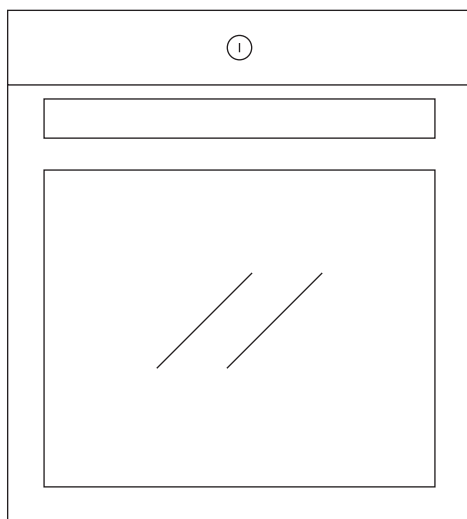




Scan the QR code to download the FULL USER MANUAL

(FR) Scannez le code QR pour télécharger le manuel de l'utilisateur complet **(ES)** Escanea el código QR para descargar el manual de usuario completo **(CZ)** Naskenujte kód QR pro stažení celé uživatelské příručky

Haier

Mode d'emploi

FOURS

FR

4

Instrucciones de uso

HORNOS

ES

27

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

50

Table des matières

5 **Consignes de sécurité importantes**

15 **Présentation du produit**

16 **Navigation**

21 **Avant de commencer**

22 **Directives de cuisson**

24 **Entretien et nettoyage**

25 **Nettoyage des portes en verre**

25 **Changement de l'ampoule**

26 **Affichage et inspection des pannes**

72 **Installation**

Merci d'avoir choisi un de nos produits. Pour de meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin si des réparations sont nécessaires. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doute, consultez un technicien qualifié avant d'utiliser le four. Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Lorsque le four est allumé pour la première fois, une fumée forte ris-

que de se former. Cela est provoqué par le fait que la colle des panneaux d'isolation chauffe pour la première fois. Si cela se produit, ne vous inquiétez pas, il suffit d'attendre que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments dans le four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

REMARQUE : les fonctions, propriétés et accessoires du four mentionnés dans ce manuel varient selon le modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veillez à ne toucher aucune partie chaude.
- 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.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement 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.

Limites d'utilisation

- 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 ou 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.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'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.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le four ne peut être placé qu'en hauteur dans une colonne. 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. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- **Si le four est fourni par le fabricant sans fiche:**

TL'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 terre jaune-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 auprès du fabricant ou du 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.
- **AVERTISSEMENT** : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
 - 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 fonctionne-

ment, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.

- 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.
- CONNEXION. 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 l'alimentation électrique, il est important de vérifier la tension d'alimentation indiquée sur le manomètre et le réglage du sectionneur. 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.

UTILISATION ET MAINTENANCE

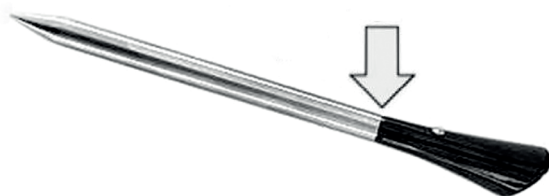
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, 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.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service à la clientèle.
- **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.
- 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.

- Les plateaux et les grilles du four ne conviennent pas à un contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.
- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- 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.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- 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.

Avvertissements relativi alla Preci Probe (sonde di cottura senza filo)

- Questo prodotto è riservato ai forni. Non deve essere utilizzato secondo le indicazioni di questa nota d'uso.
- **NON TOCCARE** Preci Probe A MANI NUE JUSTE APRES LA CUISSON. Portate sempre dei guanti per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.
- È necessario d'INSERIRE INTEGRALMENTE la sonda metallica di Preci Probe negli alimenti fino al BORDO NERO in ceramica durante la cottura.

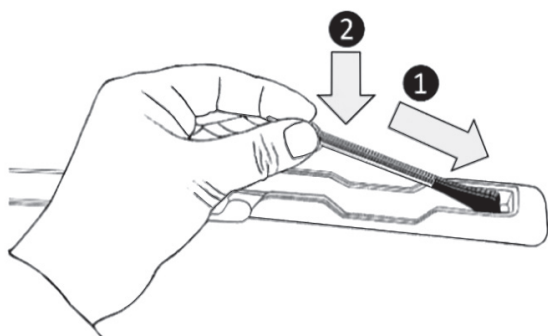
Introdurre Preci Probe
negli alimenti fino a qui



- Non esporre direttamente la parte metallica di Preci Probe al calore generato dal forno. Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato dall'apparecchio.
- Non utilizzare Preci Probe in un altro apparecchio ad eccezione del forno incorporato.
- Non utilizzare Preci Probe in un forno a microonde.
- Preci Probe può essere pulita e lavata ma non immergerla a lungo nell'acqua.
- Questo prodotto non è concepito per essere utilizzato da bambini di meno di 12 anni.
- Il fornitore non potrà essere ritenuto responsabile per qualsiasi danno occasionato a Preci Probe a causa di un'uso scorretto dell'apparecchio.
- Pulite la Preci Probe prima di utilizzarla.
- La sonda può funzionare in questa gamma di temperature: da 10 °C fino a una temperatura massima interna di 100 °C della parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere 350 °C.
- Se la temperatura di Preci Probe supera i 100 °C, la cottura sarà interrotta e bisognerà estrarre Preci Probe dal forno nei più brevi tempi, indossando dei guanti, per evitare di danneggiare la sonda.

PRECIPROBE

- Avant de l'utiliser, vérifiez que Preci Probe est chargée:
 1. Mettez Preci Probe dans le chargeur et fermez le couvercle.
 2. Branchez le chargeur sur une source de courant USB, telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.
 3. La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge. Elle s'éteint lorsque Preci Probe est entièrement rechargée.



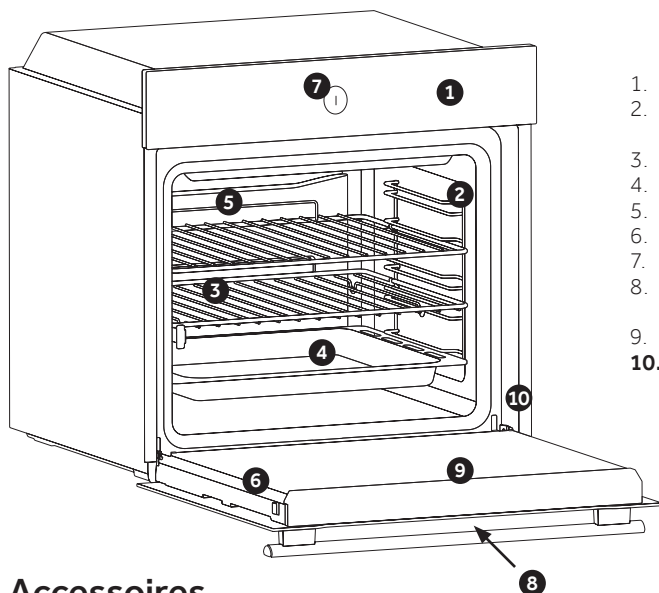
- Vérifiez que le Bluetooth du four est allumé.
- Assurez-vous que Preci Probe se trouve dans la plage de la distance de supervision. Avec de longues distances, Preci Probe ne peut pas être détectée par le four.
- Si Preci Probe est couverte d'un matériau isolant, elle ne peut pas communiquer avec le four.

Pendant la cuisson standard avec la sonde, si la sonde est déconnectée (batterie à plat, Bluetooth éteint, etc.), la procédure de cuisson sera interrompue après un court intervalle. Durant la cuisson avec une recette et la sonde, la procédure de cuisson continue pendant le temps programmé restant en cas de déconnexion. Durant la cuisson assistée avec PreciTaste et la sonde, la procédure de cuisson continue pendant le dernier temps estimé en cas de déconnexion ou de perte de la connexion Internet.

ERREURS de Preci Probe

Courte panne de la sonde	255°C	Dysfonctionnement de la sonde	1. Contacter le service à la clientèle
Panne ouverte de la sonde	0°C	Dysfonctionnement de la sonde	1. Contacter le service à la clientèle
Avertissement de dépassement de température de la sonde	100°C	Attention : la température détectée par la sonde est supérieure à la limite autorisée	1. Vérifiez l'état de la sonde et laissez-la refroidir 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement de température trop basse de la sonde	5°C	Attention : la température détectée par la sonde est inférieure à la limite autorisée	1. Vérifiez l'état de la sonde et placez-la à température ambiante 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement sonde éloignée	-70dB	Signal faible	1. La sonde peut être située loin de la surface de cuisson. Rapprochez-la de la surface utilisée 2. Contacter le service à la clientèle
Panne de perte de communication	Absence de signal	Perte de communication avec la sonde	1. La sonde peut être située trop loin de la surface de cuisson. Pour continuer à l'utiliser, rapprochez-la de la surface 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement charge faible de la sonde	25% d'autonomie	Batterie faible de la sonde	1. La batterie de la sonde est faible. Pour continuer à l'utiliser, rechargez-la sur le boîtier prévu pour cela. Elle se rechargera en quelques minutes seulement. 2. Contacter le service à la clientèle
Avertissement sonde déchargée	0% d'autonomie	Batterie complètement déchargée	1. La batterie de la sonde est complètement déchargée. Pour continuer à l'utiliser, rechargez-la sur le boîtier prévu pour cela. Elle se rechargera en quelques minutes seulement. 2. Contacter le service à la clientèle

Présentation du produit



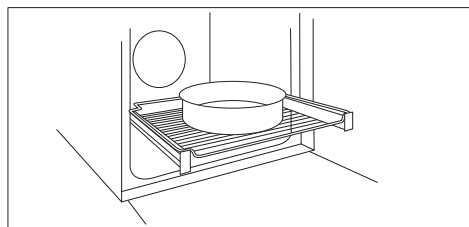
1. Face avant
2. Étages (support métalliques latéraux)
3. Grille métallique
4. Bac de récupération de l'eau
5. Ventilateur
6. Porte du four
7. Interrupteur marche/arrêt
8. Panneau de commande tactile sur la porte
9. Appareil photo
10. Numéro de série



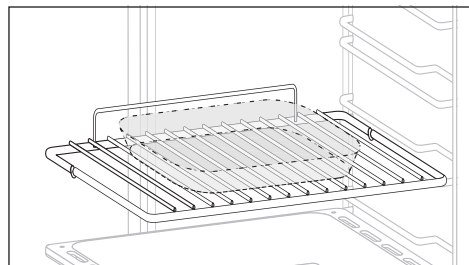
Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

Accessoires

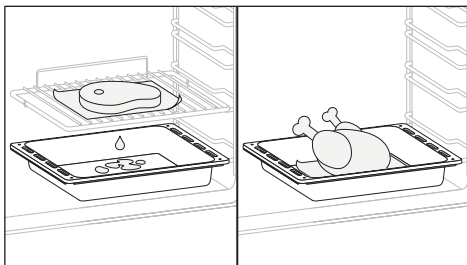
Glissières télescopiques



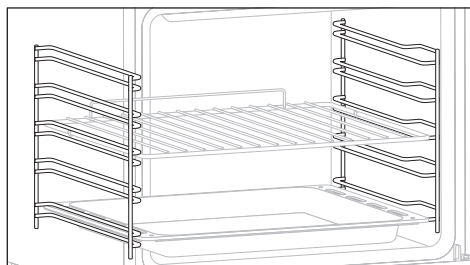
3 Grille métallique



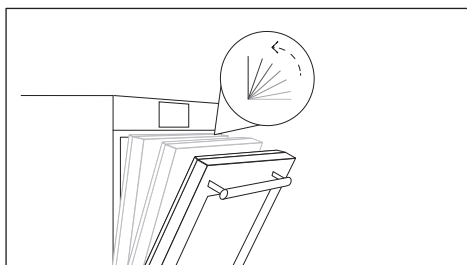
4 Bac de récupération de l'eau



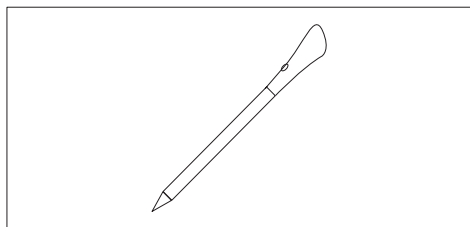
7 Grilles latérales (si présentes)



Amortissement (si présent)

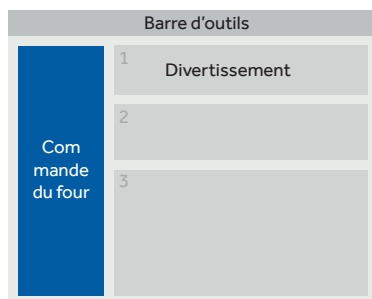
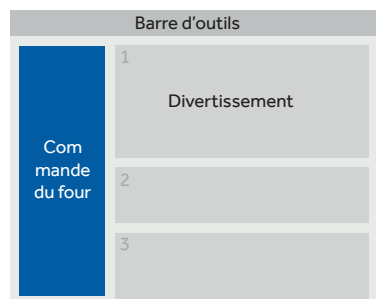
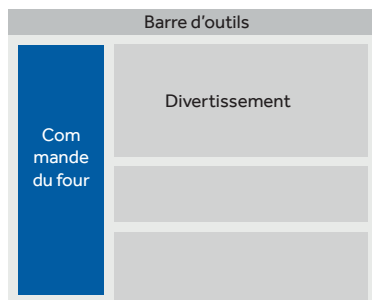
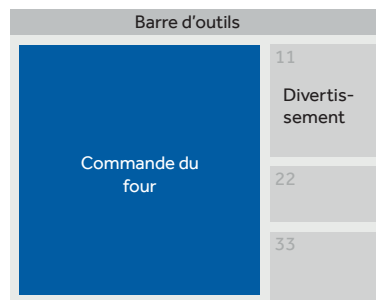


Preci probe (si présente)

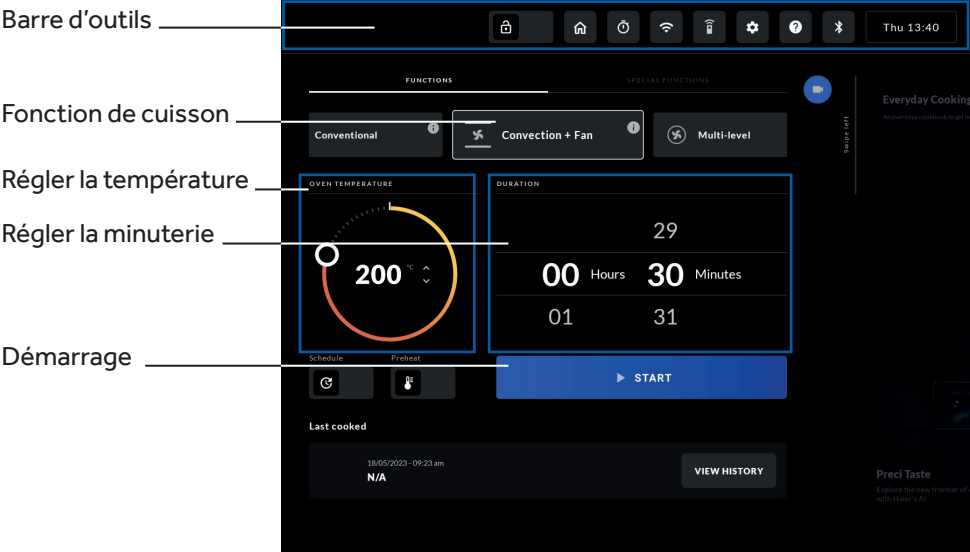


REMARQUE: Les plateaux et les grilles du four ne conviennent pas à un contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.

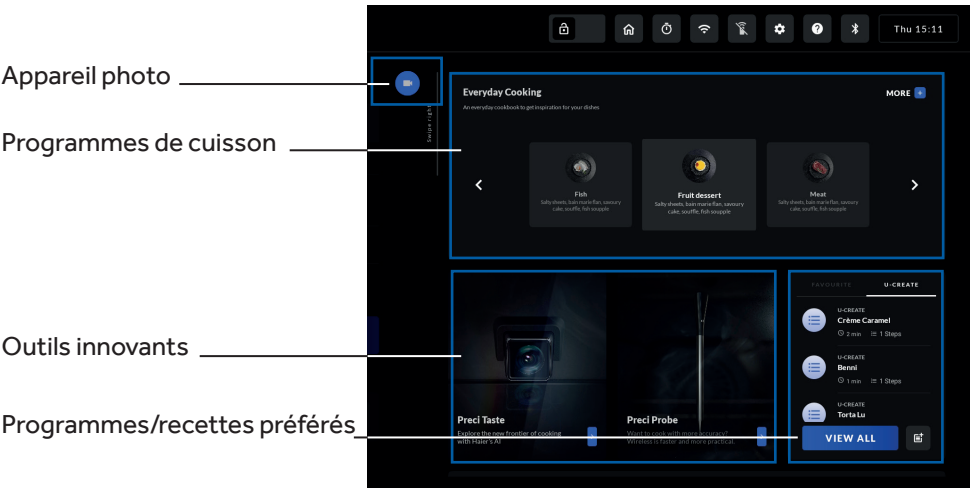
Navigation



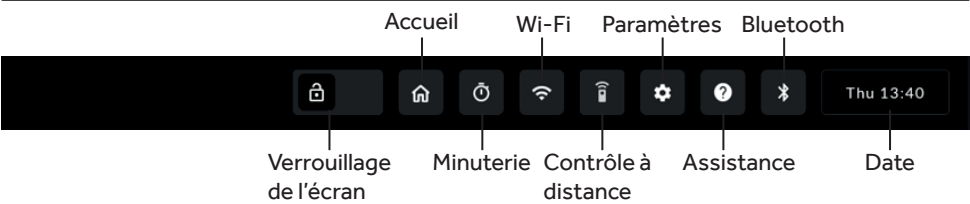
Mode manuel



Description de l'écran



Barre d'outils



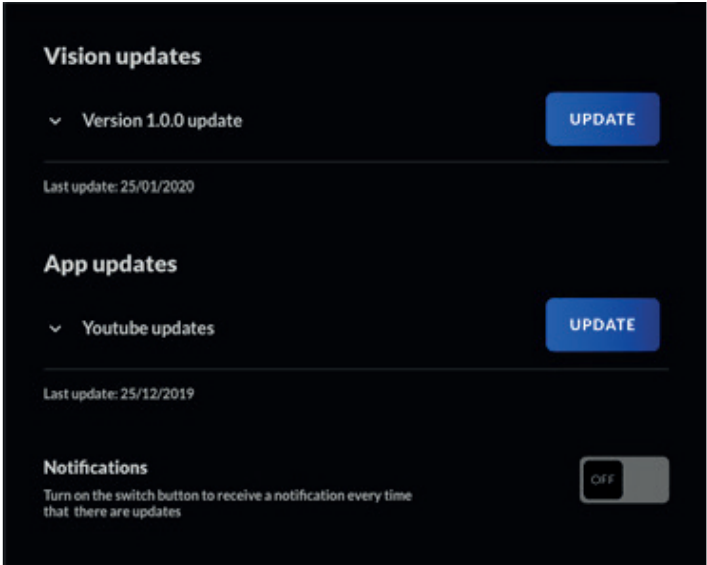
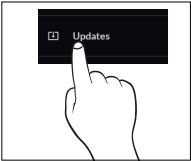
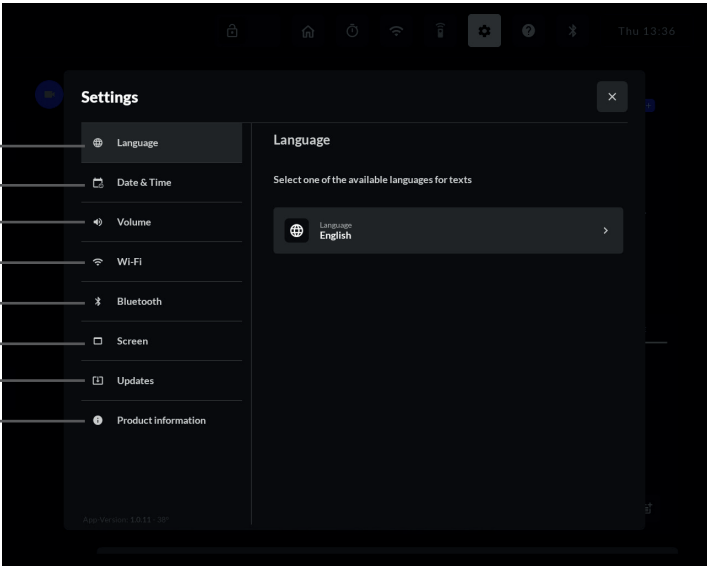
Symbole	Fonction	Description
	Mode manuel	Cette fonction permet de choisir les fonctions de cuisson, la température et la durée.
	Recettes	Dans ce menu, vous pouvez accéder à une variété de recettes déjà intégrées sur votre four.
	Bluetooth	Ce mode est un moyen pratique d'activer et de désactiver la fonction Bluetooth, utilisée pour connecter la Preci Probe.
	Assistance	Ce mode fournit des informations relatives à la première utilisation du four.
	Minuterie	Cette fonction permet de régler la minuterie, quel que soit le temps de cuisson.
	WiFi	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'inscrire à l'application Haier.
	Paramètres	Accédez à ce menu pour changer la langue, régler l'heure de la journée, ajuster la luminosité, activer ou désactiver les sons, accéder aux paramètres du Wi-Fi et mettre à jour la version du logiciel du four.
	Contrôle à distance	Lorsque le contrôle à distance est activé, vous pouvez accéder et contrôler votre four UNIQUEMENT par l'appareil connecté.
	Verrouillage	Cette fonction permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs.

Fonction	Description
PreciTaste	Le système de cuisson assistée PreciTaste a besoin que le four soit en mode contrôle à distance. Pour démarrer cette fonction, la cavité du four doit être vide. Une fois que la température de préchauffage est atteinte, les aliments peuvent être placés dans la cavité. N'oubliez pas de fermer la porte du four pour que les aliments soient détectés. Le processus de détection de PreciTaste a débuté. Après avoir reçu la confirmation de l'utilisation, la procédure de cuisson démarre automatiquement. Le temps de cuisson de cuisson peut être prolongé si vous aimez vos aliments plus cuits.
Preci Probe	Preci Probe est un thermomètre pour aliments sans fil qui communique aux chefs à la maison la situation en temps réel à l'intérieur des aliments pour éviter de trop ou de trop peu les cuire et garantir un résultat parfait à chaque fois. Elle se connecte directement au produit. Les détails et la situation en temps réel des aliments peuvent être lus sur votre dispositif, en vous donnant le meilleur résultat à portée de main.

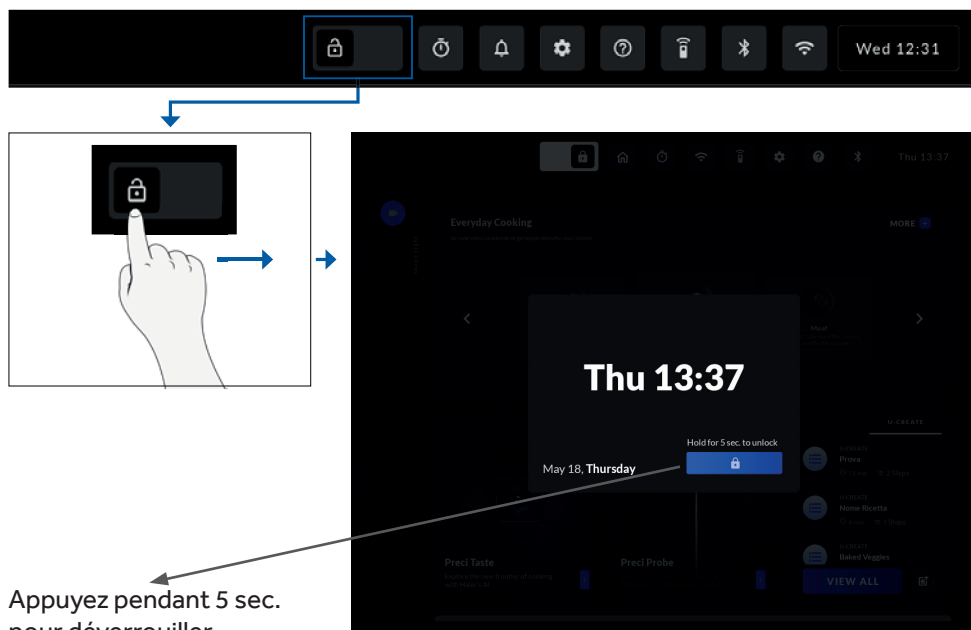
* En fonction du modèle de four.

Settings

- Lingue _____
- Date et heure _____
- Volume _____
- Wi-Fi _____
- Bluetooth _____
- Écran _____
- Mises à jour _____
- Informations sur le produit _____



Screen lock



Avant de commencer

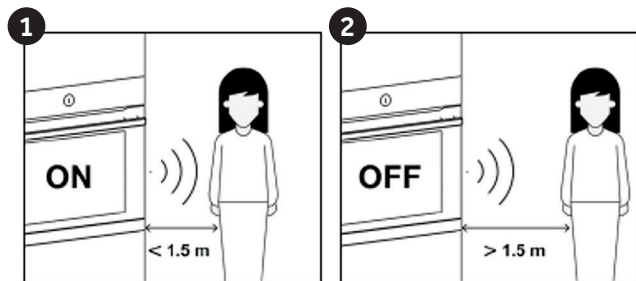
Informations pour commencer

Veille

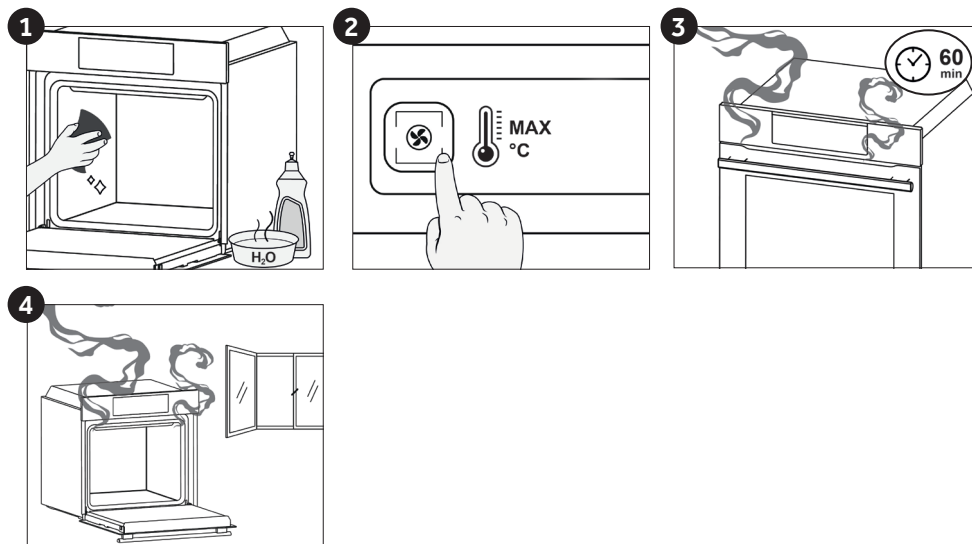
Le four passe en mode veille au bout de 19 minutes d'inactivité. Pour quitter cette condition, il faut mettre le bouton Marche/Arrêt sur Arrêt et appuyer à nouveau dessus. Le mode veille est désactivé si :

- un programme de cuisson est en cours;
- le four attend une cuisson programmée.

Capteur de proximité

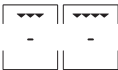


Première utilisation : nettoyage préliminaire



Directives de cuisson

MODES DE CUISSON *

Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes.
	Chaleur tournante 240°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : pizza, focaccia, lasagne. Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Chaleur pulsée 150-200°C **  niveau 1°/3°	IDÉAL POUR : pâtisseries, biscuits, gâteaux, farcis et braisés. Utiliser cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble.
	Gril L5 (puissance) **  niveau 3°/4°/5°	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). REMARQUE: Si cette fonction est sélectionnée, il n'est pas possible de configurer le départ différé avec l'heure de début / arrêt.
	Turbogrill 200°C **  niveau 4°	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rotis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches. REMARQUE: Si cette fonction est sélectionnée, il n'est pas possible de configurer le départ différé avec l'heure de début / arrêt.
	Sole 160-180°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings, crème bavaoise (bain marie). Cette fonction est idéale pour cuire tous les plats à base de pâte, qui nécessitent plus de chaleur d'en bas. Elle peut également être utilisée pour terminer une préparation de cuisson.
	Sole Brassée 210°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : tartes. l'élément de la sole est utilisé avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Il empêche les aliments de sécher et favorise le processus de levée pour des résultats parfaits.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

FONCTIONS SPÉCIALES *

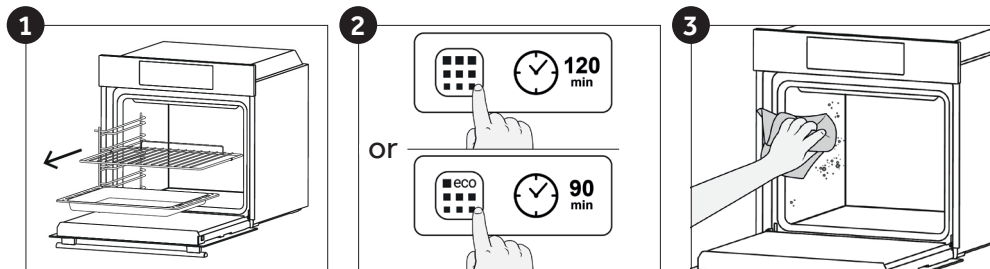
Sym-bole	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180-200°C **  2e niveau	IDÉAL POUR : gratins. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes.
	Décongélation 40°C  2e niveau	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés pour qu'ils dégivrent en quelques minutes sans altérer les propriétés des aliments.
	Levage 40°C  2e niveau	IDÉAL POUR : produits de boulangerie. Utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four.

REMARQUE: Chaque fois que l'utilisateur ne définit pas de durée de cuisson, la cuisson dure au maximum 4 heures.

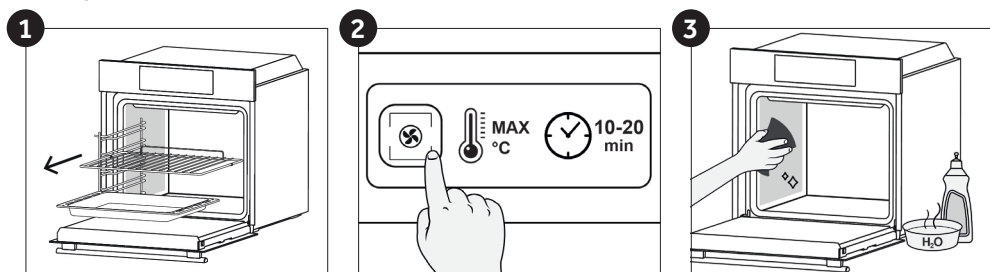
* En fonction du modèle de four.
** Température idéale pour les aliments suggérés.
*** Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.

Entretien et nettoyage

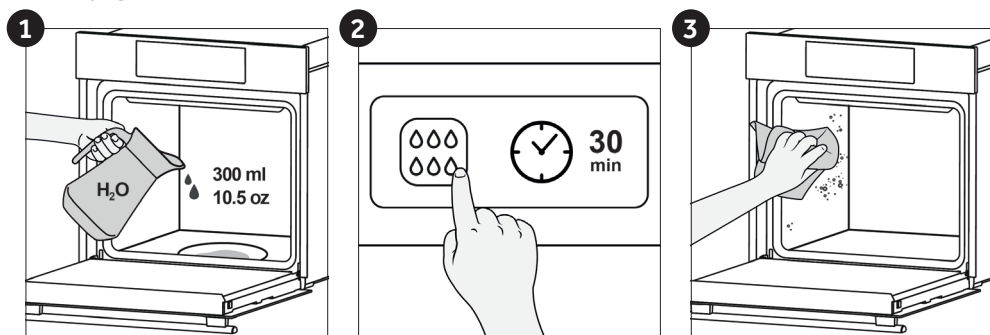
Pyrolyse (selon le modèle de four)



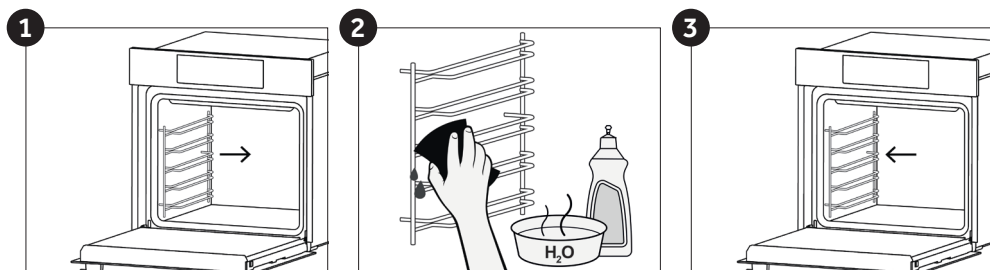
Catalyse (selon le modèle de four)



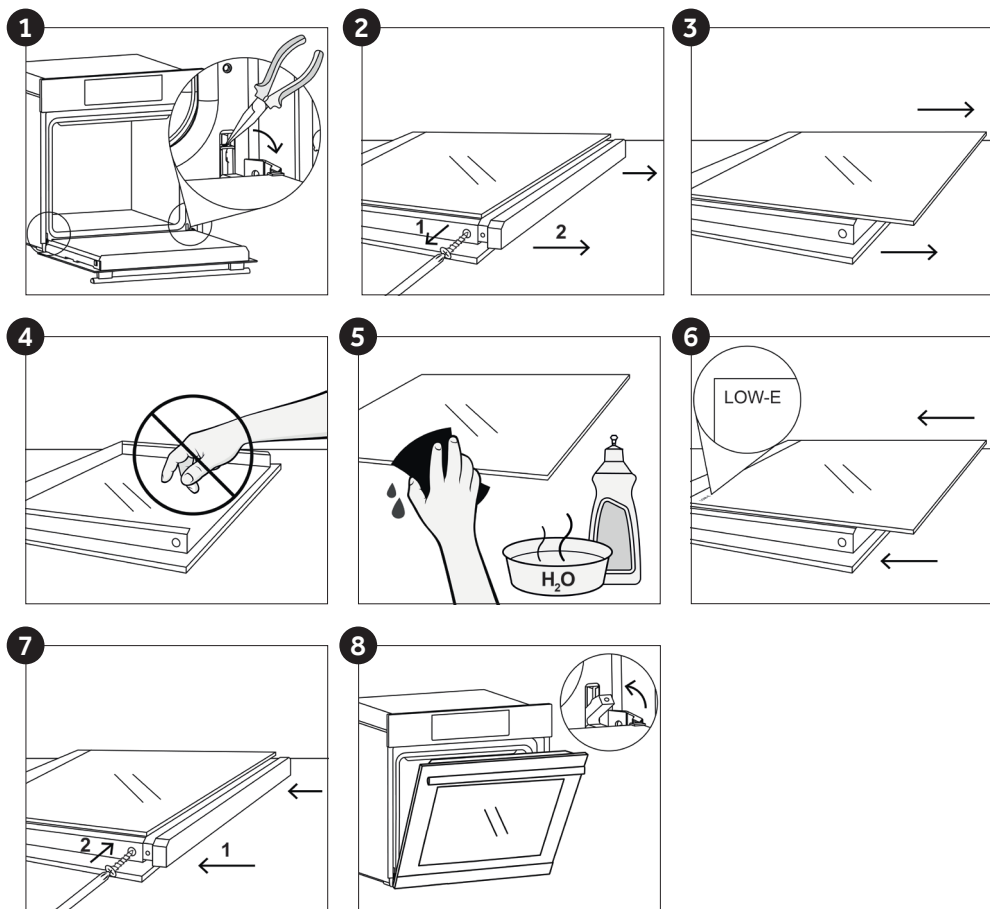
Nettoyage H₂O (selon le modèle de four)



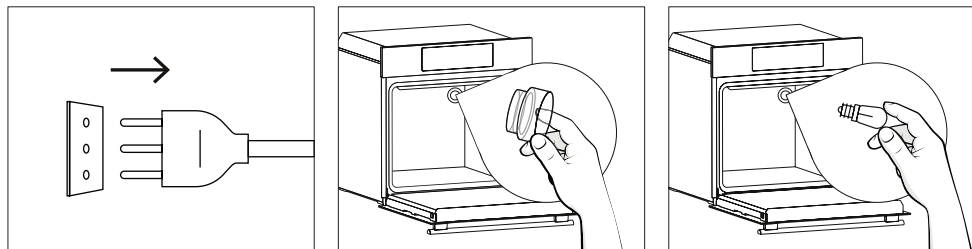
Nettoyage des grilles latérales



Nettoyage des portes en verre



Changement de l'ampoule



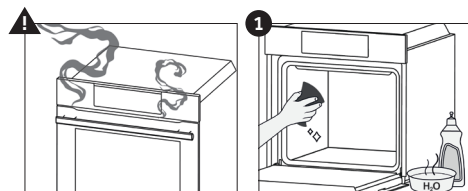
REMARQUE: dans le cas d'un four à LED, contactez l'assistance pour le changement du système d'éclairage. Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)/F (10 Led).

Affichage et inspection des pannes

Dépannage : erreur



Dépannage : fumée



Protection de l'environnement et élimination

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.

Maintenir 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.

GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements 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 récupérer tous les matériaux.

Chaque personne 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 disponibles pour les grands DEEE. 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.



Índice

28 **Indicaciones de seguridad importantes**

38 **Presentación del producto**

39 **Navegación**

44 **Antes de empezar**

45 **Directrices de cocción**

47 **Cuidado y limpieza**

48 **Limpieza de las puertas de cristal**

48 **Sustitución de la bombilla**

49 **Visualización e inspección de fallos**

72 **Instalación**

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 pro-

ducir 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 importantes

ADVERTENCIAS GENERALES

- ADVERTENCIA: Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar ninguna parte caliente.
- ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electro-doméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.

Use in accordance with the intended use

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno..

Limitaciones de uso

- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin experiencia o conocimiento sobre el producto, únicamente si se las supervisa o reciben instrucciones sobre su funcionamiento seguro y con conciencia de los posibles riesgos.
- Los niños sin supervisión no deben realizar las actividades de limpieza y mantenimiento.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

- A menos que se les supervise constantemente, los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura de este electro-doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en uso. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- Los fabricantes no tienen la obligación de llevar a cabo estas operaciones. Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado. Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- El horno solo se puede ubicar en la parte alta de una columna. 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. Fije siempre el horno a los muebles con el tornillo suministrado con el aparato.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- **Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:**
EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TO-

MÁS 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, este 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 electro-doméstico, la toma de corriente o el interruptor onnipolar 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 ser sustituido por un cable o paquete especial disponible a través del fabricante o poniéndose en contacto con el departamento de atención al cliente. El tipo de cable de alimentación debe ser H05V2V2-F. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- No hacerlo puede comprometer la seguridad del electro-doméstico e invalidar la garantía.
- ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
 - No tire del cable de alimentación para desconectar este electro-doméstico de la fuente de alimentación.
 - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o

húmedos.

- En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.

- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.

- **ASEGÚRESE DE QUE UN ELECTRICISTA O TÉCNICO CUALIFICADO HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS.** La fuente de alimentación a la que está conectado el horno debe cumplir con las leyes vigentes en el país de instalación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad de cualquier posible daño causado por el incumplimiento de estas instrucciones. El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico con una toma de corriente con conexión a tierra o un seccionador con múltiples polos, según las leyes vigentes en el país de instalación. El suministro eléctrico debe protegerse con los fusibles adecuados, y los cables utilizados deben tener una sección transversal que pueda garantizar un suministro correcto al horno.
- **CONEXIÓN.** El horno se entrega con un cable de alimentación que solo debe conectarse a un suministro eléctrico con una potencia de 220-240 VCA entre las fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica, es importante comprobar el voltaje indicado en el medidor y la configuración del seccionador. El cable de conexión a tierra conectado al terminal de tierra del horno debe conectarse al terminal de tierra de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA.** Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, solicite a un electricista cualificado que compruebe la continuidad del terminal de tierra de la fuente de alimentación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por accidentes u otros problemas causados por la falta de conexión del horno al terminal de tierra o por una conexión a tierra con una continuidad defectuosa.

- **NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado. El cable de alimentación solo debe ser sustituido por personal de servicio técnico o por técnicos con cualificaciones equivalentes.

USO Y MANTENIMIENTO

- Durante la cocción, la humedad puede condensarse 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 después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Cuando coloque el estante dentro, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad. El

estante debe insertarse completamente en la cavidad.

- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- Las bandejas y rejillas del horno no son adecuadas para el contacto directo con los alimentos. Utilice utensilios de cocina adecuados o papel de horno.
- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Utilice exclusivamente el termómetro de carne recomendado para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que estos pueden rayar su superficie y hacer que se rompa.

Advertencias de la Preci Probe (termómetro inalámbrico para carne)

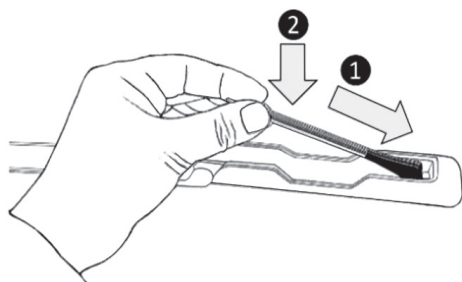
- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.
- **NO TOQUE** Preci Probe **CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR**. Utilice siempre manoplas para horno para sacar Preci Probe de la comida después de cocinar.
- Es necesario **INTRODUCIR COMPLETAMENTE** la barra de metal del termómetro Preci Probe en el alimento hasta el **BORDE** cerámico **NEGRO** durante la cocción.



- No exponga la parte metálica de Preci Probe al calor generado por el horno directamente. No exponga la parte metálica de Preci Probe al calor generado por el electrodoméstico.
- No utilice Preci Probe en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice Preci Probe en un horno microondas.
- Preci Probe se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por Preci Probe debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie Preci Probe antes del uso.
- El termómetro puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura de Preci Probe excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar Preci Probe del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

PRECIPROBE

- Antes de usarlo, verifique la carga del termómetro Preci Probe:
 1. Ponga el termómetro Preci Probe en el cargador y cierre la tapa.
 2. Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. Es posible que el cargador no funcione correctamente con el acumulador de energía debido a su función de autoapagado.
 3. El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando el Preci Probe esté completamente cargado.



- Compruebe que esté encendido el Bluetooth del horno.
- Asegúrese de que el termómetro Preci Probe se encuentre dentro de la distancia de cobertura. En distancias largas, el termómetro Preci Probe no podrá ser detectado por el horno.
- Si el termómetro Preci Probe está cubierto por un material aislante, las mediciones no se transmiten al horno.

Si el termómetro se desconecta durante la cocción estándar con termómetro, (batería descargada, Bluetooth apagado, etc...), el proceso de cocción se interrumpirá tras un breve intervalo.

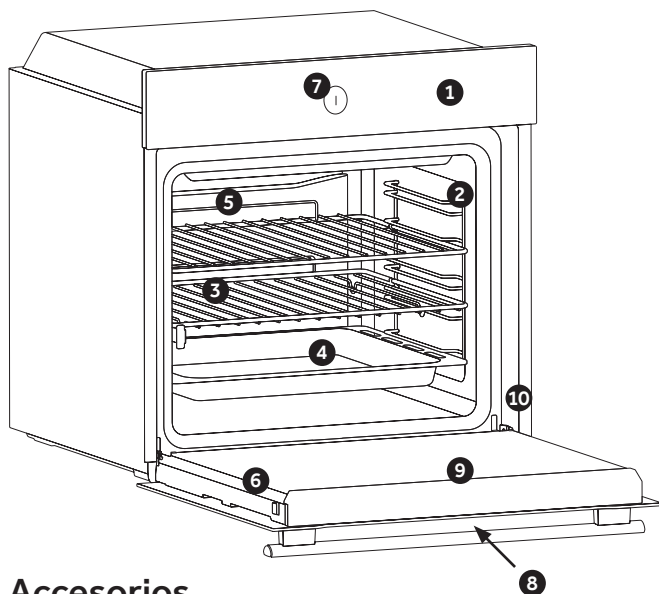
Durante la cocción con una receta y con el termómetro, el proceso de cocción continúa durante el tiempo restante programado en caso de que se desconecte el termómetro.

Durante la cocción asistida con Preci Taste y con el termómetro, el proceso de cocción se mantiene durante el último tiempo estimado si se desconecta o se pierde la conexión a Internet..

ERRORES en el termómetro Preci Probe

Fallo de cortocircuito del termómetro	255°C	Mal funcionamiento del termómetro	1. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Fallo de activación del termómetro	0°C	Mal funcionamiento del termómetro	1. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Advertencia de exceso de temperatura del termómetro	110°C	Atención: la temperatura detectada por el termómetro es superior al límite permitido	1. Compruebe el estado del termómetro y deje que se enfríe 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Advertencia de temperatura insuficiente del termómetro	5°C	Atención: la temperatura detectada por el termómetro es inferior al límite permitido	1. Compruebe el estado del termómetro y espere hasta que alcance la temperatura ambiente 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Advertencia del termómetro a demasiada distancia	-70dB	Señal débil	1. Es posible que el termómetro se encuentre lejos de la superficie de cocción. Acérquela a la superficie en uso 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Fallo de pérdida de comunicación	No hay señal	Se ha perdido la comunicación con el termómetro	1. Es posible que el termómetro se encuentre demasiado lejos de la superficie de cocción. Acérquela a la superficie en uso para seguir utilizándola 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Advertencia de carga baja del termómetro	25% de carga de la batería	Batería del termómetro baja	1. La batería del termómetro tiene una carga baja. Para seguir utilizándola, cárguela colocándola en el correspondiente receptáculo. Solo necesitaría unos pocos minutos para cargarse 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Advertencia de carga insuficiente del termómetro	0% de carga de la batería	Batería completamente descargada	1. La batería del termómetro está descargada. Para seguir utilizándola, cárguela colocándola en el correspondiente receptáculo. Solo necesitaría unos pocos minutos para cargarse 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente

Presentación del producto



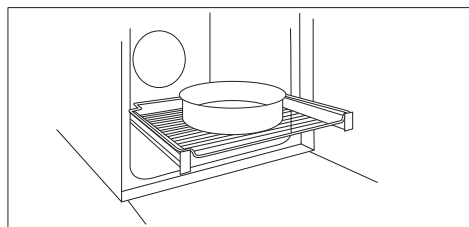
1. Panel frontal
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejilla metálica
4. Bandeja de goteo
5. Ventilador
6. Puerta del horno
7. Interruptor de encendido/apagado
8. Panel de control táctil en la puerta
9. Cámara
10. Número de serie



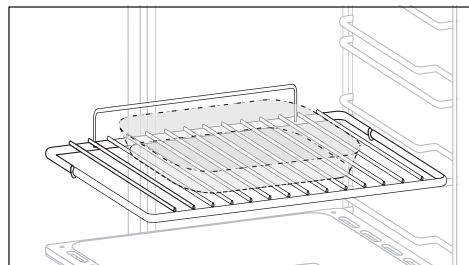
Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

Accesorios

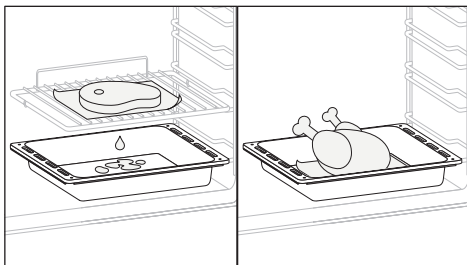
Guías telescópicas



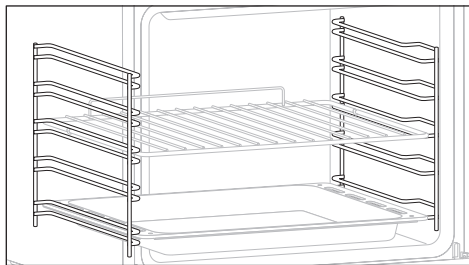
3 Rejilla metálica



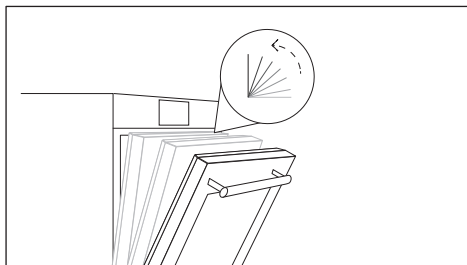
4 Bandeja de goteo



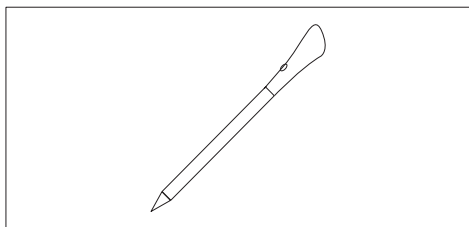
7 Rejillas laterales (solo si están presentes)



Sistema de cierre suave (solo si está presente)

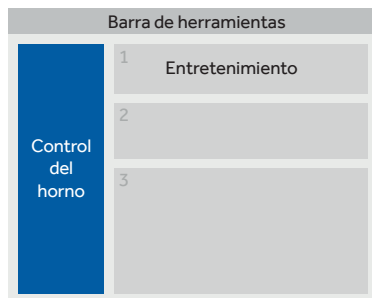
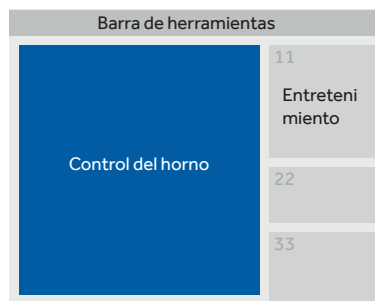


Preci Probe (solo si está presente)

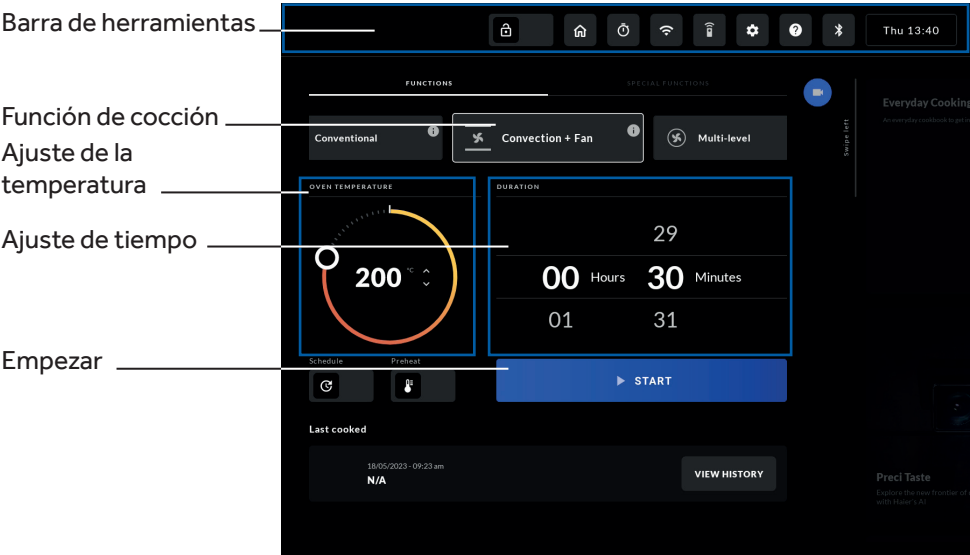


NOTA: Las bandejas y rejillas del horno no son adecuadas para el contacto directo con los alimentos. Utilice utensilios de cocina adecuados o papel de horno.

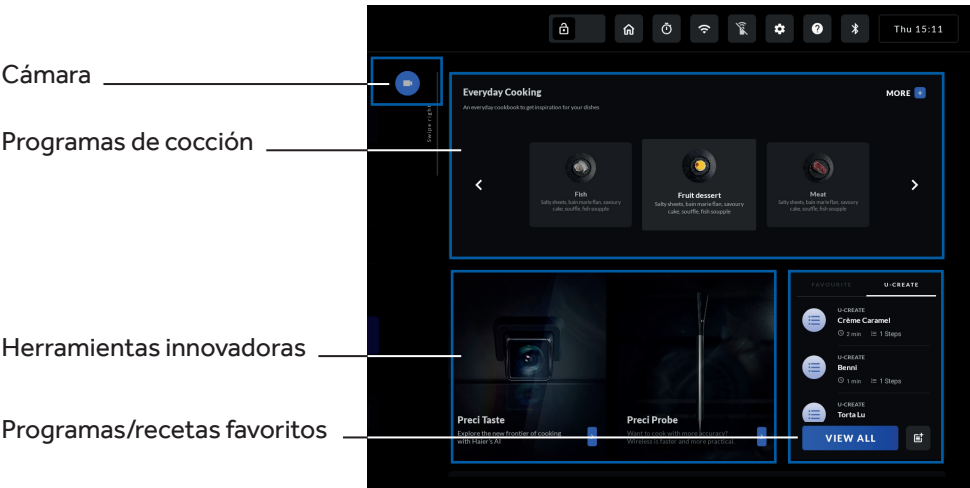
Navegación



Modo manual



Descripción de la pantalla



Barra de herramientas



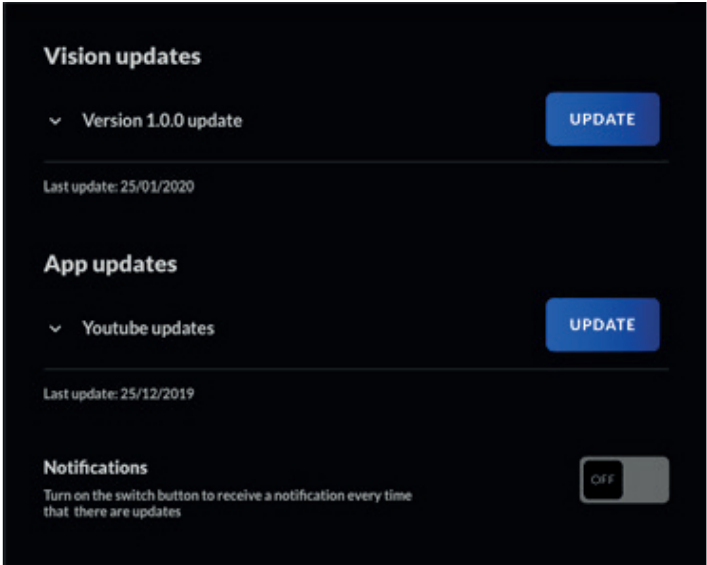
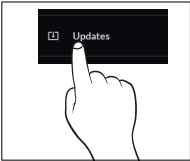
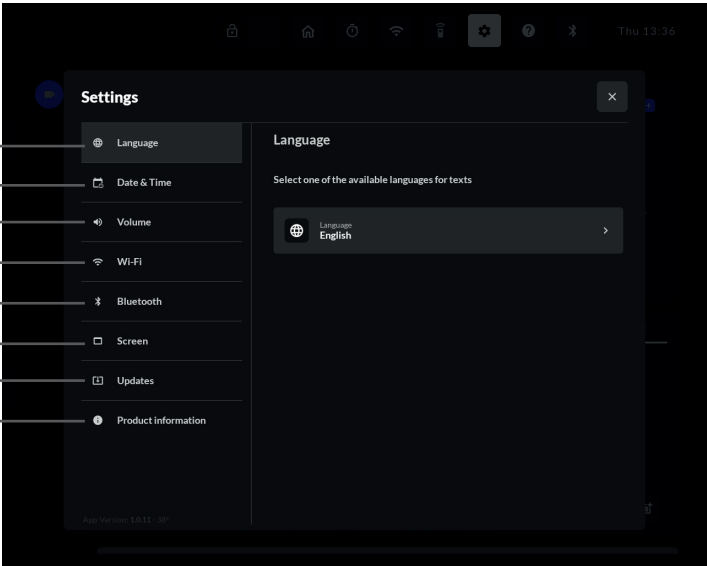
Símbolo	Función	Descripción
	Modo manual	Esta función permite elegir las funciones de cocción, la temperatura y la duración.
	Recetas	Desde este menú puede acceder a una variedad de recetas ya integradas en el horno.
	Bluetooth	Este modo permite activar y desactivar cómodamente la función Bluetooth, utilizada para conectar la Preci Probe.
	Asistencia	Este modo proporciona la información relacionada con la primera integración del horno.
	Temporizador	Esta función permite programar el temporizador independientemente del tiempo de cocción.
	WiFi	En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación de Haier.
	Ajustes	Access this menu to change language, set time of day, adjust brightness, activate or deactivate sounds, access to WiFi settings and update the Oven software version.
	Control remoto	Cuando el control remoto está activo, puede acceder y controlar el horno SOLO por medio del dispositivo conectado.
	Boqueo	Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores.

Función	Descripción
PreciTaste	El sistema de cocción asistida PreciTaste requiere que el horno esté en modo de control remoto. Para iniciar esta función, la cavidad del horno debe estar vacía. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, se pueden introducir los alimentos en la cavidad. No olvide cerrar la puerta del horno para poder detectar los alimentos. Se inicia el proceso de detección de PreciTaste. Tras recibir la confirmación del usuario, el proceso de cocción se inicia automáticamente. El tiempo de cocción puede prolongarse si prefiere la comida más hecha.
Preci Probe	La sonda Preci Probe es un termómetro inalámbrico para alimentos que proporciona información sobre el estado del interior de los alimentos en tiempo real para evitar desastres culinarios por falta o exceso de cocción y asegurar el resultado perfecto en cada ocasión. Esta se conecta directamente al producto. Los detalles y el estado en tiempo real de los alimentos se pueden leer desde su dispositivo, brindándole el mejor resultado al alcance de su mano.

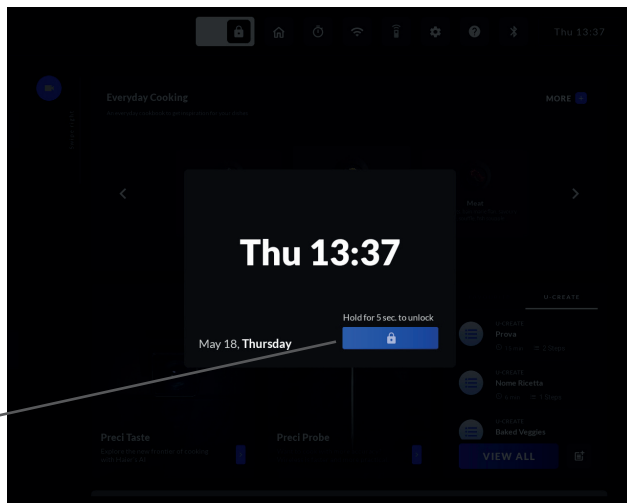
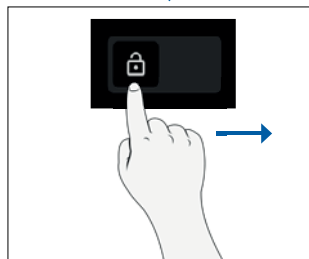
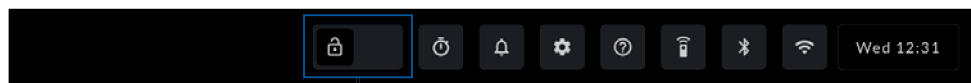
* Según el modelo de horno.

Ajuste

- Idioma _____
- Fecha y hora _____
- Volumen _____
- Wi-Fi _____
- Bluetooth _____
- Pantalla _____
- Actualizaciones _____
- Información del producto _____



Bloqueo de pantalla



Mantenga pulsado 5 seg.
para desbloquear

Antes de empezar

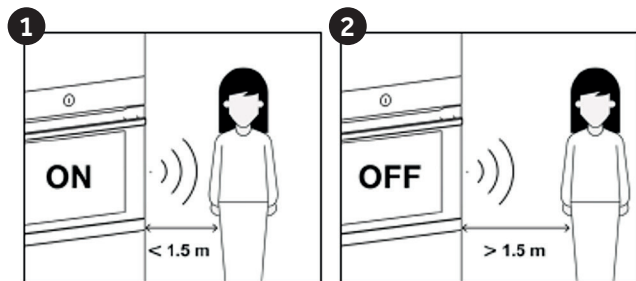
Información para empezar

Modo de espera

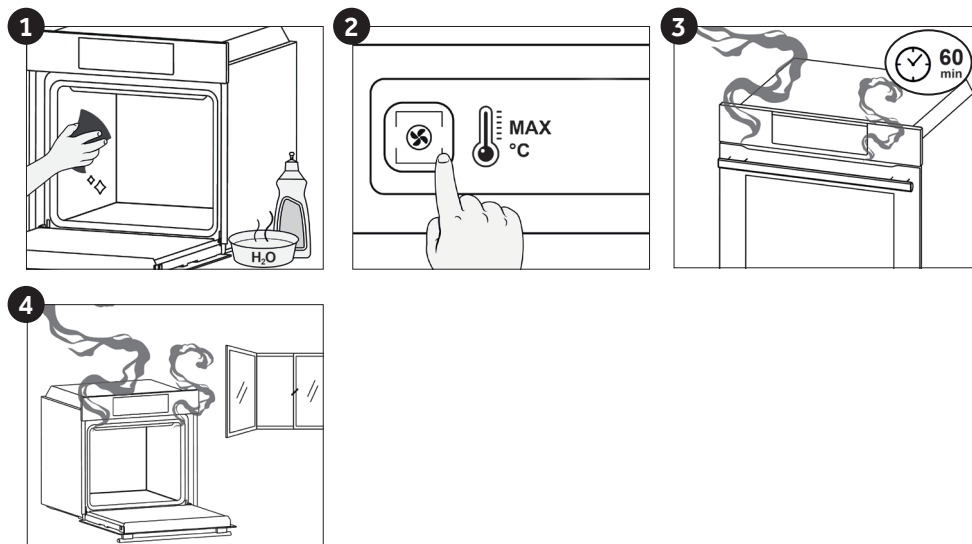
El horno entra en modo de espera tras 19 minutos de inactividad. Para salir de este estado, el botón ON/OFF debe ponerse en OFF y pulsarse de nuevo. El modo de espera no se activa si:

- Se está ejecutando un programa de cocción.
- El horno está a la espera de una cocción programada.

Sensor de proximidad

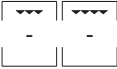


Primer uso: limpieza preliminar



Directrices de cocción

MODOS DE COCCIÓN *

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Convección *** 160-200°C **  2º nivel	IDEAL PARA: brioches, cruasanes, flanes, púdines, cremas. Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores. Precaliente el horno durante 10 minutos.
	Convección + Ventilador 240°C **  1º nivel	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasaña. Esta función distribuye mejor el calor gracias a la combinación del ventilador y los elementos de calentamiento, garantizando un horneado uniforme.
	Múltiples niveles 150-200°C **  1º/3º nivel	IDEAL PARA: bollería, galletas, tartas, rellenos y estofados. Utilice esta función para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo en uno o más niveles del horno. El calor se distribuye y penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el precalentamiento como los tiempos de cocción. Los aromas no se mezclan. Deje aproximadamente 10 minutos más cuando cocine diferentes alimentos a la vez.
	Grill L5 (power) **  3º/4º/5º nivel	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Usar con la puerta cerrada. Coloque las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. Precalentar durante 5 minutos. Déle la vuelta a los alimentos cuando hayan transcurrido dos tercios de la cocción (si es necesario). NOTA: Si esta función está seleccionada, no es posible establecer el inicio diferido con la hora de inicio/fin.
	Grill + Ventilador 200°C **  4º nivel	IDEAL PARA: trozos de carne entera (asados). Utiliza el elemento de calentamiento superior con el ventilador para hacer circular el aire dentro del horno. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción. El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas. NOTA: Si esta función está seleccionada, no es posible establecer el inicio diferido con la hora de inicio/fin.
	Calentamiento inferior 160-180°C **  2º nivel	IDEAL PARA: flanes, púdines, crema bávara (baño maría). Esta función es ideal para hacer recetas de pastelería, que necesitan más calor desde abajo. También se puede utilizar para terminar una preparación.
	Calentamiento inferior + ventilador 210°C **  1º nivel	IDEAL PARA: tartas. El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. Evita que los alimentos se sequen y favorece el proceso de subida para obtener unos resultados perfectos.

* Según el modelo de horno.

** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

*** Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

FUNCIONES ESPECIALES *

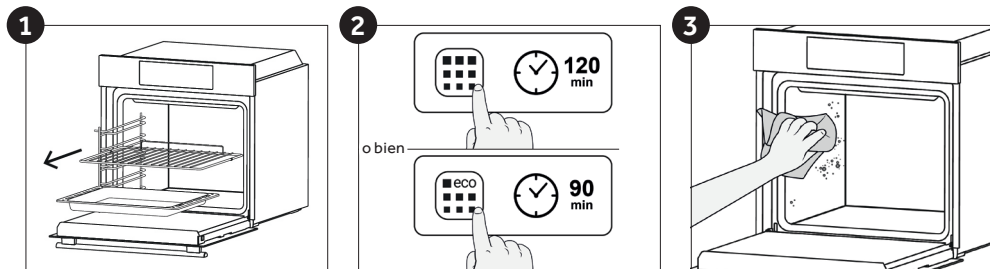
Símb- olo	Descripción	Sugerencias
	Tailor bake *** 180-200°C **  2.º nivel	IDEAL PARA: gratinar. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.
	Descongelación 40°C  2.º nivel	El ventilador hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen en unos minutos sin alterar sus propiedades.
	Fermentación 40°C  2.º nivel	IDEAL PARA: panadería/pastelería. Utiliza los elementos de calentamiento superior e inferior para calentar la cavidad del horno muy suavemente y garantizar que suba la masa.

NOTA: Cada vez que el usuario no defina una duración de la cocción, ésta durará por defecto un máximo de 4 horas.

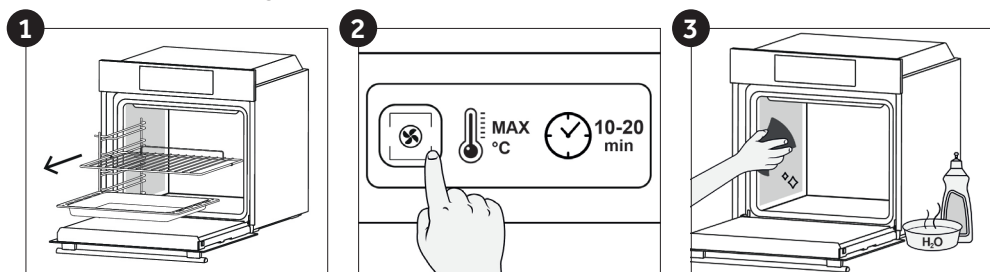
* Según el modelo de horno.
** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.
*** Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

Cuidado y limpieza

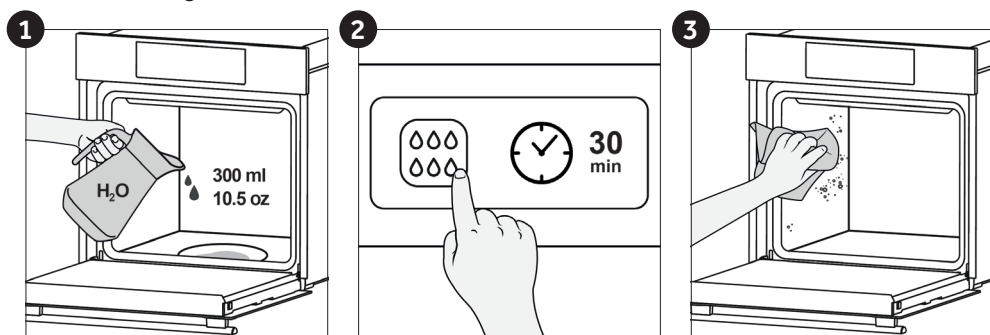
Limpeza pirolítica (según el modelo de horno)



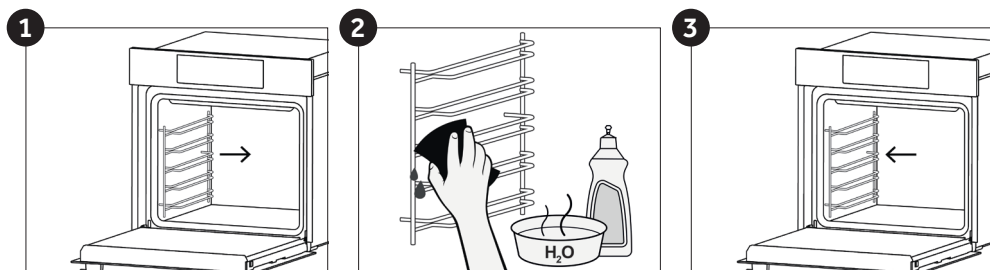
Limpeza catalítica (según el modelo de horno)



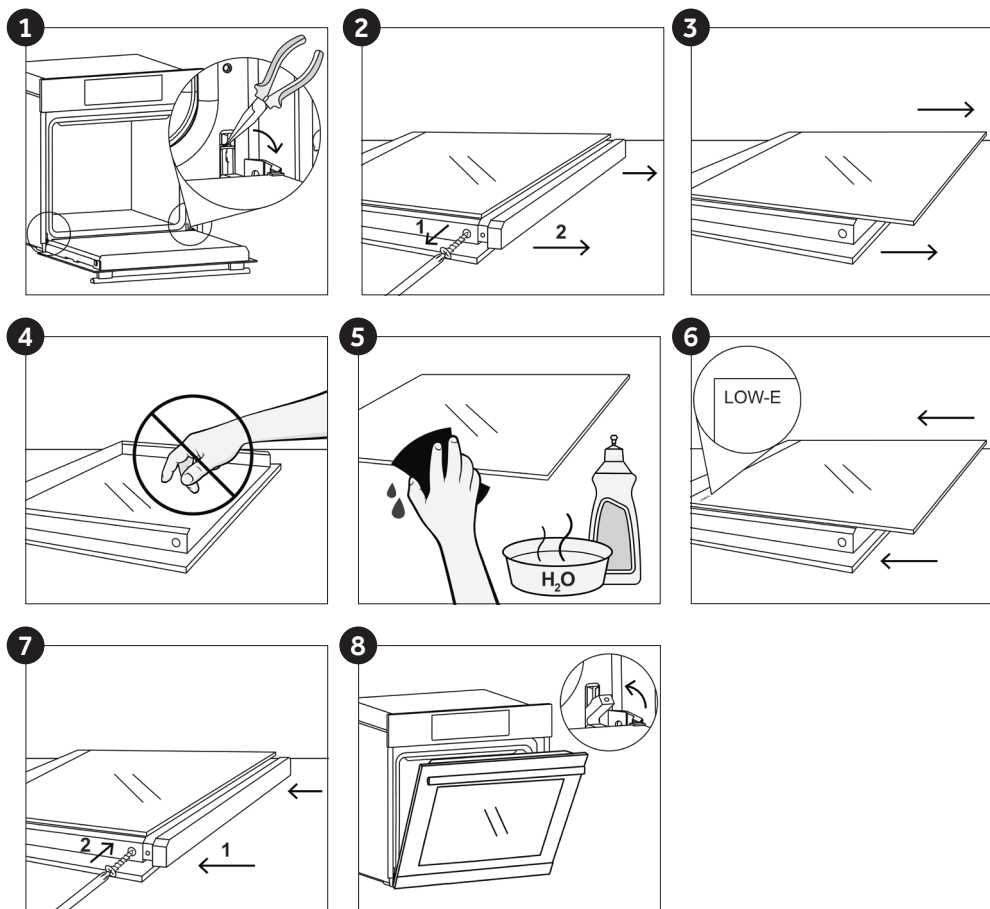
H2O Clean ((según el modelo de horno)



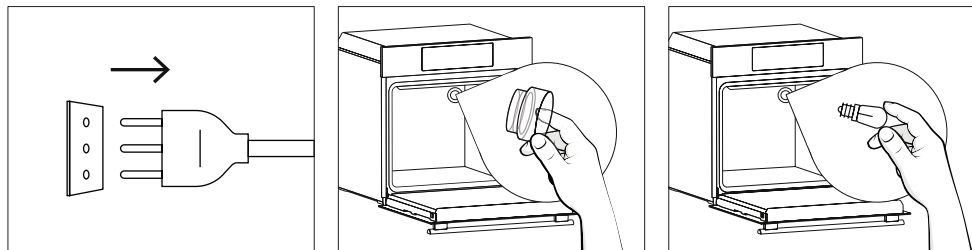
(según el modelo de horno)



Limpieza de las puertas de cristal



Sustitución de la bombilla



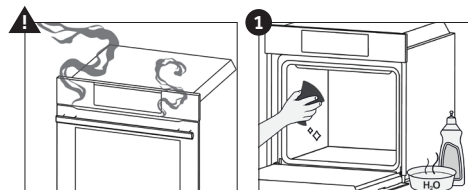
NOTA: en el caso de un horno con luz LED, póngase en contacto con el servicio de asistencia para cambiar el sistema de iluminación. Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

Visualización e inspección de fallos

Solución de problemas: error



Solución de problemas: humo



Eliminación y protección del medio ambiente

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo. Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).



Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los aparatos eléctricos y electrónicos no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para aparatos eléctricos y electrónicos de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el aparato antiguo puede devolverse al proveedor (que debe hacerse cargo de él de forma gratuita) siempre y cuando tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

Shrnutí

51 **Důležité bezpečnostní pokyny**

60 **Představení výrobku**

61 **Navigace**

66 **Před zahájením**

67 **Pokyny pro vaření**

69 **Péče a čištění**

70 **Čištění skleněných dvířek**

70 **Výměna žárovky**

71 **Zobrazení a kontrola závad**

72 **Instalace**

Děkujeme vám, že jste si vybrali jeden z našich výrobků. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, pozorně si přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat, jestliže budou zapotřebí nějaké opravy. Zkontrolujte, zda nebyla trouba poškozena během přepravy. Máte-li pochybnosti, před použitím trouby se poraďte s kvalifikovaným technikem. Uchovávejte veškerý obalový materiál mimo dosah dětí. Po prvním zapnutí trouby se může objevit silně zapáchající kouř.

Může to být způsobeno prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách. V takovém případě si nedělejte starosti, stačí počkat, až se kouř rozptýlí. Pak můžete do trouby vložit pokrm. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případě, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: Funkce, vlastnosti a doplňky uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

Důležité bezpečnostní pokyny

OBEČNÁ VAROVÁNÍ

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se horkých součástí.
- VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač, ani být připojen k okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

Použití v souladu s určením

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Omezení použití

- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Osoby ve věku osmi nebo více let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi bez zkušeností nebo znalosti výrobku smějí používat spotřebič pouze pod dohledem nebo s poučením o provozu spotřebiče, bezpečným způsobem a s vědomím možných rizik.
- Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- Děti mladší osmi let se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- VAROVÁNÍ: pokud se používá gril, přístupné díly jsou horké. Zabraňte přístupu dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamézilo přehřívání.
- Trouba může být umístěna pouze ve výšce na jiném předmětu. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubu dodaného se spotřebičem.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- **Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:**

SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí ka-

bel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- **Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:**

Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení. Napájecí kabel musí být typu H05V2V2-F. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.

- Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.
- VAROVÁNÍ: před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
 - netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení;
 - nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
 - použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
 - V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.
- ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo vícepólového odpojovače v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí mít takový průřez, který je schopen zajistit správné napájení trouby.
- ZAPOJENÍ. Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému napájení s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením síti k elektrickému napájení je důležité zkontrolovat napájecí napětí změřené voltmetrem a nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce zdroje napájení.

- **VAROVÁNÍ.** Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu propojení zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo použitím přerušeného spojení s uzemněním.
- **POZNÁMKA:** protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

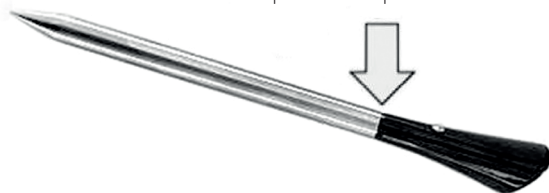
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jedno-rázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.

- **VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **UPOZORNĚNÍ:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- Když dovnitř vkládáte rošt, ujistěte se, že zarážka je obrácena nahoru a nachází se v zadní části vnitřního prostoru. Rošt musí být úplně zasunutý do vnitřního prostoru.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídlem. Používejte vhodné nádoby nebo pečicí papír
- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

Varování sondy Preci (bezdrátová sonda do masa)

- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- **IHNEDE PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci HOLÝMA RUKAMA.** K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Během pečení je nutné **ZASUNOUT CELOU** kovovou část sondy Preci Probe do pokrmu až po **ČERNÝ** keramický OKRAJ.

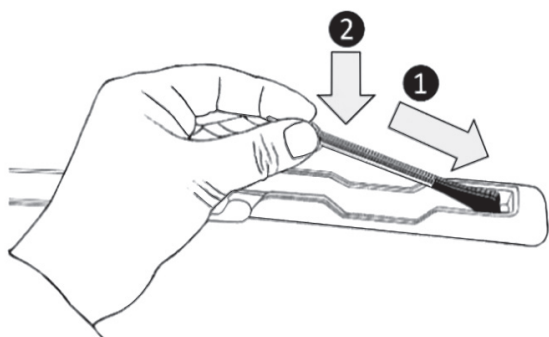
Zasuňte sondu Preci Probe
do pokrmu až po toto místo



- Nevystavujte kovovou část sondy Preci Probe teplu vytvářenému přímo troubou. Nevystavujte kovovou část sondy Preci Probe teplu vytvářenému spotřebičem.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu Preci Probe lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci Probe v důsledku nesprávného použití.
- Před každým použitím sondu Preci Probe vyčistěte.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Teplota keramické části může dosahovat 350 °C.
- Pokud teplota sondy Preci Probe překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

SONDA PRECI

- Před použitím ověřte nabití sondy Preci:
 1. Vložte sondu Preci do nabíječky a zavřete kryt.
 2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkciautomatického vypínání.
 3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci úplně nabitá, indikátor zhasne..



- Ověřte, zda má trouba zapnutý Bluetooth.
- Ujistěte se, že je sonda Preci v dosahu monitorovací vzdálenosti. Trouba nemůže detekovat sondu Preci na delší vzdálenost.
- Pokud je sonda Preci pokrytá izolačním materiálem, nebudekomunikovat s troubou.

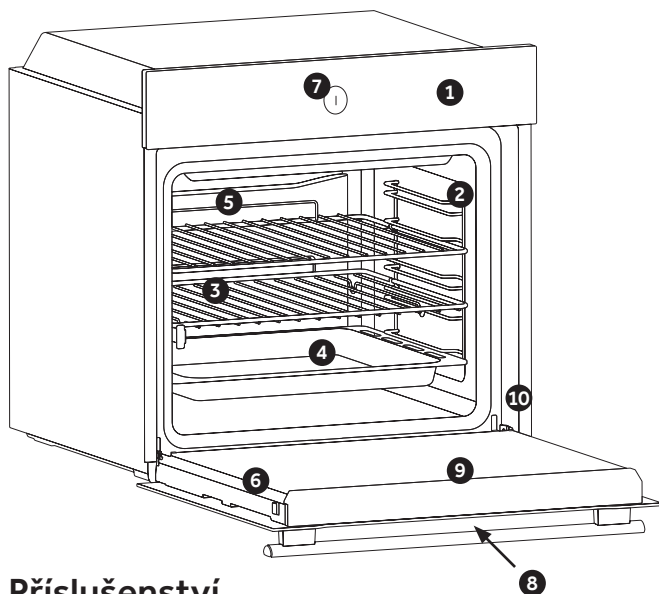
Pokud se sonda odpojí během používání při standardním pečení (kvůli vybité baterii, vypnutému Bluetooth atd.), za okamžik bude pečení přerušeno.

V případě odpojení během pečení s receptem a sondou pokračuje pečení po zbývajících naplánovaných dobu. Pokud dojde k odpojení nebo ztrátě připojení k internetu během pečení s asistencí PreciTaste a sondou, pečení pokračuje po zbývajících odhadovaných dobu.

CHYBY sondy Preci

Zkrat sondy	255°C	Závada sondy	1. Kontaktujte zákaznický servis
Rozpojení obvodu sondy	0°C	Závada sondy	1. Contacter le service à la clientèle
Upozornění na překročení teploty sondy	100°C	Pozor: Teplota zjištěná sondou překračuje přípustnou mez	1. Zkontrolujte stav sondy a nechte ji vychladnout 2. Contacter le service à la clientèle
Upozornění na nedostatečnou teplotu sondy	5°C	Pozor: Teplota zjištěná sondou je nižší než přípustná mez	1. Vérifiez l'état de la sonde et placez-la à température ambiante 2. Kontaktujte zákaznický servis Upozornění
Upozornění, že sonda je daleko	-70dB	Slabý signál	1. Je možné, že sonda se nachází daleko od varného povrchu. Přemístěte ji blíže používanému povrchu 2. Kontaktujte zákaznický servis
Ztráta komunikace	Žádný signál	Ztráta komunikace se sondou	1. Je možné, že sonda se nachází příliš daleko od varného povrchu. Chcete-li ji nadále používat, přemístěte ji blíže tomuto povrchu 2. Kontaktujte zákaznický servis
Upozornění na slabě nabitou sondu	25% baterie	Slabá baterie sondy	1. Baterie sondy je málo nabitá. Chcete-li ji nadále používat, vložte ji do nabíječky v určené době. Nabije se během pouhých několika minut. 2. Kontaktujte zákaznický servis
Upozornění, že sonda není nabitá	0% baterie	Úplně vybitá baterie	1. Baterie sondy je úplně vybitá. Chcete-li ji nadále používat, vložte ji do nabíječky v určené době. Nabije se během pouhých několika minut. 2. Kontaktujte zákaznický servis

Představení výrobku



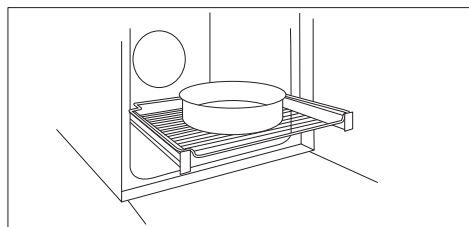
1. Přední panel
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor
6. Dvířka trouby
7. Přepínač zapnutí/vypnutí
8. Dotykový ovládací panel na dvířkách
9. Kamera
10. Sériové číslo



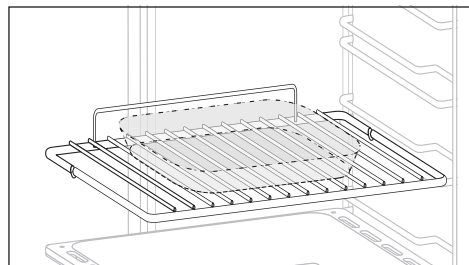
Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

Příslušenství

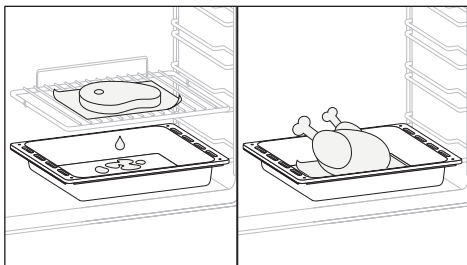
Teleskopické vodící lišty



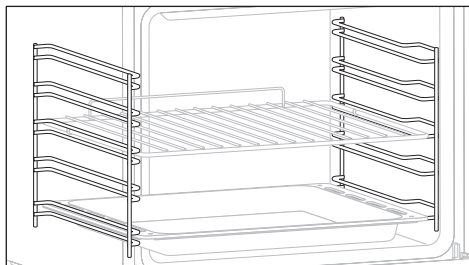
3 Kovový rošt



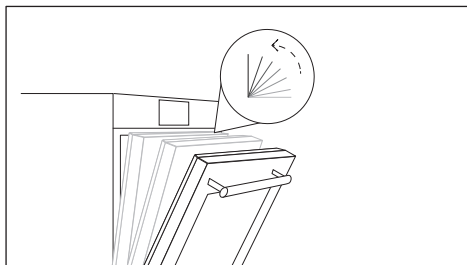
4 Odkapávací plech



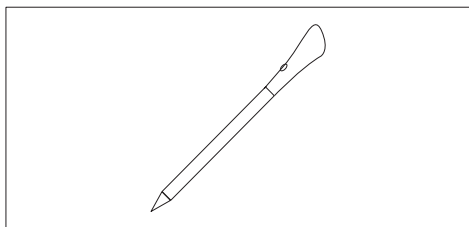
7 Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



Sonda Preci (pouze pokud je ve výbavě)

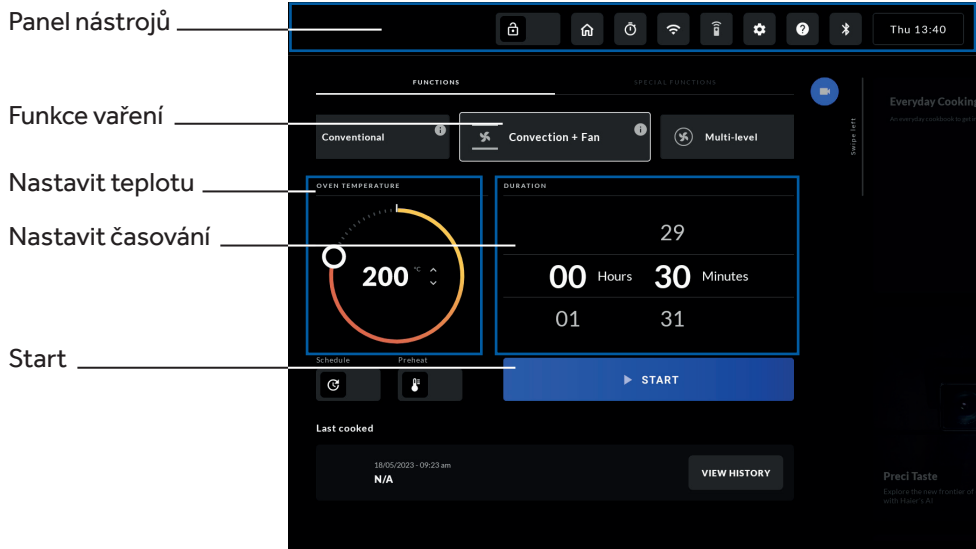


POZNÁMKA: Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídlem. Používejte vhodné nádobí nebo pečicí papír.

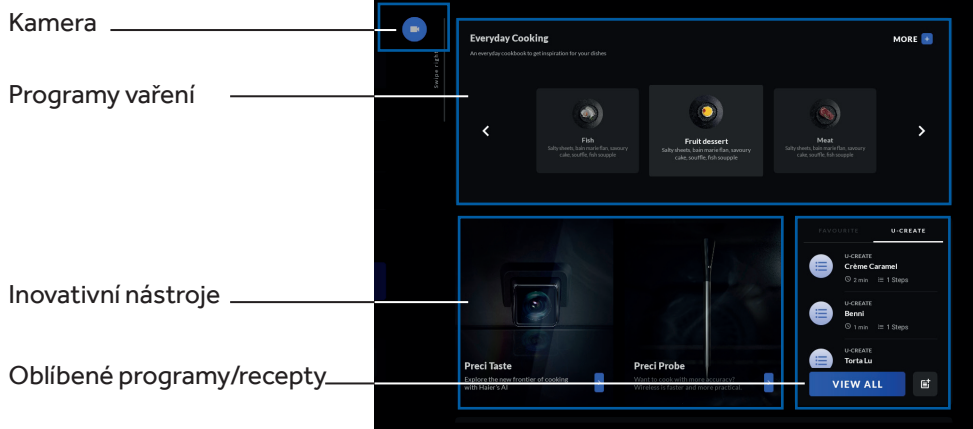
Navigate



Ruční režim



Popis displeje



Panel nástrojů



Symbol	Funkce	Popis
	Ruční režim	Tato funkce umožňuje volit funkce, teplotu a délku pečení.
	Recepty	Tato nabídka nabízí přístup k různým receptům, které jsou již v troubě.
	Bluetooth	Tento režim poskytuje praktický způsob, jak aktivovat a deaktivovat funkci Bluetooth sloužící k připojení sondy Preci Probe.
	Podpora	Tento režim poskytuje informace týkající se prvního představení trouby.
	Časovač	Tato funkce umožňuje nastavit časovač bez ohledu na dobu pečení.
	WiFi	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci Haier.
	Nastavení	V této nabídce můžete změnit jazyk, nastavit denní čas, upravit jas, aktivovat nebo deaktivovat zvuky, přistupovat k nastavení WiFi a aktualizovat verzi softwaru trouby.
	Dálkové ovládání	Když je dálkové ovládání zapnuté, trouba je přístupná a lze ji ovládat POUZE pomocí připojeného zařízení.
	Zamknout	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi.

Funkce	Popis
PreciTaste	Systém pečení s asistencí PreciTaste vyžaduje, aby byla trouba v režimu dálkového ovládání. Ke spuštění této funkce je nutné, aby byl vnitřní prostor trouby prázdný. Jakmile se dosáhne teploty předehřevu, do vnitřního prostoru lze vložit pokrm. Nezapomeňte zavřít dvířka, aby bylo možné rozpoznat pokrm. Zahájí se postup rozpoznání PreciTaste. Po přijetí potvrzení od uživatele se automaticky spustí pečení. Jestliže dáváte přednost propečenějšímu pokrmu, dobu pečení lze prodloužit.
Sonda Preci	Sonda Preci Probe je bezdrátový teploměr pro pokrmy, který poskytuje domácím kuchařům informace o stavu uvnitř pokrmů v reálném čase, aby nebyl pokrm nedovařený nebo převařený a vždy se dosáhlo dokonalého výsledku. Připojuje se přímo ke spotřebiči. Podrobné informace a stav pokrmu lze v reálném čase sledovat přímo na mobilním zařízení, takže máte dokonalý výsledek vždy na dosah.

* Závisí na modelu trouby.

Nastavení

Jazyk

Datum a čas

Hlasitost

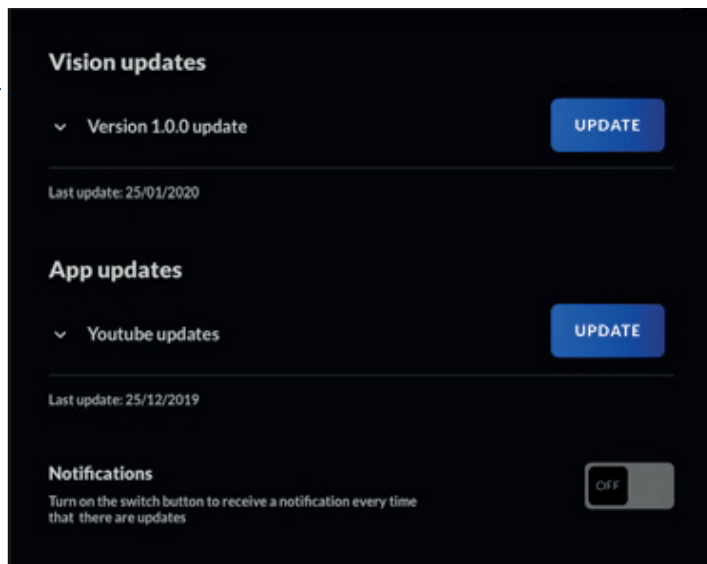
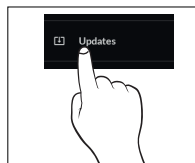
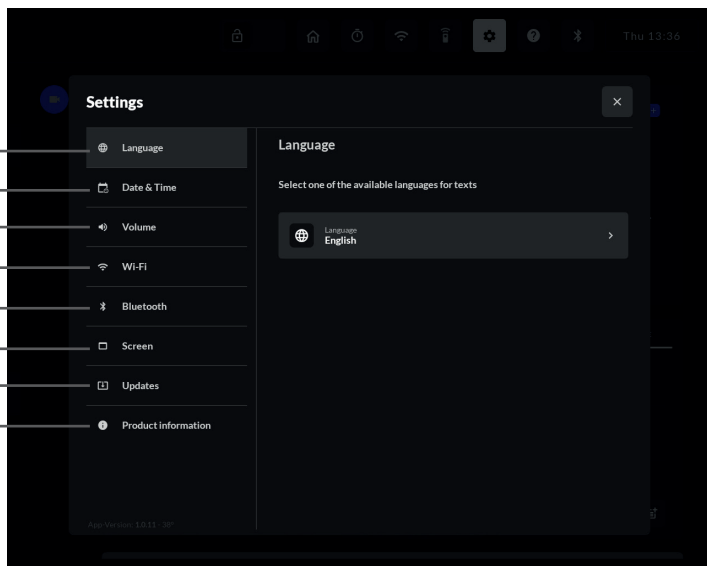
Wi-Fi

Bluetooth

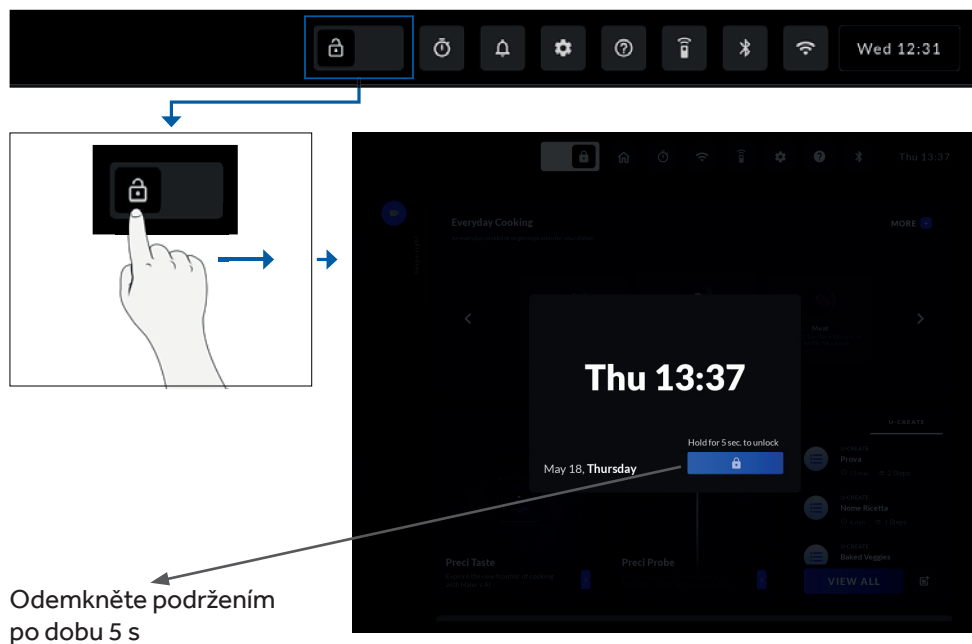
Obrazovka

Aktualizace

Informace o výrobku



Zámek obrazovky



Před zahájením

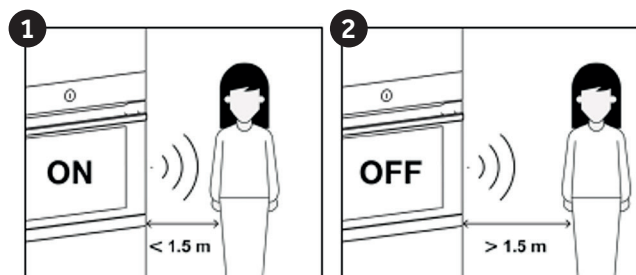
Informace ke spuštění

Pohotovostní režim

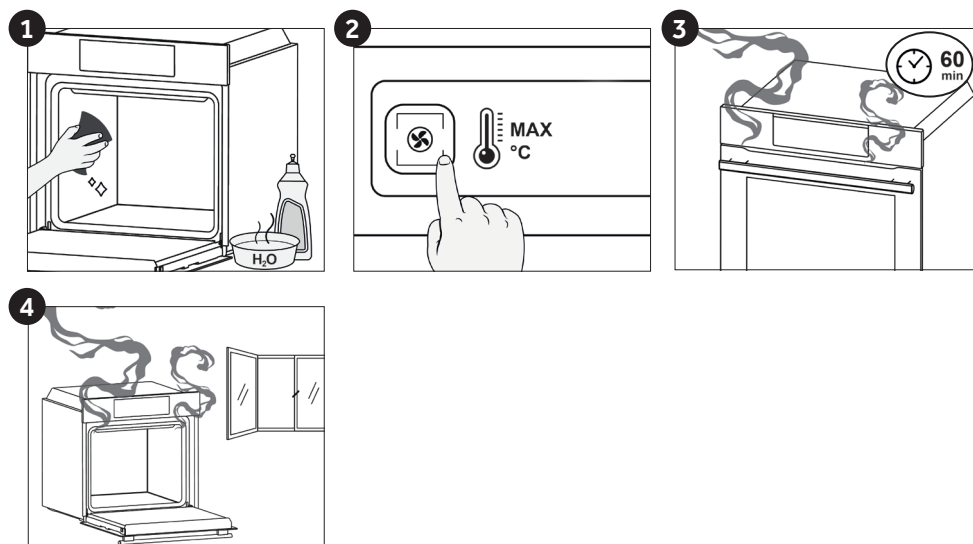
Po 19 minutách nečinnosti přejde trouba do pohotovostního režimu. Tento režim se ukončí přepnutím tlačítka ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ do stavu VYPNUTO a jeho opětovným stisknutím. Pohotovostní režim se neaktivuje, jestliže:

- probíhá program přípravy pokrmu;
- trouba čeká na naprogramovanou přípravu pokrmu.

Senzor přiblížení

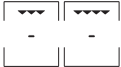


První použití: předběžné čištění



Pokyny pro vaření

REŽIMY PŘÍPRAVY*

Symbol	Popis	Doporučení
	Statický *** 160-200°C **  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: briošky, croissanty, koláče, pudinky, krémy. Tato funkce využívá jak vrchní, tak dolní topné těleso. Předehřívejte troubu po dobu 10 minut.
	Statický + Ventilátor 240°C **  1° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: pizzu, focaccia, lasagne. Tato funkce lépe rozvátí teplo díky kombinaci ventilátoru a topných těles, což zaručuje rovnoměrné propečení.
	Víceúrovňové 150-200°C **  1 1/3° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: pečivo, sušenky, koláče, plněné a dušené pokrmy. Tuto funkci použijte k současnému pečení různých pokrmů v jedné nebo více pozicích. Teplo se lépe rozvádí a lépe proniká do pokrmů, což zkracuje jak dobu předehřevu, tak dobu pečení. Nedochozí k mísení vůní. Při současném pečení náročných pokrmů přidejte dalších asi 10 minut.
	Gril L5 (výkon) **  3°/4°/5° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavovat úroveň grilování. Používejte se zavřenými dvířky. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Předehřívejte po dobu 5 minut. Ve dvou třetinách doby pečení obraťte pokrm (v případě potřeby). POZNÁMKA: Pokud je vybrána tato funkce, není možné nastavit odložené spuštění s časem spuštění / zastavení.
	Gril + Ventilátor 200°C **  4° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečené). Používá horní topné těleso společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V polovině pečení pokrm obraťte. Předehřev je nezbytný u tmavého masa, ale nikoli u bílého masa. POZNÁMKA: Pokud je vybrána tato funkce, není možné nastavit odložené spuštění s časem spuštění / zastavení.
	Spodní ohřev 160-180°C **  2° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: karamelový krém, pudinky, bavorský krém (vodní lázeň). Tato funkce je ideální k přípravě veškerého pečiva, které potřebuje více tepla zespodu. Lze ji použít také k dokončení přípravy pečením.
	Spodní ohřev + Ventilátor 210°C **  1° úroveň	IDEÁLNÍ PRO: dortiky. Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení, aby byl výsledek dokonalý.

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy.

SPECIÁLNÍ FUNKCE*

Symbol	Popis	Doporučení
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. patro	IDEÁLNÍ PRO: gratinování. Pro zdravé pečení; tato funkce snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s cyklem pulzujícího vzduchu zaručuje dokonalé výsledky pečení.
	Rozmrazování 40°C  2. patro	Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmrazlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnila vlastnosti pokrmu.
	Kynutí 40°C  2. patro	IDEÁLNÍ PRO: pečivo. Používá horní a dolní topná tělesa k velmi mírnému ohřívání vnitřního prostoru trouby, což umožňuje kynutí chleba a pečiva.

POZNÁMKA: Jestliže uživatel nenastaví dobu pečení, trouba bude péct maximálně 4 hodiny.

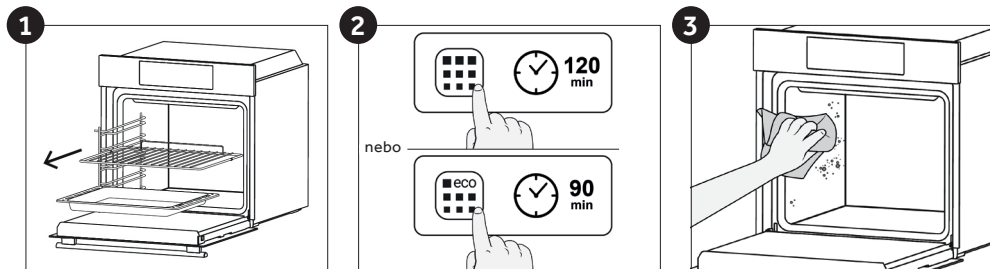
* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

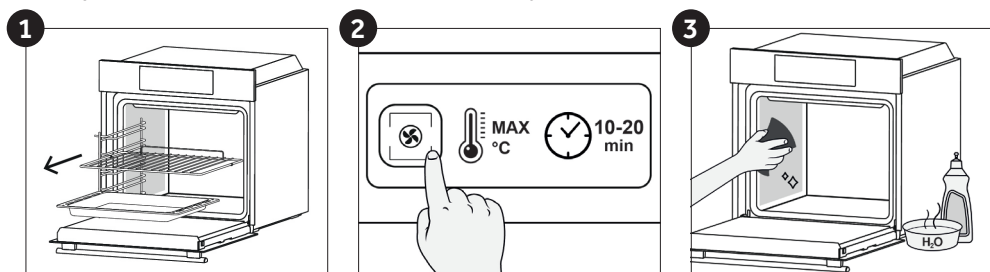
*** Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy.

Péče a čištění

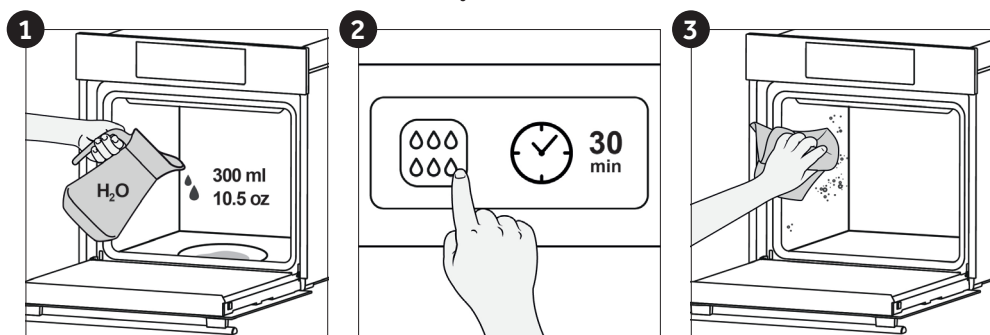
Pyrolytické čištění (v závislosti na modelu trouby)



Katalytické čištění (v závislosti na modelu trouby)



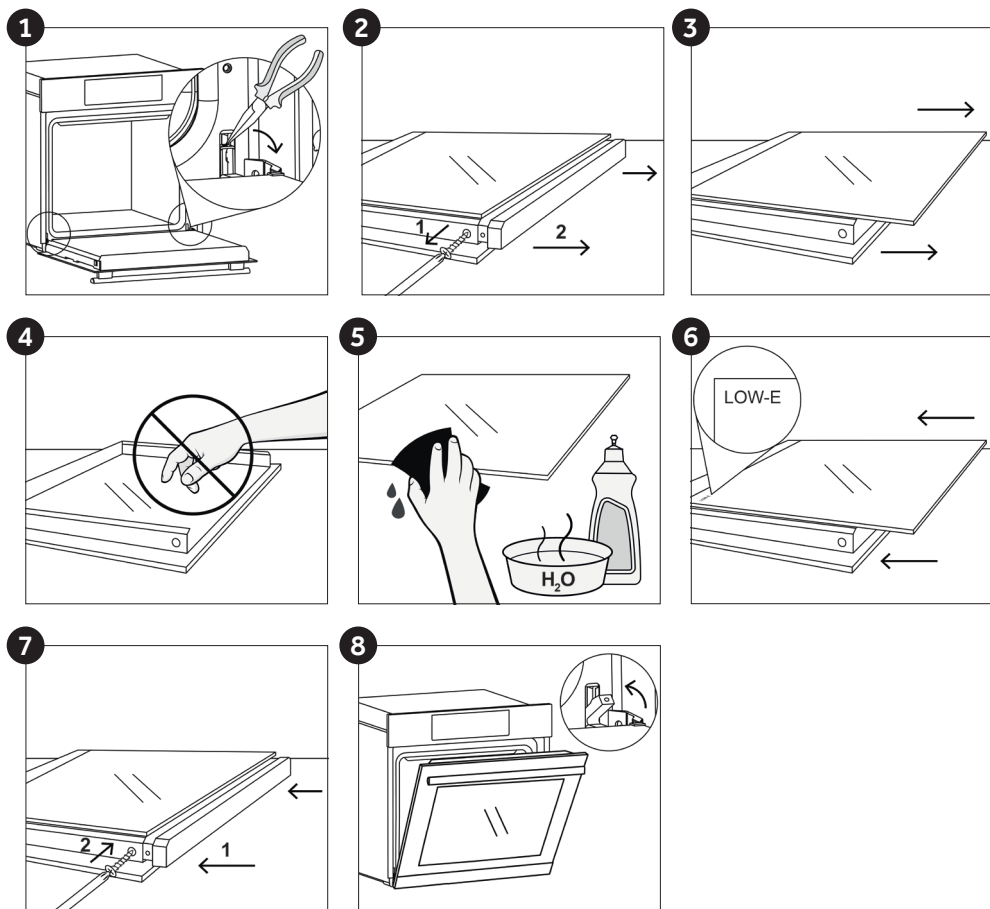
Čištění H₂O (v závislosti na modelu trouby)



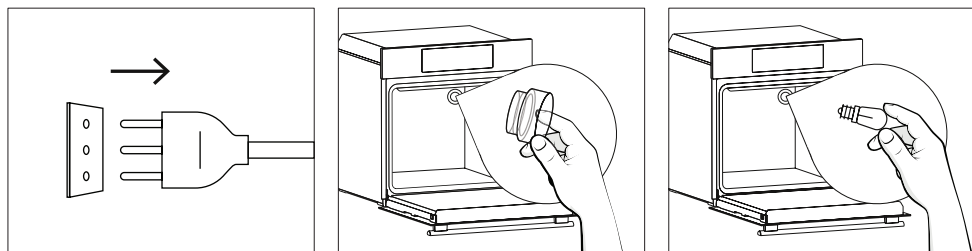
Čištění bočních regálů



Čištění skleněných dveří



Výměna žárovky



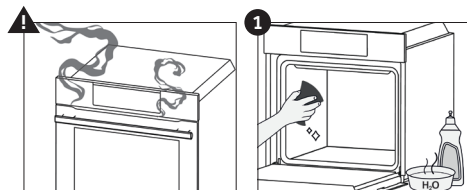
POZNÁMKA: v případě trouby se žárovkou LED se ohledně výměny systému osvětlení obraťte na linku pomoci. Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED)

Zobrazení a kontrola závad

Odstraňování problémů: chyba



Odstraňování problémů: kouř



Ochrana životního prostředí a likvidace

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program "zpožděné pečení" usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity).

Je důležité, aby OEEZ pod-

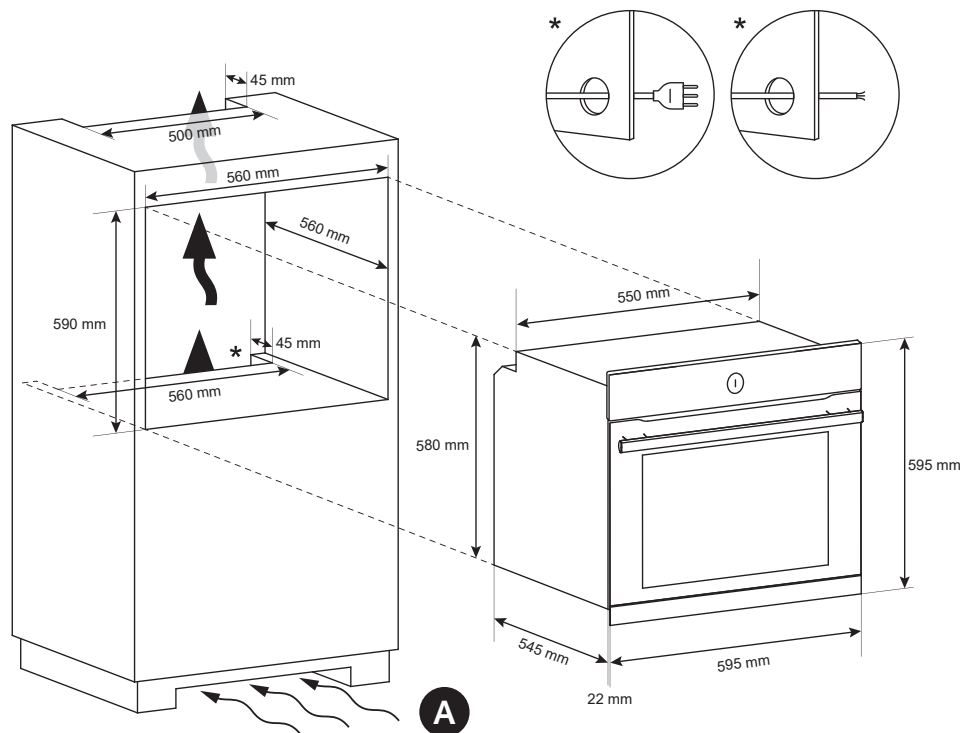
stoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.



Installation



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

ES Si la parte posterior del mueble está cubierta, realice una abertura para el cable de alimentación.

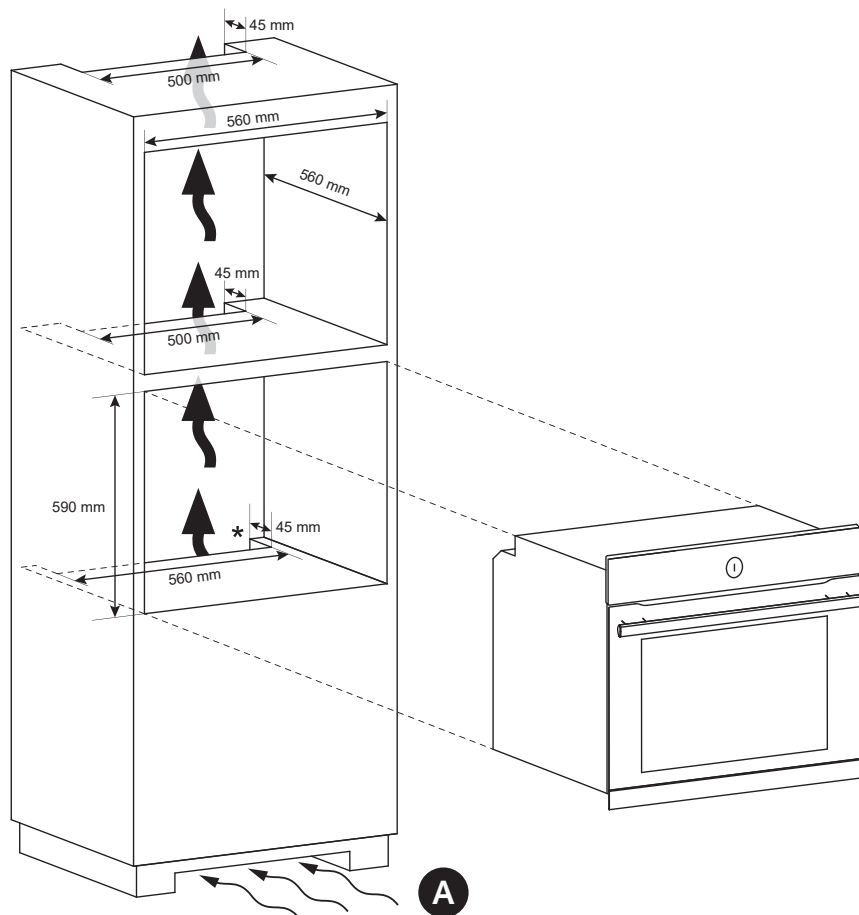
CZ Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kabel.

A

FR Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou de la même surface dans 5000 mm².

ES Si el montaje del zócalo no permite la circulación del aire, será necesario realizar una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5000 mm².

CZ Pokud připevnění podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k zajištění maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor o rozměrech 500 x 10 mm nebo s plochou 5000 mm².



Haier

70034090