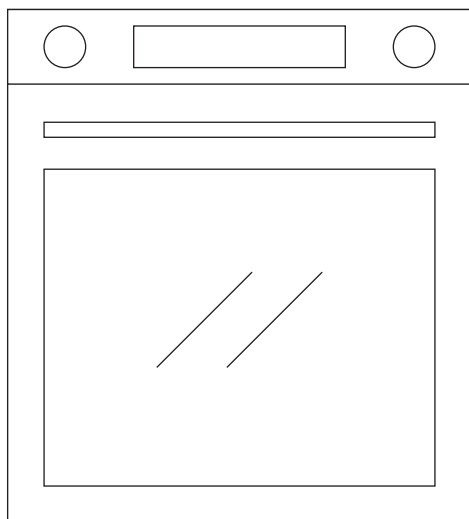


# Haier

## User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

[haier.com](http://haier.com)





# Índice

---

<b>5</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b>
<b>9</b>	<b>Advertencias Generales</b>
<b>11</b>	<b>Descripción del producto</b>
<b>13</b>	<b>Descripción de la pantalla</b>
<b>15</b>	<b>Modalidades de cocción</b>
<b>16</b>	<b>Limpieza y mantenimiento del horno</b>
<b>16</b>	<b>Mantenimiento</b>
<b>20</b>	<b>Solución de problemas</b>
<b>21</b>	<b>Installation</b>

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.

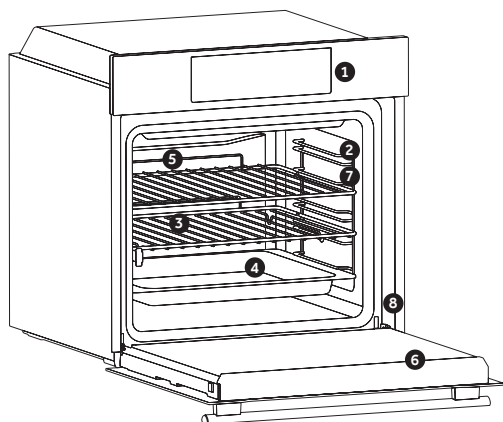
## Primer uso

---

**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)

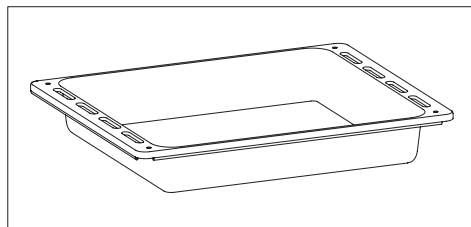
## 8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

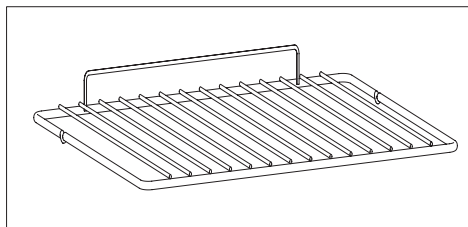
## ACCESORIOS (según el modelo de horno)

### Bandeja de goteo



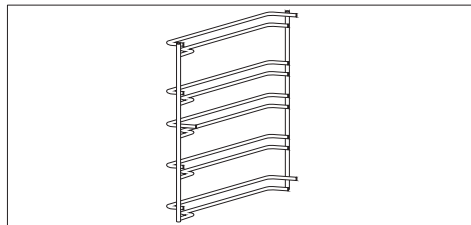
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas..

### Rejilla metálica



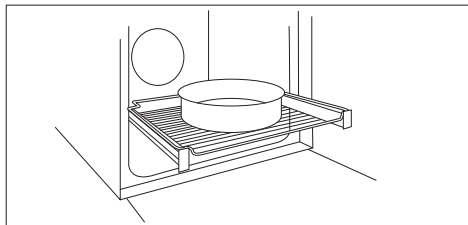
Sostiene fuentes y platos.

### Rejillas laterales (solo si están presentes)



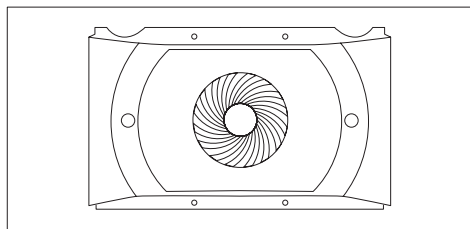
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

### Guías telescópicas (solo si están presentes)



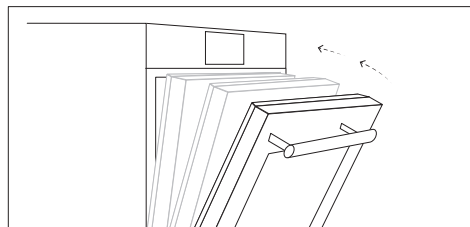
Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

### Panel chef (solo si está presente)



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

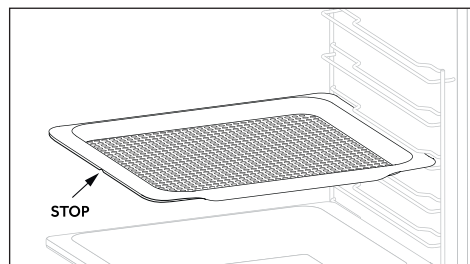
### Sistema de cierre suave (solo si está presente)



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

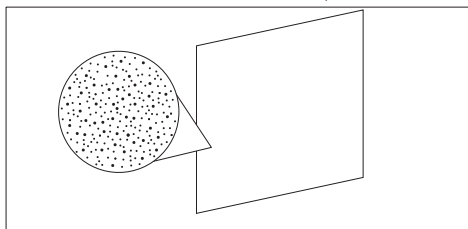
### Bandeja para Freidora de Aire

(solo si está presente)



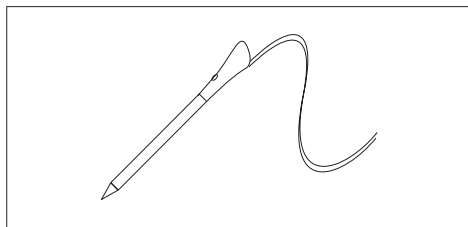
La bandeja de la freidora de aire asegura que el aire caliente alcance los alimentos de manera uniforme y tridimensional, lo que resulta en un exterior más crujiente mientras se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en el nivel L1 para recoger jugos 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. Timer/Modalidad automática
2. Función con ventilador
3. Modalidad de descongelación
4. Pantalla de temperatura o reloj
5. Botones de configuración
6. Perilla de selección de función
7. Perilla de selección del programador







### ATENCIÓN

La primera operación que debe llevarse a cabo después de la instalación o de una interrupción de corriente es la configuración de la hora (situaciones de este tipo pueden reconocerse porque la pantalla se enciende y parpadea mostrando 12:00).











**200°->** El LED "°" de la temperatura parpadea hasta que alcanza la temperatura seleccionada.

**HOT ->** Cuando un programa termina, si el horno todavía está caliente, la pantalla muestra alternativamente "HOT" y el tiempo, incluso si las perillas se han colocado en OFF.

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

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
<b>MODALIDAD SILENCIOSA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla del programador hasta la "Modalidad Silenciosa".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla hasta la posición Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite apagar el sonido del programador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función se utiliza para apagar el sonido del programador.</li> </ul>
<b>CONFIGURACIÓN DEL RELOJ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla hasta la posición "Configuración del reloj".</li> <li>• Use los botones "-" y "+" para configurar la hora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla hasta la posición Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite regular la hora que aparece en pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función permite regular la hora usando los botones "-" y "+".</li> <li>NOTA: configure la hora en el momento de la instalación del horno o inmediatamente después de una interrupción de la corriente (12:00 parpadea en la pantalla).</li> </ul>
<b>DURACIÓN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar una función de cocción.</li> <li>• Gire la perilla del programador hasta la duración de la cocción.</li> <li>• Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+".</li> <li>• El Autodisplay se ilumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una vez transcurrido el tiempo, el horno se desactiva automáticamente. Para detener la cocción anticipadamente debe girarse la perilla de función hasta la posición Off, o ajustar el tiempo de cocción a 00:00 girando la perilla hasta la Duración de la cocción y utilizando los botones "-" y "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite regular el tiempo de cocción.</li> <li>• Cuando el tiempo de cocción esté regulado, gire la perilla hasta Off para volver a ver la hora actual.</li> <li>• Para ver la hora seleccionada, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Duración de la cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se detiene automáticamente y la alarma suena durante unos segundos.</li> </ul>
<b>FIN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar una función de cocción.</li> <li>• Gire la perilla hasta la posición de Fin de la cocción.</li> <li>• Regular la hora de fin de la cocción usando los botones "+" y "-".</li> <li>• El Autodisplay se ilumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la cocción termina, el horno se apaga automáticamente.</li> <li>• Para bloquear la cocción anticipadamente, gire el selector de función hasta la posición Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite memorizar la hora de fin de la cocción.</li> <li>• Cuando la hora de fin de la cocción esté regulada, gire el selector de función hasta Off para volver a la hora actual.</li> <li>• Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Fin de la cocción.</li> <li>• NOTA: La función de cocción diferida no está disponible para los siguientes modos de cocción: Grill con ventilador y Grill</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función también se utiliza para cocciones que se puedan programar por anticipado.</li> <li>• Por ejemplo, el alimento deseado debe cocer durante 45 minutos y deseo que esté listo a las 12.30; en tal caso: al término de la duración configurada el horno se apaga automáticamente y avisa con una señal acústica. Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste la duración de la cocción a 45 minutos ("- "+""). Ajuste el fin de la cocción a las 12.30 h ("- "+""). La cocción se iniciará automáticamente a las 11.45 h (12.30 menos 45 minutos) y el horno se apagará automáticamente a la hora configurada como fin de la cocción.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla del programador hasta la posición Timer.</li> <li>• Regular el tiempo de cocción usando los botones "+" y "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el tiempo a 00:00, girando la perilla del programador hasta la posición Timer y utilizando los botones "+" y "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función activa una alarma sonora de varios segundos al final del tiempo configurado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La alarma acústica funciona independientemente de si el horno está encendido.</li> </ul>
<b>BLOQUEO INFANTIL</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla del programador hasta la posición de bloqueo infantil.</li> <li>• Pulse el botón "+" durante 7 segundos.</li> <li>• El bloqueo para niños está disponible cuando el LED del bloqueo para niños se ilumina y aparece "STOP" en la pantalla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuelva a girar la perilla hasta la función de bloqueo infantil y pulse el botón "+" durante 7 segundos.</li> <li>• La indicación «STOP» desaparece y el LED del bloqueo para niños comienza a parpadear.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se puede utilizar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función es útil en casas donde hay niños pequeños.</li> </ul>

## Modalidades de cocción (según el modelo de horno)

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN
			LÁMPARA: Enciende la luz del horno.
			DESCONGELAR: Cuando el dial se encuentra en esta posición, el ventilador circula aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado para descongelarlo sin alterar ni cambiar el contenido de proteínas del alimento.
	200	150 ÷ 220	* TAILOR BAKE: Esta función permite cocinar de una manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesario. La combinación de los elementos de calor con un ciclo pulsante de aire asegura un resultado de horneado perfecto.
	210	50 ÷ 230	CALEFACCIÓN INFERIOR + VENTILADOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza junto con el ventilador que circula el aire dentro del horno. Este método es ideal para flanes de frutas, tartas, quiches, pizzas y patés. Previene que las superficies delanteras de los alimentos se sequen.
	220	50 ÷ 280	* CONVENCIONAL: Se utilizan los elementos de calentamiento superior e inferior. Precalienta el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todos los asados y horneados tradicionales. Coloca el alimento y su recipiente en una rejilla en posición media.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Esta función utiliza únicamente el elemento de calentamiento superior y el nivel del grill puede ajustarse. Utiliza el grill con la puerta cerrada. Coloca carnes blancas a una distancia del grill. Las carnes rojas y filetes de pescado pueden colocarse sobre la rejilla con la bandeja de goteo debajo. Gira los alimentos dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). Al asar tostadas, utiliza el nivel L5 (potencia) en la posición 4 de la rejilla sin precalentamiento.
	210	50 ÷ 240	CONVENCIONAL + VENTILADOR: Al seleccionar esta función, los elementos de calentamiento 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, vegetales o pasteles con rellenos húmedos.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRILL: Ideal para grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda el área debajo del elemento grill se calienta. Utiliza el grill con la puerta cerrada. Gira los alimentos dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). Utiliza el nivel L5 (potencia) en la posición 5 de la rejilla sin precalentamiento al asar tostadas.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLISIS
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Esta función es ideal para hornear con aire y, combinada con el accesorio, asegura que el aire caliente alcance los alimentos de manera uniforme y tridimensional, permitiendo un resultado más crujiente.

\* 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.

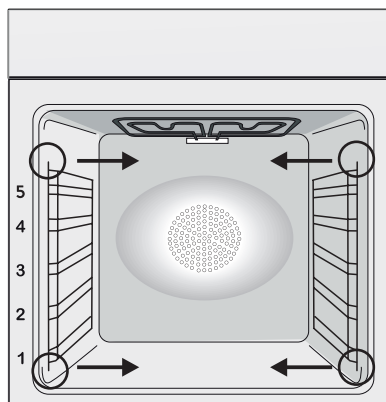
### FUENTE DE GOTEO

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

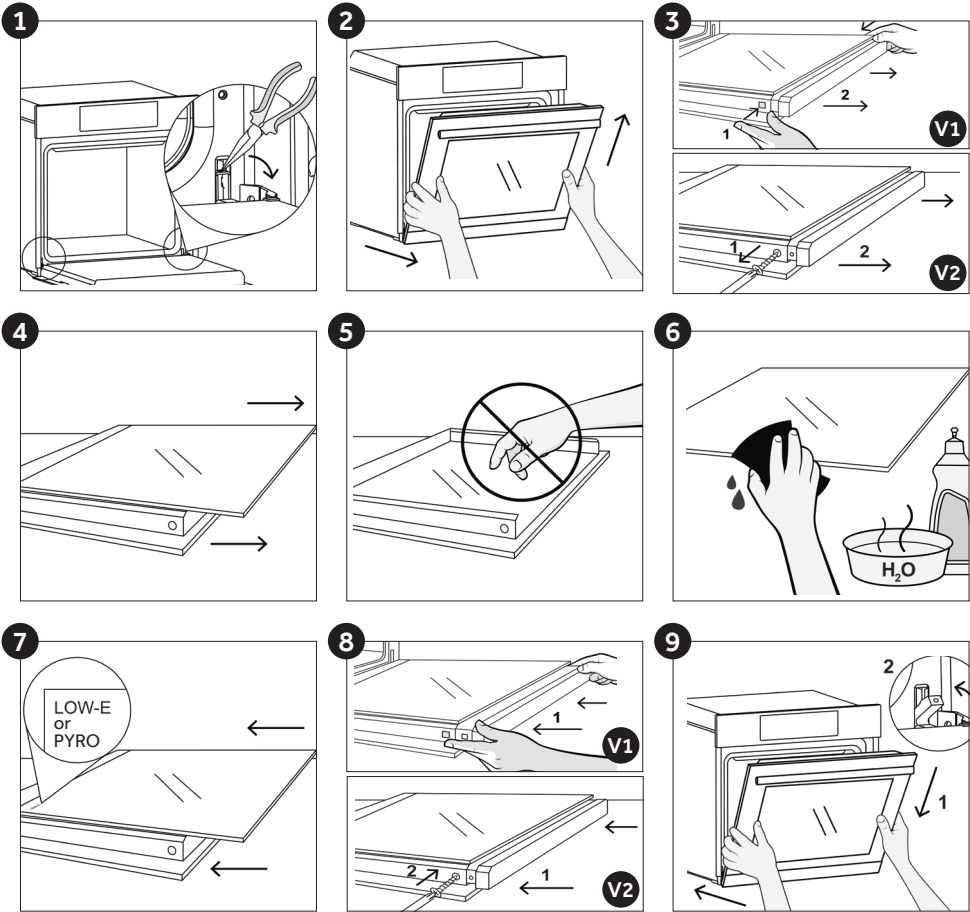
- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías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





# Desmontaje Y Limpieza De La Puerta De Vidrio

(según el modelo de horno)



# Pirólisis

Se puede configurar el horno de forma que lleve a cabo automáticamente la limpieza. Las dos opciones disponibles son ECO y SUPER.

\*\* La opción puede configurarse únicamente en los hornos dotados de dicha función.

El horno está dotado de un sistema de limpieza con pirolizador a alta temperatura que destruye los residuos de comida. La operación se lleva a cabo automáticamente mediante el programador. Los humos resultantes son limpios porque se conducen a través de un pirolizador que se conecta en cuanto comienza la cocción. En la puerta de este tipo de hornos se instala un cierre de seguridad, ya que el pirolizador funciona a temperaturas muy elevadas. El pirolizador se puede detener en cualquier momento: no obstante, no se puede abrir la puerta hasta que aparezca el icono del cierre de seguridad de la puerta.

**NOTA:** si el horno está ubicado sobre una encimera, no utilice los quemadores de gas ni las placas eléctricas mientras funciona el pirolizador para evitar que las placas se calienten en exceso. Hay disponibles dos CICLOS PIROLÍTICOS predeterminados:

- **CICLO PIROLÍTICO ECO:** este ciclo permite limpiar hornos moderadamente sucios y tiene una duración de 90 minutos.

- **CICLO PIROLÍTICO SUPER:** este ciclo está indicado para hornos especialmente sucios y tiene una duración de 120 minutos.

No utilice detergentes comerciales para limpiar los hornos pirolíticos. Sugerencia: la ejecución del ciclo pirolítico al término de un ciclo de cocción permite aprovechar el calor residual y ahorrar energía.

## Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

- Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.

- Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.

- Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.

- Cierre la puerta del horno.


- Limpie la puerta del horno.

- Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.

- Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);

- No deje paños de cocina o manoplas en la manija.

## Uso del ciclo pirolítico:

1- Gire el mando de las funciones hasta la posición "  ". En el display, aparece la opción "ECO" o "SUP". El tiempo fijado es de 90 min, que puede ser variado desde 90 min. (modo ECO) hasta 120 min. (modo SUP) mediante el programador (opciones "+" y "-"). Si el horno está muy sucio, es recomendable incrementar el tiempo a 120 min, si no está excesivamente sucio, reducirlo a 90 min.

2- Es posible introducir el inicio diferido en el ciclo de pirólisis mediante el programador cambiando la hora de fin.

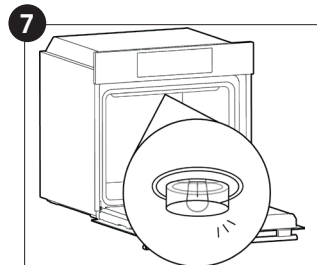
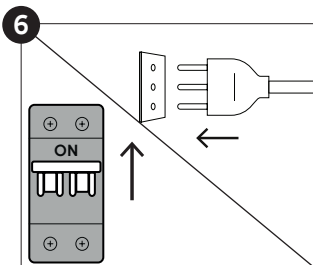
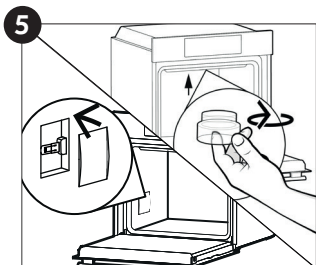
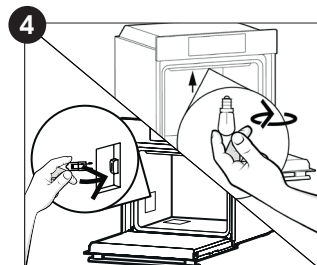
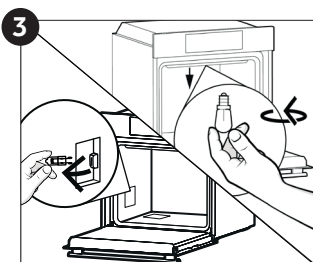
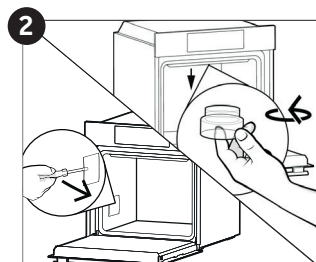
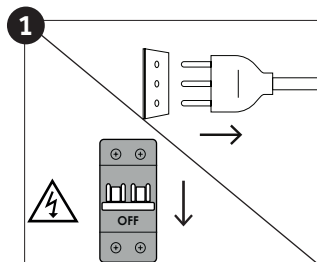
3- Después de unos minutos, cuando el horno alcanza una alta temperatura, la puerta se bloquea automáticamente. El ciclo de pirólisis se puede parar en cualquier momento moviendo el mando de las funciones hasta la posición "0".

4- Cuando el ciclo de pirólisis finaliza, se termina, se apagará esta función automáticamente. Una vez que en el display aparece que ha terminado, se desbloqueará la puerta "0 - - n".

5- Puede girar el mando hasta la opción "0" y apagar el ciclo, pero como la temperatura es alta, la puerta aparecerá como bloqueada hasta que disminuya la temperatura.

## 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 H<sub>2</sub>O Clean (según el modelo de horno)

Procedimiento "H<sub>2</sub>O CLEAN": Usar vapor para eliminar grasa y restos de alimentos del horno.

1. Vierte 100 ml de agua en el recipiente "H<sub>2</sub>O CLEAN" en la parte inferior del horno.

2. Configura la función del horno. 

3. Ajusta la temperatura a 100 °C.

4. Deja que el programa funcione durante 30 minutos.

5. Después de 30 minutos, apaga el programa y deja que el horno se enfríe.

6. Cuando el horno esté frío, limpia las superficies internas con un paño.

**Advertencia:** Asegúrate de que el aparato esté frío antes de tocarlo.

Debes tener cuidado con todas las superficies calientes, ya que existe el riesgo de quemaduras.

Usa 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.

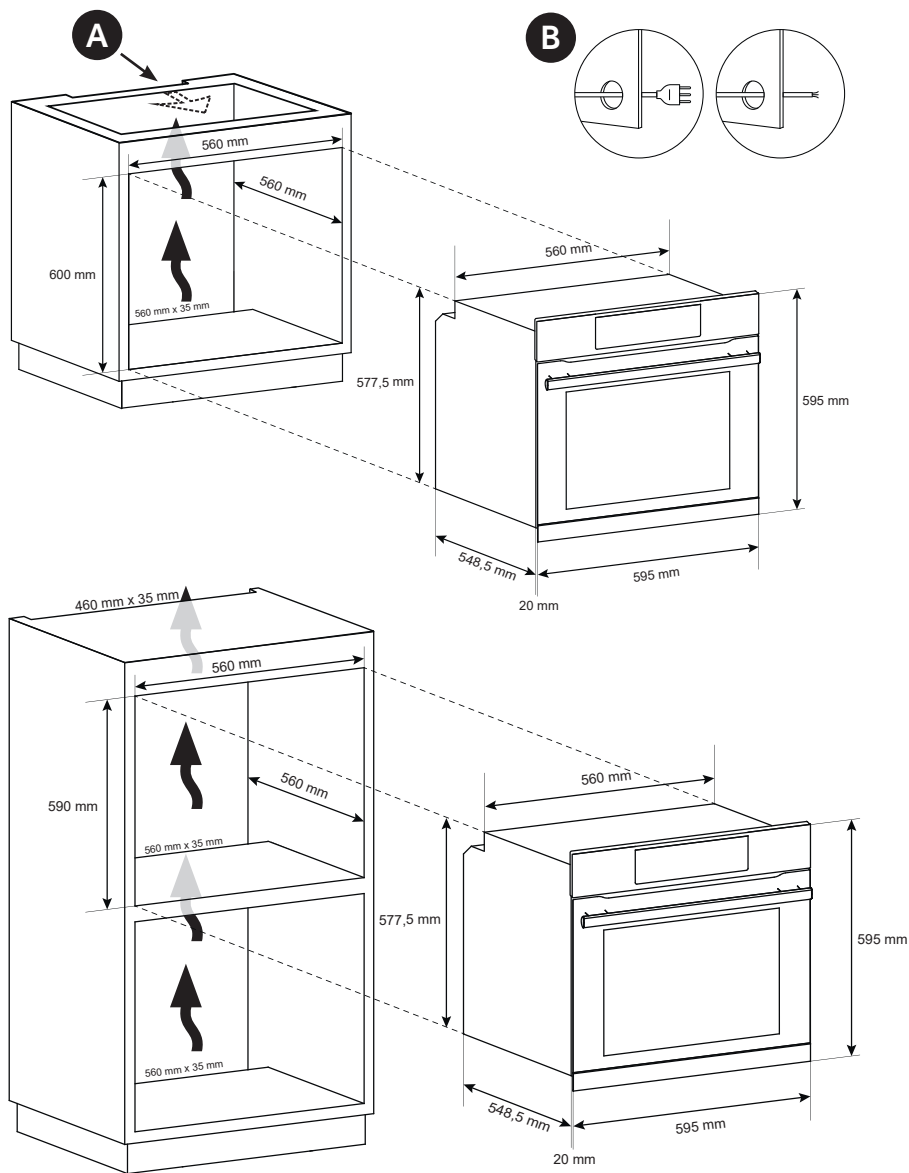
## RECUPERACIÓN DE ENVASES



## 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

# Installation



**A**

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

**B**

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

**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.

# Haier



70076115