

Haier

User Manual

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialen von Kindern fern.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT
2.1. Überblick über das Produkt
2.2. Zubehör
2.3. Bedienfeld
2.4. Konnektivität

3. VOR DEM START
3.1. Informationen zum Start
3.2. Erste Verwendung
3.3. Erste Reinigung

4. BETRIEB DES PRODUKTS
4.1. So funktioniert das Produkt
4.2. Garfunktionen

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. Allgemeine Gartabelle
5.2. Tabelle für Everyday Cooking

6. PFLEGE UND REINIGUNG
6.1. Allgemeine Empfehlungen
6.2. Reinigung des Backofens
6.2.1. Im Inneren des Backofens: Reinigungsfunktionen
6.2.2. Außerhalb des Backofens: Ausbau und Reinigung der Glastür
6.3. Reinigung des Zubehörs
6.4. Wartung

7. FEHLERSUCHE

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG
8.1. Entsorgung von Haushaltsgeräten
8.2. Stromsparen und Umweltschutz

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- ⚠ **VORSICHT**: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z.B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

Verwendung in Übereinstimmung mit dem Verwendungszweck

- 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 unangemessenen Verwendung hervorgehen.

Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ **WARNUNG**: Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- ⚠ **WARNUNG**: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche 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. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.
- 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.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 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.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennen und beachten muss.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95°C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- 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.
- Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.
- Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.
- 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.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- ⚠ **WARNUNG**: Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass 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 Gerät ausschalten und nicht öffnen.

- **HINWEIS**: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen. Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- **VORSICHT**: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Haushaltsgerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt Zubehör in dieser Bedienungsanleitung.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- 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 Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠ **WARNUNG**: Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠ **VORSICHT**: Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

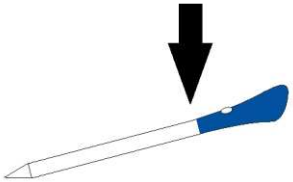
WARNHINWEISE (*FÜR PYROÖFEN)

- Übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang entfernen.
- ⚠ **WARNUNG**: Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  - Backofentür reinigen.
  - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
  - Alle Zubehörteile und Gleitschienen (sofern vorhanden) herausnehmen.
  - Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Mutter verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Mutter verschlossen werden.
- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses (sofern vorhanden) können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden und Kinder sollten ferngehalten werden.
- Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, dieses nicht einschalten, während der Pyrolysator läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.

WARNHINWEISE für DEN KABELLOSEN TEMPERATURFÜHLER

- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.
- Den Preci Probe-Temperaturfühler DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe-Temperaturfühler nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.
- Um den Temperaturfühler korrekt zu verwenden, muss der Metallstab des Fühlers während des Garens vollständig in das Lebensmittel eingeführt werden, bis er den schwarz gefärbten Keramikteil an der Spitze des Fühlers erreicht.

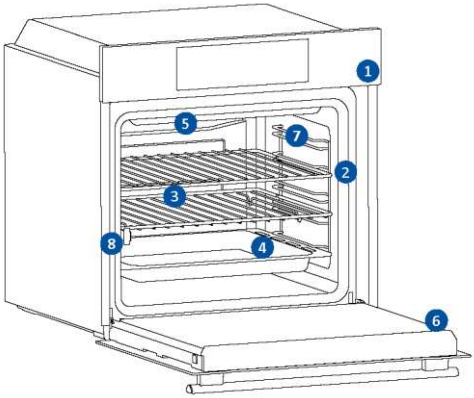
Den Preci Probe bis hier in die Lebensmittel einführen



- Den Metallteil des Preci Probe nicht der direkten Ofenhitze 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.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

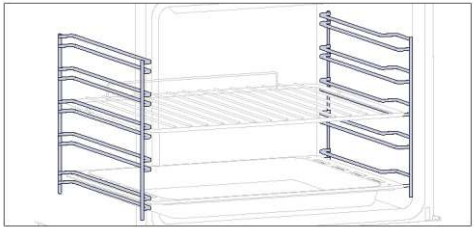


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Einlegeboden-positionen**
3. **Gitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterhaube**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Seriennummer & QR-Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

2.2. ZUBEHÖR

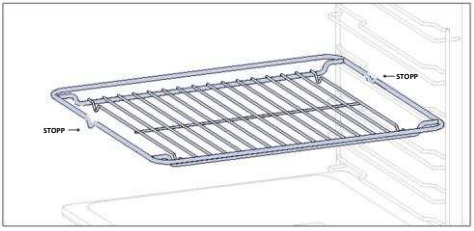
Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

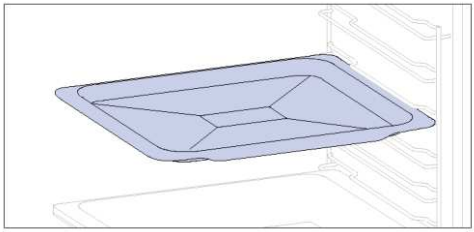
HINWEIS: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

Metallrost



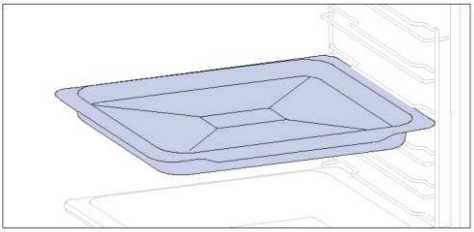
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

Backblech (sofern vorhanden*)



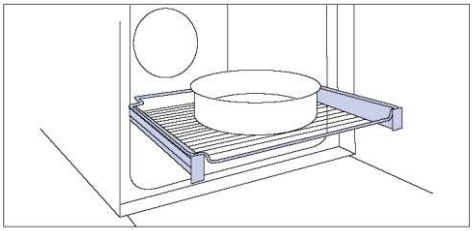
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Tieferes Backblech



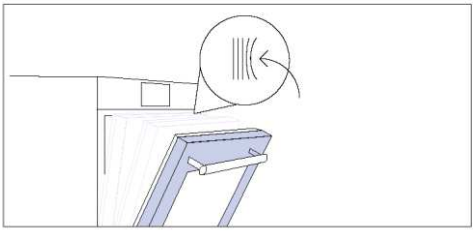
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



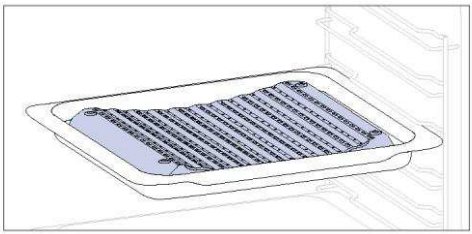
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Soft Close/Soft Open-Scharniere (sofern vorhanden*)



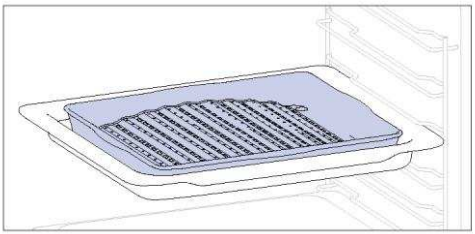
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

Duales Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



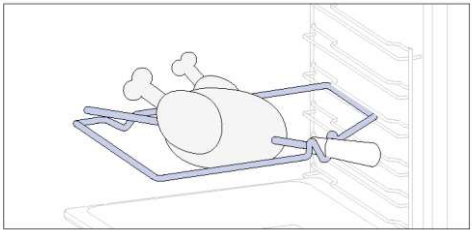
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

Duales Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)



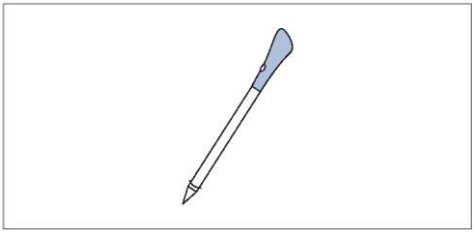
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Drehspieß (sofern vorhanden*)



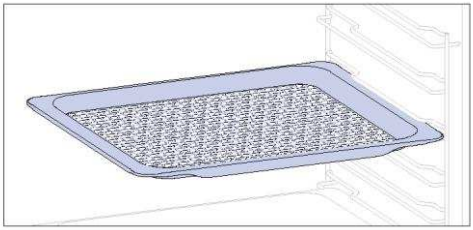
Der Drehspieß arbeitet mit dem oberen Heizelement zusammen: Durch das Drehen werden die Speisen einheitlich gegart. Er eignet sich am besten für mittelgroße Lebensmittel. Ideal für die moderne Zubereitung eines Bratens, der schmeckt wie bei Muttern.

Preci Probe (sofern vorhanden*)



Dieser Fühler ist ein Temperatursensor, der in die Speisen eingeführt und über Bluetooth mit dem Ofen verbunden wird. Er ermöglicht die Kontrolle der Innentemperatur der Speisen während des Garens. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Um den Saft und die Panade aufzufangen, legen Sie es auf das Backblech.

2.3. BEDIENFELD



Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.

1. Ein/Aus
2. Fernsteuerung
3. Lampe
4. Funktionen
5. Zeit
6. Temperatur

7/8. Navigationstasten

9. Start/Pause

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Bedienfeld hat die folgenden Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Ein/Aus	Drücken Sie die Taste, um den Backofen ein-/ auszuschalten.
	Fernsteuerung EIN/AUS	Drücken Sie diese Taste, um die Fernsteuerung zu aktivieren, nachdem Sie den Backofen mit der hOn-App gekoppelt haben (über die Anwendung).
	Beleuchtung	Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung ein- und auszuschalten.
	Funktionen	Drücken Sie die Taste einmal, um auf die manuellen Funktionen zuzugreifen, zweimal für die Everyday Cooking-Programme, dreimal für das Reinigungsmenü und viermal für das WLAN-Menü.
	Zeit	Drücken Sie die Taste einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler (im Standby-Modus verfügbar) und dreimal für die Startverzögerung. Im Standby-Modus sind der Küchentimer und durch 3 Sekunden langes Drücken die Uhrzeit verfügbar.
	Temperatur	Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur im Garraum zu überprüfen, und zweimal, um die Schnell-vorheizfunktion zu aktivieren (nur während der Vorheiz-phase des Backofens verfügbar).
	Navigationstasten	Drücken Sie die Navigationstasten, um zwischen den Funktionen zu blättern und die Parameter einzustellen.
	Start/Pause	Drücken Sie die Taste Start/Pause zum Starten/Pausieren des Garvorgangs oder zum Bestätigen der Funktionen.

2.4. KONNEKTIVITÄT

WLAN-Parameter

Technologie	WLAN	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

Preci Probe Modell et180 WLAN-Parameter

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400÷2480
Maximale Leistung [mW]	2,5 - (4dBm)

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird eingeschaltet, sobald der Benutzer die Einschalttaste drückt.

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird deaktiviert, sobald der Benutzer die Ausschalttaste drückt. Das WLAN kann auch bei eingeschaltetem Backofen durch Auswahl von „Aus“ in den WLAN-Einstellungsmenü deaktiviert werden.

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkausstattung der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen für den britischen Markt entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

Ihr Gerät kann mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und über die App ferngesteuert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät, um sicherzustellen, dass es immer mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen ausgestattet ist.

HINWEIS

- Nach dem Einschalten des Backofens blinken die WIFI-Symbole 30 Minuten lang. Während dieses Zeitraums ist es möglich, das Produkt anzumelden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine schrittweise Anleitung sowohl für Ihr Haushaltsgerät als auch für Ihr mobiles Endgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Ofen angeschlossen ist.
- Weitere Hinweise und Informationen zur Fehlerbehebung finden Sie in der App.

Laden Sie sie auf Ihr Smartphone herunter.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

- Klicken Sie auf „Registrieren“.
- Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden

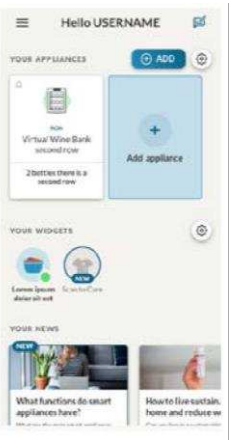




KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

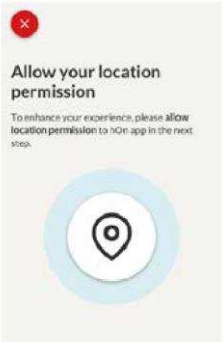
Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



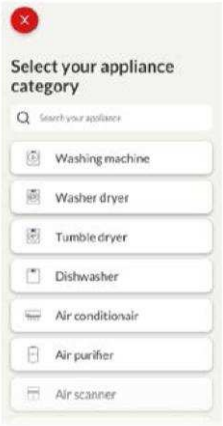
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort



Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus



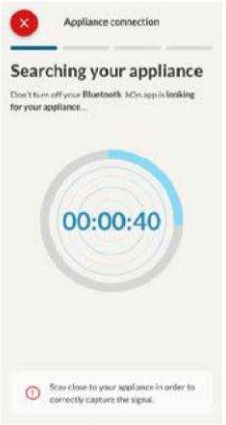
Schritt 4

- Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist, schalten Sie es aus und dann wieder ein



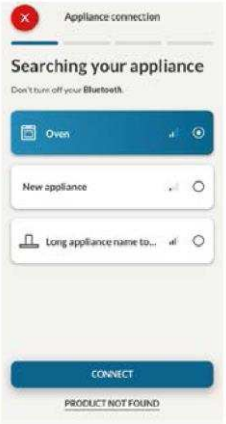
Schritt 5

- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden





Schritt 7

- Die App findet Ihren Backofen und Sie können ihn über die hOn-App steuern.

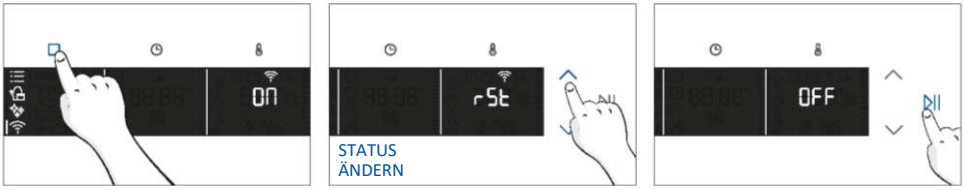


WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

Sobald das Haushaltsgerät angeschlossen ist, kann der Benutzer die WLAN-Einstellungen wie folgt ändern:

- **WIFI ON: Der Status des Ofens kann nur über die App überwacht werden.**
- **WIFI hOn: Der Ofen kann ausschließlich über die App verwendet werden.**
- **WIFI OFF: Der Ofen ist nicht verbunden, aber immer noch mit gespeicherten Netzwerkanmeldeinformationen angemeldet.**
- **WIFI RESET: Die Verbindung wird zurückgesetzt und eine neue Anmeldung ist möglich.**

1. Tippen Sie auf ☐ und öffnen Sie das Menü WIFI. Auf dem Display erscheint „On“.
2. Auf dem Display erscheint „On“.
3. Verwenden Sie die Pfeile, bis „Off“ oder die Rücksetzeinstellung „rSt“ angezeigt wird.



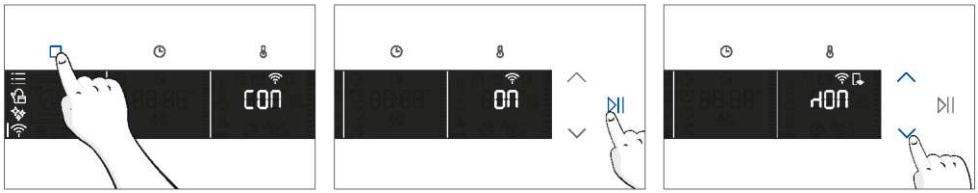
FERNSTEUERUNG

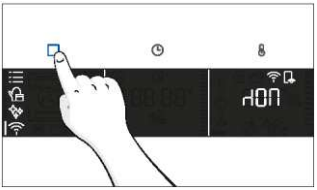
Die Fernsteuerung bietet zahlreiche Vorteile für den Benutzer und erhöht den Komfort, die Effizienz und das gesamte Garerlebnis, indem sie die Möglichkeit bietet, das Produkt direkt über das Haushaltsgerät und die hOn App zu steuern. Mit dieser Funktion können Sie über Ihr Gerät verschiedene Funktionen nutzen, wie z. B.: sofortiger oder zeitlich festgelegter Start von Rezepten oder Garprogrammen, die bereits in der App verfügbar sind; Überwachung des Fortschritts Ihrer Rezepte in Echtzeit; Einstellung der verwendeten Garparameter; Überwachung des Garvorgangs mit dem Fühler; Verwaltung der gespeicherten Rezepte über die Funktion „Jolly“ auf dem Produkt (siehe entsprechenden Abschnitt). Außerdem ist es möglich, Benachrichtigungen zu erhalten, sobald Programme oder Rezepte abgeschlossen sind. Die Fernsteuerung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt angemeldet ist.

HINWEIS: Sie ist für alle Garfunktionen des Geräts verfügbar, außer für die Programme Gratin, Grill und Supergrill.

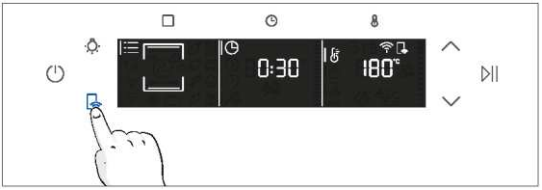
So aktivieren Sie die Fernsteuerung:

1. Tippen Sie auf ☐, um den WLAN-Modus auszuwählen.
2. Auf dem Display erscheint „connect“. Tippen Sie auf ⏯. „On“ beginnt zu blinken.
3. Tippen Sie auf ∨, um den „hOn“-Modus auszuwählen, und tippen Sie auf ⏯, um die Fernsteuerung zu aktivieren.
4. Drücken Sie ☐, um den „hOn“-Modus zu verlassen.
5. Greifen Sie auf die App zu, wählen Sie ein Programm und lassen Sie den Garvorgang beginnen. Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.



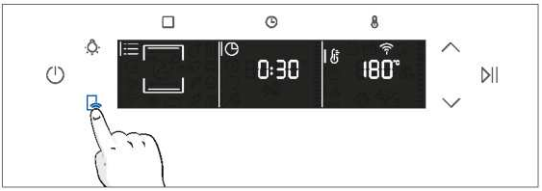


Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.



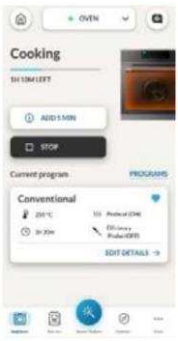
So stoppen Sie die Fernsteuerung:

Das laufende Garprogramm kann direkt vom Gerät aus gestoppt werden, indem Sie die entsprechende Taste der mitgelieferten Fernbedienung drücken.



Sie können das Garprogramm auch aus der Ferne über die App stoppen, indem Sie auf die Taste „STOP“ auf dem Display des Geräts klicken. Der Backofen schaltet den Garvorgang automatisch ab.

HINWEIS: Wenn der Benutzer den laufenden Garvorgang im Backofen stoppt, wird gleichzeitig der gestoppte Garvorgang in der App angezeigt.



3. VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.

So funktioniert die Tür

Bei Funktionen, die den Grill verwenden, schaltet der Backofen dank der Türschaltertechnologie die Heizelemente automatisch ab, wenn Sie die Tür öffnen, und setzt den Garvorgang fort, sobald Sie die Tür schließen.
Diese Funktion ist nur bei bestimmten Ofenkonfigurationen verfügbar. Alle Pyro-Modelle sind damit ausgestattet.
Während der pyrolytischen Reinigung bleibt die Ofentür stets verschlossen. Wenn sie nicht verriegelt ist, zeigt der Ofen den Fehlercode 24 an und unterbricht die Reinigungsfunktion.

So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.
Bei Backöfen, die mit einem Türschalter ausgestattet sind (siehe unten), schaltet sich das Licht automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird.
Bei Backöfen, die mit einer Lampentaste ausgestattet sind, kann sie auch zur Aktivierung der Beleuchtung verwendet werden.
Wenn die Backofentür länger als 10 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus.
Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses bleibt das Licht aus. *

So funktioniert das Kühlgebläse

Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Aus diesem Grund bleibt das Kühlgebläse auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeit lang hörbar.
Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.
Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren. Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.
Während der pyrolytischen Reinigung und bei verriegelter Tür wird das Kühlgebläse eingeschaltet. *
Während der ECO-Funktion bleibt das Licht aus.

(*nur für Pyro-Öfen)

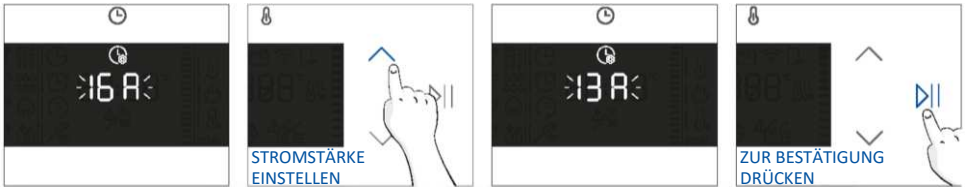
3.2. ERSTE VERWENDUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen Sie zunächst die Tageszeit einstellen, zwischen 13 Ampere und 16 Ampere wählen und die Lautstärke einstellen.

- **STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display erscheint die blinkende voreingestellte Uhrzeit '12:00'. Um sie zu ändern, halten Sie ⏻ gedrückt und verwenden Sie die Pfeile, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie 🕒, um die Stunden zu bestätigen. Gehen Sie bei der Einstellung der Minuten genauso vor. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.

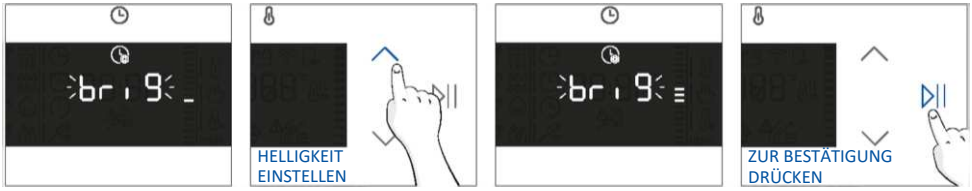


- **STROMSTÄRKE:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine geringere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf ⏯ 13 A ändern. Diese Einstellung wirkt sich darauf aus, wie schnell sich der Ofen aufheizt. Die Wahl der höheren Option (16A) bedeutet, dass er sich schneller aufheizt (weil die Leistungsaufnahme erhöht wird). Auf dem Display sehen Sie zwei Auswahlmöglichkeiten: 13A und 16A. Wählen Sie mit Hilfe der Pfeile die gewünschte Option aus. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.

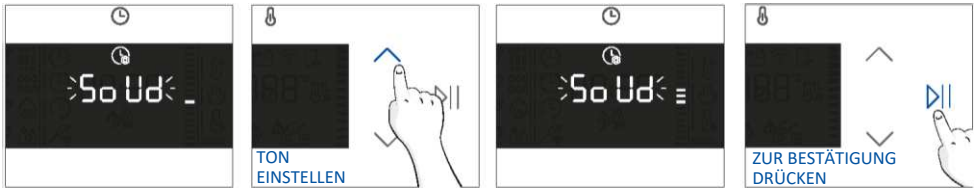


HINWEIS: Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar. Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

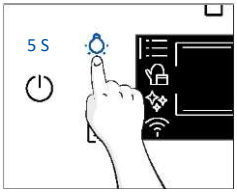
- **HELLIGKEIT:** Auf dem Display erscheint das Symbol „brig“. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die mit Hilfe der Pfeile geändert werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.



- **TON:** Auf dem Display erscheint das Symbol „Ton“. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe der Pfeile verändert werden kann. Zur Bestätigung drücken Sie ⏯.

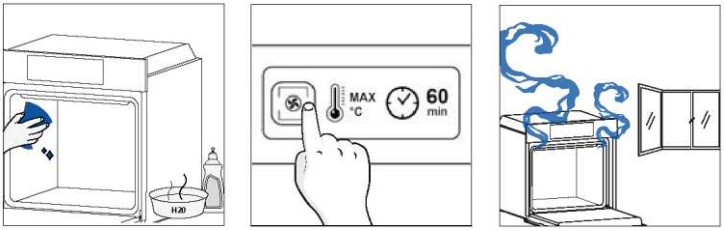


Es ist möglich, zu den Anfangseinstellungen zurückzukehren. Drücken Sie die Lampentaste 5 Sekunden lang.



3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

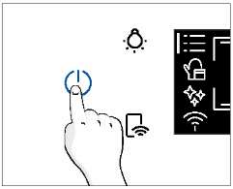


4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

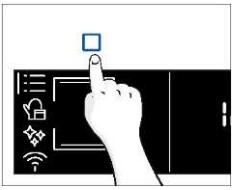
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen ein-/ausschalten, halten Sie ⏻



MENÜ FUNKTIONEN

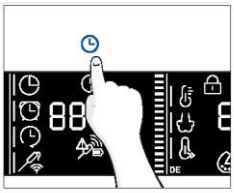
Rufen Sie das Funktionsmenü auf, indem Sie □ drücken.
Um zu navigieren, tippen Sie so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

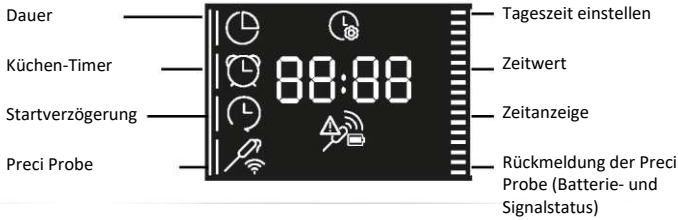


Symbol	Funktion	Beschreibung
	WICHTIGSTE FUNKTIONEN	Mit dieser Funktion können Sie mit Hilfe der Pfeile das gewünschte Garprogramm auswählen. Tippen Sie auf ◷ und 🌡, um Zeit und Temperatur einzustellen. Drücken Sie ⏯, um die Funktion zu starten. Um das Programm zu unterbrechen, klicken Sie erneut.
	LEBENSMITTELKATEGORIEN	In diesem Menü können Sie mit Hilfe der Pfeile auf die 4 bereits in Ihren Backofen integrierten Garkategorien zugreifen. Auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt.
	WLAN	In diesem Modus können Sie Ihren Backofen mit einem Netzwerk verbinden und bei der hOn-App anmelden.
	REINIGUNGSFUNKTIONEN	Mit dieser Funktion können Sie das für Ihren Backofen verfügbare Reinigungssystem auswählen.

ZEITMENÜ

Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, rufen Sie das Menü Zeit auf, indem Sie drücken.
Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.





HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

Symbol	Funktion	Beschreibung
	a) GARZEIT	Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden. Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung ⏯. Der Countdown beginnt mit dem Ende des Vorheizens (sofern vorhanden). Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drücken von und mit Hilfe der Pfeiltasten geändert werden. Nach Ablauf der Dauer erscheint auf dem Display „End“ und der Garvorgang wird beendet.
	b) MINUTEN-ZÄHLER	Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker. Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion „Minutenzähler“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung ⏯. Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drücken von und mit Hilfe der Pfeiltasten geändert werden. Drücken Sie dann ⏯, um den Garvorgang erneut zu starten. Nach Ablauf der Zeit wird der Garvorgang fortgesetzt, bis er manuell unterbrochen wird. Diese Funktion kann auch eingestellt werden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, indem Sie auf drücken. Wenn er aktiviert ist, arbeitet der Minutenzähler unabhängig von den Garfunktionen des Backofens.
	c) START-VERZÖGERUNG	Ermöglicht die Auswahl der Startzeit des Garvorgangs. Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie so oft wie nötig auf , um die Funktion „Startverzögerung“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten den Wert ein und drücken Sie zur Bestätigung ⏯. HINWEIS: Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Garzeit aktiviert werden und ist nicht mit den Grillfunktionen verfügbar.

a. GARZEIT



b. MINUTENZÄHLER

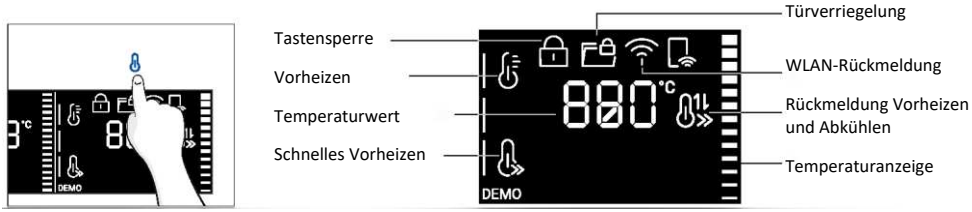


c. STARTVERZÖGERUNG



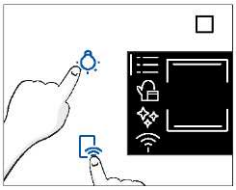
TEMPERATURMENÜ

Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, rufen Sie das Menü Temperatur auf, indem Sie drücken. Um zu navigieren, tippen Sie so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.



Symbol	Funktion	Beschreibung
	TEMPERATUR	Drücken Sie, um die Temperatur einzustellen, und verwenden Sie die Pfeiltasten, um den Wert zu regulieren.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Drücken Sie zweimal, um die Schnelltemperatur einzustellen.

ZUSÄTZLICHE FUNKTION

Symbol	Funktion	Beschreibung
	KINDERSICHERUNG	Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Halten Sie die Tasten „Lampe“ und „Fernsteuerung“ gedrückt, um die Bildschirmsperre zu aktivieren. Deaktivieren Sie sie auf die gleiche Weise. 
	BEVORZUGTE FUNKTION	Um eine bevorzugte Funktion und deren Anzeige zu speichern, wenn der Ofen eingeschaltet ist, halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt.

4.2. GARFUNKTIONEN

OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

Um die Vorheizphase zu beschleunigen, kann die Option Schnelles Vorheizen ausgewählt werden, indem das Temperatursymbol für 3s gedrückt wird, nachdem das Garprogramm und die Temperatur gewählt wurden. Mit dieser Option wird unabhängig von der gewählten Garfunktion eine Kombination aus Gebläse und Heizelementen aktiviert.
Um Energie zu sparen, wird bei aktiviertem schnellen Vorheizen das Gebläse im Garraum ausgeschaltet, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	Empfehlungen
	*Ober- &Unterhitze	200°C 30-250°C	L2/L3	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	Heißluft	50-250°C	L2/L3/L4	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse und Pasteten mit feuchter Füllung auf einer Ebene. Ideal zum Garen von Lebens-mitteln mit hohem Wassergehalt. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	Mehrstufig	160°C 50-250°C	L4 für einzelne Ebene L2+L5 für doppelte Ebene L2+L4+L6 für die dreifache Ebene	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	Unterhitze	50-230°C	L2	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding und Wasserbäder auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Fertiggaren verwendet werden. Kann mit Preci Probe verwendet werden.
	Unterhitze + Umluft	50-230°C	L2	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Pizzen, herzhafte Quiche, Torten und Speisen mit flüssigem Belag auf einer Ebene. Kann mit Preci Probe verwendet werden.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	Empfehlungen
	Grill	01-05	L6 für dünne Lebensmittel L5 für dickere Lebensmittel	NEIN	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Bei dieser Funktion wird nur das innere obere Heizelement verwendet. Verwendung bei geschlossener Tür. Positionieren Sie ein Blech darunter, um den Saft aufzufangen.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Mehrstufig +	150-250°C	1ST+2ND+3RD +6. Ebene	Ja/Schnelle Vorheizzeit verfügbar	IDEAL FÜR: Zubereiten eines kompletten Menüs ohne Geruchsvermischung. Die Lebensmittel müssen nicht zur gleichen Garzeit entnommen werden Menüvorschläge finden Sie im entsprechenden Absatz (Absatznummer einfügen)
	*ECO	190°C 150-220°C	3. / 4. Ebene	NEIN	IDEAL FÜR: Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. Die Hohlraumlampe ist ausgeschaltet.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	3. / 4. Ebene	NEIN	IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig über die Speisen strömen.

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft
** Verwendung bei geschlossener Tür
(***) Je nach Backofenmodell.

SPEZIELLE FUNKTIONEN

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	Empfehlungen
	Jolly	-	-	-	Fügen Sie der Liste der voreingestellten Funktionen Ihre bevorzugte Funktion hinzu, die noch nicht in Ihrem Ofen vorhanden ist. Sie können sie über die hOn-App konfigurieren.

Jolly-Funktion

Dank der Jolly-Funktion bietet dieses Produkt eine vollständig anpassbare Erfahrung, bei der Sie Ihre persönlichen Rezepte direkt auf dem Ofen speichern können. Sie können diese Rezepte beliebig oft ausführen, auch ohne sich in der App anmelden zu müssen.



So stellen Sie die Jolly-Funktion ein:

Um die Jolly-Funktion in Ihrem Ofen einzustellen, öffnen Sie den Rezeptbereich der App, wählen Sie das gewünschte Rezept aus und klicken Sie auf „Als Jolly-Funktion verwenden“. Von diesem Zeitpunkt an können Sie sie auch ohne Interaktion mit der App vom Produkt aus starten. Drehen Sie einfach den Funktionsknopf auf die Jolly-Funktion, um den Garvorgang zu starten.
Auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt.

So bearbeiten Sie die Jolly-Funktion:

Um eine Jolly-Funktion zu bearbeiten, gehen Sie in den Rezeptbereich der App und wählen Sie die Karte des Rezepts aus, die als Jolly-Funktion gekennzeichnet ist. Tippen Sie auf die Taste „Bearbeiten“, um das Rezept anzupassen und die zuvor eingestellten Einstellungen zu ändern.

Eine Popup-Meldung informiert Sie darüber, dass Sie die vorherige Funktion löschen müssen, um die neu geänderte Jolly-Funktion zu speichern. Wenn Sie bestätigen, wird die vorherige Jolly-Funktion gelöscht, und die neuen Parameter werden auf dem Produkt gespeichert und in der App angezeigt.





So löschen Sie die Jolly-Funktion:

Um die Jolly-Funktion von der Benutzeroberfläche des Backofens zu entfernen, rufen Sie den Rezeptbereich der App auf.

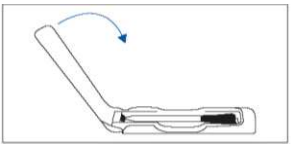
Wenn Sie auf die Karte des Rezepts tippen, das als Jolly-Funktion bezeichnet ist, können Sie es löschen, indem Sie auf die rote Taste „Löschen“ klicken.

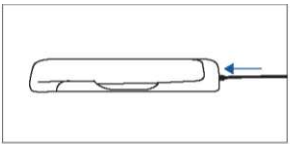
Ein Popup-Fenster bestätigt den Vorgang und bittet um Ihre Bestätigung. Wenn Sie fortfahren, wird die auf dem Ofen gespeicherte Jolly-Funktion entfernt und ist in der App nicht mehr verfügbar.

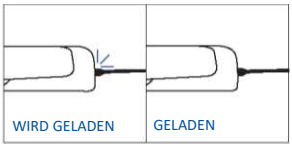
PRECI PROBE

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 vollständig aufgeladen ist, geht die LED aus.

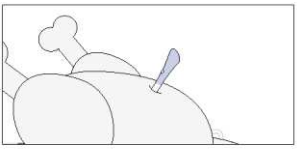


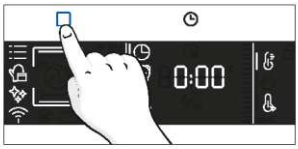


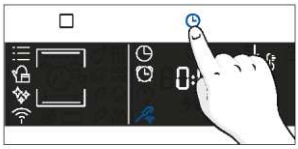


So melden Sie sich an und verwenden Preci Probe:

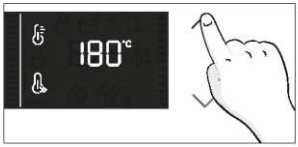
1. Führen Sie den Fühler in das Lebensmittel ein.
2. Tippen Sie auf ☐, um die gewünschte Funktion auszuwählen, und tippen Sie so oft wie nötig auf 🕒, um das Fühlersymbol auszuwählen.
3. Nach einiger Zeit erkennt der Ofen den Fühlercode. Tippen Sie und verwenden Sie die Pfeile, um die Zieltemperatur einzustellen.
4. Tippen Sie zur Bestätigung auf ⏯. Von diesem Moment an verwendet der Backofen die Daten des Fühlers, um die Innentemperatur Ihrer Speisen zu überwachen.
5. Sobald die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, ertönt der Alarm und der Ofen schaltet sich aus. Entfernen Sie den Fühler vorsichtig aus den Lebensmitteln.







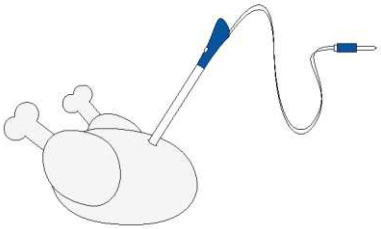






Tipps fürs Garen

Der Fühler ist mit einem einzigen Messpunkt ausgestattet. Führen Sie ihn vollständig in das Lebensmittel ein, so dass sich die Metallspitze in der Mitte des Lebensmittels befindet. Platzieren Sie diesen Punkt so nahe wie möglich an der dicksten (kältesten) Stelle des Lebensmittels, um den Garprozess genau zu überwachen.



Der Fühler kann mit manuellen Funktionen (Ober-&Unterhitze, Heißluft, Grill, Supergrill, Gratin und Mehrstufig), mit GARKATEGORIEN (Fleisch, Fisch und Gemüse) und Gentle Cooking verwendet werden.

Lebensmittelkategorie	Empfohlene Kern-T°C	Empfohlene Positionierung
Rinderbraten	45°C	Diagonal an der dicksten Stelle. Bei zylinderförmigen Lebensmitteln (z. B. Rinderbraten) platzieren Sie die Spitze so nahe wie möglich am geometrischen Mittelpunkt.
Gebratene Fleischsorten	55°C / 60°C / 65°C	
Geflügel	83-85°C	In den dicksten Teil der Brust
Fisch (ganz/Steaks)	65°C	Diagonal im dicksten Teil
Brot/Aufläufe	90°C	Nahe dem geometrischen Mittelpunkt des Lebensmittels

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze mit mehreren Ebenen	175°C 160°C	Y	Backblech Backblech	L3 L4	20-30 30-40
		2	Mehrstufig	150°C		Backen + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
		3	Mehrstufig	140°C		Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	170°C	Y	Metallrost + Tortenform	L2	30-40
			Mehrstufig	150°C		Metallrost + Tortenform	L4	40-50
		2	Mehrstufig	150°C		Metallroste + Tortenform	L1+L4	50-60
	Kekse/ Mürbegebäck	1	Ober-&Unterhitze mit mehreren Ebenen	150°C 150°C	Y	Backblech Backblech	L3 L4	25-30 30-40
		2	Mehrstufig	140°C		Backen + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
		3	Mehrstufig	140°C		Backbleche	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Ober-&Unterhitze	190°C		Backblech	L4	25-35
		2	Mehrstufig	170°C		Backblech	L3	25-35
	Yorkshire-Pudding	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Backblech	L3	20-30
	Baisers	1	Mehrstufig	90°C	Y	Backblech		90-160
	Macarons	1	Ober-&Unterhitze	150°C	Y	Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober-&Unterhitze	185°C	Y	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170°C	Y	Metallrost + Tortenform	L4	65-75
	Tarte Tatin	1	Ober-&Unterhitze	170°C	Y	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schokoladen-soufflé	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150°C	Y	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühlcrois-sants	1	Ober-&Unterhitze	180°C	Y	Backblech	L3	20-25
		2	Ober-&Unterhitze	180°C		Backbleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160°C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	210°C	Y	Backblech	L3	30-45
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	5	N	Metallrost	L6	4-6
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Backblech	L2 oder L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Backblech	L3	35-50

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Metallrost + Quicheform	L1 oder L2	30-50
		2	Mehrstufig	180°C	Y	Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Backblech + Formen	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	180°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	180°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Gratin	200°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-&Unterhitze	250°C	Y	Backblech	L2 oder L3	15-20
	Pizza, frisch (Blech)	1	Pizza	250°C	N	Backblech	L2 oder L3	18-25
		2	Mehrstufig	180°C	Y	Backen + Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober-&Unterhitze	250°C	Y	Backblech	L2 oder L3	8-10
	Pizza, frisch (rund)	1	Pizza	300°C	N	Backblech	L2 oder L3	15-20
		2	Mehrstufig	180°C	Y	Backen + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober-&Unterhitze	220°C	Y	Metallrost	L3	10-15
		2	Mehrstufig	200°C		Metallrost	L2+L5	15-25
		3	Mehrstufig	180°C		Metallrost	L2+L4+L6	
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Pizza	200°C	N	Metallrost	L2	10-15
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2 kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metallrost/L4 Backblech mit 150 ml Wasser auf L1	L4	40-60
	Hähnchen-schenkel	1	Airfry**	220°C	N	Airfry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Gratin	200°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Fleisch und Geflügel	Hahn	1	Gratin	220°C	Y	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Gratin	200°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schweine-rippchen (1000-1200g)	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen	1	Supergrill	4	Y	Metallrost	L5	40-50
	Rinderfilet (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	60-80
	Rinderbraten (500g)	1	Gratin	220°C	Y	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Ober-&Unterhitze	180°C	Y	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	Gratin	200°C	Y	Tieferes Backblech	L4	45-60
Fisch und Meeres-früchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	4	N	Metallrost	L5	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	AirFry**	200°C	N	Airfry-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200°C	N	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	AirFry**	220°C	N	Airfry-Blech**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Gratin	200°C	Y	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	15-25
	Röstkartoffeln	1	Ober-&Unterhitze	200°C	Y	Backblech	L4	30-50

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
** Je nach Backofenmodell.

HINWEIS: Zum Backen von Kuchen, Quiches und anderen Rezepten, die eine Form oder einen Behälter auf 2 Ebenen erfordern, positionieren Sie das Blech versetzt: das obere Blech auf der linken Seite und das untere Blech auf der rechten Seite.

5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

Das Menü der Lebensmittelkategorien ermöglicht das Garen einer Vielzahl von Rezepten, ohne dass der Ofen vorgeheizt werden muss – dank spezieller Garprogramme, die auf die Anforderungen jeder Kategorie zugeschnitten sind.
Nach der Auswahl des Garprogramms wird die voreingestellte Zeit angezeigt und kann durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden; die Gartemperatur kann durch Drücken des entsprechenden Symbols geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben ist.

Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Einlegeboden-position	Temperatur-bereich (°C)	Zeitspanne (min)	Temperatur des Fleischthermometers (sofern vorhanden)	Beschreibung
	Fleisch	NEIN	2-3-4	180-200	20-30	55-85°C	Für Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten, Geflügel und Fleischstücke.
	Fisch	NEIN	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Für ganze Fische und Filets.
	Gemüse	NEIN	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.

HINWEIS: Wenn der Garvorgang nach dem Ausschalten des Backofens fortgesetzt werden soll, empfiehlt es sich, nicht die Everyday Cooking-Programme, sondern die Standardfunktionen zu wählen.

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Rinderbraten	500-800g	Fleisch	190°C	Metallrost	L3	30-40
Rinderfilet	200g	Fleisch		Metallrost	L3	
Hackbraten	1000-1500g	Fleisch	180°C	Metallrost	L3	40-50
Filet Wellington	500g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	50-80
Portweinbraten	800-1000g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	40-70
Schweinerippchen	1000-1200g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	80-100
Lammkarree	800-1000g	Fleisch	200°C	Metallrost	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000g	Fleisch	190°C	Metallrost	L3	80-100
Lachsfilets	200-600 g	Fisch	170°C	Backblech	L3	20-35
Thunfischsteaks	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	180°C	Metallrost	L3	10-20
Schwertfisch-Steaks	700g (ca. 4 Stück)	Fisch	200°C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	150°C	Backblech	L3	10-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch	170°C	Backblech	L3	35-45
Meerbrassenfilets	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	150°C	Backblech	L3	10-20
Seebarschfilets	600g (ca. 4 Stück)	Fisch	150°C	Backblech	L3	10-20
Fisch in Salzkruste	1	Fisch	220°C	Backblech	L3	30-40
Fisch-Spieße	8 Stück	Fisch	150°C	Metallrost	L3	20-30
Gefüllter Tintenfisch	4 Stück	Fisch	180°C	Backblech	L3	25-40
Brot, ganz	1	Backwaren	200°C	Metallrost	L3	35-50
Roggenbrot	1	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	35-50
Kastenbrot	1	Backwaren	200°C	Metallrost	L3	35-50
Gefrorene Baguettes	1	Backwaren	200°C	Metallrost	L3	15-25
Gefrorene Blätterteig-Snacks	1	Backwaren	190°C	Metallrost	L3	20-30
Fenchel	1 Blech	Gemüse	200°C	Metallrost	L3	30-40

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Gemüse	190°C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Gemüse	190°C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürfelt	1 Blech	Gemüse	200°C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Gemüse	180°C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Gemüse	190°C	Metallrost	L3	35-45
Karottenstäbchen	1 Blech	Gemüse	180°C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Gemüse	190°C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Gemüse	190°C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflaufförmchen	Gemüse	180°C	Backblech + Formen	L3	25-35

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen.
- Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen

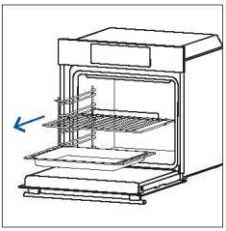
Pyrolytische Reinigung (*je nach Ofenmodell)
Dieses Verfahren beruht auf dem gleichnamigen chemischen Prozess, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.

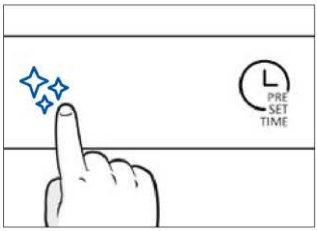
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht. Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Hohlraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.

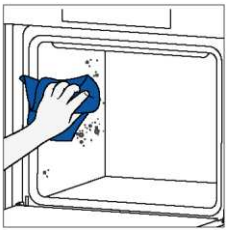
So funktioniert es:

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, wie z. B. Roste, seitliche Einschübe und Schrauben der seitlichen Einschübe (*);
2. Drehen Sie den Funktionsknopf auf ✧. Drehen Sie den Drehregler, um das Pyrolyseprogramm einzustellen. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen. Während dieses Vorgangs und der anschließenden Abkühlphase bleibt die Backofentür verschlossen.
3. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
   ⚠ **WARNUNG:** Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser.

(*) nur für Modelle mit 7 Ebenen.





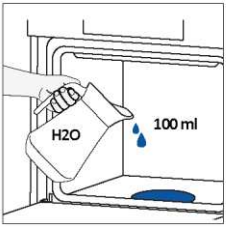


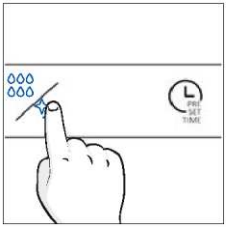
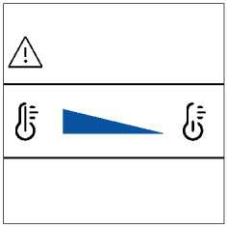
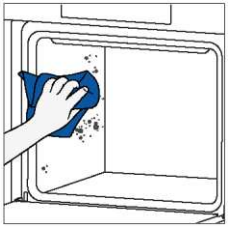
H2O Clean

Die H2O-Clean-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

So funktioniert es:

1. Gießen Sie 100 ml Wasser in die untere Vertiefung des Ofens.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf . Drehen Sie gegebenenfalls den Drehregler, um das Hydro-Clean-Programm einzustellen. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen.
3. Lassen Sie den Ofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
5. **WARNUNG:** Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser.

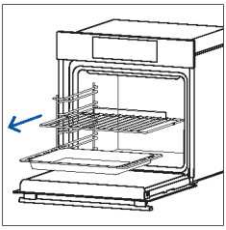
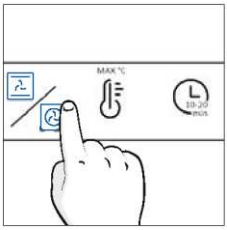


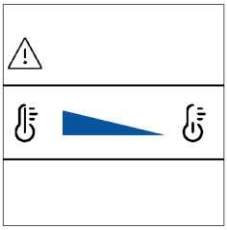
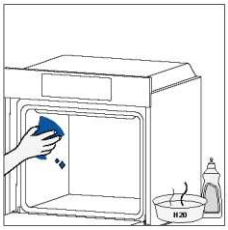




Katalytische Reinigung

Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.
Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.
Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

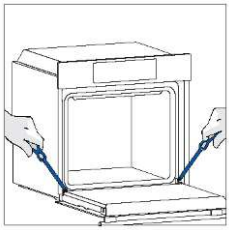
Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

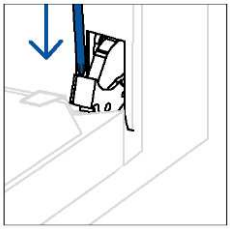



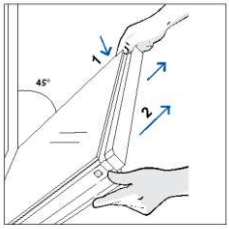
6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungslaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.

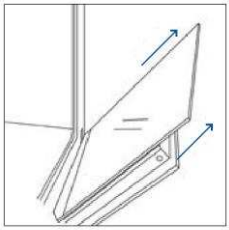




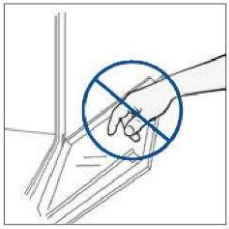
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).



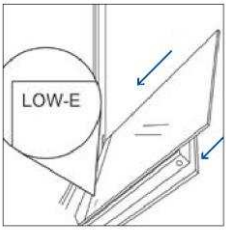
4. ⚠ **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



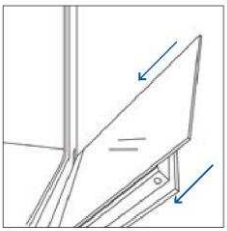
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



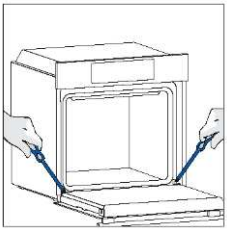
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“-Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

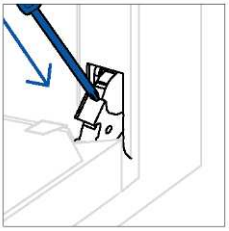


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



8. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere nach innen in das Innere des Ofens.





6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

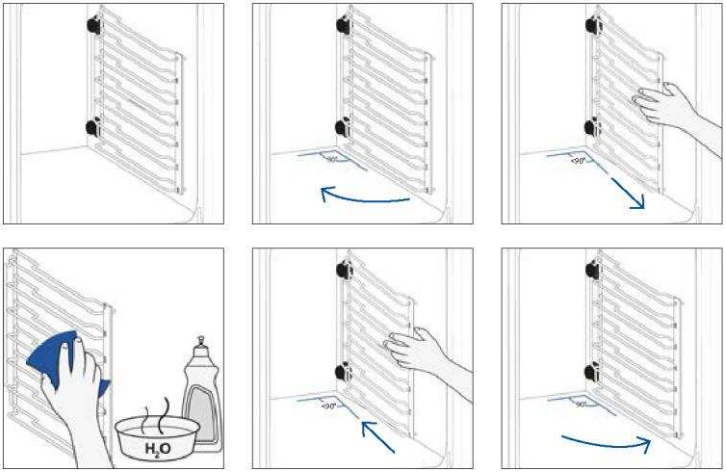
– **Modell mit 6 Ebenen**

1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



– **Modell mit 7 Ebenen**

1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie zuerst den vorderen Teil in Pfeilrichtung ziehen und den hinteren Teil von den Schrauben lösen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein: Positionieren Sie den hinteren Teil zwischen den Schrauben und schieben Sie den vorderen Teil in Pfeilrichtung.



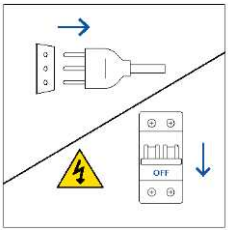
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

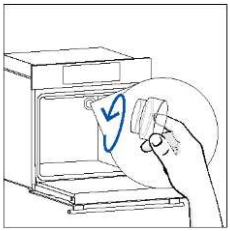
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampe ab.
3. Bauen Sie die Glühbirne aus.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue Glühbirne desselben Typs.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

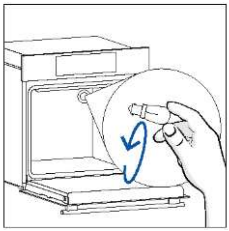
Schritt 1



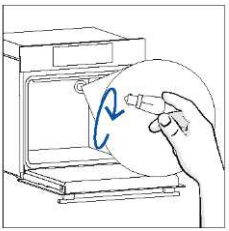
Schritt 2



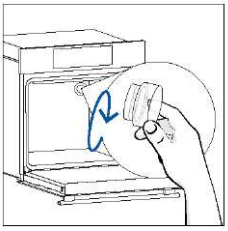
Schritt 3



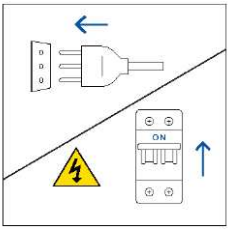
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

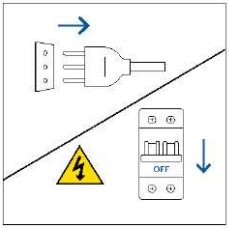


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

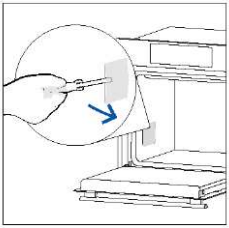
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Verwenden Sie einen Schlitzschraubendreher. Halten Sie ihn seitlich an das Schutzglas und üben Sie vorsichtig Druck aus, um es zu entfernen.
3. Fassen Sie die Glühbirne vorsichtig an ihrer Unterseite an.
4. Setzen Sie die neue Glühbirne ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein, indem Sie es leicht andrücken, bis es einrastet.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

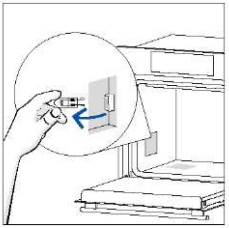
Schritt 1



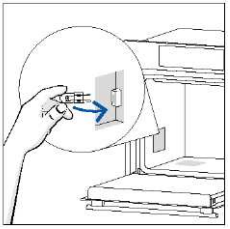
Schritt 2



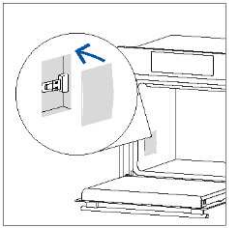
Schritt 3



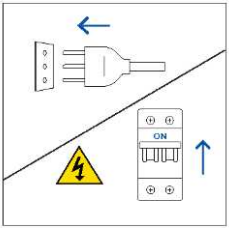
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

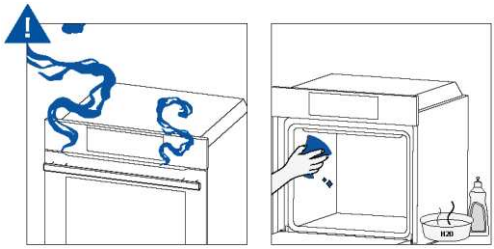
7. FEHLERSUCHE

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.
Schalten Sie den Backofen aus, ziehen Sie den Stecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an. Wenn der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Wenn nicht, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

Fehler



Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN



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 Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

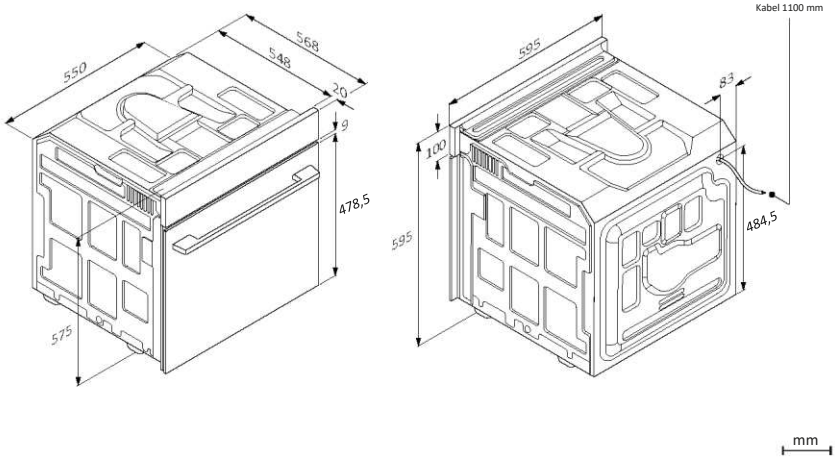
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

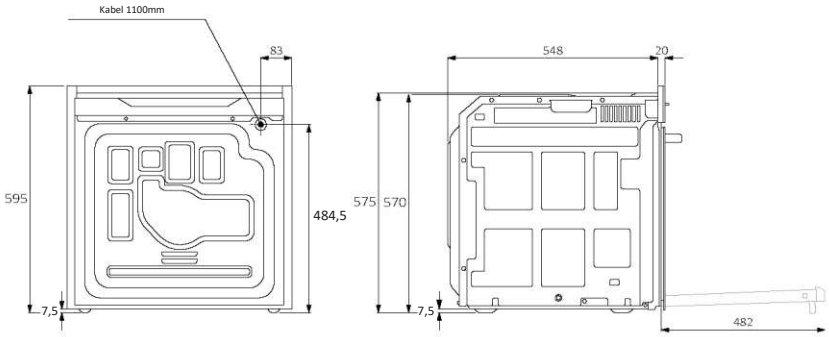
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie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

8.2. 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 Stromversorgungsvertrag mit 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.

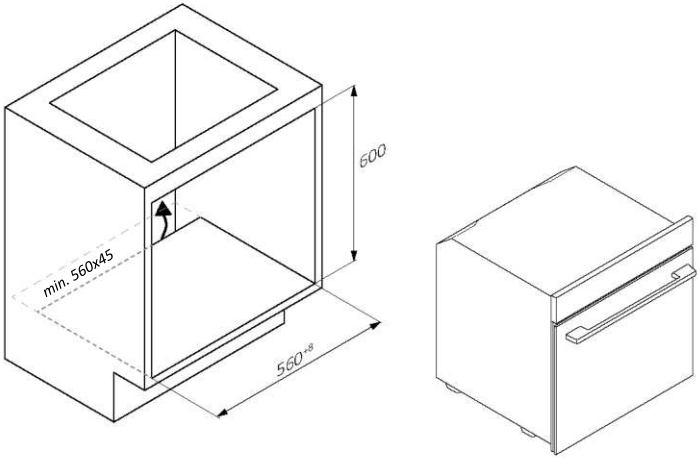
9. INSTALLATION

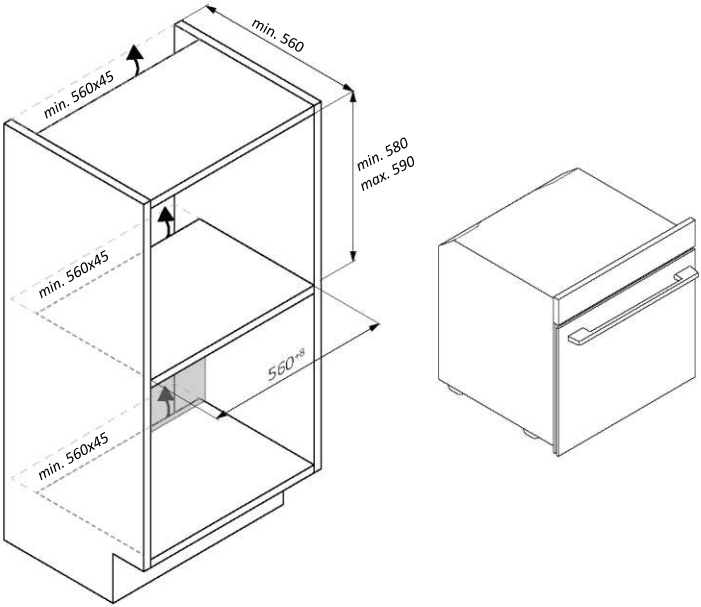


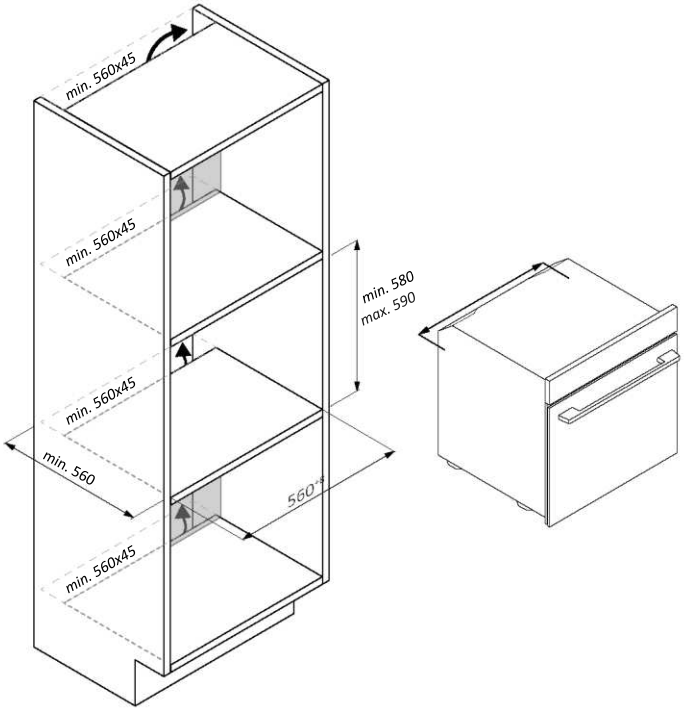


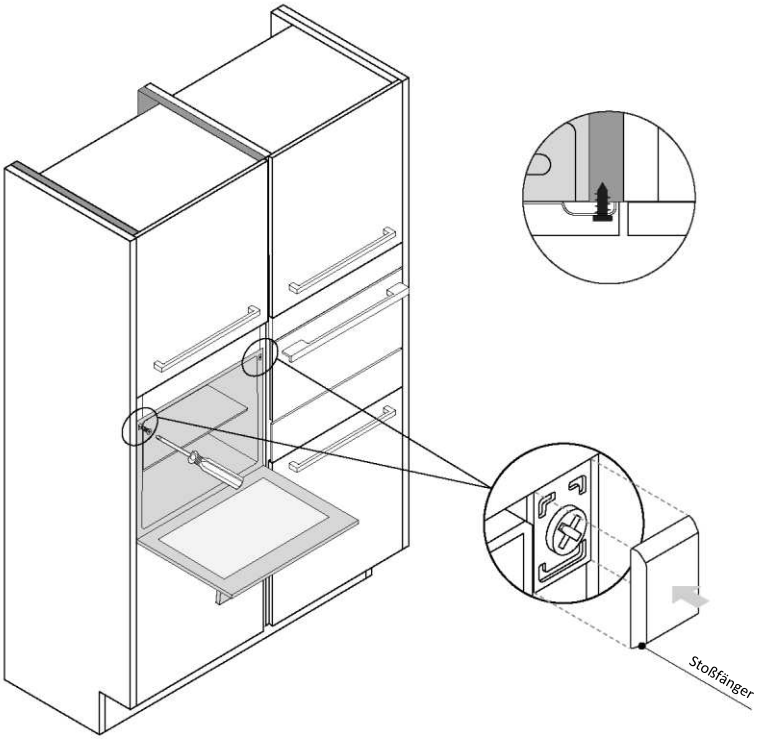
Ansicht von hinten

Ansicht von der Seite


600
min. 560x45
560+8


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
560*

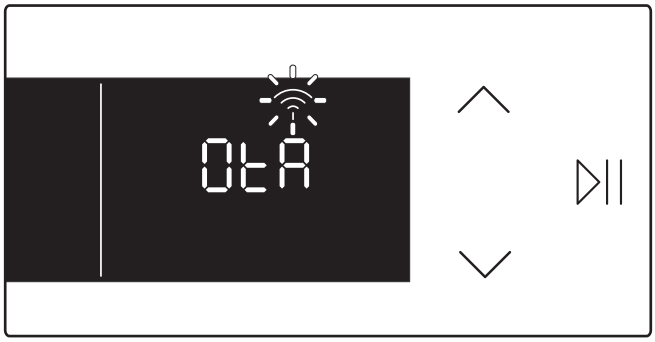


mm

Haier

70040440

Discover ***Over The Air*** technology and bring innovation directly to your home



(EN) Thanks to the "Over The Air " technology, you can effortlessly keep your oven up-to-date with the latest features.
If available, once the oven is connected to the app and no cooking functions are active, the update will automatically initiate. "OtA" will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and all product commands will be temporarily unavailable. This process may take a few minutes, so please do not disconnect or unplug the oven during this time. Once the update is complete, "12:00" will blink on the display. Simply reset the time and start cooking!

(FR) Grâce à la technologie "Over The Air ", vous pouvez facilement garder votre four à jour avec les dernières fonctionnalités.
Si disponible, une fois que le four est connecté à l'application et qu'aucune fonction de cuisson n'est active, la mise à jour s'initiera automatiquement. "OtA" apparaîtra sur l'affichage, l'icône Wi-Fi clignotera et toutes les commandes du produit seront temporairement indisponibles. Ce processus peut prendre quelques minutes, donc merci de ne pas déconnecter ou débrancher le four pendant ce temps. Une fois la mise à jour terminée, "12:00" clignotera sur l'affichage. Il vous suffit de réinitialiser l'heure et de commencer à cuisiner!

(IT) Grazie alla tecnologia "Over The Air", puoi mantenere il tuo forno aggiornato con le ultime funzionalità senza sforzo.
Se disponibile, una volta che il forno è collegato all'app e nessuna funzione di cottura è attiva, l'aggiornamento si avvierà automaticamente. Sul display apparirà "OtA", l'icona del Wi-Fi lampeggerà e tutti i comandi del prodotto saranno temporaneamente non disponibili. Questo processo potrebbe richiedere alcuni minuti, quindi ti preghiamo di non scollegare o staccare la spina del forno durante questo periodo. Una volta completato l'aggiornamento, "12:00" lampeggerà sul display. Basta resettare l'orario e iniziare a cucinare!

(DE) Dank der "Over The Air"-Technologie können Sie Ihren Ofen mühelos mit den neuesten Funktionen auf dem neuesten Stand halten.
Falls verfügbar, wird das Update automatisch gestartet, sobald der Ofen mit der App verbunden ist und keine Kochfunktionen aktiv sind. "OtA" erscheint auf dem Display, das WLAN-Symbol blinkt und alle Produktbefehle sind vorübergehend nicht verfügbar. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern, daher bitte den Ofen in dieser Zeit nicht trennen oder ausstecken. Sobald das Update abgeschlossen ist, blinkt "12:00" auf dem Display. Stellen Sie einfach die Uhrzeit zurück und beginnen Sie mit dem Kochen!

(ES) Gracias a la tecnología "Over The Air", puedes mantener tu horno actualizado con las últimas funciones sin esfuerzo.
Si está disponible, una vez que el horno esté conectado a la aplicación y no haya funciones de cocción activas, la actualización se iniciará automáticamente. "OtA" aparecerá en la pantalla, el ícono de Wi-Fi parpadeará y todos los comandos del producto estarán temporalmente no disponibles. Este proceso puede tardar unos minutos, por lo que no desconectes ni desenchufes el horno durante este tiempo. Una vez que la actualización esté completa, "12:00" parpadeará en la pantalla. ¡Simplemente restablece la hora y empieza a cocinar!

(GR) Χάρη στην τεχνολογία "Over The Air", μπορείτε να διατηρείτε τον φούρνο σας ενημερωμένο με τις πιο πρόσφατες δυνατότητες χωρίς κόπο.
Εάν είναι διαθέσιμο, μόλις οφ ούρνος συνδεθείμ ε την εφαρμογή και καμία λειτουργία μαγειρέματοςδ εν είναι ενεργήη, ενημέρωση θα ξεκινήσει αυτόματα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "OtA"τ,ο εικονίδιο Wi-Fi θα αναβοσβήνεικ αι όλες οι εντολές του προϊόντος θα είναι προσωρινά μη διαθέσιμες. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά, οπότε παρακαλούμε να μην αποσυνδέσετε ή αποσυνδέσετε τον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση, στην οθόνη θα αναβοσβήσει το "12:00". Απλά ρυθμίστε ξανά την ώρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα!

(NL) Dankzij de "Over The Air"-technologie kun je je oven moeiteloos up-to-date houden met de nieuwste functies.
Als beschikbaar, zal de update automatisch starten zodra de oven is verbonden met de app en er geen kookfuncties actief zijn. "OtA" verschijnt op het display, het Wi-Fi-icoon knippert en alle productcommando's zijn tijdelijk niet beschikbaar. Dit proces kan enkele minuten duren, dus koppel of ontkoppel de oven niet tijdens deze tijd. Zodra de update voltooid is, knippert "12:00" op het display. Stel eenvoudig de tijd opnieuw in en begin met koken!

(PT) Graças à tecnologia "Over The Air", pode manter o seu forno atualizado com as funcionalidades mais recentes sem qualquer esforço.
Se disponível, assim que o forno estiver ligado à aplicação e não houver funções de cozedura ativas, a atualização será iniciada automaticamente. "OtA" aparecerá no ecrã, o ícone Wi-Fi piscará e todos os comandos do produto ficarão temporariamente indisponíveis. Este processo pode demorar alguns minutos, por isso, não desligue nem desconecte o forno durante este período. Quando a atualização estiver concluída, "12:00" piscará no ecrã. Basta redefinir a hora e começar a cozinhar!

(SK) Vďaka technológii „Over The Air" môžete jednoducho udržiavať svoju rúru aktualizovanú s najnovšími funkciami.
Ak je k dispozícii, po pripojení rúry k aplikácii a deaktivácii všetkých varných funkcií sa aktualizácia automaticky spustí. Na displeji sa zobrazí „OtA", ikona Wi-Fi bude blikať a všetky príkazy produktu budú dočasne nedostupné. Tento proces môže trvať niekoľko minút, preto prosím rúru v tomto čase neodpájajte ani nevypínajte. Po dokončení aktualizácie začne na displeji blikať „12:00". Jednoducho nastavte čas a začnite variť!

(PL) Dzięki technologii „Over The Air" możesz bez wysiłku utrzymywać swój piekarnik na bieżąco z najnowszymi funkcjami.
Jeśli jest dostępna, aktualizacja rozpocznie się automatycznie po połączeniu piekarnika z aplikacją i wyłączeniu funkcji gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA", ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc nie odłączaj ani nie wyłączaj piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00". Po prostu zresetuj czas i zacznij gotować!

(CZ) Díky technologii "Over The Air" můžete bez námahy udržovat svou troubu aktualizovanou s nejnovějšími funkcemi.
Pokud je aktualizace dostupná, automaticky se spustí, jakmile bude trouba připojena k aplikaci a žádné funkce vaření nebudou aktivní. Na displeji se objeví "OtA", ikona Wi-Fi bude blikat a všechny příkazy produktu budou dočasně nedostupné. Tento proces může trvat několik minut, proto troubu během tohoto času neodpojujte ani nevypínejte. Po dokončení aktualizace začne na displeji blikat "12:00". Stačí resetovat čas a můžete začít vařit!

(RO) Datorită tehnologiei „Over The Air", puteți menține cu ușurință cuptorul actualizat cu cele mai recente funcții.
Dacă este disponibilă, odată ce cuptorul este conectat la aplicație și nicio funcție de gătit nu este activă, actualizarea va începe automat. Pe afișaj va apărea „OtA", pictograma Wi-Fi va clipi, iar toate comenzile produsului vor fi temporar indisponibile. Acest proces poate dura câteva minute, așa că vă rugăm să nu deconectați sau să deconectați cuptorul în acest timp. Odată ce actualizarea este completă, „12:00" va clipi pe afișaj. Pur și simplu resetați ora și începeți să gătiți!

(HU) Az „Over The Air" technológiának köszönhetően könnyedén naprakészen tarthatja sütőjét a legújabb funkciókkal.
Ha elérhető, a frissítés automatikusan elindul, miután a sütő csatlakozik az alkalmazáshoz, és egyik sütési funkció sem aktív. Az „OtA" megjelenik a kijelzőn, a Wi-Fi ikon villog, és az összes termékparancs ideiglenesen elérhetetlenné válik. Ez a folyamat néhány percet vehet igénybe, ezért kérjük, ne húzza ki vagy kapcsolja ki a sütőt ebben az időszakban. A frissítés befejezése után a „12:00" villogni fog a kijelzőn. Egyszerűen állítsa vissza az időt, és kezdjen el főzni!

(SL) Zahvaljujoč tehnologiji „Over The Air" lahko brez truda posodabljate svojo pečico z najnovejšimi funkcijami.
Če je na voljo, se bo posodobitev samodejno začela, ko bo pečica povezana z aplikacijo in nobena funkcija kuhanja ne bo aktivna. Na zaslonu se bo prikazalo „OtA", ikona Wi-Fi bo utripala in vsi ukazi izdelka bodo začasno nedosegljivi. Ta postopek lahko traja nekaj minut, zato v tem času ne izključujte ali izklopite pečice. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripalo „12:00". Preprosto ponastavite čas in začnite kuhati!

(SR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air", možete bez napora održavati svoj šporet ažuriranim sa najnovijim funkcijama.
Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti kada je šporet povezan sa aplikacijom i kada nijedna funkcija kuvanja nije aktivna. Na ekranu će se pojaviti „OtA", ikonica Wi-Fi će treptati i sve komande proizvoda će privremeno biti nedostupne. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, pa nemojte isključivati ili izvaditi šporet iz struje tokom tog vremena. Kada se ažuriranje završi, „12:00" će treptati na ekranu. Samo resetujte vreme i počnite sa kuvanjem!

(LT) Dėl „Over The Air" technologijos galite be jokių pastangų palaikyti savo orkaitę atnaujintą su naujausiomis funkcijomis.
Jei galima, orkaitę prijungus prie programėlės ir nesant aktyvioms kepimo funkcijoms, atnaujinimas bus pradėtas automatiškai. Ekrane pasirodys „OtA", Wi-Fi piktograma mirksės, o visi produkto valdikliai bus laikinai nepasiekiami. Šis procesas gali užtrukti kelias minutes, todėl prašome neatsijungti arba neištraukti orkaitės šiuo metu. Kai atnaujinimas bus baigtas, ekrane mirksės „12:00". Tiesiog nustatykite laiką iš naujo ir pradėkite gaminti!

(EE) Tänu „Over The Air" tehnoloogiale saate hõlpsalt hoida oma ahju ajakohasena uusimate funktsioonidega.
Kui see on saadaval, algab värskendus automaatselt, kui ahi on ühendatud rakendusega ja ükski küpsetusfunktsioon pole aktiivne. Ekraanile ilmub „OtA", Wi-Fi ikoon hakkab vilkuma ja kõik toote käsud on ajutiselt kättesaamatud. See protsess võib võtta mõne minuti, seega palun ärge selle aja jooksul ahju lahti ühendage ega vooluvõrgust välja võtke. Kui värskendus on lõpule jõudnud, vilgub ekraanil „12:00". Lihtsalt lähtestage kellaaeg ja hakake küpsetama!

(LV) Pateicoties "Over The Air" tehnoloģijai, jūs varat bez piepūles uzturēt savu cepeškrāsni atjauninātu ar jaunākajām funkcijām.
Ja ir pieejams, tiklīdz cepeškrāsns ir pievienota lietotnei un neviena cepšanas funkcija nav aktīva, atjauninājums sāksies automātiski. Displejā parādīsies "OtA", Wi-Fi ikona mirgos, un visas produkta komandas uz laiku nebūs pieejamas. Šis process var aizņemt dažas minūtes, tāpēc lūdzu, neatvienojiet un neatslēdziet cepeškrāsni šajā laikā. Kad atjauninājums ir pabeigts, displejā mirgos "12:00". Vienkārši atiestatiet laiku un sāciet gatavot!

(BG) Благодарение на технологията „Over The Air", можете лесно да поддържате фурната си актуализирана с най-новите функции.
Ако е налично, веднага след като фурната е свързана с приложението и няма активни функции за готвене, актуализацията ще се стартира автоматично. На дисплея ще се появи „OtA", иконата за Wi-Fi ще мига и всички команди на продукта временно ще бъдат недостъпни. Този процес може да отнеме няколко минути, затова моля, не изключвайте или изключвайте фурната през това време. След като актуализацията приключи, „12:00" ще мига на дисплея. Просто нулирайте часа и започнете да готвите!

(HR) Zahvaljujući tehnologiji „Over The Air", možete bez napora održavati svoju pećnicu ažuriranom s najnovijim funkcijama.
Ako je dostupno, ažuriranje će se automatski pokrenuti nakon što je pećnica povezana s aplikacijom i nijedna funkcija kuhanja nije aktivna. Na zaslonu će se pojaviti „OtA", ikona Wi-Fi-a će treptati, a svi proizvodi će privremeno biti nedostupni. Ovaj proces može potrajati nekoliko minuta, stoga vas molimo da ne isključujete ili ne odspajate pećnicu tijekom ovog vremena. Kada je ažuriranje završeno, na zaslonu će treptati „12:00". Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!

(DA) Takket være "Over The Air"-teknologi kan du nemt holde din ovn opdateret med de nyeste funktioner.
Hvis tilgængelig, starter opdateringen automatisk, når ovnen er tilsluttet appen, og ingen madlavningsfunktioner er aktive. "OtA" vises på displayet, Wi-Fi-ikonet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidigt være utilgængelige. Denne proces kan tage et par minutter, så undlad venligst at afbryde eller frakoble ovnen i løbet af denne tid. Når opdateringen er fuldført, vil "12:00" blinke på displayet. Indstil blot tiden igen og begynd at lave mad!

(FI) "Over The Air" -teknologian ansiosta voit helposti pitää uunisi ajan tasalla uusimmilla ominaisuuksilla.
Jos saatavilla, päivitys käynnistyy automaattisesti, kun uuni on yhdistetty sovellukseen eikä mitään keittofunktioita ole käytössä. Näyttöön ilmestyy "OtA", Wi-Fi-kuvake vilkkuu ja kaikki tuotteen komennot ovat väliaikaisesti pois käytöstä. Tämä prosessi voi kestää muutaman minuutin, joten älä irrota tai katkaise uunin virtaa tänä aikana. Kun päivitys on valmis, näytössä vilkkuu "12:00". Aseta vain aika uudelleen ja aloita ruoanlaitto!

(NOR) Takket være «Over The Air»-teknologien kan du enkelt holde ovnen oppdatert med de nyeste funksjonene.
Hvis tilgjengelig, starter oppdateringen automatisk når ovnen er koblet til appen og ingen kokeprogrammer er aktive. «OtA» vises på displayet, Wi-Fi-symbolet blinker, og alle produktkommandoer vil midlertidig være utilgjengelige. Denne prosessen kan ta noen minutter, så vennligst ikke koble fra eller koble ovnen fra strømmen i løpet av denne tiden. Når oppdateringen er fullført, blinker «12:00» på displayet. Bare tilbakestill klokken og begynn å lage mat!

(SV) Tack vare "Over The Air"-teknologin kan du enkelt hålla din ugn uppdaterad med de senaste funktionerna.
Om tillgängligt, kommer uppdateringen att starta automatiskt när ugnen är ansluten till appen och inga matlagningsfunktioner är aktiva. "OtA" kommer att visas på skärmen, Wi-Fi-ikonen blinkar och alla produktkommandon är tillfälligt otillgängliga. Denna process kan ta några minuter, så vänligen koppla inte från eller dra ut ugnen under denna tid. När uppdateringen är klar kommer "12:00" att blinka på skärmen. Återställ bara tiden och börja laga mat!

(UKR) Завдяки технології «Over The Air» ви можете без зайвих зусиль оновлювати вашу духовку до останніх версій з новими функціями.
Якщо доступно, після підключення духовки до застосунку і за відсутності активних функцій приготування, оновлення почнеться автоматично. На дисплеї з'явиться «OtA», індикатор Wi-Fi буде блимати, і всі команди пристрою тимчасово стануть недоступними. Цей процес може зайняти кілька хвилин, тому, будь ласка, не вимикайте і не відключайте духовку в цей час. Після завершення оновлення на дисплеї буде блимати «12:00». Просто налаштуйте час і починайте готувати!

(TR) "Over The Air" teknolojisi sayesinde, fırınınızı en yeni özelliklerle zahmetsizce güncel tutabilirsiniz.
Mevcutsa, fırın uygulamaya bağlandığında ve hiçbir pişirme fonksiyonu aktif olmadığında güncelleme otomatik olarak başlar. Ekranda "OtA" görünecek, Wi-Fi simgesi yanıp sönecek ve tüm ürün komutları geçici olarak devre dışıolacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir, bu nedenle lütfen bu süre zarfında fırını kapatmayın veya fişten çekmeyin. Güncelleme tamamlandığında ekranda "12:00" yanıp sönecektir. Zamanı yeniden ayarlayın ve pişirmeye başlayın!