

Instrucciones de uso

HORNOS

ES

2

Kullanıcı Talimatları

FIRINLAR

TR

19

Mode d'emploi

FOURS

FR

36

Instruções para o utilizador

FORNOS

PT

53

Índice

3	Indicaciones de seguridad
7	Advertencias Generales
9	Descripción del producto
11	Descripción de la pantalla
13	Modalidades de cocción
14	Limpieza y mantenimiento del horno
14	Mantenimiento
18	Solución de problemas
70	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 indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en

funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta 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 con-

- tacto 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.
 - **ADVERTENCIA:** No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.
 - Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.

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.

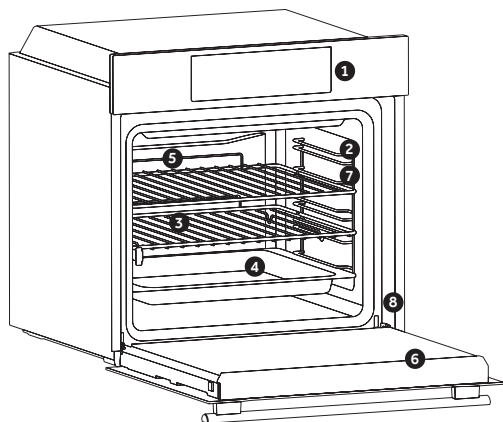
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas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



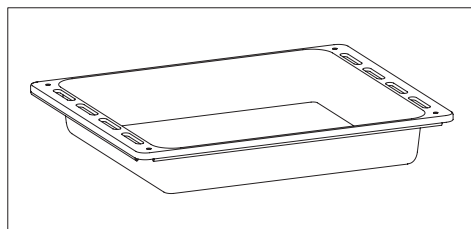
1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
- 8. Número de serie**



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

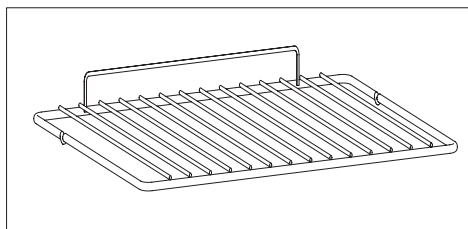
ACCESORIOS (según el modelo de horno)

Bandeja de goteo



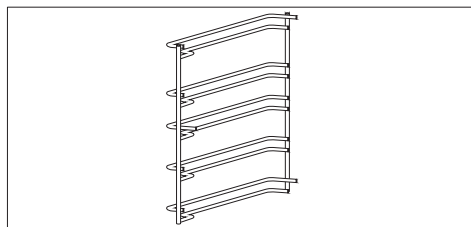
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas..

Rejilla metálica



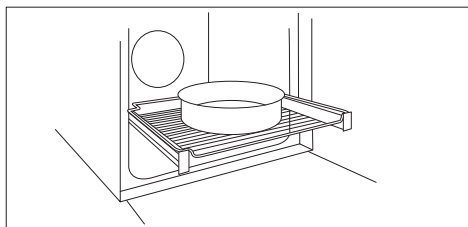
Sostiene fuentes y platos.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



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

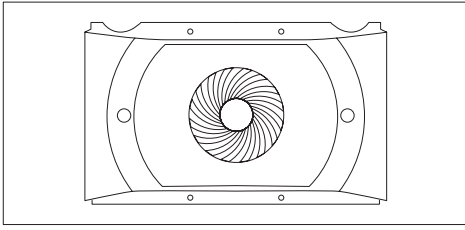
Guías telescópicas (solo si están presentes)



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.

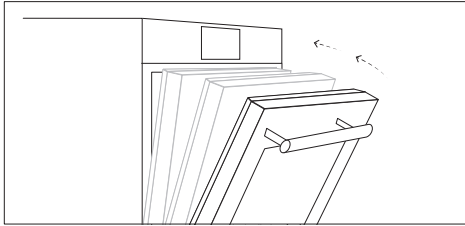
NOTA: Las rejillas del horno no son aptas para el contacto directo con los alimentos. Utilice bandejas apropiadas o papel de horno.

Panel chef (solo si está presente)



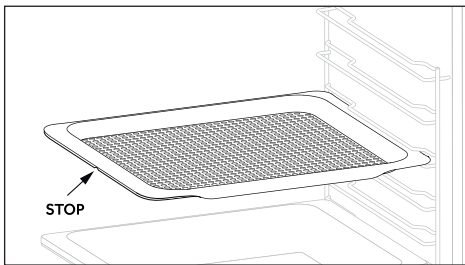
Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

Sistema de cierre suave (solo si está presente)



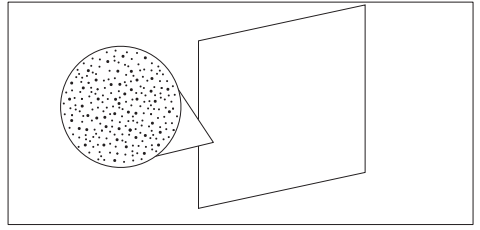
Bisagras que garantizan un movimiento suave y automático durante la fase de cierre de la puerta del horno.

Bandeja para Freidora de Aire (solo si está presente)



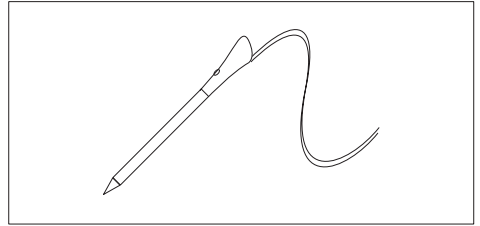
La bandeja de la freidora de aire asegura que el aire caliente alcance los alimentos de manera uniforme y tridimensional, lo que resulta en un exterior más crujiente mientras se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en el nivel L1 para recoger jugos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

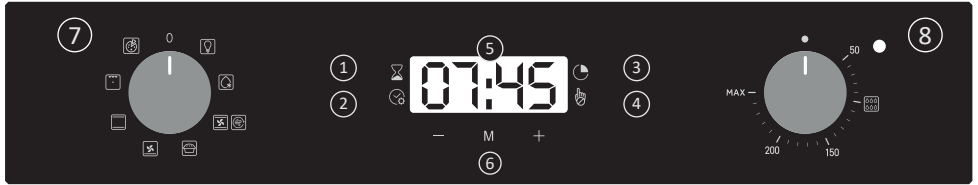


Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

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
<p>BLOQUEO PARA NIÑOS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
<p>MINUTERO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón central 1 vez • Pulse las teclas “-” “+” para ajustar la duración • Suelte las teclas 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido • Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
<p>TIEMPO DE COCCIÓN</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse cualquier botón para detener la señal. Pulse el botón central para volver a la función de reloj. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 “-” “+”. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Limpeza 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

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

FUENTE DE GOTEO

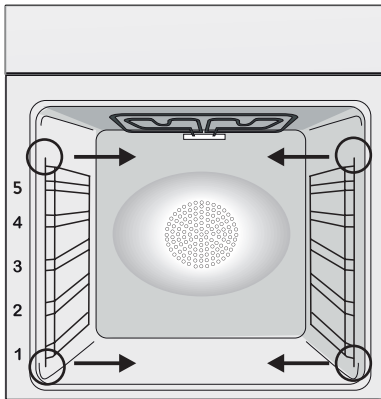
Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.

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)

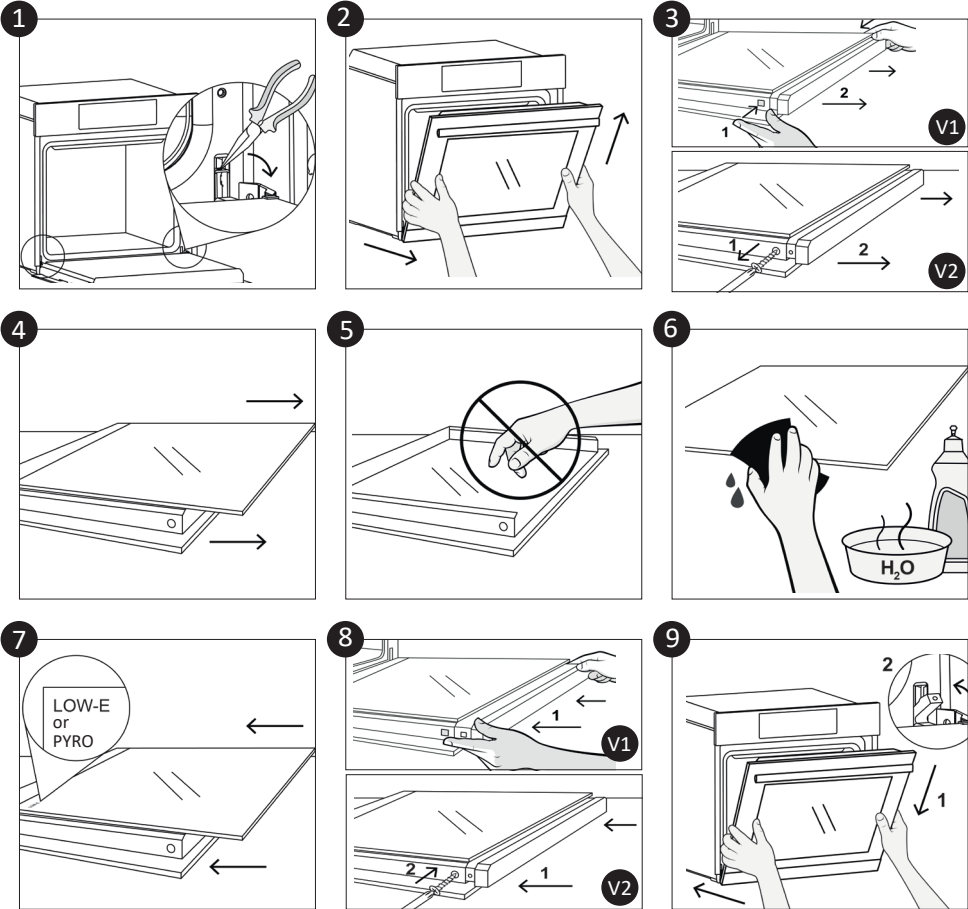
Extracción y limpieza de los bastidores cableados

- 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.”



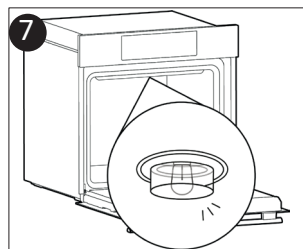
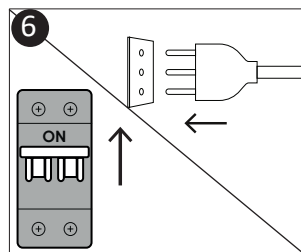
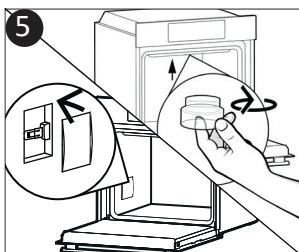
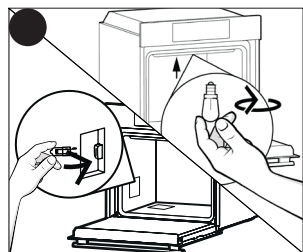
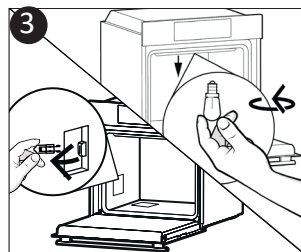
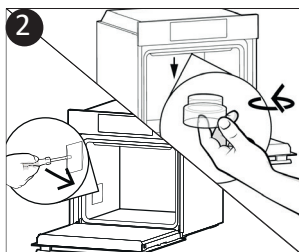
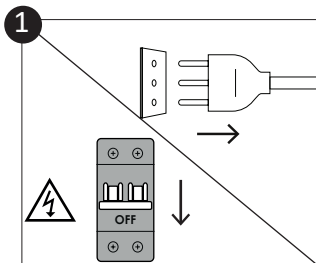
Desmontaje Y Limpieza De La Puerta De Vidrio

(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 servicio 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

Özet

- 20 Güvenlik uyarıları
- 24 Genel Açıklamalar
- 26 Ürün açıklaması
- 28 Gösterge açıklaması
- 30 Pişirme Modları
- 31 Fırının Temizlenmesi ve Bakımı
- 31 Bakım
- 35 Atık yönetimi ve çevrenin korunması
- 35 Sorun Giderme
- 70 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. Şüphemiz 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 ısın-

masından 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 kaptaki 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 yanlışlıkla 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 bilinince 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 topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratıl-

mamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır. Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kural-larına 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 ku-rularak 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 sa-dece 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 hiz-metleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Raf fırınının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve böl-menin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tama-men girerek yerleştirilmelidir.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo ile veya mağazalar-da satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emay-enin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar doldurmayın.

- Cihazı nominal frekanslarda çalıřtırmak için bařka iřleme/ayara gerek yoktur.
- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseęe veya bir tezgahın altına yerleřtirilebilir. Sabitlemeden önce, soęutma ve i kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu saęlamak için fırın bořluęunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Montaj tipine göre son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.
- UYARI: Yiyecekleri doęrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman piřirme kaęıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.
- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sıcak su ve bulařık deterjanı solüsyonuyla yıkayın.

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 almamış olduğunu 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 asli 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 prizden 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 aşığı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işleminin 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. Fırının 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 mahalın 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. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

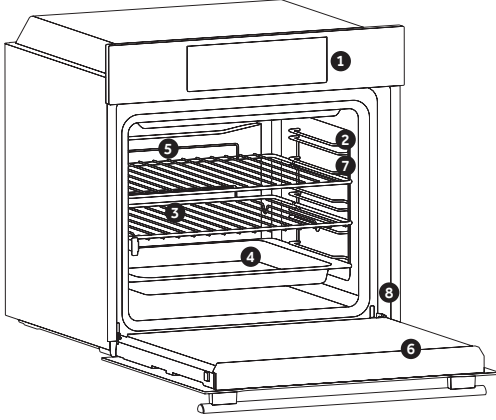
Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada 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 kısalabilir 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

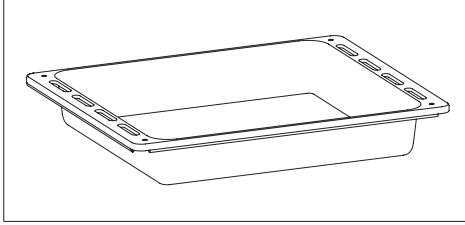


1. Kumanda paneli
2. Raf konumları
(varsa yan tel ızgara)
3. Izgaralar
4. Tepsiler
5. Fan (varsa)
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar (varsa:
yalnızca düz boşluk için)
8. Seri numarası

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

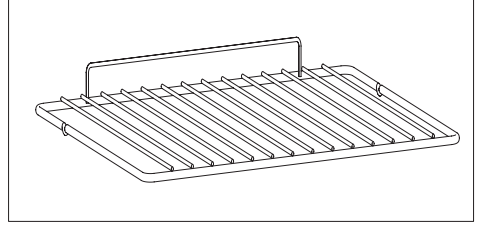
AKSESUARLAR (Fırın modeline bağlıdır.)

Damlama tepsisi



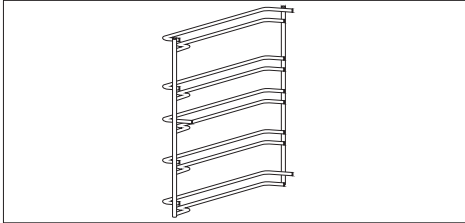
Izgarada yemek pişirirken damlayan artıkları toplar.

Metal ızgara



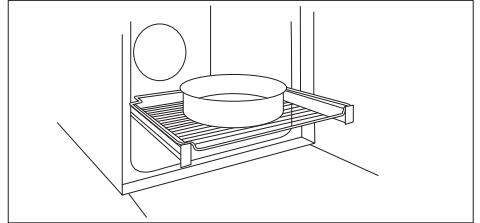
Fırın tepsilerini ve tabaklarını tutar.

Yan tel ızgaralar (sadece varsa)



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

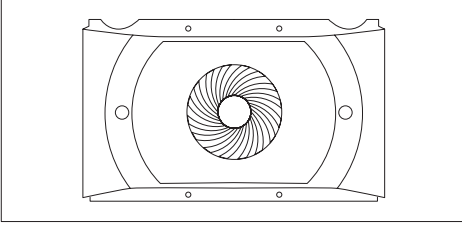
Teleskopik kılavuzlar (sadece varsa)



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

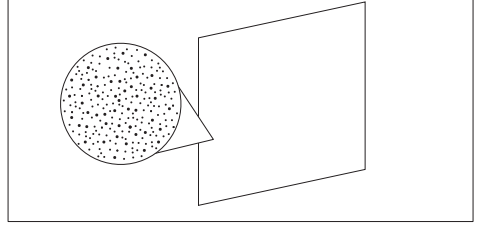
NOT: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.

Chef Panel (yalnızca varsa)



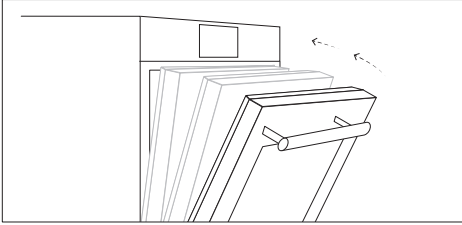
Fırın içindeki hava sirkülasyonunu artıran bir hava taşıyıcı. Bu, iyileştirilmiş pişirme performansı, tüm sıcaklıklarda yiyeceklerin daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

Katalitik paneller (yalnızca varsa)



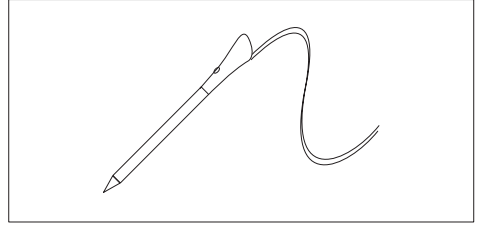
Emaye kaplı özel paneller, yağı kolayca giderilebilen gaz elementlerine dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahiptir. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

Softclose (yalnızca varsa)



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

Et pişirme sensörü (sadece varsa)

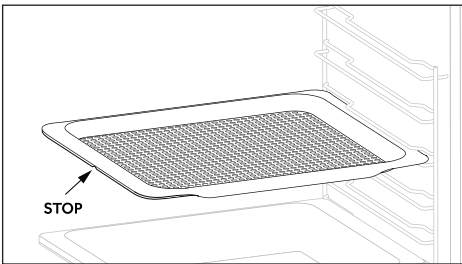


Pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Boşluğun üstündeki deliğe yerleştirin. Fırın soğukken yerleştirilmelidir.

UYARILAR:

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

Airfry Tepsisi (yalnızca varsa)



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

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	İŞLEVI	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ÇOCUK KİLİDİ 	<ul style="list-style-type: none">• Çocuk Kilidi işlevi, Set (+) ögesine 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.	<p>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.</p>		
ZAMANLAYICI 	<ul style="list-style-type: none">• Orta düğmeye 1 kez basın• Gerekli zamanı ayarlamak için “-” “+” düğmelerine basın• Tüm düğmeleri bırakın	<ul style="list-style-type: none">• Ayarlanan süre dolduğunda sesli alarm devreye girer. (Bu alarm kendiliğinden duracaktır ancak butonuna basılarak anında durdurulabilir) SEÇİNİZ.	<ul style="list-style-type: none">• Ayarlanan sürenin sonunda alarm çalar.• İşlem sırasında ekranda kalan süre gösterilir.	<ul style="list-style-type: none">• Fırının çalar saat olarak kullanılmasına olanak sağlar (fırını çalıştırmadan veya çalıştırmadan etkinleştirilebilir)
PIŞIRME SÜRESİ 	<ul style="list-style-type: none">• Orta düğmeye 2 kez basın• Pişirme süresini ayarlamak için “-” veya “+” düğmelerine basın• Tüm düğmeleri bırakın• Pişirme işlevini fırın fonksiyon seçiciyle ayarlayın	<ul style="list-style-type: none">• Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için ortadaki düğmeye basın.	<ul style="list-style-type: none">• Seçilen tarif için gereken pişirme süresini önceden ayarlamanızı sağlar.• Ne kadar süre kaldığını kontrol etmek için SELECT düğmesine 2 kez basın.• Önceden ayarlanmış süreyi değiştirmek/ değiştirmek için SELECT ve “-” “+” düğmelerine basın.	<ul style="list-style-type: none">• Zaman dolduğunda fırın otomatik olarak kapanacaktır. Pişirmeyi daha erken durdurmak isterseniz, fonksiyon seçiciyi 0'a getirin veya zamanı 0:00'a ayarlayın (SELECT ve “-” “+” düğmeleri)

Pişirme 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 pişirme sağlar. Bu yöntem, kızartmalar, güveçler, sebzeler veya nemli dolgululu börekler için idealdir.
	190	50 ÷ MAX	* TAILORBAKE : İç kısmı yumuşak, dış kısmı ise çıtır çıtır tutmak için idealdir. Sağlıklı pişirme için: Bu fonksiyon, gerekli yağ veya yağ miktarını azaltır. Isıtma elemanlarının kombinasyonu ve aralıklı hava döngüsü, eşit bir pişirme 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 ısıtır. 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 pişirme 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 yiyeceklere 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 nesnelere 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.

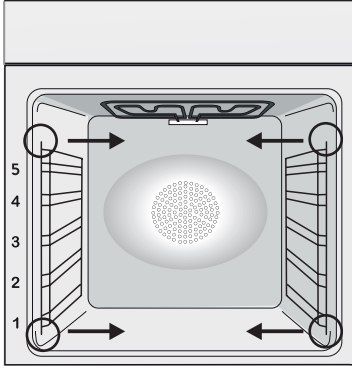
AKSESUARLAR

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.

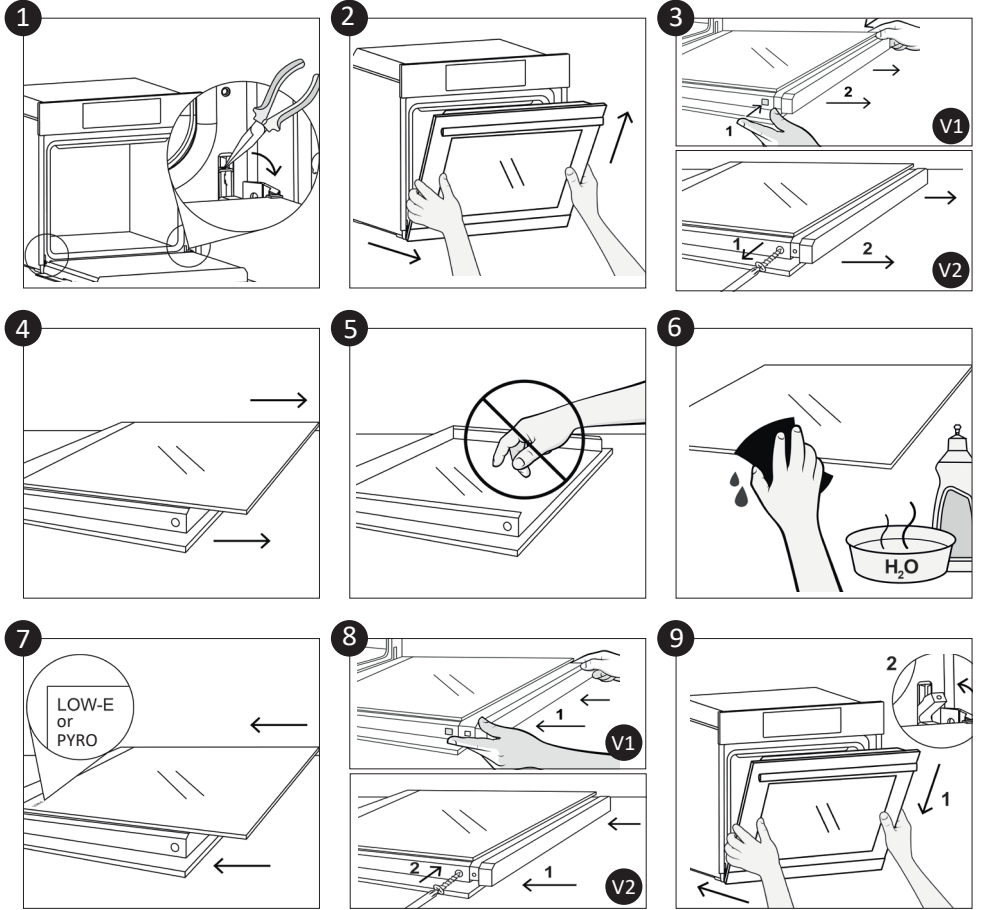
Bakım (Fırın modeline bağlıdır)



YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

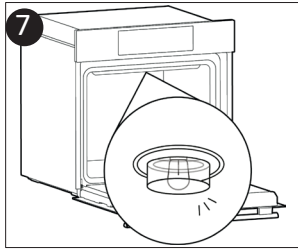
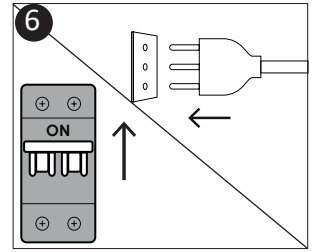
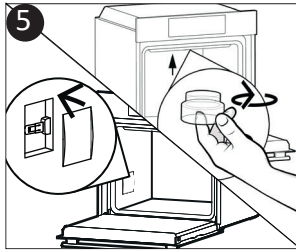
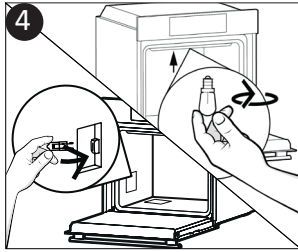
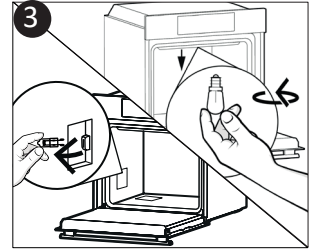
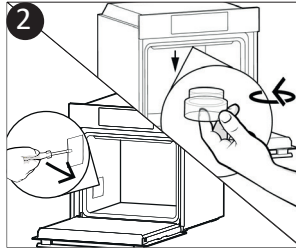
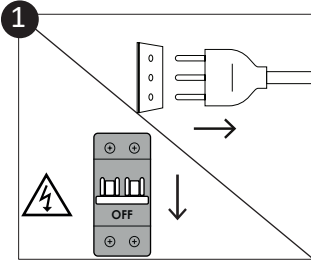
1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulduğundan emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.

Cam Kapının Sökülmesi ve Temizlenmesi (Fırın modeline bağlıdır)



Ampulü Deęiřtirme (Fırın modeline baęlıdır)



1. Fırını ana elektrik kaynaęından ayırın.
2. Cam kapaęı çıkarın, ampulü sökün ve aynı tipte yeni bir ampulle deęiřtirin.
3. Arızalı ampul deęiřtirildikten sonra, cam kapaęı tekrar yerine takın.



Bu ürün, enerji verimlilięi sınıfı G olan bir veya daha fazla ışık kaynaęı içermektedir (Lamba).*Bu lamba ile ilgili bir sorun yařanması durumunda, lütfen müşteri hizmetleri ile iletiřime 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 kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir

olan) içermektedir. Kirletici 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 kaçınınız ve her zaman doldurmaya çalışınız. Fırın kapağını olabildiğince az açınız çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatınız ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanınız. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutunuz. 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 ayarlayınız
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol ediniz
Fırın ısınmıyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle siliniz

Sommaire

- 37 Consignes de sécurité
- 41 Instructions Générales
- 43 Description du produit
- 45 Description de l'afficheur
- 47 Modes de cuisson
- 48 Remarques générales sur le nettoyage
- 48 Entretien
- 52 Mise au rebut et protection de l'environnement
- 52 Dépannage
- 70 Installation

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard.

Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser.

Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

REMARQUE : veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité

- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés sous s'ils ont reçu des instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veuillez à ne toucher aucune partie chaude.
- AVERTISSEMENT : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE : L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terrejaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur

dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE : La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Tout déversement excessif doit être éliminé avant d'effectuer le

nettoyage.

- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service clientèle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucun(e) réglage/opération supplémentaire n'est requis(e) pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- **AVERTISSEMENT** : Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

Instructions Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four, vous devez lire ce manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin de pouvoir le fournir au personnel du service clientèle si des réparations sont nécessaires. Après avoir sorti le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un technicien qualifié pour être conseillé.

Conservez tous les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, il peut se dégager une fumée à l'odeur forte, celle-ci est provoquée par la colle sur les panneaux d'isolation entourant le four qui chauffe pour la première fois. Ce phénomène est tout à fait normal, et si cela se produit,

vous devrez attendre que la fumée se dissipe avant de placer de la nourriture à l'intérieur du four.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

REMARQUE : les fonctions, les propriétés et les accessoires du four mentionnés dans ce manuel peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité

N'utilisez le four qu'aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :

- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.

Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

Le circuit électrique sur lequel le four est branché

doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation.

Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.

RACCORDEMENT

Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 VCA entre les phases ou entre la phase et le neutre.

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, il est important de vérifier les points suivants :

- la tension d'alimentation indiquée sur la jauge ;
- le réglage de l'interrupteur de sectionnement.

Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.

AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

REMARQUE : étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel issu de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes. Une faible lumière autour de l'interrupteur principal central peut être visible lorsque le four est éteint. Il s'agit d'un phénomène normal. Il suffit de retourner la fiche ou d'intervenir les bornes d'alimentation pour l'enlever.

Recommandations

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.

Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur. Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température. En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

Installation

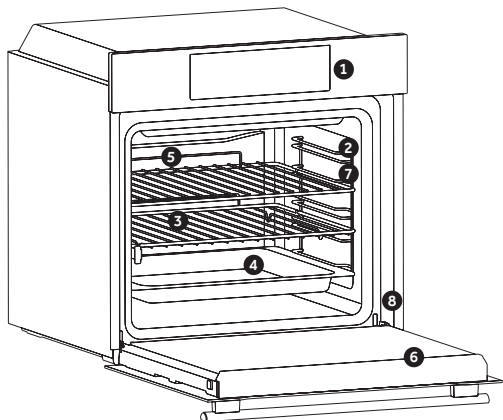
Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles. Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.

Première Utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE : nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essayez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essayez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

Description du produit



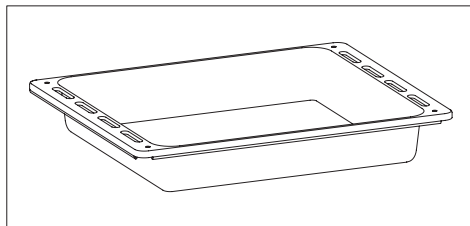
1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure.

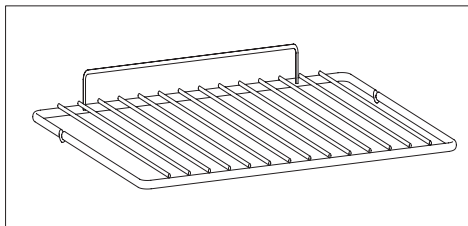
ACCESSOIRES (En fonction du modèle de four.)

Bac de récupération de l'eau



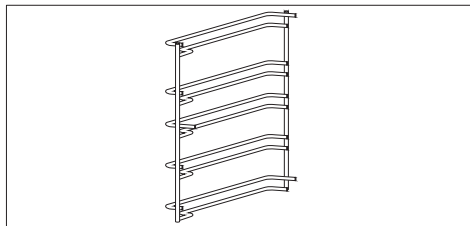
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



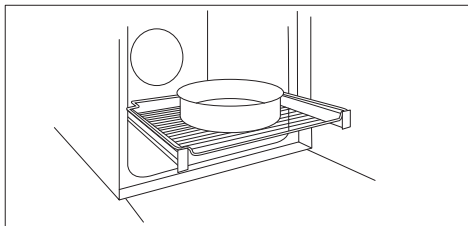
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Grilles latérales (si présentes)



Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

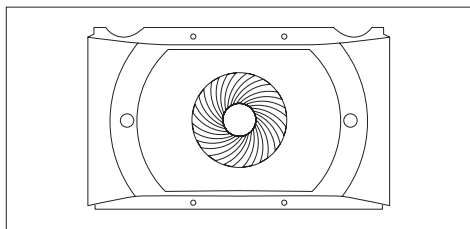
Guides télescopiques (si présents)



Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

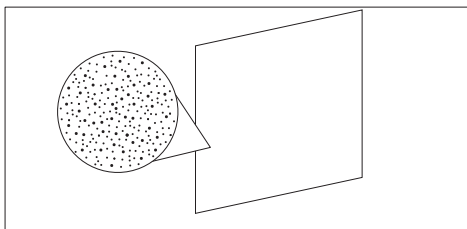
REMARQUE : Les grilles du four ne sont pas adaptées au contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des plateaux appropriés ou du papier cuisson.

Panneau chef (si présent)



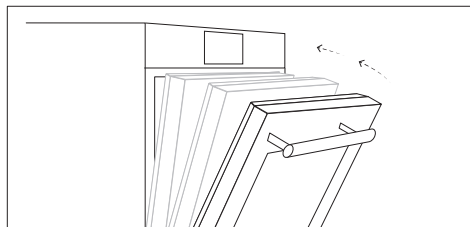
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Panneaux catalytiques (si présents)



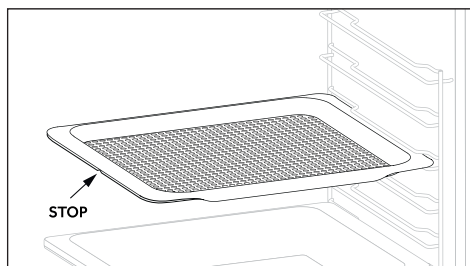
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Amortissement (si présent)



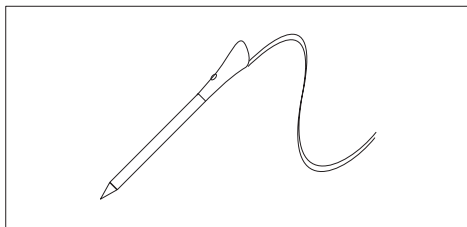
Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.

Airfry Tray (si présent)



Le plateau Airfry garantit que l'air chaud atteint les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui donne un extérieur plus croustillant tout en préservant la tendreté à l'intérieur. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir les jus ou la panure.

Sonde de cuisson (si présente)

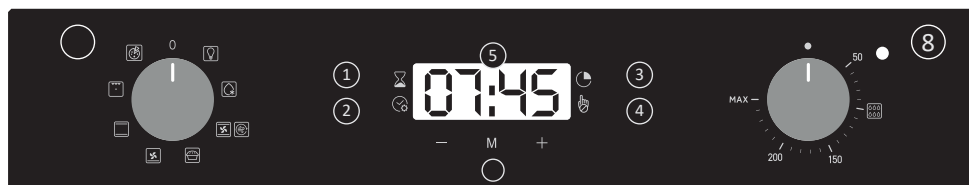


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

Description de l'affichage (En fonction du modèle de four.)



Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission

Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W

Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min




1. Alarme
2. Réglage de l'horloge
3. Temps de cuisson
4. Sécurité enfant
5. Affichage de la température ou de l'heure
6. Commandes de réglage de l'écran LCD
7. Bouton de sélection de la température
8. Bouton de sélection des fonctions

AVERTISSEMENT : la première chose à effectuer après l'installation du four ou après unecoupure de l'alimentation électrique (cela est indiqué par la mention 12:00 clignotant à l'écran) consiste à régler l'heure. Conformez-vous à la procédure qui suit.










- Appuyez 1 fois sur la touche centrale
- Réglez l'heure avec les touches « - » et « + ».
- Relâchez toutes les touches.

ATTENTION : le four fonctionnera uniquement si l'horloge est correctement réglée.

Utilisation du programmeur d'horloge à commande tactile (En fonction du modèle de four.)

FONCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
<p>MISE À L'HEURE</p> 	<p>Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure.</p> <p>Utiliser les touches centrales + et - pour régler l'heure.</p> <p>À partir de ce moment-là, toutes les autres fonctions sont verrouillées, la LED de sécurité enfant s'allume tandis que l'indication STOP et le temps prédéfini clignoteront de manière intermittente</p>	<p>Tourner la manette sur la position off.</p> <p>À partir de ce moment, la LED de sécurité enfant s'éteint et toutes les fonctions sont à nouveau sélectionnables.</p>		
<p>MINUTERIE</p> 	<p>Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie.</p> <p>Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -.</p>	<p>Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche " - " .</p>	<p>Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé.</p> <p>Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.</p>	<p>Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</p>
<p>FIN DE LA CUISSON</p> 	<p>Sélectionner une fonction de cuisson</p> <p>Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson.</p> <p>Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -.</p> <p>Le voyant Auto s'affiche.</p>	<p>Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche " - " .</p>	<p>Permet de régler un temps de cuisson.</p> <p>Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</p> <p>Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.</p>	<p>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</p>

Mode de cuisson (En fonction du modèle de four.)

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C intervalle	Fonction
			L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
			DÉCONGÉLATION: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	210	50 ÷ MAX	CHALEUR PULSÉE: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	190	50 ÷ MAX	* TAILORBAKE : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	220	50 ÷ MAX	* CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	200	50 ÷ MAX	GRILL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	220	50 ÷ MAX	SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
	200	50 ÷ MAX	AIRFRY : Idéal pour la cuisson type friture à l'air. Associé à l'accessoire adapté, permet une circulation d'air chaud uniforme pour des résultats croustillants. Placez le plateau à jus au niveau 1 pour recueillir les liquides ou les miettes.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique

Remarques générales sur le nettoyage

La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier.

Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel. N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniaque).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge mouillée et savonneuse avant de les rincer et de les sécher : évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

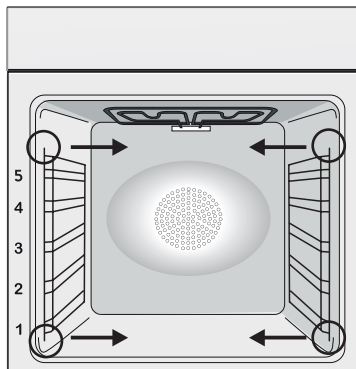
Après avoir utilisé le gril, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent.

Également, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit spécial four disponible dans le commerce.

Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

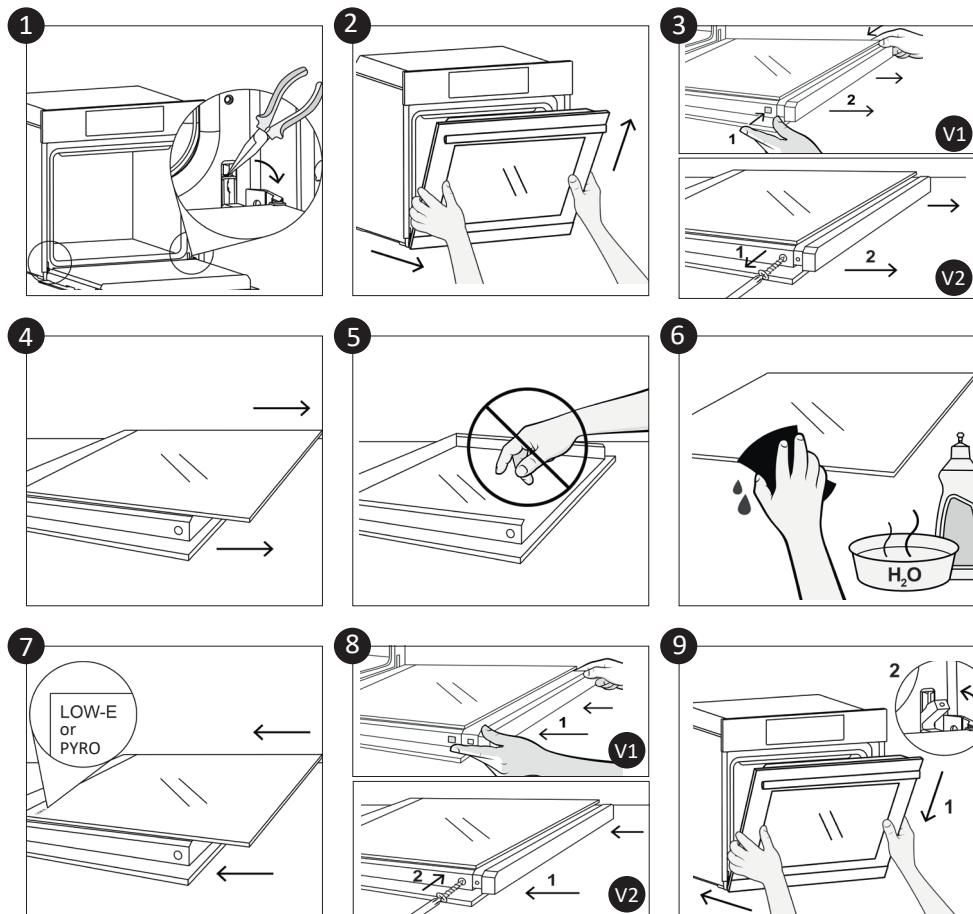
Entretien (En fonction du modèle de four.)



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX

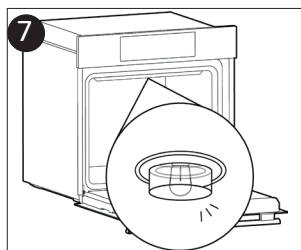
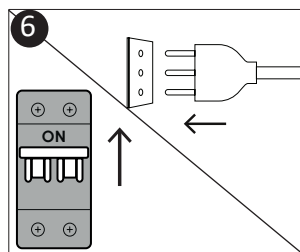
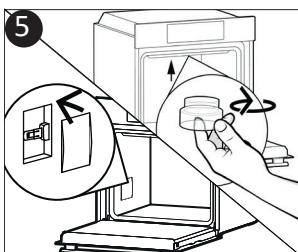
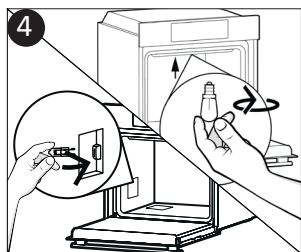
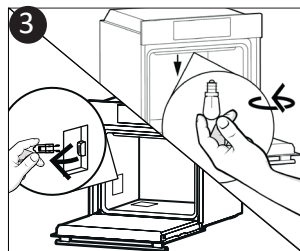
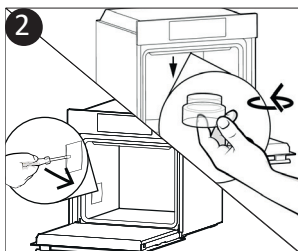
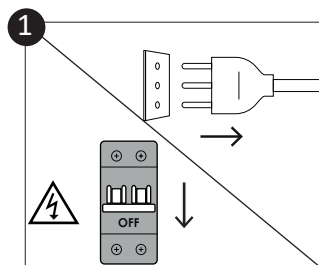
1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

Retrait et Nettoyage de la Porte en Verre (En fonction du modèle de four.)



Changer l'ampoule (En fonction du modèle de four.)



1. Débranchez le four du secteur.
2. Dévissez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
3. Une fois l'ampoule défectueuse remplacée, remettez le cache en verre.



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe) * En cas de problème avec cette lampe, contactez le service client

Fonction H₂O Clean (En fonction du modèle de four.)

La procédure "H₂O CLEAN" utilise de la vapeur pour éliminer les restes de graisse et les particules alimentaires du four.

- 1- Versez 100 ml d'eau dans le récipient H₂O CLEAN au fond du four.
- 2- Réglez la fonction du four sur Chauffage du fond + Ventilateur ()
- 3- Réglez la température sur l'icône H₂O CLEAN ()
- 4- Laissez le programme fonctionner pendant 20 minutes
- 5- Après 20 minutes, éteignez le programme et laissez le four refroidir.
- 6- Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

Avertissement :

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher.

Soyez prudent avec toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlure.

Utilisez de l'eau distillée ou potable.



Mise au rebut et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement)

et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent

et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglage de l'horloge
Le four ne chauffe pas	Aucun mode de cuisson et aucune température n'ont été réglés	Vérifiez que les réglages sont corrects
Aucune réaction de l'interface utilisateur tactile	Vapeur et condensation sur le panneau de l'interface utilisateur	Nettoyez avec un chiffon microfibre le panneau de l'interface utilisateur pour ôter la couche de condensation

Resumo

- 54 Instruções de segurança
- 58 Indicações De Carácter Geral
- 60 Descrição do produto
- 62 Descrição do visor
- 64 Modos de cozedura
- 65 Limpeza e manutenção do forno
- 65 Manutenção
- 69 Resolução de problemas
- 70 Installation

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

não se preocupe, basta esperar que o fumo se dissipe antes de colocar comida no forno. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade nos casos em que as instruções contidas neste documento não sejam observadas.

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

Instruções de segurança

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma distância segura.
- AVISO: Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças

não supervisionadas.

- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante sem ficha:
O ELETRODOMÉSTICO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o eletrodoméstico e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão pode ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante com ficha:
TA tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional com qualificação adequada.

No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A tomada e a ficha devem estar em conformidade com as normas atuais do país instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou disjuntor omnipolar utilizados para a conexão deve ser facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o

batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.
- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação.
- AVISO: Não coloque alimentos em contacto direto com as grelhas do forno. Utilize utensílios de cozinha adequados ou papel vegetal.

Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
 - Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
 - Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

Electrical Safety

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO.

A alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

LIGAÇÃO

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um electricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

Recomendações

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo. Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

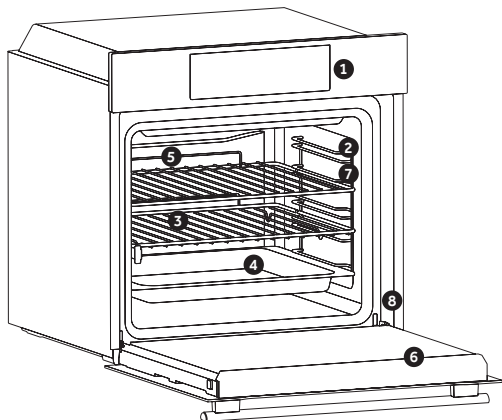
O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

Primeira utilização

LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

Descrição do produto



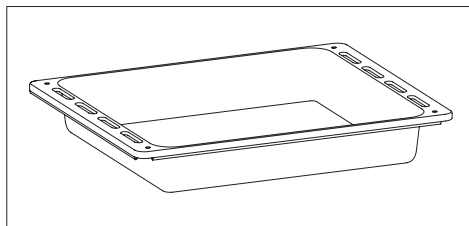
1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Ventilador (se presente)
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série



Escreva aqui o seu número de série para referência futura

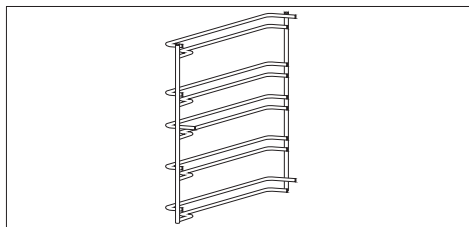
ACESSÓRIOS (Dependendo do modelo do forno.)

Bandeja de recolha de pingos



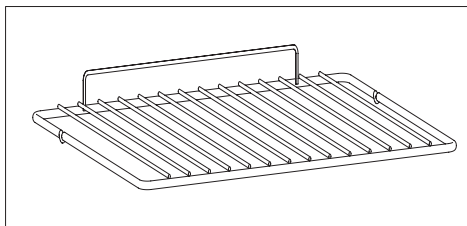
Recolhe os resíduos que pingam quando se cozinham alimentos sobre as grelhas.

Grades de arame laterais (apenas se presentes)



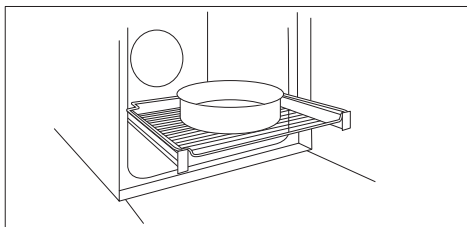
Localizados em ambos os lados da cavidade do forno, suportam as grades metálicas e as bandejas para pingos.

Grade metálica



Suporta os tabuleiros e pratos de forno.

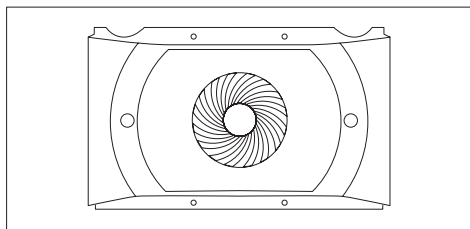
Guias telescópicas (apenas se presentes)



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

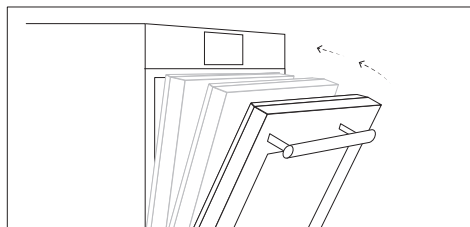
NOTA: Os tabuleiros e grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Por favor, utilizar utensílios de cozinha ou papel vegetal adequados.

Painel do Chef (apenas se presente)



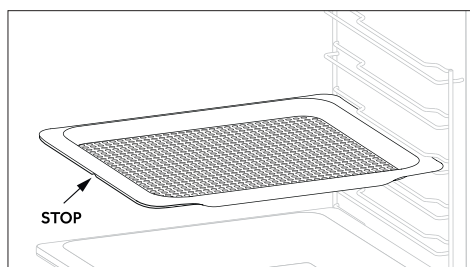
Um transportador de ar que aumenta a circulação de ar no interior do forno. Isto permite um melhor desempenho de cozedura, uma cozedura mais uniforme dos alimentos a todas as temperaturas, tempos de cozedura mais curtos e, por último, uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

Fecho suave (apenas se presente)



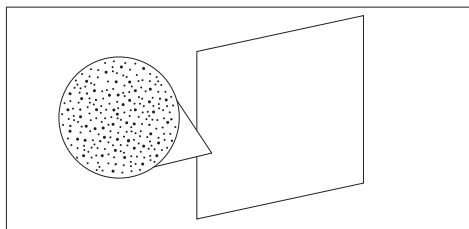
Dobradiças que garantem um movimento automático suave durante a fase de fecho da porta do forno.

Tabuleiro para fritar a ar (apenas se presente)



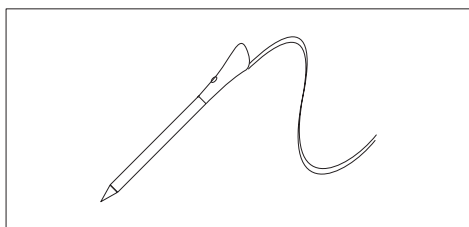
O tabuleiro para fritar a ar garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estalado, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

Painéis catalíticos (apenas se presentes)



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

Sonda de carne (apenas se presente)



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

AVISOS:

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

Descrição do visor (depende do modelo)



Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão

Consumo de energia do produto em modo de standby com visualização de informações ou de estado: 0,8 W

Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de standby com visualização de informações ou de estado: 20 min




1. Minder minuto
2. Ajuste do Relógio
3. tempo de cozimento
4. Trinco para crianças
5. Temperatura ou relógio
6. Controles de ajuste da tela LCD
7. Botão seletor de funções
8. Botão seletor do termostato

ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.










- Pressione 1 vez o botão central.
- Ajustar a hora com os botões “-” “+”
- Solte todos os botões.

ATENÇÃO : O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida.

Utilização do programador de relógio com controlo por toque (depende do modelo)

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
<p>BLOQUEIO PARA CRIANÇAS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • A função Bloqueio para crianças é ativada tocando em Definir (+) durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento todas as outras funções são bloqueadas, o LED de bloqueio para crianças acende, o visor pisca STOP e apresenta a hora intermitentemente 	<ul style="list-style-type: none"> • A função Bloqueio para crianças é desativada tocando novamente no botão Set (+) do touchpad durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento o LED de bloqueio para crianças desliga-se e todas as funções podem ser novamente seleccionadas. 		
<p>MINUTO CUIDADO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione o botão central 1 vez • Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo • Large os botões 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faz soar um alarme no fim do tempo programado. • Durante o processo, o display mostra o tempo em falta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite usar o forno como relógio alarme(pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
<p>TEMPO DE COZIMENTO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione o botão central 2 vezes. • Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozedura pretendida. • Deixe de pressionar os botões. • Seleccione a função de cozedura com o selector. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permite programar o tempo de cozedura desejado • Para verificar quanto tempo falta , pressione o botão SELECT 2 vezes. • Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente • Se desejar parar a cozedura antes do tempo programdo, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (seleccione com as teclas "-" e "+")

Modos de cozedura (depende do modelo)

Símbolo	T °C predef.	T °C intervalo	Função
			LÂMPADA: Liga a luz do forno.
			DESCONGELAR: Quando o botão está ajustado para esta posição, o ventilador circula ar em temperatura ambiente ao redor dos alimentos congelados, para que descongelem em poucos minutos sem alterar ou modificar o conteúdo proteico dos alimentos.
	210	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VENTILADOR: Ao selecionar esta função, os elementos de aquecimento superior e inferior trabalham em conjunto com o ventilador para garantir uma cozedura uniforme a todos os níveis. Este método é ideal para assados, guisados, legumes ou massas com recheios húmidos.
	190	50 ÷ MAX	* TAILORBAKE : Ideal para manter o interior macio e o exterior crocante. Para uma alimentação saudável: esta função reduz a quantidade de óleo ou gordura necessária. A combinação de resistências de aquecimento e circulação de ar intermitente garante uma cozedura uniforme.
	210	50 ÷ MAX	AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILADOR: O elemento de aquecimento inferior é usado com o ventilador que circula o ar dentro do forno. Este método é ideal para tortas de frutas suculentas, quiches e patês. Evita que os alimentos sequem e favorece o crescimento de bolos, massas de pão e outros alimentos cozidos na parte inferior.
	220	50 ÷ MAX	*CONVENCIONAL: Ambos os elementos de aquecimento superior e inferior são usados. Pré-aqueça o forno por cerca de dez minutos. Este método é ideal para todos os assados e cozimentos tradicionais. Coloque o alimento e o recipiente em uma grade na posição intermediária.
	200	50 ÷ MAX	GRILL: Ideal para grandes quantidades de alimentos, como salsichas, bifés e tostas. Toda a área sob a resistência aquece. Utilize com a tampa fechada. Vire o alimento, se necessário, durante dois terços do processo de cozedura. Para torrar, utilize à temperatura máxima, na posição 5 da grelha, sem pré-aquecer.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Com esta função, o ar quente circula no forno para garantir um resultado perfeito para pratos como pizza ou bolo.
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: Esta função é ideal para cozinhar com ar quente e, combinada com o acessório, garante que o ar quente atinja os alimentos de forma uniforme e tridimensional, proporcionando um resultado mais crocante. Por favor, coloque a bandeja de pingos no nível 1 para recolher os sucos ou empanados.

* Testado de acordo com a norma EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e classe energética.

Limpeza e manutenção do forno

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

PARTES EM VIDRO

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS

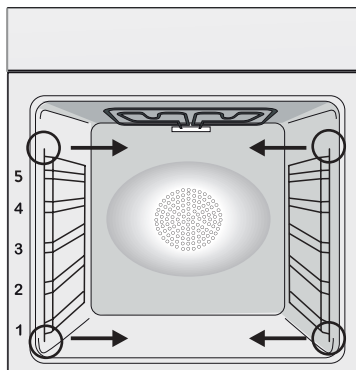
Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

TABULEIRO DE MOLHO

Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

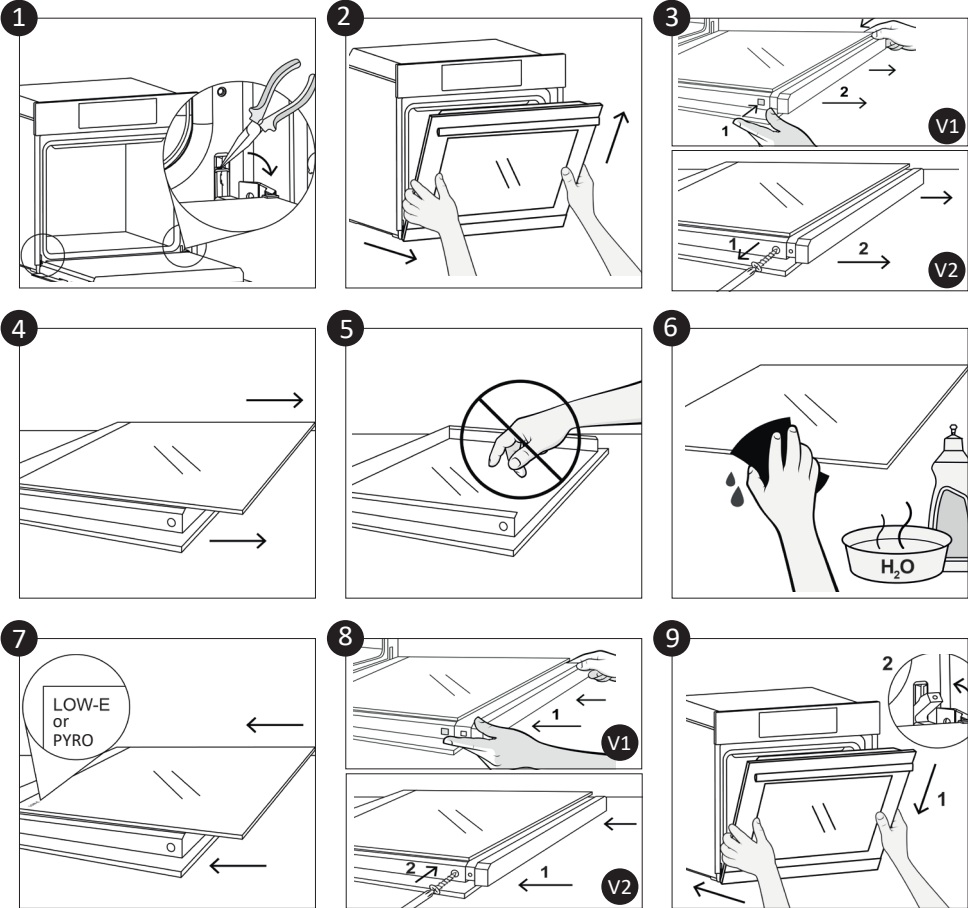
Manutenção (Dependendo do modelo do forno.)



REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

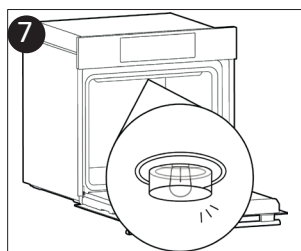
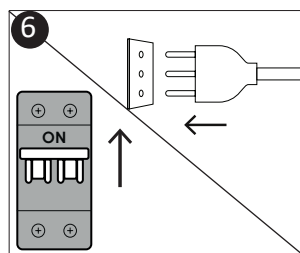
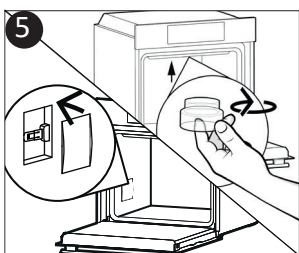
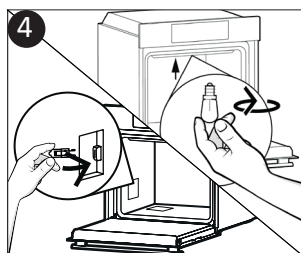
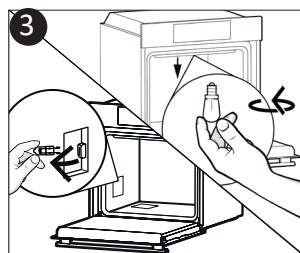
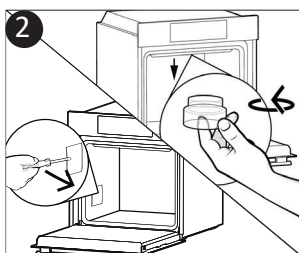
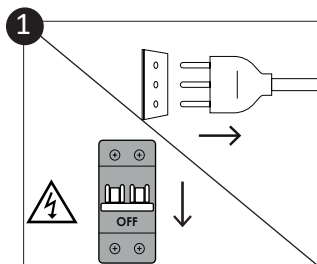
- 1-Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2-Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.

Remoção e Limpeza da Porta de Vidro (Dependendo do modelo do forno.)



Substituir a Lâmpada (Dependendo do modelo do forno.)



1. Desconecte o forno da fonte de alimentação.
2. Desparafuse a tampa de vidro, retire a lâmpada queimada e substitua-a por uma nova do mesmo tipo.
3. Após substituir a lâmpada defeituosa, recoloque a tampa de vidro.



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada). * Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.

H₂O Clean Function (Dependendo do modelo do forno.)

O procedimento H₂O Clean utiliza vapor para ajudar a remover restos de gordura e partículas de alimentos do forno.

- 1- Despeje 100 ml de água no recipiente H₂O Clean localizado na parte inferior do forno.
- 2- Ajuste a função do forno para Aquecimento Inferior + Ventilador . ()
- 3- Defina a temperatura para o ícone H₂O Clean. ()
- 4- Deixe o programa funcionar por 20 minutos.
- 5- Após 20 minutos, desligue o programa e deixe o forno esfriar.
- 6- Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

Aviso:

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de tocá-lo.

Tome cuidado com todas as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras.

Use água destilada ou potável.



Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências

negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.

Quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

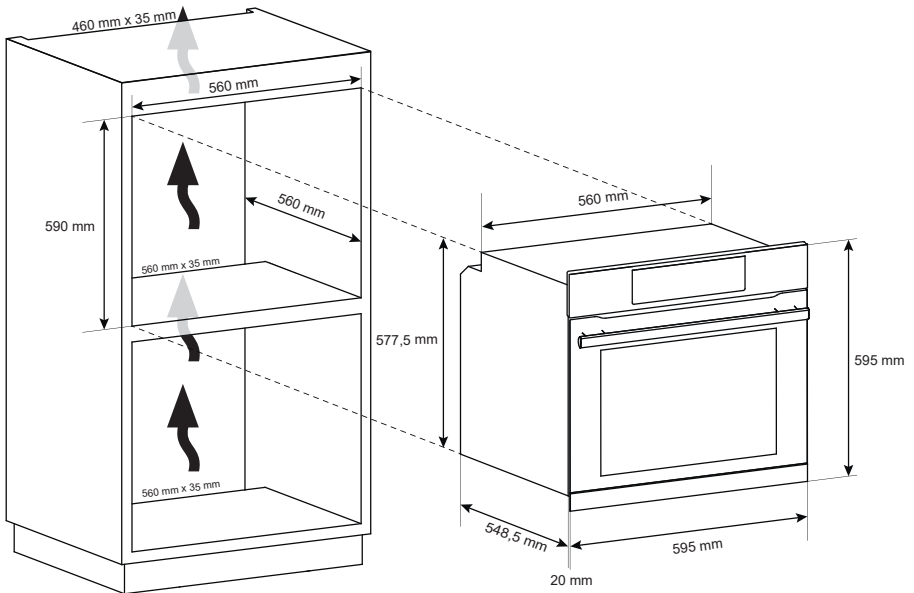
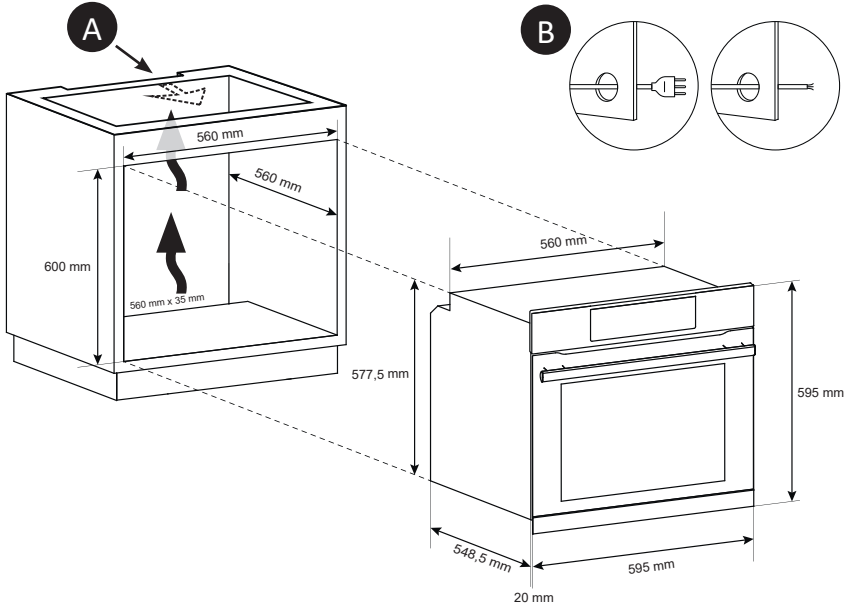
RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

Resolução de problemas

Problema	Possível Causa	Solução
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configurar o relógio
O forno não aquece	O bloqueio de crianças	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas

Installation



A

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

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

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 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.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

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

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.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

Haier

70093983•Rev_A•03.2026