



Haier

User Manual

Haier.com

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd
No.236, QianWanGang Road Huangdao District, Qingdao, Shandong, China.

English
Deutsch
Español
Français
Italiano
Nederlands
Português
Srpski

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

i NOTE: Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

SUMMARY

1.SAFETY INFORMATION

2.PRODUCT INTRODUCTION

- 2.1. Overview of the product
- 2.2. Accessories
- 2.3. Control panel
- 2.4. Connectivity

3. BEFORE STARTING

- 3.1. Information to start
- 3.2. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions

5. COOKING GUIDELINES

- 5.1. Everyday cooking table

6. CARE AND CLEANING

- 6.1. General recommendations
- 6.2. Cleaning the oven

7. TROUBLE SHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

- 8.1. Appliance disposal
- 8.2. Saving and respecting the environment

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below. Read all the instructions before use. Use only for its intended purpose as described in these instructions.

General

- This product has been designed for use in a domestic (residential) environment. This product is not designed for any commercial use. Any commercial use by the customer will affect this product's manufacturer's warranty.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential environments
 - bed and breakfast type environments
- Household appliances are not intended to be played with by children.
- Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- Children of less than 8 years old must be kept away from the appliance unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- Do not place heavy objects on the oven door.
- Do not let aluminum foils and food probes touch the heating elements.
- Only use the temperature probe recommended for this oven
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote control system.
- Placement of oven shelves: always position shelves in the desired location while the oven is cool (before preheating). If a shelf must be removed while the oven is hot, do not let the oven mitts or potholder contact hot heating elements in the oven or the base of the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not heat unopened food containers. They can build up pressure that may cause the container to burst and result in injury.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Installation

- Ensure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance is intended to be built-in.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided

installation instructions.

- Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not mount this appliance over a sink.
- This oven is not approved or tested for marine use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water. Do not let cord hang over edge of table or counter. Keep cord away from heated surfaces.
- The electrical installation of the oven should be equipped with an emergency switch, which switches off the whole appliance from the mains supply in an emergency. The distance between the contacts of the emergency switch must be at least 3mm.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Take care – some edges are sharp.

Electrical warnings

- IF THE MICROWAVE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG: THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering

the polarity of the microwave oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- IF THE MICROWAVE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:
- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- The microwave oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
 - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
 - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;

- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
 - in case of malfunction and /or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.
- **CONNECTION.** The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and the neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check power voltage indicated on the gauge and the setting of the disconnector. The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.
- **⚠ WARNING:** Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.
- Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains electricity supply.
- Connection to a good ground wiring system is absolutely essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a

qualified electrician.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

Servicing

- User servicing: do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. All other servicing should be done by a Haier trained and supported service technician.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.
- If the microwave oven light fails, contact a Haier trained and supported service technician or Customer Care.

Fire hazard

- Do not use adapters, reducers, or branching devices to connect this appliance to the mains power supply.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing in microwave.
- If materials inside the microwave oven should ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use

in microwave ovens.

- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- In case of fire, smother the flame or use a dry chemical or foam type extinguisher.
- Use only dry oven mitts or potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas or heating elements. Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.

Food safety

- Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warm weather.

Cleaning

- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed.
- Failure to keep the oven clean could cause deterioration of the surfaces that could reduce the life of the appliance and cause dangerous conditions.
- Do not use oven cleaners, harsh/abrasive cleaning agents, waxes, or polishes. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning painted parts. In addition, avoid using acid or

alkaline substances.

- Do not spray water or use a steam cleaner to clean any part of the oven. Use only slightly damp cloths.

Microwave cooking

- Do not attempt to operate this microwave with the door open. This can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to damage or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the microwave oven and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. All other servicing should be done by a Haier trained and supported service technician.
- If the door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not operate microwave functions while the oven is empty.
- Eggs in their shells and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY

HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

- Do not overheat liquid. To avoid delayed boiling when heating liquids, always put a spoon in the container. Beverages containing spoons should be placed in the center of the oven. Metal components must stay at least 2 cm from the walls of the oven and the inside of the door. Sparks could damage the inside of the glass door. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for at least 20 seconds before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Unsuitable dishware

- The baking tray must be removed when using the microwave mode. It can be used with convection functions and combined functions.
- Never turn on the microwave oven before you have put in the food. The only exception allowed is testing dishware.
- Only use plates and crockery that are microwave safe.
- Never heat food covered in tin foil.
- Use only bakeware approved for oven use. Follow the manufacturer's instructions.
- Metallic containers for food and beverage are not allowed during microwave cooking.

Pacemakers

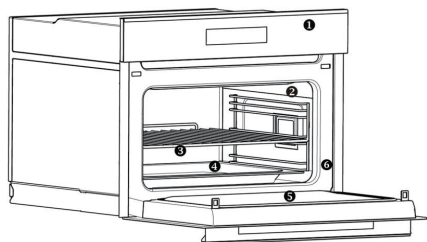
- Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

Arcing

- Arcing can occur during both speed cooking and microwave cooking. If you see arcing, press CANCEL/OFF and correct the problem. Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Metal cookware or the wire oven rack used during either speed cook or microwave cooking.
- Metal such as twist-ties, poultry pins, or gold rimmed dishes in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1. Overview of the product



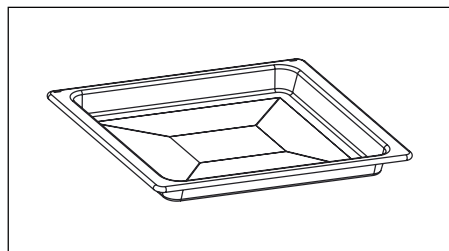
1. Control panel
2. Lateral wire grids
3. Metal grids
4. Tray
5. Oven door
6. Serial number & QR Code



Write here your serial number for future reference

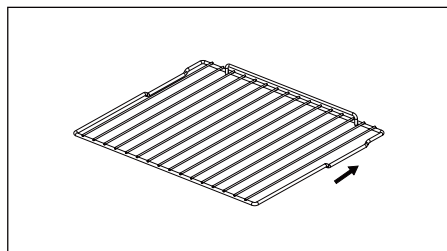
2.2. Accessories

Tray



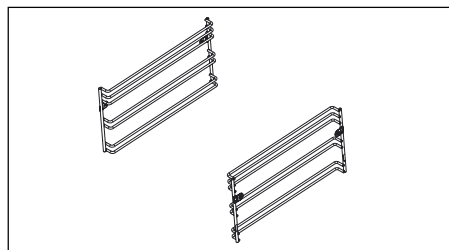
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



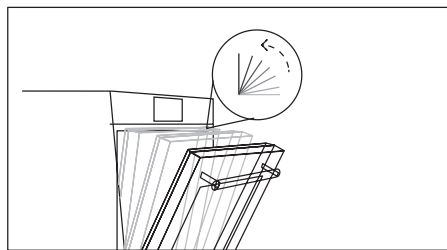
Holds baking trays and plates.
*Push into the oven as indicated by the arrow.
Notch (a) should face downwards and it is the resting position to prevent the inadvertent withdrawal.

Lateral wire grids



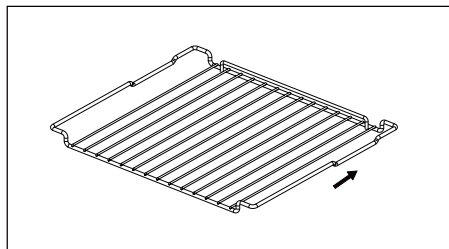
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Soft close



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

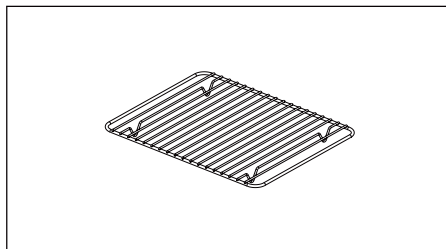
Step down wire shelf (only if present*)



Holds the glass tray .

*Push into the oven as indicated by the arrow. Notch (a) should face downwards and it is the resting position to prevent the inadvertent withdrawal.

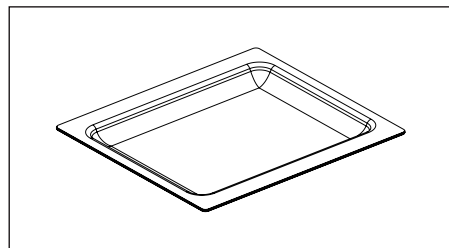
Grill rack/Boil rack (only if present*)



Holds baking trays and plates.

*Used together with glass tray.

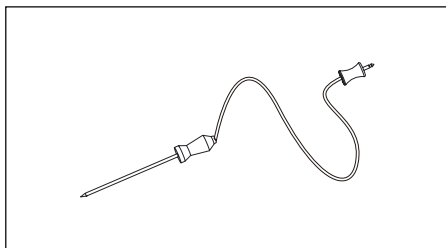
MW glass tray (only if present*)



Holds baking trays and plates.

*Can be used in Microwave function.

Wired meat probe (only if present)



Measures the internal temperature of food during cooking.

WARNINGS:

- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the meat probe in frozen food.

EN: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

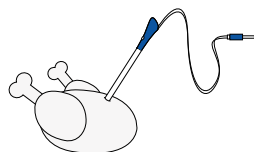
Wired Meat probe

How to use Probe:

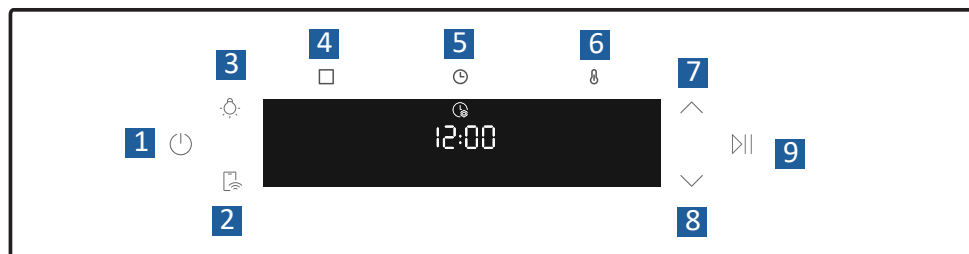
1. Plug the probe to the oven and insert the probe into the food.
2. When the probe is plugged, only the dedicated functions are available.
3. Tap  and the arrow keys to select the desired function and Tap  to set the target temperature.
4. Tap  to confirm. From this moment, the oven will use the Probe's data to monitor the internal temperature of your food.
5. Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Carefully remove the Probe from the food.

Cooking tips

- The internal temperature of meat will continue to rise by a few degrees after you have removed it from the oven, so allow for this in your calculations. After cooking, cover and let the meat rest for 15 to 20 minutes.
- When cooking meat, insert the sensor horizontally into the center of the thickest part. The thicker the meat, the longer it will take to cook, so it is important that the tip of the sensor is measuring the temperature of the meat at its thickest point. Make sure the tip of the sensor is not protruding out of the meat, and does not touch bone, fat or gristle, as these will heat up more quickly than the lean meat.
- The temperatures given onscreen are recommendations only. Results will depend on the quality and composition of the food.



2.3. Control panel



- 1. On/Off
- 2. Remote control
- 3. Light
- 4. Functions
- 5. Time
- 6. Temperature
- 7.8. Navigation buttons
- 9. Start/Pause

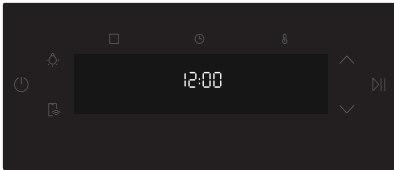
MAIN FUNCTIONS

Symbol	Function	Description
	On/Off	Turning the oven on and off.
	Remote Control ON/OFF	The button on the display is used to switch on remote control; after the pairing with the hOn app, it can be pressed to activate remote control.
	Light	Turn on/off the oven cavity light. The appliance is provided with a bulb whose lighting efficiency class is G.
	Functions	Accessing Manual functions, Food cooking categories and WiFi menu.
	Time	Accessing time functions: Cooking duration, Kitchen timer (available also with the oven in stand by mode), Delay start and Time of day.
	Temperature	Accessing temperature setting and microwave power options. To activate/deactivate the screen lock hold the (4) key down for 5 seconds.
	Navigation buttons	Navigation buttons for setting functions and parameters.
	Start/Pause	Start/Pause of the cooking or confirm the functions.

FIRST USAGE

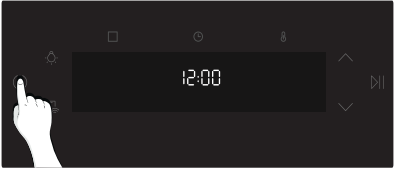
Set time

1



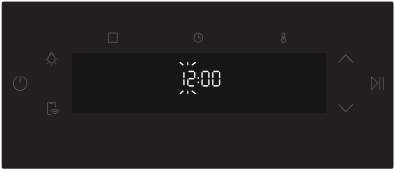
BLINKING

2



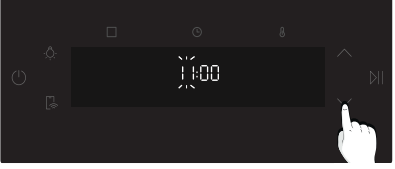
PRESS 1 SECOND

3



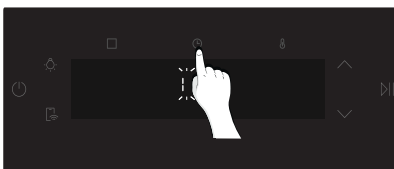
BLINKING

4



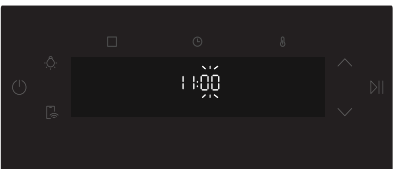
SET HOURS

5



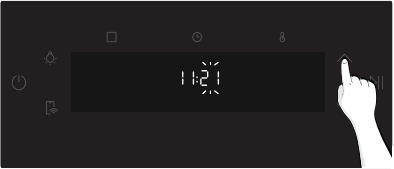
PRESS TIME

6



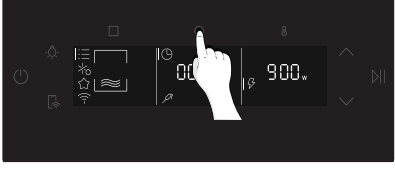
BLINKING

7



PRESS TIME

8





The display will be showing the blinking preset time “12:00”. To modified it press ⌚ and use the arrows to set the current hour. Press ⌚ again to confirm and follow the same procedure to set the minutes. To confirm press ⌚.

2.4. Connectivity

Wireless parameters

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximum Power [mW]	100	10

Product information for networked equipment

Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected,and all wireless network ports are activated: 2,0 W.

How to activate wireless network port:

Wifi module switches on as soon as the user press the power on button.

How to deactivate wireless network port:

Wi-fi module deactivates as soon as the user presses the povwer off button. The wi-fi can also be deactivated when the oven is on by selecting "off" in the Wi-fi settings.

Hereby, Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements for the UK market.The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address:www.haier.com

HOW TO INTERACT WITH THE APP

Your appliance may be connected to your home wireless network and operated remotely using the app. Connect your appliance to ensure it stays up to date with the latest software and features.

Getting started

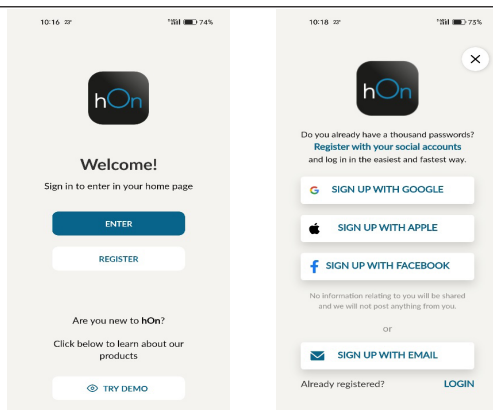
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your oven.
- For further guidance and troubleshooting, please refer to the app.

Download on your smartphone.



NEW USER REGISTRATION

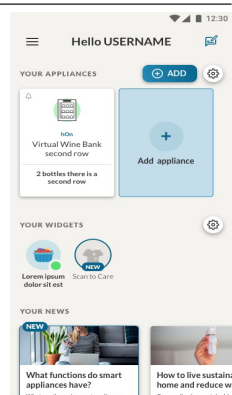
- Click on "Register"
- You can register through social accounts or sign up with your personal email.



QUICK PAIR ENROLLMENT

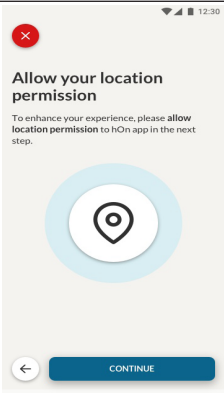
Step 1

- Select "Add appliance".



Step 2

- Allow your location permission.



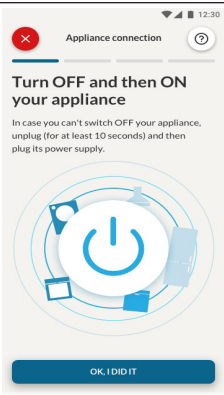
Step 3

- Select oven from the appliance category.



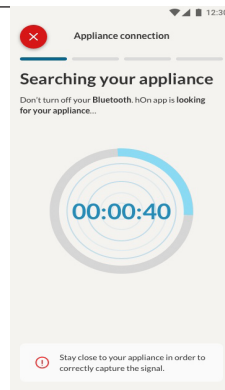
Step 4

- Turn on your appliance; if it is already on, turn it off and on again.



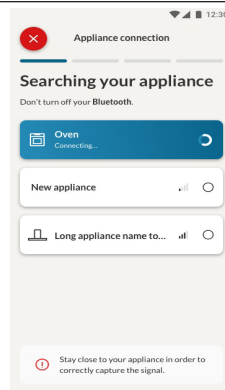
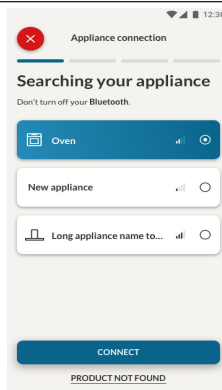
Step 5

- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



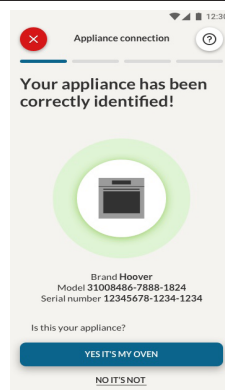
Step 6.1-6.2

- Select your home appliance, tap on “connect” and wait a few seconds.



Step 7

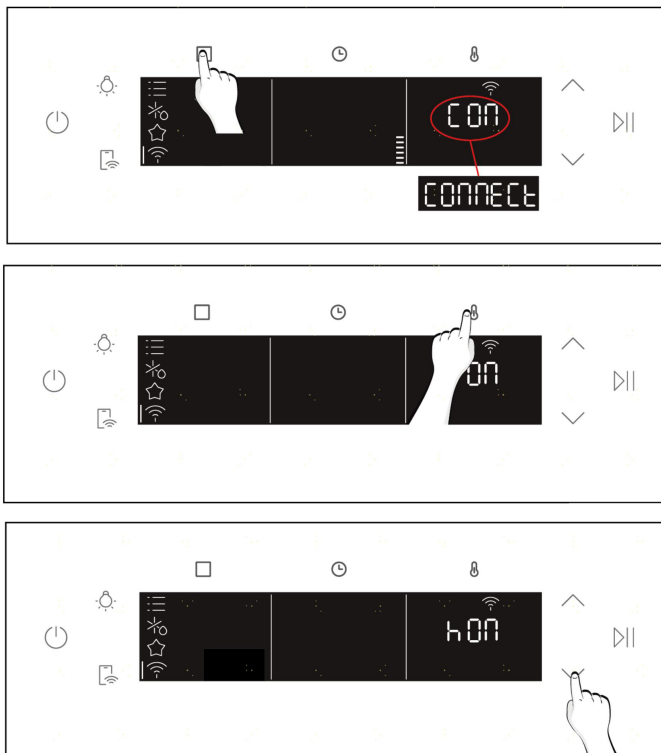
- Your Oven will be found and you can control it through hOn.



📶 HOW TO CHANGE WI-FI SETTINGS

Once the appliance is enrolled, the user can change the Wi-Fi setting, switching off the Wi-Fi icon in advertising state or resetting Wi-Fi status.

1. Access to the Wi-Fi menu of the User Interface.
2. On display appears "CONNECT".
3. Press the keys until "hOn", "On", "Off" or the reset setting "rSt" will be showed.



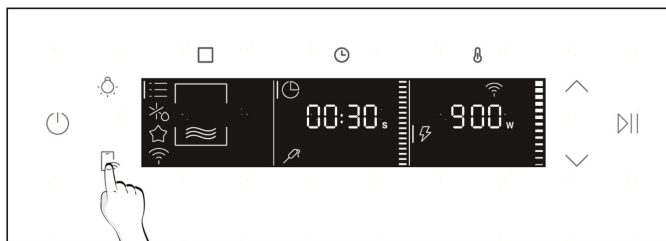
📶 REMOTE CONTROL

This function allows the user to edit power, temperature and duration values directly from both the appliance and hOn App.

It can be activated only if product is already enrolled and in any cooking function that is allowed to operate remotely.

ACTIVATION:

1. Access to WiFi menu on user interface.
2. Press the arrow button to turn on remote control ("hOn" will appear on screen)
3. On display, WiFi and Remote Control icon, will stop blinking.
4. At this point access to the App, select a program and let the cooking starts. During the process is possible to control and change the program parameters from both product and App.

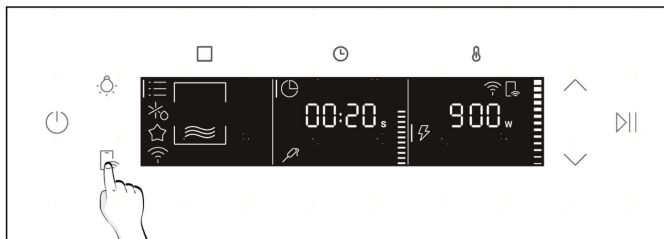


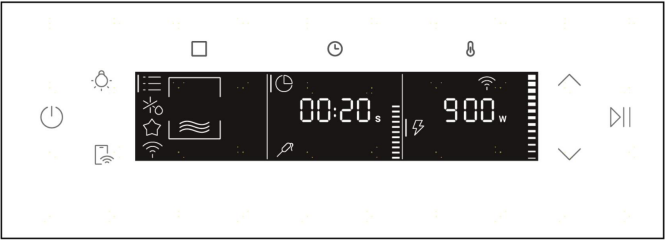
It's also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button.



DEACTIVATION:

Stop cooling or stop the program from the App.





3. BEFORE STARTING

3.1. Information to start

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, which are activated when the appliance door is opened. For almost all cooking programs, the lighting comes on as soon as the oven is started. The light may turn off automatically after a certain time depending on the function for energy saving.

How cooling fans work

When running the baking, microwave and combination function, both the axial flow fan (microwave) and the cross flow fan start simultaneously.

When only the baking function is running and both cooling fans are turned off simultaneously when both of the following conditions are met:

- There is no heating program running
- The temperature inside the cavity drops to $\leq 85^{\circ}\text{C}$

When running the microwave or combination function, both cooling fans will be turned off simultaneously when both of the following conditions are met:

- Run without heating/microwave program for more than 5 minutes
- The temperature inside the cavity drops to $\leq 85^{\circ}\text{C}$

How door works

When operating the oven, microwave, and combination functions, opening the door:

- If the door is opened before the mode is running, click the start button and the mode will not run until the door is closed.
- If the door is opened during mode operation, the mode immediately stops and prompts "close the door" until the door is closed and press start icon.

For delayed start mode, the door must be closed before starting.

3.2. Preliminary cleaning

Conditioning

- Condition your oven before using it for cooking for the first time by turning it on for 1h at maximum temperature.
- Ensure all packaging has been removed from the oven and place all shelves in the oven.
- There may be a small amount of smoke during conditioning. Ensure the kitchen is well ventilated.

After conditioning

- Wait for the oven to cool completely.
- Wipe oven with a damp cloth and mild detergent.
- Dry with a clean, lint-free cloth.
- Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.

4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. How the product works

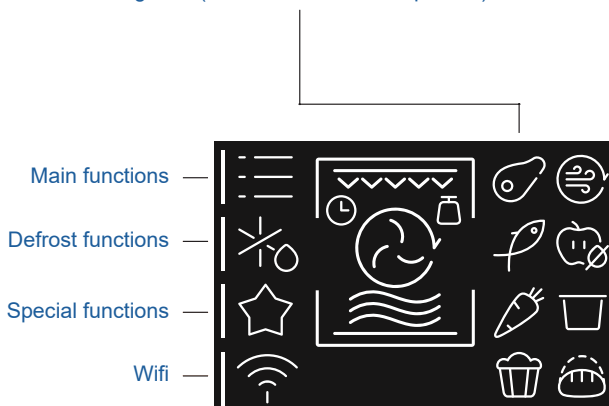
SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To switch ON/OFF the oven long press the icon (⏻) .

FUNCTION MENU

Access the Function menu by pressing the □ button. To navigate into tap as many time as is needed to enter in the following settings:

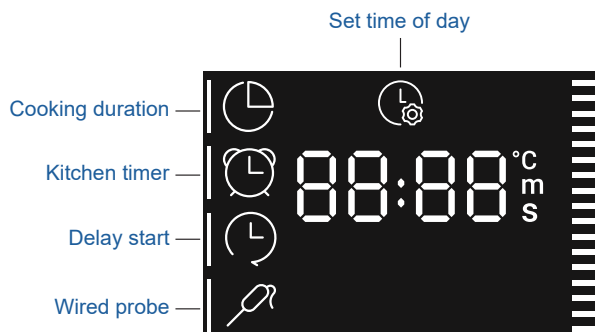
Food categories (used for defrost and specials)



- **MAIN FUNCTIONS:** allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap icon ⌚ and 🔊 to set time and temperature (power). Press ▶|| to start the function. To pause the program, the icon ▶|| again.
- **DEFROST FUNCTIONS:** allows to perfect defrost of your foodstuff, by weight or by time.
- **SPECIAL FUNCTIONS:** allows to choose between air Fry, dehydrate, yogurt and leavening by using arrows.
- **WIFI:** allows to enter in the WIFI setting menu.

TIME MENU

Access Time menu by pressing the  button. To navigate into tap as many time as is needed to enter in the following settings:



COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.

ACTIVATION: press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Cooking duration” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm.

The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value. When duration is elapsed the cooking stops.

KITCHEN TIMER

Allows to use the oven as alarm clock.

ACTIVATION: press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Minute minder” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm.

When the function is set, the primary information showed on display is always the temperature. To edit Minute minder value, press  to enter dedicated edit mode. When duration is elapsed the cooking continues until the oven is turned off.

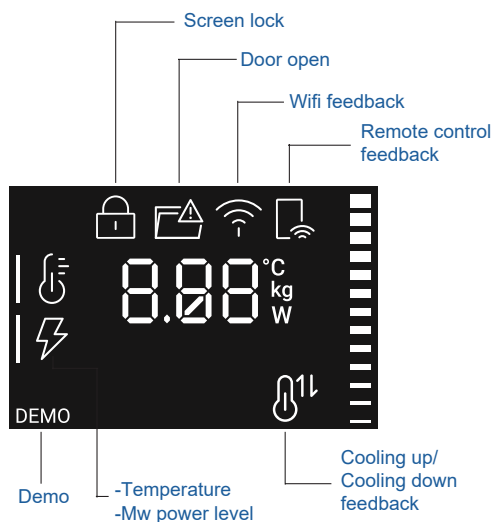
DELAY START

Allows to choose the cooking start time.

ACTIVATION: press  to enter in the Time menu. Tap  as many times as you need to select “Delay start” function. Then use the arrows to regulate the value and press  to confirm.

TEMPERATURE MENU

Access Temperature menu by pressing the corresponding button. To navigate into tap as many time as is needed to enter in the following settings:



Mw POWER LEVEL: allows to change the MW power level

ADDITIONAL FUNCTIONS

KEY LOCK

This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors. Press and hold down Temperature for 5 seconds to activate the screen lock. Do the same to deactivate it.

4.2. Cooking functions

Standard functions

Symbol	Function	Default values Range	Shelf position	Preheat	Suggestions
	Microwave	MW: 900W MW: 150 W – 900 W	L1	No	This function only use microwave element. Use with the door closed. It can also be used to finish a cooking heating.
	Conventional	T: 180°C T: 50 -230°C	L1-L2	Yes	This function uses both top and bottom heating elements.
	Fan assisted	T: 160°C T: 50 -230°C	L1-L2	Yes	This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	Multilevel	T: 160°C T: 50 -230°C	L2	Yes	Use this function to cook different foods at the same time on one or more shelf positions. Heat is distributed better and penetrates food better, reducing both preheating and cooking times. Aromas are not mixed. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	No	This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath.
	Grill + Fan	T: 180°C T: 50 -230°C	L2	Yes	Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
	Roast	T: 180°C T: 50 -230°C	L1-L2	No	Ideal for roasting meats, searing the juices before cooking the inside.



Symbol	Function	Default values Range	Shelf position	Preheat	Suggestions
	Multilevel +Microwave	MW: 300W/ T: 160°C MW: 150 – 450W/ T: 50°-230°C	L2	Yes	Ideal to cook roasts, fish, frozen foods and cakes.
	Grill +Fan +Microwave	MW: 300W/ T: 180° C MW: 150 – 300W/ T: 50 - 230° C	L2	Yes	Ideal to cook stuffed vegetables, meat cuts and chicken fillets.
	Grill +Microwave	MW: 300W/ L: 5 MW: 150 – 300W/ T: 1 – 5	L4	No	Ideal to cook gratin foods, lasagna, potatoes and roasted poultry.
	Roast +Microwave	MW: 300W T: 175°C	L1-L2	Yes	Ideal for roasting meats, searing the juices while cooking the inside with the help of microwave.
	Time defrost	MW: 150W -	L1	No	Ideal to defrost frozen food.
	Weight defrost(+food category)	MW: 150W -	L1	No	Ideal to defrost frozen food.

Special functions

Symbol	Function	Default values Range	Shelf position	Preheat	Suggestions
	Air Fry	T: 200°C T: 50 - 230°C	L2	No	To obtain crunchy foods without adding fat.
	Dehydrate	T: 60°C T: 35 - 100°C	L2	No	For drying meat, aromatic herbs, fruit and vegetables.
	Yogurt	T: 40°C T: 40°C	L2	No	To ferment yogurt
	Leavening	T: 35°C T: 35°C	L2	No	For faster leavening of bread and pizza dough.

5. COOKING GUIDELINES

5.1. Everyday cooking table

Symbol	Description	Preheat	Cooking position	Heat Feel temperature (°C)	Default setting (°C)	Cooking time after preheat (min)
	Meat	Y	2	58-74	190	60
	Fish	Y	2	65	170	30
	Vegetables	Y	2	70	190	45
	Bakery	Y	2	90	210	30

Attention

- **Microwave functions**

Place food in the oven before pressing start. Microwave functions tend to generate water vapour - condensation of water on the door may occur, it is an expected behavior.

- **Microwave and convection functions**

Place food in the oven when prompted.

- **Convection functions**

Wait for the oven to preheat before you begin cooking. Some functions do not need to preheat. For those functions the dial halo will remain red throughout cooking. Place food in the oven when ready to start cooking. All the functions require the door to be closed in order to operate. If the door is opened, the UI will ask you to close the door before restarting the cooking process.

- **Rapid preheat**

To reach the set temperature quickly, some functions have a rapid preheat stage that uses all elements. To prevent burning, wait until the oven has reached temperature before placing food in the oven.

- **Delayed cook**

The grill element may come on while the oven is heating up. Position food on a lower shelf or cover to prevent burning as the oven heats up.

When using DELAYED COOK we do not recommend using GRILL, FAN GRILL or AIR FRY.

- **Food safety**

- Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking.
- Ensure meat is fully defrosted before cooking.
- Rest meat after cooking to allow the internal temperature to continue to rise.
- High risk foods such as fish should reach a minimum internal temperature of 63 – 70 °C and poultry and minced meat should reach 75 - 85 °C .



6. CARE AND CLEANING

6.1. General recommendations

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirting of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

6.2. Cleaning the oven

- **Glass part**

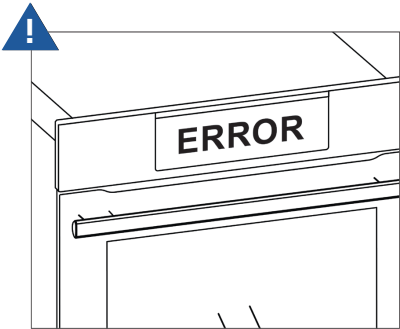
Clean the glass oven window with absorbent kitchen towel after every use. For stubborn stains, use a detergent-soaked sponge, wrung out, and then rinse with water.

- **Oven window seal**

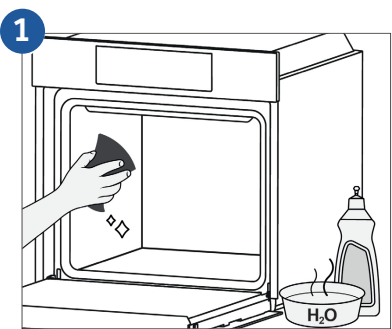
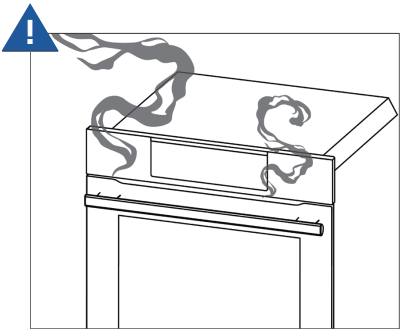
If dirty, the seal can be cleaned with a damp sponge.

7. TROUBLE SHOOTING

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. Appliance disposal



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

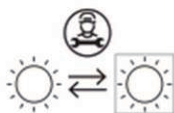
- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

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

8.2. Saving and respecting the environment

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

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

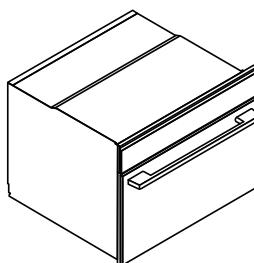
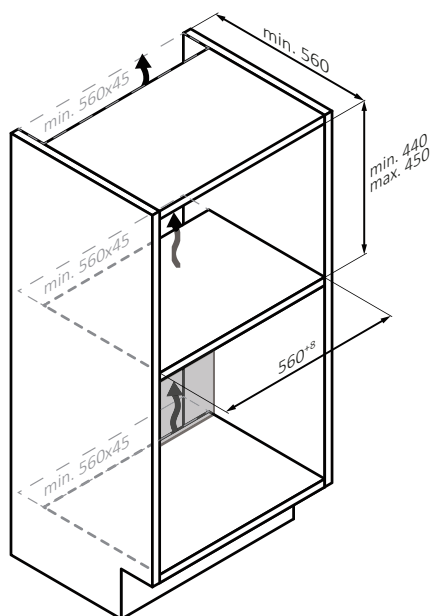
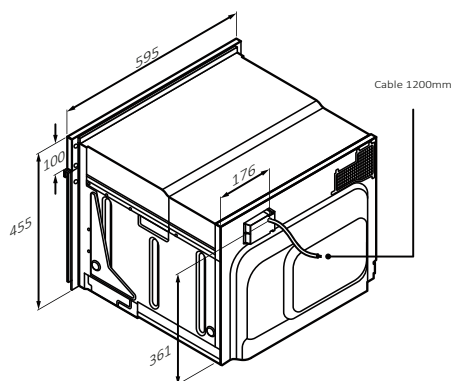
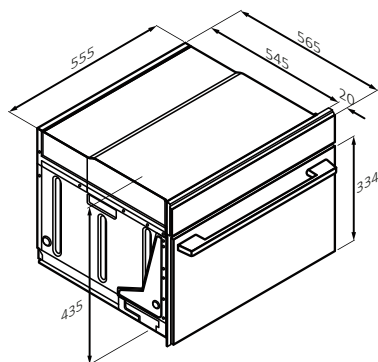


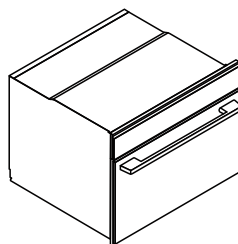
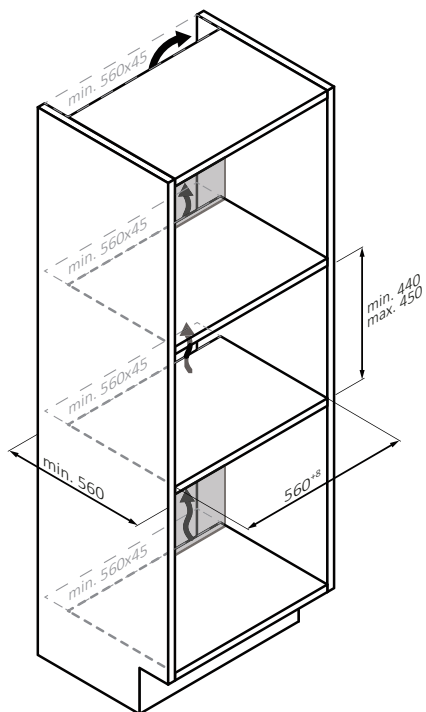
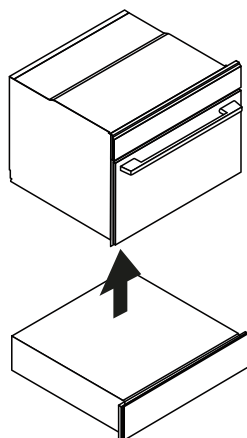
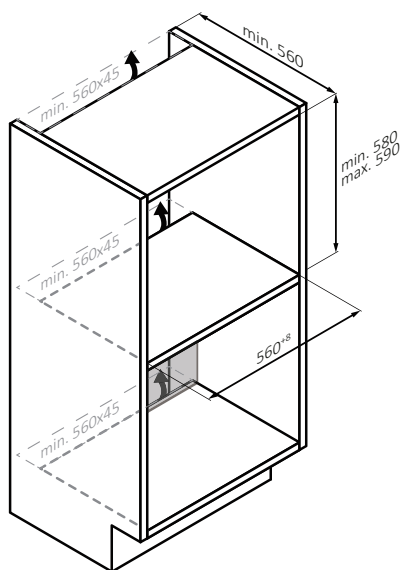
9. INSTALLATION

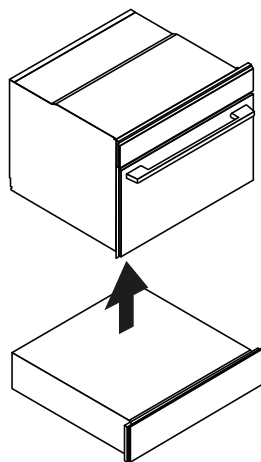
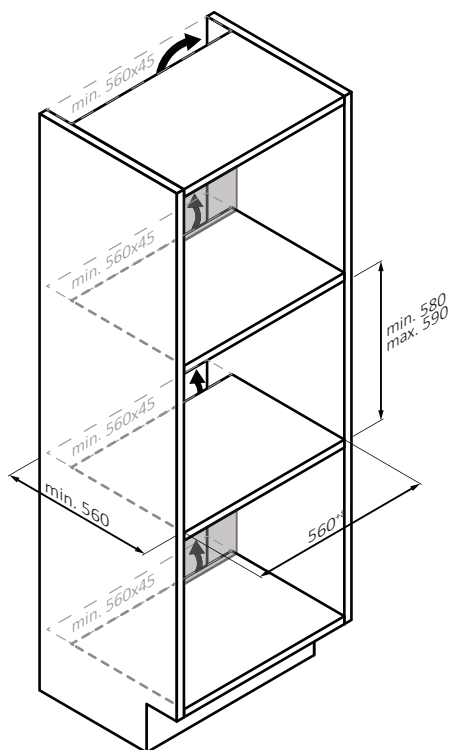
i NOTE:

It is not recommended to install the oven under cooktop.

If this is necessary, be sure to leave a large enough gap for the cooktop according to the manufacturer's instructions.







WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.



HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

- 2.1. Überblick über das Produkt
- 2.2. Zubehör
- 2.3. Bedienfeld
- 2.4. Konnektivität

3. VOR DEM START

- 3.1. Informationen zum Start
- 3.2. Erste Reinigung

4. BETRIEB DES PRODUKTS

- 4.1. Funktionsweise des Produkts
- 4.2. Garfunktionen

5. LEITFADEN ZUM GAREN

- 5.1. Tabelle für Everyday Cooking

6. PFLEGE UND REINIGUNG

- 6.1. Allgemeine Empfehlungen
- 6.2. Reinigung des Backofens

7. FEHLERSUCHE

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

- 8.1. Entsorgung von Haushaltsgeräten
- 8.2. Maßnahmen zum Stromsparen und Umweltschutz

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

LESEN SIE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

 **WARNUNG:** Um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags, einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung des Gerätes zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise. Lesen Sie vor der Verwendung die gesamte Bedienungsanleitung. Verwenden Sie es nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.

Allgemeines

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung in einer häuslichen Umgebung (Wohnbereich) entwickelt. Dieses Produkt ist nicht für eine kommerzielle Nutzung bestimmt. Jede kommerzielle Nutzung durch den Kunden beeinträchtigt die Herstellergarantie für dieses Produkt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Landwirtschaftliche Betriebe
 - für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften
 - Bed & Breakfast (B&B)
- Haushaltsgeräte sind nicht dazu bestimmt, von Kindern beim Spiel benutzt zu werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein. Kinder sollten in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist, nicht allein oder unbeaufsichtigt gelassen werden. Sie sollten niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen dürfen.
- DER HEISSE INHALT KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. ERLAUBEN SIE KINDERN NICHT, DIE MIKROWELLE ZU BENUTZEN. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Gegenstände entfernen.
- Kinder sollten den Ofen wegen der generierten Temperaturen ausschließlich unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden, wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Backofentür.
- Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht mit Aluminiumfolien und Lebensmittelsonden in Berührung kommen.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem.
- Platzierung der Einlegeböden: Bringen Sie die Einlegeböden immer an der gewünschten Stelle an, wenn der Backofen abgekühlt ist (vor dem Vorheizen). Wenn ein Einlegeboden herausgenommen werden muss, während der Backofen heiß ist, dürfen die Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen im Ofen oder dem Boden des Ofens in Berührung kommen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Sie können einen Druck aufbauen, der zum Bersten des Behälters und damit zu Verletzungen führen kann.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.

Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
- Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen.
- Installieren und stellen Sie dieses Gerät nur gemäß den Installationsanweisungen auf.

- Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Produkt erhalten, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler oder Installateur.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Montieren Sie das Gerät nicht über einer Spüle.
- Dieser Backofen ist nicht für die Verwendung auf See zugelassen oder getestet.
- Dieses Gerät nicht im Freien aufgestellt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Pools, eines Spülbeckens oder an ähnlichen Orten.
- Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser. Das Kabel darf nicht über dem Rand eines Tisches oder Tresens hängen. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Die elektrische Installation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das gesamte Gerät vom Stromnetz trennt. Der Abstand zwischen den Kontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Achten Sie darauf, keine Öffnungen des Geräts abzudecken oder zu blockieren.
- Seien Sie vorsichtig, denn einige Kanten sind scharf.

Elektrische Warnungen

- WENN DER MIKROWELLENOFEN 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 Mikrowellenofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss

durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- WENN DER MIKROWELLENOFEN 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.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Den Mikrowellenofen vor dem Herausnehmen der abnehmbaren Teile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
 - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
 - Das 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 das 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.
- Vor der Durchführung von Arbeiten am elektrischen Teil des Geräts muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Der Anschluss an ein gut geerdetes Kabelsystem ist absolut unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.

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.

Reparaturen

- Reparatur- und Wartungsarbeiten durch den Benutzer: Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in dieser

Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem von Haier geschulten und unterstützten Servicetechniker durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Falls die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sein sollten, darf der Ofen erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem er durch eine geschulte Person repariert worden ist.
- Wenden Sie sich bei einem Ausfall der Mikrowellenlampe an einen von Haier geschulten und unterstützten Servicetechniker oder an den Kundendienst.

Brandgefahr

- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, um dieses Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Der Mikrowellenofen ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
- Verkochen Sie Lebensmittel nicht. Achten Sie auf das Gerät, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Mikrowellenofen gelegt werden, um das Garen zu erleichtern.
- Entfernen Sie Drahtbindeverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln, bevor Sie sie in den Mikrowellenofen stellen.
- Sollten sich Materialien im Inneren des Mikrowellenofens entzünden, lassen Sie die Tür des Mikrowellenofens geschlossen, schalten Sie den Mikrowellenofen aus und ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder am Schutzschalter aus.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochgerätschaften oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich bei Kochgeräten, ob diese sich auch für die Verwendung in Mikrowellenöfen eignen.
- Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Pappbehältern erhitzen, sollten Sie sie wegen der Brandgefahr häufiger im Ofen überprüfen.
- Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Ofentür geschlossen, um Flammen zu ersticken.

- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch keine Kleidungsstücke oder andere entflammbare Materialien im Innenbereich des Ofens und lassen Sie diese erst abkühlen.
- Im Falle eines Brandes ersticken Sie die Flamme oder verwenden Sie einen chemischen Trockenlöscher oder einen Schaumlöscher.
- Verwenden Sie nur trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Berühren Sie mit dem Topflappen keine heißen Stellen oder Heizelemente. Verwenden Sie kein Handtuch oder ein sperriges Tuch als Topflappen. Es könnte sich entzünden.

Lebensmittelsicherheit

- Sichere Handhabung von Lebensmitteln: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen. Damit soll eine Kontamination mit Organismen vermieden werden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Seien Sie bei warmem Wetter besonders vorsichtig.

Reinigung

- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und sämtliche Lebensmittelreste entfernt werden.
- Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, können die Oberflächen beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts verkürzt und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, scharfe/abrasive Reinigungsmittel, Wachse oder Polituren. Es dürfen keine handelsüblichen Ofenreiniger, Ofenauskleidungen oder Schutzbeschichtungen jeglicher Art in oder um den Ofen herum verwendet werden. Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür aggressiven/abrasiven Reiniger, Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Vermeiden Sie insbesondere bei der Reinigung lackierter Teile die Verwendung von chlor-, säure- oder schleifmittelhaltigen Produkten. Vermeiden Sie außerdem die Verwendung von sauren oder alkalischen Substanzen.
- Sprühen Sie kein Wasser und verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Teile des Ofens zu reinigen. Verwenden Sie nur leicht feuchte Tücher.

Garen mit der Mikrowelle

- Versuchen Sie nicht, dieses Mikrowellengerät bei geöffneter Tür zu betreiben. Dies kann zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellenenergie führen. Beschädigen oder manipulieren Sie keinesfalls die Sicherheitsverriegelungen.
- Stellen Sie keinen Gegenstand zwischen den Mikrowellenofen und die Tür und verhindern Sie, dass sich Schmutz oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungsflächen ansammeln.
- Nehmen Sie den Mikrowellenofen nicht in Betrieb, wenn er beschädigt ist. Die Tür des Mikrowellenofens muss unbedingt richtig geschlossen sein und die folgenden Teile dürfen keine Beschädigungen aufweisen: (1) Tür (verbogen), (2) Scharniere und Verschlüsse (gebrochen oder gelockert), (3) Türdichtungen und Dichtungsflächen.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem von Haier geschulten und unterstützten Servicetechniker durchgeführt werden.
- Wenn die Türdichtungen beschädigt sein sollten, darf der Ofen erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem er durch eine qualifizierte Person repariert worden ist.
- Für jede nicht geschulte Person ist es gefährlich, Kundendienst- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen Abdeckungen entfernt werden müssen, die vor der Mikrowellenenergie schützen.
- Bedienen Sie die Mikrowellenfunktionen nicht, wenn der Ofen leer ist.
- Eier in ihren Schalen und hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, weil sie auch dann noch explodieren können, wenn die Mikrowellenerhitzung beendet wurde.
- Der Inhalt von Säuglingsfläschchen und Babygläsern sollte gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Erwärmung von Getränken durch Mikrowellen kann zu verzögertem eruptivem Kochen führen, daher ist der Behälter mit Sorgfalt zu behandeln.
- Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es den Anschein hat, dass sie kochen. Ein sichtbares Blubbern oder kochen, wenn der Behälter aus dem Mikrowellenofen genommen wird, ist nicht immer vorhanden. **DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER EIN ANDERES UTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT**

EINGEFÜHRT WIRD.

- Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht. Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in den Behälter, um ein verzögertes Kochen zu verhindern. Getränke mit Löffeln sollten in die Mitte des Backofens gestellt werden. Metallteile müssen mindestens 2 cm von den Wänden des Backofens und der Innenseite der Tür entfernt sein. Funken könnten die Innenseite der Glastür beschädigen. Rühren Sie die Flüssigkeit sowohl vor als auch während des Erhitzens um.
- Verwenden Sie keine Behälter mit geradem Rand und engem Hals. Verwenden Sie einen Behälter mit breiter Öffnung.
- Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden im Mikrowellenofen stehen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie einen Löffel oder ein anderes Utensil in den Behälter einführen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, weil sie explodieren können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellenöfen geeignete Utensilien.

Ungeeignetes Geschirr

- Bei Verwendung des Mikrowellenmodus muss das Backblech entfernt werden. Er kann mit Konvektionsfunktionen und kombinierten Funktionen verwendet werden.
- Schalten Sie den Mikrowellenofen niemals ein, bevor Sie die Speisen eingelegt haben. Die einzige erlaubte Ausnahme ist das Testen von Geschirr.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Teller und mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Erhitzen Sie niemals in Alufolie eingewickelte Lebensmittel.
- Verwenden Sie nur Backformen, die für die Verwendung im Backofen zugelassen sind. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

Herzschrittmacher

- Die meisten Herzschrittmacher sind gegen Störungen durch elektronische Produkte, einschließlich Mikrowellen, abgeschirmt. Patienten mit Herzschrittmachern sollten jedoch ihren Arzt konsultieren, wenn sie Bedenken haben.

Lichtbogenbildung

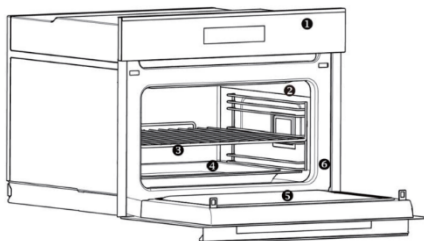
- Lichtbögen können sowohl beim Schnellkochen als auch beim Garen in der Mikrowelle entstehen.

Wenn Sie einen Lichtbogen sehen, drücken Sie CANCEL/OFF und beheben Sie das Problem. Lichtbogenbildung ist der Mikrowellenbegriff für Funkenbildung im Backofen. Lichtbogenbildung wird verursacht durch:

- Metall oder Folie, die die Seite des Backofens berührt.
- Kochgeschirr aus Metall oder der Drahtrost, der beim Schnellkochen oder Mikrowellenkochen verwendet wird.
- Metall wie Twist-Ties, Geflügelstifte oder Geschirr mit Goldrand im Backofen.
- Recycelte Papierhandtücher, die kleine Metallteile enthalten, die im Backofen verwendet werden.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. Überblick über das Produkt



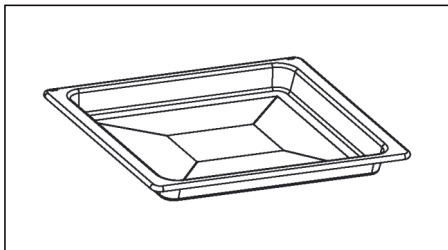
1. Bedienfeld
2. Seitliche Führungsschienen
3. Metallgitter
4. Ablagefläche
5. Backofentür
6. Seriennummer und QR-Code



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

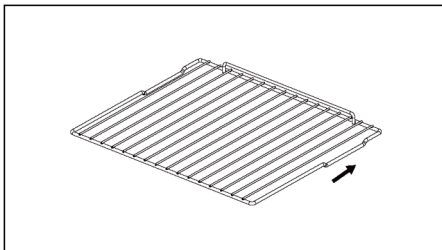
2.2. Zubehör

Ablagefläche



Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

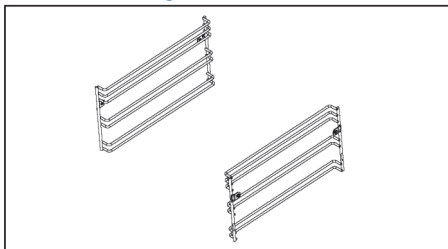
Metallrost



Hält Auflauf- und Backformen.

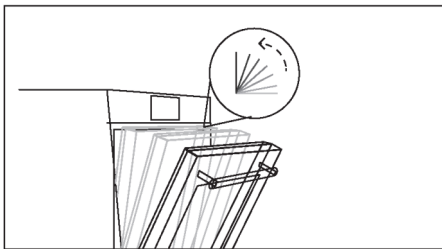
*Wie mit dem Pfeil angezeigt in den Ofen schieben. Die Kerbe (a) sollte nach unten zeigen und ist die Ruheposition, um ein versehentliches Herausziehen zu verhindern.

Seitliche Führungsschienen

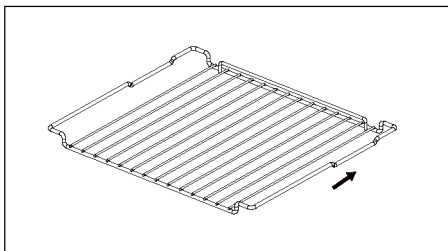


Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Soft Close

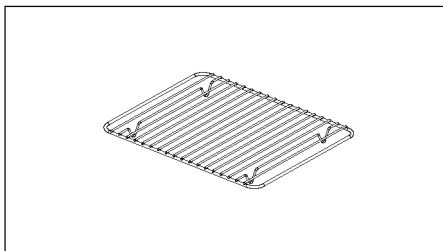


Scharniere, die ein automatisches, sanftes und leichtgängiges Schließen der Backofentür gewährleisten.

Abgestufter Gittereinlegeboden (nur wenn vorhanden*)

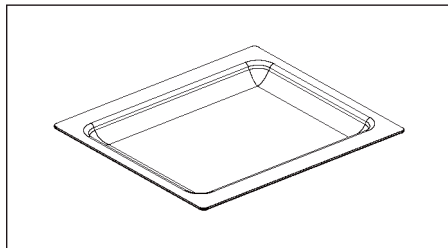
Hält das Glastablett.

*Wie mit dem Pfeil angezeigt in den Ofen schieben. Die Kerbe (a) sollte nach unten zeigen und ist die Ruheposition, um ein versehentliches Herausziehen zu verhindern.

Grillrost/Kochrost (nur wenn vorhanden*)

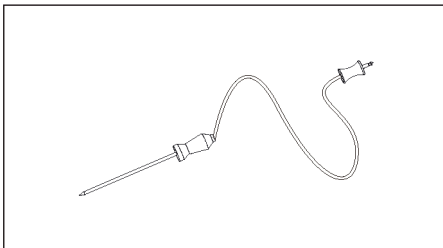
Hält Auflauf- und Backformen.

*Wird zusammen mit einem Glastablett verwendet.

MW-Glastablett (nur wenn vorhanden*)

Hält Auflauf- und Backformen.

*Kann in der Mikrowellenfunktion verwendet werden.

Fleischthermometer (nur wenn vorhanden)

Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs.

WARNUNGEN:

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

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

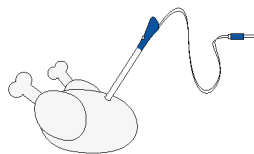
Verdrahtetes Fleischthermometer

So verwenden Sie das Thermometer:

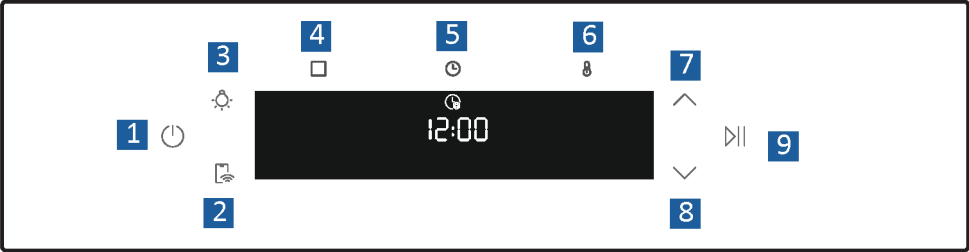
1. Stecken Sie das Thermometer in den Ofen und führen Sie das Thermometer in das Lebensmittel ein.
2. Wenn das Thermometer eingesteckt ist, sind nur die speziellen Funktionen verfügbar.
3. Tippen Sie auf  und die Pfeiltasten, um die gewünschte Funktion auszuwählen, und tippen Sie auf , um die Zieltemperatur einzustellen.
4. Tippen Sie zur Bestätigung auf . Von diesem Moment an verwendet der Backofen die Daten des Thermometers, um die Innentemperatur Ihrer Speisen zu überwachen.
5. Sobald die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, ertönt der Alarm und der Ofen schaltet sich aus. Entfernen Sie den Fühler vorsichtig aus den Lebensmitteln.

Tipps fürs Garen

- Die Innentemperatur des Fleisches steigt nach der Entnahme aus dem Ofen noch um einige Grad an, was Sie bei Ihren Berechnungen berücksichtigen sollten. Nach dem Garen das Fleisch abdecken 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
- Stecken Sie den Sensor beim Garen von Fleisch waagrecht in die Mitte der dicksten Stelle. Je dicker das Fleisch ist, desto länger dauert es, bis es gar ist. Deshalb ist es wichtig, dass die Spitze des Sensors die Temperatur des Fleisches an der dicksten Stelle misst. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Sensors nicht aus dem Fleisch herausragt und nicht mit Knochen, Fett oder Knorpeln in Berührung kommt, da diese sich schneller erhitzen als das magere Fleisch.
- Die auf dem Bildschirm angegebenen Temperaturen sind nur Empfehlungen. Die Ergebnisse hängen von der Qualität und der Zusammensetzung der Lebensmittel ab.



2.3. Bedienfeld



1. Ein/Aus

2. Fernsteuerung

3. Beleuchtung

4. Funktionen

5. Zeit

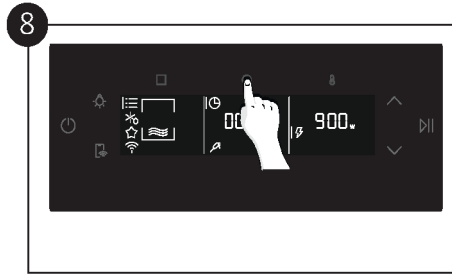
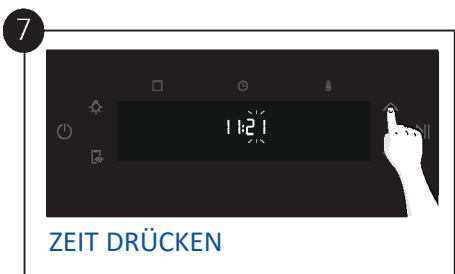
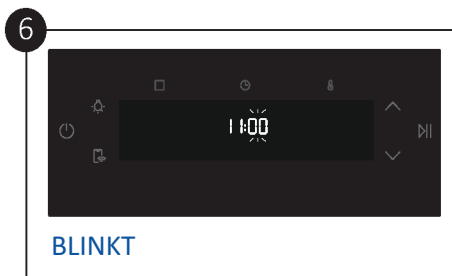
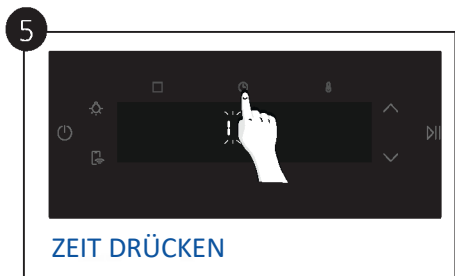
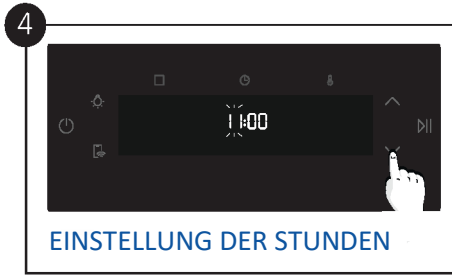
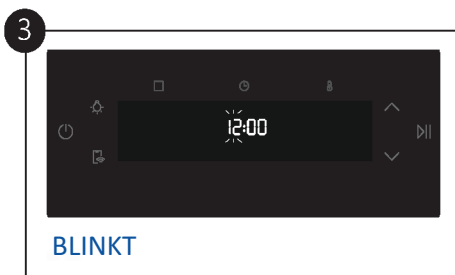
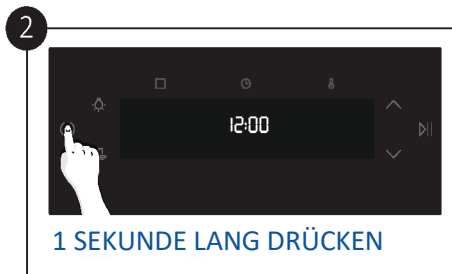
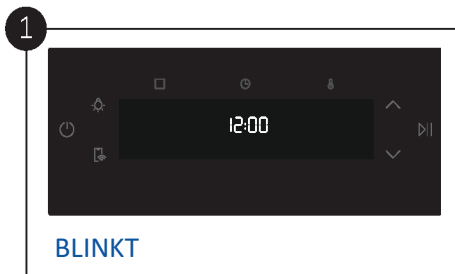
6. Temperatur
- 7.8. Navigationstasten

9. Start/Pause

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Ofens.
	Fernsteuerung EIN/AUS	Die Taste auf dem Display dient zum Einschalten der Fernsteuerung; nach der Kopplung mit der hOn-App kann sie gedrückt werden, um die Fernsteuerung zu aktivieren.
	Beleuchtung	Schalten Sie die Garraumbeleuchtung ein- und aus. Das Gerät ist mit einer Glühlampe der Beleuchtungseffizienzklasse G ausgestattet.
	Funktionen	Zugriff auf die manuellen Funktionen, die Garkategorien für Lebensmittel und das WLAN-Menü.
	Zeit	Zugriff auf die Zeitfunktionen: Garzeit, Küchentimer (auch mit Backofen im Standby-Modus verfügbar), Startverzögerung und Tageszeit.
	Temperatur	Zugriff auf die Temperatureinstellung und die Leistungsoptionen der Mikrowelle. Zum Aktivieren/Deaktivieren der Bildschirmsperre halten Sie die Taste (4) 5 Sekunden lang gedrückt.
	Navigations-tasten	Navigationstasten zur Einstellung von Funktionen und Parametern.
	Start/Pause	Start/Pause des Garvorgangs oder Bestätigung der Funktionen.

Zeit einstellen



Auf dem Display blinkt die voreingestellte Zeit „12:00“. Um sie zu ändern, drücken Sie die Taste  und verwenden Sie die Pfeile, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie erneut die Taste  und gehen Sie genauso vor, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung .

2.4. Konnektivität

WLAN-Parameter

Technologie	WLAN	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

Produktinformationen für vernetzte Geräte

Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W.

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird eingeschaltet, sobald der Benutzer die Einschalttaste drückt.

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird deaktiviert, sobald der Benutzer die Ausschalttaste drückt. Das WLAN kann auch deaktiviert werden, wenn der Backofen eingeschaltet ist, indem Sie in den WLAN-Einstellungen „Aus“ auswählen.

Hiermit erklärt die Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd, dass das Funkgerät der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen für den britischen Markt entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internet-Adresse verfügbar: www.haier.com

SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

Ihr Gerät kann mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und über die App ferngesteuert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät, um sicherzustellen, dass es immer mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen ausgestattet ist.

Erste Schritte

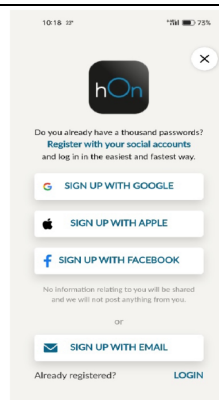
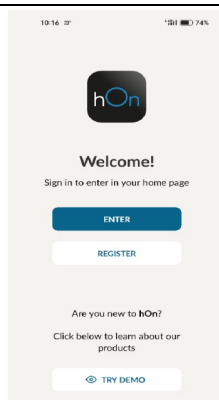
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine schrittweise Anleitung sowohl für Ihr Haushaltsgerät als auch für Ihr mobiles Endgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Ofen angeschlossen ist.
- Weitere Hinweise und Informationen zur Fehlerbehebung finden Sie in der App.

Laden Sie sie auf Ihr Smartphone herunter.



REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

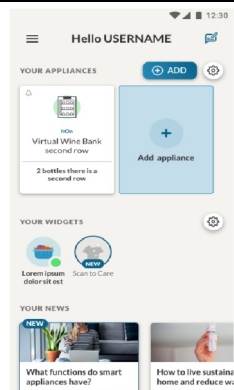
- Klicken Sie auf „Registrieren“.
- Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden.



KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

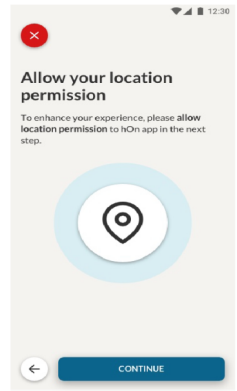
Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



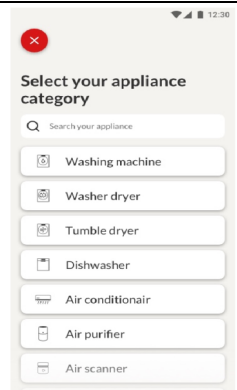
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



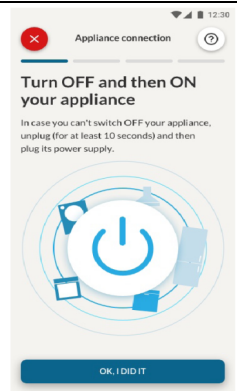
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



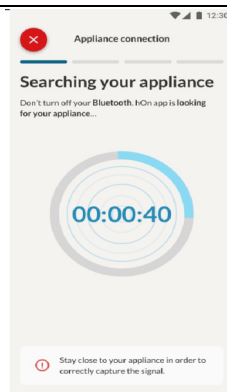
Schritt 4

- Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist, schalten Sie es aus und dann wieder ein.



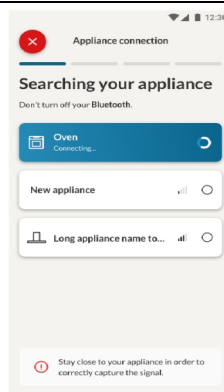
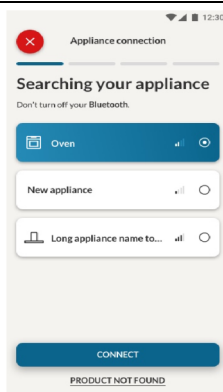
Schritt 5

- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



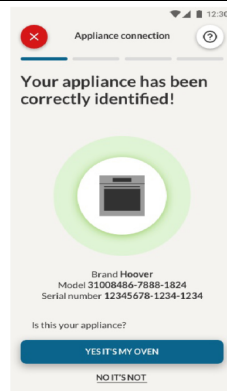
Schritt 6.1-6.2

- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.



Schritt 7

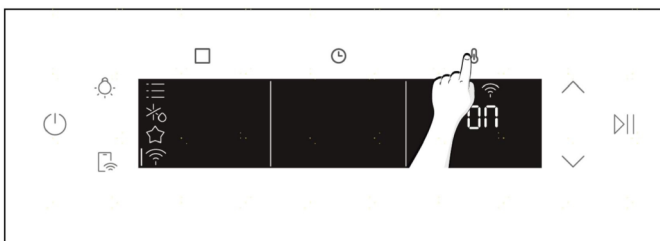
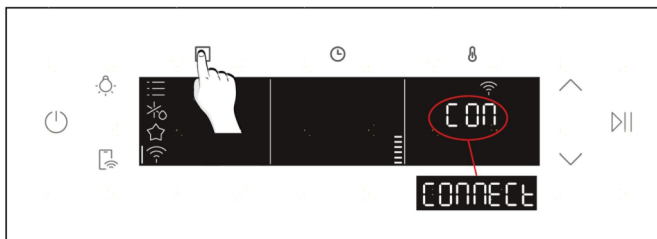
- Die App findet Ihren Backofen und Sie können ihn über die hOn-App steuern.



WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

Sobald das Gerät angemeldet ist, kann der Benutzer die WLAN-Einstellung ändern, das WLAN-Symbol im Alarmstatus ausschalten oder den WLAN-Status zurücksetzen.

1. Zugriff auf das WLAN-Menü der Benutzeroberfläche.
2. Auf dem Display erscheint „CONNECT“.
3. Drücken Sie die Tasten, bis „hOn“, „On“, „Off“ oder die Reset-Einstellung „rSt“ angezeigt wird.



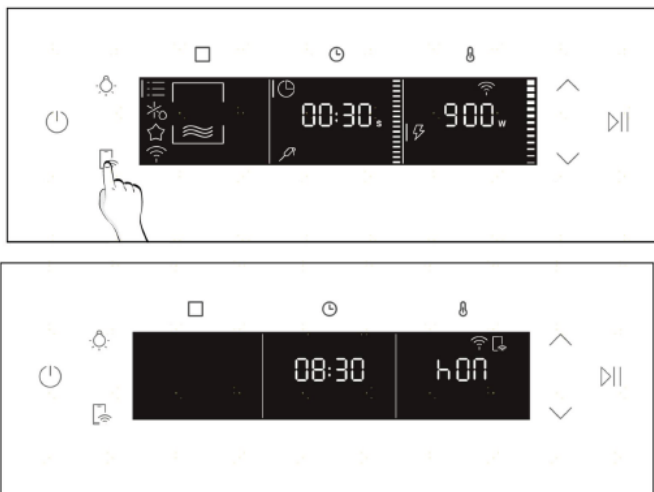
FERNSTEUERUNG

Mit dieser Funktion kann der Benutzer die Werte für Leistung, Temperatur und Dauer direkt am Gerät und in der hOn-App bearbeiten.

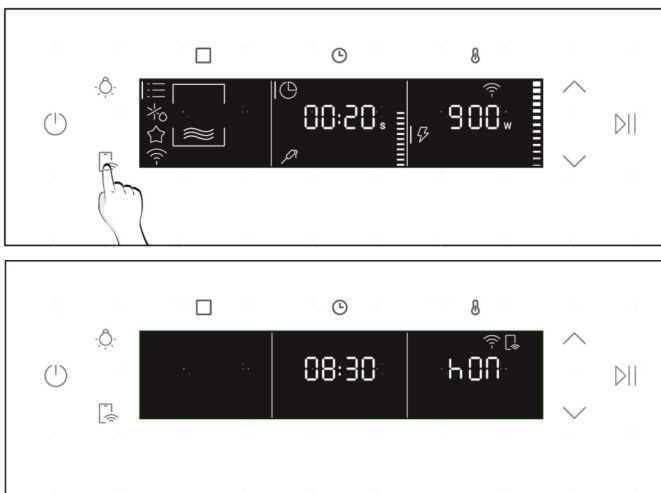
Sie kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt bereits angemeldet ist und in jeder Garfunktion, die ferngesteuert werden kann.

AKTIVIERUNG:

1. Zugriff auf das WLAN-Menü auf der Benutzeroberfläche.
2. Drücken Sie die Pfeiltaste, um die Fernsteuerung einzuschalten („hOn“ wird auf dem Bildschirm angezeigt)
3. Das WLAN-Symbol und das Fernsteuerungssymbol im Display hören auf zu blinken.
4. Greifen Sie an dieser Stelle auf die App zu, wählen Sie ein Programm aus und lassen Sie den Garvorgang beginnen. Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.



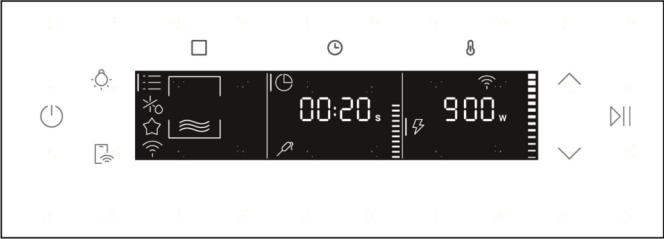
Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.



DEAKTIVIERUNG:

Beenden Sie die Kühlung oder beenden Sie das Programm in der App.





3. VOR DEM START

3.1. Informationen zum Start

So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird durch eine oder mehrere Glühbirnen beleuchtet, die beim Öffnen der Gerätetür aktiviert werden. Bei fast allen Garprogrammen schaltet sich die Beleuchtung ein, sobald der Ofen gestartet wird. Je nach Energiesparfunktion kann sich das Licht nach einer bestimmten Zeit automatisch ausschalten.

So funktionieren die Kühlgebläse

Beim Betrieb der Back-, Mikrowellen- und Kombinationsfunktion starten sowohl der Axialventilator (Mikrowelle) als auch der Querstromventilator gleichzeitig.

Wenn nur die Backfunktion läuft und beide Kühlgebläse gleichzeitig ausgeschaltet werden, wenn beide der folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Es läuft kein Heizprogramm
- Die Temperatur im Inneren des Garraums sinkt auf $\leq 85^\circ\text{C}$

Beim Betrieb der Mikrowellen- oder Kombinationsfunktion werden beide Kühlgebläse gleichzeitig ausgeschaltet, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Betrieb ohne Heiz-/Mikrowellenprogramm für mehr als 5 Minuten
- Die Temperatur im Inneren des Garraums sinkt auf $\leq 85^\circ\text{C}$

So funktioniert die Tür

Beim Betrieb des Backofens, der Mikrowelle und der Kombinationsfunktionen muss die Tür geöffnet werden:

- Wenn die Tür geöffnet wird, bevor der Modus ausgeführt wird, klicken Sie auf die Starttaste, und der Modus wird erst ausgeführt, wenn die Tür geschlossen ist.
- Wenn die Tür während des Betriebs des Modus geöffnet wird, stoppt der Modus sofort und fordert zum Schließen der Tür auf, bis die Tür geschlossen wird und das Startsymbol gedrückt wird.

Bei einem verzögerten Start muss die Tür vor dem Start geschlossen werden.

3.2. Erste Reinigung

Konditionierung

- Konditionieren Sie Ihren Backofen, bevor Sie ihn zum ersten Mal zum Garen verwenden, indem Sie ihn 1 Stunde lang bei maximaler Temperatur einschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen aus dem Backofen entfernt wurden, und stellen Sie alle Einlegeböden in den Ofen.
- Während der Konditionierung kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist.

Nach der Konditionierung

- Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie ihn mit einem sauberen, fusselfreien Tuch ab.
- Spülen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie den Backofen innen mit warmem Spülwasser aus.

4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. Funktionsweise des Produkts

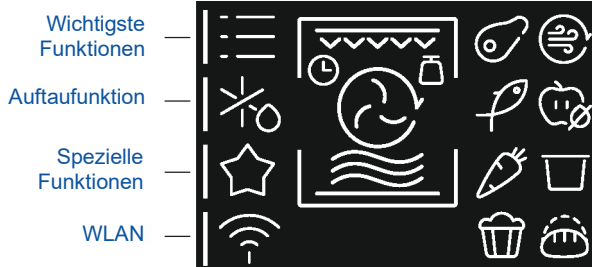
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Zum Ein- und Ausschalten des Backofens drücken Sie lange auf das Symbol .

FUNKTIONSMENÜ

Rufen Sie das Funktionsmenü auf, indem Sie die Taste  drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig auf diese Taste, um die folgenden Einstellungen zu öffnen:

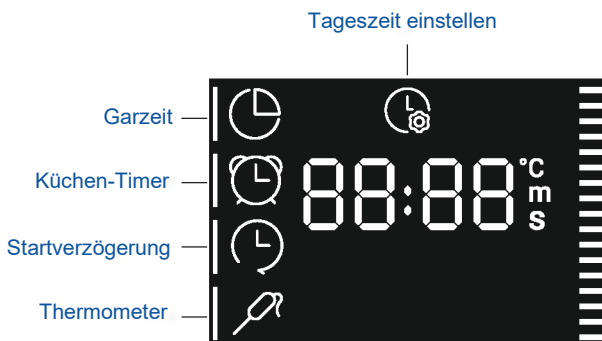
Lebensmittelkategorien (zum Auftauen und für Spezialitäten)



- **WICHTIGSTE FUNKTIONEN:** Mit dieser Funktion können Sie mit Hilfe der Pfeile das gewünschte Garprogramm auswählen. Tippen Sie auf die Symbole  und , um die Zeit und die Temperatur (Leistung) einzustellen. Drücken Sie , um die Funktion zu starten. Um das Programm zu unterbrechen, klicken Sie erneut auf das Symbol .
- **AUPTAUFUNKTION:** ermöglicht das perfekte Auftauen Ihrer Lebensmittel, nach Gewicht oder nach Zeit.
- **BESONDERE FUNKTIONEN:** ermöglicht es, mit Hilfe von Pfeilen zwischen Air Fry, Dehydrieren, Joghurt und Sauerteig zu wählen.
- **WLAN:** ermöglicht den Zugriff auf das WLAN-Einstellungsmenü.

MENÜ ZEIT

Rufen Sie das Menü Zeit auf, indem Sie die Taste  drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig auf diese Taste, um die folgenden Einstellungen zu öffnen:



GARZEIT

Ermöglicht die Einstellung der erforderlichen Garzeit für das gewählte Gericht.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf  so oft wie nötig, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung .

Der Countdown beginnt mit dem Ende des Vorheizens (sofern vorhanden). Während der Garphase ist es möglich, den Wert der Zeit zu ändern. Nach Ablauf der Zeit wird der Garvorgang beendet.

KÜCHEN-TIMER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf  so oft wie nötig, um die Funktion „Minutenzähler“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung .

Wenn die Funktion eingestellt ist, wird als primäre Information auf dem Display immer die Temperatur angezeigt. Um den Wert des Minutenzählers zu bearbeiten, drücken Sie , um den speziellen Bearbeitungsmodus aufzurufen. Nach Ablauf der Zeit wird der Garvorgang fortgesetzt, bis der Ofen ausgeschaltet wird.

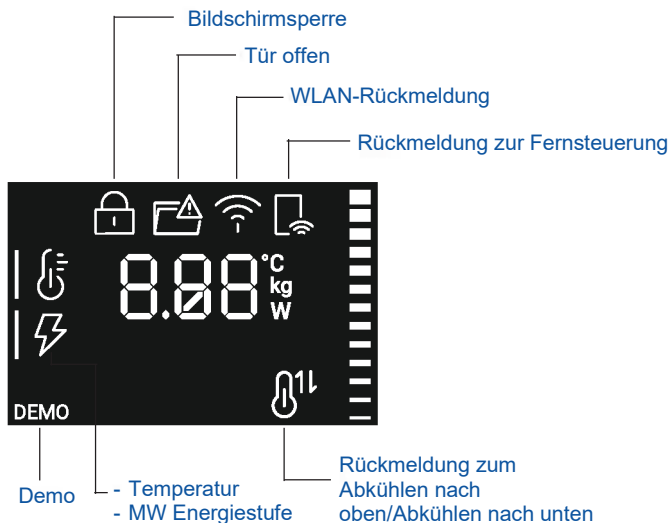
STARTVERZÖGERUNG

Ermöglicht die Auswahl der Startzeit des Garvorgangs.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie so oft wie nötig auf , um die Funktion „Startverzögerung“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung .

MENÜ TEMPERATUR

Rufen Sie das Menü Temperatur auf, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig auf diese Taste, um die folgenden Einstellungen zu öffnen:



MW LEISTUNGSSTUFE: ermöglicht die Änderung der MW-Leistungsstufe

WEITERE FUNKTIONEN

TASTENSPERRE

Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Halten Sie die Temperatur 5 Sekunden lang gedrückt, um die Bildschirmsperre zu aktivieren. Deaktivieren Sie sie auf die gleiche Weise.

4.2. Garfunktionen

Standardfunktionen

Symbol	Funktion	Standardwerte Bereich	Einlege- boden- position	Vorheizen	Empfehlungen
	Mikrowelle	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	Nein	Diese Funktion verwendet nur das Mikrowellenelement. Verwendung bei geschlossener Tür. Sie kann auch zum Beenden einer Heizung für den Garvorgang verwendet werden.
	Ober- &Unterhitze	T: 180 °C T: 50-230 °C	L1-L2	Ja	Diese Funktion verwendet die oberen und unteren Heizelemente.
	Mit Lüfter	T: 160 °C T: 50-230 °C	L1-L2	Ja	Diese Funktion verteilt die Wärme dank der Kombination von Lüfter und Heizelementen besser, was gleichmäßig gebackene Ergebnisse sicherstellt.
	Mehrstufig	T: 160 °C T: 50-230 °C	L2	Ja	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. Unterschiedliche Gerüche werden nicht vermischt. Bei der gleichzeitigen Garung verschiedener Gerichte, etwa 10 Minuten zusätzliche Zeit einplanen.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	Nein	Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.
	Grill + Heißluft	T: 180 °C T: 50-230 °C	L2	Ja	Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht.
	Braten	T: 180 °C T: 50-230 °C	L1-L2	Nein	Ideal zum Braten von Fleisch, zum Anbraten des Saftes vor dem Garen des Inneren.

BETRIEB DES PRODUKTS



Symbol	Funktion	Standardwerte Bereich	Einlege- boden- position	Vorheizen	Empfehlungen
	Mehrstufig + Mikrowelle	MW: 300 W/ T: 160 °C MW: 150 - 450 W/ T: 50-230 °C	L2	Ja	Ideal zum Garen von Braten, Fisch, Tiefkühlkost und zum Backen von Kuchen.
	Grill + Heißluft + Mikrowelle	MW: 300 W/ T: 180 °C MW: 150 - 300 W/ T: 50-230 °C	L2	Ja	Ideal zum Garen von gefülltem Gemüse, Fleischstücken und Hühnerfilets.
	Grill + Mikrowelle	MW: 300 W/ L: 5 MW: 150 - 300 W/ T: 1 - 5	L4	Nein	Ideal zum Garen von gratinierten Speisen, Lasagne, Kartoffeln und gebratenem Geflügel.
	Braten + Mikrowelle	MW: 300 W T: 175 °C	L1-L2	Ja	Ideal zum Braten von Fleisch, zum Anbraten des Saftes beim Garen des Inneren mit Hilfe der Mikrowelle.
	Zeit Auftauen	MW: 150 W -	L1	Nein	Ideal zum Auftauen von Tiefkühlkost.
	Gewicht Auftauen (+Lebensmittelkategorie)	MW: 150 W -	L1	Nein	Ideal zum Auftauen von Tiefkühlkost.

Spezielle Funktionen

Symbol	Funktion	Standardwerte Bereich	Einlege- boden- position	Vorheizen	Empfehlungen
	Air Fry	T: 200 °C T: 50-230°C	L2	Nein	So erhalten Sie knusprige Lebensmittel ohne Zugabe von Fett.
	Dehydrieren	T: 60 °C T: 35-100 °C	L2	Nein	Zum Trocknen von Fleisch, Kräutern, Obst und Gemüse.
	Joghurt	T: 40 °C T: 40 °C	L2	Nein	Zum Fermentieren von Joghurt
	Aufgehen	T: 35 °C T: 35 °C	L2	Nein	Für eine schnellere Gärung von Brot- und Pizzateig.

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. Tabelle für Everyday Cooking

Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Position beim Garen	Heat Feel Gartemperatur (C)	Standardeinstellung (C)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	Fleisch	Ja	2	58-74	190	60
	Fisch	Ja	2	65	170	30
	Gemüse	Ja	2	70	190	45
	Backwaren	Ja	2	90	210	30

Achtung

- Funktionen der Mikrowelle**

Geben Sie die Speisen in den Ofen, bevor Sie auf Start drücken. Mikrowellenfunktionen neigen dazu, Wasserdampf zu erzeugen - es kann zur Kondensation von Wasser an der Tür kommen; dies ist ein zu erwartendes Verhalten.

- Mikrowellen- und Konvektionsfunktionen**

Geben Sie die Speisen nach Aufforderung in den Ofen.

- Konvektionsfunktionen**

Warten Sie, bis der Ofen vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Bei einigen Funktionen ist kein Vorheizen erforderlich. Bei diesen Funktionen bleibt das Licht des Zifferblatts während des gesamten Garvorgangs rot. Geben Sie die Speisen in den Ofen, wenn Sie mit dem Garen beginnen wollen. Für alle Funktionen muss die Tür geschlossen sein. Wenn die Tür geöffnet wird, fordert die Benutzeroberfläche Sie auf, die Tür zu schließen, bevor der Garvorgang erneut gestartet wird.

- Schnelles Vorheizen**

Um die eingestellte Temperatur schnell zu erreichen, verfügen einige Funktionen über eine schnelle Vorheizstufe, die alle Elemente nutzt. Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis der Backofen die Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

- Verzögerter Start**

Das Grillelement kann sich einschalten, während sich der Ofen aufheizt. Stellen Sie die Speisen auf einen unteren Einlegeboden oder decken Sie sie ab, damit sie beim Aufheizen des Ofens nicht verbrennen.

Bei der Verwendung der Funktion VERZÖGERTER START wird nicht empfohlen, die Funktionen GRILL, GRILL + HEIßLUFT oder AIR FRY zu verwenden.

- Lebensmittelsicherheit**

- Lassen Sie die Speisen vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen.
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Garen vollständig aufgetaut ist.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen ruhen, damit die Innentemperatur weiter ansteigt.
- Lebensmittel mit hohem Risiko wie Fisch sollten eine Mindestinnentemperatur von 63 - 70 °C und Geflügel und Hackfleisch von 75 - 85 °C erreichen.

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. Allgemeine Empfehlungen

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

- 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.

6.2. Reinigung des Backofens

- **Bestandteile aus Glas**

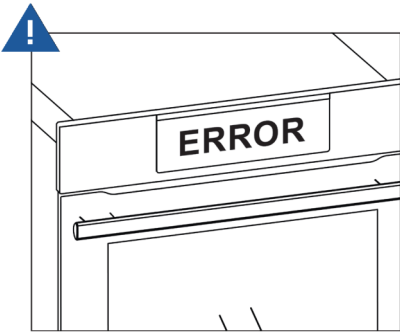
Reinigen Sie die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert, ausgewaschen und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

- **Dichtung Ofentür**

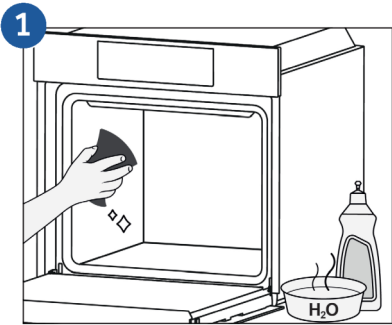
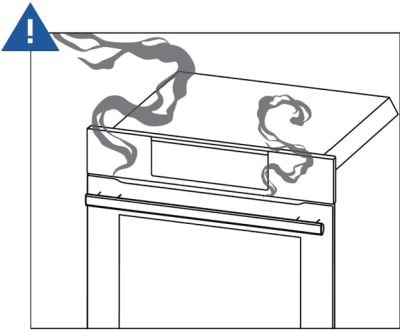
Schmutzige Dichtungen mit einem feuchten Schwamm reinigen.

7. FEHLERSUCHE

Fehler



Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. Entsorgung von Haushaltsgeräten



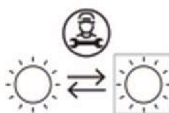
Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. 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 Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

8.2. Maßnahmen zum Stromsparen und Umweltschutz

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backentür 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.

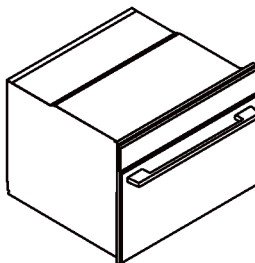
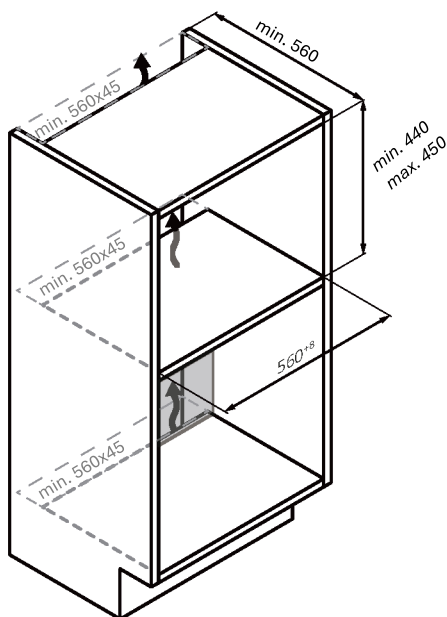
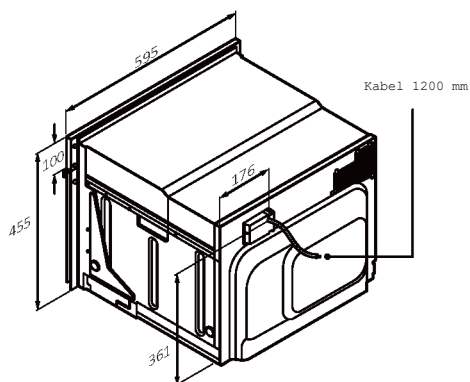
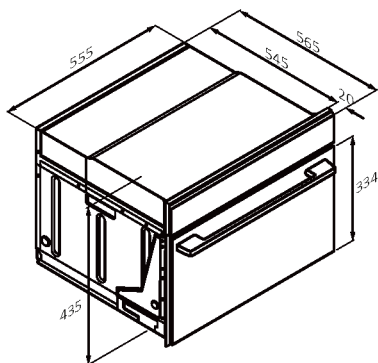


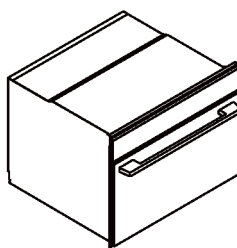
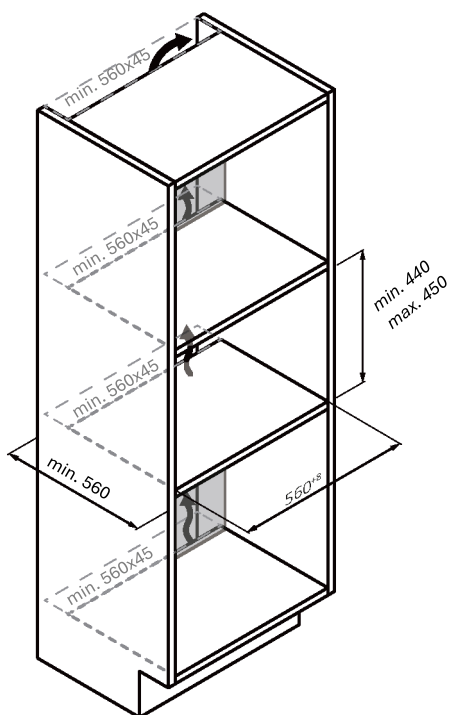
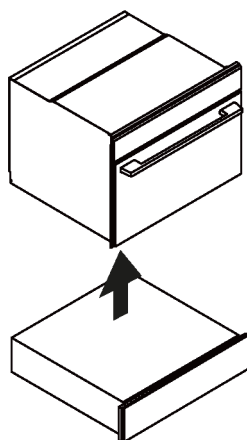
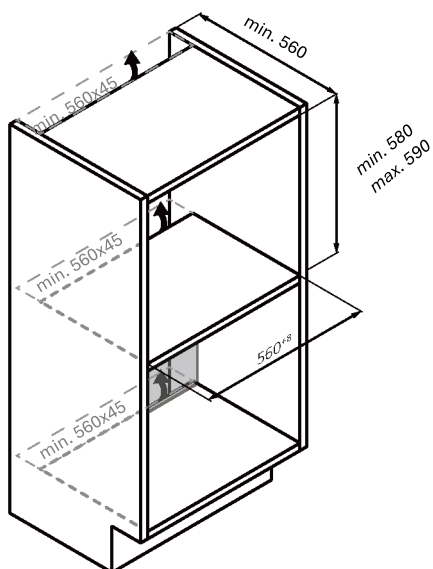
9. INSTALLATION

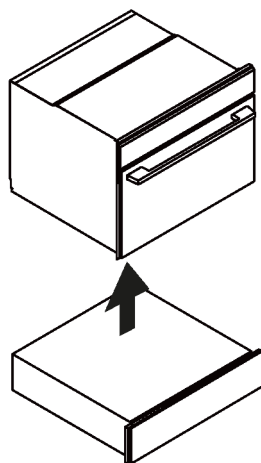
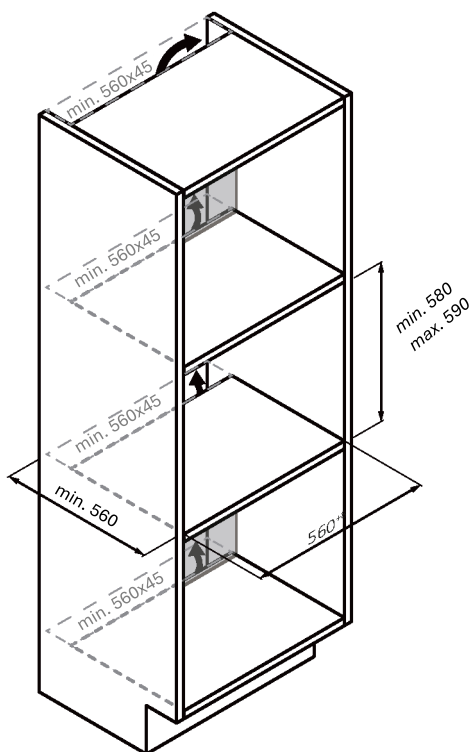
HINWEIS:

Es wird nicht empfohlen, den Ofen unter dem Kochfeld zu installieren.

Wenn dies erforderlich ist, achten Sie darauf, dass Sie einen ausreichend großen Spalt für das Kochfeld gemäß den Anweisungen des Herstellers lassen.







BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

 **NOTA:** Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- 2.1. Descripción general del producto
- 2.2. Accesorios
- 2.3. Panel de control
- 2.4. Conectividad

3. ANTES DE EMPEZAR

- 3.1. Información para empezar
- 3.2. Limpieza preliminar

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

- 4.1. Cómo funciona este producto
- 4.2. Funciones de cocción

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

- 5.1. Tabla Everyday Cooking

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

- 6.1. Recomendaciones generales
- 6.2. Limpieza del horno

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- 8.1. Eliminación de electrodomésticos
- 8.2. Ahorrar y respetar el medio ambiente

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEER CON ATENCIÓN Y GUARDAR PARA FUTURAS CONSULTAS

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar el aparato, siga las instrucciones de seguridad importantes que se indican a continuación. Lea todas las instrucciones antes de utilizarlo. Utilícelo únicamente para el fin previsto, tal como se describe en estas instrucciones.

General

- Este producto ha sido diseñado para su uso en un entorno doméstico (residencial). Este producto no está diseñado para ningún uso comercial. Cualquier uso comercial por parte del cliente afectará a la garantía del fabricante de este producto.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:
 - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Fincas agrícolas.
 - Clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos tipo pensión.
- Los electrodomésticos no están pensados para que los niños jueguen con ellos.
- No deje solos a los niños. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir que se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del aparato.
- EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar objetos calientes.
- Cuando el electrodoméstico funciona en el modo combinado, los niños solo deben usar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén continuamente supervisados. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno.
- No deje que las láminas de aluminio y las sondas para alimentos toquen las resistencias.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Colocación de los estantes del horno: coloque siempre los estantes en el lugar deseado mientras el horno esté frío (antes del precalentamiento). Si es necesario retirar un estante mientras el horno está caliente, no deje que los guantes de cocina o la agarradera entren en contacto con los elementos calefactores calientes del horno o con la base del horno.
- El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- 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.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. Pueden acumular una presión que puede hacer estallar el recipiente y provocar lesiones.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.

Instalación

- Asegúrese de que su aparato está correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Este aparato está destinado a ser empotrado.
- Instale o ubique este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.

- No instale ni utilice el aparato si está dañado o no funciona correctamente. Si recibe un producto dañado, póngase en contacto con su distribuidor o instalador inmediatamente.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- No monte este aparato sobre un fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado para uso marino.
- No almacene este aparato en el exterior. No lo utilice cerca de una piscina, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- La instalación eléctrica del horno debe estar equipada con un interruptor de emergencia que desconecte todo el aparato de la red eléctrica en caso de emergencia. La distancia entre los contactos del interruptor de emergencia debe ser de al menos 3 mm.
- No tape ni obstruya las aberturas del aparato.
- Tenga cuidado: algunos bordes están afilados.

Advertencias eléctricas

- SI EL HORNO MICROONDAS 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, este 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 microondas 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 MICROONDAS 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 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.
- No hacerlo puede comprometer la seguridad del electrodoméstico e invalidar la garantía.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno microondas. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
 - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.

- No toque el aparato 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 aparato 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 problemas causados por la falta de conexión del horno al terminal de tierra o por una conexión a tierra con una continuidad defectuosa.
- Antes de realizar cualquier trabajo en la sección eléctrica del aparato, debe desconectarse de la red eléctrica.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es absolutamente esencial y obligatoria.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.

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.

Reparación

- Mantenimiento del usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en esta guía. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico de servicio capacitado y respaldado por Haier.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no debe utilizarse el horno hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si la luz del horno microondas falla, póngase en contacto con un técnico de servicio capacitado y respaldado por Haier o con Atención al Cliente.

Riesgo de incendio

- No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar este aparato a la red eléctrica.
- El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar lesiones o incendios.
- No cocine demasiado los alimentos. Atienda cuidadosamente el aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno microondas para facilitar la cocción.
- Retire los alambres de cierre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el microondas.
- Si los materiales del interior del horno microondas se incendiaran, mantenga la puerta del horno microondas cerrada, apague el horno microondas y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel de fusibles o disyuntores.
- No utilice la cavidad para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no los utilice.
- Los utensilios deben comprobarse para asegurarse de que son adecuados para su uso en hornos microondas.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, compruebe el horno con frecuencia por la posibilidad de que se inflamen.
- Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para apagar las posibles llamas.
- Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con ninguna zona interior del horno; deje primero tiempo suficiente para que se enfríe.
- En caso de incendio, sofoque la llama o utilice un extintor de polvo químico o de espuma.
- Utilice sólo agarraderas o guantes de cocina secos. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No dejes que las agarraderas toquen zonas calientes o elementos calefactores. No utilices una toalla o un paño voluminoso como agarradera. Podría incendiarse.

Seguridad alimentaria

- Manipulación segura de los alimentos: deje los alimentos en el horno el menor tiempo posible antes y después de cocinarlos. Así se evita la contaminación por organismos que puedan causar intoxicaciones alimentarias. Tenga especial cuidado cuando haga calor.

Limpieza

- El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los residuos de alimentos.
- No mantener el horno limpio puede causar el deterioro de las superficies, lo que puede reducir la vida útil del electrodoméstico y fomentar condiciones peligrosas.
- No utilice limpiadores de hornos, productos de limpieza fuertes/abrasivos, ceras o abrillantadores. No se debe utilizar ningún limpiador comercial para hornos, revestimiento para hornos o recubrimiento protector de ningún tipo dentro o alrededor de ninguna parte del horno. No utilice limpiadores fuertes/abrasivos, estropajos o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que rayan la superficie y pueden hacer que el cristal se rompa.
- Evite utilizar productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, especialmente para la limpieza de las piezas pintadas. Además, evite utilizar sustancias ácidas o alcalinas.

- No rocíe agua ni utilice un limpiador de vapor para limpiar ninguna parte del horno. Utilice sólo paños ligeramente humedecidos.

Cocción en el microondas

- No intente hacer funcionar este microondas con la puerta abierta. Esto puede provocar una exposición nociva a la energía de las microondas. Es importante no romper o manipular los mecanismos de cierre de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre el horno microondas y la puerta ni permita que se acumulen restos de suciedad o de productos limpiadores en las superficies de las juntas.
- No utilice el horno microondas si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno microondas cierre correctamente y que no se produzcan daños en: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y pestillos (rotos o aflojados), (3) las juntas y superficies de sellado de la puerta.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en esta guía. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico de servicio capacitado y respaldado por Haier.
- Si las juntas de la puerta están dañadas, no debe utilizarse el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
- Es peligroso que alguien que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier tarea de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.
- No utilice las funciones de microondas mientras el horno esté vacío.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en los hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado de calentarlos.
- Antes de consumir el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés, hay que removerlo o agitarlo y comprobar su temperatura, para evitar quemaduras.
- Calentar las bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que hay que tener cuidado al manipular el recipiente.
- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se produce un burbujeo o ebullición visible al retirar el

recipiente del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIRVIERAN REPENTINAMENTE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

- No sobrecaliente el líquido. Al calentar líquidos, ponga siempre una cuchara en el recipiente para evitar que se produzca un hervor tardío. Las bebidas que contengan cucharas deben colocarse en el centro del horno. Los componentes metálicos deben permanecer al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar el interior de la puerta de cristal. Remueva el líquido antes de calentarlo y a mitad del proceso.
- No utilice recipientes de lados rectos y cuello estrecho. Utilice un recipiente de boca ancha.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente en el microondas durante al menos 20 segundos antes de retirarlo.
- Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- ADVERTENCIA: No se deben calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
- Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos de microondas.

Vajilla inadecuada

- La bandeja de horneado debe retirarse cuando se utiliza el modo microondas. Puede utilizarse con funciones de convección y funciones combinadas.
- No encienda nunca el horno microondas antes de haber introducido los alimentos. La única excepción permitida es la vajilla de prueba.
- Utilice sólo platos y vajilla aptos para microondas.
- No caliente nunca alimentos cubiertos con papel de aluminio.
- Utilice únicamente utensilios de repostería homologados para usar en el horno. Siga las instrucciones del fabricante.
- No se permite el uso de recipientes metálicos durante la cocción por microondas de alimentos y bebidas.

Marcapasos

- La mayoría de los marcapasos están protegidos contra las interferencias de productos electrónicos, incluidas las microondas. Sin embargo, los pacientes con marcapasos pueden consultar a sus médicos si tienen dudas.

Arcos voltaicos

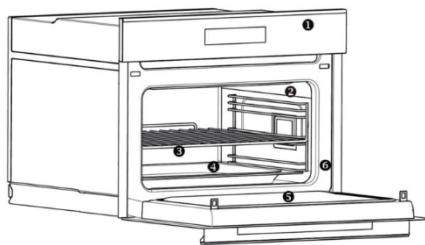
- Los arcos voltaicos pueden producirse tanto en la cocción rápida como en la cocción por microondas.

Si observa la formación de arcos voltaicos, pulse CANCELAR/APAGAR y corrija el problema. «Arcos voltaicos» es el término que se utiliza en el ámbito de los microondas para referirse a la aparición de chispas en el horno. Los arcos voltaicos son causados por:

- Metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- La batería de cocina metálica o la rejilla de alambre del horno utilizada durante la cocción rápida o la cocción en microondas.
- Metales como bramantes, brochetas para aves o platos con bordes dorados en el horno.
- Servilletas de papel reciclado con pequeños trozos de metal utilizados en el horno.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Descripción general del producto



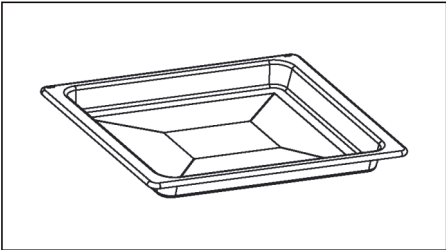
- 1. Panel de control
- 2. Rejillas laterales
- 3. Rejillas metálicas
- 4. Bandeja
- 5. Puerta del horno
- 6. Número de serie y código QR



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

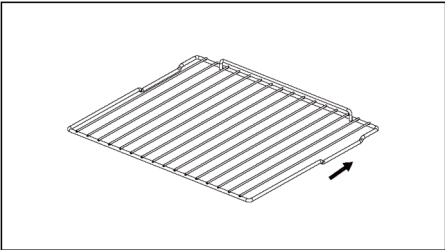
2.2. Accesorios

Bandeja



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

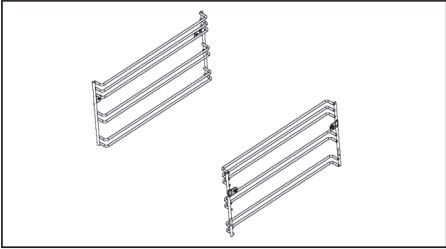
Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

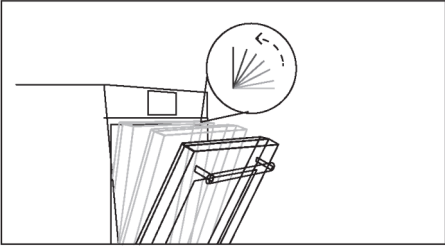
*Introducir en el horno en la dirección que indica la flecha. La muesca (a) debe mirar hacia abajo y es la posición de reposo para evitar la retirada involuntaria.

Rejillas laterales



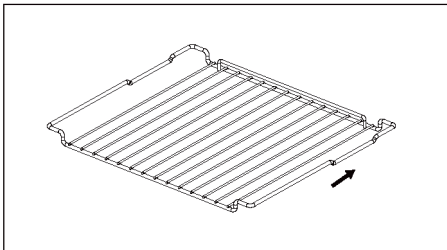
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

Cierre suave



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

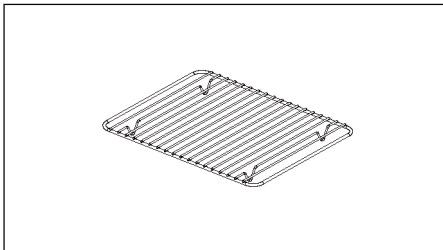
Estante de alambre abatible (sólo si está presente*)



Sujeta la bandeja de cristal.

*Introducir en el horno en la dirección que indica la flecha. La muesca (a) debe mirar hacia abajo y es la posición de reposo para evitar la retirada involuntaria.

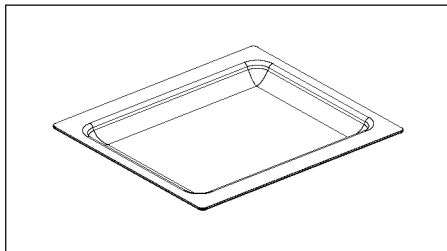
Rejilla para asar/rejilla para hervir (sólo si está presente*)



Sostiene fuentes y platos.

*Se utiliza junto con la bandeja de cristal.

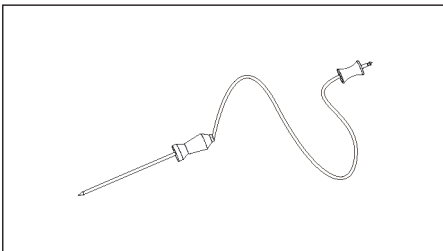
Bandeja de cristal para microondas (sólo si está presente*)



Sostiene fuentes y platos.

*Puede utilizarse en función microondas.

Termómetro para carne con cable (solo si está presente*)



Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción.

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.

ES: Las bandejas y rejillas del horno no son adecuadas para el contacto directo con los alimentos. Utilice utensilios de cocina adecuados o papel de horno.

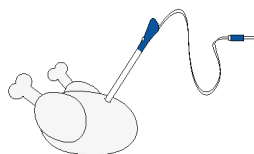
Termómetro para carne con cable

Cómo utilizar la sonda:

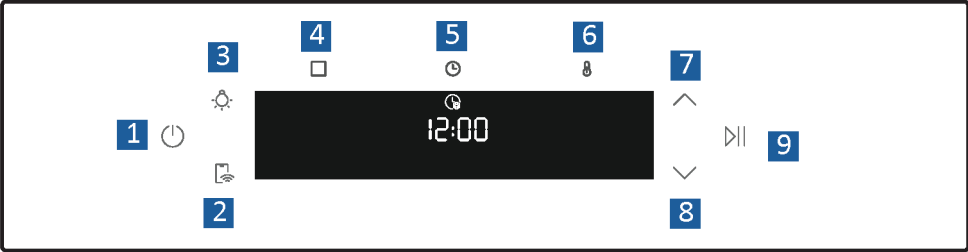
1. Enchufe la sonda al horno e introdúzcala en el alimento.
2. Cuando la sonda está enchufada, sólo están disponibles las funciones específicas.
3. Pulse  y las teclas de flecha para seleccionar la función deseada y pulse  para ajustar la temperatura objetivo.
4. Pulse  para confirmar. A partir de este momento, el horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de sus alimentos.
5. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Retire con cuidado la sonda de los alimentos.

Consejos de cocción

- La temperatura interna de la carne seguirá aumentando unos grados después de sacarla del horno, así que téngalo en cuenta en sus cálculos. Después de la cocción, tape y deje reposar la carne de 15 a 20 minutos.
- Cuando cocine carne, inserte el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa. Cuanto más gruesa sea la carne, más tardará en cocinarse, por lo que es importante que la punta del sensor mida la temperatura de la carne en su punto más grueso. Asegúrese de que la punta del sensor no sobresalga de la carne y no toque hueso, grasa o cartílago, ya que éstos se calentarán más rápidamente que la carne magra.
- Las temperaturas indicadas en pantalla son sólo recomendaciones. Los resultados dependerán de la calidad y la composición de los alimentos.



2.3. Panel de control

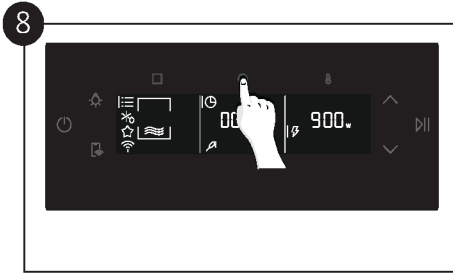
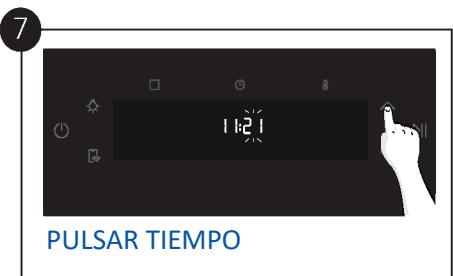
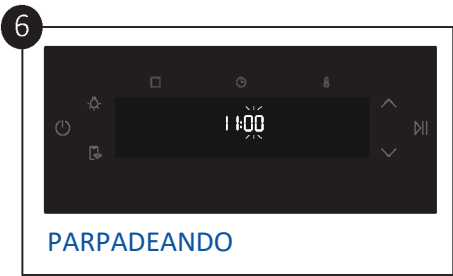
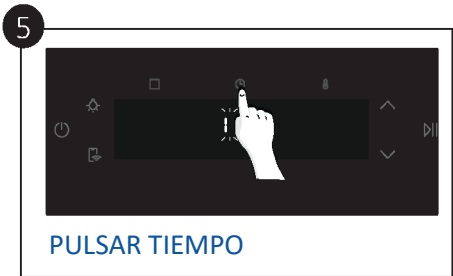
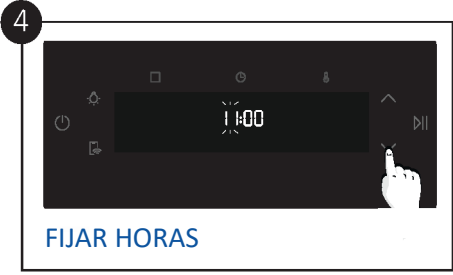
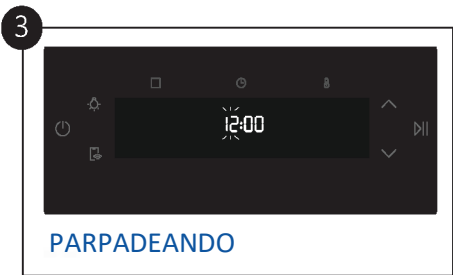
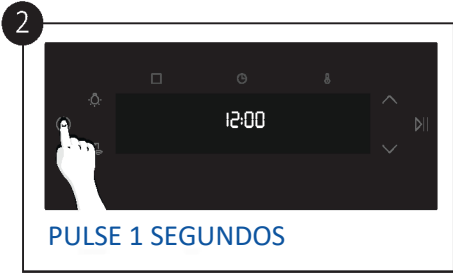
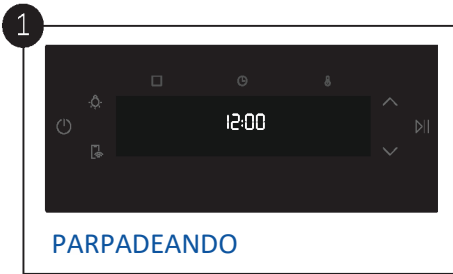


- 1.Encendido/Apagado
- 2.Control remoto
- 3.Luz
- 4.Funciones
- 5.Tiempo
- 6.Temperatura
- 7.8. Botones de navegación
9. Inicio/Pausa

FUNCIONES PRINCIPALES

Símbolo	Función	Descripción
	Encendido/ Apagado	Encendido y apagado del horno.
	Control remoto ENCENDIDO/ APAGADO	El botón de la pantalla sirve para encender el control remoto; tras el emparejamiento con la app hOn, se puede pulsar para activar el control remoto.
	Luz	Encienda/apague la luz de la cavidad del horno. El aparato está provisto de una bombilla cuya clase de eficiencia lumínica es G.
	Funciones	Acceso a las funciones manuales, a las categorías de cocción de alimentos y al menú WiFi.
	Hora	Acceso a las funciones de tiempo: Duración de la cocción, Temporizador de cocina (disponible también con el horno en modo de espera), Inicio diferido y Hora del día.
	Temperatura	Acceso a las opciones de ajuste de temperatura y potencia del microondas. Para activar/desactivar el bloqueo de pantalla, mantenga pulsada la tecla (4) durante 5 segundos.
	Botones de navegación	Botones de navegación para ajustar las funciones y los parámetros.
	Inicio/Pausa	Inicio/Pausa de la cocción o confirmación de las funciones.

Establecer hora



La pantalla mostrará la hora preestablecida "12:00" parpadeando. Para modificarla, pulse  y utilice las flechas para fijar la hora actual. Pulse  de nuevo para confirmar y siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar pulse .

2.4. Conectividad

Parámetros de conexión inalámbrica

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

Información del producto para equipos en red

Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: 2,0 W.

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wifi se enciende en cuanto el usuario pulsa el botón de encendido.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wi-fi se desactiva en cuanto el usuario pulsa el botón de apagado. El wifi también se puede desactivar cuando el horno está encendido seleccionando "apagar" en los ajustes de Wi-fi.

Por la presente, Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado del Reino Unido. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.haier.com

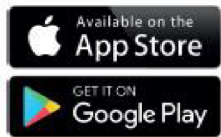
CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

Empezando

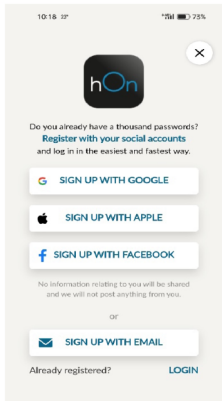
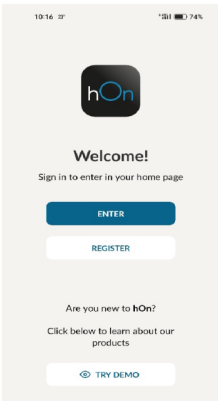
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

Descárguela en su smartphone.



REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

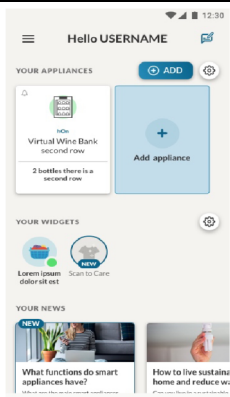
- Haga clic en "Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.



REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

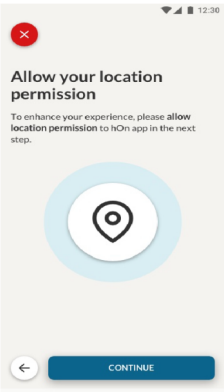
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



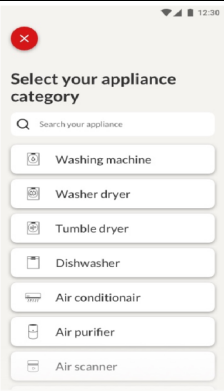
Paso 2

- Permita su localización.



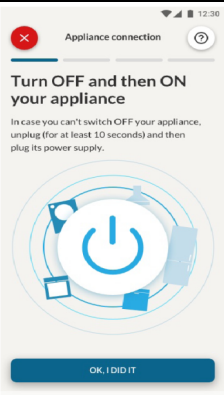
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



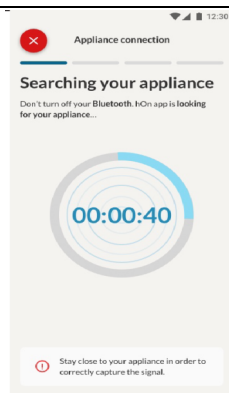
Paso 4

- Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.



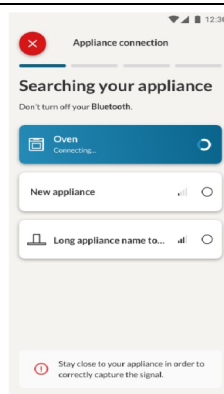
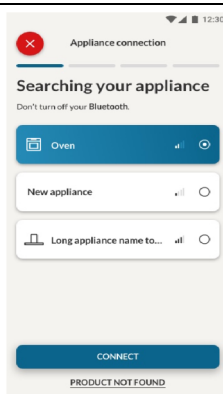
Paso 5

- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



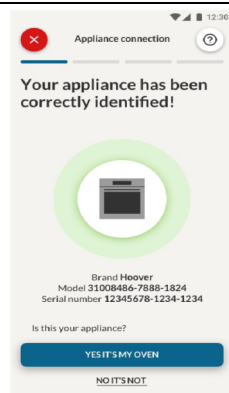
Paso 6.1-6.2

- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.



Paso 7

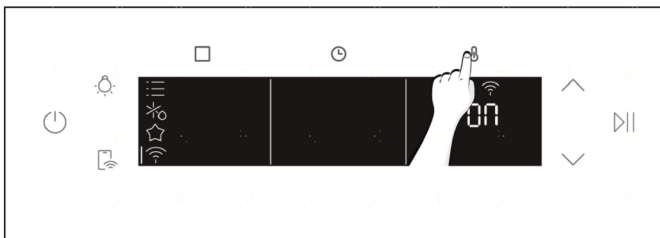
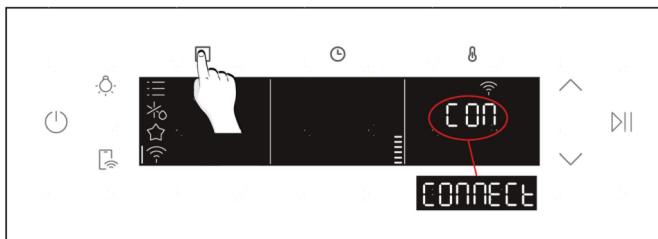
- Se detectará su horno y podrá controlarlo a través de hOn.



📶 CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN Wi-Fi

Una vez registrado el aparato, el usuario puede cambiar la configuración Wi-Fi, apagando el icono Wi-Fi en estado de publicidad o restableciendo el estado Wi-Fi.

1. Acceda al menú Wi-Fi de la interfaz de usuario.
2. En la pantalla aparece "CONECTAR".
3. Pulse las teclas hasta que aparezca "hOn", "On", "Off" o el ajuste de reinicio "rSt".



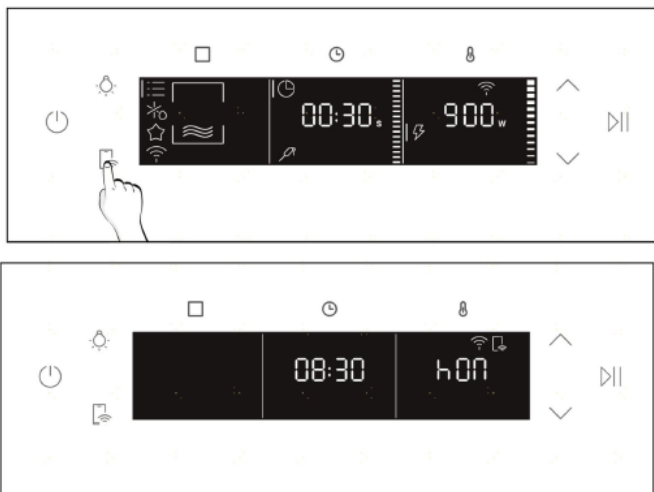
📶 CONTROL REMOTO

Esta función permite al usuario editar los valores de potencia, temperatura y duración directamente desde el aparato y la aplicación hOn.

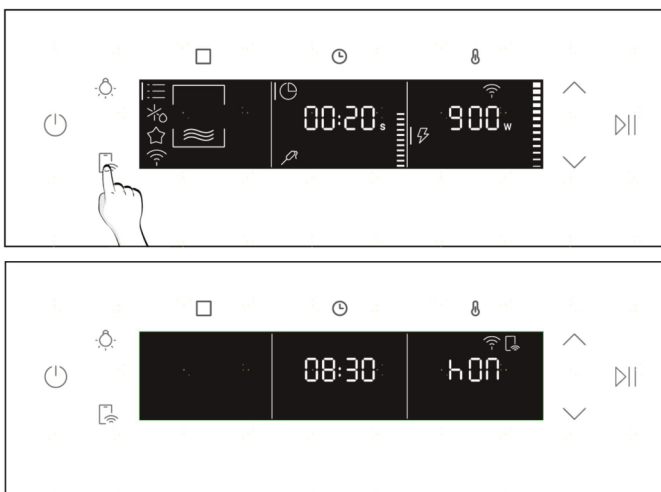
Sólo se puede activar si el producto ya está registrado y en cualquier función de cocción que se permita operar a distancia.

ACTIVACIÓN:

1. Acceda al menú WiFi en la interfaz de usuario.
2. Pulse el botón de flecha para encender el control remoto ("hOn" aparecerá en pantalla).
3. En la pantalla, el icono de WiFi y Control remoto dejará de parpadear.
4. Ahora, acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.

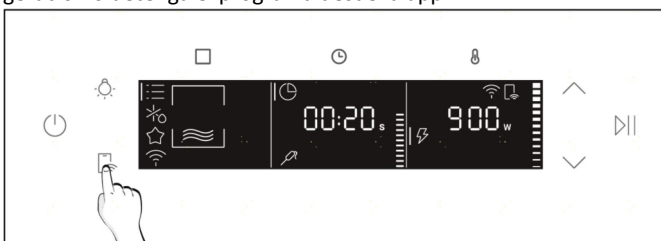


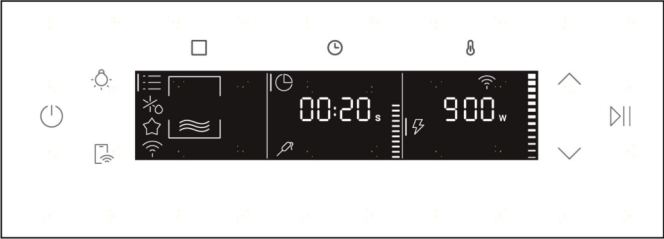
También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.



DESACTIVACIÓN:

Detenga la refrigeración o detenga el programa desde la app.





3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. Información para empezar

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que se activan al abrir la puerta del aparato. Para casi todos los programas de cocción, la iluminación se enciende en cuanto se pone en marcha el horno. La luz puede apagarse automáticamente al cabo de cierto tiempo según la función de ahorro de energía.

Cómo funcionan los ventiladores de refrigeración

Cuando se ejecuta la función de horneado, microondas y combinado, tanto el ventilador de flujo axial (microondas) como el ventilador de flujo transversal se ponen en marcha simultáneamente. Cuando sólo está funcionando la función de horneado y ambos ventiladores de refrigeración se apagan simultáneamente, cuando se cumplen las dos condiciones siguientes:

- No hay ningún programa de calentamiento en marcha.
- La temperatura en el interior de la cavidad desciende hasta $\leq 85^{\circ}\text{C}$.

Cuando se ejecuta la función microondas o combinado, ambos ventiladores de refrigeración se apagarán simultáneamente cuando se cumplan las dos condiciones siguientes:

- Funcionamiento sin programa de calefacción/microondas durante más de 5 minutos.
- La temperatura en el interior de la cavidad desciende hasta $\leq 85^{\circ}\text{C}$.

Cómo funciona la puerta

Al utilizar el horno, el microondas y las funciones combinadas, abra la puerta:

- Si se abre la puerta antes de que el modo esté en marcha, pulse el botón de inicio y el modo no se ejecutará hasta que se cierre la puerta.
- Si se abre la puerta durante el funcionamiento del modo, éste se detiene inmediatamente y solicita "cerrar la puerta" hasta que se cierra la puerta y se pulsa el icono de inicio.

Para el modo de inicio diferido, la puerta debe estar cerrada antes de empezar.

3.2. Limpieza preliminar

Acondicionamiento

- Acondicione su horno antes de utilizarlo para cocinar por primera vez encendiéndolo durante 1h a temperatura máxima.
- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del horno y coloque todos los estantes en el horno.
- Puede haber una pequeña cantidad de humo durante el acondicionamiento. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada.

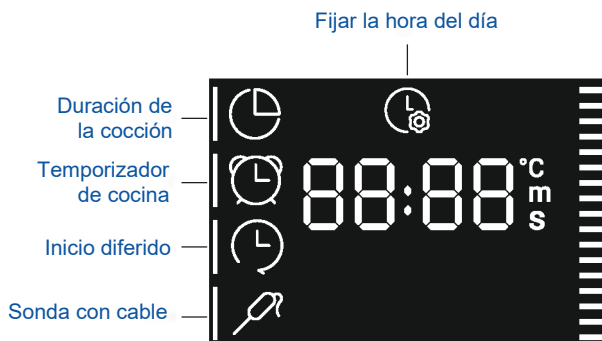
Después del acondicionamiento

- Espere a que el horno se enfríe completamente.
- Limpie el horno con un paño húmedo y detergente suave.
- Seque con un paño limpio y sin pelusas.
- Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas.



MENÚ DE TIEMPO

Acceda al menú Hora pulsando el botón . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Tiempo. Pulse  tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Duración de la cocción". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse  para confirmar.

La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción es posible modificar el valor de duración. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción se detiene.

TEMPORIZADOR DE COCINA

Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Tiempo. Pulse  tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse  para confirmar.

Cuando la función está activada, la información principal que aparece en pantalla es siempre la temperatura. Para editar el valor del Minutero, pulse  para entrar en el modo de edición dedicado. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que se apaga el horno.

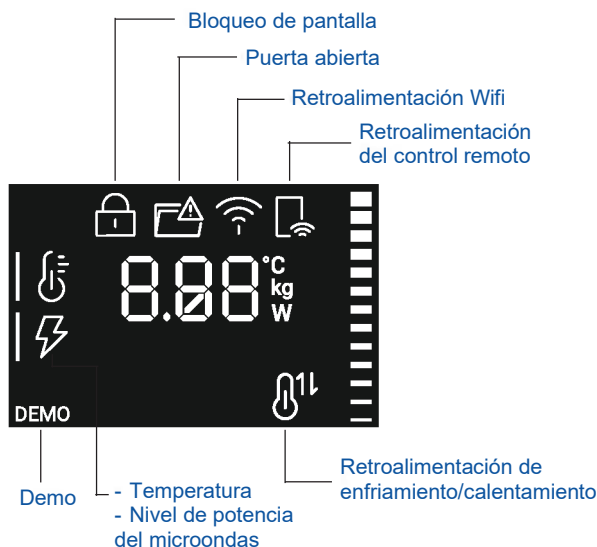
INICIO DIFERIDO

Permite elegir la hora de inicio de la cocción.

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Tiempo. Pulse  tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Inicio diferido". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse  para confirmar.

MENÚ DE TEMPERATURA

Acceda al menú Temperatura pulsando el botón correspondiente. Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS: permite cambiar el nivel de potencia del microondas.

FUNCIONES ADICIONALES

BLOQUEO DE TECLAS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Mantenga presionado Temperatura durante 5 segundos para activar el bloqueo de la pantalla. Haga lo mismo para desactivarlo.

4.2. Funciones de cocción

Funciones estándar

Símbolo	Función	Valores por defecto Rango	Posición en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Microondas	Microondas: 900 W Microondas: 150 W - 900 W	L1	No	Esta función sólo utiliza el elemento microondas. Usar con la puerta cerrada. También se puede utilizar para terminar un calentamiento de cocción.
	Convección	T: 180 °C T: 50 -230 °C	L1-L2	Sí	Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores.
	Con ventilador	T: 160 °C T: 50 -230 °C	L1-L2	Sí	Esta función distribuye mejor el calor gracias a la combinación del ventilador y los elementos de calentamiento, garantizando un horneado uniforme.
	Multinivel	T: 160 °C T: 50 -230 °C	L2	Sí	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. Los aromas no se mezclan. Deje aproximadamente 10 minutos más cuando cocine diferentes alimentos a la vez.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	No	Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Usar con la puerta cerrada. Colocar las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo.
	Grill + Ventilador	T: 180 °C T: 50 -230 °C	L2	Sí	Utiliza el elemento de calentamiento superior con el ventilador para hacer circular el aire dentro del horno. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción. El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas.
	Asado	T: 180 °C T: 50 -230 °C	L1-L2	No	Ideal para asar carnes y dorar los jugos antes de cocinar el interior.



Símbolo	Función	Valores por defecto Rango	Posición en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Multinivel + Microondas	Microondas: 300 W/ T: 160 °C Microondas: 150 - 450W/ T: 50°-230°C	L2	Sí	Ideal para cocinar asados, pescado, alimentos congelados y pasteles.
	Grill + Ventilador + Microondas	Microondas: 300 W/ T: 180 °C Microondas: 150 - 300W/ T: 50 - 230 °C	L2	Sí	Ideal para cocinar verduras rellenas, cortes de carne y filetes de pollo.
	Grill + Microondas	Microondas: 300 W/ L: 5 Microondas: 150 - 300W/ T: 1 - 5	L4	No	Ideal para cocinar alimentos gratinados, lasaña, patatas y aves de corral asadas.
	Asado + Microondas	Microondas: 300 W T: 175 °C	L1-L2	Sí	Ideal para asar carnes, dorar los jugos y cocinar el interior con ayuda del microondas.
	Tiempo de descongelación	Microondas: 150 W -	L1	No	Ideal para descongelar alimentos congelados.
	Descongelación por peso (+categoría de alimento)	Microondas: 150 W -	L1	No	Ideal para descongelar alimentos congelados.

Funciones especiales

Símbolo	Función	Valores por defecto Rango	Posición en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Freidora de aire	T: 200 °C T: 50-230 °C	L2	No	Para obtener alimentos crujientes sin añadir grasa.
	Deshidratar	T: 60 °C T: 35 - 100 °C	L2	No	Para secar carne, hierbas aromáticas, frutas y verduras.
	Yogur	T: 40 °C T: 40 °C	L2	No	Para fermentar yogur
	Fermentación	T: 35 °C T: 35 °C	L2	No	Para una fermentación más rápida de la masa de pan y pizza.

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. Tabla Everyday Cooking

Símbolo	Descripción	Precalentar	Posición de cocción	Temperatura Heat Feel (C)	Ajuste por defecto (C)	Tiempo de cocción después del precalentamiento (min)
	Carne	S	2	58-74	190	60
	Pescado	S	2	65	170	30
	Verdura	S	2	70	190	45
	Productos de panadería	S	2	90	210	30

Atención

- Funciones de microondas**

Introduzca los alimentos en el horno antes de pulsar inicio. Las funciones de microondas tienden a generar vapor de agua (puede producirse condensación de agua en la puerta, es un comportamiento esperado).

- Funciones de microondas y convección**

Introduzca los alimentos en el horno cuando se le indique.

- Funciones de convección**

Espera a que el horno se precaliente antes de empezar a cocinar. Algunas funciones no necesitan precalentamiento. Para esas funciones, el halo de la esfera permanecerá rojo durante toda la cocción. Introduzca los alimentos en el horno cuando esté listo para empezar a cocinar. Todas las funciones requieren que la puerta esté cerrada para funcionar. Si se abre la puerta, la interfaz de usuario le pedirá que cierre la puerta antes de reiniciar el proceso de cocción.

- Precalentamiento rápido**

Para alcanzar rápidamente la temperatura programada, algunas funciones disponen de una etapa de precalentamiento rápido que utiliza todos los elementos. Para evitar quemaduras, espere a que el horno haya alcanzado la temperatura antes de introducir los alimentos.

- Cocción diferida**

La resistencia del grill puede encenderse mientras el horno se calienta. Coloque los alimentos en un estante más bajo o cúbralos para evitar que se quemen al calentarse el horno.

Cuando utilice la COCCIÓN DIFERIDA no recomendamos utilizar GRILL, GRILL + VENTILADOR o AIR FRY.

- Seguridad alimentaria**

- Deje los alimentos en el horno el menor tiempo posible antes y después de cocinarlos.
- Asegúrese de que la carne esté totalmente descongelada antes de cocinarla.
- Deje reposar la carne después de cocinarla para que la temperatura interna siga subiendo.
- Los alimentos de alto riesgo, como el pescado, deben alcanzar una temperatura interna mínima de 63 - 70 °C, y las aves de corral y la carne picada, de 75 - 85 °C.



6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. Recomendaciones generales

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.

- 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.

6.2. Limpieza del horno

- **Parte de cristal**

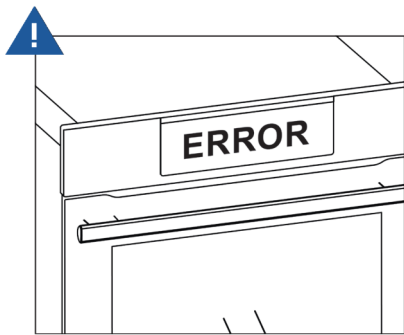
Limpie la ventana de cristal del horno con papel de cocina absorbente después de cada uso. Para las manchas difíciles, use una esponja empapada con detergente escurrida y luego enjuague con agua.

- **Junta de la ventana del horno**

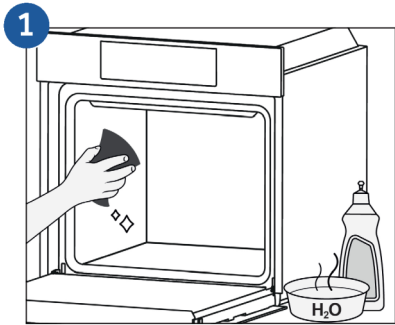
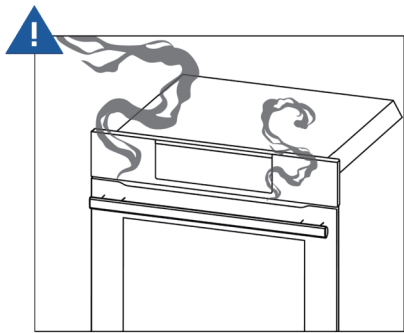
Si está sucia, la junta se puede lavar con una esponja humedecida.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error



Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. Eliminación de electrodomésticos



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

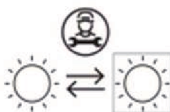
- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

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.

8.2. 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.

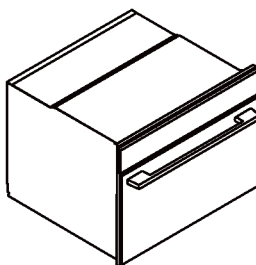
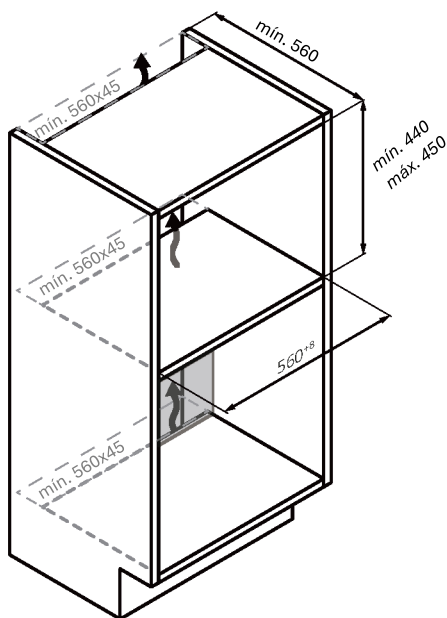
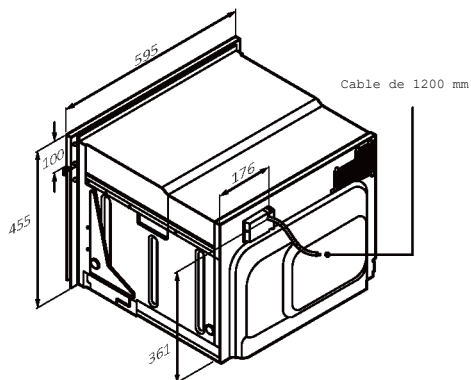
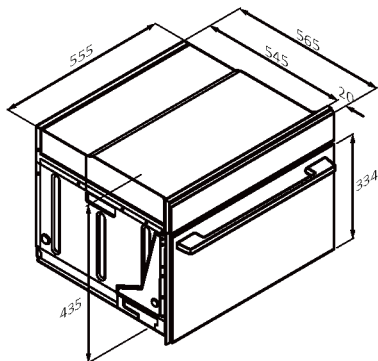


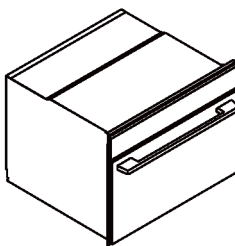
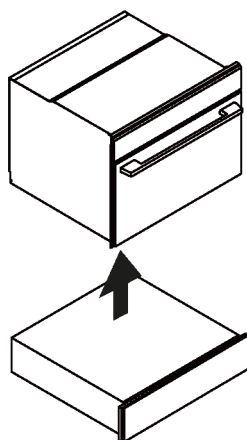
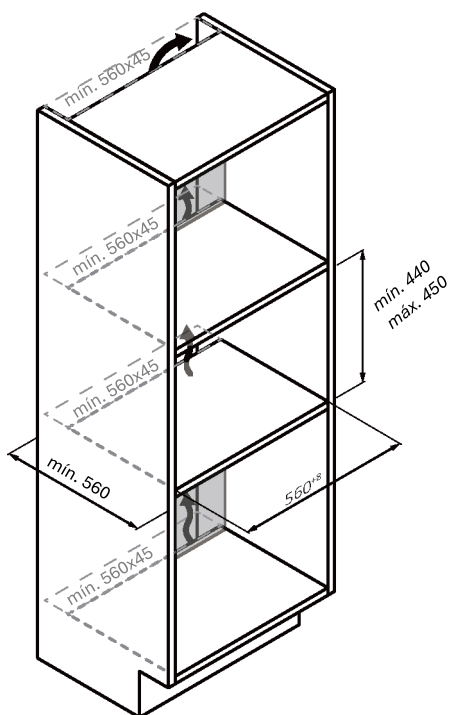
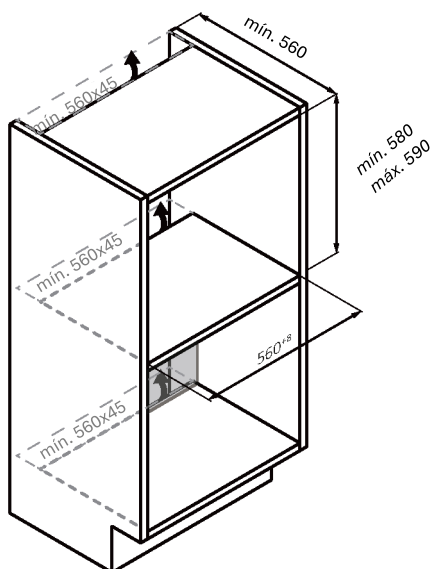
9. INSTALACIÓN

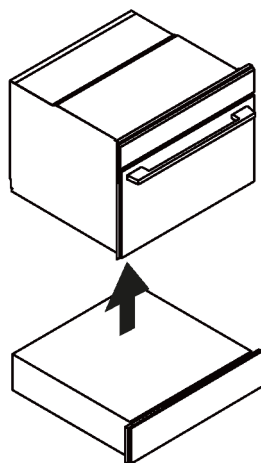
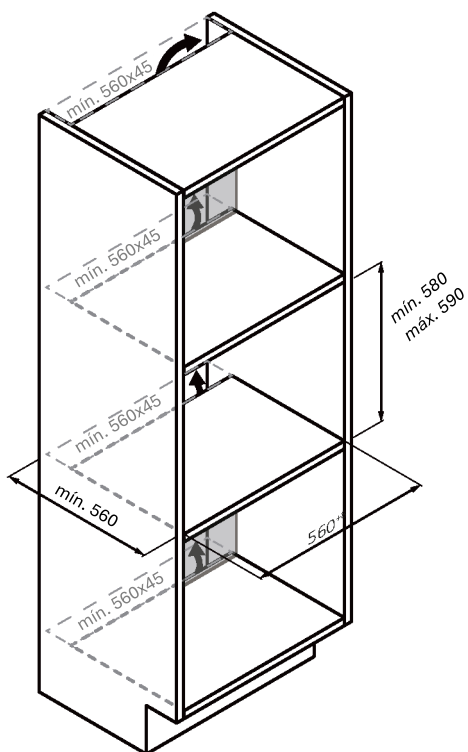
i NOTA:

No se recomienda instalar el horno debajo de una placa de cocción.

Si esto es necesario, asegúrese de dejar un espacio lo suficientemente grande para la placa de acuerdo con las instrucciones del fabricante.







BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

 **REMARQUE :** veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

- 2.1. Vue d'ensemble du produit
- 2.2. Accessoires
- 2.3. Panneau de commande
- 2.4. Connectivité

3. AVANT DE COMMENCER

- 3.1. Informations pour commencer
- 3.2. Nettoyage préliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

- 4.1. Fonctionnement du produit
- 4.2. Fonctions de cuisson

5. DIRECTIVES DE CUISSON

- 5.1. Tableau pour Everyday Cooking

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 6.1. Recommandations générales
- 6.2. Nettoyage du four

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

- 8.1. Élimination de l'appareil
- 8.2. Protection et respect de l'environnement

9. INSTALLATION

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN

⚠ AVERTISSEMENT : pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes énumérées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Ne l'utilisez que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans ces instructions.

Généralités

- Ce produit a été conçu pour être utilisé dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour un usage commercial. Toute utilisation commerciale par le client affectera la garantie du fabricant de ce produit.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
 - coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - habitations rurales ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- Les appareils ménagers ne sont pas conçus pour que les enfants jouent avec.
- Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous sortez des plats chauds.
- Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser le four sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
- Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par

des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- Ne laissez pas le papier aluminium et les sondes alimentaires toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas l'appareil par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Placement de la grille/plaque du four : placez toujours la grille/plaque à l'endroit souhaité lorsque le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille/plaque doit être retirée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine ou la manique entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four ou de la base du four.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires qui ne sont pas ouverts. Ils peuvent accumuler une pression susceptible de faire éclater le récipient et de provoquer des blessures.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.

Installation

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Cet appareil est destiné à être encastré.
- Installez ou positionnez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.

- N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre revendeur ou votre installateur.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ce four n'est pas approuvé ni testé pour un usage marin.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à proximité d'une piscine, d'un évier ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon ni la fiche dans l'eau. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir. Tenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- L'installation électrique du four doit être équipée d'un interrupteur d'urgence, qui coupe l'ensemble de l'appareil du réseau électrique en cas d'urgence. La distance entre les contacts de l'interrupteur d'urgence doit être d'au moins 3 mm.
- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Faites attention, certains bords sont tranchants.

Avertissements concernant les risques électriques

- SI LE FOUR À MICRO-ONDES EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE : L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four à micro-ondes et de la source d'alimentation. La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- SI LE FOUR À MICRO-ONDES EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC UNE FICHE :
- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Le four à micro-ondes doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
 - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
 - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
 - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.

- ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. Le circuit électrique sur lequel le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.
- **RACCORDEMENT.** Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 Vca entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four sur l'alimentation électrique, il est important de vérifier la tension d'alimentation indiquée sur le manomètre et le réglage du sectionneur. Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.
- Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est absolument essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.

REMARQUE : étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de conserver une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il est enlevé de l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes.

Dépannage

- Entretien par l'utilisateur : ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans ce guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien Haier formé et assisté.
- **AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Si le voyant du four à micro-ondes ne fonctionne pas, contactez un technicien Haier formé et assisté ou le service clientèle.

Risque d'incendie

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour raccorder cet appareil au secteur.
- Le four à micro-ondes est destiné au chauffage des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides ou similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
- Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de conservation. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, contrôlez fréquemment le four en raison du risque d'inflammation.
- Si vous voyez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec toute zone située à l'intérieur du four ; attendez d'abord suffisamment longtemps qu'il ait refroidi.
- En cas d'incendie, étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- N'utilisez que des gants de cuisine ou des maniques secs. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les zones chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou de tissu volumineux en guise de manique. Il pourrait s'enflammer.

Sécurité des aliments

- Manipulation des aliments en toute sécurité : laissez les aliments dans le four le moins de temps possible avant et après la cuisson. Il s'agit d'éviter la contamination par des organismes susceptibles de provoquer une intoxication alimentaire. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.

Nettoyage

- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus alimentaires doivent être enlevés.
- Un four sale pourrait entraîner une détérioration des surfaces, ce qui pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et causer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour fours, de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires ou de produits de polissage. Aucun nettoyeur commercial pour four, revêtement de four ou revêtement protecteur de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie quelconque du four. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs/agressifs, ni de tampons ou racloirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des abrasifs, en particulier pour le nettoyage des parties peintes. En outre, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines.
- Ne vaporisez pas d'eau et n'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer des parties du four. N'utilisez que des chiffons légèrement humides.

Cuisson au micro-ondes

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte. Cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas endommager ou modifier les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre le four à micro-ondes et la porte et ne laissez aucun résidu de saleté ou de détergent s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four à micro-ondes se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (déformée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans ce guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien Haier formé et assisté.
- Si les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Il est dangereux pour les personnes autres que des personnes compétentes d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant l'enlèvement d'un cache qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
- N'utilisez pas les fonctions à micro-ondes lorsque le four est vide.
- Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou agité et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner le débordement d'une ébullition à retardement ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du contenant.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.

- Ne chauffez pas trop le liquide. Lorsque vous réchauffez des liquides, mettez toujours une cuillère dans le contenant pour éviter l'ébullition différée. Les boissons contenant des cuillères doivent être placées au centre du four. Les pièces métalliques doivent se trouver à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager l'intérieur de la porte en verre. Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-parcours.
- N'utilisez pas de récipients à bords droits avec des cols étroits. Utilisez un récipient à large ouverture.
- Après avoir chauffé le récipient, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- **AVERTISSEMENT** : les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés, car ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.

Vaisselle inadaptée

- La plaque de cuisson doit être retirée lors de l'utilisation du mode micro-ondes. Elle peut être utilisée avec les fonctions de convection et les fonctions combinées.
- N'allumez jamais le four à micro-ondes avant d'avoir placé les aliments à l'intérieur. La seule exception autorisée est l'essai de la vaisselle.
- N'utilisez que des assiettes et de la vaisselle passant au micro-ondes.
- Ne chauffez jamais des aliments recouverts de papier aluminium.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson approuvés pour une utilisation au four. Suivez les instructions du fabricant.
- Les contenants métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

Pacemakers

- La plupart des pacemakers sont protégés contre les interférences des produits électroniques, y compris les micro-ondes. Toutefois, les patients porteurs d'un pacemaker peuvent souhaiter consulter leur médecin s'ils ont des inquiétudes.

Arcs électriques

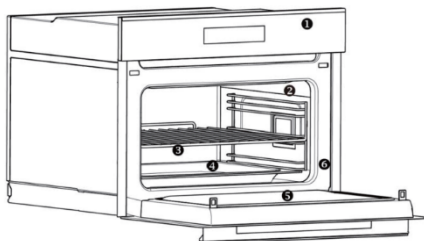
- Des arcs électriques peuvent se produire lors de la cuisson rapide et de la cuisson au micro-ondes.

Si vous voyez des arcs électriques, appuyez sur CANCEL/OFF et corrigez le problème. L'arc électrique est le terme utilisé dans les micro-ondes pour désigner les étincelles dans le four. L'arc électrique est causé par :

- Le métal ou le papier aluminium touchant la paroi du four ;
- Les ustensiles de cuisine en métal ou la grille du four utilisée pour la cuisson rapide ou la cuisson au micro-ondes ;
- Les métaux tels que les attaches torsadées, les épingles à volaille ou les plats à bords dorés dans le four ;
- Les serviettes en papier recyclé contenant de petits morceaux de métal utilisées dans le four.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. Vue d'ensemble du produit



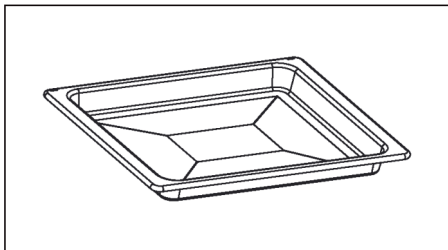
1. Panneau de commande
2. Supports métalliques latéraux
3. Grilles métalliques
4. Plaque
5. Porte du four
6. Numéro de série et code QR



Ecrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

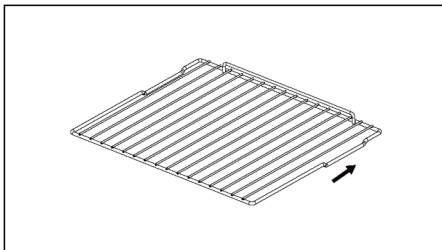
2.2. Accessoires

Plaque



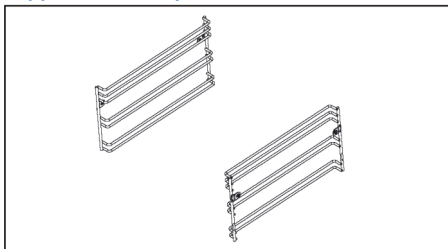
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



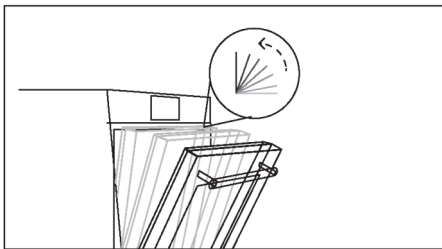
Supporte les plaques de cuisson et les plats.
*Poussez-la dans le four comme indiqué par la flèche. L'encoche (a) doit être orientée vers le bas et c'est la position de repos pour éviter un retrait involontaire.

Supports métalliques latéraux



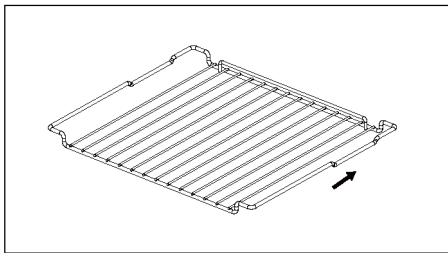
Situés des deux côtés de la cavité du four, ils maintiennent les grilles métalliques et la lèchefrite.

Fermeture douce



Charnières qui garantissent un mouvement en douceur automatiquement pendant la phase de fermeture de la porte du four.

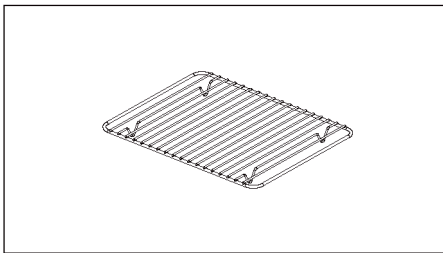
Grille métallique descendante (si présente*)



Supporte la plaque en verre.

*Poussez-la dans le four comme indiqué par la flèche. L'encoche (a) doit être orientée vers le bas et c'est la position de repos pour éviter un retrait involontaire.

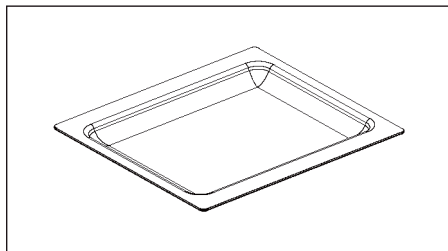
Grille de cuisson (si présente*)



Supporte les plaques de cuisson et les plats.

*Utilisée avec la plaque en verre.

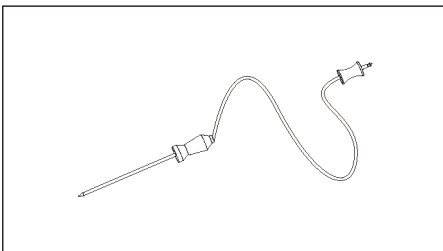
Plaque en verre MW (si présente*)



Supporte les plaques de cuisson et les plats.

*Peut être utilisée avec la fonction micro-ondes.

Sonde de cuisson filaire (si présente*)



Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson.

AVERTISSEMENTS :

- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

FR : Les plaques et les grilles du four ne conviennent pas à un contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.

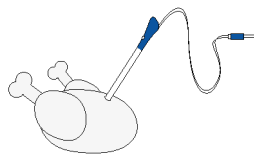
Sonde à viande filaire

Comment utiliser la sonde :

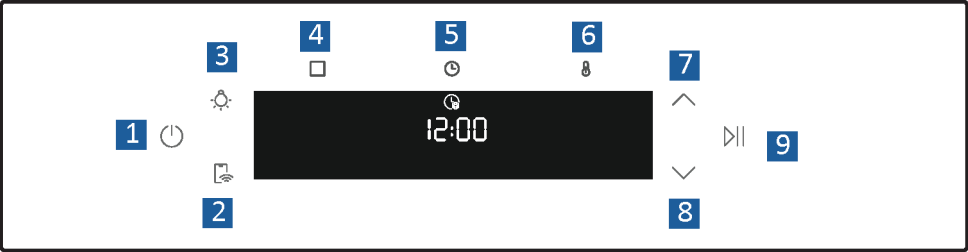
1. Branchez la sonde sur le four et introduisez la sonde dans l'aliment.
2. Lorsque la sonde est branchée, seules les fonctions dédiées sont disponibles.
3. Appuyez sur  et les touches fléchées pour sélectionner la fonction souhaitée puis appuyez sur  pour régler la température visée.
4. Appuyez sur  pour confirmer. À partir de ce moment, le four utilisera les données de la sonde pour contrôler la température à l'intérieur de votre aliment.
5. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, l'alarme retentit et le four s'éteint. Retirez délicatement la sonde de l'aliment.

Astuces de cuisson

- La température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés après avoir été sortie du four, tenez-en compte dans vos calculs. Après la cuisson, couvrez la viande et laissez-la reposer pendant 15 à 20 minutes.
- Lorsque vous faites cuire de la viande, introduisez le capteur horizontalement au centre de la partie la plus épaisse. Plus la viande est épaisse, plus elle mettra de temps à cuire. Il est donc important que la pointe du capteur mesure la température de la viande à l'endroit où elle est le plus épaisse. Veillez à ce que la pointe du capteur ne dépasse pas de la viande et ne touche pas un os, de la graisse ou du cartilage, car ceux-ci chauffent plus rapidement que la viande maigre.
- Les températures indiquées à l'écran ne sont que des recommandations. Les résultats dépendent de la qualité et de la composition des aliments.



2.3. Panneau de commande



- 1. Marche/Arrêt
- 2. Contrôle à distance
- 3. Éclairage
- 4. Fonctions
- 5. Temps
- 6. Température
- 7.8. Touches de navigation
- 9. Démarrage/Pause

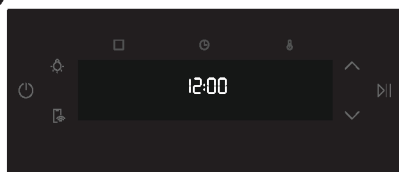
PRINCIPALES FONCTIONS

Symbole	Fonction	Description
	Marche/Arrêt	Allumer et éteindre le four.
	Contrôle à distance ACTIVÉ/ DÉACTIVÉ	La touche sur l'écran sert à activer le contrôle à distance ; après l'appairage avec l'application hOn, il est possible d'appuyer sur cette touche pour activer le contrôle à distance.
	Éclairage	Allumer/éteindre la lumière de la cavité du four. L'appareil est équipé d'une ampoule dont la classe d'efficacité lumineuse est G.
	Fonctions	Accès aux fonctions manuelles, aux catégories de cuisson des aliments et au menu Wi-Fi.
	Temps	Accès aux fonctions de temps : durée de cuisson, minuterie (disponible également lorsque le four est en mode veille), départ différé et heure du jour.
	Température	Accès aux options de réglage de la température et de la puissance du four à micro-ondes. Pour activer/désactiver le verrouillage de l'écran, maintenez la touche (4) enfoncée pendant 5 secondes.
	Touches de navigation	Touches de navigation pour le réglage des fonctions et des paramètres.
	Démarrage/ Pause	Démarrage/Pause de la cuisson ou confirmation des fonctions.

PREMIÈRE UTILISATION

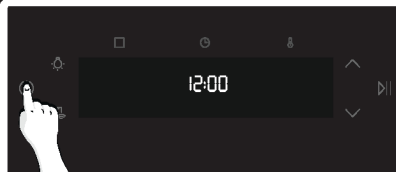
Régler l'heure

1



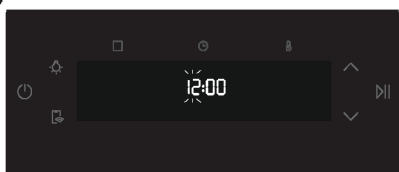
CLIGNOTANT

2



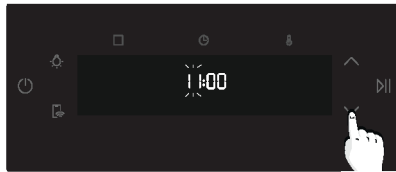
APPUYEZ PENDANT 1 SECONDE

3



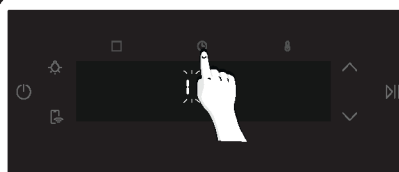
CLIGNOTANT

4



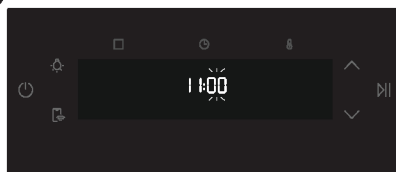
RÉGLEZ LES HEURES

5



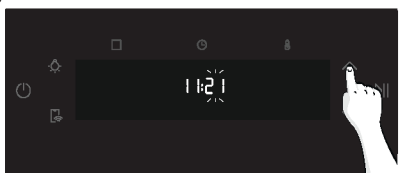
APPUYEZ SUR TEMPS

6



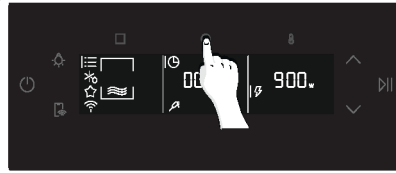
CLIGNOTANT

7



APPUYEZ SUR TEMPS

8



L'écran affichera l'heure prédéfinie clignotante « 12:00 ». Pour la modifier, appuyez sur  et utilisez les flèches pour régler l'heure actuelle. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer et suivez la même procédure pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez sur .

2.4. Connectivité

Paramètres sans fil

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

Informations sur le produit pour les équipements en réseau

La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W.

Comment activer le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi s'allume dès que l'utilisateur appuie sur le bouton de mise sous tension.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi se désactive dès que l'utilisateur appuie sur le bouton de mise hors tension. Le Wi-Fi peut également être désactivé lorsque le four est allumé, en sélectionnant "off" dans les réglages Wi-Fi.

Par la présente, Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables pour le marché britannique. Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.haier.com

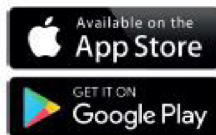
COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

Votre appareil peut être connecté au réseau sans fil de votre domicile et commandé à distance à l'aide de l'application. Connectez votre appareil pour vous assurer qu'il reste à jour avec les derniers logiciels et fonctionnalités.

Pour commencer

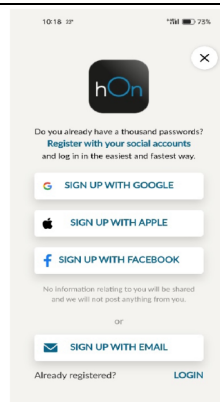
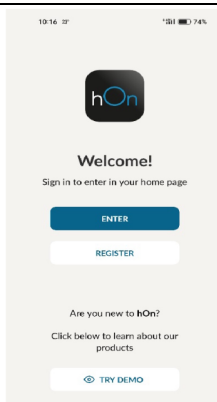
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre four peut prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour plus de conseils et pour le dépannage, veuillez vous référer à l'application.

Téléchargez l'application sur votre smartphone.



INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

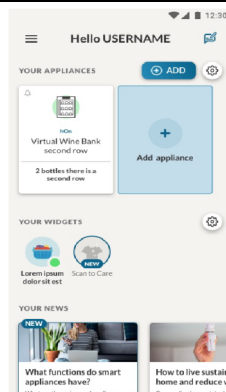
- Cliquez sur « S'inscrire »
- Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle.



APPAIRAGE RAPIDE

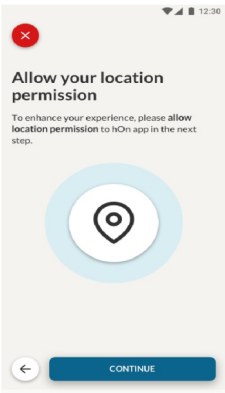
Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



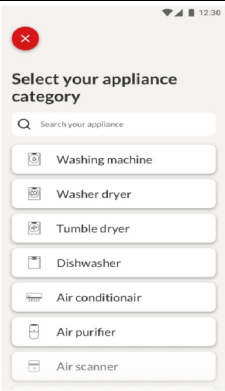
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



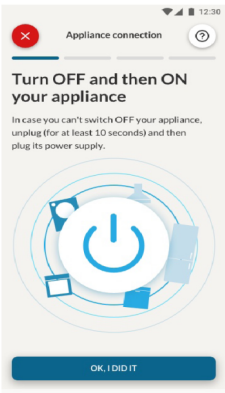
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



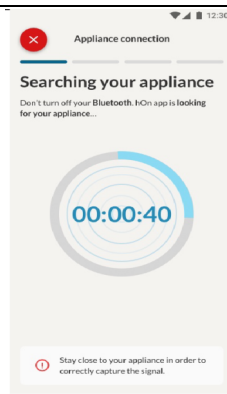
Étape 4

- Allumez votre appareil ; s'il est déjà allumé, éteignez-le et rallumez-le.



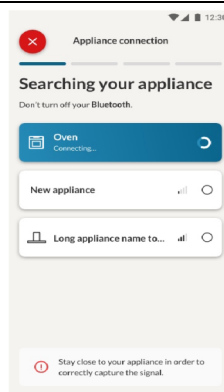
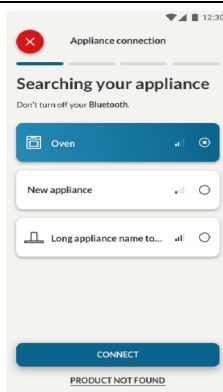
Étape 5

- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager.



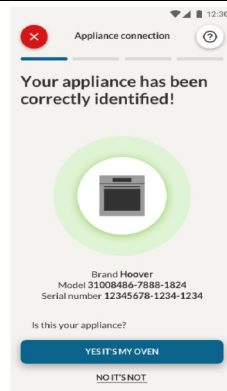
Étape 6.1-6.2

- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connecter » et attendez quelques secondes.



Étape 7

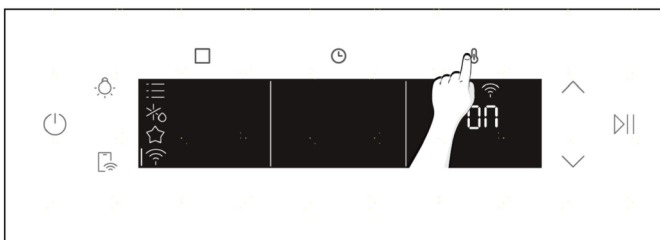
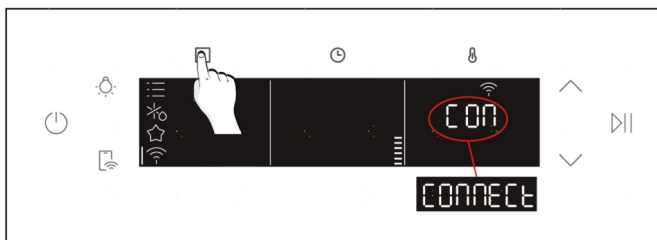
- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn.



📶 COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

Une fois l'appareil enregistré, l'utilisateur peut modifier le réglage du Wi-Fi, en désactivant l'icône Wi-Fi dans l'état publicitaire ou en réinitialisant le statut du Wi-Fi.

1. Accès au menu Wi-Fi de l'interface utilisateur.
2. L'écran affiche « CONNECT » (connecter).
3. Appuyez sur les touches jusqu'à ce que « hOn », « On », « Off » ou le réglage de réinitialisation « rSt » s'affiche.



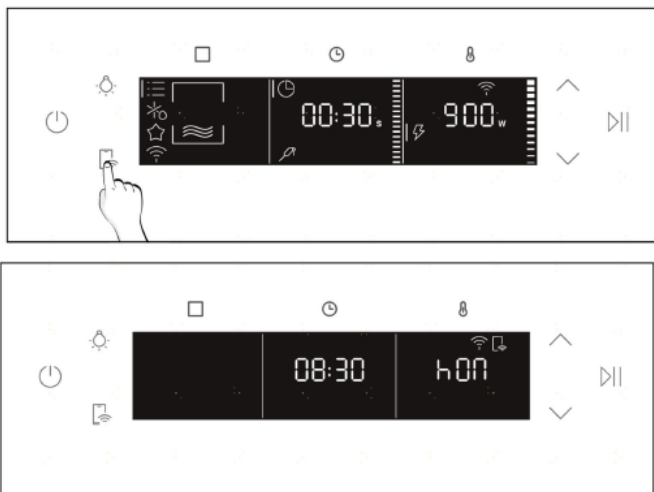
📶 CONTRÔLE À DISTANCE

Cette fonction permet à l'utilisateur de modifier les valeurs de puissance, de température et de durée directement à partir de l'appareil et de l'application hOn.

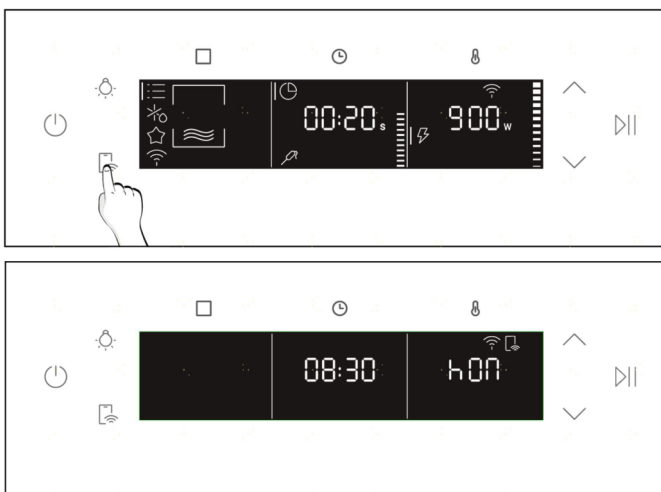
Elle ne peut être activée que si le produit est déjà enregistré et dans n'importe quelle fonction de cuisson autorisée à fonctionner à distance.

ACTIVATION :

1. Accédez au menu Wi-Fi sur l'interface utilisateur.
2. Appuyez sur la touche fléchée pour activer le contrôle à distance (« hOn » apparaît à l'écran).
3. Sur l'écran, les icônes du Wi-Fi et du contrôle à distance cessent de clignoter.
4. Accédez alors à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer.
Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.

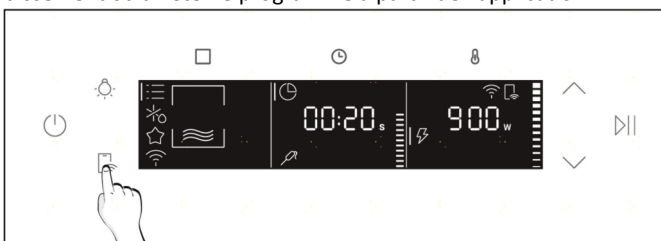


Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante.



DÉSACTIVATION :

Arrêter le refroidissement ou arrêter le programme à partir de l'application.





3. AVANT DE COMMENCER

3.1. Informations pour commencer

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, qui s'allument lorsque vous ouvrez la porte du four. Pour presque tous les programmes de cuisson, l'éclairage s'allume dès la mise en route du four. La lumière peut s'éteindre automatiquement au bout d'un certain temps selon la fonction d'économie d'énergie.

Fonctionnement des ventilateurs de refroidissement

Lorsque la fonction cuisson, micro-ondes et combinaison est activée, le ventilateur axial (micro-ondes) et le ventilateur transversal démarrent simultanément.

Lorsque seule la fonction cuisson est en cours et que les deux ventilateurs de refroidissement sont éteints simultanément lorsque les deux conditions suivantes sont réunies :

- Il n'y a pas de programme de chauffage en cours ;
- La température à l'intérieur de la cavité descend à $\leq 85^{\circ}\text{C}$.

Lors de l'utilisation de la fonction micro-ondes ou de la fonction combinée, les deux ventilateurs de refroidissement s'éteignent simultanément lorsque les deux conditions suivantes sont réunies :

- Fonctionnement sans programme de chauffage/micro-ondes pendant plus de 5 minutes ;
- La température à l'intérieur de la cavité descend à $\leq 85^{\circ}\text{C}$.

Fonctionnement de la porte

Lors de l'utilisation du four, du micro-ondes et des fonctions combinées, l'ouverture de la porte :

- Si la porte est ouverte avant que le mode ne fonctionne, cliquez sur la touche de démarrage et le mode ne fonctionnera pas tant que la porte ne sera pas fermée ;
- Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement du mode, celui-ci s'arrête immédiatement et invite à « fermer la porte » jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie sur l'icône de démarrage.

En mode départ différé, la porte doit être fermée avant le démarrage.

3.2. Nettoyage préliminaire

Préparation

- Préparez votre four avant de l'utiliser pour la première fois en l'allumant pendant 1 heure à la température maximale.
- Assurez-vous que tous les emballages ont été retirés du four et placez tous les éléments dans le four.
- Il peut y avoir un peu de fumée pendant la préparation. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée.

Après la préparation

- Attendez que le four ait complètement refroidi.
- Essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez-le avec un chiffon propre et non pelucheux.
- Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. Fonctionnement du produit

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer/éteindre le four, appuyez longuement sur l'icône .

MENU FONCTION

Accédez au menu Fonction en appuyant sur la touche . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

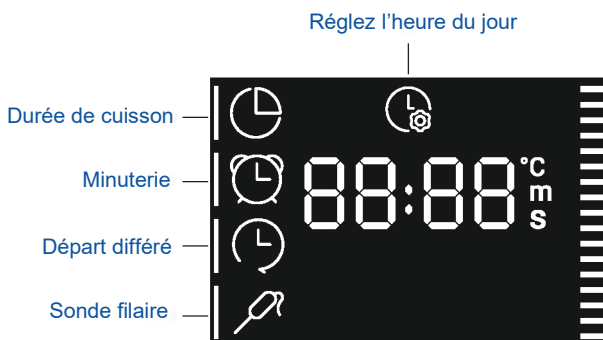
Catégories d'aliments (utilisées pour la décongélation et les fonctions spéciales)



- **PRINCIPALES FONCTIONS** : cela permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur les icônes  et  pour régler l'heure et la température (puissance). Appuyez sur  pour lancer la fonction. Pour mettre le programme en pause, appuyez à nouveau sur l'icône .
- **FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION** : cela permet de décongeler parfaitement vos aliments, par poids ou par temps.
- **FONCTIONS SPÉCIALES** : cela permet de choisir entre la friture à l'air, la déshydratation, le yaourt et le levain à l'aide des flèches.
- **WI-FI** : cela permet d'entrer dans le menu de réglage du WI-FI.

MENU TEMPS

Accédez au menu Temps en appuyant sur la touche . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer.

Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage (le cas échéant). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson s'arrête.

MINUTERIE

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer.

Lorsque la fonction est activée, l'information principale affichée à l'écran est toujours la température. Pour modifier la valeur de l'alarme, appuyez sur  pour entrer dans le mode de modification dédié. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que le four soit éteint.

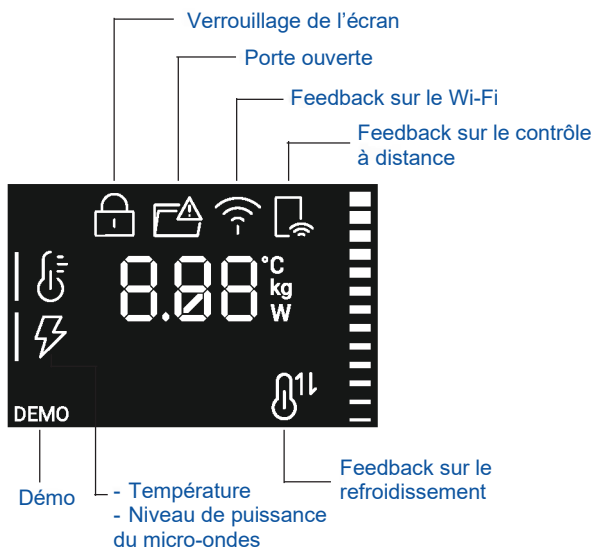
DÉPART DIFFÉRÉ

Permet de choisir l'heure de début de la cuisson.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Départ différé ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur  pour confirmer.

MENU TEMPÉRATURE

Accédez au menu Température en appuyant sur la touche correspondante. Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES : permet de modifier le niveau de puissance du micro-ondes

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Cette fonction permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Appuyez sur la touche Température et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour verrouiller l'écran. Faites de même pour le déverrouiller.

4.2. Fonctions de cuisson

Fonctions standard

Symbole	Fonction	Plage des valeurs par défaut	Emplacement	Préchauffage	Suggestions
	Micro-ondes	Micro-ondes : 900 W Micro-ondes : 150 W - 900 W	L1	Non	Cette fonction n'utilise que l'élément micro-ondes. À utiliser avec la porte fermée. Elle peut également être utilisée pour terminer un chauffage de cuisson.
	Convection naturelle	T : 180 °C T : 50 - 230 °C	L1-L2	Oui	Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut.
	Assistée par ventilateur	T : 160 °C T : 50 - 230 °C	L1-L2	Oui	Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Multi-niveaux	T : 160 °C T : 50 - 230 °C	L2	Oui	Utilisez cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble.
	Gril	L : 5 L : 1-5	L4	Non	Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec la lèchefrite en dessous.
	Gril + Ventilateur	T : 180 °C T : 50 - 230 °C	L2	Oui	Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.
	Rôti	T : 180 °C T : 50 - 230 °C	L1-L2	Non	Idéal pour rôtir les viandes, saisir les jus avant de cuire l'intérieur.



Symbole	Fonction	Plage des valeurs par défaut	Emplacement	Préchauffage	Suggestions
	Multi-niveaux+ Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W/ T : 160 °C Micro-ondes : 150 - 450 W/ T : 50-230 °C	L2	Oui	Idéal pour cuire les rôtis, le poisson, les aliments surgelés et les gâteaux.
	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W/ T : 180° C Micro-ondes : 150 - 300 W/ T : 50 - 230 °C	L2	Oui	Idéal pour cuisiner des légumes farcis, des morceaux de viande et des filets de poulet.
	Gril+Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W/ L : 5 Micro-ondes : 150 - 300 W/ T : 1 - 5	L4	Non	Idéal pour cuisiner des gratins, des lasagnes, des pommes de terre et des volailles rôties.
	Rôti+Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W T : 175 °C	L1-L2	Oui	Idéal pour rôtir les viandes, saisir les jus tout en cuisant l'intérieur à l'aide du micro-ondes.
	Temps de décongélation	Micro-ondes : 150 W -	L1	Non	Idéal pour décongeler les aliments surgelés.
	Décongélation par poids (+catégorie d'aliments)	Micro-ondes : 150 W -	L1	Non	Idéal pour décongeler les aliments surgelés.

Fonctions spéciales

Symbole	Fonction	Plage des valeurs par défaut	Emplacement	Préchauffage	Suggestions
	Friture à l'air	T : 200 °C T : 50 - 230 °C	L2	Non	Pour obtenir des aliments croustillants sans ajouter de matière grasse.
	Déshydratation	T : 60 °C T : 35 - 100 °C	L2	Non	Pour sécher la viande, les herbes aromatiques, les fruits et les légumes.
	Yaourt	T : 40 °C T : 40 °C	L2	Non	Pour faire fermenter le yaourt
	Levage	T : 35 °C T : 35 °C	L2	Non	Pour faire lever plus rapidement la pâte à pain et à pizza.

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. Tableau pour Everyday Cooking

Symbole	Description	Préchauffage	Position de cuisson	Températures Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	Viande	O	2	58-74	190	60
	Poisson	O	2	65	170	30
	Légumes	O	2	70	190	45
	Produits de boulangerie	O	2	90	210	30

Attention

- Fonctions micro-ondes

Placez les aliments dans le four avant d'appuyer sur Démarrage. Les fonctions micro-ondes ont tendance à générer de la vapeur d'eau : il peut y avoir de la condensation sur la porte, c'est tout à fait normal.

- Fonctions micro-ondes et convection

Placez les aliments dans le four lorsque vous êtes invité à le faire.

- Fonctions de convection

Attendez que le four soit préchauffé avant de commencer la cuisson. Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage. Pour ces fonctions, le halo du cadran reste rouge pendant toute la durée de la cuisson. Placez les aliments dans le four lorsque vous êtes prêt à commencer la cuisson. Toutes les fonctions nécessitent que la porte soit fermée pour fonctionner. Si la porte est ouverte, l'interface utilisateur vous demandera de fermer la porte avant de relancer le processus de cuisson.

- Préchauffage rapide

Pour atteindre rapidement la température réglée, certaines fonctions disposent d'une phase de préchauffage rapide qui utilise tous les éléments. Pour éviter les brûlures, attendez que le four ait atteint sa température avant d'y placer des aliments.

- Cuisson différée

L'élément du grill peut se mettre en marche pendant que le four chauffe. Placez l'aliment à un emplacement inférieur ou couvrez-le pour éviter qu'il ne brûle lorsque le four chauffe.

Lorsque vous utilisez la CUISSON DIFFÉRÉE, nous vous déconseillons d'utiliser le GRIL, le GRIL + VENTILATEUR ou la FRITURE À L'AIR.

- Sécurité des aliments

- Laissez les aliments dans le four le moins de temps possible avant et après la cuisson.
- Veillez à ce que la viande soit entièrement décongelée avant de la cuire.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer à augmenter.
- Les aliments à haut risque tels que le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 63 à 70 °C et la volaille et la viande hachée doivent atteindre une température de 75 à 85 °C.



6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. Recommandations générales

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce.
Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four se salisse trop et que cela provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

6.2. Nettoyage du four

- **Partie vitrée**

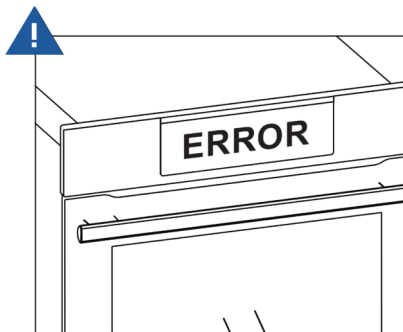
Nettoyez la fenêtre du four en verre à l'aide d'un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, utilisez une éponge imbibée de détergent, essuyez, puis rincez à l'eau.

- **Joint de fenêtre du four**

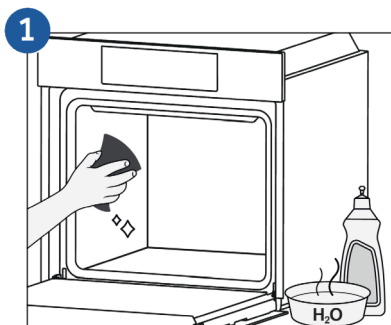
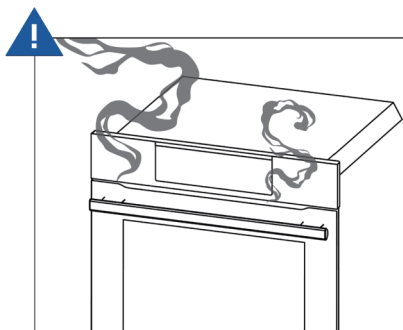
S'il est sale, le joint peut être nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

7. DÉPANNAGE

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. Élimination de l'appareil



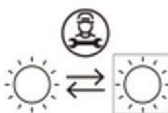
Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux. Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

8.2. Protection et respect de l'environnement

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

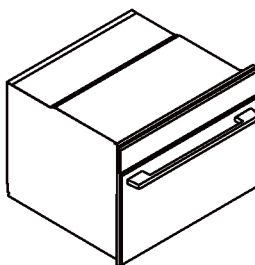
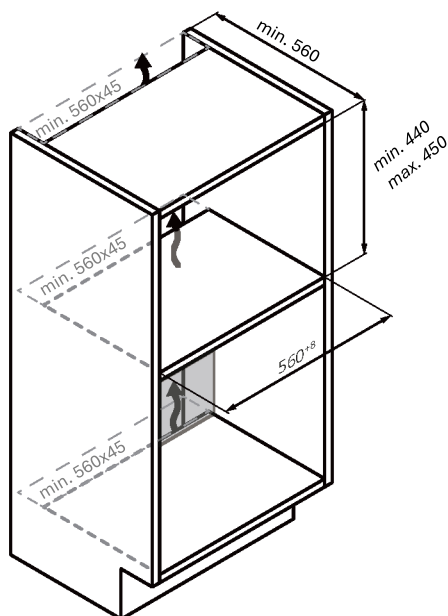
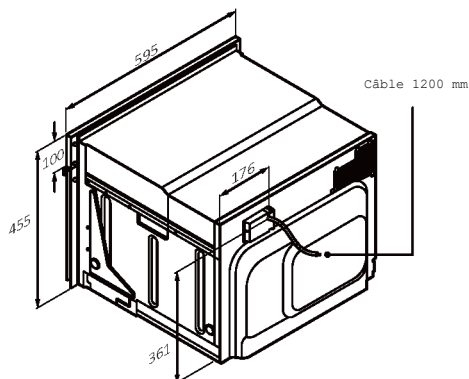
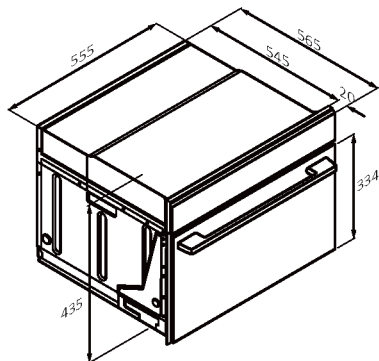


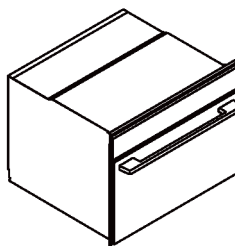
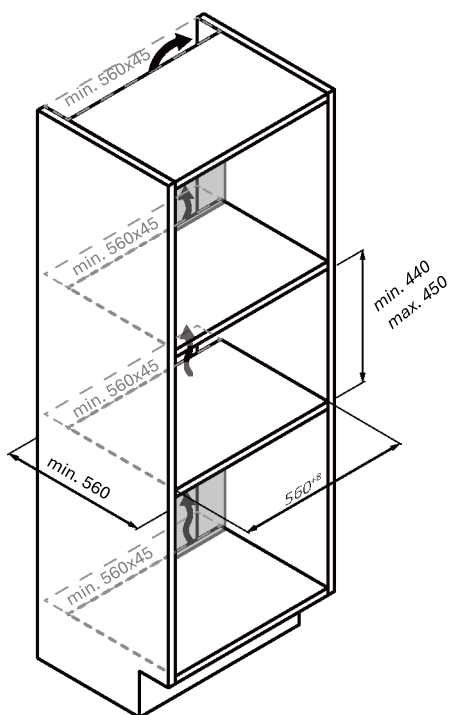
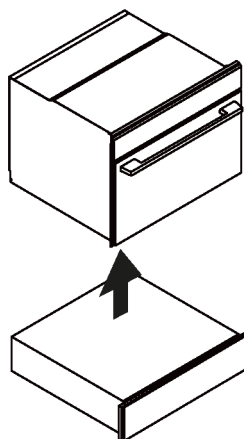
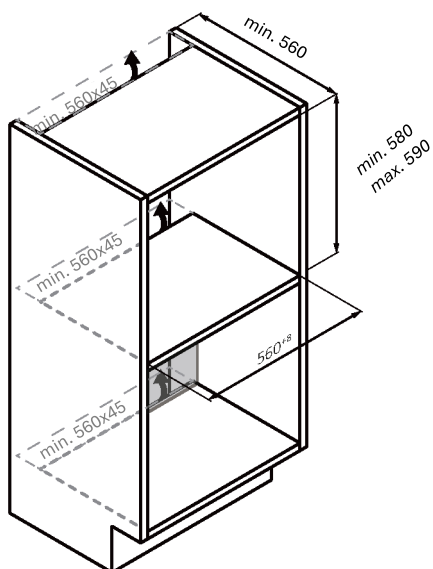
9. INSTALLATION

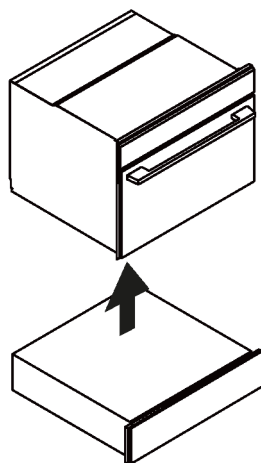
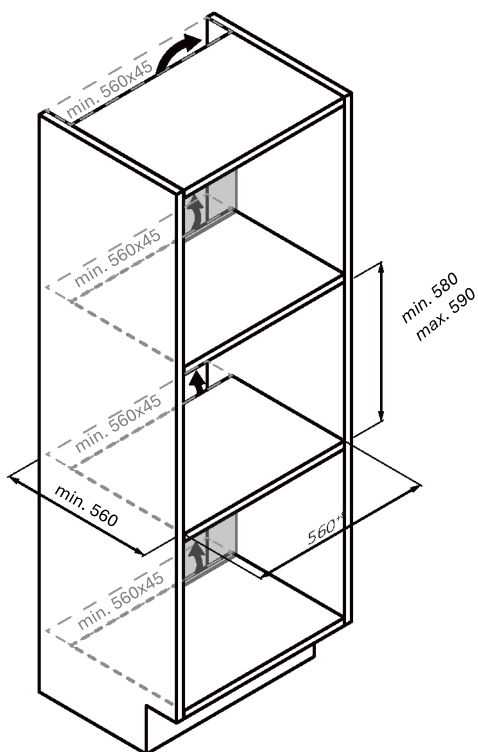
i REMARQUE :

Il est déconseillé d'installer le four sous la table de cuisson.

Si cela est nécessaire, assurez-vous de laisser un espace suffisant pour la table de cuisson conformément aux instructions du fabricant.







BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.

Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

 **NOTA:** Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

- 2.1. Panoramica del prodotto
- 2.2. Accessori
- 2.3. Pannello di controllo
- 2.4. Connectivity

3. PRIMA DI COMINCIARE

- 3.1. Informazioni per iniziare
- 3.2. Pulizia preliminare

4. USO DEL PRODOTTO

- 4.1. Funzionamento del prodotto
- 4.2. Funzioni di cottura

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

- 5.1. Tabella Everyday Cooking

6. CURA E PULIZIA

- 6.1. Raccomandazioni generali
- 6.2. Pulizia del forno

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

- 8.1. Smaltimento dell'elettrodomestico
- 8.2. Protezione e rispetto dell'ambiente

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURI RIFERIMENTI

⚠ AVVERTENZA: Per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica, lesioni alle persone o danni durante l'utilizzo dell'apparecchio, attenersi alle importanti istruzioni di sicurezza riportate di seguito. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso. Utilizzare l'elettrodomestico solo per lo scopo previsto, come descritto nelle presenti istruzioni.

Generalità

- Questo prodotto è stato progettato per l'uso in un ambiente domestico (residenziale). Questo prodotto non è progettato per l'uso commerciale di qualsiasi tipo. Qualsiasi uso commerciale da parte del cliente influirà sulla garanzia del produttore per questo prodotto.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati:
 - zone cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - agriturismi;
 - clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - bed & breakfast.
- Gli elettrodomestici non sono destinati a essere utilizzati dai bambini come gioco.
- Non lasciare i bambini non sorvegliati. I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio. Non devono mai sedersi o stare in piedi su nessuna parte dell'apparecchio.
- IL CONTENUTO DEL MICROONDE PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI USARE IL MICROONDE. Prestare attenzione quando si estraggono dal forno pietanze ad alta temperatura.
- In modalità combinata, l'uso del forno è consentito ai bambini solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature prodotte.
- Durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno

8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno.
- Evitare che fogli di alluminio e sonde per alimenti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Non azionare l'apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Posizionamento delle griglie del forno: mettere sempre le griglie nella posizione desiderata mentre il forno è freddo (prima del preriscaldamento). Se è necessario rimuovere un ripiano mentre il forno è caldo, evitare che i guanti da forno o le presine entrino in contatto con gli elementi riscaldanti caldi del forno o con la base del forno.
- L'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi oppure raschietti metallici affilati per pulire i vetri dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e rovinare il vetro.
- Non riscaldare contenitori per alimenti non aperti. Al loro interno si potrebbe accumulare pressione che potrebbe causare lo scoppio del contenitore e provocare lesioni.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.

Installazione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato e messo a terra correttamente da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni di installazione fornite.
- Questo apparecchio è concepito per l'installazione a incasso.
- Installare o posizionare questo apparecchio solo in conformità alle istruzioni di installazione fornite.

- Non installare o utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o non funziona correttamente. Se si riceve un prodotto danneggiato, contattare immediatamente il proprio rivenditore o installatore.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Non montare questo apparecchio sopra un lavandino.
- Questo forno non è approvato né testato per l'uso in mare.
- Non conservare questo apparecchio all'aperto. Non utilizzarlo vicino a una piscina, vicino a un lavandino o in luoghi simili.
- Non immergere il cavo né la presa in acqua. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del top della cucina. Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.
- L'impianto elettrico del forno deve essere dotato di un interruttore di emergenza che, in caso di emergenza, disconnette l'intero apparecchio dalla rete elettrica. La distanza tra i contatti dell'interruttore di emergenza deve essere di almeno 3 mm.
- Non coprire né ostruire le aperture del forno.
- Prestare attenzione: alcuni bordi sono taglienti.

Avvertenze elettriche

- SE IL FORNO A MICROONDE È FORNITO DAL FABBRICANTE SENZA SPINA: L'ELETTRODOMESTICO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE ELETTRICA. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il forno deve essere collegato solo tramite un interruttore onnipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore onnipolare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. L'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato,

rispettando la polarità del forno a microonde e della fonte di alimentazione. Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.

- SE IL FORNO A MICROONDE È FORNITO DAL FABBRICANTE CON LA SPINA:
- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Per interrompere l'alimentazione, la spina deve essere facilmente accessibile oppure nel cablaggio fisso deve essere incorporato un interruttore, in conformità alle norme sul cablaggio.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti.
- In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe compromettersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- Spegnerne il forno a microonde prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
 - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;

- In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;
- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O UN TECNICO QUALIFICATO. La fonte di alimentazione a cui è collegato il forno deve essere conforme alle leggi vigenti nel paese di installazione. Il produttore non accetta alcuna responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservazione delle presenti istruzioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa dotata di messa a terra o un sezionatore a più poli, a seconda delle leggi in vigore nel paese di installazione. L'alimentazione elettrica deve essere protetta con fusibili adeguati e la sezione dei cavi utilizzati deve essere in grado di garantire la corretta alimentazione del forno.
- **COLLEGAMENTO.** Il forno è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una rete elettrica con corrente a 220-240 Vca tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, è importante controllare la tensione di alimentazione riportata sull'indicatore e l'impostazione del sezionatore. Il conduttore di messa a terra collegato al terminale di terra del forno deve essere collegato al terminale di terra dell'alimentazione.
- **⚠ AVVERTENZA:** Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, chiedere a un elettricista qualificato di controllare la continuità del terminale di terra dell'alimentazione. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al terminale di terra o da difetti di continuità del collegamento a terra.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento sulla sezione elettrica dell'apparecchio, è necessario scollegarlo dall'alimentazione di rete.
- Il collegamento ad un buon impianto di cablaggio di messa a terra è assolutamente essenziale ed obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter

collegare l'apparecchio nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche equivalenti.

Riparazioni

- Riparazione da parte dell'utente: non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nella presente guida. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza addestrato e supportato da Haier.
- **AVVERTENZA:** in caso di danni allo sportello o alle guarnizioni dello sportello, utilizzare il forno solo dopo che è stato riparato da personale qualificato.
- Se la luce del forno a microonde smette di funzionare, contattare un tecnico dell'assistenza qualificato e supportato Haier o l'Assistenza Clienti.

Pericolo d'incendio

- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare questo apparecchio alla rete elettrica.
- Il forno a microonde è progettato per riscaldare alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini scaldanti, pantofole, spugne, panni bagnati e simili può provocare lesioni o innescare incendi.
- Non cuocere eccessivamente il cibo. Prestare attenzione all'apparecchio quando si posizionano carta, plastica o altri materiali combustibili all'interno del forno a microonde per facilitare la cottura.
- Rimuovere sempre i laccetti di chiusura dei sacchetti di carta o di plastica prima di collocarli nel forno a microonde.
- Se i materiali all'interno del forno a microonde dovessero prendere fuoco, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio, spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione o disinserire l'alimentazione tramite il pannello dei fusibili o dell'interruttore automatico.
- Non utilizzare la cavità del forno per conservare gli alimenti. Non lasciare prodotti di carta, utensili di cottura o alimenti nella cavità quando il forno non è utilizzato.
- Accertarsi sempre che tutti gli utensili siano adatti all'uso nei forni a microonde.



- Durante il riscaldamento di alimenti contenuti in una vaschetta in plastica o carta, controllare frequentemente il forno perché esiste il rischio che i contenitori possano incendiarsi.
- Se si nota la presenza di fumo, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica e chiudere lo sportello per impedire alle fiamme di propagarsi.
- Durante e dopo l'uso, non toccare o lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con le aree interne del forno; attendere prima il tempo sufficiente per il raffreddamento.
- In caso di incendio, soffocare la fiamma o utilizzare un estintore chimico secco o a schiuma.
- Utilizzare solo guanti da forno o presine asciutti. Presine umide o bagnate su superfici calde potrebbero provocare ustioni dovute al vapore. Evitare che le presine tocchino zone calde o elementi riscaldanti. Non utilizzare un asciugamano o un panno ingombrante come presina, perché potrebbe prendere fuoco.

Sicurezza degli alimenti

- Manipolazione sicura degli alimenti: lasciare gli alimenti nel forno il più breve tempo possibile prima e dopo la cottura. Questo consente di evitare la contaminazione da parte di organismi che potrebbero causare intossicazioni alimentari. Prestare particolare attenzione durante la stagione calda.

Pulizia

- Il forno deve essere pulito periodicamente e tutti i residui di alimenti devono essere rimossi.
- Se il forno non viene pulito, le superfici potrebbero deteriorarsi, la durata dell'elettrodomestico potrebbe diminuire e potrebbero verificarsi situazioni pericolose.
- Non utilizzare detergenti per forno, detergenti aggressivi/abrasivi, cere o prodotti lucidanti. Non utilizzare detergenti per forno disponibili in commercio, rivestimenti per forno o rivestimenti protettivi di alcun tipo all'interno o attorno alle parti del forno. Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi, pagliette o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.

- Evitare l'uso di prodotti contenenti cloro, acidi o abrasivi, specialmente per la pulizia dei componenti verniciati. Inoltre, evitare l'uso di sostanze acide o alcaline.
- Non spruzzare acqua né utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte del forno. Utilizzare solo panni leggermente umidi.

Cottura a microonde

- Non tentare di utilizzare questo forno a microonde con lo sportello aperto. Questo potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno a microonde. Non danneggiare né manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- Non collocare alcun oggetto tra il forno a microonde e lo sportello. Evitare l'accumulo di sporcizia o residui di detersivo sulle superfici di tenuta.
- Non utilizzare il forno a microonde se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno a microonde si chiuda correttamente e che non vi siano danni a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere e serrature (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente in questa guida. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza addestrato e supportato da Haier.
- In caso di danni alle guarnizioni dello sportello, utilizzare il forno solo dopo che è stato riparato da una persona competente.
- Le operazioni di manutenzione e riparazione che implicano la rimozione degli involucri possono essere pericolose se non effettuate da personale competente, dal momento che causano l'esposizione all'energia a microonde.
- Non utilizzare le funzioni microonde mentre il forno è vuoto.
- Non riscaldare nel microonde uova col guscio e uova sode intere perché potrebbero esplodere anche dopo la fine della cottura.
- Per evitare ustioni, mescolare e agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati, e controllare la temperatura prima del consumo.
- Il riscaldamento di bevande nel forno a microonde può provocare una violenta ebollizione ritardata, per cui manipolare il contenitore con cautela.

- I liquidi come acqua, caffè o tè possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza sembrare bollenti. Non sempre sono presenti bolle visibili quando il contenitore viene estratto dal forno a microonde. **QUESTO POTREBBE CAUSARE L'IMPROVVISA FUORIUSCITA DI LIQUIDI BOLLENTI QUANDO UN CUCCHIAIO O UN ALTRO UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.**
- Non surriscaldare i liquidi. Quando si scaldano liquidi, collocare sempre un cucchiaino nel contenitore per evitare l'ebollizione ritardata. I contenitori delle bevande in cui è inserito il cucchiaino devono essere posizionati al centro del forno. I componenti metallici devono stare ad almeno 2 cm dalle pareti del forno e dall'interno dello sportello. Eventuali scintille potrebbero danneggiare la parte interna dello sportello in vetro. Mescolare il liquido prima e a metà del riscaldamento.
- Non utilizzare contenitori dritti con collo stretto. Utilizzare un contenitore con un'apertura larga.
- Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il contenitore nel forno a microonde per almeno 20 secondi prima di estrarlo.
- Prestare la massima attenzione quando si inserisce un cucchiaino o un altro utensile nel contenitore.
- **AVVERTENZA:** non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Adoperare solo utensili da cucina idonei all'uso nei forni a microonde.

Stoviglie non adatte

- La teglia deve essere rimossa quando si utilizza la modalità microonde. Può essere utilizzata con funzioni statiche e funzioni combinate.
- Non accendere mai il forno a microonde prima di aver inserito il cibo. L'unica eccezione consentita è il test delle stoviglie.
- Utilizzare solo piatti e stoviglie adatti al microonde.
- Non riscaldare mai cibi coperti da carta stagnola.
- Utilizzare solo teglie approvate per l'uso in forno. Seguire le istruzioni del fabbricante.
- Non è consentito utilizzare contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura a microonde.

Pacemaker

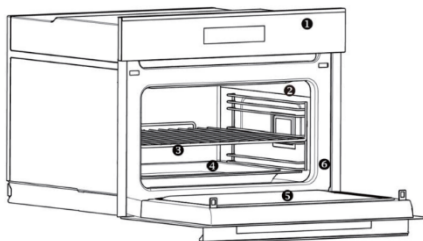
- La maggior parte dei pacemaker è protetta dalle interferenze dei prodotti elettronici, comprese le microonde. È tuttavia consigliabile che i pazienti portatori di pacemaker consultino il proprio medico in caso di dubbi.

Arco elettrico

- Si possono verificare archi elettrici sia durante la cottura rapida che durante la cottura a microonde.
In questo caso, premere ANNULLA/OFF e correggere il problema. Arco elettrico è il termine usato nel microonde per indicare le scintille nel forno. L'arco elettrico è causato da:
 - Metallo o pellicola che toccano le pareti del forno.
 - Pentole in metallo o griglia da forno utilizzate durante la cottura rapida o la cottura a microonde.
 - Metallo come laccetti, graffette per pollame o piatti con il bordo dorato nel forno.
 - Tovaglioli di carta riciclata contenenti piccoli pezzi metallici utilizzati nel forno.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. Panoramica del prodotto



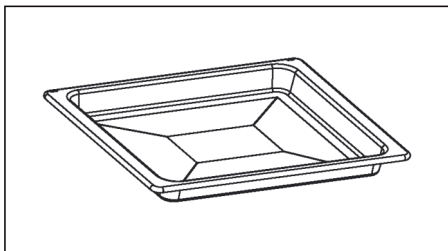
1. Pannello di controllo
2. Griglie metalliche laterali
3. Griglie metalliche
4. Vassoio
5. Sportello del forno
6. Numero di serie e codice QR



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

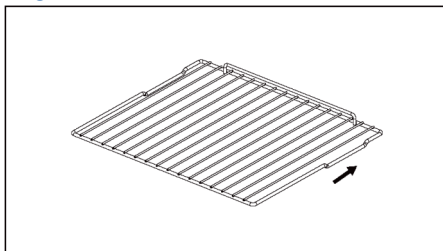
2.2. Accessori

Vassoio



Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

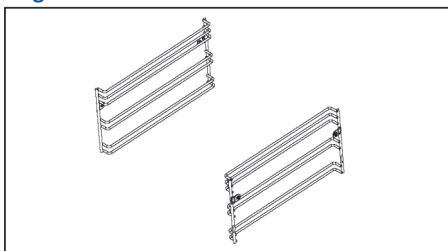
Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura.

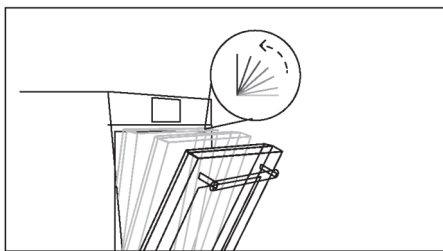
* Spingere nel forno come indicato dalla freccia. La tacca (a) deve essere rivolta verso il basso: questa è la posizione di riposo per impedirne l'estrazione involontaria.

Griglie metalliche laterali



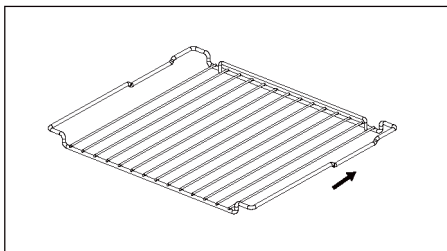
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Soft Close



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura dello sportello del forno.

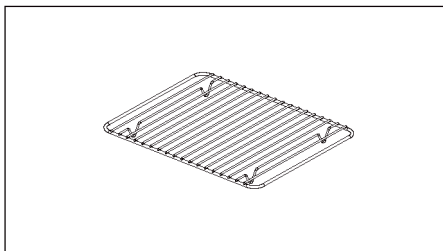
Scaffale a rastrelliera abbassabile (solo se presente*)



Sostiene il vassoio di vetro.

* Spingere nel forno come indicato dalla freccia. La tacca (a) deve essere rivolta verso il basso: questa è la posizione di riposo per impedirne l'estrazione involontaria.

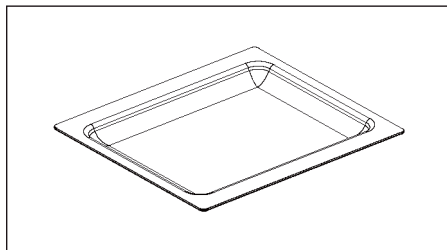
Rastrelliera per grill/Griglia (solo se presente*)



Sostiene piastre e vassoi di cottura.

* Utilizzata insieme al vassoio di vetro.

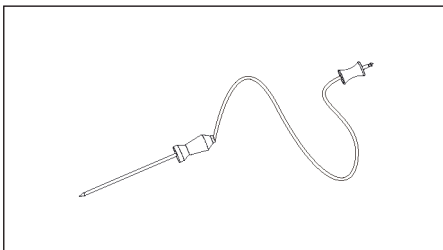
Vassoio di vetro per microonde (solo se presente*)



Sostiene piastre e vassoi di cottura.

* Può essere utilizzato nella funzione microonde.

Sonda cablata per la carne (solo se presente*)



Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

AVVERTENZE:

- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda per la carne negli alimenti congelati.

IT: I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

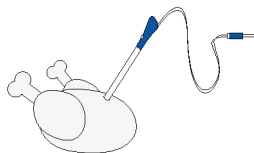
Sonda cablata per la carne

Come utilizzare la sonda:

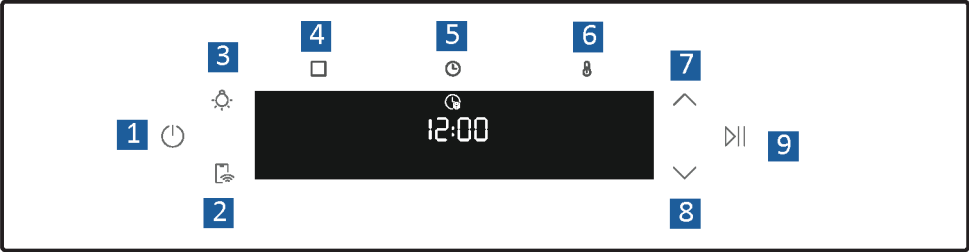
1. Collegare la sonda al forno e inserirla nell'alimento.
2. Quando la sonda è collegata sono disponibili solo le funzioni dedicate.
3. Toccare  e i tasti freccia per selezionare la funzione desiderata, quindi toccare  per impostare la temperatura desiderata.
4. Toccare  per confermare. Da questo momento il forno utilizzerà i dati della sonda per monitorare la temperatura interna degli alimenti.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Rimuovere con attenzione la sonda dall'alimento.

Consigli di cottura

- Ai fini di un risultato ottimale, tenere presente che la temperatura interna continua ad aumentare di qualche grado anche dopo aver tolto la carne dal forno. Dopo la cottura, coprire e lasciare riposare la carne per 15-20 minuti.
- Durante la cottura della carne, inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa. Più la carne è spessa, più tempo si impiegherà per la cottura, quindi è importante che la punta della sonda misuri la temperatura della carne nel punto più spesso. Assicurarsi che la punta della sonda non sporga dalla carne e non tocchi ossa, grasso o cartilagine, poiché questi si scaldano più rapidamente della polpa.
- Le temperature indicate sullo schermo sono solo valori consigliati. I risultati dipenderanno dalla qualità e dalla composizione del cibo.



2.3. Pannello di controllo



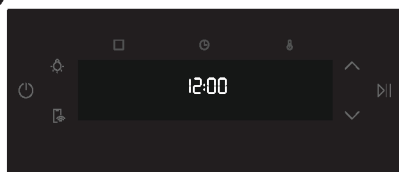
1. Accensione/spegnimento
2. Controllo da remoto
3. Illuminazione
4. Funzioni
5. Tempo
6. Temperatura
- 7.8. Pulsanti di navigazione
9. Start/Pause

FUNZIONI PRINCIPALI

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Accensione/spegnimento	Accendere e spegnere il forno.
	Controllo da remoto ON/OFF	Il pulsante sul display serve per accendere il controllo da remoto; dopo l'accoppiamento con l'app hOn è possibile premerlo per attivare il controllo da remoto.
	Illuminazione	Accendere/spegnere la luce della cavità del forno. L'apparecchio è dotato di una lampadina la cui classe di efficienza luminosa è G.
	Funzioni	Accesso alle funzioni manuali, alle categorie di cottura degli alimenti e al menù WiFi.
	Tempo	Accesso alle funzioni legate al tempo: Durata cottura, Timer cucina (disponibile anche con il forno in modalità stand by), Partenza ritardata e Ora del giorno.
	Temperatura	Accesso all'impostazione della temperatura e alle opzioni di potenza del microonde. Per attivare/disattivare il blocco schermo tenere premuto il tasto (4) per 5 secondi.
	Pulsanti di navigazione	Pulsanti di navigazione per l'impostazione di funzioni e parametri.
	Start/Pause	Avvio/pausa della cottura o conferma delle funzioni.

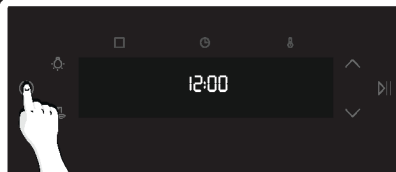
Imposta ora

1



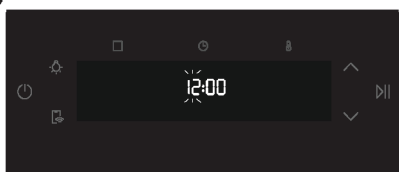
LAMPEGGIANTE

2



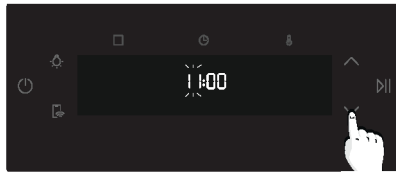
PREMERE PER 1 SECONDO

3



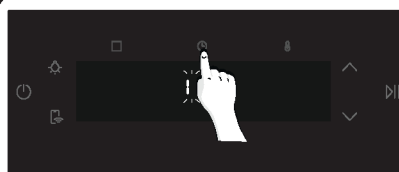
LAMPEGGIANTE

4



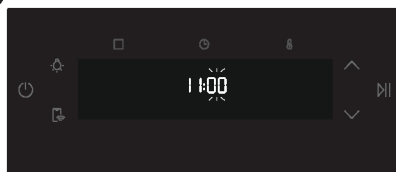
IMPOSTARE L'ORARIO

5



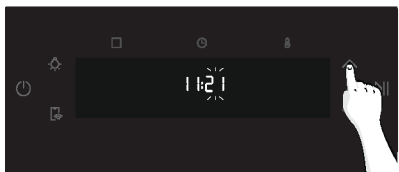
PREMERE IL TASTO TEMPO

6



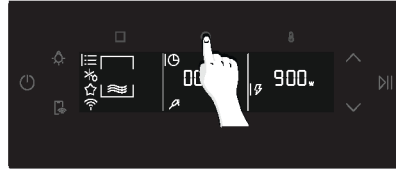
LAMPEGGIANTE

7



PREMERE IL TASTO TEMPO

8



Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante "12:00". Premere  e utilizzare le frecce per modificarla e impostare l'ora corrente. Premere nuovamente  per confermare e seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Premere  per confermare.

2.4. Connectivity

Parametri wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (MHz)	2401÷2483	2402÷2480
Potenza massima (mW)	100	10

Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W.

Come attivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si attiva non appena l'utente preme il pulsante di accensione.

Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si disattiva non appena l'utente preme il pulsante di spegnimento. Il Wi-Fi può essere disattivato con il forno acceso selezionando "off" nelle relative impostazioni.

Con la presente, Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge per il mercato UK. Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.haier.com

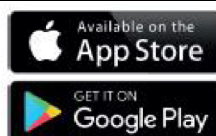
COME INTERAGIRE CON L'APP

L'elettrodomestico può essere connesso alla rete wireless domestica e gestito da remoto tramite l'app. Collegare l'elettrodomestico per assicurarsi che rimanga aggiornato con il software e le funzionalità più recenti.

Per cominciare

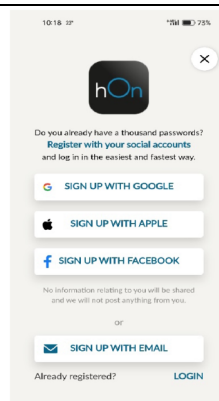
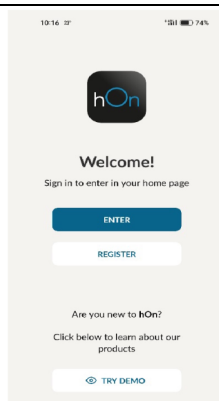
- Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica sia attiva.
- Verrà fornita una guida passo passo sia sull'elettrodomestico che sul dispositivo mobile.
- Potrebbero essere necessari fino a 10 minuti per collegare il forno.
- Per ulteriori indicazioni e per la risoluzione dei problemi fare riferimento all'app.

Scarica l'app sullo smartphone.



NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

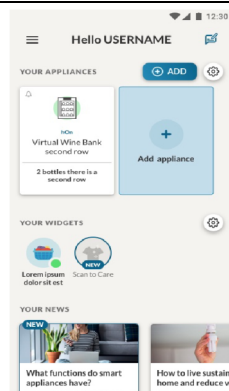
- Fare clic su "Registrati"
- È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale.



REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

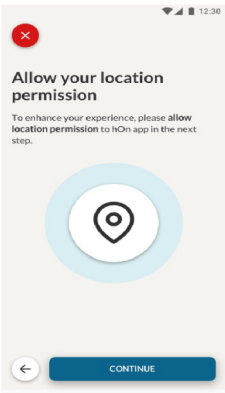
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



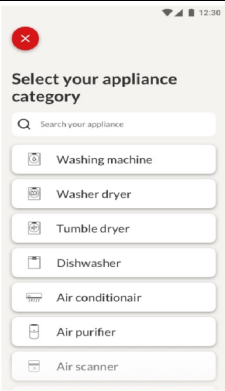
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



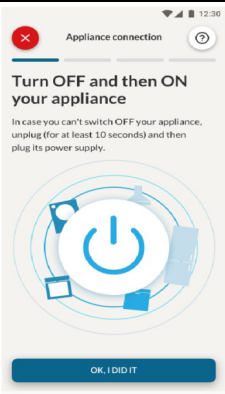
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



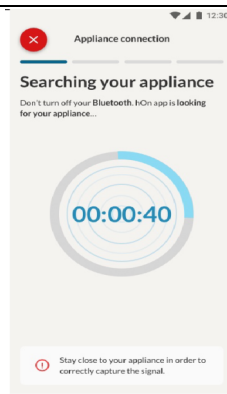
Passo 4

- Accendere il proprio elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e riaccenderlo.



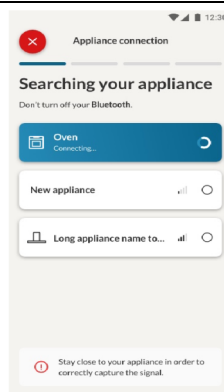
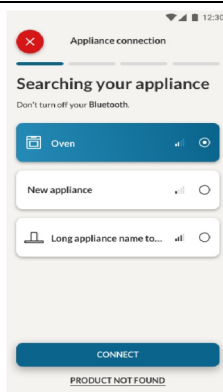
Passo 5

- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



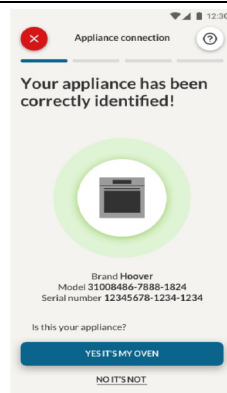
Passo 6.1-6.2

- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.



Passo 7

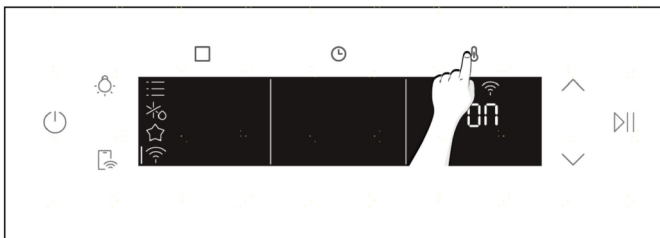
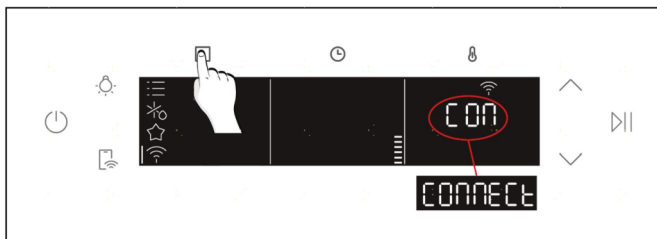
- Il forno viene trovato e può essere controllarlo tramite hOn.



COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WI-FI

Una volta registrato l'apparecchio, l'utente può modificare l'impostazione Wi-Fi, disattivando l'icona Wi-Fi in stato di pubblicità o reimpostando lo stato Wi-Fi.

1. Accedere al menu Wi-Fi dell'interfaccia utente.
2. Sul display appare "CONNECT".
3. Premere i tasti fino a quando non si visualizza "hOn", "On", "Off" o l'impostazione di ripristino "rSt".



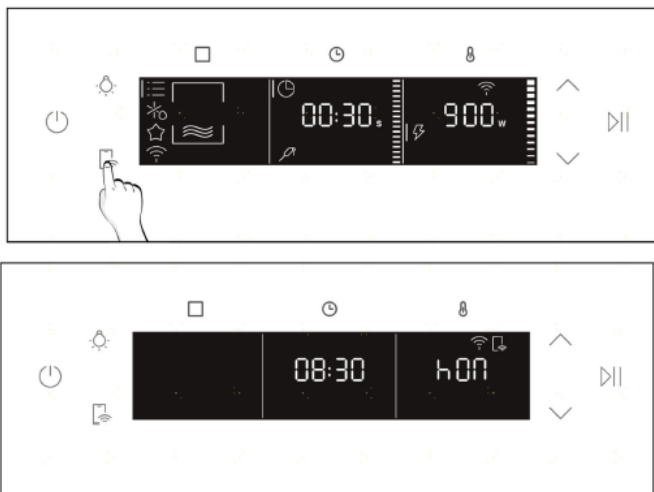
CONTROLLO DA REMOTO

Questa funzione permette all'utente di modificare i valori di potenza, temperatura e durata direttamente dall'apparecchio o dall'app hOn.

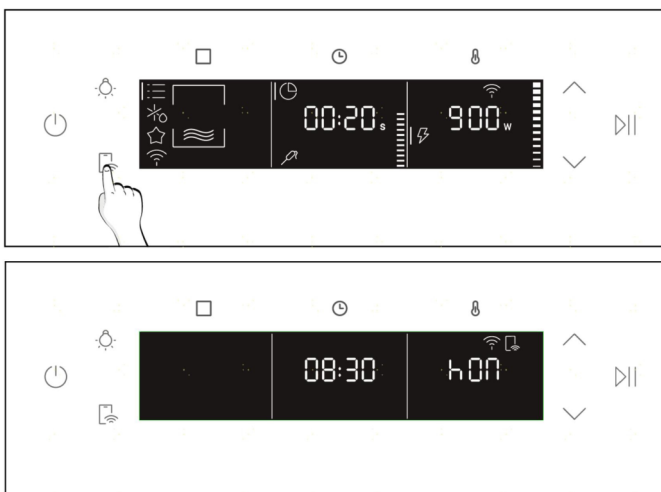
Può essere attivato solo se il prodotto è già registrato e con qualsiasi funzione di cottura autorizzata ad operare da remoto.

ATTIVAZIONE:

1. Accedere al menu Wi-Fi sull'interfaccia utente.
2. Premere il pulsante freccia per accendere il telecomando ("hOn" apparirà sullo schermo)
3. Sul display, l'icona del Wi-Fi e del controllo da remoto smetterà di lampeggiare.
4. A questo punto accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.

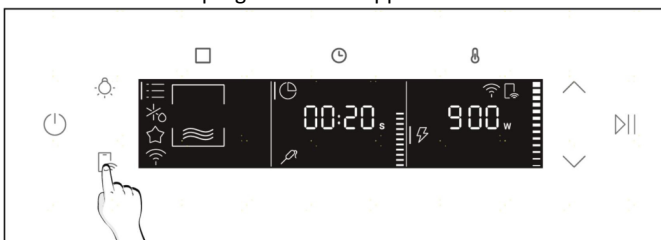


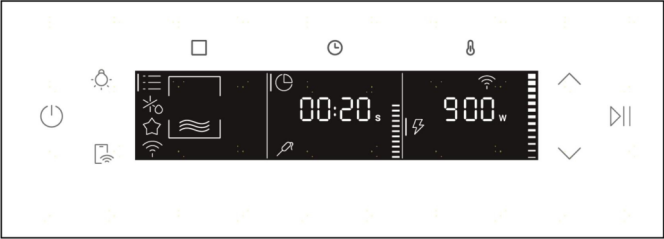
È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante.



DISATTIVAZIONE:

Interrompere il raffreddamento o il programma dall'app.





3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. Informazioni per iniziare

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, che si attivano quando si apre lo sportello dell'apparecchio. Per quasi tutti i programmi di cottura l'illuminazione si accende non appena si accende il forno. La luce potrebbe spegnersi automaticamente dopo un certo tempo a seconda della funzione di risparmio energetico.

Come funzionano le ventole di raffreddamento

Quando la funzione di cottura al forno, microonde e combinata è in esecuzione, la ventola a flusso assiale (microonde) e la ventola a flusso tangenziale si avviano contemporaneamente.

Quando è in esecuzione solo la funzione di cottura, le due ventole di raffreddamento si spengono contemporaneamente quando sono soddisfatte entrambe le seguenti condizioni:

- Non è in funzione alcun programma di riscaldamento
- La temperatura all'interno della cavità scende a $\leq 85^{\circ}\text{C}$

Quando è in esecuzione la funzione microonde o combinata, le due ventole di raffreddamento si spengono contemporaneamente quando vengono soddisfatte entrambe le seguenti condizioni:

- Esecuzione senza il programma di riscaldamento/microonde per più di 5 minuti
- La temperatura all'interno della cavità scende a $\leq 85^{\circ}\text{C}$

Come funziona lo sportello

Quando si utilizzano le funzioni forno, microonde e combinazione, aprendo lo sportello:

- Se lo sportello viene aperto prima che la modalità sia in esecuzione, fare clic sul pulsante di avvio e la modalità non verrà eseguita fino a quando lo sportello non viene chiuso.
- Se lo sportello viene aperto durante l'esecuzione della modalità, questa si arresta immediatamente e richiede la chiusura dello sportello; la richiesta si interrompe quando lo sportello viene chiuso e si preme l'icona di avvio.

Per la modalità di avvio ritardato, lo sportello deve essere chiuso prima dell'avvio.

3.2. Pulizia preliminare

Condizionamento

- Condizionare il forno prima di utilizzarlo per la prima cottura, accendendolo per 1 ora alla massima temperatura.
- Assicurarsi che tutto l'imballaggio sia stato rimosso dal forno e posizionare tutti i ripiani nel forno.
- Potrebbe prodursi una piccola quantità di fumo durante il condizionamento. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.

Dopo il condizionamento

- Attendere che il forno si raffreddi completamente.
- Pulire il forno con un panno umido e un detergente delicato.
- Asciugare con un panno pulito e privo di lanugine.
- Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. Funzionamento del prodotto

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere/spegnere il forno, premere a lungo l'icona .

MENU FUNZIONI

Accedere al menu Funzioni premendo il pulsante . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

Categorie di alimenti (utilizzate per scongelamento e funzioni speciali)

Funzioni principali

Funzioni defrost

Funzioni speciali

Wi-Fi



FUNZIONI PRINCIPALI: permette di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Toccare le icone  e  per impostare l'ora e la temperatura (potenza). Premere  per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, toccare l'icona  di nuovo.

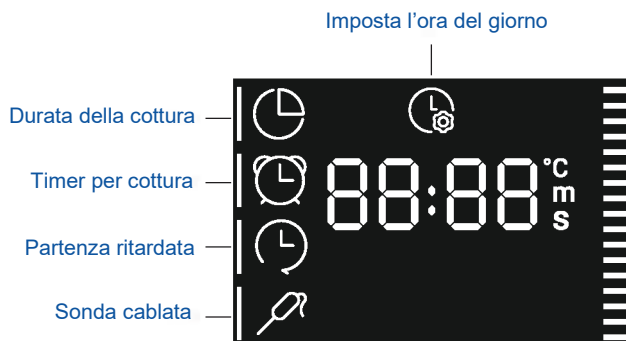
FUNZIONI DI SCONGELAMENTO: consente di scongelare perfettamente gli alimenti, in base al peso o al tempo.

FUNZIONI SPECIALI: permette di scegliere tra Frittura ad aria, Disidratazione, Yogurt e Lievitazione utilizzando le frecce.

WI-FI: consente di accedere al menu di impostazione WI-FI.

MENU TEMPO

Accedere al menu Ora premendo il pulsante . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:



DURATA DELLA COTTURA

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Durata della cottura". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere  per confermare.

Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata. Trascorsa la durata, la cottura si interrompe.

TIMER PER COTTURA

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere  per confermare.

Quando la funzione è impostata, la prima informazione visualizzata sul display è sempre la temperatura. Per modificare il valore del promemoria minuti, premere  per accedere alla modalità di modifica dedicata. Trascorsa la durata, la cottura continua fino a quando il forno non viene spento.

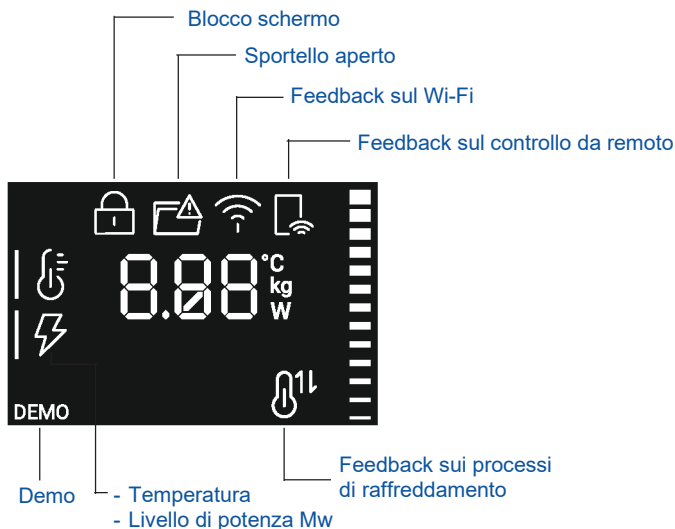
PARTENZA RITARDATA

Consente di selezionare l'orario di inizio cottura.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Tempo. Toccare  tante volte quanto necessario per selezionare la funzione "Partenza ritardata". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere  per confermare.

MENU TEMPERATURA

Accedere al menu Temperatura premendo il pulsante corrispondente. Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:



LIVELLO DI POTENZA Mw: consente di modificare il livello di potenza MW

FUNZIONI AGGIUNTIVE

BLOCCO TASTO

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco schermo, tenere premuto Temperatura per 5 secondi. Procedere analogamente per disattivare il blocco.

4.2. Funzioni di cottura

Funzioni standard

Simbolo	Funzione	Intervallo dei valori predefiniti	Posizione dei ripiani	Preriscaldare	Suggerimenti
	Microonde	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	N.	Questa funzione utilizza solo l'elemento microonde. Utilizzare con lo sportello chiuso. Può essere utilizzata anche per terminare il riscaldamento.
	Statico	T: 180 °C T: 50-230 °C	L1-L2	Sì	Questa funzione utilizza sia gli elementi scaldanti superiori che quelli inferiori.
	Assistita con ventola	T: 160 °C T: 50-230 °C	L1-L2	Sì	Questa funzione distribuisce meglio il calore grazie alla combinazione della ventola e degli elementi scaldanti, garantendo risultati di cottura uniformi.
	Multilivello	T: 160 °C T: 50-230 °C	L2	Sì	Utilizzare questa funzione per cuocere contemporaneamente alimenti diversi su una o più posizioni dei ripiani. La distribuzione del calore è migliore e il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo sia il preriscaldamento che i tempi di cottura. Gli aromi non vengono mescolati. Quando si cucinano insieme alimenti diversi, prolungare la cottura di circa 10 minuti.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	N.	Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante superiore e il livello della griglia può essere regolato. Utilizzare con lo sportello chiuso. Collocare le carni bianche a distanza dalla griglia. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano con il vassoio di gocciolamento sottostante.
	Grill ventilato	T: 180 °C T: 50-230 °C	L2	Sì	Utilizza l'elemento riscaldante superiore con la ventola per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno del forno. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.
	Arrosto	T: 180 °C T: 50-230 °C	L1-L2	N.	Ideale per arrostitire la carne, rosolare i suoi succhi prima di cuocere l'interno.



Simbolo	Funzione	Intervallo dei valori predefiniti	Posizione dei ripiani	Preriscaldare	Suggerimenti
	Cottura multilivello+ Microonde	MW: 300 W/ T: 160 °C MW: 150-450 W/ T: 50°-230 °C	L2	Si	Ideale per cuocere arrostiti, pesce, alimenti surgelati e dolci.
	Grill ventilato + Microonde	MW: 300 W/ T: 180 °C MW: 150-300 W/ T: 50-230 °C	L2	Si	Ideale per cuocere verdure ripiene, tagli di carne e filetti di pollo.
	Grill+microonde	MW: 300 W/ L: 5 MW: 150-300 W/ T: 1 - 5	L4	N.	Ideale per cuocere piatti gratinati, lasagne, patate e pollame arrostito.
	Arrostito+ Microonde	MW: 300 W T: 175 °C	L1-L2	Si	Ideale per arrostitire la carne, rosolare i suoi succhi mentre si cuoce l'interno con l'aiuto del microonde.
	Scongellamento in base al tempo	MW: 150 W -	L1	N.	Ideale per scongelare cibi congelati.
	Scongellamento in base al peso (+categoria alimento)	MW: 150 W -	L1	N.	Ideale per scongelare cibi congelati.

Funzioni speciali

Simbolo	Funzione	Intervallo dei valori predefiniti	Posizione dei ripiani	Preriscaldare	Suggerimenti
	Frittura ad aria	T: 200 °C T: 50-230 °C	L2	N.	Per ottenere alimenti croccanti senza l'aggiunta di grassi.
	Disidratazione	T: 60 °C T: 35-100 °C	L2	N.	Per essiccare carne, erbe aromatiche, frutta e verdura.
	Yogurt	T: 40 °C T: 40 °C	L2	N.	Per la fermentazione dello yogurt
	Lievitazione	T: 35 °C T: 35 °C	L2	N.	Per una lievitazione più rapida dell'impasto per pane e pizza.

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. Tabella Everyday Cooking

Simbolo	Descrizione	Preriscaldare	Livello di cottura	Temperatura Heat Feel (C)	Impostazione predefinita (C)	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento (min)
	Carne	S	2	58-74	190	60
	Pesce	S	2	65	170	30
	Verdure	S	2	70	190	45
	Prodotti da forno	S	2	90	210	30

Attenzione

- Funzioni microonde**

Prima di iniziare, mettere gli alimenti nel forno. Le funzioni microonde tendono a generare vapore acqueo: è possibile che compaia della condensa sullo sportello, è normale.

- Funzioni microonde e statico**

Mettere gli alimenti nel forno quando richiesto.

- Funzioni statiche**

Attendere il preriscaldamento del forno prima di iniziare la cottura. Alcune funzioni non necessitano di preriscaldamento. Per queste funzioni la luce della manopola rimarrà rossa durante tutta la cottura. Per iniziare la cottura, mettere gli alimenti nel forno quando è pronto. Per essere operative, tutte le funzioni richiedono che lo sportello sia chiuso. Se lo sportello è aperto, l'interfaccia utente chiederà di chiuderlo prima di riavviare il processo di cottura.

- Preriscaldamento rapido**

Per raggiungere velocemente la temperatura impostata, alcune funzioni prevedono una fase di preriscaldamento rapido che utilizza tutti gli elementi. Per evitare ustioni, attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prima di introdurre gli alimenti.

- Cottura ritardata**

La resistenza grill potrebbe accendersi mentre il forno si sta riscaldando. Posizionare gli alimenti su un ripiano inferiore o su un coperchio per evitare che si brucino quando il forno si riscalda.

Quando si utilizza la COTTURA RITARDATA si sconsiglia l'uso del GRILL, del GRILL VENTILATO o della FRITTURA AD ARIA.

- Sicurezza degli alimenti**

- Lasciare gli alimenti nel forno il più breve tempo possibile prima e dopo la cottura.
- Prima della cottura, assicurarsi che la carne sia completamente scongelata.
- Dopo la cottura, lasciare riposare la carne per consentire alla temperatura interna di continuare a salire.
- Gli alimenti ad alto rischio come il pesce dovrebbero raggiungere una temperatura interna minima di 63-70 °C, mentre il pollame e la carne macinata dovrebbero raggiungere una temperatura interna di 75-85 °C.



6. CURA E PULIZIA

6.1. Raccomandazioni generali

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare l'apparecchio a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

6.2. Pulizia del forno

• Componenti in vetro

Pulire la finestra in vetro del forno con un panno da cucina assorbente dopo ogni utilizzo. Per le macchie più ostinate, adoperare una spugna imbevuta di detergente e strizzata, quindi risciacquare con acqua.

• Guarnizione della finestra del forno

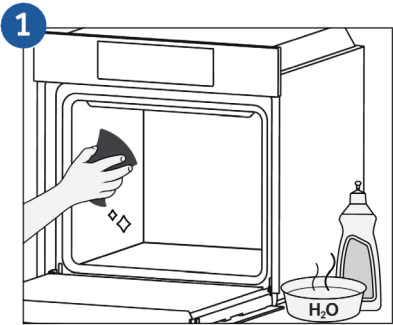
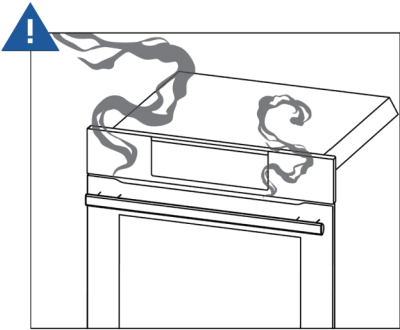
Se la guarnizione è sporca, può essere pulita con una spugna bagnata.

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore



Fumo



8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. Smaltimento dell'elettrodomestico



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

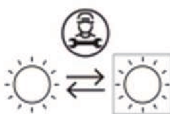
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

8.2. Protezione e rispetto dell'ambiente

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

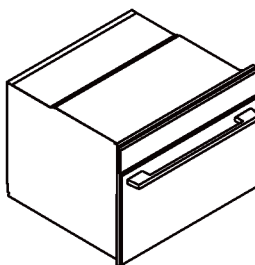
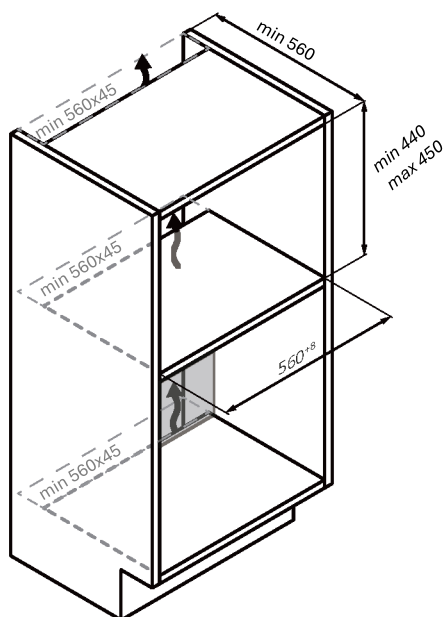
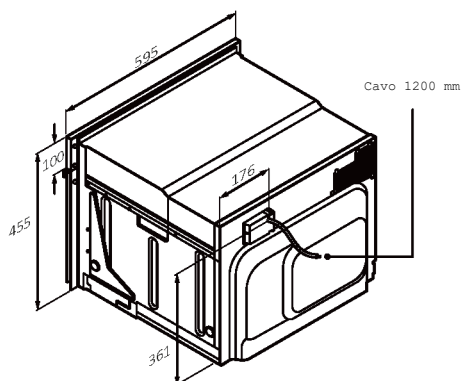
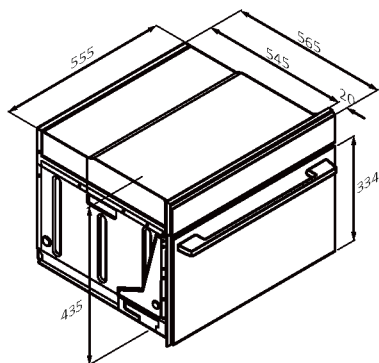


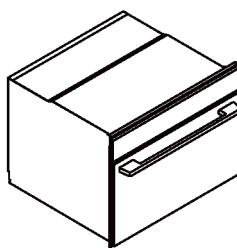
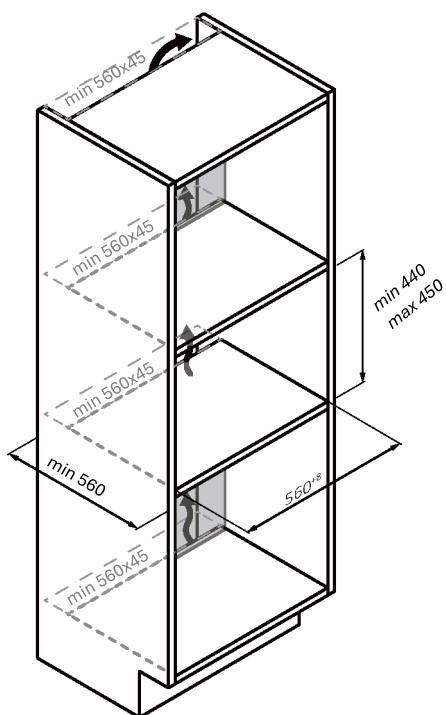
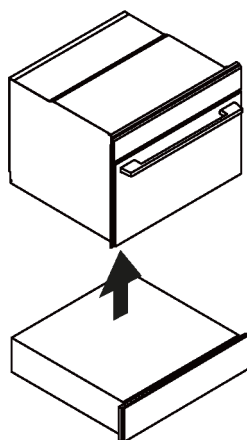
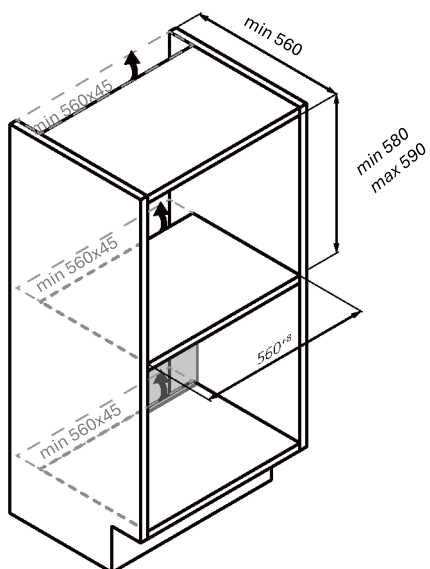
9. INSTALLAZIONE

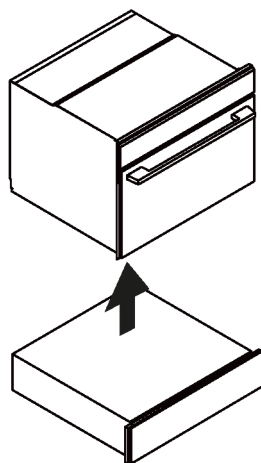
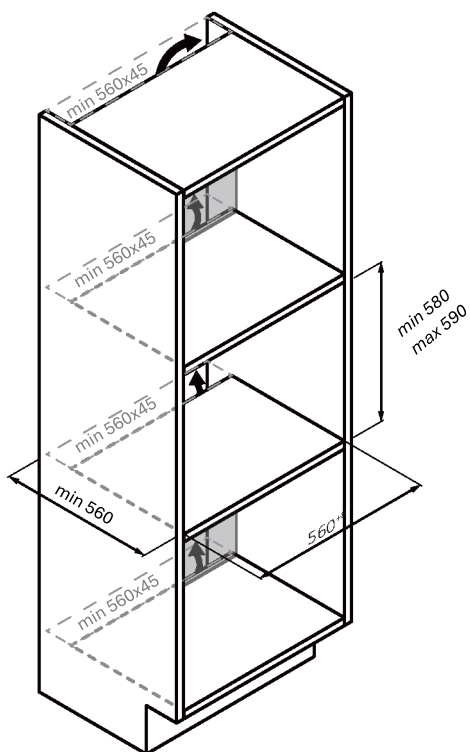
i NOTA:

Si sconsiglia l'installazione del forno sotto il piano cottura.

Se è necessario, lasciare spazio a sufficienza per il piano di cottura, attenendosi alle istruzioni del produttore.







WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

 **OPMERKING:** Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

OVERZICHT

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

2. PRODUCTINTRODUCTIE

- 2.1. Overzicht van het product
- 2.2. Accessoires
- 2.3. Bedieningspaneel
- 2.4. Connectiviteit

3. VOORDAT U BEGINT

- 3.1. Informatie om te beginnen
- 3.2. Voorafgaande reiniging

4. WERKING VAN HET PRODUCT

- 4.1. Hoe het product werkt
- 4.2. Bereidingsfuncties

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

- 5.1. Tabel Everyday Cooking

6. ONDERHOUD EN REINIGING

- 6.1. Algemene aanbevelingen
- 6.2. De oven schoonmaken

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

- 8.1. Verwijdering van apparaten
- 8.2. Het milieu beschermen en respecteren

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

 **WAARSCHUWING:** Volg de onderstaande belangrijke veiligheidsinstructies om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of schade bij het gebruik van het apparaat te beperken. Lees alle instructies voor gebruik. Alleen gebruiken voor het beoogde doel zoals beschreven in deze instructies.

Algemeen

- Dit product is ontworpen voor gebruik in een woonomgeving. Dit product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik door de klant is van invloed op de fabrieksgarantie van dit product.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - boerderijen
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties
 - in bed-and-breakfastomgevingen
- Huishoudelijke apparaten zijn niet bedoeld om mee te spelen door kinderen.
- Laat kinderen niet alleen. Kinderen mogen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van waar het apparaat wordt gebruikt worden achtergelaten. Ze mogen nooit op een onderdeel van het apparaat gaan zitten of staan.
- HETE INHOUD KAN ERNSTIGE BRANDWONDEN VEROORZAKEN. LAAT KINDEREN DE MAGNETRON NIET GEBRUIKEN. Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete voorwerpen.
- Wanneer het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen vanwege de gegenereerde temperaturen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.
- Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te

kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.

- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur.
- Zorg dat aluminiumfolie en voedselondes niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik uw apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaatsing van ovenrekken: plaats rekken altijd op de gewenste plaats terwijl de oven koel is (vóór het voorverwarmen). Als een rek moet worden verwijderd terwijl de oven heet is, laat de ovenwanden of pannenlappen dan niet in contact komen met hete verwarmingselementen in de oven of de onderkant van de oven.
- Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de ovenruiten te reinigen, aangezien het oppervlak hierdoor bekrast kan raken, waardoor het glas kan breken.
- Verwarm geen ongeopende voedselverpakkingen. Er kan zich daarin druk opbouwen waardoor de verpakking kan barsten en letsel kan veroorzaken.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.

Installatie

- Zorg ervoor dat uw apparaat correct wordt geïnstalleerd en geïnspecteerd door een gekwalificeerde technicus in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies.
- Dit apparaat is bedoeld voor inbouw.
- Installeer en plaats dit apparaat uitsluitend in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies.
- Installeer of gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed werkt. Als u een beschadigd product ontvangt, neem dan onmiddellijk contact op met uw dealer of installateur.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

- Monteer dit apparaat niet boven een gootsteen.
- Deze oven is niet goedgekeurd of getest voor gebruik op zee.
- Bewaar dit apparaat niet buiten. Niet gebruiken in de buurt van een zwembad, bij een gootsteen of op soortgelijke plaatsen.
- Dompel het snoer of de stekker niet onder in water. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen. Houd het snoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- De elektrische installatie van de oven moet uitgerust zijn met een noodschakelaar, die in noodgevallen het hele apparaat loskoppelt van het lichtnet. De afstand tussen de contacten van de noodschakelaar moet minstens 3 mm zijn.
- Bedek of blokkeer geen openingen van het apparaat.
- Let op, sommige randen zijn scherp.

Elektrische waarschuwingen

- **ALS DE COMBIMAGNETRON 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 meerpole scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De meerpole 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 meerpole 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 combimagnetron 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 COMBIMAGNETRON 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 afdeling klantenservice.
- Als het bovenstaande niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar worden gebracht en de garantie ongeldig worden.
- De combimagnetron moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdt. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
 - trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat 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 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.
- Voordat er werkzaamheden aan het elektrische gedeelte van het apparaat worden uitgevoerd, moet het apparaat worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Aansluiting op een goed aardingsbedradingssysteem is absoluut essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.

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.

Onderhoud

- Onderhoud door de gebruiker: Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in deze gids. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een door Haier getrainde en ondersteunde servicetechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij is gerepareerd door een daartoe gekwalificeerde persoon.
- Als het lampje van de combimagnetron niet gaat branden, neem dan contact op met een door Haier getrainde en ondersteunde servicetechnicus of de klantenservice.

Brandgevaar

- Gebruik geen adapters, verloopstukken of stekkerdozen om dit apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
- De combimagnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, vonken of brand.
- Kook etenswaren niet te lang. Let goed op het apparaat wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen in de magnetron worden geplaatst om de bereiding te vergemakkelijken.
- Verwijder sluitstrips bij papieren of plastic zakken voordat u deze in de magnetron plaatst.
- Als materialen in de combimagnetron ontbranden, houd dan de deur van de combimagnetron dicht, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit bij de zekering of de stroomonderbreker.
- Gebruik de ruimte niet als opslagruimte. Laat geen papieren producten, kookgerei of voedsel achter in de holte wanneer deze niet wordt gebruikt.
- Kookgerei moet worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat het geschikt is voor gebruik in de combimagnetron.
- Houd bij het verwarmen van etenswaren in kunststof of papieren houders de oven in de gaten, omdat het materiaal vlam kan vatten.

- Als er rook te zien is, moet u het apparaat uitzetten of de stekker uit het stopcontact halen. Houd de deur dicht om eventuele vlammen te smoren.
- Raak tijdens en na gebruik de binnenkant van de oven niet aan en laat kleding of andere brandbare materialen niet in contact komen met de oven; laat eerst voldoende afkoelen.
- In geval van brand de vlam doven of een droge chemische of schuimblusser gebruiken.
- Gebruik alleen droge ovenwanten of pannenlappen. Natte of vochtige pannenlappen op hete oppervlakken kunnen leiden tot brandwonden door stoom. Laat pannenlappen geen hete plekken of verwarmingselementen aanraken. Gebruik geen handdoek of grote doek als pannenlap. Deze kunnen vlam vatten.

Voedselveiligheid

- Veilig omgaan met voedsel: laat voedsel zo kort mogelijk in de oven voor en na het koken. Dit is om besmetting door organismen die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken te voorkomen. Wees vooral voorzichtig bij warm weer.

Reinigen

- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot aantasting van de oppervlakken, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en gevaarlijke situaties kan veroorzaken.
- Gebruik geen ovenreinigers, agressieve/schurende schoonmaakmiddelen, was of poetsmiddelen. Er mag geen commerciële ovenreiniger, ovenfolie of beschermende coating van welke soort dan ook worden gebruikt in of rond enig deel van de oven. Gebruik voor het reinigen van de ovendeurruit geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Vermijd het gebruik van producten die chloor, zuren of schuurmiddelen bevatten, vooral voor het reinigen van geverfde delen. Vermijd bovendien het gebruik van zure of alkalische stoffen.
- Spuit geen water en gebruik geen stoomreiniger om delen van de oven schoon te maken. Gebruik slecht licht vochtige doeken.

Magnetronbereiding

- Probeer deze magnetron niet te bedienen met de deur open. Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Het is van groot belang de veiligheidsblokkeringen niet te verbreken of pogingen daartoe te doen.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de combimagnetron en de deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of resten van reinigingsmiddel kunnen ophopen op het oppervlak van afdichtingen.
- Gebruik de combimagnetron niet als deze beschadigd is. Het is vooral belangrijk dat de deur van de combimagnetron goed sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en grendels (gebroken of losgeraakt), (3) deurafdichtingen en afdichtingsvlakken.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in deze gids. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een door Haier getrainde en ondersteunde servicetechnicus.
- Als de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij is gerepareerd door een daartoe gekwalificeerde persoon.
- Gevaarlijke onderhouds- of reparatiewerkzaamheden waarbij afdekkingen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolvenenergie mogen uitsluitend worden verricht door daartoe gekwalificeerde personen.
- Gebruik geen magnetronfuncties als de oven leeg is.
- Ongepelde rauwe eieren en hardgekookte eieren mogen nooit in magnetrons worden verwarmd omdat zij kunnen exploderen, zelfs nog nadat de magnetronwerking is beëindigd.
- De inhoud van in de magnetron opgewarmde babyflesjes en potjes babyvoeding moet eerst worden geroerd of geschud en vervolgens moet de temperatuur worden gevoeld voordat de inhoud aan het kind wordt gegeven, om verbranding te voorkomen.
- Dranken die in de magnetron worden verwarmd, kunnen met vertraging heftig gaan koken; de houder moet nadien dan ook voorzichtig worden behandeld.
- Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen worden oververhit tot boven het kookpunt zonder dat het lijkt alsof ze koken. Er is niet altijd sprake van zichtbaar borrelen of koken wanneer de verpakking uit de combimagnetron wordt gehaald. DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT ZEER HETE

VLOEISTOFFEN PLOTSELING OVERKOKEN WANNEER EEN LEPEL OF ANDER VOORWERP IN DE VLOEISTOF WORDT GESTOKEN.

- Oververhit vloeistof niet. Leg bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in de houder om vertraagd koken te voorkomen. Dranken met lepels moeten in het midden van de oven worden geplaatst. Metalen onderdelen moeten minstens 2 cm verwijderd blijven van de wanden van de oven en de binnenkant van de deur. Vonken kunnen de binnenkant van de glazen deur beschadigen. Roer de vloeistof zowel voor als halverwege het verwarmen door.
- Gebruik geen containers met rechte zijanten en een smalle hals. Gebruik een bak met een wijde opening.
- Laat het bakje na het opwarmen minstens 20 seconden in de magnetron staan voordat u het eruit haalt.
- Wees uiterst voorzichtig als u een lepel of ander keukengerei in de houder steekt.
- **WAARSCHUWING:** Verwarm vloeistoffen en andere levensmiddelen niet in afgedichte houders, omdat die kunnen exploderen.
- Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.

Ongeschikt servies

- De bakplaat moet worden verwijderd als u de magnetronstand gebruikt. Hij kan worden gebruikt met convectiefuncties en gecombineerde functies.
- Zet de magnetron nooit aan voordat u het voedsel erin hebt gedaan. De enige uitzondering die is toegestaan, is het testen van servies.
- Gebruik alleen borden en serviesgoed die geschikt zijn voor de magnetron.
- Verwarm nooit voedsel dat bedekt is met aluminiumfolie.
- Gebruik alleen bakgerei dat is goedgekeurd voor gebruik in de oven. Volg de instructies van de fabrikant.
- Metalen houders voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan bij magnetronbereiding.

Pacemakers

- De meeste pacemakers zijn afgeschermd tegen interferentie van elektronische producten, waaronder magnetrons. Patiënten met pacemakers kunnen echter hun arts raadplegen als ze zich zorgen maken.

Boogvorming

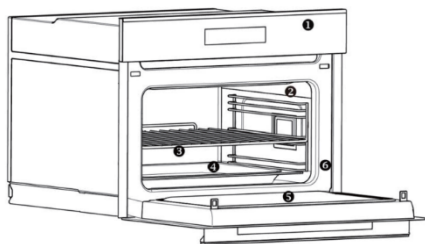
- Boogvorming kan voorkomen bij zowel snelkoken als bereiding in de magnetron.

Als je een lichtboog ziet, druk dan op ANNULEREN/UIT en corrigeer het probleem. Boogvorming is de magnetronterm voor vonken in de oven. Boogvorming wordt veroorzaakt door:

- metaal of folie dat de zijkant van de oven raakt;
- metalen kookgerei of het ovendraadrek dat wordt gebruikt tijdens snelkoken of bereiding in de magnetron;
- metalen zoals sluitstrips, pennen bij gevogelte, of schalen met een gouden rand in de oven;
- gerecycled keukenpapier dat kleine stukjes metaal bevat dat in de oven worden gebruikt.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. Overzicht van het product



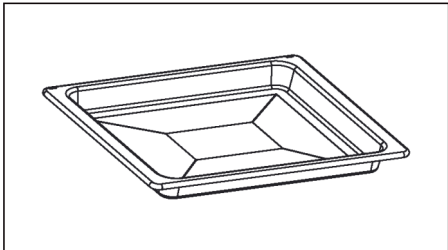
- 1. Bedieningspaneel
- 2. Zijroosters
- 3. Metalen roosters
- 4. Plaat
- 5. Ovendeur
- 6. Serienummer en QR-code



Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst

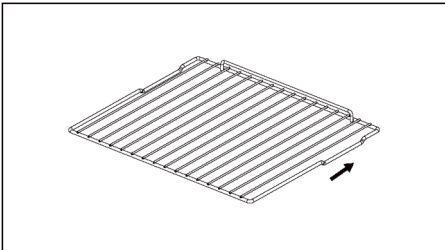
2.2. Accessoires

Plaat



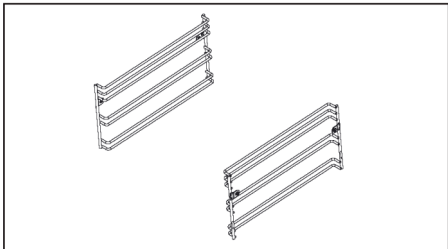
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Metalen rooster



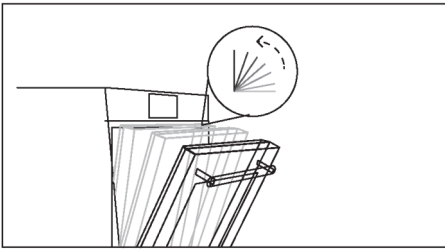
Biedt plaats aan bakplaten en borden.
*Duw de oven in zoals aangegeven door de pijl. Inkeping (a) moet naar beneden wijzen en dit is de rustpositie om onbedoeld terugtrekken te voorkomen.

Zijroosters

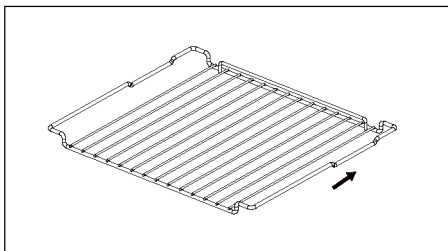


Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

Soft-close

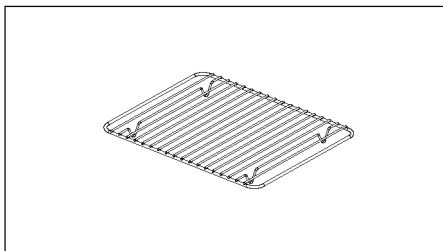


Scharnieren die zorgen voor een automatische zachte en soepele beweging tijdens de sluitingsfase van de ovendeur.

Verlaagd draadrek (alleen indien aanwezig*)

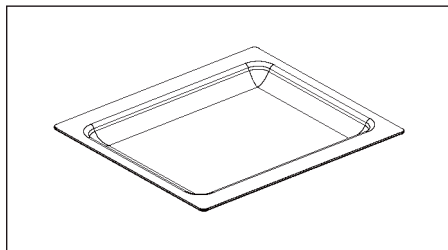
Hierin rust de glazen plaat.

*Duw de oven in zoals aangegeven door de pijl. Inkeping (a) moet naar beneden wijzen en dit is de rustpositie om onbedoeld terugtrekken te voorkomen.

Grillrooster/braadrooster (alleen indien aanwezig*)

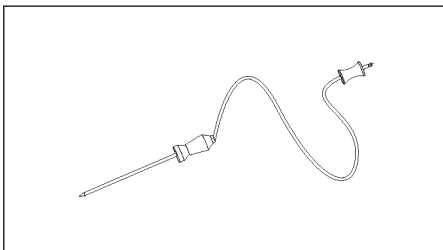
Biedt plaats aan bakplaten en borden.

*Samen met de glazen plaat gebruikt.

Glazen magnetronplaat (alleen indien aanwezig*)

Biedt plaats aan bakplaten en borden.

*Kan worden gebruikt met de magnetronfunctie.

Bedrade vleessonde (alleen indien aanwezig)

Meet de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding.

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.

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

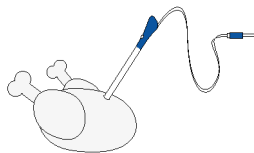
Bedrade vleessonde

Gebruik van de sonde:

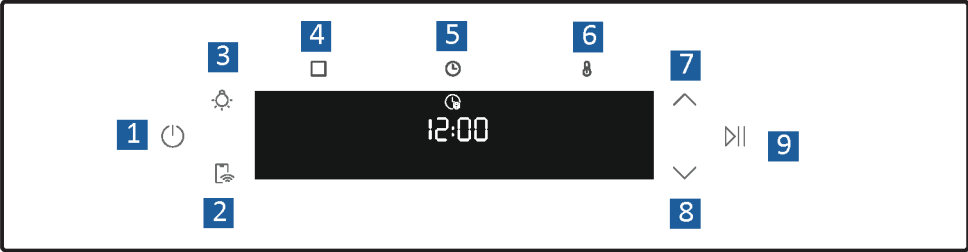
1. Sluit de sonde aan op de oven en steek de sonde in het voedsel.
2. Als de sonde is aangesloten, zijn alleen de speciale functies beschikbaar.
3. Tik op  en de pijltjestoetsen om de gewenste functie te selecteren en tik op  om de doeltemperatuur in te stellen.
4. Tik op  om te bevestigen. Vanaf dat moment zal de oven de gegevens van de sonde gebruiken om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren.
5. Zodra de gewenste interne temperatuur is bereikt, klinkt het alarm en gaat de oven uit. Haal de sonde voorzichtig uit het voedsel.

Kooktips

- De interne temperatuur van vlees blijft een paar graden stijgen nadat u het uit de oven hebt gehaald, dus houd hier rekening mee in uw berekeningen. Dek na het koken af en laat het vlees 15 tot 20 minuten rusten.
- Wanneer u vlees bakt, steekt u de sensor horizontaal in het midden van het dikste gedeelte. Hoe dikker het vlees, hoe langer het duurt om gaar te worden, dus het is belangrijk dat het uiteinde van de sensor de temperatuur van het vlees op het dikste punt meet.
Zorg ervoor dat de punt van de sensor niet uit het vlees steekt en niet in aanraking komt met bot, vet of kraakbeen, want dat wordt sneller warm dan mager vlees.
- De temperaturen op het scherm zijn slechts aanbevelingen. De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en samenstelling van het voedsel.



2.3. Bedieningspaneel



1. Aan/uit

2. Bediening op afstand

3. Verlichting

4. Functies

5. Tijd

6. Temperatuur
- 7./8. Navigatietoetsen

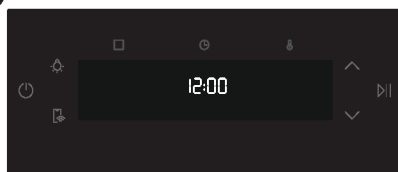
9. Start/Pauze

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Symbool	Functie	Beschrijving
	Aan/uit	De oven aan en uit zetten.
	Bediening op afstand AAN/UIT	De knop op het display wordt gebruikt om de bediening op afstand in te schakelen; na het koppelen met de hOn-app kan deze worden ingedrukt om de bediening op afstand te activeren.
	Licht	De lamp in de ovenholte aan en uit zetten. Het apparaat is voorzien van een lamp waarvan de lichtefficiëntieklasse G is.
	Functies	Toegang tot handmatige functies, voedselbereidingscategorieën en het wifimenu.
	Tijd	Naar tijdfuncties gaan: bereidingsduur, kookwekker (ook beschikbaar met de oven in stand-bymodus), uitgestelde start en tijdstip.
	Temperatuur	Naar de temperatuurinstelling en magnetronvermogenopties gaan. Houd de toets (4) 5 seconden ingedrukt om de schermvergrendeling in/uit te schakelen.
	Navigatietoetsen	Navigatietoetsen voor het instellen van functies en parameters.
	Start/Pauze	Start/pauzeer de bereiding of bevestig de functies.

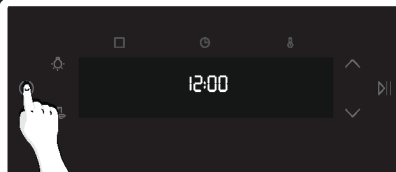
Tijd instellen

1



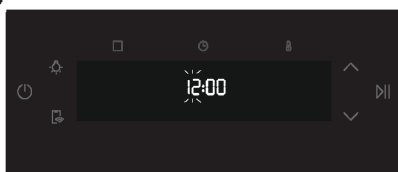
KNIPPERT

2



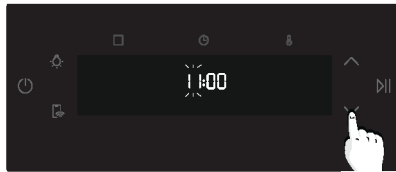
1 SECONDE DRUKKEN

3



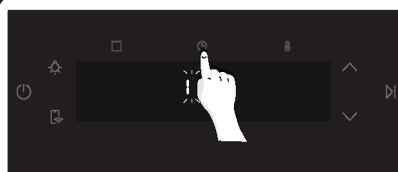
KNIPPERT

4



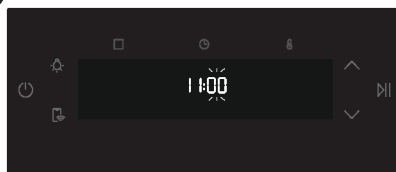
UREN INSTELLEN

5



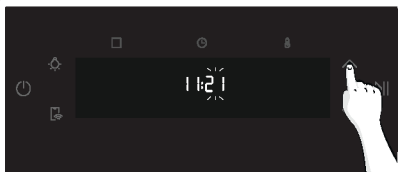
DRUK OP DE TIJDTOETS

6



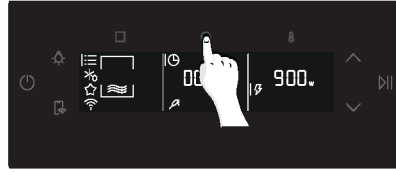
KNIPPERT

7



DRUK OP DE TIJDTOETS

8



Op het scherm knippert de vooraf ingestelde tijd ‘12:00’. Om het aan te passen drukt u op  en gebruikt u de pijltjes om het huidige uur in te stellen. Druk opnieuw op  en volg dezelfde procedure om de minuten in te stellen. Druk op  om te bevestigen.

2.4. Connectiviteit

Draadloze parameters

Technologie	Wifi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

Productinformatie voor netwerkapparatuur

Stroomverbruik van het product in standby in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn: 2,0 W.

Een draadloze netwerkpoort activeren:

De wifimodule wordt ingeschakeld zodra de gebruiker op de aan-toets drukt.

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

De wifimodule wordt uitgeschakeld zodra de gebruiker op de uit-toets drukt. De wifi kan ook worden uitgeschakeld als de oven aan staat door ‘off’ (uit) te selecteren bij de wifi-instellingen.

Hierbij verklaart Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de relevante wettelijke vereisten voor de Britse markt. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.haier.com

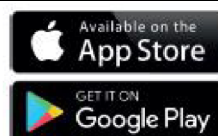
INTERACTIE MET DE APP

Uw apparaat kan worden verbonden met uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden bediend met de app. Verbind uw apparaat om ervoor te zorgen dat het up-to-date blijft met de nieuwste software en functies.

Aan de slag

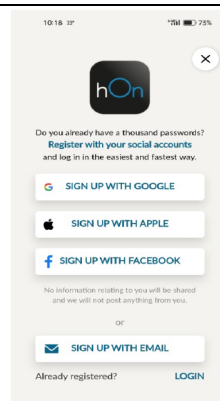
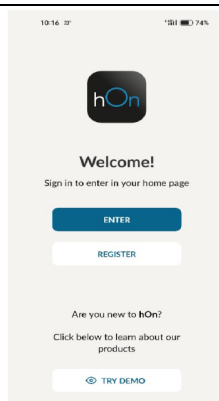
- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stap voor stap begeleiding op zowel het apparaat als uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om uw oven te verbinden.
- Raadpleeg de app voor meer informatie en probleemoplossing.

Downloaden op uw smartphone.



REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

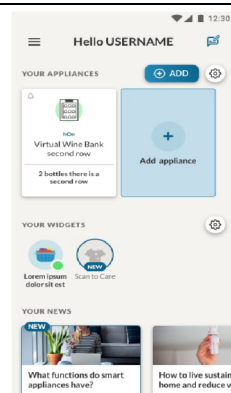
- Klik op 'Registreren'.
- U kunt zich registreren via sociale accounts of u aanmelden met uw persoonlijke e-mail.



SNELLE KOPPELING

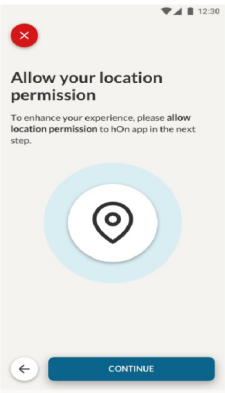
Stap 1

- Selecteer 'Apparaat toevoegen'.



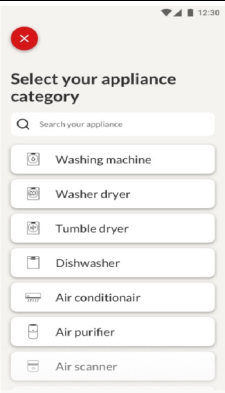
Step 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



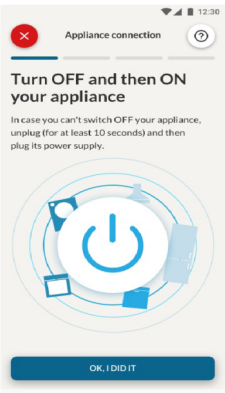
Step 3

- Selecteer 'Oven' in de apparaatcategorie.



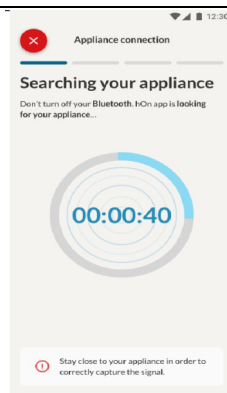
Step 4

- Zet het apparaat aan; als het al aan staat, zet het dan uit en weer aan.



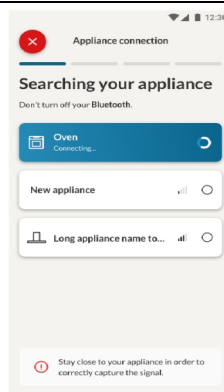
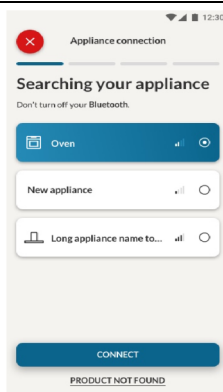
Stap 5

- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



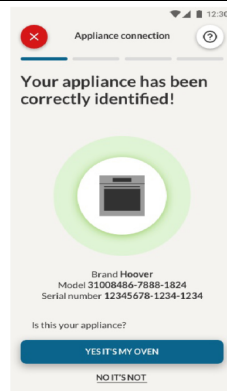
Stap 6.1–6.2

- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.



Stap 7

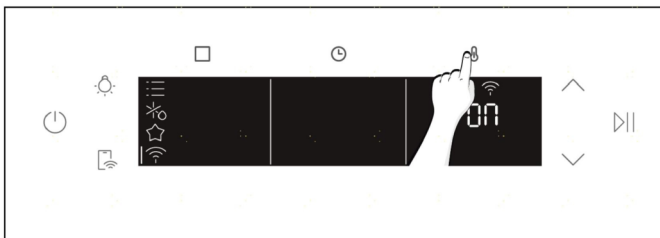
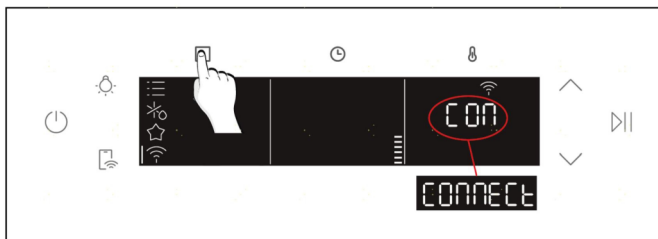
- Uw oven wordt gevonden en u kunt hem bedienen via hOn.



DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

Zodra het apparaat is geregistreerd, kan de gebruiker de wifi-instelling wijzigen, het wifipictogram in de reclamestatus uitschakelen of de wifistatus resetten.

1. Toegang tot het wifimenu van de gebruikersinterface.
2. Op het display verschijnt 'CONNECT' (verbinden).
3. Druk op de toetsen tot 'hOn', 'On' (aan), 'Off' (uit) of de reset-instelling 'rSt' wordt weergegeven.



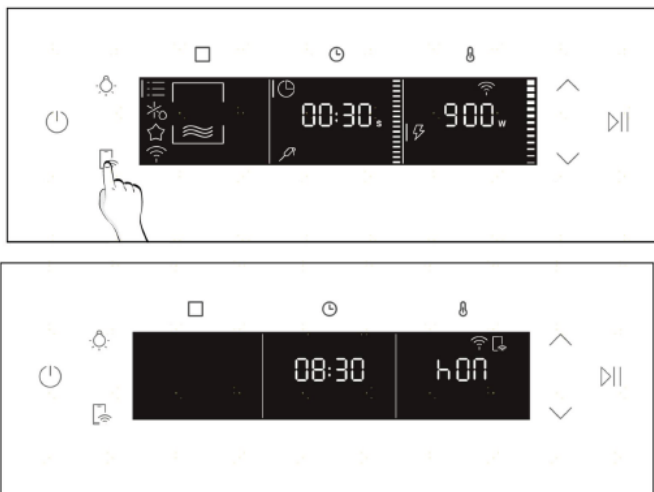
BEDIENING OP AFSTAND

Met deze functie kan de gebruiker de waarden voor vermogen, temperatuur en tijdsduur rechtstreeks bewerken vanaf zowel het apparaat als vanuit de hOn-app.

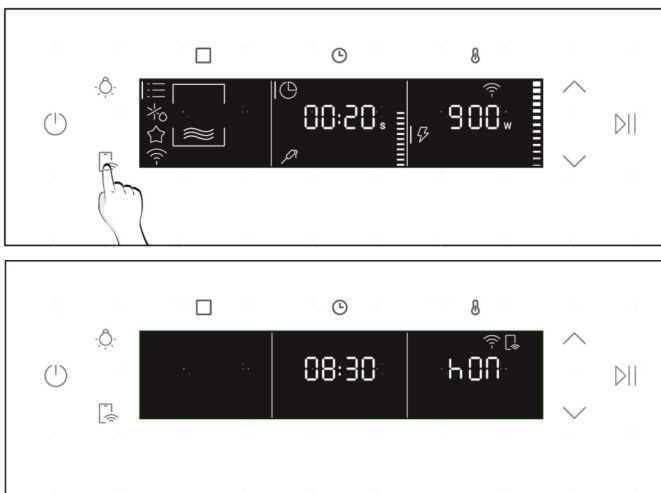
De functie kan alleen worden geactiveerd als het product al is geregistreerd en in elke bereidingsfunctie die op afstand mag worden bediend.

ACTIVERING:

1. Toegang tot het wifimenu op gebruikersinterface.
2. Druk op de pijlknop om de bediening op afstand in te schakelen ('hOn' verschijnt op het scherm).
3. Op het scherm stoppen de pictogrammen voor wifi en bediening op afstand met knipperen.
4. Ga nu naar de app, selecteer een programma en laat het koken beginnen. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters via zowel het product als de app te bedienen en te wijzigen.



Het is ook mogelijk om de bediening op afstand tijdens het bereidingsproces te activeren door op de betreffende toets te drukken.



DEACTIVEREN:

Stop het afkoelen of stop het programma vanuit de app.





3. VOORDAT U BEGINT

3.1. Informatie om te beginnen

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen die worden geactiveerd wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Bij vrijwel alle bereidingsprogramma's gaat de verlichting aan zodra de oven wordt gestart. Het licht kan na een bepaalde tijd automatisch uitgaan, afhankelijk van de functie voor energiebesparing.

Hoe koelventilatoren werken

Bij het gebruik van de bak-, magnetron- en combinatiefunctie starten de axiale ventilator (magnetron) en de dwarsstroomventilator tegelijkertijd.

Als alleen de bakfunctie actief is en beide koelventilatoren gelijktijdig worden uitgeschakeld wanneer aan beide van de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- Er loopt geen verwarmingsprogramma.
- De temperatuur in de holte daalt tot $\leq 85^{\circ}\text{C}$.

Wanneer de magnetron- of combinatiefunctie wordt gebruikt, worden beide koelventilatoren tegelijkertijd uitgeschakeld wanneer aan beide van de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- Langer dan 5 minuten zonder verwarmings-/magnetronprogramma.
- De temperatuur in de holte daalt tot $\leq 85^{\circ}\text{C}$.

Hoe de deur werkt

De deur openen wanneer u de oven, magnetron en combinatiefuncties gebruikt:

- Als de deur geopend wordt voordat de modus actief is, klik dan op de startknop en de modus zal niet actief zijn totdat de deur gesloten is.
- Als de deur wordt geopend tijdens de werking van de modus, stopt de modus onmiddellijk en wordt 'close the door' (sluit de deur) weergegeven totdat de deur wordt gesloten en op het startpictogram wordt gedrukt.

Voor de uitgestelde startmodus moet de deur gesloten zijn voor de start.

3.2. Voorafgaande reiniging

Conditioneren

- Conditioneer de oven voordat u hem voor de eerste keer gebruikt door hem 1 uur aan te zetten op maximale temperatuur.
- Zorg ervoor dat alle verpakkingen uit de oven zijn verwijderd en plaats alle planken in de oven.
- Er kan zich een kleine hoeveelheid rook ontwikkelen tijdens het conditioneren. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is.

Na conditionering

- Wacht tot de oven volledig is afgekoeld.
- Veeg de oven af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog af met een schone, pluisvrije doek.
- Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. Hoe het product werkt

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN/UIT te zetten, drukt u lang op het pictogram .

FUNCTIEMENU

Open het functiemenu door op  te drukken. Tik zo vaak als nodig is om de naar de volgende instellingen te gaan:

Voedselcategorieën (gebruikt voor ontdooien en speciale programma's)



- **BELANGRIJKSTE FUNCTIES:** Met deze functie kan het gewenste bereidingsprogramma worden geselecteerd met behulp van de pijlen. Tik op pictogram  en  om tijd en temperatuur (vermogen) in te stellen. Druk op  om de functie te starten. Klik nogmaals op  om het programma te pauzeren.
- **ONTDOOIFUNCTIES:** Maakt het mogelijk om voedsel perfect te ontdooien, per gewicht of per tijd.
- **SPECIALE FUNCTIES:** Maakt het mogelijk om te kiezen tussen airfryen, dehydrateren, yoghurt en gisting door de pijlen te gebruiken.
- **WIFI:** Geeft toegang tot het WIFI-instellingenmenu.

MENU TIJD

Open het Tijd-menu door op de toets  te drukken. Tik zo vaak als nodig is om de naar de volgende instellingen te gaan:



BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.

ACTIVEREN: Druk op  om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op  om de functie 'Bereidingstijd' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op  om te bevestigen.

Het aftellen begint aan het einde van het voorverwarmen (indien aanwezig). Het is mogelijk om tijdens de bereidingsfase de tijdsduur te veranderen. Als de duur is verstreken, stopt de bereiding.

KOOKWEKKER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

ACTIVEREN: Druk op  om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op  om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op  om te bevestigen.

Wanneer de functie is ingesteld, is de primaire informatie op het display altijd de temperatuur. Druk op  om de speciale bewerkingsmodus te openen en daar de waarde voor de minutenteller aan te passen. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot de oven wordt uitgeschakeld.

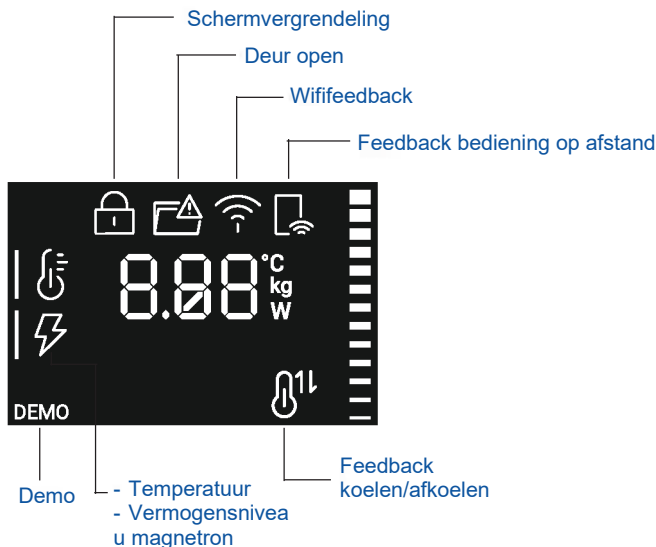
UITGESTELDE START

Hiermee kan de starttijd van de bereiding worden gekozen.

ACTIVEREN: Druk op  om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op  om de functie 'Uitgestelde start' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op  om te bevestigen.

MENU TEMPERATUUR

Open het menu Temperatuur door op de betreffende toets te drukken. Tik zo vaak als nodig is om de naar de volgende instellingen te gaan:



VERMOGENSNIVEAU MAGNETRON: Maakt het mogelijk om het vermogensniveau van de magnetron te wijzigen.

EXTRA FUNCTIES

TOETSVERGREDELING

Deze functie maakt het mogelijk het scherm te vergrendelen om onbedoeld gebruik door minderjarigen te voorkomen. Houd Temperatuur gedurende 5 seconden ingedrukt om de schermvergrendeling in te schakelen. Doe hetzelfde om weer uit te schakelen.

4.2. Bereidingsfuncties

Standaardfuncties

Symbool	Functie	Standaardwaarden Bereik	Plaat-positie	Voorverwarmen	Suggesties
	Magnetron	Magnetron: 900 W Magnetron: 150 W–900 W	L1	Nee	Deze functie gebruikt alleen magnetronelementen. Gebruiken met de deur dicht. Hij kan ook worden gebruikt om een bereiding af te maken.
	Conventioneel	T: 180°C T: 50–230°C	L1–L2	Ja	Deze functie gebruikt zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen.
	Met ventilator	T: 160°C T: 50–230°C	L1–L2	Ja	Deze functie verdeelt de warmte beter door de combinatie van ventilator en verwarmingselementen en zorgt voor gelijkmatige bakresultaten.
	Multilevel	T: 160°C T: 50–230°C	L2	Ja	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. De aroma's worden niet met elkaar vermengd. Reken ongeveer 10 minuten extra wanneer u verschillende etenswaren bij elkaar bereidt.
	Grill	L: 5 L: 1–5	L4	Nee	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. Rood vlees en visfilets kunnen op de plaat worden gelegd met de lekbak eronder.
	Grill + ventilator	T: 180°C T: 50–230°C	L2	Ja	Gebruik het bovenste verwarmingselement met de ventilator om de lucht in de oven te circuleren. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Voorverwarming is noodzakelijk voor rood vlees, maar niet voor wit vlees.
	Braden	T: 180°C T: 50–230°C	L1–L2	Nee	Ideaal om vlees te braden, waarbij het eerst wordt dichtgeschroeid zodat de sappen in het vlees behouden blijven, voordat de binnenkant wordt gegaard.



Symbool	Functie	Standaardwaarden Bereik	Plaat-positie	Voorver-warmen	Suggesties
	Multilevel + magnetron	Magnetron: 300 W/ T: 160°C Magnetron: 150–450 W/ T: 50–230°C	L2	Ja	Ideaal om gebraad, vis, diepvriesproducten en taarten te bereiden.
	Grill + ventilator + magnetron	Magnetron: 300 W/ T: 180°C Magnetron: 150–300 W/ T: 50–230°C	L2	Ja	Ideaal voor het bereiden van gevulde groenten, stukken vlees en kipfilets.
	Grill + magnetron	Magnetron: 300 W/ L: 5 Magnetron: 150–300 W/ T: 1–5	L4	Nee	Ideaal om gegratineerd voedsel, lasagne, aardappelen en geroosterd gevogelte te bereiden.
	Braden + magnetron	Magnetron: 300 W T: 175°C	L1–L2	Ja	Ideaal om vlees te braden, waarbij het eerst wordt dichtgeschroeid zodat de sappen in het vlees behouden blijven, waarna de binnenkant wordt gegaard met behulp van de magnetron.
	Tijd ontdooien	Magnetron: 150 W -	L1	Nee	Ideaal om bevroren voedsel te ontdooien.
	Ontdooien op gewicht (+voedsel-categorie)	Magnetron: 150 W -	L1	Nee	Ideaal om bevroren voedsel te ontdooien.

Speciale functies

Symbool	Functie	Standaardwaarden Bereik	Plaat-positie	Voorver-warmen	Suggesties
	Airfryer	T: 200°C T: 50–230°C	L2	Nee	Voor knapperig voedsel zonder vet toe te voegen.
	Dehydrateren	T: 60°C T: 35–100°C	L2	Nee	Voor het drogen van vlees, aromatische kruiden, fruit en groenten.
	Yoghurt	T: 40°C T: 40°C	L2	Nee	Om yoghurt te fermenteren
	Gisting	T: 35°C T: 35°C	L2	Nee	Voor sneller gistend brood- en pizzadeeg.

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. Tabel Everyday Cooking

Symbol	Beschrijving	Voorverwarmen	Bereidingsstand	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardinstelling (°C)	Bereidingstijd na voorverwarmen (min.)
	Vlees	Ja	2	58–74	190	60
	Vis	Ja	2	65	170	30
	Groenten	Ja	2	70	190	45
	Deegwaren	Ja	2	90	210	30

Let op

- Magnetronfuncties**

Plaats het voedsel in de oven voordat u op start drukt. Magnetronfuncties genereren meestal waterdamp; er kan condensatie van water op de deur, dit is te verwachten.

- Magnetron- en heteluchtfuncties**

Plaats het voedsel in de oven wanneer daarom wordt gevraagd.

- Heteluchtfuncties**

Wacht tot de oven is voorverwarmd voordat u begint met de bereiding. Bij sommige functies hoeft niet te worden voorverwarmd. Bij deze functies blijft de omkadering rood tijdens de bereiding. Plaats het voedsel in de oven wanneer u klaar bent om te beginnen met de bereiding. Voor alle functies moet de deur gesloten zijn om te kunnen werken. Als de deur wordt geopend, vraagt het display u om de deur te sluiten voordat het bereidingsproces opnieuw wordt gestart.

- Snel voorverwarmen**

Om de ingestelde temperatuur snel te bereiken, hebben sommige functies een snelle voorverwarmingsfase die alle elementen gebruikt. Om aanbranden te voorkomen, moet u wachten tot de oven op temperatuur is voordat u voedsel in de oven plaatst.

- Uitgestelde bereiding**

Het grillelement kan aangaan terwijl de oven opwarmt. Plaats voedsel op een lagere plank of dek het af om aanbranden te voorkomen als de oven opwarmt.

Bij gebruik van UITGESTELDE BEREIDING raden we het gebruik van GRILLEN, Grill + ventilator of AIRFRYEN af.

- Voedselveiligheid**

- Laat voedsel zo kort mogelijk in de oven voor en na het koken.
- Zorg ervoor dat het vlees volledig ontdooid is voor de bereiding ervan.
- Laat het vlees rusten na de bereiding zodat de interne temperatuur kan blijven stijgen.
- Voedingsmiddelen met een hoog risico, zoals vis, moeten een minimale inwendige temperatuur van 63–70°C bereiken en gevogelte en gehakt moeten een temperatuur van 75–85°C bereiken.



6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. Algemene aanbevelingen

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

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect 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.

6.2. De oven schoonmaken

- **Glazen delen**

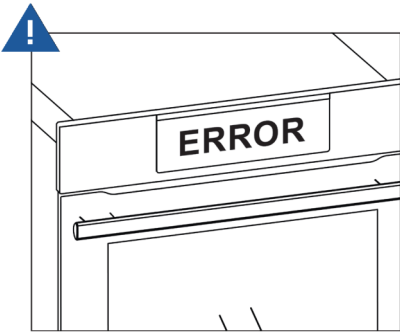
Maak het glazen ovenvenster na elk gebruik schoon met absorberend keukenpapier. Gebruik voor hardnekkige vlekken een in wasmiddel gedrenkte spons, wring deze uit en spoel daarna af met water.

- **Afdichting van het ovenvenster**

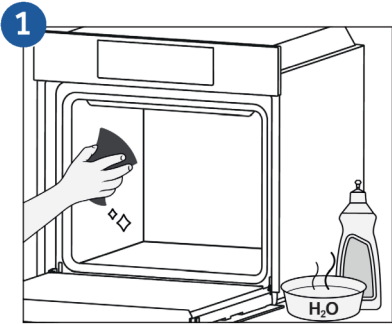
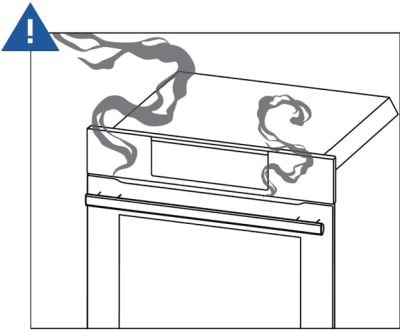
Als de afdichting vuil is, kan deze met een vochtige spons worden gereinigd.

7. PROBLEMEN OPlossen

Fout



Rook



PROBLEMEN OPlossen



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. Verwijdering van apparaten



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:

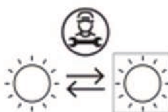
- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

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.

8.2. 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 holte verloren gaat. Om aanzienlijk op energie te besparen, de oven uitschakelen tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd en de restwarmte gebruiken 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.

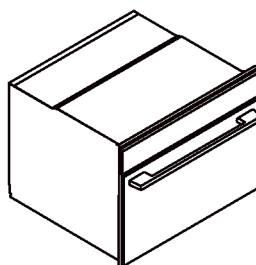
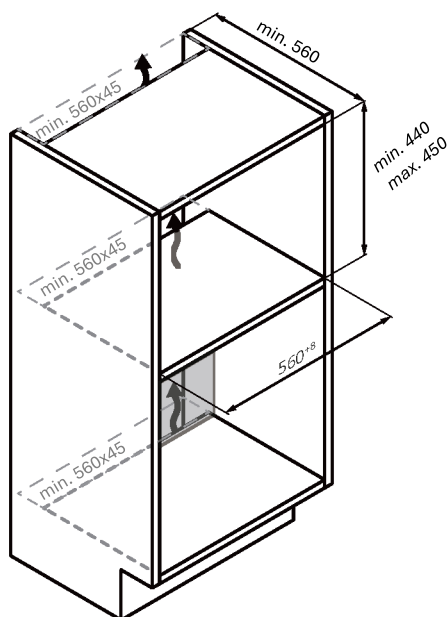
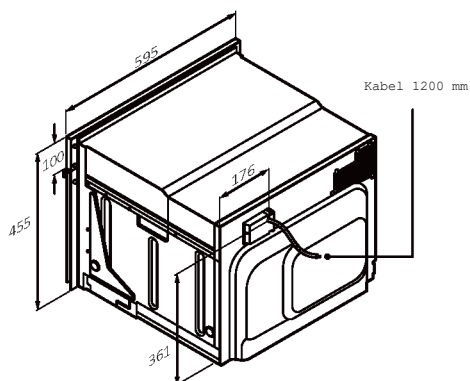
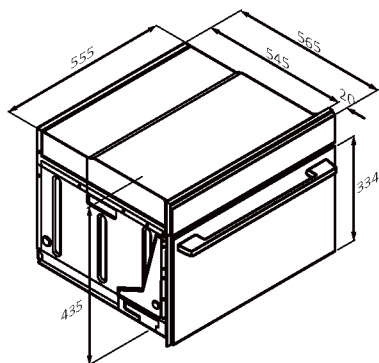


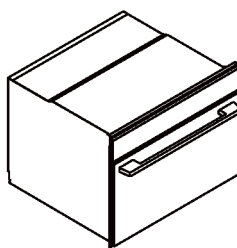
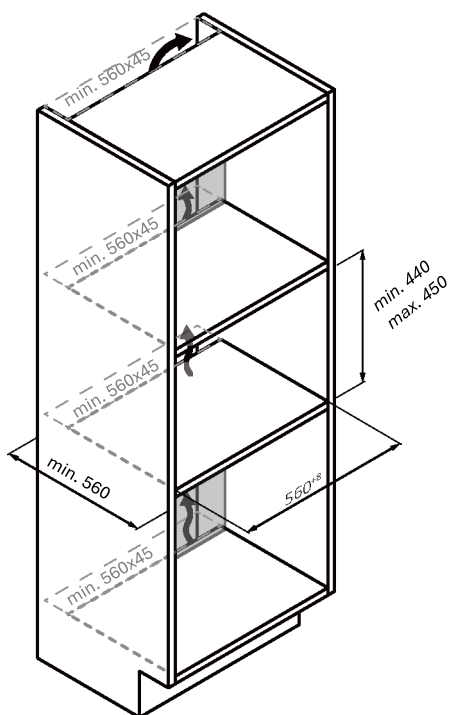
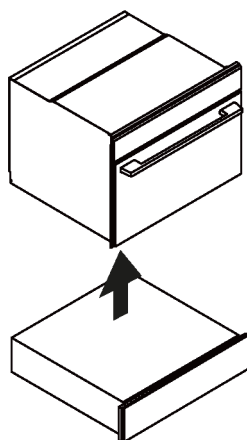
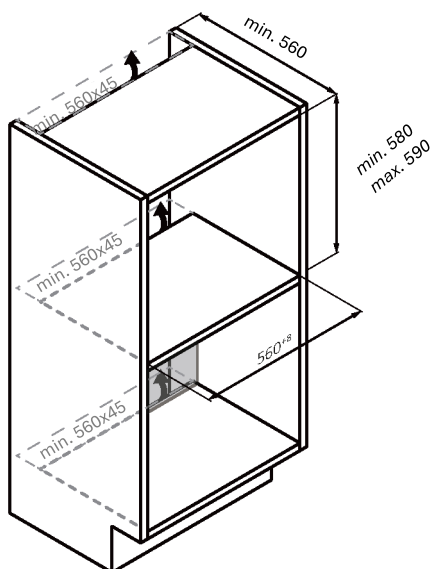
9. INSTALLATIE

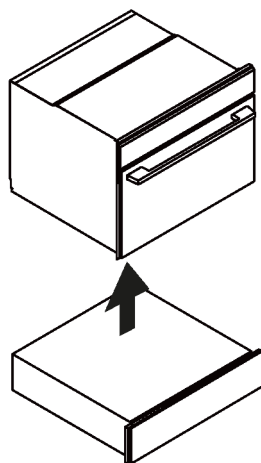
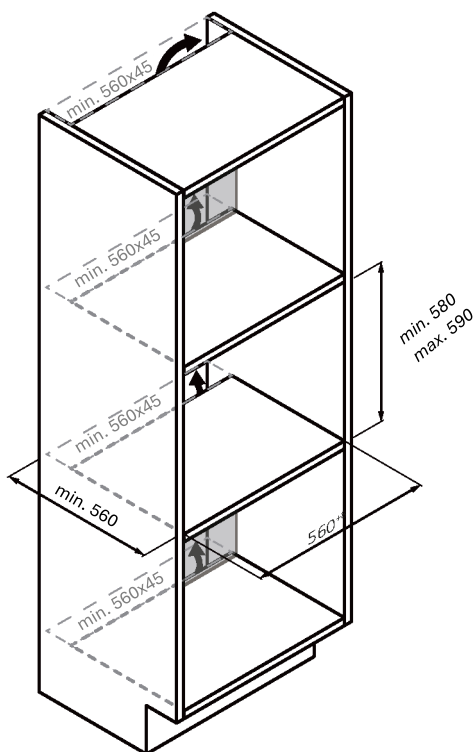
i OPMERKING:

Het is niet aan te raden om de oven onder een fornuis te installeren.

Als dit nodig is, zorg er dan voor dat u een grote ruimte overlaat voor het fornuis volgens de aanwijzingen van de fabrikant achterlaat.







BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.

Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

 **NOTA:** As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

- 2.1. Vista geral do produto
- 2.2. Acessórios
- 2.3. Painel de controlo
- 2.4. Conetividade

3. ANTES DE COMEÇAR

- 3.1. Informações para começar
- 3.2. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

- 4.1. Como funciona o produto
- 4.2. Funções para cozinhar

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

- 5.1. Tabela Everyday Cooking

6. CUIDADOS E LIMPEZA

- 6.1. Recomendações gerais
- 6.2. Limpeza do forno

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

- 8.1. Eliminação do aparelho
- 8.2. Poupar e respeitar o ambiente

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTA FUTURA

⚠️ AVISO: Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos em pessoas ou danos durante a utilização do aparelho, siga as importantes instruções de segurança abaixo indicadas. Leia todas as instruções antes de utilizar. Utilize apenas para a finalidade prevista, tal como descrito nas presentes instruções.

Aspetos gerais

- Este produto foi concebido para ser utilizado num ambiente doméstico (residencial). Este produto não foi concebido para qualquer utilização comercial. Qualquer utilização comercial por parte do cliente afetará a garantia do fabricante deste produto.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado num ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - quintas
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais
 - ambientes de alojamento com pequeno-almoço
- Os eletrodomésticos não devem ser utilizados por crianças.
- Não deixe as crianças sozinhas com o aparelho. As crianças não devem ser deixadas sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho está a ser utilizado. Nunca permita que se sentem ou permaneçam de pé sobre qualquer parte do aparelho.
- O CONTEÚDO QUENTE PODE PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES. NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS UTILIZEM O MICRO-ONDAS. Tenha cuidado ao retirar objetos quentes.
- Quando o aparelho é operado no modo combinado, as crianças apenas devem utilizar o forno sob supervisão adulta devido às temperaturas geradas.
- As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se vigiadas permanentemente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos se tiverem supervisão ou receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho e desde que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não coloque objetos pesados sobre a porta do forno.
- Não deixe que as folhas de alumínio e as sondas alimentares toquem nas resistências.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno
- Não opere o aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Colocação das prateleiras do forno: coloque sempre as prateleiras no local pretendido enquanto o forno está frio (antes do pré-aquecimento). Se for necessário retirar uma prateleira com o forno quente, não deixe que as luvas de cozinha ou as pegas entrem em contacto com as resistências quentes do forno ou com a base do forno.
- O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- Não utilize materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar os vidros da porta do forno, já que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Não aqueça recipientes de alimentos fechados. Podem acumular pressão, a qual pode provocar o rebentamento do recipiente e causar ferimentos.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.

Instalação

- Certifique-se de que o seu aparelho é corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado, de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
- Este aparelho foi concebido para ser encastrado.
- Instale ou posicione este aparelho apenas de acordo com as instruções de instalação fornecidas.

- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado ou não funcionar corretamente. Se receber um produto danificado, contacte imediatamente o seu revendedor ou instalador.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar um sobreaquecimento.
- Não monte este aparelho sobre um lava-loiça.
- Este forno não foi aprovado ou testado para utilização marítima.
- Não guarde este aparelho no exterior. Não utilize este aparelho perto de uma piscina, de um lava-loiça ou locais semelhantes.
- Não mergulhe o cabo ou a ficha na água. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou bancada. Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.
- A instalação elétrica do forno deve estar equipada com um interruptor de emergência, que desliga todo o aparelho da rede elétrica em caso de emergência. A distância entre os contatos do interruptor de emergência deve ser de, pelo menos, 3 mm.
- Não tape nem obstrua as aberturas do aparelho.
- Tenha cuidado - algumas arestas são afiadas.

Avisos elétricos

- SE O FORNO MICRO-ONDAS FOR FORNECIDO PELO FABRICANTE SEM FICHA: O APARELHO NÃO DEVE SER LIGADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS SIM DIRETAMENTE À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação tem de ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Para uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno tem de ser ligado 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. O disjuntor omnipolar tem de suportar a carga máxima ligada 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 ligação tem de estar facilmente acessível quando o aparelho é instalado. A ligação à fonte de alimentação tem de ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno micro-ondas e da fonte de alimentação.

A desconexão tem de ser efetuada incorporando um interruptor na cablagem fixa, de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- SE O FORNO MICRO-ONDAS FOR FORNECIDO PELO FABRICANTE COM FICHA:
- A tomada tem de ser adequada à carga indicada na etiqueta e tem de 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 efetuada colocando um disjuntor onipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação, que suporte a carga máxima ligada e em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor onipolar utilizados para a ligação 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 não cumprimento do acima disposto pode comprometer a segurança do aparelho e invalidar a garantia.
- O forno micro-ondas tem de ser desligado antes de retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
 - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
 - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
 - em geral, não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;

- no caso de avaria e/ou funcionamento incorreto, desligue o aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO EFETUADAS POR UM ELETRICISTA OU TÉCNICO QUALIFICADO.** A fonte de alimentação à qual o forno é ligado tem de 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 ligado a uma fonte de 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.
- **LIGAÇÃO.** O forno é fornecido com um cabo de alimentação que só deve ser ligado a uma fonte de 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 no indicador e a definição do desconector. O fio de ligação à massa ligado ao terminal de terra do forno tem de 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 ligação à terra com defeito de continuidade.
- Antes de realizar qualquer trabalho na secção elétrica do aparelho, este tem de ser desligado da fonte de alimentação elétrica.
- A ligação a um bom sistema de terra é absolutamente essencial e obrigatória.
- Quaisquer alterações ao sistema de cablagem doméstico apenas podem ser efetuadas por um eletricista qualificado.

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.

Assistência técnica

- Intervenções técnicas pelo utilizador: não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, exceto se especificamente recomendado neste manual. Quaisquer outras intervenções técnicas devem ser realizadas por um técnico de assistência com formação da Haier.
- AVISO: Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até ser reparado por uma pessoa qualificada.
- Se a luz do forno micro-ondas falhar, contacte um técnico de assistência técnica com formação da Haier ou o Serviço de Apoio ao Cliente.

Risco de incêndio

- Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação para ligar este aparelho à fonte de alimentação elétrica.
- O forno micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de vestuário e o aquecimento de almofadas térmicas, chinelos, esponjas, panos húmidos e outros objetos similares pode provocar ferimentos, ignição ou um incêndio.
- Não aqueça excessivamente os alimentos. Tenha cuidado com o aparelho quando colocar papel, plástico ou outros materiais combustíveis no interior do forno micro-ondas para facilitar a confeção.
- Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico antes de colocar os sacos no micro-ondas.
- Se os materiais no interior do forno micro-ondas se incendiarem, mantenha a porta do forno micro-ondas fechada, desligue o forno micro-ondas e desligue o cabo de alimentação ou desligue a alimentação no painel de fusíveis ou disjuntores.
- Não utilize a cavidade para efeitos de armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando não estiverem a ser utilizados.
- Os utensílios devem ser verificados para garantir que são adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- Ao aquecer os alimentos em recipientes de plástico ou de papel, fique atento ao forno devido à possibilidade de ignição.

- Se sair fumo, desligue ou retire a ficha do aparelho e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.
- Durante e após a utilização, não toque nem deixe que o vestuário ou outros materiais inflamáveis entrem em contacto com qualquer área interior do forno; deixe arrefecer durante tempo suficiente.
- Em caso de incêndio, abafe a chama ou utilize um extintor de pó químico seco ou de espuma.
- Utilize apenas luvas de forno ou pegas de cozinha secas. A utilização de pegas de cozinha húmidas ou molhadas em superfícies quentes pode provocar queimaduras devido ao vapor. Não deixe que as pegas de cozinha toquem nas áreas quentes ou resistências. Não utilize uma toalha ou um pano grosso como pega de cozinha. Pode incendiar-se.

Segurança alimentar

- Manuseamento seguro dos alimentos: deixe os alimentos no forno o mínimo de tempo possível antes e após a confeção. O objetivo é evitar a contaminação por organismos que possam causar uma intoxicação alimentar. Tenha especial atenção com o tempo quente.

Limpeza

- O forno deve ser limpo periodicamente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.
- Se o forno não for limpo, podem ser provocada a deterioração das superfícies, o que pode reduzir a duração da vida útil do aparelho e originar situações perigosas.
- Não utilize produtos de limpeza para fornos, agentes de limpeza agressivos/abrasivos, ceras ou polimentos. Não deve ser utilizado qualquer produto de limpeza de fornos disponível no mercado ou revestimento protetor de qualquer tipo no interior ou à volta de qualquer parte do forno. Não utilize produtos de limpeza agressivos/abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Evite utilizar produtos com cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente para limpeza de peças pintadas. Além disso, evite utilizar substâncias ácidas ou alcalinas.

- Não pulverize água nem utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar qualquer parte do forno. Utilize apenas panos ligeiramente humedecidos.

Cozer no Micro-ondas

- Não utilize este micro-ondas com a porta aberta. Isso pode provocar uma exposição nociva à energia de micro-ondas. Não danifique nem modifique os bloqueios de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre o forno micro-ondas e a porta, nem deixe que sujidade ou resíduos de agentes de limpeza se acumulem nas superfícies vedantes.
- Não utilize o forno micro-ondas se este estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno micro-ondas feche corretamente e que não existam danos: (1) na porta (dobrada), (2) nas dobradiças e fechos (partidos ou soltos), (3) nos vedantes da porta e superfícies de vedação.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, exceto se especificamente recomendado no manual. Quaisquer outras intervenções técnicas devem ser realizadas por um técnico de assistência com formação da Haier.
- Se os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não pode ser operado até ter sido reparado por uma pessoa competente.
- É perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa competente efetuar qualquer operação de serviço ou reparação que envolva a remoção de uma tampa que ofereça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- Não utilize as funções de micro-ondas com o forno vazio.
- Os ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo após concluir o aquecimento no micro-ondas.
- O conteúdo de biberões e frascos de comida para bebé deve ser mexido ou agitado e a sua temperatura deve ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição eruptiva retardada, por isso, proceda com cuidado ao manusear o recipiente.

- Os líquidos, como a água, o café ou o chá, podem ser sobreaquecidos além do ponto de ebulição, sem atingirem o ponto de fervura. Nem sempre é visível a formação de borbulhas ou a ebulição quando o recipiente é retirado do forno micro-ondas. OS LÍQUIDOS MUITO QUENTES PODEM TRANSBORDAR REPENTINAMENTE SE UMA COLHER OU OUTRO UTENSÍLIO FOR INTRODUIDO NO LÍQUIDO.
- Não sobreaqueça os líquidos. Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente para evitar uma ebulição retardada. As bebidas que contêm colheres devem ser colocadas no centro do forno. Os componentes metálicos devem ficar a uma distância mínima de 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. As faíscas podem danificar o interior da porta de vidro. Mexa o líquido antes e a meio do aquecimento.
- Não utilize recipientes de faces retas e gargalos estreitos. Utilize um recipiente de abertura larga.
- Após o aquecimento, deixe o recipiente no forno micro-ondas durante, pelo menos, 20 segundos antes de o retirar.
- Tenha muito cuidado ao introduzir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
- AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados a fornos micro-ondas.

Louça inadequada

- O tabuleiro de forno deve ser retirado quando utiliza o modo de micro-ondas. Pode ser utilizado com funções de convecção e funções combinadas.
- Nunca ligue o micro-ondas antes de ter colocado os alimentos. A única exceção permitida é quando realiza um teste de louça.
- Utilize apenas pratos e louça seguros para o micro-ondas.
- Nunca aqueça alimentos cobertos com folha de alumínio.
- Utilize apenas utensílios de cozinha aprovados para utilização no forno. Siga as instruções do fabricante.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos para alimentos e bebidas no micro-ondas.

Pacemakers

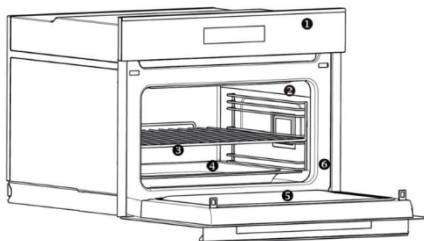
- A maioria dos pacemakers está protegida contra interferências de produtos eletrônicos, incluindo micro-ondas. No entanto, os doentes com pacemakers devem consultar o seu médico se tiverem dúvidas.

Arco elétrico

- Podem ocorrer arcos elétricos durante um aquecimento rápido ou quando cozinha no micro-ondas.
Se ocorrerem arcos elétricos, prima CANCEL/OFF (CANCELAR/DESLIGAR) e corrija o problema. Arco elétrico é o termo utilizado no micro-ondas para designar as faíscas no forno. O arco elétrico é causado por:
- metal ou folha de alumínio em contacto com a parte lateral do forno.
- utensílios de metal ou a grelha de arame utilizada durante um aquecimento rápido ou quando cozinha no micro-ondas.
- metal, tal como atilhos, alfinetes de aves ou pratos com rebordo dourado no forno.
- Toalhas de papel reciclado com pequenas peças metálicas utilizadas no forno.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. Vista geral do produto



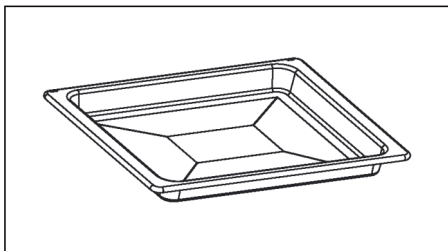
1. Painel de controlo
2. Grades de arame laterais
3. Grades metálicas
4. Tabuleiro
5. Porta do forno
6. Número de série e código QR



Escreva aqui o seu número de série para referência futura

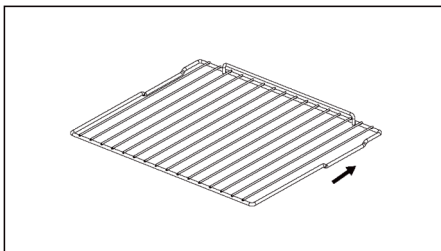
2.2. Acessórios

Tabuleiro



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

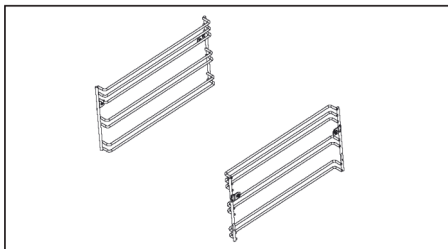
Grade metálica



Suporta as bandejas e os pratos de cozedura.

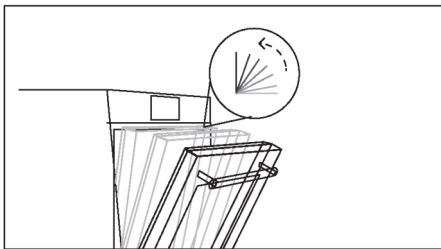
*Introduzir no forno como indicado pela seta. O entalhe (a) deve estar virado para baixo e é a posição de repouso para evitar uma retirada inadvertida.

Grades de arame laterais

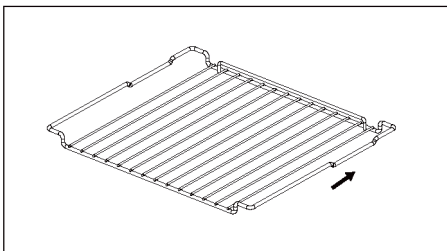


Localizados em ambos os lados da cavidade do forno, suportam as grades metálicas e as bandejas para pingos.

Fecho suave

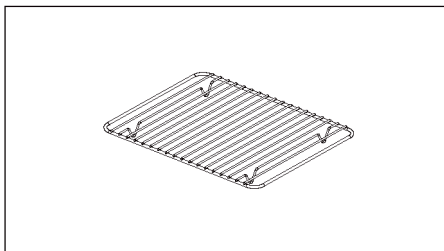


Dobradiças que garantem um movimento automático suave durante a fase de fecho da porta do forno.

Prateleira de grelha rebaixada (apenas se presente*)

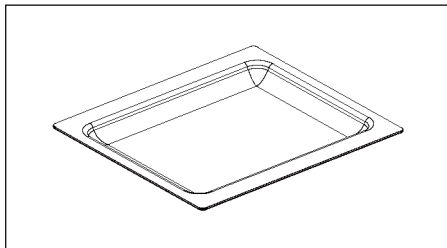
Segura a bandeja de vidro.

*Introduzir no forno como indicado pela seta. O entalhe (a) deve estar virado para baixo e é a posição de repouso para evitar uma retirada inadvertida.

Grelha de grill/cozedura (apenas se presente*)

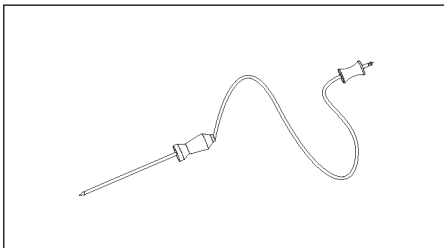
Suporta as bandejas e os pratos de cozedura.

*Utilizado em conjunto com a bandeja de vidro.

Bandeja de vidro MW(apenas se presente*)

Suporta as bandejas e os pratos de cozedura.

*Pode ser utilizado na função de micro-ondas.

Sonda de carne com fio(apenas se presente)

Mede a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura.

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.

PT: Os tabuleiros e grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Utilize utensílios de cozinha ou papel vegetal adequado.

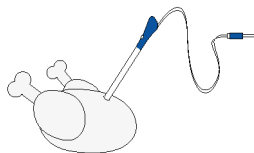
Sonda de carne com fios

Como utilizar a Sonda:

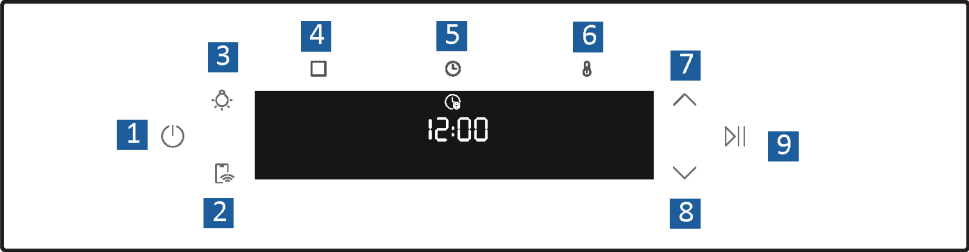
1. Ligar a sonda ao forno e inserir a sonda no alimento.
2. Quando a sonda está ligada, apenas estão disponíveis as funções dedicadas.
3. Toque em  e nas teclas de seta para selecionar a função desejada e toque em  para definir a temperatura alvo.
4. Toque  para confirmar. A partir desse momento, o forno utilizará os dados da sonda para monitorizar a temperatura interna dos alimentos.
5. Quando a temperatura interna desejada é atingida, o alarme soa e o forno desliga-se. Retire cuidadosamente a Sonda dos alimentos.

Dicas de cozinha

- A temperatura interna da carne continua a subir alguns graus depois de a retirar do forno, por isso, tenha isso em conta nos seus cálculos. Após a cozedura, tape e deixe a carne repousar durante 15 a 20 minutos.
- Quando cozinhar carne, insira o sensor horizontalmente no centro da parte mais grossa. Quanto mais espessa for a carne, mais tempo demorará a cozer, pelo que é importante que a ponta do sensor esteja a medir a temperatura da carne no seu ponto mais espesso.
Certifique-se de que a ponta do sensor não está a sobressair da carne e de que não toca em ossos, gordura ou cartilagem, pois estes aquecem mais rapidamente do que a carne magra.
- As temperaturas indicadas no ecrã são apenas recomendações. Os resultados dependerão da qualidade e da composição dos alimentos.



2.3. Painel de controlo



1. On/Off
2. Controlo remoto
3. Luz
4. Funções
5. Tempo
6. Temperatura
- 7.8. Botões de navegação
9. Iniciar/Pausa

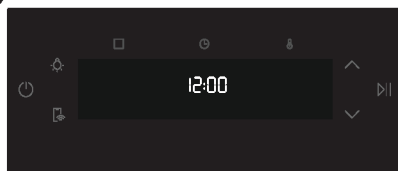
FUNÇÕES PRINCIPAIS

Símbolo	Função	Descrição
	On/Off	Ligar e desligar o forno.
	Controlo Remoto ON/OFF	O botão no ecrã é utilizado para ligar o controlo remoto; após o emparelhamento com a aplicação hOn, pode ser premido para ativar o controlo remoto.
	Luz	Ligue/desligue a luz da cavidade do forno. O aparelho está equipado com uma lâmpada cuja classe de eficiência luminosa é G.
	Funções	Acesso às funções manuais, às categorias de confeção dos alimentos e ao menu WiFi.
	Tempo	Aceder às funções de tempo: Tempo de confeção, Temporizador de cozinha (disponível também com o forno em modo standby), Atraso de início e Hora.
	Temperatura	Acesso à definição da temperatura e às opções de potência do micro-ondas. Para ativar/desativar o bloqueio do ecrã, mantenha premida a tecla (4) durante 5 segundos.
	Botões de navegação	Botões de navegação para definir funções e parâmetros.
	Iniciar/Pausa	Início/pausa da confeção ou confirmação das funções.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

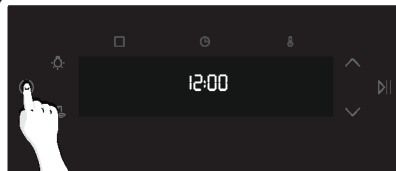
Definir hora

1



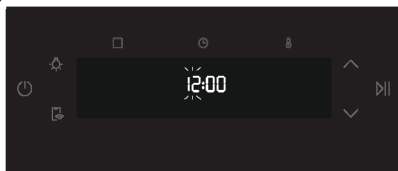
PISCAR

2



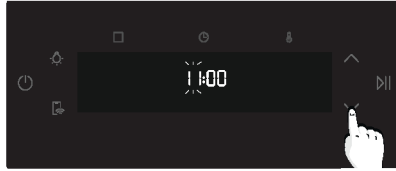
PREMIR 1 SEGUNDO

3



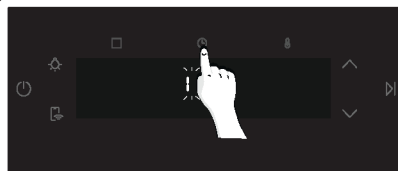
PISCAR

4



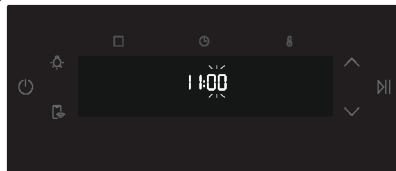
DEFINIR HORAS

5



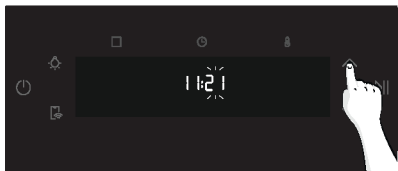
PREMIR TEMPO

6



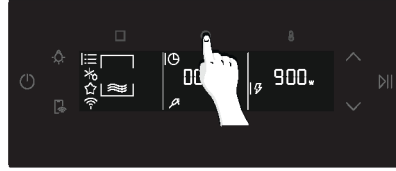
PISCAR

7



PREMIR TEMPO

8



O ecrã apresenta a hora predefinida "12:00" a piscar. Para a modificar, prima  e utilize as setas para definir a hora atual. Prima  novamente e siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima .

2.4. Conetividade

Parâmetros Wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

Informação sobre o produto para equipamentos em rede

O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem ligadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W.

Como ativar a porta de rede sem fios:

O módulo Wifi liga-se assim que o utilizador prime o botão Ligar.

Como desativar a porta de rede sem fios:

O módulo Wifi desativa-se assim que o utilizador prime o botão Desligar. O WiFi também pode ser desativado quando o forno está ligado, selecionando "off" nas definições Wifi.

Pelo presente, a Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos legais relevantes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.haier.com



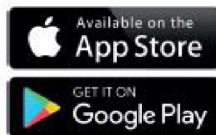
COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

Começar

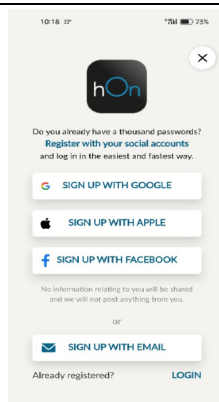
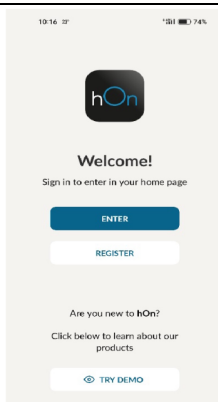
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

Descarregue no seu smartphone.



REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

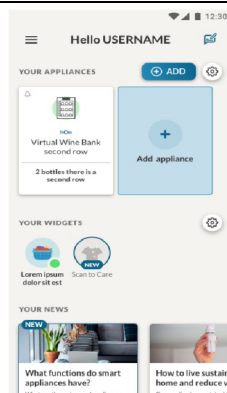
- Clique em "Registrar"
- Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal.



EMPARELHAMENTO RÁPIDO

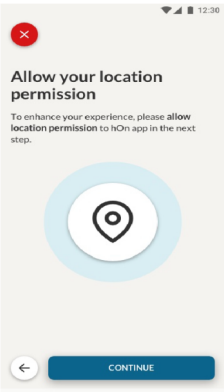
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



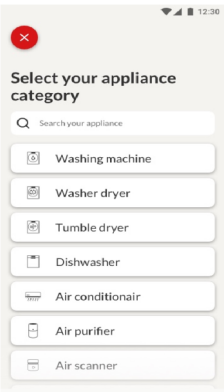
Passo 2

- Permita a sua localização.



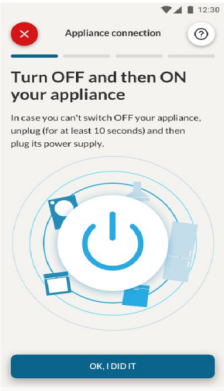
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



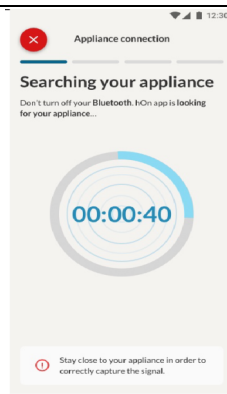
Passo 4

- Ligue o aparelho; se já estiver ligado, desligue e volte a ligar.



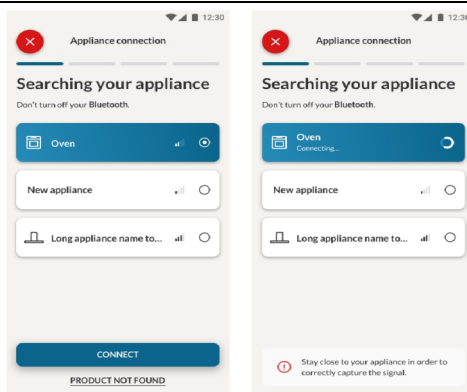
Passo 5

- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



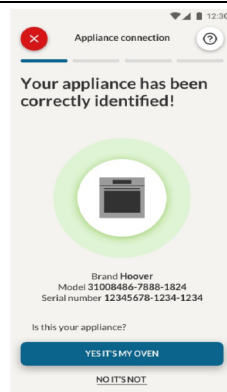
Passo 6.1-6.2

- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.



Passo 7

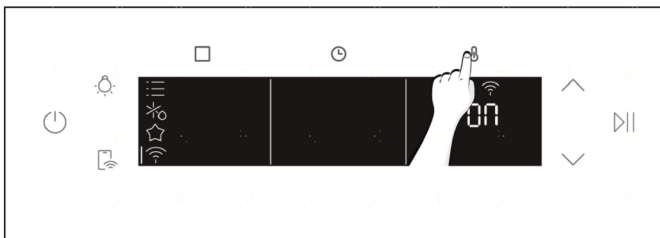
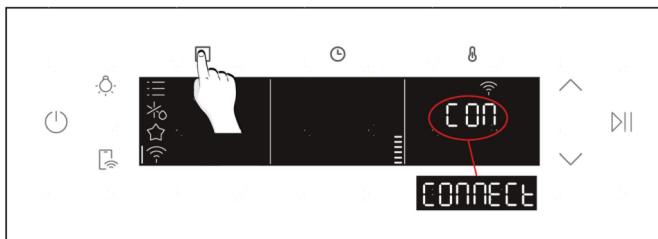
- O seu forno é encontrado e poderá controlá-lo através de hOn.



COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Uma vez inscrito o aparelho, o utilizador pode alterar a configuração Wi-Fi, desligando o ícone Wi-Fi no estado de publicidade ou repondo o estado Wi-Fi.

1. Acesso ao menu Wi-Fi da interface de utilizador.
2. No ecrã aparece "CONECTAR".
3. Prima as teclas até aparecer "hOn", "On", "Off" ou a definição de reposição "rSt".



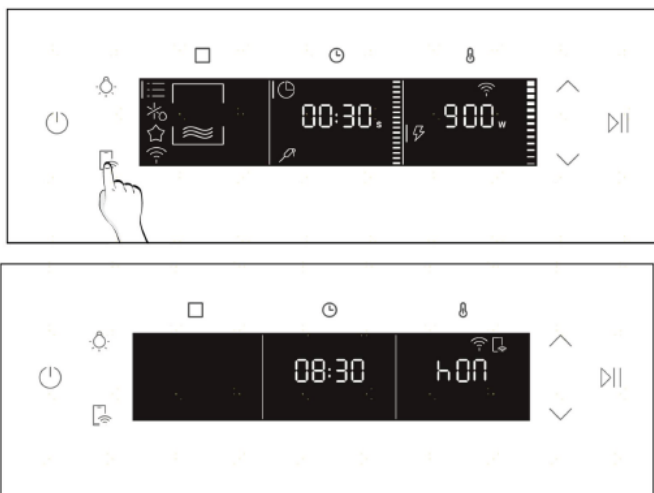
CONTROLO REMOTO

Esta função permite ao utilizador editar os valores de potência, temperatura e duração diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn.

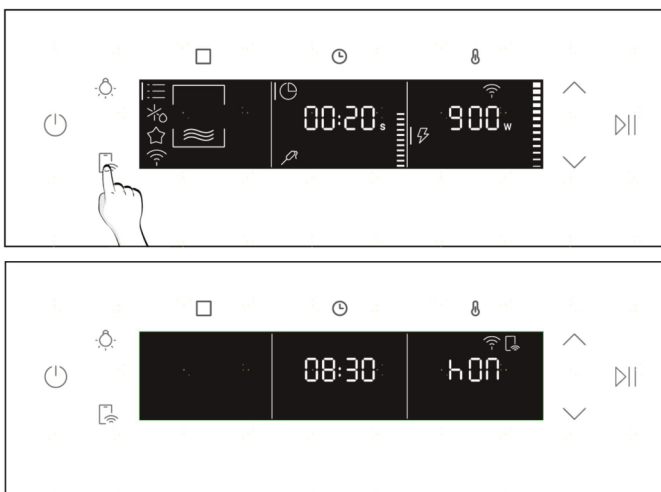
Só pode ser ativado se o produto já estiver registado e em qualquer função de cozedura que possa ser operada remotamente.

ATIVACÃO:

1. Acesso ao menu WiFi na interface do utilizador.
2. Prima o botão de seta para ligar o controlo remoto ("hOn" aparecerá no ecrã)
3. No visor, o ícone WiFi e Controlo Remoto deixarão de piscar.
4. Nesta fase, aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.

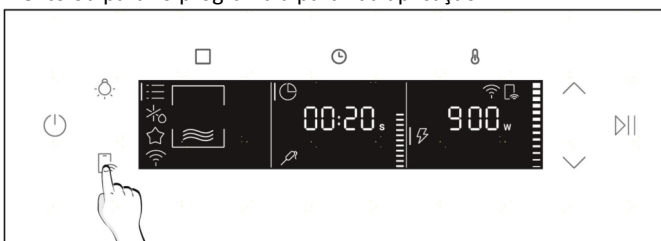


Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente.



DESATIVAÇÃO:

Parar o arrefecimento ou parar o programa a partir da aplicação.





3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. Informações para começar

Como funciona a iluminação

O compartimento do forno é iluminado por uma ou mais lâmpadas, que são ativadas quando a porta do aparelho é aberta. Para quase todos os programas de cozedura, a iluminação acende-se assim que o forno é ligado. A luz pode desligar-se automaticamente após um determinado período de tempo, consoante a função de poupança de energia.

Como funcionam as ventoinhas de arrefecimento

Quando a função de cozedura, micro-ondas e combinação estiver a funcionar, tanto o ventilador de fluxo axial (micro-ondas) como o ventilador de fluxo cruzado arrancam simultaneamente.

Quando apenas a função de cozedura está a funcionar e ambas as ventoinhas de arrefecimento estão desligadas simultaneamente, quando ambas as condições seguintes se verificam:

- Não está a decorrer nenhum programa de aquecimento
- A temperatura no interior da cavidade desce para $\leq 85^{\circ}\text{C}$

Quando a função micro-ondas ou combinada estiver a funcionar, ambas as ventoinhas de arrefecimento serão desligadas simultaneamente quando ambas as condições seguintes forem cumpridas:

- Funcionamento sem programa de aquecimento/micro-ondas durante mais de 5 minutos
- A temperatura no interior da cavidade desce para $\leq 85^{\circ}\text{C}$

Como funciona a porta

Ao utilizar o forno, o micro-ondas e as funções combinadas, abrir a porta:

- Se a porta for aberta antes de o modo estar a funcionar, clique no botão iniciar e o modo não funcionará até que a porta seja fechada.
- Se a porta for aberta durante o funcionamento do modo, o modo para imediatamente e pede "fechar a porta" até a porta ser fechada e premir o ícone de início.

No modo de arranque retardado, a porta deve estar fechada antes do arranque.

3.2. Limpeza preliminar

Condicionamento

- Condicione o seu forno antes de o utilizar para cozinhar pela primeira vez, ligando-o durante 1h à temperatura máxima.
- Assegurar que todas as embalagens foram retiradas do forno e colocar todas as prateleiras na câmara de cozimento.
- Pode haver uma pequena quantidade de fumo durante o condicionamento. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada.

Após o condicionamento

- Esperar que o forno arrefeça completamente.
- Limpar o forno com um pano húmido e um detergente suave.
- Secar com um pano limpo e sem pelos.
- Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem.

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. Como funciona o produto

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar/desligar o forno, prima longamente o ícone .

MENU DE FUNÇÕES

Aceder ao menu Função premindo o botão . Para navegar tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

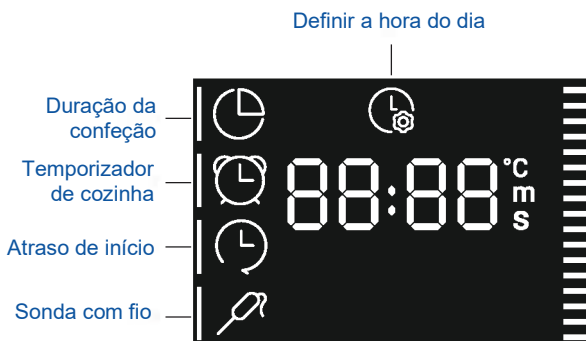
Categorias de alimentos (utilizadas para descongelar e especiais)



- **FUNÇÕES PRINCIPAIS:** Esta função permite seleccionar o programa de cozedura desejado através das setas. Toque no ícone  e  para definir o tempo e a temperatura (potência). Prima  para iniciar a função. Para fazer uma pausa no programa, o ícone  volta a aparecer.
- **FUNÇÕES DE DESCONGELAÇÃO:** permite descongelar perfeitamente os seus alimentos, por peso ou por tempo.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS:** permite escolher entre fritar ao ar, desidratar, fazer iogurte e fermentar utilizando as setas.
- **WIFI:** permite aceder ao menu de configuração WIFI.

MENU TEMPO

Aceda ao menu Hora premindo o botão . Para navegar tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.

ATIVAÇÃO: prima  para entrar no menu Tempo. Toque em  tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Duração da cozedura". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima  para confirmar.

A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração. Quando a duração decorre, a cozedura para.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Permite utilizar o forno como despertador.

ATIVAÇÃO: prima  para entrar no menu Tempo. Toque em  tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Contador de minutos". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima  para confirmar.

Quando a função está definida, a informação principal apresentada no ecrã é sempre a temperatura. Para editar o valor do contador de minutos, prima  para entrar no modo de edição dedicado. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até o forno ser desligado.

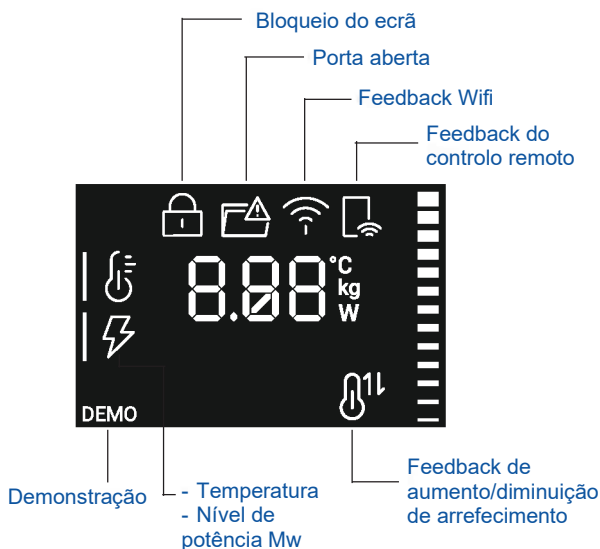
ATRASO DE INÍCIO

Permite selecionar a hora de início da cozedura.

ATIVAÇÃO: prima  para entrar no menu Tempo. Toque em  tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Atraso de início". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima  para confirmar.

MENU DE TEMPERATURA

Aceder ao menu Temperatura premindo o botão correspondente. Para navegar tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



NÍVEL DE POTÊNCIA Mw: permite alterar o nível de potência MW

FUNÇÕES ADICIONAIS

BLOQUEIO DAS TECLAS

Esta função permite bloquear o ecrã, a fim de evitar qualquer utilização indesejada por menores. Prima e mantenha premido Temperatura durante 5 segundos para ativar o bloqueio do ecrã. Faça o mesmo para o desativar.

4.2. Funções para cozinhar

Funções padrão

Símbolo	Função	Intervalo de valores predefinidos	Posição da prateleira	Pré-aque- cimento	Sugestões
	Micro-ondas	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	Não	Esta função utiliza apenas o elemento de micro-ondas. Utilize com a porta fechada. Também pode ser usado para terminar um aquecimento.
	Estático	T: 180°C T: 50 -230°C	L1-L2	Sim	Esta função utiliza as resistências superior e inferior.
	Com ventilação	T: 160°C T: 50 -230°C	L1-L2	Sim	Esta função distribui o calor melhor devido à combinação de ventilador e resistências, garantindo resultados uniformemente cozidos.
	Multinível	T: 160°C T: 50 -230°C	L2	Sim	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. Os aromas não são misturados. Deixe cerca de 10 minutos extra quando cozinhar alimentos diferentes juntos.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	Não	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 vermelhas e filletes de peixe podem ser colocados na prateleira com a bandeja de gotas por baixo.
	Grill + ventilador	T: 180°C T: 50 -230°C	L2	Sim	Usa a resistência superior com o ventilador para circular o ar dentro do forno. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas mas não para carnes brancas.
	Assado	T: 180°C T: 50 -230°C	L1-L2	Não	Ideal para assar carnes, dourando os sucos antes de cozinhar o interior.
	Multinível+Micro-ondas	MW: 300W/ T: 160°C MW: 150- 450W/ T: 50°-230°C	L2	Sim	Ideal para cozinhar assados, peixe, alimentos congelados e bolos.



Símbolo	Função	Intervalo de valores predefinidos	Posição da prateleira	Pré-aquecimento	Sugestões
	Grill + ventilador + Micro-ondas	MW: 300W/ T: 180 °C MW: 150- 300W/ T: 50 - 230° C	L2	Sim	Ideal para cozinhar legumes recheados, cortes de carne e filetes de frango.
	Grill + Micro-ondas	MW: 300W/ L: 5 MW: 150- 300W/ T: 1 - 5	L4	Não	Ideal para cozinhar alimentos gratinados, lasanha, batatas e assar aves.
	Assado+ Micro-ondas	MW: 300W T: 175°C	L1-L2	Sim	Ideal para assar carnes, para queimar os sucos enquanto cozinha o interior com a ajuda do micro-ondas.
	Tempo de Descongelação	MW: 150W -	L1	Não	Ideal para descongelar alimentos congelados.
	Descongelaento por peso (+ categoria de alimentos)	MW: 150W -	L1	Não	Ideal para descongelar alimentos congelados.

Funções especiais

Símbolo	Função	Intervalo de valores predefinidos	Posição da prateleira	Pré-aquecimento	Sugestões
	Fritadeira a Ar	T: 200°C T: 50-230°C	L2	Não	Para obter alimentos estaladiços sem adicionar gordura.
	Desidratar	T: 60°C T: 35 - 100°C	L2	Não	Para secar carne, ervas aromáticas, frutas e legumes.
	Iogurte	T: 40°C T: 40°C	L2	Não	Para fermentar iogurte
	Levedar	T: 35°C T: 35°C	L2	Não	Para levedar mais rapidamente a massa de pão e de pizza.

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. Tabela Everyday Cooking

Símbolo	Descrição	Pré-aquecimento	Posição de cozedura	Temperatura Heat Feel (C)	Definição por defeito (C)	Tempo de cozedura após pré-aquecimento (min)
	Carne	Y	2	58-74	190	60
	Peixe	Y	2	65	170	30
	Legumes	Y	2	70	190	45
	Padaria	Y	2	90	210	30

Atenção

- Funções de micro-ondas**

Colocar os alimentos no forno antes de premir start. As funções de micro-ondas tendem a gerar vapor de água - pode ocorrer condensação de água na porta, é um comportamento esperado.

- Funções de micro-ondas e de convecção**

Colocar os alimentos no forno quando solicitado.

- Funções de convecção**

Espre que o forno pré-aqueça antes de começar a cozinhar. Algumas funções não necessitam de pré-aquecimento. Para estas funções, a auréola do mostrador permanecerá vermelha durante a cozedura. Coloque os alimentos no forno quando estiver pronto para começar a cozinhar. Todas as funções requerem que a porta esteja fechada para poderem funcionar. Se a porta estiver aberta, a IU pedir-lhe-á para fechar a porta antes de reiniciar o processo de cozedura.

- Pré-aquecimento rápido**

Para atingir rapidamente a temperatura definida, algumas funções têm uma fase de pré-aquecimento rápido que utiliza todos os elementos. Para evitar queimaduras, aguarde que o forno atinja a temperatura antes de colocar os alimentos no forno.

- Cozinha adiada**

O elemento do grelhador pode ligar-se enquanto o forno está a aquecer. Coloque os alimentos numa prateleira inferior ou cubra-os para evitar que se queimem à medida que o forno aquece.

Quando utilizar a função COZINHA ADIADA, não recomendamos a utilização de GRILL, GRILL + VENTILADOR ou FRITADEIRA A AR.

- Segurança alimentar**

- Deixe os alimentos no forno o mínimo de tempo possível antes e após a confeção.
- Certifique-se de que a carne está totalmente descongelada antes de a cozinhar.
- Deixe a carne repousar após a cozedura para que a temperatura interna continue a subir.
- Os alimentos de alto risco, como o peixe, devem atingir uma temperatura interna mínima de 63 - 70°C e as aves de capoeira e a carne picada devem atingir 75 - 85°C.



6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. Recomendações gerais

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

- 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.

6.2. Limpeza do forno

- **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**

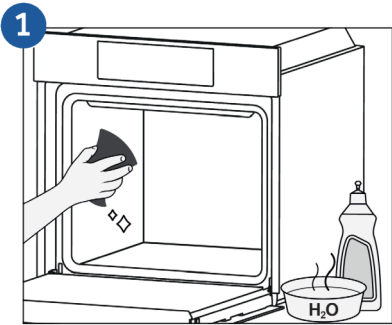
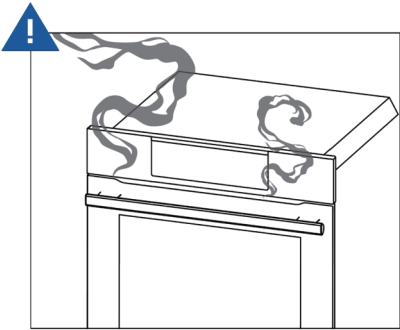
Se estiver sujo, o vedante pode ser limpo com uma esponja humedecida.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. Eliminação do aparelho



Este aparelho está rotulado 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:

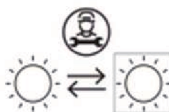
- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

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 equipamento comprado.

8.2. Poupar e respeitar o ambiente

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se 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 ordem, para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com uma tarifa horária, o programa "cozedura diferida" simplifica a poupança de energia, fazendo com que o processo de cozedura comece no horário de tarifa reduzida.

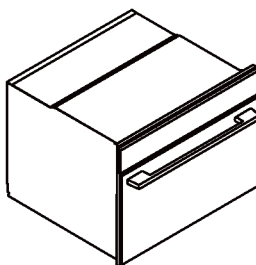
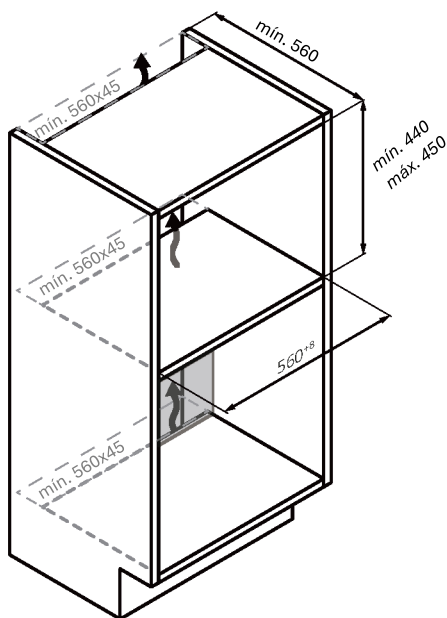
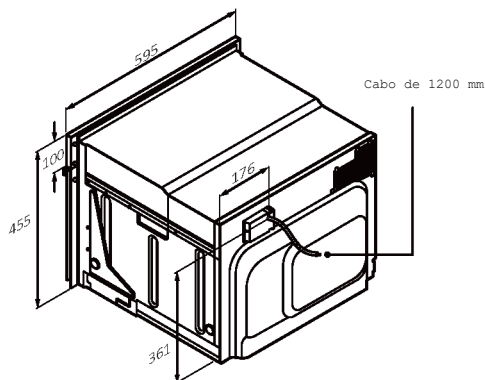
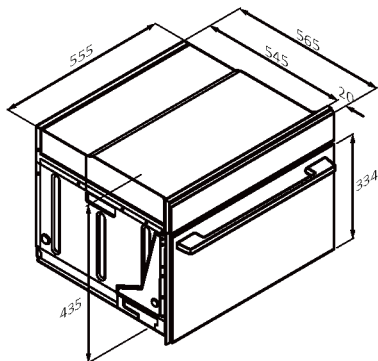


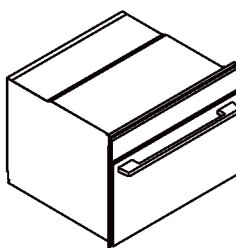
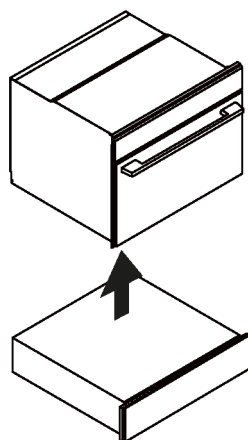
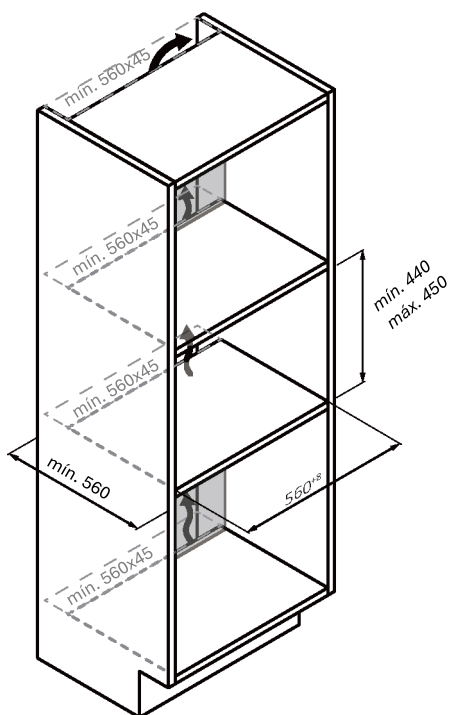
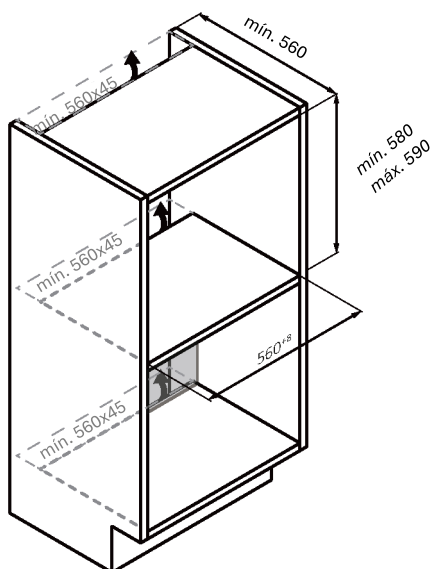
9. INSTALAÇÃO

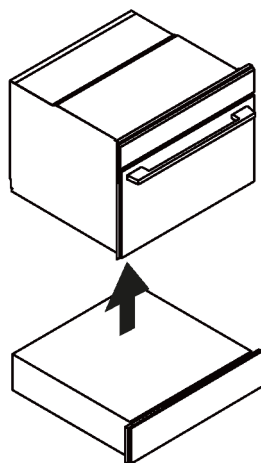
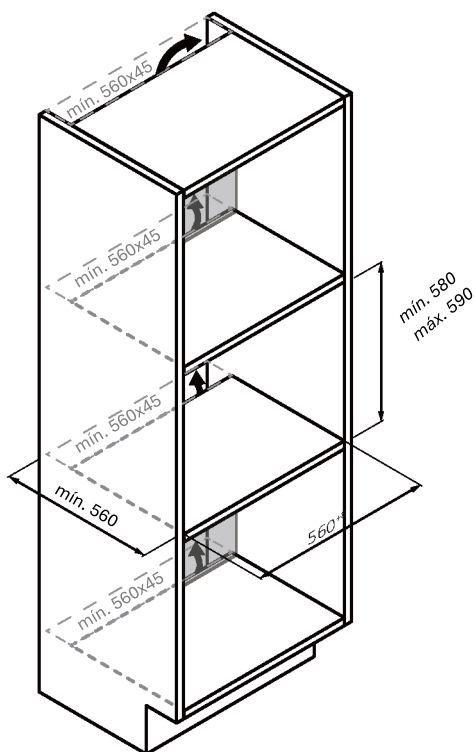
i NOTA:

Não se recomenda a instalação do forno sob a placa de cozinhar.

Se tal for necessário, certifique-se de que deixa um espaço suficientemente grande para a placa de cozinhar, de acordo com as instruções do fabricante.







DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Pre ugradnje rerne obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni. Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

Kada prvi put uključite rernu, možda ćete primetiti dim. Ne brinite, pre upotrebe rerne samo sačekajte da se dim raščisti.

i NAPOMENA: Imajte na umu da funkcije i dodatna oprema rerne mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela koji ste kupili.

SADRŽAJ

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

- 2.1. Pregled proizvoda
- 2.2. Dodatna oprema
- 2.3. Kontrolna tabla
- 2.4. Povezivanje

3. PRE POČETKA

- 3.1. Informacije vezane za početak
- 3.2. Preliminarno čišćenje

4. RAD PROIZVODA

- 4.1. Kako proizvod radi
- 4.2. Funkcije kuvanja

5. SMERNICE ZA KUVANJE

- 5.1. Tabela Everyday cooking

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- 6.1. Opšte preporuke
- 6.2. Čišćenje rerne

7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

- 8.1. Odlaganje uređaja na otpad
- 8.2. Očuvanje i zaštita životne sredine

9. UGRADNJA

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA PROČITAJTE PAŽLJIVO I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU

⚠ UPOZORENJE: Da biste smanjili rizik od požara, strujnog udara, povreda osoba ili oštećenja prilikom upotrebe uređaja, pratite važna bezbednosna uputstva navedena u nastavku. Pročitajte sva uputstva pre upotrebe. Koristite samo za predviđenu namenu, kako je opisano u ovim uputstvima.

Opšte informacije

- Ovaj proizvod je izrađen za upotrebu u kućnom (stambenom) okruženju. Ovaj proizvod nije namenjen za komercijalnu upotrebu. Svaka komercijalna upotreba od strane kupca će uticati na garanciju proizvođača ovog proizvoda.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim okruženjima kao što su:
 - kuhinjske prostorije za osoblje u okviru prodavnica, kancelarija ili drugih radnih prostorija;
 - seoske kuće;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim vrstama smeštajnog okruženja;
 - smeštaje namenjene za noćenje sa doručkom.
- Deca ne smeju da se igraju kućnim aparatima.
- Ne ostavljajte decu samu. Decu ne treba ostavljati samu ili bez nadzora u prostoru u kom se uređaj koristi. Nikada im ne treba dozvoliti da sede ili stoje na bilo kom delu uređaja.
- VRUĆI SADRŽAJ MOŽE DA IZAZOVE TEŠKE OPEKOTINE. NEMOJTE DOZVOLITI DECI DA KORISTE MIKROTALASNU RERNU. Budite oprezni prilikom uklanjanja vrućih predmeta.
- Kada uređaj radi u kombinovanom režimu, deca smeju da koriste rernu samo pod nadzorom odraslih osoba zbog temperature koja se stvara.
- Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

- Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže dalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućena u način upotrebe uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ne stavljajte teške predmete na vrata rerne.
- Ne dozvolite da aluminijumske folije i sonde za hranu dodiruju grejne elemente.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu rernu.
- Nemojte rukovati uređajem pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Postavljanje polica u rernu: police postavite na željeno mesto samo dok je rerna hladna (pre predgrevanja). Ako polica mora da se ukloni dok je rerna vruća, ne dozvolite da rukavice ili držač za lonce dođu u kontakt sa vrućim grejnim elementima u rerni ili dnu rerne.
- Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Nemojte koristiti grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakala na vratima rerne jer mogu ogrebat površinu i uzrokovati razbijanje stakla.
- Ne zagrevajte neotvorene posude sa hranom. Tako se povećava pritisak koji može da dovede do pucanja posude i da dovede do povreda.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.

Ugradnja

- Uverite se da je uređaj pravilno ugrađen i uzemljen od strane kvalifikovanog tehničara u skladu sa priloženim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj je predviđen za ugradnju.
- Ugradite ili postavite ovaj uređaj isključivo u skladu sa priloženim uputstvima za ugradnju.

- Nemojte ugrađivati niti rukovati uređajem ako je oštećen ili ne radi ispravno. Ako primite oštećeni proizvod, odmah se obratite prodavcu ili instalateru.
- Uređaj ne sme da se postavlja iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Nemojte montirati ovaj uređaj iznad sudopere.
- Ova rerna nije odobrena niti testirana za upotrebu u pomorstvu.
- Ne držite ovaj uređaj na otvorenom. Nemojte ga koristiti u blizini bazena, sudopera ili na sličnim mestima.
- Ne potapajte kabl niti utikač u vodu. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili pulta. Držite kabl dalje od zagrejanih površina.
- Električna instalacija rerne treba da bude opremljena prekidačem za hitne slučajeve, koji isključuje ceo uređaj iz mrežnog napajanja u hitnim slučajevima. Rastojanje između kontakata prekidača za hitne slučajeve mora da bude najmanje 3 mm.
- Ne prekrivajte i ne blokirajte otvore na uređaju.
- Obratite pažnju – neke ivice su oštre.

Električna upozorenja

- **AKO PROIZVOĐAČ DOSTAVLJA MIKROTALASNU RERNU BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SME DA SE PRIKLJUČUJE NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA DIREKTNO DA SE PRIKLJUČI NA MREŽNO NAPAJANJE.** Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši odgovarajuće kvalifikovan stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim zakonima, rerna sme da se poveže samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za kategoriju prenapona III, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora da bude u stanju da podnese maksimalno povezano opterećenje i mora da bude u skladu sa važećim zakonima. Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Omnipolarni prekidač koji se koristi za povezivanje mora da bude lako dostupan kada je uređaj ugrađen. Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet mikrotalasne rerne i izvora

napajanja. Prekid veze mora da se ostvari ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima o ožičenju.

- **AKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE MIKROTALASNU RERNU SA UTIKAČEM:**
- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju da budu u skladu sa važećim propisima zemlje u kojima se uređaj ugrađuje. Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši i postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prenapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima. Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen. Isključenje se može postići pomoću utikača ili tako što će se prekidač postaviti u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, treba ga zameniti kablom ili posebnim paketom dostupnim kod proizvođača ili kontaktirati korisničku službu.
- Nepoštovanje gore navedenog može da naruši bezbednost uređaja i poništi garanciju.
- Mikrotalasna rerna mora da se isključi pre skidanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
 - nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
 - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
 - uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
 - u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.

- **OSIGURAJTE DA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE OBAVLJA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR.** Napajanje na koje je priključena rerna mora da bude u skladu sa važećim zakonima u zemlji ugradnje. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu usled nepoštovanja ovih uputstava. Rerna mora da bude priključena na električno napajanje sa uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem sa više polova, u zavisnosti od zakona koji su na snazi u zemlji ugradnje. Električno napajanje treba da bude zaštićeno odgovarajućim osiguračima, a kablovi koji se koriste moraju da imaju presek koji može da obezbedi ispravno napajanje rerne.
- **PRIKLJUČIVANJE.** Rerna je opremljena kablom za napajanje koji sme da se priključi samo na električno napajanje snage 220 – 240 V AC između faza ili između faze i nultog napajanja. Pre nego što se rerna priključi na električno napajanje, važno je proveriti napon napajanja naveden na meraču i podešavanju rastavljača. Žica za uzemljenje priključena na priključak uzemljenja na rerni mora da bude priključena na priključak uzemljenja napajanja.
- **⚠ UPOZORENJE :** Pre priključivanja rerne na napajanje, zatražite od kvalifikovanog električara da proveri kontinuitet priključka za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakve nezgode ili druge probleme nastale usled neuspešnog povezivanja rerne na priključak uzemljenja ili zbog uzemljenja koje ima neispravan kontinuitet.
- Pre izvođenja bilo kakvih radova na električnom delu uređaja, uređaj mora da se isključi iz električnog napajanja.
- Povezivanje sa dobrim sistemom ožičenja uzemljenja je potpuno neophodno i obavezno.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.

NAPOMENA: s obzirom da može da bude neophodno održavanje rerne, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi rerna mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u koji je ugrađena. Kabl za napajanje sme da zameni samo tehničko servisno osoblje ili tehničari sa ekvivalentnim kvalifikacijama.

Servisiranje

- Korisničko servisiranje: Nemojte popravljati niti menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno naznačeno u ovom uputstvu. Sve ostale radove na servisiranju treba da obavi obučeni i ovlašćeni serviser kompanije Haier.
- **UPOZORENJE:** Ako su vrata ili zaptivke na vratima oštećene, nije dozvoljeno rukovati pećnicom dok je ne popravi kvalifikovano lice.
- Ako se svetlo mikrotalasne rerne pokvari, obratite se kvalifikovanom i ovlašćenom serviseru kompanije Haier ili korisničkoj podršci.

Opasnost od požara

- Nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje za povezivanje ovog uređaja sa mrežnim napajanjem.
- Mikrotalasna rerna je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje jastučića, papuča, sunđera, vlažnih krpa i slično može dovesti do rizika od povreda, paljenja ili požara.
- Nemojte prekuhati hranu. Pažljivo pratite uređaj kada se papir, plastika ili drugi zapaljivi materijali stavljaju u mikrotalasnu rernu kako bi se olakšalo kuvanje.
- Uklonite žičane vrpce sa papirnih ili plastičnih kesa pre stavljanja u mikrotalasnu rernu.
- Ako se materijali unutar mikrotalasne rerne zapale, držite vrata mikrotalasne rerne zatvorena, isključite mikrotalasnu rernu i izvucite kabl iz napajanja ili isključite napajanje na tabli sa osiguračima ili prekidačem.
- Nemojte koristiti pećnicu za skladištenje. Ne ostavljajte papirne proizvode, posuđe za kuvanje ili hranu u unutrašnjosti kada nisu u upotrebi.

- Posuđe za kuvanje treba proveriti kako biste se uverili da je pogodno za upotrebu u mikrotalasnim rernama.
- Prilikom zagrevanja hrane u plastičnim ili papirnim posudama, često proveravajte rernu zbog mogućnosti paljenja.
- Ako uočite dim, isključite ili izvucite kabl uređaja iz napajanja i držite vrata zatvorena kako biste ugušili plamen.
- Tokom i nakon upotrebe, nemojte dodirivati niti dozvoliti da odeća ili drugi zapaljivi materijali dođu u kontakt sa bilo kojim unutrašnjim delom rerne. Prvo sačekajte dovoljno dugo da se ohladi.
- U slučaju požara, ugušite plamen ili koristite protivpožarni aparat sa suvim hemijskim sredstvom ili penom.
- Koristite samo suve rukavice za rernu ili držače za lonce. Blago ili mnogo navlaženi držači za lonce na vrućim površinama mogu dovesti do opekotina od pare. Ne dozvolite da držači za lonce dodiruju vrele delove ili grejne elemente. Nemojte koristiti peškir ili debelu krpu kao držač za lonce. Mogli bi da se zapale.

Bezbednost hrane

- Bezbedno rukovanje hranom: ostavite hranu u rerni što je kraće moguće pre i posle kuvanja. Na taj način se izbegava kontaminacija organizmima koji mogu izazvati trovanje hranom. Budite posebno oprezni tokom toplog vremena.

Čišćenje

- Rernu treba redovno čistiti i uklanjati sve ostatke hrane.
- Ako se rerna ne održava čistom, može doći do oštećenja površina, što može da skрати radni vek uređaja i izazove opasnost.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne, gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, vosak ili sredstva za poliranje. U rerni ili oko bilo kog njenog dela ne sme se koristiti komercijalno sredstvo za čišćenje rerne, podloge za rernu ili zaštitni premaz bilo koje vrste. Nemojte koristiti oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata rerne jer mogu ogrebat površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

- Izbegavajte upotrebu proizvoda koji sadrže hlór, kiseline ili abrazive, posebno za čišćenje obojenih delova. Pored toga, izbegavajte upotrebu kiselih ili alkalnih supstanci.
- Nemojte prskati vodu niti koristiti parni čistač za čišćenje bilo kog dela rerne. Koristite samo blago navlažene krpe.

Kuvanje u mikrotalasnoj rerni

- Ne pokušavajte da koristite ovu mikrotalasnu rernu sa otvorenim vratima. To može dovesti do štetnog izlaganja mikrotalasnoj energiji. Važno je da ne oštetite ili neovlašćeno menjate sigurnosne blokade.
- Ne stavljajte nikakve predmete između mikrotalasne rerne i vrata, i ne dozvolite da se prljavština ili ostaci sredstva za čišćenje natalože na zaptivnim površinama.
- Ne koristite mikrotalasnu rernu ako je oštećena. Posebno je važno da se vrata mikrotalasne rerne pravilno zatvore i da nema oštećenja na: (1) vratima (savijena), (2) šarkama i bravicama (polomljene ili olabavljene), (3) zaptivkama vrata i zaptivnim površinama.
- Nemojte popravljati niti menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u ovom uputstvu. Sve ostale radove na servisiranju treba da obavi obučeni i ovlašćeni serviser kompanije Haier.
- Ako su zaptivke na vratima oštećene, nije dozvoljeno rukovati rernom dok je ne popravi stručna osoba.
- Opasno je da bilo ko osim stručnog lica vrši bilo kakav servis ili popravku koji uključuju skidanje poklopca koji obezbeđuje zaštitu od izlaganja mikrotalasnoj energiji.
- Nemojte koristiti mikrotalasne funkcije dok je rerna prazna.
- Jaja u ljusci i cela tvrdo kuvana jaja ne treba zagrevati u mikrotalasnim rernama jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon završetka mikrotalasnog zagrevanja.
- Sadržaj bočica za hranjenje i tegli za hranu za bebe treba promešati ili protresti i proveriti temperaturu pre konzumiranja kako bi se izbegle opekotine.

- Mikrotalasno zagrevanje pića može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja, stoga je potrebno voditi računa prilikom rukovanja posudom.
- Tečnosti, kao što su voda, kafa ili čaj, mogu da se pregreju iznad tačke ključanja, a da ne izgledaju kao da ključaju. Kada se posuda izvadi iz mikrotalasne rerne, nisu uvek vidljivi mehurići ili ključanje. **TO MOŽE DOVESTI DO IZNENADNOG KLJUČANJA VEOMA VRELIH TEČNOSTI KADA SE KAŠIKA ILI DRUGI PRIBOR UBACI U TEČNOST.**
- Nemojte pregrevati tečnost. Da biste izbegli odloženo ključanje, uvek stavite kašiku u posudu prilikom zagrevanja tečnosti. Pića koja sadrže kašike treba staviti u sredinu rerne. Metalne komponente moraju da budu udaljene najmanje 2 cm od zidova rerne i unutrašnjosti vrata. Varnice mogu da oštete unutrašnjost staklenih vrata. Promešajte tečnost i pre i na pola zagrevanja.
- Nemojte koristiti posude sa ravnim stranama koje imaju uzak vrat. Koristite posude sa širokim otvorom.
- Nakon zagrevanja, ostavite posudu da stoji u mikrotalasnoj rerni najmanje 20 sekundi pre nego što je uklonite.
- Budite izuzetno pažljivi kada stavljate kašiku ili drugi pribor u posudu.
- **UPOZORENJE:** Tečnosti i druga hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.
- Koristite samo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnim rernama.

Neodgovarajuće posuđe

- Posuda za pečenje mora da se ukloni kada se koristi režim mikrotalasne rerne. Može da se koristiti sa konvekcijskim i kombinovanim funkcijama.
- Nikada nemojte uključivati mikrotalasnu rernu pre nego što stavite hranu. Jedini dozvoljeni izuzetak je testiranje posuđa.
- Koristite samo tanjire i posuđe koji su pogodni za mikrotalasnu rernu.
- Nikada ne zagrevajte hranu prekrivenu aluminijumskom folijom.

- Koristite samo posuđe za pečenje odobreno za upotrebu u rerni. Pratite uputstva proizvođača.
- Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljene tokom mikrotalasnog kuvanja.

Pejsmejkeri

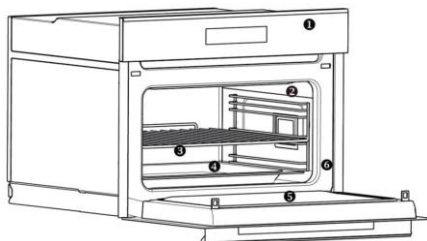
- Većina pejsmejкера je zaštićena od smetnji elektronskih proizvoda, uključujući mikrotalase. Međutim, pacijenti sa pejsmejkerima bi možda trebalo da se konsultuju sa lekarom ako imaju nedoumice.

Varničenje

- Tokom brzog kuvanja i tokom kuvanja u mikrotalasnoj rerni može doći do varničenja. Ako vidite varničenje, pritisnite OTKAŽI/ISKLUČI i ispravite problem. Varničenje je termin koji se koristi za pojavu varnica u mikrotalasnoj rerni. Varničenje uzrokuje:
 - Metal ili folija koji dodiruju zid rerne.
 - Metalno posuđe ili žičana rešetka za rernu koja se koristi tokom brzog ili mikrotalasnog kuvanja.
 - Metal kao što su metalne vezice, igle za živinu ili posuđe obloženo zlatom u rerni.
 - Reciklirani papirni ubrusi koji sadrže male metalne komade, a koji se koriste u rerni.

2. Uvodne informacije o proizvodu

2.1. Pregled proizvoda



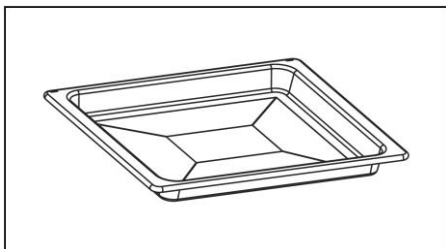
1. Kontrolna tabla
2. Bočne žičane rešetke
3. Metalne rešetke
4. Tacna
5. Vrata rerne
6. Serijski broj i QR kôd



Napišite ovde svoj serijski broj za buduću upotrebu

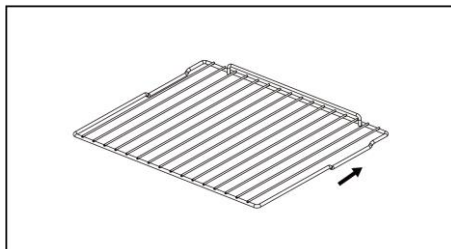
2.2. Dodatna oprema

Tacna



Prikuplja ostatke koji kaplju prilikom kuvanja hrane na roštilju.

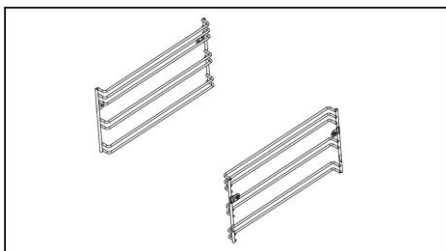
Metalna rešetka



Drži plehove za pečenje i tanjire.

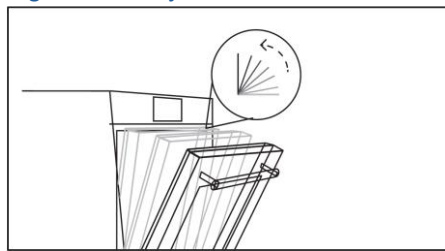
*Gurnite u rernu kao što je naznačeno strelicom. Urez (a) treba da bude okrenut nadole. Tako se postavlja u položaj mirovanja kako bi se sprečilo nenamerno povlačenje.

Bočne žičane rešetke



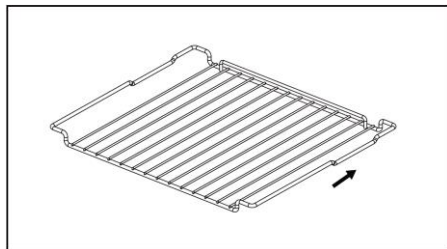
Nalaze se sa obe strane šupljine rerne, drže metalne rešetke i posude za kapanje.

Lagano zatvaranje



Šarke koje obezbeđuju automatsko lagano i glatko kretanje tokom zatvaranja vrata rerne.

Donja žičana polica (samo ako je deo opreme*)

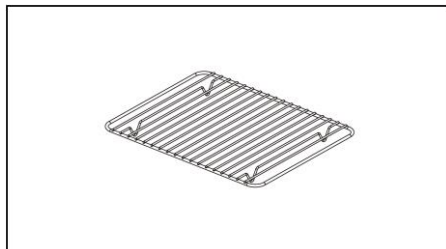


Drži staklenu posudu.

*Gurnite u rernu kao što je naznačeno strelicom. Urez (a) treba da bude okrenut nadole. Tako se postavlja u položaj mirovanja kako bi se sprečilo nenamerno povlačenje.

Rešetka za roštilj/rešetka za kuvanje

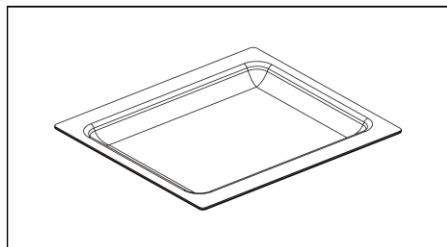
(samo ako je deo opreme*)



Drži plehove za pečenje i tanjire.

*Koristi se zajedno sa staklenom posudom.

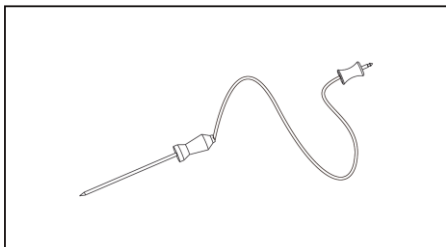
Staklena posuda za MT (samo ako je deo opreme*)



Drži plehove za pečenje i tanjire.

*Može da se koristi sa funkcijom mikrotalasne rerne.

Sonda za meso (samo ako je deo opreme*)



Meri unutrašnju temperaturu hrane tokom kuvanja.

UPOZORENJA:

- Nemojte zagrevati rernu niti počinjati sa kuvanjem pre nego što pravilno ubacite sondu za meso.
- Ne pokušavajte da ubacite sondu za meso u zamrznutu hranu.

SR: Posude i rešetke pećnice nisu pogodne za direktan kontakt sa hranom. Koristite odgovarajuće posude ili papir za pečenje.

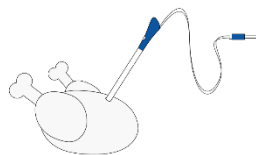
Žičana sonda za meso

Kako se koristi sonda:

1. Priključite sondu na rernu i umetnite sondu u hranu.
2. Kada se sonda priključi, dostupne su samo namenske funkcije.
3. Dodirnite  i tastere sa strelicama da biste izabrali željenu funkciju, a zatim dodirnite  da biste podesili ciljnu temperaturu.
4. Dodirnite  da biste potvrdili. Od tog trenutka, rerna će koristiti podatke sonde za praćenje unutrašnje temperature hrane.
5. Kada se dostigne željena unutrašnja temperatura, oglašava se alarm i rerna se isključuje. Pažljivo uklonite sondu iz hrane.

Saveti za kuvanje

- Unutrašnja temperatura mesa će nastaviti da raste za nekoliko stepeni nakon što ga izvadite iz rerne, pa uračunajte to u svoj proračun. Nakon kuvanja, poklopite i ostavite meso da odstoji 15 do 20 minuta.
- Prilikom kuvanja mesa, ubacite senzor horizontalno u centar najdebljeg dela. Što je meso deblje, duže će trajati kuvanje, pa je važno da vrh senzora meri temperaturu mesa u najdebljoj tački. Uverite se da vrh senzora ne viri iz mesa i da ne dodiruje kost, masnoću ili hrskavicu jer se oni zagrevaju brže od čistog mesa.
- Temperature navedene na ekranu su samo preporuke. Rezultati će zavisiti od kvaliteta i sastava hrane.



2.3. Kontrolna tabla



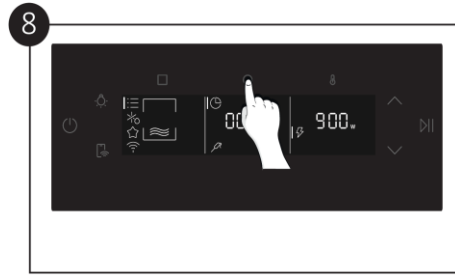
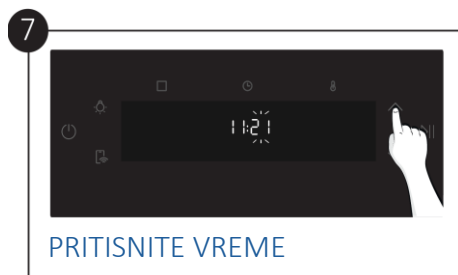
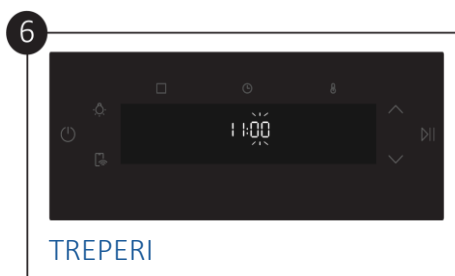
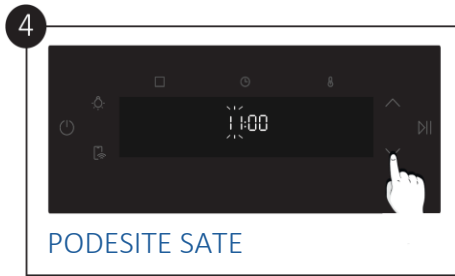
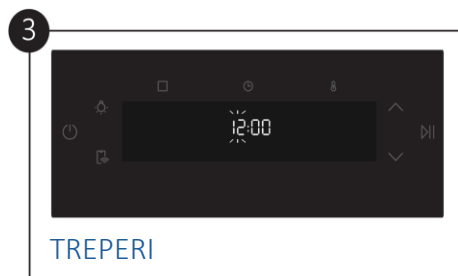
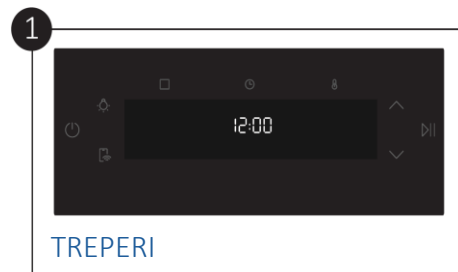
1. Uključivanje/isključivanje
2. Daljinsko upravljanje
3. Svetlo
4. Funkcije
5. Vreme
6. Temperatura
- 7.8. Tasteri za navigaciju
9. Pokreni/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključi/Isključi	Uključivanje i isključivanje rerne.
	UKLJUČI/ISKLUČI daljinsko upravljanje	Dugme na ekranu se koristi za uključivanje daljinskog upravljanja. Nakon uparivanja sa aplikacijom hOn, može da se pritisne za aktiviranje daljinskog upravljanja.
	Svetlo	Uključite ili isključite svetlo u rerni. Uređaj je opremljen sijalicom sa klasom efikasnosti osvetljenja G.
	Funkcije	Pristupanje ručnim funkcijama, kategorijama kuvanja hrane i WiFi meniju.
	Vreme	Pristup funkcijama za vreme: Trajanje kuvanja, Kuhinjski tajmer (dostupan i sa rernom u režimu pripravnosti), Odloženi početak i Doba dana.
	Temperatura	Pristup podešavanju temperature i opcijama napajanja mikrotalasne rerne. Da biste aktivirali ili deaktivirali zaključavanje ekrana, držite taster (4) pritisnutim 5 sekundi.
	Tasteri za navigaciju	Tasteri za navigaciju služe za podešavanje funkcija i parametara.
	Pokreni/Pauza	Pokrenite ili pauzirajte kuvanje ili potvrdite funkcije.

PRVA UPOTREBA

Podేశavanje vremena



Na ekranu se prikazuje unapred podešeno vreme »12:00« koje treperi. Da biste ga izmenili, pritisnite ⌚ i koristite strelice da biste podesili trenutne sate. Pritisnite ⌚ ponovo da biste potvrdili i ponovite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili, pritisnite ⌚ .

2.4. Povezivanje

Parametri bežičnog povezivanja

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W.

Kako aktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul se uključuje čim korisnik pritisne dugme za uključivanje.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul se deaktivira čim korisnik pritisne dugme za isključivanje. Wi-Fi se takođe može deaktivirati kada je rena uključena biranjem opcije za isključivanje u meniju sa podešavanjima Wi-Fi mreže.

Ovim Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd izjavljuje da je radio oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i sa relevantnim zakonskim zahtevima za tržište Ujedinjenog Kraljevstva. Kompletan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.haier.com

KAKO DA KORISTITE APLIKACIJU

Uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i da se njim daljinski upravlja pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste osigurali da je ažuran i da ima najnoviji softver i funkcije.

Prvi koraci

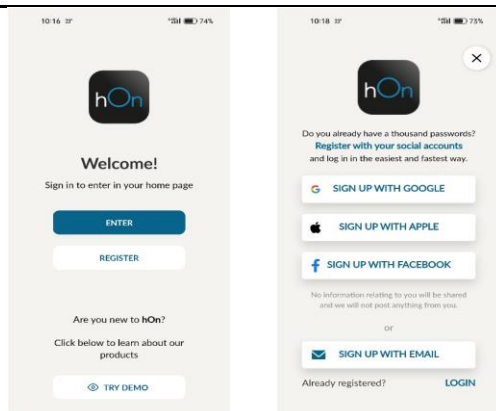
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.



REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

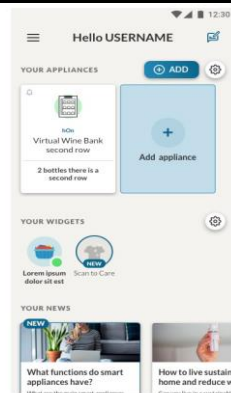
- Kliknite na »Register« (Registrujte se)
- Registrujte se putem naloga na društvenim mrežama ili lične imejl adrese.



REGISTROVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

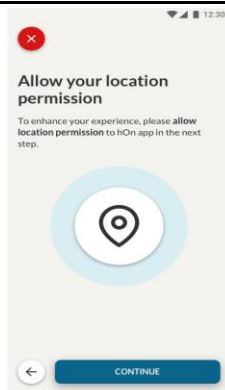
1. korak

- Izaberite »Add appliance« (Dodaj uređaj).



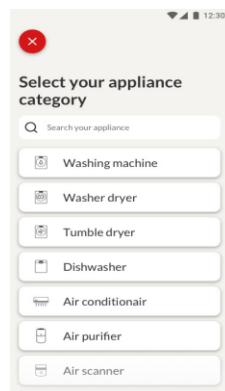
2. korak

- Odobrite dozvolu za lokaciju.



3. korak

- Izaberite rernu iz kategorije uređaja.



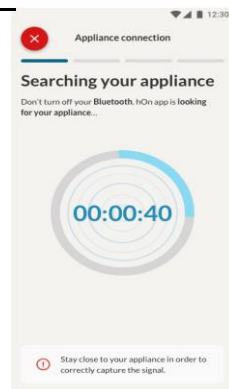
4. korak

- Uključite uređaj. Ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



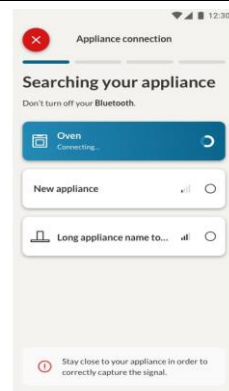
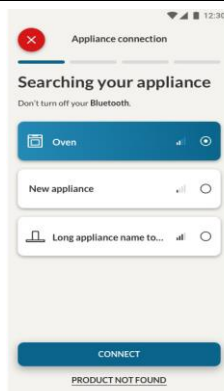
5. korak

- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



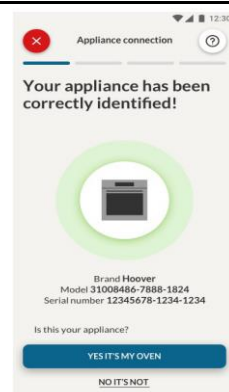
Koraci 6.1–6.2

- Izaberite kućni uređaj, dodirnite »connect« (poveži) i sačekajte nekoliko sekundi.



7. korak

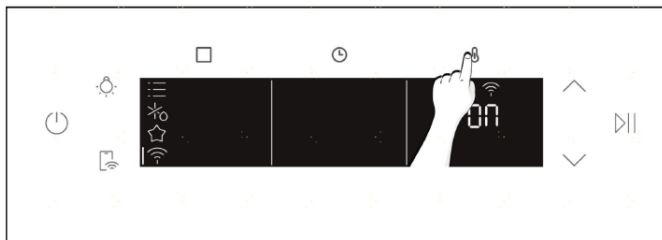
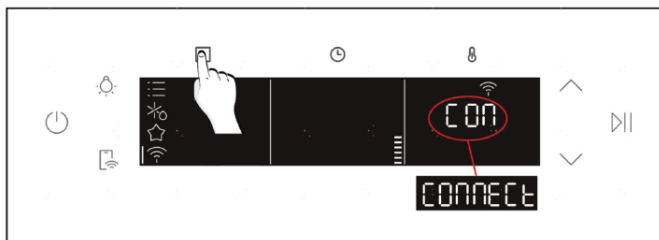
- Rerna će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.



KAKO DA PROMENITE PODEŠAVANJA WI-FI MREŽE

Kada se uređaj registruje, korisnik može da promeni podešavanja Wi-Fi mreže isključivanjem Wi-Fi ikone u stanju obaveštenja ili resetovanjem Wi-Fi statusa.

1. Pristupite Wi-Fi meniju korisničkog interfejsa.
2. Na displeju se pojavljuje »CONNECT« (POVEŽI).
3. Pritiskajte tastere dok se ne prikaže »hOn«, »On« (Uključeno), »Off« (Isključeno) ili resetovanje podešavanja »crSt«.



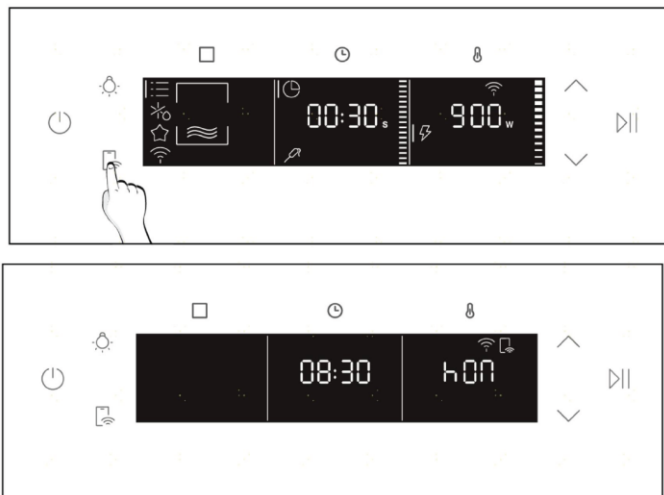
DALJINSKO UPRAVLJANJE

Ova funkcija omogućava korisniku da uređuje vrednosti snage, temperature i trajanja direktno iz uređaja i aplikacije hOn.

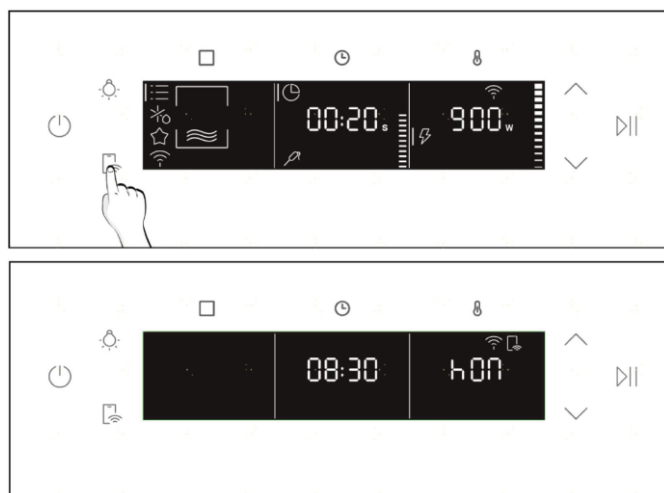
Može se aktivirati samo ako je proizvod već registrovan i dok je aktivna bilo koja funkcija kuvanja kojoj je dozvoljeno da radi na daljinu.

AKTIVACIJA:

1. Pristupite WiFi meniju na korisničkom interfejsu.
2. Pritisnite dugme sa strelicom da biste uključili daljinsko upravljanje (na ekranu će se pojaviti »hOn«).
3. Na ekranu, ikona WiFi i daljinskog upravljanja će prestati da treperi.
4. Tada pristupite aplikaciji, izaberite program i pokrenite kuvanje. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.

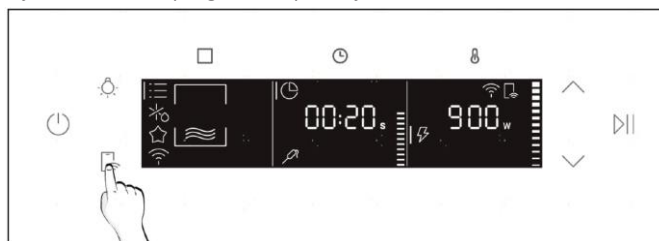


Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme.



DEAKTIVACIJA:

Zaustavite hlađenje ili zaustavite program iz aplikacije.





3. PRE POČETKA

3.1. Informacije vezane za početak

Kako funkcionise osvetljenje

Unutrašnjost rerne je osvetljena jednom ili više sijalica, koje se aktiviraju kada se otvore vrata uređaja. Za skoro sve programe kuvanja, osvetljenje se uključuje čim se rerne pokrene. Svetlo se može automatski isključiti nakon određenog vremena u zavisnosti od funkcije za uštedu energije.

Kako funkcionišu ventilatori za hlađenje

Prilikom pokretanja funkcije pečenja, mikrotalasne i kombinovane funkcije, istovremeno se pokreću i ventilator sa aksijalnim protokom (mikrotalasna) i ventilator sa unakrsnim protokom.

Kada radi samo funkcija pečenja i oba ventilatora za hlađenje se isključuju istovremeno kada su ispunjena oba sledeća uslova:

- nema pokrenutog unapred podešenog programa
- temperatura u unutrašnjosti rerne pada na $\leq 85^{\circ}\text{C}$

Prilikom pokretanja mikrotalasne ili kombinovane funkcije, oba ventilatora za hlađenje će se isključiti istovremeno kada su ispunjena oba sledeća uslova:

- pokretanje bez unapred podešenog programa ili programa za mikrotalasnu rernu duže od 5 minuta
- temperatura u unutrašnjosti rerne pada na $\leq 85^{\circ}\text{C}$

Kako funkcionišu vrata

Prilikom rukovanja funkcijama rerne, mikrotalasne rerne i kombinacijama funkcija, otvaranje vrata:

- Ako se vrata otvore pre pokretanja režima, kliknite na dugme START i režim neće raditi dok se vrata ne zatvore.
- Ako se vrata otvore tokom rada režima, režim se odmah zaustavlja i izbacuje poruku da se vrata zatvore sve dok se vrata ne zatvore, a zatim pritisnite ikonicu za pokretanje.

Za režim odloženog pokretanja, vrata moraju da se zatvore pre pokretanja.

3.2. Preliminarno čišćenje

Priprema

- Rernu pripremite pre nego što je prvi put upotrebite za kuvanje tako što ćete je uključiti na 1 sat na maksimalnoj temperaturi.
- Uverite se da je sva ambalaža uklonjena iz rerne i postavite sve police u rernu.
- Tokom pripreme može da se javi mala količina dima. Uverite se da je kuhinja dobro provetrena.

Nakon pripreme

- Sačekajte da se rerne potpuno ohladi.
- Prebrišite rernu vlažnom krpom i blagim deterdžentom.
- Osušite čistom krpom koja ne ostavlja dlačice.
- Operite svu dodatnu opremu i prebrišite unutrašnjost rerne rastvorom tople vode i tečnosti za pranje.



4. RAD PROIZVODA

4.1. Kako proizvod radi

UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PEĆNICE

Da biste UKLJUČILI/ISKLUČILI rernu, dugo pritisnite ikonicu. ⏻

MENI FUNKCIJA

Pristupite meniju Funkcija pritiskom na dugme . Da biste ušli u opciju, dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

Kategorije hrane (koje se koriste za odmrzavanje i specijalitete)



- **GLAVNE FUNKCIJE:** omogućavaju izbor željenog programa kuvanja pomoću strelica. Dodirnite ikonicu ⏻ i 🔧 da biste podesili vreme i temperaturu (snagu). Pritisnite ▶|| da biste pokrenuli funkciju. Da biste pauzirali program, ponovo pritisnite ikonicu ▶||.
- **FUNKCIJE ODMRZAVANJA:** omogućavaju savršeno odmrzavanje hrane, prema težini ili vremenskom trajanju.
- **SPECIJALNE FUNKCIJE:** omogućavaju izbor između prženja na vrućem vazduhu, dehidriranja, jogurta i narastanja testa pomoću strelica.
- **Wi-Fi:** omogućava ulazak u meni za podešavanje Wi-Fi mreže.

MENI ZA VREME

Pristupite meniju za vreme pritiskom na dugme . Da biste ušli u opciju, dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



TRAJANJE KUVANJA

Omogućava da se unapred podesi vreme kuvanja potrebno za izabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite  da biste ušli u meni za vreme. Dodirnite  onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju »Cooking duration« (Trajanje kuvanja). Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite  da biste potvrdili.

Odbrojanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji). Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja. Kada istekne vreme, kuvanje se zaustavlja.

KUHINJSKI TAJMER

Omogućava korišćenje rerne kao budilnika.

AKTIVACIJA: pritisnite  da biste ušli u meni za vreme. Dodirnite  onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju »Minute minder« (Minutni podsetnik). Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite  da biste potvrdili.

Kada je funkcija podešena, prve informacije prikazane na displeju uvek predstavljaju temperaturu. Da biste izmenili vrednost minutnog podsetnika, pritisnite  da biste ušli u namenski režim za izmene. Kada istekne vreme, kuvanje se nastavlja dok se rerne ne isključi.

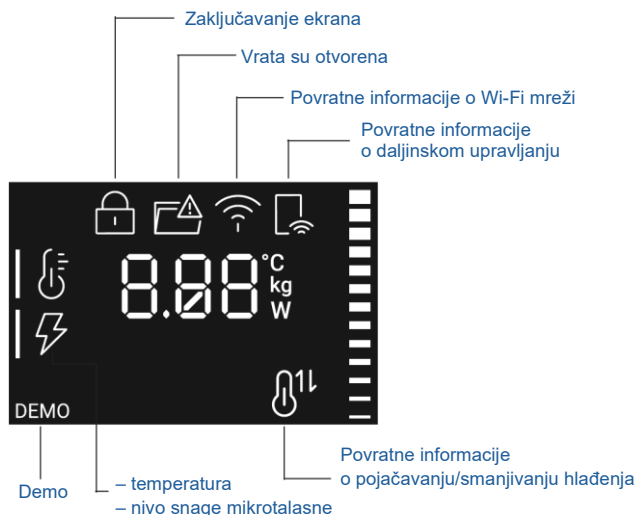
ODLOŽENI POČETAK

Omogućava odabir vremena početka kuvanja.

AKTIVACIJA: pritisnite  da biste ušli u meni za vreme. Dodirnite  onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju »Delay start« (Odloženi početak). Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite  da biste potvrdili.

MENI TEMPERATURE

Pristupite meniju za temperaturu pritiskom na odgovarajući taster. Da biste ušli u opciju, dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



NIVO SNAGE MT: omogućava promenu nivoa snage mikrotalasne

DODATNE FUNKCIJE

ZAKLJUČAVANJE TASTERA

Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se sprečila bilo kakva neželjena upotreba od strane dece. Pritisnite taster za temperaturu i držite 5 sekundi da biste aktivirali zaključavanje ekrana. Uradite to ponovo da biste ga deaktivirali.

4.2. Funkcije kuvanja

Standardne funkcije

Simbol	Funkcija	Podr. vrednosti Opseg	Položaj police	Predgrevanje	Predlozi
	Mikrotalasna rerna	MT: 900 W MT: 150 W–900 W	N1	Ne	Ova funkcija koristi samo mikrotalasni element. Koristite sa zatvorenim vratima. Može da se koristi i za završetak zagrevanja za kuvanje.
	Standardno	T: 180 °C T: 50–230 °C	N1–N2	Da	Ova funkcija koristi i gornje i donje grejne elemente.
	Sa ventilatorom	T: 160 °C T: 50–230 °C	N1–N2	Da	Ova funkcija bolje distribuira toplotu zbog kombinacije ventilatora i grejnih elemenata, obezbeđujući rezultate ravnomernog pečenja.
	Više nivoa	T: 160 °C T: 50–230 °C	N2	Da	Koristite ovu funkciju da biste kuvali različite namirnice istovremeno na jednom ili više položaja na policama. Toplota se bolje raspoređuje i bolje prodire u hranu, čime se smanjuje i vreme predgrevanja i vreme kuvanja. Arome se ne mešaju. Prilikom istovremenog kuvanja različite hrane ostavite dodatnih 10 minuta.
	Roštilj	N: 5 N: 1–5	N4	Ne	Ova funkcija koristi samo gornji grejni element, a nivo rešetke može da se podesi. Koristite sa zatvorenim vratima. Postavite belo meso dalje od roštilja. Crveno meso i riblji fileti mogu da se postave na nivo ispod kog se nalazi posuda za kapanje.
	Roštilj + ventilator	T: 180 °C T: 50–230 °C	N2	Da	Koristi gornji grejni element sa ventilatorom za cirkulaciju vazduha u rerni. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja. Predgrevanje je potrebno za crveno meso, ali ne i za belo meso.
	Pečenje	T: 180 °C T: 50–230 °C	N1–N2	Ne	Idealno za pečenje mesa tako da pusti sokove dok se unutrašnjost peče.

Simbol	Funkcija	Podr. vrednosti Opseg	Položaj police	Predgrevanje	Predloži
	Više nivoa + mikrotalasna	MT: 300 W/ T: 160 °C MT: 150–450 W/ T: 50–230 °C	N2	Da	Idealno za pripremu pečenja, ribe, smrznute hrane i kolača.
	Roštilj + ventilator + mikrotalasna	MT: 300 W/ T: 180 °C MT: 150–300 W/ T: 50–230 °C	N2	Da	Idealno za kuvanje punjenog povrća, komada mesa i pilećih fileta.
	Roštilj + mikrotalasna	MT: 300 W/ N: 5 MT: 150–300 W/ T: 1–5	N4	Ne	Idealno za pripremu gratinirane hrane, lazanja, krompira i pečene živine.
	Pečenje + mikrotalasna	MT: 300 W T: 175 °C	N1–N2	Da	Idealno za pečenje mesa tako da pusti sokove dok se unutrašnjost peče pomoću mikrotalasne.
	Vreme odmrzavanja	MT: 150 W –	N1	Ne	Idealno za odmrzavanje zamrznute hrane.
	Odmrzavanje prema težini (+kategorija hrane)	MT: 150 W –	N1	Ne	Idealno za odmrzavanje zamrznute hrane.

Specijalne funkcije

Simbol	Funkcija	Podr. vrednosti Opseg	Položaj police	Predgrevanje	Predloži
	Prženje na vrućem vazduhu	T: 200 °C T: 50–230 °C	N2	Ne	Da biste dobili hrskavu hranu bez dodavanja masti.
	Isušivanje	T: 60 °C T: 35–100 °C	N2	Ne	Za sušenje mesa, aromatičnog bilja, voća i povrća.
	Jogurt	T: 40 °C T: 40 °C	N2	Ne	Za fermentisanje jogurta
	Narastanje testa	T: 35 °C T: 35 °C	N2	Ne	Za brže narastanje hlebnog testa i testa za picu.

5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. Tabela Everyday cooking

Simbol	Opis	Predgrevanje	Nivo na kom se kuva	Temperatura senzora Heat Feel (°C)	Podr. podešavanje (°C)	Vreme kuvanja nakon predgrevanja (min)
	Meso	Da	2	58–74	190	60
	Riba	Da	2	65	170	30
	Povrće	Da	2	70	190	45
	Pekara	Da	2	90	210	30

Pažnja

- **Mikrotalasne funkcije**

Stavite hranu u rernu pre nego što pritisnete dugme za početak. Funkcije mikrotalasne rerne obično stvaraju vodenu paru zbog čega može doći do kondenzacije vode na vratima. To je normalno.

- **Mikrotalasne i konvekcione funkcije**

Stavite hranu u rernu kada se to od vas zatraži.

- **Konvekcione funkcije**

Sačekajte da se rerna zagreje pre nego što počnete da kuvate. Neke funkcije ne zahtevaju predgrevanje. Za te funkcije krug brojanika će biti crvene boje tokom kuvanja. Stavite hranu u rernu kada je spremna za početak kuvanja. Sve funkcije zahtevaju da vrata budu zatvorena da bi mogle da rade. Ako su vrata otvorena, korisnički interfejs će zatražiti da zatvorite vrata pre ponovnog pokretanja postupka kuvanja.

- **Brzo predgrevanje**

Da bi se brzo postigla podešena temperatura, neke funkcije imaju fazu brzog predgrevanja koja koristi sve elemente. Da biste sprečili pregorevanje, sačekajte da rerna dostigne temperaturu pre nego što stavite hranu u rernu.

- **Odloženo kuvanje**

Element roštilja može da se uključi dok se rerna zagreva. Postavite hranu na donju policu ili je poklopite kako biste sprečili pregorevanje dok se rerna zagreva.

Kada koristite ODLOŽENO KUVANJE, ne preporučujemo da koristite ROŠTILJ, ROŠTILJ SA VENTILATOROM ili PRŽENJE NA VRUĆEM VAZDUHU.

- **Bezbednost hrane**

- Ostavite hranu u rerni što je kraće moguće pre i posle kuvanja.
- Uverite se da je meso potpuno odmrznuto pre kuvanja.
- Ostavite meso da stoji nakon kuvanja kako biste omogućili da unutrašnja temperatura nastavi da raste.
- Hrana visokog rizika, kao što je riba, treba da dostigne minimalnu unutrašnju temperaturu od 63–70 °C, a živina i mleveno meso treba da dostigne 75–85 °C.



6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. Opšte preporuke

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje rerne i jak dim i miris, preporučujemo da rernu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo spustite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa rernom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

6.2. Čišćenje rerne

- **Stakleni deo**

Očistite stakleni prozor rerne upijajućim kuhinjskim ubrusom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje, koristite sunđer natopljen deterdžentom i isceden, a zatim isperite vodom.

- **Zaptivka prozora rerne**

Ako je prljava, zaptivka može da se očisti vlažnim sunđerom.

7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

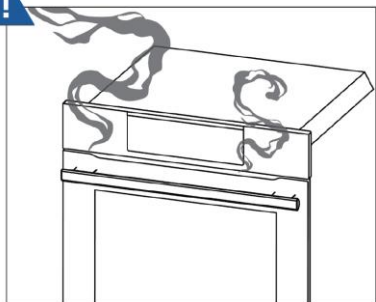
Greška



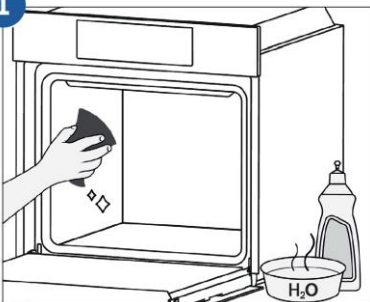
1



Dim



1



8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

8.1. Odlaganje uređaja na otpad



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (OEEO). OEEO otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se OEEO otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da OEEO ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

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

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

8.2. Očuvanje i zaštita životne sredine

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

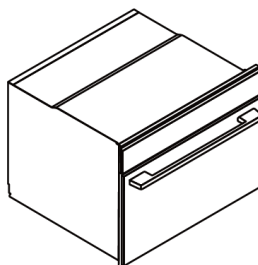
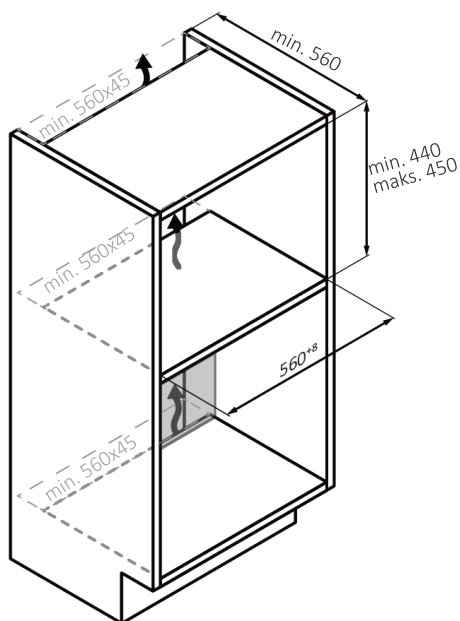
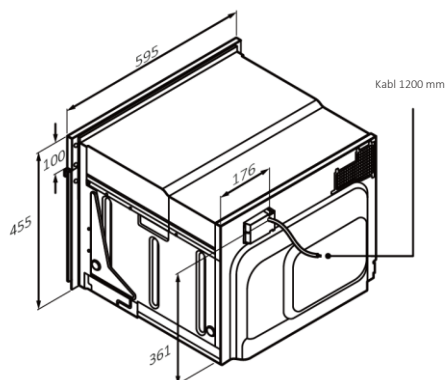
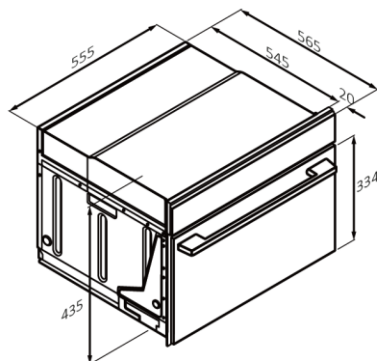


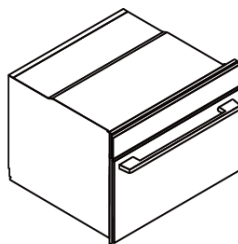
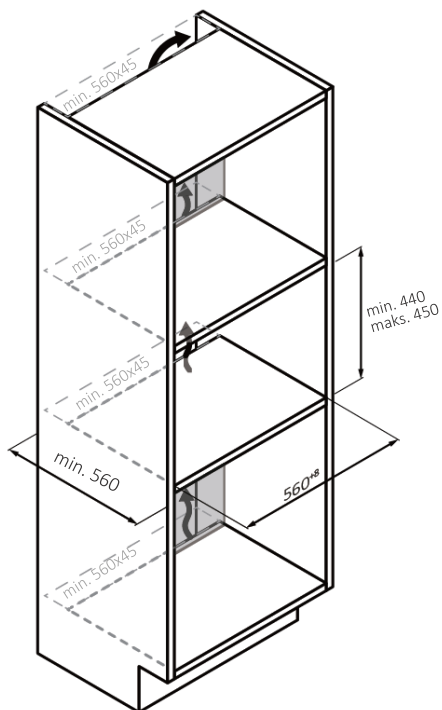
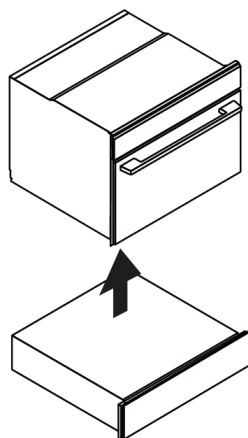
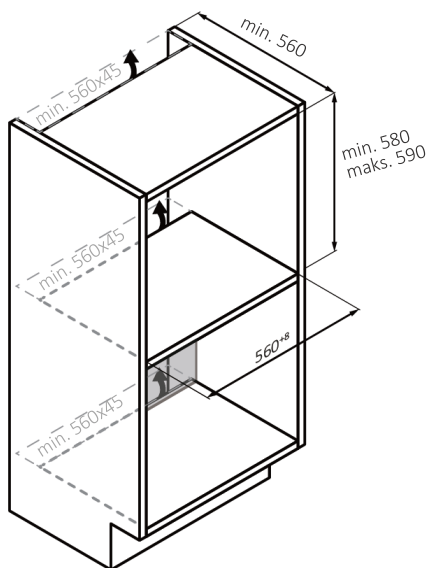
9. UGRADNJA

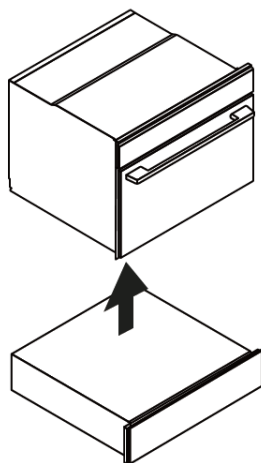
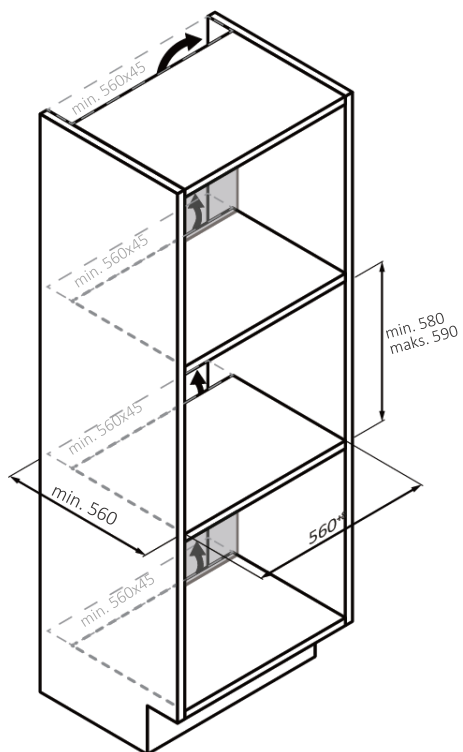
i NAPOMENA:

Ne preporučuje se ugradnja rerne ispod ploče za kuvanje.

Ako je to neophodno, obavezno ostavite dovoljno veliki razmak do ploče za kuvanje u skladu sa uputstvima proizvođača.







Haier

0290500817