

Scan the QR code to download the **FULL USER MANUAL**

**(EN)** Scan the QR code to download the full user manual **(IT)** Scansionare il codice QR per scaricare il manuale utente completo **(DE)** Scannen Sie den QR-Code, um das vollständige Benutzerhandbuch herunterzuladen.



# Haier

## User Instructions

OVENS

---

EN

4

## Istruzioni per l'uso

FORNI

---

IT

26

## Bedienungsanleitung

ÖFEN

---

DE

49

# Summary

---

**5** Important safety indications

**14** Product introduction

**15** Navigation

**20** Before starting

**21** Cooking guidelines

**23** Care & cleaning

**24** Glass door cleaning

**24** Changing the bulb

**25** Failure display & inspection

**72** Installation

---

Thank you for choosing one of our products. For the best results, please read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number, which you may need if any repairs are required. Check that the oven has not been damaged during transportation. If in doubt, consult a qualified technician before using the oven. Keep all packaging materials out of reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong-smelling smoke may

develop. This is caused by the glue on the insulation panels heating for the first time. If it occurs, do not worry, just wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: The oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary depending on the model you have purchased.

# Important safety indications

---

## GENERAL WARNINGS

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.

## Use in accordance with the intended use

- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

## Use limitations

- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- **WARNING:** the accessible parts may become hot when the oven is in use. Young children should be kept away.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.

## INSTALLATION WARNINGS

- The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven can be located only high in a column. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screw provided with the appliance

## ELECTRICAL WARNINGS

- **If the oven is provided by the manufacturer without plug:**  
THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line

with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- **If the oven is provided by the manufacturer with plug:**

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth con-

ductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.

- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
  - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
  - in case of malfunction and /or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- **ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.** The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.
- **CONNECTION.** The oven is supplied with a power cable that

should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and the neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check power voltage indicated on the gauge and the setting of the disconnecter. The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

- **WARNING.** Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.
- **NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

## **USE & MAINTENANCE**

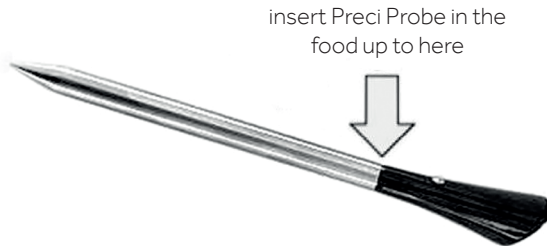
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase

may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.

- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper
- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

## Preci probe warnings (wirless meat probe)

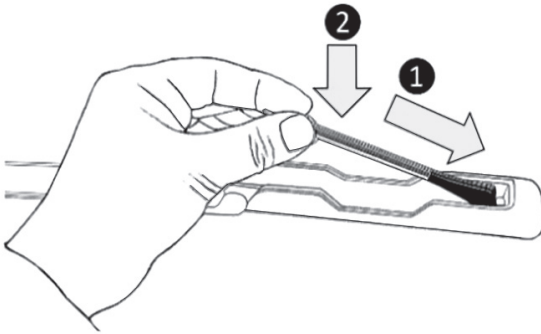
- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to FULLY INSERT Preci Probe metal bar properly into the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



- Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by oven directly. Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by the appliance.
- Do not use Preci Probe in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
- Clean the Preci Probe before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.
- If the Preci Probe temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Preci Probe must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

## PRECI PROBE

- Before the use verify the charge of the Preci Probe:
  1. Put Preci Probe into the charger and close the cover.
  2. Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function.
  3. LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Preci Probe is fully charged.



- Verify that Bluetooth of the oven is turned on.
- Make sure the Preci Probe is within the range of monitoring distance. With long distances the Preci Probe cannot be detected by the oven.
- If the Preci Probe is covered by an insulated material does not communicate with the oven.

During standard cooking with probe, the cooking process is interrupted if disconnected.

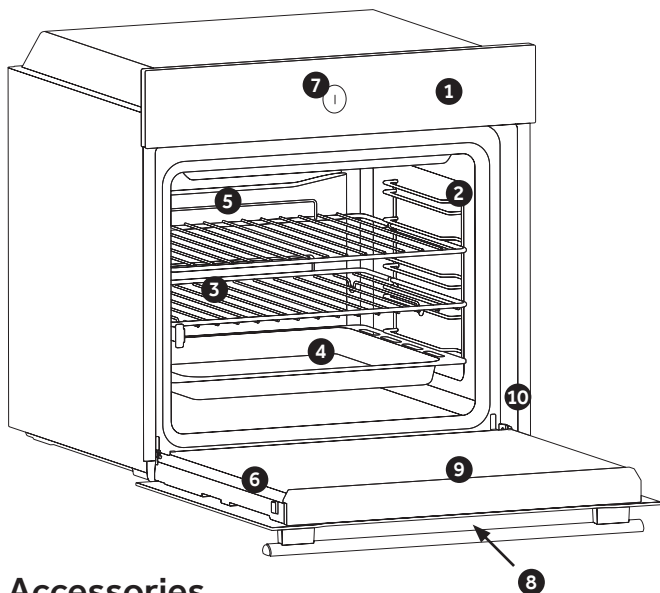
During cooking with recipe and probe, the cooking process continues for the remaining scheduled time if disconnected.

During assisted cooking with PreciTaste and probe, the cooking process continues for the last estimated time if disconnected or the internet connection is lost.

# PRECI PROBE ERRORS

<b>Probe short failure</b>	<b>255°C</b>	Probe malfunction	1. Contact customer service
<b>Probe open failure</b>	<b>0°C</b>	Probe malfunction	1. Contact customer service
<b>Probe over temperature warning</b>	<b>110°C</b>	Attention: Temperature detected by probe above the permitted limit	1. Check the status of the probe and leave to cool down 2. Contact customer service
<b>Probe under temperature warning</b>	<b>5°C</b>	Attention: Temperature detected by probe below the permitted limit	1. Check the status of the probe and place at room temperature 2. Contact customer service
<b>Probe far warning</b>	<b>-70dB</b>	Weak signal	1. The probe may be positioned far from the cooking surface. Move it closer to the surface in use 2. Contact customer service
<b>Communication lost failure</b>	<b>No signal</b>	Lost communication with probe	1. The probe may be positioned too far from the cooking surface. To continue to use it, move it closer to the surface 2. Contact customer service
<b>Probe low charge warning</b>	<b>25% battery</b>	Low probe battery	1. The probe battery is low. To continue to use it, place on charge in the designated container. It will charge in just a few minutes 2. Contact customer service
<b>Probe undercharged warning</b>	<b>0% battery</b>	Completely flat battery	1. The probe battery is completely flat. To continue to use it, place on charge in the designated container. It will charge in just a few minutes 2. Contact customer service

# Product introduction



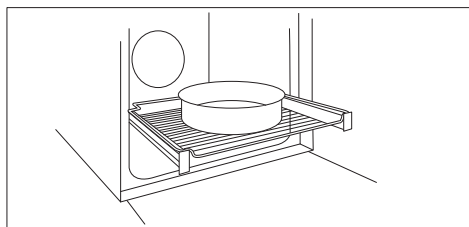
1. Front panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grid
4. Drip tray
5. Fan
6. Oven door
7. On / Off switch
8. Touch control panel on the door
9. Camera
- 10. Serial number**



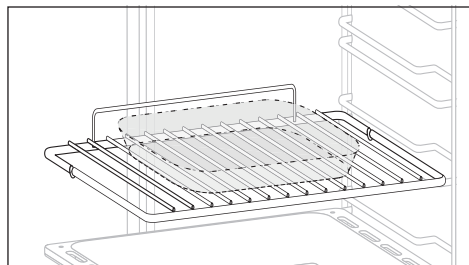
Write here your serial number for future reference.

## Accessories

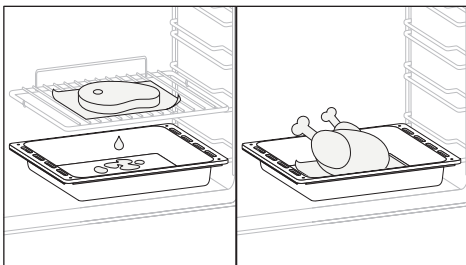
### Telescopic guides



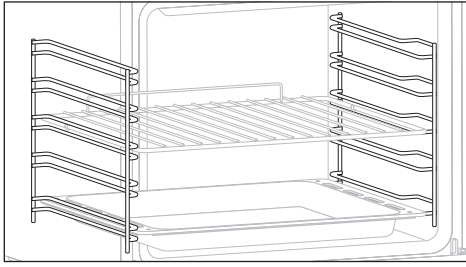
### 3 Metal grid



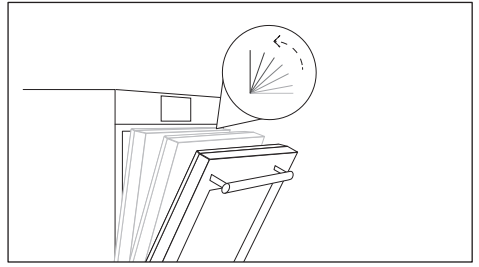
### 4 Drip tray



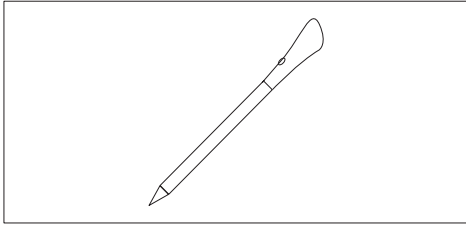
**7 Lateral wire grids** (only if present)



**Softclose** (only if present)

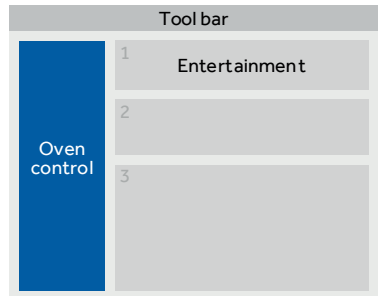
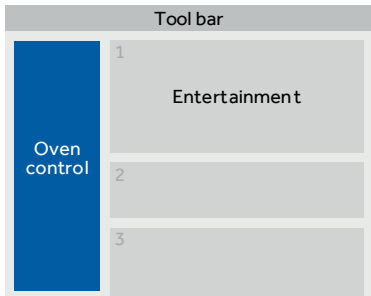
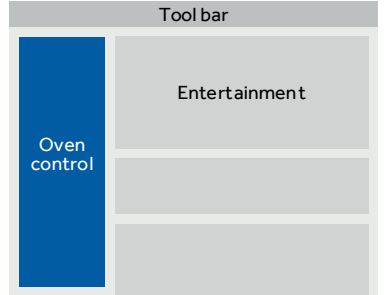
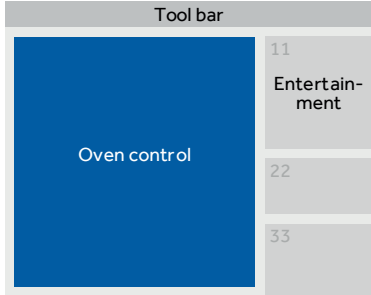


**Preci Probe** (only if present)

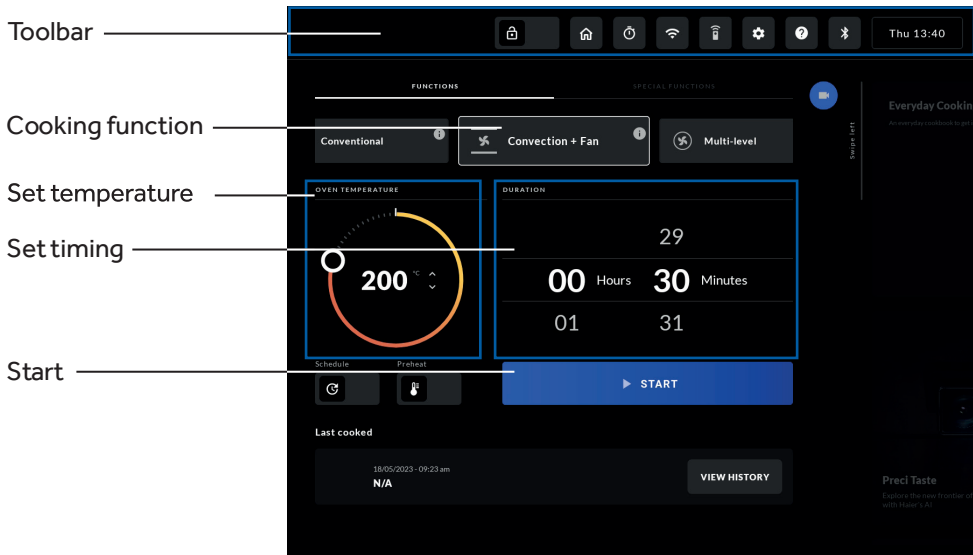


**NOTE:** Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

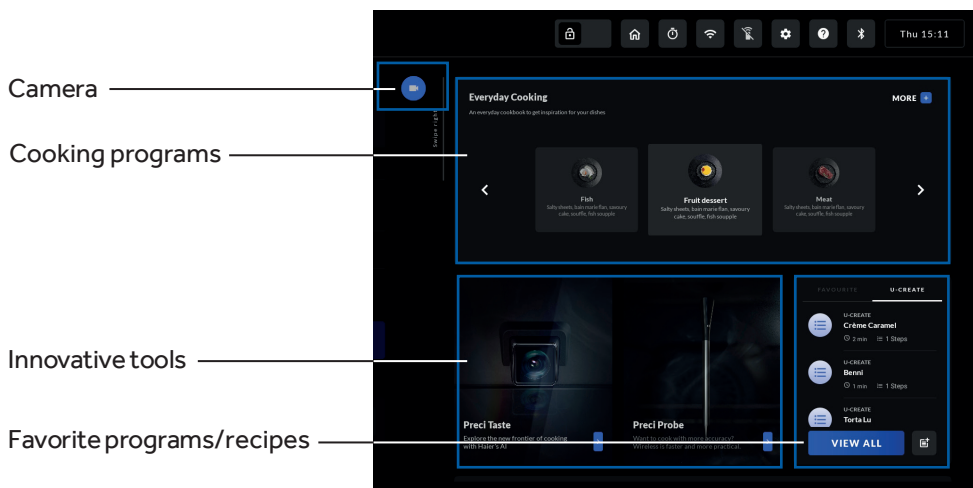
## Navigation



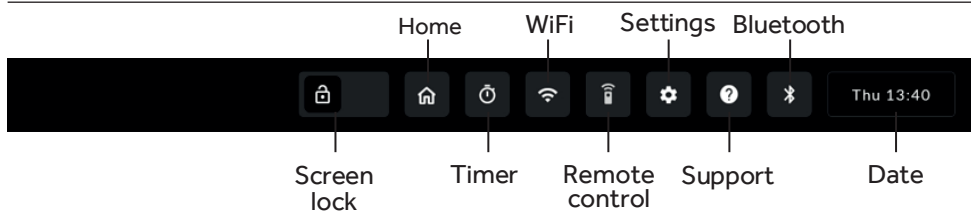
# Manual mode










# Display description



# Toolbar



Symbol	Function	Description
	<b>Manual mode</b>	This function allows to choose cooking functions, temperature and duration.
	<b>Recipes</b>	In this menu you can access a variety of recipes already integrated on your oven.
	<b>Bluetooth</b>	This mode provides a convenient way to activate and deactivate the Bluetooth function, used for connecting the Preci Probe.
	<b>Support</b>	This mode provides the information related to the first onboarding of the oven.
	<b>Timer</b>	This function allows to set the timer regardless of the cooking time.
	<b>WiFi</b>	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the Haier App.
	<b>Settings</b>	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.
	<b>Remote Control</b>	When remote control is On you can access and control your oven ONLY by the connected device.
	<b>Lock</b>	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors

Function	Description
<b>PreciTaste</b>	The PreciTaste assisted-cooking system requires that the oven be in remote-control mode. To start this function, the oven cavity must be empty. Once the preheating temperature has been reached, the food can be placed in the cavity. Remember to close the oven door to enable the food to be detected. The PreciTaste detection process is initiated. After receiving confirmation from the user, the cooking process starts automatically. The cooking time can be extended should you prefer your food more cooked.
<b>Preci Probe</b>	Preci Probe is a wireless food thermometer that gives home chefs real-time status inside the food to avoid undercook or overcook disasters and ensuring the perfect result every time. It connects directly to the product. Details and the real-time status of the food can be read from your device, giving you the best result at your fingertips.

\* Depending on the oven model.

# Settings

Language

Date & Time

Volume

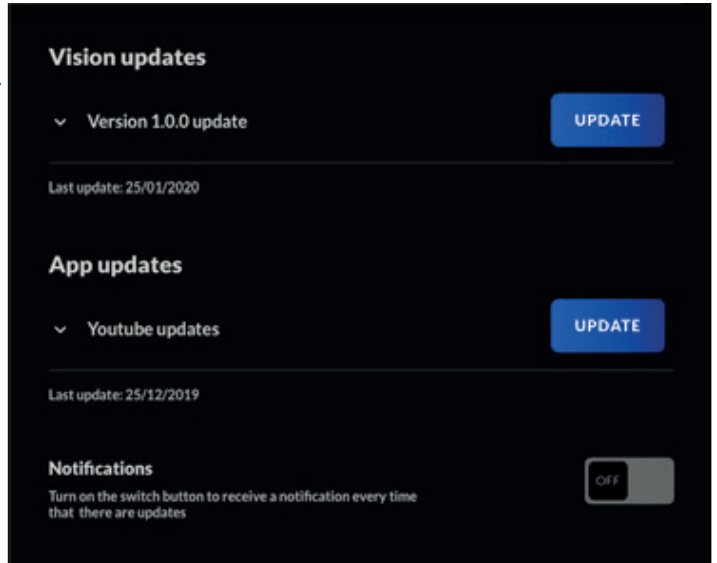
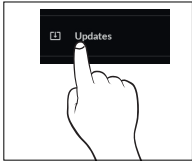
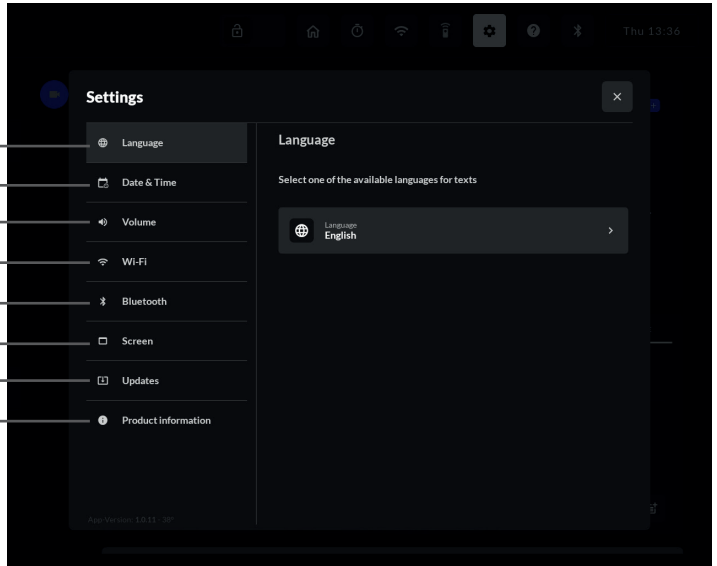
Wi-Fi

Bluetooth

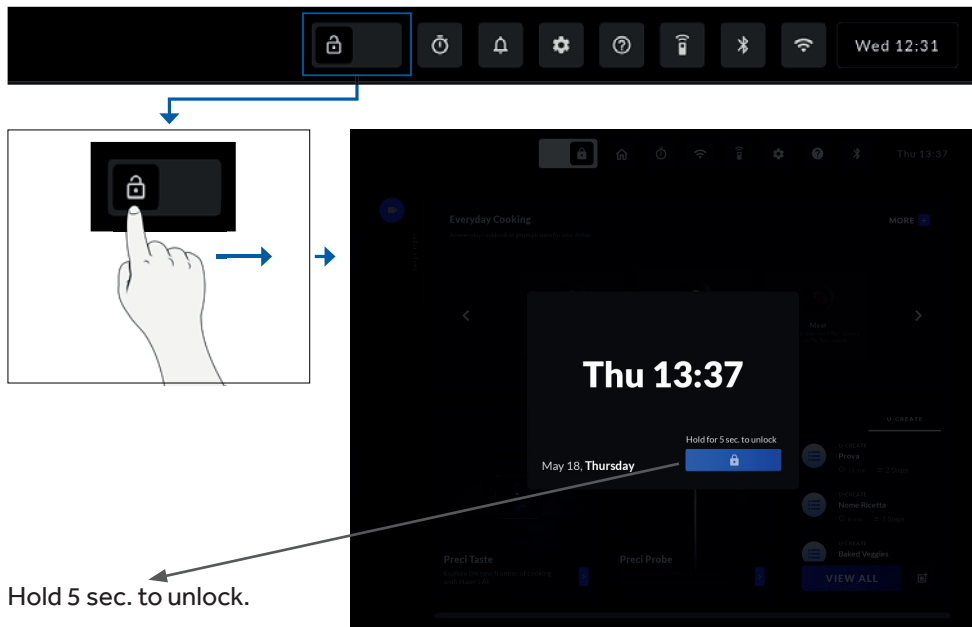
Screen

Updates

Product information



# Screen lock



Hold 5 sec. to unlock.

## Before starting

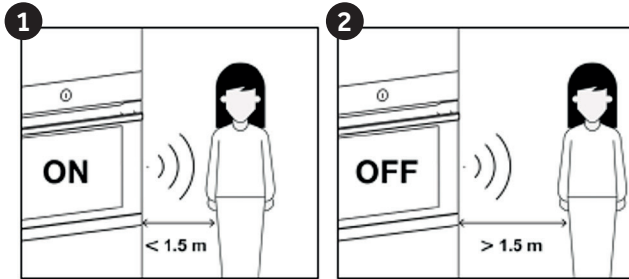
### Informations to start

#### Stand by

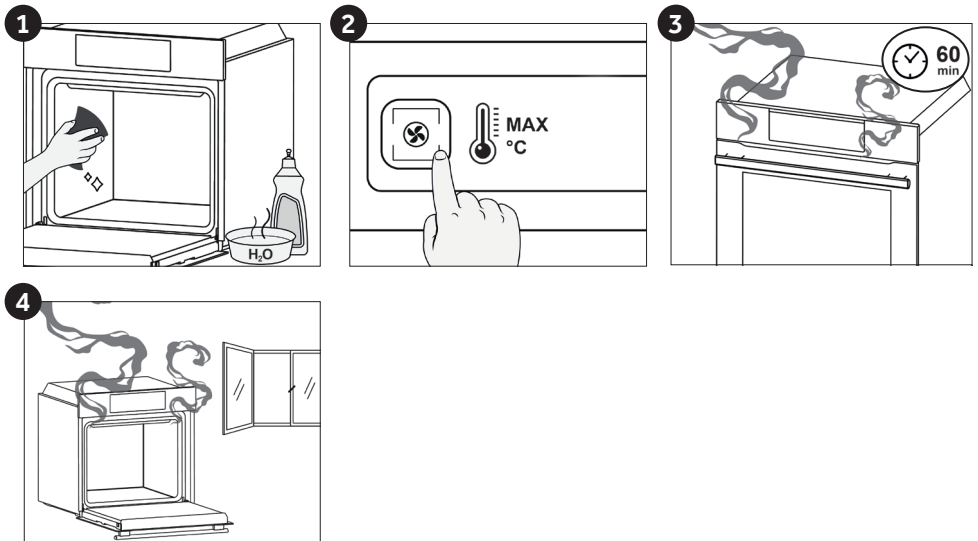
The oven goes in standby after 19 minutes of inactivity. To exit from this condition the ON/OFF button has to be put in OFF and be pressed again. Standby is not activated if:

- a cooking program is running
- the oven is waiting for a programmed cooking.

#### Proximity sensor




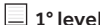

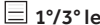
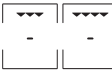
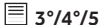





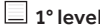


#### First use: preliminary cleaning



# Cooking guidelines

## COOKING FUNCTIONS \*







Symbol	Description	Suggestions
	<b>Conventional ***</b> <b>160-200°C **</b>  2° level	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for 10 minutes.
	<b>Convection + Fan</b> <b>240°C **</b>  1° level	IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	<b>Multi-level</b> <b>180-200°C **</b>  1°/3° level	IDEAL FOR: pastries, biscuits, cakes, stuffed and braised. Use this function to cook different foods at the same time on one or more shelf positions. Heat is distributed better and penetrates food better, reducing both preheating and cooking times. Aromas are not mixed. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together.
	<b>Grill</b> <b>L5 (power) **</b>  3°/4°/5° level	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish filets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.
	<b>Grill + Fan</b> <b>200°C **</b>  4° level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
	<b>Bottom heating</b> <b>160-180°C **</b>  2° level	IDEAL FOR: caramel cream, puddings, bavarian cream (bain marie). This function is ideal to cook all pastry-based dishes, which need more heat from below. It can also be used to finish a cooking preparation.
	<b>Bottom heating + Fan</b> <b>210°C **</b>  1° level	IDEAL FOR: tarts. The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. It prevents food from drying and encourages the rising process for perfect results.

\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

\*\*\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class

## SPECIAL FUNCTIONS \*

Symbol	Description	Suggestions
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  <b>2° level</b>	IDEAL FOR: gratin. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	<b>Defrost</b> <b>40°C</b>  <b>2° level</b>	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts in a few minutes without altering food properties.
	<b>Leavening</b> <b>40°C</b>  <b>2° level</b>	IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.

**NOTE:** Any time the user doesn't set a cooking duration, the cooking lasts for a maximum of 4 hours.

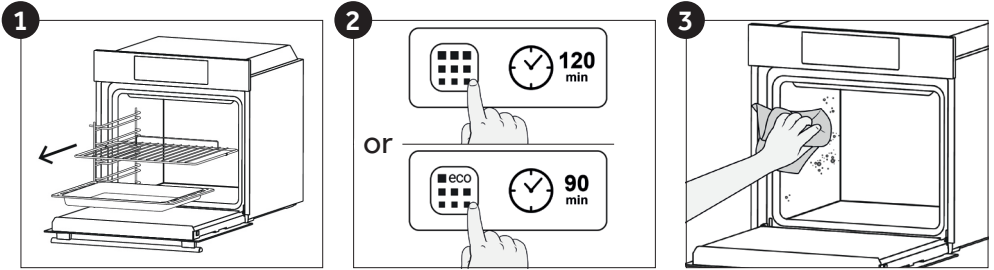
\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

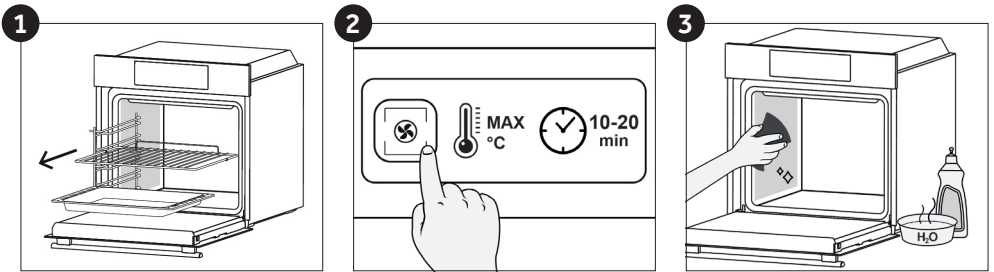
\*\*\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class

# Care & cleaning

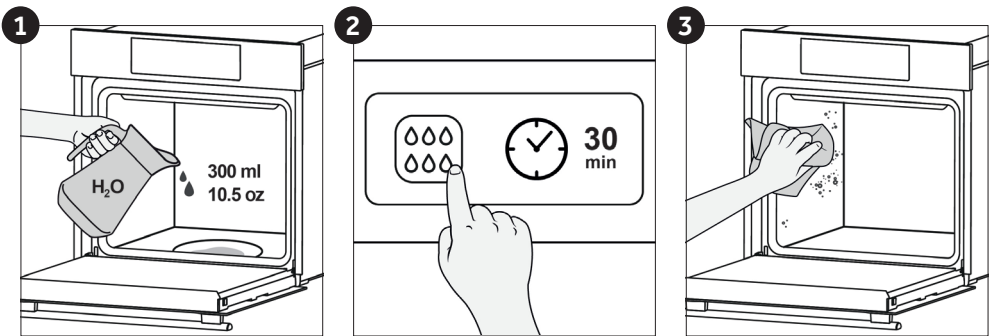
## Pyrolytic cleaning (depending on the oven model)



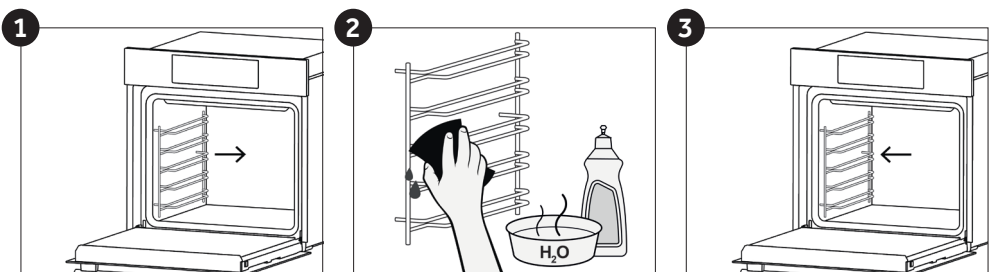
## Catalytic cleaning (depending on the oven model)



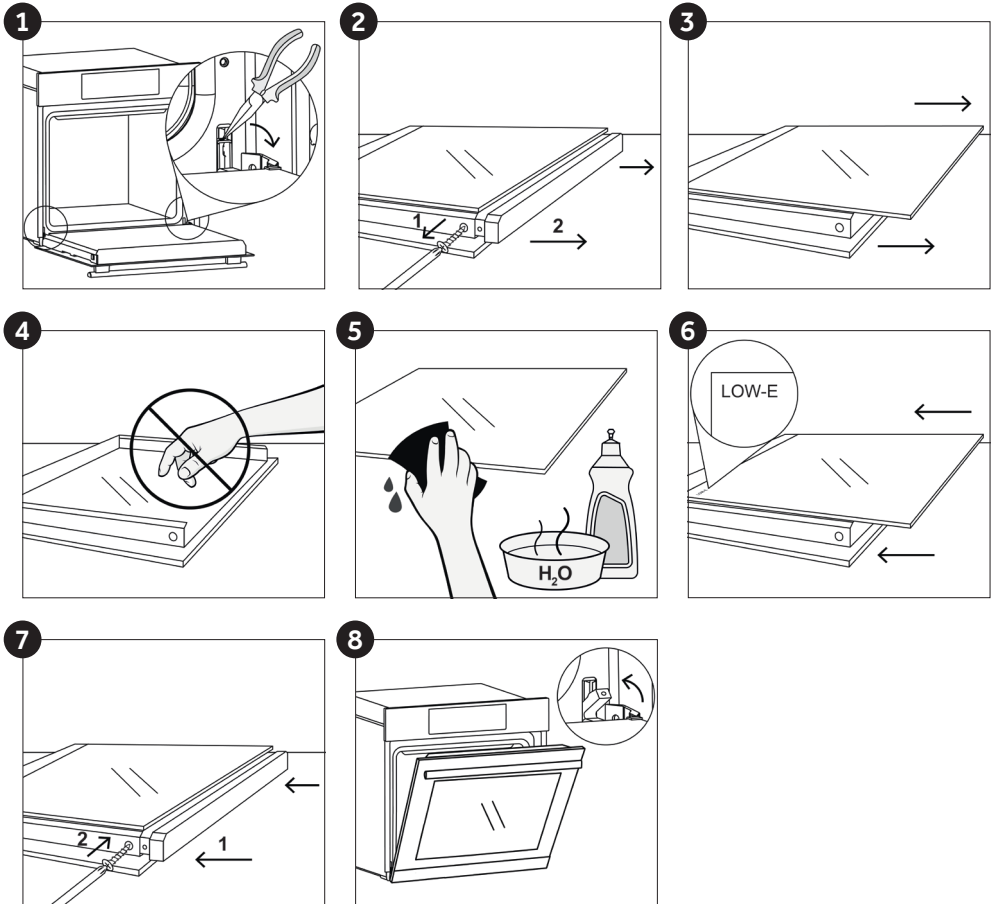
## H2O cleaning (depending on the oven model)



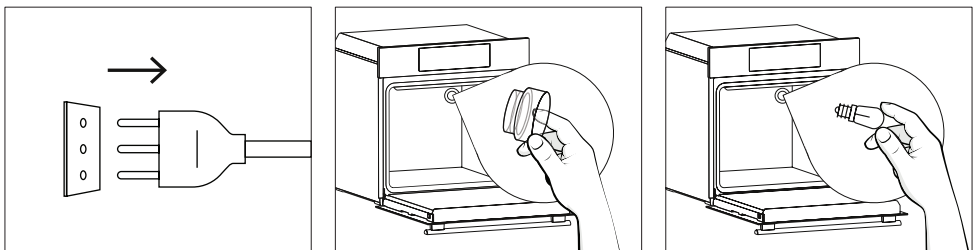
## Side racks cleaning



## Glass door cleaning



## Changing the bulb



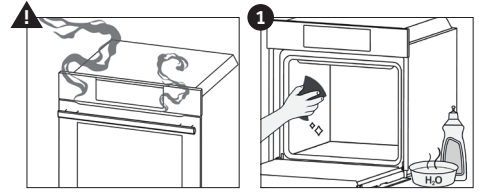
**NOTE:** in the case of a LED lamp oven contact the assistance for changing the light system.  
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) / F (10 Led)

# Failure display & inspection

## Troubleshooting: error



## Troubleshooting: smoke



# Environmental protection and disposal

## SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

## WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused).



It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- The WEEE should not be treated as domestic waste;
- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

# Sommario

---

- 27 Istruzioni importanti per la sicurezza**
- 37 Introduzione al prodotto**
- 38 Navigazione**
- 43 Prima di cominciare**
- 44 Linee guida per la cottura**
- 46 Cura e pulizia**
- 47 Rimozione e pulizia dello sportello di vetro**
- 47 Sostituzione della lampadina**
- 48 Visualizzazione e ispezione dei guasti**
- 72 Installazione**

---

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per ottenere i risultati migliori, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per futuri riferimenti. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario nel caso in cui occorranò riparazioni. Accertarsi che il forno non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, consultare un tecnico qualificato prima di utilizzare il forno. Tenere lontano dalla portata dei bambini i materiali dell'imballo. Quando il forno viene acceso per la prima volta, è possibile che

si sviluppi un intenso odore di fumo. Questo fenomeno è causato dalla colla sui pannelli isolanti che si riscaldano per la prima volta. Se si verifica questo fenomeno, basta attendere che il fumo si disperda prima di collocare gli alimenti nel forno. Il fabbricante non accetta responsabilità nel caso in cui non vengano rispettate le istruzioni contenute nel presente documento.

**NOTA:** le funzioni, le proprietà e gli accessori del forno citati nel presente manuale variano in base al modello acquistato.

# Istruzioni importanti per la sicurezza

---

## AVVERTENZE GENERALI

- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Attenzione a non toccare componenti caldi.
- AVVERTENZA: per evitare pericoli causati dal reset accidentale del dispositivo di interruzione termica, l'elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad es. un timer, e non deve essere collegato a un circuito che viene acceso e spento regolarmente..

## Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

## Limiti d'uso

- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone di almeno 8 anni e da persone affette da limitazioni delle capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza o conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione e dopo averle istruite sull'uso dell'elettrodomestico, in maniera sicura e consapevole dei possibili rischi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- AVVERTENZA: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere lontani i bambini.
- Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni a una distanza di sicurezza dall'elettrodomestico, se non sono sorvegliati con-

tinuamente.

- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

## **AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE**

- I fabbricanti non hanno alcun obbligo in tal senso. Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.

Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Il forno può essere collocato solo in alto in colonna. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina. Fissare sempre il forno al mobile con la vite in dotazione con l'elettrodomestico.

## **ELECTRICAL WARNINGS**

- **Se il forno è fornito dal produttore senza spina:**

L'ELETTRODOMESTICO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE ELETTRICA.

Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per un'in-

stallazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il forno deve essere collegato solo tramite un interruttore omni-polare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione.

L'interruttore omni-polare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

L'interruttore omni-polare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato, rispettando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. Per interrompere l'alimentazione, incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.

- **Se il forno è fornito dal produttore con la spina:**

La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omni-polare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere

interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Per interrompere l'alimentazione, la spina deve essere facilmente accessibile oppure nel cablaggio fisso deve essere incorporato un interruttore, in conformità alle norme sul cablaggio.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti. Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere lungo circa 10 mm in più rispetto agli altri conduttori. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe comprometersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- **AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;
  - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI

DA UN ELETTRICISTA O UN TECNICO QUALIFICATO. La fonte di alimentazione a cui è collegato il forno deve essere conforme alle leggi vigenti nel paese di installazione. Il produttore non accetta alcuna responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservazione delle presenti istruzioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa dotata di messa a terra o un sezionatore a più poli, a seconda delle leggi in vigore nel paese di installazione. L'alimentazione elettrica deve essere protetta con fusibili adeguati e la sezione dei cavi utilizzati deve essere in grado di garantire la corretta alimentazione del forno.

- COLLEGAMENTO. Il forno è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una rete elettrica con corrente a 220-240 Vca tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, è importante controllare la tensione di alimentazione riportata sull'indicatore e l'impostazione del sezionatore.

Il conduttore di messa a terra collegato al terminale di terra del forno deve essere collegato al terminale di terra dell'alimentazione.

- AVVERTENZA. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, chiedere a un elettricista qualificato di controllare la continuità del terminale di terra dell'alimentazione. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al terminale di terra o da difetti di continuità del collegamento a terra.
- NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecni-

ci con qualifiche equivalenti.

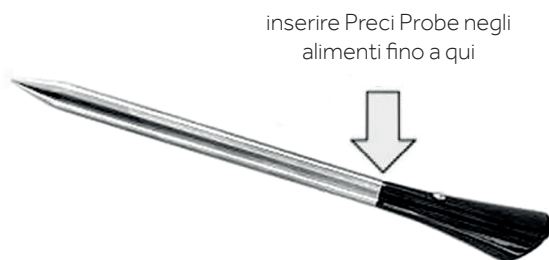
## **USO E MANUTENZIONE**

- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- **AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Quando si colloca il ripiano interno, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte posteriore della cavità. Il ripiano deve essere totalmente inserito nella cavità.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia collocato all'indietro e verso l'alto.
- I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la carne consigliata.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi oppure raschietti metallici affilati per pulire i vetri dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e rovinare il vetro.

## **AVVERTENZE relative a Preci Probe (sonda per la carne wireless)**

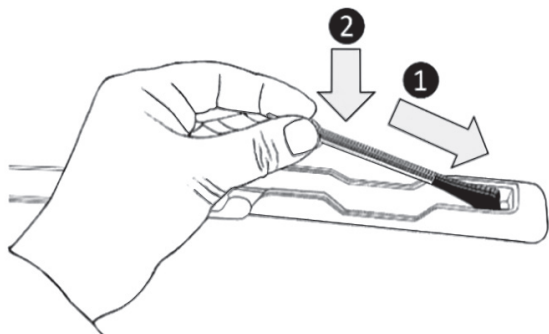
- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- **NON TOCCARE** Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.
- Durante la cottura è necessario **INSERIRE COMPLETAMENTE** negli alimenti la barra metallica della sonda Preci Probe fino al **BORDO** in ceramica **NERA**.



- Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato direttamente dal forno. Non esporre la parte metallica di Preci Probe al calore generato dall'elettrodomestico.
- Non utilizzare Preci Probe in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare Preci Probe in forni a microonde.
- Preci Probe può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
- Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni a Preci Probe dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire Preci Probe prima dell'uso.
- La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350 °C.
- Se la temperatura della sonda Preci Probe supera i 100 °C, la cottura si interrompe e la sonda deve essere rimossa dal forno il prima possibile, indossando dei guanti, per evitare che si danneggi.

## PRECI PROBE

- Verificare la carica di Preci Probe prima dell'uso:
  1. Inserire Preci Probe nel caricabatterie e chiudere il coperchio.
  2. Collegare il caricabatterie a una fonte di alimentazione USB, per esempio un adattatore USB o la presa USB di un PC/notebook, tramite cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power bank per via della sua funzione di spegnimento automatico.
  3. Durante la carica, il LED del caricabatterie si accende e lampeggia per poi spegnersi quando Preci Probe è completamente ricaricato.



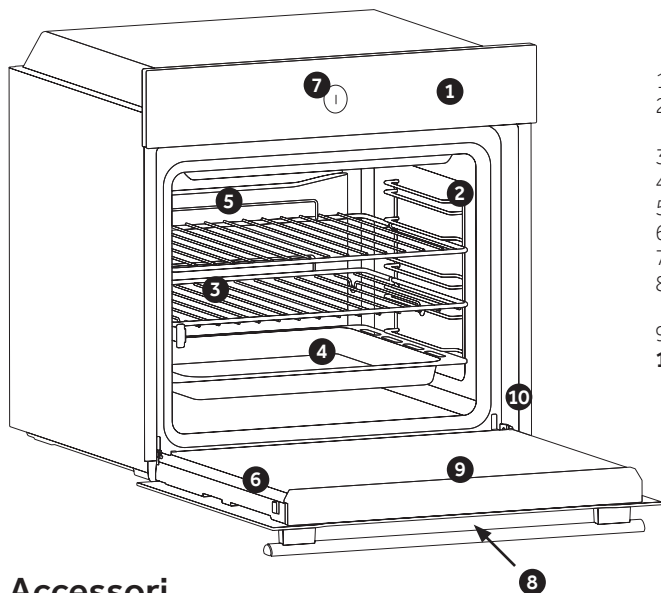
- Verificare che il Bluetooth del forno sia attivato.
- Assicurarsi che Preci Probe si trovi nel raggio della distanza di controllo. Preci Probe non viene rilevato dal forno se collocato a una distanza eccessiva.
- Se ricoperto di materiale isolante, Preci Probe non comunica con il forno.

Durante la cottura standard con sonda, se la sonda viene disconnessa (batteria scarica, spegnimento del Bluetooth, ecc...), dopo un breve periodo di tempo il processo di cottura si interrompe. Durante la cottura con ricetta e sonda, il processo di cottura continua per il tempo residuo programmato se la sonda viene disconnessa. Durante la cottura assistita con PreciTaste e sonda, il processo di cottura continua per il tempo stimato in occasione dell'ultimo aggiornamento se la sonda viene disconnessa o se si perde la connessione internet.

## ERRORI relativi a Preci Probe

<b>Sonda in cortocircuito</b>	<b>255°C</b>	Malfunzionamento della sonda	1. Contattare l'assistenza clienti
<b>Guasto relativo all'avviamento della sonda</b>	<b>0°C</b>	Malfunzionamento della sonda	1. Contattare l'assistenza clienti
<b>Sonda esposta a temperatura troppo elevata</b>	<b>100°C</b>	Attenzione: la temperatura rilevata dalla sonda è superiore al limite consentito	1. Controllare lo stato della sonda e lasciar raffreddare 2. Contattare l'assistenza clienti
<b>Sonda esposta a temperatura troppo bassa</b>	<b>5°C</b>	Attenzione: la temperatura rilevata dalla sonda è inferiore al limite consentito	1. Controllare lo stato della sonda e posizionarla in un luogo a temperatura ambiente 2. Contattare l'assistenza clienti
<b>Sonda distante</b>	<b>-70dB</b>	Segnale debole	1. La sonda potrebbe essere distante dalla superficie di cottura. Avvicinarla alla superficie in uso. 2. Contattare l'assistenza clienti
<b>Comunicazione interrotta</b>	<b>Nessun segnale</b>	La comunicazione con la sonda si è interrotta	1. La sonda potrebbe essere troppo distante dalla superficie di cottura. Per continuare a usarla, avvicinare la sonda alla superficie 2. Contattare l'assistenza clienti
<b>Batteria quasi scarica</b>	<b>Carica residua: 25%</b>	La batteria della sonda è quasi scarica	1. La batteria della sonda è quasi scarica. Per continuare a usare la sonda, metterla sotto carica nell'apposito contenitore. Si ricaricherà in pochi minuti 2. Contattare l'assistenza clienti
<b>Batteria scarica</b>	<b>Carica residua: 0%</b>	La batteria della sonda è completamente scarica	1. La batteria della sonda è completamente scarica. Per continuare a usare la sonda, metterla sotto carica nell'apposito contenitore. Si ricaricherà in pochi minuti 2. Contattare l'assistenza clienti

# Introduzione al prodotto



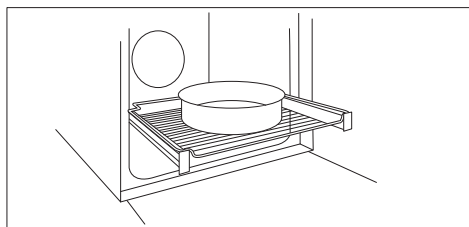
1. Pannello anteriore
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglia metallica
4. Vassoio di gocciolamento
5. Ventola
6. Sportello del forno
7. Interruttore acceso/spento
8. Pannello di controllo touch sullo sportello
9. Fotocamera
- 10. Numero di serie**



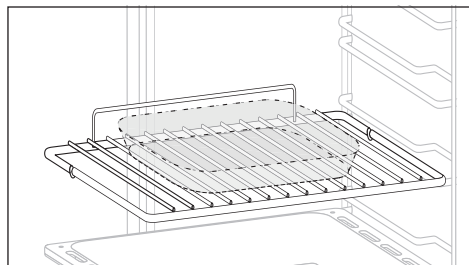
Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

## Accessori

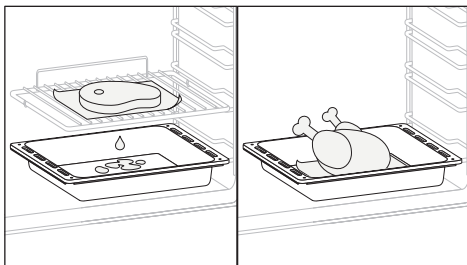
### Guide telescopiche



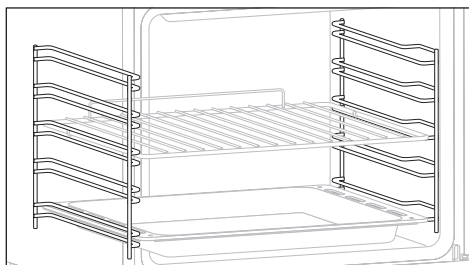
### 3 Griglia metallica



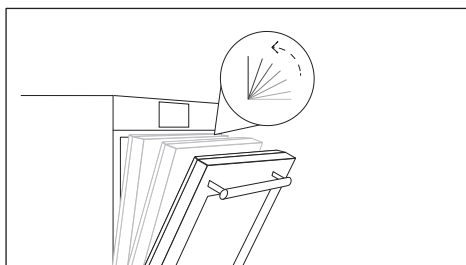
### 4 Vassoio di gocciolamento



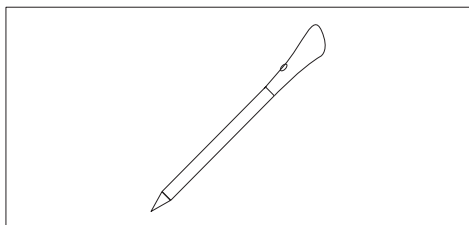
## 7 Guide metalliche laterali (solo se presenti)



## Chiusura graduale (solo se presente)

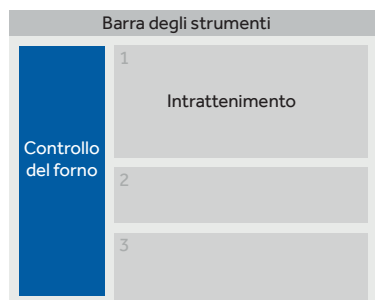
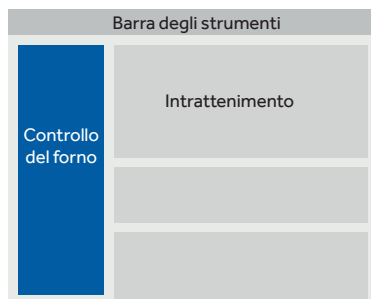


## Preci Probe (solo se presente)

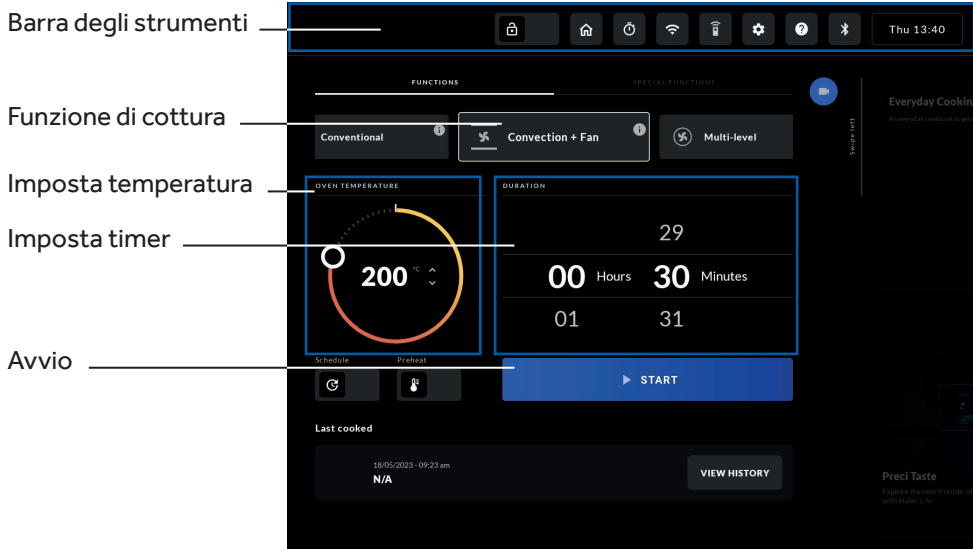


**NOTA:** I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

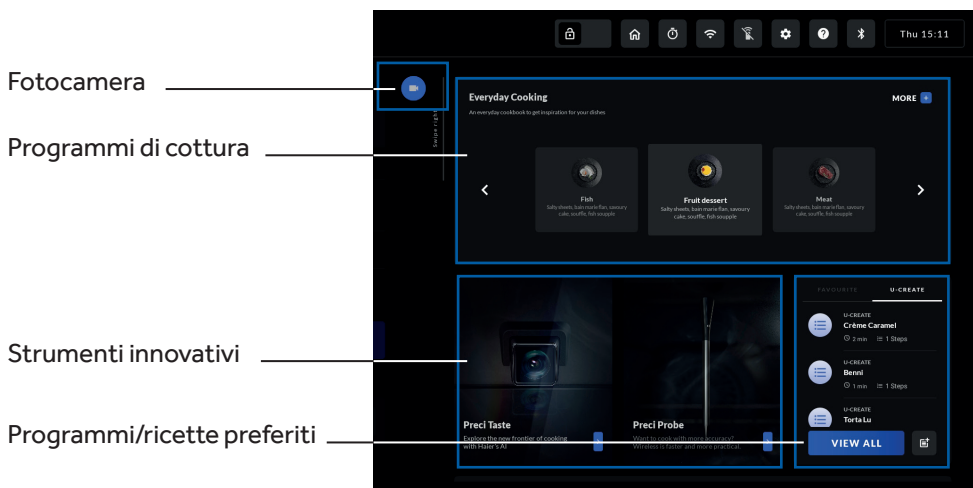
## Navigazione



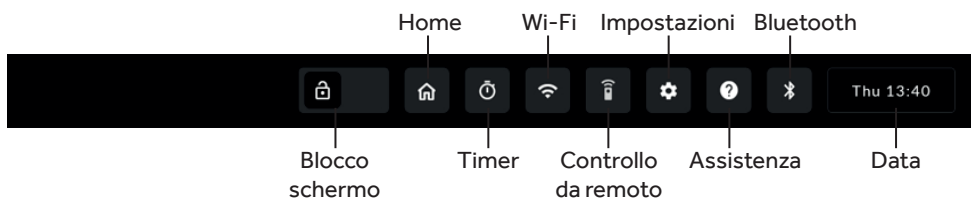
# Modalità manuale










# Descrizione del display



# Barra degli strumenti



Simbolo	Funzione	Descrizione
	<b>Modalità manuale</b>	Questa funzione consente di scegliere le funzioni di cottura, la temperatura e la durata.
	<b>Ricette</b>	In questo menu è possibile accedere a diverse ricette già integrate nel forno.
	<b>Bluetooth</b>	Questa modalità offre un sistema pratico per attivare e disattivare la funzione Bluetooth, utilizzata per collegare la sonda Preci Probe.
	<b>Assistenza</b>	Questa modalità fornisce informazioni riguardo al primo utilizzo del forno.
	<b>Timer</b>	Questa funzione consente di impostare il timer indipendentemente dal tempo di cottura.
	<b>WiFi</b>	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete tramite l'App Hai-er.
	<b>Impostazioni</b>	Accedere a questo menu per cambiare lingua, impostare l'ora del giorno, regolare la luminosità, attivare o disattivare i suoni, accedere alle impostazioni WiFi e aggiornare la versione del software del forno.
	<b>Controllo da remoto</b>	Quando il controllo da remoto è attivato, è possibile accedere e controllare il forno SOLO dal dispositivo collegato.
	<b>Blocco</b>	Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori.

Funzione	Descrizione
<b>PreciTaste</b>	Il sistema di cottura assistita PreciTaste richiede che il forno sia in modalità controllo da remoto. Per avviare questa funzione, la cavità del forno deve essere vuota. Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento, è possibile inserire gli alimenti nella cavità. È importante ricordare di chiudere lo sportello del forno per consentire il rilevamento degli alimenti. Il processo di rilevamento di PreciTaste viene avviato. Dopo aver ricevuto conferma da parte dell'utente, il processo di cottura si avvia automaticamente. Il tempo di cottura può essere prolungato nel caso in cui si preferisca una maggiore cottura degli alimenti.
<b>Preci Probe</b>	Preci Probe è un termometro wireless per alimenti che fornisce agli chef di casa aggiornamenti in tempo reale sullo stato di cottura degli alimenti al loro interno per evitare problemi di cottura insufficiente o eccessiva e per garantire risultati perfetti a ogni utilizzo. Si collega direttamente al prodotto. I dettagli e gli aggiornamenti in tempo reale sullo stato di cottura degli alimenti possono essere visualizzati direttamente dal dispositivo per avere i risultati migliori sempre a portata di mano.

\* A seconda del modello del forno.

# Impostazione

Lingua

Data e ora

Volume

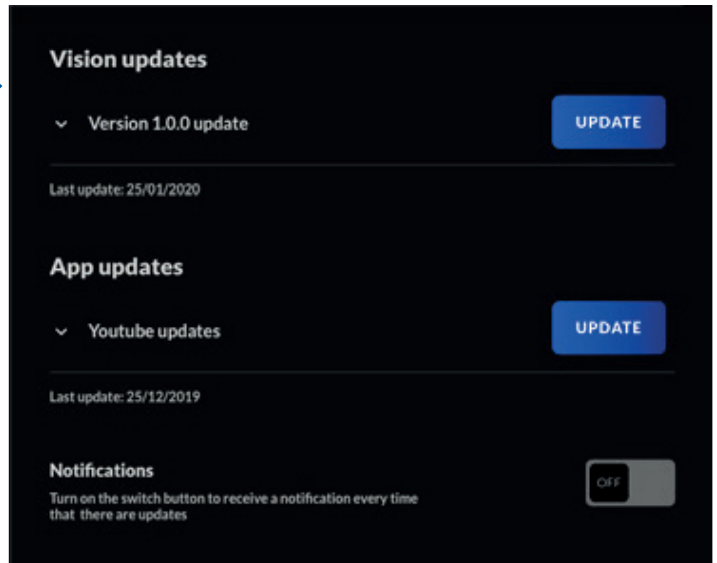
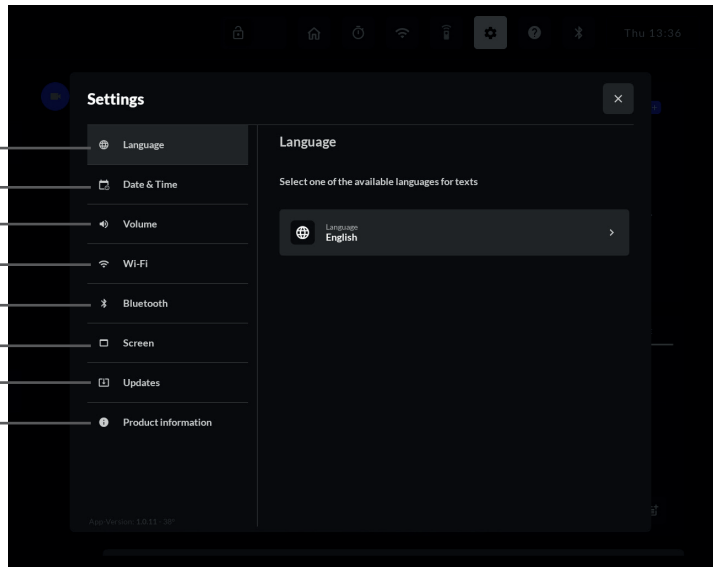
Wi-Fi

Bluetooth

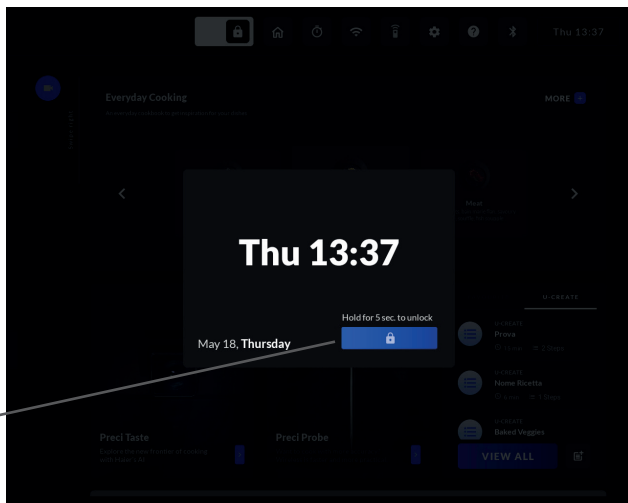
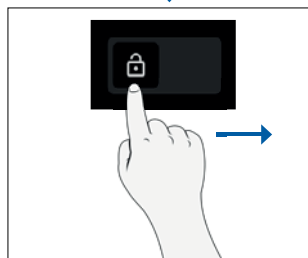
Schermo

Aggiornamenti

Informazioni  
sul prodotto



# Blocco schermo



Tieni premuto per 5 secondi  
per sbloccare

## Prima di cominciare

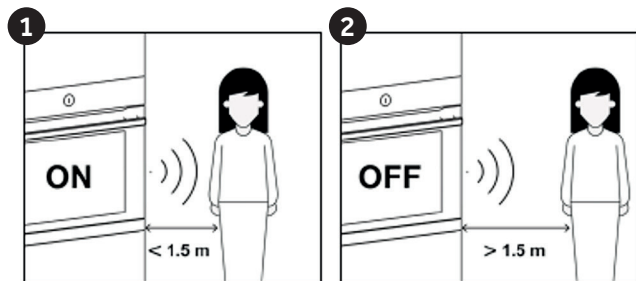
### Informazioni per iniziare

#### Modalità stand-by

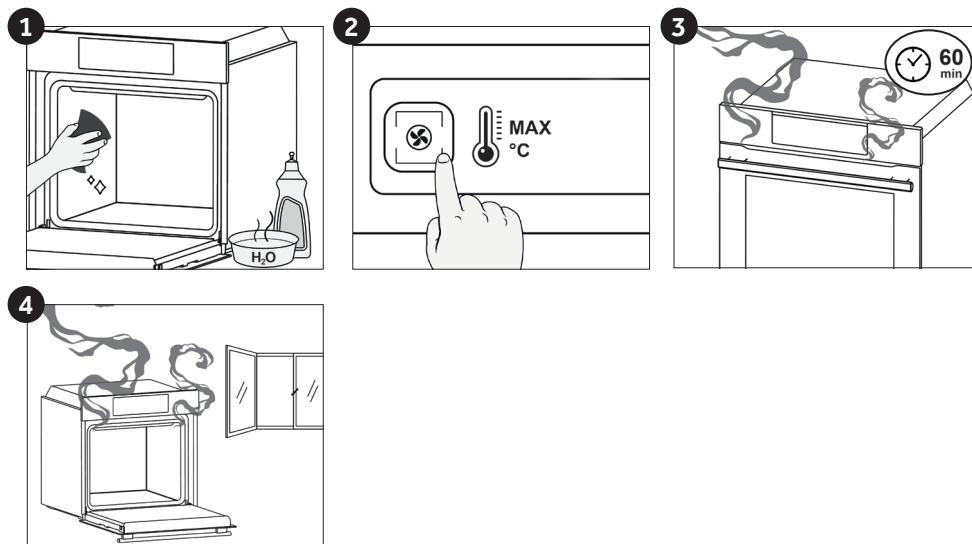
Il forno entra in modalità stand-by dopo 19 minuti di inattività. Per uscire da tale modalità, mettere su OFF il tasto ON/OFF e premerlo nuovamente. La modalità stand-by non entra in funzione se:

- è in corso un programma di cottura
- il forno è in attesa dell'inizio di una cottura programmata.

#### Sensore di prossimità







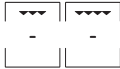









#### Primo utilizzo: pulizia preliminare



# Linee guida per la cottura

## MODALITÀ DI COTTURA\*

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	<b>Statico ***</b> <b>160-200 °C **</b>  2° livello	IDEALE PER: brioche, cornetti, sformati, dessert e creme. Questa funzione utilizza sia gli elementi scaldanti superiori che quelli inferiori. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
	<b>Cottura ventilata</b> <b>240 °C **</b>  1° livello	IDEALE PER: pizze, focacce e lasagne. Questa funzione distribuisce meglio il calore grazie alla combinazione della ventola e degli elementi scaldanti, garantendo risultati di cottura uniformi.
	<b>Cottura multilivello</b> <b>150-200 °C **</b>  1/3° livello	IDEALE PER: pasticcini, biscotti, torte, ripieni e brasati. Utilizzare questa funzione per cuocere contemporaneamente alimenti diversi su uno o più posizioni dei ripiani. La distribuzione del calore è migliore e il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo sia il preriscaldamento che i tempi di cottura. Gli aromi non vengono mescolati. Cuocere per circa 10 minuti in più quando si cucinano insieme alimenti diversi.
	<b>Grill</b> <b>L5 (potenza) **</b>  3/4/5° livello	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento scaldante superiore e il livello della griglia può essere regolato. Utilizzare con lo sportello chiuso. Collocare le carni bianche a distanza dalla griglia. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano con il vassoio di gocciolamento sottostante. Preriscaldare per 5 minuti. Girare gli alimenti quando sono trascorsi due terzi del tempo di cottura (se necessario). Se questa funzione è selezionata, non è possibile impostare l'inizio ritardato con il tempo di inizio/arresto.
	<b>Grill ventilato</b> <b>200 °C **</b>  4° livello	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti). Utilizza l'elemento scaldante superiore con la ventola per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno del forno. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto lo scaffale per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.
	<b>Resistenza inferiore</b> <b>160-180 °C **</b>  2° livello	IDEALE PER: crema al caramello, dessert e crema bavarese (bagnomaria). Questa funzione è ideale per cuocere tutti i piatti a base di impasti che richiedono più calore dal basso. Può essere utilizzata anche per finire una preparazione di cottura.
	<b>Resistenza inferiore ventilata</b> <b>210 °C **</b>  1° livello	IDEALE PER: torte. La resistenza inferiore viene utilizzata con la ventola che consente la circolazione dell'aria all'interno del forno. Impedisce l'essiccazione degli alimenti e favorisce il processo di lievitazione per ottenere risultati perfetti.

\* A seconda del modello del forno.

\*\* Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

\*\*\* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

## FUNZIONI PARTICOLARI \*

Simbolo	Descrizione	Suggerimenti
	<b>Cottura su misura ***</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> 2° livello	IDEALE PER: gratin. Per una cucina sana, questa funzione riduce la quantità di olio e grassi. La combinazione di elementi riscaldanti con ciclo pulsante dell'aria garantisce risultati di cottura ottimali.
	<b>Scongelamento</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2° livello	La ventola consente la circolazione dell'aria a temperatura ambiente attorno agli alimenti congelati in modo da scongelarli in pochi minuti senza alterarne le proprietà.
	<b>Lievitazione</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2° livello	IDEALE PER: pane. Utilizza gli elementi riscaldanti superiori e inferiori per riscaldare molto delicatamente la cavità del forno, ottimizzando la lievitazione del pane o degli alimenti cotti al forno.

**NOTA:** Se l'utente non imposta un tempo di cottura, la cottura dura al massimo 4 ore.

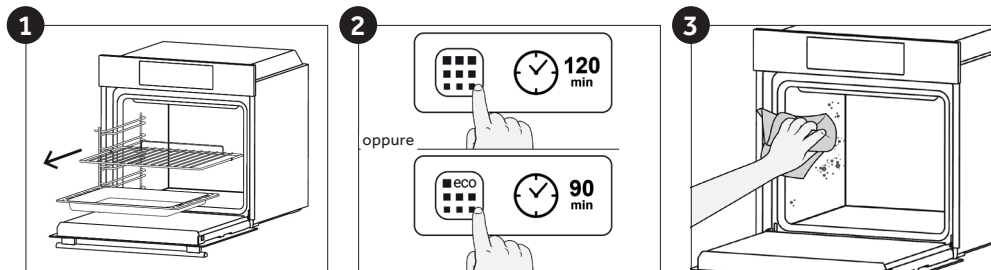
\* A seconda del modello del forno.

\*\* Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

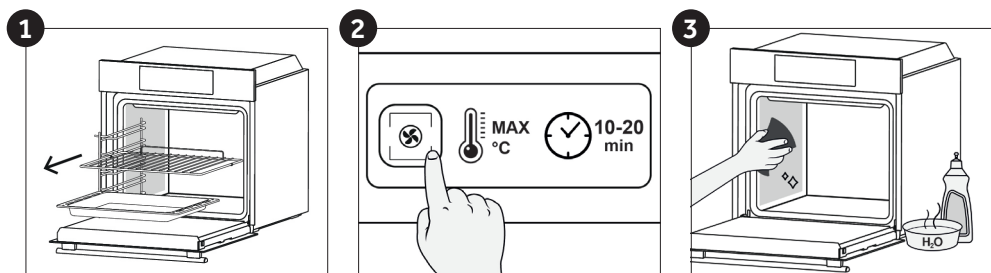
\*\*\* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

# Cura e pulizia

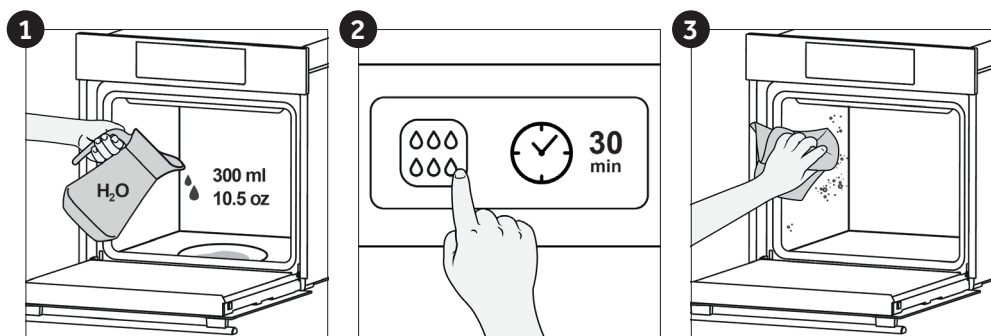
## Pulizia pirolitica (a seconda del modello di forno)



## Pulizia catalitica (a seconda del modello di forno)



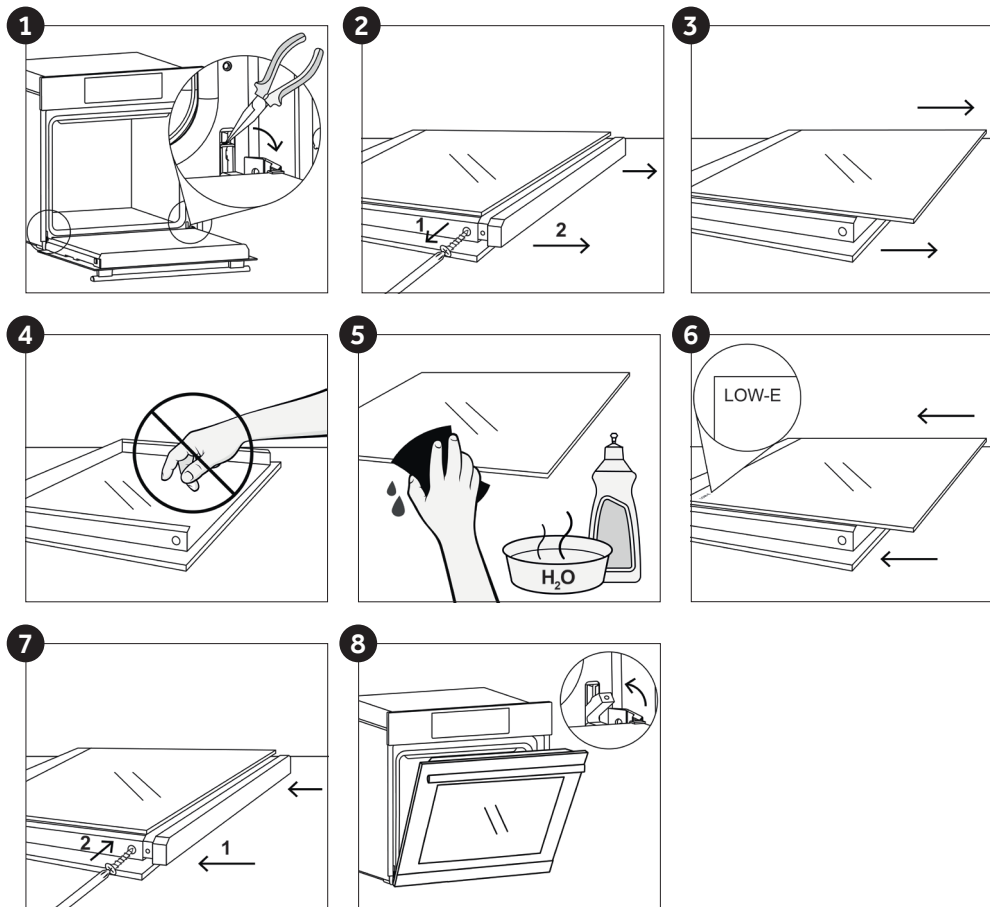
## Pulizia H<sub>2</sub>O (a seconda del modello di forno)



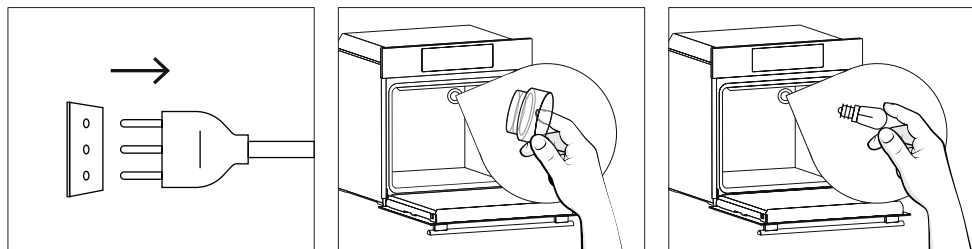
## Pulizia griglie laterali



## Pulizia porte in vetro



## Sostituzione della lampadina



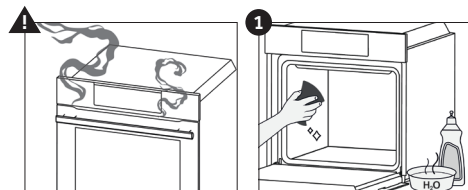
**NOTA:** se il forno è dotato di una lampada a LED, rivolgersi all'assistenza per la sostituzione del sistema di illuminazione. Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)/F (10 LED)

# Visualizzazione e ispezione dei guasti

## Risoluzione dei problemi: errore



## Risoluzione dei problemi: fumo



# Protezione dell'ambiente e smaltimento

## PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e provare sempre a riempirlo. Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

## GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili.



È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato..

# Zusammenfassung

---

- 50** Wichtige Sicherheitshinweise
- 60** Einführung in das Produkt
- 61** Navigation
- 66** Vor dem Start
- 67** Leitfaden zum Garen
- 69** Pflege und Reinigung
- 70** Reinigen der Glastür
- 70** Wechseln der Glühbirne
- 71** Ausfallanzeige und Inspektion
- 72** Installation

---

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen für zukünftige Zwecke aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Überprüfen Sie, ob der Backofen während des Transports beschädigt wurde. Wenden Sie sich im Zweifel vor der Benutzung des Backofens an einen qualifizierten Techniker. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb

der Reichweite von Kindern auf. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen. Dies wird beim erstmaligen Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten verursacht. Dies sollte Sie nicht beunruhigen, warten Sie einfach, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie Lebensmittel zum Garen in den Ofen geben. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

# Wichtige Sicherheitshinweise

---

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- **WARNUNG:** Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, d. h. für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

## Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern unter acht Jahren) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- **WARNUNG:** Der Ofen und zugängliche Teile können während

des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

- Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät lassen.
- **WARNUNG:** Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

## **INSTALLATIONSHINWEISE**

- Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Der Ofen kann nur oben in einem Einbauschränk eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.

## **ELEKTRISCHE WARNUNGEN**

- **Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird:**

DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN

MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- **Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird:**

Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III

zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden. Das Kabel muss vom Typ H05V2V2-F sein. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- **WARNUNG:** Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem

Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.

- **DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.** Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.
- **ANSCHLUSS** Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und dem Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss die auf dem Messgerät angegebene Spannung und das Umfeld des Trennschalters überprüft werden. Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.
- **WARNUNG** Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme,
- **ANSCHLUSS** Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und dem Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Strom-

versorgung angeschlossen wird, muss die auf dem Messgerät angegebene Spannung und das Umfeld des Trennschalters überprüft werden. Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

- **WARNUNG** Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.
- **HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, so dass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

## **NUTZUNG UND WARTUNG**

- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer

Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.

- **WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminium-folie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- **WARNUNG:** Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- **VORSICHT:** Während des Garens oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums nachfüllen.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- Beim Einsetzen des Gitterrosts darauf achten, dass die Gleitschutz-kante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier verwenden.
- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Fleischthermometer verwenden.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung verwenden.
- Das Gerät von der Stromversorgung trennen, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zer-springen kann.

## Preci Probe Warnungen (drahtloses Fleischthermometer)

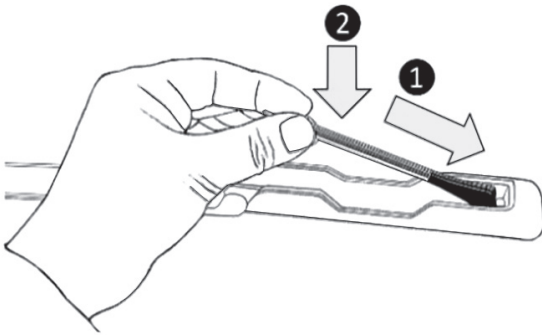
- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.
- Den Preci Probe DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.
- Der Preci Probe-Temperaturfühler aus Metall muss VOLLSTÄNDIG bis zum SCHWARZEN Keramikrand in das Gargut EINGEFÜHRT werden.



- Den Metallteil des Preci Probe nicht der direkten Ofenhitze aussetzen. Den Metallteil des Preci Probe nicht der direkten Gerätehitze aussetzen.
- Den Preci Probe in keinem anderen Gerät als dem Einbauofen verwenden.
- Den Preci Probe nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Der Preci Probe kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des Preci Probe, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
- Den Preci Probe vor der Verwendung reinigen.
- Bei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer inneren Höchsttemperatur von 100°C im Metallteil. Der Keramikteil kann 350°C erreichen.
- Überschreitet die Temperatur des Preci Probe 100°C, wird der Garvorgang abgebrochen und der Preci Probe muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht.

## PRECIPROBE

- Prüfen Sie vor der Verwendung den Ladestand des Preci Probe:
  1. Setzen Sie den Preci Probe in das Ladegerät und schließen Sie die Abdeckung.
  2. Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Ladekabel an eine USB-Ladequelle wie einen USB-Adapter oder die USB-Buchse eines PCs/Notebooks an. Bei Verbindung mit einer Powerbank lädt das Ladegerät aufgrund der automatischen Abschaltfunktion eventuell nicht richtig.
  3. Die LED des Ladegeräts blinkt beim Laden. Wenn der Preci Probe vollgeladen ist, geht die LED aus.



- Prüfen Sie, ob beim Ofen Bluetooth aktiviert ist.
- Prüfen Sie, ob sich der Preci Probe im Bereich der Abstandsüberwachung befindet. Ist der Preci Probe zu weit entfernt, kann er nicht vom Ofen gefunden werden.
- Wird der Preci Probe von isolierendem Material abgedeckt, kann keine Kommunikation mit dem Ofen stattfinden.

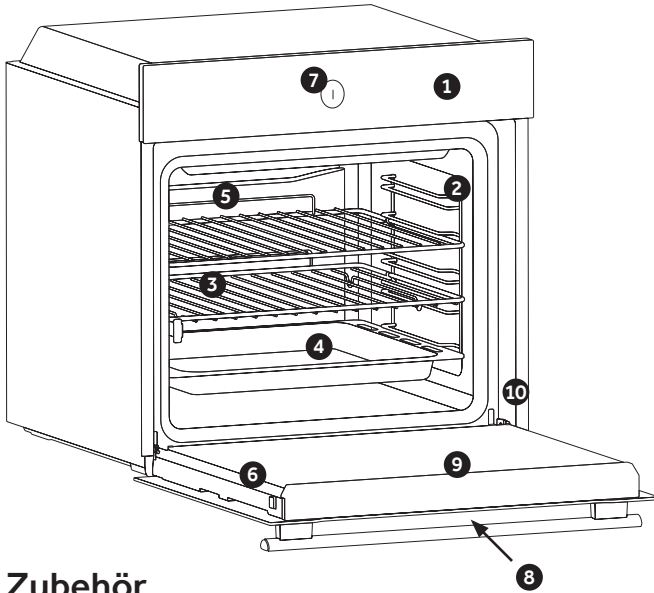
Bei standardmäßigen Garprogrammen mit dem Temperaturfühler wird der Garprozess nach kurzer Zeit unterbrochen, sofern der Temperaturfühler getrennt wird (leerer Akku, Bluetooth deaktiviert usw.). Bei einer Garung nach Rezept mit dem Temperaturfühler, wird die Garung bis zum Ende der programmierten Zeit fortgesetzt, wenn die Verbindung getrennt wird.

Beim unterstützten Garen mit PreciTaste und Temperaturfühler, wird die Garung bei getrennter Verbindung oder fehlendem Internet für die Dauer der zuletzt geschätzten Zeit fortgesetzt.

# Preci Probe FEHLER

<b>Störung des Temperaturfühlers</b>	<b>255°C</b>	Fehlfunktion des Temperaturfühlers	1. Kundenservice kontaktieren
<b>Störung des Temperaturfühlers im Freien</b>	<b>0°C</b>	Fehlfunktion des Temperaturfühlers	1. Kundenservice kontaktieren
<b>Warnung Temperaturfühler übersteigt Temperatur</b>	<b>100°C</b>	Achtung: Die vom Temperaturfühler erkannte Temperatur übersteigt die zulässige Grenze.	1. Zustand des Temperaturfühlers prüfen und abkühlen lassen 2. Kundenservice kontaktieren
<b>Warnung Temperaturfühler untersteigt Temperatur</b>	<b>5°C</b>	Achtung: Die vom Temperaturfühler erkannte Temperatur untersteigt die zulässige Grenze.	1. Zustand des Temperaturfühlers prüfen und bei Raumtemperatur liegen lassen. 2. Kundenservice kontaktieren
<b>Warnmeldung Temperaturfühler zu weit entfernt</b>	<b>-70dB</b>	Schwaches Signal	1. Eventuell ist der Temperaturfühler zu weit von der Kochfläche entfernt. Legen Sie ihn näher an die Verwendungsstelle. 2. Kundenservice kontaktieren
<b>Kommunikation abgebrochen</b>	<b>Kein Signal</b>	Kommunikation zum Temperaturfühler abgebrochen	1. Eventuell ist der Temperaturfühler zu weit von der Kochfläche entfernt. Um ihn weiter zu nutzen, legen Sie ihn näher an die Verwendungsstelle. 2. Kundenservice kontaktieren
<b>Warnmeldung Temperaturfühler niedriger Ladestand</b>	<b>25% Akkuleistung</b>	Niedriger Ladestand Temperaturfühler	1. Der Akku des Temperaturfühlers ist fast leer. Um ihn weiter zu verwenden, Temperaturfühler in das vorgesehene Ladegerät stecken. Er wird in wenigen Minuten aufgeladen. 2. Kundenservice kontaktieren
<b>Warnmeldung Temperaturfühler entladen</b>	<b>0% Akkuleistung</b>	Akku komplett leer	1. Der Akku des Temperaturfühlers ist vollkommen leer. Um ihn weiter zu verwenden, Temperaturfühler in das vorgesehene Ladegerät stecken. Er wird in wenigen Minuten aufgeladen. 2. Kundenservice kontaktieren

# Einführung in das Produkt

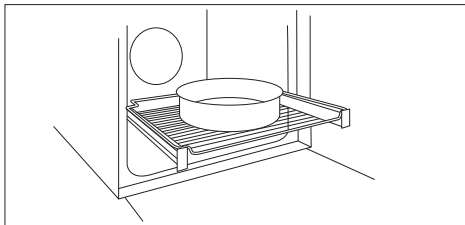


1. Frontblende
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls ethalten)
3. Metallrost
4. Fettpfanne
5. Ventilator
6. Backofentür
7. Ein / Aus-Schalter
8. Berührempfindliches Bedienfeld an der Tür
9. Kamera
10. Seriennummer

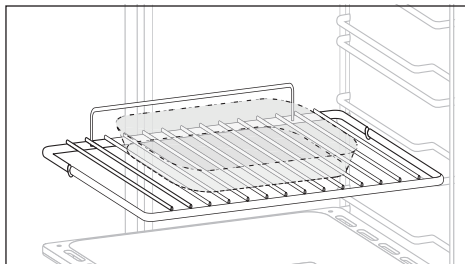
Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

## Zubehör

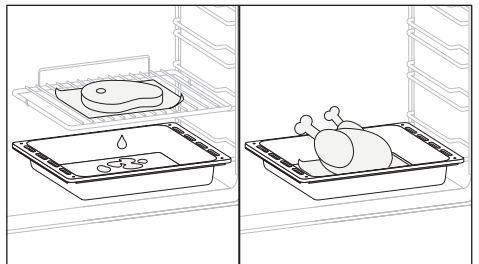
### Teleskopschienen



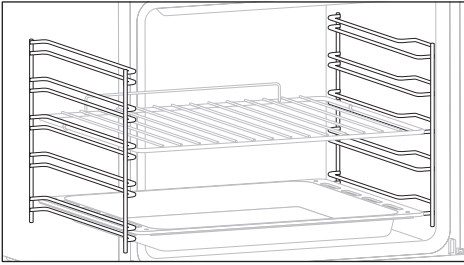
### 3 Metallrost



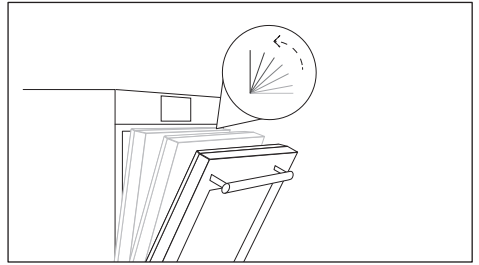
### 4 Fettpfanne



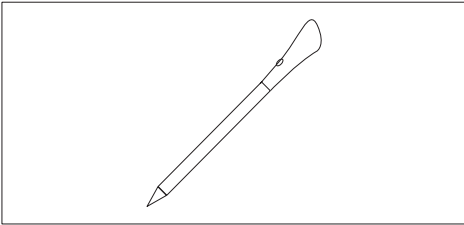
## 7 Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden)



## Softclose (sofern vorhanden)

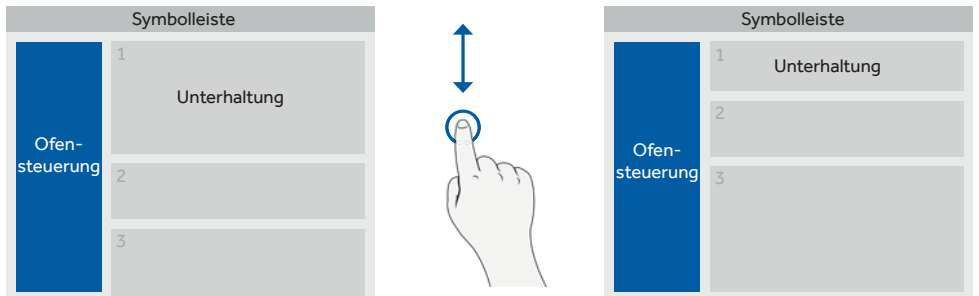
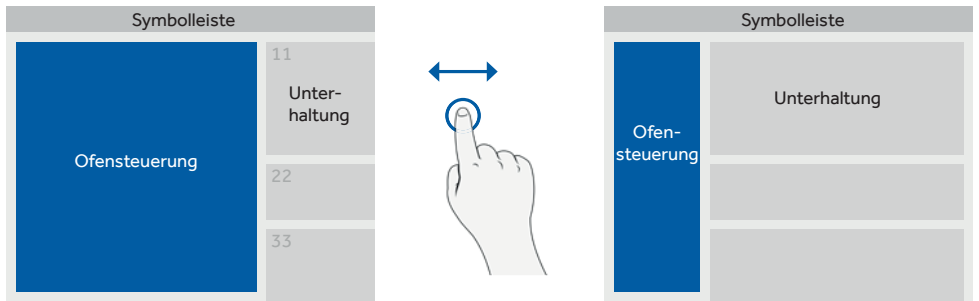


## Preci Probe (sofern vorhanden)



**HINWEIS:** Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier.

## Navigation



# Manueller Modus

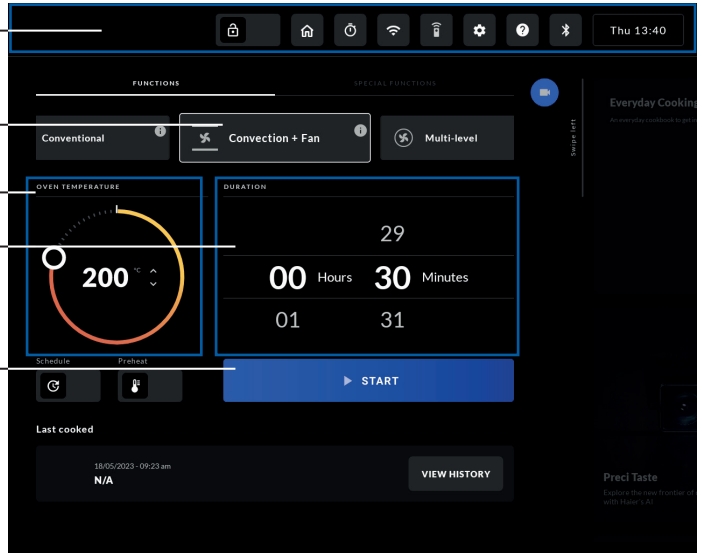
Symbolleiste

Funktion Garen

Temperatur einstellen

Zeit einstellen

Beginn



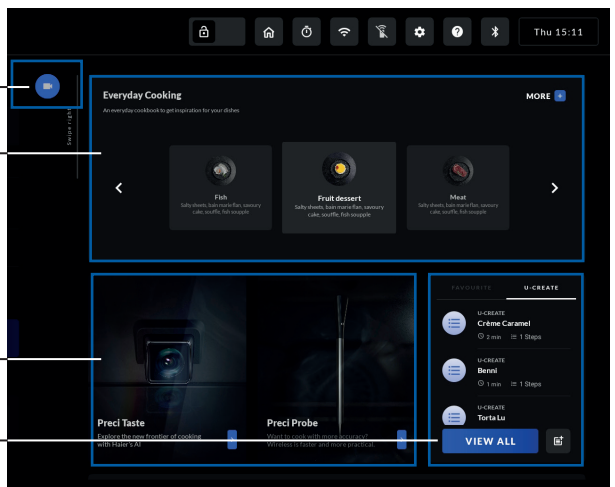
# Beschreibung der Anzeige

Kamera

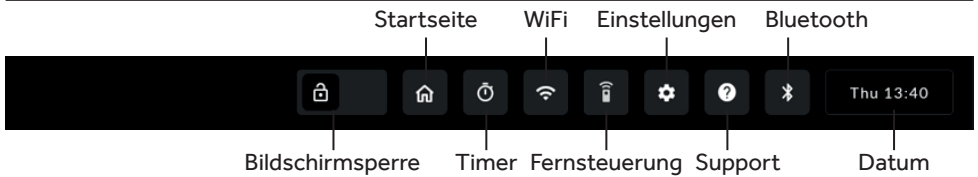
Programme zum Garen

Innovative Tools

Bevorzugte Programme/Rezepte



# Symbolleiste



Symbol	Funktion	Beschreibung
	<b>Manueller Modus</b>	Diese Funktion ermöglicht die Auswahl von Garfunktionen, Temperatur und Dauer.
	<b>Rezepte</b>	In diesem Menü können Sie auf eine Vielzahl von bereits in Ihrem Ofen integrierten Rezepten zugreifen.
	<b>Bluetooth</b>	This mode provides a convenient way to activate and deactivate the Bluetooth function, used for connecting the Preci Probe.
	<b>Support</b>	This mode provides the information related to the first onboarding of the oven.
	<b>Timer</b>	This function allows to set the timer regardless of the cooking time.
	<b>WiFi</b>	In diesem Menü können Sie die Sprache ändern, die Uhrzeit einstellen, die Helligkeit anpassen, die Töne aktivieren oder deaktivieren, auf die WiFi Einstellungen zugreifen und die Softwareversion des Ofens aktualisieren.
	<b>Einstellungen</b>	Wenn die Fernsteuerung eingeschaltet ist, können Sie NUR über das verbundene Endgerät auf den Ofen zugreifen und diesen steuern.
	<b>Fernsteuerung</b>	Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.
	<b>Sperren</b>	Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.

Funktion	Beschreibung
<b>PreciTaste</b>	Das unterstützte Garen mit PreciTaste erfordert, dass der Ofen sich im Fernsteuerungsmodus befindet. Zum Starten dieser Funktion muss der Garraum leer sein. Sobald auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wurde, kann das Gargut in den Ofen geschoben werden. Schließen Sie die Ofentür, damit das Gargut erkannt werden kann. PreciTaste beginnt nun mit der Erkennung des Garguts. Nach einer Bestätigung durch den Benutzer wird der Garprozess automatisch gestartet. Die Garzeit kann verlängert werden, wenn das Essen mehr durch sein soll.
<b>Preci Probe</b>	Preci Probe ist ein drahtloser Temperaturfühler, der in Echtzeit über die Kerntemperatur im Gargut informiert, damit dieses nicht zu lange oder zu kurz, sondern punktgenau gegart wird. Er wird direkt mit dem Produkt verbunden. Details und der Garzustand des Lebensmittels in Echtzeit können auf dem Endgerät abgelesen werden.

\* Je nach Backofenmodell.

# Einstellung

Sprache

Datum und Uhrzeit

Lautstärke

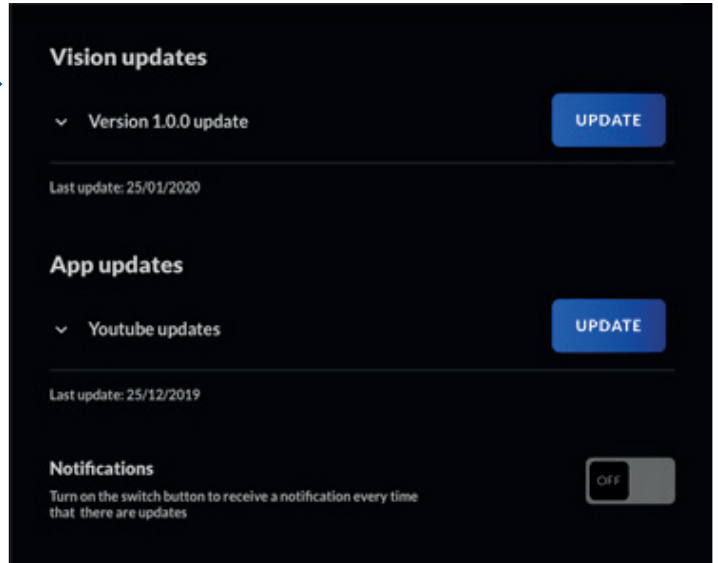
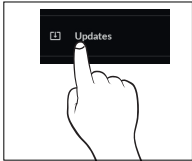
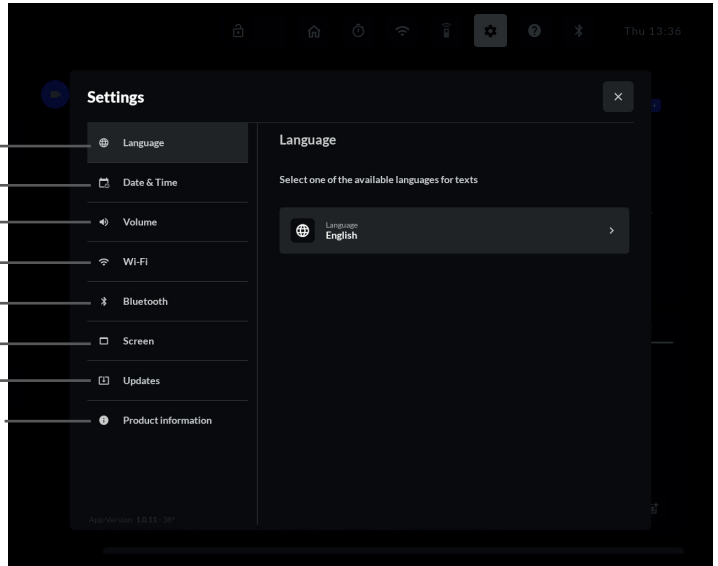
Wi-Fi

Bluetooth

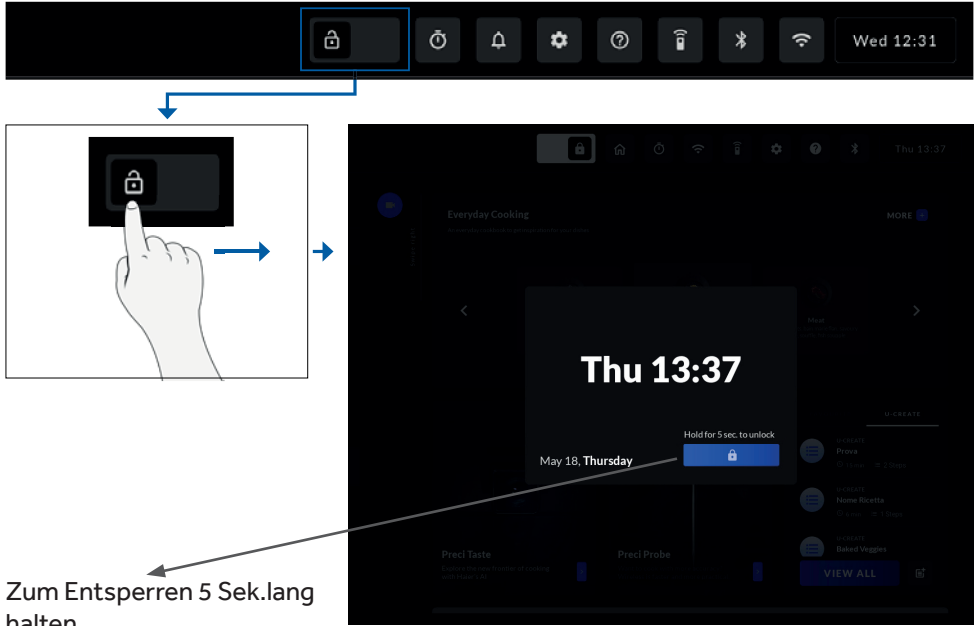
Bildschirm

Aktualisierungen

Produktinformationen



# Bildschirmsperre



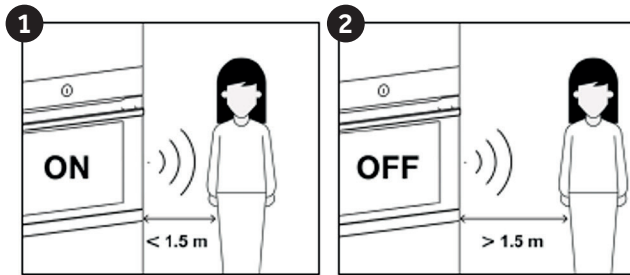
# Vor dem Start

## Informationen zum Start Standby

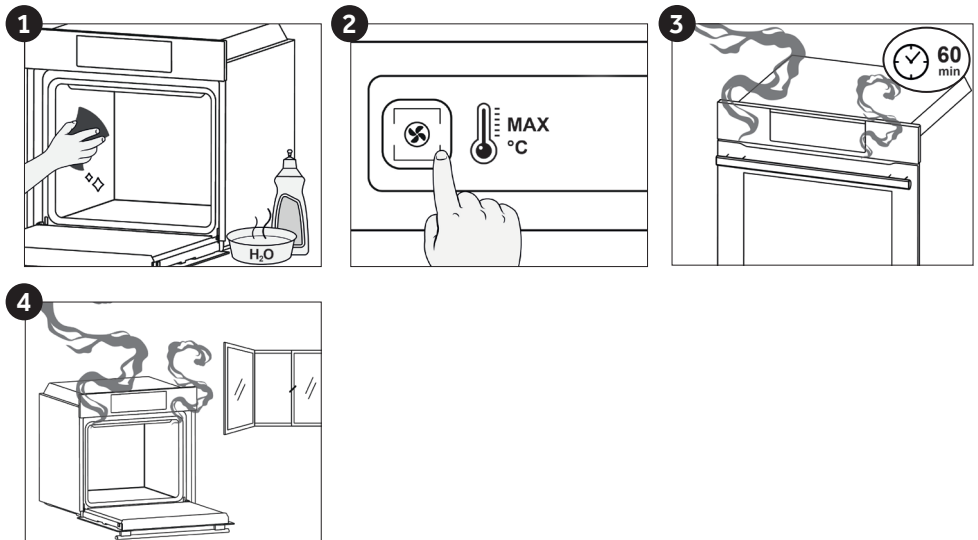
Der Ofen schaltet nach 19 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus. Um den Standby-Modus zu beenden, muss die EIN/AUS-Taste auf AUF aus gestellt und erneut gedrückt werden. Der Standby-Modus wird in folgenden Fällen nicht aktiviert:

- Ein Garprogramm läuft.
- Der Ofen wartet auf eine programmierte Garung.

## Näherungssensor







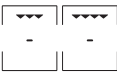









## Erste Anwendung: Vorreinigung



# Leitfaden zum Garen

## KOCHMODI\*




Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	<b>Ober-Unterhitze ***</b> <b>160-200 °C **</b>  <b>2° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Brioche, Croissants, Kuchen, Desserts, Cremedesserts. Diese Funktion verwendet die oberen und unteren Heizelemente. Den Backofen zehn Minuten lang vorheizen.
	<b>Umluft</b> <b>240 °C **</b>  <b>1° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Pizza, Focaccia, Lasagne. Diese Funktion verteilt die Wärme dank der Kombination von Lüfter und Heizelementen besser, was gleichmäßig gebackene Ergebnisse sicherstellt.
	<b>Multi-Level</b> <b>150-200°C **</b>  <b>1°/3° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Gebäck, Kuchen, gefüllte Pasteten und Schmorbraten. Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gerichte auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze wird besser verteilt und durchdringt die Lebensmittel besser, was sowohl das Vorheizen als auch die Garzeiten reduziert. Unterschiedliche Gerüche werden nicht vermischt. Bei der gleichzeitigen Garung verschiedener Gerichte, etwa 10 Minuten zusätzliche Zeit einplanen.
	<b>Grill</b> <b>L5 (Power) **</b>  <b>3°/4°/5° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Fünf Minuten vorheizen.
	<b>Grill + Umluft</b> <b>200°C **</b>  <b>4° Schiene</b>	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten). Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Für rotes F
	<b>Unterhitze</b> <b>160-180°C **</b>  <b>2° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding, Desserts, die im Wasserbad erhitzt werden. Diese Funktion eignet sich ideal zum Garen aller Teigwaren, die mehr Hitze von unten benötigen. Kann auch zum Abschließen einer Garvorbereitung verwendet werden.
	<b>Unterhitze + Umluft</b> <b>210°C **</b>  <b>1° Schiene</b>	IDEAL FÜR: Torten. Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Dies verhindert das Austrocknen und der Teig geht besser auf.

\* Je nach Backofenmodell.

\*\* Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

\*\*\* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

## SPEZIELLE FUNKTIONEN \*

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> 2. Schiene	<b>IDEAL FÜR:</b> Gratin. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.
	<b>Auftauen</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2. Schiene	Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass seine Eigenschaften verändert werden.
	<b>Aufgehen</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2. Schiene	<b>IDEAL FÜR:</b> Backwaren. Erhitzt den Backofen vorsichtig über die Heizelemente oben und unten, damit Brot oder Backwaren gut aufgehen.

**HINWEIS:** Wenn vom Benutzer keine Gardauer angegeben wird, dauert die Garung höchstens vier Stunden.

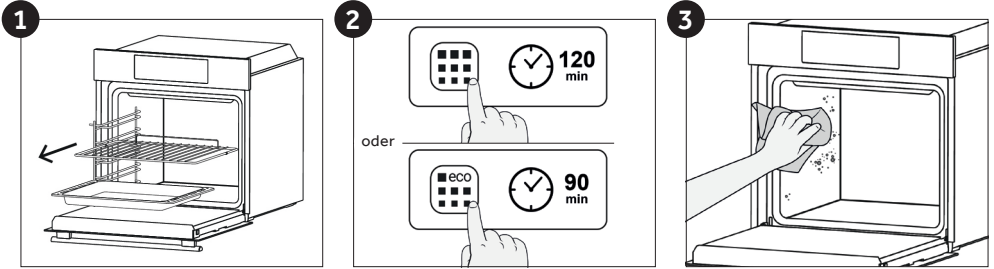
\* Je nach Backofenmodell.

\*\* Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

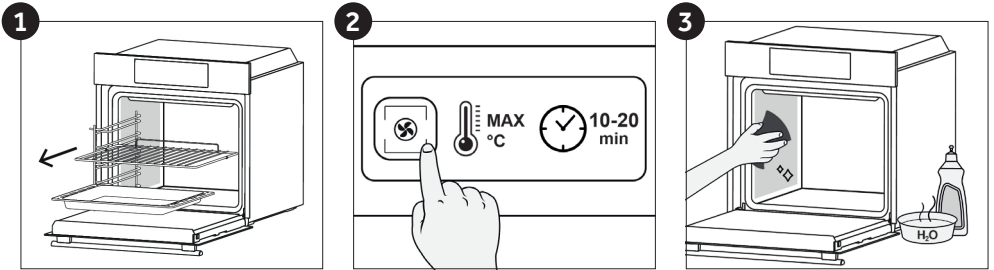
\*\*\* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

# Pflege und Reinigung

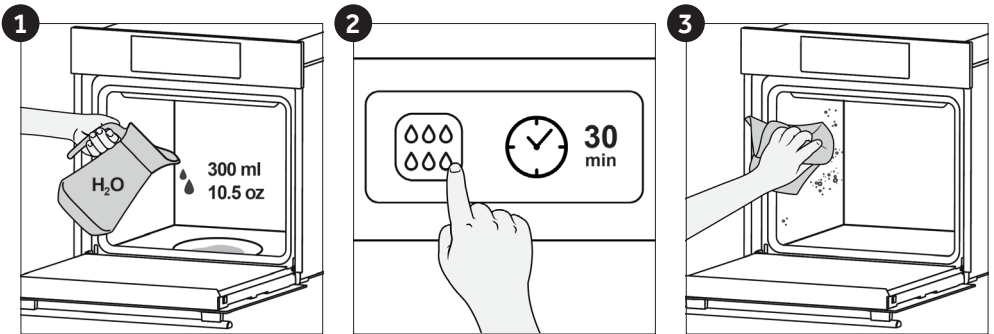
## Pyrolytische Reinigung (je nach Ofenmodell)



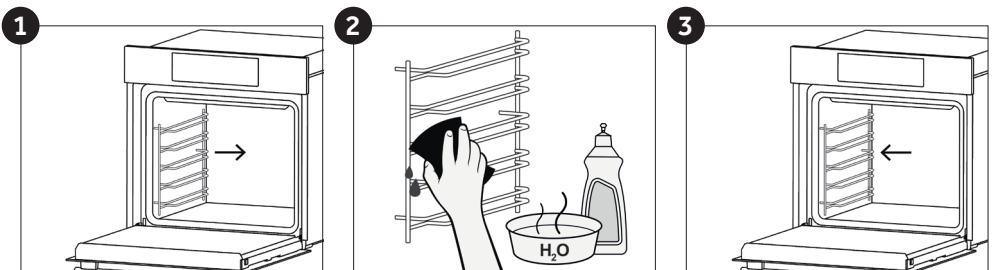
## Katalytische Reinigung (je nach Ofenmodell)



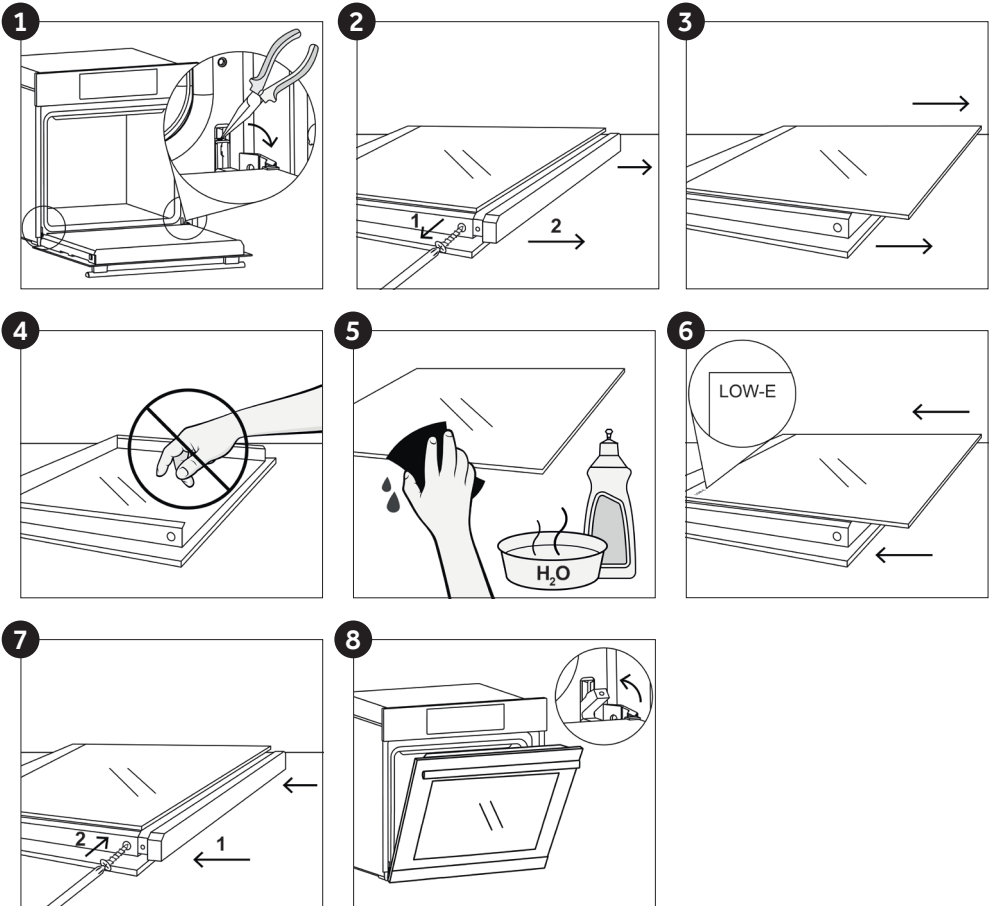
## H<sub>2</sub>O-Reinigung (je nach Ofenmodell)



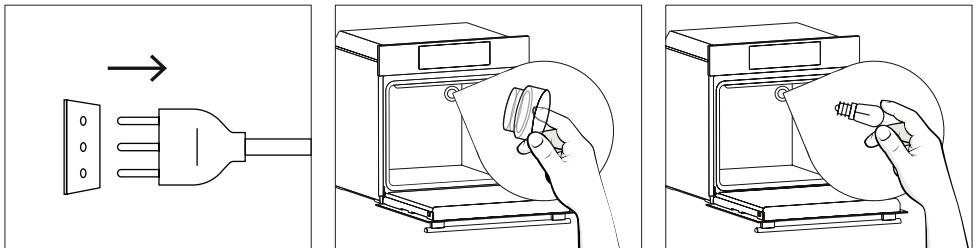
## Reinigung der seitlichen Einschubgitter



# Reinigen der Glastüre



# Wechseln der Glühbirne



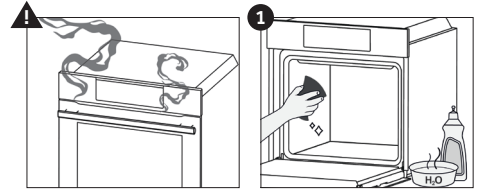
**HINWEIS:** Bei einer LED-Lampe wenden Sie sich bezüglich des Austauschs an den Kundendienst. Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe) / F (10 LED).

# Ausfallanzeige und Inspektion

## Fehlersuche: Fehler



## Fehlersuche: Rauch



# Umweltschutz und -entsorgung

## MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Strom-versorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

## ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende



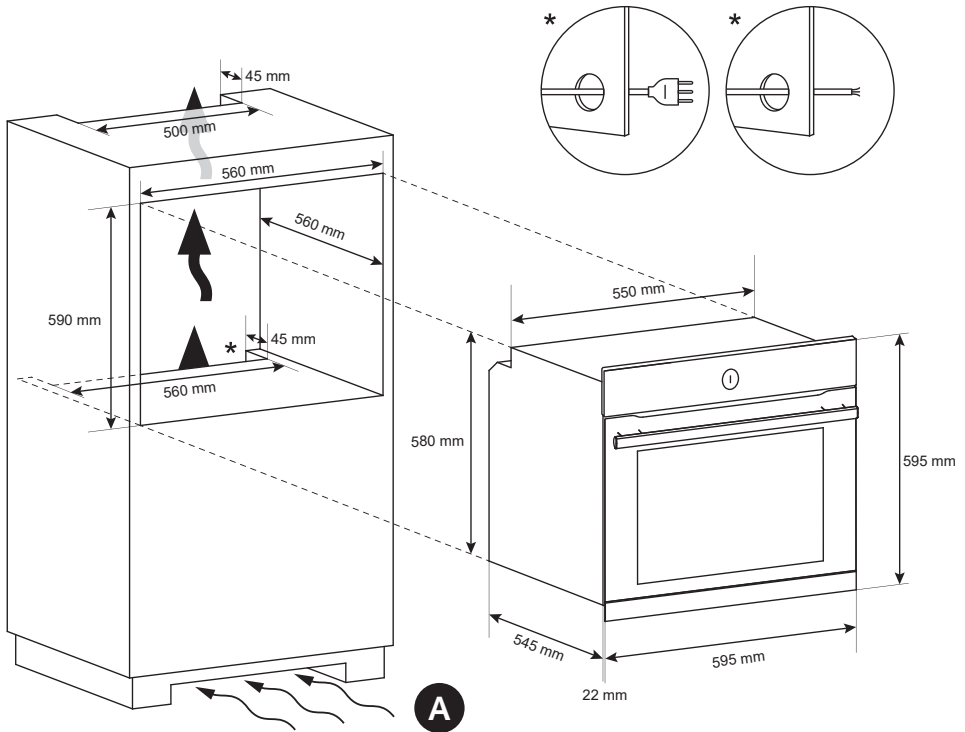
Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente.

Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umwelt-problem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

# Installation



\*

**EN** If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**DE** Wenn der Einbauschränk an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel.

**IT** Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

A

**EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm<sup>2</sup>.

**DE** Wenn die Montage der Sockelleiste keine Luftzirkulation zulässt, schaffen Sie einen Ausschnitt von 500x10 mm oder 5000 mm<sup>2</sup>.

**IT** Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500×10 mm o 5000 mm<sup>2</sup>.



# Haier

70034091