka gaminiams su tešla pašildyti, nes kaitinant iš apačios, tešlos apvalkalas vėl taps traškesnis.
- Visada pakaitinkite maistą, kad jis būtų labai karštas. Tai sumažina užteršimo kenksmingomis bakterijomis riziką.

Bendrosios gairės

SVARBU!

- Priklausomai nuo modelio, prietaisas gali turėti tik kai kurias iš šių funkcijų.
- Visas funkcijas naudokite uždarę orkaitės dureles.

1. Statinė

viršutiniai išoriniai ir apatiniai elementai

- Šiluma sklinda tiek iš viršutinių, tiek iš apatinių elementų. Šioje funkcijoje ventiliatorius nenaudojamas.
- Idealiai tinka pyragams ir patiekalams, kuriuos reikia kepti ilgą laiką arba žemoje temperatūroje.
- Ši funkcija netinka kepant ant kelių lentynų.

Idealiai tinka drėgniems patiekalams, kuriems reikia daugiau laiko kepti, pvz., sodriems vaisių pyragams.

2. Kelių lygių

ventiliatorius ir galinis elementas

- Ant skirtingų lentynų keptų sausainių išorė yra traški, o vidus tąsus.
- Mėsa ir paukštiena yra gardžiai apskrudę ir čirška, tačiau išlieka sultingi ir minkšti.
- Troškinys iškepa puikiai, o pašildoma greitai ir veiksmingai.
- Jei patiekalo programą keičiate iš „Statinė“ į „Kelių lygių“, rekomenduojame sutrumpinti kepimo laiką arba sumažinti temperatūrą maždaug 20 °C.
- Kepant maistą, kurį reikia kelti ilgesnį laiką (pvz., ilgiau nei valandą) gali tekti sumažinti ir laiką, ir temperatūrą.

Idealiai tinka įvairiems sausainiams, bandelėms, ir įvairiems keksiukams kepti.

3. Kepimas ant grotelių + ventiliatorius 

ventiliatorius ir viršutiniai vidiniai bei viršutiniai išoriniai elementai

- Šiai funkcijai naudojamas intensyvus viršutinių kaitinimo elementų karštis viršui skrudimui, kad parustų, ir ventiliatorius, kad maistas tolygiai iškeptų.
- Mėsa, paukštiena ir daržovės iškepa puikiai; maistas iš išorės traškus ir parudęs, o viduje išlieka sultingas ir minkštas.

Idealiai tinka nepjaustytam viščiukui, jautienos nugarinei arba mėgstamai vištienai, žuviai ir kepsniui kepti ant grotelių.

4. „Dvigubas kepimas ant grotelių“ 

viršutiniai vidiniai ir išoriniai elementai

- Iš abiejų viršutinių elementų sklinda intensyvus spinduliuojamas karštis. Tarp „LO“ ir „HI“ (100 % galios) yra 11 pakopų.
- Iš anksto įkaitinti nebūtina, nors kai kurie žmonės leidžia elementui kaisti kelias minutes prieš dėdami maistą po keptuvu.
- Tinkamiausia funkcija daugeliui patiekalų „užbaigti“, pavyzdžiui, apkepti bulvių apkepo ar fritatos viršų, kad paruduotų.

Idealiai tinka duonai skrudinti arba patiekalams apskrudinti užbaigiant.

5. Konvekcija + ventiliatorius 

ventiliatorius plius viršutiniai išoriniai ir apatiniai elementai

- Orkaitės ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą iš viršutinių išorinių ir apatinių kaitinimo elementų ir paskirsto jį orkaitės ertmėje.
- Gaminamas maistas paprastai apskrunda greičiau nei gaminamas įprastai, naudojant tradicinę funkciją „Statinė“.
- Gali tekti sutrumpinti laiką, palyginti su rekomenduojamu tradiciniams gaminiams.
- Vaisiams, daržovėms ir žolelėms džiovinti naudokite konvekcijos ir ventiliatoriaus režimą žemoje temperatūroje, pvz., 50 °C.

Idealiai tinka kepant ant vienos lentynos, kai iškepama greičiau nei per valandą – pavyzdžiui, keksiukams ar bandelėms, taip pat tokiems patiekalams kaip enčilados.

6. Pyragėlių kepimas 

ventiliatorius ir apatinis elementas

Ši funkcija įkaitina orkaitę iki 180 °C maždaug 8 minutes.

- ▶ Ventiliatorius paskirsto apatinio elemento šilumą visoje orkaitėje.
- ▶ Suteikia intensyvų karštį maisto apačiai ir leidžia švelniai apskrudinti maisto viršų.

Idealiai tinka saldiems ir nesaldiems pyragėliams bei subtiliems patiekalams, kurių pagrindas turi būti traškus, o viršus šiek tiek apskrudęs, pvz., fritatai, kišui.

7. Kepsnys 

1 etapas: ventiliatorius ir viršutiniai vidiniai ir išoriniai elementai
2 etapas: viršutiniai vidiniai ir apatiniai elementai

- ▶ Apkepimas: pradinis 20 minučių etapas, kurio metu kepsnys apskrunda, o išorė karamelizuojasi.
- ▶ Gaminimas nustatytoje temperatūroje: po apkepimo temperatūra likusiam kepimo laikui sumažės iki nustatyto lygio, todėl kepsnys bus minkštas ir sultingas.
- ▶ Orkaitės nereikia įkaitinti. Maistas turi būti įdėtas į orkaitę prieš paleidžiant funkciją.
- ▶ Jei norite, naudokite kepimo groteles arba tinklelį, arba padėkite daržoves po kepsniu, kad sultys nutekėtų nuo mėsos. Tai leis karštam orui cirkuliuoti ir po mėsa.

Idealiai tinka mėsai ir daržovėms kepti. Rekomenduojama kepti didelį gabalą mėsos. Kad geriau pavyktų, galite naudoti mėsos zondą.

SVARBU!

Kepsnio kimo funkcija suskirstyta į du veiksmus:
1 veiksmas: pirmąsias 20 minučių orkaitė veiks su ventiliatoriumi bei viršutiniais vidiniais ir viršutiniais išoriniais kaitinimo elementais (jei temperatūra pasieks 250 °C, orkaitė automatiškai nustos kaitinti).
2 veiksmas: temperatūrai nukritus iki nustatyto nustatymo, orkaitė naudos viršutinius vidinius ir apatinius kaitinimo elementus.
Jei nustatytas kepimo laikas yra trumpesnis nei 20 minučių, orkaitė atliks tik pirmąjį etapą.

8. Apatinis 

tik apatinis elementas

- Šiluma sklinda tik iš apatinio elemento, ventiliatorius nenaudojamas.
- Kepkite tik ant vienos lentynos vienu metu.
- Orkaitė bus karštesnė viršuje.

Idealiai tinka maistui, kurį reikia švelniai kepti ir kuris turi tešlos pagrindą, pavyzdžiui, kreminiams pyragėliams, pyragams, kišams ir sūrio pyragui arba bet kam, kam nereikia tiesioginio kaitinimo ir viršaus apskrudimo.

9. Gruzdinimas karštu oru 

- Kad geriau iškeptų, maistą paskleiskite kepimo skardoje arba oro gruzdintuvo krepšelyje.
- Atkartoja sąlygas, naudojamas oro gruzdintuvėje.
- Sveikesnis kepimo būdas, kuriuo maistas pagaminamas traškesnis naudojant mažiau aliejaus. Kad kuo geriau pavyktų, maistą aptepkite 1–2 šaukštais aliejaus.
- Iš anksto supakuotam maistui: jei gamintojo gaminimo patarimuose siūloma naudoti ne ventiliatoriaus funkciją, sumažinkite temperatūrą 20 °C.
- Kepimas ant vienos lentynos: kepkite viršutinėje orkaitės dalyje, bet ne aukščiausioje lentynos padėtyje.
- Išankstinis pašildymas nereikalingas. Kad kuo geriau pavyktų, rekomenduojama maistą į orkaitę įdėti iš karto po to, kai funkcija pradedama.

Idealiai tinka:
maistui, gaminamam iš šaldytų produktų, arba tešloje apvoliotam ir trupiniuose apvoliotam maistui, kuris paprastai būtų kepamas giliau riebaluose.

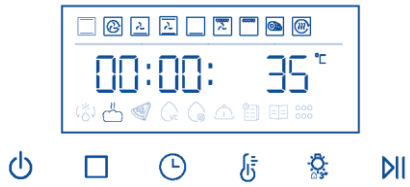
- Kad galėtumėte kuo geriau gaminti, rekomenduojame susipažinti su toliau pateikta lentele. Kiekviena funkcija turi iš anksto nustatytą temperatūrą, kurią galite pakeisti, atsižvelgdami į maisto rūšį ir svorį.

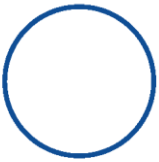
Maistas	Lentynos	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Traškučiai	Kepimo skarda	205	15–20	4
Traškučiai	„AirFry“ krepšelis	205	15–20	3
Bulvių plokštainiai	Lentyna	200	20–25	3
Vištienos gabaliukai	Kepimo skarda	200	18–23	4
Vištienos gabaliukai	„AirFry“ krepšelis	205	18–23	3
Vištienos sparneliai	Lentyna	180	20–25	3

Pikto-grama	Funkcija	Iš anksto nustatyta temperatūra (°C)	Temperatūros intervalas (°C)	Trukmės diapazonas	Įkaitinimas
	Statinė	180	30–300	00:01–23:59	√
	Kelių lygių lygiai	160	30–300		√
	Kepimas ant grotelių + ventiliatorius	180	30–250		√
	Dvigubas kepimas ant grotelių	AUKŠTA	ŽEMA, 1–9, AUKŠTA		×
	Konvekcija + ventiliatorius	200	30–250		√
	Pyragėlių kepimas	160	30–250		√
	Kepsnys	165	30–250		×
	Apačia	160	30–220		√
	Gruzdinimas karštu oru	200	160–275		×

AUTOMATINĖ GAMINIMO PROGRAMA

Išmanioji programa gali padėti pagaminti maistą efektyviau ir skaniau, taip pat gali padėti lengvai išvalyti prietaisą.





Galite pasirinkti išmaniąją programą, pasukdami rankenėlę ◯, kad galėtumėte slinkti per visas funkcijas.

1. Naudojant įrodymą

Naudokite šią funkciją tešlai pakildinti prieš kepant. Jei reikia, tešlą galite kildinti kelis kartus.

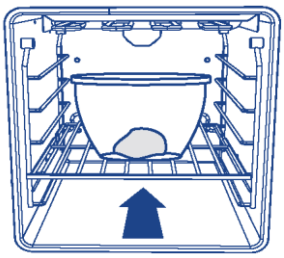
SVARBU!

- ► Tešlos kildinimui reikalinga žema temperatūra.
- ► Orkaitė veikia automatiškai iš anksto nustatytoje temperatūroje.
- ► Ši funkcija veiks tik tada, kai ertmė bus atvėsusi.

1.Sukdami rankenėlę ◯ slinkite iki tešlos kildinimo nustatymo. Ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta 35 °C temperatūra.
Pastaba. Jei orkaitės ertmė per karšta:

- ► pasigirs tonas, mirksės ir gali įsijungti ventiliatorius.
- ► Atidarykite dureles, kad orkaitė atvėstų.

Tešlą sudėkite į karščiui atsparų dubenį, uždenkite maistine plėvele arba švaria drėgna šluoste ir padėkite dubenį į orkaitės vidurį.



2. Priklausomai nuo jūsų kulinarinės patirties, galite nustatyti tešlos kildinimo laiką.

3. Palieskite ⏯, kad pradėtumėte tešlos kildinimą.
Jei nustatysite trukmę, ekranas rodys likusį laiką.

SVARBU!
Nedėkite tešlos į orkaitę, kol ji neatvėso.

4. Jei nustatote tešlos kildinimo trukmę, kai tešlos kildinimo funkcija baigiasi.
Pasigirs signalas ir galėsite išimti dubenį iš orkaitės.
Patikrinkite tešlą, ar ji pakankamai pakilo (tešla turėtų atrodyti daug didesnė). Norėdami patikrinti, ar tešla iškilo, švelniai paspauskite ją vienu pirštu. Įduba turėtų lėtai vėl užsipildyti.
▶ Jei nenustatote trukmės, turite stebėti tešlos kildinimo būseną ir sustabdyti kildinimą palaikydami ▷||, kai tešlos kildinimas bus baigtas.

Jei norite dar kartą pakildinti tešlą:
Palieskite □, naudokite rankenėlę ○, kad grįžtumėte į tešlos kildinimo funkciją.
Norėdami atkurti tešlos kildinimo funkciją, atlikite ankstesniame puslapyje nurodytus veiksmus.

5. Tešlos kildinimo atšaukimas
Palieskite ir palaikykite ▷|| arba slinkite prie kitos funkcijos.

2. Atitirpinimo funkcijos naudojimas

Naudokite šią funkciją maistui atitirpinti prieš jį gamindami.

SVARBU!
Atitirpinimui reikalinga žema temperatūra.
Orkaitė veikia automatiškai iš anksto nustatytoje temperatūroje.
1.Naudokite rankenėlę ○, kad slinktumėte iki atitirpinimo.
Pastaba. Ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta 35 °C temperatūra.
2.Nuimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę. Neuždenkite maisto dubeniu ar lėkšte, nes tai gali pailginti atitirpinimo laiką. Dėkite į pirmąją lentynos vietą nuo apačios.
3.Palieskite ▷||, kad pradėtumėte atitirpinimą.
Jei reikia, galite nustatyti trukmę prieš pradedant atitirpinimą; ekrane bus rodoma likusi trukmė.

3. Maisto ruošimas žemoje temperatūroje („Sous Vide“) VC

1.Naudokite šią funkciją maistui gaminti žemesnėje temperatūroje nei įprastai. Galite gaminti mėsą, daržoves ar vaisius, kad jie būtų minkšti ir sultingi. Siekiant geresnės kokybės, elkitės su maistu ypač atsargiai.

SVARBU DĖL MAISTO SAUGUMO

- Naudokite kuo šviežesnius, aukštos kokybės maisto produktus.
- Prieš gamindami šviežius produktus, visada laikykite juos tinkamomis sąlygomis.
- Prieš gamindami maistą, visada nuvalykite produktus.
- Norėdami gerai ir saugiai pagaminti, visada gaminkite maistą pagal gaminimo lentelėse nurodytas vertes.
- Siekiant išvengti saugos problemų, maisto negalima ilgesnį laiką laikyti žemesnėje nei 60 °C temperatūroje.
- Žemoje temperatūroje galima gaminti tik tuos maisto produktus, kuriuos galima valgyti žalius ir tik trumpą laiką.
- Maistas, ką tik ištrauktas iš orkaitės naudojus VC funkciją, yra skaniausias, todėl rekomenduojama valgyti iškart po pagaminimo. Galite: greitai sumažinti temperatūrą (galite įdėti maistą į ledo vonelę ir padėti į šaldytuvą), maistą galite laikyti šaldytuve 2–3 dienas.
- Nenaudokite „Sous Vide“ funkcijos maisto likučiams pašildyti.
- Visada laikykite žalią ir virtą maistą atskirai, kad jie nesiliestų vienas su kitu.
- Nenaudokite tų pačių įrankių mėsai ir daržovėms. Jei tai darysite, kruopščiai nuplaukite įrankius.
- Gamindami patiekalus su žaliais kiaušiniais saugokite, kad kiaušinių baltymai ar tryniai nesiliestų su išorine kiaušinių lukštų dalimi.

SVARBU NAUDOJANT VAKUUMINIO VIRIMO FUNKCIJĄ:

- „Sous Vide“ funkcijai reikalinga įranga yra vakuumavimo aparatas ir vakuuminiai maišeliai.
- Jei norite vakuumuoti skysčius, naudokite kamerinį vakuumavimo aparatą. Tai galima atlikti tik tokio tipo vakuumavimo aparatu.
- Naudokite „Sous Vide“ funkcijai tinkamus vakuuminius maišelius.
- Nenaudokite vakuuminių maišelių pakartotinai.
- Maistą dėkite trečio sluoksnio centre, kad jis tolygiai iškeptų.
- Nustatykite vakuumo lygį kuo aukščiau, kad keptų greičiau ir tolygiau.
- Kad vakuuminis maišelis būtų saugiai uždarytas, įsitikinkite, kad sandarinimo vieta yra švari.

2.Bendrosios „Sous Vide“ gairės:

- Priklausomai nuo skonio, į patiekalą galite įpilti šiek tiek aliejaus ir prieskonių.
- Pradėdami „Sous Vide“, maistą saikingai pagardinkite.
- Naudojami česnako milteliai vietoj žalio česnako.
- Vietoj alyvuogių aliejaus galite naudoti neutralaus tipo aliejų.
- Palaikykite kuo aukštesnį vakuumo laipsnį (99,9 %), kad maistas iškeptų greičiau ir tolygiau.

2.1 Maisto ruošimas žemoje temperatūroje („Sous Vide“) Mėsa

- Nenaudokite storesnių mėsos gabalų nei nurodyta lentelėse, nes jie gali neiškepti.
- Lentelėse nurodyti minimalūs būtini gaminimo laikai. Kepimo laiką galima pailginti atsižvelgiant į asmeninius pageidavimus.
- Naudokite tik mėsą be kaulų, kad nepažeistumėte vakuuminių maišelių.
- Kad paukštienos filė būtų skanesnė, prieš ir po vakuuminio pakavimo kepkite ją ant pusės su oda.
- Iškepę vakuume, apkepkite mėsos paviršių svieste – skonis bus daug geresnis.

Maistas	Maisto produktų storis	Maisto kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautiena					
Jautienos išpjova vidutinio dydžio	4 cm	400	63	120	3
Jautienos išpjova vidutiniš-kai gerai iškepta	4 cm	400	66	120	3
Jautienos išpjova gerai iškepta	4 cm	400	70	120	3
Veršienos filė vidutiniškai iškepta	4 cm	400	60	120	3
Veršienos išpjova gerai iškepta	4 cm	400	65	120	3

Maistas	Maisto produktų storis	Maisto kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ėriena / žvėriena					
Vidutiniškai iškepta ėriena	3 cm	400	65	105–115	3
Mėsa	3 cm	400	90	120	3
Triušiena be kaulų	1,5 cm	400	75	120	3
Paukštiena					
Vištienos krūtinėlė be kaulų	3 cm	500	70	120	3
Anties krūtinėlė be kaulo	2 cm	500	65	140–160	3
Kalakutienos krūtinėlė be kaulų	2 cm	500	70	75–85	3
Žemos temperatūros kiaušiniai					
Puikiai tinka uždėti ant skrebučio	Įprastas dydis	/	60	90	3
Trynys tamprus, formuojamas, vis dar minkštas ir blizgus	Įprastas dydis	/	65	90	3
Trynys standėja, yra grūdėtas, tačiau vis dar minkštas	Įprastas dydis	/	71	60	3
Trynys yra grūdėtas ir trupantis, ir pradeda įgauti žalią spalvą	Įprastas dydis	/	80	60	3

2.2 Maisto ruošimas žemoje temperatūroje („Sous Vide“) Žuvis ir jūros gėrybės

- ▶ Nenaudokite storesnių žuvies porcijų, nei nurodoma lentelėse, nes jos gali neiškepti.
- ▶ Prieš dėdami žuvų filė į vakuuminį maišelį, nusausinkite jas popieriniu rankšluosčiu.
- ▶ Kepdami midijas, į vakuuminį maišelį įpilkite šiek tiek vandens.

Maistas	Maisto produktų storis	Maisto kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Padėtis
Žuvis ir jūros gėrybės					
Jūrinio karšio filė	4 filės, 1 cm	500	70	25	3
Jūrinio ešerio filė	4 filės, 1 cm	500	70	25	3
Menkė	2 filės 2 cm	500	65	90	3
Šukutės	didelio dydžio	500	60	100–110	3
Krevetės be kiauto	didelio dydžio	500	75	26–30	3

2.3 Maisto ruošimas žemoje temperatūroje („Sous Vide“) Daržovės

- ▶ Nulupkite daržoves, jei reikia.
- ▶ Kai kurių daržovių spalva gali pasikeisti, kai jas nulupate ir kepate vakuuminiame maišelyje.
- ▶ Kad artišokai išsaugotų spalvą, nuvalę ir supjaustę, panardinkite juos į vandenį su citrinos sultimis.

Maistas	Maisto produktų storis	Maisto kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Daržovės					
Žali smidrai	vientisi	500	68	90	3
Baltieji smidrai	vientisi	500	68	90	3
Cukinija	1 cm griežinėliai	500	90	90	3
Poras	juostelės arba žiedai	500	90	90	3
Baklažanas	1 cm griežinėliai	500	90	90	3
Moliūgas	2 cm storio gabalėliai	500	90	90	3
Paprika	juostelės arba ketvirčiai	500	90	90	3
Salieras	1 cm žiedai	500	90	90	3
Morkos	0,5 cm griežinėliai	500	90	90	3
Saliero šaknis	1 cm griežinėliai	500	90	90	3
Pankoliai	1 cm griežinėliai	500	90	90	3

Maistas	Maisto produktų storis	Maisto kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Daržovės					
Bulvės	1 cm griežinėliai	500	90	90	3
Artišokų širdelės	supjaustytos į ketvirčius	500	90	90	3

2.4 Maisto ruošimas žemoje temperatūroje („Sous Vide“) Vaisiai ir saldumynai

- ▶ Nulupkite vaisius, pašalinkite sėklas ir šerdis, jei reikia.
- ▶ Kad obuoliai ir kriaušės išsaugotų spalvą, nuvalę ir supjaustę, panardinkite juos į vandenį su citrinos sultimis.
- ▶ Norėdami kuo geriau pagaminti, maistą gaminkite iš karto, kai tam paruošiate.

Maistas	Maisto produktų storis	Maisto kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Vaisiai					
Persikai	perpjauti per pusę	2 vaisiai	90	60	3
Slyvos	perpjautos per pusę	500	90	60	3
Mangai	supjaustyti maždaug 2 x 2 cm kubeliais	1 vaisius	90	60	3
Nektarinas	juostelės arba žiedai	1 vaisius	90	60	3
Ananasas	1 cm griežinėliai	500	90	60	3
Obuoliai	supjaustyti į ketvirčius	2 vaisiai	90	60	3
Kriaušės	perpjautos per pusę	2 vaisiai	90	60	3
Vanilinis kremas	po 350 g kiekvie-name maišelyje	500	85	60	3

4. Picos režimas 

- Šia funkcija pakaitinsite orkaitę maždaug 14 minučių iki 300 °C.
- Ventiliatorius paskirsto apatinio elemento šilumą po visą orkaitę.
- Puikiai tinka picai kepti, nes pagrindas gražiai apskrus, neperkepant viršaus.
- Kad kuo geriau pavyktų, akmenį picai kepti kaitinkite bent 1 valandą ir kepkite ją 1-je arba 2-oje orkaitės lentynos padėtyje.

Pica	Tipas	Priedai / virtuvės reikmenys	Lentynos padėtis	Temperatūra °C	Kepimo laikas minutėmis.
Užšaldyta	Plonas pagrindas	Vielinė lentynėlė	2	190–210	15–20
	Storas pagrindas	Vielinė lentynėlė	2	180–200	20–25
Naminis	Plonas pagrindas	Kepimo skarda	2	230–250	10–15
	Plonas pagrindas	Picos padėklas	2	230–250	8–12
	Storas pagrindas	Kepimo skarda	2	210–220	15–20
	Storas pagrindas	Picos padėklas	2	210–220	15–20
	Plonas pagrindas	Kepimo skarda	2	300	4–6
	Plonas pagrindas	Picos padėklas	2	300	3–5

SVARBU!

Jei nenustatėte trukmės picos režimui, orkaitė veiks nuolat, kol ją rankiniu būdu išjungsite. Reikėtų atidžiau stebėti maisto būklę, kad jis nebūtų perkeptas.

5. Džiovinimas
ventiliatorius ir galinis elementas

Džiovinimas – tai išmanios kaitinimo funkcijos, leidžiančios puikiai išdžiovinti vaisius, daržoves ir žoleles. Taikant šį konservavimo būdą, kvapiosios medžiagos sukoncentruojamos dehidratuojant. Taip pat galite švelniai kepti orkaitėje ruošiamus patiekalus, pavyzdžiui, apkepus, troškinius ir keptinius.

Prietaisas optimaliai kontroliuoja energijos tiekimą į orkaitę. Maistas ruošiamas etapais, naudojant likutinę šilumą. Tai reiškia, kad jis išlieka sultingesnis ir mažiau paruduoja.

Džiovinimui naudokite tik nei trupučio neįgedusius vaisius, daržoves ir žoleles ir kruopščiai juos nuplaukite. Vielinę lentynėlę iškloki te riebalams atspariu arba kepimo popieriumi. Nusausinkite vandens perteklių nuo vaisių ir palikite juos išdžiūti.

Rekomenduojama nustatymo temperatūra yra 60–110 °C.

Jei reikia, supjaustykite lygiomis dalimis arba plonais griežinėliais. Neluptus vaisius sudėkite ant indo pjaustytu paviršiumi į viršų. Pasirūpinkite, kad ant grotelių vaisiai ir grybai nepersidengtų vienas su kitu.

Daržoves sutarkuokite, o tada blanširuokite. Leiskite blanširuotoms daržovėms nuvarvėti ir tolygiai paskirstykite jas ant grotelių.

Džiovinkite žoleles nenuskabę nuo stiebo. Žoleles tolygiai ir nedidelėmis krūvelėmis išdėliokite ant grotelių.

Labai sultingus vaisius ir daržoves kelis kartus apverskite. Išdžiovinę, nedelsdami nuimkite iš popieriaus išdžiovintus produktus.

Ši funkcija daugiausia skirta energijai taupyti gaminant.

Idealiai tinka džiovinti vaisius, daržoves, žoleles, mėsą ir jūros gėrybes.

Maistas	Pasiruošimas	Temperatūra (°C)	Laikas	Lentynos padėtis
Kopūsto lapai	Virta	70	1 val. 30 min.	3
Kininės pupuolės	Virta	55	3 val.	3
Batatų skiltelė	Garinta	55	13 val., apverskite po 2 val.	3
Mangų griežinėliai	/	70	8 val., apverskite po 4 val.	3
Bananų griežinėliai	Pamirkyta sūriame vandenyje	55	7 val., apversti po 2 val.	3
Citrinų griežinėliai		55	15 val., apversti po 2 val.	3
Obuolių griežinėliai	Pamirkyta sūriame vandenyje	55	8 val., apversti po 2 val.	3
Liesa neapdorota mėsa		55	7 val., apversti po 2 val.	3
Neapdorota vištienos krūtinėlė		70	5 val., apversti po 1 val.	3
Krevetės su kiautais	Virta	70	6 val., apversti po 2 val.	3
Vytinta jautiena	Virta ir marinuota	90	2 val.	3

*Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.

6. Šildymas

Idealiai tinka: paruošto maisto šilumai palaikyti arba lėkštėms ir serviravimo indams pašildyti.

1.Užtikrina pastovią žemą, žemesnę nei 100 °C, temperatūrą.
2.Norėdami pašildyti šaltą maistą, naudokite kitą funkciją arba GAMINIMAS PAGAL MAISTO TIPĄ, kad maistas būtų labai karštas, tada pakeiskite funkciją į ŠILDYMAS, nes vien ši funkcija nepašildys šalto maisto iki pakankamai aukštos temperatūros, kad sunaikintų kenksmingas bakterijas.

7. Paskutiniai ruošti patiekalai

Jūsų „Haier“ orkaitė gali automatiškai įsiminti, kuriuos patiekalus ruošėte pastaruosius kartus. Tada galite lengvai pagaminti pasirinkdami 5 ankstesnius receptus.

1.Palieskite ☐, naudokite rankenėlę ◌, kad slinktumėte per funkcijas iki , paspauskite rankenėlę ◌, kad patvirtintumėte.

Jei nėra išsaugotų paskutinių ruoštų patiekalų, ekrane bus rodoma „----“.

Jei yra išsaugotų paskutinių ruoštų patiekalų, ekrane bus rodoma patiekalo temperatūra ir gaminimo trukmė. Galite nustatyti temperatūrą ir kepimo laiką.

2.Jei norite dabar uždaryti paskutinį kartą ruoštus patiekalus, palieskite ☐.

3.Palieskite ⏯, kad pradėtumėte gaminti. Ekrane pakaitomis bus rodoma iš anksto nustatyta ir dabartinė temperatūra.

8. „Aqua Clean“

Rankiniu būdu pašalinkite kuo daugiau nešvarumų. Išimkite priedus ir lentynų atramas, kad išvalytumėte šonines sieneles. „Aqua Clean“ funkcijos padeda valyti prietaiso vidų garais. Kad geriau pavyktų, funkciją turėtumėte paleisti, kai prietaisas atvės.

Nurodytas laikas yra susijęs su funkcijos trukme ir neapima laiko, reikalingo naudotojui išvalyti ertmę.

Kai aktyvi „Aqua Clean“ funkcija, negalima nustatyti temperatūros ir laiko.

1.Į orkaitės dugną įpilkite 200 ml vandens.

2.Palieskite ☐, naudokite ◌, kad slinktumėte per funkcijas iki .

3.Paspauskite ⏯, kad paleistumėte funkciją, ekrane bus rodoma 00:20 ir bus skaičiuojamas likęs laikas.

4.Programai pasibaigus, pasigirsta garsinis signalas.

5.Prietaiso vidinį paviršių nuvalykite nebraižančia paviršiaus priežiūros kempine. Ertmei valyti galite naudoti šiltą vandenį arba orkaitės valiklius.

Po valymo orkaitės dureles palaikykite atidarytas maždaug 1 valandą. Palaukite, kol prietaisas išdžius. Norėdami pagreitinti džiovinimą, galite maždaug 15 minučių kaitinti prietaisą karštu oru 150 °C temperatūroje. Maksimalų valymo funkcijos poveikį gausite, jei prietaisą rankiniu būdu išvalysite iš karto po jos pasibaigimo.

ĮSPĖJIMAS.

- ▶ Neatidarykite durelių, kai orkaitė veikia; saugokitės karštų garų.
- ▶ Atidarydami orkaitės dureles pasibaigus programai, saugokitės karštų garų, kad išvengtumėte nudegimų pavojaus.
- ▶ Generatoriui pildyti visada naudokite švarų geriamąjį vandenį. Generatoriui pildyti nenaudokite jokių kitų skysčių.
- ▶ Niekada nepaleiskite garinimo funkcijos nepripildę generatoriaus.
- ▶ Valydami ertmės paviršių kempine, mūvėkite karščiui atsparias pirštines, kad apsaugotumėte rankas.
- ▶ Po naudojimo išvalykite ertmėje likusį vandenį, kad išvengtumėte mikrobų pavojaus.

9. „Smart“ patiekalai

Kad būtų lengviau, galite pasirinkti keletą mėsos patiekalų programų.
1.Palieskite □, naudokite rankenėlę ○, kad slinktumėte funkcijomis iki .
Paspausdami rankenėlę ○ patvirtinkite – ekrane bus rodomas P1.
2.Orkaitėje yra nustatyti 10 patiekalų, galite naudoti rankenėlę ○, kad pasirinktumėte P1–P10.
3.Paspauskite rankenėlę ○, kad patvirtintumėte dabartinį patiekalą.
Jei pirmojo lygio patiekale yra antrinio lygio patiekalų, ekrane bus rodoma P1-1, P1-2...
4.Žr. toliau pateiktą lentelę; naudokite rankenėlę ○, kad pasirinktumėte patiekalą, kurio jums reikia.
5.Paspauskite rankenėlę ○, ekrane bus rodoma temperatūra.
6.Paspauskite ⏯, kad prasidėtų gaminimas.
Galite paliesti □, kad grįžtumėte į ankstesnį meniu.

AUTOMATINĖ GAMINIMO PROGRAMA

Pirmojo lygio kodas	Antrojo lygio kodas	Maistas	Būsena	Lentynos	Lentynos padėtis	Funkcija	Laikas minutėmis / maisto kiekis
P1	P1-1	Jautiena (be kaulų)	Retas	Vienguba vielinė lentyna	3	Kepsnys	20/450 g
	P1-2		Vidutinis greitis		3		25/450 g
	P1-3		Puikiai atlikta		3		35/450 g
P2	P2-1	Aukščiausios klasės ŠONKAULIŲ kepsnys	Retas	Vienguba vielinė lentyna	3	Kepsnys	30/450 g
	P2-2		Vidutinis greitis		3		35/450 g
	P2-3		Puikiai atlikta		3		40/450 g
P3	P3-1	Ėriuko koja (su kaulais)	Vidutinis greitis	Vienguba vielinė lentyna	3	Kepsnys	28/450 g
	P3-2		Puikiai atlikta		3		33/450 g
P4	P4-1	Ėriuko koja (be kaulų)	Vidutinis greitis	Vienguba vielinė lentyna	3	Kepsnys	35/450 g
	P4-2		Puikiai atlikta		3		45/450 g
P5	P5-1	Veršiena	Vidutinis greitis	Vienguba vielinė lentyna	3	Kepsnys	40/450 g
	P5-2		Puikiai atlikta		3		45/450 g
P6	P6-1	Kalakutas (visas)	Su įdaru	Vienguba vielinė lentyna	1	Kepimas	22/450 g
	P6-2		Be įdaro		1		20/450 g
P7	P7-1	Mėsa (be kaulų)	Vidutinis greitis	Vienguba vielinė lentyna	3	Kepsnys	40/450 g
	P7-2		Puikiai atlikta		3		45/450 g
P8	P8-1	Elniena	Retas	Vienguba vielinė lentyna	4	Kepimas ant grotelių + ventiliatorius	7/450 g
	P8-2		Vidutinis greitis		4		9/450 g
P9		Vištiena (visa)	Puikiai atlikta	Vienguba vielinė lentyna	3	Kepimas ant grotelių + ventiliatorius	45/450 g
P10		Traški mėsa	Traškus		3	Statinė	20

10. Užrakinkite skydelį

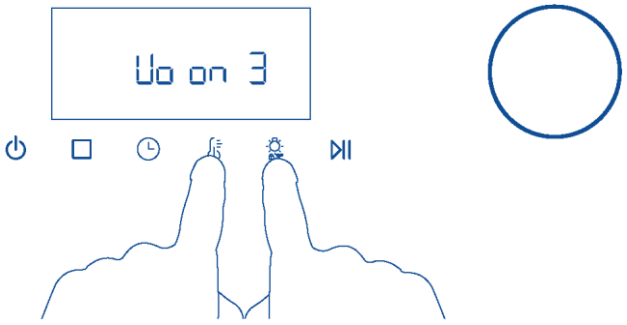
Ši funkcija skirta apsaugoti orkaitę nuo atsitiktinio jos naudojimo (pvz., nuo vaikų). Užrakinus, valdikliai nereaguoja ir orkaitė neįsijungia.

Norėdami užrakinti: palieskite ir palaikykite 3 sekundes, kol užsidegs indikatoriaus lemputė.
Kai skydelis užrakintas, galima valdyti tik įjungimo / išjungimo ir apšvietimo mygtukus.
Jei paliesite kitą mygtuką, sumirksės 3 kartus ir pasigirs signalas.

Norėdami atrakinti: palieskite ir palaikykite 3 sekundes, kol indikatoriaus lemputė užges.

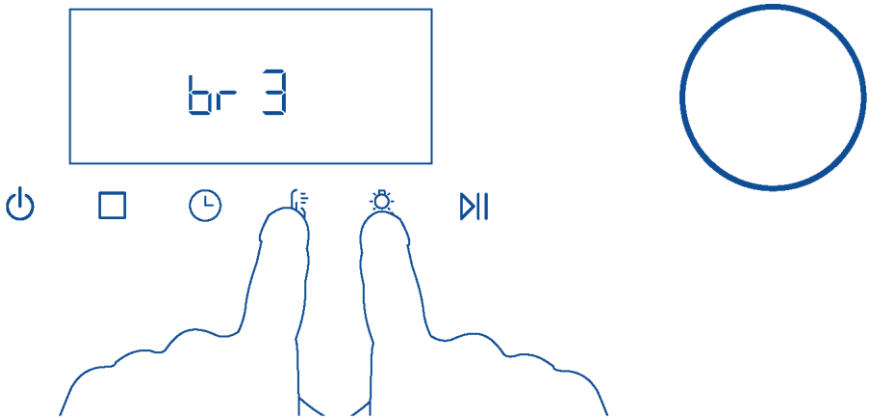
11. Garso stiprumo nustatymas

1.Palieskite ir palaikykite ir kartu 3 sekundes, ekrane bus rodoma Sb oF.
2.Rankenėle pereikite prie garso stiprumo nustatymo, ir ekrane bus rodoma Vo on 3. Paspauskite rankenėlę, kad nustatytumėte garsumą.
3.Rankenėle pakeiskite garso būseną (1 / 2 / 3 / oF).
4.Paspauskite , kad išsaugotumėte nustatymą ir išeitumėte.
► Numatytasis garso nustatymas yra 3.



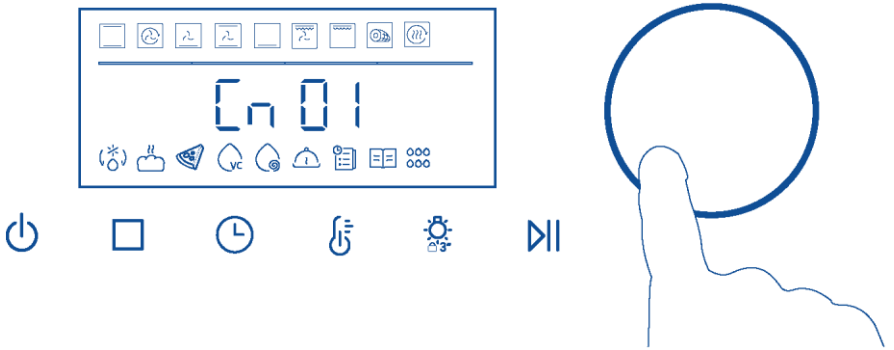
12. Ekrano šviesumo nustatymas

1.Palieskite ir palaikykite ir kartu 3 sekundes, ekrane bus rodoma .
2.Rankenėle slinkite iki ekrano šviesumo nustatymo, ir ekrane bus rodoma . Paspauskite rankenėlę, kad nustatytumėte ryškumą.
3.Rankenėle pakeiskite garso būseną (/ /).
4.Paspauskite , kad išsaugotumėte nustatymą ir išeitumėte.
► Numatytasis ekrano šviesumo nustatymas yra .



13. Daugiapakopis gaminimas

▶ Naudodami šią funkciją galite nustatyti kelias programas vienu metu.



1.Rankenėle ◯ pasirinkite gaminimo funkciją, nustatykite trukmę ir temperatūrą, tada paspauskite ◯ ir 3 sekundes palaikykite, kad patvirtintumėte – tai pirmas žingsnis, ekrane bus rodoma „Cn 01“.
2.Rankenėle ◯ pasirinkite kitą funkciją, nustatykite trukmę ir temperatūrą, tada paspauskite ◯ ir 3 sekundes palaikykite, kad patvirtintumėte – tai pirmas žingsnis, ekrane bus rodoma „Cn 02“.

3.Jei reikia nustatyti trečiąjį žingsnį pakartojant 2 veiksmą, ekrane bus rodoma „Cn 03“.
4.Paspauskite ⏯, kad pradėtumėte pašildymą, ekrane bus rodoma „Cn 01“.
5.Kai įkaitinimas baigsis, pasigirs signalas, įdėkite patiekalą į orkaitę ir nedelsdami uždarykite dureles. Ekrane pakaitomis bus rodoma nustatyta temperatūra, likęs laikas ir „Cn 01“.
6.Kai „Cn 01“ etapas bus baigtas, orkaitė persijungs į „Cn 02“, o ekrane bus rodomi „Cn 02“ nustatymai. Jei nustatysite „Cn 03“ žingsnį, orkaitė persijungs į C3 žingsnį.
7.Kai gaminimas baigsis, pasigirs signalas ir ekrane pasirodys „END“ (pabaiga).

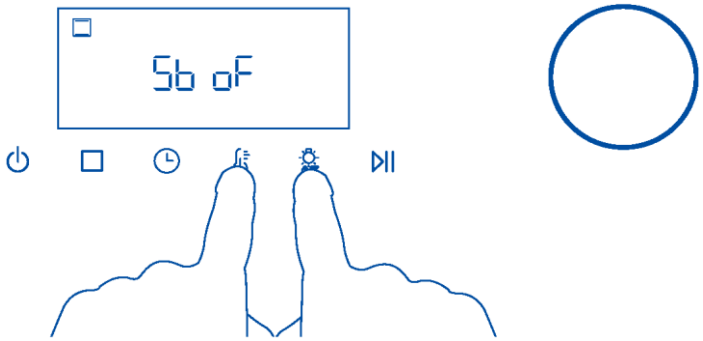
ĮSPĖJIMAS.

1.Galite nustatyti ne daugiau kaip 3 gaminimo etapus.
2.Ne visos funkcijos gali būti pridėtos prie kelių etapų gaminimo. Negalima naudoti paskutinių patiekalų, „Smart“ patiekalų, picos režimo, kepsnio, kepimo ant grotelių ir „Aqua Clean“ funkcijų gaminant keliais etapais.
3.Turite paspausti ⏲ 3 sekundes, kad pridėtumėte gaminimą keliais etapais prie savo nustatymų. Jei nustatote tik laiką ir temperatūrą, bet nepaspaudžiate ⏲, žingsnis nebus nustatytas.
4.Įkaitinimas veikia tik pirmu etapu.
5.Jei nenustatysite žingsnių trukmės, negalėsite paliesti ⏲, kad pridėtumėte dabartinius nustatymus prie savo gaminimo keliais etapais.
6.Keliais etapais vykdomą gaminimą galite atšaukti, palaikydami ⏯ 3 s.

14. Šabo nustatymas

Ši aplinkybė skirta tikėjimo išpažinėjams, kurie per šabą laikosi reikalavimo „nedirbti“.
Kol jūsų orkaitė veikia šabo nustatymu:

- ▶ Ekranas ir indikatoriai nešvies, mygtukai, išskyrus maitinimo mygtuką, nereaguos.
- ▶ Neskambės jokie garsai ar pyptelėjimai.
- ▶ Nebus rodomi jokie įspėjimo kodai ar temperatūros pokyčiai.
- ▶ Kepimas yra vienintelė funkcija, galima šabo režimu.



Kaip nustatyti šabo nustatymą
1.Palieskite ir palaikykite ir kartu 3 sekundes, ekrane bus rodoma Sb oF.
2.Galite naudoti tik kepimo funkciją, kitų funkcijų pasirinkti negalima.
3.Nustatykite temperatūrą ir darbo laiką. Galite nustatyti laiką iki 84 valandų. Jei laikas nenustatytas, orkaitė keps tol, kol išjungsite šabo nustatymą.
4.Paspauskite , kad pradėtumėte šabo režimą.

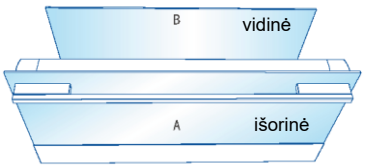
Orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros, o ekranas išsijungs.

Priminimas:

Šabo nustatymo negalima atšaukti, kai orkaitė yra išjungta. Kai orkaitė vėl įjungiama, šabo režimas veikia taip pat, kaip anksčiau.
Norėdami išjungti šabo nustatymą
Palieskite ir palaikykite 3 sekundes, kol ekrane pasirodys paros laikas ir orkaitė išsijungs.

Rankinis valymas

VISADA	NIEKADA
• Prieš rankinį valymą ar techninę priežiūrą visada pirmiausia palaukite, kol orkaitė atvės iki saugios liesti temperatūros, tada išjunkite jos maitinimą sieniniame lizde. • Prieš pradėdami valyti orkaitę, perskaitykite šias valymo instrukcijas ir skyrių „Sauga ir įspėjimai“. • Kad nešvarumai nepridegtų ir neprikibtų, rekomenduojame po kiekvieno naudojimo nuo orkaitės ertmės emalio pašalinti lengvai pasiekiamus išsiliejusius skysčius, maisto ar riebalų dėmes.	• Niekada nenaudokite garinio valytuvo. • Niekada nelaikykite orkaitėje degių medžiagų. • Niekada nenaudokite abrazyvinių ar stiprių valiklių, aštrių audinių, šveitimo kempinėlių ar plieninių šveistukų. Kai kurie nailono šveistukai taip pat gali subraižyti. Pirmiausia patikrinkite etiketę. • Niekada nenaudokite orkaitės valiklio katalizinėms orkaitės plokštėms valyti. • Niekada nepalikite šarminių (druskingų išsiliejimų) ar rūgštinių medžiagų (pvz., citrinų sulčių ar acto) ant orkaitės paviršių. • Niekada nenaudokite valymo priemonių su chloru arba rūgštimi.

KAS?	KAIP?	SVARBU!
Stikliniai paviršiai (orkaitės durelių stiklai, valdymo skydelis)	Durys sudarytos iš 2 stiklo plokščių  Norėdami nuvalyti stiklo plokštę, pirmiausia turėsite nuimti dureles ir vidinę stiklo plokštę. Instrukcijas rasite skyriuje „Durelių stiklo plokščių nuėmimas ir keitimas valymui“. 1. Valykite švelnaus ploviklio arba maistinės sodos ir karšto vandens tirpalu, tada nusausinkite. 2. Nuvalykite stiklo valikliu ir nusausinkite minkštu, nepūkuotu audiniu.	• Stikliniams paviršiams valyti nenaudokite orkaitės valiklių ar kitų stiprių / abrazyvinių valiklių, šluosčių, šveitimo kempinėlių, plieninių šveistukų ar aštrių metalinių grandiklių. Jie subraižo stiklą ir gali pažeisti jo specialią dangą, dėl ko stiklas gali įtrūkti arba sudužti. • Net jei valote tik vidinį stiklą (B), pirmiausia nuimkite dureles ir stiklą. Valant stiklą, kai plokštė durelėse, valymo skystis gali nutekėti pro tarpus ir išdžiūti ant vidinių komponentų. • Valydami valdymo skydelio stiklą, būkite ypač atsargūs. Naudokite tik drėgną šluostę su plovikliu.

KAS?	KAIP?	SVARBU!
Nerūdijančiojo plieno juostelė / rankena orkaitės durelių priekyje	1. Valykite švelniu ploviklio ir karšto vandens tirpalu, tada nusausinkite mikropluošto šluoste. 2. Jei reikia, naudokite tinkamą nerūdijančio plieno valiklį ir poliruokite jį.	• Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų nerūdijančio plieno valiklyje nėra chloro junginių, nes jie yra ėsdinantys ir gali pažeisti jūsų orkaitės išvaizdą. • Visada trinkite nerūdijančiojo plieno rašto kryptimi.
Orkaitės durelių aliuminio rėmas ir plastikiniai kampiniai spaustukai	Nuvalykite švelnaus ploviklio ir karšto vandens tirpalu, tada nusausinkite.	/
Teleskopinės stumdomos lentynų atramos	Nuvalykite drėgnu audiniu ir švelniu plovikliu. Nenuvalykite ir nenuplaukite baltų tepalų (matomų, kai išstumti slankikliai).	• Neplaukite jų indaplovėje, panardinkite į muiluotą vandenį, naudokite orkaitės valiklį, nes tai pašalins baltus tepalus ir neleis slankikliams sklandžiai judėti.
Krosnelės ertmė	Išimkite iš orkaitės viską: visas lentynas ir skardas, šonines groteles, katalizines plokštes. 1. Nuimkite orkaitės dureles (žr. instrukcijas tolesniuose puslapiuose). 2. Orkaitės vidų nuvalykite buitiniais valikliais arba amoniako pagrindu pagamintu valikliu. 3. Nuvalykite drėgnu audiniu ir leiskite visiškai išdžiūti.	• Kad nešvarumai nepridegtų ir netaptų sunkiai pašalinami, rekomenduojame po kiekvieno naudojimo nuo emaliuotų paviršių pašalinti lengvai pasiekiamus išsiliejusius skysčius, maisto ar riebalų dėmes. • Kad būtų lengviau valyti orkaitę, galite nuimti orkaitės dureles. Instrukcijas rasite tolesniuose puslapiuose.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

KAS?	KAIP?	SVARBU!
Kepimo ant grotelių skarda Kepimo grotelės Šoniniai laikikliai Orkaitės lentynos Kepimo skarda	• Valykite švelnaus ploviklio ir šilto vandens tirpalu. • Pridegusias, sunkiai įveikiamas dėmes iš anksto pamirkykite indaplovės miltelių ir karšto vandens tirpale. • Išskyrus kepimo skardą, šias dalis taip pat galima plauti indaplovėje.	/
Orkaitės sandariklis	Valykite švelnaus ploviklio ir šilto vandens tirpalu.	/

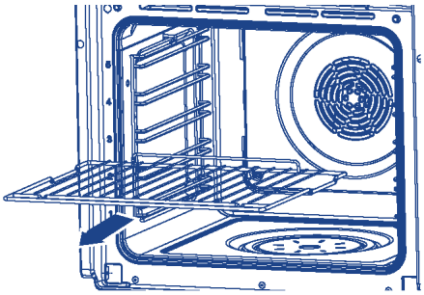
Šoninių lentynų nuėmimas

SVARBU!

Visada pirmiausia išjunkite orkaitę ties sieniniu jungikliu. Prieš pradėdami, įsitikinkite, kad orkaitė visiškai atvėso.

Nuimkite visas lentynas:

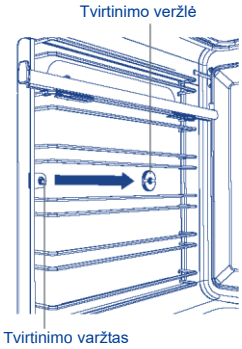
Ištraukite visas lentynas ir pašalinkite jas.
Kad būtų lengviau pasiekti, rekomenduojame nuimti orkaitės dureles.
Žr. „Orkaitės durelių nuėmimas ir įdėjimas“.

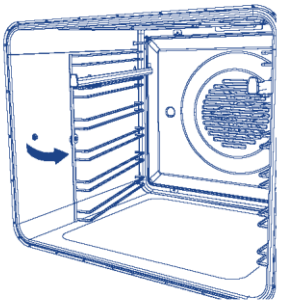


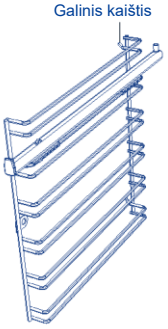
Nuimkite abi šonines lentynas:

Atsukite ir nuimkite tvirtinimo veržlę šoninio laikiklio priekyje. Jei reikia, varžtą atlaisvinkite moneta.

1. Traukite šoninę lentyną link orkaitės centro, kol iš priekinės ąselės išlįs tvirtinimo varžtas.
2. Stumkite šoninį laikiklį į priekį, kol galiniai kaiščiai išlįs iš skylių.

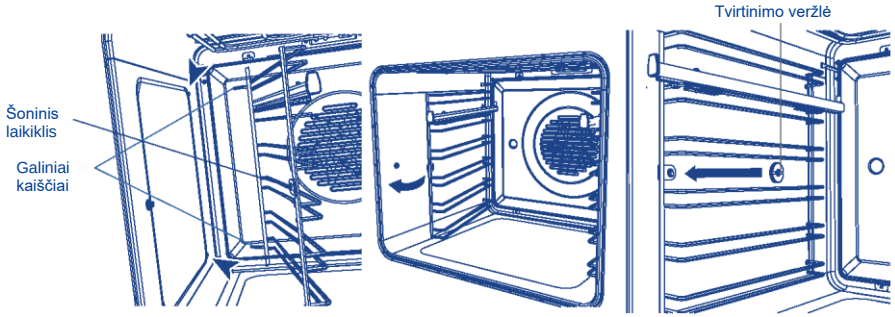






Pakeiskite šoninę lentyną:

1. Įstumkite šoninių grotelių galinius kaiščius į skyles orkaitės gale.
2. Užmaukite šoninio laikiklio priekinę ąselę ant tvirtinimo varžto.
3. Pakeiskite tvirtinimo veržlę. Veržlei priveržti galite naudoti monetą.

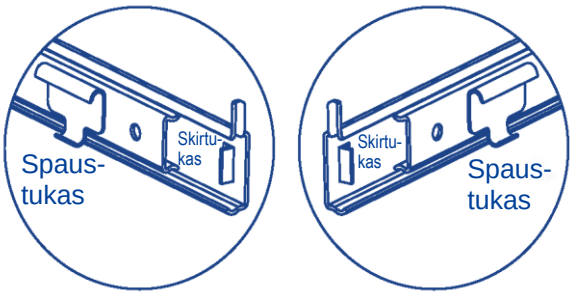


Stumdomų lentynų laikiklių nuėmimas ir montavimas.

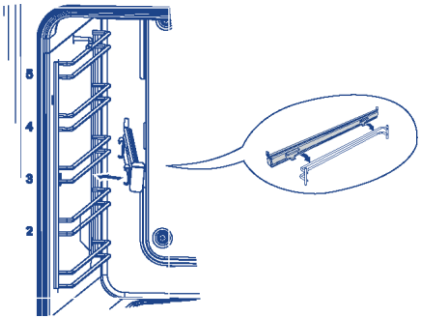
SVARBU!

Tik kompaktiškos orkaitės:
Stumdomų lentynų atramų negalima naudoti 3 ir 4 lentynų padėtyse.

Kad tilptų
1. Įsitikinkite, kad slankikliai yra įstatyti teisinga kryptimi (slankiklių vidinėje pusėje yra stačiakampio formos ąselė, kaip parodyta).
2. Uždėkite spaustukų viršų ant šoninio laikiklio, priekinis spaustukas turėtų būti pritvirtintas kuo arčiau šoninio laikiklio priekio. Įsitikinkite, kad galinis spaustukas užsifiksavo.
3. Pasukite slankiklį žemyn ir spragtelėdami užfiksuokite spaustukų apačią.



Kaip išimti
Suimkite slankiklį ir pasukite apačią į viršų, kad atlaisvintumėte spaustukus ir juos nuimtumėte.



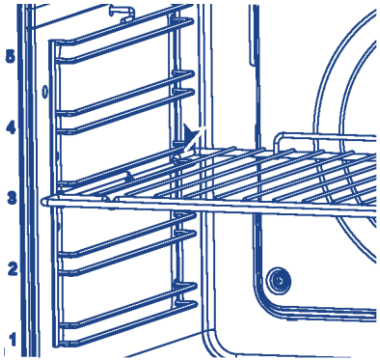
Montuodami stumdomas grotelių atramas, būtinai dėkite:

- pirmiausia šonines lentynas,
- slankiklius į viršutines lentynos padėties groteles (1 ir 2 lentynos padėtys tik kompaktiškose orkaitėse),
- abi kiekvienos grotelių slankiklių poros puses.

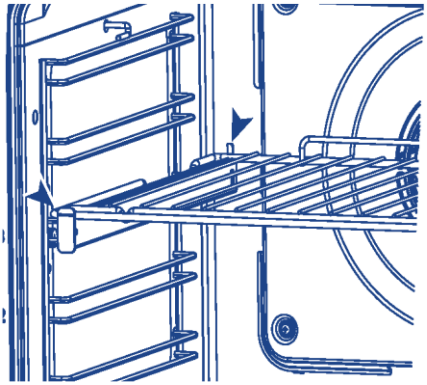
Kaip įstatyti orkaitės skardas ir kepimo ant grotelių keptuvę atgal

Įstumkite reikalingas lentynas, įsitikindami, kad:

- jos slysta tarp dviejų lentynos padėties grotelių (nebent naudojama slankiojanti lentynos atrama),
- įpjova nukreipta žemyn,
- apsauginis turėklas yra gale.



Lentynos montavimas tarp dviejų grotelių



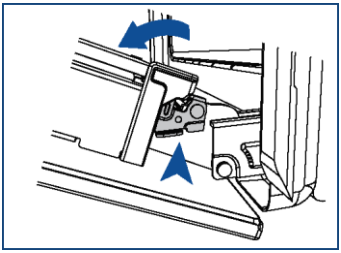
Lentynos montavimas ant stumdomos lentynos atramos

Orkaitės durelių nuėmimas ir įdėjimas atgal.

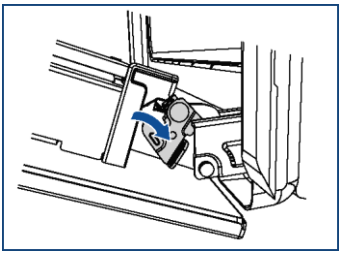
SVARBU!

Būkite atsargūs, orkaitės durelės sunkios.

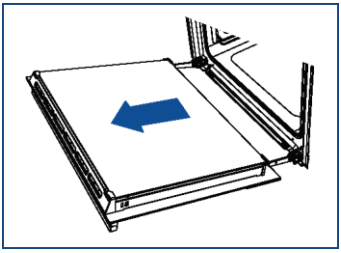
Norėdami nuimti duris:



1. Visiškai atidarykite duris. Abiejose durų lankstų pusėse raskite dvi mažas metalines fiksavimo svirtis.

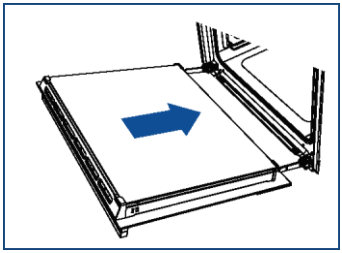


2. Kad atlaisvintumėte duris nuo lankstų, iki galo nuspauskite kiekvieną fiksavimo svirtį žemyn.

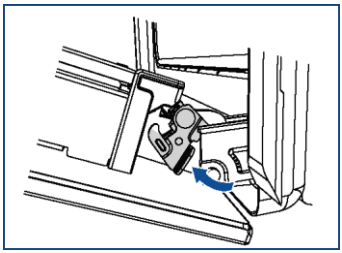


3. Laikydami duris iš abiejų pusių, atsargiai ištraukite duris į išorę ir tolyn nuo lankstų.

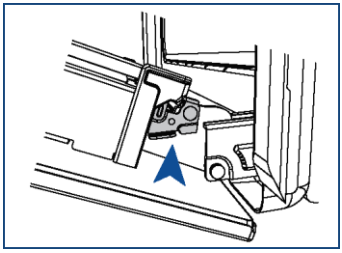
Norėdami vėl sumontuoti duris:



1. Laikydami duris iš abiejų pusių, sulygiuokite durų apačioje esančias skyles su lankstais ir užstumkite duris.



2. Kai durys bus visiškai uždėtos ant lankstų, iki galo pastumkite kiekvieną fiksavimo svirtį aukštyn, kad durys užsifiksuotų ant lankstų.



3. SVARBU!
Prieš bandydami uždaryti duris, įsitikinkite, kad abi svirtys yra visiškai užfiksuotos.

Durų stiklo plokščių nuėmimas valymui.

SVARBU!

Prieš valydami visada išjunkite orkaitę prie sieninio jungiklio. Prieš pradėdami, įsitikinkite, kad orkaitė visiškai atvėso.

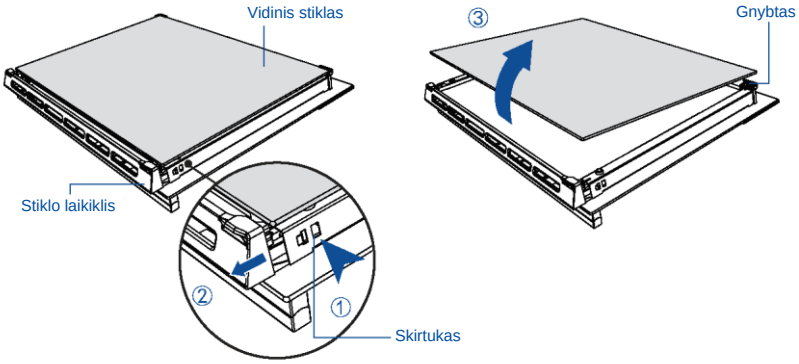
- Būtinai labai atidžiai laikykitės toliau pateiktų atsargumo priemonių ir nurodymų. Neteisingai pakeitę stiklo plokštes ir dureles, galite sugadinti orkaitę ir panaikinti garantiją.
- Būkite atsargūs, orkaitės durelės sunkios (11 kg). Jei turite kokių nors abejonių, nebandykite nuimti durelių.
- Įsitikinkite, kad orkaitė ir visos jos dalys atvėso. Nemėginkite dirbti su karštomis orkaitės dalimis.
- Būkite ypač atsargūs dirbdami su stiklo plokštėmis. Stenkitės, kad stiklo kampai ir kraštai neatsitrenktų į jokį paviršių. Dėl to stiklas gali sudužti.
- Stikliniams paviršiams valyti nenaudokite orkaitės valiklių ar kitų stiprių / abrazyvinių valiklių, šluosčių, šveitimo kempinėlių, plieninių šveistukų ar aštrių metalinių grandiklių. Jie subraižo stiklą ir gali pažeisti jo specialią dangą, dėl ko stiklas gali įtrūkti arba sudužti.
- Jei ant kurio nors stiklo pastebėjote bet kokių pažeidimo požymių (pvz., įskilimų ar įtrūkimų), nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąją remonto dirbtuvę arba klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įsitikinkite, kad teisingai pakeitėte visas stiklo plokštes. Nenaudokite orkaitės, jei visos stiklo plokštės nėra tinkamai įdėtos į vietą.
- Jei stiklo plokštes sunku išimti arba vėl įdėti, nedarykite to per jėgą. Kreipkitės pagalbos į įgaliotąją remonto dirbtuvę arba klientų aptarnavimo tarnybą.

Pastaba. Aptarnavimo vizitams, kurių metu teikiama pagalba, susijusi su orkaitės naudojimu ar priežiūra, garantija negalioja.

Rekomenduojame nuimti dureles, kad būtų lengviau valyti stiklą. Instrukcijas žr. skyriuje „Orkaitės durelių nuėmimas ir įdėjimas“. Nuėmę dureles, padėkite jas ant minkšto, švaraus ir lygaus paviršiaus.

Būtinai labai atidžiai laikykitės toliau pateiktų atsargumo priemonių ir nurodymų. Neteisingai pakeitę stiklo plokštes ir dureles, galite sugadinti orkaitę ir panaikinti garantiją.

Kaip išimti vidinio stiklo plokštę
1. Palieskite stiklo laikiklio ąseles abiejose durelių pusėse.
2. Traukite stiklo laikiklį aukštyn, kol ąselės atsidurs viršutinėje skylėje.
3. Laikydami vidinio stiklo plokštės viršų, švelniai traukite plokštę link durų viršaus, kol stiklas atlaisvins nuo gnybto durų apačioje, ir iškelkite jį.
Nekreipkite stiklo plokštės per dideliu kampu, nes galite ją sugadinti.



Durelių stiklo plokščių įdėjimas išvalius.

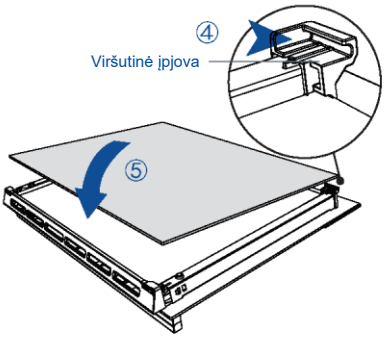
Vėl dėdami stiklo plokštes įsitikinkite, kad:

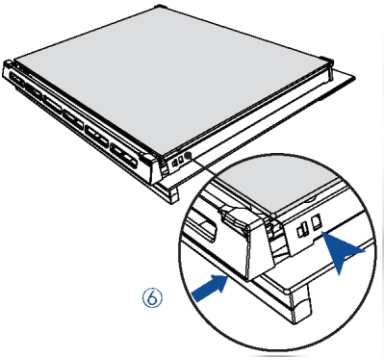
- įdedate vidinio stiklo plokštę tinkamai, kaip parodyta. Stiklo plokštė turi būti toliau aprašytoje padėtyje, kad tilptų į dureles ir orkaitė tikrai saugiai bei tinkamai veiktų.
- ypač saugokite, kad stiklo kraštai neatsitrenktų į jokį daiktą ar paviršių, nespauskite stiklų per jėgą. Jei kyla sunkumų vėl įdedant stiklus, išimkite juos ir vėl pradėkite procesą nuo pradžių. Jei tai vis tiek nepadeda, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Kaip vėl įdėti vidinio stiklo plokštę
Įsitikinkite, kad stiklo plokštė yra pasukta teisinga puse į viršų
(t. y. logotipas turėtų būti įskaitomas durų apačioje).
4. Įstumkite stiklo plokštę į įpjovą durelių apačioje.
5. Nuleiskite stiklo plokštę ant gnybto durų viršuje.
6. Įstumkite stiklo laikiklius atgal į vietą ir įsitikinkite, kad jie tvirtai pritvirtinti.

SVARBU!

Įsitikinkite, kad stiklo laikikliai yra tinkamai ir tvirtai pritvirtinti, o stiklo plokštė – saugiai.





Orkaitės lempučių keitimas

Prietaisas tiekiamas su G apšvietimo efektyvumo klasės lempute.
Pastaba. Orkaitės lemputės pakeitimui garantija netaikoma.

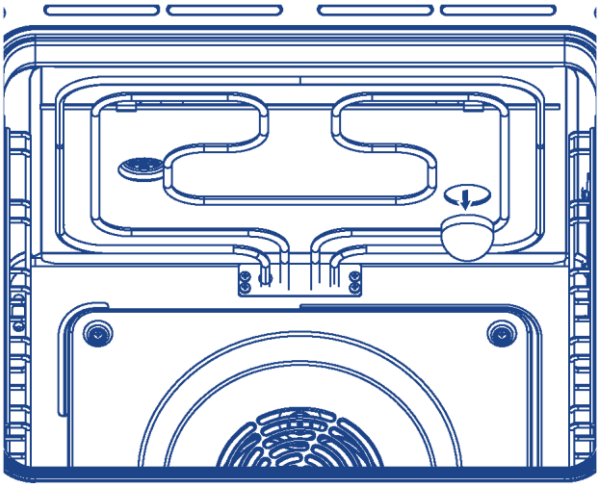
Lemputė yra orkaitės lubose, priekinės dalies centre.

Kai kuriuose modeliuose naudojamos G9 halogeninės lemputės, kurių specifikacijos yra 220–240 V, 50 Hz ir 25 W.
Visada laikykite pakaitinę lemputę suėmę minkštu audiniu. Prisilietus prie lemputės sutrumpės jos naudojimo laikas.

Lemputės keitimas
1. Prieš keisdami lemputę, leiskite orkaitės ertmei ir kepimo ant grotelių elementui atvėsti.

SVARBU!
Prieš tęsdami, atjunkite orkaitę nuo sieninio jungiklio.

2. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę, atsukite stiklinį dangtelį.
3. Atsargiai ištraukite perdegusią halogeninę lemputę.
4. Atsargiai įdėkite naują lemputę.
5. Sukdami pagal laikrodžio rodyklę, užsukite stiklinį dangtelį.
6. Įjunkite orkaitę ir nustatykite laikrodį (instrukcijas žr. skyriuje „Naudojimas pirmą kartą“).



Trikčių šalinimo lentelė

Jei iškilo problema, peržiūrėkite toliau pateiktą lentelę, kad pamatytumėte, ar galite ją išspręsti. Jei problemos išspręsti nepavyksta arba ji išlieka, kreipkitės į įgaliotąją remonto dirbtuvę arba į klientų aptarnavimo tarnybą.

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	KĄ DARYTI
Bendroji informacija		
Orkaitė neveikia.	Nėra maitinimo.	Patikrinkite, ar įjungtas pagrindinis maitinimo šaltinis (sienos jungiklis), ar nesuveikė saugiklis ir ar jūsų vietovėje nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų.
Orkaitė neveikia, bet ekranas šviečia.	Orkaitė nustatyta automatinio gaminimo režimui „Auto Cooking“.	Instrukcijas žr. skyriuje „Automatinis gaminimas „Auto Cooking“.
Atidarius orkaitės dureles, lemputės neįsijungia.	Perdegė orkaitės lemputė (-ės). Durys netinkamai sumontuotos. Orkaitė veikia šabo nustatymu.	Pakeiskite lemputę (-es). Instrukcijas rasite skyriuje „Priežiūra ir valymas“. Instrukcijas, kaip tinkamai sumontuoti dureles, rasite skyriuje „Priežiūra ir valymas“.
Orkaitė nešildo.	Durelės netinkamai uždarytos arba jos per dažnai atidaromos gaminimo metu.	Kaitinimo elementai išjungiami, kai durelės atidaromos. Įsitikinkite, kad durelės tinkamai uždarytos, ir gaminimo metu stenkitės jų neatidarinėti dažnai.
Orkaitės durelių stiklo plokštė įtrūkusi, įskilusi arba sudužusi.	Neteisingai valyta arba stiklo kraštas atsitrenkė į kažką.	Jūs NEGALITE naudoti orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąją remonto dirbtuvę arba klientų aptarnavimo tarnybą.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	KĄ DARYTI
Bendroji informacija		
Jaučiu, kaip iš ventiliacijos angų pučia karštas oras, kai išjungiu orkaitę.	Tai normalu.	Dėl saugumo priežasčių aušinimo ventiliatoriai veiks ir toliau, net ir išjungus orkaitę. Ventiliatoriai automatiškai išsijungs, kai orkaitė atvės.
Orkaitės ventiliatorius įsijungia, kai pasirenku funkciją, kuri nenaudoja ventiliatoriaus (pvz., kepimo arba klasikinio kepimo).	Tai normalu. Ventiliatorius įsijungia, kol orkaitė kaista. Jis gali išsijungti, kai orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.	Palaukite, kol pasigirs ilgas signalas ir užsidegs visi kaitinimo indikatoriai: tada orkaitė bus paruošta naudoti.
Orkaitė kaista, bet ekranas tamsus.	Orkaitėje nustatyta parinktis „Ekranas išjungtas“. Orkaitė veikia šabo nustatymu.	Norėdami išeiti iš parinkties „Ekranas išjungtas“, palieskite ir palaikykite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻, kol ekrane bus parodytas paros laikas. Norėdami išeiti iš šabo nustatymų, palieskite ir palaikykite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻, kol ekrane bus parodytas paros laikas.
Orkaitė atšaukia automatinį gaminimą, kai bandau reguliuoti laikrodžio nustatymus.	Orkaitė buvo nustatyta automatiškai gaminti, kai bandėte reguliuoti laikrodžio nustatymus.	Laikrodžio nustatymus galite reguliuoti tik tada, kai orkaitėje nėra nustatytas automatinis gaminimas „Auto Cooking“.
Orkaitės paleidimo mygtukas neveikia arba orkaitė neįsijungia, rodoma tik „dE mo“.	Orkaitė veikia demonstraciniu režimu.	Paspauskite „☼“ ir „⏯“ 5 sekundes, kad išeitumėte iš demonstracinio režimo. Arba atjunkite orkaitės maitinimą ir vėl jį įjunkite, kad išeitumėte iš demonstracinio režimo.

Jei kyla problemų, orkaitė:
- ▶ automatiškai sustabdo visas orkaitės funkcijas,
- ▶ pypteli penkis kartus,
- ▶ rodo įspėjimo kodą.

SVARBU!

Jei parodomas įspėjimo kodas, neišjunkite orkaitės maitinimo šaltinio (sieninio jungiklio), nebent toliau pateiktoje lentelėje pateiktose instrukcijose tai konkrečiai nurodyta. Orkaitėje yra aušinimo ventiliatoriai, kurie reikalingi orkaitės komponentams aušinti. Išjungus maitinimą, kai orkaitė per karšta, galima pažeisti orkaitę ir aplinkines spinteles.

Ką daryti, jei rodomas įspėjimo kodas:

1. Jei pypsėjimas dar nenutilo, palieskite bet kurį mygtuką, kad jį sustabdytumėte.
2. Užsirašykite rodomą įspėjimo kodą. Jums gali prireikti šios informacijos.
3. Peržiūrėkite toliau pateiktą lentelę, kad pamatytumėte, ar galite patys išspręsti problemą, ir vadovaukitės instrukcijomis.
4. Jei galite išspręsti problemą ir įspėjimo kodas nepasikartoja, galite toliau naudoti orkaitę.

ARBA

Jei negalite patys išspręsti problemos arba įspėjimo kodas vėl pasirodo ir problema išlieka: palaukite, kol sustos aušinimo ventiliatoriai ir orkaitė visiškai atvės, tada atjunkite orkaitės maitinimą nuo sieninio lizdo ir susisiekite su įgaliotąja remonto dirbtuve arba klientų aptarnavimo tarnyba, nurodydami įspėjimo kodo informaciją.

ĮSPĖJIMO KODAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	KĄ DARYTI
Er+skaičius	Techninis gedimas.	1. Užsirašykite įspėjimo kodą. 2. Palaukite, kol aušinimo ventiliatoriai sustos ir orkaitė visiškai atvės. 3. Išjunkite orkaitės maitinimą išjungikliu arba nuo sieninio lizdo. 4. Paskambinkite į įgaliotąją remonto dirbtuvę arba klientų aptarnavimo tarnybą ir pateikite įspėjimo kodo informaciją.

GARANTIJA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš kreipdamiesi dėl aptarnavimo ar pagalbos.

Patikrinkite, ką galite padaryti patys. Žr. diegimo instrukcijas ir naudotojo vadovą ir patikrinkite, ar:

1. Jūsų gaminys yra tinkamai įrengtas.
2. Jūs esate susipažinęs su jo įprastu veikimu.

PRIETAISO ŠALINIMAS

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES ir JK teisės aktą S.I. 3113/2013 dėl 2013 m. Elektros ir elektroninės įrangos atliekų reglamento, susijusio su elektros ir elektronikos prietaisais (EEĮA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir taršių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai tvarkomos, siekiant tinkamai atskirti bei pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas. Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

– elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
– elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialius surinkimo punktus, kuriuos valdo savivaldybė arba registruota bendrovė.



Daugelyje šalių stambių gabaritų elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų.
Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui – jis turi jį priimti nemokamai (suteikti vienkartinę paslaugą), jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tokias pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Jei įmanoma, orkaitės įkaitinimo stenkitės išvengti ir bandykite visada pripildyti orkaitę. Orkaitės dureles darinėkite kaip galima rečiau, nes kiekvieną kartą atidarius orkaitę iš ertmės sklinda šiluma. Norėdami stipriai sumažinti elektros energijos sąnaudas, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki numatyto maisto ruošimo laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą. Pasirūpinkite, kad sandarikliai būtų švarūs ir tvarkingi, kad išvengtumėte šilumos sklaidos už ertmės ribų. Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėto maisto gaminimo programą – maisto gaminimo procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826.

Būklė	Energijos suvartojimas	Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai pasiekia būklę
Budėjimo režimas su informacijos arba būsenos rodymu	0,8 W	20 min.



PAGAMINTA KINIJOJE

CE

Haier

Haier

Iebūvējamā elektriskā cepeškrāsns

Lietotāja rokasgrāmata

Modelis

H6 ID2L4F43EABB

Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un saglabājiet to turpmākām uzziņām.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

SATURS

DROŠĪBA UN BRĪDINĀJUMI 321
UZSTĀDĪŠANAS NORĀDĪJUMI 325
IEPAZĪŠANĀS AR PRODUKTU 334
PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE 336
FUNKCIJU PIELIETOJUMS 339
GATAVOŠANAS NORĀDES 341
ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS 343
AUTOMĀTISKĀ PROGRAMMA GATAVOŠANAI 348
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA 366
PROBLĒMU NOVĒRŠANA 377
BRĪDINĀJUMU KODI 379
GARANTIJA UN SERVISS 380

Jūsu cepeškrāsns ir rūpīgi izstrādāta drošai darbībai parasto gatavošanas procedūru laikā. To lietojot, lūdzu, ņemiet vērā turpmākās drošības norādes:

BRĪDINĀJUMS!	
	Elektriskās strāvas trieciena risks Pirms cepeškrāsns spuldzes nomaiņas atslēdziet cepeškrāsni no sienas kontaktligzdas. Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrošoks vai trauma.

BRĪDINĀJUMS!	
	Sagriešanās risks Uzmanieties: dažas malas ir asas. Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

BRĪDINĀJUMS!	
	Ugunsbīstamība Gatavošanas laikā nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes alumīnija foliju, traukus, paplātes, ūdeni vai ledu, jo tas izraisa neatgriezeniskus emaljas bojājums; bet cepeškrāsns izklāšana ar alumīnija foliju var pat izraisīt aizdegšanos. Nekad šo ierīci neizmantojiet telpas sildīšanai vai apsildei. Šādas rīcības rezultātā var apdedzināties, gūt traumas vai izraisīt ugunsgrēku. Glabāšana ierīcē vai uz tās: cepeškrāsnī un tās virsmas tuvumā nedrīkst glabāt viegli uzliesmojošus materiālus. Šī ieteikuma neievērošanas iespējamās sekas ir pārkaršana, apdegumi un traumas.

⚠ BRĪDINĀJUMS!



Karstas virsmas bīstamība
Pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst.
Lai nepieļautu apdedzināšanos un applaucēšanos, neļaujiet bērniem atrasties ierīces tuvumā.
Rīkojoties ar karstām virsmām, piemēram, cepeškrāsns restēm vai traukiem, izmantojiet krāsns cimdus vai citus aizsarglīdzekļus.
Atverot cepeškrāsns durvis, rīkojieties uzmanīgi.
Pirms pārtikas izņemšanas vai ievietošanas cepeškrāsnī ļaujiet izplūst karstajam gaisam un tvaikam.
Neaizskariet cepeškrāsns sildelementus un iekšējās virsmas. Sildelementi var būt karsti, pat ja tie ir tumši. Cepeškrāsns iekšējās virsmas sakarst tik spēcīgi, ka var izraisīt apdegumus.
Lietošanas laikā un pēc tam neaizskariet sildelementus un krāsns iekšējās virsmas, kamēr tās nav pietiekami atdzisušas un neļaujiet ar tām saskarties apģērbam vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem. Citas ierīces virsmas var sakarst pietiekami, lai izraisītu apdegumus, piemēram, cepeškrāsns ventilācijas atvere, virsma pie cepeškrāsns ventilācijas atveres un cepeškrāsns durvis.
Šo ieteikumu neievērošanas sekas var būt apdegumi un applaucējumi.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lai, lietojot cepeškrāsni, samazinātu aizdegšanās, elektriskās strāvas trieciena, traumu un bojājumu risku, ievērojiet tālāk sniegtās svarīgās drošības norādes.

- Pirms cepeškrāsns lietošanas izlasiet visus norādījumus. Izmantojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, kā aprakstīts šajā instrukcijā.
- Pareiza uzstādīšana: šī ierīce ir pienācīgi jāuzstāda un jāiezemē kvalificētam tehniskajam speciālistam.
- Izolācijas slēdzis: nodrošiniet, lai šī cepeškrāsns būtu savienota ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves.
- Sadzīves ierīces nav paredzētas bērnu rotaļām.
- Neatstājiet bērnus bez uzraudzības. Bērnus nedrīkst atstāt vienus vai bez uzraudzības ierīces lietošanas zonā. Bērniem nedrīkst atļaut sēdēt vai stāvēt ne uz vienas ierīces daļas.
- Bērni līdz 8 gadu vecumam drīkst tuvoties ierīcei tikai pastāvīgā uzraudzībā. Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām,

ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst veikt tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

- Nelieciet smagus priekšmetus uz krāsns durvīm.
- Valkājiet atbilstošu apģērbu. Lietojot ierīci, nedrīkst valkāt vaļīgu vai nokarenu apģērbu. Pieskaroties kādam elementam vai karstai virsmai, tas var aizdegties vai izkust un jūs varat apdedzināties.
- Lietotāja veikta apkope: nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehniķim.
- Aizdegušos taukus nedzēsiet ar ūdeni.
- Noslāpējiet uguni vai liesmu vai izmantojiet sauso ķīmisko vai putu tipa ugunsdzēsības aparātu.
- Izmantojiet tikai sausus krāsns cimdus vai katlu turētājus.
- Mitri vai slapji trauku turētāji uz karstām virsmām var izraisīt apdedzināšanos ar tvaiku. Neļaujiet trauku turētājiem pieskarties karstām vietām vai sildelementiem. Neizmantojiet dvieli vai lielu audumu kā trauku turētāju. Tas var aizdegties.
- Nesildiet neatvērtus pārtikas konteinerus. Tajos var uzkrāties spiediens, kas var izraisīt konteinera saplīšanu un traumas.
- Droša pārtikas apstrāde: atstājiet ēdienu cepeškrāsnī pēc iespējas īsāku laiku pirms un pēc gatavošanas. Tas ir nepieciešams, lai izvairītos no piesārņojuma ar organismiem, kas var izraisīt saindēšanos ar pārtiku. Īpaši piesardzīgi rīkojieties siltā laikā.
- Nekad nenosedziet ventilācijas atveres.
- Nedarbiniet ierīci, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Uzmanību! No cepeškrāsns augšdaļas ventilācijas atveres (jo tā ir cepeškrāsns dzesēšanas sistēmas daļa) var tikt izpūsts karsts gaiss.
- Cepeškrāsns plauktu novietojums: vienmēr novietojiet plauktus nepieciešamajā vietā, kamēr cepeškrāsns ir vēsa (pirms uzsildīšanas). Ja plaukts ir jāizņem, kad cepeškrāsns ir karsta, neļaujiet cepeškrāsns cimdiem vai trauku turētājam pieskarties karstajiem sildelementiem cepeškrāsnī vai tās pamatnei.
- Netīriet cepeškrāsns blīvējumu un nelietojiet uz tā nekādus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Tas ir būtiski labai hermetizācijai, kas nodrošina efektīvu cepeškrāsns darbību. Jāuzmanās, lai to neberzētu, nesabojātu vai nepārvietotu.
- Neuzstādiet un nedarbiniet ierīci, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Ja saņemat bojātu produktu, nekavējoties sazinieties ar izplatītāju vai uzstādītāju.
- Lai izvairītos no apdegumu riska, neatveriet cepeškrāsns durvis, kamēr tā ģenerē tvaiku.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, asus/abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, vasku un pulēšanas līdzekļus. Nevienā cepeškrāsns daļā un ap to nevajadzētu

izmantot pārdošanā pieejamu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, cepeškrāsns ieliktni un aizsargpārklājumu. Cepeškrāsns durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet kodīgus/abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus metāla skrāpjus, jo tie saskrāpē virsmu, un tas var izraisīt stikla saplīšanu.

- Tīriet tikai šajā rokasgrāmatā norādītās daļas.
- Nevienas cepeškrāsns daļas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Neglabājiet virs cepeškrāsns lietas, kuras var iekārot bērni. Kāpjot uz cepeškrāsns, lai paņemtu šādus priekšmetus, bērni var apdedzināties vai gūt traumas.
- Izmantojiet tikai cepeškrāsnij paredzētus cepšanas traukus. Ievērojiet ugunsizturīgo trauku ražotāja norādījumus.
- Pārbaudiet, vai plastmasas transportēšanas uzgriežņi ir noņemti no sānu plauktiem un aizstāti ar komplektā iekļautajiem metāla fiksācijas uzgriežņiem.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Nelieciet ēdienu tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepamo papīru un/vai piemērotas cepšanas paplātes un pannas.

DROŠĪBA UN BRĪDINĀJUMI

⚠ BRĪDINĀJUMS!



Elektriskās strāvas trieciena risks
Vienmēr pirms jebkādu apkopes vai remonta darbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu. Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektriskās strāvas trieciens vai nāve.

⚠ BRĪDINĀJUMS!



Ugunsbīstamība
Šo ierīci pievienojot elektrotīklam, neizmantojiet adapterus, reduktorus un sazarojuma ierīces. Šī ieteikuma neievērošanas iespējamās sekas ir pārkaršana, apdegumi un aizdegšanās.

⚠ BRĪDINĀJUMS!



Sagriešanās risks
Uzmanieties — paneļa malas ir asas. Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

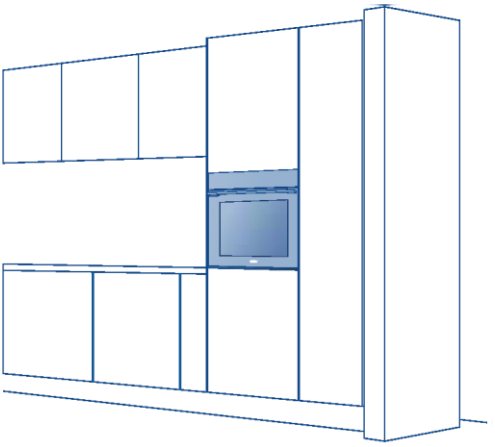
SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

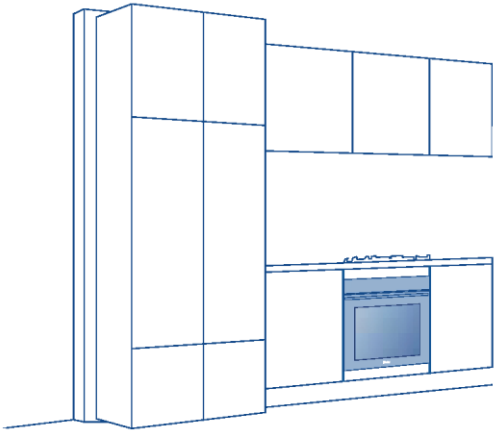
Lai izvairītos no apdraudējuma, pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību ierīces uzstādītājam, jo tā var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
Šo ierīci drīkst uzstādīt un pievienot elektrotīklam tikai atbilstoši kvalificēta persona saskaņā ar šīm uzstādīšanas instrukcijām un visiem piemērojamiem vietējiem būvniecības un elektrības noteikumiem. Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.
Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai līdzīgas kvalifikācijas persona. Izolācijas slēdzis: nodrošiniet, lai šī cepeškrāsns būtu savienota ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves saskaņā ar vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem.
Cepeškrāsnij jābūt iezemētai. Pareizi utilizējiet iepakojumu.
Lai mazinātu ietekmi uz vidi, pēc iespējas pārstrādājiet iepakojuma materiālus.

Uzstādīšanas atveidojumi

A

Uzstādīšana augstā skapī



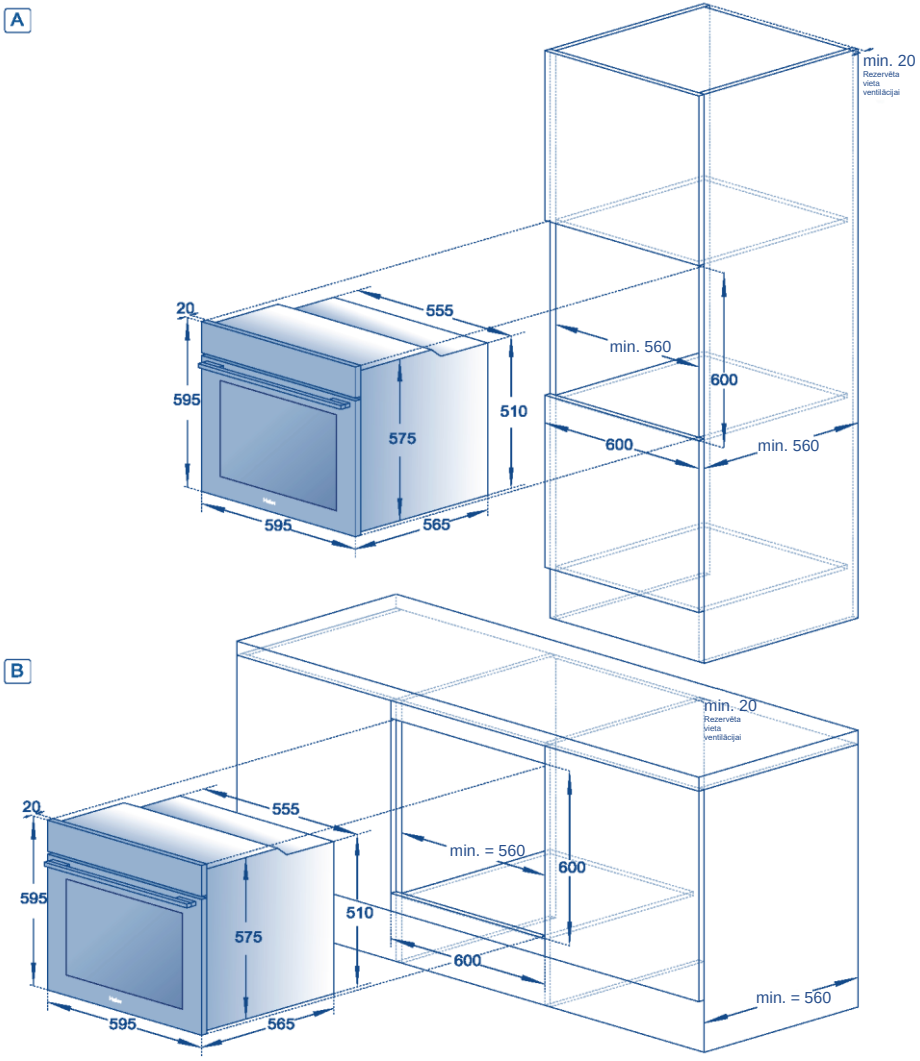


B

Uzstādīšana pamatstruktūrā

UZSTĀDĪŠANAS NORĀDĪJUMI

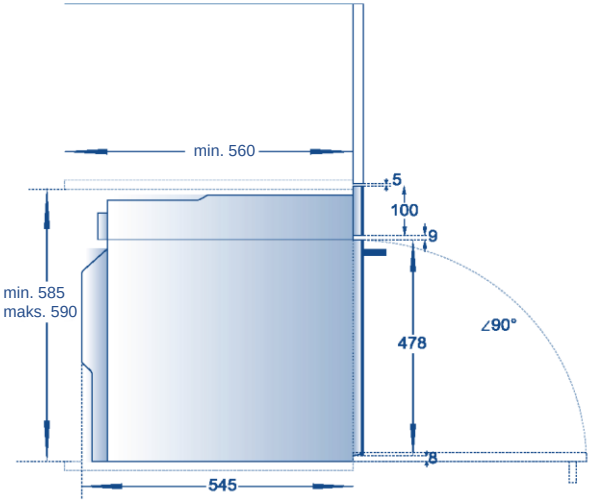
Uzstādījuma izmēri



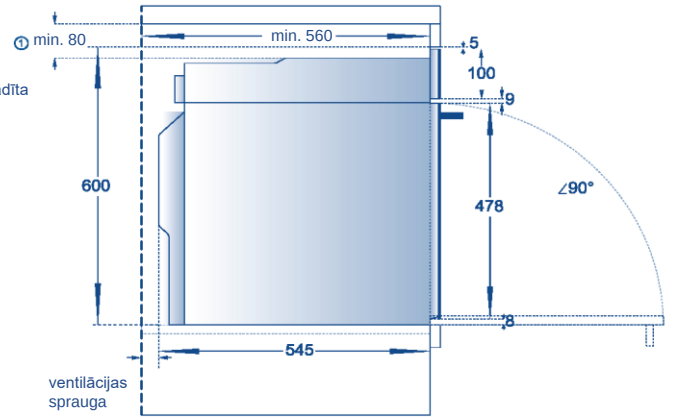
* izmēri mm

Skats no sāniem

A



B

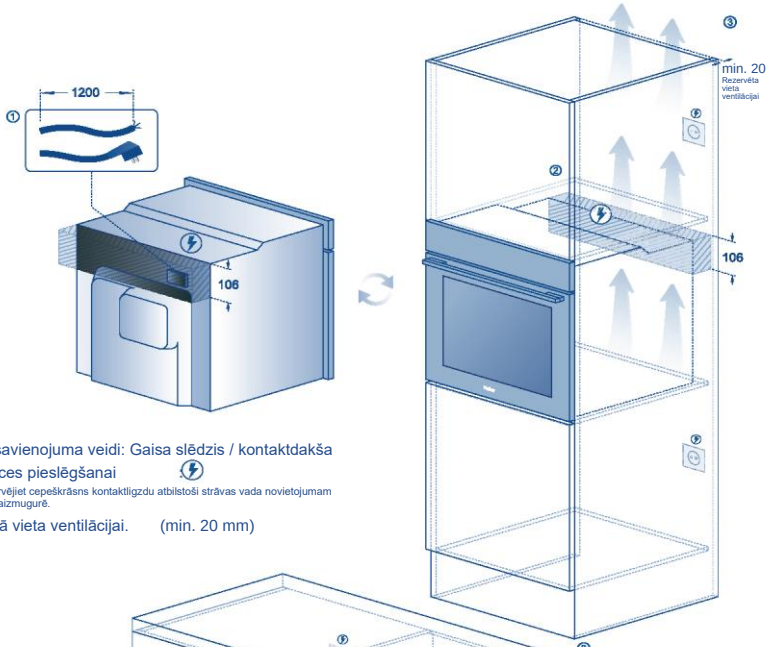


① Ja cepeškrāsns tiks uzstādīta pamatstruktūrā zem plīts virsmas, jāņem vērā plīts virsmai nepieciešamais IEBŪVĒŠANAS dziļums.

* izmēri mm

Savienojumi un ventilācija

A



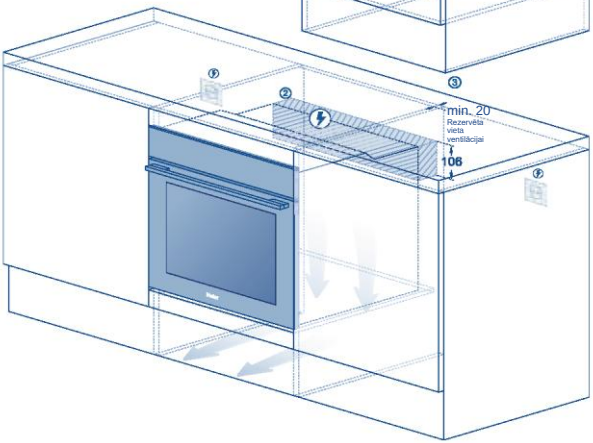
① Strāvas savienojuma veidi: Gaisa slēdzis / kontaktdakša

② Vieta ierīces pieslēgšanai

* Lūdzu, rezervējiet cepeškrāsns kontaktligzdu atbilstoši strāvas vada novietojumam cepeškrāsns aizmugurē.

③ Rezervētā vieta ventilācijai. (min. 20 mm)

B

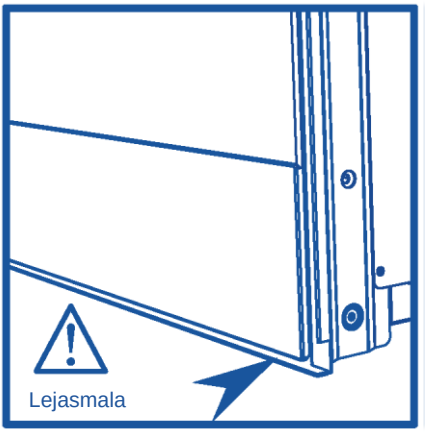


* izmēri mm

CEPEŠKRĀSNS IZSAIŅOŠANA

SVARĪGI!
CELŠANA. Neceliet cepeškrāsni aiz durvju roktura. Izmantojiet rokturus korpusa sānos (ja tādi ir).

Noņemiet un atbildīgi utilizējiet visu iepakojumu. Priekšmetus pēc iespējas nododiet pārstrādei.
Izsaiņoto cepeškrāsni novietojiet uz koka blokiem vai līdzīgiem balstiem, lai nesabojātu tās lejasmalu.



SVARĪGI!
Izņemot cepeškrāsni no kartona kastes, uzmanieties, lai nesabojātu lejasmalu, kas ir svarīga gan ventilācijai, gan liekā kondensāta aizvadīšanai.

Piederumu saraksts	Dziļā cepšanas panna	Aerogrila paplāte	Grila statīvs	Bīdāmās sliedes	Skrūves
Skaits	1	1	1	1 pāris	2

SVARĪGI!
Cepešpannas gatavošanas laikā var deformēties, un tā ir normāla parādība; atdziestot atjaunosies to sākotnējā forma.

ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS

SVARĪGI!

- Šo cepeškrāsni drīkst pieslēgt elektrotīklam tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šai cepeškrāsnij jābūt iezemētai.
- Pirms cepeškrāsns pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai mājas elektroinstalācijas sistēma ir piemērota cepeškrāsns patērētajai jaudai (kā norādīts tehnisko datu plāksnītē).
- Spriegums atbilst vērtībai, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē.

Modeļa kods	Tilpums	Nominālā jauda	Nominālais spriegums	Nominālā frekvence
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3500 W	220–240 V~	50–60 Hz

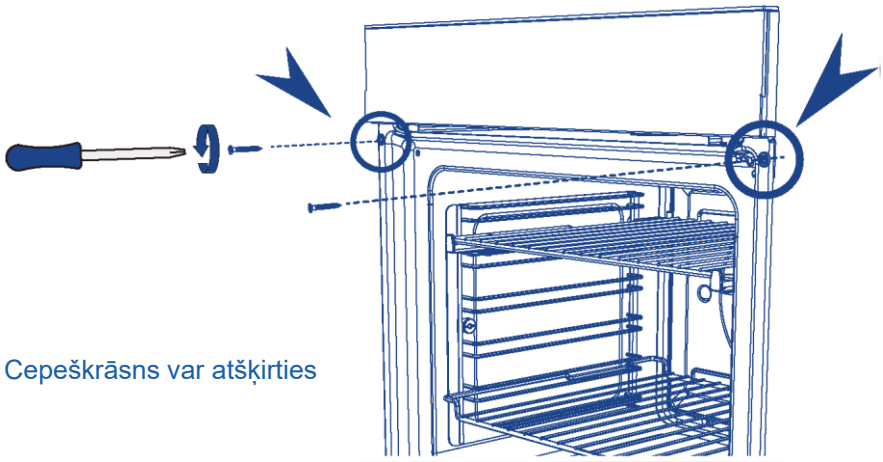
Kontaktligzdai jāatbilst uz plāksnītes norādītajai slodzei un jābūt ar pieslēgtu un funkcionējošu zemējuma kontaktu. Zemējuma vads ir zaļi dzeltenā krāsā. Šis darbs jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju.
Ja kontaktligzda un ierīces kontaktdakša neatbilst, lūdziet, lai elektriķis aizstāj šo kontaktligzdu ar citu, piemērotu. Kontaktdakšai un kontaktligzdai jāatbilst normatīvo aktu prasībām valstī, kurā ierīci uzstāda.
Ierīci pievienot strāvas avotam var arī, starp ierīci un strāvas avotu ierīkojot visus polus atvienojošu slēdzi, kurā attālums starp kontaktiem atbilst prasībām III kategorijas pārspri egumam un kurš spēj izturēt pieslēgto slodzi un atbilst normatīvo aktu prasībām.
Dzelteni zaļo zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi. Pieslēgumam izmantotajam visus polus atvienojošajam slēdzim pēc ierīces uzstādīšanas jābūt viegli sasniedzamam.

CEPEŠKRĀSNS NOSTIPRINĀŠANA PIE SKAPĪŠIEM

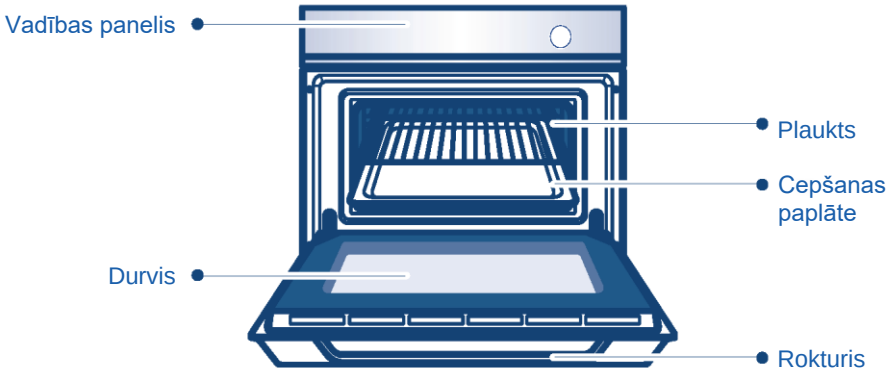
1. Ievietojiet cepeškrāsni sagatavotajā dobumā.
   SVARĪGI!
   Neceliet cepeškrāsni aiz durvju roktura.
2. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durvis.
3. Cepeškrāsns piestiprināšanai pie skapīšiem, izmantojiet komplektā iekļautās skrūves.

SVARĪGI!

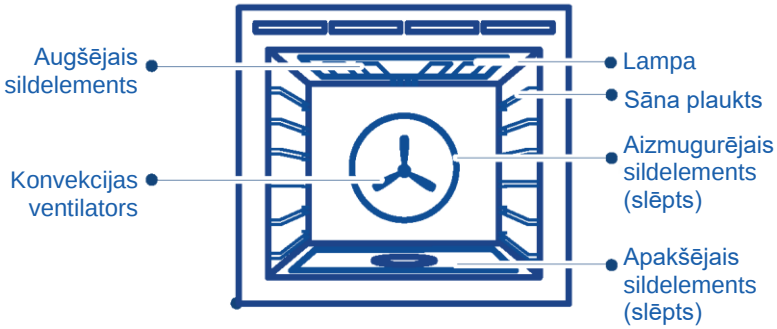
- Pārmērīgi nepievelciet skrūves.
- Nenoblīvējiet cepeškrāsni skapīšos ar silikonu vai līmi, jo tas apgrūtina turpmāko apkopi. Haier nesedz krāsns izņemšanas izmaksas un šādas izņemšanas izraisītos bojājumus.



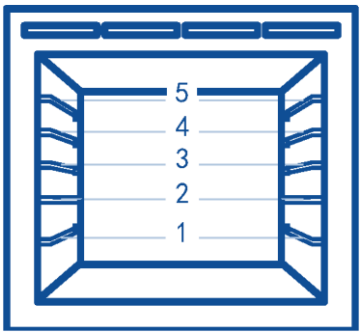
Cepeškrāsns var atšķirties



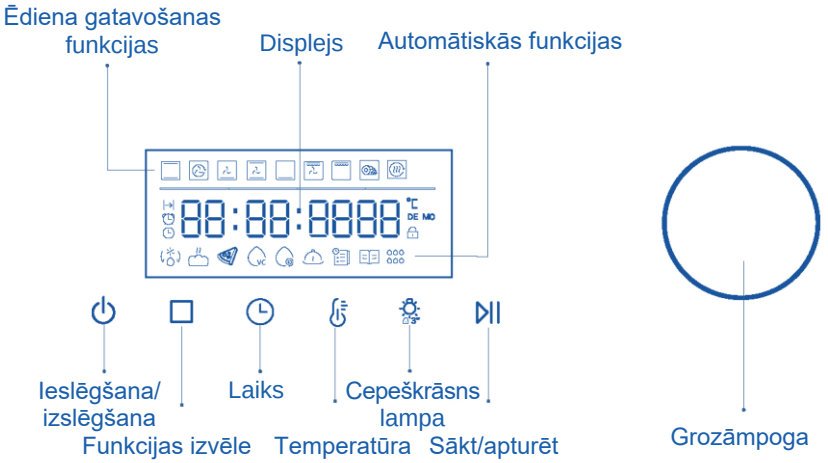
SILDĪŠANAS SISTĒMA



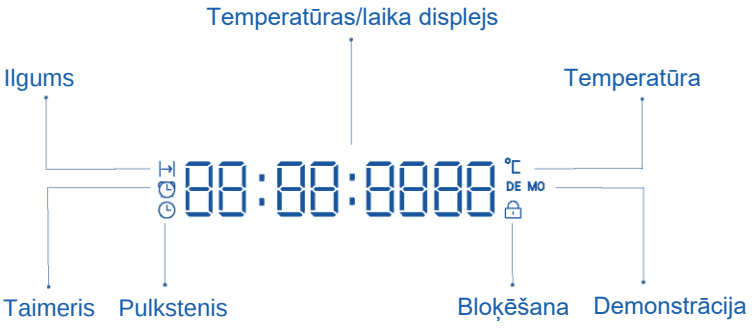
PLAUKTU POZĪCIJAS



VADĪBAS PANELIS



DISPLEJA INDIKATORS



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Kad cepeškrāsns tiek ieslēgta pirmoreiz vai pēc strāvas padeves pārtraukuma, lai to varētu lietot, jāiestata pulkstenis.

1. Pulksteņa iestatīšana

1. Displejā mirgo 12:00.
2. Laika iestatīšanai izmantojiet grozāmpogu ◯.
3. Nospiediet grozāmpogu ◯, lai apstiprinātu, vai arī pulkstenis tiks apstiprināts automātiski, pēc tam var mainīt skaļuma līmeni.



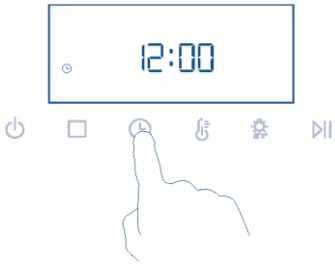
2. Mainīt skaļuma līmeni

1. Pēc pulksteņa apstiprināšanas tiek atvērta skaņas skaļuma iestatīšanas saskarne un displejā mirgo “Uo” uz 3.
2. Iestatiet skaļumu ar grozāmpogu ◯.
3. Nospiediet grozāmpogu ◯, lai apstiprinātu, vai arī skaļums tiks apstiprināts automātiski.



3. Laika mainīšana

1. Varat izvēlēties vienu no 3 funkcijām ciklos, nepārtraukti pieskaroties ◷. Pārstājiet pieskarties, kad ir redzams ◷ indikators.
2. Laika iestatīšanai izmantojiet grozāmpogu ◯.
Laiks tiek automātiski apstiprināts 6 s pēc pirksta noņemšanas no paneļa.

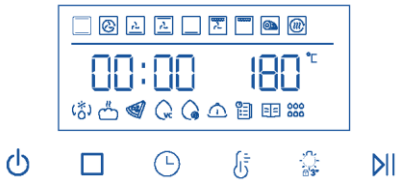


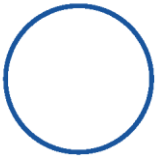
4. Cepeškrāsns vadība

1.Pēc pirmās ieslēgšanas ierīce pāriet gaidstāves režīmā, displejs pilnībā tiek rādīts 1 sekundi, atskan signāls, tiek parādīts noklusējuma laiks 12:00, kas mirgo.
2.Gaidstāves režīmā uz 1 s nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Pēc sāknēšanas automātiski tiek atlasīta pirmā funkcija.
3.Izmantojiet grozāmpogu ○, lai atlasītu funkciju.
4.Lai iestatītu temperatūru, pieskarieties 🌡 un izmantojiet grozāmpogu ○.
5.Lai iestatītu darbības laiku, pieskarieties 🕒 un izmantojiet grozāmpogu ○.
6.Vienreiz nospiediet taustiņu ⏯, un cepeškrāsns sāks darboties, vēlreiz nospiediet taustiņu ⏯, lai apturētu darbību, un uz 3 sekundes nospiediet taustiņu ⏯, lai darbību atceltu.
7.Izmantojiet □, lai atgrieztos funkciju izvēles saskarnē.

5. Cepeškrāsns sagatavošana

Pirms pirmās ēdiena gatavošanas vai cepšanas ir svarīgi sagatavot cepeškrāsni. Sagatavojot tiek sadedzināti visi ražošanas atlikumi un nodrošināti vislabākie rezultāti jau no paša sākuma.





1.Pieskarieties □ un izmantojiet grozāmpogu ○, lai atlasītu cepšanas funkciju.
Katrai funkcijai ir iepriekš iestatīta temperatūra, un, ja temperatūras iestatījums netiek mainīts, cepeškrāsns sāks sildīšanu iepriekš iestatītajā cepšanas temperatūrā, kas ir 180 °C.
2.Pieskarieties 🌡 un izmantojiet grozāmpogu ○, lai iestatītu 200 °C temperatūru. Lai sāktu, pieskarieties ⏯.

- ▶ Kamēr cepeškrāsns uzsilst, temperatūras indikators pārmaiņus rāda faktisko un iestatīto temperatūru.
- ▶ Kad cepeškrāsns sasniedz iepriekš iestatīto temperatūru, atskan signāls.

Indikators sāk rādīt iepriekš iestatīto temperatūru.
3.Pēc 30 minūtēm atlasiet ventilatora grila funkciju . Atstājiet uz 5 minūtēm 200 °C temperatūru.
4.Pēc 5 minūtēm atlasiet piespiedu ventilatora funkciju . Atstājiet uz 20 minūtēm 200 °C temperatūru.
5.Pēc 20 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni.

- Sagatavošanas procesā, degot ražošanas atlikumiem, rodas īpatnēja smaka un nedaudz dūmu. Tas ir normāli, tomēr sagatavošanas laikā nodrošiniet pietiekamu ventilāciju virtuvē.
- Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, izslaukiet to ar mitru drānu, izmantojot vieglu mazgāšanas līdzekli. un rūpīgi noslaukiet.

Pulksteņa funkcijas pielietojums

Laika iestatījumus jebkurā brīdī var mainīt ar grozāmpogu ○.
Atkārtoti pieskarieties 🕒, lai apļos iestatītu gatavošanas ilgumu, taimeri un dienas laiku.

- ▶ Taimeris atskaita laiku minūtēs (h:min) līdz pēdējai gatavošanas stundai, kad tas sāk skaitīt laiku sekundēs (min:s).
- ▶ Taimeri var iestatīt līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

1. Iestatiet ēdiena gatavošanas ilgumu

1.Pieskarieties 🕒, un tiks parādīts gatavošanas ilguma indikators |→|.
2.Iestatiet laiku, pagriežot grozāmpogu ○.
3.Gatavošanas laiks tiks iestatīts 6 s pēc pirksta noņemšanas no paneļa.

- ▶ Ja vēlaties noskaidrot diennakts laiku, pieskarieties 🕒, lai izvēlētos 🕒. Tas neatceļ taimeri.

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumu
1.Pieskarieties 🕒, lai izvēlētos atlikušo laiku |→|.
2.Izmantojiet grozāmpogu ○, lai iestatītu jaunu laiku.
3.Pārtrauciet paneļa izmantošanu, un laiks tiks apstiprināts pēc 5 s.

Kad iestatītais laiks ir beidzies

- ▶ Displejā tiek rādīts “BEIGAS”, cepeškrāsns pārtrauc gatavošanu, un ik pēc dažām sekundēm skan signāls.
- ▶ Displejā atkal tiek rādīts “Pēdējās lietošanas ilgums”.

SVARĪGI!

- ▶ Ja sākot gatavošanu, netiek iestatīts tās ilgums, cepeškrāsns darbojas nepārtraukti, līdz gatavošana tiek apturēta manuāli, un displejā tiek skaitīts laiks no 00:00.
- ▶ Ja displejā tiek skaitīts laiks un jūs iestatāt ilgumu, displejs veic atlikušā laika atpakaļskaitīšanu, līdz iestatītais laiks ir pagājis.
- ▶ Ja iestatīsiet gatavošanas laiku, cepeškrāsns pārtrauks darbu, līdzko tas būs pagājis.
- ▶ Funkcijām “Aqua clean” nevar iestatīt ilgumu.

2. Taimera iestatīšana

Lai iestatītu atpakaļskaitīšanu.
Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Izvēlieties un iestatiet laiku. Kad laiks ir pagājis, atskan signāls. Taimeri var izmantot arī tad, kad ierīce ir izslēgta.

Iestatiet taimeri, kas atgādinās par darba sākšanu vai pabeigšanu.
1.Ritiniet un pārtrauciet tam pieskarties, kad tiek parādīts indikators.
2.Iestatiet taimeri, pagriežot grozāmpogu .
3.Taimeris tiek iestatīts 6 s pēc pirksta noņemšanas no paneļa.
4.Displejā tiek rādīta atlikušā laika atpakaļskaitīšana.
5.Kad laiks ir pagājis, dažas sekundes skan signāls.

Lai atceltu taimera iestatījumu
1.Ritiniet un pārtrauciet tam pieskarties, kad tiek parādīts indikators.
2.Pagrieziet grozāmpogu , lai mainītu laiku uz 00:00; pieskarieties , lai atceltu taimeri.

Vispārējas vadlīnijas

Šīs cepeškrāsns izstrāde paredz tās četru elementu un aizmugures ventilatora izmantošanu dažādās kombinācijās, lai nodrošinātu uzlabotu veiktspēju un plašu funkciju klāstu, ļaujot sasniegt pilnību visu veidu ēdienu gatavošanā.

1. CEPŠANA

Lai cepšanas laikā iegūtu optimālus rezultātus, vienmēr iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni. Kad ir sasniegta iepriekš iestatītā temperatūra, atskan signāls.

- Kamēr cepeškrāsns uzkarst, grila elements var būt ieslēgts.
- Neatveriet durvis, kamēr nav pagājušas vismaz 3/4 no gatavošanas laika.
- Nodrošiniet, lai kūku formas nesaskaras savstarpēji un ar cepeškrāsns malām.
- Cepot dubultu receptes daudzumu (jo īpaši cepumus), laiks var būt jāpalielina par pāris minūtēm.
- Cepšanas laiku ietekmē cepšanas trauki. Tumšas pannas absorbē siltumu ātrāk nekā atstarojošas. un stikla traukiem var būt nepieciešama zemāka temperatūra.
- Arī cepšanai vairākos plauktos var būt nedaudz jāpalielina gatavošanas laiks.
- Gatavojot vairākos plauktos, vienmēr atstājiet atstarpi starp plauktiem gaisa cirkulācijai.

Norādes par plauktu pozīcijām
Novietojiet cepamo ēdienu uz plaukta tā, lai pannas augšdaļa būtu cepeškrāsns dobuma centra tuvumā

2. CEPEŠA CEPŠANA

- Gaļas, vistas un dārzeņu cepšanai izmantojiet režīmu “ventilators ar grilu” vai “cepšana ar ventilatoru”.
- Cepešiem bez kauliem, sarullētiem un pildītiem ir nepieciešams ilgāks laiks nekā cepešiem ar kauliem.
- Putnu gaļai jābūt labi pagatavotai ar dzidru sulu, iekšējai temperatūrai sasniedzot 75 °C.
- Ja lietojat cepšanas maisu, izmantojiet ventilatora cepšanas vai ventilatora piespiedu režīmu un ievērojiet ražotāja norādes.
- Ja vēlaties cept pārklātā pannā, izmantojiet ventilatora cepšanas funkciju un palieliniet temperatūru par 20 °C.

- Lielākus gaļas gabalus gatavojiet ilgāk zemākā temperatūrā. Gaļa izcepsies vienmērīgāk.
- Vienmēr cepiet gaļu ar taukaino pusi uz augšu. Šādi, iespējams, tā nebūs jāaplaista.
- Pēc cepšanas vienmēr ļaujiet gaļai vismaz 10 minūtes atpūsties, lai nosēstos sula.
- Atcerieties, ka gaļa turpinās cepties vēl dažas minūtes pēc izņemšanas no cepeškrāsns.

3. GRILĒŠANA

- Grilēšana ir veselīgāka par cepšanu.
- Vienmēr grilējiet ar pilnībā aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja izmantojat stikla vai keramikas pannas, pārliecinieties, vai tās iztur grila augsto temperatūru.
- Lai gaļu nesadurstītu un neiztecētu sula, gatavošanas laikā apgrieziet to ar knaiblēm vai lāpstiņu.
- Gatavošanas laikā apslakiet gaļu ar nelielu daudzumu eļļas, lai uzturētu tās mitrumu. Varat arī gaļu pirms grilēšanas iemarinēt (taču ņemiet vērā, ka dažas marinādes var viegli piedegt).
- Ja iespējams, vienlaicīgi grilējiet līdzīga biezuma gaļas gabalus. Tas nodrošina vienmērīgu gatavošanu.
- Grilēšanas laikā pastāvīgi uzmaniet ēdienu, lai tas nepārogļotos vai neapdegtu.

Norādes par plauktu pozīcijām

- Plānākiem gaļas gabaliem, ēdiena apgrauzdēšanai vai apbrūninašanai izmantojiet augstāku plaukta pozīciju.
- Lai gatavošana būtu vienmērīga, biezāki gaļas gabali ir jāgrilē zemākos plauktos vai ar zemāku grila iestatījumu.

4. ATKĀRTOTA SILDĪŠANA

- Ēdiena uzsildīšanai izmantojiet cepšanas vai cepšanas ar ventilatoru režīmu. Cepšanas un cepšanas ar ventilatoru režīms ir īpaši piemērota mīklas izstrādājumu uzsildīšanai, jo pamatnes siltums palīdz mīklas pamatnei atkal kļūt kraukšķīgai.
- Vienmēr uzsildiet ēdienu, līdz tas ir karsts. Tādējādi samazinās inficēšanās ar kaitīgām baktērijām risks.

Vispārējas vadlīnijas

SVARĪGI!

- Atkarībā no modeļa var būt pieejamas tikai dažas no šīm funkcijām.
- Izmantojiet visas funkcijas ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

1. Statisks

augšējie ārējie un apakšējie elementi

- Siltums nāk no augšējiem, gan apakšējiem elementiem. Šajā funkcijā ventilatoru neizmanto.
- Ideāli piemērots kūkām un ēdieniem, kas ir jācep ilgstoši vai zemā temperatūrā.
- Šī funkcija nav piemērota gatavošanai vairākos plauktos.

Ideāli piemērota mitriem ēdieniem, kuru gatavošana ir ilgāka, piemēram, bagātīgām augļu kūkām.

2. Vairāku līmeņu

ventilators un aizmugurējais elements

- Cepumi, kas cepti pannās uz dažādiem plauktiem, ir kraukšķīgi no ārpuses un mīksti iekšpusē.
- Gaļa un mājputni ir gardi apbrūnējuši un čurkstoši, tomēr saglabā sulīgumu un maigumu.
- Sacepumiem ir perfekta gatavības pakāpe, un uzsildīšana ir ātra un efektīva.
- Ja recepti pārveidojat no statiskās uz vairāku līmeņu variantu, ieteicams samazināt cepšanas laiku vai temperatūru par apmēram 20 °C.
- Produktiem ar ilgāku cepšanas laiku (piemēram, ilgāk par stundu) var būt jāsamazina gan laiks, gan temperatūra.

Ideāli piemērota biskvītu, cepumu, plācenīšu, mafinu un kēksiņu cepšanai.

3. Grils + ventilators 

ventilators un augšējie iekšējie un ārējie elementi

- Šī funkcija izmanto intensīvo karstumu no augšējiem elementiem augšpuses apbrūnināšanai un ventilatoru, lai nodrošinātu vienmērīgu ēdiena gatavošanu.
- Gaļa, mājputni un dārzeņi tiek pagatavoti skaisti, ēdiens no ārpuses ir kraukšķīgs un brūns, bet iekšpusē paliek sulīgs un maigs.

Ideāli piemērots veselai vistai, liellopa filejai, kā arī jūsu iecienītās vistas, zivs un steika grilēšanai.

4. Dubultais grils 

augšējie iekšējie un ārējie elementi

- No abiem augšējiem elementiem plūst intensīvs starojuma siltums. Starp “LO” un “HI” (100 % jauda) ir 11 pakāpes.
- Uzsildīšana nav obligāta, lai gan daži lietotāji labāk ļauj elementam dažas minūtes uzsilt un tikai tad novieto ēdienu zem grila.
- Piemērotākā funkcija daudzu ēdienu “pabeigšanai”, piemēram, kartupeļu sacepuma un fritatas virsas apbrūnināšanai.

Ideāli piemērots maizes apgrauzdēšanai un virsas apbrūnināšanai, lai “pabeigtu ēdienus”.

5. Konvekcija + ventilators 

ventilators plus augšējie ārējie un apakšējie elementi

- Cepeškrāsns ventilators cirkulē karstu gaisu no augšējiem ārējiem un apakšējiem elementiem un sadala to cepeškrāsns dobumā.
- Šādi gatavots ēdiens mēdz apbrūnēt ātrāk nekā ar tradicionālo statisko funkciju gatavotais.
- Iespējams, būs jāsamazina laiks, salīdzinot ar tradicionālajās receptēs ieteikto.
- Augļu, dārzeņu un garšaugu žāvēšanai izmantojiet konvekciju + ventilatoru zemā temperatūrā, piemēram, 50 °C.

Ideāli piemērots cepšanai vienā plauktā, kas ilgst mazāk nekā stundu, piemēram, smalkmaizītēm, plācenīšiem un kēksiņiem vai tādām lietām kā enčiladas.

6. Konditorejas cepšana 

ventilators un apakšējais elements

Šī funkcija apmēram 8 minūtēs uzsilda ierīci līdz 180 °C.

- ▶ Ventilators cirkulē siltumu no apakšējā elementa pa visu cepeškrāsni.
- ▶ Nodrošina intensīvu karstumu ēdiena apakšai un ļauj viegli apbrūnināt virsmu.

Ideāli piemērots saldiem un sāļiem konditorejas izstrādājumiem un izsmalcinātiem ēdieniem, kuriem ir nepieciešama kraukšķīga pamatne un nedaudz apbrūnināta virsa, piemēram, frittatai un kišam.

7. Cepetis 

1. posms: ventilators un augšējie iekšējie un ārējie elementi
2. posms: augšējie iekšējie un apakšējie elementi

- ▶ Apcepšana: sākotnējais 20 minūšu posms, kurā cepetis kļūst kraukšķīgs un brūns, gaļas ārpuse karamelizējas.
- ▶ Gatavošana iepriekš iestatītā temperatūrā: pēc apcepšanas temperatūra atlikušajā gatavošanas laikā pazemināslīdz iepriekš iestatītajam līmenim, lai cepetis būtu maigs un sulīgs.
- ▶ Cepeškrāsns nav jāuzsilda. Ēdiens jāievieto cepeškrāsnī pirms funkcijas palaides.
- ▶ Ja vēlaties, izmantojiet grila plauktu vai režģi vai arī novietojiet dārzeņus zem cepeša, lai sulas notecētu no gaļas. Tas ļauj karstajam gaisam cirkulēt arī zem gaļas.

Ideāli piemērots gaļas un dārzeņu cepšanai. Ieteicams lielam gaļas gabalam. Labāka rezultāta iegūšanai var izmantot gaļas zondi.

SVARĪGI!

Cepšanas funkcijai ir divi soļi:
1. solis: pirmajās 20 minūtēs cepeškrāsns darbojas ar ventilatoru, kā arī augšējiem iekšējiem un ārējiem elementiem (ja temperatūra sasniedz 250 °C, cepeškrāsns automātiski pārtrauc sildīšanu).
2. solis: kad temperatūra nokrītas līdz iestatītajai, cepeškrāsns izmanto augšējos iekšējos un apakšējos elementus.
Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāk nekā 20 minūtes, cepeškrāsns veic tikai pirmo soli.

8. Apakša

tikai apakšējais elements

- Siltums nāk tikai no apakšējā elementa, ventilators netiek izmantots.
- Cepiet vienlaicīgi tikai uz viena plaukta.
- Cepeškrāsns augšpusē būs karstāka.

Ideāli piemērots ēdieniem, kuriem ir nepieciešama saudzīga cepšana un ir mīklas pamatne, piemēram, krēma tartēm, pīrāgiem, kišam, siera kūkām vai jebkam citam, kam nav nepieciešama tieša karsēšana un virsas apbrūnin--šana.

9. Cepšana ar karsto gaisu

- Lai uzlabotu gatavošanas rezultātu, izklājiet ēdienu cepšanas pannā vai cepšanas ar karsto gaisu grozā.
- Atveido cepšanā ar karsto gaisu izmantotos apstākļus.
- Veselīgāks cepšanas veids, kas padara ēdienu kraukšķīgu, izmantojot mazāk eļļas. Lai iegūtu optimālus rezultātus, pārklājiet pārtiku ar 1–2 ēdamkarotēm eļļas.
- Iepriekš iesaiņotai pārtikai: ja ražotāja gatavošanas norādēs ir ieteikt izmantot funkciju bez ventilatora, samaziniet temperatūru par 20 °C.
- Gatavošana vienā plauktā: gatavojiet cepeškrāsns augšdaļā, bet ne augstākajā plaukta pozīcijā.
- Uzsildīšana nav nepieciešama. Lai iegūtu optimālus rezultātus, ieteicams ēdienu ievietot cepeškrāsnī tūlīt pēc funkcijas ieslēgšanas.

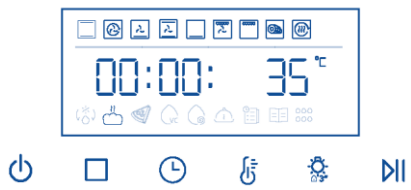
Ideāli piemērots:
no saldēta produkta gatavotam ēdienam vai panētiem ēdieniem, kas parasti tiktu vārīti eļļā.

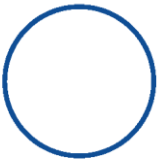
- Lai nodrošinātu vislabāko gatavošanas pieredzi, ieteicams skatīt nākamo tabulu. Katrai funkcijai ir iepriekš iestatīta temperatūra, un to var atiestatīt atkarībā no pārtikas veida un svara.

Pārtikas produkts	Plaukti	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta pozīcija
Frī kartupeļi	Cepšanas paplāte	205	15~20	4
Frī kartupeļi	Aerogrila grozs	205	15~20	3
Kartupeļu pankūkas	Plaukts	200	20~25	3
Vistas nageti	Cepšanas paplāte	200	18~23	4
Vistas nageti	Aerogrila grozs	205	18~23	3
Vistu spārniņi	Plaukts	180	20~25	3

Ikona	Funkcija	Iepriekš iestatītā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)	Ilguma diapazons	Uzsildīšana
	Statisks	180	30–300	00:01-23:59	√
	Vairāku līmeņu	160	30–300		√
	Grils + ventilators	180	30–250		√
	Dubultais grils	HI	LO,1–9,HI		×
	Konvekcija + ventilators	200	30–250		√
	Konditorejas cepšana	160	30–250		√
	Cepetis	165	30–250		×
	Apakša	160	30–220		√
	Cepšana ar karsto gaisu	200	160–275		×

Viedā programma var palīdzēt efektīvāk un gardāk pagatavot ēdienu, kā arī viegli iztīrīt ierīci.





Varat izvēlēties viedo programmu, pagriežot grozāmpogu ○, lai ritinātu visas funkcijas.

1. Izmantot uzraudzēšanu

Izmantojiet šo funkciju, lai mīkla pirms cepšanas uzrūgtu. Mīklu pēc nepieciešamības var raudzēt vairākas reizes.

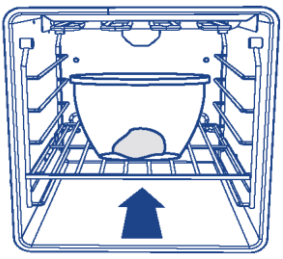
SVARĪGI!

- ▶ Mīklas rūgšanai ir nepieciešama zema temperatūra.
- ▶ Cepeškrāsns automātiski darbojas iepriekš iestatītā temperatūrā.
- ▶ Šī funkcija darbojas tikai tad, ja cepeškrāsns kamera ir vēsa.

1.Izmantojiet grozāmpogu ○, lai ritinātu līdz mīklas raudzēšanai. Displejā būs redzama iepriekš iestatītā 35 °C temperatūra.
Piezīme. Ja kamera ir pārāk karsta,

- ▶ skan signāls, mirgo un var ieslēgties ventilators.
- ▶ Atveriet durvis, lai cepeškrāsns var atdzist.

Ievietojiet mīklu karstumizturīgā bļodā un pārklājiet ar pārtikas plēvi vai tīru, mitru drānu, pēc tam novietojiet cepeškrāsns centrā.



2. Varat iestatīt mīklas rūgšanas laiku atkarībā no savas gatavošanas pieredzes.

3. Pieskarieties ⏯, lai sāktu raudzēšanu.
Ja tiek iestatīts ilgums, displejā tiek rādīta atlikušā laika atskaite.

SVARĪGI!
Nelieciet mīklu cepeškrāsnī, pirms tā ir atdzisusi.

4. Ja iestatāt mīklas raudzēšanas ilgumu, pēc mīklas raudzēšanas funkcijas beigām
atskan signāls un jūs varat izņemt bļodu no cepeškrāsns.
Apskatiet, vai mīkla ir pietiekami uzrūgusi (tai vajadzētu izskatīties daudz lielākai). Lai pārbaudītu, vai mīkla ir uzrūgusi, viegli iespiediet to ar vienu pirkstu. Iespiedumam vajadzētu lēnām piepildīties.

- ▶ Ja nav iestatīts ilgums, jāuzrauga mīklas raudzēšanas stāvoklis un jāaptur raudzēšana, turot nospiestu ▷||, kad mīklas raudzēšana ir pabeigta.

Ja vēlaties vēlreiz raudzēt mīklu:

Pieskarieties □ un izmantojiet grozāmpogu ○, lai ritinātu atpakaļ uz mīklas raudzēšanas funkciju.
Lai atiestatītu mīklas raudzēšanas funkciju, veiciet iepriekšējā lappusē norādītās darbības.

5. Lai atceltu mīklas raudzēšanu
Pieskarieties un paturiet ▷|| vai ritiniet līdz citai funkcijai.

2. Atkausēšanas funkcijas izmantošana

Izmantojiet šo funkciju, lai atkausētu ēdienu pirms tā gatavošanas.

SVARĪGI!
Atkausēšanai ir nepieciešama zema temperatūra.
Cepeškrāsns automātiski darbojas iepriekš iestatītā temperatūrā.
1.Izmantojiet grozāmpogu ○, lai ritinātu līdz atkausēšanai .
Piezīme. Displejā būs redzama iepriekš iestatītā 35 °C temperatūra.
2.Noņemiet pārtikas iesaiņojumu un novietojiet ēdienu uz šķīvja.
Nepārklājiet ēdienu ar bļodu vai šķīvi, jo tas var paildzināt atkausēšanu.
Izmantojiet pirmo plaukta līmeni no apakšas.
3.Lai sāktu atkausēšanu, pieskarieties ▷||.
Ja nepieciešams, pirms atkausēšanas sākuma var iestatīt ilgumu; displejā tiks rādīta atlikušā laika atskaite.

3. Sous-Vide VC

1.Izmantojiet šo funkciju, lai ēdienu gatavotu zemākā temperatūrā nekā parasti. Varat pagatavot mīkstu un sulīgu gaļu, dārzeņus vai augļus. Lai nodrošinātu labāku kvalitāti, apstrādājiet pārtiku īpaši uzmanīgi.

SVARĪGI PĀRTIKAS DROŠĪBAI

- Izmantojiet pēc iespējas svaigākas augstas kvalitātes izejvielas
- Vienmēr pirms gatavošanas glabājiet izejvielas pareizos apstākļos.
- Vienmēr pirms gatavošanas notīriet materiālus.
- Lai sasniegtu labus un drošus gatavošanas rezultātus, vienmēr gatavojiet ēdienu atbilstoši gatavošanas tabulās norādītajām vērtībām.
- Lai izvairītos no drošības problēmām, pārtiku nedrīkst ilgstoši turēt temperatūrā zem 60 °C.
- Zemā temperatūrā un tikai īslaicīgi var gatavot tikai ēdienus, kurus var ēst neapstrādātus.
- Ēdiens, kas pagatavots cepeškrāsnī, izmantojot VC funkciju, garšo vislabāk; ieteicams to ēst uzreiz pēc pagatavošanas. Varat ātri samazināt temperatūru (varat ievietot ēdienu ledus vannā un ielikt ledusskapī), ēdienu var glabāt ledusskapī 2–3 dienas.
- Neizmantojiet Sous-Vide funkciju ēdiena pārpalikumu uzsildīšanai.
- Neapstrādātus produktus un pagatavotus ēdienus vienmēr glabājiet atsevišķi, lai tie nesaskartos.
- Nelietojiet vienus un tos pašus instrumentus gaļai un dārzeņiem. Ja tā darāt, lūdzu, rūpīgi nomazgājiet instrumentus.
- Receptēm ar jēlām olām nodrošiniet, lai olu baltums vai dzeltenums nesaskartos ar olu čaumalas ārējo daļu.

SVARĪGI GATAVOŠANAS AR VAKUUMU FUNKCIJAI!

- Sous-vide funkcijai ir nepieciešams vakuuma iepakotājs un vakuuma maisiņi.
- Ja vēlaties vakuumā iepakot šķidrumus, lūdzu, izmantojiet kameras vakuuma iepakotāju. To var izdarīt tikai ar šāda veida vakuuma iepakotāju.
- Sous-vide funkcijai izmantojiet atbilstīgus vakuuma maisiņus.
- Nelietojiet vakuuma maisiņus atkārtoti.
- Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, novietojiet ēdienu trešā slāņa centrā.
- Iestatiet vakuuma pakāpi uz augstāko, lai ēdienu gatavotu ātrāk un vienmērīgāk.
- Lai garantētu vakuuma maisiņa drošu aizvēršanu, pārliecinieties, vai blīvējuma vieta ir tīra.

2.Vispārīgas norādes par Sous-vide

- Ēdienam var pievienot eļļas un garšvielas pēc savas gaumes.
- Sous-vide procesa sākumā pievienojiet ēdienam garšvielas mērenā daudzumā.
- Svaigu ķiploku var aizstāt ar ķiploku pulveri.
- Olīveļļas vietā var lietot neitrālu eļļu.
- Uzturiet pēc iespējas augstāku vakuuma pakāpi (99,9%), lai ēdienu pagatavotu ātrāk un vienmērīgāk.

2.1 Sous-vide: Gaļa

- Neizmantojiet par tabulās norādīto biezākus gaļas gabalus, lai tie būtu pietiekami izcepti.
- Tabulās ir norādīts minimālais nepieciešamais gatavošanas laiks. Gatavošanas laiku var palielināt pēc savas izvēles.
- Lai nesabojātu vakuuma maisiņus, izmantojiet tikai gaļu bez kauliem.
- Lai uzlabotu mājputnu filejas garšu, apcepiet tās no ādas puses pirms un pēc ievietošanas vakuumā.
- Pēc gatavošanas vakuumā apcepiet gaļas virsmu sviestā, un garša būs daudz labāka.

Pārtikas produkts	Pārtikas produkta biezums	Pārtikas produkta daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta pozīcija
Liellopa gaļa					
Liellopa fileja, vidēja	4 cm	400	63	120	3
Liellopa fileja, vidēji izcepta	4 cm	400	66	120	3
Liellopa fileja, labi izcepta	4 cm	400	70	120	3
Teļa fileja, vidēja	4 cm	400	60	120	3
Teļa fileja, labi izcepta	4 cm	400	65	120	3

Pārtikas produkts	Pārtikas produkta biezums	Pārtikas produkta daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta pozīcija
Aitas/medījuma gaļa					
Aitas gaļa, vidēja	3 cm	400	65	105–115	3
Gaļa	3 cm	400	90	120	3
Truša gaļa bez kauliem	1,5 cm	400	75	120	3
Mājputni					
Vistas krūtiņa bez kauliem	3 cm	500	70	120	3
Pīles krūtiņa bez kauliem	2 cm	500	65	140–160	3
Tītara krūtiņa bez kauliem	2 cm	500	70	75–85	3
Olas zemā temperatūrā					
Lieliski piemērotas uz grauzdiņiem	Standarta izmērs	/	60	90	3
Dzeltenums ir lokans, formējams, joprojām mīksts un spīdīgs	Standarta izmērs	/	65	90	3
Dzeltenums veidojas, kļūst graudains, bet joprojām mīksts	Standarta izmērs	/	71	60	3
Dzeltenums ir graudains, drupans un sāk iegūt zaļu krāsu	Standarta izmērs	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Zivis un jūras veltes

- ▶ Neizmantojiet par tabulās norādīto biezākus zivs gabalus, lai tie būtu pietiekami izcepti.
- ▶ Pirms zivju filejas ievietošanas vakuuma maisiņā nosusiniet tās ar papīra dvieli.
- ▶ Gatavojot gliemenes, vakuuma maisiņā pievienojiet nedaudz ūdens.

Pārtikas produkts	Pārtikas produkta biezums	Pārtikas produkta daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta pozīcija
Zivis un jūras veltes					
Jūras plauža fileja	4 filejas, 1 cm	500	70	25	3
Jūras asara fileja	4 filejas, 1 cm	500	70	25	3
Menca	2 filejas, 2 cm	500	65	90	3
Ķemmīšgliemenes	lielas	500	60	100–110	3
Garneles bez čaulām	lielas	500	75	26–30	3

2.3 Sous-vide: Dārzeņi

- Ja nepieciešams, nomizojiet dārzeņus.
- Daži dārzeņi pēc nomizošanas un gatavošanas vakuuma maisiņā var mainīt krāsu.
- Lai saglabātu artišoku krāsu, pēc notīrīšanas un sagriešanas ievietojiet tos ūdenī ar citrona sulu.

Pārtikas produkts	Pārtikas produkta biezums	Pārtikas produkta daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta pozīcija
Dārzeņi					
Zaļie sparģeļi	veseli	500	68	90	3
Baltie sparģeļi	veseli	500	68	90	3
Cukīni	1 cm biezas šķēles	500	90	90	3
Puravs	sloksnes vai gredzeni	500	90	90	3
Baklažāni	1 cm biezas šķēles	500	90	90	3
Ķirbis	2 cm biezi gabaliņi	500	90	90	3
Paprika	sloksnes vai ceturtdaļas	500	90	90	3
Selerijas	1 cm gredzeni	500	90	90	3
Burkāni	0,5 cm šķēles	500	90	90	3
Selerijas sakne	1 cm biezas šķēles	500	90	90	3
Fenhelis	1 cm biezas šķēles	500	90	90	3

Pārtikas produkts	Pārtikas produkta biezums	Pārtikas produkta daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta pozīcija
Dārzeņi					
Kartupeļi	1 cm biezas šķēles	500	90	90	3
Artišoka sirdis	sagrieztas ceturtdaļās	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Augļi un saldumi

- ▶ Nomizojiet augļus, ja nepieciešams, izņemiet sēklas un serdi.
- ▶ Lai saglabātu ābolu un bumbieru krāsu, pēc notīrīšanas un sagriešanas ielieciet tos ūdenī ar citronu sulu.
- ▶ Lai iegūtu labāku rezultātu, gatavojiet ēdienu tūlīt pēc tā sagatavošanas.

Pārtikas produkts	Pārtikas produkta biezums	Pārtikas produkta daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta pozīcija
Augļi					
Persiks	sagriezts uz pusēm	2 augļi	90	60	3
Plūme	sagriezts uz pusēm	500	90	60	3
Mango	sagriezts apmēram 2 x 2 cm kubiņos	1 auglis	90	60	3
Nektarīns	sloksnes vai gredzeni	1 auglis	90	60	3
Ananāss	1 cm biezas šķēles	500	90	60	3
Ābols	sagriezts ceturtdaļās	2 augļi	90	60	3
Bumbieris	sagriezts uz pusēm	2 augļi	90	60	3
Vaniļas krēms	350 g katrā maisiņā	500	85	60	3

4. Picas režīms 

- Šī funkcija 14 minūtēs uzsilda ierīci apmēram līdz 300 °C.
- Ventilators cirkulē siltumu no apakšējā elementa visā cepeškrāsnī.
- Lieliski piemērots picas gatavošanai, jo skaisti apgrauzdē pamatni, nepārcepot virskārtu.
- Lai sasniegtu optimālus rezultātus, uzkarsējiet picas akmeni vismaz 1 stundu un cepiet cepeškrāsns 1. vai 2. plaukta līmenī.

Pica	Veids	Piederumi / gatavošanas trauki	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums minūtēs.
Saldēta	Plāna pamatne	Stiepļu režģis	2	190~210	15~20
	Bieza pamatne	Stiepļu režģis	2	180~200	20~25
Mājās gatavota	Plāna pamatne	Cepšanas plāte	2	230–250	10~15
	Plāna pamatne	Picas plāte	2	230–250	8~12
	Bieza pamatne	Cepšanas plāte	2	210–220	15~20
	Bieza pamatne	Picas plāte	2	210–220	15~20
	Plāna pamatne	Cepšanas plāte	2	300	4~6
	Plāna pamatne	Picas plāte	2	300	3~5

SVARĪGI!

Ja picas režīmam netiek iestatīts ilgums, cepeškrāsns darbojas nepārtraukti, līdz tiek apturēta manuāli. Jāpievērš lielāka uzmanība ēdiena stāvoklim, lai nepieļautu tā pārgatavošanu.

5. Žāvēšana
ventilators un aizmugurējais elements

Žāvēšana ir vieda sildīšanas funkcija, kas ļauj ar izciliem rezultātiem žāvēt augļus, dārzeņus un garšaugus. Izmantojot šāda veida konservēšanu, dehidratizējot tiek koncentrētas garšas. Varat arī viegli pagatavot ceptus produktus, piemēram, sacepumus, tvaicējumus un sautējumus.

Ierīce optimāli kontrolē ēdiena gatavošanas nodalījuma energoapgādi. Ēdiens tiek gatavots posmos, izmantojot atlikušo siltumu, tātad saglabā sulīgumu un mazāk apbrūnē.

Žāvēšanai izmantojiet tikai nebojātus augļus, dārzeņus un garšaugus un tos rūpīgi nomazgājiet. Pārklājiet stiepļu režģi ar cepampapīru vai pergamenta papīru. Nolejiet no augļiem lieko ūdeni un nosusiniet tos.

Ieteicamā iestatījuma temperatūra ir 60–110 °C.

Ja nepieciešams, sagrieziet tos vienādos gabalos vai plānās šķēlēs. Novietojiet nemizotus augļus uz trauka ar grieztajām virsmām augšup. Pārbaudiet, vai uz restēm nepārklājas ne augļi, ne sēnes.

Sarīvējiet un pēc tam blanšējiet dārzeņus. Ļaujiet blanšētajiem dārzeņiem notecēt un vienmērīgi izvietojiet tos uz restēm.

Žāvējiet garšaugus uz stublāja. Garšaugus uz restēm novietojiet vienmērīgi un nelielā kaudzītē.

Ļoti sulīgus augļus un dārzeņus vairākas reizes apgrieziet. Pēc žāvēšanas nekavējoties noņemiet žāvētos produktus no papīra.

Šī funkcija galvenokārt ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Ideāli piemērots augļu, dārzeņu, garšaugu, gaļas un jūras produktu žāvēšanai.

Pārtikas produkts	Sagatavošana	Temperatūra (°C)	Laiks	Plaukta pozīcija
Kāpostlapa	Vārīta	70	1 h 30 min	3
Garās pupiņas	Vārīta	55	3 h	3
Saldā kartupeļa daiviņa	Tvaicēta	55	13 h, apgriezt pēc 2 h	3
Mango šķēle	/	70	8 h, apgriezt pēc 4 h	3
Banāna šķēle	Iemērkta sālsūdenī	55	7 h, apgriezt pēc 2 h	3
Citrona šķēle		55	15 h, apgriezt pēc 2 h	3
Ābola šķēle	Iemērkta sālsūdenī	55	8 h, apgriezt pēc 2 h	3
Neapstrādāta liesa gaļa		55	7 h, apgriezt pēc 2 h	3
Neapstrādāta vistas krūtiņa		70	5 h, apgriezt pēc 1 h	3
Garnele ar čaulu	Vārīta	70	6 , apgriezt pēc 2 h	3
Žāvētas liellopa gaļas šķēle	Vārīta un marinēta	90	2 H	3

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām.

6. Silta

Ideāli piemērots: pagatavota ēdiena uzturēšanai karstā stāvoklī, šķīvju un pasniegšanas trauku uzsildīšanai.

1.Nodrošina pastāvīgu zemu temperatūru zem 100 °C.
2.Lai uzsildītu aukstu ēdienu, izmantojiet citu funkciju vai GATAVOT PĒC ĒDIENA VEIDA, lai ēdiens būtu ļoti karsts, pēc tam pārslēdziet uz SILTUMS, jo šī funkcija vien neuzsildīs aukstu ēdienu līdz pietiekami augstai temperatūrai, lai iznīcinātu kaitīgās baktērijas.

7. Pēdējās izmantotās receptes

Jūsu Haier cepeškrāsns var automātiski iegaumēt iepriekš vienreiz izmantotas receptes. Pēc tam varat viegli gatavot, atlasot pēdējās 5 receptes.
1.Pieskarieties ☐, izmantojiet grozāmpogu ◯, lai ritinātu funkcijas līdz , un nospiediet grozāmpogu ◯, lai apstiprinātu.
Ja pēdējās izmantotās receptes nav saglabātas, displejā tiek rādīts "----"
Ja ir saglabātas pēdējās izmantotās receptes, displejā ir redzama receptes temperatūra un gatavošanas ilgums. Var iestatīt temperatūru un gatavošanas ilgumu.
2.Ja vēlaties tagad aizvērt pēdējo izmantoto recepšu sadaļu, pieskarieties ☐.
3.Pieskarieties ⏯, lai sāktu gatavot. Displejā pārmaiņus tiks rādīta iepriekš iestatītā un pašreizējā temperatūra.

8. Aqua Clean

Manuāli noņemiet pēc iespējas vairāk netīrumu. Lai notīrītu sānu sienas, izņemiet piederumus un plauktu balstu. Aqua clean funkcijas atbalsta ierīces kameras tīrīšanu ar tvaiku. Lai iegūtu labākus rezultātus, funkcija jāieslēdz, kad ierīce ir atdzisusi.
Norādītais laiks ir saistīts ar funkcijas ilgumu un neietver laiku, kas lietotājam ir nepieciešams cepeškrāsns kameras tīrīšanai.
Kad Aqua clean funkcija ir aktīva, nevar iestatīt temperatūru un laiku.
1.Cepeškrāsns apakšā ielejiet 200 ml ūdens.
2.Pieskarieties ☐ un izmantojiet ◯, lai ritinātu funkcijas līdz .
3.Lai palaistu funkciju, nospiediet ⏯; displejā būs redzams 00:20 un sāksies atlikušā laika atskaite.
4.Pēc programmas pabeigšanas skan signāls.
5.Noslaukiet ierīces iekšējo virsmu ar neabrazīvu virsmas kopšanas sūkli. Kameras tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni vai cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus.

Pēc tīrīšanas atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas 1 stundu.
Uzgaidiet, līdz ierīce ir sausa. Lai paātrinātu žāvēšanu, ierīci var ar karstu gaisu uzsildīt līdz 150 °C temperatūrai apmēram 15 minūtēs. Labāko rezultātu var sasniegt, manuāli tīrot ierīci tūlīt pēc funkcijas beigām.

BRĪDINĀJUMS.

- ▶ Cepeškrāsns darbības laikā neatveriet tās durvis un uzmanieties no karstā tvaika.
- ▶ Atverot cepeškrāsns durvis pēc programmas beigām, uzmanieties no karstā tvaika, lai neapdedzinātos.
- ▶ Ģeneratora uzpildīšanai vienmēr izmantojiet tīru dzeramo ūdeni. Ģeneratora uzpildīšanai neizmantojiet citus šķidrumus.
- ▶ Nekad neieslēdziet tvaika funkciju, iepriekš neuzpildot ģeneratoru.
- ▶ Tīrot cepeškrāsns kameras virsmu ar sūkli, valkājiet karstumizturīgus cimdus, lai aizsargātu rokas.
- ▶ Lai izvairītos no mikrobu izraisīta apdraudējuma, pēc lietošanas iztīriet kamerā palikušo ūdeni.

9. Viedās receptes

Lai uzlabotu gatavošanas pieredzi, varat izvēlēties dažas gaļas recepšu programmas.
1.Pieskarieties ☐ un izmantojiet grozāmpogu ◯, lai ritinātu funkcijas līdz .
Nospiediet grozāmpogu ◯, lai apstiprinātu; displejā būs redzams P1.
2.Cepeškrāsnī ir iestatītas 10 receptes, un, izmantojot grozāmpogu ◯, var atlasīt P1~P10.
3.Nospiediet grozāmpogu ◯, lai apstiprinātu pašreizējo recepti; ja pirmā līmeņa receptē ir otrs līmenis, displejā tiks rādīta otra līmeņa recepte, piemēram, P1-1, P1-2...
4.Skatiet nākamo tabulu un, izmantojot grozāmpogu ◯, atlasiet nepieciešamo recepti.
5.Nospiediet grozāmpogu ◯, un displejā tiks rādīta temperatūra.
6.Nospiediet ⏯, lai sāktu gatavot.
Varat pieskarties ☐, lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē.

AUTOMĀTISKĀ PROGRAMMA GATAVOŠANAI

Pirmā līmeņa kods	Otrā līmeņa kods	Pārtikas produkts	Statuss	Plaukti	Plaukta pozīcija	Funkcija	Laiks minūtēs / pārtikas daudzums
P1	P1-1	Liellopa gaļa (bez kauliem)	Vāji apcepta	Viens stiepļu režģis	3	Cepetis	20/450 g
	P1-2		Vidējs		3		25/450 g
	P1-3		Labi apcepts		3		35/450 g
P2	P2-1	Augstākās kvalitātes ribu cepetis	Vāji apcepta	Viens stiepļu režģis	3	Cepetis	30/450 g
	P2-2		Vidējs		3		35/450 g
	P2-3		Labi apcepts		3		40/450 g
P3	P3-1	Aitas kāja (ar kaulu)	Vidējs	Viens stiepļu režģis	3	Cepetis	28/450 g
	P3-2		Labi apcepts		3		33/450 g
P4	P4-1	Aitas kāja (bez kaula)	Vidējs	Viens stiepļu režģis	3	Cepetis	35/450 g
	P4-2		Labi apcepts		3		45/450 g
P5	P5-1	Teļa gaļa	Vidējs	Viens stiepļu režģis	3	Cepetis	40/450 g
	P5-2		Labi apcepts		3		45/450 g
P6	P6-1	Tītars (vesels)	Ar pildījumu	Viens stiepļu režģis	1	Cepšana	22/450 g
	P6-2		Bez pildījuma		1		20/450 g
P7	P7-1	Gaļa (bez kauliem)	Vidējs	Viens stiepļu režģis	3	Cepetis	40/450 g
	P7-2		Labi apcepts		3		45/450 g
P8	P8-1	Brieža gaļa	Vāji apcepta	Viens stiepļu režģis	4	Grils + ventila-tors	7/450 g
	p8-2		Vidējs		4		9/450 g
P9		Vista (vesela)	Labi apcepts	Viens stiepļu režģis	3	Grils + ventila-tors	45/450 g
P10		Gaļas kraukšķi	Kraukšķīgi		3	Statisks	20

10. Paneļa bloķēšana

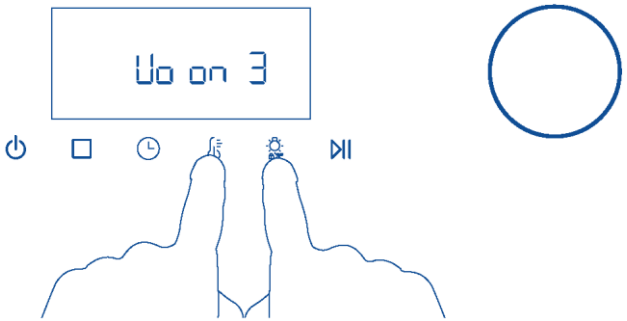
Šī funkcija ir paredzēta, lai novērstu nejaušu cepeškrāsns lietošanu (piemēram, bērniem). Pēc tā bloķēšanas vadības ierīces nereaģē un cepeškrāsns neieslēdzas.

Lai bloķētu: pieskarieties un paturiet 3 sekundes, līdz iedegas indikators. Kad panelis ir bloķēts, var vadīt tikai ieslēgšanas/izslēgšanas un apgaismojuma pogas.
Pieskaroties citai pogai, 3 reizes iemirgojas un atskan signāls.

Lai atbloķētu: pieskarieties un paturiet 3 s, līdz indikators nodziest.

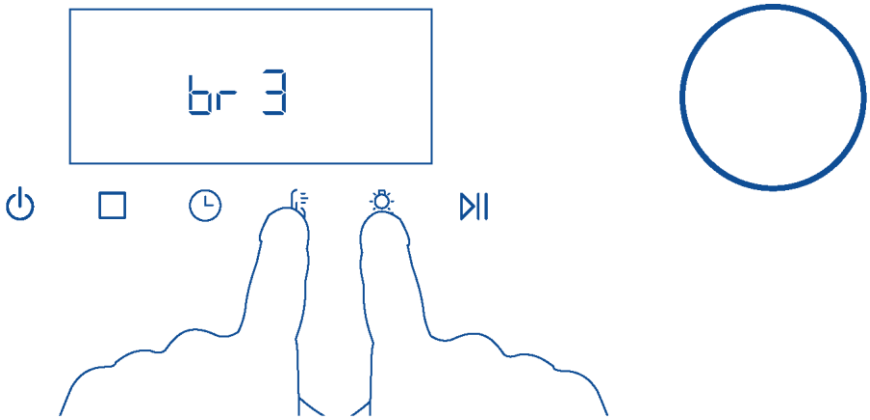
11. Skaļuma iestatījums

1.Pieskarieties un un paturiet: kopā 3 s, displejā būs redzams Sb oF.
2.Izmantojiet grozāmpogu, lai ritinātu skaļuma iestatījumu, un displejā tiks parādīts Vo on 3. Nospiediet grozāmpogu, lai iestatītu skaļumu.
3.Izmantojiet grozāmpogu, lai mainītu skaņas statusu (1 / 2 / 3 / oF).
4.Nospiediet, lai saglabātu iestatījumu un izietu.
► Skaņas noklusējuma iestatījums ir 3.



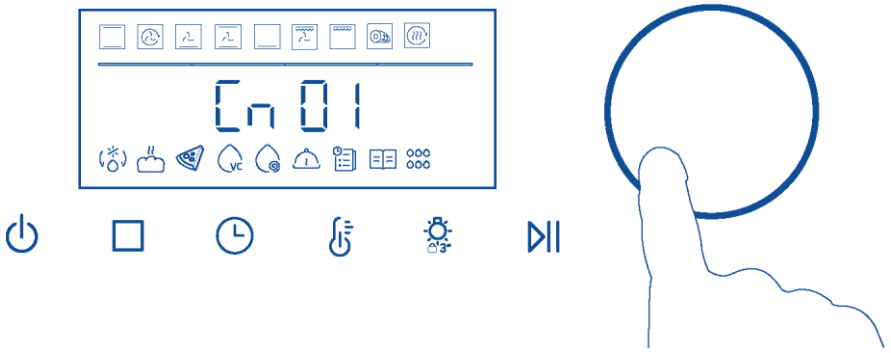
12. Ekrāna spilgtuma iestatījums

1.Pieskarieties un un paturiet kopā 3 s, displejā būs redzams .
2.Izmantojiet grozāmpogu, lai ritinātu līdz ekrāna spilgtuma iestatījumam, un displejā tiks rādīts . Nospiediet grozāmpogu, lai iestatītu spilgtumu.
3.Izmantojiet grozāmpogu, lai mainītu skaņas statusu (/ /).
4.Nospiediet, lai saglabātu iestatījumu un izietu.
► Iestatījumu ekrāna noklusējuma spilgtums ir .



13. Gatavošana vairākos soļos

▶ Izmantojot šo funkciju, var iestatīt vairākas programmas vienlaicīgi.



1.Izmantojiet grozāmpogu ◯, lai atlasītu gatavošanas funkciju, iestatiet ilgumu un temperatūru, pēc tam uz 3 sekundēm nospiediet ◯, lai apstiprinātu. Šis ir pirmais solis, un displejā tiks rādīts Cn 01.
2.Izmantojiet grozāmpogu ◯, lai atlasītu nākamo funkciju, iestatiet ilgumu un temperatūru, pēc tam uz 3 sekundēm nospiediet ◯, lai apstiprinātu. Šis ir pirmais solis, un displejā tiks rādīts Cn 02.

3.Ja jāiestata trešais solis, atkārtojot 2. soli, displejā tiks rādīts Cn 03.
4.Nospiediet ⏯, lai sāktu sildīšanu; displejā tiks rādīts Cn 01.
5.Kad sildīšana ir pabeigta, atskan signāls; ielieciet ēdienu cepeškrāsnī un nekavējoties aizveriet durvis; displejā pārmaiņus būs redzama iestatījuma temperatūra, atlikušais laiks un Cn 01.
6.Kad Cn 01 solis ir pabeigta, cepeškrāsns pārslēdzas uz Cn 02 un displejā tiek rādīti Cn 02 iestatījumi. Ja iestatīts Cn 03 solis, cepeškrāsns pārslēdzas uz C3 soli.
7.Kad gatavošana ir pabeigta, skan signāls un displejā tiek rādīts paziņojums “BEIGAS”

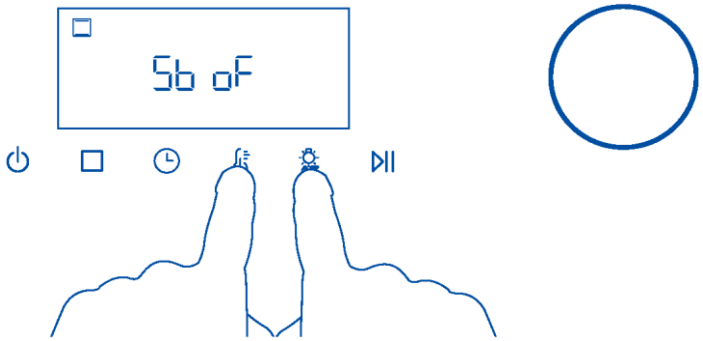
BRĪDINĀJUMS.

1.Gatavošanai vairākos soļos var iestatīt ne vairāk kā 3 soļus.
2.Ne visas funkcijas var pievienot vairāksoļu gatavošanai. Gatavošanai vairākos soļos nevar iestatīt pēdējās izmantotās receptes, viedās receptes, picas režīmu, cepeti, maksimālo grilu un Aqua Clean funkciju.
3.Lai iestatījumam pievienotu pakāpenisko gatavošanu, uz 3 sekundēm jānospiež ◯. Iestatot tikai laiku un temperatūru, bet nenospiežot ◯, solis netiek iestatīts.
4.Uzsildīšana notiek tikai pirmajā solī.
5.Ja nav iestatīts soļu ilgums, nevar pieskarties ◯, lai pašreizējos iestatījumus pievienotu gatavošanai vairākos soļos.
6.Gatavošanu vairākos soļos var atcelt, paturot ⏯ 3 sekundes.

14. Sabata iestatījums

Šis iestatījums ir paredzēts reliģiskajām konfesijām, kas ievēro prasību "nestrādāt sabatā".
Kamēr cepeškrāsns darbojas sabata iestatījumā:

- displejs un indikatori nedeg, pogas nereaģē, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu;
- nav dzirdamas ne skaņas, ne pīkstieni;
- netiek parādīti brīdinājumu kodi un temperatūras izmaiņas;
- Cepšana ir vienīgā sabata režīmā pieejamā funkcija.



Kā iestatīt sabata iestatījumu
1.Pieskarieties un un paturiet kopā 3 s, displejā būs redzams Sb oF.
2.Var izmantot tikai cepšanas funkciju; citas funkcijas nevar izvēlēties.
3.Iestatiet temperatūru un darba periodu. Laiku var iestatīt līdz 84 stundām. Ja laiks nav iestatīts, cepeškrāsns cep līdz iziešanai no sabata iestatījuma.
4.Nospiediet , lai palaistu sabata režīmu.

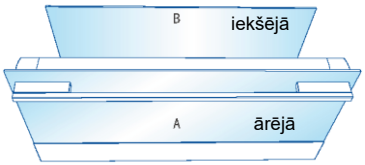
Cepeškrāsns uzsils līdz iestatītajai temperatūrai, un displejs izslēgsies.

Atgādinājums:

ja cepeškrāsns ir izslēgta, no sabata iestatījuma nevar iziet. Atkārtoti ieslēdzot cepeškrāsni, sabata režīms darbojas tieši tāpat kā iepriekšējā darba statusā.
Lai izietu no sabata iestatījuma
Pieskarieties un paturiet 3 sekundes, līdz displejā ir redzams diennakts laiks un cepeškrāsns izslēdzas.

Manuālā tīrīšana

VIENMĒR	NEKAD
• Pirms jebkādas manuālas tīrīšanas vai apkopes pagaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest līdz pieskārienam drošai temperatūrai, un pēc tam izslēdziet tai strāvas padevi pie sienas. • Pirms cepeškrāsns tīrīšanas sākuma izlasiet šīs tīrīšanas norādes un sadaļu "Drošība un brīdinājumi". • Lai netīrumi nepiedegtu un tos nebūtu grūti noņemt, ieteicams pēc katras lietošanas reizes notīrīt visus viegli pieejamos šķidrumus, pārtikas vai tauku traipus no cepeškrāsns kameras emaljas.	• Nekad neizmantojiet tvaika tīrītāju. • Nekad cepeškrāsnī neglabājiet viegli uzliesmojošas vielas. • Nekad nelietojiet abrazīvus vai asus tīrīšanas līdzekļus, drānas, tīrīšanas uzliktņus un metāla vīšķi. Arī dažas neilona beršanas birstes var to saskrāpēt. Vispirms apskatiet etiķeti. • Nekad nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli uz katalītiskajiem paneļiem. • Nekad neatstājiet uz cepeškrāsns virsmām sārmainas (sāļas šļakatas) vai skābas vielas (piemēram, citrona sulu vai etiķi). • Nekad nelietojiet hloru vai skābi saturošus tīrīšanas līdzekļus.

KO?	KĀ?	SVARĪGI!
Stikla virsmas (cepeškrāsns durvju paneļi, vadības panelis)	Durvis sastāv no 2 stikla paneļiem  Lai notīrītu stikla paneli, vispirms jānoņem durvis un iekšējais panelis. Norādes skatiet sadaļā "Durvju stikla paneļu noņemšana un uzstādīšana tīrīšanas procesā". 1. Tīriet ar maiga mazgāšanas līdzekļa vai dzeramās sodas un karsta ūdens šķīdumu, pēc tam noslaukiet sausu. 2. Noslaukiet ar stikla tīrīšanas līdzekli un nosusiniet ar mīkstu drānu bez plūksnām.	• Stikla virsmu tīrīšanai neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus asus/abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lupatiņas, tīrīšanas spilventiņus, metāla vīšķi vai asus metāla skrāpjus. Tie saskrāpē stiklu un var sabojāt tā īpašo pārklājumu, kas savukārt var izraisīt stikla plaisāšanu vai saplīšanu. • Pat ja tīrāt tikai iekšējo paneli (B), vispirms noņemiet durvis un paneli. Tīrot stiklu, kad panelis ir durvīs, tīrīšanas šķidrums var notecēt pa spraugām un nožūt uz iekšējām daļām. • Īpaši piesardzīgi tīriet vadības paneļa stiklu. Izmantojiet tikai mitru drānu ar mazgāšanas līdzekli.

KO?	KĀ?	SVARĪGI!
Nerūsējošā tērauda sloksne/ rokturis cepeškrāsns durvju priekšpusē	1. Tīriet ar viegla mazgāšanas līdzekļa un karsta ūdens šķīdumu, pēc tam noslaukiet sausu ar mikrošķiedras drānu. 2. Ja nepieciešams, izmantojiet piemērotu nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli un nopulējiet.	• Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārliecinātos, ka nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis nesatur hlora savienojumus, jo tie ir kodīgi un var sabojāt cepeškrāsns izskatu. • Nerūsējošo tēraudu vienmēr berzējiet šķiedras virzienā.
Cepeškrāsns durvju alumīnija rāmis un plastmasas stūru spailes	Tīriet ar maiga mazgāšanas līdzekļa un karsta ūdens šķīdumu, pēc tam noslaukiet sausu.	/
Teleskopiskie bīdāmie plauktu balsti	Noslaukiet ar mitru drānu un vieglu mazgāšanas līdzekli. Nenoslaukiet un nenomazgājiet balto smērvielu (redzama, kad slīdņi ir izbīdīti).	• Nemazgājiet tos trauku mazgājamā mašīnā, neiegremdējiet ziepjūdenī, neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, jo šādi tiek noņemta baltā smērviela un izraisīti traucējumu slīdņu vienmērīgai darbībai.
Cepeškrāsns telpa	Izņemiet visu no cepeškrāsns: visus plauktus un paplātes, sānu režģus, katalītiskos paneļus. 1. Noņemiet cepeškrāsns durvis (skatiet norādes turpmākajās lappusēs). 2. Izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot sadzīves mazgāšanas līdzekļus vai tīrīšanas līdzekli uz amonjaka bāzes. 3. Noslaukiet ar mitru drānu un ļaujiet pilnībā nožūt.	• Lai netīrumi nepiedegtu un tos nebūtu grūti noņemt, ieteicams pēc katras lietošanas reizes notīrīt visus viegli pieejamos šķidrumus, pārtikas vai tauku traipus no emaljētajām virsmām. • Lai atvieglotu cepeškrāsns tīrīšanu, noņemiet arī cepeškrāsns durvis. Norādes skatiet turpmākajās lappusēs.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

KO?	KĀ?	SVARĪGI!
Grila paplāte, grila režģis, sānu režģi, cepeškrāsns plaukti, cepšanas paplāte	• Tīriet ar viegla mazgāšanas līdzekļa un karsta ūdens šķīdumu. • Noturīgus, piedegušus traipus iepriekš iemērciet trauku mazgājamās mašīnas pulvera un karsta ūdens šķīdumā. • Arī šīs daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (izņemot cepšanas paplāti).	/
Cepeškrāsns blīve	Tīriet ar viegla mazgāšanas līdzekļa un karsta ūdens šķīdumu.	/

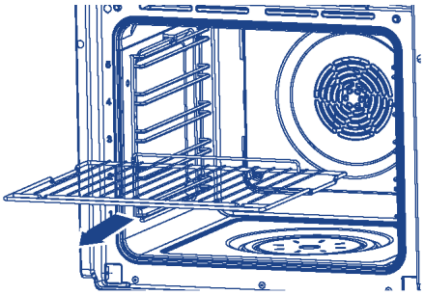
Sānu režģu noņemšana

SVARĪGI!

Vienmēr vispirms izslēdziet cepeškrāsni pie sienas. Pirms sākat, pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

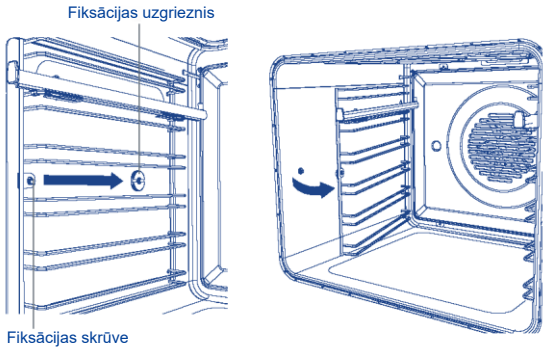
Izņemiet visus plauktus:

izvelciet visus plauktus un izņemiet.
Lai atvieglotu piekļuvi, ieteicams noņemt cepeškrāsns durvis. Skatiet sadaļu “Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana vietā”.



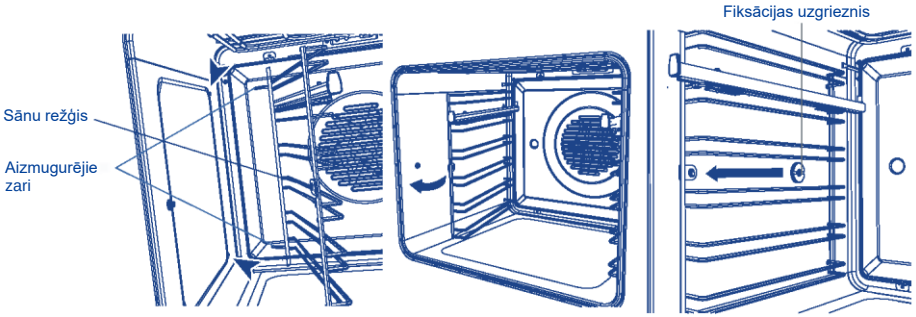
Noņemiet abus sānu režģus:

Atskrūvējiet un noņemiet fiksācijas uzgriezni sānu režģa priekšpusē.
Ja nepieciešams, atskrūvējiet skrūvi ar monētu.
1. Velciet sānu režģi cepeškrāsns centra virzienā, līdz priekšējais izcilnis atdalās no fiksācijas skrūves.
2. Bīdiet sānu režģi uz priekšu, līdz aizmugurējie zari ir izkļuvuši no caurumiem.



Sānu režģa uzstādīšana

1. Sānu režģa aizmugurējos zarus iebīdiet caurumos cepeškrāsns aizmugurē.
2. Uzlieciet sānu režģa priekšējo izcilni virs fiksācijas skrūves.
3. Uzstādiet fiksējošo uzgriezni. Uzgriezni var pievilkt ar monētu.

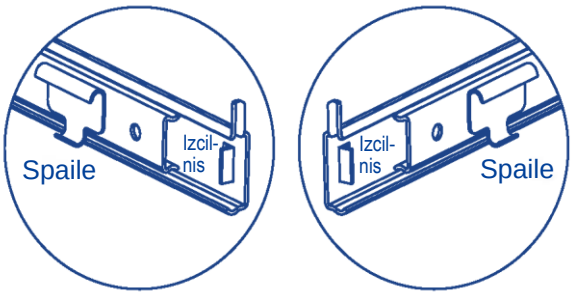


Bīdāmo plauktu balstu noņemšana un uzstādīšana vietā.

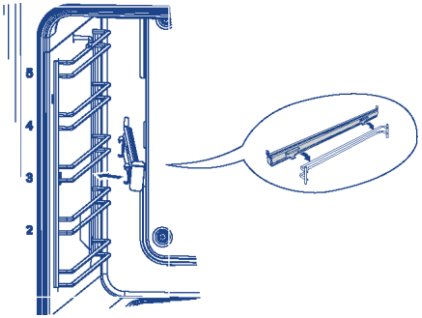
SVARĪGI!

Tikai kompaktajām cepeškrāsnīm:
bīdāmos plauktu atbalstus nevar izmantot 3. un 4. plaukta pozīcijās.

Lai uzstādītu
1. Pārbaudiet, vai slīdņi ir pareizi ievietoti (slīdņa iekšpusē ir taisnstūra formas izcilnis kā parādīts).
2. Uzstādiet spaiļu augšdaļu uz sānu režģa; priekšējo spaili novietojiet pēc iespējas tuvāk sānu režģa priekšējai daļai. Pārbaudiet, vai aizmugurējā spaile ir nostiprināta.
3. Pagrieziet slīdni lejup un ievietojiet spaiļu apakšu, līdz dzirdat klikšķis.



Noņemšana
Satveriet slīdni un pagrieziet apakšu uz augšu, lai atbrīvotu spailes un noņemtu.



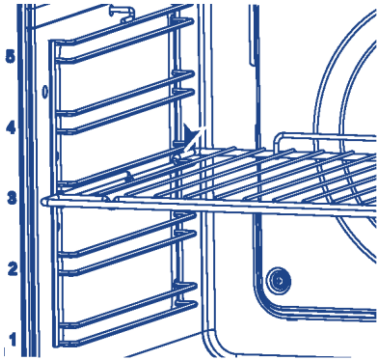
Uzstādot bīdāmos plauktu balstus, noteikti uzstādiet:

- vispirms sānu režģus;
- slīdņus līdz plaukta pozīcijas augšējai stieplei (1. un 2. plaukta pozīcija tikai kompaktajās cepeškrāsnīs);
- katra slīdņu pāra abas puses.

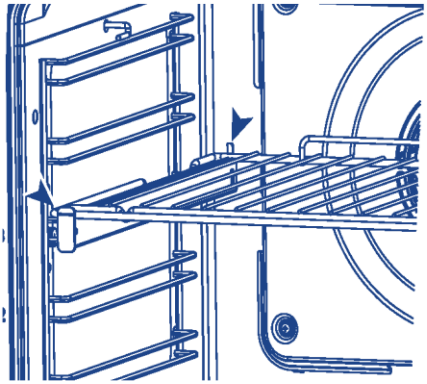
Ielieciet vietā cepeškrāsns paplātes un grila pannu

Iebīdiet nepieciešamos plauktus, pārliecinoties, vai:

- tie slīd starp divām plaukta pozīcijas stieplēm (ja netiek izmantots bīdāms plaukta balsts);
- ierobs ir vērsts lejup;
- aizsargmarga ir aizmugurē.



Plaukta atkārtota ievietošana starp divām stieplēm



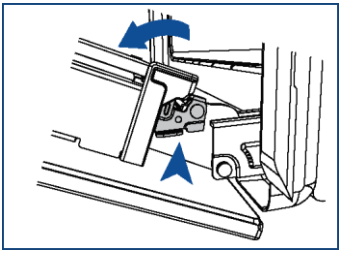
Plaukta uzstādīšana vietā uz bīdāmā plaukta balsta

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana vietā.

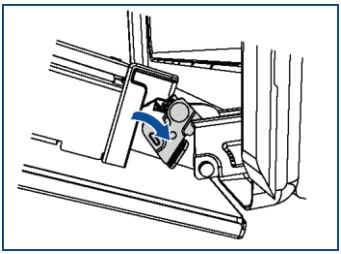
SVARĪGI!

Uzmanieties, jo cepeškrāsns durvis ir smagas.

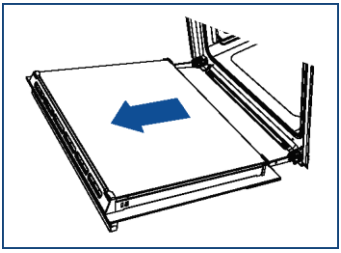
Lai noņemtu durvis:



1. Pilnībā atveriet durvis. Atrodiet divas mazās metāla bloķēšanas sviras katrai durvju eņģei abās pusēs.

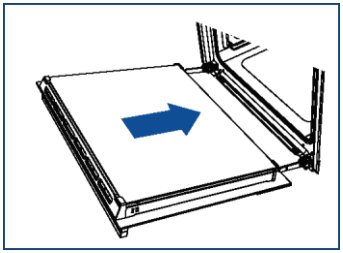


2. Pilnībā piespiediet katru bloķēšanas sviru uz leju, lai atbrīvotu durvis no eņģēm.

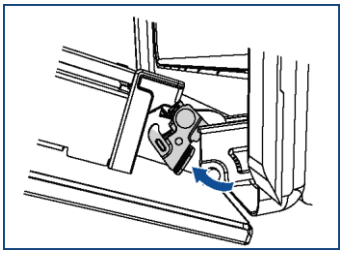


3. Turot durvis no abām pusēm, uzmanīgi izvelciet tās uz āru un nost no eņģēm.

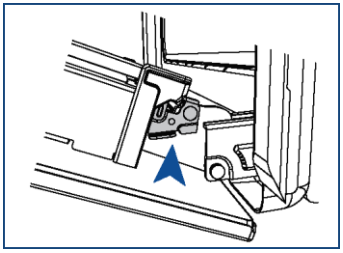
Lai durvis uzstādītu vietā:



1. Turot durvis abās pusēs, salāgojiet caurumus durvju pamatnē ar eņģēm un uzbīdiet durvis.



2. Kad durvis ir pilnībā novietotas uz eņģēm, pabīdiet katru bloķēšanas sviru maksimāli uz augšu, lai durvis fiksētu uz eņģēm.



3. SVARĪGI!
Pirms mēģināt aizvērt durvis, pārbaudiet, vai abas sviras ir pilnībā bloķētas.

Durvju stikla paneļu noņemšana tīrīšanai.

SVARĪGI!

Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet cepeškrāsni pie sienas. Pirms sākat, pārbaudiet, vai krāsns ir pilnībā atdzisusi.

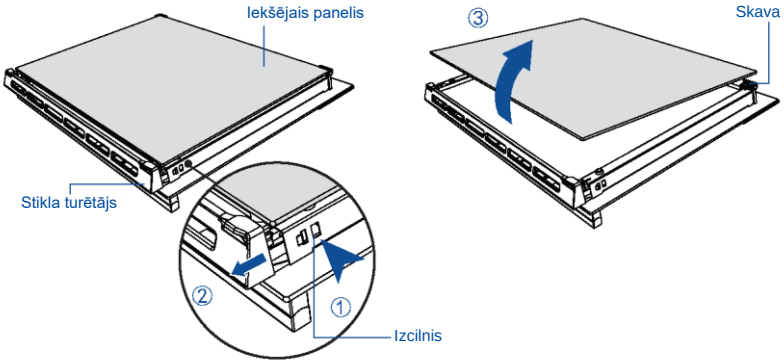
- Noteikti ļoti rūpīgi ievērojiet tālāk sniegtos piesardzības pasākumus un norādes. Nepareizi uzstādot stikla paneļus un durvis, var sabojāt cepeškrāsni un anulēt garantiju.
- Uzmanieties, jo cepeškrāsns durvis ir smagas (11 kg). Šaubu gadījumā nemēģiniet noņemt durvis.
- Pārliecinieties, vai cepeškrāsns un visas tās daļas ir atdzisušas. Nemēģiniet rīkoties ar karstas cepeškrāsns daļām.
- Ar stikla paneļiem rīkojieties īpaši piesardzīgi. Nepieļaujiet stikla stūru un malu atsišanu pret jebkuru virsmu. Tas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Stikla virsmu tīrīšanai neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus asus/abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lupatiņas, tīrīšanas spilventiņus, metāla vīšķi vai asus metāla skrāpjus. Tie saskrāpē stiklu un var sabojāt tā īpašo pārklājumu, kas savukārt var izraisīt stikla plaisāšanu vai saplīšanu.
- Ja stikla paneļiem pamanāt bojājumu pazīmes (piemēram, šķembas vai plaisas), nelietojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvarotu remontdarbinieku vai klientu apkalpošanas dienestu.
- Noteikti pareizi uzstādiet vietā visus stikla paneļus. Nelietojiet cepeškrāsni, ja tai nav pareizi uzstādīti stikla paneļi.
- Ja stikla paneļus ir grūti noņemt vai uzstādīt, nespiediet tos ar spēku. Lai saņemtu palīdzību, sazinieties ar pilnvarotu remontdarbu veicēju vai klientu apkalpošanas dienestu.

Piezīme: jūsu garantija neattiecas uz servisa apmeklējumiem, kuros tiek sniegta palīdzība saistībā ar cepeškrāsns lietošanu vai apkopi.

Ieteicams noņemt durvis, lai atvieglotu stikla tīrīšanu. Norādes skatiet sadaļā “Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana vietā”. Noņemtās durvis novietojiet uz mīkstas, tīras un līdzenas virsmas.

Noteikti ļoti rūpīgi ievērojiet tālāk sniegtos piesardzības pasākumus un norādes. Nepareizi uzstādot stikla paneļus un durvis, var sabojāt cepeškrāsni un anulēt garantiju.

Iekšējā paneļa noņemšana
1. Pieskarieties stikla aiztura izciļņiem abās durvju pusēs.
2. Pavelciet stikla fiksatoru uz augšu, līdz izciļņi tiek pārvietoti uz augšējo caurumu.
3. Turot iekšējā paneļa augšdaļu, uzmanīgi pavelciet paneli durvju augšdaļas virzienā, līdz tas atbrīvojas no skavas durvju apakšā, un izceliet. Pārmērīgi nesasveriet paneli, lai nesabojātu stiklu.



Pēc tīrīšanas uzstādiet vietā durvju stikla paneļus.

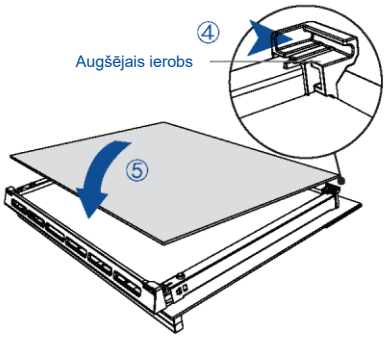
Uzstādot stikla paneļus, noteikti:

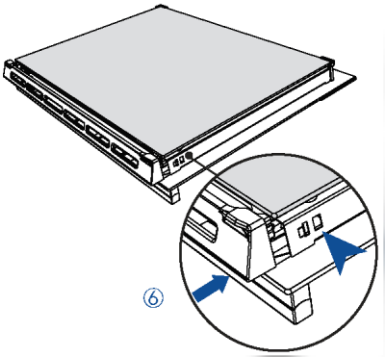
- pareizi uzstādiet iekšējo paneli, kā parādīts attēlā. Panelim ir jābūt tālāk aprakstītajā pozīcijā, lai tas ietilptu durvīs un cepeškrāsns darbotos droši un pareizi;
- īpaši uzmanieties, lai stikla malas neatsistu pret kādu priekšmetu vai virsmu, kā arī neievietojiet nevienu paneli ar spēku. Ja ir grūti uzstādīt paneļus, noņemiet tos un vēlreiz sāciet procesu. Ja arī tas nepalīdz, piezvaniet klientu apkalpošanas dienestam.

Iekšējā paneļa nomaiņa
Pārbaudiet, vai panelis ir ar pareizo pusi uz augšu
(proti, durvju apakšā jābūt salasāmam logotipam)
4. Iebīdiet paneli durvju apakšdaļas ierobā.
5. Nolaidiet paneli uz skavas durvju augšpusē.
6. Iebīdiet stikla aizturus atpakaļ vietā un pārbaudiet, vai tie ir droši fiksēti vietā.

SVARĪGI!

Pārbaudiet, vai stikla aizturi ir vietā pareizi un stingri un stikla panelis ir droši nostiprināts.





Cepeškrāsns spuldzīšu nomaiņa

Ierīcei ir uzstādīta apgaismojuma G klases efektivitātes spuldze.
Piezīme. Garantija neattiecas uz cepeškrāsns spuldzes nomaiņu.

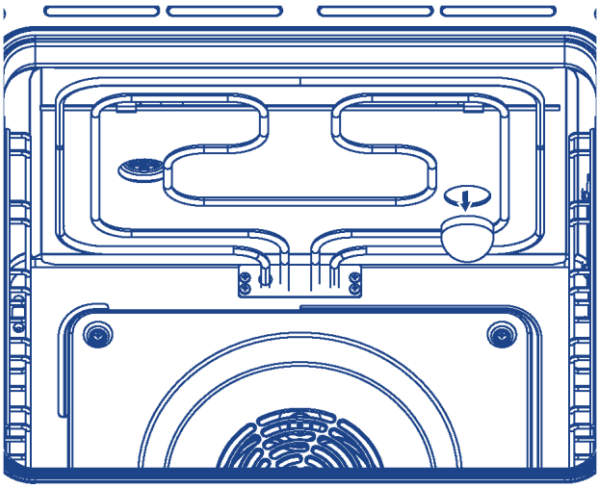
Lampiņa ir novietota cepeškrāsns griestu priekšpuses centrā.

Dažos modeļos tiek izmantotas G9 halogēna spuldzes ar 220–240 V, 50 Hz un 25 W specifikācijām.
Nomaiņai paredzēto spuldzi vienmēr turiet ar mīkstu drānu. Pieskaršanās spuldzei saīsina tās darbmūžu.

Spuldzes nomaiņa
1. Pirms spuldzes nomaiņas ļaujiet atdzist cepeškrāsns telpai un grila elementam.

SVARĪGI!
Pirms turpināt, izslēdziet cepeškrāsni pie sienas.

2. Atskrūvējiet stikla pārsegu, griežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.
3. Uzmanīgi izvelciet bojāto halogēna spuldzi.
4. Uzmanīgi ievelciet jauno spuldzi.
5. Pieskrūvējiet stikla pārsegu, griežot to pulksteņrādītāja kustības virzienā.
6. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet pulksteni (norādes skatiet sadaļā “Pirmā lietošana”).



Problēmu novēršanas tabula

Ja rodas problēma, skatiet nākamo tabulu, lai saprastu, vai varat to novērst. Ja problēmu nevar novērst vai tā joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvarotu remontdarbinieku vai klientu apkalpošanas centru.

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	KĀ RĪKOTIES
Vispārīgi		
Cepeškrāsns nedarbojas.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai ir ieslēgta elektrotīkla strāvas padeve (sienas slēdzis), vai nav nostrādājis drošinātājs un vai jūsu reģionā nav strāvas padeves pārtraukuma.
Cepeškrāsns nedarbojas, bet displejs ir izgaismots.	Cepeškrāsns ir iestatīta automātiskai gatavošanai.	Norādes skatiet sadaļā “Auto Cooking”.
Atverot cepeškrāsns durvis, neiedegas gaismas.	Izdegusi(-šas) cepeškrāsns spuldze(-es). Nepareizi uzstādītas durvis. Cepeškrāsns ir sabata iestatījumā.	Nomainiet spuldzi(-es). Norādes skatiet sadaļā “Kopšana un tīrīšana”. Norādes par pareizu durvju uzstādīšanu skatiet sadaļā “Kopšana un tīrīšana”.
Cepeškrāsns nesilda.	Durvis nav pareizi aizvērtas vai arī gatavošanas laikā tiek atvērtas pārāk bieži.	Kamēr durvis ir atvērtas, sildelementi tiek atspējoti. Pārbaudiet, vai durvis ir pareizi aizvērtas, un izvairieties no to biežas atvēršanas ēdiena gatavošanas laikā.
Saplaisājis, ieplīsis vai sasists cepeškrāsns durvju stikla panelis.	Nepareiza tīrīšana vai stikla mala pret kaut ko atsista.	NEDRĪKST lietot cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvarotu remontdarbinieku vai klientu apkalpošanas dienestu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	KĀ RĪKOTIES
Vispārīgi		
Pēc cepeškrāsns izslēgšanas var just, kā no ventilācijas atverēm tiek pūsts karsts gaiss.	Tas ir normāli.	Drošības apsvērumu dēļ dzesēšanas ventilatori turpina darboties pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ventilatori automātiski izslēdzas.
Cepeškrāsns ventilators ieslēdzas, atlasot funkciju, kura to neizmanto (piemēram, cepšanu vai klasisko cepšanu)	Tas ir normāli. Ventilators ieslēdzas, kamēr cepeškrāsns uzsilst. Tas izslēdzas, kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru.	Uzgaidiet, līdz atskan ilgs signāls un iedegas visi sildīšanas indikatori: pēc tam cepeškrāsns ir gatava lietošanai.
Cepeškrāsns silda, bet displejs ir tumšs.	Cepeškrāsnij ir iestatīta opcija “Displejs izslēgts”. Cepeškrāsns ir sabata iestatījumā.	Lai izietu no opcijas “Displejs izslēgts”, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas pogai ⏻ un paturiet, līdz displejā ir redzams diennakts laiks. Lai izietu no sabata iestatījuma, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas pogai ⏻ un paturiet, līdz displejā ir redzams diennakts laiks
Mēģinot pielāgot pulksteņa iestatījumu, cepeškrāsns atceļ automātisko gatavošanu.	Mēģinot pielāgot pulksteņa iestatījumu, cepeškrāsns bija iestatīta automātiskai gatavošanai.	Pulksteņa iestatījumu var pielāgot tikai tad, ja cepeškrāsns nav iestatīta automātiskai gatavošanai.
Nedarbojas cepeškrāsns palaides taustiņš vai cepeškrāsns nevar sākt darbu, tiek parādīts tikai “dE no”	Cepeškrāsns ir demonstrācijas režīmā.	Lai izietu no demonstrācijas režīma, uz 5 sekundēm nospiediet “⚙” + “⏯”. Vai, lai izietu no demonstrācijas režīma, atvienojiet atkal ieslēdziet cepeškrāsns strāvas padevi.

Ja rodas problēma, cepeškrāsns:
- ▶ automātiski aptur visas cepeškrāsns funkcijas;
- ▶ piecreiz nopīkst;
- ▶ parāda brīdinājuma kodu.

SVARĪGI!

Ja saņemat brīdinājuma kodu, neizslēdziet cepeškrāsns strāvas padevi (sienas slēdzi), ja vien tas nav īpaši norādīts nākamās tabulas instrukcijās. Cepeškrāsnī ir dzesēšanas ventilatori, kas ir nepieciešami cepeškrāsns komponentu atdzesēšanai. Izslēdzot strāvas padevi, kamēr cepeškrāsns ir pārāk karsta, var sabojāt cepeškrāsni un apkārtējās mēbeles.

Kā rīkoties, ja tiek parādīts brīdinājuma kods:

1. Ja skaņas signāli vēl nav apklusuši, pieskarieties jebkurai pogai, lai tos apturētu.
2. Pierakstiet parādīto brīdinājuma kodu. Šī informācija var būt nepieciešama.
3. Pārbaudiet pēc nākamās tabulas, vai varat pašrocīgi novērst problēmu, un izpildiet norādes.
4. Ja problēmu var novērst pašrocīgi un brīdinājuma kods vairs netiek parādīts, varat turpināt cepeškrāsns izmantošanu.

VAI

Ja problēmu nevar novērst pašrocīgi vai atkal tiek parādīts brīdinājuma kods un problēma joprojām pastāv, uzgaidiet, līdz apstājas dzesēšanas ventilatori un cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi, pēc tam atslēdziet cepeškrāsns strāvas padevi pie sienas un sazinieties ar pilnvarotu remontdarbinieku vai klientu apkalpošanas centru, sniedzot brīdinājuma koda informāciju.

BRĪDINĀJUMA KODS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	KĀ RĪKOTIES
Er+numurs	Tehniska kļūme.	1. Pierakstiet brīdinājuma kodu. 2. Uzgaidiet, līdz dzesēšanas ventilatori apstājas un cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi. 3. Izslēdziet strāvas padevi uz cepeškrāsni pie sienas. 4. Sazinieties ar pilnvaroto remontdarbinieku vai klientu apkalpošanas dienestu, norādot brīdinājuma koda informāciju.

GARANTIJA UN SERVISS

Pirms zvanāt uz servisu vai palīdzības dienestu:

Pārbaudiet to, ko varat izdarīt pats. Skatiet uzstādīšanas norādes un lietotāja rokasgrāmatu un pārbaudiet, vai:

1. produkts ir pareizi uzstādīts;
2. esat iepazinies ar tā normālo darbību.

IERĪCES UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES un Apvienotās Karalistes tiesību aktiem S.I. 3113/2013 par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu noteikumiem 2013, kas attiecas uz elektriskām un elektroniskām ierīcēm (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visu piesārņojumu un atgūtu visus materiālus. Fiziskām personām var būt svarīga loma, nodrošinot, lai EEIA nekļūst par vides aizsardzības problēmu, tāpēc ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.



Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt. Uzturiet blīves tīras un kārtībā, lai izvairītos no siltumizkliedes ārpus dobuma. Ja jums ir elektrības līgums ar stundas tarifu, programma “Aizkavēta gatavošana” vienkāršo enerģijas taupīšanu, pārceļot gatavošanas procesa sākumu uz laiku ar samazinātu tarifu.

Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826.

Stāvoklis	Enerģijas patēriņš	Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz stāvokli
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	0,8 W	20 min



RAŽOTS ĶĪNĀ

CE

Haier

Sisseehitatud elektriahi

Kasutusjuhend

Mudel

H6 ID2L4F43EABB

Enne kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke edaspidiseks kasutamiseks alles.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

SISU

OHUTUS JA HOIATUSED 385
PAIGALDUSJUHISED 389
TOOTE TUTVUSTUS 398
ESMAKORDNE KASUTAMINE 400
FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE 403
TOIDUVALMISTAMISE JUHEND 405
TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID 407
AUTOMAATNE TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMM 412
HOOLDUS JA PUHASTAMINE 430
TÕRKEOTSING 441
HOIATUSKOODID 443
GARANTII JA HOOLDUS 444

Teie ahi on projekteeritud tavapäraste küpsetusprotseduuride korral ohutult töötama. Ahju kasutamisel pidage meeles järgmisi ohutusjuhiseid.

⚠ HOIATUS!



Elektrilöögi oht
Enne ahjulambi vahetamist lülitage ahi seinakontaktist välja.
Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või kehavigastuse.

⚠ HOIATUS!



Sisselõikamisoht
Olge ettevaatlik: mõned servad on teravad.
Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

⚠ HOIATUS!



Tuleoht
Ärge asetage toiduvalmistamise ajal ahju põrandale alumiiniumfooliumi, nõusid, aluseid, vett ega jääd, kuna see kahjustab pöördumatult emaili; ahju vooderdamine alumiiniumfooliumiga võib põhjustada isegi tulekahju.
Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
Inimesed võivad saada põletushaavu ja vigastusi või võib puhkeda tulekahju. Hoiustamine seadmes või selle peal: tuleohtlikke materjale ei tohi hoida ahjus ega selle pinna lähedal.
Selle nõuande eiramine võib põhjustada ülekuumenemist, põletusi ja vigastusi.

⚠ HOIATUS!



Kuuma pinna oht
Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda.
Põletuste vältimiseks hoidke lapsed seadmest eemal.
Kuumade pindade, näiteks ahjuriiulite või -nõude käsitsemisel kasutage ahjukindaid või muid kaitsevahendeid.
Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.
Enne toidu eemaldamist või vahetamist laske kuumal õhul või aurul ahjust välja pääseda.
Ärge puudutage kütteelemente ega ahju sisepindu.
Küttekehad võivad olla kuumad isegi siis, kui nad on tumedat värvi. Ahju sisepinnad muutuvad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage ega laske riietel või muudel tuleohtlikel materjalidel puutuda kokku ahju kütteelementide või sisepindadega, kuni neil on saanud piisavalt aega jahtuda. Seadme muud pinnad võivad muutuda piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi – selliste pindade hulka kuuluvad ahju ventilatsiooniava, pind ahju ventilatsiooniava lähedal ja ahju uks.
Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

Tulekahju, elektrilöögi, inimeste vigastuste või kahjustuste ohu vähendamiseks ahju kasutamisel järgige alltoodud olulisi ohutusjuhiseid.

- Lugege enne ahju kasutamist läbi kõik juhised. Kasutage ahju ainult selleks ettenähtud otstarbel, nagu on kirjeldatud käesolevas juhendis.
- Õige paigaldamine: veenduge, et teie seade on kvalifitseeritud tehniku poolt nõuetekohaselt paigaldatud ja maandatud.
- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, millel on toiteallikast täielikku lahtiühendamist tagav isolatsioonilüliti.
- Kodumasinad ei ole mõeldud lastele mängimiseks.
- Ärge jätke lapsi omapead. Lapsi ei tohi jätta üksi ega järelevalveta alale, kus seadet kasutatakse. Lastel ei tohi lasta istuda ega seista ühelgi seadme osal.
- Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all. Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui neid on juhendatud seadme ohutu turvaliselt kasutamaise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.

- Ärge asetage ahju uksele raskeid esemeid.
- Kandke sobivaid riideid. Ärge kandke seadme kasutamise ajal lahtisi ega rippuvaid rõivaid. Need võivad elemendi või kuuma pinna vastu puutumisel süttida või sulada ja te võite saada põletusi.
- Ärge parandage ega vahetage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage põleva rasva või õli kustutamiseks vett.
- Summutage tuli või leek või kasutage kuiva kemikaali- või vahtkustutit.
- Kasutage ainult kuivi ahjukindaid või pajalappe.
- Niisked või märjad pajalapid kuumadel pindadel võivad põhjustada aurupõletusi. Ärge laske pajalappidel puutuda kokku kuumade alade või kütteelementidega. Ärge kasutage pajalapi asemel rätikut ega suuremõõtmelist kangast. See võib süttida.
- Ärge kuumutage avamata toiduanumaid. See võib tekitada survet, mille tulemusel võib nõu puruneda ja põhjustada vigastusi.
- Ohutu toidu käitlemine: jätke toit enne ja pärast küpsetamist võimalikult lühikeseks ajaks ahju. Selle eesmärk on vältida toidu riknemist, mis võib põhjustada toidumürgitust. Eriti ettevaatlik tuleb olla sooja ilmaga.
- Hoidke ahju ventilatsiooniavad alati takistusteta.
- Ärge käitage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ettevaatust! Osana ahju jahutussüsteemist võib ahju ülaosas asuvast ventilatsiooniavast puhuda välja kuuma õhku.
- Ahjuriiulite paigutamine: asetage riiulid alati soovitud kõrgusele siis, kui ahi pole kuum (enne eelkuumutamist). Kui riiul tuleb eemaldada kuumast ahjust, ärge laske ahjukinnastel ega pajalappidel puutuda kokku ahju kuumade küttekehade ega ahju põhjaga.
- Ärge puhastage ahju tihendit ega kasutage sellel ahjupuhastustooteid. See on oluline hea tihenduse jaoks, mis tagab ahju tõhusa toimimise. Ärge hõõruge, kahjustage egaliigutage tihendit.
- Ärge paigaldage ega kasutage seadet, kui see on kahjustatud või ei tööta korralikult. Kahjustatud toote saamisel võtke kohe ühendust edasimüüja või paigaldajaga.
- Põletusohu vältimiseks ärge avage ahju ust, kui ahi tekitab auru.
- Ärge kasutage ahju puhastusvahendeid, tugevaid/ abrasiivseid puhastus-vahendeid, vahasid ega poleerimisvahendeid. Ärge kasutage ahjus ega selle ümbruses kauplustes müüdavaid mistahes ahjupuhastusvahendeid, ahju sisekatteid ega kaitsekatteid. Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ja klaas võib selle tagajärjel puruneda.

OHUTUS JA HOIATUSED

- Puhastage ainult selles juhendis loetletud osi.
- Ärge kasutage ahju ühegi osa puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge hoidke asju, mida lapsed võivad tahta kätte saada, ahju kohal. Asjade kättesaamiseks ahju otsa ronides võivad lapsed saada põletusi või vigastusi.
- Kasutage ainult ahjus kasutamiseks heaks kiidetud küpsetusnõusid. Järgige küpsetusnõude tootja juhiseid.
- Veenduge, et plastist transpordimutrid on külgrestidelt eemaldatud ja asendatud kaasasolevate metallist kinnitusmutritega.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuuriandurit.
- Ärge asetage toitu otse ahjuriiulitele. Kasutage alati küpsetuspaberit ja/või sobivaid küpsetusplaate või -panne.

OHUTUS JA HOIATUSED

HOIATUS!



Elektrilöögi oht
Eraldage seade enne hooldust või remonti alati vooluvõrgust. Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik. Kodumajapidamise juhtmestikku võib muuta vaid kvalifitseeritud elektrik.
Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

HOIATUS!



Tuleoht
Ärge kasutage seadme ühendamiseks toiteallikaga adaptereid, üleminekuid ega haruseadmeid. Selle nõuande eiramine võib põhjustada ülekuumenemist, põletust või tulekahju.

HOIATUS!



Sisselõikamisoht
Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad. Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

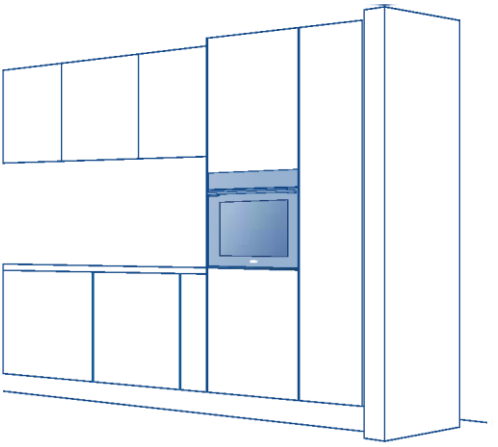
TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

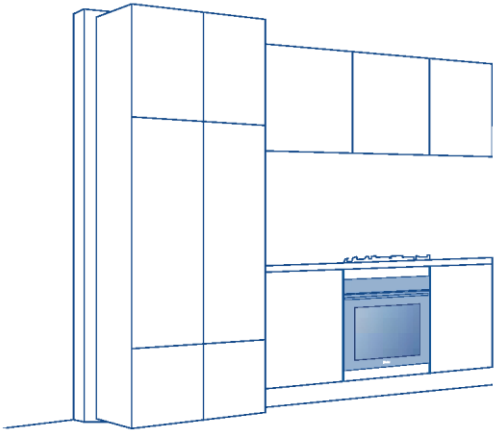
Võimalike ohtude vältimiseks lugege juhend enne seadme paigaldamist või kasutamist hoolikalt läbi.
Tehke see teave kättesaadavaks seadet paigaldavale isikule, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
Seadet tohib paigaldada ja vooluvõrku ühendada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele ning kooskõlas kehtivate kohalike ehitus- ja elektrieeskirjadega. Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.
Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Lahklüliti: veenduge, et ahi oleks ühendatud vooluahelaga, mis sisaldab lahklülitit, mis võimaldab toiteallikast vastavalt kohalikele juhtmestiku reeglitele täielikku lahtiühendamist. Ahi peab olema maandatud. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt.
Keskkonnamõju vähendamiseks taaskasutage võimaluse korral pakkematerjale.

Paigaldusviimistlused

A

Paigaldamine kõrgesse kappi

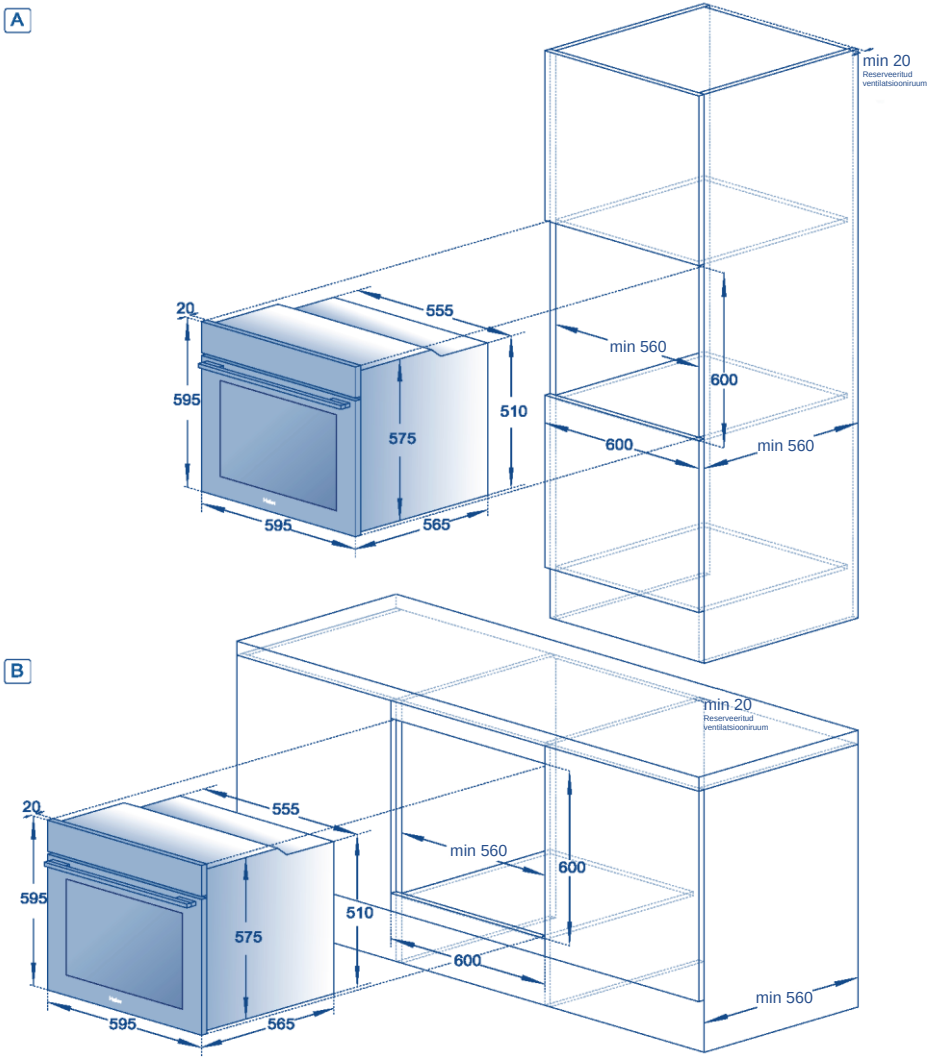




B

Paigaldamine aluskappi

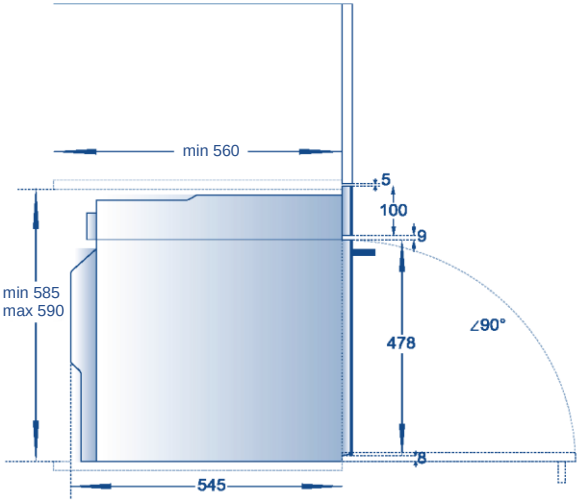
Paigaldamise mõõtmed



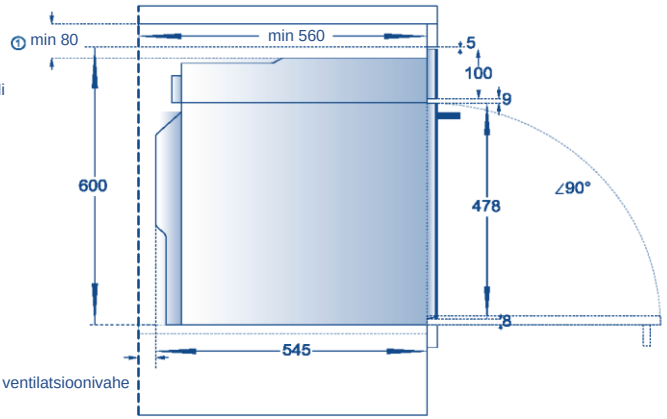
*mõõtmed millimeetrites

Külgvaade

A



B

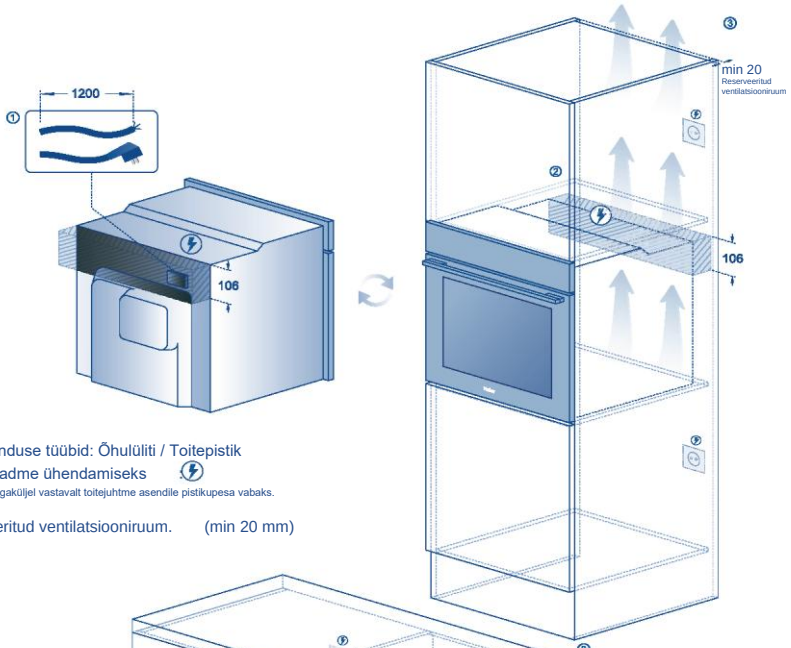


① Kui ahi paigaldatakse pliidi alla aluskappi, tuleb arvestada pliidi jaoks vajaliku paigaldus-sügavusega.

*mõõtmed millimeetrites

Ühendused ja ventilatsioon

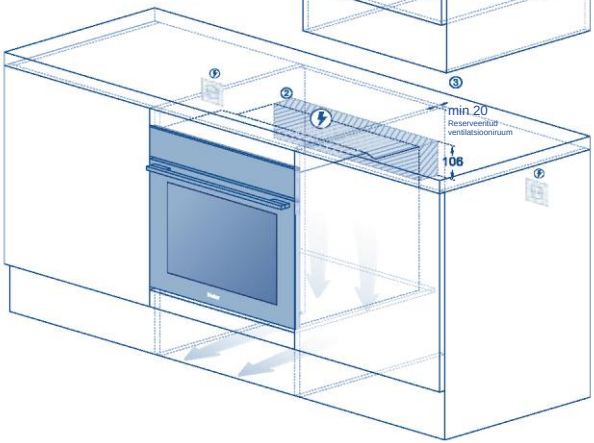
A



① Toiteühenduse tüübid: Õhulüliti / Toitepistik
② Ruum seadme ühendamiseks
*Jätke ahju tagaküljel vastavalt toitejuhtme asendile pistikupesa vabaks.

③ Reserveeritud ventilatsiooniruum. (min 20 mm)

B

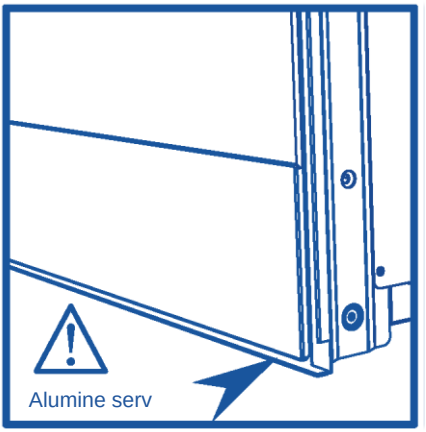


*mõõtmed millimeetrites

AHJU LAHTIPAKKIMINE

OLULINE!
TÕSTMINE: Ärge tõstke ahju ukse käepidemest. Kasutage korpuse küljel olevaid käepidemeid (kui need on olemas).

Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need vastutustundlikult.
Taaskasutage asju, mille puhul see on võimalik.
Asetage pakendamata ahi puitplokkidele või sarnastele tugedele, et vältida ahju alumise serva kahjustamist.



OLULINE!
Olge ahju karbist eemaldamisel ettevaatlik, et mitte kahjustada alumist serva, mis on oluline nii ventilatsiooni kui ka liigse kondenseerumise jaoks.

Tarvikute nimekiri	Sügav küpsetamisalus	Airfry alus	Grilliriiul	Liugsiinid	Kruvid
Kogus	1	1	1	1 paar	2

OLULINE!
Küpsetusnõud võivad toiduvalmistamisel deformeeruda. Tegemist on normaalse nähtusega. Jahtumisel taastub nõude esialgse kuju.

ELEKTRIÜHENDUS

OLULINE!

- Pliidi tohib vooluvõrku ühendada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Ahi peab olema maandatud.
- Enne ahju ühendamist toiteallikaga kontrollige, kas kodumajapidamises kasutatav juhtmesüsteem sobib ahjust saadava energiaga (nagu on märgitud andmesildil).
- Pinge vastab andmesildil toodud väärtusele.

Režiimi kood	Helitugevus	Nimivõimsus	Nimipinge	Hinnatud sagedus
H6 ID2L4F43EABB	78L	3500 W	220–240 V~	50/60 Hz

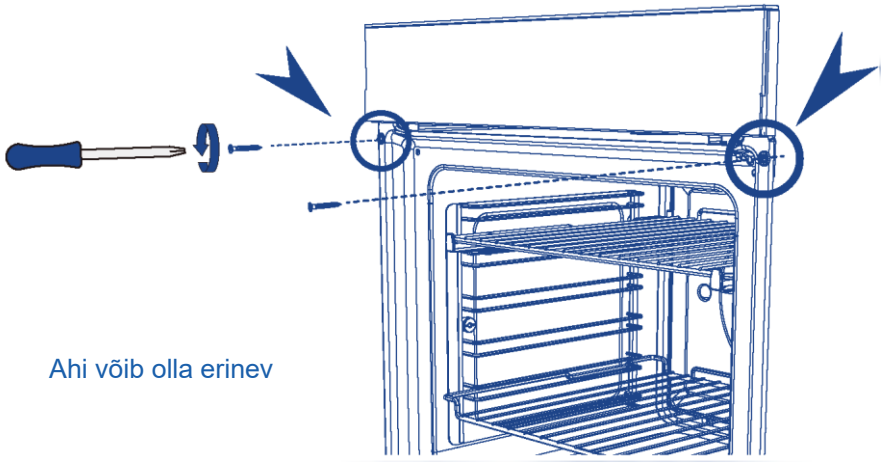
Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.

AHJU KINNITAMINE KAPI KÜLGE

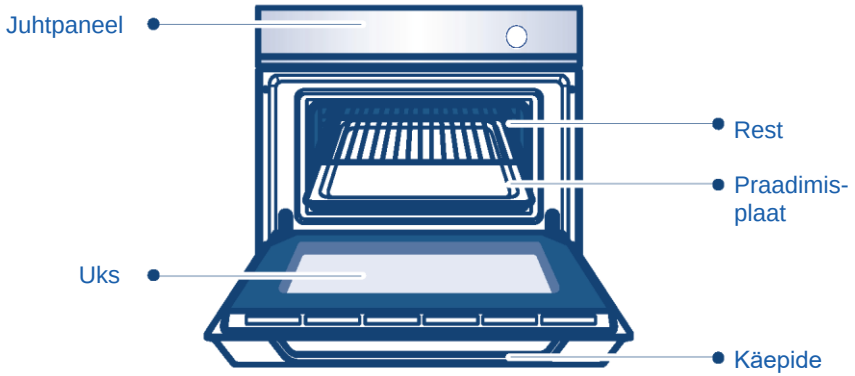
1.Asetage ahi ettevalmistatud õõnsusse.
OLULINE!
Ärge tõstke ahju ukse käepidemest.
2.Avage ahjuuks lõpuni.
3.Kasutage ahju kapi külge kinnitamiseks kaasasolevaid kruvisid.

OLULINE!

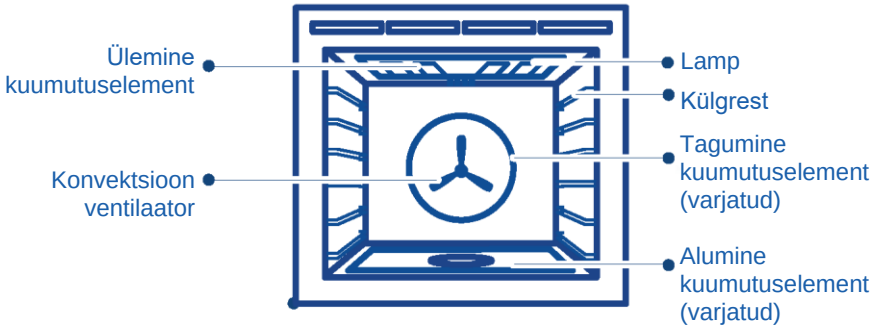
- Ärge kruvisid üle pingutage.
- Ärge kinnitage ahju silikooni või liimiga. See raskendab edasist hooldust. Haier ei kata ahju eemaldamise kulusid ega selle tagajärjel tekkinud kahjustusi.



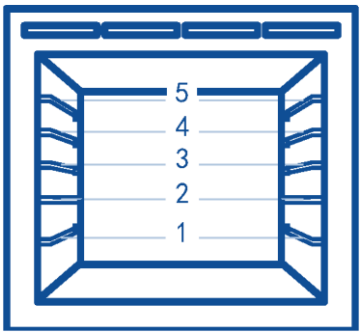
Ahi võib olla erinev



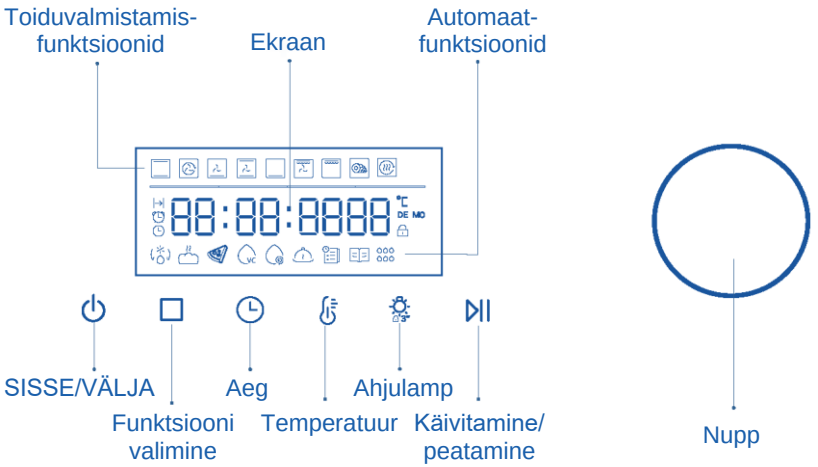
KÜTTESÜSTEEM



RIIULI ASENDID



JUHTPANEEL



KUVA INDIKAATOR



Ahju esimest korda sisse lülitamisel või pärast elektrikatkestust, tuleb ahju kasutamiseks kell ära seadistada.

1. Kella seadistamine

1. Ekraanil vilgub 12:00.
2. Kasutage kellaaja seadistamiseks nuppu ○.
3. Vajutage Kinnitamiseks nuppu ○ või kinnitatakse kellaaeg automaatselt, seejärel saate helitugevust muuta.



2. Muuda helitugevust

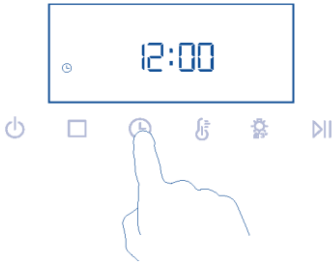
1. Pärast kellaaja kinnitamist sisenetakse helitugevuse seadistamise kuvale, ekraanil hakkab vilkuma „Uo on 3“.
2. Helitugevuse seadistamiseks kasutage nuppu ○.
3. Kinnitamiseks vajutage nuppu ○ või helitugevus kinnitatakse automaatselt.



3. Muuda kellaaega

1. Saate pidevalt nuppu ◷ puudutades valida tsüklitena ühe kolmest funktsioonist. Lõpetage puudutamine, kui ilmub indikaator ◷.
2. Kasutage kellaaja seadistamiseks nuppu ○.

Aeg kinnitatakse automaatselt 6 sekundit pärast sõrme eemaldamist paneelilt.

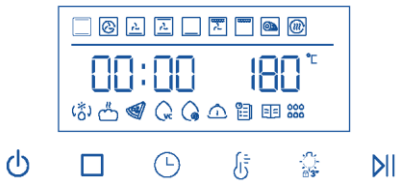


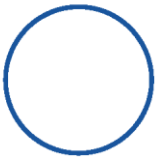
4. Ahju kasutamine

1.Toite esimest korda sisse lülitamisel lülitub seade ooterežiimi, ekraan on täielikult nähtav 1 sekundi jooksul, sumisti annab märku, kellaaeg kuvab vaikimisi 12:00 ja vilgub.
2.Vajutage ooterežiimis olles sisselülitamiseks toitenuppu 1 s. Pärast alglaadimist valitakse vaikimisi esimene funktsioon.
3.Funktsiooni valimiseks kasutage nuppu ○.
4.Puudutage nuppu, kasutage temperatuuri määramiseks nuppu ○.
5.Puudutage nuppu, kasutage tööaja määramiseks nuppu ○.
6.Vajutage üks kord klahvi ⏯ ja ahi hakkab tööle, vajutage uuesti klahvi ⏯, et seanss peatada, vajutage 3 sekundit klahvi ⏯, et seanss tühistada.
7.Funktsiooni valimise kuvasse naasmiseks kasutage □.

5. Ahju eelkuumutamine

Enne ahju esmakordset toidu valmistamiseks või küpsetamiseks kasutamist on oluline ahju eelkuumutada. Konditsioneerimine põletab kõik tootmisjäägid ja tagab, et saate algusest peale parima tulemuse.





1.Puudutage nuppu □, kasutage nuppu ○, et valida küpsetamisfunktsioon. Igal funktsioonil on eelseadistatud temperatuur ja kui temperatuuri seadistust ei muudeta, hakkab ahi kuumenema eelseadistatud temperatuuril 180 °C.
2.Puudutage nuppu ja kasutage nuppu ○, et seada temperatuuriks 200 °C. Alustamiseks puudutage nuppu ⏯.

- ► Ahju soojenemise ajal näitab temperatuuri indikaator vaheldumisi tegelikku ja seadistatud temperatuuri.
- ► Kui ahi on saavutanud eelseadistatud temperatuuri, kostub helisignaal.

Indikaator hakkab näitama eelseadistatud temperatuuri.
3.30 minuti pärast valige funktsioon ventilaatoriga grill . Jätke temperatuur 5 minutiks 200 °C juurde.
4.5 minuti pärast valige funktsioon Sundventilatsioon . Jätke temperatuur 20 minutiks 200 °C juurde.
5.20 minuti pärast lülitage ahi välja.

- Konditsioneerimisprotsessi ajal tekib tootmisjääkide ärapõlemise tõttu eriline lõhn ja väike kogus suitsu. See on normaalne, kuid veenduge, et köök oleks konditsioneerimise ajal hästi ventileeritud.
- Pärast jahtumist pühkige ahi niiske lapi ja õrna pesuainega üle ning kuivatage põhjalikult.

Kellafunktsiooni kasutamine

Kellaaja seadeid saate igal ajal muuta nupuga ◌.
Puudutage mitu korda nuppu 🕒, et tsükliliselt seadistada küpsetuse kestust, taimerit ja kellaaega.

- ▶ Taimer loendab aega minutites (hr:min) kuni viimase küpsetustunni lõpuni, mil algab loendamine sekundites (min:sec).
- ▶ Taimerile saab määrata ajaks kuni 23 tundi ja 59 minutit.

1. KÜPSETAMISE KESTUSE MÄÄRAMINE

1.Puudutage nuppu 🕒, ilmub küpsetuse kestuse indikaator |→|.
2.Seadistage aeg, pöörates nuppu ◌.
3.Küpsetamisaeg määratakse 6 sekundi jooksul pärast sõrme paneelilt eemaldamist.

- ▶ Kui soovite kellaaega kontrollida, puudutage 🕒, et valida 🕒. See ei tühista taimerit.

Küpsetamisaja seadistuse muutmine
1.Puudutage 🕒, et valida järelejäänud aeg |→|.
2.Kasutage nuppu ◌, et seadistada uus aeg.
3.Lahkuge paneelilt ja 5 sekundi pärast kinnitatakse aeg.

Kui määratud aeg on läbi

- ▶ Ekraanile kuvatakse „END“ (LÕPP), ahi lõpetab küpsetamise ja iga paari sekundi järel kõlab helisignaal.
- ▶ Ekraanil kuvatakse uuesti „Viimase kasutamise kestus“.

OLULINE!

- ▶ Kui alustate küpsetamist ilma kestust määramata, töötab ahi pidevalt kuni toiduvalmistamise lõpetamiseni ning ekraan hakkab loendama aega alates 00:00-st.
- ▶ Kui ekraan loendab kuluvat aega ja te määrate kestuse, hakkab ekraan järelejäänud aega tagasi lugema kuni määratud aeg on lõppenud.
- ▶ Kui on määratud küpsetamise kestus, lülitub ahi aja lõppedes välja.
- ▶ Aqua Clean funktsioonide kestust pole võimalik määrata.

2. Taimeri seadistamine

Pöördlugemise seadistamine.
See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Valige ja seadistage kellaaeg. Kui aeg lõpeb, kõlab helisignaal. Taimerit saab kasutada ka siis, kui seade ise on välja lülitatud.

Seadistage taimer, mis tuletab teile meelde töö alustamist või lõpetamist.
1.Kerige ja lõpetage selle puudutamine, kui ilmub indikaator .
2.Seadistage taimer, keerates nuppu .
3.Taimer käivitub 6 sekundi pärast sõrme paneelilt eemaldamist.
4.Ekraanile kuvatakse järelejäänud aeg.
5.Kui aeg on läbi, kõlab mõne sekundi vältel helisignaal.

Taimeri seadistuse tühistamine
1.Kerige ja lõpetage selle puudutamine, kui ilmub indikaator .
2.Aja muutmiseks väärtusele 00:00 keerake nuppu , taimeri tühistamiseks puudutage nuppu .

Üldised juhised

See ahi on loodud kasutama oma nelja elementi ja tagumist ventilaatorit erinevates kombinatsioonides, et pakkuda teile täiustatud võimekust ja laia valikut funktsioone, mis võimaldavad teil valmistada suurepäraselt igat tüüpi toite.

1. KÜPSETAMINE

Küpsetamisel parima tulemuse saavutamiseks eelkuumutage alati ahju. Eelseadistatud temperatuuri saavutamisel kostub helisignaal.

- Ahju kuumenemise ajal võib ka grill olla sisse lülitatud.
- Ärge avage ust enne, kui küpsetamisest on möödunud vähemalt 3/4 aega.
- Veenduge, et koogivormid ei puudutaks üksteist ega ahju külgi.
- Kahekordse retsepti (eriti küpsiste) küpsetamisel võib olla vaja aega mõne minuti võrra pikendada.
- Küpsetamisaega mõjutavad küpsetamiseks kasutatavad nõud. Tumedad nõud neelavad soojust kiiremini kui peegeldavad; klaasist toidunõude puhul võib olla vajalik madalam temperatuur.
- Mitme riiuliga küpsetamine võib küpsetusaega samuti veidi pikendada.
- Mitme riiuliga toiduvalmistamisel tuleb riiulite vahele alati ruumi jätta, et õhk saaks ringelda.

Riiuli paigutuse juhend

Asetage küpsetis riiulile, mille ülaosa asub ahjuõõne keskosa lähedal

2. RÖSTIMINE

- Liha, kana või köögiviljade küpsetamiseks kasutage ventilaatoriga grilli või ventilaatoriga küpsetamist.
- Kondita, rullitud või täidisega küpsetiste valmimine võtab kauem aega kui kondiga praed.
- Linnuliha tuleb hästi küpsetada, mahlad peavad olema selged ja sisetemperatuur 75°C.
- Küpsetuskoti kasutamisel kasutage ventilaatoriga küpsetamist või sundventilaatorit ja järgige tootja juhiseid.
- Kui eelistate praadida kaetud pannil, kasutage ventilaatoriga küpsetamise funktsiooni ja tõstke temperatuuri 20 °C võrra.

- Küpsetage suuremaid lihatükke madalal temperatuuril pikema aja jooksul. Liha küpseb selliselt ühtlasemalt.
- Küpsetage alati rasvasem pool üleval pool. Nii ei pruugi leemega kastmine vajalik olla.
- Laske lihal alati vähemalt 10 minutit pärast küpsetamist puhata.
- Pidage meeles, et liha jätkab küpsemist veel mõne minuti jooksul pärast selle ahjust välja võtmist.

3. GRILLIMINE

- See on praadimisele tervislikum alternatiiv.
- Grillige alati ahjuuks täiesti suletuna.
- Kui kasutate klaasist või keraamilisi potte, veenduge, et need suudavad pidada vastu grilli kõrgetele temperatuuridele.
- Et vältida liha läbistamist ja mahlade väljavoolu, pöörake liha küpsetamise keskel tangide või spaatli abil.
- Pintseldage liha vähese õliga, et säilitada selle niiskus küpsetamise ajal. Teise võimalusena võite liha enne grillimist marineerida (kuid pidage meeles, et mõned marinaadid võivad kergesti kõrbema minna).
- Võimaluse korral grillige sama paksusega lihatükke. See tagab ühtlasema küpsetamise.
- Jälgige grillimise ajal alati hoolikalt toitu, et vältida selle söestumist või kõrbemist.

Riiuli paigutuse juhend

- Õhemate lihatükkide, röstimise või pruunistamise jaoks kasutage kõrgemat riiuliasendit.
- Paksemaid lihatükke tuleks ühtlasema küpsemise tagamiseks grillida alumistel riiulitel või madalama grilliseadistuse juures.

4. ÜLESSOOJENDAMINE

- Toidu ülessoojendamiseks kasutage küpsetamise või ventilaatoriga küpsetamise funktsioone. Küpsetamine ja ventilaatoriga küpsetamine sobivad eriti hästi tainapõhiste toodete soojendamiseks, sest baassoojus aitab tainaümbrist uuesti krõbedaks muuta.
- Kuumutage toit alati tulikuumaks. See vähendab kahjulike bakteritega saastumise ohtu.

Üldised juhised

OLULINE!

- Sõltuvalt teie mudelist võivad teil olla ainult mõned neist funktsioonidest.
- Kõikide ahjufunktsioonide puhul peab kasutamise ajal olema ahjuuks suletud.

1. Staatiline

ülemised välimised ja alumised elemendid

- Soojus pärineb nii ülemisest kui ka alumisest elemendist. Ventilaatorit selles funktsioonis ei kasutata.
- Ideaalne kookide ja toitude puhul, mida on vaja küpsetada pikka aega või madalatel temperatuuridel.
- See funktsioon ei sobi mitmel riiulil toiduvalmistamiseks.

Ideaalne niiskete toitude jaoks, mille küpsetamine võtab kauem aega, nt puuviljakoogi puhul.

2. Mitmetasandiline

ventilaator ja tagumine element

- Erinevatel riiulitel küpsetatud küpsised on väljast krõbedad ja seest pehmed.
- Liha ja linnuliha on maitsvalt pruunistatud ja särisevad, jäädes samas mahlakaks ja õrnaks.
- Pajaroad küpsevad täiuslikult ning kuumutamine on kiire ja tõhus.
- Kui muudate retsepti staatilisest mitmetasemeliseks, soovitame vähendada küpsetamisaega või temperatuuri umbes 20 °C võrra.
- Pikema küpsetamisajaga (nt üle tunni) toitude puhul võib olla vaja vähendada nii aega kui ka temperatuuri.

Ideaalne küpsiste, kuklite, muffinite ja koogikeste valmistamiseks.

3. Grill + ventilaator 

ventilaator ning ülemised sise- ja väliselemendid

- See funktsioon kasutab ülemiste elementide intensiivset kuumust ülaosa pruunistamiseks ja ventilaatorit, et tagada toidu ühtlane valmistamine.
- Liha, linnuliha ja köögiviljad küpsevad kaunilt; toit on väljast krõbe ja pruun, seest jääb niiskeks ja õrnaks.

Ideaalne terve kana, veise sisefilee või lemmik kana-, kala- ja steigilihatoitude grillimiseks.

4. Topeltgrill 

ülemine sisemine ja ülemine välimine element

- Mõlemad ülemised elemendid annavad intensiivset kiirgussoojust. LO ja HI (100% võimsus) vahel on 11 astet.
- Eelkuumutamine ei ole vajalik, kuigi mõned inimesed eelistavad lasta elemendil paar minutit kuumeneda, enne kui nad toidu grilli alla panevad.
- Kõige sobivam funktsioon paljude toidukordade lõpetamiseks, näiteks kartuligratiini ja frittata ülaosa pruunistamiseks.

Ideaalne leiva röstimiseks või toitude valmistamise lõpetamiseks pealt pruunistamiseks.

5. Konvektsioon + ventilaator 

ventilaator ning ülemised välimised ja alumised elemendid

- Ahju ventilaator tsirkuleerib kuuma õhku ülemistest välimistest ja alumistest elementidest ning jaotab selle ahjuõõnes.
- Küpsetatud toit pruunistub kiiremini kui traditsioonilisel staatilise funktsiooniga valmistatud toit.
- Vajalikuks võib osutuda traditsioonilistes retseptides soovitatud aja lühendamine.
- Kasutage konvektsioon + ventilaatorit madalal temperatuuril (nt 50 °C) puuviljade, köögiviljade ja ürtide kuivatamiseks.

Ideaalne ühe riiuli küpsetamiseks, mis kestab vähem kui tunni, näiteks muffinide, sepikute, koogikeste või enchiladade valmistamiseks.

6. Saiakeste küpsetamine 

ventilaator pluss alumine element

See funktsioon eelkuumeneb umbes 8 minutit temperatuurini 180°C.

- ▶ Ventilaator tsirkuleerib alumise elemendi soojust kogu ahjus.
- ▶ Annab toidu põhjale intensiivse kuumuse ja võimaldab ülaosa õrna pruunistamist.

Ideaalne magusate ja soolaste kondiitritoodete ning õrnade toitude jaoks, mis vajavad krõbedat põhja ja pruunistatud ülaosa, nt frittata, quiche.

7. Röstimine 

etapp 1: ventilaator ning ülemised sise- ja välised elemendid
etapp 2: ülemised sise- ja alumised elemendid

- ▶ Pruunistamine: esialgne 20-minutiline etapp, mis muudab krõbedaks ja pruunistab prae ning karamelliseerib liha välispinna.
- ▶ Küpsetamine eelseadistatud temperatuuril: pärast praadimist langeb temperatuur ülejäänud küpsetamisaja jooksul teie eelseadistatud tasemele, tagades õrna ja mahlase prae.
- ▶ Ahi ei vaja eelkuumutamist. Toit tuleb enne funktsiooni käivitamist ahju panna.
- ▶ Soovi korral kasutage Grilli riiulit või võret või asetage köögiviljad prae alla, et mahlad valguksid liha juurest eemale. See võimaldab kuumal õhul ka liha all ringelda.

Ideaalne liha ja köögiviljade röstimiseks. Soovitatav on suur lihatükk. Parema tulemuse saavutamiseks võite kasutada toidutermomeetrit.

OLULINE!

Röstimisfunktsioon jaguneb kaheks etapiks:
1. etapp: Esimese 20 minuti jooksul kasutab ahi ventilaatorit koos ülemiste sisemiste ja välimiste kuumutuselementidega (kui temperatuur jõuab 250 °C-ni, peatab ahi automaatselt kuumutamise).
2. etapp: Pärast temperatuuri langemist seadistustemperatuurini kasutab ahi ülemisi sisemisi ja alumisi kuumutuselemente.
Kui seadistatud küpsetusaeg on alla 20 minuti, käivitab ahi ainult esimese sammu.

8. Alumine 

ainult alumine kuumutuselement

- Kuumus tuleb ainult alumisest kuumutuselemendist, ventilaatorit ei kasutata.
- Küpsetage korraga ainult ühel tasandil.
- Ahi on ülaosas kuumem.

Sobib ideaalselt toitudele, mis vajavad õrna küpsetamist ja millel on tainapõhi, näiteks vanillikreemiga täidetud tartid, pirukad, quiche'id ja juustukook või mis ei vaja otsest kuumutamist ega pealt pruunistamist.

9. Õhufritüür 

- Parema küpsetustulemuse saamiseks jaotage toit ühtlaselt küpsetuspannil või õhufritüüri korvis.
- Matkib õhufritüüris kasutatavaid tingimusi.
- Tervislikum praadimisviis, mis kasutab vähem õli ja muudab toidu krõbedaks. Parimate tulemuste saavutamiseks kandke toidu pinnale 1–2 supilusikatäit õli.
- Eelpakendatud toidu puhul: kui tootja toiduvalmistamisnõuanded soovitavad kasutada funktsiooni, milles ei kasutata ventilaatoril, vähendage temperatuuri 20 °C võrra.
- Ühel tasandil küpsetamine: küpsetage ahju ülemises osas, kuid mitte kõige kõrgemal tasandil.
- Eelkuumutamine ei ole vajalik. Parimate tulemuste saavutamiseks on soovitatav panna toit ahju kohe pärast funktsiooni käivitamist.

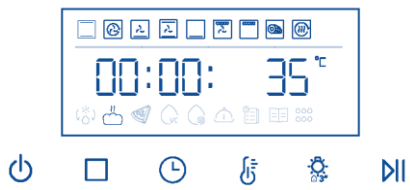
Sobib ideaalselt:
külmutatud või paneeritud ja riivsaiaga kaetud toidu jaoks, mida tavaliselt fritüüritakse.

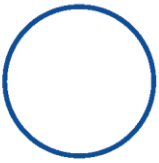
- Parima toiduvalmistamiskogemuse saamiseks soovitame kasutada allolevat tabelit. Igal funktsioonil on eelseadistatud temperatuur, mida saate sõltuvalt toidu tüübist ja kaalust muuta.

Toit	Tasandid	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend
Friikartulid	Küpsetusvorm	205	15~20	4
Friikartulid	Airfry korv	205	15~20	3
Krõbedad praekartulid	Rest	200	20~25	3
Kananagitsad	Küpsetusvorm	200	18~23	4
Kananagitsad	Airfry korv	205	18~23	3
Kanatiivad	Rest	180	20~25	3

Sümbol	Funktsioon	Eelseadistatud temperatuur(°C)	Temperatuuri-vahemik(°C)	Kestuse vahemik	Eelkuumutus
	Staatiline	180	30–300	00:01-23:59	√
	Mitmeta-sandiline	160	30–300		√
	Grill+ ventilaator	180	30–250		√
	Topeltgrill	HI	LO, 1–9, HI		×
	Konvek-tsioon + ventilaator	200	30–250		√
	Saiakeste küpsetamine	160	30–250		√
	Röstimine	165	30–250		×
	Alumine	160	30–220		√
	Õhufritüür	200	160–275		×

Arukas programm aitab teil toitu tõhusamalt ja maitsvamalt valmistada, samuti aitab see seadet hõlpsamini puhastada.





Aruka programmi valimiseks keerake nuppu ◯ ja kerige läbi kõigi funktsioonide.

1. Kergitamise kasutamine

Kasutage seda funktsiooni enne küpsetamist taina kergitamiseks. Vajaduse korral võite tainast mitu korda kergitada.

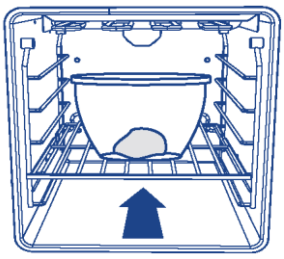
OLULINE!

- ▶ Taina kergitamiseks on vaja madalaid temperatuure.
- ▶ Ahi töötab automaatselt eelseadistatud temperatuuril.
- ▶ See funktsioon töötab ainult siis, kui ahju õõnsus on jahe.

1.Kerige nupuga ◯ valikuni „Taina kergitus“. Ekraanil kuvatakse eelseadistatud temperatuur 35 °C.
Märkus: kui õõnsus on liiga kuum:

- ▶ Kostub heli, hakkab vilkuma ja ventilaator võib tööle hakata.
- ▶ Avage uks, et lasta ahjul jahtuda.

Asetage tainas kuumakindlasse kaussi ja katke plastik-kilega või puhta niiske lapiga, seejärel asetage kauss ahju keskele.



2. Sõltuvalt teie toiduvalmistamiskogemusest saate määrata taina kergitamise kestuse.

3. Puudutage nuppu ⏯, et alustada taina kergitamist.
Kui määrate kestuse, hakkab ekraan lõpuni jäänud aega loendama.

OLULINE!
Ärge pange tainast enne ahju, kui ahi on maha jahtunud.

4. Kui valite taina kergitamise kestuse ja taina kergitusfunktsioon lõpeb, kostub helisignaal ja kausi saab ahjust välja võtta.
Kontrollige tainast, kas see on piisavalt kerkinud (teie tainas peaks olema palju suurem). Kontrollimiseks, kas teie tainas on kerkinud, vajutage seda õrnalt ühe sõrmega. Sõrmest jäänud lohk peaks aeglaselt taas täituma.
▶ Kui te kestust ei määra, peate jälgima taigna kerkimise olekut ja lõpetama kerkimise, hoides kergitamise lõppedes ⏯.

Kui soovite taigent uuesti kergitada:

Puudutage ☐, kasutage nuppu ◯, et kerida tagasi funktsioonini „Taigna kergitamine“.
Taigna kergitamise funktsiooni lähtestamiseks järgige eelmisel lehel toodud juhiseid.

5. Taigna kergitamise tühistamine
Puudutage pikalt nuppu ⏯ või kerige teisele funktsioonile.

2. Sulatusfunktsiooni kasutamine

Kasutage seda funktsiooni toidu sulatamiseks enne küpsetamist.

OLULINE!
Sulatamiseks on vaja madalaid temperatuure.
Ahi töötab automaatselt eelseadistatud temperatuuril.
1.Kasutage nuppu ◯, et kerida Sulatamiseni.
Märkus. Ekraanil kuvatakse eelseadistatud temperatuur 35 °C.
2.Eemaldage toidult pakend ja asetage toit taldrikule. Ärge katke toitu kausi või taldrikuga, kuna see võib sulatamisaega pikendada. Kasutage alt esimest riiuli asendit.
3.Sulatamise alustamiseks puudutage nuppu ⏯.
Vajadusel saate enne sulatamise alustamist määrata kestuse, ekraan hakkab loendama järelejäänud aega.

3. Sous-Vide VC

1.Kasutage seda funktsiooni tavalisest madalamal temperatuuril toidu valmistamiseks. Võite küpsetada liha, köögivilju või puuvilju, et muuta need õrnaks ja mahlakaks. Parema kvaliteedi tagamiseks käsitsege toitu erilise ettevaatusega.

TOIDUOHUTUSE JAOKS OLULINE:

- Kasutage kvaliteetseid tooraineid, mis on võimalikult värsked
- Enne küpsetamist hoidke tooraine alati õigetes tingimustes.
- Puhastage toiduained alati enne küpsetamist.
- Hea ja ohutu küpsetamise tagamiseks küpsetage toit alati vastavalt toiduvalmistamise tabelites näidatud väärtustele.
- Ohutusprobleemide vältimiseks ei tohi toitu hoida pikema aja jooksul temperatuuril alla 60 °C.
- Madalaid temperatuure toidu küpsetamiseks tohib kasutada ainult sellise toidu puhul, mida võib süüa toorelt ja ainult lühiajaliselt.
- VC-funktsiooniga ahjust värskelt välja võetud toit maitseb kõige paremini, soovitatav on süüa kohe pärast küpsetamist. Saate temperatuuri kiiresti langetada (näiteks panna toidu jäävanni ja seejärel külmkappi) või hoida toitu külmkapis 2–3 päeva.
- Ärge kasutage funktsiooni Sous-Vide toidujääkide ülessoojendamiseks.
- Hoidke toores ja valmistoit alati eraldi ning vältige nende omavahelist kontakti.
- Ärge kasutage liha ja köögiviljade puhul samu söögiriistu. Kui te seda teete, peske tööriistu hoolikalt.
- Toormunadega retseptide puhul vältige munavalgete või munakollaste kokkupuudet munakoore välispinnaga.

OLULINE VAAKUMKÜPSETAMISE FUNKTSIOONI JAOKS:

- Funktsiooni Sous-vide jaoks vajalikud seadmed on vaakumpakendaja ja vaakumkotid.
- Kui soovite vedelikke vaakumpakendada, kasutage kambri vaakumpakendajat. Ainult selline tihendaja suudab seda teha.
- Kasutage funktsiooni Sous-vide jaoks õigeid vaakumkotte.
- Ärge kasutage vaakumkotte korduvalt.
- Pange toit ühtlase küpsetustulemuse saamiseks kolmanda tasandi keskele.
- Seadke vaakumi tase kõrgeimale võimalikule tasemele, et küpsetamine oleks kiirem ja ühtlasem.
- Vaakumkoti turvaliseks sulgemiseks veenduge, et tihendiga kaetud ala on puhas.

2.Sous-vide üldjuhised:

- Võite toidule lisada õli ja vürtse vastavalt oma maitsele.
- Maitsestage toitu mõõdukalt Sous-vide alguses.
- Kasutage toore küüslaugu asendamiseks küüslaugupulbrit.
- Oliiviõli asemel võite kasutada neutraalset õli.
- Hoidke toidu kiiremini ja ühtlasemalt valmistamiseks vaakumi tase võimalikult kõrgel (99,9%).

2.1 Sous-vide: Liha

- Alaküpsetamise vältimiseks ärge kasutage suurema paksusega lihaportsjoneid, kui tabelites näidatud.
- Tabelites toodud küpsetusajad on minimaalsed vajalikud ajad. Küpsetamisaega saab pikendada vastavalt isiklikele eelistustele.
- Vaakumkottide kahjustamise vältimiseks kasutage ainult kondita liha.
- Selleks, et kodulinnufilee maitseks paremini, praadige seda enne ja pärast vaakumpakendamist nahapoolsel küljel.
- Pärast vaakumküpsetamise lõpetamist praadige lihapind võiga – maitse on palju parem.

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend
Veiseliha					
Keskmine veisefilee	4 cm	400	63	120	3
Veisefilee, keskmiselt küps	4 cm	400	66	120	3
Veisefilee, küps	4 cm	400	70	120	3
Vasikafilee, keskmiselt küps	4 cm	400	60	120	3
Vasikafilee, küps	4 cm	400	65	120	3

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend
Lambaliha/ulukiliha					
Lambaliha keskmine	3 cm	400	65	105–115	3
Liha	3 cm	400	90	120	3
Kondita küülik	1,5 cm	400	75	120	3
Kodulinnuliha					
Kanarind kondita	3 cm	500	70	120	3
Kondita pardirind	2 cm	500	65	140–160	3
Kalkunirind kondita	2 cm	500	70	75–85	3
Madala temperatuuriga munad					
Ideaalne röstsaiale panemiseks	Tavaline suurus	/	60	90	3
Munakollane on vormitav, ikka pehme ja läikiv	Tavaline suurus	/	65	90	3
Munakollane pakseneb, teraline, kuid siiski pehme	Tavaline suurus	/	71	60	3
Munakollane on teraline, murenev ja hakkab rohekat tooni võtma	Tavaline suurus	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Kala ja mereannid

- Alaküpsetamise vältimiseks ärge kasutage suurema paksusega kalaosasid, kui on näidatud tabelites.
- Kuivatage kalafileed paberrätikuga, enne kui panete need vaakumkotti.
- Rannakarpide küpsetamisel lisage vaakumkotti veidi vett.

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend
Kala ja mereannid					
Latikafilee	4 fileed, 1 cm	500	70	25	3
Meriahvena filee	4 fileed, 1 cm	500	70	25	3
Tursk	2 fileed, 2 cm	500	65	90	3
Kammkarbid	suured	500	60	100–110	3
Koorimata krevetid	suured	500	75	26–30	3

2.3 Sous-vide: Köögiviljad

- ▶ Vajadusel koorige köögiviljad.
- ▶ Mõned köögiviljad võivad värvi muuta, kui neid koorida ja vaakumkotis küpsetada.
- ▶ Artišokkide värvi säilitamiseks pange need pärast puhastamist ja lõikamist sidrunimahlaga vette.

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend
Köögiviljad					
Roheline spargel	terve	500	68	90	3
Valge spargel	terve	500	68	90	3
Kabatšokk	1 cm viilud	500	90	90	3
Porrulauk	ribad või rõngad	500	90	90	3
Baklažaan	1 cm viilud	500	90	90	3
Kõrvits	2 cm paksused tükid	500	90	90	3
Paprika	ribad või veerandid	500	90	90	3
Seller	rõngad 1 cm	500	90	90	3
Porgandid	viilud 0,5 cm	500	90	90	3
Sellerijuur	1 cm viilud	500	90	90	3
Apteegitill	1 cm viilud	500	90	90	3

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend
Köögiviljad					
Kartulid	1 cm viilud	500	90	90	3
Artišoki südamed	lõigatud neljaks	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Puuviljad ja maiustused

- ▶ Koorige puuviljad, eemaldage vajadusel seemned ja südamikud.
- ▶ Õunte ja pirnide värvuse säilitamiseks pange need pärast puhastamist ja lõikamist sidrunimahlaga vette.
- ▶ Paremate tulemuste saamiseks küpsetage toitu kohe pärast valmistamist.

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend
Puuviljad					
Virsik	pooleks lõigatud	2 puuvilja	90	60	3
Ploom	pooleks lõigatud	500	90	60	3
Mango	lõigatud kuubi-kuteks suurusega umbes 2 x 2 cm	1 puuvili	90	60	3
Nektariin	ribad või rõngad	1 puuvili	90	60	3
Ananass	1 cm viilud	500	90	60	3
õun	veeranditeks lõigatud	2 puuvilja	90	60	3
Pirn	pooleks lõigatud	2 puuvilja	90	60	3
Vanillikreem	350 g igas kotis	500	85	60	3

4. Pitsarežiim 

- See funktsioon eelkuumutab umbes 14 minutit temperatuurini 300 °C.
- Ventilaator tsirkuleerib kuumust alumisest kuumutuselemendist kogu ahjus.
- Suurepärane pitsa valmistamiseks, kuna see muudab põhja krõbedaks, kuid ei kuumuta pealist ülemääraselt.
- Parimate tulemuste saamiseks kuumutage pitsakivi vähemalt 1 tund ja küpsetage ahju tasandil 1 või 2.

Pitsa	Tüüp	Aksessuaarid/ kööginõud	Riiuli asend	Temperatuur °C	Küpse-tamisaeg minutites.
Külmutatud	Õhuke põhi	Traatriiul	2	190~210	15~20
	Paks põhi	Traatriiul	2	180~200	20~25
Kodune	Õhuke põhi	Küpsetusplaat	2	230–250	10~15
	Õhuke põhi	Pitsaalus	2	230–250	8~12
	Paks põhi	Küpsetusplaat	2	210–220	15~20
	Paks põhi	Pitsaalus	2	210–220	15~20
	Õhuke põhi	Küpsetusplaat	2	300	4–6
	Õhuke põhi	Pitsaalus	2	300	3~5

OLULINE!

Kui te ei määra Pitsarežiimi kestust, töötab ahi pidevalt, kuni selle ise käsitsi peatate. Toidu üleküpsetamise vältimiseks peaksite pöörama rohkem tähelepanu toidu oleku jälgimisele.

5. Kuivatamine ventilaator ja tagumine element

Kuivatamine on nutikas küttefunktsioon, mis võimaldab teil kuivatada puuvilju, köögivilju ja maitsetaimi silmapaistvate tulemustega. Seda tüüpi säilitusainete puhul kontsentreeritakse lõhna- ja maitseaineid dehüdratsiooni teel. Samuti saate õrnalt küpsetada küpsetisi, näiteks pajaroogi, hautisi ja praade.

Seade reguleerib optimaalselt toiduvalmistamisruumi energiavarustust. Toit küpsetatakse etappide kaupa, kasutades jääkkuumust. See tähendab, et toit jääb mahlasemaks ja pruunistub vähem.

Kuivatamiseks kasutage ainult kvaliteetseid puuvilju, köögivilju ja maitsetaimi ning peske neid eelnevalt põhjalikult. Vooderdage traatriiul küpsetuspaberi või pärgamendipaberiga. Tühjendage puuviljad liigsest veest ja kuivatage need.

Soovitatav seadistustemperatuur on 60–110 °C.

Vajadusel lõigake see võrdseteks tükkideks või õhukesteks viiludeks. Asetage koorimata puuviljad tassi peale nii, et viilutatud pinnad jääks ülespoole. Veenduge, et traatriiulil ei oleks puuviljad ja seened üksteise peal.

Riivige köögiviljad ja blanšeerige need. Laske blanšeeritud köögiviljadest vedelikul välja voolata ja jaotage need ühtlaselt traatriiulile.

Kuivatage maitsetaimi koos vartega. Asetage maitsetaimed ühtlaselt ja kergelt kuhjatuna traatriiulile.

Pöörake väga mahlaseid puu- ja köögivilju mitu korda. Pärast kuivatamist eemaldage kuivatatud tooted kohe paberilt.

Seda funktsiooni peetakse peamiselt energiatarbimise säästmiseks toiduvalmistamise ajal.

Ideaalne puuviljade, köögiviljade, ürtide, liha ja mereandide kuivatamiseks.

Toit	Valmistage	Temperatuur (°C)	Aeg	Riiuli asend
Kapsaleht	Keedetud	70	1 h 30 min	3
Vigna	Keedetud	55	3H	3
Bataadisektorid	Aurutatud	55	13 h, keerata 2 h järel	3
Mangoviil	/	70	8 h, keerake pärast 4 h ümber	3
Banaaniviil	Kastetud soolasesse vette	55	7 h, keerake pärast 2 h ümber	3
Sidruniviil		55	15 h, keerake 2 h järel ümber	3
Õunaviil	Kastetud soolasesse vette	55	8 h, keerake 2 h järel	3
Toores tailiha		55	7 h, keerake pärast 2 h ümber	3
Toores kanarind		70	5 h, pööra 1 h järel	3
Koorega krevett	Keedetud	70	6 h, keerake 2 h järel	3
Vinnutatud veiseliha	Keedetud ja marineeritud	90	2 h	3

*Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.

6. Soe

Ideaalne küpsetatud toidu kuumana hoidmiseks ning taldrikute ja serveerimisnõude soojendamiseks.

1.Pakub pidevat madalat kuumust alla 100 °C.
2.Külma toidu soojendamiseks kasutage mõnda muud funktsiooni või valige VALMISTAMINE TOIDUTÜÜBI ALUSEL, et toit korralikult kuumaks ajada, seejärel lülitage üle funktsioonile SOE, sest see funktsioon üksi ei kuumuta külma toitu piisavalt kõrgele temperatuurile, et tappa kahjulikke baktereid.

7. Viimati kasutatud retseptid

Teie Haieri ahi salvestab automaatselt retseptid, mida olete minevikus ühe korra kasutanud. Saate viimast viite retsepti valides lihtsalt toitu valmistada.
1.Puudutage ☐, kerige nupuga ○ funktsioonideni ja vajutage kinnitamiseks nuppu ○.
Kui viimati kasutatud retsepte pole salvestatud, kuvatakse ekraanil „----“
Kui viimati kasutatud retseptid on salvestatud, kuvatakse ekraanil retsepti temperatuur ja küpsetusaeg. Saate seadistada temperatuuri ja valmistamise kestust.
2.Kui soovite nüüd viimati kasutatud retseptidest loobuda, puudutage nuppu ☐.
3.Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu ⏯. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi eelseadistatud temperatuur ja praegune temperatuur.

8. Aqua Clean

Eemaldage käsitsi nii palju mustust kui võimalik. Külgseinte puhastamiseks eemaldage tarvikud ja riiuli tugi. Aqua Cleani funktsioonid toetavad seadme auruõõne puhastamist. Parema jõudluse tagamiseks käivitage funktsioon siis, kui seade on jahe.
Määratud aeg on seotud funktsiooni kestusega ja ei sisalda aega, mida kasutaja vajab õõnsuse puhastamiseks.
Kui Aqua Clean funktsioon on aktiivne, ei saa te temperatuuri ja aega seadistada.
1.Valage ahju põhjale 200 ml vett.
2.Puudutage nuppu ☐, kerige nupuga ○ valikuni .
3.Funktsiooni käivitamiseks vajutage ⏯, ekraanil kuvatakse 00:20 ja algab aja pöördlugemine.
4.Programmi lõpetamisel kostub helisignaal.
5.Pühkige seadme sisepinda mitteabrasiivse pinnahoolduskäsnaga.
Õõnsuse puhastamiseks võite kasutada sooja vett või ahjupuhastusaineid.

Pärast puhastamist hoidke ahjuuks umbes 1 tund lahti.
Oodake, kuni seade on kuiv. Kuivatamise kiirendamiseks võite seadet kuumutada kuuma õhuga temperatuuril 150 °C umbes 15 minutit.
Puhastusfunktsiooni maksimaalse efekti saate, kui puhastate seadme käsitsi kohe pärast funktsiooni lõppemist.

HOIATUS!

- Ärge avage ust ahju töötamise ajal; olge ettevaatlik kuuma auru kasutamisel.
- Olge pärast programmi lõppu ahjuukse avamisel ettevaatlik kuuma aurus suhtes, et vältida põletusohtu.
- Kasutage generaatori täitmiseks alati puhast joogivett. Ärge kasutage generaatori täitmiseks muid vedelikke.
- Ärge kunagi käivitage aurufunktsiooni enne generaatori täitmist.
- Kui puhastate õõnsuse pinda käsnaga, kandke käte kaitsmiseks kuumakindlaid kindaid.
- Mikroobiohu vältimiseks puhastage õõnsusse jäänud vesi pärast kasutamist.

9. Nutikad retseptid

Parema toiduvalmistamiskogemuse jaoks on valikus mõned liharetseptide programmid.
1.Puudutage ☐, seejärel keerake nuppu ○ kuni funktsioonini ja vajutage kinnitamiseks nuppu ○; ekraanile ilmub P1.
2.Ahjus on 10 retsepti, saate nupuga ○ valida P1~P10.
3.Praeguse retsepti kinnitamiseks vajutage nuppu ○. Kui esimese taseme retseptis on teine tase, kuvatakse ekraanil teise taseme retsept, nt. P1-1, P1-2...
4.Vaadake allolevat tabelit, valige nupuga ○ vajalik retsept.
5.Vajutage nuppu ○ ja ekraanile kuvatakse temperatuur.
6.Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage ⏯.
Puudutage nuppu ☐, et naasta eelmisse menüüsse.

AUTOMAATNE TOIDUVALMISTAMISE

Esimese taseme kood	Teise taseme kood	Toit	Olek	Tasandid	Riiuli asend	Funktsioon	Aeg (min) / toidu kogus
P1	P1-1	Veiseliha (kondita)	Väheküps	Üksik traatrest	3	Röstimine	20/450 g
	P1-2		Keskmine		3		25/450 g
	P1-3		Küps		3		35/450 g
P2	P2-1	Ribipraad	Väheküps	Üksik traatrest	3	Röstimine	30/450 g
	P2-2		Keskmine		3		35/450 g
	P2-3		Küps		3		40/450 g
P3	P3-1	Lambakoot (kondiga)	Keskmine	Üksik traatrest	3	Röstimine	28/450 g
	P3-2		Küps		3		33/450 g
P4	P4-1	Lambakoot (kondita)	Keskmine	Üksik traatrest	3	Röstimine	35/450 g
	P4-2		Küps		3		45/450 g
P5	P5-1	Vasikaliha	Keskmine	Üksik traatrest	3	Röstimine	40/450 g
	P5-2		Küps		3		45/450 g
P6	P6-1	Kalkun (terve)	Täidetud	Üksik traatrest	1	Küpsetamine	22/450 g
	P6-2		Ilma täidiseta		1		20/450 g
P7	P7-1	Liha (kondita)	Keskmine	Üksik traatrest	3	Röstimine	40/450 g
	P7-2		Küps		3		45/450 g
P8	P8-1	Ulukiliha	Väheküps	Üksik traatrest	4	Grill+ventilaator	7/450 g
	p8-2		Keskmine		4		9/450 g
P9		Kana (terve)	Küps	Üksik traatrest	3	Grill+ventilaator	45/450 g
P10		Liha pragunemine	Krõbe		3	Staatiline	20

10. Lukustage paneel

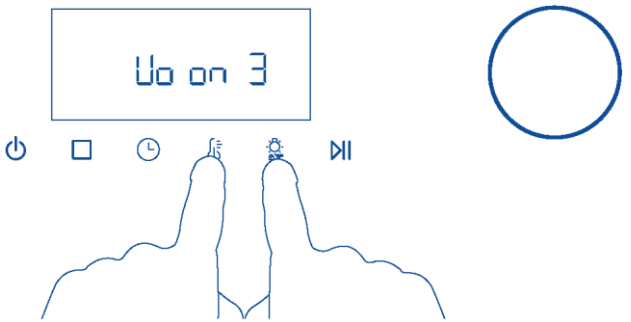
Selle funktsiooniga välditakse ahju juhuslikku kasutamist (nt laste poolt). Lukustatud juhtnupud ei reageeri ja ahi ei lülitu sisse.

Lukustamiseks: puudutage nuppu ja hoidke seda 3 sekundit all, kuni märgutuli süttib.
Kui paneel on lukustatud, saab juhtida kasutada vaid SISSE-/VÄLJALÜLITUSNUPPU ja valgusinuppu.
Kui puudutate mõnda teist nuppu, vilgub 3 korda ja kõlab helisignaal.

Avamiseks: puudutage ja hoidke nuppu 3 sekundit, kuni märgutuli kustub.

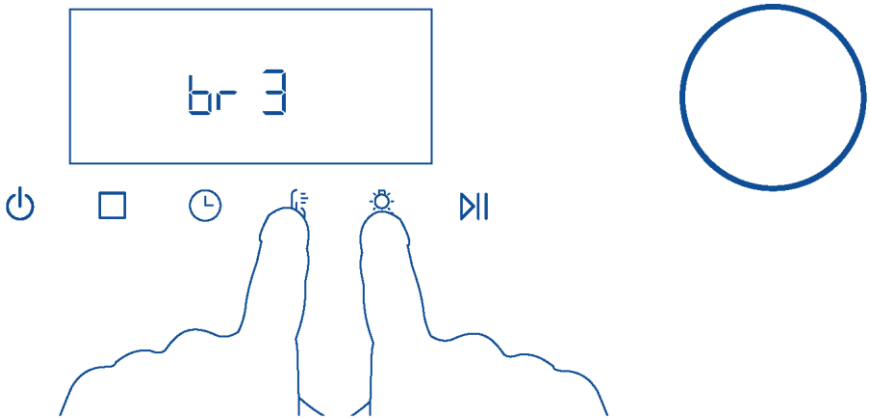
11. Helitugevuse seadistamine

1.Puudutage pikalt nuppu ja : 3 sekundi jooksul kuvatakse ekraanil Sb oF.
2.Kasutage nuppu , et kerida helitugevuse seadistuse juurde, ekraanil kuvatakse Vo on 3. Helitugevuse seadistamiseks vajutage nuppu.
3.Heli oleku muutmiseks kasutage nuppu (1 / 2 / 3 / oF).
4.Seadistuse salvestamiseks ja sulgemiseks vajutage .
► Heli vaikeseade on 3.



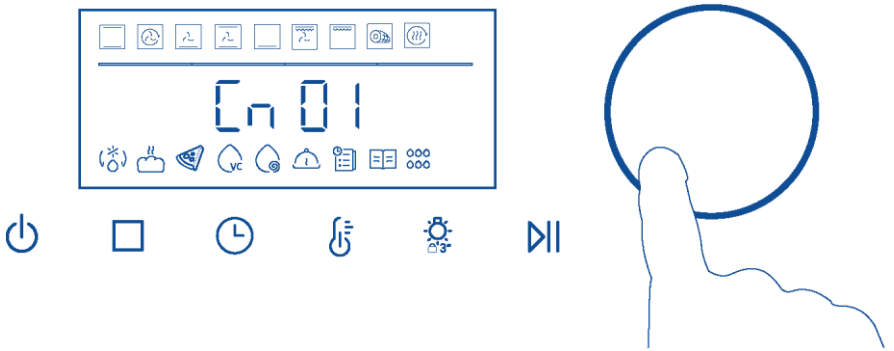
12. Ekraani heleduse seadistamine

1.Puudutage ja hoidke ja koos 3 sekundit, ekraanil kuvatakse .
2.Kasutage nuppu , et kerida ekraani heleduse seadistuseni, misjärel ekraanile kuvatakse . Heleduse seadistamiseks vajutage nuppu.
3.Heli oleku muutmiseks kasutage nuppu (/ /).
4.Seadistuse salvestamiseks ja sulgemiseks vajutage .
▶ Ekraani heleduse vaikeseadistus on .



13. Mitmeastmeline toiduvalmistamine

▶ Selle funktsiooni abil saate seadistada mitme programmi kasutamist.



1.Kasutage nuppu ○ küpsetusfunktsiooni valimiseks, määrake kestus ja temperatuur, seejärel vajutage kinnitamiseks 3 sekundit nuppu ○. See on esimene samm, ekraanile kuvatakse Cn 01.
2.Kasutage nuppu ○ järgmise funktsiooni valimiseks, seadistage kestus ja temperatuur, seejärel vajutage kinnitamiseks 3 sekundit nuppu ○. See on teine samm, ekraanil kuvatakse Cn 02.

3.Kui on vaja määrata ka kolmas etapp, korrake teist sammu, kuni ekraanil kuvatakse Cn 03.
4.Eelkuumutamise seadistamiseks vajutage ⏯, ekraanil kuvatakse Cn 01.
5.Kui eelkuumutamine lõpeb, kostub helisignaal. Asetage toit ahju ja sulgege kohe uks. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi seadistustemperatuur, järelejäänud aeg ja Cn 01.
6.Kui etapp Cn 01 lõpeb, lülitub ahi etapile Cn 02 ja ekraanil kuvatakse Cn 02 seaded. Kui olete seadistanud ka etappi Cn 03, lülitub ahi etapile Cn 03.
7.Küpsetamise lõppedes kostub helisignaal ja ekraanil kuvatakse „END“ (LÕPP).

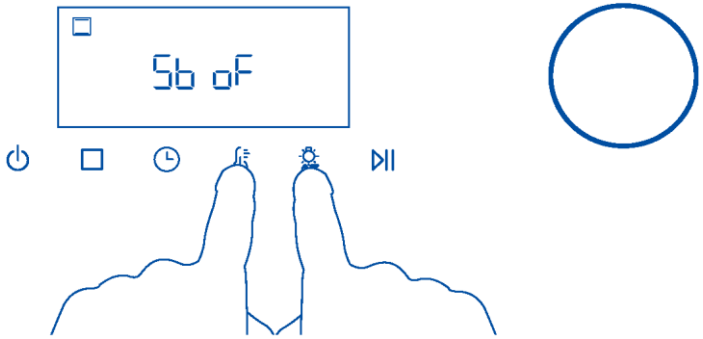
HOIATUS!

1.Mitmeastmelise toiduvalmistamise puhul saate seada kuni 3 sammu.
2.Kõiki funktsioone pole mitmeastmelise toiduvalmistamise puhul võimalik lisada. Viimati kasutatud retsepte, nutikad retsepte, pitsarežiimi, röstimist, max grilli ja aqua cleani funktsiooni ei saa mitmeastmelisele toiduvalmistamisele lisada.
3.Seadistusele küpsetusetapi lisamiseks tuleb hoida nuppu nuppu ○
3 sekundit. Kui määrate ainult aja ja temperatuuri, kuid ei vajuta ○, siis etappi ei seadistata.
4.Eelkuumutamine töötab ainult esimeses etapis.
5.Kui te ei määra etappide kestust, ei saa te puudutada nuppu ○ oma mitmeastmelisele toiduvalmistamisele praeguste seadistuste lisamiseks.
6.Saate mitmeastmelise toiduvalmistamise tühistada, hoides nuppu ⏯ kolm sekundit all.

14. Sabatirežiim

See seadistus on mõeldud usunditele, mis järgivad sabatipäeval töö keelamise nõuet.
Kui teie ahi on sabati seadistuses:

- Ekraan ja indikaatorid kustuvad, nupud ei reageeri, välja arvatud toitenupp.
- Helisignaale ega piiksu ei kõla.
- Hoiatuskoode ega temperatuurimuutusi ei kuvata.
- Küpsetamine ☐ on ainus funktsioon, mis on Sabati seadistuses saadaval.



Kuidas seada Sabatiseadistust
1.Puudutage pikalt ja ; 3 sekundi jooksul kuvatakse ekraanil Sb oF.
2.Saate kasutada ainult küpsetamisfunktsiooni, teisi funktsioone ei saa valida.
3.Seadistage temperatuuri ja tööperioodi. Võite määrata aja kuni 84 tunnini. Kui kellaaega ei ole määratud, küpsetab ahi, kuni väljute sabati seadistusest.
4.Sabatil töötamise alustamiseks vajutage ⏯.

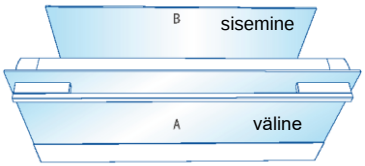
Ahi soojeneb määratud temperatuurini ja ekraan lülitub välja.

Meeldetuletus:

Sabati seadistust ei saa lõpetada ahju väljalülitamisega. Kui ahi uuesti sisse lülitatakse, toimib Sabat edasi samas olekus nagu varem.
Sabati-seadistuse väljalülitamine
Puudutage 3 sekundit nuppu ⏻, kuni ekraanile ilmub kellaaeg ja ahi lülitub välja.

Käsitsi puhastamine

ALATI	MITTE KUNAGI
• Enne käsitsi puhastamist või hooldust oodake, kuni ahi on maha jahtunud, et selle pinda oleks ohutu puutuda, ja lülitage seejärel seade eraldi seinalülitiga vooluvõrgust välja. • Enne ahju puhastamist lugege käesolevaid puhastusjuhiseid ja jaotist „Ohutus ja hoiatused“. • Et vältida määrdumist ja kangekaelsust, soovitame pärast iga kasutamist eemaldada ahjuõõne emaililt kõik kergesti ligipääsetavad lekked, toidu- või rasvaplekid.	• Ärge kunagi kasutage aurupuhastit. • Ärge kunagi hoidke ahjus tuleohtlikke aineid. • Ärge kunagi kasutage abrasiivseid või tugevaid puhastusvahendeid, lappe, küürimispadjakesi ega terasvilla. Mõned nailonist kraabitsad võivad samuti ahjupinda kriimustada. Tutvuge esmalt etiketiga. • Ärge kunagi kasutage katalüütilistel paneelidel ahjupuhastusvahendit. • Ärge kunagi jätke ahju pinnale leeliselisi (soolaseid lekkeid) või happelisi aineid (nagu sidrunimahl või äädikas). • Ärge kunagi kasutage kloori- või happelise alusega puhastusvahendeid.

MIS?	KUIDAS?	OLULINE!
Klaaspinnad (ahjuukse klaasid, juhtpaneel)	Uksel on kokku kaks klaasi  Klaasi puhastamiseks peate esmalt eemaldama ukse ja siseklaasi. Juhiseid vt jaotisest „Ukseklaaside puhastamiseks eemaldamine ja vahetamine“. 1. Puhastage õrnatoimelise pesuaine või söögisooda ja kuuma veega, seejärel pühkige kuivaks. 2. Pühkige klaasipuhastusvahendiga ja kuivatage pehme ebemevaba lapiga.	• Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid ega muid tugevaid/abrasiivseid puhastusvahendeid, lappe, küürimispadjakesi, terasvilla ega teravaid metallkaabitsad. Need kriimustavad klaasi ja võivad kahjustada selle spetsiaalset katet, mis omakorda võib põhjustada klaasi pragunemist või purunemist. • Isegi kui puhastate ainult sisemist paneeli (B), eemaldage esmalt uks ja klaas. Klaasi puhastamisel koos uksepaneeliga võib puhastusvedelik avadesse voolata ja kuivada sisemiste komponentide külge. • Olge juhtpaneeli klaasi puhastamisel eriti ettevaatlik. Kasutage pesuainega niisket lappi.

MIS?	KUIDAS?	OLULINE!
Roostevabast terasest riba/käepide ahjuukse esiküljel	1. Puhastage õrnatoimelise pesuaine ja kuuma veega ning kuivatage seejärel mikrokiudlapiga. 2. Vajadusel kasutage sobivat roostevabast terasest puhastus-vahendit ja poleerige.	• Lugege alati etiketti veendumaks, et roostevabast terasest puhastusvahend ei sisalda klooriühendeid, kuna need on söövitavad ja võivad kahjustada ahju välimust. • Hõõruge roostevaba terast alati pikisuunas.
Ahjuukse ja plastist nurgaklambrite alumiinium-karkass	Puhastage õrnatoimelise pesuaine ja kuuma veega, seejärel pühkige kuivaks.	/
Teleskoopilised libisevad riiulitoed	Pühkige niiske lapi ja õrnatoimelise pesuainega. Ärge pühkige ega peske ära valget määrdeainet (nähtav liugurite täielikult välja tõmmatud olekus).	• Ärge peske neid nõudepesu-masinas, kastke seebivette ega kasutage ahjupuhastusvahendit, sest see eemaldab valge määrdeaine ja takistab liugurite sujuvat liikumist.
Ahjuõõs	Eemaldage ahjust kõik: riiulid ja kandikud, külgrestid ning katalüütilised paneelid. 1. Eemaldage ahjuuks (vt juhiseid järgmistel lehekülgedel). 2. Pühkige ahju sisemust koduste pesuainete või ammoniaagipõhise puhastusainetega. 3. Pühkige niiske lapiga puhtaks ja laske täielikult kuivada.	• Et vältida määrdumise kinni-kõrbemist, soovitame pärast iga kasutamist eemaldada emaileeritud pindadelt kergesti ligipääsetavad plekid, toidu- või rasvaplekid. • Ahju pühkimise hõlbusta-miseks võite ahju ukse eemaldada. Vaadake juhiseid järgmistelt lehekülgedelt.

HOOLDUS JA PUHASTAMINE

MIS?	KUIDAS?	OLULINE!
Grillialus Grilliriiul Külgrestid Ahjuriiulid Küpsetamisalus	• Puhastage õrnatoimelise pesuaine ja kuuma veega. • Leotage raskesti eemaldatavaid külge kõrbenud plekke nõudepesumasina pulbri ja kuuma vee lahusega. • Välja arvatud küpsetusplaat, on need osad ka nõudepesumasinas pestavad.	/
Ahju tihend	Puhastage õrnatoimelise pesuaine ja kuuma veega.	/

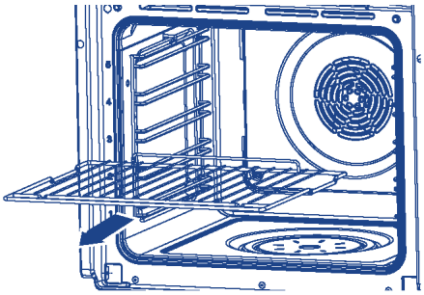
Külgrestide eemaldamine

OLULINE!

Lülitage ahi alati esmalt vooluvõrgust välja. Enne alustamist veenduge, et ahi on täielikult jahtunud.

Eemalda kõik riiulid:

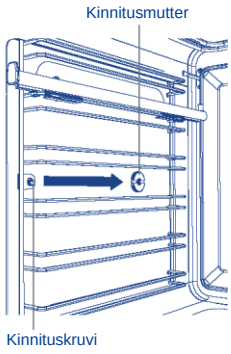
Libista kõik riiulid välja ja eemaldage.
Lihtsamaks juurdepääsuks soovitame ahjuukse eemaldada. Vt „Ahjuukse eemaldamine ja paigaldamine“.

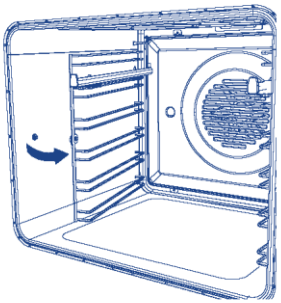


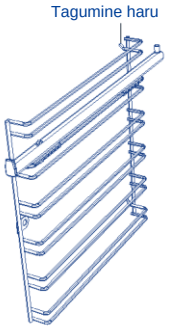
Eemaldage mõlemad külgrestid:

Keerake külgresti esiküljel olev kinnitusmutter lahti ja eemaldage. Vajadusel kasutage kruvi lõdvendamiseks münti.

1. Tõmmake külgrest ahju keskosa poole, kuni esiosa on kinnituskruvist vaba.
2. Lükake külgresti ettepoole, kuni tagumised harud on aukudest vabad.

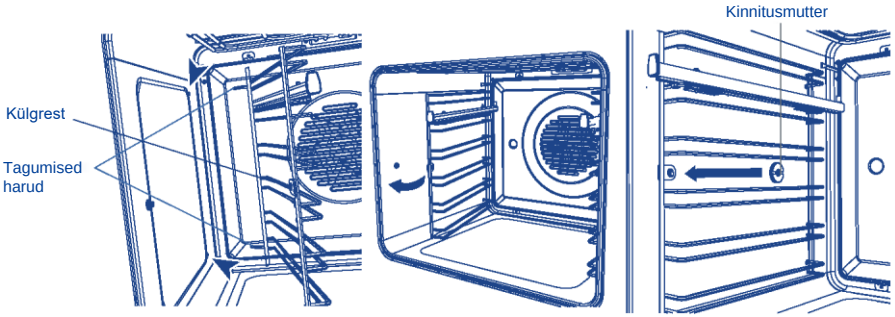






Pange külgrest tagasi:

1. Lükake külgresti tagumised harud ahju tagaosas asuvatesse aukudesse.
2. Paigaldage külgresti eesmine sakk kinnituskruvi kohale.
3. Pange kinnitusmutter tagasi. Mutri pingutamiseks võite kasutada münti.



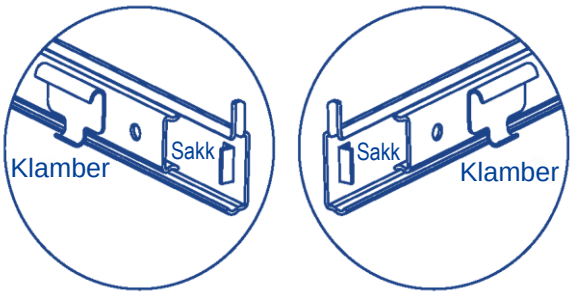
Teleskoopsiinide eemaldamine ja tagasi paigaldamine.

OLULINE!

Ainult kompaktahjud:
Teleskoopsiine ei saa kasutada riiuli tasanditel 3 ja 4.

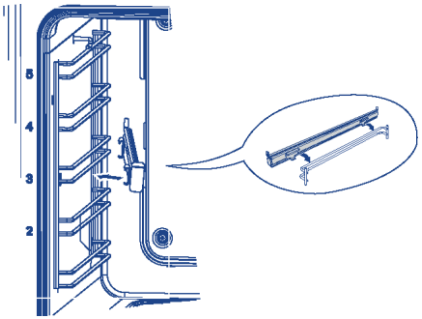
Sobitamine

1. Veenduge, et liugurid on õiges asendis (liuguri siseküljel on joonisel näidatud ristkülikukujuline sakk).
2. Asetage klambrite ülaosa külgrestile; paigaldage esiklamber külgresti esiosale võimalikult lähedale. Veenduge, et tagumine klamber on lukustunud.
3. Pöörake liugur alla ja kinnitage klambrite alumine osa klõpsatusega oma kohale.



Eemaldamine

Haarake liugurist ja pöörake alumine osa üles, et klambrid vabastada ja eemaldada.



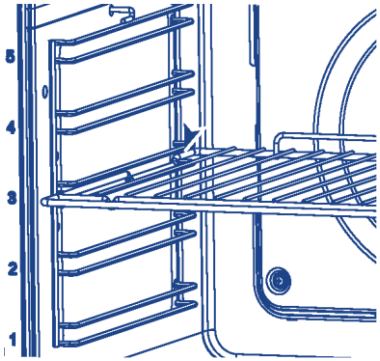
Teleskoopsiinide paigaldamisel veenduge, et paigaldate:

- esmalt külgrestid.
- liugurid riiulipositsiooni ülemisele traadile (riiulipositsioonid 1 ja 2 ainult kompaktahjudes).
- mõlema liuguripaari mõlemad küljed.

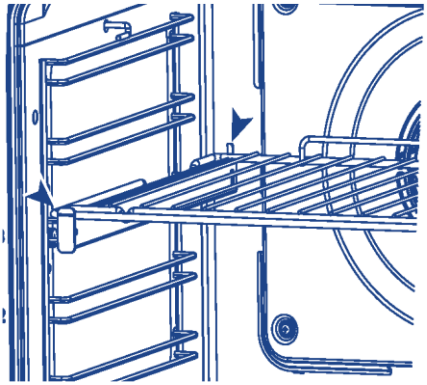
Paigaldage ahjuplaadid ja grillpann

Libistage kohale vajalikud riiulid, veendudes, et:

- Need libisevad tasandi kahe traadi vahele (kui just ei kasutata teleskoopsiine).
- Sälk peab olema allapoole.
- Kaitsereeling on taga.



Riiuli paigaldamine kahe traadi vahele



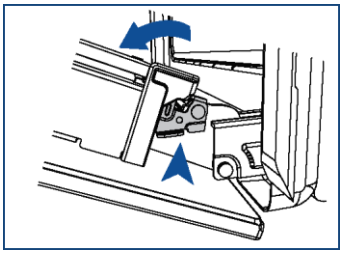
Riiuli asetamine tagasi teleskoopsiinile

Ahjuukse eemaldamine ja paigaldamine.

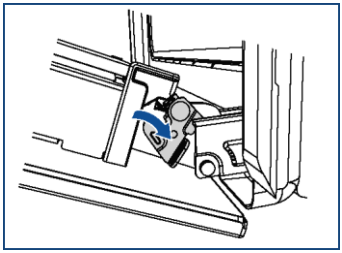
OLULINE!

Ettevaatust – ahjuuks on raske.

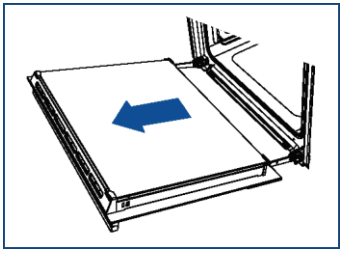
Eemaldage uks:



1. Avage uks täielikult. Leidke kaks väikest metallist lukustushooba mõlemal küljel uksehingedel.

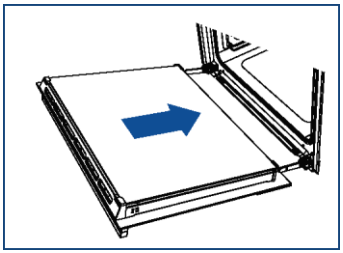


2. Lükake ukse hingest vabastamiseks kõik lukustushoovad lõpuni alla.

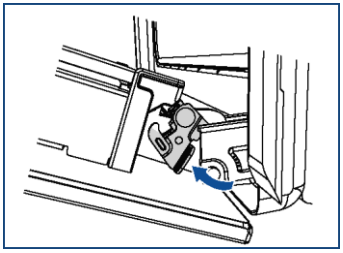


3. Hoides ust mõlemalt poolt, tõmmake uks ettevaatlikult hingedest välja ja eemale.

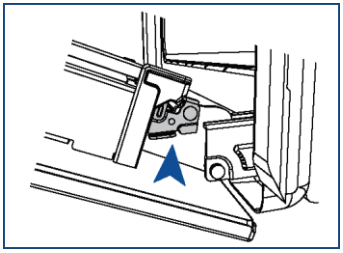
Ukse paigaldamiseks toimige järgmiselt:



1. Hoides ust mõlemalt poolt, joondage ukse põhjas olevad augud hingedega ja lükake uks sisse.



2. Kui uks on täielikult hingedel, lükake iga lukustushoob ukse-hinge lukustamiseks täielikult üles.



3. OLULINE!
Enne ukse sulgemist veenduge, et mõlemad hoovad on täielikult lukustatud.

Ukseklaaside eemaldamine puhastamiseks.

OLULINE!

Enne puhastamist lülitage ahi alati vooluvõrgust välja. Enne puhastamist veenduge, et ahi oleks täielikult maha jahtunud.

- Järgige hoolikalt alltoodud ettevaatusabinõusid ja juhiseid. Klaaside ja ukse vale tagasipanemine võib ahju kahjustada ja muuta teie garantii kehtetuks.
- Ettevaatust, ahjuuks on raske (11 kg). Kahtluste korral ärge püüdke ust eemaldada.
- Veenduge, et ahi ja kõik selle osad on maha jahtunud. Ärge püüdke käsitseda kuuma ahju osi.
- Olge klaaside käsitsemisel äärmiselt ettevaatlik. Vältige klaasi nurkade ja servade põrkumist vastu mis tahes pinda. Klaas võib selle tulemusel puruneda.
- Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid ega muid tugevaid/abrasiivseid puhastusvahendeid, lappe, küürimispadjakesi, terasvilla ega teravaid metallkaabitsad. Need kriimustavad klaasi ja võivad kahjustada selle spetsiaalset katet, mis omakorda võib põhjustada klaasi pragunemist või purunemist.
- Ärge kasutage ahju, kui märkate klaasidel kahjustusi (nt pragusid või mõrasid). Võtke ühendust volitatud remonditöökoja või klienditeenindusega.
- Veenduge, et panete kõik klaasid õigesti tagasi. Ärge kasutage ahju ilma, et kõik klaasid oleksid õigesti oma kohal.
- Kui klaase on raske eemaldada või vahetada, ärge suruge neile jõuga. Võtke abi saamiseks ühendust volitatud remonditöökoja või klienditeenindusega.

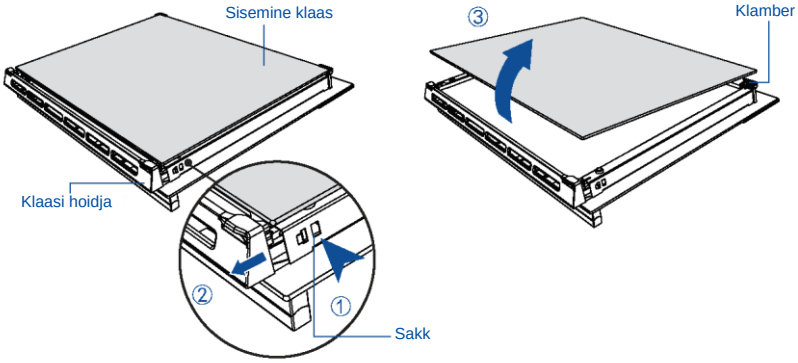
Märkus: garantii ei kata teeninduskülastusi, kus antakse abi ahju kasutamisel või hooldamisel.

Klaasi puhastamiseks soovitame ukse eest võtta. Juhiseid vt jaotisest „Ahjuukse eemaldamine ja paigaldamine“. Kui uks on eemaldatud, asetage see pehmele, puhtale ja tasasele pinnale.

Järgige hoolikalt alltoodud ettevaatusabinõusid ja juhiseid. Klaaside ja ukse vale tagasipanemine võib ahju kahjustada ja muuta teie garantii kehtetuks.

Sisemise klaasi eemaldamine

1. Puudutage ukse mõlemal küljel olevaid klaasist kinnitussakke.
2. Tõmmake klaasi fiksaator üles, kuni sakid paigutuvad kõige ülemisse auku.
3. Hoides kinni siseklaasi ülaosast, tõmmake klaasi ettevaatlikult ukse ülaosa poole, kuni klaas on ukse allosas olevast klambrist vaba, ja tõstke see välja. Ärge kallutage klaasi liiga palju, kuna see võib klaasi kahjustada.



Pärast puhastamist pange ukseklaasid tagasi.

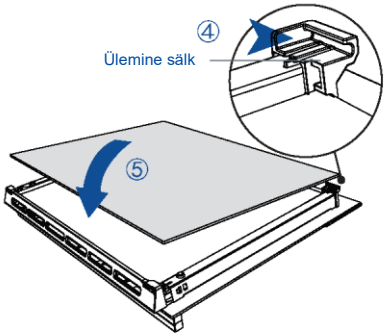
Klaaside vahetamisel veenduge, et

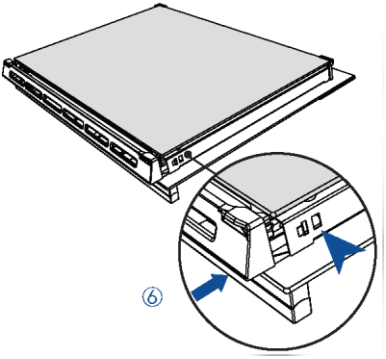
- panete sisemise klaasi õigesti tagasi nii nagu näidatud. Klaas peab olema allpool kirjeldatud asendis, et see sobiks uksega ja tagaks ahju ohutu ja korrektse toimimise.
- Olge eriti ettevaatlik, et klaasi servad ei põrkaks vastu ühtegi eset või pinda, ning ärge sundige ühtegi klaasi oma kohale. Kui teil on probleeme klaaside tagasipanemisega, eemaldage need ja alustage protsessi uuesti algusest peale. Kui see ikka ei aita, võtke ühendust klienditeenindusega.

Pange siseklaas tagasi oma kohale
Veenduge, et klaasil on õige pool üleval
(st. logo peaks olema ukse allosas loetav)
4. Lükake klaas ukse allosas olevasse sälku.
5. Langetage klaas ukse ülaosas olevale klambrile.
6. Lükake klaasi hoidikud tagasi paika ja veenduge, et need on kindlalt kinnitatud.

OLULINE!

Veenduge, et klaasist hoidikud on õigesti ja kindlalt paigas ning klaaspaneel on kindlalt kinni.





Ahjuvalgusti pirnide vahetamine

Seadmel on valgusti pirn, mille valgustõhususklass on G.
Märkus. Ahjuvalgusti pirni vahetamine ei kuulu garantii alla.

Valgusti asub ahju laes, esiküljel keskel.

Mõned mudelid kasutavad halogeenlampe G9 spetsifikatsioonidega 220–240 V, 50 Hz ja 25 W.
Hoidke vahetuspirni alati pehme lapi sees. Pirni käega puudutamine vähendab selle eluiga.

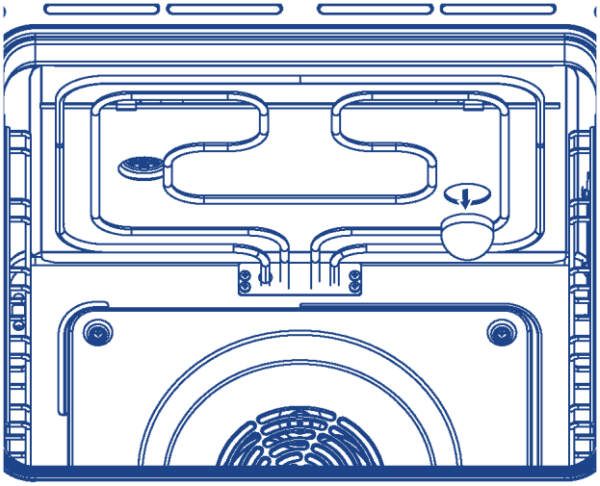
Pirni vahetamine

1. Enne pirni vahetamist laske ahjuõõnsusel ja grillielemendil maha jahtuda.

OLULINE!

Enne jätkamist lülitage ahi vooluvõrgust välja.

2. Keerake klaaskate vastupäeva lahti.
3. Tõmmake mittetöökorras halogeenlamp ettevaatlikult välja.
4. Lükake uus lambipirn ettevaatlikult sisse.
5. Keerake klaaskate päripäeva kinni.
6. Lülitage ahi uuesti sisse ja seadistage kell (juhiseid vt jaotisest „Esmakordne kasutamine“).



Tõrkeotsingu tabel

Probleemi korral kontrollige allolevat skeemi, et näha, kas saate selle ise lahendada. Kui probleemi ei saa ise lahendada või see ei lahene, võtke ühendust volitatud remonditöökoja või klienditeenindusega.

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	MIDA TEHA
Üldised soovitused		
Ahi ei tööta.	Puudub vooluvarustus.	Veenduge, et toiteallikas (seinalüliti) on sisse lülitatud, kaitse pole rakendunud ning teie piirkonnas ei ole voolukatkestust.
Ahi ei tööta, kuid ekraan on valgustatud.	Ahi on seadistatud automaatseks küpsetamiseks.	Vaadake juhiseid jaotisest „Automaatne küpsetamine“.
Ahjuukse avamisel ahjuvalgusti ei sütti.	Ahjuvalgusti pirn(id) on läbi põlenud. Uks ei ole õigesti paigaldatud. Ahi on Sabat-režiimis.	Vahetage pirn(id) välja. Juhiseid vt jaotisest „Hooldus ja puhastamine“. Ukse õige paigaldamise juhised leiate jaotisest „Hooldus ja puhastamine“.
Ahi ei kuumene.	Uks ei ole korralikult suletud või seda avatakse toiduvalmistamise ajal liiga sageli.	Kuumutuselemendid lülituvad ukse avamisel välja. Veenduge, et uks on korralikult suletud ja vältige selle sagedast avamist küpsetamise ajal.
Ahjuukse klaaspaneeli on tekkinud praod, mõrad või klaas on purunenud.	Vale puhastamine või klaasi serva löömine millegi vastu.	Ahju EI tohi kasutada. Võtke ühendust volitatud remonditöökoja või klienditeenindusega.

TÕRKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	MIDA TEHA
Üldised soovitused		
Pärast ahju väljalülitamist tunnen, et tuulutusavadest tuleb kuuma õhku.	See on normaalne.	Ohutuse tagamiseks jätkavad jahutusventilaatorid töötamist ka siis, kui olete ahju juba välja lülitanud. Ventilaatorid lülituvad automaatselt välja, kui ahi on jahtunud.
Ahju ventilaator lülitub sisse, kui valin funktsiooni, mis ei kasuta ventilaatorit (nt küpsetamine või klassikaline küpsetamine)	See on normaalne. Ventilaator lülitub sisse ahju eelkuumutamise ajal. See võib lülituda välja, kui ahi on saavutanud määratud temperatuuri.	Oodake, kuni kõlab pikk helisignaal ja kõik kuumutusindikaatorid põlevad: ahi on nüüd valmis kasutamiseks.
Ahi kuumeneb, kuid ekraan ei põle.	Ahi on seatud valikule „Ekraan väljas“. Ahi on Sabat-režiimis.	Valikust „Ekraan väljas“ väljumiseks puudutage pikalt SISSE/VÄLJA nuppu ⏻, kuni ekraanile ilmub kellaaeg. Sabati-seadistusest väljumiseks puudutage pikalt SISSE/VÄLJA nuppu ⏻, kuni ekraanil kuvatakse kellaaeg
Ahi tühistab automaatse küpsetamise, kui püüate kella seadistust muuta.	Kui proovisite ahjul kellaseadistusi muuta, oli ahi seadistatud automaatseks küpsetamiseks.	Kellaseadistust saab muuta ainult siis, kui ahjul ei ole seadistatud automaatset küpsetamist.
Ahju käivitusnupp ei tööta või ahi ei käivitu, kuvatakse ainult „dE no“	Ahi on demorežiimis.	Vajutage demorežiimist väljumiseks 5 sekundit „☼“ + „⏯“. Või ühendage ahi demorežiimist väljumiseks vooluvõrgust lahti ja seejärel uuesti sisse.

Probleemi korral ahi:
- ▶ peatab automaatselt kõik ahju funktsioonid.
- ▶ teeb viis piiksu.
- ▶ kuvab hoiatuskoodi.

OLULINE!

Ärge lülitage hoiatuskoodi saamisel ahju vooluvõrgust (seinalülitist) välja, välja arvatud juhul, kui tabelis toodud juhised seda konkreetselt nõuavad. Ahjus on jahutusventilaatorid, mis on vajalikud ahju komponentide jahutamiseks. Toite väljalülitamine liiga kuuma ahju korral võib ahju ja selle ümbrust kahjustada.

Mida teha, kui kuvatakse hoiatuskood:

1. Kui piiksumine pole veel lõppenud, puudutage selle peatamiseks mis tahes nuppu.
2. Märkige kuvatav hoiatuskood üles. Seda teavet võib hiljem vaja minna.
3. Kontrollige järgnevat tabelit, et näha, kas saate probleemi ise lahendada, ja järgige juhiseid.
4. Kui saate probleemi lahendada ja hoiatuskood ei ilmu uuesti, võite jätkata ahju kasutamist.

VÕI

Kui te ei saa probleemi ise lahendada või hoiatuskood ilmub uuesti ja probleem püsib: oodake, kuni jahutusventilaatorid on seiskunud ja ahi on täielikult maha jahtunud, seejärel lülitage ahju toide seinalt välja ja helistage oma volitatud remonditöökojale või klienditeenindusele ning öelge edasi nähtud hoiatuskood.

HOIATUSKOOD	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	MIDA TEHA
Er+number	Tehniline rike.	1. Märkige üles hoiatuskood. 2. Oodake, kuni jahutusventilaatorid on seiskunud ja ahi on täielikult maha jahtunud. 3. Lülitage ahju toide seinakontaktist välja. 4. Helistage oma volitatud remonditöökojale või klienditeenindusele ja öelge edasi hoiatuskoodi teave.

Enne teeninduse või abi kutsumist.

Vaadake, mida saate ise teha. Vaadake paigaldusjuhendit ja kasutusjuhendit ning veenduge, et:

1. Teie toode on õigesti paigaldatud.
2. Olete tuttav selle tavapärase tööga.

SEADME KÕRVALDAMINE

Seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL ja Ühendkuningriigi 2013. aasta elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete määrusele S.I. 3113/2013 (WEEE). Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On tähtis, et elektroonika-romud läbiksid eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks. Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.



Paljudes riikides võib suurte elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete jaoks olla korraldatud kodune jäätmevedu.
Uue seadme ostmisel saab vana tagastada edasimüüjale, kes peab selle ühekordselt ja tasuta vastu võtma, tingimusel et seade on samalaadne ja täidab samu funktsioone kui ostetud seade.

KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita. Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest. Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, mida ahi veel tekitab. Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida kuumuse kadu ahjuõõnsusest. Kui teil on tunnitariifiga elektrileping, muudab viitkäivituse programm energia säästmise lihtsamaks, nihutades küpsetusprotsessi alguse soodsama tariifiga ajaperioodile.

Madala energiatarbimise andmed vastavalt komisjoni määrusele (EL) 2023/826.

Seisund	Energia-tarbimine	Ajavahemik, mille järel seade automaatselt seisundi saavutab
Ooterežiim teabe- või olekukuvaga	0,8 W	20 min



VALMISTATUD HIINAS

CE

Haier

Вбудована електрична духова шафа

Посібник користувача

Модель

H6 ID2L4F43EABB

Уважно прочитайте цей посібник перед використанням і збережіть його для подальшого використання.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

ЗМІСТ

БЕЗПЕКА Й ПОПЕРЕДЖЕННЯ 449
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ 453
ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ 462
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ 464
ЗАСТОСУВАННЯ ФУНКЦІЙ 467
РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ 469
ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ 471
АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ 476
ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ 450
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 461
КОДИ СПОВІЩЕННЯ 463
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 464

Ваша духова шафа була ретельно розроблена для безпечної роботи під час звичайних процесів приготування їжі. Будь ласка, пам'ятайте про наступні правила безпеки під час використання:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!	
	Небезпека ураження електричним струмом Перед заміною лампочки в духовій шафі вимкніть її з розетки. Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або травмування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!	
	Небезпека порізів Будьте обережні – деякі краї гострі. Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!	
	Небезпека пожежі Не кладіть алюмінієву фольгу, посуд, деки, воду чи лід на дно духової шафи під час приготування, оскільки це безповоротно пошкодить емаль; вкладання алюмінієвої фольги в духову шафу може навіть спричинити пожежу. Ніколи не використовуйте прилад для нагрівання чи опалювання приміщення. Люди можуть отримати опіки або травми, або може виникнути пожежа. Зберігання всередині або на приладі: Легкозаймисті матеріали не слід зберігати в духовій шафі або поблизу її поверхні. Недотримання цієї поради може призвести до перегріву, опіків і травм.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Небезпека гарячої поверхні
Під час використання приладу частини, яких може торкнутися користувач, можуть бути дуже гарячими.
Щоб уникнути опіків і ошпарювань, тримайте дітей подалі.
Використовуйте кухонні рукавиці або інші засоби захисту під час роботи з гарячими поверхнями, як-от решітки духової шафи або посуд.
Будьте обережні, відкриваючи дверцята духової шафи. Дайте вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж виймати або ставити їжу назад.
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь духової шафи. Нагрівальні елементи можуть бути гарячими, навіть якщо вони темного кольору.
Внутрішні поверхні духової шафи нагріваються настільки, що можуть спричинити опіки.
Під час і після використання не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь духової шафи й не допускайте контакту з одягом чи іншими легкозаймистими матеріалами, доки вони не охолонуть достатньо. Інші поверхні приладу можуть нагріватися настільки, що можуть спричинити опіки — серед них вентиляційний отвір духової шафи, поверхня біля нього і дверцята духової шафи.
Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом, травмування людей або пошкодження під час використання духової шафи, дотримуйтесь важливих інструкцій з безпеки, наведених нижче:

- Перед використанням духової шафи прочитайте всі інструкції. Використовуйте духову шафу лише за її призначенням, як описано в цій інструкції.
- Правильне встановлення: переконайтеся, що ваш прилад правильно встановлено й заземлено кваліфікованим техніком.
- Роз'єднувальний вимикач: переконайтеся, що ця духова шафа підключена до мережі через роз'єднувальний вимикач, який забезпечує повне від’єднання приладу від мережі електроживлення.
- Побутові прилади не призначені для дитячих ігор.
- Не залишайте дітей самих. Не залишайте дітей самих або без нагляду в місці, де використовується прилад. Їм ніколи не слід дозволяти сидіти або стояти на будь-якій частині приладу.

- Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом. Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Дітям заборонено виконувати очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- Не ставте важкі предмети на дверцята духової шафи.
- Носіть належний одяг. Не носіть вільний або звисаючий одяг під час використання приладу. Він може спалахнути або розплавитися, якщо торкнеться нагрівального елемента чи гарячої поверхні, і ви можете отримати опік.
- Користувацьке обслуговування: не виконуйте ремонт чи заміну будь-яких частин приладу за винятком випадків, коли це дозволено в даному посібнику. Усі інші операції з обслуговування приладу має виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не використовуйте воду для гасіння займання жиру.
- Загасіть полум'я, припинивши доступ кисню, або скористайтеся вогнегасником із сухим хімічним наповнювачем або піноутворювачем.
- Використовуйте лише сухі кухонні рукавиці або прихватки.
- Вологі прихватки на гарячих поверхнях можуть призвести до опіків парою. Не допускайте контакту прихваток з гарячими поверхнями або нагрівальними елементами. Не використовуйте рушник або громіздку тканину як прихватку. Вони можуть спалахнути.
- Не нагрівайте невідкриті контейнери з їжею. Це призведе до підвищення тиску в контейнері, що може призвести до розриву контейнера й травмування.
- Безпечне поводження з їжею: залишайте їжу в духовці якомога коротший час до й після приготування. Це робиться для того, щоб уникнути зараження мікроорганізмами, які можуть спричинити харчове отруєння. Будьте особливо обережні в теплу погоду.
- Завжди тримайте вентиляційні отвори духової шафи вільними.
- Не керуйте приладом за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Обережно! Гаряче повітря може виходити з вентиляційного отвору у верхній частині духової шафи, що є частиною системи охолодження духової шафи.
- Розміщення полиць духової шафи: завжди розміщуйте полиці в потрібному місці, поки духова шафа холодна (перед попереднім розігріванням). Якщо решітку потрібно вийняти, поки духова шафа гаряча, не допускайте контакту кухонних рукавиць або прихваток з гарячими нагрівальними елементами або з дном духової шафи.

- Не чистіть ущільнювач духової шафи й не використовуйте на ньому засоби для чищення духовок. Це необхідно для гарного ущільнення, яке забезпечує ефективну роботу духової шафи. Слід бути обережним, щоб не потерти, не пошкодити й не змістити його.
- Не встановлюйте й не експлуатуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює неналежним чином. Якщо ви отримали пошкоджений виріб, негайно зверніться до свого дилера або установника.
- Не відкривайте дверцята духової шафи, коли вона генерує пару, щоб уникнути ризику опіків.
- Не використовуйте засоби для чищення духовок, агресивні/абразивні засоби для чищення, віск або поліролі. Не використовуйте жодні комерційні засоби для чищення духовок, плівку для духовок або захисне покриття будь-якого виду всередині або навколо будь-якої частини духової шафи. Не використовуйте жорсткі/абразивні засоби для чищення, металеві губки або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Очищайте лише ті деталі, що перелічені в цьому посібнику.
- Не використовуйте пароочисник для очищення будь-якої частини духової шафи.
- Не зберігайте над духовою шафою речі, які можуть захотіти дістати діти. Діти можуть отримати опіки або травми, залазячи на духову шафу, щоб дістати ті предмети.
- Використовуйте лише посуд для випікання, призначений для використання в духовці. Дотримуйтесь інструкцій виробника форми для випікання.
- Переконайтеся, що пластикові транспортні гайки знято з бічних стійок і замінено наданими металевими кріпильними гайками.
- Використовуйте лише зонд, рекомендований для цієї духової шафи.
- Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духової шафи. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки для випікання.

БЕЗПЕКА Й ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Небезпека ураження електричним струмом
Завжди від'єднуйте прилад від мережі живлення перед будь-яким технічним обслуговуванням або ремонтом. Надзвичайно важливим і обов'язковим є під'єднання приладу до правильно влаштованого захисного заземлення. Будь-які зміни до побутової системи електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик. Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Небезпека пожежі
Не використовуйте адаптери, перехідники або розгалужувальні пристрої для підключення цього приладу до електромережі. Недотримання цієї поради може призвести до перегріву, опіку або пожежі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Небезпека порізів
Будьте обережні – краї панелі гострі. Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

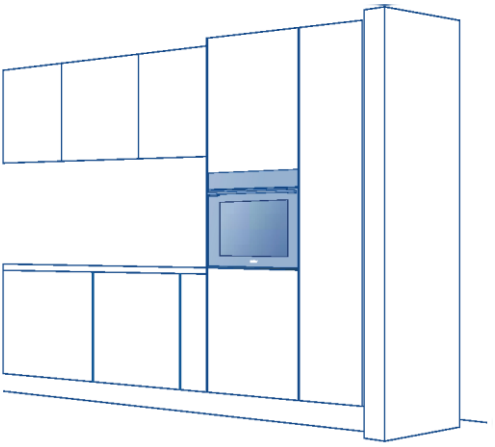
ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

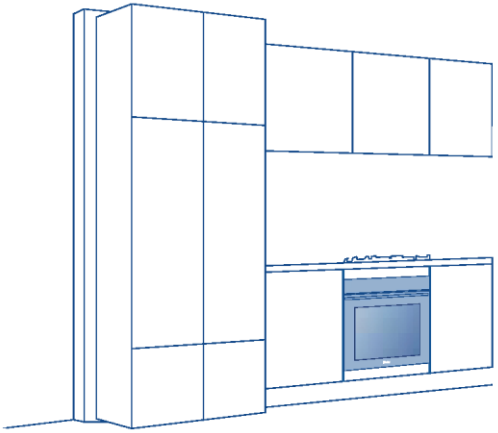
Для уникнення небезпеки уважно прочитайте ці інструкції, перш ніж встановлювати цей прилад або користуватися ним.
Передайте цю інформацію особі, яка встановлює прилад, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
Цей прилад має бути встановлений і підключений до електромережі лише кваліфікованим спеціалістом згідно з цими інструкціями з встановлення й з дотриманням усіх чинних місцевих будівельних і електричних норм.
Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.
У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією. Роз'єднувальний вимикач: переконайтеся, що ця духова шафа підключена до мережі через роз'єднувальний вимикач, який забезпечує повне від’єднання приладу від мережі електроживлення відповідно до місцевих правил електромонтажу. Духова шафа повинна бути заземлена. Правильно утилізуйте упаковку.
Щоб зменшити вплив на навколишнє середовище, переробляйте пакувальні матеріали, де це можливо.

Візуалізація варіантів встановлення

A

Встановлення у високій шафі

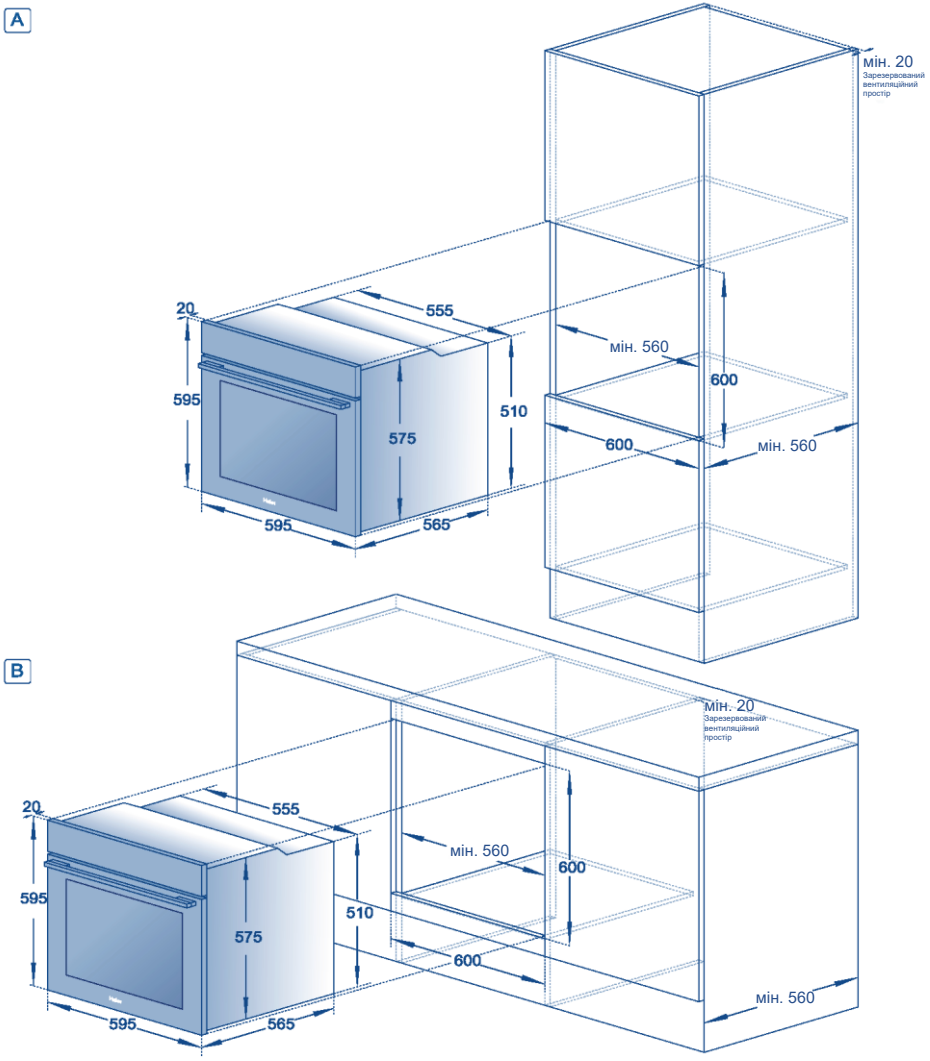




B

Встановлення у нижній шафі

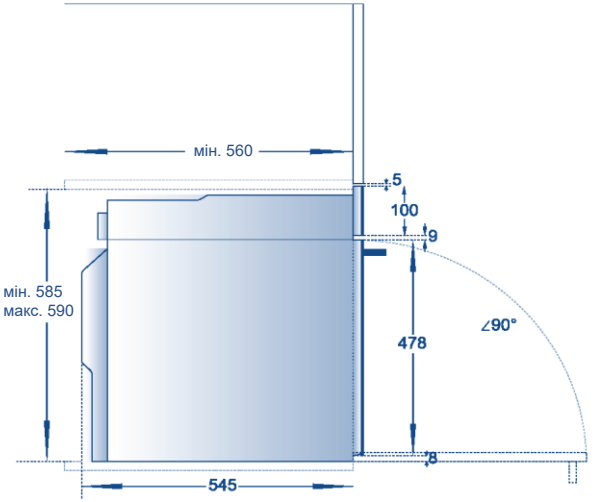
Розміри для встановлення



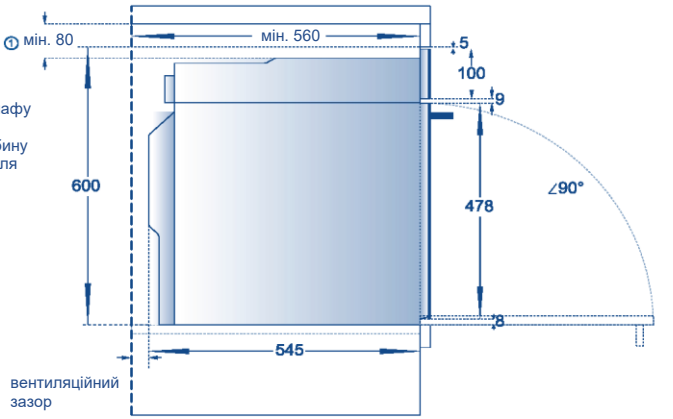
*виміри в мм

Вид збоку

A



B

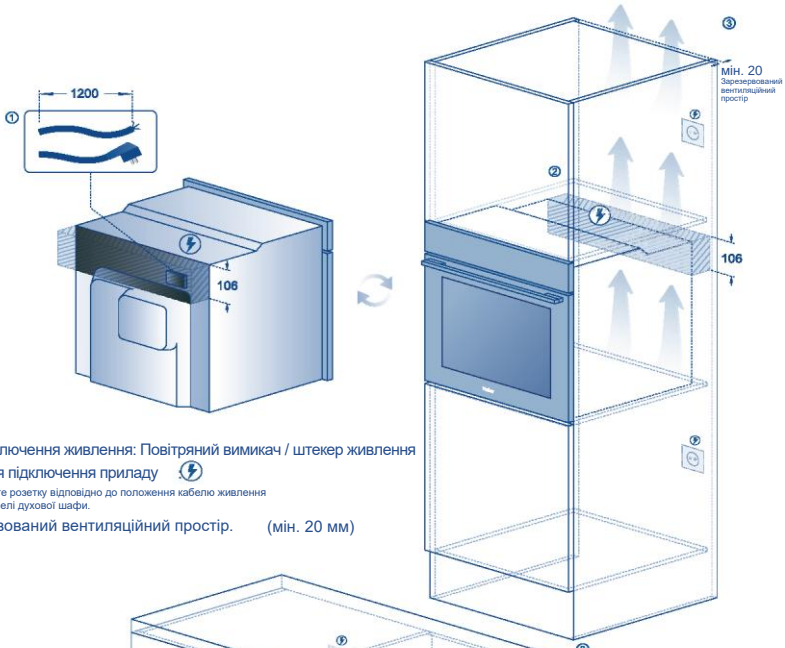


① Якщо духову шафу встановлюють у нижню шафу під варильною панеллю, необхідно врахувати глибину вбудовування, потрібну для варильної панелі.

*виміри в мм

Підключення і вентиляція

A



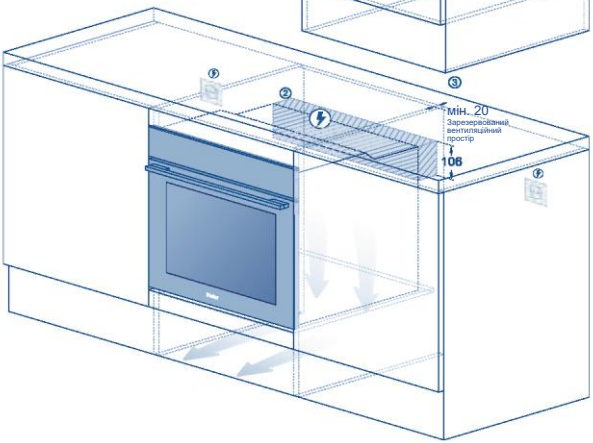
① Типи підключення живлення: Повітряний вимикач / штекер живлення

② Місце для підключення приладу

*Зарезервуйте розетку відповідно до положення кабелю живлення на задній панелі духової шафи.

③ Зарезервований вентиляційний простір. (мін. 20 мм)

B



*виміри в мм

РОЗПАКУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

ВАЖЛИВО!
ПІДЙОМ: не піднімайте духову шафу за ручку дверцят. Використовуйте ручки з боку шасі (якщо є).

Зніміть усю упаковку й утилізуйте її відповідно до вимог. Відправте на переробку усе, що підлягає переробці.
Поставте розпаковану духову шафу на дерев'яні блоки або подібні опори, щоб запобігти пошкодженню нижнього краю духової шафи.



ВАЖЛИВО!
Виймаючи духову шафу з коробки, будьте обережні, щоб не пошкодити нижній край, який важливий як для вентиляції, так і для усунення надлишкової конденсації.

Список приладдя	Глибоке деко для випікання	Деко-аеро-фритюрниця	Решітка для гриля	Ковзні напрямні	Гвинти
Кількість	1	1	1	1 пара	2

ВАЖЛИВО!
Дека для запікання можуть деформуватися під час приготування, це нормальне явище; охолодження відновить їхню початкову форму.

ЕЛЕКТРИЧНЕ З’ЄДНАННЯ

ВАЖЛИВО!

- Підключення цієї духової шафи до джерела електроживлення має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.
- Цю духову шафу необхідно заземлити.
- Перед підключенням духової шафи до електромережі перевірте, чи підходить побутова електропроводка для потужності, що споживається духовою шафою (як зазначено на паспортній табличці).
- Напруга відповідає значенню, вказаному на паспортній табличці.

Код режиму	Об'єм	Номінальна потужність	Номінальна напруга	Номінальна частота
H6 ID2L4F43EABB	78 л	3500 Вт	220-240 В~	50-60 Гц

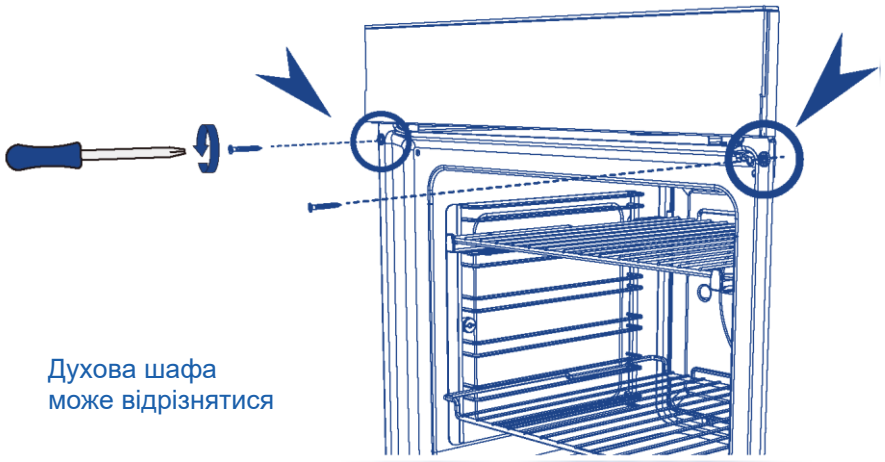
Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під’єднаним робочим контактом заземлення. Провідник заземлення має жовто-зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією.
Підключення до джерела живлення можна здійснити за допомогою штепсельної вилки або фіксованої проводки, встановивши багатополюсний вимикач із розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під’єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства.
У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення.
Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з’єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу.

КРІПЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДО КУХОННИХ МЕБЛІВ

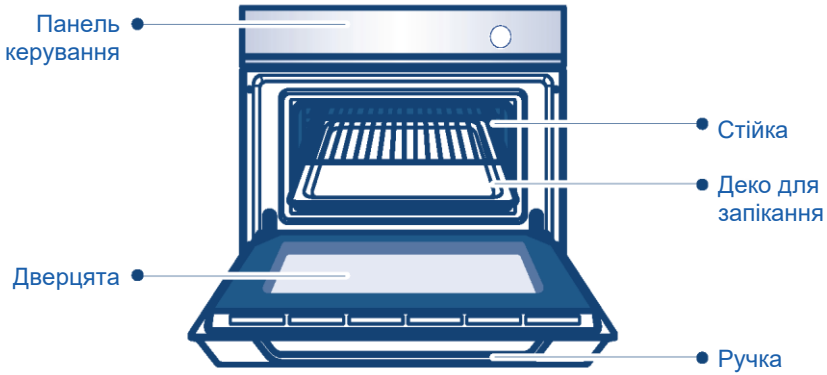
1.Встановіть духову шафу у підготовлену порожнину.
ВАЖЛИВО!
не піднімайте духову шафу за ручку дверцят.
2.Повністю відкрийте дверцята духової шафи
3.За допомогою гвинтів, що входять до комплекту, закріпити духову шафу до кухонних меблів.

ВАЖЛИВО!

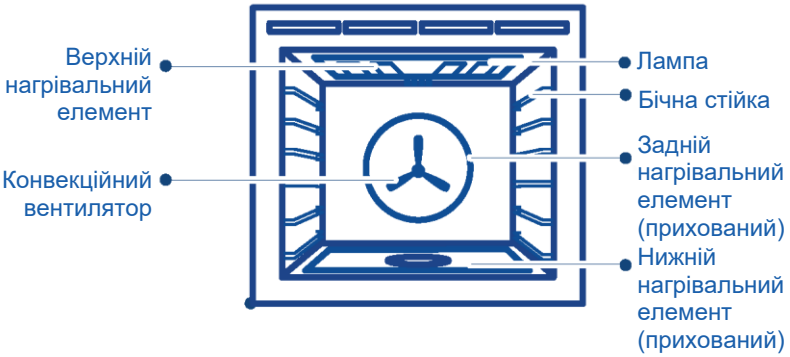
- Не перетягуйте гвинти.
- Не герметизуйте духову шафу в кухонних меблях силіконом або клеєм. Це ускладнить подальше обслуговування. Компанія Haier не покриває витрати на демонтаж духової шафи або на пошкодження, спричинені таким демонтажем.



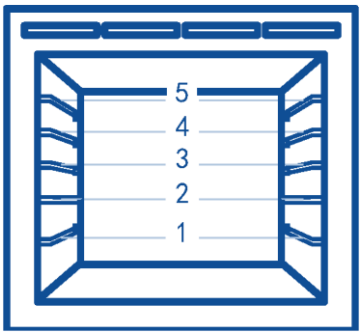
Духова шафа
може відрізнятися



СИСТЕМА НАГРІВАННЯ



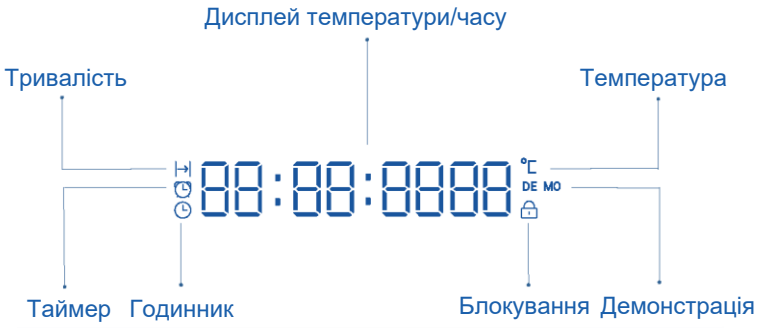
ПОЗИЦІЇ ПОЛИЦЬ



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ІНДИКАТОР ДИСПЛЕЯ



ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу або після відключення електроенергії, вам потрібно буде налаштувати годинник, щоб користуватися нею.

1. Налаштування годинника

1. На дисплеї почне блимати 12:00.
2. За допомогою ручки ◯ встановіть час.
3. Натисніть ручку ◯ для підтвердження, або годинник підтвердиться автоматично, після чого ви можете змінити гучність звуку.



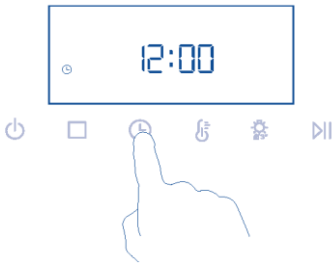
2. Зміна гучності звуку

1. Після підтвердження годинника відкриється інтерфейс налаштування гучності звуку; на дисплеї почне блимати Uo on 3.
2. За допомогою ручки ◯ встановіть гучність.
3. Натисніть ручку ◯ для підтвердження, або гучність буде підтверджена автоматично.



3. Зміна часу

1. Ви можете вибрати одну з 3 функцій у циклічному режимі, тривалий час торкаючись ◷. Перестаньте торкатися, коли з'явиться індикатор ◷.
2. За допомогою ручки ◯ встановіть час. Час буде підтверджено автоматично через 6 секунд після того, як ви відпустите палець з панелі.

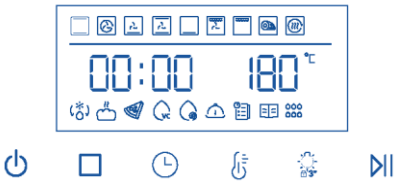


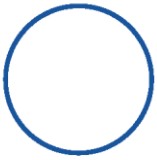
4. Керування духовою шафою

1.Під час першого увімкнення прилад переходить у режим очікування, на дисплеї протягом 1 секунди відображаються всі елементи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї миготить час за замовчуванням — 12:00.
2.У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 1 секунди, щоб увімкнути. Після завантаження перша функція вибирається за замовчуванням.
3.За допомогою ручки ◯ виберіть функцію.
4.Торкніться і за допомогою ручки ◯ встановіть температуру.
5.Торкніться і за допомогою ручки ◯ встановіть час роботи.
6.Натисніть кнопку ⏯ один раз, і духова шафа почне працювати; натисніть кнопку ⏯ ще раз, щоб призупинити роботу; натисніть кнопку ⏯ на 3 секунди, щоб скасувати роботу.
7.За допомогою ☐ поверніться до інтерфейсу вибору функцій.

5. Кондиціонування духової шафи

Важливо кондиціонувати духову шафу перед першим використанням для приготування їжі або випікання. Кондиціонування спалить будь-які виробничі залишки й забезпечить найкращі результати з самого початку.





1.Натисніть ☐ і за допомогою ручки ◯ виберіть функцію “Випікання”. Кожна функція має попередньо встановлену температуру, і якщо налаштування температури не змінити, духова шафа почне нагріватися до попередньо встановленої температури випікання 180°C.
2.Натисніть і за допомогою ручки ◯ встановіть температуру 200°C. Натисніть ⏯, щоб почати.

- ▶ Під час нагрівання духової шафи індикатор температури по черзі показуватиме фактичну й встановлену температури.
- ▶ Коли духова шафа досягне встановленої температури, пролунає звуковий сигнал.

Індикатор почне показувати встановлену температуру.
3.Через 30 хвилин виберіть функцію “Гриль з вентилятором” .
Залиште температуру на рівні 200°C на 5 хвилин.
4.Через 5 хвилин виберіть функцію “Примусова вентиляція” .
Залиште температуру на рівні 200°C на 20 хвилин.
5.Через 20 хвилин вимкніть духову шафу.

- Під час процесу кондиціонування буде відчуватися характерний запах і невелика кількість диму, оскільки виробничі залишки згорятимуть. Це нормально, але переконайтеся, що кухня добре провітрюється під час кондиціонування.
- Після охолодження протріть духову шафу вологою ганчіркою з м’яким миючим засобом і ретельно висушіть.

Застосування функції годинника

Ви можете змінити налаштування часу за допомогою ручки ○ у будь-який час.
Торкніться 🕒 кілька разів, щоб встановити тривалість приготування, таймер і час доби по колу.

- ▶ Таймер відраховує хвилини (год:хв) до останньої години приготування, після чого він почне відлік у секундах (хв:сек).
- ▶ Ви можете встановити для таймера час спрацьовування до максимум 23 годин 59 хвилин.

1. Встановлення тривалості приготування

1.Торкніться 🕒, з'явиться індикатор тривалості приготування |→|.
2.Встановіть час, повертаючи ручку ○.
3.Час приготування буде встановлено через 6 секунд після того, як ви відпустите палець з панелі.

- ▶ Якщо ви хочете перевірити час доби, торкніться 🕒, щоб вибрати 🕒. Це не скасовує таймер.

Щоб змінити налаштування часу приготування
1.Торкніться 🕒, щоб вибрати час, що залишився |→|.
2.За допомогою ручки ○ встановіть новий час.
3.Залиште панель, і час буде підтверджено через 5 секунд.

Коли встановлений час минув

- ▶ На дисплеї з'явиться напис “END” (КІНЕЦЬ), духова шафа зупинить приготування, і кожні кілька секунд лунатиме звуковий сигнал.
- ▶ На дисплеї знову почне відображатися “Тривалість останнього використання”.

ВАЖЛИВО!

- ▶ Якщо ви розпочнете приготування, не встановивши тривалість приготування, духова шафа працюватиме безперервно, доки ви не зупините приготування вручну, а дисплей відраховуватиме час з 00:00.
- ▶ Якщо дисплей відраховує час, а ви встановите тривалість, він відраховуватиме залишковий час до завершення встановленого часу.
- ▶ Якщо встановити тривалість приготування, духова шафа вимкнеться, коли час закінчиться.
- ▶ Ви не можете встановити тривалість для функцій очищення парою (AquaClean).

2. Встановлення таймеру

Щоб встановити зворотний відлік.
Ця функція не впливає на роботу приладу.
Виберіть і встановіть час. Коли час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Таймер також можна використовувати, коли прилад вимкнено.

Встановіть таймер, щоб нагадати собі про початок або завершення роботи.
1.Прокрутіть і перестаньте торкатися його, коли з'являється індикатор .
2.Встановіть таймер, повернувши ручку .
3.Таймер буде встановлено через 6 секунд після того, як ви відпустите палець з панелі.
4.На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишається.
5.Коли час закінчиться, пролунає звуковий сигнал, який триватиме кілька секунд.

Щоб скасувати налаштування таймера
1.Прокрутіть і перестаньте торкатися його, коли з'являється індикатор .
2.Поверніть ручку , щоб змінити час на 00:00, торкніться , щоб скасувати таймер.

Загальні рекомендації

Ця духова шафа розроблена таким чином, щоб за рахунок використання у різних комбінаціях чотирьох нагрівальних елементів і заднього вентилятора забезпечити підвищену ефективність і широкий спектр функцій, що дозволяє готувати всі види страв до досконалості.

1. ВИПІКАННЯ

Для досягнення найкращих результатів під час випікання завжди попередньо розігрівайте духову шафу. Звуковий сигнал пролунає, коли буде досягнуто попередньо встановленої температури.

- Поки духова шафа нагрівається, може бути увімкнений гриль.
- Не відкривайте дверцята, поки не пройде щонайменше 3/4 часу приготування.
- Переконайтеся, що форми для випікання не торкаються одна одної або стінок духової шафи.
- Під час випікання подвійної кількості за рецептом (особливо печива) вам може знадобитися збільшити час на кілька хвилин.
- Ваш посуд впливатиме на час випікання. Темні форми швидше поглинають тепло, ніж більш дзеркальні; скляний посуд може вимагати нижчої температури.
- Випікання на кількох полицях також може вимагати незначного збільшення часу приготування.
- Завжди залишайте простір між полицями під час приготування на кількох полицях, щоб повітря могло циркулювати.

Указівка стосовно розташування полиць

Ставте випічку на решітку так, щоб верх дека знаходився біля центру духової шафи.

2. ЗАПІКАННЯ

- Використовуйте режими “Гриль з вентилятором” або “Випікання з вентилятором” для запікання м'яса, курки або овочів.
- Запікання м’яса без кісток, у рулеті або з начинкою займає більше часу, ніж запікання м’яса з кістками.
- Птицю слід добре пропекти, щоб м’ясний сік був прозорим, а внутрішня температура досягла 75°C.
- Якщо ви використовуєте пакет для запікання, застосовуйте режими “Випікання з вентилятором” або “Примусова вентиляція” і дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Якщо ви бажаєте запікати на закритій сковороді, скористайтеся функцією “Випікання з вентилятором” і збільште температуру на 20°C.

- Великі шматки м’яса готуйте за нижчої температури протягом тривалішого часу. М'ясо приготується більш рівномірно.
- Завжди запікайте м'ясо жирною стороною догори. У такому разі поливання соком може не знадобитися.
- Завжди дайте м’ясу відпочити щонайменше 10 хвилин після запікання, щоб сік встиг осісти.
- Пам’ятайте, що м’ясо продовжуватиме готуватися ще кілька хвилин після того, як його виймуть з духової шафи.

3. ГРИЛЬ

- Це здоровіша альтернатива смаженню.
- Завжди користуйтеся грилем із повністю зачиненими дверцятами духової шафи.
- Якщо ви використовуєте скляний або керамічний посуд, переконайтеся, що він витримує високі температури гриля.
- Щоб уникнути проколювання м’яса й витікання соку, перевертайте його посередині приготування за допомогою щипців або лопатки.
- Змастіть м'ясо невеликою кількістю олії, щоб воно залишалося вологим під час приготування. Або ж замаринуйте м’ясо перед смаженням на грилі (але майте на увазі, що деякі маринади можуть легко підгоріти).
- По можливості готуйте на грилі одночасно шматки м’яса однакової товщини. Це забезпечить рівномірне приготування.
- Завжди уважно стежте за їжею під час приготування на грилі, щоб уникнути обвуглювання або пригоряння.

Указівка стосовно розташування полиць

- Для тонших шматків м’яса, підсмажування або підрум’янення продуктів використовуйте вищу позицію полиці.
- Товстіші шматки м’яса слід готувати на нижчих позиціях полиць або на нижчому рівні потужності гриля, щоб забезпечити рівномірне приготування.

4. РОЗІГРІВАННЯ ЇЖІ

- Використовуйте режим ”Випікання” або “Випікання з вентилятором” для розігрівання їжі. Режими “Випікання” і “Випікання з вентилятором” особливо добре підходять для розігрівання виробів з тіста, оскільки нижнє нагрівання допоможе повернути хрусткість тістовій основі.
- Завжди розігрівайте їжу до дуже гарячого стану. Це знижує ризик зараження шкідливими бактеріями.

Загальні рекомендації

ВАЖЛИВО!

- Залежно від вашої моделі, у вас можуть бути лише деякі з цих функцій.
- Використовуйте всі функції із зачиненими дверцятами духової шафи.

1. Статична 

верхній дальній і нижній нагрівальні елементи

- Тепло надходить як від верхнього, так і від нижнього нагрівальних елементів. Вентилятор не використовується в цій функції.
- Ідеально підходить для тортів і страв, які потребують тривалого випікання або випікання за низьких температур.
- Ця функція не підходить для приготування на кількох полицях.

Ідеально підходить для вологих страв, які готуються довше, наприклад, насиченого фруктового торта.

2. Багаторівневе приготування 

вентилятор і задній нагрівальний елемент

- Печиво на деках, випечене на різних полицях, хрустке зовні й м’яке всередині.
- М'ясо й птиця мають апетитну рум'яну скоринку і приємно шиплять, залишаючись при цьому соковитими та ніжними.
- Запіканки готуються ідеально, а розігрівання відбувається швидко й ефективно.
- Якщо ви перетворюєте рецепт зі статичного на багаторівневий, рекомендуємо зменшити час випікання або температуру приблизно на 20°C.
- Для страв з довшим часом випікання (наприклад, понад годину) може знадобитися зменшити як час, так і температуру.

Ідеально підходить для випікання печива, коржиків, сконів, мафінів і капкейків.

3. Гриль + вентилятор 

вентилятор плюс верхні ближній і дальній нагрівальні елементи

- Ця функція використовує інтенсивне тепло верхніх елементів для підрум'янення зверху й вентилятор для забезпечення рівномірного приготування страв.
- М'ясо, птиця й овочі чудово готуються; страва хрустка й рум'яна зовні, а всередині залишається соковитою та ніжною.

Ідеально підходить для цілої курки, яловичої вирізки або для приготування на грилі улюбленої курки, риби й стейка.

4. Подвійний гриль 

верхні ближній і дальній нагрівальні елементи

- Інтенсивне променисте тепло випромінюється обома верхніми нагрівальними елементами. Між режимами “LO” та “HI” (100% потужності) є 11 кроків.
- Попередній розігрів не є обов’язковим, хоча деякі люди вважають за краще дати нагрівальному елементу прогрітися кілька хвилин, перш ніж класти їжу під гриль.
- Найбільш підходяща функція для “завершення” багатьох страв, наприклад, для підрум’янення верху картопляного гратену та фрітати.

Ідеально підходить для підсмажування хліба або для підрум'янення верхньої скоринки, щоб “завершити страву”.

5. Конвекція + вентилятор 

вентилятор плюс верхній дальній і нижній нагрівальні елементи

- Вентилятор духової шафи забезпечує циркуляцію гарячого повітря від верхнього дальнього й нижнього нагрівальних елементів і розподіляє його по всій камері духової шафи.
- Їжа, приготована з цією функцією, підрум’янюється швидше, ніж їжа, приготована за традиційною статичною функцією.
- Можливо, вам доведеться зменшити час порівняно з рекомендованим у традиційних рецептах.
- Використовуйте режим “Конвекція + вентилятор” за низької температури, наприклад, 50°C, для сушіння фруктів, овочів і зелені.

Ідеально підходить для випікання на одній полиці страв, приготування яких займає менше години, — таких як мафіни, скони й капкейки, а також, наприклад, енчілади.

6. Випічка тіста 

вентилятор плюс нижній нагрівальний елемент

Ця функція попередньо розігріє духову шафу до 180°C протягом приблизно 8 хвилин.

- Вентилятор розподіляє тепло від нижнього нагрівального елемента по всій духовій шафі.
- Забезпечує інтенсивне нагрівання нижньої частини страв і дозволяє дбайливо підрум'янити їхню верхню частину.

Ідеально підходить для солодкої та солоної випічки, а також делікатних страв, які потребують хрусткої основи й підрум'янення зверху, наприклад, фрітати, кішу.

7. Запікання 

етап 1: вентилятор плюс верхні ближній і дальній нагрівальні елементи
етап 2: верхній ближній і нижній нагрівальні елементи

- Обсмажування: початковий 20-хвилинний етап, під час якого м’ясо набуває хрусткої скоринки, підрум’янюється й карамелізується ззовні.
- Приготування за заданої температури: після обсмажування температура знижується до заданого рівня на решту часу приготування, завдяки чому запечена страва виходить ніжною й соковитою.
- Духову шафу не потрібно попередньо розігрівати. Страву потрібно помістити в духову шафу перед запуском функції.
- За бажанням можна скористатися решіткою для гриля або просто покласти овочі під запіканку, щоб м’ясний сік стікав подалі від м’яса. Це також дозволить гарячому повітрю циркулювати під м’ясом.

Ідеально підходить для запікання м'яса й овочів. Рекомендується великий шматок м'яса. Для кращого результату можна використовувати термощуп.

ВАЖЛИВО!

Функція запікання поділена на два етапи:
Етап 1: протягом перших 20 хвилин духова шафа використовуватиме вентилятор плюс верхні ближній і дальній нагрівальні елементи (якщо температура досягне 250°C, духова шафа автоматично припинить нагрівання).
Етап 2: після того, як температура знизиться до встановленого значення, в духовій шафі працюватимуть верхній ближній і нижній нагрівальні елементи
Якщо встановлений час приготування менший за 20 хвилин, буде виконано лише перший етап.

8. Нижній нагрів

лише нижній нагрівальний елемент

- Тепло надходить лише від нижнього нагрівального елемента, вентилятор не використовується.
- Випікайте лише на одній полиці за раз.
- Духова шафа буде гарячішою зверху.

Ідеально підходить для страв, які потребують делікатного випікання й мають тістову основу, таких як заварні тістечка, пироги, кіші та чізкейки, а також для будь-яких страв, які не потребують прямого нагрівання й підрум'янення зверху.

9. Аерофритюрниця

- Розкладіть продукти у формі для запікання або в кошику для аерогрилю, щоб отримати кращий результат приготування.
- Відтворює умови, що створюються в аерофритюрниці.
- Здоровіший спосіб смаження, який забезпечує хрустку скоринку їжі з меншим використанням олії. Для найкращих результатів змастіть їжу 1–2 столовими ложками олії.
- Для попередньо упакованих продуктів: якщо виробник у своїх рекомендаціях щодо приготування пропонує використовувати функцію без вентилятора, зменште температуру на 20°C.
- Приготування на одній полиці: готуйте у верхній частині духової шафи, але не на найвищому положенні полиці.
- Попередній розігрів не потрібен. Для найкращих результатів рекомендується класти страву в духову шафу одразу після початку роботи функції.

Ідеально для:
страв, приготованих із заморожених продуктів, або страв в клярі й паніровці, які зазвичай смажать у фритюрі.

- Для найкращого приготування страв рекомендуємо скористатися таблицею нижче. Кожна функція має попередньо встановлену температуру, яку ви можете змінити залежно від типу й ваги страви.

Страва	Полиці	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Чіпси	Деко для запікання	205	15~20	4
Чіпси	Кошик-аеро-фритюрниця	205	15~20	3
Картопляні оладки	Решітка	200	20~25	3
Курячі нагетси	Деко для запікання	200	18~23	4
Курячі нагетси	Кошик-аеро-фритюрниця	205	18~23	3
Курячі крильця	Решітка	180	20~25	3

Пікто-грама	Функція	Попередньо встановлена температура (°C)	Температурний діапазон (°C)	Діапазон тривалості	Попереднє розігрівання
	Статична	180	30-300	00:01-23:59	√
	Багаторівневе приготування	160	30-300		√
	Гриль + вентилятор	180	30-250		√
	Подвійний гриль	HI	LO,1-9,HI		×
	Конвекція + вентилятор	200	30-250		√
	Випічка тіста	160	30-250		√
	Запікання	165	30-250		×
	Нижній нагрів	160	30-220		√
	Аеро-фритюрниця	200	160-275		×

АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Інтелектуальна програма допоможе вам готувати їжу ефективніше й смачніше, а також легко очищувати ваш прилад.



Ви можете вибрати інтелектуальну програму, повертаючи ручку ◌ для прокручування всіх функцій.

1. Використання функції вистоювання

Цю функцію слід використовувати для вистоювання тіста перед випіканням. За потреби можна дати тісту піднятися кілька разів.

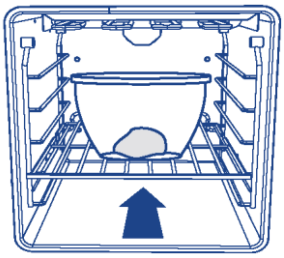
ВАЖЛИВО!

- ▶ Для вистоювання тіста потрібні низькі температури.
- ▶ Духова шафа працює автоматично за попередньо встановленої температури.
- ▶ Ця функція працюватиме лише за умови, що камера охолоджена.

1.Ручкою ◌ прокрутіть до функції “Вистоювання тіста”. На дисплеї відобразиться попередньо встановлена температура 35°C.
Примітка. Якщо камера занадто гаряча:

- ▶ Пролунає звуковий сигнал, блиматиме, і може увімкнутися вентилятор.
- ▶ Відкрийте дверцята, щоб духова шафа охолонула.

Помістіть тісто в жароміцну миску й накрийте харчовою плівкою або чистою вологою ганчіркою, потім поставте миску в центр духової шафи.



2. Залежно від вашого кулінарного досвіду, ви можете встановити тривалість вистоювання тіста.

3. Торкніться ⏯, щоб розпочати вистоювання тіста.
Якщо ви встановите тривалість, дисплей почне зворотний відлік часу, що залишився.

ВАЖЛИВО!
Не кладіть тісто, поки духова шафа не охолоне.

4. Якщо ви задали тривалість вистоювання тіста, то коли функція вистоювання тіста завершиться, пролунає звуковий сигнал, і ви зможете вийняти миску з духової шафи.
Перевірте тісто, чи воно достатньо піднялося (тісто має здаватися набагато більшим за розміром). Щоб перевірити, чи піднялося тісто, злегка натисніть на нього одним пальцем. Вм'ятина має повільно зникати.
▶ Якщо ви не задали тривалість, вам потрібно стежити за станом вистоювання тіста й зупинити вистоювання, утримуючи ⏯ коли вистоювання тіста завершиться.

Якщо ви хочете ще раз дати тісту піднятися:

Торкніться ☐, ручкою ○ прокрутіть назад до функції "Вистоювання тіста". Виконайте кроки, вказані на попередній сторінці, щоб перезапустити функцію "Вистоювання тіста".

5. Щоб скасувати вистоювання тіста
Натисніть і утримуйте ⏯ або прокрутіть до іншої функції.

2. Використання функції розморожування

Використовуйте цю функцію для розморожування продуктів перед приготуванням.

ВАЖЛИВО!
Для розморожування потрібні низькі температури.
Духова шафа працює автоматично за попередньо встановленої температури.
1.Ручкою ○ прокрутіть до функції "Розморожування" .
Примітка. На дисплеї відобразиться попередньо встановлена температура 35°C.
2.Зніміть упаковку з продуктів і покладіть продукти на тарілку. Не накривайте продукти мискою або тарілкою, оскільки це може подовжити час розморожування. Використовуйте перше положення полиці знизу.
3.Натисніть ⏯, щоб розпочати розморожування.
За потреби перед початком розморожування ви можете встановити його тривалість. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишився.

3. Су-від

1.Використовуйте цю функцію для приготування їжі за нижчої температури, ніж зазвичай. Ви можете приготувати м'ясо, овочі або фрукти, щоб зробити їх ніжними й соковитими. Поводьтеся з їжею особливо обережно для кращої якості.

ВАЖЛИВО ДЛЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ:

- Використовуйте високоякісні та якомога свіжіші сирі продукти.
- Завжди зберігайте сирі продукти в належних умовах перед приготуванням.
- Завжди очищайте сирі продукти перед приготуванням.
- Для отримання якісних і безпечних результатів приготування завжди готуйте страви згідно зі значеннями, зазначеними в таблицях приготування.
- Щоб уникнути проблем із безпекою, продукти харчування не слід зберігати при температурі нижче 60°C протягом тривалого часу.
- Лише продукти, які можна вживати сирими, і лише на короткий час, можна готувати при низькій температурі.
- Їжа, щойно вийнята з духової шафи з функцією вакуумного приготування, має найкращий смак, тому рекомендується їсти її одразу після приготування. Ви можете: швидко охолодити страву (помістивши її в крижану ванну, а потім — у холодильник); зберігати страву в холодильнику протягом 2-3 днів.
- Не використовуйте функцію су-від для розігріву залишків їжі.
- Завжди зберігайте сирі й приготовані продукти окремо, щоб уникнути їх контакту.
- Не використовуйте одні й ті ж інструменти для м'яса й овочів. Якщо ви це зробите, ретельно вимийте інструменти.
- У рецептах із сирими яйцями уникайте контакту білків або жовтків із зовнішньою частиною яєчної шкаралупи.

ВАЖЛИВО ДЛЯ ФУНКЦІЇ ВАКУУМНОГО ПРИГОТУВАННЯ:

- Необхідне обладнання для функції су-від - це вакуумний пакувальник і вакуумні пакети.
- Якщо ви хочете вакуумувати рідини, використовуйте вакуумний пакувальник з камерою. Лише цей тип вакууматора може це зробити.
- Використовуйте вакуумні пакети, призначені для функції су-від.
- Не використовуйте вакуумні пакети повторно.
- Покладіть продукти в центрі третього шару для рівномірного приготування.
- Встановіть максимально можливий рівень вакууму, щоб страва готувалась швидше й рівномірніше.
- Щоб гарантувати безпечне закриття вакуумного пакета, переконайтеся, що ділянка, яка підлягає запаюванню, чиста.

2.Загальні рекомендації щодо приготування за методом су-від:

- Залежно від вашого смаку, до страви можна додати трохи олії та спецій.
- Помірно приправте страву на початку приготування за методом су-від.
- Використовуйте часниковий порошок для заміни сирого часнику.
- Замість оливкової олії можна використовувати нейтральний вид олії.
- Підтримуйте ступінь вакууму якомога вищим (99,9%), щоб готувати їжу швидше й рівномірніше.

2.1 Су-від: М’ясо

- Не використовуйте шматки м’яса більшої товщини, ніж зазначено в таблицях, щоб запобігти недостатньому приготуванню.
- Час приготування в таблицях є мінімально необхідним. Час приготування можна збільшити відповідно до особистих уподобань.
- Використовуйте лише м’ясо без кісток, щоб уникнути пошкодження вакуумних пакетів.
- Щоб філе птиці мало кращий смак, обсмажте його зі шкірою до й після вакуумного пакування.
- Після завершення вакуумного приготування обсмажте поверхню м’яса маслом, смак буде набагато кращим.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Яловичина					
Яловиче філе середнього просмаження (Medium)	4 см	400	63	120	3
Яловиче філе, просмажене до ступеня “Medium Well”	4 см	400	66	120	3
Яловиче філе добре просмажене (Well Done)	4 см	400	70	120	3
Теляче філе середнього просмаження (Medium)	4 см	400	60	120	3
Теляче філе добре просмажене (Well Done)	4 см	400	65	120	3

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Поло-ження полиці
Ягня/Дичина					
Ягня середнього про-смаження (Medium)	3 см	400	65	105-115	3
М’ясо	3 см	400	90	120	3
Кролик без кісток	1,5 см	400	75	120	3
Птиця					
Куряча грудка без кісток	3 см	500	70	120	3
Качина грудка без кісток	2 см	500	65	140-160	3
Індича грудка без кісток	2 см	500	70	75-85	3
Яйця за низьких температур					
Ідеально підходить для тостів	Звичайний розмір	/	60	90	3
Жовток пластичний, придатний для розтискання, все ще м'який і блискучий	Звичайний розмір	/	65	90	3
Жовток у стадії формування, має зернисту структуру, але ще м'який	Звичайний розмір	/	71	60	3
Жовток зернисто-крихкий і починає набувати зеленого кольору	Звичайний розмір	/	80	60	3

2.2 Су-від: риба й морепродукти

- Не використовуйте шматки риби більшої товщини, ніж зазначено в таблицях, щоб запобігти недостатньому приготуванню.
- Висушіть рибне філе паперовим рушником, перш ніж покласти його у вакуумний пакет.
- Додайте трохи води у вакуумний пакет під час приготування мідій.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Поло-ження
Риба й морепродукти					
Філе морського ляща	4 філе по 1 см	500	70	25	3
Філе морського окуня	4 філе по 1 см	500	70	25	3
Тріска	2 філе по 2 см	500	65	90	3
Морські гребінці	великий розмір	500	60	100-110	3
Креветки без панцира	великий розмір	500	75	26-30	3

2.3 Су-від: Овочі

- Очистіть овочі, де потрібно.
- Деякі овочі можуть змінити свій колір, якщо їх почистити й приготувати у вакуумному пакеті.
- Щоб зберегти колір артишоків, після очищення й нарізання помістіть їх у воду з лимонним соком.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Овочі					
Зелена спаржа	ціла	500	68	90	3
Біла спаржа	ціла	500	68	90	3
Кабачок	скибочки по 1 см	500	90	90	3
Цибуля-порей	смужки або кільця	500	90	90	3
Баклажан	скибочки по 1 см	500	90	90	3
Гарбуз	шматки товщиною 2 см	500	90	90	3
Перець	смужки або четвертини	500	90	90	3
Селера	кільця по 1 см	500	90	90	3
Морква	скибочки по 0,5 см	500	90	90	3
Корінь селери	скибочки по 1 см	500	90	90	3
Фенхель	скибочки по 1 см	500	90	90	3

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Овочі					
Картопля	скибочки по 1 см	500	90	90	3
Серцевини артишоків	розрізати на четвертинки	500	90	90	3

2.4 Су-від: Фрукти й солодощі

- ▶ Очистіть фрукти, видаліть насіння й серцевину, де необхідно.
- ▶ Щоб зберегти колір яблук і груш, після очищення й нарізання помістіть їх у воду з лимонним соком.
- ▶ Для кращих результатів готуйте страву одразу після підготовки.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Фрукти					
Персик	розрізати навпіл	2 фрукти	90	60	3
Слива	розрізати навпіл	500	90	60	3
Манго	нарізати кубиками приблизно 2 x 2 см	1 фрукт	90	60	3
Нектарин	смужки або кільця	1 фрукт	90	60	3
Ананас	скибочки по 1 см	500	90	60	3
Яблуко	розрізати на четвертинки	2 фрукти	90	60	3
Груша	розрізати навпіл	2 фрукти	90	60	3
Ванільний крем	350 г у кожному пакетику	500	85	60	3

4. Режим піци 

- Ця функція попередньо розігріє духову шафу до 300°C протягом приблизно 14 хвилин.
- Вентилятор розподіляє тепло від нижнього нагрівального елемента по всій духовій шафі.
- Чудово підходить для приготування піци, оскільки вона красиво підсмажує основу, не пересмажуючи начинку.
- Для досягнення найкращих результатів попередньо розігрійте камінь для піци щонайменше протягом 1-ї години й випікайте на 1-му або 2-му рівні духової шафи.

Піца	Тип	Приладдя/посуд	Положення полиці	Температура (°C)	Час приго-тування (хв)
Заморо-жена	Тонка основа	Дротяна решітка	2	190~210	15~20
	Товста основа	Дротяна решітка	2	180~200	20~25
Домашня	Тонка основа	Деко для випікання	2	230-250	10~15
	Тонка основа	Піддон для піци	2	230-250	8~12
	Товста основа	Деко для випікання	2	210-220	15~20
	Товста основа	Піддон для піци	2	210-220	15~20
	Тонка основа	Деко для випікання	2	300	4~6
	Тонка основа	Піддон для піци	2	300	3~5

ВАЖЛИВО!

Якщо ви не встановите тривалість для режиму “Піца”, духова шафа працюватиме безперервно, доки ви не зупините її вручну. Вам слід уважніше стежити за станом страви, щоб уникнути її пересмажування.

5. Сушіння
вентилятор і задній нагрівальний елемент

Сушіння – це інтелектуальні функції нагрівання, які дозволяють сушити фрукти, овочі й трави з видатними результатами. При такому способі консервування ароматичні речовини концентруються в результаті зневоднення. Також ви можете повільно готувати випічку, таку як запіканки, рагу й тушковані страви.

Прилад оптимально контролює подачу енергії до робочої камери. Страва готується поетапно з використанням залишкового тепла. Це означає, що вона залишається більш соковитою й менше підрум'янюється.

Для сушіння використовуйте лише бездоганні фрукти, овочі й зелень і ретельно їх мийте. Застеліть решітку папером для випічки або пергаментним папером. Злийте зайву воду з фруктів і висушіть їх.

Рекомендована температура для встановлення становить 60-110°C.

За потреби наріжте на рівні шматки або тонкі скибочки. Викладіть неочищені фрукти на тарілку зрізаними сторонами догори. Переконайтеся, що ні фрукти, ні гриби не перекриваються на решітці.

Натріть овочі на тертці, а потім бланшуйте їх. Дайте рідині стекти з бланшованих овочів і рівномірно розподіліть їх на решітці.

Сушіть трави на стеблі. Розкладіть зелень рівномірно, злегка нагромадивши її на решітці.

Переверніть дуже соковиті фрукти й овочі кілька разів. Після висихання негайно зніміть висушені вироби з паперу.

Ця функція в основному призначена для економії енергії під час приготування їжі.

Ідеально підходить для сушіння фруктів, овочів, зелені, м'яса й морепродуктів.

Страва	Підготовка	Температура (°C)	Час	Поло-ження полиці
Капустяний лист	Варений	70	1 година 30 хвилин	3
Довга квасоля	Варена	55	3 год	3
Долька батату	Приготована на парі	55	13 годин, перевер-нути після 2 годин	3
Шматочок манго	/	70	8 годин, перевернути після 4 годин	3
Шматочок банана	Занурений у солону воду	55	7 годин, перевернути після 2 годин	3
Шматочок лимона		55	15 годин, перевер-нути через 2 години	3
Шматочок яблука	Занурений у солону воду	55	8 годин, перевернути після 2 годин	3
Нежирне сире м'ясо		55	7 годин, перевернути після 2 годин	3
Сира куряча грудка		70	5 годин, перевернути після 1 години	3
Креветки з панциром	Варена	70	6 годин, перевернути після 2 годин	3
В'ялена яловичина	Відварена й маринована	90	2 години	3

*Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.

6. Теплий

Ідеально підходить для підтримання температури приготованих страв або підігріву тарілок і сервірувального посуду.

1.Забезпечує постійну низьку температуру менше 100°C.
2.Щоб розігріти холодну їжу, скористайтеся іншою функцією або режимом “ПРИГОТУВАННЯ ЗА ТИПОМ ПРОДУКТІВ”, щоб розігріти їжу до гарячого стану, а потім перейдіть у режим “ТЕПЛИЙ”, оскільки сама по собі ця функція не дозволить нагріти холодну їжу до температури, достатньої для знищення шкідливих бактерій.

7. Останні використані рецепти

Ваша духовка Haier може автоматично запам'ятовувати рецепти, які ви використовували останні рази. Ви можете легко готувати, вибравши один із 5 попередніх рецептів.

1.Торкніться ☐, ручкою ○ прокрутіть функції до , потім натисніть ручку ○, щоб підтвердити.

Якщо останні використані рецепти не збережені, на дисплеї відображатиметься "----"

Якщо останні використані рецепти збережені, на дисплеї відображатиметься температура й тривалість приготування за рецептом.

Ви можете встановити температуру й тривалість приготування.

2.Якщо ви хочете вийти з режиму “Останні використані рецепти” зараз, торкніться ☐.

3.Торкніться ⏯, щоб розпочати приготування. На дисплеї по черзі відображатиметься встановлена й поточна температура.

8. AquaClean

Видаліть якомога більше бруду вручну. Вийміть приладдя й решітку, щоб почистити бічні стінки. Функції AquaClean забезпечують очищення камери приладу парою. Для кращої продуктивності слід запускати функцію, коли прилад охолонув.

Вказаний час пов’язаний із тривалістю функції й не включає час, необхідний для очищення камери користувачем.

Коли функція AquaClean активована, ви не можете встановити температуру й час.

1.Налийте 200 мл води на дно духової шафи.

2.Торкніться ☐, ручкою ○ прокрутіть функції до .

3.Натисніть ⏯, щоб запустити функцію; на дисплеї з’явиться 00:20, і почнеться зворотний відлік цього часу.

4.Після завершення програми пролунає звуковий сигнал.

5.Протріть внутрішню поверхню приладу неабразивною губкою для догляду за поверхнями. Для очищення камери можна використовувати теплу воду або миючі засоби для духовок.

Після очищення тримайте дверцята духової шафи відчиненими приблизно 1 годину.
Зачекайте, поки прилад висохне. Щоб пришвидшити сушіння, можна нагріти прилад гарячим повітрям за температури 150°C протягом приблизно 15 хвилин. Ви можете отримати максимальний ефект від функції очищення, якщо почистите прилад вручну одразу після завершення функції.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.

- Не відчиняйте дверцята під час роботи духової шафи, будьте обережні з гарячою парою.
- Будьте обережні з гарячою парою, відкриваючи дверцята духової шафи після завершення програми, щоб уникнути ризику опіків.
- Завжди використовуйте чисту питну воду для заповнення генератора. Не використовуйте жодних інших рідин для заповнення генератора.
- Ніколи не запускайте функцію пари, не заповнивши генератор попередньо.
- Під час очищення поверхні камери губкою одягайте термоізоляційні рукавички для захисту рук.
- Після використання видаляйте залишки води з камери, щоб уникнути ризику мікробного забруднення.

9. Розумні рецепти

Для кращого приготування їжі можна вибрати кілька програм для м’ясних рецептів.
1.Торкніться □, ручкою ○ прокрутіть функції до , потім натисніть ручку ○, щоб підтвердити, і на дисплеї з’явиться “P1”.
2.У духовій шафі збережено 10 рецептів; за допомогою ручки ○ можна вибрати кожен з рецептів P1~P10.
3.Натисніть ручку ○, щоб підтвердити поточний рецепт. Якщо в рецепті першого рівня є другий рівень, на дисплеї з'явиться і рецепт другого рівня, наприклад, P1-1, P1-2...
4.Зверніться до таблиці нижче; ручкою ○ виберіть потрібний вам рецепт.
5.Натисніть кнопку ○; на дисплеї відображатиметься температура.
6.Натисніть ⏯, щоб розпочати приготування.
Ви можете торкнутися □, щоб повернутися до попереднього меню.

АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Код першого рівня	Код другого рівня	Страва	Стан	Полиці	Положення полиці	Функція	Час у хвилинах / Вага страви
P1	P1-1	Яловичина (без кісток)	Слабке просмаження (Rare)	Одно-дротова решітка	3	Запікання	20/450 г
	P1-2		Середнє просмаження (Medium)		3		25/450 г
	P1-3		Повне просмаження (Well Done)		3		35/450 г
P2	P2-1	Ростбіф із реберної частини	Слабке просмаження (Rare)	Одно-дротова решітка	3	Запікання	30/450 г
	P2-2		Середнє просмаження (Medium)		3		35/450 г
	P2-3		Повне просмаження (Well Done)		3		40/450 г
P3	P3-1	Бараняча нога (з кісткою)	Середнє просмаження (Medium)	Одно-дротова решітка	3	Запікання	28/450 г
	P3-2		Повне просмаження (Well Done)		3		33/450 г
P4	P4-1	Бараняча нога (без кісток)	Середнє просмаження (Medium)	Одно-дротова решітка	3	Запікання	35/450 г
	P4-2		Повне просмаження (Well Done)		3		45/450 г
P5	P5-1	Телятина	Середнє просмаження (Medium)	Одно-дротова решітка	3	Запікання	40/450 г
	P5-2		Повне просмаження (Well Done)		3		45/450 г
P6	P6-1	Індичка (ціла)	Фарширована	Одно-дротова решітка	1	Випікання	22/450 г
	P6-2		Не фарширована		1		20/450 г
P7	P7-1	М'ясо (без кісток)	Середнє просмаження (Medium)	Одно-дротова решітка	3	Запікання	40/450 г
	P7-2		Повне просмаження (Well Done)		3		45/450 г
P8	P8-1	Оленина	Слабке просмаження (Rare)	Одно-дротова решітка	4	Гриль + вентилятор	7/450 г
	P8-2		Середнє просмаження (Medium)		4		9/450 г
P9		Курка (ціла)	Повне просмаження (Well Done)	Одно-дротова решітка	3	Гриль + вентилятор	45/450 г
P10		М'ясо за хрусткою скоринкою (Meat Cracking)	Хрустке		3	Статична	20

10. Блокування панелі

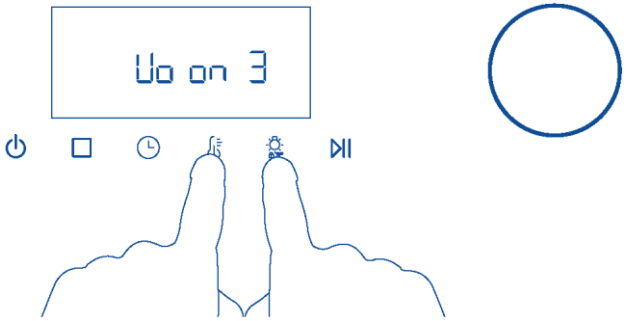
Ця функція призначена для запобігання випадковому використанню духової шафи (наприклад, дітьми). Коли духова шафа заблокована, елементи керування не реагують, і вона не вмикається.

Щоб заблокувати: торкніться і утримуйте 3 секунди, доки індикатор не почне світитися.
Коли панель заблоковано, можна керувати лише кнопкою УВІМК/ВИМК і кнопкою освітлення.
Якщо ви торкнетеся іншої кнопки, блимне 3 рази, і пролунає звуковий сигнал.

Щоб розблокувати: торкніться і утримуйте 3 секунди, доки індикатор не згасне.

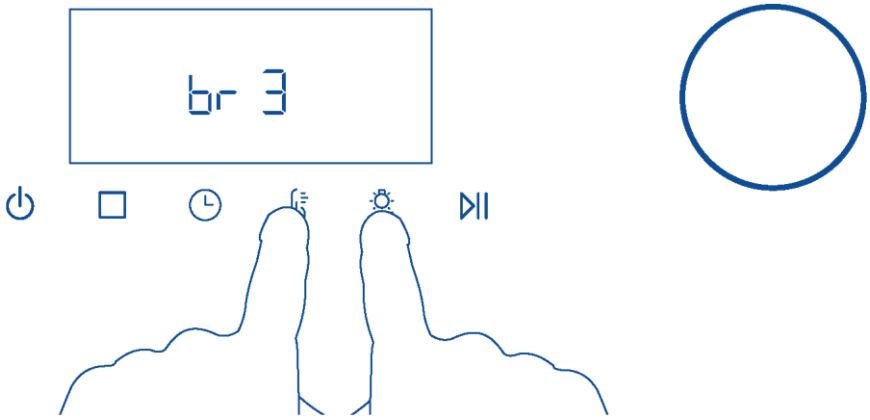
11. Налаштування гучності звуку

1.Натисніть і утримуйте і разом протягом 3 секунд; на дисплеї з'явиться Sb oF.
2.Використовуйте ручку, щоб перейти до налаштування гучності звуку, і на дисплеї відобразиться Vo on 3. Натисніть ручку, щоб встановити гучність.
3.Використовуйте ручку, щоб змінити стан звуку (1 / 2 / 3 / oF).
4.Натисніть □, щоб зберегти налаштування й вийти.
► Налаштування звуку за замовчуванням: 3.



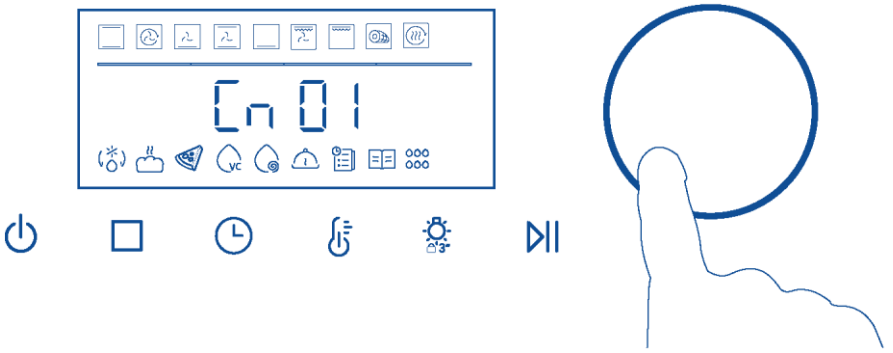
12. Налаштування яскравості екрана

1.Натисніть і утримуйте і разом протягом 3 секунд; на дисплеї з'явиться Sb oF.
2.Використовуйте ручку, щоб перейти до налаштування яскравості екрана, і на дисплеї відобразиться br 3. Натисніть ручку, щоб встановити яскравість.
3.Використовуйте ручку, щоб змінити стан яскравості (1 / 2 / 3).
4.Натисніть □, щоб зберегти налаштування й вийти.
► Яскравість екрана за замовчуванням: 3.



13. Багатоетапне приготування

▶ За допомогою цієї функції можна налаштувати кілька програм одночасно.



1.Ручкою ◯ виберіть функцію приготування, задайте тривалість і температуру, а потім натисніть на 3 секунди ◯ для підтвердження; це перший крок, на дисплеї з’явиться “Cn 01”.
2.Ручкою ◯ виберіть наступну функцію, задайте тривалість і температуру, а потім натисніть на 3 секунди ◯ для підтвердження; це перший крок, на дисплеї з’явиться “Cn 02”.

3.Якщо вам потрібно задати третій крок, повторивши крок 2, на дисплеї з'явиться “Cn 03”.
4.Натисніть ⏯, щоб розпочати попереднє нагрівання, на дисплеї з'явиться “Cn 01”.
5.Після завершення попереднього розігріву пролунає звуковий сигнал; поставте страву в духову шафу й негайно зачиніть дверцята; на дисплеї по черзі відображатимуться встановлена температура, час, що залишився, і “Cn 01”.
6.Після завершення кроку Cn 01 духова шафа перейде в режим Cn 02, і на дисплеї відобразяться налаштування для Cn 02. Якщо ви задали крок Cn 03, духова шафа перейде на крок Cn 03.
7.Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться напис “END” (КІНЕЦЬ).

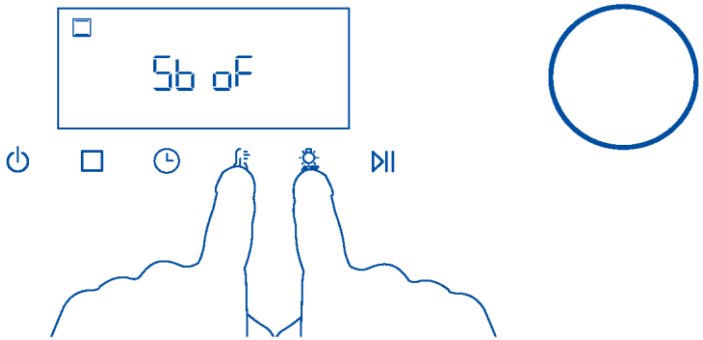
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.

1.Для багатоетапного приготування можна задати не більше 3 кроків.
2.Не всі функції можна використовувати для багатоетапного приготування. Ви не можете задати “Останні використані рецепти”, “Розумні рецепти”, “Режим піци”, “Запікання”, “Макс. гриль” і функцію AquaClean для багатоетапного приготування.
3.Ви маєте натиснути на 3 секунди ◌, щоб додати покрокове приготування до вашого налаштування. Якщо ви встановите лише час і температуру, але не натиснете ◌, крок не буде задано.
4.Попередній розігрів працює лише на першому кроці.
5.Якщо ви не встановите тривалість для кроків, ви не зможете торкнутися ◌, щоб додати поточні налаштування до вашого багатоетапного приготування.
6.Ви можете скасувати багатоетапне приготування, утримуючи ⏯ протягом 3 секунд.

14. Режим “Шабат”

Цей режим призначений для релігійних громад, які дотримуються вимоги “не працювати” в шабат.
Поки ваша духова шафа перебуває в режимі “Шабат”:

- Дисплей та індикатори будуть вимкнені, кнопки не реагуватимуть, крім кнопки живлення.
- Жодних звукових сигналів не буде.
- Коди сповіщень або зміни температури не відображатимуться.
- “Випікання” – це єдина функція, доступна в налаштуванні “Шабат”.



Як встановити налаштування “Шабат”
1.Утримуйте і разом протягом 3 секунд; на дисплеї з’явиться Sb oF.
2.Ви можете використовувати лише функцію випікання, інші функції вибрати не можна.
3.Встановіть температуру й період роботи. Ви можете встановити час до 84 годин. Якщо час не встановлено, духова шафа випікатиме, доки ви не вийдете з режиму “Шабат”.
4.Натисніть , щоб розпочати роботу в режимі “Шабат”.

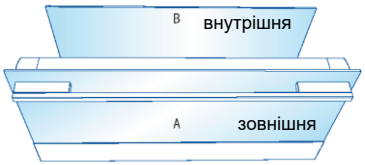
Духова шафа нагрівається до встановленої температури, і дисплей вимкнеться.

Нагадування:

Налаштування “Шабат” неможливо скасувати, коли духова шафа вимкнена. Після повторного увімкнення духової шафи режим “Шабат” відновлюється в попередньому стані.
Щоб вийти з налаштувань режиму “Шабат”
Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, доки на дисплеї не з’явиться час доби, а духова шафа не вимкнеться.

Ручне очищення

ЗАВЖДИ	НІКОЛИ
• Перед будь-яким ручним очищенням або технічним обслуговуванням спочатку зачекайте, поки духова шафа охолоне до безпечної для дотику температури, а потім від'єднайте її від електромережі. • Перш ніж розпочати чищення духової шафи, прочитайте ці інструкції з чищення та розділ “Безпека й попередження”. • Щоб забруднення не “припеклися” й не стали стійкими, рекомендуємо після кожного використання видаляти з емальованої поверхні робочої камери духової шафи всі легко-доступні розливи, залишки їжі та жирові плями.	• Ніколи не використовуйте пароочисник. • Ніколи не зберігайте легкозаймисті речовини в духовці. • Ніколи не використовуйте абразивні або жорсткі засоби для чищення, ганчірки, губки для миття посуду або сталеву мочалку. Деякі нейлонові губки для чищення також можуть подряпати. Спочатку перевірте етикетку. • Ніколи не використовуйте засіб для чищення духовок на каталітичних панелях. • Ніколи не залишайте лужні (солоні розливи) або кислотні (як-от лимонний сік або оцет) речовини на поверхнях духової шафи. • Ніколи не використовуйте засоби для чищення з хлором або кислотною основою.

ЩО?	ЯК?	ВАЖЛИВО!
Скляні поверхні (скляні дверцята духової шафи, панель керування)	Дверцята духової шафи складаються з 2-х скляних панелей  Щоб почистити скляну панель, спочатку потрібно зняти дверцята й внутрішню панель. Інструкції див. у розділі “Зняття й встановлення скляних панелей дверцят для очищення”. 1. Очистіть розчином м’якого миючого засобу або харчової соди і гарячої води, потім витріть насухо. 2. Протріть засобом для чищення скла й висушіть м’якою тканиною без ворсу.	• Не використовуйте засоби для чищення духовок або будь-які інші агресивні/абразивні засоби, ганчірки, губки для чищення, сталеву мочалку або гострі металеві скребки для очищення скляних поверхонь. Вони дряпають скло й можуть пошкодити його спеціальне покриття, що, своєю чергою, може призвести до розтріскування або розбиття скла. • Навіть якщо ви чистите лише внутрішню панель (B), спочатку зніміть дверцята й панель. Очищення скла, коли скло знаходиться у дверцятах, може призвести до стікання рідини для чищення у щілини і її висихання на внутрішніх компонентах. • Будьте особливо обережні під час очищення скла панелі керування. Використовуйте лише вологу ганчірку з миючим засобом.

ЩО?	ЯК?	ВАЖЛИВО!
Ручка/смуга з нержавіючої сталі на передній частині дверцят духової шафи	1. Промийте розчином м'якого миючого засобу в гарячій воді, потім витріть насухо серветкою з мікрофібри. 2. За потреби використовуйте відповідний засіб для чищення й полірування нержавіючої сталі.	• Завжди читайте етикетку, щоб переконатися, що ваш засіб для чищення нержавіючої сталі не містить сполук хлору, оскільки вони є корозійними й можуть пошкодити зовнішній вигляд вашої духової шафи. • Завжди протирайте нержавіючу сталь у напрямку структури поверхні.
Алюмінієва рама дверцят духової шафи й пластикові кутові затискачі	Очистіть розчином м'якого миючого засобу і гарячої води, потім витріть насухо.	/
Телескопічні висувні напрямні полиць	Протріть вологою ганчіркою з м'яким миючим засобом. Не витирайте й не змивайте білу мастильну масу (яку видно, коли висувні напрямні висунуті).	• Не мийте їх у посудомийній машині, не занурюйте у мильну воду, не використовуйте засіб для чищення духовок, оскільки це видалить білий мастильний матеріал і завадить плавному руху напрямних.
Камера духової шафи	Вийміть усе з духової шафи: усі полиці й дека, бічні решітки, каталітичні панелі. 1. Зніміть дверцята духової шафи (див. інструкції на наступних сторінках). 2. Протріть внутрішню частину духової шафи побутовими миючими засобами або засобом для чищення на основі аміаку. 3. Протріть чистою вологою ганчіркою та дайте повністю висохнути.	• Щоб забруднення не "припеклися" й не стали стійкими, рекомендуємо після кожного використання видаляти з емальованих поверхонь всі легкодоступні розливи, залишки їжі та жирові плями. • Щоб полегшити протирання духової шафи, можна зняти дверцята духової шафи. Дивіться інструкції на наступних сторінках.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

ЩО?	ЯК?	ВАЖЛИВО!
Деко для гриля, Решітка для гриля, Бічні решітки, Полиці духової шафи, Деко для випікання	• Очистіть розчином м’якого миючого засобу і гарячої води. • Попередньо замочіть стійкі пригорілі плями в розчині порошку для посудомийної машини і гарячої води. • Окрім дека для випікання, ці частини можна також мити в посудомийній машині.	/
Ущільнення духової шафи	Очистіть розчином м’якого миючого засобу і гарячої води.	/

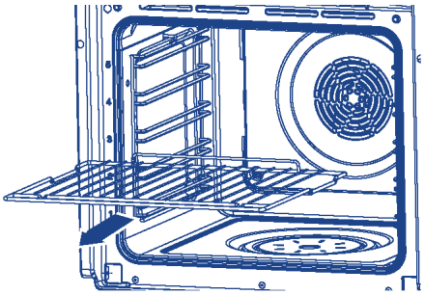
Зняття бічних стійок

ВАЖЛИВО!

Завжди спочатку вимикайте духову шафу з розетки. Перед початком роботи переконайтеся, що духова шафа повністю охолонула.

Зніміть усі полиці:

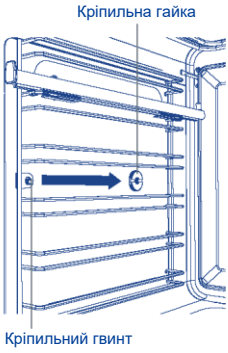
Висуньте й вийміть усі полиці.
Для легшого доступу рекомендуємо зняти дверцята духової шафи.
Див. розділ “Зняття й встановлення дверцят духової шафи”.

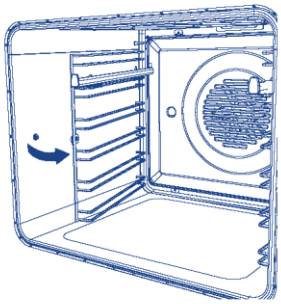


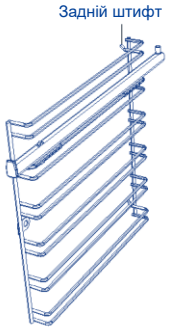
Зніміть обидві бічні стійки:

Відкрутіть і зніміть кріпильну гайку в передній частині бічної стійки.
За потреби послабте гвинт монетою.

1. Потягніть бічну решітку до центру духової шафи, доки переднє вушко не звільниться від кріпильного гвинта.
2. Посуньте бічну полицю вперед, доки задні штифти не вийдуть з отворів.

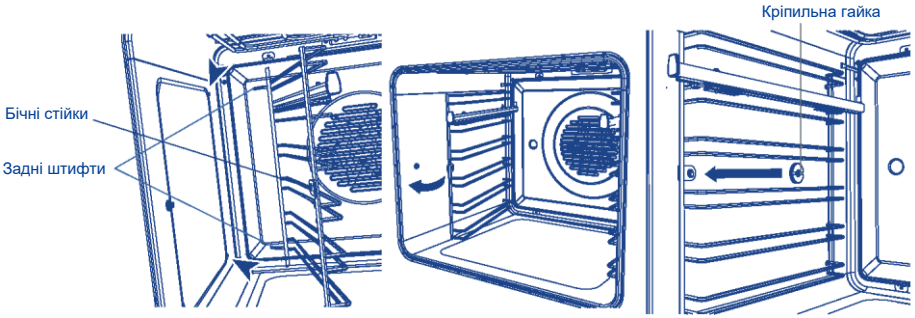






Встановіть на місце бічну стійку:

1. Вставте задні штифти бічної решітки в отвори в задній частині духової шафи.
2. Надіньте переднє вушко бічної полиці на кріпильний гвинт
3. Встановіть на місце кріпильну гайку. Ви можете скористатися монетою, щоб затягнути гайку.

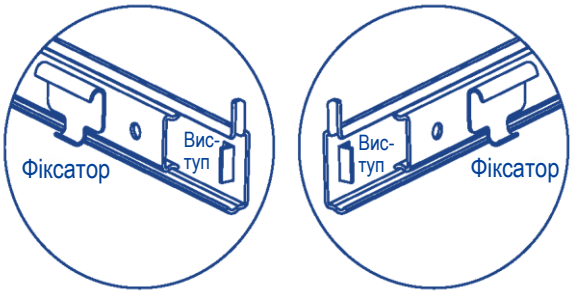


Зняття й встановлення висувних напрямних полиць.

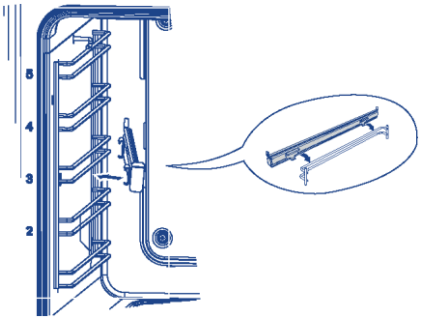
ВАЖЛИВО!

Тільки для компактних духових шаф:
Висувні напрямні полиць не можна використовувати на позиціях полиць 3 й 4.

Для встановлення
1. Переконайтеся, що висувні напрямні розташовані правильно (внутрішня частина висувної напрямної має прямокутний виступ, як показано).
2. Встановіть верхню частину фіксаторів на бічну стійку; передній фіксатор слід встановити якомога ближче до передньої частини бічної стійки. Переконайтеся, що задній фіксатор закріпився.
3. Поверніть напрямну вниз і закріпіть нижні частини фіксаторів з клацанням.



Щоб зняти:
Візьміть висувну напрямну й поверніть її нижню частину вгору, щоб звільнити фіксатори та зняти їх.



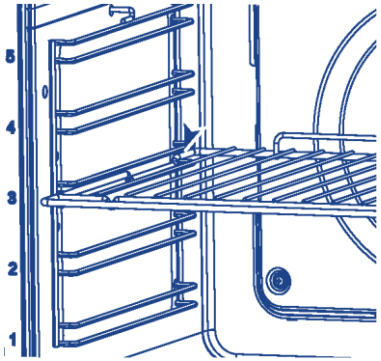
Під час встановлення висувних напрямних переконайтеся, що ви встановили:

- спочатку бічні стійки.
- висувні напрямні на верхні дроти позиції полиці (у компактних духових шафах – лише позиції полиць 1 і 2).
- обидві сторони кожної пари висувних напрямних.

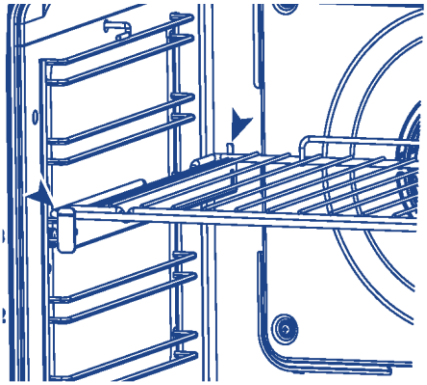
Поставте назад дека духової шафи й сковорідку-гриль.

Вставте потрібні полиці, переконавшись, що:

- Вони ковзають між двома дротами позиції полиці (якщо не використовується висувна напрямна полиць).
- Паз спрямований вниз.
- Захисне огородження знаходиться ззаду.



Встановлення полиці між двома дротами



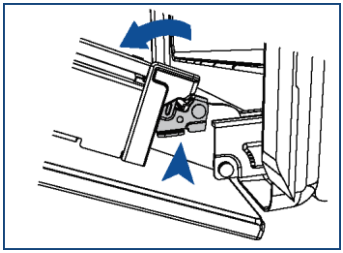
Встановлення полиці на висувну напрямну полиць

Зняття й встановлення дверцят духової шафи.

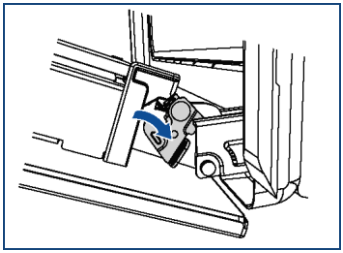
ВАЖЛИВО!

Будьте обережні, дверцята духової шафи важкі.

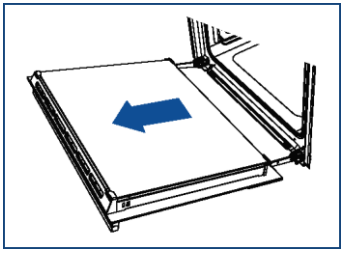
Щоб зняти дверцята:



1. Повністю відчиніть дверцята. Знайдіть два невеликі металеві важелі блокування на обох дверних петлях з обох боків.

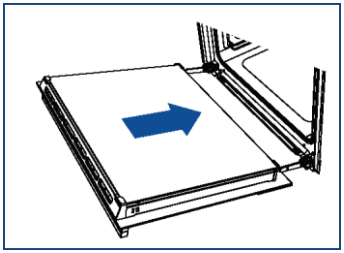


2. Повністю натисніть на кожен важіль блокування, щоб звільнити дверцята з петлі.

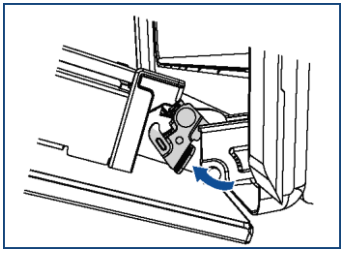


3. Тримаючи дверцята з обох боків, обережно витягніть їх з петель і зніміть.

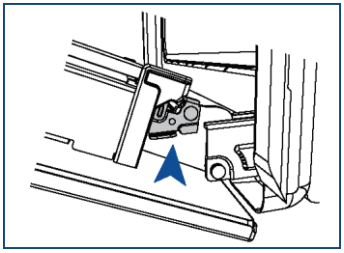
Щоб встановити дверцята:



1. Тримаючи дверцята з обох боків, сумістіть отвори в основі дверцят із петлями й насуньте дверцята на них.



2. Після того, як дверцята будуть повністю встановлені на петлях, повністю підніміть кожен важіль блокування вгору, щоб зафіксувати дверцята на петлях.



3. ВАЖЛИВО!
Перш ніж намагатися зачинити дверцята, переконайтеся, що обидва важелі повністю заблоковані.

Зняття скляних панелей дверцят для очищення.

ВАЖЛИВО!

Завжди вимикайте духову шафу з розетки перед чищенням. Перед початком роботи переконайтеся, що духова шафа повністю охолонула.

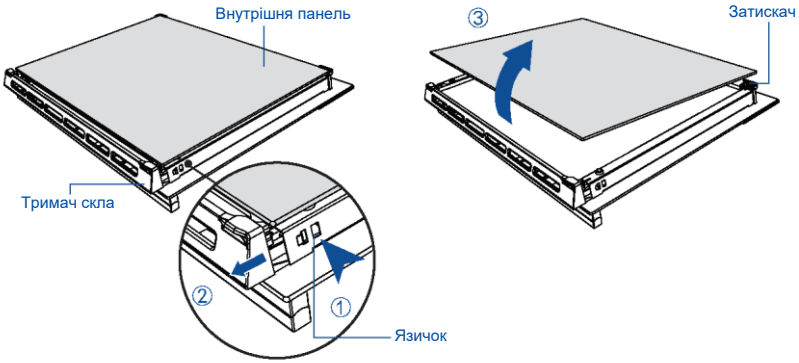
- Обов'язково ретельно дотримуйтесь запобіжних заходів та інструкцій, наведених нижче. Неправильне встановлення скляних панелей і дверцят може призвести до пошкодження духової шафи й анулювання гарантії.
- Будьте обережні, дверцята духової шафи важкі (11 кг). Якщо у вас є якісь сумніви, не намагайтеся знімати дверцята.
- Переконайтеся, що духова шафа і всі її частини охолонули. Не намагайтеся торкатися частин гарячої духової шафи.
- Будьте гранично обережні під час роботи зі скляними панелями. Не допускайте ударів кутів і країв скла об будь-яку поверхню. Це може призвести до розбиття скла.
- Не використовуйте засоби для чищення духовок або будь-які інші агресивні/абразивні засоби, ганчірки, губки для чищення, сталеву мочалку або гострі металеві скребки для очищення скляних поверхонь. Вони дряпають скло й можуть пошкодити його спеціальне покриття, що, своєю чергою, може призвести до розтріскування або розбиття скла.
- Якщо ви помітили будь-які ознаки пошкодження на будь-якій зі скляних панелей (наприклад, відколи або тріщини), не використовуйте духову шафу. Зверніться до авторизованого сервісного центру або до служби підтримки клієнтів.
- Переконайтеся, що ви правильно встановили всі скляні панелі на місце. Не використовуйте духову шафу, якщо всі скляні панелі не встановлені належним чином.
- Якщо скляні панелі важко зняти або встановити, не застосовуйте силу. Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру або до служби підтримки клієнтів.

Примітка: виїзди сервісних фахівців для надання допомоги у використанні або технічному обслуговуванні духової шафи не покриваються гарантією.

Радимо знімати дверцята, щоб полегшити очищення скла. Див. інструкції в розділі "Зняття й встановлення дверцят духової шафи". Після того, як дверцята будуть зняті, покладіть їх на м'яку, чисту й рівну поверхню.

Обов'язково ретельно дотримуйтесь запобіжних заходів та інструкцій, наведених нижче. Неправильне встановлення скляних панелей і дверцят може призвести до пошкодження духової шафи й анулювання гарантії.

Щоб зняти внутрішню панель
1. Натисніть язички тримача скла з обох боків дверцят.
2. Потягніть тримач скла вгору, доки язички не перемістяться у верхній отвір.
3. Тримаючи верхню частину внутрішньої панелі, обережно потягніть її у напрямку верхньої частини дверцят, доки панель не звільниться від затискача в нижній частині дверцят, після чого підніміть її та вийміть.
Не нахиляйте скло занадто сильно, оскільки це може пошкодити його.



Після очищення встановіть скляні панелі дверцят на місце.

Під час встановлення скляних панелей на місце переконайтеся, що

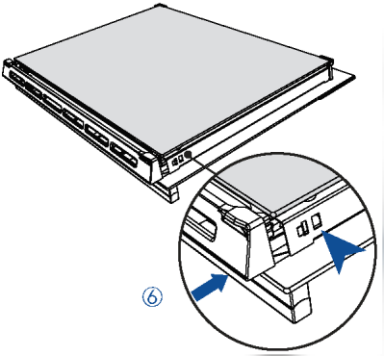
- ви правильно встановите внутрішню панель, як показано. Щоб панель належним чином встала в дверцята й забезпечила безпечну й правильну роботу духової шафи, вона має знаходитися в положенні, описаному нижче.
- Ви повинні бути особливо обережними, щоб не вдарити краї скла об будь-які предмети чи поверхні, і не застосовувати силу до жодної з панелей. Якщо у вас виникли труднощі із встановленням панелей, зніміть їх і почніть процес спочатку. Якщо це все ще не допомагає, зверніться до служби підтримки клієнтів.

Встановіть внутрішню панель на місце
Переконайтеся, що панель розташована правильно
(тобто логотип має бути читабельним внизу дверцят)
4. Вставте панель у паз внизу дверцят.
5. Опустіть панель на затискач у верхній частині дверцят.
6. Встановіть тримачі скла на місце й переконайтеся, що вони надійно закріплені.

ВАЖЛИВО!

Переконайтеся, що тримачі скла правильно й міцно встановлені на місці, а скляна панель надійно закріплена.





Заміна лампочок у духовій шафі

Прилад оснащений лампочкою класу енергоефективності G.
Примітка. Заміна лампочки в духовій шафі не покривається гарантією.

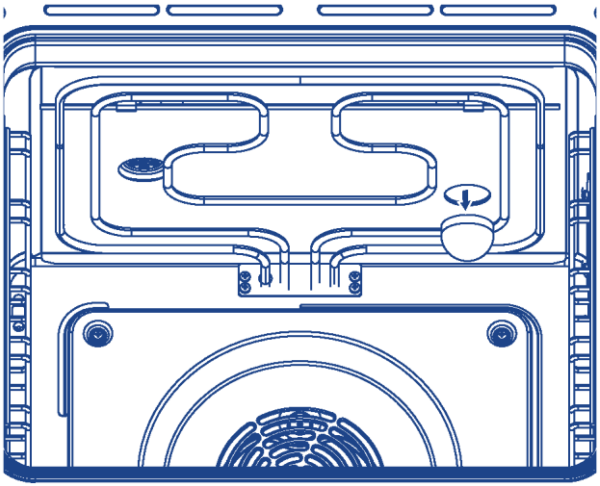
Лампочка розташована на стелі духової шафи, посередині спереду.

У деяких моделях використовуються галогенні лампочки G9 з характеристиками 220-240 В, 50 Гц і 25 Вт.
Завжди тримайте запасну лампочку в м'якій тканині. Дотик до лампочки скоротить термін її служби.

Заміна лампочки
1. Перш ніж замінювати лампочку, дайте камері духової шафи й нагрівальному елементу гриля охолонути.

ВАЖЛИВО!
Вимкніть духову шафу з розетки, перш ніж продовжувати.

2. Відкрутіть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки,
3. Обережно витягніть несправну галогенну лампочку.
4. Обережно вставте нову лампочку.
5. Закрутіть скляну кришку за годинниковою стрілкою.
6. Знову увімкніть духову шафу й налаштуйте годинник (див. інструкції в розділі "Перше використання").



Таблиця усунення несправностей

Якщо виникла проблема, перевірте таблицю нижче, щоб дізнатися, чи можна її усунути. Якщо проблему не вдається усунути або вона не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру або до служби підтримки клієнтів.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	ЩО РОБИТИ
Загальне		
Духова шафа не працює.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що живлення від електромережі (настінний вимикач) увімкнено, запобіжник не спрацював і у вашому районі немає відключення електроенергії.
Духова шафа не працює, але дисплей світиться.	Духова шафа налашто-вана на автоматичне приготування.	Див. інструкції в розділі “Автоматичне приготування”.
Лампочки не вмикаються, коли я відкриваю дверцята духової шафи.	Перегоріла лампочка(и) духової шафи. Дверцята встановлені неправильно. Духова шафа перебуває в режимі “Шабат”	Замініть лампочку(и). Див. інструкції в розділі “Догляд і очищення”. Див. розділ “Догляд і очищення” для отримання інструкцій щодо правиль-ного встановлення дверцят.
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята не зачинені належним чином або їх занадто часто відкривають під час приготування.	Нагрівальні елементи вимикаються, коли дверцята відчинені. Переконайтеся, що дверцята щільно зачинені, і уникайте частого відкривання їх під час приготування.
Скло в дверцятах духової шафи тріснуло, відкололося або розбилося.	Неправильне очищення або удар краю скла об щось.	Вам ЗАБОРОНЕНО користуватися духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру або до служби підтримки клієнтів.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	ЩО РОБИТИ
Загальне		
Я відчуваю, як з вентиляційних отворів дме гаряче повітря після того, як вимкну духову шафу.	Це нормально.	З міркувань безпеки вентилятори охолодження продовжуватимуть працювати навіть після вимкнення духової шафи. Вентилятори автоматично вимкнуться, коли духова шафа охолоне.
Вентилятор духової шафи вмикається, коли я вибираю функцію, яка не використовує вентилятор (наприклад, випікання або класичне випікання)	Це нормально. Вентилятор вмикається під час попереднього розігріву духової шафи. Він може вимкнутися, коли духова шафа досягне встановленої температури.	Зачекайте, поки пролунає довгий звуковий сигнал і почнуть світитися всі індикатори нагрівання: після цього духова шафа буде готова до використання.
Духова шафа нагрівається, але дисплей темний.	Духова шафа встановлена на опцію “Вимкнення дисплея”. Духова шафа перебуває в режимі “Шабат”	Щоб вийти з опції “Вимкнення дисплея”, натисніть і утримуйте кнопку УВІМК/ВИМК ⏻ доки на дисплеї не з’явиться час доби. Щоб вийти з налаштування “Шабат”, натисніть і утримуйте кнопку УВІМК/ВИМК ⏻ доки на дисплеї не з’явиться час доби.
Духова шафа скасовує автоматичне приготування, коли я намагаюся налаштувати годинник.	Духову шафу було налаштовано на автоматичне приготування, коли ви намагалися налаштувати годинник.	Ви можете налаштувати годинник лише тоді, коли духова шафа не налаштована на автоматичне приготування.
Кнопка запуску духової шафи не працює, або духова шафа не запускається, відображається лише “dE no”.	Духова шафа знаходиться в демонстраційному режимі.	Натисніть “ ☼ “ + “ ⏯ “ протягом 5 секунд, щоб вийти з демонстраційного режиму. Або від’єднайте живлення духової шафи й знову увімкніть її, щоб вийти з демонстраційного режиму.

Якщо виникне проблема, духова шафа:
- ► автоматично призупинити всі функції духової шафи.
- ► п’ять разів подасть звуковий сигнал.
- ► відобразить код сповіщення.

ВАЖЛИВО!

Не вимикайте електроживлення духової шафи (настінний вимикач), якщо ви отримали код сповіщення, окрім випадків, коли інструкції в таблиці нижче містять чіткі вказівки щодо цього. Усередині духової шафи є вентилятори, які потрібні для охолодження її компонентів. Вимкнення живлення, коли духова шафа занадто гаряча, може пошкодити її та навколишні меблі.

Що робити, якщо відображається код сповіщення:

1. Якщо звуковий сигнал ще не припинився, натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити його.
2. Запишіть відображений код сповіщення. Вам може знадобитися ця інформація.
3. Перегляньте таблицю нижче, щоб дізнатися, чи можете ви самостійно вирішити проблему, і дотримуйтесь інструкцій.
4. Якщо ви зможете вирішити проблему, і код сповіщення не з'явиться знову, ви можете продовжувати користуватися духовою шафою.

АБО

Якщо ви не можете самостійно вирішити проблему або код сповіщення з’являється знову, але проблема не зникає: зачекайте, поки вентилятори охолодження зупиняться, а духова шафа повністю охолоне, потім від'єднайте духову шафу від мережі електроживлення й зверніться до авторизованого сервісного центру або до служби підтримки клієнтів, повідомивши код сповіщення.

КОД СПОВІЩЕННЯ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	ЩО РОБИТИ
Er+number	Технічна несправність.	1. Запишіть код сповіщення. 2. Зачекайте, поки вентилятори охолодження зупиняться, а духова шафа повністю охолоне. 3. Від'єднайте духову шафу від розетки мережі електроживлення. 4. Зверніться до авторизованого сервісного центру або до служби підтримки клієнтів і повідомте код сповіщення.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж звертатися по допомогу або до служби підтримки.

Перевірте, що ви можете зробити самостійно. Зверніться до інструкцій з встановлення та посібника користувача й перевірте, чи:

1. Ваш виріб встановлено правильно.
2. Ви знайомі з принципом його роботи.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU і згідно із законодавством Великої Британії S.I. 3113/2013 у рамках Регламенту відходів електричного й електронного обладнання 2013 року щодо електричних і електронних приладів (WEEE). Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно. Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля; необхідно дотримуватися кількох базових правил:

– Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям;
– Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору, що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.



У багатьох країнах діють місцеві програми збирання великогабаритного відпрацьованого електричного й електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старий можна здати продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом "одиниця за одиницю", якщо той прилад аналогічного типу й має ті самі функції, що й придбаний прилад.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи. Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5—10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла. Підтримуйте чистоту й належний стан ущільнень, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі камери. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826.

Стан	Споживана потужність	Час, після якого обладнання автоматично досягає стану
Режим очікування з відображенням інформації або стану	0,8 Вт	20 хв



ЗРОБЛЕНО В КИТАЇ

CE

Haier

Beépített elektromos sütő

Felhasználói útmutató

Modell

H6 ID2L4F43EABB

Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁG ÉS FIGYELMEZTETÉSEK 513
TELEPÍTÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK 517
TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ 526
ELSŐ HASZNÁLAT 528
FUNKCIÓ ALKALMAZÁSA 531
FŐZÉSI ÚTMUTATÓ 533
SÜTÉSI FUNKCIÓ 535
AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM 540
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS 558
HIBAELHÁRÍTÁS 569
FIGYELMEZTETÉSI KÓDOK 571
GARANCIA ÉS SZERVIZ 572

A sütőjét gondosan, úgy tervezték, hogy biztonságosan működjön a normál sütési folyamatok során. Használat közben, kérjük, tartsa szem előtt a következő biztonsági utasításokat:

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Elektromos áramütés veszélye
A sütő lámpájának cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt a fali kapcsolónál. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy sérülést eredményezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Vágási sérülés veszélye
Óvatosan járjon el – egyes élek élesek.
Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Tűzveszély
Sütés közben ne helyezzen alumíniumfóliát, edényeket, tálcákat, vizet vagy jeget a sütőtér aljára, mert ez visszafordíthatatlanul károsítja a zománcot; a sütő alumíniumfóliával való kibélelése akár tüzet is okozhat.
Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére. Személyi égési vagy egyéb sérülés történhet, illetve tűz keletkezhet. Tárolás a készülékben vagy a készüléken:
A gyúlékony anyagokat tilos a sütőben vagy annak felülete közelében tárolni.
Jelen tanács figyelmen kívül hagyása túlmelegedést, égési sérüléseket és sérülést eredményezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!	
	Forró felület által jelentett veszély A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. Az égési sérülések és forrázások elkerülése érdekében tartsa távol a gyermekeket. A forró felületek, például sütőpolcok vagy edények kezelésekor használjon sütőkesztyűt vagy más védőeszközt. Legyen óvatos a sütőajtó kinyitásakor. Az étel kivétele vagy behelyezése előtt hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz távozzon. Ne érintse meg a sütő fűtőelemeit vagy belső felületeit. A fűtőelemek akkor is forrók lehetnek, ha sötét színűek. A sütő belső felületei annyira felforrósodhatnak, hogy égési sérüléseket okozhatnak. Használat közben és után ne érintse meg, és ne engedje, hogy ruházat vagy más gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő fűtőelemeivel vagy belső felületeivel, amíg azoknak nem volt elegendő idejük lehűlni. A készülék más felületei is annyira felforrósodhatnak, hogy égési sérüléseket okozhatnak – ilyen például a sütő szellőzőnyílása, a szellőző környéki felület és a sütő ajtaja. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A tűz, áramütés, személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának csökkentése érdekében a sütő használata során kövesse az alábbi fontos biztonsági utasításokat:

- A sütő használata előtt olvassa el az összes utasítást. A sütőt kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja, a jelen utasításokban leírtak szerint.
- Megfelelő beszerelés: ügyeljen arra, hogy készülékét szakképzett technikus szerelje be és földelje megfelelően.
- Szakaszoló: győződjön meg arról, hogy ez a sütő kizárólag olyan hálózatra van csatlakoztatva, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A háztartási gépeket nem arra tervezték, hogy gyermekek játsszanak velük.
- Ne hagyja egyedül a gyermekeket. A gyermekeket nem szabad egyedül vagy felügyelet nélkül hagyni azon a területen, ahol a készülék használatban van. Soha nem szabad megengedni nekik, hogy a készülék egyetlen részére is ráüljenek vagy ráálljanak.
- A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket a készüléktől távol kell tartani, kivéve, ha biztosítható a folyamatos felügyelet. A berendezést 8 évnél idősebb

gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.

- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.
- Viseljen megfelelő ruházatot. A készülék használata közben ne viseljen bő vagy lógó ruhadarabokat. Meggyulladhatnak vagy megolvadhatnak, ha fűtőelemhez vagy forró felülethez érnek, és Ön égési sérülést szenvedhet.
- Felhasználó általi javítás: ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen kézikönyvben. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- Ne használjon vizet zsírtüzek oltására.
- Fojtsa el a tüzet vagy a lángot, vagy használjon száraz vegyi vagy hab típusú tűzoltó készüléket.
- Kizárólag száraz sütőkesztyűt vagy edényfogót használjon.
- A nedves vagy nyirkos edényfogók forró felületen gőz okozta égési sérülést eredményezhetnek. Ne engedje, hogy az edényfogók forró területekhez vagy fűtőelemekhez érjenek. Ne használjon törölközőt vagy vastag kendőt edényfogóként. Kigyulladhat.
- Ne melegítsen bontatlan ételtároló edényeket. Nyomás keletkezhet bennük, ami a tartály szétrepedését és sérülést okozhat.
- Biztonságos élelmiszerkezelés: az ételt a lehető legrövidebb ideig hagyja a sütőben sütés előtt és után. Ez azért szükséges, hogy elkerüljük azokat a szennyeződéseket, amelyeket ételmérgezést okozó mikroorganizmusok idézhetnek elő. Legyen különösen óvatos meleg időben.
- A sütő szellőzőnyílásait mindig tartsa szabadon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Vigyázat: A sütő hűtőrendszerének részeként forró levegő áramolhat ki a sütő tetején lévő szellőzőnyílásból.
- A sütőpolcok elhelyezése: a polcokat mindig akkor helyezze a kívánt helyre, amikor a sütő hideg (előmelegítés előtt). Ha a sütő forró állapotában kell eltávolítani egy polcot, ügyeljen arra, hogy a sütőkesztyű vagy az edényfogó ne érjen hozzá a sütőben lévő forró fűtőelemekhez vagy a sütő aljához.
- Ne tisztítsa a sütő tömítését, és ne használjon rajta sütőtisztító szereket. Ez elengedhetetlen a megfelelő tömítéshez, amely biztosítja a sütő hatékony működését. Ügyeljen arra, hogy ne dörzsölje, ne sértse meg és ne mozdítsa el.
- Ne telepítse és ne üzemeltesse a készüléket, ha sérült vagy nem működik megfelelően. Ha sérült terméket kap, azonnal lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy a szerelővel.

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütő gőzt termel.
- Ne használjon sütőtisztítókat, durva/súroló tisztítószereket, viaszt vagy polírozószereket. A sütő egyetlen részén sem szabad kereskedelmi forgalomban kapható sütőtisztítót, sütőbetétet vagy bármilyen védőbevonatot használni, sem a sütő belsejében, sem annak környezetében. Ne használjon durva vagy abrazív tisztítószereket, súrolószereket vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Csak az ebben a kézikönyvben felsorolt alkatrészeket tisztítsa.
- Ne használjon gőztisztítót a sütő bármely részének tisztításához.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a sütő fölött. A sütőre felmászó gyermekek égési vagy egyéb sérüléseket szenvedhetnek, miközben tárgyakat próbálnak levenni róla.
- Kizárólag sütőben való használatra jóváhagyott sütőedényt használjon. Kövesse a sütőedény gyártójának utasításait.
- Győződjön meg arról, hogy eltávolította a műanyag szállítási anyákat az oldalsó állványokról, és kicserélte őket a mellékelt fém rögzítőanyákra.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Ne helyezzen ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig sütőpapírt és/vagy megfelelő sütőlapokat vagy -formákat használjon.

BIZTONSÁG ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Elektromos áramütés veszélye
Bármilyen karbantartás vagy javítás megkezdése előtt mindig válassza le a készüléket a tápellátásról. Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás. Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy sérülést eredményezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Tűzveszély
Ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztókat a készülék hálózati tápellátáshoz történő csatlakoztatásához. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása túlmelegedést, égést vagy tüzet eredményezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Vágási sérülés veszélye
Óvatosság javasolt, mert a pult szélei élesek. Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

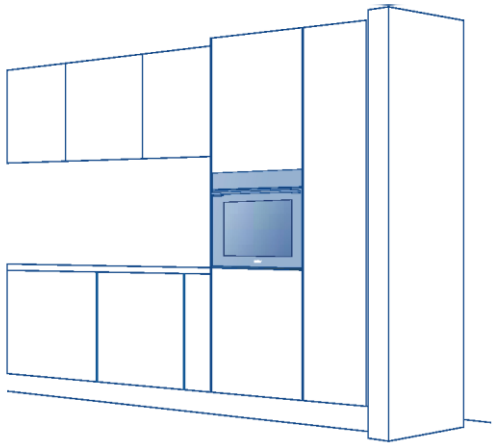
FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

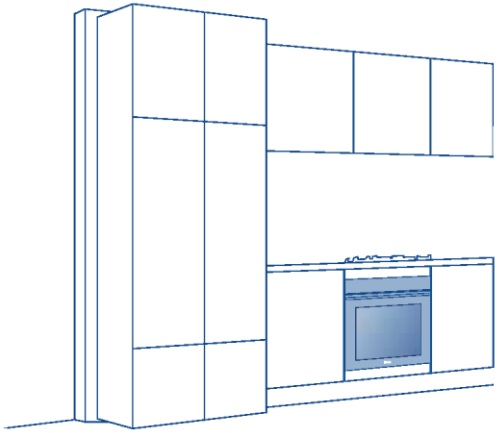
A veszélyek elkerülése érdekében a készülék beszerelése vagy használata előtt gondosan kövesse ezeket az utasításokat.
Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
A készüléket kizárólag megfelelően képzett szakember telepítheti és csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz, a jelen telepítési utasításoknak megfelelően, valamint a vonatkozó helyi építési és villamossági előírások betartásával. A készülék nem megfelelő beszerelése érvényteleníthet az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel. Szakaszoló: győződjön meg arról, hogy a sütő olyan hálózatra van csatlakoztatva, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik a helyi vezetékezési szabályoknak megfelelően teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
A sütőt földelni kell. A csomagolást megfelelően ártalmatlanítsa.
A környezetre gyakorolt hatás csökkentése érdekében lehetőség szerint hasznosítsa újra a csomagolóanyagokat.

Beépítési látványtervek

A

Beépítés magas szekrénybe



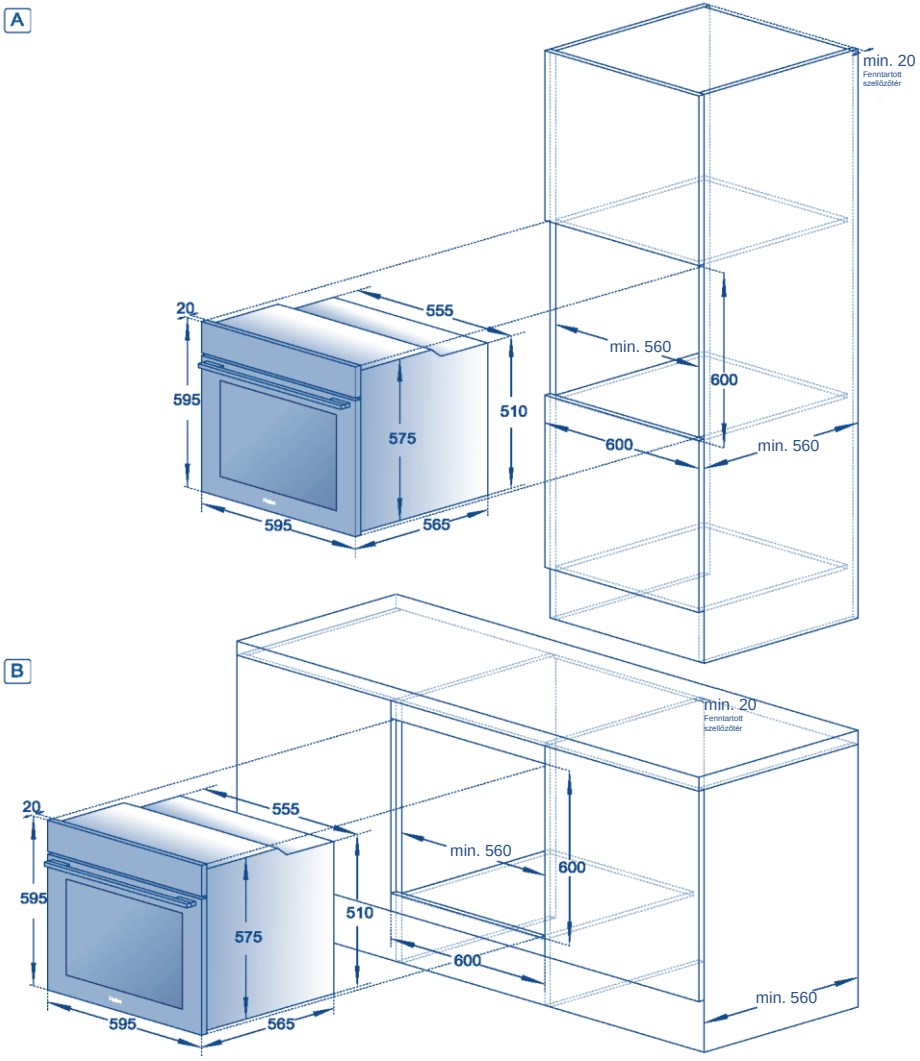


B

Beépítés alsó szekrénybe

TELEPÍTÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

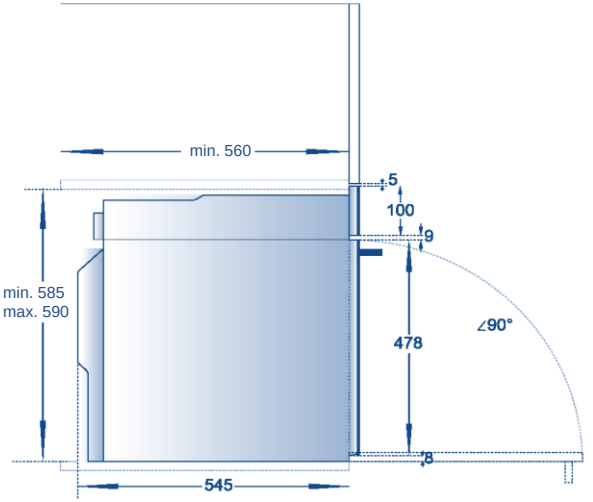
Beépítési méretek



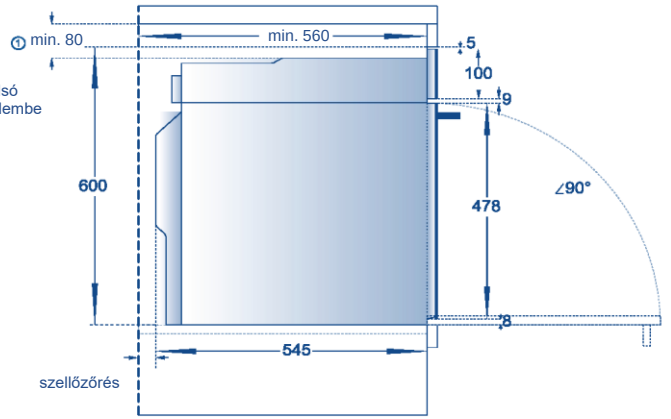
*méretek mm-ben

Oldalnézet

A



B



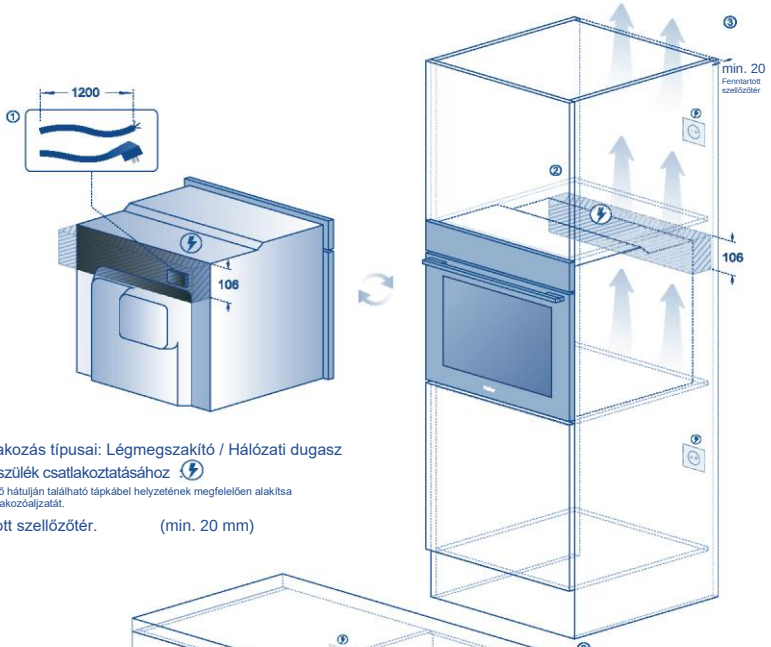
① Ha a sütőt főzőlap alatti alsó szekrénybe építi be, figyelembe kell venni a főzőlaphoz szükséges BEÉPÍTÉSI mélységet.

*méretek mm-ben

TELEPÍTÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

Csatlakozások és szellőzés

A



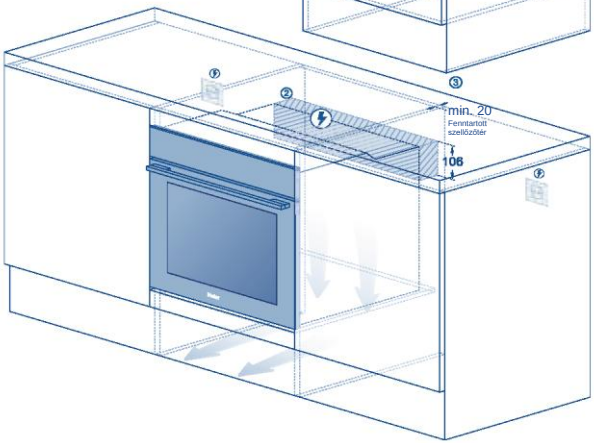
① Tápcsatlakozás típusai: Légmegszakító / Hálózati dugasz

② Hely a készülék csatlakoztatásához

*Kérjük, a sütő hátulján található tápkábel helyzetének megfelelően alakítsa ki a sütő csatlakozóaljzatát.

③ Fenntartott szellőztér. (min. 20 mm)

B



*méretek mm-ben

A SÜTŐ KICSOMAGOLÁSA

FONTOS!
EMELÉS: Ne emelje a sütőt az ajtófogantyútól. Használja a váz oldalán található fogantyúkat (ha vannak).

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és ártalmatlanítsa felelősségteljesen. Hasznosítsa újra, amit csak tud.
Helyezze a kicsomagolt sütőt fahasábokra vagy hasonló támasztékokra, hogy elkerülje a sütő alsó peremének sérülését.



FONTOS!
Amikor kiveszi a sütőt a kartondobozból, ügyeljen arra, hogy ne sértse meg az alsó peremet, amely mind a szellőzés, mind a felesleges páralecsapódás elvezetése szempontjából fontos.

Tartozékok listája	Mély sütőtálca	Airfry tálca	Grillrács	Csúszósínek	Csavarok
Mennyiség	1	1	1	1 pár	2

FONTOS!
A sütőtálcák sütés közben deformálódhatnak; ez normális jelenség, lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.

VILLAMOS CSATLAKOZTATÁS

FONTOS!

- A sütőt kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz.
- Ezt a sütőt földelni kell.
- Mielőtt a sütőt a hálózati áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat alkalmas-e a sütő által felvett teljesítményhez (az adattáblán feltüntetett módon).
- A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek.

Módkód	Mennyiség	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Névleges frekvencia
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3500 W	220-240 V váltakozó áram	50/60 Hz

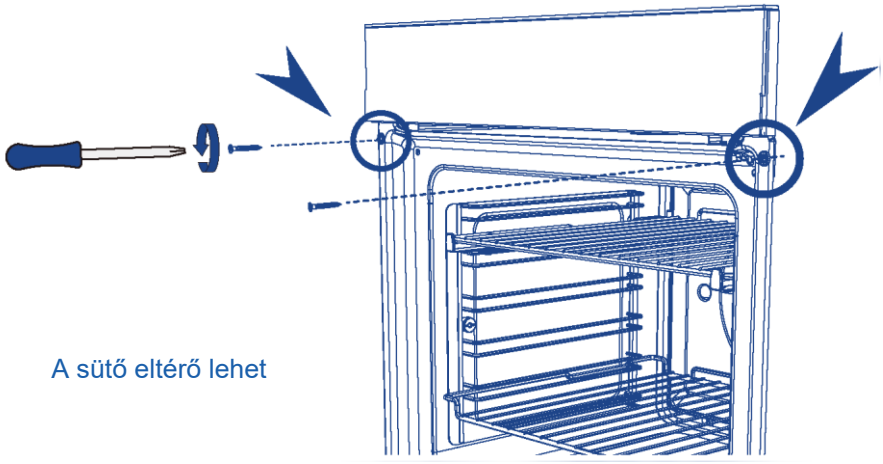
Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.
Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal.
Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót.
A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.
A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.

A SÜTŐ RÖGZÍTÉSE A SZEKRÉNYHEZ

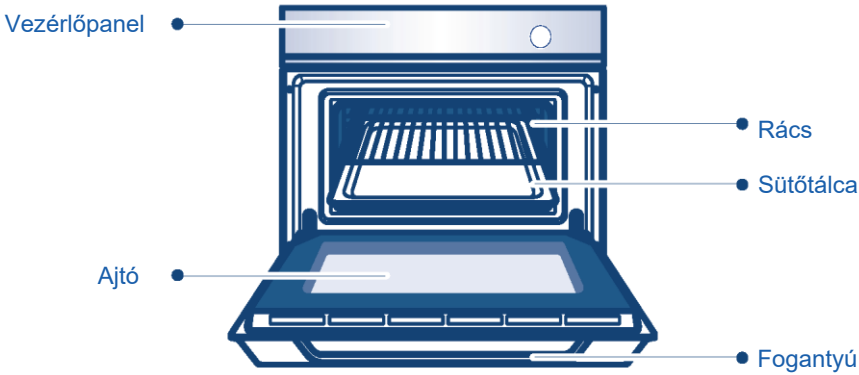
1. Helyezze a sütőt az előkészített nyílásba.
   FONTOS!
   Ne emelje a sütőt az ajtófogantyútól.
2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.
3. Használja a mellékelt csavarokat a sütő szekrényhez történő rögzítéséhez.

FONTOS!

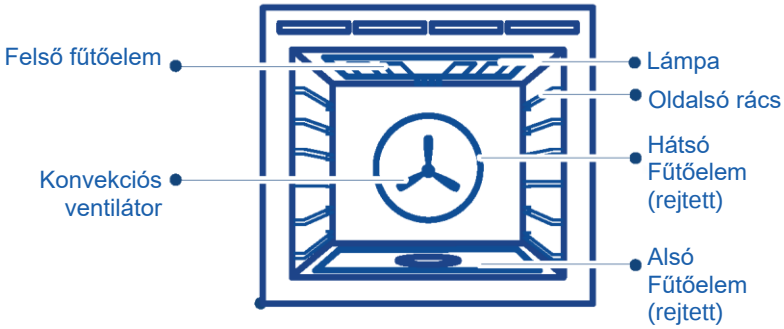
- Ne húzza túl a csavarokat.
- Ne rögzítse a sütőt a bútorhoz szilikonnal vagy ragasztóval. Ez megnehezíti a későbbi szervizelést. A Haier nem fedezi a sütő eltávolításának költségeit, illetve az eltávolítás által okozott károkat.



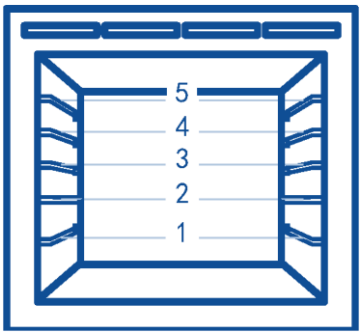
A sütő eltérő lehet



FŰTŐRENDSZER



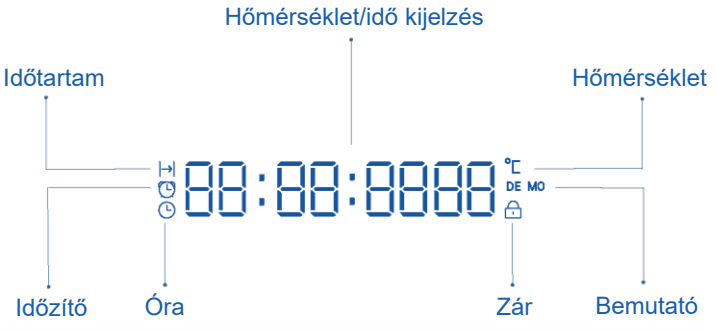
POLCPOZÍCIÓK



VEZÉRLŐPANEL



KIJELZŐ



ELSŐ HASZNÁLAT

A sütő első bekapcsolásakor, vagy áramszünet után, a sütő használatához be kell állítania az órát.

1. Az óra beállítása

1. A kijelzőn a 12:00 fog villogni.
2. A ○ gombbal állítsa be az időt.
3. Nyomja meg a ○ gombot a megerősítéshez, ellenkező esetben az óra automatikusan megerősítésre kerül, majd módosíthatja a hangerőt.



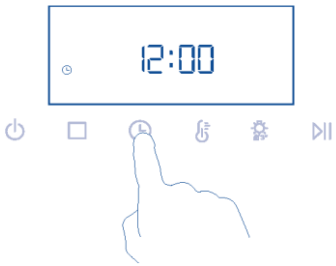
2. A hangerő módosítása

1. Az óra megerősítése után belép a hangerő-beállítási felületre, és a kijelzőn az Uo 3-szor felvillan.
2. A ○ gombbal állítsa be a hangerőt.
3. Nyomja meg a ○ gombot a megerősítéshez, vagy az érték megerősítése automatikusan megtörténik.



3. Az idő módosítása

1. Az ◷ folyamatos megérintésével ciklikusan választhat a 3 funkció közül. Hagyja abba az érintést, amikor az ◷ jelzés megjelenik.
2. A ○ gombbal állítsa be az időt. Az idő 6 másodperccel azután automatikusan megerősítésre kerül, hogy elveszi az ujját a kezelőpanelről.

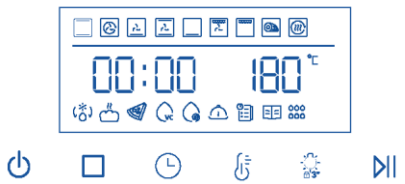


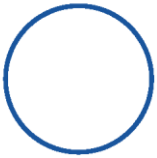
4. A sütő működtetése

1.Amikor először bekapcsolja a készüléket, a készülék készenléti állapotba lép, a kijelző 1 másodpercig teljesen látható, hangjelzés hallható, az idő a gyárilag beállított 12:00 időpontot mutatja, és villog.
2.Készenléti üzemmódban tartsa lenyomva a bekapcsológombot 1 másodpercig a bekapcsoláshoz. Indítás után alapértelmezés szerint az első funkció van kiválasztva.
3.A ○ gombbal válassza ki a funkciót.
4.Érintse meg a gombot, majd a hőmérséklet beállításához használja a ○ gombot.
5.Érintse meg a gombot, majd a ○ gombbal állítsa be a működési időt.
6.Nyomja meg egyszer a ⏯ gombot, és a sütő működésbe lép. Nyomja meg ismét egyszer a ⏯ gombot a működés szüneteltetéséhez, majd tartsa lenyomva 3 másodpercig a ⏯ gombot a működés megszakításához.
7.A □ gombbal visszatérhet a funkcióválasztó felületre.

5. A sütő kondicionálása

Fontos, hogy az első sütés előtt kondicionálja a sütőt. A kondicionálás elégeti a gyártási maradványokat, és biztosítja, hogy már a kezdetektől a legjobb eredményeket érje el.





1.Érintse meg a □ gombot, majd a ○ gombbal válassza ki a Sütés funkciót. Minden funkcióhoz tartozik egy előre beállított hőmérséklet, és ha a hőmérséklet-beállítást nem módosítják, a sütő a Sütés funkcióhoz előre beállított 180 °C-os hőmérsékleten kezdi meg a melegítést.
2.Érintse meg a gombot, majd a ○ gombbal állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra. Érintse meg a ⏯ gombot az indításhoz.

- ▶ Amíg a sütő melegszik, a hőmérsékletjelző felváltva mutatja a tényleges és a beállított hőmérsékletet.
- ▶ Amikor a sütő elérte az előre beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.

A kijelző megkezdi az előre beállított hőmérséklet megjelenítését.
3.30 perc elteltével válassza ki a Grill + Ventilátor funkciót . Hagyja a hőmérsékletet 200 °C-on 5 percig.
4.5 perc elteltével válassza ki a Többszintű funkciót . Hagyja a hőmérsékletet 200 °C-on 20 percig.
5.20 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt.

- ▶ A kondicionálási folyamat során jellegzetes szag és kis mennyiségű füst keletkezik, mivel a gyártási maradványok leégnek. Ez normális jelenség, de ügyeljen arra, hogy a konyha a kondicionálás során jól szellőzzön.
- ▶ Miután lehűlt, törölje ki a sütőt nedves kendővel és enyhe mosószerrel, majd törölje alaposan szárazra.

Órafunkció alkalmazása

Az időbeállítást bármikor módosíthatja a ○ gombbal.
Érintse meg ismételten a 🕒 gombot a sütési időtartam, az időzítő és a pontos idő ciklikus beállításához.

- ▶ Az időzítő percekben (óra:perc) számol vissza a sütési idő utolsó órájáig, amikor is másodpercekben (perc:másodperc) kezdi a visszaszámlálást.
- ▶ Az időzítőn maximum 23 óra 59 perc állítható be.

1. Sütés időtartama beállítása

1.Érintse meg az 🕒 gombot, ekkor megjelenik a főzés időtartamának |→| jelzője.
2.Állítsa be az időt a ○ gomb elforgatásával.
3.A sütési idő 6 másodpercen belül beállításra kerül, miután leveszi az ujját a panelről.

- ▶ Ha ellenőrizni szeretné a pontos időt, érintse meg a 🕒 gombot a 🕒 kiválasztásához. Ez nem törli az időzítőt.

A sütési idő beállításának módosításához
1.Érintse meg az 🕒 elemet a fennmaradó idő |→| kiválasztásához.
2.A ○ gombbal állítsa be az új időt.
3.Hagyja el a panelt, és az idő 5 másodpercen belül megerősítésre kerül.

Amikor a beállított idő lejár

- ▶ A kijelzőn megjelenik az „END” felirat, a sütő leállítja a sütést, és néhány másodpercenként hangjelzés hallható.
- ▶ A kijelző visszatér „A legutóbbi használat időtartama” megjelenítéséhez.

FONTOS:

- ▶ Ha a sütést sütési időtartam beállítása nélkül indítja el, a sütő folyamatosan működik, amíg manuálisan le nem állítja a sütést, és a kijelző 00:00-tól számolja az időt.
- ▶ Ha a kijelző az időt számolja, és Ön beállított egy időtartamot, a kijelző visszaszámolja a fennmaradó időt a beállított idő leteltéig.
- ▶ Ha beállítja a sütési időtartamot, a sütő az idő leteltekor leáll.
- ▶ Az Aqua Clean funkciókhoz nem lehet időtartamot beállítani.

2. Időzítő beállítása

Visszaszámlálás beállítása.
Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Válassza ki és állítsa be az időt. Amikor az idő lejár, egy hangjelzés hallható. Az időzítő kikapcsolt készülék esetén is használható.

Állítson be időzítőt, amely emlékezteti a munka megkezdésére vagy befejezésére.
1.Görgessen az elemre, és szakítsa meg az érintést, amikor az jelző megjelenik.
2.Állítsa be az időzítőt a gomb elforgatásával.
3.Az időzítő 6 másodperccel kerül beállításra, miután leveszi az ujját a panelről.
4.A kijelzőn megjelenik a fennmaradó idő visszaszámlálása.
5.Amikor az idő lejár, néhány másodpercig hangjelzés hallható.

Az időzítő beállításának törlése
1.Görgessen az elemre, és szakítsa meg az érintést, amikor az jelző megjelenik.
2.Forgassa el a gombot az idő 00:00 értékre állításához, majd érintse meg a ⏯ gombot az időzítő törléséhez.

Általános irányelvek

A sütőt úgy tervezték, hogy négy fűtőelemét és hátsó ventilátorát különböző kombinációkban használva nagyobb teljesítményt és számos funkciót kínáljon, így mindenféle ételt tökéletesen elkészíthet.

1. SÜTÉSE

A legjobb eredmény érdekében sütemények sütésekor mindig melegítse elő a sütőt. Az előre beállított hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható.

- Amíg a sütő melegszik, a grill fűtőelem bekapcsolva lehet.
- Ne nyissa ki az ajtót, amíg a sütési idő legalább háromnegyede le nem telt.
- Ügyeljen arra, hogy a tortaformák ne érjenek egymáshoz vagy a sütő oldalaihoz.
- Ha dupla adagot süt (különösen sütemények esetén), szükség lehet arra, hogy néhány perccel növelje az időt.
- A sütőedény befolyásolja a sütési időt. A sötét tepsik gyorsabban elnyelik a hőt, mint a fényvisszaverő tepsik; az üveg főzőedények alacsonyabb hőmérsékletet igényelhetnek.
- A többszintes sütés a sütési idő kis mértékű növelését is igényelheti.
- Többszintes sütés esetén mindig hagyjon helyet a rácsok között, hogy a levegő keringhessen.

Polcpozícióval kapcsolatos útmutató
Helyezze a süteményt olyan polcra, ahol a tepsi teteje a sütőtér közepe közelében lesz

2. SÜTÉS/PIRÍTÁS

- Hús, csirke vagy zöldségek sütéséhez használja a légkeveréses grill vagy a légkeveréses sütés funkciót.
- A csont nélküli, feltekert vagy töltött sültek elkészítése hosszabb ideig tart, mint a csontos sülteké.
- A szárnyasokat alaposan át kell sütni, amíg a kifolyó húslé áttetsző nem lesz, és a belső hőmérséklet el nem éri a 75 °C-ot.
- Sütőzacskó használata esetén használjon Légkeveréses sütés vagy Többszintű üzemmódot, és kövesse a gyártó utasításait.
- Ha lefedett tepsiben szeretne sütni, használja a Légkeveréses sütés funkciót, és növelje a hőmérsékletet 20 °C-kal.

- A nagyobb húsdarabokat alacsonyabb hőmérsékleten, hosszabb ideig süsse. A hús egyenletesebben fog főni.
- A húst mindig zsíros oldalával felfelé süsse. Így nem feltétlenül szükséges a locsolgatás.
- Sütés után mindig pihentesse a húst legalább 10 percig, hogy a leve leülepedjen.
- Ne feledd, hogy a hús a sütőből kivéve még néhány percig sül.

3. GRILLEZÉS

- Ez az olajban sütés egészségesebb alternatívája.
- Mindig teljesen csukott sütőajtóval grillezzen.
- Ha üveg- vagy kerámiaedényt használ, győződjön meg arról, hogy az ellenáll a grill magas hőmérsékletének.
- A hús átszúrásának és a húslé kifolyásának elkerülése érdekében a sütési idő felénél fogót vagy spatulát használjon a hús megfordításához.
- Kenje meg a húst egy kevés olajjal, hogy sütés közben szaftos maradjon. Alternatív megoldásként grillezés előtt pácolja be a húst (de vegye figyelembe, hogy egyes pácok könnyen megéghetnek).
- Lehetőség szerint egyszerre azonos vastagságú hússzeleteket grillezzen. Ez biztosítja az egyenletes sütést.
- Grillezés közben mindig tartsa szoros felügyelet alatt az ételt, hogy elkerülje annak elszenesedését vagy megégését.

Polcpozícióval kapcsolatos útmutató

- Vékonyabb hússzeletek, valamint ételek pirításához vagy barnításához használjon magasabb polcpozíciót.
- A vastagabb hússzeleteket alacsonyabb polcokon vagy alacsonyabb grillbeállítással kell grillezni, hogy egyenletesen süljenek meg.

4. ÚJRAMELEGÍTÉS

- Az ételek felmelegítéséhez használja a Sütés vagy a Légkeveréses sütés funkciót. A Sütés és a Légkeveréses sütés funkció különösen alkalmas tésztaalapú ételek újramelegítésére, mivel az alsó hő segít abban, hogy a tészta újra ropogós legyen.
- Az ételt mindig forrósítsa át alaposan. Ez csökkenti a káros baktériumok általi kontamináció kockázatát.

Általános irányelvek

FONTOS!

- A modelltől függően előfordulhat, hogy csak néhány ilyen funkció érhető el.
- Az összes funkciót csukott sütőajtóval használja.

1. Statikus

felső külső és alsó fűtőelemek

- A hő a felső és az alsó fűtőelemekből egyaránt érkezik. A ventilátor nem használatos ennél a funkciónál.
- Ideális süteményekhez és olyan ételekhez, amelyek hosszú ideig vagy alacsony hőmérsékleten történő sütést igényelnek.
- Ez a funkció nem alkalmas több szinten történő sütéshez.

Ideális a hosszabb elkészítési időt igénylő, nedves ételekhez, például gazdag gyümölcstortához.

2. Többszintű

ventilátor és hátsó fűtőelem

- A különböző polcszinteken sütött kekszek kívül ropogósak, középen pedig puhák.
- A húsok és a szárnyasok ínycsiklandóan megpirulnak és sercegnek, miközben szaftosak és omlósak maradnak.
- Az egytálételek tökéletesen elkészülnek, az újramelegítés pedig gyors és hatékony.
- Ha egy receptet Statikus módról Többszintű módra alakít át, javasoljuk, hogy csökkentse a sütési időt, vagy körülbelül 20 °C-kal csökkentse a hőmérsékletet.
- Hosszabb sütési idejű ételek esetén (pl. több mint egy óra) szükség lehet az idő és a hőmérséklet csökkentésére.

Ideális kekszek, aprósütemények, pogácsaszerű sütemények, muffinok és minitorták készítéséhez.

3. Grill + Ventilátor 

ventilátor, valamint felső belső és külső fűtőelemek

- Ez a funkció a felső fűtőelemek intenzív hőjével pirítja meg az ételek tetejét, a ventilátor pedig gondoskodik az egyenletes sütésről.
- A hús, a szárnyas és a zöldségek gyönyörűen átsülnek; az étel kívül ropogós és barna, míg belseje szaftos és puha marad.

Ideális egész csirke, marhabélszín, illetve kedvenc csirke-, hal- és steakételei grillezéséhez.

4. Dupla grill 

felső belső és külső fűtőelemek

- Intenzív sugárzó hőt biztosít mindkét felső fűtőelem. A „LO” és a „HI” (100%-os teljesítmény) között 11 fokozat van.
- Az előmelegítés nem feltétlenül szükséges, bár egyesek szívesebben hagyják néhány percig felmelegedni a fűtőelemet, mielőtt az ételt a grill alá helyezik.
- Ez a legmegfelelőbb funkció számos étel „befejezéséhez”, például a rakott burgonya és a frittata tetejének megpirításához.

Ideális kenyér pirításához vagy az ételek felső pirításához, „befejezésként”.

5. Statikus + ventilátor 

ventilátor, valamint felső külső és alsó fűtőelemek

- A sütő ventilátora a felső külső és az alsó fűtőelemek felől keringeti a forró levegőt, és elosztja azt a sütőtérben.
- Az étel gyorsabban pirul, mint a hagyományos Statikus funkcióval készített ételek.
- Előfordulhat, hogy a hagyományos receptekben ajánlottnál rövidebb időt kell beállítania.
- Használja a Statikus + ventilátor funkciót alacsony hőmérsékleten, pl. 50 °C-on gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények szárításához.

Ideális egyetlen polcon történő sütéshez, ha az étel elkészítése kevesebb mint egy órát vesz igénybe – például muffinok, pogácsaszerű sütemények és minitorták, illetve olyan ételek esetén, mint az enchilada.

6. Tésztasütés 

ventilátor, valamint alsó fűtőelem

Ez a funkció körülbelül 8 perc alatt 180 °C-ra melegíti elő a sütőt.

- A ventilátor az alsó fűtőelemből származó hőt a sütő teljes belsejében keringeti.
- Intenzív hőt biztosít az ételek aljánál, és lehetővé teszi a tetejük kíméletes barnítását.

Ideális édes és sós tésztaételekhez, valamint olyan kényes ételekhez, amelyek ropogós alapot és enyhe felső pirítást igényelnek, például frittatához vagy quiche-hez..

7. Pörkölés 

1. szakasz: ventilátor, valamint felső belső és külső fűtőelemek

2. szakasz: felső belső és alsó fűtőelemek

- Pirítás: egy kezdeti 20 perces szakasz, amely ropogóssá és barnára pirítja a sültet, valamint karamellizálja a hús külsejét.
- Sütés előre beállított hőmérsékleten: a pirítás után a hőmérséklet az előre beállított szintre csökken a hátralévő sütési időre, így omlós és szaftos sült készül.
- A sütőt nem szükséges előmelegíteni. A funkció elindítása előtt az ételt be kell helyezni a sütőbe.
- Ha szükséges, használja a grillrácsot vagy a rácsot, illetve helyezzen zöldségeket a sült hús alá, hogy a szaft elfolyhasson a húsról. Így a forró levegő a hús alatt is keringhet.

Ideális hús és zöldség sütéséhez. Nagyobb húsdarab használata javasolt. A jobb eredmény érdekében hússzondát használhat.

FONTOS!

A sütési funkció két lépésre oszlik:
1. lépés: Az első 20 percben a sütő a ventilátort, valamint a felső belső és külső fűtőelemeket használja (ha a hőmérséklet eléri a 250 °C-ot, a sütő automatikusan leállítja a melegítést).
2. lépés: Miután a hőmérséklet a beállított hőmérsékletre csökken, a sütő a felső belső és az alsó fűtőelemeket fogja használni.
Ha a beállított sütési idő kevesebb, mint 20 perc, a sütő csak az első lépést futtatja le.

8. Alul

csak alsó fűtőelem

- A hő kizárólag az alsó fűtőelemből érkezik, a ventilátor nem működik.
- Egyszerre csak egy polcon süssön.
- A sütő felül forróbb lesz.

Ideális olyan, kíméletes sütést igénylő, tésztaalapú ételekhez, mint a pudingos torták, a pite, a quiche és a sajttorta, illetve minden olyan ételhez, amely nem igényel közvetlen hőt és pirítást a tetején.

9. Air Fry

- A jobb sütési eredmény érdekében terítse szét az ételt egy sütőformában vagy airfry kosárban.
- A forrólevegős fritőz működési körülményeit reprodukálja.
- Egészségesebb sütési mód, amely kevesebb olaj felhasználásával teszi ropogóssá az ételt. A legjobb eredmény elérése érdekében kenje meg az ételt 1-2 evőkanál olajjal.
- Előre csomagolt ételek esetén: ha a gyártó elkészítési útmutatója nem légkeveréses funkció használatát javasolja, csökkentse a hőmérsékletet 20 °C értékkel.
- Sütés egy polcon: a sütő felső részében süssön, de ne a legmagasabb polcszinten.
- Előmelegítés nem szükséges. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott az ételt a funkció elindítása után azonnal a sütőbe helyezni.

Ideális a következőkhöz:
mélyhűtött, illetve tésztabundás és panírozott ételek, amelyeket általában bő olajban sütnek.

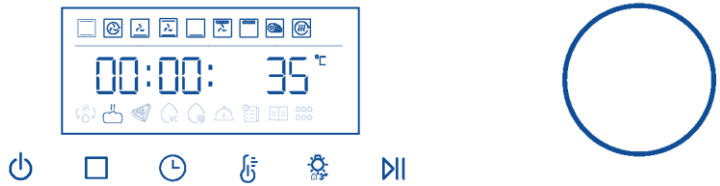
- A legjobb sütési élmény érdekében javasoljuk, hogy tekintse meg az alábbi táblázatot. Minden funkcióhoz tartozik egy előre beállított hőmérséklet, amelyet az étel típusától és tömegétől függően módosíthat.

Étel	Polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Chips	Sütőtálca	205	15~20	4
Chips	Airfry kosár	205	15~20	3
Pirított vagdalt	Rács	200	20~25	3
Csirkefalatok	Sütőtálca	200	18~23	4
Csirkefalatok	Airfry kosár	205	18~23	3
Csirkeszárnyak	Rács	180	20~25	3

Ikon	Funkció	Előre beállított hőmérséklet (°C)	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Időtartomány	Előmelegítés
	Statikus	180	30-300	00:01-23:59	√
	Többszintű	160	30-300		√
	Grill + ventilátor	180	30-250		√
	Dupla grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Statikus + ventilátor	200	30-250		√
	Tésztasütés	160	30-250		√
	Pörkölés	165	30-250		×
	Alul	160	30-220		√
	Air Fry	200	160-275		×

AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM

Az intelligens program segít hatékonyabban elkészíteni és ízletesebbé tenni az ételeket, valamint a készülék egyszerű tisztításában is segítséget nyújt.



Az intelligens programot a ○ gomb elforgatásával választhatja ki; a gombbal végiggörgethet az összes funkción.

1. Kelesztés használata

Ezzel a funkcióval keleszthet a tésztát sütés előtt. Szükség esetén többször is keleszthet a tésztát.

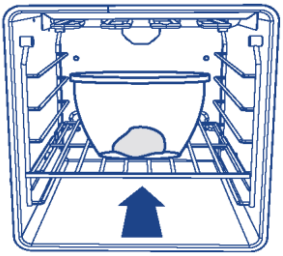
FONTOS!

- ▶ A tészta kelesztéséhez alacsony hőmérséklet szükséges.
- ▶ A sütő automatikusan az előre beállított hőmérsékleten működik.
- ▶ Ez a funkció csak akkor működik, ha a sütőtér hideg.

1.A ○ gombbal görgessen a Tészta kelesztése pontra. A kijelzőn megjelenik az előre beállított 35 °C-os hőmérséklet.
Megjegyzés: ha a sütőtér túl forró:

- ▶ Hangjelzés hallható, a villogni kezd, és a ventilátor bekapcsolhat.
- ▶ Nyissa ki az ajtót, hogy a sütő lehűlhessen.

Tegye a tésztát egy hőálló tálba, és fedje le műanyag fóliával vagy tiszta, nedves ruhával, majd helyezze a tálat a sütő közepére.



2. Főzési tapasztalatától függően beállíthatja a tészta kelesztésének időtartamát.

3. Nyomja meg a ⏯ gombot a kelesztés megkezdéséhez.
Ha beállít egy időtartamot, a kijelző visszaszámolja a fennmaradó időt.

FONTOS!
Ne tegyen tésztát a sütőbe, amíg az le nem hűlt.

4. Ha beállít egy időtartamot a tésztakelesztéshez, akkor a tésztakelesztési funkció befejeződik.
Egy hangjelzés hallható, és kiveheti a tálat a sütőből.
Ellenőrizze, hogy a tészta kellően megkelt-e (a tésztának jóval nagyobbnak kell tűnnie). Annak ellenőrzéséhez, hogy a tészta megkelt-e, finoman nyomja meg az ujjával. A benyomódásnak lassan vissza kell simulnia.

▶ Ha nem állít be időtartamot, figyelemmel kell kísérnie a tészta kelesztési állapotát, és a kelesztés befejezésekor le kell állítania a kelesztést a ▷|| nyomva tartásával.

Ha újra keleszteni szeretné a tésztát:

Érintse meg a □ gombot, majd a ○ gombbal görgessen vissza a Kelesztés funkcióhoz.
A kelesztési funkció visszaállításához kövesse az előző oldalon található lépéseket.

5. A tészta kelesztésének megszakítása
Érintse meg és tartsa lenyomva a ▷|| gombot, vagy görgessen egy másik funkcióra.

2. A kiolvasztás funkció használata

Ezzel a funkcióval kiolvaszthatja az ételt főzés előtt.

FONTOS!
A kiolvasztáshoz alacsony hőmérséklet szükséges.
A sütő automatikusan az előre beállított hőmérsékleten működik.
1.A ○ gombbal görgessen a Kiolvasztás funkcióhoz.
Megjegyzés: A kijelzőn megjelenik az előre beállított 35 °C-os hőmérséklet.
2.Távolítsa el az étel csomagolását, és tegye egy tányérra. Ne fedje le az élelmiszert tállal vagy tányérral, mert ez meghosszabbíthatja a kiolvasztási időt. Használja az alulról számított első polcpozíciót.
3.Nyomja meg a ▷|| gombot a kiolvasztás megkezdéséhez.
Szükség esetén beállíthat egy időtartamot a kiolvasztás elindítása előtt, a kijelző visszaszámolja a fennmaradó időt.

3. Sous-Vide VC

1.Ezzel a funkcióval alacsonyabb hőmérsékleten sütheti az ételeket, mint a normál főzés során. Húsokat, zöldségeket vagy gyümölcsöket készíthet így, hogy puhák és szaftosak legyenek. A jobb minőség érdekében különös gonddal kezelje az élelmiszereket.

FONTOS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TANÁCSOK:

- Használjon kiváló minőségű, a lehető legfrissebb alapanyagokat.
- Az alapanyagokat elkészítés előtt mindig megfelelő körülmények között tárolja.
- Elkészítés előtt mindig tisztítsa meg az alapanyagokat.
- A jó és biztonságos főzési eredmény érdekében mindig a főzési táblázatokban feltüntetett értékek szerint készítse el az ételt.
- A biztonsági problémák elkerülése érdekében az élelmiszereket nem szabad hosszabb ideig 60 °C alatti hőmérsékleten tárolni.
- Alacsony hőmérsékleten csak nyersen is fogyasztható élelmiszerek készíthetők el, és azok is csak rövid ideig.
- A VC funkcióval készült étel a sütőből frissen kivéve a legfinomabb; javasoljuk, hogy közvetlenül sütés után fogyassza el. A következőket teheti: gyorsan csökkentheti a hőmérsékletet (az ételt jeges vízfürdőbe teheti, majd a hűtőszekrénybe helyezheti), az étel 2–3 napig tárolható a hűtőszekrényben.
- Ne használja a Sous-Vide funkciót ételmaradékok melegítésére.
- A nyers és a főtt élelmiszereket mindig külön tárolja, hogy ne érintkezzenek egymással.
- Ne használja ugyanazokat az eszközöket húshoz és zöldségekhez. Ha mégis erre van szükség, kérjük, gondosan mossa el az eszközöket.
- Nyers tojást tartalmazó receptek esetén ügyeljen arra, hogy a tojásfehérje vagy a tojássárgája ne érintkezzen a tojáshéj külső részével.

FONTOS MEGJEGYZÉS A VÁKUUMOS SÜTÉSI FUNKCIÓHOZ:

- A Sous-vide funkcióhoz szükséges eszközök: vákuumfóliázó gép és vákuumtasakok.
- Ha folyadékokat szeretne vákuumcsomagolni, kérjük, használjon kamrás vákuumcsomagoló készüléket. Csak ez a típusú vákuumfóliázó képes erre.
- Használjon a sous-vide funkcióhoz megfelelő vákuumzacskókat.
- Ne használja újra a vákuumzacskókat.
- Helyezze az ételt a harmadik szint közepére az egyenletes sütési eredmény érdekében.
- Állítsa a vákuum fokozatát a lehető legmagasabbra, hogy az étel gyorsabban és egyenletesebben készüljön el.
- A vákuumtasak biztonságos lezárása érdekében győződjön meg arról, hogy a lezárandó terület tiszta.

2.Általános útmutatás a Sous-vide-hoz:

- Ízlés szerint egy kevés olajat és fűszert adhat az ételhez.
- A Sous-vide kezdetén mérsékelten fűszerezze az ételt.
- Nyers fokhagyma helyett fokhagymapor használata.
- Olívaolaj helyett semleges ízű olajat is használhat.
- Tartsa a vákuum mértékét a lehető legmagasabb szinten (99,9%), hogy az ételek gyorsabban és egyenletesebben készüljenek el.

2.1 Sous-vide: Hús

- Az elégtelen átsütés elkerülése érdekében ne használjon a táblázatokban megadottnál vastagabb hússzeleteket.
- A táblázatokban szereplő sütési idők a minimálisan szükséges időtartamok. A főzési idő a személyes preferenciáknak megfelelően növelhető.
- Csak csont nélküli húst használjon, hogy elkerülje a vákuumtasakok sérülését.
- Annak érdekében, hogy a baromfifilék ízletesebbek legyenek, vákuumcsomagolás előtt és után süsse meg őket a bőrös oldalukon.
- A vákuumos sütés befejezése után pirítsa meg a hús felületét vajon, így sokkal finomabb lesz.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Marhahús					
Közepes marhafilé	4 cm	400	63	120	3
Marhafilé közepesen átsütve	4 cm	400	66	120	3
Marhafilé jól átsütve	4 cm	400	70	120	3
Borjúfilé közepesen átsütve	4 cm	400	60	120	3
Borjúfilé jól átsütve	4 cm	400	65	120	3

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Bárány/Vad					
Bárány közepesen átsütve	3 cm	400	65	105-115	3
Hús	3 cm	400	90	120	3
Csont nélküli nyúl	1,5 cm	400	75	120	3
Szárnyasok					
Csont nélküli csirkemell	3 cm	500	70	120	3
Csont nélküli kacsamell	2 cm	500	65	140-160	3
Csont nélküli pulykamell	2 cm	500	70	75-85	3
Alacsony hőmérsékletű tojás					
Tökéletes pirítósra tenni	Normál méret	/	60	90	3
A sárgája képlékeny, formázható, mégis puha és fényes	Normál méret	/	65	90	3
A sárgája formálódik, szemcsés, de még puha.	Normál méret	/	71	60	3
A sárgája szemcsés-morzsalékos, és kezd zöldes színűvé válni.	Normál méret	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Hal és tenger gyümölcsei

- ▶ Az elégtelen átsütés elkerülése érdekében ne használjon a táblázatokban megadottnál vastagabb halszeleteket.
- ▶ A halfiléket papírtörlővel szárítsa meg, mielőtt vákuumtasakba teszi őket.
- ▶ Adjon hozzá egy kevés vizet a vákuumtasakhoz, amikor a kagylót főzi.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Hal és tenger gyümölcsei					
Tengeri sügérfilé	4 db 1 cm-es filé	500	70	25	3
Tengeri sügérfilé	4 db 1 cm-es filé	500	70	25	3
Tőkehal	2 db 2 cm-es filé	500	65	90	3
Fésűkagyló	nagy méret	500	60	100-110	3
Héj nélküli garnélák	nagy méret	500	75	26-30	3

2.3 Sous-vide: Zöldségek

- Szükség esetén hámozza meg a zöldségeket.
- Néhány zöldség megváltoztathatja a színét, ha meghámozzák és vákuumzacskóban sütik őket.
- Az articsóka színének megőrzése érdekében tisztítás és felvágás után tegye citromlével elkevert vízbe.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Zöldségek					
Zöld spárga	egész	500	68	90	3
Fehér spárga	egész	500	68	90	3
Cukkini	1 cm-es szeletek	500	90	90	3
Póréhagyma	csíkok vagy gyűrűk	500	90	90	3
Padlizsán	1 cm-es szeletek	500	90	90	3
Tök	2 cm vastagságú darabok	500	90	90	3
Paprika	csíkok vagy negyedek	500	90	90	3
Zeller	1 cm-es gyűrűk	500	90	90	3
Sárgarépa	0,5 cm-es szeletek	500	90	90	3
Zellergyökér	1 cm-es szeletek	500	90	90	3
Édeskömény	1 cm-es szeletek	500	90	90	3

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Zöldségek					
Burgonya	1 cm-es szeletek	500	90	90	3
Articsóka szívek	negyedekre vágva	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Gyümölcsök és édességek

- ▶ Hámozza meg a gyümölcsöket, és szükség esetén távolítsa el a magokat és a magházat.
- ▶ Az alma és körte színének megőrzése érdekében tisztítás és felvágás után tegye citromlével elkevert vízbe.
- ▶ A jobb eredmény érdekében az ételt közvetlenül az elkészítés után főzze meg.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Gyümölcsök					
Őszibarack	félbevágva	2 gyümölcs	90	60	3
Szilva	félbevágva	500	90	60	3
Mangó	kb. 2 x 2 cm-es kockákra vágva	1 gyümölcs	90	60	3
Nektarin	csíkok vagy gyűrűk	1 gyümölcs	90	60	3
Ananász	1 cm-es szeletek	500	90	60	3
Alma	negyedekre vágva	2 gyümölcs	90	60	3
Körte	félbevágva	2 gyümölcs	90	60	3
Vaníliakrém	350 g zacskónként	500	85	60	3

4. Pizza Mode 

- Ez a funkció körülbelül 14 perc alatt 300 °C-ra melegíti elő a sütőt.
- A ventilátor az alsó fűtőelemből származó hőt a sütő teljes belsejében keringeti.
- Kiváló pizza sütéséhez, mivel ropogósra süti az alját anélkül, hogy a teteje túlsülne.
- A legjobb eredmény érdekében melegítse elő a pizzakövet legalább 1 órán át, és süsse a sütő 1. vagy 2. polcszintjén.

Pizza	Típus	Tartozékok/ edények	Polcpo-zíció	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben.
Mélyhűtött	Vékony alap	Rács	2	190~210	15~20
	Vastag alap	Rács	2	180~200	20~25
Házi	Vékony alap	Sütőtálca	2	230-250	10~15
	Vékony alap	Pizzatálca	2	230-250	8~12
	Vastag alap	Sütőtálca	2	210-220	15~20
	Vastag alap	Pizzatálca	2	210-220	15~20
	Vékony alap	Sütőtálca	2	300	4–6
	Vékony alap	Pizzatálca	2	300	3~5

FONTOS!

Ha nem állít be időtartamot a Pizza módhoz, a sütő folyamatosan működik, amíg manuálisan le nem állítja. Fordítson fokozott figyelmet az étel állapotára, hogy elkerülje a túlsütést.

5. Szárítás
ventilátor és hátsó fűtőelem

A szárítás olyan intelligens melegítési funkció, amely lehetővé teszi gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények kiváló eredménnyel történő szárítását. Az ilyen típusú tartósítás során az ízesítőanyagok a vízelvonás következtében koncentrálódnak. Kíméletesen készíthet sült ételeket is, például egytálételeket, pörkölteket és párolt húsokat.

A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. Az étel fázisokban, maradékhő felhasználásával készül. Ez azt jelenti, hogy szaftosabb marad és kevésbé barnul meg.

Aszaláshoz csak hibátlan gyümölcsöket, zöldségeket és fűszernövényeket használjon, és alaposan mossa meg őket. Bélelje ki a rácsot zsírpapírral vagy sütőpapírral. Öntse le a felesleges vizet a gyümölcsről, és szárítsa meg.

Az ajánlott beállítási hőmérséklet 60–110 °C.

Szükség esetén vágja egyforma darabokra vagy vékony szeletekre.
A hámozatlan gyümölcsöket a vágott felükkel felfelé helyezze a tálra.
Ügyeljen arra, hogy a rácson se a gyümölcsök, se a gombák ne fedjék egymást.

Reszelje le a zöldségeket, majd blansírozza őket. Hagyja a blansírozott zöldségeket lecsepegni, majd egyenletesen ossza el őket a rácson.

A fűszernövényeket szárral együtt szárítsa. Helyezze el a fűszernövényeket egyenletesen, kissé halmozva a rácson.

A nagyon lédús gyümölcsöket és zöldségeket többször fordítsa meg.
Szárítás után azonnal távolítsa el a megszáradt termékeket a papírról.

Ez a funkció elsősorban az energiafogyasztás csökkentésére szolgál főzés közben.

Ideális gyümölcsök, zöldségek, fűszernövények, hús és tenger gyümölcseinek szárítására.

Étel	Elkészítés	Hőmérséklet (°C)	Idő	Polcpo-zíció
Káposztalevél	Főtt	70	1 óra 30 perc	3
Hosszúbab	Főtt	55	3H	3
Édesburgonya-hasáb	Gőzölt	55	13 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Mangószelet	/	70	8 óra, 4 óra után fordítsa meg	3
Banánszelet	Sós vízbe mártva	55	7 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Citromszelet		55	15 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Almaszelet	Sós vízbe mártva	55	8 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Nyers sovány hús		55	7 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Nyers csirkemell		70	5 óra, 1 óra után fordítsa meg	3
Héjas garnélarák	Főtt	70	6 óra; 2 óra után fordítsa meg	3
Szárított marhahús	Főtt és pácolt	90	2 óra	3

*Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

6. Meleg

Ideális: főtt ételek melegen tartásához, illetve tányérok és tálalóedények felmelegítéséhez.

1.Állandó, alacsony, 100 °C alatti hőmérsékletet biztosít.
2.Hideg étel újramelegítéséhez használjon egy másik funkciót vagy az ÉTELTÍPUS SZERINTI FŐZÉS funkciót, hogy az étel tűzforróra melegedjen, majd váltson MELEG funkcióra, mivel ez a funkció önmagában nem melegíti fel a hideg ételt elég magas hőmérsékletre ahhoz, hogy elpusztítsa az esetleges káros baktériumokat.

7. Utoljára használt receptek

Haier sütője automatikusan képes megjegyezni a legutóbb használt recepteket. Ezután egyszerűen főzhet az utolsó 5 recept kiválasztásával.
1.Érintse meg a ☐ gombot, a ○ gombbal görgessen a funkciók között a funkcióig, majd nyomja meg a ○ gombot a megerősítéshez.
Ha nincs tárolva legutóbb használt recept, a kijelzőn a „----” jelenik meg.
Ha vannak tárolt Legutóbb használt receptek, a kijelzőn megjelenik a recept hőmérséklete és sütési időtartama. Beállíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
2.Ha most szeretne kilépni a Legutóbb használt receptekből, érintse meg a ☐ gombot.
3.Nyomja meg a ⏯ gombot a sütés megkezdéséhez. A kijelző felváltva mutatja az előre beállított hőmérsékletet és az aktuális hőmérsékletet.

8. Aqua Clean

Távolítson el kézzel annyi szennyeződést, amennyit csak lehetséges.
Távolítsa el a tartozékokat és a polctartót az oldalfalak tisztításához.
Az Aqua Clean funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását. A jobb teljesítmény érdekében akkor indítsa el a funkciót, amikor a készülék lehűlt.
A megadott idő a funkció időtartamára vonatkozik, és nem tartalmazza a sütőtér felhasználó általi tisztításához szükséges időt.
Amikor az Aqua Clean funkció aktív, a hőmérséklet és az idő nem állítható be.
1.Öntsön 200 ml vizet a sütő aljára.
2.Érintse meg a ☐ elemet, majd a gomb ○ használatával görgessen a funkciók között a elemig.
3.Nyomja meg a ⏯ gombot a funkció elindításához; a kijelzőn 00:20 jelenik meg, és megkezdődik a fennmaradó idő visszaszámlálása.
4.Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződött.
5.Törölje át a készülék belső felületét nem karcoló felületápoló szivaccsal.
A sütőtér tisztításához használhat meleg vizet vagy sütőtisztító mosogatószereket.

Tisztítás után hagyja nyitva a sütő ajtaját körülbelül 1 órán át.
Várja meg, amíg a készülék megszárad. A szárítás felgyorsításához a készüléket 150 °C-os forró levegővel körülbelül 15 percig melegítheti.
A tisztítási funkció akkor fejti ki a legnagyobb hatást, ha a funkció befejezése után azonnal kézzel megtisztítja a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne nyissa ki az ajtót, amikor a sütő működik; ügyeljen a forró gőzre.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ügyeljen a forró gőzre, amikor a program befejezése után kinyitja a sütő ajtaját.
- A gőzfejlesztő feltöltéséhez mindig tiszta ivóvizet használjon. Ne használjon más folyadékot a gőzfejlesztő feltöltéséhez.
- Soha ne indítson el gőzfunkciót anélkül, hogy előtte feltöltötte volna a gőzfejlesztőt.
- Amikor a sütőtér felületét szivaccsal tisztítja, viseljen hőszigetelő kesztyűt a keze védelme érdekében.
- Használat után törölje fel a sütőtérben maradt vizet a mikrobiológiai kockázat elkerülése érdekében.

9. Smart receptek

A jobb főzési élmény érdekében számos húsrecepthez tartozó program közül választhat.
1.Érintse meg a ☐ gombot, majd a ○ gombbal görgessen a funkciók között a elemig. Nyomja meg a ○ gombot a megerősítéshez; a kijelzőn megjelenik a P1 jelzés.
2.A sütőben 10 recept van beállítva, a ○ gombbal választhatja ki a P1–P10 programot.
3.Nyomja meg a ○ gombot az aktuális recept megerősítéséhez. Ha az első szintű recepthez második szintű receptek is tartoznak, a kijelzőn ezek jelennek meg, pl. P1-1, P1-2...
4.Az alábbi táblázat alapján a ○ gombbal válassza ki a kívánt receptet.
5.Nyomja meg a ○ gombot, a kijelzőn a hőmérséklet jelenik meg.
6.Nyomja meg a ⏯ gombot a sütés megkezdéséhez.
Az előző menübe való visszalépéshez érintse meg a ☐ gombot.

AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM

Első szintű kód	Második szintű kód	Étel	Állapot	Polcok	Polcpozíció	Funkció	Idő percben / Étel mennyisége
P1	P1-1	Marhahús (csont nélküli)	Nyers	Egyetlen rács	3	Pörkölés	20/450 g
	P1-2		Közepes		3		25/450 g
	P1-3		Átsütött		3		35/450 g
P2	P2-1	Prémium RIB sült	Nyers	Egyetlen rács	3	Pörkölés	30/450 g
	P2-2		Közepes		3		35/450 g
	P2-3		Átsütött		3		40/450 g
P3	P3-1	Báránycomb (csonttal)	Közepes	Egyetlen rács	3	Pörkölés	28/450 g
	P3-2		Átsütött		3		33/450 g
P4	P4-1	Báránycomb (csont nélküli)	Közepes	Egyetlen rács	3	Pörkölés	35/450 g
	P4-2		Átsütött		3		45/450 g
P5	P5-1	Borjú	Közepes	Egyetlen rács	3	Pörkölés	40/450 g
	P5-2		Átsütött		3		45/450 g
P6	P6-1	Pulyka (egész)	Töltelékkel	Egyetlen rács	1	Sütés	22/450 g
	P6-2		Töltelék nélkül		1		20/450 g
P7	P7-1	Hús (csont nélküli)	Közepes	Egyetlen rács	3	Pörkölés	40/450 g
	P7-2		Átsütött		3		45/450 g
P8	P8-1	Vadhús	Nyers	Egyetlen rács	4	Grill + ventilátor	7/450 g
	p8-2		Közepes		4		9/450 g
P9		Csirke (egész)	Átsütött	Egyetlen rács	3	Grill + ventilátor	45/450 g
P10		Hús kérgesítése	Ropogós		3	Statikus	20

10. Panel zárolása

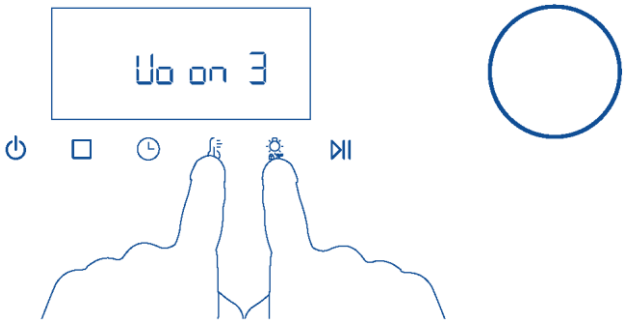
Ez a funkció a sütő véletlen használatának megakadályozására szolgál (pl. gyermekek által). Zárolt állapotban a vezérlők nem reagálnak, és a sütő nem kapcsol be.

Zároláshoz: érintse meg a gombot, és tartsa lenyomva 3 másodpercig, amíg a jelzőfény ki nem gyullad.
Amikor a panel zárolva van, csak a BE/KI és a Világítás gombok vezérelhetők.
Ha másik gombot érint meg, a jelzés 3-szor felvillan, és hangjelzés hallható.

Feloldáshoz: Érintse meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig, amíg a jelzőfény ki nem alszik.

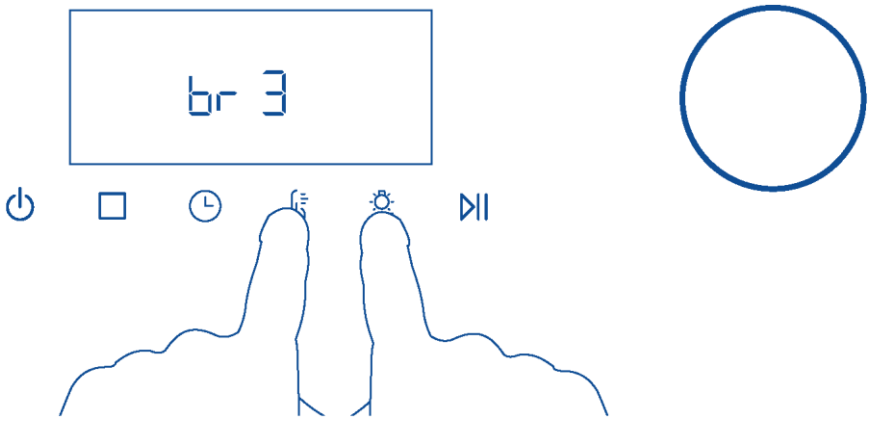
11. Hangerő beállítása

1.Érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a és a gombot 3 másodpercig, a kijelzőn a Sb oF jelenik meg.
2.Használja a ○ gombot a hangerő beállításához; a kijelzőn a Vo on 3 jelenik meg. A hangerő beállításához nyomja meg a gombot.
3.A ○ gombbal módosíthatja a hang állapotát (1 / 2 / 3 / oF).
4.Nyomja meg a □ gombot a beállítás mentéséhez és a kilépéshez.
► A hang alapértelmezett beállítása 3.



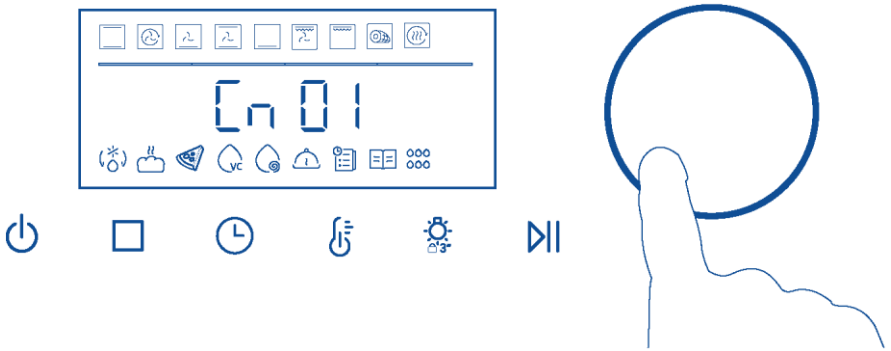
12. Kijelző fényerejének beállítása

1.Érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a és a gombot 3 másodpercig, a kijelzőn a Sb oF jelenik meg.
2.Használja a gombot a kijelző fényerejének beállításához; a kijelzőn a br 3 jelenik meg. Nyomja meg a gombot a fényerő beállításához.
3.A gombbal módosíthatja a hang állapotát (1 / 2 / 3).
4.Nyomja meg a gombot a beállítás mentéséhez és a kilépéshez.
► A képernyő fényerejének alapértelmezett beállítása 3.



13. Többlépcsős sütés

▶ Ezzel a funkcióval egyszerre több programot is beállíthat.



1.A ○ gombbal válasszon ki egy sütési funkciót, állítsa be az időtartamot és a hőmérsékletet, majd a megerősítéshez tartsa lenyomva a ○ gombot 3 másodpercig. Ez az első lépés; a kijelzőn a Cn 01 jelenik meg.
2.A ○ gombbal válasszon ki egy következő funkciót, állítsa be az időtartamot és a hőmérsékletet, majd a megerősítéshez tartsa lenyomva a ○ gombot 3 másodpercig. Ez az első lépés; a kijelzőn a Cn 02 jelenik meg.

3.Ha szükséges, a 2. lépés megismétlésével állítsa be a harmadik lépést; a kijelzőn a Cn 03 jelzés jelenik meg.
4.Nyomja meg a ⏯ gombot az előmelegítés elindításához, a kijelzőn a Cn 01 felirat jelenik meg.
5.Amikor az előmelegítés befejeződik, hangjelzés hallható, tegye az ételt a sütőbe, és azonnal csukja be az ajtót. A kijelzőn felváltva jelenik meg a beállított hőmérséklet, a hátralévő idő és a Cn 01.
6.Amikor a Cn 01 lépés befejeződik, a sütő Cn 02-re vált, és a kijelzőn a Cn 02 beállításai jelennek meg. Ha a Cn 03 lépést állítja be, a sütő C3 lépésre vált.
7.Amikor a sütés befejeződik, hangjelzés hallható, és a kijelzőn a „VÉGE” felirat jelenik meg.

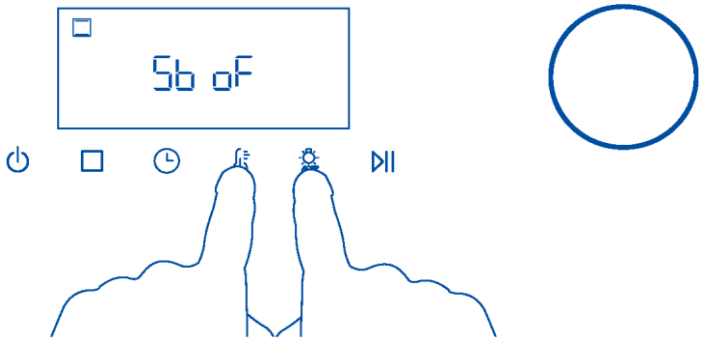
FIGYELMEZTETÉS:

1.Többlépéses sütéshez legfeljebb 3 lépést állíthat be.
2.Nem minden funkció adható hozzá a többlépcsős sütéshez. A legutóbb használt receptek, az intelligens receptek, a pizza mód, a sütés, a max grill és az aqua clean funkció nem állíthatók be többlépcsős sütéshez.
3.A lépésenkénti sütés beállításhoz való hozzáadásához tartsa nyomva a ○ gombot 3 másodpercig. Ha csak az időt és a hőmérsékletet állítja be, de nem nyomja meg a ○ gombot, a lépés nem lesz beállítva.
4.Az előmelegítés csak az első lépésben működik.
5.Ha nem állít be időtartamot a lépésekhez, nem érintheti meg a ○ gombot az aktuális beállítások többlépcsős sütéshez való hozzáadásához.
6.A többlépcsős sütést a ⏯ gomb 3 másodpercig történő nyomva tartásával törölheti.

14. Szabbat beállítás

Ez a beállítás olyan vallási közösségek számára készült, amelyek a szombatnapi pihenőnapon betartják a „munkavégzési tilalmat”.
Amíg a sütő Szabbat beállításban van:

- A kijelző és a jelzőfények sötétek lesznek, a gombok nem reagálnak, kivéve a bekapcsológombot.
- Semmilyen hangjelzés vagy sípoló hang nem hallható.
- Nem jelennek meg riasztási kódok vagy hőmérsékletváltozások.
- A Sütés az egyetlen elérhető funkció Szabbat beállítás esetén.



A Szabbat beállítás elvégzése

1.Érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a és a gombot 3 másodpercig, a kijelzőn a Sb oF jelenik meg.

2.Csak a süteménysütési funkció használható, a többi funkció nem választható ki.

3.Állítsa be a hőmérsékletet és a működési időt; az időt legfeljebb 84 órára állíthatja. Ha az idő nincs beállítva, a sütő addig süt, amíg ki nem lép a Szabbat beállításból.

4.Nyomja meg a gombot a Szabbat üzemmód elindításához.

A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a kijelző kikapcsol.

Emlékeztetőül:

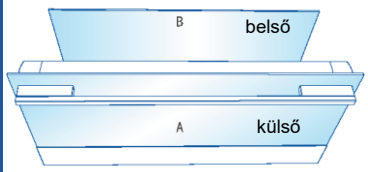
A Szabbat beállítás nem kapcsolható ki, ha a sütő ki van kapcsolva. Amikor a sütőt újra bekapcsolja, a Szabbat közvetlenül a korábbi működési állapot szerint működik.

Kilépés a Szabbat beállítás ból

Érintse meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig, amíg a pontos idő meg nem jelenik a kijelzőn, és a sütő ki nem kapcsol.

Kézi tisztítás

MINDIG	SOHA
• Bármilyen kézi tisztítás vagy karbantartás előtt először várja meg, amíg a sütő biztonságosan megérinthető hőmérsékletre hűl, majd kapcsolja le a tápellátását a fali kapcsolónál. • A sütő tisztításának megkezdése előtt olvassa el ezeket a tisztítási utasításokat, valamint a „Biztonság és figyelmeztetések” szakaszt. • Annak megelőzése érdekében, hogy a szennyeződések „ráégjenek” és makaccsá váljanak, javasoljuk, hogy minden használat után távolítsa el a sütőtér zománcozott felületéről a könnyen hozzáférhető kifröccsenéseket, ételmaradékokat és zsírfoltokat.	• Soha ne használjon gőztisztítót. • Soha ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. • Soha ne használjon súroló hatású vagy erős tisztítószereket, törlőkendőket, súrolópárnákat vagy acélgyapotot. Egyes nejlon súrolószivacsok is karcolást okozhatnak. Először ellenőrizze a címkét. • Soha ne használjon sütőtisztítót katalitikus paneleken. • Soha ne hagyjon lúgos (sós kiömlött folyadékot) vagy savas anyagokat (például citromlevet vagy ecetet) a sütő felületein. • Soha ne használjon klór- vagy savalapú tisztítószereket.

MIT?	HOGYAN?	FONTOS!
Üvegfelületek (sütőajtó üveglapjai, vezérlőpanel)	Az ajtó összesen 2 üveglapból áll  Az üveglap tisztításához először el kell távolítani az ajtót és a belső üveglapot. Az utasításokat lásd az „Ajtóüveglapok eltávolítása és cseréje tisztításhoz” című részben. 1. Enyhén mosogatószeres vagy szódabikarbónás forró vízzel tisztítsa, majd törölje szárazra. 2. Törölje át üvegtisztítóval, majd törölje szárazra puha, szöszmentes kendővel.	• Ne használjon sütőtisztítókat vagy egyéb durva/abrazív tisztítószereket, törlőkendőket, súrolószivacsokat, fém dörzsit vagy éles fémkaparókat az üvegfelületek tisztításához. Ezek megkarcolják az üveget, és károsíthatják annak speciális bevonatát, ami az üveg megrepedéséhez vagy széttöréséhez vezethet. • Még ha csak a belső üveglapot (B) tisztítja is meg, először távolítsa el az ajtót és az üveglapot. Ha úgy tisztítja az ajtó üvegét, hogy a belső üveglap benne marad, a tisztítószer lefolyhat a réseken, és rászáradhat a belső alkatrészekre. • A kezelőpanel üvegének tisztításakor legyen különösen óvatos. Kizárólag nedves, mosószeres kendőt használjon.

MIT?	HOGYAN?	FONTOS!
Rozsdamentes acél szalag/ fogantyú a sütőajtó elején	1. Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal, majd törölje szárazra mikroszálas kendővel. 2. Szükség esetén használjon megfelelő rozsdamentes acél tisztítószert és polírozót.	• Mindig olvassa el a címkét, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a rozsdamentes acél tisztítószer nem tartalmaz klórvegyületeket, mivel ezek korrozív hatásúak, és károsíthatják a sütő megjelenését. • A rozsdamentes acélt mindig a szálirányban dörzsölje.
A sütőajtó alumínium-kerete és műanyag sarokkapcsai	Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal, majd törölje szárazra.	/
Teleszkópos csúsztatható polctartók	Törölje át a nedves kendővel és enyhe mosogatószerrel. Ne törölje le, és ne mossa le a fehér kenőzsírt (amely a sínek kihúzásakor látható).	• Ne mossa ezeket mosogatógépben, ne merítse szappanos vízbe, és ne használjon rajtuk sütőtisztítót, mert ezek eltávolítják a fehér kenőzsírt, így a sínek nem fognak simán csúszni.
Sütőtér	Távolítson el mindent a sütőből: az összes polcot és tálcát, az oldalsó tartókat és a katalitikus paneleket. 1. Vegye le a sütő ajtaját (lásd a következő oldalakon található utasításokat). 2. Törölje át a sütő belsejét háztartási vagy ammónia alapú tisztítószerrel. 3. Törölje át nedves kendővel, és hagyja teljesen megszáradni.	• Annak megelőzése érdekében, hogy a szennyeződések „ráégjenek” és makaccsá váljanak, javasoljuk, hogy minden használat után távolítsa el a zománcozott felületekről a könnyen hozzáférhető kifröccsenéseket, ételmaradékokat és zsírfoltokat. • A sütő kitörlésének megkönnyítése érdekében eltávolíthatja a sütő ajtaját. Az utasításokat lásd a következő oldalakon.

MIT?	HOGYAN?	FONTOS!
Grilltálca Grillrács Oldalsó rácsok Sütőrácsok Tepsi	• Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal. • A makacs, ráégett foltokat áztassa be mosogatógép-por és forró víz oldatába. • A tepsi kivételével ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.	/
Sütőtömítés	Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal.	/

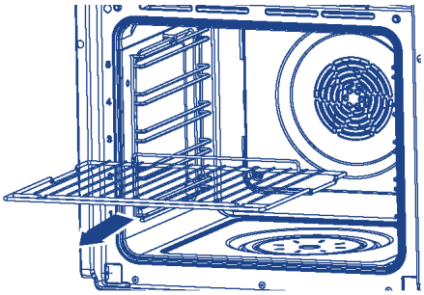
Az oldalsó rácsok eltávolítása

FONTOS!

Először mindig kapcsolja le a sütőt a fali aljzatnál. Győződjön meg róla, hogy a sütő teljesen lehűlt, mielőtt elkezdi.

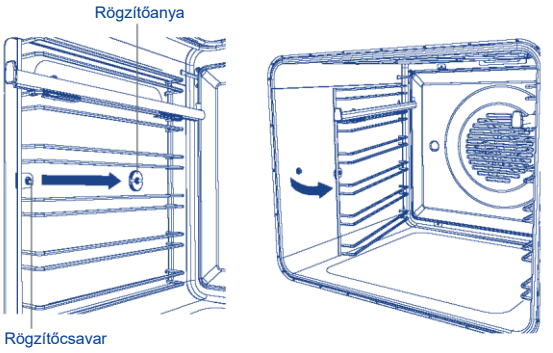
Távolítsa el az összes polcot:

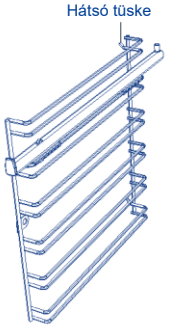
Húzza ki az összes polcot, és vegye ki őket.
A könnyebb hozzáférés érdekében javasoljuk a sütő ajtajának eltávolítását. Lásd „A sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése” című részt.



Mindkét oldalsó polc eltávolítása:

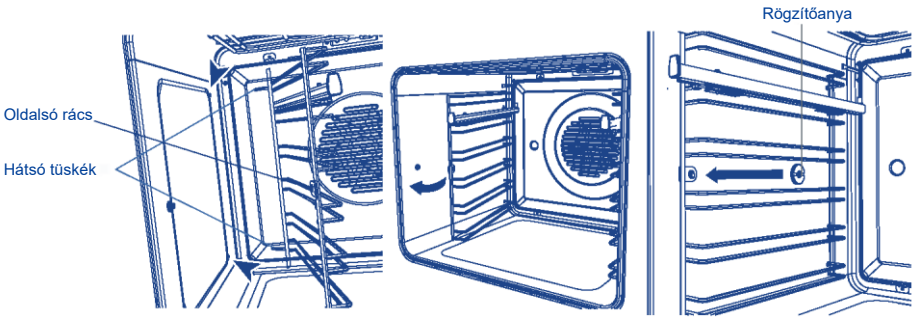
Csavarja le és távolítsa el a rögzítőanyát az oldalsó állvány elején. Szükség esetén használjon egy érmét a csavar meglazításához.
1. Húzza az oldalsó rácsot a sütő közepe felé, amíg az elülső fül ki nem jön a rögzítőcsavarból.
2. Csúsztassa előre az oldalsó rácsot, amíg a hátsó tüskék ki nem kerülnek a nyílásokból.





Cserélje ki az oldalsó rácsot:

1. Csúsztassa az oldalsó rács hátsó csapjait a sütő hátulján található nyílásokba.
2. Illessze az oldalsó rács elülső fülét a rögzítőcsavarra.
3. Cserélje ki a rögzítőanyát. Használhat egy érmét az anya meghúzásához.

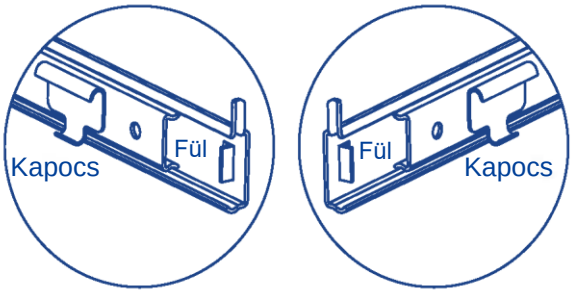


A csúsztatható polctartók eltávolítása és visszahelyezése.

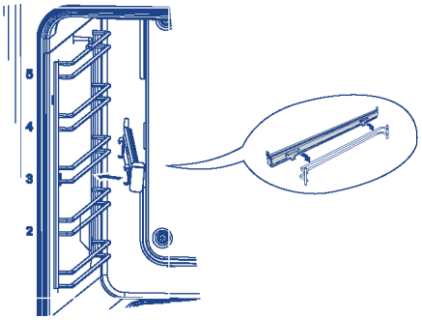
FONTOS!

Csak kompakt sütők:
A csúsztatható polctartók nem használhatók a 3. és 4. polcpozícióban.

Felhelyezés
1. Ellenőrizze, hogy a sínek megfelelő irányban állnak-e (a sín belsején található a téglalap alakú fül, az ábrán látható módon).
2. Illessze a kapcsok felső részét az oldalsó rácsra; az elülső kapcsot a lehető legközelebb kell felszerelni az oldalsó rács elejéhez. Győződjön meg róla, hogy a hátsó kapocs be van akadva.
3. Forgassa lefelé a sínt, és pattintsa a kapcsok alját a helyére.



Eltávolítás:
Fogja meg a sínt, és fordítsa felfelé az alsó részét a kapcsok kioldásához, majd távolítsa el.



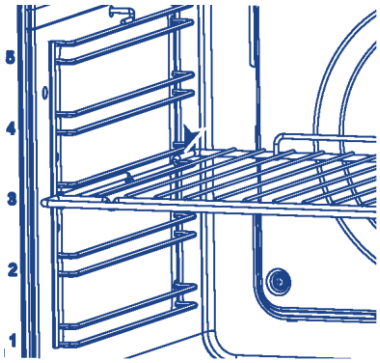
A csúsztatható polctartók visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy beszerelje a következőket:

- először az oldalsó rácsokat.
- a csúszósíneket a polcpozíció felső huzalára (kompakt sütők esetén csak az 1. és 2. polcpozícióban).
- minden sínpár mindkét oldalán.

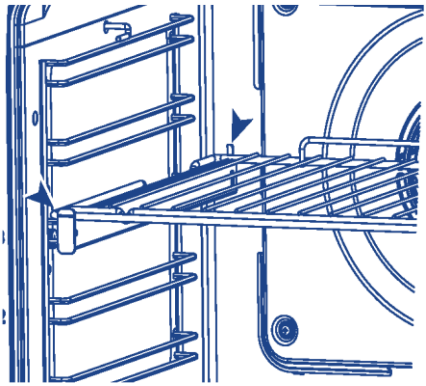
Helyezze vissza a sütőtálcákat és a grillserpenyőt

Csúsztassa be a szükséges polcokat, ügyelve a következőkre:

- Ezek a polcpozíció két huzala közé csúsztathatók be (kivéve, ha csúsztatható polctartó van használatban).
- A bevágás lefelé mutat.
- A védőrács hátulra kerüljön.



A polc visszahelyezése két vezeték közé



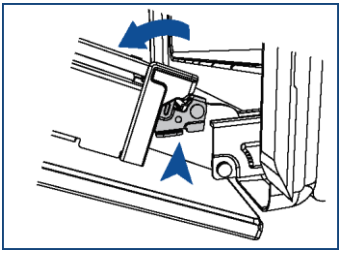
A polc visszahelyezése a csúsztatható polctartóra

A sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése.

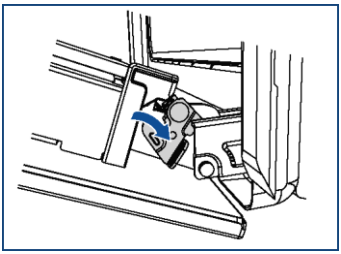
FONTOS!

Óvatosan járjon el, a sütő ajtaja nehéz.

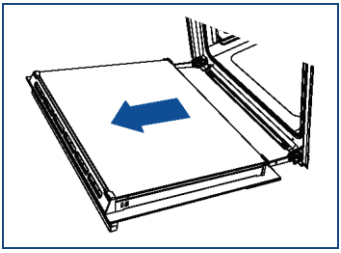
Az ajtó eltávolítása:



1. Nyissa ki teljesen az ajtót. Keresse meg a két kis fém reteszelőkart az ajtó mindkét oldalán található zsanérokon.

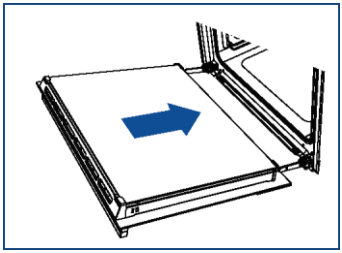


2. Nyomja le teljesen mindegyik reteszelőkart, hogy kioldja az ajtót a zsanérból.

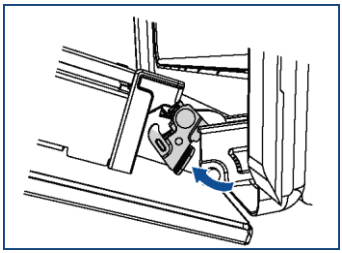


3. Az ajtót mindkét oldalán tartva óvatosan húzza ki, és távolítsa el a zsanéroktól.

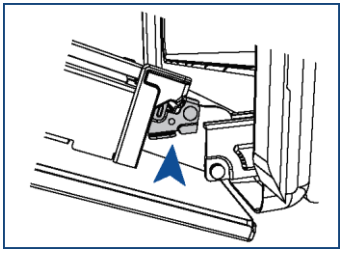
Az ajtó visszaszerelése:



1. Az ajtót mindkét oldalánál fogva igazítsa az ajtó alján lévő nyílásokat a zsanérokhoz, majd csúsztassa rá az ajtót.



2. Miután az ajtó teljesen a zsanérokra került, nyomja fel teljesen mindegyik reteszelőkart, hogy az ajtót a zsanérhoz rögzítse.



3. FONTOS!
Az ajtó becsukása előtt győződjön meg arról, hogy mindkét kar teljesen rögzült.

Az ajtó üveglapjainak eltávolítása tisztításhoz.

FONTOS!

Tisztítás előtt mindig kapcsolja le a sütőt a fali aljzatnál. Győződjön meg róla, hogy a sütő teljesen lehűlt, mielőtt elkezdi.

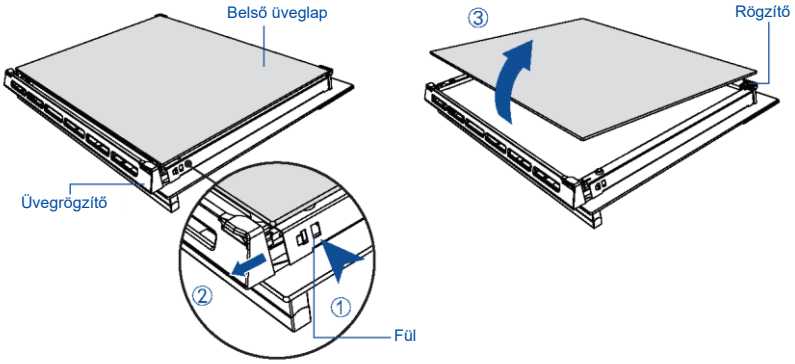
- Ügyeljen arra, hogy nagyon gondosan kövesse az alábbi óvintézkedéseket és utasításokat. Az üveglapok és az ajtó helytelen cseréje a sütő károsodásához vezethet, és érvényteleníthet a garanciát.
- Óvatosan járjon el, a sütő ajtaja nehéz (11 kg). Ha bármilyen kétsége merül fel, ne próbálja meg leszerelni az ajtót.
- Győződjön meg róla, hogy a sütő és minden alkatrésze lehűlt. Ne próbálja megfogni a forró sütő alkatrészeit.
- Az üveglapok kezelésekor legyen rendkívül óvatos. Ügyeljen arra, hogy az üveg sarkai és élei ne ütődjenek neki semmilyen felületnek. Ez az üveg széttöréséhez vezethet.
- Ne használjon sütőtisztítókat vagy egyéb durva/abrazív tisztítószereket, törlőkendőket, súrolószivacsokat, fém dörzsit vagy éles fémkaparókat az üvegfelületek tisztításához. Ezek megkarcolják az üveget, és károsíthatják annak speciális bevonatát, ami az üveg megrepedéséhez vagy széttöréséhez vezethet.
- Ha az üveglapok bármelyikén bármilyen sérülést észlel (például lepattogzást vagy repedést), ne használja a sütőt. Forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.
- Győződjön meg róla, hogy az összes üveglapot megfelelően visszahelyezte. Ne használja a sütőt anélkül, hogy az összes üveglap megfelelően a helyén lenne.
- Ha az üveglapok eltávolítása vagy visszahelyezése nehézséget okoz, ne erőltesse őket. Segítségért forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

Megjegyzés: a sütő használatához vagy karbantartásához segítséget nyújtó szervizlátogatásokra nem terjed ki a garancia.

Javasoljuk, hogy az ajtót vegye le, hogy az üveg könnyebben tisztítható legyen. Az utasításokat lásd „A sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése című részben. Miután eltávolította az ajtót, fektesse azt egy puha, tiszta és sima felületre.

Ügyeljen arra, hogy nagyon gondosan kövesse az alábbi óvintézkedéseket és utasításokat. Az üveglapok és az ajtó helytelen cseréje a sütő károsodásához vezethet, és érvényteleníthet a garanciát.

A belső üveglap eltávolításához
1. Érintse meg az ajtó mindkét oldalán található üvegrögzítő füleket.
2. Húzza felfelé az üvegrögzítőt, amíg a fülek a legfelső nyílásba nem illeszkednek.
3. A belső üveglap tetejét tartva óvatosan húzza az üveglapot az ajtó teteje felé, amíg az üveglap ki nem szabadul az ajtó alján lévő rögzítőből, majd emelje ki. Ne döntse túl erősen az üveglapot, mert károsíthatja azt.



Tisztítás után helyezze vissza az ajtó üveglapjait.

Az üveglapok cseréjekor ügyeljen arra, hogy

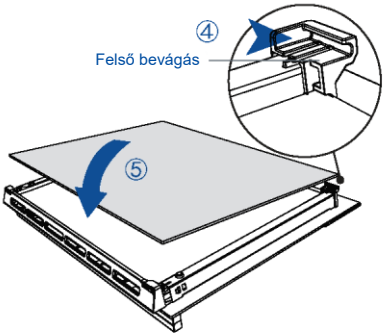
- a belső üveglapot helyesen, az ábrán látható módon cserélje ki. Az üveglapnak az alábbiakban leírt helyzetben kell lennie ahhoz, hogy illeszkedjen az ajtóba, és biztosítsa a sütő biztonságos és megfelelő működését.
- Különösen ügyeljen arra, hogy az üveg szélei ne ütődjenek neki semmilyen tárgynak vagy felületnek, és ne erőltesse a helyükre az üveglapokat. Ha nehézségekbe ütközik az üveglapok cseréje során, vegye ki őket, és kezdje újra a folyamatot az elejétől. Ha ez továbbra sem segít, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

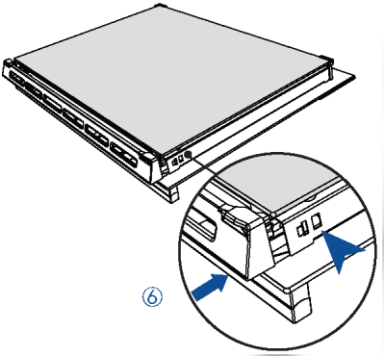
Cserélje ki a belső üveglapot
Győződjön meg arról, hogy az üveglap a megfelelő irányba néz
(azaz a logónak olvashatónak kell lennie az ajtó alján)

4. Csúsztassa az üveglapot az ajtó alján található bevágásba.
5. Engedje le az üveglapot az ajtó tetején található bilincsre.
6. Csúsztassa vissza az üvegrögzítőket a helyükre, és győződjön meg arról, hogy biztonságosan bepattantak a helyükre.

FONTOS!

Győződjön meg arról, hogy az üvegrögzítők megfelelően és szilárdan a helyükön vannak, és az üveglap biztonságosan rögzítve van.





A sütő izzóinak cseréje

A készülék egy G energiaosztályú izzóval van felszerelve.
Megjegyzés: A sütő izzójának cseréjére nem terjed ki a garancia.

A lámpa a sütő tetején, elöl középen található.

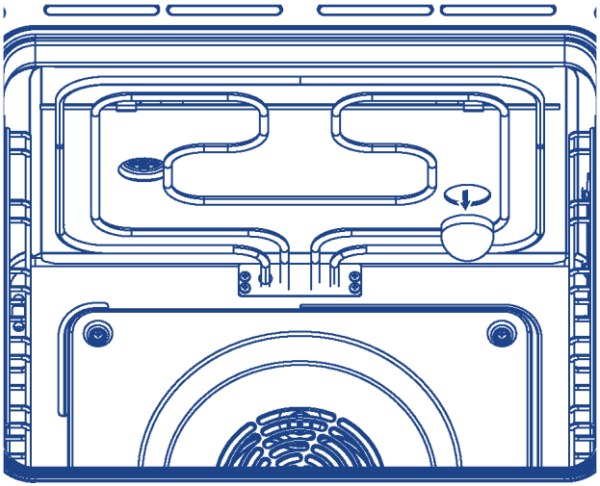
Egyes modellek 220–240 V, 50 Hz és 25 W specifikációjú G9 halogénizzókat használnak.
A csereizzót mindig puha kendővel fogja meg. Az izzó megérintése csökkenti annak élettartamát.

Az izzó cseréje
1. Az izzó kicserélése előtt hagyja lehűlni a sütőteret és a grill fűtőelemet.

FONTOS!

A folytatás előtt kapcsolja ki a sütőt a fali kapcsolónál.

2. Csavarja le az üveg búrát az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatva.
3. Óvatosan húzza ki a hibás halogénizzót.
4. Óvatosan helyezze be az új izzót.
5. Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva csavarja fel az üveg búrát.
6. Kapcsolja vissza a sütőt, és állítsa be az órát (az utasításokat lásd: „Első használat”).



Hibaelhárítási táblázat

Probléma esetén ellenőrizze az alábbi táblázatban, hogy meg tudja-e oldani. Ha a probléma nem oldható meg, vagy továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	TENNIVALÓ
Általános		
A sütő nem működik.	Nincs tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység (fali kapcsoló) be van-e kapcsolva, a biztosíték nem oldott-e le, és nincs-e áramkimaradás a környékén.
A sütő nem működik, de a kijelző világít.	A sütő automatikus sütésre van beállítva.	Az utasításokat lásd az „Automatikus sütés” című részben.
A sütő ajtajának kinyitásakor nem gyulladnak ki a lámpák.	A sütő izzója kiégett. Az ajtó nincs megfelelően felszerelve. A sütő Szabbat beállításban van:	Cserélje ki az izzó(ka)t. Az utasításokat lásd az „Ápolás és tisztítás” című részben. Az ajtó megfelelő felszerelésére vonatkozó utasításokat lásd az „Ápolás és tisztítás” című részben.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs rendesen bezárva, vagy túl gyakran nyitogatják sütés közben.	A fűtőelemek kikapcsolnak, amíg az ajtó nyitva van. Győződjön meg róla, hogy az ajtó megfelelően be van zárva, és sütés közben kerülje a gyakori nyitogatását.
A sütő ajtajában lévő üveglap megrepedt, lepattant vagy eltört.	Nem megfelelő tisztítás, vagy az üveg pereme nekiütődött valaminek.	A sütőt NEM szabad használni. Forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	TENNIVALÓ
Általános		
Érzem, hogy a szellőzőnyílásokból meleg levegő áramlik ki, miután kikapcsoltam a sütőt.	Ez természetes jelenség.	Biztonsági okokból a hűtőventilátorok továbbra is működnek, még akkor is, ha kikapcsolta a sütőt. A ventilátorok automatikusan kikapcsolnak, amikor a sütő lehűlt.
A sütő ventilátora bekapcsol, amikor olyan funkciót választok, amely nem használ ventilátort (pl. sütés vagy klasszikus sütés).	Ez természetes jelenség. A ventilátor bekapcsol, miközben a sütő előmelegszik. Kikapcsolhat, amikor a sütő elérte a beállított hőmérsékletet.	Várjon, amíg egy hosszú hangjelzés hallható, és az összes fűtésjelző világít: a sütő ekkor használatra kész.
A sütő melegít, de a kijelző sötét.	A sütő „Kijelző kikapcsolva” opcióra van állítva. A sütő Szabbat beállításban van:	A „Kijelző ki” opcióból való kilépéshez érintse meg és tartsa lenyomva az ON/OFF gombot ⏻, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a pontos idő. A Szabbat beállításból való kilépéshez érintse meg és tartsa lenyomva az ON/OFF gombot ⏻, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a pontos idő.
A sütő leállítja az automatikus sütést, amikor megpróbálom beállítani az órát.	A sütő automatikus sütésre volt állítva, amikor megpróbálta módosítani az óra beállítását.	Az óra beállítását csak akkor lehet módosítani, ha a sütő nincs automatikus sütésre állítva.
A sütő indítógombja nem működik, vagy a sütő nem indítható el, csak a „dE no” jelenik meg	A sütő demo módban van.	Tartsa lenyomva a „☼” + „⏯” gombokat 5 másodpercig a demo módból való kilépéshez. Vagy válassza le a sütőt a tápellátásról, majd kapcsolja be újra a demo módból való kilépéshez.

Probléma esetén a sütő a következőket teszi:
- ▶ automatikusan felfüggeszti a sütő összes funkcióját.
- ▶ ötször sípol.
- ▶ riasztási kódot jelenít meg.

FONTOS!

Ne kapcsolja ki a sütő hálózati tápellátását (fali kapcsoló), ha figyelmeztető kódot kap, kivéve, ha a következő táblázatban szereplő utasítások kifejezetten erre kérik. A sütőben hűtőventilátorok találhatók, amelyek a sütő alkatrészeinek hűtésére szolgálnak. A sütő túlmelegedése esetén a kikapcsolás károsíthatja a sütőt és a környező szekrényeket.

Mi a teendő, ha riasztási kód jelenik meg:

1. Ha a hangjelzés még nem állt le, érintse meg bármelyik gombot a leállításához.
2. Jegyezze fel a megjelenített riasztási kódot. Szüksége lehet erre az információra.
3. Ellenőrizze az alábbi táblázatban, hogy meg tudja-e oldani saját maga a problémát, és kövesse az utasításokat.
4. Ha sikerül megoldani a problémát, és a riasztási kód nem jelenik meg újra, akkor továbbra is használhatja a sütőt.

VAGY

Ha nem tudja saját maga elhárítani a problémát, vagy ha a figyelmeztető kód ismét megjelenik, és a probléma továbbra is fennáll: várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak, és a sütő teljesen lehűl, majd kapcsolja ki a sütő áramellátását a fali kapcsolónál, és a figyelmeztető kód adataival forduljon a hivatalos szervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

FIGYELMEZTETÉSI KÓD	LEHETSÉGES OKOK	TENNIVALÓ
Er+szám	Műszaki hiba.	1. Jegyezze fel a figyelmeztetési kódot. 2. Várja meg, amíg a hűtőventilátorok leállnak, és a sütő teljesen lehűl. 3. Kapcsolja le a sütőt a fali aljzatnál. 4. A figyelmeztetési kóddal kapcsolatos információkkal forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

GARANCIA ÉS SZERVIZ

Mielőtt a szervizhez vagy segítségért fordulna.

Ellenőrizze azokat a dolgokat, amelyeket saját maga is elvégezhet. Olvassa el a telepítési utasításokat és a használati útmutatót, és ellenőrizze a következőket:

1. A termék megfelelően van telepítve.
2. Ismeri a normál működését.

KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek és az Egyesült Királyság S.I. 3113/2013 számú, elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) vonatkozó 2013-as jogszabályának. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.



Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt. Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. Tartsa tisztán és rendben a tömítéseket, hogy a hő ne szökhessen a sütőtéren kívülre. Ha óránkénti díjszabású elektromos szerződéssel rendelkezik, a "késleltetett sütés" program egyszerűbbé teszi az energiamegtakarítást, és a főzési folyamatot a csökkentett díjszabású idősávban indítja el.

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően.

Állapot	Energia-fogyasztás	Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül
Készenléti üzemmód információval vagy állapotkijelzéssel	0,8 W	20 perc



SZÁRMAZÁSI HELY: KÍNA CE

Haier

Vgradna električna pečica

Navodila za uporabo

Model

H6 ID2L4F43EABB

Prosimo, da pred uporabo pozorno preberete ta navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

VSEBINA

VARNOST IN OPOZORILA 577
NAVODILA ZA VGRADNJO 581
PREDSTAVITEV IZDELKA 590
PRVA UPORABA 592
UPORABA FUNKCIJ 595
NAVODILA ZA KUHANJE 597
FUNKCIJE KUHANJA 599
SAMODEJNI PROGRAM ZA KUHANJE 604
NEGA IN ČIŠČENJE 622
ODPRAVLJANJE TEŽAV 633
OPOZORILNE KODE 635
GARANCIJA IN SERVIS 636

Vaša pečica je bila skrbno zasnovana tako, da med običajnim kuhanjem deluje varno. Pri uporabi upoštevajte naslednja varnostna navodila:

OPOZORILO!



Nevarnost električnega udara
Preden zamenjate žarnico v pečici, pečico izklopite na stenski vtičnici. Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali telesne poškodbe.

OPOZORILO!



Nevarnost ureznin
Bodite previdni, saj so nekateri robovi ostri.
V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

OPOZORILO!



Nevarnost požara
Med peko na dno pečice ne polagajte aluminijeve folije, posod, pladnjev, vode ali ledu, saj bi lahko s tem nepopravljivo poškodovali emajl; oblaganje pečice z aluminijasto folijo lahko povzroči celo požar.
Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora. Pri tem bi se lahko osebe opekle ali telesno poškodovane ali pa bi prišlo do požara. Shranjevanje v aparatu ali na njem: v pečici ali blizu nje se ne sme shranjevati vnetljivih snovi.
Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do pregrevanja, vžiga in telesnih poškodb.

⚠ OPOZORILO!



Nevarnost zaradi vroče površine
Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo.
Otroci naj se ne približujejo aparatu, da se ne bi opekli ali oparili.
Pri rokovanju z vročimi površinami, kot so rešetke v pečici ali posoda, uporabljajte rokavice za pečico ali drugo zaščitno opremo.
Pri odpiranju vrat pečice bodite previdni.
Pred jemanjem hrane iz pečice ali vstavljanjem v pečico počakajte, da se vroč zrak ali para razprši.
Ne dotikajte se grelnih elementov ali notranjih površin pečice.
Grelni elementi so lahko vroči, čeprav so temne barve.
Notranje površine pečice se segrejejo do temperature, ki povzroči opekline.
Med uporabo in po njej se ne dotikajte grelnih elementov ali notranjih površin pečice ter preprečite stik oblačil ali drugih vnetljivih snovi z njimi, dokler se deli ne ohladijo v zadostni meri. Druge površine aparata se lahko segrejejo do temperature, ki lahko povzroči opekline. Med te površine spadajo odprtina za odvod zraka iz pečice, površina v bližini te odprtine ter vrata pečice.
V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Da bi zmanjšali nevarnost požara, električnega udara, telesnih poškodb ali škode pri uporabi pečice, upoštevajte pomembna varnostna navodila, navedena v nadaljevanju.

- Pred uporabo pečice preberite vsa navodila. Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, kot je opisan v teh navodilih.
- Pravilna vgradnja: poskrbite, da vaš aparat pravilno namesti in ozemlji usposobljen tehnik.
- Ločilno stikalo: poskrbite, da je pečica priključena na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop iz napajanja.
- Otroci se ne smejo igrati z gospodinjskimi aparati.
- Otrok ne puščajte brez nadzora. Otroci ne smejo biti sami ali brez nadzora v prostoru, kjer se uporablja aparat. Nikoli ne smejo sedeti ali stati na katerem koli delu aparata.
- Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, če niso pod stalnim nadzorom. Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe

z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.

- Na vrata pečice ne postavljajte težkih predmetov.
- Nosite ustrezna oblačila. Med uporabo aparata ne nosite ohlapnih ali visečih oblačil. Če pridejo v stik z elementom ali vročo površino, se lahko vžgejo ali stopijo, zaradi česar se lahko opečete.
- Servisiranje s strani uporabnika: ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela lahko izvede le usposobljen tehnik.
- Goreče maščobe ne gasite z vodo.
- Zadušite plamen ali uporabite gasilni aparat na suhe kemikalije ali peno.
- Uporabljajte le suhe rokavice za peko ali držala za lonce.
- Vlažna ali mokra držala za lonce na vročih površinah lahko povzročijo opekline zaradi pare. Preprečite stik držal za lonce z vročimi območji ali grelnimi elementi. Kot držalo za lonec ne uporabljajte brisače ali debele krpe. Lahko se zažge.
- Ne segrevajte zaprtih posod s hrano. V njih lahko nastane pritisk, zaradi katerega lahko posoda poči in povzroči telesne poškodbe.
- Varno ravnanje s hrano: hrana naj bo pred in po kuhanju v pečici čim krajši čas. To preprečuje kontaminacijo z organizmi, ki bi lahko povzročili zastrupitev s hrano. Posebno previdni bodite ob toplem vremenu.
- Zračne odprtine pečice morajo biti vedno neovirane.
- Aparata ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Pozor: odprtina na vrhu pečice je del hladilnega sistema pečice, zato lahko iz nje piha vroč zrak.
- Postavitev polic v pečici: police vedno postavite na želeno mesto, ko je pečica hladna (pred segrevanjem). Če je treba polico odstraniti, ko je pečica vroča, preprečite stik rokavic ali držal za lonce z vročimi grelnimi elementi v pečici ali na dnu pečice.
- Tesnila pečice ne čistite in nanj ne nanašajte nobenih čistil za pečico. To je bistveno za dobro tesnjenje, ki zagotavlja učinkovito delovanje pečice. Bodite previdni, da ga ne odrgnete, poškodujete ali premaknete.
- Aparata ne vgradite in ne uporabljajte, če je poškodovan ali ne deluje pravilno. Če prejmete poškodovan izdelek, se takoj obrnite na prodajalca ali monterja.
- Ko pečica proizvaja paro, ne odpirajte vrat, da preprečite nevarnost opeklin.
- Ne uporabljajte čistil za pečice, agresivnih/abrazivnih čistil, voskov ali polirnih sredstev. Na nobenem delu pečice ali okoli njega se ne sme uporabljati komercialnega čistila za pečice, oblog za pečice ali kakršnega koli zaščitnega premaza. Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte

agresivnih/abrazivnih čistil, kovinskih gobic ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.

- Čistite samo dele, ki so navedeni v tem priročniku.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika za čiščenje katerega koli dela pečice.
- Nad pečico ne shranjujte predmetov, ki bi jih lahko želeli otroci. Če se otroci povzpnejo na pečico, da bi vzeli predmete, se lahko opečejo ali telesno poškodujejo.
- Uporabljajte samo posodo za peko, ki je odobrena za uporabo v pečici. Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.
- Prepričajte se, da so bile plastične prevozne matice odstranjene s stranskih nosilcev in zamenjane s priloženimi kovinskimi pritrdilnimi maticami.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Hrane ne postavljajte neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabljajte pergamentni papir in/ali primerne pekače ali posodo za peko.

VARNOST IN OPOZORILA

OPOZORILO!



Nevarnost električnega udara
Pred izvajanjem kakršnegakoli vzdrževanja ali popravil aparat vedno izklopite iz električnega napajanja. Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna. Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali telesne poškodbe.

OPOZORILO!



Nevarnost požara
Za priključitev tega aparata na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razdelilnikov.
Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do pregrevanja, opeklin ali požara.

OPOZORILO!



Nevarnost ureznin
Bodite previdni - robovi plošče so ostri. V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

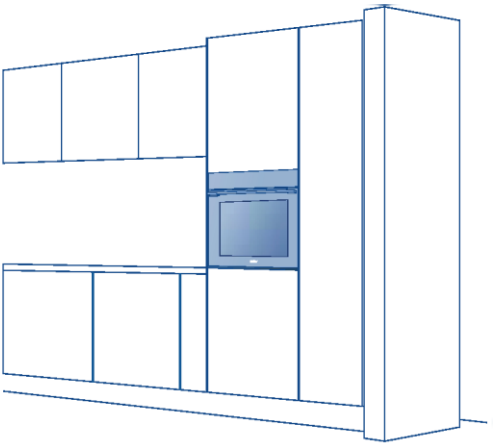
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

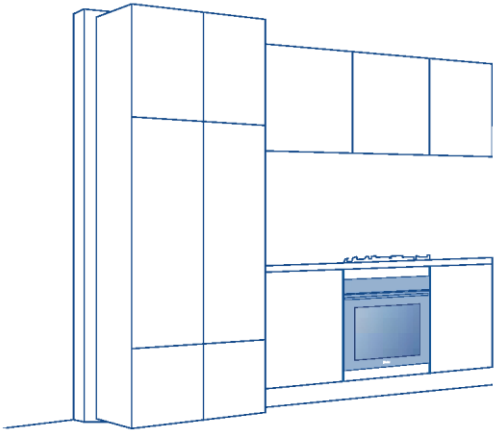
Da preprečite nevarnost, pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
Ta aparat lahko vgradi in priključi na omrežno napajanje izključno ustrezno usposobljena oseba in sicer v skladu s temu navodili za namestitev ter ob upoštevanju vseh veljavnih lokalnih gradbenih in električnih predpisov.
Nepravilna vgradnja aparata lahko povzroči razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
Če je napajalni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe. Ločilno stikalo: prepričajte se, da je pečica priključena na električni tokokrog, ki vsebuje ločilno stikalo, ki omogoča popolno prekinitev napajanja v skladu z lokalnimi predpisi o električnih napeljavah. Pečica mora biti ozemljena. Embalažo ustrezno zavrzite.
Da bi zmanjšali vpliv na okolje, embalažne materiale po možnosti reciklirajte.

Vizualizacije vgradnje

A

Vgradnja v visoko omaro

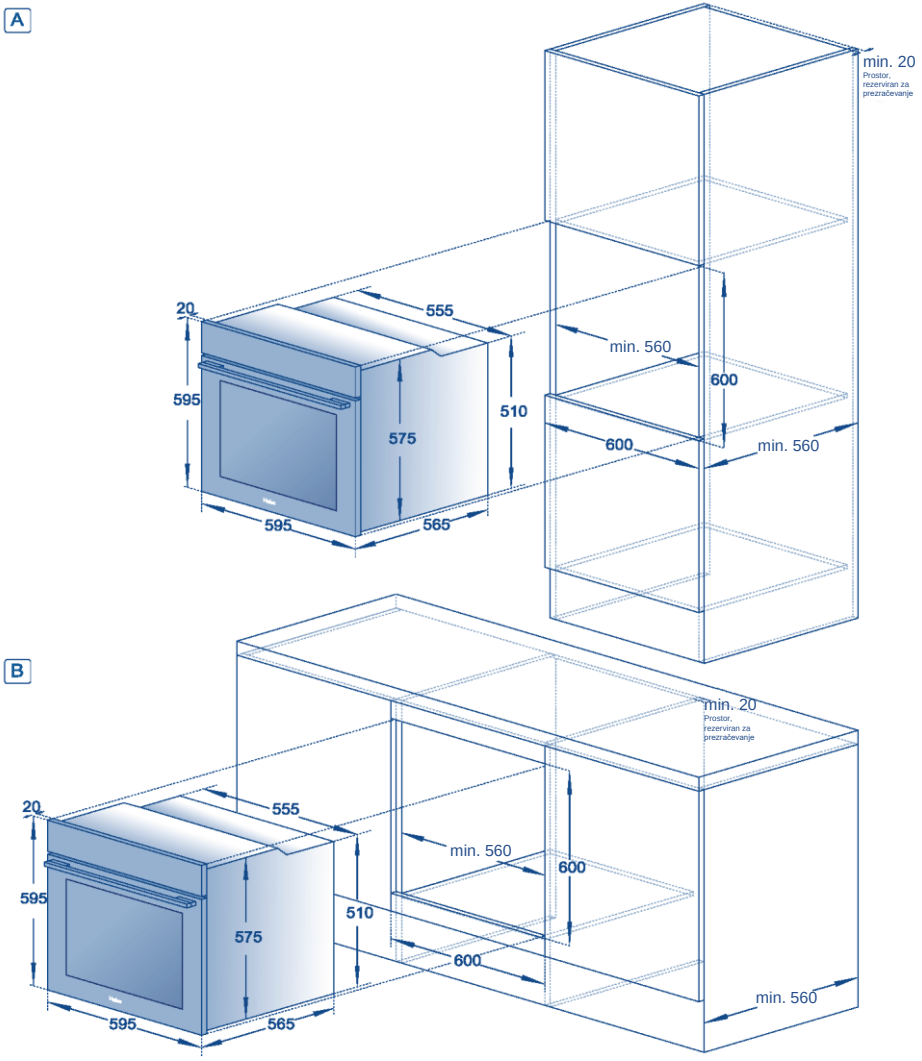




B

Vgradnja v osnovno enoto

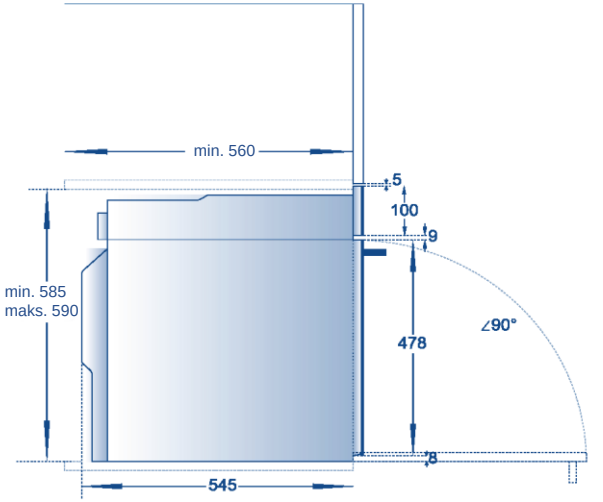
Dimenzije vgradnje



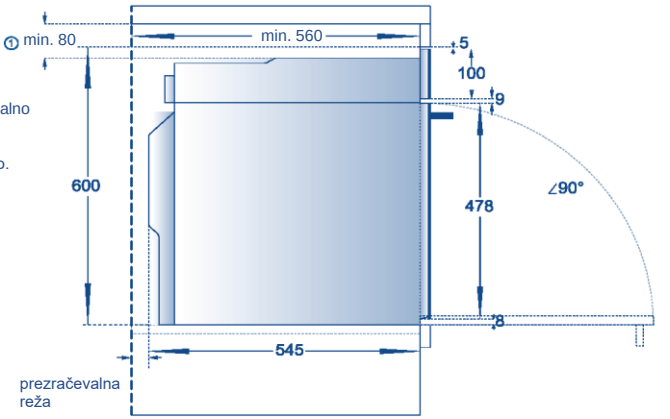
*mere v mm

Pogled s strani

A



B

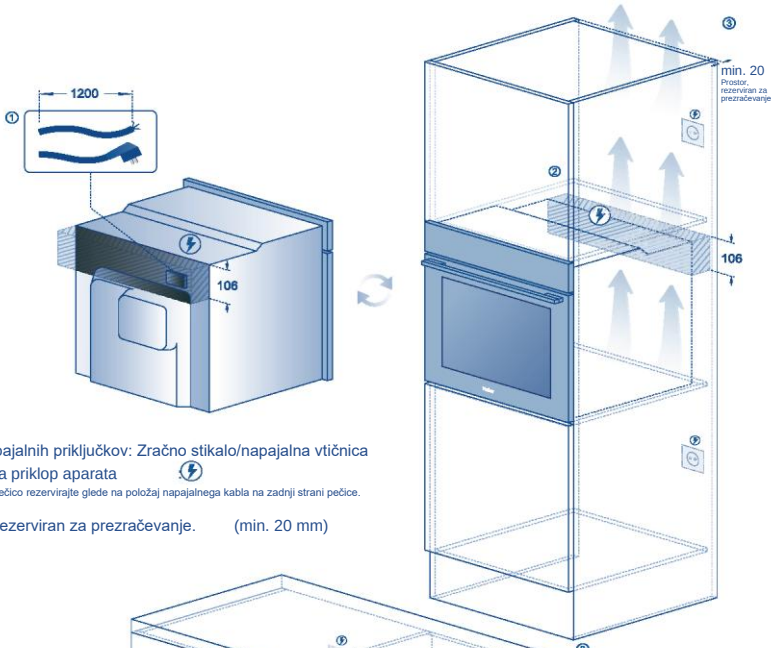


① Če bo pečica vgrajena v osnovni element pod kuhalno ploščo, je treba upoštevati VGRADNO globino, ki je potrebna za kuhalno ploščo.

*mere v mm

Priključki in prezračevanje

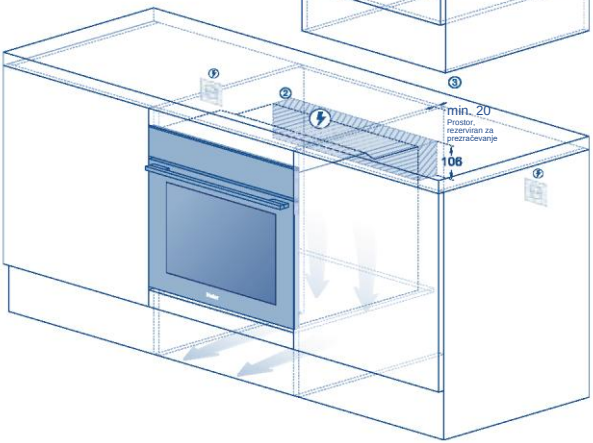
A



① Vrste napajalnih priključkov: Zračno stikalo/napajalna vtičnica
② Prostor za priklop aparata
*Vtičnico za pečico rezervirajte glede na položaj napajalnega kabla na zadnji strani pečice.

③ Prostor, rezerviran za prezračevanje. (min. 20 mm)

B



*mere v mm

RAZPAKIRANJE PEČICE

POMEMBNO!
DVIGANJE: Med dviganjem pečice ne držite ročaja vrat. Uporabite ročaje ob strani ohišja (če so na voljo).

Odstranite vso embalažo in jo odložite na odgovoren način. Reciklirajte predmete, kjer je to mogoče.
Razpakirano pečico postavite na lesene klade ali podobno podlago, da ne poškodujete njenega spodnjega roba.



POMEMBNO!
Ko pečico vzamete iz kartonske škatle, pazite, da ne poškodujete spodnjega roba, saj je ta pomemben tako za prezračevanje kot za odvod odvečne kondenzacije.

Seznam dodatkov	Globok pekač	Pladenj Airfry	Stojalo za žar	Stranska vodila	Vijaki
Količina	1	1	1	1 par	2

POMEMBNO!
Pekači se med peko lahko deformirajo, kar je povsem običajno. Ko se ohladijo, bodo ponovno pridobili prvotno obliko.

PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

POMEMBNO!

- Priključitev pečice na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba.
- Pečica mora biti ozemljena.
- Preden pečico priključite na električno omrežje, preverite, ali je domača električna napeljava primerna za porabo električne energije, ki jo potrebuje pečica (kot je navedeno na napisni ploščici).
- Napetost ustreza vrednosti, navedeni na napisni ploščici.

Koda načina	Prostornina	Nazivna moč	Nazivna napetost	Nazivna frekvenca
H6 ID2L4F43EABB	78 L	3500 W	220–240 V~	50–60 Hz

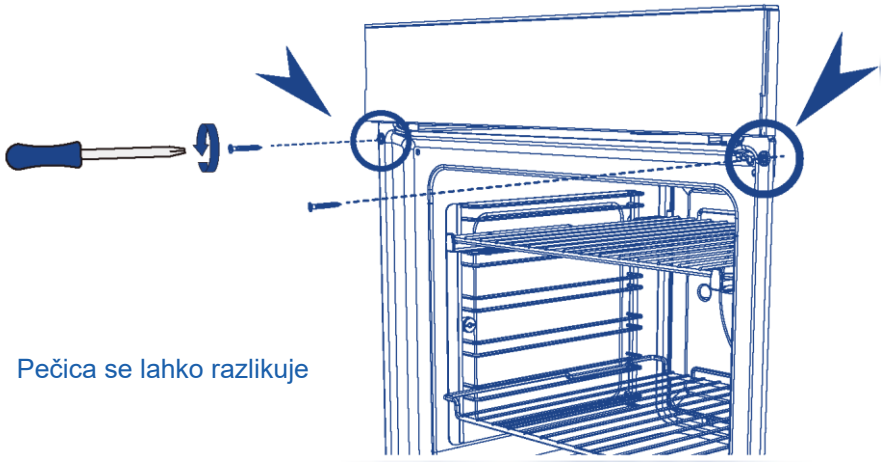
Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo. Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.

PRITRDITEV PEČICE V KUHINJSKO OMARICO

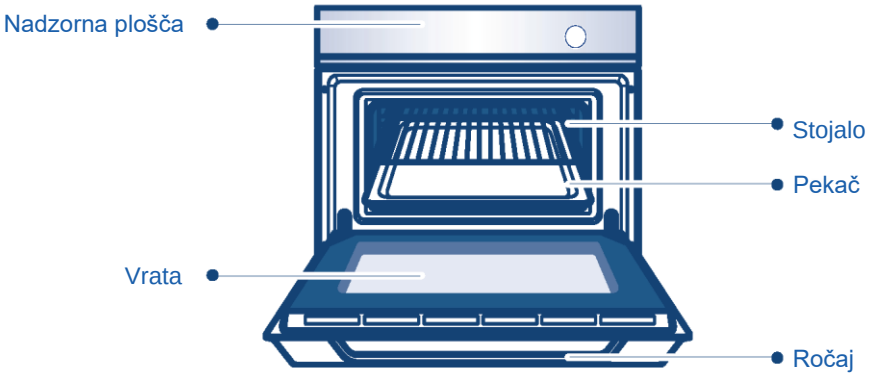
1.Pečico postavite v pripravljeno nišo.
POMEMBNO!
Med dviganjem pečice ne držite ročaja vrat.
2.Povsem odprite vrata pečice.
3.Pečico s priloženimi vijaki pritrdite v kuhinjsko omarico.

POMEMBNO!

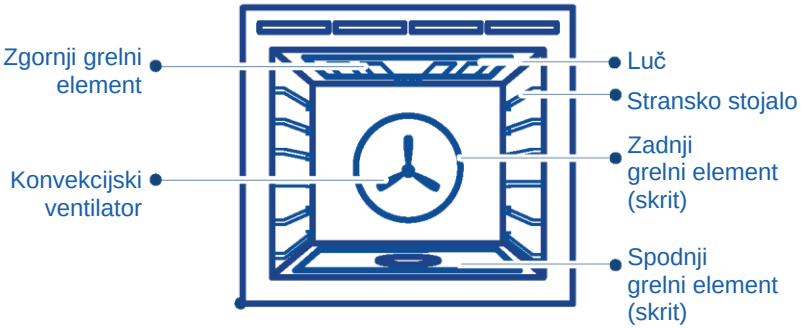
- Vijakov ne zategnite prekomerno.
- Pečice ne prilepite v kuhinjsko omarico s silikonom ali lepilom. S tem bi otežili prihodnje servisiranje. Podjetje Haier ne bo krilo stroškov odstranitve pečice niti stroškov škode, ki bi nastala zaradi te odstranitve.



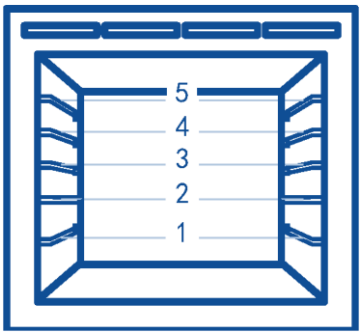
Pečica se lahko razlikuje



OGREVALNI SISTEM



POLOŽAJI POLIC



NADZORNA PLOŠČA



PRIKAZOVALNI INDIKATOR



Ko pečico prvič vklopite ali po izpadu električnega toka, boste morali nastaviti uro, da boste lahko pečico uporabljali.

1. Nastavitev ure

1. Na zaslonu bo utripalo 12:00.
2. Z gumbom ○ nastavite čas.
3. Pritisnite gumb ○ za potrditev, sicer se bo ura potrdila samodejno; nato lahko spremenite glasnost zvoka.



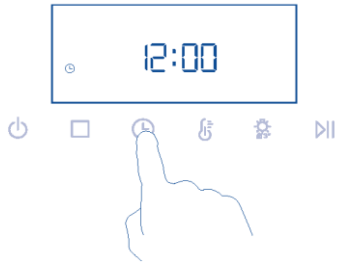
2. Sprememba glasnosti zvoka

1. Po potrditvi ure se bo odprl vmesnik za nastavitev glasnosti, na zaslonu pa bo na mestu 3 utripalo »Uo«.
2. Z gumbom ○ nastavite glasnost.
3. Pritisnite gumb ○ za potrditev ali pa se bo glasnost potrdila samodejno.



3. Spreminjanje časa

1. Z neprekinjenim dotikanjem ◷ lahko izbirate med 3 funkcijami v ciklih. Ko se prikaže indikator ◷, prenehajte z dotikanjem.
2. Z gumbom ○ nastavite čas. Čas se bo samodejno potrdil v 6 sekundah po tem, ko prst umaknete s plošče.



4. Uporaba pečice

1.Ko aparat prvič vklopite, preide v stanje pripravljenosti, zaslon se v celoti prikaže za 1 sekundo, zasliši se zvočni signal, ura pa prikaže privzeti čas 12:00 in utripa.
2.V stanju pripravljenosti pritisnite in 1 sekundo držite gumb za vklop, da aparat vklopite. Po zagonu je privzeto izbrana prva funkcija.
3.Z gumbom ○ izberite funkcijo.
4.Dotaknite se, s pomočjo gumba ○ nastavite temperaturo.
5.Dotaknite se, s pomočjo gumba ○ nastavite čas delovanja.
6.Enkrat pritisnite tipko ⏯ in pečica bo začela delovati; še enkrat pritisnite tipko ⏯, da prekinete delovanje; pritisnite tipko ⏯ in jo držite 3 sekunde, da delovanje prekličete.
7.Uporabite ☐, da se vrnete na vmesnik za izbiro funkcij.

5. Priprava pečice

Pomembno je, da pečico pred prvo uporabo za kuhanje ali peko pripravite za delovanje. S pripravo se bodo sežgali vsi ostanki iz proizvodnje, kar bo zagotovilo, da boste že od samega začetka dosegli najboljše rezultate.



1.Pritisnite ☐ in z gumbom ○ izberite funkcijo Peka.
Vsaka funkcija ima vnaprej nastavljeno temperaturo; če nastavitve temperature ne spremenite, pa se bo pečica začela segrevati na vnaprej nastavljeno temperaturo za peko 180 °C.
2.Dotaknite se in z gumbom ○ nastavite temperaturo na 200 °C.
Dotaknite se ⏯ za zagon.

- ▶ Medtem ko se pečica segreva, bo indikator temperature izmenično prikazoval dejansko in nastavljeno temperaturo.
- ▶ Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se bo oglasil zvočni signal.

Kazalnik začne prikazovati nastavljeno temperaturo.
3.Po 30 minutah izberite funkcijo Ventilator Žar . Temperaturo pustite na 200 °C 5 minut.
4.Po 5 minutah izberite funkcijo Ventilator Prisiljeno . Temperaturo pustite na 200 °C 20 minut.
5.Po 20 minutah izklopite pečico.

- Med postopkom kondicioniranja bo nastal značilen vonj in pojavila se bo majhna količina dima, saj bodo izgoreli ostanki iz proizvodnje. To je normalno, vendar poskrbite, da je kuhinja med pripravljanjem pečice dobro prezračena.
- Ko se pečica ohladi, jo obrišite z vlažno krpo in blagim čistilom ter jo temeljito posušite.

Uporaba funkcije ure

Nastavitev časa lahko kadarkoli spremenite z gumbom ○.
Večkrat pritisnite 🕒, da v zaporedno nastavite čas kuhanja, časovnik in čas dneva.

- ▶ Števec odšteva v minutah (h:min), dokler ne doseže zadnje ure kuhanja, ko začne odštevati v sekundah (min:s).
- ▶ Časovnik lahko nastavite na največ 23 ur in 59 minut.

1. Nastavitev trajanja kuhanja

1.Pritisnite 🕒. Prikazal se bo indikator trajanja kuhanja |→|.
2.Nastavite čas z vrtenjem gumba ○.
3.Čas kuhanja se bo nastavil 6 sekund po tem, ko prst umaknete s plošče.

- ▶ Če želite preveriti uro, se dotaknite 🕒, da izberete 🕒. To ne ustavi časovnika.

Sprememba nastavitve časa kuhanja
1.Dotaknite se 🕒, da izberete preostali čas |→|.
2.Z gumbom ○ nastavite nov čas.
3.Zapustite zaslon in čas bo potrjen v 5 sekundah.

Ko se nastavljen čas izteče

- ▶ Na zaslonu se bo prikazalo »KONEC«, pečica bo prenehala s peko, vsakih nekaj sekund pa se bo oglasil zvočni signal.
- ▶ Na zaslonu se bo ponovno prikazalo »Trajanje zadnje uporabe«.

POMEMBNO:

- ▶ Če začnete s kuhanjem, ne da bi nastavili čas kuhanja, bo pečica delovala neprekinjeno, dokler kuhanja ne ustavite ročno, na zaslonu pa se bo beležil čas od 00:00.
- ▶ Če zaslon beleži čas in nastavite trajanje, bo zaslon odštevал preostali čas do izteka nastavljenega časa.
- ▶ Če nastavite čas kuhanja, bo pečica prenehala delovati, ko bo čas potekel.
- ▶ Trajanja za funkcije Aqua Clean ni mogoče nastaviti.

2. Nastavitev časovnika

Za nastavitev odštevanja.
Ta funkcija nima nobenega vpliva na delovanje aparata.
Izberite in nastavite čas. Ko se čas izteče, se oglasi zvočni signal.
Časovnik se lahko uporablja tudi, ko je aparat izklopljen.

Nastavite časovnik, ki vas bo opomnil, da morate začeti ali končati delo.
1.Pomaknite in se ga prenehajte dotikati, ko se prikaže indikator .
2.Nastavite časovnik tako, da zavrtite gumb .
3.Časovnik se bo nastavil 6 sekund potem, ko se s prstom prenehate dotikati zaslona.
4.Na zaslonu se bo prikazoval preostali čas v obliki odštevanja.
5.Ko se čas izteče, se bo za nekaj sekund oglasil zvočni signal.

Preklic nastavitve časovnika
1.Pomaknite in se ga prenehajte dotikati, ko se prikaže indikator .
2.Zavrtite gumb , da nastavite čas na 00:00, in se dotaknite , da prekličete časovnik.

Splošna navodila

Ta pečica je zasnovana tako, da lahko njene štiri grelne elemente in zadnji ventilator uporabljate v različnih kombinacijah, kar vam zagotavlja izboljšano delovanje in široko paleto funkcij, s katerimi lahko vse vrste hrane pripravite do popolnosti.

1. PEKA

Za najboljše rezultate pri peki vedno predhodno segrejte pečico.
Ko bo dosežena nastavljena temperatura, se bo oglasil zvočni signal.

- Med segrevanjem pečice je lahko vklopljen element žara.
- Ne odpirajte vrat, dokler kuhanje ni vsaj 3/4 končano.
- Poskrbite, da se pekači ne dotikajo drug drugega ali sten pečice.
- Če pripravljate dvojno količino iz recepta (zlasti piškote), boste morda morali čas peke podaljšati za nekaj minut.
- Vrsta posode vpliva na trajanje peke. Temne posode absorbirajo toploto hitreje kot odbojne posode; pri steklenih posodah je morda potrebna nižja temperatura.
- Pri peki na več policah je morda potrebno prav tako nekoliko podaljšati čas peke.
- Pri peki na več policah vedno pustite nekaj prostora med policami, da omogočite kroženje zraka.

Vodnik za položaje polic
Pekač postavite na polico tako, da bo zgornji rob pekača blizu sredine notranjosti pečice

2. PEČENJE

- Za pečenje mesa, piščanca ali zelenjave uporabite program ventilatorski žar ali ventilatorsko pečenje.
- Pečenke brez kosti, zvite ali polnjene pečenke se pečejo dlje kot pečenke s kostmi.
- Perutnina mora biti dobro pečena, tako da iz nje izteka prozoren sok, notranja temperatura pa mora znašati 75 °C.
- Če uporabljate vrečko za pečenje, izberite nastavitev Ventilatorsko pečenje ali Ventilator prisiljeno in upoštevajte navodila proizvajalca.
- Če raje pečete v pokriti posodi, uporabite funkcijo Ventilatorsko pečenje in temperaturo povišajte za 20 °C.

- Večje kose mesa kuhajte pri nižji temperaturi in dlje časa. Meso se bo speklo bolj enakomerno.
- Meso vedno pecite tako, da je maščobna stran obrnjena navzgor. Na ta način morda ne bo potrebno premazovanje.
- Meso po pečenju vedno pustite počivati vsaj 10 minut, da se sokovi umirijo.
- Ne pozabite, da se bo meso še nekaj minut kuhalo tudi potem, ko vzamete iz pečice.

3. PEČENJE NA ŽARU

- To je bolj zdrava alternativa cvrtju.
- Med uporabo žara naj bodo vrata pečice vedno popolnoma zaprta.
- Če uporabljate steklene ali keramične posode, se prepričajte, da prenesejo visoke temperature žara.
- Da ne bi prebodli mesa in s tem povzročili iztekanje sokov, meso med peko obrnite s kleščami ali lopatico.
- Meso premažite z majhno količino olja, da bo med peko ostalo sočno. Druga možnost je, da meso pred peko na žaru namočite v marinadi (vendar upoštevajte, da se nekatere marinade lahko hitro zažgejo).
- Če je mogoče, na žaru pecite kose mesa podobne debeline hkrati. Tako bo pečenje enakomerno.
- Med peko na žaru vedno pozorno spremljajte hrano, da se ne bi ožgala ali zažgala.

Vodnik za položaje polic

- Za tanjše kose mesa ter za opekanje ali porjavenje hrane uporabite višji položaj police.
- Debelejše kose mesa je treba peči na nižjih rešetkah ali pri nižji nastavitvi žara, da se zagotovi enakomerno pečenje.

4. POGREVANJE

- Za pogrevanje hrane uporabite funkcijo Peka ali Ventilatorska peka. Načina Peka ali Ventilatorska peka sta še posebej primerna za pogrevanje peciva, saj bo toplota od spodaj pomagala, da bo testo ponovno postalo hrustljavo.
- Hrano vedno pogrejte tako, da je zelo vroča. S tem se zmanjša tveganje okužbe s škodljivimi bakterijami.

Splošna navodila

POMEMBNO!

- Glede na model so morda na voljo le nekatere od teh funkcij.
- Vse funkcije uporabljajte pri zaprtih vratih pečice.

1. Statično 

zgornji zunanji in spodnji element

- Toplota prihaja tako iz zgornjega in spodnjega grelnega elementa. Ventilator se pri tej funkciji ne uporablja.
- Idealno za torte in jedi, ki jih je treba peči dlje časa ali pri nizkih temperaturah.
- Ta funkcija ni primerna za peko na več policah.

Idealno za vlažna živila, katerih peka traja dlje, npr. bogata sadna torta.

2. Na več nivojih 

ventilator in zadnji element

- Pekači s piškoti, spečenimi na različnih policah, so zunaj hrustljavi, v sredini pa mehki.
- Meso in perutnina sta okusno zapečena in cvrčeča, hkrati pa ostaneta sočna in mehka.
- Enolončnice so pripravljene do popolnosti, njihovo ponovno segrevanje pa je hitro in učinkovito.
- Če recept pretvarjate iz statičnega v večstopenjski način, priporočamo, da skrajšate čas peke ali znižate temperaturo za približno 20 °C.
- Pri izdelkih z daljšim časom peke (npr. več kot eno uro) je morda treba skrajšati čas in znižati temperaturo.

Idealno za peko piškotov, keksov, čajnih kolačev, mafinov in tortic v skodelicah.

3. Žar + ventilator 

ventilator ter zgornji notranji in zunanji grelni element

- Ta funkcija izkorišča močno toploto zgornjih grelnih elementov za porjavitev zgornje strani, ventilator pa poskrbi za enakomerno peko hrane.
- Meso, perutnina in zelenjava se odlično spečejo; hrana je zunaj hrustljava in zapečena, notranjost pa ostane sočna in mehka.

Idealno za celega piščanca, goveji file ali za peko na žaru vaših najljubših piščančjih jedi, rib in zrezkov.

4. Dvojni žar 

zgornji notranji in zunanji element

- Oba zgornja grelna elementa oddajata intenzivno sevalno toploto. Med nastavitvama »LO« in »HI« (100-odstotna moč) je 11 stopenj.
- Predgretje ni nujno, čeprav nekateri raje počakajo, da se grelni element nekaj minut segreva, preden pod žar položijo hrano.
- Najprimernejša funkcija za »dokončanje« številnih jedi, na primer za zapečenje površine krompirjevega gratina in frittate.

Idealno za opekanje kruha ali za dodatno rjavenje, s katerim jedi »dodate piko na i«.

5. Konvekcija + ventilator 

ventilator ter zgornji zunanji in spodnji element

- Ventilator pečice zagotavlja kroženje vročega zraka iz zgornjega zunanjega in spodnjega grelnega elementa ter njegovo razporeditev po notranjosti pečice.
- Pripravljena hrana običajno porjavi hitreje kot hrana, pripravljena s tradicionalno funkcijo Statično.
- Morda boste morali skrajšati čas, ki je priporočen v tradicionalnih receptih.
- Funkcijo Konvekcija + ventilator pri nizki temperaturi, npr. 50 °C, uporabljajte za sušenje sadja, zelenjave in zelišč.

Idealno za peko na eni rešetki, ki traja manj kot eno uro, na primer za mafine, čajne kolače in tortice v lončnih ali jedi, kot so enčilade.

6. Peka peciva 

ventilator in spodnji element

Ta funkcija bo pečico na 180 °C v približno 8 minutah.

- Ventilator razširja toploto iz spodnjega grelnega elementa po celotni pečici.
- Zagotavlja intenzivno segrevanje spodnjega dela živil in omogoča nežno rjavenje zgornjega dela.

Idealno za sladka in slana peciva ter občutljive jedi, ki zahtevajo hrustljavo podlago in rahlo porjavenje na površini, npr. fritata, quiche.

7. Pečenje 

stopnja 1: ventilator ter zgornji notranji in zunanji element
stopnja 2: zgornji notranji in spodnji element

- Zapečenje: začetna 20-minutna faza, v kateri se pečenka hrustljavo zapeče in porjavi, zunanja plast mesa pa se karamelizira.
- Kuhanje pri vnaprej nastavljeni temperaturi: po začetnem zapečenju se bo temperatura za preostanek časa kuhanja znižala na vnaprej nastavljeno raven, kar bo zagotovilo mehko in sočno pečenko.
- Pečice ni treba predgreti. Hrano je treba vstaviti v pečico pred zagonom funkcije.
- Po želji uporabite stojalo za žar ali mrežo, ali pa zelenjavo položite pod pečenko, da vanjo odteče sok mesa. Tako bo vroč zrak lahko krožil tudi pod mesom.

Idealno za pečenje mesa in zelenjave. Priporočen je velik kos mesa.
Za boljši rezultat lahko uporabite sondo za meso.

POMEMBNO!

Funkcija pečenja je razdeljena na dva koraka:
1. korak: V prvih 20 minutah bo pečica uporabljala ventilator ter zgornji notranji in zunanji element (če temperatura doseže 250 °C, se bo pečica samodejno prenehala segrevati).
2. korak: Ko se temperatura zniža na nastavljeno vrednost, bo pečica uporabljala zgornji notranji in spodnji element.
Če je nastavljen čas peke krajši od 20 minut, bo pečica izvedla le prvi korak.

8. Spodaj 

samo spodnji element

- Toplota prihaja izključno iz spodnjega elementa, ventilator se ne uporablja.
- Pecite le na enem nivoju hkrati.
- V zgornjem delu pečice bo temperatura višja.

Idealno za jedi, ki zahtevajo nežno peko in imajo testo kot osnovo, kot so kremne tortice, pite, quiche in sirov kolač ali vse, kar ne zahteva neposredne toplote in porjavenja na vrhu.

9. Zračno cvrtje 

- Hrano razporedite po pekaču ali košarici za peko na vročem zraku, da boste dosegli boljši rezultat pri pripravi.
- Posnema pogoje v cvrtniku na vroč zrak.
- Bolj zdrav način cvrtja, pri katerem hrana postane hrustljava, pri tem pa se porabi manj olja. Za najboljše rezultate hrano premažite z 1–2 jedilnimi žlicami olja.
- Za predpakirano hrano: če proizvajalec v navodilih za pripravo priporoča uporabo funkcije, ki ne vključuje ventilatorja, znižajte temperaturo za 20 °C.
- Peka na eni polici: pecite v zgornjem delu pečice, vendar ne na najvišji polici.
- Predgrevanje ni potrebno. Za najboljše rezultate priporočamo, da hrano v pečico vstavite takoj po zagonu funkcije.

Idealno za:
hrano, ki se pripravlja iz zamrznjenega stanja, ali za hrano v testu in panirano hrano, ki se običajno cvre v olju.

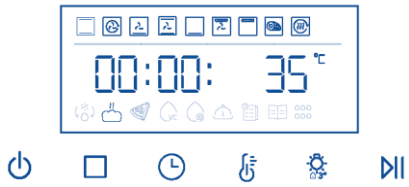
- Za najboljšo izkušnjo pri kuhanju vam priporočamo, da se sklicujete na spodnjo tabelo. Vsaka funkcija ima vnaprej nastavljeno temperaturo, ki jo lahko prilagodite glede na vrsto in težo hrane.

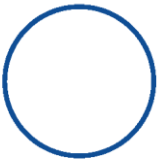
Hrana	Police	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Ocvrt krompirček	Pekač	205	15~20	4
Ocvrt krompirček	Košarica za zračno cvrtje	205	15~20	3
Krompirjeve polpete	Stojalo	200	20~25	3
Piščančji kroketi	Pekač	200	18~23	4
Piščančji kroketi	Košarica za zračno cvrtje	205	18~23	3
Piščančje perutnice	Stojalo	180	20~25	3

Ikona	Funkcija	Pred nastavljena temperatura (°C)	Temperaturni razpon (°C)	Razpon trajanja	Predgretje
	Statično	180	30–300	00:01–23:59	√
	Na več nivojih	160	30–300		√
	Žar + ventilator	180	30–250		√
	Dvojni žar	HI	LO,1–9,HI		×
	Konvekcija + ventilator	200	30–250		√
	Peka peciva	160	30–250		√
	Pečenka	165	30–250		×
	Spodaj	160	30–220		√
	Zračno cvrtje	200	160–275		×

SAMODEJNI PROGRAM ZA KUHANJE

Pametni program vam lahko pomaga pri učinkovitejšem in okusnejšem kuhanju hrane, prav tako pa olajša čiščenje vašega aparata.





Inteligentni program lahko izberete tako, da z vrtenjem gumba ○ preklopite med vsemi funkcijami.

1. Uporaba vzhajanja

To funkcijo uporabite za vzhajanje testa pred peko. Po potrebi lahko testo vzhajate večkrat.

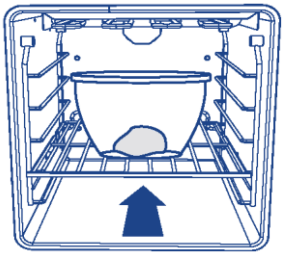
POMEMBNO!

- ▶ Za vzhajanje testa so potrebne nizke temperature.
- ▶ Pečica deluje samodejno pri vnaprej nastavljeni temperaturi.
- ▶ Ta funkcija deluje le, če je notranjost pečice ohlajena.

1.Z gumbom ○ se pomaknite na možnost Vzhajanje testa. Na zaslonu se bo prikazala prednastavljena temperatura 35 °C.
Opomba: če je notranjost pečice prevroča:

- ▶ Oglasil se bo zvočni signal, bo utripal in morda se bo vklopil ventilator.
- ▶ Odprite vrata, da se pečica ohladi.

Testo položite v skledo, odporno na toploto, pokrijte s plastično folijo ali čisto vlažno krpo, nato pa posodo postavite na sredino pečice.



2. Glede na vaše kuharske izkušnje lahko nastavite čas vzhajanja testa.

3. Dotaknite se ⏯, da začnete vzhajanje.
Če nastavite trajanje, bo zaslon prikazoval odštevanje preostalega časa.

POMEMBNO!
Testa ne vstavljajte v pečico, dokler se ta ne ohladi.

4. Če nastavite čas vzhajanja testa, se bo funkcija vzhajanja testa zaključila, ko bo ta čas potekel.
Oglasil se bo zvočni signal in skledo lahko vzamete iz pečice.
Preverite, ali je testo dovolj vzhajalo (testo bi moralo biti videti precej večje).
Da preverite, ali je testo vzhajalo, ga nežno pritisnite s prstom. Vdolbina bi se morala počasi zapolniti.
▶ Če ne nastavite trajanja, morate spremljati vzhajanje testa in ga ustaviti tako, da ob koncu vzhajanja testa pridržite tipko ▷||.

Če želite testo še enkrat vzhajati:

Pritisnite □ in se s pomočjo gumba ○ pomaknite nazaj na funkcijo Vzhajanja testa.
Sledite navodilom na prejšnji strani, da ponastavite funkcijo Vzhajanja testa.

5. Prekinitev funkcije Vzhajanje testa
Dotaknite se in pridržite ▷|| ali pa se pomaknite na drugo funkcijo.

2. Uporaba funkcije odmrzovanja

To funkcijo uporabite za odmrzovanje hrane pred kuhanjem.

POMEMBNO!
Za odmrzovanje so potrebne nizke temperature.
Pečica deluje samodejno pri vnaprej nastavljeni temperaturi.
1.Z gumbom ○ se pomaknite na možnost Odmrzovanje .
Opomba: Na zaslonu se bo prikazala prednastavljena temperatura 35 °C.
2.Odstranite embalažo hrane in jo položite hrano na krožnik. Hrane ne pokrivajte s skledo ali krožnikom, saj se zaradi tega lahko podaljša čas odmrzovanja. Uporabite prvo polico od spodaj.
3.Pritisnite ▷|| za začetek odmrzovanja.
Če želite, lahko nastavite trajanje pred začetkom odmrzovanja; na zaslonu se bo odštevalo preostali čas.

3. Sous-Vide VC

1.To funkcijo uporabite za kuhanje hrane pri nižji temperaturi kot pri običajnem kuhanju. Meso, zelenjavo ali sadje lahko skuhate tako, da postanejo mehki in sočni. Z živili ravnajte zelo skrbno, da zagotovite boljšo kakovost.

POMEMBNO ZA VARNOST HRANE:

- Uporabljajte visokokakovostno surovo hrano, ki je čim bolj sveža.
- Surovo hrano pred pripravo vedno hranite v ustreznih pogojih.
- Surovo hrano pred kuhanjem vedno očistite.
- Za dobre in varne rezultate pri kuhanju vedno pripravljajte hrano v skladu z vrednostmi, navedenimi v tabelah za kuhanje.
- Da bi se izognili varnostnim težavam, hrane ne smemo dalj časa hraniti pri temperaturi pod 60 °C.
- Za pripravo pri nizkih temperaturah se lahko uporabljajo le živila, ki jih je mogoče jesti surova in le za kratek čas.
- Hrana, ki je pravkar prišla iz pečice v načinu VC, je najbolj okusna; priporočljivo je, da jo pojeste takoj po pripravi. Lahko: hitro znižate temperaturo (hrano lahko potopite v ledeno kopel in jo shranite v hladilnik), hrano pa lahko v hladilniku hranite 2–3 dni.
- Funkcije Sous-Vide ne uporabljajte za pogrevanje ostankov hrane.
- Surovo in kuhano hrano vedno hranite ločeno, da se ne dotikata.
- Za meso in zelenjavo ne uporabljajte istih pripomočkov. Če to storite, pripomočke temeljito operite.
- Pri receptih, ki vsebujejo surova jajca, poskrbite, da beljaki ali rumenjaki ne pridejo v stik z zunanjim delom jajčne lupine.

POMEMBNO ZA FUNKCIJO KUHANJA V VAKUUMU:

- Za uporabo funkcije Sous-vide potrebujete vakuumski zapiralnik in vakuumske vrečke.
- Če želite tekočine vakuumsko zapakirati, uporabite komorno vakuumsko zapiralno napravo. To omogoča le tovrstna zapiralna naprava.
- Uporabljajte vakuumske vrečke, ki so primerne za funkcijo Sous-vide.
- Vakuumskih vrečk ne uporabite večkrat.
- Hrano položite na sredino tretjega nivoja, da bo enakomerno pečena.
- Nastavite stopnjo vakuuma na najvišjo možno vrednost, da bo kuhanje hitrejše in enakomernejše.
- Da bi zagotovili varno zapiranje vakuumske vrečke, poskrbite, da je površina, ki bo zatesnjena, čista.

2.Splošna navodila za kuhanje s tehniko Sous-vide:

- Hrani lahko po lastnem okusu dodate nekaj olja in začimb.
- Na začetku priprave s tehniko Sous-vide hrano zmerno začinite.
- Uporabite česen v prahu namesto surovega česna.
- Namesto oljčnega olja lahko uporabite nevtralno olje.
- Ohranite čim višjo stopnjo vakuuma (99,9 %), da se bo hrana skuhala hitreje in enakomerneje.

2.1 Sous-vide: Meso

- Ne uporabljajte kosov mesa, ki so debelejši od tistih, navedenih v tabelah, da se izognete nezadostnemu pečenju.
- Časi kuhanja v tabelah so najkrajši potrebni časi. Čas kuhanja je mogoče podaljšati glede na osebne želje.
- Uporabljajte izključno meso brez kosti, da ne poškodujete vakuumskih vrečk.
- Da bodo piščančji fileji okusnejši, jih pred in po vakuumskem pakiranju ocvrite na strani s kožico.
- Po končanem vakuumskem kuhanju meso na površini popražite na maslu, tako bo okus veliko boljši.

Hrana	Debelina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Govedina					
Goveji file, srednje pečen	4 cm	400	63	120	3
Goveji file, srednje dobro pečen	4 cm	400	66	120	3
Goveji file, dobro pečen	4 cm	400	70	120	3
Telečji file, srednje pečen	4 cm	400	60	120	3
Telečji file, dobro pečen	4 cm	400	65	120	3

Hrana	Debelina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Jagnjetina/divjačina					
Jagnjetina, srednje pečena	3 cm	400	65	105–115	3
Meso	3 cm	400	90	120	3
Zajčje meso brez kosti	1,5 cm	400	75	120	3
Perutnina					
Piščančje prsi brez kosti	3 cm	500	70	120	3
Račje prsi brez kosti	2 cm	500	65	140–160	3
Puranje prsi brez kosti	2 cm	500	70	75–85	3
Jajca pri nizki temperaturi					
Primerno za dajanje na toast	Običajna velikost	/	60	90	3
Rumenjak je prožen, ohrani obliko, še vedno mehak in sijoč	Običajna velikost	/	65	90	3
Rumenjak se razvija, je zrnat, a še vedno mehak	Običajna velikost	/	71	60	3
Rumenjak je zrnat in drobljiv, pojavljati se začne zelena barva	Običajna velikost	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Ribe in morski sadeži

- Ne uporabljajte kosov ribe, ki so debelejši od tistih, navedenih v tabelah, da se izognete nezadostnemu kuhanju.
- Ribje fileje pred vstavitvijo v vakuumsko vrečko osušite s papirnato brisačo.
- Med kuhanjem školjk dodajte nekaj vode v vakuumsko vrečko.

Hrana	Debelina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Ribe in morski sadeži					
File orade	4 fileji, debeline 1 cm	500	70	25	3
File brancina	4 fileji, debeline 1 cm	500	70	25	3
Treska	2 fileja, debeline 2 cm	500	65	90	3
Pokrovače	velike	500	60	100–110	3
Kozice brez lupine	velike	500	75	26–30	3

2.3 Sous-vide: Zelenjava

- Zelenjavo po potrebi olupite.
- Nekatere vrste zelenjave lahko spremenijo barvo, če jih olupite in skuhate v vakuumski vrečki.
- Da bi artičoke ohranile svojo barvo, jih potem, ko jih očistite in narežete, potopite v vodo z limoninim sokom.

Hrana	Debelina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Zelenjava					
Zeleni šparglji	celi	500	68	90	3
Beli šparglji	celi	500	68	90	3
Bučka	rezine debeline 1 cm	500	90	90	3
Por	trakovi ali obročki	500	90	90	3
Jajčevec	rezine debeline 1 cm	500	90	90	3
Buča	kosi debeline 2 cm	500	90	90	3
Paprike	trakovi ali četrtine	500	90	90	3
Zelena	obroči premera 1 cm	500	90	90	3
Korenje	rezine debeline 0,5 cm	500	90	90	3
Koren zelene	rezine debeline 1 cm	500	90	90	3
Koromač	rezine debeline 1 cm	500	90	90	3

Hrana	Debelina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Zelenjava					
Krompir	rezine debeline 1 cm	500	90	90	3
Srčki artičok	narežite na četrtine	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Sadje in sladkarije

- ▶ Sadje olupite, po potrebi odstranite semena in koščice.
- ▶ Da bi ohranili barvo jabolk in hrušk, jih po očiščenju in rezanju potopite v vodo z limoninim sokom.
- ▶ Za boljše rezultate hrano skuhajte takoj po pripravi.

Hrana	Debelina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Sadje					
Breskve	narežite na polovice	2 sadeža	90	60	3
Slive	narežite na polovice	500	90	60	3
Mango	Narežite na kocke velikosti približno 2 x 2 cm	1 sadež	90	60	3
Nektarine	trakovi ali obročki	1 sadež	90	60	3
Ananas	rezine debeline 1 cm	500	90	60	3
Jabolka	narežite na četrtine	2 sadeža	90	60	3
Hruške	narežite na polovice	2 sadeža	90	60	3
Vaniljeva krema	350 g v vsaki vrečki	500	85	60	3

4. Način pica 

- Ta funkcija bo pečico v približno 14 minutah ogrela na 300 °C.
- Ventilator porazdeljuje toploto iz spodnjega grelnega elementa po celotni pečici.
- Odlično se obnese pri peki pice, saj se dno lepo zapeče, ne da bi se nadev spekel prekomerno.
- Za najboljše rezultate predhodno segrevajte kamen za peko pic vsaj 1 uro in pecite na 1. ali 2. polici v pečici.

Pica	Vrsta	Dodatki/ kuhinjska posoda	Položaj police	Temperatura v °C	Čas kuhanja v minutah
Zamrznjeno	Tanko testo	Žična rešetka	2	190~210	15~20
	Debelo testo	Žična rešetka	2	180~200	20~25
Domača	Tanko testo	Pekač	2	230–250	10~15
	Tanko testo	Pekač za pice	2	230–250	8~12
	Debelo testo	Pekač	2	210-220	15~20
	Debelo testo	Pekač za pice	2	210-220	15~20
	Tanko testo	Pekač	2	300	4~6
	Tanko testo	Pekač za pice	2	300	3~5

POMEMBNO!
Če ne nastavite trajanja načina pica, bo pečica delovala neprekinjeno, dokler je ne ustavite ročno. Bolj pozorno morate spremljati stanje hrane, da se ne bi preveč spekla.

5. Sušenje
ventilator in zadnji element

Sušenje je inteligentna funkcija ogrevanja, ki omogoča sušenje sadja, zelenjave in zelišč z odličnimi rezultati. Pri tej vrsti konzerviranja se arome z dehidracijo koncentrirajo. Prav tako lahko nežno pripravite pečene jedi, kot so enolončnice, dušene jedi in jedi, pripravljene na nizki temperaturi.

Aparat optimalno uravnava dovod energije v kuhalni prostor. Hrana se kuha v več fazah z izkoriščanjem preostale toplote. To pomeni, da ostane sočnejša in manj porjavi.

Za sušenje uporabljajte izključno nepoškodovano sadje, zelenjavo in zelišča ter jih temeljito operite. Rešetko obložite s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem. Odcedite odvečno vodo s sadja in ga osušite.

Priporočena temperatura je 60–110 °C.

Sadje po potrebi narežite na enake koščke ali tanke rezine. Neolupljeno sadje položite na pladenj tako, da so narezane površine obrnjene navzgor. Poskrbite, da se sadje ali gobe na rešetki ne prekrivajo.

Zelenjavo naribajte in jo blanširajte. Pustite, da se blanširana zelenjava odcedi, nato pa jo enakomerno razporedite po rešetki.

Zelišča sušite skupaj s steblom. Zelišča razporedite enakomerno in rahlo nakopičeno na rešetko.

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Po sušenju takoj odstranite posušene izdelke s papirja.

Ta funkcija je namenjena predvsem varčevanju z energijo med kuhanjem.

Idealno za sušenje sadja, zelenjave, zelišč, mesa in morskih sadežev.

Hrana	Priprava	Temperatura (°C)	Čas	Položaj police
Zeljni listi	Skuhano	70	1 ura in 30 minut	3
Stročji fižol	Skuhano	55	3H	3
Klini sladkega krompirja	Soparjeno	55	13 ur, obrnite po 2 urah	3
Rezine manga	/	70	8 ur, obrnite po 4 urah	3
Rezine banan	Potopljeno v slano vodo	55	7 ur, obrnite po 2 urah	3
Rezine limon		55	15 ur, obrnite po 2 urah	3
Rezine jabolk	Potopljeno v slano vodo	55	8 ur, obrnite po 2 urah	3
Surovo pusto meso		55	7 ur, obrnite po 2 urah	3
Surove piščančje prsi		70	5 ur, obrnite po 1 uri	3
Kozice z lupino	Skuhano	70	6 ur, obrnite po 2 urah	3
Sušeno goveje meso	Kuhano in marinirano	90	2 uri	3

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

6. Toplo

Idealno za: ohranjanje toplote pripravljene hrane ali ogrevanje krožnikov in servirnih posod.

1.Zagotavlja konstantno nizko temperaturo, nižjo od 100 °C.
2.Če želite pogreti ohlajeno hrano, uporabite drugo funkcijo ali funkcijo KUHANJE GLEDE NA VRSTO HRANE, da hrano segrejete do visoke temperature, nato pa preklopite na funkcijo TOPLO, saj ta funkcija sama po sebi ohlajene hrane ne bo segrela na dovolj visoko temperaturo, da bi uničila vse škodljive bakterije.

7. Nazadnje uporabljeni recepti

Vaša pečica Haier si lahko samodejno zapomni recepte, ki ste jih nazadnje uporabili. Nato lahko enostavno pripravite jed, tako da izberete katerega koli od zadnjih 5 receptov.
1.Dotaknite se ☐, s pomočjo gumba ○ preklopite med funkcijami do , nato pritisnite gumb ○ za potrditev.
Če ni shranjenih zadnjih uporabljenih receptov, se na zaslonu prikaže »----«
Če so shranjeni zadnji uporabljeni recepti, se na zaslonu prikažeta temperatura in čas kuhanja iz recepta. Nastavite lahko temperaturo in trajanje kuhanja.
2.Če želite zdaj zapreti možnost Nazadnje uporabljeni recepti, pritisnite ☐.
3.Pritisnite »⏯« za začetek kuhanja. Na zaslonu se bosta izmenično prikazovali nastavljena temperatura in trenutna temperatura.

8. Aqua Clean

Ročno odstranite čim več umazanije. Za čiščenje stranskih sten odstranite dodatke in nosilce polic. Funkcije Aqua Clean omogočajo čiščenje notranjosti aparata s paro. Za boljšo delovanje je priporočljivo, da funkcijo vklopite, ko je aparat hladen.
Navedeni čas se nanaša na trajanje delovanja funkcije in ne vključuje časa, ki ga uporabnik porabi za čiščenje notranjosti pečice.
Ko je funkcija Aqua clean aktivna, ni mogoče nastaviti temperature in časa.
1.Na dno pečice nalijte 200 ml vode.
2.Pritisnite ☐, nato se s tipko ○ pomaknite na .
3.Pritisnite ⏯, da zaženete funkcijo; na zaslonu se bo prikazalo 00:20, nato pa se bo začelo odštevanje preostalega časa.
4.Ko se program zaključi, se oglasi zvočni signal.
5.Notranjo površino aparata obrišite z mehko gobico za čiščenje površin. Za čiščenje notranjosti pečice lahko uporabite toplo vodo ali čistila za pečico.

Po čiščenju pustite vrata pečice odprta približno 1 uro.
Počakajte, da se aparat posuši. Da bi pospešili sušenje, lahko aparat ogrevate s toplim zrakom pri temperaturi 150 °C približno 15 minut.
Najboljše rezultate čiščenja boste dosegli, če aparat takoj po koncu delovanja funkcije ročno očistite.

OPOZORILO:

- Ne odpirajte vrat med delovanjem pečice; bodite previdni zaradi vroče pare.
- Ko po koncu programa odprete vrata pečice, bodite pozorni na vročo paro, da se izognete nevarnosti opeklin.
- Za polnjenje generatorja vedno uporabljajte čisto pitno vodo. Za polnjenje generatorja ne uporabljajte nobenih drugih tekočin.
- Nikoli ne vklopite funkcije pare, ne da bi najprej napolnili generator.
- Ko čistite notranjost pečice z gobico, si za zaščito rok nadenite toplotno izolacijske rokavice.
- Po uporabi odstranite vodo, ki je ostala v notranjosti pečice, da preprečite mikrobiološka tveganja.

9. Pametni recepti

Za boljšo kuharsko izkušnjo lahko izbirate med različnimi programi za pripravo mesnih jedi.
1.Dotaknite se □, z gumbom ○ se pomaknite na funkcijo . Za potrditev pritisnite gumb ○, na zaslonu se bo prikazalo P1.
2.V pečici je nastavljenih 10 receptov; z gumbom ○ lahko izberete P1~P10.
3.Pritisnite gumb ○, da potrdite trenutni recept; če recept prve stopnje vsebuje recept druge stopnje, se na zaslonu prikaže recept druge stopnje, npr. P1-1, P1-2 ...
4.Oglejte si spodnjo tabelo in z gumbom ○ izberite želeni recept.
5.Pritisnite gumb ○; na zaslonu se bo prikazala temperatura.
6.Pritisnite »⏯« za začetek kuhanja.
S pritiskom na □ se lahko vrnete v prejšnji meni.

SAMODEJNI PROGRAM ZA KUHANJE

Koda prve stopnje	Koda druge stopnje	Hrana	Stanje	Police	Položaj police	Funkcija	Čas v minutah / Količina hrane
P1	P1-1	Goveje meso (brez kosti)	Surovo	Enojna žična rešetka	3	Pečenka	20/450 g
	P1-2		Srednje pečeno		3		25/450 g
	P1-3		Dobro pečeno		3		35/450 g
P2	P2-1	Pečena rebra	Surovo	Enojna žična rešetka	3	Pečenka	30/450 g
	P2-2		Srednje pečeno		3		35/450 g
	P2-3		Dobro pečeno		3		40/450 g
P3	P3-1	Jagnječje stegno (s kostjo)	Srednje pečeno	Enojna žična rešetka	3	Pečenka	28/450 g
	P3-2		Dobro pečeno		3		33/450 g
P4	P4-1	Jagnječje stegno (brez kosti)	Srednje pečeno	Enojna žična rešetka	3	Pečenka	35/450 g
	P4-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P5	P5-1	Teletina	Srednje pečeno	Enojna žična rešetka	3	Pečenka	40/450 g
	P5-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P6	P6-1	Puran (cel)	Z nadevom	Enojna žična rešetka	1	Pečenje	22/450 g
	P6-2		Brez nadeva		1		20/450 g
P7	P7-1	Meso (brez kosti)	Srednje pečeno	Enojna žična rešetka	3	Pečenka	40/450 g
	P7-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P8	P8-1	Divjačina	Surovo	Enojna žična rešetka	4	Žar + ventilator	7/450 g
	p8-2		Srednje pečeno		4		9/450 g
P9		Piščanec (cel)	Dobro pečeno	Enojna žična rešetka	3	Žar + ventilator	45/450 g
P10		Mesni ocvirki	Hrustljavi		3	Statično	20

10. Zaklepanje plošče

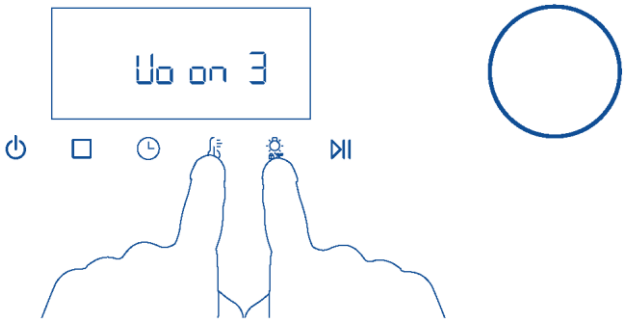
Ta funkcija preprečuje nenamerno uporabo pečice (npr. s strani otrok). Ko je pečica zaklenjena, upravljalni elementi ne delujejo, pečica pa se ne vklopi.

Za zaklepanje: Dotaknite se in jo pridržite 3 s, dokler se ne prižge kontrolna lučka.
Ko je plošča zaklenjena, je mogoče upravljati le gumba za vklop/izklop in osvetlitev.
Če pritisnete kateri koli drug gumb, bo trikrat utripnil in se bo oglasil zvočni signal.

Za odklepanje: Dotaknite se tipke in jo pridržite 3 sekunde, dokler kontrolna lučka ne ugasne.

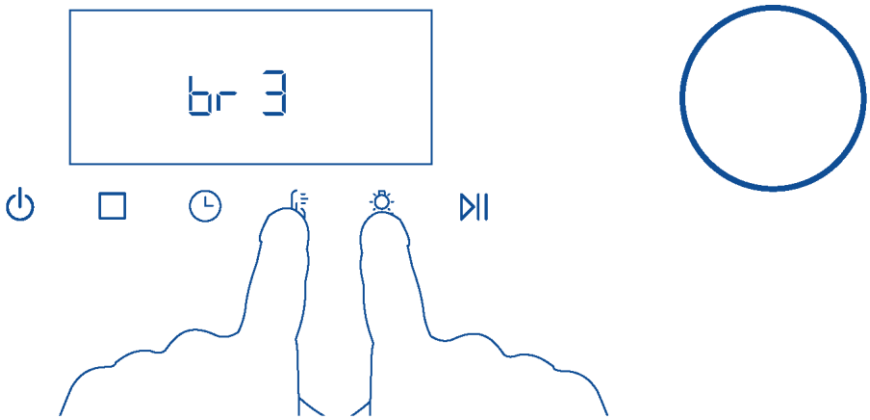
11. Nastavitev glasnosti zvoka

1.Pridržite tipki in hkrati 3 sekunde; na zaslonu se bo prikazalo SbdF.
2.Z gumbom se pomaknite do nastavitve glasnosti, na zaslonu pa se bo prikazalo Vdon 3. Pritisnite gumb, da nastavite glasnost.
3.Z gumbom spremenite stanje zvoka (1 / 2 / 3 / oF).
4.Pritisnite □, da shranite nastavitev in zapustite meni.
► Privzeta nastavitev zvoka je 3.



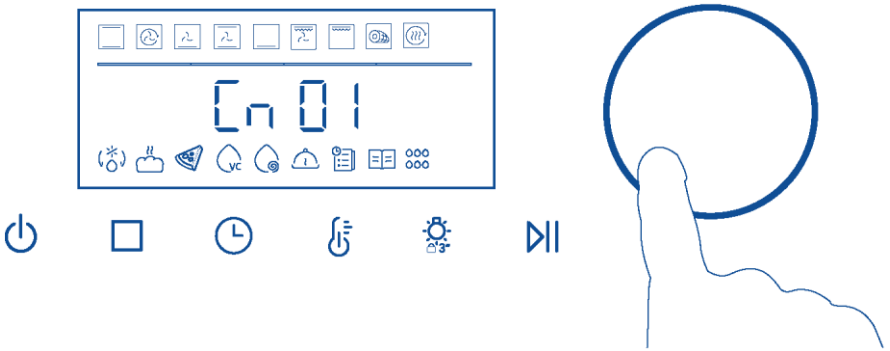
12. Nastavitev svetlosti zaslona

1.Hkrati pritisnite in držite tipki in 3 sekunde; na zaslonu se bo prikazalo Sb oF.
2.Z gumbom se pomaknite do nastavitve svetlosti zaslona; na zaslonu pa se bo prikazalo br 3. Pritisnite gumb, da nastavite svetlost.
3.Z gumbom spremenite stanje zvoka (1 / 2 / 3).
4.Pritisnite , da shranite nastavitev in zapustite meni.
► Privzeta vrednost svetlosti zaslona je 3.



13. Kuhanje v več korakih

▶ S to funkcijo lahko hkrati nastavite več programov.



1.Z gumbom ○ izberite funkcijo kuhanja, nastavite trajanje in temperaturo, nato pa za potrditev 3 sekunde pritisnite ○ – to je prvi korak, na zaslonu se bo prikazalo Cn 01.
2.Z gumbom ○ izberite naslednjo funkcijo, nastavite trajanje in temperaturo, nato pa za potrditev 3 sekunde pritisnite ○ – to je prvi drugi, na zaslonu se bo prikazalo Cn 02.

3.Če želite nastaviti tretji korak s ponovitvijo koraka 2, se bo na zaslonu prikazalo Cn 03.
4.Pritisnite ⏯, da začnete s predgretjem; na zaslonu se bo prikazalo Cn 01.
5.Ko se predgretje konča, se bo oglasil zvočni signal; vstavite jed v pečico in takoj zaprite vrata; na zaslonu se bodo izmenično prikazovale nastavljena temperatura, preostali čas in Cn 01.
6.Ko se korak Cn 01 zaključi, se pečica preklopi na Cn 02, na zaslonu pa se prikažejo nastavitve za Cn 02. Če nastavite stopnjo Cn 03, se bo pečica preklopila na stopnjo C3.
7.Ko se kuhanje konča, se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže »KONEC«.

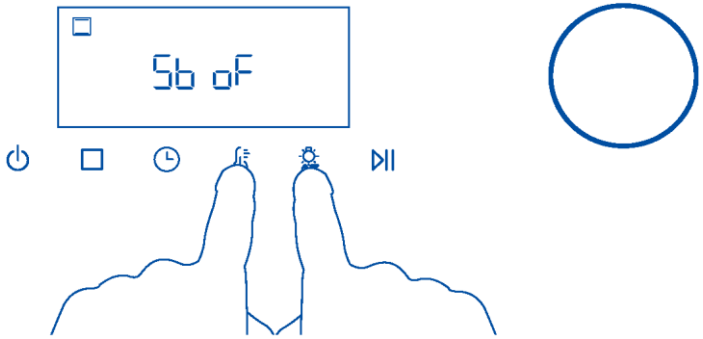
OPOZORILO:

1.Za večstopenjsko kuhanje lahko nastavite največ 3 korake.
2.Vse funkcije niso primerne za večstopenjsko kuhanje. Za večstopenjsko kuhanje ni mogoče nastaviti zadnjih uporabljenih receptov, pametnih receptov, načina pica, pečenja, maksi žara in funkcije Aqua Clean.
3.Če želite v nastavitve dodati funkcijo večstopenjskega, morate 3 sekunde držati tipko ◯. Če nastavite le čas in temperaturo, ne pritisnete pa tipke ◯, se ta korak ne bo nastavil.
4.Predgretje deluje le v prvem koraku.
5.Če ne nastavite trajanja posameznih korakov, ne morete pritisniti na ◯, da bi trenutne nastavitve dodali v večstopenjsko kuhanje.
6.Večstopenjsko kuhanje lahko prekinete tako, da 3 sekunde držite tipko ⏯.

14. Sabatne nastavitve

Ta nastavitev je namenjena verskim skupnostim, ki na soboto upoštevajo prepoved dela.
Medtem ko je vaša pečica nastavljena na sabatni način:

- Zaslon in kontrolne lučke ne bodo svetile, gumbi pa ne bodo odzivni, razen gumba za vklop.
- Zvočni signali ali piski se ne bodo oglašali.
- Na zaslonu se ne bodo prikazovale nobene opozorilne kode ali spremembe temperature.
- Funkcija Peka je edina funkcija, ki je na voljo v sabatnem načinu.



Kako nastaviti sabatni način

1.Hkrati pritisnite in 3 sekunde držite tipki in ; na zaslonu se bo prikazalo Sb oF.
2.Uporabite lahko le funkcijo peke, drugih funkcij ni mogoče izbrati.
3.Nastavite temperaturo in čas delovanja. Čas lahko nastavite do 84 ur. Če čas ni nastavljen, bo pečica pekla, dokler ne izklopite sabatne nastavitve.
4.Pritisnite , da začnete delovanje v sabatnem načinu.

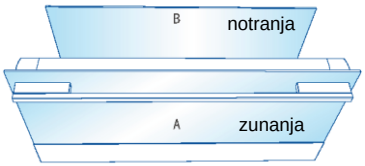
Pečica se bo segrela na nastavljeno temperaturo, zaslon pa se bo izklopil.

Opomba:

Sabatnih nastavitev ni mogoče izklopiti, če je pečica izklopljena.
Ob ponovnem vklopu pečice se sabatne nastavitve nadaljujejo kot prej.
Za izklop sabatne nastavitve
Pridržite tipko 3 sekunde, dokler se na zaslonu ne prikaže ura in se pečica izklopi.

Ročno čiščenje

VEDNO	NIKOLI
• Pred kakršnim koli ročnim čiščenjem ali vzdrževanjem najprej počakajte, da se pečica ohladi na temperaturo, pri kateri se je varno dotakniti, nato pa jo izklopite iz vtičnice. • Preden začnete s čiščenjem pečice, preberite ta navodila za čiščenje ter poglavje »Varnost in opozorila«. • Da se umazanija ne bi »vžgala« in postala trdovratna, priporočamo, da po vsaki uporabi z emajla notranjosti pečice odstranite vsa razlitja, ostanke hrane ali mastne madeže, ki se jih lahko preprosto očisti.	• Nikoli ne uporabljajte parnega čistilnika. • V pečici nikoli ne shranjujte vnetljivih snovi. • Nikoli ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil, krp, gobic za drgnjenje ali jeklene volne. Praske lahko povzročijo tudi nekatere najlonske gobice za drgnjenje. Najprej preverite etiketo. • Na katalitičnih ploščah nikoli ne uporabljajte čistila za pečice. • Na površinah pečice nikoli ne puščajte alkalnih (solnih madežev) ali kislih snovi (kot sta limonin sok ali kis). • Nikoli ne uporabljajte čistil s klorom ali kislo osnovo.

KAJ?	KAKO?	POMEMBNO!
Steklene površine (stekla na vratih pečice, nadzorna plošča)	Vrata so sestavljena iz 2 steklenih plošč  Za čiščenje steklene plošče morate najprej odstraniti vrata in notranjo ploščo. Navodila najdete v poglavju »Odstranitev in namestitev steklenih plošč vrat za čiščenje«. 1. Očistite z raztopino blagega čistila ali sode bikarbone in vroče vode, nato pa obrišite do suhega. 2. Obrišite s sredstvom za čiščenje stekla in osušite z mehko krpo, ki ne pušča vlaken.	• Za čiščenje steklenih površin ne uporabljajte čistil za pečice ali drugih agresivnih/abrazivnih čistil, krp, drgnilnih gobic, jeklene volne ali ostrih kovinskih strgal. Ta lahko opraskajo steklo in poškodujejo poseben premaz, kar bi lahko povzročilo razpoke ali razbitje stekla. • Tudi če čistite samo notranjo ploščo (B), najprej odstranite vrata in ploščo. Če steklo čistite, ko plošča nameščena v vrata, lahko čistilna tekočina steče v reže in se posuši na notranjih sestavnih delih. • Pri čiščenju stekla nadzorne plošče bodite še posebej previdni. Uporabljajte le vlažno krpo z detergentom.

KAJ?	KAKO?	POMEMBNO!
Trak/ročaj iz nerjavečega jekla na sprednji strani vrat pečice	1. Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode, nato pa obrišite do suhega z krpo iz mikrovlaken. 2. Po potrebi uporabite ustrezno čistilo in sredstvo za poliranje nerjavečega jekla.	• Vedno preberite navodila na etiketi, da se prepričate, da vaše čistilo za nerjaveče jeklo ne vsebuje klorovih spojin, saj so te jedke in lahko poškodujejo videz vaše pečice. • Nerjaveče jeklo vedno drgnite v smeri zrn.
Aluminijast okvir vrat pečice in plastične kotne sponke	Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode, nato pa obrišite do suhega.	/
Teleskopski nosilci za drsne police	Obrišite z vlažno krpo in blagim detergentom. Bele mazalne masti (vidne, ko so drsniki izvlečeni) ne odstranjujte z brisanjem ali izpiranjem.	• Teh predmetov ne pomivajte v pomivalnem stroju, jih ne potapljajte v milnico in ne uporabljajte čistila za pečico, saj bi s tem odstranili belo mazalno mast in preprečili nemoteno drsenje drsnikov.
Notranjost pečice	Iz pečice odstranite vse: police in pladnje, stranske nosilce ter katalitične plošče. 1. Odstranite vrata pečice (glejte navodila na naslednjih straneh). 2. Notranjost pečice obrišite z gospodinjskim čistilom ali čistilom na osnovi amoniaka. 3. Obrišite z vlažno krpo in pustite, da se popolnoma posuši.	• Da se umazanija ne bi »vžgala« in postala trdovratna, priporočamo, da po vsaki uporabi iz emajliranih površin odstranite vsa razlitja, ostanke hrane ali mastne madeže, ki se jih lahko preprosto očisti. • Da bi bilo čiščenje pečice lažje, lahko odstranite tudi vrata pečice. Navodila najdete na naslednjih straneh.

NEGA IN ČIŠČENJE

KAJ?	KAKO?	POMEMBNO!
Pladenj za žar Stojalo za žar Stranski nosilci Police pečice Pekač	• Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode. • Trdovratne, pripečene madeže najprej namočite v raztopini praška za pomivalni stroj in vroče vode. • Ti deli, razen pekača, so primerni tudi za pomivanje v pomivalnem stroju.	/
Tesnilo pečice	Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode.	/

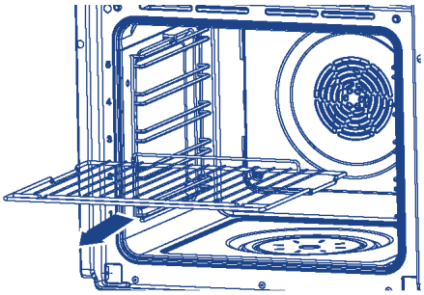
Odstranjevanje stranskih nosilcev

POMEMBNO!

Pečico vedno najprej izklopite na stenskem stikalu. Preden začnete, se prepričajte, da se je pečica popolnoma ohladila.

Odstranite vse police:

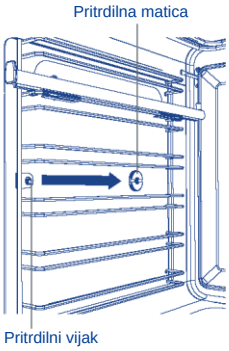
Vse police izvlecite in odstranite.
Za lažji dostop priporočamo, da odstranite vrata pečice. Glejte »Odstranitev in namestitev vrat pečice«.

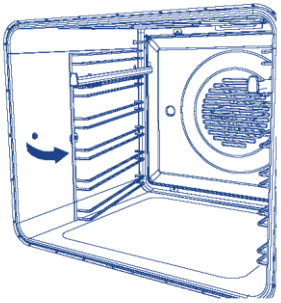


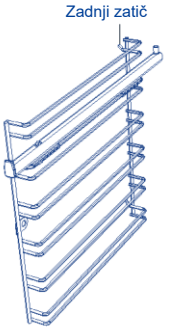
Odstranite oba stranska nosilca.

Odvijte in odstranite pritrdilno matico na sprednji strani stranskega nosilca. Po potrebi vijak popustite s pomočjo kovanca.

1. Stranski nosilec povlecite proti sredini pečice, dokler se sprednji zavihek ne iztakne s pritrdilnega vijaka.
2. Stranski nosilec potisnite naprej, dokler zadnji zatiči ne izskočijo iz lukenj.

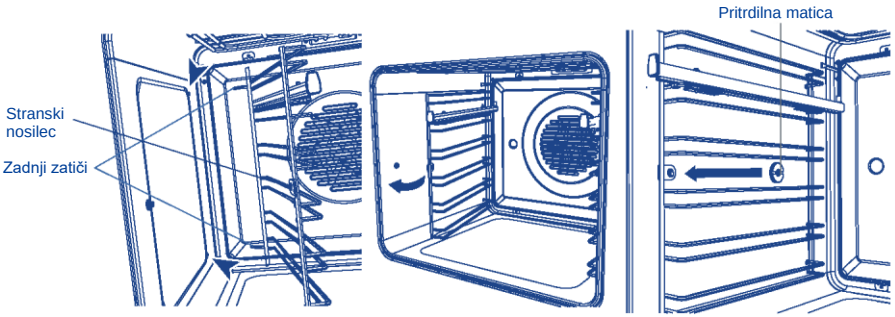






Ponovno namestite stranski nosilec:

1. Zadnje zatiče stranskega stojala vstavite v luknje na zadnji strani pečice.
2. Sprednji zavihek stranskega nosilca namestite čez pritrdilni vijak.
3. Ponovno namestite pritrdilno matico. Matico lahko zategnete s kovancem.



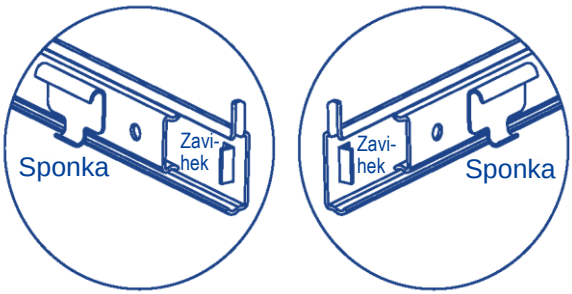
Odstranjevanje in ponovno nameščanje nosilcev drsnih polic.

POMEMBNO!

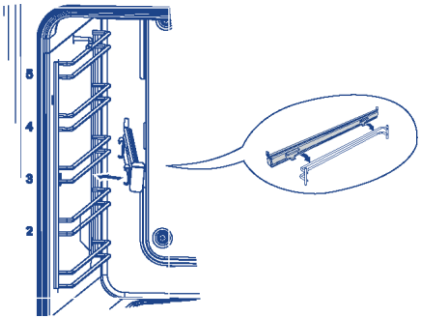
Samo kompaktne pečice:
Drsnih nosilcev za police ni mogoče uporabiti v položajih 3 in 4.

Namestitev

1. Preverite, ali so drsniki pravilno obrnjeni (notranja stran drsnika ima pravokotni zavihek, kot je prikazano na sliki).
2. Zgornji del sponk namestite na stranski nosilec, pri čemer naj bo sprednja sponka nameščena čim bližje sprednjemu delu stranskega nosilca. Prepričajte se, da se je zadnja sponka zaskočila.
3. Zavrtite drsnik navzdol in spodnji del sponk zaskočite na mesto.



Odstranitev
Primite drsnik in ga zavrtite navzgor, da se sponke sprostijo, nato pa ga odstranite.



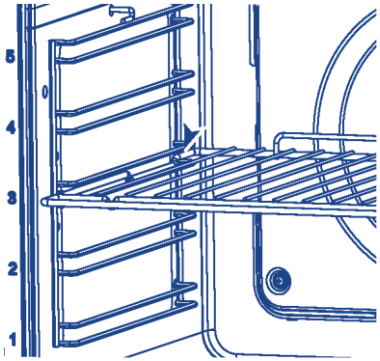
Pri ponovni namestitvi nosilcev drsnih polic poskrbite, da namestite:

- Najprej stranske nosilce.
- Drsnike na zgornjo žico položaja police (v kompaktnih pečicah le v položajih 1 in 2).
- Obe strani vsakega para drsnikov.

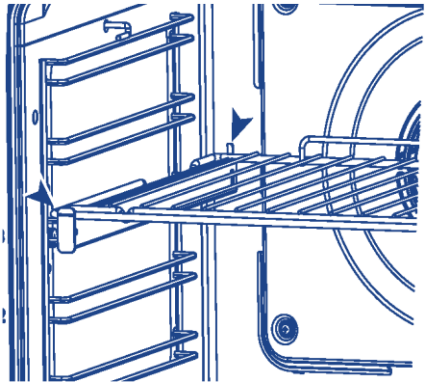
Ponovna namestitev pekačev in pladnja za žar

Vstavite police, ki jih potrebujete, in pri tem pazite, da:

- Zdrsnejo med dvema žicama položaja police (razen, če uporabljate drsni nosilec police).
- Zareza je obrnjena navzdol.
- Je zaščitna prečka na zadnji strani.



Ponovna namestitev police med dve žici



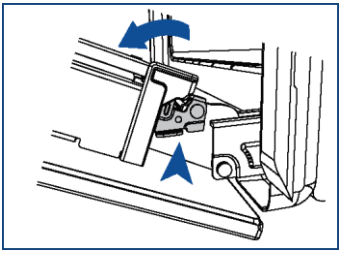
Ponovna namestitev police na drsni nosilec za police

Odstranitev in namestitev vrat pečice.

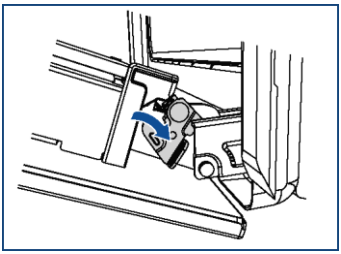
POMEMBNO!

Bodite previdni, saj so vrata pečice težka.

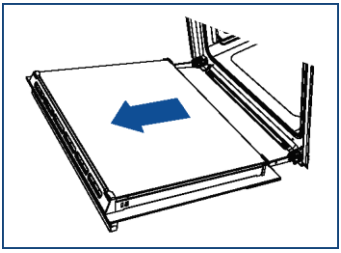
Odstranitev vrat:



1. Vrata odprite do konca. Poiščite dve majhni kovinski zaporni ročici na tečajih vrat na obeh straneh.

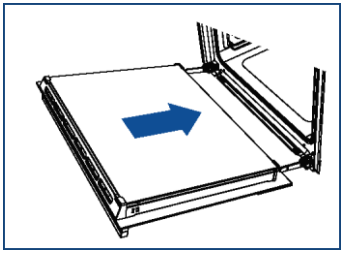


2. Vsako zaporno ročico potisnite do konca navzdol, da se vrata sprostijo iz tečaja.

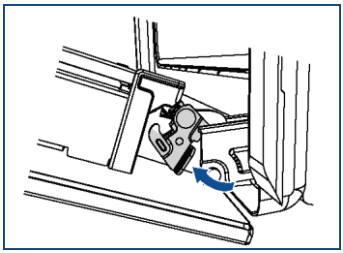


3. Vrata primite na obeh straneh in jih previdno izvlecite ter ločite od tečajev.

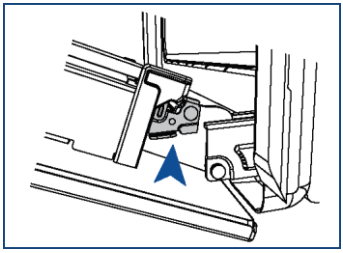
Ponovna namestitev vrat:



1. Vrata primite na obeh straneh, poravnajte luknje na spodnjem delu vrat s tečaji in vrata potisnite v ustrezen položaj.



2. Ko so vrata povsem nameščena na tečajih, potisnite vsako zaporno ročico do konca navzgor, da se vrata zaklenejo na tečaje.



3. POMEMBNO!
Preden poskusite zapreti vrata, se prepričajte, da sta obe ročici popolnoma zaklenjeni.

Odstranjevanje steklenih plošč vrat za čiščenje.

POMEMBNO!

Pred čiščenjem vedno izklopite pečico na stenskem stikalu. Preden začnete, se prepričajte, da se je pečica popolnoma ohladila.

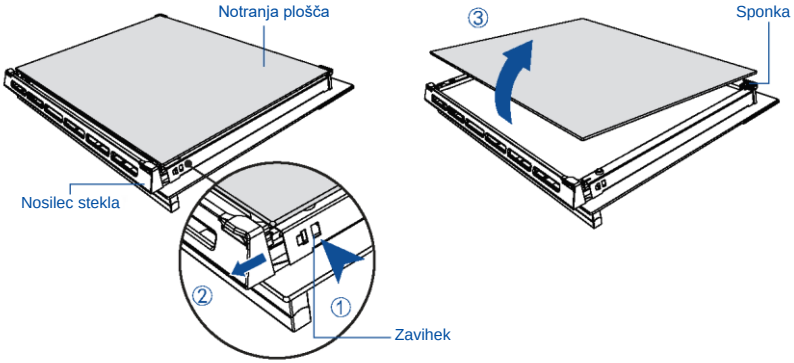
- Prepričajte se, da natančno upoštevate spodaj navedene varnostne ukrepe in navodila. Nepravilna ponovna namestitev steklenih plošč in vrat lahko povzroči poškodbe pečice in razveljavi garancijo.
- Bodite previdni, saj so vrata pečice težka (11 kg). Če imate kakršne koli pomisleke, ne poskušajte odstraniti vrat.
- Prepričajte se, da so se pečica in vsi njeni deli ohladili. Ne poskušajte se dotikati delov vroče pečice.
- Pri ravnanju s steklenimi ploščami bodite izredno previdni. Preprečite udarce kotov in robov stekla ob druge površine. To lahko povzroči razbitje stekla.
- Za čiščenje steklenih površin ne uporabljajte čistil za pečice ali drugih agresivnih/abrazivnih čistil, krp, gobic za drgnjenje, jeklene volne ali ostrih kovinskih strgal. Ta lahko opraskajo steklo in poškodujejo poseben premaz, kar bi lahko povzročilo razpoke ali razbitje stekla.
- Če na kateri koli stekleni plošči opazite kakršen koli znak poškodbe (na primer odlomljene koščke ali razpoke), pečice ne uporabljajte. Pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.
- Poskrbite, da vse steklene plošče pravilno ponovno namestite. Ne uporabljajte pečice brez ustrezno nameščenih steklenih plošč.
- Če se zdi, da je stekla težko odstraniti ali ponovno namestiti, ne uporabite sile. Za pomoč pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.

Opomba: obiski serviserjev, namenjeni pomoči pri uporabi ali vzdrževanju pečice, niso zajeti v garancijo.

Priporočamo, da za lažje čiščenje stekla odstranite vrata. Navodila najdete v poglavju »Odstranitev in namestitev vrat pečice«. Odstranjena vrata položite na mehko, čisto in ravno površino.

Prepričajte se, da natančno upoštevate spodaj navedene varnostne ukrepe in navodila. Nepravilna ponovna namestitev steklenih plošč in vrat lahko povzroči poškodbe pečice in razveljavi garancijo.

Odstranitev notranje plošče
1. Pritisnite na pritrdilne zavihke stekla na obeh straneh vrat.
2. Povlecite nosilec stekla navzgor, dokler se zavihki ne premaknejo v najvišjo luknjo.
3. Primite zgornji del notranje plošče in jo nežno povlecite proti vrhu vrat, dokler se plošča ne osvobodi iz sponke na dnu vrat, nato pa jo izvlecite.
Plošče ne nagibajte preveč, saj bi jo lahko poškodovali.



Po čiščenju ponovno namestite steklene plošče vrat.

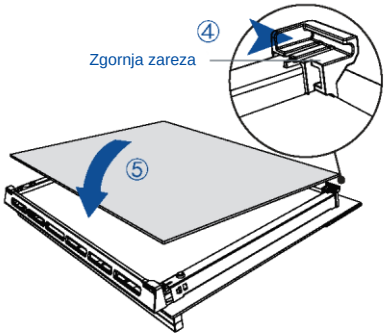
Pri ponovnem nameščanju steklenih plošč poskrbite, da

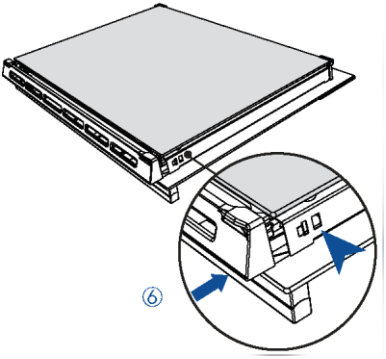
- notranjo ploščo pravilno namestite, kot je prikazano. Plošča mora biti v položaju, opisanem spodaj, da se prilega v vrata in zagotavlja varno ter pravilno delovanje pečice.
- Posebej pazite, da robovi stekla ne udarijo ob noben predmet ali površino; nobene steklene plošče ne vstavljajte na mesto s silo. Če imate težave pri ponovni namestitvi plošč, jih odstranite in postopek začnite znova od začetka. Če to ne odpravi težave, pokličite službo za pomoč strankam.

Namestitev notranje plošče
Prepričajte se, da je steklo pravilno obrnjeno
(tj. logotip mora biti berljiv na dnu vrat)
4. Vstavite ploščo v zarezo na dnu vrat.
5. Spustite plošči na sponko na vrhu vrat.
6. Nosilce stekla potisnite nazaj na svoje mesto in se prepričajte, da so trdno zaskočeni.

POMEMBNO!

Prepričajte se, da so nosilci stekla pravilno in trdno nameščeni ter da je steklena plošča varno pritrjena.





Menjava žarnic v pečici

Aparat je opremljena z žarnico, katere razred svetlobne učinkovitosti je G.
Opomba: Menjava žarnice v pečici ni zajeta v garancijo.

Luč je vgrajena na sredini sprednjega dela stropa pečice.

Nekateri modeli uporabljajo halogenske žarnice G9 s tehničnimi podatki 220–240 V, 50 Hz in 25 W.
Nadomestno žarnico vedno primite z mehko krpo. Če se dotaknete žarnice, se bo njena življenjska doba skrajšala.

Menjava žarnice
1. Pred menjavo žarnice počakajte, da se notranjost pečice in element žara ohladita.

POMEMBNO!

Preden nadaljujete, izklopite pečico na stenskem stikalu.

2. Odvijte stekleni pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca.
3. Previdno izvlecite pregorelo halogensko žarnico.
4. Previdno vstavite novo žarnico.
5. Privijte stekleni pokrov v smeri urinega kazalca.
6. Ponovno vklopite pečico in nastavite uro (navodila najdete v poglavju »Prva uporaba«).

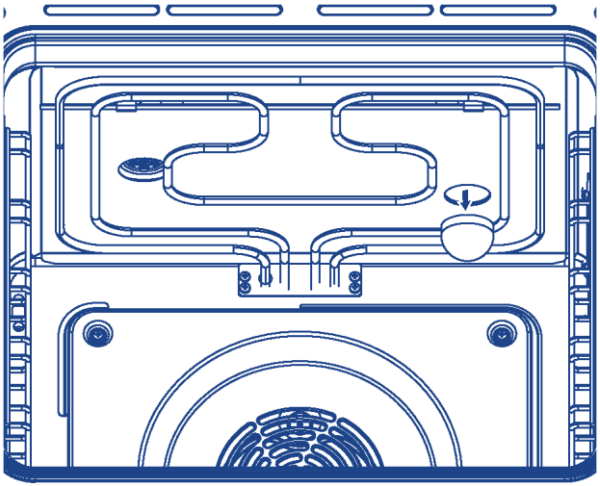


Tabela za odpravljanje težav

Če se pojavi težava, preverite spodnjo tabelo in ugotovite, ali jo lahko odpravite. Če težave ni mogoče odpraviti ali če se ponavlja, pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.

TEŽAVA	MOŽNI VZROKI	UKREP
Splošno		
Pečica ne deluje.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je omrežno napajanje (stikalo na steni) vklopljeno, ali se ni sprožila varovalka in ali v vašem območju ni izpada električne energije.
Pečica ne deluje, vendar je zaslon osvetljen.	Pečica je nastavljena na samodejno peko.	Navodila najdete v poglavju Samodejna peka.
Ko odprem vrata pečice, se luči ne prižgejo.	Pregorela je žarnica v pečici. Vrata niso pravilno nameščena. Pečica je nastavljena na sabatni način.	Zamenjajte žarnico. Navodila najdete v poglavju »Nega in čiščenje«. Navodila za pravilno namestitev vrat najdete v poglavju »Nega in čiščenje«.
Pečica se ne segreva.	Vrata niso pravilno zaprta ali pa se med peko prevečkrat odpirajo.	Ko so vrata odprta, so grelni elementi onemogočeni. Prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta, in se med peko izogibajte pogostemu odpiranju.
Steklena plošča v vratih pečice je razpokana, odkrušena ali razbita.	Nepravilno čiščenje ali udarec roba stekla ob kakšen predmet.	Pečice NE SMETE uporabljati. Pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	MOŽNI VZROKI	UKREP
Splošno		
Po izklopu pečice čutim, kako iz prezračevalnih odprtin piha vroč zrak.	To je normalno.	Zaradi varnostnih razlogov bodo hladilni ventilatorji po izklopu pečice še naprej delovali. Ventilatorji se bodo samodejno izklopili, ko se bo pečica ohladila.
Ventilator pečice se vklopi, ko izberem funkcijo, pri kateri se ventilator ne uporablja (npr. peka ali klasična peka)	To je normalno. Ventilator se vklopi med predgrevanjem pečice. Lahko se izklopi, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.	Počakajte, dokler se ne oglasi dolg ton in se prižgejo vsi indikatorji ogrevanja: pečica bo takrat pripravljena za uporabo.
Pečica se segreva, vendar je zaslon temen.	Pečica je nastavljena na možnost »Prikazovalnik ugasnjen«. Pečica je nastavljena na sabatni način.	Če želite izklopiti možnost »Prikazovalnik ugasnjen«, pritisnite in pridržite gumb za vklop/izklop ⏻, dokler se na zaslonu ne prikaže ura. Če želite izklopiti sabatno nastavitev, pritisnite in pridržite gumb za vklop/izklop ⏻, dokler se na zaslonu ne prikaže ura.
Pečica prekine samodejno kuhanje, ko poskušam spremeniti nastavitev ure.	Pečica je bila nastavljena na samodejno kuhanje, ko ste poskušali spremeniti nastavitev ure.	Nastavitev ure lahko spremenite le, če pečica ni nastavljena na samodejno kuhanje.
Gumb za zagon pečice ne deluje ali se pečica ne more zagnati, na zaslonu se prikaže le » dE no «	Pečica je v predstavitvenem načinu.	Za izhod iz predstavitvenega načina pritisnite »⏲« + »⏯« in držite tipki pritisnjeni 5 sekund. Ali pa izklopite napajanje pečice in ga ponovno vklopite, da zapustite predstavitveni način.

Če pride do težave, bo pečica:
- ▶ Samodejno zaustavila vse funkcije pečice.
- ▶ Petkrat zapiskala.
- ▶ Prikazala opozorilno kodo.

POMEMBNO!

Če se prikaže opozorilna koda, ne izklopite napajanja pečice (stenskega stikala), razen če to izrecno navajajo navodila v spodnji tabeli. V pečici so vgrajeni hladilni ventilatorji, ki so potrebni za hlajenje njenih sestavnih delov. Če pečico izklopite, ko je še preveč vroča, lahko to poškoduje pečico in okoliške omarice.

Kaj storiti, če se prikaže opozorilna koda:

1. Če piskanje še ni prenehalo, pritisnite kateri koli gumb, da ga ustavite.
2. Zapišite si prikazano opozorilno kodo. Te informacije boste morda potrebovali.
3. Preverite spodnjo tabelo, da ugotovite, ali lahko težavo odpravite sami, in sledite navodilom.
4. Če lahko težavo odpravite in se opozorilna koda ne pojavi več, lahko pečico še naprej uporabljate.

ALI

Če težave ne morete odpraviti sami ali če se opozorilna koda ponovno prikaže in težava še vedno obstaja: počakajte, da se hladilni ventilatorji ustavijo in se pečica popolnoma ohladi, nato izklopite napajanje pečice na stenski vtičnici ter pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam in jim posredujte podatke o opozorilni kodi.

OPOZORILNA KODA	MOŽNI VZROKI	UKREP
Er+številka	Tehnična napaka.	1. Zapišite si kodo opozorila. 2. Počakajte, da se hladilni ventilatorji ustavijo in da se pečica popolnoma ohladi. 3. Izklopite napajanje pečice na stenski vtičnici. 4. Pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam in jim posredujte podatke o opozorilni kodi.

GARANCIJA IN SERVIS

Preden pokličete servis ali pomoč.

Preverite, kaj lahko storite sami. Preberite navodila za montažo in navodila za uporabo ter preverite naslednje:

1. Vaš izdelek je pravilno nameščen.
2. Seznanjeni ste z njegovim običajnim delovanjem.

ODSTRANJEVANJE APARATA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU in zakonodajo Združenega kraljestva S.I. 3113/2013 o predpisih glede odpadne električne in elektronske opreme iz leta 2013 v zvezi z električnimi in elektronskimi napravami (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:

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



V številnih državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

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

Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Poraba energije	Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,8 W	20 min



IZDELANO NA KITAJSKEM CE

Haier

Haier

Ugradbena električna pećnica

Upute za upotrebu

Model

H6 ID2L4F43EABB

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije korištenja i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

SADRŽAJ

SIGURNOST I UPOZORENJA 641
UPUTE ZA POSTAVLJANJE 645
UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU 654
PRVA UPOTREBA 656
PRIMJENA FUNKCIJA 659
VODIČ ZA KUHANJE 661
FUNKCIJE KUHANJA 663
AUTOMATSKI PROGRAM ZA KUHANJE 668
NJEGA I ČIŠĆENJE 686
RJEŠAVANJE PROBLEMA 697
ŠIFRE UPOZORENJA 699
JAMSTVO I SERVIS 700

Pećnica je pažljivo je dizajnirana za siguran rad tijekom uobičajenih postupaka kuhanja. Prilikom upotrebe imajte na umu sljedeće sigurnosne upute:

UPOZORENJE!	
	Opasnost od električnog udara Isključite pećnicu iz zida prije zamjene žarulje pećnice. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili ozljeda.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od nastanka porezotina Pazite - neki su rubovi oštri. Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od požara Ne stavljajte aluminijsku foliju, posuđe, pladnjeve, vodu ili led na dno pećnice tijekom kuhanja, jer će to nepovratno oštetiti površinski sloj; oblaganje pećnice aluminijskom folijom može čak izazvati požar. Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije. Može doći do opeklina, ozljeda ili čak požara. Skladištenje u ili na uređaju: zapaljivi materijali ne smiju se skladištiti u pećnici ili blizu njezine površine. Ako se ne pridržavate ovih savjeta, može doći do pregrijavanja, opeklina i ozljeda.

⚠ UPOZORENJE!	
	Opasnost od vruće površine Dostupni dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom upotrebe. Držite djecu podalje kako biste izbjegli opekline i oparine. Koristite rukavice za pećnicu ili drugu zaštitu prilikom rukovanja vrućim površinama kao što su police pećnice ili posuđe. Otvarajte vrata pećnice pažljivo. Pustite da vrući zrak ili para izađu prije uklanjanja ili zamjene hrane. Ne dodirujte grijaće elemente ili unutarnje površine pećnice. Grijaći elementi mogu biti vrući iako su tamne boje. Unutarnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da uzrokuju opekline. Tijekom i nakon upotrebe ne dodirujte i ne dopustite da odjeća ili drugi zapaljivi materijali dođu u kontakt s grijaćim elementima ili unutarnjim površinama pećnice dok se ne ohlade. Ostale površine uređaja mogu postati dovoljno vruće da izazovu opekline - među tim površinama su ventilacijski otvor pećnice, površina u blizini ventilacijskog otvora pećnice i vrata pećnice. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

VAŽNE UPUTE U VEZI SIGURNOSTI

Slijedite važne sigurnosne upute navedene u nastavku kako biste smanjili opasnost od požara, strujnog udara, ozljeda ili oštećenja tijekom upotrebe pećnice:

- Pročitajte sve upute prije upotrebe pećnice. Pećnicu upotrebljavajte samo u svrhe za koje je namijenjena sukladno ovim uputama.
- Pravilna ugradnja: pobrinite se da uređaj pravilno ugradi i uzemlji kvalificirani tehničar.
- Sklopka za odvajanje: provjerite je li pećnica spojena na strujni krug koji ima sklopku za odvajanje koja omogućuje potpuno odvajanje od izvora napajanja.
- Djeca se ne smiju igrati kućanskim aparatima.
- Ne ostavljajte djecu samu. Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području u kojem se uređaj koristi. Djeca ne smiju sjediti ili stajati na nekom dijelu uređaja.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju biti podalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi

sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca ne smiju obavljati čišćenje ni održavanje uređaja bez nadzora.

- Ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice.
- Nosite odgovarajuću odjeću. Nemojte nositi široku ili viseću odjeću tijekom upotrebe uređaja. Može se zapaliti ili rastopiti ako dođe u kontakt s grijaćim elementom ili vrućom površinom i možete se opeći.
- Korisničko servisiranje: ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Nemojte vodom gasiti zapaljenu mast.
- Ugušite vatru ili plamen ili koristite suhu kemijsku tvar ili aparat za gašenje s pjenom.
- Koristite samo suhe rukavice za pećnicu ili držače za lonce.
- Vlažni držači za lonce na vrućim površinama mogu uzrokovati oparine. Ne dopustite da držači za lonce dodiruju vruća područja ili grijaće elemente. Ne koristite ručnik ili glomaznu krpu kao držač za lonac. Mogao bi se zapaliti.
- Ne zagrijavajte neotvorene spremnike za hranu. U njima se može povećati tlak koji može uzrokovati pucanje spremnika i ozljede.
- Sigurno rukovanje hranom: ostavite hranu u pećnici što je kraće moguće prije i nakon kuhanja. Time se izbjegava kontaminacija organizmima koji mogu uzrokovati trovanje hranom. Budite posebno oprezni tijekom toplog vremena.
- Otvori na pećnici ne smiju biti zapriječeni.
- Nemojte rukovati uređajem pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Oprez: Iz ventilacijskog otvora na vrhu pećnice može puhati vruć zrak kao dio sustava hlađenja pećnice.
- Postavljanje polica pećnice: police postavite na željeno mjesto dok je pećnica hladna (prije zagrijavanja). Ako je potrebno ukloniti policu dok je pećnica vruća, ne dopustite da rukavice ili držač za lonce dođu u kontakt s vrućim grijaćim elementima u pećnici ili na dnu pećnice.
- Nemojte čistiti brtvu pećnice niti na nju stavljati sredstva za čišćenje pećnice. To je važno kako bi brtvljenje bilo kvalitetno, čime se osigurava učinkovit rad pećnice. Nemojte je trljati, oštetiti ni pomicati.
- Nemojte ugrađivati niti upotrebljavati uređaj ako je oštećen ili ne radi ispravno. Ako dobijete oštećeni proizvod, odmah se obratite svom prodavaču ili instalateru.
- Ne otvarajte vrata pećnice dok stvara paru kako biste izbjegli opasnost od opeklina.
- Ne koristite sredstva za čišćenje pećnice, gruba/abrazivna sredstva za čišćenje, vosak ili sredstva za poliranje. U ili oko bilo kojeg dijela pećnice ne smije se koristiti komercijalno sredstvo za čišćenje pećnice, zaštitna podloga ili zaštitni premaz bilo koje vrste. Ne upotrebljavajte gruba/abrazivna

sredstva za čišćenje, žice za struganje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.

- Čistite samo dijelove navedene u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje bilo kojeg dijela pećnice.
- Ne stavljajte stvari privlačne djeci iznad pećnice. Djeca se mogu opeći ili ozlijediti dok se penju na pećnicu kako bi dohvatila takve predmete.
- Koristite samo posuđe za pečenje odobreno za upotrebu u pećnici. Slijedite upute proizvođača posuđa za pečenje.
- Provjerite jesu li plastične matice za transport uklonjene iz bočnih držača i zamijenjene isporučenim metalnim maticama za pričvršćenje.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Ne stavljajte hranu izravno na rešetke u pećnici. Obvezno koristite papir za pečenje i/ili prikladne ladice za pečenje ili posude.

SIGURNOST I UPOZORENJA

UPOZORENJE!	
	Opasnost od električnog udara Obvezno odvojite uređaj od mrežnog napajanja prije održavanja ili popravaka. Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan. Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili ozljeda.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od požara Ne koristite adaptere, reduktore ili uređaje za grananje za spajanje ovog uređaja na mrežno napajanje. Ako se ne pridržavate ovih savjeta, može doći do pregrijavanja, opeklina i požara.

UPOZORENJE!	
	Opasnost od nastanka porezotina Budite oprezni – oštri su rubovi ploče. Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

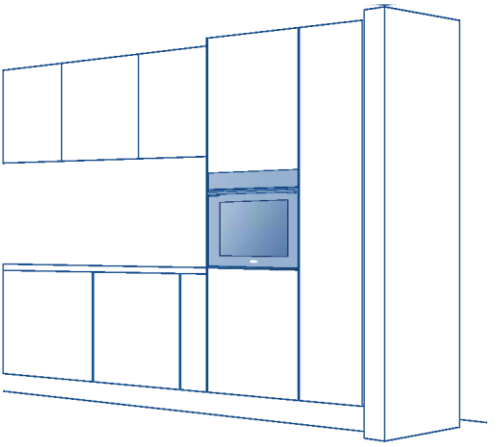
VAŽNE UPUTE U VEZI SIGURNOSTI

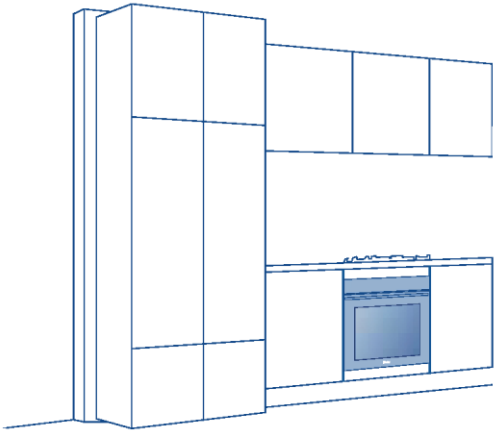
Pažljivo slijedite ove upute prije ugradnje ili upotrebe ovog uređaja kako biste izbjegli opasnost.
Stavite ove informacije na raspolaganje osobi koja ugrađuje uređaj - to bi moglo smanjiti troškove ugradnje.
Uređaj smije ugraditi i priključiti na mrežno napajanje samo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama i u skladu s ovim uputama za ugradnju i važećim lokalnim propisima o gradnji i električnoj energiji. Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Sklopka za odvajanje: provjerite je li pećnica spojena na strujni krug koji ima sklopku za odvajanje koja omogućuje potpuno odvajanje s izvora napajanja u skladu s lokalnim propisima za spajanje žica. Pećnica mora biti uzemljena. Pravilno zbrinite ambalažu.
Kako bi se smanjio utjecaj na okoliš, reciklirajte ambalažne materijale kada je to moguće.

Nacrti za ugradnju

A

Ugradnja u visoku jedinicu



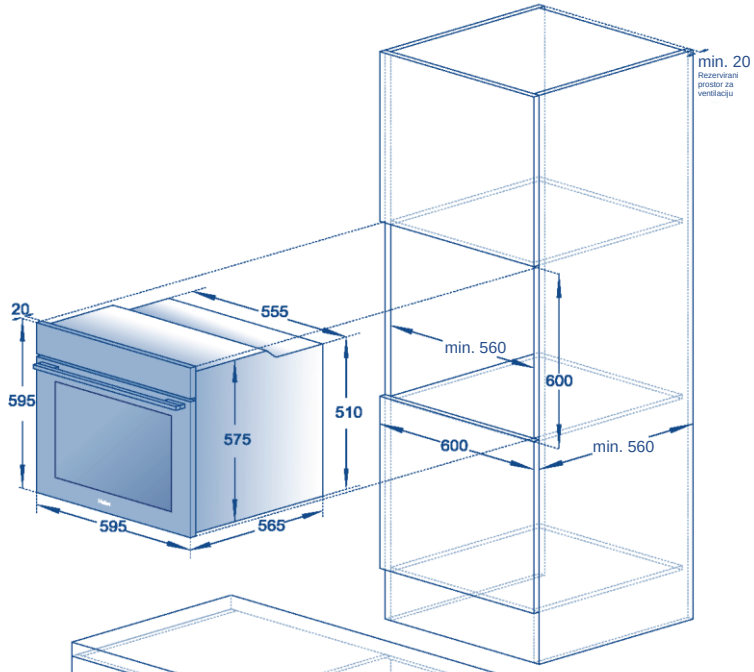


B

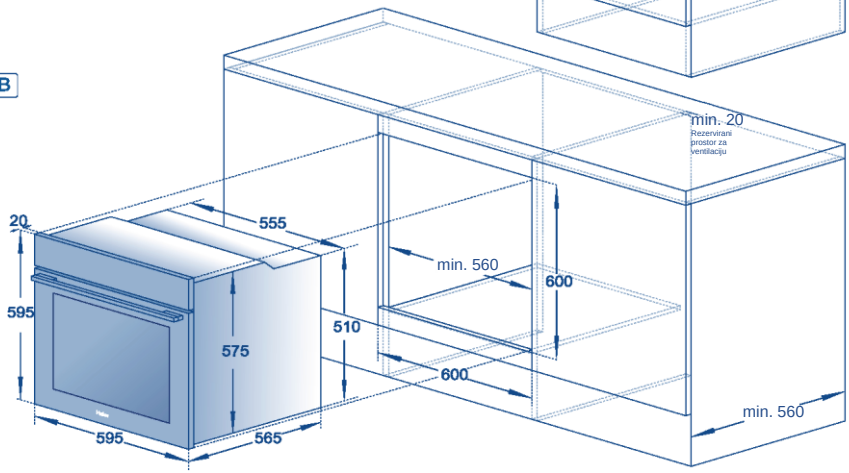
Ugradnja u osnovnu jedinicu

Mjere za ugradnju

A



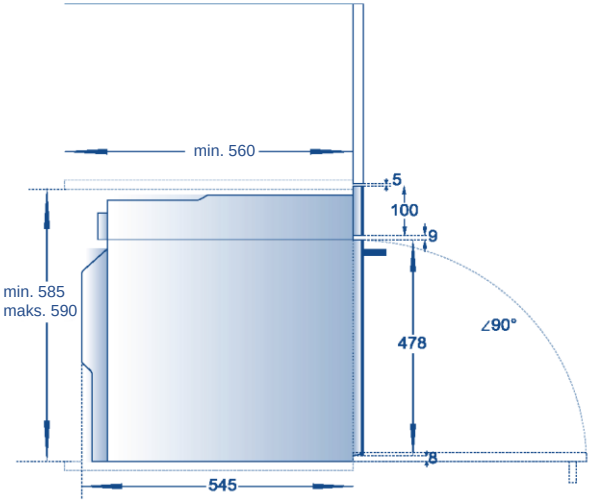
B



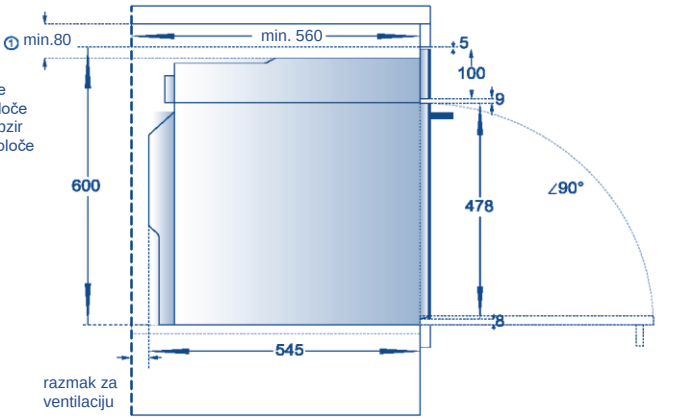
*mjere u mm

Bočni pogled

A



B



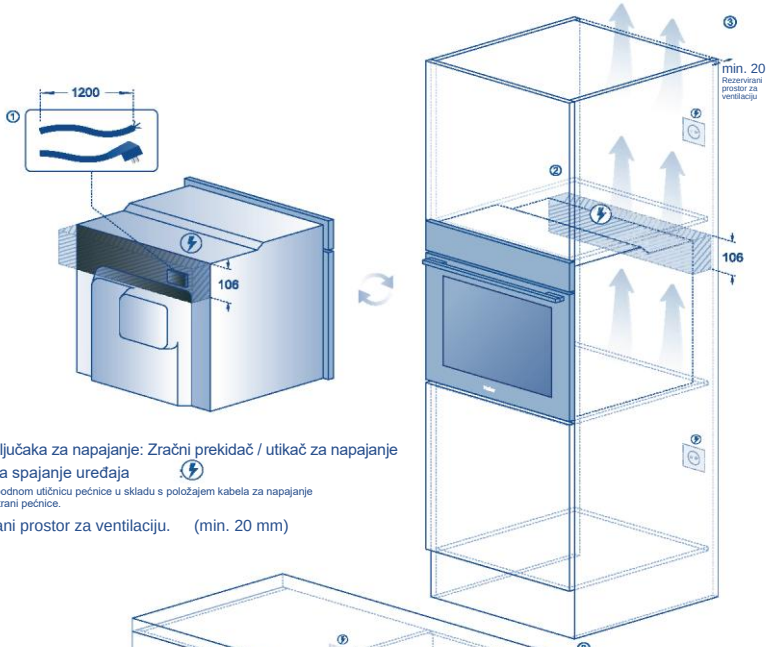
① Ako će se pećnica ugrađuje u osnovnu jedinicu ispod ploče za kuhanje, treba uzeti u obzir potrebnu dubinu ugradnje ploče za kuhanje.

*mjere u mm

UPUTE ZA POSTAVLJANJE

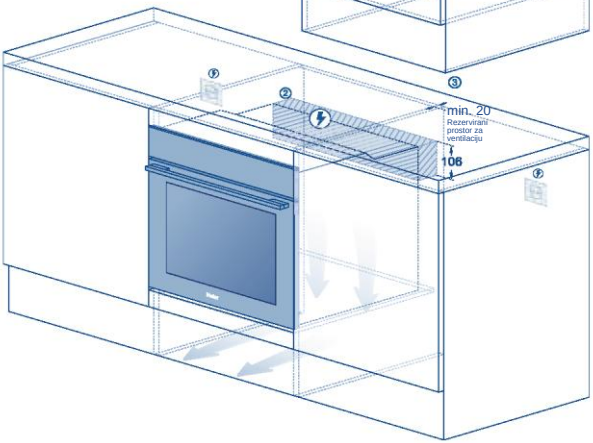
Priključci i ventilacija

A



① Vrste priključaka za napajanje: Zračni prekidač / utikač za napajanje
② Prostor za spajanje uređaja
*Ostavite slobodnom utičnicu pećnice u skladu s položajem kabela za napajanje na stražnjoj strani pećnice.
③ Rezervirani prostor za ventilaciju. (min. 20 mm)

B

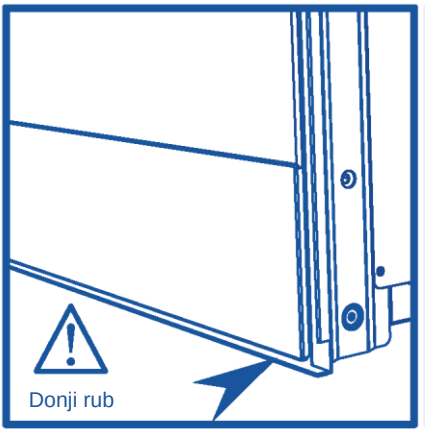


*mjere u mm

RASPAKIRAVANJE PEĆNICE

VAŽNO!
PODIZANJE: Nemojte podizati pećnicu za ručku vrata. Koristite ručke na bočnoj strani kućišta (ako postoje).

Uklonite svu ambalažu i odložite je na odgovoran način. Reciklirajte artikle koje možete.
Stavite raspakiranu pećnicu na drvene blokove ili slične nosače kako biste spriječili oštećenje donjeg ruba pećnice.



VAŽNO!
Prilikom vađenja pećnice iz kutije pazite da ne oštetite donji rub koji je važan i za ventilaciju i za prekomjernu kondenzaciju.

Popis dodataka	Ladica za duboko pečenje	Ladica za prženje vrućim zrakom	Rešetka za roštilj	Klizne vodilice	Vijci
Kol.	1	1	1	1 par	2

VAŽNO!
Ladice za pečenje mogu se izobličiti tijekom kuhanja, to je normalna pojava. Kada se ohlade, vratit će se njihov izvorni oblik.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

VAŽNO!

- Ovu pećnicu na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Pećnica se mora uzemljiti.
- Prije spajanja pećnice na mrežno napajanje, provjerite je li sustav kućnog ožičenja prikladan za napajanje koje je potrebno za rad pećnice (kao što je navedeno na nazivnoj pločici).
- li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici.

Šifra načina rada	Glasnoća	Nazivna snaga	Nazivni napon	Nazivna frekvencija
H6 ID2L4F43EABB	78 L	3500 W	220 – 240 V~	50/60 Hz

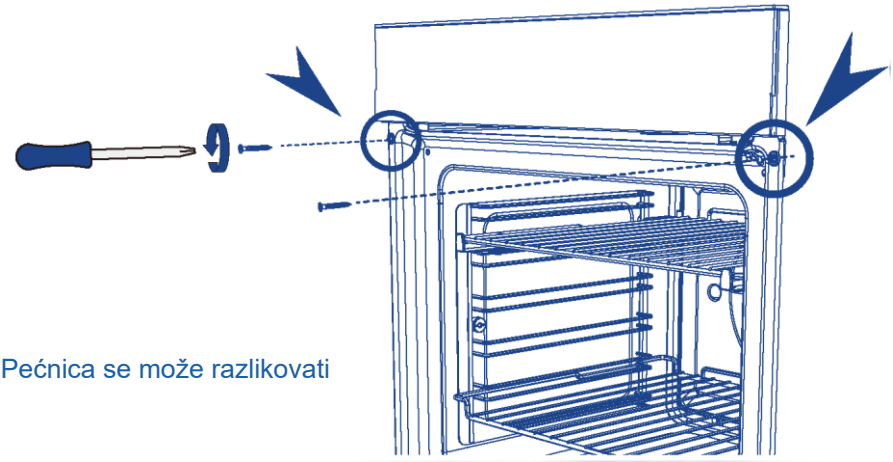
Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak. Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti utikačem ili višepolnom sklopkom s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije prenapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i u je skladu s trenutačno važećim propisima.
U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje. Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.

PRIČVRŠĆIVANJE PEĆNICE NA ORMARIĆE

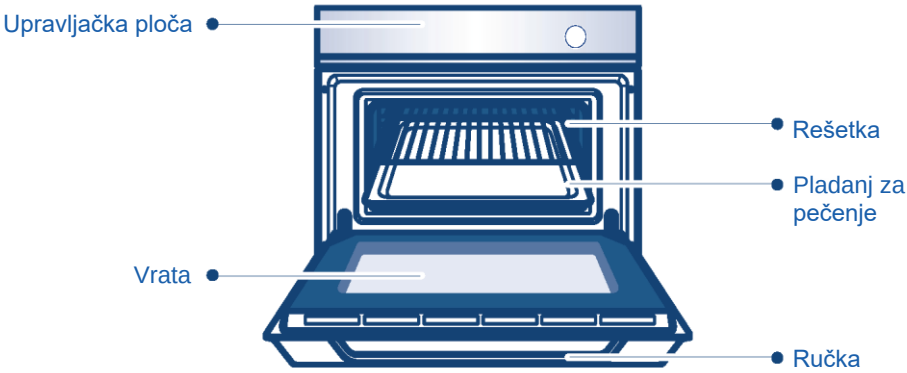
1.Postavite pećnicu u pripremljenu unutrašnjost.
VAŽNO!
Nemojte podizati pećnicu za ručku vrata.
2.Potpuno otvorite vrata pećnice.
3.Isporučenim vijcima pričvrstite pećnicu na ormariće.

VAŽNO!

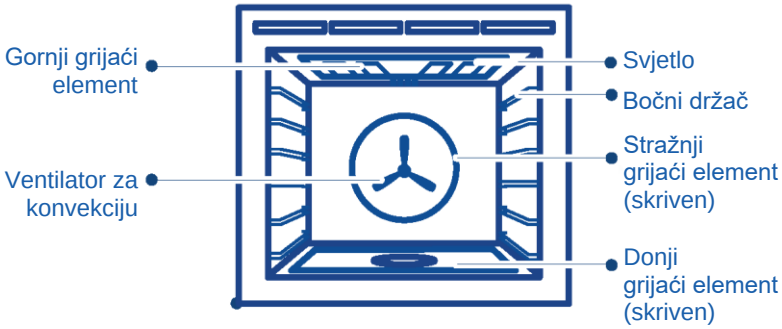
- Nemojte previše zategnuti vijke.
- Nemojte zatvarati pećnicu u ormarić silikonom ili ljepilom. To otežava buduće servisiranje. Haier neće pokriti troškove uklanjanja pećnice ili štete uzrokovane takvim uklanjanjem.



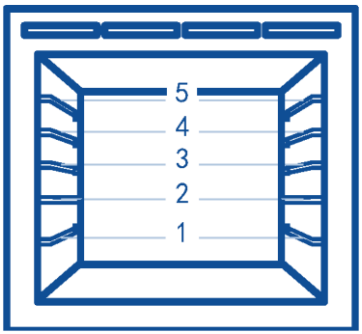
Pećnica se može razlikovati



SUSTAV GRIJANJA



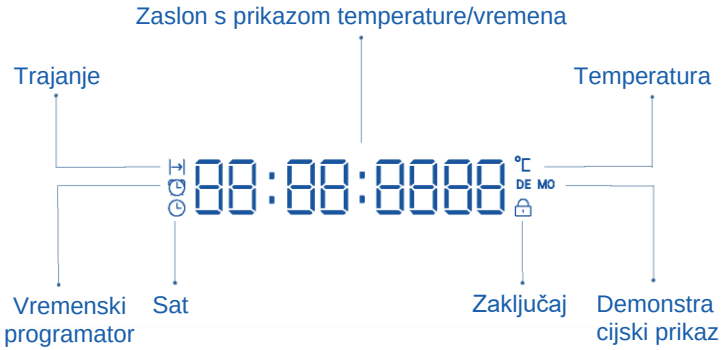
POLOŽAJI POLICE



UPRAVLJAČKA PLOČA



POKAZIVAČ NA ZASLONU



Kad se pećnica prvi put uključi ili nakon prekida napajanja, morate postaviti sat da biste mogli koristiti pećnicu.

1. Podešavanje sata

1. Na zaslonu trepće 12:00.
2. Gumbom ◯ podesite vrijeme.
3. Pritisnite gumb ◯ za potvrdu ili će se sat automatski potvrditi, a zatim možete promijeniti glasnoću zvuka.



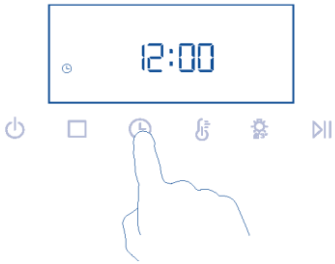
2. Promijenite glasnoću zvuka

1. Nakon potvrde sata, ulazite na sučelje za podešavanje glasnoće zvuka, a na zaslonu će se 3 puta prikazati Uo.
2. Gumbom ◯ podesite glasnoću.
3. Gumbom ◯ potvrdite ili će se glasnoća automatski potvrditi.



3. Promjena vremena

1. Možete odabrati jednu od 3 funkcije u ciklusima kontinuiranim dodirivanjem ◷. Prestanite dodirivati kad se pojavi pokazivač ◷.
2. Gumbom ◯ podesite vrijeme. Vrijeme će se automatski potvrditi za 6 s nakon podizanja prsta s ploče.

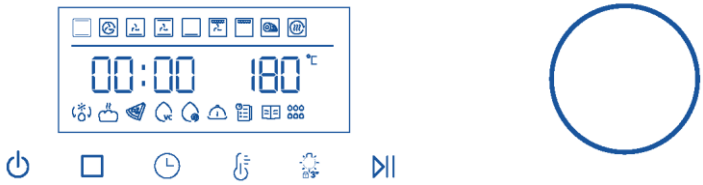


4. Upotreba pećnice

1.Kada se napajanje prvi put uključi, prelazi u stanje pripravnosti, zaslon se prikazuje u potpunosti na 1 s, oglašava se zvučni signal, prikazuje se zadano vrijeme 12:00 i trepće.
2.U stanju pripravnosti pritisnite i zadržite gumb za uključivanje na 1 s da biste uključili uređaj. Nakon pokretanja, prema zadanim se postavkama odabire prva funkcija.
3.Gumbom ○ odaberite funkciju.
4.Dodirnite 🌡 i gumbom ○ podesite temperaturu.
5.Dodirnite 🕒 i gumbom ○ postavite radno vrijeme.
6.Jednom pritisnite gumb ⏯ i pećnica će početi raditi, pritisnite gumb ⏯ još jednom za pauziranje rada, pritisnite gumb ⏯ na 3 s za obustavljanje rada.
7.Gumbom ☐ se vratite na sučelje za odabir funkcija.

5. Kondicioniranje pećnice

Važno je pripremiti pećnicu prije prve upotrebe za kuhanje ili pečenje. Kondicioniranje će spaliti sve proizvodne ostatke i osigurati najbolje rezultate od samog početka.



1.Dodirnite ☐, gumbom ○ odaberite funkciju pečenja.
Svaka funkcija ima zadanu temperaturu, a ako se postavka temperature ne promijeni, pećnica će se početi zagrijavati na zadanoj temperaturi pečenja od 180 °C.
2.Dodirnite 🌡 i gumbom ○ postavite temperaturu na 200 °C. Dodirnite ⏯ za početak.

- ▶ Dok se pećnica zagrijava, indikator temperature naizmjence će prikazivati stvarnu i podešenu temperaturu.
- ▶ Kad pećnica dosegne prethodno podešenu temperaturu, oglasit će se zvučni signal.

Indikator počinje prikazivati unaprijed podešenu temperaturu.
3.Nakon 30 minuta odaberite funkciju Roštilj s ventilatorom . Ostavite temperaturu na 200 °C na 5 minuta.
4.Nakon 5 minuta odaberite funkciju S ventilatorom . Ostavite temperaturu na 200 °C na 20 minuta.
5.Nakon 20 minuta isključite pećnicu.

- Tijekom postupka kondicioniranja pojavit će se izražen miris i mala količina dima zbog izgaranja proizvodnih ostataka. To je normalno pojava, ali provjerite je li kuhinja dobro prozračena nakon postupka kondicioniranja.
- Kada se ohladi, obrišite pećnicu vlažnom krpom i blagim deterdžentom i temeljito je osušite.

Primjena funkcije sata

Postavke vremena možete promijeniti gumbom ○ u bilo kojem trenutku. Dodirnite 🕒 više puta za podešavanje trajanja kuhanja, vremenskog programatora i dnevnog vremena.

- Brojač odbrojava minute (h:min) do posljednjeg sata kuhanja kada će odbrojavati sekunde (min:s).
- Vremenski programator možete postaviti na maksimalno 23 sata i 59 minuta.

1. Postavljanje trajanja kuhanja

1. Dodirnite 🕒, pojavit će se pokazivač trajanja kuhanja |→|.
2. Postavite vrijeme okretanjem gumba ○.
3. Vrijeme kuhanja postavit će se 6 s nakon podizanja prsta s ploče.

- Ako želite provjeriti doba dana, dodirnite 🕒 da odaberete 🕒. To ne poništava vremenski programator.

Promjena postavke vremena kuhanja

1. Dodirnite 🕒 za odabir preostalog vremena |→|.
2. Gumbom ○ postavite novo vrijeme.
3. Kada napustite ploču, vrijeme će se potvrditi za 5 s.

Kada istekne postavljeno vrijeme

- Na zaslonu će se prikazati „KRAJ”, pećnica će prestati kuhati, a svakih nekoliko sekundi oglašavat će se zvučni signal.
- Zaslon će se vratiti na prikaz „Trajanje posljednje upotrebe”.

VAŽNO:

- Ako započnete kuhanje a niste postavili trajanje kuhanja, pećnica će raditi bez prekida sve dok ručno ne zaustavite kuhanje, a na zaslonu će se brojati vrijeme od 00:00.
- Ako se na zaslonu broji vrijeme, a postavili ste trajanje, na zaslonu će odbrojavati preostalo vrijeme do isteka postavljenog vremena.
- Ako ste postavili trajanje kuhanja, pećnica će prestati raditi po isteku vremena.
- Ne možete postaviti trajanje za funkcije Aqua Clean.

2. Postavljanje vremenskog programator

Postavljanje odbrojavanja.
Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja.
Odaberite i postavite vrijeme. Po isteku vremena oglašava se zvučni signal.
Vremenski programator može se koristiti i kad je uređaj isključen.

Postavite vremenski programator tako da vas podsjeti da započnete ili završite posao.
1.Listajte ⏲ i prestanite ga dodirivati kada se pojavi pokazivač ⏰.
2.Podesite vremenski programator okretanjem gumba ◌.
3.Tajmer se postavlja 6 s nakon podizanja prsta s ploče.
4.Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme za odbrojavanje.
5.Kad vrijeme istekne, zvuk će se oglašavati svakih nekoliko sekundi.

Poništavanje postavke vremenskog programatora
1.Listajte ⏲ i prestanite ga dodirivati kada se pojavi pokazivač ⏰.
2.Okrenite gumb ◌ da promijenite vrijeme na 00:00, dodirnite ⏯ za poništavanje vremenskog programatora.

Opće smjernice

Pećnica je dizajnirana tako da koristi svoja četiri elementa i stražnji ventilator u različitim kombinacijama kako bi vam pružila veću učinkovitost i širok raspon funkcija, omogućujući savršeno kuhanje svih vrsta hrane.

1. PEČENJE

Za najbolje rezultate pečenja obvezno zagrijte pećnicu. Kad se postigne unaprijed podešena temperatura, oglasit će se zvuk.

- Dok se pećnica zagrijava, element roštilja može biti uključen.
- Ne otvarajte vrata prije ako nije prošlo najmanje 3/4 vremena pečenja.
- Pazite da tave za kolače ne dodiruju jedna drugu ili bočne stijenke pećnice.
- Kada pečete dvostruku količini u odnosu na recept (posebno ako se to odnosi na kolačiće), možda ćete morati povećati vrijeme za nekoliko minuta.
- Vaše posuđe utječe na vrijeme pečenja. Tamne posude apsorbiraju toplinu brže od reflektirajućih posuda; stakleno posuđe može zahtijevati nižu temperaturu.
- Pečenje na više polica također može zahtijevati malo dulje vrijeme.
- Prilikom kuhanja s više polica, obvezno ostavite razmak između polica kako bi zrak mogao strujati.

Vodič za položaj police

Stavite hranu na policu tako ad vrh posude bude blizu središta unutrašnjosti pećnice

2. PEČENJE

- Koristite Roštilj s ventilatorom ili Pečenje s ventilatorom za pečenje mesa, piletine ili povrća.
- Pečenke bez kostiju, u roli ili punjena pripremaju se dulje od onih s kostima.
- Perad treba biti dobro kuhana, sokovi bistri, a unutarnja temperatura 75°C.
- Ako koristite vrećicu za pečenje, koristite Pečenje s ventilatorom ili S ventilatorom i slijedite upute proizvođača.
- Ako želite peći u pokrivenoj posudi, upotrijebite funkciju Pečenje s ventilatorom i povećajte temperaturu za 20 °C.

- Veće komade mesa kuhajte na nižoj temperaturi dulje vrijeme. Meso će se ravnomjernije peći.
- Meso pecite s masnom stranom prema gore. Tako možda neće biti potrebno podlijevanje.
- Ostavite meso najmanje 10 minuta nakon pečenja kako bi se sokovi slegli.
- Imajte na umu da će se meso nastaviti peći nekoliko minuta nakon što ga izvadite iz pećnice.

3. ROŠTILJANJE

- Zdravija alternativa prženju.
- Roštilj obvezno koristite s potpuno zatvorenim vratima pećnice.
- Ako koristite staklene ili keramičke posude, pobrinite se da mogu izdržati visoke temperature roštilja.
- Kako biste izbjegli probijanje mesa i ispuštanje sokova, upotrijebite hvataljke ili lopaticu za okretanje mesa na polovici pripreme.
- Premažite ga s malo ulja kako bi ostalo sočno tijekom kuhanja. Druga mogućnost - marinirajte meso prije pečenja na roštilju (ali imajte na umu da neke marinade mogu lako izgorjeti).
- Ako god je moguće, istovremeno pecite na roštilju komade mesa slične debljine. Tako će se ravnomjerno pripremiti.
- Pomno pratite hranu tijekom pečenja na roštilju kako ne bi pougljenila ili zagorjela.

Vodič za položaj police

- Ako pripremate tanje komade mesa ili ako meso želite tostirati ili blago zapeći, koristite višu policu.
- Deblje komade mesa pecite na donjim policama ili na nižim postavkama funkcije roštilja kako bi se osiguralo ravnomjerno pečenje.

4. PODGRIJAVANJE

- Za podgrijavanje hrane koristite funkcije Pečenje ili Pečenje s ventilatorom. Pečenje i Pečenje s ventilatorom osobito su dobri za podgrijavanje pekarskih proizvoda, jer osnovna toplina vraća hrskavost kore.
- Obvezno podgrijte tako da bude vruća. Time se smanjuje rizik od kontaminacije štetnim bakterijama.

Opće smjernice

VAŽNO!

- Vaš model može imati samo neke od tih funkcija.
- Sve funkcije koristite sa zatvorenim vratima pećnice.

1. Konvencionalno

gornji vanjski i donji elementi

- Toplina dolazi iz gornjih i donjih elemenata. Ventilator se ne koristi u sklopu ove funkcije.
- Idealno za kolače i hranu koja zahtijeva dugotrajno pečenje ili pečenje na niskim temperaturama.
- Ova funkcija nije prikladna za kuhanje na više polica.

Idealno za vlažnu hranu kojoj je potrebno duže vrijeme za kuhanje, npr. torta bogata voćem.

2. Više razina

ventilator i stražnji element

- Plitice s keksima koji se peku na različitim policama bit će hrskavi izvana i mekani u sredini.
- Meso i perad ukusno će se zapeći uz „cvrčanje”, ali neće izgubiti na sočnosti i mekoći.
- Složenci se kuhaju do savršenstva, a podgrijavanje je brzo i efikasno.
- Ako pretvarate recept iz načina rada Konvencionalno u način rada Više razina, preporučujemo da smanjite vrijeme pečenja ili smanjite temperaturu za približno 20 °C.
- Za namirnice koje se trebaju dulje peći (npr. dulje od sat vremena) možda će biti potrebno smanjiti i vrijeme i temperaturu.

Idealno za pečenje keksa, kolačića, pogačica, muffina i kolačića u kalupima.

3. Roštilj + ventilator 

ventilator plus gornji unutarnji i vanjski elementi

- Ova funkcija koristi intenzivnu toplinu gornjih elemenata kako bi se zapekla gornja površina i ventilator koji osigurava ravnomjerno pečenje hrane.
- Meso, perad i povrće lijepo će se pripremiti; hrana će biti izvana hrskava i zapečena, dok će iznutra ostati vlažna i meka.

Idealno za cijelu piletinu, goveđi file ili za pečenje na roštilju omiljenog mesa poput piletine, ribe i odreska.

4. Dvostruki roštilj 

gornji unutarnji i vanjski elementi

- Oba gornja elementa intenzivno zrače toplinu. Između „LO” i „HI” (100 % snage) ima 11 koraka.
- Zagrijavanje nije nužno, iako neki vole pričekati da se element zagrije nekoliko minuta prije nego stave hranu ispod rešetke.
- Najprikladnija funkcija za „dovršavanje” mnogih obroka, na primjer, ako želite malo zapeći gratinirani krumpir i fritatu.

Idealno za tostiranje kruha ili za jela koja želite malo zapeći.

5. Konvekcijska + ventilator 

ventilator plus gornji vanjski i donji elementi

- Ventilator pećnice cirkulira vrući zrak iz gornjih vanjskih i donjih elemenata te ga raspoređuje po unutrašnjosti pećnice.
- Hrana će se brže zapeći nego ona pripremana uz konvencionalnu funkciju.
- Možda ćete morati smanjiti vrijeme u odnosu na preporučeno u tradicionalnim receptima.
- Koristite konvekciju + ventilator na niskoj temperaturi, npr. 50 °C - za isušivanje voća, povrća i začinskog bilja.

Idealno za pečenje na jednoj polici u trajanju kraćem od sat vremena — npr. muffini, pogačice, kolačići u kalupima ili jela poput enchilada.

6. Pečenje slastica od tijesta 

ventilator i donji element

Ova će se funkcija zagrijavati oko 8 minuta na 180 °C.

- ▶ Ventilator cirkulira toplinu iz donjeg elementa kroz pećnicu.
- ▶ Pruža intenzivnu toplinu bazi hrane i lagano će zapeći gornji dio hrane.

Idealno za slatka i slana peciva te osjetljive namirnice koje zahtijevaju hrskavu bazu i malo zapečenosti na vrhu, npr. fritata, quiche.

7. Pečenje 

faza 1: ventilator i gornji unutarnji i vanjski elementi
faza 2: gornji unutarnji i donji elementi

- ▶ Pečenje: početna 20-minutna faza u kojoj će se vanjska strana mesa peći do hrskavosti, blage zapečenosti i karameliziranosti.
- ▶ Priprema na unaprijed postavljenoj temperaturi: nakon pečenja do poprimanja smeđe boje, temperatura će se smanjiti na unaprijed postavljenu razinu za ostatak vremena kuhanja, omogućujući nježno i sočno pečenje.
- ▶ Pećnicu nije potrebno zagrijavati. Hranu stavite u pećnicu prije pokretanja funkcije.
- ▶ Ako želite, možete upotrijebiti rešetku za roštilj ili staviti povrće ispod pečenke kako bi upilo mesne sokove. To će omogućiti strujanje vrućeg zraka i ispod mesa.

Idealno za pečenje mesa i povrća. Preporučuje se veliki komad mesa.
Za bolje rezultate koristite sondu za meso.

VAŽNO!

Funkcija pečenja podijeljena je u dva koraka:
1. korak: U prvih 20 minuta pećnica će koristiti ventilator te gornje unutarnje i vanjske elemente (ako temperatura dosegne 250 °C, pećnica će se automatski isključiti).
Korak 2: Kada temperatura padne na zadanu vrijednost, pećnica će koristiti gornje i donje unutarnje elemente.
Ako je postavljeno vrijeme kuhanja kraće od 20 minuta, pećnica će provesti samo prvi korak.

8. Donji dio

samo donji element

- Toplina dolazi samo iz donjeg elementa, ventilator se ne koristi.
- Pecite na samo jednoj polici istovremeno.
- Pećnica će biti toplija na vrhu.

Idealno za hranu koja zahtijeva nježno pečenje i ima tijesto kao podlogu, poput tartova, pita, quichea i kolača od sira ili bilo čega što ne zahtijeva izravnu toplinu i zapečenost na vrhu.

9. Prženje vrućim zrakom

- Rasporedite hranu u posudu za pečenje ili košaru za prženje na zraku kako biste dobili bolji rezultat kuhanja.
- Oponaša uvjete u fritezi.
- Zdraviji način prženja kojim dobivate hrskavu hranu uz manje korištenog ulja. Za najbolje rezultate premažite hranu s 1 do 2 žlice ulja.
- Za prethodno zapakiranu hranu: ako proizvođačev preporučuje upotrebu funkcije s ventilatorom, smanjite temperaturu za 20 °C.
- Priprema na jednoj polici: pripremajte hranu u gornjem dijelu pećnice, ali ne na najvišoj polici.
- Zagrijavanje nije potrebno. Za najbolje rezultate preporučujemo da stavite hranu u pećnicu odmah nakon početka rada.

Idealno za:
hranu koja se priprema smrznuta ili za hranu u obliku tijesta ili obloženu krušnim mrvicama koja se inače prži u dubokom ulju.

- Kako bi kuhanje bilo najbolje moguće, preporučujemo da koristite tablicu u nastavku kao referencu. Svaka funkcija ima unaprijed podešenu temperaturu, koju možete ponovno postaviti ovisno o vrsti hrane i težini.

Hrana	Police	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Čips	Pladanj za pečenje	205	15 ~ 20	4
Čips	Košara za prženje vrućim zrakom	205	15 ~ 20	3
Prženi krumpiri	Rešetka	200	20 ~ 25	3
Pileći medaljoni	Pladanj za pečenje	200	18 ~ 23	4
Pileći medaljoni	Košara za prženje vrućim zrakom	205	18 ~ 23	3
Pileća krilca	Rešetka	180	20 ~ 25	3

Ikona	Funkcija	Unaprijed postavljena temperatura (°C)	Raspon temperature (°C)	Raspon trajanja	Zagrijavanje
	Konven-cionalno	180	30 - 300	00:01 - 23:59	√
	Više razina	160	30 - 300		√
	Roštilj + ventilator	180	30 - 250		√
	Dvostruki roštilj	HI	LO,1 - 9,HI		×
	Konvekcijska + ventilator	200	30 - 250		√
	Pečenje slastica od tijesta	160	30 - 250		√
	Pečenje	165	30 - 250		×
	Donji dio	160	30 - 220		√
	Prženje vrućim zrakom	200	160 - 275		×

Pametni program može vam pomoći da pripremite hranu učinkovitije i ukusnije, a također vam može pomoći da lako očistite uređaj.



Pametni program možete odabrati okretanjem gumba ◌ za listanje kroz sve funkcije.

1. Korištenje funkcije Dizanje tijesta

Ovom funkcijom možete dizati tijesto prije njegova pečenja. Ako je potrebno, tijesto možete dizati više puta.

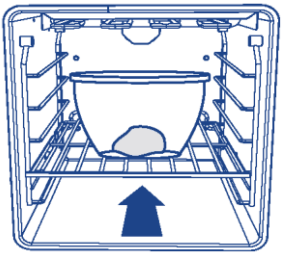
VAŽNO!

- ▶ Za dizanje tijesta potrebne su niske temperature.
- ▶ Pećnica automatski radi na prethodno podešenoj temperaturi.
- ▶ Ta funkcija radi samo ako je unutrašnjost hladna.

1.Gumbom ◌ listajte do opcije Dizanje tijesta. Na zaslonu će se prikazati unaprijed postavljena temperatura 35°C.
Napomena: ako je unutrašnjost prevruća:

- ▶ Oglasit će se zvuk, će treptati i možda će se uključiti ventilator.
- ▶ Otvorite vrata kako bi se pećnica ohladila.

Stavite tijesto u posudu otpornu na toplinu i prekrijte plastičnom folijom ili čistom vlažnom krpom, a zatim stavite posudu u središte pećnice.



2. Možete postaviti trajanje programa za dizanje tijesta sukladno svojem iskustvu.

3. Dodirnite za početak dizanja tijesta.
Ako podesite trajanje, zaslon će odbrojavati preostalo vrijeme.

VAŽNO!
Ne stavljajte tijesto prije nego se pećnica ohladi.

4. Ako postavite trajanje dizanja tijesta, zvučni signal oglašava se kada funkcija dizanja tijesta završi.
Kada se oglasi zvučni signal, možete izvaditi posudu iz pećnice.
Provjerite je li tijesto dovoljno poraslo (tijesto bi trebalo izgledati mnogo veće). Lagano pritisnite tijesto jednim prstom kako biste provjerili je li dovoljno poraslo. Udubina od prsta polako bi se trebala vratiti u početni položaj.

► Ako ne postavite trajanje, morate pratiti status dizanja tijesta i zaustaviti postupak držanjem ▷|| kada dizanje tijesta završi.

Ako želite ponovno dizati tijesto:

Dodirnite □, gumbom ○ se vratite na funkciju Dizanja tijesta.
Slijedite korake na prethodnoj stranici kako biste resetirali funkciju dizanja tijesta.

5. Poništavanje dizanja tijesta
Dodirnite i zadržite ▷|| ili se pomaknite do druge funkcije.

2. Upotreba funkcije odmrzavanja

Koristite ovu funkciju za odmrzavanje hrane prije njene pripreme.

VAŽNO!
Za odmrzavanje su potrebne niske temperature.
Pećnica automatski radi na prethodno podešenoj temperaturi.
1.Gumbom ○ listajte do opcije Odmrzavanje .
Napomena: Na zaslonu će se prikazati unaprijed postavljena temperatura 35°C.
2.Uklonite pakiranje hrane i stavite hranu na tanjur. Ne prekrivajte hranu posudom ili tanjurom jer to može produljiti trajanje odmrzavanja. Upotrijebite prvi položaj police odozdo.
3.Dodirnite ▷|| za početak odmrzavanja.
Ako je potrebno, možete podesiti trajanje prije početka odmrzavanja, a zaslon će odbrojavati preostalo vrijeme.

3. Sous Vide VC

1.Koristite ovu funkciju za pripremu hrane na nižoj temperaturi od uobičajene. Možete pripremati meso, povrće ili voće kako bi bili mekani i sočni. Postupajte s hranom uz posebnu pažnju kako bi bila kvalitetnija.

VAŽNO ZA SIGURNOST HRANE:

- Koristite sirovine visoke kvalitete i svježine
- Sirovine obvezno držite u propisanim uvjetima prije nego ih počnete pripremati.
- Obvezno čistite sirovine prije kuhanja.
- Za dobre i sigurne rezultate, pripremajte hranu prema vrijednostima navedenim u tablicama kuhanja.
- Kako biste izbjegli sigurnosne probleme, hranu ne smijete dulje vrijeme držati na temperaturi ispod 60 °C.
- Samo hrana koja se može jesti sirova i samo na kratko vrijeme može se koristiti za kuhanje na niskim temperaturama.
- Hrana koja je svježe izvađena iz pećnice i pripremana u sklopu funkcije VC ima najbolji okus, preporučuje se da je jedete odmah nakon kuhanja. Možete brzo sniziti temperaturu tako da hranu stavite u ledenu kupku, a zatim u hladnjak, gdje je možete čuvati 2-3 dana.
- Nemojte upotrebljavati funkciju Sous Vide za podgrijavanje ostataka hrane.
- Sirovu hranu i kuhanu hranu držite odvojeno kako biste izbjegli međusobni kontakt.
- Nemojte koristiti iste alate za meso i povrće. Ako to učinite, pažljivo operite alate.
- Ako pripremate recept sa sirovim jajima, spriječite kontakt bjelanjka ili žumanjka s vanjskim dijelom ljuske jaja.

VAŽNO ZA FUNKCIJU KUHANJA S VAKUUMIRANJEM:

- Neophodna oprema za funkciju Sous Vide su vakuumski zatvarač i vakuumske vrećice.
- Ako želite usisavati tekućine, upotrijebite usisavač sa spremnikom. To može ostvariti samo ova vrsta brtvila.
- Koristite vakuumske vrećice pogodne za funkciju Sous Vide.
- Nemojte ponovno koristiti vakuumske vrećice.
- Stavite hranu u središte trećeg sloja kako biste dobili ravnomjeran rezultat kuhanja.
- Podesite vakuumiranje na najviši mogući stupanj kako bi kuhanje bilo brže i ravnomjernije.
- Kako bi se vakuumska vrećice sigurno zatvorila, provjerite je li područje koje se brtvi čisto.

2.Opće smjernice za Sous Vide:

- Hrani možete dodati malo ulja i začina, ovisno o ukusu.
- Začinite hranu umjereno na početku funkcije Sous Vide.
- Zamijenite sirovi češnjak onime u prahu.
- Umjesto maslinovog ulja možete koristiti neutralnu vrstu ulja.
- Održavajte stupanj vakuumiranje što višim (99,9 %) kako biste brže i ravnomjernije pripremili hranu.

2.1 Sous Vide: Meso

- Nemojte koristiti dijelove mesa veće debljine nego je prikazano u tablicama kako ne bi bilo nedovoljno pečeno.
- Vremena pečenja u tablicama su minimalna potrebna vremena. Vrijeme pripreme može se povećati u skladu s osobnim željama.
- Koristite samo meso bez kosti kako biste izbjegli oštećenje vakuumskih vrećica.
- Kako bi fileti peradi imali bolji okus, pržite ih na koži prije i nakon vakuumskog pakiranja.
- Ispržite površinu mesa na maslacu nakon završetka kuhanja s vakuumiranjem kako bi okus bio mnogo bolji.

Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Govedina					
Goveđi file, srednje pečeni	4 cm	400	63	120	3
Goveđi file, srednje jako pečen	4 cm	400	66	120	3
Goveđi file, dobro pečen	4 cm	400	70	120	3
Teleći file, srednje pečen	4 cm	400	60	120	3
Teleći file, dobro pečen	4 cm	400	65	120	3

Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Janjetina/divljač					
Janjetina, srednje pečena	3 cm	400	65	105 - 115	3
Meso	3 cm	400	90	120	3
Zečetina bez kostiju	1,5 cm	400	75	120	3
Perad					
Pileća prsa bez kostiju	3 cm	500	70	120	3
Pačja prsa bez kostiju	2 cm	500	65	140 - 160	3
Pureća prsa bez kostiju	2 cm	500	70	75 - 85	3
Jaja na niskoj temperaturi					
Savršeno za dodati na tost	Uobičajena veličina	/	60	90	3
Žumanjak podatan, lako se oblikuje, još mekan i sjajan	Uobičajena veličina	/	65	90	3
Žumanjak u razvoju, zrnast, ali još mekan	Uobičajena veličina	/	71	60	3
Žumanjak zrnast i koji se mrvi, počinje poprimati zelenu boju	Uobičajena veličina	/	80	60	3

2.2 Sous Vide: Riba i morski plodovi

- Nemojte koristiti dijelove ribe veće debljine nego je prikazano u tablicama kako ne bi bilo nedovoljno pečeno.
- Osušite riblje filete papirnatim ručnikom prije nego ih stavite u vakuumsku vrećicu.
- Dodajte malo vode u vakuumsku vrećicu kada kuhate dagnje.

Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	položaj
Riba i morski plodovi					
Filet orade	4 fileta 1 cm	500	70	25	3
Filet brancina	4 fileta 1 cm	500	70	25	3
Bakalar	2 fileta 2 cm	500	65	90	3
Jakobove kapice	velike	500	60	100 - 110	3
Kozice bez ljuske	velike	500	75	26 - 30	3

2.3 Sous Vide: Povrće

- Ogulite povrće ako je potrebno.
- Neke vrste povrća mogu promijeniti boju kada ih ogulite i kuhate u vakuumskoj vrećici.
- Kako biste sačuvali boju artičoka, stavite ih u vodu s limunovim sokom nakon što ih očistite i izrežete.

Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Povrće					
Zelene šparoge	cijele	500	68	90	3
Bijele šparoge	cijele	500	68	90	3
Tikvica	kriške od 1 cm	500	90	90	3
Poriluk	trake ili kolutovi	500	90	90	3
Patlidžan	kriške od 1 cm	500	90	90	3
Bundeva	komadi debljine 2 cm	500	90	90	3
Paprika	trake ili četvrtine	500	90	90	3
Celer	prstenovi od 1 cm	500	90	90	3
Mrkva	kriške od 0,5 cm	500	90	90	3
Korijen celera	kriške od 1 cm	500	90	90	3
Komorač	kriške od 1 cm	500	90	90	3

Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Povrće					
Krumpiri	kriške od 1 cm	500	90	90	3
srčika artičoke	narežite na četvrtine	500	90	90	3

2.4 Sous Vide: Voće i slatkiši

- Ogulite plodove, uklonite sjemenke i jezgre ako je potrebno.
- Kako biste sačuvali boju jabuka i kruška, stavite ih u vodu s limunovim sokom nakon što ih očistite i izrežete.
- Za bolje rezultate kuhajte hranu odmah nakon pripreme.

Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Voće					
Breskva	izrežite na polovice	2 komada voća	90	60	3
Šljiva	izrežite na polovice	500	90	60	3
Mango	izrežite na kockice veličine oko 2 x 2 cm	1 komad voća	90	60	3
Nektarina	trake ili kolutovi	1 komad voća	90	60	3
Ananas	kriške od 1 cm	500	90	60	3
Jabuka	izrežite na četvrtine	2 komada voća	90	60	3
Kruška	izrežite na polovice	2 komada voća	90	60	3
Krema od vanilije	350 g u svakoj vrećici	500	85	60	3

4. Način rada za pizzu 

- Ova će se funkcija zagrijavati oko 14 minuta na 300 °C.
- Ventilator cirkulira toplinu iz donjeg elementa kroz cijelu pećnicu.
- Izvrsno za pečenje pizze jer će tijesto biti prekrasno hrskavo, a nadjev se neće prepeći.
- Za najbolje rezultate prethodno zagrijavajte kamen za pizzu najmanje 1 sat i pecite na polici pećnice 1 ili 2.

Pizza	Vrsta	Dodaci/posuđe	Položaj police	Temperatura u °C	Vrijeme pripreme u minutama.
Zamrznuto	Tanko tijesto	Žičana rešetka	2	190 ~ 210	15 ~ 20
	Debelo tijesto	Žičana rešetka	2	180 ~ 200	20 ~ 25
Domaće	Tanko tijesto	Ladica za pečenje	2	230 - 250	10 ~ 15
	Tanko tijesto	Pladanj za pizzu	2	230 - 250	8 ~ 12
	Debelo tijesto	Ladica za pečenje	2	210 - 220	15 ~ 20
	Debelo tijesto	Pladanj za pizzu	2	210 - 220	15 ~ 20
	Tanko tijesto	Ladica za pečenje	2	300	4 – 6
	Tanko tijesto	Pladanj za pizzu	2	300	3 ~ 5

VAŽNO!

Ako ne postavite trajanje za način rada za pizzu, pećnica će neprekidno raditi dok je ručno ne zaustavite. Obratite više pažnje na stanje hrane kako se ne bi prepekla.

5. Sušenje
ventilator i stražnji element

Sušenje je funkcija grijanja koja omogućuje sušenje voća, povrća i začinskog bilja s izvanrednim rezultatima. Time se postiže dehidracija namirnica čime dolazi do koncentracije okusa. Također možete lagano podgrijati pečene namirnice, kao što su složenci, variva i pirjana jela.

Uređaj optimalno kontrolira dovod energije u odjeljak za kuhanje. Hrana se kuha u fazama koristeći preostalu toplinu. To znači da će biti sočnija i manje će se zapeći.

Sušite samo neuprljano voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ih operite. Obložite žičanu rešetku papirom otpornim na masnoću ili papirom za pečenje. Ocijedite višak vode iz voća i osušite ga.

Preporučena temperatura je 60 - 110 °C.

Ako je potrebno, izrežite ga na jednake komade ili tanke kriške. Stavite neoguljeno voće na tanjur s narezanim površinama okrenutim prema gore. Pazite da se voće i gljive ne preklapaju na žičanoj rešetki.

Naribajte povrće, a zatim ga blanširajte. Ostavite blanširano povrće da se ocijedi i ravnomjerno ga rasporedite na žičanu rešetku.

Posušite bilje na stabljici. Ravnomjerno rasporedite začinsko bilje i lagano jedno preko drugog na žičanu rešetku.

Nekoliko puta okrenite vrlo sočno voće i povrće. Nakon sušenja odmah izvadite osušene proizvode iz papira.

Ova funkcija uglavnom ostvaruje uštedu energije tijekom kuhanja.

Idealno za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, mesa i morskih plodova.

Hrana	Priprema	Temperatura (°C)	Vrijeme	Položaj police
List kupusa	Kuhano	70	1h 30 min	3
Grah mahunar	Kuhano	55	3 h	3
Kriška batata	Na pari	55	13 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška manga	/	70	8 h, okrenite nakon 4 h	3
Kriška banane	Umočeno u slanu vodu	55	7 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška limuna		55	15 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška jabuke	Umočeno u slanu vodu	55	8 h, okrenite nakon 2 h	3
Nemasno sirovo meso		55	7 h, okrenite nakon 2 h	3
Sirova pileća prsa		70	5 h, okrenite nakon 1 h	3
Kozica s ljuskom	Kuhano	70	6 h, okrenite nakon 2 h	3
Sušena govedina	Kuhana i marinirana	90	2 h	3

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

6. Toplo

Idealno za: održavanje topline pripremljene hrane ili za podgrijavanje i posluživanje jela.

1.Pruža konstantnu nisku temperaturu ispod 100 °C.
2.Za podgrijavanje hladne hrane upotrijebite drugu funkciju ili funkciju PRIPREMA PREMA VRSTI HRANE kako biste hranu zagrijali do vrlo visoke temperature, a zatim uključite funkciju TOPLO. Sama ta funkcija neće zagrijati hladnu hranu na dovoljno visoku temperaturu da uništi štetne bakterije.

7. Posljednji korišteni recepti

Vaša Haier pećnica može automatski zapamtiti recepte koje ste koristili posljednji put. Tako možete jednostavno kuhati odabirom prethodnih 5 recepata.

1.Dodirnite ☐, gumbom ○ listajte funkcije do , pritisnite gumb ○ za potvrdu.

Ako nema pohranjenih Posljednjih korištenih recepata, na zaslonu će se prikazati „----”

Ako su pohranjeni posljednji korišteni recepti, na zaslonu će se prikazati temperatura i trajanje pripreme recepta. Možete podesiti temperaturu i trajanje pripreme.

2.Ako u tom trenutku želite napustiti Posljednje korištene recepte, dodirnite ☐.

3.Pritisnite ⏯ za početak pripreme. Na zaslonu će se naizmjence prikazivati pohranjena temperatura i trenutačna temperatura.

8. Aqua Clean

Ručno uklonite što više prljavštine. Uklonite dodatke i nosač police kako biste očistili bočne stijenke. Funkcije Aqua Clean podržavaju čišćenje unutrašnjosti uređaja parom. Pokrenite funkciju kada je uređaj hladan kako bi učinak bio bolji.

Navedeno vrijeme povezano je s trajanjem funkcije i ne uključuje vrijeme potrebno da korisnik očisti unutrašnjost.

Kad je aktivna funkcija Aqua Clean, ne možete postaviti temperaturu i vrijeme.

1.Ulijte 200 ml vode na dno pećnice.

2.Dodirnite ☐, koristeći ○ listajte funkcije do .

3.Pritisnite ⏯ za pokretanje funkcije, na zaslonu će se prikazati 00:20 i preostalo vrijeme će se odbrojavati.

4.Po završetku programa oglašava se zvučni signal.

5.Obrišite unutarnju površinu uređaja neabrazivnom spužvom za njegu površine. Pri čišćenju unutrašnjosti možete koristiti toplu vodu ili deterdžente za pećnicu.

Nakon čišćenja ostavite vrata pećnice otvorena približno 1 sat.
Pričekajte da se uređaj osuši. Grijte uređaj vrućim zrakom na temperaturi od 150 °C tijekom 15 minuta kako biste ubrzali sušenje. Ako ručno očistite uređaj odmah nakon završetka funkcije čišćenja, možete postići maksimalne učinke.

UPOZORENJE:

- ▶ Ne otvarajte vrata dok pećnica radi, pazite na vruću paru.
- ▶ Imajte na umu vruću paru kada otvorite vrata pećnice nakon završetka programa kako se ne biste opeklini.
- ▶ Za punjenje generatora koristite čistu pitku vodu. Nemojte koristiti druge tekućine za punjenje generatora.
- ▶ Nikada ne pokrećite funkciju pare ako prethodno niste napunili generator.
- ▶ Kada čistite unutrašnjost spužvom, nosite rukavice za zaštitu od topline kako biste zaštitili ruke.
- ▶ Očistite preostalu vodu u unutrašnjosti kako biste izbjegli razvoj mikroba.

9. Pametni recepti

Kako bi priprema hrane bila bolja, postoje neki programi za mesne recepte koje možete odabrati.
1.Dodirnite ☐, gumbom ○ listajte funkcije do . Pritisnite gumb ○ za potvrdu, na zaslonu će se prikazati P1.
2.U pećnici je postavljeno 10 recepata, gumbom ○ možete odabrati P1 ~ P10.
3.Pritisnite gumb ○ za potvrdu trenutačnog recepta. Ako postoji druga razina u sklopu prve razine recepta, na zaslonu će se prikazati druga razina recepta, npr. P1-1, P1-2...
4.Pratite donji grafikon i gumbom ○ odaberite recept koji vam je potreban.
5.Pritisnite gumb ○, na zaslonu će se prikazati temperatura.
6.Pritisnite „⏯” za početak pripreme hrane.
Dodirnite ☐ za povratak na prethodni izbornik.

AUTOMATSKI PROGRAM ZA KUHANJE

Šifra prve razine	Šifra druge razine	Hrana	Status	Police	Položaj police	Funkcija	Vrijeme u minutama / količina hrane
P1	P1-1	Govedina (bez kostiju)	Polusirovo	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	20/450 g
	P1-2		Srednje pečeno		3		25/450 g
	P1-3		Dobro pečeno		3		35/450 g
P2	P2-1	Prvoklasni odrezak s rebrima	Polusirovo	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	30/450 g
	P2-2		Srednje pečeno		3		35/450 g
	P2-3		Dobro pečeno		3		40/450 g
P3	P3-1	Janjeći but (s kostima)	Srednje pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	28/450 g
	P3-2		Dobro pečeno		3		33/450 g
P4	P4-1	Janjeći but (bez kostiju)	Srednje pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	35/450 g
	P4-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P5	P5-1	Teletina	Srednje pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	40/450 g
	P5-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P6	P6-1	Purica (cijela)	S nadjevom	Jedna žičana rešetka	1	Pečenje	22/450 g
	P6-2		Bez nadjeva		1		20/450 g
P7	P7-1	Meso (bez kostiju)	Srednje pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Pečenje	40/450 g
	P7-2		Dobro pečeno		3		45/450 g
P8	P8-1	Divljač	Polusirovo	Jedna žičana rešetka	4	Roštilj + ventilator	7/450 g
	p8-2		Srednje pečeno		4		9/450 g
P9		Pile (cijelo)	Dobro pečeno	Jedna žičana rešetka	3	Roštilj + ventilator	45/450 g
P10		Hrskava kožica mesa	Hrskavo		3	Konven-cionalno	20

10. Zaključavanje ploče

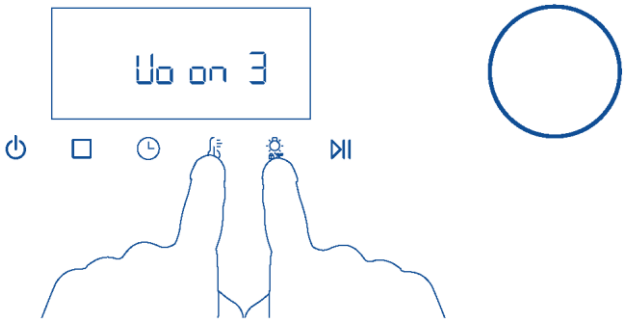
Ova funkcija onemogućuj slučajnu upotrebu pećnice (npr. od strane djece). Kad su zaključani, upravljački elementi ne reagiraju i pećnica se neće uključiti.

Zaključavanje: dodirnite i 3 s zadržite 3" dok se ne uključi lampica pokazivača.
Kad je ploča zaključana, može se upravljati samo gumbima za uključivanje i isključivanje i za svjetlo.
Ako dodirnete drugi gumb, 3" će zatreptati 3 puta i oglasit će se zvučni signal.

Otključavanje: dodirnite i 3 s zadržite 3" dok se lampica pokazivača ne isključi.

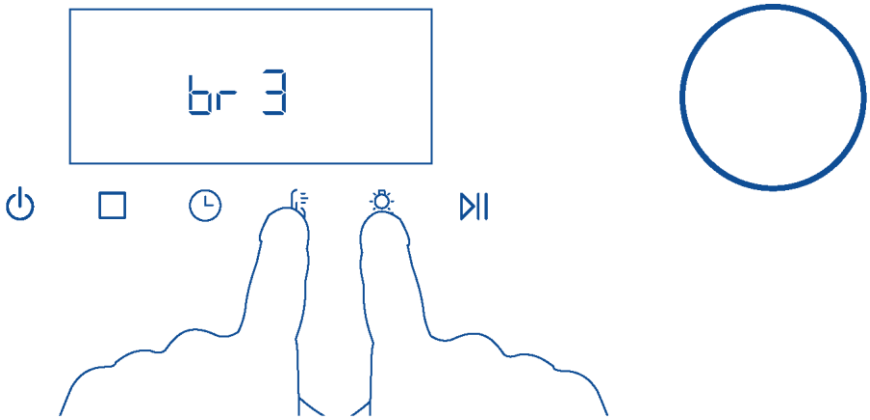
11. Podešavanje glasnoće zvuka

1.Dodirnite i 3 s zadržite i 3", na zaslonu će se prikazati Sb oF.
2.Gumbom ○ listajte do postavke glasnoće, na zaslonu će se prikazati Vo on 3. Pritisnite gumb da biste postavili glasnoću.
3.Gumbom ○ promijenite status zvuka (1 / 2 / 3 / oF).
4.Pritisnite □ za spremanje postavke i izlazak.
► Zadana postavka zvuka je 3.



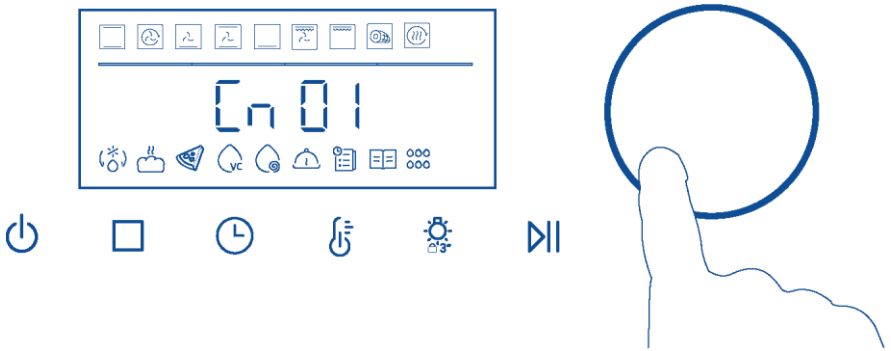
12. Postavljanje svjetline zaslona

1.Dodirnite i 3 s zadržite i , na zaslonu će se prikazati .
2.Gumbom listajte do postavke svjetline zaslona - na zaslonu će se prikazati . Pritisnite gumb za postavljanje svjetline.
3.Gumbom promijenite status zvuka (/ /).
4.Pritisnite za spremanje postavke i izlazak.
▶ Zadana postavka svjetline zaslona je .



13. Priprema hrane u više koraka

▶ Pomoću ove funkcije možete postaviti više programa odjednom.



1.Gumbom ◯ odaberite funkciju pripreme hrane, postavite trajanje i temperaturu, a zatim pritisnite i 3 s zadržite ◯ za potvrdu. To je prvi korak, na zaslonu će se prikazati Cn 01.
2.Gumbom ◯ odaberite sljedeću funkciju, postavite trajanje i temperaturu, a zatim pritisnite i 3 s zadržite ◯ za potvrdu. To je prvi korak, na zaslonu će se prikazati Cn 02.

3.Ako je potrebno postaviti treći korak ponavljanjem drugog, na zaslonu će se prikazati Cn 03.
4.Pritisnite ⏯ za početak zagrijavanja, na zaslonu će se prikazati Cn 01.
5.Po završetku zagrijavanja oglasit će se zvučni signal - stavite jelo u pećnicu i odmah zatvorite vrata, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati postavljena temperatura, preostalo vrijeme i Cn 01.
6.Po završetku koraka Cn 01, pećnica će prijeći na Cn 02, a na zaslonu će se prikazati postavke za Cn 02. Ako postavite korak Cn 03, pećnica će prijeći na korak C3.
7.Po završetku pečenja oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati „KRAJ”

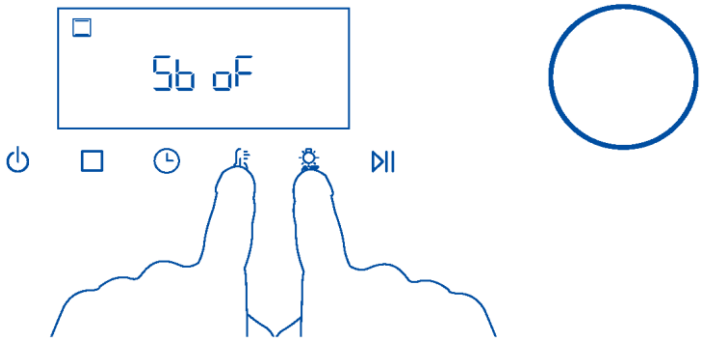
UPOZORENJE:

1.Možete podesiti najviše 3 koraka za pripremu hrane u više koraka.
2.Ne mogu se sve funkcije dodati u pripremu hrane u više koraka.
Ne možete postaviti posljednje korištene recepte, pametne recepte, način rada za pizzu, pečenje, maks. roštilj i Aqua Clean za pripremu hrane u više koraka.
3.Morate pritisnuti i 3 s zadržati ○ da biste postavci dodali neki korak kuhanja. Ako podesite samo vrijeme i temperaturu, a ne pritisnete ○, korak se neće postaviti.
4.Zagrijavanje radi samo u prvom koraku.
5.Ako ne postavite trajanje za korake, ne možete dodirnuti ○ za dodavanje trenutačnih postavki pripremi hrane u više koraka.
6.Pripremu hrane u više koraka možete otkazati tako da pritisnete i 3 s zadržite ⏯.

14. Postavka za šabat

Ova je postavka namijenjena vjerskim zajednicama koje poštuju zabranu rada na šabat.
Ako je pećnica na postavci za Šabat:

- Zaslon i indikatori neće svijetliti, gumbi neće reagirati, osim gumba za uključivanje/isključivanje.
- Neće se oglašavati zvučni signali.
- Neće se prikazivati šifre upozorenja ili promjene temperature.
- Pečenje je jedina funkcija dostupna ako je postavljena šabat.



Kako namjestiti postavku za šabat
1.Dodirnite i 3 s zadržite i , na zaslonu će se prikazati Sb oF.
2.Možete koristiti samo funkciju pečenja, ostale funkcije nije moguće odabrati.
3.Postavite temperaturu i radno razdoblje. Možete podesiti vrijeme do 84 sata. Ako vrijeme nije postavljeno, pećnica će peći dok ne isključite postavku za šabat.
4.Pritisnite za uključivanje načina rada za šabat.

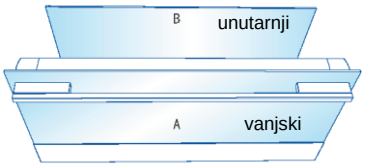
Pećnica će se zagrijati na zadanu temperaturu, a zaslon će se isključiti.

Podsjetnik:

Postavku za šabat nije moguće isključiti ako pećnica nije priključena na napajanje. Kada se pećnica ponovno uključi, način rada za šabat će nastaviti raditi kao prije.
Isključivanje postavke za šabat
Dodirnite i 3 s zadržite dok se na zaslonu ne prikaže doba dana i pećnica se isključi.

Ručno čišćenje

OBVEZNO	OVO NEMOJTE ČINITI
• Prije bilo kakvog oblika ručnog čišćenja ili održavanja, prvo pričekajte da se pećnica ohladi na temperaturu sigurnu za dodirivanje, a zatim je isključite iz zidne utičnice. • Pročitajte ove upute za čišćenje i odjeljak „Sigurnost i upozorenja” prije početka čišćenja pećnice. • Kako se nečistoće ne bi „zapekle”, preporučujemo da uklonite sve lako dostupne mrlje od prolijevanja, ostatke hrane ili masne mrlje s površinskog sloja unutrašnjosti pećnice nakon svake upotrebe.	• Nemojte koristiti parni čistač. • Nemojte čuvati zapaljive tvari u pećnici. • Nemojte koristiti abrazivna ili gruba sredstva za čišćenje, krpe, jastučiće za ribanje ili čeličnu vunu. Neke plastične spužvice također mogu ogrebati površinski sloj. Prvo pogledajte što piše na naljepnici. • Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje pećnice na katalitičkim pločama. • Nemojte ostavljati lužnate (slane mrlje) ili kisele tvari (poput limunovog soka ili octa) na površinama pećnice. • Nemojte upotrebljavati sredstava za čišćenje na bazi klora ili kiseline.

ŠTO?	KAKO?	VAŽNO!
Staklene površine (ploče vrata pećnice, upravljačka ploča)	Vrata se sastoje od ukupno 2 staklena okna  Uklonite vrata i unutarnju ploču prije čišćenja staklenog prozora. Upute potražite u odjeljku „Uklanjanje i zamjena staklenih prozora na vratima prije čišćenja”. 1. Očistite otopinom blagog deterdženta ili sode bikarbone i vruće vode, a zatim obrišite. 2. Obrišite sredstvom za čišćenje stakla i osušite mekom krpom koja ne ostavlja dlačice.	• Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice ili bilo koja druga gruba/abrazivna sredstva za čišćenje, krpe, jastučiće za ribanje, čeličnu vunu ili oštre metalne strugače pri čišćenju staklenih površina. Oni će ogrebati staklo i mogu oštetiti njegov poseban premaz, što može dovesti do pucanja ili loma stakla. • Čak i ako čistite samo unutarnji prozor (B), prvo uklonite vrata i prozor. Ako čistite staklo dok je prozor u vratima, može doći do curenja tekućine za čišćenje kroz praznine i sušenja na unutarnjim dijelovima. • Budite posebno oprezni prilikom čišćenja stakla upravljačke ploče. Koristite samo vlažnu krpu s deterdžentom.

ŠTO?	KAKO?	VAŽNO!
Traka/ručka od nehrđajućeg čelika na prednjoj strani vrata pećnice	1. Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode, a zatim obrišite krpom od mikrovlakana. 2. Ako je potrebno, upotrijebite odgovarajuće sredstvo za čišćenje i poliranje nehrđajućeg čelika.	• Obvezno pročitajte sadržaj naljepnice kako biste bili sigurni da vaše sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika ne sadrži spojeve klora jer su korozivni i mogu oštetiti pećnicu. • Nehrđajući čelik obvezno trljajte u smjeru granulacije.
Aluminijski okvir vrata pećnice i plastične kutne kopče	Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode, a zatim posušite krpom.	/
Teleskopski klizni nosači polica	Obrišite vlažnom krpom i blagim deterdžentom. Nemojte brisati ili prati bijelu mast za podmazivanje (vidljivu kada su klizači izvučeni).	• Nemojte ih prati u perilici posuđa, uranjati u vodu sa sapunicom ni koristiti sredstvo za čišćenje pećnice jer na taj način možete ukloniti bijelu mast za podmazivanje i onemogućiti nesmetan rad klizača.
Unutrašnjost pećnice	Izvadite sve iz pećnice: sve police i pladnjeve, bočne police, katalitičke ploče. 1. Uklonite vrata pećnice (pratite upute na sljedećim stranicama). 2. Obrišite unutrašnjost pećnice deterdžentima za kućanstvo ili sredstvom za čišćenje na bazi amonijaka. 3. Obrišite vlažnom krpom i pričekajte da se potpuno osuši.	• Kako se nečistoće ne bi „zapekle”, preporučujemo da uklonite sve lako dostupne mrlje od prolijevanja, ostatke hrane ili masne mrlje s emajliranih površina nakon svake upotrebe. • Možete ukloniti i vrata pećnice kako biste olakšali brisanje pećnice. Upute potražite na sljedećim stranicama.

NJEGA I ČIŠĆENJE

ŠTO?	KAKO?	VAŽNO!
Ladica za roštilj Rešetka za roštilj Bočne rešetke Police pećnice Ladica za pečenje	• Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode. • Tvrdokorne „zapekle” mrlje prethodno namočite otopinom praška za perilicu posuđa i vruće vode. • To se dijelovi također se mogu prati u perilici posuđa, osim ladice za pečenje.	/
Brtva pećnice	Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode.	/

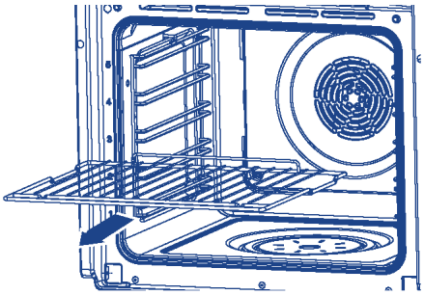
Uklanjanje bočnih rešetki

VAŽNO!

Obvezno prvo isključite pećnicu iz zidne utičnice. Prije pokretanja provjerite je li se pećnica potpuno ohladila.

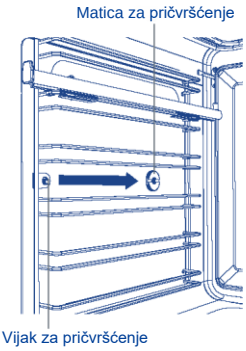
Uklonite sve police:

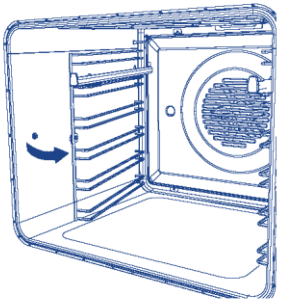
Izvucite sve police i uklonite ih.
Za lakši pristup preporučujemo uklanjanje vrata pećnice. Pogledajte „Uklanjanje i ponovno postavljanje vrata pećnice".

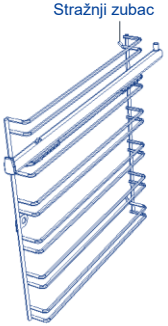


Uklonite obje bočne rešetke:

Odvrnite i uklonite maticu za pričvršćenje na prednjoj strani bočne rešetke. Ako je potrebno, kovanicom otpustite vijak.
1. Povucite bočnu rešetku prema središtu pećnice dok prednji jezičak ne izađe iz vijka za pričvršćenje.
2. Pomaknite bočnu rešetku prema naprijed tako da stražnji zupci budu izvan otvora.

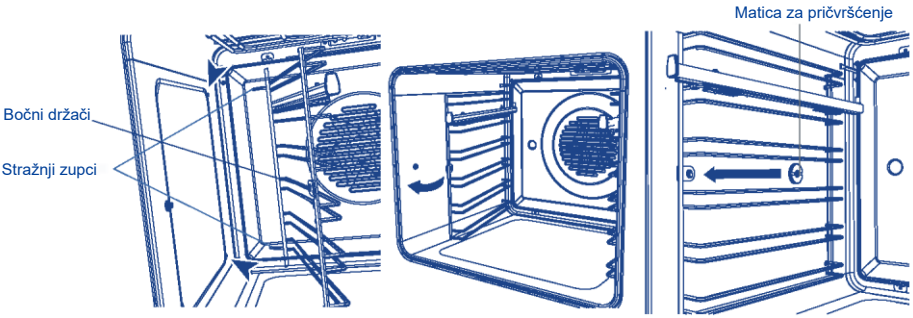






Zamjena bočne rešetke:

1. Gurnite stražnje zupce bočne rešetke u otvore na stražnjoj strani pećnice.
2. Postavite prednji jezičak bočne rešetke iznad vijka za pričvršćenje.
3. Vratite maticu za pričvršćenje. Za zatezanje matice možete upotrijebiti novčić.



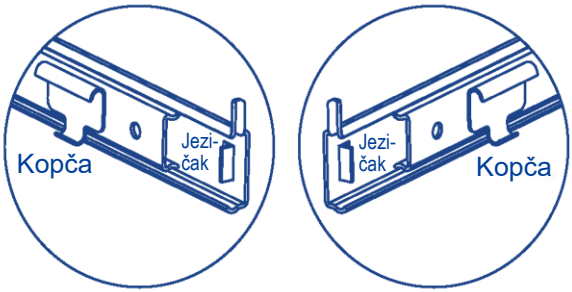
Uklanjanje i ponovno postavljanje kliznih nosača polica.

VAŽNO!

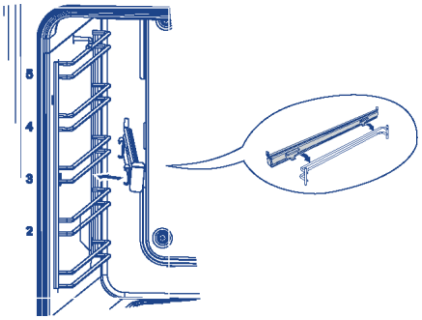
Samo kompaktne pećnice:
Klizni nosači polica ne mogu se koristiti u položajima polica 3 i 4.

Postavljanje

1. Provjerite jesu li klizači pravilno okrenuti (unutarnja strana klizača ima jezičak četverokutnog oblika kao što je prikazano).
2. Postavite gornji dio kopči preko bočne letvice, a prednju kopču pričvrstite što bliže prednjem dijelu bočnog držača. Provjerite je li stražnja kopča pričvršćena.
3. Okrenite klizač prema dolje i pritisnite donji dio kopči tako da nasjednu na mjestu uz prepoznatljivi zvuk.



Uklanjanje
Uhvatite klizač i okrenite ga odozdo prema gore kako biste oslobodili jezičke i uklonili ih.



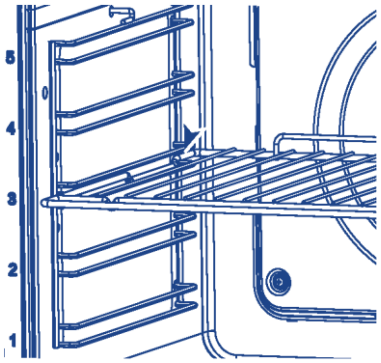
Prilikom ponovnog postavljanja kliznih nosača polica, provjerite jeste li prvo postavili:

- bočne nosače.
- klize do gornje žice u određenom položaju police (položaji police 1 i 2 samo na kompaktnim pećnicama).
- obje strane svakog para klizača.

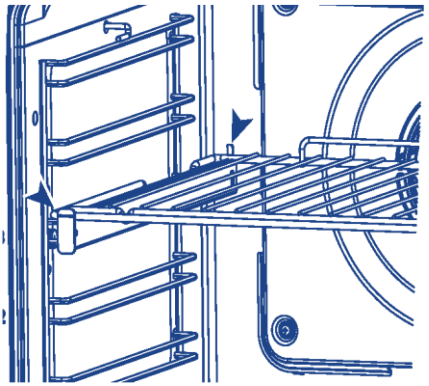
Vratite plitice pećnice i posudu za roštilj

Gurnite potrebne police pazeći da:

- klize između dvije žice u određenom položaju police (osim ako se koristi klizni nosač police).
- Urez treba biti okrenut prema dolje.
- Zaštitna vodilica je straga.



Ponovno postavljanje police između dvije žice



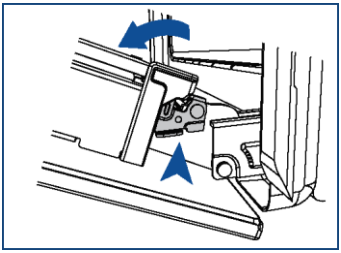
Ponovno postavljanje police na klizni nosač police

Uklanjanje i ponovno postavljanje vrata pećnice.

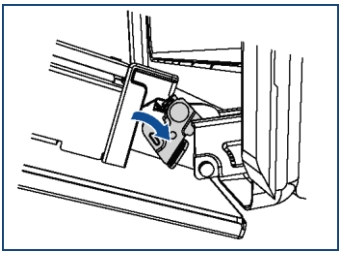
VAŽNO!

Pazite, vrata pećnice su teška.

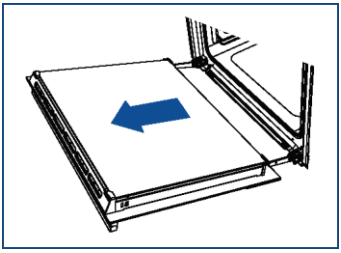
Uklanjanje vrata:



1. Potpuno otvorite vrata. Pronađite dvije male metalne ručice za fiksiranje na obje šarke s obje strane vrata.

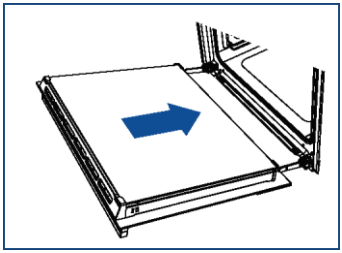


2. Pritisnite svaku ručicu za fiksiranje do kraja kako biste oslobodili vrata sa šarke.

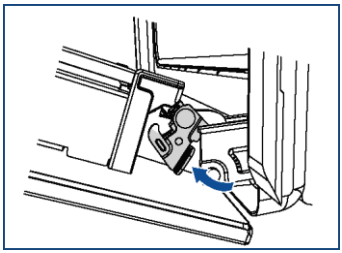


3. Držeći vrata s obje strane, pažljivo izvucite vrata i izvucite vrata sa šarki i odmaknite ih.

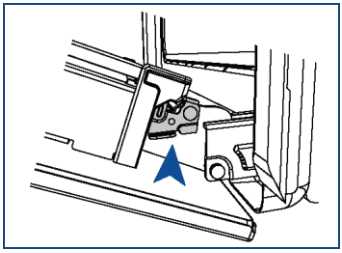
Ponovno postavljanje vrata:



1. Držeći vrata s obje strane, poravnajte otvore u podnožju vrata sa šarkama i gurnite vrata.



2. Kada su vrata potpuno postavljena na šarke, podignite svaku ručicu za fiksiranje do kraja da zaključate vrata na šarkama.



3. VAŽNO!
Provjerite jesu li obje ručice potpuno fiksirane prije nego pokušate zatvoriti vrata.

Uklanjanje staklenih prozora na vratima radi čišćenja.

VAŽNO!

Obvezno prvo isključite pećnicu iz zidne utičnice. Prije pokretanja provjerite je li se pećnica potpuno ohladila.

- Pažljivo se pridržavajte dolje navedenih mjera opreza i uputa. Nepropisna zamjena staklenih prozora i vrata može dovesti do oštećenja pećnice i poništiti jamstvo.
- Pazite, vrata pećnice su teška (11 kg). Imate li bilo kakvih nejasnoća, ne pokušavajte ukloniti vrata.
- Provjerite jesu li se pećnica i svi njezini dijelovi ohladili. Ne pokušavajte rukovati dijelovima vruće pećnice.
- Budite iznimno oprezni pri rukovanju staklenim prozorima. Pazite da kutovi i rubovi stakla ne udaraju ni o koju površinu. To može dovesti do loma stakla.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice ili bilo koja druga gruba/abrazivna sredstva za čišćenje, krpe, jastučiće za ribanje, čeličnu vunu ili oštre metalne strugače pri čišćenju staklenih površina. Oni će ogrebati staklo i mogu oštetiti njegov poseban premaz, što može dovesti do pucanja ili loma stakla.
- Ako primijetite bilo kakve znakove oštećenja na bilo kojem staklenom prozoru (kao što su krhotine ili pukotine), nemojte koristiti pećnicu. Nazovite ovlašteni servis ili službu za korisnike.
- Provjerite jeste li ispravno zamijenili sve staklene prozore. Nemojte koristiti pećnicu ako stakleni prozori nisu propisno postavljeni.
- Ako se stakleni prozori ploče teško uklanjaju ili zamjenjuju, nemojte to pokušati napraviti na silu. Nazovite ovlaštenog servisera ili službu za korisnike i potražite pomoć.

Napomena: servisni posjeti radi pomoći pri upotrebi ili održavanju pećnice nisu pokriveni jamstvom.

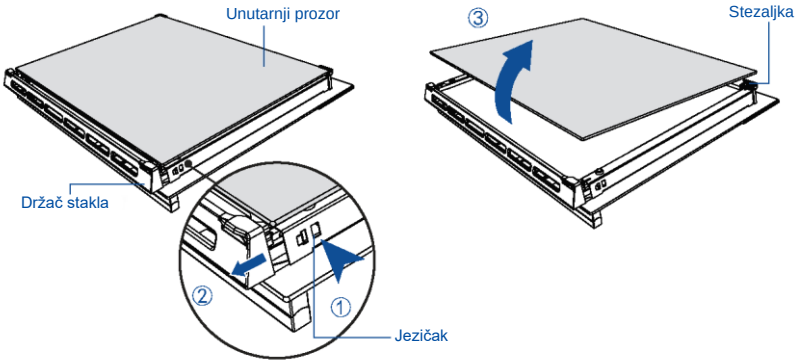
Preporučujemo da uklonite vrata kako biste olakšali čišćenje stakla. Upute potražite u poglavlju „Uklanjanje i ponovno postavljanje vrata pećnice”. Nakon uklanjanja vrata, položite ih na meku, čistu i ravnu površinu.

Pažljivo se pridržavajte dolje navedenih mjera opreza i uputa. Nepropisna zamjena staklenih prozora i vrata može dovesti do oštećenja pećnice i poništiti jamstvo.

Uklanjanje unutarnjeg prozora

1. Dodirnite jezičke koji pridržavaju staklo s obje strane vrata.
2. Povucite držač stakla prema gore tako da se jezičci premjeste u gornji otvor.
3. Držeći gornji dio unutarnjeg prozora, lagano povucite isti prema vrhu vrata tako da se prozor odmakne od stezaljke na dnu vrata i izvadite ga podizanjem.

Nemojte previše naginjati prozor jer ga možete oštetiti.



Nakon čišćenja zamijenite staklene prozore na vratima.

Prilikom zamjene staklenih prozora pobrinite se da

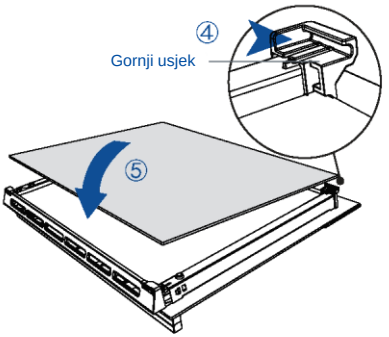
- pravilno zamijenite unutarnji prozor sukladno prikazanim uputama. Prozor mora biti u položaju opisanom u nastavku kako bi se uklopio u vrata i kako bi pećnica radila sigurno i ispravno.
- posebno pazite da rubovima stakla ne udarite o bilo koji predmet ili površinu i da ne silom ne pokušavate postaviti prozore na mjesto. Ako imate poteškoća pri zamjeni prozora, uklonite ih i ponovite postupak od početka. Ako to i dalje ne pomogne, nazovite korisnički službu.

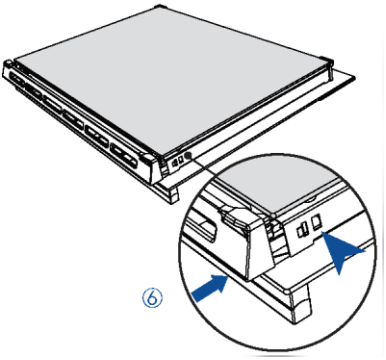
Zamijenite unutarnje okno
Pobrinite se da je prozor okrenut prema gore u ispravnom smjeru
(tj. logotip bi trebao biti čitljiv na dnu vrata)

4. Gurnite prozor u usjek na dnu vrata.
5. Spustite prozor na stezaljku na vrhu vrata.
6. Gurnite držače stakla natrag na mjesto i provjerite jesu li pričvršćeni.

VAŽNO!

Provjerite jesu li držači stakla pravilno i čvrsto postavljeni na mjesto i je li stakleni prozor pričvršćen.





Zamjena žarulja pećnice

Uređaj je opremljen žaruljom G razreda učinkovitosti osvjetljenja.
Napomena: Zamjena žarulje pećnice nije pokrivena jamstvom.

Svjetlo se nalazi na središnjeg prednjem dijelu stropa pećnice.

Neki modeli koriste halogene žarulje G9 sa specifikacijama 220 – 240 V, 50 Hz i 25 W.
Zamjensku žarulju obvezno držite u mekoj krpi. Dodirivanjem žarulje skraćujete njen vijek trajanja.

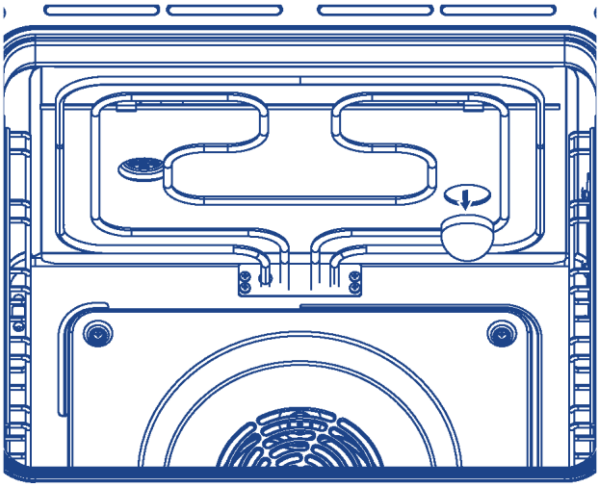
Zamjena žarulje

1. Prije zamjene žarulje ostavite unutrašnjost pećnice i element roštilja da se ohlade.

VAŽNO!

Isključite pećnicu iz zidne utičnice prije nego nastavite.

2. Odvrnite stakleni pokrov u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
3. Pažljivo izvucite neispravnu halogenu žarulju.
4. Pažljivo umetnite novu žarulju.
5. Uvrnite stakleni pokrov u smjeru kazaljke na satu.
6. Ponovno uključite pećnicu i postavite sat (upute potražite u odjeljku „Prva upotreba”).



Tablica za rješavanje problema

Ako postoji problem, provjerite tablicu u nastavku kako biste vidjeli možete li ga riješiti. Ako se problem ne može riješiti ili se nastavi javljati, nazovite svog ovlaštenog servisera ili korisničku službu.

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	ŠTO UČINITI
Općenito		
Pećnica ne radi.	Nema napajanja.	Provjerite je li uključeno napajanje (zidni prekidač), je li osigurač iskočio i je li možda došlo do prekida u opskrbi električnom energije u vašem području.
Pećnica ne radi, ali zaslon svijetli.	Pećnica je postavljena za automatsku pripremu hrane.	Upute potražite u odjeljku „Automatska priprema hrane”.
Svjetla se ne uključuju nakon otvaranja vrata pećnice.	Pregorjele su žarulje pećnice. Vrata nisu pravilno postavljena. Pećnica je namještena na postavku za šabat.	Zamijenite žarulje. Upute potražite u odjeljku „Njega i čišćenje”. Upute za pravilno postavljanje vrata potražite u poglavlju „Njega i čišćenje”.
Pećnica se ne zagrijava.	Vrata nisu pravilno zatvorena ili se prečesto otvaraju tijekom pripreme hrane.	Grijaći elementi su onemogućeni dok su vrata otvorena. Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena i izbjegavajte ih često otvarati tijekom pripreme hrane.
Stakleni prozor na vratima pećnice napukao je, okrhnuo se ili razbio.	Čišćenje nije izvršeno prema uputama ili ste udarili rubom stakla o neki predmet.	NEMOJTE koristiti pećnicu. Nazovite ovlašteni servis ili službu za korisnike.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	ŠTO UČINITI
Općenito		
Osjećam kako vruć zrak izlazi iz ventila-cijskih otvora nakon isključivanja pećnice.	To je normalna pojava.	Iz sigurnosnih razloga ventilatori za hlađenje nastavljaju raditi čak i nakon isključivanja pećnice. Ventilatori će se automatski isključiti kad se pećnica ohladi.
Ventilator pećnice uključuje se nakon odabira funkcije koja ne koristi ventilator (npr. pečenje ili klasično pečenje)	To je normalna pojava. Ventilator se uključuje dok se pećnica zagrijava. Može se isključiti kad pećnica dosegne postavljenu temperaturu.	Pričekajte da se oglasi dugačak zvučni signal i da se uključe svi indikatori grijanja: pećnica će tada biti spremna za upotrebu.
Pećnica se zagrijava, ali zaslon je isključen.	Pećnica je postavljena na opciju „Isključen zaslon”. Pećnica je namještena na postavku za šabat.	Želite li isključiti opciju „Isključen zaslon”, dodirnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje ⏻ dok se na zaslonu ne prikaže doba dana. Želite li isključiti postavku za šabat, dodirnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje ⏻ dok se na zaslonu ne prikaže doba dana
Pećnica prekida automatsku pripremu hrane kad pokušam podesiti postavku sata.	Pećnica je postavljena za automatsku pripremu hrane kad ste pokušali podesiti postavku sata.	Postavku sata možete podesiti samo dok pećnica nije podešena za automatsku pripremu hrane.
Gumb za pokretanje pećnice ne radi ili se pećnica ne može pokrenuti, prikazuje se samo „dE no”	Pećnica je u demonstracijskom načinu rada.	Pritisnite „☼” + „⏯” na 5 sekundi da biste izašli iz demonstracijskog načina rada. Ili odspojite napajanje pećnice i ponovno ga priključite kako biste izašli iz demonstracijskog načina rada.

Ako postoji problem, pećnica će:
- ▶ automatski obustaviti sve funkcije pećnice.
- ▶ oglasit će se zvučni signal pet puta.
- ▶ prikazati šifru upozorenja.

VAŽNO!

Nemojte isključivati mrežno napajanje pećnice (odvajati je iz zidne utičnice) ako se prikaže šifra upozorenja, osim ako upute u tablici koja slijedi izričito ne preporučuju drugačije. Unutar pećnice nalaze se ventilatori za hlađenje koji su potrebni za hlađenje dijelova pećnice. Isključivanje napajanja dok je pećnica prevruća može oštetiti pećnicu i okolne elemente.

Što učiniti ako se prikaže šifra upozorenja:

1. Ako se zvučni signal još nije isključio, dodirnite bilo koji gumb da ga zaustavite.
2. Zabilježite prikazanu šifru upozorenja. Možda će vam trebati ti podaci.
3. Pogledajte sljedeću tablicu kako biste vidjeli možete li sami riješiti problem i slijedite upute.
4. Ako možete riješiti problem i ne pojavi se šifra upozorenja, možete nastaviti upotrebljavati pećnicu.

ILI

Ako sami ne možete riješiti problem ili se šifra upozorenja ponovno pojavi i problem se nastavi: pričekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i pećnica se potpuno ohladi, a zatim isključite pećnicu iz zidne utičnice i nazovite ovlaštenog servisera ili službu za korisnike s podacima o šifri upozorenja.

ŠIFRA UPOZORENJA	MOGUĆI UZROCI	ŠTO UČINITI
Er + broj	Tehnički kvar.	1. Zabilježite šifru upozorenja. 2. Pričekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i da se pećnica potpuno ohladi. 3. Odvojite pećnicu iz zidne utičnice. 4. Nazovite ovlaštenog servisera ili službu za korisnike s podacima o šifri upozorenja.

JAMSTVO I SERVIS

Prije nego nazovete servis ili službu za pomoć.

Provjerite što možete sami napraviti. Pogledajte upute za ugradnju i upute za upotrebu te provjerite sljedeće:

1. Je li proizvod pravilno ugrađen.
2. Jeste li upoznati s njegovim normalnim radom.

ZBRINJAVANJE UREĐAJA

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU i sukladno zakonodavstvu Ujedinjenog Kraljevstva S.I. 3113/2013 koji se odnose na otpadnu električnu i elektroničku opremu iz 2013. (OEEO). Otpadni električni i elektronički uređaji sadrže zagađivače (koji mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu 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:

- uređaje OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.



U mnogim zemljama, 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.

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 prostora za pečenje 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 prostora za pečenje. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, program „odgođeno kuhanje“ omogućuje uštedu energije, prebacivanjem početka kuhanja u vremensko razdoblje s nižom tarifom.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja	0,8 W	20 min



PROIZVEDENO U KINI

Haier

Cuptor electric încorporabil

Ghidul utilizatorului

Model

H6 ID2L4F43EABB

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și să îl păstrați pentru consultări ulterioare.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

CUPRINS

SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE 705
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE 709
PREZENTAREA PRODUSULUI 718
PRIMA UTILIZARE 720
UTILIZAREA FUNCȚIILOR 723
GHID DE GĂTIT 725
FUNCȚII DE GĂTIT 727
PROGRAM AUTOMAT DE GĂTIRE 732
ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE 750
DEPANARE 761
CODURI DE ALERTĂ 763
GARANȚIE ȘI SERVICE 764

Cuptorul dumneavoastră a fost proiectat cu atenție pentru a funcționa în siguranță în condiții normale de gătire. Vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni de siguranță atunci când îl utilizați:

AVERTISMENT!	
	Pericol de electrocutare Opriți alimentarea cu energie electrică a cuptorului de la întrerupătorul de perete înainte de a înlocui becul cuptorului. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau la vătămare.

AVERTISMENT!	
	Pericol de tăiere Aveți grijă - unele margini sunt ascuțite. Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

AVERTISMENT!	
	Risc de incendiu Nu așezați folie de aluminiu, vase, tăvi, apă sau gheață pe baza cuptorului în timpul gătirii, deoarece acest lucru va deteriora ireversibil emailul; căptușirea bazei cuptorului cu folie de aluminiu poate provoca chiar și un incendiu. Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei. Persoanele se pot arde sau răni ori se poate produce un incendiu. Nu depozitați: materiale inflamabile în cuptor sau în apropierea suprafeței acestuia. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la supraîncălzire, arsuri și vătămări.

AVERTISMENT!



Pericol de suprafață fierbinte
Componentele accesibile se pot încinge în timpul utilizării.
Pentru a evita arsurile și opărirele, țineți copiii la distanță.
Utilizați mănuși de bucătărie sau alte mijloace de protecție atunci când manipulați suprafețe fierbinți, cum ar fi grătarele sau vasele din cuptor.
Deschideți cu grijă ușa cuptorului.
Lăsați aerul fierbinte sau aburul să iasă înainte de a scoate sau introduce alimentele.
Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului. Elementele de încălzire pot fi fierbinți chiar dacă au culoare închisă. Suprafețele interioare ale cuptorului se pot încinge suficient pentru a provoca arsuri.
În timpul utilizării și după aceasta, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului și nu permiteți ca îmbrăcămintea sau alte materiale inflamabile să intre în contact cu acestea până când nu s-au răcit suficient.
Alte suprafețe ale aparatului se pot încinge suficient pentru a provoca arsuri, inclusiv orificiul de ventilație al cuptorului, suprafața din jurul acestuia și ușa cuptorului. Nerespectarea acestei recomandări poate provoca arsuri și opăriri.
Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare, vătămare corporală sau deteriorare a cuptorului în timpul utilizării, respectați următoarele instrucțiuni importante de siguranță:

- Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul. Utilizați cuptorul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din aceste instrucțiuni.
- Instalare corespunzătoare: asigurați-vă că aparatul este instalat și împământat corespunzător de către un tehnician calificat.
- Întrerupător de izolare: asigurați-vă că acest cuptor este conectat la un circuit prevăzut cu un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Aparatele electrocasnice nu sunt destinate utilizării ca obiecte de joacă de către copii.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați. Copiii nu trebuie lăsați singuri sau nesupravegheați în zona în care aparatul este utilizat. Nu le permiteți niciodată să se așeze sau să stea în picioare pe orice parte a aparatului.

- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent. Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Curățarea și întreținerea care pot fi efectuate de utilizator nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului.
- Purtați îmbrăcăminte adecvată. Nu purtați haine largi sau care atârnă atunci când utilizați aparatul. Acestea se pot aprinde sau topi dacă ating un element sau o suprafață fierbinte și vă puteți arde.
- Service efectuat de utilizator: nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte intervenții de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu utilizați apă pentru stingerea incendiilor provocate de grăsimi.
- Înăbușiți focul sau flăcările ori utilizați un stingător cu pulbere uscată sau cu spumă.
- Utilizați numai mănuși de bucătărie sau suporturi pentru vase uscate.
- Suporturile pentru vase umede sau ude utilizate pe suprafețe fierbinți pot provoca arsuri cauzate de abur. Nu lăsați suporturile pentru vase să intre în contact cu suprafețele fierbinți sau cu elementele de încălzire. Nu utilizați un prosop sau o lavetă groasă în locul unui suport pentru vase, deoarece acestea se pot aprinde. Ar putea lua foc.
- Nu încălziți recipiente cu alimente nedeschise. În interiorul acestora se poate acumula presiune, ceea ce poate provoca explozia recipientului și poate duce la vătămări.
- Manipulați alimentele în condiții de siguranță: păstrați alimentele în cuptor cât mai puțin timp posibil înainte și după preparare. Astfel se reduce riscul de contaminare cu microorganisme care pot provoca toxiinfecții alimentare. Acordați o atenție deosebită pe vreme caldă.
- Mențineți întotdeauna orificiile de ventilație ale cuptorului neobturate.
- Nu utilizați aparatul cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de control la distanță separat.
- Atenție: Aer fierbinte poate ieși prin orificiul de ventilație situat în partea superioară a cuptorului, ca parte a sistemului de răcire al acestuia.
- Poziționarea grătarelor cuptorului: poziționați întotdeauna grătarele în locul dorit cât timp cuptorul este rece (înainte de preîncălzire). Dacă este necesar să scoateți un grătar în timp ce cuptorul este fierbinte, nu permiteți ca mănușile de bucătărie sau suportul pentru vase să intre în contact cu elementele de încălzire fierbinți sau cu baza cuptorului.
- Nu curățați garnitura cuptorului și nu utilizați produse pentru curățarea cuptoarelor pe aceasta. Garnitura este esențială pentru o etanșare

corespunzătoare, care asigură funcționarea eficientă a cuptorului. Aveți grijă să nu o frecați, să nu o deteriorați și să nu o deplasați.

- Nu instalați și nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau nu funcționează corespunzător. Dacă primiți un produs deteriorat, contactați imediat distribuitorul sau instalatorul.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când acesta generează abur, pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu utilizați produse pentru curățarea cuptoarelor, agenți de curățare agresivi sau abrazivi, ceară ori produse de lustruire. Nu utilizați niciun produs comercial pentru curățarea cuptoarelor, căptușeală pentru cuptor sau strat protector de orice fel în interiorul sau în jurul oricărei părți a cuptorului. Nu utilizați agenți de curățare agresivi sau abrazivi, bureți abrazivi ori raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, iar geamul se poate sparge.
- Curățați numai componentele indicate în acest manual.
- Nu utilizați un aparat de curățat cu abur pentru a curăța nicio parte a cuptorului.
- Nu depozitați deasupra cuptorului obiecte care ar putea atrage copiii. Copiii se pot arde sau se pot răni încercând să se urce pe cuptor pentru a le lua.
- Utilizați numai vase de gătit aprobate pentru utilizarea în cuptor. Respectați instrucțiunile producătorului vaselor de gătit.
- Asigurați-vă că piulițele din plastic utilizate pentru transport au fost îndepărtate de pe suporturile laterale și înlocuite cu piulițele metalice de fixare furnizate.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu așezați alimentele direct pe grătarele cuptorului. Utilizați întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi ori forme de copt adecvate.

SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE

AVERTISMENT!



Pericol de electrocutare
Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiuni de întreținere sau reparații. Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie. Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau la vătămare.

AVERTISMENT!



Risc de incendiu
Nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare pentru a conecta acest aparat la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la supraîncălzire, arsuri sau incendiu.

AVERTISMENT!



Pericol de tăiere
Atenție - marginile panoului sunt ascuțite. Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

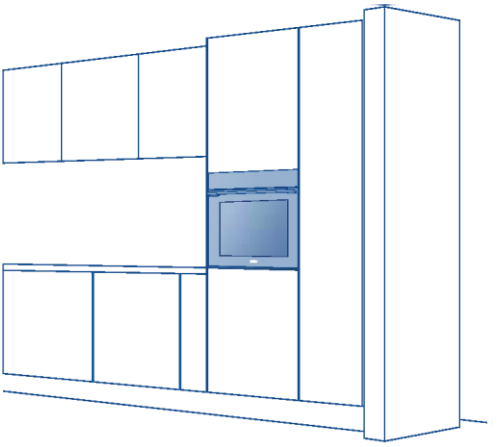
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

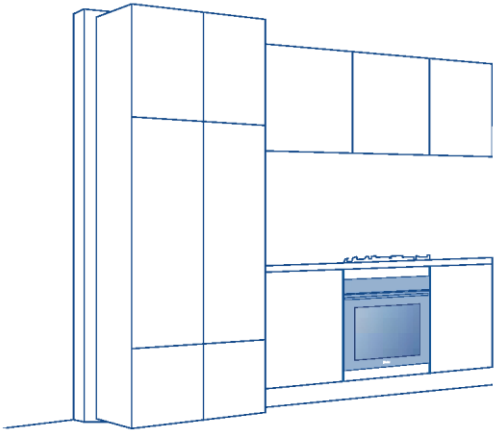
Pentru a evita orice pericol, respectați cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
Vă rugăm să puneți aceste informații la dispoziția persoanei care instalează aparatul – acest lucru poate reduce costurile de instalare.
Acest aparat trebuie instalat și conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică numai de către o persoană calificată corespunzător, în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare și cu toate reglementările locale aplicabile în domeniul construcțiilor și instalațiilor electrice. Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
Dacă este deteriorat, cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, de un reprezentant autorizat al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară, pentru a evita orice pericol. Întrerupător de izolare: asigurați-vă că acest cuptor este conectat la un circuit prevăzut cu un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare, în conformitate cu reglementările locale privind instalațiile electrice. Cuptorul trebuie împământat.
Eliminați ambalajul în mod corespunzător.
Pentru a reduce impactul asupra mediului, reciclați materialele de ambalare ori de câte ori este posibil.

Scheme de instalare

A

Instalarea într-un corp înalt



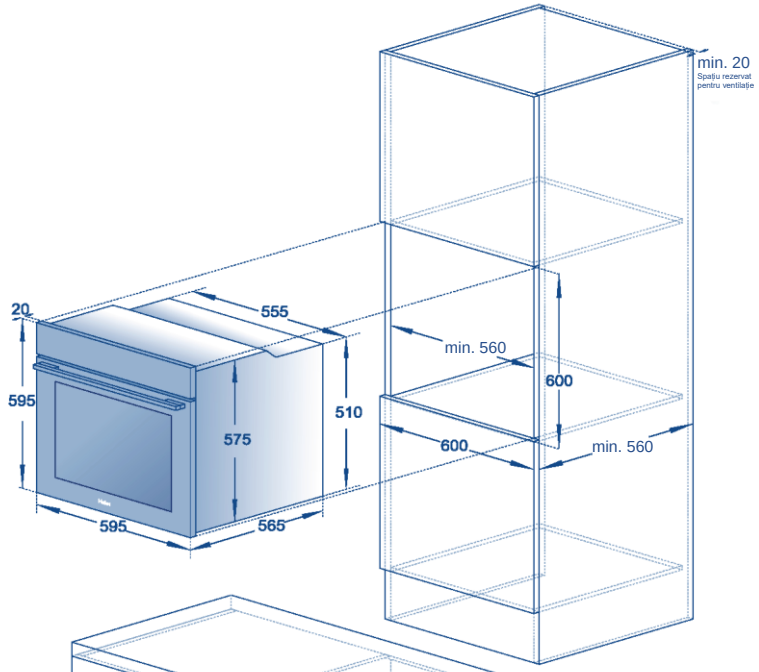


B

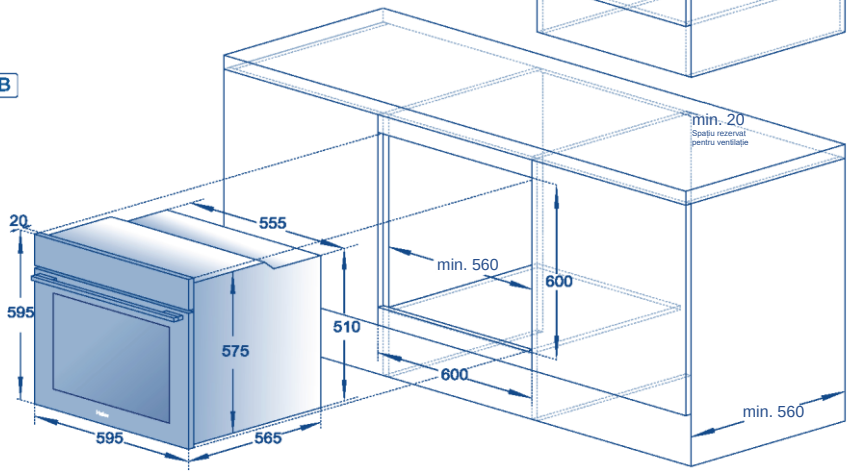
Instalarea într-un corp de bază

Dimensiuni de instalare

A



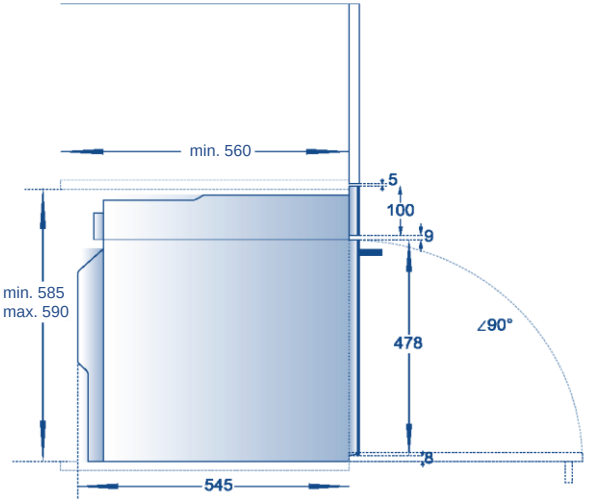
B



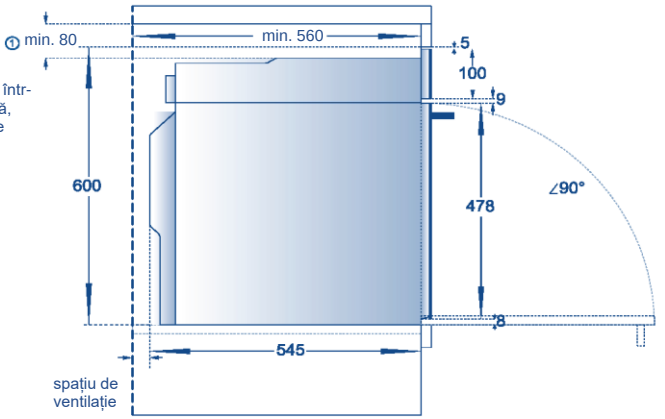
*dimensiuni în mm

Vedere laterală

A



B

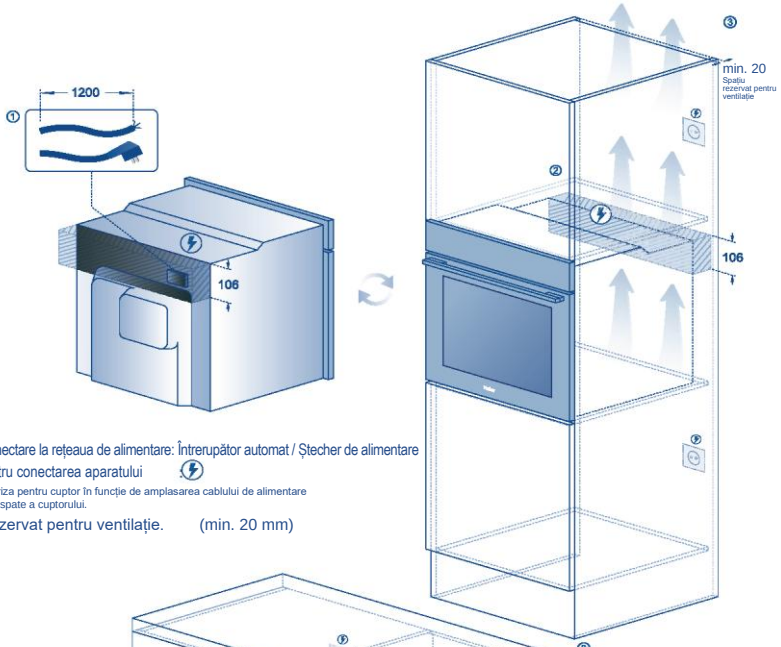


① Dacă cuptorul va fi instalat într-un corp de bază, sub o plită, trebuie luată în considerare adâncimea de încorporare necesară pentru plită.

*dimensiuni în mm

Conexiuni și ventilație

A



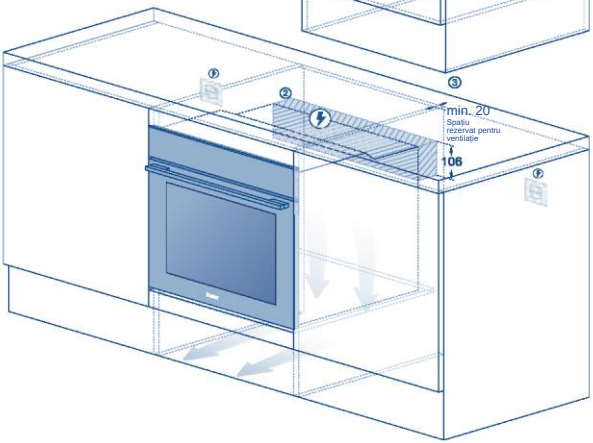
① Tipuri de conectare la rețeaua de alimentare: Întrerupător automat / Ștecher de alimentare

② Spațiu pentru conectarea aparatului

*Poziționați priza pentru cuptor în funcție de amplasarea cablului de alimentare pe partea din spate a cuptorului.

③ Spațiu rezervat pentru ventilație. (min. 20 mm)

B

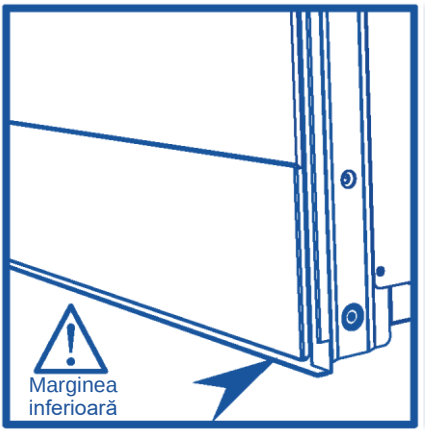


*dimensiuni în mm

DEZAMBALAREA CUPTORULUI

IMPORTANT!
RIDICAREA CUPTORULUI: Nu ridicați cuptorul de mânerul ușii. Utilizați mânerele de pe părțile laterale ale carcasei (dacă sunt prevăzute).

Îndepărtați toate materialele de ambalare și eliminați-le în mod responsabil.
Reciclați materialele reciclabile.
Așezați cuptorul despachetat pe blocuri de lemn sau pe suporturi similare, pentru a evita deteriorarea marginii inferioare a acestuia.



IMPORTANT!
Când scoateți cuptorul din cutie, aveți grijă să nu deteriorați marginea inferioară, deoarece aceasta este importantă atât pentru ventilație, cât și pentru evacuarea condensului în exces.

Lista accesoriilor	Tavă adâncă pentru copt	Tavă pentru prăjire cu aer cald	Raft de grill	Șine glisante	Șuruburi
Cant.	1	1	1	1 pereche	2

IMPORTANT!
Tăvile pentru friptură se pot deforma în timpul preparării. Acesta este un fenomen normal; după răcire, își vor recăpăta forma inițială.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

IMPORTANT!

- Acest cuptor trebuie conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest cuptor trebuie împământat.
- Înainte de a conecta cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, verificați dacă instalația electrică a locuinței este adecvată pentru puterea absorbită de cuptor (conform indicațiilor de pe plăcuța cu date tehnice).
- Tensiunea rețelei de alimentare trebuie să corespundă valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice.

Cod mod	Volum	Putere nominală	Tensiune nominală	Frecvență nominală
H6 ID2L4F43EABB	78 L	3500W	220-240 V~	50-60 Hz

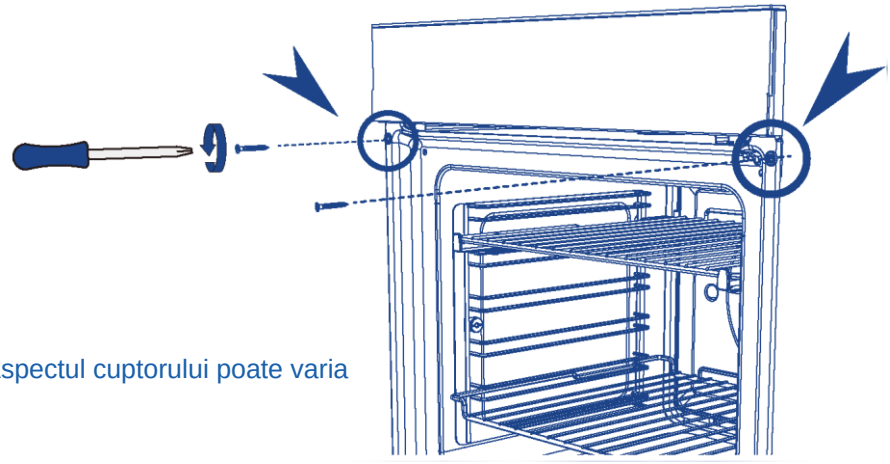
Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificări corespunzătoare.
Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecăr sau prin cablarea definitivă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, între aparat si sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare.
În caz de incompatibilitate între priză și ștecărul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una de tip adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare.
Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului.

FIXAREA CUPTORULUI ÎN CORPUL DE MOBILIER

1. Poziționați cuptorul în nișa pregătită pentru instalare.
   IMPORTANT!
   Nu ridicați cuptorul de mânerul ușii.
2. Deschideți complet ușa cuptorului.
3. Utilizați șuruburile furnizate pentru a fixa cuptorul în corpul de mobilier.

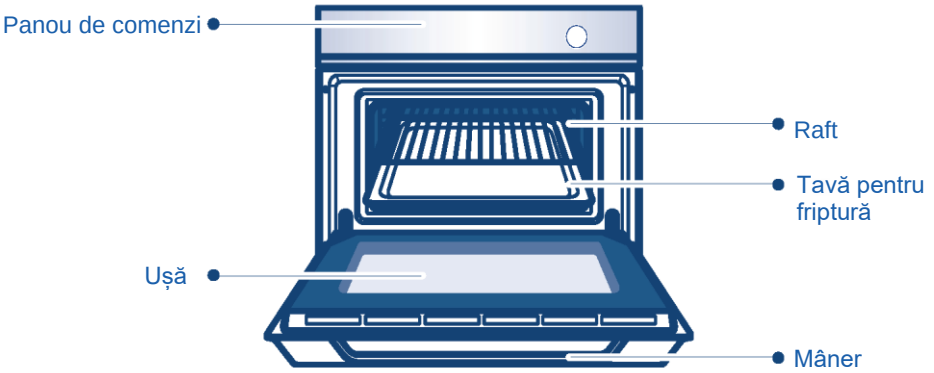
IMPORTANT!

- Nu strângeți excesiv șuruburile.
- Nu etanșați cuptorul în corpul de mobilier cu silicon sau adeziv. Acest lucru îngreunează intervențiile ulterioare de service. Haier nu va acoperi costurile demontării cuptorului și nici daunele cauzate de această demontare.

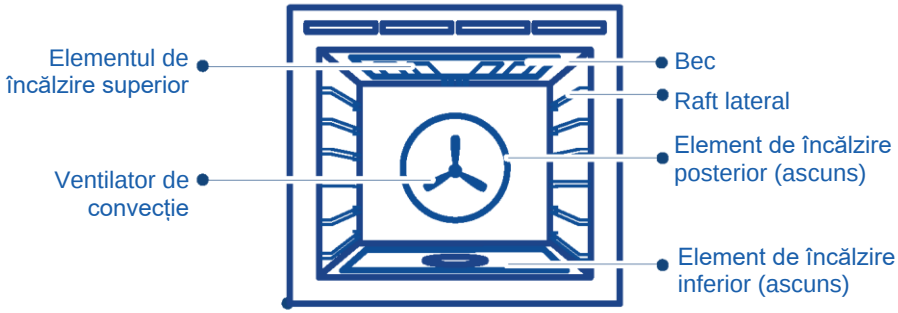


Aspectul cuptorului poate varia

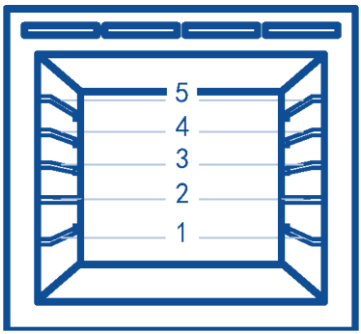
PREZENTAREA PRODUSULUI



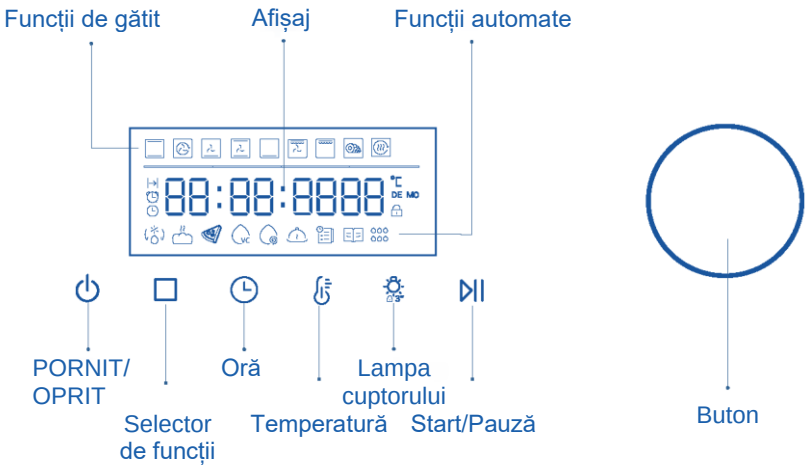
SISTEMUL DE ÎNCĂLZIRE



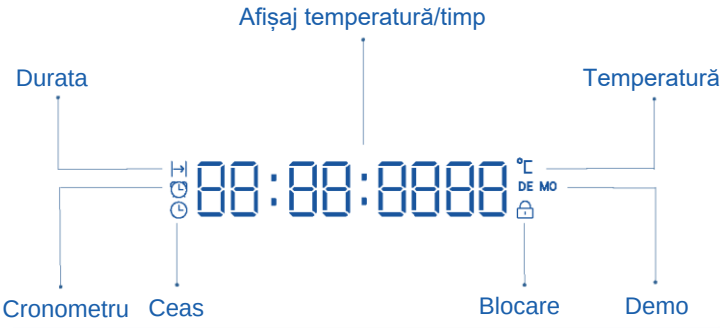
POZIȚII RAFT



PANOU DE COMENZI



INDICATORI AI AFIȘAJULUI



La prima pornire a cuptorului sau după o întrerupere a alimentării cu energie electrică, trebuie să setați ceasul pentru a putea utiliza cuptorul.

1. Setarea ceasului

1. Afișajul va indica intermitent 12:00.
2. Utilizați butonul rotativ ○ pentru a seta ora.
3. Apăsați butonul rotativ ○ pentru a confirma. Dacă nu apăsați butonul, ora va fi confirmată automat, după care puteți modifica volumul semnalului sonor.



2. Modificarea volumului semnalului sonor

1. După confirmarea orei, se va afișa ecranul de setare a volumului semnalului sonor, iar pe afișaj va clipi „Uo” la poziția 3.
2. Utilizați butonul rotativ ○ pentru a seta volumul.
3. Apăsați butonul rotativ ○ pentru a confirma. Dacă nu apăsați butonul, nivelul volumului va fi confirmat automat.



3. Modificarea orei

1. Puteți selecta una dintre cele 3 funcții, parcurgându-le ciclic, prin atingerea repetată a ⏲. Opriți atingerea când apare indicatorul ⏲.
2. Utilizați butonul rotativ ○ pentru a seta ora.
Ora va fi confirmată automat la 6 secunde după ce ridicați degetul de pe panoul de comandă.



4. Utilizarea cuptorului

1.La prima conectare la alimentarea cu energie electrică, cuptorul intră în modul de așteptare. Afișajul se aprinde complet timp de 1 secundă, este emis un semnal sonor, iar ora implicită „12:00” este afișată intermitent.
2.În modul de așteptare, apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire timp de 1 secundă pentru a porni cuptorul. După pornire, prima funcție este selectată implicit.
3.Utilizați butonul rotativ ○ pentru a selecta funcția.
4.Atingeți pentru temperatură, apoi utilizați butonul rotativ ○ pentru a seta temperatura.
5.Atingeți pentru timpul de preparare, apoi utilizați butonul rotativ ○ pentru a seta durata de funcționare.
6.Apăsați o dată butonul pentru a porni cuptorul. Apăsați din nou același buton pentru a întrerupe funcționarea. Pentru a anula funcționarea, apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 3 secunde.
7.Utilizați □ pentru a reveni la interfața de selectare a funcțiilor.

5. Pregătirea inițială a cuptorului

Este important să efectuați pregătirea inițială a cuptorului înainte de a-l utiliza pentru prima dată la gătire sau coacere. Acest proces va elimina prin ardere eventualele reziduuri rămase din fabricație și va asigura obținerea celor mai bune rezultate încă de la prima utilizare.



1.Atingeți □ pentru funcții, apoi utilizați butonul rotativ ○ pentru a selecta funcția Coacere.
Fiecare funcție are o temperatură presetată. Dacă nu modificați această setare, cuptorul va începe încălzirea la temperatura presetată pentru funcția Coacere, de 180 °C.
2.Atingeți pentru temperatură și utilizați butonul rotativ ○ pentru a seta temperatura la 200 °C. Atingeți pentru a porni cuptorul.

- ▶ În timpul încălzirii, indicatorul de temperatură va afișa alternativ temperatura curentă și temperatura setată.
- ▶ Când cuptorul atinge temperatura presetată, va fi emis un semnal sonor.

Afișajul va indica apoi temperatura presetată.
3.După 30 de minute, selectați funcția Grill + ventilație . Mențineți temperatura la 200 °C timp de 5 minute.
4.După 5 minute, selectați funcția Multi-nivel . Mențineți temperatura la 200 °C timp de 20 minute.
5.După 20 de minute, opriți cuptorul.

- În timpul procesului de pregătire inițială se va simți un miros specific și poate apărea o cantitate redusă de fum, deoarece sunt eliminate prin ardere reziduurile rămase din fabricație. Acest lucru este normal, însă asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată pe durata procesului.
- După răcirea cuptorului, ștergeți interiorul acestuia cu o lavetă umedă și un detergent delicat, apoi uscați-l bine.

Utilizarea funcțiilor ceasului

Puteți modifica setările de timp utilizând butonul rotativ ○ în orice moment. Atingeți în mod repetat 🕒 pentru a selecta succesiv funcțiile Durată de preparare, Cronometru și Ora curentă.

- Cronometrul efectuează numărătoarea inversă în ore și minute (hh:mm), iar în ultima oră a intervalului setat afișează timpul rămas în minute și secunde (mm:ss).
- Puteți seta temporizatorul pentru o durată de până la 23 de ore și 59 de minute.

1. Setarea duratei de gătire

1.Atingeți 🕒. Va apărea indicatorul |→| pentru durata de gătire.
2.Setați durata prin rotirea butonului rotativ ○.
3.Durata de preparare va fi confirmată automat la 6 secunde după ce ridicați degetul de pe panoul de comandă.

- Dacă doriți să verificați ora curentă, atingeți 🕒 pentru a selecta 🕒. Această operațiune nu anulează cronometrul.

Modificarea duratei de gătire
1.Atingeți 🕒 pentru a selecta afișarea timpului rămas |→|.
2.Utilizați butonul rotativ ○ pentru a seta o nouă durată.
3.Ridicați degetul de pe panoul de comandă, iar noua durată va fi confirmată automat după 5 secunde.

La expirarea duratei setate
- Pe afișaj va apărea mesajul „END”, cuptorul va opri prepararea, iar la fiecare câteva secunde va fi emis un semnal sonor.
- Afișajul va reveni la indicarea ultimei durate de preparare utilizate.

IMPORTANT:
- Dacă porniți prepararea fără a seta o durată de preparare, cuptorul va funcționa continuu până când îl opriți manual, iar afișajul va număra timpul scurs începând de la 00:00.
- Dacă afișajul indică timpul scurs și setați o durată de preparare, acesta va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la expirarea duratei setate.
- Dacă setați o durată de gătire, cuptorul se va opri automat la expirarea timpului setat.
- Nu puteți seta o durată de funcționare pentru funcția Aqua Clean.

2. Setarea temporizatorului

Pentru a seta o numărătoare inversă.
Această funcție nu influențează funcționarea aparatului.
Selectați funcția și setați durata. La expirarea timpului, este emis un semnal sonor. Temporizatorul poate fi utilizat și atunci când aparatul este oprit.

Utilizați temporizatorul pentru a vă reaminti când să începeți sau să încheiați o activitate.
1.Parcurgeți opțiunile prin atingerea și opriți-vă când apare indicatorul .
2.Setați cronometrul rotind butonul rotativ .
3.Cronometrul va fi confirmat automat la 6 secunde după ce ridicați degetul de pe panoul de comandă.
4.Afișajul va indica timpul rămas, care va fi numărat descrescător.
5.La expirarea timpului setat, va fi emis un semnal sonor la fiecare câteva secunde.

Anularea setării temporizatorului
1.Parcurgeți opțiunile prin atingerea și opriți-vă când apare indicatorul .
2.Rotiți butonul rotativ până când timpul ajunge la 00:00, apoi atingeți pentru a anula cronometrul.

Recomandări generale

Acest cuptor a fost conceput pentru a utiliza cele patru elemente de încălzire și ventilatorul din partea din spate în diferite combinații, oferindu-vă performanțe superioare și o gamă variată de funcții, astfel încât să puteți prepara la perfecție orice tip de aliment.

1. COACERE

Pentru rezultate optime la coacere, preîncălziți întotdeauna cuptorul.
La atingerea temperaturii presetate va fi emis un semnal sonor.

- În timpul preîncălzirii, elementul de încălzire al grillului poate fi activ.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte de trecerea a cel puțin 3/4 din timpul de preparare.
- Asigurați-vă că formele pentru prăjituri nu se ating între ele și nici de pereții cuptorului.
- Dacă pregătiți o rețetă în cantitate dublă (în special fursecuri), este posibil să fie necesar să prelungiți timpul de coacere cu câteva minute.
- Vasele de gătit influențează timpul de coacere. Tăvile închise la culoare absorb căldura mai rapid decât cele cu suprafață reflectorizantă, iar vasele din sticlă pot necesita o temperatură mai scăzută.
- Coacerea simultană pe mai multe niveluri poate necesita, de asemenea, o ușoară prelungire a timpului de preparare.
- La prepararea pe mai multe niveluri, lăsați întotdeauna spațiu între rafturi pentru a permite circulația aerului.

Ghid pentru poziționarea raftului
Așezați tava sau forma de copt pe un raft astfel încât partea superioară a acesteia să fie cât mai aproape de centrul cavității cuptorului

2. FRIGERE

- Utilizați funcția Grill + ventilație sau Coacere cu ventilator pentru prepararea cărnii, a cărnii de pasăre sau a legumelor.
- Fripturile dezosate, rulate sau umplute necesită un timp de preparare mai îndelungat decât cele cu os.
- Carnea de pasăre trebuie preparată complet, până când sucurile sunt limpezi, iar temperatura în interiorul cărnii atinge 75 °C.
- Dacă utilizați o pungă pentru friptură, selectați funcția Coacere cu ventilator sau Multi-nivel și urmați instrucțiunile producătorului.
- Dacă preferați să preparați friptura într-un vas acoperit, utilizați funcția Coacere cu ventilator și măriți temperatura cu 20 °C.

- Preparați bucățile mari de carne la o temperatură mai scăzută, pentru o perioadă mai lungă. Astfel, carnea se va găti mai uniform.
- Așezați întotdeauna carnea cu stratul de grăsime orientat în sus. În acest fel, este posibil să nu mai fie necesară stropirea fripturii în timpul preparării.
- Lăsați întotdeauna carnea să se odihnească cel puțin 10 minute după preparare, pentru ca sucurile să se redistribuie uniform.
- Rețineți că, după scoaterea din cuptor, carnea va continua să se gătească încă câteva minute.

3. GĂTIT PE GRĂTAR

- Aceasta este o alternativă mai sănătoasă la prăjirea în ulei.
- Utilizați întotdeauna funcția Grill cu ușa cuptorului complet închisă.
- Dacă utilizați vase din sticlă sau ceramică, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru temperaturile ridicate generate de grill.
- Pentru a evita perforarea cărnii și scurgerea sucurilor, întoarceți carnea la jumătatea timpului de preparare folosind un clește de bucătărie sau o spatulă.
- Ungeți carnea cu puțin ulei pentru a o menține fragedă în timpul preparării. Alternativ, puteți marina carnea înainte de preparare la grill (țineți însă cont că unele marinate se pot arde ușor).
- Pe cât posibil, preparați simultan la grill bucăți de carne cu grosimi similare. Astfel se asigură o preparare uniformă.
- Supravegheați permanent preparatele în timpul utilizării funcției Grill pentru a evita carbonizarea sau arderea acestora.

Ghid pentru poziționarea raftului

- Pentru bucăți subțiri de carne, pâine prăjită sau rumenirea preparatelor, utilizați un nivel superior al cuptorului.
- Bucățile mai groase de carne trebuie preparate la grill pe un nivel inferior sau utilizând o intensitate mai redusă a grillului, pentru a asigura o preparare uniformă.

4. REÎNCĂLZIRE

- Utilizați funcția Coacere sau Coacere cu ventilator pentru reîncălzirea alimentelor. Aceste funcții sunt deosebit de potrivite pentru reîncălzirea preparatelor pe bază de aluat, deoarece căldura inferioară ajută la redarea texturii crocante a bazei.
- Reîncălziți întotdeauna alimentele până când sunt foarte fierbinți. Acest lucru reduce riscul de contaminare cu bacterii dăunătoare.

Recomandări generale

IMPORTANT!

- În funcție de model, este posibil ca aparatul dumneavoastră să dispună doar de unele dintre aceste funcții.
- Utilizați toate funcțiile cu ușa cuptorului închisă.

1. Static

elementele de încălzire superior exterior și inferior

- Căldura este generată atât de elementul de încălzire superior, cât și de cel inferior. În această funcție, ventilatorul nu este utilizat.
- Ideal pentru prăjituri și preparate care necesită coacere îndelungată sau la temperaturi scăzute.
- Această funcție nu este potrivită pentru gătirea simultană pe mai multe niveluri.

Ideal pentru preparate umede care necesită un timp mai îndelungat de coacere, de exemplu chec cu fructe.

2. Multi-nivel

ventilatorul și elementul de încălzire posterior

- Tăvile cu biscuiți coapte simultan pe niveluri diferite vor avea biscuiți crocanți la exterior și fragezi la interior.
- Carnea și carnea de pasăre se rumenesc uniform, rămânând în același timp suculente și fragede.
- Preparatele la cuptor sunt gătite perfect, iar reîncălzirea este rapidă și eficientă.
- Dacă adaptați o rețetă de la funcția Static la funcția Multi-nivel, vă recomandăm să reduceți timpul de coacere sau temperatura cu aproximativ 20 °C.
- Pentru preparatele care necesită un timp mai îndelungat de coacere (de exemplu, peste o oră), poate fi necesară reducerea atât a timpului de coacere, cât și a temperaturii.

Ideal pentru coacerea biscuiților, fursecurilor, scones, brioșelor și cupcakes-urilor.

3. Grill + ventilație 

Ventilator și elementele de încălzire superior interior și exterior

- Această funcție utilizează căldura intensă generată de elementele de încălzire superioare pentru rumenirea suprafeței, iar ventilatorul asigură prepararea uniformă a alementelor.
- Carnea, carnea de pasăre și legumele se prepară excelent; alimentele devin crocante și rumenite la exterior, păstrându-se în același timp fragede și suculente la interior.

Ideal pentru pui întreg, mușchi de vită sau pentru prepararea la grill a puiului, peștelui și fripturilor preferate.

4. Grill dublu 

elementele de încălzire superior interior și superior exterior

- Căldura radiantă intensă este furnizată de ambele elemente de încălzire superioare. Există 11 niveluri de putere între „LO” și „HI” (100% putere).
- Preîncălzirea nu este esențială, deși unii utilizatori preferă să lase elementele de încălzire să se încingă câteva minute înainte de a introduce alimentele sub grill.
- Este funcția cea mai potrivită pentru rumenirea finală a multor preparate, de exemplu gratin de cartofi și frittata.

Ideal pentru prăjirea pâinii sau pentru rumenirea suprafeței preparatelor, ca pas final al gătirii.

5. Convecție + ventilație 

ventilator și elementele de încălzire superior exterior și inferior

- Ventilatorul cuptorului circulă aerul fierbinte generat de elementele de încălzire superior exterior și inferior și îl distribuie uniform în interiorul cuptorului.
- Alimentele preparate cu această funcție tind să se rumenească mai repede decât cele gătite cu funcția Static.
- Este posibil să fie necesar să reduceți timpul de preparare recomandat în rețetele tradiționale.
- Utilizați funcția Convecție + ventilație la temperaturi scăzute, de exemplu 50 °C, pentru uscarea fructelor, legumelor și ierburilor aromatice.

Ideal pentru coacerea pe un singur nivel a preparatelor care necesită mai puțin de o oră, cum ar fi brioșe, scones, cupcakes sau preparate precum enchiladas.

6. Gătirea produselor de patiserie 
ventilator și elementul de încălzire inferior

Această funcție se va preîncălzi timp de aproximativ 8 minute până la 180 °C.

- Ventilatorul distribuie căldura generată de elementul inferior în întregul cuptor.
- Oferă căldură intensă la baza alimentelor și permite o rumenire ușoară la partea superioară.

Ideal pentru produse de patiserie dulci și sărate și pentru preparate delicate care necesită o bază crocantă și o ușoară rumenire la suprafață, de exemplu frittata, quiche.

7. Friptură 
pasul 1: ventilator și elementele de încălzire superior interior și superior exterior
pasul 2: elementele de încălzire superior interior și inferior

- Searing (rumenire inițială): un pas inițial de 20 de minute care creează o crustă crocantă și rumenește friptura, caramelizând exteriorul cărnii.
- Gătire la temperatura presetată: doi pași de rumenire, temperatura scade la nivelul setat, pentru restul timpului de gătire, obținând o friptură fragedă și suculentă.
- Cuptorul nu necesită preîncălzire. Alimentele trebuie introduse în cuptor înainte de pornirea funcției.
- Dacă doriți, utilizați grătarul sau grila ori așezați legumele sub friptură pentru a permite scurgerea sucurilor din carne. Astfel, aerul fierbinte va putea circula și pe sub carne.

Ideal pentru fripturi de carne și preparate din legume. bucăți mari de carne. Puteți utiliza sonda pentru carne pentru rezultate mai bune.

IMPORTANT!

Funcția de friptură este împărțită în doi pași:
Pasul 1: În primele 20 de minute, cuptorul va utiliza ventilatorul și elementele de încălzire superior interior și superior exterior (dacă temperatura ajunge la 250 °C, cuptorul va opri automat încălzirea).
Pasul 2: După ce temperatura scade la valoarea setată, cuptorul va utiliza elementele de încălzire superior interior și inferior.
Dacă durata de gătire setată este mai mică de 20 de minute, cuptorul va rula doar primul pas.

8. Parte inferioară
numai element inferior

- Căldura provine doar de la elementul inferior, ventilatorul nu este utilizat.
- Coaceți pe un singur nivel o dată.
- Cuptorul va fi mai fierbinte în partea superioară.

Ideal pentru alimente care necesită coacere delicată și au bază de aluat, precum tarte cu cremă, plăcinte, quiche și cheesecake sau orice preparat care nu necesită căldură directă și rumenire la partea superioară.

9. Prăjire la aer

- Așezați alimentele într-o tavă de copt sau într-un coș de air fryer pentru un rezultat de gătire mai bun.
- Reproduce condițiile de preparare specifice unei friteuze cu aer cald.
- O metodă mai sănătoasă de prăjire, care conferă alimentelor o textură crocantă folosind o cantitate mai mică de ulei. Pentru rezultate optime, ungeți alimentele cu 1–2 linguri de ulei.
- Pentru alimentele preambalate: dacă instrucțiunile producătorului recomandă utilizarea unei funcții fără ventilator, reduceți temperatura cu 20 °C.
- Preparare pe un singur nivel: gătiți alimentele în partea superioară a cuptorului, dar nu pe cel mai înalt nivel.
- Nu este necesară preîncălzirea. Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă ca alimentele să fie introduse în cuptor imediat după pornirea funcției.

Ideal pentru:
alimente gătite din stare congelată sau alimente acoperite cu aluat/pesmet, care în mod normal ar fi prăjite prin imersie în ulei.

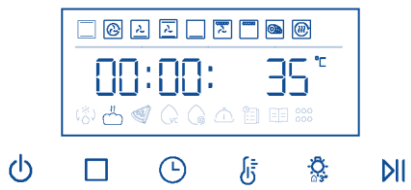
- Pentru o experiență de gătire optimă, vă recomandăm să consultați tabelul de mai jos ca referință. Fiecare funcție are o temperatură presetată; aceasta poate fi ajustată în funcție de tipul alimentelor și greutate.

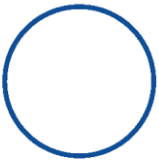
Alimente	Rafturi	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Chipsuri	Tavă pentru friptură	205	15~20	4
Chipsuri	Coș pentru prăjire cu aer cald	205	15~20	3
Chiftele din cartofi	Raft	200	20~25	3
Nuggets de pui	Tavă pentru friptură	200	18~23	4
Nuggets de pui	Coș pentru prăjire cu aer cald	205	18~23	3
Aripioare de pui	Raft	180	20~25	3

Picto-gramă	Funcție	Temperatură prestabilită (°C)	Intervalul de temperatură (°C)	Interval de durată	Preîncălzire
	Static	180	30-300	00:01-23:59	√
	Multi-nivel	160	30-300		√
	Grill + ventilație	180	30-250		√
	Grill dublu	SALUT,	LO,1-9,HI		×
	Convecție + ventilație	200	30-250		√
	Gătirea produselor de patiserie	160	30-250		√
	Friptură	165	30-250		×
	Parte inferioară	160	30-220		√
	Prăjire la aer	200	160-275		×

PROGRAM AUTOMAT DE GĂTIRE

Programul inteligent poate ajuta la gătirea alimentelor mai eficient și mai gustos, precum și la curățarea ușoară a aparatului.





Puteți selecta programul inteligent rotind butonul ○ pentru a derula toate funcțiile.

1. Utilizarea funcției de dospire

Utilizați această funcție pentru dospirea aluatului înainte de coacere.
Dacă este necesar, puteți repeta procesul de dospire de mai multe ori.

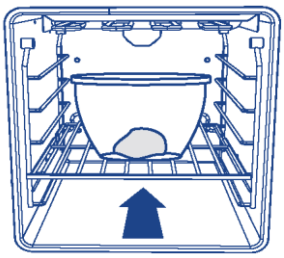
IMPORTANT!

- ▶ Pentru dospirea aluatului sunt necesare temperaturi scăzute.
- ▶ Cuptorul funcționează automat la o temperatură presetată.
- ▶ Această funcție funcționează numai dacă cavitatea este rece.

1.Utilizați butonul rotativ ○ pentru a derula până la funcția „Dospire aluat”.
Pe afișaj va apărea temperatura presetată de 35 °C.
Notă: dacă interiorul cuptorului este prea fierbinte:

- ▶ Se va auzi un semnal sonor, va clipi, iar ventilatorul se poate porni.
- ▶ Deschideți ușa pentru a permite răcirea cuptorului.

Așezați aluatul într-un vas termorezistent și acoperiți-l cu folie din plastic sau cu un prosop curat și umed, apoi puneți vasul în centrul cuptorului.



2. În funcție de experiența dumneavoastră, puteți seta durata dospirii aluatului.

3. Atingeți ⏯ pentru a începe dospirea.
Dacă setați o durată, afișajul va indica timpul rămas prin numărătoare inversă.

IMPORTANT!
Nu introduceți aluatul în cuptor înainte ca acesta să se fi răcit.

4. Dacă ați setat o durată pentru funcția de dospire,
la încheierea programului va fi emis un semnal sonor, iar vasul poate fi scos din cuptor.
Verificați dacă aluatul a dospit suficient (acesta ar trebui să își fi mărit considerabil volumul). Pentru verificare, apăsați ușor aluatul cu un deget. Adâncitura formată ar trebui să revină încet la forma inițială.
▶ Dacă nu setați o durată, trebuie să monitorizați starea de dospire a aluatului și să opriți dospirea ținând apăsat ▷|| atunci când procesul de dospire este finalizat.

Dacă doriți să dospiți din nou aluatul:

Atingeți □, apoi utilizați butonul rotativ ○ pentru a derula înapoi până la funcția „Dospire aluat”.
Urmați pașii de pe pagina anterioară pentru a seta din nou funcția Dospire aluat.

5. Anularea funcției de dospire a aluatului
Țineți apăsat ▷|| sau derulați până la o altă funcție.

2. Utilizarea funcției de decongelare

Utilizați această funcție pentru a decongela alimentele înainte de gătire.

IMPORTANT!
Sunt necesare temperaturi scăzute pentru decongelare.
Cuptorul funcționează automat la o temperatură presetată.
1.Utilizați butonul rotativ ○ pentru a derula până la funcția „Decongelare”.
Notă: Pe afișaj va apărea temperatura presetată de 35 °C.
2.Îndepărtați ambalajul alimentelor și puneți alimentele pe o farfurie. Nu acoperiți alimentele cu un bol sau altă farfurie, deoarece acest lucru poate prelungi timpul de decongelare. Utilizați prima poziție a raftului, de jos.
3.Atingeți ▷|| pentru a porni decongelarea.
Dacă este necesar, puteți seta o durată înainte de a porni decongelarea; afișajul va indica numărătoarea inversă a timpului rămas.

3. Sous-Vide

1.Utilizați această funcție pentru prepararea alimentelor la o temperatură mai scăzută decât în cazul gătirii convenționale. Puteți prepara carne, legume sau fructe pentru a le păstra fragede și suculente. Manipulați alimentele cu grijă pentru a obține rezultate de calitate superioară.

IMPORTANT – SIGURANȚA ALIMENTELOR:

- Utilizați materii prime de calitate superioară, cât mai proaspete posibil
- Păstrați întotdeauna materiile prime în condiții corespunzătoare înainte de preparare.
- Curățați întotdeauna alimentele înainte de preparare.
- Pentru rezultate bune și sigure, respectați întotdeauna temperaturile și timpii de preparare indicați în tabelele de gătire.
- Pentru a evita riscurile privind siguranța alimentelor, acestea nu trebuie menținute la temperaturi sub 60 °C pentru perioade îndelungate.
- La temperaturi scăzute trebuie preparate numai alimente care pot fi consumate și în stare crudă și numai pentru perioade scurte de timp.
- Alimentele preparate cu funcția Sous-vide au cel mai bun gust imediat după gătire, de aceea se recomandă consumarea lor fără întârziere. Dacă este necesar, le puteți răci rapid (de exemplu, într-o baie de apă cu gheață, apoi în frigider) și le puteți păstra la frigider timp de 2–3 zile.
- Nu utilizați funcția Sous-vide pentru reîncălzirea alimentelor rămase.
- Păstrați întotdeauna separat alimentele crude și cele preparate pentru a evita contactul dintre ele.
- Nu utilizați aceleași ustensile pentru carne și legume. Dacă faceți acest lucru, spălați-le cu atenție înainte de reutilizare.
- La preparatele care conțin ouă crude, evitați contactul albușului sau gălbenușului cu exteriorul cojii oului.

IMPORTANT – PENTRU FUNCȚIA SOUS-VIDE:

- Pentru utilizarea funcției Sous-vide sunt necesare un aparat de vidat și pungi pentru vidare.
- Dacă doriți să vidați lichide, utilizați un aparat de vidare cu cameră. Numai acest tip de aparat permite vidare lichidelor.
- Utilizați pungi de vidare adecvate pentru prepararea Sous-vide.
- Nu reutilizați pungile de vidare.
- Așezați alimentele pe nivelul al treilea al cuptorului pentru a obține o preparare uniformă.
- Setați gradul de vidare la valoarea maximă posibilă pentru a reduce timpul de preparare și a asigura o gătire cât mai uniformă.
- Pentru a asigura o închidere sigură a pungii de vid, asigurați-vă că zona supusă sigilării este curată.

2.Instrucțiuni generale pentru sous-vide:

- Puteți adăuga puțin ulei și condimente alimentelor, în funcție de gust.
- Condimentați moderat alimentele la începutul procesului de sous-vide.
- Folosiți pudră de usturoi pentru a înlocui usturoiul proaspăt.
- Puteți utiliza un tip de ulei neutru în locul uleiului de măsline.
- Mențineți gradul de vacuum cât mai ridicat posibil (99,9%) pentru a ajuta la gătirea mai rapidă și mai uniformă a alimentelor.

2.1 Sous-vide: Carne

- Nu utilizați bucăți de carne cu o grosime mai mare decât cea indicată în tabele, pentru a preveni gătirea insuficientă.
- Timpii de gătire din tabele reprezintă timpii minimi necesari. Durata de gătire poate fi prelungită în funcție de preferințele personale.
- Utilizați doar carne fără os pentru a evita deteriorarea pungilor de vid.
- Pentru ca fileurile de pasăre să aibă un gust mai bun, prăjiți-le pe partea cu pielea înainte și după ambalarea în vid.
- Prăjiți suprafața cărnii cu unt după finalizarea gătitului sous-vide; gustul va fi mult mai bun.

Alimente	Grosimea alimentelor	Cantitatea de alimente (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Vită					
File de vită mediu	4 m	400	63	120	3
File de vită mediu spre bine făcut	4 m	400	66	120	3
File de vită bine făcut	4 m	400	70	120	3
File de vițel mediu	4 m	400	60	120	3
File de vițel bine făcut	4 m	400	65	120	3

Alimente	Grosimea alimentelor	Cantitatea de alimente (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Carne de miel/Vânat					
Carne de miel mediu	3 cm	400	65	105-115	3
Carne	3 cm	400	90	120	3
Carne de iepure dezosată	1,5 cm	400	75	120	3
Carne de pasăre					
Piept de pui dezosat	3 cm	500	70	120	3
Piept de rață dezosat	2 cm	500	65	140-160	3
Piept de curcan dezosat	2 cm	500	70	75-85	3
Ouă la temperatură joasă					
Perfect de pus pe pâine prăjită	Dimensiune standard	/	60	90	3
Gălbenuș maleabil, modelabil, încă moale și lucios	Dimensiune standard	/	65	90	3
Gălbenuș în dezvoltare, cu o textură ușor granulară, dar încă moale	Dimensiune standard	/	71	60	3
Gălbenuș granular–sfărâmicios și care începe să capete o culoare verde	Dimensiune standard	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Pește și fructe de mare

- ▶ Nu utilizați bucăți de pește cu o grosime mai mare decât cea indicată în tabele, pentru a preveni gătirea insuficientă.
- ▶ Uscați fileurile de pește cu un prosop de hârtie înainte de a le pune în punga de vid.
- ▶ Adăugați puțină apă în punga de vid atunci când gătiți scoicile.

Alimente	Grosimea alimentelor	Cantitatea de alimente (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Pește și fructe de mare					
File de doradă	4 fileuri de 1 cm	500	70	25	3
File de biban de mare	4 fileuri de 1 cm	500	70	25	3
Pește cod	2 fileuri de 2 cm	500	65	90	3
Scoici	dimensiune mare	500	60	100-110	3
Creveți fără coajă	dimensiune mare	500	75	26-30	3

2.3 Sous-vide: Legume

- Curățați legumele acolo unde este necesar.
- Unele legume își pot schimba culoarea atunci când sunt curățate și gătite în pungi de vid.
- Pentru a păstra culoarea anghinarelor, puneți-le în apă cu suc de lămâie după ce le-ați curățat și tăiat.

Alimente	Grosimea alimentelor	Cantitatea de alimente (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Legume					
Sparanghel verde	întreg	500	68	90	3
Sparanghel alb	întreg	500	68	90	3
Dovlecel	felii de 1 cm	500	90	90	3
Praz	dungi sau rondele	500	90	90	3
Vinete	felii de 1 cm	500	90	90	3
Dovleac	bucăți cu grosimea de 2 cm	500	90	90	3
Ardei	dungi sau sferturi	500	90	90	3
Țelină	rondele de 1 cm	500	90	90	3
Morcovi	felii de 0,5 cm	500	90	90	3
Rădăcină de țelină	felii de 1 cm	500	90	90	3
Fenicul	felii de 1 cm	500	90	90	3

Alimente	Grosimea alimentelor	Cantitatea de alimente (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Legume					
Cartofi	felii de 1 cm	500	90	90	3
Inimioare de anghinare	tăiate în sferturi	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Fructe și deserturi

- Curățați fructele, îndepărtați semințele și cotoarele acolo unde este necesar.
- Pentru a păstra culoarea merelor și perelor, puneți-le în apă cu suc de lămâie după ce le-ați curățat și tăiat.
- Pentru rezultate mai bune, gătiți alimentele imediat după preparare.

Alimente	Grosimea alimentelor	Cantitatea de alimente (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Fructe					
Piersică	tăiată în jumătăți	2 fructe	90	60	3
Prună	tăiată în jumătăți	500	90	60	3
Mango	tăiat în cuburi de aproximativ 2 x 2 cm	1 fruct	90	60	3
Nectarină	dungi sau rondele	1 fruct	90	60	3
Ananas	felii de 1 cm	500	90	60	3
Măr	tăiat în sferturi	2 fructe	90	60	3
Pară	tăiată în jumătăți	2 fructe	90	60	3
Cremă de vanilie	350 g în fiecare pungă	500	85	60	3

4. Mod Pizza 

- Această funcție se va preîncălzi timp de aproximativ 14 minute până la 300 °C.
- Ventilatorul distribuie căldura provenită de la elementul inferior în întregul cuptor.
- Ideal pentru prepararea pizzei, deoarece asigură o bază crocantă fără a găti excesiv toppingul.
- Pentru rezultate optime, preîncălziți piatra pentru pizza timp de cel puțin o oră și coaceți pizza pe nivelul 1 sau 2 al cuptorului.

Pizza	Tip	Accesorii/ ustensile de gătit	Poziție grătar	Temperatura în °C	Timp de preparare (min.)
Înghețat	Bază subțire	Grătar	2	190~210	15~20
	Bază groasă	Grătar	2	180~200	20~25
De casă	Bază subțire	Tavă pentru copt	2	230-250	10~15
	Bază subțire	Tavă pentru pizza	2	230-250	8~12
	Bază groasă	Tavă pentru copt	2	210-220	15~20
	Bază groasă	Tavă pentru pizza	2	210-220	15~20
	Bază subțire	Tavă pentru copt	2	300	4~6
	Bază subțire	Tavă pentru pizza	2	300	3~5

IMPORTANT!

Dacă nu setați o durată pentru modul Pizza, cuptorul va funcționa continuu până când îl opriți manual. Supravegheați preparatul pentru a evita gătirea excesivă a acestuia.

5. Uscare
ventilatorul și elementul de încălzire posterior

Uscarea este o funcție inteligentă de încălzire care vă permite să uscați fructe, legume și plante aromatice cu rezultate excelente. Prin acest procedeu de conservare, aromele se concentrează datorită deshidratării. De asemenea, funcția poate fi utilizată pentru prepararea lentă a unor mâncăruri, precum gratinuri, tocănițe și preparate înăbușite.

Aparatul controlează în mod optim aportul de energie către cavitatea cuptorului. Preparatele sunt gătite în pași, folosind căldura reziduală. Astfel, alimentele își păstrează mai bine suculența și se rumenesc mai puțin.

Pentru uscare, utilizați numai fructe, legume și ierburi aromatice fără defecte și spălați-le bine. Acoperiți grătarul cu hârtie de copt. Lăsați fructele să se scurgă bine și uscați-le.

Temperatura recomandată este de 60–110 °C.

Dacă este necesar, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale sau în felii subțiri. Așezați fructele necurățate de coajă pe grătar, cu partea tăiată orientată în sus. Asigurați-vă că fructele sau ciupercile nu se suprapun pe grătar.

Radeți legumele, apoi opăriți-le. Lăsați legumele opărite să se scurgă bine și distribuiți-le uniform pe grătar.

Uscați ierburile aromatice împreună cu tulpinile. Așezați-le uniform pe grătar, ușor îngrămădite.

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele cu un conținut ridicat de apă. După uscare, îndepărtați imediat produsele uscate de pe hârtia de copt.

Această funcție este concepută în principal pentru a reduce consumul de energie în timpul preparării alimentelor.

Ideal pentru uscarea fructelor, legumelor, ierburilor aromatice, cărnii și fructelor de mare.

Alimente	Preparare	Temperatură (°C)	Oră	Poziție grătar
Frunză de varză	Fiert	70	1 ORĂ și 30 de minute	3
Fasole lungă	Fiert	55	3 ORE	3
Felii de cartof dulce	Gătit la abur	55	13 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Felie de mango	/	70	8 ORE, întoarceți după 4 ORE	3
Felie de banană	Scufundată în apă cu sare	55	7 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Felie de lămâie		55	15 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Felie de măr	Scufundată în apă cu sare	55	8 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Carne slabă, crudă		55	7 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Piept de pui crud		70	5 ORE, întoarceți după 1 ORĂ	3
Creveți cu carapace	Fiert	70	6 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Carne de vită uscată	Fiert și marinat	90	2 ORE	3

*Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.

6. Cald

Ideal pentru: păstrarea alimentelor gătite la cald sau încălzirea farfuriilor și vaselor de servire.

1.Oferă o căldură constantă, scăzută, de sub 100 °C.
2.Pentru a reîncălzi alimentele reci, utilizați o altă funcție sau „GĂTIRE ÎN FUNCȚIE DE TIPUL DE ALIMENT” pentru a încălzi alimentele până devin fierbinți, apoi comutați pe funcția CALD, deoarece această funcție singură nu va aduce alimentele reci la o temperatură suficient de ridicată pentru a elimina bacteriile dăunătoare.

7. Rețete utilizate recent

Cuptorul Haier poate memora automat rețetele utilizate 1 dată anterior. Apoi puteți găti ușor selectând ultimele 5 rețete utilizate.
1.Atingeți ☐, utilizați butonul rotativ ○ pentru a derula funcțiile până la , apoi apăsați ○ pentru confirmare.
Dacă nu există rețete salvate, afișajul va arăta „----”
Dacă există rețete salvate, afișajul va arăta temperatura și durata de gătire a rețetei. Puteți ajusta temperatura și durata de gătire.
2.Dacă doriți să ieșiți din „Rețete utilizate recent”, atingeți ☐.
3.Atingeți ⏯ pentru a porni gătirea. Afișajul va arăta alternativ temperatura presetată și temperatura curentă.

8. Aqua Clean

Îndepărtați manual cât mai multă murdărie posibil. Scoateți accesoriile și suporturile laterale pentru grătare, pentru a curăța pereții laterali. Funcția Aqua Clean facilitează curățarea cuptorului cu ajutorul aburului. Pentru rezultate optime, porniți această funcție când cuptorul este rece.
Durata specificată se referă doar la funcționarea programului și nu include timpul necesar utilizatorului pentru curățarea interiorului cuptorului.
Când funcția Aqua Clean este activă, nu se pot seta temperatura și timpul.
1.Turnați 200 ml de apă pe fundul cuptorului.
2.Atingeți ☐, utilizați butonul rotativ ○ pentru a derula funcțiile până la .
3.Apăsați butonul ⏯ pentru a porni funcția; pe afișaj va apărea 00:20, iar timpul rămas va fi afișat în numărătoare inversă.
4.La finalizarea programului va fi emis un semnal sonor.
5.Ștergeți suprafețele interioare ale cuptorului cu un burete moale, neabraziv. Pentru curățarea cavității puteți utiliza apă caldă sau un detergent destinat curățării cuptoarelor.

După curățare, lăsați ușa cuptorului deschisă timp de aproximativ 1 oră. Așteptați până când aparatul este complet uscat. Pentru a accelera uscarea, puteți încălzi cuptorul cu aer cald la o temperatură de 150 °C timp de aproximativ 15 minute. Pentru rezultate optime ale funcției de curățare, curățați manual aparatul imediat după încheierea programului.

AVERTISMENT:

- Nu deschideți ușa în timpul funcționării cuptorului. Atenție la aburul fierbinte.
- Aveți grijă la aburul fierbinte atunci când deschideți ușa cuptorului după terminarea programului, pentru a evita riscul de arsuri.
- Utilizați întotdeauna apă potabilă curată pentru a umple generatorul. Nu folosiți alte lichide pentru umplerea generatorului.
- Nu porniți niciodată o funcție cu abur fără a umple mai întâi generatorul.
- La curățarea cavității cuptorului cu un burete, purtați mănuși termoizolante pentru a vă proteja mâinile.
- Îndepărtați apa rămasă în cavitate după utilizare pentru a evita riscul de contaminare microbiană.

9. Rețete inteligente

Pentru o experiență de gătire mai bună, există unele programe pentru rețete de carne pe care le puteți selecta.

1.Atingeți ☐, utilizați butonul rotativ ○ pentru a derula funcțiile până la . Apăsați butonul ○ pentru confirmare; pe afișaj va apărea P1.

2.În cuptor sunt setate 10 rețete, puteți utiliza butonul rotativ ○ pentru a selecta P1~P10.

3.Apăsați butonul ○ pentru a confirma rețeta curentă; dacă există un al doilea nivel în rețeta de prim nivel, pe afișaj va apărea rețeta de nivel secund, de exemplu P1-1, P1-2...

4.Referiți-vă la tabelul de mai jos, utilizați butonul rotativ ○ pentru a selecta rețeta de care aveți nevoie.

5.Apăsați butonul ○, afișajul va arăta temperatura.

6.Apăsați ⏯ pentru a începe să gătiți.

Puteți atinge ☐ pentru a reveni la meniul anterior.

PROGRAM AUTOMAT DE GĂTIRE

Cod de prim nivel	Cod de al doilea nivel	Alimente	Stare	Rafturi	Poziție grătar	Funcțio-nare	Timp în minute/ Cantitatea de alimente
P1	P1-1	Carne de vită (fără os)	În sânge	Grătar simplu (cu un singur nivel)	3	Friptură	20/450 g
	P1-2		Mediu		3		25/450 g
	P1-3		Bine făcut		3		35/450 g
P2	P2-1	Friptură de coastă (Prime Rib Roast)	În sânge	Grătar simplu (cu un singur nivel)	3	Friptură	30/450 g
	P2-2		Mediu		3		35/450 g
	P2-3		Bine făcut		3		40/450 g
P3	P3-1	Pulpă de miel (cu os)	Mediu	Grătar simplu (cu un singur nivel)	3	Friptură	28/450 g
	P3-2		Bine făcut		3		33/450 g
P4	P4-1	Pulpa de miel (fără os)	Mediu	Grătar simplu (cu un singur nivel)	3	Friptură	35/450 g
	P4-2		Bine făcut		3		45/450 g
P5	P5-1	Carne de vițel	Mediu	Grătar simplu (cu un singur nivel)	3	Friptură	40/450 g
	P5-2		Bine făcut		3		45/450 g
P6	P6-1	Curcan (întreg)	Cu umplutură	Grătar simplu (cu un singur nivel)	1	Coacere	22/450 g
	P6-2		Fără umplutură		1		20/450 g
P7	P7-1	Carne (fără os)	Mediu	Grătar simplu (cu un singur nivel)	3	Friptură	40/450 g
	P7-2		Bine făcut		3		45/450 g
P8	P8-1	Carne de vânat	În sânge	Grătar simplu (cu un singur nivel)	4	Grill + ventilație	7/450g
	p8-2		Mediu		4		9/450g
P9		Pui (întreg)	Bine făcut	Grătar simplu (cu un singur nivel)	3	Grill + ventilație	45/450 g
P10		Crocantizare carne	Spumos		3	Static	20

10. Blocarea panoului

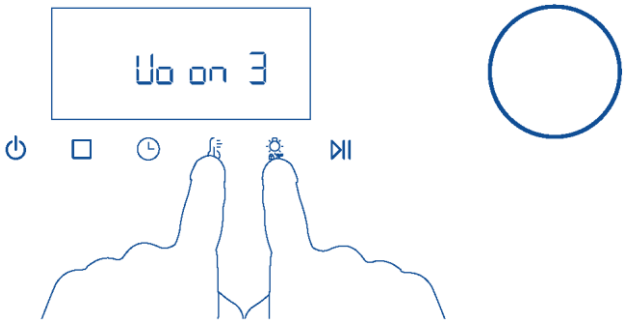
Această funcție este concepută pentru a preveni utilizarea accidentală a cuptorului (de exemplu, de către copii). Când este blocat, comenzile nu răspund, iar cuptorul nu poate fi pornit.

Pentru blocare: atingeți și mențineți apăsat timp de 3 secunde până când se aprinde indicatorul luminos.
Când panoul este blocat, doar butoanele ON/OFF și Lumină pot fi utilizate. Dacă atingeți alte butoane, simbolul va clipi de 3 ori și se va auzi un semnal sonor.

Pentru deblocare: atingeți și mențineți apăsat timp de 3 secunde până când indicatorul luminos se stinge.

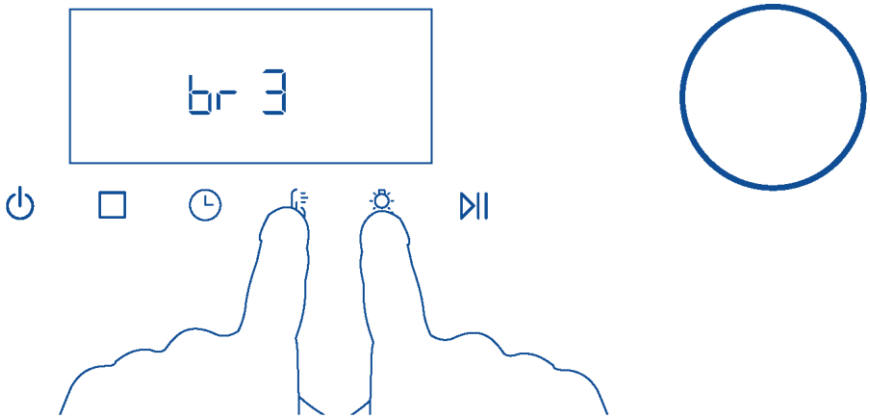
11. Setarea volumului sunetului

1.Atingeți și mențineți apăsat simultan timp de 3 secunde butoanele și : pe afișaj va apărea Sb oF.
2.Utilizați butonul rotativ pentru a derula până la setarea volumului sunetului, iar pe afișaj va apărea Vo on 3. Apăsați butonul rotativ pentru a seta volumul.
3.Utilizați butonul rotativ pentru a modifica nivelul sunetului (1 / 2 / 3 / oF).
4.Apăsați pentru a salva setarea și a ieși.
► Setarea implicită a sunetului este 3.



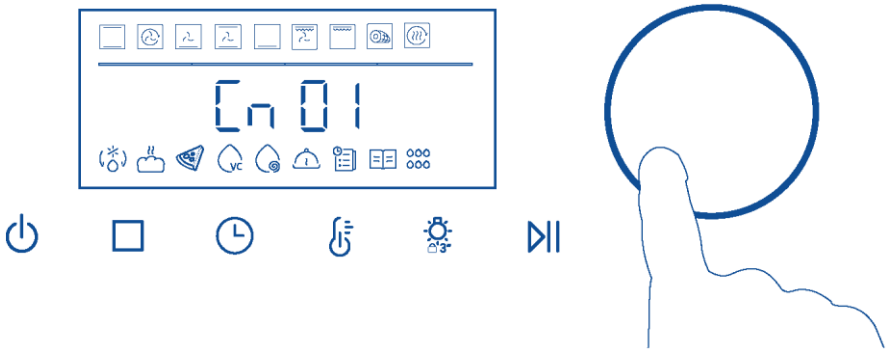
12. Setarea luminozității ecranului

1.Atingeți și mențineți apăsat simultan timp de 3 secunde butoanele și : pe afișaj va apărea Sb oF.
2.Utilizați butonul rotativ pentru a derula până la setarea luminozității ecranului, iar pe afișaj va apărea br 3. Apăsați butonul rotativ pentru a seta luminozitatea.
3.Utilizați butonul rotativ pentru a modifica nivelul luminozității (1 / 2 / 3).
4.Apăsați pentru a salva setarea și a ieși.
► Setarea implicită a luminozității ecranului este 3.



13. Gătire în mai mulți pași

▶ Puteți seta mai multe programe simultan folosind această funcție.



1.Utilizați butonul rotativ ◯ pentru a selecta o funcție de gătire, setați durata și temperatura, apoi apăsați ◯ timp de 3 secunde pentru a confirma; acesta este primul pas, iar pe afișaj va apărea Cn 01.
2.Utilizați butonul rotativ ◯ pentru a selecta funcția următoare, setați durata și temperatura, apoi apăsați ◯ timp de 3 secunde pentru a confirma; acesta este primul pas, iar pe afișaj va apărea Cn 02.

3.Dacă doriți să setați al treilea pas, repetați pasul 2; pe afișaj va apărea Cn 03.
4.Apăsați ⏯ pentru a porni preîncălzirea; pe afișaj va apărea Cn 01.
5.Când preîncălzirea se termină, se va auzi un semnal sonor. Introduceți preparatul în cuptor și închideți imediat ușa; pe afișaj vor apărea alternativ temperatura setată, timpul rămas și Cn 01.
6.La finalizarea pasului Cn 01, cuptorul va trece la Cn 02, iar pe afișaj vor apărea setările pentru Cn 02. Dacă setați pasul Cn 03, cuptorul va trece la pasul C3.
7.Când gătirea se termină, se va auzi un semnal sonor, iar pe afișaj va apărea „END”

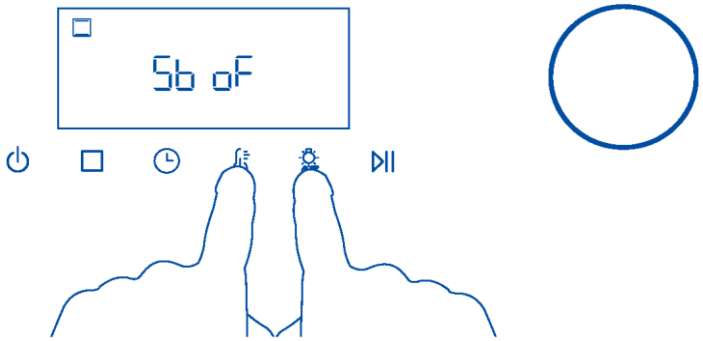
AVERTISMENT:

1.Puteți seta cel mult 3 pași pentru gătitul în mai mulți pași.
2.Nu toate funcțiile pot fi utilizate în gătirea în mai mulți pași. Nu puteți seta funcțiile „rețete utilizate recent”, „rețete inteligente”, „mod Pizza”, „friptură”, „Max Grill” și „Aqua Clean” la gătirea în mai mulți pași.
3.Trebuie să apăsați ○ timp de 3 secunde pentru a adăuga gătirea în mai mulți pași la setările dumneavoastră. Dacă setați timpul și temperatura, dar nu apăsați ○, pasul nu va fi setat.
4.Preîncălzirea funcționează numai în primul pas.
5.Dacă nu setați o durată pentru pași, nu puteți atinge ○ pentru a adăuga setările curente la gătirea în mai mulți pași.
6.Puteți anula gătirea în mai mulți pași ținând apăsat ⏯ timp de 3 secunde.

14. Setare Sabat

Această setare este concepută pentru credințele religioase care respectă interdicția de „lucru” în ziua de Sabat.
În timp ce cuptorul este în modul Sabat:

- Afișajul și indicatoarele vor fi stinse, iar butoanele nu vor răspunde, cu excepția butonului de pornire/oprire.
- Nu se vor emite sunete sau semnale sonore.
- Nu vor fi afișate coduri de alertă sau modificări de temperatură.
- Funcția Coacere este singura funcție disponibilă în modul Sabat.



Cum se setează modul Sabat
1.Atingeți și mențineți apăsat simultan timp de 3 secunde butoanele și : pe afișaj va apărea Sb oF.
2.Puteți selecta doar funcția Coacere; celelalte funcții nu pot fi alese.
3.Setați temperatura și durata de funcționare. Puteți seta un timp de până la 84 de ore. Dacă timpul nu este setat, cuptorul va coace până când ieșiți din modul Sabat.
4.Apăsați pentru a porni funcționarea în modul Sabat.

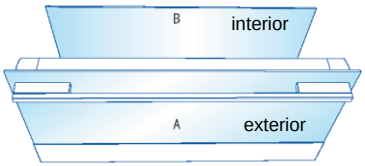
Cuptorul se va încălzi la temperatura setată, iar afișajul se va stinge.

Atenționare:

Modul Sabat nu poate fi întrerupt atunci când cuptorul este oprit. Când cuptorul este repornit, modul Sabat continuă automat din starea anterioară.
Pentru a ieși din modul Sabat
Atingeți și mențineți apăsat timp de 3 secunde până când ora apare pe afișaj și cuptorul se oprește.

Curățare manuală

ÎNTOTDEAUNA	NICIODATĂ
• Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere manuală, așteptați mai întâi ca cuptorul să se răcească până la o temperatură sigură pentru atingere, apoi întrerupeți alimentarea cu energie electrică de la întrerupătorul principal. • Înainte de a începe curățarea cuptorului, citiți aceste instrucțiuni de curățare și secțiunea „Siguranță și avertizări”. • Pentru a preveni impregnarea și întărirea murdăriei, vă recomandăm să îndepărtați după fiecare utilizare orice stropi, resturi alimentare sau pete de grăsime ușor accesibile de pe suprafața emailată a cavității cuptorului.	• Nu utilizați niciodată un aparat de curățat cu abur. • Nu depozitați niciodată substanțe inflamabile în cuptor. • Nu utilizați niciodată agenți de curățare abrazivi sau agresivi, lavete abrazive, bureți abrazivi ori lână de oțel. Unii bureți abrazivi din nailon pot, de asemenea, zgâria suprafețele. Verificați mai întâi eticheta produsului. • Nu utilizați niciodată produse de curățare pentru cuptoare pe panourile catalitice. • Nu lăsați niciodată pe suprafețele cuptorului substanțe alcaline (de exemplu, depuneri de sare) sau acide (cum ar fi sucul de lămâie ori oțetul). • Nu utilizați niciodată produse de curățare pe bază de clor sau acizi.

CE?	CUM?	IMPORTANT!
Suprafețe din sticlă (panouri ușă cuptor, panou de control)	Ușa este alcătuită din 2 panouri de sticlă  Pentru a curăța geamul, trebuie mai întâi să demontați ușa și geamul interior. Pentru instrucțiuni, consultați secțiunea „Demontarea și remontarea geamurilor ușii pentru curățare”. 1. Curățați cu o soluție de detergent delicat sau bicarbonat de sodiu și apă caldă, apoi ștergeți până la uscare. 2. Ștergeți cu un produs pentru curățarea sticlei, apoi uscați cu o lavetă moale, care nu lasă scame.	• Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi, lavete abrazive, bureți abrazivi, lână de oțel ori raclete metalice ascuțite pentru curățarea suprafețelor din sticlă. Acestea pot zgâria sticla și pot deteriora stratul său special de protecție, ceea ce poate duce la fisurarea sau spargerea acesteia. • Chiar dacă doriți să curățați numai geamul interior (B), demontați mai întâi ușa și geamul. Curățarea geamului în timp ce acesta este montat în ușă poate permite pătrunderea soluției de curățare în spațiile dintre componente, unde aceasta se poate usca pe elementele interne. • Acordați o atenție deosebită la curățarea geamului panoului de comandă. Utilizați numai o lavetă umedă și un detergent delicat.

CE?	CUM?	IMPORTANT!
Bandă/mâner din oțel inoxidabil de pe partea frontală a ușii cuptorului	1. Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă, apoi ștergeți până la uscare cu o lavetă din microfibră. 2. Dacă este necesar, utilizați un produs adecvat pentru curățarea și lustruirea oțelului inoxidabil.	• Citiți întotdeauna eticheta pentru a vă asigura că produsul de curățare pentru oțel inoxidabil nu conține compuși pe bază de clor, deoarece aceștia sunt corozivi și pot deteriora aspectul cuptorului. • Curățați întotdeauna oțelul inoxidabil în direcția texturii suprafeței.
Rama din aluminiu a ușii cuptorului și clemele din plastic din colțuri	Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă, apoi ștergeți până la uscare.	/
Suporturi telescopice glisante pentru rafturi	Ștergeți cu o lavetă umedă și detergent delicat. Nu îndepărtați și nu spălați lubrifiantul alb (vizibil atunci când glisierele sunt complet extinse).	• Nu spălați aceste componente în mașina de spălat vase, nu le scufundați în apă cu detergent și nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare, deoarece acestea vor îndepărta lubrifiantul alb și vor împiedica glisierele să culiseze lin.
Cavitatea cuptorului	Scoateți toate accesoriile din cuptor: toate rafturile și tăvile, suporturile laterale și panourile catalitice. 1. Demontați ușa cuptorului (consultați instrucțiunile de pe paginile următoare). 2. Ștergeți interiorul cuptorului cu un detergent de uz casnic sau cu un produs de curățare pe bază de amoniac. 3. Ștergeți cu o lavetă umedă și lăsați interiorul să se usuce complet.	• Pentru a preveni impregnarea și întărirea murdăriei, vă recomandăm să îndepărtați după fiecare utilizare orice stropi, resturi alimentare sau pete de grăsime ușor accesibile de pe suprafețele emailate. • Pentru a facilita curățarea interiorului cuptorului, puteți demonta ușa cuptorului. Consultați instrucțiunile de pe paginile următoare.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

CE?	CUM?	IMPORTANT!
Tavă pentru grill Grătar pentru grill Suporturi laterale Rafturi ale cuptorului Tavă de copt	• Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă. • Înmuiați în prealabil depunerile persistente de alimente arse într-o soluție de detergent pentru mașina de spălat vase și apă caldă. • Cu excepția tăvii de copt, toate aceste componente pot fi spălate și în mașina de spălat vase.	/
Garnitura cuptorului	Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă.	/

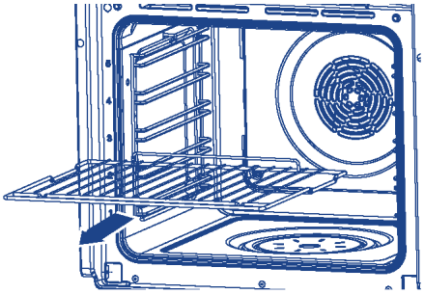
Demontarea suporturilor laterale

IMPORTANT!

Întrerupeți întotdeauna mai întâi alimentarea cu energie electrică a cuptorului de la întrerupătorul principal. Asigurați-vă că cuptorul s-a răcit complet înainte de a începe operațiunea.

Scoateți toate rafturile:

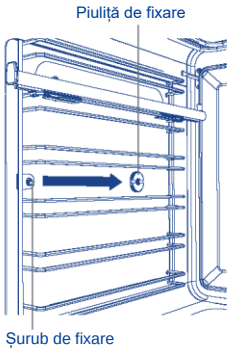
Glisați toate rafturile în afară și scoateți-le din cuptor.
Pentru un acces mai facil, vă recomandăm să demontați ușa cuptorului.
Consultați secțiunea „Demontarea și remontarea ușii cuptorului”.

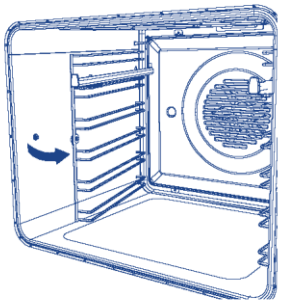


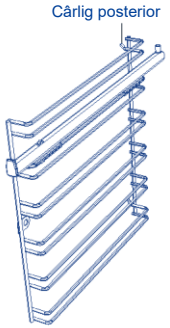
Demontați ambele suporturi laterale:

Deșurubați și îndepărtați piulița de fixare din partea frontală a suportului lateral. Dacă este necesar, utilizați o monedă pentru a slăbi piulița.

1. Trageți suportul lateral spre centrul cuptorului până când partea frontală se eliberează de șurubul de fixare.
2. Glisați suportul lateral înainte până când pintenii din partea din spate ies din orificiile de fixare.

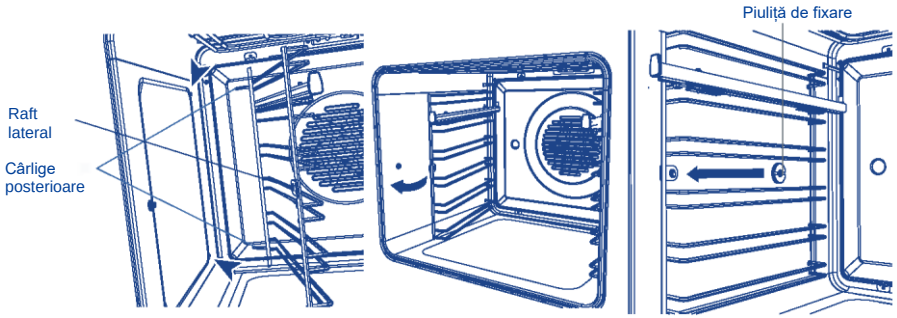






Remontarea suportului lateral:

1. Introduceți cârligele posterioare ale suportului lateral în orificiile din partea din spate a cuptorului.
2. Așezați partea frontală a suportului lateral peste șurubul de fixare.
3. Montați la loc piulița de fixare. Dacă este necesar, puteți utiliza o monedă pentru a o strânge.

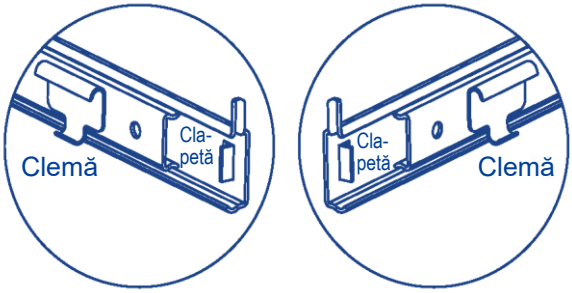


Demontarea și remontarea suporturilor glisante pentru rafturi.

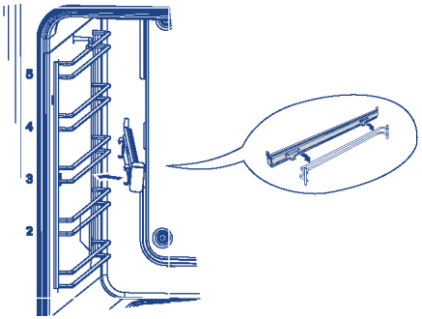
IMPORTANT!

Numai pentru cuptoarele compacte:
Suporturile telescopice pentru rafturi nu pot fi utilizate pe nivelurile 3 și 4.

Montare
1. Asigurați-vă că glisierele sunt orientate corect (partea interioară a glisierei are o clapetă de formă dreptunghiulară, așa cum este ilustrat).
2. Prindeți partea superioară a clemelor pe suportul lateral. Clema frontală trebuie montată cât mai aproape posibil de partea din față a suportului lateral. Asigurați-vă că și clema din spate este fixată corespunzător.
3. Rotiți glisiera în jos până când partea inferioară a clemelor se fixează în poziție cu un „clic”.



Pentru a le scoate
Apucați glisiera și rotiți partea inferioară în sus pentru a elibera clemele, apoi scoateți-o.



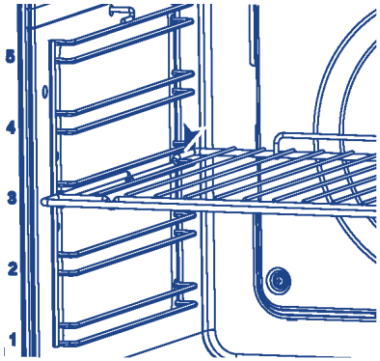
La remontarea suporturilor telescopice pentru rafturi, asigurați-vă că montați:

- mai întâi suporturile laterale.
- glisierele pe sârma superioară a nivelului raftului (numai pe nivelurile 1 și 2 în cazul cuptoarelor compacte).
- ambele glisiere din fiecare pereche.

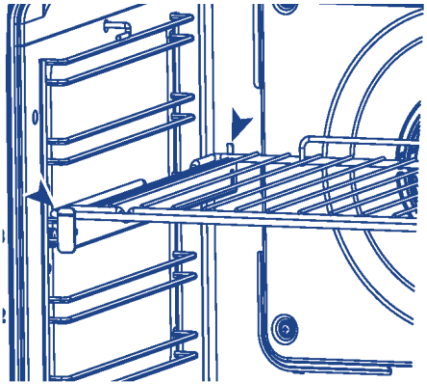
Remontarea tăvilor cuptorului și a tăvii pentru grill

Introduceți rafturile de care aveți nevoie, asigurându-vă că:

- acestea glisează între cele două bare ale nivelului de raft (cu excepția cazului în care se utilizează suporturi telescopice).
- Canelura orientată în jos.
- bara de protecție este orientată spre partea din spate a cuptorului.



Montarea raftului între cele două bare de susținere



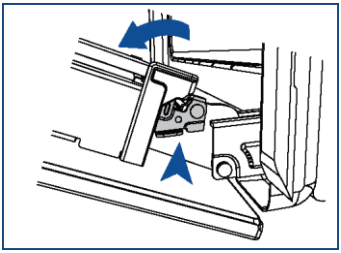
Montarea raftului pe suportul telescopic

Demontarea și remontarea ușii cuptorului.

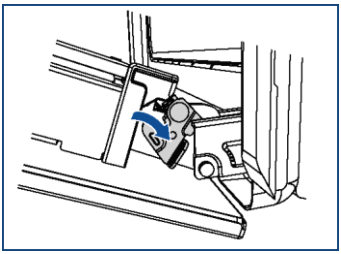
IMPORTANT!

Atenție, ușa cuptorului este grea.

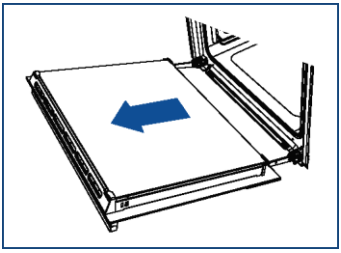
Pentru a demonta ușa:



1. Deschideți complet ușa. Identificați cele două pârghii metalice mici de blocare de pe ambele balamale ale ușii.

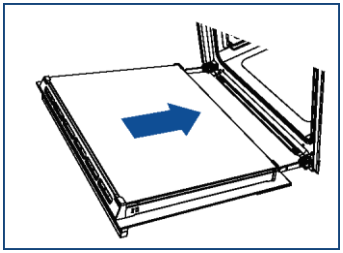


2. Coborâți complet fiecare pârghie de blocare pentru a elibera ușa de pe balama.

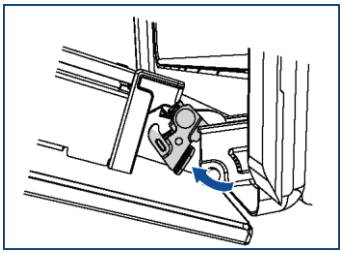


3. Ținând ușa cu ambele mâini, trageți-o cu grijă în afară, îndepărtând-o de balamale.

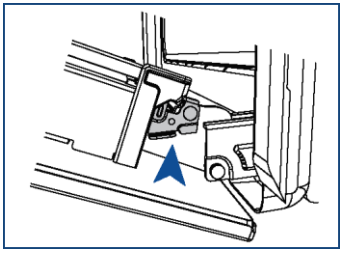
Pentru a remonta ușa:



1. Ținând ușa cu ambele mâini, aliniați orificiile din partea inferioară a ușii cu balamalele, apoi glisați ușa pe balamale.



2. După ce ușa este așezată complet pe balamale, ridicați complet fiecare pârghie de blocare pentru a fixa ușa pe balamale.



3. IMPORTANT!
Asigurați-vă că ambele pârghii sunt complet blocate înainte de a încerca să închideți ușa.

Demontarea geamurilor ușii pentru curățare.

IMPORTANT!

Opriți întotdeauna cuptorul de la alimentarea de la perete înainte de curățare. Asigurați-vă că cuptorul s-a răcit complet înainte de a începe.

- Respectați cu mare atenție măsurile de precauție și instrucțiunile de mai jos. Montarea incorectă a geamurilor și a ușii poate provoca deteriorarea cuptorului și poate duce la pierderea garanției.
- Aveți grijă, ușa cuptorului este grea (11 kg). Dacă aveți orice îndoială, nu încercați să o demontați.
- Asigurați-vă că cuptorul și toate componentele sale s-au răcit complet. Nu încercați să manipulați componentele unui cuptor fierbinte.
- Manipulați geamurile cu deosebită atenție. Evitați lovirea colțurilor și marginilor acestora de orice suprafață, deoarece sticla se poate sparge. Aceasta poate provoca spargerea sticlei.
- Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi, lavete abrazive, bureți abrazivi, lână de oțel ori raclete metalice ascuțite pentru curățarea suprafețelor din sticlă. Acestea pot zgâria sticla și pot deteriora stratul său special de protecție, ceea ce poate duce la fisurarea sau spargerea acesteia.
- Dacă observați orice semn de deteriorare a geamurilor (cum ar fi ciobituri sau fisuri), nu utilizați cuptorul. Contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți.
- Asigurați-vă că toate geamurile sunt remontate corect. Nu utilizați cuptorul dacă toate geamurile nu sunt montate corespunzător.
- Dacă geamurile sunt dificil de demontat sau remontat, nu le forțați. Contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență.

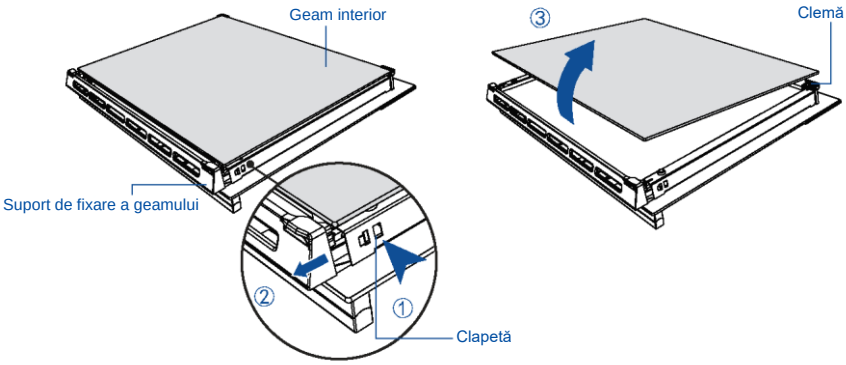
Notă: Intervențiile de service efectuate pentru a oferi asistență privind utilizarea sau întreținerea cuptorului nu sunt acoperite de garanție.

Vă recomandăm să demontați ușa pentru a facilita curățarea geamurilor. Pentru instrucțiuni, consultați secțiunea „Demontarea și remontarea ușii cuptorului”. După demontare, așezați ușa pe o suprafață moale, curată și plană.

Respectați cu mare atenție măsurile de precauție și instrucțiunile de mai jos. Montarea incorectă a geamurilor și a ușii poate provoca deteriorarea cuptorului și poate duce la pierderea garanției.

Pentru a demonta geamul interior

1. Apăsați spre interior clemele de fixare a geamului de pe ambele părți ale ușii.
2. Ridicați suportul de fixare al geamului până când clemele se fixează în orificiul superior.
3. Ținând geamul interior de partea superioară, trageți-l ușor spre partea de sus a ușii până când se eliberează din clema de fixare aflată în partea inferioară a ușii, apoi ridicați-l și scoateți-l. Nu înclinați geamul prea mult, deoarece îl puteți deteriora.



După curățare, remontați geamurile ușii.

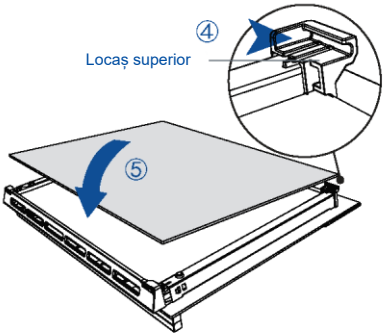
La remontarea geamurilor, asigurați-vă că

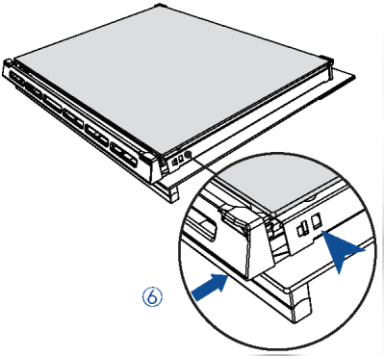
- remontați corect geamul interior, conform ilustrației. Geamul trebuie poziționat așa cum este descris mai jos, pentru a se fixa corect în ușă și pentru a asigura funcționarea sigură și corespunzătoare a cuptorului.
- manipulați geamurile cu grijă, evitând lovirea marginilor acestora de orice obiect sau suprafață. nu forțați niciunul dintre geamuri la montare. Dacă întâmpinați dificultăți la remontarea geamurilor, scoateți-le și reluați procedura de la început. Dacă problema persistă, contactați Serviciul de asistență pentru clienți.

Remontarea geamului interior
Asigurați-vă că geamul este orientat corect
(adică sigla trebuie să poată fi citită în partea inferioară a ușii)
4. Introduceți geamul în locașul din partea inferioară a ușii.
5. Coborâți geamul pe clema de fixare din partea superioară a ușii.
6. Glisați suporturile de fixare ale geamului înapoi în poziție și asigurați-vă că se fixează ferm printr-un „clic”.

IMPORTANT!

Asigurați-vă că suporturile de fixare ale geamului sunt montate corect și fixate ferm și că geamul este bine fixat.





Înlocuirea becurilor cuptorului

Aparatul este prevăzut cu un bec din clasa de eficiență energetică G.
Notă: Înlocuirea becului cuptorului nu este acoperită de garanție.

Becul este amplasat în tavanul cuptorului, în partea frontală centrală.

Unele modele folosesc becuri halogen G9, cu specificațiile 220–240 V, 50 Hz și 25 W.
Țineți întotdeauna becul de schimb cu ajutorul unei lavete moi. Atingerea directă a becului îi poate reduce durata de viață.

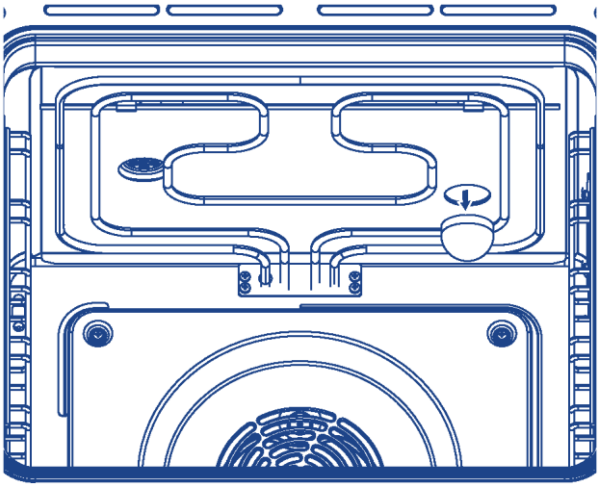
Schimbarea becului

1. Lăsați cavitatea cuptorului și elementul de încălzire al grillului să se răcească înainte de a înlocui becul.

IMPORTANT!

Întrerupeți alimentarea cu energie electrică a cuptorului de la întrerupătorul principal înainte de a continua.

2. Rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a deșuruba capacul de sticlă.
3. Scoateți cu grijă becul cu halogen defect.
4. Introduceți cu grijă noul bec.
5. Montați la loc capacul din sticlă și înșurubați-l rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
6. Porniți din nou cuptorul și setați ceasul (consultați secțiunea „Prima utilizare” pentru instrucțiuni).



Tabel de depanare

Dacă apare o problemă, consultați tabelul de mai jos pentru a verifica dacă o puteți remedia. Dacă problema nu poate fi remediată sau persistă, contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți.

PROBLEMĂ	CAUZE POSIBILE	CUM TREBUIE PROCEDAT
Informații generale		
Cuptorul nu funcționează.	Nu există curent.	Verificați dacă alimentarea de la rețea este pornită (întrerupătorul principal este în poziția Pornit), dacă siguranța nu s-a declanșat și dacă nu există o întrerupere a alimentării cu energie electrică în zona dumneavoastră.
Cuptorul nu funcționează, dar afișajul este aprins.	Cuptorul este setat pentru gătire automată.	Consultați „Gătire automată” pentru instrucțiuni.
Becurile nu se aprind când deschid ușa cuptorului.	Becul (sau becurile) cuptorului s-a(u) ars. Ușa nu este montată corect. Cuptorul este în modul Sabat.	Înlocuiți becul (sau becurile). Consultați secțiunea „Întreținere și curățare” pentru instrucțiuni. Consultați secțiunea „Întreținere și curățare” pentru instrucțiuni privind montarea corectă a ușii.
Cuptorul nu încălzește.	Ușa nu este închisă corespunzător sau este deschisă prea des în timpul gătitului.	Elementele de încălzire sunt dezactivate cât timp ușa este deschisă. Asigurați-vă că ușa este închisă corect și evitați deschiderea frecventă în timpul gătitului.
Un geam al ușii cuptorului este fisurat, ciobit sau spart.	Curățare necorespun-zătoare sau lovirea marginii geamului de un obiect.	NU utilizați cuptorul. Contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți.

DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZE POSIBILE	CUM TREBUIE PROCEDAT
Informații generale		
Simt că prin orificiile de ventilație iese aer cald după ce am oprit cuptorul.	Acest lucru este normal.	Din motive de siguranță, ventilatoarele de răcire vor continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit cuptorul. Acestea se vor opri automat după răcirea cuptorului.
Ventilatorul cuptorului pornește atunci când selectați o funcție care nu utilizează ventilatorul (de exemplu Coacere sau Coacere clasică)	Acest lucru este normal. Ventilatorul pornește în timpul preîncălzirii cuptorului. Acesta se poate opri când cuptorul a atins temperatura setată.	Așteptați până când se aude un semnal sonor lung și toate indicatoarele de încălzire sunt aprinse: cuptorul este apoi gata de utilizare.
Cuptorul încălzește, dar afișajul este stins.	Cuptorul este setat pe opțiunea „Oprire afișaj”. Cuptorul este în modul Sabat.	Pentru a ieși din opțiunea „Oprire afișaj”, atingeți și mențineți apăsat butonul ON/OFF ⏻ până când pe afișaj apare ora. Pentru a ieși din modul Sabat, atingeți și mențineți apăsat butonul ON/OFF ⏻ până când pe afișaj apare ora
Cuptorul anulează gătirea automată atunci când încercați să modificați setarea ceasului.	Cuptorul a fost setat pentru gătire automată în momentul în care ați încercat să modificați setarea ceasului.	Puteți ajusta setarea ceasului numai atunci când cuptorul nu este setat pe gătire automată.
Butonul de pornire al cuptorului nu răspunde sau cuptorul nu pornește, fiind afișat doar „dE no”	Cuptorul este în modul demo.	Pentru a ieși din modul demo, apăsați timp de 5 secunde „⏲” + „⏯”. Alternativ, deconectați alimentarea cu energie a cuptorului și porniți-l din nou pentru a ieși din modul demo.

Dacă există o problemă, cuptorul va:
- ► suspenda automat toate funcțiile cuptorului.
- ► emite cinci semnale sonore.
- ► afișa un cod de alertă.

IMPORTANT!

Nu opriți alimentarea de la rețea a cuptorului (întrerupătorul de perete) dacă apare un cod de alertă, decât dacă instrucțiunile din tabelul următor indică în mod explicit acest lucru. În interiorul cuptorului există ventilatoare de răcire necesare pentru răcirea componentelor. Oprirea alimentării când cuptorul este încă fierbinte poate deteriora cuptorul și mobilierul încorporat din jur.

Ce trebuie să faceți dacă apare un cod de alertă:

1. Dacă semnalul sonor nu s-a oprit deja, atingeți orice buton pentru a-l opri.
2. Notați codul de alertă afișat. Este posibil să aveți nevoie de această informație.
3. Consultați tabelul următor pentru a vedea dacă puteți rezolva problema singur și urmați instrucțiunile.
4. Dacă reușiți să rezolvați problema și codul de alertă nu reapare, puteți continua să utilizați cuptorul.

SAU

Dacă nu puteți rezolva problema singur sau codul de alertă reapare și problema persistă: așteptați până când ventilatoarele de răcire se opresc și cuptorul s-a răcit complet, apoi opriți alimentarea cu energie a cuptorului de la perete și contactați reparatorul autorizat sau serviciul de asistență pentru clienți, furnizând informațiile despre codul de alertă.

COD DE ALERTĂ	CAUZE POSIBILE	CUM TREBUIE PROCEDAT
Er+număr	Eroare tehnică.	1. Notați codul de alertă. 2. Așteptați până când ventilatoarele de răcire se opresc și cuptorul s-a răcit complet. 3. Opriți alimentarea cuptorului de la perete. 4. Contactați reparatorul autorizat sau serviciul de asistență pentru clienți, furnizând informațiile despre codul de alertă.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Înainte de a solicita intervenția service-ului sau asistență.

Verificați mai întâi aspectele pe care le puteți remedia singur. Consultați instrucțiunile de instalare și manualul de utilizare și verificați dacă:

1. Produsul este instalat corect.
2. Sunteți familiarizat cu modul normal de funcționare al acestuia.

ELIMINAREA APARATULUI

Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE și cu legislația din Regatul Unit S.I. 3113/2013 privind Regulamentul referitor la 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 deșeuri casnice;
- 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.

PROTECȚIA 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. Păstrați garniturile de etanșare curate și în ordine, pentru a evita orice dispersie a căldurii în afara cavității. 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.

Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826.

Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la starea respectivă
Mod de așteptare cu afișarea de informații sau a stării	0,8 W	20 min



FABRICAT IN CHINA

CE

Haier

Forno elettrico da incasso

Guida per l'utente

Modello

H6 ID2L4F43EABB

Prima dell’uso, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimenti futuri.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

INDICE

SICUREZZA E AVVERTENZE 769
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 773
INTRODUZIONE AL PRODOTTO 782
PRIMO UTILIZZO 784
UTILIZZO DELLE FUNZIONI 787
GUIDA ALLA COTTURA 789
FUNZIONI DI COTTURA 791
PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI 796
CURA E PULIZIA 814
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 825
CODICI DI ERRORE 827
GARANZIA E ASSISTENZA 828

Il forno è stato progettato con cura per funzionare in sicurezza nelle normali procedure di cottura. Durante l'utilizzo, tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:

AVVERTENZA!	
	Rischio di scosse elettriche Prima di sostituire la lampada del forno, scollegare l'alimentazione del forno dalla presa elettrica. La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche anche mortali.

AVVERTENZA!	
	Rischio di tagli Prestare attenzione: alcuni bordi sono taglienti. Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

AVVERTENZA!	
	Pericolo d'incendio Non appoggiare pellicole di alluminio, piatti, teglie, acqua o ghiaccio sul fondo del forno durante la cottura poiché ciò può provocare danni irreversibili allo smalto; rivestire il forno con pellicola di alluminio potrebbe anche provocare un incendio. Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente. Ciò potrebbe provocare ustioni o lesioni alle persone o causare un incendio. Conservazione all'interno o sopra all'elettrodomestico: i materiali infiammabili non devono essere conservati all'interno di un forno o nelle sue vicinanze. La mancata osservanza di questi consigli può provocare surriscaldamento, ustioni e lesioni.

AVVERTENZA!	
	Rischi dovuti a superfici calde Durante l'uso, le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi. Per evitare ustioni e scottature, tenere lontani i bambini. Quando si manipoli oggetti con superfici calde, quali griglie del forno o teglie, utilizzare guanti da forno o altri dispositivi di protezione. Apre lo sportello del forno con cautela. Prima di rimuovere o introdurre alimenti, lasciare fuoriuscire l'aria calda o il vapore. Non toccare le resistenze o le superfici interne del forno. Le resistenze possono essere molto calde anche se appaiono scure. Le superfici interne del forno raggiungono una temperatura tale da provocare ustioni. Durante e dopo l'uso, non toccare né lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con le resistenze o le superfici interne del forno finché non si siano raffreddate a sufficienza. Altre superfici dell'elettrodomestico possono raggiungere temperature tali da causare ustioni; tra queste, la ventola del forno, la superficie nei pressi della ventola e lo sportello del forno. La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica, lesioni alle persone o danni durante l'utilizzo del forno, attenersi alle importanti istruzioni di sicurezza riportate di seguito.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno. Utilizzare il forno solo per lo scopo previsto, come descritto nelle presenti istruzioni.
- Installazione corretta: accertarsi che l'apparecchio sia installato e collegato a terra correttamente da un tecnico qualificato.
- Interruttore di isolamento: accertarsi che il forno sia collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Gli elettrodomestici non sono destinati a essere utilizzati dai bambini come gioco.
- Non lasciare i bambini non sorvegliati. I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio. Non devono mai sedersi o stare in piedi su nessuna parte dell'apparecchio.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio

a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno.
- Indossare abbigliamento adeguato. Non indossare indumenti larghi o con parti pendenti durante l'utilizzo dell'elettrodomestico: entrando in contatto con un elemento riscaldante o una superficie calda potrebbero incendiarsi o fondere, provocando ustioni.
- Riparazione da parte dell'utente: non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel presente manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere affidate a un tecnico qualificato.
- Non usare acqua per spegnere incendi provocati da grassi o oli.
- Soffocare l'incendio o la fiamma oppure utilizzare un estintore chimico secco o a schiuma.
- Utilizzare solo guanti da forno o presine asciutti.
- Presine umide o bagnate su superfici calde potrebbero provocare ustioni dovute al vapore. Evitare che le presine tocchino zone calde o resistenze. Non utilizzare un asciugamano o un panno ingombrante come presina, perché potrebbe prendere fuoco.
- Non riscaldare contenitori per alimenti non aperti. Al loro interno si potrebbe accumulare pressione che potrebbe causare lo scoppio del contenitore e provocare lesioni.
- Manipolazione sicura degli alimenti: lasciare gli alimenti nel forno il più breve tempo possibile prima e dopo la cottura. Questo consente di evitare la contaminazione da parte di organismi che potrebbero causare intossicazioni alimentari. Prestare particolare attenzione durante la stagione calda.
- Mantenere sempre libere da ostruzioni le prese d'aria del forno.
- Non azionare l'apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Attenzione: dalla griglia di ventilazione nella parte superiore del forno può fuoriuscire aria calda per via del sistema di raffreddamento.
- Posizionamento delle griglie del forno: posizionare sempre le griglie nella posizione desiderata mentre il forno è freddo (prima del preriscaldamento). Se è necessario rimuovere un ripiano mentre il forno è caldo, evitare che i guanti da forno o le presine entrino in contatto con le resistenze calde del forno o con la base del forno.
- Non pulire la guarnizione del forno né utilizzare su di essa prodotti per la pulizia del forno. La guarnizione è fondamentale per una buona tenuta,

per garantisce il funzionamento efficiente del forno. Evitare di strofinare, danneggiare o spostare la guarnizione.

- Non installare o utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o non funziona correttamente. Se si riceve un prodotto danneggiato, contattare immediatamente il proprio rivenditore o installatore.
- Non aprire lo sportello del forno quando il forno sta generando vapore per evitare il rischio di ustioni.
- Non utilizzare detergenti per forno, detergenti aggressivi/abrasivi, cere o prodotti lucidanti. Non utilizzare detergenti per forno disponibili in commercio, rivestimenti per forno o rivestimenti protettivi di alcun tipo all'interno o attorno alle parti del forno. Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi, pagliette o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Pulire solo le parti elencate in questo manuale.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire qualsiasi parte del forno.
- Non riporre sopra al forno oggetti che potrebbero essere desiderati dai bambini. Per recuperarli, i bambini potrebbero ustionarsi o ferirsi arrampicandosi sul forno.
- Utilizzare solo teglie approvate per l'uso in forno. Seguire le istruzioni del produttore degli stampi da forno.
- Assicurarsi che i dadi di trasporto in plastica siano stati rimossi dalle griglie laterali e sostituiti con i dadi di fissaggio in metallo forniti.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Non appoggiare gli alimenti direttamente sulle griglie del forno. Utilizzare sempre carta da forno e/o teglie o pirofile adatte.

SICUREZZA E AVVERTENZE

AVVERTENZA!	
	Rischio di scosse elettriche Scollegare sempre l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione. Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio. Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato. La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche anche mortali.

AVVERTENZA!	
	Pericolo d'incendio Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare questo elettrodomestico alla rete elettrica. La mancata osservanza di questi consigli può provocare surriscaldamento, ustioni o incendio.

AVVERTENZA!	
	Rischio di tagli Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti. Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

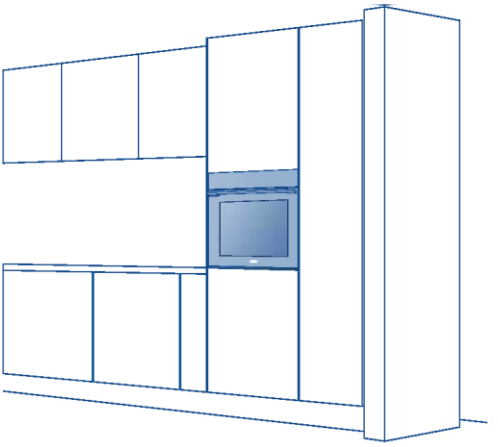
ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

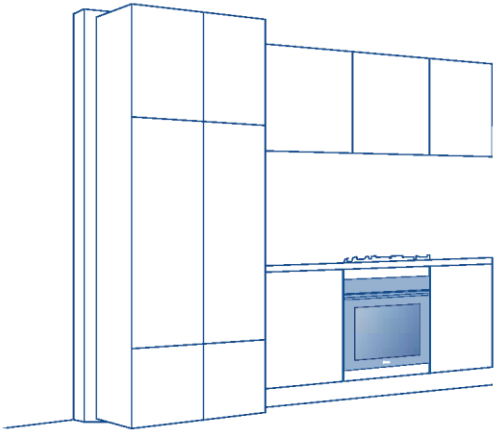
Per evitare rischi, leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'elettrodomestico.
Estendere tali informazioni alla persona che si occuperà dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
Questo elettrodomestico deve essere installato e collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale adeguatamente qualificato secondo le presenti istruzioni di installazione e nel rispetto di tutte le normative vigenti locali in materia di edilizia ed elettricità. Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi. Interruttore di isolamento: accertarsi che il forno sia collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione in conformità alle normative locali in materia di cablaggio di impianti elettrici. Il forno deve essere collegato a terra.
Smaltire correttamente l'imballaggio.
Per ridurre l'impatto ambientale, ove possibile riciclare i materiali di imballaggio.

Esempio di installazione

A

Installazione in una colonna

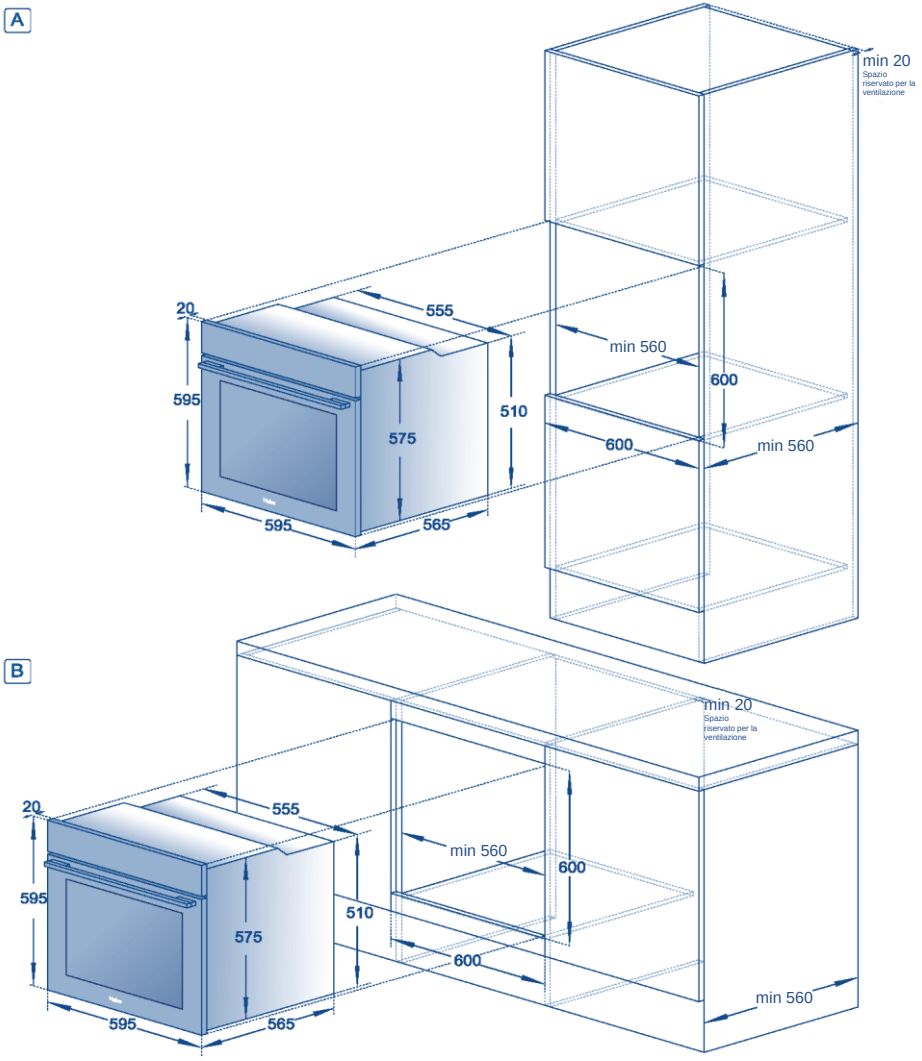




B

Installazione in un mobile sottobase

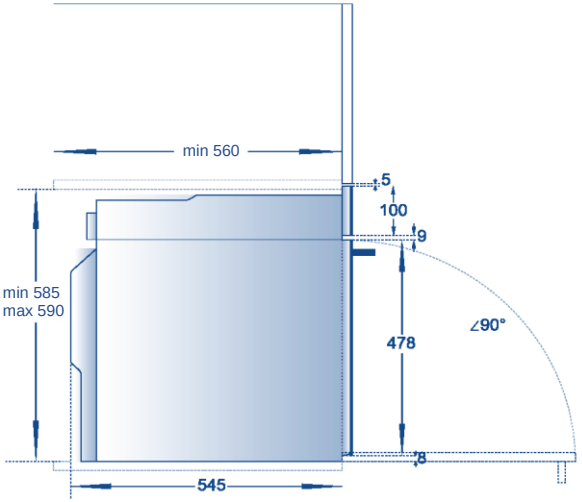
Dimensioni di installazione



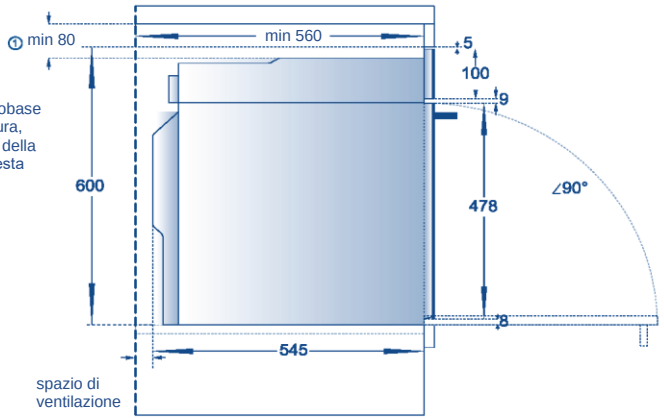
* Misure in mm

Vista laterale

A



B

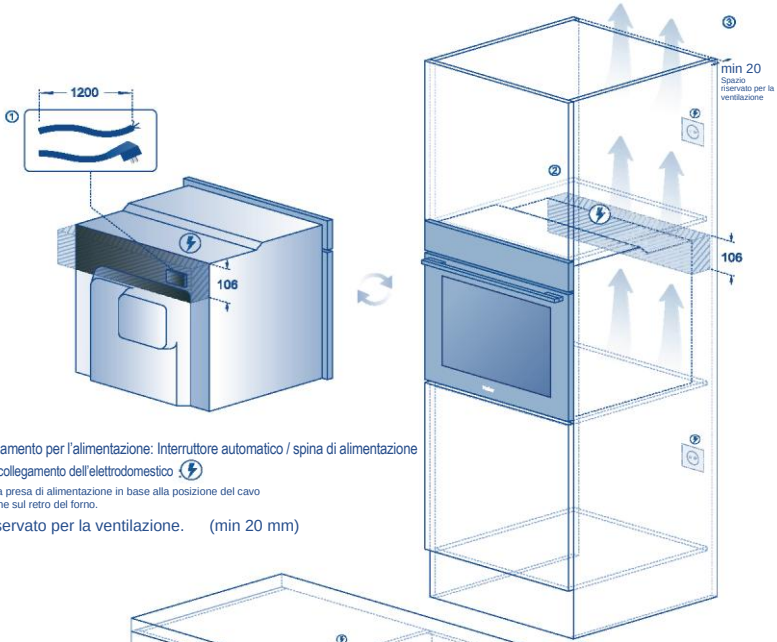


① Se il forno deve essere installato in un mobile sottobase al di sotto di un piano cottura, è necessario tenere conto della profondità di incasso richiesta per il piano cottura.

* Misure in mm

Collegamenti e ventilazione

A



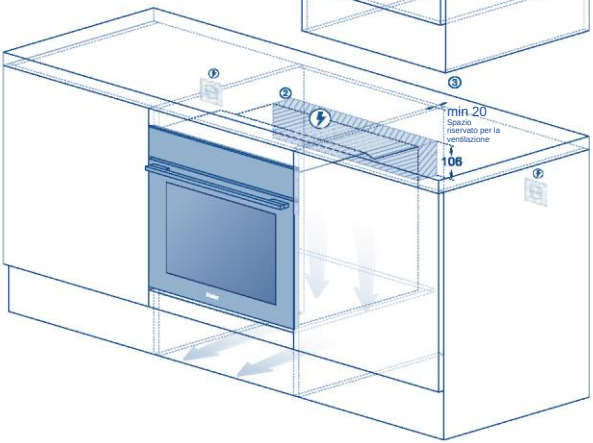
① Tipi di collegamento per l'alimentazione: Interruttore automatico / spina di alimentazione

② Spazio per il collegamento dell'elettrodomestico

*Predisporre la presa di alimentazione in base alla posizione del cavo di alimentazione sul retro del forno.

③ Spazio riservato per la ventilazione. (min 20 mm)

B

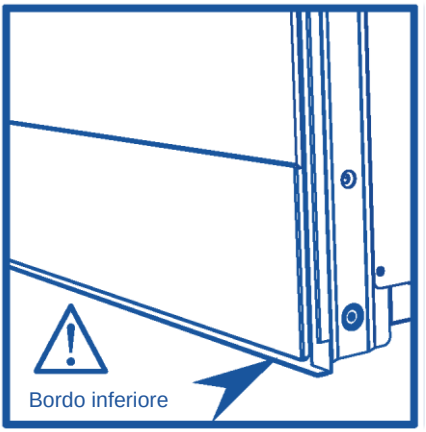


* Misure in mm

DISIMBALLAGGIO DEL FORNO

IMPORTANTE!
SOLLEVAMENTO: Non sollevare il forno afferrandolo per la maniglia dello sportello. Utilizzare le maniglie sui lati del telaio (se presenti).

Rimuovere tutto l'imballaggio e smaltirlo in modo responsabile. Riciclare gli elementi riciclabili.
Una volta disimballato, collocare il forno su blocchi di legno o supporti simili per evitare di danneggiarne il bordo inferiore.



IMPORTANTE!
Quando si estrae il forno dallo scatolone di imballaggio, fare attenzione a non danneggiare il bordo inferiore, importante sia per la ventilazione sia per lo scarico della condensa in eccesso.

Elenco degli accessori	Leccarda profonda	Leccarda per frittura ad aria	Griglia	Guide scorrevoli	Viti
Q.tà	1	1	1	1 coppia	2

IMPORTANTE!
Le leccarde potrebbero deformarsi durante la cottura; si tratta di un fenomeno normale e il raffreddamento ne ripristinerà la forma originale.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

IMPORTANTE!

- Questo forno deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.
- Questo forno deve essere collegato a terra.
- Prima di collegare il forno alla rete elettrica, verificare che l'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza assorbita dal forno (come specificato sulla targhetta).
- La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta.

Codice prodotto	Volume	Potenza nominale	Tensione nominale	Frequenza nominale
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3500 W	220-240 V~	50/60 Hz

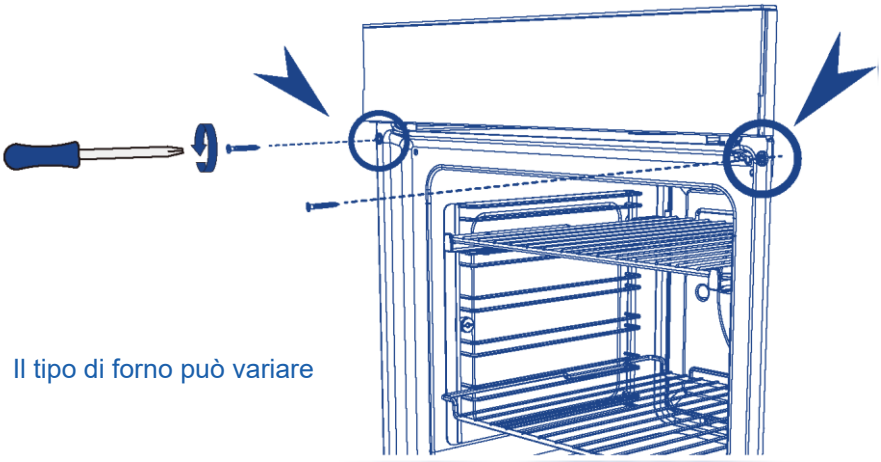
La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante.
Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto.
La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.
Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.

FISSAGGIO DEL FORNO AL MOBILE

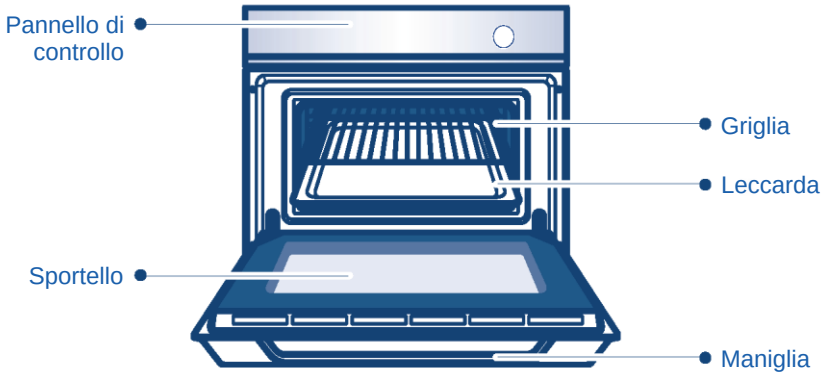
1.Posizionare il forno nell'incasso predisposto.
IMPORTANTE!
Non sollevare il forno afferrandolo per la maniglia dello sportello.
2.Aprire completamente lo sportello del forno.
3.Utilizzare le viti in dotazione per fissare il forno al mobile.

IMPORTANTE!

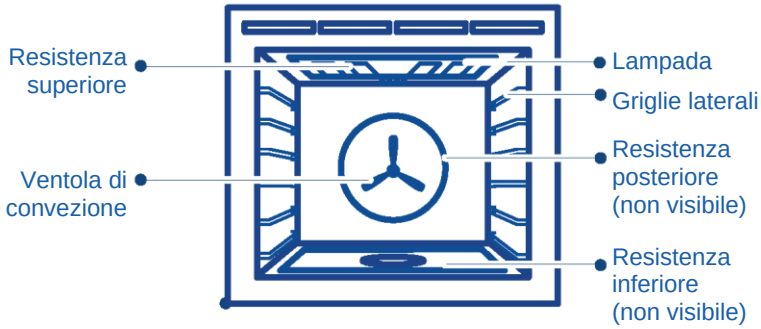
- Non serrare eccessivamente le viti.
- Non sigillare il forno nel mobile con silicone o colla. Ciò renderebbe difficoltosa la futura manutenzione. Haier non coprirà i costi di rimozione del forno né i danni causati da tale intervento.



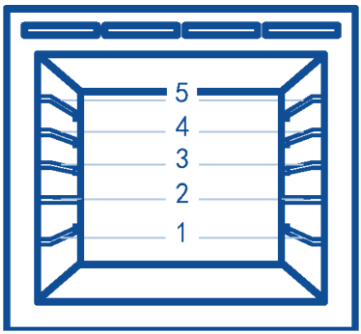
Il tipo di forno può variare



SISTEMA DI RISCALDAMENTO



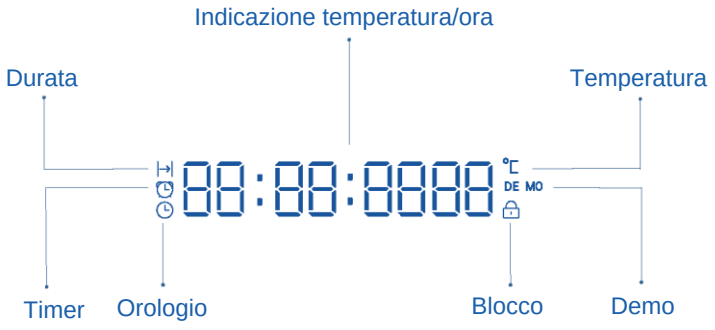
POSIZIONI DEI RIPIANI



PANNELLO DI CONTROLLO



DISPLAY



Quando si accende il forno per la prima volta, o dopo un'interruzione di corrente, per poterlo utilizzare è necessario impostare l'orologio.

1. Impostazione dell'orologio

1. Sul display lampeggia l'ora 12:00.
2. Utilizzare la manopola per impostare l'ora.
3. Premere la manopola per confermare oppure attendere la conferma automatica; sarà quindi possibile modificare il volume dei segnali acustici.



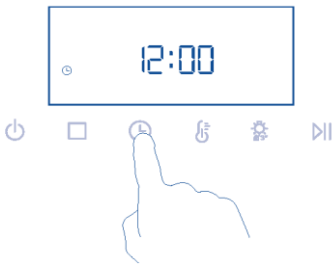
2. Modifica del volume dei segnali acustici

1. Dopo aver confermato l'ora, si accede all'interfaccia di impostazione del volume; sul display lampeggia "Uo" per 3 secondi.
2. Utilizzare la manopola per regolare il volume.
3. Premere la manopola per confermare oppure attendere la conferma automatica del volume.



3. Modifica dell'ora

1. Tenere premuto per scorrere ciclicamente le 3 funzioni. Rilasciare il tasto quando compare l'indicatore .
2. Utilizzare la manopola per impostare l'ora.
L'ora verrà confermata automaticamente dopo 6 secondi di inattività sul pannello.

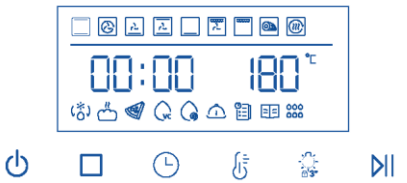


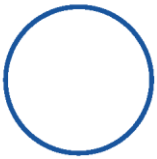
4. Utilizzo del forno

1.Quando l'elettrodomestico viene alimentato per la prima volta, entra in modalità standby. Il display si illumina completamente per 1 secondo, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata l'ora predefinita (12:00), che lampeggia.
2.In modalità standby, tenere premuto il pulsante di accensione per 1 secondo per accendere il forno. Dopo l'avvio, viene selezionata la prima funzione predefinita.
3.Utilizzare la manopola per selezionare la funzione.
4.Toccare e usare la manopola per impostare la temperatura.
5.Toccare e usare la manopola per impostare il tempo di funzionamento.
6.Premere una volta il tasto per avviare il forno, premere una volta il tasto per mettere in pausa la cottura, tenere premuto il tasto per 3 s per annullare la cottura.
7.Utilizzare per tornare all'interfaccia di selezione delle funzioni.

5. Condizionamento del forno

È importante condizionare il forno prima di utilizzarlo per la prima volta per la cottura. Il trattamento di condizionamento eliminerà eventuali residui di lavorazione e garantirà risultati ottimali fin dalla prima cottura.





1.Toccare , usare la manopola per selezionare la funzione di cottura tradizionale.
Ogni funzione ha una temperatura preimpostata e, se l'impostazione di temperatura non viene modificata, il forno inizierà a riscaldarsi alla temperatura preimpostata per la cottura di 180 °C.
2.Toccare e usare la manopola per impostare la temperatura a 200 °C. Toccare per avviare il forno.

- Durante il riscaldamento del forno, l'indicatore della temperatura visualizzerà alternativamente la temperatura effettiva e quella impostata.
- Quando il forno avrà raggiunto la temperatura preimpostata, verrà emesso un segnale acustico.

L'indicatore inizierà a visualizzare la temperatura preimpostata.
3.Dopo 30 minuti selezionare la funzione Grill ventilato . Mantenere la temperatura a 200 °C per 5 minuti.
4.Dopo 5 minuti selezionare la funzione Cottura a convezione forzata . Mantenere la temperatura a 200 °C per 20 minuti.
5.Dopo 20 minuti spegnere il forno.

- Durante il processo di condizionamento si avvertirà un odore caratteristico e verrà prodotta una piccola quantità di fumo, dovuta alla combustione dei residui di fabbricazione. È un fenomeno normale, ma assicurati che la cucina sia ben ventilata durante il condizionamento.
- Una volta raffreddato, pulire il forno con un panno umido e un detergente delicato e asciugarlo accuratamente.

Utilizzo della funzione Orologio

È possibile modificare le impostazioni dell'orologio in qualsiasi momento tramite la manopola.
Toccare ripetutamente per impostare, in modalità ciclica, la durata della cottura, il timer e l'ora del giorno.

- Il timer effettua il conto alla rovescia in minuti (ore:minuti) fino all'ultima ora prima della cottura, dopodiché inizia il conto alla rovescia in secondi (minuti:secondi).
- È possibile impostare il timer fino a 23 ore e 59 minuti.

1. Impostazione della durata di cottura

1.Toccare : comparirà l'indicatore della durata di cottura.
2.Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola.
3.Il tempo di cottura verrà impostato dopo 6 secondi di inattività sul pannello.

- Se si desidera sapere che ore sono, toccare per selezionare . Il timer non verrà annullato da questa azione.

Modifica dell'impostazione del tempo di cottura
1.Toccare per selezionare il tempo residuo.
2.Usare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura.
3.Il nuovo tempo di cottura verrà impostato dopo 5 secondi di inattività sul pannello.

Alla scadenza del tempo impostato

- Sul display comparirà la scritta "END", il forno interromperà la cottura e verrà emesso un segnale acustico a intervalli di qualche secondo.
- Il display visualizzerà nuovamente la "Durata dell'ultimo utilizzo".

IMPORTANTE:

- Se si avvia la cottura senza impostarne la durata, il forno continuerà a funzionare fino all'arresto manuale della cottura e il display inizierà a conteggiare il tempo trascorso a partire da 00:00.
- Se il display sta conteggiando il tempo trascorso e si imposta una durata di cottura, inizierà a visualizzare il conto alla rovescia del tempo residuo fino allo scadere della durata impostata.
- Se si imposta un tempo di cottura, il forno si spegne allo scadere del tempo impostato.
- Non è possibile impostare una durata per le funzioni Aqua clean.

2. Impostazione del timer

Impostazione di un conto alla rovescia.
Questa funzione non influisce sul funzionamento dell'elettrodomestico. Impostare il tempo desiderato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Il timer può essere utilizzato anche quando l'elettrodomestico è spento.

Impostazione del timer come promemoria per l'avvio o il termine di un'operazione.
1.Scorrere le opzioni con e rilasciare il tasto quando compare l'indicatore .
2.Impostare il timer ruotando la manopola .
3.Il timer verrà impostato dopo 6 secondi di inattività sul pannello.
4.Il display visualizzerà il tempo residuo con conto alla rovescia.
5.Allo scadere del tempo impostato, verrà emesso un segnale acustico per alcuni secondi.

Annullamento dell'impostazione del timer
1.Scorrere le opzioni con e rilasciare il tasto quando compare l'indicatore .
2.Ruotare la manopola per modificare l'ora su 00:00, toccare per annullare il timer.

Linee guida generali

Questo forno è stato progettato per utilizzare i quattro elementi riscaldanti e la ventola posteriore in diverse combinazioni per offrire prestazioni ottimali e un'ampia gamma di funzioni che consentono di cucinare alla perfezione ogni tipo di alimento.

1. COTTURA TRADIZIONALE

Per ottenere risultati ottimali nella cottura di impasti, preriscaldare sempre il forno. Un segnale acustico verrà emesso al raggiungimento della temperatura preimpostata.

- La resistenza grill potrebbe accendersi mentre il forno si sta riscaldando.
- Non aprire lo sportello finché la cottura non è completata per almeno tre quarti.
- Accertarsi che gli stampi, se più di uno, non entrino in contatto tra loro o con le pareti laterali del forno.
- Quando si raddoppiano le dosi delle ricette (soprattutto per i biscotti), potrebbe essere necessario aumentare il tempo di cottura di un paio di minuti.
- Il tipo di teglie e stampi utilizzati influisce sui tempi di cottura. Le teglie di colore scuro assorbono il calore più rapidamente di quelle riflettenti; le teglie in vetro potrebbero richiedere una temperatura inferiore.
- La cottura su più ripiani può inoltre richiedere un lieve aumento dei tempi di cottura.
- Quando si cucina su più ripiani, lasciare sempre uno spazio tra di essi per consentire la circolazione dell'aria.

Guida alla posizione dei ripiani

Posizionare la teglia su una griglia in modo che il bordo superiore della teglia si trovi all'incirca al centro della cavità del forno.

2. COTTURA DI ARROSTI

- Per arrostire carne di manzo, pollo o verdure utilizzare la funzione grill ventilato o cottura ventilata.
- Gli arrosti disossati, gli arrosti farciti e le rollate richiedono tempi di cottura più lunghi rispetto agli arrosti con ossa.
- Il pollame deve essere ben cotto, con i succhi limpidi e una temperatura interna di 75 °C.
- Se si utilizza un sacchetto forno, selezionare la funzione Cottura ventilata o Cottura a convezione forzata e seguire le istruzioni del produttore.
- Se si preferisce cuocere in una teglia coperta, utilizzare la funzione di Cottura ventilata e aumentare la temperatura di 20 °C.

- Cuocere i tagli di carne più grandi a una temperatura più bassa per un tempo più lungo: la carne cuocerà in modo più uniforme.
- Cuocere sempre gli arrosti con il lato del grasso rivolto verso l'alto. In tal modo, potrebbe non essere necessario irrorare la carne con il fondo di cottura.
- Al termine della cottura, lasciare sempre riposare l'arrosto per almeno 10 minuti per permettere ai succhi di ridistribuirsi uniformemente.
- Si rammenti che la carne continua a cuocere per qualche minuto anche dopo averla tolta dal forno.

3. COTTURA ALLA GRIGLIA

- Si tratta di un'alternativa più salutare alla frittura.
- Grigliare sempre con lo sportello del forno completamente chiuso.
- Se si utilizzano teglie in vetro o ceramica, accertarsi che possano resistere alle alte temperature del grill.
- Per evitare di forare la carne e farne fuoriuscire i succhi, girarla a metà cottura utilizzando pinze o una spatola.
- Spennellare la carne con un po' d'olio per mantenerla umida durante la cottura. In alternativa, marinare la carne prima di grigliarla (ma si tenga presente che alcune marinate possono bruciare facilmente).
- Se possibile, grigliare insieme tagli di carne di spessore simile: in tal modo si avrà una cottura uniforme.
- Durante la cottura alla griglia, controllare sempre gli alimenti per evitare che si carbonizzino o si brucino.

Guida alla posizione dei ripiani

- Per i tagli di carne più sottili, tostare o dorare gli alimenti, utilizzare la posizione più alta dei ripiani.
- I tagli di carne più spessi devono essere grigliati sui ripiani più bassi a una temperatura del grill inferiore per garantire una cottura uniforme.

4. RISCALDAMENTO

- Per riscaldare gli alimenti, utilizzare la funzione Cottura tradizionale o Cottura ventilata. Le funzioni Cottura tradizionale e Cottura ventilata sono particolarmente indicate per riscaldare torte salate, crostate e altre preparazioni analoghe, poiché il calore proveniente dal basso contribuisce a ripristinare la croccantezza della base.
- Riscaldare sempre gli alimenti fino a temperatura molto elevata: ciò riduce il rischio di contaminazione da parte di batteri nocivi.

Linee guida generali

IMPORTANTE!

- A seconda del modello di forno, potrebbero essere disponibili solo di alcune di queste funzioni.
- Utilizzare tutte le funzioni con lo sportello del forno chiuso.

1. Statico 

resistenza superiore esterna e inferiore

- Il calore è irradiato dalle resistenze superiori e inferiori. La ventola non viene utilizzata in questa funzione.
- Ideale per torte e alimenti che richiedono una cottura prolungata o a basse temperature.
- Questa funzione non è adatta alla cottura multilivello su più ripiani.

Ideale per alimenti umidi che richiedono tempi di cottura più lunghi, come ad esempio una ricca torta di frutta.

2. Cottura multilivello 

ventola e resistenza posteriore

- Teglie di biscotti, cotti su ripiani diversi, risultano croccanti all'esterno e morbidi al centro.
- Carne e pollame risultano ben dorati, rimanendo succosi e teneri.
- Sformati e pasticci sono cotti alla perfezione e le pietanze possono essere riscaldate in modo rapido ed efficiente.
- Se si converte una ricetta da cottura a forno Statico a cottura Multilivello, si consiglia di ridurre il tempo di cottura o di diminuire la temperatura di circa 20 °C.
- Per preparazioni che richiedono tempi di cottura più lunghi (ad esempio oltre un'ora) potrebbe essere necessario ridurre sia il tempo che la temperatura.

Ideale per cuocere biscotti, cookies, scones, muffin e cupcake.

3. Grill ventilato 

ventola più resistenza superiore interna ed esterna

- Questa funzione sfrutta il calore intenso delle resistenze superiori per ottenere una doratura uniforme e la ventola per garantire una cottura omogenea degli alimenti.
- Carne, pollame e verdure cuociono alla perfezione: risultano croccanti e dorati all'esterno, mentre l'interno rimane umido e tenero.

Ideale per pollo intero, filetto di manzo o per grigliare pollo, pesce e bistecche secondo i propri gusti.

4. Doppio grill 

resistenze superiori interne ed esterne

- Un intenso calore radiante è fornito da entrambe le resistenze superiori. Tra il valore 'LO' e il valore 'HI' (100% di potenza) vi sono 11 livelli di calore.
- Il preriscaldamento non è necessario, anche se alcuni preferiscono lasciare che la resistenza si riscaldi per qualche minuto prima di collocare gli alimenti sotto al grill.
- È la funzione più adatta per "rifinire" molti piatti, ad esempio per dorare la superficie di un gratin di patate o di una frittata.

Ideale per tostare il pane o per la doratura finale delle pietanze.

5. Cottura ventilata 

ventola più resistenza superiore esterna e resistenza inferiore

- La ventola del forno fa circolare l'aria calda irradiata dalle resistenze superiori esterni e inferiori, distribuendola all'interno della cavità del forno.
- Gli alimenti tendono a dorarsi più rapidamente rispetto a quelli cotti con la tradizionale funzione statica.
- Potrebbe essere necessario ridurre i tempi di cottura rispetto a quelli consigliati nelle ricette con cottura tradizionale.
- Utilizzare la cottura ventilata a bassa temperatura, per es, 50 °C, per essiccare frutta, verdura ed erbe aromatiche.

Ideale per la cottura su un unico ripiano di alimenti che richiedono meno di un'ora, come muffin, scones e cupcake o pietanze come le enchiladas.

6. Cottura pasticceria 

ventola e resistenza inferiore

Questa funzione preriscalda per circa 8 minuti il forno fino a raggiungere la temperatura di 180 °C.

- La ventola fa circolare il calore proveniente dalla resistenza inferiore in tutto il forno.
- Fornisce un calore intenso dal basso e permette una delicata doratura della superficie.

Ideale per preparazioni dolci e salate a base di pasta sfoglia, frolla o simili e per alimenti delicati che richiedono una base croccante e una leggera doratura in superficie, come frittate e quiche.

7. Arrosto 

fase 1: ventola più resistenza superiore interna ed esterna
fase 2: resistenza superiore interna e inferiore

- Rosolatura: una fase iniziale di 20 minuti che rende croccante e dorato l'arrosto e caramellizza la superficie della carne.
- Cottura a temperatura preimpostata: dopo la rosolatura, la temperatura si abbassa al livello preimpostato per il resto del tempo di cottura, consentendo di ottenere un arrosto tenero e succoso.
- Il forno non necessita di preriscaldamento. Gli alimenti devono essere inseriti nel forno prima di avviare la funzione.
- Se lo si desidera, è possibile utilizzare il grill o la griglia metallica, oppure disporre qualche verdura sotto all'arrosto per permettere ai succhi di colare via dalla carne. In tal modo l'aria calda può circolare anche sotto alla carne.

Ideale per la cottura di arrosti di carne e verdure. Si consiglia un taglio di carne di grandi dimensioni. Per risultati migliori, utilizzare una sonda per carne.

IMPORTANTE!

La funzione Arrosto è divisa in due fasi:
Fase 1: nei primi 20 minuti, il forno utilizza la ventilazione e le resistenze superiori interna ed esterna (se la temperatura raggiunge i 250 °C, il forno si spegne automaticamente).
Fase 2: dopo che la temperatura è stata ridotta al valore impostato, il forno utilizza le resistenze superiore interna superiori e la resistenza inferiore.
Se il tempo di cottura impostato è inferiore a 20 minuti, il forno esegue unicamente la prima fase.

8. Cottura dal basso
solo resistenza inferiore

- Il calore è prodotto solo dalla resistenza inferiore, la ventola non viene utilizzata.
- Cuocere su un solo ripiano alla volta.
- Il forno sarà più caldo nella parte superiore.

Ideale per alimenti che richiedono una cottura delicata e hanno una base di pasta, come crostate alla crema, torte, quiche e cheesecake, oppure per preparazioni che non necessitano di calore diretto e doratura in superficie.

9. Frittura ad aria

- Disporre gli alimenti in una teglia da forno o in un cestello da friggitrice ad aria per ottenere un risultato di cottura migliore.
- Riproduce le condizioni di una friggitrice ad aria.
- Un metodo di frittura più salutare che rende gli alimenti croccanti utilizzando meno olio. Per risultati ottimali, condire gli alimenti con 1-2 cucchiai di olio.
- Per gli alimenti preconfezionati: se le istruzioni di cottura del produttore suggeriscono di utilizzare una funzione non ventilata, ridurre la temperatura di 20 °C.
- Cottura su un solo ripiano: cuocere nella parte superiore del forno, ma nella posizione più alta.
- Non è necessario preriscaldare il forno. Per risultati ottimali, si consiglia di inserire gli alimenti nel forno subito dopo aver avviato la funzione.

Ideale per:
alimenti cotti da surgelati, oppure alimenti impanati e pastellati che solitamente vengono fritti in immersione.

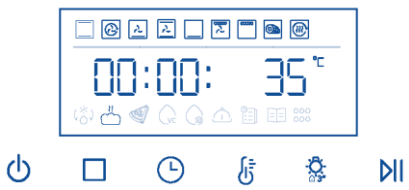
- Per una cottura ottimale, si consiglia di consultare la tabella riportata qui di seguito. Ogni funzione ha una temperatura preimpostata, che è possibile modificare in base al tipo di alimento e al suo peso.

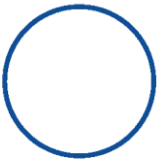
Alimento	Ripiani	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Posizione dei ripiani
Patatine	Leccarda	205	15~20	4
Patatine	Cestello per frittura ad aria	205	15~20	3
Hash brown	Griglia	200	20~25	3
Bocconcini di pollo	Leccarda	200	18~23	4
Bocconcini di pollo	Cestello per frittura ad aria	205	18~23	3
Ali di pollo	Griglia	180	20~25	3

Icona	Funzione	Temperatura preimpostata (°C)	Campo di temperatura (°C)	Campo di durata	Preriscal-damento
	Statico	180	30-300	00:01-23:59	√
	Cottura multilivello	160	30-300		√
	Grill ventilato	180	30-250		√
	Doppio grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Cottura ventilata	200	30-250		√
	Cottura pasticceria	160	30-250		√
	Arrosto	165	30-250		×
	Cottura dal basso	160	30-220		√
	Frittura ad aria	200	160-275		×

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

I programmi intelligenti aiutano a cucinare in modo più efficiente e gustoso, oltre a facilitare la pulizia dell'elettrodomestico.





È possibile selezionare il programma intelligente ruotando la manopola per scorrere tra tutte le funzioni.

1. Utilizzo della funzione Lievitazione

Utilizzare questa funzione per far lievitare l'impasto prima di infornarlo. Se necessario, è possibile far lievitare l'impasto più volte.

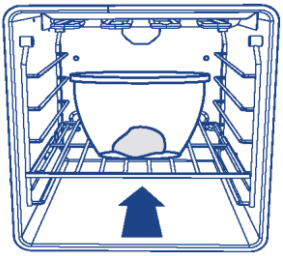
IMPORTANTE!

- ▶ Per la lievitazione dell'impasto sono necessarie basse temperature.
- ▶ Il forno funziona automaticamente a una temperatura preimpostata.
- ▶ Questa funzione è possibile solo se la cavità del forno è fredda.

1.Utilizzare la manopola per scorrere tra le varie funzioni fino a "Lievitazione". Il display mostrerà la temperatura preimpostata, 35 °C.
Nota: se la cavità del forno è troppo calda:

- ▶ Verrà emesso un segnale acustico, l'icona lampeggerà e potrebbe accendersi la ventola.
- ▶ Aprire lo sportello per far raffreddare il forno.

Collocare l'impasto in una ciotola resistente al calore e coprire con un foglio di pellicola trasparente o un panno pulito e umido, quindi posizionare la ciotola al centro del forno.



2. In base alla propria esperienza, è possibile impostare la durata della lievitazione dell'impasto.

3. Toccare per avviare la lievitazione.
Se si imposta una durata, il display visualizzerà il conto alla rovescia del tempo residuo.

IMPORTANTE!
Non mettere l'impasto nel forno prima che quest'ultimo si sia raffreddato.

4. Se si imposta una durata di lievitazione, al termine della funzione di lievitazione
verrà emesso un segnale acustico e la viotola con l'impasto potrà essere estratta dal forno.
Controlla l'impasto per verificare se è sufficientemente lievitato (dovrebbe apparire molto più grande). Per verificare se l'impasto è lievitato, premerne delicatamente la superficie con un dito. L'impronta infossata dovrebbe lentamente risalire.

- Se non si imposta una durata, occorre monitorare lo stato di lievitazione dell'impasto e interrompere la lievitazione tenendo premuto ⏯ quando si ritiene che la lievitazione sia completata.

Se si desidera far lievitare nuovamente l'impasto:

Toccare ☐, usare la manopola ◯ per tornare alla funzione Lievitazione. Seguire i passaggi descritti nella pagina precedente per reimpostare la funzione Lievitazione.

5. Per annullare la funzione Lievitazione
Tenere premuto ⏯ oppure far scorrere le opzioni per passare a un'altra funzione.

2. Utilizzo della funzione Scongelamento

Utilizzare questa funzione per scongelare gli alimenti prima di cuocerli.

IMPORTANTE!
Per lo scongelamento sono necessarie basse temperature.
Il forno funziona automaticamente a una temperatura preimpostata.
1.Utilizzare la manopola ◯ per scorrere fino a Scongelamento .
Nota: il display mostrerà la temperatura preimpostata, 35 °C.
2.Rimuovere l'alimento dalla confezione e disporlo su un piatto. Non coprire l'alimento con una ciotola o un piatto, poiché ciò potrebbe prolungare i tempi di scongelamento. Utilizzare la prima posizione dei ripiani dal basso.
3.Toccare ⏯ per avviare lo scongelamento.
Se necessario, prima di avviare lo sbrinamento è possibile impostare una durata: in tal caso il display visualizzerà il conto alla rovescia del tempo residuo.

3. Cottura sottovuoto VC

1.Utilizzare questa funzione per cuocere gli alimenti a una temperatura inferiore rispetto alla cottura normale. Carne, verdura o frutta possono essere cotte in questo modo, rimanendo tenere e succose. Per ottenere risultati ottimali, trattare gli alimenti con particolare cura.

IMPORTANTE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE:

- Utilizzare materie prime di alta qualità che siano il più possibile fresche.
- Prima di cucinare, accertarsi sempre che le materie prime siano in condizioni ottimali.
- Pulire sempre le materie prime prima di cucinarle.
- Per risultati di cottura ottimali e sicuri, cuocere sempre gli alimenti rispettando i valori indicati nelle tabelle di cottura.
- Per evitare problemi di sicurezza, gli alimenti non devono essere mantenuti a una temperatura inferiore a 60 °C per periodi prolungati.
- Utilizzare la cottura a bassa temperatura solo per alimenti che possono essere consumati anche crudi e solo per tempi di cottura brevi.
- Gli alimenti preparati con la funzione di confezionamento sottovuoto (VC) sono migliori se consumati subito dopo la cottura. Si consiglia di mangiarli immediatamente. In alternativa, raffreddarli rapidamente (ad esempio immergendoli in acqua e ghiaccio e poi riponendoli in frigorifero). Conservati in frigorifero, possono essere mantenuti per 2–3 giorni.
- Non utilizzare la funzione Sottovuoto per riscaldare gli avanzi di pietanze.
- Conservare sempre gli alimenti crudi separati da quelli cotti separatamente per evitare che entrino in contatto tra loro.
- Non utilizzare gli stessi utensili per carne e verdure. Se è necessario farlo, lavare sempre accuratamente gli utensili.
- Nelle ricette che prevedono l'uso di uova crude, è importante evitare che l'albume o il tuorlo entrino in contatto con la parte esterna del guscio.

IMPORTANTE PER LA FUNZIONE DI COTTURA SOTTOVUOTO:

- Per la cottura sottovuoto sono necessari un sigillatore sottovuoto e appositi sacchetti per sottovuoto.
- Se si desidera confezionare liquidi sottovuoto, utilizzare una confezionatrice sottovuoto a campana, in quanto è l'unico dispositivo per sottovuoto in grado di farlo.
- Utilizzare sacchetti sottovuoto adatti alla cottura sottovuoto, o sous-vide.
- Non riutilizzare i sacchetti sottovuoto.
- Posizionare gli alimenti al centro del terzo ripiano per ottenere una cottura uniforme.
- Impostare il grado di vuoto al livello massimo per ottenere una cottura più rapida e uniforme.
- Per garantire la sigillatura sicura del sacchetto sottovuoto, assicurarsi che la zona da sigillare sia pulita.

2.Linee guida generali per la cottura sottovuoto:

- È possibile aggiungere olio e spezie agli alimenti in base ai propri gusti.
- Condire gli alimenti con moderazione.
- Utilizzare aglio in polvere al posto dell'aglio fresco.
- L'olio d'oliva può essere sostituito da un olio di sapore neutro.
- Impostare il livello di vuoto al valore più elevato possibile (99,9%) per ottenere una cottura più rapida e uniforme.

2.1 Sottovuoto: carne

- Per evitare che la carne non risulti sufficientemente cotta, non utilizzare porzioni di carne di spessore superiore a quello indicato nelle tabelle.
- I tempi di cottura indicati nelle tabelle rappresentano i tempi minimi necessari. Il tempo di cottura può essere aumentato in base alle preferenze personali.
- Utilizzare solo carne disossata per evitare che i sacchetti si danneggino.
- Per un sapore migliore, rosolare i filetti di pollame dal lato della pelle prima e dopo il confezionamento sottovuoto.
- Al termine della cottura sottovuoto, rosolare la carne la carne in superficie con un po' di burro: il sapore sarà notevolmente migliore.

Alimento	Spessore dell'alimento	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Posizione dei ripiani
Manzo					
Filetto di manzo a media cottura	4 cm	400	63	120	3
Filetto di manzo a media cottura-ben cotto	4 cm	400	66	120	3
Filetto di manzo ben cotto	4 cm	400	70	120	3
Filetto di vitello a media cottura	4 cm	400	60	120	3
Filetto di vitello ben cotto	4 cm	400	65	120	3

Alimento	Spessore dell'alimento	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Posizione dei ripiani
Agnello/Selvaggina					
Agnello media cottura	3 cm	400	65	105-115	3
Carne	3 cm	400	90	120	3
Coniglio disossato	1,5 cm	400	75	120	3
Pollame					
Petto di pollo disossato	3 cm	500	70	120	3
Petto d'anatra disossato	2 cm	500	65	140-160	3
Petto di tacchino disossato	2 cm	500	70	75-85	3
Uova a bassa temperatura					
Perfette da servire sul pane tostato.	Dimensioni normali	/	60	90	3
Tuorlo morbido, modellabile, ancora tenero e lucido.	Dimensioni normali	/	65	90	3
Tuorlo che inizia a essere consistente e granuloso, ma ancora morbido.	Dimensioni normali	/	71	60	3
Tuorlo granuloso e friabile, con inizio di colorazione verde	Dimensioni normali	/	80	60	3

2.2 Sottovuoto: pesce e frutti di mare

- Per evitare che il pesce non risulti sufficientemente cotto, non utilizzare porzioni di spessore superiore a quello indicato nelle tabelle.
- Asciugare i filetti di pesce con carta cucina prima di inserirli nel sacchetto per sottovuoto.
- Se si cuocete cozze, aggiungere un po' d'acqua nel sacchetto.

Alimento	Spessore dell'alimento	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Posizione dei ripiani
Pesce e frutti di mare					
Filetto di orata	4 filetti da 1 cm	500	70	25	3
Filetto di branzino	4 filetti da 1 cm	500	70	25	3
Merluzzo	2 filetti da 2 cm	500	65	90	3
Capesante	Taglia grande	500	60	100-110	3
Gamberi senza guscio	Taglia grande	500	75	26-30	3

2.3 Sottovuoto: verdure

- Ove necessario, pelare le verdure.
- Alcune verdure possono cambiare colore quando vengono pelate e cotte sottovuoto.
- Per preservare il colore dei carciofi, immergerli in acqua con succo di limone dopo averli puliti e tagliati.

Alimento	Spessore dell'alimento	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Posizione dei ripiani
verdure					
Asparagi verdi	Interi	500	68	90	3
Asparagi bianchi	Interi	500	68	90	3
Zucchini	Fettine di 1 cm	500	90	90	3
Porro	Strisce o anelli	500	90	90	3
Melanzane	Fettine di 1 cm	500	90	90	3
Zucca	Pezzi di 2 cm di spessore	500	90	90	3
Peperone	A strisce o in quarti	500	90	90	3
Sedano	Anelli di 1 cm	500	90	90	3
Carote	Fettine di 0,5 cm	500	90	90	3
Sedano rapa	Fettine di 1 cm	500	90	90	3
Finocchio	Fettine di 1 cm	500	90	90	3

Alimento	Spessore dell'alimento	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Posizione dei ripiani
verdure					
Patate	Fettine di 1 cm	500	90	90	3
Cuori di carciofo	Tagliati in quarti	500	90	90	3

2.4 Sottovuoto: frutta e dolci

- Pelare la frutta, rimuovete i semi e, se necessario, il torsolo.
- Per preservare il colore di mele e pere, dopo averle pulite e tagliate immergerle in acqua con succo di limone.
- Per risultati ottimali, cuocere gli alimenti subito dopo averli preparati.

Alimento	Spessore dell'alimento	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Posizione dei ripiani
Frutta					
Pesca	Tagliata a metà	2 frutti	90	60	3
Prugna	Tagliata a metà	500	90	60	3
Mango	A cubetti di circa 2 x 2 cm	1 frutto	90	60	3
Nettarina	Strisce o anelli	1 frutto	90	60	3
Ananas	Fettine di 1 cm	500	90	60	3
Mela	Tagliata in quarti	2 frutti	90	60	3
Pera	Tagliata a metà	2 frutti	90	60	3
Crema alla vaniglia	350 g per sacchetto	500	85	60	3

4. Modalità Pizza 

- Questa funzione preriscalda per circa 14 minuti il forno fino a raggiungere la temperatura di 300 °C.
- La ventola fa circolare il calore proveniente dalla resistenza inferiore in tutto il forno.
- Ideale per cuocere la pizza, in quanto rende la base croccante al punto giusto senza cuocere eccessivamente il condimento.
- Per risultati ottimali, preriscaldare una pietra per pizza per almeno un'ora e cuocere nelle posizioni dei ripiani 1 o 2.

Pizza	Tipo	Accessori/teglie	Posizione dei ripiani	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Surgelata	Base sottile	Griglia	2	190~210	15~20
	Base spessa	Griglia	2	180~200	20~25
Fatta in casa	Base sottile	Leccarda	2	230-250	10~15
	Base sottile	Teglia per pizza	2	230-250	8~12
	Base spessa	Leccarda	2	210-220	15~20
	Base spessa	Teglia per pizza	2	210-220	15~20
	Base sottile	Leccarda	2	300	4~6
	Base sottile	Teglia per pizza	2	300	3~5

IMPORTANTE!

Se non si imposta una durata per la modalità Pizza, il forno funziona ininterrottamente finché non lo si arresta manualmente. È necessario prestare maggiore attenzione allo stato di cottura per evitare una cottura eccessiva.

5. Essiccazione
ventola e resistenza posteriore

L’essiccazione è una funzione intelligente che consente di essiccare frutta, verdura ed erbe aromatiche ottenendo risultati eccellenti. In questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano grazie alla disidratazione. È inoltre possibile cuocere delicatamente pietanze come sformati, stufati e brasati.

L'elettrodomestico controlla in modo ottimale l'apporto di energia alla camera di cottura. Gli alimenti vengono cotti in fasi successive utilizzando il calore residuo. Ciò significa che rimangono più succosi e si scuriscono meno.

Per l'essiccazione, utilizzare solo frutta, verdura ed erbe aromatiche integre dopo averle lavate accuratamente. Rivestire la griglia metallica con carta da forno. Lasciare sgocciolare la frutta per eliminare l'acqua in eccesso e asciugarla.

La temperatura consigliata è compresa tra 60 e 110 °C.

Se necessario, tagliare gli alimenti a pezzi o fettine sottili di uguali dimensioni. Disporre la frutta non sbucciata sulla griglia con la superficie tagliata rivolta verso l'alto. Assicurarsi che frutta o funghi non risultino sovrapposti sulla griglia.

Grattugiare le verdure e sbollentatele. Lasciarle sgocciolare dopo la sbollentatura, quindi distribuirle uniformemente sulla griglia.

Essiccare le erbe aromatiche con lo stelo. Disporre le erbe aromatiche in modo uniforme sulla griglia ammonticchiandole leggermente.

Girare più volte la frutta e la verdura particolarmente succose durante l'essiccazione. Al termine dell'essiccazione, rimuovere immediatamente gli alimenti essiccati dalla carta da forno.

Questa funzione consente di ridurre il consumo energetico durante la cottura.

Ideale per essiccare frutta, verdura, erbe aromatiche, carne e frutti di mare.

Alimento	Preparazione	Temperatura (°C)	Tempo	Posizione dei ripiani
Foglie di cavolo	Lessare	70	1 ora e 30 minuti	3
Fagiolo asparago	Lessare	55	3 ore	3
Patata dolce a spicchi	Cuocere al vapore	55	13 ore, girare dopo 2 ore	3
Fette di mango	/	70	8 ore, girare dopo 4 ore	3
Fette di banana	Immersione in acqua salata	55	7 ore, girare dopo 2 ore	3
Fette di limone		55	15 ore, girare dopo 2 ore	3
Fetta di mela	Immersione in acqua salata	55	8 ore, girare dopo 2 ore	3
Carne magra cruda		55	7 ore, girare dopo 2 ore	3
Petto di pollo crudo		70	5 ore, girare dopo 1 ora	3
Gamberi con guscio	Lessare	70	6 ore, girare dopo 2 ore	3
Carne secca di manzo	Lessare e marinare	90	2 ore	3

* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

6. In caldo

Ideale per mantenere in caldo gli alimenti cotti o per riscaldare piatti e vassoi.

1.Fornisce un calore costante a bassa temperatura, inferiore a 100 °C.
2.Per riscaldare gli alimenti freddi, utilizzare un'altra funzione o la funzione COTTURA PER TIPO DI ALIMENTO fino a quando gli alimenti non sono ben caldi, quindi passare alla funzione IN CALDO. La sola funzione WARM non è infatti in grado di portare gli alimenti freddi a una temperatura sufficientemente elevata da eliminare eventuali batteri nocivi.

7. Ultime ricette utilizzate

Il forno Haier può memorizzare automaticamente le ricette utilizzate di recente. È quindi possibile cucinare facilmente selezionando le ultime 5 ricette.

1.Toccare ☐, usare la manopola ◯ per scorrere le funzioni fino a , premere la manopola ◯ per confermare.

Se non sono memorizzate ricette utilizzate di recente, il display visualizzerà "----"

Se vi sono ricette utilizzate di recente memorizzate, per ciascuna il display visualizzerà la temperatura e la durata di cottura. È possibile modificare la temperatura e la durata della cottura.

2.Per uscire da Ultime ricette utilizzare, toccare ☐.

3.Premere ⏯ per iniziare la cottura. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura preimpostata e la temperatura attuale.

8. Aqua Clean

Rimuovere manualmente quanto più sporco possibile. Rimuovere gli accessori e il supporto dei ripiani per pulire le pareti laterali. Le funzioni Aqua Clean supportano la pulizia a vapore della cavità del forno. Per risultati ottimali, è consigliabile avviare la funzione quando il forno è freddo. Il tempo indicato è riferito alla durata della funzione e non include il tempo necessario per la pulizia della cavità da parte dell'utente.

Con la funzione Aqua Clean attiva, non è possibile impostare temperatura e tempo.

1.Versare 200 ml di acqua sul fondo del forno.

2.Toccare ☐, usare ◯ per scorrere le funzioni fino a .

3.Premere ⏯ per avviare la funzione: sul display verrà visualizzato 00:20 e inizierà il conto alla rovescia del tempo residuo.

4.Un segnale acustico indica il completamento del programma.

5.Pulire la superficie interna dell'apparecchio con una spugna non abrasiva. Per pulire la cavità, è possibile usare acqua tiepida o detergenti per forni.

Dopo la pulizia, lasciare lo sportello del forno aperto per circa un'ora. Attendere che l'elettrodomestico sia asciutto. Per accelerare l'asciugatura, è possibile riscaldare il forno con aria calda a una temperatura di 150 °C per circa 15 minuti. Per ottenere la massima efficacia della funzione di pulizia, pulire manualmente l'elettrodomestico subito dopo la fine della funzione di pulizia.

AVVERTENZA:

- Non aprire lo sportello quando il forno è in funzione: attenzione al vapore caldo.
- Quando si apre lo sportello del forno al termine del programma, fate attenzione al vapore caldo che fuoriesce per evitare il rischio di ustioni.
- Utilizzare sempre acqua potabile pulita per riempire il generatore. Non riempire il generatore con altri liquidi.
- Non avviare mai una funzione a vapore senza prima avere riempito il generatore.
- Quando si pulisce la superficie della cavità con una spugna, indossare guanti termoisolanti per proteggere le mani.
- Dopo l'uso, eliminare l'acqua residua nella cavità per evitare il rischio di contaminazione microbica.

9. Ricette Smart

Per una migliore esperienza in cucina, sono disponibili e selezionabili alcuni programmi per ricette a base di carne.

1.Toccare ☐, usare la manopola ○ per scorrere le funzioni fino a .
Premere la manopola ○ per confermare: il display visualizzerà P1.
2.Nel forno sono memorizzate 10 ricette: usare la manopola ○ per selezionare P1~P10.
3.Premere la manopola ○ per confermare la ricetta visualizzata. Se nel primo livello di ricette sono presenti sottolivelli, il display mostrerà le ricette di secondo livello, ad esempio P1-1, P1-2...
4.Fare riferimento alla tabella qui di seguito e usare la manopola ○ per selezionare la ricetta desiderata.
5.Premere la manopola ○: il display visualizzerà la temperatura.
6.Premere ⏯ per iniziare la cottura.
Premere ☐ per tornare al menu precedente.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

Codice primo livello	Codice secondo livello	Alimento	Stato	Ripiani	Posizione dei ripiani	Funzione	Tempo in minuti / Quantità alimento
P1	P1-1	Manzo (disossato)	Poco cotto	Griglia metallica	3	Arrosto	20/450g
	P1/2		Media cottura		3		25/450g
	P1/3		Ben cotto		3		35/450g
P2	P2-1	Arrosto di costata di manzo	Poco cotto	Griglia metallica	3	Arrosto	30/450g
	P2-2		Media cottura		3		35/450g
	P2-3		Ben cotto		3		40/450g
P3	P3-1	Cosciotto di agnello (con osso)	Media cottura	Griglia metallica	3	Arrosto	28/450g
	P3-2		Ben cotto		3		33/450g
P4	P4-1	Cosciotto d'agnello (disossato)	Media cottura	Griglia metallica	3	Arrosto	35/450g
	P4-2		Ben cotto		3		45/450g
P5	P5-1	Vitello	Media cottura	Griglia metallica	3	Arrosto	40/450g
	P5-2		Ben cotto		3		45/450g
P6	P6-1	Tacchino (intero)	Con ripieno	Griglia metallica	1	Cottura tradizionale	22/450g
	P6-2		Senza ripieno		1		20/450g
P7	P7-1	Carne (disossata)	Media cottura	Griglia metallica	3	Arrosto	40/450g
	P7-2		Ben cotta		3		45/450g
P8	P8-1	Carne di cervo	Poco cotta	Griglia metallica	4	Grill ventilato	7/450g
	P8-2		Media cottura		4		9/450g
P9		Pollo (intero)	Ben cotto	Griglia metallica	3	Grill ventilato	45/450g
P10		Rosolatura con formazione di crosticina	Croccante		3	Statico	20

10. Blocco del pannello

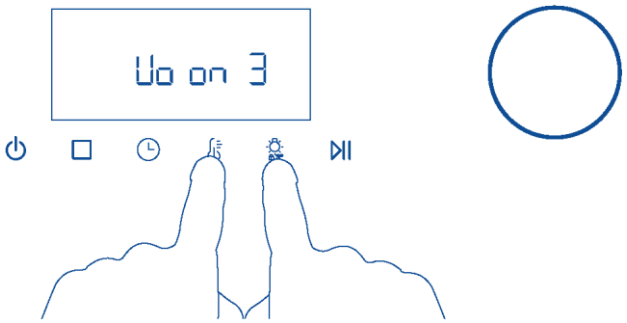
Questa funzione serve a evitare l'uso accidentale del forno (ad esempio da parte dei bambini). Quando il pannello è bloccato, i comandi non rispondono e il forno non si accende.

Per bloccare il pannello: toccare e tenere premuto per 3 secondi finché la spia non si accende.
Quando il pannello è bloccato, restano attivi solo il pulsante ON/OFF e il pulsante di illuminazione.
Se si tocca un altro pulsante, l'icona lampeggerà 3 volte e verrà emesso un segnale acustico.

Per sbloccare il pannello: tenere premuto per 3 secondi finché la spia non si spegne.

11. Impostazione del volume dei segnali acustici

1.Tenere premuti e contemporaneamente per 3 s, il display visualizzerà Sb oF.
2.Usare la manopola per scorrere fino all'impostazione del volume e il display visualizzerà Vo on 3. Premere la manopola per impostare il volume.
3.Usare la manopola per cambiare il livello sonoro (1 / 2 / 3 / oF).
4.Premere per salvare le impostazioni e uscire.
► L'impostazione predefinita è 3.



12. Impostazione della luminosità dello schermo

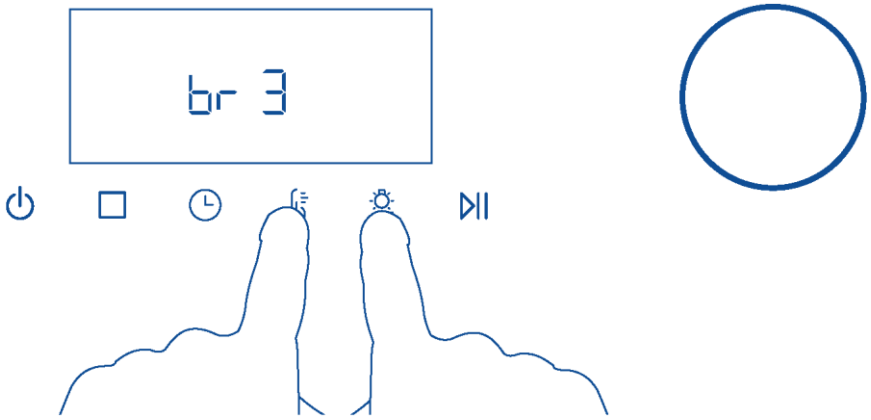
1.Tenere premuti e contemporaneamente per 3 s; il display visualizzerà .

2.Usare la manopola per scorrere fino all'impostazione della luminosità dello schermo e il display visualizzerà . Premere la manopola per impostare la luminosità.

3.Usare la manopola per cambiare il livello di luminosità (/ /).

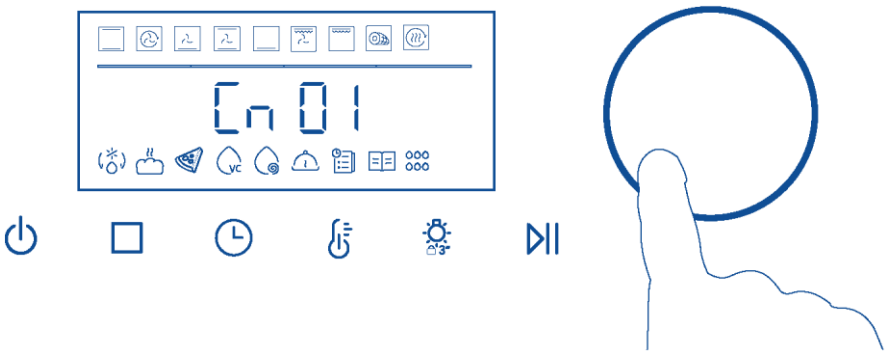
4.Premere per salvare le impostazioni e uscire.

► L'impostazione predefinita della luminosità dello schermo è .



13. Cottura Multi-step

▶ Con questa funzione è possibile impostare più fasi di cottura contemporaneamente.



1.Usare la manopola ○ per selezionare una funzione di cottura, impostare la durata e la temperatura, quindi premere ○ per 3 s per confermare.
La prima fase di cottura è stata impostata e sul display verrà visualizzato Cn 01.
2.Usare la manopola ○ per selezionare la funzione successiva, impostare la durata e la temperatura, quindi premere ○ per 3 s per confermare.
Questa è la seconda fase di cottura, il display visualizzerà Cn 02.

3.Se necessario impostare una terza fase, ripetere le operazioni della seconda fase; al termine il display visualizzerà Cn 03.
4.Premere ⏯ per avviare il preriscaldamento; il display visualizzerà Cn 01.
5.Al termine del preriscaldamento, verrà emesso un segnale acustico; inserire la pietanza nel forno e chiudere immediatamente lo sportello.
Il display visualizzerà alternativamente la temperatura impostata, il tempo residuo e Cn 01.
6.Al termine della fase Cn 01, il forno passerà alla fase Cn 02 e il display visualizzerà le impostazioni di Cn 02. Se è stata impostata una fase Cn 03, il forno passerà alla fase Cn 03.
7.Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "END".

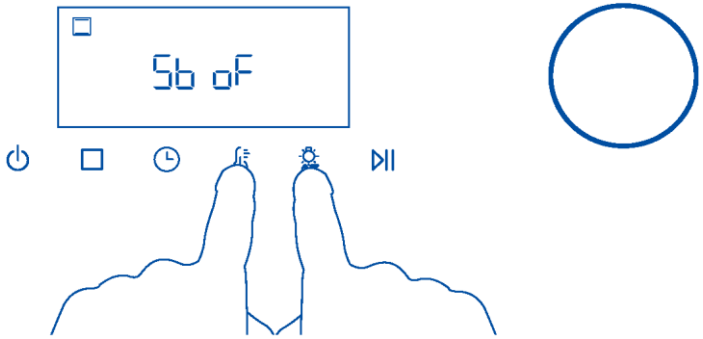
AVVERTENZA:

1.Per la cottura a più fasi Multi-step è possibile impostare un massimo di 3 fasi.
2.Non tutte le funzioni possono essere aggiunte alla cottura Multi-step. Nella cottura Multi-step non è possibile utilizzare le ultime ricette utilizzate, le ricette Smart, la modalità Pizza e le funzioni Arrosto, Max Grill e Aqua Clean.
3.Per impostare la fase di cottura è necessario premere ○ per 3 secondi. Se si impostano solo tempo e temperatura ma non si preme ○, la fase non verrà impostata.
4.Il preriscaldamento può essere impostato solo nella prima fase.
5.Se non viene impostata una durata per le fasi, non è possibile toccare ○ per aggiungere le impostazioni correnti alla cottura Multi-step.
6.È possibile annullare la cottura Multi-step tenendo premuto il pulsante ⏯ per 3 secondi.

14. Modalità Sabbath

Questa impostazione è pensata per le fedi religiose che osservano il divieto di lavoro durante il sabato (Sabbath).
Se il forno è impostato sulla modalità Sabbath:

- Il display e gli indicatori sono spenti e i pulsanti, ad eccezione del tasto di accensione, non sono attivi.
- Non viene emesso alcun segnale acustico.
- Non vengono visualizzati codici di errore o variazioni di temperatura.
- Cottura tradizionale è l'unica funzione disponibile nell'impostazione Sabbath.



Come impostare la modalità Sabbath
1.Tenere premuti e contemporaneamente per 3 s; il display visualizzerà Sb oF.
2.È possibile utilizzare solo la funzione Cottura tradizionale; le altre funzioni non sono selezionabili.
3.Impostare la temperatura e il periodo di funzionamento. È possibile impostare un tempo di funzionamento fino a 84 ore. Se l'orario non è impostato, il forno continuerà la cottura finché non verrà disattivata la modalità Sabbath.
4.Premere per avviare la modalità Sabbath.

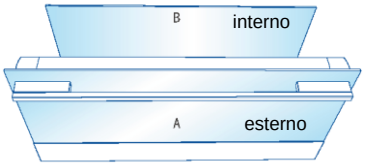
Il forno raggiungerà la temperatura impostata e il display si spegnerà.

Promemoria:

La modalità Sabbath non viene disattivata quando il forno viene spento. Quando il forno viene riacceso, la modalità Sabbath viene ripristinata in quanto stato di funzionamento precedente.
Per uscire dalla modalità Sabbath
Tenere premuto per 3 secondi finché l'ora non compare sul display e il forno si spegne.

Pulizia manuale

SEMPRE	MAI
• Prima di qualsiasi intervento di pulizia manuale o manutenzione, attendere che il forno si raffreddi a una temperatura sicura al tatto, quindi disattivare l'alimentazione elettrica scollegando la spina dalla presa elettrica. • Prima di iniziare a pulire il forno, leggere queste istruzioni per la pulizia e la sezione "Sicurezza e avvertenze". • Per evitare che lo sporco si incrosti e diventi difficile da eliminare, si consiglia di rimuovere eventuali fuoriuscite, residui di cibo o macchie di grasso facilmente accessibili dalla superficie smaltata del forno dopo ogni utilizzo.	• Non utilizzare mai pulitori a vapore. • Non conservare mai sostanze infiammabili nel forno. • Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi, panni abrasivi, spugnette abrasive o lana d'acciaio. Alcune spugnette abrasive in nylon possono anche graffiare le superfici. Controllare sempre le etichette. • Non utilizzare mai detergenti per forno sui pannelli catalitici. • Non lasciare mai sostanze alcaline (gocce di liquidi salati) o acide (come succo di limone o aceto) sulle superfici del forno. • Non utilizzare prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.

COSA?	COME?	IMPORTANTE!
Superfici in vetro (vetri dello sportello del forno, pannello di controllo)	Lo sportello è costituito da 2 pannelli di vetro  Per pulire un pannello di vetro, è necessario innanzitutto rimuovere lo sportello e il pannello interno. Per le istruzioni, consultare la sezione "Rimozione e rimontaggio dei pannelli di vetro dello sportello per la pulizia". 1. Pulire con una soluzione di detergente delicato o bicarbonato di sodio e acqua calda, quindi asciugare con un panno. 2. Passare un panno con un detergente per vetri e asciugare con un panno morbido e privo di pelucchi.	• Non utilizzare detergenti per forno o altri detergenti aggressivi/abrasivi, panni, spugnette abrasive, lana d'acciaio o raschietti metallici appuntiti per pulire le superfici in vetro. Questi utensili graffiano il vetro e possono danneggiarne il rivestimento speciale, con il rischio di provocarne la rottura o la frantumazione. • Anche se si desidera pulire solo il pannello interno (B), rimuovere prima lo sportello e il pannello. Pulendo il vetro con il pannello montato sullo sportello, il liquido detergente potrebbe infiltrarsi nelle fessure e asciugarsi sui componenti interni. • Pulire il vetro del pannello di controllo con particolare attenzione. Utilizzare solo un panno umido con un po' di detergente.

COSA?	COME?	IMPORTANTE!
Striscia/ maniglia in acciaio inox sulla parte anteriore dello sportello del forno	1. Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare con un panno in microfibra. 2. Se necessario, utilizzare un detergente e un lucidante adatti per l'acciaio inossidabile.	• Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detergente per acciaio inossidabile non contenga composti a base di cloro, in quanto sono corrosivi e potrebbero danneggiare la finitura del forno. • Strofinare sempre l'acciaio inossidabile nel senso della satinatura.
Telaio in alluminio dello sportello del forno e clip angolari in plastica.	Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare con un panno.	/
Guide telescopiche scorrevoli per i ripiani	Pulire con un panno umido e un detergente delicato. Non strofinare né lavare via il grasso lubrificante bianco (visibile quando le guide sono estese).	• Non lavare questi elementi in lavastoviglie, non immergerli in acqua e sapone e non utilizzare detergenti per forno: il grasso lubrificante bianco verrebbe rimosso e le guide non scorrerebbero agevolmente.
Cavità del forno	Togliere tutto dal forno: tutte le griglie e le leccarde, le griglie laterali, i pannelli catalitici. 1. Rimuovere lo sportello del forno (vedere le istruzioni nelle pagine seguenti). 2. Pulire l'interno del forno con un detergente per la casa o un prodotto a base di ammoniaca. 3. Pulire con un panno umido e lasciare asciugare completamente.	• Per evitare che lo sporco si incrosti e diventi difficile da eliminare, si consiglia di rimuovere eventuali fuoriuscite, residui di cibo o macchie di grasso facilmente accessibili dalle superfici smaltate dopo ogni utilizzo. • Per facilitare la pulizia dell'interno forno, è possibile rimuovere lo sportello. Consultare le pagine seguenti per le istruzioni.

CURA E PULIZIA

COSA?	COME?	IMPORTANTE!
Leccarda della griglia, griglia metallica, griglie laterali, ripiani del forno, leccarda	• Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda. • Per le incrostazioni ostinate e bruciate, applicare una soluzione di acqua calda e polvere per lavastoviglie e lasciare agire. • Ad eccezione della leccarda, questi elementi sono anche lavabili in lavastoviglie.	/
Guarnizione del forno	Pulire con una soluzione di detergente delicato e acqua calda.	/

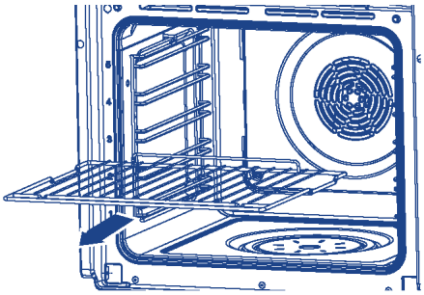
Rimozione delle griglie laterali

IMPORTANTE!

Prima scollegare sempre la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
Accertarsi che il forno si sia raffreddato completamente prima di iniziare.

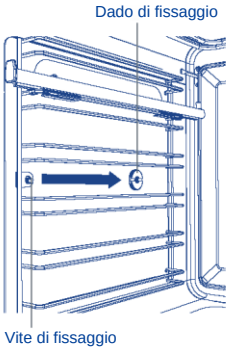
Rimuovere tutti i ripiani:

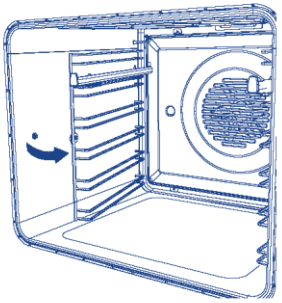
Estrarre tutti i ripiani e rimuoverli.
Per un più facile accesso, si consiglia di smontare lo sportello del forno.
Vedere ‘Rimozione e rimontaggio dello sportello del forno'.

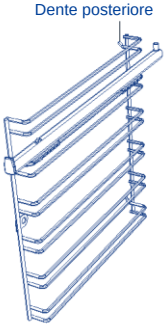


Rimuovere entrambe le griglie laterali:

Svitare e rimuovere il dado di fissaggio nella parte anteriore della griglia laterale. Se necessario, utilizzare una moneta per allentare la vite.
1. Tirare la griglia laterale verso il centro del forno finché l’aletta anteriore non si libera dalla vite di fissaggio.
2. Far scorrere la griglia laterale in avanti finché i denti posteriori non escono dai fori.

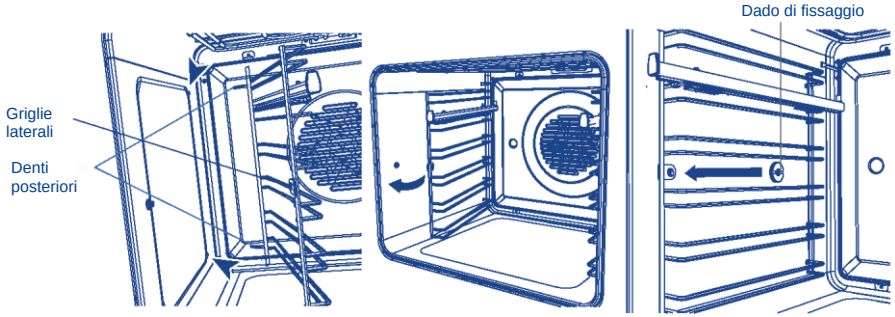






Rimontare la griglia laterale:

1. Inserire i denti posteriori della griglia laterale nei fori sul retro del forno.
2. Posizionare l'aletta anteriore della griglia laterale sopra la vite di fissaggio.
3. Rimontare il dado di fissaggio. È possibile utilizzare una moneta per serrare la vite.

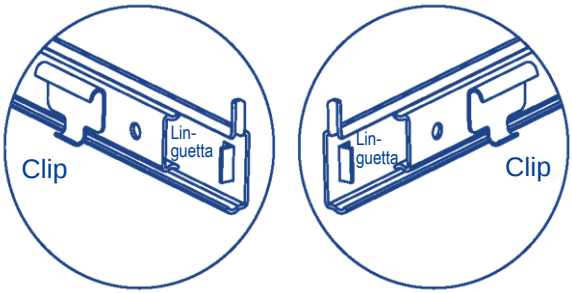


Rimozione e rimontaggio delle guide scorrevoli per i ripiani.

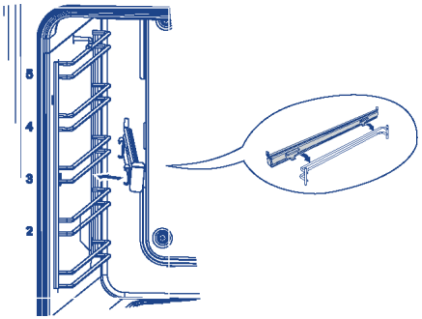
IMPORTANTE!

Solo per i forni compatti:
Le guide scorrevoli per ripiani non possono essere usate nelle posizioni 3 e 4.

Montaggio
1. Assicurarsi che le guide scorrevoli siano orientate correttamente (la parte interna della guida ha una linguetta rettangolare come mostrato in figura).
2. Agganciare la parte superiore delle clip sopra alla griglia laterale; la clip anteriore deve essere posizionata il più vicino possibile alla parte anteriore della griglia laterale. Assicurarsi che la clip posteriore sia agganciata.
3. Ruotare la guida scorrevole verso il basso e far scattare in posizione la parte inferiore delle clip.



Rimozione
Afferrare la guida scorrevole e ruotare la parte inferiore verso l'alto per sganciare le clip rimuovere la guida.



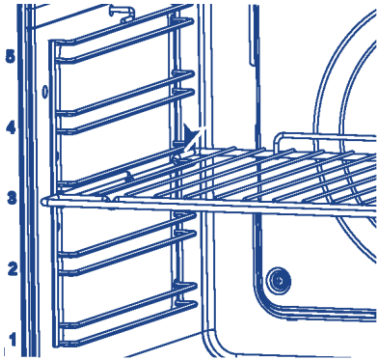
Quando si rimontano le guide scorrevoli per i ripiani, assicurarsi di:

- installare prima le griglie laterali
- agganciare le guide alla barretta superiore di una posizione dei ripiani (posizioni 1 e 2 solo nei forni compatti).
- montare entrambe le guide di ogni coppia.

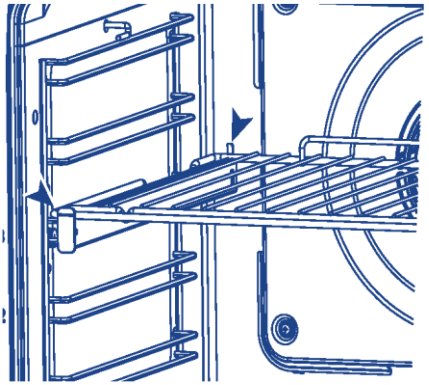
Rimontare le leccarde e la teglia per grill

Inserire i ripiani necessari, accertandosi che:

- Scorrano tra le due barrette di una posizione dei ripiani (a meno che non si utilizzi una guida scorrevole per ripiani).
- L'incavo sia rivolto verso il basso.
- Il bordo di sicurezza sia nella parte posteriore.



Rimontaggio del ripiano tra due barrette



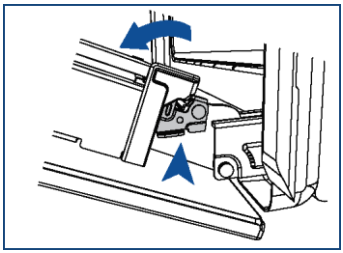
Rimontaggio del ripiano su una guida scorrevole per ripiani.

Rimozione e rimontaggio dello sportello del forno.

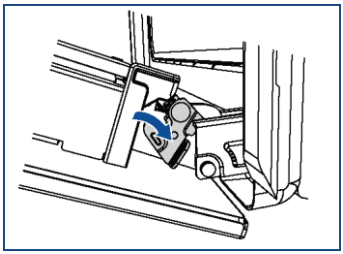
IMPORTANTE!

Fare molta attenzione: lo sportello del forno è pesante.

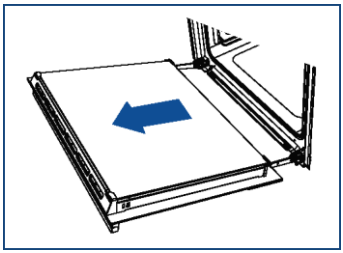
Rimozione dello sportello:



1. Aprire completamente lo sportello. Individuare le due piccole leve metalliche di bloccaggio metalliche presenti su entrambe le cerniere dello sportello, una per lato.

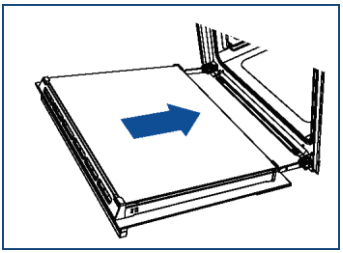


2. Spingere completamente verso il basso ciascuna leva di bloccaggio per liberare lo sportello dalla cerniera.

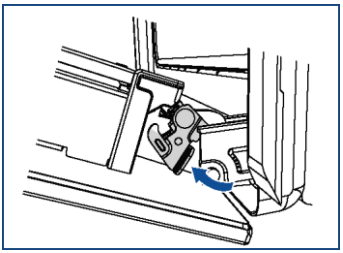


3. Reggendo lo sportello su entrambi i lati, tirare con cautela verso l'esterno allontanandolo dalle cerniere.

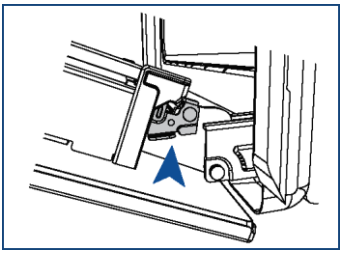
Rimontaggio dello sportello:



1. Reggendo lo sportello su entrambi i lati, allineare i fori nella base dello sportello con le cerniere e far scorrere in avanti lo sportello.



2. Una volta che lo sportello è posizionato sulle cerniere, spingere completamente verso l'alto ciascuna leva di bloccaggio per bloccare la porta sulle cerniere.



3. IMPORTANTE!
Assicurarsi che entrambe le leve siano perfettamente bloccate prima di provare a chiudere lo sportello.

Rimozione dei pannelli di vetro dello sportello per la pulizia.

IMPORTANTE!

Scollegare sempre la spina di alimentazione elettrica dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia. Accertarsi che il forno si sia raffreddato completamente prima di iniziare.

- Accertarsi di osservare attentamente le precauzioni e le istruzioni riportate di seguito. Il rimontaggio non corretto dei pannelli di vetro e dello sportello può danneggiare il forno e invalidare la garanzia.
- Fare molta attenzione: lo sportello del forno è pesante (11 kg). In caso di dubbi, non provare a smontare lo sportello.
- Accertarsi che il forno e tutti i suoi componenti si siano raffreddati. Non tentare interventi sui componenti del forno caldi.
- Maneggiare i pannelli di vetro con la massima cura. Evitare che gli angoli e i bordi del vetro urtino contro qualsiasi superficie: ciò potrebbe provocare la rottura del vetro.
- Non utilizzare detergenti per forno o altri detergenti aggressivi/abrasivi, panni, spugnette abrasive, lana d'acciaio o raschietti metallici appuntiti per pulire le superfici in vetro. Questi utensili graffiano il vetro e possono danneggiarne il rivestimento speciale, con il rischio di provocarne la rottura o la frantumazione.
- Se si notano danni su uno qualsiasi dei pannelli di vetro (come scheggiature o crepe), non utilizzare il forno. Contattare il proprio Centro di Assistenza Autorizzato o il Servizio Clienti.
- Accertarsi di rimontare correttamente i pannelli di vetro. Non utilizzare il forno se i pannelli di vetro non sono correttamente posizionati.
- Se i pannelli di vetro risultano difficili da rimuovere o rimontare, non forzarli. Per assistenza, contattare il proprio Centro di Assistenza Autorizzato o il Servizio Clienti.

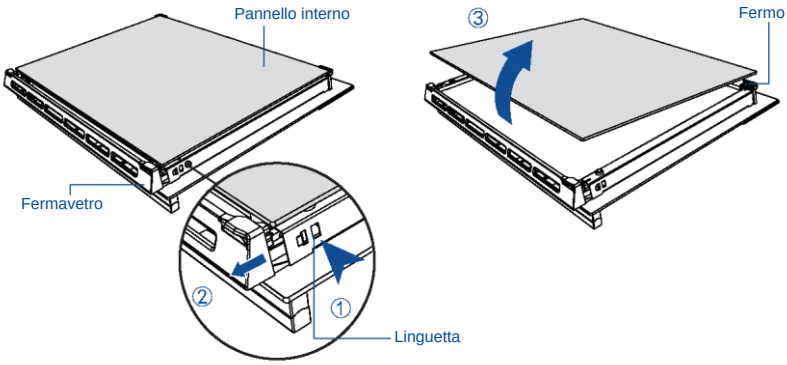
Nota: gli interventi di assistenza relativi all'utilizzo o alla manutenzione del forno non sono coperti dalla garanzia.

Si consiglia di rimuovere lo sportello per facilitare la pulizia del vetro. Per le istruzioni, consultare la sezione "Rimozione e rimontaggio dello sportello del forno". Una volta rimosso, appoggiare lo sportello su una superficie morbida, pulita e piana.

Accertarsi di osservare attentamente le precauzioni e le istruzioni riportate di seguito. Il rimontaggio non corretto dei pannelli di vetro e dello sportello può danneggiare il forno e invalidare la garanzia.

Rimozione del pannello interno

1. Premere le linguette del fermavetro su entrambi i lati dello sportello.
2. Tirare verso l'alto il fermavetro fino a quando le linguette si riposizionano nel foro più alto.
3. Reggendo la parte superiore del pannello interno, tirarlo delicatamente verso l'alto dello sportello fino a liberarlo dal fermo inferiore, quindi sollevarlo ed estrarlo. Non inclinare eccessivamente il pannello, poiché si potrebbe danneggiare il vetro.



Dopo la pulizia, rimontare i pannelli di vetro dello sportello.

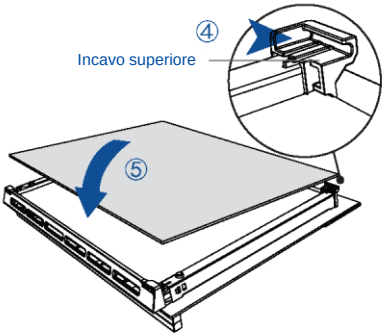
Quando si rimontano i pannelli di vetro, assicurarsi di

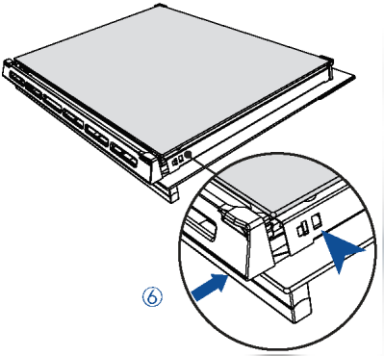
- rimontare il pannello interno correttamente come illustrato. Il pannello deve essere riposizionato come descritto di seguito per poter essere inserito nello sportello e garantire il funzionamento corretto e sicuro del forno.
- Prestare molta attenzione a non urtare i bordi del vetro contro oggetti o superfici e non forzare l'inserimento dei pannelli. Se si riscontrano difficoltà nel rimontare i pannelli, rimuoverli e ricominciare la procedura dall'inizio. Se il problema persiste, contattare il Servizio Clienti.

Rimontaggio del pannello interno
Accertarsi che il pannello sia orientato correttamente verso l'alto (ovvero, il logo deve essere leggibile nella parte inferiore dello sportello)
4. Far scorrere il pannello nell'apposita incavo nella parte inferiore dello sportello.
5. Abbassare il pannello sul fermo nella parte superiore dello sportello.
6. Reinserire i fermavetri e accertarsi che siano agganciati saldamente.

IMPORTANTE!

Accertarsi che i fermavetri siano posizionati saldamente in modo corretto e che il pannello di vetro sia ben fissato.





Sostituzione della lampadina del forno

L'apparecchio è dotato di una lampadina con classe di efficienza luminosa G.
Nota: La sostituzione della lampadina del forno non è coperta dalla garanzia.

La luce è posizionata sul soffitto del forno, nella parte centrale anteriore.

Alcuni modelli utilizzano lampadine alogene G9 con le seguenti specifiche: 220-240 V, 50 Hz e 25 W.
Tenere sempre la lampadina di ricambio avvolta in un panno morbido. Toccare la lampadina ne ridurrà la durata.

Sostituzione della lampadina

1. Prima di sostituire la lampadina, lasciare raffreddare la cavità del forno e la resistenza del grill.

IMPORTANTE!

Prima di continuare, scollegare la spina di alimentazione del forno dalla presa elettrica.

2. Svitare il coperchio di vetro ruotando in senso antiorario.
3. Estrarre con cautela la lampadina alogena difettosa o non più funzionante.
4. Inserire con cautela la nuova lampadina.
5. Avvitare il coperchio di vetro ruotando in senso orario.
6. Riaccendere il forno e impostare l'orologio (per le istruzioni, vedere "Primo utilizzo").

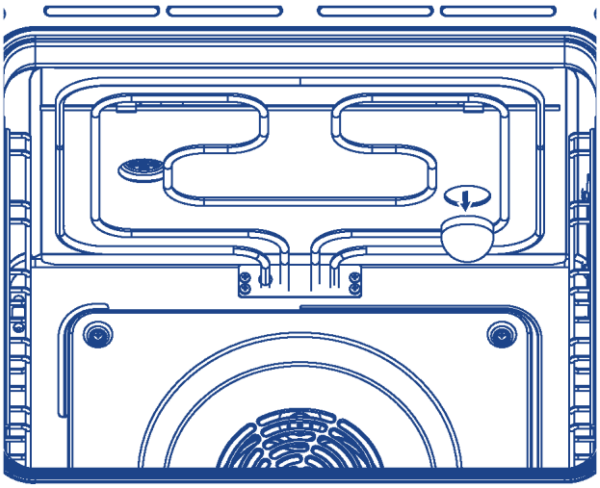


Tabella di risoluzione dei problemi

Se si riscontra un problema, consultare la tabella sottostante per verificare se si riesce a risolverlo. Se il problema non può essere risolto o persiste, contattare il proprio Centro di Assistenza Autorizzato o il Servizio Clienti.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	RIMEDI
Informazioni generali		
Il forno non funziona.	Assenza di corrente elettrica.	Verificare che l'alimentazione elettrica sia collegata (presa a parete), che non sia intervenuto il fusibile e che non ci siano interruzioni di corrente nella propria zona.
Il forno non funziona, ma il display è acceso.	Il forno è impostato su Auto Cooking.	Per le istruzioni, consultare la sezione "Auto Cooking".
Le luci non si accendono quando apro lo sportello del forno.	La lampadina o le lampadine del forno si sono bruciate. La sportello non è montato correttamente. Il forno è impostato sulla modalità Sabbath.	Sostituire la lampadina o le lampadine. Per le istruzioni, consultare la sezione "Cura e pulizia". Consultare la sezione "Cura e pulizia" per le istruzioni sul corretto montaggio dello sportello.
Il forno non si riscalda.	Lo sportello non è chiuso correttamente oppure viene aperto troppo frequentemente durante la cottura.	Le resistenze vengono disattivate quando lo sportello è aperto. Accertarsi che lo sportello sia ben chiuso ed evitare di aprirlo frequentemente durante la cottura.
Il vetro dello sportello del forno si è incrinato, scheggiato o rotto.	La pulizia non è stata eseguita correttamente oppure il vetro ha urtato contro qualcosa.	NON usare il forno. Contattare il proprio Centro di Assistenza Autorizzato o il Servizio Clienti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	RIMEDI
Informazioni generali		
Dopo aver spento il forno, sento uscire aria calda dalle bocchette di ventilazione.	È un fenomeno normale.	Per motivi di sicurezza, le ventole di raffreddamento continuano a funzionare anche dopo aver spento il forno. Le ventole si spegneranno automaticamente quando il forno si sarà raffreddato.
La ventola del forno si attiva quando seleziono una funzione che non prevede l'utilizzo della ventola (ad esempio, cottura tradizionale).	È un fenomeno normale. La ventola si accende durante il preriscaldamento del forno. Si spegne automaticamente una volta raggiunta la temperatura impostata.	Attendere che venga emesso un segnale acustico prolungato e che tutti gli indicatori di riscaldamento siano accesi: a quel punto il forno sarà pronto per l'uso.
Il forno si sta riscaldando, ma il display è spento.	Il forno è impostato sull'opzione "Display spento". Il forno è impostato sulla modalità Sabbath.	Per uscire dall'opzione "Display spento", tenere premuto il pulsante ON/OFF ⏻ fino a quando il display non visualizza l'ora del giorno. Per uscire dall'impostazione Sabbath, tenere premuto il pulsante ON/OFF ⏻ fino a quando il display non visualizza l'ora del giorno
Il forno disattiva la funzione Auto Cooking quando provo a regolare l'orologio.	Il forno era impostato su Auto Cooking quando si è cercato di regolare l'orologio.	È possibile regolare l'impostazione dell'orologio solo quando il forno non è impostato su Auto Cooking.
Il tasto di avvio del forno non funziona oppure il forno non si avvia; viene visualizzato solo "dE no"	Il forno è in modalità Demo.	Premere "☼" + "▷||" per 5 secondi per uscire dalla modalità Demo. Oppure scollegare l'alimentazione del forno e riaccenderlo nuovamente per uscire dalla modalità Demo.

In caso di problemi, il forno:
- ▶ sospende automaticamente tutte le funzioni
- ▶ emette cinque segnali acustici
- ▶ visualizza un codice di errore.

IMPORTANTE!

Non disattivare l'alimentazione elettrica del forno (presa a parete) se viene visualizzato un codice di errore, a meno che le istruzioni nella tabella seguente non lo indichino espressamente. All'interno del forno sono presenti ventole di raffreddamento, necessarie per raffreddare i componenti interni. Disattivare l'alimentazione elettrica quando il forno è troppo caldo può danneggiare il forno e i mobili attorno a esso.

Cosa fare se viene visualizzato un codice di errore:

1. Se il segnale acustico non si è ancora interrotto, toccare un pulsante qualsiasi per silenziarlo.
2. Prendere nota del codice di errore visualizzato. Si potrebbe avere bisogno di questa informazione.
3. Consultare la tabella seguente per verificare se è possibile risolvere il problema autonomamente e seguire le istruzioni.
4. Se si riesce a risolvere il problema e il codice di errore non si ripresenta, si può continuare a utilizzare il forno.

OPPURE

Se non si riesce a risolvere il problema autonomamente o se il codice di errore ricompare e il problema persiste: attendere che le ventole di raffreddamento si arrestino e che il forno si sia completamente raffreddato, quindi scollegare l'alimentazione del forno dalla presa elettrica e contattare il proprio Centro di Assistenza Autorizzato o il Servizio Clienti fornendo il corrispondente codice di errore.

CODICE DI ERRORE	POSSIBILI CAUSE	RIMEDI
Er+numero	Guasto tecnico.	1. Prendere nota del codice di errore. 2. Attendere che le ventole di raffreddamento si arrestino e che il forno si sia completamente raffreddato. 3. Staccare la spina del forno dalla presa elettrica a parete. 4. Contattare il proprio Centro di Assistenza Autorizzato o il Servizio Clienti fornendo il codice di errore.

GARANZIA E ASSISTENZA

Prima di richiedere assistenza o supporto,

verificare cosa si può fare autonomamente. Consultare le istruzioni di installazione e la guida per l'utente e verificare che:

1. il prodotto sia stato installato correttamente.
2. si abbia familiarità con il suo normale funzionamento.

SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE e alla normativa del Regno Unito S.I. 3113/2013 relativa ai Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE/WEEE) del 2013. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.



In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno. Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.

Condizione	Consumo energetico	Tempo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente la condizione
Modalità Standby con visualizzazione delle informazioni o dello stato	0,8 W	20 min



MADE IN CHINA

CE

Haier

Horno eléctrico encastrable

Guía del usuario

Modelo

H6 ID2L4F43EABB

Lea atentamente este manual antes de utilizar el electrodoméstico y consérvelo para futuras consultas.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

ÍNDICE

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS 833
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 837
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO 846
PRIMER USO 848
APLICACIÓN DE FUNCIONES 851
GUÍA DE COCINADO 853
FUNCIONES DE COCCIÓN 855
PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCINADO 860
CUIDADO Y LIMPIEZA 878
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 889
CÓDIGOS DE ALERTA 891
GARANTÍA Y SERVICIO 892

Su horno ha sido diseñado cuidadosamente para funcionar de forma segura durante los procesos normales de cocción. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad cuando lo utilice:

¡ADVERTENCIA!	
	Peligro de descarga eléctrica Apague el horno desde el interruptor de la pared antes de cambiar la bombilla del horno. El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o lesiones.

¡ADVERTENCIA!	
	Peligro de corte Tenga cuidado: algunos bordes están afilados. Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

¡ADVERTENCIA!	
	Riesgo de incendio No coloque papel de aluminio, platos, bandejas, agua ni hielo en la base del horno durante la cocción, ya que esto dañará irreversiblemente el esmalte; incluso, forrar el horno con papel de aluminio podría incluso provocar un incendio. Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación. Las personas podrían sufrir quemaduras o lesiones, o podría producirse un incendio. Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en un horno ni cerca de su superficie. El incumplimiento de estos consejos puede producir un sobrecalentamiento, quemaduras y lesiones.

¡ADVERTENCIA!



Peligro de superficie caliente
Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso.
Para evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga a los niños alejados.
Utilice manoplas u otra protección al manipular superficies calientes, como las bandejas del horno o los platos.
Tenga cuidado al abrir la puerta del horno.
Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de sacar o volver a introducir los alimentos.
No toque las resistencias ni las superficies interiores del horno. Las resistencias pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno alcanzan temperaturas lo suficientemente altas como para provocar quemaduras.
Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden alcanzar temperaturas lo suficientemente altas como para provocar quemaduras; entre ellas se encuentran la rejilla de ventilación del horno, la superficie cercana a dicha y la puerta del horno.
El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar el horno, siga las instrucciones de seguridad importantes que se indican a continuación:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno. Utilice el horno únicamente para el fin previsto, tal como se describe en estas instrucciones.
- Instalación correcta: asegúrese de que un técnico cualificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico.
- Interruptor de aislamiento: asegúrese de que este horno esté conectado a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- Los electrodomésticos no están pensados para que los niños jueguen con ellos.
- No deje solos a los niños. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir que se

sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del aparato.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén continuamente supervisados. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno.
- Lleve ropa adecuada. No lleve prendas holgadas o que cuelguen al utilizar el aparato. Podrían inflamarse o derretirse si entran en contacto con un elemento o una superficie caliente, y podría quemarse.
- Mantenimiento del usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en este manual. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe encargarse a un técnico cualificado.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.
- Sofoque el fuego o la llama o utilice un extintor de polvo químico o de espuma.
- Utilice sólo agarraderas o guantes de cocina secos.
- Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que las asas de las ollas entren en contacto con zonas calientes o resistencias. No utilices una toalla o un paño voluminoso como agarradera. Podría incendiarse.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. Pueden acumular una presión que puede hacer estallar el recipiente y provocar lesiones.
- Manipulación segura de los alimentos: deje los alimentos en el horno el menor tiempo posible antes y después de cocinarlos. Así se evita la contaminación por organismos que puedan causar intoxicaciones alimentarias. Tenga especial cuidado cuando haga calor.
- Mantenga siempre despejadas las rejillas de ventilación del horno.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Precaución: puede salir aire caliente por la rejilla de ventilación situada en la parte superior del horno, como parte del sistema de refrigeración de éste.
- Colocación de los estantes del horno: coloque siempre los estantes en el lugar deseado mientras el horno esté frío (antes del precalentamiento). Si es necesario sacar una bandeja mientras el horno está caliente, no deje que los guantes de cocina ni el agarrador entren en contacto con las resistencias del horno ni con la base del horno.
- No limpie la junta del horno ni utilice productos de limpieza específicos para hornos sobre ella. Es fundamental para garantizar un buen sellado, lo que asegura que el horno funcione de forma eficiente. Hay que tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

- No instale ni utilice el aparato si está dañado o no funciona correctamente. Si recibe un producto dañado, póngase en contacto con su distribuidor o instalador inmediatamente.
- No abra la puerta del horno mientras este esté generando vapor para evitar el riesgo de quemaduras.
- No utilice limpiadores de hornos, productos de limpieza fuertes o abrasivos, ceras o abrillantadores. No se debe utilizar ningún limpiador comercial para hornos, revestimiento para hornos o recubrimiento protector de ningún tipo dentro o alrededor de ninguna parte del horno. No utilice limpiadores fuertes/abrasivos, estropajos o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que rayan la superficie y pueden hacer que el cristal se rompa.
- Limpie únicamente las piezas que se indican en este manual.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar ninguna parte del horno.
- No guarde encima del horno objetos que puedan llamar la atención de los niños. Los niños podrían quemarse o lesionarse al subirse al horno para coger objetos.
- Utilice únicamente utensilios de repostería homologados para usar en el horno. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios para horno.
- Asegúrese de que se hayan retirado las tuercas de plástico de transporte de los bastidores laterales y de que se hayan sustituido por las tuercas de fijación metálicas suministradas.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No coloque los alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Utilice siempre papel de horno y/o bandejas o moldes adecuados para hornear.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica
Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o reparación.
Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra. Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o lesiones.

¡ADVERTENCIA!



Riesgo de incendio
No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar este aparato a la red eléctrica.
El incumplimiento de estos consejos puede producir un sobrecalentamiento, quemaduras o un incendio.

¡ADVERTENCIA!



Peligro de corte
Cuidado: los bordes del panel son afilados. Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

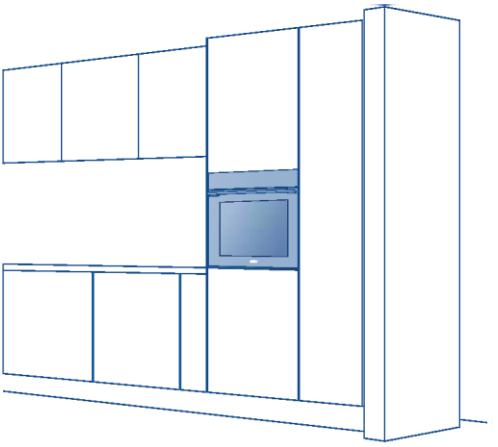
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

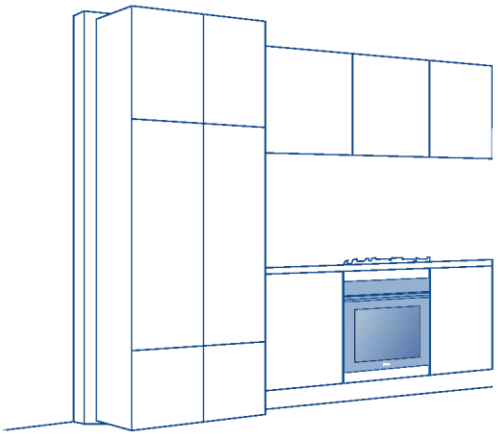
Para evitar cualquier peligro, lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este dispositivo.
Por favor, facilite esta información a la persona encargada de instalar el electrodoméstico; de este modo, podría reducir los costes de instalación.
Este aparato solo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada, de acuerdo con estas instrucciones de instalación y respetando la normativa local vigente en materia de construcción y electricidad. En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos. Interruptor de aislamiento: asegúrese de que este horno esté conectado a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación de conformidad con la normativa local de instalación eléctrica. El horno debe estar conectado a tierra.
Deseche el embalaje de forma adecuada.
Para reducir el impacto en el medio ambiente, recicle los materiales de embalaje siempre que sea posible.

Imágenes de simulación de la instalación

A

Instalación en un mueble alto



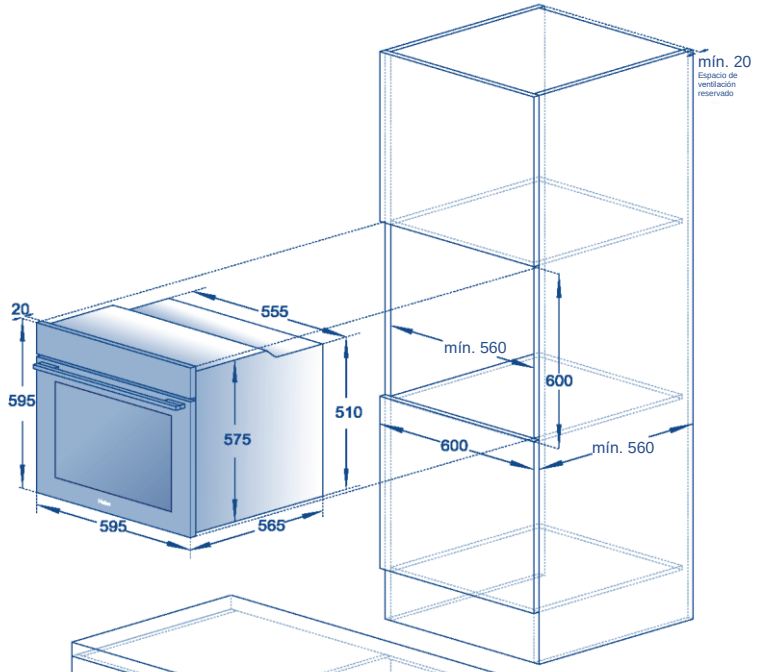


B

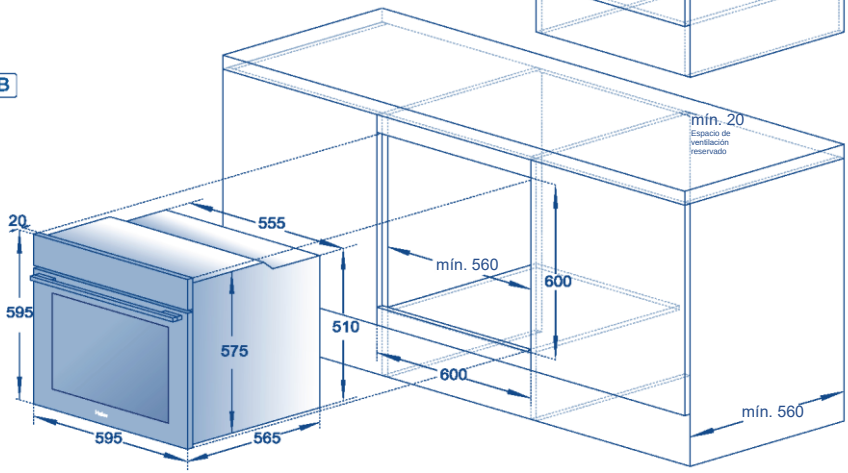
Instalación en un mueble bajo

Medidas de instalación

A



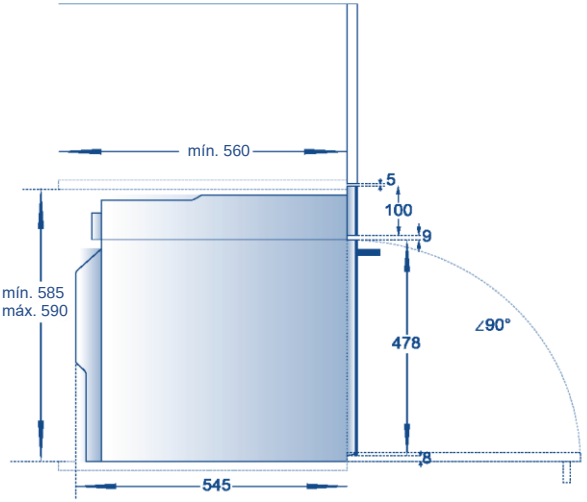
B



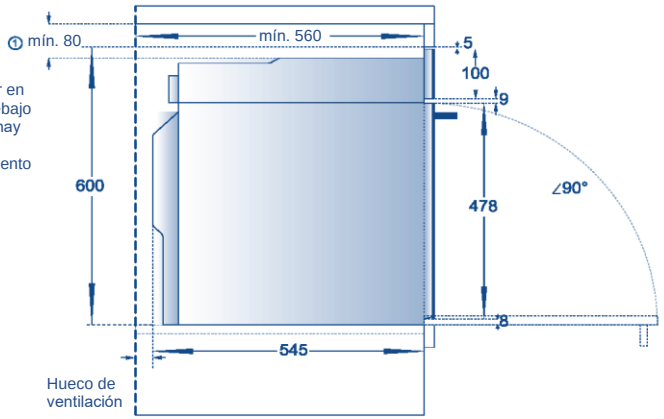
*Mediciones en mm

Vista lateral

A



B

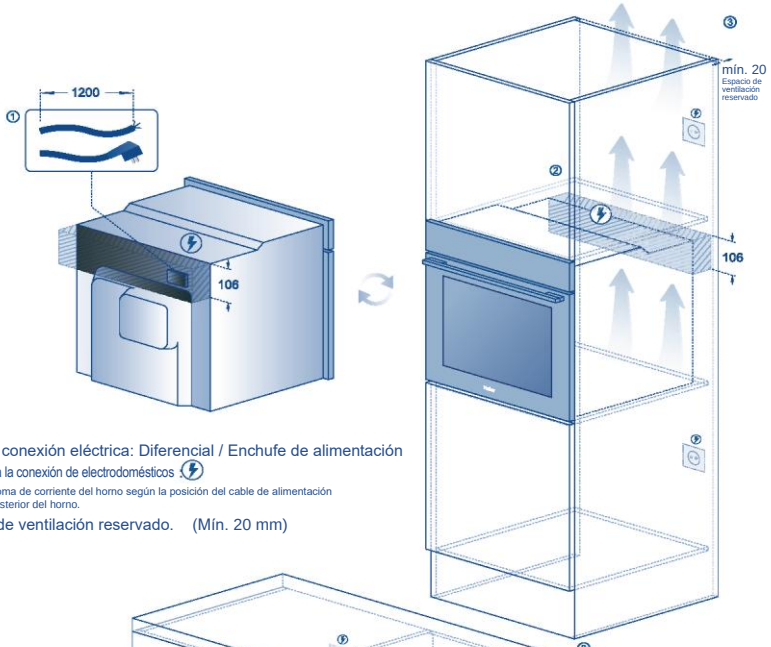


① Si el horno se va a instalar en un mueble bajo situado debajo de una placa de cocción, hay que tener en cuenta la profundidad de empotramiento necesaria para la placa.

*Mediciones en mm

Conexiones y ventilación

A



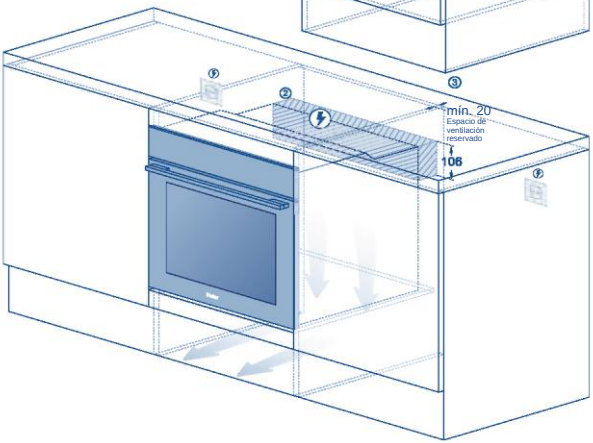
① Tipos de conexión eléctrica: Diferencial / Enchufe de alimentación

② Espacio para la conexión de electrodomésticos

*Reserve la toma de corriente del horno según la posición del cable de alimentación en la parte posterior del horno.

③ Espacio de ventilación reservado. (Mín. 20 mm)

B

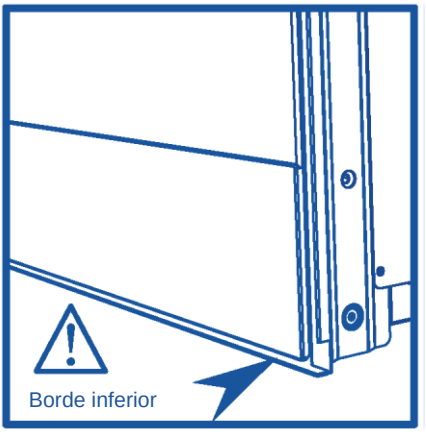


*Mediciones en mm

DESEMBALAJE DEL HORNO

¡IMPORTANTE!
LEVANTAMIENTO: no levante el horno por el asa de la puerta. Utilice las asas laterales del chasis (si las hay).

Retire todo el embalaje y deséchelo de forma responsable. Recicle todo lo que pueda.
Coloque el horno, una vez desembalado, sobre bloques de madera o soportes similares para evitar que se dañe el borde inferior del horno.



¡IMPORTANTE!
Cuando saque el horno de la caja, tenga cuidado de no dañar el borde inferior, ya que es importante tanto para la ventilación como para evitar el exceso de condensación.

Lista de accesorios	Bandeja de horneado profunda	Bandeja para freidora de aire	Parrilla	Guías deslizantes	Tornillos
Cantidad	1	1	1	1 par	2

¡IMPORTANTE!
Las bandejas para asar pueden deformarse durante la cocción; se trata de un fenómeno normal, y al enfriarse recuperarán su forma original.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡IMPORTANTE!

- Este horno solo debe conectarlo a la red eléctrica un técnico cualificado.
- Este horno debe estar conectado a tierra.
- Antes de conectar el horno a la red eléctrica, compruebe que la instalación eléctrica doméstica es adecuada a la potencia que consume el horno (según se especifica en la placa de características).
- El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características.

Código de modelo	Volumen	Potencia nominal	Tensión nominal	Frecuencia clasificada
H6 ID2L4F43EABB	78 L	3500 W	220-240 V~	50-60 Hz

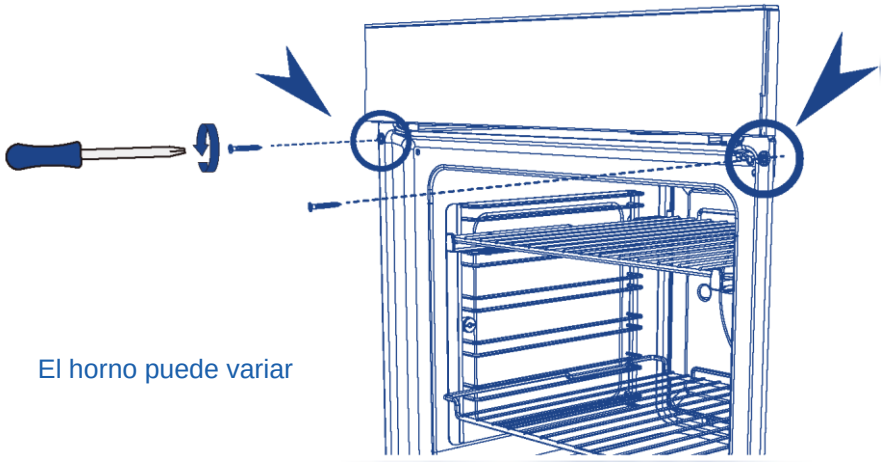
La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación.
El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor.
Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.

FIJACIÓN DEL HORNO A LOS MUEBLES DE COCINA

1.Coloque el horno en el hueco preparado.
¡IMPORTANTE!
no levante el horno por el asa de la puerta.
2.Abrir la puerta del horno del todo.
3.Utilice los tornillos suministrados para fijar el horno a los muebles de cocina.

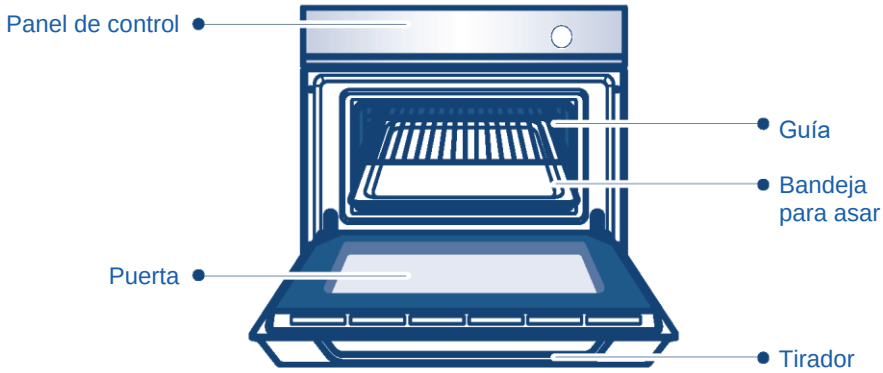
¡IMPORTANTE!

- No apriete demasiado los tornillos.
- No fije el horno a los muebles de cocina con silicona ni pegamento. Esto dificulta el mantenimiento futuro. Haier no se hará cargo de los gastos de desmontaje del horno, ni de los daños causados por dicho desmontaje.

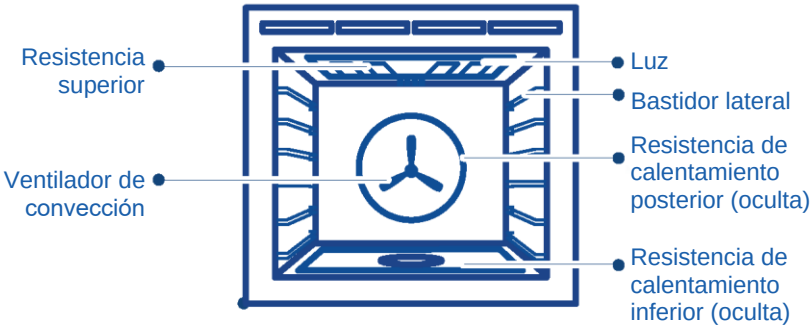


El horno puede variar

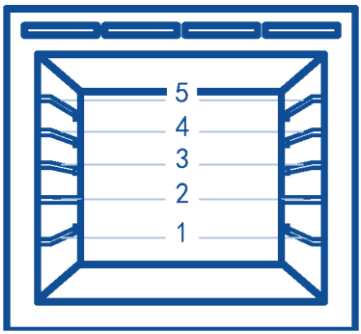
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



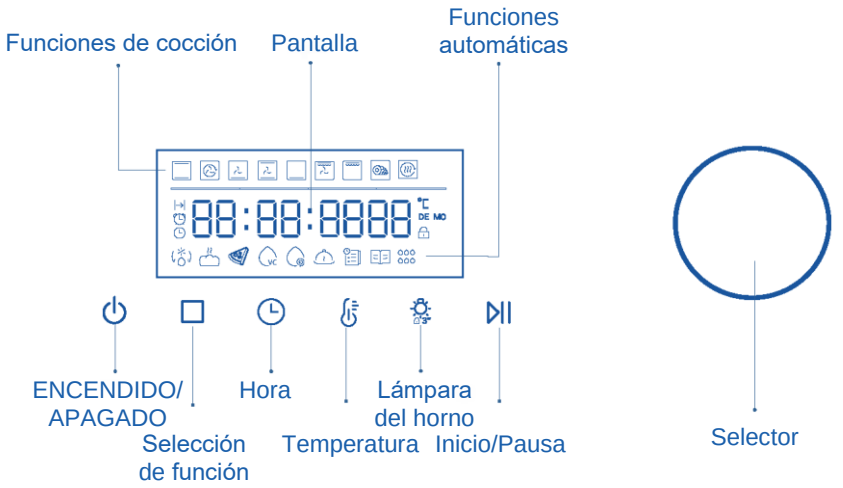
SISTEMA DE CALENTAMIENTO



NIVELES DEL HORNO



PANEL DE CONTROL



INDICADOR DE PANTALLA



La primera vez que encienda el horno, o tras un corte de corriente, tendrá que ajustar el reloj para poder utilizarlo.

1. Configuración del reloj

1. En la pantalla parpadeará 12:00.
2. Utilice el selector ◯ para ajustar la hora.
3. Pulse el selector ◯ para confirmar o el reloj se confirmará automáticamente, después podrá cambiar el volumen del sonido.



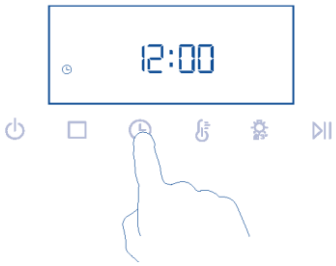
2. Cambiar el volumen del sonido

1. Después de confirmar el reloj, entrará en la interfaz de ajuste del volumen del sonido, en la pantalla parpadeará Uo on 3.
2. Utilice el botón ◯ para ajustar el volumen.
3. Pulse el botón ◯ para confirmar o el volumen se confirmará automáticamente.



3. Cambiar la hora

1. Puede elegir una de las tres funciones de forma cíclica tocando ◷ de forma continua. Deje de tocar cuando aparezca el indicador ◷.
2. Utilice el selector ◯ para ajustar la hora. El tiempo se confirmará automáticamente en 6 segundos después de que retire el dedo del panel.



4. Manejo del horno

1.Al encenderse por primera vez, entrará en estado de espera; la pantalla se mostrará completa durante 1 segundo, sonará el zumbador y parpadeará la hora predeterminada 12:00.
2.En modo de espera, mantenga pulsado el botón de encendido durante 1 segundo para encenderlo. Después del arranque, la primera función está seleccionada de forma predeterminada.
3.Utilice el selector ○ para seleccionar la función.
4.Toque 🌡; utilice el selector ○ para ajustar la temperatura.
5.Toque ◷; utilice el selector ○ para ajustar el tiempo de funcionamiento.
6.Pulse la tecla ⏯ una vez y el horno comenzará a funcionar, pulse la tecla ⏯ de nuevo para detener el funcionamiento, pulse la tecla ⏯ durante 3 segundos para cancelar el funcionamiento.
7.Utilice ☐ para volver a la interfaz de selección de funciones.

5. Acondicionar el horno

Es importante acondicionar el horno antes de usarlo por primera vez para cocinar o hornear. El acondicionamiento eliminará cualquier residuo de fabricación y garantizará que obtenga los mejores resultados desde el principio.



1.Toque ☐; utilice el selector ○ para seleccionar la función Hornear. Cada función tiene una temperatura preestablecida y, si no se cambia el ajuste de temperatura, el horno comenzará a calentar a la temperatura preestablecida de 180 °C para hornear.
2.Toque 🌡 y utilice el selector ○ para ajustar la temperatura a 200 °C. Toque ⏯ para iniciar.

- ▶ Mientras el horno se calienta, el indicador de temperatura mostrará alternativamente las temperaturas real y establecida.
- ▶ Cuando el horno haya alcanzado la temperatura preestablecida, se emitirá un aviso sonoro.

El indicador comienza a mostrar la temperatura preestablecida.
3.Después de 30 minutos, seleccione la función Grill con ventilador .
Deje la temperatura a 200 °C durante 5 minutos.
4.Después de 5 minutos, seleccione la función Horneado forzado .
Mantenga la temperatura a 200 °C durante 20 minutos.
5.Después de 20 minutos, apague el horno.

- Durante el proceso de acondicionamiento, se percibirá un olor característico y una pequeña cantidad de humo, a medida que se incineran los residuos de fabricación. Esto es normal, pero asegúrese de que la cocina esté bien ventilada durante el acondicionamiento.
- Una vez se haya enfriado, limpie el horno con un paño húmedo y un detergente suave, y séquelo bien.

Aplicación de la función de reloj

Puede cambiar los ajustes de tiempo con el selector ◌ en cualquier momento.
Toque 🕒 repetidamente para ajustar cíclicamente la duración de la cocción, el temporizador y la hora del día.

- El temporizador cuenta los minutos (h:min) hasta la última hora de cocción, en la que empezará a contar los segundos (min:seg).
- Puede configurar el temporizador hasta 23 horas y 59 minutos.

1. ESTABLECER LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN

1.Toque 🕒, aparecerá el indicador de duración de la cocción |→|.
2.Ajuste la hora girando el selector ◌.
3.El tiempo de cocción se establecerá 6 segundos después de que deje de tocar el panel.

- Si desea comprobar la hora del día, toque 🕒 para elegir 🕒. Esto no cancela el temporizador.

Para modificar el ajuste del tiempo de cocción
1.Toque 🕒 para elegir el tiempo restante |→|.
2.Utilice el selector ◌ para establecer el nuevo tiempo.
3.Deje de interactuar con el panel y el tiempo se confirmará en 5 segundos.

Cuando el tiempo establecido se agote

- La pantalla mostrará «FIN», el horno dejará de cocinar y se escuchará un tono cada pocos segundos.
- La pantalla volverá a mostrar «la duración del último uso».

IMPORTANTE:

- Si comienza a cocinar sin ajustar una duración de cocción, el horno funcionará de forma continua hasta que detenga la cocción manual-mente, y la pantalla contará el tiempo desde 00:00.
- Si la pantalla muestra cómo transcurre el tiempo, es porque se ha establecido una duración; la pantalla mostrará el tiempo restante hasta que el tiempo establecido se agote.
- Si establece una duración de cocción, el horno dejará de funcionar cuando se agote el tiempo.
- No se puede establecer una duración para las funciones de limpieza Aqua.

2. Establezca el temporizador.

Para establecer una cuenta atrás.
Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
Elija y establezca la hora. Cuando el tiempo termine, sonará una señal acústica. El temporizador también se puede utilizar cuando el aparato está apagado.

Establezca un temporizador para recordarle que debe comenzar o terminar un trabajo.
1.Desplácese por y deje de tocarlo cuando aparezca el indicador .
2.Ajuste el temporizador girando el selector .
3.El temporizador quedará establecido 6 segundos después de que deje de tocar el panel.
4.La pantalla mostrará el tiempo restante en cuenta regresiva.
5.Cuando el tiempo se agote, se emitirá un tono de aviso durante unos segundos.

Para cancelar el ajuste del temporizador
1.Desplácese por y deje de tocarlo cuando aparezca el indicador .
2.Gire el selector para cambiar el tiempo a 00:00; toque para cancelar el temporizador.

Directrices generales

Este horno ha sido diseñado para utilizar sus cuatro resistencias y el ventilador posterior en diferentes combinaciones para ofrecerle un rendimiento mejorado y una amplia gama de funciones, lo que le permite cocinar todo tipo de alimentos a la perfección.

1. HORNEADO

Para obtener los mejores resultados al hornear, precaliente siempre el horno. Se emitirá un tono de aviso cuando se alcance la temperatura preestablecida.

- La resistencia del grill puede estar encendida mientras el horno se calienta.
- No abra la puerta hasta que hayan transcurrido al menos 3/4 del tiempo de cocción.
- Asegúrese de que los moldes para pasteles no se toquen entre sí ni toquen los laterales del horno.
- Si prepara el doble de cantidad de una receta (especialmente de galletas), es posible que sea necesario aumentar el tiempo de cocción un par de minutos.
- El utensilio de cocina influirá en los tiempos de horneado. Las sartenes oscuras absorben el calor más rápidamente que las sartenes reflectantes; los utensilios de vidrio pueden requerir una temperatura más baja.
- El horneado en varios niveles también puede requerir un ligero aumento del tiempo de cocción.
- Deje siempre un espacio entre las bandejas cuando cocine en varias de ellas para permitir la circulación del aire.

Guía de posición de las bandejas

Coloque el preparado en un nivel que tenga la parte superior del molde cerca del centro de la cavidad del horno.

2. ASADO

- Use las funciones grill con ventilador o hornear con ventilador para asar carne, pollo o verduras.
- Los asados deshuesados, enrollados o rellenos tardan más que los asados con huesos.
- La carne de aves de corral debe cocinarse bien, con los jugos claros y una temperatura interna de 75 °C.
- Si utiliza bolsas para asar, utilice el modo Hornear con ventilador o el modo Horneado forzado y siga las instrucciones del fabricante.
- Si prefiere asar en un recipiente con tapa, utilice la función Hornear con ventilador y aumente la temperatura en 20 °C.

- Cocine las piezas de carne de gran tamaño a una temperatura más baja durante más tiempo. La carne se cocinará de manera más uniforme.
- Ase siempre la carne con la grasa hacia arriba. De este modo, puede que no sea necesario barnizar.
- Siempre deje reposar la carne durante al menos 10 minutos después de asarla para que los jugos se asienten.
- Recuerde que la carne seguirá cocinándose durante unos minutos después de sacarla del horno.

3. ASADO CON GRILL

- Se trata de una alternativa más saludable que freír.
- Cuando use la función del grill, mantenga la puerta del horno completamente cerrada.
- Si utiliza recipientes de vidrio o cerámica, asegúrese de que puedan soportar las altas temperaturas del Grill.
- Para evitar perforar la carne y que salgan los jugos, use pinzas o una espátula al dar vuelta la carne a mitad de la cocción.
- Pincele la carne con un poco de aceite para mantenerla húmeda durante la cocción. También puede marinar la carne antes de asarla con grill (pero tenga en cuenta que algunos marinados pueden quemarse fácilmente).
- Siempre que sea posible, ase con grill piezas de carne de un grosor similar al mismo tiempo. Esto garantizará una cocción uniforme.
- Mantenga siempre vigilada la comida mientras se asa con grill para evitar que se queme o se carbonice.

Guía de posición de las bandejas

- Para piezas de carne más finas, para tostar o dorar alimentos, utilice un estante más alto.
- Las piezas de carne más gruesas deben asarse en estantes más bajos o con un ajuste de grill más bajo para garantizar una cocción uniforme.

4. RECALENTAR

- Utilice el modo Hornear o Hornear con ventilador para recalentar los alimentos. Los modos Hornear y Hornear con ventilador son especialmente adecuados para recalentar productos de pastelería, ya que el calor de la base ayudará a que la masa vuelva a quedar crujiente.
- Siempre recaliente los alimentos hasta que estén bien calientes. Esto reduce el riesgo de contaminación por bacterias nocivas.

Directrices generales

¡IMPORTANTE!

- Dependiendo del modelo que tenga, es posible que solo disponga de algunas de estas funciones.
- Utilice todas las funciones con la puerta del horno cerrada.

1. Convección: 

resistencias superiores exteriores e inferiores

- El calor proviene tanto de las resistencias superiores como de las inferiores. El ventilador no se utiliza en esta función.
- Ideal para pasteles y alimentos que requieren horneado durante mucho tiempo o a bajas temperaturas.
- Esta función no es adecuada para cocinar en varios niveles.

Ideal para alimentos húmedos que tardan más en cocinarse, como un delicioso pastel de frutas.

2. Multinivel: 

ventilador y elemento posterior

- Las bandejas de galletas cocidas en diferentes bandejas quedan crujientes por fuera y blandas en el centro.
- La carne y el pollo se doran perfectamente y chisporrotean mientras se mantienen jugosos y tiernos.
- Los guisos se cocinan a la perfección y el recalentado es rápido y eficiente.
- Si se convierte una receta de Convección a Multinivel, se recomienda reducir el tiempo de horneado o bajar la temperatura unos 20 °C.
- Para los artículos con tiempos de horneado más largos (por ejemplo, más de una hora), puede ser necesario reducir tanto el tiempo como la temperatura.

Ideal para cocinar galletas, pastas, panecillos, magdalenas y cupcakes.

3. Grill + Ventilador: 

ventilador más resistencias superiores (internas y externas)

- Esta función utiliza el calor intenso de las resistencias superiores para dorar la parte superior y el ventilador para garantizar una cocción uniforme de los alimentos.
- La carne, el pollo y las verduras se cocinan perfectamente; los alimentos quedan crujientes y dorados por fuera, mientras que por dentro se mantienen jugosos y tiernos.

Ideal para pollos enteros, solomillos de ternera o para asar con grill el pollo, el pescado o la carne a tu gusto.

4. Doble grill: 

resistencias superiores, internas y externas

- Se emite un calor radiante intenso desde ambas resistencias superiores. Hay 11 niveles entre «LO» y «HI» (100 % de potencia).
- No es imprescindible precalentar el horno, aunque hay quien prefiere dejar que la resistencia se caliente durante unos minutos antes de colocar los alimentos bajo el grill.
- La función más adecuada para "dar el toque final" a muchos platos, como por ejemplo dorar la superficie de un gratinado de patatas o una frittata.

Ideal para tostar pan o para dar un toque dorado a los platos y "darles el toque final".

5. Convección + Ventilador: 

ventilador más resistencias exteriores superiores e inferiores

- El ventilador del horno hace circular el aire caliente de las resistencias superior y inferior y lo distribuye por toda la cavidad del horno.
- Los alimentos cocinados tienden a dorarse más rápidamente que los cocinados con la función Convección tradicional.
- Es posible que deba reducir el tiempo respecto al recomendado en las recetas tradicionales.
- Utilice el modo Convección + Ventilador a baja temperatura, por ejemplo, a 50 °C, para secar fruta, verdura y hierbas aromáticas.

Ideal para hornear en una sola bandeja platos que tardan menos de una hora en cocinarse, como magdalenas, panecillos y cupcakes, o platos como las enchiladas.

6. Repostería: 

ventilador + resistencia inferior

Esta función precalentará durante unos 8 minutos a 180 °C.

- El ventilador hace circular el calor de la resistencia inferior por todo el horno.
- Proporciona calor intenso en la base de los alimentos y permite un dorado suave en la parte superior.

Ideal para repostería dulce y salada y alimentos delicados que requieren una base crujiente y un dorado en la parte superior, por ejemplo: frittata o quiche.

7. Asado: 

etapa 1: ventilador más resistencias internas y externas superiores
etapa 2: resistencias internas superiores e inferiores

- Dorado: una etapa inicial de 20 minutos que dota de textura crujiente y color dorado al asado y carameliza la parte exterior de la carne.
- Cocción a temperatura preestablecida: después del dorado, la temperatura disminuirá al nivel preestablecido durante el tiempo de cocción restante, produciendo un asado tierno y jugoso.
- El horno no necesita precalentamiento. Los alimentos deben colocarse en el horno antes de iniciar la función.
- Si lo desea, utilice la rejilla o el grill, o coloque las verduras debajo del asado para que los jugos se escurran y no se acumulen sobre la carne. De este modo, el aire caliente también podrá circular por debajo de la carne.

Ideal para asar carne y verduras. Se recomienda un buen trozo de carne. Si utiliza un termómetro para carne obtendrá mejores resultados.

¡IMPORTANTE!

La función de asado se divide en dos pasos:
Paso 1: durante los primeros 20 minutos, el horno utilizará el ventilador junto con las resistencias internas y externas superiores (si la temperatura alcanza los 250 °C, el horno dejará de calentar automáticamente).
Paso 2: Después de que la temperatura baje hasta la temperatura establecida, el horno utilizará las resistencias internas superior e inferior.
Si el tiempo de cocción establecido es inferior a 20 minutos, el horno solo ejecutará el primer paso.

8. Calentamiento inferior 
resistencia inferior únicamente

- El calor proviene únicamente de la resistencia inferior, el ventilador no se utiliza.
- Hornee solo en una bandeja a la vez.
- El horno estará más caliente en la parte superior.

Ideal para alimentos que requieren una cocción delicada y tienen una base de pastelería, como tartas de crema, pasteles, quiches y tarta de queso o cualquier cosa que no requiera calor directo ni dorar la parte superior.

9. Freidora de aire 

- Extienda los alimentos en una bandeja para hornear o en una cesta para freír al aire para obtener mejores resultados de cocción.
- Reproduce las condiciones propias de una freidora de aire.
- Una forma más saludable de freír que deja los alimentos crujientes utilizando menos aceite. Para obtener los mejores resultados, unte los alimentos con 1 o 2 cucharadas de aceite.
- En el caso de los alimentos preenvasados: si las instrucciones de cocción del fabricante recomiendan utilizar una función que no sea de convección, reduzca la temperatura en 20 °C.
- Cocción en una sola bandeja: cocine en la parte superior del horno, pero no en la posición más alta de la bandeja.
- No es necesario precalentarlo. Para obtener los mejores resultados, se recomienda colocar los alimentos en el horno inmediatamente después de iniciar la función.

Idóneo para:
alimentos cocinados a partir de productos congelados o alimentos empanados que normalmente se fríen.

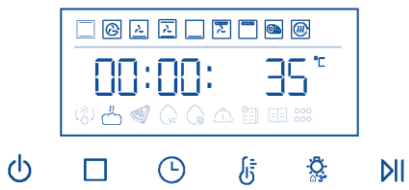
- Para obtener la mejor experiencia de cocción, le recomendamos la tabla siguiente como referencia. Cada función tiene una temperatura preestablecida, que se puede restablecer en función del tipo y el peso de los alimentos.

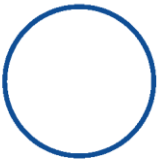
Alimento	Bandejas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel de la bandeja
Patatas fritas	Bandeja para asar	205	15~20	4
Patatas fritas	Cesta para freidora de aire	205	15~20	3
Croquetas de patata	Guía	200	20~25	3
Nuggets de pollo	Bandeja para asar	200	18~23	4
Nuggets de pollo	Cesta para freidora de aire	205	18~23	3
Alitas de pollo	Guía	180	20~25	3

Icono	Función	Temperatura preestablecida (ºC)	Rango de temperatura (°C)	Rango de tiempo	Precalen-tamiento
	Convección	180	30-300	00:01-23:59	√
	Multinivel	160	30-300		√
	Grill + Ventilador	180	30-250		√
	Doble grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Convección + Ventilador	200	30-250		√
	Repostería	160	30-250		√
	Asado	165	30-250		×
	Calentamiento inferior	160	30-220		√
	Freidora de aire	200	160-275		×

PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCINADO

El programa inteligente ayuda a cocinar alimentos de forma más eficiente y deliciosa, y facilita la limpieza del electrodoméstico.





Puede seleccionar el programa inteligente girando el selector ○ para desplazarse por todas las funciones.

1. Uso de fermentación

Utilice esta función para fermentar la masa antes de hornearla. Si es necesario, puede dejar que la masa fermente varias veces.

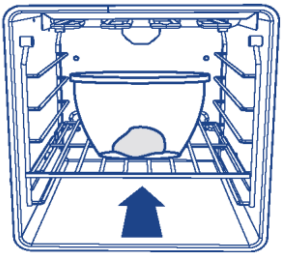
¡IMPORTANTE!

- ▶ Para la fermentación de la masa se requieren temperaturas bajas.
- ▶ El horno funciona automáticamente a una temperatura preestablecida.
- ▶ Esta función solo funcionará si la cavidad está fría.

1.Utilice el selector ○ para desplazarse hasta la Fermentación de masa.
La pantalla mostrará la temperatura preestablecida de 35 ºC.
Nota: si la cavidad está demasiado caliente:

- ▶ Se emitirá un tono de aviso, el icono parpadeará y podría encenderse el ventilador.
- ▶ Abra la puerta para que el horno se enfríe.

Coloque la masa en un bol resistente al calor y cúbrala con film transparente o un paño limpio humedecido y, a continuación, colóquelo en el centro del horno.



2. Dependiendo de su experiencia en cocina, puede establecer una duración de fermentación de la masa.

3. Toque ⏯ para iniciar la fermentación.
Si establece una duración, la pantalla mostrará el tiempo restante.

¡IMPORTANTE!
No ponga la masa antes de que el horno se haya enfriado.

4. Si establece una duración para la fermentación de la masa, cuando la función de fermentación de la masa haya finalizado.

Sonará un tono de aviso y podrá sacar el recipiente del horno. Compruebe si la masa ha subido lo suficiente (debería haber aumentado considerablemente de tamaño). Para comprobar si la masa ha levado, presione suavemente con un dedo. La hendidura debería recuperarse poco a poco.

► Si no establece una duración, debe controlar el estado de fermentación de la masa y detenerla manteniendo pulsado ▷|| cuando haya finalizado.

Si desea volver a fermentar la masa:

Toque □ y utilice el selector ○ para volver a la función Fermentación de masa.
Siga los pasos de la página anterior para restablecer la función de fermentación de masa.

5. Para cancelar la prueba de masa
Toque y mantenga pulsado ▷|| o desplácese hasta otra función.

2. Función de descongelación por tiempo

Utilice esta función para descongelar los alimentos antes de cocinarlos.

¡IMPORTANTE!
Se requieren temperaturas bajas para descongelar.
El horno funciona automáticamente a una temperatura preestablecida.
1.Utilice el selector ○ para desplazarse hasta Descongelación.
Nota: La pantalla mostrará la temperatura preestablecida de 35 ºC.
2.Retire el envase de los alimentos y ponga los alimentos en un plato.
No cubra los alimentos con un bol o un plato, ya que esto puede prolongar el tiempo de descongelación. Utilice la primera posición del estante desde la parte inferior.
3.Toque ▷|| para iniciar la descongelación.
Si lo necesita, puede establecer una duración antes de iniciar la descongelación; la pantalla mostrará el tiempo restante.

3. Sous-Vide (Al vacío) VC

1.Utilice esta función para cocinar alimentos a una temperatura más baja que la de la cocción normal. Puede cocinar carne, verduras o frutas para que queden tiernas y jugosas. Manipule los alimentos con especial cuidado para obtener una mejor calidad.

IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- Utilice materias primas de alta calidad que sean lo más frescas posible
- Mantenga siempre las materias primas en las condiciones correctas antes de cocinarlas.
- Siempre limpie los materiales antes de cocinarlos.
- Para obtener resultados de cocción buenos y seguros, cocine siempre los alimentos según los valores que se indican en las tablas de cocción.
- Para evitar problemas de seguridad, los alimentos no deben mantenerse a una temperatura inferior a 60 °C durante un tiempo prolongado.
- Solo los alimentos que se pueden comer crudos y solo durante un breve período de tiempo pueden cocinarse a bajas temperaturas.
- Los alimentos recién sacados del horno con la función VC saben mejor, se recomienda comerlos inmediatamente después de cocinarlos. Puede bajar la temperatura rápidamente (por ejemplo, poniendo los alimentos en un baño de hielo y luego en el refrigerador) y conservarlos durante 2-3 días en el frigorífico.
- No utilice la función Sous-Vide para recalentar sobras de comida.
- Mantenga siempre los alimentos crudos y los cocinados separados para evitar que entren en contacto entre sí.
- No utilice los mismos utensilios para la carne y las verduras. Si lo hace, por favor, lave los utensilios cuidadosamente.
- En el caso de las recetas con huevos crudos, evite que las claras o las yemas entren en contacto con la parte externa de las cáscaras de huevo.

IMPORTANTE PARA LA FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VACÍO:

- Los equipos necesarios para la función Sous-vide son un sellador al vacío y bolsas de vacío.
- Si desea envasar líquidos al vacío, utilice un sellador al vacío de cámara. Solo este tipo de sellador puede hacerlo.
- Utilice bolsas de vacío adecuadas para la función Sous-vide.
- No reutilice las bolsas de vacío.
- Coloque los alimentos en el centro del tercer nivel para obtener un resultado de cocción uniforme.
- Ajuste el grado de vacío al máximo posible para que la cocción sea más rápida y uniforme.
- Para garantizar un cierre seguro de la bolsa de vacío, asegúrese de que la zona de sellado esté limpia.

2.Guía general para el método sous-vide:

- Puede añadir un poco de aceite y especias a la comida según su preferencia.
- Sazone los alimentos moderadamente al inicio del proceso sous-vide.
- Mejor usar ajo en polvo que ajo crudo.
- Puede usar un tipo de aceite neutro en lugar de aceite de oliva.
- Mantenga el grado de vacío lo más alto posible (99,9 %) para ayudarle a cocinar los alimentos más rápido y de manera más uniforme.

2.1 Sous-vide (al vacío): carne

- No utilice piezas de carne de un grosor mayor al que se indica en las tablas para evitar que se cocinen poco.
- Los tiempos de cocción de las tablas son los tiempos mínimos necesarios. El tiempo de cocción puede aumentarse según las preferencias personales.
- Utilice solo carne deshuesada para evitar daños en las bolsas de vacío.
- Para que los filetes de ave tengan un mejor sabor, fríalos por la parte de la piel antes y después de envasarlos al vacío.
- Fría la superficie de la carne con mantequilla después de terminar la cocción al vacío; el sabor será mucho mejor.

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel de la bandeja
Carne de vacuno					
Solomillo de ternera al punto	4 cm	400	63	120	3
Solomillo de ternera hecho	4 cm	400	66	120	3
Solomillo de ternera muy hecho	4 cm	400	70	120	3
Filete de cerdo al punto	4 cm	400	60	120	3
Filete de cerdo muy hecho	4 cm	400	65	120	3

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel de la bandeja
Cordero/Caza					
Cordero mediano	3 cm	400	65	105-115	3
carne	3 cm	400	90	120	3
Conejo deshuesado	1,5 cm	400	75	120	3
Aves de corral					
Pechuga de pollo deshuesada	3 cm	500	70	120	3
Pechuga de pato deshuesada	2 cm	500	65	140-160	3
Pechuga de pavo deshuesada	2 cm	500	70	75-85	3
Huevos a baja temperatura					
Perfecto para poner en tostadas	Tamaño medio	/	60	90	3
Yema moldeable, con su forma, aún blanda y brillante	Tamaño medio	/	65	90	3
Yema en desarrollo, granulada pero aún blanda	Tamaño medio	/	71	60	3
Yema granulada y desmenuzable, empezando a desarrollar color verde	Tamaño medio	/	80	60	3

2.2 Sous-vide (al vacío): Pescado y marisco

- No utilice porciones de pescado de un grosor mayor al que se indica en las tablas para evitar que se cocine poco.
- Seque los filetes de pescado con una toalla de papel antes de colocarlos en una bolsa de vacío.
- Añada un poco de agua en la bolsa de vacío cuando cocine los mejillones.

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel de la bandeja
Pescado y marisco					
Filete de dorada	4 filetes de 1 cm	500	70	25	3
Filete de lubina	4 filetes de 1 cm	500	70	25	3
Bacalao	2 filetes de 2 cm	500	65	90	3
Vieiras	tamaño grande	500	60	100-110	3
Langostinos sin cáscara	tamaño grande	500	75	26-30	3

2.3 Sous-vide (al vacío): verduras

- Pele las verduras cuando sea necesario.
- Algunas verduras pueden cambiar de color al pelarlas y cocinarlas en una bolsa de vacío.
- Para conservar el color de las alcachofas, colóquelas en agua con jugo de limón después de limpiarlas y cortarlas.

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel de la bandeja
verduras					
Espárragos verdes	enteros	500	68	90	3
Espárragos blancos	enteros	500	68	90	3
Calabacines	rodajas de 1 cm	500	90	90	3
Puerro	tiras o anillos	500	90	90	3
Berenjena	rodajas de 1 cm	500	90	90	3
Calabaza	piezas con un grosor de 2 cm	500	90	90	3
Pimiento	tiras o cuartos	500	90	90	3
Apio	anillos de 1 cm	500	90	90	3
Zanahorias	rodajas de 0,5 cm	500	90	90	3
Raíz de apio	rodajas de 1 cm	500	90	90	3
Hinojo	rodajas de 1 cm	500	90	90	3

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel de la bandeja
verduras					
Patatas	rodajas de 1 cm	500	90	90	3
Corazones de alcachofa	cortados en cuartos	500	90	90	3

2.4 Sous-vide (al vacío): frutas y dulces

- Pele las frutas y retire las semillas y los corazones cuando sea necesario.
- Para conservar el color de las manzanas y las peras, colóquelas en agua con jugo de limón después de limpiarlas y cortarlas.
- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos inmediatamente después de prepararlos.

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel de la bandeja
Frutas					
Melocotón	cortar en mitades	2 piezas	90	60	3
Ciruela	cortar en mitades	500	90	60	3
Mango	Cortar en cubos de aproximadamente 2 x 2 cm	1 pieza	90	60	3
Nectarina	tiras o anillos	1 pieza	90	60	3
Piña	rodajas de 1 cm	500	90	60	3
Manzana	cortar en cuartos	2 piezas	90	60	3
Pera	cortar en mitades	2 piezas	90	60	3
Crema de vainilla	350 g en cada bolsa	500	85	60	3

4. Modo Pizza 

- Esta función precalentará durante unos 14 minutos a 300 °C.
- El ventilador hace circular el calor de la resistencia inferior por todo el horno.
- Excelente para cocinar pizza, ya que deja la base crujiente sin cocinar demasiado los ingredientes.
- Para obtener mejores resultados, precaliente una piedra para pizza durante al menos 1 hora y hornee en el estante del horno en la posición 1 o 2.

Pizza	Tipo	Accesorios/ utensilios de cocina	Nivel de la bandeja	Temperatura del horno en °C	Tiempo de cocción en minutos
Congelada	Base fina	Rejillas	2	190~210	15~20
	Base gruesa	Rejillas	2	180~200	20~25
Casera	Base fina	Bandeja de horneado	2	230-250	10~15
	Base fina	Bandeja para pizza	2	230-250	8~12
	Base gruesa	Bandeja de horneado	2	210-220	15~20
	Base gruesa	Bandeja para pizza	2	210-220	15~20
	Base fina	Bandeja de horneado	2	300	4~6
	Base fina	Bandeja para pizza	2	300	3~5

¡IMPORTANTE!

Si no establece una duración para el modo Pizza, el horno seguirá funcionando de forma continua hasta que lo apague manualmente. Debería prestar más atención para observar el estado de la comida para evitar que se cocinen en exceso.

5. Secado
ventilador y resistencia posterior

El secado es una función de calentamiento inteligente que permite secar frutas, verduras y hierbas aromáticas con resultados excepcionales. En este tipo de conservación, los aromas se concentran mediante la deshidratación. Además, puede cocinar a fuego lento platos al horno, como guisos, estofados y platos guisados.

El aparato controla de forma óptima el suministro de energía al compartimento de cocción. La comida se cocina por etapas aprovechando el calor residual. Esto significa que se mantiene más jugosa y se dora menos.

Para el secado, utilice solo frutas, verduras y hierbas aromáticas sin imperfecciones y lávelas bien. Cubra la rejilla con papel vegetal o papel de horno. Escurra el exceso de agua de la fruta y séquela.

La temperatura de ajuste recomendada es de 60 a 110 °C.

Si es necesario, córtela en trozos iguales o en rodajas finas. Coloque la fruta sin pelar en la fuente, con las superficies cortadas hacia arriba. Asegúrese de que ni la fruta ni los champiñones se superpongan en la rejilla.

Ralle las verduras y luego escáldelas. Deje que las verduras escaldadas se escurran y distribúyalas uniformemente en la rejilla.

Secar las hierbas aromáticas con el tallo. Coloque las hierbas de manera uniforme y ligeramente amontonadas sobre la rejilla.

Dé la vuelta varias veces a las frutas y verduras muy jugosas. Una vez secos, retire inmediatamente los productos secos del papel.

Esta función se considera principalmente para reducir el consumo de energía durante la cocción.

Ideal para secar frutas, verduras, hierbas aromáticas, carne y mariscos.

Alimento	Preparación	Temperatura (°C)	Hora	Nivel de la bandeja
Hojas de col	Cocidas	70	1 h y 30 min	3
Judías largas	Cocidas	55	3 h	3
Tiras de batata	Al vapor	55	13 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodajas de mango	/	70	8 h, dar la vuelta después de 4 h	3
Rodajas de plátano	Sumergidas en agua salada	55	7 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodajas de limón		55	15 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodajas de manzana	Sumergidas en agua salada	55	8 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Carne magra cruda		55	7 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Pechuga de pollo cruda		70	5 h, dar la vuelta después de 1 h	3
Gambas con cáscara	Cocidas	70	6 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Carne seca de vacuno	Cocida y marinada	90	2 h	3

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

6. Calentar

Ideal para: mantener caliente la comida cocinada o para calentar platos y fuentes.

1.Proporciona calor bajo y constante de menos de 100 °C.
2.Para recalentar alimentos fríos, utilice otra función o COCINE POR TIPO DE ALIMENTO para calentar los alimentos hasta que estén muy calientes, y luego cambie a CALENTAR, ya que esta función por sí sola no elevará la temperatura de los alimentos fríos lo suficiente para eliminar las bacterias nocivas.

7. Últimas recetas usadas

Su horno Haier puede memorizar automáticamente las recetas que ha utilizado la última vez. Luego puede cocinar fácilmente seleccionando las 5 recetas anteriores.

1.Toque ☐; gire el selector ○ hasta y pulse el selector ○ para confirmar.
Si no hay recetas usadas recientemente almacenadas, la pantalla mostrará «----».
Si hay almacenadas recetas que se hayan usado recientemente, la pantalla mostrará la temperatura y la duración de cocción de la receta. Puede ajustar la temperatura y la duración de la cocción.
2.Si desea salir de Últimas recetas usadas ahora, toque ☐.
3.Pulse ⏯ para iniciar la cocción. La pantalla mostrará la temperatura preestablecida y la temperatura actual de forma alterna.

8. Aqua Clean

Elimine la mayor cantidad de suciedad posible manualmente. Retire los accesorios y el soporte de bandejas para limpiar las paredes laterales.
Las funciones Aqua Clean permiten limpiar la cavidad del aparato con vapor. Para obtener un mejor rendimiento, debe iniciar la función cuando el electrodoméstico esté frío.
El tiempo indicado se refiere a la duración de la función y no incluye el tiempo necesario para que el usuario limpie la cavidad.
Cuando la función Aqua Clean está activa, no se puede ajustar la temperatura ni el tiempo.
1.Vierta 200 ml de agua en el fondo del horno.
2.Toque ☐ y use el selector ○ para desplazarse por las funciones hasta .
3.Pulse ⏯ para iniciar la función; la pantalla mostrará 00:20 y el tiempo restante comenzará la cuenta regresiva.
4.Cuando finaliza el programa, suena una señal acústica.
5.Limpie la superficie interior del aparato con una esponja no abrasiva para el cuidado de superficies. Puede usar agua tibia o detergentes para hornos para limpiar el interior.

Después de la limpieza, deje la puerta del horno abierta durante aproximadamente 1 hora.
Espere a que el electrodoméstico se seque. Para acelerar el secado, puede calentar el aparato con aire caliente a una temperatura de 150 °C durante unos 15 minutos. Puede aprovechar al máximo los efectos de la función de limpieza si limpia manualmente el aparato inmediatamente después de que finalice la función.

ADVERTENCIA:

- No abra la puerta cuando el horno esté funcionando, tenga cuidado con el vapor caliente.
- Protéjase del vapor caliente al abrir la puerta del horno una vez que el programa haya terminado, para evitar el riesgo de quemaduras.
- Utilice siempre agua potable limpia para llenar el generador. No utilice ningún otro líquido para llenar el generador.
- Nunca inicie una función de vapor sin llenar primero el generador.
- Cuando limpie la superficie de la cavidad con una esponja, use guantes aislantes para proteger las manos.
- Limpie el agua que quede en el interior del horno para evitar el riesgo de contaminación microbiana.

9. Recetas inteligentes

Para una mejor experiencia de cocción, puede seleccionar algunos programas de recetas de carne.
1.Toque ☐; use el selector ○ para desplazarse por las funciones hasta .
Pulse el selector ○ para confirmar, la pantalla mostrará P1.
2.Se han configurado 10 recetas en el horno; puede utilizar el selector ○ para seleccionar P1~P10.
3.Pulse el selector ○ para confirmar la receta actual; si hay un segundo nivel en la receta del primer nivel, la pantalla mostrará la receta del segundo nivel, por ejemplo: P1-1, P1-2...
4.Consulte la tabla a continuación, utilice el selector ○ para seleccionar la receta que necesita.
5.Pulse el selector ○ y la pantalla mostrará la temperatura.
6.Pulse ⏯ para iniciar la cocción.
Puede tocar ☐ para volver al menú anterior.

PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCINADO

Código de primer nivel	Código de segundo nivel	Alimento	Estado	Bandejas	Nivel de la bandeja	Función	Tiempo en minutos/ Cantidad de comida
P1	P1-1	Carne de vacuno (sin hueso)	Poco hecha	Rejilla	3	Asado	20/450 g
	P1-2		Al punto		3		25/450 g
	P1-3		Muy hecha		3		35/450 g
P2	P2-1	Asado de costillas	Poco hecha	Rejilla	3	Asado	30/450 g
	P2-2		Al punto		3		35/450 g
	P2-3		Muy hecha		3		40/450 g
P3	P3-1	Pierna de cordero (con hueso)	Al punto	Rejilla	3	Asado	28/450 g
	P3-2		Bien hecha		3		33/450 g
P4	P4-1	Pierna de cordero (sin hueso)	Al punto	Rejilla	3	Asado	35/450 g
	P4-2		Bien hecha		3		45/450 g
P5	P5-1	Ternera	Al punto	Rejilla	3	Asado	40/450 g
	P5-2		Bien hecha		3		45/450 g
P6	P6-1	Pavo (entero)	Con relleno	Rejilla	1	Hornear	22/450 g
	P6-2		Sin relleno		1		20/450 g
P7	P7-1	Carne (sin hueso)	Al punto	Rejilla	3	Asado	40/450 g
	P7-2		Bien hecha		3		45/450 g
P8	P8-1	Venado	Poco hecha	Rejilla	4	Grill + Ventilador	7/450 g
	P8-2		Al punto		4		9/450 g
P9		Pollo (entero)	Bien hecha	Rejilla	3	Grill + Ventilador	45/450 g
P10		Acabado crujiente para carne	Crujiente		3	Convección	20

10. Bloquear el panel

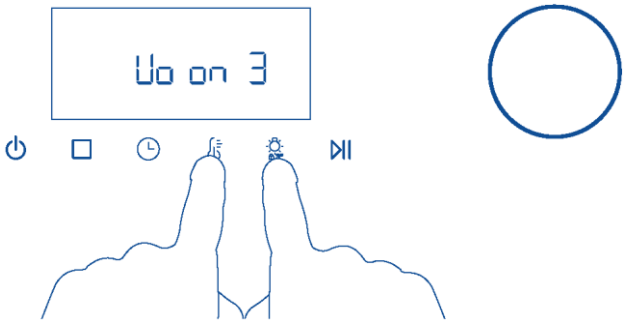
Esta función sirve para evitar el uso accidental del horno (por ejemplo, por parte de los niños). Cuando está bloqueado, los controles no responden y el horno no se enciende.

Para bloquear: toque y manténgalo pulsado durante 3 segundos hasta que se encienda el indicador luminoso.
Cuando el panel está bloqueado, solo se pueden controlar los botones de encendido/apagado y de luz.
Si toca otro botón, el parpadeará 3 veces y sonará un tono de aviso.

Para desbloquear: mantenga pulsado durante 3 segundos hasta que se apague el indicador luminoso.

11. Ajuste del volumen del sonido

1.Toque y mantenga pulsados y a la vez durante 3 segundos, la pantalla mostrará Sb oF.
2.Utilice el selector para desplazarse hasta el ajuste del volumen del sonido y la pantalla mostrará Vo on 3. Presione el selector para ajustar el volumen.
3.Utilice el selector para cambiar el estado del sonido (1 / 2 / 3 / oF).
4.Pulse para guardar la configuración y salir.
► El ajuste predeterminado del sonido es 3.



12. Ajuste de la luminosidad de la pantalla

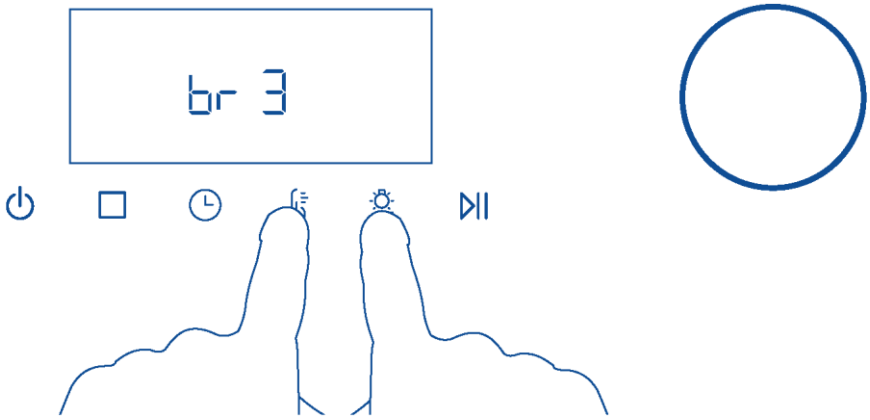
1.Toque y mantenga pulsados y a la vez durante 3 segundos, la pantalla mostrará .

2.Utilice el selector para desplazarse hasta el ajuste de la luminosidad de la pantalla y la pantalla mostrará . Presione el selector para ajustar la luminosidad.

3.Utilice el selector para cambiar el estado del sonido (/ /).

4.Pulse para guardar la configuración y salir.

► La luminosidad predeterminada de la pantalla es .



13. Cocción en varios pasos

▶ Puede establecer varios programas a la vez utilizando esta función.



1.Utilice el selector ◯ para seleccionar una función de cocción, ajuste la duración y la temperatura, y pulse ◯ durante 3 segundos para confirmar. Este es el primer paso; la pantalla mostrará Cn 01.
2.Utilice el selector ◯ para seleccionar la siguiente función, ajuste la duración y la temperatura, y pulse ◯ durante 3 segundos para confirmar. Este es el primer paso; la pantalla mostrará Cn 02.

3.Si necesita configurar el tercer paso repitiendo el paso 2, la pantalla mostrará Cn 03.
4.Pulse ⏯ para iniciar el precalentamiento, la pantalla mostrará Cn 01.
5.Cuando termine el precalentamiento, sonará un tono de aviso; coloque el plato en el horno y cierre la puerta inmediatamente; la pantalla mostrará la temperatura de ajuste, el tiempo restante y Cn 01 alternativamente.
6.Cuando finalice el paso Cn 01, el horno cambiará a Cn 02 y la pantalla mostrará los ajustes de Cn 02. Si establece el paso Cn 03, el horno cambiará al paso C3.
7.Cuando termine la cocción, sonará un tono de aviso y la pantalla mostrará "FIN".

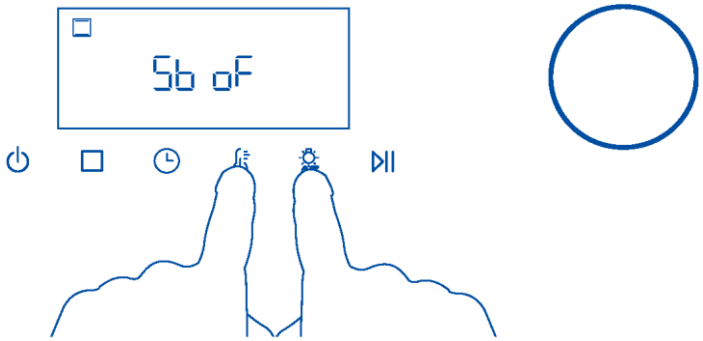
ADVERTENCIA:

1.Puede establecer un máximo de 3 pasos para la cocción en varios pasos.
2.No todas las funciones pueden añadirse a la cocción en varios pasos. No se pueden configurar las funciones de recetas usadas recientemente, las recetas inteligentes, el modo pizza, el asado, máx. grill y la función Aqua Clean a la cocción en varios pasos.
3.Debe pulsar ◌ durante 3 segundos para añadir la cocción por pasos a su configuración. Si solo ajusta la hora y la temperatura, pero no pulsa ◌, el paso no se configurará.
4.El precalentamiento solo funciona en el primer paso.
5.Si no establece una duración para los pasos, no podrá tocar ◌ para agregar los ajustes actuales a su cocción en varios pasos.
6.Puede cancelar la cocción en varios pasos manteniendo pulsado ⏯ durante 3 segundos.

14. Ajuste de día de descanso

Esta configuración está diseñada para las religiones que observan el requisito de «no trabajar» en el día de descanso.
Mientras el horno está en el modo de día de descanso:

- La pantalla y los indicadores estarán apagados y los botones no responderán, excepto el botón de encendido.
- No se emitirán tonos de aviso ni pitidos.
- No se mostrarán códigos de alerta ni cambios de temperatura.
- Hornear es la única función disponible en el ajuste de día de descanso.



Cómo establecer el ajuste de día de descanso

1.Toque y mantenga pulsados y a la vez durante 3 segundos; la pantalla mostrará Sb oF.

2.Solo puede utilizar la función de horneado, no se pueden seleccionar las demás funciones.

3.Ajuste la temperatura y el período de trabajo; puede ajustar el tiempo hasta 84 horas. Si no se ajusta la hora, el horno cocinará hasta que se salga del modo de día de descanso.

4.Pulse para iniciar el funcionamiento de día de descanso.

El horno se calentará a la temperatura establecida y la pantalla se apagará.

Recordatorio:

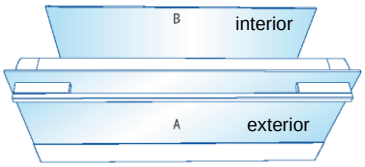
No se puede salir del modo de día de descanso cuando el horno está apagado. Al volver a encender el horno, el modo de día de descanso retoma el estado anterior.

Para salir del modo de día de descanso

Toque y mantenga pulsado durante 3 segundos hasta que aparezca la hora en la pantalla y el horno se apague.

Limpieza manual

SIEMPRE	NUNCA
• Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento manual, espere primero a que el horno se enfríe hasta una temperatura segura para tocarlo y, a continuación, desconéctelo de la toma de corriente. • Lea estas instrucciones de limpieza y la sección «Seguridad y advertencias» antes de comenzar a limpiar el horno. • Para evitar que la suciedad se impregne y se vuelva persistente, recomendamos eliminar cualquier derrame, comida o manchas de grasa que sean fáciles de alcanzar del esmalte del interior del horno después de cada uso.	• Nunca utilice un limpiador a vapor. • Nunca guarde sustancias inflamables en el horno. • Nunca use limpiadores abrasivos o agresivos, paños, estropajos o lana de acero. Algunos estropajos de nailon también pueden rayar. Compruebe primero la etiqueta. • Nunca use limpiador de hornos sobre paneles catalíticos. • Nunca deje sustancias alcalinas (salpicaduras saladas) o ácidas (como jugo de limón o vinagre) en las superficies del horno. • No utilice productos de limpieza con base de cloro o ácido.

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Superficies de cristal (paneles de vidrio del horno, panel de control)	La puerta consta de un total de 2 paneles de vidrio  Para limpiar el panel de vidrio, primero deberá retirar la puerta y el panel interior. Para obtener instrucciones, consulte el apartado "Desmontar los paneles de cristal de la puerta para su limpieza". 1. Limpie con una solución de detergente suave o bicarbonato sódico y agua caliente, luego seque con un paño. 2. Limpie con un limpiacristales y seque con un paño suave que no deje pelusa.	• No utilice limpiadores para hornos ni otros limpiadores agresivos o abrasivos, paños, estropajos, lana de acero ni rascadores de metal afilados para limpiar las superficies de vidrio. Estos rayan el vidrio y pueden dañar su recubrimiento especial, lo que a su vez podría provocar que el vidrio se agriete o se rompa. • Aunque solo vaya a limpiar el cristal interior (B), retire primero la puerta y el cristal. Si se limpia el cristal con el panel colocado en la puerta, el líquido de limpieza podría escurrirse por las juntas y secarse sobre los componentes internos. • Tenga especial cuidado al limpiar el cristal del panel de control. Utilice únicamente un paño húmedo con detergente.

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Tirador o asa de acero inoxidable en el exterior de la puerta del horno	1. Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente, luego seque con un paño de microfibra. 2. Si es necesario, utilice un limpiador y pulidor adecuado para acero inoxidable.	• Lea siempre la etiqueta para asegurarse de que el limpiador de acero inoxidable no contenga compuestos de cloro, ya que son corrosivos y pueden alterar el aspecto del horno. • Frote siempre el acero inoxidable en la dirección del veteado.
Marco de aluminio de la puerta del horno y clips de plástico en las esquinas	Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente, luego seque con un paño.	/
Soportes telescópicos correderos de las bandejas	Limpie con un paño húmedo y detergente suave. No limpie ni lave la grasa lubricante blanca (visible cuando las guías están extendidas).	• No los lave en el lavavajillas, no los sumerja en agua con jabón ni utilice productos de limpieza para hornos, ya que esto eliminaría la grasa lubricante blanca e impediría que las guías se deslizaran con suavidad.
Cavidad del horno	Retire todo del horno: todas las bandejas y rejillas, los bastidores laterales y los paneles catalíticos. 1. Retire la puerta del horno (consulte las instrucciones en las páginas siguientes). 2. Limpie el interior del horno con un detergente doméstico o un limpiador a base de amoníaco. 3. Limpie con un paño húmedo y deje secar completamente.	• Para evitar que la suciedad se "incruste" y resulte difícil de eliminar, recomendamos limpiar las manchas de comida o grasa, así como cualquier derrame al que se pueda acceder fácilmente, de las superficies esmaltadas después de cada uso. • Para facilitar la limpieza del horno, puede quitar la puerta del horno. Consulte las páginas siguientes para obtener instrucciones.

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Bandeja de grill, rejilla de grill, bastidores laterales, bandejas del horno y bandeja de horneado	• Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente. • Remoje previamente las manchas difíciles y pegadas en una solución de detergente en polvo para lavavajillas y agua caliente. • A excepción de la bandeja de horno, estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.	/
Junta del horno	Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente.	/

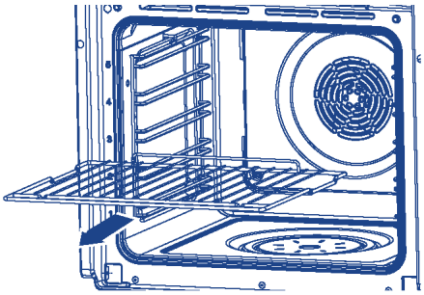
Retirada de los bastidores laterales

¡IMPORTANTE!

Apague siempre primero el horno desde el enchufe de la pared. Asegúrese de que el horno se haya enfriado por completo antes de empezar.

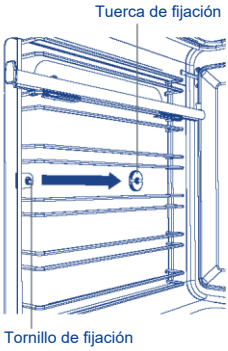
Retire todas las bandejas:

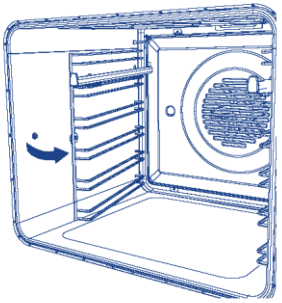
Extraiga todas las bandejas y retírelas.
Para facilitar el acceso, recomendamos retirar la puerta del horno. Consulte el apartado "Retirada y recolocación de la puerta del horno".

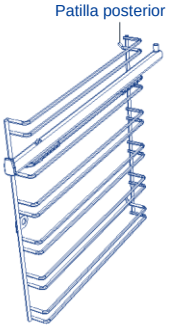


Retire los dos bastidores laterales:

Desenrosque y retire la tuerca de fijación en la parte delantera del bastidor lateral. Utilice una moneda para aflojar el tornillo si es necesario.
1. Tire del bastidor lateral hacia el centro del horno hasta que la pestaña frontal quede libre del tornillo de fijación.
2. Deslice el bastidor lateral hacia delante hasta que las patillas posteriores queden fuera de los orificios.

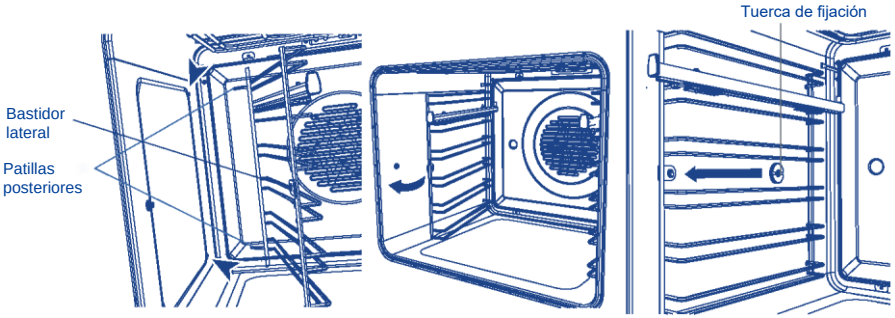






Vuelva a colocar el bastidor lateral:

1. Introduzca las patillas posteriores del bastidor lateral en los orificios de la parte posterior del horno.
2. Coloque la pestaña frontal del bastidor lateral sobre el tornillo de fijación.
3. Vuelva a colocar la tuerca de fijación. Puede utilizar una moneda para apretar la tuerca.

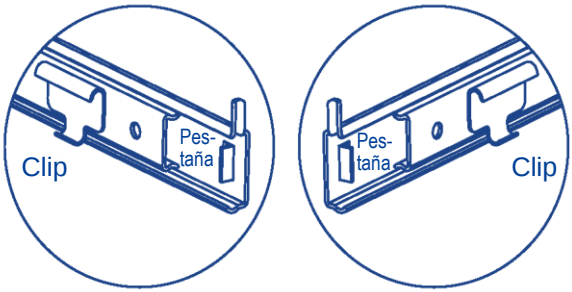


Retirada y recolocación de los soportes deslizantes de las bandejas.

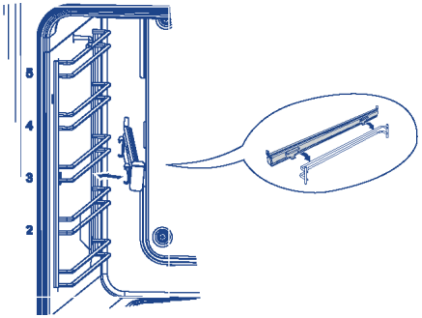
¡IMPORTANTE!

Solo para hornos compactos:
Los soportes correderos de las bandejas no se pueden utilizar en las posiciones 3 y 4.

Para montar
1. Asegúrese de que las guías estén orientadas correctamente (la parte interior de la guía tiene la pestaña rectangular, como se muestra).
2. Coloque la parte superior de los clips sobre la rejilla lateral; el clip delantero debe colocarse lo más cerca posible de la parte frontal del bastidor lateral. Asegúrese de que el clip posterior esté enganchado.
3. Gire la guía hacia abajo y encaje la parte inferior de los clips hasta que se oiga un "clic".



Para retirar
Sujete la guía y gire la parte inferior hacia arriba para liberar los clips y retirarla.



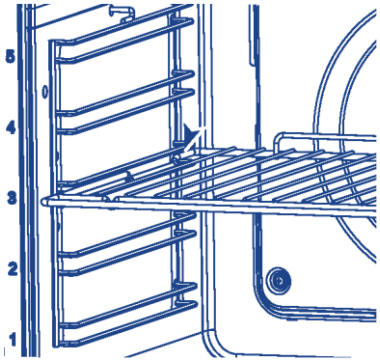
Al volver a montar los soportes correderos de las bandejas, asegúrese de colocar:

- Los bastidores laterales primero.
- Las guías hasta el riel superior de un nivel del horno (solo los niveles 1 y 2 en hornos compactos).
- Ambos lados de cada par de rejillas.

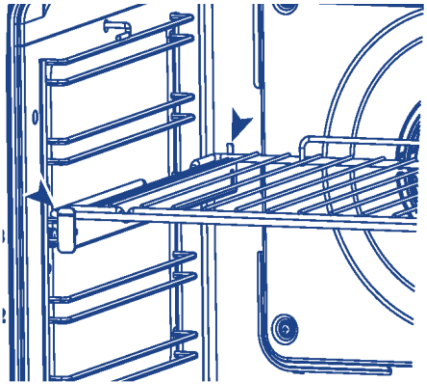
Vuelva a colocar las bandejas del horno y la bandeja de grill

Introduzca las bandejas que necesite, asegurándose de que:

- Se deslizan entre los dos rieles de un nivel del horno (a menos que se esté utilizando un soporte corredero de bandejas).
- Coloque la muesca hacia abajo.
- El pestillo de seguridad está en la parte trasera.



Volver a colocar el estante entre dos rieles



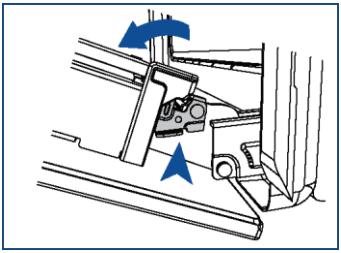
Volver a colocar el estante en un soporte deslizante

Retirada y recolocación de la puerta del horno.

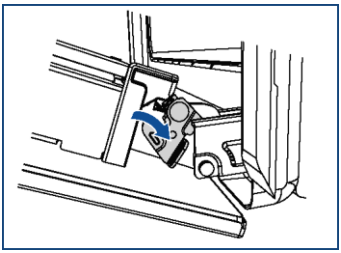
¡IMPORTANTE!

Tenga cuidado, la puerta del horno es pesada.

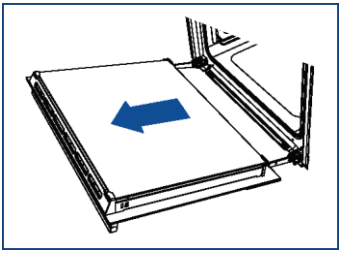
Para retirar la puerta:



1. Abra la puerta completamente. Localice las dos pequeñas palancas metálicas de bloqueo en ambas bisagras de la puerta, a cada lado.

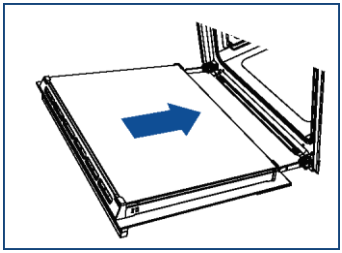


2. Empuje cada palanca de bloqueo hacia abajo para soltar la puerta de la bisagra.

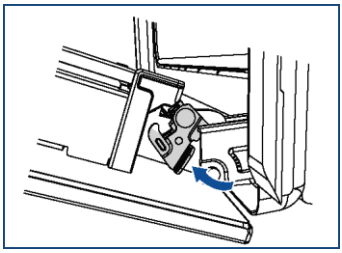


3. Sujete la puerta por ambos lados y tire de ella con cuidado hacia afuera separándola de las bisagras.

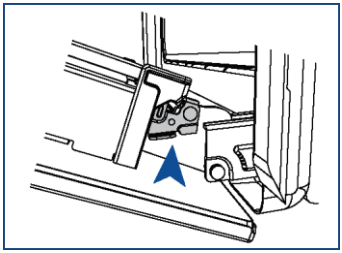
Para volver a colocar la puerta:



1. Sosteniendo la puerta por ambos lados, alinee los orificios en la base de la puerta con las bisagras y deslice la puerta hasta encajarla.



2. Una vez que la puerta esté completamente colocada en las bisagras, empuje cada palanca de bloqueo hacia arriba hasta el tope para fijarla a la bisagra.



3. ¡IMPORTANTE! Asegúrese de que las palancas estén completamente bloqueadas antes de intentar cerrar la puerta.

Desmontar los paneles de cristal de la puerta para limpiarlos.

¡IMPORTANTE!

Apague siempre el horno desde el enchufe de pared antes de limpiarlo.
Asegúrese de que el horno se haya enfriado por completo antes de empezar.

- Asegúrese de seguir con mucho cuidado las precauciones e instrucciones que se indican a continuación. La sustitución incorrecta de los paneles de cristal y la puerta puede dañar el horno y anular la garantía.
- Tenga cuidado, la puerta del horno es pesada (11 kg). Si tiene alguna duda, no intente desmontar la puerta.
- Asegúrese de que el horno y todas sus piezas se han enfriado. No intente manipular las piezas de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al manipular los paneles de cristal. Evite que las esquinas y los bordes del cristal choquen contra cualquier superficie. Esto podría provocar que el cristal se rompa.
- No utilice productos de limpieza para hornos ni ningún otro producto de limpieza agresivo o abrasivo, paños, estropajos, lana de acero ni rascadores metálicos afilados para limpiar las superficies de cristal. Estos rayan el vidrio y pueden dañar su recubrimiento especial, lo que a su vez podría provocar que el vidrio se agriete o se rompa.
- Si observa algún signo de deterioro en alguno de los paneles de cristal (como desconchones o grietas), no utilice el horno. Llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente.
- Asegúrese de volver a colocar todos los paneles de cristal correctamente. No utilice el horno si no están todos los paneles de cristal correctamente colocados.
- Si le cuesta sacar o volver a colocar los paneles de cristal, no los fuerce. Llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente para obtener ayuda.

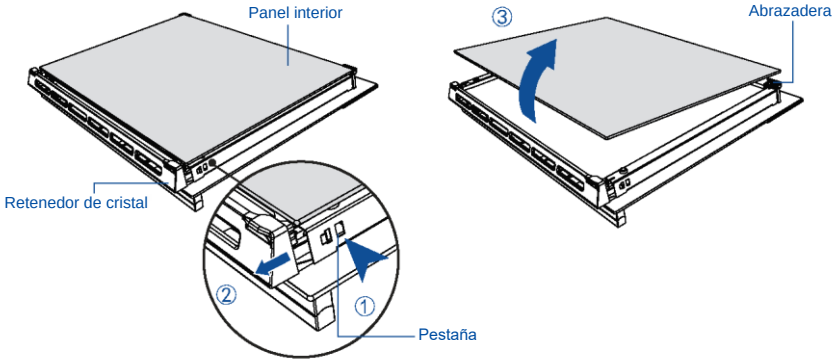
Nota: la garantía no cubre las visitas del servicio técnico para ayudarle a utilizar o mantener el horno.

Recomendamos quitar la puerta para facilitar la limpieza del cristal. Consulte el apartado "Retirada y recolocación de la puerta del horno" para obtener instrucciones. Una vez retirada la puerta, colóquela sobre una superficie plana, limpia y blanda.

Asegúrese de seguir con mucho cuidado las precauciones e instrucciones que se indican a continuación. La sustitución incorrecta de los paneles de cristal y la puerta puede dañar el horno y anular la garantía.

Para retirar el panel interior

1. Toque hacia dentro las pestañas del retenedor de cristal situadas a ambos lados de la puerta.
2. Tire del retenedor de cristal hacia arriba hasta que las pestañas se coloquen en el orificio más alto.
3. Sosteniendo la parte superior del panel interior, tire suavemente de él hacia la parte superior de la puerta hasta que se suelte de la abrazadera situada en la parte inferior de la puerta y, a continuación, sáquelo. No incline demasiado el cristal, ya que podría dañarlo.



Después de la limpieza, vuelva a colocar los paneles de cristal de la puerta.

Al volver a colocar los paneles de cristal, asegúrese de

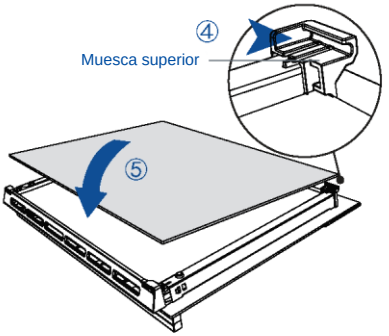
- colocar correctamente el panel interior, tal como se muestra. El panel debe colocarse en la posición que se describe a continuación para que encaje en la puerta y para garantizar que el horno funcione de forma segura y correcta.
- Tome especial cuidado de no golpear los bordes del cristal contra ningún objeto o superficie y no fuerce la colocación de ninguno de los paneles. Si tiene dificultades para volver a colocar los paneles, quítelos y comience el proceso de nuevo desde el principio. Si esto sigue sin resolver el problema, llama al servicio de atención al cliente.

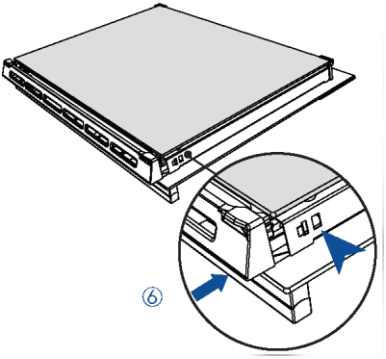
Vuelva a colocar el panel interior
Asegúrese de que el panel esté en la posición correcta
(es decir, el logotipo debe poder leerse en la parte inferior de la puerta)

4. Deslice el panel hasta encajarlo en la ranura de la parte inferior de la puerta.
5. Coloque el panel sobre la abrazadera de la parte superior de la puerta.
6. Vuelva a colocar los retenedores de cristal en su sitio y asegúrese de que queden bien encajados.

¡IMPORTANTE!

Asegúrese de que los retenedores del cristal estén bien colocados y fijados, y de que el panel de cristal quede bien sujeto.





Sustitución de las bombillas del horno

El electrodoméstico está equipado con una bombilla de clase de eficiencia energética G.
Nota: La sustitución de la bombilla del horno no está cubierta por la garantía.

La luz está ubicada en el techo del horno, en la parte frontal central.

Algunos modelos utilizan bombillas halógenas G9 con las especificaciones 220-240V, 50Hz y 25W.
Sujete siempre la bombilla de repuesto con un paño suave. Si toca la bombilla, se reducirá su vida útil.

Sustitución de la bombilla
1. Deje que se enfríen el interior del horno y la resistencia de la parrilla antes de cambiar la bombilla.

¡IMPORTANTE!

Apague el horno desde la toma de corriente antes de continuar.

2. Gire la tapa de cristal en sentido antihorario para desenroscarla.
3. Extraiga con cuidado la bombilla halógena defectuosa.
4. Inserte con cuidado la nueva bombilla.
5. Gire la tapa de cristal en el sentido de las agujas del reloj para enroscarla.
6. Vuelva a encender el horno y ajuste el reloj (consulte las instrucciones en «Primer uso»).

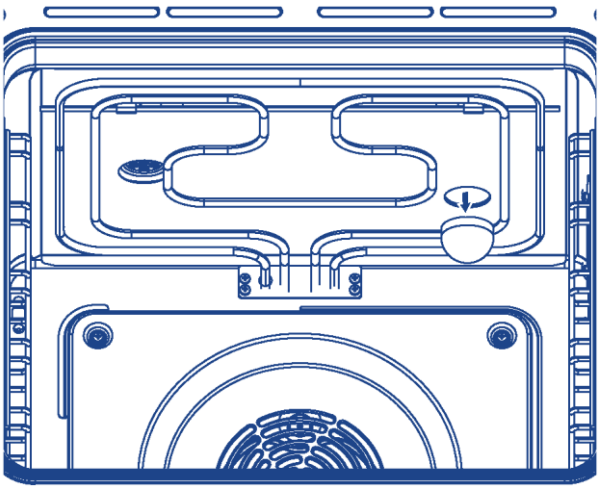


Tabla de resolución de problemas

Si surge algún problema, consulta la tabla que aparece a continuación para ver si puede solucionarlo. Si el problema no se puede solucionar o persiste, llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HACER?
General		
El horno no funciona.	No hay alimentación.	Compruebe que la alimentación eléctrica (interruptor de pared) esté conectada, que el fusible no se haya fundido y que no haya un corte de corriente en su zona.
El horno no funciona, pero la pantalla está encendida.	El horno está configurado para Auto Cooking.	Consulte la sección «Auto Cooking» para obtener instrucciones.
Las luces no se encienden cuando abro la puerta del horno.	Se han fundido las bombillas del horno. La puerta no está bien colocada. El horno está en modo de día de descanso.	Cambie la(s) bombilla(s). Consulte el apartado "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre cómo colocar la puerta correctamente.
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada o se abre con demasiada frecuencia durante el cocinado.	Las resistencias se desactivan mientras la puerta está abierta. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada y evite abrirla con frecuencia durante el cocinado.
Se ha agrietado, astillado o roto el panel de cristal de la puerta del horno.	Limpieza incorrecta o el borde del cristal golpea contra algo.	NO debe usar el horno. Llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HACER?
General		
Noto que sale aire caliente por las rejillas de ventilación después de haber apagado el horno.	Esto es normal.	Por motivos de seguridad, los ventiladores de refrigeración seguirán funcionando incluso después de haber apagado el horno. Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
El ventilador del horno se enciende cuando selecciono una función que no utiliza un ventilador (por ejemplo, hornear u hornear clásico)	Esto es normal. El ventilador se enciende mientras el horno se precalienta. Puede apagarse cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida.	Espere hasta que suene un tono de aviso prolongado y se enciendan todos los indicadores de calentamiento: el horno estará listo para su uso.
El horno se está calentando, pero la pantalla está oscura.	El horno está configurado en la opción "Pantalla apagada". El horno está en modo de día de descanso.	Para salir de la opción "Pantalla apagada", mantenga pulsado el botón de encendido/apagado ⏻ hasta que la pantalla muestre la hora del día. Para salir del ajuste de día de descanso, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado ⏻ hasta que la pantalla muestre la hora del día.
El horno cancela Auto Cooking cuando intento ajustar la configuración del reloj.	El horno estaba configurado para Auto Cooking cuando intentaba ajustar la configuración del reloj.	Solo puede ajustar la configuración del reloj cuando el horno no está configurado para Auto Cooking.
La tecla de inicio del horno no funciona, o el horno no puede arrancar, solo se muestra "dE no"	El horno está en modo demo.	Pulse " ☼ " + " ⏯ " durante 5 segundos para salir del modo de demostración. O desconecte la alimentación del horno y vuelva a encenderlo para salir del modo de demostración.

Si hay un problema, el horno hará lo siguiente:
- ► suspender automáticamente todas las funciones del horno.
- ► emitir cinco pitidos.
- ► mostrar un código de alerta.

¡IMPORTANTE!

No apague la fuente de alimentación principal del horno (enchufe de pared) si recibe un código de alerta, a menos que las instrucciones de la tabla siguiente le indiquen específicamente que lo haga. Dentro del horno hay ventiladores de enfriamiento que se necesitan para enfriar los componentes del horno. Apagar la corriente mientras el horno está demasiado caliente puede dañar el horno y los armarios que lo rodean.

Qué hacer si se muestra un código de alerta:

1. Si el pitido no se interrumpe, toque cualquier botón para detenerlo.
2. Anote el código de alerta que se muestra. Es posible que necesite esta información.
3. Consulte la tabla siguiente para ver si puede solucionar el problema usted mismo y siga las instrucciones.
4. Si puede solucionar el problema y el código de alerta no vuelve a aparecer, puede seguir usando el horno.

O BIEN

Si no puede solucionar el problema usted mismo o si el código de alerta vuelve a aparecer y el problema persiste, espere hasta que los ventiladores de refrigeración se hayan detenido y el horno se haya enfriado completamente, luego apague la alimentación del horno en la pared y llame a su técnico de reparación autorizado o al servicio de atención al cliente con la información del código de alerta.

CÓDIGO DE ALERTA	CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HACER?
Er+número	Fallo técnico.	1. Anote el código de alerta. 2. Espere hasta que los ventiladores de refrigeración se hayan detenido y el horno se haya enfriado por completo. 3. Desenchufe el horno de la corriente. 4. Llame a su Reparador Autorizado o al Servicio de Atención al Cliente con la información del código de alerta.

GARANTÍA Y SERVICIO

Antes de llamar para solicitar servicio o asistencia.

Compruebe las cosas que puede hacer usted mismo. Consulte las instrucciones de instalación y la guía del usuario y compruebe que:

1. El producto está correctamente instalado.
2. Está familiarizado con su funcionamiento habitual.

ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato lleva el etiquetado correspondiente de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE y con la legislación del Reino Unido S.I. 3113/2013, relativa al Reglamento de 2013 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), en lo que respecta a los aparatos eléctricos. Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.



En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para aparatos eléctricos y electrónicos de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo. Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad.
Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

Condición	Consumo eléctrico	Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición
Modo de espera con visualización de información o estado	0,8 W	20 min



HECHO EN CHINA

CE

Haier

Forn elèctric encastable

Manual d'ús

Model

H6 ID2L4F43EABB

Llegiu atentament aquest manual abans de fer-lo servir i guardeu-lo per a futures consultes.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

ÍNDEX

SEGURETAT I ADVERTÈNCIES 897
INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ 901
INTRODUCCIÓ DEL PRODUCTE 910
PRIMER ÚS 912
ÚS DE LES FUNCIONS 915
GUIA DE COCCIÓ 917
FUNCIONS DE COCCIÓ 919
PROGRAMA AUTOMÀTIC DE COCCIÓ 924
NETEJA I MANTENIMENT 942
RESOLUCIÓ DE PROBLEMES 953
CODIS D'ALARMA 955
GARANTIA I SERVEI 956

Aquest forn s'ha dissenyat acuradament per funcionar amb seguretat durant els procediments de cocció normals. Tingueu en compte les instruccions de seguretat següents quan el feu servir:

⚠ ADVERTÈNCIA!



Perill de descàrrega elèctrica
Apagueu el forn des de l'interruptor de paret abans de substituir la bombeta del forn. L'incompliment d'aquestes instruccions pot provocar una descàrrega elèctrica o la mort.

⚠ ADVERTÈNCIA!



Perill de tall
Compte: algunes vores són esmolades.
Si no es prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

⚠ ADVERTÈNCIA!



Perill d'incendi
No poseu paper d'alumini, plats, safates, aigua o gel a la base del forn durant la cocció, ja que això danyarà irreversiblement l'esmalt; folrar el forn amb paper d'alumini pot fins i tot provocar un incendi.
No feu servir mai l'aparell per temperar o escalfar l'estança. Les persones es podrien cremar o ferir-se o podria declarar-se un incendi. Emmagatzematge dins o sobre l'aparell:
Els materials inflamables no s'han d'emmagatzemar dins del forn ni a prop de la seva superfície.
Si no seguiu aquest advertiment, es poden produir sobreescalfaments, cremades i lesions.

⚠ ADVERTÈNCIA!



Perill de superfície calenta
Les parts accessibles es poden escalfar durant el funcionament.
Per evitar cremades i escaldades, mantingueu els infants allunyats.
Feu servir guants de forn o altres proteccions quan manipuleu superfícies calentes com ara prestatges o recipients.
Aneu amb compte en obrir la porta del forn.
Deixeu sortir l'aire calent o el vapor abans de treure els aliments o tornar-los-hi a posar.
No toqueu els elements calefactors ni les superfícies interiors del forn. Els elements calefactors poden estar calents encara que tinguin un color fosc. Les superfícies interiors d'un forn es poden escalfar prou fins a causar cremades.
Durant i després de l'ús, no toqueu ni deixeu que la roba o altres materials inflamables entrin en contacte amb els elements calefactors o les superfícies interiors del forn fins que hagi passat prou temps perquè es refredin. Altres superfícies de l'aparell es poden escalfar prou fins a causar cremades; entre aquestes, el conducte de ventilació del forn, la zona propera al conducte i la porta del forn.
Si no se segueixen aquestes instruccions, es poden produir cremades i escaldades.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

Per reduir el risc d'incendi, descàrrega elèctrica, lesions a persones o danys personals durant l'ús del forn, seguiu les importants instruccions de seguretat següents:

- Llegiu totes les instruccions abans de fer servir el forn. Feu servir el forn només per a la finalitat prevista, tal com es descriu en aquestes instruccions.
- Instal·lació correcta: assegureu-vos que l'aparell està instal·lat i posat a terra adequadament per un tècnic qualificat.
- Interruptor d'aïllament: comproveu que el forn està connectat a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que permeti la desconnexió total de la font d'alimentació.
- Els electrodomèstics no estan pensats per a que els nens hi juguin.
- No deixeu els nens sols. No s'ha de deixar els nens sols ni sense vigilància a la zona on es fa servir l'aparell. No se'ls hauria de permetre mai que s'asseguin ni que estiguin drets sobre cap part de l'aparell.
- Els infants menors de 8 anys no s'han d'acostar a l'aparell, llevat que estiguin sota supervisió contínua. Aquest aparell el poden fer servir nens

de 8 anys o més i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els perills que implica. Els infants no poden fer la neteja i el manteniment de l'usuari sense vigilància.

- No poseu objectes pesats a la porta del forn.
- Porteu roba adequada. No porteu roba ampla ni penjant quan feu servir l'aparell. Es podrien encendre o fondre si toquen un element o una superfície calenta i us podríeu cremar.
- Manteniment de l'usuari: no repareu ni substituïu cap part de l'electrodomèstic llevat que s'indiqui específicament en aquest manual. Qualsevol altra reparació de manteniment s'ha de confiar a un tècnic qualificat.
- No feu servir aigua per apagar incendis de greix.
- Apagueu el foc o fer servir un extintor de producte químic sec o d'escuma.
- Feu servir només guants de forn o agafadors secs.
- Els agafadors humits o mullats sobre superfícies calentes poden provocar cremades pel vapor. No deixeu que els agafadors toquin zones calentes ni elements calefactors. No feu servir una tovallola ni un drap voluminós com a agafador. Es podria incendiar.
- No escalfeu envasos d'aliments tancats. Poden acumular pressió, que pot fer que el recipient rebenti i provoqui lesions.
- Manipulació segura dels aliments: deixeu-los al forn com menys temps millor abans i després de la cocció. Això és per evitar la contaminació per organismes que poden causar intoxicacions alimentàries. Tingueu especial cura durant els dies de calor.
- Mantingueu sempre les reixetes de ventilació del forn sense obstruccions.
- No feu servir l'aparell amb un temporitzador extern ni amb un sistema de comandament a distància separat.
- Precaució: L'aire calent pot sortir pel conducte superior del forn com a part del sistema de refrigeració.
- Col·locació dels prestatges del forn: poseu sempre els prestatges del forn a la posició desitjada amb el forn fred (abans de preescalfar). Si cal treure una reixeta mentre el forn està calent, no deixeu que els guants o agafadors de forn entrin en contacte amb els elements calefactors calents del forn o amb la base del forn.
- No netegeu la junta del forn ni hi feu servir cap producte de neteja de forns. És essencial per garantir una bona hermeticitat i un funcionament eficient. Eviteu fregar-la, danyar-la o desplaçar-la.
- No instal·leu ni feu funcionar l'aparell si està danyat o no funciona correctament. Si rebeu un producte danyat, poseu-vos en contacte immediatament amb el vostre distribuïdor o instal·lador.
- No obriu la porta del forn quan estigui generant vapor per evitar cremades.

- No feu servir netejadors de forns, agents de neteja agressius o abrasius, ceres ni abrillantadors. No s'ha de fer servir cap netejador comercial de forns, folre de forn ni cap recobriment protector de cap tipus dins ni al voltant de cap part del forn. No feu servir netejadors agressius/abrasius, fregalls ni raspadors metàl·lics afilats per netejar el vidre de la porta del forn, ja que ratllen la superfície i poden fer que el vidre es trenqui.
- Netegeu només les parts indicades en aquest manual.
- No feu servir netejadors de vapor en cap part del forn.
- No guardeu objectes que els infants puguin voler a sobre del forn. Podrien enfilar-s'hi i cremar-se o fer-se mal per intentar agafar-los.
- Feu servir només recipients homologats per al forn. Seguiu les instruccions del fabricant dels recipients de forn.
- Assegureu-vos que s'han retirat les femelles de transport de plàstic dels suports laterals i que s'han substituït per les femelles de fixació metàl·liques subministrades.
- Feu servir només el termòmetre recomanat per a aquest forn.
- No poseu aliments directament sobre la graella del forn. Feu servir sempre paper de forn i/o safates o recipients de forn adequats.

SEGURETAT I ADVERTÈNCIES

ADVERTÈNCIA!



Perill de descàrrega elèctrica
Desconnecteu sempre l'aparell de la xarxa elèctrica abans de dur a terme qualsevol manteniment o reparació. És fonamental i obligatori connectar l'electrodomèstic amb presa de terra adequada. Qualsevol modificació de la instal·lació elèctrica domèstica només la pot fer un electricista qualificat. L'incompliment d'aquestes instruccions pot provocar una descàrrega elèctrica o lesions.

ADVERTÈNCIA!



Perill d'incendi
No feu servir adaptadors, reductors ni dispositius de derivació per connectar aquest aparell a la xarxa elèctrica. No seguir aquest advertiment pot provocar sobreescalfament, cremades o un incendi.

ADVERTÈNCIA!



Perill de tall
Aneu amb compte: les vores del panell són afilades. Si no es prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

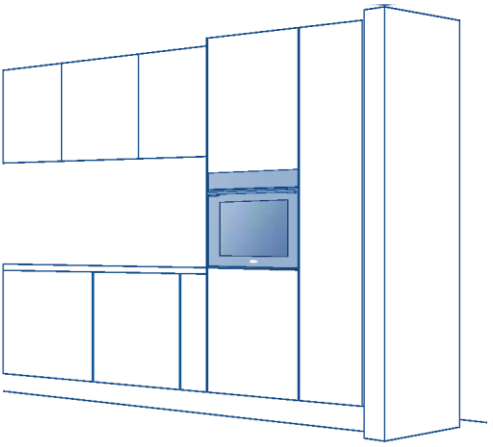
INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

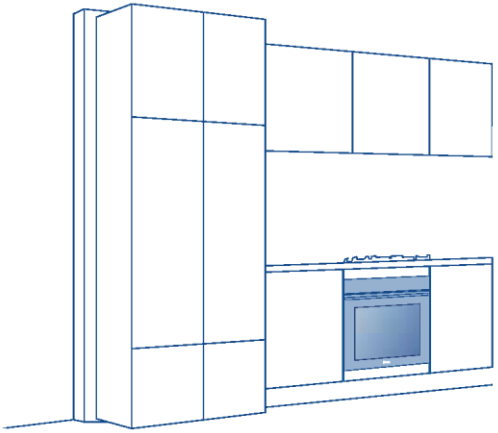
Per evitar riscos, seguiu aquestes instruccions abans d'instal·lar o fer servir aquest electrodomèstic.
Faciliteu aquesta informació a la persona que faci la instal·lació de l'aparell, ja que es poden reduir els costos d'instal·lació.
Aquest aparell només l'ha d'instal·lar i connectar a la xarxa elèctrica una persona qualificada d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació i de conformitat amb les normatives locals d'edificació i d'electricitat aplicables.
Una instal·lació incorrecta de l'aparell pot invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o una persona igualment qualificada per evitar riscos. Interruptor d'aïllament: assegureu-vos que aquest forn estigui connectat a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que proporcioni una desconnexió completa de la font d'alimentació d'acord amb les normes de cablejat locals. El forn ha d'estar connectat a terra. Elimineu l'embalatge adequadament.
Per reduir l'impacte sobre el medi ambient, recicleu els materials d'embalatge sempre que sigui possible.

Renderitzacions d'instal·lació

A

Instal·lació en un moble alt



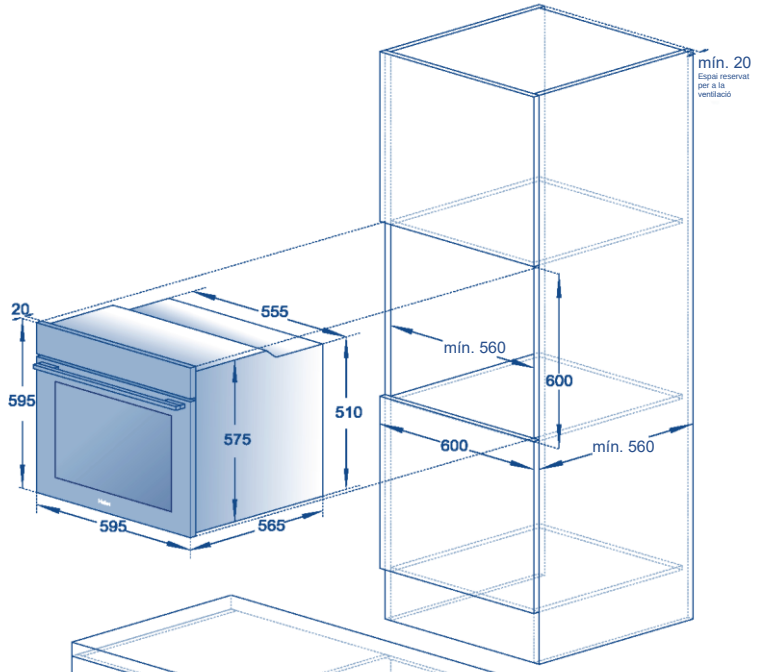


B

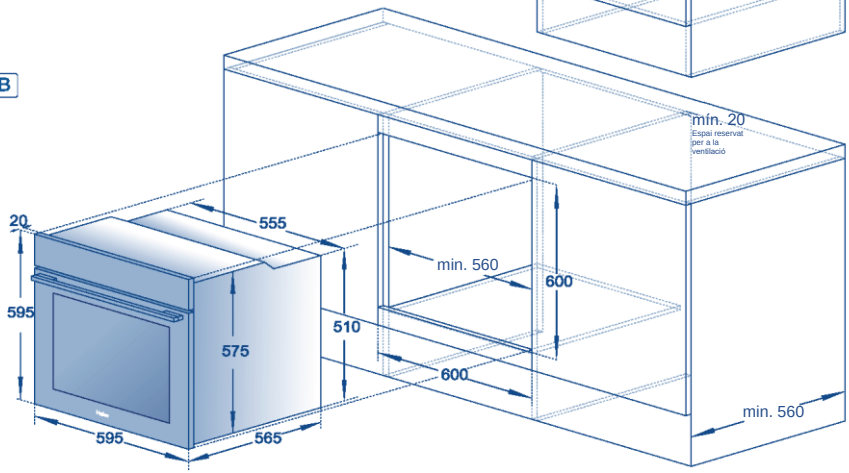
Instal·lació en una unitat base

Dimensions d'instal·lació

A



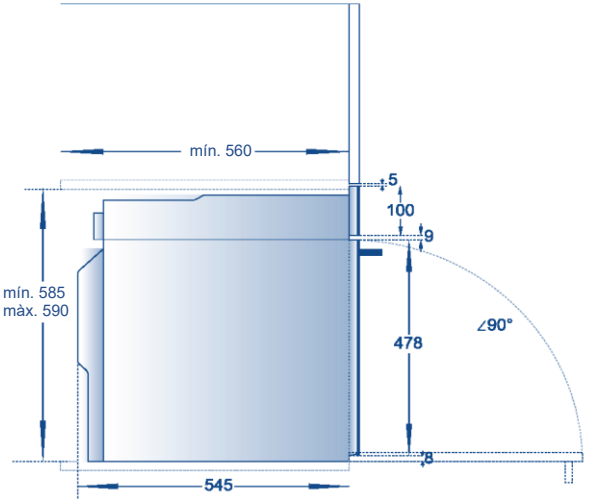
B



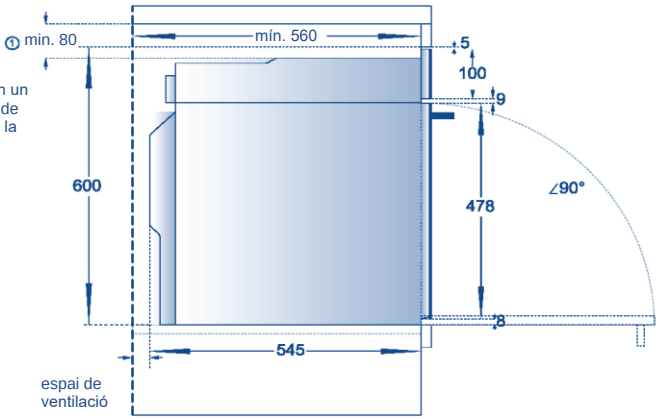
*mesures en mm

Vista lateral

A



B

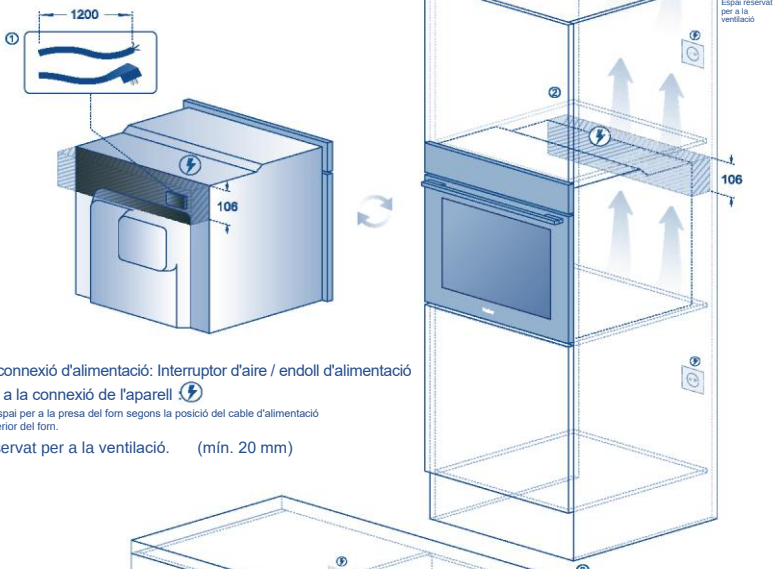


① Si el forn s'ha d'instal·lar en un moble baix sota una placa de cocció, cal tenir en compte la profunditat d'encastament necessària per a la placa.

*mesures en mm

Connexions i ventilació

A



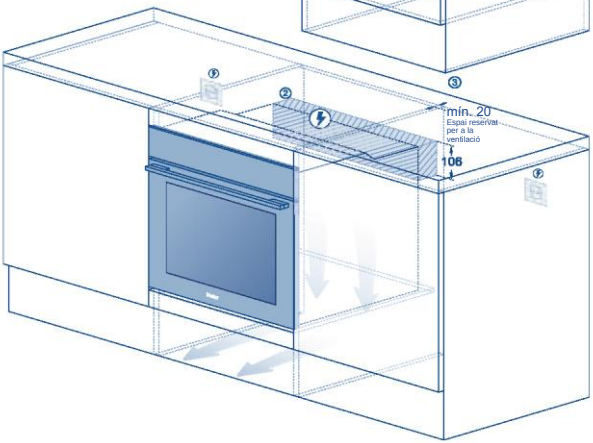
① Tipus de connexió d'alimentació: Interruptor d'aire / endoll d'alimentació

② Espai per a la connexió de l'aparell

*Reserveu l'espai per a la presa del forn segons la posició del cable d'alimentació a la part posterior del forn.

③ Espai reservat per a la ventilació. (mín. 20 mm)

B

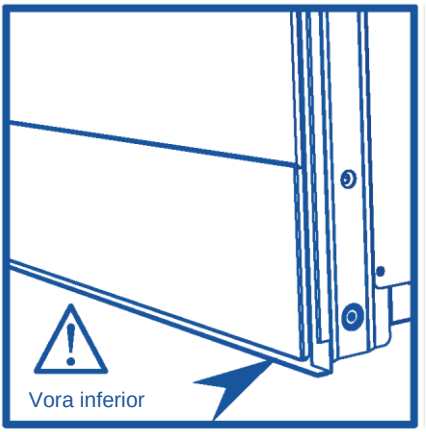


*mesures en mm

DESEMBALATGE DEL FORN

IMPORTANT!
ELEVACIÓ: No aixequeu el forn pel mànec de la porta. Feu servir les nanses del lateral del xassís (si n'hi ha).

Retireu tots els embalatges i llenceu-los de manera responsable. Recicleu els materials que sigui possible.
Col·loqueu el forn desembalat sobre blocs de fusta o suports similars per evitar danys a la vora inferior del forn.



IMPORTANT!
Quan traieu el forn de la caixa, procureu no danyar la vora inferior, ja que és important tant per a la ventilació com per a l'evacuació de l'excés de condensació.

Llista d'accessoris	Safata fonda de forn	Safata AirFry	Graella	Guies lliscants	Cargols
Quantitat	1	1	1	1 parell	2

IMPORTANT!
Les safates de rostit es poden deformar durant la cocció; això és un fenomen normal i, un cop es refredin, recuperaran la seva forma original.

CONNEXIÓ ELÈCTRICA

IMPORTANT!

- Aquest forn només l'ha de connectar a la xarxa elèctrica una persona degudament qualificada.
- Aquest forn ha d'estar connectat a terra.
- «Abans de connectar el forn a la xarxa elèctrica, comproveu que la instal·lació elèctrica domèstica sigui adequada per a la potència que consumeix el forn (tal com s'especifica a la placa de característiques).
- La tensió correspon al valor indicat a la placa de característiques.

Codi del model	Capacitat	Potència nominal	Tensió nominal	Freqüència nominal
H6 ID2L4F43EABB	78 L	3500 W	220-240 V~	50-60 Hz

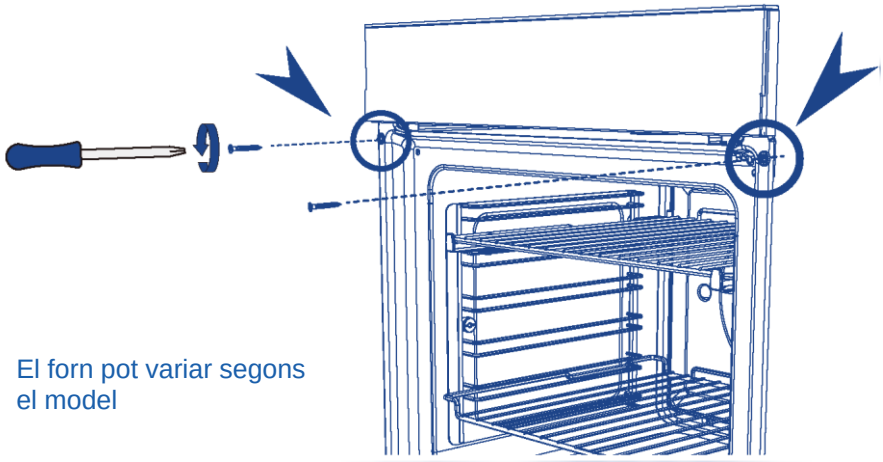
La presa de corrent ha de ser adequada per a la càrrega indicada a la placa de característiques i ha de disposar de presa de terra connectada i en funcionament. El conductor de terra és de color groc-verd. Aquesta operació ha de ser realitzada per un professional qualificat.
La connexió a la xarxa elèctrica es pot efectuar mitjançant un endoll o bé amb una connexió fixa, instal·lant un interruptor omnipolar entre l'aparell i la font d'alimentació. Aquest interruptor ha de garantir una separació de contactes conforme als requisits de la categoria III de sobretensió, ha de ser adequat per suportar la càrrega màxima connectada i ha de complir la normativa vigent.
En cas d'incompatibilitat entre la presa i l'endoll de l'aparell, cal demanar a un electricista qualificat que substitueixi la presa per una altra adequada.
Tant l'endoll com la presa han d'ajustar-se a la normativa vigent del país d'instal·lació. El conductor de terra groc-verd no s'ha d'interrompre pel dispositiu de tall. La presa o l'interruptor omnipolar utilitzat per a la connexió han de ser fàcilment accessibles un cop instal·lat l'aparell.

FIXACIÓ DEL FORN AL MOBLE

1. Col·loqueu el forn a la cavitat preparada.
   IMPORTANT!
   No aixequeu el forn pel mànec de la porta.
2. Obriu la porta del forn completament.
3. Feu servir els cargols subministrats per fixar el forn al moble.

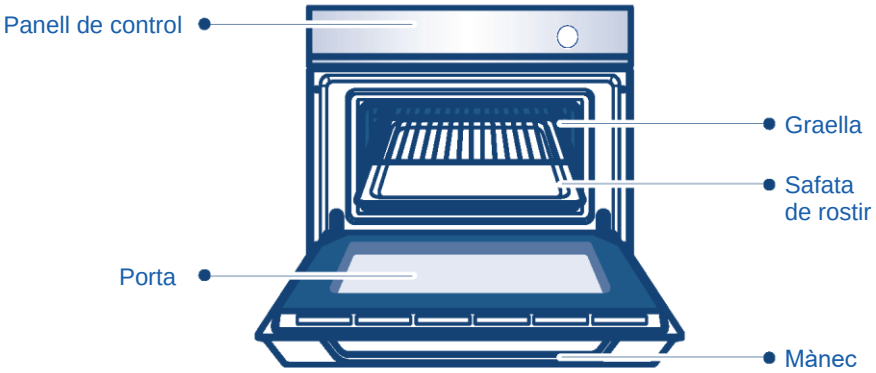
IMPORTANT!

- No colleu excessivament els cargols.
- No segelleu el forn al moble amb silicona ni amb cola. Això dificultaria les futures operacions de manteniment. Haier no assumirà els costos derivats de retirar el forn ni dels danys ocasionats durant aquesta operació.

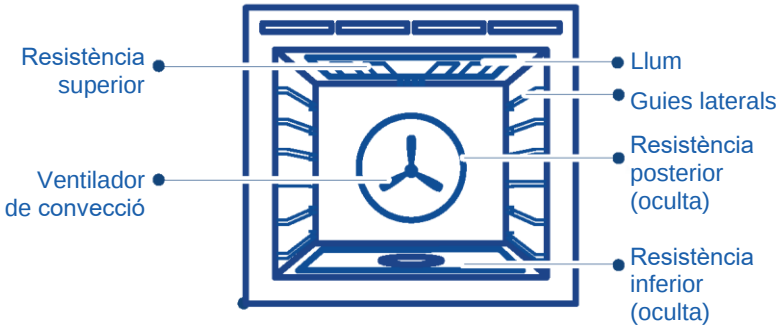


El forn pot variar segons el model

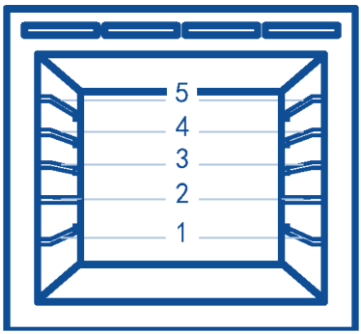
INTRODUCCIÓ DEL PRODUCTE



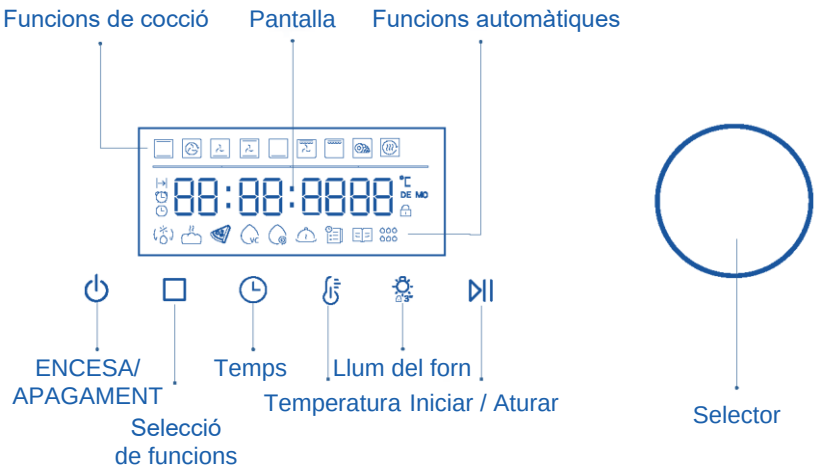
SISTEMA D'ESCALFAMENT



POSICIÓ DELS NIVELLS



PANELL DE CONTROL



INDICADOR DE LA PANTALLA



Quan engegueu el forn per primera vegada o després d'un tall de corrent, haureu d'ajustar el rellotge abans de fer servir el forn.

1. Ajust del rellotge

1. La pantalla parpelleja 12:00.
2. Feu servir el selector ◯ per ajustar l'hora.
3. Pitgeu el selector ◯ per confirmar; si no, el rellotge es confirmarà automàticament i, a continuació, podreu modificar el volum del senyal acústic.



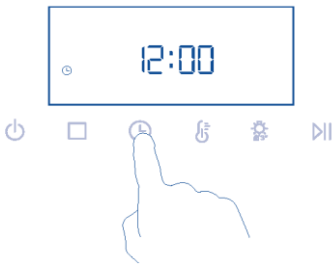
2. Canvi del volum del senyal acústic

1. Després de confirmar el rellotge, s'obrirà la pantalla d'ajust del volum del senyal acústic i apareixerà Uo 3 intermitent.
2. Feu servir el selector ◯ per ajustar el volum.
3. Pitgeu el botó ◯ per confirmar o el volum es confirmarà automàticament.



3. Canvi de l'hora

1. Podeu seleccionar una de les 3 funcions de manera cíclica tocant repetidament ◷. Deixeu de tocar quan l'indicador ◷ aparegui.
2. Feu servir el selector ◯ per ajustar l'hora.
L'hora es confirmarà automàticament al cap de 6 s després de retirar el dit del panell.

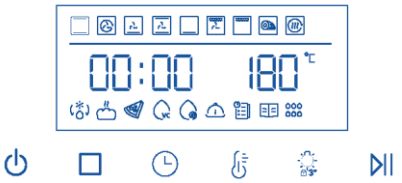


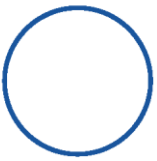
4. Funcionament del forn

1.Quan s'encén per primera vegada, entra en estat d'espera, la pantalla es mostra completament durant 1 s, sona el senyal acústic i l'hora mostra l'hora predeterminada 12:00 i parpelleja.
2.En mode d'espera, manteniu premut el botó d'engegada durant 1 s per engegar el forn. Un cop engegat, se selecciona per defecte la primera funció.
3.Feu servir el selector per seleccionar la funció.
4.Toqueu i feu servir el selector per ajustar la temperatura.
5.Toqueu i feu servir el selector per ajustar el temps de funcionament.
6.Pitgeu el botó una vegada per iniciar el funcionament del forn; premeu el botó una altra vegada per posar-lo en pausa, i manteniu premut el botó durant 3 s per cancel·lar-ne el funcionament.
7.Feu servir per tornar a la pantalla de selecció de funcions.

5. Preparació inicial del forn

És important preparar el forn abans de fer-lo servir per primera vegada per cuinar o enfornar. Aquesta preparació elimina els residus del procés de fabricació i garanteix els millors resultats des del primer ús.





1.Toqueu i feu servir el selector per seleccionar la funció Cocció tradicional.
Cada funció té una temperatura preestablerta i, si no la modifiqueu, el forn començarà a escalfar-se a la temperatura predeterminada de la funció Cocció tradicional, és a dir, 180 °C.
2.Toqueu , feu servir el selector per ajustar la temperatura a 200 °C i toqueu per iniciar el funcionament.

- ► Mentre el forn s'escalfa, l'indicador de temperatura mostrarà alternativament la temperatura real i la configurada.
- ► Quan el forn arribi a la temperatura establerta, sonarà un senyal acústic.

L'indicador començarà a mostrar la temperatura establerta.
3.Al cap de 30 minuts, seleccioneu la funció Grill + ventilador . Manteniu la temperatura a 200 °C durant 5 minuts.
4.Passats 5 minuts, seleccioneu la funció Ventilador forçat . Manteniu la temperatura a 200 °C durant 20 minuts.
5.Passats 20 minuts, apagueu el forn.

- Durant aquest procés es percebrà una olor característica i pot aparèixer una petita quantitat de fum mentre es cremen els residus de fabricació. Això és normal, però assegureu-vos que la cuina estigui ben ventilada durant aquest procés.
- Quan el forn s'hagi refredat, netegeu-ne l'interior amb un drap humit i un detergent suau i, després, eixugueu-lo bé.

Ús de les funcions del rellotge

Podeu modificar els ajustos de l'hora amb el comandament ○ en qualsevol moment.
Toqueu repetidament 🕒 per seleccionar cíclicament la durada de la cocció, el temporitzador i l'hora del dia.

- El temporitzador fa un compte enrere en hores i minuts (h:min) fins a l'última hora de cocció quan el compte enrere es mostra en minuts i segons (min:s).
- Podeu ajustar el temporitzador fins a un màxim de 23 hores i 59 minuts.

1. Ajust de la durada de cocció

1.Toqueu 🕒. Apareixerà l'indicador de la durada de la cocció |→|.
2.Ajusteu el temps girant el selector ○.
3.El temps de cocció es confirmarà al cap de 6 s després de retirar el dit del panell.

- Si voleu consultar l'hora del dia, toqueu 🕒 fins a seleccionar 🕒. Això no cancel·la el temporitzador.

Per modificar el temps de cocció
1.Toqueu 🕒 fins a seleccionar el temps restant |→|.
2.Feu servir el selector ○ per establir un nou temps.
3.Deixeu de tocar el panell i el temps es confirmarà al cap de 5 s.

Quan finalitzi el temps programat

- La pantalla mostrarà "END", el forn deixarà de funcionar i sonarà un senyal acústic cada pocs segons.
- La pantalla tornarà a mostrar "Durada de l'últim ús".

IMPORTANT:

- Si inicieu la cocció sense definir una durada de cocció, el forn funcionarà contínuament fins que atureu la cocció manualment i la pantalla comptarà el temps des de 00:00.
- Si la pantalla mostra el temps transcorregut i establiu una durada de cocció, començarà a mostrar el compte enrere fins que s'esgoti el temps establert.
- Si establiu una durada de cocció, el forn deixarà de funcionar quan s'esgoti el temps.
- No es pot establir una durada per a la funció Aqua Clean.

2. Ajust del temporitzador

Per establir un compte enrere.
Aquesta funció no afecta el funcionament de l'aparell.
Seleccioneu i establiu el temps. Quan s'esgoti el temps, sonarà un senyal acústic. El temporitzador també es pot fer servir amb l'aparell apagat.

Establiu un temporitzador perquè us recordi quan heu de començar o acabar una tasca.
1.Desplaceu-vos per ⏲ i deixeu de tocar-lo quan aparegui l'indicador ⏰.
2.Ajusteu el temporitzador girant el selector ○.
3.El temporitzador es confirmarà al cap de 6 s després de retirar el dit del panell.
4.La pantalla mostrarà el temps restant del compte enrere.
5.Quan s'esgoti el temps, sonarà un senyal acústic cada pocs segons.

Per cancel·lar el temporitzador
1.Desplaceu-vos per ⏲ i deixeu de tocar-lo quan aparegui l'indicador ⏰.
2.Gireu el selector ○ fins que el temps sigui 00:00 i toqueu ⏯ per cancel·lar el temporitzador.

Indicacions generals

Aquest forn ha estat dissenyat per fer servir els quatre elements i el ventilador posterior en diferents combinacions per oferir-vos un rendiment millorat i una àmplia gamma de funcions, cosa que us permetrà cuinar tot tipus d'aliments a la perfecció.

1. ENFORNADA

Per obtenir els millors resultats, preescalfeu sempre el forn abans d'enfornar. Quan s'arribi a la temperatura preestablerta, sonarà un senyal acústic.

- Mentre el forn s'escalfa, és possible que la resistència del grill estigui en funcionament.
- No obriu la porta fins que hagin transcorregut almenys 3/4 parts del temps de cocció.
- Assegureu-vos que els motlles no es toquin entre ells ni amb les parets del forn.
- Si prepareu una recepta doble (especialment galetes), és possible que hàgiu d'augmentar el temps de cocció un parell de minuts.
- Els recipients de cocció influeixen en els temps de cocció. Els recipients foscos absorbeixen la calor més ràpidament que els recipients reflectants; els recipients de vidre poden requerir una temperatura més baixa.
- La cocció en diversos nivells també pot requerir un lleuger augment del temps de cocció.
- Quan cuineu en diversos nivells, deixeu sempre espai entre els prestatges perquè l'aire pugui circular.

Guia de posició dels nivells

Col·loqueu el recipient de cocció en un nivell que situï la part superior del motlle aproximadament al centre de la cavitat del forn.

2. ROSTIT

- Feu servir les funcions Grill + ventilador o Convecció + ventilador per rostir carn, pollastre o verdures.
- Les peces de carn desossades, enrotllades o farcides requereixen més temps de cocció que les peces amb os.
- L'aviram ha d'estar ben cuit, amb els sucs transparents i una temperatura interna de 75 °C.
- Si feu servir una bossa de rostir, seleccioneu la funció Convecció + ventilador o Ventilador forçat i seguiu les instruccions del fabricant.
- Si preferiu rostir en una cassola tapada, feu servir la funció Convecció + ventilador i augmenteu la temperatura 20 °C.

- Cuineu les peces grans de carn a una temperatura més baixa durant més temps. Això permetrà una cocció més uniforme.
- Rostiu sempre la carn amb la part greixosa cap amunt. D'aquesta manera, pot ser que no calgui anar-la ruixant amb el seu suc.
- Deixeu reposar sempre la carn almenys 10 minuts després del rostit perquè els sucs es redistribueixin.
- Recordeu que la carn continuarà coent-se durant uns minuts després de treure-la del forn.

3. GRATINAT

- És una alternativa més saludable que fregir.
- Feu servir sempre el grill amb la porta del forn completament tancada.
- Si feu servir recipients de vidre o ceràmica, assegureu-vos que suportin les altes temperatures del grill.
- Per evitar perforar la carn i que en surtin els sucs, feu servir unes pinces o una espàtula per girar-la a mitja cocció.
- Pinteu la carn amb una mica d'oli per ajudar a mantenir-la sucosa durant la cocció. També podeu marinar la carn abans de rostir-la al grill (tingueu en compte que algunes marinades es poden cremar fàcilment).
- Sempre que sigui possible, rostiu al grill peces de carn d'un gruix similar al mateix temps. Això garantirà una cocció uniforme.
- Vigileu sempre de prop els aliments mentre els rostiu al grill per evitar que es carbonitzin o es cremin.

Guia de posició dels nivells

- Per a peces fines de carn, torrades o aliments que només s'hagin de daurar, feu servir un nivell superior.
- Les peces gruixudes de carn s'han de rostir als nivells inferiors o amb un ajust de grill més baix per garantir una cocció uniforme.

4. REESCALFAMENT

- Feu servir les funcions Cocció tradicional o Convecció + ventilador per reescalfar aliments. Les funcions Cocció tradicional i Convecció + ventilador són especialment adequades per reescalfar preparacions de pasta, ja que la calor inferior ajuda a recuperar-ne la textura cruixent.
- Reescalfeu sempre els aliments fins que estiguin ben calents. Això redueix el risc de contaminació per bacteris nocius.

Indicacions generals

IMPORTANT!

- Segons el model, és possible que només disposeu d'algunes d'aquestes funcions.
- Feu servir totes les funcions amb la porta del forn tancada.

1. Cocció tradicional 

resistències superior exterior i inferior

- La calor prové de les resistències superior i inferior. En aquesta funció no es fa servir el ventilador.
- Ideal per a pastissos i aliments que requereixen una cocció llarga o a baixa temperatura.
- Aquesta funció no és adequada per cuinar en diversos nivells alhora.

Ideal per a aliments humits que requereixen una cocció més llarga, com ara un pastís de fruita dens.

2. Multinivell 

ventilador i resistència posterior

- Les galetes cuites en diferents nivells queden cruixents per fora i toves per dins.
- La carn i l'aviram es dauren perfectament, i es mantenen sucosos i tendres.
- Els guisats queden cuits a la perfecció i el reescalfament és ràpid i eficient.
- Si adapteu una recepta de la funció Cocció tradicional a la funció Multinivell, us recomanem reduir el temps de cocció o la temperatura aproximadament 20 °C.
- En preparacions amb temps de cocció llargs (per exemple, més d'una hora), pot ser necessari reduir tant el temps com la temperatura.

Ideal per coure galetes, brioixos, magdalenes i cupcakes.

3. Grill + ventilador 

Ventilador + resistències superiors, interior i exterior

- Aquesta funció fa servir la calor intensa de les resistències superiors per daurar la part superior i el ventilador per garantir una cocció uniforme.
- La carn, l'aviram i les verdures queden perfectament cuits; els aliments són cruixents i daurats per fora, mentre que l'interior es manté sucós i tendre.

Ideal per a pollastre sencer, filet de bou o per fer a la graella el vostre pollastre, peix i bistec preferits.

4. Grill doble 

resistències superior interior i exterior

- La calor radiant intensa prové de totes dues resistències superiors. Hi ha 11 nivells entre «LO» i «HI» (100 % de potència).
- El preescalfament no és imprescindible, tot i que algunes persones prefereixen deixar escalfar les resistències uns minuts abans de col·locar-hi els aliments.
- És la funció més adequada per donar l'acabat final a molts plats, com ara gratinar un gratinat de patates o una truita.

Ideal per torrar pa o per gratinar la superfície dels plats abans de servir-los.

5. Convecció + ventilador 

ventilador i resistències superior exterior i inferior

- El ventilador del forn fa circular l'aire calent procedent de la resistència superior exterior i de la resistència inferior, distribuint-lo uniformement per tota la cavitat del forn.
- Els aliments cuits amb aquesta funció acostumen a daurar-se més ràpidament que amb la funció Cocció tradicional.
- Pot ser necessari reduir el temps indicat a les receptes tradicionals.
- Feu servir la funció Convecció + ventilador a baixa temperatura, per exemple 50 °C, per assecar fruita, verdures i herbes.

Ideal per coure en un sol nivell preparacions que requereixen menys d'una hora de cocció, com ara magdalenes, brioixos, cupcakes o plats com les enchiladas.

6. Cocció de brioixeria 

ventilador i resistència inferior

Aquesta funció preescalfa el forn fins a 180 °C durant aproximadament 8 minuts.

- El ventilador distribueix la calor procedent de la resistència inferior per tot el forn.
- Proporciona una calor intensa a la base dels aliments i permet un daurat suau de la part superior.

Ideal per a preparacions dolces i salades de brioixeria i per a aliments delicats que requereixen una base cruixent i un lleuger daurat a la part superior, com ara truites o quiches.

7. Rostit 

Etapa 1: ventilador i resistències superior interior i exterior
Etapa 2: resistències superior interior i inferior

- Segellat: una etapa inicial de 20 minuts que deixa el rostit cruixent i ben daurat i caramel·litza la superfície de la carn.
- Cocció a la temperatura establerta: després del segellat, la temperatura disminuirà fins al valor establert durant la resta del temps de cocció, i s'obté un rostit tendre i sucós.
- No cal preescalfar el forn. Els aliments s'han d'introduir al forn abans d'iniciar aquesta funció.
- Si ho desitgeu, feu servir la graella o la reixeta, o bé col·loqueu verdures sota el rostit perquè els sucs de la carn hi vagin degotant. Això permetrà que l'aire calent circuli també per sota de la carn.

Ideal per rostir carn i verdures. Es recomana cuinar peces grans de carn. Podeu fer servir una sonda de temperatura per obtenir millors resultats.

IMPORTANT!

La funció Rostit es divideix en dues etapes:
Pas 1: Durant els primers 20 minuts, el forn farà servir el ventilador i les resistències superior interior i exterior (si la temperatura arriba als 250 °C, el forn deixarà d'escalfar automàticament).
Pas 2: Quan la temperatura baixi fins al valor establert, el forn farà servir les resistències superior interior i inferior.
Si el temps de cocció establert és inferior a 20 minuts, el forn només executarà la primera etapa.

8. Part inferior 

només resistència inferior

- La calor prové únicament de la resistència inferior; el ventilador no es fa servir.
- Enforneu només en un nivell cada vegada.
- La part superior del forn estarà més calenta.

Ideal per a aliments que requereixen una cocció delicada i tenen una base de pasta, com ara pastissets de crema, pastissos, quiches i pastís de formatge o qualsevol cosa que no requereixi calor directa ni que es dauri la part superior.

9. Air Fry 

- Repartiu els aliments en una safata de forn o en una cistella Air Fry per obtenir un millor resultat de cocció.
- Reprodueix les condicions de cocció d'una fregidora d'aire.
- Una manera més saludable de fregir, que deixa els aliments cruixents fent servir menys oli. Per obtenir els millors resultats, recobriu els aliments amb 1 o 2 cullerades d'oli.
- Per als aliments envasats: si el fabricant recomana una funció que no fa servir ventilador, reduïu la temperatura 20 °C.
- Cocció en un sol nivell: cuineu els aliments a la part superior del forn, però no al nivell més alt.
- No cal preescalfar. Per obtenir els millors resultats, es recomana introduir els aliments al forn immediatament després d'iniciar la funció.

Ideal per a:
aliments congelats o aliments arrebossats que normalment es fregirien amb immersió en oli.

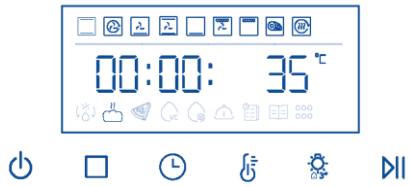
- Per obtenir els millors resultats de cocció, us recomanem consultar la taula següent com a referència. Cada funció té una temperatura preestablerta, que podeu modificar segons el tipus i el pes dels aliments.

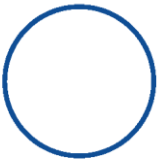
Aliment	Nivells	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Patates fregides	Safata de rostit	205	15~20	4
Patates fregides	Cistella Airfry	205	15~20	3
Coquetes de patata	Graella	200	20~25	3
Nuggets de pollastre	Safata de rostit	200	18~23	4
Nuggets de pollastre	Cistella Airfry	205	18~23	3
Ales de pollastre	Graella	180	20~25	3

Icona	Funció	Temperatura preestablerta (°C)	Rang de temperatura (°C)	Rang de durada	Preescal-fament
	Cocció tradicional	180	30-300	00:01-23:59	√
	Multinivell	160	30-300		√
	Grill + ventilador	180	30-250		√
	Grill doble	HI	LO,1-9,HI		×
	Convecció + ventilador	200	30-250		√
	Cocció de brioixeria	160	30-250		√
	Rostit	165	30-250		×
	Part inferior	160	30-220		√
	Air Fry	200	160-275		×

PROGRAMA AUTOMÀTIC DE COCCIÓ

El programa intel·ligent us pot ajudar a cuinar els aliments de manera més eficient i saborosa, i també a netejar l'aparell amb facilitat.





Podeu seleccionar el programa intel·ligent girant el selector ◌ per desplaçar-vos per totes les funcions.

1. Ús de la funció Fermentació

Feu servir aquesta funció per fermentar la massa abans d'enfornar-la. Si cal, podeu repetir el procés de fermentació diverses vegades.

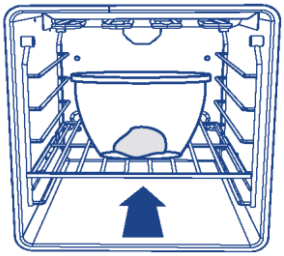
IMPORTANT!

- ▶ Per a la fermentació de la massa cal una temperatura baixa.
- ▶ El forn funciona automàticament a una temperatura preestablerta.
- ▶ Aquesta funció només funciona si la cavitat està freda.

1.Feu servir el selector ◌ per seleccionar la funció Fermentació de la massa. La pantalla mostrarà la temperatura preestablerta de 35 °C.
Nota: si la cavitat és massa calenta:

- ▶ Sonarà un senyal acústic, l'indicador parpellejarà i és possible que el ventilador es posi en funcionament.
- ▶ Obriu la porta perquè el forn es refredi.

Poseu la massa en un recipient resistent a la calor i cobriu-la amb film de plàstic o amb un drap net i humit; després, poseu el recipient al centre del forn.



2. En funció de la vostra experiència, podeu establir una durada per a la fermentació.

3. Toqueu ⏯ per començar la fermentació.
Si establiu una durada, la pantalla mostrarà el compte enrere del temps restant.

IMPORTANT!
No introduïu la massa fins que el forn s'hagi refredat.

4. Si heu establert una durada per a la fermentació, quan finalitzi aquesta funció.
Sonarà un senyal acústic i podreu treure el recipient del forn.
Comproveu si la massa ha fermentat prou (hauria d'haver augmentat considerablement de volum). Per comprovar si la massa ha fermentat correctament, premeu-la suaument amb un dit. La marca hauria de recuperar la forma lentament.
▶ Si no establiu cap durada, haureu de controlar l'estat de la fermentació i aturar la funció mantenint premut ⏯ quan la fermentació hagi finalitzat.

Si voleu tornar a fermentar la massa:
Toqueu ☐ i feu servir el selector ◯ per tornar a seleccionar la funció Fermentació de la massa.
Seguiu els passos de la pàgina anterior per tornar a configurar la funció.

5. Per cancel·lar la funció de fermentació
Toqueu i mantingueu pitjat ⏯ o desplaceu-vos fins a una altra funció.

2. Ús de la funció de descongelació

Feu servir aquesta funció per descongelar els aliments abans de cuinar-los.

IMPORTANT!
Per descongelar cal una temperatura baixa.
El forn funciona automàticament a una temperatura preestablerta.
1.Feu servir el selector ◯ per seleccionar la funció Descongelació.
Nota: La pantalla mostrarà la temperatura preestablerta de 35 °C.
2.Traieu l'envàs dels aliments i poseu-los en un plat. No tapeu els aliments amb un bol ni amb un plat, ja que això podria allargar el temps de descongelació. Feu servir el primer nivell començant per la part inferior.
3.Toqueu ⏯ per iniciar la descongelació.
Si ho necessiteu, podeu establir una durada abans d'iniciar la descongelació; la pantalla mostrarà el compte enrere del temps restant.

3. Cocció al buit

1.Feu servir aquesta funció per cuinar els aliments a una temperatura inferior a la de la cocció convencional. Podeu cuinar carn, verdures o fruita perquè quedin tendres i sucoses. Manipuleu els aliments amb especial cura per obtenir-ne la millor qualitat.

IMPORTANT PER A LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA:

- Feu servir ingredients de primera qualitat i tan frescos com sigui possible.
- Mantingueu sempre els ingredients en les condicions adequades abans de cuinar-los.
- Netegeu sempre els ingredients abans de cuinar-los.
- Per obtenir uns resultats de cocció segurs i òptims, cuineu sempre els aliments d'acord amb els valors indicats a les taules de cocció.
- Per evitar riscos per a la seguretat alimentària, els aliments no s'han de mantenir durant gaire temps a una temperatura inferior a 60 °C.
- Només els aliments que es poden consumir crus, i només durant un període curt de temps, es poden cuinar a baixa temperatura.
- Els aliments acabats de treure del forn després de la cocció al buit tenen el millor gust; es recomana consumir-los immediatament. També podeu refredar-los ràpidament (submergint-los en un bany d'aigua amb gel i després guardant-los a la nevera), on es poden conservar durant 2 o 3 dies.
- No feu servir la funció al buit per reescalfar restes de menjar.
- Mantingueu sempre separats els aliments crus i els cuinats per evitar la contaminació creuada.
- No feu servir els mateixos estris per a la carn i les verdures. Si feu servir els mateixos, renteu els estris molt bé abans de tornar-los a fer servir.
- En receptes amb ous crus, eviteu que la clara o el rovell entrin en contacte amb la part exterior de la closca.

IMPORTANT PER A LA FUNCIÓ DE COCCIÓ AL BUIT:

- Per fer servir la funció al buit cal disposar d'una envasadora al buit i de bosses d'envasament al buit.
- Si voleu envasar líquids al buit, feu servir una envasadora de campana. Només aquest tipus d'envasadora és adequada per a aquesta finalitat.
- Feu servir bosses d'envasament al buit aptes per a la cocció al buit.
- No reutilitzeu les bosses d'envasament al buit.
- Col·loqueu els aliments al centre del tercer nivell per obtenir una cocció uniforme.
- Ajusteu el grau de buit al valor més alt possible perquè la cocció sigui més ràpida i uniforme.
- Per garantir un segellat correcte de la bossa, assegureu-vos que la zona que s'ha de segellar estigui neta.

2.Indicacions generals sobre la cocció al buit:

- Podeu afegir una mica d'oli i espècies als aliments segons el vostre gust.
- Condimenteu els aliments amb moderació al començament de la cocció al buit.
- Feu servir all en pols en lloc d'all cru.
- Podeu fer servir un oli de sabor neutre en lloc d'oli d'oliva.
- Mantingueu el grau de buit tan alt com sigui possible (99,9%) perquè la cocció sigui més ràpida i uniforme.

2.1 Cocció al buit: Carn

- No feu servir peces de carn de més gruix del que indiquen les taules, ja que podrien quedar poc cuites.
- Els temps de cocció indicats a les taules són els mínims necessaris. El temps de cocció es pot augmentar segons les preferències personals.
- Feu servir únicament carn desossada per evitar que els ossos perforin les bosses d'envasament al buit.
- Per millorar el gust dels filets d'aviram, daureu-los pel costat de la pell abans i després d'envasar-los al buit.
- Un cop finalitzada la cocció al buit, daureu la superfície de la carn amb mantega; el resultat serà molt més saborós.

Aliment	Gruix dels aliments	Quantitat d'aliment (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Bou					
Filet de bou mitjà	4 cm	400	63	120	3
Filet de bou al punt +	4 cm	400	66	120	3
Filet de bou molt fet	4 cm	400	70	120	3
Filet de vedella al punt	4 cm	400	60	120	3
Filet de vedella molt cuit	4 cm	400	65	120	3

Aliment	Gruix dels aliments	Quantitat d'aliment (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Xai/Caça					
Xai mitjà	3 cm	400	65	105-115	3
Carn	3 cm	400	90	120	3
Conill desossat	1,5 cm	400	75	120	3
Aus de corral					
Pit de pollastre desossat	3 cm	500	70	120	3
Pit d'ànec desossat	2 cm	500	65	140-160	3
Pit de gall dindi desossat	2 cm	500	70	75-85	3
Ous a baixa temperatura					
Perfecte per servir sobre torrades	Mida normal	/	60	90	3
Rovell mal·leable, modelable, encara tou i brillant	Mida normal	/	65	90	3
Rovell que comença a granular-se, però encara és tou	Mida normal	/	71	60	3
Rovell granulós i engrunadís, que comença a adquirir un color verdós	Mida normal	/	80	60	3

2.2 Cocció al buit: Peix i marisc

- No feu servir peces de peix de més gruix del que indiquen les taules, ja que podrien quedar poc cuites.
- Eixugueu els filets de peix amb paper de cuina abans de posar-los a la bossa d'envasament al buit.
- Afegiu una mica d'aigua a la bossa d'envasament al buit quan cuineu musclos.

Aliment	Gruix dels aliments	Quantitat d'aliment (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Peix i marisc					
Filet d'orada	4 filets d'1 cm	500	70	25	3
Filet de llobarro	4 filets d'1 cm	500	70	25	3
Bacallà	2 filets de 2 cm cadascun	500	65	90	3
Vieires	mida gran	500	60	100-110	3
Gambes pelades	mida gran	500	75	26-30	3

2.3 Cocció al buit: Verdures

- Peleu les verdures quan sigui necessari.
- Algunes verdures poden canviar de color quan es pelen i es couen en una bossa d'envasament al buit.
- Per conservar el color de les carxofes, poseu-les en aigua amb suc de llimona després de netejar-les i tallar-les.

Aliment	Gruix dels aliments	Quantitat d'aliment (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Verdures					
Espàrrecs verds	sencer	500	68	90	3
Espàrrecs blancs	sencer	500	68	90	3
Carabassó	Rodanxes d'1 cm	500	90	90	3
Porro	Tires o rodanxes	500	90	90	3
Albergínia	Rodanxes d'1 cm	500	90	90	3
Carbassa	Trossos de 2 cm de gruix	500	90	90	3
Pebre	Tires o quarts	500	90	90	3
Api	Rodanxes d'1 cm	500	90	90	3
Pastanaga	Talls de 0,5 cm	500	90	90	3
Api-rave	Rodanxes d'1 cm	500	90	90	3
Fonoll	Rodanxes d'1 cm	500	90	90	3

Aliment	Gruix dels aliments	Quantitat d'aliment (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Verdures					
Patates	Rodanxes d'1 cm	500	90	90	3
Cors de carxofa	Tallats a quarts	500	90	90	3

2.4 Cocció al buit: Fruita i postres

- Peleu la fruita i, quan calgui, traieu-ne les llavors i el cor.
- Per conservar el color de les pomes i les peres, poseu-les en aigua amb suc de llimona després de netejar-les i tallar-les.
- Per obtenir els millors resultats, cuineu els aliments immediatament després de preparar-los.

Aliment	Gruix dels aliments	Quantitat d'aliment (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Fruita					
Préssec	Tallat per la meitat	2 peces	90	60	3
Pruna	Tallada per la meitat	500	90	60	3
Mango	Tallat a daus d'uns 2 x 2 cm	1 peça	90	60	3
Nectarina	Tires o rodanxes	1 peça	90	60	3
Pinya	Rodanxes d'1 cm	500	90	60	3
Poma	Tallat a quarts	2 peces	90	60	3
Pera	Tallada per la meitat	2 peces	90	60	3
Crema de vainilla	350 g a cada bossa	500	85	60	3

4. Mode pizza 

- Aquesta funció preescalfa el forn fins a 300 °C durant aproximadament 14 minuts.
- El ventilador distribueix la calor procedent de la resistència inferior per tot el forn.
- Excel·lent per coure pizza, ja que deixa la base ben cruixent sense coure excessivament els ingredients de la superfície.
- Per obtenir els millors resultats, preescalfeu una pedra per a pizza durant almenys 1 hora i poseu-la al nivell 1 o 2 del forn.

Pizza	Tipus	Accessoris/ recipient de cocció	Posició del nivell	Temperatura en °C	Temps de cocció en minuts.
Congelada	Base fina	Graella metàl·lica	2	190~210	15~20
	Base gruixuda	Graella metàl·lica	2	180~200	20~25
Fet a casa	Base fina	Safata de forn	2	230-250	10~15
	Base fina	Safata de pizza	2	230-250	8~12
	Base gruixuda	Safata de forn	2	210-220	15~20
	Base gruixuda	Safata de pizza	2	210-220	15~20
	Base fina	Safata de forn	2	300	4~6
	Base fina	Safata de pizza	2	300	3~5

IMPORTANT!

Si no definiu una durada per al mode Pizza, el forn funcionarà contínuament fins que l'atureu manualment. Presteu especial atenció a l'estat dels aliments per evitar que es coguin en excés.

5. Assecat
ventilador i resistència posterior

La funció Assecat és una funció de cocció intel·ligent que permet assecar fruita, verdures i herbes amb uns resultats excel·lents. Amb aquest mètode de conservació, els sabors es concentren gràcies a la deshidratació. També permet cuinar suaument preparacions al forn, com ara guisats, estofats i plats brasejats.

L'aparell controla de manera òptima el subministrament d'energia a la cavitat de cocció. Els aliments es couen per fases aprofitant la calor residual. Això permet que conservin més els seus sucs i es daurin menys.

Per a l'assecat, feu servir únicament fruita, verdures i herbes en perfecte estat i renteu-les bé. Folreu la graella amb paper de forn. Escorreu l'excés d'aigua de la fruita i eixugueu-la.

La temperatura recomanada és de 60 a 110 °C.

Si cal, talleu els aliments en trossos de la mateixa mida o en làmines fines. Col·loqueu la fruita sense pelar sobre la safata amb la part tallada orientada cap amunt. Assegureu-vos que ni la fruita ni els bolets se sobreposin sobre la graella.

Ratlleu les verdures i escaldeu-les abans d'assecar-les. Deixeu escórrer les verdures escaldades i distribuïu-les uniformement sobre la graella.

Assequeu les herbes amb la tija. Repartiu les herbes de manera uniforme sobre la graella, formant una capa lleugerament amuntegada.

Gireu diverses vegades la fruita i les verdures molt sucoses. Un cop finalitzat l'assecat, retireu immediatament els aliments deshidratats del paper de forn.

Aquesta funció està concebuda principalment per reduir el consum d'energia durant la cocció.

Ideal per assecar fruita, verdures, herbes, carn i marisc.

Aliment	Preparació	Temperatura (°C)	Temps	Posició del nivell
Fulla de col	Bullida	70	1h30 min	3
Mongeta tendra	Bullida	55	3 h	3
Moniato tallat a grills	Al vapor	55	13 h, gireu-lo al cap de 2 h	3
Mango tallat a làmines	/	70	8 h, gireu-lo al cap de 4 h	3
Plàtan en rodanxes	Submergit en aigua amb sal	55	7 h, gireu-lo al cap de 2 h	3
Rodanxes de llimona		55	15 h, gireu-la al cap de 2 h	3
Rodanxes de poma	Submergit en aigua amb sal	55	8 h, gireu-la al cap de 2 h	3
Carn magra crua		55	7 h, gireu-la al cap de 2 h	3
Pit de pollastre cru		70	5 h, gireu-lo al cap d'1 h	3
Gamba amb closca	Bullida	70	6 h, gireu-la al cap de 2 h	3
Carn assecada	Bullida i marinada	90	2 h	3

*Assajat d'acord amb la norma EN 60350-1 a l'efecte de la declaració del consum d'energia i de la classificació energètica.

6. Escalfar

Ideal per mantenir els aliments cuinats calents o per escalfar plats i safates de servei.

1.Proporciona una calor constant inferior a 100 °C.
2.Per reescalfar aliments freds, feu servir una altra funció o CUINEU PER TIPUS D'ALIMENT per escalfar els aliments ben calents i després canvieu a ESCALFAR, ja que aquesta funció per si sola no aconseguirà que els aliments freds arribin a una temperatura prou alta per matar els bacteris perjudicials.

7. Últimes receptes utilitzades

“El teu forn Haier pot memoritzar automàticament l’última recepta que hagis utilitzat. Després podreu cuinar fàcilment seleccionant qualsevol de les 5 darreres receptes.
1.Toqueu ☐, feu servir el selector ○ per desplaçar-vos fins a la funció
i premeu el selector ○ per confirmar.
Si no hi ha cap última recepta desada, la pantalla mostrarà "----"
Si hi ha receptes desades, la pantalla mostrarà la temperatura i la durada de cocció de la recepta. Podeu modificar la temperatura i la durada de cocció.
2.Si voleu sortir de la funció Últimes receptes utilitzades, toqueu ☐.
3.Toqueu ⏯ per iniciar la cocció. La pantalla mostrarà alternativament la temperatura establerta i la temperatura actual.

8. Aqua Clean

Elimineu manualment la màxima quantitat de brutícia possible. Traieu els accessoris i les guies laterals per poder netejar les parets laterals. La funció Aqua Clean facilita la neteja amb vapor de la cavitat de l'aparell. Per obtenir els millors resultats, inicieu aquesta funció amb l'aparell fred.
El temps indicat correspon a la durada de la funció i no inclou el temps necessari perquè l'usuari netegi la cavitat.
Quan la funció Aqua Clean està activada, no es poden modificar la temperatura ni el temps.
1.Aboqueu 200 ml d'aigua al fons del forn.
2.Toqueu ☐ i feu servir el selector ○ per seleccionar la funció .
3.Premeu ⏯ per iniciar la funció. La pantalla mostrarà 00:20 i començarà el compte enrere.
4.Quan finalitzi el programa, sonarà un senyal acústic.
5.Netegeu la superfície interior de l'aparell amb una esponja no abrasiva. Podeu fer servir aigua tèbia o un detergent per a forns per netejar la cavitat.

Després de la neteja, deixeu la porta del forn oberta durant aproximadament 1 hora.
Espereu fins que l'aparell estigui completament sec. Per accelerar l'assecat, podeu escalfar l'aparell amb aire calent a 150 °C durant aproximadament 15 minuts. Obtindreu els millors resultats si netegeu manualment l'aparell immediatament després que finalitzi la funció.

ADVERTÈNCIA:

- No obriu la porta mentre el forn estigui funcionant; aneu amb compte amb el vapor calent.
- Quan obriu la porta del forn després que finalitzi el programa, aneu amb compte amb el vapor calent per evitar cremades.
- Feu servir sempre aigua potable neta per omplir el generador. No feu servir cap altre líquid per omplir el generador.
- No inicieu mai una funció de vapor sense haver omplert abans el generador.
- Quan netegeu la superfície de la cavitat amb una esponja, porteu guants aïllants de la calor per protegir-vos les mans.
- Eixugueu l'aigua residual de la cavitat després de cada ús per evitar el risc de proliferació de microorganismes.

9. Receptes Smart

Per millorar l'experiència de cocció, podeu seleccionar diversos programes predefinits per a receptes de carn.
1.Toqueu ☐, feu servir el selector ◯ per desplaçar-vos fins a la funció i premeu el selector ◯ per confirmar. La pantalla mostrarà P1.
2.El forn incorpora 10 receptes; feu servir el selector ◯ per seleccionar de P1 a P10.
3.Pitgeu el selector ◯ per confirmar la recepta. Si la recepta té un segon nivell, la pantalla mostrarà el subnivell corresponent, per exemple P1-1, P1-2...
4.Consulteu la taula següent i feu servir el selector ◯ per seleccionar la recepta desitjada.
5.Pitgeu el selector ◯; la pantalla mostrarà la temperatura.
6.Pitgeu ⏯ per iniciar la cocció.
Podeu tocar ☐ per tornar al menú anterior.

PROGRAMA AUTOMÀTIC DE COCCIÓ

Codi de primer nivell	Codi de segon nivell	Aliment	Punt de cocció	Nivells	Posició del nivell	Funció	Temps en minuts / Quantitat de menjar
P1	P1-1	Bou (desossat)	Poc fet	Graella simple	3	Rostit	20/450 g
	P1-2		Al punt		3		25/450 g
	P1-3		Molt feta		3		35/450 g
P2	P2-1	Rostit de costella de vedella	Poc feta	Graella simple	3	Rostit	30/450 g
	P2-2		Al punt		3		35/450 g
	P2-3		Molt feta		3		40/450 g
P3	P3-1	Cuixa de xai (amb os)	Al punt	Graella simple	3	Rostit	28/450 g
	P3-2		Molt fet		3		33/450 g
P4	P4-1	Cuixa de xai desossada)	Al punt	Graella simple	3	Rostit	35/450 g
	P4-2		Molt fet		3		45/450 g
P5	P5-1	Vedella	Al punt	Graella simple	3	Rostit	40/450 g
	P5-2		Molt fet		3		45/450 g
P6	P6-1	Gall dindi (sencer)	Farcit	Graella simple	1	Cocció tradicional	22/450 g
	P6-2		Sense farcir		1		20/450 g
P7	P7-1	Carn (desossada)	Al punt	Graella simple	3	Rostit	40/450 g
	P7-2		Molt fet		3		45/450 g
P8	P8-1	Cérvol	Poc feta	Graella simple	4	Grill + ventilador	7/450 g
	P8-2		Al punt		4		9/450 g
P9		Pollastre (sencer)	Molt fet	Graella simple	3	Grill + ventilador	45/450 g
P10		Pell de carn cruixent	Cruixent		3	Cocció tradicional	20

10. Bloqueig del panell

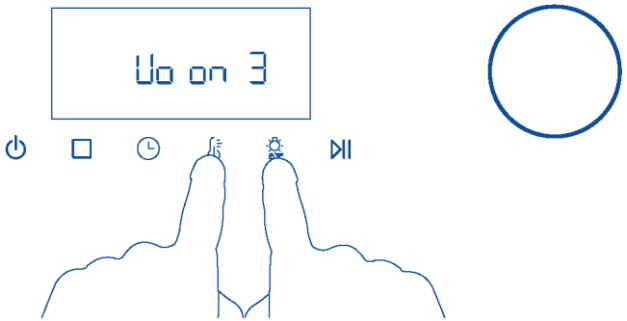
Aquesta funció evita l'ús accidental del forn (per exemple, per part dels infants). Quan el panell està bloquejat, els comandaments no responen i el forn no es pot engegar.

Per bloquejar-lo: manteniu premut durant 3 segons fins que s'encengui l'indicador lluminós.
Quan el panell està bloquejat, només es poden fer servir els botons Engegada/Apagada i Llum.
Si toqueu qualsevol altre botó, l'indicador parpellejarà 3 vegades i sonarà un senyal acústic.

Per desbloquejar-lo: manteniu premut durant 3 segons fins que l'indicador lluminós s'apagui.

11. Ajust del volum del senyal acústic

1.Pitgeu i alhora durant 3 segons; la pantalla mostrarà Sb oF.
2.Feu servir el selector per anar a l'ajust del volum del senyal acústic; la pantalla mostrarà Vo on 3. Pitgeu el selector per ajustar el volum.
3.Feu servir el selector per canviar el nivell del volum (1 / 2 / 3 / oF).
4.Pitgeu □ per desar la configuració i sortir.
► El nivell de volum predeterminat és 3.



12. Ajust de la brillantor de la pantalla

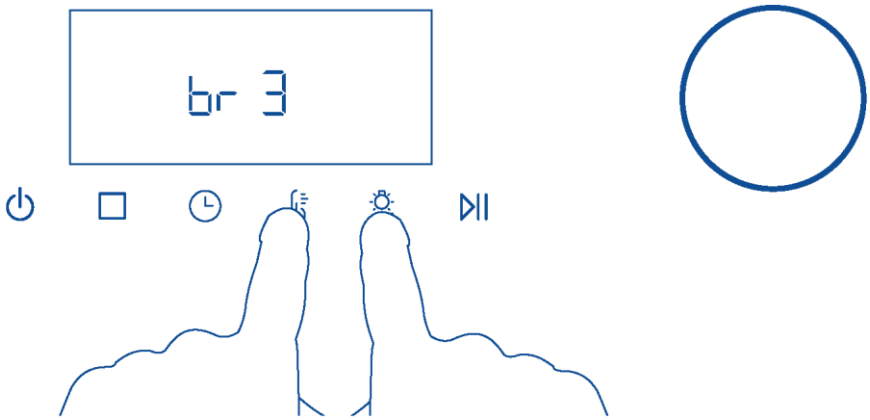
1.Mantingueu pitjats i alhora durant 3 segons; la pantalla mostrarà .

2.Feu servir el selector per anar a l'ajust de la brillantor de la pantalla; la pantalla mostrarà . Pitgeu el selector per ajustar la brillantor.

3.Feu servir el selector per canviar el nivell de brillantor (/ /).

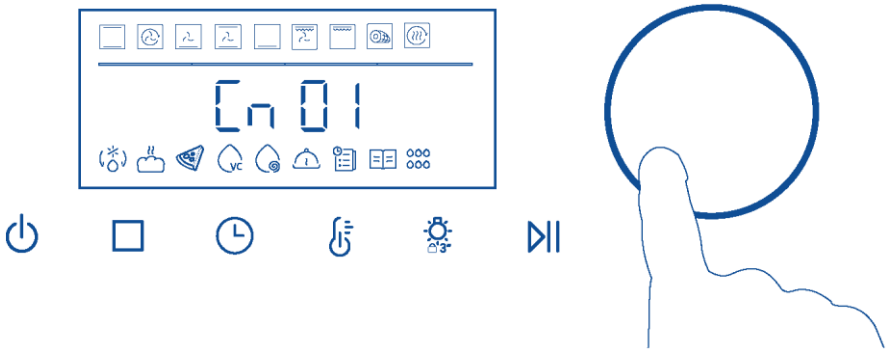
4.Pitgeu per desar la configuració i sortir.

► El nivell de brillantor predeterminat és .



13. Cocció en diverses etapes

▶ Podeu configurar diversos programes alhora amb aquesta funció.



1.Feu servir el selector ◯ per seleccionar una funció de cocció, ajusteu-ne la durada i la temperatura i, després, mantingueu pitjat ◯ durant 3 segons per confirmar-la. Aquesta és la primera etapa i la pantalla mostra Cn 01.
2.Feu servir el selector ◯ per seleccionar la funció següent, ajusteu-ne la durada i la temperatura i, després, mantingueu pitjat ◯ durant 3 segons per confirmar-la. Aquesta és la segona etapa i la pantalla mostra Cn 02.

3.Si necessiteu configurar el tercer pas repetint el pas 2, la pantalla mostrarà Cn 03.
4.Pitgeu ⏯ per iniciar el preescalfament, la pantalla mostrarà Cn 01.
5.Quan acabi el preescalfament, sonarà un to, poseu el plat al forn i tanqueu la porta immediatament; la pantalla mostrarà la temperatura configurada, el temps restant i Cn 01 alternativament.
6.Quan finalitzi l'etapa Cn 01, el forn passarà automàticament a Cn 02 i la pantalla en mostrarà els ajustos de Cn 02. Si heu configurat una tercera etapa Cn 03, el forn canviarà automàticament a C3.
7.Quan finalitzi la cocció, sonarà un senyal acústic i la pantalla mostra "END".

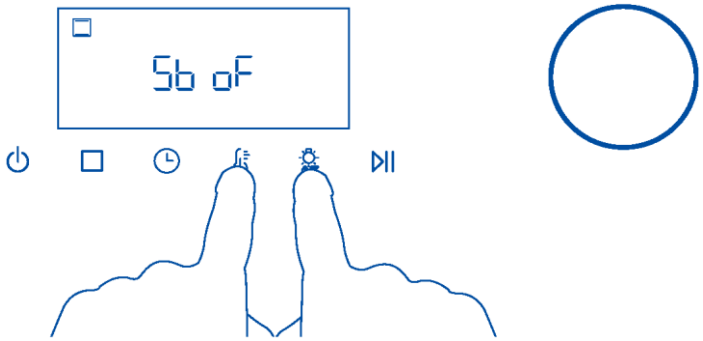
ADVERTÈNCIA:

1.Es poden programar com a màxim 3 etapes de cocció.
2.No totes les funcions es poden combinar amb la cocció en diverses etapes. Les funcions Últimes receptes utilitzades, Receptes Smart, Mode pizza, Rostit, Grill màxim i Aqua Clean no es poden incloure en una cocció en diverses etapes.
3.Heu de mantenir pitjat ○ durant 3 segons per afegir una etapa a la programació. Si només ajusteu el temps i la temperatura però no manteniu premut ○, l'etapa no quedarà desada.
4.El preescalfament només es fa a la primera etapa.
5.Si no establiu una durada per a una etapa, no podreu tocar ○ per afegir la configuració actual a la cocció en diverses etapes.
6.Podeu cancel·lar la cocció en diverses etapes mantenint pitjat ⏯ durant 3 segons.

14. Mode Sàbat

Aquesta configuració està dissenyada per a les confessions religioses que observen la prohibició de treballar durant el Sàbat.
Mentre el forn estigui en mode Sàbat:

- La pantalla i els indicadors romandran apagats i els botons no respondran, excepte el botó d'engegada.
- No sonarà cap senyal acústic.
- No es mostraran codis d'alerta ni canvis de temperatura.
- La funció Cocció tradicional ☐ és l'única disponible en el mode Sàbat.



Configuració del mode Sàbat
1.Pitgeu i mantingueu pitjats i alhora durant 3 segons; la pantalla mostrarà Sb oF.
2.Només podeu fer servir la funció Cocció tradicional; la resta de funcions no es poden seleccionar.
3.Ajusteu la temperatura i el temps de funcionament. Podeu establir una durada de fins a 84 hores. Si no establiu cap durada, el forn continuarà funcionant fins que sortiu del mode Sàbat.
4.Pitgeu ⏯ per iniciar el mode Sàbat.

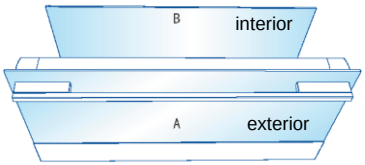
El forn s'escalfarà fins a la temperatura establerta i la pantalla s'apagarà.

Recordatori:

No es pot sortir del mode Sàbat apagant el forn. Quan es torni a engegar el forn, el mode Sàbat es reprendrà amb la configuració anterior.
Per sortir del mode Sàbat
Mantingueu pitjat ⏻ durant 3 segons fins que aparegui l'hora a la pantalla i el forn s'apagui.

Neteja manual

SEMPRE	MAI
• Abans de dur a terme qualsevol operació de neteja o manteniment manual, espereu que el forn s'hagi refredat fins a una temperatura segura i desconnecteu-lo de l'alimentació elèctrica. • Llegiu aquestes instruccions de neteja i l'apartat "Seguretat i advertiments" abans de començar a netejar el forn. • Per evitar que la brutícia quedi 'incrustada' i es faci difícil de treure, recomanem eliminar qualsevol vessament, restes de menjar o taques de greix fàcils d'accedir de l'esmalt de la cavitat del forn després de cada ús.	• No feu servir mai un netejador de vapor. • No guardeu mai substàncies inflamables dins del forn. • No feu servir mai productes de neteja abrasius o agressius, draps abrasius, fregalls ni llana d'acer. Alguns fregalls de niló també poden ratllar les superfícies. Comproveu-ne primer l'etiqueta. • No feu servir mai netejadors de forn sobre els panells catalítics. • No deixeu mai substàncies alcalines (com ara vessaments salats) ni àcides (com suc de llimona o vinagre) sobre les superfícies del forn. • No feu servir mai productes de neteja a base de clor o d'àcids.

QUÈ?	COM?	IMPORTANT!
Superfícies de vidre (panells de vidre de la porta del forn, panell de control)	La porta està formada per 2 panells de vidre.  Per netejar el vidre, primer heu de treure la porta i el vidre interior. Consulteu l'apartat "Desmuntatge i muntatge dels vidres de la porta per a la neteja". 1. Netegeu-lo amb una solució d'aigua calenta i detergent suau o bicarbonat sòdic; després eixugueu-lo. 2. Netegeu-lo amb un neteja-vidres i eixugueu-lo amb un drap suau que no deixi borrissol.	• No feu servir netejadors per a forns ni altres productes abrasius o agressius, draps abrasius, fregalls, llana d'acer ni rascadors metàl·lics afilats per netejar les superfícies de vidre. Aquests productes poden ratllar el vidre i danyar-ne el revestiment especial, cosa que podria provocar esquerdes o trencaments. • Encara que només vulgueu netejar el vidre interior (B), primer heu de desmuntar la porta i el vidre. Si netegeu el vidre sense treure'l de la porta, el líquid de neteja pot penetrar pels espais entre els vidres i assecar-se sobre els components interns. • Tingueu especial cura quan netegeu el vidre del panell de control. Feu servir únicament un drap humit amb detergent.

QUÈ?	COM?	IMPORTANT!
Mànec/tirador d'acer inoxidable de la part frontal de la porta del forn	1. Netegeu-lo amb una solució d'aigua calenta i detergent suau i després eixugueu-lo amb un drap de microfibra. 2. Si cal, feu servir un netejador i abrillantador adequat per a acer inoxidable.	• Llegiu sempre l'etiqueta per assegurar-vos que el netejador per a acer inoxidable no conté compostos de clor, ja que són corrosius i poden malmetre l'aspecte del forn. • Fregueu sempre l'acer inoxidable en el sentit del poliment.
Marc d'alumini de la porta del forn i peces de la cantonada de plàstic	Netegeu-los amb una solució d'aigua calenta i detergent suau i després eixugueu-los.	/
Guies telescòpiques lliscants	Netegeu-les amb un drap humit i detergent suau. No retireu ni renteu el greix lubricant blanc (visible quan les guies estan completament esteses).	• No les renteu al rentaplats, no les submergiu en aigua amb detergent ni hi feu servir netejador de forns, ja que això eliminaria el greix lubricant blanc i impediria que llisquessin correctament.
Cavitat del forn	Traieu-ho tot del forn: totes les graelles i safates, les guies laterals i els panells catalítics. 1. Desmunteu la porta del forn (vegeu les instruccions de les pàgines següents). 2. Netegeu l'interior del forn amb un detergent domèstic o un netejador a base d'amoníac. 3. Passeu-hi un drap humit i deixeu-lo assecar completament.	• Per evitar que la brutícia quedi 'incrustada' i es faci difícil de treure, recomanem eliminar qualsevol vessament, restes de menjar o taques de greix fàcils d'accedir de les superfícies esmaltades després de cada ús. • Per facilitar la neteja de l'interior del forn, podeu desmuntar la porta. Consulteu les instruccions a les pàgines següents.

NETEJA I MANTENIMENT

QUÈ?	COM?	IMPORTANT!
Safata del grill, graella, guies laterals, prestatges del forn i safata de forn	• Netegeu-los amb una solució d'aigua calenta i detergent suau. • Per a les taques persistents cremades, deixeu-les en remull prèviament en una solució d'aigua calenta i detergent en pols per a rentaplats. • Excepte la safata de forn, totes aquestes peces també es poden rentar al rentaplats.	/
Junta del forn	Netegeu-los amb una solució d'aigua calenta i detergent suau.	/

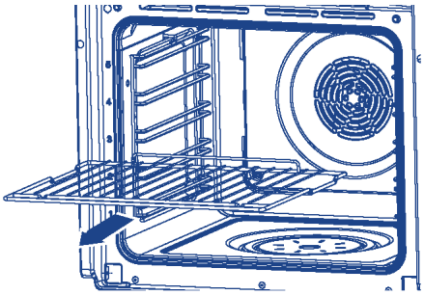
Desmuntatge de les guies laterals

IMPORTANT!

Desconnecteu sempre el forn de l'alimentació elèctrica abans de començar. Assegureu-vos que el forn s'hagi refredat completament abans d'iniciar l'operació.

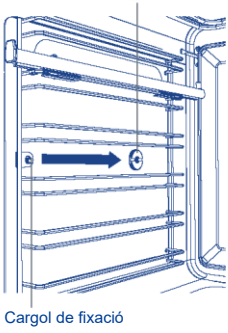
Traieu totes les graelles:

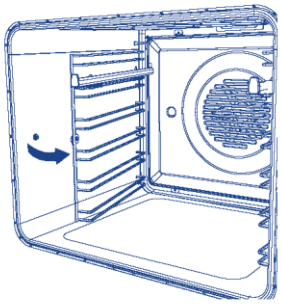
Extraieu-les lliscant-les cap enfora.
Per facilitar l'accés, us recomanem desmuntar la porta del forn. Consulteu l'apartat "Desmuntatge i muntatge de la porta del forn".

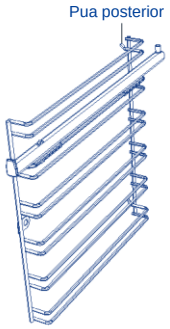


Traieu totes dues guies laterals:

Desenrosqueu i retireu la femella de fixació situada a la part frontal de la guia lateral. Si cal, feu servir una moneda per afluixar el cargol.
1. Estireu la guia lateral cap al centre del forn fins que la pestanya del davant quedi lliure del cargol de fixació.
2. Feu lliscar la guia lateral cap endavant fins que les pues posteriors surtin dels forats.

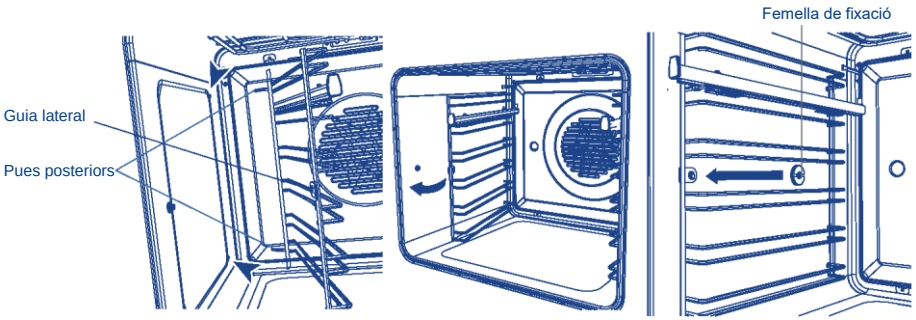






Torneu a muntar la guia lateral:

1. Introduïu les pues posteriors de la guia lateral als forats de la part posterior del forn.
2. Col·loqueu la pestanya davantera de la guia lateral sobre el cargol de fixació.
3. Torneu a posar la femella de fixació. Si cal, podeu fer servir una moneda per collar la femella.



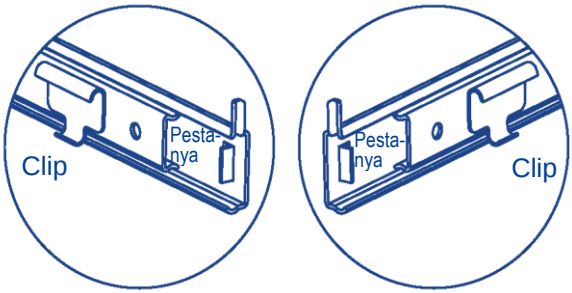
Desmuntatge i muntatge de les guies telescòpiques.

IMPORTANT!

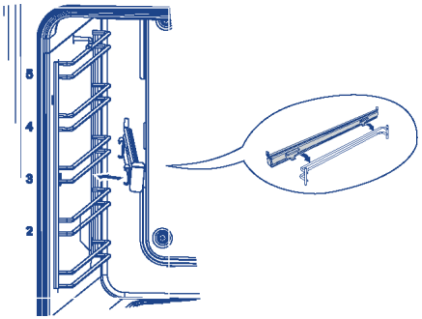
Només per a forns compactes:
Les guies telescòpiques no es poden fer servir als nivells 3 i 4.

Muntatge

1. Assegureu-vos que les guies estiguin orientades correctament (la cara interior de la guia té una llengüeta rectangular, tal com es mostra a la figura).
2. Col·loqueu la part superior de les grapes sobre la guia lateral; la grapa del davant ha de quedar tan a prop com sigui possible de la part frontal de la guia. Assegureu-vos que la grapa posterior hagi quedat ben encaixada.
3. Gireu la guia cap avall fins que les grapes encaixin amb un clic.



Per treure-les
Subjecteu la guia i gireu-ne la part inferior cap amunt per alliberar les grapes i retirar-la.



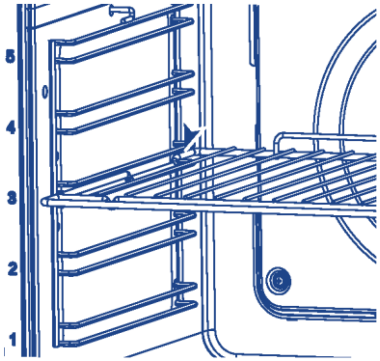
Quan torneu a muntar les guies telescòpiques, assegureu-vos de muntar:

- primer les guies laterals.
- les guies telescòpiques sobre el suport superior del nivell (només als nivells 1 i 2 dels forns compactes).
- totes dues guies de cada parell.

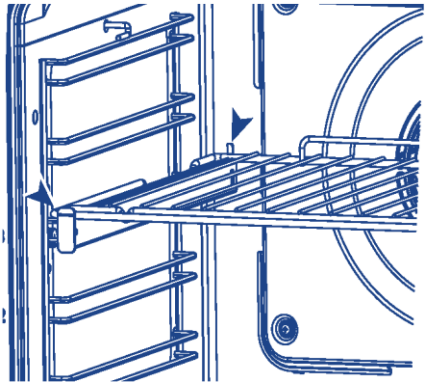
Torneu a col·locar les safates del forn i la safata del grill.

Introduïu els prestatges necessaris assegurant-vos que:

- llisquin entre els dos suports del nivell (llevat que hi hagi instal·lades guies telescòpiques).
- les osques apuntin cap avall.
- la barra de seguretat quedi a la part posterior.



Col·locació del prestatge entre dos suports



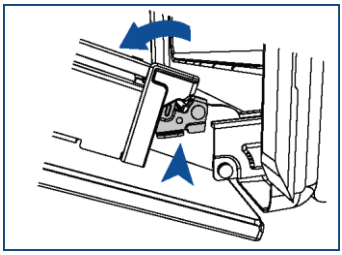
Col·locació del prestatge sobre una guia telescòpica

Desmuntatge i muntatge de la porta del forn.

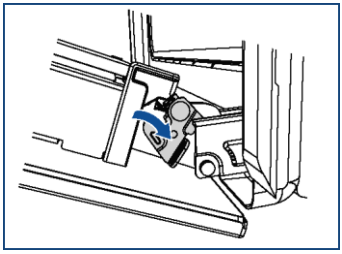
IMPORTANT!

Aneu amb compte: la porta del forn és pesada.

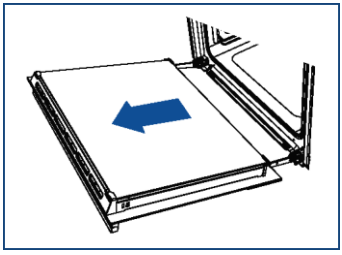
Per desmuntar la porta:



1. Obriu la porta completament. Localitzeu les dues petites palanques metàl·liques de bloqueig situades a les dues frontisses de la porta.

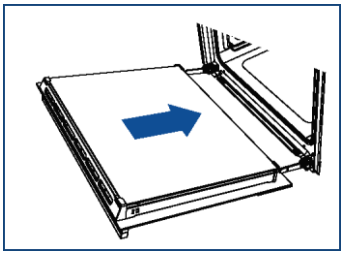


2. Empenyeu completament cada palanca de bloqueig cap avall per alliberar la porta de la frontissa.

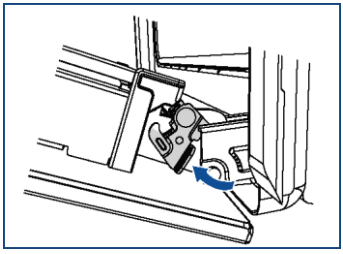


3. Subjecteu la porta pels dos costats i estireu-la amb cura cap enfora per separar-la de les frontisses.

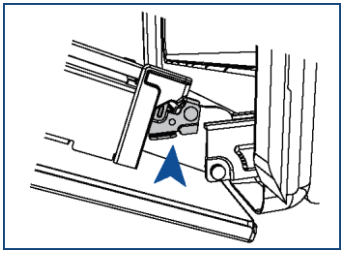
Per tornar a muntar la porta:



1. Subjecteu la porta amb les dues mans i estireu-la amb cura cap enfora per separar-la de les frontisses.



2. Quan la porta estigui completament col·locada sobre les frontisses, aixequeu completament cadascuna de les palanques de bloqueig per bloquejar la porta a la frontissa.



3. IMPORTANT!
Assegureu-vos que totes dues palanques estiguin completament bloquejades abans d'intentar tancar la porta.

Desmuntatge dels vidres de la porta per netejar-los.

IMPORTANT!

Desconnecteu sempre el forn de la xarxa elèctrica abans de la neteja.
Assegureu-vos que el forn s'hagi refredat completament abans de començar.

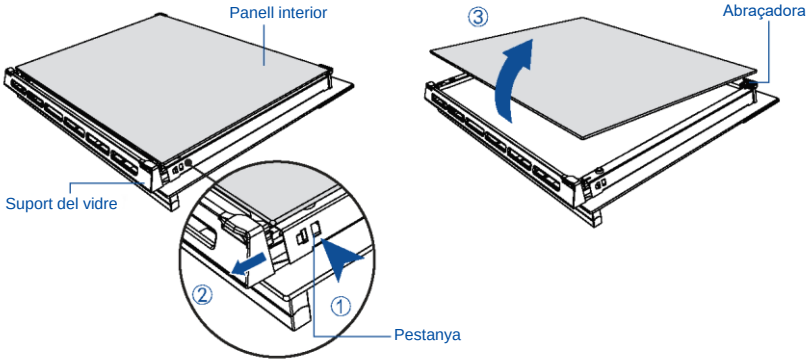
- Assegureu-vos de seguir molt atentament les precaucions i les instruccions següents. Si torneu a muntar incorrectament els vidres o la porta, podeu malmetre el forn i anul·lar la garantia.
- Aneu amb compte: la porta del forn pesa 11 kg. Si teniu qualsevol dubte, no intenteu desmuntar la porta.
- Assegureu-vos que el forn i tots els seus components s'hagin refredat completament. No manipuleu cap peça mentre el forn estigui calent.
- Extremeu les precaucions quan manipuleu els vidres. Eviteu que les cantonades o les vores dels vidres colpegin qualsevol superfície. Això podria provocar que el vidre es trenqués.
- No feu servir netejadors de forn ni altres productes de neteja agressius o abrasius, draps abrasius, fregalls, llana d'acer ni rascadors metàl·lics afilats per netejar les superfícies de vidre. Aquests productes poden ratllar el vidre i danyar-ne el revestiment especial, cosa que podria provocar esquerdes o trencaments.
- Si observeu qualsevol signe de dany en algun dels vidres (com ara escantellaments o esquerdes), no feu servir el forn. Contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client.
- Assegureu-vos de tornar a col·locar correctament tots els panells de vidre. No feu servir el forn si no hi ha tots els vidres correctament col·locats.
- Si els vidres ofereixen resistència en treure'ls o tornar-los a col·locar, no els forceu. Contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client perquè us ajudin.

Nota: les visites del servei tècnic destinades a ajudar-vos en l'ús o el manteniment del forn no estan cobertes per la garantia.

Us recomanem desmuntar la porta per facilitar la neteja dels vidres. Consulteu l'apartat "Desmuntatge i muntatge de la porta del forn". Un cop retirada la porta, col·loqueu-la sobre una superfície plana, neta i tova.

Assegureu-vos de seguir molt atentament les precaucions i les instruccions següents. Si torneu a muntar incorrectament els vidres o la porta, podeu malmetre el forn i anul·lar la garantia.

Per retirar el vidre interior
1. Premeu cap endins les pestanyes dels suports del vidre als dos costats de la porta.
2. Estireu el suport del vidre cap amunt fins que les pestanyes quedin situades al forat superior.
3. Subjectant la part superior del vidre interior, estireu-lo suaument cap a la part superior de la porta fins que quedi alliberat de la pinça situada a la part inferior de la porta i, a continuació, traieu-lo. No inclineu excessivament el vidre, ja que es podria malmetre.



Després de la neteja, torneu a col·locar els vidres de la porta.

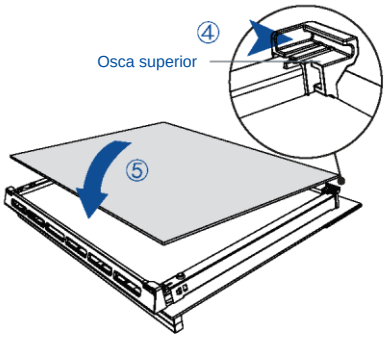
Quan torneu a col·locar els vidres, assegureu-vos que

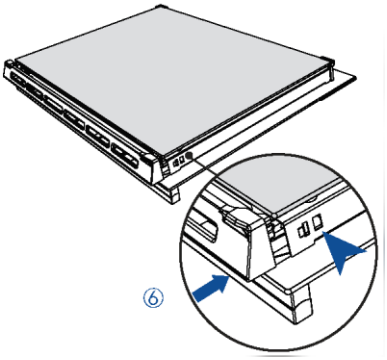
- el vidre interior quedi col·locat correctament, tal com es mostra a la figura. El vidre ha d'estar situat en la posició descrita a continuació perquè encaixi correctament a la porta i perquè el forn funcioni de manera segura i correcta.
- tingueu especial cura de no colpejar les vores del vidre contra cap objecte o superfície i no forceu cap dels vidres per col·locar-los. Si teniu dificultats per tornar a col·locar els vidres, traieu-los i torneu a començar el procedi-ment des del principi. Si el problema persisteix, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client.

Torneu a col·locar el vidre interior
Assegureu-vos que el vidre estigui orientat correctament
(és a dir, el logotip s'ha de poder llegir a la part inferior de la porta)
4. Feu lliscar el vidre dins l'osca de la part inferior de la porta.
5. Abaixeu el vidre fins que reposi sobre l'abraçadora situada a la part superior de la porta.
6. Torneu a col·locar els suports del vidre i assegureu-vos que quedin ben encaixats.

IMPORTANT!

Assegureu-vos que els suports del vidre estiguin correctament col·locats i ben fixats, i que el vidre estigui fix.





Substitució de les bombetes del forn

L'aparell està equipat amb una bombeta de classe d'eficiència energètica G.
Nota: La substitució de la bombeta del forn no està coberta per la garantia.

La bombeta està situada al sostre del forn, centrada i al davant.

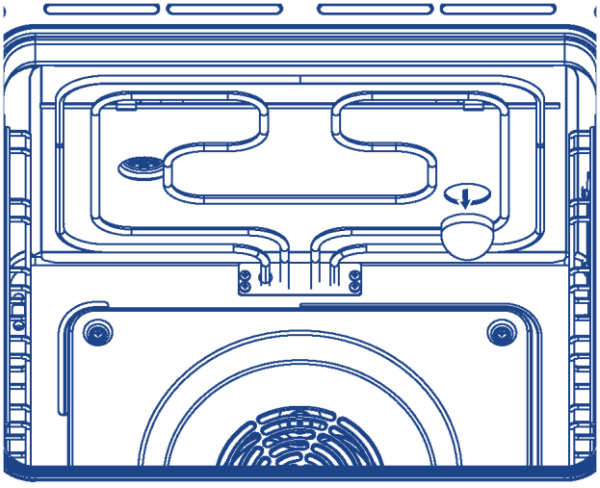
Alguns models fan servir bombetes halògenes G9 de 220-240 V, 50 Hz i 25 W. Subjecteu sempre la bombeta de recanvi amb un drap suau. Tocar la bombeta directament en redueix la vida útil.

Substitució de la bombeta
1. Deixeu que la cavitat del forn i la resistència del grill es refredin abans de substituir la bombeta.

IMPORTANT!

Desconnecteu el forn de l'alimentació elèctrica abans de continuar.

2. Gireu la tapa de vidre en sentit antihorari per desenroscar-la.
3. Extraieu amb cura la bombeta halògena avariada.
4. Introduïu amb cura la bombeta nova.
5. Gireu la tapa de vidre en sentit horari per enroscar-la.
6. Torneu a connectar el forn i ajusteu el rellotge (vegeu l'apartat "Primer ús").



Taula de resolució de problemes

Si es produeix algun problema, consulteu la taula següent per comprovar si el podeu resoldre vosaltres mateixos. Si el problema no es pot resoldre o persisteix, contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client.

PROBLEMA	CAUSES POSSIBLES	QUÈ CAL FER
General		
El forn no funciona.	No hi arriba corrent elèctric.	Comproveu que l'alimentació elèctrica estigui connectada, que no s'hagi fos el fusible i que no hi hagi cap tall de corrent a la vostra zona.
El forn no funciona, però la pantalla està encesa.	El forn està configurat per a la cocció auto-màtica Auto Cooking).	Vegeu les instruccions a "Cocció automàtica".
Els llums no s'encenen quan obro la porta del forn.	La bombeta del forn s'ha fos. La porta no està muntada correctament. El forn està en mode Sàbat.	Substituïu la bombeta. Vegeu les instruccions a "Cura i neteja". Consulteu l'apartat "Cura i neteja" per veure les instruccions per muntar correctament la porta.
El forn no escalfa.	La porta no està ben tancada o s'obre massa sovint durant la cocció.	Les resistències es desactiven mentre la porta està oberta. Assegureu-vos que la porta estigui ben tancada i eviteu obrir-la sovint durant la cocció.
Un dels vidres de la porta del forn està esquerdat, escantonat o trencat.	Neteja incorrecta o impacte de la vora del vidre contra algun objecte.	NO feu servir el forn. Contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client.

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

PROBLEMA	CAUSES POSSIBLES	QUÈ CAL FER
General		
Noto que surt aire calent per les sortides de ventilació després d'haver apagat el forn.	Això és normal.	Per motius de seguretat, els ventiladors de refrigeració continuaran funcionant encara que hàgiu apagat el forn. Els ventiladors s'aturaran automàticament quan el forn s'hagi refredat.
El ventilador del forn s'engega quan selecciono una funció que no fa servir ventilador, (com ara cocció tradicional o clàssica)	Això és normal. El ventilador s'encén quan el forn s'està preescalfant. Pot ser que s'apagui quan el forn arribi a la temperatura establerta.	Espereu fins que soni un senyal acústic llarg i tots els indicadors d'escalfament estiguin encesos; llavors el forn estarà a punt per fer-lo servir.
El forn s'escalfa, però la pantalla està apagada.	El forn està configurat amb l'opció "Pantalla apagada". El forn està en mode Sàbat.	Per sortir de l'opció "Pantalla apagada", mantingueu pitjat el botó d'engegada/apagada ⏻ fins que la pantalla mostri l'hora del dia. Per sortir del mode Sàbat, mantingueu pitjat el botó d'engegada/apagada ⏻ fins que la pantalla mostri l'hora del dia.
El forn cancel·la la cocció automàtica quan intento ajustar el rellotge.	El forn estava configurat per a la cocció automàtica quan intentàveu ajustar el rellotge.	Només podeu ajustar el rellotge quan el forn no està configurat per a la cocció automàtica.
La tecla d'inici del forn no funciona, o el forn no es pot engegar i només es mostra "dE no".	El forn està en mode de demostració.	Toqueu "☼" + "⏯" durant 5 segons per sortir del mode de demostració. També podeu desconnectar el forn de l'alimentació elèctrica i tornar-lo a connectar per sortir del mode de demostració.

Si hi ha algun problema, el forn:
- ▶ suspendrà automàticament totes les funcions.
- ▶ emetrà cinc senyals acústics.
- ▶ mostrarà un codi d'alerta.

IMPORTANT!

No desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica amb l'interruptor de paret si apareix un codi d'alerta, llevat que les instruccions de la taula següent ho indiquin expressament. El forn incorpora ventiladors de refrigeració necessaris per refredar-ne els components. Desconnectar l'alimentació elèctrica mentre el forn encara és massa calent pot malmetre el forn i el moble que l'envolta.

Què cal fer si es mostra un codi d'alarma:

1. Si el senyal acústic encara no s'ha aturat, toqueu qualsevol botó per aturar-lo.
2. Anoteu el codi d'alerta que es mostra. És possible que necessiteu aquesta informació.
3. Consulteu la taula següent per comprovar si podeu resoldre el problema vosaltres mateixos i seguiu-ne les instruccions.
4. Si podeu resoldre el problema i el codi d'alerta no torna a aparèixer, podeu continuar fent servir el forn.

O

Si no podeu solucionar el problema vosaltres mateixos o el codi d'alarma torna a aparèixer i el problema persisteix: espereu fins que els ventiladors de refrigeració s'hagin aturat i el forn s'hagi refredat completament, després desconnecteu el forn de la presa de corrent i truqueu al vostre reparador autoritzat o al servei d'atenció al client amb la informació del codi d'alarma.

CODI D'ALARMA	CAUSES POSSIBLES	QUÈ CAL FER
Er+nombre	Error tècnic.	1. Anoteu el codi d'alarma. 2. Espereu fins que els ventiladors de refrigeració s'hagin aturat i el forn s'hagi refredat completament. 3. Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica amb l'interruptor de paret. 4. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client indicant el codi d'alerta.

GARANTIA I SERVEI

Abans de sol·licitar assistència tècnica.

Comproveu primer els aspectes que podeu revisar vosaltres mateixos.
Consulteu les instruccions d'instal·lació i la guia d'ús i comproveu que:

1. El producte estigui instal·lat correctament.
2. En coneixeu el seu funcionament normal.

ELIMINACIÓ DE L'APARELL

Aquest aparell està marcat d'acord amb la Directiva europea 2012/19/UE i amb la legislació del Regne Unit S.I. 3113/2013 sobre el Reglament de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics de 2013 (RAEE), relatiu als aparells elèctrics i electrònics. Els RAEE contenen tant substàncies contaminants (que poden tenir un efecte perjudicial en el medi ambient) com elements bàsics (que es poden reutilitzar). És important que els RAEE siguin sotmesos a tractaments específics per eliminar i gestionar correctament els contaminants i recuperar tots els materials. Les persones tenen un paper clau per evitar que els RAEE esdevinguin un problema ambiental; és essencial seguir unes quantes normes bàsiques:

- Els RAEE no s'han de tractar com a residus domèstics;
- Els RAEE s'han de portar als llocs de recollida específics gestionats per l'ajuntament o una empresa registrada.



En molts països, hi ha serveis de recollida a domicili de RAEE grans. Quan compreu un electrodomèstic nou, podeu tornar el vell al venedor, que l'ha d'acceptar gratuïtament, sempre que l'electrodomèstic sigui d'un tipus equivalent i tingui les mateixes funcions que l'electrodomèstic adquirit.

ESTALVI I RESPECTE DEL MEDI AMBIENT

Sempre que sigui possible, eviteu preescalfar el forn i intenteu omplir-lo sempre. Obriu la porta del forn tan poc com sigui possible, ja que la calor de la cavitat es dispersa cada vegada que s'obre. Per estalviar energia de manera significativa, apagueu el forn entre 5 i 10 minuts abans del final previst del temps de cocció i aprofiteu la calor residual que continua generant. Mantingueu les juntes netes i en ordre per evitar la dispersió de calor fora de la cavitat. Si teniu un contracte elèctric amb tarifa horària, el programa de "cocció diferida" simplifica l'estalvi d'energia, ja que fa que el procés de cocció comenci a la franja horària de tarifa reduïda.

Dades de baix consum d'energia segons el Reglament (UE) 2023/826 de la Comissió.

Condició	Consum elèctric	Període després del qual l'equip arriba automàticament a la condició
Mode d'espera amb visualització d'informació o d'estat	0,8 W	20 min



MADE IN CHINA

CE

Haier

Einbau-Elektrobackofen

Benutzerhandbuch

Modell

H6 ID2L4F43EABB

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Rückfragen auf.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co, Ltd.

INHALT

SICHERHEIT UND WARNHINWEISE 961
INSTALLATIONSANWEISUNG 965
EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT 974
ERSTE INBETRIEBNAHME 976
FUNKTIONSBESCHREIBUNG 979
LEITFADEN ZUM GAREN 981
GARFUNKTIONEN 983
AUTOMATIKPROGRAMM ZUM GAREN 988
PFLEGE UND REINIGUNG 1006
FEHLERBEHEBUNG 1017
ALARMCODES 1019
GARANTIE UND SERVICE 1020

Ihr Ofen wurde sorgfältig so konzipiert, dass er bei normalen Garvorgängen sicher funktioniert. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät verwenden:

⚠ WARNUNG!



Gefahr von Stromschlägen
Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens an der Wand aus, bevor Sie die Ofenlampe austauschen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Verletzungen zur Folge haben.

⚠ WARNUNG!



Gefahr durch Schneiden
Seien Sie vorsichtig, denn einige Kanten sind scharf.
Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

⚠ WARNUNG!



Brandgefahr
Legen Sie während des Garvorgangs keine Alufolie, Geschirr, Bleche, Wasser oder Eis auf den Ofenboden, da dies die Emaille unwiederbringlich beschädigen kann; darüber hinaus kann das Auslegen des Ofens mit Alufolie kann auch zu einem Brand führen.
Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen. Es besteht Verbrennungs- oder Verletzungsgefahr sowie Brandgefahr. Lagerung in oder auf dem Gerät: Brennbares Material darf nicht in einem Ofen oder in der Nähe seiner Oberfläche gelagert werden.
Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Überhitzung, Verbrennungen und Verletzungen führen.

⚠ WARNUNG!



Gefahr durch heiße Oberflächen
Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie Kinder fern, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
Verwenden Sie Topfhandschuhe oder einen anderen Schutz, wenn Sie mit heißen Oberflächen wie Ofenrosten oder Geschirr umgehen.
Seien Sie beim Öffnen der Ofentür vorsichtig.
Lassen Sie heiße Luft oder Dampf entweichen, bevor Sie Back-/Gargut herausnehmen oder hinzufügen.
Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Ofens. Heizelemente können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind. Die Innenflächen eines Ofens werden so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
Berühren Sie während und nach dem Gebrauch die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens nicht und lassen Sie keine Kleidung oder andere brennbare Materialien damit in Berührung kommen, bis sie ausreichend abgekühlt sind. Auch andere Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können – dazu gehören die Ofenöffnung, die Oberfläche in der Nähe der Ofenöffnung und die Ofentür.
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags, einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung des Gerätes zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise.

- Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Ofen benutzen. Verwenden Sie den Ofen nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Korrekte Installation: Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
- Dieses Gerät muss an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Haushaltsgeräte sind nicht dazu bestimmt, von Kindern beim Spiel benutzt zu werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein. Kinder sollten in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist, nicht allein oder unbeaufsichtigt gelassen werden. Sie

sollten niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen dürfen.

- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.
- Tragen Sie angemessene Kleidung. Tragen Sie beim Gebrauch des Geräts keine lose oder hängende Kleidung. Solche Kleidung könnte sich entzünden oder schmelzen, wenn sie ein Element oder eine heiße Oberfläche berühren, und Sie könnten Verbrennungsverletzungen erleiden.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten durch den Benutzer: Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in dieser Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Verwenden Sie kein Wasser bei Fettbränden.
- Ersticken Sie im Falle eines Brandes die Flamme oder verwenden Sie einen chemischen Trockenlöscher oder einen Schaumlöscher.
- Verwenden Sie nur trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Berühren Sie mit dem Topflappen keine heißen Stellen oder Heizelemente. Verwenden Sie kein Handtuch oder ein sperriges Tuch als Topflappen. Es könnte sich entzünden.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Sie können einen Druck aufbauen, der zum Bersten des Behälters und damit zu Verletzungen führen kann.
- Sichere Handhabung von Lebensmitteln: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen. Damit soll eine Kontamination mit Organismen vermieden werden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Seien Sie bei warmem Wetter besonders vorsichtig.
- Halten Sie die Ofenöffnungen immer frei.
- Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Vorsicht: Heißluft kann als Teil des Kühlsystems des Ofens aus der Öffnung oben am Ofen austreten.
- Platzierung der Einlegeböden: Bringen Sie die Einlegeböden immer an der gewünschten Stelle an, wenn der Ofen abgekühlt ist (vor dem Vorheizen). Wenn ein Einlegeboden herausgenommen werden muss, während der Ofen heiß ist, dürfen die Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen im Ofen oder dem Boden des Ofens in Berührung kommen.

- Reinigen Sie die Ofendichtung nicht und verwenden Sie keine Ofenreinigungsmittel darauf. Dies ist für eine gute Abdichtung unerlässlich, die sicherstellt, dass der Ofen effizient arbeitet. Achten Sie darauf, dass sie nicht gerieben, beschädigt oder bewegt wird.
- Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Produkt erhalten, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler oder Installateur.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn der Ofen Dampf erzeugt, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressive/abrasive Reinigungsmittel, Wachse oder Polituren. Es dürfen keine handelsüblichen Ofenreiniger, Ofenauskleidungen oder Schutzbeschichtungen jeglicher Art in oder um den Ofen herum verwendet werden. Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür aggressiven/abrasiven Reiniger, Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Teile des Ofens zu reinigen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände über dem Backofen auf, nach denen Kinder greifen könnten. Kinder könnten sich Verbrennungen oder andere Verletzungen zuziehen, wenn sie auf den Backofen klettern, um die gewünschten Gegenstände zu erreichen.
- Verwenden Sie nur Backformen, die für die Verwendung im Ofen zugelassen sind. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers der Backform.
- Stellen Sie sicher, dass die Kunststoff-Transportsicherungen von den Aufnahmegittern entfernt und durch die mitgelieferten Metall-Befestigungs-muttern ersetzt wurden.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Legen Sie das Back-/Gargut nicht direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder -formen.

SICHERHEIT UND WARNHINWEISE

WARNUNG!	
	Gefahr von Stromschlägen Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen. Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben. Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Verletzungen zur Folge haben.

WARNUNG!	
	Brandgefahr Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, um dieses Gerät an das Stromnetz anzuschließen. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Überhitzung, Verbrennungen oder Feuer führen.

WARNUNG!	
	Gefahr durch Schneiden Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf. Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

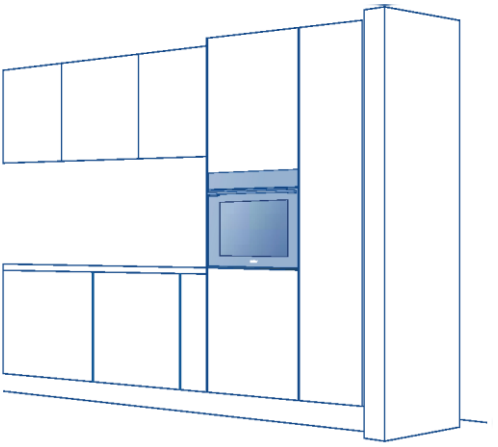
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

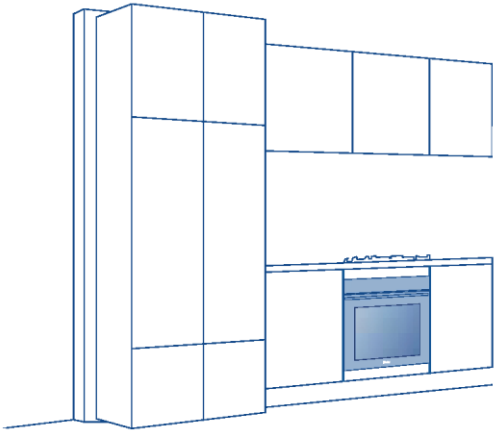
Um Gefahren zu vermeiden, lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die das Gerät installiert, zur Verfügung: Dadurch können Installationskosten gespart werden.
Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person gemäß dieser Installationsanleitung und in Übereinstimmung mit den geltenden örtlichen Bau- und Elektrovorschriften installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von dessen Service-Mitarbeitenden oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Trennschalter:
Stellen Sie sicher, dass dieser Ofen an einen Stromkreis angeschlossen ist, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den örtlichen Verdrahtungsvorschriften ermöglicht.
Der Ofen muss geerdet sein. Entsorgen Sie die Verpackung ordnungsgemäß.
Um die Umweltbelastung zu reduzieren, sollten Verpackungsmaterialien nach Möglichkeit recycelt werden.

Installationszeichnungen

A

Einbau in einen hohen Schrank

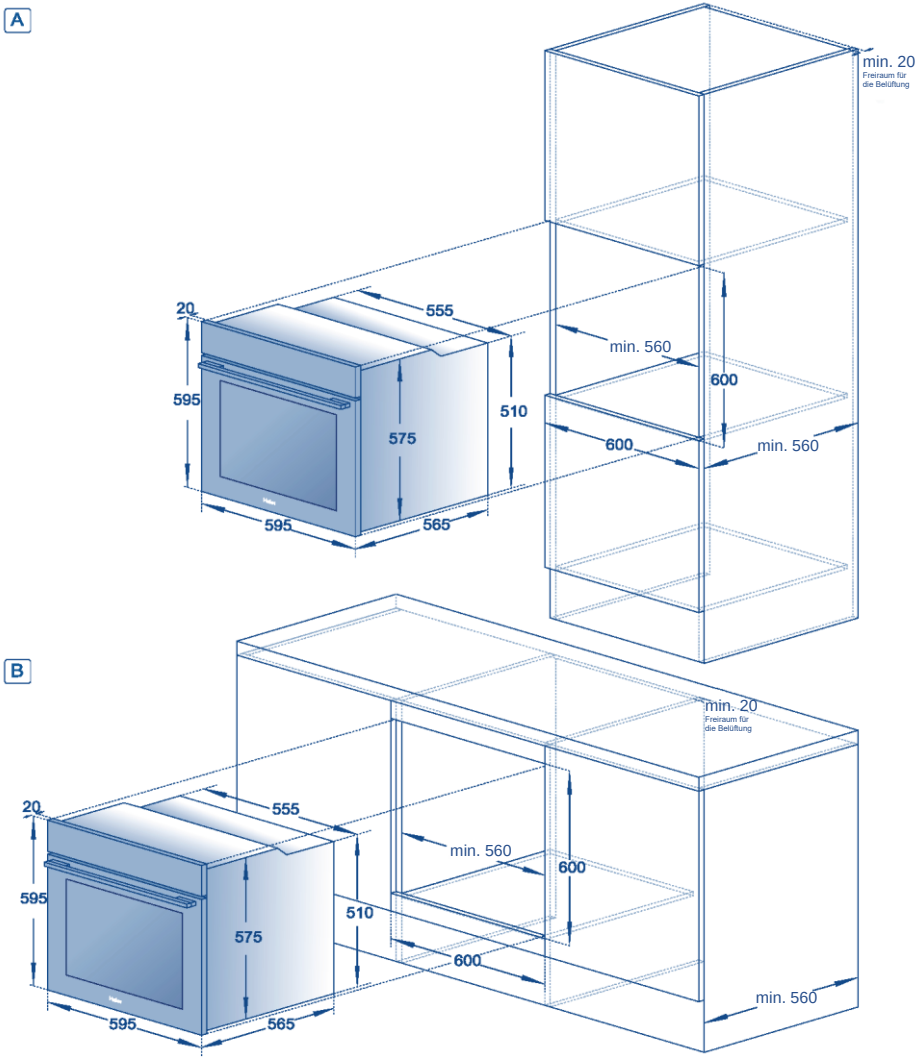




B

Einbau in einen Unterschrank

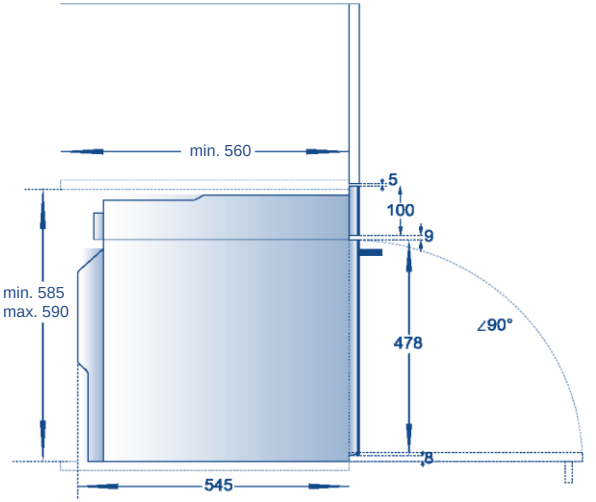
Installationsabmessungen



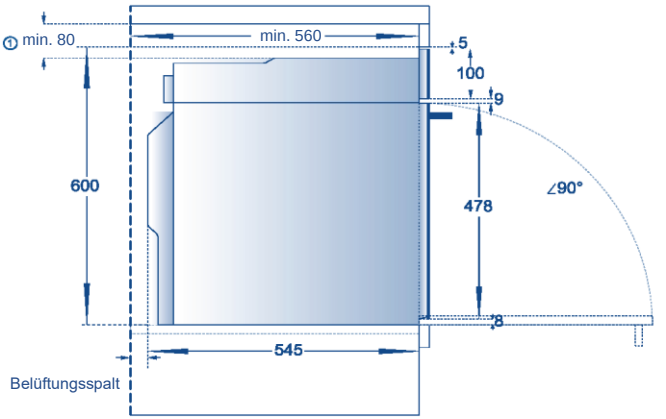
*Maße in mm

Seitenansicht

A



B

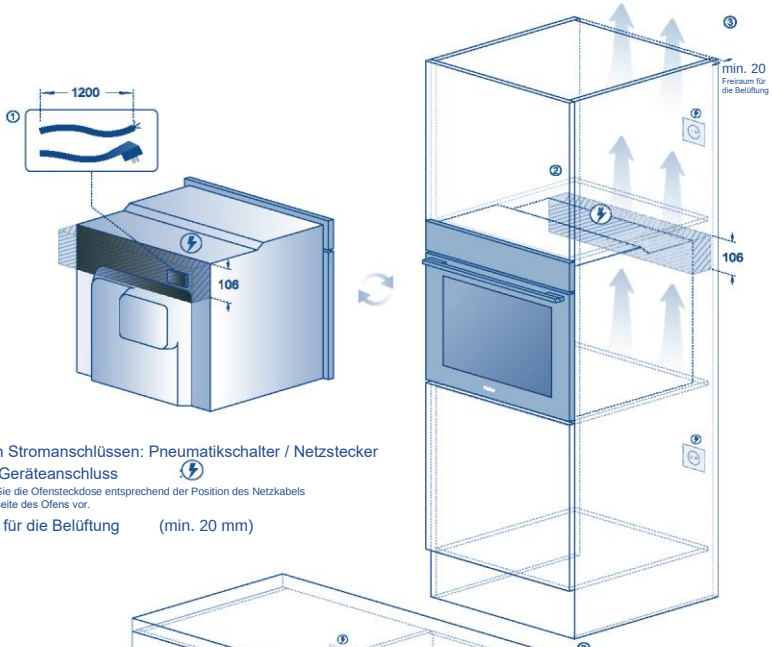


① Wenn der Ofen in einen Unterschrank unter einem Kochfeld eingebaut wird, muss die für das Kochfeld erforderliche Einbautiefe berücksichtigt werden.

*Maße in mm

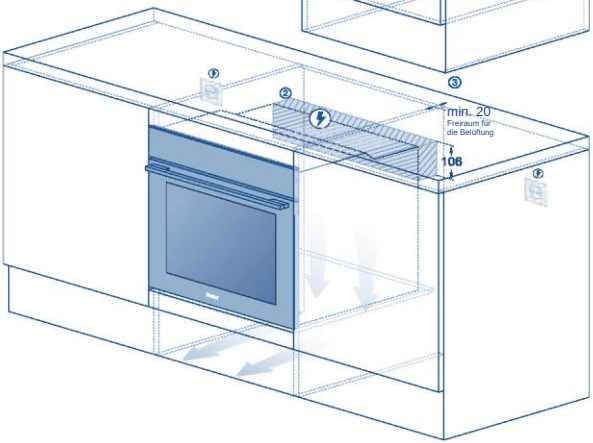
Anschlüsse und Belüftung

A



① Arten von Stromanschlüssen: Pneumatikschalter / Netzstecker
② Platz für Geräteanschluss
*Bitte sehen Sie die Ofensteckdose entsprechend der Position des Netzkabels auf der Rückseite des Ofens vor.
③ Freiraum für die Belüftung (min. 20 mm)

B



*Maße in mm

AUSPACKEN DES OFENS

WICHTIG!
HEBEN: Heben Sie den Ofen nicht am Türgriff an. Verwenden Sie die Griffe an der Seite des Gehäuses (sofern vorhanden).

Bitte entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es fachgerecht. Recyceln Sie alle wiederverwertbaren Materialien.
Stellen Sie den ausgepackten Ofen auf Holzklötze oder ähnliche Stützen, um eine Beschädigung der unteren Kante des Ofens zu vermeiden.



WICHTIG!
Wenn Sie den Ofen aus dem Karton nehmen, achten Sie darauf, die untere Kante nicht zu beschädigen, da sie sowohl für die Belüftung als auch für den Abfluss von Kondenswasser wichtig ist.

Zubehörliste	Tiefes Backblech	Airfry-Blech	Grillrost	Schienen	Schrauben
Anzahl	1	1	1	1 Paar	2

WICHTIG!
Die Bratbleche können sich beim Garen verformen: Dies ist normal, durch Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

WICHTIG!

- Der Anschluss dieses Ofens an das Stromnetz darf nur durch eine angemessen qualifizierte Fachkraft erfolgen.
- Dieser Ofen muss geerdet sein.
- Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Hausverkabelung für die vom Ofen aufgenommene Leistung geeignet ist (wie auf dem Typenschild angegeben).
- Die Spannung muss mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmen.

Modellcode	Volumen	Nennleistung (W)	Nennspannung	Nennfrequenz
H6 ID2L4F43EABB	78L	3500W	220-240V~	50/60Hz

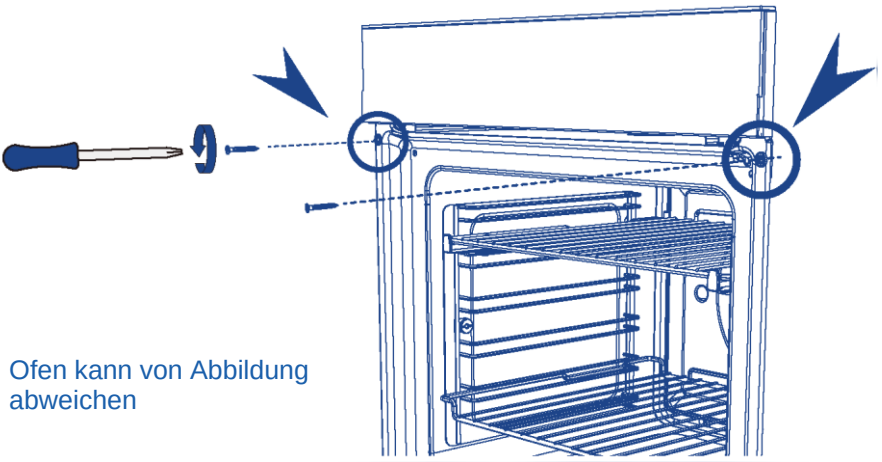
Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.
Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.
Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden.
Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.
Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.
Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.

BEFESTIGUNG DES OFENS AN DEN SCHRÄNKEN

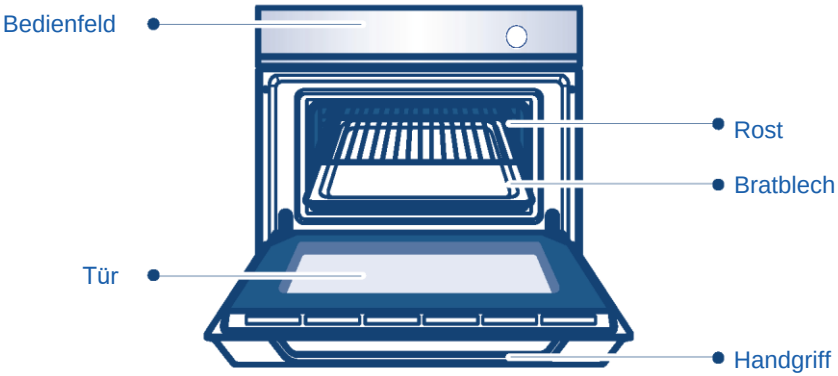
1. Stellen Sie den Ofen in die vorbereitete Aussparung.
   WICHTIG!
   Heben Sie den Ofen nicht am Türgriff an.
2. Öffnen Sie die Ofentür komplett.
3. Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Schrank.

WICHTIG!

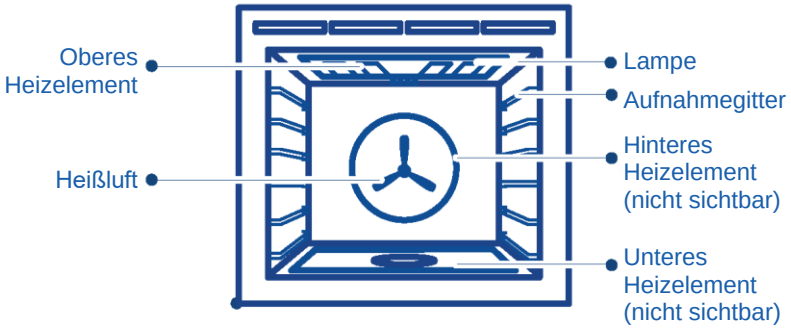
- Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an.
- Der Ofen darf nicht mit Silikon oder Kleber im Schrank versiegelt werden. Dies würde die zukünftige Wartung erschweren. Haier übernimmt keine Kosten für den Ausbau des Ofens oder für Schäden, die durch diesen Ausbau entstehen.



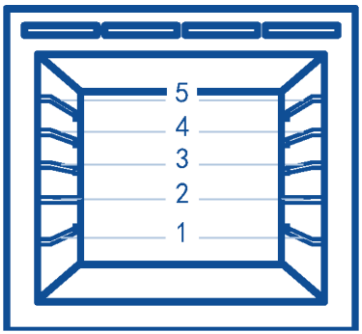
Ofen kann von Abbildung abweichen



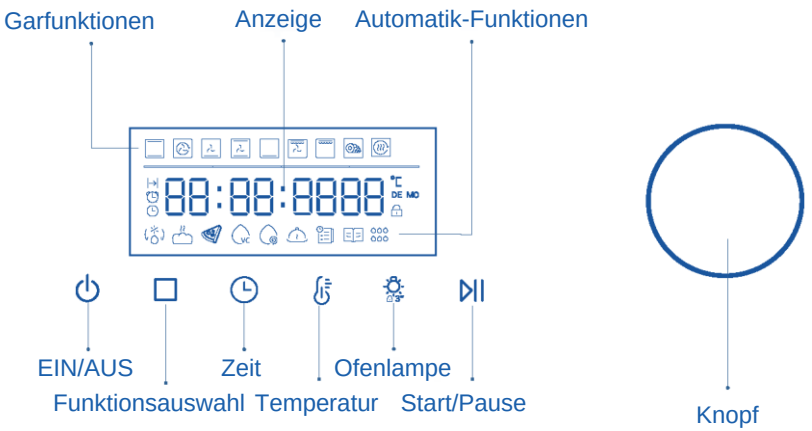
HEIZSYSTEM



EINSCHUBEBENEN



BEDIENFELD



DISPLAY-ANZEIGE



ERSTE INBETRIEBNAHME

Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird oder nach einem Stromausfall, müssen Sie die Uhr einstellen, um den Ofen benutzen zu können.

1. Uhr einstellen

1. Die Anzeige blinkt: 12:00.
2. Verwenden Sie den Knopf ◯, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Drücken Sie den Knopf ◯, um zu bestätigen, oder die Uhr wird automatisch bestätigt. Anschließend können Sie die Lautstärke ändern.



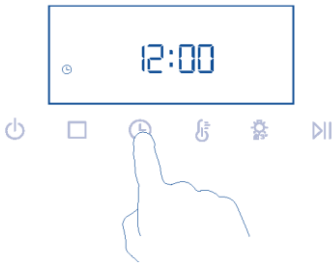
2. Lautstärke ändern

1. Nach der Bestätigung der Uhr wird die Benutzeroberfläche für die Lautstärkeeinstellung aufgerufen und auf dem Display blinkt „Uo on 3“.
2. Verwenden Sie den Knopf ◯, um die Lautstärke einzustellen.
3. Drücken Sie den Knopf ◯, um zu bestätigen, oder die Lautstärke wird automatisch bestätigt.



3. Uhrzeit ändern

1. Sie können eine der drei Funktionen durch längeres Berühren der Taste ◷ nacheinander auswählen. Lassen Sie die Taste los, wenn die Anzeige ◷ erscheint.
2. Verwenden Sie den Knopf ◯, um die Uhrzeit einzustellen.
Die Uhrzeit wird automatisch in 6 Sekunden bestätigt, nachdem Sie den Finger vom Bedienfeld genommen haben.

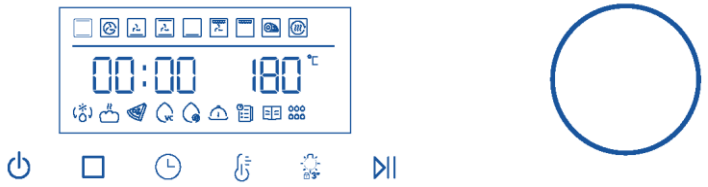


4. Den Ofen bedienen

1.Wenn die Stromversorgung zum ersten Mal eingeschaltet wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus, das Display wird für 1 Sekunde vollständig angezeigt, der Summer ertönt, und die Zeit zeigt die Standardzeit 12:00 an, die blinkt.
2.Drücken Sie im Standby-Modus die Ein/Aus-Taste und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Nach dem Start wird standardmäßig die erste Funktion ausgewählt.
3.Wählen Sie die Funktion mit dem Knopf ○ aus.
4.Berühren Sie und verwenden Sie den Knopf ○, um die Temperatur einzustellen.
5.Berühren Sie und verwenden Sie den Knopf ○, um die Betriebszeit einzustellen.
6.Drücken Sie die Taste einmal, und der Ofen beginnt zu laufen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Betrieb zu unterbrechen. Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um den Betrieb abzubrechen.
7.Verwenden Sie □, um zur Funktionsauswahl zurückzukehren.

5. Den Ofen vorbereiten

Es ist wichtig, Ihren Ofen vor der ersten Verwendung zum Garen oder Backen vorzubereiten. Bei dieser Vorbereitung werden alle Herstellungsrückstände entfernt und sichergestellt, dass Sie von Anfang an die besten Ergebnisse erzielen.



1.Berühren Sie □ und verwenden Sie den Knopf ○, um die Funktion zum Backen auszuwählen.
Jede Funktion hat eine voreingestellte Temperatur, und wenn die Temperatureinstellung nicht geändert wird, beginnt der Ofen mit der Erhitzung auf die voreingestellte Backtemperatur von 180 °C.
2.Berühren Sie und verwenden Sie den Knopf ○, um die Temperatur auf 200 °C einzustellen. Berühren Sie , um zu starten.

- ▶ Während sich der Ofen aufheizt, zeigt die Temperaturanzeige abwechselnd die tatsächliche und die eingestellte Temperatur an.
- ▶ Wenn der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

Die Anzeige zeigt nun die voreingestellte Temperatur an.

3.Wählen Sie nach 30 Minuten die Funktion Grill + Heißluft aus. Lassen Sie die Temperatur 5 Minuten lang bei 200 °C.

4.Wählen Sie nach 5 Minuten den Gebläsebetrieb aus. Lassen Sie die Temperatur 20 Minuten lang bei 200 °C.

5.Schalten Sie nach 20 Minuten den Ofen aus.

- Während dieses Vorgangs wird ein charakteristischer Geruch wahrnehmbar und es entsteht eine geringe Menge Rauch, da Herstellungsrückstände verbrannt werden. Das ist normal, aber achten Sie darauf, dass die Küche dabei gut belüftet ist.
- Wischen Sie den Ofen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn gründlich.

Verwendung der Uhrfunktion

Sie können die Zeiteinstellungen jederzeit mit dem Knopf ○ ändern. Berühren Sie 🕒 wiederholt, um die Garzeit, den Timer und die Uhrzeit nacheinander einzustellen.

- ▶ Der Timer zählt zunächst in Minuten (h:min) herunter und in der letzten Kochstunde in Sekunden (min:s).
- ▶ Sie können den Timer auf bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

1. Garzeit einstellen

1.Berühren Sie 🕒. Die Garzeitanzeige |→| wird angezeigt.
2.Stellen Sie die Zeit durch Drehen des Knopfs ○ ein.
3.Die Garzeit wird 6 Sekunden, nachdem Sie den Finger vom Bedienfeld genommen haben, definitiv eingestellt.

- ▶ Wenn Sie die Uhrzeit überprüfen möchten, tippen Sie auf 🕒, um 🕒 auszuwählen. Dies hebt den Timer nicht auf.

So ändern Sie die Einstellung der Garzeit
1.Tippen Sie auf 🕒, um die verbleibende Zeit |→| auszuwählen.
2.Verwenden Sie den Knopf ○, um eine neue Zeit einzustellen.
3.Lassen Sie das Bedienfeld los. Die Zeit wird in 5 Sekunden bestätigt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist

- ▶ Auf dem Display wird „END“ angezeigt, der Ofen stoppt den Garvorgang und alle paar Sekunden ertönt ein akustisches Signal.
- ▶ Das Display zeigt wieder „Die Dauer der letzten Verwendung“ an.

WICHTIG:

- ▶ Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Gardauer einzustellen, arbeitet der Ofen kontinuierlich, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen, und das Display zählt die Zeit ab 00:00.
- ▶ Wenn das Display die von Ihnen eingestellte Zeit zählt, läuft es rückwärts und zeigt die verbleibende Zeit an.
- ▶ Wenn Sie eine Garzeit festlegen, schaltet sich der Ofen nach Ablauf der Zeit aus.
- ▶ Sie können keine Dauer für Aqua Clean-Funktionen einstellen.

2. Zeiteinstellung

Einstellen eines Countdowns:
Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
Wählen Sie die Zeit aus und stellen Sie sie ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Timer kann auch verwendet werden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Sie können den Timer einstellen, um Sie daran zu erinnern, mit einem Vorgang zu beginnen oder ihn zu beenden.
1.Scrollen Sie durch und lassen Sie die Taste los, wenn die Anzeige erscheint.
2.Stellen Sie Ihren Timer ein, indem Sie den Knopf drehen.
3.Der Timer wird nach 6 Sekunden, nachdem Sie den Finger vom Bedienfeld genommen haben, definitiv eingestellt.
4.Auf dem Display wird die verbleibende Zeit herunterzählend angezeigt.
5.Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.

So löschen Sie die Timer-Einstellung
1.Scrollen Sie durch und lassen Sie die Taste los, wenn die Anzeige erscheint.
2.Drehen Sie den Knopf , um die Zeit auf 00:00 zu ändern, und berühren Sie , um den Timer abzubrechen.

Allgemeiner Leitfaden

Dieser Ofen wurde so konzipiert, dass seine vier Elemente und die hintere Heißluft in unterschiedlichen Kombinationen genutzt werden können, um Ihnen eine verbesserte Leistung und eine breite Palette von Funktionen zu bieten, die es Ihnen ermöglichen, alle Arten von Lebensmitteln perfekt zuzubereiten.

1. BACKEN

Für optimale Ergebnisse beim Backen sollten Sie Ihren Ofen immer vorheizen. Wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

- Während der Ofen heizt, kann das Grillelement eingeschaltet sein.
- Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Garvorgang zu mindestens 3/4 abgeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass sich die Kuchenformen weder sich gegenseitig noch die Ofenwände berühren.
- Wenn Sie das Rezept verdoppeln (insbesondere bei Keksen), müssen Sie die Zeit möglicherweise um ein paar Minuten verlängern.
- Ihr Backgeschirr beeinflusst die Backzeiten. Dunkle Backformen nehmen die Hitze schneller auf als reflektierende Formen; Glasgeschirr kann eine niedrigere Temperatur erfordern.
- Beim Backen oder Garen auf mehreren Ebenen kann es auch erforderlich sein, die Garzeit etwas zu verlängern.
- Lassen Sie beim Backen oder Garen auf mehreren Ebenen immer einen Abstand zwischen den Blechen, damit die Luft zirkulieren kann.

Leitfaden zur Positionierung der Bleche
Stellen Sie Ihr Backgut so auf ein Blech, dass die Oberkante der Form nahe der Mitte des Garraums liegt.

2. BRATEN

- Verwenden Sie den Heißluft-Grill oder die Funktion zum Umluft-Backen, um Fleisch, Hähnchen oder Gemüse zu braten.
- Knochenlose, gerollte oder gefüllte Braten benötigen länger als Braten mit Knochen.
- Geflügel sollte gut durchgegart sein, sodass der Saft klar ist und die Innentemperatur 75 °C beträgt.
- Wenn Sie einen Bratschlauch verwenden, wählen Sie die Funktion zum Funktion zum Umluft-Backen oder den Gebläsebetrieb und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie lieber in einer abgedeckten Form braten, verwenden Sie die Funktion zum Umluft-Backen und erhöhen Sie die Temperatur um 20 °C.

- Garen Sie größere Fleischstücke bei niedrigerer Temperatur über einen längeren Zeitraum. So gart das Fleisch gleichmäßiger.
- Braten Sie Fleisch immer mit der Fettseite nach oben. Auf diese Weise ist ein Bestreichen möglicherweise nicht erforderlich.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Braten immer mindestens 10 Minuten ruhen, damit sich der Saft setzen kann.
- Denken Sie daran, dass das Fleisch auch nach dem Herausnehmen aus dem Ofen noch einige Minuten weitergaren wird.

3. GRILLEN

- Dies ist eine gesündere Alternative zum Frittieren.
- Grillen Sie immer bei vollständig geschlossener Ofentür.
- Wenn Sie Glas- oder Keramikformen verwenden, stellen Sie sicher, dass sie den hohen Temperaturen des Grills standhalten können.
- Um zu vermeiden, dass das Fleisch aufgerissen wird und Saft austritt, verwenden Sie eine Zange oder einen Pfannenwender, um das Fleisch nach der Hälfte des Garvorgangs zu wenden.
- Bestreichen Sie das Fleisch mit etwas Öl, damit es beim Garen saftig bleibt. Alternativ kann das Fleisch vor dem Grillen mariniert werden (aber beachten Sie, dass einige Marinaden leicht anbrennen können).
- Grillen Sie Fleischstücke mit ähnlicher Dicke möglichst gleichzeitig. Dies gewährleistet ein gleichmäßiges Garen.
- Beobachten Sie Ihr Gargut beim Grillen immer genau, um ein Anbrennen oder Verbrennen zu vermeiden.

Leitfaden zur Positionierung der Bleche

- Verwenden Sie für dünnere Fleischstücke sowie zum Toasten oder Bräunen von Speisen eine höhere Blechposition.
- Dicke Fleischstücke sollten auf einer niedrigeren Ebene oder bei einer niedrigeren Grilleinstellung gegrillt werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

4. AUFWÄRMEN

- Verwenden Sie die Funktionen zum Backen oder Umluft-Backen, um Speisen aufzuwärmen. Backen und Umluft-Backen eignen sich besonders gut zum Aufwärmen von Backwaren, da die Basiswärme dazu beiträgt, die Kruste wieder knusprig zu machen.
- Erhitzen Sie Speisen beim Aufwärmen immer so lange, bis sie durch und durch heiß sind. Dies verringert das Risiko einer Kontamination durch schädliche Bakterien.

Allgemeiner Leitfaden

WICHTIG!

- Je nach Modell verfügt Ihr Gerät möglicherweise nur über einige dieser Funktionen.
- Verwenden Sie alle Funktionen bei geschlossener Backofentür.

1. Ober-&Unterhitze 

Obere äußere und untere Heizelemente

- Die Wärme kommt sowohl von den oberen als auch von den unteren Heizelementen. Die Heißluft wird bei dieser Funktion nicht verwendet.
- Ideal für Kuchen und Speisen, die lange oder bei niedrigen Temperaturen gebacken werden müssen.
- Diese Funktion eignet sich nicht für das Garen auf mehreren Ebenen.

Ideal für feuchte Speisen, die länger zum Garen benötigen, z. B. reichhaltige Obstkuchen.

2. Mehrere Ebenen 

Heißluft und hinteres Element

- Auf verschiedenen Blechen gebackene Kekse sind außen knusprig und innen weich.
- Fleisch und Geflügel sind köstlich gebräunt und brutzelnd, bleiben dabei aber saftig und zart.
- Aufläufe werden perfekt gegart und das Aufwärmen ist schnell und effizient.
- Wenn Sie ein Rezept von Ober-&Unterhitze auf Mehrere Ebenen umstellen, empfehlen wir Ihnen, die Backzeit zu verkürzen oder die Temperatur um etwa 20 °C zu senken.
- Bei Produkten mit längeren Backzeiten (z. B. über eine Stunde) kann es notwendig sein, sowohl die Zeit als auch die Temperatur zu verringern.

Ideal zum Backen von Keksen, Kuchen, Scones, Muffins und Cupcakes.

3. Grill + Heißluft 

Heißluft plus obere innere und äußere Heizelemente

- Diese Funktion nutzt die intensive Hitze der oberen Elemente für eine optimale Bräunung und Heißluft, um ein gleichmäßiges Garen der Speisen zu gewährleisten.
- Fleisch, Geflügel und Gemüse werden perfekt gegart; die Speisen sind außen knusprig und braun, während das Innere saftig und zart bleibt.

Ideal für ganze Hähnchen und Rinderfilet oder zum Grillen von Hähnchen, Fisch und Steak.

4. Doppelgrill 

Obere innere und äußere Heizelemente

- Von beiden oberen Elementen wird intensive Strahlungswärme abgegeben. Zwischen „LO“ und „HI“ (100 % Leistung) gibt es 11 Stufen.
- Ein Vorheizen ist nicht unbedingt erforderlich, das Element kann jedoch nach Wunsch einige Minuten lang erhitzt werden, bevor Sie Back-/Gargut unter den Grill legen.
- Die am besten geeignete Funktion zum „Vollenden“ vieler Gerichte, zum Beispiel zum Bräunen der Oberseite von Kartoffelgratin und Frittata.

Ideal zum „vollendeten“ Toasten von Brot oder zum Oberbräunen.

5. Umluft + Heißluft 

Obere äußere und untere Heizelemente

- Das Gebläse im Ofen zirkuliert die heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen und verteilt sie im Ofenraum.
- Gegarte Lebensmittel werden in der Regel schneller braun als Lebensmittel, die mit der herkömmlichen Ober- und Unterhitze gegart werden.
- Möglicherweise müssen Sie die Zeit verkürzen, die in traditionellen Rezepten empfohlen wird.
- Verwenden Sie die Funktion Umluft + Heißluft bei niedriger Temperatur, z. B. 50 °C, zum Trocknen von Obst, Gemüse und Kräutern.

Ideal zum Backen auf einer einzigen Ebene, das weniger als eine Stunde dauert, und damit für Gargut wie Muffins, Scones und Cupcakes oder Gerichte wie Enchiladas.

6. Backwaren 

Heißluft plus unteres Heizelement

Diese Funktion heizt den Ofen etwa 8 Minuten lang auf 180 °C vor.

- Die Heißluft verteilt die Wärme vom unteren Heizelement auf den gesamten Ofen.
- Diese Funktion sorgt für intensive Hitze an der Unterseite der Lebensmittel und ermöglicht ein sanftes Oberbräunen.

Ideal für süße und herzhafte Backwaren und empfindliche Speisen, die eine knusprige Basis und eine leichte Oberflächenbräunung benötigen, z. B. Frittata, Quiche.

7. Braten 

Stufe 1: Heißluft plus obere innere und äußere Heizelemente
Stufe 2: obere innere und untere Elemente

- Anbraten: Eine anfängliche 20-minütige Phase, in der das Bratenstück knusprig und braun wird und die Außenseite des Fleisches karamellisiert.
- Garen bei voreingestellter Temperatur: Nach dem Anbraten wird die Temperatur für die restliche Garzeit auf das voreingestellte Niveau gesenkt, was ein zartes und saftiges Braten ergibt.
- Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden. Das Gargut muss in den Ofen gestellt werden, bevor die Funktion gestartet wird.
- Falls gewünscht, verwenden Sie das Grillrost oder das Gitter, oder legen Sie Gemüse unter den Braten, damit die Säfte vom Fleisch abtropfen können. Dadurch kann die heiße Luft auch unter dem Fleisch zirkulieren.

Ideal zum Braten von Fleisch und Gemüse. Große Fleischstücke werden empfohlen. Sie können ein Fleischthermometer verwenden, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

WICHTIG!

Die Bratfunktion ist in zwei Schritten unterteilt:
Schritt 1: In den ersten 20 Minuten verwendet der Ofen Heißluft sowie die oberen inneren und äußeren Heizelemente (wenn die Temperatur 250 °C erreicht, stoppt der Ofen automatisch das Erhitzen).
Schritt 2: Nachdem die Temperatur auf die Einstelltemperatur gesunken ist, verwendet der Ofen die oberen und unteren Heizelemente.
Wenn die eingestellte Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, führt der Ofen nur den ersten Schritt aus.

8. Unterhitze

Nur unteres Heizelement

- Die Wärme kommt nur vom unteren Heizelement, die Heißluft wird nicht verwendet.
- Backen Sie nur auf einer einzigen Ebene.
- Der Ofen ist oben heißer.

Ideal für Speisen, die ein schonendes Backen erfordern und eine Teigbasis haben, z. B. Puddingtörtchen, Kuchen, Quiches und Käsekuchen oder alle Speisen, die keine direkte Hitze bzw. Bräunung auf der Oberseite benötigen.

9. Air Fry

- Verteilen Sie die Speisen in einer Backform oder in einem Heißluftfritteuse-Korb für ein besseres Garergebnis.
- Auf diese Weise werden die Bedingungen einer Heißluftfritteuse simuliert.
- Dies ist eine gesündere Art des Frittierens, bei der die Lebensmittel knusprig werden, während weniger Öl verwendet wird. Beträufeln Sie das Gargut für beste Ergebnisse leicht mit 1–2 Esslöffeln Öl.
- Für vorgepackte Lebensmittel: Wenn der Hersteller empfiehlt, eine Funktion zu verwenden, die nicht auf Heißluft basiert, reduzieren Sie die Temperatur um 20 °C.
- Garen auf einer Ebene: Garen Sie im oberen Teil des Ofens, aber nicht auf der höchsten Blechposition.
- Ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gargut sofort nach dem Start der Funktion in den Ofen zu schieben.

IDEAL FÜR:
Tiefgefrorene Speisen oder panierte bzw. in Teig ausgebackene Lebensmittel, die normalerweise frittiert werden.

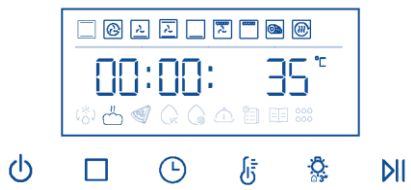
- Für ein optimales Kocherlebnis empfehlen wir Ihnen die nachstehende Tabelle als Referenz. Jede Funktion hat eine voreingestellte Temperatur, die Sie je nach Art und Gewicht des Garguts anpassen können.

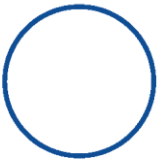
Lebensmittel	Einlegeböden	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blech-position
Chips	Bratblech	205	15~20	4
Chips	Air Fry-Korb	205	15~20	3
Kartoffelrösti	Rost	200	20~25	3
Chicken Nuggets	Bratblech	200	18~23	4
Chicken Nuggets	Air Fry-Korb	205	18~23	3
Hähnchenflügel	Rost	180	20~25	3

Symbol	Funktion	Voreingestellte Temperatur (°C)	Temperatur-bereich (°C)	Dauer-Bereich	Vorheizen
	Ober- &Unterhitze	180	30-300	00:01-23:59	√
	Mehrere Ebenen	160	30-300		√
	Grill+ Heißluft	180	30-250		√
	Doppelgrill	HI	LO,1-9,HI		×
	Umluft + Heißluft	200	30-250		√
	Backwaren	160	30-250		√
	Braten	165	30-250		×
	Unterhitze	160	30-220		√
	Air Fry	200	160-275		×

AUTOMATIKPROGRAMM ZUM GAREN

Ein intelligentes Programm hilft Ihnen, Speisen effizienter und schmackhafter zuzubereiten und erleichtert zudem die Reinigung Ihres Geräts.





Sie können ein intelligentes Programm auswählen, indem Sie den Knopf drehen, um durch alle Funktionen zu blättern.

1. Verwendung der Gärfunktion

Verwenden Sie diese Funktion, um den Teig vor dem Backen gehen zu lassen. Sie können den Teig bei Bedarf mehrfach gehen lassen.

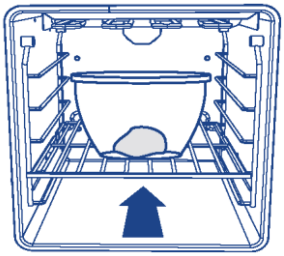
WICHTIG!

- ▶ Für das Gärverfahren des Teigs sind niedrige Temperaturen erforderlich.
- ▶ Der Ofen läuft automatisch bei einer voreingestellten Temperatur.
- ▶ Diese Funktion funktioniert nur, wenn der Garraum kalt ist.

1.Verwenden Sie den Knopf , um zur Gärfunktion zu scrollen. Auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt: 35°C.
Hinweis: Wenn der Garraum zu heiß ist:

- ▶ Es ertönt ein akustisches Signal, blinkt und der Ventilator kann sich einschalten.
- ▶ Öffnen Sie die Tür, damit der Ofen abkühlen kann.

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel, decken Sie ihn mit Frischhaltefolie und/oder einem sauberen, feuchten Tuch ab und stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Ofens.



2. Je nach Erfahrung können Sie eine Dauer für das Gären einstellen.

3. Tippen Sie auf , um den Gärvorgang zu starten.
Wenn Sie eine Dauer festlegen, zählt das Display die verbleibende Zeit herunter.

WICHTIG!
Schieben Sie den Teig erst dann in den Ofen, wenn dieser abgekühlt ist.

4. Wenn Sie eine Dauer für das Gären einstellen, wird die Gärfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet.
Ein Ton ertönt und Sie können die Schüssel aus dem Ofen nehmen.
Überprüfen Sie den Teig, um zu sehen, ob er ausreichend aufgegangen ist (Ihr Teig sollte nun viel größer sein). Um zu prüfen, ob der Teig aufgegangen ist, drücken Sie vorsichtig mit einem Finger darauf.
Die Vertiefung sollte sich langsam wieder füllen.

- Wenn Sie keine Dauer einstellen, müssen Sie den Gärzustand des Teigs überwachen und die Gärung durch Gedrückthalten von ▷|| beenden, wenn der Teig fertig ist.

Wenn Sie den Teig noch einmal gehen lassen möchten:

Tippen Sie auf □ und verwenden Sie den Knopf ○, um zur Gärfunktion zurückzukehren.
Befolgen Sie die Schritte auf der vorherigen Seite, um die Gärfunktion zurückzusetzen.

5. So brechen Sie den Gärvorgang ab
Berühren Sie ▷|| und halten Sie die Taste gedrückt oder scrollen Sie zu einer anderen Funktion.

2. Verwendung der Auftaufunktion

Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Lebensmittel vor dem Garen aufzutauen.

WICHTIG!
Für das Auftauen sind niedrige Temperaturen erforderlich.
Der Ofen läuft automatisch bei einer voreingestellten Temperatur.
1.Drehen Sie den Knopf ○, bis die Auftaufunktion angezeigt wird.
Hinweis: Auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt: 35°C.
2.Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung und legen Sie das Lebensmittel auf einen Teller. Decken Sie das Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Verwenden Sie die erste Blechposition von unten.
3.Tippen Sie auf ▷||, um das Auftauen zu starten.
Wenn Sie möchten, können Sie eine Dauer vor dem Starten des Auftauens einstellen. Das Display zählt die verbleibende Zeit herunter.

3. Sous-vide

1.Verwenden Sie diese Funktion, um Lebensmittel bei einer niedrigeren Temperatur als beim normalen Garen zu garen. Sie können Fleisch, Gemüse oder Obst garen, um sie zart und saftig zu machen. Behandeln Sie die Lebensmittel mit besonderer Sorgfalt, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

WICHTIG FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT:

- Verwenden Sie hochwertige Rohstoffe, die so frisch wie möglich sind.
- Bewahren Sie Rohstoffe immer unter den richtigen Bedingungen auf, bevor Sie sie garen.
- Reinigen Sie die Rohstoffe immer, bevor Sie sie garen.
- Für gute und sichere Garergebnisse sollten Sie die Lebensmittel immer gemäß den Werten in den Kochtabellen zubereiten.
- Um Sicherheitsrisiken zu vermeiden, sollten Speisen nicht über einen längeren Zeitraum bei einer Temperatur unter 60 °C warmgehalten werden.
- Bei niedrigen Gartemperaturen und kurzen Garzeiten dürfen nur Lebensmittel zubereitet werden, die auch roh verzehrt werden können.
- Gargut, das frisch aus dem Ofen kommt, schmeckt am besten, und es wird empfohlen, es direkt nach dem Garen zu verzehren. Sie können die Temperatur der Speisen schnell senken (z. B. indem Sie sie in ein Eisbad stellen und anschließend im Kühlschrank kühlen). Danach können die Speisen 2–3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie die Sous-vide-Funktion nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.
- Bewahren Sie rohe und gekochte Lebensmittel immer getrennt auf, um zu vermeiden, dass sie miteinander in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für Fleisch und Gemüse. Spülen Sie sie andernfalls bitte gründlich.
- Bei Rezepten mit rohen Eiern ist darauf zu achten, dass Eiklar oder Eigelb nicht mit dem äußeren Teil der Eierschalen in Berührung kommen.

WICHTIG FÜR DAS VAKUUM-GAREN:

- Für die Sous-vide-Funktion werden ein Vakuumiergerät und Vakuumbeutel benötigt.
- Wenn Sie Flüssigkeiten vakuumieren möchten, verwenden Sie bitte einen Kammer-Vakuumierer. Nur diese Art von Vakuumierer ist hierzu geeignet.
- Verwenden Sie Vakuumbeutel, die für die Sous-vide-Funktion geeignet sind.
- Verwenden Sie Vakuumbeutel nicht wieder.
- Legen Sie das Gargut in die Mitte der dritten Ebene, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
- Stellen Sie den Vakuumgrad auf die höchstmögliche Stufe ein, damit die Speisen schneller und gleichmäßiger gegart werden.
- Um ein sicheres Schließen des Vakuumbeutels zu gewährleisten, muss der zu verschweißende Bereich sauber sein.

2.Allgemeine Hinweise für Sous-vide-Garen:

- Je nach Geschmack können Sie etwas Öl und Gewürze zum Gargut hinzufügen.
- Würzen Sie das Gargut zu Beginn des Sous-vide-Garverfahrens mäßig.
- Verwenden Sie Knoblauchpulver anstelle von rohem Knoblauch.
- Sie können anstelle von Olivenöl auch ein neutrales Öl verwenden.
- Halten Sie den Vakuumgrad so hoch wie möglich (99,9 %), damit die Speisen schneller und gleichmäßiger gegart werden.

2.1 Sous-vide: Fleisch

- Verwenden Sie keine Fleischstücke, die dicker sind als in den Tabellen angegeben, um ein Untergaren zu vermeiden.
- Die Garzeiten in den Tabellen sind die notwendigen Mindestzeiten. Die Garzeit kann je nach persönlicher Vorliebe verlängert werden.
- Verwenden Sie nur entbeintes Fleisch, um Schäden an den Vakuumbeuteln zu vermeiden.
- Damit die Geflügelfilets besser schmecken, braten Sie sie vor und nach dem Vakuumieren auf der Hautseite an.
- Braten Sie die Fleischoberfläche nach dem Vakuumgaren mit Butter an: Der Geschmack verbessert sich dadurch deutlich.

Lebensmittel	Dicke der Lebensmittel	Menge des Lebensmittels (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blech-position
Rindfleisch					
Rinderfilet - medium	4 cm	400	63	120	3
Rinderfilet - Medium Well	4 cm	400	66	120	3
Rinderfilet - Well Done	4 cm	400	70	120	3
Schweinefilet - medium	4 cm	400	60	120	3
Schweinefilet - Well Done	4 cm	400	65	120	3

Lebensmittel	Dicke der Lebensmittel	Menge des Lebens-mittels (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blech-position
Lamm/Wild					
Lamm - medium	3 cm	400	65	105-115	3
Fleisch	3 cm	400	90	120	3
Kaninchen, ohne Knochen	1,5 cm	400	75	120	3
Geflügel					
Hähnchenbrust, ohne Knochen	3 cm	500	70	120	3
Entenbrust, ohne Knochen	2 cm	500	65	140-160	3
Putenbrust, ohne Knochen	2 cm	500	70	75-85	3
Eier bei niedriger Temperatur					
Perfekt auf Toast	Normale Größe	/	60	90	3
Eigelb formbar, noch weich und glänzend	Normale Größe	/	65	90	3
Eigelb beginnt sich zu festigen, leicht körnig, aber noch weich	Normale Größe	/	71	60	3
Eigelb körnig-krümelig und beginnt, sich grünlich zu verfärben	Normale Größe	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Fisch und Meeresfrüchte

- Verwenden Sie keine Fischstücke, die dicker sind als in den Tabellen angegeben, um ein Untergaren zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Fischfilets mit einem Papiertuch ab, bevor Sie sie in einen Vakuumbeutel legen.
- Geben Sie beim Garen von Muscheln etwas Wasser in den Vakuumbeutel.

Lebensmittel	Dicke der Lebensmittel	Menge des Lebens-mittels (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blech-position
Fisch und Meeresfrüchte					
Doradenfilet	4 Filets 1 cm	500	70	25	3
Wolfsbarschfilet	4 Filets 1 cm	500	70	25	3
Kabeljau	2 Filets 2 cm	500	65	90	3
Jakobsmuscheln	Große Größe	500	60	100-110	3
Garnelen ohne Schale	Große Größe	500	75	26-30	3

2.3 Sous-vide: Gemüse

- Schälen Sie das Gemüse, wo nötig.
- Manche Gemüsesorten können ihre Farbe ändern, wenn man sie schält und in einem Vakuumbeutel gart.
- Um die Farbe von Artischocken zu erhalten, legen Sie sie nach dem Reinigen und Schneiden in Wasser mit Zitronensaft.

Lebensmittel	Dicke der Lebensmittel	Menge des Lebens-mittels (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blech-position
Gemüse					
Spargel, grün	Ganz	500	68	90	3
Spargel, weiß	Ganz	500	68	90	3
Zucchini	Scheiben à 1 cm	500	90	90	3
Lauch	Streifen oder Ringe	500	90	90	3
Aubergine	Scheiben à 1 cm	500	90	90	3
Kürbis	Stücke mit einer Dicke von 2 cm	500	90	90	3
Pfeffer	Streifen oder Viertel	500	90	90	3
Sellerie	Ringe von 1 cm	500	90	90	3
Möhren	Scheiben von 0,5 cm	500	90	90	3
Sellerieknolle	Scheiben à 1 cm	500	90	90	3
Fenchel	Scheiben à 1 cm	500	90	90	3

Lebensmittel	Dicke der Lebensmittel	Menge des Lebens-mittels (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blech-position
Gemüse					
Kartoffeln	Scheiben à 1 cm	500	90	90	3
Artischocken-herzen	In Viertel schneiden	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Obst und Süßigkeiten

- Schälen Sie Früchte; Entfernen Sie Kerne und das Kerngehäuse nach Bedarf.
- Um die Farbe von Äpfeln und Birnen zu erhalten, legen Sie sie nach dem Reinigen und Schneiden in Wasser mit Zitronensaft.
- Für bessere Ergebnisse garen Sie die Lebensmittel sofort nach der Zubereitung.

Lebensmittel	Dicke der Lebensmittel	Menge des Lebens-mittels (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blech-position
Obst					
Pfirsich	In Hälften schneiden	2 Früchte:	90	60	3
Pflaume	In Hälften schneiden	500	90	60	3
Mango	In Würfel von etwa 2 x 2 cm schneiden	1 Frucht:	90	60	3
Nektarine	Streifen oder Ringe	1 Frucht:	90	60	3
Ananas	Scheiben à 1 cm	500	90	60	3
Apfel	In Viertel schneiden	2 Früchte:	90	60	3
Birne	In Hälften schneiden	2 Früchte:	90	60	3
Vanillecreme	350 g in jedem Beutel	500	85	60	3

4. Pizza-Modus 

- Diese Funktion heizt den Ofen etwa 14 Minuten lang auf 300 °C vor.
- Die Heißluft verteilt die Wärme vom unteren Heizelement auf den gesamten Ofen.
- Hervorragend zum Pizzabacken geeignet, da der Boden schön knusprig wird, ohne dass der Belag zu sehr durchgegart wird.
- Heizen Sie den Pizzastein mindestens 1 Stunde vor und backen Sie auf dem Rost in Position 1 oder 2, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Pizza	Typ	Zubehör/ Gargeschirr	Blech-position	Temperatur in °C	Back-/ Garzeit in Minuten
Gefroren	Dünner Boden	Drahtrost	2	190~210	15~20
	Dicker Boden	Drahtrost	2	180~200	20~25
Hausgemacht	Dünner Boden	Backblech	2	230-250	10~15
	Dünner Boden	Pizza-Blech	2	230-250	8~12
	Dicker Boden	Backblech	2	210-220	15~20
	Dicker Boden	Pizza-Blech	2	210-220	15~20
	Dünner Boden	Backblech	2	300	4~6
	Dünner Boden	Pizza-Blech	2	300	3~5

WICHTIG!

Wenn Sie keine Dauer für den Pizza-Modus festlegen, läuft der Ofen so lange, bis Sie ihn manuell stoppen. Achten Sie stärker auf den Garzustand der Speisen, um ein Übergaren zu vermeiden.

5. Trocknen
Heißluft und hinteres Element

Die intelligenten Dörr- und Heizfunktionen ermöglichen es Ihnen, Obst, Gemüse und Kräuter mit hervorragenden Ergebnissen zu trocknen. Bei dieser Konservierungsmethode werden Aromen durch die Entwässerung konzentriert. Darüber hinaus können Sie Backwaren wie Aufläufe, Eintöpfe und Schmorgerichte schonend garen.

Das Gerät steuert die Energieversorgung des Garraums optimal. Das Gargut wird in Phasen mit Restwärme gegart. Das bedeutet, dass es saftiger bleibt und weniger braun wird.

Verwenden Sie zum Trocknen nur unversehrte Früchte, Gemüse und Kräuter und waschen Sie sie gründlich. Legen Sie den Drahtrost mit Backpapier oder Pergamentpapier aus. Gießen Sie das überschüssige Wasser von den Früchten ab und tupfen Sie sie trocken.

Die empfohlene Einstellungstemperatur beträgt 60-110 °C.

Wenn notwendig, schneiden Sie die Produkte in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie die ungeschälten Früchte mit der angeschnittenen Seite nach oben ein. Achten Sie darauf, dass weder Früchte noch Pilze auf dem Drahtrost überstehen.

Reiben Sie das Gemüse und blanchieren Sie es danach. Lassen Sie das blanchierte Gemüse abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Drahtrost.

Trocknen Sie Kräuter an ihrem Stiel. Verteilen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht angehäuft auf dem Drahtrost.

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Entfernen Sie die getrockneten Produkte nach dem Trocknen sofort vom Papier.

Diese Funktion wird hauptsächlich eingesetzt, um den Energieverbrauch beim Garen zu senken.

Ideal zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch und Meeresfrüchten.

Lebensmittel	Vorbereitung	Temperatur (°C)	Zeit	Blech-position
Kohlblatt	Gekocht	70	1 h 30 min	3
Lange Bohnen	Gekocht	55	3 h	3
Süßkartoffelspalten	Gedämpft	55	13 h, nach 2 h wenden	3
Mangoscheiben	/	70	8 h, nach 4 h wenden	3
Bananenscheiben	In Salzwasser getaucht	55	7 h, nach 2 h wenden	3
Zitronenscheiben		55	15 h, nach 2 h wenden	3
Apfelscheiben	In Salzwasser getaucht	55	8 h, nach 2 h wenden	3
Rohes, fettarmes Fleisch		55	7 h, nach 2 h wenden	3
Hühnchenbrust		70	5 h, nach 1 h wenden	3
Garnelen mit Schale	Gekocht	70	6 h, nach 2 h wenden	3
Getrocknetes Rindfleisch	Gekocht und mariniert	90	2 h	3

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

6. Warm 

Ideal für: gekochtes Essen warm halten oder Teller und Serviergeschirr erwärmen.

1.Bietet eine konstante niedrige Hitze von weniger als 100 °C.
2.„Zum Aufwärmen kalter Speisen ist eine andere Funktion oder die Option „GAREN NACH LEBENSMITTELART“ zu verwenden, um das Gericht kochend heiß zu erhitzen; schalten Sie erst danach auf ‚WARM‘ um. Diese Funktion allein reicht nicht aus, um kalte Speisen auf eine Temperatur zu bringen, die zur Abtötung schädlicher Bakterien erforderlich ist.

7. Zuletzt verwendete Rezepte

Ihr Haier-Ofen kann die Rezepte, die Sie in der Vergangenheit einmal verwendet haben, automatisch speichern. Dann können Sie einfach garen, indem Sie unter den letzten 5 Rezepten auswählen.

1.Berühren Sie ☐, verwenden Sie den Knopf ○, um die Funktionen bis zu durchblättern, und drücken Sie den Knopf ○, um zu bestätigen.

Wenn keine zuletzt verwendeten Rezepte gespeichert sind, wird auf dem Display „----“ angezeigt.

Wenn zuletzt verwendete Rezepte gespeichert sind, zeigt das Display die Temperatur und die Garzeit des Rezepts an. Sie können die Temperatur und die Garzeit einstellen.

2.Wenn Sie die Funktion Zuletzt verwendete Rezepte jetzt beenden möchten, berühren Sie ☐.

3.Drücken Sie ⏯, um den Garvorgang zu starten. Das Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Temperatur und die aktuelle Temperatur an.

8. Aqua Clean

Entfernen Sie so viel Verunreinigungen wie möglich von Hand. Entfernen Sie das Zubehör und die Blechschienen, um die Seitenwände zu reinigen.

Die Aqua Clean-Funktionen unterstützen die Dampfreinigung des Garraums im Gerät. Für eine bessere Leistung sollten Sie die Funktion erst aktivieren, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Die angegebene Zeit bezieht sich auf die Dauer der Funktion und beinhaltet nicht die Zeit, die der Benutzer für die Reinigung des Garraums benötigt.

Wenn die Aqua Clean-Funktion aktiv ist, können Sie Temperatur und Zeit nicht einstellen.

1.Gießen Sie 200 ml Wasser auf den Boden des Garraums.

2.Berühren Sie ☐ und verwenden Sie ○, um die Funktionen bis zu durchblättern.

3.Drücken Sie ⏯, um die Funktion zu starten. Auf dem Display wird 00:20 angezeigt und die verbleibende Zeit wird heruntergezählt.

4.Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein akustisches Signal.

5.Wischen Sie die Innenflächen des Geräts mit einem nicht scheuernden Schwamm ab. Sie können warmes Wasser oder Ofenreiniger verwenden, um den Innenraum zu reinigen.

Lassen Sie die Ofentür nach der Reinigung etwa 1 Stunde lang geöffnet. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten lang erwärmen. Sie können die maximale Wirkung der Reinigungsfunktion erzielen, wenn Sie das Gerät sofort nach Beendigung der Funktion manuell reinigen.

WARNUNG:

- Öffnen Sie die Tür nicht, wenn der Ofen in Betrieb ist, da heißer Dampf austreten kann.
- Achten Sie auf heißen Dampf, wenn Sie die Ofentür nach Programmende öffnen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Befüllen des Generators immer sauberes Trinkwasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten zum Befüllen des Generators.
- Starten Sie niemals eine Dampffunktion, ohne den Generator vorher zu füllen.
- Tragen Sie beim Reinigen der Innenraumoberfläche mit einem Schwamm hitzeisolierende Handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.
- Entfernen Sie nach dem Gebrauch Restwasser im Garraum, um das Risiko von Keimbildung zu vermeiden.

9. Intelligente Rezepte

Für ein besseres Kocherlebnis gibt es einige Programme für Fleischrezepte, die Sie auswählen können.

1.Berühren Sie ☐, verwenden Sie den Knopf ◯, um die Funktionen bis zu durchblättern, und drücken Sie den Knopf ◯, um zu bestätigen. Auf dem Display erscheint P1.

2.10 Rezepte sind im Ofen eingestellt, Sie können den Knopf ◯ verwenden, um P1~P10 auszuwählen.

3.Drücken Sie den Knopf ◯, um das aktuelle Rezept zu bestätigen. Wenn das Rezept der ersten Ebene Untermenü enthält, zeigt das Display die nächste Ebene an, z. B. P1-1, P1-2...

4.Siehe nachstehende Tabelle. Wählen Sie mit dem Knopf ◯ das gewünschte Rezept aus.

5.Drücken Sie den Knopf ◯. Auf dem Display wird die Temperatur angezeigt.

6.Drücken Sie ⏯, um den Garvorgang zu starten.

Tippen Sie auf ☐, um zum vorherigen Menu zurückzukehren.

AUTOMATIKPROGRAMM ZUM GAREN

Code der ersten Ebene	Code der zweiten Ebene	Lebensmittel	Status	Einlegeböden	Blech-position	Funktion	Zeit in Minuten / Gargut-menge
P1	P1-1	Rindfleisch (ohne Knochen)	Roh	Einzelner Drahtrost	3	Braten	20/450 g
	P1-2		Medium		3		25/450 g
	P1-3		Well Done		3		35/450 g
P2	P2-1	Hochrippen-braten	Roh	Einzelner Drahtrost	3	Braten	30/450 g
	P2-2		Medium		3		35/450 g
	P2-3		Well Done		3		40/450 g
P3	P3-1	Lammkeule (mit Knochen)	Medium	Einzelner Drahtrost	3	Braten	28/450 g
	P3-2		Well Done		3		33/450 g
P4	P4-1	Lammkeule (ohne Knochen)	Medium	Einzelner Drahtrost	3	Braten	35/450 g
	P4-2		Well Done		3		45/450 g
P5	P5-1	Kalbsfleisch	Medium	Einzelner Drahtrost	3	Braten	40/450 g
	P5-2		Well Done		3		45/450 g
P6	P6-1	Truthahn (ganz)	Mit Füllung	Einzelner Drahtrost	1	Backen	22/450 g
	P6-2		Ohne Füllung		1		20/450 g
P7	P7-1	Fleisch (ohne Knochen)	Medium	Einzelner Drahtrost	3	Braten	40/450 g
	P7-2		Well Done		3		45/450 g
P8	P8-1	Wildfleisch	Roh	Einzelner Drahtrost	4	Grill+ Heißluft	7/450 g
	P8-2		Medium		4		9/450 g
P9		Hähnchen (ganz)	Well Done	Einzelner Drahtrost	3	Grill+ Heißluft	45/450 g
P10		Knuspriges Fleisch	Knusprig		3	Ober-&Unter-hitze	20

10. Das Bedienfeld sperren

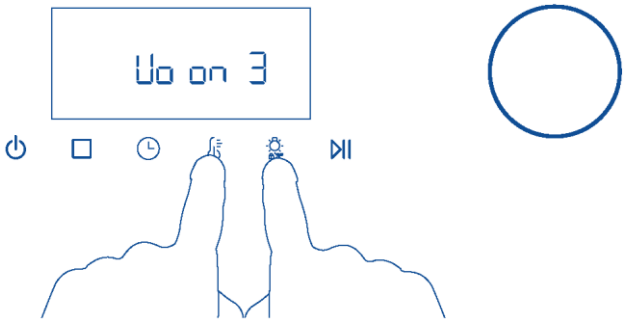
Diese Funktion soll eine versehentliche Verwendung des Ofens (z. B. durch Kinder) verhindern. Wenn das Gerät gesperrt ist, reagieren die Bedienelemente nicht und der Ofen lässt sich nicht einschalten.

Zum Sperren: Berühren Sie und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Kontrollleuchte aufleuchtet.
Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, können nur die Tasten „EIN/AUS“ und „Licht“ bedient werden.
Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt dreimal und es ertönt ein akustisches Signal.

Um zu entsperren: Berühren Sie und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Kontrollleuchte erlischt.

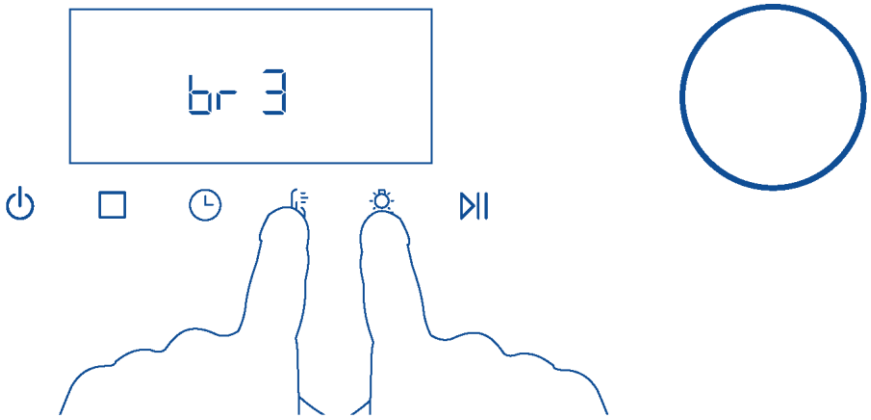
11. Einstellung der Lautstärke

1.Berühren und halten Sie und 3 Sekunden lang gleichzeitig. Auf dem Display wird Sb oF angezeigt.
2.Verwenden Sie den Knopf, um zur Einstellung der Lautstärke zu scrollen. Auf dem Display wird Vo on 3 angezeigt. Drücken Sie den Knopf, um die Lautstärke einzustellen.
3.Verwenden Sie den Knopf, um die zugehörige Stufe zu ändern (1 / 2 / 3 / oF).
4.Drücken Sie, um die Einstellung zu speichern und zu beenden.
▶ Die Standardeinstellung für den Ton ist 3.



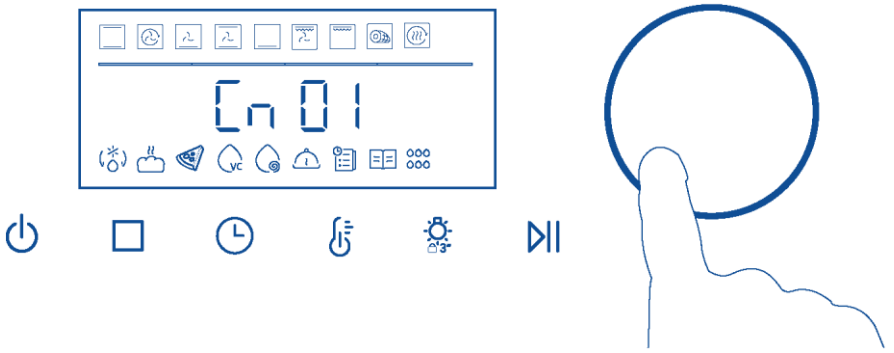
12. Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1.Berühren und halten Sie und 3 Sekunden lang gleichzeitig. Auf dem Display wird angezeigt.
2.Verwenden Sie den Knopf , um zur Einstellung der Bildschirmhelligkeit zu scrollen. Auf dem Display wird angezeigt. Drücken Sie den Knopf, um die Helligkeit einzustellen.
3.Verwenden Sie den Knopf , um die zugehörige Stufe zu ändern (/ /).
4.Drücken Sie , um die Einstellung zu speichern und zu beenden.
► Die Standardeinstellung für die Bildschirmhelligkeit ist .



13. Mehrstufiges Garen

▶ Mit dieser Funktion können Sie mehrere Programme gleichzeitig einstellen.



1.Verwenden Sie den Knopf ◯, um eine Garfunktion auszuwählen, Dauer und Temperatur einzustellen, und drücken Sie dann 3 Sekunden lang ◯, um zu bestätigen. Dies ist der erste Schritt, auf dem Display wird „Cn 01“ angezeigt.
2.Verwenden Sie den Knopf ◯, um die folgende Garfunktion auszuwählen, Dauer und Temperatur einzustellen, und drücken Sie dann 3 Sekunden lang ◯, um zu bestätigen. Dies ist der erste Schritt, auf dem Display wird „Cn 02“ angezeigt.

3.Wenn Sie den dritten Schritt durch Wiederholung von Schritt 2 einstellen müssen, wird auf dem Display „Cn 03“ angezeigt.
4.Drücken Sie ⏯, um das Vorheizen zu starten. Auf dem Display wird „Cn 01“ angezeigt.
5.Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie das Gargut in den Ofen und schließen Sie die Tür sofort. Auf dem Display werden abwechselnd die Solltemperatur, die verbleibende Zeit und „Cn 01“ angezeigt.
6.Wenn der Schritt Cn 01 beendet ist, wechselt der Ofen zu Cn 02 und das Display zeigt die Einstellungen von Cn 02 an. Wenn Sie den Schritt Cn 03 einstellen, wechselt der Ofen zum Schritt C3.
7.Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird „END“ angezeigt.

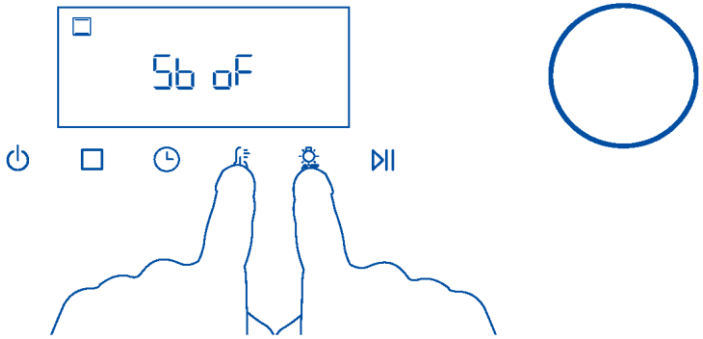
WARNUNG:

1.Sie können für das mehrstufige Garen nicht mehr als 3 Schritte einstellen.
2.Nicht alle Funktionen können zum mehrstufigen Garen hinzugefügt werden. Sie können zuletzt verwendete Rezepte, intelligente Rezepte sowie die Modi Pizza, Braten, Max Grill und die Aqua Clean-Funktion nicht für das mehrstufige Garen einstellen.
3.Sie müssen ○ 3 Sekunden lang drücken, um das Stufen-Garen zu Ihrer Einstellung hinzuzufügen. Wenn Sie nur Zeit und Temperatur einstellen, aber nicht ○ drücken, wird die Stufe nicht eingestellt.
4.Das Vorheizen funktioniert nur in der ersten Stufe.
5.Wenn Sie keine Dauer für die Stufen festlegen, können Sie ○ nicht berühren, um die aktuellen Einstellungen zu Ihrem mehrstufigen Garvorgang hinzuzufügen.
6.Sie können das mehrstufige Garen abbrechen, indem Sie die Taste ⏯ 3 Sekunden lang gedrückt halten.

14. Sabbat-Einstellung

Diese Einstellung ist für religiöse Glaubensrichtungen gedacht, die am Sabbat eine Arbeitsruhe einhalten.
Wenn sich Ihr Ofen im Sabbat-Modus befindet:

- Das Display und die Anzeigen sind nicht beleuchtet, die Tasten reagieren nicht, mit Ausnahme der Einschalttaste.
- Es ertönen keine Töne oder Pieptöne.
- Es werden keine Alarmcodes oder Temperaturänderungen angezeigt.
- Backen ☐ ist die einzige Funktion, die in der Sabbat-Einstellung verfügbar ist.



So stellen Sie die Sabbat-Einstellung ein
1.Berühren Sie und und halten Sie sie 3 Sekunden lang zusammen gedrückt. Auf dem Display wird Sb oF angezeigt.
2.Sie können nur die Backfunktion verwenden, die anderen Funktionen können nicht ausgewählt werden.
3.Stellen Sie die Temperatur und die Betriebszeit ein. Sie können die Zeit auf bis zu 84 Stunden einstellen. Wenn die Zeit nicht eingestellt ist, backt der Ofen, bis Sie die Sabbat-Einstellung beenden.
4.Drücken Sie ⏯, um den Sabbat-Betrieb zu starten.

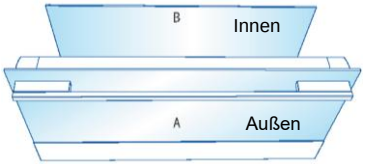
Der Ofen heizt auf die eingestellte Temperatur, und das Display schaltet sich aus.

Zur Erinnerung:

Die Sabbat-Einstellung kann nicht beendet werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Wenn der Ofen wieder eingeschaltet wird, funktioniert der Sabbat-Betrieb direkt wie im vorherigen Betriebszustand.
So beenden Sie die Sabbat-Einstellung
Berühren Sie ⏻ und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Uhrzeit im Display erscheint und der Ofen sich ausschaltet.

Manuelle Reinigung

IMMER	NIE
• Warten Sie vor jeder manuellen Reinigung oder Wartung, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, und schalten Sie dann die Stromversorgung an der Wand aus. • Lesen Sie diese Reinigungsanweisungen und den Abschnitt „Sicherheit und Warnhinweise“, bevor Sie mit der Reinigung Ihres Ofens beginnen. • Um zu verhindern, dass Verunreinigungen „festbacken“ und hartnäckig werden, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch alle leicht zugänglichen Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken aus der Ofeninnenverkleidung zu entfernen.	• Verwenden Sie auf keinen Fall einen Dampfreiniger. • Bewahren Sie niemals brennbare Stoffe im Ofen auf. • Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Einige Nylon-Scheuerschwämme können ebenfalls Kratzer verursachen. Prüfen Sie zuerst das Etikett. • Verwenden Sie auf keinen Fall Ofenreiniger auf katalytischen Platten. • Lassen Sie niemals alkalische (salzhaltige) oder saure Substanzen (wie Zitronensaft oder Essig) auf den Oberflächen des Ofens zurück. • Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltigen Reinigungsmittel.

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Glasflächen (Backofentürscheiben, Bedienfeld)	Tür besteht aus insgesamt 2 Glasscheiben  Um die Glasscheibe zu reinigen, müssen Sie zunächst die Tür und die innere Scheibe entfernen. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Ausbau und Wiedereinbau der Türglasscheiben zum Reinigen“. 1. Verwenden Sie zur Reinigung eine Lösung aus mildem Reinigungsmittel oder Natron und heißem Wasser und wischen Sie dann trocken. 2. Verwenden Sie zum Abwischen einen Glasreiniger und trocken Sie anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch.	• Verwenden Sie keine Ofenreiniger oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber, um die Glasflächen zu reinigen. Diese Materialien kratzen das Glas und können die spezielle Beschichtung beschädigen, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas reißt oder zerspringt. • Auch wenn Sie nur die Innenscheibe (B) reinigen, entfernen Sie zuerst die Tür und die Scheibe. Beim Reinigen des Glases mit der Scheibe in der Tür kann es dazu kommen, dass Reinigungsflüssigkeit in die Spalten läuft und auf internen Komponenten trocknet. • Seien Sie besonders vorsichtig beim Reinigen des Bedienfelds. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit Reinigungsmittel.

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Edelstahl-streifen/ Griff an der Vorderseite der Backofentür	1. Reinigen Sie diese Teile mit einer Lösung aus mildem Reinigungs-mittel und heißem Wasser und wischen Sie sie dann mit einem Mikrofasertuch trocken. 2. Verwenden Sie bei Bedarf einen geeigneten Edelstahlreiniger und eine geeignete Politur.	• Lesen Sie immer das Etikett, um sicherzustellen, dass Ihr Edelstahlreiniger keine chlorhaltigen Verbindungen enthält, da diese korrosiv sind und das Aussehen Ihres Ofens beeinträchtigen können. • Reiben Sie Edelstahl immer in Richtung der Maserung.
Aluminium-rahmen und Kunststoff-Eckklammern der Ofentür	Verwenden Sie zur Reinigung eine Lösung aus mildem Reinigungs-mittel und heißem Wasser und wischen Sie dann trocken.	/
Teleskop-schienenhalter	Wischen Sie die Komponenten mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Wischen bzw. waschen Sie das weiße Schmierfett (sichtbar, wenn die Schienen ausgefahren sind) nicht ab.	• Diese Teile nicht in der Spülmaschine waschen, nicht in Seifenwasser einweichen und nicht mit Ofenreiniger behandeln, da dies das weiße Schmierfett entfernt und das reibungslose Gleiten der Gleitflächen verhindert.
Innenraum	Entfernen Sie alles aus dem Ofen: alle Einschübe und Bleche, die Aufnahmegitter, die katalytischen Platten. 1. Nehmen Sie die Ofentür ab (siehe Anweisungen auf den folgenden Seiten). 2. Wischen Sie den Innenraum des Ofens mit einem Haushaltsreiniger oder einem ammoniakhaltigen Reiniger ab. 3. Wischen Sie dann alles mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie alles vollständig trocknen.	• Um zu verhindern, dass Verunreinigungen „festbacken“ und hartnäckig werden, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch alle leicht zugänglichen Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken von emaillierten Oberflächen zu entfernen. • Um das Abwischen des Ofens zu erleichtern, können Sie die Ofentür abnehmen. Anweisungen finden Sie auf den folgenden Seiten.

PFLEGE UND REINIGUNG

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Grillrost, Grillgitter, Aufnahmegitter, Ofenroste, Backbleche	• Reinigen Sie diese Teile mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser. • Weichen Sie hartnäckige, angebrannte Flecken vorab in einer Lösung aus Spülmaschinenpulver und heißem Wasser ein. • Mit Ausnahme des Backblechs sind diese Teile auch spülmaschinenfest.	/
Ofendichtung	Reinigen Sie diese Teile mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser.	/

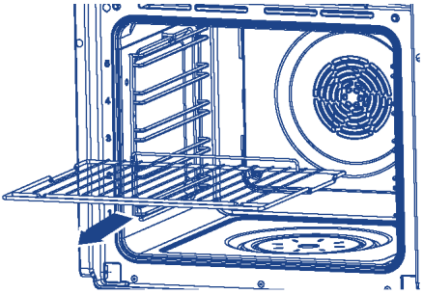
Ausbau der Aufnahmegitter

WICHTIG!

Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens immer zuerst an der Wand aus. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.

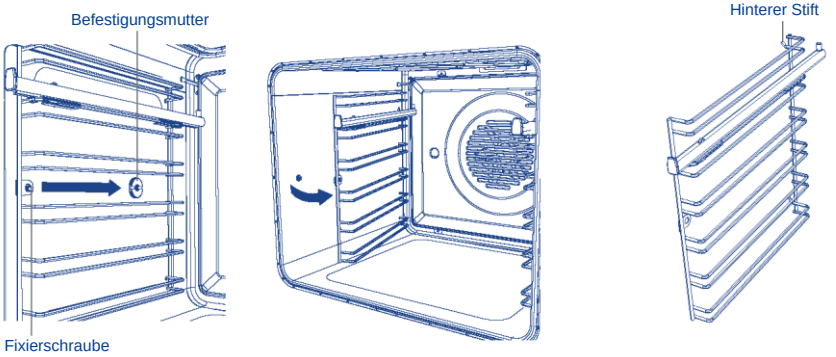
Entfernen Sie alle Bleche:

Ziehen Sie alle Bleche heraus.
Für einen leichteren Zugang empfehlen wir, die Ofentür zu entfernen. Siehe „Ausbau und Wiedereinbau der Ofentür“.



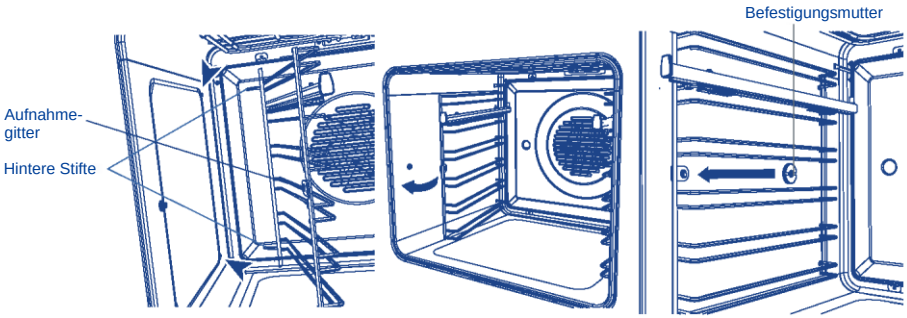
Entfernen Sie beide Aufnahmegitter:

Schrauben Sie die Befestigungsmutter an der Vorderseite des Aufnahmegitters ab und entfernen Sie sie. Lösen Sie die Schraube bei Bedarf mit einer Münze.
1. Ziehen Sie das Aufnahmegitter in Richtung Ofenmitte, bis der vordere Aufsatz von der Befestigungsschraube gelöst ist.
2. Schieben Sie das Aufnahmegitter nach vorne, bis die hinteren Stifte frei aus den Löchern gleiten.



Wiedereinbau des Aufnahmegitters:

1. Lassen Sie die hinteren Stifte des Aufnahmegitters in die Löcher an der Rückseite des Ofens gleiten.
2. Setzen Sie den vorderen Aufsatz des Aufnahmegitters auf die Befestigungsschraube.
3. Bringen Sie die Befestigungsmutter wieder an. Sie können eine Münze verwenden, um die Mutter festzuziehen.



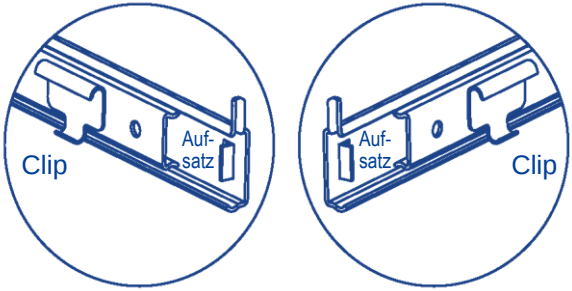
Ausbau und Wiedereinbau der Teleskopschienenhalter (separat erhältlich)

WICHTIG!

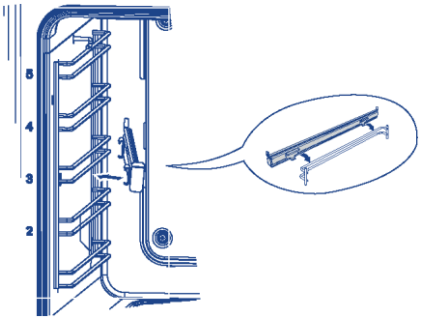
Nur bei kompakten Backöfen:
Die Teleskopschienenhalter können nicht in den Blechpositionen 3 und 4 verwendet werden.

Einbau

1. Stellen Sie sicher, dass die Schienen in die richtige Richtung zeigen (die Innenseite der Schiene hat einen rechteckigen Aufsatz, wie auf der Abbildung dargestellt ist).
2. Setzen Sie die Oberseite der Clips auf das Aufnahmegitter. Der vordere Clip sollte so nah wie möglich an der Vorderseite des Aufnahmegitters angebracht werden. Stellen Sie sicher, dass der hintere Clip einrastet.
3. Drehen Sie die Schiene nach unten und „klicken“ Sie die Unterseite der Clips ein.



Ausbau
Nehmen Sie die Schiene und drehen Sie die Unterseite nach oben, um die Clips zu lösen und sie zu entfernen.



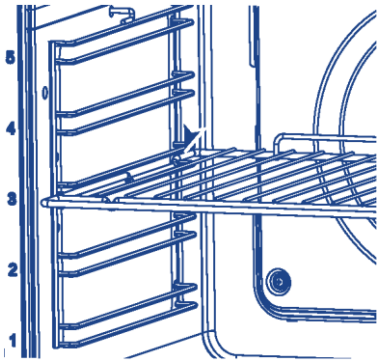
Achten Sie beim Wiedereinbau der Teleskopschienenhalter darauf, diese wie folgt einzubauen:

- Die Aufnahmegitter zuerst.
- Die Schienen an der oberen Drahtauflage einer Blechposition (Blechpositionen 1 und 2 nur bei Kompaktöfen).
- Beide Seiten jedes Schienenpaares.

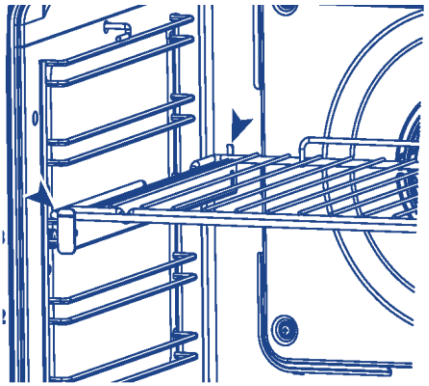
Setzen Sie die Backbleche und das Grillblech wieder ein.

Schieben Sie die benötigten Bleche ein und achten Sie dabei auf Folgendes:

- Sie werden zwischen die beiden Stangen einer Blechposition geschoben (sofern keine Teleskopschienen verwendet werden).
- Die Aussparung zeigt nach unten.
- Der Führungsschutz ist hinten.



Einschieben eines Blechs zwischen zwei Stangen



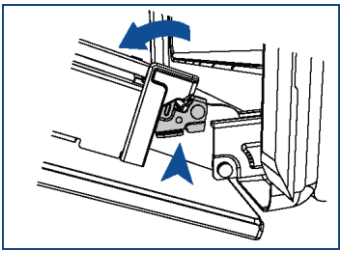
Einschieben eines Blechs auf einen Teleskopschienenhalter

Ausbau und Wiedereinbau der Ofentür.

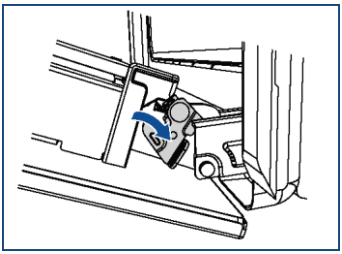
WICHTIG!

Vorsicht, die Ofentür ist schwer.

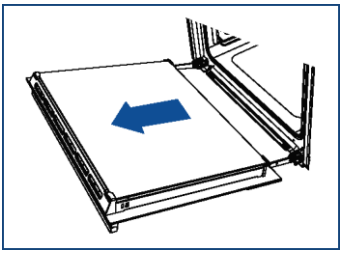
So nehmen Sie die Tür ab:



1. Öffnen Sie die Tür komplett. Machen Sie an beiden Türscharnieren die beiden kleinen Metallverriegelungshebel ausfindig.

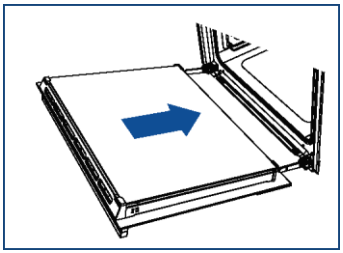


2. Drücken Sie jeden Verriegelungshebel vollständig nach unten, um die Tür vom Scharnier zu lösen.

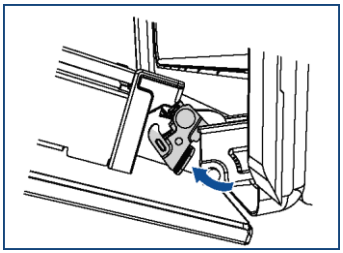


3. Halten Sie die Tür an beiden Seiten fest und ziehen Sie sie vorsichtig heraus und von den Scharnieren weg.

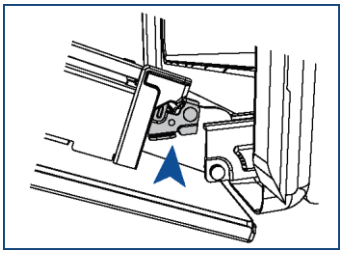
So bringen Sie die Tür wieder an:



1. Halten Sie die Tür an beiden Seiten, richten Sie die Löcher in der Unterseite der Tür an den Scharnieren aus und schieben Sie die Tür darauf.



2. Sobald die Tür vollständig auf den Scharnieren sitzt, drücken Sie jeden Verriegelungshebel vollständig nach oben, um die Tür am Scharnier zu verriegeln.



3. WICHTIG!
Stellen Sie sicher, dass die Hebel vollständig verriegelt sind, bevor Sie versuchen, die Tür zu schließen.

Ausbau der Türglasscheiben zum Reinigen.

WICHTIG!

Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens vor der Reinigung an der Wand aus. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie beginnen.

- Stellen Sie sicher, dass Sie die nachstehenden Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen sehr sorgfältig befolgen. Das falsche Einsetzen der Glasscheiben und der Tür kann zu Schäden am Ofen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Vorsicht, die Ofentür ist schwer (11 kg). Wenn Sie Zweifel haben, versuchen Sie nicht, die Tür zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen und alle seine Teile abgekühlt sind. Versuchen Sie nicht, die Teile eines heißen Ofens zu handhaben.
- Seien Sie beim Umgang mit den Glasscheiben äußerst vorsichtig. Vermeiden Sie, dass die Ecken und Kanten der Glasscheibe gegen eine Oberfläche stoßen. Dies kann dazu führen, dass das Glas zerspringt.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber, um die Glasflächen zu reinigen. Diese Materialien kratzen das Glas und können die spezielle Beschichtung beschädigen, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas reißt oder zerspringt.
- Wenn Sie Anzeichen von Schäden an den Glasscheiben feststellen (wie Absplitterungen oder Risse), verwenden Sie den Ofen nicht. Kontaktieren Sie Ihren Vertragshändler oder den Kundendienst.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Glasscheibe korrekt wieder einsetzen. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn nicht alle Glasscheiben korrekt eingesetzt sind.
- Wenn sich die Glasscheibe schwer entfernen oder wieder einsetzen lässt, gehen Sie nicht mit Gewalt vor. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Reparaturdienst oder den Kundendienst, um Hilfe zu erhalten.

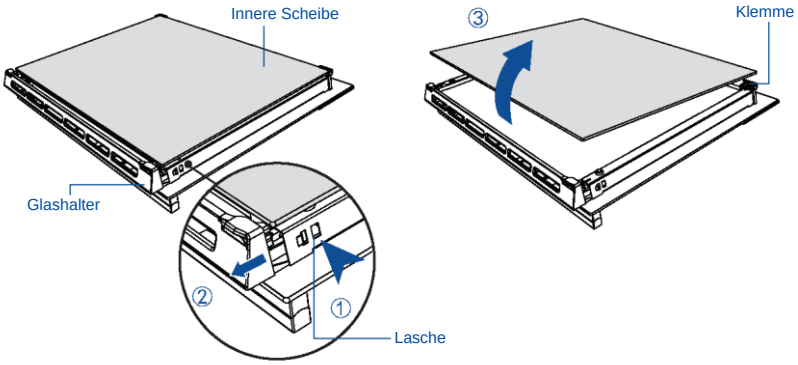
Hinweis: Servicebesuche, bei denen Hilfe bei der Verwendung oder Wartung des Ofens geleistet wird, sind nicht von Ihrer Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen, die Tür zu entfernen, um die Reinigung der Glasscheibe zu erleichtern. Anweisungen finden Sie unter „Ausbau und Wiedereinbau der Ofentür“. Legen Sie die entfernte Tür auf eine weiche, saubere und ebene Oberfläche.

Stellen Sie sicher, dass Sie die nachstehenden Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen sehr sorgfältig befolgen. Das falsche Einsetzen der Glasscheiben und der Tür kann zu Schäden am Ofen und zum Erlöschen der Garantie führen.

So entfernen Sie die innere Scheibe

1. Berühren Sie die Glashalterlaschen auf beiden Seiten der Tür.
2. Ziehen Sie den Glashalter nach oben, bis die Laschen in das oberste Loch einrasten.
3. Halten Sie die Oberseite der Innenscheibe fest und ziehen Sie die Scheibe vorsichtig nach oben, bis sie aus der Klammer am unteren Rand der Tür herausgezogen ist, und heben Sie sie heraus. Neigen Sie die Scheibe nicht zu stark, da Sie sonst das Glas beschädigen könnten.



Bauen Sie die Glasscheibe nach der Reinigung wieder ein.

Achten Sie beim Wiedereinbau der Glasscheibe auf Folgendes:

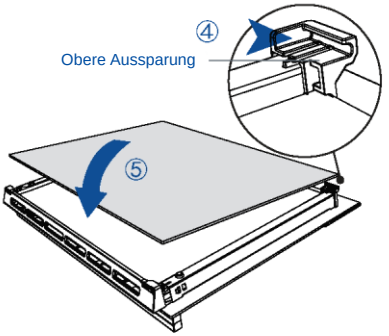
- Die innere Scheibe ist wie abgebildet richtig eingesetzt. Die Scheibe muss in der unten beschriebenen Position sein, um in die Tür zu passen und sicherzustellen, dass der Ofen sicher und korrekt funktioniert.
- Achten Sie besonders darauf, dass die Kanten der Glasscheibe nicht gegen Gegenstände oder Oberflächen stoßen, und drücken Sie die Scheiben nicht in ihre Position. Wenn Sie Schwierigkeiten beim Wiedereinbau der Scheibe haben, entfernen Sie sie und beginnen Sie den Vorgang von vorne. Wenn dies keine Abhilfe schafft, kontaktieren Sie den Kundendienst.

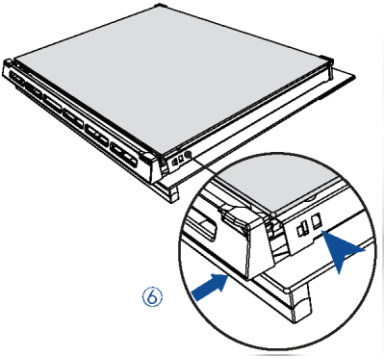
Die innere Scheibe wieder einbauen
Stellen Sie sicher, dass die Scheibe richtig herum positioniert ist (das Logo muss sich am unteren Rand der Tür befinden).

4. Schieben Sie die Scheibe in die Aussparung an der Unterseite der Tür.
5. Legen Sie die Scheibe auf die Klemme oben an der Tür.
6. Schieben Sie den Glashalter wieder in Position und vergewissern Sie sich, dass die Laschen sicher befestigt sind.

WICHTIG!

Stellen Sie sicher, dass der Glashalter korrekt und fest sitzt und die Glasscheibe sicher befestigt ist.





Wechseln der Glühbirnen im Ofen

Das Gerät ist mit einer Glühlampe der Beleuchtungseffizienzklasse G ausgestattet.
Hinweis: Der Austausch der Ofenlampe ist nicht von Ihrer Garantie abgedeckt.

Die Lampe befindet sich in der Decke des Ofens, in der Mitte vorne.

Einige Modelle verwenden G9-Halogenlampen mit den Spezifikationen 220-240V, 50Hz und 25W.
Halten Sie die Ersatzglühbirne immer in einem weichen Tuch. Wenn die Glühbirne berührt wird, verkürzt dies ihre Lebensdauer.

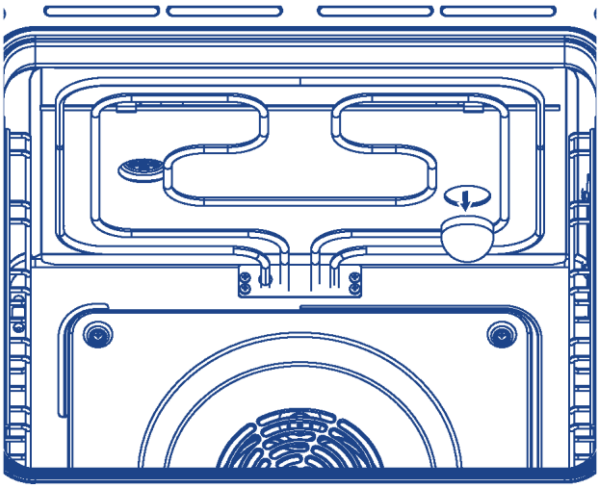
Wechseln der Glühbirne

1. Lassen Sie den Ofen und das Grillelement abkühlen, bevor Sie die Glühbirne austauschen.

WICHTIG!

Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens an der Wand aus, bevor Sie fortfahren.

2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.
3. Ziehen Sie vorsichtig die defekte Halogenlampe heraus.
4. Setzen Sie die neue Glühbirne vorsichtig ein.
5. Drehen Sie die Glasabdeckung im Uhrzeigersinn, um sie zu sichern.
6. Schalten Sie den Ofen wieder ein und stellen Sie die Uhr ein (siehe „Erste Verwendung“ für Anweisungen).



Fehlerbehebungstabelle

Wenn ein Problem auftritt, überprüfen Sie die nachstehende Tabelle, um zu sehen, ob Sie es beheben können. Wenn das Problem nicht behoben werden kann oder weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Reparaturdienst oder den Kundendienst.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
Allgemeines		
Der Ofen funktioniert nicht.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob die Hauptstrom-versorgung (Wandschalter) eingeschaltet ist, die Sicherung nicht ausgelöst hat und in Ihrer Gegend kein Stromausfall vorliegt.
Der Ofen funktioniert nicht, aber das Display leuchtet.	Der Ofen ist auf automatisches Garen eingestellt.	Anweisungen finden Sie unter „Automatisches Garen“.
Die Beleuchtung schaltet sich nicht ein, wenn die Ofentür geöffnet wird.	Die Glühbirne(n) im Ofen ist (sind) durchgebrannt. Die Tür ist nicht richtig montiert. Der Ofen befindet sich im Sabbat-Modus.	Wechseln Sie die Glühbirne(n) aus. Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“. Anweisungen zum korrekten Anbringen der Tür finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.
Der Ofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder wird während des Garens zu häufig geöffnet.	Die Heizelemente sind deaktiviert, wenn die Tür geöffnet ist. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist, und vermeiden Sie es, sie während des Garens häufig zu öffnen.
Eine Glasscheibe in der Ofentür ist gesprungen, zersplittert oder zerbrochen.	Durch falsches Reinigen oder weil die Glaskante gegen etwas gestoßen ist.	Sie dürfen den Ofen NICHT benutzen. Kontaktieren Sie Ihren Vertragshändler oder den Kundendienst.

FEHLERBEHEBUNG

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
Allgemeines		
Es ist zu spüren, dass heiße Luft aus den Belüftungsschlitzen strömt, nachdem ich den Ofen ausgeschaltet habe.	Das ist normal.	Aus Sicherheitsgründen laufen die Kühlventilatoren auch weiter, wenn Sie den Ofen ausgeschaltet haben. Die Ventilatoren schalten sich automatisch ab, wenn der Ofen abgekühlt ist.
Das Gebläse im Ofen schaltet sich ein, wenn ich eine Funktion auswähle, die keinen Lüfter verwendet (z. B. Backen oder klassisches Backen).	Das ist normal. Das Gebläse schaltet sich ein, während der Ofen vorgeheizt wird. Es kann sich ausschalten, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	Warten Sie, bis ein langer Ton ertönt und alle Heizanzeigen leuchten: Der Ofen ist dann betriebsbereit.
Der Ofen heizt, aber das Display ist dunkel.	Der Ofen ist auf die Option „Display aus“ Set eingestellt. Der Ofen befindet sich im Sabbat-Modus.	Um die Option „Display aus“ zu beenden, halten Sie die EIN/AUS-Taste ⏻ gedrückt, bis das Display die Uhrzeit anzeigt. Um den Sabbat-Modus zu beenden, halten Sie die EIN/AUS-Taste ⏻ gedrückt, bis die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird.
Beim Versuch, die Uhrzeiteinstellung anzupassen, bricht der Ofen das automatische Garen ab.	Der Ofen war auf automatisches Garen eingestellt, als versucht wurde, die Uhrzeiteinstellung anzupassen.	Sie können die Uhrzeiteinstellung nur anpassen, wenn der Ofen nicht auf automatisches Garen eingestellt ist.
Die Start-Taste des Ofens funktioniert nicht oder der Ofen kann nicht gestartet werden, es wird nur „ dE no “ angezeigt.	Der Ofen befindet sich im Demo-Modus.	Drücken Sie 5 Sekunden lang „⚙“ + „⏯“, um den Demo-Modus zu beenden. Alternativ hierzu können Sie die Stromversorgung des Ofens trennen und das Gerät wieder einschalten, um den Demo-Modus zu beenden.

Wenn ein Problem auftritt, verhält sich der Ofen wie folgt:
- ▶ Alle Ofenfunktionen werden automatisch ausgesetzt.
- ▶ Es ertönt fünfmal ein Piepton.
- ▶ Ein Alarmcode wird angezeigt.

WICHTIG!

Schalten Sie die Hauptstromversorgung des Ofens (Wandschalter) nicht aus, wenn Sie einen Alarmcode erhalten, es sei denn, die Anweisungen in der folgenden Tabelle weisen Sie ausdrücklich dazu an. Im Ofen befinden sich Kühlventilatoren, die zur Kühlung der Ofenkomponenten erforderlich sind. Das Ausschalten der Stromversorgung, während der Ofen zu heiß ist, kann den Ofen und die umliegenden Schränke beschädigen.

Was tun, wenn ein Alarmcode angezeigt wird:

1. Wenn der Piepton nicht bereits verstummt ist, berühren Sie eine beliebige Taste, um ihn zu stoppen.
2. Notieren Sie sich den angezeigten Alarmcode. Diese Informationen könnten Sie benötigen.
3. Prüfen Sie die folgende Tabelle, um zu sehen, ob Sie das Problem selbst beheben können, und befolgen Sie die Anweisungen.
4. Wenn Sie das Problem beheben können und der Alarmcode nicht erneut angezeigt wird, können Sie Ihren Ofen weiterhin verwenden.

ODER

Wenn Sie das Problem nicht selbst beheben können oder der Alarmcode erneut angezeigt wird und das Problem weiterhin besteht, warten Sie, bis die Kühlventilatoren gestoppt haben und der Ofen vollständig abgekühlt ist. Schalten Sie dann den Ofen an der Wand aus und kontaktieren Sie Ihren autorisierten Reparaturdienst oder den Kundendienst mit den Informationen zum Alarmcode.

ALARMCODE	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
Er+Zahl	Technische Störung.	1. Notieren Sie sich den Alarmcode. 2. Warten Sie, bis die Kühlventilatoren gestoppt haben und der Ofen vollständig abgekühlt ist. 3. Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens an der Wand aus. 4. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Reparaturdienst oder den Kundendienst und geben Sie den Alarmcode an.

GARANTIE UND SERVICE

Bevor Sie den Kundendienst oder technischen Support kontaktieren:

Überprüfen Sie, was Sie selbst erledigen können. Konsultieren Sie die Installationsanweisungen und Ihr Benutzerhandbuch und stellen Sie Folgendes sicher:

1. Ihr Produkt ist korrekt installiert.
2. Sie sind mit seinem normalen Betrieb vertraut.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU und den britischen Vorschriften S.I. 3113/2013 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.



In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Ofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Ofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Garraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission.

Zustand	Energie-verbrauch	Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Zustand übergeht
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	0,8 W	20 min



IN CHINA HERGESTELLT

Haier

Haier

Vestavěná elektrická trouba

Uživatelská příručka

Model

H6 ID2L4F43EABB

Před použitím si prosím tento návod pečlivě přečtěte a uschovejte jej pro případnou budoucí potřebu.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

OBSAH

BEZPEČNOST A VAROVÁNÍ 1025
POKYNY PRO INSTALACI 1029
PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU 1038
PRVNÍ POUŽITÍ 1040
POUŽITÍ FUNKCÍ 1043
PRŮVODCE PŘÍPRAVOU POKRMŮ 1045
FUNKCE VAŘENÍ 1047
AUTOMATICKÝ PROGRAM PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ 1052
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 1070
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 1081
KÓDY UPOZORNĚNÍ 1083
ZÁRUKA A SERVIS 1084

Vaše trouba byla pečlivě navržena tak, aby při běžné přípravě pokrmů fungovala bezpečně. Při používání tohoto zařízení prosím dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ VAROVÁNÍ!



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
Před výměnou žárovky v troubě vypněte troubu ze zásuvky.
Nedodržení tohoto doporučení může vést k zásahu elektrickým proudem nebo úrazu.

⚠ VAROVÁNÍ!



Nebezpečí pořezání
Dávejte pozor, některé hrany jsou ostré.
Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

⚠ VAROVÁNÍ!



Nebezpečí požáru
Během přípravy pokrmů nepokládejte na dno trouby hliníkovou fólii, nádobí, plechy, vodu ani led, protože by tím došlo k nevratnému poškození smaltu; vyložení trouby hliníkovou fólií může dokonce způsobit požár.
Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti. Mohlo by dojít k popálení nebo zranění osob, případně k vzniku požáru. Skladování v zařízení nebo na něm:
Hořlavé materiály by se neměly skladovat v troubě ani v její blízkosti.
Nedodržení tohoto doporučení může vést k přehřátí, popálení a zranění.

⚠ VAROVÁNÍ!



Nebezpečí poranění na horkém povrchu
Při používání se mohou některé části zahřát.
Aby nedošlo k popáleninám a opaření, udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
Při manipulaci s horkými povrchy, jako jsou rošty v troubě nebo nádobí, používejte chňapky nebo jinou ochranu.
Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní.
Než jídlo vyjmete nebo vložíte, nechte nejprve uniknout horký vzduch nebo páru.
Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních povrchů trouby. Topné prvky mohou být horké, i když mají tmavou barvu. Vnitřní povrchy trouby se zahřívají natolik, že mohou způsobit popáleniny.
Během používání i po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů trouby a nedovolte, aby se s nimi dostalo do styku oblečení či jiné hořlavé materiály, dokud dostatečně nevychladnou. Ostatní povrchy spotřebiče se mohou zahřát natolik, že by mohly způsobit popáleniny – mezi tyto povrchy patří odvětrávací otvor trouby, povrch v jeho blízkosti a dvířka trouby.
Nedodržení tohoto doporučení může mít za následek popáleniny a opařeniny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Řiďte se níže uvedenými důležitými bezpečnostními pokyny, aby se snížilo nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození při používání trouby:

- ► Před použitím trouby si přečtěte všechny pokyny. Používejte troubu pouze k určenému účelu, jak je popsáno v těchto pokynech.
- ► Správná instalace: ujistěte se, že je váš spotřebič správně nainstalován a uzemněn kvalifikovaným technikem.
- ► Odpojovací spínač: ujistěte se, že tato trouba je připojena k okruhu, který je vybaven odpojovacím spínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- ► Domácí spotřebiče nemají sloužit dětem k hraní.
- ► Nenechávejte děti samotné. Děti by se neměly nechávat samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se používá spotřebič. Nikdy byste jim neměli dovolit, aby si sedaly nebo stoupaly na jakoukoli část spotřebiče.
- ► Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem. Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo

osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dohledu.

- Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.
- Noste vhodné oblečení. Při používání přístroje nenoste volné nebo volně visící oděvy. Při kontaktu s nějakým prvkem nebo horkým povrchem by se mohly vznítit nebo roztavit a vy byste se mohli popálit.
- Uživatelské opravy: neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu. Veškerý ostatní servis by měl svěřen kvalifikovanému technikovi.
- Na požáry způsobené tukem nepoužívejte vodu.
- Požár nebo plameny uduste nebo použijte práškový či pěnový hasicí přístroj.
- Používejte pouze suché kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- Vlhké nebo mokré chňapky na horkém povrchu by mohly způsobit popálení párou. Nedotýkejte se chňapkami horkých povrchů ani topných těles. Nepoužívejte utěrku nebo silnou látku jako chňapku. Mohla by se vznítit.
- Neohřívejte neotevřené nádoby na potraviny. Mohl by v nich vzrůst tlak, který by mohl způsobit roztržení nádoby a následné zranění.
- Bezpečná manipulace s potravinami: nechávejte potraviny v troubě co nejkratší dobu před vařením a po uvaření. Tím se zamezí kontaminaci organismy, které by mohly otrávit potraviny. Dbejte na to zejména za teplého počasí.
- Větrací otvory trouby udržujte vždy volné.
- Nepoužívejte spotřebič prostřednictvím externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Pozor: Z větracího otvoru v horní části trouby může proudit horký vzduch jako součást chladicího systému trouby.
- Umístění roštů trouby: vždy umisťujte rošty do požadované polohy, dokud je trouba studená (před předehříváním). Jestliže je nutné vyjmout rošt z horké trouby, zabraňte kontaktu kuchyňských rukavic nebo chňapek s topnými tělesy uvnitř trouby nebo dnem trouby.
- Těsnění trouby nečistěte a nepoužívejte na něj žádné čisticí prostředky určené pro trouby. Je to nezbytné pro dobré utěsnění, které zajišťuje efektivní provoz trouby. Dbejte na to, aby nedošlo k odření, poškození nebo posunutí těsnění.
- Neinstalujte ani nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený nebo nefunguje správně. Jestliže jste převzali poškozený výrobek, ihned se obraťte na prodejce nebo instalačního technika.
- Aby nedošlo k popálení, neotvírejte dvířka trouby, když trouba vytváří páru.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, drsné/abrazivní čisticí prostředky, vosky ani leštidla. Na žádnou část uvnitř nebo vně trouby by se neměl používat žádný čisticí prostředek, krycí vrstva nebo ochranný povlak na trouby. K čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné/abrazivní čisticí prostředky, drátěnky

ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.

- ► Čistěte pouze součásti uvedené v tomto návodu.
- ► K čištění žádné části trouby nepoužívejte parní čistič.
- ► Nad troubou neskladujte věci, o které by mohly mít zájem děti. Děti by se mohly popálit nebo zranit, pokud by vylezly na troubu, aby si něco podaly.
- ► Používejte pouze nádobí schválené pro pečení v troubě. Řiďte se pokyny výrobce nádobí.
- ► Ujistěte se, že byly z bočních prolisů odstraněny plastové přepravní matice a nahrazeny dodanými kovovými upevňovacími maticemi.
- ► Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- ► Jídlo nepokládejte přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy na pečení.

BEZPEČNOST A VAROVÁNÍ

⚠ VAROVÁNÍ!



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
Před prováděním jakékoli údržby nebo oprav vždy odpojte spotřebič od síťového napájení. Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné. Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Nedodržení tohoto doporučení může vést k zásahu elektrickým proudem nebo úrazu.

⚠ VAROVÁNÍ!



Nebezpečí požáru
Nepřipojujte tento spotřebič k síťovému napájení pomocí adaptérů, reduktorů nebo rozdvojek.
Nedodržení tohoto doporučení může vést k přehřátí, popálení nebo požáru.

⚠ VAROVÁNÍ!



Nebezpečí pořezání
Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré. Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

POKYNY PRO INSTALACI

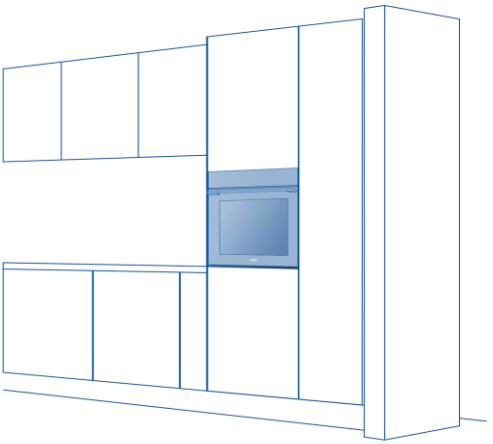
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

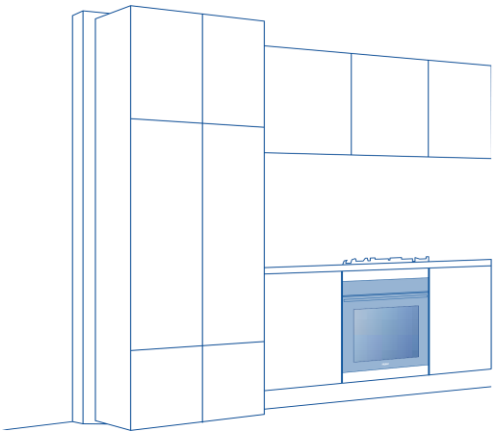
Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
Poskytněte tyto informace osobě, která spotřebič instaluje: můžete si tak snížit náklady na instalaci.
Tento spotřebič smí instalovat a připojit k elektrické síti pouze osoba s příslušnou kvalifikací, a to v souladu s tímto návodem k instalaci a v souladu se všemi platnými místními stavebními a elektrotechnickými předpisy. Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko. Odpojovací spínač: ujistěte se, že tato trouba je připojena k okruhu, který je vybaven odpojovacím spínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení v souladu s místními předpisy pro elektroinstalaci. Trouba musí být uzemněna. Obal řádně zlikvidujte.
Aby se snížil dopad na životní prostředí, recyklujte obalové materiály, kdykoli je to možné.

Vizualizace instalace

A

Instalace do vysoké jednotky



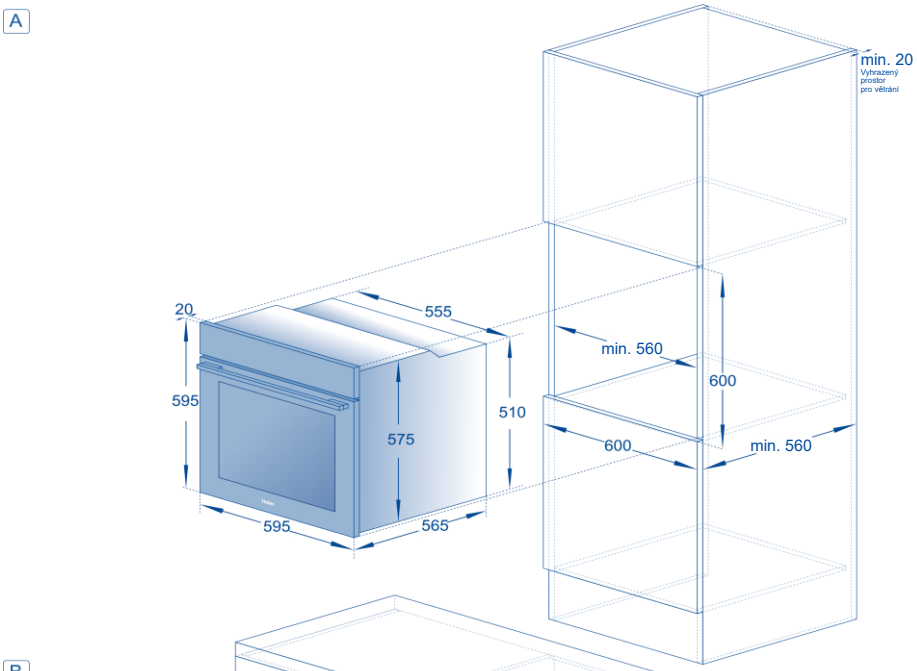


B

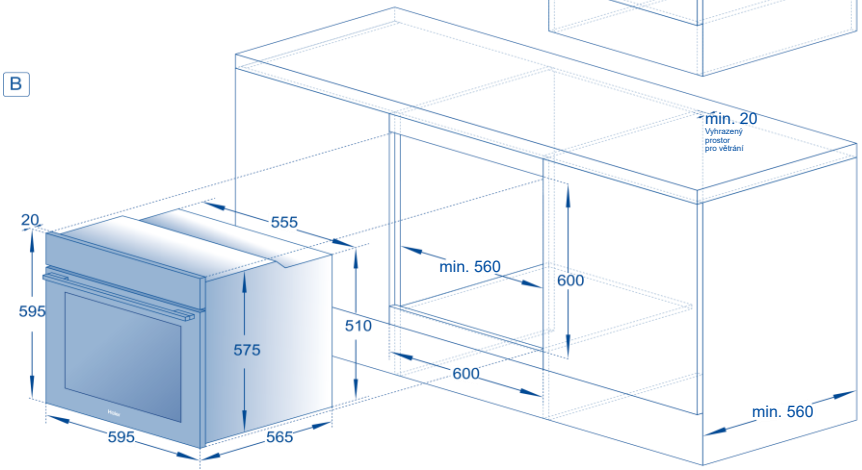
Instalace do základní jednotky

Instalační rozměry

A



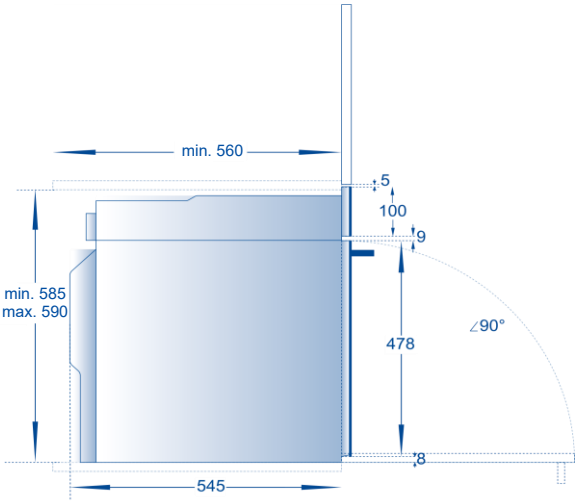
B



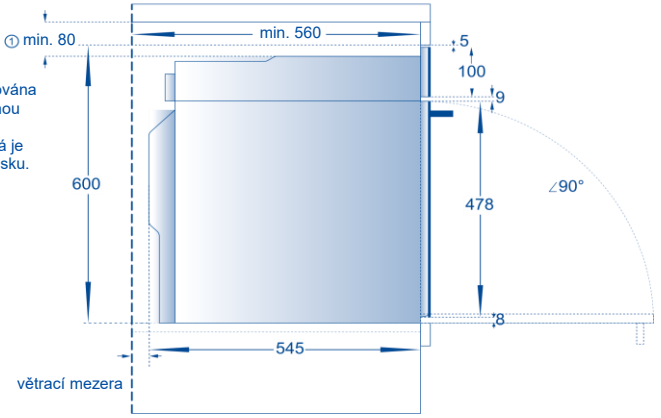
* rozměry v mm

Pohled ze strany

A



B



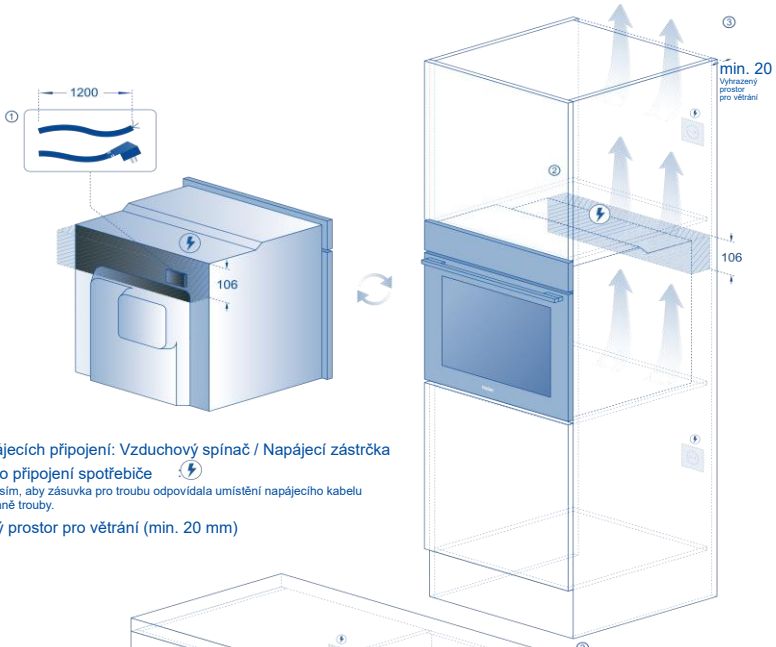
① Pokud bude trouba zabudována do spodní skříňky pod varnou deskou, je třeba zohlednit hloubku pro vestavbu, která je požadována pro varnou desku.

*rozměry v mm

POKYNY PRO INSTALACI

Připojení a větrání

A



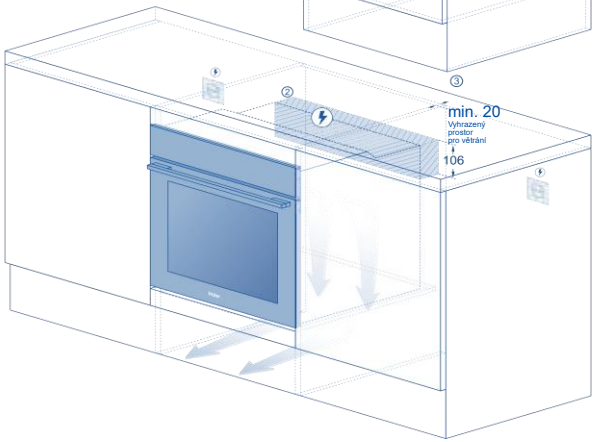
① Typy napájecích připojení: Vzduchový spínač / Napájecí zástrčka

② Prostor pro připojení spotřebiče

*Zajistěte prosím, aby zásuvka pro troubu odpovídala umístění napájecího kabelu na zadní straně trouby.

③ Vyhrazený prostor pro větrání (min. 20 mm)

B

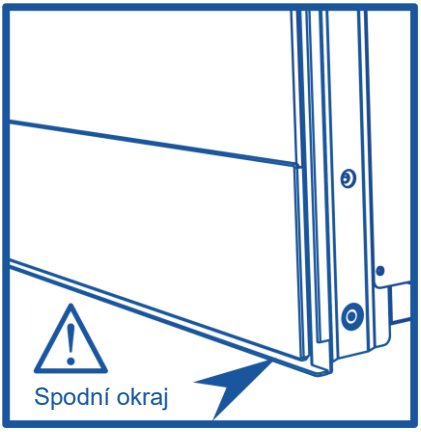


*rozměry v mm

VYBALENÍ TROUBY

DŮLEŽITÉ!
ZVEDÁNÍ: Troubu nezvedejte za madlo dvířek. Použijte úchyty na boku rámu (jsou-li k dispozici).

Odstraňte veškerý obal a zlikvidujte jej zodpovědným způsobem. Recyklujte věci, které lze recyklovat.
Umístěte vybalenou troubu na dřevěné bloky nebo podobné podložky, abyste zabránili poškození spodního okraje trouby.



DŮLEŽITÉ!
Při vybalování trouby z kartonu dávejte pozor, abyste nepoškodili její spodní okraj, který je důležitý jak pro větrání, tak pro odvod přebytečné kondenzace.

Seznam příslušenství	Hluboký plech/pekáč	Plech Airfry	Grilovací stojan	Pojezdy	Šrouby
Množství	1	1	1	1 pár	2

DŮLEŽITÉ!
Při přípravě pokrmů se mohou plechy na pečení zdeformovat; jedná se o běžný jev, po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

DŮLEŽITÉ!

- ► Tuto troubu smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- ► Tato trouba musí být uzemněna.
- ► Než připojíte troubu k elektrické síti, zkontrolujte, zda je domácí elektroinstalace vhodná pro příkon trouby (uvedený na typovém štítku).
- ► Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.

Kód režimu	Objem	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Jmenovitá frekvence
H6 ID2L4F43EABB	78 L	3 500 W	220–240 V~	50/60 HZ

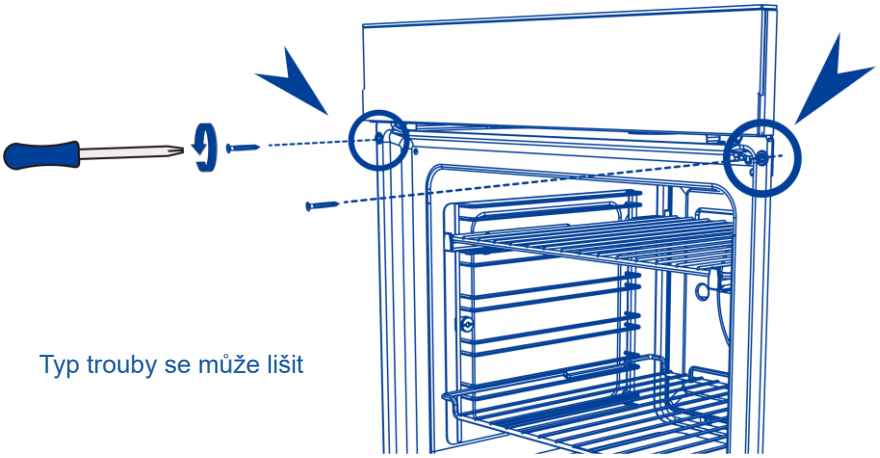
Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností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

UPEVNĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ SKŘÍŇKY

1. Umístěte troubu do připraveného prostoru.
   DŮLEŽITÉ!
   Troubu nezvedejte za madlo dvířek.
2. Úplně otevřete dvířka trouby.
3. Použijte dodané šrouby k upevnění trouby ke skříňce.

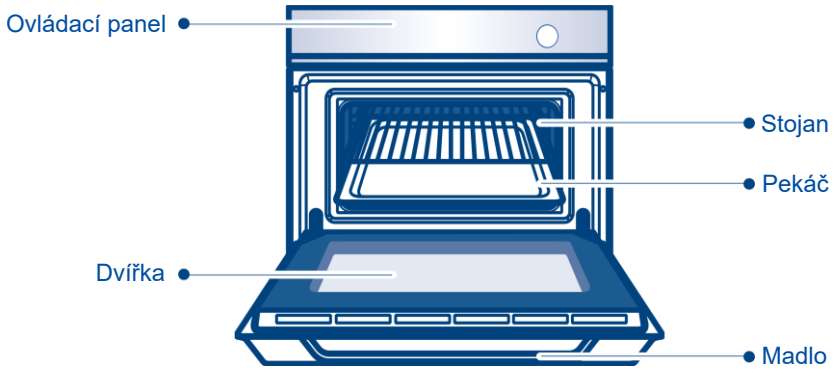
DŮLEŽITÉ!

- ► Šrouby neutahujte příliš silně.
- ► Troubu do skříňky neupevňujte silikonem ani lepidlem. Ztěžuje to budoucí údržbu. Společnost Haier neuhradí náklady na demontáž trouby ani škody způsobené touto demontáží.

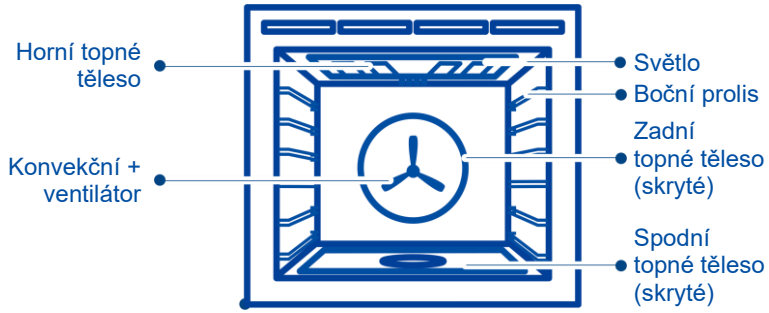


Typ trouby se může lišit

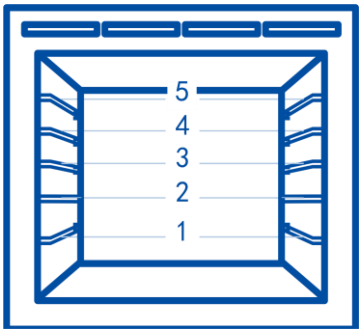
PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU



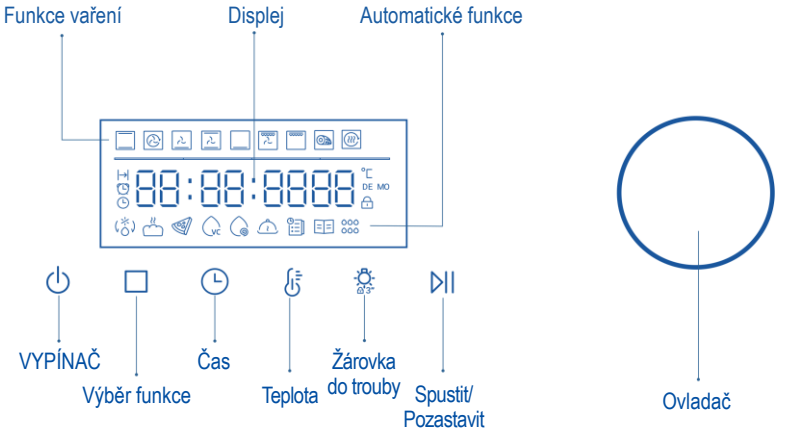
SYSTÉM OHŘEVU



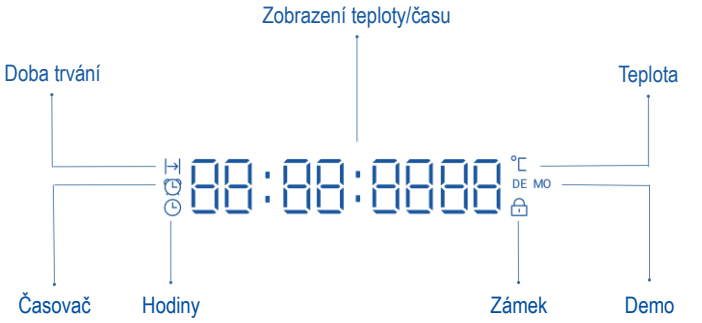
ÚROVNĚ



OVLÁDACÍ PANEL



UKAZATEL NA DISPLEJI



PRVNÍ POUŽITÍ

Při prvním zapnutí trouby nebo po výpadku proudu je nutné nastavit hodiny, abyste mohli troubu používat.

1. Nastavení hodin

1. Na displeji bude blikat 12:00.
2. K nastavení času použijte knoflík ◯.
3. Stiskněte tlačítko ◯ pro potvrzení, jinak se nastavení hodin potvrdí automaticky. Poté můžete upravit hlasitost zvuku.



2. Změna hlasitosti zvuku

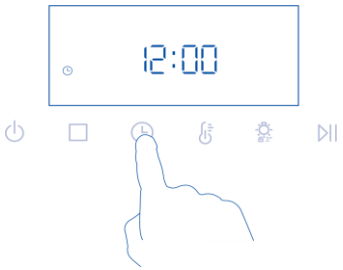
1. Po potvrzení času se zobrazí rozhraní pro nastavení hlasitosti zvuku a na displeji bude blikat „Uo on 3“.
2. Hlasitost nastavte pomocí knoflíku ◯.
3. Stiskněte tlačítko ◯ pro potvrzení, jinak se hlasitost potvrdí automaticky.



3. Změna času

1. Dlouhým stisknutím tlačítka ◷ můžete cyklicky přepínat mezi třemi funkcemi. Jakmile se objeví ukazatel ◷, tlačítko pusťte.

2. K nastavení času použijte knoflík ◯. Čas se potvrdí automaticky 6 sekund poté, co sejmete prst z panelu.



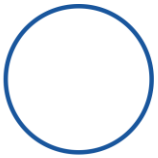
4. Obsluha trouby

1. Při prvním zapnutí se zařízení přepne do pohotovostního režimu, na displeji se na 1 sekundu zobrazí celý obsah, ozve se zvukový signál a čas se zobrazí ve výchozím nastavení 12:00 a bliká.
2. V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko napájení po dobu 1 s, aby se zařízení zapnulo. Po spuštění je ve výchozím nastavení vybrána první funkce.
3. K výběru funkce použijte otočný knoflík ◯.
4. Stiskněte 🌡 a pomocí otočného knoflíku ◯ nastavte teplotu.
5. Stiskněte 🕒 a pomocí otočného knoflíku ◯ nastavte dobu provozu.
6. Jednou stiskněte tlačítko ⏯ a trouba se spustí; stiskněte ještě jednou tlačítko ⏯, abyste provoz pozastavili; stiskněte tlačítko ⏯ na 3 sekundy, abyste provoz zrušili.
7. Pomocí □ se vraťte do rozhraní pro výběr funkcí.

5. Příprava trouby

Před prvním použitím trouby k vaření nebo pečení je důležité ji nejprve připravit k provozu. Díky počáteční přípravě se spálí veškeré výrobní zbytky a zajistí se tak, že od samého začátku dosáhnete těch nejlepších výsledků.





1. Stiskněte □ a pomocí otočného knoflíku ◯ vyberte funkci „Pečení“. Každá funkce má přednastavenou teplotu a pokud se nastavení teploty nezmění, trouba začne ohřívat na přednastavenou teplotu pro pečení, která činí 180 °C.
2. Stiskněte 🌡 a pomocí otočného knoflíku ◯ nastavte teplotu na 200 °C. Stisknutím ⏯ spusťte proces.

► Během zahřívání trouby se na teplotním displeji střídavě zobrazuje aktuální a nastavená teplota.
► Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

Indikátor začne zobrazovat nastavenou teplotu.

3. Po 30 minutách vyberte funkci „Gril + ventilátor“ . Nechte teplotu na 200 °C po dobu 5 minut.
4. Po 5 minutách vyberte funkci „Nucený ventilátor“ . Nechte teplotu na 200 °C po dobu 20 minut.
5. Po 20 minutách troubu vypněte.

- ► Během procesu počáteční přípravy se bude šířit charakteristický zápach a bude se tvořit malé množství kouře, protože dochází ke spálení výrobních zbytků. Je to normální, ale během počáteční přípravy se ujistěte, že je kuchyň dobře větraná.
- ► Jakmile trouba vychladne, otřete ji vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem a důkladně ji osušte.

Použití funkce hodin

Nastavení času můžete kdykoli změnit pomocí otočného knoflíku ◌.
Opakovaně stiskněte ◷, abyste postupně nastavili Dobu přípravy pokrmu, Časovač a Denní dobu v cyklech.

- ► Časovač odpočítává v minutách (hh:mm) až do poslední hodiny přípravy pokrmu, kdy začne odpočítávat v sekundách (mm:ss).
- ► Časovač můžete nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut.

1. Nastavení doby přípravy pokrmů

1. Stiskněte ◷, zobrazí se ukazatel doby přípravy pokrmů |→|.
2. Čas nastavte otočením knoflíku ◌.
3. Doba přípravy pokrmu se nastaví 6 sekund poté, co sejmete prst z panelu.

- ► Pokud chcete zjistit, kolik je hodin, klepněte na ◷ a vyberte ◷. Časovač se tím nezruší.

Změna nastavení doby přípravy pokrmů

1. Klepněte na ◷ a vyberte zbývající čas |→|.
2. Pomocí knoflíku ◌ nastavte nový čas.
3. Opusťte panel a čas bude potvrzen za 5 sekund.

Uplynutí nastaveného času

- ► Na displeji se zobrazí „END“, trouba zastaví pečení a každých několik sekund zazní zvukový signál.
- ► Na displeji se opět zobrazí „Doba trvání posledního použití“.

DŮLEŽITÉ:

- ► Pokud zahájíte přípravu pokrmu bez nastavení doby přípravy, bude trouba pracovat nepřetržitě, dokud přípravu pokrmu ručně nezastavíte, a na displeji se bude odpočítávat čas od 00:00.
- ► Pokud displej ukazuje čas a vy nastavíte dobu, začne se odpočítávat zbývající čas až do uplynutí nastavené doby.
- ► Pokud nastavíte dobu přípravy pokrmu, trouba se po uplynutí nastaveného času vypne.
- ► U funkcí „Aqua Clean“ nelze nastavit dobu trvání.

2. Nastavení časovače

Nastavení odpočítávání.
Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Vyberte a nastavte čas. Jakmile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Časovač lze používat i při vypnutém spotřebiči.

Nastavte si časovač, který vám připomene, kdy máte začít nebo dokončit práci.

1. Posuňte a uvolněte, jakmile se objeví ukazatel .
2. Nastavte časovač otočením knoflíku .
3. Časovač se nastaví 6 sekund poté, co sejmete prst z panelu.
4. Na displeji se zobrazí zbývající čas jako odpočítávání.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na několik sekund zvukový signál.

Zrušení nastavení časovače

1. Posuňte a uvolněte, jakmile se objeví ukazatel .
2. Otočte knoflíkem , abyste nastavili čas na 00:00, klepnutím na časovač zrušíte.

Obecné pokyny

Tato trouba byla navržena tak, aby využívala svá čtyři topná tělesa a zadní ventilátor v různých kombinacích, čímž vám nabízí vyšší výkon a širokou škálu funkcí, díky nimž můžete všechny druhy pokrmů připravit k dokonalosti.

1. PEČENÍ

Abyste při pečení dosáhli co nejlepších výsledků, vždy nejprve předehřejte troubu. Jakmile bude dosaženo nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

- Během nahřívání trouby se může na chvíli zapnout grilovací těleso.
- Dvířka neotvírejte, dokud nebude příprava pokrmu dokončena alespoň ze 3/4.
- Dbejte na to, aby se formy na dorty nedotýkaly navzájem ani stěn trouby.
- Pokud zdvojnásobíte množství surovin v receptu (zejména u sušenek), může být nutné dobu pečení o pár minut prodloužit.
- Doba pečení závisí na typu použitého nádobí. Tmavé pánve absorbují teplo rychleji než odrazivé; u skleněného nádobí může být zapotřebí nižší teplota.
- Při víceúrovňové přípravě pokrmů může být také nutné mírně prodloužit dobu přípravy.
- Při víceúrovňové přípravě pokrmů vždy nechte mezi policemi volný prostor, aby mohl vzduch cirkulovat.

Průvodce umístěním nádob na policích
Umístěte pečicí nádobu tak, aby se horní okraj nádoby nacházel přibližně uprostřed vnitřního prostoru trouby.

2. PEČENÍ MASA A ZELENINY

- K pečení masa, kuřete nebo zeleniny použijte funkci grilu s ventilátorem nebo pečení s ventilátorem.
- Pečeně bez kostí, rolády nebo plněné pečeně se připravují déle než pečeně s kostmi.
- Průběž by měla být dobře propečená, šťáva z ní by měla být čirá a vnitřní teplota by měla dosahovat 75 °C.
- Pokud používáte pečicí sáček, zvolte režim „Pečení + Ventilátor“ nebo „Nucený ventilátor“ a řiďte se pokyny výrobce.

- Pokud dáváte přednost pečení v zakryté nádobě, použijte funkci „Pečení + Ventilátor“ a zvyšte teplotu o 20 °C.
- Větší kusy masa pečte při nižší teplotě a déle. Maso se tak upeče rovnoměrněji.
- Maso vždy pečte tukovou stranou nahoru. Podlévání tak nemusí být nutné.
- Po upečení maso vždy nechte odpočinout alespoň 10 minut, aby se šťávy mohly usadit.
- Nezapomeňte, že maso se bude ještě několik minut dopékat i po vyndání z trouby.

3. GRILOVÁNÍ

- Jedná se o zdravější alternativu ke smažení.
- Při grilování vždy nechte dvířka trouby zcela zavřená.
- Pokud používáte skleněné nebo keramické nádobí, ujistěte se, že vydrží vysoké teploty grilu.
- Abyste maso nepropíchli a nedošlo k úniku šťávy, použijte při obracení masa v polovině doby pečení kleště nebo špachtli.
- Maso potřete trochou oleje, aby během pečení neztrácelo vlhkost. Případně maso před grilováním naložte do marinády (mějte však na paměti, že některé marinády se mohou snadno připálit).
- Pokud je to možné, grilujte souběžně kusy masa podobné tloušťky. Zajistíte tím rovnoměrné propečení.
- Při grilování jídlo vždy pečlivě sledujte, aby se nepřipálilo ani nespálilo.

Průvodce umístěním nádob na policích

- Pro tenčí plátky masa nebo pro opékání či zapékání potravin použijte vyšší polohu roštu.
- Silnější kusy masa je třeba grilovat na nižších úrovních nebo při nižší teplotě, aby se zajistilo rovnoměrné propečení.

4. OHŘÍVÁNÍ

- K ohřívání jídla použijte funkci „Pečení“ nebo „Pečení + Ventilátor“. Funkce „Pečení“ a „Pečení + Ventilátor“ se hodí zejména k ohřátí pečiva, protože teplo zespodu pomůže těstu znovu získat křupavost.
- Jídlo vždy ohřejte na dostatečně vysokou teplotu, aby bylo řádně horké. Snižuje se tím riziko kontaminace škodlivými bakteriemi.

Obecné pokyny

DŮLEŽITÉ!

- ► V závislosti na modelu můžete mít pouze některé z těchto funkcí.
- ► Všechny funkce používejte při zavřených dvířkách trouby.

1. Konvenční 

horní vnější a spodní topná tělesa

- ► Teplo vychází jak z horního, tak ze spodního topného tělesa. V této funkci se ventilátor nepoužívá.
- ► Ideální pro dorty a pokrmy, které vyžadují dlouhé pečení nebo pečení při nízkých teplotách.
- ► Tato funkce není vhodná pro přípravu pokrmů ve více úrovních.

Ideální pro vlhké pokrmy, jejichž příprava trvá déle, např. hutný ovocný dort.

2. Více úrovní 

ventilátor a zadní těleso

- ► Plechy s cukrovím upečené na různých úrovních jsou zvenku křupavé a uvnitř měkké.
- ► Maso a drůbež se krásně opečou dozlatova a zůstanou šťavnaté a křehké.
- ► Jídla v ohnivzdorných mísách se připraví k dokonalosti a ohřívání je rychlé a účinné.
- ► Při převodu receptu z konvenčního do víceúrovňového režimu doporučujeme zkrátit dobu pečení nebo snížit teplotu přibližně o 20 °C.
- ► U pokrmů s delší dobou pečení (např. více než hodinu) může být nutné zkrátit jak dobu pečení, tak snížit teplotu.

Ideální pro pečení keksů, sušenek, čajového pečiva, muffinů a dortíků.

3. Gril + ventilátor 

ventilátor plus horní vnitřní a vnější tělesa

- ► Tato funkce využívá intenzivní teplo z horních topných těles k pečení dozlatova a ventilátor zajišťuje rovnoměrné propečení pokrmů.
- ► Skvělá funkce pro pečení masa, drůbeže i zeleniny; jídlo je zvenku křupavé a dozlatova opečené, zatímco uvnitř zůstává šťavnaté a jemné.

Ideální pro pečení celého kuřete, hovězí svíčkové nebo pro grilování vašeho oblíbeného kuřete, ryb a steaků.

4. Dvojitý gril 

horní vnitřní a vnější tělesa

- ► Intenzivní sálavé teplo je vyzařováno z obou horních topných těles. Mezi úrovněmi „LO“ a „HI“ (100 % výkonu) je 11 stupňů.
- ► Předehřívání není nezbytné, i když někteří lidé preferují nechat topné těleso několik minut nahřívat a poté vložit pokrm pod gril.
- ► Nejvhodnější funkce pro dokončení přípravy mnoha pokrmů, například pro opečení gratinovaných brambor nebo frittaty dozlatova.

Ideální pro toustování chleba nebo pro opékání dozlatova při „dokončování pokrmů“.

5. Konvekce + ventilátor 

ventilátor plus horní vnější a spodní tělesa

- ► Ventilátor trouby cirkuluje horký vzduch z horního vnějšího a spodního topného tělesa a rozvádí jej po celém vnitřním prostoru trouby.
- ► Takto připravované pokrmy mají tendenci hnědnout rychleji než pokrmy připravované pomocí tradiční funkce konvenčního pečení „Konvenční“.
- ► Možná budete muset zkrátit dobu přípravy uváděnou v tradičních receptech.
- ► Režim „Konvenční + ventilátor“ při nízké teplotě, např. 50 °C, používejte k sušení ovoce, zeleniny a bylinek.

Ideální pro pečení v jedné vrstvě, které trvá méně než hodinu – například muffiny, čajové pečivo a dortíky nebo pokrmy jako enchiladas.

6. Pečení cukrářských výrobků

ventilátor plus spodní topné těleso

Tato funkce provede předehřátí na teplotu 180 °C, což trvá přibližně 8 minut.

- ► Ventilátor rozvádí teplo ze spodního topného tělesa po celé troubě.
- ► Zajišťuje intenzivní ohřev spodní části pokrmů a umožňuje jemné zapečení horní strany.

Ideální pro sladké i slané pečivo a jemné pokrmy, které vyžadují křupavý základ a mírné zbarvení povrchu, např. frittata, quiche.

7. Pečení masa

1. fáze: ventilátor plus horní vnitřní a vnější tělesa
2. fáze: horní vnitřní a spodní tělesa

- ► Prudké opečení: úvodní 20minutová fáze, během níž se pečeně opeče do křupava a zbarví do hněda a povrch masa se zkaramelizuje.
- ► Pečení při přednastavené teplotě: po prudkém opečení se teplota na zbývající dobu pečení sníží na vámi nastavenou úroveň, čímž vznikne jemná a šťavnatá pečeně.
- ► Troubu není třeba předehřívat. Pokrm je třeba vložit do trouby ještě před spuštěním funkce.
- ► Podle libosti můžete použít grilovací stojan nebo mřížku, případně pod pečeni umístit zeleninu, aby z masa mohla odtékat šťáva. Díky tomu bude horký vzduch cirkulovat i pod masem.

Ideální pro pečení masa a zeleniny. Doporučuje se velký kus masa. Pro dosažení lepších výsledků můžete použít teploměr na maso.

DŮLEŽITÉ!

Funkce pečení masa se skládá ze dvou kroků;
Krok 1: Během prvních 20 minut bude trouba používat ventilátor a horní vnitřní i vnější topné těleso (pokud teplota dosáhne 250 °C, trouba automaticky přestane ohřívat).
Krok 2: Jakmile teplota klesne na nastavenou hodnotu, trouba začne využívat horní vnitřní a spodní topné těleso.
Pokud je nastavená doba pečení kratší než 20 minut, trouba provede pouze první krok.

8. Spodní strana

pouze spodní těleso

- Teplo vychází pouze ze spodního topného tělesa, ventilátor se nepoužívá.
- Pečte vždy jen na jedné úrovni.
- V horní části trouby bude vyšší teplota.

Ideální pro pokrmy, které vyžadují šetrné pečení a mají těstový základ, jako jsou krémové dortíky, koláče, quiche a cheesecaky, nebo cokoli, co nevyžaduje přímé teplo a zbarvení povrchu.

9. Air Fry

- Potraviny rozložte na pečicí plech nebo do košíku pro horkovzdušné fritování, abyste dosáhli lepších výsledků při přípravě.
- Napodobuje podmínky horkovzdušné fritézy.
- Zdravější způsob smažení, díky kterému je pokrm křupavý, ale spotřebuje se přitom méně oleje. Pro dosažení nejlepších výsledků potřete pokrm 1–2 lžícemi oleje.
- U balených potravin: pokud výrobce v pokynech k přípravě doporučuje použít funkci bez ventilátoru, snižte teplotu o 20 °C.
- Příprava pokrmu na jedné úrovni: použijte horní část trouby, nikoli však nejvyšší úroveň.
- Předehřívání není nutné. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje vložit pokrm do trouby ihned po spuštění funkce.

Ideální pro:
pokrmy připravované přímo ve zmrazeném stavu nebo pro pokrmy obalené v těstíčku či strouhance, které se obvykle fritují.

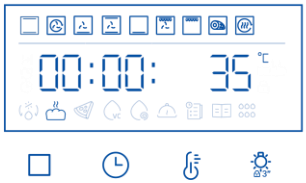
- Abyste při pečení dosáhli nejlepších výsledků, doporučujeme vám řídit se níže uvedenou tabulkou. Každá funkce má přednastavenou teplotu, kterou můžete upravit podle druhu a hmotnosti potravin.

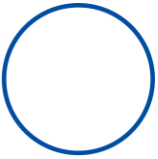
Pokrm	Police	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Hranolky	Pekáč	205	15~20	4
Hranolky	Košík Airfry	205	15~20	3
Bramborové placičky	Stojan	200	20~25	3
Kuřecí nugety	Pekáč	200	18~23	4
Kuřecí nugety	Košík Airfry	205	18~23	3
Kuřecí křídla	Stojan	180	20~25	3

Ikona	Funkce	Přednastavená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)	Doba trvání	Předehřev
	Konvenční	180	30–300	00:01–23:59	√
	Více úrovní	160	30–300		√
	Gril + ventilátor	180	30–250		√
	Dvojitý gril	HI	LO, 1–9, HI		×
	Konvekce + ventilátor	200	30–250		√
	Pečení cukrářských výrobků	160	30–250		√
	Pečení masa	165	30–250		×
	Spodní	160	30–220		√
	Air Fry	200	160–275		×

AUTOMATICKÝ PROGRAM PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Inteligentní program vám pomůže připravovat jídlo efektivněji a chutněji a usnadní vám také čištění spotřebiče.





Inteligentní program můžete vybrat otáčením knoflíku ◌, kterým procházíte všechny funkce.

1. Funkce kynutí „Proof“

Tuto funkci použijte k vykynutí těsta před pečením. Těsto můžete v případě potřeby nechat vykynout několikrát.

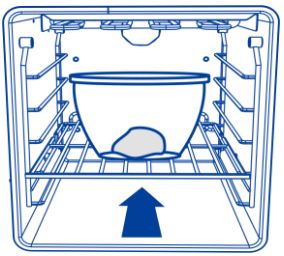
DŮLEŽITÉ!

- ► Ke kynutí těsta jsou zapotřebí nízké teploty.
- ► Trouba pracuje automaticky při přednastavené teplotě.
- ► Tato funkce bude fungovat pouze v případě, že je vnitřní prostor trouby vychladlý.

1. Pomocí knoflíku ◌ přejděte na položku „Kynutí těsta“. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota 35 °C.
Poznámka: Pokud je vnitřní prostor příliš horký:

- ► Ozve se zvukový signál, začne blikat a může se spustit ventilátor.
- ► Otevřete dvířka, aby trouba mohla vychladnout.

Těsto vložte do žáruvzdorné mísy, přikryjte ho plastovou fólií nebo čistou vlhkou utěrkou a mísu pak umístěte do středu trouby.



2. V závislosti na vašich kuchařských zkušenostech můžete nastavit dobu kynutí těsta.

3. Klepněte na ⏯ pro spuštění kynutí.
Pokud nastavíte dobu trvání, na displeji se začne odpočítávat zbývající čas.

DŮLEŽITÉ!

Těsto nevkládejte do trouby, dokud trouba nevychladne.
4. Pokud nastavíte dobu kynutí, po jejím uplynutí
se ozve se zvukový signál a můžete mísu vyjmout z trouby.
Zkontrolujte, zda těsto dostatečně vykynulo (mělo by být výrazně větší).
Chcete-li zkontrolovat, zda těsto dostatečně vykynulo, jemně do něj zatlačte prstem. Vytvořený důlek by se měl pomalu vyrovnat.

► Pokud nenastavíte dobu kynutí, musíte sledovat stav těsta a po dokončení kynutí jej zastavit podržením tlačítka ⏯.

Pokud chcete těsto nechat vykynout ještě jednou:
Stiskněte ☐ a pomocí otočného knoflíku ◌ se vraťte k funkci „Kynutí těsta“.
Pro resetování funkce „Kynutí těsta“ postupujte podle pokynů na předchozí stránce.

5. Přerušení kynutí těsta
Stiskněte a podržte ⏯ nebo přejděte na jinou funkci.

2. Používání funkce rozmrazování „Defrost“

Tuto funkci použijte k rozmrazení potravin před vařením.

DŮLEŽITÉ!

K rozmrazení jsou nutné nízké teploty.
Trouba pracuje automaticky při přednastavené teplotě.
1. Pomocí otočného knoflíku ◌ přejděte na položku „Rozmrazování“.
Poznámka: Na displeji se zobrazí přednastavená teplota 35 °C.
2. Odstraňte obal z pokrmu a dejte pokrm na talíř. Pokrm nezakrývejte miskou ani talířem, protože by se tím mohla prodloužit doba rozmrazování. Použijte první úroveň odspodu.
3. Ke spuštění rozmrazování stiskněte ⏯.
V případě potřeby můžete před spuštěním rozmrazování nastavit dobu trvání; na displeji se bude odpočítávat zbývající čas.

3. Sous-Vide VC

1. Tuto funkci použijte k přípravě pokrmů při nižší teplotě, než je obvyklé. Můžete připravit maso, zeleninu nebo ovoce, aby byly měkké a šťavnaté. S potravinami zacházejte obzvláště opatrně, aby se zachovala jejich kvalita.

DŮLEŽITÉ Z HLEDISKA BEZPEČNOSTI POTRAVIN:

- Používejte vysoce kvalitní suroviny, které jsou co nejčerstvější.
- Suroviny vždy uchovávejte za správných podmínek, než je začnete vařit.
- Suroviny před vařením vždy očistěte.
- Abyste při vaření dosáhli dobrých a bezpečných výsledků, vždy připravujte pokrmy podle hodnot uvedených v tabulkách pro vaření.
- Z bezpečnostních důvodů by potraviny neměly být delší dobu uchovávány při teplotě nižší než 60 °C.
- Při nízkých teplotách lze připravovat pouze potraviny, které lze konzumovat syrové a pouze po krátkou dobu.
- Jídlo čerstvě vytažené z trouby v režimu VC chutná nejlépe, doporučuje se ho sníst hned po upečení. Můžete: rychle snížit teplotu (jídlo můžete ponořit do ledové lázně a poté uložit do ledničky), jídlo můžete uchovávat v ledničce 2–3 dny.
- Funkci „Sous-Vide“ nepoužívejte k ohřívání zbytků jídla.
- Syrové a tepelně upravené potraviny vždy uchovávejte odděleně, aby se vzájemně nedotýkaly.
- Nepoužívejte stejné nástroje na maso i zeleninu. Pokud to uděláte, nástroje pečlivě umyjte.
- U receptů, ve kterých se používají syrová vejce, dbejte na to, aby se vaječné bílky ani žloutky nedostaly do styku s vnější stranou skořápky.

DŮLEŽITÉ INFORMACE K FUNKCI VAKUOVÉHO VAŘENÍ:

- K použití funkce „Sous-Vide“ je zapotřebí vakuovačka a vakuové sáčky.
- Pokud chcete vakuově balit tekutiny, použijte prosím komorovou vakuovačku. To dokáže pouze tento typ vakuovačky.
- Používejte vakuové sáčky určené pro funkci „Sous-Vide“.
- Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.
- Pokrm položte doprostřed třetí úrovně, aby se rovnoměrně propekl.
- Nastavte stupeň podtlaku na nejvyšší možnou hodnotu, aby se pokrm vařil rychleji a rovnoměrněji.
- Aby bylo zajištěno bezpečné uzavření vakuového sáčku, ujistěte se, že místo určené k utěsnění je čisté.

2. Obecné pokyny pro vaření metodou Sous-vide:

- ► Podle chuti můžete do jídla přidat trochu oleje a koření.
- ► Na začátku vaření metodou Sous-vide jídlo dochuťte jen mírně.
- ► Použijte česnekový prášek jako náhradu za čerstvý česnek.
- ► Místo olivového oleje můžete použít nějaký neutrální olej.
- ► Udržujte co nejvyšší stupeň vakua (99,9 %), abyste mohli pokrm připravovat rychleji a rovnoměrněji.

2.1 Sous-vide: Maso

- ► Nepoužívejte kusy masa, které jsou silnější, než je uvedeno v tabulkách, aby maso nebylo nedovařené.
- ► Doby vaření uvedené v tabulkách představují minimální nezbytné doby. Doba vaření se může prodloužit podle osobních preferencí.
- ► Používejte pouze maso bez kostí, aby nedošlo k poškození vakuových sáčků.
- ► Aby drůbeží filety lépe chutnaly, osmažte je ze strany s kůží před i po vakuovém zabalení.
- ► Po dokončení vakuového vaření maso z obou stran opečte na másle – chuť bude mnohem lepší.

Pokrm	Tloušťka potraviny	Množství potraviny (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Hovězí					
Hovězí filet středně propečený	4 cm	400	63	120	3
Hovězí filet středně až dobře propečený	4 cm	400	66	120	3
Hovězí filet dobře propečený	4 cm	400	70	120	3
Telecí filet středně propečený	4 cm	400	60	120	3
Telecí filet dobře propečený	4 cm	400	65	120	3

Pokrm	Tloušťka potraviny	Množství potraviny (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Jehněčí/zvěřina					
Jehněčí, středně propečené	3 cm	400	65	105–115	3
Maso	3 cm	400	90	120	3
Králičí maso bez kosti	1,5 cm	400	75	120	3
Drůbež					
Kuřecí prsa bez kosti	3 cm	500	70	120	3
Kachní prsa bez kosti	2 cm	500	65	140–160	3
Krůtí prsa bez kosti	2 cm	500	70	75–85	3
Vejce při nízké teplotě					
Ideální na toast	Standardní velikost	/	60	90	3
Žloutek je poddajný, tvárný, stále měkký a lesklý	Standardní velikost	/	65	90	3
Žloutek začíná tuhnout, je zrnitý, ale stále měkký	Standardní velikost	/	71	60	3
Žloutek je zrnitý až drobivý a začíná získávat nazelenalé zabarvení	Standardní velikost	/	80	60	3

2.2 Sous-vide: Ryby a mořské plody

- ► Nepoužívejte porce ryb, které jsou silnější, než je uvedeno v tabulkách, aby se zabránilo nedostatečnému propečení.
- ► Než rybí filé vložíte do vakuového sáčku, osušte je papírovou utěrkou.
- ► Při vaření mušlí přidejte do vakuového sáčku trochu vody.

Pokrm	Tloušťka potraviny	Množství potraviny (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Ryby a mořské plody					
Filety z pražmy	4 filety o tloušťce 1 cm	500	70	25	3
Filety z mořského okouna	4 filety o tloušťce 1 cm	500	70	25	3
Treska	2 filety o tloušťce 2 cm	500	65	90	3
Hřebenatky	velké	500	60	100–110	3
Loupané krevety	velké	500	75	26–30	3

2.3 Sous-vide: Zelenina

- ► Zeleninu podle potřeby oloupejte.
- ► Některá zelenina může změnit barvu, když ji oloupete a uvaříte ve vakuovém sáčku.
- ► Aby artyčoky neztratily svou barvu, po očištění a nakrájení je vložte do vody s citronovou šťávou.

Pokrm	Tloušťka potraviny	Množství potraviny (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Zelenina					
Zelený chřest	celý	500	68	90	3
Bílý chřest	celý	500	68	90	3
Cuketa	plátky o tloušťce 1 cm	500	90	90	3
Pórek	proužky nebo kroužky	500	90	90	3
Lilek	plátky o tloušťce 1 cm	500	90	90	3
Dýně	kusy o tloušťce 2 cm	500	90	90	3
Paprika	pruhy nebo čtvrtiny	500	90	90	3
Celer	kroužky o 1 cm	500	90	90	3
Mrkev	plátky o tloušťce 0,5 cm	500	90	90	3

Pokrm	Tloušťka potraviny	Množství potraviny (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Zelenina					
Celerová bulva	plátky o tloušťce 1 cm	500	90	90	3
Fenykl	plátky o tloušťce 1 cm	500	90	90	3
Brambory	plátky o tloušťce 1 cm	500	90	90	3
Srdíčka z artyčoků	rozřezané na čtvrtiny	500	90	90	3

2.4 Sous-vide: Ovoce a sladkosti

- ► Ovoce oloupejte a podle potřeby odstraňte semínka a jádra.
- ► Aby jablka a hrušky neztratily barvu, vložte je po očištění a nakrájení do vody s citronovou šťávou.
- ► Pro dosažení lepších výsledků pokrm uvařte ihned po jeho přípravě.

Pokrm	Tloušťka potraviny	Množství potraviny (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Ovoce					
Broskev	rozpůlená	2 kusy ovoce	90	60	3
Švestka	rozpůlená	500	90	60	3
Mango	nakrájené na kostky o velikosti přibližně 2 x 2 cm	1 kus ovoce	90	60	3
Nektarinka	proužky nebo kroužky	1 kus ovoce	90	60	3
Ananas	plátky o tloušťce 1 cm	500	90	60	3
Jablko	nakrájené na čtvrtiny	2 kusy ovoce	90	60	3
Hruška	rozpůlená	2 kusy ovoce	90	60	3
Vanilkový krém	350 g v každém sáčku	500	85	60	3

4. Režim „Pizza“ 

- ► Tato funkce provede předehřátí na teplotu 300 °C, což trvá přibližně 14 minut.
- ► Ventilátor rozvádí teplo ze spodního topného tělesa po celé troubě.
- ► Skvěle se hodí k přípravě pizzy, protože zajistí krásně křupavý korpus, aniž by se přepekly horní ingredience.
- ► Pro dosažení nejlepších výsledků předehřívejte pizza kámen alespoň po dobu 1 hodiny a pečte na 1. nebo 2. úrovni trouby.

Pizza	Typ	Příslušenství / kuchyňské nádobí	Úroveň	Teplota ve °C	Doba přípravy pokrmu v min.
Zmrazená	Tenký základ	Drátěný rošt	2	190~210	15~20
	Silný základ	Drátěný rošt	2	180~200	20~25
Domácí	Tenký základ	Plech/pekáč	2	230–250	10~15
	Tenký základ	Plech na pizzu	2	230–250	8~12
	Silný základ	Plech/pekáč	2	210–220	15~20
	Silný základ	Plech na pizzu	2	210–220	15~20
	Tenký základ	Plech/pekáč	2	300	4~6
	Tenký základ	Plech na pizzu	2	300	3~5

DŮLEŽITÉ!

Pokud v režimu „Pizza“ nenastavíte dobu trvání, bude trouba pracovat nepřetržitě, dokud ji ručně nevypnete. Měli byste věnovat větší pozornost sledování stavu pokrmu, abyste zabránili jeho přepečení.

5. Sušení 
ventilátor a zadní těleso

Sušení je inteligentní funkce ohřevu, která umožňuje sušit ovoce, zeleninu a bylinky s vynikajícími výsledky. Při tomto způsobu konzervace se díky dehydrataci koncentrují aromatické látky. Můžete také šetrně připravovat pečená jídla, jako jsou zapékané, dušené a pomalu pečené pokrmy.

Tento spotřebič optimálně reguluje přísun energie do varného prostoru. Jídlo se připravuje postupně s využitím zbytkového tepla. To znamená, že zůstává šťavnatější a méně se opéká dohněda.

K sušení používejte pouze nepoškozené ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Vyložte rošt papírem na pečení nebo pergamenovým papírem. Z ovoce slijte přebytečnou vodu a osušte ho.

Doporučená teplota nastavení je 60–110 °C.

V případě potřeby je nakrájejte na stejné kousky nebo tenké plátky. Neloupané ovoce položte na vhodné nádobí řeznou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se na roštu nepřekrývalo ani ovoce, ani houby.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Nechte blanšírovanou zeleninu okapat a rovnoměrně ji rozložte na rošt.

Bylinky sušte se stonkem. Bylinky rozložte rovnoměrně a mírně navršeně na rošt.

Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Po vysušení ihned sejměte vysušené výrobky z papíru.

Tato funkce slouží především k úspoře energie při přípravě pokrmů.

Ideální pro sušení ovoce, zeleniny, bylinek, masa a mořských plodů.

Pokrm	Příprava	Teplota (°C)	Čas	Úroveň
Zelné listy	Vařené	70	1 hodina a 30 minut	3
Dlouhé fazolky	Vařené	55	3 hodiny	3
Kousky sladkých brambor	Vařené v páře	55	13 hodin, 2 hodinách otočit	3
Plátek manga	/	70	8 hodin, po 4 hodinách otočit	3
Banánový plátek	Namočený ve slané vodě	55	7 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Plátek citronu		55	15 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Plátek jablka	Namočený ve slané vodě	55	8 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Libové syrové maso		55	7 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Syrová kuřecí prsa		70	5 hodin, po 1 hodině otočit	3
Neloupané krevety	Vařené	70	6 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Sušené hovězí maso	Vařené a marinované	90	2 hodiny	3

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

6. Ohřívání

Ideální pro: udržení teploty uvařených pokrmů nebo pro ohřátí talířů a servírovacího nádobí.

1. Zajišťuje konstantní nízké teplo s teplotou nižší než 100 °C.
2. Chcete-li ohřát studené jídlo, použijte jinou funkci nebo funkci vaření podle typu pokrmu, abyste ohřáli na vysokou teplotu, a poté přepněte na funkci ohřívání „OHŘÍVÁNÍ“, protože tato funkce sama o sobě nedokáže studené jídlo ohřát na teplotu dostatečně vysokou k usmrcení škodlivých bakterií.

7. Naposledy použité recepty

Vaše trouba značky Haier si dokáže automaticky zapamatovat recept, který jste naposledy použili. Poté můžete snadno vařit výběrem z posledních 5 receptů.

1. Stiskněte □, pomocí otočného ovladače ◌ procházejte funkce a přejděte na a stisknutím otočného ovladače ◌ potvrďte.

Pokud nejsou uloženy žádné naposledy použité recepty, na displeji se zobrazí „----“.

Pokud jsou uloženy naposledy použité recepty, na displeji se zobrazí teplota a doba vaření daného receptu. Můžete nastavit teplotu a dobu vaření.

2. Pokud chcete funkci naposledy použitých receptů zavřít, klepněte na □.
3. Stisknutím ⏯ spustíte přípravu pokrmu. Na displeji se budou střídavě zobrazovat nastavená teplota a aktuální teplota.

8. Aqua Clean

Ručně odstraňte co nejvíce nečistot. K čištění bočních stěn odstraňte příslušenství a podpěru police. Funkce „Aqua Clean“ slouží k parnímu čištění vnitřního prostoru spotřebiče. Pro lepší výkon byste měli funkci spustit, až bude spotřebič vychladlý. Uvedená doba se vztahuje k době trvání funkce a nezahrnuje čas potřebný k vyčištění vnitřního prostoru uživatelem.

Je-li aktivní funkce „Aqua Clean“, nelze nastavit teplotu ani čas.

1. Nalijte 200 ml vody na dno trouby.
2. Stiskněte □, pomocí ◌ procházejte funkce až na .
3. Stiskněte ⏯ pro spuštění funkce; na displeji se zobrazí 00:20 a začne odpočítávání zbývajícího času.
4. Po dokončení programu zazní akustický signál.
5. Vnitřní povrch spotřebiče otřete neabrazivní houbičkou určenou k péči o povrchy. K čištění vnitřního prostoru můžete použít teplou vodu nebo čisticí prostředky určené pro trouby.

Po vyčištění nechte dvířka trouby otevřená přibližně 1 hodinu.
Počkejte, až bude spotřebič suchý. Chcete-li sušení urychlit, můžete spotřebič zahřívat horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.
Maximální účinnosti čisticí funkce dosáhnete, pokud spotřebič ihned po skončení funkce ručně vyčistíte.

VAROVÁNÍ:

- ► Během provozu trouby neotvírejte dvířka, dávejte pozor na horkou páru.
- ► Při otevírání dvířek trouby po skončení programu dávejte pozor na horkou páru, abyste se nepopálili.
- ► Pro doplnění generátoru vždy používejte čistou pitnou vodu. K doplnění generátoru nepoužívejte žádné jiné kapaliny.
- ► Nikdy nespouštějte funkci páry, aniž byste nejprve naplnili generátor.
- ► Při čištění vnitřního prostoru houbičkou používejte tepelně izolační rukavice, abyste si chránili ruce.
- ► Po použití odstraňte vodu, která zůstala ve vnitřním prostoru trouby, abyste předešli riziku mikrobiální kontaminace.

9. Chytré recepty

Pro příjemnější zážitek z vaření si můžete vybrat z několika programů určených pro přípravu masa.

1. Stiskněte ☐ a pomocí otočného knoflíku ◌ přejděte na funkci . Stiskněte tlačítko ◌ pro potvrzení; na displeji se zobrazí P1.
2. V troubě je nastaveno 10 receptů; pomocí knoflíku ◌ můžete vybrat P1 až P10.
3. Stisknutím tlačítka ◌ potvrďte vybraný recept. Pokud má recept první úrovně podúrovně, na displeji se zobrazí jejich označení, např. P1-1, P1-2...
4. S pomocí níže uvedené tabulky a otočného knoflíku ◌ vyberte požadovaný recept.
5. Stiskněte tlačítko ◌, na displeji se zobrazí teplota.
6. Stisknutím ⏯ zahájíte přípravu pokrmu.

Klepnutím na ☐ se můžete vrátit do předchozí nabídky.

AUTOMATICKÝ PROGRAM PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Kód první úrovně	Kód druhé úrovně	Pokrm	Stav	Police	Úroveň	Funkce	Čas v minutách / Množství pokrmu
P1	P1-1	Hovězí maso (bez kosti)	Málo propečené	Jednoduchá drátěná police	3	Pečení masa	20/450 g
	P1-2		Středně propečené		3		25/450 g
	P1-3		Dobře propečené		3		35/450 g
P2	P2-1	Pečená hovězí žebra „Prime RIB“	Málo propečené	Jednoduchá drátěná police	3	Pečení masa	30/450g
	P2-2		Středně propečené		3		35/450 g
	P2-3		Dobře propečené		3		40/450g
P3	P3-1	Jehněčí kýta (s kostí)	Středně propečené	Jednoduchá drátěná police	3	Pečení masa	28/450g
	P3-2		Dobře propečené		3		33/450g
P4	P4-1	Jehněčí kýta (bez kosti)	Středně propečené	Jednoduchá drátěná police	3	Pečení masa	35/450 g
	P4-2		Dobře propečené		3		45/450g
P5	P5-1	Telecí	Středně propečené	Jednoduchá drátěná police	3	Pečení masa	40/450g
	P5-2		Dobře propečené		3		45/450g
P6	P6-1	Krůta (celá)	S nádivkou	Jednoduchá drátěná police	1	Pečení	22/450 g
	P6-2		Bez nádivky		1		20/450 g
P7	P7-1	Maso (bez kosti)	Středně propečené	Jednoduchá drátěná police	3	Pečení masa	40/450g
	P7-2		Dobře propečené		3		45/450g
P8	P8-1	Zvěřina	Málo propečené	Jednoduchá drátěná police	4	Gril + ventilátor	7/450 g
	P8-2		Středně propečené		4		9/450 g
P9		Kuře (celé)	Dobře propečené	Jednoduchá drátěná police	3	Gril + ventilátor	45/450g
P10		Pečené maso s křupavou kůrkou	Křupavé		3	Konvenční	20

10. Uzamknutí panelu

Tato funkce slouží k zabránění náhodnému zapnutí trouby (např. dětmi).
Pokud je trouba uzamčena, ovládací prvky nereagují a troubu nelze zapnout.

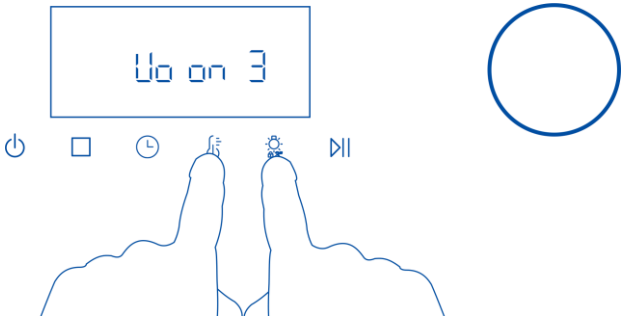
Uzamknutí: Stiskněte a podržte 3 sekundy, dokud se nerozsvítí kontrolka.
Je-li panel uzamčen, lze ovládat pouze tlačítko Vypínače a Osvětlení.
Pokud stisknete jiné tlačítko, symbol třikrát zabliká a ozve se zvukový signál.

Odemknutí: Stiskněte a podržte po dobu 3 sekund, dokud kontrolka nezhasne.

11. Nastavení hlasitosti zvuku

1. Stiskněte a podržte současně tlačítka a po dobu 3 sekund; na displeji se zobrazí Sb oF.
2. Pomocí otočného knoflíku přejděte na nastavení hlasitosti zvuku; na displeji se zobrazí Uo on 3. Stiskněte knoflík pro nastavení hlasitosti.
3. Pomocí knoflíku můžete změnit stav zvuku (1 / 2 / 3 / oF).
4. Stiskněte pro uložení nastavení a ukončení.

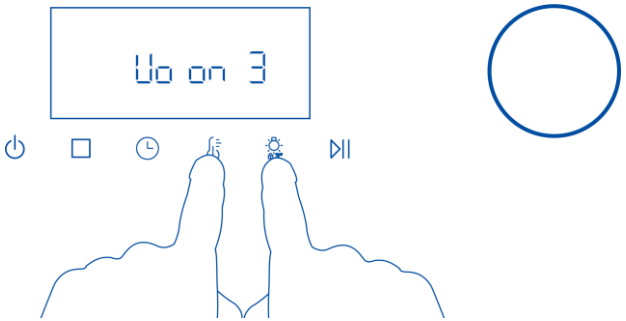
► Výchozí nastavení zvuku je 3.



12. Nastavení jasu obrazovky

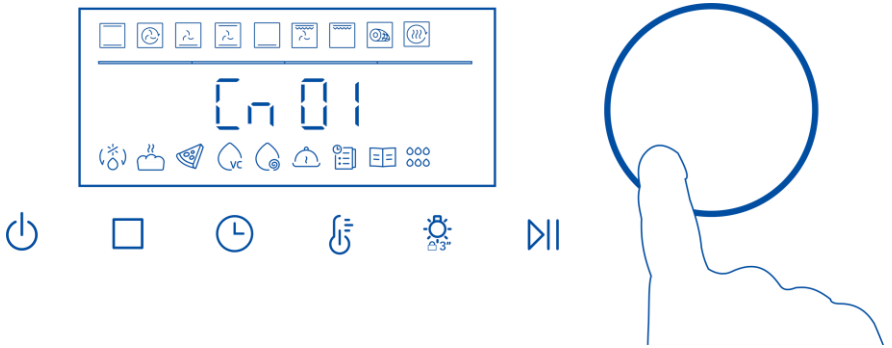
1. Stiskněte a podržte současně tlačítka a po dobu 3 sekund; na displeji se zobrazí Sb oF.
2. Pomocí otočného knoflíku přejděte k nastavení jasu obrazovky; na displeji se zobrazí br 3. Stiskněte knoflík pro nastavení jasu.
3. Pomocí knoflíku můžete změnit stav zvuku (1 / 2 / 3).
4. Stiskněte pro uložení nastavení a ukončení.

► Výchozí hodnota jasu obrazovky je 3.



13. Vícestupňové vaření

► Pomocí této funkce můžete nastavit více programů najednou.



1. Pomocí otočného knoflíku ◌ vyberte funkci vaření, nastavte dobu trvání a teplotu a poté stiskněte tlačítko ◌ na 3 sekundy pro potvrzení. Toto je první krok; na displeji se zobrazí Cn 01.
2. Pomocí otočného knoflíku ◌ vyberte následující funkci, nastavte dobu trvání a teplotu a poté stiskněte tlačítko ◌ na 3 sekundy pro potvrzení. Toto je druhý krok; na displeji se zobrazí Cn 02.

3. Pokud potřebujete nastavit třetí krok opakováním kroku 2, na displeji se zobrazí Cn 03.
4. Stiskněte ⏯ pro spuštění předehřívání; na displeji se zobrazí Cn 01.
5. Jakmile se předehřívání dokončí, ozve se zvukový signál. Vložte pokrm do trouby a ihned zavřete dvířka. Na displeji se budou střídavě zobrazovat nastavená teplota, zbývající čas a Cn 01.
6. Po dokončení kroku Cn 01 se trouba přepne na Cn 02 a na displeji se zobrazí nastavení pro Cn 02. Pokud nastavíte krok Cn 03, trouba přepne na krok C3.
7. Po dokončení vaření zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „END“.

VAROVÁNÍ:

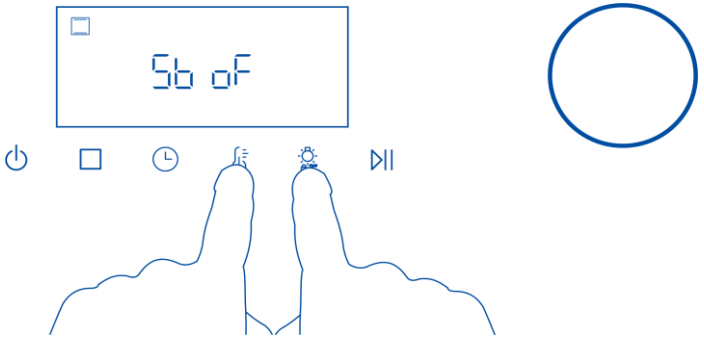
1. Pro vícestupňové vaření můžete nastavit maximálně 3 kroky.
2. Ne všechny funkce lze využít při vícestupňovém vaření. Naposledy použité recepty, Chytré recepty, režim „Pizza“, Pečení masa, Grilování na maximum a Aqua Clean jsou funkce, které nelze nastavit pro vícestupňovou přípravu pokrmů.
3. Chcete-li do nastavení přidat krok vaření, musíte podržet tlačítko ◌ po dobu 3 sekund. Pokud nastavíte pouze čas a teplotu, ale nestisknete tlačítko ◌, daný krok nebude nastaven.
4. Předehřívání je součástí pouze prvního kroku.
5. Pokud pro jednotlivé kroky nenastavíte dobu trvání, nemůžete stisknout ◌ a přidat aktuální nastavení do svého vícestupňového vaření.
6. Vícestupňové vaření můžete zrušit tak, že podržíte tlačítko ⏯ po dobu 3 sekund.

14. Nastavení sabatu

Toto nastavení je určeno pro náboženská vyznání, která dodržují zákaz práce o sabatu.

Zatímco je vaše trouba v režimu sabatu:

- ► Displej a kontrolky nebudou svítit, tlačítka nebudou reagovat, s výjimkou tlačítka napájení.
- ► Nezazní žádný tón ani pípnutí.
- ► Nebudou se zobrazovat žádné kódy upozornění ani změny teploty.
- ► Funkce „Pečení“ je jedinou funkcí, která je k dispozici v režimu nastavení sabat.



Jak nastavit režim „sabat“

1. Stiskněte a podržte současně tlačítka a po dobu 3 sekund; na displeji se zobrazí Sb oF.
2. Můžete použít pouze funkci pečení, ostatní funkce nelze vybrat.
3. Nastavte teplotu a dobu provozu. Čas můžete nastavit až na 84 hodin. Pokud není nastaven čas, bude trouba péct, dokud neukončíte nastavení pro sabat.
4. Stiskněte pro spuštění práce o sabatu.

Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a displej zhasne.

Připomínka:

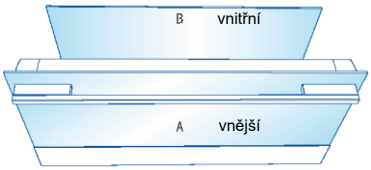
Nastavení pro sabat nelze zrušit, pokud je trouba vypnutá. Po opětovném zapnutí trouby pokračuje režim sabat přesně tam, kde přestal.

Zrušení nastavení režimu sabat

Stiskněte a podržte tlačítko po dobu 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí čas a trouba se nevypne.

Ruční čištění

VŽDY	NIKDY
• Před jakýmkoli ručním čištěním nebo údržbou nejprve počkejte, až trouba vychladne na teplotu, při které se jí lze bezpečně dotknout, a poté ji odpojte ze zásuvky. • Než začnete s čištěním trouby, přečtěte si tyto pokyny k čištění a část „Bezpečnost a varování“. • Aby se nečistoty „nepřipálily“, a jejich odstranění tak nebylo obtížné, doporučujeme po každém použití odstranit ze smaltovaného vnitřku trouby všechny snadno dostupné rozlité tekutiny, zbytky jídla nebo mastné skvrny.	• Nepoužívejte parní čistič. • V troubě nikdy neskladujte hořlavé látky. • Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, hadříky, drátěnky ani ocelovou vlnu. Některé nylonové drátěnky mohou také způsobit škrábance. Nejprve si přečtěte etiketu. • Na katalytické panely nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na trouby. • Na povrchu trouby nikdy nenechávejte alkalické látky (slané skvrny) ani kyselé látky (například citronovou šťávu nebo ocet). • Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na bázi chlóru nebo kyseliny.

CO?	JAK?	DŮLEŽITÉ!
Skleněné povrchy (skla dvířek trouby, ovládací panel)	Dvířka se skládají celkem ze 2 skleněných tabulí  Chcete-li vyčistit skleněnou výplň, musíte nejprve vyjmout dvířka a vnitřní sklo. Pokyny najdete v kapitole „Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek za účelem čištění“. 1. Vyčistěte roztokem jemného čisticího prostředku nebo jedlé sody a horké vody a poté otřete do sucha. 2. Otřete čističem na sklo a osušte měkkým hadříkem, který nepouští vlákna.	• K čištění skleněných povrchů nepoužívejte čisticí prostředky na trouby ani žádné jiné agresivní či abrazivní čisticí prostředky, hadříky, drátěnky, ocelovou vlnu nebo ostré kovové škrabky. Tyto předměty poškrábou sklo a mohou poškodit jeho speciální povrchovou úpravu, což by následně mohlo vést k prasknutí nebo roztříštění skla. • I když budete čistit pouze vnitřní skleněnou tabuli (B), nejprve demontujte dvířka a sklo vyjměte. Při čištění skla, jehož tabule je zasazena ve dvířkách, může dojít k tomu, že čisticí kapalina stéká do mezer a zasychá na vnitřních součástech. • Při čištění skla ovládacího panelu buďte obzvláště opatrní. Používejte pouze vlhký hadřík s čisticím prostředkem.

CO?	JAK?	DŮLEŽITÉ!
Pás/úchyt z nerezové oceli na přední straně dvířek trouby	1. Vyčistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody a poté otřete do sucha hadříkem z mikrovlákna. 2. V případě potřeby použijte vhodný čisticí a leštící prostředek na nerezovou ocel.	• Vždy si přečtěte etiketu, abyste se ujistili, že váš čisticí prostředek na nerez neobsahuje sloučeniny chlóru, protože ty jsou korozivní a mohou poškodit vzhled vaší trouby. • Nerezovou ocel vždy otírejte ve směru struktury.
Hliníkový rám dvířek trouby a plastové rohové příchytky	Vyčistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody a poté otřete do sucha.	/
Teleskopické držáky výsuvných polic	Otřete troubu vlhkým hadrem a slabým saponátem. Bílé mazivo (viditelné při vysunutých pojezdech) neodstraňujte ani nesmývejte.	• Tyto součásti nemyjte v myčce na nádobí, neponořujte je do mýdlové vody a nepoužívejte na ně čisticí prostředky na trouby, protože by tím došlo k odstranění bílého mazacího tuku a pojezdy by pak nefungovaly hladce.
Vnitřní prostor trouby	Vyjměte z trouby vše: všechny police a plechy, boční prolisy i katalytické panely. 1. Sejměte dvířka trouby (viz pokyny na následujících stránkách). 2. Vnitřek trouby otřete pomocí běžného čisticího prostředku nebo čisticího prostředku na bázi amoniaku. 3. Otřete vlhkým hadříkem a nechte úplně vyschnout.	• Aby se nečistoty „nepřipálily“, a jejich odstranění tak nebylo obtížné, doporučujeme po každém použití odstranit ze smaltovaných povrchů všechny snadno dostupné rozlité tekutiny, zbytky jídla nebo mastné skvrny. • Aby se trouba snáze vyčistila, můžete odmontovat i dvířka trouby. Pokyny najdete na následujících stránkách.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

CO?	JAK?	DŮLEŽITÉ!
Grilovací plech Grilovací stojan Boční prolisy Rošty trouby Plech na pečení	• Čistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody. • Odolné připálené skvrny nejprve namočte do roztoku mycího prostředku určeného pro myčky a horké vody. • S výjimkou plechu na pečení lze i tyto části mýt v myčce.	/
Těsnění trouby	Čistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody.	/

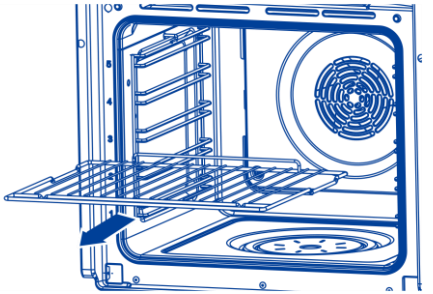
Demontáž bočních prolisů

DŮLEŽITÉ!

Troubu vždy nejprve vypněte ze zásuvky. Před zahájením práce se ujistěte, že trouba zcela vychladla.

Vyjměte všechny police:

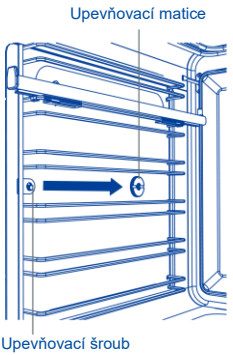
Vysuňte všechny police a vyjměte je.
Pro snazší přístup doporučujeme demontovat dvířka trouby. Viz „Demontáž a montáž dvířek trouby“.

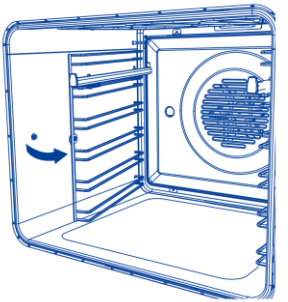


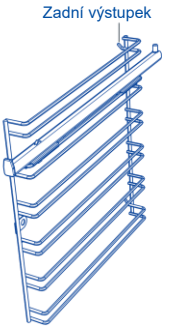
Demontujte oba boční prolisy:

Odšroubujte a sejměte upevňovací matici v přední části bočního prolisu. V případě potřeby šroub povolte pomocí mince.

1. Vytáhněte boční prolis směrem ke středu trouby, dokud se přední výstupek neuvolní z upevňovacího šroubu.
2. Vysuňte boční prolis dopředu tak, aby se zadní výstupky dostaly mimo otvory.

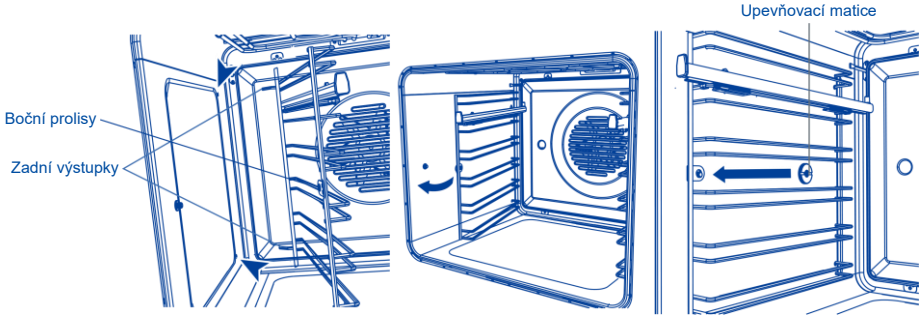






Namontujte zpět boční prolis:

1. Zasuňte zadní výstupky bočního prolisu do otvorů v zadní části trouby.
2. Nasuňte přední výstupek bočního prolisu na upevňovací šroub.
3. Nasaďte zpět upevňovací matici. K utažení matice můžete použít minci.

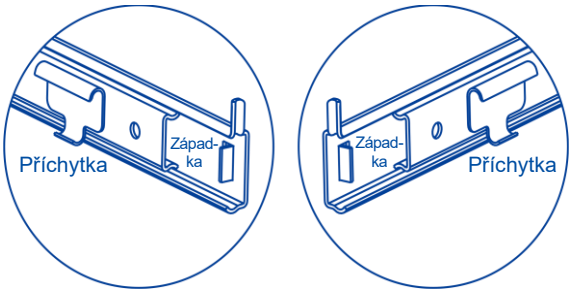


Demontáž a montáž držáků výsuvných polic.

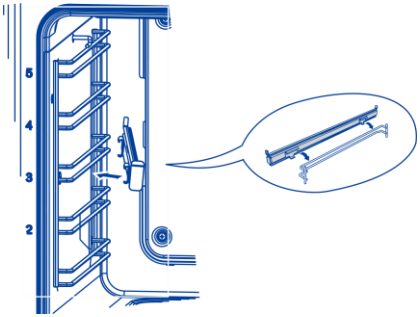
DŮLEŽITÉ!

Pouze kompaktní trouby:
Držáky výsuvných polic nelze použít na pozicích 3 a 4.

Montáž
1. Ujistěte se, že jsou pojezdy otočeny správným směrem (na vnitřní straně pojezdu je obdélníková zarážka, jak je znázorněno na obrázku).
2. Horní část příchytek nasuňte na boční prolis; přední příchytku je třeba nasadit co nejblíže k přední části bočního prolisu. Ujistěte se, že zadní příchytka zapadla.
3. Otočte pojezd dolů a „zacvakněte“ spodní část příchytek na místo.



Demontáž
Uchopte pojezd a otočte jeho spodní část směrem nahoru, aby se příchytky uvolnily. Poté jej vyjměte.



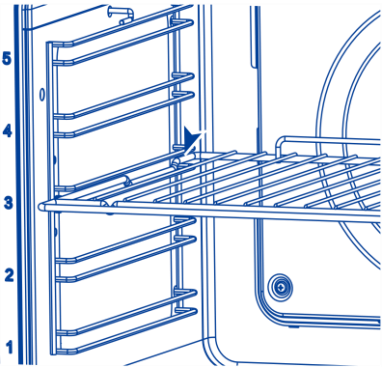
Při zpětné montáži držáků výsuvných polic postupujte v tomto pořadí:

- ► Nejprve boční prolisy.
- ► Následně pojezdy k hornímu drátu pozice (u kompaktní trouby pouze pozice 1 a 2).
- ► Obě strany každého páru pojezdů.

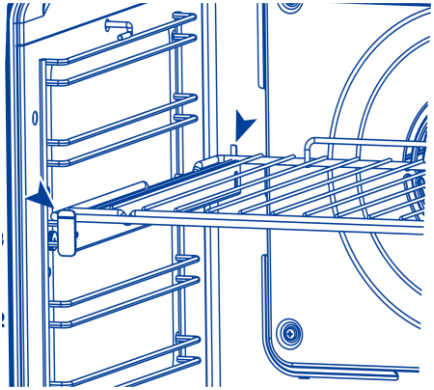
Vložte plechy a grilovací pánev zpět do trouby.

Nasuňte potřebné police a proveďte tyto kontroly:

- ► Police se posouvají mezi dvěma dráty pozice (pokud se nepoužívají držáky výsuvných polic).
- ► Zářez směřuje dolů.
- ► Ochranná lišta je vzadu.



Zpětná montáž police mezi dva dráty

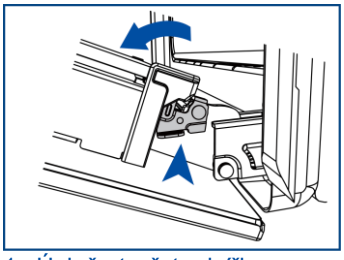

Zpětná montáž police na držák výsuvné police

Demontáž a montáž dvířek trouby.

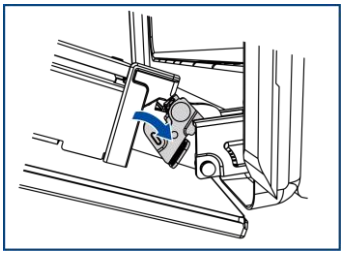
DŮLEŽITÉ!

Dávejte pozor, dvířka trouby jsou těžká.

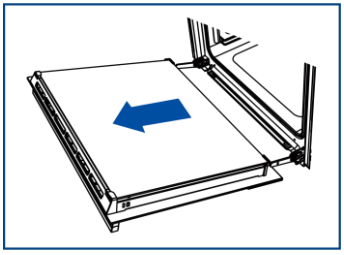
Demontáž dvířek:



1. Úplně otevřete dvířka. Najděte dvě malé kovové zajišťovací páčky na obou závěsech dvířek na obou stranách.

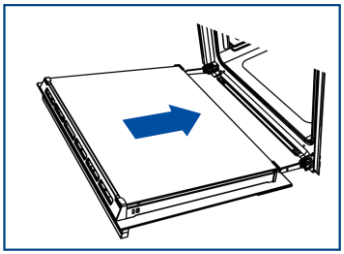


2. Každou zajišťovací páčku zatlačte úplně dolů, aby se dvířka uvolnila ze závěsu.

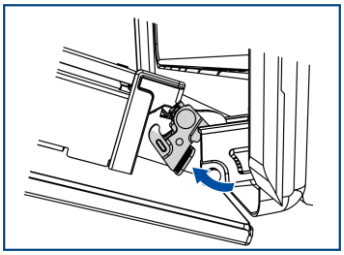


3. Uchopte dvířka z obou stran a opatrně je vytáhněte ven a směrem od závěsů.

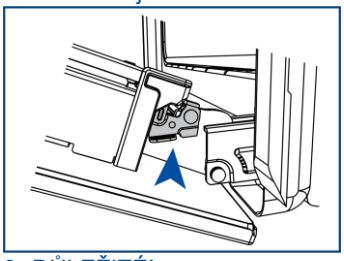
Montáž dvířek:



1. Držte dvířka z obou stran, srovnejte otvory ve spodní části dvířek se závěsy a dvířka posuňte.



2. Jakmile jsou dvířka zcela nasazena na závěsech, zatlačte každou zajišťovací páčku úplně nahoru, aby se dvířka na závěsech zajistila.



3. DŮLEŽITÉ!

Než se pokusíte dvířka zavřít, ujistěte se, že jsou obě páčky zcela zajištěné.

Demontáž skleněných tabulí dvířek za účelem čištění.

DŮLEŽITÉ!

Před čištěním vždy odpojte troubu ze zásuvky. Než začnete, ujistěte se, že trouba zcela vychladla.

- Dbejte prosím na to, abyste velmi pečlivě dodržovali níže uvedené bezpečnostní pokyny a návody. Nesprávná zpětná montáž skleněné tabule a dvířek by mohla vést k poškození spotřebiče a zneplatnění záruky.
- Dávejte pozor, dvířka trouby jsou těžká (11 kg). Máte-li nějaké pochybnosti, nepokoušejte se odstraňovat dvířka.
- Ujistěte se, že trouba a všechny její části vychladly. Nepokoušejte se manipulovat s částmi horké trouby.
- Při manipulaci se skleněnými tabulemi postupujte s nejvyšší opatrností. Zamezte nárazům rohů a okrajů skla do jakéhokoli povrchu. Mohlo by to vést k roztříštění skla.
- K čištění skleněných povrchů nepoužívejte čisticí prostředky na trouby ani žádné jiné agresivní či abrazivní čisticí prostředky, hadříky, drátěnky, ocelovou vlnu nebo ostré kovové škrabky. Tyto předměty poškrábou sklo a mohou poškodit jeho speciální povrchovou úpravu, což by následně mohlo vést k prasknutí nebo roztříštění skla.
- Pokud zaznamenáte jakoukoli známku poškození některé ze skleněných tabulí (například naštípnutí nebo praskliny), troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizovaný servis nebo oddělení péče o zákazníky.
- Ujistěte se, že všechny skleněné tabule správně namontujete zpět. Nepoužívejte troubu bez správně umístěné skleněné tabule.
- Pokud máte potíže s demontáží nebo zpětnou montáží skleněné tabule, nepoužívejte sílu. S žádostí o pomoc se obraťte na autorizovaný servis nebo oddělení péče o zákazníky.

Poznámka: záruka se nevztahuje na servisní návštěvy nabízející pomoc s používáním nebo údržbou trouby.

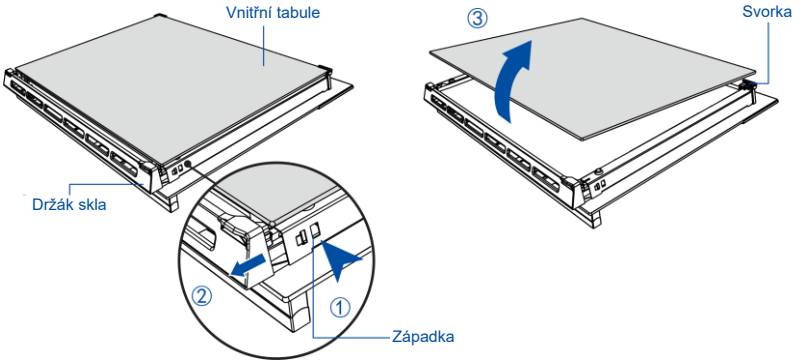
Doporučujeme dvířka vyjmout, aby se sklo snáze čistilo. Pokyny najdete v části „Demontáž a montáž dvířek trouby“. Jakmile dvířka demontujete, položte je na měkký, čistý a rovný povrch.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Dbejte prosím na to, abyste velmi pečlivě dodržovali níže uvedené bezpečnostní pokyny a návody. Nesprávná zpětná montáž skleněné tabule a dvířek by mohla vést k poškození spotřebiče a zneplatnění záruky.

Vyjmutí vnitřní tabule

1. Na obou stranách dvířek zatlačte na západky držáku skla směrem dovnitř.
2. Vytáhněte držák skla nahoru, dokud západky nezapadnou do horního otvoru.
3. Uchopte vnitřní skleněnou tabuli za horní okraj a opatrně ji přitáhněte směrem k horní části dvířek, dokud se neuvolní ze svorky ve spodní části dvířek. Poté ji zvedněte a vyjměte. Skleněnou tabuli příliš nenaklánějte, protože by se mohlo poškodit sklo.



Po vyčištění vraťte skleněné tabule zpět na místo.

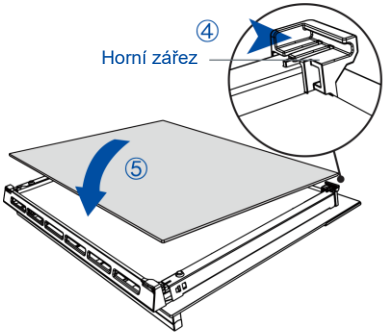
Při zpětné montáži skleněných tabulí dbejte na následující:

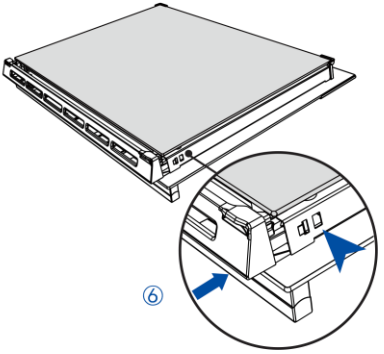
- ► Správně umístěte vnitřní tabuli zpět podle vyobrazení. Tabule musí být v níže popsané poloze, aby zapadla do dvířek a byla zaručena bezpečná a správná funkčnost trouby.
- ► Buďte velmi opatrní, aby okraje skla nenarazily do žádného předmětu nebo povrchu a žádnou z tabulí nevtlačujte na místo silou. Pokud narazíte na potíže při vracení tabulí, vyjměte je a začněte znovu od začátku. Pokud ani to nepomůže, zavolejte oddělení péče o zákazníky.

Vrácení vnitřní tabule
Ujistěte se, že je tabule otočená správným směrem
(tj. logo by mělo být čitelné ve spodní části dvířek)
4. Zasuňte tabuli do zářezu ve spodní části dvířek.
5. Spusťte tabuli na svorku v horní části dvířek.
6. Zasuňte držáky skla zpět na místo a ujistěte se, že jsou pevně zacvaknuté.

DŮLEŽITÉ!

Ujistěte se, že držák skla drží správně a pevně na místě a skleněná tabule je zajištěná.





ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Výměna světel v troubě

Spotřebič je vybaven žárovkou s třídou energetické účinnosti světelného zdroje G.
Poznámka: Na výměnu žárovky v troubě se nevztahuje záruka.

Světlo je umístěno ve stropě trouby, uprostřed vpředu.

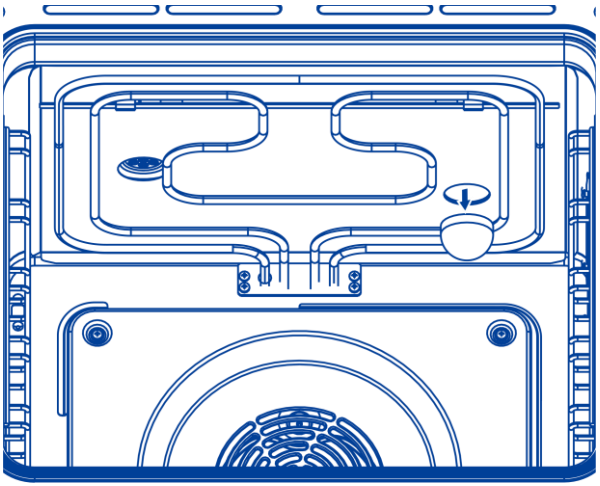
Některé modely používají halogenové žárovky typu G9 se specifikacemi 220–240 V, 50 Hz a 25 W.
Náhradní žárovku vždy držte v měkkém hadříku. Dotýkání se žárovky zkracuje její životnost.

Výměna žárovky
1. Než vyměníte žárovku, nechte vnitřní prostor trouby a grilovací těleso vychladnout.

DŮLEŽITÉ!

Než budete pokračovat, odpojte troubu ze zásuvky.

2. Odšroubujte skleněný kryt otáčením proti směru hodinových ručiček.
3. Opatrně vyjměte vadnou halogenovou žárovku.
4. Opatrně zasuňte novou žárovku.
5. Skleněný kryt našroubujte ve směru hodinových ručiček.
6. Znovu zapněte troubu a nastavte hodiny (pokyny najdete v části „První použití“).



Tabulka řešení problémů

Pokud se vyskytne nějaký problém, podívejte se do níže uvedené tabulky, zda jej můžete vyřešit. Pokud se problém nepodaří vyřešit nebo přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis nebo na oddělení péče o zákazníky.

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	CO DĚLAT
Všeobecné informace		
Trouba nefunguje.	Bez proudu.	Zkontrolujte, zda je zapnuté síťové napájení (nástěnný vypínač), zda nedošlo k vypnutí pojistky a zda ve vaší oblasti nedošlo k výpadku elektrického proudu.
Trouba nefunguje, ale displej svítí.	Trouba je nastavena na automatické vaření.	Pokyny najdete v části „Automatické vaření“.
Když otevřu dvířka trouby, světla se nerozsvítí.	Spálená žárovka (spálené žárovky) v troubě. Dvířka nejsou správně namontována. Trouba je nastavena na režim „sabat“.	Vyměňte žárovku (žárovky). Pokyny najdete v části „Údržba a čištění“. Pokyny ke správné montáži dvířek najdete v části „Údržba a čištění“.
Trouba se neohřívá.	Dvířka nejsou správně zavřená nebo se během vaření příliš často otevírají.	Při otevřených dvířkách jsou topná tělesa vypnutá. Ujistěte se, že jsou dvířka správně zavřená, a během vaření je neotvírejte příliš často.
Skleněná tabule ve dvířkách trouby praskla, odštípla se nebo se rozbila.	Nesprávné čištění nebo náraz okraje skla do nějakého předmětu.	Troubu NESMÍTE používat. Obraťte se na autorizovaný servis nebo oddělení péče o zákazníky.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	CO DĚLAT
Všeobecné informace		
I po vypnutí trouby cítím, jak z větracích otvorů proudí horký vzduch.	Toto je normální.	Z bezpečnostních důvodů budou chladicí ventilátory běžet i poté, co troubu vypnete. Ventilátory se automaticky vypnou, jakmile trouba vychladne.
Ventilátor trouby se spustí, když zvolím funkci, která ventilátor nepoužívá (např. pečení nebo klasické pečení).	Toto je normální. Během předehřívání trouby se spustí ventilátor. Může se vypnout, jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.	Počkejte, až zazní dlouhý tón a rozsvítí se všechny kontrolky ohřevu: trouba bude poté připravena k použití.
Trouba se zahřívá, ale displej je tmavý.	Trouba je nastavena na možnost „Vypnutý displej“. Trouba je nastavena na režim „sabat“.	Chcete-li opustit režim „Vypnutý displej“, stiskněte a podržte tlačítko vypínače ⏻, dokud se na displeji nezobrazí čas. Chcete-li nastavení sabatu ukončit, stiskněte a podržte tlačítko vypínače ⏻, dokud se na displeji nezobrazí čas.
Trouba zruší automatické vaření, když se pokusím upravit nastavení hodin.	Když jste se pokoušeli upravit nastavení času, byla trouba nastavena na automatický režim vaření.	Nastavení času lze upravit pouze tehdy, pokud není trouba nastavena na automatické vaření.
Tlačítko pro spuštění trouby nefunguje nebo se trouba nedá zapnout, na displeji se zobrazuje pouze „dE mo“	Trouba je v demo režimu.	Stiskněte současně tlačítka „☼“ + „⏯“ a podržte je stisknutá po dobu 5 sekund, abyste opustili demo režim. Nebo odpojte troubu od napájení a znovu ji zapněte, abyste opustili demo režim.

V případě problému trouba:
- ► automaticky pozastaví všechny funkce trouby.
- ► pětkrát pípne.
- ► zobrazí kód upozornění.

DŮLEŽITÉ!

Pokud se zobrazí kód upozornění, nevypínejte napájení trouby (nástěnný vypínač), pokud to výslovně nevyžadují pokyny v následující tabulce. Uvnitř trouby se nacházejí chladicí ventilátory, které slouží k chlazení součástí trouby. Vypnutí napájení, když je trouba příliš horká, může způsobit poškození trouby i okolních skříněk.

Co dělat, pokud se zobrazí kód upozornění:

1. Pokud pípání ještě nepřestalo, stiskněte pro jeho vypnutí libovolné tlačítko.
2. Poznamenejte si zobrazený kód upozornění. Tyto informace se vám mohou hodit.
3. Podívejte se na následující tabulku, abyste zjistili, zda můžete problém vyřešit sami, a postupujte podle pokynů.
4. Pokud se vám podaří problém vyřešit a kód upozornění se již neobjeví, můžete troubu nadále používat.

NEBO

Pokud problém nedokážete vyřešit sami nebo se kód upozornění znovu objeví a problém přetrvává: počkejte, až se chladicí ventilátory zastaví a trouba zcela vychladne, poté vypněte napájení trouby ze zásuvky a zavolejte autorizovanému servisu nebo zákaznické podpoře s uvedením kódu upozornění.

KÓD UPOZORNĚNÍ	MOŽNÉ PŘÍČINY	CO DĚLAT
Er+číslo	Technická závada.	1. Zapište si kód upozornění. 2. Počkejte, až se chladicí ventilátory zastaví a trouba zcela vychladne. 3. Vypněte napájení trouby na vypínači na zdi. 4. Obraťte se na autorizovaný servis nebo oddělení péče o zákazníky a sdělte jim informace týkající se daného kódu upozornění.

ZÁRUKA A SERVIS

Než zavoláte na servis nebo požádáte o pomoc.

Podívejte se, co můžete udělat sami. Prostudujte si instalační pokyny a uživatelskou příručku a proveďte tyto kontroly:

1. Váš produkt je správně nainstalován.
2. Jste obeznámeni s jeho běžným provozem.

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a podle právních předpisů Spojeného království S.I. 3113/2013 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) z roku 2013 týkající se elektrických a elektronických přístrojů. OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupila zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

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



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

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Pohotovostní režim s informacemi nebo zobrazením stavu	0,8 W	20 min



VYROBENO V ČÍNĚ CE

Haier

Vstavaná elektrická rúra

Príručka používateľa

Model

H6 ID2L4F43EABB

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte si ho pre budúce použitie.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

OBSAH

BEZPEČNOSŤ A VAROVANIA 1089
POKYNY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE 1093
ÚVOD K VÝROBKU 1102
PRVÉ POUŽITIE 1104
APLIKÁCIA FUNKCIÍ 1107
SPRIEVODCA PRÍPRAVOU JEDÁL 1109
FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA 1111
AUTOMATICKÝ PROGRAM NA PRÍPRAVU JEDLA 1116
STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE 1134
RIEŠENIE PROBLÉMOV 1145
VÝSTRAŽNÉ KÓDY 1147
ZÁRUKA A SERVIS 1148

Túra bola starostlivo navrhnutá tak, aby bezpečne fungovala počas bežných procesov varenia. Pri používaní majte na pamäti nasledujúce bezpečnostné pokyny:

⚠ VAROVANIE!



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom
Pred výmenou žiarovky v rúre rúru odpojte zo zásuvky.
Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

⚠ VAROVANIE!



Nebezpečenstvo porezania
Dávajte pozor, niektoré hrany sú ostré.
V prípade nedodržania tohto upozornenia, môže dôjsť k poraneniu alebo porezaniu.

⚠ VAROVANIE!



Nebezpečenstvo požiaru
Počas pečenia neklaďte na dno rúry alobal, riad, plechy, vodu ani ľad, pretože by sa tým nenávratne poškodil smalt; vyloženie rúry alobalom môže dokonca spôsobiť požiar.
Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti. Osoby by sa mohli popáliť alebo zraniť, alebo by mohol vzniknúť požiar. Skladovanie v spotrebiči alebo na ňom: horľavé materiály by sa nemali skladovať v rúre ani v blízkosti jej povrchu.
Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k prehriatiu, popáleniu a zraneniu.

⚠ VAROVANIE!



Nebezpečenstvo horúceho povrchu
Prístupné diely sa môžu počas používania zahriať.
Dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, aby ste predišli popáleninám a obareniu.
Pri manipulácii s horúcimi povrchmi, ako sú rošty v rúre alebo riad, používajte kuchynské rukavice alebo inú ochranu.
Pri otváraní dvierok rúry postupujte opatrne.
Pred vybratím alebo vrátením potravín nechajte uniknúť horúci vzduch alebo paru.
Nedotýkajte sa ohrevných článkov ani vnútorných povrchov rúry.
Ohrevné články môžu byť horúce, aj keď majú tmavú farbu.
Vnútorné povrchy rúry sa zahrejú natoľko, že môžu spôsobiť popáleniny.
Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorných povrchov rúry ani na nich nenechajte oblečenie alebo iné horľavé materiály, kým nebudú mať dostatočný čas na vychladnutie. Ostatné povrchy spotrebiča sa môžu dostatočne zahriať na to, aby spôsobili popáleniny – medzi tieto povrchy patrí vetrací otvor rúry, povrch v blízkosti vetracieho otvoru rúry a dvierka rúry.
Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Dodržujte dôležité nižšie uvedené bezpečnostné pokyny, aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poranenia osôb alebo poškodenia pri používaní rúry:

- ► Pred použitím rúry si prečítajte všetky pokyny. Rúru používajte len na určený účel, podľa opisu v tomto návode.
- ► Správna inštalácia: uistite sa, že je spotrebič správne nainštalovaný a uzemnený kvalifikovaným technikom.
- ► Vypínač: dbajte na to, aby bola táto rúra pripojená k obvodu, ktorý obsahuje vypínač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- ► Domáce spotrebiče nie sú určené na to, aby sa s nimi hrali deti.
- ► Nenechávajte deti samé. V priestoroch, kde sa používa spotrebič, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru. Nikdy nikomu nedovoľte, aby si sadol alebo stúpal na spotrebič.
- ► Deti vo veku do 8 rokov sa nesmú zdržiavať v blízkosti spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom. Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania,

pokiaľ pochopia možné nebezpečenstvá. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Na dvierka rúry neklaďte ťažké predmety.
- Používajte vhodné oblečenie. Pri používaní spotrebiča nenoste voľné ani visiace oblečenie. Ak sa dotknú článku alebo horúceho povrchu, môžu sa vznietiť alebo roztaviť a môžete sa popáliť.
- Servis zo strany zákazníka: žiadny diel spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v návode. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na hasenie vznietených mastnôt nepoužívajte vodu.
- Požiar alebo prameň uduste alebo použite práškový alebo penový hasiaci prístroj.
- Používajte iba suché chňapky alebo podložky pod hrnce.
- Vlhkosť alebo vlhké podložky pod hrnce môžu na povrchoch spôsobiť škody horúcou parou. Nedovoľte, aby sa podložky na hrnce dotýkali horúcich plôch alebo ohrevných článkov. Na prenášanie hrnca nepoužívajte utierku ani veľký obrúsok. Mohlo by dôjsť k požiaru.
- Neotvorené nádoby s potravinami nezohrievajte. Môžu vytvoriť tlak, ktorý môže spôsobiť prasknutie nádoby a zranenie.
- Bezpečná manipulácia s potravinami: pred prípravou jedla a po nej nechajte jedlo v rúre čo najkratšie. Zabránite tak kontaminácii mikroorganizmami, ktoré môžu spôsobiť otravu jedlom. Mimoriadny pozor dávajte v teplom počasí.
- Vetracie otvory rúry udržiavajte vždy voľné.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Upozornenie: Z vetracieho otvoru v hornej časti rúry môže fúkať horúci vzduch ako súčasť chladiaceho systému rúry.
- Vloženie roštov rúry: rošty vždy umiestnite na požadované miesto, kým je rúra chladná (pred predhriatím). Ak je potrebné vybrať rošt kým je rúra horúca, nedovoľte, aby sa chňapky alebo podložky na hrnce dotkli horúcich ohrevných článkov v rúre alebo na dne rúry.
- Tesnenie rúry nečistite ani naň nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky na rúry. Je to nevyhnutné, aby sa zaistilo dobré utesnenie, ktoré zabezpečuje efektívnu prevádzku rúry. Je potrebné dávať pozor, aby ste ho nedrhli, nepoškodili ani nepohli.
- Spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte, ak je poškodený alebo nefunguje správne. Ak dostanete poškodený výrobok, ihneď kontaktujte svojho predajcu alebo technika, ktorý ho inštaloval.
- Dvierka rúry neotvárajte , keď rúra generuje paru, aby ste predišli riziku popálenia.
- Nepoužívajte prípravky na čistenie rúry, drsné/abrazívne čistiace prostriedky, vosky ani leštidlá. V žiadnej časti rúry ani okolo nej by sa nemal používať žiadny prípravok na čistenie rúry, ktorý je bežne dostupný na trhu, vložka rúry ani ochranná vrstva akéhokoľvek druhu. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne

čistiace prostriedky, drôtenky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.

- ► Čistite iba diely uvedené v tomto návode.
- ► Parný čistič nepoužívajte na čistenie žiadnej časti rúry.
- ► Nad rúrou neskladujte veci, ktoré by mohli chcieť deti. Deti sa môžu popáliť alebo zraniť pri šplhaní na rúru, aby zobrali tieto predmety.
- ► Používajte iba nádoby na pečenie schválené na použitie v rúre. Riaďte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.
- ► Uistite sa, že plastové prepravné matice sa odstránili z bočných držiaky a nahradili sa dodanými kovovými upevňovacími maticami.
- ► Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- ► Potraviny neklaďte priamo na rošty v rúre. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy alebo nádoby na pečenie.

BEZPEČNOSŤ A VAROVANIA

⚠ VAROVANIE!



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom
Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo opravy spotrebič vždy odpojte od elektrického napájania. Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné. Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

⚠ VAROVANIE!



Nebezpečenstvo požiaru
Na pripojenie tohto spotrebiča k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani odbočovače.
Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k prehriatiu, popáleniu alebo požiaru.

⚠ VAROVANIE!



Nebezpečenstvo porezania
Dávajte si pozor – hrany panela sú ostré. V prípade nedodržania tohto upozornenia, môže dôjsť k poraneniu alebo porezaniu.

POKYNY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

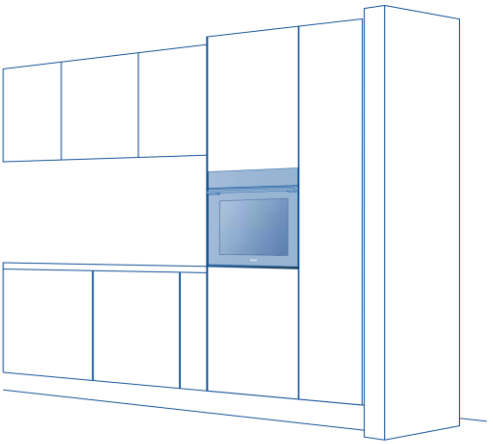
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

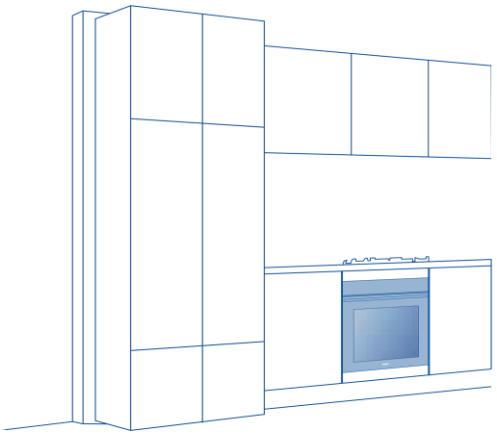
Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča − tento prístup môže znížiť vaše náklady na inštaláciu.
Tento spotrebič smie nainštalovať a pripojiť k elektrickej sieti iba kvalifikovaná osoba podľa týchto inštalačných pokynov a v súlade s platnými miestnymi stavebnými a elektrickými predpismi. Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba, aby sa odstránilo akékoľvek riziko.
Vypínač: uistite sa, že je táto rúra pripojená k obvodu, ktorý obsahuje vypínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie od zdroja napájania v súlade s miestnymi predpismi o elektroinštalácii. Rúra musí byť uzemnená. Obal správne zlikvidujte.
Obalové materiály recyklujte kedykoľvek je to možné,aby ste znížili vplyv na životné prostredie.

Inštalačné vizualizácie

A

Inštalácia do vysokej skrinky





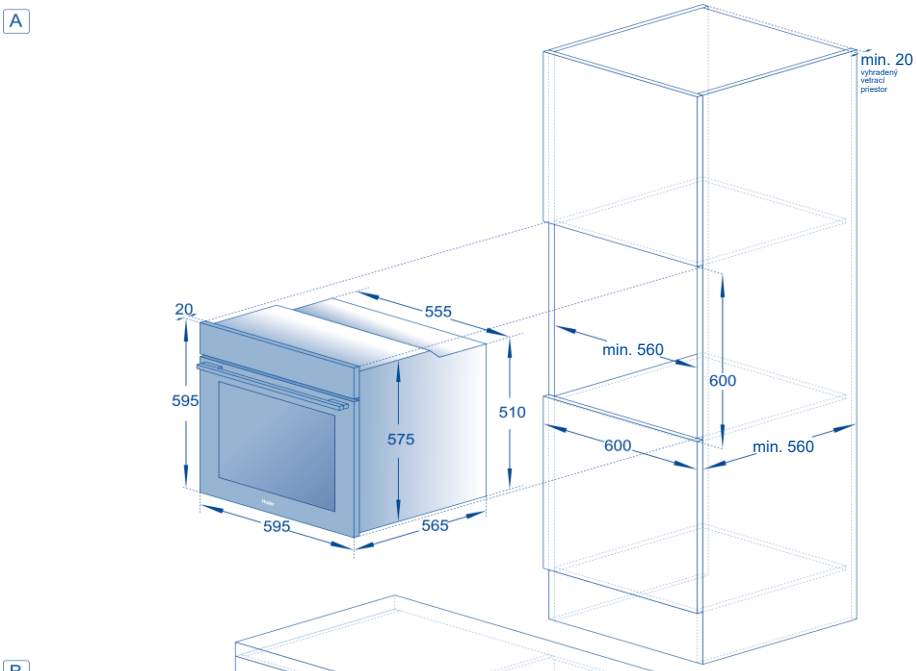
B

Inštalácia do základnej skrinky

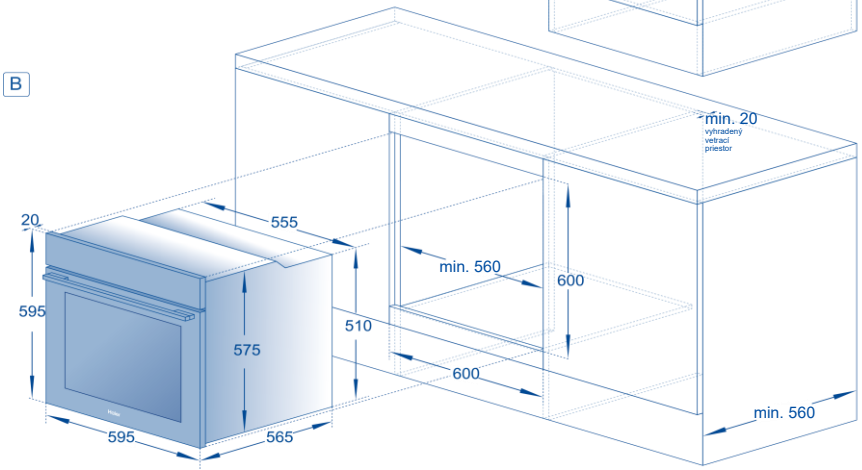
POKYNY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

Rozmery pri inštalácii

A



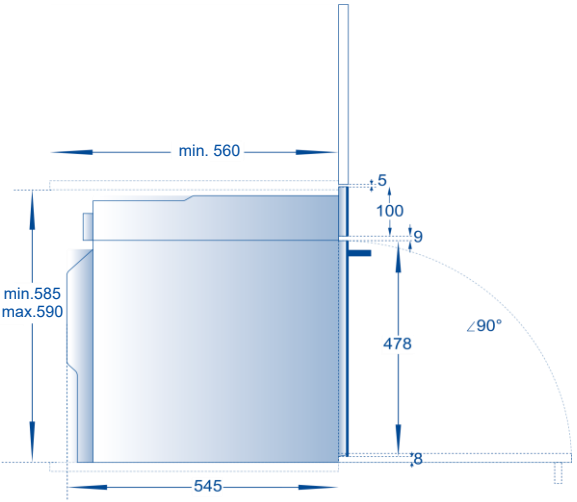
B



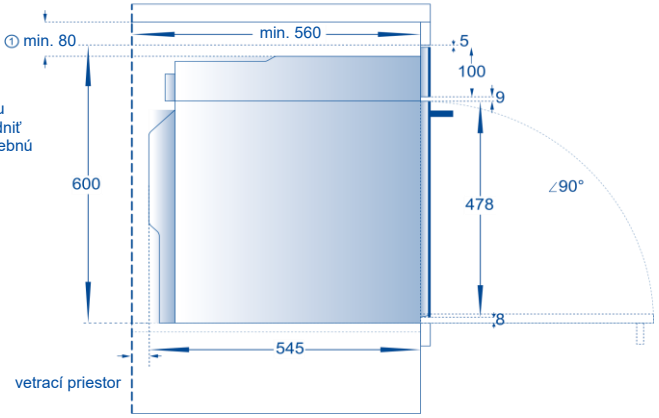
*rozmery v mm

Bočný pohľad

A



B



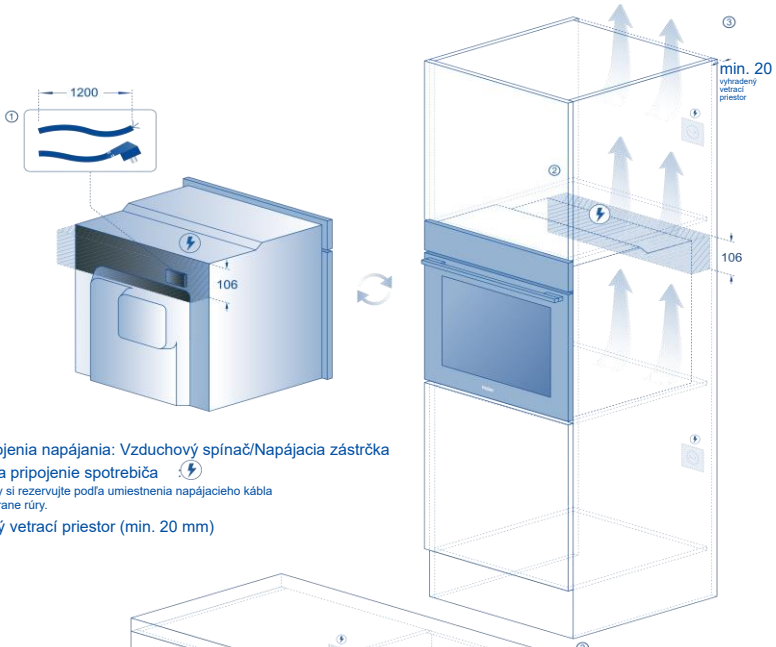
① Ak sa rúra nainštaluje do spodnej skrinky pod varnou doskou, je potrebné zohľadniť hĺbku ZABUDOVANIA potrebnú pre varnú dosku.

*rozmery v mm

POKYNY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

Prípojky a vetranie

A



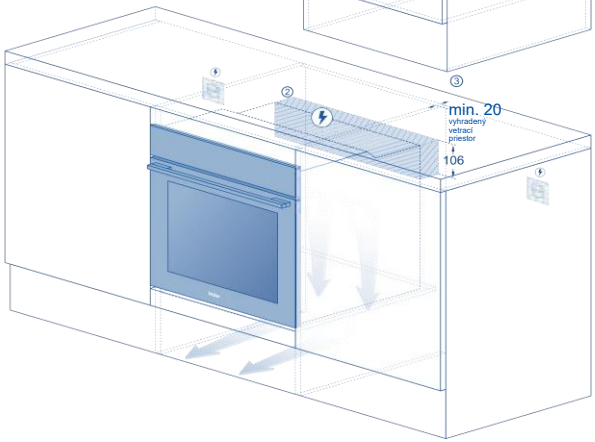
① Typy pripojenia napájania: Vzduchový spínač/Napájacia zástrčka

② Priestor na pripojenie spotrebiča

*Zásuvku rúry si rezervujte podľa umiestnenia napájacieho kábla na zadnej strane rúry.

③ Vyhradený vetrací priestor (min. 20 mm)

B

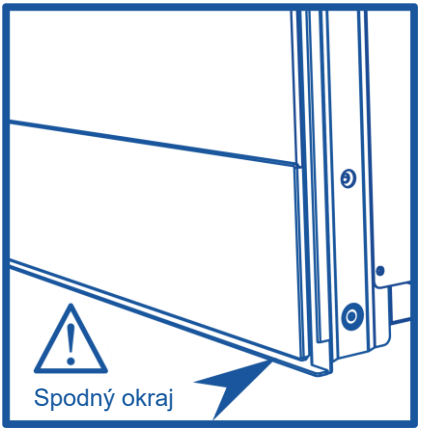


*rozmery v mm

VYBAĽOVANIE RÚRY

DÔLEŽITÉ!
ZDVÍHANIE: Rúru nezdvíhajte za rukoväť dvierok. Použite rukoväti na boku rámu (ak sú k dispozícii).

Odstráňte všetky obaly a zodpovedne ich zlikvidujte. Recyklujte predmety, ktoré môžete.
Rozbalenú rúru postavte na drevené bloky alebo podobné podložky, aby ste predišli poškodeniu spodného okraja rúry.



DÔLEŽITÉ!
Pri vyberaní rúry z kartónu dávajte pozor, aby ste nepoškodili spodný okraj, ktorý je dôležitý pri vetraní aj nadmernej kondenzácii.

Zoznam príslušenstva	Hlboký plech na pečenie	Plech na smaženie vo vzduchu	Grilovací rošt	Posuvné lišty	Skrutky
Množstvo	1	1	1	1 pár	2

DÔLEŽITÉ!
Plechy na opekanie sa môžu počas pečenia zdeformovať, je to normálny jav, ochladením sa obnoví ich pôvodný tvar.

POKYNY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

DÔLEŽITÉ!

- ► Túto rúru môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- ► Táto rúra musí byť uzemnená.
- ► Pred pripojením rúry k elektrickej sieti skontrolujte, či je domáca elektrická inštalácia vhodná pre výkon odoberaný rúrou (ako je uvedené na typovom štítku).
- ► Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku.

Kód režimu	Objem	Menovitý výkon	Menovité napätie	Menovitá frekvencia
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3500 W	220 – 240 V~	50/60 Hz

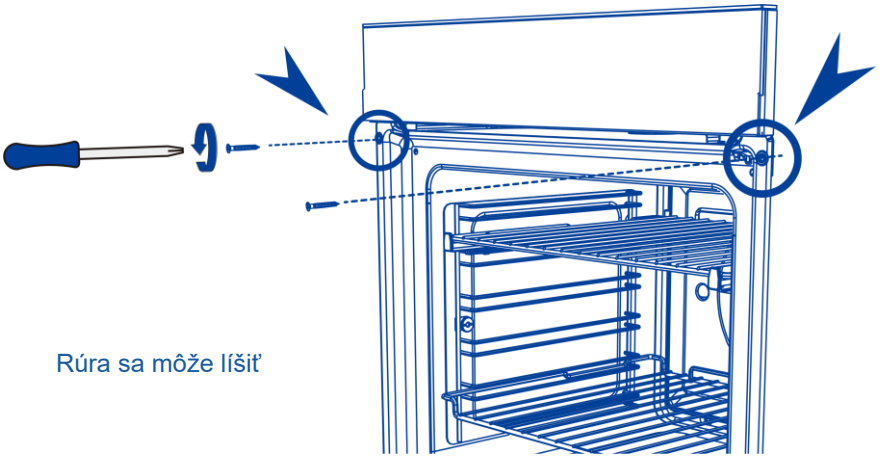
Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Pripojenie k zdroju energie sa dá zaistiť zástrčkou alebo fixným vodičom a umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov podľa požiadaviek na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi.
V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ.
Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič používané na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.

UPEVNENIE RÚRY K SKRINKE

1. Rúru vložte do pripraveného dutého priestoru.
   DÔLEŽITÉ!
   Rúru nezdvíhajte za rukoväť dvierok.
2. Úplne otvorte dvierka rúry.
3. Na upevnenie rúry k skrinke použite dodané skrutky.

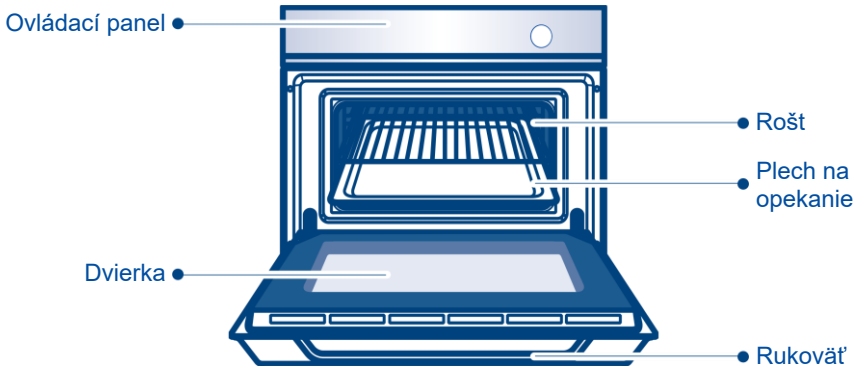
DÔLEŽITÉ!

- ► Skrutky nadmerne neuťahujte.
- ► Rúru neutesňujte v skrinke silikónom ani lepidlom. Zhorší sa následný servis. Spoločnosť Haier nepreplatí náklady na vybratie rúry ani na škody spôsobené týmto vyberaním.

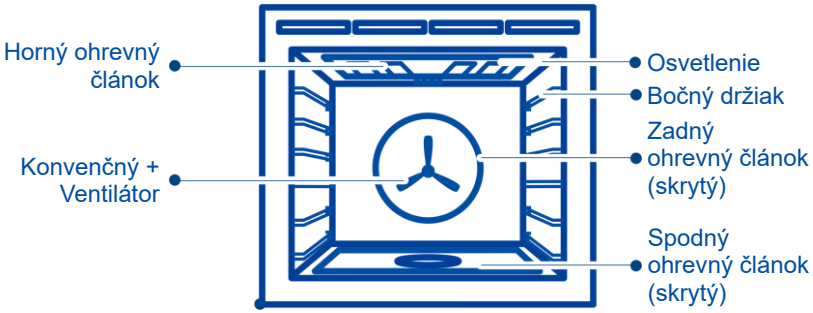


Rúra sa môže líšiť

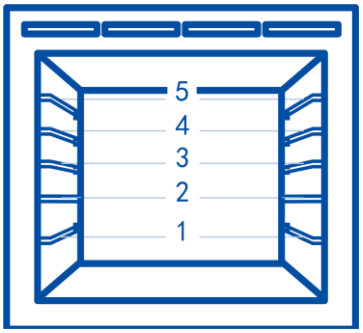
ÚVOD K VÝROBKU



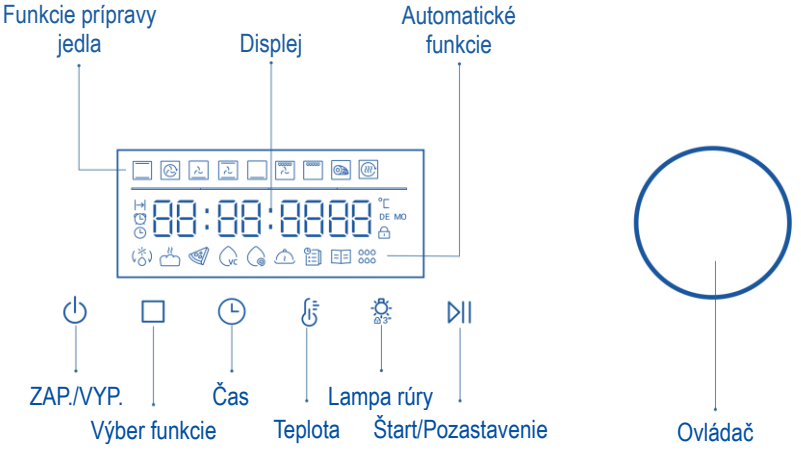
OHREVNÝ SYSTÉM



POLOHY ROŠTOV



OVLÁDACÍ PANEL



INDIKÁTOR NA DISPLEJI



PRVÉ POUŽITIE

Keď rúru prvýkrát zapnete alebo po výpadku prúdu, budete musieť nastaviť hodiny, aby ste ju mohli používať.

1. Nastavenie hodín

1. Na displeji bude blikať 12:00.
2. Použite ovládač ◌ na nastavenie času.
3. Stlačte ovládač ◌ na potvrdenie alebo sa hodiny potvrdia automaticky, potom môžete zmeniť hlasitosť zvuku.



2. Zmena hlasitosti zvuku

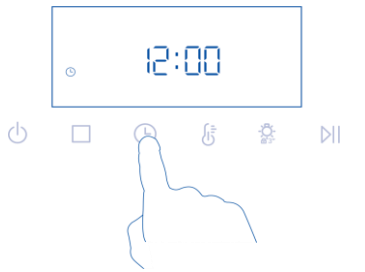
1. Po potvrdení hodín sa zobrazí rozhranie na nastavenie hlasitosti zvuku a na displeji bude blikať Uo na 3.
2. Použite ovládač ◌ na nastavenie hlasitosti.
3. Stlačte ovládač ◌ na potvrdenie alebo sa hlasitosť potvrdí automaticky.



3. Zmena času

1. Jednu z 3 funkcií si môžete vybrať v cykloch opakovaným stláčaním tlačidla 🕒. Prestaňte ho stláčať, keď sa zobrazí indikátor 🕒.

2. Použite ovládač ◌ na nastavenie času. Čas sa automaticky potvrdí o 6 s po tom, čo sa prst zdvihne z panela.



4. Používanie rúry

1. Pri prvom zapnutí napájania sa zariadenie prepne do pohotovostného stavu, displej sa na 1 s zobrazí celý, zaznie zvukové znamenie a čas zobrazí predvolený čas 12:00, ktorý bliká.
2. V pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo napájania po dobu 1 s, aby ste zariadenie zapli. Po spustení je prvá funkcia predvolene vybratá.
3. Použite ovládač ◌ na výber funkcie.
4. Dotknite sa tlačidla 🌡 a použite ovládač ◌ na nastavenie teploty.
5. Dotknite sa tlačidla 🕒 a použite ovládač ◌ na nastavenie pracovného času.
6. Raz stlačte kláves ⏯, rúra sa spustí. Znova raz stlačte kláves ⏯ na pozastavenie prevádzky. Kláves ⏯ stlačte na 3 s na zrušenie prevádzky.
7. Tlačidlo ☐ použite na návrat do rozhrania výberu funkcií.

5. Predpríprava rúru

Pred prvým použitím rúry na varenie alebo pečenie je dôležité ju tepelne vopred pripraviť. Predprípravou sa spália všetky zvyšky z výroby a zabezpečí, že od začiatku dosiahnete najlepšie výsledky.



1. Dotknite sa tlačidla ☐ a použite ovládač ◌ na výber funkcie „Pečenie“. Každá funkcia má prednastavenú teplotu a ak sa nastavenie teploty nezmení, rúra sa začne ohrievať na prednastavenú teplotu pečenia 180 °C.
2. Dotknite sa tlačidla 🌡 a použite ovládač ◌ na nastavenie teploty na 200 °C. Dotknite sa tlačidla ⏯ na spustenie.

► Počas zohrievania rúry bude indikátor teploty striedavo zobrazovať skutočnú aj nastavenú teplotu.

► Keď rúra dosiahne prednastavenú teplotu, zaznie zvukové znamenie.

PRVÉ POUŽITIE

Indikátor začne ukazovať prednastavenú teplotu.

3. Po 30 minútach vyberte funkciu Gril + ventilátor . Teplotu ponechajte 5 minút na 200 °C.
4. Po 5 minútach vyberte funkciu ventilátora s núteným ohrevom . Nechajte 20 minút pri teplote 200 °C.
5. Po 20 minútach rúru vypnite.

- ► Počas procesu predprípravy bude cítiť charakteristický zápach a malé množstvo dymu, pretože sa pália zvyšky z výroby. Ide o normálny jav, ale počas predprípravy sa uistite, že kuchyňa je dobre vetraná.
- ► Po vychladnutí utrite rúru vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte.

Aplikácia funkcie hodín

Nastavenia času môžete kedykoľvek zmeniť ovládačom ◌.
Opakovane sa dotknite tlačidla 🕒 a postupne nastavte Trvanie prípravy, Časovač a Denný čas.

- ► Časovač odpočítava minúty (hod:min) do poslednej hodiny varenia, kedy sa spustí odpočítavanie v sekundách (min:s).
- ► Časovač môžete nastaviť na 23 hodí a 59 minút.

1. Nastavenie trvania prípravy jedla

1. Dotknite sa tlačidla 🕒 a zobrazí sa indikátor trvania prípravy |→|.
2. Čas nastavte otočením ovládača ◌.
3. Čas prípravy jedla sa nastaví o 6 s po tom, čo zdvihnete prst z panela.

- ► Ak chcete skontrolovať aktuálny čas, dotknite sa tlačidla 🕒 a vyberte 🕒. Týmto sa časovač nezruší.

Zmena nastavenia času prípravy jedla

1. Dotknite sa tlačidla 🕒 a vyberte zostávajúci čas |→|.
2. Použite ovládač ◌ na nastavenie nového času.
3. Opustite panel a čas sa potvrdí o 5 s.

Keď uplynie nastavený čas

- ► Na displeji sa zobrazí „KONIEC“, rúra prestane variť a každých niekoľko sekúnd zaznie zvukové znamenie.
- ► Displej sa vráti k zobrazeniu „Trvanie posledného použitia“.

DÔLEŽITÉ:

- ► Ak začnete pripravovať jedlo bez nastavenia času prípravy jedla, rúra bude pracovať nepretržite, kým prípravu jedla manuálne nezastavíte, a displej bude odpočítavať čas od 00:00.
- ► Ak displej odpočítava čas a nastavíte trvanie, displej bude odpočítavať zostávajúci čas, kým nastavený čas neuplynie.
- ► Ak nastavíte čas prípravy jedla, rúra sa po uplynutí daného času vypne.
- ► Pri funkciách Aqua Clean nie je možné nastaviť trvanie.

2. Nastavenie časovača

Nastavte odpočítavanie.
Táto funkcia nemá žiadny vplyv na prevádzku spotrebiča.
Vyberte a nastavte čas. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Časovač je možné použiť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Nastavte si časovač, ktorý vám pripomenie začatie alebo ukončenie práce.

1. Prejdite po položky a prestaňte sa jej dotýkať, keď sa zobrazí indikátor .
2. Časovať nastavte otočením ovládača .
3. Časovač sa nastaví o 6 s po tom, čo zdvihnete prst z panela.
4. Na displeji sa bude odpočítavať zostávajúci čas.
5. Keď čas uplynie, na niekoľko sekúnd zaznie zvukové znamenie.

Zrušenie nastavenia časovača

1. Prejdite po položky a prestaňte sa jej dotýkať, keď sa zobrazí indikátor .
2. Otočte ovládač na zmenu času na 00:00 a dotknite sa tlačidla na zrušenie časovača.

Všeobecné pokyny

Táto rúra bola navrhnutá tak, aby využívala svoje štyri články a zadný ventilátor v rôznych kombináciách, čím vám poskytuje vylepšený výkon a širokú škálu funkcií, ktoré vám umožňujú dokonale pripraviť všetky druhy jedál.

1. PEČENIE

Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri pečení vždy predhrejte rúru.
Po dosiahnutí prednastavenej teploty zaznie zvukové znamenie.

- ► Kým sa rúra ohrieva, môže byť zapnutý grilovací článok.
- ► Dvierka neotvárajte, kým neuplynie aspoň 3/4 doby varenia.
- ► Uistite sa, že sa formy na koláč navzájom nedotýkajú ani sa nedotýkajú o boky rúry.
- ► Pri pečení dvojnásobného množstva podľa receptu (najmä sušienok) možno budete musieť predĺžiť čas o niekoľko minút.
- ► Riad ovplyvní čas pečenia. Tmavé nádoby absorbujú teplo rýchlejšie ako lesklé; sklenený riad môže vyžadovať nižšiu teplotu.
- ► Pečenie na viacerých úrovniach môže tiež vyžadovať mierne predĺženie času prípravy jedla.
- ► Pri pečení na viacerých roštoch vždy nechajte medzi roštami medzeru, aby mohol vzduch cirkulovať.

Návod na umiestnenie roštov
Potraviny na pečenie umiestnite na rošt tak, aby vrch formy bol približne v strede rúry.

2. OPEKANIE

- ► Na opekanie mäsa, kuracieho mäsa alebo zeleniny použite gril s ventilátorom alebo pečenie s ventilátorom.
- ► Opekané mäso bez kosti, rolované alebo plnené mäso sa pripravuje dlhšie ako opekané mäso s kosťami.
- ► Hydina by mala byť dobre prepečená, šťava by mala byť číra a vnútorná teplota by mala byť 75 °C.
- ► Ak používate vrecko na opekanie, použite funkciu Pečenie s ventilátorom alebo Ventilátor s núteným ohrevom a riaďte sa pokynmi výrobcu.

- Ak chcete opekať v zakrytej nádobe, použite funkciu pečenia s ventilátorom a zvýšte teplotu o 20 °C.
- Väčšie kusy mäsa varte pri nižšej teplote a dlhšie. Mäso sa bude piecť rovnomernejšie.
- Mäso vždy opekajte tučnou stranou nahor. Týmto spôsobom nemusí byť potrebné podlievanie.
- Po upečení nechajte mäso vždy aspoň 10 minút odpočívať, aby sa šťava usadila.
- Pamätajte, že mäso sa bude piecť ešte niekoľko minút po vybratí z rúry.

3. GRILOVANIE

- Toto je zdravšia alternatíva k vyprážaniu.
- Vždy grilujte s úplne zatvorenými dvierkami rúry.
- Ak používate sklenené alebo keramické nádoby, uistite sa, že odolávajú vysokým teplotám grilu.
- V polovici pečenia mäso otočte kliešťami alebo špachtľou, aby ste nemuseli mäso prepichovať a predišli úniku šťavy.
- Mäso potrite trochou oleja, aby počas pečenia zostalo vlhké. Prípadne mäso pred grilovaním marinujte (ale majte na pamäti, že niektoré marinády sa môžu ľahko pripáliť).
- Ak je to možné, grilujte súčasne kusy mäsa podobnej hrúbky. Tým sa zabezpečí rovnomerná príprava jedla.
- Počas grilovania vždy pozorne sledujte jedlo, aby ste predišli pripáleniu alebo zuhoľnateniu.

Návod na umiestnenie roštov

- Na tenšie kusy mäsa, opekanie alebo opečenie jedál použite vyššiu polohu roštu.
- Hrubšie kusy mäsa by sa mali grilovať na spodných roštoch alebo na nižšom nastavení grilu, aby sa zabezpečila rovnomerná príprava.

4. ZOHRIEVANIE

- Na zohrievanie jedla použite funkciu Pečenie alebo Pečenie s ventilátorom. Funkcie Pečenie a Pečenie s ventilátorom sú obzvlášť vhodné na zohrievanie jedál z cesta, pretože základný ohrev pomôže znovu zapiecť cesto.
- Jedlo vždy zohrievajte do horúca. Tým sa znižuje riziko kontaminácie škodlivými baktériami.

Všeobecné pokyny

DÔLEŽITÉ!

- ► V závislosti od vášho modelu môže mať rúra len niektoré z uvedených funkcií.
- ► Všetky funkcie používajte so zatvorenými dvierkami rúry.

1. Statický 

horné vonkajšie a spodné články

- ► Teplo pochádza z horných aj spodných článkov. Pri tejto funkcii sa ventilátor nepoužíva.
- ► Ideálne na koláče a jedlá, ktoré vyžadujú dlhé pečenie alebo pečenie pri nízkych teplotách.
- ► Táto funkcia nie je vhodná na prípravu jedla na viacerých úrovniach.

Ideálne pre šťavnaté jedlá, ktoré sa pripravujú dlhšie, napr. bohatý ovocný koláč.

2. Viacúrovňový 

ventilátor a zadný článok

- ► Plechy s koláčikmi upečenými na rôznych roštoch sú zvonku chrumkavé a vnútri mäkké.
- ► Mäso a hydina sú jemne opečené a chrumkavé, pričom zostávajú šťavnaté a jemné.
- ► Zapekané pokrmy sú uvarené do dokonalosti a ich opätovný ohrev je rýchly a efektívny.
- ► Ak meníte recept zo statického na viacúrovňový, odporúčame skrátiť čas pečenia alebo znížiť teplotu približne o 20 °C.
- ► Pri jedlách s dlhším časom pečenia (napr. viac ako hodinu) môže byť potrebné skrátiť čas a znížiť teplotu.

Ideálne na pečenie sušienok, koláčikov, čajových koláčikov, muffinov a tortičiek.

3. Gril + ventilátor 

ventilátor plus horné vnútorné a vonkajšie články

- ► Táto funkcia využíva intenzívne teplo z horných článkov na opečenie zhora a ventilátor na zabezpečenie rovnomernej prípravy jedál.
- ► Mäso, hydina a zelenina sa krásne upečú; jedlo je zvonku chrumkavé a hnedé, zatiaľ čo vnútro zostáva šťavnaté a mäkké.

Ideálne pre celé kurča, hovädziu sviečkovicu alebo na grilovanie obľúbeného kurčaťa, ryby a steaku.

4. Dvojitý gril 

horné vnútorné a vonkajšie články

- ► Z oboch vrchných článkov sa generuje intenzívne sálavé teplo. Medzi „LO“ a „HI“ (100 % výkon) je 11 stupňov.
- ► Predhrievanie nie je nevyhnutné, hoci niektorí ľudia uprednostňujú nechať článok chvíľu zohriat' predtým, ako potraviny vložia pod gril.
- ► Najvhodnejšia funkcia na dopečenie mnohých jedál, napríklad na zapečenie vrchu gratinovaných zemiakov a frităt.

Ideálne na opekanie chleba alebo na zapečenie povrchu jedál na dopečenie.

5. Konvenčný + Ventilátor 

ventilátor plus horné vonkajšie a spodné články

- ► Ventilátor rúry cirkuluje horúci vzduch z horných vonkajších a spodných článkov a rozvádza ho po celom priestore rúry.
- ► Jedlá pripravené touto funkciou majú tendenciu zhnednúť rýchlejšie než jedlá pripravované tradičnou funkciou statického režimu.
- ► Možno budete musieť skrátiť čas oproti odporúčanému času v tradičných receptoch.
- ► Na sušenie ovocia, zeleniny a byliniek používajte režim Konvenčný + Ventilátor pri nízkej teplote, napr. 50 °C.

Ideálne na pečenie na jednom rošte, ktoré trvá menej ako hodinu – jedlá ako muffiny, čajové koláčiky a tortičky alebo enchiladas.

6. Pečenie pečiva 

ventilátor plus spodný článok

Táto funkcia predhrieva rúru približne 8 minút na 180 °C.

- ► Ventilátor cirkuluje teplo zo spodného článku po celej rúre.
- ► Poskytuje intenzívne teplo spodnej časti jedla a umožňuje jemné pripečenie zvrchu.

Ideálne pre sladké a slané pečivo a jemné jedlá, ktoré vyžadujú chrumkavý základ a mierne pripečenie, napr. frittata, quiche.

7. Opekanie 

fáza 1: ventilátor plus horné vnútorné a vonkajšie články
fáza 2: horné vnútorné a spodné články

- ► Opekanie: počiatočná 20-minútová fáza, počas ktorej sa pečené mäso opečie do chrumkava, zhnedne a skaramelizuje sa jeho vonkajšia strana.
- ► Pečenie pri prednastavenej teplote: po opečení sa teplota zníži na prednastavenú úroveň na zvyšok času pečenia, čím sa dosiahne jemné a šťavnaté upečené jedlo.
- ► Rúra nepotrebuje predhrievanie. Potraviny sa musíiavložiť do rúry pred spustením funkcie.
- ► Ak chcete, použite grilovací rošt alebo mriežku, alebo pod opekané mäso vložte zeleninu, aby šťava mohla odtiecť z mäsa. To umožní horúcemu vzduchu cirkulovať aj pod mäsom.

Ideálne na opekanie mäsa a zeleniny. Odporúča sa veľký kus mäsa. Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, môžete použiť mäsovú sondu.

DÔLEŽITÉ!

Funkcia opekania je rozdelená do dvoch krokov:
1. krok: Počas prvých 20 minút bude rúra používať ventilátor a horné vnútorné a vonkajšie články (ak teplota dosiahne 250 °C, rúra automaticky prestane ohrievať).
2. krok: Keď teplota klesne na nastavenú teplotu, rúra použije horné vnútorné a spodné články.
Ak je nastavený čas prípravy jedla kratší ako 20 minút, rúra vykoná iba prvý krok.

8. Spodná strana
iba spodný článok

- Teplo pochádza iba zo spodného článku, ventilátor sa nepoužíva.
- Pečte naraz iba na jednom rošte.
- Rúra bude teplejšia v hornej časti.

Ideálne pre jedlá, ktoré vyžadujú jemné pečenie a majú cestový základ, ako sú pudingové koláčiky, koláče, quiche a cheesecake alebo čokoľvek, čo nevyžaduje priame teplo a zhnednutie na vrchu.

9. Smaženie vo vzduchu

- Ak chcete získať lepší výsledok pri príprave jedla, jedlo rozložte v pekáči alebo košíku na teplovzdušné pečenie.
- Replikuje podmienky používané v teplovzdušnej fritéze.
- Zdravší spôsob vyprážania, pri ktorom sa jedlo opečie s menšou spotrebou oleja. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, potraviny potrite 1 – 2 polievkovými lyžicami oleja.
- Vopred zabalené potraviny: ak výrobca v pokynoch na varenie odporúča použiť funkciu, ktorá nie je založená na ventilátore, znížte teplotu o 20 °C.
- Pečenie na jednom rošte: pečte v hornej časti rúry, ale nie v najvyššej polohe roštu.
- Predhrievanie nie je potrebné. Ak chcete získať lepší výsledok, odporúča sa jedlo vložiť do rúry ihneď po spustení funkcie.

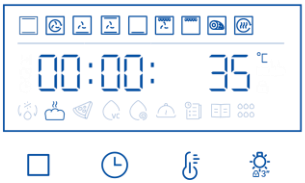
Ideálne použitie:
potraviny varené v mrazenom stave alebo obaľované v cestíčku a strúhané, ktoré by sa zvyčajne vyprážali.

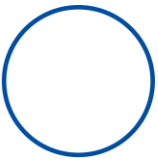
- Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky počas prípravy jedla, odporúčame použiť tabuľku nižšie. Každá funkcia má prednastavenú teplotu, ktorú môžete upraviť v závislosti od druhu a hmotnosti potravín.

Potraviny	Rošty	Teplota (°C)	Čas (min.)	Poloha roštu
Hranolky	Plech na opekanie	205	15 ~ 20	4
Hranolky	Košík na smaženie vo vzduchu	205	15 ~ 20	3
Zemiakové placky	Rošt	200	20 ~ 25	3
Kuracie nugety	Plech na opekanie	200	18 ~ 23	4
Kuracie nugety	Košík na smaženie vo vzduchu	205	18 ~ 23	3
Kuracie krídla	Rošt	180	20 ~ 25	3

Ikona	Funkcia	Prednastavená teplota (°C)	Teplotný rozsah (°C)	Rozsah trvania	Predhrie-vanie
	Statický	180	30 – 300	00:01 – 23:59	√
	Viacúrov-ňový	160	30 – 300		√
	Gril + ventilátor	180	30 – 250		√
	Dvojitý gril	HI	LO,1 – 9,HI		×
	Konvenčný + Ventilátor	200	30 – 250		√
	Pečenie pečiva	160	30 – 250		√
	Opekanie	165	30 – 250		×
	Dno	160	30 – 220		√
	Smaženie vo vzduchu	200	160 – 275		×

Inteligentný program vám pomôže pripraviť jedlo efektívnejšie a chutnejšie a tiež vám pomôže jednoduchšie očistiť spotrebič.





Inteligentný program si môžete vybrať otočením ovládača ◌ za účelom prechádzania všetkými funkciami.

1. Použitie režimu kysnutia

Túto funkciu použite na kysnutie cesta pred pečením. Cesto môžete nechať kysnúť viackrát, ak je to potrebné.

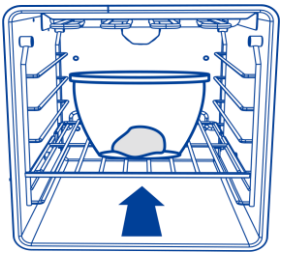
DÔLEŽITÉ!

- ► Na kysnutie cesta sú potrebné nízke teploty.
- ► Rúra pracuje automaticky na prednastavenej teplote.
- ► Táto funkcia bude fungovať iba vtedy, ak je rúra studená.

1. Použite ovládač ◌ na prejdenie na funkciu kysnutia cesta. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota 35 °C.
Poznámka: Ak je dutina príliš horúca:

- ► Zaznie zvukové znamenie, bude blikať a ventilátor sa môže zapnúť.
- ► Otvorte dvierka, aby rúra mohla vychladnúť.

Cesto vložte do žiaruvzdornej misy, prikryte ho potravinovou fóliou alebo čistou vlhkou utierkou a potom misu vložte do stredu rúry.



2. V závislosti od skúseností s prípravou jedla môžete nastaviť čas kysnutia cesta.

3. Dotknite sa tlačidla ▷|| a spustite kysnutie.
Ak nastavíte trvanie, displej bude odpočítavať zostávajúci čas.

DÔLEŽITÉ!

Cesto nevkladajte skôr, ako rúra vychladne.

4. Ak nastavíte trvanie kysnutia cesta, po dokončení funkcie kysnutia cesta. Zaznie zvukový signál a misku môžete vybrať z rúry.
Skontrolujte cesto, či je dostatočne vykysnuté (cesto by malo vyzerať oveľa väčšie). Ak chcete skontrolovať, či cesto vykyslo, jemne ho stlačte jedným prstom. Stlačené miesto by sa malo pomaly vyplniť späť.

► Ak nenastavíte trvanie, musíte sledovať stav kysnutia cesta a zastaviť ho podržaním tlačidla ▷||, keď je cesto vykysnuté.

Ak chcete cesto ešte raz nechať kysnúť:
Dotknite sa tlačidla □ a použite ovládač ◌ na prejdenie späť na funkciu kysnutia cesta.
Ak chcete resetovať funkciu kysnutia cesta, postupujte podľa krokov na predchádzajúcej strane.

5. Zrušenie kysnutia cesta
Dotknite sa tlačidla ▷|| a podržte ho alebo prejdite na inú funkciu.

2. Používanie funkcie rozmrazovania

Túto funkciu použite na rozmrazenie potravín pred varením.

DÔLEŽITÉ!

Pri rozmrazovaní sú potrebné nízke teploty.
Rúra pracuje automaticky na prednastavenej teplote.

1. Použite ovládač ◌ na prejdenie na funkciu rozmrazovania.
Poznámka: Na displeji sa zobrazí predvolená teplota 35 °C.
2. Odstráňte obal z potravín a potraviny položte na tanier. Potraviny neprikrývajte miskou ani tanierom, pretože to môže predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú polohu roštu odspodu.
3. Stlačením tlačidla ▷|| spustite rozmrazovania.
Ak potrebujete, môžete nastaviť čas pred spustením rozmrazovania, displej bude odpočítavať zostávajúci čas.

3. Varenie vo vákuových vreckách Sous-Vide VC

1. Túto funkciu použite na prípravu jedla pri nižšej teplote ako pri bežnej príprave. Mäso, zeleninu alebo ovocie môžete variť, aby boli krehké a šťavnaté. Ak chcete dosiahnuť lepšiu kvalitu, s potravinami zaobchádzajte obzvlášť opatrne.

DÔLEŽITÉ PRE BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN:

- Používajte vysokokvalitné suroviny, ktoré sú čo najčerstvejšie
- Suroviny pred varením vždy uchovávajte v správnych podmienkach.
- Jednotlivé materiály vždy pred varením očistite.
- Ak chcete dosiahnuť dobré a bezpečné výsledky počas prípravy, jedlo pripravujte vždy podľa hodnôt uvedených v tabuľkách prípravy jedla.
- Potraviny by sa nemali skladovať pri teplote nižšej ako 60 °C dlhší čas, aby sa predišlo problémom s bezpečnosťou.
- Iba potraviny, ktoré sa môžu jesť surové a len krátkodobo, sa môžu variť pri nízkych teplotách.
- Jedlo čerstvo vybraté z rúry s funkciou VC chutí najlepšie, odporúča sa konzumovať ihneď po upečení. Môžete: rýchlo znížiť teplotu (potraviny môžete vložiť do ľadového kúpeľa a potom do chladničky), potraviny môžete uchovávať v chladničke 2 − 3 dni.
- Funkciu varenia vo vákuových vreckách Sous-Vide nepoužívajte na opätovné ohrievanie zvyškov jedla.
- Surové a tepelne upravené potraviny vždy skladujte oddelene, aby ste predišli ich vzájomnému kontaktu.
- Nepoužívajte rovnaké nástroje na mäso a zeleninu. Ak to urobíte, nástroje dôkladne umyte.
- Pri receptoch so surovými vajcami zabráňte kontaktu bielkov alebo žĺtkov s vonkajšou časťou škrupín vajec.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRI FUNKCIU PRÍPRAVY VO VÁKUOVÝCH VRECKÁCH:

- Potrebné vybavenie pre funkciu Sous-Vide je vákuovačka a vákuové vrecká.
- Ak chcete vákuovo baliť tekutiny, použite komorový vákuovač. Len tento typ vákuovača to dokáže.
- Používajte vákuové vrecká určené pre funkciu Sous-Vide.
- Vákuové vrecká nepoužívajte opakovane.
- Ak chcete dosiahnuť rovnomernú prípravu, potraviny vložte do stredu tretej vrstvy.
- Nastavte stupeň vákuovania na najvyššiu možnú úroveň, aby sa varenie zrýchlilo a bolo rovnomernejšie.
- Ak chcete zaručiť bezpečné uzavretie vákuového vrecka, uistite sa, že oblasť, ktorá je predmetom vákuovania, je čistá.

2. Všeobecné pokyny pre funkciu Sous-Vide:

- ► Do jedla môžete pridať trochu oleja a korenia podľa chuti.
- ► Na začiatku prípravy metódou Sous-Vide potraviny mierne okoreňte.
- ► Použite cesnakový prášok ako náhrady surového cesnaku.
- ► Namiesto olivového oleja môžete použiť neutrálny druh oleja.
- ► Udržujte čo najvyšší stupeň vákua (99,9 %), aby ste potraviny uvarili rýchlejšie a rovnomernejšie.

2.1 Príprava funkciou Sous-Vide: Mäso

- ► Nepoužívajte porcie mäsa s väčšou hrúbkou, ako je uvedené v tabuľkách, aby ste predišli nedopečeniu.
- ► Časy prípravy jedla v tabuľkách sú minimálne potrebné časy. Čas prípravy jedla sa môže predĺžiť podľa osobných preferencií.
- ► Používajte iba mäso bez kosti, aby ste predišli poškodeniu vákuových vreciek.
- ► Aby hydinové filety chutili lepšie, najprv ich opečte na strane s kožou a až potom ich zabaľte do vákuových vreciek.
- ► Po dokončení prípravy pomocou funkcie Sous-vode opečte povrch mäsa na masle, chuť bude oveľa lepšia.

Potraviny	Hrúbka jedla	Množstvo potravín (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovädzie mäso					
Hovädzí steak stredne prepečený	4 cm	400	63	120	3
Hovädzí steak stredne prepečený	4 cm	400	66	120	3
Hovädzí steak dobre prepečený	4 cm	400	70	120	3
Teľací steak stredne prepečený	4 cm	400	60	120	3
Teľací steak dobre prepečený	4 cm	400	65	120	3

Potraviny	Hrúbka jedla	Množstvo potravín (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jahňacie/zverina					
Jahňacie stredne prepečené	3 cm	400	65	105 – 115	3
Mäso	3 cm	400	90	120	3
Králik bez kosti	1,5 cm	400	75	120	3
Hydina					
Kuracie prsia bez kosti	3 cm	500	70	120	3
Kačacie prsia bez kosti	2 cm	500	65	140 – 160	3
Morčacie prsia bez kosti	2 cm	500	70	75 – 85	3
Vajcia pri nízkej teplote					
Ideálne na toast	Bežná veľkosť	/	60	90	3
Žĺtok je tvárny, tvarovateľný, stále mäkký a lesklý	Bežná veľkosť	/	65	90	3
Žĺtok tvrdne, je granulovitý, ale stále mäkký	Bežná veľkosť	/	71	60	3
Žĺtok je zrnitý a drobivý a začína sa sfarbovať do zelena	Bežná veľkosť	/	80	60	3

2.2 Príprava funkciou Sous-Vide: Ryby a morské plody

- ► Nepoužívajte porcie ryby s väčšou hrúbkou, ako je uvedené v tabuľke, aby ste predišli nedovareniu.
- ► Rybie filety pred vložením do vákuového vrecka osušte papierovou utierkou.
- ► Pri varení mušlí pridajte do vákuového vrecka trochu vody.

Potraviny	Hrúbka jedla	Množstvo potravín (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ryby a morské plody					
Filety pražmy morskej	4 filety 1 cm	500	70	25	3
Filety z morského okúňa	4 filety 1 cm	500	70	25	3
Treska	2 filety 2 cm	500	65	90	3
Hrebenatky	veľká veľkosť	500	60	100 – 110	3
Krevety bez panciera	veľká veľkosť	500	75	26 – 30	3

2.3 Príprava funkciou Sous-Vide: Zelenina

- ► V prípade potreby zeleninu ošúpte.
- ► Niektorá zelenina môže zmeniť farbu, keď ju ošúpete a uvaríte vo vákuovom vrecku.
- ► Aby si artičoky zachovali farbu, po očistení a nakrájaní ich vložte do vody s citrónovou šťavou.

Potraviny	Hrúbka jedla	Množstvo potravín (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zelenina					
Zelená špargľa	celá	500	68	90	3
Biela špargľa	celá	500	68	90	3
Cuketa	plátky 1 cm	500	90	90	3
Pór	pásiky alebo krúžky	500	90	90	3
Baklažán	plátky 1 cm	500	90	90	3
Tekvica	kusy s hrúbkou 2 cm	500	90	90	3
Paprika	pásiky alebo štvrtiny	500	90	90	3
Zeler	krúžky hrubé 1 cm	500	90	90	3
Mrkva	plátky hrubé 0,5 cm	500	90	90	3
Koreň zeleru	plátky 1 cm	500	90	90	3
Fenikel	plátky 1 cm	500	90	90	3

Potraviny	Hrúbka jedla	Množstvo potravín (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zelenina					
Zemiaky	plátky 1 cm	500	90	90	3
Srdcia artičokov	rozrezané na štvrtiny	500	90	90	3

2.4 Príprava funkciou Sous-Vide: Ovocie a sladkosti

- ► Ovocie ošúpte, v prípade potreby odstráňte semienka a jadierka.
- ► Aby si jablká a hrušky zachovali svoju farbu, po očistení a nakrájaní ich vložte do vody s citrónovou šťavou.
- ► Ak chcete dosiahnuť lepšie výsledky, potraviny varte ihneď po ich príprave.

Potraviny	Hrúbka jedla	Množstvo potravín (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ovocie					
Broskyňa	rozrezaná na polovice	2 ovocia	90	60	3
Slivka	rozrezaná na polovice	500	90	60	3
Mango	nakrájané na kocky s rozmermi približne 2 x 2 cm	1 ovocie	90	60	3
Nektárinka	pásiky alebo krúžky	1 ovocie	90	60	3
Ananás	plátky 1 cm	500	90	60	3
Jablká	nakrájané na štvrtiny	2 ovocia	90	60	3
Hruška	rozrezaná na polovice	2 ovocia	90	60	3
Vanilkový krém	350 g v každom vrecku	500	85	60	3

4. Režim Pizza 

- ► Táto funkcia predhrieva rúru približne 14 minút na 300 °C.
- ► Ventilátor cirkuluje teplo zo spodného článku po celej rúre.
- ► Vynikajúci na pečenie pizze, pretože krásne chrumkavo opečie základ bez toho, aby sa obloha nadmerne upiekla.
- ► Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, kameň na pizzu predhrejte aspoň 1 hodinu a pečte na polohe roštu 1 alebo 2.

Pizza	Typ	Príslušenstvo/ riad	Poloha roštu	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v minútach
Mrazená	Tenké cesto	Drôtený rošt	2	190 ~ 210	15 ~ 20
	Hrubé cesto	Drôtený rošt	2	180 ~ 200	20 ~ 25
Domáca	Tenké cesto	Plech na pečenie	2	230 – 250	10 ~ 15
	Tenké cesto	Plech na pizzu	2	230 – 250	8 ~ 12
	Hrubé cesto	Plech na pečenie	2	210 – 220	15 ~ 20
	Hrubé cesto	Plech na pizzu	2	210 – 220	15 ~ 20
	Tenké cesto	Plech na pečenie	2	300	4 ~ 6
	Tenké cesto	Plech na pizzu	2	300	3 ~ 5

DÔLEŽITÉ!

Ak nenastavíte trvanie pre režim Pizza, rúra bude pracovať nepretržite, kým ju manuálne nezastavíte. Mali by ste venovať väčšiu pozornosť sledovaniu stavu jedla, aby ste zabránili jeho nadmernému upečeniu.

5. Sušenie
ventilátor a zadný článok

Sušenia sú inteligentné funkcie ohrevu, ktoré vám umožňujú sušiť ovocie, zeleninu a bylinky s vynikajúcimi výsledkami. Pri tomto type konzervovania sa arómy koncentrujú dehydratáciou. Môžete tiež šetrne variť pečené jedlá, ako sú zapekané jedlá, dusené pokrmy a pomaly varené mäso.

Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do priestoru na prípravu jedla. Jedlo sa pripravuje vo fázach s využitím zvyškového tepla.
Vďaka tomu zostane šťavnatejšie a menej zhnedne.

Pri sušení používajte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Drôtený rošt vysteľte papierom na pečenie alebo pergamenom. Z ovocia sceďte prebytočnú vodu a osušte ho.

Odporúčaná teplota nastavenia je 60 – 110 °C.

V prípade potreby ho nakrájajte na rovnaké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie poukladajte d do nádoby nakrájanými stranami nahor. Dbajte na to, aby sa ani ovocie, ani huby na drôtený rošte neprekrývali.

Nastrúhajte zeleninu a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na drôtený rošt.

Bylinky sušte na stonke. Bylinky rovnomerne a mierne nahromadené rozložte na drôtený rošt.

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát otočte. Po vysušení ihneď odstráňte vysušené potraviny z papiera.

Táto funkcia slúži najmä na úsporu energie počas varenia.

Ideálne na sušenie ovocia, zeleniny, byliniek, mäsa a morských plodov.

Potraviny	Príprava	Teplota (°C)	Čas	Poloha roštu
Kapustový list	Varené	70	1 hod. a 30 min.	3
Dlhá fazuľa	Varené	55	3 hod.	3
Kúsky sladkých zemiakov	Na pare	55	13 hod., otočiť po 2 hod.	3
Plátok manga	/	70	8 hod., otočiť po 4 hod	3
Plátok banánu	Ponorený v slanej vody	55	7 hod., otočiť po 2 hod.	3
Plátok citróna		55	15 hod., otočiť po 2 hod	3
Plátok jablka	Ponorený v slanej vody	55	8 hod., otočiť po 2 hod.	3
Chudé surové mäso		55	7 hod., otočiť po 2 hod.	3
Surové kuracie prsia		70	5 hod., otočiť po 1 hod.	3
Krevety s panciermi	Varené	70	6 hod., otočiť po 2 hod.	3
Sušené hovädzie mäso	Varené a marinované	90	2 hod.	3

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

6. Udržiavanie v tepla

Ideálne použitie: udržiavanie uvareného jedla v teple alebo na ohrievanie tanierov a servírovacích pokrmov.

1. Poskytuje konštantné nízke teplo nižšie ako 100 °C.
2. Na opätovné zohriatie studeného jedla použite inú funkciu alebo VARE PODĽA TYPU JEDLA, aby ste jedlo zohriali na horúcu úroveň a potom prepnite na UDRŽIAVANIE V TEPLE, pretože táto funkcia sama o sebe nezohreje studené jedlo na dostatočne vysokú teplotu na zničenie všetkých škodlivých baktérií.

7. Naposledy použité recepty

Táto rúra Haier si automaticky ukladá recepty, ktoré ste použili v poslednom čase. Potom môžete jednoducho pripraviť výberom posledných 5 receptov.

1. Dotknite sa tlačidla ☐ a použite ovládač ◌ na prechádzanie funkciami až na položku a stlačením ovládača◌ nastavenie potvrďte.

Ak nie sú uložené žiadne naposledy použité recepty, na displeji sa zobrazí „----“

Ak sú uložené posledné použité recepty, na displeji sa zobrazí teplota a čas prípravy jedla daného receptu. Môžete nastaviť teplotu a čas prípravy jedla.

2. Ak chcete teraz ukončiť Naposledy použité recepty, dotknite sa tlačidla ☐.
3. Dotknite sa tlačidla ⏯ na spustenie prípravy jedla. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať prednastavená teplota a aktuálna teplota.

8. Aqua Clean

Ručne odstráňte čo najviac nečistôt. Pri čistení bočných stien odstráňte príslušenstvo a držiak roštu. Funkcie Aqua Clean podporujú čistenie parou vo vnútri spotrebiča. Ak chcete dosiahnuť lepší výkon, funkciu by ste mali spustiť vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.

Uvedený čas sa vzťahuje na trvanie funkcie a nezahŕňa čas, ktorý používateľ potrebuje na očistenie vnútorného priestoru.

Keď je funkcia Aqua Clean aktívna, nie je možné nastaviť teplotu a čas.

1. Na dno rúry nalejte 200 ml vody.
2. Dotknite sa tlačidla ☐ a použite ◌ na prechádzanie funkciami až na položku .
3. Stlačením tlačidla ⏯ spustite funkciu; na displeji sa zobrazí 00:20 a zostávajúci čas sa začne odpočítavať.
4. Po dokončení programu zaznie zvukový signál.
5. Vnútorný povrch spotrebiča utrite neabrazívnou špongiou na starostlivosť o povrchy. Na čistenie vnútra dutiny môžete použiť teplú vodu alebo čistiace prostriedky na rúry.

Po očistení nechajte dvierka rúry otvorené približne 1 hodinu.
Počkajte, kým spotrebič nevyschne. Na urýchlenie sušenia môžete spotrebič zohriať horúcim vzduchom pri teplote 150 °C približne 15 minút. Maximálny účinok čistiacej funkcie dosiahnete vtedy, ak spotrebič očistíte manuálne ihneď po skončení funkcie.

VAROVANIE:

- ► Dvierka neotvárajte, keď je rúra v prevádzke, dávajte si pozor na horúcu paru.
- ► Pri otváraní dvierok rúry po skončení programu dávajte pozor na horúcu paru, aby ste predišli riziku popálenia.
- ► Na naplnenie generátora vždy používajte čistú pitnú vodu. Na naplnenie generátora nepoužívajte žiadne iné kvapaliny.
- ► Nikdy nespúšťajte funkciu pary bez toho, aby ste najprv naplnili generátor.
- ► Pri očistení povrchu dutiny špongiou používajte na ochranu rúk rukavice odolné voči teplu.
- ► Po použití odstráňte zvyšnú vodu z rúry, aby ste predišli riziku mikrobiálneho nebezpečenstva.

9. Inteligentné recepty

Ak chcete dosiahnuť lepší zážitok z prípravy jedla, môžete si vybrať z niekoľkých programov pre mäsové recepty.

1. Dotknite sa tlačidla ☐ a použite ovládač ◯ na prechádzanie funkciami až na položku . Stlačte ovládač ◯ na potvrdenie a na displeji sa zobrazí P1.
2. V rúre je pripravených 10 receptov. Môžete použiť ovládač ◯ na výber P1 – P10.
3. Stlačte ovládač ◯ na potvrdenie aktuálneho receptu. Ak je v recepte prvej úrovne druhá úroveň, na displeji sa zobrazí recept druhej úrovne, napr. P1-1, P1-2...
4. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku a použite ovládač ◯ na výber receptu, ktorý potrebujete.
5. Stlačte ovládač ◯ a na displeji sa zobrazí teplota.
6. Stlačením tlačidla ⏯ spustite prípravu jedla.

Dotknite sa tlačidla ☐ na návrat do predchádzajúcej ponuky.

AUTOMATICKÝ PROGRAM NA PRÍPRAVU JEDLA

Kód prvej úrov-ne	Kód druhej úrovne	Potraviny	Stav	Rošty	Poloha roštu	Funkcia	Čas v minútach/ Množstvo potravín
P1	P1-1	Hovädzie mäso (bez kosti)	Surové	Jeden drôtený rošt	3	Opekanie	20/450 g
	P1 – 2		Stredne prepečené		3		25/450 g
	P1-3		Dobre prepečené		3		35/450 g
P2	P2-1	Opekanie rebierka	Surové	Jeden drôtený rošt	3	Opekanie	30/450 g
	P2-2		Stredne prepečené		3		35/450 g
	P2-3		Dobre prepečené		3		40/450 g
P3	P3-1	Jahňacie stehno (s kosťou)	Stredne prepečené	Jeden drôtený rošt	3	Opekanie	28/450 g
	P3-2		Dobre prepečené		3		33/450 g
P4	P4-1	Jahňacie stehno (bez kosti)	Stredne prepečené	Jeden drôtený rošt	3	Opekanie	35/450 g
	P4-2		Dobre prepečené		3		45/450g
P5	P5-1	Teľacie mäso	Stredne prepečené	Jeden drôtený rošt	3	Opekanie	40/450 g
	P5-2		Dobre prepečené		3		45/450g
P6	P6-1	Morka (celá)	S plnkou	Jeden drôtený rošt	1	Pečenie	22/450 g
	P6-2		Bez plnky		1		20/450 g
P7	P7-1	Mäso (bez kosti)	Stredne prepečené	Jeden drôtený rošt	3	Opekanie	40/450 g
	P7-2		Dobre prepečené		3		45/450g
P8	P8-1	Zverina	Surové	Jeden drôtený rošt	4	Gril + ventilátor	7/450g
	P8-2		Stredne prepečené		4		9/450g
P9		Kuracie mäso (celé)	Dobre prepečené	Jeden drôtený rošt	3	Gril + ventilátor	45/450g
P10		Zapečené mäsa	Chrumkavé		3	Statický	20

10. Uzamknutie panela

Táto funkcia slúži na zabránenie náhodnému použitiu rúry (napr. deťmi). Keď je panel uzamknutý, ovládacie prvky nereagujú a rúra sa nezapne.

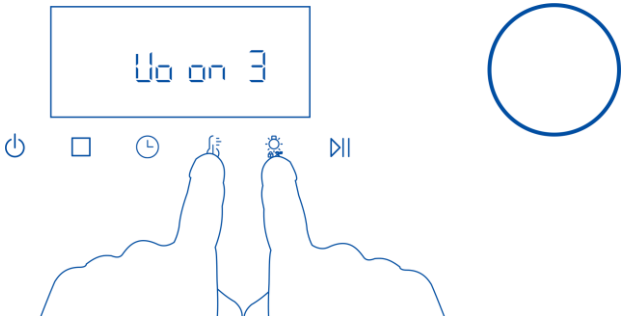
Zamknutie: Dotknite sa tlačidla a podržte ho 3 s, kým sa nerozsvieti svetelný indikátor.
Keď je panel uzamknutý, je možné ovládať iba tlačidlo ZAP./VYP. a tlačidlo Osvetlenie.
Ak sa dotknete iného tlačidla, 3-krát blikne a zaznie zvukové znamenie.

Odomknutie: Dotknite sa tlačidla a podržte ho 3 s, kým svetelný indikátor nezhasne.

11. Nastavenie hlasitosti zvuku

1. Dotknite sa tlačidiel a , podržte ich spolu 3 s a na displeji sa zobrazí Sb oF.
2. Použite ovládač na prechádzanie nastaveniami hlasitosti zvuku a na displeji sa zobrazí Vo on 3. Stlačením ovládača nastavte hlasitosť.
3. Použite ovládač na zmenu stavu zvuku (1/2/3/oF).
4. Stlačením tlačidla uložte nastavenia a opustite danú funkciu.

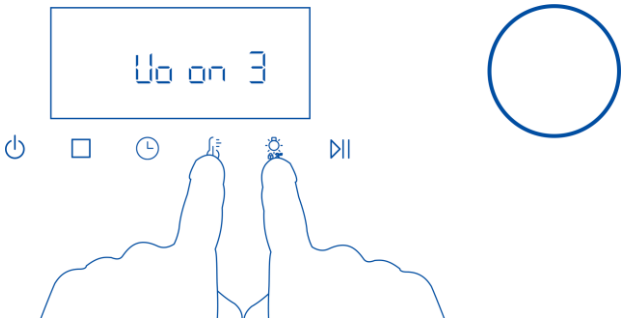
► Predvolené nastavenie zvuku je 3.



12. Nastavenie jasu obrazovky

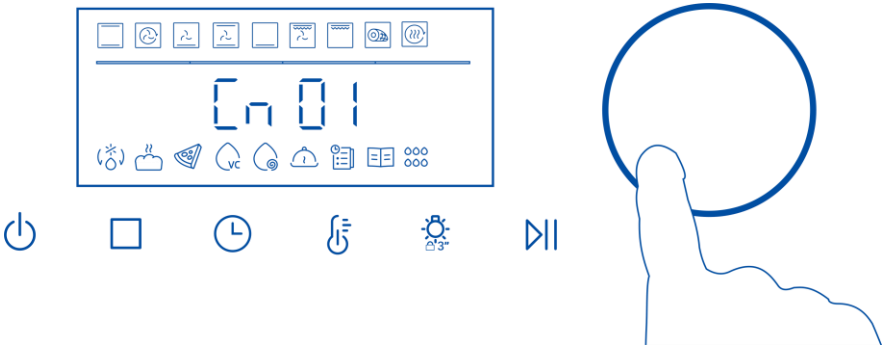
1. Dotknite sa tlačidiel a , podržte ich spolu 3 s a na displeji sa zobrazí Sb oF.
2. Použite ovládač na prechádzanie nastaveniami jasu obrazovky a na displeji sa zobrazí br 3. Stlačením ovládača nastavte jas.
3. Použite ovládač na zmenu stavu zvuku (1/2/3).
4. Stlačením tlačidla uložte nastavenia a opustite danú funkciu.

► Predvolené nastavenie jasu obrazovky je 3.



13. Viackroková príprava jedla

► Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť viacero programov naraz.



1. Použite ovládač ◯ na výber funkcie prípravy jedla, nastavte trvanie a teplotu a potom stlačte tlačidlo ◯ na 3 s na potvrdenie; toto je prvý krok a na displeji sa zobrazí Cn 01.
2. Použite ovládač ◯, aby ste vybrali nasledujúcu funkciu, nastavte trvanie a teplotu a potom stlačte tlačidlo ◯ na 3 s na potvrdenie. Toto je prvý krok a na displeji sa zobrazí Cn 02.

3. Ak potrebujete nastaviť tretí krok opakovaním kroku 2, na displeji sa zobrazí Cn 03.
4. Stlačte tlačidlo ⏯, ak chcete spustiť predhrievanie, a na displeji sa zobrazí Cn 01.
5. Po dokončení predhrievania zaznie zvukový signál, jedlo vložte do rúry a ihneď zatvorte dvierka. Na displeji sa striedavo zobrazí nastavená teplota, zostávajúci čas a Cn 01.
6. Po dokončení kroku Cn 01 sa rúra prepne na Cn 02 a na displeji sa zobrazia nastavenia Cn 02. Ak nastavíte krok Cn 03, rúra sa prepne na krok C3.
7. Po dokončení prípravy jedla zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „KONIEC“.

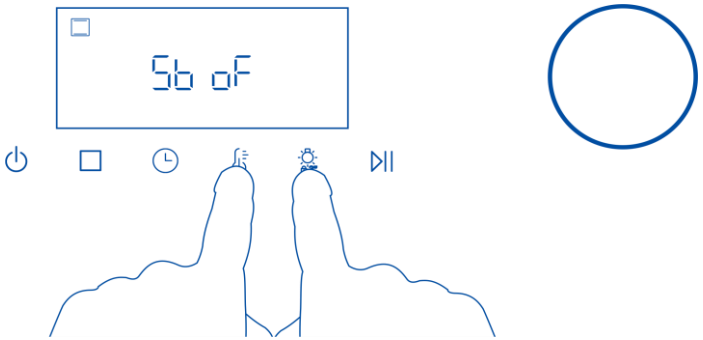
VAROVANIE:

1. Pri viackrokovej príprave jedla môžete nastaviť maximálne 3 kroky.
2. Nie všetky funkcie je možné pridať do viackrokovej prípravy jedla. Naposledy použité recepty, Inteligentné recepty, režim Pizza, Opekanie, Maximálny gril a funkciu Aqua Clean nie je možné nastaviť pri viackrokovej príprave jedla.
3. Musíte stlačiť tlačidlo ◌ na 3 s, aby ste do nastavenia pridali krok prípravy jedla. Ak nastavíte iba čas a teplotu, ale nestlačíte tlačidlo ◌, krok sa nenastaví.
4. Predhrievanie funguje iba v prvom kroku.
5. Ak nenastavíte trvanie krokov, nemôžete stlačiť tlačidlo ◌, aby ste pridali aktuálne nastavenia k viackrokovej príprave jedla.
6. Viackrokovú prípravy jedla môžete zrušiť podržaním tlačidla ⏯ po dobu 3 s.

14. Nastavenie sabatu

Toto nastavenie je určené pre náboženské spoločenstvá, ktoré dodržiavajú požiadavku „nepracovať“ počas sabatu.
Kým je vaša rúra v režime Sabat:

- ► Displej a indikátory budú zhasnuté, tlačidlá nebudú reagovať okrem tlačidla napájania.
- ► Nezaznejú žiadne zvukové znamenia ani pípnutia.
- ► Nezobrazia sa žiadne výstražné kódy ani zmeny teploty.
- ► Funkcia Pečenie je jediná dostupná funkcia v režime Sabat.



Ako nastaviť režim Sabat

1. Dotknite sa tlačidiel a , podržte ich spolu 3 s a na displeji sa zobrazí Sb oF.
2. Môžete použiť iba funkciu pečenia, ostatné funkcie nie je možné vybrať.
3. Nastavte teplotu a dobu používania, čas môžete nastaviť až na 84 hodín.

Ak čas nie je nastavený, rúra bude piecť dovtedy, kým neukončíte nastavenie sabatu.

4. Stlačením tlačidla spustite režim Sabat.

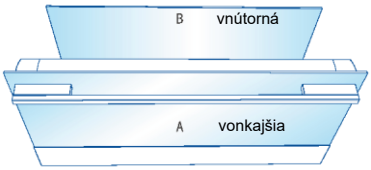
Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a displej sa vypne.

Pripomienka:

Nastavenie sabatu nie je možné ukončiť, keď je rúra vypnutá. Po opätovnom zapnutí rúry bude funkcia Sabat fungovať priamo ako v predchádzajúcom prevádzkovom stave.
Ukončiť nastavovanie režimu Sabat
Dotknite sa tlačidla a podržte ho 3 s, kým sa na displeji nezobrazí aktuálny čas a rúra sa nevypne.

Manuálne čistenie

VŽDY	NIKDY
• Pred akýmkoľvek manuálnym čistením alebo údržbou najskôr počkajte, kým rúra vychladne na bezpečnú teplotu na dotyk, a potom ju odpojte zo zásuvky. • Pred začatím čistenia rúry si prečítajte tieto pokyny na čistenie a časť „Bezpečnosť a varovania“. • Odporúčame po každom použití odstrániť zo smaltu rúry všetky ľahko dostupné rozliate tekutiny, škvrny od jedla alebo mastnoty, aby ste predišli „pripáleniu“ a odolnému znečisteniu.	• Nikdy nepoužívajte parný čistič. • Nikdy v rúre neskladujte horľavé látky. • Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo drsné čistiace prostriedky, handry, drôtenky ani oceľovú vlnu. Niektoré nylonové drôtenky môžu tiež poškriabať povrch. Najprv skontrolujte štítok. • Nikdy nepoužívajte čistič rúry na katalytické panely. • Na povrchoch rúry nikdy nenechávajte zásadité (rozliate soli) ani kyslé látky (ako napríklad citrónovú šťavu alebo ocot). • Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky s chlórom alebo kyslou bázou.

ČO?	AKO?	DÔLEŽITÉ!
Sklenené povrchy (tabule dvierok rúry, ovládací panel)	Dvierka pozostávajú celkovo z 2 sklenených tabúľ  Pri čistení sklenenej tabule budete musieť najprv odstrániť dvierka a vnútornú tabuľu. Pokyny nájdete v časti „Demontáž a opätovná montáž sklenených tabúľ dvierok na čistenie“. 1. Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku alebo sódy bikarbóny a horúcej vody a potom utrite dosucha. 2. Utrite čistiacim prostriedkom na sklo a osušte mäkkou handričkou, ktorá nezanecháva vlákna.	• Na čistenie sklenených povrchov nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry ani iné agresívne/abrazívne čistiace prostriedky, handričky, drôtenky, oceľovú vlnu ani ostré kovové škrabky. Tieto výrobky poškriabu sklo a môžu poškodiť jeho špeciálny povlak, čo môže viesť k prasknutiu alebo rozbitiu skla. • Aj keď čistíte iba vnútorné sklo (B), najskôr odstráňte dvierka a prvú tabuľu. Čistenie skla s tabuľou vo dvierkach môže mať za následok stekanie čistiacej tekutiny do medzier a zaschnutie na vnútorných komponentoch. • Pri čistení skla ovládacieho panela buďte obzvlášť opatrní. Používajte iba vlhkú handričku s čistiacim prostriedkom.

ČO?	AKO?	DÔLEŽITÉ!
Lišta/rukoväť z nehrdzavejúcej ocele na prednej strane dvierok rúry	1. Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody a potom utrite dosucha handričkou z mikrovlákna. 2. V prípade potreby použite vhodný čistiaci a leštiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ.	• Vždy si prečítajte štítok, aby ste sa uistili, že váš čistič nehrdzavejúcej ocele neobsahuje zlúčeniny chlóru, pretože sú korozívne a môžu poškodiť vzhľad rúry. • Nehrdzavejúcu oceľ vždy utierajte v smere vlákien.
Hliníkový rám dvierok rúry a plastové rohové spony	Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody a potom utrite dosucha.	/
Teleskopické posuvné držiaky roštov	Utrite vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom. Neutierajte ani neumývajte biely mazací tuk (viditeľný po vysunutí posuvných líšt).	• Neumývajte ich v umývačke riadu, neponárajte ich do mydlovej vody, nepoužívajte na ne čistič rúr, pretože by ste tým odstránili biely mazací tuk a zabránili by ste hladkému pohybu posuvných líšt.
Vnútro rúry	Vyberte z rúry všetko: všetky rošty a plechy, bočné držiaky, katalytické panely. 1. Odstráňte dvierka rúry (pozri pokyny na nasledujúcich stranách). 2. Vnútro rúry utrite čistiacimi prostriedkami pre domácnosť alebo čistiacim prostriedkom na báze amoniaku. 3. Utrite dočista vlhkou handričkou a nechajte úplne vyschnúť.	• Odporúčame po každom použití odstrániť zo smaltovaných povrchov všetky ľahko dostupné rozliate tekutiny, škvrny od jedla alebo mastnoty, aby ste predišli „pripáleniu“ a odolnému znečisteniu. • Môžete odstrániť dvierka rúry, aby sa zjednodušilo utieranie rúry. Pokyny nájdete na nasledujúcich stránkach.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

ČO?	AKO?	DÔLEŽITÉ!
Grilovací plech Grilovací rošt Bočné držiaky Rošty v rúre Plech na pečenie	• Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody. • Odolné pripálené škvrny vopred namočte do roztoku prášku do umývačky riadu a horúcej vody. • Okrem plechu na pečenie sú všetky ostatné časti vhodné do umývačky riadu.	/
Tesnenie rúry	Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody.	/

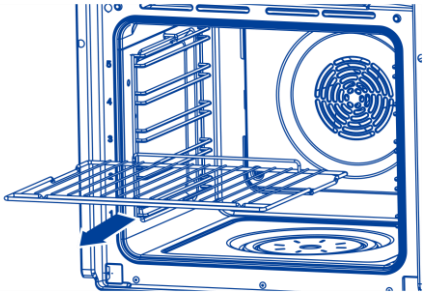
Demontáž bočných držiakov

DÔLEŽITÉ!

Vždy najskôr odpojte rúru zo zásuvky. Pred spustením sa uistite, že rúra úplne vychladla.

Odstráňte všetky rošty:

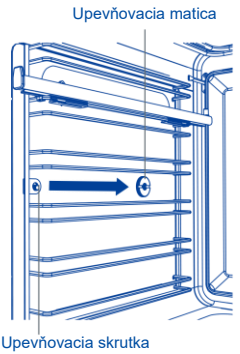
Vysuňte všetky rošty a vyberte ich.
Odporúčame odstrániť dvierka rúry, aby sa zjednodušil prístup. Pozrite si časť „Demontáž a opätovná montáž dvierok rúry“.

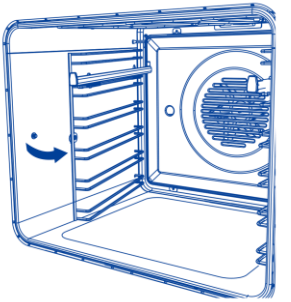


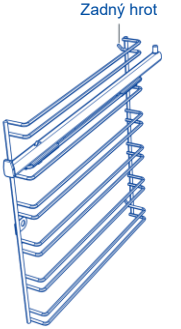
Odstráňte oba bočné držiaky:

Odskrutkujte a odstráňte upevňovaciu maticu na prednej strane bočného držiaka. V prípade potreby uvoľnite skrutku mincou.

1. Potiahnite bočný držiak smerom do stredu rúry, kým sa predná západka neuvoľní z upevňovacej skrutky.
2. Bočná držiaky posuňte dopredu, kým zadné hroty nevyjdú z otvorov.

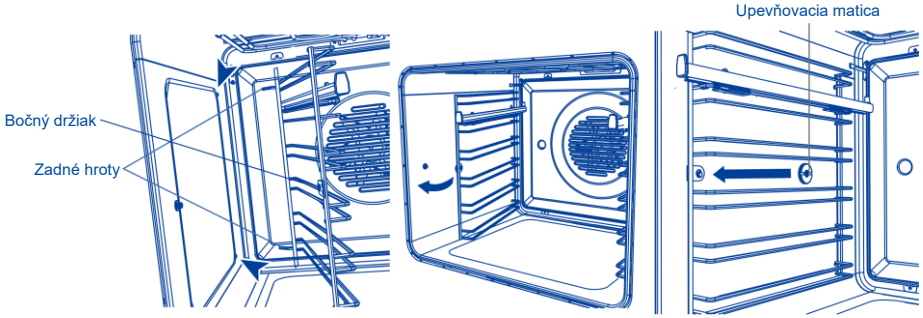






Opätovná montáž bočného držiaka:

1. Zadné hroty bočného držiaka vsuňte do otvorov na zadnej strane rúry.
2. Prednú západku bočného držiaka umiestnite na upevňovaciu skrutku.
3. Znova namontujte upevňovaciu maticu. Na utiahnutie matice môžete použiť mincu.

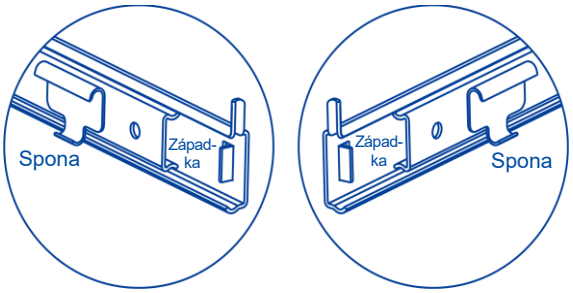


Demontáž a opätovná montáž posuvných držiakov roštov.

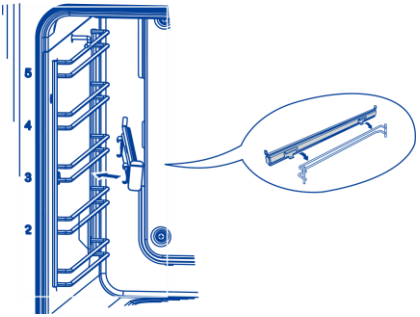
DÔLEŽITÉ!

Len pre kompaktné rúry:
Posuvné držiaky roštov nie je možné použiť pri polohe 3 a 4.

Montáž
1. Uistite sa, že posuvné lišty sú správne otočené (vnútorná strana posuvnej lišty má obdĺžnikovú západku, ako je znázornené).
2. Hornú časť spôn umiestnite na bočný držiak, predná spona by sa mal umiestniť čo najbližšie k prednej časti bočného držiaka. Uistite sa, že zadná spona je zaistená.
3. Posuvnú lištu otočte nadol a „zacvaknite“ spodnú časť spôn na miesto.



Demontáž
Uchopte posuvnú lištu a otočte jej spodnú časť nahor, aby ste uvoľnili spony a odstránili ich.



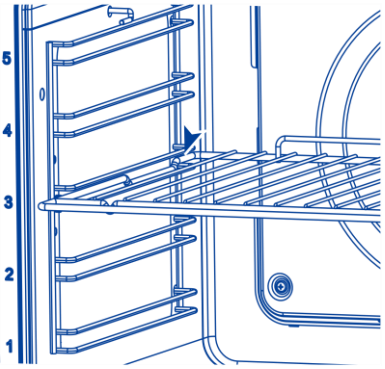
Pri opätovnej montáži posuvných držiakov roštov dbajte na to, aby ste namontovali:

- ► bočné držiaky ako prvé.
- ► posuvné držiaky na vrchný drôt danej polohy roštu (poloha roštu 1 a 2 iba v kompaktných rúrach).
- ► na obe strany jeden pár posuvných držiakov.

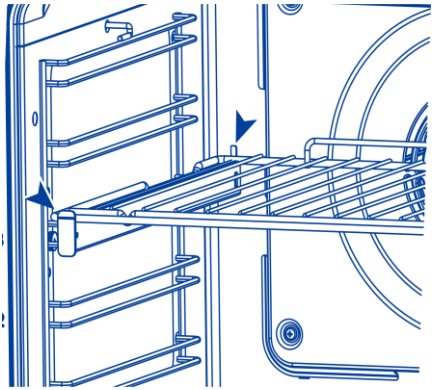
Do rúry znova vložte plechy, ako aj grilovaciu nádobu.

Zasuňte potrebné rošty a uistite sa, že:

- ► sa zasunuli medzi dva drôty danej polohy roštu (pokiaľ sa nepoužíva posuvný držiak roštu).
- ► Zárez smeruje nadol.
- ► Ochranná lišta je vzadu.



Opätovná montáž roštu medzi dva drôty



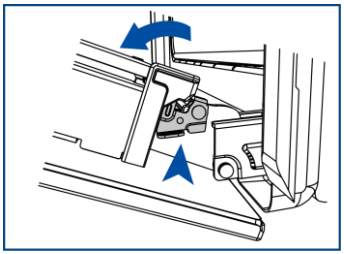
Opätovná montáž roštu na posuvný držiak roštu

Demontáž a opätovná montáž dvierok rúry.

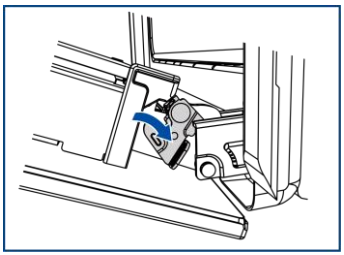
DÔLEŽITÉ!

Dávajte pozor, dvierka rúry sú ťažké.

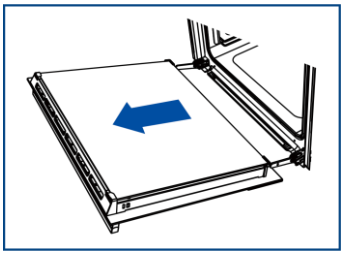
Demontáž dvierok:



1. Dvierka úplne otvorte. Nájdite dve malé kovové zaisťovacie páčky na pántoch dvierok na oboch stranách.

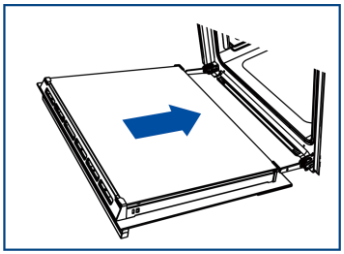


2. Každú zaisťovaciu páčku zatlačte úplne nadol, aby ste uvoľnili dvierka z pántov.

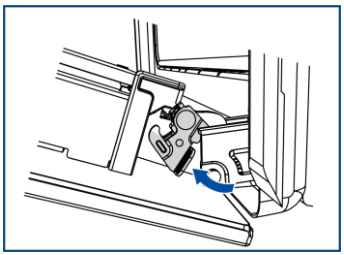


3. Dvierka chyťte na oboch stranách a opatrne ich vytiahnite z pántov.

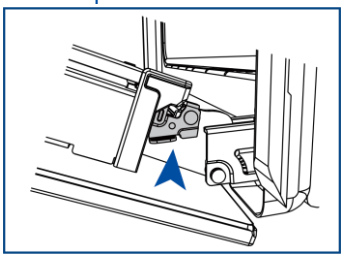
Opätovná montáž dvierok:



1. Dvierka chyťte na oboch stranách, zarovnajte otvory v spodnej časti dvierok s pántmi a nasuňte dvierka.



2. Keď sú dvierka úplne umiestnené na pántoch, zatlačte každú zaisťovaciu páku úplne nahor, aby ste dvierka zaistili v pántoch.



3. DÔLEŽITÉ!
Pred pokusom o zatvorenie dvierok sa uistite, že sú obe páčky úplne zaistené.

Demontáž sklenených tabúľ dvierok za účelom čistenia.

DÔLEŽITÉ!

Pred čistením vždy odpojte rúru zo zásuvky. Pred spustením sa uistite, že rúra úplne vychladla.

- Dbajte na to, aby ste veľmi dôsledne dodržiavali nižšie uvedené bezpečnostné opatrenia a pokyny. Nesprávna opätovná montáž sklenených tabúľ a dvierok môže spôsobiť poškodenie rúry a stratu záruky.
- Dávajte pozor, dvierka rúry sú ťažké (11 kg). Ak máte nejaké pochybnosti, nepokúšajte sa dvierka demontovať.
- Uistite sa, že rúra a všetky jej časti vychladli. Nepokúšajte sa manipulovať s časťami horúcej rúry.
- Pri manipulácii so sklenenou tabuľou dávajte veľký pozor. Zabráňte nárazom rohov a okrajov skla do akéhokoľvek povrchu. Môže to mať za následok rozbitie skla.
- Na čistenie sklenených povrchov nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry ani iné agresívne/abrazívne čistiace prostriedky, handričky, drôtenky, oceľovú vlnu ani ostré kovové škrabky. Tieto výrobky poškriabu sklo a môžu poškodiť jeho špeciálny povlak, čo môže viesť k prasknutiu alebo rozbitiu skla.
- Ak na niektorej sklenenej tabuli spozorujete znaky poškodenia (napríklad odštiepenie alebo praskliny), rúru nepoužívajte. Požiadajte o pomoc autorizovaného opravára alebo oddelenie starostlivosti o zákazníkov.
- Uistite sa, že všetky sklenené tabule správne znova namontujete. Rúru nepoužívajte bez správne namontovaných sklenených tabúľ.
- Ak sa sklenené tabule ťažko demontujú alebo opätovne montujú, netlačte na ne silou. Požiadajte o pomoc autorizovaného opravára alebo oddelenie starostlivosti o zákazníkov.

Poznámka: Na servisné návštevy poskytujúce pomoc pri používaní alebo údržbe rúry sa nevzťahuje záruka.

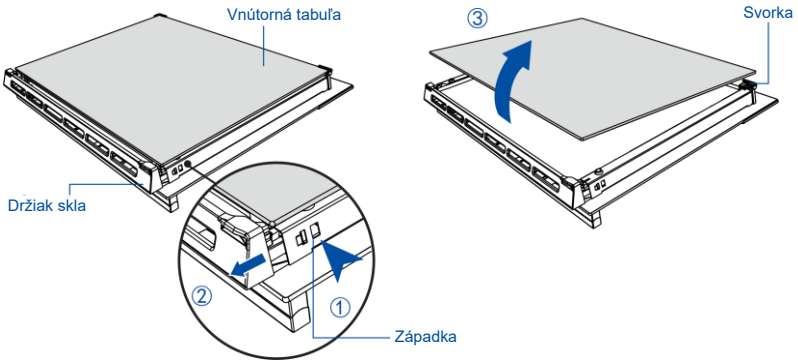
Odporúčame odstrániť dvierka, aby sa sklo ľahšie čistilo. Pokyny nájdete v časti „Demontáž a opätovná montáž dvierok rúry“. Po vybratí dvierok ich položte na mäkký, čistý a rovný povrch.

Dbajte na to, aby ste veľmi dôsledne dodržiavali nižšie uvedené bezpečnostné opatrenia a pokyny. Nesprávna opätovná montáž sklenených tabúľ a dvierok môže spôsobiť poškodenie rúry a stratu záruky.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Demontáž vnútornej tabule

1. Dotknite sa západiek držiakov skla na oboch stranách dvierok.
2. Držiak skla potiahnite nahor, kým sa západky nepresunú do najvyššieho otvoru.
3. Chyťte hornú časť vnútornej tabule a jemne ju ťahajte smerom k hornej časti dvierok, kým sa tabuľa neuvoľní zo svorky v spodnej časti dvierok a tabuľu zdvihnite. Tabuľu príliš nenakláňajte, pretože by ste mohli poškodiť sklo.



Po očistení znova namontujte sklenené tabule dvierok.

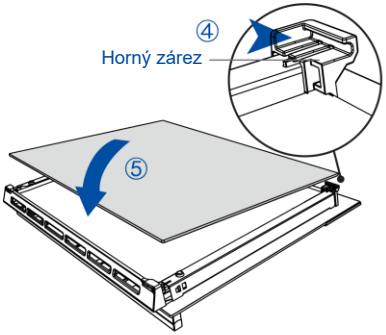
Pri opätovnej montáži sklenených tabúľ sa uistite, že:

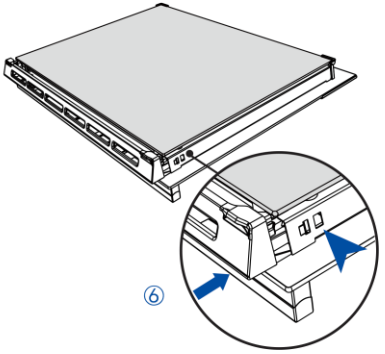
- ► správne namontujete vnútornú tabuľu podľa obrázka. Tabuľa musí byť v polohe opísanej nižšie, aby zapadla do dvierok a aby sa zabezpečila bezpečná a správna prevádzka rúry.
- ► Dávajte pozor, aby ste okrajmi skla nenarazili o žiadny predmet ani povrch a žiadnu tabuľu nevtláčajte násilím na miesto. Ak máte problémy s opätovnou montážou tabúľ, odstráňte ich a začnite proces znova od začiatku. Ak to ešte stále nepomôže, zavolajte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov.

Opätovná montáž vnútornej tabule
Uistite sa, že tabuľa smeruje správnou stranou nahor
(t. j. logo by malo byť čitateľné na spodnej časti dvierok)
4. Tabuľu zasuňte do zárezu v spodnej časti dvierok.
5. Tabuľu spustite na svorku v hornej časti dvierok.
6. Držiaky skla zasuňte späť na miesto a uistite sa, že sú bezpečne zaistené.

DÔLEŽITÉ!

Uistite sa, že držiak skla je správne a pevne na svojom mieste a že sklenená tabuľa je zaistená.





STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Výmena žiarovky v rúre

Spotrebič je vybavený žiarovkou s triedou účinnosti osvetlenia G.
Poznámka: Na výmenu žiarovky v rúre sa nevzťahuje záruka.

Svetlo sa nachádza v hornej časti rúry, v strede vpredu.

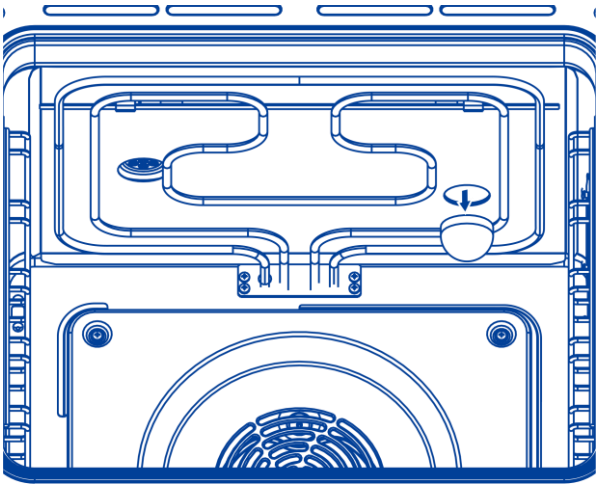
Niektoré modely používajú halogénové žiarovky G9 so špecifikáciami 220 – 240 V, 50 Hz a 25 W.
Náhradnú žiarovku vždy držte v mäkkej handričke. Dotyk žiarovky skráti jej životnosť.

Výmena žiarovky
1. Pred výmenou žiarovky nechajte vnútro rúry a grilovací článok vychladnúť.

DÔLEŽITÉ!

Pred pokračovaním odpojte rúru zo zásuvky.

2. Otočením proti smeru hodinových ručičiek odskrutkujte sklenený kryt.
3. Opatrne vytiahnite chybnú halogénovú žiarovku.
4. Opatrne zasuňte novú žiarovku.
5. Otočením v smere hodinových ručičiek zaskrutkujte sklenený kryt.
6. Znova zapnite rúru a nastavte hodiny (pokyny nájdete v časti „Prvé použitie“).



Tabuľka riešení problémov

Ak sa vyskytne problém, pozrite si tabuľku nižšie, či ho môžete vyriešiť. Ak problém nie je možné vyriešiť alebo pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis alebo na zákaznícku linku.

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	NÁPRAVA
Všeobecné		
Rúra nefunguje.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zapnuté hlavné napájanie (vypínač v zásuvke), či nie je vypálená poistka a či vo vašej oblasti nedošlo k výpadku prúdu.
Rúra nefunguje, ale displej svieti.	Rúra je nastavená na automatickú prípravu jedla.	Pokyny nájdete v časti „Automatická príprava jedla“.
Svetlá sa nerozsvietia, keď otvorím dvierka rúry.	Žiarovky v rúre vyhorela. Dvierka nie sú správne namontované. Rúra je v režime Sabat.	Vymeňte žiarovky. Pokyny nájdete v časti „Starostlivosť a čistenie“. Pokyny na správnu montáž dvierok nájdete v časti „Starostlivosť a čistenie“.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka nie sú správne zatvorené alebo sa počas varenia otvárajú príliš často.	Ohrevné články sú vypnuté, kým sú dvierka otvorené. Uistite sa, že dvierka sú správne zatvorené, a počas varenia ich často neotvárajte.
Sklenená tabuľa v dvierkach rúry praskla, odštiepila sa alebo rozbila.	Nesprávne čistenie alebo náraz okraja skla o niečo.	Rúru NESMIETE používať. Požiadajte o pomoc autorizovaného opravára alebo oddelenie starostlivosti o zákazníkov.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	NÁPRAVA
Všeobecné		
Po vypnutí rúry cítim, ako z vetracích otvorov fúka horúci vzduch.	Je to normálne.	Z bezpečnostných dôvodov budú chladiace ventilátory bežať aj po vypnutí rúry. Ventilátory sa automaticky vypnú, keď rúra vychladne.
Ventilátor rúry sa zapne, keď zvolím funkciu, ktorá nepoužíva ventilátor (napr. pečenie alebo klasické pečenie)	Je to normálne. Ventilátor sa zapne počas predhrievania rúry. Môže sa vypnúť, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.	Počkajte, kým nezaznie dlhé zvukové znamenie a nerozsvietia sa všetky indikátory ohrevu: rúra bude potom pripravená na použitie.
Rúra sa zohrieva, ale displej je tmavý.	Rúra je nastavená na možnosť „Vypnutý displej“. Rúra je v režime Sabat.	Ak chcete ukončiť možnosť „Vypnutý displej“, dotknite sa tlačidla ZAP./VYP. ⏻ a podržte o dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí aktuálny čas. Ak chcete ukončiť nastavenie režimu Sabat, dotknite sa tlačidla ZAP./VYP. ⏻ a podržte ho dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí aktuálny čas
Rúra zruší automatickú prípravu jedla, keď sa pokúšam upraviť nastavenie hodín.	Rúra bola nastavená na automatickú prípravu jedla, keď ste sa pokúšali upraviť nastavenie hodín.	Nastavenie hodín môžete upraviť iba vtedy, keď rúra nie je nastavená na automatickú prípravu jedla.
Tlačidlo na spustenie rúry zlyháva alebo sa rúra nedá spustiť, zobrazuje sa iba „dE no“.	Rúra je v demo režime.	Stlačte tlačidlo „☼“ a „⏯“ na 5 s, čím ukončíte demo režim. Alebo odpojte rúru od napájania a znova ju zapnite, aby ste ukončili demo režim.

Ak sa vyskytne problém, rúra:
- ► automaticky pozastaví všetky funkcie rúry.
- ► päťkrát pípne.
- ► zobrazí výstražný kód.

DÔLEŽITÉ!

Nevypínajte hlavné napájanie rúry (nástenný vypínač), ak sa zobrazí výstražný kód, pokiaľ to pokyny v nasledujúcej tabuľke výslovne neuvádzajú. V rúre sa nachádzajú chladiace ventilátory, ktoré sú potrebné na chladenie komponentov rúry. Vypnutie napájania, keď je rúra príliš horúca, môže poškodiť rúru a jej okolité skrinky.

Ako postupovať, ak sa zobrazí výstražný kód:

1. Ak pípanie ešte neprestalo, zastavte ho dotykom ľubovoľného tlačidla.
2. Poznačte si zobrazený výstražný kód. Tieto informácie môžete potrebovať.
3. Pozrite si nasledujúcu tabuľku, či dokážete problém vyriešiť sami, a postupujte podľa pokynov.
4. Ak problém dokážete vyriešiť a výstražný kód sa znova nezobrazí, môžete rúru naďalej používať.

ALEBO

Ak problém nedokážete vyriešiť sami alebo sa výstražný kód znova zobrazí a problém pretrváva: počkajte, kým sa chladiace ventilátory nezastavia a rúra úplne nevychladne, potom vypnite napájanie rúry zo zásuvky a zavolajte autorizovanému servisu alebo na zákaznícku linku a poskytnite im informácie o výstražnom kóde

VÝSTRAŽNÝ KÓD	MOŽNÉ PRÍČINY	NÁPRAVA
Er+číslo	Technická porucha.	1. Poznačte si výstražný kód. 2. Počkajte, kým sa chladiace ventilátory nezastavia a rúra úplne nevychladne. 3. Odpojte napájanie rúry zo steny. 4. Zavolajte autorizovanému servisu alebo na zákaznícku linku a poskytnite im informácie o výstražnom kóde.

ZÁRUKA A SERVIS

Predtým kontaktovaním servisu alebo vyhľadaním pomoci.

Skontrolujte úkonu, ktoré dokážete urobiť sami. Pozrite si pokyny na inštaláciu a používateľskú príručku a skontrolujte, či:

1. je váš produkt správne nainštalovaný;
2. ste sa oboznámili s jeho bežnou prevádzkou.

LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ a legislatívou Spojeného kráľovstva S.I. 3113/2013 o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) z roku 2013 týkajúcich sa elektrických a elektronických spotrebičov. OEEZ obsahuje kontaminujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

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



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

ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. Rúru vypnite 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením času prípravy jedla a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje, čím výrazne ušetrite energiu. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v období so zníženou tarifou.

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

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Pohotovostný režim s informáciami alebo stavovým displejom	0,8 W	20 min



VYROBENÉ V ČÍNE

CE

Haier