

Haier

×

TITANIUM



Piekarniki Haier ID Series

Elegancki

Funkcjonalny

Tylko w Haier

Elegancki

Wymiary

Szerokość
59,5 cm

Wysokość
59,5 cm

Głębokość
56,8 cm



Panel sterowania

Panele sterowania piekarników Haier nowej generacji są intuicyjne i łatwe w obsłudze, umożliwiając precyzyjne ustawienie temperatury i czasu pieczenia. Dzięki czytelnemu wyświetlaczowi i dotykowym przyciskom, korzystanie z piekarnika staje się proste i wygodne. Dodatkowo, nowoczesny design paneli doskonale komponuje się z eleganckim wyglądem urządzeń.



Premium UX
Dotykowy Ekran TFT



Color UX
Dotykowy Ekran LCD



Graphic UX
Ekran LCD



Smart UX
Ekran LED + Pokrętła

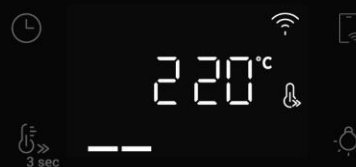
Wysokość
10 cm



Panel sterowania

SMART UX

- Wyświetlacz LED o lepszej jakości i użyteczności
- Reakcja dźwiękowa oraz przez pasek LED
- Biały wyświetlacz LED
- Wybór nawet 12 funkcji
- Pyroliza
- Dostęp WiFi
- Sonda przewodowa
- Funkcja Jolly – za pomocą hOn
- Chowające się pokrętki



Panel sterowania

GRAPHIC UX

(następca I-Turn)

- Wyświetlacz LCD
- Białe ikony
- Aktualizacja oprogramowania poprzez OTA
- Wybór nawet 13 funkcji
- Everyday Cooking
- Bezprzewodowa sonda
- Funkcja Jolly poprzez aplikację hOn

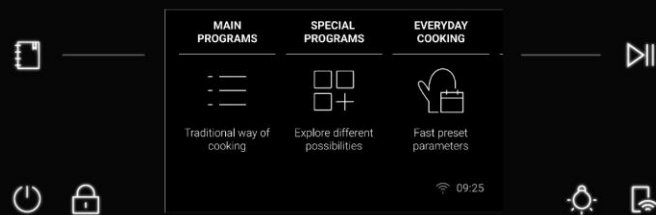


Panel sterowania

Color UX

(następca I-Message)

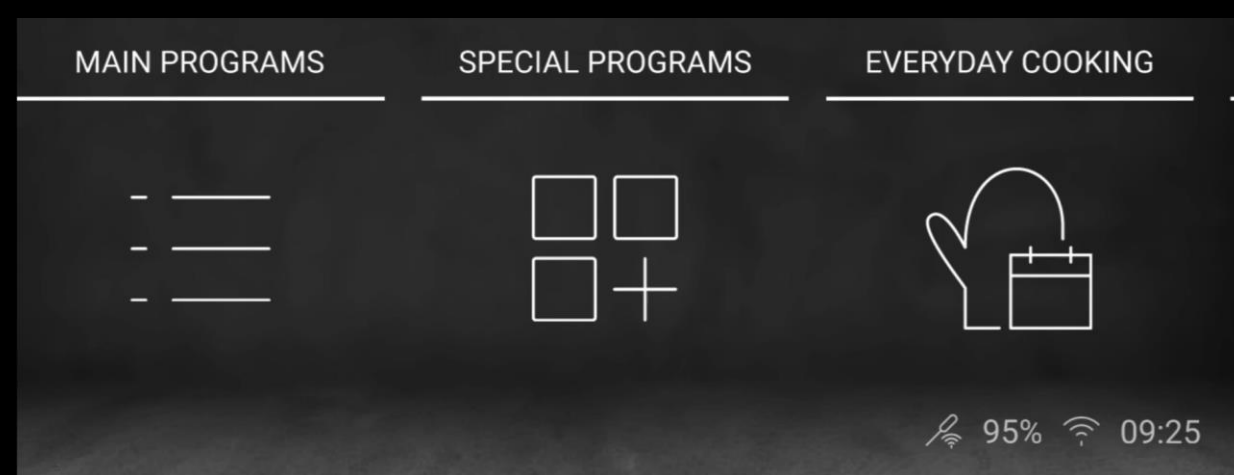
- Wyświetlacz LCD 3,97"
- Bezprzewodowa sonda
- Aktualizacje oprogramowania OTA
- Wybór nawet 25 funkcji
- 40 funkcji z menu Everyday Cooking
- Rozszerzona funkcja Jolly – za pomocą hOn



Panel sterowania

Premium UX

Dostępny w 2025
(następca I-Touch)



- Kolorowy wyświetlacz TFT 6,8"
- Bezprzewodowa sonda
- Aktualizacje oprogramowania OTA
- Wybór nawet 25 funkcji
- 40 funkcji z menu Everyday Cooking (kolejne 10 w 2025)
- Rozszerzona funkcja Jolly – za pomocą hOn
- Podświetlenie dolne



PartLight

Pozwól, aby czarujące światło PartLight zahipnotyzowało Cię symfonią urzekających wzorów świetlnych, dodając odrobinę magii i rozkoszy do Twojej kulinarnej podróży. PartLight zapewnia świetlne informacje zwrotne, które informują o stanie piekarnika i ostrzegają, kiedy Twoje jedzenie jest gotowe do delektowania się.

*funkcja dostępna w piekarnikach z wyświetlaczem PremiumUX



Pojemność

Pojemność wynosząca aż 78 litrów **sprosta** **każdemu** **kulinarnemu** **wyzwaniu**, pozwalając gotować niemal bez ograniczeń. To nie tylko możliwość przygotowywania większych niż standardowe dań, ale również wybór sześciu różnych poziomów i **pieczenie** **kilku** **potraw** **jednocześnie**.



Do 7 poziomów

Piekarniki Haier z serii ID4 oraz ID6 oferują 7 poziomów pieczenia, co pozwala na jeszcze większą elastyczność i precyzję podczas przygotowywania potraw. Dzięki większej liczbie poziomów, możesz lepiej dostosować położenie potrawy w piekarniku, co pozwala na bardziej równomierne rozprowadzanie ciepła. To z kolei może prowadzić do lepszych rezultatów kulinarnych, ponieważ potrawy są pieczone równomiernie z każdej strony.

Natomiast modele z serii ID2 posiadają 6 poziomów pieczenia, zapewniając również szeroki zakres możliwości kulinarnych. Wybór odpowiedniego poziomu pieczenia jest kluczowy, aby uniknąć przypalenia lub niedopieczonych miejsc.



Prowadnice

Bezpieczny i komfortowy dostęp do przygotowywanych potraw zapewniają stabilne prowadnice teleskopowe. Dzięki nim możesz z **łatwością wysunąć blachę lub ruszt niemal w całości, a w niektórych modelach nawet w 100%**! I to nawet w przypadku ciężkich dań. Doświadcz pełnej swobody i zyskaj **wygodną kontrolę** nad stanem przyrządzanych dań.



Drzwi

Ile razy **zdarzyło Ci się przypadkowo trzasnąć drzwiami** piekarnika? By do tego więcej nie dopuścić, Haier zastosował w swoim urządzeniu technologię Soft Open i Soft Close. Udoskonalony **system spowalnia ruch otwarcia i domknięcia drzwi**, chroniąc je przed głośnym trzaśnięciem i uszkodzeniem.

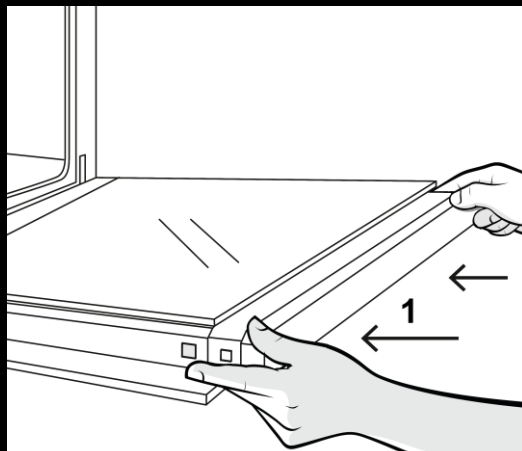
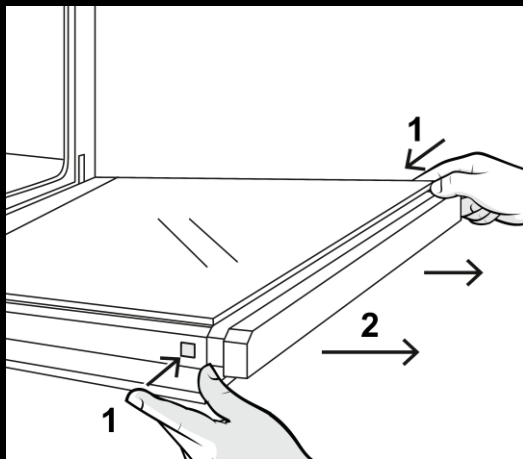
Piekarniki Haier są wyposażone w nowy, ulepszony zawias, który **zapewnia płynne i ciche otwieranie oraz zamykanie drzwi**. Dzięki temu innowacyjnemu rozwiązaniu, użytkowanie piekarnika staje się jeszcze bardziej komfortowe i bezpieczne. Nowy zawias zwiększa trwałość drzwi piekarnika, co przekłada się na dłuższą żywotność urządzenia i niezawodność w codziennym użytkowaniu.



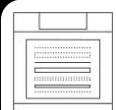
Drzwi

Drzwi piekarników Haier są wyposażone w cztery szyby, co zapewnia **doskonałą izolację termiczną**. Dzięki temu zewnętrzna powierzchnia drzwi pozostaje **chłodna w dotyku**, nawet podczas pieczenia w wysokich temperaturach. To rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo użytkowania, chroniąc przed przypadkowymi oparzeniami. Dodatkowo, wielowarstwowe szyby pomagają w utrzymaniu stałej temperatury wewnątrz piekarnika, co przekłada się na bardziej efektywne i równomierne pieczenie potraw.

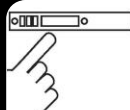
Ogłaszamy **koniec uciążliwego i niewygodnego mycia szyb** piekarnika! Dzięki systemowi Click & Clean **szybko i bez trudu zdejmiesz wewnętrzną szybę** w zaledwie dwóch ruchach, by swobodnie i dokładnie móc ją wyczyścić.



Elegancki



7 poziomów pieczenia



Unikatowy panel sterowania

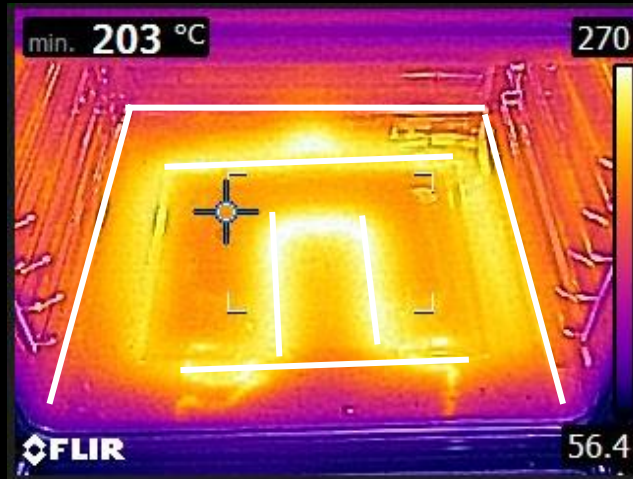
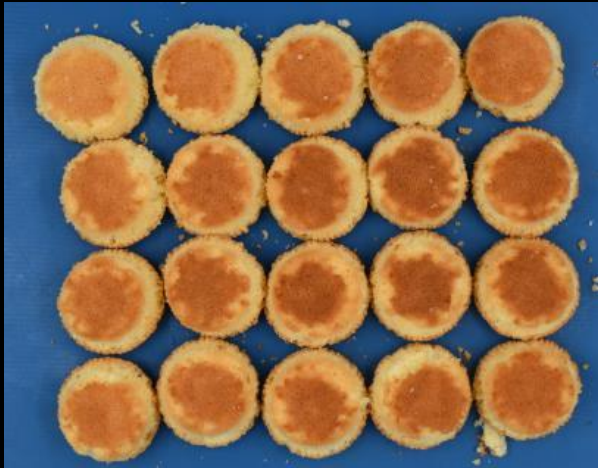
XL

Imponująca pojemność

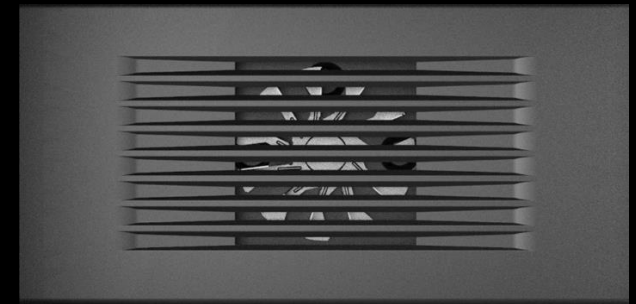
Funkcjonalny

Metody grzania

Piekarniki Haier posiadają trzy strefy grzania: dolną, górną oraz umieszczoną wokół wentylatora. To zaawansowane rozwiązanie zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz piekarnika, co gwarantuje idealne rezultaty pieczenia. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz ciasto, mięso czy warzywa, możesz być pewien, że potrawy będą równomiernie upieczone z każdej strony



Wentylator w ID2 oraz ID4



Wentylator w ID4 oraz ID6

Temperatura

Zyskaj **prawdziwą kontrolę** nad procesem pieczenia, nie zostawiając już niczego przypadkowi. Doskonalenie domowych przepisów **wymaga precyzji**, dlatego opracowaliśmy system, który utrzymuje **stały poziom wybranej temperatury z dokładnością do 1°C***, w zakresie od **35 °C do 300 °C** eliminując jakiekolwiek jej wahania, bez względu na długość pieczenia. Bo każdy stopień ma znaczenie!

*Ustawienie z dokładnością 1°C dostępne za pomocą aplikacji hOn



Kontroluj temperaturę podczas pieczenia **korzystając z bezprzewodowej termosondy***, która precyzyjnie wskazuje poziom ciepła przygotowywanych potraw. Dzięki niej łatwo określisz moment, w którym Twoje **danie osiągnie właściwą temperaturę**. Informacja o jej poziomie pojawi się **na wyświetlaczu piekarnika lub na ekranie Twojego smartfona** za pośrednictwem aplikacji hOn.

*w wybranych modelach

Akcesoria

Wykorzystaj natychmiast możliwości piekarnika, sięgając po **jeden z dwóch rusztów lub dwie blachy** o głębokości 20 i 40 mm. W niektórych modelach **zestaw wzbogacza specjalna taca Air Fry** do zdrowego pieczenia bez tłuszczu.

Akcesoria należą do wyposażenia piekarnika, co pozwala przygotować pyszny posiłek zaraz po podłączeniu urządzenia.



Para

Czy marzysz o daniach, które są nie tylko pyszne, ale i lekkostrawne? Teraz to możliwe, dzięki technologii pieczenia na parze, która została tak zaprojektowana, by zachować naturalne walory smakowe składników. Wyobraź sobie potrawy, które są soczyste, aromatyczne i pełne wartości odżywczych - a wszystko to bez grama dodanego tłuszczu. Zapomnij o dylemacie między smakiem a zdrowiem - teraz możesz mieć jedno i drugie!

*funkcja pary dostępna w wybranych modelach

W piekarnikach Haier zastosowaliśmy kilka rodzajów systemów parowych znajdujących się w urządzeniach. Od najprostszych czyli STEAM TRAY – specjalna perforowana blacha, którą umieszczamy na standardowej blasze z wodą, aż po 100% pary dzięki systemowi PURE STEAM



PURE STEAM



STEAM PLUS



STEAM LITE



STEAM TRAY

Para – Steam Lite

Tradycyjne pieczenie (wbudowane grzałki) + funkcja gotowania na parze

200 ml wody wprowadzane do ukrytego zbiornika przez specjalny lejek

Dostępny w ID2 z programatorem SmartUX

1

Funkcje z dodatkiem pary są powiązane z 4 programami pieczenia jedzenia, ustawianymi z poziomu programatora

2

Wykorzystując zintegrowany generator, piekarnik zamienia wodę bezpośrednio w parę i wtryskuje parę do komory.



Para – Steam Plus

1

Wybierz program z dodatkiem pary(steam&taste) lub ustaw własne parametry i wybierz dodatek pary (przełącznik pary).

2

Wykorzystując zintegrowany generator, piekarnik zamienia wodę bezpośrednio w parę i wtryskuje parę do komory.

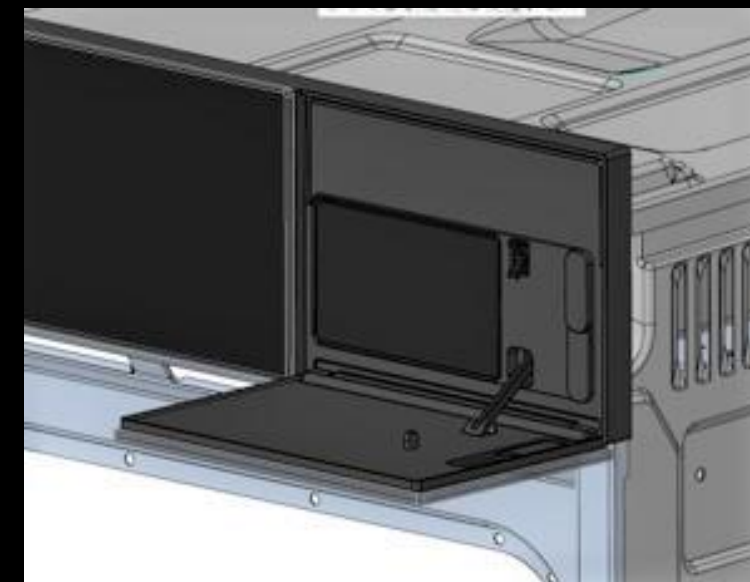
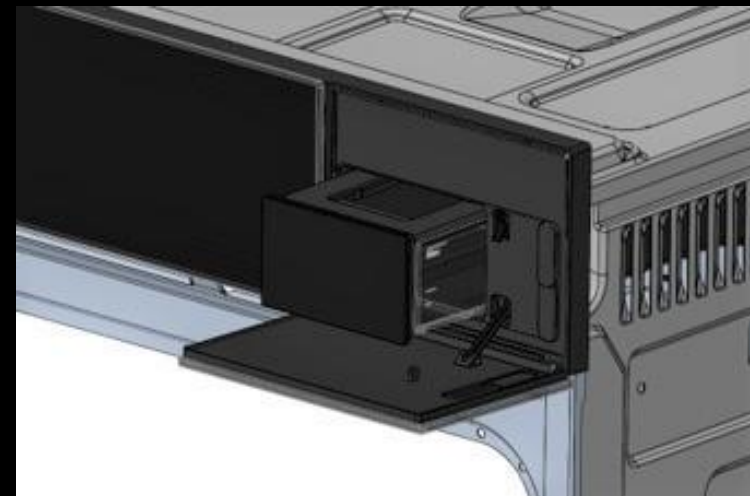
Steam Switch

Przekształć swoje przepisy w programy parowe za pomocą jednego dotknięcia: Wystarczy wybrać program, który chcesz ugotować (białe mięso, czerwone mięso, ryby lub warzywa) i ustawić własne parametry; piekarnik automatycznie zamieni je w parowe!

Parowy program chlebowy

aby uzyskać najlepsze rezultaty w pieczeniu chleba

Steam Plus dostępny w wybranych piekarnikach z programatorem GraphicUX lub ColorUX



Para – Pure Steam

1

Wybierz programy z dodatkiem pary lub czysto parowe programy z programatora

2

Wykorzystując zintegrowany generator, piekarnik zamienia wodę bezpośrednio w parę i wtryskuje 100% pary do komory.

3

Piekarnik posiada zbiornik na wodę 1L. W razie potrzeby, możesz dolać więcej wody w trakcie programu



Pure Steam będzie dostępny w piekarnikach ID6 z programatorem PremiumUX

Czyszczenie

Dzięki dwóm systemom czyszczenia, Twój **piekarnik** zawsze będzie **lśnił czystością**, a jego wnętrze pozostanie wolne od niepożądanych zapachów. **Pyroliza to idealne rozwiązanie, by bez wysiłku oczyścić** mocno zabrudzony piekarnik. W temperaturze 430°C nagromadzony tłuszcz i zanieczyszczenia usuwane są szybko i skutecznie. **Hydroliza natomiast to prosty i ekonomiczny sposób czyszczenia** polegający na wypełnieniu dna komory piekarnika wodą i pozostawieniu urządzenia na 30 minut. W obu przypadkach na koniec pozostanie tylko przetrzeć piekarnik ściereczką.



Czyszczenie

Hydroliza to system czyszczenia, który umożliwia czyszczenie piekarnika w prosty, szybki i ekonomiczny sposób.

Po napełnieniu przeznaczonej do tego przestrzeni na dnie piekarnika 300 ml wody, ustaw program i pozwól piekarnikowi pracować przez 30 minut.

Po zakończeniu cyklu możliwe będzie usunięcie zabrudzeń za pomocą ściereczki.



W modelach parowych woda dostaje się do wnętrza dzięki szufladzie na wodę / lejkowi, tak jak w przypadku cykli gotowania.



Czyszczenie

Pyroliza umożliwia wyeliminowanie wszystkich osadów tłuszczu i pozostałości po gotowaniu poprzez spalenie ich w temperaturze prawie 430 °.

Dostępne są dwa ustawione cykle pirolityczne:

- **Piroliza Eco:** czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez okres 90 minut.
- **Super Pyroliza:** czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut.

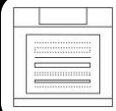
Po zakończeniu programu pirolizy, wystarczy schłodzić urządzenie aby uzyskać idealnie czysty piekarnik gotowy do użycia.

Pamiętaj by wyjąć wszystkie akcesoria przed rozpoczęciem Pyrolizy!

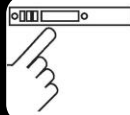
Piekarniki Haier z funkcją pyrolizy są wyposażone w specjalne uszczelki wykonane z materiałów odpornych na wysokie temperatury.



Elegancki



7 poziomów pieczenia



Unikatowy panel sterowania

XL

Imponująca pojemność

Funkcjonalny



Idealna temperatura



Wykorzystanie pary



Zawsze lśni jak nowy

Tylko w Haier

Multi cooking

Dzięki **równomiernemu rozprowadzaniu ciepła** wewnątrz piekarnika możesz bez obaw przyrządzać potrawy ustawione na dowolnym poziomie. Co więcej, **możesz piec równocześnie kilka dań**, znajdujących się na różnych poziomach, **bez obaw o przenikanie się ich zapachów**.

Dzięki ulepszonej wentylacji i włącznie z 7 poziomami można gotować do 4 potraw jednocześnie, oszczędzając 60% czasu i 40% energii.



Poziom 5
Tarte tatin
47 min



Poziom 4
Pieczone ziemniaki
54 min



Poziom 2
Lasagna
42 min

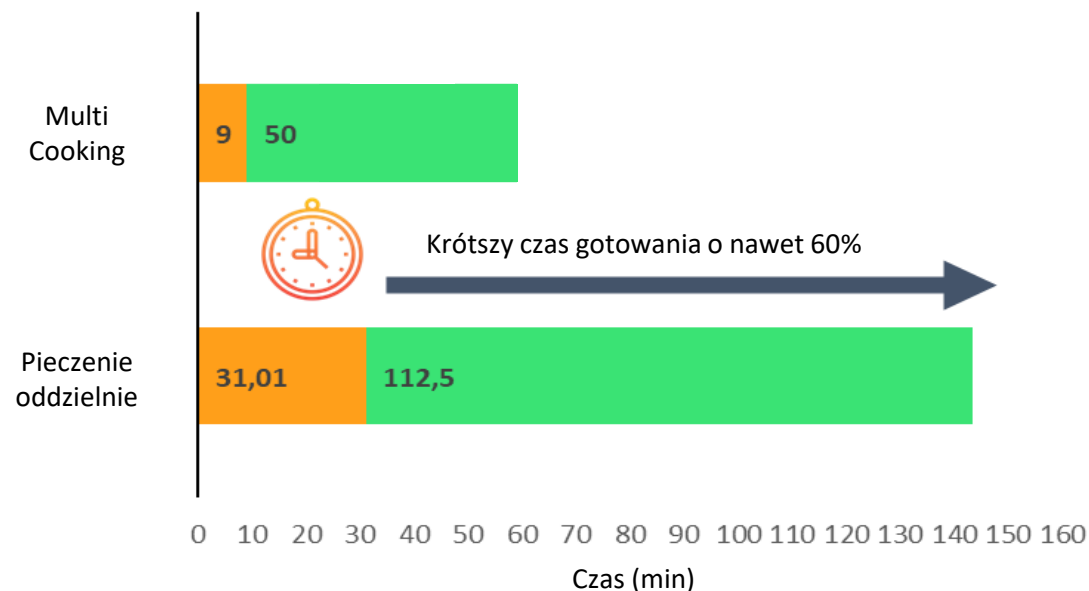


Poziom 1
Pieczone skrzydełka
56 min

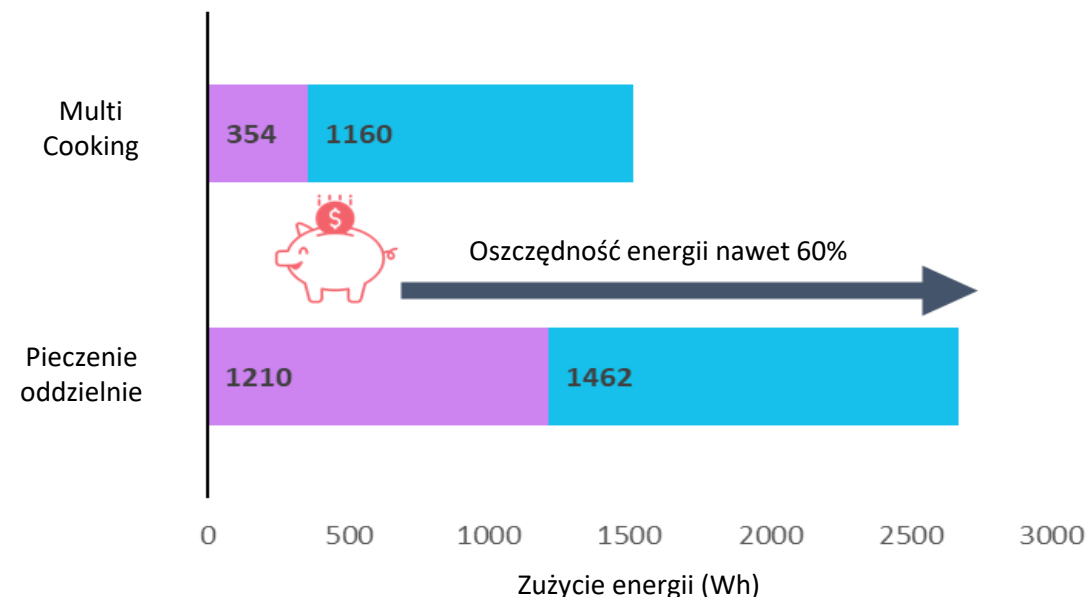
Program Multilevel
Piekarnik nagrany wcześniej
190 stopni



■ Nagrzewanie ■ Gotowanie



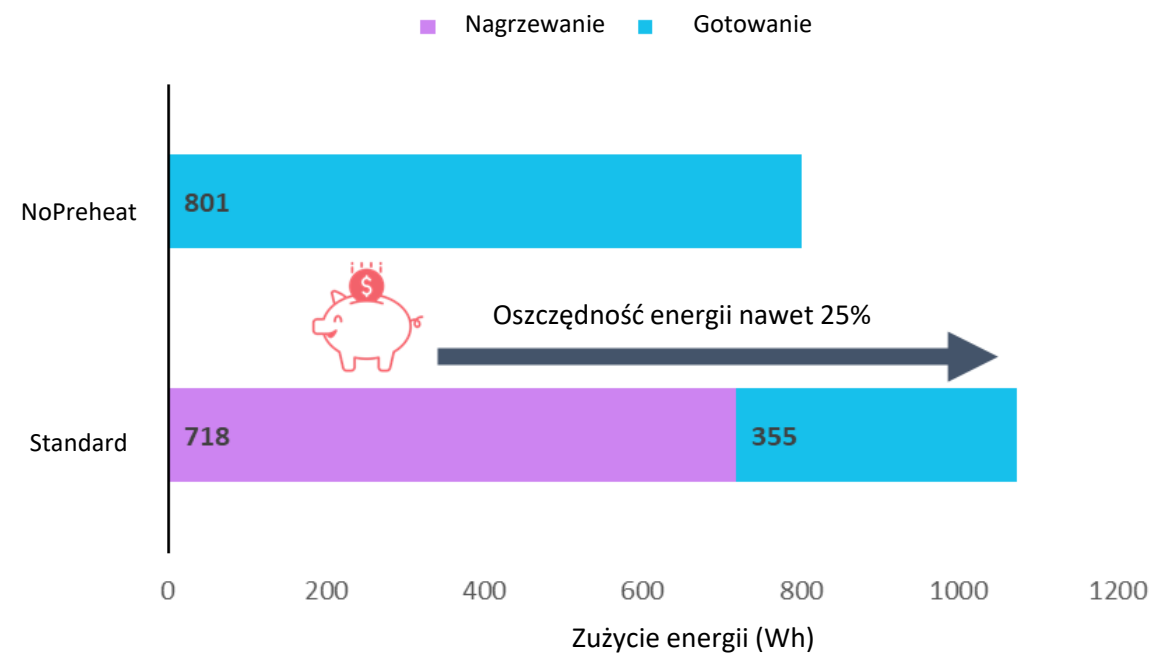
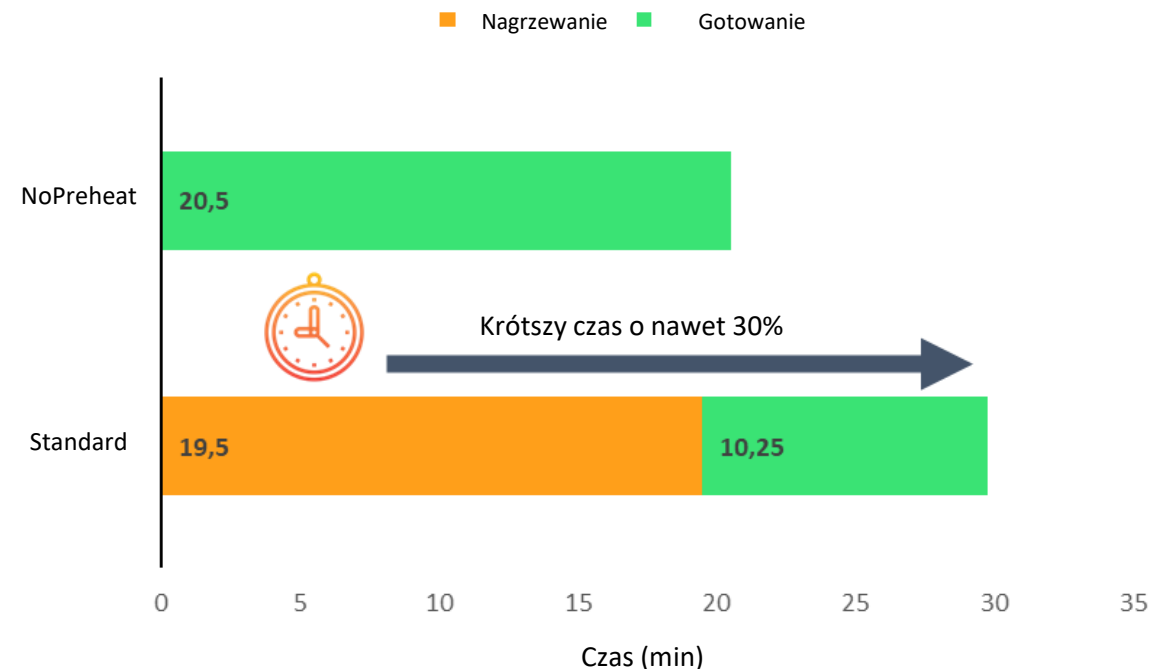
■ Nagrzewanie ■ Gotowanie



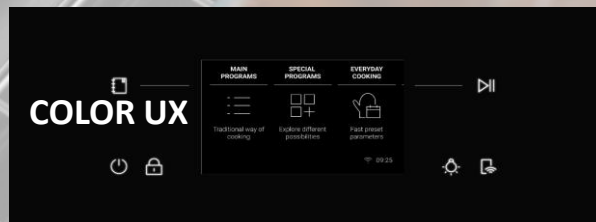
No Preheat

Dzięki innowacyjnej technologii NoPreheat **nie musisz już czekać na rozgrzanie piekarnika**, by rozpocząć przygotowywanie ulubionych dań. Funkcja jest bezpieczna dla wszystkich rodzajów potraw, ponieważ **nie wpływa negatywnie na jakość żywności**, nie wysuszając jej i nie przypalając. Co więcej **zużywa mniej energii** niż tradycyjny schemat "rozgrzewanie + pieczenie".

Nie trzeba już nagrzewać piekarnika, można od razu rozpocząć gotowanie i zaoszczędzić do 30% czasu i 25% energii. Funkcja ta jest domyślnym ustawieniem piekarnika i nie trzeba jej specjalnie aktywować.



Jolly



Funkcja Jolly Smart personalizacja

Spersonalizuj swój piekarnik poprzez:
utworzenie lub wybranie **jednej** funkcji specjalnej w
aplikacji hOn
Pobranie jej do produktu i udostępnienie offline

Rozszerzona funkcja Jolly Więcej personalizacji

Spersonalizuj swój piekarnik poprzez:
utworzenie lub wybranie do **dziesięciu** funkcji
specjalnych
**Pobranie ich do produktu i udostępnienie w trybie
offline**

Over The Air Pełna personalizacja

Rozszerzona funkcja Jolly
+
Dostosowanie biblioteki przepisów przez OTA
Dostosowanie układu graficznego

Bionic vision

Wbudowana kamera może **wykryć i rozpoznać żywność**, ustawić idealne parametry gotowania i zagwarantować profesjonalny wynik dzięki kontroli przyrumienienia, zapewniając idealne gotowanie potraw. **Sztuczna inteligencja** wewnątrz piekarnika może również rozpoznać preferencje użytkownika i automatycznie zapamiętać ustawienia na następny raz. Możesz także monitorować stan gotowania za pomocą smartfona i uchwycić proces swoich kulinarnych kreacji za pomocą filmów poklatkowych i łatwo udostępniać je znajomym na preferowanych platformach mediów społecznościowych. Zawsze miej pełną kontrolę nad swoimi potrawami dzięki **Bionic vision***.

*funkcja dostępna w wybranych piekarnikach z panelem PremiumUX





Aplikacja hOn

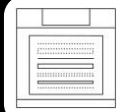
Zdalna obsługa

Przepisy

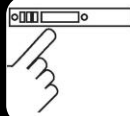
Wskazówki
i porady



Elegancki



7 poziomów pieczenia



Unikatowy panel sterowania

XL

Imponująca pojemność

Funkcjonalny



Idealna temperatura



Wykorzystanie pary



Zawsze lśni jak nowy

Tylko w Haier



Wysoka klasa energetyczna



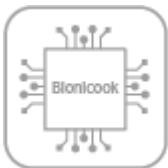
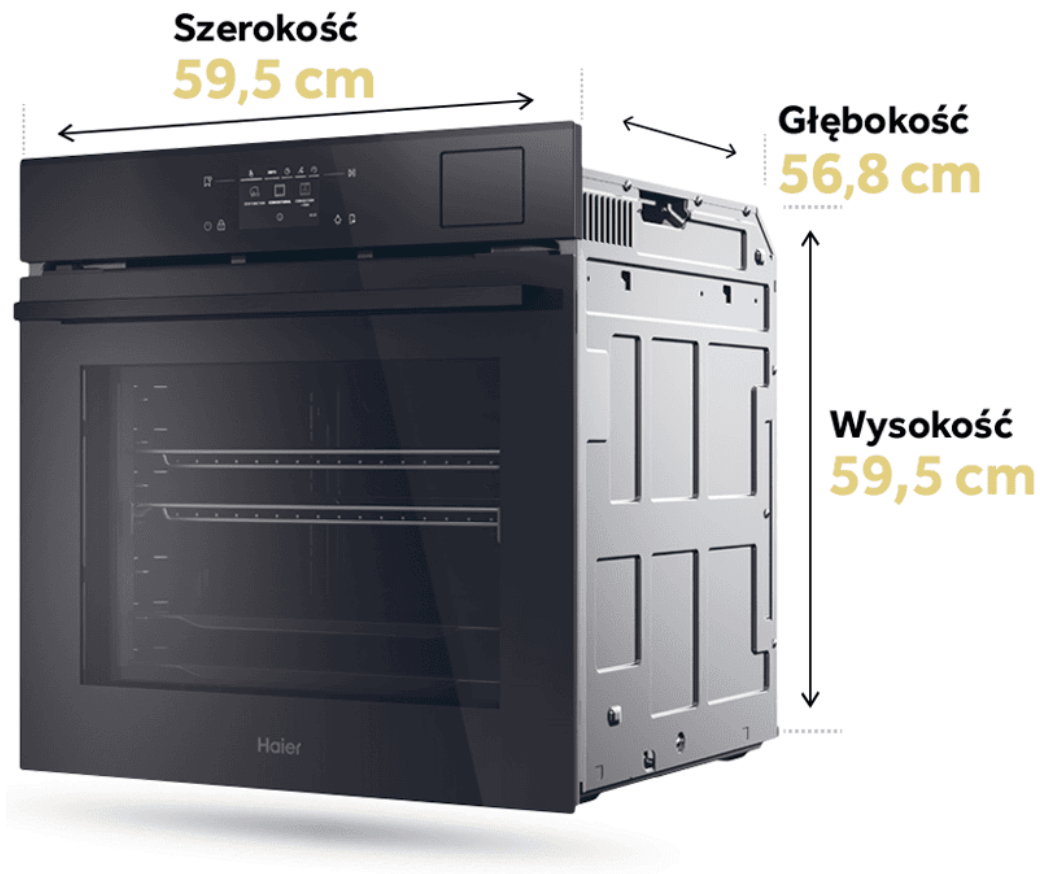
Łatwy Montaż



Aplikacja hOn

Haier

Piekarniki Haier z serii ID



Wsparcie AI

Zdalna kontrola, dostęp do setek przepisów i wsparcie w aplikacji hOn



Największa pojemność na rynku

Bezproblemowe przygotowywanie dużych posiłków



Brak podgrzewania wstępnego

Możesz od razu zacząć piec swoje ulubione dania.



Utrzymywanie temperatury co do 1°

Precyzyjne utrzymywanie temperatury podczas całego procesu pieczenia



Dwa systemy czyszczenia

Aż dwie metody usuwania zabrudzeń: pyroliza i hydroliza



Bogaty wybór akcesoriów

Wykorzystaj natychmiast możliwości piekarnika, sięgając po jeden z dwóch rusztów lub dwie blachy o głębokości 20 i 40 mm. W niektórych piekarnikach dostępna również taca Air Fry!



Pieczenie z wykorzystaniem pary*

Pyszne, soczyste i zdrowe potrawy bez tłuszczu

Model	H6 ID23B3CTW	H6 ID2P5B3ECTB	H6 ID25G5HTB1	H6 ID2P3B3EHTB	H6 ID25G3YTB	H6 ID25B4LYTB	H6 ID25B3LYTB
ID Seria	Series 2	Series 2	Series 2	Series 2	Series 2	Series 2	Series 2
Czyszczenie	Kata	Kata	Kata	Hydro	Pyro	Pyro	Pyro
Pojemność	78	78	78	78	78	78	78
Klasa energetyczna	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++
Panel Sterowania	Smart UX	Smart UX	Graphic UX	Smart UX	Graphic UX	Smart UX	Smart UX
Prowadnice teleskopowe	1	1	1	1	1	1	1
Cichy domyk	•	•	•	•	•	•	•
Sonda	-	-	•	-	-	•	-
Para	-	Easy Steam	-	Easy Steam	-	Steam Lite	Steam Lite
Dodatkowe akcesorium	Taca air fry	Taca air fry	Taca air fry	-	-	Taca air fry	-
Akcesoria	1 kratka 2 blachy	1 kratka 2 blachy	1 kratka 2 blachy	1 kratka 2 blachy	2 kratka 1 blacha	1 kratka 2 blachy	1 kratka 2 blachy
WIFI	•	•	•	•	•	•	•
Dostępność	EURO	MEX	EURO, MEX	EURO, MEX	EURO, MEX	EURO	MEX

Model	H6	H6	H6	H6	H6	H6	H6	H6	H6
	ID46G3HTB	ID46G3SHTB	ID46G3YTB	ID46G5YTB	ID46C3YTB	ID48C5YTB	ID46G5SYTB	ID48M5YTB	ID48C5SYTB
ID Seria	Series 4	Series 4	Series 4	Series 4	Series 4	Series 4	Series 4	Series 4	Series 4
Czyszczenie	Hydro	Hydro	Pyro	Pyro	Pyro	Pyro	Pyro	Pyro	Pyro
Pojemność	78	78	78	78	78	78	78	78	78
Klasa energetyczna	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++
Panel Sterowania	Graphic UX	Graphic UX	Graphic UX	Graphic UX	Color UX	Color UX	Graphic UX	Premium UX	Color UX
Prowadnice teleskopowe	1	1	1	1	1 (wysuwane w pełni)	1 (wysuwane w pełni)	1	1 (wysuwane w pełni)	1 (wysuwane w pełni)
Cichy domyk	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sonda	-	-	-	•	-	•	•	-	•
Para	-	Steam Plus	-	-	-	-	Steam Plus	-	Steam Plus
Dodatkowe akcesorium	-	-	-	Taca air fry	Taca air fry	Taca air fry	-	Taca air fry	-
Akcesoria	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy
Kamera	-	-	-	-	-	-	-	•	-
WIFI	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dostępność	EURO, MEX	MEX	EURO, MEX	EURO	EURO, MEX	EURO	EURO	MEX	EURO, MEX

Model	H6 ID68C5YTB	H6 ID68M5YTB	H6 ID68C5SYTB
ID Seria	Series 6	Series 6	Series 6
Czyszczenie	Pyro	Pyro	Pyro
Pojemność	78	78	78
Klasa energetyczna	A++	A++	A++
Panel Sterowania	Color UX	Premium UX	Color UX
Prowadnice teleskopowe	1 (wysuwane w pełni)	2 (wysuwane w pełni)	1 (wysuwane w pełni)
Cichy domyk	•	•	•
Sonda	•	-	•
Para	-	-	Steam Plus
Dodatkowe akcesorium	Taca air fry	Taca air fry	-
Akcesoria	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy	2 kratki 2 blachy
Kamera	-	•	-
WIFI	•	•	•
Dostępność	EURO, MEX	EURO	EURO, MEX

