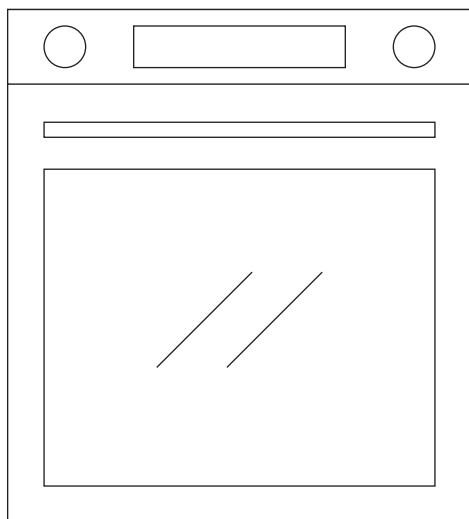


Haier

User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

haier.com

Haier

Instrucciones de uso

HORNOS

ES

4

Kullanıcı Talimatları

FIRINLAR

TR

21

Índice

5	Indicaciones de seguridad
9	Advertencias Generales
11	Descripción del producto
13	Descripción de la pantalla
15	Modalidades de cocción
16	Limpieza y mantenimiento del horno
16	Mantenimiento
20	Solución de problemas
38	Installation

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

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

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

Indicaciones de seguridad

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia segura.
- ATENCIÓN: Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo

por niños sin supervisión.

- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:

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

- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe: La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indica-

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

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

Advertencias Generales

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

Seguridad eléctrica

CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

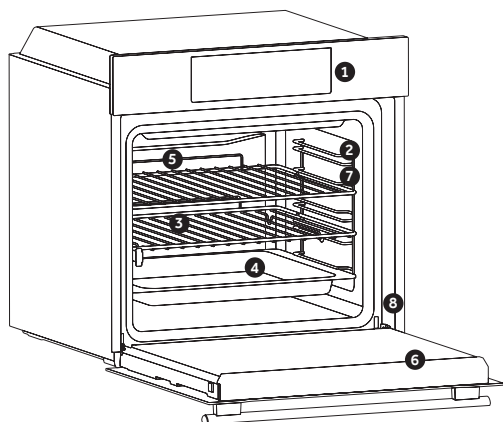
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR: Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

Descripción del producto



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

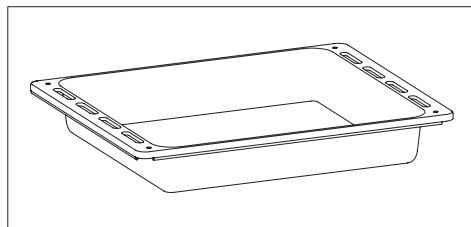
8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

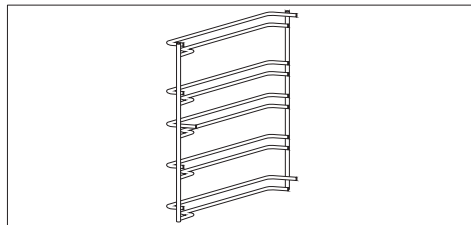
ACCESORIOS (según el modelo de horno)

Bandeja de goteo



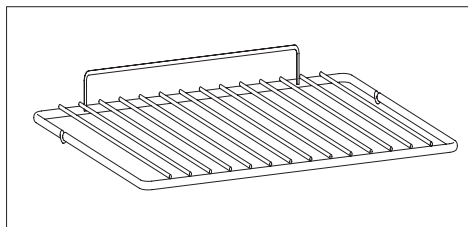
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas..

Rejillas laterales (solo si están presentes)



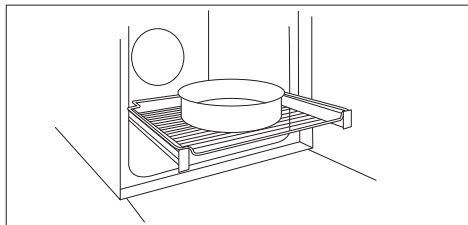
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

Rejilla metálica



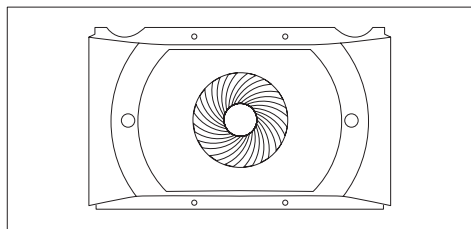
Sostiene fuentes y platos.

Guías telescópicas (solo si están presentes)



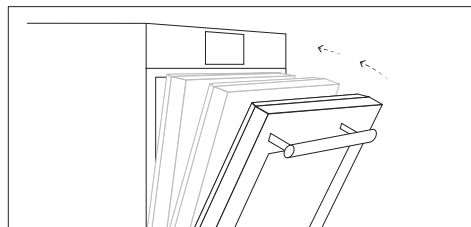
Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

Panel chef (solo si está presente)



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

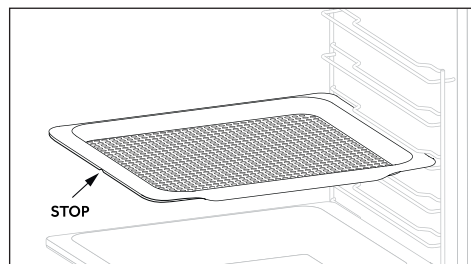
Sistema de cierre suave (solo si está presente)



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

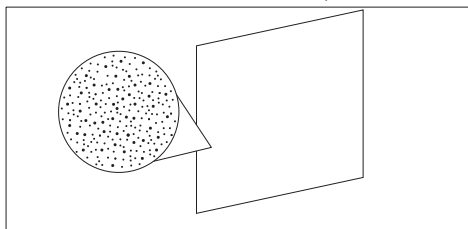
Bandeja para Freidora de Aire

(solo si está presente)



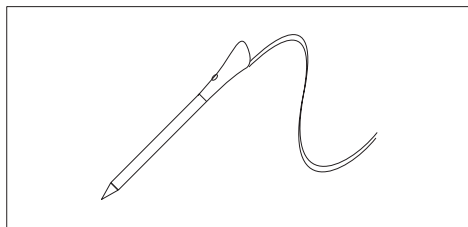
La bandeja de la freidora de aire asegura que el aire caliente alcance los alimentos de manera uniforme y tridimensional, lo que resulta en un exterior más crujiente mientras se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en el nivel L1 para recoger jugos o rebozados.

Paneles catalíticos (solo si están presentes)



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

Termómetro para carne (solo si está presente)

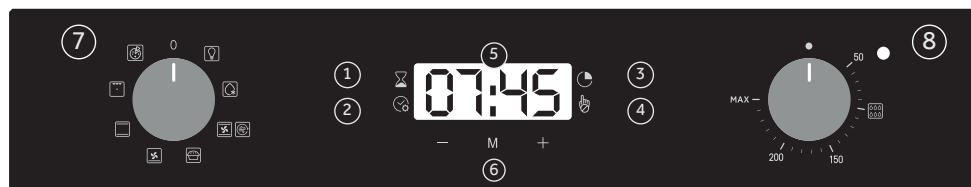


Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

ADVERTENCIAS:

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

Descripción de la pantalla (según el modelo de horno)



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión

Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W

Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

- 1- Temporizador
- 2- Configuración del reloj
- 3- Tiempo de cocción
- 4- Fin de la cocción
- 5- Display para temperatura o tiempo
- 6- Teclas para pulsar
- 7- Selección de función
- 8- Selección de temperatura

ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse el botón central 4 vez.
- Ajustar la hora con los botones “-” “+”.
- Suelte las teclas.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

Uso del programador de reloj de control táctil (Según el modelo de horno)

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS 	• Para activar la función del “Bloqueo para niños”, se debe pulsar “Set (+)” durante un mínimo de 5 segundos. - A partir de este momento, todas las demás funciones están bloqueadas, el LED del bloqueo para niños se ilumina, en la pantalla aparecerá la palabra «STOP» parpadeando y mostrará el tiempo de forma intermitente.	• Para desactivar la función del “Bloqueo para niños”, se debe pulsar nuevamente “Set (+)” durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, el LED del bloqueo para niños se apaga y todas las funciones son seleccionables de nuevo.		
MINUTERO 	• Pulse el botón central 1 vez • Pulse las teclas “-” “+” para ajustar la duración • Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT	• Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido • Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	• Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
TIEMPO DE COCCIÓN 	• Pulse el botón central 2 veces • Pulse las teclas “-” “+” para el ajuste de la duración • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• Pulse cualquier botón para detener la señal. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.	• Permite preestablecer el tiempo de cocción requerido para la receta elegida. • Para verificar el tiempo restante de cocción, presione el botón SELECT 2 veces. • Para alterar/ cambiar el tiempo preestablecido, presione los botones SELECT y “-” “+”.	• Una vez transcurrido el tiempo, el horno se apagará automáticamente. Si desea detener la cocción antes, gire el selector de funciones a 0 o configure el tiempo a 0:00 (botones SELECT y “-” “+”)

Modalidades de cocción (según el modelo de horno)

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN
			LAMPARA: Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN : Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL + FAN: Al seleccionar esta función, los elementos calefactores superior e inferior trabajan junto con el ventilador para una cocción uniforme en todos los niveles. Este método de cocción es ideal para asados, guisos, verduras o pasteles con rellenos húmedos.
	190	50 ÷ MAX	* TAILORBAKE : Ideal para mantener la comida blanda por dentro y crujiente por fuera. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.
	210	50 ÷ MAX	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE : Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONAL: Se utilizan tanto los elementos calefactores superior como inferior. Precaliente el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todos los asados y horneados tradicionales. Coloque los alimentos y su recipiente en una bandeja en la posición central.
	200	50 ÷ MAX	GRILL : El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.
	200	50 ÷ MAX	AIRFRY: Esta función es ideal para hornear con aire y, combinada con el accesorio, asegura que el aire caliente llegue a los alimentos de manera uniforme y tridimensional, logrando un resultado más crujiente. Por favor, coloque la bandeja de goteo en el nivel 1 para recoger los jugos o migas.

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

Limpieza y mantenimiento del horno

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

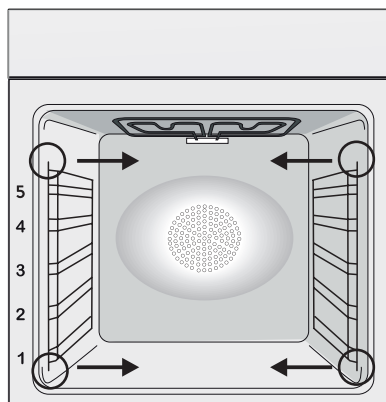
FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas. Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

Mantenimiento (según el modelo de horno)

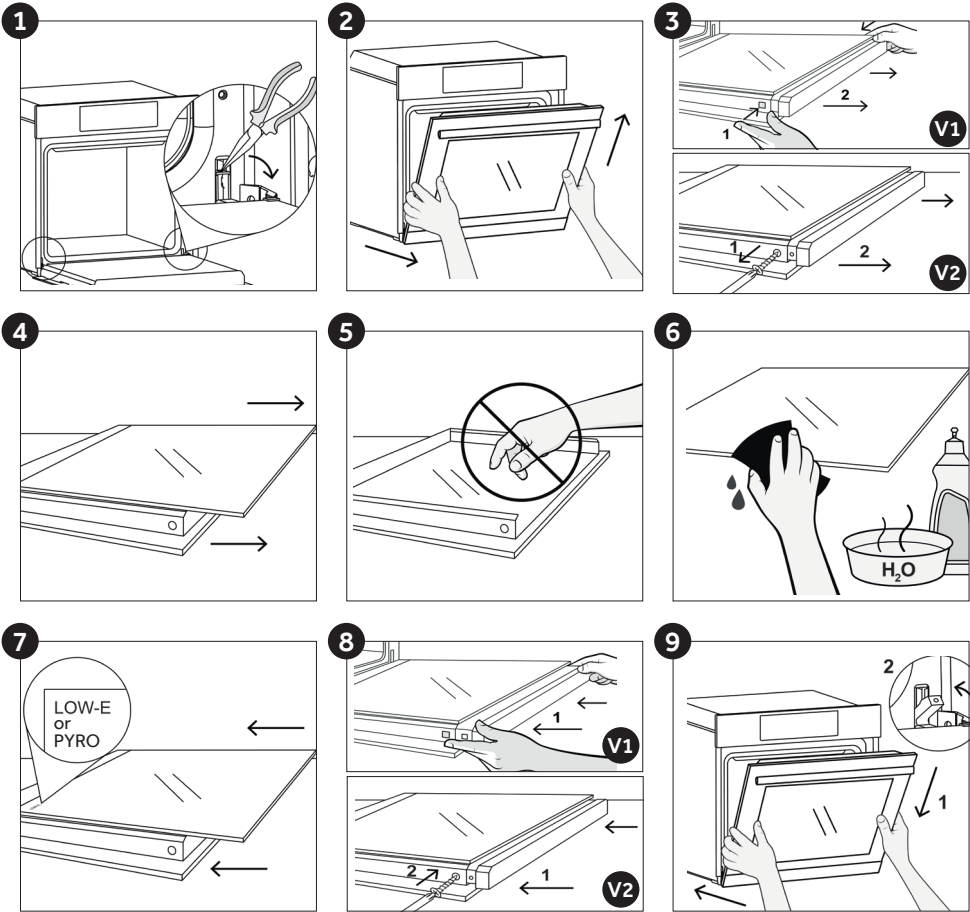
Extracción y limpieza de los bastidores cableados

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso."



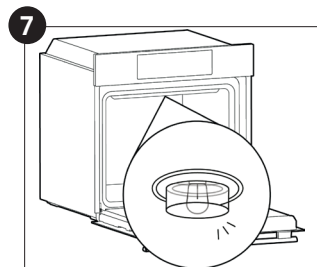
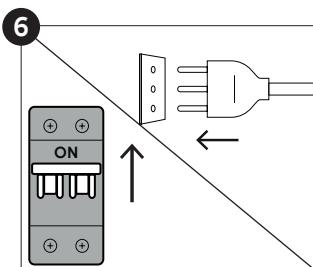
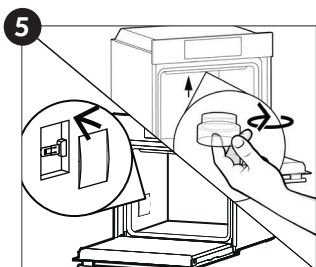
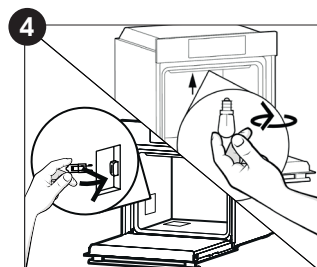
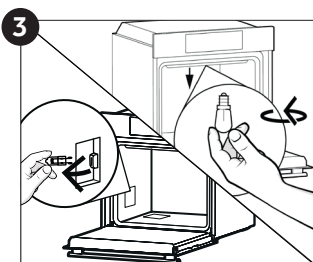
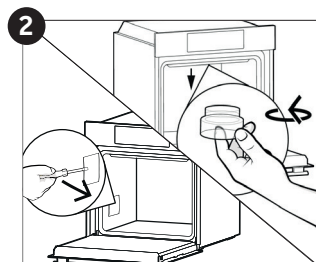
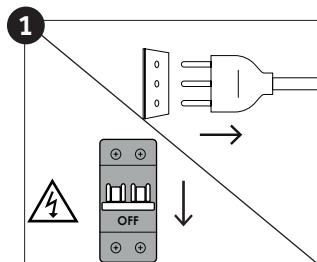
Desmontaje Y Limpieza De La Puerta De Vidrio

(según el modelo de horno)



Cambio de la Bombilla (según el modelo de horno)

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la tapa de cristal, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo tipo.
3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la tapa de cristal.



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) * En caso de problemas con esta lámpara, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Función H₂O Clean (según el modelo de horno)

El procedimiento de limpieza "H₂O CLEAN" utiliza vapor para facilitar la eliminación de grasa y restos de alimentos del horno.

- 1- Introduzca 100 ml de agua destilada o potable en el contenedor de H₂O CLEAN del fondo del horno.
- 2- Configure la función del horno en Calor Inferior + Ventilador. ()
- 3- Configure la temperatura en el icono H₂O CLEAN 
- 4- Deje el electrodoméstico en funcionamiento durante 20 minutos.
- 5- Después de 20 minutos, apague el programa y deje que el horno se enfríe.
- 6- Cuando el electrodoméstico esté frío, limpie las superficies internas del horno con un paño.

Advertencia: Asegúrese de que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes, ya que existe riesgo de quemaduras. Utilice agua destilada o potable.



Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar

consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada. En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servi-

cio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

RECUPERACIÓN DE ENVASES



Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

- 22** Güvenlik uyarıları
- 26** Genel Açıklamalar
- 28** Ürün açıklaması
- 30** Gösterge açıklaması
- 32** Pişirme Modları
- 33** Fırının Temizlenmesi ve Bakımı
- 33** Bakım
- 37** Atık yönetimi ve çevrenin korunması
- 37** Sorun Giderme
- 38** Kurulum

Ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. En iyi sonuçları elde etmek için bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz ve gelecekte başvurmak üzere saklayınız. Fırını kurmadan önce, seri numarasını not ediniz; bu, bir onarım gerektiğinde lazım olabilir. Fırının taşıma sırasında hasar görmediğinden emin olunuz. Şüphenez varsa, fırını kullanmadan önce nitelikli bir teknisyene danışınız. Tüm ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza ediniz.

Fırın ilk kez çalıştırıldığında, güçlü bir kokuya sahip duman oluşabilir. Bu durum,

yalıtım panellerinin yapıştırıcılarının ilk kez ısınmasından kaynaklanmaktadır. Eğer böyle bir durumla karşılaşırsanız endişelenmeyiniz: Dumanın tamamen dağılmasını bekleyiniz ve ardından yiyeceklerinizi fırına koyunuz. Üretici, bu belgede yer alan talimatlara uyulmaması durumunda hiçbir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın fonksiyonları, özellikleri ve aksesuarları satın aldığınız modele bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptan pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlılıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir.

Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.

- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.
- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- FIRIN, TIPASIZ OLARAK ÜRETİCİ TARAFINDAN SAĞLANIRSA: CİHAZ FİŞ VEYA SOKETLER KULLANILARAK GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMAMALIDIR, ANCAK DOĞRUDAN ELEKTRİK ŞEBEKESİNE BAĞLANMALIDIR. Güç kaynağına bağlantı, uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir. Mevcut güvenlik mevzuatına uygun bir kurulumla sahip olmak için, fırın, cihaz ve güç kaynağı arasına sadece aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek bağlanmalıdır. Omnipolar kesicinin maksimum bağlı yükü taşıması ve mevcut mevzuata uygun olması gerekir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Bağlantı için kullanılan omnipolar kesici, cihaz monte edildiğinde kolay erişilebilir olmalıdır.

Güç kaynağına bağlantı, fırının ve güç kaynağının polaritesi göz önünde bulundurularak uygun nitelikli bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bağlantının kesilmesi, kablo kurallarına uygun bir şekilde sabit kabloda bir anahtar içerecek şekilde gerçekleştirilmelidir

- FIRIN, ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞ İLE SAĞLANIRSA: Soket, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağına bağlantı, aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun, cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve mevcut mevzuata uygun güç kaynağı arasına temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil toprakla-

ma kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır. Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafi fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo ile veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerdeki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını

suyla tekrar dolmayın.

- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.
- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Montaj tipine göre son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.
- Fırının doğru kullanımı için yiyeceklerin raflara ve tepsilere doğrudan temas ettirilmemesi, fırın kağıtları ve/veya özel kapların kullanılması tavsiye edilir.

Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almadığını kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.

Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı aslı kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etiketle belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir. Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizın baş aşağı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böyle bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

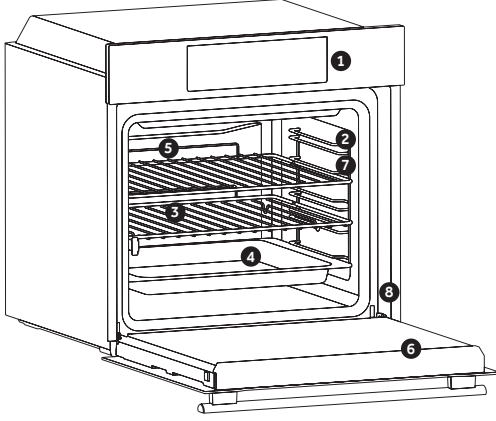
Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısılabılır ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici /satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

İlk kullanım

İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

Ürün açıklaması



1. Kumanda paneli
2. Raf konumları (varsa yan tel ızgara)
3. Izgaralar
4. Tepsiler
5. Fan (varsa)
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar (varsa: yalnızca düz boşluk için)

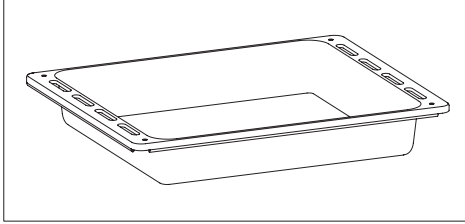
8. Seri numarası



İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

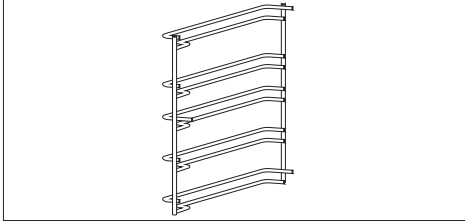
AKSESUARLAR (Fırın modeline bağlıdır.)

Damlama tepsisi



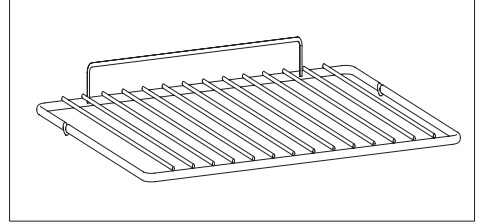
Izgarada yemek pişirirken damlayan artıkları toplar.

Yan tel ızgaralar (sadece varsa)



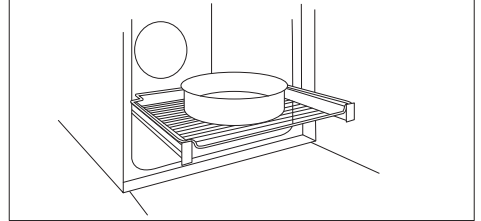
Fırın boşluğunun her iki yanında bulunur, metal ızgaraları ve damlama tepsilerini tutar.

Metal ızgara



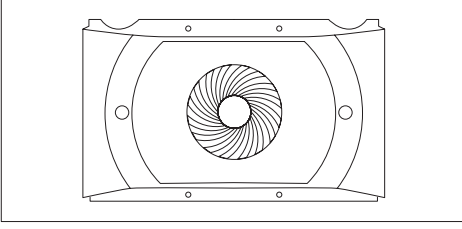
Fırın tepsilerini ve tabaklarını tutar.

Teleskopik kılavuzlar (sadece varsa)



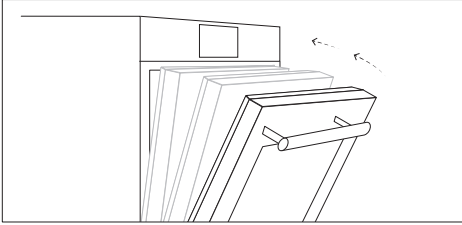
Fırın boşluğu içindeki tepsilerin ve ızgaraların kolayca çıkarılmasına ve yeniden konumlandırılmasına izin verdiği için pişirme durumu kontrolünü kolaylaştıran iki kılavuz ray.

Chef Panel (yalnızca varsa)



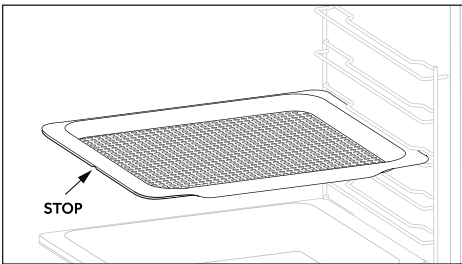
Fırın içindeki hava sirkülasyonunu artıran bir hava taşıyıcı. Bu, iyileştirilmiş pişirme performansı, tüm sıcaklıklarda yiyeceklerin daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

Softclose (yalnızca varsa)



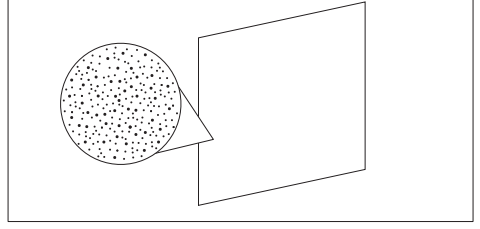
Fırın kapağının kapanma aşamasında otomatik olarak yumuşak ve düzgün hareket etmesini sağlayan menteşeler.

Airfry Tepsisi (yalnızca varsa)



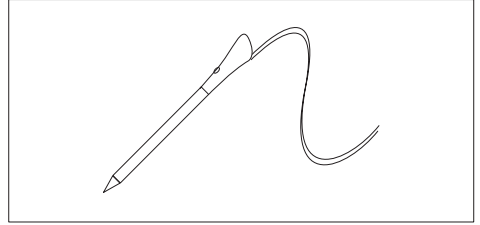
Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlayarak, içerdeki yumuşaklığı korurken daha çıtır bir dış yüzey elde edilmesini sağlar. İsteğe bağlı olarak, meyve sularını veya ekmek kırıntılarını toplamak için L1'e bir fırın tepsisi yerleştirilebilir.

Katalitik paneller (yalnızca varsa)



Emaye kaplı özel paneller, yağı kolayca giderilebilen gaz elementlerine dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahiptir. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

Et pişirme sensörü (sadece varsa)



Pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Boşluğun üstündeki deliğe yerleştirin. Fırın soğukken yerleştirilmelidir.

UYARILAR:

- Et pişirme sensörünü doğru şekilde yerleştirmeden ön ısıtma yapmayın veya pişirmeye başlamayın.
- Et pişirme sensörünü dondurulmuş yiyeceklerle sokmaya çalışmayın.

Gösterge açıklaması (Fırın modeline bağlıdır)



Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri

Bilgi veya durum ekranı ile bekleme modu durumunda ürünün güç tüketimi: 0,8 W

Ekipmanın bilgi veya durum ekranı ile otomatik olarak bekleme modu durumuna ulaştığı süre: 20 dk.

- 1- Dakika hatırlatıcı
- 2- Saat ayarı
- 3- Pişirme süresi
- 4- Çocuk Kilidi
- 5- Sıcaklık veya saat ekranı
- 6- LCD ekran ayar kontrolleri
- 7- Fonksiyon seçici düğme
- 8- Sıcaklık seçici düğme

UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- " - " " + " Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

Dokunmatik kontrol saat programlayıcısının kullanımı (Fırın modeline bağlıdır.)

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ÇOCUK KİLİDİ 	• Çocuk Kilidi işlevi, Set (+) öğesine en az 5 saniye dokunularak etkinleştirilir. Bu andan itibaren diğer tüm işlevler kilitlenir, çocuk kilidi LED'i yanar, ekranda STOP ve mevcut zaman aralıklı olarak yanıp söner.	Çocuk Kilidi fonksiyonu, dokunmatik yüzey Set (+)'ya tekrar en az 5 saniye dokunularak devre dışı bırakılır. Bu andan itibaren çocuk kilidi LED'i kapanır ve tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		
ZAMANLAYICI 	• Orta düğmeye 1 kez basın • Gerekli zamanı ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın • Tüm düğmeleri bırakın	• Ayarlanan süre dolduğunda sesli alarm devreye girer. (Bu alarm kendiliğinden duracaktır ancak butonuna basılarak anında durdurulabilir) SEÇİNİZ.	• Ayarlanan sürenin sonunda alarm çalar. • İşlem sırasında ekranda kalan süre gösterilir.	• Fırının çalar saat olarak kullanılmasına olanak sağlar (fırını çalıştırarak veya çalıştırmadan etkinleştirilebilir)
PİŞİRME SÜRESİ 	• Orta düğmeye 2 kez basın • Pişirme süresini ayarlamak için "-" veya "+" düğmelerine basın • Tüm düğmeleri bırakın • Pişirme işlevini fırın fonksiyon seçicisiyle ayarlayın	• Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için ortadaki düğmeye basın.	• Seçilen tarif için gereken pişirme süresini önceden ayarlamanızı sağlar. • Ne kadar süre kaldığını kontrol etmek için SE-LECT düğmesine 2 kez basın. • Önceden ayarlanmış süreyi değiştirmek/değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.	• Zaman dolduğunda fırın otomatik olarak kapanacaktır. Pişirmeyi daha erken durdurmak isterseniz, fonksiyon seçicisiyi 0'a getirin veya zamanı 0:00'a ayarlayın (SELECT ve "-" "+" düğmeleri)

Piştirme Modları (Fırın modeline bağlıdır)

Sembol	T°C Varsayılan	T°C Aralığı	Fonksiyon
			LAMBA: Fırın ışığını açar.
			ÇÖZDÜRME: Ayar düğmesi bu konuma getirildiğinde, fan oda sıcaklığında havayı donmuş yiyeceklerin etrafında dolaştırarak çözülmesini sağlar. Böylece yiyeceğin protein içeriği değişmez veya bozulmaz.
	210	50 ÷ MAX	GELENEKSEL + FAN: Bu fonksiyon seçildiğinde, alt ve üst ısıtıcı elemanlar fan ile birlikte çalışarak tüm seviyelerde eşit bir piştirme sağlar. Bu yöntem, kızartmalar, güveçler, sebzeler veya nemli dolgulu börekler için idealdir.
	190	50 ÷ MAX	* TAILORBAKE : İç kısmı yumuşak, dış kısmı ise çıtır çıtır tutmak için idealdir. Sağlıklı piştirme için: Bu fonksiyon, gerekli yağ veya yağ miktarını azaltır. Isıtma elemanlarının kombinasyonu ve aralıklı hava döngüsü, eşit bir piştirme sağlar.
	210	50 ÷ MAX	ALT ISITMA + FAN: Alt ısıtıcı eleman, fırın içindeki havayı dolaştıran fanla birlikte çalışır. Bu yöntem, meyve tartları, kişler, pizzalar ve pâté için idealdir. Yiyeceklerin ön yüzeylerinin kurumasını önler.
	220	50 ÷ MAX	*GELENEKSEL: Hem üst hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem, tüm geleneksel kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Yiyeceği ve kabını orta raf konumuna yerleştirin.
	200	50 ÷ MAX	IZGARA: Sosis, biftek ve tost ekmeği gibi büyük miktarlardaki yiyecekler için idealdir. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalı şekilde kullanın. Gerekirse yiyecekleri piştirme işleminin üçte ikisinde çevirin. Tost yaparken, maksimum sıcaklıkta raf pozisyonu 5'te ön ısıtma yapmadan kullanın.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Bu fonksiyon, fırında sıcak havanın dolaşmasını sağlayarak pizza veya kek gibi yemeklerde mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlar.
	200	50 ÷ MAX	AIRFRY: Bu fonksiyon, sıcak havanın yiyeceklerle eşit ve üç boyutlu bir şekilde ulaşmasını sağlayarak daha çıtır bir sonuç elde etmek için idealdir. Lütfen damlama tepsisini sıvaları veya kırıntıları toplamak için 1. seviyeye yerleştiriniz.

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e uygun olarak test edilmiştir

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

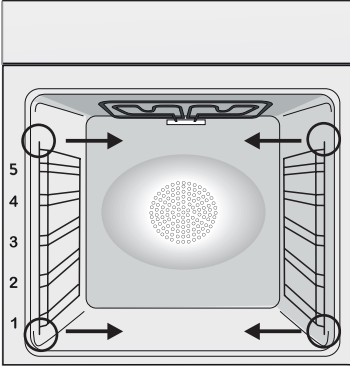
Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ

Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

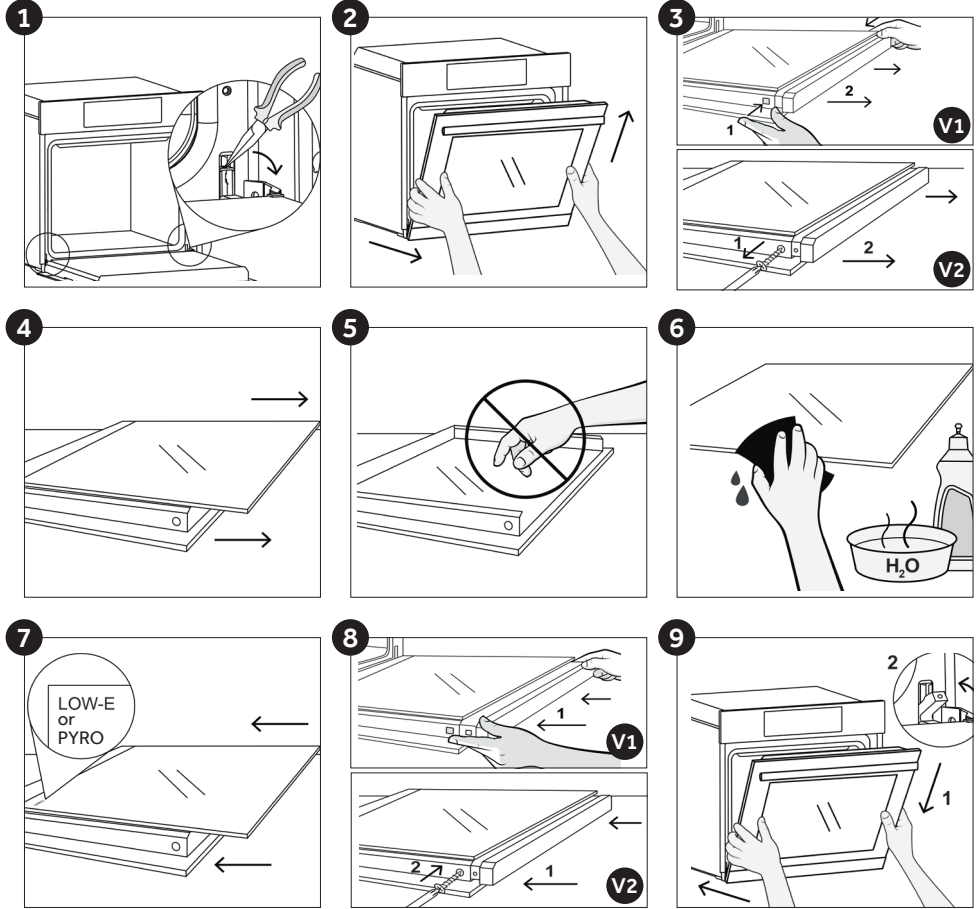
Bakım (Fırın modeline bağlıdır)



YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

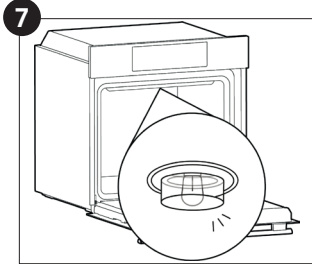
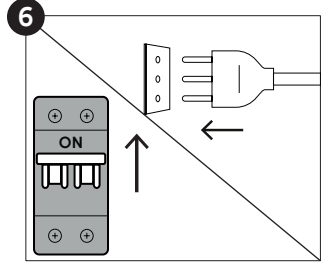
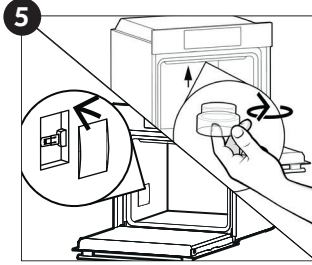
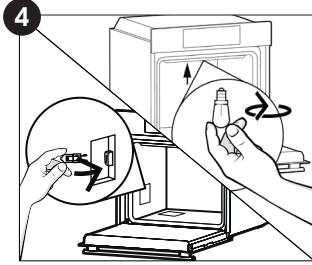
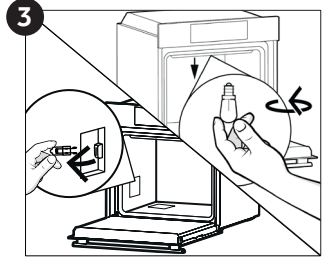
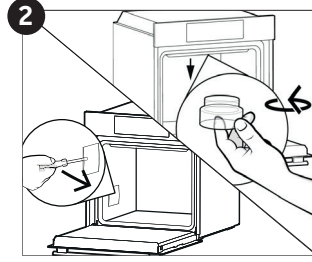
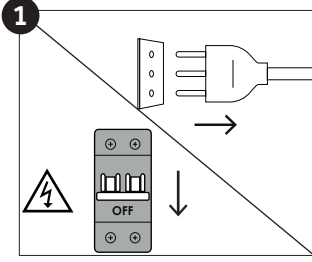
1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulandığından emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.

Cam Kapının Sökülmesi ve Temizlenmesi (Fırın modeline bağlıdır)



Ampulü Deęiřtirme (Fırın modeline bağlıdır)

1. Fırını ana elektrik kaynağından ayırın.
2. Cam kapağı çıkarın, ampulü sökün ve aynı tipte yeni bir ampulle değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra, cam kapağı tekrar yerine takın.



Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içermektedir (Lamba).*Bu lamba ile ilgili bir sorun yaşanması durumunda, lütfen müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

H₂O Clean Fonksiyonu (Fırın modeline bağlıdır)

"H₂O CLEAN" prosedürü, fırındaki kalan yağ ve yiyecek parçacıklarını buhar yardımıyla temizlemeye yardımcı olur.

- 1- Fırının altındaki H₂O CLEAN haznesine 100 ml su dökün.
- 2- Fırın fonksiyonunu Alt + Fan Isıtıcı olarak ayarlayın. ()
- 3- Sıcaklığı H₂O CLEAN simgesine ayarlayın. ()
- 4- Programın 20 dakika boyunca çalışmasına izin verin.
- 5- 20 dakika sonra programı kapatın ve fırının soğumasını bekleyin.
- 6- Cihaz soğuduğunda, fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.

Uyarı:

Cihazın soğuk olduğundan emin olmadan dokunmayın.

Tüm sıcak yüzeylere dikkat edilmelidir, yanık riski vardır.

Distile su veya içme suyu kullanın.



Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirleticidir (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz

elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirleticiler maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

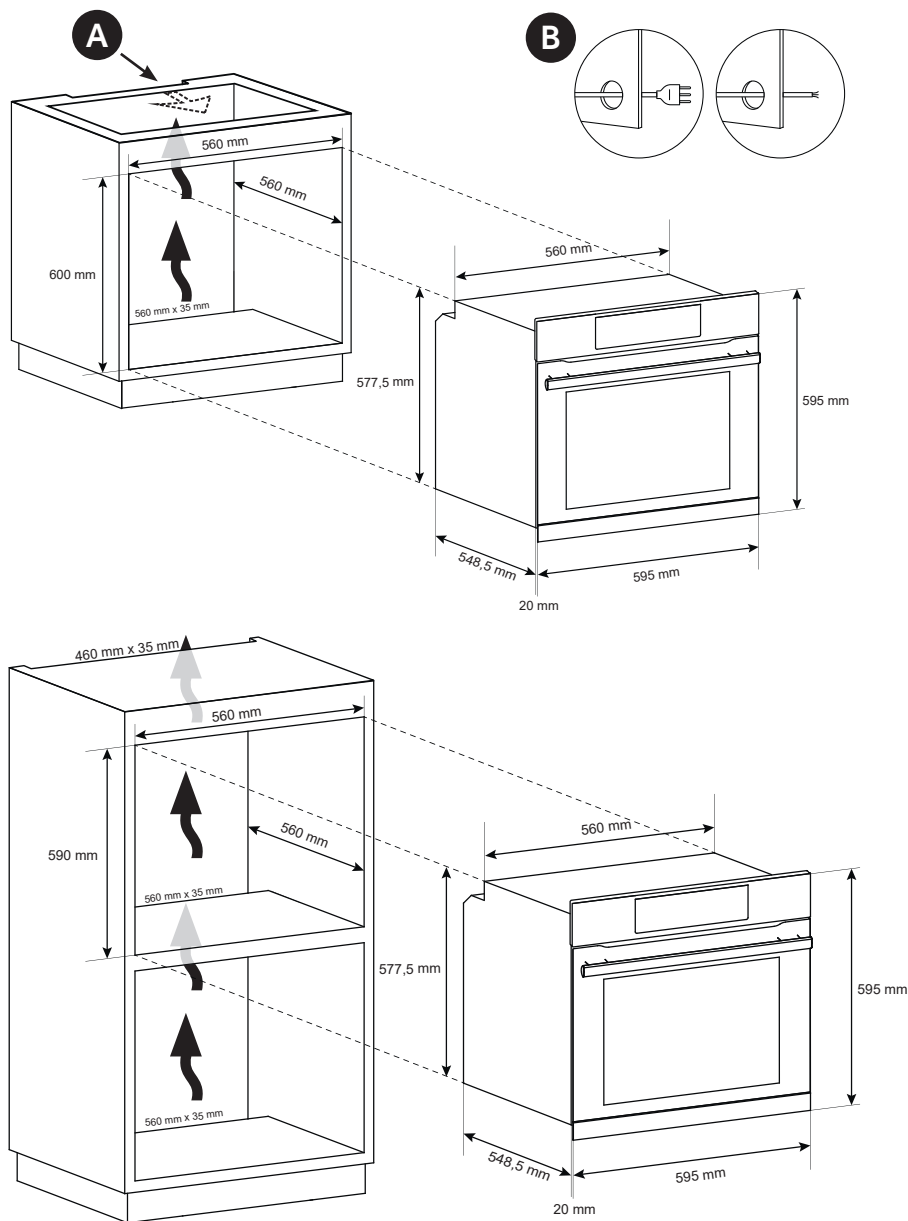
ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

Sorun Giderme

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Fırın ısınmıyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

Installation



A

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm.

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

B

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

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

ES El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

TR Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

Haier



70076114