

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

Haier

Bedienungsanleitung ÖFEN	DE	4
Instrucciones de uso HORNOS	ES	22
Gebruiksaanwijzing OVENS	NL	40
Instruções para o utilizador FORNOS	PT	58
Οδηγίες χρήσης ΦΟΥΡΝΟΙ	GR	76

Zusammenfassung

5 Wichtige Sicherheitshinweise

12 Produktbeschreibung

16 Gebrauch des Geräts

20 Reinigung & Wartung

21 Umweltschutz und -entsorgung

95 Installation

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Reinigung und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- WARNUNG: Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät lassen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.

INSTALLATIONSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN

- Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das

Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.

- Das Gerät nicht hinter einer Dekortüre einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschränk 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. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen. Befestigen Sie den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- **Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird:**
DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Pol-Trenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- **Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird:**
Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose

müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden. Das Kabel muss vom Typ H05V2V2-F sein. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- **WARNUNG:** Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- **WARNUNG:** Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehöerteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller

- übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
 - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
 - 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.
 - DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN. Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.
 - ANSCHLUSS Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und dem Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss die auf dem Messgerät angegebene Spannung und das Umfeld des Trennschalters überprüft werden. Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.
 - WARNUNG Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.
 - HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit

einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN

- Beim Kochen 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.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- **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:** Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- **VORSICHT:** Während des Garens oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums nachfüllen.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- 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.
- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.

WARNUNGEN

- Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
- **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
 1. Backofentür reinigen.
 2. Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
 3. Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
 4. Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Nuss verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Nuss verschlossen werden.
- Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes (falls vorhanden) können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder müssen daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.
- Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, dieses nicht einschalten, während der Pyrolysator läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.
- Beim Befüllen des Wassertanks darf der Füllstand des Wassers den im Tank angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.
- **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Geräts: Der freigesetzte Dampf der Dampffunktion kann zu Verbrennungen führen: Öffnen Sie die Türe vorsichtig, um Verletzungen nach dem Dampfgaren zu vermeiden.
- Nur Trinkwasser zum Befüllen des Tanks verwenden.
- Den Garraumboden zur Verwendung der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Fleischthermometer verwenden.
- Vor dem Start einer pyrolytischen Reinigung muss der Wassertank geleert werden. Den Wassertank nicht während der pyrolytischen Reinigungsfunktion auffüllen.

Preci Probe (drahtloser Temperaturfühler) WARNUNGEN

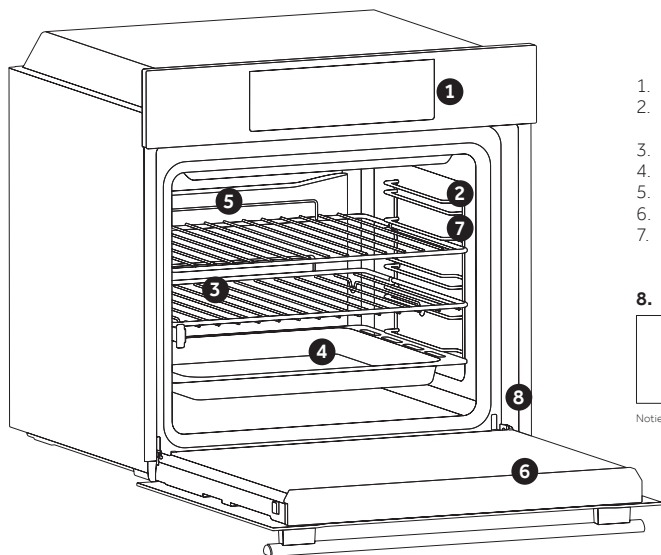
WARNUNGEN:

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



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

Produktbeschreibung

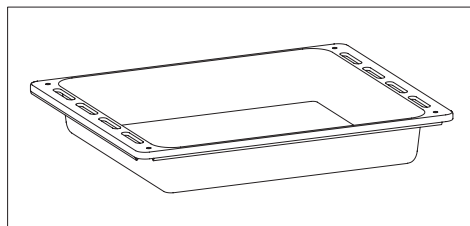


1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen
(Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden:
nur für Öfen mit flachem
Innenraum)
8. **Seriennummer**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

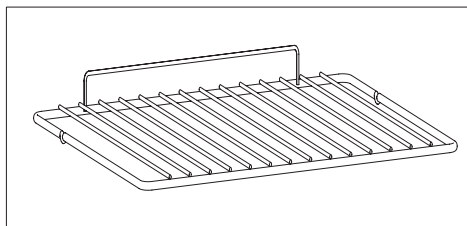
ZUBEHÖR

Fettfanne



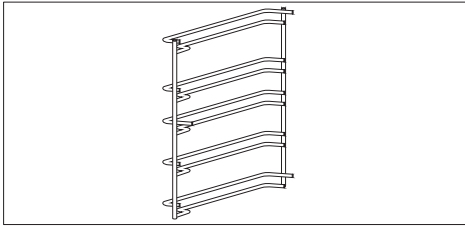
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

Metallrost



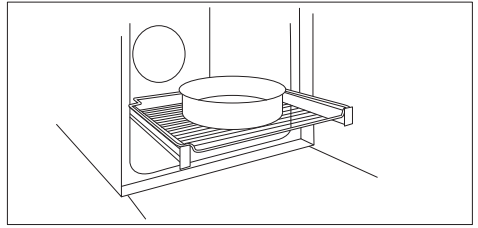
Hält Auflauf- und Backformen.

Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



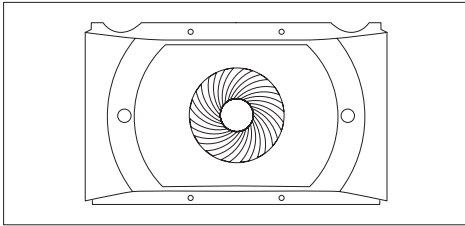
Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Teleskopschienen (nur falls vorhanden)



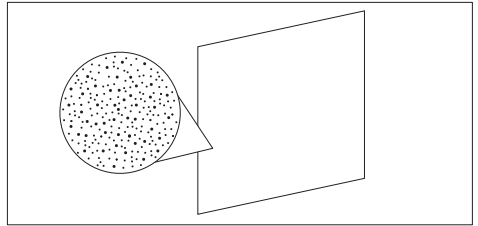
Zwei Führungsschienen, die das Überprüfen der Garung erleichtern, da sie sich ganz einfach herausziehen lassen, sodass Bleche und Roste anders positioniert werden können.

Heißluftventilator (nur falls vorhanden)



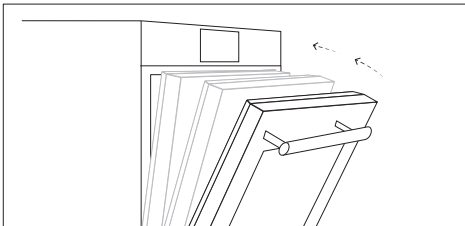
Der Heißluftventilator fördert die Zirkulation der Luft im Ofen. Dadurch wird die Garleistung des Backofens verbessert, eine standardmäßige Garung bei allen Temperaturen erzielt, Garzeiten werden verkürzt und schließlich eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Ofen gewährleistet.

Katalysewände (nur falls vorhanden)



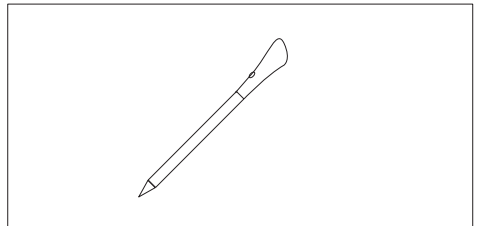
Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

Softclose (nur falls vorhanden)



Scharniere, die ein automatisches, sanftes und leichtgängiges Schließen der Backofentür gewährleisten.

Preci probe



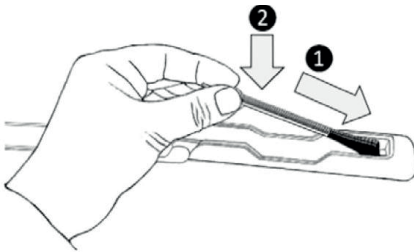
Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs. In das Anschlussloch oben im Backofen stecken. Sollte eingeführt werden, während der Ofen abgekühlt ist.

WARNUNGEN:

- Backofen erst vorheizen oder anschalten, wenn das Fleischthermometer richtig eingeführt ist.
- Den Preci Probe nicht in gefrorene Lebensmittel einführen.

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 vollgeladen ist, geht die LED aus.



- Prüfen Sie, ob beim Ofen Bluetooth aktiviert ist.
- Prüfen Sie, ob sich der Preci Probe im Bereich der Abstandsüberwachung befindet. Ist der Preci Probe zu weit entfernt, kann er nicht vom Ofen gefunden werden.
- Wird der Preci Probe von isolierendem Material abgedeckt, kann keine Kommunikation mit dem Ofen stattfinden. Bei standardmäßigen Garprogrammen mit dem Temperaturfühler wird der Garprozess nach kurzer Zeit unterbrochen, sofern der Temperaturfühler getrennt wird (leerer Akku, Bluetooth deaktiviert usw.). Bei einer Garung nach Rezept mit dem Temperaturfühler, wird die Garung bis zum Ende der programmierten Zeit fortgesetzt, wenn die Verbindung getrennt wird.

Tipps für die Garung mit dem Preci Probe

Der Preci Probe kann mit manuellen Funktionen (Ober-Unterhitze, Heißluft, Grill, Supergrill, Grill+Heißluft, Unterhitze und Unterhitze+Umluft) und mit LEBENSMITTELGARKATEGORIEN verwendet werden.

Der Preci Probe hat einen Messpunkt, der mit der Metallspitze in die Mitte des Lebensmittels eingeführt wird.

Dieser Punkt sollte so nah wie möglich an der dicksten (kältesten) Stelle des Garguts liegen, um den Garprozess korrekt zu überwachen.

Dank seines kabellosen Designs kann der Preci Probe auch zur Überwachung von Lebensmitteln verwendet werden, die ihr Volumen während des Kochens verändern (z. B. Brot).

FLEISCH/BRATEN/STEAKS: Den Preci Probe schräg in die dickste Stelle des Garguts einführen. Bei zylinderförmigen Lebensmitteln (z. B. Rinderbraten) platzieren Sie die Spitze so nahe wie möglich am geometrischen Mittelpunkt. Empfohlene Kerntemperaturen:

- 45°C für Roastbeef (dann in Folie wickeln und vor dem Servieren 15-20' ruhen lassen)
- 55°C / 60°C / 65°C für andere gebratene Fleischsorten



GEFLÜGEL: Den Preci Probe an den dicksten Stelle des Garguts einstecken.

Die empfohlene Kerntemperatur für Geflügel beträgt 83-85°C.

FISCH (AM STÜCK/STEAKS): Den Preci Probe schräg in die dickste Stelle des Garguts einführen.

Empfohlene Kerntemperatur: 65°C

BROT/AUFLÄUFE: Den Preci Probe nahe der geometrischen Mitte des Lebensmittels einführen.

Empfohlene Kerntemperatur: 90°C

Nutzung der Dampffunktionen

WASSERSCHUBLADE

1. Drücken und die Schublade langsam herausziehen. Dann am Spülbecken (oder mit einer Kanne) Wasser nachfüllen. (Abbildung 1)
2. Schublade bis zum MAX-Füllstand auffüllen und wieder einsetzen (Abbildung 2).



Abbildung 1



Abbildung 2

3. Über die Dampfgartaste können Sie die Garparameter der Lebensmittelkategorien in Dampfgarparameter umwandeln.
4. Temperatur und Zeit gemäß Rezept einstellen.
5. Auf das Startsymbol drücken, um die Garung zu beginnen.

HINWEIS: Während des Garens können einige Wassertropfen in den Backofenraum spritzen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die ordnungsgemäße Garung.

- Das Ende der Vorheizphase wird durch einen Signalton angezeigt. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton.
 - Wenn der Backofen ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet, lässt das System das nicht verwendete Wasser automatisch in die Schublade ab. Während dieses Vorgangs macht die Pumpe etwa eine Minute lang ein Geräusch.
6. Tank herausziehen und Wasser wegschütten.

ENTKALKEN

Diese Funktion wird nach 25 Durchgängen empfohlen und ist nach 40 Durchgängen obligatorisch. Der Backofen zeigt in beiden Fällen das „Entkalkungssymbol“ an.

Die Entkalkung erfolgt in drei Schritten:

Schritt 1 (Entfernen von Restwasser aus dem Dampfer):

- i. Entkalkungsmodus auswählen und dann die Starttaste drücken.
- ii. Wenn der Signalton zum zweiten Schritt ertönt, nehmen Sie den Wassertank heraus.

Schritt 2 (Entkalkung):

- i. Geben Sie in den Wassertank 400 ml Leitungswasser und 100 ml Entkalker. Drücken Sie dann die Starttaste.
- ii. Dieser Schritt dauert 20 Minuten, danach muss der Wassertank wieder herausgenommen werden, um mit der dritten Stufe fortzufahren.

Schritt 3 (Spülung):

- i. Geben Sie 500 ml Leitungswasser in den Wassertank. Drücken Sie dann die Starttaste.
- ii. Dieser Schritt dauert 20 Minuten, am Ende des Vorgangs ertönt ein Signalton.
!! Mit der Herausnahme des Wassertanks ist die Entkalkungsfunktion beendet.

WASSER ABLASSEN

Nach dem Dampfgarprogramm wird das im Garraum verbliebene Wasser zurück in die Wasserschublade geleitet. Während dieses Vorgangs wird das Symbol für „Ablassen des Wassers“ angezeigt.















TÄGLICHER GEBRAUCH








Der Ofen gibt verschiedene Rückmeldungen über die Wasserschublade mit dem Symbol „Rückmeldung Wasserschublade“.

1. Wasserstand in der Schublade: Es gibt drei Linien, die die Wassermenge in der Schublade anzeigen (hoch, mittel, niedrig). Das Warndreieck weist Sie darauf hin, dass die Schublade leer ist.
2. Wassertank muss gefüllt werden: zwei Pfeile zeigen an, ob die Schublade gefüllt oder geleert werden muss.

Gebrauch des Geräts

KOCHMODI*

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Ober-Unterhitze *** 150-200°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Heißluft 180-200°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse und Pasteten mit feuchter Füllung auf einer Schiene. Ideal zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Mehrstufig 150-230°C **  3. und einzige Schiene 1. und 3. Schiene übereinander	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Schienen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Grill L3 (Power) **  5. Schiene für dünne Lebensmittel 3./4. Schiene für dicke Lebensmittel	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Grill + Heißluft 200°C **  2./3./4. Schiene	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten). Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht.
	Unterhitze 160-180°C **  1./2. Schiene	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding und Wasserbäder auf einer Schiene. Diese Funktion kann auch zum Fertiggaren verwendet werden. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Unterhitze + Umluft 170-230°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Pizzen, herzhaftes Quiche, Torten und Speisen mit flüssigem Belag auf einer Schiene. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Supergrill L3 (Power) **  4./5. Schiene	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Verwenden Sie L5 (Power) ohne Vorheizen beim Grillen von Toasts.
	Soft + 150-200°C  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Kuchen und Brote auf einer Schiene.
	Grill + Bratspieß * L 3 Power	IDEAL FÜR das Braten von Lebensmitteln wie Hähnchenbrust, Wachteln oder Fischfilets, gleichzeitig auf beiden Seiten. Fettpfanne auf Schiene 1 unterschieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden.
	Grill+Heißluft+Bratspieß * 200°C	IDEAL FÜR das Braten von Lebensmitteln wie ganze Hähnchen oder Truthahn, rundum auf allen Seiten. Fettpfanne auf Schiene 1 unterschieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden.
	Ober-Unterhitze+ Drehspieß * 200°C	IDEAL FÜR: Braten von Rind- oder Schweinefleisch. ettpfanne auf Schiene 1 unterschieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen.



* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.





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

**** Die vorgeschlagene Garzeit kann je nach Art der Lebensmittel und Benutzerwünschen variieren.

WEITERE FUNKTIONEN

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Tastensperre	Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Drücken Sie die Taste Temperatur (4) und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt, um die Bildschirmsperre zu aktivieren. Deaktivieren Sie sie auf die gleiche Weise.
	Bevorzugte Funktion	Zum Speichern einer Lieblingsfunktion und deren Anzeige, wenn der Ofen eingeschaltet wird, halten Sie die Taste (2) 5 Sekunden lang gedrückt.

LEBENSMITTEL-GARKATEGORIEN

Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Position beim Kochen	Heat Feel Gartemperaturen (°C)	Beschreibung
	Rotes Fleisch	Y	2-3	58-62-65°C für Rindfleisch	Für Braten und Teilstücke von Rind und Kalb.
	Weißes Fleisch	Y	2-3	70-74-85°C	Für Schweinebraten, Hähnchen und Puten am Stück und weißes Fleisch im Allgemeinen.
	Fisch	Y	2-3	65°C	Für ganze Fische und Filets.
	Gemüse	Y	3-4	70°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.

Perfekte Garergebnisse sind dank der nach Kategorien voreingestellten Parameter garantiert.

Die Standardwerte für Zeit und Temperatur beziehen sich auf Mengen für 4 Portionen.

Verwenden Sie die nachstehende Tabelle, um die richtige Garzeit einzustellen; verwenden Sie den Preci Probe für beste Ergebnisse.

Gargutkategorie	Portionsgröße/Gramm (in Fettdruck, Standardeinstellung)	Gardauer (min)**** nach Vorheizen
Rotes Fleisch	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Weißes Fleisch	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Fisch	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Gemüse	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.





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

**** Die vorgeschlagene Garzeit kann je nach Art der Lebensmittel und Benutzerwünschen variieren.

DAMPFGARMODI

Gargutkategorie mit Dampf	Portionsgröße/Gramm (in Fettdruck, Standardeinstellung)	Garzeit (min)**** nach dem Vorheizen
Rotes Fleisch Dampf	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Weißes Fleisch Dampf	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Fisch Dampf	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Gemüse Dampf	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

SPEZIELLE FUNKTIONEN *

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Tailor Bake *** 180-200°C **  2. Schiene	Ideal, damit Lebensmittel innen weich und außen knusprig werden. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.
	Brot 210 °C  2. Schiene	Die Kombination aus Dampf und herkömmlicher Hitze sorgt dafür, dass das Brot beim Backen mehr aufgeht. Die Kruste wird glänzend und knusprig. Diese Funktion kann mit dem Preci Probe mit Funksensor verwendet werden. Unser Chefkoch hat für Sie ein spezielles Rezept für perfektes Brot zusammengestellt (siehe Kapitel „Brotrezept“).

BROTREZEPT

• Mit normalem Mehl für Brot:

500 g Mehlmischung für Brot

10 g Salz

7,5 g Trockenhefe

Ungefähr 325 g Wasser

• Mit Mehlmischung inklusive Hefe und Salz (empfohlen):

500 g Mehlmischung für Brot

7,5 g Trockenhefe (wenn in der Mischung bereits Hefe enthalten ist, besser noch ein Tütchen hinzufügen)

Ungefähr 325 g Wasser

Zubereitung

Hefe in einer Schüssel in Wasser auflösen, Mehl, Salz (falls nötig) und Wasser dazugeben.

Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit dem Handballen nach außen ziehen und wieder zusammenfallen (so arbeiten, damit möglichst viel Luft in den Teig eingeschlossen wird). Den Teig auf diese Weise zirka 5 Minuten lang kneten.




Den Teig in die Schüssel geben und mit einer Frischhaltefolie abdecken. Den Teig ca. 30 Minuten lang gehen lassen (mit der Gärfunktion des Ofens) (er muss sein Volumen verdoppeln).

Den Teig herausnehmen, zwei- oder dreimal aufeinanderfallen (um die Luft herauszudrücken) und Brotlaibe (Baguette, Bauernbrot, runder Laib) formen. Brotlaibe auf ein Backblech mit Backpapier legen. Brotlaibe leicht mit Mehl bestäuben (optional, damit es wie Bauernbrot aussieht).

Oberseite der Laibe mit einer Rasierklinge (oder mit einem sehr scharfen Messer) mehrfach einschneiden. Vor dem Einschieben in den Ofen etwa zehn Minuten ruhen lassen und das Blech mit den Broten auf der 2. Schiene (von unten) in den Ofen schieben.

Messen Sie genau 1 dl (10 cl oder 100 g) Wasser ab und gießen Sie es direkt auf den Boden des Ofens. Schließen Sie die Tür und schalten Sie die Brot- oder Backfunktion ein.

REINIGUNGSFUNKTIONEN *

Symbol	Funktion	Beschreibung
	H2O Clean	Für eine einfache und effiziente Reinigung des Ofens.
	Pyrolyse Eco	Für eine perfekte und regelmäßige Reinigung des Ofens. Mit dieser Funktion kann die Tür während des Prozesses verriegelt werden (d4).
	Pyrolyse+	Für die gründliche Reinigung und die Entfernung größerer Schmutzmengen. Mit dieser Funktion kann die Tür während des Prozesses erriegelt werden (d4).

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

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

**** Die vorgeschlagene Garzeit kann je nach Art der Lebensmittel und Benutzerwünschen variieren.

Reinigung und Wartung

ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE:

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden.

Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

WARNUNG: Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, da diese die Emaillebeschichtung beschädigen können.

Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem feuchten Schwamm reinigen.

ERSTE VERWENDUNG DER DAMPFUNKTION:

Bevor Sie die Dampffunktionen zum ersten Mal benutzen:

Füllen Sie die Schublade mit Wasser und starten Sie eins der Dampfgarprogramme bei leerem Ofen. Leeren Sie die Schublade nach Programmende. Jetzt ist der Ofen bereit zum Garen mit Dampf.

EMPFEHLUNGEN:

- 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.

AUSTAUSCH DER LAMPE:

- Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
- Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
- Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

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

Umweltschutz und -entsorgung

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht.

Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

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



enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.

Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem 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 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.

Índice

- 23** Indicaciones de seguridad importantes
- 30** Descripción del producto
- 34** Uso del electrodoméstico
- 38** Limpieza y mantenimiento
- 39** Eliminación y protección del medio ambiente
- 95** Instalación

Gracias por elegir uno de nuestros productos. Para obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. Antes de instalar el horno, tome nota del número de serie, ya que puede necesitarlo en caso de requerir alguna reparación. Compruebe que el horno no ha sufrido daños durante el transporte.

En caso de duda, consulte a un técnico cualificado antes de usar el horno. Mantenga todos los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños. Cuando el horno se enciende por primera vez, puede producir

un humo de olor fuerte. Esto se debe a que el pegamento de los paneles de aislamiento se están calentando por primera vez. Si esto ocurre, no se preocupe: espere a que el humo se disipe antes de poner la comida en el horno. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en los casos en que no se sigan las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: Las funciones, propiedades y accesorios del horno citados en este manual variarán según el modelo que haya adquirido.

Indicaciones de seguridad importantes

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin experiencia o conocimiento sobre el producto, únicamente si se las supervisa o reciben instrucciones sobre su funcionamiento seguro y con conciencia de los posibles riesgos.
- Los niños sin supervisión no deben realizar las actividades de limpieza y mantenimiento.
- ADVERTENCIA: Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar ninguna parte caliente.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electrodoméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.
- A menos que se les supervise constantemente, los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura de este electrodoméstico.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.

RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- Los fabricantes no tienen la obligación de llevar a cabo estas operaciones. Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado. Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.

- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación. Fije siempre el horno a los muebles con el tornillo suministrado con el aparato.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- **Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:**

EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, este horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- **Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe:**

La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarilloverde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.

En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado.

La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o paquete especial disponible a través del fabricante o poniéndose en contacto con el departamento de atención al cliente. El tipo de cable de alimentación debe ser H05V2V2-F. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- No hacerlo puede comprometer la seguridad del electrodoméstico e invalidar la garantía.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en uso. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que estos pueden rayar su superficie y hacer que se rompa.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
 - No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
 - No toque el electrodoméstico con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
 - Encasode avería y/o mal funcionamiento, apague el electrodoméstico y no lo manipule.
- **ASEGÚRESE DE QUE UN ELECTRICISTA O TÉCNICO CUALIFICADO HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS.** La fuente de alimentación a la que está conectado el horno debe cumplir con las leyes vigentes en el país de instalación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad de cualquier posible daño causado por el incumplimiento de estas instrucciones. El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico con una toma de corriente con conexión a tierra o un seccionador con múltiples polos, según las leyes vigentes en el país de instalación. El suministro eléctrico debe protegerse con los fusibles adecuados, y los cables utilizados deben tener una sección transversal que pueda garantizar un suministro correcto al horno.
- **CONEXIÓN.** El horno se entrega con un cable de alimentación que solo debe conectarse a un suministro eléctrico con una potencia de 220-240 VCA entre las fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica, es importante comprobar el voltaje indicado en el medidor y la configuración del seccionador. El cable de conexión a tierra conectado al terminal de tierra del horno debe conectarse al terminal de tierra de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA.** Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, solicite a un electricista cualificado que compruebe la continuidad del terminal de tierra de la fuente de alimentación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por accidentes u otros

problemas causados por la falta de conexión del horno al terminal de tierra o por una conexión a tierra con una continuidad defectuosa.

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

RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE USO

- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Cuando coloque el estante dentro, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad. El estante debe insertarse completamente en la cavidad.
- **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel

para horno y/o recipientes especiales.

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.

ADVERTENCIAS

- Si se ha producido algún derrame, debe retirar el exceso de sustancia derramada antes de la limpieza.
- **ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
 1. Limpie la puerta del horno.
 2. Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
 3. Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
 4. No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con termómetro para carne es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use el termómetro para carne.
- Las superficies pueden calentarse más de lo habitual durante el proceso de limpieza pirolítica (si está disponible), por lo tanto, los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el pirolizador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.
- Cuando llene el depósito de agua, el nivel de agua no deberá superar el nivel máximo indicado en el depósito.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de quemaduras y daños al electrodoméstico: el vapor liberado al usar la función vapor puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de utilizar una función de cocción con vapor.
- Utilice solo agua potable para llenar el depósito.
- Utilice solo agua potable para llenar el fondo de la cavidad durante la función vapor.
- Utilice exclusivamente el termómetro de carne recomendado para este horno.
- Antes de comenzar una función de limpieza pirolítica, debe vaciarse el depósito de agua. No llene el depósito de agua durante la función de limpieza pirolítica.

ADVERTENCIAS para Preci Probe (termómetro inalámbrico)

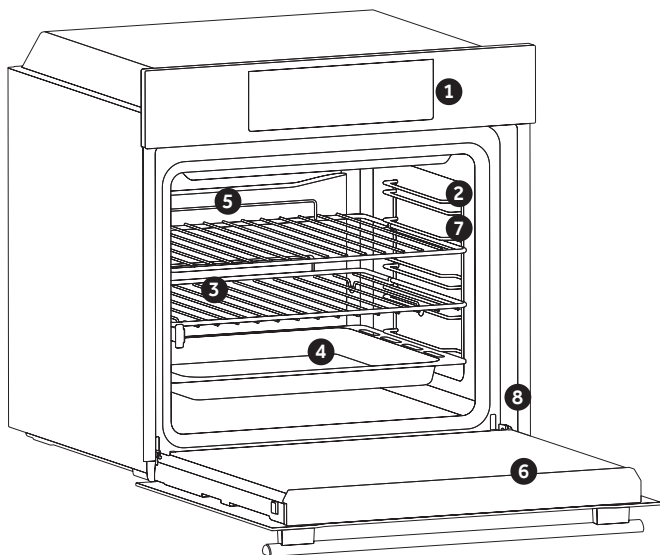
ADVERTENCIAS:

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



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

Descripción del producto



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

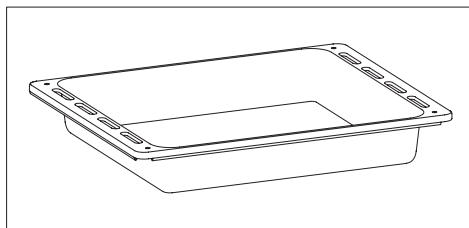
8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

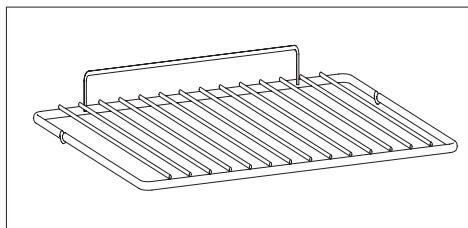
ACCESORIOS

Bandeja de goteo



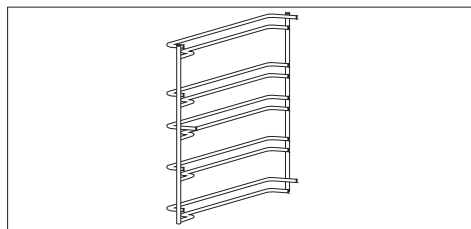
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

Rejilla metálica



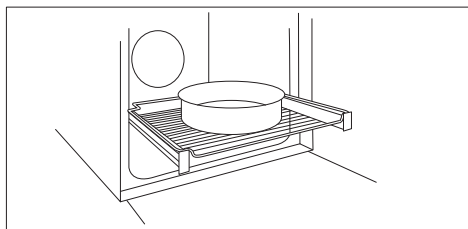
Sostiene fuentes y platos.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



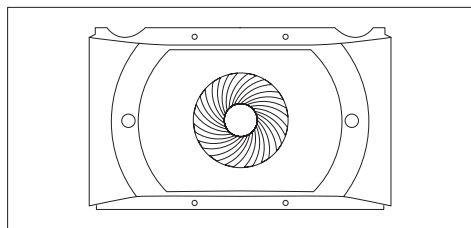
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

Guías telescópicas (solo si están presentes)



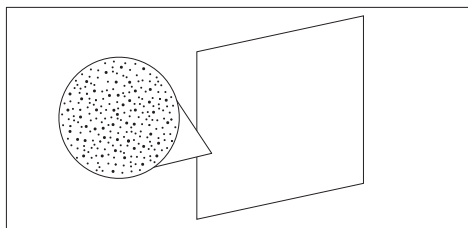
Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

Panel chef (solo si está presente)



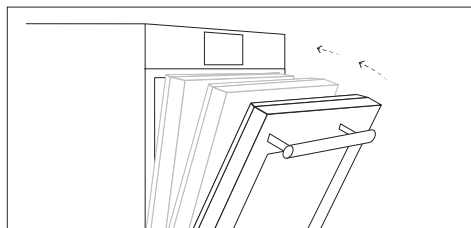
Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

Paneles catalíticos (solo si están presentes)



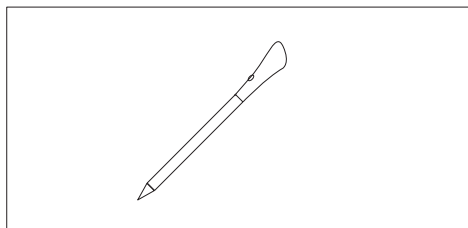
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Sistema de cierre suave (solo si está presente)



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

Preci probe



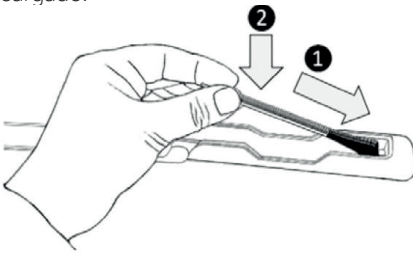
Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

ADVERTENCIAS:

- No precalentar ni empezar a cocinar antes de introducir correctamente el termómetro para carne.
- No intente introducir Preci Probe en alimentos congelados.

PRECI PROBE

- Antes del uso, verifique la carga de Preci Probe:
 1. Ponga Preci Probe en el cargador y cierre la tapa.
 2. Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
 3. El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando Preci Probe esté completamente cargado.



- Verifique que el Bluetooth del horno esté encendido.
- Asegúrese de que Preci Probe está dentro del rango de distancia de control. A largas distancias, el horno no puede detectar Preci Probe.
- Si Preci Probe está cubierto por un material aislante no se comunicará con el horno. Si el termómetro se desconecta durante la cocción estándar con termómetro (batería descargada, Bluetooth apagado, etc.), el proceso de cocción se interrumpirá tras un breve intervalo. Durante la cocción con la receta y el termómetro, el proceso de cocción continúa por el tiempo restante programado si se desconecta.

Consejos de cocina – Preci Probe

Preci Probe se puede utilizar con funciones manuales (convección, convección+ventilador, grill, supergrill, grill+ventilador, calentamiento inferior y calentamiento inferior+ventilador) y con CATEGORÍAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS.

Preci Probe tiene un punto de medición, introdúzcalo completamente en la comida con la punta metálica situada en el centro de la comida.

Este punto debe colocarse lo más cerca posible de la parte más gruesa (más fría) de la comida para controlar correctamente el proceso de cocción.

Gracias a su diseño inalámbrico, Preci Probe puede utilizarse también para monitorear los alimentos que cambian de volumen durante la cocción (como los panes).

CARNES/ASADOS/FILETES: inserte el termómetro diagonalmente en la parte más gruesa. Para los alimentos con forma cilíndrica (p.ej., asados de carne) coloque la punta lo más cerca posible al centro geométrico. Temperaturas básicas recomendadas:

- 45 °C para asar carne de res (envolver en papel aluminio y dejar reposar 15-20' antes de servir).
- 55 °C / 60 °C / 65 °C para otras carnes asadas.



AVES DE CORRAL: Inserte Preci Probe en la parte más gruesa de la pechuga. La temperatura interna recomendada para las aves de corral es de 83 a 85 °C.

PESCADO (ENTERO/FILETES): inserte el termómetro diagonalmente en la parte más gruesa. Temperatura interna recomendada: 65 °C

PAN/GUISOS: inserte Preci Probe cerca del centro geométrico de la comida. Temperatura interna recomendada: 90 °C

Uso de funciones de vapor

CAJÓN DE AGUA

1. Empuje lentamente y extraiga el cajón con el fin de llenarlo fácilmente con agua del grifo (o viértala con una jarra). (Figura 1)
2. Llene el cajón hasta el nivel MÁX y vuelva a colocarlo en su sitio (Figura 2).



Figura 1



Figura 2

3. Seleccione el interruptor de vapor para convertir los parámetros de cocción de las categorías de alimentos en parámetros de vapor.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo de acuerdo a la receta.
5. Haga clic en el icono de inicio para comenzar la cocción.

NOTA: Podrían caer algunas gotas de agua en la cavidad durante la cocción. Es normal y no afecta a la cocción adecuada.

- Un zumbador avisará al final de la fase de precalentamiento. Al final de cocinar, sonará un zumbador.

- Cuando el horno se apague o entre en modo de espera, el sistema drenará automáticamente el agua no utilizada del cajón. Durante este proceso, la bomba hará ruido durante aproximadamente 1 minuto.

6. Descargue el agua extrayendo el depósito.

DESCALCIFICAR

Esta función se sugiere después de 25 ciclos y será obligatoria después de 40 ciclos. El horno mostrará el "icono de descalcificación" en ambos casos.

Se divide en tres pasos:

Paso 1 (eliminar el agua residual del vaporizador):

- i. Seleccione el modo de descalcificación y luego presione el botón de inicio.
- ii. Cuando el zumbador pite para continuar con el segundo paso, retire el depósito de agua.

Paso 2 (descalcificación):

- i. Añada en el depósito de agua 400 ml de agua del grifo y 100 ml de descalcificador. A continuación, pulse el botón de inicio.
- ii. Este paso tardará 20 minutos, después de los cuales, para proceder con el tercer paso, el depósito de agua debe ser extraído de nuevo.

Paso 3 (enjuague):

- i. Añada 500 ml de agua del grifo en el depósito de agua. A continuación, pulse el botón de inicio.

- ii. Este paso tardará 20 minutos; al final del proceso, el zumbador emitirá un pitido.

!! Si se retira el depósito de agua, la función de descalcificación finaliza.

DESCARGA DE AGUA

Después del ciclo de cocción al vapor, el agua que permanece en la cavidad se transferirá de nuevo al cajón de agua. Durante este proceso se mostrará el icono de "descarga de agua".

USO DIARIO

El horno proporciona diferentes comentarios sobre el cajón de agua con el icono "retroalimentación del cajón de agua".








1. Nivel de agua del cajón: hay tres líneas para indicar la cantidad de agua que hay en el interior del cajón (alta, media, baja).








El icono del triángulo de emergencia le avisa cuando el cajón está vacío.

2. Se necesita llenar el depósito de agua: dos flechas indican si necesita llenar o vaciar el cajón.

Uso del electrodoméstico

MODOS DE COCCIÓN *

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Convección *** 150-200 °C ** ☐ 2° / 3 ^r nivel	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Se puede utilizar con Preci Probe. Opción de Precalentamiento rápido disponible.
	Convección + Ventilador 180-200 °C ** ☐ 2° / 3 ^r nivel	IDEAL PARA: asados, guisos, verduras y tartas con rellenos húmedos a un nivel. Ideal para cocinar alimentos con alto contenido de agua. Se puede utilizar con Preci Probe. Opción de Precalentamiento rápido disponible.
	Multinivel 150-230 °C ** ☐ 3° para nivel único ☐ 1°+3° para doble nivel	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Se puede utilizar con Preci Probe. Opción de Precalentamiento rápido disponible.
	Grill L3 (potencia) ** ☐ 5° nivel para alimentos delgados ☐ 3 ^r / 4° nivel para alimentos gruesos	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Utilice el grill con la puerta cerrada. Coloque las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	Grill + Ventilador 200 °C ** ☐ 2° / 3 ^r / 4° nivel	IDEAL PARA: trozos de carne entera (asados). Utiliza el elemento de calentamiento superior con el ventilador para hacer circular el aire dentro del horno. Utilice el grill con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción. El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas.
	Calentamiento inferior 160-180 °C ** ☐ 1 ^r / 2° nivel	IDEAL PARA: flanes, pudines y baño maría en un nivel. Esta función también se puede utilizar para terminar una preparación. Se puede utilizar con Preci Probe. Opción de Precalentamiento rápido disponible.
	Calentamiento inferior + ventilador 170-230 °C ** ☐ 2° / 3 ^r nivel	IDEAL PARA: pizzas, tartas saladas, tartas y alimentos con coberturas líquidas a un nivel. Se puede utilizar con Preci Probe. Opción de Precalentamiento rápido disponible.

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Supergrill L3 (potencia) **  4° / 5° nivel	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Utilice el grill con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). Use L5 (potencia) sin precalentar al hacer tostadas.
	Soft + 150-200 °C  2° / 3° nivel	IDEAL PARA: tartas y panes a un nivel.
	Grill + Rustepollos * L3 potencia	IDEAL PARA: asar alimentos como pechugas de pollo, codornices o filetes de pescado por ambos lados al mismo tiempo. Coloque una bandeja para horno debajo de la comida al nivel 1 para recoger goteos y jugos. Utilice el grill con la puerta cerrada.
	Grill + Ventilador + Rustepollos * 200 °C	IDEAL PARA: asar alimentos como pollos o pavos grandes en ambos lados al mismo tiempo. Coloque una bandeja para horno debajo de la comida al nivel 1 para recoger goteos y jugos. Utilice el grill con la puerta cerrada.
	Convección + Rustepollos * 200 °C	IDEAL PARA: Asados de ternera o de cerdo. Coloque una bandeja para horno debajo de la comida al nivel 1 para recoger goteos y jugos.



* Según el modelo de horno.

** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.





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

**** El tiempo de cocción sugerido puede variar en función del tipo de alimento y de las preferencias del usuario.

FUNCIONES ADICIONALES

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Bloqueo de teclas	Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Mantenga presionado Temperatura (4) durante 5 segundos para activar el bloqueo de la pantalla. Haga lo mismo para desactivarlo.
	Función favorita	Para guardar una función favorita y mostrarla en primer lugar cuando se enciende el horno, mantenga presionada la tecla (2) durante 5 segundos.

CATEGORÍAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

Símbolo	Descripción	Precalentar	Posición de cocción	Temperaturas Heat Feel 50 °C	Descripción
	Carne roja	Y	2-3	58-62-65 °C para carne de res	Para asados y cortes de carne de vacuno, ternera.
	Carne blanca	Y	2-3	70-74-85 °C	Para asados de cerdo, trozos de pollo y pavo y carne blanca en general.
	Pescado	Y	2-3	65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verduras	Y	3-4	70 °C	Para verduras asadas y patatas.

Resultados de cocción perfectos garantizados gracias a los parámetros predefinidos por categoría. Los valores predeterminados de tiempo y temperatura se refieren a cantidades para 4 porciones. Utilice la tabla siguiente para ajustar el tiempo de cocción correctamente; utilice Preci Probe para obtener mejores resultados.

Categoría de alimentos	Tamaño/gramos de la porción (en negrita, ajuste por defecto)	Tiempo de cocción (min)**** después de precalentar
Carne roja	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Carne blanca	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Pescado	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Verduras	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Según el modelo de horno.

** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.





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

**** El tiempo de cocción sugerido puede variar en función del tipo de alimento y de las preferencias del usuario.

MODOS DE COCCIÓN AL VAPOR

Categoría de alimentos con vapor	Tamaño/gramos de la porción (en negrita, ajuste por defecto)	Tiempo de cocción (min)**** después de precalentar
Carne roja al vapor	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Carne blanca al vapor	4/800 ; 6/1200; 8/1600	48 ; 52; 56
Pescado al vapor	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Verduras al vapor	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

FUNCIONES ESPECIALES *

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Tailor bake *** 180-200 °C **  2º nivel	Ideal para mantener la comida blanda por dentro y crujiente por fuera. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.
	Pan 210 °C  2º nivel	La combinación de vapor y calentamiento tradicional garantiza una mayor expansión del volumen en la cocción del pan. La corteza quedará brillante y crujiente. Esta función se puede utilizar con el sensor wifi de Preci Probe. Sugerimos una receta específica probada por nuestro Chef para cocinar un pan perfecto (consulte el capítulo «Receta de pan»).

RECETA DE PAN

• Con harina para pan:

500 g de harina especial para pan
10 g de sal

7,5 g de levadura de panadería deshidratada
Aproximadamente 325 g de agua

• Con harina para pan con levadura y sal incorporada (recomendado):

500 g de harina especial para pan
7,5 g de levadura de panadería deshidratada (mejor añadir una bolsita)
Aproximadamente 325 g de agua

Preparación

Disuelve la levadura en agua en una ensaladera, añade la harina, la sal (si es necesario) y el agua.

Mezcla los ingredientes hasta formar una masa homogénea.

Pon la masa sobre la encimera y, con la palma de la mano, estírala y amásala (el objetivo es retener el máximo de aire en la masa). Repite este movimiento durante aproximadamente 5 minutos.

Pon la masa en el bol y cúbrala con film transparente. Deja que la masa suba (en la función de leudado del horno) durante aproximadamente 30 minutos (tiene que duplicar su volumen) Retira la masa, plégala 2 o 3 veces sobre sí misma (para extraer el aire) y da forma a los panes (baguette, pan rústico, pan redondo).

Pon los panes en la bandeja del horno previamente cubierta con papel para horno.

Espolvorea ligeramente los panes con harina (opcional, solo para dar un efecto de pan rústico).




Realiza algunos cortes limpios con una navaja de afeitar (o un cuchillo bien afilado) en la parte superior de los panes.

Deja reposar unos diez minutos antes de meter en el horno; introduce la bandeja con los panes en el 2º nivel (desde abajo) del horno.

Mide exactamente 1 dl (10 cl o 100 g) de agua y viértela directamente en el fondo del horno.

Cierra la puerta y pon en marcha la función de pan o panadería.

FUNCIONES DE LIMPIEZA *

Símbolo	Función	Descripción
	H2O Clean	Para una limpieza sencilla y eficiente del horno.
	Pirólisis eco	Para una limpieza perfecta y habitual de la cavidad del horno. Esta función permite bloquear la puerta durante el proceso (d4).
	Pirólisis+	Para una limpieza extremadamente profunda y la eliminación de grandes cantidades de suciedad de la cavidad del horno. Esta función permite bloquear la puerta durante el proceso (d4).

* Según el modelo de horno.

** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

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

**** El tiempo de cocción sugerido puede variar en función del tipo de alimento y de las preferencias del usuario.

Limpeza y mantenimiento

NOTAS GENERALES SOBRE LA LIMPIEZA:

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

ADVERTENCIA: No utilice detergentes abrasivos, lana de acero u objetos afilados para la limpieza, ya que podrían dañar irreparablemente las partes esmaltadas.

Use solo agua, jabón o detergentes con base de cloro (amoníaco).

PARTES DE CRISTAL

Limpie la ventana de cristal del horno con papel de cocina absorbente después de cada uso.

Para las manchas difíciles, use una esponja empapada con detergente escurrida y luego enjuague con agua.

JUNTA DE LA VENTANA DEL HORNO

Si está sucia, la junta se puede lavar con una esponja humedecida.

PRIMER USO DE LA FUNCIÓN DE VAPOR:

Antes de utilizar las funciones de vapor por primera vez:

Llene el cajón con agua y ponga en marcha uno de los ciclos de cocción al vapor sin alimentos en el interior.

Después del final del ciclo, vacíe el cajón.

Ahora el horno está listo para cocinar con vapor.

RECOMENDACIONES:

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.

- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

CAMBIAR LA BOMBILLA:

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Retire la cubierta de cristal, desmonte la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
- Cuando haya sustituido la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la cubierta de cristal.

NOTA: En el caso de un horno con luz LED, póngase en contacto con el servicio de asistencia para cambiar la bombilla.

Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

Eliminación y protección del medio ambiente

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo. Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre.

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

GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).

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

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
 - Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.
- En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño.

Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

41 Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

48 Productbeschrijving

52 Gebruik van het apparaat

56 Reiniging en onderhoud

57 Milieubescherming en verwijdering

95 Installation

Bedankt voor het kiezen van een van onze producten. Lees voor de beste resultaten deze handleiding zorgvuldig door en bewaar hem voor toekomstige raadpleging. Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u nodig kunt hebben als er reparaties nodig zijn. Controleer of de oven niet beschadigd is tijdens het vervoer. Raadpleeg in geval van twijfel een gekwalificeerde technicus voordat u de oven gebruikt. Houd alle verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

Wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, kan er een sterk ruikende rook

ontstaan. Dit wordt veroorzaakt door de lijm op de isolatiepanelen die voor de eerste keer worden verwarmd. Als dat gebeurt, maakt u zich dan geen zorgen, maar wacht gewoon totdat de rook is opgelost voordat u voedsel in de oven plaatst. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid wanneer de instructies in dit document niet in acht worden genomen.

OPMERKING: De ovenfuncties, -eigenschappen en -accessoires die in deze handleiding worden genoemd, verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, zonder ervaring of kennis van het product, als deze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over de werking van het apparaat, op een veilige manier en zich bewust van de mogelijke risico's.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en toegankelijke delen ervan worden heet tijdens het gebruik. Kijk uit en raak geen hete delen aan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- WAARSCHUWING: Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel zoals een timer of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op een veilige afstand van het apparaat worden gehouden als ze niet continu onder toezicht staan.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingswerkzaamheden.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.

INSTALLATIEAANBEVELINGEN/WAARSCHUWINGEN

- De fabrikanten zijn niet verplicht om deze uit te voeren. Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd. Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het

apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.

- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroef.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- **Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd:**

HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de stroombron moet worden uitgevoerd door een passend gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd. Het aansluiten op de stroombron moet worden uitgevoerd door een passend gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de stroombron. Het loskoppelen moet worden bereikt door het integreren van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.

- **Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd:**

Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten

- en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie. Aansluiting op de stroombron kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd. De loskoppeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedravingsregels.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een kabel of een speciale bundel verkrijgbaar bij de producent of door contact op te nemen met de klantenserviceafdeling. Het type stroomkabel moet H05V2V2-F zijn. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
 - Als het bovenstaande niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar worden gebracht en de garantie ongeldig worden.
 - **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
 - Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de ovendeurruiten te reinigen, aangezien het oppervlak hierdoor bekrast kan raken, waardoor het glas kan breken.
 - **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.

- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.
- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels niet aanbevolen;
- In geval van een storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- **ZORG ERVOOR DAT EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD MONTEUR DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN MAAKT.** De stroomvoorziening waarop de oven aangesloten is, moet in overeenstemming zijn met de van kracht zijnde wetten in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet opvolgen van deze instructies. De oven moet worden aangesloten op een lichtnet met een geaard stopcontact of een scheider met meerdere polen, afhankelijk van de van kracht zijnde wetten in het land van installatie. Het lichtnet moet worden beschermd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben, waarmee een correcte toevoer naar de oven gewaarborgd kan worden.
- **AANSLUITING.** De oven wordt geleverd met een stroomkabel die alleen mag worden aangesloten op een lichtnet met een vermogen van 220–240 Vac tussen de fases of tussen de fase en neutraal. Voordat de oven op de elektrische voeding wordt aangesloten, is het belangrijk om de vermogensspanning die op de meter staat aangegeven en de instelling van de scheider te controleren. De aardingsdraad aangesloten op de aardaansluiting van de oven moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING.** Vraag voordat u de oven op de stroomvoorziening aansluit een erkende elektricien om de continuïteit van de aardaansluiting van de stroomvoorziening te controleren. De

fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen veroorzaakt door het niet aansluiten van de aardaansluiting of door een aardverbinding met een defecte continuïteit.

- **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd. De stroomkabel mag alleen worden vervangen door technisch servicepersoneel of door monteurs met gelijkwaardige kwalificaties.

AANBEVELINGEN/WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Wacht om dit effect te verminderen 10–15 minuten na het inschakelen voordat u voedsel in de oven te zet. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- Zorg ervoor dat als u de plaat erin legt, de stop omhoog wijst en zich in de achterkant van de ruimte bevindt. De plaat moet volledig in de ruimte worden geplaatst.
- **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de ruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen,

- maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale houders.
- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.

WAARSCHUWINGEN

- Alle resten van gemorst materiaal moeten verwijderd worden vóór het reinigen.
- **WAARSCHUWING:** Voordat u de automatische reinigingscyclus begint:
 1. Reinig de ovendeur;
 2. Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met behulp van een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
 3. Verwijder alle accessoires en de schuifrekset (waar aanwezig);
 4. Plaats geen theedoeken.
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk, voordat tot de reinigingscyclus wordt overgegaan, de opening te sluiten met de meegeleverde bout. Sluit de opening altijd met de bout wanneer de vleessonde niet wordt gebruikt.
- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces (als dat beschikbaar is) kunnen oppervlakken meer dan normaal opwarmen, kinderen moeten daarom op een veilige afstand worden gehouden.
- Als er een kookplaat boven de oven is aangebracht, mag deze nooit worden gebruikt terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.
- Wanneer het waterreservoir wordt gevuld, mag het waterniveau het op het reservoir aangegeven maximumniveau niet overschrijden.
- **WAARSCHUWING:** Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat: bij gebruik van de stoomfunctie, kan de vrijgekomen stoom brandwonden veroorzaken: Open de deur voorzichtig om letsel na gebruik van een kookfunctie met stoom te voorkomen.
- Gebruik alleen drinkwater om de tank mee te vullen.
- Gebruik alleen drinkwater om de holle bodem tijdens de stoomfunctie te vullen.
- Gebruik uitsluitend de vleessonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Voordat met een pyrolytische reinigingsfunctie wordt begonnen, moet het waterreservoir worden geleegd. Vul het waterreservoir niet in tijdens de pyrolytische reinigingsfunctie.

WAARSCHUWINGEN Preci Probe (draadloze temperatuursonde)

WAARSCHUWINGEN:

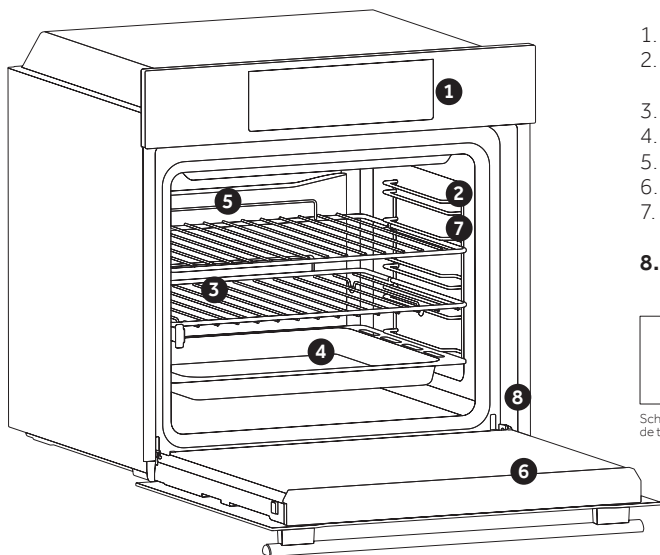
- Dit product is exclusief voor oventoepassingen.
- Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.
- **RAAK** de Preci Probe **NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING**. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.
- De metalen Preci Probe-staaf moet tijdens de bereiding **VOLLEDIG** in het voedsel **ZIJN GESTOKEN**, tot aan de **ZWARTE** keramische **RAND**.

Plaats de Preci Probe
tot hier in het voedsel



- Stel het metalen gedeelte van de Preci Probe niet rechtstreeks bloot aan de warmte die door de oven wordt gegenereerd. Stel het metalen gedeelte van de Preci Probe niet bloot aan de warmte die door het apparaat wordt gegenereerd.
- Gebruik de Preci Probe niet in een ander apparaat dan de ingebouwde oven.
- Gebruik de Preci Probe niet in een magnetron.
- De Preci Probe kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
- De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Preci Probe door een verkeerd gebruik van het apparaat.
- Reinig de Preci Probe voor het gebruik.
- De sonde kan werken in het volgende temperatuurbereik: 10°C tot een interne maximumtemperatuur van 100°C van het metalen gedeelte. Het keramische gedeelte kan 350°C bereiken.
- Als de Preci Probe-temperatuur hoger wordt dan 100°C, stopt de bereiding en moet de Preci Probe zo snel mogelijk uit de oven worden verwijderd, met handschoenen aan, om schade aan de sonde te voorkomen.

Productbeschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig; alleen voor platte ovenruimte)

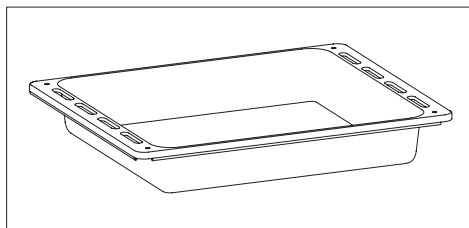
8. Serienummer



Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

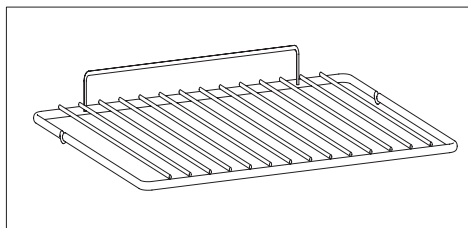
ACCESSOIRES

Lekbak



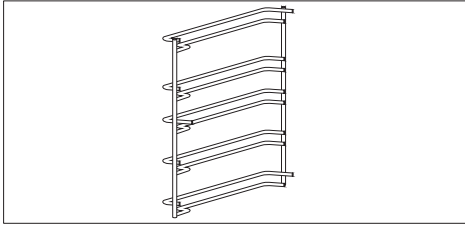
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Metalen rooster



Biedt plaats aan bakplaten en borden.

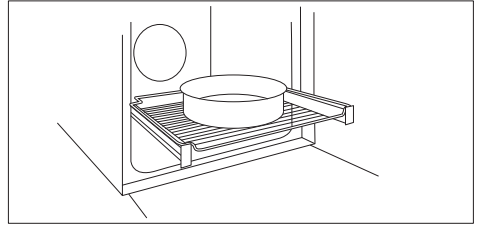
Zijroosters (alleen indien aanwezig)



Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

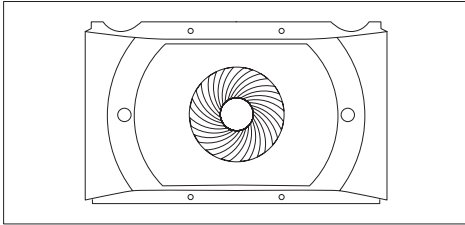
Telescopische geleiders

(alleen indien aanwezig)



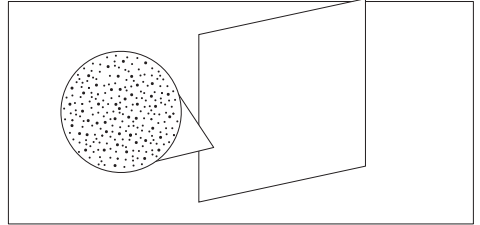
Twee geleiderails die de controle van de kookstatus vergemakkelijken omdat ze het mogelijk maken om bakplaten en roosters uit de ovenruimte te trekken en weer terug te plaatsen.

Chefpaneel (alleen indien aanwezig)



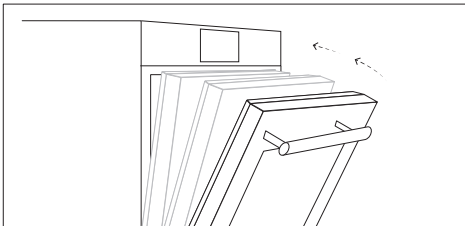
Een ventilator die de luchtcirculatie in de oven verhoogt. Dit zorgt voor betere kookprestaties, meer gelijkmatige garing van voedsel bij alle temperaturen, kortere kooktijden en tot slot een gelijkmatige verdeling in de oven.

Katalysatorpanelen (alleen indien aanwezig)



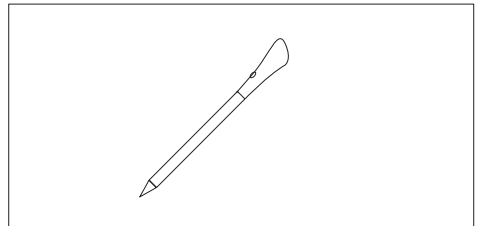
Speciale panelen met emailcoating, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2-3 bereidingscycli per week).

Softclose (alleen indien aanwezig)



Scharnieren die zorgen voor een automatische zachte en soepele beweging tijdens de luitingsfase van de ovendeur.

Preci Probe



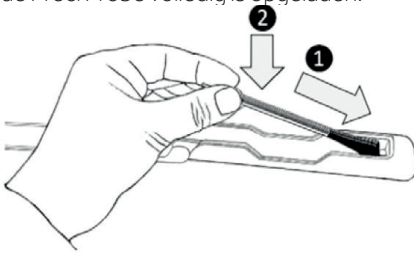
Meet de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding. Inbrengen in het gat aan de bovenkant van de holte. Moet worden aangebracht wanneer de oven koel is.

WAARSCHUWINGEN:

- Niet voorverwarmen of de bereiding starten voordat u de vleessonde op de juiste wijze heeft aangebracht.
- Probeer de Preci Probe niet in bevroren voedsel te steken.

PRECIPROBE

- Controleer voor het gebruik of de Preci Probe is opgeladen:
 - Plaats de Preci Probe in de oplader en sluit het deksel.
 - Sluit de oplader met de USB-kabel aan op een USB-voedingsbron, zoals een USB-adapter of een USB-contact van een pc/notebook. Het is mogelijk dat de oplader niet goed werkt met een powerbank vanwege de automatische uitschakelfunctie.
 - Het ledlampje van de oplader gaat branden en knippert tijdens het opladen. Het ledlampje gaat uit wanneer de Preci Probe volledig is opgeladen.



- Controleer of de bluetooth van de oven is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de Preci Probe binnen het bereik van de controleafstand is. Bij lange afstanden kan de Preci Probe niet worden gedetecteerd door de oven.
- Als de Preci Probe bedekt is met een geïsoleerd materiaal, kan deze niet communiceren met de oven. Als de sonde tijdens standaardbereidingen met sonde wordt losgekoppeld (batterij leeg, bluetooth uitgeschakeld, etc.), dan wordt de bereiding na een korte pauze onderbroken. Tijdens een bereiding met recept en sonde gaat het bereidingsproces door gedurende de resterende geplande tijd als de sonde wordt losgekoppeld.

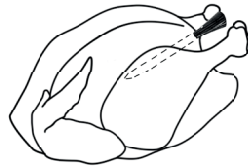
Kooktips – Preci Probe

De Preci Probe kan worden gebruikt met handmatige functies (straling, straling + ventilator, grill, supergrill, grill + ventilator, onderwarmte en onderwarmte + ventilator) en met VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN. De Preci Probe heeft één meetpunt. Steek de sonde volledig in het voedsel met de metalen punt in het midden van het voedsel. Het meetpunt moet zo dicht mogelijk bij het dikste (koudste) deel van het voedsel worden geplaatst om het kookproces correct te controleren.

Dankzij het draadloze ontwerp kan de Preci Probe ook worden gebruikt om voedsel te controleren waarvan het volume tijdens de bereiding verandert (bijv. brood).

VLEES/BRAADSTUKKEN/STEAKS: Plaats de sonde diagonaal in het dikste deel. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstuk) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt. Aanbevolen kerntemperaturen:

- 45°C voor rosbief (vervolgens in folie wikkelen en 15–20 min, laten rusten voordat u het opdient).
- 55°C/60°C/65 °C voor andere soorten geroosterd vlees.



GEVOGELTE: Steek de Preci Probe in het dikste deel van de borst. De aanbevolen kerntemperatuur voor gevogelte is 83–85°C.

VIS (HEEL/STEAKS): Plaats de sonde diagonaal in het dikste deel. Aanbevolen kerntemperatuur: 65°C

BROOD/OVENSCHOTELS: Plaats de Preci Probe dicht bij het geometrische midden van het voedsel. Aanbevolen kerntemperatuur: 90°C

Gebruik van stoomfuncties

WATERLADE

1. De lade langzaam aanduwen en uittrekken om het water eenvoudig uit de kraan (of uit een kan) bij te vullen (afbeelding 1).
2. Vul de lade tot het MAX-niveau en plaats hem weer terug (afbeelding 2).



Afbeelding 1



Afbeelding 2

3. Selecteer de stoomschakelaar om de bereidingsparameters voor de voedselcategorieën op stoom te zetten.
4. Stel de temperatuur en tijd in volgens het recept.
5. Klik op het startpictogram om de bereiding te laten starten.

OPMERKING: Tijdens de bereiding kunnen waterdruppels in de ovenruimte vallen. Dit is normaal en heeft geen invloed op een goede bereiding.

- Een zoemer geeft het einde van de voorverwarmingsfase aan. Aan het einde van de bereiding klinkt een zoemer.
 - Wanneer de oven uit of in stand-by staat, voert het systeem ongebruikt water automatisch af in de lade. De pomp maakt tijdens dit proces ongeveer 1 minuut lawaai.
6. Voer het water door het reservoir te legen.

ONTKALKEN

Deze functie wordt voorgesteld na 25 cycli en het is verplicht na 40 cycli. De oven geeft in beide gevallen het ontkalkingspictogram weer.

De ontkalking bestaat uit drie stappen:

Stap 1 (Restwater van de stoomfunctie verwijderen):

- i. Selecteer de ontkalkingsmodus en druk vervolgens op de startknop.
- ii. Verwijder het waterreservoir als de zoemer piept om verder te gaan met de tweede stap.

Stap 2 (Ontkalken):

- i. Doe 400 ml kraanwater en 100 ml ontkalkingsmiddel in het waterreservoir. Druk vervolgens op de startknop.
- ii. Deze stap duurt 20 minuten. Daarna moet het waterreservoir weer worden verwijderd.

Stap 3 (Spoelen):

- i. Doe 500 ml kraanwater in het waterreservoir. Druk vervolgens op de startknop.
- ii. Deze stap duurt 20 minuten. Aan het einde van het proces klinkt de zoemer.

!! Als het waterreservoir wordt verwijderd, dan eindigt de ontkalkingsfunctie.

AFVOER VAN WATER

Na het koken met stoom gaat het water dat in de ovenruimte is overgebleven terug naar de waterlade. Tijdens dit proces wordt het 'waterafvoer'-pictogram weergegeven.















DAGELIJKS GEBRUIK

De oven geeft verschillende feedback over de waterlade met het pictogram 'waterladefeedback'.

1. Waterniveau in de lade: er zijn drie lijnen om de hoeveelheid water in de lade aan te geven (hoog, medium, laag). Het nooddriehoekpictogram waarschuwt u wanneer de lade leeg is.
2. Het waterreservoir moet worden bijgevuld: twee pijlen geven aan of u de lade moet vullen of legen.

Gebruik van het apparaat

BEREIDINGSMODI *

Symbol	Beschrijving	Suggesties
	Conventioneel *** 150–200°C **  2°/3° niveau	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
	Hetelucht + ventilator 180–200°C **  2°/3° niveau	IDEAL VOOR: Braadstukken, ovenschotels, groenten en hartige taarten met vochtige vullingen op één niveau. Ideaal voor het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
	Multi-level 150–230°C **  3° voor een enkel niveau 1°+3° voor dubbel niveau	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
	Grill L3 (vermogen) **  5° niveau voor dun voedsel 3°/4° niveau voor dik voedsel	IDEAAL VOOR: gratineren, gegrild vlees, vis, groenten. Deze functie maakt alleen gebruik van het bovenste verwarmingselement en het grillniveau kan worden aangepast. Gebruik de grill met de deur dicht. Leg wit vlees op een afstand van de grill. Rood vlees en visfilets kunnen op de plaat worden gelegd met de lekbak eronder. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	Grill + ventilator 200°C **  2°/3°/4° niveau	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken). Gebruik het bovenste verwarmingselement met de ventilator om de lucht in de oven te circuleren. Gebruik de grill met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Voorverwarming is noodzakelijk voor rood vlees, maar niet voor wit vlees.
	Onderwarmte 160–180°C **  1°/2° niveau	IDEAAL VOOR: Crème karamel, pudding en bain marie op één niveau. Deze functie kan ook worden gebruikt om een bereiding af te ronden. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.
	Onderwarmte + ventilator 170–230°C **  2°/3° niveau	IDEAAL VOOR: Pizza's, hartige taarten, vlaaien en voedingsmiddelen met vochtige/vloeibare toppings op één niveau. Kan gebruikt worden met Preci Probe. Snelle voorverwarmingsoptie beschikbaar.

Symbol	Beschrijving	Suggesties
	Supergrill L3 (vermogen) **  4°/5° niveau	IDEEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruik de grill met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig. Gebruik L5 (vermogen) zonder voorverwarming bij het roosteren van brood.
	Soft + 150–200°C  2°/3° niveau	IDEEAAL VOOR: Taarten/cakes en brood op één niveau.
	Grill + draaispit * L3 vermogen	IDEEAAL VOOR: Het braden van voedingswaren, zoals het aan beide kanten tegelijk braden van kipfilets, kwartels of visfilets. Plaats een bakplaat onder het voedsel op niveau 1 om druppels en sappen te verzamelen. Gebruik de grill met de deur dicht.
	Grill + ventilator + draaispit * 20°C	IDEEAAL VOOR: Het tegelijkertijd aan beide kanten braden van voedsel zoals grote kip of kalkoen. Plaats een bakplaat onder het voedsel op niveau 1 om druppels en sappen te verzamelen. Gebruik de grill met de deur dicht.
	Conventioneel+ draaispit * 200°C	IDEEAAL VOOR: Rosbief of varkensgebraad. Plaats een bakplaat onder het voedsel op niveau 1 om druppels en sappen op te vangen.



* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.





*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

**** De voorgestelde bereidingstijd kan variëren afhankelijk van het type voedsel en de voorkeuren van de gebruiker.

EXTRA FUNCTIES

Symbol	Beschrijving	Suggesties
	Toetsvergrendeling	Deze functie maakt het mogelijk het scherm te vergrendelen om onbedoeld gebruik door minderjarigen te voorkomen. Houd Temperatuur (4) gedurende 5 seconden ingedrukt om de schermvergrendeling in te schakelen. Doe hetzelfde om weer uit te schakelen.
	Favoriete functie	Om een favoriete functie op te slaan en deze als eerste weer te geven wanneer de oven wordt ingeschakeld, houdt u de toets (2) 5 seconden ingedrukt.

VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN

Symbol	Beschrijving	Voorverwarmen	Bereidingsstand	Heat Feeltemperaturen (°C)	Beschrijving
	Rood vlees	Ja	2-3	58-62-65°C voor rundvlees	Voor braadstukken en lapjes rundof kalfsvlees.
	Wit vlees	Ja	2-3	70-74-85°C	Voor varkensgebraad, stukken kip en kalkoen en wit vlees in het algemeen.
	Vis	Ja	2-3	65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten	Ja	3-4	70°C	Voor geroosterde groenten en aardappelen.

Perfekte kookresultaten zijn gegarandeerd dankzij de vooraf ingestelde parameters per categorie. De standaardwaarden voor tijd en temperatuur hebben betrekking op hoeveelheden voor 4 porties. Gebruik de onderstaande tabel om de bereidingstijd correct in te stellen; gebruik de Preci Probe voor het beste resultaat.

CVoedselcategorïe	Portiegrootte/gram (standaardinstelling vetgedrukt)	Bereidingstijd (min.)**** na voorverwarmen
Rood vlees	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Wit vlees	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Vis	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Groenten	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.





*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

**** De voorgestelde bereidingstijd kan variëren afhankelijk van het type voedsel en de voorkeuren van de gebruiker.

STOOMBEREIDINGSMODI

Voedselcategorie met stoom	Portiegrootte/gram (standaardinstelling vetgedrukt)	Bereidingstijd (min.)**** na voorverwarmen
Gestoomd rood vlees	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Gestoomd wit vlees	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Gestoomde vis	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Gestoomde groenten	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

SPECIALE FUNCTIES *

Symbool	Beschrijving	Suggesties
	Tailor bake *** 180–200°C **  2 ^e niveau	Ideaal om voedsel zacht van binnen en krokant van buiten te houden. Voor gezond koken vermindert deze functie de benodigde hoeveelheid vet of olie. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat.
	Brood 210°C  2 ^e niveau	De combinatie van stoom en traditionele verwarming zorgt voor een grotere uitzetting van het volume bij het bakken van brood. De korst zal glanzend en krokant zijn. Deze functie kan gebruikt worden met de Preci Probe-wifsensor. We raden een specifiek recept aan dat getest is door onze chef-kok voor het bereiden van een perfect brood (raadpleeg de paragraaf 'Broodrecept').

BROODRECEPT

• Met eenvoudig broodmeel:

500 g speciaal meel voor brood

10 g zout

7,5 g gedroogd bakkergist

Ongeveer 325 g water

• Bij zelfrijzend broodmeel met zout (aanbevolen):

500 g speciaal meel voor brood

7,5 g gedroogd bakkergist (het is beter om een zakje toe te voegen)

Ongeveer 325 g water

Methode

Los gist op in een kom, doe daar bloem, zout (indien nodig) en water bij.

Meng alles tot een gelijkmatig deeg.

Leg het deeg op het werkblad en rek met uw handpalm het deeg uit en vouw het dubbel (het doel is om zoveel mogelijk lucht in het deeg te brengen). Herhaal deze beweging gedurende ongeveer 5 minuten lang.

Doe het deeg in de kom en dek het af met een vershoudfolie, zodat het deeg gedurende ongeveer 30

minuten kan rijzen (met de rijsfunctie van de oven)

– het moet in volume verdubbelen.

Pak het deeg weer op, vouw het 2 of 3 maal dubbel (om de lucht eruit te duwen) en vorm de broden (baguette, boerenbrood, rond brood).




Leg de broden op de bakplaat van de oven, die u eerst heeft bedekt met bakpapier.

Bestrooi de broden licht met meel (optioneel, alleen om het boerenbroodeffect te krijgen) Snijd de bovenkant van de broden enkele malen in met een lame (of een scherp mes).

Laat ongeveer tien minuten rusten voordat u de broden op 2e niveau (vanaf de bodem) in de oven plaatst.

Meet precies 1 dl (10 cl of 100 g) water af en giet het rechtstreeks op de bodem van de oven. Sluit de deur en schakel de brood- of bakkersfunctie in.

REINIGINGSFUNCTIES *

Symbol	Functie	Beschrijving
	H2O Clean	Voor het eenvoudig en efficiënt reinigen van de oven.
	Pyrolyse Eco	Voor een perfecte, regelmatige reiniging van de ovenruimte. Deze functie maakt het mogelijk om de deur tijdens het proces (d4) te vergrendelen.
	Pyrolyse+	Voor uiterst grondige reiniging en verwijdering van grote hoeveelheden vuil uit de ovenruimte. Deze functie maakt het mogelijk om de deur tijdens het proces (d4) te vergrendelen.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

**** De voorgestelde bereidingstijd kan variëren afhankelijk van het type voedsel en de voorkeuren van de gebruiker.

Reiniging en onderhoud

ALGEMENE OPMERKINGEN OVER DE REINIGING:

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

WAARSCHUWING: Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het reinigen, om de geëmailleerde delen niet onherstelbaar te beschadigen. Gebruik alleen water, zeep of bleekmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Maak het glazen ovenvenster na elk gebruik schoon met absorberend keukenpapier. Gebruik voor hardnekkige vlekken een in schoonmaakmiddel gedrenkte spons, wring deze uit en spoel daarna af met water.

AFDICHTING VAN HET OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan deze met een vochtige spons worden gereinigd.

EERSTE GEBRUIK VAN DE STOOMFUNCTIE: Voordat de stoomfunctie voor het eerst wordt gebruikt:

Vul de lade met water en start een van de stoombereidingscycli zonder voedsel in de oven.

Leeg na afloop van de cyclus de lade.

Nu is de oven klaar om te koken met stoom.

AANBEVELINGEN:

• Na ieder gebruik van de oven helpt een

kleine reiniging om de oven volledig schoon te houden.

- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

DE LAMP VERVANGEN:

- Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
- Verwijder de glazen afdekking, verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
- Plaats de glazen afdekking terug als de kapotte lamp vervangen is.

OPMERKING: In het geval van een ledlamp kunt u contact opnemen met de klantenservice voor het vervangen van de lamp.

Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)/F (10 led).

Milieubescherming en verwijdering

HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.

Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de ruimte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de ruimte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in het tijdvenster met gereduceerd tarief.

AFVALBEHEER EN MILIEUBESCHERMING

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevatten zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaan om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.



Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem worden; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- De AEEA mogen niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- De AEEA moeten naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf. In veel landen worden grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

Resumo

59 Indicações de segurança importantes

66 Descrição do produto

70 Utilização do aparelho

74 Limpeza e manutenção

75 Proteção do ambiente e eliminação

95 Instalação

Obrigado por escolher um dos nossos produtos. Para obter os melhores resultados, leia este manual cuidadosamente e guarde-o para consulta futura. Antes de instalar o forno, anote o número de série, que poderá precisar caso haja necessidade de reparações.

Verifique se o forno não ficou danificado durante o transporte. Em caso de dúvida, consulte um técnico qualificado antes de usar o forno. Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.

Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode desenvolver-se fumo com odor forte.

Isto é causado pela cola nos painéis de isolamento que está a aquecer pela primeira vez. Se ocorrer, não se preocupe, basta esperar que o fumo se dissipe antes de colocar comida no forno. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade nos casos em que as instruções contidas neste documento não sejam observadas.

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

Indicações de segurança importantes

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se sob vigilância ou se receberam instrução sobre a operação do produto de forma segura e com consciência dos eventuais riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- AVISO: o aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar em quaisquer peças quentes.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- AVISO: de forma a evitar qualquer perigo provocado pela reposição acidental do dispositivo de interrupção técnica, o aparelho não deve ser ligado através de um dispositivo de comutação externo, tais como um temporizador, nem deve ser conectado a um circuito que seja regularmente ligado ou desligado.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser sempre mantidas a uma distância segura do aparelho se não estiverem sob supervisão contínua.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.

RECOMENDAÇÕES/AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Os fabricantes não têm obrigação de efetuar esta tarefa. Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou

danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.

- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação. Fixe sempre o forno aos armários com o parafuso fornecido com o aparelho.

AVISOS ELÉTRICOS

- **Se o forno for fornecido pelo fabricante sem ficha:**

O APARELHO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o aparelho está instalado. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão deve ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa, de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- **Se o forno for fornecido pelo fabricante com ficha:**

A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O

- condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a conexão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras da cablagem.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou feixe especial disponibilizado pelo fabricante ou contactando o departamento de assistência ao cliente. O tipo de cabo de alimentação deve ser H05V2V2-F. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os outros condutores. Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobresselentes originais.
 - O não cumprimento do acima disposto pode comprometer a segurança do aparelho e invalidar a garantia.
 - AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
 - Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar os vidros da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície e estilhaçar vidro.
 - AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
 - O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis.

- Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.
 - A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
 - Não puxe o cabo de alimentação para desligar o produto da fonte de alimentação;
 - Não toque no aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos;
 - No geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
 - No caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
 - **CERTIFIQUE-SE DE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS SÃO EFETUADAS POR UM ELETRICISTA OU TÉCNICO QUALIFICADOS.** A fonte de alimentação à qual o forno é ligado deve estar em conformidade com as leis em vigor no país de instalação. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por danos provocados pela não observância destas instruções. O forno tem de ser conectado a uma alimentação elétrica com uma tomada de parede ligada à terra ou um seccionador com polos múltiplos dependendo das leis em vigor no país de instalação. A alimentação elétrica deve ser protegida por fusíveis adequados e os cabos utilizados devem ter uma secção transversal que consiga assegurar a alimentação correta ao forno.
 - **CONEXÃO.** O forno é fornecido com um cabo de alimentação que só deve ser conectado a uma alimentação elétrica de 220-240 Vac entre as fases ou entre a fase e o neutro. Antes de o forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar a tensão de potência indicada no indicador e a regulação do desconector. O fio de ligação à massa ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da fonte de alimentação.
 - **AVISO.** Antes de ligar o forno à fonte de alimentação, peça a um electricista qualificado que verifique a continuidade do terminal de terra da fonte de alimentação. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por quaisquer acidentes ou outros problemas

provocados pelo facto de não se ligar o forno a um terminal de terra ou por uma conexão à terra com defeito de continuidade.

- NOTA: uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado. O cabo de alimentação apenas pode ser substituído pelo pessoal de assistência técnica ou por técnicos com qualificações equivalentes.

RECOMENDAÇÕES/AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de por alimentos no forno. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se de que o batente fica voltado para cima na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser completamente inserida na cavidade.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Nunca remova o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Ao inserir o tabuleiro da grade, tenha em atenção para que a borda antiderrapante fique posicionada para trás e para cima.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel

de forno e/ou recipientes especiais.

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.

AVISOS

- Qualquer excesso de material derramado deve ser removido antes da limpeza.
- AVISO: antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
 1. Limpe a porta do forno;
 2. Remova resíduos grandes ou grosseiros do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
 3. Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
 4. Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem aquecer mais do que o habitual pelo que as crianças devem ficar a uma distância segura.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o Pirolizador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.
- Ao encher o depósito de água, o nível da água não deve exceder o nível máximo indicado no reservatório.
- AVISO: Risco de queimadura e danos no aparelho: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor.
- Use apenas água potável para encher o tanque.
- Use apenas água potável para preencher o fundo da cavidade durante a função de vapor.
- Use apenas a sonda para carne recomendada para este forno.
- Antes de iniciar uma função de limpeza pirolítica, o depósito de água deve ser esvaziado. Não encha o depósito de água durante a função de limpeza pirolítica.

Preci Probe (sonda de temperatura wireless) AVISOS

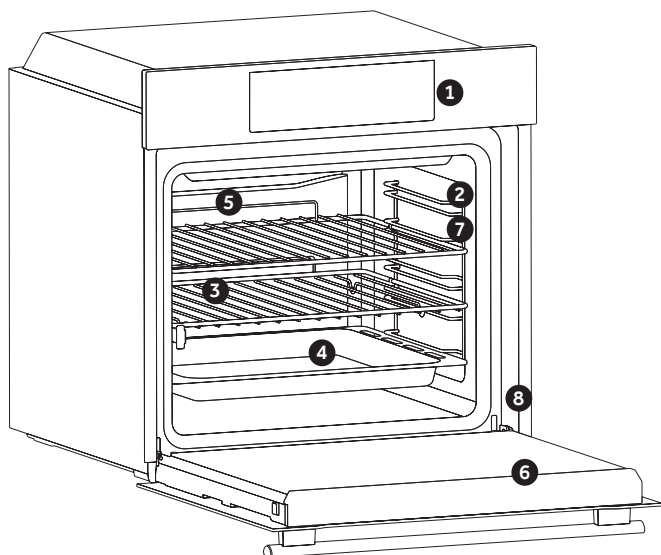
AVISOS:

- Este produto é exclusivo para fornos.
- Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.
- **NÃO TOQUE NA Preci Probe COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA.** Use sempre luvas para forno para remover a Preci Probe da comida depois de cozinhar.
- É necessário **INSERIR COMPLETAMENTE** a barra de metal da Preci Probe apropriadamente no alimento, até à **EXTREMIDADE** de cerâmica PRETA da mesma, durante a cozedura.



- Não exponha a parte de metal da Preci Probe ao calor gerado pelo forno diretamente. Não exponha a parte de metal da Preci Probe ao calor gerado pelo aparelho.
- Não use a Preci Probe noutro aparelho exceto para o forno encastrado.
- Não use a Preci Probe num forno micro-ondas.
- A Preci Probe pode ser limpa e lavada mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano na Preci Probe devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe a Preci Probe antes de utilizar
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100 °C da peça metálica. A peça de cerâmica pode alcançar 350 °C.
- Se a temperatura da Preci Probe exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e a Preci Probe deve ser retirada do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

Descrição do produto



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

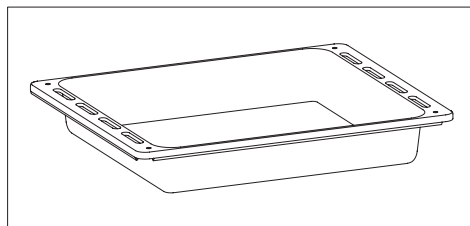
8. Número de série



Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

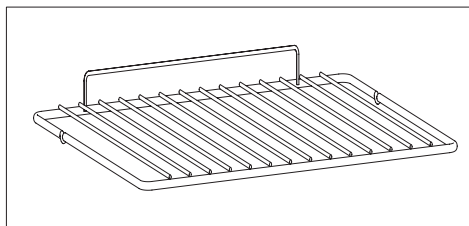
ACESSÓRIOS

Bandeja de recolha de pingos



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

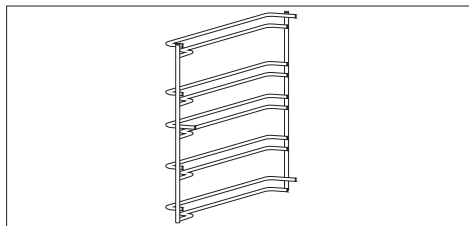
Grade metálica



Suporta os tabuleiros e pratos de forno.

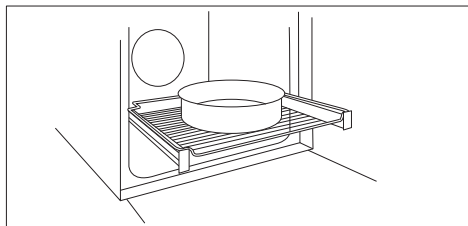
Grades de arame laterais

(apenas se presentes)



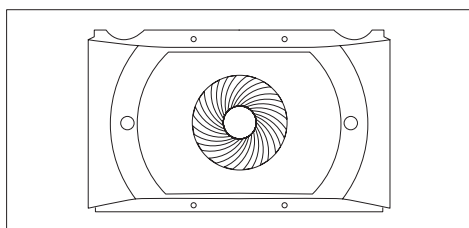
Localizados em ambos os lados da cavidade do forno, suportam as grades metálicas e as bandejas para pingos.

Guias telescópicas (apenas se presentes)



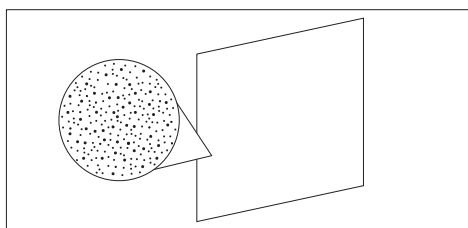
Duas calhas guia que facilitam a verificação do estado de cozedura, pois permitem facilmente a extração e reposicionamento de bandejas e grades dentro da cavidade do forno.

Painel do chef (apenas se presente)



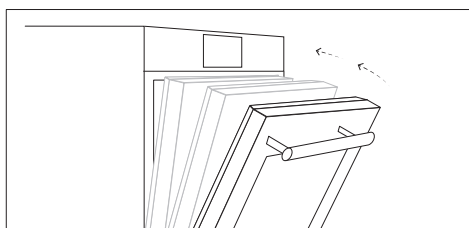
Um transportador de ar que aumenta a circulação de ar no interior do forno. Isto permite um melhor desempenho de cozedura, uma cozedura mais uniforme dos alimentos a todas as temperaturas, tempos de cozedura mais curtos e, por último, uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

Painéis catalíticos (apenas se presentes)



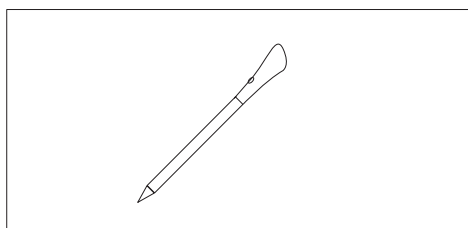
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Fecho suave (apenas se presente)



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

Preci probe



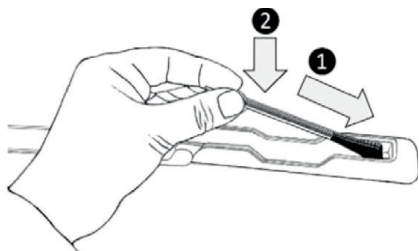
Measures the internal temperature of food
Mede a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura. Insira no orifício na parte superior da cavidade. Deve ser inserido enquanto o forno está frio.

AVISOS:

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

PRECI PROBE

- Antes de utilizar verificar a carga da Preci Probe:
 1. Coloque a Preci Probe no carregador e feche a tampa.
 2. Conecte o carregador a uma fonte de alimentação USB, tal como um adaptador USB ou tomada USB de PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar adequadamente com o power bank devido à sua função de desativação automática.
 3. O LED do carregador acende-se e pisca durante o carregamento. Irá desligar quando a Preci Probe estiver completamente carregada.



- Verifique se o Bluetooth do forno está ligado.
- Certifique-se de que a Preci Probe está dentro do intervalo da distância de monitorização. Com distâncias longas a Preci Probe não consegue ser detetada pelo forno.
- Se a Preci Probe for coberta por um material isolante, não comunica com o forno. Se a sonda estiver desligada durante a cozedura padrão com sonda (pilha descarregada, Bluetooth desligado, etc.), o processo de cozedura será interrompido após um breve intervalo. Durante a cozedura com receita e sonda, o processo de cozedura continua durante o tempo restante, se desconectado. continues for the remaining scheduled time if disconnected.

Dicas de culinária – Preci Probe

A Preci Probe pode ser utilizada com as funções manuais (Estático, convecção+ventilador, grill, supergrill, grill + ventilador, aquecimento inferior e aquecimento inferior + ventilador) e com CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS.

A Preci Probe tem um ponto de medição, insira-a completamente nos alimentos com a ponta de metal localizada no centro dos alimentos.

Esse ponto deve ser colocado o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) dos alimentos, a fim de acompanhar corretamente o processo de cozedura.

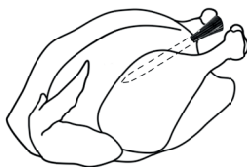
Graças ao seu design sem fio, a Preci Probe também pode ser usada para monitorizar alimentos que mudam de volume durante a cozedura (por ex. pães).

CARNE/ASSADOS/BIFES: insira a sonda diagonalmente na parte mais espessa.

Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico.

Temperaturas centrais sugeridas:

- 45°C para carne assada (em seguida, embrulhe em papel de alumínio e deixe repousar durante 15-20' antes de servir)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C para outras carnes assadas



AVES: Insira a Preci Probe na parte mais espessa do peito.

A temperatura central sugerida para aves de capoeira é de 83-85°C

PEIXE (INTEIRO/POSTAS): insira a sonda diagonalmente na parte mais espessa

Temperatura central sugerida: 65°C

PÃO/TRAVESSAS DE FORNO: insira a Preci Probe perto do centro geométrico dos alimentos.

Temperatura central sugerida: 90°C

Utilização das funções de vapor

GAVETA DE ÁGUA

1. Empurre e puxe a gaveta suavemente para encher a água facilmente a partir do lava-loiças (ou deite a partir de um jarro). (Figura 1)
2. Por favor, encha a gaveta até o nível MAX e volte a colocá-la em seu lugar (Figura 2).



Figura 1

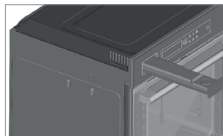


Figura 2

3. Selecione o interruptor de vapor para converter os parâmetros de cozedura de alimentos para vapor.
4. Defina a temperatura e a temporização de acordo com a receita.
5. Clique no ícone de iniciar para deixar a cozedura começar.

NOTA: Algumas gotas de água podem cair na cavidade mesmo durante a cozedura. É normal e não afeta a cozedura adequada.

- Um sinal sonoro irá notificar o fim da fase de pré-aquecimento. No final da cozedura, ouve-se um sinal sonoro.
 - Quando o forno for desligado ou está em stand-by, o sistema irá drenar automaticamente a água não utilizada para a gaveta. A bomba fará um ruído durante cerca de 1 minuto, durante este processo.
6. Esvazie a água, extraindo o depósito.

DESCALCIFICAÇÃO

Essa função é sugerida após 25 ciclos e será obrigatória após 40 ciclos. O forno mostrará o "ícone de descalcificação" em ambos os casos.

Divide-se em três passos:

Passo 1 (Remoção da água residual do recipiente para cozer a vapor):

- i. Selecione o modo de descalcificação e, em seguida, prima o botão iniciar.
- ii. Quando se ouvir o sinal sonoro para prosseguir com o segundo passo, remova o depósito de água.

Passo 2 (Descalcificação):

- i. Adicione ao depósito de água 400 ml de água da torneira e 100 ml de descalcificador. Em seguida, prima o botão iniciar.
- ii. Este passo levará 20 minutos, após o que, para avançar para a terceira fase, o depósito de água deve ser removido novamente.

Passo 3 (Enxaguamento):

- i. Adicione 500 ml de água da torneira ao depósito de água. Em seguida, prima o botão iniciar.
- ii. Este passo levará 20 minutos, no final do processo, o sinal sonoro ouve-se

!! Se removermos o depósito de água, a função de descalcificação termina.

DESCARGA DE ÁGUA

Após o ciclo de cozedura a vapor, a água que permaneceu na cavidade será transferida de volta para a gaveta de água. Durante este processo o ícone "descarga de água" será exibido.















UTILIZAÇÃO DIÁRIA








O forno dá um feedback diferente sobre a gaveta de água com o ícone "feedback da gaveta de água".

1. Nível de água na gaveta: existem três linhas para indicar a quantidade de água dentro da gaveta (alto, médio, baixo).
O ícone do triângulo de emergência alerta quando a gaveta está vazia.
2. É necessário encher o depósito de água: duas setas indicam se precisa de encher ou de esvaziar a gaveta.

Utilização do aparelho

MODOS DE COZEDURA *

Símbolo	Descrição	Sugestões
	Estático *** 150-200°C **  nível 2 / 3	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando o aquecimento superior e inferior. Pode ser usado com a Preci Probe. Opção de Pré-aquecimento rápido disponível.
	Convecção + Ventilação 180-200°C **  nível 2 / 3	IDEAL PARA: assados, travessas de forno, legumes e tortas com recheios húmidos de um nível. Ideal para cozinhar alimentos com alto teor de água. Pode ser usado com a Preci Probe. Opção de Pré-aquecimento rápido disponível.
	Multinível 150-230°C **  3 para nível único 1 + 3 para nível duplo	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. Pode ser usado com a Preci Probe. Opção de Pré-aquecimento rápido disponível.
	Grill L3 (potência) **  nível 5 para alimentos finos nível 3 / 4 para alimentos espessos	IDEAL PARA: gratinados, carne grelhada, peixe, legumes. Esta função utiliza apenas a resistência superior e o nível do grelhador pode ser ajustado. Use o grelhador com a porta fechada. Coloque as carnes brancas afastadas do grelhador. Carnes vermelhas e filetes de peixe podem ser colocados na prateleira com a bandeja de gotas por baixo. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	Grill + Ventilador 200°C **  nível 2 / 3 / 4	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados). Usa a resistência superior com o ventilador para circular o ar dentro do forno. Use o grelhador com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas mas não para carnes brancas.
	Aquecimento inferior 160-180°C **  nível 1 / 2	IDEAL PARA: leite creme, pudins a banho-Maria em um nível. Esta função também pode ser usada para terminar uma preparação. Pode ser usado com a Preci Probe. Opção de Pré-aquecimento rápido disponível.
	Aquecimento inferior + Ventilador 170-230°C **  nível 2 / 3	IDEAL PARA: pizzas, tartes salgadas, tortas e alimentos com coberturas líquidas em um nível. Pode ser usado com a Preci Probe. Opção de Pré-aquecimento rápido disponível.

Símbolo	Descrição	Sugestões
	Superg grill L3 (potência) **  nível 4 / 5	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifês e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Use o grelhador com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozadura (Se necessário). Use L5 (potência) sem pré-aquecimento quando grelhar torradas.
	Soft + 150-200°C  nível 2 / 3	IDEAL PARA: bolos e pães em um nível.
	Grill + Espeto giratório * L3 potência	IDEAL PARA assar alimentos como peito de frango, codornizes, filetes de peixe de ambos os lados ao mesmo tempo. Coloque um tabuleiro de forno por baixo do alimento no Nível 1 para recolher gotas e sucos. Use o grelhador com a porta fechada.
	Grill + Ventilador + Espeto giratório * 200°C	IDEAL PARA assar alimentos como frango grande ou peru em ambos os lados ao mesmo tempo. Coloque um tabuleiro de forno por baixo do alimento no Nível 1 para recolher gotas e sucos. Use o grelhador com a porta fechada.
	Estático + Espeto giratório * 200°C	IDEAL PARA: Assar carne de vaca ou de carne de porco. Coloque um tabuleiro de forno por baixo do alimento no Nível 1 para recolher gotas e sucos.



* Dependendo do modelo do forno.

** Temperatura ideal para alimentos sugeridos.

*** Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

**** O tempo de cozadura sugerido pode variar de acordo com o tipo de alimento e as preferências do utilizador.

FUNÇÕES ADICIONAIS

Símbolo	Descrição	Sugestões
	Bloqueio de botão	Esta função permite bloquear o ecrã, a fim de evitar qualquer utilização indesejada por menores. Prima e mantenha premido Temperatura (4) durante 5 segundos para ativar o bloqueio do ecrã. Faça o mesmo para o desativar.
	Função favorita	Para guardar uma função favorita e exibi-la primeiro quando liga o seu forno, mantenha premida a tecla (2) durante 5 segundos.

CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS

Símbolo	Descrição	Préaquecimento	Posição de cozedura	Temperaturas Heat Feel (°C)	Descrição
	Carne vermelha	Y	2-3	58-62-65°C para carne de vaca	Para assados e cortes de carne de bovino, vitela.
	Carne branca	Y	2-3	70-74-85°C	para assados de porco, pedaços de frango e peru e carne branca em geral.
	Peixe	Y	2-3	65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes	Y	3-4	70°C	Para legumes assados e batatas.

Resultados perfeitos da cozedura garantidos graças aos parâmetros pré-definidos por categoria. Os valores padrão de tempo e temperatura referem-se a quantidades para 4 doses. Use a tabela abaixo para ajustar o tempo de cozedura corretamente; use a Preci Probe para obter melhores resultados.

Categoria alimentar	Tamanho/Gramas da dose (em negrito, definição padrão)	Tempo de cozedura (min)**** após pré-aquecimento
Carne vermelha	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Carne branca	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Peixe	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Legumes	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Dependendo do modelo do forno.

** Temperatura ideal para alimentos sugeridos.





*** Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

**** O tempo de cozedura sugerido pode variar de acordo com o tipo de alimento e as preferências do utilizador.

MODOS DE COZEDURA A VAPOR

Categoria de Alimentos com vapor	Tamanho/Gramas da dose (em negrito, definição padrão)	Tempo de cozedura (min)**** após pré-aquecimento
Carne vermelha a vapor	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Carne branca a vapor	4/800 ; 6/1200; 8/1600	48 ; 52; 56
Peixe a vapor	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Legumes a vapor	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

FUNÇÕES ESPECIAIS *

Símbolo	Descrição	Sugestões
	Tailor bake *** 180-200°C **  nível 2	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	Pão 210°C  nível 2	A combinação de vapor e aquecimento tradicional garante maiorexpanção de volume ao cozinhar pão. A crosta ficará brilhante e crocante. Esta função pode ser usada com sensor wifi da Preci Probe. Sugerimos uma receita específica testada pelo nosso Chef para cozinhar um pão perfeito (ver capítulo "Receita de pão").

RECEITA DE PÃO

• Com farinha de pão simples:

500 g de farinha especial para pão
10 g de sal

7,5 g de fermento de padeiro desidratado
Aproximadamente 325 g de água

• Com farinha de pão e fermento e sal incorporado (para recomendar):

500 g de farinha especial para pão
7,5 g de fermento de padeiro desidratado (é melhor adicionar um saco)
Aproximadamente 325 g de água

Método

Dissolva o fermento em água numa tigela de salad, coloque a farinha, o sal (se necessário) e a água Misture tudo para formar uma massa homogénea Ponha a massa na bancada e com a palma da mão estique a massa e dobre a massa sobre ela mesma (o objetivo é fazer entrar o máximo de ar na massa).




Repita este movimento durante cerca de 5 minutos.

Ponha a massa na taça e cubra com uma película aderente, deixe a massa crescer (em função de prova do forno) durante aproximadamente 30 minutos (tem de dobrar em volume) Volte a tirar a massa, dobre-a 2 ou 3 vezes sobre si mesma (para retirar o ar) e forme os pães (baguete, bola, carcaça.)

Ponha os pães no tabuleiro de forno coberto anteriormente com papel vegetal Polvilhe alguma farinha (opcional, apenas para dar um aspeto de pão caseiro)

Faça alguns traços com uma lâmina (ou faca bem afiada) na parte de cima dos pães Deixe repousar durante cerca de dez minutos antes de colocar no forno instalar a bandeja com pães no nível 2 (a partir do fundo) do forno Meça exatamente 1 dl (10 cl ou 100 g) de água e deite-a diretamente no fundo do forno Feche a porta e ative a função pão ou padaria.

FUNÇÕES DE LIMPEZA *

Símbolo	Função	Descrição
	H2O Clean	Para uma limpeza simples e eficiente do forno.
	Pirólise Eco	Para uma limpeza perfeita e regular da cavidade do forno. Esta função permite trancar a porta durante o processo (d4).
	Pirólise+	Para uma limpeza minuciosa e remoção de grandes quantidades de sujidade da cavidade do forno. Esta função permite trancar a porta durante o processo (d4).

* Dependendo do modelo do forno.

** Temperatura ideal para alimentos sugeridos.

*** Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

**** O tempo de cozedura sugerido pode variar de acordo com o tipo de alimento e as preferências do utilizador.

Limpeza e manutenção

NOTAS GERAIS SOBRE LIMPEZA:

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

AVISO: Nunca use detergentes abrasivos, objetos de lâ de aço ou afiados para limpeza de forma a não danificar de forma irreparável as peças de esmalte. Utilize apenas água, sabão ou detergentes à base de lixívia (amónia).

PEÇAS DE VIDRO

Limpe a janela do forno em vidro com papel de cozinha absorvente após cada utilização.

Para manchas teimosas, utilize uma esponja embebida em detergente, torcida e depois enxague com água.

VEDANTE DA JANELA DO FORNO

Se estiver sujo, o vedante pode ser limpo com uma esponja humedecida.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE VAPOR:

Antes de usar as funções de vapor pela primeira vez:

Encha a gaveta com água e inicie um dos ciclos de cozedura a vapor sem comida no interior.

Após o fim do ciclo, esvaziar a gaveta. Agora o forno está pronto para cozinhar com vapor.

RECOMENDAÇÕES:

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.

- Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

SUBSTITUIR A LÂMPADA:

- Desconectar o forno da alimentação de rede.
- Desmonte a tampa de vidro, desmonte a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
- Logo que a lâmpada com defeito esteja substituída, volte a colocar a tampa de vidro.

NOTA: no caso de um forno de lâmpada LED, contacte a assistência para substituir a lâmpada.

Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada) / F (10 Leds)

Proteção do ambiente e eliminação

POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enche-lo. Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa "Cozinhar Adiado" torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de cozedura comece no horário de tarifa reduzida.

GESTÃO DE RESÍDUOS E PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados).



É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais. Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- Os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

- 77** Σημαντικές ενδείξεις ασφαλείας
- 85** Περιγραφή προϊόντος
- 89** Χρήση της συσκευής
- 93** Καθαρισμός & συντήρηση
- 94** Προστασία του περιβάλλοντος και απόρριψη
- 95** Εγκατάσταση

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό, τον οποίο μπορεί να χρειαστείτε εάν απαιτούνται επισκευές.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Εάν έχετε αμφιβολίες, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Κρατήστε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

Όταν ο φούρνος ανάβει για πρώτη φορά, μπορεί να αναπτηχθεί καπνός με έντονη

μυρωδιά. Αυτό προκαλείται από τη θέρμανση της κόλλας στα μονωτικά πάνελ για πρώτη φορά. Εάν συμβεί, μην ανησυχείτε, απλώς περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περιπτώσεις που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι λειτουργίες, οι ιδιότητες και τα εξαρτήματα του φούρνου που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Σημαντικές ενδείξεις ασφαλείας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή παρέχονται οδηγίες σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής, με ασφαλή τρόπο με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματα θερμαίνονται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίζετε καυτά μέρη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα εξαρτήματα θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος που προκαλείται από την τυχαία επαναφορά της συσκευής θερμικής διακοπής, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από εξωτερική συσκευή μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται σε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή, εάν δεν επιτηρούνται συνεχώς.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή σπρέι καθαρισμού υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ/ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Οι κατασκευαστές δεν υποχρεούνται να το πράξουν. Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό. Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο

κατασκευ-αστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.

- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά σε στήλη ή κάτω από πάγκο εργασίας. Πριν από τη στερέωση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στο χώρο του φούρνου για να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα αντίστοιχα ανοίγματα που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- **Εάν ο φούρνος παρέχεται από τον κατασκευαστή χωρίς βύσμα:**

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΗΓΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΒΥΣΜΑ Ή ΠΡΙΖΕΣ, ΑΛΛΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΑΜΕΣΑ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ.

Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία. Προκειμένου μια εγκατάσταση να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία ασφαλείας, ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί τοποθετώντας μόνο έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών που συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και πρέπει να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος κατά την εγκατάσταση της συσκευής.

Η σύνδεση με την πηγή ισχύος πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής ισχύος. Η αποσύνδεση

πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

- **Εάν ο φούρνος παρέχεται από τον κατασκευαστή με βύσμα:**

Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο- πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.

Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει με την τοποθέτηση ενός πολυπολικού διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας άμεση και απρόσκοπτη πρόσβαση στο βύσμα ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί με καλώδιο ή ειδική δέσμη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό. Ο αγωγός γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι περίπου 10 mm μακρύτερος από τους άλλους αγωγούς. Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

- Η μη συμμόρφωση με τα παραπάνω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιείται η σχάρα. Τα παιδιά πρέπει να κρατούνται σε απόσταση ασφαλείας.
- Μη χρησιμοποιείτε τραχιά ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του τζαμιού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων: οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το προϊόν από την πηγή ρεύματος.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
- Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογών, πολλαπλών υποδοχών και καλωδίων επέκτασης.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΕΝΑΣ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟΣ Ή ΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΑΝΕΙ ΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ. Η παροχή ρεύματος στην οποία είναι συνδεδεμένος ο φούρνος πρέπει να συμμορφώνεται με τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από τη μη τήρηση αυτών των

οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε ηλεκτρική παροχή με γειωμένη πρίζα τοίχου ή αποζεύκτη με πολλαπλούς πόλους, ανάλογα με τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης. Η ηλεκτρική παροχή πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα χρησιμοποιούμενα καλώδια πρέπει να έχουν εγκάρσια τομή που να διασφαλίζει τη σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

- **ΣΥΝΔΕΣΗ.** Ο φούρνος παρέχεται με καλώδιο τροφοδοσίας που θα πρέπει να συνδέεται μόνο σε ηλεκτρική παροχή με ισχύ 220-240 Vac μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος στην παροχή ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε την τάση ισχύος που αναγράφεται στο μετρητή και τη ρύθμιση του αποζεύκτη. Το καλώδιο γείωσης που είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη γείωσης του τροφοδοτικού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.** Πριν συνδέσετε το φούρνο στο τροφοδοτικό, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει τη συνέχεια του ακροδέκτη γείωσης του τροφοδοτικού. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα που προκαλούνται από αδυναμία σύνδεσης του φούρνου στον ακροδέκτη γείωσης ή από σύνδεση γείωσης που έχει ελαττωματική συνέχεια.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από προσωπικό τεχνικής υποστήριξης ή από τεχνικούς με ισοδύναμα προσόντα.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ/ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε το μέγεθος αυτού του φαινομένου, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας (άναμμα του φούρνου) πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση,

η συγκέντρωση αυτή των υδρατμών εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια μεγάλη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το στοπ είναι στραμμένη προς τα πάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να εισαχθεί εντελώς μέσα στην κοιλότητα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφαιρείτε ποτέ το στεγανοποιητικό της πόρτας του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Όταν εισάγετε τη σχάρα ταψιού προσέξτε ώστε η αντιολισθητική άκρη της να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα επάνω.
- Για τη σωστή χρήση του φούρνου, συνιστάται να μην βάζετε το φαγητό σε άμεση επαφή με τα ράφια και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.
- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Οποιαδήποτε περίσσεια χυμένου υλικού πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: πριν ξεκινήσετε τον αυτόματο κύκλο καθαρισμού:
 1. Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

2. Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά.
 3. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει).
 4. Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.
- Στους φούρνους που διαθέτουν αισθητήρα κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι. Κλείνετε πάντα την τρύπα με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας κρέατος.
 - Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού (εάν υπάρχει), οι επιφάνειες μπορεί να θερμανθούν περισσότερο από το συνηθισμένο, επομένως τα παιδιά πρέπει να κρατούνται σε απόσταση ασφαλείας.
 - Εάν έχει τοποθετηθεί εστία πάνω από το φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία ενώ λειτουργεί το Pyrolizer, αυτό θα αποτρέψει την υπερθέρμανση της εστίας.
 - Κατά την πλήρωση της δεξαμενής νερού, η στάθμη του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στη δεξαμενή.
 - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαύματος και ζημιάς στη συσκευή: χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ατμού ο απελευθερωμένος ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα: Ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά για να αποφύγετε τραυματισμούς μετά τη χρήση μιας λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.
 - Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε τη δεξαμενή.
 - Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε το κάτω μέρος της κοιλότητας κατά τη λειτουργία ατμού.
 - Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
 - Πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού, το δοχείο νερού πρέπει να αδειάσει. Μην γεμίζετε το δοχείο νερού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πυρολυτικού καθαρισμού.

Preci Probe (Ασύρματο αισθητήριο θερμοκρασίας)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

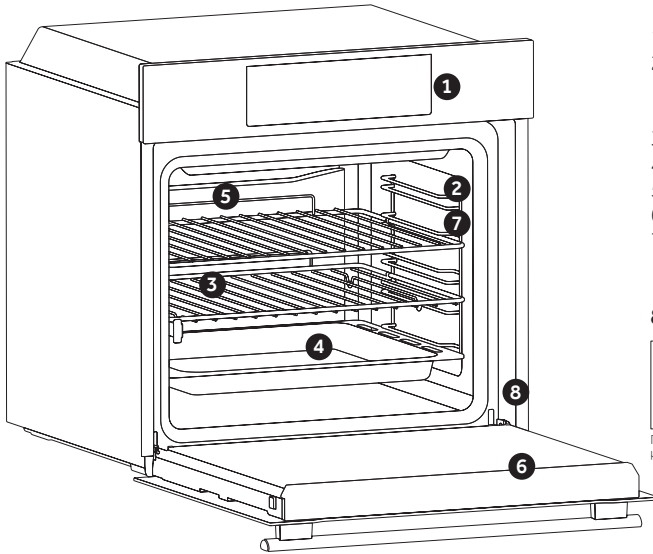
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές φούρνου.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΠΛΗΡΩΣ στο φαγητό τη μεταλλική ράβδο του Preci Probe έως το ΜΑΥΡΟ κεραμικό ΑΚΡΟ της.



- Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του αισθητήριου Preci Probe στη θερμότητα που παράγεται απευθείας από τον φούρνο. Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του αισθητήριου Preci Probe στη θερμότητα που παράγεται από τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε το αισθητήριο Preci Probe σε άλλη συσκευή εκτός από τον εντοιχιζόμενο φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε το Preci Probe σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Το Preci Probe μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά δεν πρέπει να βυθίζεται για πολύ ώρα στο νερό.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Preci Probe λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Καθαρίζετε το Preci Probe πριν τη χρήση
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10 °C έως 100 °C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό μέρος μπορεί να φτάσει τους 350°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Preci Probe ξεπεράσει τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και το Preci Probe πρέπει να αφαιρεθεί από το φούρνο όσο το δυνατόν συντομότερα, φορώντας γάντια, για να αποφευχθεί η ζημιά στο αισθητήριο.

Περιγραφή προϊόντος



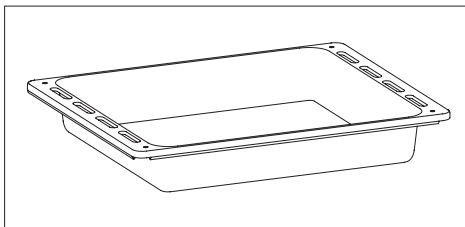
1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Πλέγματα
4. Δίσκοι
5. Ανεμιστήρας (εάν υπάρχει)
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. Αριθμός σειράς



Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

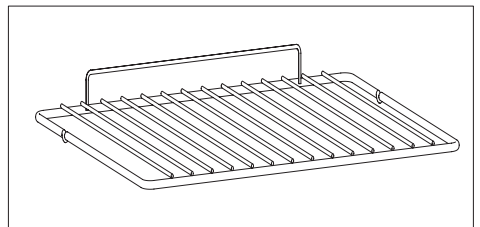
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Δίσκος στάλαξης



Συλλέγει υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα των τροφίμων στις ψησταριές.

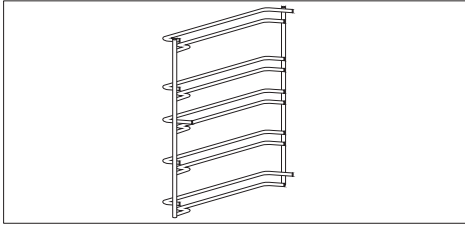
Μεταλλικό πλέγμα



Κρατάει ταψιά και πιάτα.

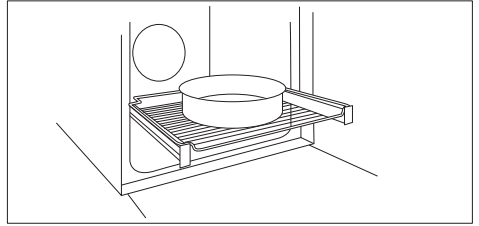
Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα

(μόνο εάν υπάρχουν)



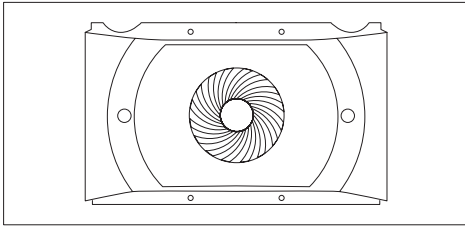
Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου, χωράει μεταλλικές ψησταριές και δίσκους στάλαξης.

Telescopic guides (only if present)



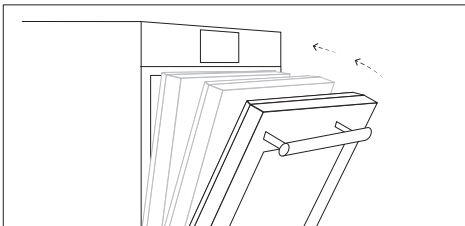
Δύο ράγες οδήγησης που διευκολύνουν τον έλεγχο της κατάστασης μαγειρέματος καθώς επιτρέπουν την εύκολη εξαγωγή και επανατοποθέτηση δίσκων και σχαρών μέσα στην κοιλότητα του φούρνου.

Πάνελ σεφ (μόνο εάν υπάρχει)



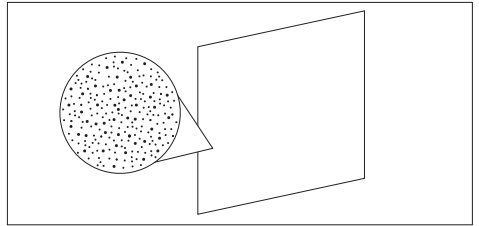
Ένα σύστημα μεταφοράς αέρα που αυξάνει την κυκλοφορία αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτό επιτρέπει βελτιωμένη απόδοση μαγειρέματος, πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα φαγητού σε όλες τις θερμοκρασίες, μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και, στο τέλος, ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

Softclose (μόνο εάν υπάρχει)



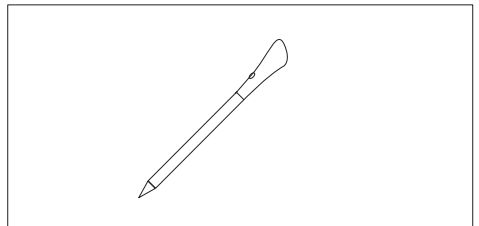
Μεντεσέδες που εξασφαλίζουν αυτόματη απαλή και ομαλή κίνηση κατά τη φάση κλεισίματος της πόρτας του φούρνου.

Καταλυτικά πάνελ (μόνο εάν υπάρχουν)



Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά από 3 χρόνια χρήσης (με 2/3 κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα).

Preci probe



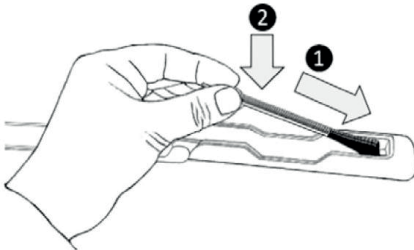
Μετρά την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων κατά το μαγείρεμα. Εισαγάγετε στην τρύπα στο πάνω μέρος της κοιλότητας. Πρέπει να εισάγεται όσο ο φούρνος είναι δροσερός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Μην προθερμάνετε και μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα προτού τοποθετήσετε σωστά τον αισθητήρα κρέατος.
- Μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε το Preci probe σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

PRECIPROBE

- Πριν από τη χρήση επαληθεύστε τη φόρτιση του Preci Probe:
 1. Τοποθετήστε το Preci Probe στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
 2. Συνδέστε τον φορτιστή σε πηγή τροφοδοσίας USB, π.χ. σε προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά με το power bank λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης.
 3. Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα σβήσει όταν ο αισθητήρας Preci Probe φορτιστεί πλήρως.



- Βεβαιωθείτε ότι το Bluetooth του φούρνου είναι ενεργοποιημένο.
- Βεβαιωθείτε ότι το Preci Probe βρίσκεται εντός του εύρους της απόστασης παρακολούθησης. Σε μεγάλες αποστάσεις το Preci Probe δεν μπορεί να ανιχνευθεί από τον φούρνο.
- Εάν το Preci Probe καλύπτεται από μονωμένο υλικό, δεν επικοινωνεί με τον φούρνο. Εάν ο αισθητήρας αποσυνδεθεί ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη τυπική διαδικασία μαγειρέματος με τον αισθητήρα (άδεια μπαταρία, απενεργοποίηση Bluetooth κ.λπ.), η διαδικασία μαγειρέματος θα διακοπεί μετά από σύντομο διάστημα. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με συνταγή και αισθητήρα, σε περίπτωση που ο αισθητήρας αποσυνδεθεί, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται για τον υπόλοιπο προγραμματισμένο χρόνο.

Συμβουλές μαγειρικής - Preci Probe

Το Preci Probe μπορεί να χρησιμοποιηθεί με χειροκίνητες λειτουργίες (στατική, στατική+ανεμιστήρα, γκριλ, σούπερ-γκριλ, γκριλ+ανεμιστήρα, κάτω και κάτω+ανεμιστήρα) και με τις ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

Το Preci Probe έχει ένα σημείο μέτρησης. Τοποθετήστε το πλήρως μέσα στο φαγητό με το μεταλλικό άκρο να βρίσκεται στο κέντρο του φαγητού.

Αυτό το σημείο θα πρέπει να τοποθετείται όσο το δυνατόν πιο κοντά στο πιο παχύ (ψυχρότερο) σημείο του φαγητού για να παρακολουθείται σωστά η διαδικασία ψησίματος.

Χάρη στον ασύρματο σχεδιασμό του, το Preci Probe μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρακολούθηση του ψησίματος φαγητών που αλλάζουν όγκο κατά το μαγείρεμα (π.χ. ψωμιά).

ΚΡΕΑΣ/ΨΗΗΤΑ/ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ: εισάγετε τον αισθητήρα διαγώνια στο παχύτερο σημείο. Για φαγητά με κυλινδρικό σχήμα (π.χ. ρολά) τοποθετήστε την άκρη όσο το δυνατόν πιο κοντά στο γεωμετρικό κέντρο. Προτεινόμενες θερμοκρασίες πυρήνα:

- 45°C για το ψητό μοσχάρι (μετά τυλίγουμε με αλουμινοχαρτό και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15-20' πριν το σερβίρισμα)
- 55°C / 60°C / 65°C για άλλα ψητά κρέατα



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ: Εισάγετε το Preci Probe στο παχύτερο μέρος του στήθους. Η προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα για τα πουλερικά είναι 83-85°C

ΨΑΡΙ (ΟΛΟΚΛΗΡΟ/ΦΙΛΕΤΟ): εισάγετε τον αισθητήρα διαγώνια στο παχύτερο σημείο. Προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα: 65°C

ΨΩΜΙ/ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ: εισάγετε το Preci Probe κοντά στο γεωμετρικό κέντρο του φαγητού. Προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα: 90°C

Χρήση λειτουργιών ατμού

ΣΥΡΤΑΡΙ ΝΕΡΟΥ

1. Σπρώξτε αργά και τραβήξτε προς τα έξω το συρτάρι για να γεμίσετε εύκολα το νερό από τον νεροχύτη (ή να χύσετε από μια κανάτα). (Εικόνα 1)
2. Γεμίστε το συρτάρι μέχρι τη στάθμη MAX και τοποθετήστε το ξανά στη θέση του (Εικόνα 2).



Εικόνα 1



Εικόνα 2

3. Επιλέξτε το διακόπτη ατμού για να μετατρέψετε τις παραμέτρους μαγειρέματος των κατηγοριών τροφίμων σε ατμό.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Κάντε κλικ στο εικονίδιο έναρξης για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μερικές σταγόνες νερού θα μπορούσαν να πέσουν στην κοιλότητα ακόμη και κατά το μαγείρεμα. Είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει το σωστό μαγείρεμα.

- Ένας βομβητής θα ειδοποιήσει για το τέλος της φάσης προθέρμανσης. Στο τέλος του μαγειρέματος θα ακουστεί ένας βομβητής.
 - Όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή σε κατάσταση αναμονής, το σύστημα θα αποστραγγίσει αυτόματα το αχρησιμοποίητο νερό στο συρτάρι. Η αντλία θα κάνει θόρυβο για περίπου 1 λεπτό, κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
6. Αδειάστε το νερό με βγάζοντας το δοχείο.

ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Αυτή η λειτουργία προτείνεται μετά από 25 κύκλους και θα είναι υποχρεωτική μετά από 40 κύκλους. Ο φούρνος θα εμφανίσει το "εικονίδιο αφαλάτωσης" και στις δύο περιπτώσεις.

Χωρίζεται σε τρία βήματα:

Βήμα 1 (Αφαίρεση του υπόλοιπου νερού από τον ατμομάγειρα):

- i. Επιλέξτε τη λειτουργία αφαλάτωσης και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης.
- ii. Όταν ο βομβητής ηχήσει για να προχωρήσετε στο δεύτερο βήμα, αφαιρέστε το δοχείο νερού.

Βήμα 2 (Αφαλάτωση):

- i. Προσθέστε στο δοχείο νερού 400 ml νερό από τη βρύση και 100 ml αφαλατικό. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης.
- ii. Αυτό το βήμα θα διαρκέσει 20 λεπτά, μετά από αυτό, για να προχωρήσετε στο τρίτο στάδιο, πρέπει να αφαιρεθεί ξανά το δοχείο νερού.

Βήμα 3 (Ξέβγαλμα):

- i. Προσθέστε 500 ml νερό από τη βρύση στο δοχείο νερού. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης.
- ii. Αυτό το βήμα θα διαρκέσει 20 λεπτά, στο τέλος της διαδικασίας ηχεί ο βομβητής.

!! Εάν αφαιρέσουμε το δοχείο νερού, η λειτουργία αφαλάτωσης τελειώνει.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΝΕΡΟΥ

Μετά τον κύκλο μαγειρέματος με ατμό, το νερό που παραμένει στην κοιλότητα θα μεταφερθεί πάλι στο συρτάρι νερού. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας θα εμφανιστεί το εικονίδιο "απόρριψη νερού".















ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ








Ο φούρνος παρέχει διάφορες αναφορές σχετικά με το συρτάρι νερού, με το εικονίδιο "αναφορές συρταριού νερού".

1. Στάθμη νερού στο συρτάρι: υπάρχουν τρεις γραμμές που υποδεικνύουν την ποσότητα νερού μέσα στο συρτάρι (υψηλή, μεσαία, χαμηλή). Το εικονίδιο τριγώνου έκτακτης ανάγκης σάς ειδοποιεί όταν το συρτάρι είναι άδειο.
2. Χρειάζεται το γέμισμα του δοχείου νερού: δύο βέλη υποδεικνύουν εάν χρειάζεται να γεμίσετε ή να αδειάσετε το συρτάρι.

Χρήση της συσκευής

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ *

Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
	Άνω - κάτω θέρμανση *** 150-200°C **  2° / 3° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κίς σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	Συναγωγή θερμότητας + Ανεμιστήρας 180-200°C **  2° / 3° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά, της γάστρας, λαχανικά και πίτες με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο. Ιδανικό για το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	Πολλαπλών επιπέδων 150-230°C **  3° για μονό επίπεδο 1° + 3° για διπλό επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	Γκριλ L3 (ισχύς) **  5° επίπεδο για ισχνά τρόφιμα 3° / 4° επίπεδο για παχιά τρόφιμα	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: γκρατινάρισμα, ψητό κρέας, ψάρι, λαχανικά. Αυτή λειτουργία χρησιμοποιεί μόνο το επάνω στοιχείο θέρμανσης και το επίπεδο θερμοκρασίας του γκριλ μπορεί να ρυθμιστεί. Χρησιμοποιήστε το γκριλ με κλειστή πόρτα. Τοποθετήστε τα λευκά κρέατα σε απόσταση από το γκριλ. Τα κόκκινα κρέατα και τα φιλέτα ψαριού μπορούν να τοποθετηθούν στο ράφι με το δίσκο στάλαξης από κάτω. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	Γκριλ + Ανεμιστήρας 200°C **  2° / 3° / 4° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολοκληρά κομμάτια κρέατος (ψητά). Χρησιμοποιεί το επάνω στοιχείο θέρμανσης σε συνδυασμό με τον ανεμιστήρα για την κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε το γκριλ με κλειστή πόρτα. Σύρετε το δίσκο στάλαξης κάτω από το ράφι για τη συλλογή των υγρών. Γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. Απαιτείται προθέρμανση για κόκκινα κρέατα αλλά όχι για λευκά.
	Κάτω Θέρμανση 160-180°C **  1° / 2° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κρέμες καραμελέ, πουτίγκες και μπαιν μαρί σε ένα επίπεδο. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ολοκλήρωση μιας προπαρασκευής. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	Κάτω θέρμανση + Ανεμιστήρας 170-230°C **  2° / 3° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πίτσες, αλμυρά κέικ, τάρτες και φαγητά με υγρά συστατικά τόπινγκ σε ένα επίπεδο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με Preci Probe. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.

Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
	Σούπερ γκριλ L3 (ισχύς)**  4°/5° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Χρησιμοποιήστε το γκριλ με κλειστή πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται). Χρησιμοποιήστε το L5 (ισχύς) χωρίς προθέρμανση όταν ψήνετε τوست.
	Soft + 150-200°C  2° / 3° επίπεδο	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ και ψωμιά σε ένα επίπεδο.
	Γκριλ + Σούβλα* Ισχύς L3	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ψήσιμο φαγητών όπως στήθος κοτόπουλου, ορτύκια ή φιλέτα ψαριού και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από το φαγητό στο Επίπεδο 1 για τη συλλογή των υγρών. Χρησιμοποιήστε το γκριλ με κλειστή πόρτα.
	Γκριλ + Αέρας + Σούβλα* 200°C	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ψήσιμο φαγητών όπως μεγάλο κοτόπουλο ή γαλοπούλα και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από το φαγητό στο Επίπεδο 1 για τη συλλογή των υγρών. Χρησιμοποιήστε το γκριλ με κλειστή πόρτα.
	Φούρνος+ Σούβλα* 200°C	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: Ψητό χοιρινό ή μοσχάρι. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από το φαγητό στο επίπεδο 1 για τη συλλογή των υγρών.



* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

** Ιδανική θερμοκρασία για τα προτεινόμενα τρόφιμα.

*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

**** Ο προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο τροφίμων και τις προτιμήσεις του χρήστη.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
	Κλειδωμα πλήκτρων	Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το κλειδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλικούς. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο θερμοκρασίας (4) για 5 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα οθόνης. Κάντε το ίδιο για να το απενεργοποιήσετε.
	Αγαπημένη λειτουργία	Για να αποθηκεύσετε μια αγαπημένη λειτουργία και να την εμφανίσετε πρώτη όταν ο φούρνος σας είναι ενεργοποιημένος, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο (2) για 5 δευτερόλεπτα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σύμβολο	Περιγραφή	Προθέρμανση	Θέση μαγειρέματος	Θερμοκρασίες Heat Feel (°C)	Περιγραφή
	Κόκκινο κρέας	Υ	2-3	58-62-65°C για το βοδινό κρέας	Για ψητά και κομμάτια βοδινού, μοσχαρίσιου κρέατος.
	Λευκό κρέας	Υ	2-3	70-74-85°C	για χοιρινά ψητά, κομμάτια κοτόπουλου και γαλοπούλας και λευκό κρέας γενικά.
	Ψάρια	Υ	2-3	65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά	Υ	3-4	70°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες.

Εγγυημένα τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος χάρη στις προκαθορισμένες παραμέτρους ανά κατηγορία. Οι προεπιλεγμένες τιμές χρόνου και θερμοκρασίας αναφέρονται σε ποσότητες για 4 μερίδες. Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για να ρυθμίσετε σωστά τον χρόνο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τον Preci Probe για καλύτερα αποτελέσματα.

Κατηγορία τροφίμων	Μέγεθος μερίδας/γραμμάρια (με έντονα στοιχεία η προεπιλεγμένη ρύθμιση)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)****
Κόκκινο κρέας	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Λευκό κρέας	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Ψάρια	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Λαχανικά	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

** Ίδανική θερμοκρασία για τα προτεινόμενα τρόφιμα.





*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

**** Ο προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο τροφίμων και τις προτιμήσεις του χρήστη.

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

Κατηγορία τροφίμων με ατμό	Μέγεθος μερίδας/γραμμάρια (με έντονα στοιχεία ή προεπιλεγμένη ρύθμιση)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)**** μετά την προθέρμανση
Κόκκινο κρέας στον ατμό	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Λευκό κρέας στον ατμό	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Ψάρια στον ατμό	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Λαχανικά στον ατμό	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ *

Symbol	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180-200°C **  2° επίπεδο	Ιδανικό για να διατηρεί το φαγητό μαλακό μέσα και τραγανό έξω. Για υγιεινό μαγείρεμα: αυτή η λειτουργία μειώνει την απαιτούμενη ποσότητα λίπους ή λαδιού. Ο συνδυασμός στοιχείων θέρμανσης με έναν κυμαινόμενο κύκλο αέρα εξασφαλίζει ένα αποτέλεσμα ομοιόμορφου ψησίματος.
	Ψωμί 210°C  2° επίπεδο	Ο συνδυασμός ατμού και παραδοσιακής θέρμανσης εξασφαλίζει μεγαλύτερη αύξηση όγκου κατά το μαγείρεμα του ψωμιού. Η κόρα θα είναι λαμπερή και τραγανή. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον αισθητήρα wifi Preci probe. Προτείνουμε μια συγκεκριμένη συνταγή δοκιμασμένη από τον Σεφ μας για να ψήσετε ένα τέλειο ψωμί (βλ. κεφάλαιο «Συνταγή ψωμιού»).

ΣΥΝΤΑΓΗ ΨΩΜΙΟΥ

• Με απλό αλεύρι ψωμιού:

500 g ειδικό αλεύρι για ψωμί

10 g αλάτι

7,5 g αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας

Περίπου 325 g νερό

• Με αλεύρι ψωμιού που περιέχει μαγιά και αλάτι (προτείνεται):

500 g ειδικό αλεύρι για ψωμί

7,5 g αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας

(καλύτερα να προσθέσετε ένα σακουλάκι)

Περίπου 325 g νερό

Μέθοδος

Διαλύουμε τη μαγιά σε νερό σε μια σαλατιέρα, βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι (αν χρειάζεται) και το νερό. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σχηματίζοντας μια ομοιογενή ζύμη.

Βάλτε τη ζύμη στην επιφάνεια εργασίας και με την παλάμη του χεριού τεντώστε τη ζύμη και τραβήξτε την προς τα κάτω (ο στόχος είναι να εσωκλείσετε τη μέγιστη ποσότητα αέρα στη ζύμη).




Επαναλαμβάνετε αυτή την κίνηση για περίπου 5 λεπτά.

Βάλτε τη ζύμη στο μπολ και σκεπάστε τη με μια μεμβράνη αφήνοντας τη ζύμη να φουσκώσει (σε λειτουργία του φούρνου για να φτιάξετε ψωμί) για περίπου 30 λεπτά (πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο).

Παίρνετε πίσω τη ζύμη, την τυλίγετε 2 ή 3 φορές (για να φύγει ο αέρας) και πλάθετε τα ψωμιά (μπαγκέτα, ψωμί αγροικίας, στρογγυλό καρβέλι). Βάλτε ψωμιά στο ταψί ζαχαροπλαστικής του φούρνου που έχετε σκεπάσει από πριν με χαρτί ψησίματος. Πασπαλίζουμε ελαφρά τα ψωμιά με αλεύρι (προαιρετικό, μόνο για την παραγωγή άρτου αγροκτήματος).

Κάντε μερικές ίσιες χαρακίες με ξυράφι (ή καλά ακονισμένο μαχαίρι) στο επάνω μέρος των ψωμιών. Αφήστε σε ανάπαυση για περίπου δέκα λεπτά πριν τα βάλετε στο φούρνο, τοποθετήστε το ταψί με τα ψωμιά στο 2ο επίπεδο (από το κάτω μέρος) του φούρνου. Μετρήστε ακριβώς 1 dl (10cl ή 100g) νερό και ρίξτε το κατευθείαν στο κάτω μέρος του φούρνου. Κλείστε την πόρτα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία ψωμιού ή αρτοποιίας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ *

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	H2O Clean	Για απλό, αποτελεσματικό καθαρίσμα του φούρνου.
	Πυρόλυση Eco	Για τέλειο, συχνό καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το κλείδωμα της πόρτας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας (d4).
	Πυρόλυση+	Για εξαιρετικά εξονυχιστικό καθαρισμό και την αφαίρεση εκτεταμένων ρύπων από το εσωτερικό του φούρνου. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το κλείδωμα της πόρτας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας (d4).

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

** Ιδανική θερμοκρασία για τα προτεινόμενα τρόφιμα.

*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

**** Ο προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο τροφίμων και τις προτιμήσεις του χρήστη.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ:

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά, ασφάλινο μαλλί ή αιχμηρά αντικείμενα για καθαρισμό, καθώς μπορεί να βλάψουν ανεπανόρθωτα τα σμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση τη χλωρίνη (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΜΕΡΗ

Καθαρίζετε το γυάλινο παράθυρο του φούρνου με απορροφητική πετσέτα κουζίνας μετά από κάθε χρήση. Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με απορρυπαντικό, στύψτε και μετά ξεπλύνετε με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό σφουγγάρι.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΤΜΟΥ:

Πριν χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού για πρώτη φορά: Γεμίστε το συρτάρι με νερό και ξεκινήστε έναν από τους κύκλους μαγειρέματος με ατμό χωρίς τρόφιμα μέσα. Μετά το τέλος του κύκλου, αδειάστε το συρτάρι. Τώρα ο φούρνος είναι έτοιμος να μαγειρέψει με ατμό.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας

ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.

- Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και καλούπια ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

ΑΛΛΑΓΗ ΛΑΜΠΑΣ:

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
- Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, αποσυναρμολογήστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μια νέα λάμπα του ίδιου τύπου.
- Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, αντικαταστήστε το γυάλινο κάλυμμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση φούρνου με λαμπτήρα LED επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση για αλλαγή του λαμπτήρα.

Το προϊόν αυτό περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (Λαμπτήρας) / F (10 Led)

Προστασία του περιβάλλοντος και απόρριψη

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.

Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τα στεγανοποιητικά καθαρά και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). α ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)



περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν).

Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.

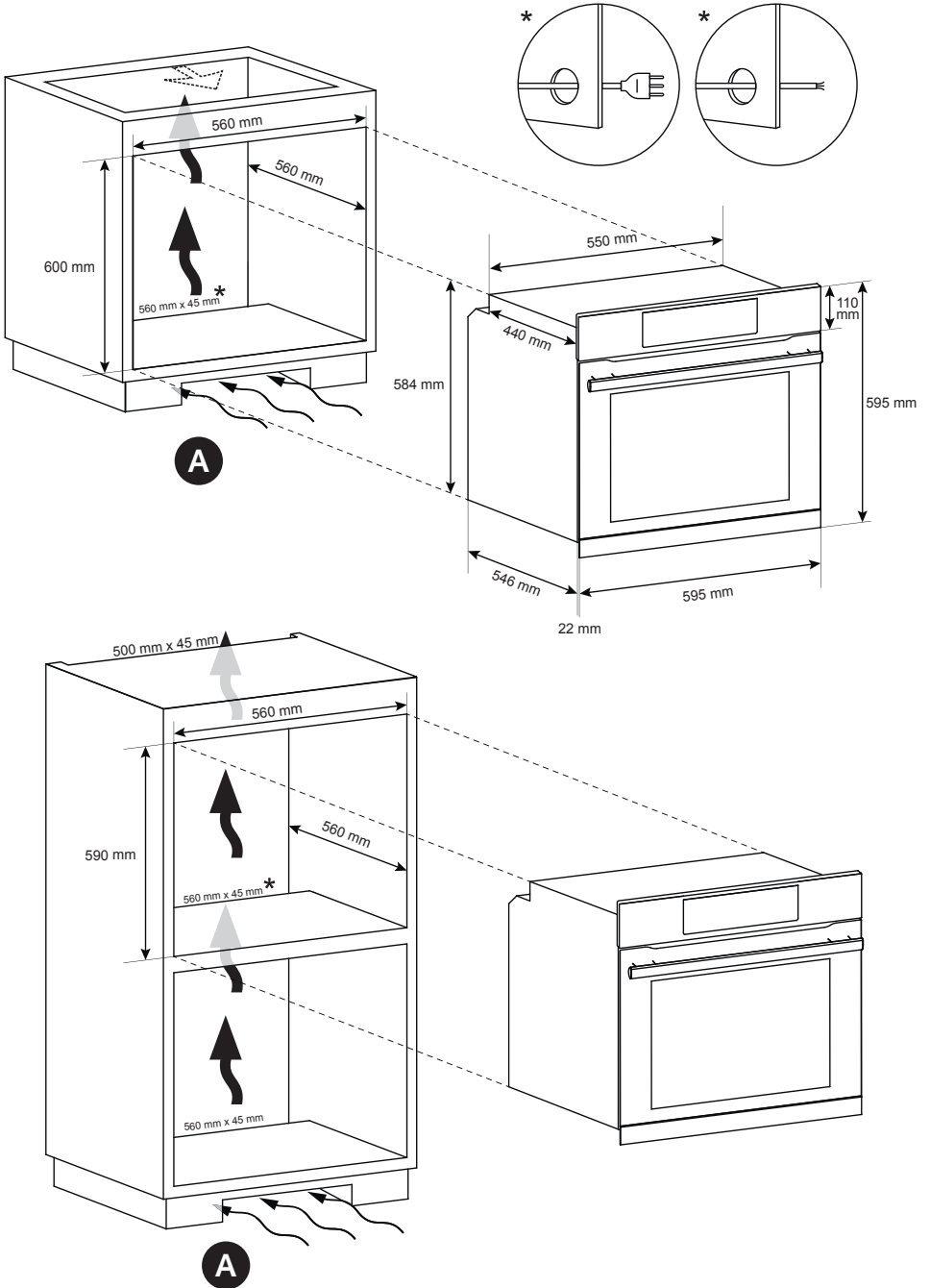
Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο, διασφαλίζοντας ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό ζήτημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

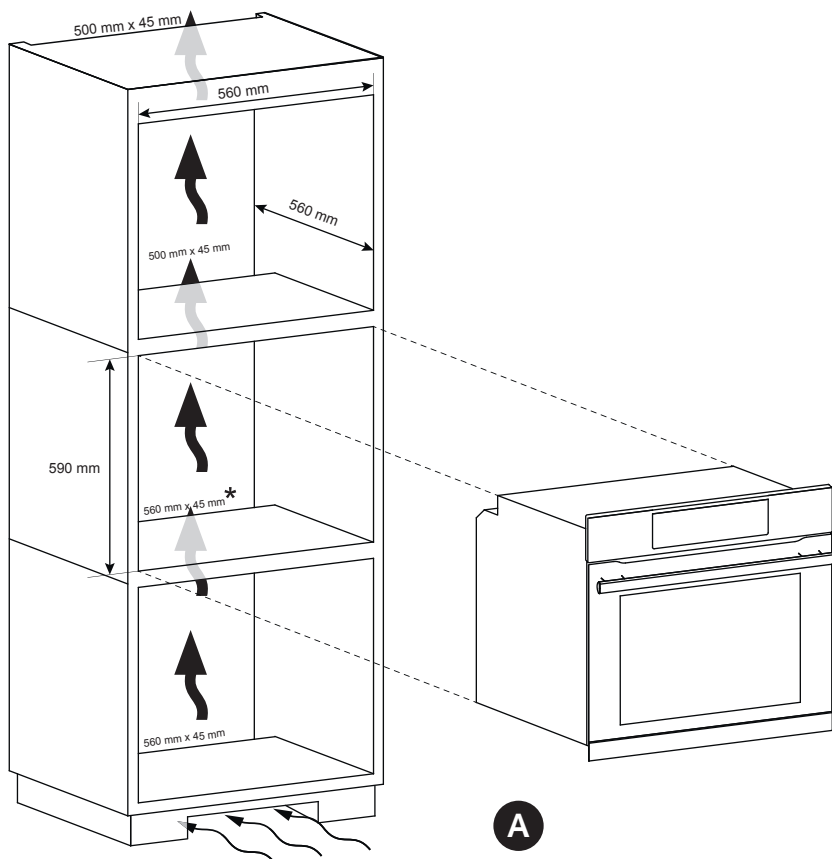
- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.
- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και

Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής τους οποίους διαχειρίζονται το δημοτικό συμβούλιο ή κάποια εξουσιοδοτημένη εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλους όγκους ΑΗΗΕ (Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

Installation





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

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

NL Als de meubels aan de achterkant zijn afgedekt, zorg dan voor een opening voor de stroomkabel.

PT Se o mobiliário estiver coberto com um fundo na parte traseira, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

GR Εάν τα έπιπλα είναι καλυμμένα με πυθμένα στο πίσω μέρος, δημιουργήστε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

A

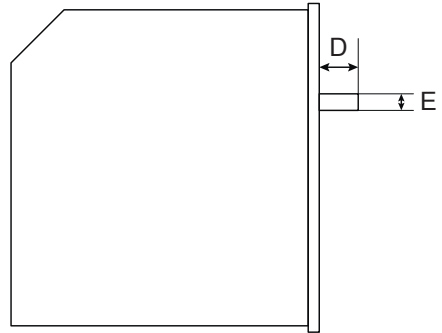
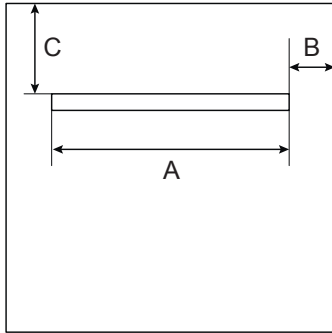
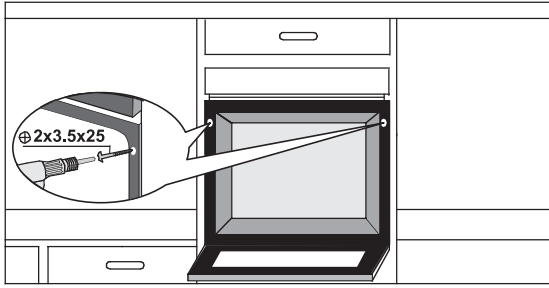
DE Wenn die Montage der Sockelleiste keine Luftzirkulation zulässt, schaffen Sie einen Ausschnitt von 500x10 mm oder 5000 mm².

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

NL Als door het monteren van de plint geen luchtcirculatie mogelijk is, is het noodzakelijk een opening van 500 x 10 mm te creëren of hetzelfde oppervlak in 5000 mm².

PT Se a montagem do rodapé não permitir a circulação de ar, é necessário fazer uma abertura de 500x10mm ou a mesma superfície em 5000 mm².

GR Εάν η τοποθέτηση της βάσης δεν επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα, είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα άνοιγμα 500x10 mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5000 mm².



MODEL	A	B	C	D	E	NOTES
SERIES 4	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
SERIES 6	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	

Haier

70023636