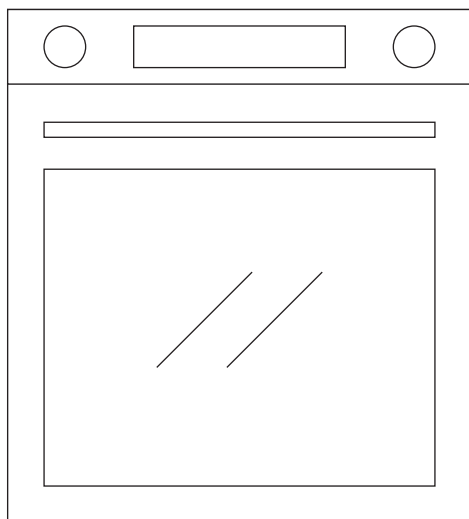


Haier

User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

haier.com

Haier

Bedienungsanleitung

ÖFEN

DE

4

Instrucciones de uso

HORNOS

ES

17

Οδηγίες χρήσης

ÖİÖÑİİÉ

GR

31

Gebruikershandleiding

OVENS

NL

45

Instruções para o utilizador

FORNOS

PT

58

Zusammenfassung

5 **Wichtige Sicherheitshinweise**

10 **Produktbeschreibung**

12 **Funktionsweise des Produkts**

13 **Gebrauch des Geräts**

15 **Reinigung & Wartung**

16 **Umweltschutz und -entsorgung**

71 **Installation**

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen für zukünftige Zwecke aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Überprüfen Sie, ob der Backofen während des Transports beschädigt wurde. Wenden Sie sich im Zweifel vor der Benutzung des Backofens an einen qualifizierten Techniker. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb

der Reichweite von Kindern auf. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen. Dies wird beim erstmaligen Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten verursacht. Dies sollte Sie nicht beunruhigen, warten Sie einfach, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie Lebensmittel zum Garen in den Ofen geben. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

Wichtige Sicherheitshinweise

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät lassen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.

INSTALLATIONSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN

- Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.

- Das Gerät nicht hinter einer Dekortüre einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- Befestigen Sie den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- **Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird:**
DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.
Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen.
Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Pol-Trenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- **Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird:**
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. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose

müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. 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. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden. Das Kabel muss vom Typ H05V2V2-F sein. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- **WARNUNG:** Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- **WARNUNG:** Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehöerteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger

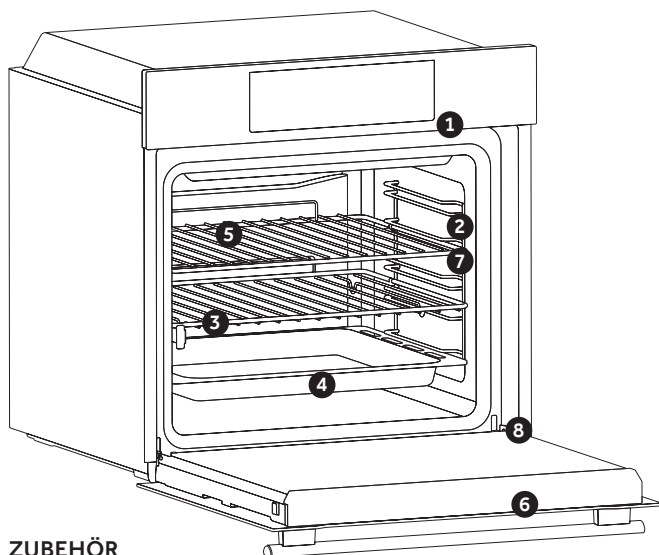
Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN. Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.
- ANSCHLUSS Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und dem Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss die auf dem Messgerät angegebene Spannung und das Umfeld des Trennschalters überprüft werden. Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.
- WARNUNG Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.
- HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN

- Beim Kochen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- WARNUNG: Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- WARNUNG: Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- VORSICHT: Während des Garens oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums nachfüllen.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier.
- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- WARNUNG: Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Geräts: Der freigesetzte Dampf der Dampffunktion kann zu Verbrennungen führen: Öffnen Sie die Türe vorsichtig, um Verletzungen nach dem Dampfgaren zu vermeiden.
- Den Garraumboden zur Verwendung der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Fleischthermometer verwenden.

Produktbeschreibung



1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen
(Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter
(sofern vorhanden: nur für
Öfen mit flachem Innen-
raum)

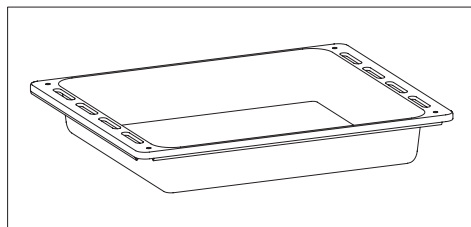
8. Seriennummer



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

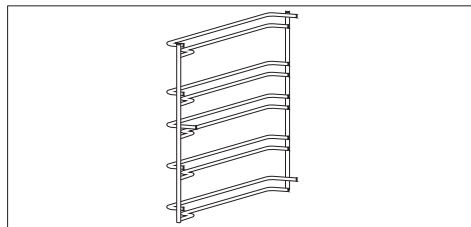
ZUBEHÖR

Fettpfanne



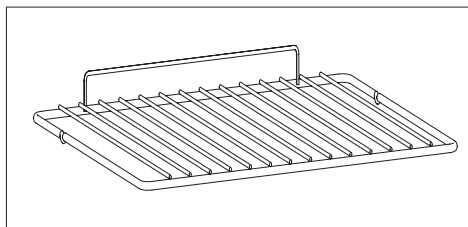
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

Seitliche Drahtgitter (nur, wenn vorhanden)



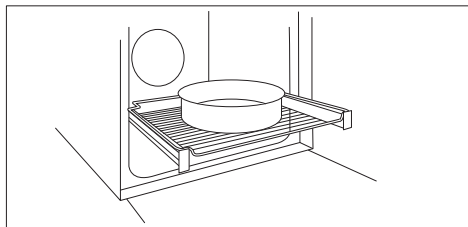
Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Metallrost



Hält Auflauf- und Backformen.

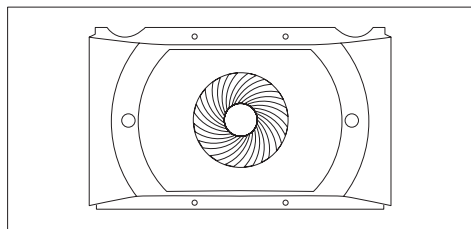
Teleskopschienen (nur, wenn vorhanden)



Zwei Führungsschienen, die das Überprüfen der Garung erleichtern, da sie sich ganz einfach herausziehen lassen, sodass Bleche und Roste anders positioniert werden können.

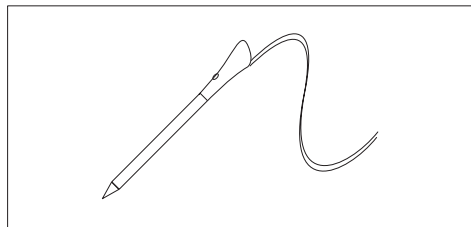
HINWEIS: Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier.

Heißluftventilator (nur, wenn vorhanden)



Der Heißluftventilator fördert die Zirkulation der Luft im Ofen. Dadurch wird die Garleistung des Backofens verbessert, eine standardmäßige Garung bei allen Temperaturen erzielt, Garzeiten werden verkürzt und schließlich eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Ofen gewährleistet.

Fleischthermometer (nur, falls vorhanden)

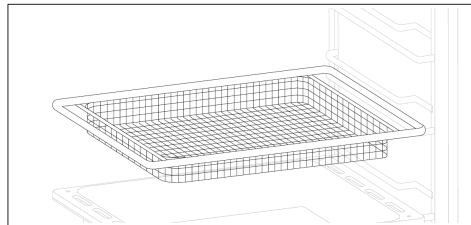


Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs. In das Anschlussloch oben im Backofen stecken. Sollte eingeführt werden, während der Ofen abgekühlt ist.

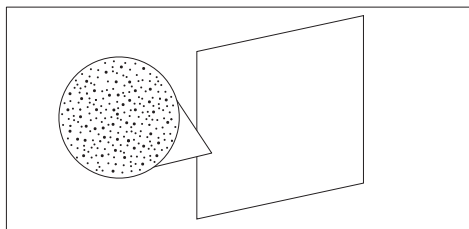
WARNUNGEN:

- Backofen erst vorheizen oder anschalten, wenn das Fleischthermometer richtig eingeführt ist.
- Fleischthermometer nicht in gefrorene Lebensmittel einführen.

Air Fry (nur, falls vorhanden)

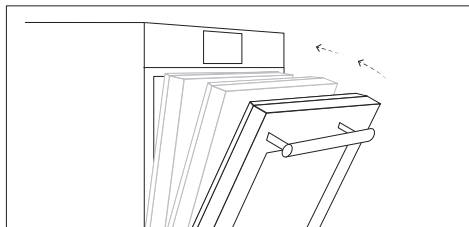


Katalysewände (nur, wenn vorhanden)



Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

SoftClose (nur, falls vorhanden)



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

Funktionsweise des Produkts *

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Lampe	Schaltet das Licht im Backofen an.
	WiFi	In diesem Modus können Sie Ihren Backofen mit einem Netzwerk verbinden und an der Haier-App anmelden.
	Einstellungen	In diesem Menü können Sie die Sprache ändern, die Uhrzeit einstellen, die Helligkeit anpassen, die Töne aktivieren oder deaktivieren und Ihre Wi-Fi- und Fernsteuerungseinstellungen bearbeiten.
	Garzeitende	Nach der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen aus. Zum manuellen Ausschalten drehen Sie den Funktionswahlschalter des Backofens auf die Position „O“. HINWEIS: Der verzögerte Start ist in den folgenden Garmodi nicht mehr verfügbar: Grill + Heißluft/Grill
	Wecker Kurzzeit	Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, der nach dem Einschalten von selbst aufhört, jedoch durch Drücken einer beliebigen Taste auch sofort beendet werden kann.
	Garzeit	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal zu stoppen. Drücken Sie die mittlere Taste, um zur Uhrfunktion zurückzukehren.
	Thermostat-Signalleuchte	
	WI-FI ON	Es kann eine WLAN-Verbindung zum Ofen hergestellt werden.
	WI-FI RESET	Die WLAN-Verbindung kann neu hergestellt werden.

* Je nach Backofenmodell.

Gebrauch des Geräts

KOCHMODI *

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Ober-&Unterhitze *** 150-200°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Hefekuchen, Croissants, Tortenböden, Pudding, Cremes. Diese Funktion verwendet die oberen und unteren Heizelemente. Den Backofen zehn Minuten lang vorheizen.
	Mehrstufig 150-230°C **  3. und einzige Schiene 1. und 3. Schiene übereinander	IDEAL FÜR: Gebäck, Kekse, Kuchen, gefüllte Backwaren und Geschmortes. Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gerichte auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze wird besser verteilt und durchdringt die Lebensmittel besser, was sowohl das Vorheizen als auch die Garzeiten reduziert. Bei der gleichzeitigen Garung verschiedener Gerichte, etwa 10 Minuten zusätzliche Zeit einplanen.
	Grill L3 (Power)  5. Schiene für dünne Lebensmittel 3./4. Schiene für dickere Lebensmittel	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Fünf Minuten vorheizen. Wenn diese Funktion ausgewählt ist, ist es nicht möglich, den verzögerten Start mit Start-/Stopzeit einzustellen.
	Unterhitze + Umluft 170-230°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Torten. Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Dies verhindert das Austrocknen und der Teig geht besser auf.
	Konvektion + Umluft 180-200°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Pizza, Focaccia, Lasagne. Diese Funktion verteilt die Wärme dank der Kombination von Lüfter und Heizelementen besser, was gleichmäßig gebackene Ergebnisse sicherstellt.
	Ober-&Unterhitze + Dampf * 150-200°C **  2./3. Schiene	Sowohl die oberen als auch die unteren Heizelemente werden eingeschaltet, wobei das Wasser im Garraum verwendet wird, um Dampf zu erzeugen. Für diese homogene Kochleistung müssen 150 ml Wasser in den Garraum gegeben und der Knopf gedreht werden.
	Unterhitze + Umluft + Dampf * 170-230°C **  2./3. Schiene	Das untere Heizelement wird mit dem Lüfter verwendet, der die Luft im Ofen umwälzt. Für die Dampferzeugung ist es notwendig, 150 ml Wasser in den Garraum zu geben und den Knopf auf diese Funktion zu drehen. Die Dampfoption sorgt zusammen mit der Unterhitze und dem Ventilator für ein perfektes Aufgehen und Backen zu Brot.
	Konvektion + Umluft + Dampf * 180-200°C **  2./3. Schiene	Bei Auswahl dieser Funktion arbeiten die unteren und oberen Heizelemente mit dem Lüfter zusammen, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu gewährleisten. Es ist notwendig, 150 ml Wasser in den Hohlraum zu geben und den Knopf auf diese Funktion zu drehen. Diese Kochmethode verstärkt die Zartheit und den Geschmack jedes Gerichts, insbesondere Braten und rotes Fleisch.
Air Fry	Air Fry, Grill+Heißluft*, 200°C	Diese Funktion ist ideal für das Grillen mit Umluft und sorgt in Verbindung mit dem Zubehör dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig auf die Lebensmittel trifft und diese von allen Seiten brät, was ein knusprigeres Endergebnis ermöglicht. Flaches Auffangblech zum Auffangen von Säften/Krümeln darunter schieben Zubehör während des Pyrolysedurchgangs herausnehmen.

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

*** Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

SPEZIELLE FUNKTIONEN *

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. Schiene	Ideal, damit Lebensmittel innen weich und außen knusprig werden. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.
	Auftauen 40°C  2. Schiene	Der Ventilator wälzt die Luft um, sodass das Tiefkühlprodukt aufgetaut wird, ohne dass seine Eigenschaften verändert werden.
	Pizza 220°C  2./3. Schiene	Mit dieser Funktion zirkuliert die heiße Luft im Ofen, um ein perfektes Ergebnis für Gerichte wie Pizza oder Kuchen zu gewährleisten.

REINIGUNGSFUNKTIONEN *

Symbol	Funktion	Beschreibung
	H₂O-Clean	Für eine einfache und effiziente Reinigung des Ofens.

BROTREZEPT

• Mit normalem Mehl für Brot:

500 g Mehlmischung für Brot

10 g Salz

7,5 g Trockenhefe

Ungefähr 325 g Wasser

• Mit Mehlmischung inklusive Hefe und Salz (empfohlen):

500 g Mehlmischung für Brot

7,5 g Trockenhefe (wenn in der Mischung bereits Hefe enthalten ist, besser noch ein Tütchen hinzufügen)

Ungefähr 325 g Wasser

Zubereitung

Hefe in einer Schüssel in Wasser auflösen, Mehl, Salz (falls nötig) und Wasser dazugeben.

Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit dem Handballen nach außen ziehen und wieder zusammenfallen (so arbeiten, damit möglichst viel Luft in den Teig eingeschlossen wird). Den Teig auf diese Weise zirka 5 Minuten lang kneten.

Den Teig in die Schüssel geben und mit einer Frischhaltefolie abdecken. Den Teig ca. 30 Minuten lang gehen lassen (mit der Gärfunktion des Ofens) (er muss sein Volumen verdoppeln).

Den Teig herausnehmen, zwei- oder dreimal aufeinanderfalten (um die Luft herauszudrücken) und Brotlaibe (Baguette, Bauernbrot, runder Laib) formen.

Die Brote auf das mit Backpapier ausgelegtes Backblech des Ofens legen. Die Brote wenn gewünscht leicht mit Mehl bestäuben.

Oberseite der Laibe mit einer Rasierklinge (oder mit einem sehr scharfen Messer) mehrfach einschneiden. Vor dem Backen zirka 10 Minuten ruhen lassen. Backblech in die zweite Schiene (von unten) schieben. Exakt 1 dl (10 cl oder 100 g) Wasser abmessen und direkt auf den Boden des Ofens gießen.

Türe schließen und Funktion zum Brotbacken einschalten.

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

*** Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

Reinigung und Wartung

ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE:

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen

WARNUNG: Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, da diese die Emaillebeschichtung beschädigen können. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem feuchten Schwamm reinigen.

EMPFEHLUNGEN:

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen.
- Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

AUSTAUSCH DER LAMPE:

- Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
- Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne heraus-schrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
- Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

HINWEIS: Bei einer LED-Lampe wenden Sie sich bezüglich des Austauschs an den Kundendienst.

Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe) / F (10 LED).

Umweltschutz und -entsorgung

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum 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.

ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU 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 Elektround 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.



18	Indicaciones de seguridad importantes
24	Descripción del producto
26	Cómo funciona este producto
27	Uso del electrodoméstico
29	Limpieza y mantenimiento
30	Eliminación y protección del medio ambiente
71	Instalación

Gracias por elegir uno de nuestros productos. Para obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. Antes de instalar el horno, tome nota del número de serie, ya que puede necesitarlo en caso de requerir alguna reparación. Compruebe que el horno no ha sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, consulte a un técnico cualificado antes de usar el horno. Mantenga todos los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños. Cuando el horno se enciende por primera vez, puede producir un humo de olor fuerte.

Esto se debe a que el pegamento de los paneles de aislamiento se están calentando por primera vez. Si esto ocurre, no se preocupe: espere a que el humo se disipe antes de poner la comida en el horno. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en los casos en que no se sigan las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: Las funciones, propiedades y accesorios del horno citados en este manual variarán según el modelo que haya adquirido.

Indicaciones de seguridad importantes

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin experiencia o conocimiento sobre el producto, únicamente si se las supervisa o reciben instrucciones sobre su funcionamiento seguro y con conciencia de los posibles riesgos.
- Los niños sin supervisión no deben realizar las actividades de limpieza y mantenimiento.
- ADVERTENCIA: Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar ninguna parte caliente.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electrodoméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.
- A menos que se les supervise constantemente, los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura de este electrodoméstico.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.

RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- Los fabricantes no tienen la obligación de llevar a cabo estas operaciones. Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado. Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de

tales daños o lesiones.

- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- Fije siempre el horno a los muebles con el tornillo suministrado con el aparato.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- **Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:**

EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- **Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe:**

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 ES 21 operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. 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. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, 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. 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. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o paquete especial disponible a través del fabricante o poniéndose en contacto con el departamento de atención al cliente. El tipo de cable de alimentación debe ser H05V2V2-F. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- No hacerlo puede comprometer la seguridad del electrodoméstico e invalidar la garantía.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en uso. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que estos pueden rayar su superficie y hacer que se rompa.
- ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las

instrucciones.

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
 - No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
 - No toque el electrodoméstico con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
 - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el electrodoméstico y no lo manipule.
- **ASEGÚRESE DE QUE UN ELECTRICISTA O TÉCNICO CUALIFICADO HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS.** La fuente de alimentación a la que está conectado el horno debe cumplir con las leyes vigentes en el país de instalación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad de cualquier posible daño causado por el incumplimiento de estas instrucciones. El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico con una toma de corriente con conexión a tierra o un seccionador con múltiples polos, según las leyes vigentes en el país de instalación. El suministro eléctrico debe protegerse con los fusibles adecuados, y los cables utilizados deben tener una sección transversal que pueda garantizar un suministro correcto al horno.
- **CONEXIÓN.** El horno se entrega con un cable de alimentación que solo debe conectarse a un suministro eléctrico con una potencia de 220- 240 VCA entre las fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica, es importante comprobar el voltaje indicado en el medidor y la configuración del seccionador. El cable de conexión a tierra conectado al terminal de tierra del horno debe conectarse al terminal de tierra de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA.** Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, solicite a un electricista cualificado que compruebe la continuidad del terminal de tierra de la fuente de alimentación.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por accidentes u otros ES 23 problemas causados por la falta de conexión del horno al terminal de tierra o por una conexión a tierra con una continuidad defectuosa.

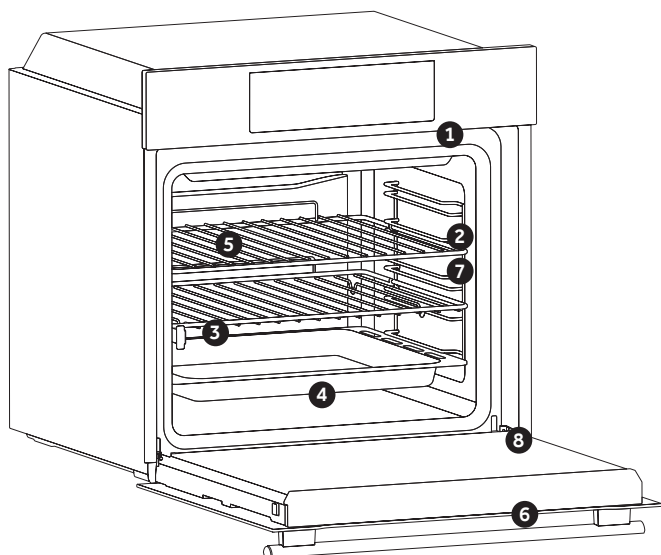
- NOTA: Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado. El cable de alimentación solo debe ser sustituido por personal de servicio técnico o por técnicos con cualificaciones equivalentes.

RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE USO

- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Cuando coloque el estante dentro, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad. El estante debe insertarse completamente en la cavidad.
- ADVERTENCIA: No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- ADVERTENCIA: Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- PRECAUCIÓN: No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.

- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y daños al electrodoméstico: el vapor liberado al usar la función vapor puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de utilizar una función de cocción con vapor.
- Utilice solo agua potable para llenar el fondo de la cavidad durante la función vapor.
- Utilice exclusivamente el termómetro de carne recomendado para este horno.

Descripción del producto



1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)

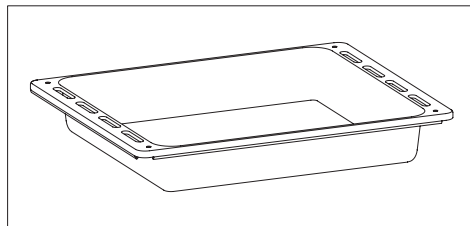
8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

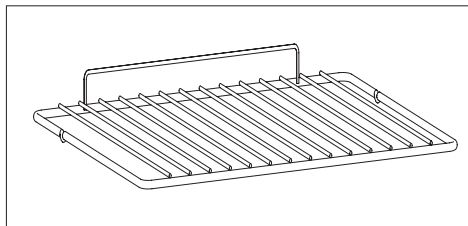
ACCESORIOS

Bandeja de goteo



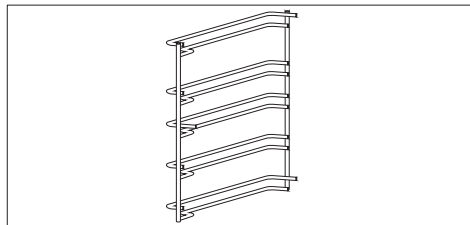
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas..

Rejilla metálica



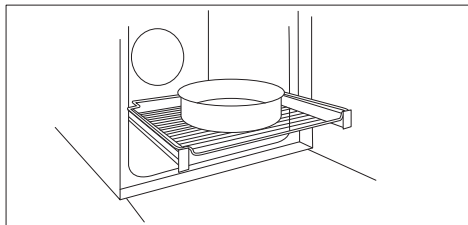
Sostiene fuentes y platos.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



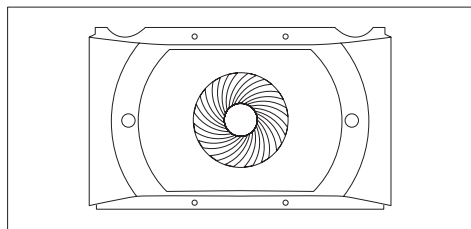
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

Guías telescópicas (solo si están presentes)



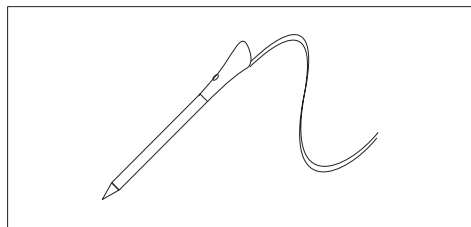
Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

Panel chef (solo si está presente)



Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

Termómetro para carne (solo si está presente)

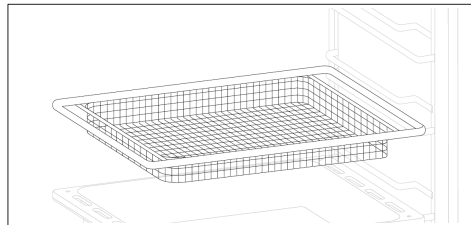


Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

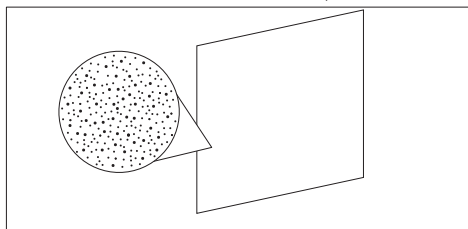
ADVERTENCIAS:

- No precalentar ni empezar a cocinar antes de introducir correctamente el termómetro para carne.
- No intente introducir el termómetro para carne en alimentos congelados...

Air Fry (solo si está presente)

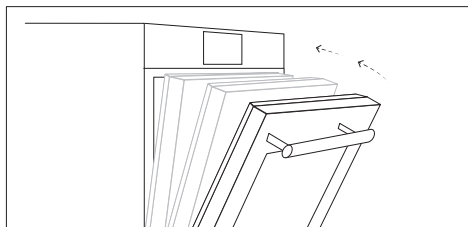


Paneles catalíticos (solo si están presentes)



Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Sistema de cierre suave (solo si está presente)



Bisagras que garantizan un movimiento suave y automático durante la fase de cierre de la puerta del horno.

Cómo funciona este producto *

Símbolo	Función	Descripción
	Lampara	Conecta la luz interior.
	WiFi	En este modo, puede conectar su horno a una red y registrarlo con la aplicación Haier.
	Ajustes	Acceder a este menú para cambiar el idioma, configurar la hora del día, ajustar el brillo, activar o desactivar sonidos, editar su configuración de WiFi y control remoto.
	Fin de Cocción	A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situar antes el mando selector de función en la posición "O". NOTA: La función de cocción diferida no está disponible para los siguientes modos de cocción: Grill con ventilador y Grill
	Minutero	Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla.
	Duración de la Cocción	Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj
	Termostato Lámpara de Señal	
	WI-FI ACTIVA	El horno permite la conexión wifi.
	REINICIO WIFI	Permite reiniciar la conexión wifi.

* Según el modelo de horno.

Uso del electrodoméstico

MODOS DE COCCIÓN *

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Convección *** 150-200°C **  2°/3° nivel	IDEAL PARA: brioches, cruasanes, flanes, púdines, cremas. Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores. Precaliente el horno durante 10 minutos.
	Múltiples niveles 150-230°C **  3° para un solo nivel 1°+3° para doble nivel	IDEAL PARA: bollería, galletas, tartas, rellenos y estofados. Utilice esta función para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo en uno o más niveles del horno. El calor se distribuye y penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el precalentamiento como los tiempos de cocción. Deje aproximadamente 10 minutos más cuando cocine diferentes alimentos a la vez.
	Grill L3 (potencia)  5° nivel para comida delgada 3°/4° nivel para alimentos espesos	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Usar con la puerta cerrada. Coloque las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. Precalentar durante 5 minutos. Déle la vuelta a los alimentos cuando hayan transcurrido dos tercios de la cocción (si es necesario). Si esta función está seleccionada, no es posible establecer el inicio diferido con la hora de inicio/fin.
	Calentamiento inferior + ventilador 170-230°C **  2°/3° nivel	IDEAL PARA: tartas. El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. Evita que los alimentos se sequen y favorece el proceso de subida para obtener unos resultados perfectos.
	Calentamiento inferior + ventilador 170-230°C **  2°/3° nivel	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasaña. Esta función distribuye mejor el calor gracias a la combinación del ventilador y los elementos de calentamiento, garantizando un horneado uniforme.
	Convección+Vapor * 150-200°C **  2°/3° nivel	El elemento calentador superior e inferior se encenderán usando el agua del interior de la cavidad para generar vapor. Es necesario añadir 150 ml de agua en la cavidad y girar el selector a esta función para obtener un rendimiento de cocción homogéneo.
	Calentamiento inferior + ventilador+Vapor* 170-230°C **  2°/3° nivel	Al seleccionar esta función, los elementos calentadores inferior y superior trabajan junto con el ventilador para ofrecer una cocción uniforme en todos los niveles. Es necesario añadir 150 ml de agua en la cavidad y girar el selector a esta función. Este método de cocción mejora la ternura y los sabores de cada plato, especialmente los asados y la carne roja.
	Calentamiento inferior + ventilador+ Vapor * 170-230°C **  2°/3° nivel	Al seleccionar esta función, los elementos calentadores inferior y superior trabajan junto con el ventilador para ofrecer una cocción uniforme en todos los niveles. Es necesario añadir 150 ml de agua en la cavidad y girar el selector a esta función. Este método de cocción mejora la ternura y los sabores de cada plato, especialmente los asados y la carne roja.
Air Fry	Freidora de aire, grill+ventilador* 200°	Esta función es ideal para hornear como una freidora de aire y, combinada con el accesorio, garantiza que el aire caliente llegue al alimento de forma uniforme y tridimensional, permitiendo un resultado final más crujiente. Coloque la bandeja poco profunda debajo de la rejilla para recoger jugos/empanado/... Retire el accesorio durante el ciclo pirolítico.

* Según el modelo de horno.

** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

*** Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

FUNCIONES ESPECIALES *

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Tailor bake *** 180-200°C **  2º nivel	Ideal para mantener la comida blanda por dentro y crujiente por fuera. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.
	Descongelación 40°C  2º nivel	El ventilador hace circular aire a 40°C de temperatura alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen sin alterar sus propiedades.
	Pizza 220°C  2º/3º nivel	El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

FUNCIONES DE LIMPIEZA *

Símbolo	Función	Descripción
	H₂O-Limpieza	Para una limpieza sencilla y eficiente del horno.

RECETA DE PAN

• Con harina para pan:

500 g de harina especial para pan
10 g de sal
7,5 g de levadura de panadería deshidratada
Aproximadamente 325 g de agua

• Con harina para pan con levadura y sal incorporada (recomendado):

500 g de harina especial para pan
7,5 g de levadura de panadería deshidratada (mejor añadir una bolsita)
Aproximadamente 325 g de agua

Preparación

Disuelve la levadura en agua en una ensaladera, añade la harina, la sal (si es necesario) y el agua.
Mezcla los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
Pon la masa sobre la encimera y, con la palma de la mano, estírala y amásala (el objetivo es retener el máximo de aire en la masa). Repite este movimiento durante aproximadamente 5 minutos.

Pon la masa en el bol y cúbrela con film transparente.
Deja que la masa suba (en la función de leudado del horno) durante aproximadamente 30 minutos (tiene que duplicar su volumen).
Retira la masa, pliéjala 2 o 3 veces sobre sí misma (para extraer el aire) y da forma a los panes (baguette, pan rústico, pan redondo).
Pon los panes en la bandeja del horno previamente cubierta con papel para horno.
Espolvorea ligeramente los panes con harina (opcional, solo para dar un efecto de pan rústico).
Realiza algunos cortes limpios con una navaja de afeitar (o un cuchillo bien afilado) en la parte superior de los panes.
Déjalos reposar unos diez minutos antes de meterlos en el horno. Pon la bandeja con los panes en el segundo nivel (desde la parte inferior) del horno.
Mide exactamente 1 dl (10 cl o 100 g) de agua y viértela directamente en la parte inferior del horno.
Cierra la puerta y activa la función pan o panadería.

* Según el modelo de horno.

** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

*** Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

Limpieza y mantenimiento

NOTAS GENERALES SOBRE LA LIMPIEZA:

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

ADVERTENCIA: No utilice detergentes abrasivos, lana de acero u objetos afilados para la limpieza, ya que podrían dañar irreparablemente las partes esmaltadas. Use solo agua, jabón o detergentes con base de cloro (amoníaco).

PARTES DE CRISTAL Limpie la ventana de cristal del horno con papel de cocina absorbente después de cada uso. Para las manchas difíciles, use una esponja empapada con detergente escurrida y luego enjuague con agua.

JUNTA DE LA VENTANA DEL HORNO Si está sucia, la junta se puede lavar con una esponja humedecida.

RECOMENDACIONES:

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

CAMBIAR LA BOMBILLA:

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Retire la cubierta de cristal, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
- Cuando haya sustituido la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la cubierta de cristal.

NOTA: en el caso de un horno con luz LED, póngase en contacto con el servicio de asistencia para cambiar la bombilla.

Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

Eliminación y protección del medio ambiente

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.

GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos



de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).

Es importante que los RAEE 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 recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE 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.

- 32** Σημαντικές ενδείξεις ασφαλείας
 - 38** Περιγραφή προϊόντος
 - 40** Πώς λειτουργεί το προϊόν
 - 41** Χρήση της συσκευής
 - 43** Καθαρισμός & συντήρηση
 - 44** Προστασία του περιβάλλοντος και απόρριψη
 - 71** Εγκατάσταση
-

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό, τον οποίο μπορεί να χρειαστείτε εάν απαιτούνται επισκευές.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Εάν έχετε αμφιβολίες, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Κρατήστε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Όταν ο φούρνος ανάβει για πρώτη φορά, μπορεί να αναπτυχθεί καπνός με έντονη

μυρωδιά. Αυτό προκαλείται από τη θέρμανση της κόλλας στα μονωτικά πάνελ για πρώτη φορά. Εάν συμβεί, μην ανησυχείτε, απλώς περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περιπτώσεις που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι λειτουργίες, οι ιδιότητες και τα εξαρτήματα του φούρνου που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Σημαντικές ενδείξεις ασφαλείας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή παρέχονται οδηγίες σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής, με ασφαλή τρόπο με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματα θερμαίνονται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίζετε καυτά μέρη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα εξαρτήματα θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος που προκαλείται από την τυχαία επαναφορά της συσκευής θερμικής διακοπής, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από εξωτερική συσκευή μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται σε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή, εάν δεν επιτηρούνται συνεχώς.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή σπρέι καθαρισμού υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ/ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Οι κατασκευαστές δεν υποχρεούνται να το πράξουν. Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό. Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο

κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.

- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά σε στήλη ή κάτω από πάγκο εργασίας. Πριν από τη στερέωση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στο χώρο του φούρνου για να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα αντίστοιχα ανοίγματα που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης.
- Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- **Εάν ο φούρνος παρέχεται από τον κατασκευαστή χωρίς βύσμα:**
Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΗΓΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΒΥΣΜΑ Ή ΠΡΙΖΕΣ, ΑΛΛΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΑΜΕΣΑ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία. Προκειμένου μια εγκατάσταση να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία ασφαλείας, ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί τοποθετώντας μόνο έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών που συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος. Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και πρέπει να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Η σύνδεση με την πηγή ισχύος πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής ισχύος. Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας

έναν διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

- **Εάν ο φούρνος παρέχεται από τον κατασκευαστή με βύσμα:**

Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο- πράσινο χρώμα. Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει με την τοποθέτηση ενός πολυπολικού διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο- πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας άμεση και απρόσκοπτη πρόσβαση στο βύσμα ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί με καλώδιο ή ειδική δέσμη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό. Ο αγωγός γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι περίπου 10 mm μακρύτερος από τους άλλους αγωγούς. Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Η μη συμμόρφωση με τα παραπάνω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιείται η σχάρα. Τα παιδιά πρέπει να κρατούνται σε απόσταση ασφαλείας.
- Μη χρησιμοποιείτε τραχιά ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του τζαμιού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων: οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
 - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το προϊόν από την πηγή ρεύματος.
 - Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
 - Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολλαπλών υποδοχών και καλωδίων επέκτασης.
 - Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΕΝΑΣ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟΣ Ή ΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΑΝΕΙ ΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ. Η παροχή ρεύματος στην οποία είναι συνδεδεμένος ο φούρνος πρέπει να συμμορφώνεται με τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε ηλεκτρική παροχή με γειωμένη πρίζα τοίχου ή αποζεύκτη με πολλαπλούς πόλους,

ανάλογα με τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης. Η ηλεκτρική παροχή πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα χρησιμοποιούμενα καλώδια πρέπει να έχουν εγκάρσια τομή που να διασφαλίζει τη σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

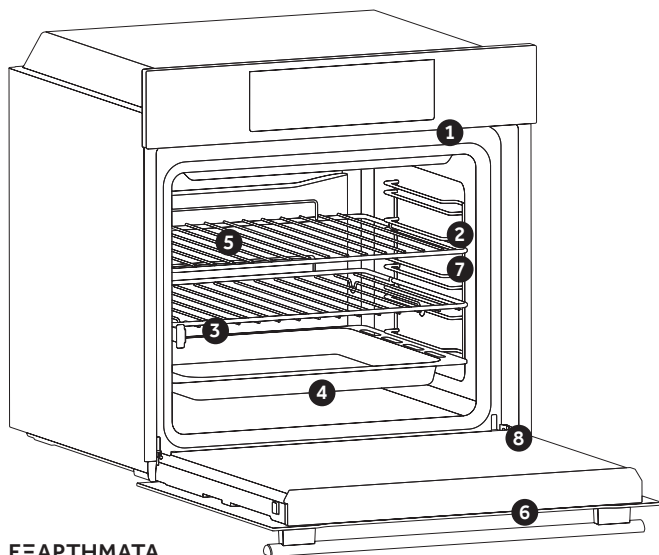
- **ΣΥΝΔΕΣΗ.** Ο φούρνος παρέχεται με καλώδιο τροφοδοσίας που θα πρέπει να συνδέεται μόνο σε ηλεκτρική παροχή με ισχύ 220-240 Vac μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος στην παροχή ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε την τάση ισχύος που αναγράφεται στο μετρητή και τη ρύθμιση του αποζεύκτη. Το καλώδιο γείωσης που είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη γείωσης του τροφοδοτικού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.** Πριν συνδέσετε το φούρνο στο τροφοδοτικό, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει τη συνέχεια του ακροδέκτη γείωσης του τροφοδοτικού. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα που προκαλούνται από αδυναμία σύνδεσης του φούρνου στον ακροδέκτη γείωσης ή από σύνδεση γείωσης που έχει ελαττωματική συνέχεια.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από προσωπικό τεχνικής υποστήριξης ή από τεχνικούς με ισοδύναμα προσόντα.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ/ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε το μέγεθος αυτού του φαινομένου, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας (άναμμα του φούρνου) πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συγκέντρωση αυτή των υδρατμών εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια μεγάλη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το στοπ είναι στραμμένη προς τα πάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να εισαχθεί εντελώς μέσα στην κοιλότητα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφαιρείτε ποτέ το στεγανοποιητικό της πόρτας του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Κατά την τοποθέτηση του δίσκου πλέγματος να προσέξετε ώστε η αντιολισθητική άκρη του να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα πάνω
- Τα ταψιά και οι σχάρες του φούρνου δεν είναι κατάλληλα για άμεση επαφή με τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή χαρτί ψησίματος.
- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαύματος και ζημιάς στη συσκευή: χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ατμού ο απελευθερωμένος ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα: Ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά για να αποφύγετε τραυματισμούς μετά τη χρήση μιας λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε το κάτω μέρος της κοιλότητας κατά τη λειτουργία ατμού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.

Περιγραφή προϊόντος



1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Πλέγματα
4. Δίσκοι
5. Ανεμιστήρας (εάν υπάρχει)
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)

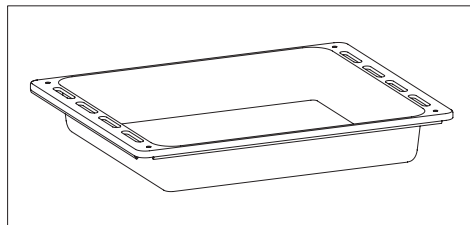
8. Αριθμός σειράς



Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά

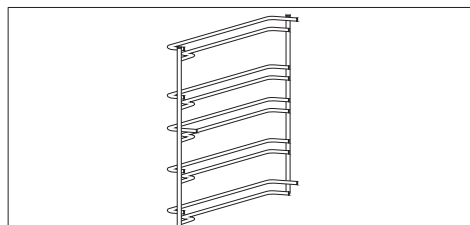
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Δίσκος στάλαξης



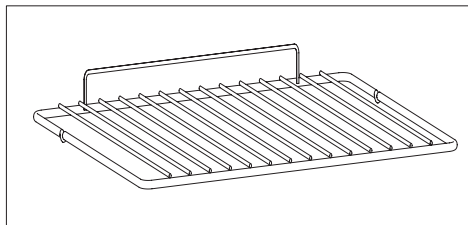
Συλλέγει υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα των τροφίμων στις ψησταριές.

Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (μόνο εάν υπάρχουν)



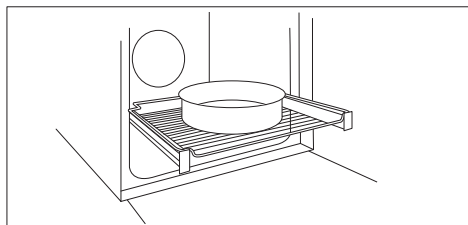
Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου, χωράει μεταλλικές ψησταριές και δίσκους στάλαξης.

Μεταλλικό πλέγμα



Κρατάει ταψιά και πιτάτα.

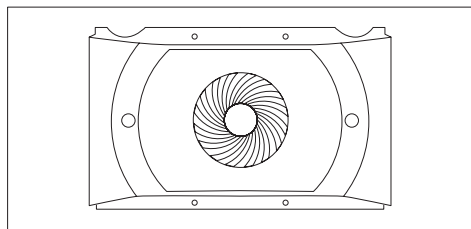
Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο εάν υπάρχουν)



Δύο ράγες οδήγησης που διευκολύνουν τον έλεγχο της κατάστασης μαγειρέματος καθώς επιτρέπουν την εύκολη εξαγωγή και επανατοποθέτηση δίσκων και σχαρών μέσα στην κοιλότητα του φούρνου.

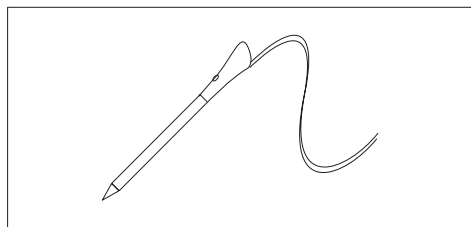
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ταψιά και οι σχάρες του φούρνου δεν είναι κατάλληλα για άμεση επαφή με τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή χαρτί ψησίματος.

Πάνελ σεφ (μόνο εάν υπάρχει)



Ένα σύστημα μεταφοράς αέρα που αυξάνει την κυκλοφορία αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτό επιτρέπει βελτιωμένη απόδοση μαγειρέματος, πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα φαγητού σε όλες τις θερμοκρασίες, μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και, τέλος, ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

Αισθητήρας κρέατος (μόνο εάν υπάρχει)

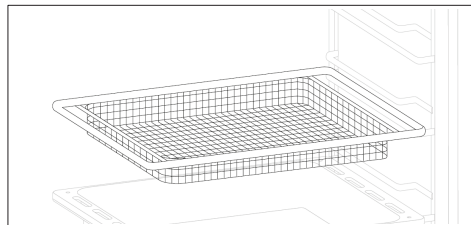


Μετρά την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων κατά το μαγείρεμα. Εισαγάγετε στην τρύπα στο πάνω μέρος της κοιλότητας. Πρέπει να εισάγεται όσο ο φούρνος είναι δροσερός.

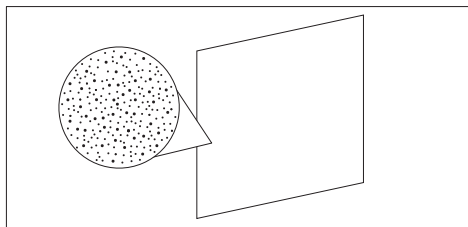
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Μην προθερμάνετε και μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα προτού τοποθετήσετε σωστά τον αισθητήρα κρέατος.
- Μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε τον αισθητήρα κρέατος σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Air Fry (μόνο εάν υπάρχει)

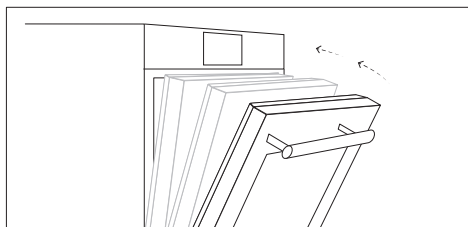


Καταλυτικά πάνελ (μόνο εάν υπάρχουν)



Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά από 3 χρόνια χρήσης (με 2/3 κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα).

Softclose (μόνο εάν υπάρχει)



Μεντεσέδες που εξασφαλίζουν αυτόματη απαλή και ομαλή κίνηση κατά τη φάση κλεισίματος της πόρτας του φούρνου.

Πώς λειτουργεί το προϊόν *

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Λάμπα	Ανάβει το φως του φούρνου.
	WiFi	Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε τον φούρνο σας σε ένα δίκτυο και να τον εγγράψετε στην εφαρμογή Haier.
	Ρυθμίσεις	Μεταβείτε σε αυτό το μενού για να αλλάξετε γλώσσα, να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα, να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τους ήχους, να επεξεργαστείτε τις ρυθμίσεις WiFi και Τηλεχειριστηρίου.
	Τέλος μαγειρέματος	Ο φούρνος θα σβήσει την ώρα που ορίστηκε. Για χειροκίνητο σβήσιμο, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργιών φούρνου στη θέση "Ο". ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία καθυστερημένου μαγειρέματος δεν είναι διαθέσιμη για τις ακόλουθες λειτουργίες μαγειρέματος: Ανεμιστήρας γκριλ και γκριλ
	Minute Minder - Χρονοδιακόπτης	Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, θα ενεργοποιηθεί ένας ηχητικός συναγερμός. Μετά την ενεργοποίηση, αυτός ο συναγερμός θα σταματήσει μόνος του, ωστόσο μπορεί να διακοπεί αμέσως με το πάτημα οποιουδήποτε κουμπιού.
	Χρόνος μαγειρέματος	Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το σήμα. Πατήστε το κεντρικό κουμπί για να επιστρέψετε στη λειτουργία ρολογιού.
	Λυχνία σήματος θερμοστάτη	
	WI-FI ON	Ο φούρνος επιτρέπει τη σύνδεση wifi.
	WI-FI RESET	Επιτρέπει την επανεκκίνηση της σύνδεσης wifi.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

Χρήση της συσκευής

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ *

Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
	Άνω - κάτω θέρμανση *** 150-200°C **  2°/3° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μπριός, κρουασάν, φλάνς, πουτίγκες, κρέμες. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί τόσο τα επάνω όσο και τα κάτω θερμαντικά στοιχεία. Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
	Πολλαπλών επιπέδων 150-230°C **  3° για μονό επίπεδο 1° + 3° για διπλό επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: γλυκά, μπισκότα, κέικ, γεμιστά και κοκκινιστά. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα σε μία ή περισσότερες θέσεις ραφίου. Η θερμότητα κατανέμεται καλύτερα και διεισδύει καλύτερα στα τρόφιμα, μειώνοντας τόσο τον χρόνο προθέρμανσης όσο και τον χρόνο μαγειρέματος. Αφήστε περίπου 10 λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά μαζί.
	Γκριλ L3 (ισχύς)  5° επίπεδο για ισχνά τρόφιμα 3°/4° επίπεδο για παχιά τρόφιμα	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: γκρατινάρισμα, ψητό κρέας, ψάρι, λαχανικά. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί μόνο το επάνω στοιχείο θέρμανσης και το επίπεδο θερμοκρασίας του γκριλ μπορεί να ρυθμιστεί. Χρησιμοποιήστε με κλειστή την πόρτα. Τοποθετήστε τα λευκά κρέατα σε απόσταση από το γκριλ. Τα φιλέτα κρέατος και ψαριού μπορούν να τοποθετηθούν στο ράφι με το ταψί στάλαξης από κάτω. Προθερμάνετε για 5 λεπτά. Εάν έχει επιλεγεί αυτή η λειτουργία, δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της καθυστερημένης εκκίνησης με χρόνο έναρξης / διακοπής.
	Κάτω θέρμανση + Ανεμιστήρας 170-230°C **  2°/3° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: τάρτες. Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται με τον ανεμιστήρα να κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στο φούρνο. Δεν ξεραίνει τα φαγητά και ευνοεί τη διαδικασία «φουσώματος» για τέλειο μαγειρικό αποτέλεσμα.
	Θέρμος αέρας 240°C **  1° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πίτσα, focaccia, λαζάνια. Αυτή η λειτουργία κατανέμει καλύτερα τη θερμότητα λόγω του συνδυασμού ανεμιστήρα και θερμαντικών στοιχείων, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος.
	Άνω - κάτω θέρμανση + Ατμός * 150-200°C **  2°/3° επίπεδο	Τόσο το επάνω όσο και το κάτω θερμαντικό στοιχείο θα ενεργοποιηθούν χρησιμοποιώντας το νερό μέσα στην κοιλότητα για την παραγωγή ατμού. Είναι απαραίτητο να προσθέσετε 150 ml νερό στην κοιλότητα και να περιστρέψετε τη λαβή για να τεθεί σε αυτήν την ομοιογενή απόδοση μαγειρέματος.
	Κάτω θέρμανση + Ανεμιστήρας + Ατμός * 170-230°C **  2°/3° επίπεδο	Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, η κάτω και η επάνω αντίσταση συνεργάζονται με τον ανεμιστήρα για ένα ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλα τα επίπεδα. Είναι απαραίτητο να προσθέσετε 150 ml νερού στην κοιλότητα και να περιστρέψετε τη λαβή για να τεθεί σε αυτή τη λειτουργία. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος ενισχύει την τρυφερότητα και τις γεύσεις κάθε πιάτου, ειδικά του ψημένου και του κόκκινου κρέατος.
	Θέρμος αέρας + Ατμός * 240°C **  1° επίπεδο	Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται μαζί με τον ανεμιστήρα για να κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στο φούρνο. Για την παραγωγή ατμού, είναι απαραίτητο να προσθέσετε 150 ml νερού στην κοιλότητα και να περιστρέψετε τη λαβή για να τεθεί σε αυτή τη λειτουργία. Η επιλογή ατμού μαζί με το κάτω θερμαντικό στοιχείο και τον ανεμιστήρα, εξασφαλίζουν τη τέλεια διόγκωση και το τέλειο ψήσιμο στο ψωμί.
Air Fry	Τηγάνισμα με αέρα, σχάρα + ανεμιστήρας * 200°	Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για ψήσιμο και τηγάνισμα στον αέρα, σε συνδυασμό δε και με το σχετικό εξάρτημα, εξασφαλίζοντας ότι ο ζεστός αέρας φτάνει παντού στο φαγητό ομοιόμορφα και τρισιδιάστατα, δημιουργώντας έτσι ένα πιο τραγανό τελικό αποτέλεσμα. Να τοποθετείτε τον ρηχό δίσκο κάτω από το ράφι ώστε να μαζεύετε χυμούς / ψιχουλά από ψωμί / ... Αφαιρέστε το εξάρτημα κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού κύκλου.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

** Ιδανική θερμοκρασία για τα προτεινόμενα τρόφιμα.

*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ *

Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
	Tailor bake *** 180-200°C **  2° επίπεδο	Ιδανικό για να διατηρεί το φαγητό μαλακό από μέσα και τραγανό από έξω. Για υγιεινό μαγείρεμα: αυτή η λειτουργία μειώνει την απαιτούμενη ποσότητα λίπους ή λαδιού. Ο συνδυασμός θερμαντικών στοιχείων με έναν παλλόμενο κύκλο αέρα εξασφαλίζει ένα τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος.
	πόψυση 40°C  2° επίπεδο	Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, έτσι ώστε να τα ξεπαγώνει χωρίς να αλλοιώνονται οι ιδιότητες των τροφίμων.
	Πίτσα 220°C  2°/3° επίπεδο	Με αυτή τη λειτουργία ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί στον φούρνο για να εξασφαλίσει τέλειο αποτέλεσμα για πιάτα όπως πίτσα ή κέικ.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ *

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	H2O-Clean	Για απλό, αποτελεσματικό καθαρίσμα του φούρνου.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΨΩΜΙΟΥ

• Με απλό αλεύρι ψωμιού:

500 g ειδικό αλεύρι για ψωμί
10 g αλάτι
7,5 g αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας
Περίπου 325 g νερό

• Με αλεύρι ψωμιού που περιέχει μαγιά και αλάτι (προτείνεται):

500 g ειδικό αλεύρι για ψωμί
7,5 g αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας (καλύτερα να προσθέσετε ένα σακουλάκι) Περίπου 325 g νερό

Μέθοδος

Διαλύουμε τη μαγιά σε νερό σε μια σαλατιέρα, βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι (αν χρειάζεται) και το νερό Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σχηματίζοντας μια ομοιογενή ζύμη. Βάλτε τη ζύμη στην επιφάνεια εργασίας και με την παλάμη του χεριού τεντώστε τη ζύμη και τραβήξτε την προς τα κάτω (ο στόχος είναι να εσωκλείσετε τη μέγιστη ποσότητα αέρα στη ζύμη). Επαναλαμβάνετε

αυτή την κίνηση για περίπου 5 λεπτά. Βάλτε τη ζύμη στο μπολ και σκεπάστε τη με μια μεμβράνη αφήνοντας τη ζύμη να φουσκώσει (σε λειτουργία του φούρνου για να φτιάξετε ψωμί) για περίπου 30 λεπτά (πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο). Παίρνετε πίσω τη ζύμη, την τυλίγετε 2 ή 3 φορές (για να φύγει ο αέρας) και πλάθετε τα ψωμιά (μπαγκέτα, ψωμί αγροικίας, στρογγυλό καρβέλι). Τοποθετήστε τα ψωμιά στο ταψί αρτοσκευασμάτων του φούρνου που έχει καλυφθεί προηγουμένως με χαρτί ψησίματος. Πασπαλίστε ελαφρώς τα ψωμιά με αλεύρι (προαιρετικά, μόνο για να δώσετε ένα εφέ χωριάτικου ψωμιού). Κάντε μερικές ίσιες χαρακιές με ξυράφι (ή καλά ακονισμένο μαχαίρι) στο επάνω μέρος των ψωμιών. Αφήστε τα να αναπαιτούν περίπου δέκα λεπτά πριν τα βάλετε στο φούρνο. Τοποθετήστε το ταψί με τα ψωμιά στο 2ο επίπεδο (από κάτω) του φούρνου. Μετρήστε ακριβώς 1 dl (10 cl ή 100 g) νερό και ρίξτε το απευθείας στον πάτο του φούρνου. Κλείστε την πόρτα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία ψωμιού ή αρτοποιίας.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.
** Ιδανική θερμοκρασία για τα προτεινόμενα τρόφιμα.
*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ:

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά, ατσάλινο μαλλί ή αιχμηρά αντικείμενα για καθαρισμό, καθώς μπορεί να βλάψουν ανεπανόρθωτα τα σμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση τη γλυωρίνη (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΜΕΡΗ

Καθαρίζετε το γυάλινο παράθυρο του φούρνου με απορροφητική πετσέτα κουζίνας μετά από κάθε χρήση. Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με απορρυπαντικό, στύψτε και μετά ξεπλύνετε με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό σφουγγάρι.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ

υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.

- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και καλούπια ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

ΑΛΛΑΓΗ ΛΑΜΠΑΣ:

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
- Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, αποσυναρμολογήστε τη λάμπα και αντικαταστήστε την με μια νέα λάμπα του ίδιου τύπου.
- Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, αντικαταστήστε το γυάλινο κάλυμμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση φούρνου με λαμπτήρα LED επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση για αλλαγή του λαμπτήρα.

Το προϊόν αυτό περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (Λαμπτήρας) / F (10 Led)

Προστασία του περιβάλλοντος και απόρριψη

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε. Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τα στεγα- νοποιητικά καθαρά και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικο- νόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο, διασφαλίζοντας ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό ζήτημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.
- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και

Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής τους οποίους διαχειρίζονται το δημοτικό συμβούλιο ή κάποια εξουσιο- δοτημένη εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλους όγκους ΑΗΗΕ (Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού).

Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.



Samenvatting

- 46** **Belangrijke veiligheidsinstructies**
- 51** **Productbeschrijving**
- 53** **Hoe het product werkt**
- 54** **Gebruik van het apparaat**
- 56** **Reiniging en onderhoud**
- 57** **Milieubescherming en verwijdering**
- 71** **Installatie**

Bedankt voor het kiezen van een van onze producten. Lees voor de beste resultaten deze handleiding zorgvuldig door en bewaar hem voor toekomstige raadpleging. Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u nodig kunt hebben als er reparaties nodig zijn. Controleer of de oven niet beschadigd is tijdens het vervoer. Raadpleeg in geval van twijfel een gekwalificeerde technicus voordat u de oven gebruikt. Houd alle verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

Wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, kan er een sterk ruikende rook

ontstaan. Dit wordt veroorzaakt door de lijm op de isolatiepanelen die voor de eerste keer worden verwarmd. Als dat gebeurt, maakt u zich dan geen zorgen, maar wacht gewoon totdat de rook is opgelost voordat u voedsel in de oven plaatst. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid wanneer de instructies in dit document niet in acht worden genomen.

OPMERKING: De ovenfuncties, -eigenschappen en -accessoires die in deze handleiding worden genoemd, verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, zonder ervaring of kennis van het product, als deze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over de werking van het apparaat, op een veilige manier en zich bewust van de mogelijke risico's.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en toegankelijke delen ervan worden heet tijdens het gebruik. Kijk uit en raak geen hete delen aan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- WAARSCHUWING: Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel zoals een timer of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op een veilige afstand van het apparaat worden gehouden als ze niet continu onder toezicht staan.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingswerkzaamheden.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.

INSTALLATIEAANBEVELINGEN/WAARSCHUWINGEN

- De fabrikanten zijn niet verplicht om deze uit te voeren. Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd. Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.
- Bevestig de oven altijd aan het meubilair met de met het apparaat meegeleverde schroef.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- **Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd:**

HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de stroombron moet worden uitgevoerd door een passend gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een meerpolige scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De meerpolige scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving.

De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De meerpolige scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd. Het aansluiten op de stroombron moet worden uitgevoerd door een passend gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de stroombron. Het loskoppelen moet worden bereikt door het integreren van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.

- **Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd:**

Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur.

Deze handeling moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de apparaatstekker een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige

normen van het land van installatie.

Aansluiting op de stroombron kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden.

Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd. De loskoppeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.

- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een kabel of een speciale bundel verkrijgbaar bij de producent of door contact op te nemen met de klantenserviceafdeling. Het type stroomkabel moet H05V2V2-F zijn. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als het bovenstaande niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar worden gebracht en de garantie ongeldig worden.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de ovendeurruiten te reinigen, aangezien het oppervlak hierdoor bekrast kan raken, waardoor het glas kan breken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdt. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.
- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk,

onjuist of nodeloos gebruik.

- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
 - Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
 - Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels niet aanbevolen.
 - In geval van een storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.

- **ZORG ERVOOR DAT EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD MONTEUR DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN MAAKT.** De stroomvoorziening waarop de oven aangesloten is, moet in overeenstemming zijn met de van kracht zijnde wetten in het land van installatie.

De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet opvolgen van deze instructies. De oven moet worden aangesloten op een lichtnet met een geaard stopcontact of een scheider met meerdere polen, afhankelijk van de van kracht zijnde wetten in het land van installatie. Het lichtnet moet worden beschermd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben, waarmee een correcte toevoer naar de oven gewaarborgd kan worden.

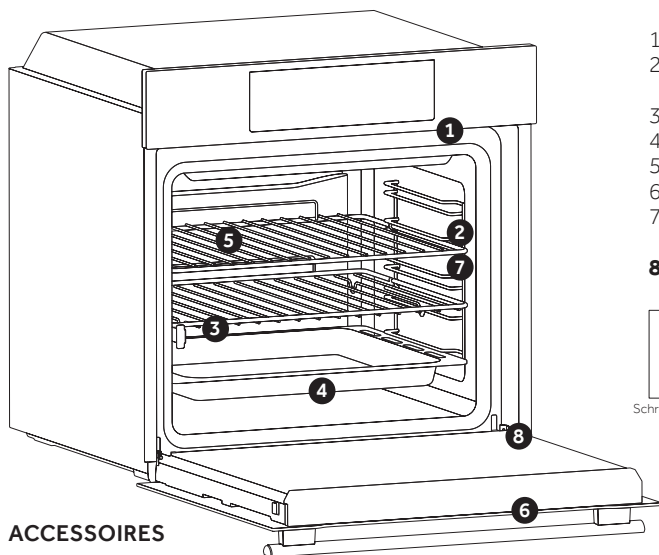
- **AANSLUITING.** De oven wordt geleverd met een stroomkabel die alleen mag worden aangesloten op een lichtnet met een vermogen van 220–240 Vac tussen de fases of tussen de fase en neutraal. Voordat de oven op de elektrische voeding wordt aangesloten, is het belangrijk om de vermogensspanning die op de meter staat aangegeven en de instelling van de scheider te controleren. De aardingsdraad aangesloten op de aardaansluiting van de oven moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING.** Vraag voordat u de oven op de stroomvoorziening aansluit een erkende elektricien om de continuïteit van de aardaansluiting van de stroomvoorziening te controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen veroorzaakt door het niet aansluiten van de aardaansluiting of door een aardverbinding met een defecte continuïteit.
- **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd. De stroomkabel mag

alleen worden vervangen door technisch servicepersoneel of door monteurs met gelijkwaardige kwalificaties.

AANBEVELINGEN/WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Wacht om dit effect te verminderen 10–15 minuten na het inschakelen voordat u voedsel in de oven te zet. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- Zorg ervoor dat als u de plaat erin legt, de stop omhoog wijst en zich in de achterkant van de ruimte bevindt. De plaat moet volledig in de ruimte worden geplaatst.
- **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de ruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Bakplaten en roosters zijn niet geschikt voor direct contact met voedsel. Gebruik geschikt kookgerei of bakpapier.
- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- **WAARSCHUWING:** Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat: bij gebruik van de stoomfunctie, kan de vrijgekomen stoom brandwonden veroorzaken; open de deur voorzichtig om letsel na gebruik van een kookfunctie met stoom te voorkomen.
- Gebruik alleen drinkwater om de holle bodem tijdens de stoomfunctie te vullen.
- Gebruik uitsluitend de vleessonde die voor deze oven wordt aanbevolen.

Productbeschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig; alleen voor platte ovenruimte)

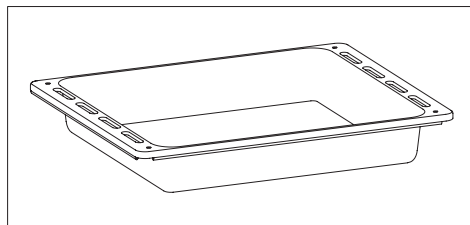
8. Serienummer



Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst

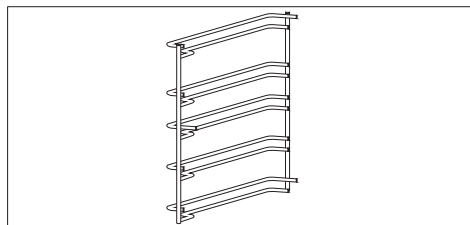
ACCESSOIRES

Lekbak



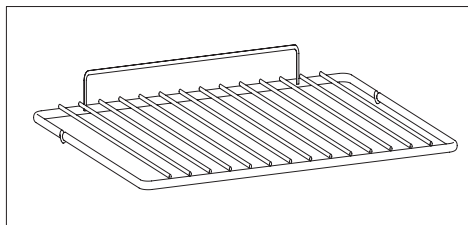
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Zijroosters (alleen indien aanwezig)



Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

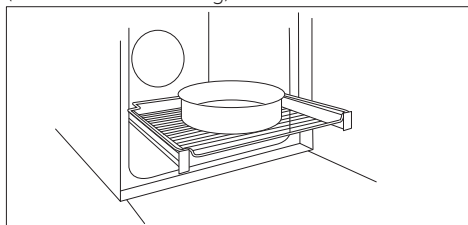
Metalen rooster



Biedt plaats aan bakplaten en borden.

Telescopische geleiders

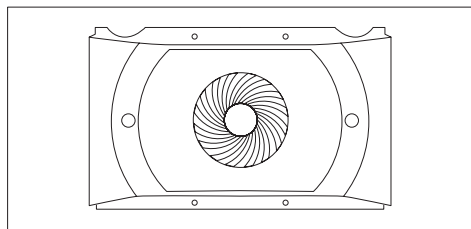
(alleen indien aanwezig)



Twee geleiderails die de controle van de kookstatus vergemakkelijken omdat ze het mogelijk maken om bakplaten en roosters uit de overruimte te trekken en weer terug te plaatsen.

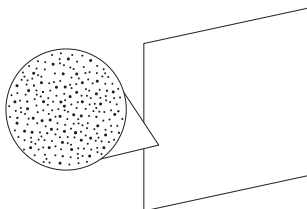
OPMERKING: Bakplaten en roosters zijn niet geschikt voor direct contact met voedsel. Gebruik geschikt kookgerei of bakpapier.

Chefpaneel (alleen indien aanwezig)



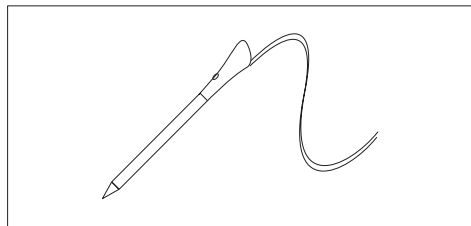
Een ventilator die de luchtcirculatie in de oven verhoogt. Dit zorgt voor betere kookprestaties, meer gelijkmatige garing van voedsel bij alle temperaturen, kortere kooktijden en tot slot een gelijkmatige verdeling in de oven.

Katalysatorpanelen (alleen indien aanwezig)



Speciale panelen met emailcoating, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2–3 bereidingscycli per week).

Vleessonde (alleen indien aanwezig)

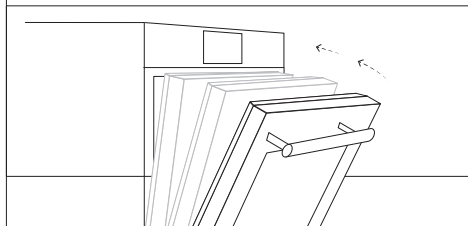


Meet de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding. Inbrengen in het gat aan de bovenkant van de holte. Moet worden aangebracht wanneer de oven koel is.

WAARSCHUWINGEN:

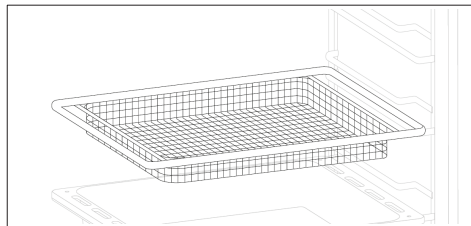
- Niet voorverwarmen of de bereiding starten voordat u de vleessonde op de juiste wijze heeft aangebracht.
- Probeer de vleessonde niet in bevroren voedsel aan te brengen.

SoftClose (alleen indien aanwezig)



Scharnieren die zorgen voor een automatische zachte en soepele beweging tijdens de sluitingsfase van de ovendeur.

Air Fry (alleen indien aanwezig)



Hoe het product werkt*

Symbool	Functie	Beschrijving
	Lampje	Zet het ovenlicht aan.
	WiFi	In deze modus kunt u uw oven aansluiten op een netwerk en registreren in de Haier-app.
	Instellingen	Open dit menu om de taal te veranderen, de tijd van de dag in te stellen, de helderheid aan te passen, geluiden in of uit te schakelen, uw wifien afstandsbedieningsinstellingen te bewerken.
	Einde bereiding	De oven gaat uit op de ingestelde tijd. Om handmatig uit te schakelen, draait u de functiekiezer van de oven naar stand 'O'. OPMERKING: Vertraagde bereidingsfunctie is niet beschikbaar in de volgende bereidingsmodi: Grill + ventilator en grill
	Minutenteller	Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt een geluidsalarm geactiveerd dat vanzelf weer stopt. Het kan ook onmiddellijk worden gestopt door op een willekeurige toets te drukken.
	Bereidingstijd	Druk op een willekeurige knop om het signaal te stoppen. Druk op de centrale toets om terug te keren naar de klokfunctie.
	Signaallamp thermostaat	
	WI-FI ON	Oven laat wifiverbinding toe.
	WI-FI RESET	Hiermee kan de wifiverbinding opnieuw worden gestart.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

Gebruik van het apparaat

BEREIDINGSMODI *

Symbol	Beschrijving	Suggesties
	Conventioneel *** 150-200°C **  2°/3° niveau	IDEAAL VOOR: brioche, croissants, flans, puddingen, crèmes. Deze functie gebruikt zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen. Verwarm de oven 10 minuten voor.
	Multi-level 150-230°C **  3° voor een enkel niveau 1°+3° voor dubbel niveau	IDEAAL VOOR: Gebak, koekjes, taart/cakes, gevulde en gesmoorde gerechten. Met deze functie kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden op dezelfde plaats of op verschillende posities in de oven. De warmte wordt beter verdeeld en dringt beter door in het voedsel, waardoor zowel de voorverwarmings- als de kooktijden afnemen. Reken ongeveer 10 minuten extra wanneer u verschillende etenswaren bij elkaar bereidt.
	Grill L3 (vermogen) **  5° niveau voor dun voedsel 3°/4° niveau voor dik voedsel	IDEAAL VOOR: gratineren, gegrild vlees, vis, groenten. Deze functie maakt alleen gebruik van het bovenste verwarmingselement en het grillniveau kan worden aangepast. Gebruiken met de deur dicht. Leg wit vlees op een afstand van de grill. Vlees en visfilets kunnen op de plaat worden gelegd met de lekbak eronder. 5 minuten voorverwarmen. Als deze functie is geselecteerd, is het niet mogelijk de uitgestelde start met een start-/stop tijd in te stellen.
	Onderwarmte + ventilator 170-230°C **  2°/3° niveau	IDEAAL VOOR: taartjes. Het bodemverwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die lucht in de oven laat circuleren. Het voorkomt het uitdrogen van voedsel en stimuleert het rijpsproces voor perfecte resultaten.
	Met ventilator 180-200°C **  2°/3° niveau	IDEAAL VOOR: pizza, focaccia, lasagne. Deze functie verdeelt de warmte beter door de combinatie van ventilator en verwarmingselementen en zorgt voor gelijkmatige bakresultaten.
	Conventioneel+Stoom * 150-200°C **  2°/3° niveau	De verwarmingselementen bovenin en onderin worden beide ingeschakeld en genereren stoom met het water in de ovenruimte. Voeg 150 ml water toe in de ovenruimte en stel de draaiknop in op deze gelijkmatige bereiding.
	Onderwarmte + ventilator+ Stoom * 170-230°C **  2°/3° niveau	Het bodemverwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die lucht in de oven laat circuleren. Voeg voor de stoomproductie 150 ml water toe in de ovenruimte en stel de draaiknop in op de stoomfunctie. De stoomoptie in combinatie met de bodemverwarming en de ventilator zorgt ervoor dat brood perfect zal gisten en bakken.
	Met ventilator+ Stoom * 180-200°C **  2°/3° niveau	Wanneer deze functie is geselecteerd, werken de bovenste en onderste verwarmingselementen samen met de ventilator voor een gelijkmatige bereiding op alle niveaus. Het is noodzakelijk om 150 ml water toe te voegen aan de ovenruimte en de knop naar deze functie te draaien. Deze kookmethode verbetert de malsheid en smaak van alle gerechten, vooral gebrad en rood vlees.
Air Fry	Air Fryer, Grill+ventilator*, 200°C	Deze functie is ideaal voor het bakken in de lucht en zorgt er in combinatie met het accessoire voor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, waardoor een krokanter eindresultaat ontstaat. Gebruik de ondiepe bak onder de plank om sappen/paneermeel/... op te vangen. Verwijder het accessoire tijdens de pyrolytische cyclus

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

SPECIALE FUNCTIES *

Symbool	Beschrijving	Suggesties
	Tailor bake *** 180-200°C **  2 ^e niveau	Ideaal om voedsel zacht van binnen en krokant van buiten te houden. Voor gezond koken vermindert deze functie de benodigde hoeveelheid vet of olie. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat.
	Ontdooien 40°C  2 ^e niveau	De ventilator circuleert lucht op kamertemperatuur rondom het bevroren voedsel, zodat het ontdooit zonder dat de eigenschappen van het voedsel veranderen.
	Pizza 220°C  2 ^e /3 ^e niveau	Met deze functie circuleert hete lucht in de oven voor een perfect resultaat voor gerechten zoals pizza of cake.

REINIGINGSFUNCTIES *

Symbool	Functie	Beschrijving
	H₂O-Clean	Voor het eenvoudig en efficiënt reinigen van de oven.

BROODRECEPT

• Met eenvoudig broodmeel:

500 g speciaal meel voor brood
10 g zout
7,5 g gedroogd bakkersgist
Ongeveer 325 g water

• Bij zelfrijzend broodmeel met zout (aanbevolen):

500 g speciaal meel voor brood
7,5 g gedroogd bakkersgist (het is beter om een zakje toe te voegen)
Ongeveer 325 g water

Methode

Los gist op in een kom, doe daar bloem, zout (indien nodig) en water bij. Meng alles tot een gelijkmatig deeg. Leg het deeg op het werkblad en rek met uw handpalm het deeg uit en vouw het dubbel (het doel is om zoveel mogelijk lucht in het deeg te brengen). Herhaal deze beweging ongeveer 5 minuten lang. Doe het deeg in de kom en dek het af met een vershoudfolie, zodat het deeg gedurende ongeveer 30 minuten kan rijzen (met de rijsfunctie van de oven) – het moet in volume verdubbelen.

Pak het deeg weer op, vouw het 2 of 3 maal dubbel (om de lucht eruit te duwen) en vorm de broden (baguette, boerenbrood, rond brood).

Leg de broden op de bakplaat van de oven, vooraf bedekt met bakpapier. Bestrooi de broden lichtjes met bloem (optioneel, alleen om een effect boerenbrood te geven).

Snijd de bovenkant van de broden enkele malen in met een lame (of een scherp mes).

Laat ze ongeveer 10 minuten rusten voordat u ze in de oven zet. Plaats de bakplaat met de broden op het 2e niveau (vanaf de bodem) van de oven. Meet exact 1 dl (10 cl of 100 g) water af en giet dat rechtstreeks op de bodem van de oven.

Sluit de deur en schakel de brood- of bakfunctie in.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

Reiniging en onderhoud

ALGEMENE OPMERKINGEN OVER DE REINIGING:

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

WAARSCHUWING: Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het reinigen, om de geëmailleerde delen niet onherstelbaar te beschadigen. Gebruik alleen water, zeep of bleekmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Maak het glazen ovenvenster na elk gebruik schoon met absorberend keukenpapier. Gebruik voor hardnekkige vlekken een in schoonmaakmiddel gedrenkte spons, wring deze uit en spoel daarna af met water.

AFDICHTING VAN HET OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan deze met een vochtige spons worden gereinigd.

AANBEVELINGEN:

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven volledig schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

DE LAMP VERVANGEN:

- Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
- Verwijder de glazen afdekking, verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
- Plaats de glazen afdekking terug als de kapotte lamp vervangen is.

OPMERKING: In het geval van een ledlamp kunt u contact opnemen met de klantenservice voor het vervangen van de lamp.

Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)/F (10 led).

HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.

Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de ruimte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de ruimte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in het tijdvenster met gereduceerd tarief.

AFVALBEHEER EN MILIEUBESCHERMING

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben)



als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen. Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- De AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval.
- De AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

59 **Indicações de segurança importantes**

64 **Descrição do produto**

66 **Como funciona o produto**

67 **Utilização do aparelho**

69 **Limpeza e manutenção**

70 **Proteção do ambiente e eliminação**

71 **Instalação**

Obrigado por escolher um dos nossos produtos. Para obter os melhores resultados, leia este manual cuidadosamente e guarde-o para consulta futura. Antes de instalar o forno, anote o número de série, que poderá precisar caso haja necessidade de reparações.

Verifique se o forno não ficou danificado durante o transporte. Em caso de dúvida, consulte um técnico qualificado antes de usar o forno. Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.

Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode desenvolver-se fumo com odor forte.

Isto é causado pela cola nos painéis de isolamento que está a aquecer pela primeira

vez. Se ocorrer, não se preocupe, basta esperar que o fumo se dissipe antes de colocar comida no forno. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade nos casos em que as instruções contidas neste documento não sejam observadas.

NOTA: As funções do forno, as características e acessórios citados neste manual variam dependendo do modelo que comprou.

Indicações de segurança importantes

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se sob vigilância ou se receberam instrução sobre a operação do produto de forma segura e com consciência dos eventuais riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- AVISO: o aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar em quaisquer peças quentes.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- AVISO: de forma a evitar qualquer perigo provocado pela reposição accidental do dispositivo de interrupção técnica, o aparelho não deve ser ligado através de um dispositivo de comutação externo, tais como um temporizador, nem deve ser conectado a um circuito que seja regularmente ligado ou desligado.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser sempre mantidas a uma distância segura do aparelho se não estiverem sob supervisão contínua.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.

RECOMENDAÇÕES/AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Os fabricantes não têm obrigação de efetuar esta tarefa. Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.

- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação.
- Fixe sempre o forno aos armários com o parafuso fornecido com o aparelho

AVISOS ELÉTRICOS

- **Se o forno for fornecido pelo fabricante sem ficha:**

O APARELHO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA.

A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o aparelho está instalado.

A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão deve ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa, de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- **Se o forno for fornecido pelo fabricante com ficha:**

A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento.

O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional com qualificação adequada.

No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra

de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.

O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a conexão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.

A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras da cablagem.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou feixe especial disponibilizado pelo fabricante ou contactando o departamento de assistência ao cliente. O tipo de cabo de alimentação deve ser H05V2V2-F. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os outros condutores. Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- O não cumprimento do acima disposto pode comprometer a segurança do aparelho e invalidar a garantia.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar os vidros da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície e estilhaçar vidro.
- AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de

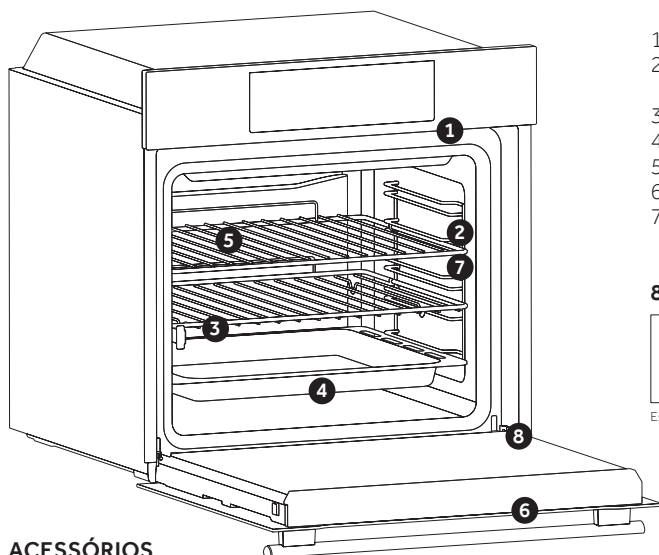
algumas regras fundamentais:

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o produto da fonte de alimentação.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- No geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão.
- No caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS SÃO EFETUADAS POR UM ELETRICISTA OU TÉCNICO QUALIFICADOS.** A fonte de alimentação à qual o forno é ligado deve estar em conformidade com as leis em vigor no país de instalação. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por danos provocados pela não observância destas instruções. O forno tem de ser conectado a uma alimentação elétrica com uma tomada de parede ligada à terra ou um seccionador com polos múltiplos dependendo das leis em vigor no país de instalação. A alimentação elétrica deve ser protegida por fusíveis adequados e os cabos utilizados devem ter uma secção transversal que consiga assegurar a alimentação correta ao forno.
- **CONEXÃO.** O forno é fornecido com um cabo de alimentação que só deve ser conectado a uma alimentação elétrica de 220-240 Vac entre as fases ou entre a fase e o neutro. Antes de o forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar a tensão de potência indicada no indicador e a regulação do desconector. O fio de ligação à massa ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da fonte de alimentação.
- **AVISO.** Antes de ligar o forno à fonte de alimentação, peça a um eletricista qualificado que verifique a continuidade do terminal de terra da fonte de alimentação. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por quaisquer acidentes ou outros problemas provocados pelo facto de não se ligar o forno a um terminal de terra ou por uma conexão à terra com defeito de continuidade.
- **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado. O cabo de alimentação apenas pode ser substituído pelo pessoal de assistência técnica ou por técnicos com qualificações equivalentes.

RECOMENDAÇÕES/AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de por alimentos no forno. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se de que o batente fica voltado para cima na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser completamente inserida na cavidade.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Nunca remova o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Ao inserir o tabuleiro da grade, tenha em atenção para que a borda antiderrapante fique posicionada para trás e para cima
- Os tabuleiros e grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Por favor, utilizar utensílios de cozinha ou papel vegetal adequados.
- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- AVISO: Risco de queimadura e danos no aparelho: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor.
- Use apenas água potável para preencher o fundo da cavidade durante a função de vapor.
- Use apenas a sonda para carne recomendada para este forno..

Descrição do produto



1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Ventilador (se presente)
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)

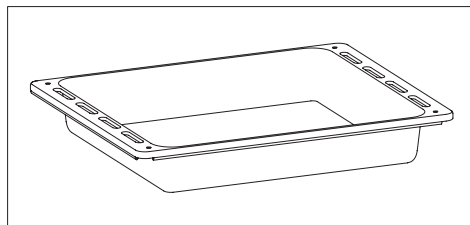
8. Número de série



Escreva aqui o seu número de série para referência futura

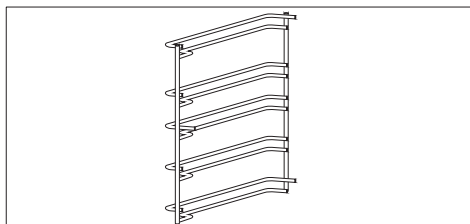
ACESSÓRIOS

Bandeja de recolha de pingos



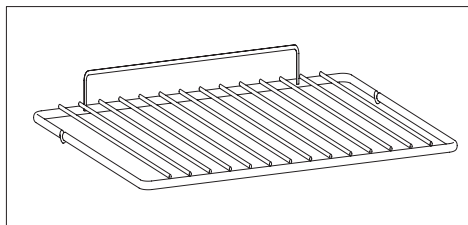
Recolhe os resíduos que pingam quando se cozinham alimentos sobre as grelhas.

Grades de arame laterais (apenas se presentes)



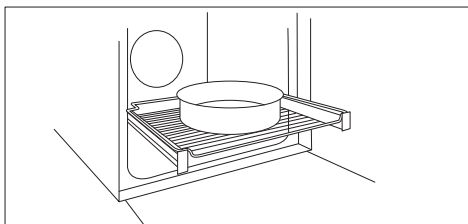
Localizados em ambos os lados da cavidade do forno, suportam as grades metálicas e as bandejas para pingos.

Grade metálica



Suporta os tabuleiros e pratos de forno.

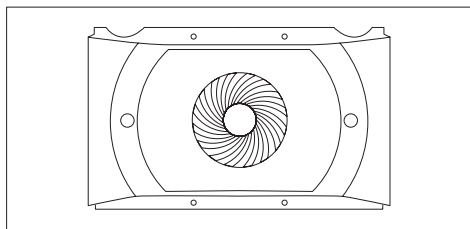
Guias telescópicas (apenas se presentes)



Duas calhas guia que facilitam a verificação do estado de cozedura, pois permitem facilmente a extração e reposicionamento de bandejas e grades dentro da cavidade do forno.

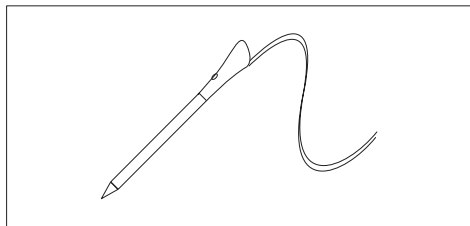
NOTA: Os tabuleiros e grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Por favor, utilizar utensílios de cozinha ou papel vegetal adequados.

Painel do Chef (apenas se presente)



Um transportador de ar que aumenta a circulação de ar no interior do forno. Isto permite um melhor desempenho de cozedura, uma cozedura mais uniforme dos alimentos a todas as temperaturas, tempos de cozedura mais curtos e, por último, uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

Sonda de carne (apenas se presente)

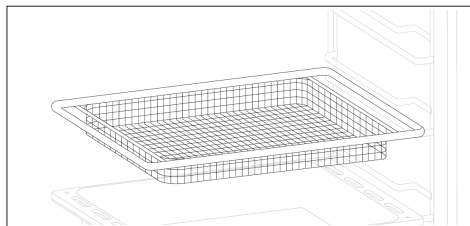


- Mede a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura. Insira no orifício na parte superior da cavidade. Deve ser inserido enquanto o forno está frio.

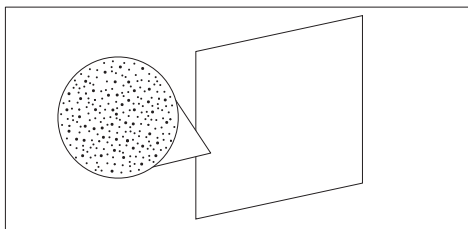
AVISOS:

- Não pré-aqueça nem comece a cozinhar antes de inserir corretamente a sonda de carne.
- Não tente inserir a sonda para carne em alimentos congelados.

Air Fry (apenas se presente)

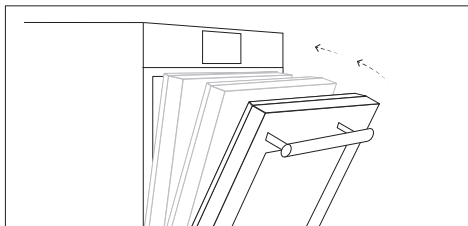


Painéis catalíticos (apenas se presentes)



Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Fecho suave (apenas se presente)



Dobradiças que garantem um movimento automático suave durante a fase de fecho da porta do forno.

Como funciona o produto *

Símbolo	Função	Descrição
	Luz	Acende a luz do forno.
	WiFi	Neste modo, pode conectar o seu forno a uma rede e registá-lo com a aplicação Haier.
	Definições	Aceda a este menu para alterar o idioma, definir a hora do dia, ajustar o brilho, ativar ou desativar sons, editar as suas configurações de Wi-Fi e Controlo Remoto.
	Fim da cozedura	No momento definido, o forno desliga-se. Para desligar manualmente, rode o seletor da função do forno para a posição "O". NOTA: A função de cozedura atrasada não está disponível para os seguintes modos de cozedura: Grill + Ventilador e Grill
	Contador de Minutos	Quando o tempo definido tiver decorrido, ouve-se um alarme sonoro, que irá parar por si só, após ativado, no entanto, pode ser interrompido imediatamente premindo qualquer botão.
	Tempo de cozedura	Prima qualquer botão para parar o sinal. Prima o botão central para regressar à função de relógio.
	Lâmpada de Sinal do Termostato	
	WI-FI ON	O forno permite a ligação wifi.
	WI-FI RESET	Permite que a conexão wifi seja reiniciada.

* Dependendo do modelo do forno.

Utilização do aparelho

MODOS DE COZEDURA *

Símbolo	Descrição	Sugestões
	Estático *** 150-200°C **  2.º / 3.º nível	IDEAL PARA: brioche, croissants, flans, pudins, cremes. Esta função utiliza as resistências superior e inferior. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
	Multinível 150-230°C **  3 para nível único 1 + 3 para nível duplo	IDEAL PARA: pastelaria, biscoitos, bolos, recheios e refogados. Utilize esta função para cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo em uma ou mais posições de prateleira. O calor é distribuído melhor e penetra melhor nos alimentos, reduzindo os tempos de pré-aquecimento e cozedura. Deixe cerca de 10 minutos extra quando cozinhar alimentos diferentes juntos.
	Grill L3 (potência)  nível 5 para alimentos finos 3.º/4.º nível para alimentos espessos	IDEAL PARA: gratinados, carne grelhada, peixe, legumes. Esta função utiliza apenas a resistência superior e o nível do grelhador pode ser ajustado. Utilize com a porta fechada. Coloque as carnes brancas afastadas do grelhador. Carnes e filetes de peixe podem ser colocados na prateleira com a bandeja de gotas por baixo. Pré-aqueça durante 5 minutos. Se esta função for selecionada, não é possível definir o início retardado com a hora de início / paragem.
	Aquecimento inferior + Ventilador 170-230°C **  2.º / 3.º nível	IDEAL PARA: tartes. A resistência inferior é utilizada com a ventoinha a circular o ar dentro do forno. Evita que os alimentos sequem e fomenta o processo de levedação para resultados perfeitos.
	Convecção + Ventilador 180-200°C **  2.º / 3.º nível	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasanha. Esta função distribui o calor melhor devido à combinação de ventilador e elementos de aquecimento, garantindo resultados uniformemente cozidos.
	Estático+vapor* 150-200°C **  2.º / 3.º nível	Os elementos de aquecimento superior e inferior serão ligados utilizando a água no interior da cavidade para gerar vapor. É necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e rodar o botão para este desempenho homogêneo de cozedura.
	Aquecimento inferior + Ventilador+vapor* 170-230°C **  2.º / 3.º nível	Ao selecionar esta função, os elementos de aquecimento inferior e superior funcionam em conjunto com a ventoinha para uma cozedura uniforme em todos os níveis. É necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e rodar o botão para esta função. Este método de cozedura melhora os sabores de cada prato, tornando especialmente tenros os assados e a carne vermelha.
	Convecção + Ventilador+vapor* 180-200°C **  2.º / 3.º nível	A resistência inferior é utilizada com a ventoinha a circular o ar dentro do forno. Para gerar vapor, é necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e rodar o botão para esta função. A opção de vapor, em conjunto com o aquecimento inferior e a ventoinha, garantem uma levedação e um cozimento perfeitos do pão.
Air Fry	Fritadeira a Ar, Grill+Ventilador* 200°	Esta função é ideal para fritar a ar e combinada com o acessório, assegura que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, permitindo um resultado final mais estaladigo. Coloque a bandeja rasa por baixo da prateleira para recolher sucos/ farinhas/... Por favor, remova o acessório durante o ciclo pirolítico.

* Dependendo do modelo do forno.

** Temperatura ideal para alimentos sugeridos.

*** Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

FUNÇÕES ESPECIAIS *

Símbolo	Descrição	Sugestões
	Tailor bake *** 180-200°C **  2.º nível	Ideal para manter os alimentos macios no interior e estaladiços por fora. Para uma cozinha saudável, esta função reduz a quantidade de gordura ou óleo necessário. A combinação de resistências com um ciclo pulsante de ar garante resultados de assadura uniformes.
	Descongelar 40°C  2.º nível	A ventoinha circula ar à temperatura ambiente à volta da comida congelada de forma que esta descongele sem alterar o conteúdo de proteínas dos alimentos.
	Pizza 220°C  2.º / 3.º nível	Com esta função o ar quente circula no forno para garantir um resultado perfeito para pratos como pizza ou bolo.

FUNÇÕES DE LIMPEZA *

Símbolo	Função	Descrição
	H₂O - Clean	Para uma limpeza simples e eficiente do forno.

RECEITA DE PÃO

• Com farinha de pão simples:

500 g de farinha especial para pão
10 g de sal
7,5 g de fermento de padeiro desidratado
Aproximadamente 325 g de água

• Com farinha de pão e fermento e sal incorporado (para recomendar):

500 g de farinha especial para pão
7,5 g de fermento de padeiro desidratado
(é melhor adicionar um saco)
Aproximadamente 325 g de água

Método

Dissolva o fermento em água numa tigela de salad, coloque a farinha, o sal (se necessário) e a água. Misture tudo para formar uma massa homogénea. Ponha a massa na bancada e com a palma da mão estique a massa e dobre a massa sobre ela mesma (o objetivo é fazer entrar o máximo de ar na massa). Repita este movimento durante cerca de 5 minutos.

Ponha a massa na taça e cubra com uma película aderente, deixe a massa crescer (em função de prova do forno) durante aproximadamente 30 minutos (tem de dobrar em volume).
Volte a tirar a massa, dobre-a 2 ou 3 vezes sobre si mesma (para retirar o ar) e forme os pães (baguete, bola, carcaça).
Colocar os pães no tabuleiro de pastelaria do forno coberto antes com um papel vegetal. Polvilhar ligeiramente os pães de farinha (opcional, apenas para dar um efeito de pão caseiro).
Faça alguns traços com uma lâmina (ou faca bem afiada) na parte de cima dos pães.
Deixe descansar cerca de dez minutos antes de por no forno. Instale o tabuleiro com pães no 2.º nível (a partir de baixo) do forno.
Meça exatamente 1 dl (10 cl ou 100 g) de água e entorne diretamente sobre o fundo do forno.
Fechar a porta e engrenar a função de pão ou de padaria.

* Dependendo do modelo do forno.
** Temperatura ideal para alimentos sugeridos.
*** Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

Limpeza e manutenção

NOTAS GERAIS SOBRE LIMPEZA:

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

AVISO: Nunca use detergentes abrasivos, objetos de lâ de aço ou afiados para limpeza de forma a não danificar de forma irreparável as peças esmaltadas. Utilize apenas água, sabão ou detergentes à base de lixívia (amónia).

PEÇAS DE VIDRO

Limpe a janela do forno em vidro com papel de cozinha absorvente após cada utilização.

Para manchas teimosas, utilize uma esponja embebida em detergente, torcida e depois enxague com água.

VEDANTE DA JANELA DO FORNO

Se estiver sujo, o vedante pode ser limpo com uma esponja humedecida.

RECOMENDAÇÕES:

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

SUBSTITUIR A LÂMPADA:

- Desconectar o forno da alimentação de rede.
- Desmonte a tampa de vidro, desmonte a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
- Logo que a lâmpada com defeito esteja substituída, volte a colocar a tampa de vidro.

NOTA: no caso de um forno de lâmpada LED, contacte a assistência para substituir a lâmpada.

Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada) / F (10 Leds)

Proteção do ambiente e eliminação

POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enche-lo. Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersase de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa "Cozinhar Adiado" torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de cozedura comece no horário de tarifa reduzida.

GESTÃO DE RESÍDUOS E PROTEÇÃO DO AMBIENTE

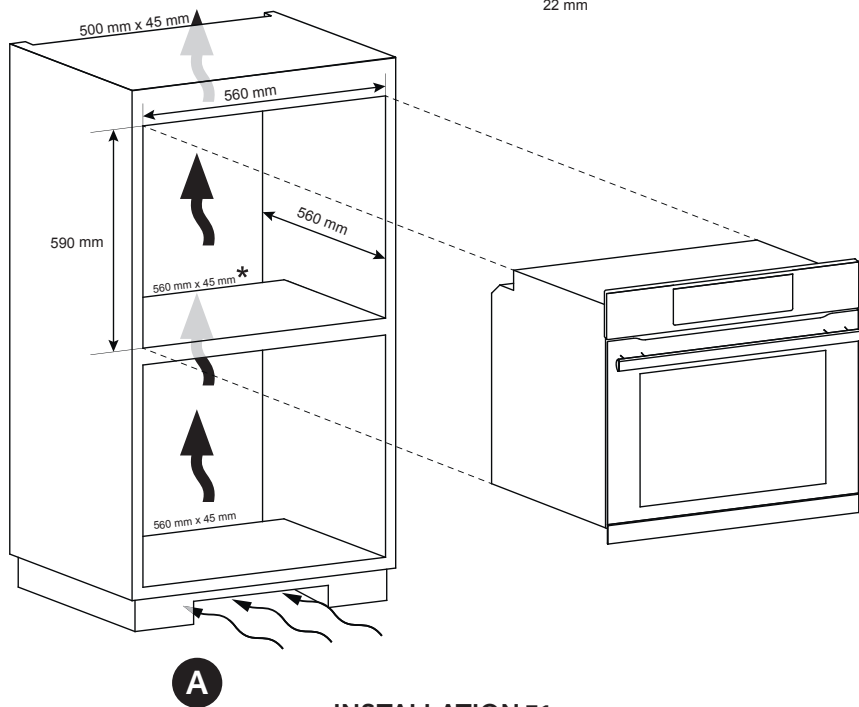
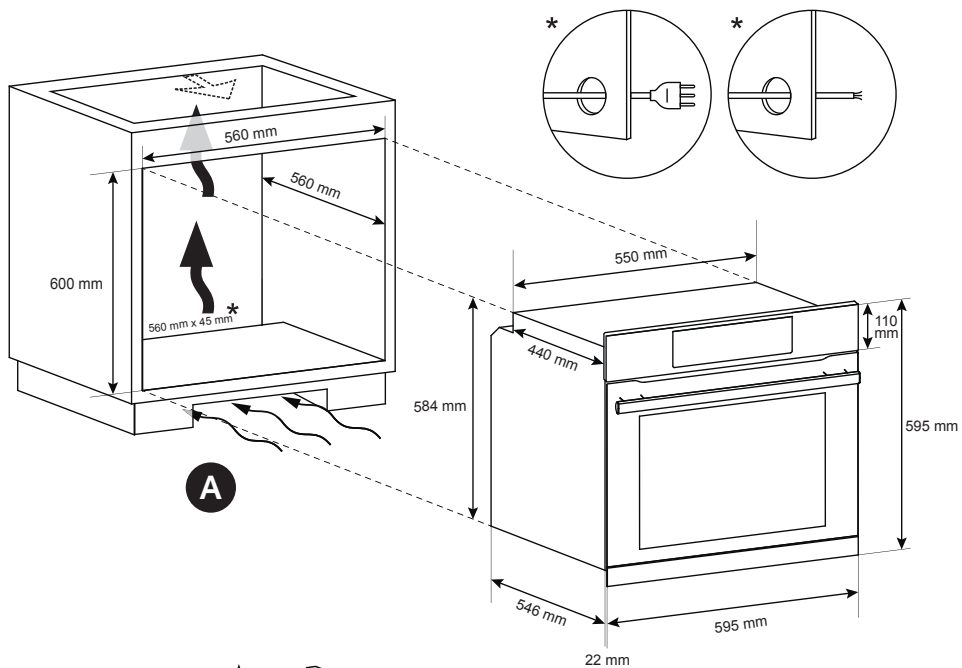
Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais. Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

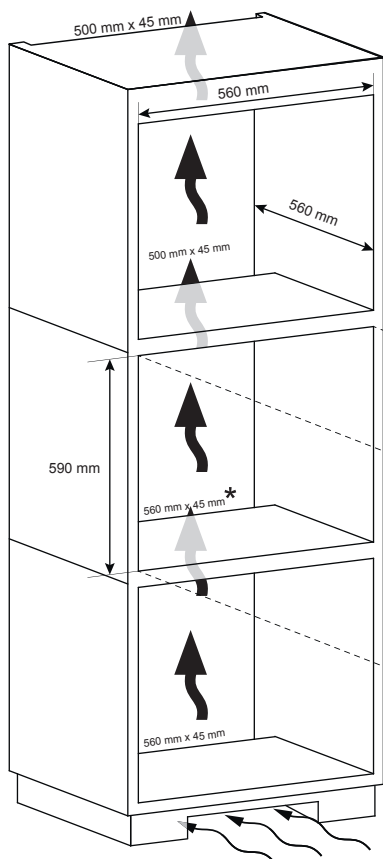
- Os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- Os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.



Installation





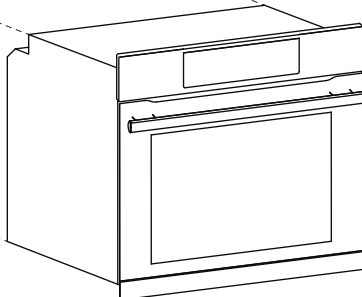
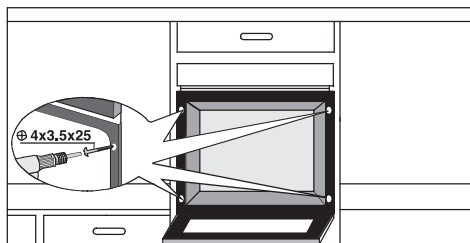
*** Obligatorisch für alle Arten von Installationen.**

* Obligatorio para todo tipo de instalaciones.

* Υποχρεωτικό για όλους τους τύπους εγκαταστάσεων.

* Verplicht voor alle soorten installaties.

* Obrigatório para todos os tipos de instalações.



DE Wenn der Einbauschrank an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

A

DE Wenn die Montage der Sockelleiste keine Luftzirkulation zulässt, schaffen Sie einen Ausschnitt von 500x10 mm oder 5000 mm².

ES Si el montaje del zócalo no permite la circulación del aire, será necesario realizar una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5000 mm².

GR Εάν η τοποθέτηση της βάσης δεν επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα, είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα άνοιγμα 500x10 mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5000 mm².

A

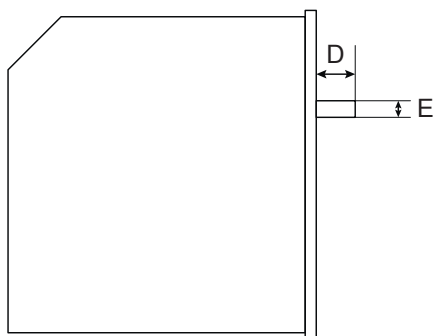
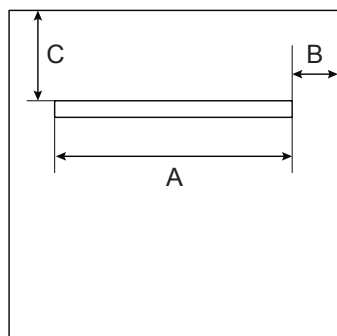
GR Εάν τα έπιπλα είναι καλυμμένα με πυθμένα στο πίσω μέρος, δημιουργήστε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

NL Als de meubels aan de achterkant zijn afgedekt, zorg dan voor een opening voor de stroomkabel.

PT Se o mobiliário estiver coberto com um fundo na parte traseira, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

NL Als door het monteren van de plint geen luchtcirculatie mogelijk is, is het noodzakelijk een opening van 500 x 10 mm te creëren of hetzelfde oppervlak in 5000 mm².

PT Se a montagem do rodapé não permitir a circulação de ar, é necessário fazer uma abertura de 500x10mm ou a mesma superfície em 5000 mm².



MODEL	A	B	C	D	E	NOTES
SERIES 4	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
SERIES 6	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	

Haier

70032620 • Rev A • 05.2023