

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy



# Haier

## Bedienungsanleitung

ÖFEN

DE

4

## Instrucciones de uso

HORNOS

ES

19

## Handleiding

OVENS

NL

34

## Instruções para o utilizador

FORNOS

PT

49

# Zusammenfassung

---

**5** Wichtige Sicherheitshinweise

**11** Produktbeschreibung

**13** Funktionsweise des Produkts

**14** Gebrauch des Geräts

**17** Reinigung & Wartung

**18** Umweltschutz und -entsorgung

**64** Installation

---

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

Dies wird beim erstmaligen Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten verursacht. Dies sollte Sie nicht beunruhigen, warten Sie einfach, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie Lebensmittel zum Garen in den Ofen geben. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

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

# Wichtige Sicherheitshinweise

---

## SICHERHEITSHINWEISE

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

## INSTALLATIONSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN

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

- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Zierblende oder Tür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschränk oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

## **ELEKTRISCHE WARNUNGEN**

- **Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird:**

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

- **Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird:**  
Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt

werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

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

Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
  - Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- **DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.** Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.
- **ANSCHLUSS** Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220-240 Vac angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss die auf dem Messgerät angegebene Spannung und das Umfeld des Trennschalters überprüft werden. Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.
- **WARNUNG** Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme,



die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

- HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

## **VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN**

- Beim Kochen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastüre kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- WARNUNG: Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- WARNUNG: Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- VORSICHT: Während des Garens oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums nachfüllen.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebens-

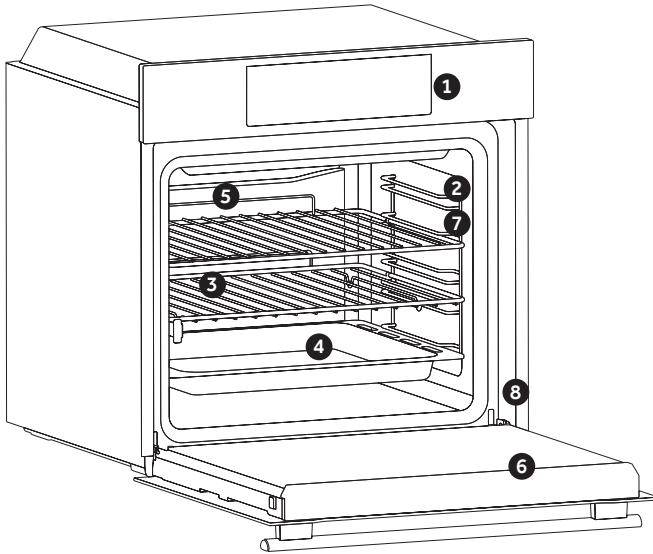
mittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.

## **WARNUNGEN**

- Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
- **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  1. Backofentür reinigen.
  2. Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
  3. Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
  4. Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Nuss verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Nuss verschlossen werden.
- Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes (falls vorhanden) können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder müssen daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.
- Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, dieses nicht einschalten, während der Pyrolyse läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.
- Beim Befüllen des Wassertanks darf der Füllstand des Wassers den im Tank angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.
- **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Geräts: Der freigesetzte Dampf der Dampffunktion kann zu Verbrennungen führen: Öffnen Sie die Türe vorsichtig, um Verletzungen nach dem Dampfgaren zu vermeiden.
- Nur Trinkwasser zum Befüllen des Tanks verwenden.
- Den Garraumboden zur Verwendung der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Fleischthermometer verwenden.

# Produktbeschreibung

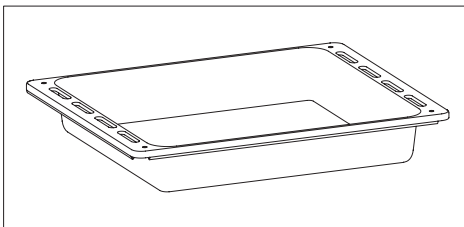


1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Seriennummer**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

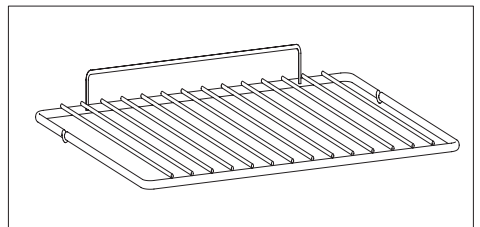
## ZUBEHÖR

### Fettpfanne



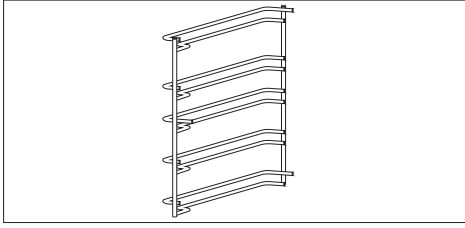
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

### Metallrost



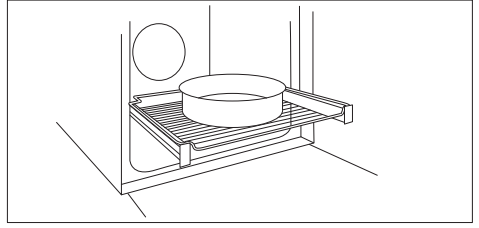
Hält Auflauf- und Backformen.

### Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



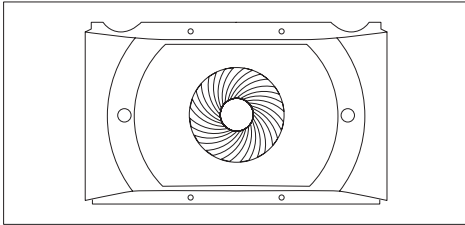
Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

### Teleskopschienen (nur, wenn vorhanden)



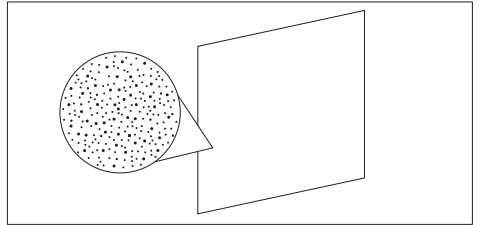
Zwei Führungsschienen, die das Überprüfen der Garung erleichtern, da sie sich ganz einfach herausziehen lassen, sodass Bleche und Roste anders positioniert werden können.

### Heißluftventilator (nur, wenn vorhanden)



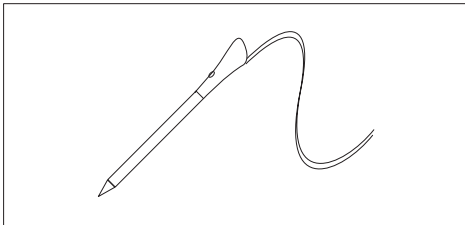
Der Heißluftventilator fördert die Zirkulation der Luft im Ofen. Dadurch wird die Garleistung des Backofens verbessert, eine standardmäßige Garung bei allen Temperaturen erzielt, Garzeiten werden verkürzt und schließlich eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Ofen gewährleistet.

### Katalysewände (nur, wenn vorhanden) Der Heißluftventilator



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

### Fleischthermometer (nur, falls vorhanden)

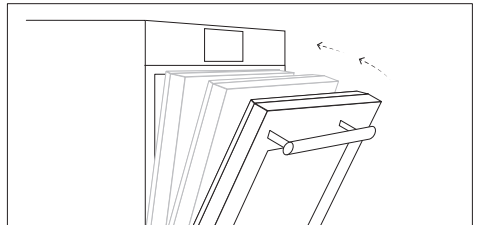


Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs. In das Anschlussloch oben im Backofen stecken. Sollte eingeführt werden, während der Ofen abgekühlt ist.

#### WARNUNGEN:








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

### SoftClose (nur, falls vorhanden)



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

















# Funktionsweise des Produkts \*

Symbol	Funktion	Beschreibung
	<b>Manueller Modus</b>	Diese Funktion ermöglicht die Auswahl von Kochfunktionen, Temperatur und Dauer.
	<b>My Taste</b>	<p>In diesem Menü können Sie die zuletzt gebrauchten und Lieblingsprogramme sehen sowie maßgeschneiderte Rezepte nach Ihrem Geschmack zubereiten.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zuletzt verwendet/Zuletzt verwendet in der App: Sie sehen die zuletzt direkt am Ofen eingestellten oder über die App verwendeten Programme mit Dauer, Temperatur und Vorheizen (falls ausgewählt).</li><li>• Meine Favoriten/Rezepte: Sie sehen die Liste Ihrer Lieblingsrezepte beziehungsweise verwendeten Programme.</li><li>• U-Create: Kochen und sehen Sie sich individuelle Rezepte an.</li></ul>
	<b>Rezepte</b>	In diesem Menü können Sie auf eine Vielzahl von bereits in Ihrem Ofen integrierten Rezepten zugreifen.
	<b>WiFi</b>	In diesem Modus können Sie Ihren Backofen mit einem Netzwerk verbinden und bei der Haier-App anmelden.
	<b>Einstellungen</b>	In diesem Menü können Sie die Sprache ändern, die Uhrzeit einstellen, die Helligkeit anpassen, die Töne aktivieren oder deaktivieren und Ihre WiFi- und Fernsteuerungseinstellungen bearbeiten.
	<b>Fernsteuerung</b>	Wenn die Fernsteuerung eingeschaltet ist, können Sie NUR über das verbundene Endgerät auf den Ofen zugreifen und ihn steuern.
	<b>Sperrern</b>	Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms/der Tür, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.

\* Je nach Backofenmodell.

# Gebrauch des Geräts

## KOCHMODI\*










Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	<b>Ober-Unterhitze ***</b> <b>160-200°C **</b>  <b>2° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Brioche, Croissants, Kuchen, Desserts, Cremedesserts. Diese Funktion verwendet die oberen und unteren Heizelemente. Den Backofen zehn Minuten lang vorheizen.
	<b>Umluft</b> <b>240°C **</b>  <b>1° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Pizza, Focaccia, Lasagne. Diese Funktion verteilt die Wärme dank der Kombination von Lüfter und Heizelementen besser, was gleichmäßig gebackene Ergebnisse sicherstellt.
	<b>Multi-level</b> <b>180-200°C **</b>  <b>2°/4° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Gebäck, Kuchen, gefüllte Pasteten und Schmorbraten. 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.
	<b>Grill</b> <b>L3 (power) **</b>  <b>4° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Fünf Minuten vorheizen.
	<b>Grill + Umluft</b> <b>200°C **</b>  <b>4° Schiene</b>	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten). 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.
	<b>Unterhitze</b> <b>160-180°C **</b>  <b>2° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding, Desserts, die im Wasserbad erhitzt werden. Diese Funktion eignet sich ideal zum Garen aller Teigwaren, die mehr Hitze von unten benötigen. Kann auch zum Abschließen einer Garvorbereitung verwendet werden.
	<b>Unterhitze + Umluft</b> <b>210°C **</b>  <b>1° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Torten Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Dies verhindert das Austrocknen und der Teig geht besser auf.
	<b>Superg grill</b> <b>L3 (power) **</b>  <b>2°/4°/5° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Gratin, Braten, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Der Ofen hat fünf Grillstufen von L1 bis L5. Diese Funktion ist eine leistungstärkere Grillfunktion.

\* Je nach Backofenmodell.





\*\* Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

\*\*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse für die Umluftfunktion geprüft.




## SPEZIELLE FUNKTIONEN \*

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b> 	Ideal, damit Lebensmittel innen weich und außen knusprig werden. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.
	<b>Auftauen</b> <b>40°C</b> 	Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass seine Eigenschaften verändert werden.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b> 	IDEAL FÜR: Kuchen, Brot, Gebäck, Croissants, Hefekuchen. Kombiniert eine erste Phase des herkömmlichen Garens mit Zyklen mit unterschiedlichen Lüftergeschwindigkeiten.
	<b>Brot</b> <b>65/100/220°C</b> 	Mit dieser Funktion wird Brot in unterschiedlichen Schritten in Kombination aus Ober-/Unterhitze und Umluft perfekt gebacken. Unser Chefkoch hat für Sie ein spezielles Rezept für perfektes Brot zusammengestellt (siehe online).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b> 	Die einfache Art und Weise, Paella zu machen: Einfach die unterschiedlichen Zutaten auf verschiedenen Ebenen bei Ober-Unterhitze und Umluft garen. Unser Chefkoch hat für Sie ein spezielles Rezept zusammengestellt (siehe online).
	<b>Aufgehen</b> <b>40°C</b> 	IDEAL FÜR: Backwaren. Erhitzt den Backofen vorsichtig über die Heizelemente oben und unten, damit Brot oder Backwaren gut aufgehen.

## DAMPFFUNKTIONSMODI \*

Einstellrad	Empfohlene Temperatur °C	Dampfgarfunktionen (In Abhängigkeit des Ofenmodells)
	210 °C	<b>FLEISCH:</b> Diese Funktion ermöglicht es, Fleisch auch in der Mitte perfekt zu garen, wodurch eine karamellierte oder knusprige Oberfläche und saftiges Fleisch gewährleistet wird-
	180 °C	<b>TEIG- &amp; BACKWAREN:</b> Diese Funktion sorgt für eine perfekt gegarte Pasta und einen großartigen Oberflächengratin.
	200 °C	<b>GEMÜSE:</b> Diese Funktion ermöglicht es, Gemüse zu garen und perfekte Kochergebnisse zu erzielen bei gleichzeitiger Erhaltung aller ernährungsphysiologischen Eigenschaften.
	210 °C	<b>FISCH:</b> Diese Funktion gewährleistet eine homogene Garung auch bei höherem Gargut, knackige Außenseiten und saftigem Inneren.

## REINIGUNGSFUNKTIONEN \*

Symbol	Function	Beschreibung
	<b>H2O-Clean</b>	Für eine einfache und effiziente Reinigung des Ofens.
	<b>Pyrolyse Eco</b>	Für eine perfekte und regelmäßige Reinigung des Ofens.
	<b>Pyrolyse+</b>	Für die gründliche Reinigung und die Entfernung größerer Schmutzmengen.

### PAELLA

#### Rezept für zirka 10 Portionen

##### Folgendes in die Fettpfanne des Backofens geben:

- 1 gehackte Zwiebel
  - 500 g Reis (schnell garend)
  - 1 Tüte gemischte Tiefkühl-Meeressfrüchte à 500 g (z.B. Krabben, ausgelöste Muscheln, kleine Tintenfischstücke usw.)
  - 2 Handvoll TK-Erbisen
  - 1/2 rote Paprika in kleine Stücke geschnitten
  - Chorizo-Scheiben
  - 2 Esslöffel Fischgewürz (oder eine Fisch-Tütensuppe), 1 Tütchen Paella-Gewürz, einen Esslöffel pürierte Tomaten
  - 1 Dose Safranpulver
- Einige Miesmuscheln in der Schale für die Garnitur  
 - 700 g Wasser  
 Die Fettpfanne mit Alufolie abdecken und in die erste Schiene schieben.

##### Auf das Backblech legen:

- 10 Portionen Fischfilet (Ihrer Wahl)
- 10 (oder 20) schöne Garnelenschwänze (oder Scampi)
- Das Backblech mit Alufolie abdecken und in die dritte Schiene schieben.

##### Auf den Backofenrost geben:

- In eine Kuchenform (oder in eine Auflaufform mit höherem Rand) 10 Stück mit Paellagewürz eingeriebene Hähnchen Oberschenkel geben.
- Form auf dem Ofenrost in die vierte Schiene schieben. Ofentüre schließen und die Funktion „Paella“ einstellen.

##### BROT:

- 1. Mit normalem Mehl für Brot:
- 1 Kilo Mehlmix für Brot
- 18 g Salz

\* Je nach Backofenmodell.

\*\* Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

\*\*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse für die Umluftfunktion geprüft.

2 Tütchen Trockenhefe

Zirka 550 g 40°C warmes Wasser

2. Mit Mehlmix inklusive Hefe und Salz (empfohlen):

1 Kilo Mehl

1 Tütchen Trockenhefe (auch wenn in der Mischung bereits Hefe enthalten ist, besser noch eins hinzufügen)

Zirka 550 g 40°C warmes Wasser

Zubereitung

Die Hefe in Wasser auflösen.

Mehl mit Salz (falls nötig) und Wasser in eine Rührschüssel geben.

Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit dem Handballen nach außen ziehen und wieder zusammenfallen (so arbeiten, damit möglichst viel Luft in den Teig eingeschlossen wird).

Den Teig auf diese Weise zirka 5 Minuten lang kneten.

Teig zurück in die Schüssel geben und mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken.

Den Teig (mit der Gärfunktion) zirka eine Stunde lang im Ofen gehen lassen (bis er um das Doppelte aufgegangen ist).

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

Brotlaibe auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Brotlaibe leicht mit Mehl bestäuben (optional, damit es wie Bauernbrot aussieht).

Oberseite der Laibe mit einer Rasierklinge (oder mit einem sehr scharfen Messer) mehrfach einschneiden.

Vor dem Backen zirka 10 Minuten ruhen lassen.

Backblech in die zweite Schiene (von unten) schieben.

Exakt 1 dl (10 cl oder 100 g) Wasser abmessen und direkt auf den Boden des Ofens gießen.

Türe schließen und die Funktion „Automatic Bread“ (Brot automatisch) einschalten.



# Reinigung und Wartung

---

## **ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE:**

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

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

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

**DICHTUNG OFENTÜR** Schmutzige Dichtungen mit einem feuchten Schwamm reinigen.

## **EMPFEHLUNGEN:**

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

## **AUSTAUSCH DER LAMPE:**

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

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

# Umweltschutz und -entsorgung

---

## MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

## ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

- Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden..



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

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Durch das Zeichen **CE** auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltauflagen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

# Índice

---

- 20** Indicaciones de seguridad importantes
  - 26** Descripción del producto
  - 28** Cómo funciona este producto
  - 29** Uso del electrodoméstico
  - 32** Limpieza y mantenimiento
  - 33** Eliminación y protección del medio ambiente
  - 64** Instalación
- 

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

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

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

# Indicaciones de seguridad importantes

---

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

## RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

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

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

## **ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS**

- **Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:**  
EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- **Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe:**  
La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta ES 21 operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.

En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

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

cir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- No toque el electrodoméstico con las manos o los pies mojados o húmedos.
- En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el electrodoméstico y no lo manipule.
- **ASEGÚRESE DE QUE UN ELECTRICISTA O TÉCNICO CUALIFICADO HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS.** La fuente de alimentación a la que está conectado el horno debe cumplir con las leyes vigentes en el país de instalación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad de cualquier posible daño causado por el incumplimiento de estas instrucciones. El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico con una toma de corriente con conexión a tierra o un seccionador con múltiples polos, según las leyes vigentes en el país de instalación. El suministro eléctrico debe protegerse con los fusibles adecuados, y los cables utilizados deben tener una sección transversal que pueda garantizar un suministro correcto al horno.
- **CONEXIÓN.** El horno se entrega con un cable de alimentación que solo debe conectarse a un suministro eléctrico con una potencia de 220-240 VCA entre las fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica, es importante comprobar el voltaje indicado en el medidor y la configuración del seccionador. El cable de conexión a tierra conectado al terminal de tierra del horno debe conectarse al terminal de tierra de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA.** Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, solicite a un electricista cualificado que compruebe la continuidad del terminal de tierra de la fuente de alimentación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por accidentes u otros ES 23 problemas causados por la falta de conexión del horno al terminal de tierra o

por una conexión a tierra con una continuidad defectuosa.

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

## **RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE USO**

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

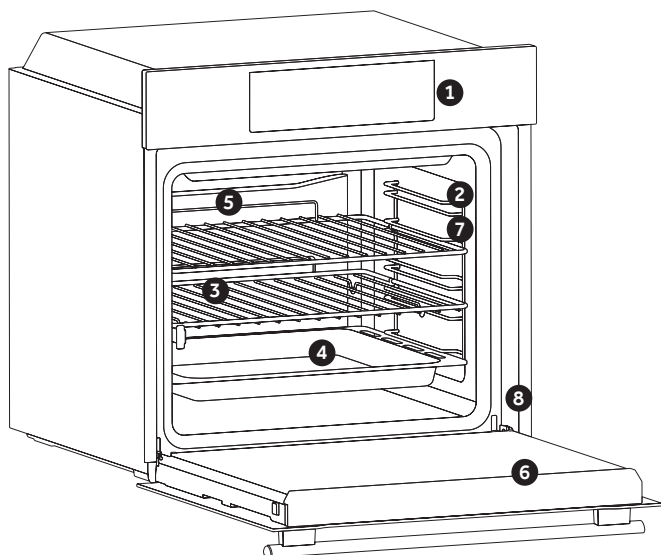


- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.

## **ADVERTENCIAS**

- Si se ha producido algún derrame, debe retirar el exceso de sustancia derramada antes de la limpieza.
- **ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
  1. Limpie la puerta del horno.
  2. Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
  3. Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
  4. No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con termómetro para carne es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use el termómetro para carne.
- Las superficies pueden calentarse más de lo habitual durante el proceso de limpieza pirolítica (si está disponible), por lo tanto, los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el pirolizador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.
- Cuando llene el depósito de agua, el nivel de agua no deberá superar el nivel máximo indicado en el depósito.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de quemaduras y daños al electrodoméstico: el vapor liberado al usar la función vapor puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de utilizar una función de cocción con vapor.
- Utilice solo agua potable para llenar el depósito.
- Utilice solo agua potable para llenar el fondo de la cavidad durante la función vapor.
- Utilice exclusivamente el termómetro de carne recomendado para este horno.

# Descripción del producto



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

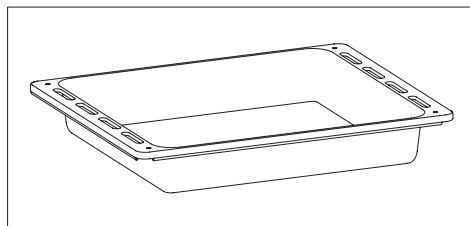
## 8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

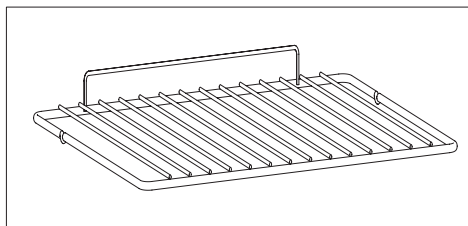
## ACCESORIOS

### Bandeja de goteo



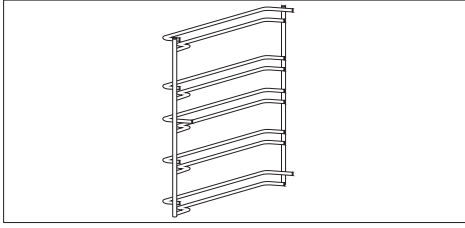
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

### Rejilla metálica



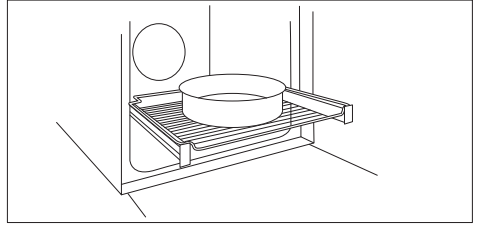
Sostiene fuentes y platos.

### Rejillas laterales (solo si están presentes)



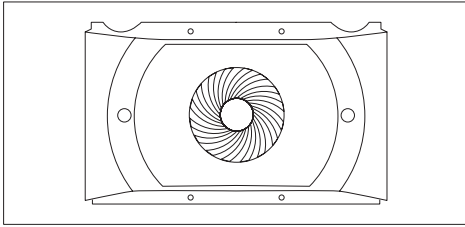
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

### Guías telescópicas (solo si están presentes)



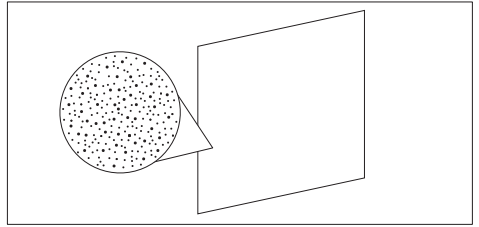
Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

### Panel chef (solo si está presente)



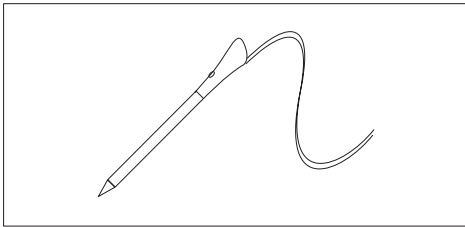
Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

### Paneles catalíticos (solo si están presentes)



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

### Termómetro para carne (solo si está presente)

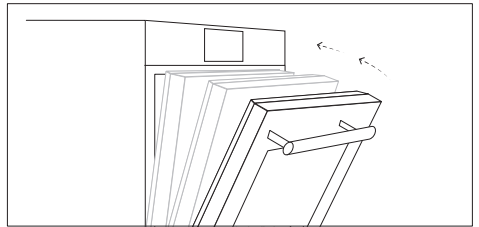


Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

#### ADVERTENCIAS:








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

### Sistema de cierre suave (solo si está presente)



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






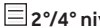









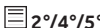
## Cómo funciona este producto \*

Símbolo	Función	Descripción
	<b>Modo manual</b>	Esta función permite elegir las funciones de cocción, la temperatura y la duración.
	<b>My Taste</b>	En este menú puede ver y seleccionar los programas recientemente utilizados y favoritos, así como generar recetas personalizadas según sus gustos. <ul style="list-style-type: none"><li>• Último usado/último usado en la aplicación: vea los últimos programas usados con duración, temperatura y precalentamiento (si se ha seleccionado) utilizados directamente en el horno o a través de la aplicación.</li><li>• Favoritos/Mis recetas: vea la lista de sus recetas y/o programas favoritos.</li><li>• U-Create: cree y vea sus recetas personalizadas.</li></ul>
	<b>Recetas</b>	Desde este menú puede acceder a una variedad de recetas ya integradas en el horno.
	<b>Wi-Fi</b>	En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación de Haier.
	<b>Ajustes</b>	Acceda a este menú para cambiar el idioma, establecer la hora, ajustar el brillo, activar o desactivar los sonidos, editar su Wifi y configurar el control remoto.
	<b>Control remoto</b>	Cuando el control remoto está activo, puede acceder y controlar el horno SOLO por medio del dispositivo conectado.
	<b>Boqueo</b>	Esta función permite bloquear la pantalla/puerta para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores.

\* Según el modelo de horno.

# Uso del electrodoméstico

## MODOS DE COCCIÓN \*





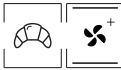







Símbolo	Descripción	Sugerencias
	<b>Convección ***</b> <b>160-200°C **</b> 	IDEAL PARA: brioches, cruasanes, flanes, púdinges, cremas. Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores. Precaliente el horno durante 10 minutos.
	<b>Convección + Ventilador</b> <b>240°C **</b> 	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasaña. Esta función distribuye mejor el calor gracias a la combinación del ventilador y los elementos de calentamiento, garantizando un horneado uniforme.
	<b>Múltiples niveles</b> <b>180-200°C **</b> 	IDEAL PARA: bollería, galletas, tartas, rellenos y estofados. Utilice esta función para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo en uno o más niveles del horno. El calor se distribuye y penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el precalentamiento como los tiempos de cocción. Los aromas no se mezclan. Deje aproximadamente 10 minutos más cuando cocine diferentes alimentos a la vez.
	<b>Grill</b> <b>L3 (power) **</b> 	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Usar con la puerta cerrada. Coloque las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. Precalentar durante 5 minutos.
	<b>Grill + Ventilador</b> <b>200°C **</b> 	IDEAL PARA: trozos de carne entera (asados). 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.
	<b>Calentamiento inferior</b> <b>160-180°C **</b> 	IDEAL PARA: flanes, púdinges, crema bávara (baño maría). Esta función es ideal para hacer recetas de pastelería, que necesitan más calor desde abajo. También se puede utilizar para terminar una preparación.
	<b>Calentamiento inferior + ventilador</b> <b>210°C **</b> 	IDEAL PARA: tartas. El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. Evita que los alimentos se sequen y favorece el proceso de subida para obtener unos resultados perfectos.
	<b>Supergrill</b> <b>L3 (puissance) **</b> 	IDEAL PARA: gratinados, asados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. El horno tiene cinco niveles de grill, de L1 a L5. Esta función es más potente que el grill con el que se hacen barbacoas.

\* Según el modelo de horno.

\*\* Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

\*\*\* Probado de conformidad con la norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definir la clase energética para la función ventilada.




## FUNCIONES ESPECIALES \*

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  2º nivel	Ideal para mantener la comida blanda por dentro y crujiente por fuera. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.
	<b>Descongelación</b> <b>40°C</b>  2º nivel	El ventilador hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen en unos minutos sin alterar sus propiedades.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b>  2º nivel	IDEAL PARA: pasteles, pan, galletas, cruasanes, brioches. Combina una primera fase de cocción tradicional seguida de ciclos a diferentes velocidades del ventilador.
	<b>Pan</b> <b>65/100/220°C</b>  2º nivel	Esta función permite cocinar pan en diferentes pasos y garantizar unos resultados de cocción perfectos utilizando un ciclo de convección + ventilador. Sugerimos una receta específica probada por nuestro Chef para cocinar un pan perfecto (consultar en línea).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  2º nivel	La manera más fácil de cocinar paella añadiendo ingredientes a diferentes niveles para garantizar los mejores resultados de cocción para cada uno, con un ciclo de convección y ventilador. Sugerimos una receta específica probada por nuestro Chef (consultar en línea).
	<b>Fermentación</b> <b>40°C</b>  2º nivel	IDEAL PARA: panadería/pastelería. Utiliza los elementos de calentamiento superior e inferior para calentar la cavidad del horno muy suavemente y garantizar que suba la masa.

## MODOS DE LA FUNCIÓN VAPOR \*

Selector de funciones	Temperatura recomendada °C	Funciones de cocción al vapor (depende del modelo de horno)
	210 °C	<b>CARNE:</b> Esta función asegura una cocción perfecta de la carne, incluso en el centro, un exterior caramelizado o crujiente y una carne jugosa.
	180 °C	<b>PASTA Y REPOSTERÍA:</b> Esta función garantiza una pasta perfectamente cocida completamente gratinada.
	200 °C	<b>VERDURA:</b> Esta función permite cocinar verduras asegurando resultados de cocción perfectos y manteniendo todas sus propiedades nutricionales.
	210 °C	<b>PESCADO:</b> Esta función garantiza una cocción homogénea incluso en las partes más altas, crujientes por fuera y jugosas por dentro.

## FUNCIONES DE LIMPIEZA \*

Símbolo	Función	Descripción
	<b>H2O-Clean</b>	Para una limpieza sencilla y eficiente del horno.
	<b>Pirólisis eco</b>	Para una limpieza perfecta y habitual de la cavidad del horno.
	<b>Pirólisis+</b>	Para una limpieza extremadamente profunda y la eliminación de grandes cantidades de suciedad de la cavidad del horno.

## PAELLA

### Receta para aproximadamente 10 personas

#### Poner en la bandeja de goteo:

- 1 cebolla picada.
  - 500 g de arroz (cocción rápida).
  - 1 bolsa de 500 g de mariscos congelados mixtos (colas de gamba pequeñas, mejillones pelados, tiras de calamar pequeñas...).
  - 2 puñados de guisantes congelados.
  - 1/2 pimiento rojo cortado en trozos pequeños.
  - Rodajas de chorizo.
  - 2 cucharadas soperas de caldo de pescado en polvo (o, mejor, 1 bolsa de sopa de pescado deshidratada), 1 bolsa de especias para paella, 1 cucharada soperas de puré de tomate.
  - 1 dosis de azafrán en polvo.
  - Algunos mejillones enteros de buen tamaño.
  - 700 g de agua.
- Cubre la bandeja de goteo con papel de aluminio y colócala en el primer nivel del horno.

#### Poner en la bandeja para horno:

- 10 porciones de filete de pescado (a tu elección).
  - 10 (o 20) colas de gamba (o langostino) de buen tamaño.
- Cubre la bandeja con papel de aluminio y colócala en el tercer nivel del horno.

#### Poner en la rejilla del horno:

- Una tortera (u otro molde de borde bajo) con 10 piezas de pata de pollo cubiertas con especias para paella.
- Pon el molde en el estante del cuarto nivel.  
Cierra la puerta del horno y activa la función «Paella».

## PAN:

#### 1. Con harina para pan:

kilo de harina especial para pan. 18 g de sal. 2 bolsas de levadura de cerveza deshidratada.  
Aproximadamente 550 g de agua a 40 °C.

#### 2. Con harina para pan con levadura y sal incorporada (recomendado):

1 kilo de harina.  
1 bolsa de levadura de cerveza deshidratada (es mejor agregar una bolsa).  
Aproximadamente 550 g de agua a 40 °C.

#### Preparación

Diluye la levadura en el agua.  
Pon la harina, la sal (si es necesario) y el agua en una ensaladera.  
Mezcla los ingredientes hasta formar una masa homogénea.  
Pon la masa sobre la encimera y, con la palma de la mano, estírala y amásala (el objetivo es retener el máximo de aire en la masa).  
Repite este movimiento durante aproximadamente 5 minutos. Pon la masa en un bol y cúbreala con film transparente.  
Deja que la masa suba (en la función de leudado del horno) durante aproximadamente 1 hora (tiene que duplicar su volumen).  
Retira la masa, pliéjala 2 o 3 veces sobre sí misma (para extraer el aire) y da forma a los panes (baguette, pan rústico, pan redondo).  
Pon los panes en la bandeja del horno previamente cubierta con papel para horno.  
Espolvorea ligeramente los panes con harina (opcional, solo para dar un efecto de pan rústico).  
Realiza algunos cortes limpios con una navaja de afeitar (o un cuchillo bien afilado) en la parte superior de los panes.  
Déjalos reposar unos diez minutos antes de meterlos en el horno.  
Pon la bandeja con los panes en el segundo nivel (desde la parte inferior) del horno.  
Mide exactamente 1 dl (10 cl o 100 g) de agua y viértela directamente en la parte inferior del horno.  
Cierra la puerta y activa la función «pan automático».

\* Según el modelo de horno.

\*\* Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

\*\*\* Probado de conformidad con la norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definir la clase energética para la función ventilada.

# Limpieza y mantenimiento

---

## **NOTAS GENERALES SOBRE LA LIMPIEZA:**

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

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

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

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

## **RECOMENDACIONES:**

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

## **CAMBIAR LA BOMBILLA:**

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

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



# Eliminación y protección del medio ambiente

## AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo. Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

## GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE



contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

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

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que

debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Mediante la colocación de la marca **CE** en este electrodoméstico, confirmamos el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos relevantes en materia de seguridad, salud y medio ambiente aplicables a este producto.

# Samenvatting

---

- 35** Belangrijke veiligheidsinstructies
- 41** Productbeschrijving
- 43** Hoe het product werkt
- 44** Gebruik van het apparaat
- 47** Reiniging en onderhoud
- 48** Milieubescherming en verwijdering
- 64** Installatie

---

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

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

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

# Belangrijke veiligheidsinstructies

---

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

## INSTALLATIEAANBEVELINGEN/WAARSCHUWINGEN

- De fabrikanten zijn niet verplicht om deze uit te voeren. Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd. Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken voor personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.

- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.
- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht. Vóór de bevestiging dient u te zorgen voor goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie van de frisse lucht benodigd voor het koelen en beschermen van de interne delen mogelijk te maken. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.

## **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

- **Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd:**  
 HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire 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 omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd:**  
 Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze pro-

cedure 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 voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire 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 omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De uitschakeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedravingsregels.

- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door een kabel of een speciale bundel verkrijgbaar bij de producent of door contact op te nemen met de afdeling klantenservice. Het type stroomkabel moet H05V2V2-F zijn. Deze handeling moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Laat alle reparaties uitsluitend over aan de afdeling klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als het bovenstaande niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar worden gebracht en de garantie ongeldig worden.
- **WAARSCHUWING:** de toegankelijke delen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de ovendeurruiten te reinigen, aangezien het oppervlak hierdoor bekrast kan raken, waardoor het glas kan breken.
- **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is, alvorens de lamp te vervangen, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.

- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.
- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde gebruik, dat alleen voor het bereiden van voedsel is; ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomende uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels niet aanbevolen;
- In geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- **ZORG ERVOOR DAT EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERDE MONTEUR DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN MAAKT.** De stroomvoorziening waarop de oven aangesloten is, moet in overeenstemming zijn met de in 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 in 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 afscheider te controleren. De aardingsdraad aangesloten op de aardaansluiting van de oven moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING.** Voordat u de oven op de stroomvoorziening

aansluit, een erkende elektricien vragen om de continuïteit van de aardaansluiting van de stroomvoorziening te controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen veroorzaakt door het niet aansluiten van de aardaansluiting of door een aardverbinding met een defecte continuïteit.

- **OPMERKING:** aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd. De stroomkabel mag alleen worden vervangen door technisch servicepersoneel of door monteurs met gelijkwaardige kwalificaties.

## **AANBEVELINGEN/WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK**

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale conditie. Om dit effect te verminderen, 10-15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een container met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15/20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- Zorg ervoor dat als u de plaat erin legt, de stop omhoog wijst en zich in de achterkant van de ruimte bevindt. De plaat moet volledig in de ruimte worden geplaatst.
- **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming, kan smelten in direct contact met het hete emaille, waardoor het emaille aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- **WAARSCHUWING:** De ovendeurafdichting nooit verwijderen.
- **VOORZICHTIG:** De bodem van de ruimte niet opnieuw met water vullen tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst

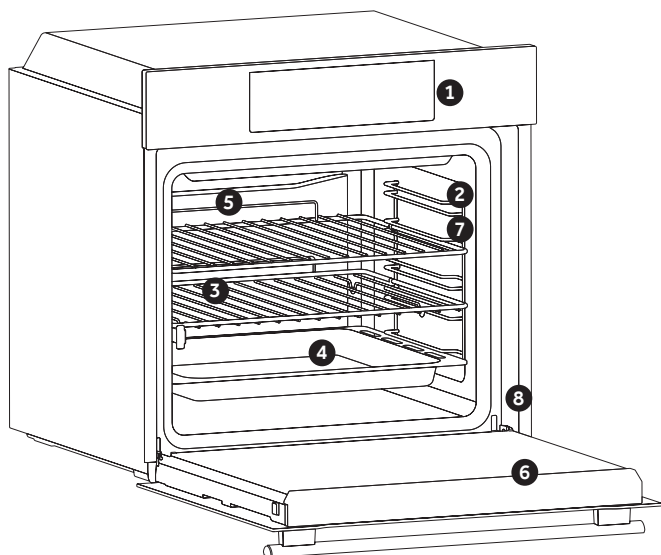
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en bakken, maar gebruik te maken van ovenpapier en/of speciale houders.
- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.

## **WAARSCHUWINGEN**

- Alle resten van gemorst materiaal moeten verwijderd worden vóór het reinigen.
- WAARSCHUWING: voordat u de automatische reinigingscyclus begint:
  1. Reinig de ovendeur;
  2. Verwijder grote of grove voedselresten vanuit de binnenkant van de oven met gebruik van een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
  3. Verwijder alle accessoires en de schuifrek-kit (waar aanwezig);
  4. Plaats geen theedoeken.
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk, alvorens tot de reinigingscyclus over te gaan, de opening te sluiten met de meegeleverde bout. Sluit de opening altijd met de bout, wanneer de vleessonde niet wordt gebruikt.
- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces (als dat beschikbaar is) kunnen oppervlakken meer dan normaal opwarmen, kinderen moeten daarom op een veilige afstand worden gehouden.
- Als er een kookplaat boven de oven is aangebracht, mag deze nooit worden gebruikt terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.
- Wanneer het waterreservoir wordt gevuld, mag het waterniveau het op het reservoir aangegeven maximumniveau niet overschrijden.
- WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat: bij gebruik van de stoomfunctie, kan de vrijgekomen stoom brandwonden veroorzaken: Open de deur voorzichtig om letsel na gebruik van een kookfunctie met stoom te voorkomen.
- Gebruik alleen drinkwater om de tank mee te vullen.
- Gebruik alleen drinkwater om de holle bodem tijdens de stoomfunctie te vullen.
- Gebruik uitsluitend de vleessonde die voor deze oven wordt aanbevolen



# Productbeschrijving



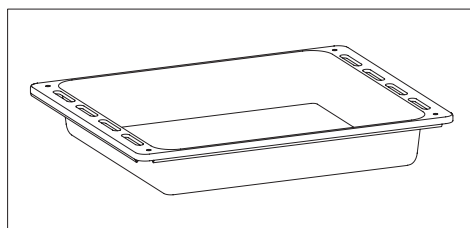
1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)

## 8. Serienummer

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst

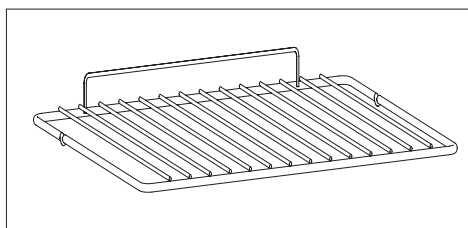
## ACCESSOIRES

### Lekbak



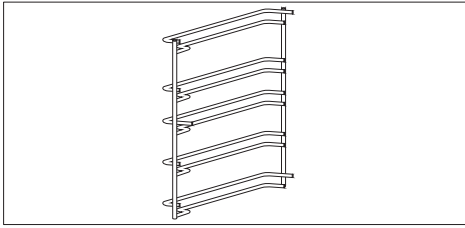
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

### Metalen rooster



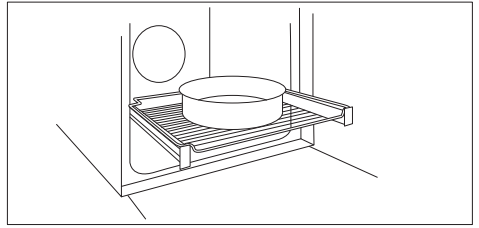
Biedt plaats aan bakplaten en borden.

### Zijroosters (alleen indien aanwezig)



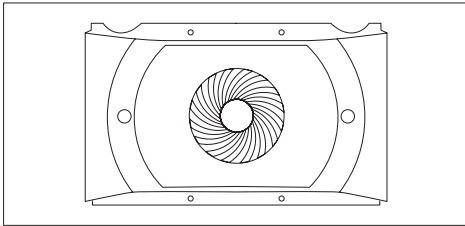
Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

### Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig)



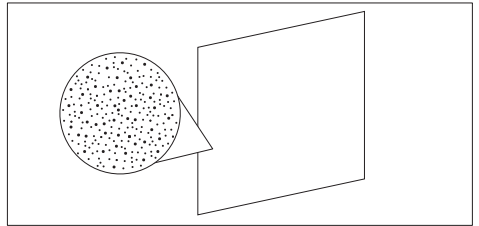
Twee geleiderails die de controle van de kookstatus vergemakkelijken omdat ze het mogelijk maken om bakplaten en roosters uit de ovenruimte te trekken en weer terug te plaatsen.

### Chef panel (alleen indien aanwezig)



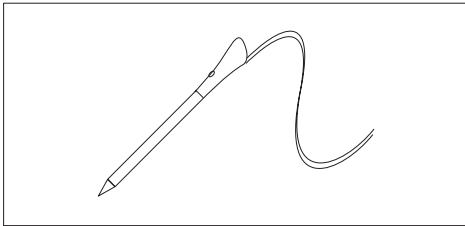
Een ventilator die de luchtcirculatie in de oven verhoogt. Dit zorgt voor betere kookprestaties, meer gelijkmatige garing van voedsel bij alle temperaturen, kortere kooktijden en tot slot een gelijkmatige verdeling in de oven.

### Katalysatorpanelen (alleen indien aanwezig)



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

### Vleessonde (alleen indien aanwezig)

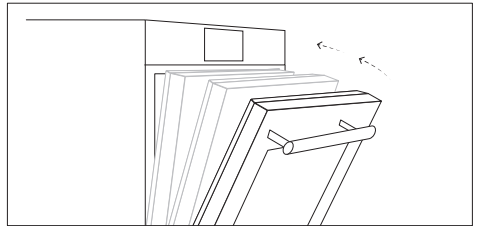


Meet de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding. Inbrengen in het gat aan de bovenkant van de holte. Moet worden aangebracht wanneer de oven koel is.

#### WAARSCHUWINGEN:








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

### Softclose (alleen indien aanwezig)



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

















## Hoe het product werkt \*

Symbol	Functie	Beschrijving
	<b>Handmatige stand</b>	Met deze functie kunnen kookfuncties, temperatuur en duur worden gekozen.
	<b>My Taste</b>	In dit menu kunt u onlangs gebruikte en favoriete programma's bekijken en selecteren en aan uw smaak aangepaste recepten genereren. <ul style="list-style-type: none"><li>• Laatst gebruikt/Laatst gebruikt op app: zie de laatste programma's die zijn gebruikt met duur, temperatuur en voorverwarming (indien geselecteerd) die direct op uw oven of via een app zijn gebruikt.</li><li>• Favoriete recepten/Mijn recepten: bekijk de lijst met uw favoriete recepten en/of programma's.</li><li>• U-Create: creëer en bekijk op maat gemaakte recepten.</li></ul>
	<b>Recepten</b>	In dit menu kunt u toegang krijgen tot een verscheidenheid aan recepten die al in uw oven zijn geïntegreerd.
	<b>WiFi</b>	In deze modus kunt u uw oven aansluiten op een netwerk en registreren in de Haier App.
	<b>Instellingen</b>	Open dit menu om de taal te veranderen, de tijd van de dag in te stellen, de helderheid aan te passen, geluiden in of uit te schakelen, uw Wifi- en afstandsbedieningsinstellingen te bewerken.
	<b>Afstandsbediening</b>	Wanneer de afstandsbediening Aan is, kunt u ALLEEN via het aangesloten apparaat toegang krijgen tot uw oven en deze bedienen.
	<b>Vergrendeling</b>	Deze functie maakt het mogelijk het scherm/de deur te vergrendelen om onbedoeld gebruik door minderjarigen te voorkomen.

\* Afhankelijk van het ovenmodel.

# Gebruik van het apparaat

## KOOKMODI\*





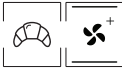







Symbol	Beschrijving	Suggesties
	<b>Conventioneel ***</b> <b>160-200°C **</b>  2° niveau	IDEAAL VOOR: brioche, croissants, flans, puddingen, crèmes. Deze functie gebruikt zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen. De oven tien minuten voorverwarmen.
	<b>Met ventilator</b> <b>240°C **</b>  1° niveau	IDEAAL VOOR: pizza, focaccia, lasagne. Deze functie verdeelt de warmte beter door de combinatie van ventilator en verwarmingselementen en zorgt voor gelijkmatige bakresultaten.
	<b>Multi-level</b> <b>180-200°C **</b>  2°/4° niveau	IDEAAL VOOR: gebak, biscuits, taart, gevulde en gesmoorde gerechten. Met deze functie kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden op dezelfde plaats of op verschillende posities in de oven. De warmte wordt beter verdeeld en dringt beter door in het voedsel, waardoor zowel de voorverwarmings- als de kooktijden afnemen. De aroma's worden niet met elkaar vermengd. Reken ongeveer 10 minuten extra wanneer u verschillende etenswaren bij elkaar bereidt.
	<b>Grill</b> <b>L3 (vermogen) **</b>  4° niveau	IDEAAL VOOR: gratineren, gegrild vlees, vis, groenten. Deze functie maakt alleen gebruik van het bovenste verwarmingselement en het grillniveau kan worden aangepast. Gebruiken met de deur dicht. Leg wit vlees op een afstand van de grill. Rood vlees en visfilets kunnen op de plaat worden gelegd met de lekbak eronder. 5 minuten voorverwarmen.
	<b>Grill + ventilator</b> <b>200°C **</b>  4° niveau	IDEAAL VOOR: hele stukken vlees (braadstukken). Gebruik het bovenste verwarmingselement met de ventilator om de lucht in de oven te circuleren. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder de plaat om de sappen op te vangen. Draai het voedsel om na de helft van de bereidingstijd. Voorverwarming is noodzakelijk voor rood vlees, maar niet voor wit vlees.
	<b>Bodemverwarming</b> <b>160-180°C **</b>  2° niveau	IDEAAL VOOR: crème caramel, puddingen, bavarois (au bain marie). Deze functie is ideaal voor het bereiden van alle op deeg gebaseerde gerechten, waarvoor meer hitte vanaf de onderkant nodig is. De functie kan ook worden gebruikt om een bereiding af te maken.
	<b>Bodemverwarming + Ventilator</b> <b>210°C **</b>  1° niveau	IDEAAL VOOR: taartjes. Het bodemverwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die lucht in de oven laat circuleren. Het voorkomt het uitdrogen van voedsel en stimuleert het rijsp proces voor perfecte resultaten.
	<b>Superg grill</b> <b>L3 (vermogen) **</b>  2°/4°/5° niveau	IDEAAL VOOR: gratineren, braadstukken, gegrild vlees, vis, groenten. De oven heeft vijf grillniveaus van L1 tot L5. Deze functie van de grill is krachtiger, zodat u kunt barbecueën.

\* Afhankelijk van het ovenmodel.

\*\* Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

\*\*\* Getest in overeenstemming met de CENELEC EN 60350-1 die wordt gebruikt voor de definitie van de energieklasse voor geventileerde functies.




## SPECIALE FUNCTIES\*

Symbol	Beschrijving	Suggesties
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200 °C **</b>  2° niveau	Ideaal om voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten te houden. Voor gezond koken vermindert deze functie de benodigde hoeveelheid vet of olie. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat.
	<b>Ontdooien</b> <b>40°C</b>  2° niveau	De ventilator laat lucht op kamertemperatuur om het bevroren voedsel heen circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooit zonder dat de eigenschappen van het voedsel veranderen.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b>  2° niveau	IDEAAL VOOR: taart, brood, biscuits, croissants, brioche. Combineert een eerste traditionele bereidingsfase, gevolgd door cycli met verschillende ventilatorsnelheden.
	<b>Brood</b> <b>65/100/220°C</b>  2° niveau	Met deze functie kunt u brood bereiden in verschillende stappen met perfecte resultaten, met een cyclus met ventilator. We raden een specifiek recept aan dat getest is door onze Chef, voor het bereiden van een perfect brood (zie online).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  2° niveau	De eenvoudige manier om paella te koken, door ingrediënten op verschillende niveaus toe te voegen om de beste bereidingsresultaten voor elk ingrediënt te garanderen, met een convectie- en ventilatorcyclus. We raden een specifiek recept aan dat getest is door onze Chef (zie online).
	<b>Gisting</b> <b>40°C</b>  2° niveau	IDEAAL VOOR: bakken. Gebruik de bovenste en onderste verwarmingselementen om de ovenruimte zeer voorzichtig te verwarmen, zodat het brood of gebakken voedsel kan rijzen.

## STOOMFUNCTIEMODI\*

Functiekop	Aanbevolen temperatuur °C	Stoomfuncties (afhankelijk van het ovenmodel)
	210 °C	<b>VLEES:</b> Deze functie maakt het mogelijk om vlees op een perfecte manier te bereiden, zelf in het midden, waardoor een gekarameliseerd of knapperig oppervlak en sappig vlees wordt verkregen.
	180 °C	<b>PASTA&amp;BANKET:</b> Deze functie zorgt voor perfect gekookte pasta en een mooi knapperig korstje.
	200 °C	<b>GROENTEN:</b> Deze functie maakt het mogelijk om groenten te bereiden met perfecte resultaten en behoud van alle voedings-eigenschappen.
	210 °C	<b>VIS:</b> Deze functie zorgt voor een gelijkmatige bereiding, ook van dikkere delen, knapperig van buiten en sappig van binnen.

## REINIGINGSFUNCTIES \*

Symbol	Functie	Beschrijving
	<b>Pulizia H2O</b>	Voor het eenvoudig en efficiënt reinigen van de oven.
	<b>Pyrolyse Eco</b>	Voor een perfecte, regelmatige reiniging van de ovenruimte.
	<b>Pyrolyse+</b>	Voor uiterst grondige reiniging en verwijdering van grote hoeveelheden vuil uit de ovenruimte.

## PAELLA

### Recept voor ongeveer 10 personen

#### Doe het volgende in de druippan:

- 1 ui, gesnipperd
  - 500 g rijst (snelkookrijst)
  - 1 zak van 500 g gemengde diepvries - zeevruchten (garnalenstaarten, mosselen zonder schelp, reepjes in-ktvis, ...)
  - 2 handvol diepvriesdoperwtten
  - 1/2 rode peper in kleine stukjes gesneden
  - plakjes chorizo
  - 2 soeplepels vispoeder (of, nog beter, 1 zak gedehydrateerde vissoep) 1 zakje paellakruiden 1 soeplepel tomaatpuree
  - 1 dosis saffraanpo
- Ederen paar mooie mosselen in de schelp
- 700 g water
- Dek de druippan af met aluminiumfolie en plaats de druippan op het eerste niveau

#### Leg het volgende in de bakschaal:

- 10 porties visfilets (van uw keuze)
- 10 (of 20) mooie garnalenstaarten (of scampi)
- Dek de bakschaal af met aluminiumfolie en plaats de druippan op het derde niveau

#### Plaats het volgende op het ovenrooster

- een taartvorm (of een andere vorm met een iets opstaande rand) met 10 kippendijen bedekt met paellakruiden
- Plaats de vorm op het rooster op het 4e niveau
- Sluit de deur van de oven en schakel de functie "Paella" in.

#### BROOD:

1. Met eenvoudig broodmeel:  
1 kilo speciaal meel voor brood 18 g zout 2 zakjes gedro-

ogde bakkersgist

Ongeveer 550 f water op 40°C

2. Met zelfrijzend broodmeel met zout (aanbevolen):

1 kilo meel 1 zakje gedroogde bakkersgist (het is beter om een zakje toe te voegen)

Ongeveer 550 f water op 40°C

#### Methode

Los de gist op in het water

Doe het meel, zout (indien nodig) en water in een kom

Meng alles tot een gelijkmatig deeg

Leg het deeg op het werkvlak en rek met uw handpalm het deeg uit en vouw het dubbel (het doel is om zoveel mogelijk lucht in het deeg te brengen). Herhaal deze beweging gedurende ongeveer 5 minuten.

Doe het deeg in de kom en dek deze af met huishoudfolie laat het deeg ongeveer 1 uur rijzen (in de oven, met de speciale functie) (het volume van het deeg moet zijn verdubbeld)

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

Leg de broden op de bakplaat van de oven, die u eerst heeft bedekt met bakpapier

Bestrooi de broden licht met meel (optioneel, alleen om het boerenbrood-effect te krijgen)

Snijd de bovenkant van de broden enkele malen in met een scherp mes

Laat ze ongeveer 10 minuten rusten voordat u ze in de oven zet

Plaats de bakplaat met de broden op het 2e niveau (vanaf de bodem) van de oven

Meet exact 1 dl (10 cl of 100 g) water af en giet dat direct op de bodem van de oven

Sluit de deur en schakel de functie "automatisch brood" in.

\* Afhankelijk van het ovenmodel.

\*\* Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

\*\*\* Getest in overeenstemming met de CENELEC EN 60350-1 die wordt gebruikt voor de definitie van de energieklasse voor geventileerde functies.

# Reiniging en onderhoud

---

## **ALGEMENE OPMERKINGEN OVER DE REINIGING:**

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt, alvorens handmatige reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

**WAARSCHUWING:** Gebruik nooit schuren- de schoonmaakmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het reinigen, om de geëmailleerde delen niet onherstelbaar te beschadigen. Gebruik alleen water, zeep of schoonmaakmiddelen gebaseerd op chloor (ammoniak).

**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.

## **AANBEVELINGEN:**

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven volledig schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming, kan smelten in direct contact met het hete emaille, waardoor het emaille 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.

## **LAMP VERVERGEN:**

- Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
- Verwijder de glazen afdekking, schroef de lamp los en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
- Zodra de kapotte lamp vervangen is, de glazen afdekking vervangen.

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

# Milieubescherming en verwijdering

---

## MILIEUBESCHERMING

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er warmte uit de ruimte verloren gaat iedere keer als hij geopend wordt. 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.

## AFVALBEHEER EN MILIEUBESCHERMING

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.

## CONFORMITEITSVERKLARING

Door het **CE**-merk op het apparaat te plaatsen, bevestigen we dat het voldoet aan alle relevante Europese veiligheids-, gezondheids- en milieueisen die van toepassing zijn in de wetgeving voor dit product.





# Resumo

---

**50** Indicações de segurança importantes

**56** Descrição do produto

**58** Como funciona o produto

**59** Utilização do eletrodoméstico

**62** Limpeza e manutenção

**63** Proteção do ambiente e eliminação

**64** Instalação

---

Obrigado por escolher um dos nossos produtos. Para obter os melhores resultados, leia este manual cuidadosamente e guarde-o para consulta futura. Antes de instalar o forno, anote o número de série, que poderá precisar caso haja necessidade de reparações. Verifique se o forno não ficou danificado durante o transporte. Em caso de dúvida, consulte um técnico qualificado antes de usar o forno. Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode desenvolver-se fumo com odor forte.

Isto é causado pela cola nos painéis de isolamento que está a aquecer pela primeira vez. Se ocorrer, não se preocupe, basta esperar que o fumo se dissipe antes de colocar comida no forno. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade nos casos em que as instruções contidas neste documento não sejam observadas.

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

# Indicações de segurança importantes

---

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

## INSTALLATION RECOMMENDATIONS/WARNINGS

- Os fabricantes não têm obrigação de efetuar esta tarefa. Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado devem ser seguidas. Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos ma-

teriais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.

- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o eletrodoméstico nas frequências indicadas.
- Este eletrodoméstico não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- O forno pode ser montado numa coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação.

## AVISOS ELÉTRICOS

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

O ELETRODOMÉSTICO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o eletrodoméstico e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão pode ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.

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

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

ductor 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 electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A tomada e a ficha devem estar em conformidade com as normas atuais do país instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou disjuntor omnipolar utilizados para a conexão deve ser facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou feixe especial disponibilizado pelo fabricante ou contactando o departamento de assistência ao cliente. O tipo de cabo de alimentação deve ser H05V2V2-F. Esta operação deve ser realizada por um profissional devidamente qualificado. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os outros condutores. Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobresselentes originais.
- O não cumprimento do acima disposto pode comprometer a segurança do aparelho e invalidar a garantia.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura. • Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar os vidros da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície e estilhaçar vidro.
- AVISO: certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis.

- Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.
  - A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
  - Não puxe o cabo de alimentação para desligar o produto da fonte de alimentação;
  - Não toque no aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos;
  - No geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
  - No caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
  - **CERTIFIQUE-SE DE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS SÃO EFETUADAS POR UM ELETRICISTA OU TÉCNICO QUALIFICADOS.** A fonte de alimentação à qual o forno é ligado deve estar em conformidade com as leis em vigor no país de instalação. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por danos provocados pela não observância destas instruções. O forno tem de ser conectado a uma alimentação elétrica com uma tomada de parede ligada à terra ou um seccionador com polos múltiplos dependendo das leis em vigor no país de instalação. A alimentação elétrica deve ser protegida por fusíveis adequados e os cabos utilizados devem ter uma secção transversal que consiga assegurar a alimentação correta ao forno.
  - **CONEXÃO.** O forno é fornecido com um cabo de alimentação que só deve ser conectado a uma alimentação elétrica de 220-240 Vac entre as fases ou entre a fase e o neutro. Antes de o forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar a tensão de potência indicada no indicador e a regulação do desconector. O fio de terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação de corrente.
  - **AVISO.** Antes de ligar o forno à fonte de alimentação, peça a um electricista qualificado que verifique a continuidade do terminal de terra da fonte de alimentação. O fabricante não aceita qualquer responsa-

bilidade por quaisquer acidentes ou outros problemas provocados pelo facto de não se ligar o forno a um terminal de terra ou por uma conexão à terra com defeito de continuidade.

- NOTA: uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado. O cabo de alimentação apenas pode ser substituído pelo pessoal de assistência técnica ou por técnicos com qualificações equivalentes.

## **RECOMENDAÇÕES/AVISOS DE UTILIZAÇÃO**

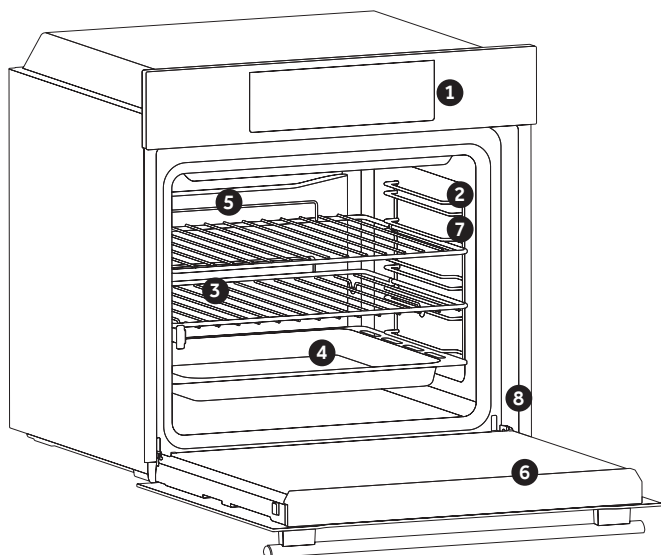
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de por alimentos no forno. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhe os vegetais num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se de que o batente fica voltado para cima na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser completamente inserida na cavidade.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Nunca remova o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Ao inserir o tabuleiro da grade, tenha em atenção para que a borda antiderrapante fique posicionada para trás e para cima

- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.
- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.

## **AVISOS**

- Qualquer excesso de material derramado deve ser removido antes da limpeza.
- VISO: antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
  1. Limpe a porta do forno;
  2. Remova resíduos grandes ou grosseiros do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
  3. Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
  4. Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda de carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda de carne não está a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem aquecer mais do que o habitual pelo que as crianças devem ficar a uma distância segura.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o Pirolisador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.
- Ao encher o reservatório de água, o nível da água não deve exceder o nível máximo indicado no reservatório.
- AVISO: Risco de queimadura e danos no eletrodoméstico: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor.
- Use apenas água potável para encher o tanque.
- Use apenas água potável para preencher o fundo da cavidade durante a função de vapor.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.

# Descrição do produto



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

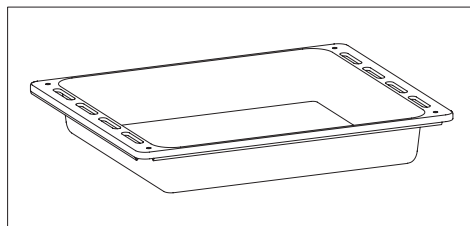
## 8. Número de série



Escreva aqui o seu número de série para referência futura

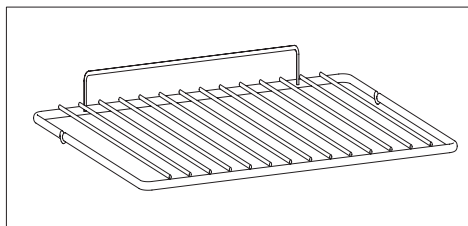
## ACESSÓRIOS

### Bandeja de recolha de pingos



Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura de alimentos sobre as grelhas.

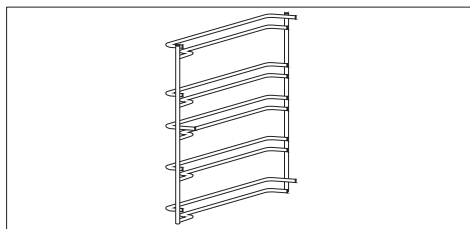
### Grade metálica



Suporta as bandejas e os pratos de cozedura.

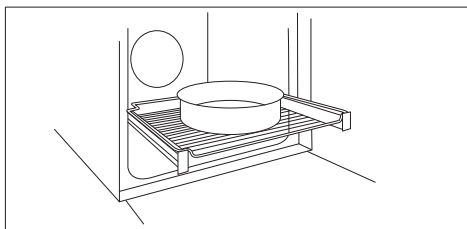


### Grades de arame laterais (apenas se presentes)



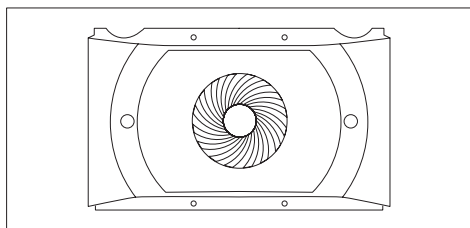
Localizado em ambos os lados da cavidade do forno, possui grelhas metálicas e bandejas para pingos.

### Guias telescópicas (apenas se presentes)



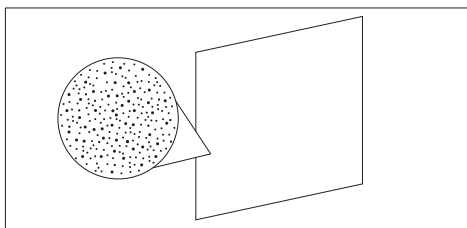
Duas calhas guia que facilitam a verificação do estado de cozedura, pois permitem facilmente a extração e reposicionamento de bandejas e grades dentro da cavidade do forno.

### Painel do Chef (apenas se presente)



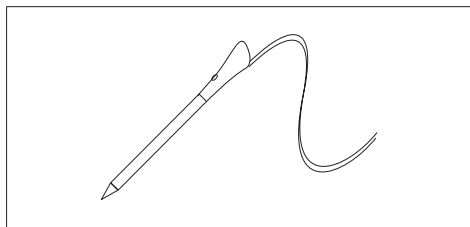
Um transportador de ar que aumenta a circulação de ar no interior do forno. Isto permite um melhor desempenho de cozedura, uma cozedura mais uniforme dos alimentos a todas as temperaturas, tempos de cozedura mais curtos e, por último, uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

### Painéis catalíticos (apenas se presentes)



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

### Sonda de carne (apenas se presente)

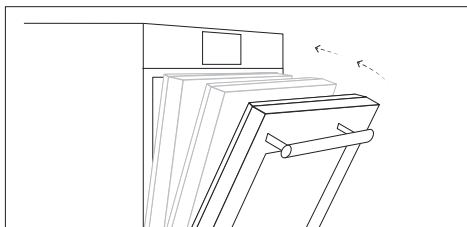


Mede a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura. Insira no orifício na parte superior da cavidade. Deve ser inserido enquanto o forno está frio.

#### AVISOS:








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

### Fecho suave (apenas se presente)



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

















## Como funciona o produto \*

Símbolo	Função	Descrição
	<b>Modo manual</b>	Esta função permite escolher funções de cozedura, temperatura e duração.
	<b>My Taste</b>	Neste menu pode ver e selecionar programas recentemente usados e favoritos, bem como gerar receitas personalizadas de acordo com seu gosto. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizado pela última vez/utilizado pela última vez na aplicação com duração, temperatura e pré-aquecimento (se selecionado) utilizados diretamente no seu forno ou através da aplicação.</li><li>• Favoritos/Minhas receitas: veja a lista das suas receitas e/ou programas favoritos.</li><li>• U-Create: crie e veja receitas personalizadas.</li></ul>
	<b>Receitas</b>	Neste menu pode aceder a uma variedade de receitas já integradas no seu forno.
	<b>WiFi</b>	Neste modo, pode conectar seu forno a uma rede e registá-lo com a aplicação Haier.
	<b>Configurações</b>	Avalie este menu para alterar o idioma, definir a hora do dia, ajustar o brilho, ativar ou desativar sons, editar as suas configurações de Wi-Fi e Controlo Remoto.
	<b>Controlo remoto</b>	Quando o controlo remoto estiver Ligado, pode aceder e controlar seu forno APENAS através do dispositivo conectado.
	<b>Fechadura</b>	Esta função permite bloquear o ecrã/porta, a fim de evitar qualquer utilização indesejada por menores

\* Dependendo do modelo do forno.

# Utilização do eletrodoméstico

## MODOS DE COZEDURA \*




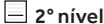




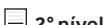
Símbolo	Descrição	Sugestões
	<b>Convencional ***</b> <b>160-200°C **</b>  2º nível	IDEAL PARA: brioche, croissants, flans, pudins, cremes. Esta função utiliza os elementos de aquecimento superior e inferior. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
	<b>Convecção + Ventilador</b> <b>240°C **</b>  1º nível	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasanha. Esta função distribui o calor melhor devido à combinação de ventilador e elementos de aquecimento, garantindo resultados uniformemente cozidos.
	<b>Multinível</b> <b>180-200°C **</b>  2º/4º nível	IDEAL PARA: pastelaria, biscoitos, bolos, recheios e refogados. Utilize esta função para cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo em uma ou mais posições de prateleira. O calor é distribuído melhor e penetra melhor nos alimentos, reduzindo os tempos de pré-aquecimento e cozadura. Os aromas não são misturados. Deixe cerca de 10 minutos extra quando cozinhar alimentos diferentes juntos.
	<b>Grelha L3 (potência) **</b>  4º nível	IDEAL PARA: gratinar, grelhar carne, peixe, legumes. Esta função utiliza apenas a resistência superior e o nível da grelha pode ser ajustado. Use com a porta fechada. Coloque as carnes brancas a uma distância da grelha. Carnes vermelhas e filetes de peixe podem ser colocados na prateleira com a bandeja de gotas por baixo. Pré-aqueça durante 5 minutos.
	<b>Grelha + Ventilador</b> <b>200°C **</b>  4º nível	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados). Usa a resistência superior com o ventilador para circular o ar dentro do forno. Use com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozadura. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas mas não para carnes brancas.
	<b>Aquecimento no fundo</b> <b>160-180°C **</b>  2º nível	IDEAL PARA: creme de caramelo, pudins, creme bávaro (banho-maria). Esta função é ideal para cozinhar todos os pratos à base de pastelaria, que precisam de mais calor a partir de baixo. Também pode ser usado para terminar uma preparação para cozinhar.
	<b>Aquecimento no fundo + Ventilador</b> <b>210°C **</b>  1º nível	IDEAL PARA: tartes. O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a circular o ar dentro do forno. Evita que os alimentos sequem e fomenta o processo de levedação para resultados perfeitos.
	<b>Super-grelha L3 (potência) **</b>  2º/4º/5º nível	IDEAL PARA: gratinados, assados, grelhar carne, peixe, legumes. O forno tem cinco níveis de grelha de L1 a L5. Esta função é a mais poderosa da grelha onde pode fazer churrasco.

\* Dependendo do modelo do forno.





\*\* Temperatura ideal para alimentos sugeridos.

\*\*\* Testado em conformidade com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para a definição da classe energética da função ventilada.




## FUNÇÕES ESPECIAIS \*

Símbolo	Descrição	Sugestões
	<b>Assar à medida ***</b> <b>180-200°C **</b>  2º nível	Ideal para manter os alimentos macios no interior e estaladiços por fora. Para uma cozinha saudável, esta função reduz a quantidade de gordura ou óleo necessário. A combinação de resistências com um ciclo pulsante de ar garante resultados de assadura uniformes.
	<b>Descongelar</b> <b>40°C</b>  2º nível	A ventoinha circula ar à temperatura ambiente à volta da comida congelada de forma que esta descongele em poucos minutos sem alterar o conteúdo de proteínas dos alimentos.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b>  2º nível	<b>IDEAL PARA:</b> bolos, pão, biscoitos, croissants, brioche. Combina uma primeira fase de cozedura tradicional seguida de ciclos a diferentes velocidades da ventoinha.
	<b>Pão</b> <b>65/100/220°C</b>  2º nível	Esta função permite cozinhar pão em passos diferentes garantindo resultados de cozedura perfeitos utilizando um ciclo de convecção + ventilador. Sugerimos uma receita específica testada pelo nosso Chef para cozinhar um pão perfeito (ver online).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  2º nível	A maneira fácil de cozinhar paella, adicionando ingredientes em diferentes níveis para garantir os melhores resultados de cozimento para cada, com um ciclo de convecção e ventilador. Sugerimos uma receita específica testada pelo nosso Chef (ver online).
	<b>Levedar</b> <b>40°C</b>  2º nível	<b>IDEAL PARA:</b> pastelaria. Usa as resistências superior e inferior para aquecer a cavidade do forno muito suavemente, garantindo que o pão ou os alimentos cozidos sobem.

## MODOS DE FUNÇÃO DE VAPOR \*

Indicador de função	Temperatura sugerida °C	Funções de Vapor (depende do modelo do forno)
	210 °C	<b>CARNE:</b> Esta função permite cozinhar a carne de forma perfeita, mesmo no centro, garantindo uma superfície caramelizada ou crocante e carne suculenta.
	180 °C	<b>MASSA E PADARIA:</b> Esta função garante uma massa perfeitamente cozida e um gratinado adequado.
	200 °C	<b>VEGETAIS:</b> Esta função permite cozinhar vegetais, garantindo resultados perfeitos de cozedura e mantendo todas as propriedades nutricionais.
	210 °C	<b>PEIXE:</b> Esta função assegura a cozedura homogénea, mesmo em partes mais altas, suculenta por fora e por dentro.

## FUNÇÕES DE LIMPEZA \*

Símbolo	Função	Descrição
	<b>H2O-Clean</b>	Para uma limpeza simples e eficiente do forno.
	<b>Pirólise Eco</b>	Para uma limpeza perfeita e regular da cavidade do forno.
	<b>Pirólise+</b>	Para uma limpeza minuciosa e remoção de grandes quantidades de sujidade da cavidade do forno.

### PAELLA

#### Receita para cerca de 10 pessoas

##### Por num tabuleiro de forno fundo:

- 1 cebola cortada em cubos
  - 500 g de arroz (de cozedura rápida)
  - 1 embalagem de 500 g de mistura de mariscos congelados (caudas de camarão, mexilhões sem casca, tirinhas de lula, ...)
  - 2 mãos-cheias de ervilhas ultracongeladas
  - 1/2 pimento encarnado cortado em pedaços pequenos
  - rodela de chouriço
  - 2 colheres de sopa de peixe em pó (ou, preferencialmente, 1 pacote de sopa de peixe desidratada), 1 pacote de especiarias de paella, 1 colher de sopa de polpa de tomate
  - 1 dose de açafraão em pó alguns mexilhões inteiros para decorar
  - 700 g de água
- Cubra o tabuleiro fundo com uma folha de alumínio e instale-o no primeiro nível

##### Ponha a massa no tabuleiro de forno:

- 10 porções de filetes de peixe (à sua escolha)
- 10 (ou 20) caudas de camarão para decorar (ou gambas)
- Cubra a frigideira com uma folha de alumínio e instale
- a no terceiro nível

##### Ponha sobre a grelha do forno

- um prato de tarte (ou outra forma ou placa elevada) com 10 doses de coxas de frango cobertas com especiarias de paella
- Instale a forma na prateleira no 4.º nível  
 Feche a porta do forno e engate a função "Paella".

### PÃO:

1. Com farinha de pão simples:  
1 quilo de farinha especial para pão

\* Dependendo do modelo do forno.

\*\* Temperatura ideal para alimentos sugeridos.

\*\*\* Testado em conformidade com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para a definição da classe energética da função ventilada.

18 g de sal

2 embalagens de fermento de padeiro desidratado

Aproximadamente 550 g de água em 40°C

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

1 quilo de farinha

1 saco de fermento de padeiro desidratado (é melhor adicionar um saco)

Aproximadamente 550 g de água em 40°C

### Método

Diluir o fermento em água

Numa taça de salada, ponha farinha, sal (se for necessário) e água

Misture tudo para formar uma massa homogénea

Ponha a massa na bancada e com a palma da mão estique a massa e dobre a massa sobre ela mesma (o objetivo é fazer entrar o máximo de ar na massa).

Repita este movimento durante cerca de 5 minutos.

Ponha a massa numa taça e cubra com película aderente

Deixe a massa levedar (na função de prova do forno) durante cerca de 1 hora (fica com o dobro do volume)

Volte a tirar a massa, dobre-a 2 ou 3 vezes sobre si mesma (para retirar o ar) e forme os pães (baguete, bola, carcaça.)

Ponha os pães no tabuleiro no forno coberto anteriormente com papel vegetal

Polvilhe alguma farinha (opcional, apenas para dar um aspeto de pão caseiro)

Faça alguns traços com uma lâmina (ou faca bem afiada) na parte de cima dos pães

Deixe descansar cerca de dez minutos antes de por no forno. Instale o tabuleiro com pães no 2.º nível (a partir de baixo) do forno

Meça exatamente 1 dl (10cl ou 100g) de água e entorne diretamente sobre o fundo do forno

Feche a porta e engate a função "pão automático"

# Limpeza e manutenção

---

## NOTAS GERAIS SOBRE LIMPEZA:

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

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

**PEÇAS DE VIDRO** Limpe a janela do forno em vidro com papel de cozinha absorvente após cada utilização. Para manchas teimosas, utilize uma esponja embebida em detergente, torcida e depois enxague com água.

**VEDANTE DA JANELA DO FORNO** Se estiver sujo, o vedante pode ser limpo com uma esponja humedecida.

## RECOMENDAÇÕES:

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

## SUBSTITUIR A LÂMPADA:

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

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

# Proteção do ambiente e eliminação

---

## POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enche-lo. Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno 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 bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa “cozedura atrasada” torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de cozedura comece no horário de tarifa reduzida.

## GESTÃO DE RESÍDUOS E PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). REEE inclui tanto substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido 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 levados a áreas de recolha dedicadas geridas pelo Conselho Municipal ou por uma sociedade registada.

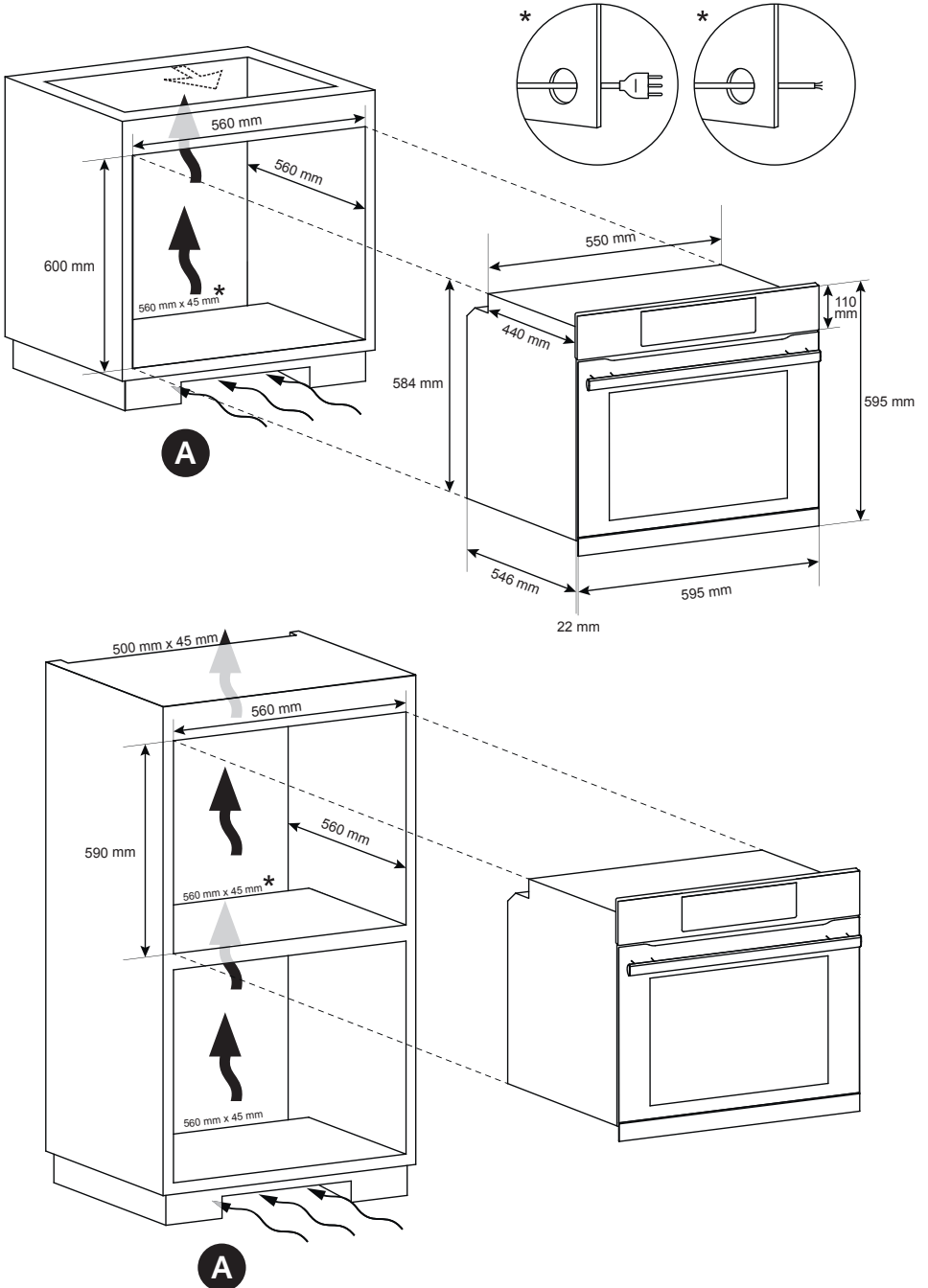
Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEEs grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico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



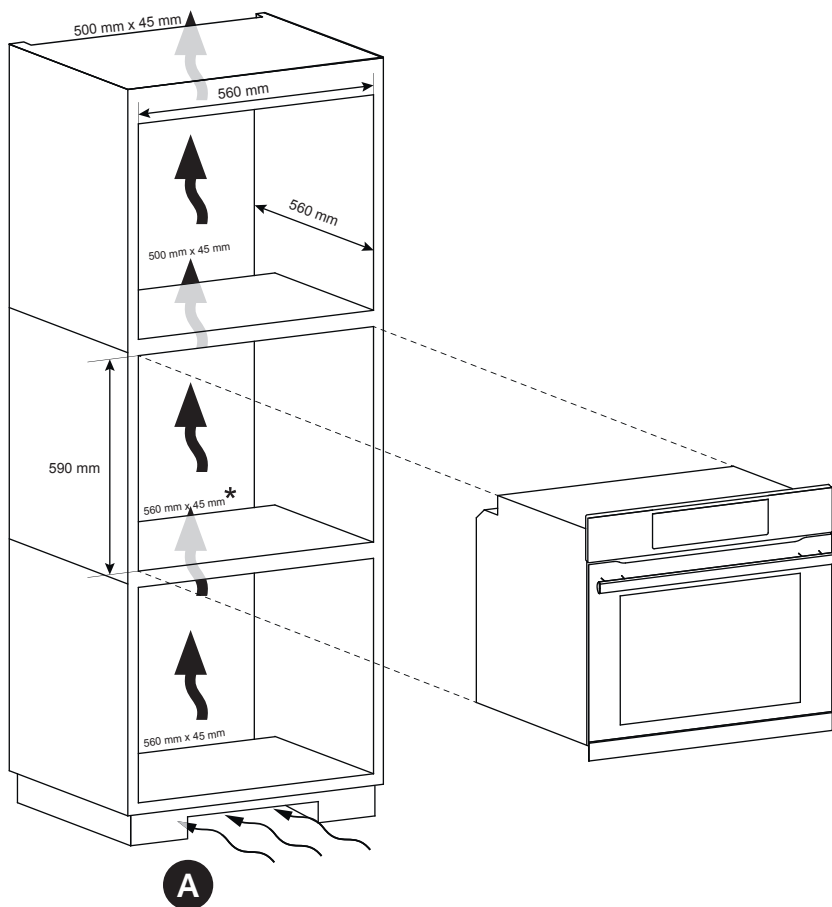
## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Ao colocar a marca **CE** neste eletrodoméstico, estamos a confirmar a conformidade com todos os requisitos europeus de segurança, saúde e ambiente relevantes que são aplicáveis na legislação sobre este produto.

# Installation







**\***

**DE** Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

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

**NL** Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

**PT** Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

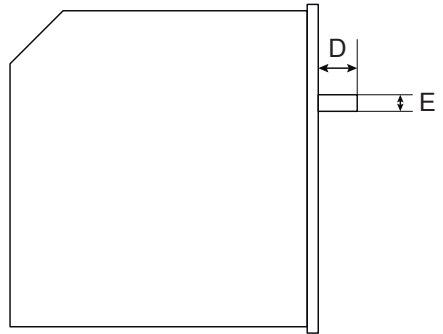
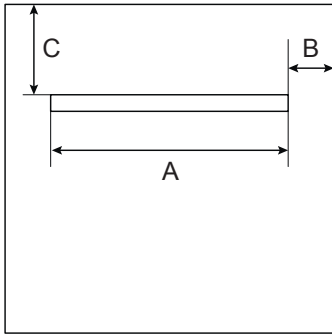
**A**

**DE** Wenn die Montage der Sockelleiste keine Luftzirkulation zulässt, schaffen Sie einen Ausschnitt von 500x10mm oder 5000 mm<sup>2</sup>.

**ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación del aire, será necesario realizar una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5000 mm<sup>2</sup>.

**NL** Als door het monteren van de plint geen luchtcirculatie mogelijk is, is het noodzakelijk een opening van 500 x 10 mm te creëren of hetzelfde oppervlak in 5000 mm<sup>2</sup>.

**PT** Se a montagem do rodapé não permitir a circulação de ar, é necessário fazer uma abertura de 500x10mm ou a mesma superfície em 5000 mm<sup>2</sup>.



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



# Haier

42837634