

Haier

Instruction manual

Built-in OVEN with Pyrolytic self-cleaning

Model: HWO45CO4P7B

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully. If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

CANDYHOOVER GROUP – Via Comolli 16, Brugherio – Italy

Haier

Instruction manual

OVEN

EN

4

Manual de instrucciones

HORNO

ES

34

Summary

5	Precautions
5	Addendum
5	Important safety instruction
9	Causes of damage
11	Important information about installing
12	Fitted units
13	Installation
16	Important information for electrical connection
17	Your new appliance
20	Before using the appliance for the first time
20	Setting the oven
22	Rapid Preheating
22	Timer with preset cooking function
23	Childproof lock
24	Pyrolytic self-cleaning
27	Interior lighting
28	Care and cleaning
30	Malfunction table
31	Acrylamide in foodstuffs
32	Energy and environment tips

Precautions

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can cause scalding. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Addendum

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Important safety instruction

WARNING

Thank you for choosing this Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

1. The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
2. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or

instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

4. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Children being supervised not to play with the appliance. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. A steam cleaner is not to be used.
7. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
8. Excess spillage must be removed before cleaning.
9. Under cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual.
10. Check the appliance if there is damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
11. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
12. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

13. Please always slide accessories into the cavity the right way round.
14. The instruction for pyroly self-cleaning ovens, excess spillage, accessories and cookware must be removed before starting the "pyrolytic" mode.
15. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
16. Above information is under guidance of IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

WARNING

⚠ Risk Of Electric Shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained aftersales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after sale service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Risk Of Fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

⚠ Risk Of Injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Risk Of Burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.

5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

⚠ Risk Of Scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

⚠ Hazard Due To Magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.

2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
5. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
6. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
7. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

8. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
9. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
10. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
11. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.



The accessible surface may be hot during operation.

Important information about installing

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.

- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug or power connection is no longer accessible following installation, a disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multi-way strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base back panel of the unit above.

- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 95 °C.

Installation

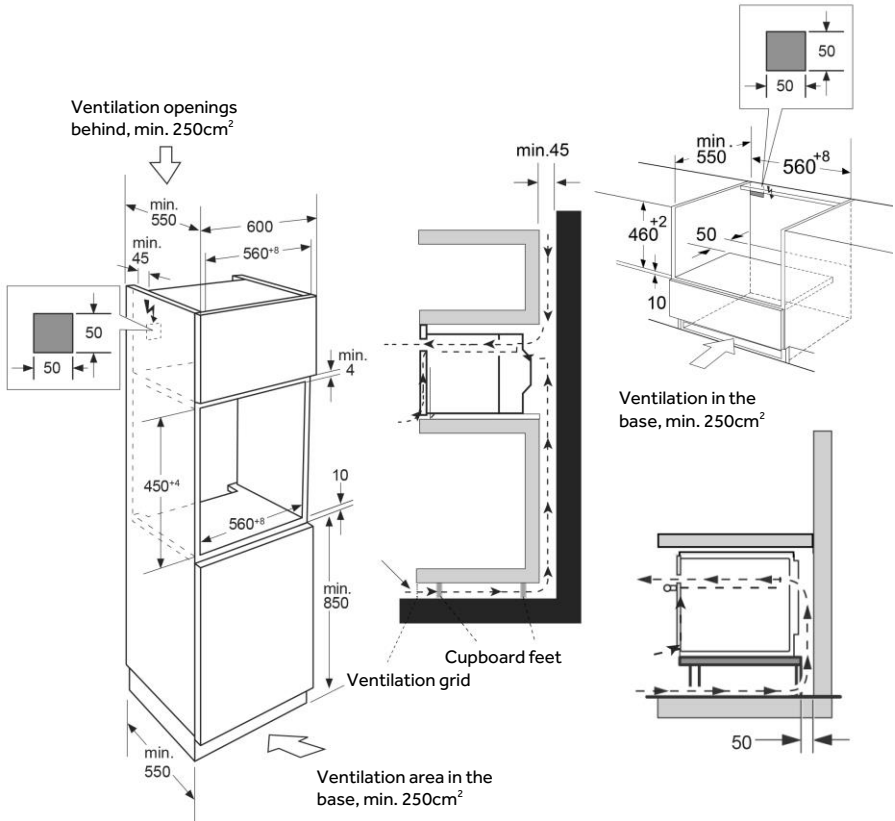
To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges. Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance. The dimensions attached are in *mm*.

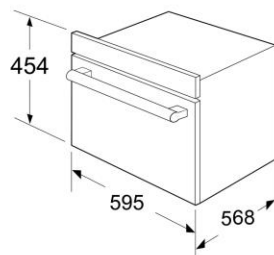
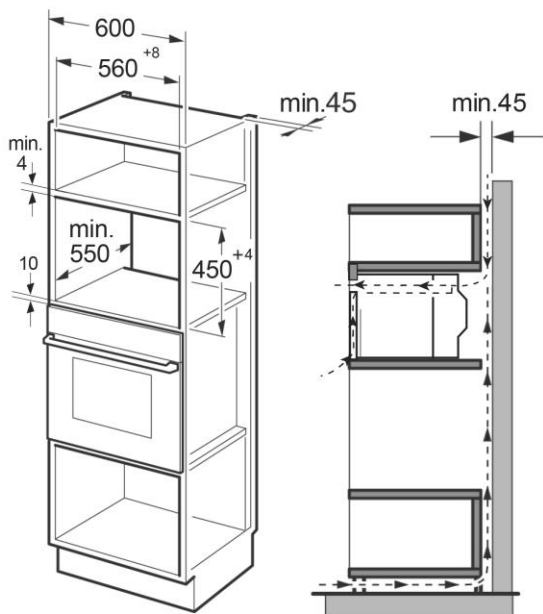
Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Building in

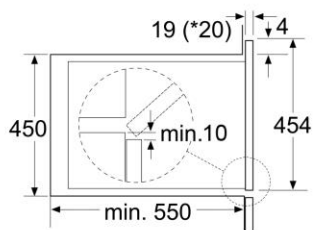
1. Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
2. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.

3. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.
4. For the under bench installation, the power socket should be set in the 50x50mm area at the upper left comer on the back panel of the cabinet.

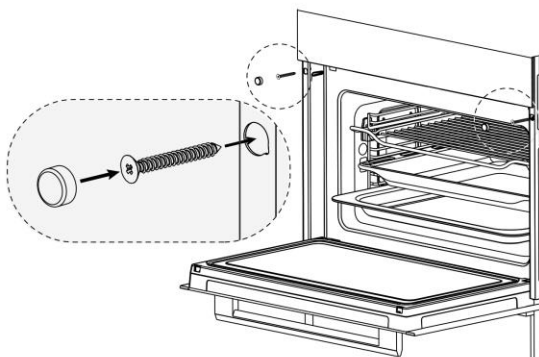




(* 20 mm for metal fascias)



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.



⚠ Important

Important information for electrical connection

Appliance is equipped with

- a power cord with plug

Please note:

Appliance is supplied with a 16A power cord with plug, and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

- a three-pin power cord

Please note:

Appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow Earth wire (⊕) (E)
 Blue Neutral wire (N)
 Brown Live (L)

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.



Touch keys and display












The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Cancel
	Kitchen Timer/Childproof Lock
	Timer with preset cooking
	Preheat
F	Function
< >	Parameter adjustment
	Clock
	Temperature
	Light bulb
	Start/Stop

Function and screen display












Use the function keys to set the type of heating.

Function	Use
Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be preheated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.

	Convection	For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
	Convection	ECO mode optimises the cooking process at the maximum energy efficiency level decreasing the energy consumption.
	Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
	Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
	Double Grilling	The inside radiant elements and out-, side top element work simultaneously.
	Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
	Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
	Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
	Fermentation	This function provides a warm environment, perfect for proving yeast dough while improving the texture and quality of pastry foods, such as cakes and breads.
	Pyrolytic Self-cleaning	To heat up to a very high temperature. Residues will burn.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the time and temperature.

Parameter	Function
Temperature	Select the temperature of cooking (°C).
	 : 100-235
	 : 100-250
	 : 50-250
	 : 100-235
	 : 150-200
	 : 50-250
	 : 50-235
	 : 50-235
	 : 100-235
 : 30-45	
 : 450	

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

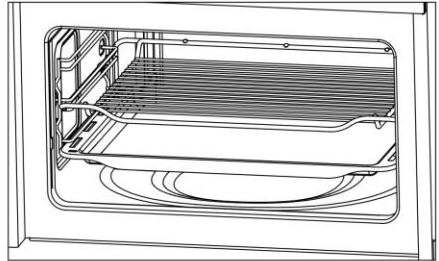
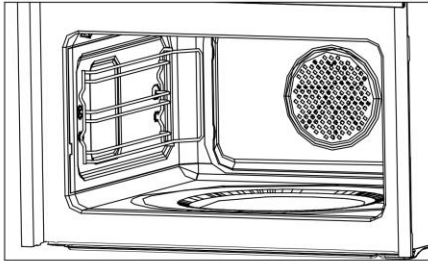
The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

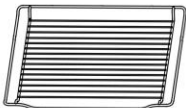
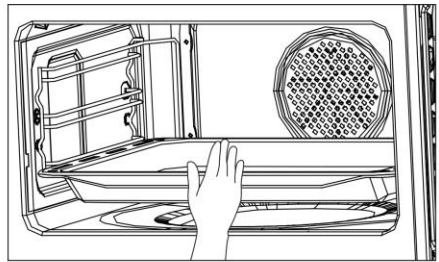
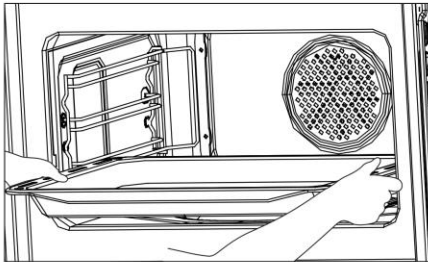
Accessories

Do not use the accessories to work when the oven is empty.



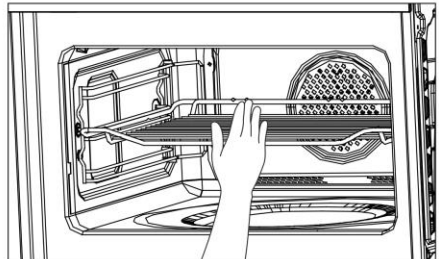
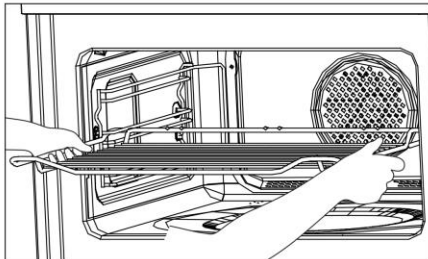
Baking tray

- For making cake roll, roasting whole chickens.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



Grill rack

- For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.
- Type and quantity of accessories is subject to actual demand.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking rack should be placed in the second of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the second guide rails of the side hanger in place.






Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Important safety information*.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.


Setting the clock

1. When the oven is electrified. Touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Turn the right knob to set hour figures. The input time should be within 0-23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Turn the right knob to set minute figures. The input time should be within 0-59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash.

Changing the clock

Repeat the steps of *setting the dock*.

Standby mode




At any time, touch the "" key to enter the standby mode, which displays "00:00" or the current clock time.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish.



Setting the type of heating and temperature

Example: Conventional at 150 °C for 01:20hr


1. In standby mode, turn the left knob to  and the default temperature will light in the screen.
2. Turn the right knob to set the temperature to 150 °C. "150" will flash for 3 seconds and confirm automatically.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
4. Turn the right knob to set the time to 01:20hr.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Setting the timer


You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In standby mode. Touch  key to enter kitchen timer. "00:00min" will flash.
2. Touch the right knob to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key.


Turn the right knob to change the cooking time. It will flash for 3 seconds and confirm automatically.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Turn the right knob to change the temperature. It will flash for 3 seconds and confirm automatically.









Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the standby mode.


Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

■  Conventional	■  Double Grill+Fan
■  Convection	■  Double Grilling
■  Conventional + Fan	■  Pizza
■  Radiant Grilling	■  Lower Heater Element


To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the  key.


The oven begins to heat up.


Note: You can change the cooking time and temperature according to the operations mentioned in "Setting the type of heating and temperature".

The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating






During setting the rapid preheating function, touch the  key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  can cancel the function.

- Note:**
1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above and the temperature of setting must over 100 °C.
 2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

Timer with preset cooking function

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking end time and duration.

1. In standby mode, touch the  key. The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.
2. Turn the right knob to set the cooking end time of hour figures.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Turn the right knob to set the minute figures.
5. Touch  to confirm.
6. Turn the left knob to set the type of heating.
7. Turn the right knob to set the cooking time and temperature.
8. Touch  to finish the setting.

For example:

If the cooking end time is 10 o'clock, and cooking time is 1 hour, oven will start cooking at 9 o'clock and finish at 10 o'clock.

After the timer clock expires

An audible signal sounds. The oven starts cooking.

Specifications

Before setting the timer with preset cooking function, the clock must has been set.

Check current time



Press  to check the current time and it will display 3 seconds.

- Note:**
1. Defrost, preheat can't be set to the timer with preset cooking function. Kitchen timer can not be set after preset.
 2. If you stop operating after step 5. After five minutes, the oven will enter waiting state.



Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

Switching on the childproof lock

In standby mode, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

Pyrolytic self-cleaning

Your appliance is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the cooking compartment effortlessly.

The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. For now we only provide one cleaning setting for your safety, the temperature and operating time can not be adjusted with this operating mode.

Note

For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

WARNING

Risk of burns!

1. The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.
2. The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.

Risk of harm to health!

Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children, pets away and always follow manual's or professional's instructions.

Before starting the pyrolytic mode

Caution!

1. Remove accessories and cookware from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity. By doing this will you not only ensure that you achieve good cleaning results throughout the entire cooking compartment but also ensure that accessories can meet the requirement of long service life.
2. Before starting the cleaning function, remove the worst of the food remnants manually.
3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.
4. While doing these operations, make sure that the oven switched off.

Risk of fire!

1. A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories.
2. The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.
3. If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Risk of serious harm to health!

The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

Ventilate the kitchen when the cleaning function is running. The cooking compartment locks the door shortly after operation starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe.

Pyrolysis mode end signal

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished. You can touch the ▷|| to turn off the sounds, or the sounds will turn off automatically later.

Furnace door cannot be opened

Once the pyrolysis mode is activated, the oven will automatically lock and the furnace door cannot be opened.

Adjusting the cleaning setting


Once cleaning starts, you cannot change any setting except stopping.

Once the pyrolytic mode has finished

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

After cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions.

Setting pyrolytic self-cleaning mode

1. In standby mode, select the "Pyrolytic" operating mode by turning the left knob. , it means pyrolytic mode.
2. Check if all the accessories and foods are removed. Close the oven door.
3. Touch the ▷|| to start the cleaning operation.

- Note:**
1. During the pyrolytic mode, the frame on the inside of the appliance may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.
 2. Residue or dirt particles may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residues from the food and is harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed.

Interior lighting

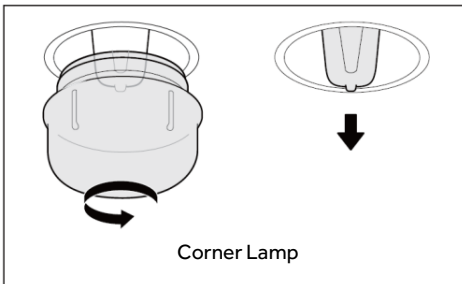
When you open the appliance door, the interior lighting switches on. The oven lighting turns off if there is no operation within 10 minutes. For most operating modes, the interior lighting switches on as soon as the operation is started. When the operation has finished, the lighting switches off.

- Touching  switches it on or off.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers. When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
3. Pull out the lamp - do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.



WARNING

Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains| or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your compact oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

⚠ Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	230 V ~ 50 Hz
Convection Power	1700 W
Bottom grill Power	1000 W
Top Heater	2200 W
Maximum Power	3000 W


Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen lamp works.
The appliance does not work,  a appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E-01 appears in the display panel.	PT1000 temperature sensor open circuit.	Call the after-sales service.
E-04 appears in the display panel.	Temperature sensor short circuit.	Call the after-sales service.
E-06 appears in the display panel.	The door is not closed well before Pyrolytic Self-cleaning function is running.	Ensure that the furnace door is properly closed. Any key to cancel the error code.
E-17 appears in the display panel.	When the preheat temperature has not been reached within 15 minutes	Call the after-sales service.
The lamp doesn't turn on.	Childproof lock is activate. / The lamp has failed.	Deactivate the Childproof lock. /The lamp needs to be replaced (see section: Interior lighting).

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General

Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.

Baking biscuits
Oven chips

Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in Convection or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in Convection or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Haier

Manual de instrucciones

HORNO encastrable con autolimpieza pirolítica

Modelo: HWO45CO4P7B

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno de microondas y guárdelas en un lugar seguro y accesible. Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará un funcionamiento satisfactorio durante muchos años.

CANDY HOOVER GROUP – Via Comolli 16, Brugherio – Italy

haier.com

Índice

35	Precauciones
35	Nota
35	Instrucciones de seguridad importantes
39	Causas de daños
42	Información importante sobre la instalación
42	Unidades instaladas
43	Instalación
46	Información importante para la conexión eléctrica
47	Su nuevo electrodoméstico
50	Antes de utilizar el aparato por primera vez
50	Ajuste del horno
52	Precalentamiento rápido
53	Temporizador con función de cocción preestablecida
54	Bloqueo para niños
54	Autolimpieza pirolítica
57	Luz interior
58	Cuidado y limpieza
60	Tabla de averías
61	Acrilamida en los alimentos
62	Consejos sobre energía y medio ambiente

Precauciones

- (a) No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que podría sufrir quemaduras. Es importante no romper o manipular los mecanismos de cierre de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen restos de suciedad o de productos limpiadores en las superficies de las juntas.

Nota

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie podría degradarse y afectar a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA

Gracias por haber elegido este horno. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones. Solo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta. Recomendamos encarecidamente conservar el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para uso futuro o para posteriores propietarios.

1. El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
2. Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.
3. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando lo hagan bajo

supervisión, hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro y comprendan los riesgos que esto implica.

4. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que sea bajo supervisión o después de recibir instrucciones precisas respecto a su uso.
5. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
6. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal. No se deben utilizar limpiadores a vapor.
7. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben dejarse en manos de niños sin supervisión.
8. Los derrames excesivos deben eliminarse antes de realizar la limpieza.
9. En condiciones de limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo normal.
10. Compruebe si el aparato presenta daños después de desembalarlo. No conecte el electrodoméstico si se ha dañado. Solo un profesional autorizado puede conectar aparatos sin enchufe. La garantía no cubre los daños causados por una conexión incorrecta.
11. Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.

12. Utilice este aparato sólo en interiores. El aparato sólo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El aparato debe estar vigilado durante su funcionamiento.
13. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.
14. Las instrucciones para hornos con autolimpieza pirolítica, el exceso de derrames, los accesorios y los utensilios de cocina deben ser retirados antes de iniciar el modo "pirolítico".
15. Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
16. La información anterior se rige por la norma IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

**LEER CON ATENCIÓN Y GUARDAR PARA FUTURAS
CONSULTAS**

ADVERTENCIA

⚠ Riesgo de descarga eléctrica

1. Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados sólo pueden ser realizadas por uno de nuestros técnicos de postventa cualificados. Si el aparato es defectuoso, desenchúfelo de la red o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio posventa.
2. El aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos puede fundirse al tocar partes calientes del aparato. No ponga nunca los cables del aparato eléctrico en contacto con partes calientes del mismo.
3. No utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores de vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.

4. Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio posventa.

Riesgo de incendio

1. Los objetos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. No guarde nunca objetos combustibles en la cavidad. No abra nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
2. Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con la resistencia e incendiarse. No coloque papel sulfurizado suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento. Apoye siempre el papel sulfurizado sobre un plato o un molde. Cubra sólo la superficie necesaria con papel sulfurizado. El papel sulfurizado no debe sobresalir por encima de los accesorios.

Riesgo de lesiones

1. Un cristal rayado en la puerta del aparato puede convertirse en una grieta. No utilice rascadores de vidrio, detergentes ni productos de limpieza abrasivos o cortantes.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Riesgo de quemaduras

1. El aparato se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del aparato ni los elementos calefactores.
2. Deje siempre que el aparato se enfríe.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.

4. Los accesorios y los utensilios del horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes de horno para retirar accesorios o utensilios de la cavidad.
5. Los vapores alcohólicos pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente. Nunca prepare alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Use sólo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del aparato con cuidado.

Riesgo de escaldaduras

1. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. No toque nunca las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Al abrir la puerta del aparato, puede salir vapor caliente. El vapor puede no ser visible, dependiendo de su temperatura. Al abrir, no se sitúe demasiado cerca del aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
3. El agua en una cavidad caliente puede crear vapor caliente. No vierta nunca agua en la cavidad caliente.

Peligro por magnetismo

En el panel de control o en los elementos de control se utilizan imanes permanentes. Estos pueden afectar a implantes electrónicos, como marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben permanecer a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

Causas de daños

1. Accesorios, papel de aluminio, papel sulfurizado o vajilla en el fondo de la cavidad: no coloque accesorios en el fondo de la cavidad. No cubra el suelo de la cavidad con

ningún tipo de papel de aluminio o papel sulfurizado. No coloque vajilla en el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50 °C. Esto hará que se acumule el calor. El esmalte se dañará.

2. Papel de aluminio: El papel de aluminio presente en la cavidad no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría provocar una decoloración permanente del cristal de la puerta.
3. Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni tapetes, fundas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno puede estar dañado.
4. Agua en un compartimento de cocción caliente: no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto creará vapor. El cambio de temperatura puede dañar el esmalte. Humedad en la cavidad: Durante un periodo prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el aparato se seque después de utilizarlo. No guarde alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante periodos prolongados. No guarde alimentos en la cavidad.
5. Enfriar con la puerta del aparato abierta: Tras el funcionamiento a altas temperaturas, deje que el aparato se enfríe sólo con la puerta cerrada. No deje nada atrapado en la puerta del aparato. Incluso si la puerta se deja abierta solo un poco, la parte delantera de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje secar el aparato con la puerta abierta sólo si se ha creado mucha humedad durante el funcionamiento del horno.
6. Zumo de fruta: cuando hornee tartas de fruta especialmente jugosas, no llene demasiado la bandeja de horno. El zumo de fruta que gotea de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden quitar. Si es posible, utilice la sartén universal más profunda.

7. Junta extremadamente sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las partes delanteras de las unidades adyacentes podrían resultar dañadas. Mantenga siempre limpia la junta.
8. Puerta de electrodoméstico como asiento, estante o encimera: No se sienta en la puerta del aparato ni coloque o cuelgue nada en ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios sobre la puerta del aparato.
9. Colocación de accesorios: según el modelo de aparato, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad tanto como sea posible.
10. Transporte del aparato: no transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no soporta el peso del aparato y podría romperse.
11. Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior de la cavidad. Esto puede provocar condensación y puede causar daños por corrosión de su electrodoméstico de alta calidad, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".



La superficie que queda accesible puede calentarse durante el funcionamiento.

Información importante sobre la instalación

- Este aparato NO está diseñado para su uso en un entorno comercial.
- Observe las instrucciones de instalación suministradas y tenga en cuenta que este aparato sólo debe ser instalado por un técnico cualificado.
- Este electrodoméstico está equipado con una clavija y solo debe conectarse a un enchufe con toma de tierra debidamente instalado.
- En caso de que se necesite una nueva toma de corriente, la instalación y la conexión de los cables sólo debe realizarlas un electricista cualificado. Si el enchufe o la conexión de alimentación ya no son accesibles tras la instalación, debe haber un dispositivo de desconexión en el lugar de instalación con una distancia de contacto de al menos 3 mm.
- No se deben utilizar adaptadores, regletas multivías y cables prolongadores. La sobrecarga puede provocar un incendio.
- Si el aparato no viene equipado con un cable de alimentación y una clavija, la parte de conexión deben tener una separación de contacto en todos los polos para contar con una desconexión completa, y el aparato se debe conectar al cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.

Unidades instaladas

- Este aparato sólo está previsto para su instalación completa en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado como aparato de sobremesa o dentro de un armario.
- El armario empotrado no debe tener parte trasera detrás del aparato.

- Debe mantenerse un espacio de al menos 45 mm entre la pared y el panel posterior de la base de la unidad de arriba.
- El armario instalado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para ello, recorte el panel de la base o coloque una rejilla de ventilación.
- No deben cubrirse las ranuras y las entradas de ventilación.
- El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador es responsable de los daños derivados de una instalación incorrecta.
- Los muebles en los que se instale el aparato deben ser resistentes al calor hasta 95 °C.

Instalación

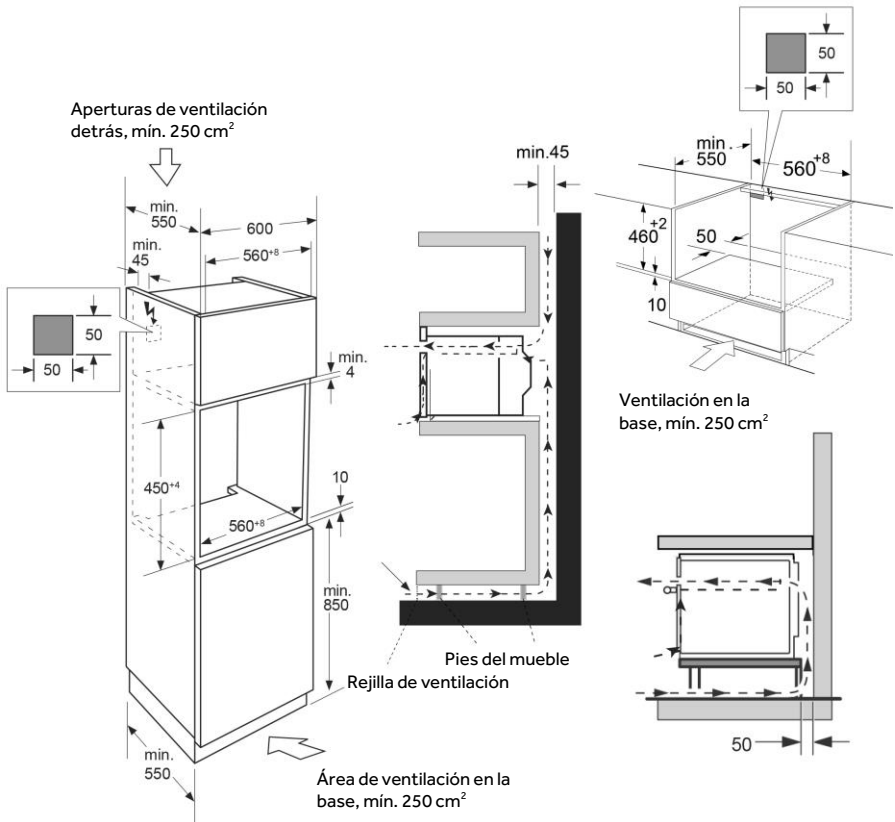
Para utilizar este aparato de forma segura, asegúrese de que ha sido instalado de forma profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños ocasionados por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía. Al realizar la instalación, utilice guantes protectores para evitar cortarse con los bordes afilados. Antes de encender el aparato, limpie todo el material de embalaje y la película adhesiva del aparato. Las dimensiones adjuntas están en *mm*.

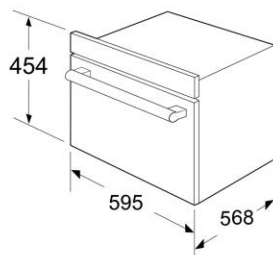
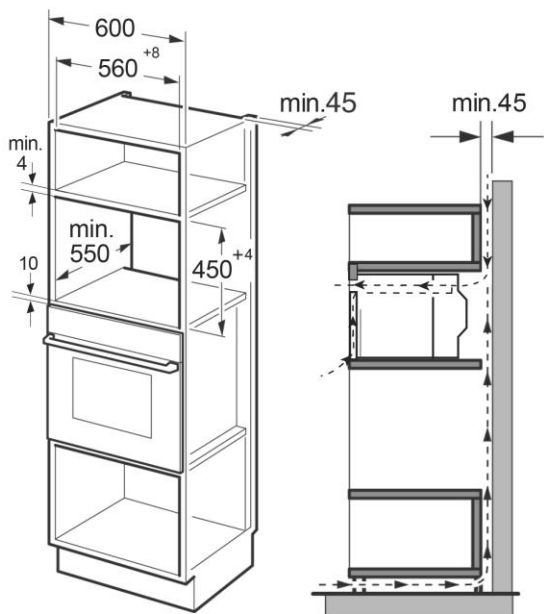
Advertencia: Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.

Instalación

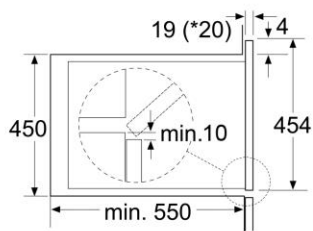
1. No sujete ni transporte el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no soporta el peso del aparato y puede romperse.

2. Introduzca con cuidado el horno en la caja, procurando que quede en el centro.
3. Abra la puerta y fije el horno con los tornillos suministrados.
4. Para la instalación debajo de la mesa, la toma de corriente debe colocarse en el área de 50x50 mm de la esquina superior izquierda del panel trasero del armario.

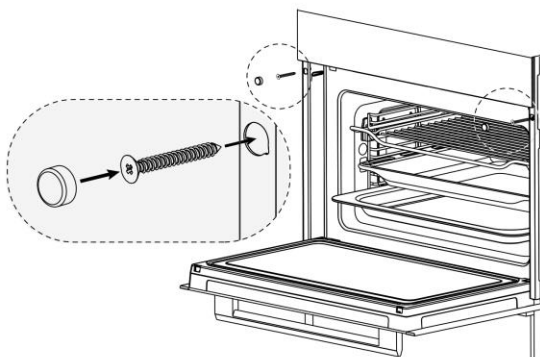




(* 20 mm para las carcasas metálicas)



- Introduzca completamente el aparato y céntralo.
- No retuerza el cable de conexión.
- Atornille el aparato en su sitio.
- El hueco entre la encimera y el aparato no debe cerrarse con listones adicionales.



Importante

Información importante para la conexión eléctrica

El aparato está equipado con

- un cable de alimentación con enchufe

Tenga en cuenta que:

El aparato se suministra con un cable de alimentación de 16 A con enchufe, y sólo debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

Solo un electricista cualificado que tenga en cuenta las normas aplicables puede instalar el enchufe o reemplazar el cable de conexión. Si después de la instalación ya no se puede acceder al enchufe, debe disponerse de un interruptor de aislamiento omnipolar en el lado de la instalación con una separación de contactos de al menos 3 mm. La instalación debe garantizar la protección ante el contacto.

Protección del fusible: vea las instrucciones de uso y los datos técnicos.

- un cable de alimentación de tres clavijas

Tenga en cuenta que:

El aparato está diseñado para ser instalado permanentemente con un cable de alimentación de tres clavijas y solo puede ser conectado por un experto autorizado de acuerdo con el diagrama de conexión.

Solo un electricista cualificado que tenga en cuenta la normativa vigente puede sustituir el cable de alimentación.

No utilice enchufes múltiples, regletas o prolongadores. La sobrecarga provoca riesgo de incendio.

Si la conexión ya no es accesible después de la instalación, debe preverse un interruptor de aislamiento de todos los polos con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

El aparato debe protegerse con un fusible de 16 A o superior. El aparato debe desconectarse de la red eléctrica durante todos los trabajos de instalación. Al instalar el aparato, debe preverse una protección contra contactos accidentales para el futuro.

Conecte los hilos del cable de alimentación de acuerdo con la siguiente codificación de colores:

Verde y amarillo	Cable de tierra \oplus (E)
Azul	Cable neutro (N)
Marrón	Directo (L)

Su nuevo electrodoméstico

Utilice esta sección para familiarizarse con su nuevo aparato. En ella se explican el panel de control y los mandos de funcionamiento individuales. Encontrará información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.



Teclas táctiles y pantalla






Las teclas táctiles se utilizan para ajustar las distintas funciones adicionales. En la pantalla puede leer los valores que ha ajustado.

Símbolo	Función
	Cancelar
	Temporizador de cocina/Bloqueo para niños
	Temporizador con cocción preestablecida
	Precalentar
F	Función
< >	Ajuste de parámetros
	Reloj
	Temperatura
	Bombilla
	Iniciar/Detener

Función y visualización en pantalla













Utilice las teclas de función para ajustar el tipo de calentamiento.

Función	Uso
Convección	Los elementos superior e inferior trabajan juntos para proporcionar una cocción convencional. Es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada: ideal para platos de cocción lenta como guisos y estofados.
Convección	Para hornear en varios niveles (por ejemplo, bandejas de galletas con pepitas de chocolate).
Convección	El modo ECO optimiza el proceso de cocción al máximo nivel de eficiencia energética disminuyendo el consumo de energía.
Convección + Ventilador	Comodidad y ahorro de tiempo, se pueden cocinar simultáneamente hasta 4 platos en diferentes estantes sin que se mezclen los sabores ni los olores.

	Asado radiante	Los mejores resultados se obtienen utilizando el estante superior para los artículos pequeños y los estantes inferiores para los artículos más grandes.
	Grill doble + Ventilador	Para gratinar y terminar verduras asadas.
	Grill doble	Los elementos radiantes interiores y el elemento superior lateral exterior funcionan simultáneamente.
	Pizza	La pizza queda perfectamente cocinada con calor extra tanto en la parte inferior como en los laterales del horno, lo que garantiza que las bases de pizza queden crujientes.
	Elemento calentador inferior	Es ideal para platos de cocción lenta como guisos o estofados.
	Descongelar	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin utilizar calor).
	Fermentación	Esta función proporciona un ambiente cálido, perfecto para fermentar masas de levadura y mejorar la textura y la calidad de los alimentos de repostería, como pasteles y panes.
	Autolimpieza pirolítica	Calentar a una temperatura muy alta. Los residuos se quemarán.

Ajuste de parámetros

Ajuste la hora y la temperatura con las teclas de ajuste.

Parámetro	Función
	Seleccione la temperatura de cocción (°C).
	 : 100-235  : 100-250
	 : 50-250  : 100-235
Temperatura	  : 150-200  : 50-250
	 : 50-235  : 50-235
	 : 100-235  : 30-45
	 : 450

Ventilador de enfriamiento

Su aparato dispone de un ventilador de enfriamiento. El ventilador de enfriamiento se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

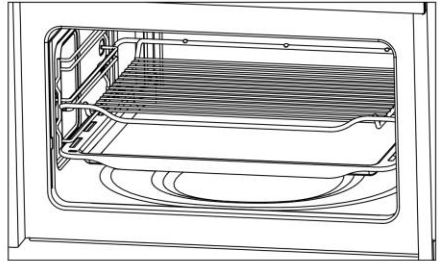
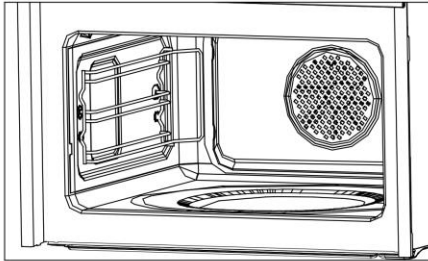
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo después del funcionamiento.

¡Precaución!

No tape las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalentará.

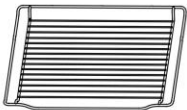
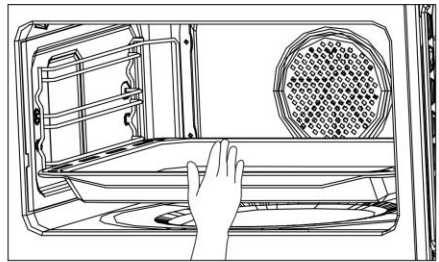
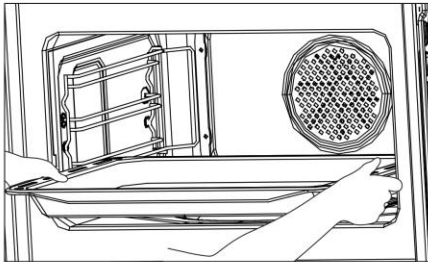
Accesorios

No utilice los accesorios para trabajar cuando el horno esté vacío.



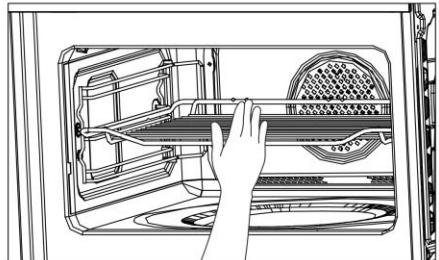
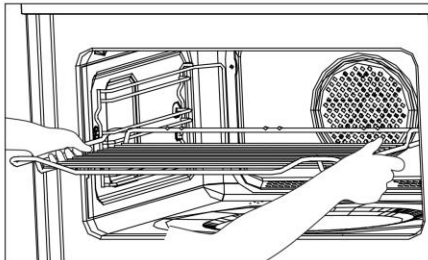
Bandeja de horneado

- Para hacer brazos de gitano o asar pollos enteros.
- Con el fin de garantizar el mejor efecto de cocción, la bandeja de horneado debe colocarse en la parte inferior del soporte lateral, como se muestra en las imágenes de abajo; la bandeja de horneado debe ser empujada a lo largo de los carriles de guía inferiores del soporte lateral.



Parrilla

- Para cocinar a la parrilla, por ejemplo, filetes, salchichas y para tostar pan.
- El tipo y la cantidad de accesorios están sujetos a la demanda real.
- Con el fin de garantizar el mejor efecto de cocción, la bandeja de horneado debe colocarse en el segundo soporte lateral, como se muestra en las imágenes de abajo; la bandeja de horneado debe ser empujada a lo largo de los segundos carriles de guía del soporte lateral.






Antes de utilizar el aparato por primera vez

Aquí encontrará todo lo que debe hacer antes de utilizar su horno para preparar alimentos por primera vez. Lea primero el apartado *Información de seguridad importante*.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua caliente con jabón y un paño de cocina suave.


Configuración del reloj

1. Cuando el horno está electrificado. Toque la tecla  para entrar en el modo de ajuste del reloj. Aparecerá "00:00" y las cifras de hora parpadearán.
2. Gire el selector derecho para ajustar las cifras de hora. El tiempo de entrada debe estar comprendido entre 0 y 23.
3. Pulse  para confirmar, las cifras de minuto parpadearán.
4. Gire el selector derecho para ajustar las cifras de minuto. El tiempo de entrada debe estar entre 0-59.
5. Toque  para finalizar el ajuste del reloj, ":" parpadeará.

Cambiar el reloj

Repita los pasos de *ajustar el reloj*.

Modo de espera




En cualquier momento, toque la tecla  para entrar en el modo de espera, que muestra "00:00" o la hora actual del reloj.

Ajuste del horno

Hay varias formas de ajustar el horno. Aquí le explicaremos cómo puede seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura deseados o el ajuste del grill. También puede seleccionar el tiempo de cocción del plato en el horno.



Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo:  Convencional a 150 °C durante 01:20 h


1. En el modo de espera, gire el selector izquierdo a  y la temperatura predeterminada se iluminará en la pantalla.
2. Gire el selector derecho para ajustar la temperatura a 150 °C. "150" parpadeará durante 3 segundos y se confirmará automáticamente.
3. Toque  para entrar en el modo de ajuste del tiempo de cocción. "00:00" parpadeará.
4. Gire el selector derecho para ajustar la hora a 01:20 h.
5. Pulse la tecla . El horno empieza a calentarse.

Ajustar el temporizador

Puede utilizar el temporizador como reloj de cocina. Funciona independientemente del horno. El temporizador tiene su propia señal acústica. De este modo, podrá saber si es el temporizador o un tiempo de cocción el que ha transcurrido.

1. En modo de espera. Toque la tecla  para acceder al temporizador de cocina. "00:00 min" parpadeará.
2. Toque el selector derecho para ajustar el tiempo del temporizador.
3. Toque la tecla  para iniciar el temporizador.

Pausar el funcionamiento

Toque la tecla  para pausar el funcionamiento. A continuación, pulse la tecla para continuar con el funcionamiento.

Modificar el tiempo de cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Pulse la tecla .

Gire el selector derecho para modificar el tiempo de cocción.


Parpadeará durante 3 segundos y se confirmará automáticamente.

Cambiar la temperatura

Esto puede hacerse en cualquier momento.

Gire el selector derecho para cambiar la temperatura. Parpadeará durante 3 segundos y se confirmará automáticamente.









Cancelar la operación

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque la tecla  para entrar en el modo de espera.


Precalentamiento rápido

Con el precalentamiento rápido, su horno alcanza la temperatura programada con especial rapidez.

El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

■  Convección	■  Grill doble + Ventilador
■  Convección	■  Grill doble
■  Convección + Ventilador	■  Pizza
■  Asado radiante	■  Elemento calentador inferior


Para garantizar un buen resultado de cocción en el horno, introduzca los alimentos en el compartimento de cocción sólo cuando haya finalizado la fase de precalentamiento.

1. Ajuste el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulse la tecla .


El horno empieza a calentarse.


Nota: Puede modificar el tiempo y la temperatura de cocción según las operaciones mencionadas en "Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura".

El proceso de precalentamiento ha finalizado

Suena una señal. El símbolo  parpadea en la pantalla. Meta el plato en el horno.

Cancelación del precalentamiento rápido






Durante el ajuste de la función de precalentamiento rápido, toque la tecla  puede cancelar la función.

Durante el precalentamiento rápido, tocar  puede cancelar la función.

- Nota:**
1. La función de precalentamiento rápido sólo funciona si ya ha elegido uno de los modos anteriores y la temperatura de ajuste debe ser superior a 100 °C.
 2. Sólo cuando oiga la alarma y el icono de precalentamiento parpadee podrá abrir la puerta y meter la comida dentro.

Temporizador con función de cocción preestablecida

Más flexibilidad y comodidad: El aparato puede programarse para preajustar la hora de finalización y la duración de la cocción.

1. En modo de espera, pulse la tecla . El símbolo  se ilumina en la pantalla y las cifras de hora parpadean.
2. Gire el selector derecho para ajustar la hora de finalización de la cocción.
3. Pulse  para confirmar, las cifras de minuto parpadearán.
4. Gire el selector derecho para ajustar las cifras de minuto.
5. Toque  para confirmar.
6. Gire el selector izquierdo para ajustar el tipo de calentamiento.
7. Gire el selector derecho para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.
8. Toque  para finalizar el ajuste.

Por ejemplo:

Si la hora de finalización de la cocción es a las 10 en punto, y el tiempo de cocción es de 1 hora, el horno empezará a cocinar a las 9 en punto y terminará a las 10 en punto.


Después de que expire el tiempo del reloj temporizador

Suena una señal acústica. El horno empieza a cocinar.

Especificaciones

Antes de ajustar el temporizador con una función de cocción preajustada, debe haberse ajustado el reloj.

Comprobar la hora actual



Pulse  para comprobar la hora actual y esta se mostrará 3 segundos.

- Nota:**
1. Con las funciones de descongelar y precalentar no se puede ajustar al temporizador con función de cocción preestablecida. El temporizador de cocina no se puede ajustar después de la preselección.
 2. Si detiene el funcionamiento después del paso 5. Transcurridos cinco minutos, el horno entrará en estado de espera.



Bloqueo para niños

El horno dispone de un bloqueo de seguridad para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

Activar el bloqueo para niños

En modo de espera, mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos. Se oirá un pitido largo y aparecerá el símbolo  en la pantalla. El bloqueo para niños está activado.

Desconexión del bloqueo para niños

En estado bloqueado, mantenga pulsada la tecla  durante aprox. 3 segundos. Se oirá un pitido largo y el símbolo  se apagará en la pantalla. El bloqueo para niños está desactivado.

Autolimpieza pirolítica

Su aparato está equipado con el modo "Autolimpieza pirolítica". Puede utilizar este modo para limpiar el compartimento de cocción sin esfuerzo.

El compartimento de cocción se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos de asar, gratinar y hornear se quemarán. Por ahora sólo ofrecemos un ajuste de limpieza por su seguridad, la temperatura y el tiempo de funcionamiento no se pueden ajustar con este modo de funcionamiento.

Nota

Para su seguridad, el compartimento de cocción bloquea la puerta automáticamente. No puede abrirse hasta que la temperatura se reduzca hasta que sea relativamente segura. La iluminación interior permanece apagada durante la limpieza.

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras

1. El compartimento de cocción se calienta extremadamente durante el modo pirolítico. No abra nunca la puerta del aparato. Deje que el aparato se enfríe. Mantenga alejados del aparato a niños, personas con discapacidades y ancianos sin capacidad de autocuidado.

2. El aparato se calentará mucho por fuera durante la función de limpieza. No toque nunca la puerta del aparato. Deje que el aparato se enfríe. Mantenga alejados del aparato a niños, personas con discapacidades y ancianos sin capacidad de autocuidado.

Riesgo para la salud

El modo pirolítico calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta para que se deshagan los restos que hayan quedado al asar, gratinar, hornear, etc. Este proceso libera vapores que pueden irritar las mucosas. Mientras la función de limpieza esté en marcha, mantenga la cocina bien ventilada. No permanezca mucho tiempo en la habitación. Mantenga alejados a los niños y las mascotas y siga siempre las instrucciones del manual o del profesional.

Antes de iniciar el modo pirolítico

¡Precaución!

1. Retire los accesorios y los utensilios de cocina del compartimento de cocción antes de activar el modo pirolítico. No se permite conservar el exceso de derrames en la cavidad. De este modo, no sólo se asegurará de obtener buenos resultados de limpieza en todo el compartimento de cocción, sino también de que los accesorios puedan cumplir el requisito de una larga vida útil.
2. Antes de iniciar la función de limpieza, elimine manualmente los restos de comida más grandes.
3. Limpie el interior de la puerta del aparato y a lo largo de los bordes del compartimento de cocción en la zona alrededor de la junta. No frote ni retire el precinto.
4. Mientras realiza estas operaciones, asegúrese de que el horno está apagado.

Riesgo de incendio

1. Una gran cantidad de restos de comida, grasa y jugos de carne pueden incendiarse cuando el modo pirolítico está en marcha. Antes de iniciar la función de limpieza, elimine siempre del compartimento de cocción los peores restos y residuos de alimentos. No utilice el modo pirolítico para limpiar los accesorios.
2. El aparato se calentará mucho por fuera durante el modo pirolítico. No cuelgue nunca objetos combustibles, por ejemplo paños de cocina, en el asa de la puerta. No coloque nada contra la parte

delantera del aparato. Mantenga a los niños alejados del electrodoméstico.

3. Si la junta de la puerta está dañada, se generará una gran cantidad de calor alrededor de la puerta. No frote ni retire el precinto. No utilice nunca el aparato si la junta está dañada o si no hay junta.

⚠ Riesgo grave para la salud

El aparato se calienta mucho cuando está en modo pirolítico. Se destruye el revestimiento de las bandejas de horno y los moldes y se liberan gases nocivos. Nunca limpie las bandejas o moldes de horneado utilizando el modo pirolítico. En general, no debe utilizar el modo pirolítico para limpiar los accesorios.

Ventile la cocina cuando la función de limpieza esté en marcha. El compartimento de cocción bloquea la puerta poco después de iniciarse el funcionamiento. El compartimento de cocción no puede abrirse hasta que la temperatura se reduzca hasta que sea relativamente segura.

Señal de finalización del modo pirolítico

Suena continuamente una señal acústica y el horno deja de calentar. Significa que el modo pirolítico ha terminado. Puede tocar **▷||** para apagar los sonidos, o los sonidos se apagarán automáticamente más tarde.

La puerta del horno no se puede abrir

Una vez activado el modo de pirólisis, el horno se bloqueará automáticamente y la puerta del horno no podrá abrirse.

Ajuste de la configuración de limpieza



Una vez iniciada la limpieza, no podrá cambiar ningún ajuste hasta que se detenga.

Una vez finalizado el modo pirolítico

Una vez que el compartimento de cocción se haya enfriado, utilice un paño húmedo para limpiar la ceniza que haya quedado en el compartimento de cocción y alrededor de la puerta del aparato.

Después de la limpieza, la protección debe sustituirse de acuerdo con las instrucciones.


Ajuste del modo de autolimpieza pirolítica

1. En el modo de espera, seleccione el modo de funcionamiento "Pirólítico" girando el selector izquierdo.  significa modo pirólítico.
2. Compruebe si se han retirado todos los accesorios y alimentos. Cierre la puerta del horno.
3. Toque  para iniciar la operación de limpieza.

- Nota:**
1. Durante el modo pirólítico, el marco del interior del aparato puede decolorarse. Esto es normal y no afecta al rendimiento. La decoloración puede eliminarse con la ayuda de un producto de limpieza para acero inoxidable.
 2. Los residuos o partículas de suciedad pueden hacer que queden depósitos blancos en las superficies del esmalte. Se trata de residuos procedentes de los alimentos y son inofensivos. No afectan al rendimiento. Si es necesario, puede eliminar estos residuos con zumo de limón u otro tipo de producto de limpieza.

Luz interior

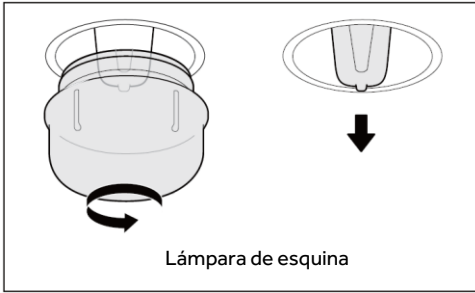
Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. La iluminación del horno se apaga si no hay ninguna operación en 10 minutos. En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia la operación. Una vez finalizada la operación, la iluminación se apaga.

- Tocando  se activa o desactiva.

Sustitución de la lámpara en la esquina de la cavidad

Si la lámpara de cavidad falla, debe sustituirse. Las lámparas halógenas resistentes al calor, de 25 vatios y 230 V, están disponibles en el servicio posventa o en comercios especializados. Cuando manipule la lámpara halógena, utilice un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.

1. Coloque una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
2. Gire la tapa de cristal en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
3. Extraiga la lámpara, no la gire.
4. Vuelva a montar la tapa de cristal.
5. Retire la toalla y conecte el disyuntor para ver si se enciende la lámpara.



ADVERTENCIA

⚠ Riesgo de descarga eléctrica

Al sustituir la lámpara, los contactos del portalámparas están bajo tensión. Antes de sustituir la lámpara, desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

⚠ Riesgo de quemaduras

El aparato se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del aparato ni los elementos calefactores. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

Cuidado y limpieza

Con un cuidado y una limpieza esmerados, su horno compacto conservará su aspecto y se mantendrá en buen estado. A continuación le explicamos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico.

⚠ Riesgo de descarga eléctrica

La humedad penetrante puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores de vapor.

⚠ Riesgo de quemaduras

No limpie nunca el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que el aparato se enfríe.

Notas

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de distintos materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta, que parecen rayas, se deben a los reflejos de la luz del horno.

Productos de limpieza

Para que las distintas superficies no resulten dañadas por el uso de un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta las indicaciones de la tabla. No utilice:

- Productos de limpieza cortantes o abrasivos.
- Rascadores metálicos o de vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato.
- Rascadores de metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos duros y esponjas.
- Productos de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

Deje secar bien todas las superficies antes de volver a utilizar el aparato.

Zona	Productos de limpieza
Parte frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni rascadores metálicos o de vidrio para la limpieza.
Parte frontal del aparato con acero inoxidable:	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo). Con estos residuos puede formarse corrosión. Los productos de limpieza especiales para acero inoxidable pueden obtenerse en el servicio posventa o en tiendas especializadas. No utilice limpiacristales ni rascadores metálicos o de vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o una solución de vinagre: Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No utilice espray para hornos ni otros limpiadores de horno agresivos o materiales abrasivos. Los estropajos, las esponjas ásperas y los limpiadores de sartenes tampoco son adecuados. Estos artículos arañan la superficie. Deje que las superficies interiores se sequen bien.
Hueco del compartimento de cocción	Paño húmedo: Asegúrese de que no se filtra agua a través del accionamiento del plato giratorio hacia el interior del aparato.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Limpie con detergente para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiacristales: Limpie con un paño de cocina. No utilice rascadores de vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina, no fregar. No utilice rascadores de metal o vidrio para la limpieza.

Datos técnicos

Tensión nominal	230 V ~ 50 Hz
Potencia de convección	1700 W
Potencia del grill inferior	1000 W
Calentador superior	2200 W
Potencia máxima	3000 W


Tabla de averías

Las averías suelen tener explicaciones sencillas. Consulte la tabla de averías antes de llamar al servicio posventa.

Riesgo de descarga eléctrica

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por uno de nuestros técnicos postventa cualificados.

Tabla de averías

Problema	Posible causa	Solución/información
El electrodoméstico no funciona.	Disyuntor defectuoso.	Mire en la caja de fusibles y compruebe que el disyuntor del aparato funciona correctamente.
	Enchufe no conectado.	Conecte el enchufe.
	Corte eléctrico	Compruebe si la lámpara de la cocina funciona.
El aparato no funciona,  aparece en la pantalla.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños (consulte el apartado: Bloqueo para niños).
No se puede establecer un modo de funcionamiento o un nivel de potencia concretos.	La temperatura, el nivel de potencia o el ajuste combinado no son posibles para este modo de funcionamiento.	Elija los ajustes permitidos.
E-01 aparece en la pantalla.	Circuito abierto del sensor de temperatura PT1000.	Llame al servicio posventa.
E-04 aparece en la pantalla.	Cortocircuito del sensor de temperatura.	Llame al servicio posventa.
E-06 aparece en la pantalla.	La puerta no está bien cerrada antes de que la función de autolimpieza pirolítica se ponga en marcha.	Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada. Toque cualquier tecla para cancelar el código de error.
E-17 aparece en la pantalla.	Cuando la temperatura de precalentamiento no se ha alcanzado en 15 minutos.	Llame al servicio posventa.
La lámpara no se enciende.	El bloqueo para niños está activado. / La lámpara ha fallado.	Desactive el bloqueo para niños. / La lámpara necesita ser sustituida (ver apartado: Luz interior).

Acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos de cereales y patatas que se calientan a altas temperaturas, como patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería fina (pastas de té, pan de especias, galletas).

Consejos para reducir al mínimo la acrilamida al preparar alimentos

General

Reduzca al mínimo el tiempo de cocción. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los trozos grandes y gruesos de alimentos contienen menos acrilamida.

Hornear galletas

Patatas fritas al horno

Máx. 200 °C de calentamiento superior/inferior o máx. 180 °C en modo convección o de aire caliente. Máx. 190 °C de calentamiento superior/inferior o máx. 170 °C en modo convección o de aire caliente. La clara y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuir fina y uniformemente sobre la bandeja de horno. Cocer al menos 400 g a la vez en una bandeja de horno para que las patatas fritas no se sequen.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y cómo deshacerse de su aparato correctamente.

Ahorrar energía

- Precaliente el horno sólo si así se especifica en la receta o en las tablas de instrucciones de funcionamiento.
- Utilice moldes oscuros, lacados en negro o esmaltados. Absorben especialmente bien el calor.
- Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible mientras esté cocinando, horneando o asando.
- Lo mejor es hornear varios pasteles uno tras otro. El horno aún está caliente. Esto reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puede colocar dos moldes de pan uno al lado del otro.
- Para cocciones más largas, puede apagar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Este aparato cumple con la Directiva Europea 2012/19/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). La Directiva establece un marco para la recogida y el reciclado de aparatos viejos, válido en toda la UE.

Haier