

- 35**    Indicații importante de siguranță
- 41**    Descrierea produsului
- 43**    Cum funcționează produsul
- 44**    Utilizarea aparatului
- 47**    Curățare și întreținere
- 48**    Protecția mediului și eliminarea
- 49**    Instalare

---

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru cele mai bune rezultate, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referințe ulterioare. Înainte de a instala cuptorul, țineți cont de numărul de serie, de care este posibil să aveți nevoie dacă sunt necesare reparații. Verificați dacă cuptorul nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, consultați un tehnician calificat înainte de a utiliza cuptorul. Păstrați toate materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Când cuptorul este pornit pentru prima dată, se poate genera un fum puternic mirositor.

Acest lucru este cauzat de încălzirea pentru prima dată a adezivului de pe panourile izolatoare. Dacă apare, nu vă faceți griji, așteptați doar ca fumul să se disipeze înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate în cazurile în care nu au fost respectate instrucțiunile cuprinse în acest document.

NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

### INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul.
- Aparatul poate fi utilizat de cei cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, numai dacă sunt supravegheați sau dacă li se oferă instrucțiuni privind operarea aparatului, într-o manieră sigură informându-i cu privire la posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copiii nesupravegheați.
- AVERTISMENT: aparatul și piesele accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării. Fiți atenți să nu atingeți piesele fierbinți.
- AVERTISMENT: părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.
- AVERTISMENT: pentru a evita pericolele cauzate de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit.
- Copiii cu vârste mai mici de 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu folosiți dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia..

### RECOMANDĂRI/AVERTISMENTE LA INSTALARE

- Producătorii nu au nicio obligație de a realiza acest lucru. Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate cauza daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita

supraîncălzirea.

- Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.

## **AVERTISMENTE ELECTRICE**

- **Dacă cuptorul este furnizat de producător fără ștecăr:**

TAPARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE FOLOSIND ȘTECĂRUL SAU PRIZELE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător. Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu legislația actuală privind siguranța, cuptorul trebuie conectat doar cu un disjuncteur omnipolar, cu izolarea contactului în conformitate cu cerințele aferente supratensiunii de categorie III, între aparat și sursa de alimentare. Disjuncteurul omnipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să fie în conformitate cu legislația actuală. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjuncteur. Disjuncteurul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și de cea a sursei de alimentare. Deconectarea trebuie realizată prin încorporarea unui comutator în cablajul fix în conformitate cu normele de cablare.

- **Dacă cuptorul este furnizat de producător cu ștecăr:**

Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist calificat corespunzător. În caz de incompatibilitate între priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt tip adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare. Racordarea la sursa de alimentare se poate face și prin amplasarea unui disjuncteur omnipolar, cu separare de contacte conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, între aparat și

sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjuncteur. Priza sau disjuncteurul omipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului. Deconectarea poate fi realizată prin facilitarea accesului la ștecăr sau încorporarea unui comutator cu cablu fix în conformitate cu normele de cablare.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special care poate fi obținut de la producător sau prin contactarea departamentului de relații cu clienții.
- Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist calificat corespunzător.
- Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie mai lung cu aproximativ 10 mm față de alți conductori. Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale.
- Nerespectarea celor de mai sus poate compromite siguranța aparatului și invalidarea garanției.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când grill-ul este în uz. Copiii mici trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Nu folosiți materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla ușii cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața și duce la spargerea sticlei.
- AVERTISMENT: asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, doar pentru gătirea alimentelor: orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă.
- Producătorul nu poate fi responsabil pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta produsul de la sursa de alimentare;

- Nu atingeți cu mâinile sau picioarele ude aparatul;
- În general, utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată;
- În caz de funcționare defectuoasă și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.
- **ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE.** Sursa de curent la care se conectează cuptorul trebuie să fie în conformitate cu legile în vigoare din țara de instalare. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru nicio daună cauzată de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de curent cu o priză de perete cu împământare sau cu un întrerupător cu borne multiple, în funcție de legislația în vigoare din țara de instalare. Sursa de curent trebuie protejată cu siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care să poată asigura alimentarea corectă a cuptorului.
- **CONECTAREA.** Cuptorul este dotat cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de curent cu 220-240 V c.a., între faze sau între fază și neutru. Înainte ca cuptorul să fie conectat la sursa electrică, este important să verificați tensiunea de alimentare indicată pe manometru și setarea întrerupătorului. Cablul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie conectat la borna de împământare a sursei de curent.
- **AVERTISMENT.** Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, rugați un electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de curent. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru niciun accident sau alte probleme cauzate de nereușita de a conecta cuptorul la borna de împământare sau de o conexiune cu împământare care are o continuitate defectă.
- **NOTĂ:** Întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de alimentare trebuie înlocuit numai de către personalul tehnic de service sau de către tehnicienii cu calificări echivalente.

## RECOMANDĂRI/AVERTISMENTE LA UTILIZARE

- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.
- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- Atunci când amplasați raftul în interior, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și în partea din spate a interiorului cuptorului. Raftul trebuie introdus complet în interior.
- AVERTISMENT: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă topirea și deteriorarea emailului din interior.
- AVERTISMENT: Nu scoateți niciodată etanșarea ușii cuptorului.
- ATENȚIE: Nu reumpleți partea inferioară a interiorului cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.
- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.

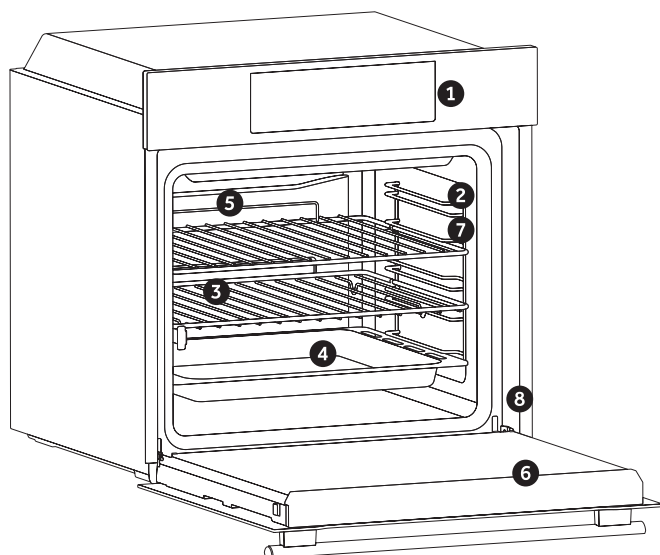
## AVERTISMENTE

- Orice material vărsat în exces trebuie eliminat înainte de curățare.
- AVERTISMENT: înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
  1. Curățați ușa cuptorului;
  2. îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed; nu folosiți detergenți;
  3. scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);

#### 4. Nu amplasați prosoape.

- În cuptoarele cu sondă de carne, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să curățați orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu folosiți sonda de carne.
- În timpul procesului de curățare pirolitică (dacă este disponibil), suprafețele se pot încălzi mai mult decât de obicei, prin urmare, copiii trebuie să mențină o distanță sigură.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.
- La umplerea rezervorului de apă nivelul apei nu trebuie să depășească nivelul maxim indicat pe rezervor.
- **AVERTISMENT:** Risc de arsuri și deteriorare a aparatului: la utilizarea funcției de abur aburul eliberat poate provoca arsuri: Deschideți ușa cu atenție pentru a evita vătămarea după utilizarea funcției de gătit cu abur.
- Folosiți doar apă potabilă pentru a umple rezervorul.
- Utilizați numai apă potabilă pentru a umple fundul cavității în timpul funcției de abur.
- Utilizați numai sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.

## Descrierea produsului



1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)

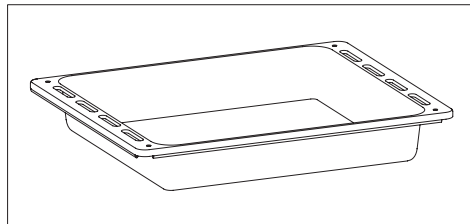
### 8. Număr de serie



Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

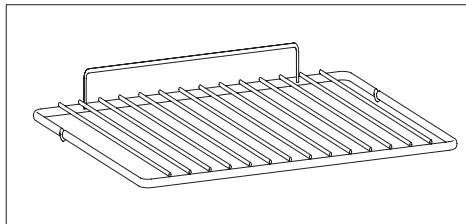
## ACCESORII

### Tavă de scurgere



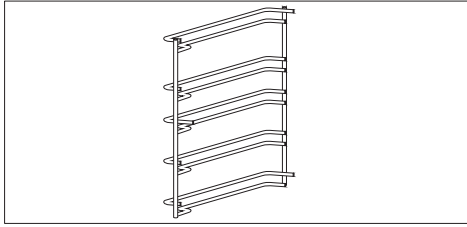
Colectează reziduurile care se scurg la gătirea alimentelor pe grătare.

### Grilaj metalic

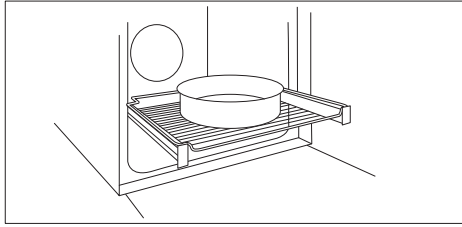


Acesta ține tăvile de copt și farfuriile.

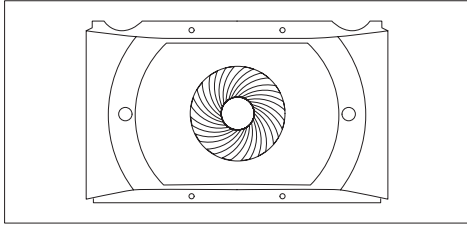


**Grilaje laterale de sârmă** (doar dacă există)

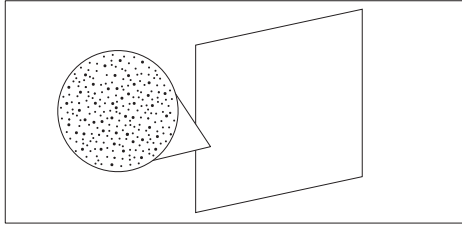
Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, țin grătare metalice și farfurii de picurare.

**Ghidaje telescopice** (doar dacă există)

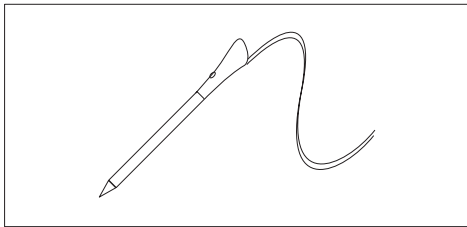
Două șine de ghidare care facilitează verificarea stării de gătire, deoarece permit extragerea și re poziționarea cu ușurință a tăvilor și a grătarelor în interiorul cavității cuptorului.

**Panou bucătar** (doar dacă este prezent)

Un transportor de aer care mărește circulația aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru permite o performanță îmbunătățită de gătit, o gătire mai uniformă a alimentelor la toate temperaturile, timpi de gătire mai scurți și, în sfârșit, o distribuție uniformă a temperaturii în interiorul cuptorului.

**Panouri catalitice** (doar dacă sunt prezente)

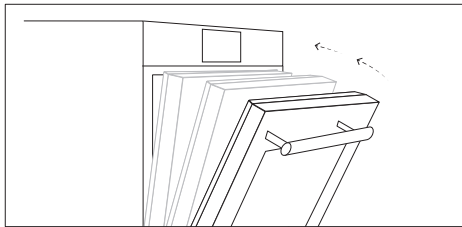
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structură microporoasă pentru a transforma grăsimea în elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

**Sondă pentru carne** (doar dacă este prezentă)

Măsoară temperatura internă a alimentelor în timpul gătirii. Introduceți în orificiul din partea superioară a cavității. Trebuie introdus în timp ce cuptorul este răcit.

**AVERTISMENTE:**

- Nu preîncălziți și nu începeți să gătiți înainte de a introduce corect sonda pentru carne.
- Nu încercați să introduceți sonda pentru carne în alimente congelate.

**Capac Softclose** (doar dacă sunt prezente)

Balamale care asigură o mișcare automată moale și lină în timpul fazei de închidere a ușii cuptorului.

## Cum funcționează produsul \*

| Simbol                                                                              | Funcție                 | Descriere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Mod manual</b>       | Această funcție vă permite să alegeți funcțiile de gătit, temperatura și durata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|     | <b>My Taste</b>         | În acest meniu puteți vedea și selecta programele utilizate recent și preferate, și, de asemenea, puteți genera rețete personalizate după gustul dvs. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ultima utilizare/Ultima utilizare în aplicație: vedeți ultimele programe utilizate cu durată, temperatură și preîncălzire (dacă sunt selectate) utilizate direct în cuptor sau prin aplicație.</li><li>• Favorite/Rețetele mele: vezi lista rețetelor și/sau a programelor tale preferate.</li><li>• U-Create: creați și consultați rețete personalizate..</li></ul> |
|     | <b>Rețete</b>           | În acest meniu puteți accesa o varietate de rețete deja integrate în cuptorul dumneavoastră.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|     | <b>WiFi</b>             | În acest mod vă puteți conecta cuptorul la o rețea și îl puteți înscrie cu aplicația Haier.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     | <b>Setări</b>           | Accesați acest meniu pentru a schimba limba, a seta ora din zi, a regla luminozitatea, a activa sau a dezactiva sunete, a edita setările WiFi și telecomandă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | <b>Telecomandă</b>      | Când telecomanda este activată, vă puteți accesa și controla cuptorul NUMAI de la dispozitivul conectat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Blocare</b>          | Această funcție permite blocarea ecranului/ușii pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|   | <b>Everyday Cooking</b> | În acest meniu puteți accesa o varietate de preparate alimentare de zi cu zi disponibile atât în cuptor, cât și în APP.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

\* În funcție de modelul cuptorului.

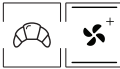
# Utilizarea aparatului

## MODURI DE GĂTIRE \*

| Simbol | Descriere                                                           | Sugestii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>Convențional ***</b><br><b>160-200°C **</b><br>Nivel 2°          | IDEAL PENTRU: briose, croissant, tarte cu fructe, budinci, creme.<br>Această funcție folosește elementele de încălzire de sus și de jos.<br>Preîncălziți cuptorul pentru 10 minute.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|        | <b>Convecție + ventilație</b><br><b>240°C **</b><br>Nivel 1°        | IDEAL PENTRU: pizza, focaccia, lasagna.<br>Această funcție distribuie mai bine căldura datorită combinației dintre ventilator și elemente de încălzire, asigurând rezultate de coacere uniformă.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|        | <b>Multi-nivel</b><br><b>150-200°C **</b><br>Nivel 1°/3°            | IDEAL PENTRU: produse de patiserie, biscuiți, prăjituri, umplute și fierte înăbușit.<br>Utilizați această funcție pentru a găti diferite alimente în același timp pe una sau mai multe poziții ale raftului. Căldura este distribuită mai bine și pătrunde mai bine în alimente, reducând atât timpii de preîncălzire, cât și timpul de gătire. Aromele nu se amestecă. Acordați aproximativ 10 minute în plus când gătiți diferite alimente împreună. |
|        | <b>Grill</b><br><b>L5 (power) **</b><br>Nivel 3°/4°/5°              | IDEAL PENTRU: gratinat, carne la grătar, pește, legume.<br>Această funcție folosește doar elementul de încălzire superior, iar nivelul grătarului poate fi reglat. Utilizați cu ușa închisă. Așezați carnea albă la distanță de grătar. Puteți pune carnea roșie și fileurile de pește pe raftul de sus cu tava pentru scurgere dedesubt. Preîncălziți timp de 5 minute.                                                                               |
|        | <b>Grill + ventilație</b><br><b>200°C **</b><br>Nivel 4°            | IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi).<br>Utilizează elementul de încălzire superior cu ventilatorul pentru a circula aerul în interiorul cuptorului. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire. Pentru carnea roșie este necesară preîncălzirea, dar nu și pentru carnea albă.                                                          |
|        | <b>Încălzire de jos</b><br><b>160-180°C **</b><br>Nivel 2°          | IDEAL PENTRU: crema de caramel, budinci, cremă bavareză (bain marie).<br>Această funcție este ideală pentru a găti toate preparatele pe bază de patiserie, care au nevoie de mai multă căldură de dedesubt. Poate fi folosit și pentru a termina un preparat de gătit.                                                                                                                                                                                 |
|        | <b>Încălzire de jos + ventilație</b><br><b>210°C **</b><br>Nivel 1° | IDEAL PENTRU: tarte.<br>Elementul de încălzire inferior este folosit împreună cu circulația aerului în interiorul cuptorului. Previne uscarea alimentelor și încurajează procesul de creștere pentru rezultate perfecte.                                                                                                                                                                                                                               |
|        | <b>Supergrill</b><br><b>L5 (putere) **</b><br>Nivel 2°/4°/5°        | IDEAL PENTRU: gratinat, fripturi, carne la grătar, pește, legume.<br>Cuptorul are cinci niveluri de grătar de la L1 la L5. Această funcție este mai puternică, încât puteți face grătar.                                                                                                                                                                                                                                                               |

\*În funcție de modelul cuptorului.  
\*\* Temperatura ideală pentru alimentele sugerate.  
\*\*\* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului energetic și al clasei energetice.

## FUNCȚII SPECIALE \*

| Simbol                                                                            | Descriere                                                                                                                                   | Sugestii                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Tailor bake ***</b><br><b>180-200°C **</b><br> Nivel 2° | Ideal pentru a menține alimentele moi în interior și crocante în exterior. Pentru gătit sănătos, această funcție reduce cantitatea de grăsime sau ulei necesară. Combinația elementelor de încălzire cu un ciclu pulsant de aer garantează un rezultat de copt perfect.           |
|  | <b>Decongelare</b><br><b>40°C</b><br> Nivel 2°             | Ventilatorul circulă aerul la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, astfel încât acestea să se dezghețe în câteva minute fără a modifica proprietățile alimentelor.                                                                                                 |
|   | <b>Soft+</b><br><b>180-200°C **</b><br> Nivel 2°           | IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, croissant, briose. Combină o primă fază a gătitului tradițional, urmată de cicluri la viteze diferite ale ventilatorului.                                                                                                               |
|  | <b>Pâine</b><br><b>65/100/220°C</b><br> Nivel 2°           | Această funcție permite gătirea pâinii în diferite etape, asigurând rezultate perfecte de gătit folosind un ciclu de convecție + ventilator. Vă sugerăm o rețetă specifică testată de bucătarul nostru pentru a găti o pâine perfectă (vezi capitolul „Rețetă de pâine”).         |
|  | <b>Paella</b><br><b>200°C</b><br> Nivel 2°                 | Modul simplu de a găti paella, adăugând ingrediente la diferite niveluri pentru a asigura cele mai bune rezultate de gătit pentru fiecare, cu un ciclu de convecție și ventilator. Vă sugerăm o rețetă specifică testată de bucătarul nostru (vezi capitolul “Rețetă de paella”). |
|  | <b>Dospire</b><br><b>40°C</b><br> Nivel 2°                 | IDEAL FOR: bakery.<br>Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.                                                                                                                                           |

## MODURI FUNCȚII ABUR \*

| Simbol                                                                              | Temperatura °C sugerată | Funcții de abur (depinde de modelul cuptorului)                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 210 °C                  | <b>CARNE:</b> Această funcție permite gătirea cărnii într-un mod perfect, chiar și în centru, asigurând suprafața caramelizată sau crocantă și carnea suculentă. |
|  | 180 °C                  | <b>PASTE ȘI ALUATURI:</b> Această funcție asigură o pastă perfect gătită și un gratinat la suprafață adecvat.                                                    |
|  | 200 °C                  | <b>LEGUME:</b> Această funcție permite gătirea legumelor asigurând rezultate perfecte de gătit și menținând toate proprietățile nutritive.                       |
|  | 210 °C                  | <b>PEȘTE:</b> Această funcție asigură o gătire omogenă chiar și pe părțile mai înalte, pește crocant în exterior și suculent în interior.                        |

FUNCȚII DE CURĂȚARE \*

| Simbol                                                                            | Funcție      | Descriere                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | H2O-Clean    | Pentru curățarea simplă și eficientă a cuptorului.                                                            |
|  | Piroliză Eco | Pentru curățarea perfectă și regulată a cavității cuptorului.                                                 |
|  | Piroliză+    | Pentru curățarea extrem de amănunțită și îndepărtarea cantităților mari de murdărie din cavitatea cuptorului. |

REȚETĂ PAELLA

Rețetă pentru aproximativ 10 persoane

Puneți în tava pentru picurare:

- 1 ceapă tocată  
- 500 g de orez (gătire rapidă)  
- 1 pungă de 500 g de a mestec de fructe de mare congelate (cozi mici de creveți, midii decojite, fâșii mici de calamar,...)  
- 2 pumni de mazăre congelată  
- 1/2 ardei roșu tăiat în bucăți mici - felii de chorizo  
- 2 linguri de supă de pește pudră (sau, mai bine, 1 pliculeț de supă de pește deshidratată), 1 pungă de condimente în paella, 1 lingură de supă de pastă de tomate  
- 1 doză de șofran pudră, câteva midii întregi frumoase  
- 700 g de apă  
Acoperiți tava cu o folie de aluminiu și instalați tava pe primul nivel.

Puneți în tava de patiserie:

- 10 porții de file de pește (la alegere)  
- 10 (sau 20) cozi frumoase de creveți (sau scampi)  
- Acoperiți tava cu o folie de aluminiu și instalați-o pe al treilea nivel

Puneți pe grătarul cuptorului

- o farfurie de plăcintă (sau alt vas cu marginea puțin ridicată) cu 10 bucăți de pulpe superioare de pui acoperite cu condimente pentru paella. Instalați forma pe grătar la nivelul 4  
Închideți ușa cuptorului și activați funcția "Paella".

REȚETĂ DE PÂINE

• Cu făină simplă de pâine:

1 kg de făină specială pentru pâine,  
8g sare

\* În funcție de modelul cuptorului.

\*\* Temperatura ideală pentru alimentele sugerate.

\*\*\* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului energetic și al clasei energetice

2 pungi cu drojdie deshidratată de brutărie  
Aproximativ 550 g de apă la 40 °C

• Cu făina de pâine cu drojdie și sare încorporată (de recomandare):

1 kg de făină  
1 plic de drojdie de brutărie deshidratată (este mai bine să adăugi un pliculeț)  
Aproximativ 550 g de apă la 40 °C

Metodă

Se diluează drojdia în apă într-un castron de salată se pune făina, sarea (dacă este cazul) și apa. Se amestecă totul pentru a forma un aluat omogen. Se pune aluatul pe planșa de lucru, iar cu palma se întinde aluatul și trageți în jos de el (obiectul fiind de a bloca un maxim de aer în aluat). Repetați această mișcare timp de aproximativ 5 minute.  
Se pune aluatul în vas și se acoperă cu folie alimentară, se lasă aluatul să crească (în funcție de funcția cuptorului) timp de aproximativ 1 h (trebuie să-și dubleze volumul)  
Luați înapoi aluatul, pliați-l de 2 sau 3 ori în interior (pentru a scoate aerul) și modelați pâinile (baghetă, franzelă, pâine rotundă).  
Puneți pâinea pe tava de copt a cuptorului acoperită înainte cu hârtie de copt  
Presărați puțină făină pe pâine (opțional, doar pentru a da un efect de franzelă)  
Crestați cu lama cuțitului ușor (sau cuțit bine ascuțit) deasupra pâinii. Lăsați să se odihnească aproximativ zece minute înainte de a o da la cuptor  
Montați tava cu pâine în al 2-lea nivel (din jos) al cuptorului  
Măsurați exact 1 dl (10 cl sau 100 g) de apă și turnați-l direct pe fundul cuptorului Închideți ușa și activați funcția "pâine automată"

# Curățarea și întreținerea

---

## NOTE GENERALE PRIVIND CURĂȚAREA:

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

**AVERTISMENT:** Nu utilizați niciodată detergenți, burete metalic sau obiecte ascuțite pentru curățare, astfel încât să nu deteriorați ireparabil părțile emailate. Folosiți numai apă, săpun sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniu).

## PĂRȚILE DIN STICLĂ

Curățați geamul din sticlă a cuptorului cu un prosop absorbant de bucătărie după fiecare utilizare. Pentru petele persistente, folosiți un burete înmuiat cu detergent, stors, apoi clătiți cu apă.

## GARNITURA GEAMULUI CUPTORULUI

Dacă este murdară, garnitura poate fi curățată cu un burete umed.

## RECOMANDĂRI:

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă topirea și deteriorarea emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului dvs. și mirosurile de fum puternice rezultate, vă recomandăm să nu utilizați cuptorul la temperaturi foarte mari. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

## SCHIMBAREA BECULUI:

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
- Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul nou de același tip.
- După ce ați înlocuit becul.

**NOTĂ:** În cazul unui cuptor cu bec LED, contactați asistența pentru schimbarea becului.

### SALVAREA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „întârziere gătire” face ca economisirea de energie să fie mai simplă, mutând procesul de gătire pentru a începe în intervalul orar cu tarif redus.

### GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).

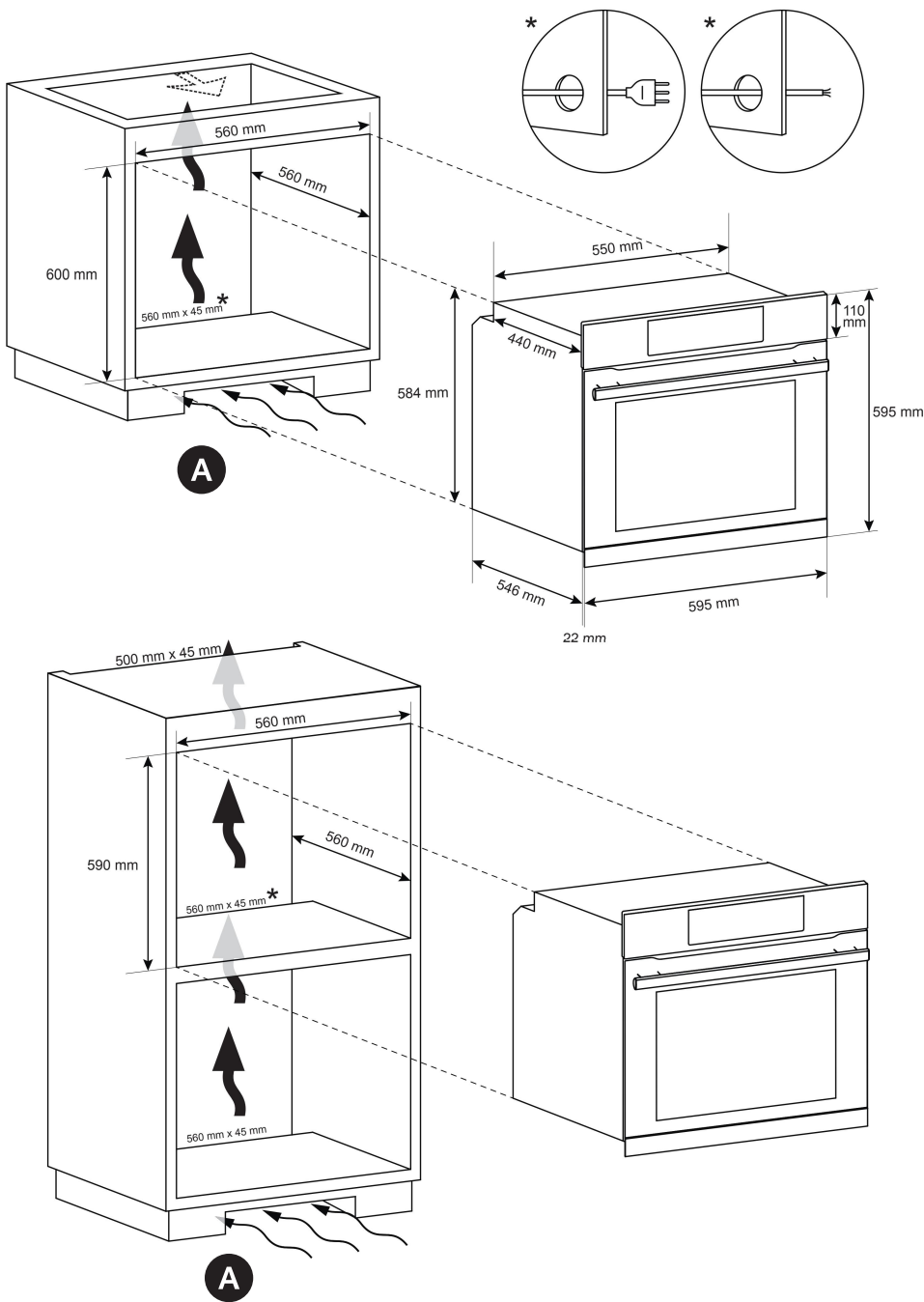


Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduuri domestice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată..

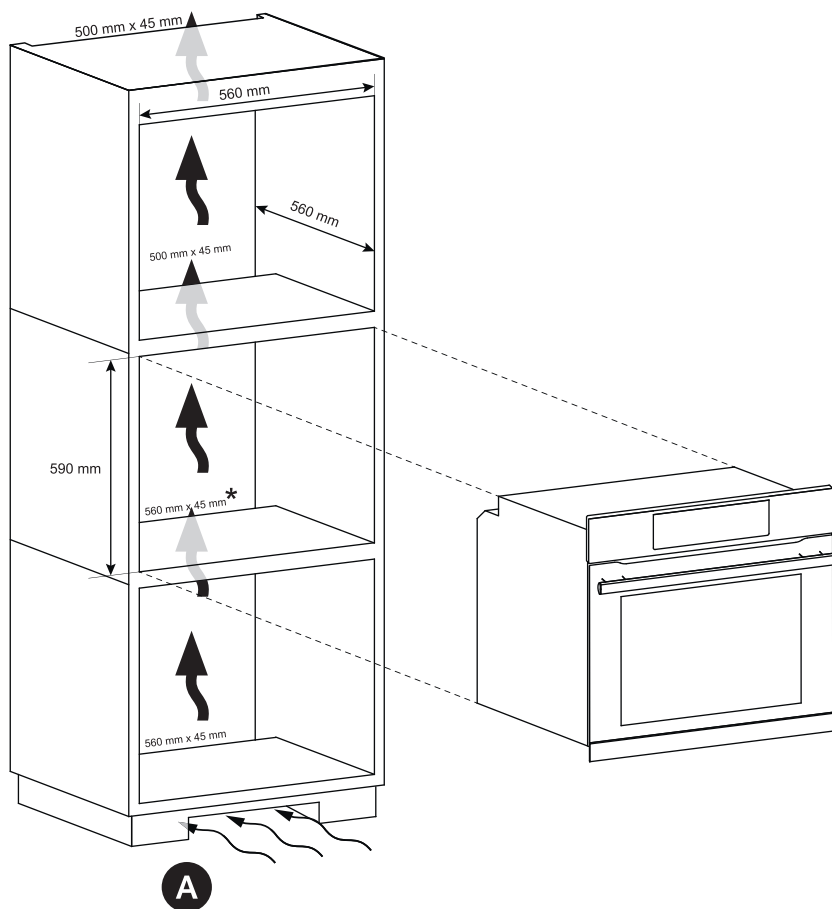
În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. Atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

Installation



INSTALLATION 49





\*

**HR** Ako je namještaj pokriven stražnjim donjim dijelom, napravite otvor za kabel za napajanje.

**BG** Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

**RO** Dacă mobila este acoperită cu panou în partea din spate, realizați o fantă pentru cablul de alimentare.

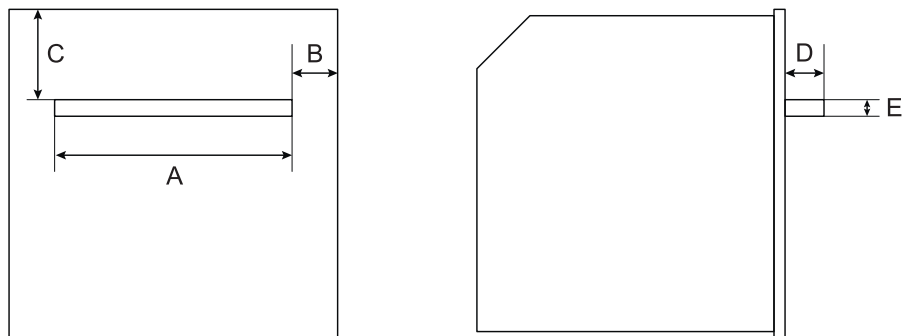
A

**HR** Ako se postavljanjem postolja ne omogućuje cirkulacija zraka, potrebno je napraviti otvor od 500 x 10 mm ili istu površinu na 5000 mm<sup>2</sup>.

**BG** Ако монтирането на цокъл не позволява циркулация на въздуха, необходимо е да се създаде отвор с размери 500x10 mm или същата повърхност в 5000 mm<sup>2</sup>.

**RO** Dacă soclul plintei nu permite circularea aerului, trebuie să creați o fantă de 500 x 10 mm sau cu aceeași suprafață de 5,000 mm<sup>2</sup>.

## INSTALLATION 50



| MODEL    | A      | B       | C      | D       | E     | NAPOMENE |
|----------|--------|---------|--------|---------|-------|----------|
| 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 |          |

## INSTALLATION 51



# Haier

70013888