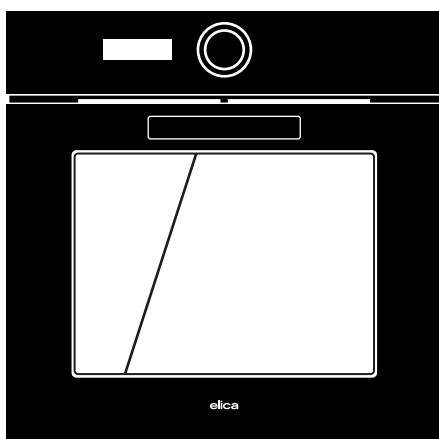




IT Istruzioni di montaggio d'uso | EN User assembly instructions | FR Instructions de montage et d'utilisation | DE Montage- und Gebrauchsanleitung | NL Montage- en gebruiksinstructies | PT Instruções de montagem e de utilização | ES Instrucciones de instalación | DA Brugs- og monteringsvejledning | SV Instruktioner för montering e användning | FI Asennus- ja käyttöohjeet | NO Bruks- monteringsanvisninger | PL Instrukcje montażu i obsługi | CS Návod k montáži a použití | SK Návod na montáž a použitie | HR Upute za ugradnju i uporabu | SR Uputstva za montažu i upotrebu | SL Navodila za montažo in uporabo | HU Összeszerelési és használati utasítás | BG Инструкции за монтаж за употреба | RO Instrucțiuni de montaj pentru utilizare | EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | TR Kullanım montaj talimatları | RU Инструкции по монтажу и эксплуатации | ET Kasutus- ja paigaldusjuhised | LV Montāžas instrukcija lietošanai | LT Montavimo ir naudojimo instrukcijos | UA Посібник з монтажу на використання | AR إرشادات التركيب والاستخدام

elica

etichetta dati

⚠️ AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta con le caratteristiche, oltre che riportate sulla copertina, è applicata sulla battuta della porta del forno ed è visibile a porta aperta o sul coperchio del forno superiore.

ATTENZIONE! Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).

1. Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni e per l'identificazione del numero di matricola.

2. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in vigore. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.

3. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico. L'installazione/regolazione deve essere effettuata da personale qualificato.

4. Controllare che l'impianto elettrico e le prese di corrente abbiano la capacità di sopportare la potenza massima dell'apparecchio che è riportata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata.

5. L'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete di alimentazione secondo la polarità indicata. Per il collegamento è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

6. Se la presa non fosse adatta alla spina, sostituirla con una idonea. In tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio. Il cavo di alimentazione è sprovvisto di spina. Per l'allacciamento vedi paragrafo "Collegamento elettrico". Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.

7. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato per molto tempo, togliere il collegamento elettrico e staccare l'interruttore generale.

8. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.

9. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio, qualora fosse danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.

10. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.

11. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè:

A. Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;

B. Non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;

C. Evitare di usare prolunghe ed eventualmente prendere tutte le precauzioni possibili;

D. Non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;

E. Non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);

F. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utiliz-

zato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

12. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

13. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.

14. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

15. Si raccomanda vivamente di non rendere accessibili le parti che possono rappresentare un pericolo, soprattutto se vi sono bambini che potrebbero usare l'apparecchio per giocare.

16. Non usare liquidi infiammabili (alcool, benzina,...) in prossimità dell'apparecchio in funzione.



17. L'imballo è destinato a proteggere l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono facilmente riciclabili perché sono stati selezionati secondo criteri ecologici. Riciclarli riduce la necessità di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono materiali pregiati. Contengono anche materiali che, se maneggiati o smaltiti in modo errato, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per la salute umana e per l'ambiente. Sono tuttavia essenziali per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Si prega quindi di non smaltirlo con i rifiuti domestici.

Si prega di smaltirlo presso il centro di raccolta/riciclaggio rifiuti della propria comunità locale o contattare il proprio rivenditore per un consiglio. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

18. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

19. Non usare detergenti abrasivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.

20. In caso di fumo, non aprire la porta del forno: spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Non aprire la porta finché il fumo non si è disperso per soffocare le fiamme.

21. Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.

22. Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno multifunzione. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.

23. Pericolo di soffocamento.

- I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare. Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.

24. Pericolo di scottature

La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti.

- Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

25. Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

26. **Attenzione:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa 1 ora (230°C), lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine. Trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura. Quando il forno sarà raffreddato pulirlo seguendo le istruzioni del paragrafo «Pulizia e cura».

- Non coprire l'interno del forno con fogli in alluminio per facilitare la pulizia.

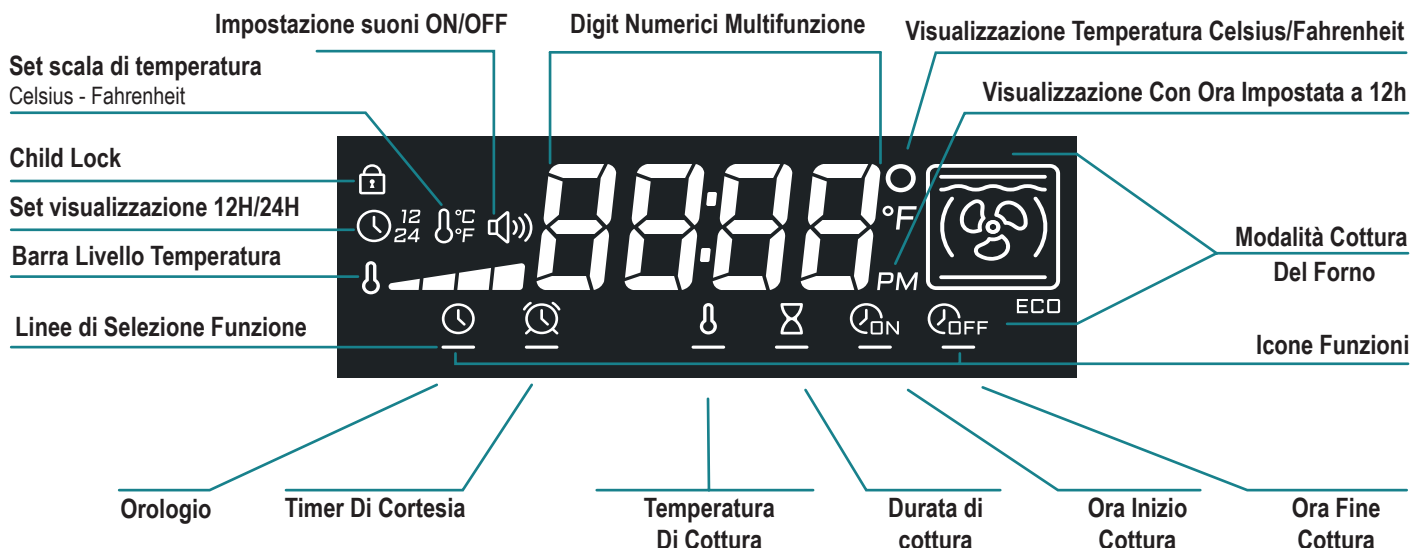
- Questa operazione altera il rendimento dell'apparecchio e può danneggiare lo smalto.

- Tutti gli accessori a contatto diretto con gli alimenti prima dell'utilizzo devono essere puliti accuratamente utilizzando prodotti idonei.

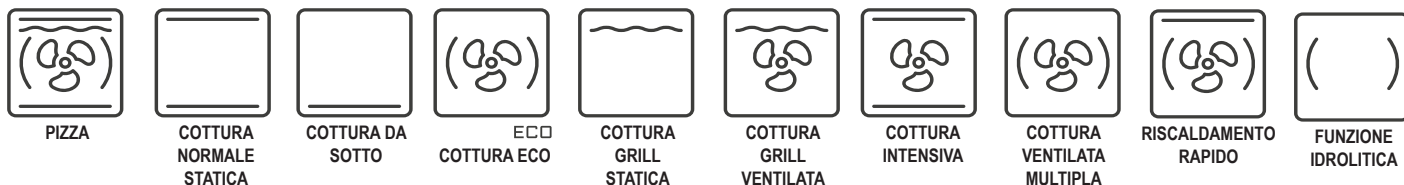
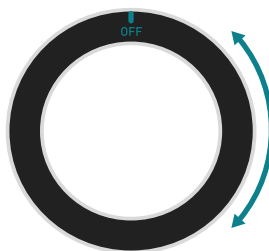


Non è consentito cucinare gli alimenti a diretto contatto con le griglie e leccarde forno.

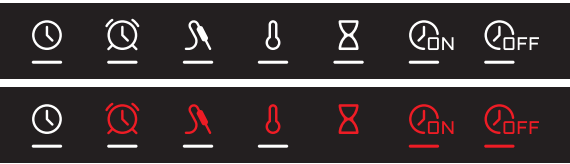
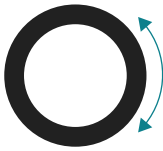
■ ISTRUZIONI PER L'USO - Display LED



Legenda Tasti e Manopola



■ Funzioni base del forno

SIMBOLO	DESCRIZIONE	FUNZIONE
TASTO LUCE 	- Accende e spegne la luce	- Se accesa manualmente la luce si spegne dopo 10 minuti. - La Luce si accende automaticamente: all'avvio della cottura o all'apertura della porta per 5 minuti all'interruzione della cottura o dopo la chiusura della porta per 1 minuto
TASTO DI FUNZIONE 	- Scorre tra le funzioni attivabili	- La linea e le icone indicano lo stato della funzione. Linea bianca: selezionata Linea rossa: impostata Linea bianca e rossa alternate: selezionata e impostata precedentemente Icona rossa: attiva - Icona Orologio rimane sempre bianca
	Esempi 	
TASTI DI REGOLAZIONE 	- Imposta i valori della funzione	- Imposta i valori della funzione selezionata Set /Reset delle impostazioni - Per il Reset pressione contemporanea prolungata dei tasti — e +
TASTO AVVIO / STOP 	- Avvia o Interrompe un programma di cottura	- Vedere capitolo dedicato all'impostazione programma di cottura
MANOPOLA 	- Seleziona il programma di cottura es: 	- Vedere capitolo dedicato all'impostazione programma di cottura

SIMBOLO	DESCRIZIONE	FUNZIONE
BARRA LIVELLO TEMPERATURA a)  b) 	- Segnalazione livello temperatura forno	a) In rosso segnala la temperatura del forno durante la cottura b) In bianco segnala il calore residuo al termine della cottura

VISUALIZZAZIONE INFORMATIVA		
- In assenza di interazioni il display passa alla Visualizzazione Informativa e vengono visualizzate solo le icone attive e l'icona dell'Orologio. - Premendo il Tasto Funzione  si esce dalla Visualizzazione Informativa.		

1. Prima accensione



- Alla prima accensione, è necessario impostare:
l'Orologio, la visualizzazione 12/24H, Display ON (ON d) - OFF (NO d) la Temperatura in °C o °F e i Suoni on/Off.
- Per impostare i parametri premere i **Tasti di Regolazione** — o + e il **Tasto Funzione**  per confermare e procedere al settaggio successivo:

1. Impostare l'orologio

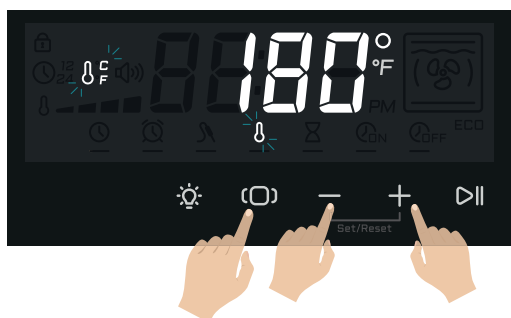


Attenzione: dopo un'interruzione della corrente elettrica per più di 10 sec. sarà necessario impostare nuovamente l'ora.

2. Impostare la visualizzazione 12H/24H



3. Impostare la Temperatura in °C o °F.



4. Impostazione Suoni On/Off



Il prodotto è pronto per essere utilizzato.

2. Funzioni di Setup

2.1 Impostazione funzioni



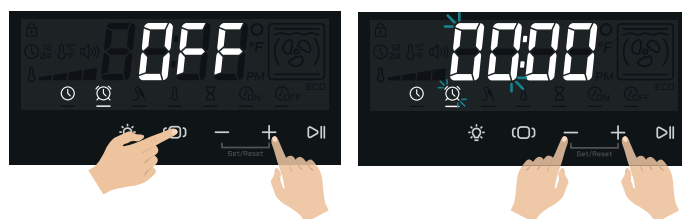
- Con una pressione prolungata di **6 sec.** sui **Tasti di Regolazione** — e + si entra nella modalità descritta nel capitolo “1. Prima Accensione” per Setup dell'oraio **12H/24H** , della **Scala Di Temperatura**  e dell'impostazione ON/OFF dei suoni .

2.2 impostazione Orologio 00:00



- Con la pressione prolungata di **3 sec.** sui **Tasti di Regolazione** — e + si abilita l'impostazione dell'**Orologio**, per il settaggio procedere come indicato nel capitolo “1. Prima Accensione”.

2.3. Impostazione Timer di cortesia



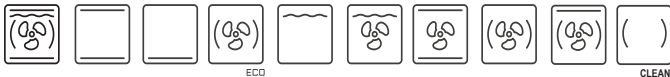
- Selezionando la funzione **Timer di Cortesia**  si può impostare il valore di ore e poi minuti tramite i **Tasti di Regolazione** — o +. Il countdown si attiva alla pressione del **Tasto Funzione** (□) o dopo **10 sec.**
- Il Timer di cortesia può essere resettato con la pressione contemporanea prolungata dei **Tasti di Regolazione** — e +.

2.4 Child Lock



- A forno spento, con una pressione prolungata di **3 sec.** sul **Tasto Funzione** (□) si attiva/ disattiva il **Child Lock** .

3. Impostazione Programma di Cottura

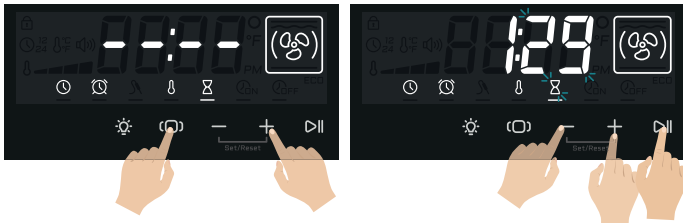


- Ruotando la manopola si seleziona uno dei programmi di cottura, con la temperatura di default.

- La **Temperatura di Cottura** °C si può modificare con i **Tasti di Regolazione** — o +.

- Premendo il **Tasto Avvio/Stop** ▷|| il programma di cottura parte.

4. Impostazione Durata di Cottura ⌚



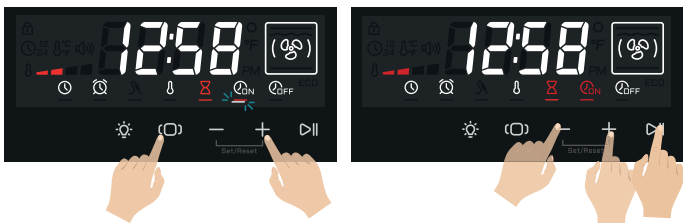
- Selezionando la **Funzione Durata di cottura** ⌚ con il **Tasto Funzione** (O) si può impostare il valore di ore e poi minuti tramite i **Tasti di Regolazione** — o +.

- Il **countdown** si avvia all'inizio effettivo della cottura : alla pressione del **Tasto Avvio/Stop** ▷|| o allo scadere del ritardo programmato nella sezione **Orario di Cottura**.

- Il timer **Durata di cottura** ⌚ può essere resettato con la pressione contemporanea prolungata dei **Tasti di Regolazione** — e +.

5. Impostazione Orario di Cottura (Inizio C_{DN} o Fine C_{OFF}).

Ora Inizio Cottura C_{DN} e **Ora Fine Cottura** C_{OFF} sono due funzioni alternative che non possono essere attivate contemporaneamente.



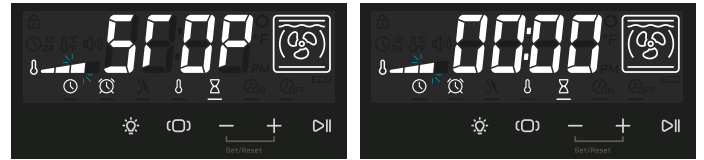
- Se la **Durata di cottura** ⌚ è impostata si può accedere alle funzioni di impostazione Orario di Cottura: **Ora Inizio** C_{DN} o **Ora Fine** C_{OFF} .

- Selezionando la funzione **Ora Inizio** C_{DN} o **Ora Fine** C_{OFF} Cottura si può impostare il valore di ore e poi minuti tramite i **Tasti di Regolazione** — o +.

- Alla pressione del **Tasto Avvio/Stop** ▷|| le impostazioni saranno attive.

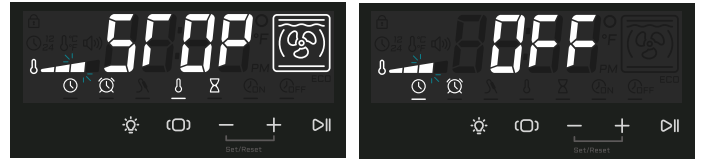
- Questi Timer possono essere resettati con la pressione contemporanea prolungata dei **Tasti di Regolazione** — e +.

6. Fine programma cottura



- Il forno segnala la fine cottura allo scadere del **Timer di Durata** con un suono per 1 minuto.

6.1. STOP e OFF Forno



Il forno può essere spento nei seguenti modi:

- Premendo il **Tasto Avvio/Stop** ▷|| durante una cottura.

- Ruotando la manopola su OFF.

- Se si è impostato lo Standby **OFF (NO d)**, dopo 5 minuti di inattività e nessuna funzione attiva il forno si spegne automaticamente.

7. Apertura Porta

- In caso di apertura delle porta il programma viene sospeso fino alla chiusura della stessa.

- Se la porta non viene chiusa entro 3 minuti il programma viene interrotto.

8. Reset a Valori di Fabbrica



Per riportare il prodotto alla condizione di fabbrica e avere la prima accensione, con Manopola nella posizione di **OFF**, premere contemporaneamente il **Tasto Funzione** (O), **Tasti di Regolazione** — e + per **10 sec.**

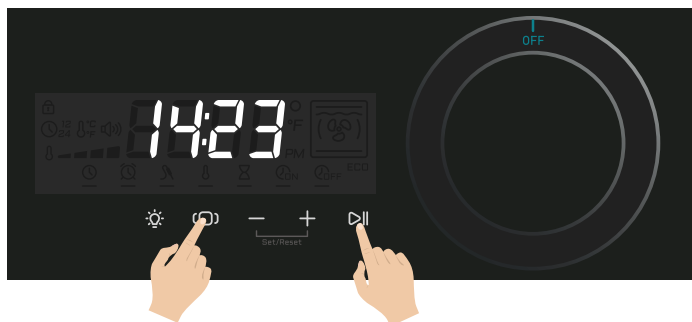
- Sul display scorreranno le linee in basso per 30 sec. durante i quali premere contemporaneamente i **Tasti di Regolazione** — e +. Sul display apparirà la scritta **CIAO**.



- Togliere alimentazione al forno. Alla successiva riaccensione tutti i parametri saranno resettati e il forno riproporrà la sequenza di prima accensione.

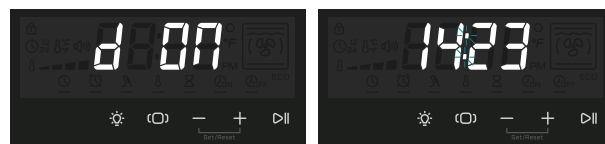
9. Modalità Demo

In modalità **DEMO** è possibile navigare attraverso le funzioni senza che il forno si riscaldi.



La **DEMO** si attiva con la seguente procedura:

- manopola su **OFF** e tutte le funzioni spente
- pressione contemporanea del **Tasto Funzione** (□) e **Tasto Avvio/Stop** (▶||) per 8 secondi.



- Quando la modalità è attiva i puntini dell'**Orologio 14:23** lampeggiano e sul display viene visualizzata la scritta **d 07** per 3 secondi (la visualizzazione si ripete alla prima pressione di un tasto attivo dopo 3 minuti di inattività del forno).

- Per uscire dalla modalità DEMO ripetere la procedura di attivazione

10. Risparmio energetico

- Tempo per raggiungere la modalità stand by: 2 minuti.
- Consumo energetico in stand by con informazione: 0,8W.

■ ICONE FUNZIONI

ICONE	DESCRIZIONE	FUNZIONE
	PIZZA	Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di pizze, focacce e pane. La fonte principale di calore viene dalla resistenza inferiore che lavora in combinazione con le altre resistenze del forno.
	COTTURA NORMALE STATICA	È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc
	COTTURA DA SOTTO	Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.
	COTTURA ECO	È la funzione che permette di cucinare con un notevole risparmio sul consumo elettrico. Per sfruttare al meglio questa caratteristica è utile, prima di inserire la funzione ECO, introdurre la pietanza all'interno del forno posizionandola nel centro della cavità. Con la funzione Eco, i tempi di cottura si adattano a cotture lente come: brasati, carni bianche, pasta al forno, pasticceria delicata. Nota: la cottura Eco non può essere selezionata con la sonda carne inserita.
	COTTURA GRILL STATICA	La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	COTTURA GRILL VENTILATA	Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	COTTURA INTENSIVA	È la funzione della cottura rapida ed intensa di varie pietanze; è indicata per: pesce al cartoccio, verdure brasate, spiedini, anatra, pollo, ecc.
	COTTURA VENTILATA MULTIPLA	È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.
	RISCALDAMENTO RAPIDO	Questa funzione serve a velocizzare il preriscaldamento del vostro forno. Si suggerisce di utilizzare questa funzione quando si imposta una temperatura di cottura compresa tra i 200 e i 300°C. Servirsi della funzione per temperature minori di 200°C non comporta particolari vantaggi. ATTENZIONE: la funzione NON È adatta per la cottura degli alimenti, serve solo per preriscaldare il forno in tempi più rapidi. NON UTILIZZARE LA FUNZIONE PER PIU' DI 20 MINUTI
	FUNZIONE IDROLITICA	È la funzione di pulizia automatica in grado di facilitare le pulizie del vano cottura in appena 20 minuti, a bassa temperatura (90 °C). Il sistema di pulizia "Idrolitica" ammorbidisce lo sporco, per poterlo rimuovere più facilmente, senza lasciare odori e senza l'uso di detersivi.

■ ISTRUZIONI PER L'USO - Funzione Idrolitica

Svolgimento del procedimento di pulizia

1. Rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali pezzi di cibo;
2. Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura (griglie, leccarde, griglie laterali, eventuali stoviglie).
3. A forno freddo, versare sul fondo della cavità 100ml di acqua + 2 gocce di detergente neutro per facilitare la rimozione dello sporco più ostinato;
4. Attivare la funzione (durante la funzione la luce è spenta e non si può accendere);
5. A fine ciclo prestare attenzione quando si apre la porta perché la cavità risulta essere satura di vapore, attendere che il forno si raffreddi poi pulire con una spugna ed asciugare con un panno morbido;
6. La cavità deve essere regolarmente pulita non lasciare che lo sporco si sedimenti;
7. Durante la funzione idrolitica non aprire la porta e non rabboccare l'acqua sul fondo del forno;



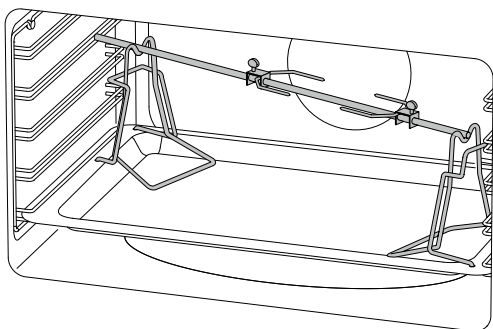
ATTENZIONE

- Non utilizzare acqua distillata (causa corrosione) o gassata. Usare esclusivamente acqua potabile.
- Non versare l'acqua nel vano cottura caldo, ma solo quando è a temperatura ambiente.
- Non aprire la porta durante il ciclo di idrolisi.
- Pericolo di scottature – assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione.
- Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti troppo aggressivi che potrebbero danneggiare le superfici.

■ ISTRUZIONI PER L'USO - Accessori

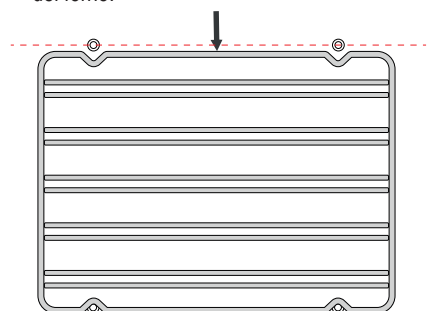
Uso del girarrosto spiedo (solo in alcuni modelli)

Infilare sull'asta le carni da cuocere fermandole con le apposite forchette. Appoggiare l'asta allo spiedo sugli appositi supporti precedentemente inseriti sulla leccarda e infilarla nella trombetta del girarrosto. Accendere la funzione grill statica a porta chiusa. Per estrarre lo spiedo insieme alla leccarda sfilarlo quel tanto che basta per poter consentire la completa estrazione.

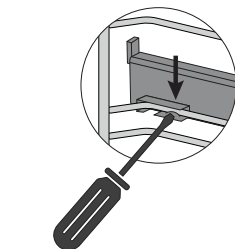
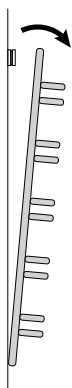


Guide telescopiche

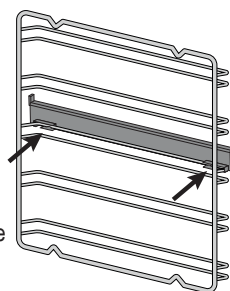
Tirare verso il basso la parte evidenziata in rosso in modo da toglierla dalla parete del forno.



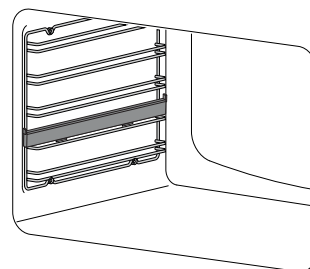
Girare ed appoggiarle ad un piano dalla parte della guida scorrevole.



Per sganciare la clip allentare con un cacciavite a taglio.



Ripetere le operazioni al contrario per riposizionare la guida

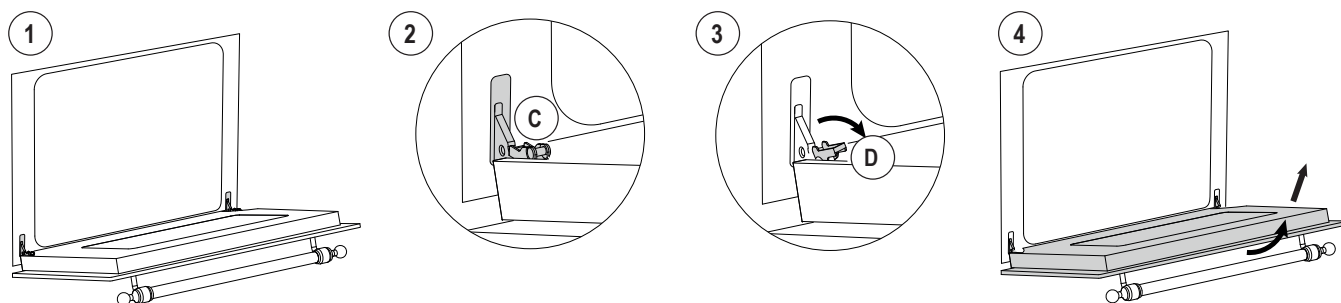


■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Rimozione della porta

Procedimento

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle seguenti istruzioni:

- aprire la porta
- spostare l'aggancio C nel settore cerniera D seguendo le fasi:



■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Smontaggio e pulizia vetri

Procedimento da seguire

La porta del forno è composta da tre cristalli. La pulizia delle parti in cristallo si effettua utilizzando della carta assorbente da cucina non abrasiva e de-tergente comune. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno poiché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. I cristalli interni sono removibili (il vetro intermedio deve essere riposizionato correttamente con la scritta THERMOSTOP leggibile, come in figura 3) per rendere più agevole la pulizia. A tal fine è necessario smontare la porta del forno.

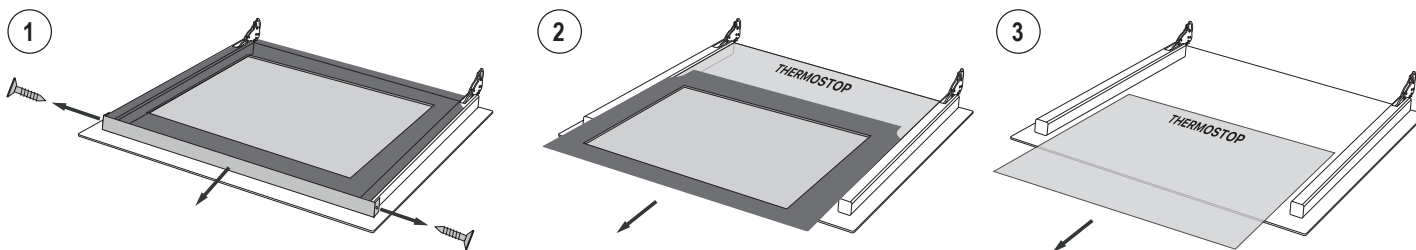
Sequenza per la rimozione dei vetri

ATTENZIONE! Qualsiasi operazione va fatta sempre con la porta tolta dal forno e appoggiata in un ripiano adeguato in modo da non danneggiare la facciata della porta. Il vetro intermedio dovrà essere inserito correttamente con la scritta THERMOSTOP leggibile (vedi fig. 2-3).

Svitare le 2 viti lato DX/SX nel listello superiore

Alzare il vetro superiore e sfilarlo

Sfilare il vetro intermedio



■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Consigli per la pulizia del forno e frontalino

FORNO

COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Interno del forno	Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. Per agevolare la pulizia della cavità di cottura, versare una piccola quantità d'acqua (100 ml, equivalente a mezzo bicchiere) nel fondo della cavità; quindi attivare il ciclo "Cottura da sotto" a 90° C per 20 minuti. Al termine del ciclo attendere il raffreddamento e completare la pulizia con un panno morbido.	Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi/corrosivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta a vetro del forno poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura.
Vassoio	Immergere in una soluzione di acqua calda e sapone neutro. Asciugare dopo il lavaggio.	Rimuovere i residui alimentari subito dopo l'utilizzo.
Griglie	Pulire con acqua calda e detersivi non abrasivi o con uno sgrassatore idoneo.	In caso di sporco incrostato e indurito si consiglia di lasciare in ammollo le griglie per qualche ora prima di pulirle.

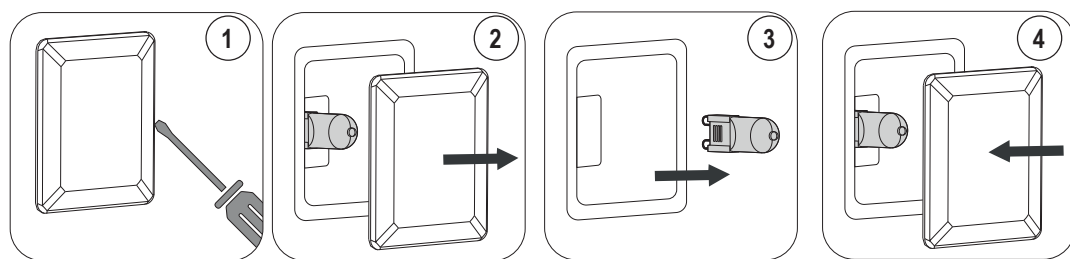
FRONTALINO

COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Superficie in acciaio	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	La brillantezza viene mantenuta mediante pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Superficie verniciate	Per mantenere le caratteristiche delle parti verniciate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata.	Evitare di lasciare sulle parti verniciate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti verniciate sono ancora calde.

■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione lampada

Procedimento da seguire

Qualora non funzionasse la luce del forno, scollegare l'apparecchio dalla rete, togliere il vetro di protezione della lampada e sostituire la lampada. Sostituire la lampada con una lampada alogena 40W adatta (G9).



- 1) Allentare con un cacciavite a taglio
- 2) Togliere il vetro coprilampada
- 3) Sfilare la lampada
- 4) Sostituire e richiudere

■ RISOLUZIONE PROBLEMI - Problemi generici

⚠ ATTENZIONE!

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite riparazioni solo dal Servizio Assistenza autorizzato o intervenire sull'apposito interruttore
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o intervenire sull'apposito interruttore.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzate possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di garanzia saranno a carico dell'utente.

Errori di sistema

DESCRIZIONE	ID errore
sonda NTC interrotta	Er00
sonda NTC in corto circuito	Er01
sovratemperatura display	Er08

■ TABELLE DI COTTURA - Forno a convezione ventilata (valori puramente indicativi)

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
CARNI			
Arrosto di manzo	170-180	2/3	40/50
Arrosto di bue	170-190	2/3	40/60
Arrosto di vitello	160-180	2/3	65/90
Arrosto agnello	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lepre arrosto	170-180	2/3	80/100
Coniglio arrosto	160-170	2	80/100
Tacchino arrosto	160-170	2	160/240
Oca arrosto	160-180	2/3	120/160
Anitra arrosto	170-180	2/3	100/160
Pollo arrosto	180	2/3	90/120
PESCE	160-180	2/3	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	180-200	2	40/50

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
Torta Margherita	180-190	2	40/45
Brioche	170-180	2	40/60
Pandi Spagna	190-200	2	25/35
Ciambelle	160-180	2	35/45
Sfogliatine dolci	180-200	2	20/30
Schiacciata d'uva	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscotti di Savoia	150-180	2	50/60
Frittelle di mele	180-200	2	18/25
Budino di savoiardi	170-180	2	30/40
PANETTERIA			
Pane	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABELLE DI COTTURA - Forno statico (valori puramente indicativi)

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
CARNI			
Arrosto di manzo	225	2/3	40/50
Arrosto di bue	250	2/3	50/60
Arrosto di vitello	225	2/3	60/80
Arrosto agnello	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lepre arrosto	250	2/3	40/50
Coniglio arrosto	250	2	40/50
Tacchino arrosto	250	2	50/60
Oca arrosto	225	2/3	60/70
Anitra arrosto	250	2/3	45/60
Pollo arrosto	250	2/3	40/45
PESCE	200-225	1/2	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	225	2	35/40
Torta Margherita	175-200	2	50/60
Brioche	175-200	2	25/30
Pandi Spagna	220-250	2	20/30
Ciambelle	180-200	2	30/40
Sfogliatine dolci	200-220	2	15/20

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
Schiacciata d'uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscotti di Savoia	180-200	2	40/50
Frittelle di mele	200-220	2	15/20
Budino di savoiardi	200-220	2	20/30
PANETTERIA			
Pane	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Importante

Introdurre le vivande quando il forno è caldo.

- Cottura al grill

Sugli apparecchi con grill elettrico la cottura si effettua con porta chiusa a 180°C.

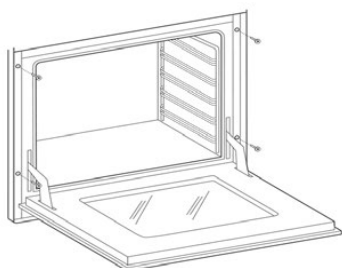
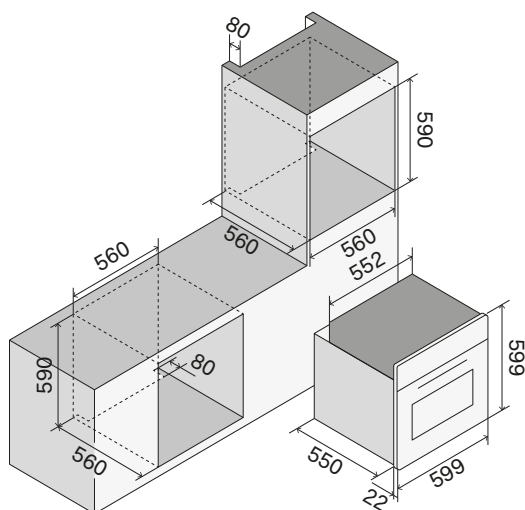
Le vivande da

grigliare vanno poste sulla relativa griglia preferibilmente nel quarto ripiano.

■ INSTALLAZIONE - Istruzioni per l'installazione

 La targhetta delle caratteristiche che si trova sulla battuta della porta del forno e riportato a pag. 1, è visibile a porta aperta, essa contiene tutti i dati necessari all'installazione per esempio: modello dell'apparecchio, tensione nominale ed assorbimento. Per prima cosa misurare e controllare la nicchia per l'incasso nel mobile, che devono corrispondere esattamente alle misure riportate in figura A. Fare attenzione che il rivestimento dei mobili, impiantistica od altro siano incollati con della colla resistente al calore (150°C). Qualora il rivestimento o la colla non fossero resistenti al calore, il rivestimento potrebbe deformarsi o scollarsi soprattutto nei punti più stretti del mobile. Accertarsi che il mobile predisposto per l'incasso del forno abbia il fondo solido e possa portare il peso dell'apparecchio. Tutte le viti e gli accessori necessari al fissaggio del forno al mobile sono inclusi. Le seguenti figure vi saranno utili per il fissaggio ed il corretto inserimento nel mobile.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLAZIONE - Collegamento elettrico



Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti.

Importante: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica dell'apparecchio.

Norme per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

DIRETTIVA 2002/96/CE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE

DIRETTIVA COMPATIBILITA' Elettromagnetica 2014/30/UE

REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti).

L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti in materia di installazione elettrica.

In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità.

In questo libretto troverete anche lo schema elettrico del vostro apparecchio.

Gli apparecchi sono predisposti per essere collegati alla tensione riportata in targa dati.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

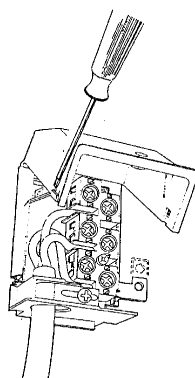
- le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- l'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina: il collegamento deve avvenire tenendo conto che il cavo giallo-verde è il conduttore di terra e non deve essere mai interrotto.

La presa di corrente deve essere visibile e raggiungibile in modo da poter facilmente scollegare l'apparecchio.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
- l'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra;
- la presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio;
- sia incorporato un interruttore di disconnessione dalla rete fissa in conformità alle regole di installazione.



Il conduttore di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto neanche dall'interruttore. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con superfici che abbiano una temperatura superiore di 50 °C oltre l'ambiente. In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione contattare il servizio assistenza.

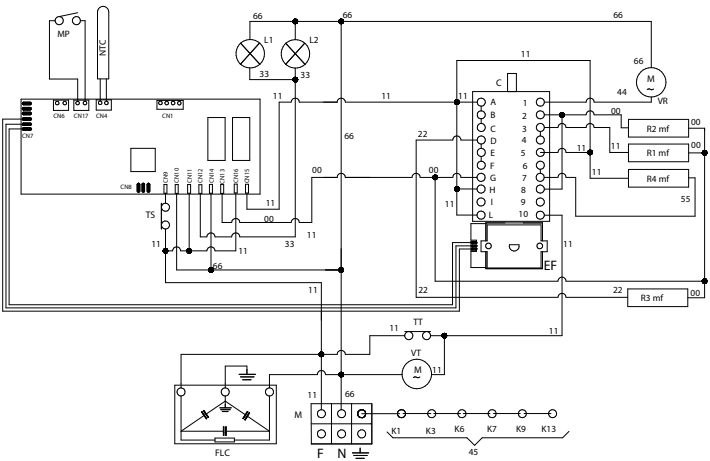
INSTALLAZIONE - Schemi elettrici Assorbimento (kW)

MODELLO	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Nero	K13	" "	grill
11	Marrone	K3	" "	ventilatore forno
22	Rosso	N	Neutro	
33	Bianco	M	Morsettiere	
44	Giallo	MP	Microinterruttore porta	
45	Giallo-verde	N	Neutro	
55	Grigio	NTC	Sonda di temperatura	
66	Blu	P	Programmatore	
C	Commutatore	R1	Resistenza cielo	
EF	Encoder funzioni	R2	Resistenza suola	
F	Fase	R3	Resistenza grill	
K1	Filo terra morsetti	R4	Resistenza circolare	
K3	" "	TS	Termostato di sicurezza	
K6	" "	TT	Termostato tangenziale	
K7	" "	V	Ventilatore forno	
K9	" "	VT	Vent. raffreddamento	
FLC	Filtro			

Schemi elettrici



⚠ IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Appliances' data

The plate with the characteristics is not only found on the cover, but it is also affixed to the oven door stop and can be seen when the door is open, or to the top oven cover.

CAUTION! These warnings refer to different types of appliance. Pay attention in properly identifying the type you own (see the data plate).

1. Before using the cooker, read the instructions booklet carefully. This contains very important information concerning safety during installation, use and maintenance.

The instructions booklet must be kept with care for later consultation.

2. The electrical safety of this cooker is guaranteed only if it is correctly grounded as required by the regulations.

It is fundamental to ensure that these regulations have been respected; if you are in doubt, contact a skilled technician to have the electric system accurately checked.

The manufacturer is not responsible for damage caused by a bad grounding system.

3. Before powering the appliance, check that the technical features shown on the data plate match those of the electrical system perfectly. Installation/regulation must be carried out by qualified personnel.

4. Check that the electrical system and the sockets have the capacity to withstand the maximum power of the appliance which is shown on the plate. If in doubt, contact a qualified person.

5. The device must be connected directly to the power supply with the correct polarity.

The connection must have a device ensuring disconnection from the network, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with installation instructions.

6. If the socket is not suitable for the plug, replace it with a suitable one and in this case contact a qualified person who will also check if the cable section of the socket can withstand the power consumed by the appliance. The power cable does not have a fitted plug. For connection see "Electrical connection" section. The use of adapters, multiple sockets or extension leads, is not recommended.

7. When the appliance is not used for a long time, remove the electrical connection and disconnect the mains switch.

8. Do not block ventilation or heat dissipation slots.

9. If the appliance's electrical power cable is damaged, it must only be replaced by a manufacturer approved service centre.

10. The appliance must only be used for the purposes it is intended for (cooking). Any other use (e.g. heating a room) is improper and dangerous. The manufacturer declines any responsibility for damages caused by such improper uses.

11. The use of any electrical appliance requires that a number of fundamental rules be respected:

A. Never touch the appliance with wet or damp hands or feet;

B. Never use the appliance with bare feet;

C. Avoid using extension cords and possibly take all possible precautions;

D. Do not pull the electric wire to disconnect it from the socket;

E. Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, etc.)

F. Keep children under the age of 8 away from the appliance if they are not continuously supervised. This appliance can be used by children from 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or with lack of experience and knowledge if they are under adequate supervision or if they have been instructed about the use of the appliance safely and if they realize the related dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

12. The appliance and its accessible parts become very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements. Children must

be kept at a distance. Children under 8 years of age must be kept away unless constantly supervised.

13. Before cleaning the appliance or performing maintenance, disconnect the appliance by disconnecting the power cord or by cutting off the electricity using the special switch.

14. In case of breakdown or malfunction switch off the appliance and do not attempt any repairs that must only be performed by an authorized service centre. Always insist on original spare parts.

Failure to comply with these instructions may compromise the appliance's safety.

15. It is strongly recommended not to make accessible the parts that can be dangerous, especially if there are children who could use the appliance for play.

16. Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, ...) near the appliance in operation.



17. The packaging is intended to protect the appliance from damage during transportation.



The packaging materials are easily recyclable because they have been selected according to environmental friendly criteria. Recycling them reduces the need for raw materials and reduces the volume of waste.

Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. They also contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance. Please do not therefore dispose of it with your household waste. Please dispose of it at your local community waste collection /recycling centre or contact your Dealer for advice. Ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

18. Do not use steam cleaners to clean the inside of the oven.

19. Do not use abrasive detergents or sharp metal tools to clean the glass door of the oven, as they could damage the surface and cause it to break.

20. If smoke is observed do not open the oven door: switch the appliance off and disconnect it from the mains electricity supply. Do not open the door until the smoke has dispersed to stifle any flames.

21. Activate the system lock to ensure that children cannot switch on the multifunction oven inadvertently

22. Supervise the children if they are in close vicinity to the multifunction oven. Do not allow them to play with the appliance.

23. Danger of suffocation.

Packaging, e.g. plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Whilst playing, children could become entangled in packaging or pull it over their head and suffocate. Keep children away from this kind of materials.

24. Danger of burning.

Children's skin is far more sensitive to high temperatures than that of adults. The door surface, the control panel and the ventilation openings get hot. Make sure that children do not attempt to open the door when the appliance is in operation. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.

25. This multifunction oven must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).

26. Warning: Make sure the product is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

■ FIRST START-UP

- When using the oven for the first time, let it work empty for about 1 hour (230 °C), possibly leaving the kitchen windows open.

- When you first turn the oven on, a bad smell is emitted due to production residues such as grease, oils or resins.

- When the oven has cooled clean it following the instructions in the «Cleaning and care section».

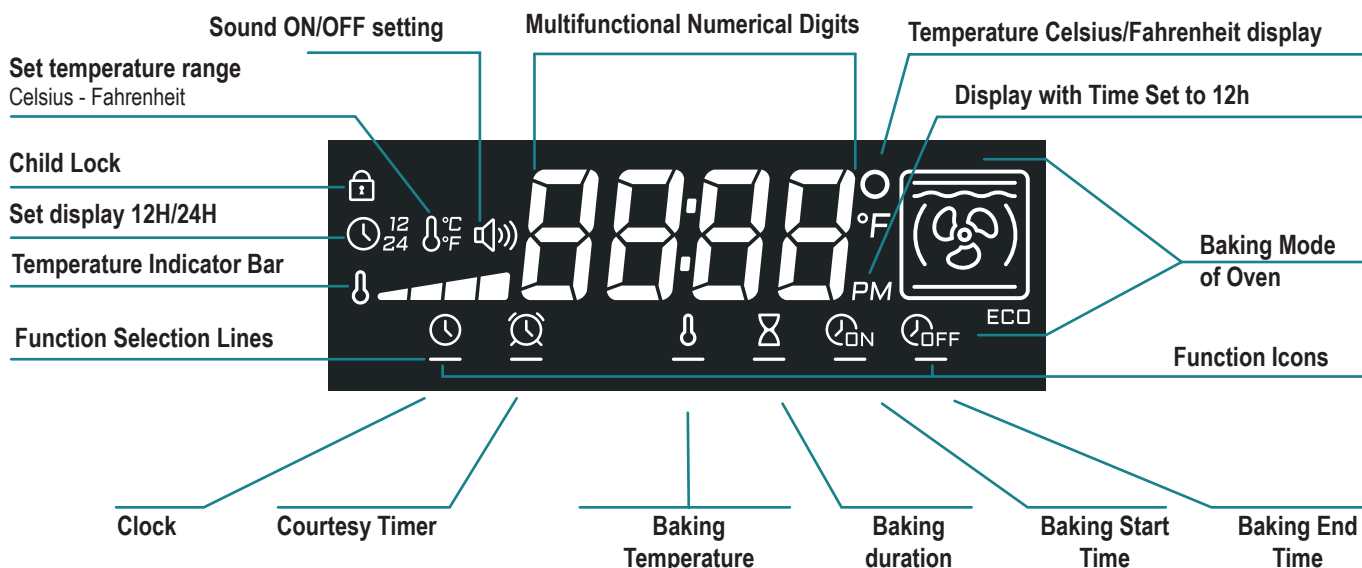
- Once the indicated time has elapsed, the oven is ready for its first cooking. Do not cover the inside of the oven with aluminium foil to facilitate the cleaning.

This operation alters the appliance's performance and can damage the enamel.

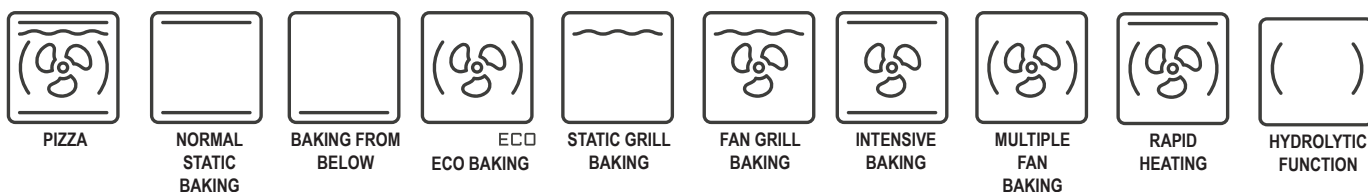
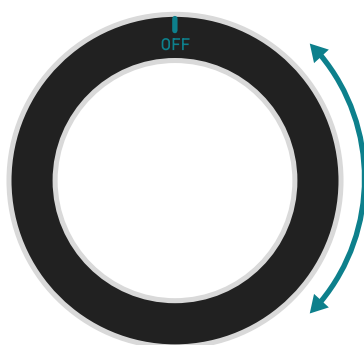
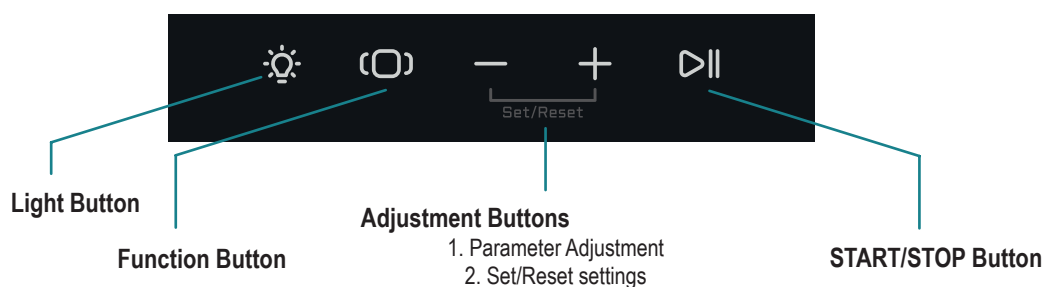
- All accessories in direct contact with food must be thoroughly cleaned using suitable products before their first use.

 - Cooking food in direct contact with grills and oven trays is not allowed.

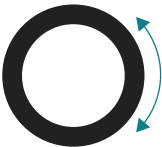
■ INSTRUCTIONS FOR USE – LED Display



Button and Knob Key



■ Basic oven functions

SYMBOL	DESCRIPTION	FUNCTION
LIGHT BUTTON 	- Turns the light on and off	- When switched on manually, the light switches off after 10 minutes. - The Light switches on automatically: when baking begins or when the door has been open for 5 minutes when baking is interrupted or after the door has been closed for 1 minute
FUNCTION BUTTON 	- Scrolls through functions that can be enabled	- The line and the icons indicate the status of the function. White line: selected Red line: set White and alternating red line: previously selected and set Red icon: enabled - The Clock icon is always white
	Examples 	
ADJUSTMENT BUTTONS  Set/Reset	- Sets the values of the function	- Sets the values of the selected function Set/Reset settings - To Reset, long press buttons — and + at the same time
START / STOP BUTTON 	- Starts or stops a baking programme	- See chapter on baking programme settings
KNOB 	- Selects the baking programme e.g.: 	- See chapter on baking programme settings

SYMBOL	DESCRIPTION	FUNCTION
TEMPERATURE INDICATOR BAR a)  b) 	- Oven temperature level indicator	a) When red, indicates oven temperature during baking b) When white, indicates the residual heat at the end of baking

INFORMATION DISPLAY
- When no interaction with the user occurs, the display switches to Information Display and only the active icons and the Clock icon are shown. - Pressing the Function Button  leaves the Information Display.

1. Initial power-up



- When first switched on, the following must be set:
Clock, 12/24H display, ON (d ON) – OFF (NO d) display, Temperature in °C or °F and Sounds On/Off.
- To set the parameters press the **Adjustment Buttons** — or + the **Function Button**  to confirm and continue to the next setting:

1. Setting the clock



Caution: after a power failure for longer than **10 sec** the time will have to be set again.

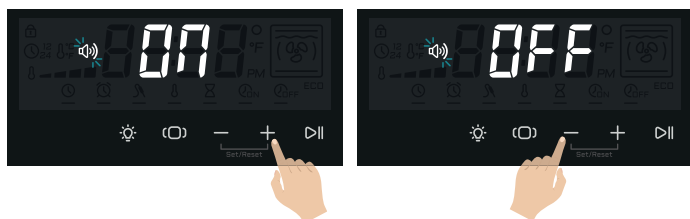
2. Setting the 12H/24H display



3. Setting the Temperature in °C or °F.



4. Setting Sounds On/Off



The item is ready to be used.

2. Setup Functions

2.1 Function settings



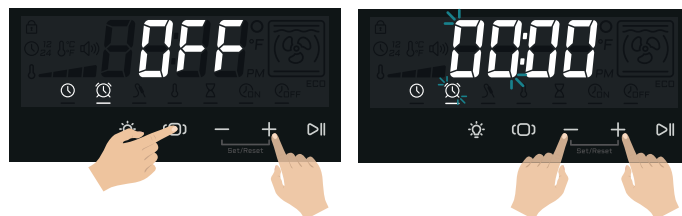
- A sustained pressure of **6 sec.** on the **Adjustment Keys** — and + provides access to the mode described in chapter “1.First Start-up” for Time Set-up 12H/24H , for **Temperature Scale**  and for ON/OFF sound settings .

2.2 Clock setting 00:00



- A sustained pressure of **3 sec.** on the **Adjustment Keys** — and + enables the settings for the **Clock**, to set up, proceed as described in chapter “1. First Start-up”.

2.3. Courtesy Timer setting



- Selecting the **Courtesy Timer**  function allows the hours and minutes to be set using the **Adjustment Buttons** — or +. The countdown is initiated when the **Function Button** (□) is pressed or after **10 sec.**

- The Courtesy Timer can be reset by a long simultaneous press of the **Adjustment Buttons** — and +.

2.4 Child Lock



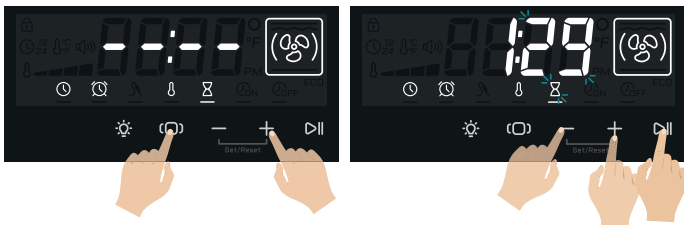
- With the oven switched off, a long press for **3 sec** on the **Function Button** (□) enables/disables the **Child Lock** .

3. Baking Programme Setting



- Turning the knob selects one of the cooking programmes, at the default temperature.
- The **Baking Temperature** can be changed using the **Adjustment Buttons** — or +.
- Pressing the **Start/Stop Button** ▷|| starts the baking programme.

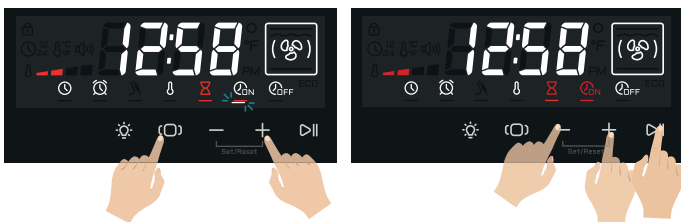
4. Baking Time Setting



- Selecting the **Baking time Function** using the **Function Button** (O) it is possible to set the hours and minutes via the **Adjustment Buttons** — or +.
- The **countdown** starts at the actual beginning of the baking process: when the **Start/Stop Button** ▷|| is pressed or when the delay programmed in the **Baking Time** expires.
- The **Baking time** delay can be reset with a long simultaneous press of the **Adjustment Buttons** — and +.

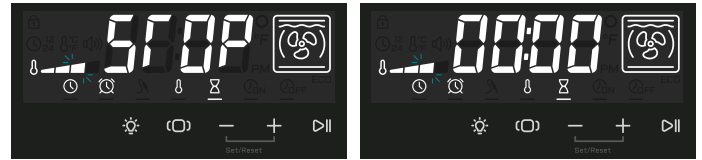
5. Baking Time Setting (Start or End).

Baking Start Time and **Baking End Time** are two mutually exclusive functions that cannot be enabled at the same time.



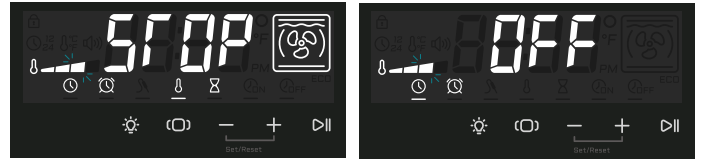
- If the **Baking time** is set up, the Baking Time setting functions are accessible: **Start Time** or **End Time** .
- Selecting the function **Baking Start Time** or **End Time** the hours and then minutes can be set using the **Adjustment Buttons** — or +.
- When the **Start/Stop Button** ▷|| is pressed, the settings will be enabled.
- These Timers can be reset by a long simultaneous press of the **Adjustment Buttons** — and +.

6. Baking programme end



- The oven indicates the end of baking when the **Duration Timer** sounds for 1 minute.

6.1. Oven STOP and OFF



The oven can be switched off in the following ways:

- Pressing the **Start/Stop Button** ▷|| during a baking cycle.
- Turn the knob to OFF.
- If Standby OFF (NO d) is set, after 5 minutes of inactivity and no active functions, the oven switches off automatically.

7. Opening the Door

- When the door is opened, the programme is suspended until the door is closed once again.
- If the door is not closed within 3 minutes, the programme is aborted.

8. Reset to Default Factory Settings



- To return the product to its factory settings and have initial power-up, with the knob in the **OFF**, position simultaneously press the **Function Button** (O), **Adjustment Buttons** — and + for **10 sec**.
- Lines will scroll down on the display for 30 sec during which time press the **Adjustment Buttons** — and +.
- The display will show the wording **CIAO**.



- Switch off power to the oven. The next time it is powered up, all parameters will be reset and the oven will repeat the sequence of the initial power-up.

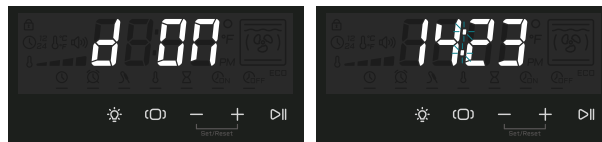
9. Demo Mode

In **DEMO** mode, it is possible to cycle through the functions without the oven actually heating up.



DEMO is enabled using the following procedure:

- knob to **OFF** and all functions switched off
- simultaneous pressing of the **Function Button** (□) and **Start/Stop Button** (▶||) for 8 seconds.



- When the mode is enabled, the dots on the **Clock** **14:23** flash and the display shows the wording **d 00** for 3 seconds (the display repeats the first time an active button is pressed after 3 minutes of inactivity of the oven)
- To exit **DEMO** mode, repeat the enabling procedure

10. Energy saving

- Timing for reaching low power mode: 2min.
- Power consumption in stand by with information: 0,8

■ ICONS

ICONS	DESCRIPTION	FUNCTION
	PIZZA	This function is particularly suitable for baking pizzas, buns and bread. The main source of heat is from the lower heating element, which operates in combination with the other heating elements in the oven.
	NORMAL STATIC BAKING	This is the traditional function of an electric oven, which is particularly suitable for cooking the following foods: pork chop, sausages, cod, braised meat, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.
	BAKING FROM BELOW	This is the recommended way to finish cooking food, especially pastries (biscuits, meringues, leavened cakes, fruit cakes, etc.) and other foods.
	ECO BAKING	This function allows cooking with considerable savings in electricity consumption. To make the most of this feature, prior to switching on the ECO function, it is advisable to introduce a dish into the oven by placing it in the centre of the cavity. The Eco function adapts cooking times to slow cooking such as the following: braised meats, white meats, baked pasta, delicate pastries. Note: Eco cooking cannot be selected with a meat probe inserted.
	STATIC GRILL BAKING	This function is recommended for rapid, deep barbecuing, grilling and roasting meat in general, fillet steak, T-bone steak, grilled fish and even grilled vegetables. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180°C.
	FAN GRILL BAKING	Particularly fast and deep with significant energy savings, this function is suitable for many foods such as: pork chops, sausages, pork or mixed kebabs, game, gnocchi alla romana, etc. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180°C.
	INTENSIVE BAKING	This is used for the rapid, intense baking of various dishes; it is suitable for fish baked in foil, braised vegetables, kebabs, duck, chicken, etc.
	MULTIPLE FAN BAKING	This function allows different dishes to be baked simultaneously without the odours merging; lasagne, pizza, croissants and brioches, tarts, cakes, etc. can be baked.
	RAPID HEATING	This function speeds up the preheating of your oven. This function is recommended when setting a baking temperature between 200 and 300°C. Using the function for temperatures below 200°C has no particular benefits. CAUTION: this function IS NOT suitable for cooking food – it is only used to preheat the oven more quickly. DO NOT USE THE FUNCTION FOR MORE THAN 20 MINUTES
	HYDROLYTIC FUNCTION	This is the automatic cleaning function that makes it easier to clean the cooking chamber in just 20 minutes, at a low temperature (90°C). The "Hydrolytic" cleaning system softens and dirt so that it can be removed more easily, leaving no odours.

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Hydrolytic Function

Performing the cleaning procedure

1. Remove any pieces of food manually using a damp sponge;
2. Remove all accessories from the oven (racks, trays, side racks and any dishes).
3. With the oven cold, pour 100ml of water + 2 drops of neutral detergent onto the oven floor to facilitate the removal of the most stubborn dirt;
4. Activate the function (during the function, the light is off and cannot be switched on);
5. At the end of the cycle, be careful when opening the door because the oven will be full of steam; wait for the oven to cool down, then wipe the surfaces with a sponge and dry them with a soft cloth;
6. The oven must be cleaned regularly, so that dirt does not build up;
7. During the hydrolytic function, do not open the door and do not top up the water on the oven floor;

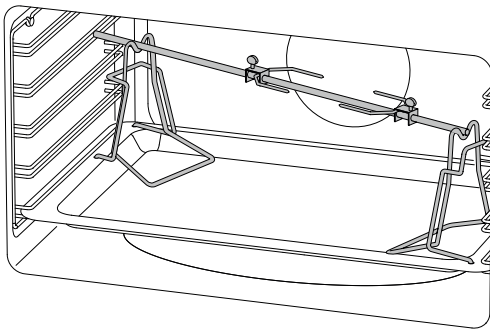
⚠ ATTENTION

- Do not use distilled water (it causes corrosion) or sparkling water. Use only drinking water.
- Do not pour the water into the oven when it is hot, but only when it has reached room temperature.
- Do not open the door during the hydrolysis cycle.
- Danger of burns – make sure that the appliance has cooled down before performing any operations.
- Do not use metal scourers or aggressive detergents that may damage the surfaces.

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Accessories

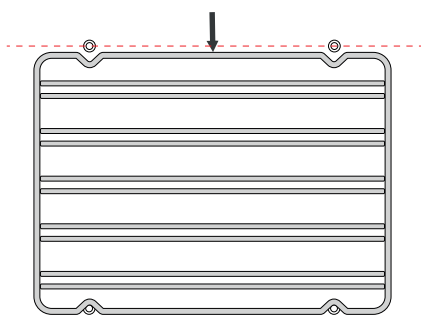
Use of the turn-spit (only on some models)

Slide the meat to be cooked onto the spit, blocking it with the special forks. Place the spit on the special supports previously inserted in the drip pan and insert it in the spit-roast horn. Turn on the static grill with closed door function. To extract the spit together with the drip pan pull it out just enough to allow complete extraction.

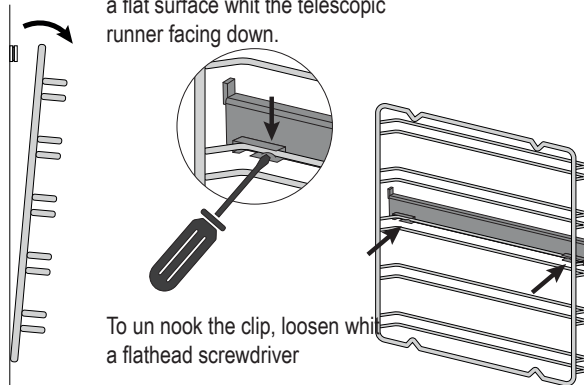


Telescopic rails

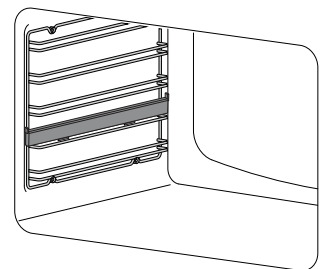
Pull down the part highlighted in red to remove it from the oven.



Turn over the grill and place it on a flat surface with the telescopic runner facing down.



Repeat the operations backwards to reposition the grills.

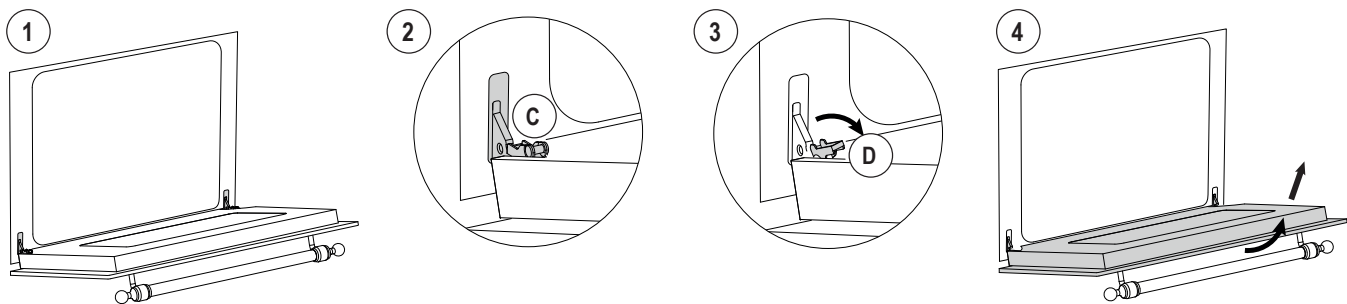


■ CLEANING AND MAINTENANCE - Removing the oven

Procedure to follow

For ease of intensive cleaning it is practical to dismantle the door following these instructions:

- open the door
- move the hook C to the hinge zone D, following the steps



■ CLEANING AND MAINTENANCE - Glass disassembly and cleaning

Procedure to follow

The oven door is composed of three crystals. The crystal parts are cleaned using non-abrasive absorbent kitchen paper and a common detergent. Do not use rough abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven as they can scratch the surface and cause the glass to shatter. The internal crystals are removable to make cleaning easier. For this purpose it is necessary to dismantle the oven door or, alternatively, position it at the intermediate click.

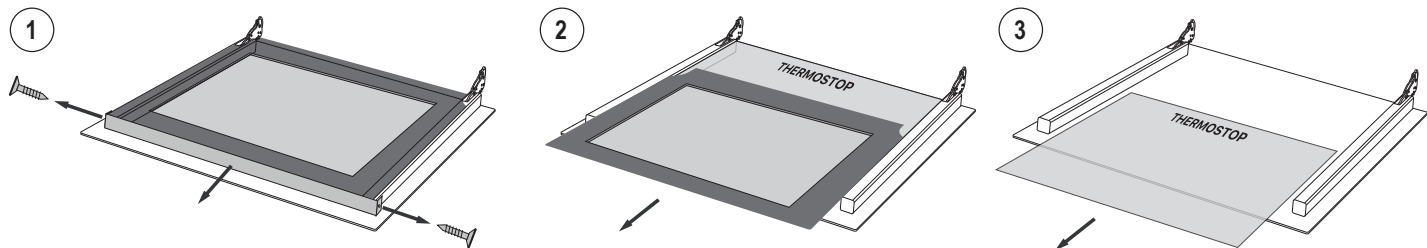
Sequence for removal of the door glass

⚠ WARNING! Any operation must always be carried out with the door removed from the oven and placed in a suitable shelf so as not to damage the front of the door. The intermediate glass must be inserted correctly with the word THERMOSTOP visible (see fig. 2-3).

Unscrew the 2 / left side screws in the upper strip

Raise the upper glass and remove it

Remove the intermediate glass



■ CLEANING AND MAINTENANCE - Recommendations for cleaning the oven and the front panel

OVEN

COMPONENT	CLEANING METHOD	AVVERTENZE
Oven inside	It is recommended to clean the oven after every use. Dirt is cleaned more easily avoiding to let it burn several times at high temperatures. Remove every removable part and clean it separately with hot water and non-abrasive detergent. To facilitate cleaning the baking cavity, pour a small quantity of water (100 ml, equivalent to half a glass) into the bottom of the cavity, then activate the "Baking from below" cycle at 90°C for 20 minutes. At the end of the cycle, wait for it to cool and finish cleaning using a soft cloth.	Do not use vapor cleaner to clean the interior of the oven. Do not use abrasive/corrosive detergents or sharp tools to clean the glass of the door as they could damage and break the surface.
Tray	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	Remove residual food immediately after use.
Grills	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	In case of encrusted and hardened dirt, we recommend soaking the grills for a few hours before cleaning them.

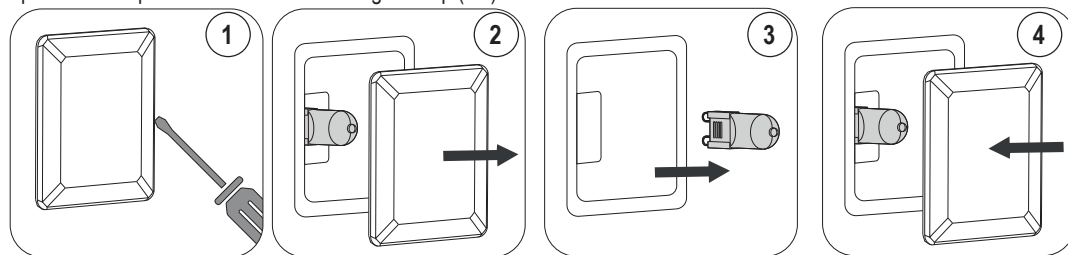
FRONT PANEL

COMPONENT	CLEANING METHOD	WARNINGS
Steel surfaces	Clean the parts with lukewarm water and non-corrosive liquid detergent and then dry them with a soft cloth or microfiber.	Brilliance is maintained through regular cleaning with specific products which can be found in commerce. Never use abrasive powders
Painted surfaces	To maintain the characteristics of the painted parts, it is necessary to frequently clean them with soapy water.	Avoid leaving acid or alkaline substances on the painted parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice, etc.) and washing when the painted parts are still hot.

■ CLEANING AND MAINTENANCE - Lamp replacement

Procedure to follow

If the oven light does not work, disconnect the appliance from the mains, remove the lamp protection glass and replace the lamp. Replace the lamp with a suitable 40W Halogen lamp (G9).



- 1) Loosen with a slotted screwdriver
- 2) Remove the lamp cover glass
- 3) Remove the lamp
- 4) Replace and close again

■ PROBLEM SOLVING- Guide for the resolution



ATTENTION!

- During the guarantee period repairs can only be carried out by the authorized after-sales service.
- Before repairing, unplug the appliance from the power supply, that is, unplug the power cable or use the appropriate switch.
- Unauthorized interventions and repairs can cause electrocution or short circuit, therefore do not carry them out. Leave these works to authorized technicians.
- In case of small disturbances, it is possible to solve the problem following the instructions.
- After-sales service intervention during the guarantee period is not free, if the appliance does not work because of incorrect use.
- The elimination of the faults or complaints, caused by incorrect use or installation, will not be repaired under guarantee. In such cases, the repair costs will be borne by the user

Errors

DESCRIZIONE	ID errore
probe NTC/PT1000 open circuit	Er00
probe NTC/PT1000 in short circuit	Er01
Overheating	Er08

■ COOKING CHART - Fan oven cooking chart (by way of example only)

DISH	TEMP. C°		MIN.
MEATS			
Roast beef	170-180	2/3	40/50
Roast ox	170-190	2/3	40/60
Roast veal	160-180	2/3	65/90
Roast lamb	140-160	2	100/130
Rare roast beef	180-190	2/3	40/45
Roast hare	170-180	2/3	80/100
Roast rabbit	160-170	2	80/100
Roast turkey	160-170	2	160/240
Roast goose	160-180	2/3	120/160
Roast duck	170-180	2/3	100/160
Roast chicken	180	2/3	90/120
FISH	160-180	2/3	15/25
CAKES			

DISH	TEMP. C°		MIN.
Fruit cake	180-200	2	40/50
Plain square cake	180-190	2	40/45
Brioche	170-180	2	40/60
Sponge cake	190-200	2	25/35
Plain ring cake	160-180	2	35/45
Sweet biscuits	180-200	2	20/30
Yeast cake	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoy biscuits	150-180	2	50/60
Apple fritters	180-200	2	18/25
Biscuits pudding	170-180	2	30/40
BAKERY			
Bread	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ COOKING CHART - Natural convection oven cooking chart (by way of example only)

DISH	TEMP. C°		MIN.
MEATS			
Roast beef	225	2/3	40/50
Roast ox	250	2/3	50/60
Roast veal	225	2/3	60/80
Roast lamb	225	2	40/50
Rare roast beef	230	2/3	50/60
Roast hare	250	2/3	40/50
Roast rabbit	250	2	40/50
Roast turkey	250	2	50/60
Roast goose	225	2/3	60/70
Roast duck	250	2/3	45/60
Roast chicken	250	2/3	40/45
FISH	200-225	1/2	15/25
CAKES			
Fruit cake	225	2	35/40
Plain square cake	175-200	2	50/60
Brioche	175-200	2	25/30

DISH	TEMP. C°		MIN.
Sponge cake	220-250	2	20/30
Plain ring cake	180-200	2	30/40
Sweet biscuits	200-220	2	15/20
Yeast cake	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoy biscuits	180-200	2	40/50
Apple fritters	200-220	2	15/20
Biscuits pudding	200-220	2	20/30
BAKERY			
Bread	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Important

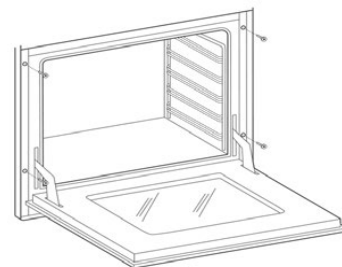
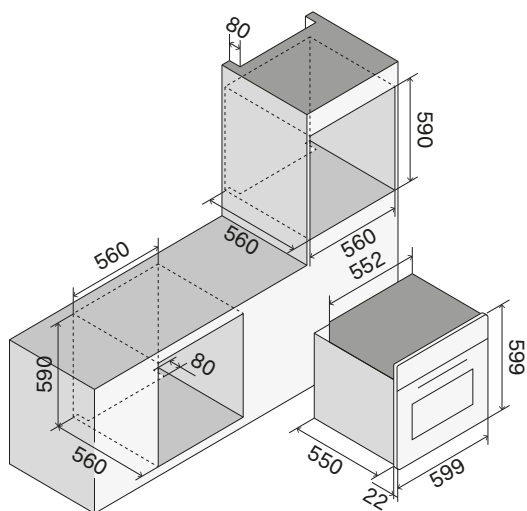
Insert the foods when the oven is hot.

- Cooking with the electric grill is done at 180° C with the door closed. The food to be grilled should be placed on the relative grid preferably in the fourth shelf.

■ INSTALLATION - Instructions for installation

 The small plate containing details of the appliance, voltage, consumption, directions for installation including the required aperture is affixed to the flap of the oven door. This plate can be seen when the oven door is open. The appliance must be located in a suitable housing of the correct dimensions (see plate on oven door for details) it is most important the housing is sufficiently rigid and sturdy to adequately carry the weight of the appliance. Care must be taken to ensure all material, coatings and glue can withstand temperatures of at least 150°C, without distortion or melting. Screws and all fittings to complete the installation are included. The following illustrations show how to install the oven.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLATION - Electrical connection

 The instructions below are intended for the skilled technician who will install the cooker, regulate it and perform technical maintenance and who will ensure that these operations are carried out in the most correct way possible, in compliance with the regulations in force. Important: the cooker must be disconnected from the electric socket before performing all regulating or maintenance operations.

Installation rules

This appliance complies with the following directives

DIRECTIVE 2002/96/CE

LOW TENSION DIRECTIVE 2014/35/EU

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU

REGULATION No. 1935/2004 (contact with foods)

The installation must be done in a workmanlike manner and in full compliance with the regulations in force concerning electrical installation. Otherwise the manufacturer declines all responsibility. In this booklet you will also find the wiring diagram of your appliance.

The appliances are designed to be connected to the voltage shown on the data plate.

Before connecting the appliance to the mains, make sure that:

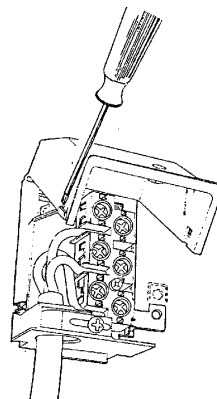
- The characteristics of the electromagnetic switch or of the socket can withstand the load of the equipment (see data on the plate);
- The power supply system must have an effective earth connection.

The appliance is supplied with a cable without plug: the connection must be made taking into account that the yellow-green cable is the earth conductor and must never be interrupted.

The socket must be visible and reachable so that you can easily disconnect the appliance.

For direct connection to the network, it is necessary that:

- The limiting valve and the domestic system can bear the load of the equipment (see serial number plate);
- The power supply system is equipped with an effective ground connection;
- The socket or omnipolar switch, with a minimum opening of 3 mm, is easily accessible once the appliance has been installed;
- A landline disconnect switch is incorporated in accordance with the installation rules.



 The yellow-green earth conductor must never be interrupted even by the switch. The power supply cable must be positioned so that it does not come into contact with surfaces that have a temperature higher than 50 °C above the environment. If it is necessary to replace the power supply cable, contact the assistance service.

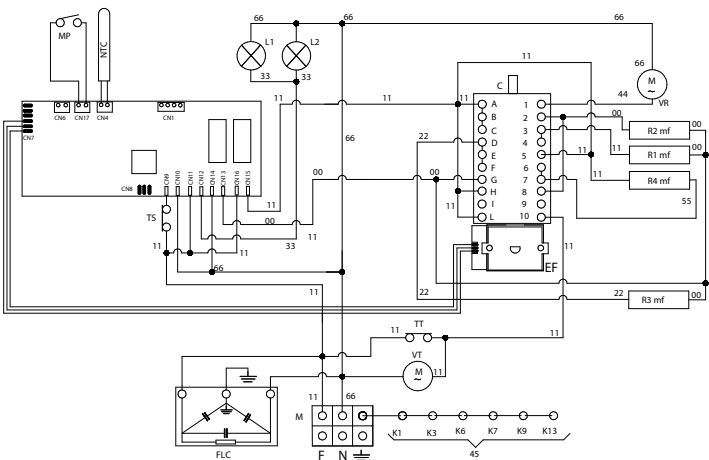
INSTALLATION - Wiring diagrams Absorption (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legend

00	Black	K13	" " grill
11	Brown	M	Terminal block
22	Red	MP	Door microswitch
33	White	N	Neutral
44	Yellow	NTC	Temperature probe
45	Yellow-Green	P	Programmer
55	Grey	R1	Upper resistance
66	Blue	R2	Lower resistance
C	Commutator	R3	Grill resistance
EF	discharging steam	R4	Circulating resistance
F	Thermostat encoder	TS	Safety thermostat
K1	Earth wire terminal block	TT	Bypass thermostat
K3	" " oven fan	V	Oven fan
K6	" " oven light 1	VT	Cooler fan
K7	" " oven light 2	FLC	filter
K9	" " cooling fan		

Wiring diagrams



AVERTISSEMENT IMPORTANT POUR LA SECURITE

Caracteristiques des appareils

En plus de figurer sur la couverture, la plaque avec les caractéristiques est appliquée sur la butée de la porte du four et est visible avec la porte ouverte ou sur le capot supérieur du four.

ATTENTION! Ces avertissements se réfèrent à différents types d'appareils. Faire attention à identifier correctement le type d'appareil qu'on possède (voir la plaque avec les caractéristiques).

 **1.** Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le manuel d'instructions qui contient, entre autres, des informations très importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin le manuel d'instructions pour référence future et pour l'identification du numéro de fabrication.

2. La sécurité électrique de cet appareil est garantie seulement si la mise à la terre est réalisée correctement et conformément aux normes en la matière. Il est fondamental de s'assurer que ces normes ont été respectées ; en cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée afin qu'elle contrôle minutieusement l'installation électrique. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation de mise à la terre.

3. Avant de raccorder l'appareil, vérifier que les caractéristiques techniques figurant sur la plaque correspondent parfaitement à celles de l'installation électrique. L'installation et le réglage doivent être effectués par une personne qualifiée.

4. Contrôler que l'installation électrique et les prises de courant ont la capacité de supporter la puissance maximale de l'appareil qui est indiquée sur la plaque. En cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée.

5. L'appareil doit être raccordé directement au réseau d'alimentation selon la polarité indiquée. Pour le raccordement, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la connexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

6. Si la prise n'est pas adaptée à la fiche, la remplacer par une idoine, s'adresser dans ce cas à une personne qualifiée qui devra vérifier également si la section des câbles de la prise peut supporter la puissance absorbée par l'appareil. Le câble d'alimentation est dépourvu de fiche. Pour le raccordement, voir le paragraphe « Raccordement électrique ». Il est conseillé de ne pas utiliser d'adaptateur, prises multiples ou rallonges.

7. Quand l'appareil reste inutilisé très longtemps, retirer le raccordement électrique et couper l'interrupteur général.

8. Ne pas obstruer les fentes d'aération ou de dissipation de chaleur.

9. Le câble électrique d'alimentation de l'appareil, s'il est endommagé, doit être remplacé exclusivement par un service d'assistance agréé par le fabricant.

10. L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins auxquelles il est destiné (la cuisson). Tout autre usage (par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqué par des usages impropres similaires.

11. L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines normes fondamentales à savoir:

A. ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;

B. ne jamais utiliser l'appareil les pieds nus;

C. éviter d'utiliser des rallonges et éventuellement prendre toutes les précautions possibles;

D. ne pas tirer le cordon électrique pour le débrancher de la prise de courant;

E. ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);

F. tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des physiques, sensorielles et mentales réduites ou bini avec un manque de

connaissance et d'expérience s'ils sont adéquatement surveillés ou bien s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils se rendent compte des dangers connexes. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

12. L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne peuvent pas faire l'objet d'une surveillance constante.

13. Avant de nettoyer l'appareil ou de réaliser l'entretien, déconnecter l'appareil en débranchant le câble d'alimentation ou en coupant l'électricité par le biais de l'interrupteur prévu à cet effet.

14. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne tenter aucune réparation laquelle doit au contraire être réalisée exclusivement par un centre d'assistance agréé. Exiger toujours des pièces de rechange originales. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

15. Il est vivement recommandé d'interdire l'accès aux parties qui peuvent représenter un danger, surtout s'il y a des enfants qui risquent d'utiliser l'appareil pour jouer.

16. Ne pas utiliser de liquides inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.



17. L'emballage est destiné à protéger l'équipement contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont facilement recyclables car ils ont été sélectionnés selon des critères écologiques.

Leur recyclage permet de réduire le besoin en matières premières et de diminuer le volume des déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent également des matériaux qui, s'ils sont mal manipulés ou éliminés, peuvent être potentiellement dangereux pour la santé humaine et l'environnement. Cependant, ils sont indispensables au bon fonctionnement de l'appareil. Veuillez ne pas vous en débarrasser avec les déchets ménagers. Veuillez vous en débarrasser auprès du centre de collecte/recyclage des déchets de votre collectivité ou contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

S'assurer que le produit est gardé hors de portée des enfants jusqu'à son élimination.

18. Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage interne du four.

19. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée du four, ils pourraient en effet endommager la surface et en provoquer la rupture.

20. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four : éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique. Ne pas ouvrir la porte tant que la fumée ne s'est pas dissipée pour étouffer les flammes.

21. Se servir de la fonction de verrouillage des commandes pour empêcher les enfants de mettre l'appareil en marche par eux-mêmes.

22. Surveiller les enfants s'ils se trouvent à proximité immédiate du four multifonction. Ne pas permettre pas aux enfants de jouer avec l'appareil.

23. Danger d'asphyxie.

- Les enfants peuvent par jeu s'envelopper dans le matériel d'emballage (p. ex. film) ou le mettre sur leur tête et ainsi s'étouffer. Garder ce matériel hors de portée des enfants.

24. Danger de brûlures.

La peau des enfants est beaucoup plus délicate que celle des adultes.

- La porte en verre, le panneau de commande et les sorties d'air chaud de la cavité de cuisson de l'appareil deviennent chauds. Empêcher les enfants de toucher l'appareil pendant qu'il fonctionne.

25. Ne pas utiliser cet appareil dans des endroits non stationnaires (par exemple, sur des navires).

26. Attention: s'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter la possibilité de décharges électriques. lità di scosse elettriche.

■ PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Quand on utilise le four pour la première fois, le faire fonctionner à vide pendant environ 1 heure (230°C), en laissant si possible les fenêtres de la cuisine ouvertes.
- Le four au premier allumage émane des mauvaises odeurs dues aux résidus de fabrication tels que les graisses, les huiles et les résines.
- Une fois ce temps écoulé, le four est prêt à effectuer la première cuisson.
- Quand le four a refroidi, le nettoyer en suivant les instructions du para-

graphe « Nettoyage et entretien ».

- Ne pas couvrir l'intérieur du four avec du papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

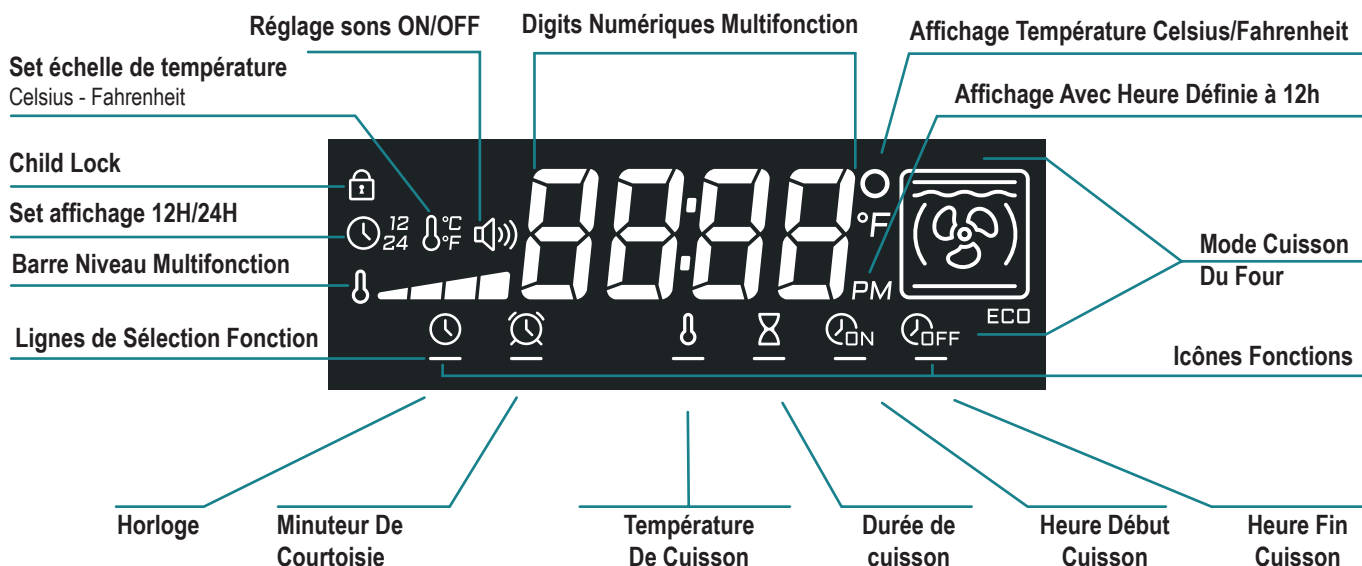
Cette opération altère le rendement de l'appareil et peut endommager l'émail.

- Tous les accessoires en contact direct avec les aliments avant l'utilisation doivent être nettoyés soigneusement en utilisant des produits adaptés.

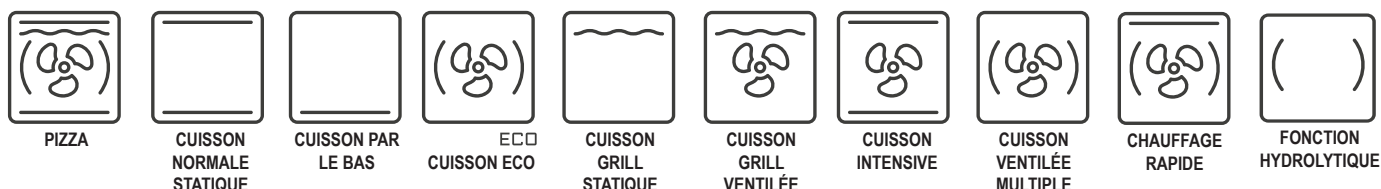
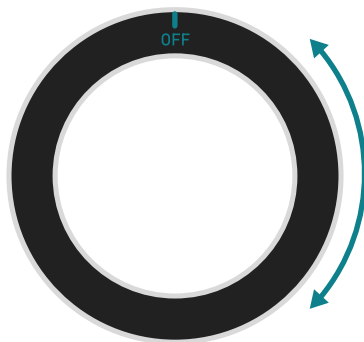


- Il ne faut pas cuire les aliments en les plaçant en contact direct avec les grilles et la lèchefrite du four.

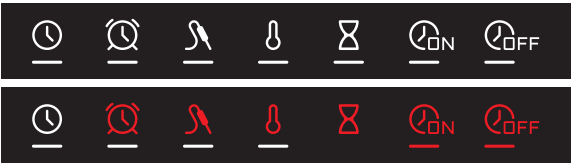
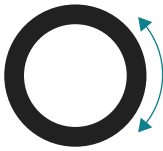
■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Écran LED



Légende Touches et Bouton



■ Fonctions de base du four

SYMBOLE	DESCRIPTION	FONCTION
TOUCHE LUMIÈRE 	- Allume et éteint la lumière	- En l'allumant manuellement, la lumière s'éteint après 10 minutes. - La Lumière s'allume automatiquement : au démarrage de la cuisson ou à l'ouverture de la porte pendant 5 minutes à l'interruption de la cuisson ou après la fermeture de la porte pendant 1 minute
TOUCHE FONCTION 	- Permet de naviguer parmi les fonctions activables	- La ligne et les icônes indiquent l'état de la fonction. Ligne blanche : sélectionnée Ligne rouge : définie Ligne blanche et rouge alternées : sélectionnée et définie précédemment icône rouge : active - Icône Horloge reste toujours blanche
	Exemples	
TOUCHES DE RÉGLAGE 	- Définit les valeurs de la fonction	- Définit les valeurs de la fonction sélectionnée Set /Reset des réglages - Pour le Reset, pression simultanée prolongée des touches — et +
TOUCHE DÉMARRAGE / ARRÊT 	- Démarre ou Interrompt un programme de cuisson	- Voir chapitre dédié à la configuration d'un programme de cuisson
BOUTON 	- Sélectionne le programme de cuisson ex. : 	- Voir chapitre dédié à la configuration d'un programme de cuisson

SYMBOLE	DESCRIPTION	FONCTION
BARRE NIVEAU TEMPÉRATURE a)  b) 	- Signalisation niveau température four	a) En rouge, signale la température du four durant la cuisson b) En blanc, signale la chaleur résiduelle à la fin de la cuisson

AFFICHAGE INFORMATIONS		
- En l'absence d'interactions, l'écran passe à l' Affichage d'Informations et seules les icônes actives et l'icône de l'Horloge sont visibles. - La Touche Fonction  permet de quitter l' Affichage informations .		

1. Premier allumage



- Au premier allumage, il est nécessaire de régler :
l'Horloge, l'affichage 12/24H, Écran ON (ON d) - OFF (NO d) la Température en °C ou °F et les Sons on/Off.
- Pour configurer les paramètres, appuyer sur les **Touches de Réglage** — ou + et sur la **Touche Fonction**  pour confirmer et procéder au paramétrage suivant :

1. Régler l'horloge



Attention : après une coupure du courant électrique pendant plus de 10 s. il sera nécessaire de régler de nouveau l'heure.

2. Régler l'affichage 12H/24H



3. Régler la Température en °C ou °F.



4. Réglage Sons on/Off



Le produit est prêt à être utilisé.

2. Fonctions de Setup

2.1 Configuration fonctions



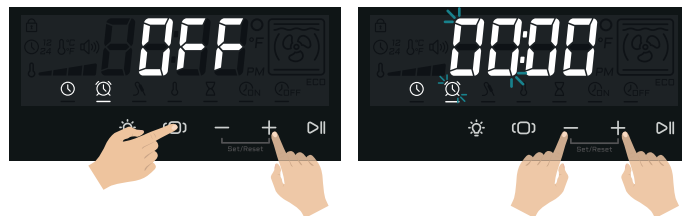
- Grâce à une pression prolongée de 6 s sur les **Touches de Réglage** — et + on accède au mode décrit au chapitre « 1. Premier allumage » pour le Réglage de l'horaire 12H/24H , de l'Échelle de Température  et de la définition ON/OFF des sons .

2.2 Réglage Horloge 00:00



- Grâce à une pression prolongée de 3 s sur les **Touches de Réglage** — et + on active la définition de l'**Horloge**, pour le réglage, procéder comme indiqué au chapitre « 1. Premier allumage ».

2.3. Configuration Minuteur de courtoisie



- En sélectionnant la fonction **Minuteur de Courtoisie**  il est possible de régler la valeur des heures puis des minutes à l'aide des **Touches de Réglage** — ou +.

Le compte à rebours commence en appuyant sur la **Touche Fonction** (O) ou après 10 s..

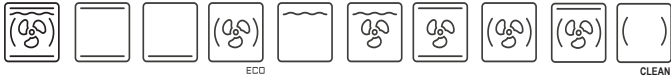
- Le Minuteur de Courtoisie peut être remis à zéro en appuyant simultanément, avec une pression longue, sur les **Touches de Réglage** — et +.

2.4 Child Lock



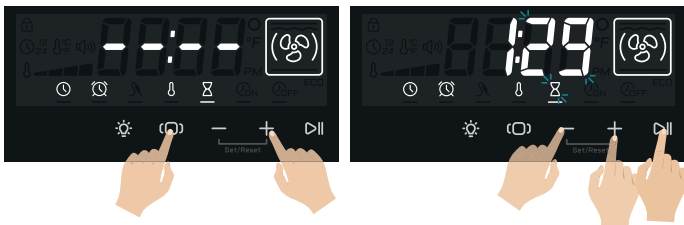
- Avec le four éteint, en appuyant pendant 3 s. sur la **Touche Fonction** (O) il est possible d'activer/désactiver le **Child Lock** .

3. Configuration Programme de Cuisson



- En tournant le bouton, il est possible de sélectionner l'un des programmes de cuisson, avec la température par défaut.
- La **Température de Cuisson** peut être modifiée avec les **Touches de Réglage** — ou +.
- La **Touche Démarrage/Arrêt** permet de démarrer le programme de cuisson.

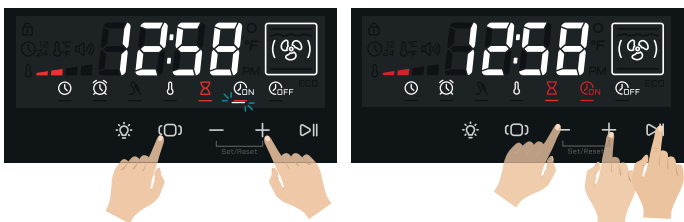
4. Configuration Durée de Cuisson



- La sélection de la **Fonction Durée de cuisson** avec la **Touche Fonction** permet de définir la valeur des heures puis des minutes à l'aide des **Touches de Réglage** — ou +.
- Le **compte à rebours** commence au démarrage effectif de la cuisson : en appuyant sur la **Touche Démarrage/Arrêt** ou à l'échéance du retard programmé dans la section **Horaire de Cuisson**.
- Le minuteur **Durée de cuisson** peut être remis à zéro en appuyant simultanément avec une pression longue sur les **Touches de Réglage** — et +.

5. Réglage Horaire de Cuisson (Début ou Fin).

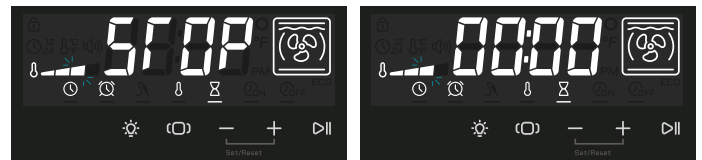
Heure Début Cuisson et **Heure Fin Cuisson** sont deux fonctions alternatives qui ne peuvent pas être activées simultanément.



- Si la **Durée de cuisson** est définie, il est possible d'accéder aux fonctions de configuration Horaire de Cuisson : **Heure Début** ou **Heure Fin** .
- La sélection de la fonction **Heure Début** ou **Heure Fin** Cuisson permet de définir la valeur des heures puis des minutes à l'aide des **Touches de Réglage** — ou +.
- En appuyant sur la **Touche Démarrage/Arrêt** , les réglages seront actifs.
- Ces Minuteurs peuvent être remis à zéro en appuyant simultanément

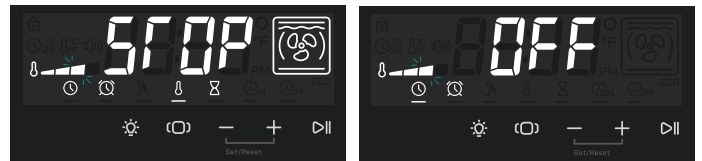
avec une pression longue sur les **Touches de Réglage** — et +.

6. Fin programme cuisson



- Le four signale la fin de la cuisson à la fin du **Minuteur** avec un son actif pendant 1 minute.

6.1. ARRÊT et OFF Four



Le four peut être éteint de plusieurs façons :

- En appuyant sur la **Touche Démarrage/Arrêt** durant une cuisson.
- En tournant le bouton sur OFF.
- Si le mode Veille est défini **OFF (NO d)**, le four s'éteint après 5 minutes d'inactivité et quand aucune fonction n'est active.

7. Ouverture Porte

- En cas d'ouverture de la porte, le programme s'interrompt jusqu'à sa fermeture.
- Si la porte n'est pas fermée dans les 3 minutes, le programme s'interrompt.

8. Restauration des Paramètres par Défaut



Pour remettre le produit dans la condition d'usine et avoir le premier allumage avec le Bouton sur **OFF**, appuyer simultanément sur la **Touche Fonction** , sur les **Touches de Réglage** — et + pendant **10 s**.

- Les lignes défileront en bas de l'écran pendant 30 s. au cours desquelles il faut appuyer simultanément sur les **Touches de Réglage** — et +.

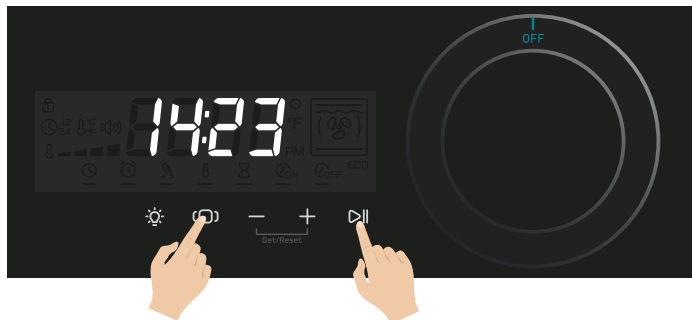
Le message **CIAO** apparaîtra à l'écran.



Couper l'alimentation du four. Au rallumage suivant, tous les paramètres seront restaurés et le four proposera à nouveau la séquence de premier allumage.

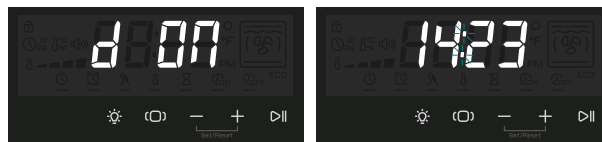
9. Mode Démo

En mode **DÉMO** il est possible de parcourir les fonctions sans que le four ne chauffe.



La **DÉMO** s'active avec la procédure suivante :

- bouton sur **OFF** et toutes les fonctions éteintes
- pression simultanée de la **Touche Fonction** (OFF) et **Touche Démarrage/Arrêt** (▶||) pendant 8 secondes.



- Quand le mode est actif, les deux-points de l'**Horloge 14:23** clignotent et l'écran affiche **d 00** pendant 3 secondes (l'affichage se répète à la première pression d'une touche active après 3 minutes d'inactivité du four)
- Pour quitter le mode DÉMO, répéter la procédure d'activation

10. Économie d'énergie

Temps de passage en mode veille : 2 minutes.

- Consommation d'énergie en mode veille avec information : 0,8

■ ICÔNES

ICÔNES	DESCRIPTION	FONCTION
	PIZZA	Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson des pizzas, des fougasses et du pain. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en association avec les autres résistances du four.
	CUISSON NORMALE STATIQUE	C'est la fonction classique du four électrique, particulièrement adaptée à la cuisson des aliments suivants : travers de porc, saucisses, cabillaud, viandes braisées, gibier, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four, etc.
	CUISSON PAR LE BAS	Il s'agit de la cuisson la plus indiquée pour terminer la cuisson des aliments, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, desserts levés, desserts aux fruits, etc.) et autres aliments.
	CUISSON ECO	C'est la fonction qui permet de cuisiner avec une économie importante sur la consommation électrique. Pour profiter au mieux cette caractéristique, il est utile, avant d'activer la fonction ECO, d'introduire le plat à l'intérieur du four en le plaçant au centre de la cavité. Avec la fonction Eco, les temps de cuisson s'adaptent aux cuissons lentes comme : le viandes braisées, les viandes blanches, les pâtes au four, la pâtisserie délicate. Remarque : la cuisson Eco ne peut pas être sélectionnée avec la sonde viande insérée.
	CUISSON GRILL STATIQUE	La fonction indiquée pour une cuisson au grill rapide et profonde, pour gratiner et pour rôtir les viandes en général, les filets, les entrecôtes, le poisson grillé et même les légumes grillés. Les cuissons avec le grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180 °C.
	CUISSON GRILL VENTILÉE	Particulièrement rapide et profonde, avec une économie d'énergie importante, cette fonction est indiquée pour de nombreux aliments tels que : travers de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchis à la romaine, etc. Les cuissons avec le grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180 °C.
	CUISSON INTENSIVE	C'est la fonction pour une cuisson rapide et intense de différents plats ; elle est indiquée pour : le poisson en papillote, les légumes braisés, les brochettes, le canard, le poulet, etc.
	CUISSON VENTILÉE MULTIPLE	C'est la fonction qui permet la cuisson simultanée de plats différents sans que les odeurs ne se mélangent ; il est possible de cuire des lasagnes au four, des pizzas, des croissants et des brioches, des tartes, des gâteaux, etc.
	CHAUFFAGE RAPIDE	Cette fonction sert à accélérer le préchauffage du four. Il est suggéré d'utiliser cette fonction quand la température de cuisson définie est comprise entre 200 et 300°C. Utiliser la fonction pour températures inférieures à 200°C n'apporte pas d'avantages particuliers. ATTENTION : la fonction N'EST PAS adaptée pour la cuisson des aliments, elle sert uniquement à préchauffer le four plus rapidement. NE PAS UTILISER LA FONCTION PENDANT PLUS DE 20 MINUTES
	FONCTION HYDROLYTIQUE	C'est la fonction de nettoyage automatique capable de faciliter le nettoyage de l'intérieur du four en à peine 20 minutes, à basse température (90 °C). Le système de nettoyage à « hydrolyse » assouplit la saleté, pour pouvoir l'éliminer plus facilement, sans laisser d'odeurs.

■ MODE D'EMPLOI - Fonction Hydrolyse

Déroulement du processus de nettoyage

1. Éliminer manuellement les morceaux de nourriture avec une éponge humide ;
2. Extraire tous les accessoires de l'intérieur du four (grilles, lèchefrites, grilles latérales, vaisselle).
3. Lorsque le four est froid, verser dans le fond de la cavité 100 ml d'eau + 2 gouttes de détergent neutre pour faciliter l'élimination des salissures les plus tenaces ;
4. Activer la fonction (le voyant est éteint et ne peut pas être allumé pendant la fonction) ;
5. À la fin du cycle, faire attention lors de l'ouverture de la porte car l'intérieur du four est rempli de vapeur ; attendre que le four refroidisse pour nettoyer avec une éponge, et sécher avec un chiffon doux ;
6. La cavité doit être régulièrement nettoyée ; ne pas laisser que la saleté forme des sédiments ;
7. Pendant la fonction hydrolyse, ne pas ouvrir la porte et ne pas ajouter d'eau dans le fond du four ;



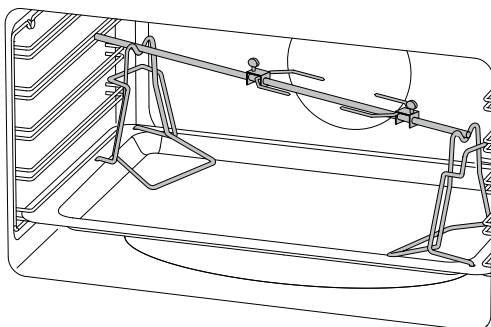
ATTENTION

- Ne pas utiliser d'eau déminéralisée (elle provoque de la corrosion) ou pétillante. Utiliser exclusivement de l'eau potable.
- Ne pas verser l'eau si l'intérieur du four est chaud, mais uniquement lorsqu'il est à température ambiante.
- Ne pas ouvrir la porte pendant le cycle d'hydrolyse.
- Danger de brûlures – s'assurer que l'appareil a refroidi avant de réaliser une quelconque opération.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou des nettoyeurs trop agressifs qui pourraient endommager les surfaces.

■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Accessoires

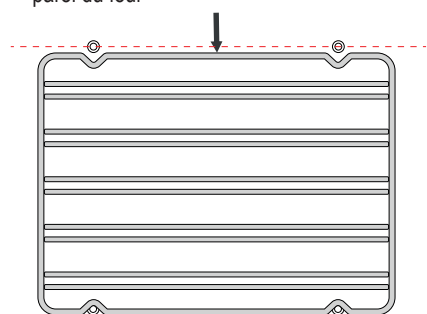
Rôtissoire - broche (seulement sur certains modèles)

Enfiler sur la tige les viandes à cuire en les fixant avec les fourches prévues à cet effet. Appuyer la tige de la broche sur les supports appropriés précédemment insérés sur le lèchefrite et l'enfiler dans la trompette du tournebroche. Allumer la fonction gril statique une fois la porte fermée. Pour extraire la broche avec le lèchefrite, l'extraire suffisamment pour pouvoir permettre l'extraction complète.

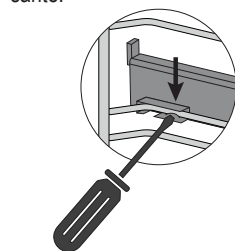
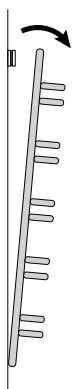


Rails télescopiques

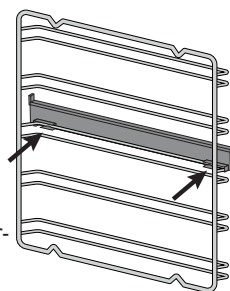
Tirer vers le bas la partie mise en évidence en rouge pour la retirer de la paroi du four



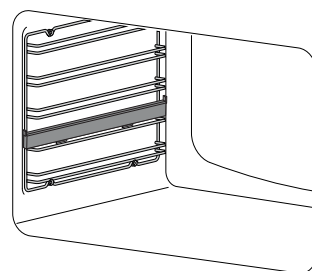
La tourner et la placer sur un plan sur le côté de la glissière coulissante.



Pour décrocher le clip desserrer avec un tournevis plat.



Répéter les opérations à l'inverse pour replacer la glissière

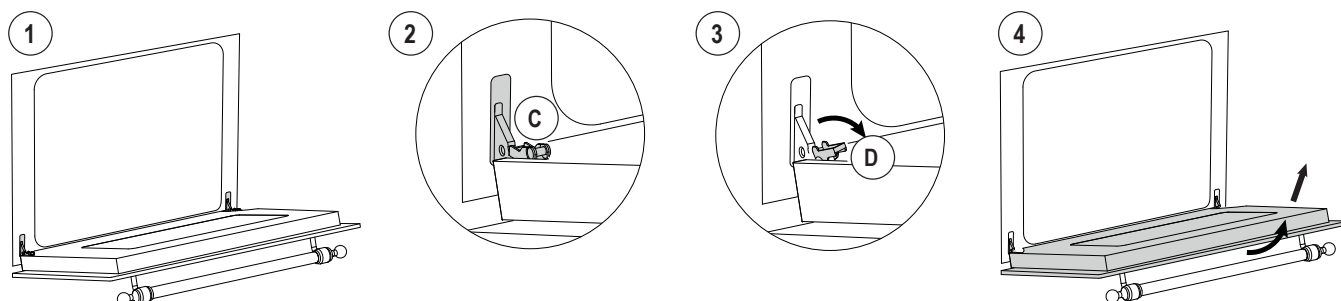


■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Retrait de la porte

Procédure à suivre

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, il est pratique de démonter la porte en suivant les instructions ci-dessous :

- ouvrir la porte ;
- déplacer le crochet C dans le secteur de la charnière D en suivant les étapes.



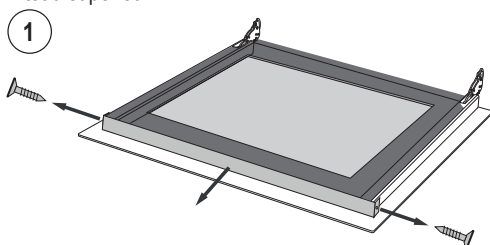
■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyage de la porte et des vitres

La porte du four est composée par trois cristaux. Le nettoyage des pièces en cristal se réalise en utilisant du papier absorbant non abrasif de cuisine et du détergent commun. Pour le nettoyage ne pas utiliser des matériaux rêches abrasifs ou des racloirs métalliques pointus sur les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et provoquer le bris du verre. Les cristaux internes sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire il faut démonter la porte du four ou, alternativement, la placer dans l'échelon intermédiaire.

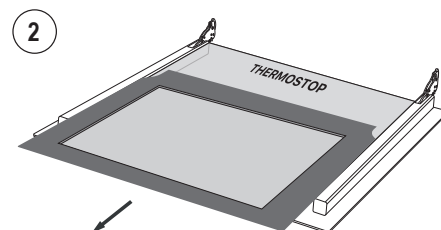
Séquence pour le retrait des vitres

⚠ ATTENTION! Toute opération doit toujours être effectuée avec la porte du four retirée et placée sur une table appropriée pour ne pas endommager l'avant de la porte. La vitre intermédiaire devra être insérée correctement, avec l'inscription THERMOSTOP lisible (voir fig. 2-3).

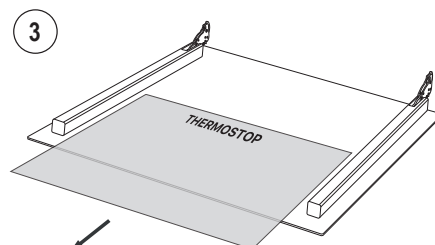
Dévisser les 2 vis aux côtés droit et gauche dans le linteau supérieur



Lever la vitre supérieure et l'extraire



Extraire la vitre intermédiaire



■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Conseils pour le nettoyage du four et de la façade FOUR

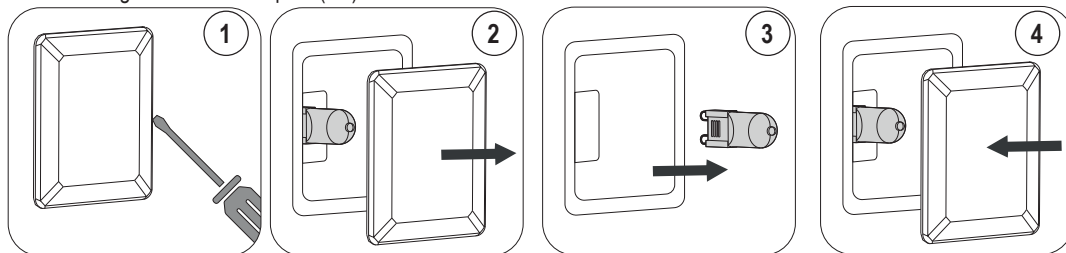
COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	AVERTISSEMENTS
Intérieur du four	Il est conseillé de nettoyer le four après chaque emploi. La saleté se nettoie facilement en évitant qu'elle brûle à plusieurs reprises à hautes températures. Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément à l'eau chaude avec du détergent non abrasif. Pour faciliter le nettoyage de la cavité de cuisson, verser une petite quantité d'eau (100 ml, équivalent à un demi-verre) dans le fond de la cavité; activer ensuite le cycle « Cuisson par le bas » à 90° C pendant 20 minutes. À la fin du cycle, attendre le refroidissement et terminer le nettoyage avec un chiffon doux.	Ne pas utiliser des produits à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four. Ne pas utiliser des détergents abrasifs ni corrosifs ou des outils pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait endommager la surface et provoquer sa rupture.
Plateau	Immerger dans une solution d'eau tiède et de savon neutre. Essuyer après le lavage.	Éliminer les résidus d'aliments tout de suite après l'utilisation.
Grilles	Nettoyer avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou avec un dégraissant approprié.	En cas de saleté incrustée et durcie, il est conseillé de laisser tremper les grilles pendant quelques heures avant de les nettoyer.

FAÇADE

Surfaces en acier	Nettoyer les pièces à l'eau tiède avec du détergent liquide non corrosif et les essuyer avec un chiffon doux ou en microfibre.	La brillance est maintenue au moyen d'un nettoyage périodique avec des produits appropriés normalement disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser des poudres abrasives.
Surface peinte	Pour conserver les caractéristiques des pièces émaillées, il est nécessaire de les nettoyer fréquemment à l'eau savonneuse.	Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate, etc.) sur les pièces émaillées et de laver celles-ci quand elles sont encore chaudes.

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Remplacement d'ampoule

Si la lumière du four ne fonctionne pas, débrancher l'appareil du secteur, enlever la vitre de protection de l'ampoule et remplacer l'ampoule. Remplacer l'ampoule par une autre halogène de 40W adaptée (G9).



- 1) Desserrer avec un tournevis plat
- 2) Enlever la vitre qui couvre l'ampoule
- 3) Retirer l'ampoule
- 4) Remplacer et refermer

■ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Problèmes génériques ⚠ :

- Avant les réparations, débrancher l'appareil du réseau électrique, autrement dit, retirer le câble d'alimentation ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur.
- Avant la réparation, déconnecter l'appareil du réseau électrique, c'est-à-dire, débrancher le cordon d'alimentation ou dévisser le fusible.
- Les interventions et les réparations non autorisées peuvent entraîner l'électrocution ou un court-circuit, alors ne pas les faire. Laisser ces travaux aux techniciens autorisés.
- En cas de perturbations mineures, vous pouvez essayer de résoudre le problème en suivant les conseils des instructions.
- L'intervention du service d'assistance pendant la garantie n'est pas gratuite, si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation incorrecte.
- Les défaillances ou les réclamations dues à une utilisation ou une installation incorrectes, ne seront pas réparées sous garantie. Les frais de la garantie seront facturés à l'utilisateur.

Erreurs du système

	ID d'erreur
Sonde NTC/PT1000 interrompue	Er00
Sonde NTC/PT1000 en court-circuit	Er01
Surchauffe	Er08

■ TABLE DE CUISSON - Four à convection ventilé (valeurs purement indicatives)

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
VIANDE			
Rôti tendre de boeuf	170-180	2/3	40/50
Rôti de boeuf	170-190	2/3	40/60
Rôti de veau	160-180	2/3	65/90
Rôti d'agneau	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lièvre rôti	170-180	2/3	80/100
Lapin rôti	160-170	2	80/100
Dinde rôtie	160-170	2	160/240
Oie rôtie	160-180	2/3	120/160
Canard rôti	170-180	2/3	100/160
Poulet rôti	180	2/3	90/120
POISSON	160-180	2/3	15/25

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
PÂTISSERIE			
Tarte aux fruits	180-200	2	40/50
Quatre-quarts	180-190	2	40/45
Croissants	170-180	2	40/60
Génoise	190-200	2	25/35
Savarins	160-180	2	35/45
Feuilletés au sucre	180-200	2	20/30
Fouace au raisin	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscuits de Savoie	150-180	2	50/60
Beignets aux pommes	180-200	2	18/25
Charlotte	170-180	2	30/40
BOULANGERIE			
Pain	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABLE DE CUISSON - Four statique (valeurs purement indicatives)

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
VIANDE			
Rôti tendre de boeuf	225	2/3	40/50
Rôti de boeuf	250	2/3	50/60
Rôti de veau	225	2/3	60/80
Rôti d'agneau	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lièvre rôti	250	2/3	40/50
Lapin rôti	250	2	40/50
Dinde rôtie	250	2	50/60
Oie rôtie	225	2/3	60/70
Canard rôti	250	2/3	45/60
Poulet rôti	250	2/3	40/45
POISSON	200-225	1/2	15/25
PÂTISSERIE			
Tarte aux fruits	225	2	35/40
Quatre-quarts	175-200	2	50/60

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
Croissants	175-200	2	25/30
Génoise	220-250	2	20/30
Savarins	180-200	2	30/40
Feuilletés au sucre	200-220	2	15/20
Fouace au raisin	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscuits de Savoie	180-200	2	40/50
Beignets aux pommes	200-220	2	15/20
Charlotte	200-220	2	20/30
BOULANGERIE			
Pain	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- IMPORTANT

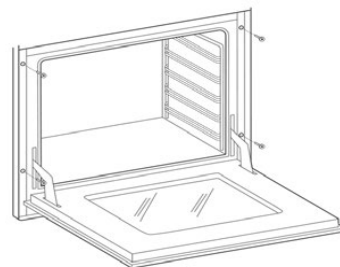
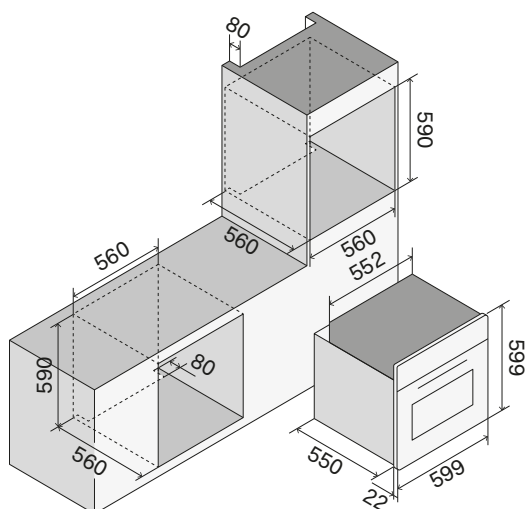
Introduire les plats quand le four est chaud.

Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectuée avec la porte fermée. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4/5). Sur les appareils dotés d'un gril électrique, la cuisson s'effectue avec la porte fermée à 180°C.

■ INSTALLATION - Instructions d'installation

 La plaque des caractéristiques se trouve sur la feuillure de la porte du four, elle est visible une fois la porte ouverte, celle-ci contient toutes les données nécessaires à l'installation, par exemple : le modèle de l'appareil, la tension nominale et la consommation. En premier lieu, mesurer et contrôler le trou dans le meuble, ils doivent correspondre exactement aux mesures indiquées dans la figure A. Faire attention à ce que le revêtement des meubles, le placage ou autre soient encollés avec de la colle résistante à la chaleur (150°C). Si le revêtement ou la colle ne résistent pas à la chaleur, le revêtement risque de se déformer ou de se décoller surtout dans les points les plus étroits du meuble. S'assurer que le meuble prédisposé pour l'encastrement du four présente un fond solide et peut porter le poids de l'appareil. Toutes les vis et les accessoires nécessaires à la fixation du four dans le meuble sont inclus. Les figures suivantes vous seront utiles pour la fixation et la correcte insertion dans le meuble.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLATION - Raccordement électrique

 Les instructions qui suivent sont destinées à la personne qualifiée qui s'occupera de l'installation de l'appareil, à son réglage et à son entretien technique et qui s'assurera que ces opérations seront réalisées de la meilleure manière possible et conformément aux normes en vigueur. Important : toute opération de réglage, d'entretien, etc. doit être effectuée après avoir débranché la prise électrique de la cuisine.

Normes d'installation

Cet appareil est conforme aux directives suivantes:

DIRECTIVE 2002/96/CE

DIRECTIVE BASSE TENSION 2014/35/UE

DIRECTIVE COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 2014/30/UE

RÈGLEMENT N. 1935/2004 (contact avec les aliments)

L'installation doit être effectuée dans les règles de l'art et dans le total respect des normes en vigueur en matière d'installation électrique. Dans le cas contraire, le fabricant décline toute responsabilité.

Dans ce manuel, vous trouverez également le schéma électrique de votre appareil. Les appareils sont prédisposés pour être raccordés à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Avant de raccorder l'appareil au réseau, s'assurer que:

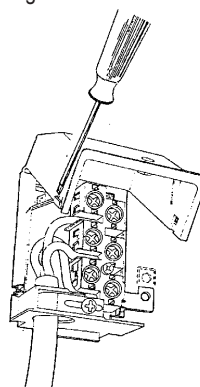
- les caractéristiques de l'interrupteur électromagnétique ou de la prise peuvent supporter la charge de l'appareil (voir les données de la plaque) ;
- l'installation d'alimentation doit être munie d'une mise à la terre efficace.

L'appareil est doté d'un câble sans fiche : le raccordement doit être réalisé en tenant compte du fait que le câble jaune vert est le conducteur de terre et qu'il ne doit jamais être interrompu.

La prise de courant doit être visible et accessible de manière à pouvoir facilement débrancher l'appareil.

Pour le raccordement direct au réseau, il faut que:

- la vanne limitatrice et l'installation domestique puissent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit munie d'une mise à la terre efficace;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire, avec une ouverture minimum de 3 mm, soit facilement accessible une fois l'appareil installé;
- un interrupteur de déconnexion du réseau fixe soit incorporé conformément aux règles d'installation.



 Le conducteur de terre jaune-vert ne doit jamais être interrompu, même par l'interrupteur. Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ne pas entrer en contact avec des surfaces dont la température est supérieure à 50 ° C au-dessus de l'environnement. S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, contactez le service d'assistance..

INSTALLATION - Schéma électrique

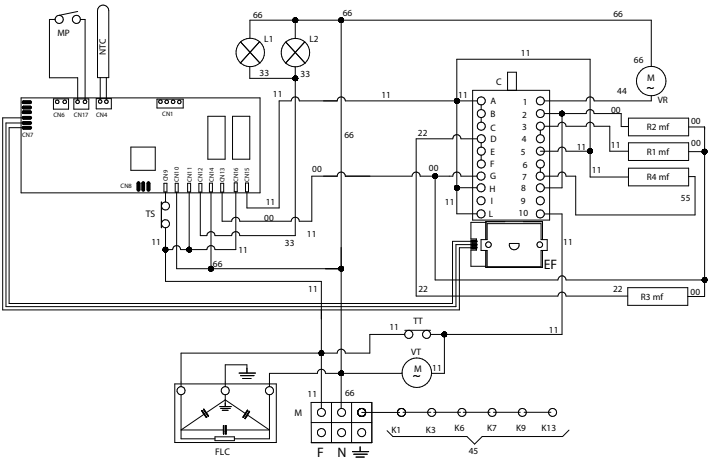
Consommation (kW)

Modèle	KW (220-240V)
60	3,2

Légende

00	Noir	K13	" "	grill
11	Marron	K3	" "	ventilateur four
22	Rouge	M	Bornier	
33	Blanc	MP	Micro-interrupteur porte	
44	Jaune	N	Neutre	
45	Jaune-vert	NTC	Sonde de température	
55	Gris	P	Programmateur	
66	Blue	R1	Résistance ciel	
C	Commutateur	R2	Résistance sole	
EF	Encodeur fonctions	R3	Résistance grill	
F	Phase	R4	Résistance circulaire	
K1	Fil de terre bornier	TS	Thermostat de sécurité	
K3	" "	TT	Thermostat tangentiel	
K6	" "	V	Ventilateur four	
K7	" "	VT	Vent. refroidissement	
K9	" "	FLC	Filtre	
	gentiel.			

Schéma électrique



⚠️ **AWICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Eigenschaften der geräte

Das Typenschild, das auf dem Deckblatt abgebildet ist, wird am Türanschlag des Backofens befestigt und ist bei geöffneter Tür oder auf dem oberen Deckel des Backofens sichtbar.

ACHTUNG! Diese Hinweise beziehen sich auf verschiedene Gerätetypen. Achten Sie darauf, dass Sie den genauen Gerätetyp Ihres Geräts festgestellt haben. (Siehe Typenschild mit den Eigenschaften).

1. Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes aufmerksam die Gebrauchsanweisung und achten Sie dabei insbesondere auf die Informationen zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen und Bestimmung der Seriennummer sorgfältig auf.

2. Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn eine fachgemäße, den diesbezüglichen Normen entsprechende Erdung vorgenommen wurde. Die Einhaltung dieser Normen ist äußerst wichtig. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen Fachmann und lassen Sie die elektrische Anlage eingehend überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch schlechte Erdung des Gerätes verursacht wurden.

3. Überprüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die auf dem Typenschild angegebenen technischen Eigenschaften genau mit denen der elektrischen Anlage übereinstimmen. Die Installation/Einstellung muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

4. Kontrollieren Sie, dass die elektrische Anlage und die Steckdosen fähig sind, die auf dem Typenschild angegebene Höchstspannung des Geräts zu verkraften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

5. Das Gerät muss gemäß den angegebenen Polen direkt ans Stromnetz angeschlossen werden. Für den Anschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die ein Abschalten vom Stromnetz bei einem Öffnungsabstand der Kontaktzonen sicherstellt, der gemäß den Installationsvorschriften bei Überspannung der Kategorie III ein vollständiges Abschalten erlaubt.

6. Sollte die Steckdose nicht für den Stecker geeignet sein, ist diese mit einer passenden auszutauschen. Wenden Sie sich hierfür an einen Fachmann, der auch überprüfen muss, ob der Kabelabschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist. Das Stromkabel wird ohne Netzstecker geliefert. Für den Anschluss ist der Absatz „Stromanschluss“ zu lesen. Benutzen Sie möglichst keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

7. Wird das Gerät länger nicht benutzt, ist der Stromanschluss und der Hauptschalter abzuschalten.

8. Die Lüftungs und Wärmeverlustschlitze sind frei zu lassen.

9. Ist das Stromkabel des Gerätes beschädigt, darf es nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentrum ausgewechselt werden.

10. Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke benutzt werden (Backen/Kochen). Jeder andere Gebrauch (z.B. Beheizen eines Raumes) ist unangemessen und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs dieser Art ergeben.

11. Bei Gebrauch eines elektrischen Gerätes sind folgende Grundregeln zu beachten:

- A. Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen;
- B. Das Gerät niemals barfuß benutzen;
- C. Die Benutzung von Verlängerungskabeln vermeiden und auf jeden Fall alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen treffen;
- D. Nicht am Stromkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszunehmen;
- E. Das Gerät nicht der Witterung aussetzen (Regen, Sonne, etc);
- F. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kinder über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt werden oder über den korrekten Gebrauch des Geräts angewiesen wurden und sich über die Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern durchgeführt werden.

12. Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es ist daher darauf zu achten, nicht mit den erhitzten Teilen in Berührung zu kommen. Kleinkinder müssen von diesen ferngehalten werden. Kinder unter 8 Jahren müssen davon ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt sind.

13. Vor Reinigung oder Wartung des Geräts das Stromkabel abziehen oder über den entsprechenden Schalter die Stromzufuhr unterbrechen.

14. Im Falle von Störungen oder fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht versuchen, es zu reparieren, was ausschließlich von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden darf. Immer Originalersatzteile verlangen. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

15. Es wird dringend empfohlen, die Teile, die eine Gefahr darstellen können, für eventuell anwesende Kindern unzugänglich zu machen, da sie das Gerät zum Spielen benutzen könnten.

16. Keine entzündbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin u.a.) in der Nähe des in Betrieb gesetzten Geräts benutzen.



17. Die Verpackung soll das Gerät vor Beschädigungen beim Transport schützen. Die Verpackungsmaterialien sind leicht recycelbar, da sie nach umweltschonenden Kriterien ausgewählt wurden. Ihr Recycling reduziert den Bedarf an Rohstoffen und die Abfallmenge. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Sie enthalten auch Materialien, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Entsorgung potenziell gefährlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sein können. Sie sind jedoch für den korrekten Betrieb des Geräts unerlässlich. Bitte entsorgen Sie sie deshalb nicht über den Hausmüll. Bitte entsorgen Sie sie bei Ihrer kommunalen Sammelstelle oder fragen Sie Ihren Händler um Rat. Stellen Sie sicher, dass das Gerät bis zur Entsorgung von Kindern ferngehalten wird.

18. Zum Säubern des Innenraumes des Backofens keine Dampfreiniger benutzen.

19. Keine scheuernden Putzmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür des Backofens benutzen, da diese die Oberfläche beschädigen und somit Brüche verursachen könnten.

20. Bei Rauchentwicklung darf die Backofentür nicht geöffnet werden: Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Öffnen Sie die Tür erst, wenn sich der Rauch verzogen hat, um die Flammen zu ersticken.

21. Verwenden Sie die Bediensperre, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät selbständig einschalten können.

22. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn sie sich in unmittelbarer Nähe des Multifunktionsbackofens aufhalten. Erlauben Sie ihnen nicht, mit dem Gerät zu spielen.

23. Erstickungsgefahr.

- Kinder können sich spielerisch in Verpackungsmaterial (z. B. Folie) einwickeln oder es sich über den Kopf stülpen und daran ersticken. Halten Sie solches Material von Kindern fern.

24. **Verbrennungsgefahr** Die Haut von Kindern ist viel empfindlicher als die von Erwachsenen.

- Die Glastür, das Bedienfeld und die Heißluftauslässe im Garraum des Geräts werden heiß. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht berühren, während es in Betrieb ist.

25. Verwenden Sie dieses Gerät nicht an nicht ortsfesten Standorten (z. B. auf Schiffen)

26. **ACHTUNG:** Sicherstellen, dass das Gerät vor Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist, um Stromschläge zu vermeiden.

■ ERSTE INBETRIEBNAHME

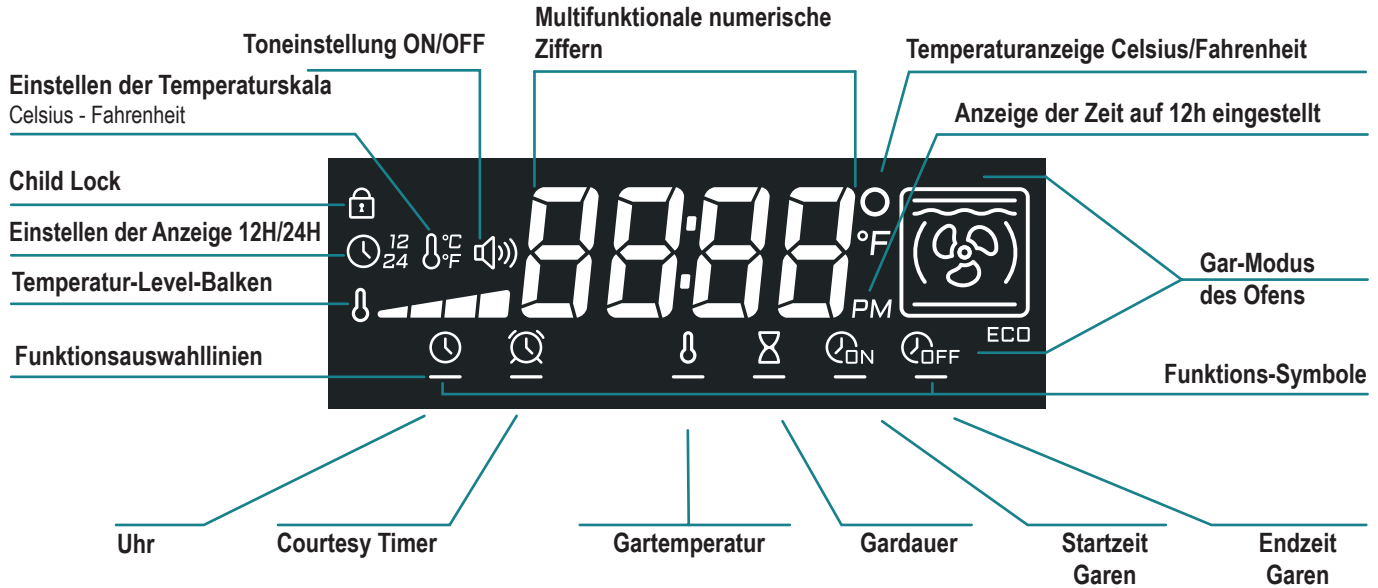
- Wird der Backofen zum ersten Mal benutzt, diesen ungefähr eine Stunde leer laufen lassen (230°C) und dabei die Küchenfenster möglichst geöffnet haben. Wird der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet, gibt er unan-

genehme Gerüche aufgrund von Produktionsresten an Fett, Ölen oder Harzen ab. Nach dieser Zeit ist der Backofen für den ersten Garvorgang bereit. Wenn der Backofen wieder abgekühlt ist, die Anweisungen aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“ anwenden.

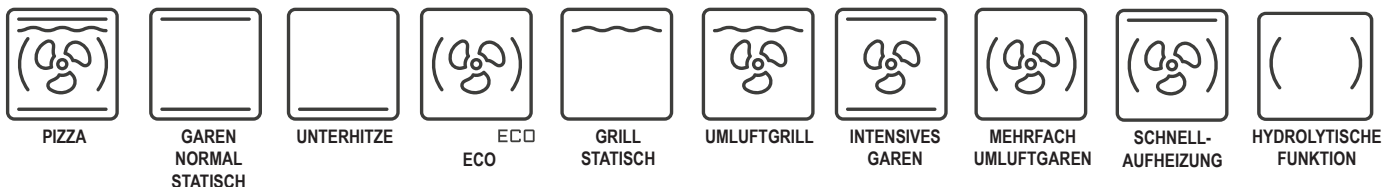
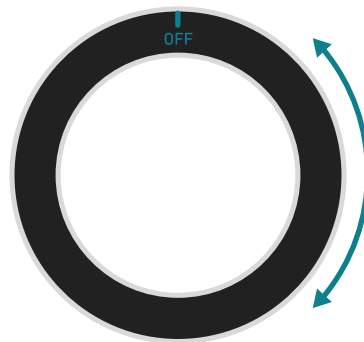
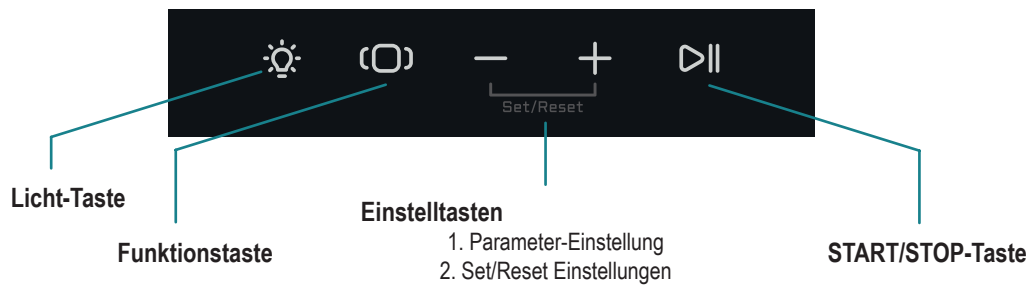
- Nicht den gesamten Ofen mit Alufolie auslegen, um die Reinigung zu erleichtern.

- Damit wird die Leistung des Geräts verändert und die Emaillebeschichtung kann beschädigt werden.
- Alle Zubehöre, die direkt mit dem Gargut in Kontakt kommen, müssen vor Gebrauch gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.
- ⚠ - Das Gargut darf nicht direkt mit den Grillrosten und Tropfblechen in Kontakt kommen

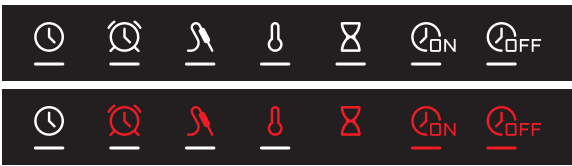
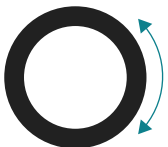
■ BEDIENUNGSANLEITUNG - LED-Display



Legende Tasten und Drehknöpfe



■ Grundfunktionen des Ofens

SYMBOL	BESCHREIBUNG	FUNKTION
TASTE LICHT 	- Schaltet das Licht ein und aus	- Bei manuellem Einschalten schaltet sich das Licht nach 10 Minuten aus. - Das Licht schaltet sich automatisch ein: bei Beginn des Garvorgangs oder beim Öffnen der Tür für 5 Minuten bei der Unterbrechung des Garvorgangs oder nach dem Schließen der Tür für 1 Minute
FUNKTIONS-TASTE 	- Blättert zwischen den aktivierbaren Funktionen	- Die Linie und die Symbole zeigen den Status der Funktion an. Weißer Linie: ausgewählt Rote Linie: eingestellt Weißer und roter Linie abwechselnd: ausgewählt und zuvor eingestellt Rotes Symbol: aktiv - Uhrensymbol bleibt immer weiß
Beispiele 		
EINSTELLTASTEN 	- Stellt die Funktionswerte ein	- Stellt die Werte der gewählten Funktion ein Set/Reset Einstellungen - Für Reset längerer gleichzeitiger Druck auf die Tasten — und +
TASTE START / STOP 	- Startet oder stoppt ein Garprogramm	- Siehe Kapitel Einstellung des Garprogramms
DREHKNOPF 	- Wählt das Garprogramm aus z.B.: 	- Siehe Kapitel Einstellung des Garprogramms

SYMBOL	BESCHREIBUNG	FUNKTION
TEMPERATURANZEIGEBALKEN a)  b) 	- Anzeige der Ofentemperatur	a) In Rot wird die Backofentemperatur während des Garens angezeigt b) In Weiß wird die Restwärme am Ende des Garvorgangs angezeigt

INFORMATIONSANZEIGE

- Wenn keine Interaktion stattfindet, wechselt das Display in die **Informationsansicht** und es werden nur die aktiven Symbole und das Uhrensymbol angezeigt.
- Durch Drücken der **Funktionstaste**  verlassen Sie die **Informationsansicht**.

1. Erste Inbetriebnahme



- Beim ersten Einschalten ist es erforderlich, folgende Einstellungen vorzunehmen:

die Uhr, die 12/24-Stunden-Anzeige, Display ON (ON d) - OFF (NO d), die Temperatur in °C oder °F und die Töne on/Off.

- Um die Parameter einzustellen, drücken Sie die **Einstelltasten** — oder + und die **Funktionstaste** , um zu bestätigen und mit der nächsten Einstellung fortzufahren:

1. Einstellen der Uhr



! Achtung: Nach einem Stromausfall von mehr als **10 Sekunden** ist es notwendig, die Uhrzeit neu einzustellen.

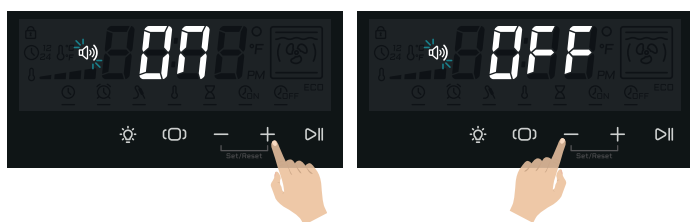
2. 12H/24H-Anzeige einstellen



3. Temperatur in °C oder °F einstellen.



4. Töne on/Off einstellen



Das Gerät ist einsatzbereit.

2. Setup-Funktionen

2.1 Funktionseinstellung



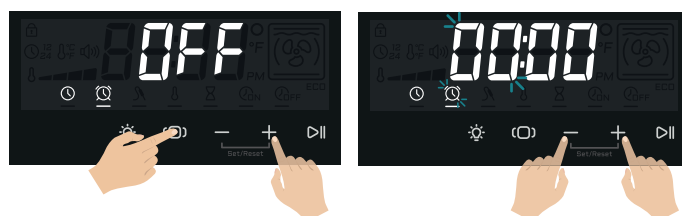
- Durch längeres Drücken von **6 Sekunden** auf die **Einstelltasten** — und + wird der in Kapitel „1. Erstes Einschalten“ zur Einstellung der Uhrzeit **12H/24H** , der **Temperaturskala**  und der Einstellung **ON/OFF** der Signaltöne  gewechselt.

2.2 Einstellung der Uhr



- Durch längeres Drücken von **3 Sekunden** auf die **Einstelltasten** — und + wird die Einstellung der **Uhrzeit** aktiviert. Zum Einstellen wie in Kapitel „1. Ersten Einschalten“ beschrieben vorgehen.

2.3. Einstellung des Courtesy Timers



- Wenn Sie die Funktion **Courtesy Timer**  wählen, können Sie die Stunden und dann die Minuten mit den **Einstelltasten** — oder + einstellen. Der Countdown wird aktiviert, wenn die **Funktionstaste**  gedrückt wird oder nach **10 Sekunden**.

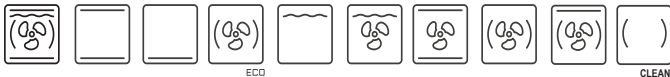
- Der Courtesy Timer kann durch längeres gleichzeitiges Drücken der **Einstelltaste** — und + zurückgesetzt werden.

2.4 Child Lock



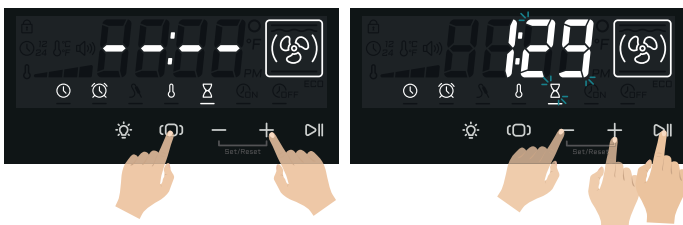
- Bei ausgeschaltetem Backofen aktiviert/deaktiviert ein längerer Druck von **3 Sekunden** auf die **Funktionstaste**  das **Child Lock** .

3. Einstellung des Garprogramms



- Durch Drehen des Drehknopfes wählt man eines der Garprogramme mit der Standardtemperatur.
- Die **Gartemperatur** kann mit den **Einstelltasten** — oder + geändert werden.
- Durch Drücken der **Taste Start/Stop** wird das Garprogramm gestartet.

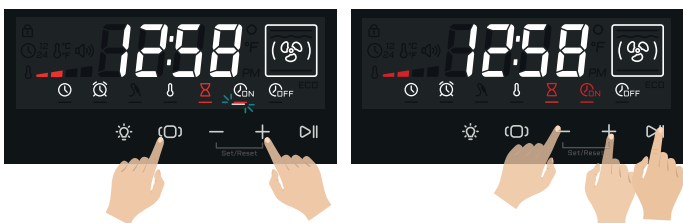
4. Einstellung der Gardauer



- Wenn Sie die **Funktion Gardauer** mit der **Funktionstaste** auswählen, können Sie mit den **Einstelltasten** — oder + den Wert in Stunden und dann in Minuten einstellen.
- Der **Countdown** beginnt mit dem tatsächlichen Start des Garvorgangs: wenn die **Taste Start/Stop** gedrückt wird oder wenn die im Abschnitt **Garzeit** programmierte Verzögerungszeit abläuft.
- Der **Gardauer** -Timer kann durch längeres gleichzeitiges Drücken der **Einstelltasten** — und + zurückgesetzt werden.

5. Einstellung der Garzeit (Start oder Ende).

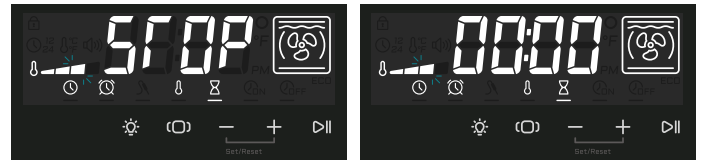
Die **Garstartzeit** und die **Garendzeit** sind zwei alternative Funktionen, die nicht gleichzeitig aktiviert werden können.



- Wenn die **Gardauer** eingestellt ist, kann auf die Funktionen zur Einstellung der Garzeit zugegriffen werden: **Startzeit** oder **Endzeit** .
- Wenn Sie die Funktion **Startzeit** oder **Endzeit** können Sie mit den **Einstelltasten** — oder + den Wert in Stunden und dann in Minuten einstellen.
- Wenn Sie die **Taste Start/Stop** drücken, werden die Einstellungen aktiviert.

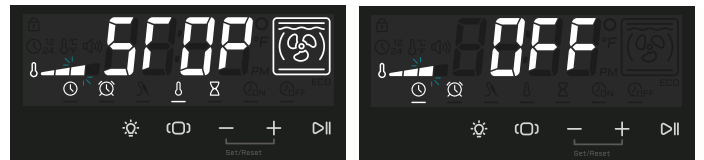
- Diese Timer können durch längeres gleichzeitiges Drücken der **Einstelltasten** — und + zurückgesetzt werden.

6. Ende des Garprogramms



- Der Ofen signalisiert das Ende des Garvorgangs am Ende des **Dauer-Timers** mit einem 1-minütigen Ton.

6.1. STOP und OFF Ofen



Der Ofen kann auf folgende Weise ausgeschaltet werden:

- Durch Drücken der **Start/Stop-Taste** während eines Garvorgangs.
- Durch Drehen des Knopfes auf OFF.
- Wenn Standby **OFF (NO d)** eingestellt wurde, schaltet sich der Ofen nach 5 Minuten Inaktivität und ohne aktive Funktion automatisch aus.

7. Öffnen der Tür

- Wenn die Tür geöffnet wird, wird das Programm angehalten, bis die Tür geschlossen wird.
- Wenn die Tür nicht innerhalb von 3 Minuten geschlossen wird, wird das Programm unterbrochen.

8. Zurücksetzen auf Werkseinstellungen



Um das Produkt auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen und es zum ersten Mal einzuschalten, drücken Sie mit dem Drehknopf in der Position **OFF** gleichzeitig die **Funktionstaste** , die **Einstelltasten** — und + für **10 Sekunden**.

- Auf dem Display laufen die Linien unten 30 Sekunden lang ab, währenddessen drücken Sie die **Einstelltasten** — und + gleichzeitig. Auf dem Display wird die Anzeige **CIAO** eingeblendet.



Schalten Sie den Ofen aus. Beim nächsten Einschalten des Ofens sind alle Parameter zurückgesetzt und der Ofen wiederholt die erste Einschaltsequenz.

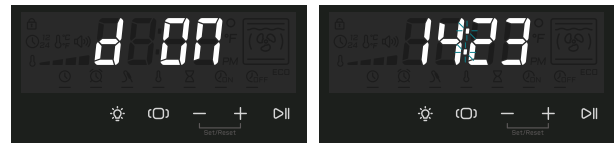
9. Demo-Modus

Im **DEMO**-Modus ist es möglich, durch die Funktionen zu navigieren, ohne dass der Ofen aufheizt.



DEMO wird wie folgt aktiviert:

- Drehknopf auf **OFF** stellen und alle Funktionen ausschalten
- gleichzeitiges Drücken der **Funktionstaste** (O) und der **Taste Start/Stop** (▶||) für 8 Sekunden.



- Wenn der Modus aktiv ist, blinken die Punkte der **Uhr 14:23** und das Display zeigt 3 Sekunden lang die Meldung **d 07** an (die Anzeige wiederholt sich beim ersten Drücken einer aktiven Taste nach 3 Minuten Inaktivität des Ofens)
- Um den **DEMO**-Modus zu verlassen, wiederholen Sie das Aktivierungsverfahren

10. Energieeinsparung

- Zeit bis zum Erreichen des Stand-by-Modus: 2 Minuten.
- Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus mit Informationen: 0,8

■ SYMBOLE

SYMBOLE	BESCHREIBUNG	FUNKTION
	PIZZA	Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen von Pizzen, Brötchen und Brot. Die Hauptwärmequelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Ofens arbeitet.
	GAREN NORMAL STATISCH	Dies ist die klassische Funktion des Elektrobackofens, die sich besonders für das Garen der folgenden Speisen eignet: Schweinekoteletts, Würstchen, Kabeljau, Schmorbraten, Wild, Kalbsbraten, Baisers und Kekse, gebackene Früchte, usw.
	UNTERHITZE	Dies ist die beste Art, Speisen fertig zu backen, insbesondere Gebäck (Kekse, Baisers, Hefengebäck, Fruchtgebäck usw.) und andere Speisen.
	ECO	Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblichen Stromeinsparungen. Um diese Funktion optimal zu nutzen, ist es sinnvoll, das Gericht vor dem Einschalten der ECO-Funktion in der Mitte des Garraums zu platzieren. Mit der Eco-Funktion werden die Garzeiten an das langsame Garen angepasst, wie z. B.: Schmorbraten, weißes Fleisch, Nudelauflauf, feines Gebäck. Hinweis: Eco-Garen kann nicht gewählt werden, wenn der Fleischfühler eingesetzt ist.
	GRILL STATISCH	Diese Funktion eignet sich für schnelles und tiefes Grillen, Überbacken und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filetsteak, T-Bone-Steak, gegrilltem Fisch und gegrilltem Gemüse. Das Garen mit dem Elektrogrill muss bei einer Temperatur von 180 °C erfolgen.
	UMLUFTGRILL	Diese Funktion ist besonders schnell, tief und energiesparend und eignet sich für zahlreiche Speisen wie Koteletts, Würstchen, Schweinespieße oder gemischte Spieße, Wild, Gnocchi alla romana usw. Das Garen mit dem Elektrogrill muss bei einer Temperatur von 180 °C erfolgen.
	INTENSIVES GAREN	Dies ist die Funktion für schnelles und intensives Garen verschiedener Gerichte; sie eignet sich für: gebackenen Fisch, geschmortes Gemüse, Spieße, Ente, Huhn, usw.
	MEHRFACH UMLUFTGAREN	Mit dieser Funktion können verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ohne dass sich die Gerüche vermischen; es ist möglich, Lasagne, Pizza, Croissants und Brioches, Kuchen usw. zu backen.
	SCHNELLAUFHEI- ZUNG	Mit dieser Funktion können Sie das Vorheizen Ihres Ofens beschleunigen. Es wird empfohlen, diese Funktion zu verwenden, wenn Sie eine Backtemperatur zwischen 200°C und 300°C einstellen. Die Verwendung dieser Funktion bei Temperaturen unter 200°C hat keine besonderen Vorteile. ACHTUNG: Die Funktion ist NICHT zum Garen von Speisen geeignet, sondern dient nur zum schnelleren Vorheizen des Ofens. VERWENDEN SIE DIE FUNKTION NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN.
	HYDROLYTISCHE FUNKTION	Diese automatische Reinigungsfunktion ermöglicht eine einfache Reinigung des Garraums in nur 20 Minuten bei niedriger Temperatur (90 °C). Das „hydrolytische“ Reinigungssystem weicht den Schmutz auf, so dass er leichter entfernt werden kann, ohne Gerüche zu hinterlassen.

■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Hydrolytische Funktion

Durchführen des Reinigungsprozesses

1. Entfernen Sie eventuelle Speisereste von Hand mit einem feuchten Schwamm;
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum (Roste, Tropfschalen, Seitenroste, Geschirr).
3. Gießen Sie bei kaltem Backofen 100 ml Wasser + 2 Tropfen neutrales Reinigungsmittel in den Garraum, um die Entfernung von hartnäckigem Schmutz zu erleichtern;
4. Aktivieren Sie die Funktion (während des Betriebs ist das Licht ausgeschaltet und die Funktion kann nicht eingeschaltet werden);
5. Am Ende des Zyklus die Tür vorsichtig öffnen, da der Garraum mit Dampf gesättigt ist; warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und reinigen Sie ihn dann mit einem Schwamm und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch;
6. Der Garraum muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich kein Schmutz festsetzen kann;
7. Während der hydrolytischen Funktion die Tür nicht öffnen und kein Wasser am Boden des Backofens nachfüllen;

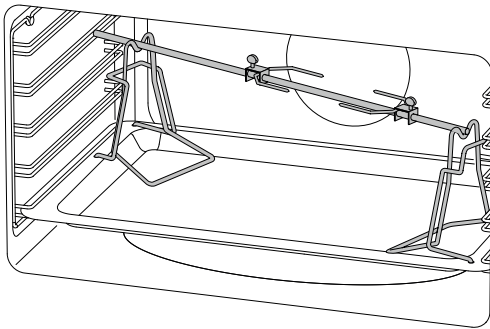
! ACHTUNG

- Verwenden Sie kein destilliertes (verursacht Korrosion) oder kohlenensäurehaltiges Wasser. Verwenden Sie nur Trinkwasser.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum, sondern nur, wenn er Zimmertemperatur hat.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Hydrolysezyklus.
- Verbrennungsgefahr - vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie irgendwelche Vorgänge durchführen.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme oder übermäßig aggressive Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.

■ BEDIENUNGSANLEITUNG - Allgemein

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)

Das zu garende Fleisch auf den Spieß schieben und mit den entsprechenden Gabeln befestigen. Den Drehspieß auf die entsprechenden Halterungen auflegen, die zuvor in die Fettpfanne eingefügt wurden, und an der entsprechenden Stelle des Spießdrehers einschieben. Die Funktion Statischer Grill bei geschlossener Tür anschalten. Um den Spieß herauszunehmen, diesen zusammen mit der Fettpfanne nur soweit herausziehen, dass dadurch der gesamte Spieß entnommen werden kann.

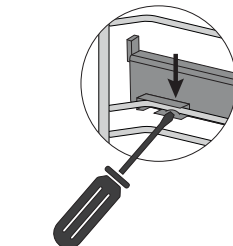
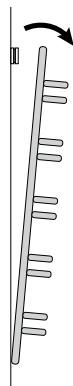
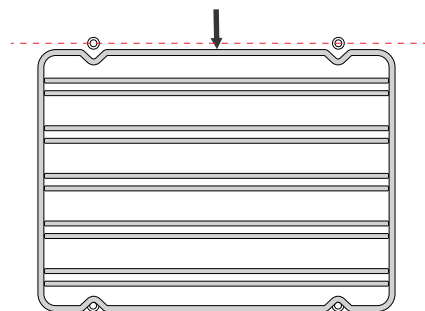


Teleskopische Führungen

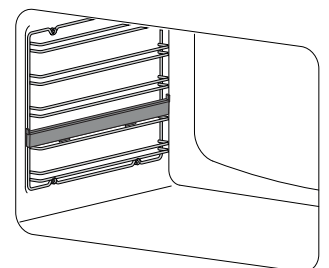
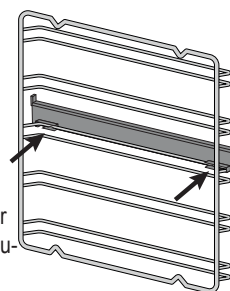
Den rot markierten Teil nach unten ziehen, um diesen von der Backofenwand abzuziehen.

Drehen und auf eine Auflage der Rollschiene legen.

Zum Wiedereinsetzen der Schiene in umgekehrter Reihenfolge vorgehen



Zum Abnehmen der Klammer diesen mit einem Flachschrubenzieher lockern.

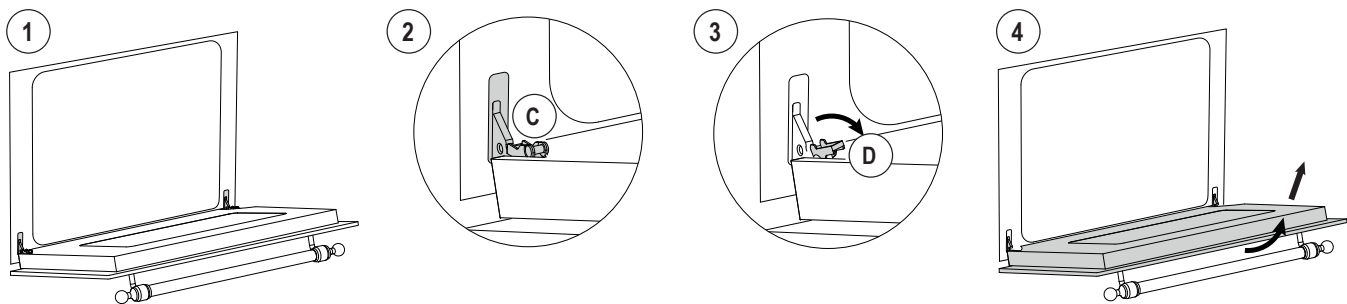


■ REINIGUNG UND WARTUNG - Die Tür entfernen

Vorgangsweise

Um eine gründliche Säuberung des Backofens zu erleichtern, die Backofentür gemäß den folgenden Anleitungen abnehmen:

- die Tür öffnen
- die Klammer C im Scharnierbereich D folgendermaßen versetzen:



■ REINIGUNG UND WARTUNG - Türreinigung und Gläser

Vorgangsweise

Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Die Säuberung der Scheibe hat mit saugfähigem nicht scheuerndem Küchenpapier und normalem Putzmittel zu erfolgen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder Metallschaben für die Reinigung der Glasofentür benutzen, da die Oberfläche verkratzen und das Glas Sprünge bekommen könnte. Die inneren Scheiben sind für ein leichteres Säubern abnehmbar (hierzu ist das Abmontieren der Backofentür erforderlich) oder, alternativ dazu, auf mittlere Schräge zu stellen.

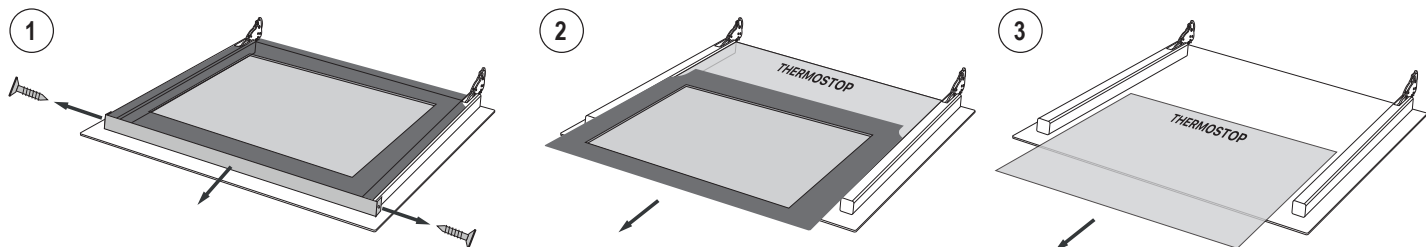
Vorgang zur Abnahme der Scheiben

⚠ ACHTUNG! Jeder Vorgang ist bei Backofen mit ausgebauter Tür vorzunehmen, wobei diese auf eine Auflage zu legen ist, damit die Vorderseite der Tür nicht beschädigt wird. Das Zwischenglas muss so eingesetzt werden, dass das Wort THERMOSTOP lesbar ist (siehe Abb. 2-3).

Die 2 Seitenschrauben RE/LI von der oberen Leiste abschrauben

Die obere Scheibe anheben und herausziehen

Die mittlere Scheibe herausziehen



■ REINIGUNG UND WARTUNG - Tipps für die Reinigung von Backofen und Frontabdeckung BACKOFEN

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Backraum	Es wird empfohlen den Backofen nach jedem Gebrauch zu säubern. Der Schmutz kann somit leichter gereinigt werden und mehrfaches Einbrennen bei hohen Temperaturen wird verhindert. Alle abnehmbaren Teile herausnehmen und getrennt mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen. Um die Reinigung des Garraums zu erleichtern, gießen Sie eine kleine Menge Wasser (100 ml, entspricht einem halben Glas) in den Boden des Garraums; aktivieren Sie dann den Zyklus "Unterhitze" bei 90° C für 20 Minuten. Am Ende des Zyklus abkühlen lassen und die Reinigung mit einem weichen Tuch abschließen.	Keine Dampfreiniger für das Säubern des Backraums benutzen. Keine scheuernden/ korrosiven Reinigungsmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür benutzen, da die Oberflächen beschädigt werden und zu Bruch gehen könnten
Blech	In warmes Wasser mit Neutralseife legen und nach dem Waschen abtrocknen.	Die Speisereste sofort nach dem Gebrauch entfernen.
Gitter	Mit warmem Wasser und nicht scheuernden Putzmitteln oder einem geeigneten Fettlöser reinigen	Bei hartnäckiger und eingetrockneter Verschmutzung sollten die Roste einige Stunden eingeweicht werden, bevor man mit der Reinigung beginnt.

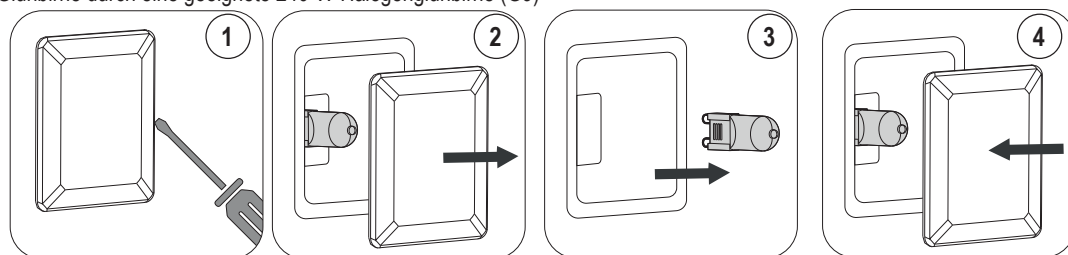
FRONTABDECKUNG

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Flächen aus Stahl	Die Einzelteile mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem flüssigem Reinigungsmittel säubern und mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofaser Tuch abtrocknen.	Der Glanz bleibt durch regelmäßiges Putzen mit handelsüblichen Spezialprodukten erhalten. Niemals Scheuermittel benutzen.
Lackierte Fläche	Um die lackierten Flächen sauber zu halten, sollten diese öfter mit Seifenwasser gereinigt werden.	Keine ätzenden oder alkalischen Substanzen auf den lackierten Flächen belassen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft, etc.) und für die Reinigung abwarten, bis die lackierten Flächen abgekühlt sind.

■ REINIGUNG UND WARTUNG - Glühbirnen Ersatz

Vorgangsweise

Sollte das Backofenlicht nicht funktionieren, das Gerät vom Stromnetz trennen, das Schutzglas der Leuchte entfernen und die Glühbirne austauschen. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine geeignete 240-W-Halogenglühbirne (G9)



- 1) Mit Hilfe eines Flachschaubenziehers abnehmen
- 2) Das Schutzglas des Lichts abnehmen
- 3) Die Glühbirne herausnehmen
- 4) Diese austauschen und wieder verschließen

■ PROBLEMLÖSUNGEN

- Allgemeine Probleme ⚠ ACHTUNG!

- Vor der Reparatur ist das Gerät vom Strom zu trennen, das heißt, der Versorgungsstecker muss abgezogen oder aber der entsprechende Schalter muss gedrückt werden.
- Vor Durchführen von Reparaturen das Gerät vom Stromnetz trennen, d.h. das Stromkabel aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung herausdrehen. .
- Nicht zugelassene Reparatureingriffe können Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen: Diese daher nicht selbst ausführen, sondern zugelassene Techniker damit beauftragen.
- Kleinere Störungen können Sie versuchen, mit den Tipps der Gebrauchsanleitung zu beheben.
- Der Eingriff des Kundendienstes in der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs nicht korrekt funktioniert.
- Die Beseitigung von Störungen oder Reklamationen aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder Installation werden nicht übernommen.

Fehler des Systems

BESCHREIBUNG	ID Fehler
Sonde NTC/PT1000 unterbrochen	Er00
Sonde NTC/PT1000 im Kurzschluss	Er01
Überhitzung	Er08

■ KOCHTISCH - Backofen mit Umluft (nur Richtwerte)

GERICHT	TEMP. C°		MIN.
FLEISCH			
Rinderbraten	170-180	2/3	40/50
Ochsenbraten	170-190	2/3	40/60
Kalbsbraten	160-180	2/3	65/90
Lammbraten	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Hasenbraten	170-180	2/3	80/100
Kaninchenbraten	160-170	2	80/100
Gebratener Truthahn	160-170	2	160/240
Gänsebraten	160-180	2/3	120/160
Ente Braten	170-180	2/3	100/160
Hühnchen Braten	180	2/3	90/120

GERICHT	TEMP. C°		MIN.
FISCH	160-180	2/3	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	180-200	2	40/50
Sandkuchen	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Biskuitboden	190-200	2	25/35
Ringformkuchen	160-180	2	35/45
Süßer Blätterteig	180-200	2	20/30
Sultaninenkuchen	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Löffelbiskuit	150-180	2	50/60
Apfelgebäck	180-200	2	18/25
Pudding	170-180	2	30/40
BÄCKEREI			
Brot	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ KOCHTISCH - Kochtabelle bei statischem backofen (nur Richtwerte)

GERICHT	TTEMP. C°		MIN.
FLEISCH			
Rinderbraten	225	2/3	40/50
Ochsenbraten	250	2/3	50/60
Kalbsbraten	225	2/3	60/80
Lammbraten	225	2	40/50
Roastbeef	230	2/3	50/60
Hasenbraten	250	2/3	40/50
Kaninchenbraten	250	2	40/50
Gebratener Truthahn	250	2	50/60
Gänsebraten	225	2/3	60/70
Ente Braten	250	2/3	45/60
Hühnchen Braten	250	2/3	40/45
FISCH	200-225	1/2	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	225	2	35/40
Sandkuchen	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30

GERICHT	TTEMP. C°		MIN.
Biskuitboden	220-250	2	20/30
Ringformkuchen	180-200	2	30/40
Süßer Blätterteig	200-220	2	15/20
Sultaninenkuchen	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Löffelbiskuit	180-200	2	40/50
Apfelgebäck	200-220	2	15/20
Pudding	200-220	2	20/30
BÄCKEREI			
Brot	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- WICHTIG

Introdurre le vivande quando il forno è caldo.

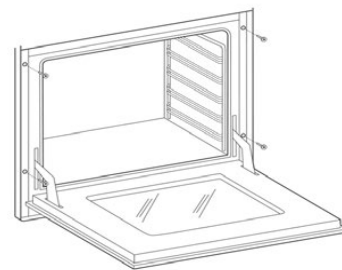
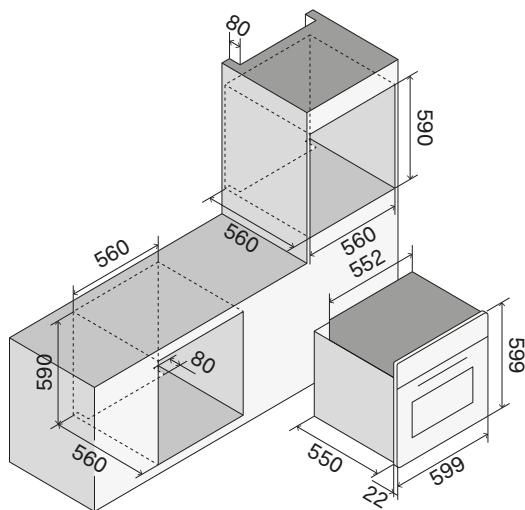
- Grillen

Bei Geräten mit Elektrogrill erfolgt der Garvorgang bei geschlossener Tür mit 180°C. Die zu grillenden Speisen sollten vorzugsweise auf den entsprechenden Grill im vierten Regal gestellt werden.

■ INSTALLATION - Installationsanweisungen

 Das Typenschild mit den Eigenschaften befindet sich auf dem Anschlag der Backofentür und ist bei offener Tür sichtbar. Es enthält alle erforderlichen Daten für die Installation wie zum Beispiel: Modell des Geräts, Nennspannung und Leistungsaufnahme. Zuerst die Aussparung im Möbelstück vermessen und kontrollieren, ob sie genau mit den Maßen auf Abbildung A übereinstimmt. Dabei darauf achten, dass die Oberflächenbeschichtung des Möbelstücks, das Furnierholz oder andere Verklebungen mit einem hitzebeständigen Klebstoff ausgeführt wurden (bis zu 150°C). Bei nicht hitzebeständiger Beschichtung oder Klebstoff könnte sich die Oberflächenbeschichtung verformen oder sich vor allem an den engen Stellen des Möbelstücks ablösen. Prüfen Sie, ob das Möbelstück für den Einbau eines Backofens geeignet ist und über einen festen Boden mit einer für das Gewicht des Geräts ausreichenden Tragfähigkeit verfügt. Alle notwendigen Schrauben und Zubehörteile für die Befestigung des Backofens am Möbelstück werden mitgeliefert. Die folgenden Abbildungen sind für die Befestigung und die korrekte Einfügung ins Möbelstück nützlich.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLATION - Stromanschluss

 Die folgenden Anweisungen sind für Fachpersonal bestimmt, das die Installation, die Regulierung und die technische Wartung des Geräts vornehmen, und sicher stellen, dass diese Arbeiten so weit als möglich auf korrekte Weise und gemäß den Vorschriften durchgeführt werden. Wichtig: Jeder Eingriff für die Regulierung und Wartung u.ä. darf erst nach Abziehen des Steckers des Backofens erfolgen.

Normen für die Installation

Dieses Gerät ist mit folgenden Richtlinien konform:

RICHTLINIE EU2002/96/EEC (RAEE)

RICHTLINIE NIEDRIGSPANNUNG CEE 2014/35/EU

RICHTLINIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 2014/30/EU

VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Berührung mit Lebensmitteln)

Die Installation muss fachgerecht und unter Einhaltung der geltenden Normen für elektrische Installationen erfolgen. Sollte dies nicht der Fall sein, übernimmt die Herstellerfirma keinerlei Haftung. In diesem Anweisungsheft finden Sie auch den Schaltplan Ihres Geräts. Die Geräte sind für den Anschluss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung ausgelegt.

Vor Anschluss des Geräts ans Stromnetz ist zu prüfen, ob:

- das Überspannungsventil oder die Steckdose der elektrischen Spannung des Gerätes standhält (siehe Typenschild), und

- die Stromversorgungsanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist.

Das Gerät wird mit einem Stromkabel ohne Stecker geliefert: Beim Anschluss ist zu berücksichtigen, dass das gelb-grüne Kabel die Erdungsleitung ist, das niemals unterbrochen werden darf.

Die Steckdose muss sichtbar und zugänglich sein, damit das Gerät problemlos vom Stromnetz getrennt werden kann.

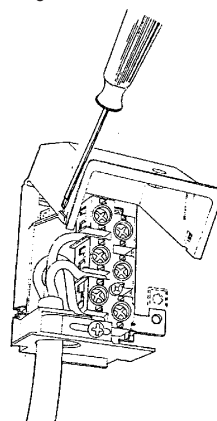
Für den direkten Anschluss ans Stromnetz ist Folgendes notwendig:

- Das Begrenzungsventil und die Hausanlage müssen der Spannung des Gerätes (siehe Kennschild) standhalten können.

- Die Stromversorgungsanlage muss über eine wirksame Erdung verfügen.

- Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit einer Mindestöffnung von 3mm muss nach Installation des Geräts leicht zugänglich sein.

- Ein Schalter für die Abschaltung vom Netz muss gemäß den Installationsregeln eingebaut werden.



 Das gelb-grüne Erdungskabel darf niemals, nicht einmal durch den Schalter, unterbrochen werden. Das Stromversorgungskabel muss so positioniert sein, dass es nicht mit Oberflächen in Berührung kommt, die Temperaturen um mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur haben. Zum Austausch des Stromversorgungskabels, falls erforderlich, den Kundendienst kontaktieren

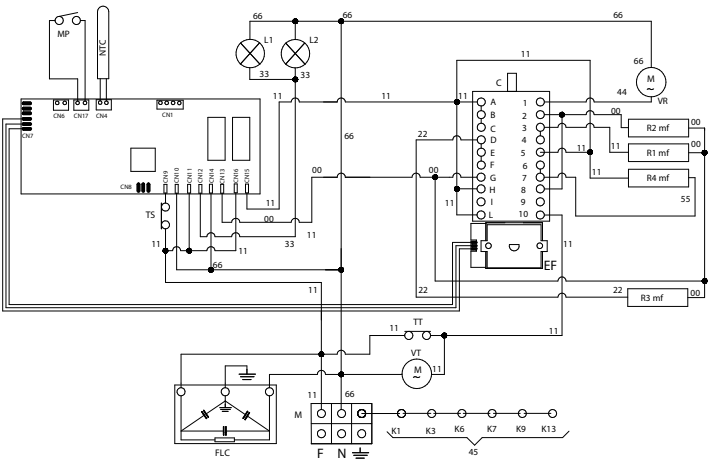
INSTALLATION - Schaltplane Leistungsaufnahme (kW)

Modèle	KW (220-240V)
60	3,2

Legende

00	Schwarz	K13	" "	grill
11	Braun	K3	" "	Backofen Lüftermotor
22	Rot	N	Neutral	
33	Weiß	M	Klemme	
44	Gelb	MP	Micro Tür	
45	Grün-Gelb			
55	Grau	NTC	Temperaturfühler	
66	Blau	P	Program	
C	Wahlschalter	R1	Oberhitze	
EF	Encoder Funktionse	R2	Unterhitze	
F	Phase	R3	Grill	
K1	Erdung Klemme	R4	Heißluft	
K3	" "	TS	Temperatursicherheitsbe- grenzer	
K6	" "	TT	Tangentialthermostat	
K7	" "	V	Ventilator ofen	
K9	" "	VT	Ventilator Kühlung	
		FLC	Filter	

Schaltplane



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Eigenschappen van de apparaten

Het typeplaatje staat niet alleen op de omslag, maar zit ook op de deuraan-slag van de oven en is zichtbaar bij een geopende deur of op de bovenklep van de oven.

LET OP! Deze aanwijzingen hebben betrekking op verschillende modellen van apparaten. Let erop dat u precies weet welk model van apparaat u aange-schaft heeft (zie typeplaatje met de eigenschappen).

 **1.** Alvorens het apparaat in gebruik te nemen moet u de gebruiksaan-wijzing aandachtig lezen waarin onder andere belangrijke informatie staat ten aanzien van de veiligheid bij de plaatsing, het gebruik en het onderhoud. De gebruiksaanwijzing moet zorgvuldig bewaard worden zodat u deze later altijd nog eens kunt raadplegen en het inschrijvingsnummer kunt nagaan.

2. De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het apparaat op de juiste manier geaard is zoals vereist door de van toepassing zijnde voorschriften. Het is van fundamenteel belang dat u erop let dat deze voorschriften in acht zijn genomen; bij twijfel dient u zich tot een vakman te wenden zodat hij de elektrische installatie uiterst nauwkeurig kan controleren. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit het feit dat het apparaat niet goed geaard is.

3. Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u controleren of de technische gegevens die op het typeplaatje staan volledig overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet en het net voor de gastroevoer. De installatie/afregeling mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.

4. Nagaan of het elektriciteitsnet en het stopcontact berekend zijn op het maximum vermogen van het apparaat dat aangegeven wordt op het typeplaatje. Bij twijfel moet u contact opnemen met een vakman.

5. Het apparaat moet rechtstreeks op het elektriciteitsnet worden aangesloten volgens de aangegeven polarisatie; voor de aansluiting moet een systeem voorzien worden die een scheiding van het net verzekert, met een opening-safstand van de contacten die een totale scheiding garandeert in de situatie van overspanning categorie III, eensluitend met de installatie-bepalingen.

6. Als het stopcontact niet geschikt is met het oog op de stekker moet u deze vervangen door een stopcontact dat wel geschikt is, neem daarvoor contact op met een vakman die eveneens moet controleren of de doorsnede van de kabels van het stopcontact berekend is op het vermogen dat het apparaat gebruikt. Het netsnoer wordt geleverd zonder stekker. Raadpleeg voor de aansluiting de paragraaf "Elektrische aansluiting". Wij adviseren u geen adapters, verloopstekkers of verlengsnoeren te gebruiken.

7. Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar uitschakelen.

8. Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.

9. Als het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is mag dit uitsluitend door een door de fabrikant erkende technische dienst vervangen worden.

10. Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het bestemd is (garen). Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden (bijvoorbeeld om een vertrek te verwarmen) en dit is bovendien gevaarlijk. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat voor doeleinden is gebruikt waarvoor het niet geschikt is.

11. Het gebruik van alle elektrische apparaten vereist het in acht nemen van enkele fundamentele voorschriften, te weten:

A. raak het apparaat nooit aan als u natte of vochtige handen of voeten heeft;

B. gebruik het apparaat nooit op blote voeten;

C. gebruik bij voorkeur geen verlengsnoeren, als u dit toch doet moet u de nodige voorzorgsmaatregelen treffen;

D. trek niet aan het elektrische snoer om de stekker uit het stopcontact te halen;

E. stel het apparaat niet bloot aan atmosferische elementen (regen, zon, enz.);

F. Let op: de toegankelijke onderdelen kunnen heel warm worden tijdens het gebruik. Houdt kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat als ze niet continue onder toezicht staan. Dit apparaat mag gebruikt worden door

kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte psychische, motorische of mentale capaciteiten of die geen kennis hebben van of ervaring hebben met het toestel indien er een persoon aanwezig is die verantwoordelijk is voor hun veiligheid die toezicht houdt of de nodige uitleg kan geven over het gebruik van het toestel en als ze zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het toestel. De schoonmaak en onderhoudsbeurten mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als ze niet in het oog gehouden worden.

12. Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden heel warm tijdens het gebruik. Let erop de warmte-onderdelen in de oven niet aan te raken. Kleine kinderen dienen op afstand gehouden te worden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand gehouden worden als ze niet in het oog gehouden worden.

13. Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen, de stekker uittrekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de speciale schakelaar.

14. Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert, moet u het apparaat uitzetten en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen, reparaties mogen uitsluitend door een erkende technische dienst uitgevoerd worden. Verlang altijd originele reserveonderdelen. Als deze aanwijzingen niet in acht genomen worden kunt u de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

15. Er wordt ten stelligste aangeraden om ervoor te zorgen dat gevaarlijke onderdelen niet toegankelijk zijn, vooral wanneer kinderen in de buurt zijn die met het toestel zouden kunnen spelen.

16. Er wordt ten stelligste aangeraden om ervoor te zorgen dat gevaarlijke onderdelen niet toegankelijk zijn, vooral wanneer kinderen in de buurt zijn die met het toestel zouden kunnen spelen.



17. De verpakking is bedoeld om het apparaat te beschermen tegen eventuele schade tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen kunnen gemakkelijk worden gerecycled omdat wij ze hebben gekozen aan de hand van ecologische criteria. Recyclen vermindert de noodzaak om grondstoffen te gebruiken en bevordert een kleinere hoeveelheid afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak speciale materialen. Ze bevatten ook materialen die als ze verkeerd worden behandeld of verwerkt, gevaar kunnen opleveren voor de gezondheid en het milieu. Ze zijn echter noodzakelijk om het apparaat naar behoren te laten werken. Wij verzoeken u dus om het niet bij het normale huisvuil te doen. Wij verzoeken u om het naar een speciaal afvalcentrum of het plaatselijke recyclecentrum te brengen of de verkoper te raadplegen. Zorg ervoor dat het apparaat totdat het als afval wordt verwerkt, uit de buurt blijft van kinderen.

18. Gebruik geen stoomreinigingsapparaten voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven.

19. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of puntige voorwerpen voor het reinigen van de ovendeur daar die de oppervlakte ervan zouden kunnen aantasten en vervolgens breken.

20. Bij rookvorming mag u de ovendeur niet openen: zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur niet totdat de rook weg is en de vlammen gedoofd.

21. Gebruik de functie om de bedieningen te blokkeren om te voorkomen dat kinderen het apparaat op eigen houtje openen.

22. Houd kinderen die in de buurt van de multifunctionele oven zijn, in het oog. Laat kinderen niet spelen met het apparaat.

23. Gevaar voor stikken.

- Kinderen kunnen zich al spelend omwikkelen met verpakkingsmaterialen zoals plastic folie of het over hun hoofd trekken en stikken. Houd dit soort materialen uit de buurt van kinderen.

24. Gevaar voor brandwonden

De huid van kinderen is veel delicaatere dan die van volwassenen.

- De glazen deur, het bedieningspaneel en de openingen waaruit de hete lucht ontsnapt uit de oven worden heet. Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aanraken terwijl het in werking is.

25. Gebruik dit apparaat niet in ruimten die niet stationair zijn (zoals op schepen).

26. Let op: zich ervan vergewissen of het apparaat uitgeschakeld is vooraleer

de lamp te vervangen teneinde de kans op elektrische schokken te verminderen.

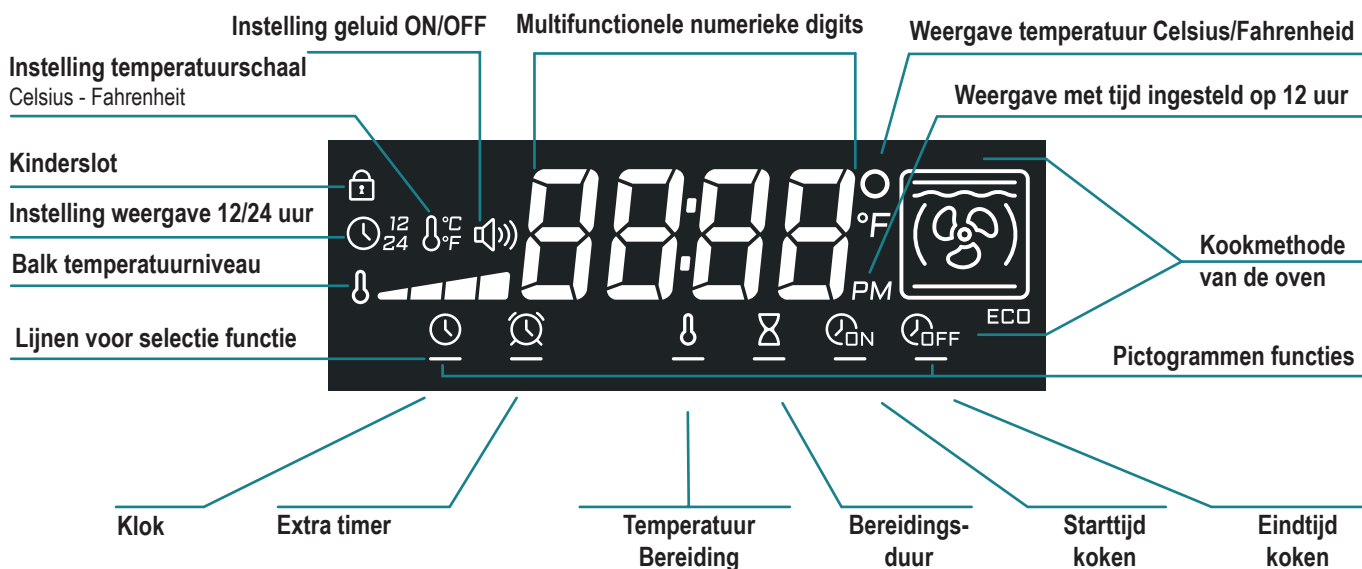
■ EERSTE INBEDRIJFSTELLING

• Wanneer de oven voor de eerste keer gebruikt wordt, laat die dan gedurende ongeveer 1 uur leeg werken (230°C), laat indien mogelijk de keukenvensters openstaan. Bij eerste inschakeling ontstaat een onaangename geur die het gevolg is van produktieresten zijnde vetten, oliën en hars. Eenmaal de aangegeven tijd verstreken is de oven klaar voor de eerste bereiding. Als de oven afgekoeld is overgaan tot de schoonmaak volgens de voorschriften aangegeven in de paragraaf "Reiniging en zorg".

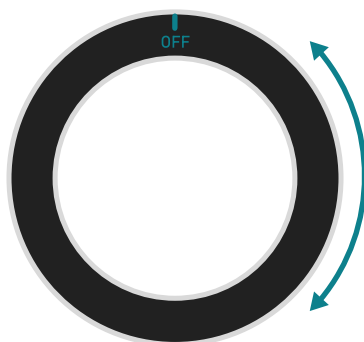
- Is de aangegeven tijd verstreken dan is de oven klaar voor de eerste bereiding.
- Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Dergelijke handeling heeft een negatieve invloed op het rendement van het apparaat en kan de email beschadigen.
- Alle hulpstukken die in direct contact komen met de spijzen dienen voor het gebruik zorgvuldig schoongemaakt te worden met geschikte producten.

⚠ Het is niet toegestaan om spijzen te garen in direct contact met de roosters of de braadslede van de oven.

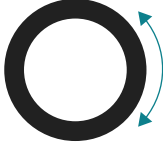
■ GEBRUIKSAANWIJZING - LED-display



Legenda toetsen en knoppen



■ Basisfuncties van de oven

SYMBOOL	BESCHRIJVING	FUNCTIE
TOETS VERLICHTING 	- Schakelt de verlichting in en uit	- Als de verlichting handmatig wordt ingeschakeld, wordt ze na 10 minuten uitgeschakeld. - De verlichting wordt automatisch ingeschakeld: voor 5 minuten bij de start van de bereiding of als de deur wordt geopend voor 1 minuut bij de onderbreking van de bereiding of als de deur wordt gesloten
FUNCTIETOETS 	- Bladert door de functies die geactiveerd kunnen worden	- De lijn en de pictogrammen geven de status van de functie aan. Witte lijn: geselecteerd Rode lijn: ingesteld Afwisselend witte en rode lijn: eerder geselecteerd en ingesteld Rood pictogram: actief - Het pictogram van de klok blijft altijd wit
	Voorbeelden	
INSELTOETSEN  Set/Reset	- Stellen de waarden van de functie in	- Stellen de waarden van de geselecteerde functie in Set /Reset van de instellingen - Houd voor de Reset de toetsen — en + langdurig gelijktijdig ingedrukt
TOETS START / STOP 	- Start of onderbreekt een kookprogramma	- Zie het hoofdstuk met betrekking tot de instelling van het kookprogramma
DRAAIKNOP 	- Selecteert het kookprogramma bijv.: 	- Zie het hoofdstuk met betrekking tot de instelling van het kookprogramma

SYMBOOL	BESCHRIJVING	FUNCTIE
BALK TEMPERATUURNIVEAU a)  b) 	- Signalering van het temperatuurniveau van de oven	a) In rood wordt de temperatuur van de oven tijdens de bereiding aangegeven b) In wit wordt de resterende warmte aan einde bereiding aangegeven

WEERGAVE INFORMATIE

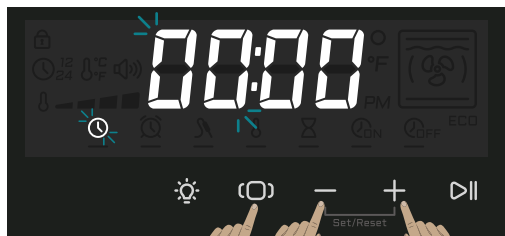
- Als er niet op het display wordt gehandeld, gaat het over naar de **Weergave informatie** en worden alleen de actieve pictogrammen en het pictogram van de klok getoond.
- Door te drukken op de **Functietoets** (□) wordt de **Weergave informatie** afgesloten.

1. Eerste inwerkingstelling



- Bij de eerste inwerkingstelling moeten worden ingesteld:
 de klok, de weergave 12/24 uur, display ON (ON d) - OFF (NO d) de temperatuur in °C of °F en de Geluiden On/Off.
- Druk voor de instelling van de parameters op de **Insteltoetsen** — of + en de **Functietoets** (□) om te bevestigen en verder te gaan naar de volgende instelling:

1. Instelling klok



⚠ Opgelet: als de stroomvoorziening langer dan **10 sec.** ontbreekt, moet de tijd opnieuw worden ingesteld.

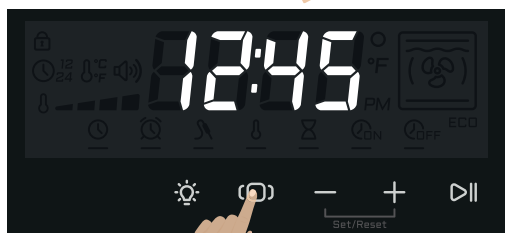
2. Instelling weergave 12/24 uur



3. Instelling temperatuur in °C of °F.



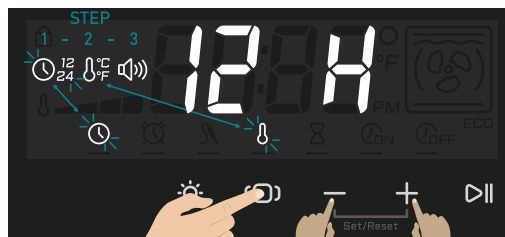
4. Instelling geluiden On/Off



Het product is klaar voor gebruik.

2. Functies voor Setup

2.1 Instelling functies



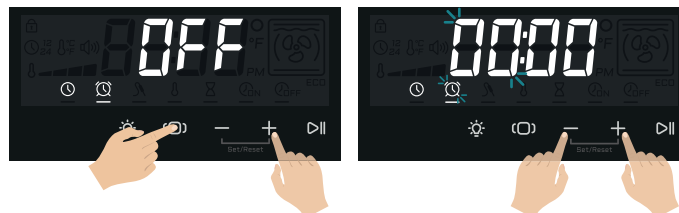
- Door **6 sec.** lang te drukken op de **Insteltoetsen** — en + gaat u naar de modus die is beschreven in hoofdstuk “1.Eerste Inschakeling” voor het instellen van de **12H/24H** -tijd, de **Temperatuurschaal**  en de **ON/OFF**-instelling van het geluid .

2.2 Instelling Klok



- Door **3 sec.** lang te drukken op de **Insteltoetsen** — en + is het mogelijk om de **Klok** in te stellen. Ga voor het instellen te werk zoals aangegeven in hoofdstuk “1. Eerste Inschakeling”.

2.3. Instelling Extra timer



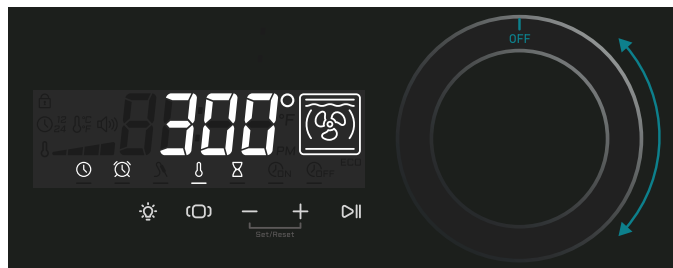
- Met de selectie van de functie **Extra timer**  kan de waarde voor uren en dan de minuten worden ingesteld met de **Insteltoetsen** — of +. De countdown wordt geactiveerd met druk op de **Functietoets**  of na **10 sec.**
- De Extra timer kan gereset worden door de **Insteltoetsen** — en + gelijktijdig lang ingedrukt te houden.

2.4 Kinderslot



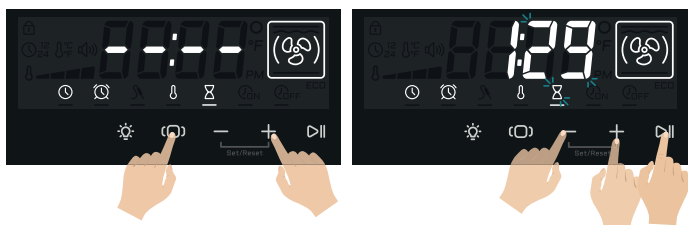
- Door bij uitgeschakelde oven gedurende **3 sec.** de **Functietoets**  ingedrukt te houden, wordt het **Kinderslot**  geactiveerd/gedeactiveerd.

3. Instelling Kookprogramma



- Door de knop te draaien, kan een van de kookprogramma's met standaard temperatuur geselecteerd worden.
- De **Kooktemperatuur** kan gewijzigd worden met de **Insteltoetsen** — of +.
- Met druk op de **Toets Start/Stop** wordt het kookprogramma gestart.

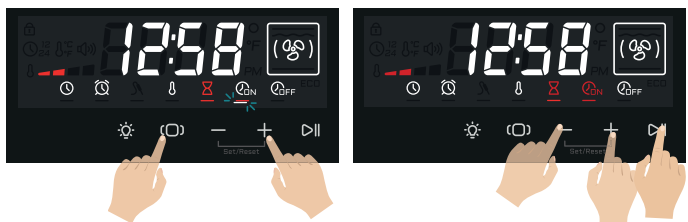
4. Instelling Bereidingsduur



- Door de **Functie Bereidingsduur** te selecteren met de **Functietoets** , is het mogelijk om de waarde voor de uren en dan de minuten in te stellen met de **Insteltoetsen** — of +.
- De **countdown** wordt gestart bij de daadwerkelijke start van de bereiding: door te drukken op de **Toets Start/Stop** of bij het verstrijken van de vertraging ingesteld onder deel **Kooktijd**.
- De timer **Bereidingsduur** kan gereset worden door de **Insteltoetsen** — en + gelijktijdig lang ingedrukt te houden.

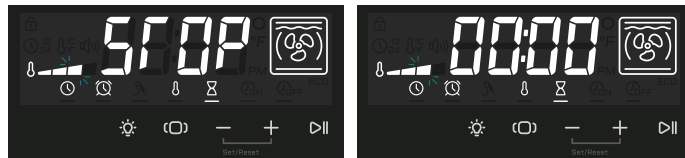
5. Instelling Kooktijd (Start of Einde).

Starttijd Koken en **Eindtijd Koken** zijn twee onderling alternatieve functies die niet gelijktijdig geactiveerd kunnen worden.



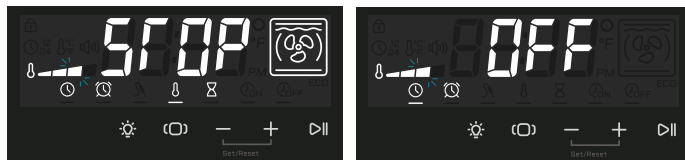
- Als de **Bereidingsduur** is ingesteld, dan is het mogelijk om de functies voor instelling Kooktijd te openen: **Starttijd** of **Eindtijd** .
- Na de selectie van de functie **Starttijd** of **Eindtijd** Koken kan de waarde voor de uren en vervolgens van de minuten worden ingesteld met de **Insteltoetsen** — of +.
- Na druk op de **Toets Start/Stop** zijn de instellingen actief.
- Deze timers kunnen gereset worden door de **Insteltoetsen** — en + gelijktijdig lang ingedrukt te houden.

6. Einde kookprogramma



- De oven zal het einde van de bereidingsduur bij het verstrijken van de **Timer Duur** gedurende 1 minuut signaleren met een geluidssignaal.

6,1. STOP en OFF oven



- De oven kan op de volgende manieren worden uitgeschakeld:
- Door tijdens een bereiding te drukken op de **Toets Start/Stop** .
 - Door de draaiknop naar OFF te draaien.
 - Als de Stand-by **OFF (NO d)** is ingesteld, zal de oven na 5 minuten van inactiviteit en zonder actieve functies automatisch worden uitgeschakeld.

7. Opening deur

- In geval de deur wordt geopend, wordt het programma onderbroken tot de deur weer wordt gesloten.
- Als de deur niet binnen 3 minuten wordt gesloten, wordt het programma afgebroken.

8. Reset naar de Fabrieksinstellingen



Om het product te herstellen naar de fabrieksinstellingen, zoals voor de eerste inwerkingstelling: houd bij de draaiknop op **OFF** de **Functietoets** en de **Insteltoetsen** — en + gedurende **10 sec** gelijktijdig ingedrukt.

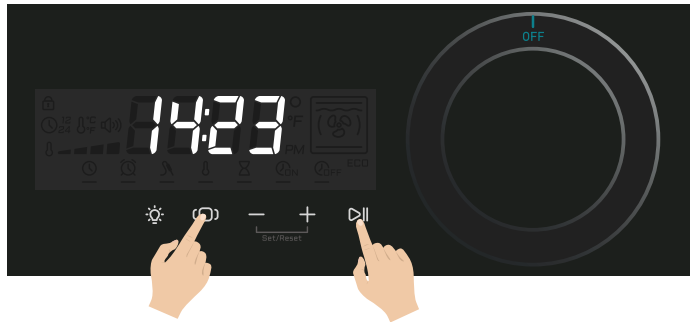
- Op het display verschuiven de lijnen onderaan gedurende 30 seconden; druk gedurende deze tijd gelijktijdig op de **Insteltoetsen** — en +. Op het display verschijnt het opschrift **CIAO**.



Onderbreek de netvoeding naar de oven. Bij de eerstvolgende inschakeling worden alle parameters gereset en zal de oven weer de procedure voor de eerste inwerkingstelling voorstellen.

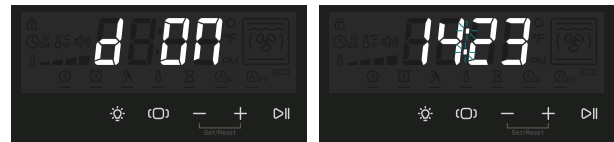
9. Modus Demo

In de modus **DEMO** is het mogelijk om door de verschillende functies te bladeren, zonder dat de oven opwarmt.



De **DEMO** wordt als volgt geactiveerd:

- draaiknop op **OFF** en alle functies uitgeschakeld
- houd de **Funcietoets** (○) en de **Toets Start/Stop** ►|| gedurende 8 seconden gelijktijdig ingedrukt.



- Als de modus actief is, zullen de stippen van de **Klok** 14:23 en verschijnt gedurende 3 seconden het opschrift **d 07** op het display (de weergave wordt na 3 minuten van inactiviteit van de oven herhaald bij de eerste druk op een actieve toets)
- Om de modus **DEMO** af te sluiten, moet de procedure voor de activering worden herhaald

10. Energiebesparing

- Tempo per raggiungere la modalità stand by: 2 minuti.
- Consumo energetico in stand by con informazione: 0,8W.

■ PICTOGRAMMEN

PICTOGRAMMEN	BESCHRIJVING	FUNCTIE
	PIZZA	Deze functie is bijzonder geschikt voor de bereiding van pizza's, focaccia's en brood. De voornaamste warmtebron is de onderste verwarmingsweerstand die samenwerkt met de andere weerstanden van de oven.
	NORMAAL STATISCH KOKEN	Dit is de traditionele werking van de elektrische oven, met name geschikt voor de bereiding van de volgende gerechten: varkenskoteletten, wordt, kabeljauw, stoofvlees, wild, kalfsgebrad, schuimgebak en koekjes, gebakken fruit, enz.
	KOKEN ONDER	Deze methode is geschikt om de bereiding van gerechten te voltooien, met name van gebak (koekjes, schuimgebak, gerezen gebak, fruittaarten, enz.) en andere voedingsmiddelen.
	METHODE ECO	Door middel van deze functie kan er aanzienlijk bespaard worden op het elektrische verbruik. Om deze functie optimaal te benutten, wordt aangeraden om, voorafgaand aan de inschakeling van de functie ECO, het gerecht in het midden van de ovenkamer te plaatsen. Met de functie ECO zijn de kooktijden geschikt voor langzame bereidingen, zoals: stoofpotten, wit vlees, pasta uit de oven, delicaat gebak. Opmerking: de methode ECO kan niet geselecteerd worden als de vleessonde wordt gebruikt.
	STATISCH GRILLEN	Deze functie is geschikt voor snel en diep grillen, voor het gratineren en roosteren van vlees in het algemeen, biefstuk, T-bonesteak, gegrilde vis en groenten. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat worden ingesteld op 180°C.
	GEVENTILEERD GRILLEN	Bijzonder snel en diep, met een aanzienlijke energiebesparing; deze functie is geschikt voor vele gerechten, zoals: varkenskoteletten, wordt, varkensspiesjes of gemengde spiesjes, wild, gnocchi uit de oven, enz. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat worden ingesteld op 180°C.
	INTENSIEF KOKEN	Dit is de functie voor het snel en intensief koken van verschillende gerechten; geschikt voor: vis "en papillotte", gestoofde groenten, spiesjes, eend, kip, enz.
	MULTI GEVENTILEERD KOKEN	Met deze functie kunnen gelijktijdig verschillende gerechten worden bereid, zonder dat de verschillende geuren zich vermengen; geschikt voor bijvoorbeeld lasagne, pizza, croissants en brioches, fruitgebak, taarten, enz.
	SNEL VERWARMEN	Met deze functie wordt de voorverwarming van uw oven versneld. Aangeraden wordt om deze functie te gebruiken wanneer er een kooktemperatuur tussen de 200 en 300°C wordt ingesteld. Het gebruik van deze functie bij temperaturen onder de 200°C biedt geen bijzondere voordelen. OPGELET: de functie is NIET geschikt voor het bereiden van gerechten, maar dient alleen om de oven sneller op te warmen. GEBRUIK DE FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN
	FUNCTIE HYDROLYSE	Dit is de automatische reinigingsfunctie die de ovenruimte in slechts 20 minuten bij een lage temperatuur (90 °C) reinigt. Het "hydrolitische" reinigingssysteem verzacht vuil, zodat het gemakkelijker te verwijderen is, zonder geuren achter te laten.

■ GEBRUIKSINSTRUCTIES - Hydrolitische functie

Uitvoering van het reinigingsproces

1. Verwijder eventuele etensresten handmatig met een vochtige spons;
2. Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (roosters, bakplaten, zijroosters, eventuele serviesstukken).
3. Giet, bij afgekoelde oven, 100ml water + 2 druppels mild reinigingsmiddel op de bodem van de ovenkamer om de verwijdering van hardnekkig vuil te bevorderen;
4. Activeer de functie (tijdens deze functie is het licht uit en kan het niet worden ingeschakeld);
5. Wees voorzichtig bij het openen van de deur aan het einde van de cyclus, want de ovenruimte kan verzadigd zijn met stoom. Wacht tot de oven is afgekoeld, maak hem vervolgens schoon met een spons en droog af met een zachte doek;
6. De ovenruimte moet regelmatig worden schoongemaakt om te voorkomen dat vuil zich ophoopt;
7. Open de deur niet en voeg geen water toe op de bodem tijdens de hydrolitische reiniging;



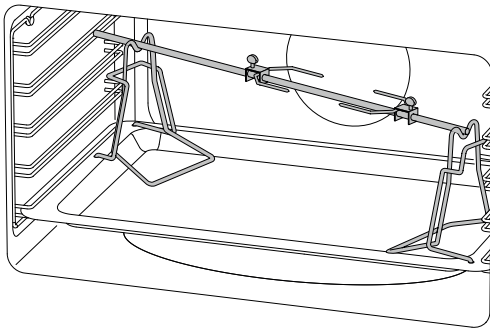
LET OP

- Gebruik geen gedestilleerd (veroorzaakt corrosie) of koolzuurhoudend water. Gebruik uitsluitend drinkwater.
- Giet geen water in de hete ovenruimte, maar alleen als deze op kamertemperatuur is.
- Open de deur niet tijdens de hydrolisecyclus.
- Gevaar voor brandwonden – zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u enige handeling uitvoert.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of agressieve reinigingsmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

■ GEBRUIKSAANWIJZING - Accessoires

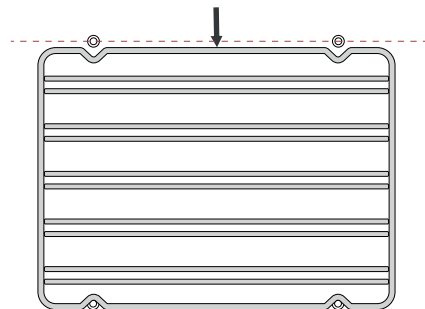
Draaispit - spit (enkel bij bepaalde modellen)

Doel de te garen vleeswaren op de stok van het spit en maak ze vast met de specifieke klemmen. Leg de stok op de houders van het spit die eerder op de braadslede aangebracht werden en steek deze in de opening van de draaispit. Schakel de functie grillen met gesloten deur in. Om het spit samen met de braadslede uit te halen is het voldoende die eventjes uit te schuiven om de volledige verwijdering mogelijk te maken.

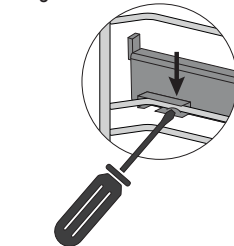
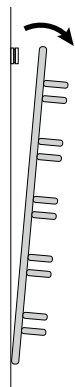


Telescopische geleiders

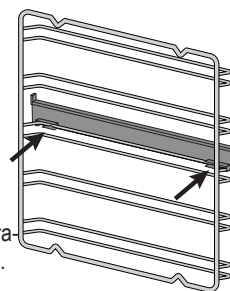
Het in rood aangegeven onderdeel naar beneden trekken om het los te maken van de ovenwand.



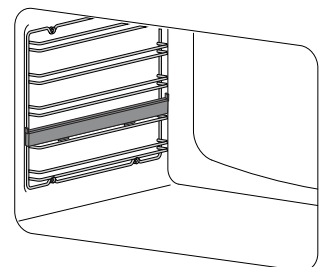
Omdraaien en op een plat oppervlak leggen op de kant van de schuivende geleider.



Duwen met een schroevendraaier om de clip los te maken.



De handelingen omgekeerd herhalen om de geleider terug te plaatsen.

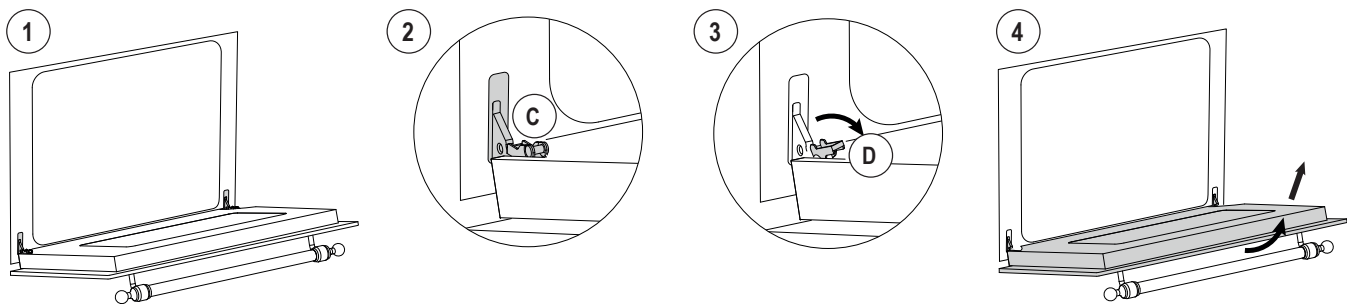


■ REINIGING EN ONDERHOUD - Het verwijderen van de deur

Te volgen handelwijze

Om de oven makkelijker grondig schoon te maken is het handig de deur te demonteren, zich houdend aan de volgende aanwijzingen:

- de deur openen
- De verbinding C in het scharniergedeelte D plaatsen volgens fasen



■ REINIGING EN ONDERHOUD - Deur reiniging en glazen

Te volgen handelswijze

De ovendeur bestaat uit drie ruiten. De glazen onderdelen moeten met absorberend keukenpapier en een gewoon reinigingsmiddel dat niet schuurt schoongemaakt worden. Voor het reinigen geen ruwe schuurmiddelen gebruiken of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de glazen deuren van de oven aangezien die het oppervlak kunnen schenden of het glas kunnen verbrijzelen. De binnenruit kan verwijderd worden om het schoonmaken makkelijker te maken. Om dit te doen moet de ovendeur gedemonteerd worden of anders moet de ovendeur in de middelste stand opengezet worden.

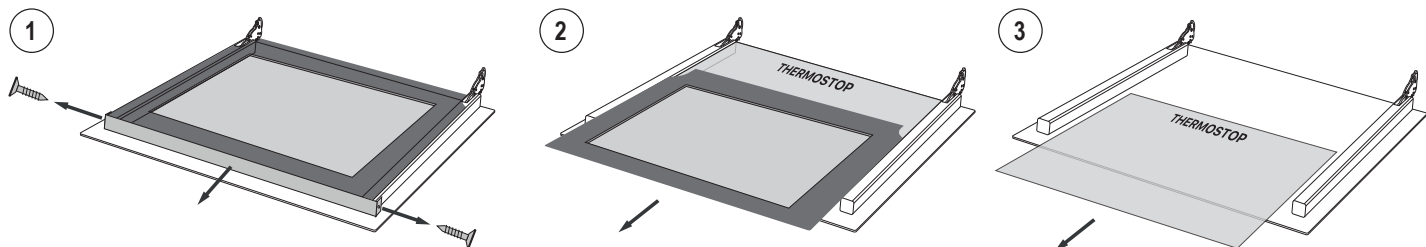
Volgorde voor het verwijderen van de ruiten

⚠ LET OP! Eender welke handeling dient uitgevoerd te worden nadat de ovendeur gedemonteerd werd en op een geschikte ondergrond geplaatst is om de voorkant van de deur niet te schenden. Het middelste glas moet correct worden geplaatst met de tekst THERMOSTOP leesbaar (zie afb. 2-3).

De 2 schroeven aan R/L kant in het bovenste lijstwerk losdraaien

Het bovenste glas optillen en uitschuiven

Het tussenglas uitschuiven



■ REINIGING EN ONDERHOUD - Adviezen voor het reinigen van de oven en de voorkant

OVEN

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Binnenkant van de oven	Het wordt aanbevolen de oven na elk gebruik te reinigen. Vuil kan gemakkelijker worden gereinigd door te voorkomen dat het bij hoge temperaturen herhaaldelijk aanbrandt. Verwijder alle verwijderbare onderdelen en was ze afzonderlijk met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Om de reiniging van de ovenkamer te vereenvoudigen, raden we aan om een kleine hoeveelheid water (100 ml, een half glas) op de bodem van de ovenkamer te gieten; activeer dan gedurende 20 minuten de cyclus "Koken onder" met een temperatuur van 90°C. Wacht aan het einde van de cyclus tot de oven is afgekoeld en voltooi de reiniging met een zachte doek.	Geen stoomreinigingsapparaten gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven. Geen schurende/bijtende reinigingsmiddelen of puntige metalen voorwerpen gebruiken voor het reinigen van de glazen ovendeur daar het oppervlak ervan beschadigd zou kunnen raken en bijgevolg zou kunnen breken.
Braadslede	Onderdempelen in een sopje van warm water en neutraal afwasmiddel. Afdrogen na het wasse	Etensresten onmiddellijk na gebruik verwijderen.
Roosters	Reinigen met warm water en niet-schurend reinigingsmiddelen of met een geschikte ontvetter.	In geval van verkorst en verhard vuil wordt aangeraden de roosters enkele uren te laten weken alvorens ze te reinigen.

VOORKANT

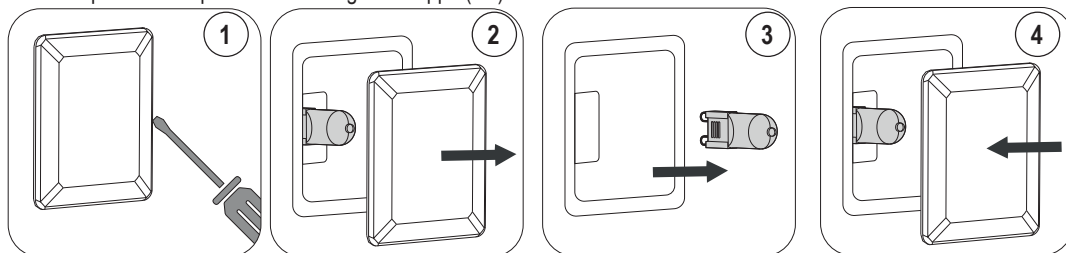
ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Inox stalen oppervlak	Onderdelen reinigen met lauw water en niet-schurend afwasmiddel en vervolgens afdrogen met zachte- of microvezeldoek.	De glans wordt behouden door geregelde schoonmaak met specifieke produkten die in de handel te verkrijgen zijn. Gebruik nooit schurende poeders.
Gelakt oppervlak	Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden is regelmatige schoonmaak met zeepsop noodzakelijk.	Vermijden dat zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap enz.) kunnen inwerken op de gelakte onderdelen en de gelakte onderdelen niet schoonmaken terwijl ze nog warm zijn.

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Vervanging lamp

Te volgen handelswijze

Mocht de lamp van de oven niet werken, het apparaat loskoppelen van het net, het beschermingsglas rond de lamp verwijderen en de lamp vervangen.

Vaihda lampun tilalle sopiva 40 W:n halogeenilamppu (G9).



- 1) Losmaken met een schroevendraaier
- 2) Het glas rond de lamp verwijderen
- 3) De lamp uittrekken
- 4) Vervangen en opnieuw sluiten

■ REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene problemen ⚠ LET OP!

• Vooraleer herstellingswerken uit te voeren het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.

• Vooraleer de herstelling uit te voeren het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.

• Niet geautoriseerde handelingen en herstellingen kunnen leiden tot elektrocutie of kortsluiting, en moeten bijgevolg vermeden worden. Laat dergelijke handelingen over aan erkende vakmannen.

In geval van kleine problemen kunt u deze proberen te verhelpen door de raadgevingen van de hand• leiding te volgen.

• De tussenkomst van de erkende bijstandsservice tijdens de garantieperiode is niet gratis indien het niet functioneren van het apparaat het gevolg is van een foutief gebruik..

• Het verhelpen van storingen of klachten, die het gevolg zijn van een foutief gebruik of foutieve installatie, vallen niet onder garantie. De garantiekosten zijn voor rekening van de gebruiker.

Systeemfouten

BESCHRIJVING	ID fout
Sonde NTC/PT1000 onderbroken	Er00
Sonde NTC/PT1000 in kortsluiting	Er01
Oververhitting	Er08

■ KOOKTABEL - Oven met luchtkonvektie (louter indicatieve waarden)

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
VLEES			
Gebraden rundvlees	170-180	2/3	40/50
Gebraden osvlees	170-190	2/3	40/60
Gebraden kalfsvlees	160-180	2/3	65/90
Gebraden lamsvlees	140-160	2	100/130
Rosbief	180-190	2/3	40/45
Gebraden haas	170-180	2/3	80/100
Gebraden konijn	160-170	2	80/100
Gebraden kalkoen	160-170	2	160/240
Gebraden gans	160-180	2/3	120/160
Gebraden eend	170-180	2/3	100/160
Gebraden kip	180	2/3	90/120

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
VIS	160-180	2/3	15/25
GEBAB			
Vruchtentaart	180-200	2	40/50
Margrietentaart	180-190	2	40/45
Brioche	170-180	2	40/60
Moskovisch gebak	190-200	2	25/35
Kranksjes	160-180	2	35/45
Zoete bladerdeeg	180-200	2	20/30
Druivenkoek	190-200	2	30/40
Appeltaart	160	2	25/35
Savoyaardsbeschuut	150-180	2	50/60
Appelbegneits	180-200	2	18/25
Savoyaarsepudding	170-180	2	30/40
BAKKERIJ			
Brood	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ KOOKTABEL - Statische oven (louter indicatieve waarden)

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
VLEES			
Gebraden rundvlees	225	2/3	40/50
Gebraden osvlees	250	2/3	50/60
Gebraden kalfsvlees	225	2/3	60/80
Gebraden lamsvlees	225	2	40/50
Rosbief	230	2/3	50/60
Gebraden haas	250	2/3	40/50
Gebraden konijn	250	2	40/50
Gebraden kalkoen	250	2	50/60
Gebraden gans	225	2/3	60/70
Gebraden eend	250	2/3	45/60
Gebraden kip	250	2/3	40/45
VIS	200-225	1/2	15/25
GEBAB			
Vruchtentaart	225	2	35/40

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
Margriettaart	175-200	2	50/60
Brioche's	175-200	2	25/30
Moskovisch gebak	220-250	2	20/30
Kransjes	180-200	2	30/40
Zoete bladerdeeg	200-220	2	15/20
Druivenkoek	250	2	25/35
Appeltaart	180	2	20/30
Savoyaardsbescuit	180-200	2	40/50
Appelbegneits	200-220	2	15/20
Savoyaarsepudding	200-220	2	20/30
BAKKERIJ			
Brood	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Belangrijk

Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

- Het grillbakken

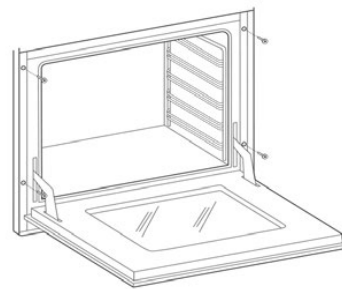
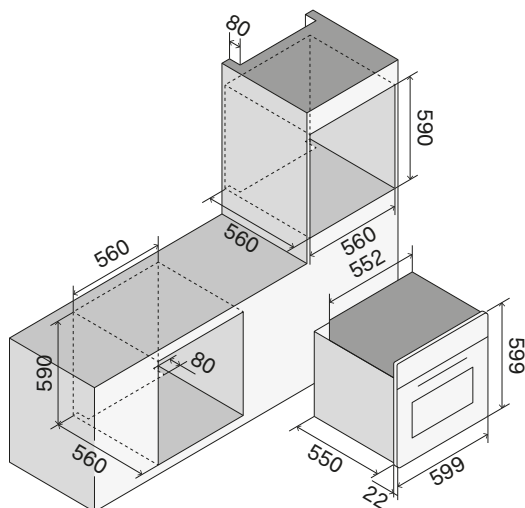
Bij apparaten voorzien van een elektrische grill dient de bereiding te gebeuren met gesloten deur op 180°C. Het te grillen voedsel moet op het betreffende rooster

orden geplaatst, bij voorkeur op de vierde plank.

■ INSTALLATIE - Installatievoorschriften

 Het typeplaatje met de eigenschappen bevindt zich op de ruit van de oven-deur, is zichtbaar bij geopende deur en bevat alle gegevens die nodig zijn voor de installatie, zoals b.v.: het model van het apparaat, de nominale spanning en het opnemingsvermogen. Meet en controleer eerst en vooral de afmetingen van de inbouwruimte, deze moeten perfect overeenkomen met de maten weergegeven op figuur A. Controleer of de meubelbekleding, het fi neerwerk of het ander aanwezig materiaal met een aan de warmte weerstand biedende lijm vastgeplakt is (150°C). Indien de bekleding of de lijm geen weerstand aan de warmte bieden, kan de bekleding zich vervormen of losmaken vooral op de plaatsen waar het meubelstuk nauwer is. Zorg dat het meubelstuk dat voor de inbouw van de oven is voorbereid een solide bodem heeft en het gewicht van het apparaat kan dragen. Alle schroeven en accessoires die nodig zijn voor het vastmaken van de oven aan het meubelstuk zijn meegeleverd. De volgende aanwijzingen zullen voor u nuttig zijn voor het vastmaken van de oven.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLATIE - Elektrische aansluiting

 De hieronder vermelde aanwijzingen gelden voor een vakman die voor de plaatsing, de afstelling en het technische onderhoud van het apparaat zal zorgen en die erop zal toezien dat dit op de meest geschikte manier gebeurt en overeenkomstig de geldende voorschriften.

Belangrijk: vóórdat er afstel-, onderhoudswerkzaamheden e.d. verricht worden moet eerst de elektrische stroomtoevoer naar het apparaat uitgeschakeld worden.

Aanwijzingen voor de plaatsing

Dit apparaat is conform aan de volgende richtlijnen/richtlijn:

RICHTLIJN 2002/96/CE

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/UE

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/UE

VERORDENING N. 1935/2004 (contact met voedingsmiddelen)

De plaatsing dient vakkundig uitgevoerd te worden en volledig conform de van kracht zijnde normen met betrekking tot de elektrische aansluiting. Zoniet kan de fabrikant op geen enkele manier aansprakelijk gesteld worden.

Deze handleiding bevat tevens het elektrisch schema van uw apparaat.

De toestellen zijn afgesteld voor aansluiting op de spanning aangegeven op de gegevens-plaat

Alvorens het toestel op het elektrisch net aan te sluiten, controleer of:

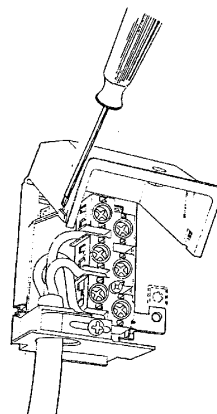
- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje);
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.

Het toestel is voorzien van een snoer zonder stekker: de verbinding moet gebeuren door er rekening mee te houden dat de groen-gele kabel het aardcontact is en dat die nooit onderbroken mag worden.

Het stopcontact moet zichtbaar en bereikbaar zijn, zodat het apparaat gemakkelijk uit het stopcontact kan worden gehaald.

Bij een directe verbinding aan het net is het noodzakelijk dat:

- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje)
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact
- het stopcontact of de omnipolaire schakelaar, met een minimum contactopening van 3 mm, makkelijk te bereiken is nadat het toestel is geïnstalleerd
- er een schakelaar aanwezig is die de loskoppeling voorziet van het elektrisch net conform de installatiebepalingen.



 Het groen-gele aardcontact mag nooit onderbroken worden, ook niet door de schakelaar. Het aansluitsnoer moet zo geplaatst worden dat het niet in aanraking komt met oppervlakken die meer dan 50°C warmer zijn dan de omgevingstemperatuur. Indien vervanging van het aansluitsnoer nodig is de bijstandsservice contacteren

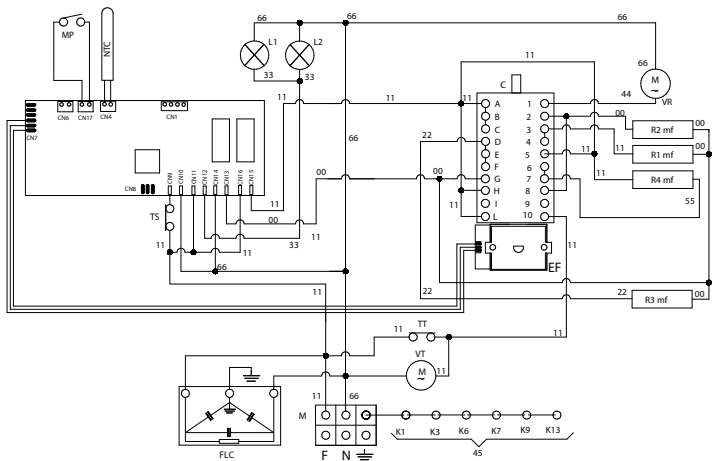
INSTALLATIE - Elektrische schema's Verbruik (kW)

Model	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Zwart	K13	" "	grill
11	Bruin	K3	" "	ovenventilator
22	Rood	N	Nul	
33	Wit	M	Klemmenstrook	
44	Geel	MP	Microschakelaar deur	
45	Geel-groen	NTC	Temperatuursonde	
55	Grijs	P	/Klok	
66	Blauw	R1	Bovenelement	
C	Schakelaar	R2	Onderelement	
EF	Encoder functies	R3	Grillelement	
F	Fase	R4	Rond element	
K1	Aarddraad klemmenstrook	TS	Veiligheidsthermostaat	
K3	" " ovenventilator	TT	Tangentiale thermostaat	
K6	" " ovenlamp 1	V	Ovenventilator	
K7	" " ovenlamp 2	VT	Afkoelingsvent	
K9	" " tangen. ventilator	FLC	Filter	

Elektrische schema's



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA

Características dos aparelhos

A placa com as características, além de indicadas na capa, vem aplicada no batente da porta do forno e é visível com a porta aberta ou na cobertura do forno superior.

ATENÇÃO! Estas advertências se referem a diferentes tipos de aparelhos. Estar atentos a identificar correctamente o tipo adquirido (consultar a etiqueta com as características).

 1. Antes de usar o aparelho, ler atentamente o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes referentes à segurança da instalação, do uso e da manutenção. Conservar com cuidado o manual de instruções para consultas posteriores e para a identificação do número de matrícula.

2. Antes de usar o aparelho, ler atentamente o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes referentes à segurança da instalação, do uso e da manutenção. Conservar com cuidado o manual de instruções para consultas posteriores e para a identificação do número de matrícula.

3. Antes de conectar o aparelho, verificar que as características técnicas informadas na etiqueta correspondam perfeitamente às do sistema eléctrico e das redes de distribuição de gás. A instalação/regulagem deve ser realizada por pessoal qualificado.

4. Verifique se o sistema eléctrico e as tomadas de corrente possuem capacidade de suportar a potência máxima do aparelho indicada na etiqueta. Em caso de dúvidas, dirija-se a uma pessoa qualificada.

5. O aparelho deve ser conectado diretamente à rede de alimentação de acordo com a polaridade indicada. Para a conexão é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos possível para a desconexão total nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

6. Caso a tomada não seja adequada à ficha, substitua-a por uma apropriada, neste caso dirija-se a uma pessoa qualificada que também irá verificar se a seção dos cabos da tomada pode suportar a potência absorvida pelo aparelho. O cabo de alimentação é sem ficha. Para a conexão consulte o parágrafo "Conexão elétrica". Recomendase não usar adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões.

7. Quando o aparelho não for utilizado por um longo tempo, corte a ligação eléctrica e desligue o interruptor geral.

8. Não bloqueie as aberturas de ventilação ou de dissipação de calor.

9. O cabo eléctrico de alimentação do aparelho, caso danificado, deve ser substituído unicamente por um serviço de assistência autorizado pelo fabricante.

10. L' O aparelho deve ser usado apenas para os fins a que se destina (cozedura). Qualquer outro uso (por exemplo, o aquecimento dum cómodo) é impróprio e perigoso. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados por usos impróprios semelhantes.

11. O uso de qualquer aparelho eléctrico exige o respeito de algumas normas básicas, a saber;

A. nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos;

B. nunca use o aparelho com os pés descalços;

C. evite o uso de extensões e, se necessário, tome todas as precauções possíveis;

D. não puxe o fio eléctrico para desligá-lo da ficha de corrente;

E. não exponha o aparelho a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)

F. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimento, caso se encontrem sob adequada supervisão ou caso tenham sido instruídos sobre o uso do aparelho de

modo seguro e sejam conscientes dos perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

12. O aparelho e as suas partes acessíveis permanecem bastante aquecidas durante o uso. Deve-se prestar muita atenção para não tocar nas partes aquecidas. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma certa distância. As crianças até 8 anos de idade devem ser mantidas distantes se não constantemente supervisionadas.

13. Antes de limpar o aparelho ou executar a manutenção, desligue-o desconectando o cabo de alimentação ou interrompendo a electricidade pelo interruptor correspondente.

14. Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não tente realizar qualquer reparação que deve, pelo contrário, ser executada por um centro de assistência autorizado. Sempre exija peças de reposição originais. O não cumprimento destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho.

15. É altamente recomendável não tornar acessíveis as partes que podem representar um perigo, especialmente se há crianças que poderiam usar o aparelho para brincar.

16. Não use líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, ...) nas proximidades do aparelho a funcionar.



17. A função da embalagem é proteger o aparelho contra eventuais danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são fáceis de reciclar, pois foram selecionados consoante critérios ecológicos. A reciclagem diminui a necessidade de matérias-primas e reduz o volume de resíduos. Frequentemente, aparelhos eléctricos e electrónicos contêm materiais de valor.

Também contêm materiais que, se mal manuseados ou eliminados de forma incorreta, podem ser potencialmente perigosos para a saúde humana e para o ambiente. Todavia, são essenciais para o bom funcionamento do aparelho. Não devem ser eliminados com os resíduos domésticos. Entregue o aparelho ao ecocentro ou operador de gestão de resíduos local ou contacte seu revendedor para informações.

Certifique-se de que o aparelho é mantido longe de crianças até que seja eliminado.

18. Não utilize limpadores a vapor para a limpeza do interior do forno.

19. Não use produtos de limpeza abrasivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, pois, isso pode danificar a superfície e causar a ruptura.

20. Em caso de fumo, não abra a porta do forno: desligue o aparelho e desligue também da rede de alimentação eléctrica. Não abra a porta até que o fumo se tenha dissipado para abafar as chamas.

21. Utilize a função de bloqueio dos comandos para impedir que as crianças possam ligar o aparelho sozinhas.

22. Supervisione as crianças se estiverem perto do forno multifunções. Não devem brincar com o aparelho.

23. Risco de asfixia.

- As crianças podem enrolar-se no material de embalagem (por exemplo, filme) ou colocá-lo na cabeça e sufocar. Manter este tipo de material longe de crianças.

24. Perigo de queimaduras

A pele das crianças é muito mais delicada que a dos adultos.

- A porta de vidro, o painel de comando e as ranhuras para saída de ar quente da cavidade do aparelho ficam quentes. Não deixe as crianças tocarem no aparelho enquanto estiver ligado.

25. Não utilize este aparelho em locais móveis (em navios, por exemplo).

26. Atenção: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

PRIMEIRA ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

- Ao usar o forno pela primeira vez, o faça funcionar em vazio durante cerca de 1 hora (230°C), eventualmente, deixando as janelas da cozinha abertas. O forno, ao funcionar pela primeira vez, libera mau cheiro devido a resíduos de produção, tais como gorduras, óleos ou resinas.

- Quando o forno estiver frio limpe-o seguindo as instruções do parágrafo «Limpeza e manutenção».

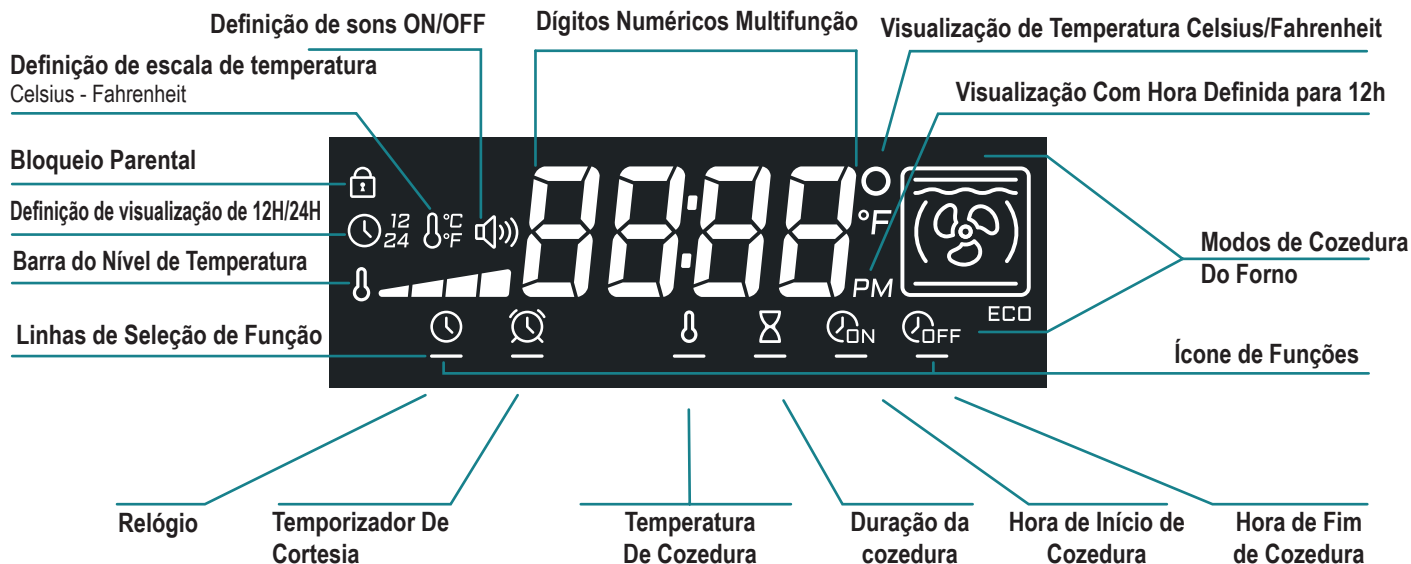
- Após o tempo indicado o forno está pronto para efetuar a primeira cozedura.
- Não cubra o interior do forno com folhas de alumínio como forma de facilitar a limpeza.
- Esta operação altera o desempenho do aparelho e pode danificar o

esmalte.

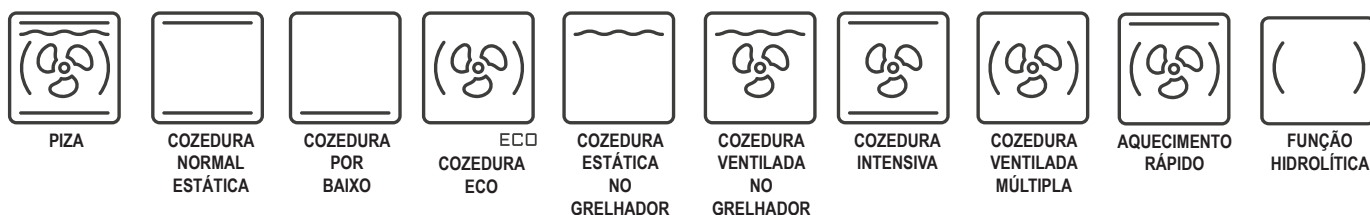
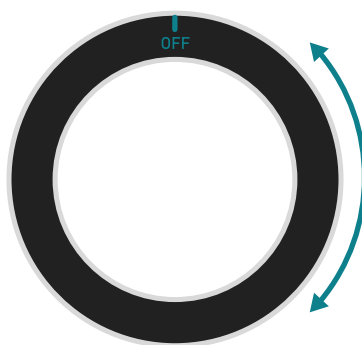
- Todos os acessórios em contacto direto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos com produtos específicos antes do uso.

⚠ - Não é permitido cozinhar os alimentos em contacto direto com grelhas e pingadeiras do forno

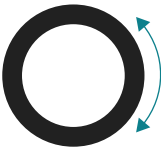
■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Visor LED



Legenda das Teclas e do Botão



■ Funções base do forno

SÍMBOLO	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO
TECLA LUZ 	- Acende e apaga a luz	- Se acesa manualmente a luz apaga-se após 10 minutos. - A Luz acende-se automaticamente: no início da cozedura ou na abertura da porta durante 5 minutos na interrupção da cozedura ou após o fecho da porta durante 1 minuto
TECLA DE FUNÇÃO (O)	- Decorre entre as funções que podem ser ativadas	- A linha e os ícones indicam o estado da função. Linha branca: selecionada Linha vermelha: definida Linha branca e vermelha alternadas: selecionada e definida anteriormente Ícone vermelho: ativo - O ícone do Relógio permanece sempre branco
		Exemplos  
TECLAS DE AJUSTE 	- Definição dos valores da função	- Definição dos valores da função selecionada Definição/Redefinição das definições - Para a Redefinição, faça a pressão simultânea e prolongada das teclas — e +
TECLA INICIAR/PARAR 	- Iniciar ou parar um programa de cozedura	- Veja o capítulo dedicado à definição do programa de cozedura
BOTÃO 	- Seleciona o programa de cozedura ex.: 	- Veja o capítulo dedicado à definição do programa de cozedura

SÍMBOLO	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO
BARRA NÍVEL TEMPERATURA a)  b) 	- Sinalização do nível de temperatura do forno	a) Assinala a vermelho a temperatura do forno durante a cozedura b) Assinala a branco o calor residual no final da cozedura

VISUALIZAÇÃO INFORMATIVA		
- Na ausência de interações, o visor muda para Visualização Informativa e apenas são visualizados os ícones ativos e o ícone do Relógio. - Ao pressionar a Tecla Função (O) sai-se da Visualização Informativa .		

1. Primeiro acendimento



- No primeiro acendimento, é necessário definir:
o Relógio, a visualização 12/24H, Visor ON (ON d) - OFF (NO d), a Temperatura em °C ou °F e os Sons On/Off.
- Para definir os parâmetros, pressione as **Teclas de Ajuste** — ou + e a **Tecla de Função** (O) para confirmar e passar para a próxima definição:

1. Acertar o relógio



Atenção: após um corte da corrente elétrica por mais de **10 seg.** será necessário acertar a hora novamente.

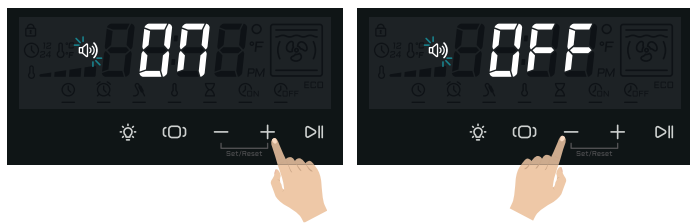
2. Definir a visualização para 12H/24H



3. Definir a temperatura para °C ou °F.



4. Definição de Sons On/Off



O produto está pronto a ser utilizado.

2. Funções de Configuração

2.1 Definição de funções



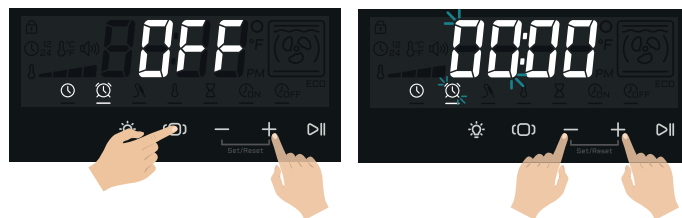
- Premindo-se por **6 seg** as **Teclas de Regulação** — e +, entra-se no modo descrito no capítulo “1.Primeira Ativação” para a Configuração do horário 12h/24h   e da ativação/desativação dos sons .

2.2 Acerto do Relógio 00:00



- Premindo-se por **3 seg** as **Teclas de Regulação** — e +, habilita-se a configuração do **Relógio**; para fazer a definição, proceda conforme indicado no capítulo “1. Primeira Ativação”.

2.3. Definição do Temporizador de cortesia



- Ao selecionar a função **Temporizador de Cortesia**,  pode-se acertar o valor das horas e depois dos minutos com as **Teclas de Ajuste** — ou +. O countdown ativa-se com a pressão da **Tecla de Função** (O) ou após **10 seg.**

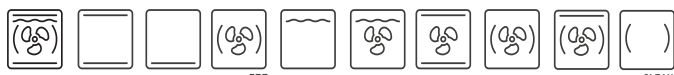
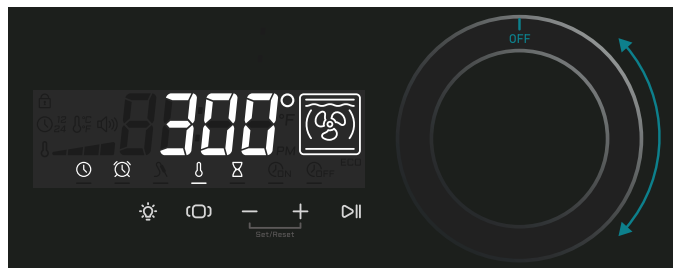
- O Temporizador de cortesia pode ser redefinido com a pressão simultânea prolongada das **Teclas de Ajuste** — e +.

2.4 Bloqueio parental



- Com o forno apagado, com uma pressão prolongada de **3 seg.** na **Tecla Função** (O) ativa-se / desativa-se o **Bloqueio parental** .

3. Definição Programa de Cozedura

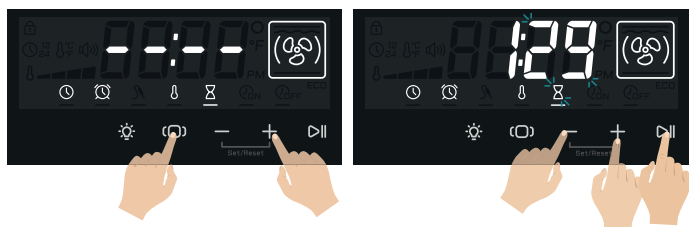


- Ao rodar o botão seleciona-se um dos programas de cozedura, com a temperatura padrão.

- A **Temperatura de cozedura** pode ser modificada com as **Teclas de Ajuste** — ou +.

- Ao pressionar a **Tecla Iniciar/Parar** inicia-se o programa de cozedura.

4. Definição da Duração da cozedura



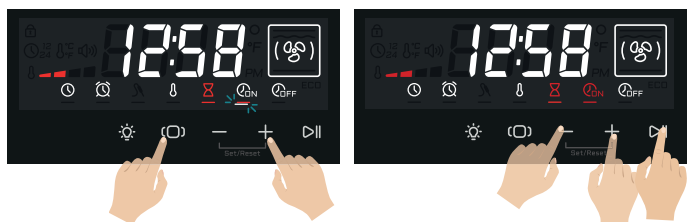
- Ao selecionar a **Função Duração da Cozedura** com a **Tecla de Função** pode-se definir o valor das horas e depois dos minutos com as **Teclas de Ajuste** — ou +.

- O **countdown** arranca no preciso momento do início da cozedura: com a pressão da **Tecla Iniciar/Parar** ou quando terminar o atraso programado na secção **Horário de Cozedura**.

- O temporizador **Duração da cozedura** pode ser redefinido com a pressão simultânea das **Teclas de Ajuste** — e +.

5. Definição do Horário de Cozedura (Início ou Fim).

Hora de Início de Cozedura e **Hora de Fim de Cozedura** são duas funções alternativas que não podem ser ativadas simultaneamente.



- Se a **Duração da cozedura** estiver definida pode-se aceder às funções de definição do Horário de Cozedura: **Hora de Início** ou **Hora de Fim** .

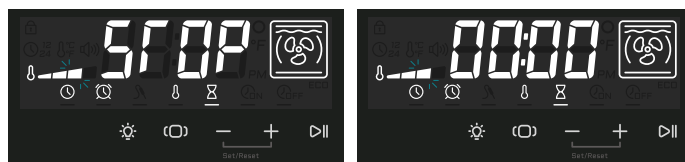
- Ao selecionar a função **Hora de Início** ou **Hora de Fim** da Cozedura, pode-se definir o valor das horas e depois dos minutos através das **Teclas de Ajuste** — ou +.

- Com a pressão da **Tecla Iniciar/Parar** ativar-se-ão as definições.

- Esses Temporizadores podem ser redefinidos com a pressão simultâ-

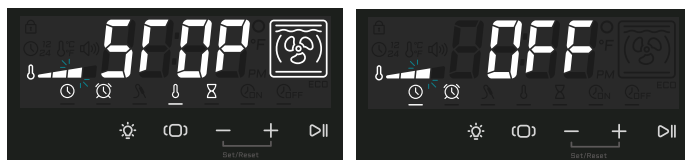
nea das **Teclas de Ajuste** — e +.

6. Fim do programa de cozedura



- O forno sinaliza o fim da cozedura ao terminar o **Temporizador de Duração** com um som durante 1 minuto.

6.1. PARAR e DESLIGAR o Forno



O forno pode ser apagado das seguintes maneiras:

- Ao pressionar a **Tecla Iniciar/Parar** durante uma cozedura.

- Ao rodar o botão para OFF.

- Se estiver definido o Standby OFF (NO d), após 5 minutos de inatividade e nenhuma função estiver ativa, o forno apaga-se automaticamente.

7. Abertura da porta

- No caso de abertura da porta o programa é suspenso até ao fecho da mesma.

- Se a porta não for fechada dentro de 3 minutos, o programa é interrompido.

8. Redefinição para os Valores de Fábrica



Para recolocar o produto nas condições de fábrica e ter o primeiro acendimento, com o Botão na posição de OFF, pressione simultaneamente a **Tecla Função** , as **Teclas de Ajuste** — e + por 10 seg.

- No visor percorrerão as linhas em baixo por 30 seg. durante os quais, pressione simultaneamente as **Teclas de Ajuste** — e +.

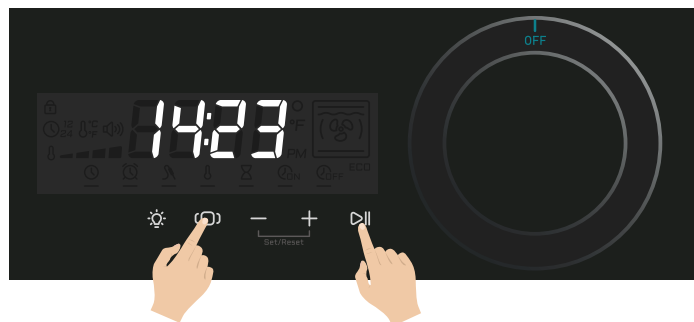
Aparecerá no visor a palavra **CIAO**.



Desligue a alimentação elétrica ao forno. No próximo reacendimento, todos os parâmetros serão redefinidos e o forno voltará a propor a sequência do primeiro acendimento.

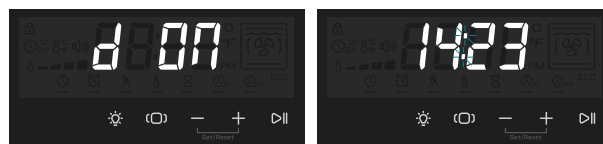
9. Modo Demo

No modo **DEMO** é possível navegar através das funções sem que o forno aqueça.



O **DEMO** ativa-se com o seguinte procedimento:

- botão em **OFF** e todas as funções desligadas
- pressão simultânea da **Tecla Função** (□) e da **Tecla Iniciar/Parar** (▶||) por 8 segundos.



- Quando o modo está ativo, os pontos do **Relógio 14:23** piscam e é visualizada no visor a mensagem **d 07** por 3 segundos (a visualização repete-se quando uma tecla ativa é pressionada pela primeira vez após 3 minutos de inatividade do forno)
- Para sair do modo DEMO, repita o procedimento de ativação

10. Poupança de energia

- Tempo para atingir o modo de espera: 2 minutos.
- Consumo de energia em stand-by com informação: 0,8

ÍCONE

ÍCONE	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO
	PIZA	Esta função é particularmente indicada para cozinhar pizzas, focacce e pão. A principal fonte de calor provém da resistência inferior que funciona em combinação com as outras resistências do forno.
	COZEDURA NORMAL ESTÁTICA	É a função clássica do forno elétrico particularmente indicada para cozinhar os seguintes alimentos: costeletas de porco, enchidos, bacalhau, assados na brasa, caça, vitela assada, merengues e biscoitos, fruta assada no forno etc.
	COZEDURA POR BAIXO	É a cozedura mais adequada para completar a cozedura dos alimentos, especialmente a pastelaria (bolachas, merengues, bolos levedados, sobremesas de fruta etc.) e outros alimentos.
	COZEDURA ECO	Esta é a função que permite cozinhar com uma considerável poupança no consumo de eletricidade. Para aproveitar ao máximo esta característica convém, antes de inserir a função ECO, introduzir a comida dentro do forno, posicionando-a no centro da cavidade. Com a função Eco, os tempos de cozedura adaptam-se à cozedura lenta, como: carnes assadas, carnes brancas, massas no forno, pastelaria delicada. Nota: a cozedura Eco não pode ser selecionada com a sonda de carne inserida.
	COZEDURA ESTÁTICA NO GRELHADOR	A função indicada para a cozedura na grelha, rápida e profunda, para gratinar e assar as carnes em geral, o bife, a costeleta à florentina, os peixes na grelha e também as verduras na grelha. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termostato a 180 °C.
	COZEDURA VENTILADA NO GRELHADOR	Particularmente rápida e profunda com considerável poupança de energia, esta função é indicada para muitos alimentos tais como: costeletas de porco, enchidos, espetadas de porco ou mistas, caça, gnocchi à romana etc. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termostato a 180 °C.
	COZEDURA INTENSIVA	É a função da cozedura rápida e intensa de diversas comidas; é indicada para: peixe em papelote, verduras assadas na brasa, espetadas, pato, frango etc.
	COZEDURA VENTILADA MÚLTIPLA	É a função que permite a cozedura simultânea de diferentes comidas sem que os cheiros se misturem entre si; pode-se cozinhar lasanhas no forno, piza, croissants e brioches, tartes, bolos etc.
	AQUECIMENTO RÁPIDO	Esta função é utilizada para acelerar o pré-aquecimento do seu forno. Recomenda-se utilizar esta função ao definir uma temperatura de cozedura entre 200 e 300 °C. A utilização da função para temperaturas inferiores a 200 °C não traz vantagens particulares. ATENÇÃO: a função NÃO É adequada para a cozedura dos alimentos, serve apenas para pré-aquecer o forno mais rapidamente. NÃO UTILIZE A FUNÇÃO POR MAIS DE 20 MINUTOS
	FUNÇÃO HIDROLÍTICA	É a função de limpeza automática capaz de facilitar a limpeza do compartimento de cozimento em apenas 20 minutos, a baixa temperatura (90 °C). O sistema de limpeza "Hidrolítica" amolece a sujidade, para a poder remover mais facilmente, sem deixar odores.

■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Função hidrolítica

Desenvolvimento do procedimento de limpeza

1. Remova manualmente com uma esponja húmida os eventuais pedaços de alimentos;
2. Extraia todos os acessórios do compartimento de cozimento (grelhas, grelhas laterais, eventuais utensílios).
3. No forno frio, aplique o fundo da cavidade 100ml de água + 2 gotas de detergente neutro para facilitar a remoção da sujidade difícil do recipiente;
4. Ative a função (durante a função a luz apaga-se e não se pode acender);
5. No fim do ciclo, preste atenção quando se abre a porta porque a cavidade fica saturada de vapor, aguarde que o forno arrefeça depois limpe com uma esponja e seque com um pano macio;
6. A cavidade deve ser regularmente limpa não deixe que a sujidade sedimente;
7. Durante a função hidrolítica não abra a porta e não abasteça água no fundo do forno;



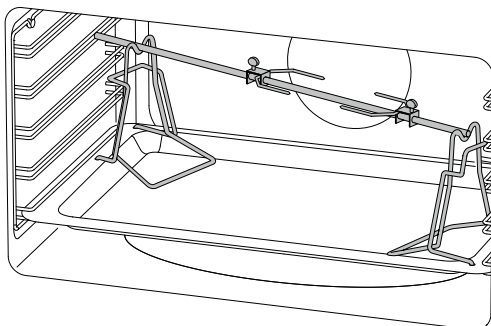
ATENÇÃO

- Nunca utilize água destilada (causa corrosão) ou gaseificada. Use exclusivamente água potável.
- Não deite água no compartimento de cozimento quente, mas apenas quando estiver à temperatura ambiente.
- Não abra a porta durante o ciclo de hidrólise.
- Perigo de queimaduras – certificar-se de que o aparelho arrefeceu antes de efetuarem qualquer operação.
- Não utilize esfregões metálicos ou detergentes demasiado agressivos que poderão danificar as superfícies.

■ INSTRUÇÕES DE USO - Acessórios

Espeto rotativo - espeto (somente em alguns modelos)

Introduza as carnes a cozer na haste prendendo-as com os garfos especiais. Apoie a haste no espeto nos suportes previamente inseridos na bandeja pingadeira e a introduza no espaço específico do grelhador. Ligue a função grelhador estático com porta fechada. Para retirar o espeto juntamente com a bandeja pingadeira puxe apenas o suficiente para permitir a remoção completa.

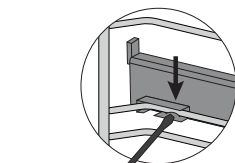
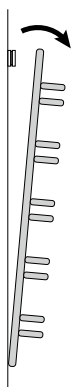
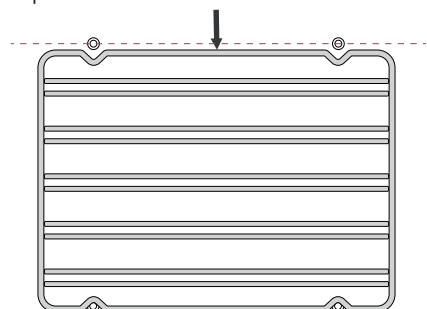


Guias telescópicas

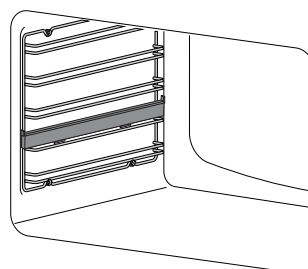
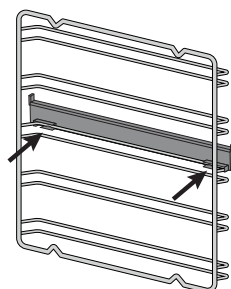
Puxe a peça destacada em vermelho para baixo de modo a removê-la da parede do forno.

Gire e apoie a um plano da parte da guia de deslizamento.

Repita as operações no sentido inverso para reposicionar a guia



Para liberar o grampo, alivie com uma chave de fenda de corte.

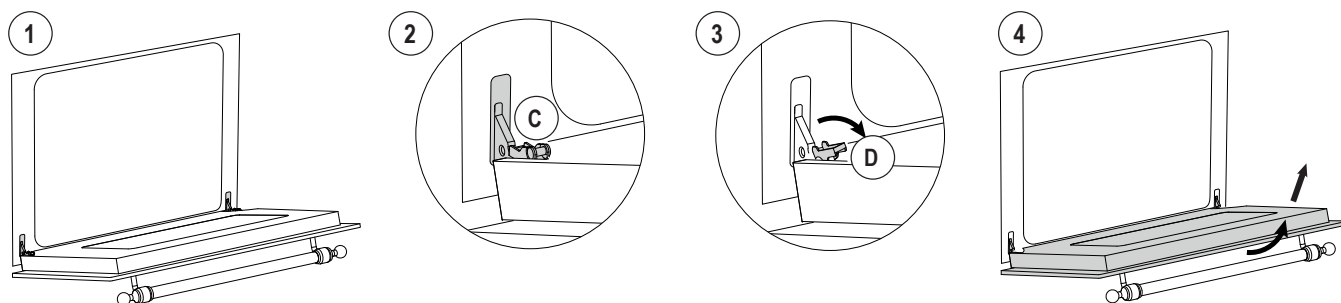


■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Desmontagem da porta do forno

Procedimento a seguir

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo:

- abra a porta
- mova o engate C no setor da dobradiça D seguindo as fases



■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Remover e limpar o vidro

Procedimento a seguir

A porta do forno é composta por três vidros (dois em alguns modelos). A limpeza das peças de vidro é realizada utilizando papel absorvente de cozinha não abrasivo e detergente comum. Não utilize materiais abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, já que podem arranhar a superfície e causar a quebra do vidro. Os vidros internos são removíveis para facilitar a limpeza. Para este efeito, é necessário desmontar a porta do forno ou, alternativamente, posicioná-la no clipe intermediário.

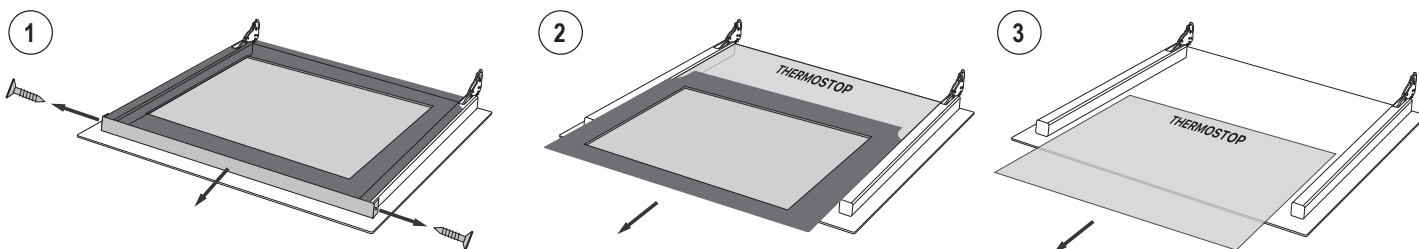
Sequência para a remoção dos vidros da porta

⚠ ATENÇÃO! Qualquer operação deve sempre ser realizada com a porta removida do forno e apoiada sobre uma superfície apropriada para não danificar a fachada da porta. O vidro intermédio deverá estar inserido corretamente com a mensagem THERMOSTOP legível (ver fig. 2-3).

Afrouxe os 2 parafusos lado DIR/ESQ no listel superior

Levante o vidro superior e retire-o

Retire o vidro intermédio



■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Conselhos para a limpeza do forno e painel frontal

FORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPEZA	ADVERTÊNCIAS
Interior do forno	Recomenda-se limpar o forno após cada utilização. A sujidade é limpa mais facilmente evitando que seja queimada repetidamente em altas temperaturas. Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo. Para facilitar a limpeza da cavidade de cozedura, despeje uma pequena quantidade de água (100 ml, equivalente a meio copo) no fundo da cavidade; em seguida, ative o ciclo "Cozedura por baixo" a 90 °C por 20 minutos. No final do ciclo, aguarde o arrefecimento e complete a limpeza com um pano macio.	Nunca utilize limpadores a vapor para a limpeza interna do forno. Não use produtos de limpeza abrasivos/corrosivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, já que isso poderia danificar a superfície e causar sua ruptura.
Bandeja	Mergulhe numa solução de água morna e sabão neutro. Seque após a lavagem.	Remova os resíduos de alimentos imediatamente após o uso.
Grelhas	Limpe com água quente e detergentes não abrasivos ou com desengordurante adequado.	No caso de sujidade incrustada e endurecida, é recomendável deixar as grelhas de molho por algumas horas antes de as limpar.

PARTE FRONTAL

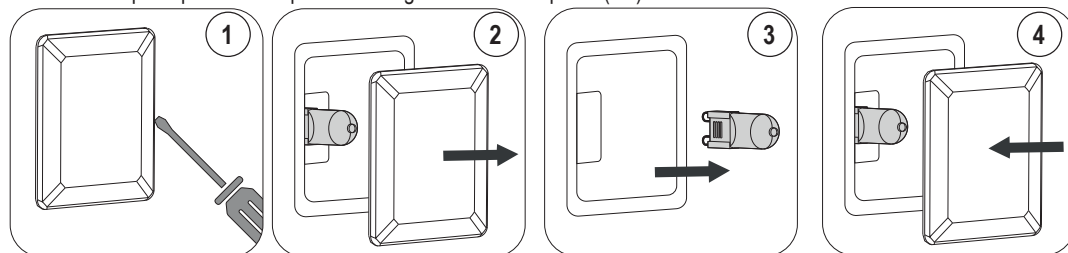
COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPEZA	ADVERTÊNCIAS
Superfície de aço	Limpe as peças com água morna e detergente líquido não corrosivo e depois seque-as com um pano macio ou de microfibra.	O brilho é mantido por uma limpeza periódica com produtos específicos normalmente disponíveis no mercado. Nunca use pós abrasivos..
Superfície pintada	Para manter as características das peças pintadas, é necessário limpá-las frequentemente com água e sabão.	Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas sobre as partes pintadas (vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc.) e lave quando as partes pintadas ainda estiverem quentes.

■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Substituição da lâmpada

Procedimento a seguir

Se a luz do forno não funcionar, desligue o aparelho da rede, remova o vidro de proteção da lâmpada e a substitua.

Substitua a lâmpada por uma lâmpada de halógeno 40W adequada (9G).



1) Alivie com uma chave de fenda de corte

2) Retire o vidro de proteção da lâmpa

3) Retire a lâmpada

4) Substituir e fechar novamente

■ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - Resolução de problemas ⚠ ATENÇÃO!

• Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, desconecte o cabo de alimentação ou utilize o interruptor específico.

Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, retire o cabo de alimentação • ou afrouxe o fusível.

• As intervenções e reparações não autorizadas podem causar eletrocussão ou curto-circuito, portanto, não as realize. Deixe estes trabalhos para os técnicos autorizados.

• No caso de pequenos maus funcionamentos, tente resolver o problema seguindo as instruções.

• A intervenção do serviço de assistência durante a garantia não é gratuita, se o aparelho não funcionar devido ao uso incorreto.

• A eliminação das falhas ou as reclamações, que foram causadas pelo uso ou pela instalação incorreta, não serão resolvidas sob garantia. Os custos de garantia serão suportados pelo utilizador.

Erros de sistema

DESCRIZIONE	ID errore
sonda NTC/PT1000 interrompida	Er00
sonda NTC/PT1000 em curto-circuito	Er01
Sobreaquecimento	Er08

■ TABELAS DE COZINHAR - Forno de convecção ventilada (valores puramente indicativosvi)

PRATO	TEMP. C°		MIN.
CARRO			
Assado de novilho	170-180	2/3	40/50
Assado de boi	170-190	2/3	40/60
Assado de vitelo	160-180	2/3	65/90
Assado de cordeiro	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lebre assada	170-180	2/3	80/100
Coelho assado	160-170	2	80/100
Peru assado	160-170	2	160/240
Ganso assado	160-180	2/3	120/160
Pato assado	170-180	2/3	100/160
Frango assado	180	2/3	90/120

PRATO	TEMP. C°		MIN.
PESCE	160-180	2/3	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	180-200	2	40/50
Torta Margarida	180-190	2	40/45
Bolos folhados	170-180	2	40/60
Pão-de-ló	190-200	2	25/35
Rosquilhos	160-180	2	35/45
Folhados doces	180-200	2	20/30
Fogaça de uva	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscoitos de Savoia	150-180	2	50/60
Filhós de maçã	180-200	2	18/25
Pudim de savoiardos	170-180	2	30/40
PANETTERIA			
Pão	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tosta	185-195	2	7

■ TABELAS DE COZINHAR - Forno estático (valores puramente indicativosvi)

PRATO	TEMP. C°		MIN.
CARRO			
Assado de novilho	225	2/3	40/50
Assado de boi	250	2/3	50/60
Assado de vitelo	225	2/3	60/80
Assado de cordeiro	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lebre assada	250	2/3	40/50
Coelho assado	250	2	40/50
Peru assado	250	2	50/60
Ganso assado	225	2/3	60/70
Pato assado	250	2/3	45/60
Frango assado	250	2/3	40/45
PESCE	200-225	1/2	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	225	2	35/40

PRATO	TEMP. C°		MIN.
Torta Margarida	175-200	2	50/60
Bolos folhados	175-200	2	25/30
Pão-de-ló	220-250	2	20/30
Rosquilhos	180-200	2	30/40
Folhados doces	200-220	2	15/20
Fogaça de uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscoitos de Savoia	180-200	2	40/50
Filhós de maçã	200-220	2	15/20
Pudim de savoiardos	200-220	2	20/30
PANETTERIA			
Pão	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Importante

Introduza as comidas quando o forno estiver quente.

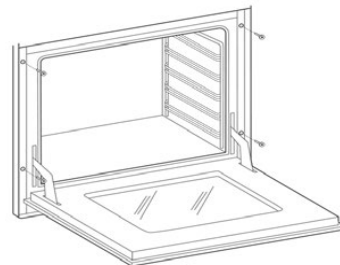
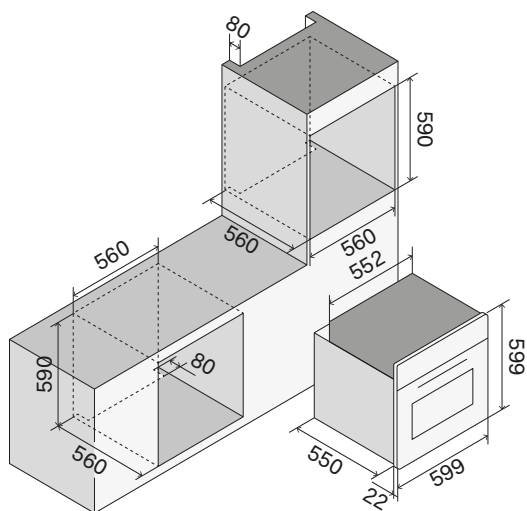
Cocção com grill

A cozedura nos aparelhos com grill elétrico deve ser feita com a porta fechada a 180 °C. Os alimentos a grelhar devem ser colocados na respectiva grelha, de preferência na quarta prateleira.

■ INSTALAÇÃO - Instruções para a instalação

 A etiqueta de identificação está localizada no batente da porta do forno, é visível com a porta aberta, ela contém todos os dados necessários para a instalação, como por exemplo: modelo do aparelho, tensão nominal e absorção. Primeiro efetue a medição e verifique a abertura no móvel, devem corresponder exatamente às medidas estipuladas na figura A. Certifique-se de que o revestimento dos móveis, folheado de madeira ou outro estão colados com cola resistente ao calor (150°C). Caso o revestimento ou a cola não sejam resistentes ao calor, o revestimento poderia deformar-se ou descolar, especialmente nos pontos mais estreitos do móvel. Assegure-se de que o móvel preparado para o encaixe do forno tenha a base inferior sólida e possa suportar o peso do aparelho. Todos os parafusos e acessórios necessários para a fixação do forno ao móvel estão incluídos. As figuras a seguir serão úteis para a fixação e a inserção correta do forno no móvel.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALAÇÃO - Conexão elétrica

 As instruções abaixo são destinadas à pessoa qualificada que estará a cargo da instalação do aparelho, a sua regulação e manutenção técnica e que irá garantir que estas operações ocorram da forma mais correta possível, em conformidade com as normas aplicáveis.

Importante: qualquer operação de regulação, manutenção, etc., deve ser levada a cabo após a desconexão da tomada elétrica da cozinha.

Instruções para a instalação

Esta aparelhagem está em conformidade com as seguintes directivas/regulamento:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAIXA TENSÃO 2014/35/UE

DIRECTIVA COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

REGULAMENTO N° 1935/2004 (contato com outros alimentos)

A instalação deve ocorrer de forma profissional e em total respeito das normas vigentes sobre a instalação elétrica. Caso contrário, a empresa fabricante declina toda a responsabilidade. Neste manual também irá encontrar o esquema elétrico do seu aparelho.

Os aparelhos são projetados para ser conectados à tensão indicada na etiqueta de identificação.

Antes de ligar o aparelho à rede, certifique-se de que:

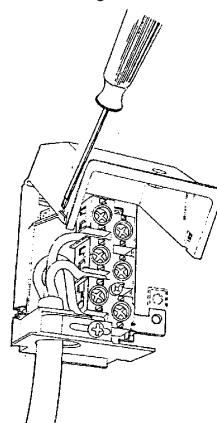
- as características do interruptor eletromagnético ou da tomada podem suportar a carga do aparelho (consulte dados na etiqueta de identificação);
- o sistema de alimentação está equipado com uma ligação à terra eficiente.

O aparelho é equipado com cabo sem ficha: a conexão deve ocorrer a levar em conta que o cabo amarelo-verde é o condutor de terra e nunca deve ser interrompido.

A tomada de corrente deve ser visível e acessível de modo a poder desligar facilmente o aparelho.

Para a ligação direta à rede, é necessário que:

- a válvula redutora e a instalação doméstica possam suportar a carga do aparelho (consulte a plaqueta de matrícula);
- o sistema de alimentação seja equipado com uma ligação à terra eficiente;
- a tomada ou o interruptor omipolar, com uma abertura mínima de 3 mm, seja facilmente acessível após a instalação do aparelho;
- seja incorporado um interruptor de desconexão da rede fixa em conformidade com as regras de instalação.



 O condutor de terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido até mesmo pelo interruptor. O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo que não fique em contacto com superfícies que tenham uma temperatura superior a 50°C em relação a do ambiente. Em caso de necessidade de substituição do cabo de alimentação, entre em contacto com o serviço de assistência.

INSTALAÇÃO - Esquemas eléctricos

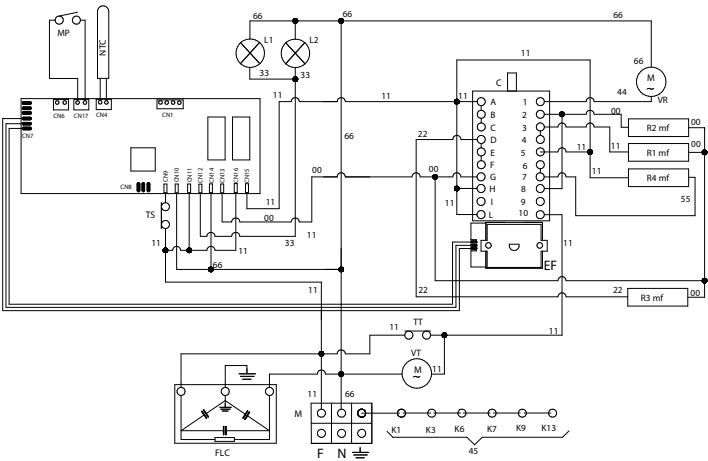
Absorção (kW)

Modelo	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Preto	K13	" "	grill
11	Castanho	K3	" "	ventilatore forno
22	Vermelho	N	Neutro	
33	Branco	M	Morsettiere	
44	Amarelo	MP	Microinterruttore porta	
45	Amarelo-verde			
55	Cinza	NTC	Sonda di temperatura	
66	Azul	P	Programmatore	
C	Comutador	R1	Resistência superior	
EF	de vapores vapori	R2	Resistência inferior	
F	Fase	R3	Resistência grelhador	
K1	Fio terra caixa de conexões	R4	Resistência circular	
K3	" "	TS	Termóstato forno	
K6	" "	TT	Termóstato tangencial	
K7	" "	V	Ventoinha do forno	
K9	" "	VT	Vent. arrefecimento	
		FLC	Filtro	

Esquemas eléctricos



ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Características de los aparatos

La placa con las características, así como en la portada, está colocada en el tope de la puerta del horno y es visible con la puerta abierta o en la tapa superior del horno.

ATENCIÓN! Estas advertencias se refieren a distintos tipos de aparatos. Prestar atención para identificar correctamente el tipo que se posee (ver la etiqueta con las características).

 **1.** Antes de utilizar el aparato, leer atentamente el manual de instrucciones que contiene, entre otras cosas, información muy importante referida a la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado el manual de instrucciones para posteriores consultas y para la identificación del número de matrícula.

2. La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si ha sido efectuada correctamente la conexión a tierra, como lo exigen las normas al respecto. Es fundamental asegurarse de que se respeten dichas normas; en caso de duda, consultar con una persona cualificada, a fin de que controle minuciosamente la instalación eléctrica. El fabricante no asume responsabilidad alguna por daños provocados por una deficiente instalación de toma a tierra.

3. Antes de conectar el aparato, verificar que las características técnicas indicadas en la etiqueta se correspondan perfectamente con las de la instalación eléctrica y las de la red de distribución de gas. La instalación/regulación deben ser realizadas por personal especializado.

4. Controlar que la instalación eléctrica y las tomas de corriente tengan la capacidad de soportar la potencia máxima del aparato que está indicada en la placa. En caso de duda, recurrir a una persona cualificada.

5. El aparato debe estar conectado directamente a la red de alimentación, de acuerdo a la polaridad indicada. Para la conexión se debe prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobre tensión III, conforme a las reglas de instalación.

6. Si la toma no fuera apta para la clavija, sustituirla con una adecuada, en ese caso recurrir a una persona cualificada que deberá verificar también si la sección de los cables de la toma puede soportar la potencia absorbida por el aparato. El cable de alimentación no posee clavija. Para la conexión, ver el apartado "Conexión eléctrica". Se recomienda no utilizar adaptadores, tomas múltiples ni prolongadores.

7. Cuando el aparato permanezca inutilizado por mucho tiempo, cortar la conexión eléctrica y desconectar el interruptor general.

8. No obstruir las ranuras de ventilación o de disipación de calor.

9. Si el cable de alimentación del aparato estuviere dañado, deberá ser sustituido exclusivamente por un servicio de asistencia autorizado por el fabricante.

10. El aparato solo debe utilizarse a los fines para los cuales está destinado (cocción). Cualquier otro uso (por ejemplo, la calefacción de una habitación) es inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se responsabiliza por daños derivados de usos inadecuados similares.

11. El uso de cualquier aparato eléctrico implica respetar algunas reglas fundamentales, en particular:

A. nunca tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;

B. nunca usar el aparato estando descalzo;

C. evitar el uso de prolongadores y, eventualmente, tomar todas las precauciones posibles;

D. no tirar del cable para desconectar la clavija de la toma de corriente;

E. no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);

F. Atención: las partes accesibles pueden calentarse mucho durante e incluso cuando no están en funcionamiento. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas sin experiencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo una adecuada vigilancia, o bien, si han sido instruidos acerca del uso del aparato en con-

diciones de seguridad y si se dan cuenta de los peligros que ello conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.

12. El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Se debe prestar atención para no tocar los elementos calentadores. Los niños pequeños deben mantenerse alejados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén continuamente vigilados.

13. Antes de limpiar el aparato o de efectuar operaciones de mantenimiento, desconectar el aparato quitando la clavija de alimentación o cortando la electricidad mediante el interruptor correspondiente.

14. Ante la presencia de averías o de mal funcionamiento, apagar el aparato y no intentar reparación alguna, dado que deben ser efectuadas exclusivamente por un centro de asistencia autorizado. Exigir siempre piezas de repuesto originales. No respetar estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.

15. Se recomienda insistentemente no permitir el acceso a las partes que pueden representar un peligro, sobre todo si hay niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

16. No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) en proximidad del aparato en funcionamiento.



17. El embalaje se destina a proteger el aparato de posibles daños durante el transporte. Los materiales de embalaje son fácilmente reciclables porque se han seleccionado según criterios ecológicos. Reciclarlos reduce la necesidad de materias primas y reduce el volumen de los residuos.

Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. También contienen materiales que, si se manipulan o eliminan de forma equivocada, podrían resultar potencialmente peligrosos para la salud humana y para el medioambiente.

Sin embargo, son esenciales para el funcionamiento correcto del aparato. Por lo tanto, se ruega no eliminarlo con los residuos domésticos. Se ruega eliminarlo en el centro de recolección/reciclaje de residuos de la comunidad local o contactar al vendedor para un consejo. Comprobar que hasta ese momento de la eliminación el aparato se mantenga lejos de los niños.

18. No utilizar limpiadores de vapor para la limpieza interna del horno.

19. No utilizar detergentes abrasivos o herramientas puntiagudas de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podrían dañar la superficie de la misma y provocar su rotura.

20. En caso de humo, no abrir la puerta del horno: apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. No abrir la puerta hasta que se haya dispersado el humo para ahogar las llamas.

21. Utilizar la función de bloqueo de los controles para impedir que los niños puedan encender el aparato solos.

22. Vigilar a los niños si se encuentran muy cerca del horno multifunción. No permitirles jugar con el aparato.

23. Peligro de ahogamiento.

- Los niños pueden involucrarse para jugar en el material de embalaje (por ejemplo película), o bien ponérselo en la cabeza y, por lo tanto, pueden ahogarse. Mantener lejos de los niños este tipo de material.

24. Peligro de quemaduras.

La piel de los niños es mucho más delicada que la piel de los adultos.

- La puerta de vidrio, el cuadro de mandos y las ranuras para la salida del aire caliente del compartimento de cocción del aparato se vuelven calientes. Impedir a los niños tocar el aparato durante su funcionamiento.

25. No utilizar este aparato en lugares no estacionarios (por ejemplo en los barcos).

26. Atención: antes de sustituir la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.

■ PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Cuando se usa el horno por primera vez, hacerlo funcionar en vacío durante aproximadamente una hora (230 °C), dejando abiertas, en lo posible, las ventanas de la cocina. El horno, al encenderse por primera vez, emana malos olores debido a residuos de fabricación como grasas, aceites o resinas.

- Transcurrido el tiempo indicado, el horno estará listo para efectuar la

primera cocción. Cuando el horno se enfríe, limpiarlo siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza y cuidado».

- No cubrir el interior del horno con hojas de aluminio para facilitar la limpieza.

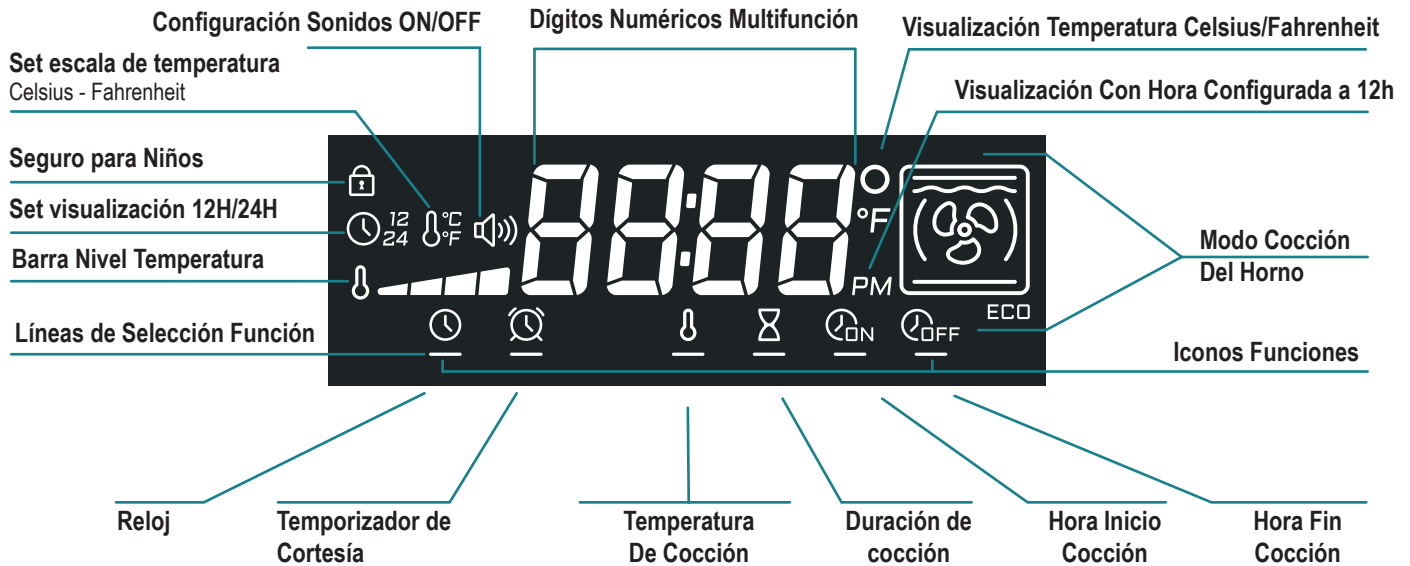
- Dicha operación altera el rendimiento del aparato y puede dañar el

esmalte.

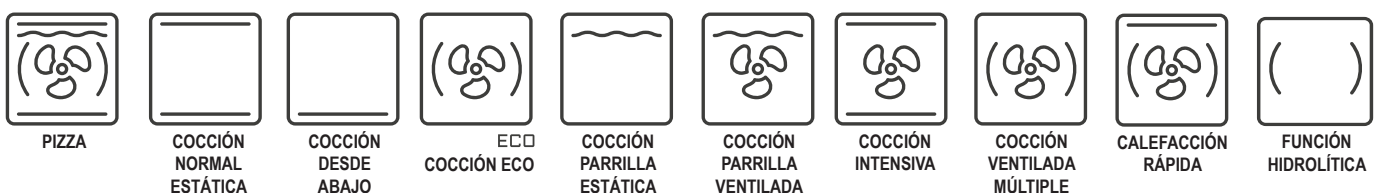
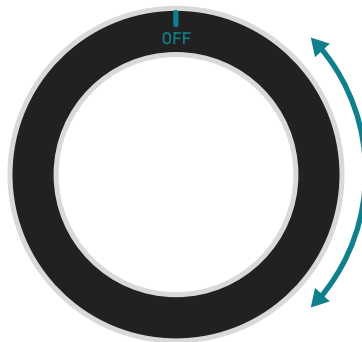
- Todos los accesorios en contacto directo con los alimentos, antes de su utilización, deben limpiarse cuidadosamente utilizando productos adecuados.

⚠ - No está permitido cocinar los alimentos en contacto directo con parrillas y graseras del horno

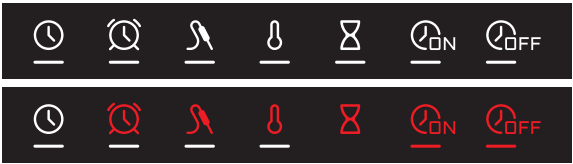
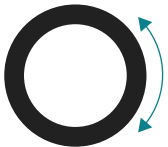
■ INSTRUCCIONES DE USO - Pantalla LED



Leyenda Teclas y Pomo



■ Funciones básicas del horno

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
TECLA LUZ 	- Enciende y apaga la luz	- Si se enciende manualmente la luz se apaga después de 10 minutos. - La Luz se enciende automáticamente: al iniciar la cocción o al abrir la puerta durante 5 minutos al interrumpir la cocción o tras el cierre de la puerta durante 1 minuto
TECLA DE FUNCIÓN 	- Se desplaza por las funciones que pueden activarse	- La línea y los iconos indican el estado de la función. Línea blanca: seleccionada Línea roja: configurada Línea blanca y roja alternadas: seleccionada y configurada antes Icono rojo: activo - Icono Reloj permanece siempre blanco
	Ejemplos 	
TECLAS DE AJUSTE  Set/Reset	- Configura los valores de la función	- Configura los valores de la función seleccionada Set /Reset de las configuraciones - Para el Reset presión contemporánea prolongada de las teclas — y +
TECLA INICIO / PARADA 	- Inicia o Interrumpe un programa de cocción	- Véase capítulo dedicado a la configuración programa de cocción
POMO 	- Selecciona el programa de cocción ej: 	- Véase capítulo dedicado a la configuración programa de cocción

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
BARRA NIVEL TEMPERATURA a)  b) 	- Indicación del nivel de temperatura del horno	a) En rojo señala la temperatura del horno durante la cocción b) En blanco señala el calor residual al final de la cocción

VISUALIZACIÓN INFORMATIVA		
- En ausencia de interacciones la pantalla pasa a la Visualización Informativa y sólo se muestran los iconos activos y el icono del Reloj. - Pulsando la Tecla Función  se sale de la Visualización Informativa .		

1. Primer encendido



- En el primer encendido, es necesario configurar:
el reloj, la visualización 12/24H, Pantalla ON (ON d) - OFF (NO d) la Temperatura en °C o °F y los Sonidos on/Off.
- Para configurar los parámetros pulsar las **Teclas de Ajuste** — o + y la **Tecla Función**  para confirmar y proceder al siguiente ajuste:

1. Configurar el reloj



Atención: después de una interrupción de la corriente eléctrica durante más de **10 seg.** será necesario configurar nuevamente la hora.

2. Configurar la visualización 12H/24H



3. Configurar la Temperatura en °C o °F.



4. Configuración Sonidos on/Off



El producto está listo para ser utilizado.

2. Funciones de Ajuste

2.1 Configuración funciones



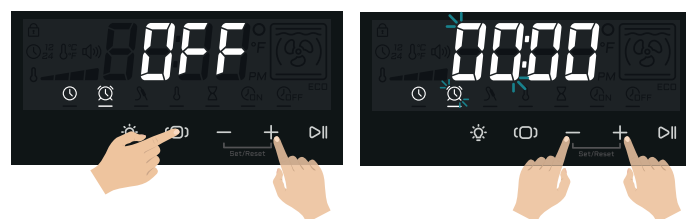
- Con una presión prolongada de **6 segundos** en las **Teclas de ajuste** — y + se entra en el modo descrito en el capítulo «1. Primer encendido» para la configuración horaria **12H/24H** , de la **escala de temperatura**  y de la configuración ON/OFF de los sonidos .

2.2 configuración Reloj 00:00



- Con una presión prolongada de **3 segundos** en las **Teclas de ajuste** — y + se activa la configuración del Reloj, para el ajuste, proceder como se indica en el capítulo «1. Primer encendido».

2.3. Configuración Temporizador de cortesía



- Seleccionando la función **Temporizador de Cortesía**  se puede configurar el valor de horas y luego minutos mediante las **Tecla de Ajuste** — o +.

La cuenta regresiva se activa al presionar la **Tecla Función** (a square with a circle inside) o después de **10 seg.**

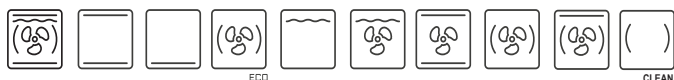
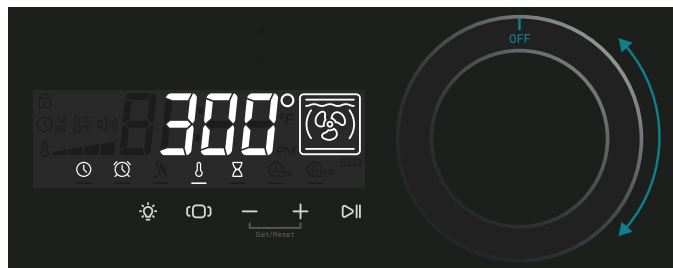
- El Temporizador de cortesía puede reiniciarse con la presión contemporánea prolongada de las **Teclas de Ajuste** — y +.

2.4 Seguro para niños



- Con el horno apagado, con una presión prolongada durante **3 seg.** En la **Tecla Función** (a square with a circle inside) se activa/ desactiva el **Seguro para Niños** .

3. Configuración Programa de Cocción

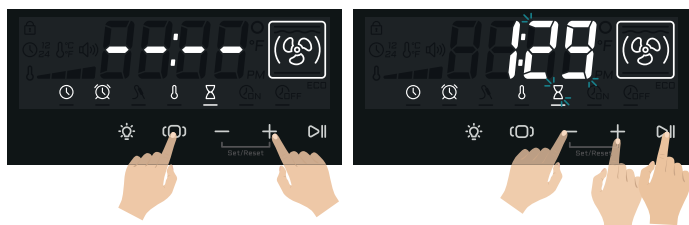


- Girando el pomo se selecciona uno de los programas de cocción, con la temperatura predeterminada.

- La **Temperatura de Cocción** se puede modificar con las **Teclas de Ajuste** o .

- Pulsando la **Tecla Inicio/Parada** el programa de cocción arranca.

4. Configuración Duración de Cocción



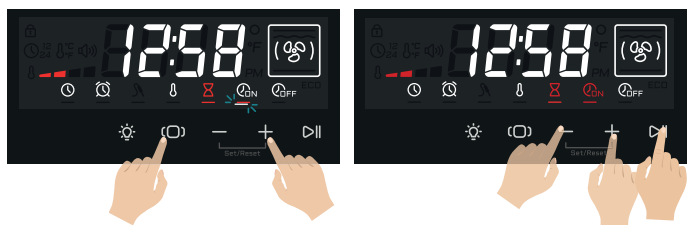
- Seleccionando la **Función Duración de cocción** con la **Tecla Función** se puede configurar el valor de horas y luego minutos mediante las **Teclas de Ajuste** o .

- La **cuenta regresiva** inicia al comenzar efectivamente la cocción: al presionar la **Tecla Inicio/Parada** o al finalizar el retraso programado en la sección **Horario de Cocción**.

- El temporizador **Duración de cocción** puede reiniciarse con presión contemporánea prolongada de las **Teclas de Ajuste** y .

5. Configuración Horario de Cocción (Inicio o Fin .

Hora Inicio Cocción y **Hora Fin Cocción** son dos funciones alternativas que no pueden activarse al mismo tiempo.



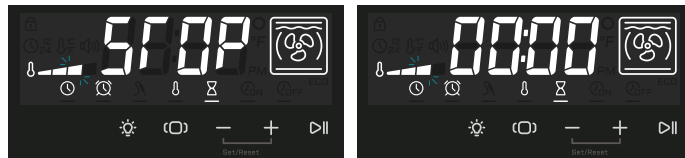
- Si la **Duración de cocción** está configurada se puede acceder a las funciones de Configuración Horario de Cocción: **Hora Inicio** u **Hora Fin** .

- Seleccionando la función **Hora Inicio** u **Hora Fin** Cocción se puede configurar el valor de horas y luego minutos mediante las **Teclas de Ajuste** o .

- Al presionar la **Tecla Inicio/Parada** las configuraciones estarán activas.

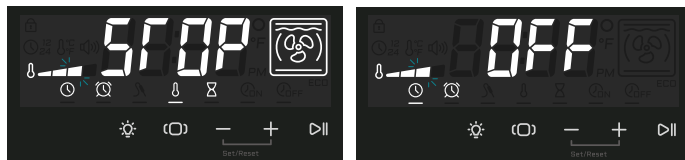
- Estos Temporizadores pueden reiniciarse con la presión contemporánea prolongada de las **Teclas de Ajuste** y .

6. Fin programa cocción



- El horno señala el fin de la cocción al finalizar el **Temporizador de Duración** con un sonido durante 1 minuto.

6.1. STOP y OFF Horno



El horno puede apagarse de las siguientes maneras:

- Pulsando la **Tecla Inicio/Parada** durante una cocción.

- Girando el pomo a OFF.

- Si se ha configurado el Standby **OFF (NO d)**, tras 5 minutos de inactividad y ninguna función activa el horno se apaga automáticamente.

7. Apertura Puerta

-En caso de apertura de la puerta el programa se suspende hasta el cierre de la misma.

- Si la puerta no se cierra en 3 minutos, el programa se interrumpe.

8. Reset a Valores de Fábrica



Para regresar el producto a la condición de fábrica y encenderlo por primera vez, con el Pomo en la posición de **OFF**, pulsar contemporáneamente la **Tecla Función** , **Teclas de Ajuste** y durante **10 sed.**

- La pantalla se desplazará por las líneas durante 30 seg. durante los cuales pulsar simultáneamente las **Teclas de Ajuste** y .

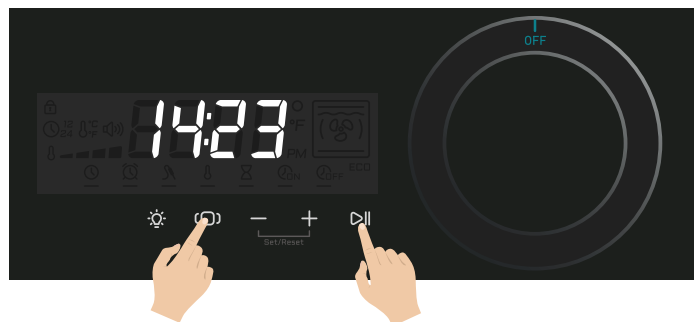
En la pantalla aparecerá el mensaje **CIAO**.



Quitar la alimentación al horno. La próxima vez que se vuelva a encender, se restablecerán todos los parámetros y el horno repetirá la secuencia en la que se encendió por primera vez.

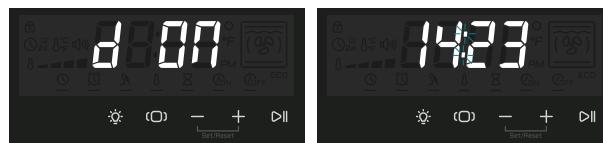
9. Modo Demo

En modo **DEMO** es posible navegar por las funciones sin que el horno se caliente.



La **DEMO** se activa con el siguiente procedimiento:

- como en **OFF** y todas las funciones apagadas
- presión contemporánea de la **Tecla Función** () y **Tecla Inicio/Pausa** () durante 8 segundos.



- Cuando el modo está activo los puntitos del **Reloj 14:23** parpadean en la pantalla se ve el mensaje **d on** durante 3 segundos (la visualización se repite la primera vez que se pulsa una tecla activa tras 3 minutos de inactividad del horno)
- Para salir del modo DEMO repetir el procedimiento de activación

10. Ahorro de energía

- Tiempo en modo de espera: 2 minutos.
- Consumo en modo de espera con información: 0,8

■ ICONOS

ICONOS	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
	PIZZA	Esta función es especialmente adecuada para hornear pizzas, focacce y pan. La principal fuente de calor procede de la resistencia inferior, que funciona en combinación con las demás resistencias del horno.
	COCCIÓN NORMAL ESTÁTICA	Es la función clásica del horno eléctrico, especialmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuleta de cerdo, salchichas, bacalao, carne estofada, caza, ternera asada, merengues y galletas, fruta asada, etc
	COCCIÓN DESDE ABAJO	Es la forma más adecuada de terminar la cocción de los alimentos, especialmente la repostería (bizcochos, merengues, tartas con levadura, tartas de frutas, etc.) y otros alimentos.
	COCCIÓN ECO	Es la función que permite cocinar con un ahorro considerable de consumo eléctrico. Para aprovechar al máximo esta función, es conveniente, antes de activar la función ECO, introducir la fuente en el horno colocándola en el centro de la cavidad. Con la función Eco, los tiempos de cocción se adaptan a cocciones lentas como: carnes estofadas, carnes blancas, pasta al horno, repostería delicada. Nota: La cocción Eco no puede seleccionarse con la sonda para carne insertada.
	COCCIÓN PARRILLA ESTÁTICA	Esta función es adecuada para asar a la parrilla rápida y profundamente, rallar y asar carne en general, filete, chuletón, pescado a la parrilla e incluso verduras a la parrilla. La cocción con la parrilla eléctrica debe realizarse con el termostato a 180 °C.
	COCCIÓN PARRILLA VENTILADA	Especialmente rápida y profunda con un considerable ahorro de energía, esta función es adecuada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, brochetas de cerdo o mixtas, caza, ñoquis a la romana, etc. La cocción con la parrilla eléctrica debe realizarse con el termostato a 180 °C.
	COCCIÓN INTENSIVA	Se utiliza para la cocción rápida e intensa de diversos platos; es adecuado para: pescado al horno, verduras estofadas, brochetas, pato, pollo, etc.
	COCCIÓN VENTILADA MÚLTIPLE	Es la función que permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo sin que los olores se mezclen; puedes hornear lasaña, pizza, croissants y brioches, tartas, pasteles, etc.
	CALEFACCIÓN RÁPIDA	Esta función sirve para acelerar el precalentamiento de su horno. Se recomienda utilizar esta función cuando se configura una temperatura de cocción entre 200 y 300°C. La utilización de la función para temperaturas inferiores a 200°C no presenta ventajas particulares. ADVERTENCIA: La función NO sirve para cocinar alimentos, sólo se utiliza para precalentar el horno más rápidamente. NO UTILIZAR LA FUNCIÓN DURANTE MÁS DE 20 MINUTOS
	FUNCIÓN HIDROLÍTICA	Es la función de limpieza automática capaz de facilitar la limpieza del compartimiento de cocción en apenas 20 minutos, a baja temperatura (90 °C). El sistema de limpieza "Hidrolítica" ablanda la suciedad, para poder quitarla más fácilmente, sin dejar olores.

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Función Hidrolítica

Realización del procedimiento de limpieza

1. Retirar manualmente con una esponja húmeda los posibles trozos de alimento;
2. Extraer todos los accesorios del compartimiento de cocción (rejillas, graseras, rejillas laterales, eventuales platos).
3. Con el horno frío, verter en el fondo de la cavidad 100ml de agua + 2 gotas de detergente neutro para facilitar la eliminación de la suciedad más persistente;
4. Activar la función (durante la función la luz está apagada y no se puede encender);
5. Al final del ciclo tener cuidado al abrir la puerta porque la cavidad está saturada de vapor, esperar a que el horno se enfríe, luego limpiar con una esponja y secar con un paño suave;
6. La cavidad debe limpiarse periódicamente y no debe permitirse que se deposite suciedad;
7. Durante la función hidrolítica, no abrir la puerta ni rellenar el agua del fondo del horno;



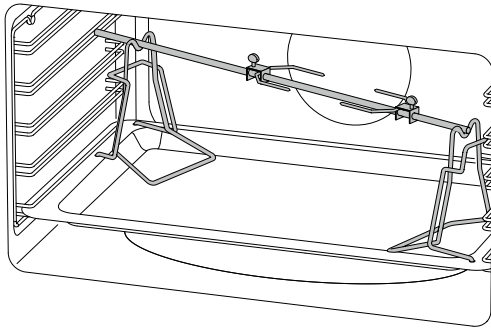
ATENCIÓN

- No utilizar agua destilada (causa corrosión) o con gas. Usar exclusivamente agua potable.
- No verter agua en el compartimiento de cocción, sino sólo cuando está a temperatura ambiente.
- No abrir la puerta durante el ciclo de hidrólisis.
- Peligro de quemaduras – asegurarse de que el aparato se haya enfriado antes de realizar cualquier operación.
- No utilizar estropajos metálicos ni detergentes demasiado agresivos que podrían dañar las superficies.

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Accesorios

Espetón - espiedo (solo en algunos modelos)

Espetar en la varilla las carnes a cocinar, fijándolas con las horquillas a tal fin. Apoyar la varilla del spiedo sobre los soportes específicos, previamente introducidos en la graseira, y colocarla en el soporte del asador giratorio. Encender la función grill estática con puerta cerrada. Para extraer el spiedo junto con la graseira, desensartarlo lo suficiente para permitir su extracción completa.

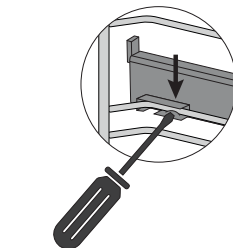
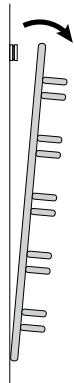
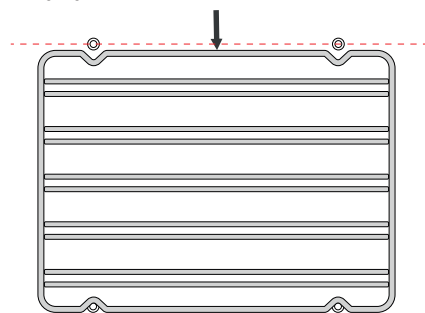


Guías telescópicas

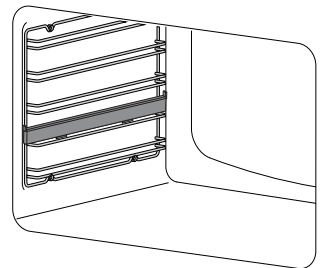
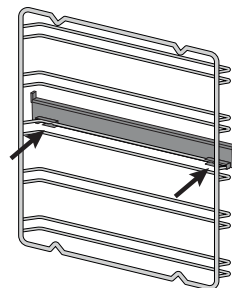
Tirar hacia abajo la parte indicada con rojo de modo de quitarla de la pared del horno.

Girar y apoyarlas sobre una superficie del lado de la guía deslizante

Repetir las operaciones en sentido inverso para volver a colocar la guía



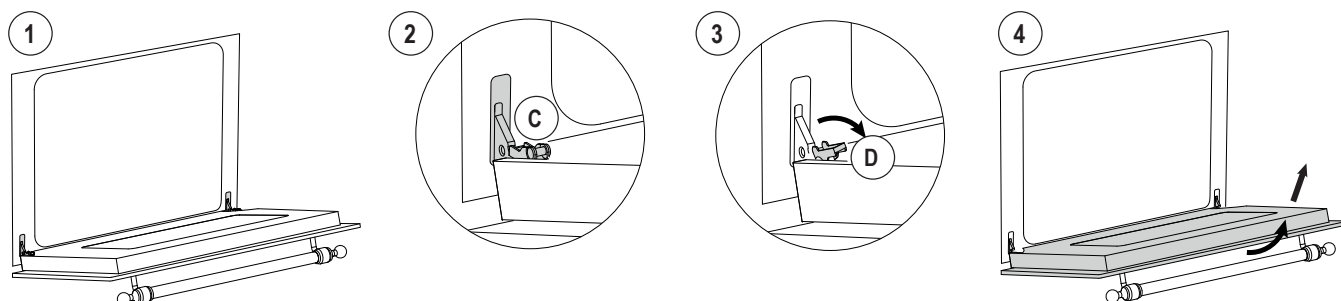
Para desenganchar el clip aflojar con un destornillador plano



■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Quitar la puerta

Procedimiento

Para facilitar la limpieza intensiva del horno es muy práctico desmontar la puerta de acuerdo con las siguientes instrucciones: abrir la puerta mover el acoplamiento C en el sector de bisagras D siguiendo los pasos



■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Limpieza de puertas y vasos

Procedimiento a seguir

La puerta del horno está formada por tres cristales. La limpieza de las piezas de cristal se realiza utilizando papel absorbente de cocina no abrasiva y detergente común. No use materiales abrasivos ásperos ni raspados metálicos afilados para limpiar las puertas de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se mueva. Los cristales internos son desmontables para facilitar la limpieza. Para ello es necesario desmontar la puerta del horno o, alternativamente, colocarla en el clic intermedio.

Secuencia para quitar el vidrio

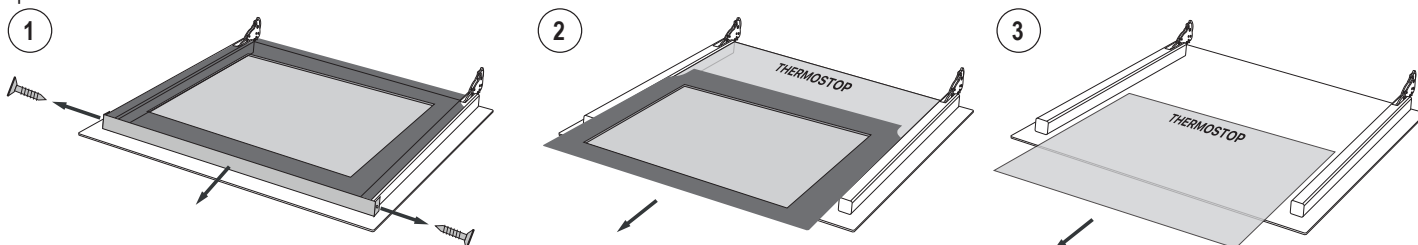


Atención! Cualquier operación debe realizarse siempre con la puerta retirada del horno y colocada en un estante adecuado para no dañar la fachada de la puerta. El cristal intermedio deberá insertarse correctamente con el mensaje THERMOSTOP legible (ver fig. 2-3).

Destornille los 2 tornillos del lado derecho/LH en la tira superior

Levantar y extraer el cristal

Extraer el cristal



■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Consejos para la limpieza del horno y panel frontal

HORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPIEZA	ADVERTENCIAS
Interior del horno	Se recomienda limpiar el horno después de cada uso. La suciedad se limpia más fácilmente si se evita que se queme repetidamente a altas temperaturas. Quitar todas las piezas desmontables y lavarlas por separado con agua tibia y un detergente no abrasivo. Para facilitar la limpieza de la cavidad de cocción, verter una pequeña cantidad de agua (100 ml, equivalente a medio vaso) en el fondo de la cavidad; a continuación, activar el ciclo "Cocción desde abajo" a 90° C durante 20 minutos. Al final del ciclo, esperar a que se enfríe y finalizar la limpieza con un paño suave.	No utilizar limpiadores a vapor para la limpieza interna del horno. No utilizar limpiadores abrasivos/corrosivos ni herramientas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían dañar la superficie y provocar su rotura.
Bandeja	Sumergir en una solución de agua caliente y jabón neutro. Secar luego del lavado.	Eliminar los residuos de alimentos inmediatamente luego del uso.
Rejillas	Limpiar con agua caliente y detergentes no abrasivos o con un desengrasante adecuado.	En caso de suciedad incrustada y endurecida, se recomienda dejar en remojo las parrillas por un

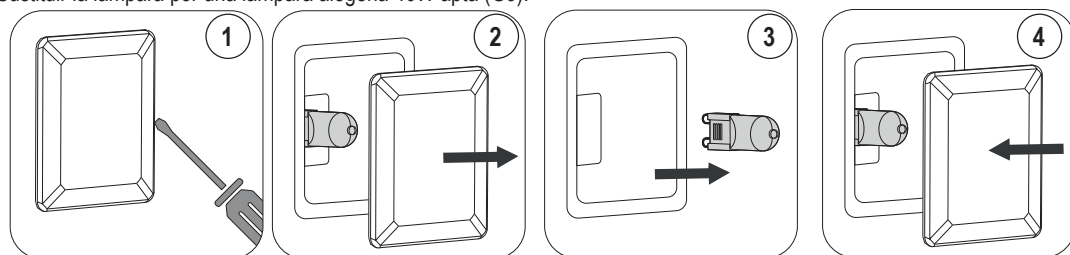
PANEL FRONTAL

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPIEZA	ADVERTENCIAS
Superficie de acero	Limpiar las piezas con agua tibia y detergente líquido no corrosivo y luego secarlas con un paño suave o de microfibra.	El brillo se mantiene mediante la limpieza periódica con productos específicos que se consiguen normalmente en el mercado. Nunca utilizar polvos abrasivos.
Superficie pintada	Para mantener las características de las partes pintadas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua y jabón.	Evitar dejar sobre las partes pintadas sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, zumo de limón, sal, zumo de tomate, etc.) y evitar lavar cuando las partes pintadas estén aún calientes.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Reemplazo del bulbo

Procedimiento a seguir

En caso de que la luz del horno no funcionara, desconectar el aparato de la red, retirar el cristal protector de la lámpara y sustituir la misma. Sustituir la lámpara por una lámpara alógena 40W apta (G9).



- 1) Aflojar con un destornillador plano
- 2) Quitar el cristal que cubre la lámpara
- 3) Extraer la lámpara
- 4) Sustituir y volver a cerrar

■ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas genéricos



ATENCIÓN!

- Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o intervenir en el interruptor correspondiente.
- Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o desenroscar el fusible.
- Las intervenciones y las reparaciones no autorizadas pueden provocar electrocución o un cortocircuito, por lo que no deben ser realizadas. Se debe dejar esa tarea a los técnicos autorizados.
- En caso de pequeños inconvenientes, se puede tratar de resolver el problema siguiendo los consejos de las instrucciones.
- La intervención del servicio de asistencia durante la garantía no es gratuita si el aparato no funciona por uso incorrecto.
- La eliminación de las averías o los reclamos, que han sido generados por uso o instalación incorrectos, no serán reparados en garantía. Los gastos de garantía estarán a cargo del usuario.

Errores de sistema

DESCRIZIONE	ID errore
sonda NTC/PT1000 intermompida	Er00
sonda NTC/PT1000 em curto-circuito	Er01
Sobreaquecimiento	Er08

■ TABLA DE COCCIÓN - Horno ventilado de convección (valores puramente indicativos)

PLATO	TEMP. C°		MIN.
CARNE			
Asado de novillo	170-180	2/3	40/50
Asado de res	170-190	2/3	40/60
Asado de ternera	160-180	2/3	65/90
Asado de cordero	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Liebre Asada	170-180	2/3	80/100
Conejo Asado	160-170	2	80/100
Pavo Asado	160-170	2	160/240
Ganso Asado	160-180	2/3	120/160
Pato Asado	170-180	2/3	100/160
Pollo Asado	180	2/3	90/120
PESCADO	160-180	2/3	15/25
PASTELERÍA			

PLATO	TEMP. C°		MIN.
Torta de frutas	180-200	2	40/50
Torta Margherita	180-190	2	40/45
Bollos	170-180	2	40/60
Pan de España	190-200	2	25/35
Pastel	160-180	2	35/45
Hojaldre dulce	180-200	2	20/30
Torta de uva	190-200	2	30/40
Strude	160	2	25/35
Bizcochos	150-180	2	50/60
Buñuelos de manzana	180-200	2	18/25
Budín de savoiardi	170-180	2	30/40
PANATERIA			
Pan	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABLA DE COCCIÓN - Horno estático (valores puramente indicativos)

PLATO	TEMP. C°		MIN.
CARNE			
Asado de novillo	225	2/3	40/50
Asado de res	250	2/3	50/60
Asado de ternera	225	2/3	60/80
Asado de cordero	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Liebre Asada	250	2/3	40/50
Conejo Asado	250	2	40/50
Pavo Asado	250	2	50/60
Ganso Asado	225	2/3	60/70
Pato Asado	250	2/3	45/60
Pollo Asado	250	2/3	40/45
PESCADO	200-225	1/2	15/25
PASTELERÍA			
Torta de frutas	225	2	35/40
Torta Margherita	175-200	2	50/60
Bollos	175-200	2	25/30
Pan de España	220-250	2	20/30
Pastel	180-200	2	30/40

PLATO	TEMP. C°		MIN.
Hojaldre dulce	200-220	2	15/20
Torta de uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Bizcochos	180-200	2	40/50
Buñuelos de manzana	200-220	2	15/20
Budín de savoiardi	200-220	2	20/30
PANATERIA			
Pan	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Importante

No introducir los alimentos en el horno antes de que haya alcanzado la temperatura deseada.

- Cocción al grill

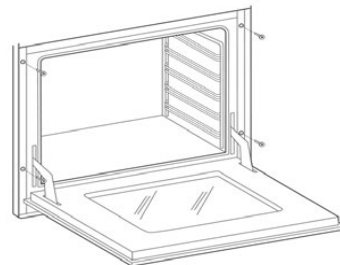
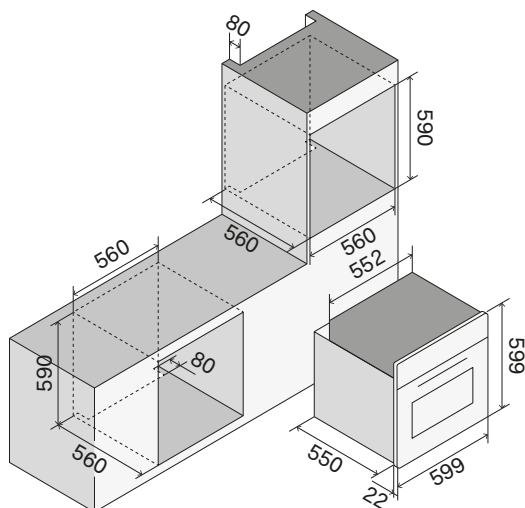
En los aparatos con grill eléctrico la cocción se efectúa con la puerta cerrada a 180°C. Los alimentos a la parrilla deben colocarse en la cuadrícula relativa, preferiblemente en el cuarto estante.

■ INSTALACIÓN - Instrucciones para la instalación



La placa de las características se encuentra en el tope de la puerta del horno, puede verse con la puerta abierta y contiene todos los datos necesarios para la instalación, por ejemplo: modelo del aparato, tensión nominal y absorción. En primer lugar, medir y controlar el orificio en el mueble, debe corresponder exactamente a las medidas indicadas en la figura A. Prestar atención a que el revestimiento de los muebles, el enchapado de madera u otro, hayan sido encolados con cola resistente al calor (150 °C). En caso de que el revestimiento o la cola no fueran resistentes al calor, el revestimiento podría deformarse o descolarse, sobre todo en los puntos más estrechos del mueble. Asegurarse de que el mueble previsto para empotrar el horno tenga un fondo sólido y pueda soportar el peso del aparato. Todos los tornillos y los accesorios necesarios para la fijación del horno al mueble están incluidos. Las siguientes figuras son útiles para la correcta introducción y fijación en el mueble.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACIÓN - Conexión eléctrica



Las siguientes instrucciones están destinadas a la persona cualificada que realizará la instalación del aparato, su ajuste y su mantenimiento técnico y que garantizará que estas operaciones se realicen de la forma más correcta posible y respetando las normas vigentes.

Importante: cualquier ajuste, mantenimiento, etc. debe realizarse después de haber desconectado el teclado eléctrico de la cocina.

Reglas de instalación

Este aparato es conforme a las siguientes directivas/reglamento:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAJA TENSIÓN 2014/35/UE

DIRECTIVA DE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

REGLAMENTO N.º 1935/2004 (contacto con los alimentos)

La instalación debe llevarse a cabo de acuerdo a lo que establece la técnica y respetando en su totalidad las

normas vigentes en materia de instalación eléctrica. De lo contrario, el Fabricante queda eximido de toda responsabilidad.

En este manual se encuentra también el esquema eléctrico del aparato.

Los aparatos están preparados para ser conectados a la tensión indicada en la placa de datos.

Antes de conectar el aparato a la red, asegurarse de que:

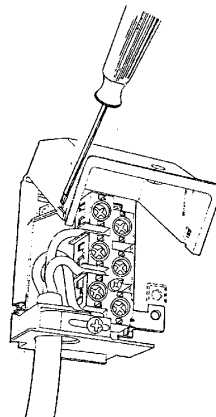
- las características del interruptor electromagnético o de la toma puedan soportar la carga del aparato (ver los datos en la placa);
- la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra.

El aparato se provee con cable sin clavija: la conexión debe llevarse a cabo teniendo en cuenta que el cable amarillo-verde es el conductor de tierra y nunca debe cortarse.

La toma de corriente debe estar visible y accesible, de modo de poder desconectar el aparato con facilidad.

Para la conexión directa a la red, es necesario que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de la matrícula)
- la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra
- la toma o el interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm, sea fácilmente accesible una vez instalado el aparato.
- esté incorporado un interruptor de desconexión de la red fija conforme a las reglas de instalación.



El conductor de tierra amarillo-verde nunca debe cortarse, ni siquiera por el interruptor. El cable de alimentación debe posicionarse de modo que no quede en contacto con superficies que alcancen una temperatura superior a 50 °C más allá del ambiente. En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, contactar con el Servicio de Asistencia.

INSTALACIÓN - Esquemas eléctricos

W

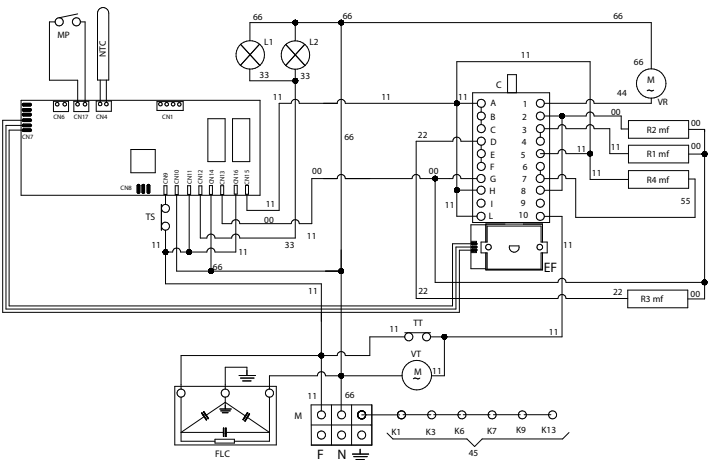
Absorción (kW)

MODELO	KW (220-240V)
60	3,2

Leyenda

00	Negro	K13	“ “ ventilador horno
11	Marrón	N	Neutro
22	Rojo	M	Caja de terminales
33	Blanco	MP	Microinterruptor puerta
44	Amarillo	NTC	Sonde de température
45	Amarillo-verde	P	Programador
55	Gris	R1	Cuentaminutos / Reloj
66	Azul	R2	Resistencia techo
C	Conmutador	R3	Resistencia grill
EF	Encoder funciones	R4	Resistencia circular
F	Fase	TS	Termostato de seguridad
K1	Cable a tierra caja de terminales	TT	Termostato tangencial
K3	“ “ ventilador horno	V	Vent. refrigeración
K6	“ “ luz horno 1	VT	Carte d'alimentation
K7	“ “ luz horno 2	FLC	Filtrar
K9	“ “ motovent. tangen.		

Esquemas eléctricos



⚠ VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Specifikationer på apparaterne

Typeskiltet med karakteristika er, ud over at være angivet på forsiden, fastgjort til ovnlågens stop og er synligt, når lågen er åben, eller på den øverste ovns dæksel.

ADVARSEL! Disse advarsler refererer til forskellige modeller af apparatet. SVær opmærksom på at følge den vejledning der svarer til den købte model (se typeskiltet med specifikationerne).

⚠ 1. Før brug af apparatet, læs omhyggeligt brugsanvisningen, der blandt andet indeholder vigtige oplysninger vedrørende sikkerheden under installation, drift og vedligehold.

Opbevar denne instruktionsbog til fremtidig reference og til identifikation af serienummeret.

2. Den elektriske sikkerhed for dit apparat garanteres kun, hvis den lovpligtige tilslutning til jordforbindelse er udført korrekt.

Det er af-gørende at sikre, at disse standarder er opfyldt; i tilfælde af tvivl, kontakt en kvalificeret person til at kontrollere det elektriske system grundigt. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes forkert jordforbindelse.

3. Før du tilslutter maskinen, skal du kontrollere, at specifikationerne angivet på typeskiltet stemmer overens med dit elektriske system. Installation / justering skal udføres af kvalificeret personale.

4. Kontroller, at det elektriske system og stikkontakter har kapacitet til at modstå den maksimale effekt, der er angivet på typeskiltet. I tilfælde af tvivl, kontakt en kvalificeret person.

5. Enheden skal være tilsluttet direkte til strømforsyningen med den korrekte polaritet. For tilslutningen er det nødvendigt at skaffe en anordning, der sikrer afbrydelse fra nettet, med en åbningsafstand på de kontakter, der tillader fuldstændig frakobling i tilfælde af overspænding kategori III, i overensstemmelse med installation sregler.

6. Hvis stikkontakten ikke er egnet til stikket, skal det erstattes med et passende, i dette tilfælde kontakt en kvalificeret person, der også kan kontrollere, om kabelsnittet er egnet til strømmen, der forbruges af enheden. Strømkablet er uden stik. For tilslutning, se afsnittet "Eltilslutning". Det er tilrådeligt ikke at bruge adaptere, stikdåser og forlængerledninger.

7. Når enheden ikke bruges i længere tid, skal du fjerne den elektriske forbindelse og afbryde hovedafbryderen.

8. Du må ikke blokere ventilationsåbningerne eller varmeafledningen.

9. Hvis det elektriske strømkabel på enheden bliver beskadiget, skal det kun udskiftes af kvalificeret teknisk personale, der er godkendt af producenten.

10. Apparatet må kun anvendes til de formål, den er beregnet til (madlavning). Enhver anden brug (f.eks. opvarmning af et rum) er forkert og farlig. Producenten påtager sig intet ansvar for skader forårsaget af et sådant misbrug.

11. Brugen af ethvert elektrisk apparat kræver overholdelse af nogle grundlæggende normer, nemlig:

A. Rør aldrig ved apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder;

B. Brug aldrig apparatet barfodet;

C. Undgå at bruge forlængerledninger og tag eventuelt alle nødv. endige forholdsregler;

D. Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud af stikkontakten;

E. Udsæt ikke apparatet for vejrlig (regn, sol, etc.);

F. Hold børn under 8 år væk fra apparatet, hvis de ikke er under konstant opsyn. Dette udstyr kan bruges af børn fra 8 år og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne eller med manglende erfaring og viden, hvis de overvåges korrekt, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet, og hvis de indser de tilknyttede farer. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligehold må ikke foretages af børn uden opsyn.

12. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre varmelegemerne. Små børn

skal holdes på afstand. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre under konstant opsyn.

13. Før rengøring af apparatet eller vedligehold, træk stikket til maskinen ud ved at trække i ledningen eller afbryd strømmen ved hjælp af dens egen kontakt.

14. I tilfælde af nedbrud eller fejlfunktion, sluk apparatet og forsøg ikke på selv at udføre reparationer, men kontakt et autoriseret servicecenter. Kræv altid originale reservedele. I manglende fald, kan det forringe apparatets sikkerhed.

15. Vi advarer kraftigt mod at de farlige dele er tilgængelige, især hvis der er børn, der kunne bruge dem i leg.

16. Brug ikke brændbare væsker (sprit, benzin, ...) i nærheden af apparatet i drift.



17. Emballagen er beregnet på at beskytte apparatet imod eventuelle skader under transporten. Emballagens materialer kan nemt genbruges, fordi de er blevet valgt efter økologiske kriterier. Genbrug heraf reducerer behovet for råvarer og mængden af affald. Elektriske og elektroniske apparater indeholder ofte værdifulde materialer. De indeholder også materialer som, hvis de håndteres eller bortskaffes ukorrekt, vil kunne være potentielt farlige for den menneskelige sundhed og miljøet. Disse materialer er dog essentielle for apparatets funktion. Apparatet må derfor ikke bortskaffes som husholdningsaffald.

Det bør bortskaffes på et lokalt indsamlings- /genbrugscenter eller kontakt din forhandler, for at indhente oplysninger.

Sørg for, at apparaturet holdes udenfor børns rækkevidde indtil det kan bortskaffes.

18. Brug ikke damprensere til at rengøre indersiden af ovnen.

19. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøj til at rengøre glasdøren af ovnen, da dette kan beskadige overfladen og forårsage brud.

20. Åbn ikke ovnens låge, hvis der er røg: Sluk for apparatet og kobl det fra strømforsyningen. Åbn ikke lågen, før røgen er draget bort, for at kvæle flammerne.

21. Brug tastblokeringen for at undgå, at børn kan tænde for apparatet, når de er alene.

22. Overvåg børnene, hvis de befinder sig i multifunktionsovnens nærhed. Lad dem aldrig lege med apparatet.

23. Kvælningsfare.

- Børn kan i leg vikle sig ind i emballagematerialet (f.eks. folie) eller stikke hovedet heri og dermed blive kvælt. Hold disse materialetyper udenfor børns rækkevidde.

24. Fare for forbrænding

Børns hud er meget sårere end de voksnes.

- Glaslågen, betjeningspanelet og sprækkerne til udslip af varm luft fra apparatets ovnrum bliver varme. Sørg for at børn ikke rører ved apparatet, når det er i funktion.

25. Brug ikke dette apparat på ikke-stationære steder (f.eks. på skibe).

26. Advarsel: Kontroller, at produktet er slukket, før du udskifter lampen for at undgå risiko for elektrisk stød.

■ FØRSTE GANG OVNE BRUGES

- Når ovnen skal bruges for første gang, lad den køre tom i ca. 1 time (230 °C), og lad vinduerne i køkkenet stå åbne. Når ovnen tændes første gang, afgiver den dårlig lugt på grund af restprodukter såsom fedt, olie eller harpiks. Efter den angivne tid, er ovnen klar til den første madlavning. Når ovnen er kølet af, rengør i følge instruktionerne i afsnittet "Rengøring og Pleje".

- Dæk ikke ovnens indersider til med sølvpapir for at gøre rengøring lettere.

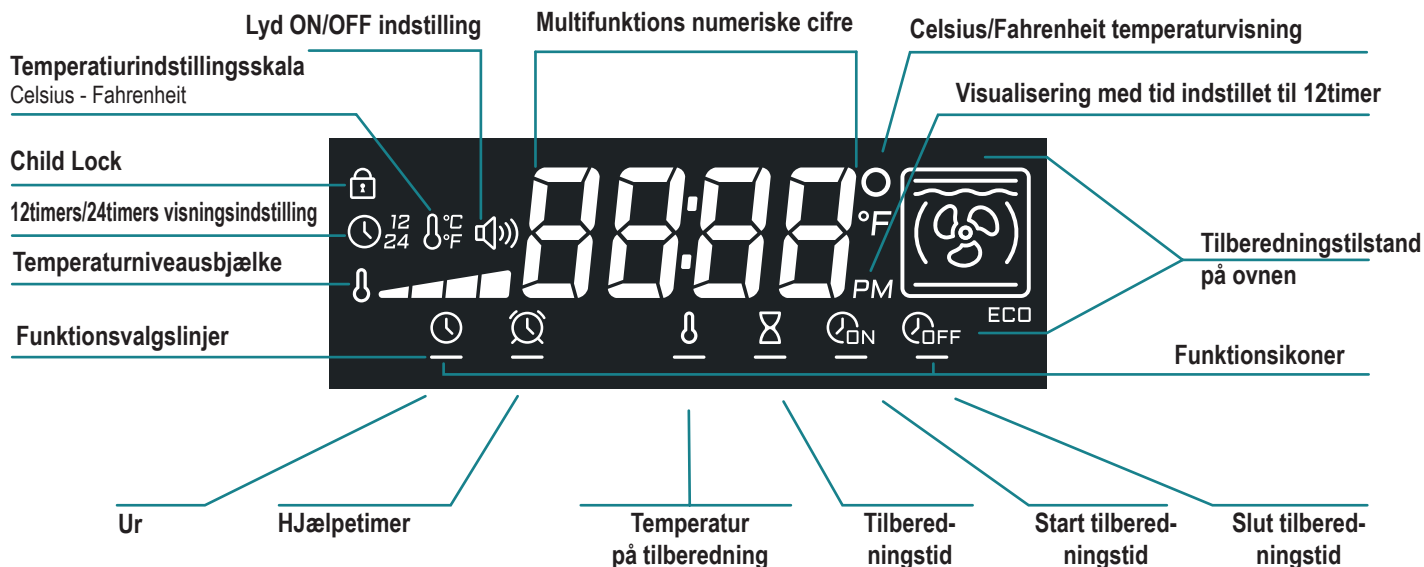
- Dæk ikke ovnens indersider til med sølvpapir for at gøre rengøring lettere.

- Alt tilbehør der kommer i direkte kontakt med fødevarerne skal før brug rengøres grundigt med egnede produkter.

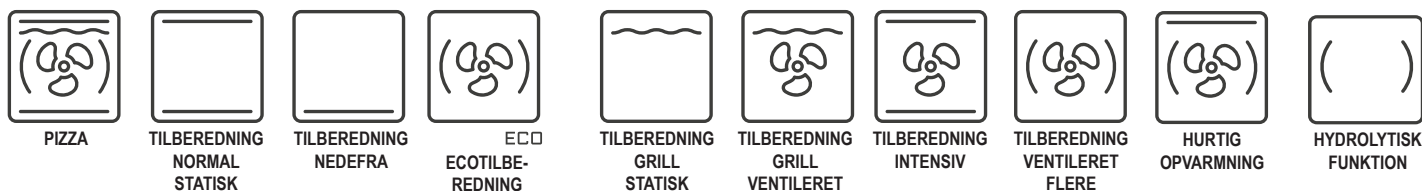
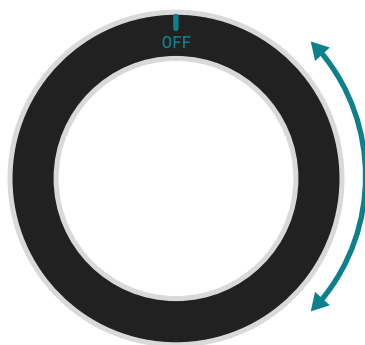
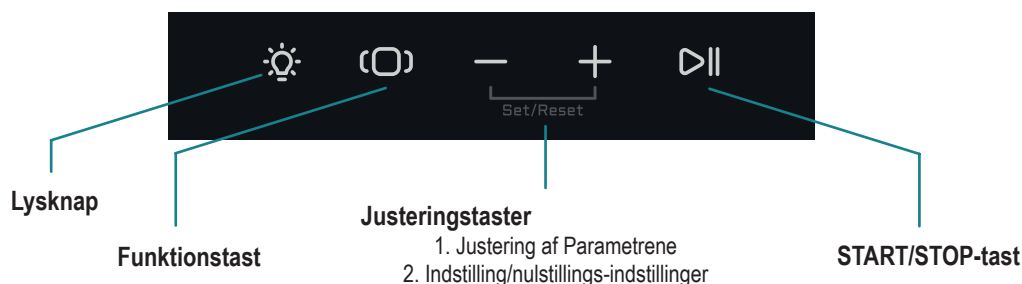


Du må ikke tilberede maden i direkte kontakt med grillriste eller brænder

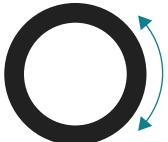
■ BRUGSANVISNING - LED-display



Tast- og Knapforklaring



■ Ovnens grundlæggende funktioner

SYMBOL	BESKRIVELSE	FUNKTION
LYSKNAP 	- Tænder og slukker lyset	- Hvis det tændes manuelt, slukker lyset efter 10 minutter. - Lyset tænder automatisk: når tilberedningen starter, eller når lågen åbnes i 5 minutter når tilberedningen afbrydes eller efter at døren lukkes i 1 minut
FUNKTIONSTAST 	- Scroll gennem de funktioner, der kan aktiveres	- Linjen og ikonerne angiver funktionens status. Hvid linje: valgt Rød linje: indstillet Skiftende hvid og rød linje: valgt og indstillet tidligere Rødt ikon: aktivt - Ur-ikonet forbliver altid hvidt
	Eksempler	
JUSTERINGSTASTER  Set/Reset	- Indstil værdierne for funktionen	- Indstil værdierne for den valgte funktion Indstil/Nulstilling af indstillingerne - For at nulstille skal du trykke på og holde tasterne — og + nede på samme tid
START/STOP-TAST 	- Start eller stop et tilberedningsprogram	- Se kapitlet om indstilling af tilberedningsprogrammet
KNAP 	- Vælg tilberedningsprogrammet eks: 	- Se kapitlet om indstilling af tilberedningsprogrammet

SYMBOL	BESKRIVELSE	FUNKTION
BJÆLKE FOR TEMPERATURNIVEAU a)  b) 	- Signalering af ovntemperaturniveau	a) Angiver ovntemperaturen i rød under tilberedning b) Angiver restvarmen i hvid ved slutningen af tilberedningen

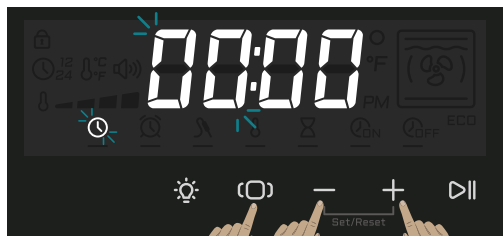
INFORMATIONSVISNING
- I mangel af interaktioner skifter displayet til Informationsvisning , og kun de aktive ikoner og ur-ikonet vises. - Ved at trykke på Funktionstasten  forlades Informationsvisningen .

1. Første opstart



- Ved første opstart er det nødvendigt at indstille:
Uret, 12/24-timersdisplayet, Display ON (ON d) - OFF (NO d) Temperaturen i °C eller °Fog Lydene on/Off.
- For at indstille parametrene skal du trykke på **Justeringstasterne** — eller + og **Funktionstasten**  for at bekræfte og fortsætte til den næste indstilling:

1. Indstilling af ur



! OBS: efter strømsvigt i mere end **10 sek.** du bliver nødt til at indstille tiden igen.

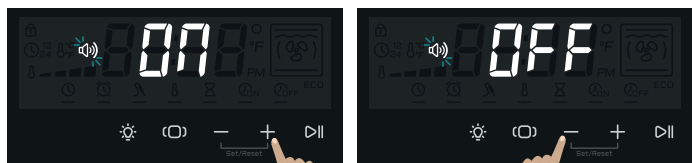
2. Indstil 12timers/24timers display



3. Indstil temperaturen i °C eller °F.



4. Indstilling af Lyde on/Off



Produktet er klar til brug.

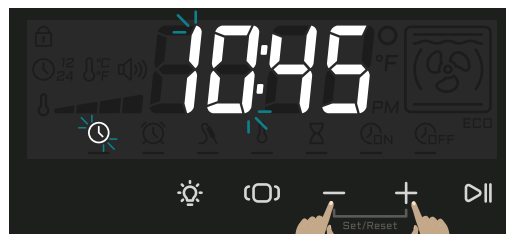
2. Funktioner i Setup

2.1 Indstilling af funktioner



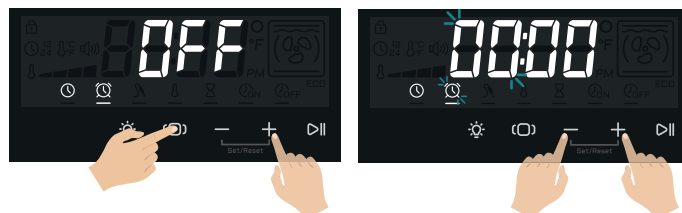
- Med et langt tryk på **6 sek.** på **Reguleringstasterne** — og + går man ind i den tilstand, der er beskrevet i kapitlet **“1.Første tænding”** for at indstille klokken **12H/24H** , **Temperaturskalaen**  og **ON/OFF-indstillingen af lyd** .

2.2 Indstilling af Ur



- Med et langt tryk på **3 sek.** på **Reguleringstasterne** — og + aktiveres indstillingen af **Uret**, for indstillingen fortsæt som beskrevet i kapitel **“1. Første tænding”**.

2.3. Indstilling af Hjælpetimer



- Ved at vælge **Hjælpetimer-funktionen**  kan værdien af timer og derefter minutter indstilles ved hjælp af **Justeringsknapperne** — eller +. Nedtællingen aktiveres, når der trykkes på **Funktionstasten**  eller efter **10 sek.**

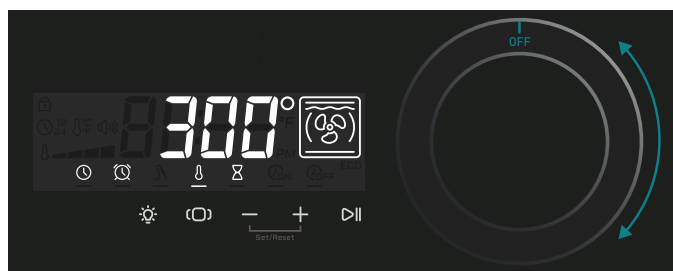
- Hjælpetimeren kan nulstilles ved at holde **Justeringsknapperne** — og + nede samtidigt.

2.4 Child Lock



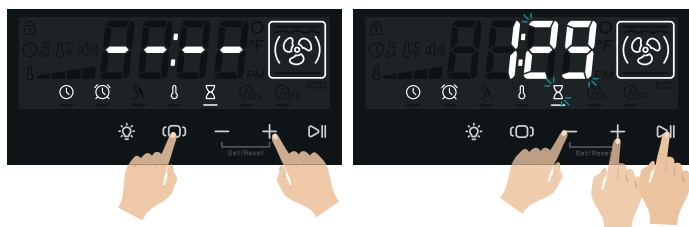
- Med ovnen slukket, med et langvarigt tryk på **3 sek.** på **Funktions-tasten**  aktiverer/deaktiverer du **Child Lock** .

3. Indstilling af Tilberedningsprogram



- Ved at dreje knappen vælges et af tilberedningsprogrammerne med standardtemperaturen.
- **Tilberedningstemperaturen** kan ændres med **Justeringskasterne** — eller +.
- Ved at trykke på **Start/Stop-tasten** starter tilberedningsprogrammet.

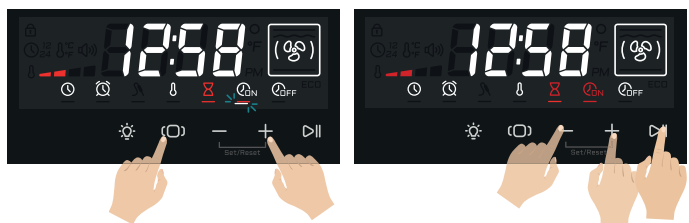
4. Indstilling af Tilberedningsvarighed



- Ved at vælge funktionen **Tilberedningsvarighed** med **Funktionskappen** (O) kan man indstille værdien af timer og derefter minutter ved hjælp af **Justeringskasterne** — eller +.
- **Nedtællingen** starter, når den faktiske tilberedning starter: når der trykkes på **Start/stop-tasten**, eller når forsinkelsen, der er programmeret i afsnittet **Tilberedningstid**, udløber.
- Timeren for **Tilberedningstid** kan nulstilles ved at holde **Justeringsknapperne** — og + nede samtidigt.

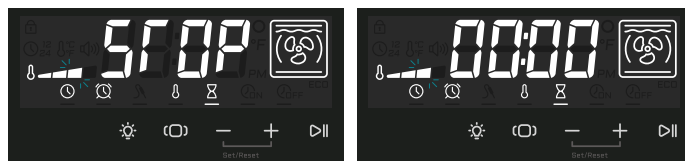
5. Indstilling af Tilberedningstid (Start eller Slut).

Tilberedningsstarttid og **Tilberedningssluttid** er to alternative funktioner, der ikke kan aktiveres på samme tid.



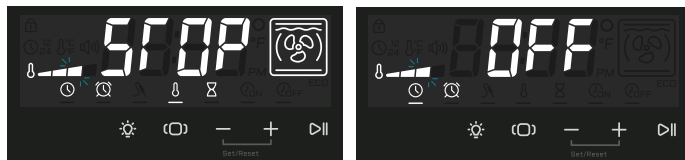
- Hvis **Tilberedningstiden** er indstillet, kan du få adgang til funktionerne til indstilling af Tilberedningstid: **Starttid** eller **Sluttid** .
- Ved at vælge funktionen **Starttid** eller **Sluttid** Tilberedningstid kan du indstille værdien af timer og derefter minutter ved hjælp af **Justeringskasterne** — eller +.
- Når der trykkes på **Start/Stop-tasten** , vil indstillingerne være aktive.
- Disse Timere kan nulstilles ved at holde **Justeringskasterne** — og + nede samtidigt.

6. Slut på tilberedningsprogrammet



- Ovnen signalerer slutningen af tilberedningen ved slutningen af **Varighedstimeren** med en lyd i 1 minut.

6.1. STOP og OFF Ovnen



Ovnen kan slukkes på følgende måder:

- Tryk på **Start/stop-tasten** under en tilberedning.
- Drej knappen til OFF.
- Hvis Standby OFF (NO d) er indstillet, slukker ovnen automatisk efter 5 minutters inaktivitet og ingen funktion er aktiv.

7. Åbning af Dør

- Hvis døren åbnes, afbrydes programmet, indtil denne lukkes.
- Hvis døren ikke lukkes inden for 3 minutter, afbrydes programmet.

8. Nulstil til fabriksværdier



For at returnere produktet til dets fabriksforhold og få det tændt for første gang, med knappen i positionen OFF, tryk på **Funktionskappen** (O), **Justeringskasterne** — og + samtidigt i 10 sek.

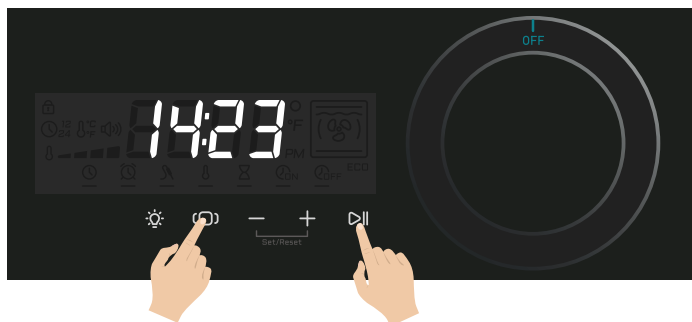
- Linjerne nedenfor vil rulle på displayet i 30 sek. under hvilket tryk på **Justeringskasterne** — og + samtidigt.
- På displayet vises meddelelsen CIAO.



Sluk for strømmen til ovnen. Ved næste genstart nulstilles alle parametre, og ovnen vil genfremsætte den første opstartssekvens.

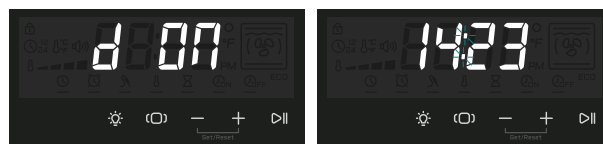
9. Demotilstand

I **DEMO**-tilstand er det muligt at navigere gennem funktionerne uden at ovnen varmer op.



DEMO'en aktiveres med følgende procedure:

- knap til **OFF** og alle funktioner slukket
- samtidig tryk på **Funktionstasten** (□) og **Start/stop-tasten** (▶||) i 8 sekunder.



- Når tilstanden er aktiv, blinker prikkerne på **Uret** **14:23**, og meddelelsen **d 07** vises på displayet i 3 sekunder (displayet gentages, når der trykkes på en aktiv tast første gang efter 3 minutters inaktivitet af ovnen)
- Gentag aktiveringsproceduren for at forlade **DEMO**-tilstand

10. Energibesparende

- Tid til at nå standbytilstand: 2 minutter.
- Strømforbrug i standby med information: 0,8

■ IKONER

IKONER	BESKRIVELSE	FUNKTION
	PIZZA	Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning af pizza, focaccia og brød. Hovedvarmekilden kommer fra det nederste varmelegeme, som fungerer i kombination med de øvrige varmeelementer i ovnen.
	TILBEREDNING NORMAL STATISK	Det er den klassiske funktion af den elektriske ovn, især velegnet til tilberedning af følgende fødevarer: svinekotelet, pølser, torsk, braiseret kød, vildt, kalvesteg, marengs og kiks, bagt frugt mv
	TILBEREDNING FRA NEDEN	Dette er den mest velegnede metode til at afslutte tilberedning af mad, især wienerbrød (kiks, marengs, hævede kager, frugtdesserter osv.) og andre fødevarer.
	ECOTILBEREDNING	Dette er den funktion, der giver mulighed for at lave mad med betydelige besparelser på elforbruget. For at få mest muligt ud af denne funktion, før du aktiverer ECO-funktionen, er det nyttigt at indføre retten i ovnen, placere den i midten af ovnrummet. Med Eco-funktionen tilpasses tilberedningstiderne til langsom tilberedning såsom: braiseret kød, hvidt kød, bagt pasta, delikat bagværk. Bemærk: Eco-tilberedning kan ikke vælges med kødtermometeret isat.
	STATISK GRILL TILBEREDNING	Funktionen angivet til hurtig og dyb grillning, til brunning og stegning af kød generelt, filet, florentinsk rib-eye, grillet fisk og også grillede grøntsager. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 °C.
	VENTILERET GRILL TILBEREDNING	Særligt hurtig og dyb med betydelige energibesparelser, denne funktion er velegnet til mange fødevarer såsom: svinekoteletter, pølser, svinekød eller blandede spyd, vildt, gnocchi osv. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 °C.
	TILBEREDNING INTENSIV	Det er funktionen af hurtig og intens tilberedning af forskellige retter; den er velegnet til: fisk og papillote, braiserede grøntsager, kebab, and, kylling osv.
	TILBEREDNING VENTILERET FLERE	Det er funktionen, der muliggør samtidig tilberedning af forskellige retter, uden at lugtene blandes sammen; du kan tilberede bagt lasagne, pizza, croissanter og briocher, tærter, kager mv.
	HURTIG OPVARM- NING	Denne funktion bruges til at fremskynde forvarmningen af din ovn. Det anbefales at bruge denne funktion, når du indstiller en tilberedningstemperatur mellem 200 og 300°C. Brug af funktionen til temperaturer lavere end 200°C giver ikke særlige fordele. OBS: Funktionen er IKKE egnet til tilberedning, den bruges kun til at forvarme ovnen hurtigere. BRUG IKKE FUNKTIONEN I MERE END 20 MINUTTER
	HYDROLYTISK FUNKTION	Dette er den automatiske rengøringsfunktion, der gør det nemt at rengøre ovnrummet på kun 20 minutter ved lav temperatur (90 °C). Det "hydrolytiske" rengøringsystem blødgør snavset, så det lettere kan fjernes uden at efterlade lugt inde i.

■ BRUGSVEJLEDNING - Hydrolytisk funktion

Rengøringsprocessens udførelse

1. Fjern manuelt eventuelle madrester med en fugtig svamp;
2. Fjern alt tilbehør fra ovnrummet (riste, bageplader, sideriste og eventuel service).
3. Når ovnen er kold hældes 100 ml vand + 2 dråber neutralt rengøringsmiddel på bunden af hulrummet for at lette fjernelsen af det mest genstridige snavs;
4. Aktivér funktionen (under funktionen er lyset slukket og kan ikke tændes);
5. Efter endt cyklus skal man være forsigtig, når man åbner lågen, da ovnrummet vil være fyldt med damp, vent på, at ovnen køler af, og rengør derefter med en svamp og tør efter med en blød klud;
6. Ovnrummet skal rengøres regelmæssigt. Lad ikke snavs sætte sig fast;
7. Lågen må ikke åbnes under hydrolysefunktionen, og der må ikke fyldes vand i bunden af ovnen;



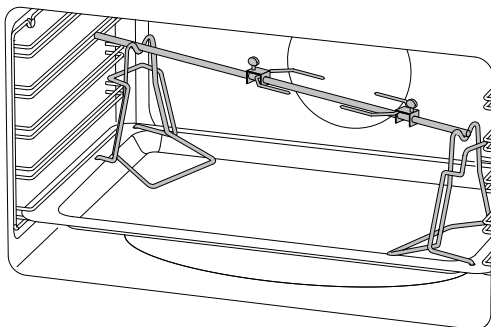
PAS PÅ

- Brug ikke destilleret vand (forårsager korrosion) eller vand tilsat kulsyre. Brug udelukkende drikkevand.
- Hæld ikke vand i ovnrummet, når det er varmt, kun når det har stuetemperatur.
- Åbn ikke lågen under hydrolysecyklussen.
- Fare for forbrændinger – kontrollér, at apparatet er kølet af, før der foretages nogen indgreb.
- Brug ikke svampe af ståluld eller for aggressive rengøringsmidler, der kan beskadige overfladerne.

■ IBRUGERVEJLEDNING - Tilbehør

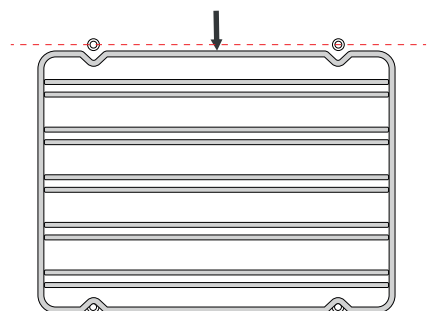
Brug af grillspid (kun på visse modeller)

Træk kødet på spyddet og spænd det fast med de særlige gafler. Placer spyddet på dets understøtning, der forinden er blevet sat ind i drypbakken og placer den i spiddet. Tænd for den statiske grillfunktion med døren lukket. Udtræk spyddet sammen med dryp-bakken og træk kun lige nok til at den kommer helt ud.

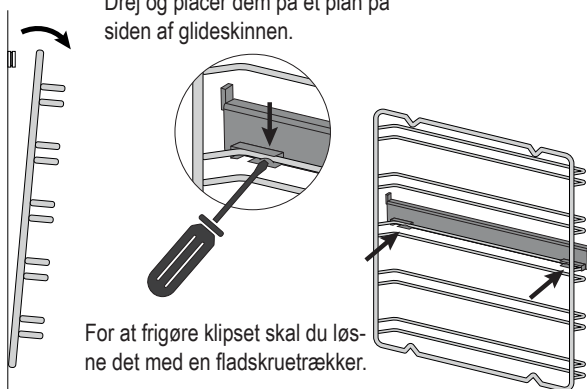


Teleskopskinner

Træk delen fremhævet med rødt nedad for at fjerne det fra ovnvæggen.

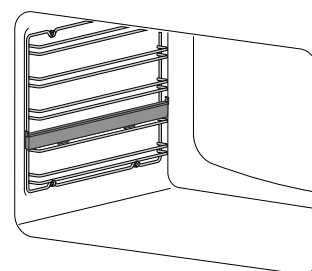


Drej og placer dem på et plan på siden af glideskinnen.



For at frigøre klipset skal du løsne det med en fladskruetrækker.

Gentag manøvre i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne

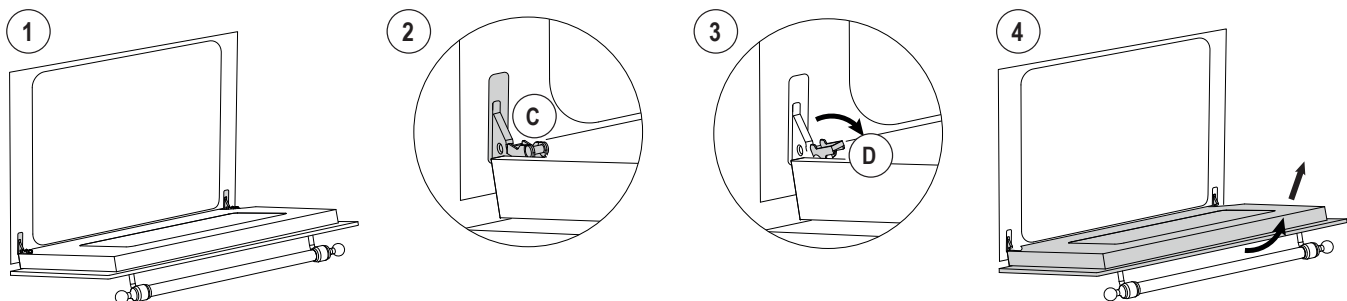


■ REINIGUNG UND WARTUNG - Rimozione della porta

Fremgangsmåde

For at lette en intensiv rengøring af ovnen, er det praktisk at demontere døren ved at følge instruktionerne nedenfor:

- Åben døren
- Flyt tilkoblingen C i hængselafsnit D i følge disse trin



■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Demontering og rengøring af vinduer

Procedure at følge

Ovnens dør er sammensat af tre krystaller. Krystaldelene rengøres ved hjælp af ikke-slibende absorberende køkkenpapir og et almindeligt rengøringsmiddel. Brug ikke ru slibematerialer eller skarpe metalskraber til at rengøre glassdørene i ovnen, da de kan ridse overfladen og få glasset til at sprænde. De indre krystaller kan fjernes for at gøre rengøringen lettere. Til dette formål er det nødvendigt at afmontere ovnens dør eller alternativt placere den ved mellemkliketo.

Sekvens for fjernelse af brillerne

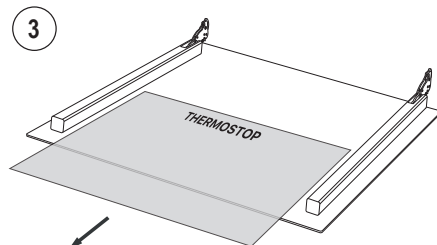
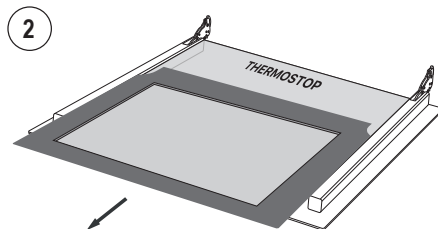
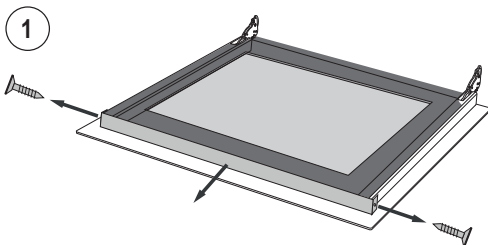


ADVARSEL! Enhver betjening skal altid udføres med døren fjernet fra ovnen og placeret i en passende hylde for ikke at skade døren foran. Mellemruden skal sættes rigtigt ind, så teksten THERMOSTOP kan læses (se fig. 2-3).

Skrue de 2 højre / venstre side skruer i den øverste strip

Løft det øverste glas, og fjern det

Fjern mellemglasset



■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Råd om rengøring af ovn og front

OVN

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Indersiden af ovnen	Vi anbefaler at rengøre ovnen efter hver brug. Snavs rengøres lettere med det samme for at undgå at det brænder fast gentagne gange ved høje temperaturer. Fjern alle de aftagelige dele og vask dem separat med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. For at gøre rengøringen af ovnrummet lettere, hæld en lille mængde vand (100 ml, svarende til et halvt glas) i bunden af ovnrummet; aktiver derefter cyklussen "Tilberedning nedefra" ved 90° C i 20 minutter. Ved afslutningen af cyklussen skal du vente på, at den er kølet af, og fuldfør rengøringen med en blød klud.	Brug ikke damprensere til intern ovenrensning. Brug ikke slibende/ætsende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøjer til at rengøre ovnens glassdør, da de kan beskadige overfladen og forårsage, at den går i stykker.
Bakke	Dyp i en opløsning af varmt vand og neutral sæbe. Tør efter vask.	Fjern madrester umiddelbart efter brug.
Riste	Rengør med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmidler eller med et passende affedtningsmiddel..	I tilfælde af fastbrændt og hærdet snavs, anbefales det at lade ristene ligge i blød i et par timer, før du rengør dem.

FRONT

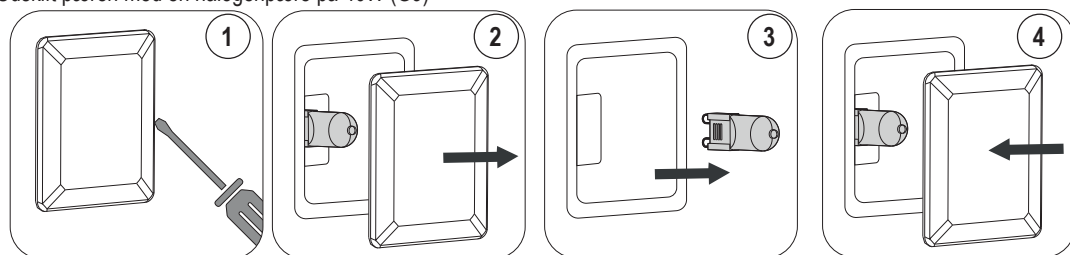
KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Overflader i stål	Rengør delene med lunkent vand og ikke-ætsende flydende vaskemiddel og tør dem med en blød klud eller mikrofiber.	Glansen opretholdes ved periodisk rengøring med specifikke produkter, som normalt er tilgængelige på markedet. Brug aldrig slibende pulvere.
Malet overflade	For at bevare egenskaberne på de malede dele er det nødvendigt at rengøre dem ofte med sæbevand.	Undgå at efterlade syre eller basiske stoffer på de malede dele (eddike, citronsaft, salt, tomatsaft osv.). Og afvask, mens de malede dele stadig er varme.

■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Udskiftning af pære

Procedure at følge

Hvis ovenlampen ikke fungerer, skal du tage stikket ud af stikkontakten, fjerne lampeskærmeglasset og udskifte lampen.

Udskift pæren med en halogenpære på 40W (G9)



- 1) Løsn med en skruetrækker
- 2) Løsn med en skruetrækkpada
- 3) Træk pæren ud
- 4) Udskift pæren og luk igen

■ PROBLEMLØSNING - Fejl i TFT touch



ADVARSEL!

- Frakobl apparatet fra strømforsyningen, før du reparerer det, dvs. tag net ledningen ud eller brug den relevante kontakt.
- Før en reparation, afbryd apparatet fra elnettet, dvs. træk strømkablet ud af strømtilførslen eller løs sikringen.
- Uautoriserede reparationer og reparationer kan forårsage stød eller kortslutninger, så de frarådes kraftigt. Overlad disse job til autoriserede teknikere.
- I tilfælde af mindre forstyrrelser kan du forsøge at løse problemet ved at følge instruktionerne i vejledningen.
- Tilkaldelse af en servicetekniker under garantien er ikke gratis, hvis apparatet ikke virker på grund af forkert brug.
- Afhjælpning af fejl eller klager, der skyldes forkert brug eller installation, vil ikke blive dækket af garantien. Garantikostningerne opkræves af brugeren.

Systemfejl

BESKRIVELSE	ID errore
Ovnrumstermometer NTC/PT1000 ødelagt	Er00
Ovnrumstermometer NTC/PT1000 i kortslutning	Er01
Overophedning	Er08

■ KOGETABEL - Ventileret konvektionsovn (udelukkende vejledende værdier)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
KØD			
Oksesteg ungt kød	170-180	2/3	40/50
Oksesteg	170-190	2/3	40/60
Kalvesteg	160-180	2/3	65/90
Lammesteg	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	80/100
Kanin	160-170	2	80/100
Kalkun	160-170	2	160/240
Gåse	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
BAGVÆRK			
Frugtæarte	180-200	2	40/50
Margherite tærte	180-190	2	40/45

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
Brioshes	170-180	2	40/60
Sandkage	190-200	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindrukekage	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoia småkager	150-180	2	50/60
Æbleskiver	180-200	2	18/25
Savoyardbudding	170-180	2	30/40
Bageri			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ KOGETABEL - Statisk ovntilberednings-skema (disse er kun vejledende)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
KØD			
Oksesteg ungt kød	225	2/3	40/50
Oksesteg	250	2/3	50/60
Kalvesteg	225	2/3	60/80
Lammesteg	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Hare	250	2/3	40/50
Kanin	250	2	40/50
Kalkun	250	2	50/60
Gåse	225	2/3	60/70
Andesteg	250	2/3	45/60
Kylling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
BAGVÆRK			
Frugtæarte	225	2	35/40
Margherite tærte	175-200	2	50/60
Brioshes	175-200	2	25/30
Sandkage	220-250	2	20/30
Kagekrans	180-200	2	30/40
Butterdejskager	200-220	2	15/20
Vindrukekage	250	2	25/35

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
Strudel	180	2	20/30
Savoia småkager	180-200	2	40/50
Æbleskiver	200-220	2	15/20
Savoyardbudding	200-220	2	20/30
Bageri			
Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

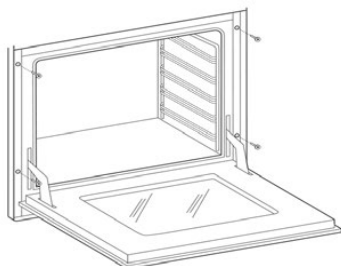
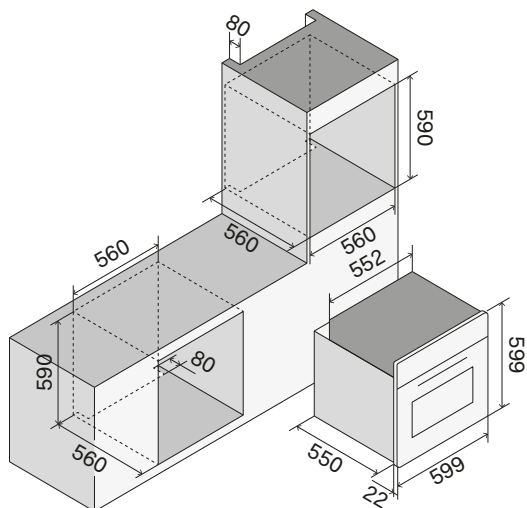
- Tilberedelse med grill

På apparater med elektrisk grill udføres madlavningen med lågen lukket ved 180°C. Maden, der skal grilles, skal placeres på den relative grill fortrinsvis i den fjerde hylde.

■ INSTALLATION - Installationsvejledning

 Karakteristikpladen, der er placeret på kanten af ovnens dør og vist på side 1, er synlig, når døren er åben, den indeholder alle de nødvendige data til installation, for eksempel: model af apparatet, nominel spænding og absorption. Først skal du måle og kontrollere udsparingen for møbler, der nøjagtigt skal svare til målingerne vist i figur A. Sørg for, at møbler, finer eller anden belægning er limet med varmebestandig lim (150 ° C) . Hvis belægningen eller limet ikke var varmebestandig, kunne belægningen blive deformet eller stukket, især i de smaleste dele af møblerne. Sørg for, at det møbel, der er indstillet til ovnen, har en solid bund og kan bære apparatets vægt. Alle nødvendige skruer og tilbehør til fastgørelse af ovnen i skabet er inkluderet. De følgende figurer vil være nyttige til fastgørelse og korrekt indsættelse i møblerne.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLATION - strømtilslutning



Følgende instruktioner er beregnet til fagfolk, der skal udføre installation, justering og teknisk vedligeholdelse af apparatet, og sørge for, at disse operationer udføres korrekt og i overensstemmelse med forskrifterne så vidt muligt.

Vigtigt: eventuelle justeringer og vedligeholdelsesarbejder mv. det kan kun gøres efter at ovnen er taget ud af stikkontakten.

Normen für die Installation

Dette udstyr kontrollerer følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPÆNDINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

FORORDNING N. 1935/2004 (kontakt med fødevarer)

Installationerne skal udføres på et realiseret og fuldt arbejdsmæssigt grundlag med de gyldige regulatorer, der anvendes til den elektriske installation. Ellers brækproducenter sig old ansvar. Så finder jeg dig også ledningsdiagrammet.

Apparatet designet til at tilsluttes spændingen, som ser på typeskiltet.

For at tilslutte enheden til netværket skal du sørge for:

- specifik for det elektromagnetiske felt eller klistermærket kan ændres til at indlæse (dataene på kortet);
- Elsystemer skal have en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med et kabel og følgende gælder: For tilslutning af kabler skal det sendes under syntaksen til kabel gulgrønne han jordlederen og må aldrig afbrydes.

Stikkontakterne skal være syndige og fleksible, medmindre du kan bryde enheden. For direkte forbindelse til netværket skal du:

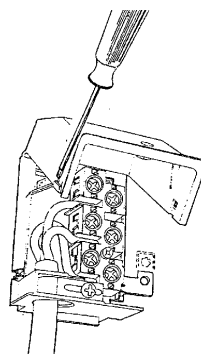
aflastningsventilerne og hjemmesystemet kan understøtte eksterne belastninger (se serienummerpladen);

strømforsyningsystemet er udstyret med en effektiv jordforbindelse;

Stikkontakten eller omnipolære kontakter med et minimum mellemrum på 3 mm bliver frie, når armaturet er installeret;

en fastnetkoblingsafbryder han indbygget i overensstemmelse med installation controller.

Den gulgrønne jordleder må aldrig afbrydes selv ved afbryderen. Brændstofs-systemet skal placeres separat, så det ikke kommer i kontakt med overbelastningen, som har en temperatur over 50°C over mild. Hvis du skal bruge strømsystemet, skal du kontakte support.



Den gulgrønne jordleder må aldrig afbrydes; heller ikke på afbryderkontakten.

Netledningen skal være placeret, så den ikke kommer i kontakt med overflader, der har temperaturer, der overstiger 50 °C ved rumtemperatur. Hvis der skal udskiftes netledning, skal du kontakte en servicetekniker.

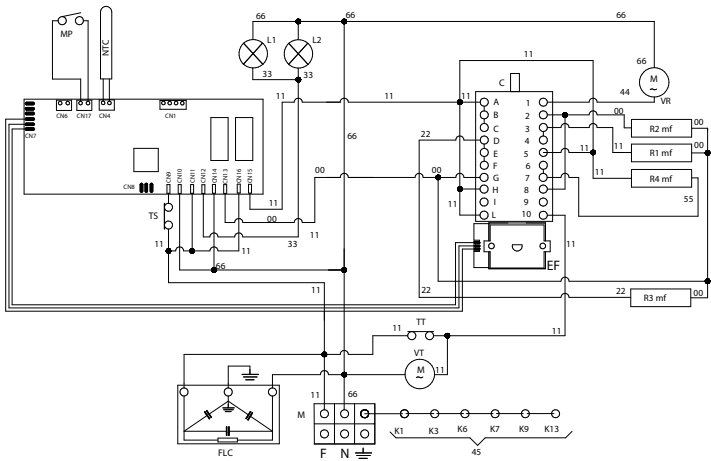
INSTALLATION - Elektriske skemaer Absorberet effekt (kW)

MOD.	KW (220-240V)
60	3,2

Tegnforklaring

00	Sort	K13	" " grill
11	Brun	K3	" " til ovnventilator
22	Rød	N	Neutral
33	Hvid	M	Klembæret
44	Gul	MP	Microinterruttore porta
45	Gul-grøn		
55	Grå	NTC	Temperatursonde
66	Blå	P	programmeringsenhed
C	Omskifter	R1	Øverste varmeelement
EF	Encoder funzioni	R2	Nederste varmeelement
F	Fase	R3	Grillelement
K1	Jordledning til klembræt	R4	Cirkulært varmeelement
K3	" " til ovnventilator	TS	Sikkerhedstermostat
K6	" " til ovnlys 1	TT	Termostat med tangential
K7	" " til ovnlys	V	Ovnventilator
K9	" " motovent. tangen.	VT	Ventilator til afkøling
		FLC	Filter

ELEKTRISKE SKEMAER



⚠ VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Uppgifter om apparaterna

Skylden med egenskaper, förutom att återges på omslaget, appliceras på ugnsluckans framsida och syns med öppen lucka eller på den övre ugnsluckan.

OBS! Denna varningsinformation gäller för flera typer av ugnar. Var noggrann med att kontrollera vilken typ du har (se märkplåten).

1. Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller bland annat mycket viktig information rörande säkerhet vid installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och för att ha tillgång till identifieringsnumret.

2. Apparatsens elektriska säkerhet kan endast garanteras om apparaten har jordats korrekt i enlighet med gällande regler. Det är ytterst viktigt att försäkra sig om att dessa regler har följts. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma och be att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig jordning.

3. Kontrollera att de tekniska uppgifterna på märkplåten stämmer helt överens med de för elnätet innan apparaten ansluts. Installeringen/inställningen måste utföras av en fackman.

4. Kontrollera att elnätet och eluttagen har kapacitet för att tåla apparatsens maximala effektuttag, se märkplåten. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma

5. Apparaten måste anslutas direkt till elnätet i enlighet med angiven polaritet. För direkt anslutning till elnätet är det nödvändigt att förutse en anordning som garanterar bortkoppling från nätet, med en kon-taktöppning som tillåter total bortkoppling, i händelse av överspänning av kategori III, i enlighet med in-stallationsföreskrifterna.

6. Kontakta i detta fall en fackman som kan kontrollera om uttagets kabelsnitt klarar utrustningens för-brukningseffekt. Strömkabeln är utan stickkontakt. Se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi tillråder att inte använda adapttrar, förgreningsdosor och förlängningssladdar.

7. När apparaten står oanvänd under en längre tid ska stickkontakten dras ur och den allmänna ström-brytaren slås ifrån.

8. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.

9. En skadad elledning på apparaten får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av till-verkaren.

10. Apparaten får endast användas för det ändamål som den är tillverkad för, dvs. matlagning. All annan användning, till exempel uppvärmning av rum, är felaktig och följaktligen farlig. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna apparat.

11. Vid bruk av elektriska apparater, oavsett typ, måste vissa grundläggande regler följas, såsom att:

A. aldrig vidröra apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;

B. aldrig vara barfota när apparaten används;

C. undvika att använda förlängningssladdar och vidta försiktighetsåtgärder om sådana måste användas;

D. aldrig dra i elsladden för att dra ur stickkontakten.

E. inte utsätta apparaten för väderpåverkan (regn, sol, osv.);

F. hålla barn under åtta år på behörigt avstånd från apparaten eller i annat fall hålla dem under konstant uppsyn. Denna apparat får användas av barn som fyllt åtta år, av personer med edsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel och personer som saknar kunskap om apparaten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller utföra underhåll av ugnen utan överinseende av en vuxen person.

12. Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma när ugnen används. Var noga med att inte vidröra de delar som värmer upp ugnen. Små barn måste hållas på behörigt avstånd från ugnen. Barn under åtta år måste hållas borta från ugnen eller hållas under konstant uppsyn.

13. Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma när ugnen används. Var noga med att inte vidröra de delar som värmer upp ugnen. Små barn måste hållas på behörigt avstånd från ugnen. Barn under åtta år måste hållas borta från ugnen eller hållas under konstant uppsyn.

14. Om apparaten går sönder eller fungerar dåligt ska den stängas av. Försök inte reparera apparaten på egen hand; reparationer ska enbart utföras av en auktoriserad serviceverk-stad. Kräv alltid att delar byts ut mot originaldelar. Bristande följsamhet av dessa anvis-ningar kan medföra att apparatsens säkerhet äventyras.

15. Vi rekommenderar å det bestämdaste att delar som kan utgöra fara inte lämnas åtkomliga, framför allt inte om det finns barn i närheten som skulle kunna använda apparaten till att leka med.

16. Använd inte lättantändliga vätskor, såsom alkohol, bensin osv., i närheten av apparaten när den är igång



17. Emballaget är avsett att skydda apparaten från eventuella skador under transporten. Emballagets material är lätt återvinningsbara därför att de valts enligt ekologiska kriterier. Att återvinna dem minskar behovet av råmaterial och minskar avfallsmängden. Elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla material. De innehåller också material, som om de hanteras eller bortskaffas på fel sätt, kan vara mycket farliga för människans och miljöns hälsa. De är dock väsentliga för korrekt funktion av apparaten. Du ombeds därför att inte kasta dem i hushållsavfallet. Bortskaffa den i den egna ortens station för uppsamling/återvinning av avfall eller kontakta den egna återförsäljaren för råd.

Säkerställ att apparaten fram till bortskaffningen förvaras utom räckhåll för barn.

18. Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

19. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel i eller vassa verktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas och eventuellt gå sönder.

20. Öppna inte ugnsluckan om rök bildats: stäng av apparaten och koppla ur elnätet. Öppna inte luckan förrän röken skingrats för att kväva lågorna.

21. Använd spärrfunktionen på kommandona för att förhindra att barn kan sätta på apparaten själva.

22. Övervaka barnen om de befinner sig i närheten av flerfunktionsugnen. Låt dem inte leka med apparaten.

23. Risk för kvävning.

- Barnen kan vid lek linda in sig i emballaget (t.ex. plastfilm) eller sätta det på huvudet och därmed kvävas. Förvara denna typ av material utom räckhåll för barn.

24. Risk för brännskador

Barnens hud är mycket känsligare än de vuxnas.

- Luckan i glas, styrpanelen och springorna för utsläpp av varmluft ur apparatsens kokutrymme blir varma. Förhindra barn från att vidröra apparaten när den är i funktion.

25. Använd inte denna apparat på platser som inte är stationära (t ex. båtar).

26. OBS! För att undvika risken för elektriska stötar ska ni se till att apparaten är avstängd innan ugnslampan byts ut.

■ FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

- När ugnen ska användas för första gången ska den först köras tom på 230 °C i cirka en timme, helst med öppna köksfönster. Första gången ugnen startas avger den en dålig lukt som kommer av rester från tillverkningen, såsom fett, olja eller resin. När angiven tid har gått är ugnen klar för användning. Rengör ugnen när den har svalnat i enlighet med instruktionerna i avsnittet «Rengöring och skötsel».

- Täck inte de inre delarna av ugnen med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.

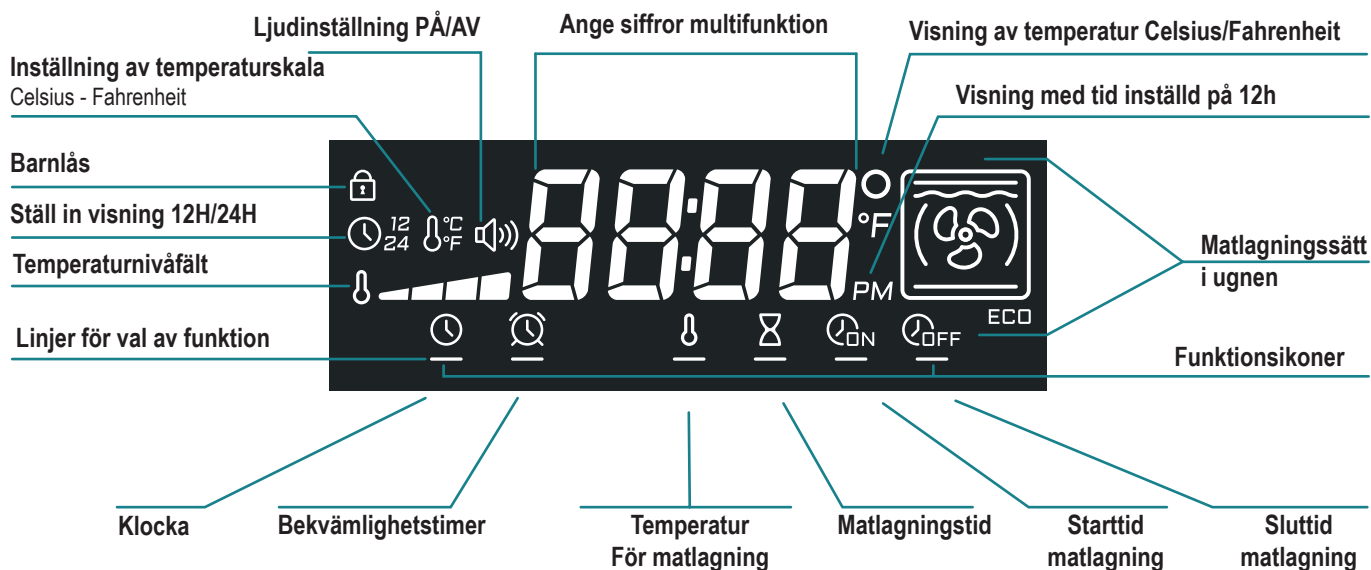
- Täck inte de inre delarna av ugnen med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.

- TÄLLA tillbehör som kommit i direkt kontakt med livsmedel innan de används måste rengöras noggrant med härför avsedda medel.

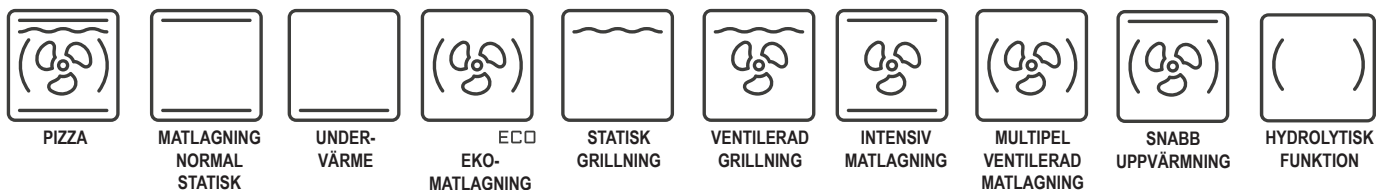
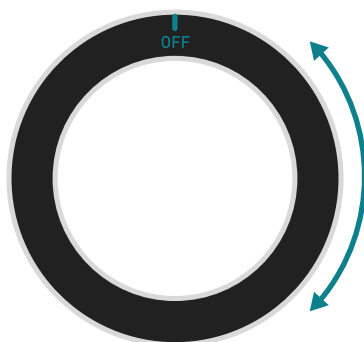
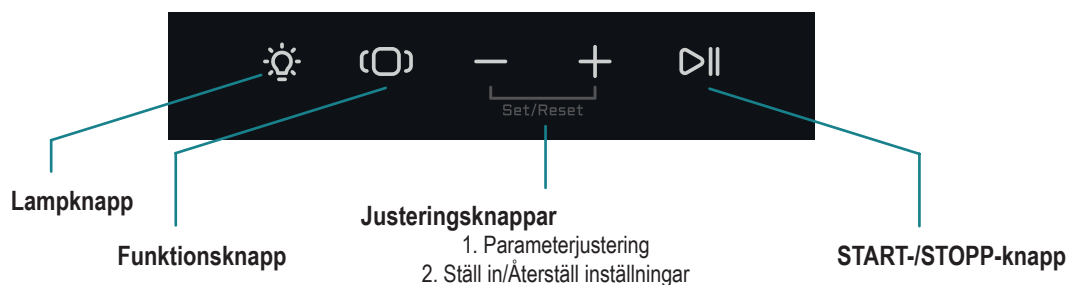


Låt inga livsmedel komma i direkt kontakt med ugnsgallren eller plåtarna under tillagningen.

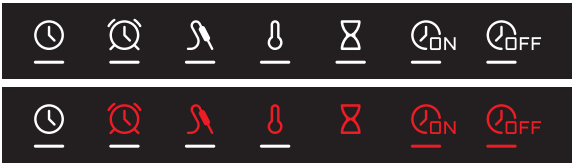
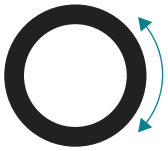
■ BRUKSANVISNING - LED-display



Förklaring av knappar och vred



■ Ugnens grundfunktioner

SYMBOL	BESKRIVNING	FUNKTION
LAMPKNAPP 	- Tänder och släcker belysningen	- Om den tänds manuellt släcks belysningen efter 10 minuter. - Belysningen tänds automatiskt: när matlagningen startar eller luckan öppnas i fem minuter när matlagningen avbryts eller efter att luckan varit stängd i en minut
FUNKTIONSKNAPP 	- Går mellan de aktiverbara funktionerna	- Linjen och ikonerna indikerar funktionstillståndet. Vit linje: vald Röd linje: inställd Växlande vit och röd linje: vald och inställd tidigare Röd ikon: aktiv - Klockikonen förblir alltid vit
	Exempel 	
JUSTERINGSKNAPPAR 	- Justerar funktionsvärden	- Justerar värden för vald funktion av Ställ in/Återställ på inställningarna - För Återställning samtidigt långt tryck på knappar — och +
START-/STOPPKNAPP 	- Startar eller avbryter ett matlagningsprogram	- Se dedikerat kapitel för inställning av matlagningsprogram
VRED 	- Välj matlagningsprogram ex: 	- Se dedikerat kapitel för inställning av matlagningsprogram

SYMBOL	BESKRIVNING	FUNKTION
TEMPERATURNIVÅFÄLT a)  b) 	- Signalering för ugnens temperaturnivå	a) I rött signaleras ugnens temperatur under matlagning b) I vitt signaleras resterande värme efter matlagningen

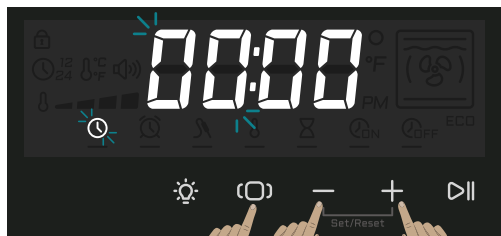
INFORMATIONSVISNING
- Vid brist på interaktioner går displayen över till Informationsvisning och endast aktiva ikoner och klockikonen visas. - Genom att trycka på Funktionsknappen  går du ut ur Informationsvisning .

1. Första tändning



- Vid första tändningen måste du ställa in:
Klocka, visning av **12/24H**, display för **PÅ (ON d)** - **AV (NO d)** temperaturen i **°C** eller **°F** och ljud **för På/Av**.
- För att ställa in parametrarna trycker du på **Justeringsknapparna** — eller + och **Funktionsknappen**  för att bekräfta och gå vidare till nästa inställning:

1. Ställ in klockan



⚠ **Obs!** Efter ett strömavbrott i mer än **10 sekunder** måste du ställa in tiden på nytt.

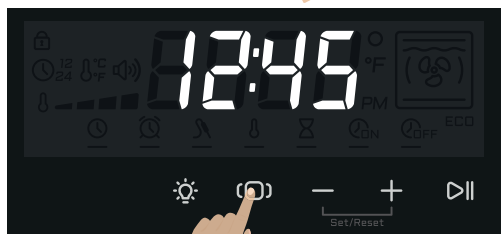
2. Ställ in visning av 12H/24H



3. Ställ in temperaturen i °C eller °F.



4. Ljudinställning för På/Av



Produkten är klar att användas.

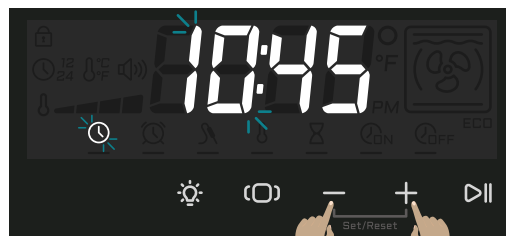
2. Inställningsfunktioner

2.1 Funktionsinställning



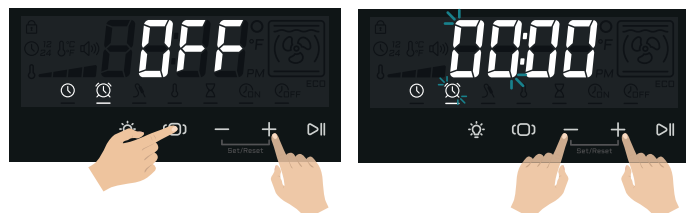
- Med ett längre tryck på **6 sek.** på **Knapparna för justering** — och + kommer du in i läget som beskrivs i kapitel “1.Första påslagning” för Inställning av klockslag **12H/24H**   av **Temperaturskalan**  och inställningen av **PÅ/AV** för ljud .

2.2 inställning av klocka



Med ett längre tryck på **3 sek.** på **Knapparna för Justering** — och + aktiveras inställningen av **Klocka**, för inställning går du vidare som indikeras i kapitel “1. Första påslagning”.

2.3. Inställning av bekvämlighetstimer



- Genom att välja funktionen **Bekvämlighetstimer**  kan du ställa in värdet för klockslag och sedan minuter via **Justeringsknapparna** — eller +. Nedräkningen aktiveras vid tryck på **Funktionsknappen**  eller efter **10 sekunder**.
- Bekvämlighetstimern kan ställas om med samtidigt långt tryck på **Justeringsknapparna** — och +.

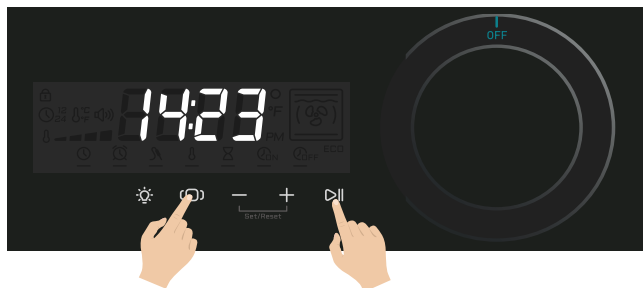
2.4 Barnlås



- När ugnen är avstängd, aktiveras med ett långt tryck på **3 sekunder** på **Funktionsknappen**  och Barnlåset **aktiveras/inaktiveras** .

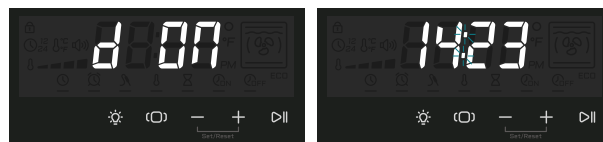
9. Demo-sätt

På **DEMO**-sättet går det att navigera genom funktionerna utan att ugnen värms upp.



DEMO aktiveras med följande procedur:

- vrid på **AV** och alla funktioner avstängda
- samtidigt tryck på **Funktionsknapp** (O) och **Start-/stoppknapp** (▶||) i åtta sekunder.



- När funktionssättet är aktivt blinkar prickarna för **Klocka 14:23** och på displayen visas texten **d 07** i tre sekunder (visningen upprepas vid första tryck på en aktiv knapp efter tre minuters inaktivitet på ugnen)
- För att lämna läget DEMO upprepas aktiveringsproceduren

10. Energibesparing

- Tid för att nå standby-läge: 2 minuter.
- Strömförbrukning i standby-läge med information: 0,8

■ IKONER

IKONER	BESKRIVNING	FUNKTION
	PIZZA	Denna funktion är särskilt indikerad för tillredning av pizza, focaccia och bröd. Den huvudsakliga värmekällan kommer från det nedre motståndet som arbetar i kombination med andra av ugnens motstånd.
	MATLAGNING NORMAL STATISK	Det är den klassiska funktionen på elektriska ugnar särskilt lämplig för tillagning av följande livsmedel: Fläskkotlett, salsiccia, klippfisk, bräserat kött, vilt, kalvstek, maränger och småkakor, ugnslagad frukt med mera
	UNDERVÄRME	Det rör sig om den mest indikerade tillagningen för att komplettera tillagning av livsmedel, i synnerhet konditorivaror (småkakor, maränger, jästa kakor, fruktkakor med mera) och andra livsmedel.
	EKO-MATLAGNING	Det är funktionen som tillåter att laga mat med en avsevärd besparing på elförbrukningen. För att bäst utnyttja denna egenskap är det praktiskt att först ställa in funktionen EKO, sätta in maträtten i ugnen och placera den på mitten. Med funktionen Eko, anpassar sig koktiderna till långsam beredning av bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, delikata bakverk. Anm.: Eko-matlagning kan inte väljas med köttsonden inställd.
	STATISK GRILLNING	Den angivna funktionen för snabb och djup grillning för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk entrecote, grillad fisk och även grillade grönsaker. Grillning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C.
	VENTILERAD GRILLNING	Denna funktion som är särskilt snabb och djup med avsevärd energibesparing, är indikerad för många livsmedel som fläskkotlett, salsiccia, grillspett med fläsk och annat kött, vilt, "gnocchi alla romana" med mera. Matlagning med elgrill ska utföras med termostaten på 180 °C.
	INTENSIV MATLAGNING	Det är den snabba och intensiva matlagningsfunktionen för olika maträtter, och är indikerad för fisk i foliepaket, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling med mera.
	MULTIPEL VENTILERAD MATLAGNING	Det är funktionen som tillåter samtidig matlagning av olika livsmedel, utan att lukter blandas sinsemellan kan du laga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, tårter med mera.
	SNABBUPP- VÄRMNING	Denna funktion används för att snabbt värma upp din ugn. Vi rekommenderar att använda denna funktion när du ska ställa in en matlagningstemperatur mellan 200 och 300 °C. Att använda denna funktion för lägre temperaturer än 200 °C medför inga särskilda fördelar. OBS!: funktionen passar INTE för matlagning av livsmedel, bara för att värma ugnen snabbt. ANVÄND INTE FUNKTIONEN I MER ÄN 20 MINUTER
	HYDROLYTISK FUNKTION	Det är den automatiska rengöringsfunktionen som kan förenkla rengöringen av ugnsutrymmet på knappt 20 minuter vid låg temperatur (90 °C). Det hydrolytiska rengöringssystemet mjukar upp smutsen för att kunna ta bort den lättare, utan att lämna lukter

■ INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING - Hydrolytisk funktion

Utförande av rengöring

1. Ta manuellt bort eventuella matrester med en fuktad svamp;
2. Dra ur alla tillbehör ur ugnsutrymmet (galler, droppbrickor, sidogaller, eventuella kokkärl).
3. När ugnen är kall, häll 100 ml vatten + 2 droppar neutralt rengöringsmedel i botten av ugnsutrymmet för att underlätta borttagning av envis smuts;
4. Aktivera funktionen (under funktionen är ljuset släckt och får inte tändas);
5. Vid cykelns slut se upp när du öppnar luckan därför att ugnsutrymmet är ångmättat, vänta tills ugnen svalnar, och rengör sedan med en svamp och torka av med en mjuk trasa;
6. Ugnsutrymmet ska rengöras regelbundet, låt inte smutsen lämna avlagringar;
7. Under den hydrolytiska funktionen öppna inte luckan och fyll inte på med vatten på ugnsbotten;



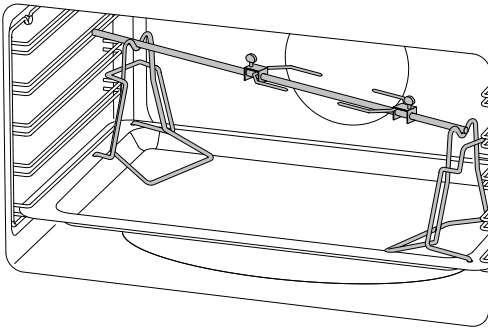
OBSERVERA

- Använd inte destillerat eller kolsyrat vatten (på grund av korrosion). Använd endast dricksvatten.
- Häll inte vatten i det varma kokutrymmet, utan endast vid rumstemperatur.
- Öppna inte luckan under hydrolyscykeln.
- Fara för brännskador – se till att apparaten svalnat innan du utför någon som helst åtgärd.
- Använd inte metallkuddar eller alltför aggressiva rengöringsmedel som kan skada ytorna.

■ BRUKSANVISNING - Tillbehör

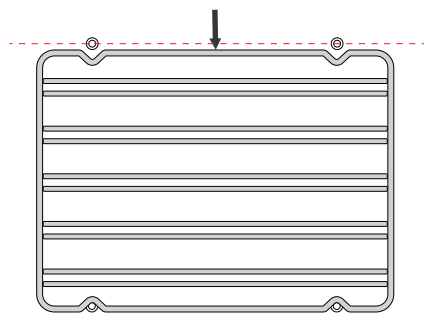
Roterande grillspett (endast vissa modeller)

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de här för avsedda fixeringsgafflarna. Lägg spettet på de här för avsedda stöden på motorn som på förhand satts in i plåten och för in det i hylsan på det roterande grillspettet. Starta den statiska grillfunktionen med stängd ugnslucka. För att ta ut spettet tillsammans med plåten drar ni bara ut spettet så mycket som behövs för att sedan kunna ta ut det tillsammans med plåten.



Teleskopiska styrningar

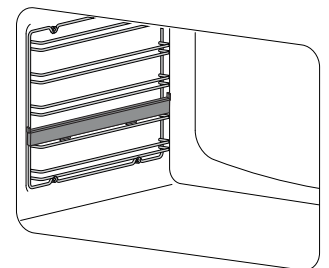
Dra den markerade delen nedåt för att ta ned den från ugnsväggen.



Vrid och stöd den på en plan yta vid sidan om den utdragbara skenan.



För att sätta tillbaka skenan, upprepa förfarandet i omvänd ordning.

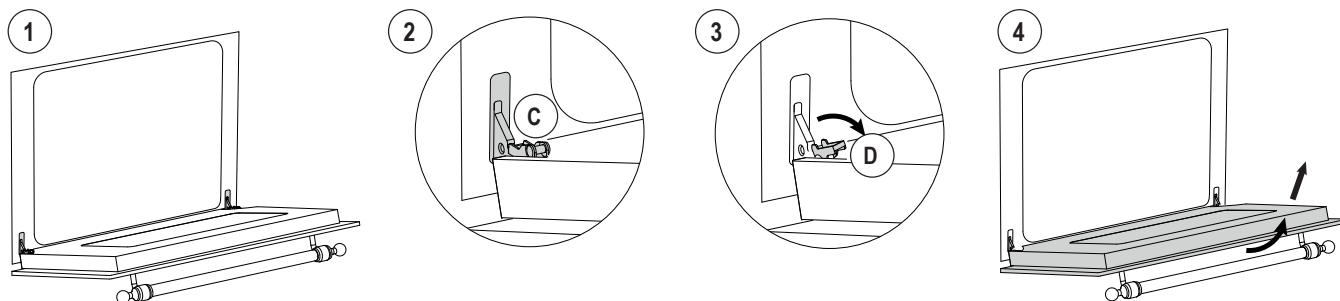


■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Lossa ugnsluckan

Förfaringssätt

För att underlätta grovrengöringen av ugnen kan det vara praktiskt att montera ned ugnsluckan. Gör på följande sätt:

- öppna ugnsluckan
- lossa spärren C och för den neråt mot D



■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Demontera glasskivorna

Förfarande att följa

Ugnsdörren består av tre kristaller. Kristalldelarna rengörs med icke-slipande absorberande kökspapper och ett vanligt tvättmedel.

Använd inte grovt slipande material eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugns glasskivor eftersom de kan repa ytan och få glaset att krossa. De inre kristallerna är avtagbara för att underlätta rengöringen. För detta ändamål är det nödvändigt att demontera ugnsluckan eller alternativt placera den vid mellanklic

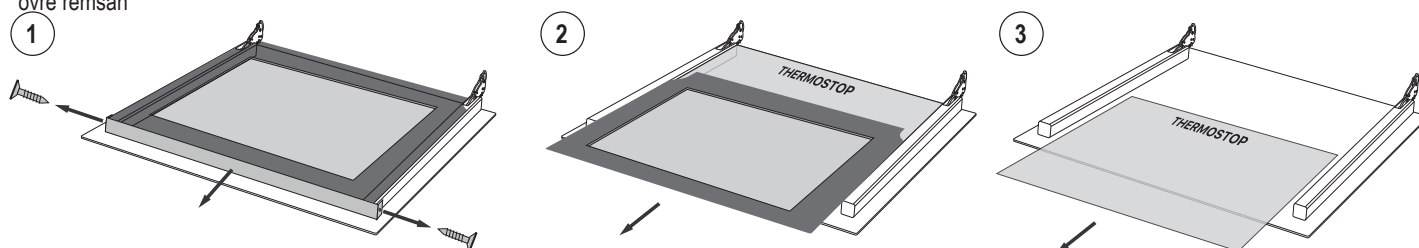
Sekvens för avlägsnande av glasögonen

⚠ VARNING! Alla åtgärder måste alltid utföras med dörren ut ur ugnen och placeras i en lämplig hylla för att inte skada dörren fram. Mittglaset ska sättas in korrekt med texten THERMOSTOP läsbart (se fig. 2-3).

Skruva loss de två höger / vänstra sidoskruvarna i den övre remsan

Lyft upp det övre glaset och ta bort det

Ta bort mellanglaset



■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Rengöringsråd: ugn och manövreringspanel

UGN

UGNSDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Ugnens inre	Vi rekommenderar att ugnen rengörs varje gång den har använts. Smutsen går då lättare att avlägsna och ni undviker att den bränner fast upprepade gånger under hög temperatur. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem var för sig med varmt vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. För att förenkla rengöringen av ugnsutrymmet, håller du en liten mängd vatten (100 ml, eller ett halvt glas) på botten; aktivera sedan programmet "Undervärme" på 90 °C i 20 minuter. Då programmet är slut vänta tills ugnen svalnat och slutför rengöringen med en mjuk trasa.	Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa metallverktyg för att rengöra glassluckan till ugnen, ytan kan då skadas och gå sönder.
Ugnsplåt	Sänk ner brickan i en lösning med varmt vatten och neutralt diskmedel. Torka efter rengöringen.	Avlägsna matrester omedelbart efter användningen.
Galler	Rengör gallren med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel eller med ett lämpligt avfettningsmedel.	Om smutsen på gallren är ingrodd och hård rekommenderar vi att gallren får ligga i blöt någon timme innan de rengörs.

MANÖVRERINGSPANEL

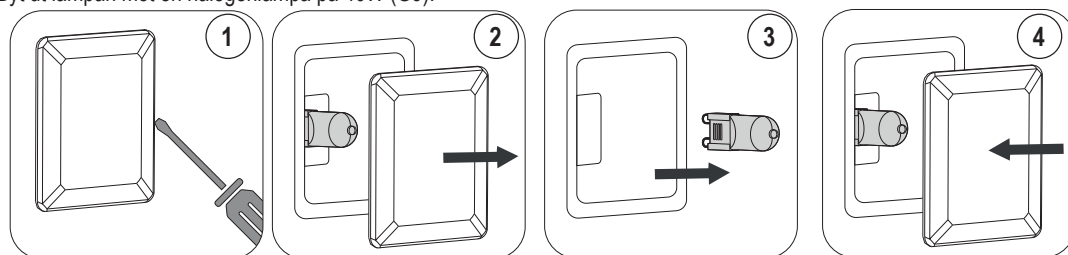
PANELDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Yta i rostfritt stål	Rengör delarna med ljummet vatten och ett flytande rengöringsmedel utan slipmedel. Torka sedan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofiber.	Lystern bibehålls genom regelbunden rengöring med härför avsedda produkter som vanligtvis finns att tillgå i handeln. Använd aldrig pulver med slipmed
Färgad yta	För att egenskaperna hos färgade delar ska bevaras måste dessa delar rengöras ofta med vatten och diskmedel	Se till att inga sura och basiska ämnen (t. ex. ättika, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) blir kvar på de målade delarna. Rengör färgade ytor medan de ännu är varma.

■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Byte av lampa

Förfarande att följa

Om ugnslampan inte fungerar, koppla bort apparaten från elnätet, ta bort lampskyddsglasets och byt lampan.

Byt ut lampan mot en halogenlampa på 40W (G9).



1) Lossa med en slitsad skruvmejsel

2) Ta bort lampskyddsglasets

3) Ta bort lampan

4) Byt ut och stäng igen

■ PROBLEMLÖSNING - Generella problem

• den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.

• För en reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till apparaten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.

• Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman.

• Vid enklare störningar kan ni prova att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.

• Insatser från verkstäder under garantiperioden är inte kostnadsfria om apparaten inte fungerar på grund av felaktigt användande.

• Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installering. Garantikostnaden åligger då användaren.

Följande fel påvisas

BESKRIVNING	Felets ID-beteckning
NTC-sonden avbruten	Er00
NTC-sond i kortslutning	Er01
visa övertemperatur	Er08

■ TILLAGNINGSTABELL - Ventilerad konvektionsovn (rent vägledande värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
KÖTT			
Biff grillat	170-180	2/3	40/50
Ox grillat	170-190	2/3	40/60
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	80/100
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
PASTRY			
Frukttårta	180-200	2	40/50
Daisy kaka	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sockerkaka	190-200	2	25/35
Kranskaka	160-180	2	35/45
Smördegshakelse	180-200	2	20/30
Vindruvskaka	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savojkakor	150-180	2	50/60
Äppelskivor	180-200	2	18/25
Savojardpudding	170-180	2	30/40
BAGERI			
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TILLAGNINGSTABELL - Statisk ugn (rent vägledande värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
KÖTT			
Biff grillat	225	2/3	40/50
Ox grillat	250	2/3	50/60
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45

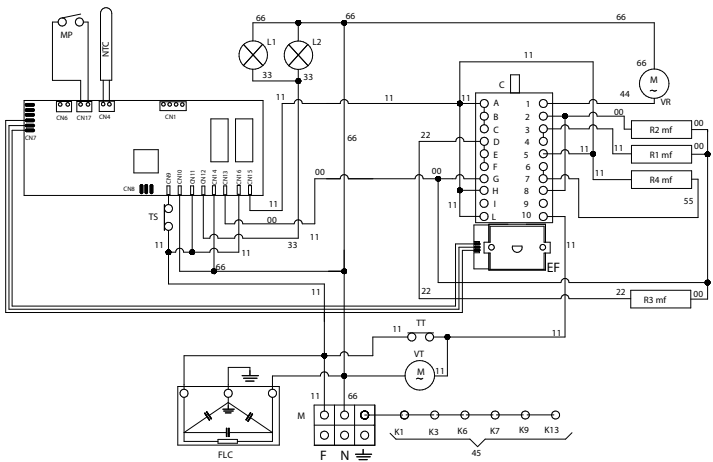
INSTALLATION - Elektriska scheman Absorption (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Svart	K13	" "	grill
11	Brun	M		Kopplingssplint
22	Röd	MP		Mikrobrytare, lucka
33	Vit	N		Neutral
44	Gul	NTC		Kötttermometer
45	Gulgrön	P		programmeringspanel
55	Grå	R1		Övre värmeelement
66	Blå	R2		Nedre värmeelement
C	Väljare	R3		Grill
EF	discharging steam	R4		Varmluft
F	Kodare för funktioner	TS		Säkerhetstermostat
K1	Jordkabel för kopplingssplint	TT		Tangential termostat
K3	" " ugnsfläkt	V		Ugnsfläkt
K6	" " ugnsbelysning 1	VT		Kylfläkt
K7	" " ugnsbelysning 2	FLC		Filtrera
K9	" " tangentialfläkt			

Elektriska scheman



⚠ TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Laitteiden ominaisuudet

Ominaisuudet on annettu oppaan kannessa, minkä lisäksi ne on annettu kilvessä, joka on asetettu uunin luukun vasteeseen ja joka näkyy oven ollessa auki, tai yläuunin kannessa.

HUOMIO! Nämä varoitukset ovat voimassa eri tyyppisille laitteille. Kiinnitä huomiota omistamasi laitteen tyyppin oikeaan tunnistukseen (katso tyyppikilvessä ilmoitettut ominaisuudet).

1. Ennen kuin käytät laitetta, lue huolellisesti käyttöohje, joka sisältää muun muassa erittäin tärkeitä turvallisuuteen liittyviä tietoja asennuksen, käytön ja huoltotoimenpiteiden aikana. Säilytä käyttöohjetta huolellisesti myöhempiä tarpeita sekä sarjanumeron tunnistamista varten.

2. Tämän laitteen sähköturvallisuus on taattu vain, jos oikea maadoitusliitäntä on suoritettu asianmukaisten määräysten mukaisesti. On tärkeää varmistaa, että äitää sääntöjä noudatetaan. Jos asiasta on pienitäkään epäilystä, ota yhteyttä ammattitaitoiseen henkilöön, joka voi tarkastaa sähköjärjestelmän yksityiskohtaisesti. Valmistaja ei ota vastuuta huonosta maadoitusjärjestelmästä aiheutuvista vahingoista..

3. Ennen laitteen liittämistä on varmistettava, että tyyppikilven tekniset tiedot vastaavat täsmälleen sähköjärjestelmän ja kaasunjakeluverkon teknisiä ominaisuuksia. Vain ammattitaitoinen henkilöstö saa suorittaa asennus-/säätötoimenpiteet.

4. Tarkista, että sähköjärjestelmä ja pistorasiat kestävät arvokilvessä näkyvän laitteen enimmäistehon. Jos olet epävarma, ota yhteyttä pätevään henkilöön.

5. Kaasulieden käyttö tuottaa lämpöä ja kosteutta asennustilaan. Keittion hyvä ilmanvaihto on taattava:

luonnolliset tuuletusaukot tulee pitää avoinna tai asentaa mekaaninen ilmanvaihto (mekaaninen liesituuletin).

Laitteen intensiivinen ja pitkäaikainen käyttö voi vaatia lisätuuletusta: tämän voi suorittaa avaamalla ikkunan tai lisäämällä mekaanisen liesituulettimen tehoa.

6. Jos pistorasia ei sovi pistokkeeseen, vaihda se sopivaan. Ota tässä tapauksessa yhteyttä pätevään henkilöön, jonka on myös tarkistettava, kestääkö pistorasiakaapeleiden osa laitteen absorboimaa tehoa. Virtajohdossa ei ole pistoketta. Katso liitännät kappaleesta "Sähköliitäntä". On suositeltavaa olla käyttämättä sovittimia, useita pistorasioita tai jatkojohtoja.

7. Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota sähköliitäntä, irrota pääkytkin ja sulje kaasu.

8. Älä tuki ilmanvaihtoaukoja tai lämmönpoistoaukoja.

9. Laitteen vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike.

10. Laitetta saa käyttää vain siinä tarkoituksessa, johon se on tarkoitettu (ruoanlaitto). Kaikki muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmitys) on sopimatonta ja siksi vaarallista. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat tämänkaltaisesta väärästä käytöstä.

11. Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perussääntöjen noudattamista:

A. älä kosketa laitetta koskaan märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla

B. älä koskaan käytä laitetta paljain jaloin

C. vältä jatkojohtoja ja käytä tarvittaessa kaikkia mahdollisia varotoimia

D. älä irrota sähköjohtoa pistorasiasta johdosta vetämällä

E. älä altista laitetta sääolosuhteille (sade, aurinko jne.)

F. Varoitus: kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi käytön aikana. Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen tai psyykinen kapasiteetti tai aistit, tai joilta puuttuu kokemus tai taidot laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain asianmukaisessa valvonnassa tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he

tiedostavat siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

12. Laite ja sen käsiksupäästävät osat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Varo koskemasta lämmityselementteihin. Pienet lapset on pidettävä loitolla. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

13. Ennen laitteen puhdistusta tai huollon suorittamista kytke laite irti sähkövirrasta irrottamalla virtajohto tai katkaisemalla sähkö tarkoituksenmukaisesta kytkimestä.

14. Vikojen tai toimintahäiriöiden yhteydessä kytke laite pois päältä, sulje kaasuhana äläkä yritä korjata vikaa itse. Korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu huoltokeskus. Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

15. On erittäin suositeltavaa, ettei osia, jotka voivat muodostaa vaaraa, päästä käsiksi käsiksi, varsinkin jos on lapsia, jotka voivat käyttää laitetta leikkimiseen.

16. Älä käytä syttyviä nesteitä (alkoholia, bensiiniä jne.) laitteen lähettävillä.



17. Pakkauksen tarkoituksena on suojata laitetta mahdollisilta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit ovat helposti kierrätettäviä, sillä ne on valittu ekologisten kriteerien mukaisesti. Niiden kierrättäminen vähentää raaka-aineiden tarvetta ja pienentää jätteiden määrää. Sähköisissä ja elektronisissa laitteissa on usein arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät myös materiaaleja, jotka väärin käsiteltyinä ja hävitettyinä voivat olla ihmisten terveydelle sekä ympäristölle vaarallisia. Ne ovat kuitenkin laitteen toiminnan kannalta oleellisia. Niitä ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Ne on hävitettävä paikallisissa jätelaitoksissa. Vaihtoehtoisesti voidaan apua pyytää jälleenmyyjältä. Varmista hävittämiseen asti, että lapset pysyvät loitolla laitteesta.



18. Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen.

19. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.

20. Jos näkyy savua, älä avaa uunin luukkua: sammuta laite ja irrota se sähkövirrasta. Älä avaa luukkua liekkien sammuttamiseksi ennen kuin savu on haihtunut.

21. Jotta lapset eivät pystyisi käynnistämään laitetta yksin, käytä painike-lukitusmekanismia.

22. Valvo lapsia, jos he oleskelevat monitoimiuunin lähistöllä. Älä anna heidän leikkiä laitteella.

23. Tukehtumisvaara.

- Lapset saattavat kääriytyä leikkiessään pakkausmateriaaliin (esim. kelmuihin) tai laittaa pään sisälle, jolloin he ovat tukehtumisvaarassa. Pidä lapset loitolla tämän tyyppisistä materiaaleista.

24. Palovammavaara

Lasten ihon on paljon aikuisten ihoa herkempi.

- Lasiluukku, käyttöpaneeli sekä aukot, joista uunitilasta tuleva kuuma ilma pääsee ulos, tulevat erittäin kuumiksi. Estä lapsia koskettamasta laitetta sen ollessa toiminnassa.

25. Tätä laitetta ei saa käyttää paikoissa, jotka eivät pysy paikoillaan (esim. laivoissa).

26. Varoitus: Varmista, että valaisin on sammutettu ennen lampun vaihtamista sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi.

■ ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, käytä sitä tyhjänä noin yhden tunnin ajan (230 °C), mahdollisesti jättäen

keittion ikkunat avoimiksi. Ensimmäisen käyttökerran aikana uunista lähtee epämiellyttäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen aineiden, kuten rasvojen, öljyjen ja hartsien, jäämistä. Kun uuni on jäähtynyt puhdistaa se kappaleessa "Uunin puhdistus ja huolto" annettujen ohjeiden mukaan.

-Kun ilmoitettu aika on kulunut, uuni on valmis

ensimmäiseen paistonsa.

Älä peitä uunin sisätiloja alumiinipaperilla puhdistuksen helpottamiseksi.

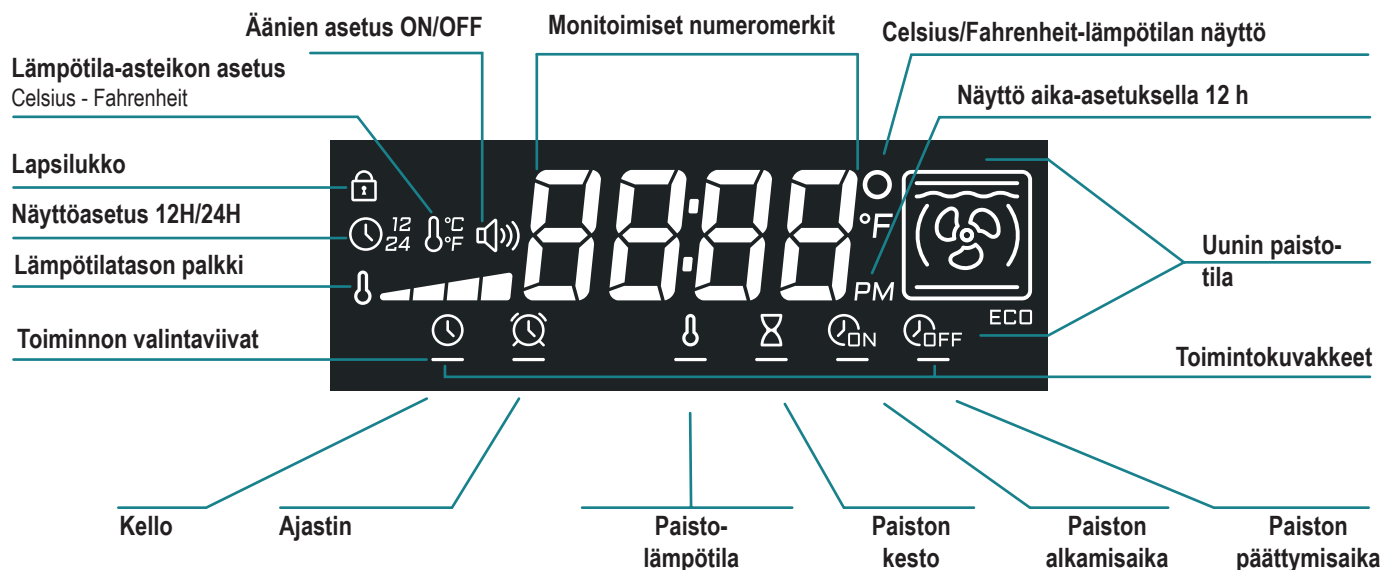
- Tämä muuttaisi uunin tehokkuutta ja voisi vahingoittaa emalipintaa.

- Kaikki lisätarvikkeet, jotka ovat suorassa kosketuksessa ruoan kanssa

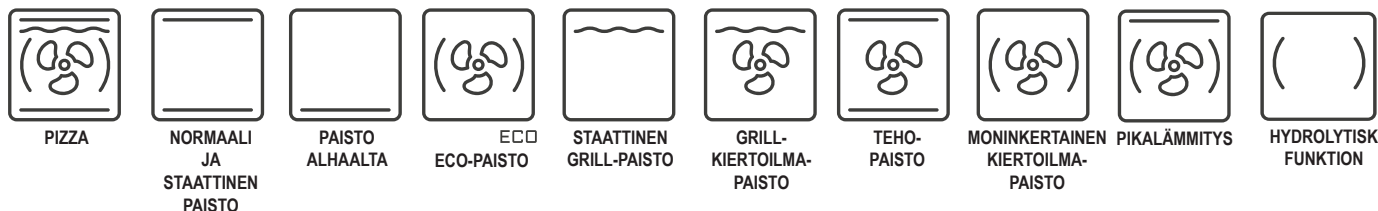
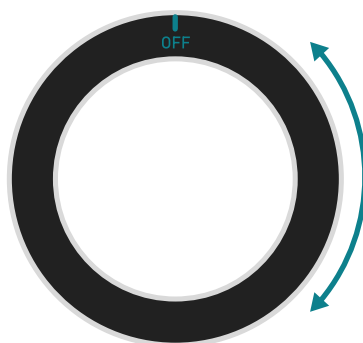
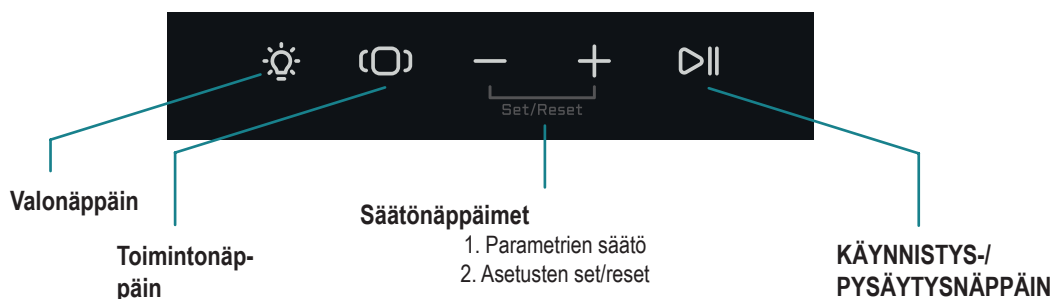
on puhdistettava perusteellisesti käyttäen sopivia tuotteita.

! - Ruokaa ei saa valmistaa suorassa kosketuksessa uunin ritilöiden ja peltien kanssa

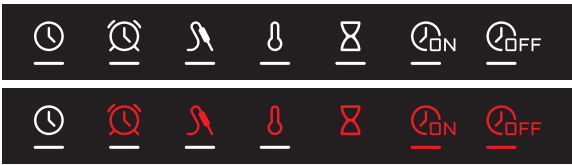
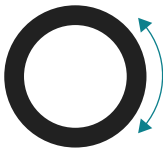
KÄYTTÖOHJEET - LED-näyttö



Näppäinten ja nupin kuvaus



■ Uunin perustoiminnot

SYMBOLI	KUVAUS	TOIMINTO
VALONÄPPÄIN 	- Syyttää ja sammuttaa valon	- Jos valo sytytetään manuaalisesti, se sammuu 10 minuutin kuluttua. - Valo syttyy automaattisesti: kun paisto alkaa tai kun luukku avataan 5 minuutiksi, kun paisto keskeytetään tai kun luukku suljetaan 1 minuutiksi
TOIMINTONÄPPÄIN 	- Selaa saatavilla olevia toimintoja	- Viiva ja kuvakkeet osoittavat toiminnon tilaa. Valkoinen viiva: valittu Punainen viiva: asetettu Valkoinen ja punainen viiva vuorottelevat: valittu ja ennalta asetettu Punainen kuvake: päällä - Kellokuvake pysyy aina valkoisena
	Esimerkkejä	
SÄÄTÖNÄPPÄIMET 	- Asettaa toiminnon arvot	- Asettaa valitun toiminnon arvot: asetusten Set /Reset - Nollaus eli Reset tapahtuu painamalla pitkään samanaikaisesti näppäimiä — ja +
KÄYNNISTYS-/ PYSÄYTYSNÄPPÄIN 	- Käynnistää tai keskeyttää paisto-ohjelman	- Tutustu paisto-ohjelman asetuksia koskevaan lukuun
NUPPI 	- Valitse paisto-ohjelma esim.: 	- Tutustu paisto-ohjelman asetuksia koskevaan lukuun

SYMBOLI	KUVAUS	TOIMINTO
LÄMPÖTILATASON PALKKI a)  b) 	- Uunin lämpötilatason merkinanto	a) Punaisena ilmoittaa uunin lämpötilan paiston aikana b) Valkoisena ilmoittaa jäännöslämmön paiston päätteeksi

TIETOJEN NÄYTTÖ		
- Jos mitään ei tehdä, näyttö siirtyy tietojen näyttöön ja vain aktiiviset kuvakkeet ja kellon kuvake näytetään. - Painettaessa toimintonäppäintä () poistutaan tietonäytöstä .		

1. Ensimmäinen käynnistys



- Ensimmäisen käynnistuksen yhteydessä tulee asettaa seuraavat:
kello, näyttö **12/24H**, Näyttö **ON** (ON d) - OFF (NO d) lämpötila °C tai °F ja äänet on/Off.
- Parametrien asettamiseksi paina **säätönäppäimiä** — tai + ja **toimintonäppäintä** () vahvistaaksesi ja siirtyäksesi seuraavaan asetukseen:

1. Aseta kello



Varoitus: kun sähkövirta katkeaa yli **10 sekunniksi**, kellonaika on asetettava uudelleen.

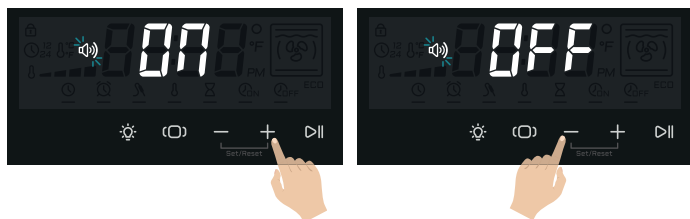
2. Tee asetukset 12H/24H



3. Tee lämpötila-asetus °C tai °F.



4. Äänien asetus On/Off



Tuote on käyttövalmis.

2. Asetustoiminnot

2.1 Toimintojen asetus



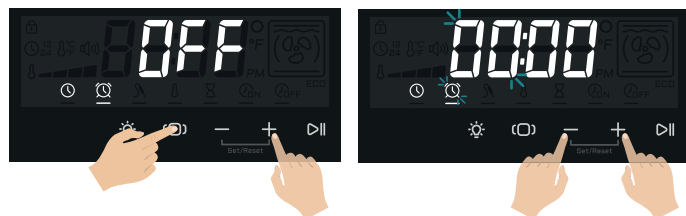
- Pidettäessä painettuna **6 sekunnin** ajan **säätönäppäimiä** — ja + päästään tilaan, joka on kuvailtu luvussa **"1. Ensimmäinen käynnistys"**: sieltä voidaan asettaa aika **12H/24H** , lämpötila-asteikko  ja äänet ON/OFF .

2.2 kellon asetus 00:00



- Pidettäessä painettuna **3 sekunnin** ajan **säätönäppäimiä** — ja + otetaan käyttöön **kellon** asetukset: tee asetukset noudattamalla ohjeita luvusta **"1. Ensimmäinen käynnistys"**.

2.3. Ajastimen asetus



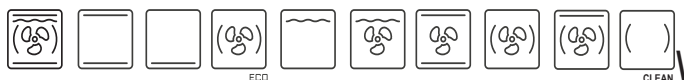
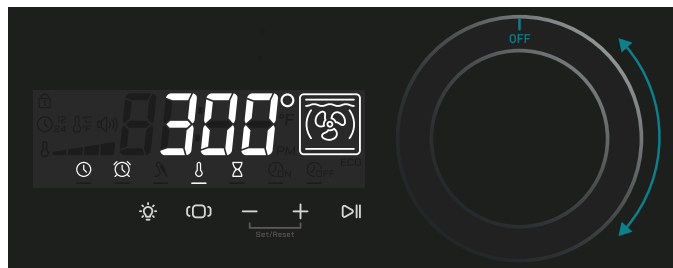
- Kun valitaan **ajastin-toiminto**,  voidaan asettaa tuntien ja minuuttien arvo **säätönäppäimistä** — tai +. Lähtölaskenta alkaa painettaessa **Toimintonäppäintä**  tai **10 sekunnin** kuluttua.
- Ajastin voidaan nollata painamalla samanaikaisesti pitkään **säätönäppäimiä** — ja +.

2.4 Lapsilukko



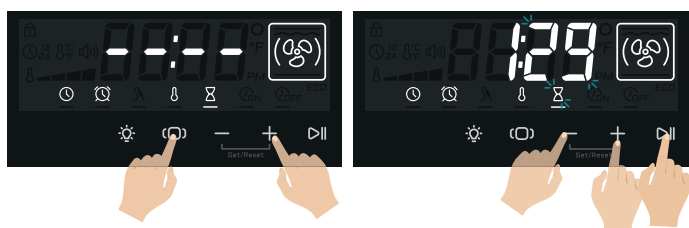
- Kun uuni on sammunut ja painetaan **3 sekunnin** ajan **toimintonäppäintä**,  **lapsilukko**  kytetään päälle/pois.

3. Paisto-ohjelman valinta



- Nuppia kääntämällä valitaan yksi paisto-ohjelmista oletuslämpötilalla.
- **Paistolämpötilaa** voidaan muokata **säätönäppäimistä** — tai +.
- Kun painetaan **käynnistys-/pysäytysnäppäintä** paisto-ohjelma käynnistyy.

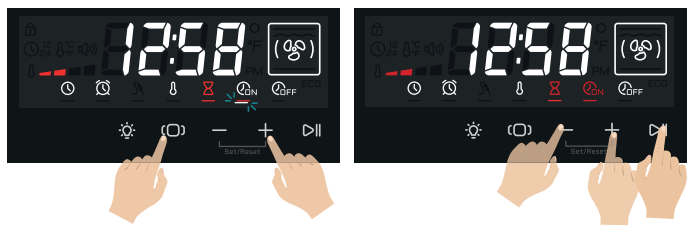
4. Paiston keston asetus



- Kun valitaan **Paiston keston toiminto** toimintonäppäimellä, tuntien ja sitten minuuttien arvo voidaan asettaa **säätönäppäimistä** — tai +.
- **Lähtölaskenta** käynnistyy kun paisto todella alkaa: kun painetaan **Käynnistys-/lopetusnäppäintä** tai kun **Paistoaika**-osiossa ohjelmoitu viiveaika umpeutuu.
- **Paistoaajan ajastin** voidaan nollata painamalla samanaikaisesti ja pitkään **säätönäppäimiä** — ja +.

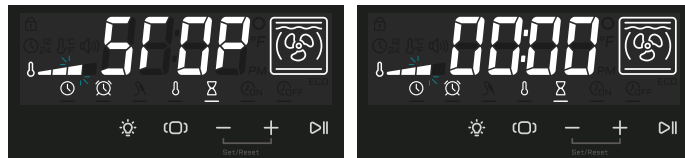
5. Paistoaajan asetus (alku tai loppu).

Paiston aloitusaika ja **Paiston päättymisaika** ovat kaksi vaihtoehtoista toimintoa, joita ei voida aktivoida samanaikaisesti.



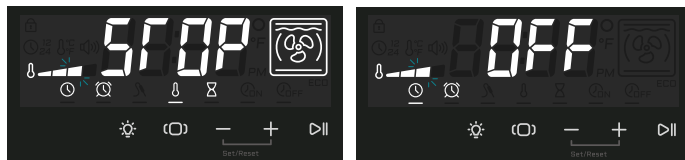
- Jos **Paiston kesto** on asetettuna, voidaan päästä paistoaajan asetus toimintoihin: **Aloitusaika** ja **Päättymisaika** .
- Kun valitaan Paiston **aloitusaika** tai **päättymisaika** -toiminto, tuntien ja minuuttien arvo voidaan asettaa **säätönäppäimistä** — tai +.
- Kun painetaan **aloitus-/päättymisnäppäintä**, asetukset ovat voimassa.
- Nämä ajastimet voidaan nollata painamalla samanaikaisesti ja pitkään **säätönäppäimiä** — ja +.

6. Paisto-ohjelman päättyminen



- Uuni ilmoittaa paiston päättymisestä, kun **Keston ajastin** umpeutuu ja soi 1 minuutin ajan.

6.1. Uunin STOP ja OFF



Uuni voidaan sammuttaa seuraavasti:

- Painamalla **Käynnistys-/pysäytysnäppäintä** paiston aikana.
- Kääntämällä nupin OFF-kohtaan.
- Jos asetuksena on Standby **OFF (NO d)**, 5 minuutin käyttämättömyyden jälkeen, kun mikään toiminto ei ole päällä, uuni sammuu automaattisesti.

7. Luukun avaaminen

- Jos luukku avataan, ohjelma keskeytetään sulkemiseen asti.
- Jos luukkua ei suljeta 3 minuutin sisällä, ohjelma keskeytetään.

8. Nollaus oletusarvoihin



Tuotteen palauttamiseksi oletusarvoihin ja ensimmäistä käynnistämistä varten nupin ollessa **OFF**-asennossa paina samanaikaisesti **toiminto-näppäintä** ja **säätönäppäimiä** — ja + **10 sekunnin ajan**.

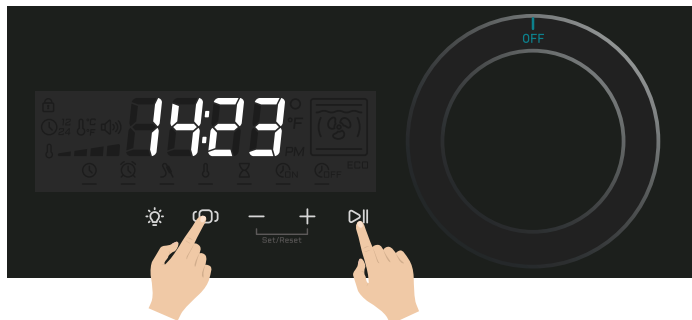
- Näytössä näkyvät viivat alhaalla 30 sekunnin ajan: pidä näiden aikana samanaikaisesti painettuina **säätönäppäimiä** — ja +.
- Näytössä lukee **CIAO**.



Katkaise uunin virransyöttö. Seuraavan uudelleenkäynnistytksen yhteydessä kaikki parametrit nollataan ja uuni ehdottaa ensimmäisen käynnistytksen järjestyksen.

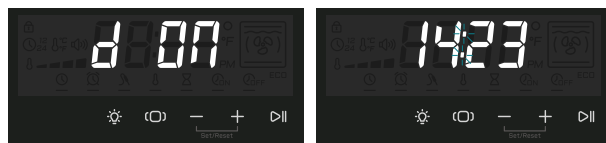
9. Demotila

DEMO-tilassa toimintoja voidaan selata ilman, että uuni kuumenee.



DEMO aktivoituu seuraavalla toimenpiteellä:

- nappi **OFF**-kohdassa ja kaikki toiminnot sammuneina
- samanaikainen **toimintonäppäimen** (□) ja **käynnistys-/pysäytys-näppäimen** (▶) painallus 8 sekunnin ajan.



- Kun tila on päällä, **kellon 14:23** pisteet vilkkuvat ja näytössä näkyy kirjoitus **d 07** 3 sekunnin ajan (näyttö toistuu, kun aktiivista näppäintä painetaan ensimmäistä kertaa uunin 3 minuutin käyttämättömyyden jälkeen).
- DEMO-tilasta poistumiseksi toista aktivointitoimenpide

10. Energiansäästö

- Valmiustilaan siirtymisaika: 2 minuuttia.
- Valmiustilan virrankulutus tietojen kanssa: 0,8 %..

KUVAKKEET

KUVAKKEET	KUVAUS	TOIMINTO
	PIZZA	Tämä toiminto soveltuu erityisen hyvin pizzojen, focaccian ja leivän paistoon. Lämmön ensisijainen lähde on alavastus, joka toimii yhdessä uunin muiden vastusten kanssa.
	NORMAALI JA STAATTINEN PAISTO	Tämä on sähköuunin perinteinen toiminto, joka soveltuu erityisen hyvin seuraavien ruokien paistoon: porsaankyljys, raakamakkara, turska, naudanlihamuhennos, riista, vasikanpaisti, marengit ja keksit, uunihedelmä jne.
	PAISTO ALHAALTA	Nämä paistot sopivat parhaiten ruokien paiston viimeistelyyn, erityisesti leivonnaisten tapauksessa (keksit, marengit, kohoitetut leivonnaiset, hedelmäleivonnaiset jne.) ja muut ruoat.
	ECO-PAISTO	Tämän toiminnon avulla voidaan säästää sähköä. Tämän ominaisuuden parasta hyödyntämistä varten ennen ECO-toiminnon käyttöä laita ruoka uuniin keskelle. Eco-toiminnolla paistoajat mukautetaan hitaisiin paistoihin, kuten lihamuhennoksiin, valkoiseen lihaan, uunipastaan ja herkkiin leivonnaisiin. Huomio: Eco-toimintoa ei voida valita, kun liha-anturi on kytkettynä.
	STAATTINEN GRILL-PAISTO	Toiminto soveltuu nopeaan ja perusteelliseen grillipaistoon, ja sen avulla gratinoidaan ja paahdetaan lihaa yleensä, florentina-kylkeä, grillikalaa ja myös grillivihanneksia. Paistot sähkögrillillä tulee tehdä niin, että termostaatti on asetettuna 180 °C:seen.
	GRILL-KIERTOILMA-PAISTO	Eriyksen nopea ja tehokas, säästää huomattavasti sähköä: tätä toimintoa suositellaan monille ruoille kuten porsaankyljyksille, makkaralle, porsas- ja muille lihavartaille, riistalle, gnocchi alla romana -mannasuurimoruoalle jne. Sähkögrillipaistot tule tehdä termostaatin ollessa 180 °C:eessa.
	TEHO-PAISTO	Tämä on eri ruokien nopea ja tehokas paisto, ja sitä suositellaan foliokalalle, haudutetuille vihanneksille, vartaille, ankalle, broilerille jne.
	MONINKERTAINEN KIERTOILMA-PAISTO	Tämän toiminnon avulla eri ruokia voidaan paistaa samanaikaisesti ilman, että hajut sekoittuisivat: voidaan paistaa lasagnea, pizaa, voisarvia ja briosseja, piirakoita, kakkuja jne.
	PIKALÄMMITYS	Tämän toiminnon avulla uuni voidaan esilämmittää nopeasti. Toiminnon käyttöä suositellaan, kun asetetaan paistolämpötila välille 200–300 °C. Toiminnon käytöstä alle 200 °C:een lämpötiloissa ei ole erityisesti hyötyä. VAROITUS: toiminto EI sovellu ruokien paistoon vaan ainoastaan uunin nopeampaan esilämmitykseen. ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA YLI 20 MINUUTIN AJAN.
	HHYDROLYYTINEN TOIMINTO	Kun uuni on kylmä, lisää uunitilan pohjalle 100 ml vettä + 2 tippaa neutraalia puhdistusainetta pinttyneimmän lian poistamisen helpottamiseksi;

■ KÄYTTÖOHJEET - Hydrolyyttinen toiminto

Puhdistustoimenpiteen vaiheet

1. Poista mahdolliset ruokajäämät käsin sienellä.
2. Poista kaikki mahdolliset varusteet uunitilasta (ritilät, pellit, sivuttaiset ritilät, mahdolliset aterimet).
3. Kun uuni on kylmä, lisää uunitilan pohjalle 100 ml vettä + 2 tippaa neutraalia puhdistusainetta pinttyneimmän lian poistamisen helpottamiseksi;
4. Aktivoi toiminto (toiminnon aikana valo on sammuksissa eikä sitä voida sytyttää).
5. Kun jakso on valmis, ole tarkkana luukkua avatessasi, sillä uunitila on täynnä höyryä. Odota, että uuni jäähtyy. Puhdista sitten sienellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
6. Uunitila tulee puhdistaa säännöllisesti: älä anna lian kerääntyä.
7. Älä avaa luukkua äläkä lisää vettä uunitilan pohjalle hydrolyyttisen toiminnon aikana



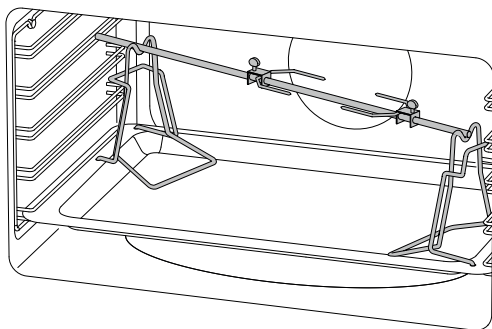
VAROITUS

- Älä käytä tislattua vettä (syöpymisen vuoksi) tai hapotettua vettä. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.
- Älä lisää vettä kuumaan uunitilaan vaan vain uunitilaan, joka on ympäristön lämpötilassa.
- Älä avaa luukkua hydrolyysijakson aikana.
- Palovammavaara – varmista ennen mitään toimenpiteitä, että laite on jäähtynyt assicurarsi.
- Älä käytä metallisieniä tai liian voimakkaita puhdistusaineita, jotka saattavat vaurioittaa pintoja.

■ KÄYTTÖOHJEET - Lisätarvikkeet

Rotisserie - paistivarras (vain joissakin malleissa)

Laita kypsennettävä liha vartaaseen ja kiinnitä se erityisillä haarukoilla. Aseta varras tarkoituksenmukaisiin tukiin, jotka on aiemmin lisätty alla olevalle pellille ja laita se paistivartaan moottorin tukeen. Kytke staattinen grillitoiminto luukku suljettuna. Poistaaksesi sekä vartaan että sen alla olevan uunipellin, vedä sitä ulos sen verran, että saat sen irrotettua kokonaan.

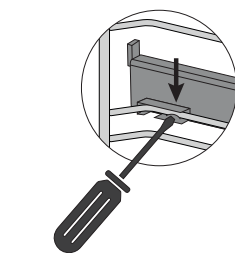
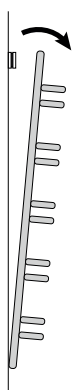
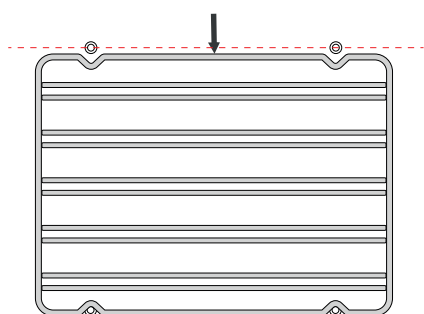


Teleskooppikiskot

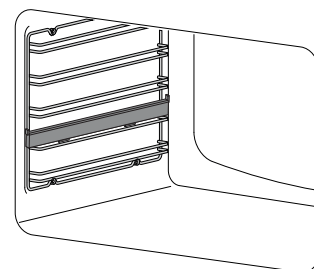
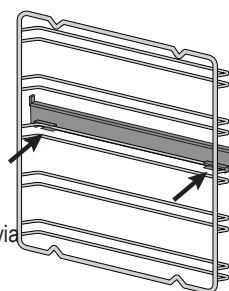
Vedä punaisella korostettua osaa alaspäin poistaaksesi se uunin seinästä.

Käännä ja aseta tasolle liukukiskon sivulle.

Toista toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä asettaaksesi kiskon uudelleen paikalleen



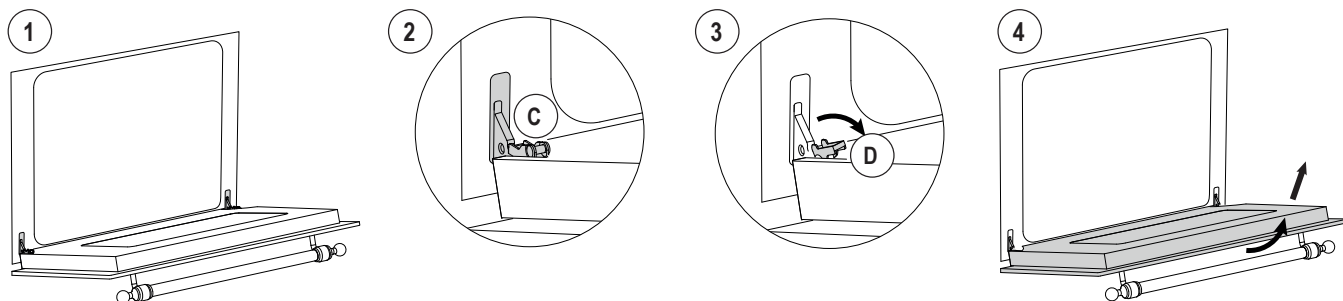
Irrota pidike löysäämällä ruuvia tasaisella ruuvimeisselillä.



■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun irrotus

Uunin tehokkaan puhdistuksen helpottamiseksi on käytännöllistä poistaa luukku noudattaen seuraavia ohjeita:

- avaa luukku
- siirrä kiinnike C sarana-alueelle D seuraten vaiheita



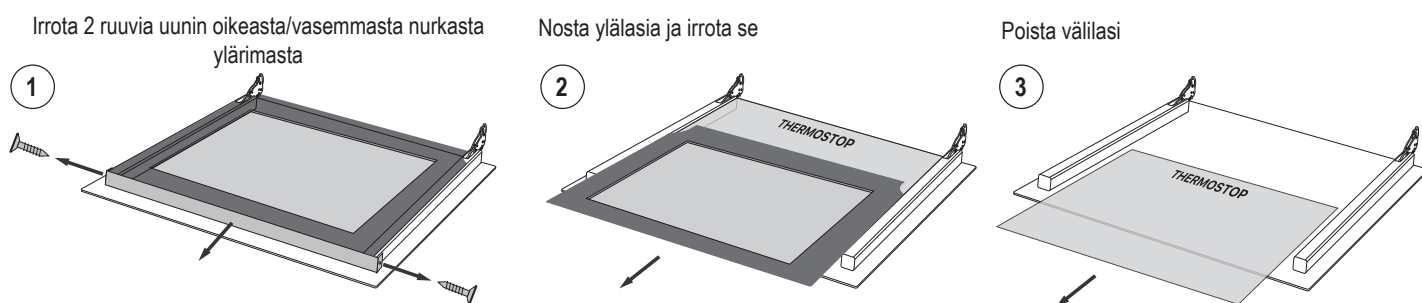
■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun ja lasiosien puhdistus

Menettelytapa

Uunin luukku koostuu kolmesta lasista. Lasiosat puhdistetaan hankaamattomalla keittiöpaperilla ja tavallisella pesuaineella. Älä käytä karkeita, hankaavia tai teräviä metallilastoja uunin lasiosien puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen. Sisälasi voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Tätä tarkoitusta varten on irrotettava uunin luukku tai vaihtoehtoisesti sijoitettava se väliasentoon.

Lasienpoistojärjestys

⚠ HUOMIO! Kaikki toimenpiteet on tehtävä aina luukku poistettuna ja asetettuna sopivalle tasolle siten, ettei luukun etuosa vahingoitu. Väliasi tulee asettaa oikeaoppisesti siten, että THERMOSTOP-kirjoitus näkyy (katso kuvat 2–3).



■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Neuvoja uunin ja etulevyn puhdistukseen

UUNI

OSA	PUHDISTUSMENETELMÄ	PUHDISTUSMENETELMÄ
Uunin sisätilat	Paistokammion puhdistuksen helpottamiseksi kaada pieni määrä vettä (100 ml, vastaa puolikasta lasillista) kammion pohjalle. Aktivoi sitten "Paisto alhaalta" -sykli 90° C:essä 20 minuutiksi "Kostea paisto" -valinnalla. Jakson lopuksi odota, että uuni jäähtyy ja viimeistelet sitten kostealla liinalla.	Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen. Älä käytä hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
Astia	Upota lämpimään saippuaveteen. Kuivaa pesun jälkeen.	Poista ruokien jäämät välittömästi käytön jälkeen.
Ritilät	Puhdista kuumalla vedellä ja hankaamattomilla pesuaineilla tai sopivalla rasvanpoistoaineella.	Jos kyseessä on pinttynyt ja kovettunut lika, on suositeltavaa liottaa ritilöitä muutaman tunnin ajan ennen niiden puhdistamista.

ETULEVY

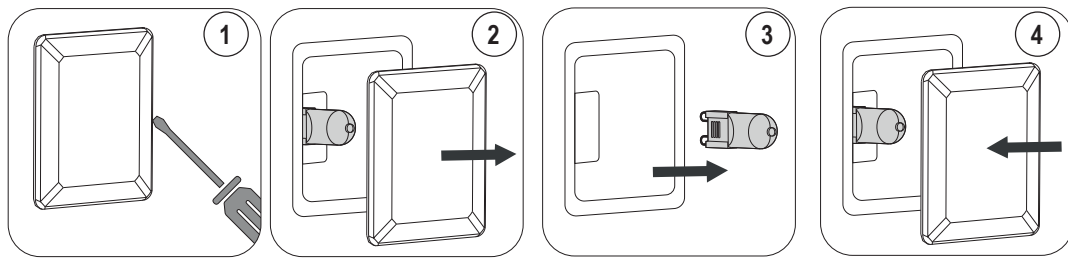
OSA	PUHDISTUSMENETTELY	VAROITUKSET
Teräspinnat	Puhdista osat haalealla vedellä ja ei-syövyttävällä nestemäisellä pesuaineella ja kuivaa ne pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla.	Kiiltoa ylläpidetään säännöllisin puhdistuksin tarkoitukseenmukaisten markkinoilla olevien tuotteiden kanssa. Älä käytä koskaan hankaavia jauheita.
Maalattu pinta	Emaloitujen osien ominaisuuksien säilyttämiseksi on tarpeen puhdistaa ne usein saippuavedellä.	Älä jätä maalatuille osille koskaan happamia tai emäksisiä aineita (etikka, sitruunamehu, suola, tomaattimehu jne.), äläkä pese pintoja, kun maalatut osat ovat vielä kuumia.

■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Lampun vaihto

Menettelytapa

Jos uunin valo ei toimi, irrota laite verkkovirrasta, irrota lampun suojalasi ja vaihda lamppu.

Vaihda lampun tilalle sopiva 240 W:n (G9) halogeenilamppu



- 1) Löysää tasaisella ruuvimeisselillä
- 2) Irrota lampun suojalasi
- 3) Irrota lamppu
- 4) Vaihda uusi lamppu ja sulje uudelleen

■ ONGELMANRATKAISU - Yleisluontoiset ongelmat

VAROITUS !

- Irrota laite virtalähteestä ennen korjaustoimenpiteitä irrottamalla virtajohto tai katkaisemalla virta pääkatkaisimesta.
- Irrota laite virtalähteestä ennen korjaustoimenpiteitä irrottamalla virtajohto tai sulake.
- Valtuuttamattomat korjaukset ja toimenpiteet eivät ole sallittuja, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun tai oikosulun. Jätä nämä työt valtuutetuille asentajille.
- Pienien häiriöiden yhteydessä voit yrittää ratkaista ongelman seuraamalla ohjekirjan ohjeita.
- Tukipalvelun toimenpide takuun ollessa voimassa ei ole ilmaista, jos laite ei toimi sen väärän käytön vuoksi.
- Väärinkäytöksistä tai virheellisestä asennuksesta johtuvien vikojen korjaaminen tai valitukset eivät kuulu takuun piiriin. Takuukulut maksaa käyttäjä.

Järjestelmävirheet

Description	ID d'erreur
Sonde NTC/PT1000 interrompue	Er00
Sonde NTC/PT1000 en court-circuit	Er01
Surchauffe	Er08

■ PAISTOTAULUKKO - Uuni kiertoilmatoiminnolla (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
CARNI			
Naudanpaisti	170-180	2/3	40/50
Häränpaisti	170-190	2/3	40/60
Vasikanpaisti	160-180	2/3	65/90
Karitsanpaisti	140-160	2	100/130
Paahtopaisti	180-190	2/3	40/45
Jänispaisti	170-180	2/3	80/100
Kanipaisti	160-170	2	80/100
Kalkkunapaisti	160-170	2	160/240
Paistettu hanhi	160-180	2/3	120/160
Paistettu ankka	170-180	2/3	100/160
Kanapaisti	180	2/3	90/120
KALAT	160-180	2/3	15/25
LEIVONNAISET			
Hedelmäkakku	180-200	2	40/50

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
Margherita-kakku	180-190	2	40/45
Brissit	170-180	2	40/60
Sokerikakku	190-200	2	25/35
Kuivakakut	160-180	2	35/45
Makeat lehtitaikeinaleivonnaiset	180-200	2	20/30
Viinirypälekakku	190-200	2	30/40
Omenastruudeli	160	2	25/35
Savoy-keksit	150-180	2	50/60
Omenaletut	180-200	2	18/25
Savoyardin vanukas	170-180	2	30/40
LEIVÄT			
Leipä	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ PAISTOTAULUKKO - Staattinen uuni (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
CARNI			
Naudanpaisti	225	2/3	40/50
Häränpaisti	250	2/3	50/60
Vasikanpaisti	225	2/3	60/80
Karitsanpaisti	225	2	40/50
Paahtopaisti	230	2/3	50/60
Jänispaisti	250	2/3	40/50
Kanipaisti	250	2	40/50
Kalkkunapaisti	250	2	50/60
Paistettu hanhi	225	2/3	60/70
Paistettu ankka	250	2/3	45/60
Kanapaisti	250	2/3	40/45
KALAT	200-225	1/2	15/25
LEIVONNAISET			
Hedelmäkakku	225	2	35/40
Margherita-kakku	175-200	2	50/60
Brissit	175-200	2	25/30
Sokerikakku	220-250	2	20/30
Kuivakakut	180-200	2	30/40

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
Makeat lehtitaikeinaleivonnaiset	200-220	2	15/20
Viinirypälekakku	250	2	25/35
Omenastruudeli	180	2	20/30
Savoy-keksit	180-200	2	40/50
Omenaletut	200-220	2	15/20
Savoyardin vanukas	200-220	2	20/30
LEIVÄT			
Leipä	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- IMPORTANT

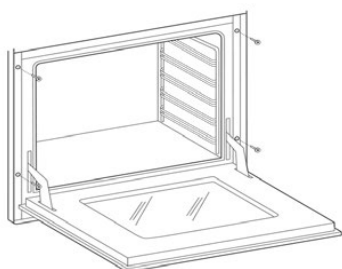
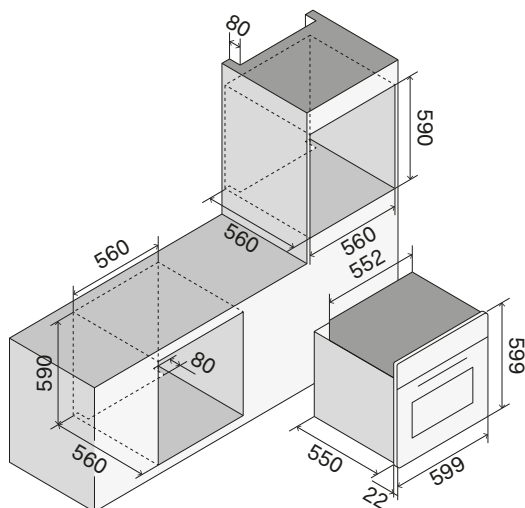
Introduire les plats quand le four est chaud.

Cuisson «grill» Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectuée avec la porte fermée. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4/5). Sur les appareils dotés d'un gril électrique, la cuisson s'effectue avec la porte fermée à 180°C.

■ ASENUS - Asennusohjeet

 Tyypikilpi sijaitsee uunin luukun reunassa ja näkyy sivulla. 1, näkyy oven ollessa auki, se sisältää kaikki asennukseen tarvittavat tiedot, esimerkiksi: laitteen malli, nimellisjännite ja absorptio. Mittaa ja tarkista ensin huonekalun syvennys, jonka tulee vastata täsmälleen kuvan A mittoja. Varmista, että huonekalun verhoilu, viilu tai muu on liimattu lämmönkestävällä liimalla (150°C). Jos pinnoite tai liima ei ole lämmönkestävä, pinnoite saattaa vääntyä tai hajota erityisesti kalusteen kapeimmissa kohdissa. Varmista, että sisäänrakennetulle uunille tarkoitussa kaapissa on tukeva pohja ja että se kestää laitteen painon. Mukana tulevat kaikki ruuvit ja tarvikkeet, joita tarvitaan uunin kiinnittämiseen kaappiin. Seuraavista kuvista on hyötyä sen kiinnittämisessä ja oikein asettamisessa huonekalun sisään.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ ISÄHKÖLIITÄNTÄ - Liesiyksiköt



Seuraavat ohjeet on tarkoitettu ammattitaitoiselle henkilölle, joka huolehtii laitteen asennuksesta, säädöstä ja teknisestä huollosta ja joka varmistaa, että nämä toimet toteutetaan mahdollisimman oikein ja voimassa-olevien määräysten mukaisesti. Tärkeää: kaikki säätö-, huolto- jne. toimenpiteet on suoritettava vasta kun laite on irrotettu sähkövirrasta.

Direktiivit / normit

- Tämä laite on sovellettavien EU:n direktiivien mukainen
Tämä laite on seuraavien direktiivien / asetusten mukainen:

DIREKTIIVI 2002/96 / EY

Matalajännitedirektiivi 2014/35 / EU

GAR-EU-ASETUS 2016/426

SÄHKÖMAGNETTISEN SOVELTUVUUDEN DIREKTIIVI 2014/30 / EU

ASETUS N: o 1935/2004 (kosketus ruokaan)

Asennus on suoritettava ammattimaisesti ja täysin voimassa olevien sähköasennusta koskevien määräysten mukaisesti.

Muussa tapauksessa valmistaja ei ota mitään vastuuta.

Tässä ohjekirjassa on myös laitteen kytkentäkaavio.

Laitteet on suunniteltu kytkettäväksi tyypikilpeen merkittyyn jännitteeseen.

Ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan varmista, että:

- sähkömagneettisen kytkimen tai pistorasian ominaisuudet ovat riittävät suhteessa laitteiston aiheuttamaan kuormaan

- virtalähde on varustettu tehokkaalla maadoitusliitännällä.

Laitteessa on kaapeli ilman pistoketta:

liitäntä on tehtävä ottaen huomioon, että keltavihreä johto on maadoitusjohdin,

Eikä sitä tule koskaan keskeyttää.

Pistorasian on oltava näkyvissä ja saavutettavissa, jotta voit helposti irrottaa laitteen verkkovirrasta. Jotta laite voidaan yhdistää suoraan verkkoon, tulee varmistaa, että:

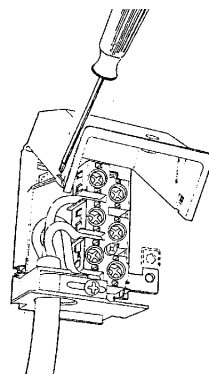
- jäljitelmäventtiili ja kotitalouden sähköjärjestelmä kestävät kuorman (katso sarjanumerolevy)

- virtalähde on varustettava tehokkaalla maadoitusliitännällä

- varustuksissa on oltava laite, joka varmistaa irrottamisen verkosta, jonka kosketimen avautumisetäisyys mahdollistaa täydellisen katkaisun ylijännitekategorian III olosuhteissa asennussääntöjen mukaisesti

- moniakselinen pistorasia tai kytkin, jossa on vähintään 3 mm:n aukko, on helposti

saavutettavissa kun laite on asennettu ja liitetty sähköverkkoon asennusta koskevien määräysten mukaisesti.



Keltavihreä maajohdin ei saa olla koskaan keskeytettävissä edes katkaisijalla. Virtajohtoon tulee olla sijoitettu siten, että se ei ole kosketuksessa pintoihin, joiden lämpötila on yli 50 °C korkeampi kuin ympäristön lämpötila. Jos virtajohto täytyy vaihtaa, ota yhteys huoltopalveluun.

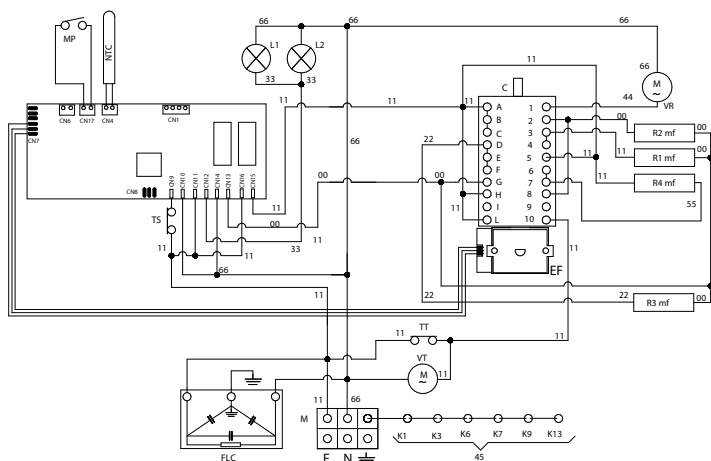
ASENNUS - SÄHKÖKAAVIOT Imeytyminen (kW)

Modèle	KW (220-240V)
60	3,2

Merkintöjen selitykset

00	Musta	K13	" " grill
11	Ruskea	K3	" " uuni tuuletin
22	Rosso	M	KytKentäräma
33	Valkoinen	MP	Mikro-luukku
44	Keltainen	N	Neutri
45	Viher-keltainene	NTC	Lämpötila-anturi
55	Harmaa	P	OhjelmoIntilaite
66	Sininen	R1	Ylävastus
C	Keittoanturi	R2	Maan vastus
EF	Termostaattien kooderit	R3	Grillivastus
F	Vaihe	R4	Pyöreä vastus
K1	Maadoitusliitin	TS	Tangentiaalinen
K3	" " uuni tuuletin	TT	Tangentiaalinen termostaatti
K6	" " uunin valo 1	V	Uunin tuuletin
K7	" " uunin valo 2	VT	Jäähdytin
K9	" " mototuulet. tangen	FLC	Suodattaa

SÄHKÖKAAVIOT



⚠ VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

Apparatets egenskaper

Skiltet med egenskapene, i tillegg til å være vist på omslaget, er påført karmen til ovnsdøren og er synlig med døren åpen, eller på det øvre ovnsdekslet.

VÆR OPPMERKSOM! Disse advarslene viser til forskjellige typer apparater. Vær nøye med å identifisere typen du har (se merkeskiltet).



1. Før man tar apparatet i bruk, må man lese instruksjonshæftet nøye, da dette blant annet inneholder svært viktig informasjon om sikkerhet under installasjon, bruk og vedlikehold. Ta vare på bruksanvisningen for senere konsultasjon og for identifisering av serienummeret.

2. Den elektriske sikkerheten til dette apparatet er kun garantert hvis korrekt jordforbindelse er satt opp i henhold til gjeldende standarder. Det er viktig å sørge for at disse reglene er blitt respektert. Hvis du er i tvil, kontakt en kvalifisert person for å kontrollere det elektriske anlegget grundig. Produsenten påtar seg intet ansvar for skader forårsaket av et dårlig jordingsanlegg.

3. Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at de tekniske egenskapene som er vist på typeskiltet samsvarer perfekt med det elektriske anlegget. Installasjon/justering må utføres av kvalifisert personell.

4. Kontroller at det elektriske anlegget og stikkontaktene har kapasitet til å støtte den maksimale effekten til apparatet som er angitt på typeskiltet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

5. Apparatet må kobles direkte til strømforsyningen i henhold til den angitte polariteten. For tilkoblingen er det nødvendig å sette opp en enhet som sikrer frakobling fra nettverket, med en åpningsavstand til kontaktene som tillater fullstendig frakobling under forholdene i overspenningskategori III, i samsvar med installasjonsreglene.

6. Hvis stikkontakten ikke passer til støpselet, bytt den ut med en som passer. Ta i så fall kontakt med en kvalifisert person som også må sjekke om tverrsnittet til stikkontaktkablene tåler apparatets strømforbruk. Strømkabelen har ingen plugg. For tilkobling, se avsnittet "Elektrisk tilkobling". - Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

7. Når apparatet forblir ubrukt over lengre tid, må man fjerne den elektriske tilkoblingen og koble fra hovedbryteren.

8. Ikke blokker ventilasjons- eller varmeuttakene.

9. Hvis apparatets strømkabel er skadet, må den kun skiftes ut av teknisk service som er blitt autorisert av produsenten.

10. Apparatet må kun brukes til formålet det er beregnet for (matlaging). All annen bruk (for eksempel oppvarming av et rom) er feil og derfor farlig. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader forårsaket av ukorrekt bruk eller feilaktige innstillinger.

11. Bruk av ethvert elektrisk apparat innebærer overholdelse av noen grunnleggende standarder, nemlig:

A. Berør aldri apparatet med hender eller føtter som er våte eller fuktige.

B. Bruk aldri apparatet med bare føtter.

C. Unngå å bruke skjøteledninger og ta om nødvendig alle mulige forholdsregler.

D. Ikke trekk i ledningen for å koble den fra stikkontakten.

E. Ikke utsett apparatet for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol osv.).

F. Barn under 8 års alder må holdes på avstand fra apparatet. Dette apparatet kan benyttes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med svekkede fysiske, sansemessige eller mentale egenskaper, eller av personer med manglende erfaring og kjennskap, gitt at de holdes under oppsyn eller er blitt opplært i sikker bruk av apparatet og er informert om tilhørende farer. Ikke la barn få leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de holdes under oppsyn.

12. - Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. Små barn må holdes unna. Barn under 8 år bør holdes unna med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn.

13. Før du rengjør apparatet eller utfører vedlikehold, må du koble fra apparatet ved å trekke ut strømledningen eller kutte strømmen med den aktuelle bryteren.

14. Ved driftsavbrudd eller funksjonsfeil, slå av apparatet og ikke forsøk reparasjoner som i stedet må utføres utelukkende av et autorisert teknisk service. Spør alltid om originale reservedeler. Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan kompromittere sikkerheten til apparatet.

15. Det anbefales på det sterkeste å ikke gjøre tilgjengelige deler som kan utgjøre en fare, spesielt hvis barn kan bruke apparatet til å leke.

16. Ikke bruk brennbare væsker (alkohol, bensin,...) i nærheten av apparatet i drift.



17. Emballasjen er ment å beskytte apparatet mot skade under transport. Emballasjematerialene er lett resirkulerbare fordi de er valgt i henhold til økologiske kriterier. Resirkulering reduserer behovet for råvarer og reduserer mengden avfall. Elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder også materialer som, hvis de håndteres eller kastes feil, kan være potensielt farlige for menneskers helse og miljøet. De er imidlertid avgjørende for riktig

funksjon av apparatet. Derfor må du ikke kaste disse sammen med husholdningsavfallet.

Vennligst kast den på ditt lokale avfallsinnsamlings-/gjenvinningscenter eller kontakt forhandleren for råd. Sørg for at utstyret holdes unna barn til det kastes.

18. Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen.

19. Ikke bruk etsende rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdøren på ovnen, da disse kan skade overflaten og få den til å gå i stykker.

20. I tilfelle røyk, ikke åpne ovnsdøren: slå av apparatet og koble det fra strømmettet. Ikke åpne døren før røyken har forsvunnet for å kvele flammene.

21. Bruk kontrollåsfunksjonen for å forhindre at barn slår på apparatet selv.

22. Hold oppsyn med barn hvis de er i umiddelbar nærhet av multifunksjonsovn. Ikke la barn få leke med apparatet.

23. Kvelningsfare.

- Barn kan pakke seg inn i emballasjemateriale i forbindelse med lek (f.eks. folie) eller legge det over hodet og dermed kveles. Hold denne typen materiale unna barn.

24. Kvelningsfare.

Barns hud er mye mer delikat enn voksnes.

- Glassdøren, betjeningspanelet og varmluftsåpningene som trekker ut varm luft fra ovnsrommet på apparatet blir varme. Unngå at barn berører apparatet mens det er i bruk.

25. Ikke bruk denne enheten på ikke-stasjonære steder (f.eks. på skip).

26. Vær oppmerksom: - Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt.

■ FØRSTE OPPSTART

- Når man slår på ovnen for første gang, må man la den stå tom i ca. 1 time (230°C), helst med kjøkkenvinduene åpne. Når den slås på for første gang, avgir ovnen vond lukt på grunn av produksjonsrester som fett, olje eller harpiks. Når den angitte tiden har gått, er ovnen klar til å utføre den første tilberedningen. Når ovnen er avkjølt, rengjør den ved å følge instruksjonene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».

- Ikke dekk innsiden av ovnen med aluminiumsfolie for å lette rengjøringen.

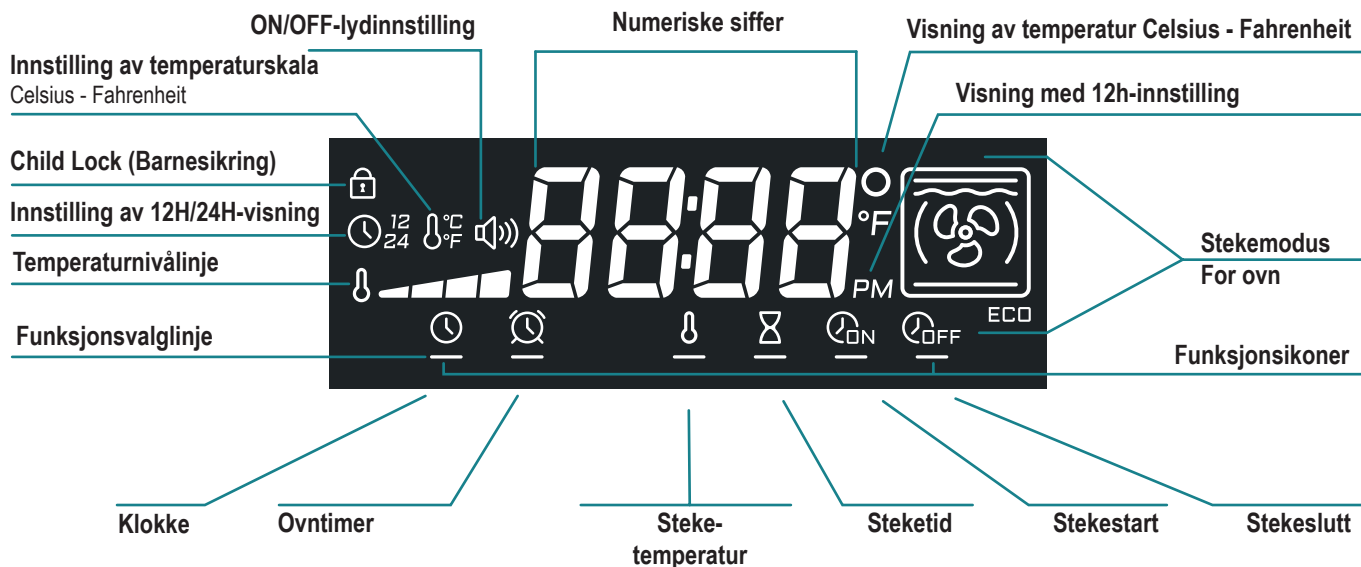
- Denne operasjonen endrer ytelsen til apparatet og kan skade emaljen.

- Alt tilbehør i direkte kontakt med mat må rengjøres nøye før bruk med egnede produkter.

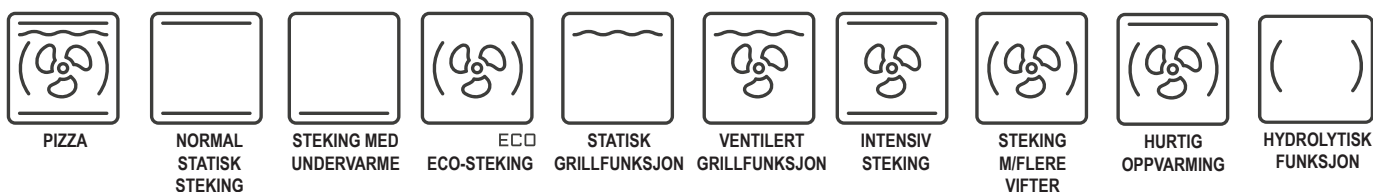
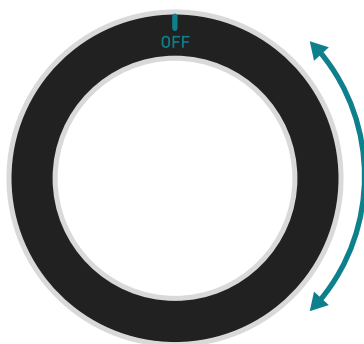


Det er ikke tillatt å tilberede mat i direkte kontakt med ovnsrister og stekebrett.

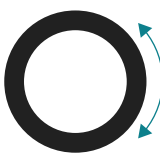
■ BRUKSINSTRUKSJONER - LED-display



Tast- og bryteroversikt



■ Ovnens basisfunksjoner

SYMBOL	Beskrivelse	FUNKSJON
LYSTAST 	- Slår av og på lys	- Hvis påslått manuelt vil lyset slukkes etter 10 minutter. - Lyset tennes automatisk: Når steking starter eller dør åpnes i 5 minutter Når steking slutter eller dør lukkes i 1 minutt
FUNKSJONSTAST 	- Bla i aktiverbare funksjoner	- Linjen og ikonene angir funksjonsstatus. Hvit linje: valgt Rød linje: innstilt Hvit og rød linje vekselvis: valgt og innstilt tidligere Rødt ikon: aktiv - Klokkeikon alltid hvitt              
REGULERINGSTASTER  Set/Reset	- Stiller inn funksjonsverdier	- Stiller inn valgte funksjonsverdier Set/Reset i innstillingene - For Reset, hold inne tastene — og + samtidig
START/STOPP-TAST 	- Starter og avbryter et stekeprogram	- Se anvist kapittel i stekeprograminnstillingene
BRYTERKNOTT 	- Valg av stekeprogram eks:   	- Se anvist kapittel i stekeprograminnstillingene

SYMBOL	Beskrivelse	FUNKSJON
TEMPERATURNIVÅLINJE a)  b) 	- Viser ovntemperaturnivå	a) I rødt vises temperaturen i ovnen under steking b) I hvitt vises restvarme ved endt steking

INFOVISNING

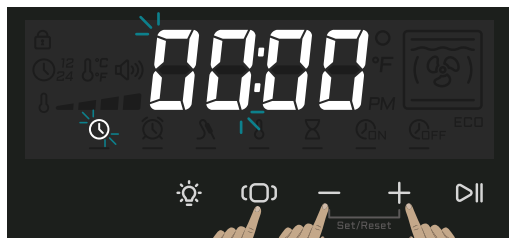
- Hvis ingenting gjøres går displayet over til **Infovisning** og kun aktive funksjoner og klokkeikonet vises.
- Ved å trykke på **Funksjonstasten** (○) går man ut av **Infovisningen**.

1. Første oppstart



- Ved første oppstart må man stille inn følgende:
Klokke, visning av 12/24H, Display ON (ON d) - OFF (NO d) Temperatur i °C eller °F og On/Off-lyd.
- For å stille inn parametrene trykker man på **Reguleringstastene** — eller + og **Funksjonstasten** (○) for å bekrefte og gå videre til neste innstilling:

1. Klokkeinnstilling

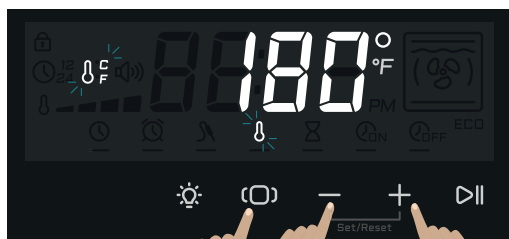


⚠ OBS! Etter et strømbrudd som varer i mer enn **10 sek.** vil det være nødvendig å stille klokken på nytt.

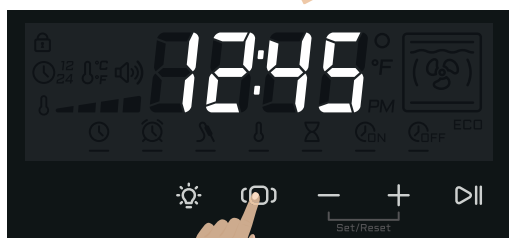
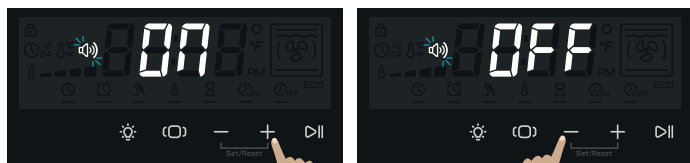
2. Stille inn 12H/24H-visning



3. Stille inn temperatur i °C eller °F.



4. On/Off-lydinnstilling



Produktet er klart til bruk.

2. Oppsettsfunksjoner

2.1 Funksjonsinnstillinger



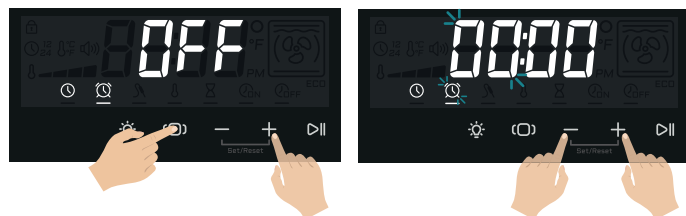
- Hvis man holder inne **Reguleringstastene** — og + i 6 sek. går man til modus som beskrevet i kapittel “1.Første oppstart” for klokkeinnstillinger **12H/24H**   , innstilling av **Temperaturskala**  og lydinnstillinger **PÅ/AV** .

2.2 Klokkeinnstillinger 00:00



Ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + aktiverer man innstillingen av klokken. For å stille inn gjør man som forklart i kapittel “1. Første oppstart”.

2,3. Innstilling av Ovntimer



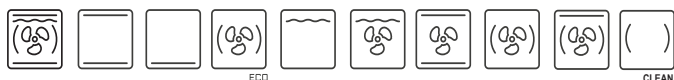
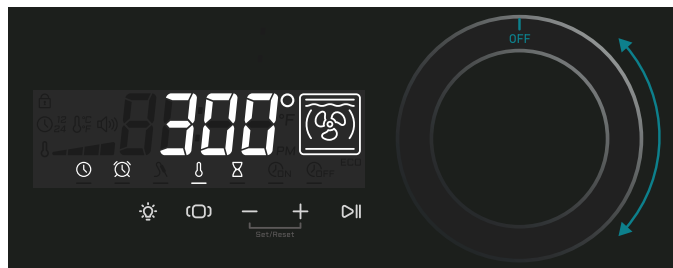
- Ved å velge funksjonen **Ovntimer**  kan man stille inn verdier for timer og minutter ved hjelp av **Reguleringstastene** — eller +. Nedteellingen aktiveres med **Funksjonstasten** (O) eller etter **10 sek.**
- Ovntimeren kan nullstilles ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + samtidig.

2.4 Child Lock (Barnesikring)



- Med ovnen avslått holder man inne **Funksjonstasten** i **3 sek.** (O) for å aktivere eller deaktivere **Barnesikringen** .

3. STEKEPROGRAMINNSTILLING

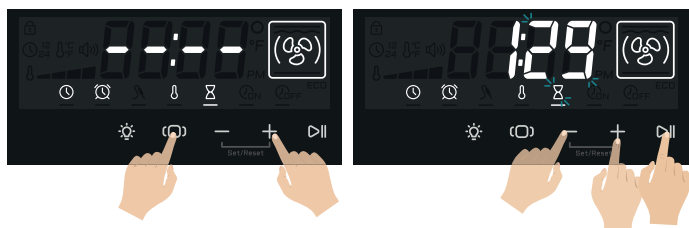


- Vri på bryterknotten for å velge ett av stekeprogrammene med standardtemperatur.

- **Steketemperatur** kan endres ved å bruke **Reguleringstastene** — eller +.

- Trykk på tasten **Start/Stop** for å starte stekeprogrammet.

4. Steketidsinnstilling



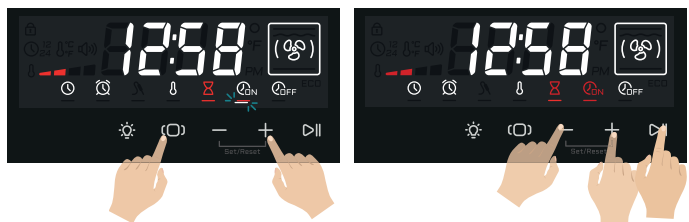
- Ved å velge funksjonen **Steketid** med **Funksjonstasten** () kan man stille inn verdier for timer og minutter ved hjelp av **Reguleringstastene** — eller +.

- **Nedtellingen** starter samtidig med den faktiske steking. Når man trykker på **Start/Stop**-tasten eller ved utløpet av den programmerte forsinkelsen i avsnittet **Steketid**.

- Funksjonen **Steketid** kan nullstilles ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + samtidig.

5. Steketidsinnstilling (Start eller Slutt).

Stekestart og **Stekeslutt** er to separate funksjoner som ikke kan aktiveres samtidig.



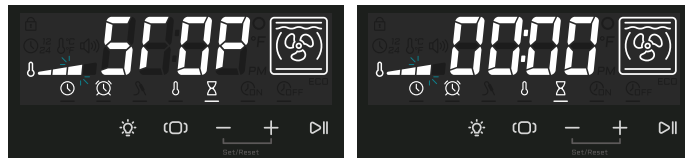
- Hvis **Steketiden** er innstilt kan man få tilgang til innstillingsfunksjonene for Steketid: **Stekestart** eller **Stekeslutt** .

- Ved å velge funksjonen **Stekestart** eller **Stekeslutt** kan man stille inn verdier for timer og minutter ved hjelp av **Reguleringstastene** — eller +.

- Når man trykker på **Start-Stopp**-tasten vil innstillingene aktiveres.

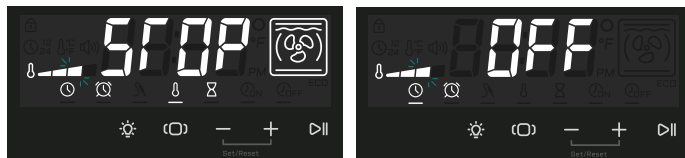
- Denne funksjonen kan nullstilles ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + samtidig.

6. Stekeprogram ferdig



- **Ovntimeren** gir fra seg et lydsignal i 1 minutt når steking er ferdig.

6,1. STOPP eller OFF



Ovnen kan slås av på følgende måter:

- Ved å trykke på tasten **Start/Stop** underveis i et stekeprogram.

- Ved å vri på OFF-bryteren.

- Hvis man har stilt inn Standby **OFF (NO d)**, etter 5 minutter med inaktivitet og ingen aktiv funksjon vil ovnen slå seg av automatisk.

7. Døråpning

- Hvis døren åpnes vil programmet stanses inntil døren lukkes igjen.

- Hvis døren ikke lukkes innen 3 minutter vil programmet avbrytes.

8. Tilbakestilling til fabrikkverdier



For å tilbakestille produktet til fabrikkverdier og første oppstart, setter man bryterknotten til posisjon **OFF** og holder inne **Funksjonstasten** (), **Reguleringstastene** — og + i 10 sek.

- I displayet vil linjene nederst blå fram og tilbake i 30 sek. Trykk samtidig på **Reguleringstastene** — og +.

I displayet vises teksten **CIAO**.



Kutte strøm til ovnen. Neste gang ovnen slås på vil alle parametrene være tilbakestilt og vil foreta første oppstart.

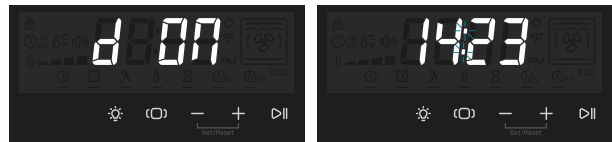
9. Demo-modus

I **DEMO-modus** kan man utforske funksjonene uten å varme opp ovnen.



DEMO kan aktiveres med følgende prosedyre:

- Bryteren på **OFF** og alle funksjoner avslått
- Trykk samtidig på **Funksjonstasten** (□) og **Start/Stop-tasten** (▶) i 8 sekunder.



- Når modusen aktiveres vil prikkene til **Klokken 14:23** blinke og displayet viser teksten **d 07** i 3 sekunder (visningen gjentas første gang man trykker på en aktiv tast etter 3 minutters inaktivitet)
- For å forlate DEMO-modus gjentar man aktiveringsprosedyren

10. Energisparing

- Tid til standby-modus: 2 minutter.
- Strømforbruk i standby-modus med informasjon: 0,8

■ IKONER

IKONER	Beskrivelse	FUNKSJON
	PIZZA	Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av pizza, focaccia og brød. Hovedvarmekilden kommer fra det nedre varmeelementet som fungerer i kombinasjon med de andre varmeelementene i ovnen.
	NORMAL STATISK STEKING	Klassisk funksjon for elektriske ovner, spesielt egnet for steking av følgende matvarer: svineribbe, pølser, bacalao, braisert kjøtt, vilt, kalvestek, marengs og kjeks, bakt frukt, etc.
	STEKING MED UNDERVARME	Dette er den mest egnede metoden for å fullføre tilberedningen av mat, spesielt bakverk (kjeks, marengs, gjærbakst, fruktdesserter, etc.) og annen mat.
	ECO-STEKING	Dette er funksjonen som lar deg lage mat med betydelige besparelser på strømforbruket. For å få mest mulig ut av denne funksjonen er det nyttig, før du aktiverer ECO-funksjonen, å sette retten i ovnen ved å plassere den i midten av kammeret. Med Eco-funksjonen tilpasses steketidene til langsomme tilberedninger som: braisert kjøtt, hvitt kjøtt, bakt pasta, delikate bakverk. Merk: Eco-steking kan ikke velges med kjøtttermometeret satt inn.
	STATISK GRILLFUNKSJON	Funksjonen indikert for rask og dyp grilling, for brunng og steking av kjøtt generelt, filet, t-beinstek, grillet fisk og også grillete grønnsaker. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.
	VENTILERT GRILLFUNKSJON	Spesielt rask og dyp med betydelig energisparing, denne funksjonen passer for mange matvarer som: svineribbe, pølser, svinekjøtt eller blandede spyd, vilt, potet-gnocchi, etc. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.
	INTENSIV STEKING	Det er funksjonen til rask og intens matlaging av ulike retter. Den passer til: fisk i folie, braiserte grønnsaker, grillspyd, and, kylling, etc.
	STEKING M/FLERE VIFTER	Dette er funksjonen som gjør det mulig å tilberede ulike retter samtidig uten at luktene blander seg sammen. Du kan lage bakt lasagne, pizza, croissanter, paier, kaker osv.
	HURTIG OPPVAR- MING	Denne funksjonen brukes til å fremskynde forvarmingen av ovnen. Det anbefales å bruke denne funksjonen når du stiller inn en steketemperatur mellom 200 og 300 °C. Bruk av funksjonen for temperaturer lavere enn 200°C gir ingen spesielle fordeler. OBS! Hurtigstartfunksjonen er ikke egnet for tilberedning av mat, den brukes kun til å forvarme ovnen raskere. IKKE BRUK FUNKSJONEN I MER ENN 20 MINUTTER
	HYDROLYTISK FUNKSJON	En automatisk rengjøringsfunksjon som kan rengjøre ovnsrommet på bare 20 minutter ved lav temperatur (90 °C). "Hydrolytisk" rengjøring løser opp smusset, slik at det kan fjernes lettere uten å etterlate lukt.

■ BRUKSINSTRUKSJONER - Hydrolytisk funksjon

Hvordan foreta rengjøring

1. Fjern eventuelle matrester for hånd med en fuktig svamp.
2. Ta ut alt tilbehør av ovnsrommet (rister, stekebrett, siderister, eventuelt service).
3. Med kald ovn, hell 100 ml vann i bunnen av ovnsrommet og tilsett 2 dråper nøytralt vaskemiddel for å forenkle fjerningen av de vanskeligste flekkene;
4. Aktiver funksjonen (lampen vil være avslått under funksjonen og kan ikke slås på).
5. Vær forsiktig når man åpner døren ved endt syklus, da ovnsrommet er fullt av damp. Vent til ovnen kjøles ned, vask med en fuktig svamp og tørk av med en myk klut.
6. Ovnrommet må rengjøres regelmessig slik at urenheterne størkner.
7. Under den hydrolytiske funksjonen må man ikke åpne døren eller helle vann i bunnen av ovnen.



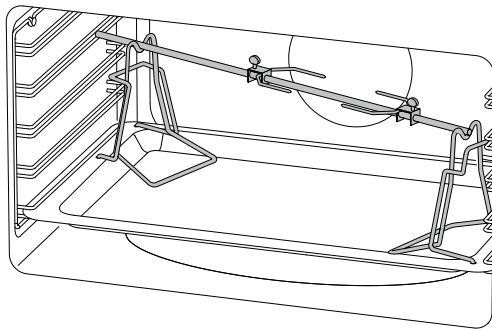
OBS!

- Ikke bruk destillert vann (fører til korrosjon) eller vann med kullsyre. Bruk kun drikkevann.
- Ikke hell vann i ovnsrommet mens det er varmt, men kun når det holder romtemperatur.
- Ikke åpne døren under hydrolysefunksjonen.
- Fare for forbrenninger – se til at apparatet er avkjølt før det utføres noen operasjoner.
- Ikke bruk metallsvamper eller svært aggressive vaskemidler som kan skade overflatene.

■ INSTRUKSJONER FOR BRUK - Tilbehør

Bruk av grillspyd (kun på enkelte modeller)

Stikk kjøttet som skal tilberedes inn på stangen, og fest det med spesialgafflene. Hvil stangen på de spesielle støttene til spydet som tidligere er satt inn på stekebrettet og før den inn på grillspydet. Slå på den statiske grillfunksjonen med døren lukket. For å trekke ut spydet sammen med drypppannen, trekk det ut akkurat nok til at det kan fjernes fullstendig.

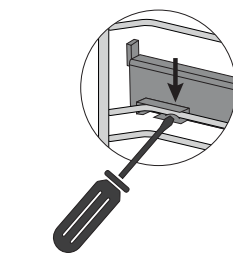
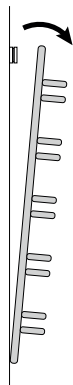
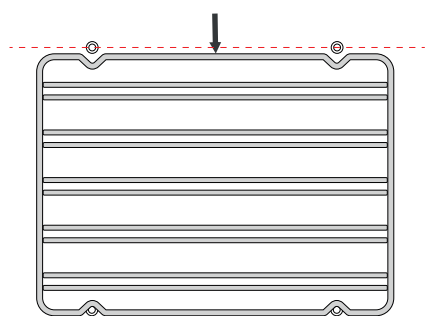


Teleskopiske skinner

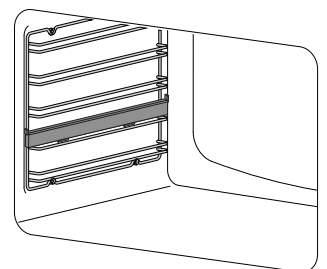
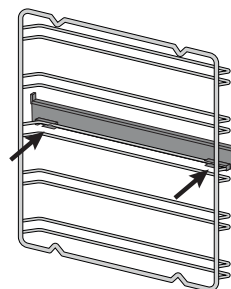
Trekk delen som er markert med rødt nedover for å fjerne den fra ovnsveggen.

Snu og plasser dem på en overflate på siden av skinnen.

Gjenta operasjonene i motsatt rekkefølge for å flytte skinnen



Bruk en flat skrutrekker til å løsne klipset.

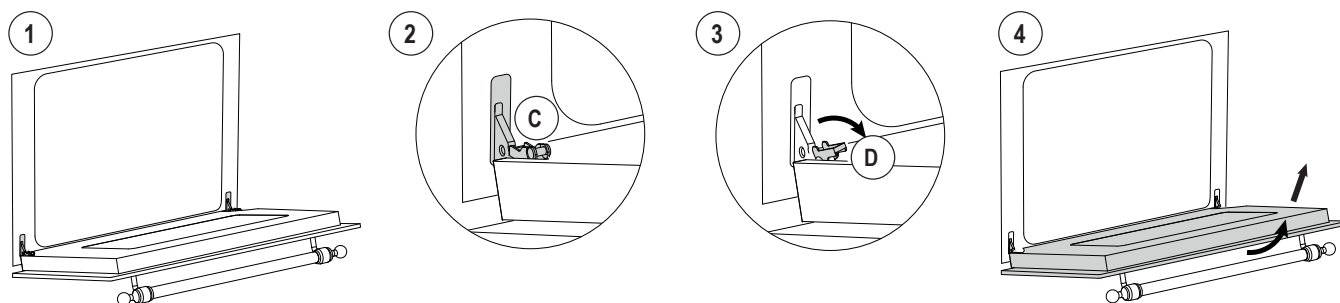


■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Fjerning av dør

Metode

For å lette intensiv rengjøring av ovnen, er det praktisk å demontere døren ved å følge instruksjonene nedenfor:

- åpne døren
- flytt kroken C til hengselsektor D ved å følge trinnene:



■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Demontering og rengjøring av glass

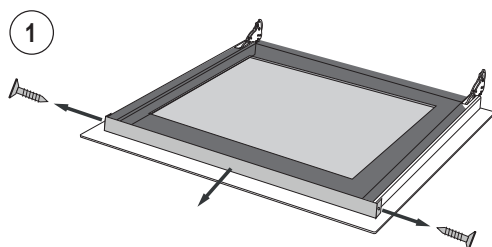
Gå frem på følgende måte:

Ovnsdøren består av tre krystaller. Krystalldelene rengjøres med tørkepapir og vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk grove slipende materialer eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glassdørene på ovnen, da disse kan ripe opp overflaten og få glasset til å knuse. De innvendige krystallene er avtagbare for å gjøre rengjøringen enklere. Til dette formålet er det nødvendig å demontere ovnsdøren eller, alternativt, plassere den i mellomposisjon.

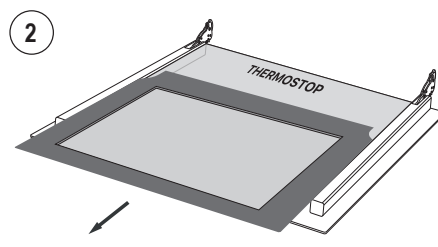
Sekvens for fjerning av glass

⚠ VÆR OPPMERKSOM! Enhver operasjon må alltid gjøres med døren tatt ut av ovnen og plassert på en passende hylle for ikke å skade framsiden av døren. Mellomglasset må føres inn korrekt med skriften THERMOSTOP lesbar (se fig. 2-3).

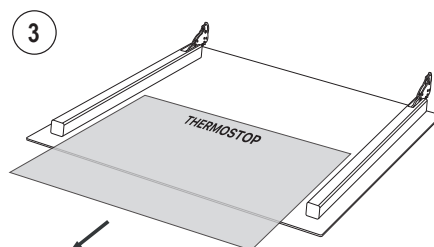
Løsne de 2 skruene H/V på den øvre listen



Løft det øvre glasset og fjern det



Fjern mellomglasset



■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Tips for rengjøring av ovnen og frontpanelet

STEKEOVN

KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Innsiden av ovnen	Det anbefales å rengjøre ovnen etter hver bruk. Smuss rengjøres lettere ved å unngå repeterende brenning ved høye temperaturer. Fjern alle avtakbare deler og vask dem separat med varmt vann og et ikke-etsende rengjøringsmiddel. For å forenkle rengjøringen av stekeskammeret, kan man helle en liten mengde vann (100 ml, tilsvarende et halvt glass) i bunnen av kammeret og deretter aktivere syklusen "Steking med undervarme" ved 90°C i 20 minutter. Når syklusen er ferdig avventer man nedkjøling og fullfører rengjøringen med en fuktig klut.	Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen. Ikke bruk etsende/korrosive rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdørene til ovnen, da disse kan skade overflaten og gjøre at den ødelegges.
Brett	Senk i en løsning med varmt vann og mild såpe. Tørk av etter vask.	Fjern matrester umiddelbart etter bruk.
Rister	Rengjør med varmt vann og ikke-etsende rengjøringsmidler eller med egnet fettfjerner.	Ved tilsmussing og herdet smuss anbefales det å la ristene ligge i bløtt i noen timer før du rengjør dem.

FRONTPANEL

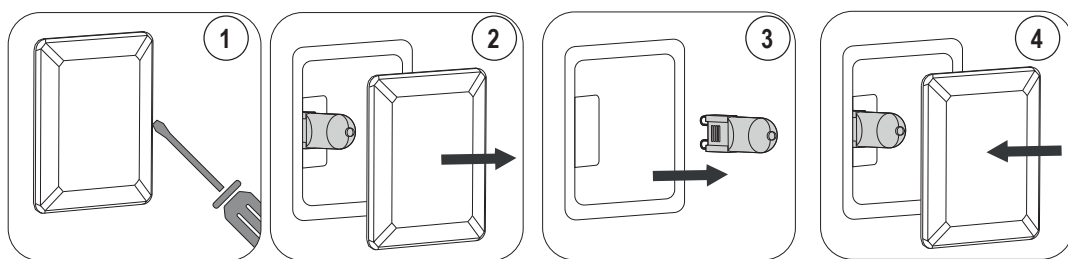
KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Ståloverflate	Rengjør delene med varmt vann og et ikke-etsende flytende vaskemiddel og tørk deretter av med en myk klut eller mikrofiberklut.	Glansen opprettholdes ved regelmessig rengjøring med spesialprodukter som normalt er tilgjengelig på markedet. Bruk aldri etsende pulver.
Lakkerte overflater	For å bevare egenskapene til de lakkerte delene, er det nødvendig å rengjøre dem ofte med såpevann.	Unngå å etterlate sure eller alkaliske stoffer (eddik, sitronsaft, salt, tomatjuice osv.) på de lakkerte delene og vask når de lakkerte delene fortsatt er varme.

■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Lampebytte

Gå frem på følgende måte:

Hvis ovnslyset ikke virker, koble apparatet fra strømmettet, fjern lampebeskyttelsesglasset og bytt lampen.

Bytt ut lampen med en passende 40W halogenlampe (G9).



- 1) Løsne med en flat skrutrekker
- 2) Fjern lampedekslet
- 3) Fjern pæren
- 4) Skift ut og lukk igjen

■ PROBLEMLØSNING - Generiske problemer



VÆR OPPMERKSOM!

- I løpet av garantiperioden kan reparasjoner kun utføres av autorisert teknisk service, eller ved å bruke den aktuelle bryteren
- Før reparasjon må man koble apparatet fra strømmettet, dvs. koble fra strømkabelen eller bruke den aktuelle bryteren.
- Uautoriserte inngrep og reparasjoner kan forårsake elektrisk støt eller kortslutning, så ikke gjør dette. Overlat disse jobbene til autoriserte teknikere.
- Ved små forstyrrelser kan du prøve å løse problemet ved å følge rådene i instruksjonene.
- Inngrep fra teknisk service i garantiperioden er ikke gratis hvis apparatet ikke fungerer på grunn av feilaktig bruk.
- Utbedring av feil, eller reklamasjoner som er forårsaket av feilaktig bruk eller installasjon, vil ikke bli reparert i garantiperioden. Garantikostnadene dekkes av brukeren.

- Systemfeil

BESKRIVELSE	FEILKODE
Kammersonde TC/PT1000 brutt	Er00
Kammersonde NTC/PT1000 i kortslutning	Er01
Overoppheting display	Er08

■ STEKETABELL - Ventilert konveksjonsovn (kun veiledende verdier)

RETT	TEMP. C°		MIN.
KJØTT			
Storfestek	170-180	2/3	40/50
Oksestek	170-190	2/3	40/60
Kalvestek	160-180	2/3	65/90
Lammestek	140-160	2	100/130
Roastbiff	180-190	2/3	40/45
Harestek	170-180	2/3	80/100
Kaninstek	160-170	2	80/100
Kalkunstek	160-170	2	160/240
Gåsestek	160-180	2/3	120/160
Andestek	170-180	2/3	100/160
Grillet kylling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
SØTBAKST			
Fruktkake	180-200	2	40/50

RETT	TEMP. C°		MIN.
Margherita-kake	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sukkerbrødkake	190-200	2	25/35
Smultringer	160-180	2	35/45
Søte butterkaker	180-200	2	20/30
Druekake	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ladyfingerkjeks	150-180	2	50/60
Eplesmultboller	180-200	2	18/25
Ladyfingerpudding	170-180	2	30/40
BRØDBAKST			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ STEKETABELL - Statisk ovn (kun veiledende verdier)

RETT	TEMP. C°		MIN.
KJØTT			
Storfestek	225	2/3	40/50
Oksestek	250	2/3	50/60
Kalvestek	225	2/3	60/80
Lammestek	225	2	40/50
Roastbiff	230	2/3	50/60
Harestek	250	2/3	40/50
Kaninstek	250	2	40/50
Kalkunstek	250	2	50/60
Gåsestek	225	2/3	60/70
Andestek	250	2/3	45/60
Grillet kylling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
SØTBAKST			
Fruktkake	225	2	35/40
Margherita-kake	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30
Sukkerbrødkake	220-250	2	20/30
Smultringer	180-200	2	30/40
Søte butterkaker	200-220	2	15/20

RETT	TEMP. C°		MIN.
Druekake	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ladyfingerkjeks	180-200	2	40/50
Eplesmultboller	200-220	2	15/20
Ladyfingerpudding	200-220	2	20/30
BRØDBAKST			
Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Viktig

Sett inn maten når ovnen er varm.

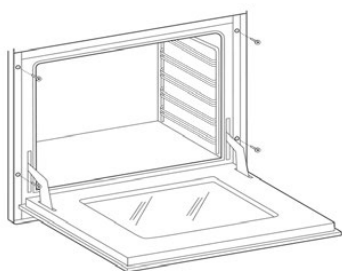
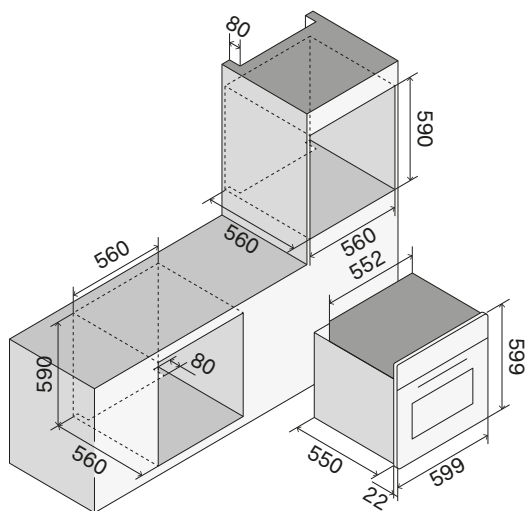
- Tilbereding på grill

På apparater med elektrisk grill gjøres matlagingen med døren lukket ved 180°C. Maten som skal grilles bør helst plasseres på den tilhørende risten på fjerde hylle.

■ MONTERING - Monteringsanvisninger

 Typeskiltet som er plassert på karmen til ovnsdøren og vist på side 1, er synlig med døren åpen, det inneholder alle nødvendige data for installasjon, for eksempel: apparatmodell, merkespenning og strømforbruk. Mål og kontroller først utskjæringen for innfelling i møblet, som skal samsvare nøyaktig med målene vist i figur A. Sørg for at møbeltrekk, belegget eller annet, limes med varmebestandig lim (150°C). Hvis belegget eller limet ikke er varmebestandig, kan belegget deformeres eller falle fra hverandre, spesielt i de smaleste punktene i møblet. Pass på at møblet som er designet for å huse ovnen har en solid bunn og tåler vekten av apparatet. Alle skruer og tilbehør som trengs for å feste ovnen til skapet er inkludert. Følgende figurer vil være nyttige for å feste og sette den inn i møbelet på riktig måte.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ MONTERING - Elektrisk tilkobling

 Følgende instruksjoner er ment for den kvalifiserte personen som skal utføre installasjonen, justeringen og det tekniske vedlikeholdet av apparatet, og som skal sørge for at disse operasjonene skjer så korrekt som mulig og i samsvar med gjeldende forskrifter. Viktig: eventuell justering, vedlikehold osv. må utføres etter at støpselet er koblet fra apparatet.

MONTERINGSREGLER

Dette utstyret samsvarer med følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPENNINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

FORSKRIFT NR. 1935/2004 (kontakt med næringsmidler).

- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.

I motsatt fall fraskriver produsenten seg alt ansvar.

I dette heftet finner du også koblingsskjemaet til apparatet.

Apparatene er konstruert for å kobles til spenningen vist på typeskiltet.

Før du kobler apparatet til strømmettet, sørg for at:

- egenskapene til den elektromagnetiske bryteren eller til stikkkontakten kan tåle belastningen på apparatet (se data på typeskiltet),

- strømforsyningssystemet må være utstyrt med en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med ledning uten støpsel: tilkoblingen må gjøres med tanke på at den gulgrønne ledningen er jordleder og aldri må brytes.

Stikkkontakten må være synlig og tilgjengelig slik at apparatet enkelt kan kobles fra.

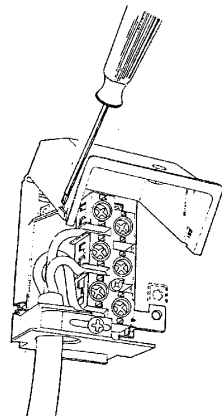
For direkte tilkobling til nettverket er det nødvendig at:

• avlastningsventilen og hjemmeanlegget kan tåle belastningen på apparatet (se typeskilt),

• strømforsyningsanlegget er utstyrt med en effektiv jordforbindelse,

• den flerpolde stikkkontakten eller bryteren, med en minimumsåpning på 3 mm, er lett tilgjengelig når apparatet er installert,

• en fast nettbryter er integrert i samsvar med installasjonsreglene.



 Den gulgrønne jordlederen må aldri brytes, heller ikke av selve bryteren. Strømledningen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med overflater som har en temperatur høyere enn 50°C over romtemperatur. Lysanlegget kan ikke skiftes ut av brukeren. Hvis det oppstår feilfunksjoner bes man kontakte kundeservice.

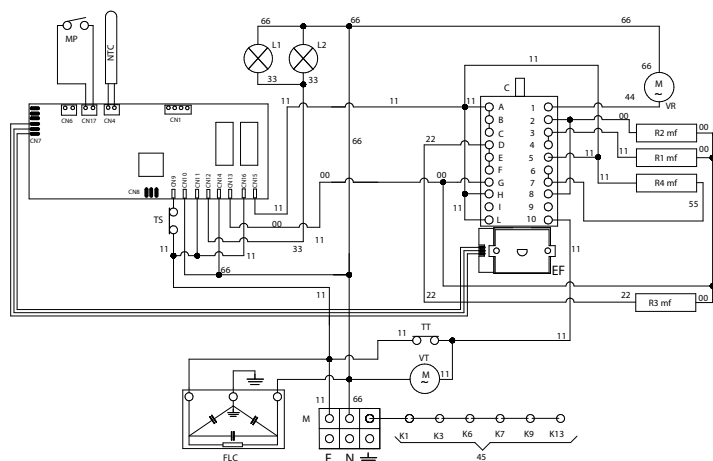
INSTALLASJON - Koblingsskjema Forbruk (kW)

Modell	KW (220-240V)
60	3,2

Oversikt

00	Sort	M	Rekkeklemmer
11	Brun	MP	Mikrobryter dør
22	Rød	N	Nøytral
33	Hvit	NTC	Temperatursonde
44	Gul	P	Timer/programmeringsenhet
45	Gul/grønn	R1	Øvre element
55	Grå	R2	Nedre element
66	Blå	R3	Grillelement
C	Fordeler	R4	Sirkulært element
EF	Funksjonsgiver	TS	Sikkerhetstermostat
F	Fase	TT	Perifer termostat
K1	Rekkeklemme jordledning	V	Ovnsvifte
K3	" " ovnsvifte	VT	Kjølevifte
K6	" " ovnslys 1	FLC	Filter
K7	" " ovnslys 2		
K9	" " perifer motorisert vifte		
K11	" " ovnsthermostat		
K12	" " program./teller		
K13	" " grill		
L2	Ovnsls		

Elektriske skjema



⚠ WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Charakterystyka urządzeń

Tabliczka znamionowa z danymi, które wskazano również na okładce, jest przymocowana do ogranicznika drzwiczek piekarnika i jest widoczna po ich otwarciu lub na górnej pokrywie piekarnika.

UWAGA! Wskazane ostrzeżenia odnoszą się do różnych typów urządzeń. Należy pamiętać, aby prawidłowo określić typ posiadanego urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

1. Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, która zawiera między innymi bardzo ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji. Starannie przechowywać instrukcję obsługi w celu jej wykorzystania w przyszłości oraz określenia numeru seryjnego.

2. Bezpieczeństwo elektryczne omawianego urządzenia jest zagwarantowane tylko po jego prawidłowym uziemieniu, zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów. Należy upewnić się, że takie normy zostały spełnione; w razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowaną osobą w celu dokładnego sprawdzenia instalacji elektrycznej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego uziemienia.

3. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy dane wskazane na tabliczce znamionowej odpowiadają charakterystyce instalacji elektrycznej. Instalacja/regulacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel.

4. Sprawdzić, czy instalacja elektryczna i gniazdka są odpowiednie do maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowaną osobą.

5. Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do zasilania, zgodnie ze wskazaną polaryzacją. W celu podłączenia należy zastosować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, o minimalnym rozwarciu styków gwarantującym całkowite odłączenie w warunkach kategorii przetężenia III, zgodnie z zasadami instalacji.

6. Jeśli gniazdo nie pasuje do wtyczki, wymienić je na odpowiednie. W takim przypadku skontaktować się z wykwalifikowaną osobą, która powinna również sprawdzić, czy przekrój kabli w gniazdku jest odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Kabel zasilający nie posiada wtyczki. W celu podłączenia skonsultować punkt „Podłączenie elektryczne”. Nie zaleca się stosowania adapterów, listew zasilających ani przedłużaczy.

7. Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, odłączyć przyłącze elektryczne i wyłączyć wyłącznik główny.

8. Nie zasilać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

9. Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, może być wymieniony tylko przez serwis techniczny upoważniony przez producenta.

10. Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem (pieczenie potraw). Każde inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczenia) jest niewłaściwe i tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

11. Korzystanie z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego zobowiązuje do przestrzegania pewnych podstawowych zasad, a mianowicie:

A. Nigdy nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami;

B. Nigdy nie używać urządzenia na boso;

C. Unikać stosowania przedłużaczy i ewentualnie podjąć wszelkie możliwe środki ostrożności;

D. Nie ciągnąć za przewód elektryczny, aby wyjąć go z gniazda prądu;

E. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.);

F. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem. - To urządzenie może być używane przez

dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i z konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

12. Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Trzymać małe dzieci w bezpiecznej odległości. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala, chyba że będą stale nadzorowane.

13. Przed czyszczeniem urządzenia lub przeprowadzeniem konserwacji odłączyć je od zasilania, odłączając kabel zasilający lub odcinając dopływ prądu za pomocą wyłącznika zasilania.

14. W przypadku usterek lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie podejmować prób naprawy. Naprawa powinna być wykonana wyłącznie przez autoryzowany serwis. Zawsze wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może zagrażać bezpieczeństwu urządzenia.

15. Zaleca się, aby nie udostępniać części, które mogą stanowić zagrożenie, zwłaszcza w obecności dzieci, które mogą użyć urządzenia do zabawy.

16. Nie używać łatwopalnych płynów (alkohol, benzyna itp.) w pobliżu działającego urządzenia.



17. Opakowanie ma na celu ochronę urządzenia przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, ponieważ zostały wybrane zgodnie z kryteriami ekologicznymi. Ich recykling zmniejsza zapotrzebowanie na surowce i redukuje ilość odpadów. Urządzenia elektryczne i elektroniczne często zawierają cenne materiały. Zawierają również materiały, które w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z nimi lub ich usuwania mogą być potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska. Są one jednak niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Prosimy nie wyrzucać urządzenia z odpadami domowymi.

Należy go zutylizować w lokalnym centrum zbiórki/recyklingu odpadów komunalnych lub skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania niezbędnych informacji. Upewnić się, że do czasu utylizacji urządzenie będzie przechowywane z dala od dzieci.

18. Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika.

19. Nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych narzędzi po czyszczeniu szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.

20. W przypadku pojawienia się dymu nie otwierać drzwiczek: wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej. Nie otwierać drzwiczek, dopóki dym nie rozproszy się, aby zdusić płomień.

21. Użyć funkcji blokady sterowania, aby uniemożliwić dzieciom samodzielne włączenie urządzenia.

22. Nadzorować dzieci, jeśli znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie piekarnika wielofunkcyjnego. Nie pozwolić im na zabawę urządzeniem.

23. Niebezpieczeństwo uduszenia.

- Podczas zabawy dzieci mogą owinąć się materiałem opakowaniowym (np. folią) lub założyć go na głowę - istnieje ryzyko uduszenia. Tego typu materiały należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

24. Ryzyko oparzenia

Skóra u dzieci jest dużo bardziej delikatna niż skóra osób dorosłych.

- Szklane drzwiczki, panel sterowania i wyloty gorącego powietrza z komory pieczenia stają się gorące. Uniemożliwić dotykanie urządzenia dzieciom podczas jego działania.

25. Nie używać urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).

26. **Uwaga:** przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

■ PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przy pierwszym użyciu piekarnika należy uruchomić go bez wsadu na około 1 godzinę (230°C), ewentualnie pozostawiając otwarte okna w kuchni. Przy pierwszym włączeniu z piekarnika wydzielą się nieprzyjemne zapachy. Są one spowodowane pozostałościami produkcyjnymi, takimi

jak smary, oleje czy żywice. Po upływie określonego czasu piekarnik będzie gotowy do pierwszego pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

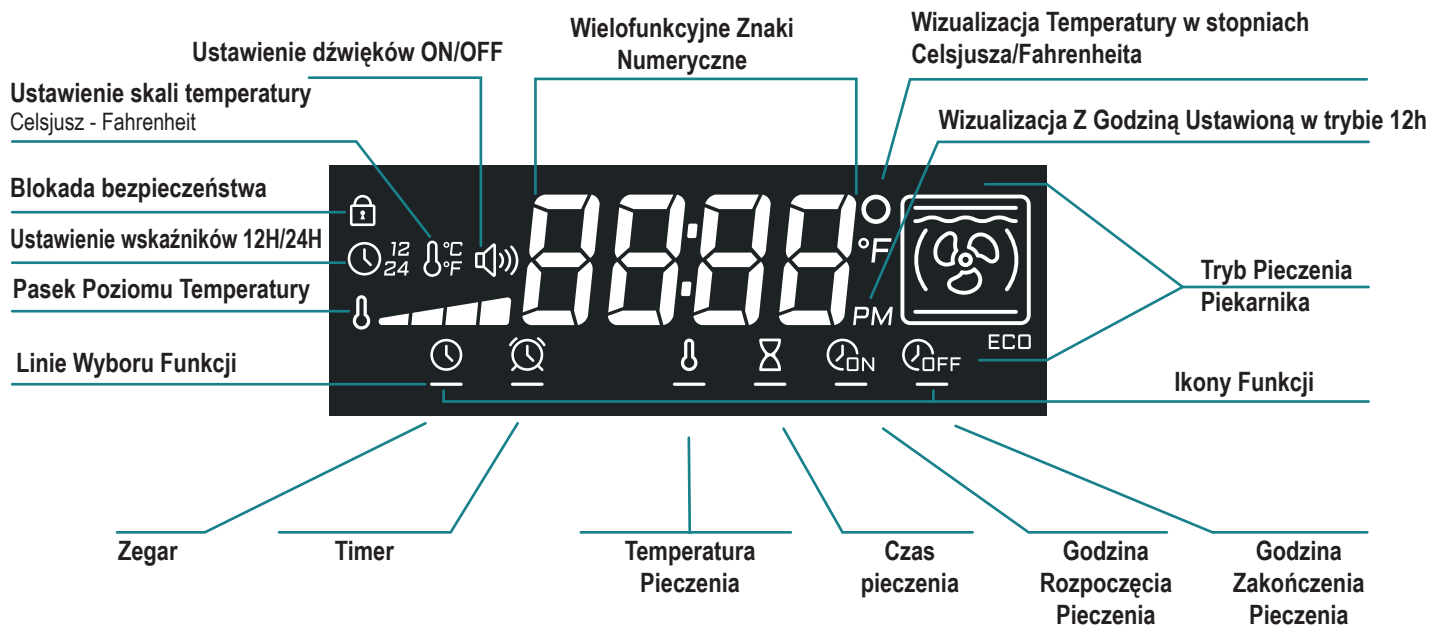
- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie ema-

lii.

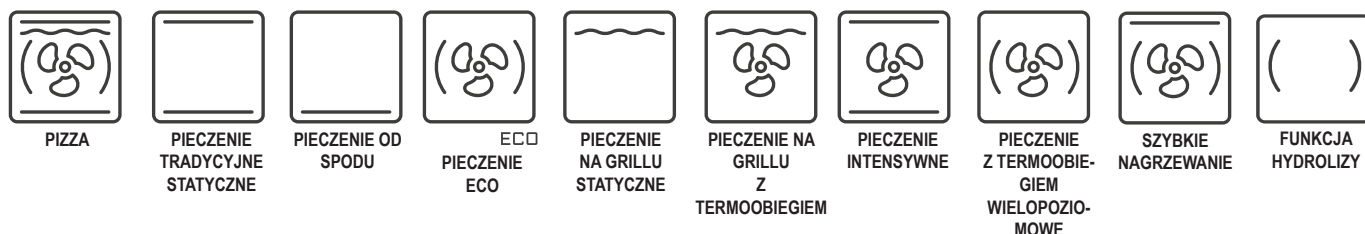
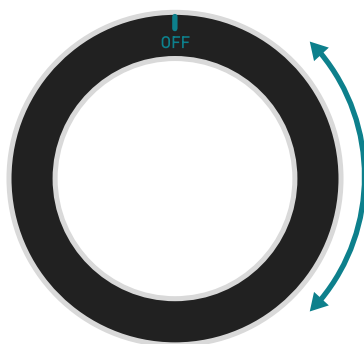
- Przed użyciem, należy dokładnie wyczyścić wszystkie akcesoria mające bezpośredni kontakt z żywnością, używając odpowiednich produktów.

⚠ Nie wolno piec żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i blachami piekarnika.

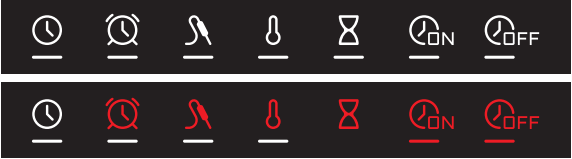
■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA - Wyświetlacz LED



Legenda Przycisków i Pokrętle



■ Podstawowe funkcje piekarnika

SYMBOL	OPIS	FUNKCJA
PRZYCISK OŚWIETLENIA 	- Włącza i wyłącza oświetlenie	- W przypadku ręcznego włączenia, oświetlenie wyłącza się po 10 minutach. - Oświetlenie włącza się automatycznie: w momencie uruchomienia pieczenia lub otwarcia drzwiczek na 5 minut po przerwaniu pieczenia lub po zamknięciu drzwiczek na 1 minutę
PRZYCISK FUNKCJI 	- Przegląda możliwe do aktywacji funkcje	- Linia i ikony wskazują stan funkcji. Biała linia: wybrana Czerwona linia: ustawiona Naprzemienna biała i czerwona linia: wybrana i ustawiona wcześniej Czerwona ikona: aktywna - Ikona Zegara zawsze pozostaje biała
 Przykłady		
PRZYCISKI REGULACJI 	- Ustawia wartości funkcji	- Ustawia wartości wybranej funkcji Ustawianie / Reset ustawień - W celu Wyresetowania równocześnie wcisnąć na chwilę przyciski — i +
PRZYCISK START / STOP 	- Uruchamia lub Przerwywa program pieczenia	- Skonsultować rozdział na temat ustawiania programów pieczenia
POKRĘTŁO 	- Wybór programu pieczenia np.: 	- Skonsultować rozdział na temat ustawiania programów pieczenia

SYMBOL	OPIS	FUNKCJA
PASEK POZIOMU TEMPERATURY a)  b) 	- Wskaźnik poziomu temperatury w piekarniku	a) Kolor czerwony wskazuje temperaturę w piekarniku podczas pieczenia b) Kolor biały wskazuje ciepło resztkowe po zakończeniu pieczenia

WIDOK INFORMACYJNY

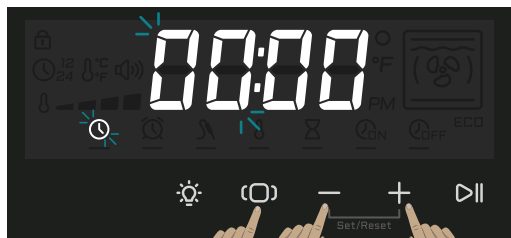
- W przypadku braku działania na wyświetlaczu, przełącza się on na **widok informacyjny** i wyświetlane są tylko aktywne ikony oraz ikona zegara.
- Naciśnięcie **Przycisku Funkcyjnego**  powoduje wyjście z **Widoku Informacyjnego**.

1. Pierwszy włączenie



- **Przy pierwszym włączeniu należy ustawić:**
Zegar, wyświetlenie 12H/24H, wyświetlacz ON (ON d) - OFF (NO d) temperatura w °C lub °F i Dźwięki on/off.
- W celu ustawienia parametrów, wcisnąć Przyciski Regulacji — lub + oraz **Przycisk Funkcyjny** , aby potwierdzić i przejść do następnego ustawienia:

1. Ustawić zegar



⚠ Ostrożnie: po przerwie w zasilaniu trwającej dłużej niż 10 s konieczne będzie ponowne ustawienie godziny.

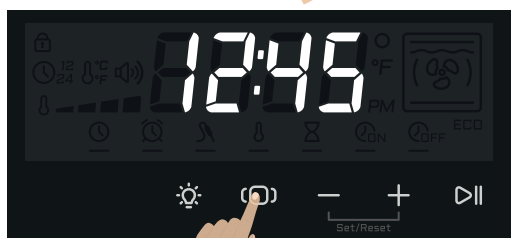
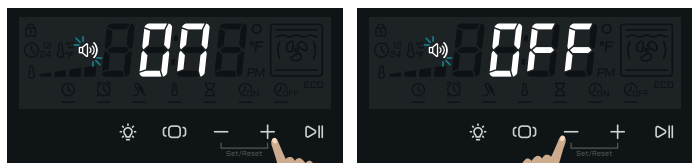
2. Ustawić wyświetlanie 12H/24H



3. Ustawić temperaturę w °C lub °F.



4. Ustawianie Dźwięków on/off



Produkt jest gotowy do użycia.

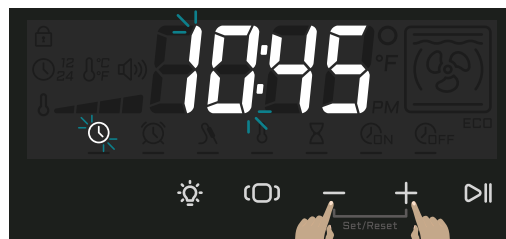
2. Funkcje Ustawień

2.1 Ustawianie funkcji



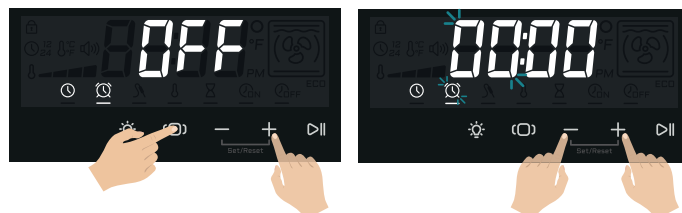
- Po wciśnięciu przez 6 sekund **Przycisków Regulacji** — i + przechodzi się do trybu opisanego w rozdziale „1. Pierwsze włączenie” w celu Ustawienia godziny 12H/24H , Skali Temperatury  i ON/OFF dźwięków .

2.2 Ustawienie zegara 00:00



- Po wciśnięciu przez 3 sekundy **Przycisków Regulacji** — i + uaktywnia się ustawienie **Zegara**. W celu jego ustawienia należy postępować zgodnie z opisem z rozdziału „1. Pierwsze włączenie”.

2.3. Ustawienie Timera



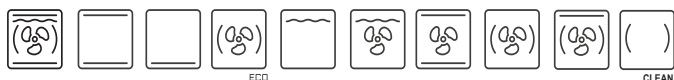
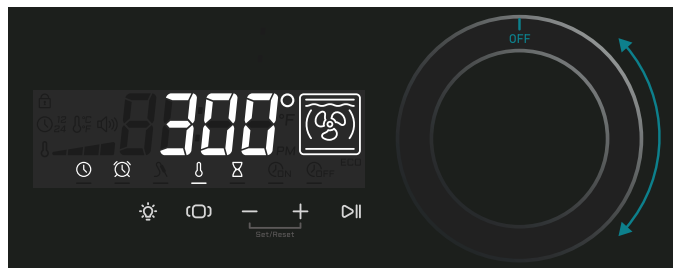
- Wybranie funkcji **Timera**  umożliwia ustawienie godzin, a następnie minut za pomocą **przycisków regulacji** — lub +. Odliczanie uaktywnia się po wciśnięciu **Przycisku Funkcyjnego** (O) lub po upływie 10 s.
- Timer można wyresetować jednocześnie wciskając na dłuższą chwilę **przyciski regulacji** — i +.

2.4 Blokada Bezpieczeństwa



- Gdy piekarnik jest wyłączony, dłuższe wciśnięcie, przez 3 s, **Przycisk Funkcyjny** (O) aktywuje/dezaktywuje **Blokadę Bezpieczeństwa** .

3. Ustawienie Programu Pieczenia

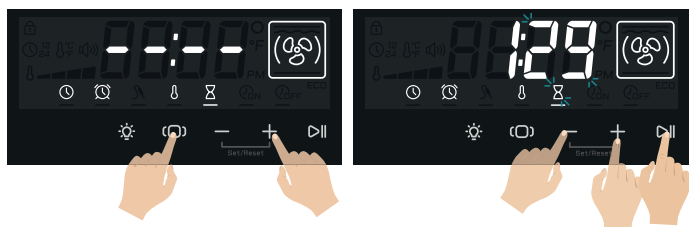


- Obracając pokrętko wybiera się jeden z programów pieczenia z domyślną temperaturą.

- Można zmienić **Temperaturę** za pomocą **Przycisków Regulacji** lub .

- Po wciśnięciu **Przycisku Start/Stop** rozpoczyna się program pieczenia.

4. Ustawienie Czasu Pieczenia



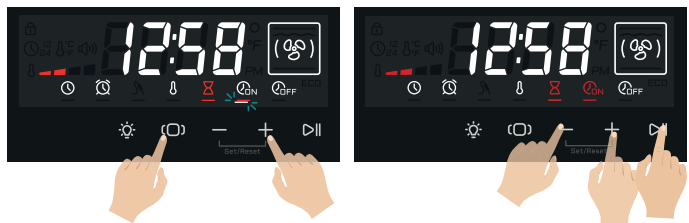
- Po wybraniu **Funkcji Czas Pieczenia** za pomocą **Przycisku Funkcyjnego** wartości godzin i minut można ustawić **Przyciskami Regulacji** lub .

- **Odcliczanie** rozpoczyna się w momencie faktycznego rozpoczęcia pieczenia: po wciśnięciu **przycisku Start/Stop** lub po upływie czasu opóźnienia, zaprogramowanego w sekcji **Godziny Pieczenia**.

- Można wyresetować **Timer Czasu pieczenia** jednocześnie wciskając na dłuższą chwilę **Przyciski Regulacji** i .

5. Ustawianie Godzin Pieczenia (Początek lub Koniec).

Godzina Rozpoczęcia Pieczenia i **Godzina Zakończenia Pieczenia** to dwie odmienne funkcje, których nie można uaktywnić jednocześnie.



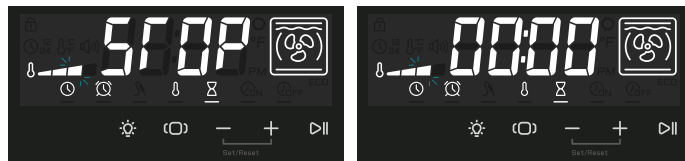
- Jeśli ustawiony jest **Czas pieczenia** , można uzyskać dostęp do funkcji ustawiania Godzin pieczenia: **Godzina Rozpoczęcia** lub **Godzina Zakończenia** .

- Wybierając funkcję **Godziny Rozpoczęcia** lub **Godziny Zakończenia** Pieczenia, można ustawić wartość godzin, a następnie minut za pomocą **Przycisków Regulacji** lub .

- Po wciśnięciu **Przycisku Start/Stop** ustawienia zostaną uaktywnione.

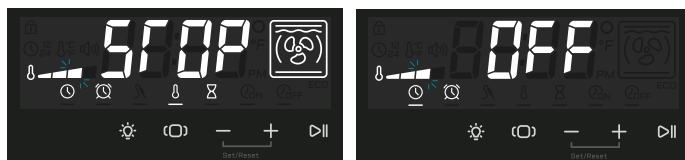
- Te Timery można wyresetować poprzez dłuższe, jednoczesne wciśnięcie **Przycisków Regulacji** i .

6. Koniec programu pieczenia



- Piekarnik sygnalizuje zakończenie pieczenia po upływie czasu ustawionego na **Timerze**, emitując dźwięk trwający 1 minutę.

6.1. STOP i OFF Piekarnika



Piekarnik można wyłączyć w następujący sposób:

- Wcisnąć **przycisk Start/Stop** podczas pieczenia.

- Przekręcić pokrętkę w pozycję OFF.

- Jeśli ustawiono **Standby OFF (NO d)**, po 5 minutach bezczynności i, jeżeli nie jest aktywna żadna funkcja, nastąpi automatyczne wyłączenie piekarnika.

7. Otwieranie drzwi

-W przypadku otwarcia drzwi, program zostaje zawieszony do momentu ich zamknięcia.

- Jeśli drzwi nie zostaną zamknięte w ciągu 3 minut, program zostanie przerwany.

8. Reset do Ustawień Fabrycznych



Aby przywrócić ustawienia fabryczne produktu i uzyskać pierwsze włączenie, gdy pokrętkę znajduje się w pozycji OFF, równocześnie wciskając na **10 sekund Przycisk Funkcyjny** oraz **Przyciski Regulacji** i .

- Na wyświetlaczu, przez 30 sekund będą przesuwane się u dołu linie; w ciągu tego czasu równocześnie wciskając **Przyciski Regulacji** i . Na wyświetlaczu pojawi się napis CIAO.



Odciąć zasilanie od piekarnika. Przy następnym ponownym włączeniu wszystkie parametry zostaną wyresetowane i piekarnik powtórzy sekwencję pierwszego włączenia.

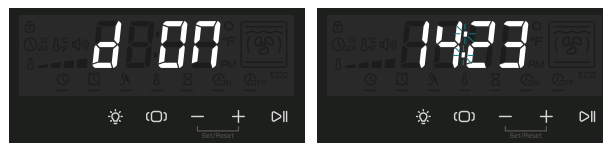
9. Tryb Demo

W trybie **DEMO** możliwe jest przeglądanie funkcji bez nagrzewania się piekarnika.



Tryb **DEMO** jest uaktywniany za pomocą następującej procedury:

- pokrętkę w pozycji **OFF** i wszystkie funkcje wyłączone
- równoczesne wciśnięcie **Przycisku Funkcyjnego** (O) i **Przycisku Start/Stop** (▶||) przez 8 sekund.



- Gdy tryb jest aktywny, kropki **Zegara 14:23** migają, a na wyświetlaczu pojawia się na 3 sekundy napis **d 07** (wizualizacja powtarza się przy pierwszym wciśnięciu aktywnego przycisku po 3 minutach bezczynności piekarnika)
- Aby wyjść z trybu DEMO, powtórzyć procedurę aktywacji

10. Oszczędność energii

- Czas przejścia do trybu gotowości: 2 minuty.
- Zużycie energii w trybie gotowości z informacją: 0,8

■ IKONY

IKONY	OPIS	FUNKCJA
	PIZZA	Funkcja ta jest szczególnie przydatna do pieczenia pizzy, bułek i chleba. Główne źródło ciepła pochodzi z dolnej grzałki, która pracuje w połączeniu z innymi grzałkami piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE STATYCZNE	Jest to klasyczna funkcja piekarnika elektrycznego, szczególnie przydatna do pieczenia następujących potraw: kotlet wieprzowy, kielbasa, dorsz, mięso duszone, dziczyzna, pieczeń cielęca, beza i ciastka, owoce pieczone itp.
	PIECZENIE OD SPODU	Jest to najbardziej odpowiedni sposób na zakończenie pieczenia potraw, zwłaszcza ciast (biszkoptów, bez, ciast drożdżowych, ciast z owocami itp.) oraz innych potraw.
	PIECZENIE ECO	Ta funkcja pozwala na pieczenie ze znaczną oszczędnością zużycia energii elektrycznej. Aby w pełni wykorzystać tę funkcję, należy przed włączeniem funkcji ECO włożyć potrawę do piekarnika, umieszczając ją na środku komory. Dzięki funkcji Eco czas pieczenia dostosowany jest do wolnego pieczenia takich potraw jak: duszone mięso, białe mięsa, zapiekane makarony, delikatne ciasta. Uwaga: z włożoną sondą nie można wybrać funkcji pieczenia Eco.
	PIECZENIE NA GRILLU STATYCZNE	Funkcja ta jest zalecana do szybkiego i głębokiego grillowania, zapiekania i opiekania mięsa, steku z fileta, steku po florencku, grillowanych ryb oraz warzyw. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.
	PIECZENIE NA GRILLU Z TERMO-OBIEGIEM	Szczególnie szybkie i głębokie pieczenie ze znaczną oszczędnością energii. Funkcja ta nadaje się do przygotowania wielu potraw takich jak: kotlety wieprzowe, kielbasa, szaszłyki wieprzowe lub z mięs mieszanych, dziczyzna, gnocchi alla romana itp. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.
	PIECZENIE INTENSYWNE	Służy do szybkiego i intensywnego pieczenia różnych potraw; nadaje się do: pieczonych ryb, duszonych warzyw, szaszłyków, kaczki, kurczaka itp.
	PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM WIELOPOZIOMOWE	Jest to funkcja, która umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw bez mieszania się zapachów; można ją wykorzystać do pieczenia lasagne, pizzy, croissantów i brioszek, tart, ciast itp.
	SZYBKE NAGRZEWANIE	Funkcja ta służy do przyspieszenia nagrzewania piekarnika. Zaleca się korzystanie z tej funkcji przy temperaturze pieczenia ustawionej w zakresie od 200 do 300°C. Stosowanie funkcji w przypadku temperatury poniżej 200°C nie ma szczególnych zalet. OSTRZEŻENIE: Funkcja NIE nadaje się do pieczenia potraw, służy jedynie do szybszego nagrzania piekarnika. NIE UŻYWAĆ TEJ FUNKCJI PRZEZ DŁUŻEJ NIŻ 20 MINUT
	FUNKCJA HYDROLIZY	Jest to funkcja automatycznego czyszczenia, która ułatwia czyszczenie komory pieczenia w zaledwie 20 minut, w niskiej temperaturze (90 °C). System czyszczenia z funkcją „Hydrolizy”: zmiękcza brud, dzięki czemu można go łatwiej usunąć i nie pozostawia nieprzyjemnych zapachów.

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Funkcja Hydrolizy

Przebieg procesu czyszczenia

1. Ręcznie za pomocą wilgotnej gąbki usunąć wszelkie resztki jedzenia;
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia (ruszty, blachy, boczne kratki, ewentualne naczynia).
3. Gdy piekarnik jest zimny, wlać na dno komory 100 ml wody w przypadku modelu 60 cm i 150 ml wody w przypadku modelu 60 cm. od 90 cm + 2 krople neutralnego detergentu, aby ułatwić usunięcie uporczywych zabrudzeń;
4. Uaktywnić funkcję (podczas działania funkcji światło jest wyłączone i nie można go włączyć);
5. Po zakończeniu cyklu należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, ponieważ wnęka jest nasycona parą. Począć, aż piekarnik ostygnie, a następnie wyczyścić gąbką i osuszyć miękką ściereczką;
6. Należy regularnie czyścić komorę i nie pozwolić na osadzanie się brudu;
7. Podczas działania funkcji hydrolizy nie otwierać drzwiczek i nie uzupełniać wody na dnie komory;.



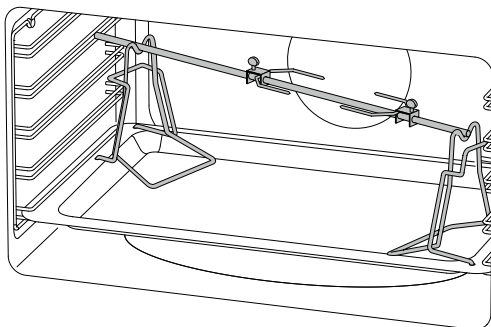
UWAGA

- Nie używać wody destylowanej (powoduje korozję) ani gazowanej. Używać wyłącznie wody pitnej.
- Nie wlewać wody do gorącej komory pieczenia, poczekać aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie otwierać drzwiczek podczas cyklu hydrolizy.
- Niebezpieczeństwo poparzenia - przed wykonaniem jakichkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie ostygło.
- Nie używać metalowych druciaków ani zbyt agresywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię.

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Akcesoria

Używanie rożna (tylko w niektórych modelach)

Nabić mięso do upieczenia na drążek, zabezpieczając je odpowiednimi widelcami. Umieść drążek rożna na odpowiednich wspornikach ustawionych wcześniej na blasze i wsunąć go do tulejki rożna. Włączyć funkcję grilla statycznego z zamkniętymi drzwiczkami. W celu wyjęcia rożna wraz z blachą, wyciągnąć go na tyle, aby umożliwić całkowite wyjęcie.

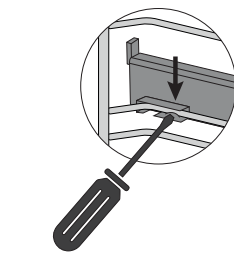
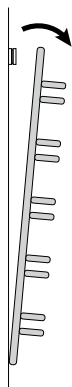
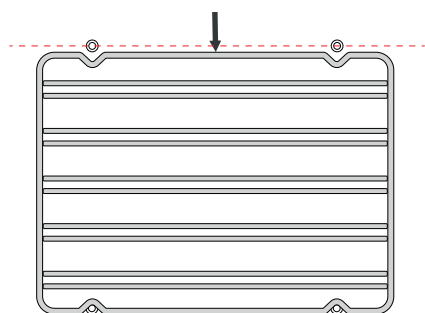


Prowadnice teleskopowe

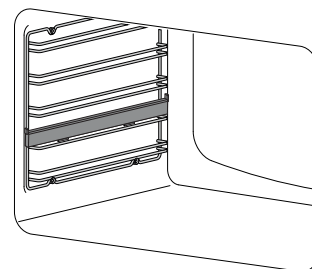
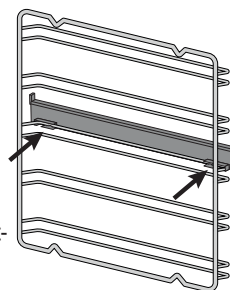
Pociągnąć w dół część oznaczoną na czerwono, aby zdjąć ją ze ścianki piekarnika.

Odwrócić i umieść na płaszczyźnie części prowadnicy przesuwnej.

Aby zwolnić klips, poluzować go za pomocą śrubokręta płaskiego.



Powtórzyć czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie włożyć prowadnicę

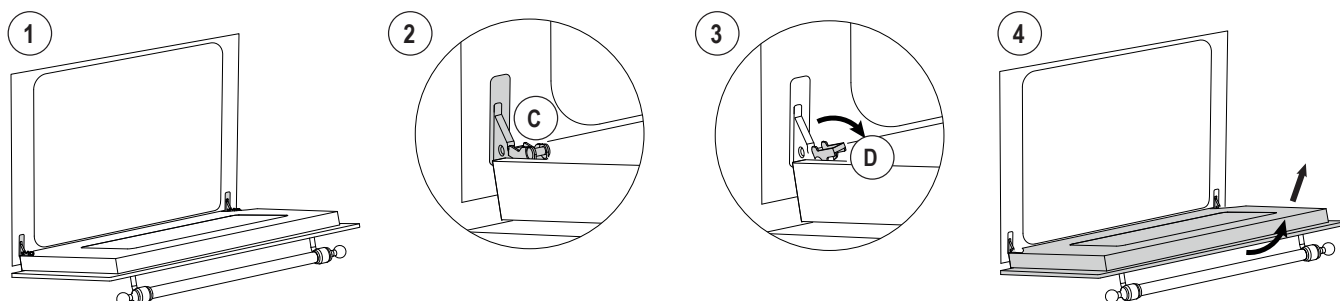


■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Zdejmowanie drzwiczek

Proces

Aby ułatwić dokładne czyszczenie piekarnika, przydatne jest zdemonstrowanie drzwiczek; w tym celu wykonać poniższe instrukcje:

- otworzyć drzwiczki
- przesunąć zaczep C do sektora zawiasu D, w następujący sposób:



■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Demontaż i czyszczenie szyby

Procedura, którą należy zastosować

Drzwiczki piekarnika składają się z trzech szklanych elementów. Szklane części należy czyścić za pomocą papierowego ręcznika i zwykajnego płynu do mycia. Nie stosować szorstkich materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła. Można wyjąć wewnętrzne szklane elementy w celu ułatwienia ich czyszczenia. W tym celu należy zdjąć drzwiczki lub ewentualnie ustawić je w pozycji środkowej.

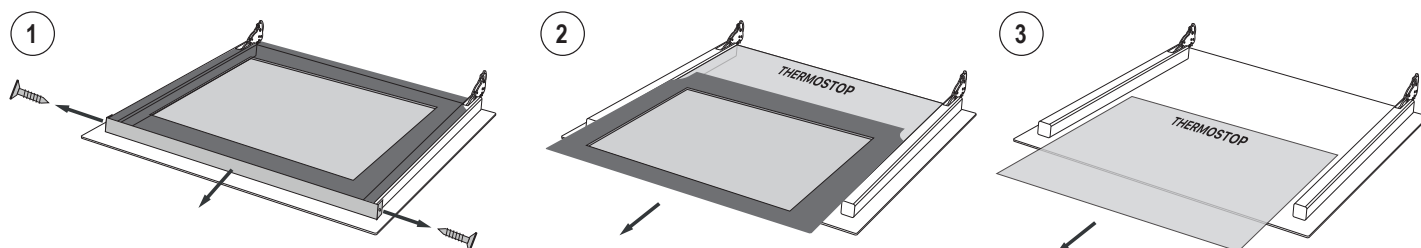
Kolejność wyjmowania szyb

UWAGA! Wszelkie czynności wykonywać zawsze na drzwiczkach wyjętych z piekarnika i umieszczonych na odpowiednim blacie, aby nie uszkodzić ich frontu. Szyba środkowa musi być włożona prawidłowo, z czytelnym napisem THERMOSTOP (patrz rys. 2-3).

Odkręcić 2 śruby z prawej/lewej strony górnej listwy

Podnieść górną szybę i wysunąć ją

Wysunąć szybę środkową



■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Porady dotyczące czyszczenia piekarnika i frontu

PIEKARNIK

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Wnętrze piekarnika	Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach. Zdjąć wszystkie zdejmowane części i oddzielnie je umyć w ciepłej wodzie i nieściernym detergentem. Aby ułatwić czyszczenie komory, wlać niewielką ilość wody (100 ml - około pół szklanki) na dno komory; następnie włączyć cykl „Pieczenie od spodu” w temperaturze 90° C przez 20 minut. Po zakończeniu cyklu, poczekać aż piekarnik ostygnie i dokończyć czyszczenie miękką ściereczką.	Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika. Nie używać ściernych/żrących detergentów ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.
Blacha	Namoczyć w roztworze ciepłej wody i neutralnego płynu do mycia. Po umyciu wysuszyć.	Usunąć resztki żywności natychmiast po użyciu.
Ruszt	Myć w ciepłej wodzie z nieściernym detergentem lub odpowiednim środkiem odtłuszczającym.	W przypadku osadu i zaschniętych zabrudzeń, przed czyszczeniem, zaleca się namoczenie rusztów przez kilka godzin.

FRONT

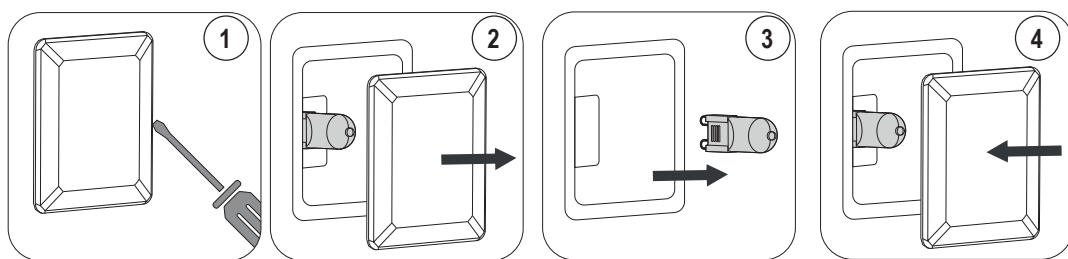
KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Stalowa powierzchnia	Umyć elementy letnią wodą z niekorozyjnym płynem do mycia, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.	Połysk można utrzymać poprzez okresowe czyszczenie dostępnymi w handlu specjalnymi środkami czyszczącymi. Nigdy nie używać ściernych proszków.
Powierzchnie malowane	Aby zachować właściwości pomalowanych elementów, konieczne jest ich częste mycie wodą z mydłem.	Unikać pozostawiania na malowanych elementach substancji kwaśnych lub zasadowych (ocet, sok z cytryny, sól, sok pomidorowy itp.) oraz nie myć, gdy malowane elementy są jeszcze gorące.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Wymiana żarówki

Procedura, którą należy zastosować

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, odłączyć go od sieci elektrycznej, zdjąć szkiełko ochronne i wymienić żarówkę.

Wymień na odpowiednią żarówkę halogenową 40W (G9).



- 1) Poluzować śrubokrętem płaskim
- 2) Zdjąć szkiełko ochronne
- 3) Wyjąć żarówkę
- 4) Wymienić i ponownie zamknąć

■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW -

Problemy ogólne



UWAGA!

- Podczas okresu gwarancyjnego naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis lub użyć odpowiedniego wyłącznika
- Przed przystąpieniem do naprawy należy odłączyć urządzenie od sieci, tzn. odłączyć kabel zasilający lub użyć wyłącznika.
- Nieautoryzowane interwencje i naprawy mogą spowodować porażenie prądem lub zwarcie, dlatego nie należy ich przeprowadzać. Takie czynności należy zlecić autoryzowanym technikom.
- W przypadku drobnych zakłóceń można spróbować rozwiązać problem, stosując się do porad wskazanych w instrukcji.
- Interwencja serwisu podczas okresu gwarancyjnego będzie płatna, jeśli uszkodzenie urządzenia wynika z nieprawidłowego użytkowania.
- Usterki lub reklamacje, które powstały w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub montażu nie będą objęte gwarancją. Koszty gwarancji poniesie użytkownik.

Błędy systemu

OPIS	ID błędu
Przerwana sonda komory NTC/PT1000	Er00
Zwarcie sondy komory NTC/PT1000	Er01
Przegrzanie	Er08

■ TABELE PIECZENIA - Piekarnik konwekcyjny z termoobiegiem (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
MIĘSO			
Pieczeń wołowa	170-180	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	170-190	2/3	40/60
Pieczeń cielęca	160-180	2/3	65/90
Pieczona jagnięcina	140-160	2	100/130
Rostbef	180-190	2/3	40/45
Pieczony zając	170-180	2/3	80/100
Pieczony królik	160-170	2	80/100
Pieczony indyk	160-170	2	160/240
Pieczona gęś	160-180	2/3	120/160
Pieczona kaczka	170-180	2/3	100/160
Pieczony kurczak	180	2/3	90/120
RYBA	160-180	2/3	15/25
WYROBY CUKIERNICZE			

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Ciasto owocowe	180-200	2	40/50
Ciasto Margherita	180-190	2	40/45
Brioszki	170-180	2	40/60
Biszkopt	190-200	2	25/35
Donaty	160-180	2	35/45
Słodkie ciastka francuskie	180-200	2	20/30
Focaccia z winogronami	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ciastka Savoia	150-180	2	50/60
Placuszki jabłkowe	180-200	2	18/25
Budyń z herbatnikami savoiardi	170-180	2	30/40
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tosty	185-195	2	7

■ TABELE PIECZENIA - Piekarnik statyczny (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
MIĘSO			
Pieczeń wołowa	225	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	250	2/3	50/60
Pieczeń cielęca	225	2/3	60/80
Pieczona jagnięcina	225	2	40/50
Rostbef	230	2/3	50/60
Pieczony zając	250	2/3	40/50
Pieczony królik	250	2	40/50
Pieczony indyk	250	2	50/60
Pieczona gęś	225	2/3	60/70
Pieczona kaczka	250	2/3	45/60
Pieczony kurczak	250	2/3	40/45
RYBA	200-225	1/2	15/25
WYROBY CUKIERNICZE			
Ciasto owocowe	225	2	35/40
Ciasto Margherita	175-200	2	50/60
Brioszki	175-200	2	25/30
Biszkopt	220-250	2	20/30

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Donaty	180-200	2	30/40
Słodkie ciastka francuskie	200-220	2	15/20
Focaccia z winogronami	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ciastka Savoia	180-200	2	40/50
Placuszki jabłkowe	200-220	2	15/20
Budyń z herbatnikami savoirdi	200-220	2	20/30
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tosty	250	3	5

- Ważne

Włożyć produkty, gdy piekarnik jest nagrany.

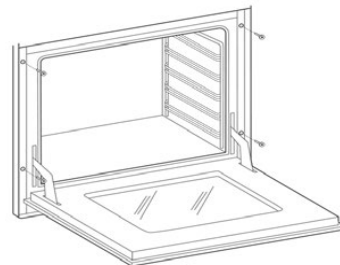
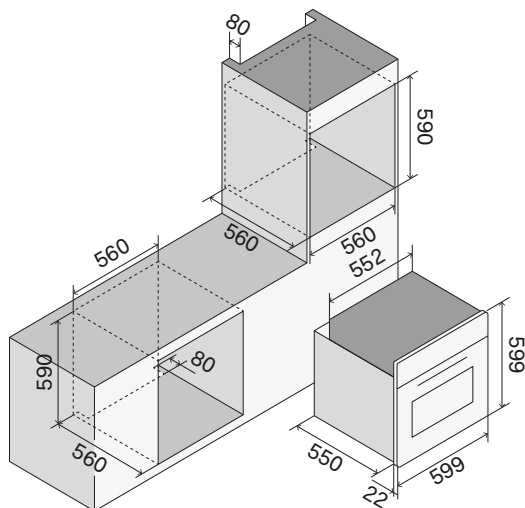
- Grillowanie

W urządzeniach z grillem elektrycznym pieczenie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach w temperaturze 180°C. Umieścić potrawy przeznaczone do grillowania na ruszcie, najlepiej na czwartym poziomie.

■ INSTALACJA - Instrukcja instalacji

 Tabliczka znamionowa, znajdująca się na ograniczniku drzwiczek piekarnika i pokazana na stronie 1, jest widoczna po otwarciu drzwiczek; zawiera ona wszystkie dane wymagane do instalacji, np. model urządzenia, napięcie znamionowe i pobór mocy. Należy najpierw zmierzyć i sprawdzić wnękę w szafce, która musi odpowiadać wymiarom przedstawionym na rysunku A. Upewnić się, że powłoka meblowa, fornir lub podobne materiały są przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (150°C). Jeśli powłoka lub klej nie są odporne na wysoką temperaturę, może nastąpić jej wypaczenie lub odklejenie, zwłaszcza w najwęższych punktach szafki. Upewnić się, że szafka na piekarnik posiada solidne dno i wytrzyma ciężar piekarnika. W zestawie znajdują się wszystkie śruby i akcesoria niezbędne do zamontowania piekarnika w szafce. Poniższe ilustracje pomogą Państwu w prawidłowym zamocowaniu i włożeniu do szafki.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACJA - Podłączenie elektryczne

 Poniższa instrukcja skierowana jest do wykwalifikowanej osoby, która będzie odpowiedzialna za instalację urządzenia, jego regulację i konserwację techniczną oraz która zapewni, że czynności te zostaną wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ważne: wszelkie czynności regulacyjne, konserwacyjne itp. muszą być wykonywane po odłączeniu urządzenia od gniazda elektrycznego.

Zasady instalacji

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

DYREKTYWA 2002/96/WE

DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/EU

DYREKTYWA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ 2014/30/EU

ROZPORZĄDZENIE Nr 1935/2004 (kontakt z żywnością).

Instalacja musi być przeprowadzona w sposób nienaganny i w pełni zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W przeciwnym razie Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności.

W niniejszej instrukcji zamieszczono również schemat elektryczny urządzenia.

Urządzenia przeznaczone są do podłączenia do napięcia podanego na tabliczce znamionowej.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że:

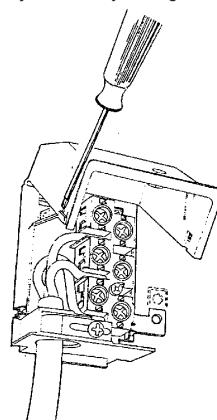
- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazdka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.

Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki: połączenie należy wykonać pamiętając, że żółto-zielony kabel jest przewodem uziemiającym i nigdy nie wolno go przerywać.

Gniazdko prądu musi być widoczne i dostępne, aby można było łatwo odłączyć urządzenie.

W celu bezpośredniego połączenia do sieci:

- zawór ograniczający i instalacja domowa muszą być odpowiednie do poboru urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- system zasilania jest wyposażony w skuteczne uziemienie;
- gniazdko lub wyłącznik omnipolarny, o minimalnym rozwarciu pomiędzy stykami 3 mm, są łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia;
- jest obecny zintegrowany rozłącznik sieciowy, zgodnie z zasadami instalacji.



 Żółto-zielony przewód uziemiający nie może być nigdy przerywany, nawet przez wyłącznik. Kabel zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby nie stykał się z powierzchniami, których temperatura jest wyższa niż 50 °C. Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z serwisem.

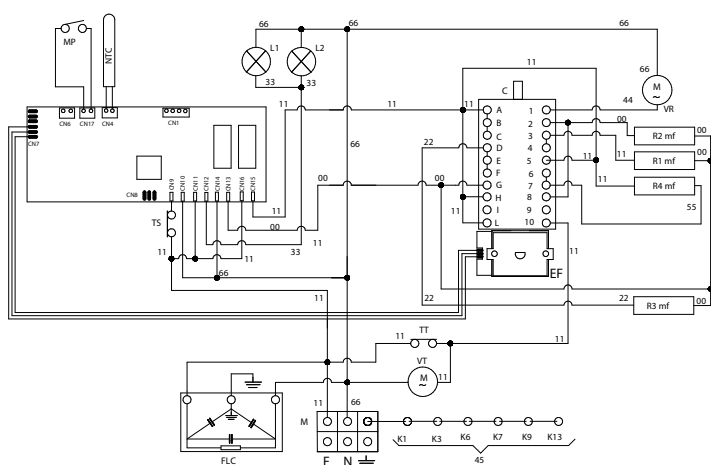
INSTALACJA - Schematy elektryczne Pobór (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Nero	K13	" "	grill
11	Marrone	K3	" "	ventilatore forno
22	Rosso	N		Neutro
33	Bianco	M		Morsettiere
44	Giallo	MP		Microinterruttore porta
45	Giallo-verde	N		Neutro
55	Grigio	NTC		Sonda di temperatura
66	Blu	P		Programmatore
C	Commutatore	R1		Resistenza cielo
EF	Encoder funzioni	R2		Resistenza suola
F	Fase	R3		Resistenza grill
K1	Filo terra morsettiere	R4		Resistenza circolare
K3	" " ventilatore forno	TS		Termostato di sicurezza
K6	" " luce forno 1	TT		Termostato tangenziale
K7	" " luce forno 2	V		Ventilatore forno
K9	" " motovent. tangen.	VT		Vent. raffreddamento
		FLC		Filtr

Schemi elettrici



⚠ DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Charakteristiky přístrojů

Štítek s výrobními údaji, které jsou uvedené na obálce, je připevněn na záračce dvířek trouby a je viditelný, když jsou dvířka otevřená nebo na horním krytu trouby.

POZOR! Tato upozornění se vztahují na různé typy přístrojů. Dejte pozor na správnou identifikaci typu, který vlastníte (viz štítek s charakteristikami).

1. Před použitím přístroje si pečlivě přečtete návod k použití, který obsahuje mimo jiné velmi důležité informace týkající se bezpečnosti při instalaci, provozu a údržbě. Návod k použití pečlivě uchovejte pro případné dodatečné nahlédnutí a identifikaci výrobního čísla.

2. Elektrická bezpečnost tohoto přístroje je zaručena pouze v případě, že je správně uzemněn v souladu s platnými normami. Je nezbytné zajistit, aby tyto normy byly dodrženy; v případě pochybností se obraťte na kvalifikovanou osobu, která elektrickou instalaci pečlivě zkontroluje. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nevyhovujícím uzemňovacím systémem.

3. Před připojením přístroje zkontrolujte, zda technické charakteristiky uvedené na výrobním štítku odpovídají přesně charakteristikám elektroinstalace. Instalaci/seřízení musí provádět kvalifikovaný personál.

4. Zkontrolujte, zda jsou elektroinstalace a zásuvky schopny odolat maximálnímu výkonu přístroje uvedenému na výrobním štítku. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovanou osobu.

5. Přístroj musí být připojen přímo k napájení v souladu s uvedenou polaritou. Pro připojení musí být k dispozici zařízení zajišťující odpojení od sítě s rozpínací vzdáleností kontaktů, která umožňuje úplné odpojení v podmínkách přepěťové kategorie III, v souladu s předpisy pro instalaci.

6. Pokud zásuvka není vhodná pro zástrčku, vyměňte ji za vhodnou. V tomto případě se obraťte na kvalifikovanou osobu, která by měla také zkontrolovat, zda průřez kabelu zásuvky vydrží příkon přístroje. Napájecí kabel nemá zástrčku. Připojení viz kapitola „Elektrické připojení“. Doporučuje se nepoužívat adaptéry, zásuvkové lišty ani prodlužovací kabely.

7. Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, odpojte elektrické připojení a vypněte hlavní vypínač.

8. Nezakrývejte větrací otvory ani šterbiny pro odvod tepla.

9. Pokud je napájecí kabel přístroje poškozen, smí jej vyměnit pouze servisní středisko autorizované výrobcem.

10. Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu (pečení). Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nevhodné, a tudíž nebezpečné. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené takovým nesprávným použitím.

11. Používání jakéhokoli elektrického přístroje předpokládá dodržování určitých základních pravidel, a to:

A. Nikdy se přístroje nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama;

B. Přístroj nikdy nepoužívejte naboso;

C. Nepoužívejte prodlužovací kabely a přijměte veškerá možná opatření;

D. Netahejte za elektrický vodič, abyste jej odpojili od zásuvky;

E. Nevystavujte přístroj povětrnostním vlivům (déšť, slunce atd.);

F. Děti mladší 8 let se nesmějí k přístroji přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod neustálým dohledem nebo byly poučeny o bezpečném použití přístroje a jsou si vědomy rizik spojených s jeho použitím. Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a údržba přístroje nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

12. Přístroj a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Malé děti je třeba držet v dostatečné vzdálenosti. Děti mladší 8 let se nesmějí k přístroji přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

13. Před čištěním přístroje nebo prováděním údržby jej odpojte od sítě odpojením napájecího kabelu nebo vypnutím elektrického proudu pomocí vypínače.

14. V případě závady nebo poruchy přístroj vypněte a nepokoušejte se o žádné opravy, ty smí provádět pouze autorizované servisní středisko. Vždy požadujte originální náhradní díly. Nedodržení těchto pokynů může ohrozit bezpečnost přístroje.

15. Důrazně se doporučuje nezpřístupňovat žádné části, které by mohly představovat nebezpečí, zejména pokud se v blízkosti přístroje nacházejí děti, které by si s ním mohly hrát.

16. V blízkosti přístroje za provozu nepoužívejte hořlavé kapaliny (alkohol, benzín...).



17. Obal je určen k ochraně přístroje před poškozením během přepravy. Obalové materiály jsou snadno recyklovatelné, protože byly vybrány podle ekologických kritérií. Jejich recyklace snižuje potřebu surovin a snižuje objem odpadu. Elektrické a elektronické přístroje často obsahují vzácné materiály. Obsahují také materiály, které by při nesprávné manipulaci nebo likvidaci mohly být potenciálně nebezpečné pro lidské zdraví a životní prostředí. Jsou však nezbytné pro správnou funkci přístroje. Nevyhazujte je do domovního odpadu.

Zlikvidujte jej v místním sběrném/recyklačním středisku komunálního odpadu nebo se obraťte na svého prodejce, který vám poradí. Zajistěte, aby se přístroj až do likvidace nacházel mimo dosah dětí.

18. K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe.

19. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové nástroje, protože by mohly poškodit povrch a způsobit jeho prasknutí.

20. V případě kouře neotvírejte dvířka trouby: vypněte přístroj a odpojte jej od elektrické sítě. Neotvírejte dvířka, dokud se kouř nerozptýlí, aby mohlo dojít ke zhašení plamenů.

21. Pomocí funkce zablokování ovládacích prvků zabraňte dětem, aby přístroj mohly samy zapnout.

22. Dohlížejte na děti, pokud se pohybují v bezprostřední blízkosti multifunkční trouby. Nedovolte jim si hrát s přístrojem.

23. Nebezpečí udušení.

- Děti by se mohly při hře obalit obalovým materiálem (např. fólie) nebo si jej nasadit na hlavu a udusit se. Tento druh materiálu uchovávejte mimo dosah dětí.

24. Nebezpečí popálení

Dětská pokožka je mnohem citlivější než pokožka dospělých.

- Skleněná dvířka, ovládací panel a vývody horkého vzduchu z varného prostoru přístroje se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se dotýkaly přístroje, když je v provozu.

25. Nepoužívejte tento přístroj na jiných než stacionárních místech (např. na lodích).

26. **Pozor:** před výměnou žárovky se ujistěte, že je zhasnutá, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

■ PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Při prvním použití trouby ji zapněte naprázdno asi na 1 hodinu (230 °C), a pokud možno nechte otevřená kuchyňská okna. Při prvním zapnutí trouba vydává nepříjemný zápach kvůli zbytkům z výroby, jako je tuk, olej nebo pryskyřice. Po uplynutí uvedeného času je trouba připravena k prvnímu pečení. Po vychladnutí trouby ji vyčistěte podle pokynů v části „Čištění a údržba“.

- Vnitřek trouby nezakrývejte hliníkovou fólií, abyste usnadnili čištění.

- Tato operace by změnila výkon přístroje a mohlo by dojít k poškození laku.

- Veškeré příslušenství, které přichází do přímého styku s potravinami, je třeba před použitím důkladně vyčistit vhodnými prostředky.

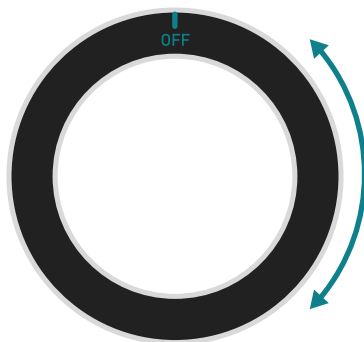


Není dovoleno připravovat pokrmy v přímém kontaktu s roštěm a odkapávacími plechy trouby.

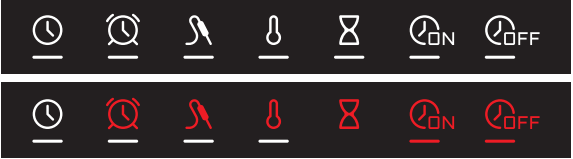
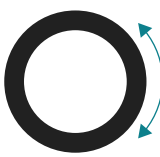
■ NÁVOD K POUŽITÍ- Displej LED



Vysvětlivky tlačítek a knoflíku



■ Základní funkce trouby

SYMBOL	POPIS	FUNKCE
TLAČÍTKO SVĚTLA 	- Zapne a vypne světlo	- Při ručním zapnutí světlo po 10 minutách zhasne. - Světlo se rozsvítí automaticky: při zahájení pečení nebo otevření dvířek na 5 minut při přerušení pečení nebo po zavření dvířek na 1 minutu
FUNKČNÍ TLAČÍTKO 	- Prochází aktivovatelnými funkcemi	- Čárka a ikony označují stav funkce. Bílá čárka: zvolená Červená čárka: nastavená Střídavě bílá a červená čárka: předem zvolená a nastavená Červená ikona: aktivní - Ikona hodin zůstane vždy bílá
 Příklady		
TLAČÍTKA NASTAVENÍ 	- Nastaví hodnoty funkce	- Nastaví hodnoty vybrané funkce Set/Reset nastavení - Pro resetování současné dlouhé stisknutí tlačítek — a +
TLAČÍTKO SPUŠTĚNÍ/ZASTAVENÍ 	- Spustí nebo zastaví program pečení	- Viz kapitola o nastavení programu pečení
KNOFLÍK 	- Zvolí program pečení př.: 	- Viz kapitola o nastavení programu pečení

SYMBOL	POPIS	FUNKCE
LIŠTA ÚROVNĚ TEPLOTY a)  b) 	- Označení úrovně teploty v troubě	a) Červeně označuje teplotu v troubě během pečení b) Bíle označuje zbytkové teplo na konci vaření

INFORMAČNÍ ZOBRAZENÍ		
- Pokud nedojde k interakci, přepne se displej do informačního zobrazení a zobrazí se pouze aktivní ikony a ikona hodin. - Stisknutím Funkčního tlačítka  se vystoupí z Informačního zobrazení .		

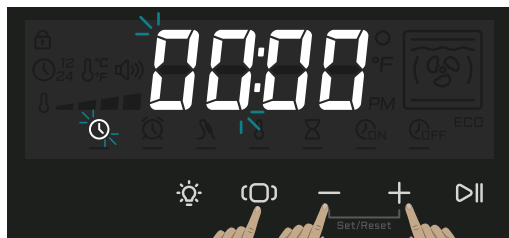
1. První zapnutí



- Při prvním zapnutí se musí nastavit:
 hodiny, zobrazení 12/24H, zapnutí (ON d) - vypnutí (NO d) displeje,
 teplota v °C nebo °F a zapnutí/vypnutí zvuků.

- Pro nastavení parametrů stiskněte **tlačítka nastavení** — nebo + a **tlačítko funkce**  pro potvrzení a přístup k následujícímu nastavení:

1. Nastavení hodin

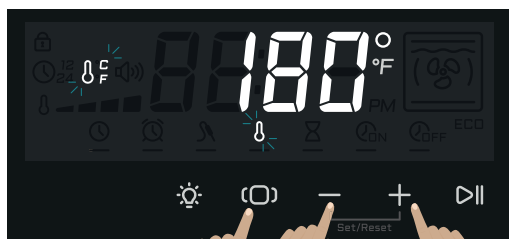


⚠ Pozor: po výpadku napájení na více než **10 sekund** budete muset čas nastavit znovu.

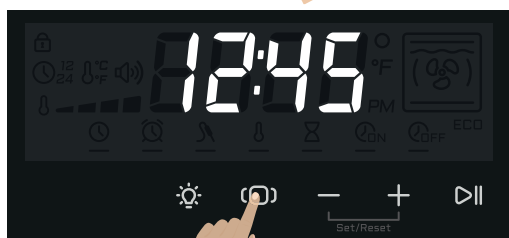
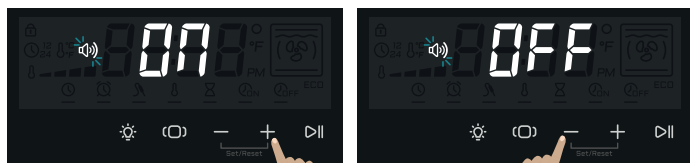
2. Nastavení zobrazení 12H/24H



3. Nastavení teploty v °C nebo °F.



4. Nastavení zapnutí/vypnutí zvuků



Výrobek je připraven k použití.

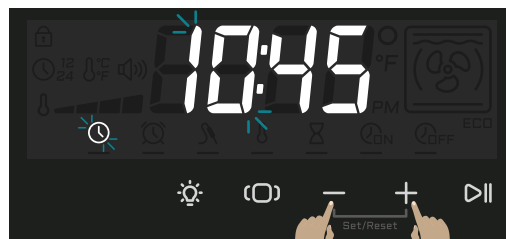
2. Funkce nastavení

2.1 Nastavení funkcí



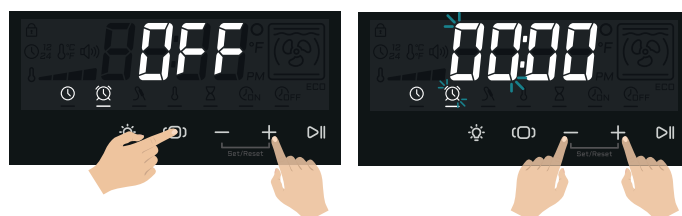
- Při dlouhém stisknutí po dobu **6 s** tlačítek nastavení — a + vstoupíte do režimu popsaného v kapitole „1. První zapnutí“ pro nastavení času 12H/24H , teplotní stupnice  a nastavení ON/OFF tónů .

2.2 nastavení hodin 00:00



- Při dlouhém stisknutí po dobu **3 s** tlačítek nastavení — a + se aktivuje nastavení **hodin**, pro nastavení postupujte podle popisu uvedeném v kapitole „1. První zapnutí“.

2.3. Nastavení časovače



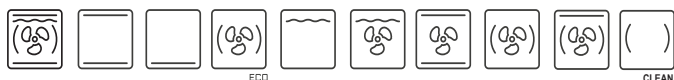
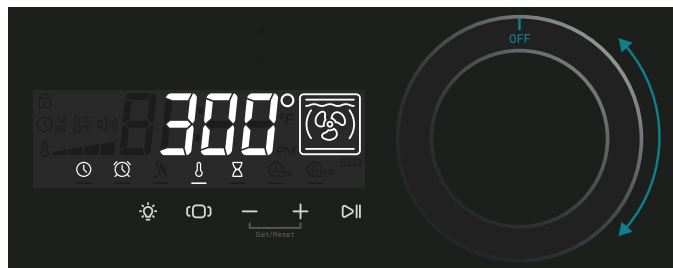
- Zvolením funkce **časovač**  lze nastavit hodnotu hodin a poté minut pomocí tlačítek nastavení — nebo +.
Odpočítávání se aktivuje po stisknutí tlačítka funkce  nebo po **10 sekundách**.
- Časovač lze resetovat delším současným stisknutím tlačítek nastavení — a +.

2.4 Child Lock (dětský zámek)



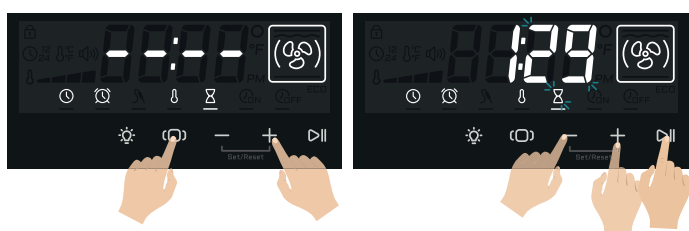
- Když je trouba vypnutá, delším stisknutím po dobu **3 sekund** tlačítka funkce  se aktivuje/deaktivuje **Child Lock (dětský zámek)** .

3. Nastavení programu pečení



- Otáčením knoflíku zvolíte jeden z programů pečení, s výchozí teplotou.
- Teplotu **pečení** lze upravit pomocí **tlačítek nastavení** — nebo +.
- Stisknutím **tlačítka spuštění/zastavení** ►|| se program pečení spustí.

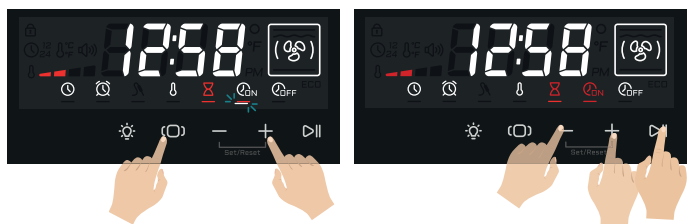
4. Nastavení doby pečení



- Zvolením **funkce doby pečení** lze pomocí **tlačítka funkce** (O) lze nastavit hodnotu hodin a poté minut s **tlačítky nastavení** — nebo +.
- **Odpočítávání** se spustí při skutečném zahájení pečení: po stisknutí **tlačítka spuštění/zastavení** ►|| nebo po uplynutí prodlevy naprogramované v části **čas pečení**.
- **Časovač doby pečení** lze vynulovat delším současným stisknutím **tlačítek nastavení** — a +.

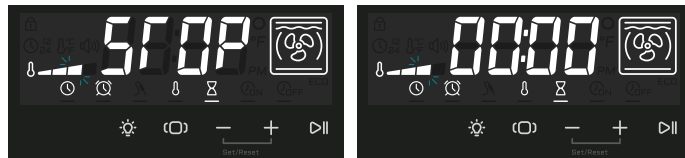
5. Nastavení doby pečení (začátek ON nebo konec OFF).

Čas začátku pečení ON a **Čas konce pečení** OFF jsou dvě alternativní funkce, které nelze aktivovat současně.



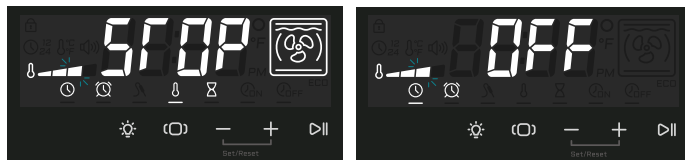
- Pokud je **doba pečení** nastavena, lze přistupovat k funkcím nastavení doby pečení: **Čas začátku** ON nebo **Čas konce** OFF .
- Zvolením funkce **Čas začátku** ON nebo **Čas konce** OFF pečení lze nastavit hodnotu hodin a poté minut pomocí **tlačítek nastavení** — nebo +.
- Stisknutím **tlačítka spuštění/zastavení** ►|| budou nastavení aktivní.
- Tyto časovače lze vynulovat současným delším stisknutím **tlačítek nastavení** — a +.

6. Konec programu pečení



- Trouba signalizuje konec pečení po uplynutí doby **časovače** zvukovým hlášením trvajícím 1 minutu.

6.1. ZASTAVENÍ a VYPNUTÍ trouby



Troubu lze vypnout následujícími způsoby:

- Stisknutím **tlačítka spuštění/zastavení** ►|| během pečení.
- Otočením knoflíku na OFF.
- Pokud je nastavena funkce Standby **OFF (NO d)**, trouba se po 5 minutách nečinnosti a bez aktivní funkce automaticky vypne.

7. Otevření dvířek

- Při otevření dvířek je program pozastaven, dokud nebudou zavřena.
- Pokud dvířka nejsou zavřena do 3 minut, program se přeruší.

8. Obnovení továrních hodnot



Chcete-li vrátit výrobek na podmínky továrního nastavení a nechat jej poprvé zapnout, stiskněte s otočným knoflíkem do vypnuté polohy **OFF**, stiskněte současně **Tlačítko funkce** (O), **Tlačítko nastavení** — a + na **10 sekund**.

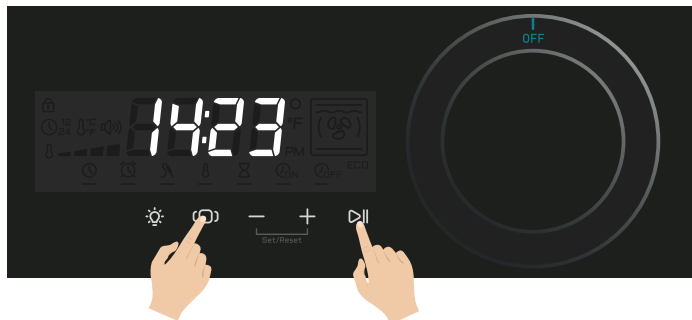
- Na displeji dole se budou posunovat čárky 30 sekund, během nichž stiskněte současně **tlačítka nastavení** — a +.
- Na displeji se zobrazí nápis **CIAO**.



Odpojte napájení trouby. Při dalším zapnutí se všechny parametry vynulují a trouba zopakuje pořadí, v jakém byla zapnuta poprvé.

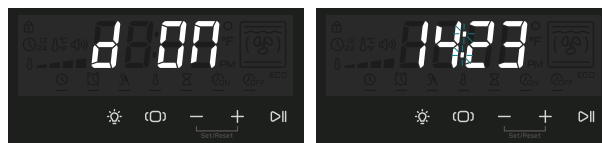
9. Režim demo

V režimu **DEMO** je možné procházet funkce, aniž by se trouba zahřívala.



DEMO se aktivuje následujícím postupem:

- knoflík na **OFF** a všechny funkce vypnuté
- současné stisknutí **tlačítka funkce** (□) a **tlačítka spuštění/zastavení** ▷|| po dobu 8 sekund.



- Když je režim aktivní, blikají tečky **hodin 14:23** a na displeji se na 3 sekundy zobrazí nápis **d 07** (zobrazení se opakuje při prvním stisknutí aktivního tlačítka po 3 minutách nečinnosti trouby)

- Chcete-li ukončit režim DEMO, zopakujte aktivací postup

10. Úspora energie

- Doba přechodu do pohotovostního režimu: 2 minuty.
- Spotřeba energie v pohotovostním režimu s informacemi: 0,8

■ IKONY

IKONY	POPIS	FUNKCE
	PIZZA	Tato funkce je vhodná zejména pro pečení pizzy, focacce a pečiva. Hlavním zdrojem tepla je spodní topné těleso, které funguje v kombinaci s ostatními topnými tělesy trouby.
	STATICKÉ NORMÁLNÍ PEČENÍ	Jedná se o klasickou funkci elektrické trouby, která je vhodná zejména pro přípravu následujících pokrmů: vepřové kotlety, klobásy, baccalà, dušené maso, zvěřina, telecí pečeně, sněhové pusinky a sušenky, pečené ovoce atd.
	PEČENÍ ZESPODU	Tímto způsobem lze nejlépe dokončit přípravu pokrmů, zejména cukroví (sušenky, sněhové pusinky, kynuté koláče, ovocné koláče atd.) a dalších potravin.
	PEČENÍ ECO	Jedná se o funkci, která umožňuje pečení se značnou úsporou spotřeby elektrické energie. Abyste tuto funkci co nejlépe využili, je vhodné před zapnutím funkce ECO vložit pokrm do trouby tak, že jej umístíte doprostřed pečicího prostoru. S funkcí Eco je čas přípravy vhodný pro pomalé pečení, např.: dušené pokrmy, bílé maso, zapečené těstoviny, jemné pečivo. Poznámka: Eco přípravu nelze zvolit s aktivovanou sondou masa.
	STATICKÉ GRILOVÁNÍ	Tato funkce je vhodná pro rychlé a hluboké grilování, gratinování a pečení masa obecně, steaků ze svíčkové, T-bone steaků, grilovaných ryb či grilované zeleniny. Při přípravě pokrmů s elektrickým grilem musí být termostat nastaven na 180 °C.
	VENTILOVANÉ GRILOVÁNÍ	Tato funkce, která je obzvláště rychlá a hluboká a přináší značnou úsporu energie, je vhodná pro mnoho potravin, jako jsou například vepřové kotlety, klobásy, vepřový nebo smíšený kebab, zvěřina, knedlíky na římský způsob atd. Příprava pokrmů s elektrickým grilem musí probíhat při teplotě termostatu 180 °C.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ	Používá se k rychlé a intenzivní přípravě různých pokrmů; je vhodný pro: pečené ryby, dušenou zeleninu, kebab, kachnu, kuře atd.
	VÍCENÁSOBNÉ VENTILOVANÉ PEČENÍ	Díky této funkci lze současně připravovat různé pokrmy, aniž by se pachy mísily; můžete péct lasagne, pizzu, croissanty a briošky, koláče, dorty atd.
	RYCHLÝ OHŘEV	Tato funkce slouží k urychlení předehřátí trouby. Tuto funkci doporučujeme používat při nastavení teploty pečení mezi 200 a 300 °C. Použití funkce pro teploty nižší než 200 °C nemá žádné zvláštní výhody. UPOZORNĚNÍ: funkce NENÍ vhodná pro přípravu pokrmů, slouží pouze k rychlejšímu předehřátí trouby. NEPOUŽÍVEJTE FUNKCI DÉLE NEŽ 20 MINUT
	HYDROLYTICKÁ FUNKCE	Právě funkce automatického čištění usnadňuje čištění varného prostoru za pouhých 20 minut, při nízké teplotě (90 °C). Systém „hydrolytického“ čištění změkčuje nečistoty, takže je lze snadněji odstranit, aniž by zanechávaly pachy.

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Hydrolytická funkce

Průběh čištění

1. Odstraňte případné zbytky potravin ručně vlhkou houbičkou;
2. Odstraňte z varného prostoru veškeré příslušenství (rošty, odkapávací misky, boční rošty, případné nádoby).
3. Když je trouba studená, nalijte na dno prostoru 100 ml vody + 2 kapky neutrálního čistícího prostředku, abyste usnadnili odstranění odolných nečistot;
4. Aktivujte funkci (během funkce je světlo zhasnuté a nelze jej rozsvítit);
5. Na konci cyklu buďte opatrní při otevírání dvířek, protože dutina je nasycena párou, počkejte, až trouba vychladne, a poté ji vyčistěte houbičkou a osušte měkkým hadříkem;
6. Dutina se musí pravidelně čistit a nesmí se v ní usazovat nečistoty;
7. Během hydrolytické funkce neotvírejte dvířka a nedoplňujte vodu na dno trouby;



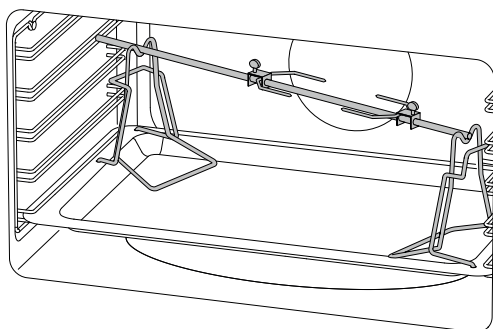
POZOR

- Nepoužívejte destilovanou (způsobuje korozi) nebo sycenou vodu. Používejte výhradně pitnou vodu.
- Nenalévejte vodu do horkého varného prostoru, pouze až když má pokojovou teplotu.
- Neotvírejte dvířka během cyklu hydrolyzy.
- Nebezpečí popálení - před jakoukoli operací se ujistěte, že spotřebič vychladl.
- Nepoužívejte kovové drátěnky ani příliš agresivní čistící prostředky, které by mohly poškodit povrch.

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Příslušenství

Použití otočného rožně (pouze u některých modelů)

Maso, které chcete upéct, napichněte na rožně a zajistěte ho přiloženými vidlicemi. Umístěte násadu rožně na podpěry, které byly předtím vloženy na odkapávací plech, a zasuňte ji do nástavce pro otočný rožně. Se zavřenými dvířky zapněte statickou funkci grilu. Chcete-li rožně vyjmout spolu s odkapávacím plechem, vytáhněte jej jen natolik, abyste mohli rožně zcela vyjmout.

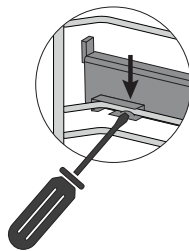
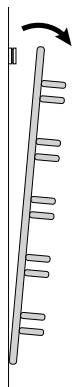
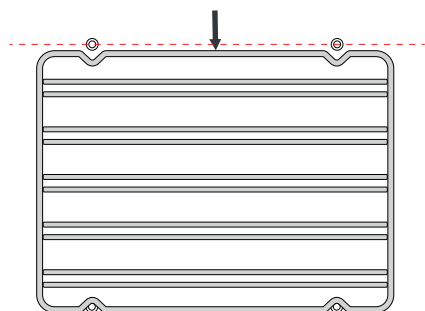


Teleskopická vodítka

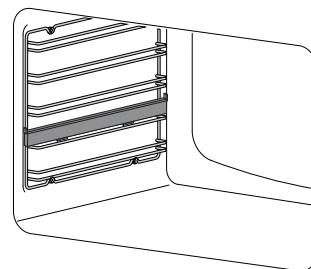
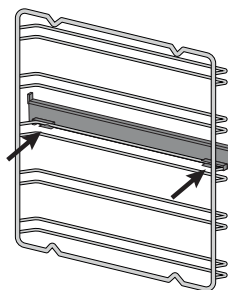
Stáhněte dolů červeně zvýrazněnou část tak, aby byla odstraněna ze stěny trouby.

Otočte a položte na plochu stranou posuvného vodítka.

Pro uvolnění svorky použijte šroubovák.



Pro uvolnění svorky použijte šroubovák.

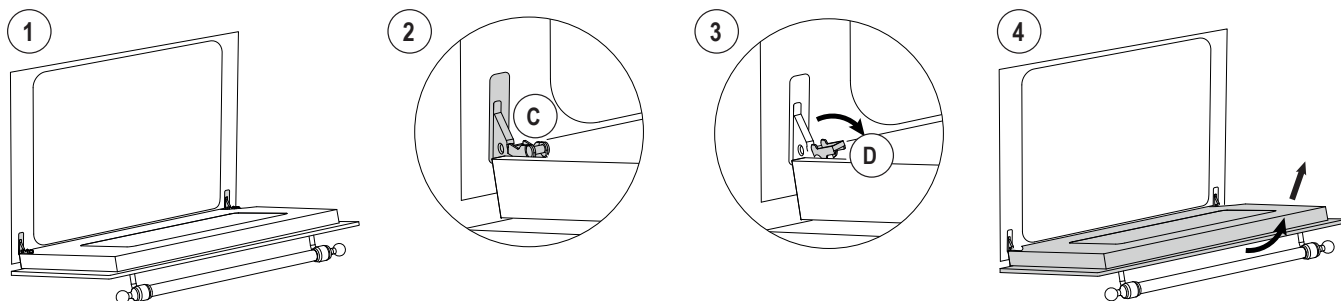


■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Odstranění dvířek

Postup

Pro usnadnění úplného čištění trouby je vhodné demontovat dvířka podle níže uvedených pokynů:

- otevřete dvířka
- posuňte spojku C do sektoru závěsu D podle následujících fází:



■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Rozmontování a čištění skel

Postup, který je třeba provést

Dvířka trouby se skládají ze tří skel. Skleněné části se čistí neabrazivním kuchyňským papírem a běžným čisticím prostředkem. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte hrubé abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla. Vnitřní skla jsou vyjímatelná, což usnadňuje jejich čištění. Za tímto účelem je nutné dvířka trouby vyjmout, případně je umístit na mezistupeň.

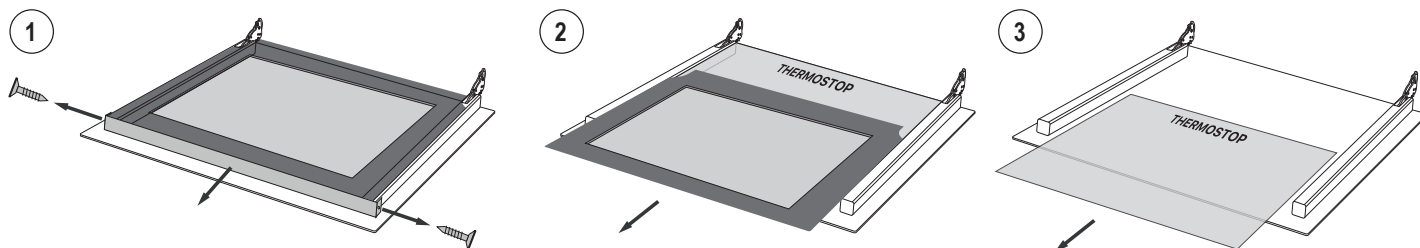
Postup při odstraňování skla

! POZOR! Veškeré operace se musí vždy provádět s dvířky vytaženými z trouby a položenými na vhodnou plochu, aby nedošlo k poškození přední strany dvířek. Mezilehlé sklo musí být správně vloženo tak, aby byl čitelný nápis THERMOSTOP (viz obr. 2-3).

Vyšroubujte 2 šrouby na pravé/levé straně horní lišty

Zvedněte horní sklo a vytáhněte ho

Vytáhněte prostřední sklo



■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Rady pro čištění trouby a čelního panelu

TROUBA

SOUČÁST	METODA ČIŠTĚNÍ	UPOZORNĚNÍ
Vnitřek trouby	Doporučuje se troubu čistit po každém použití. Nečistoty se snadněji čistí a při vysokých teplotách se nebudou opakovaně pálit. Vyjměte všechny odnímatelné části a umyjte je odděleně teplou vodou pomocí neabrazivního mycího prostředku. Pro usnadnění čištění varného prostoru nalijte na dno varného prostoru malé množství vody (100 ml, což odpovídá polovině sklenice); poté aktivujte cyklus „Vaření zespodu“ na 90 °C po dobu 20 minut. Na konci cyklu počkejte, až vychladne, a dokončete čištění měkkým hadříkem.	K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní/korozivní čisticí prostředky ani ostré kovové nástroje, protože by mohly poškodit povrch a způsobit jeho prasknutí.
Plech	Namočte je do roztoku teplé vody a jemného mýdla. Po umytí osušte.	Zbytky potravin odstraňte ihned po použití.
Rošt	Čistěte teplou vodou a neabrazivními čisticími prostředky nebo vhodným odmašťovacím prostředkem.	V případě ztvrdlých, usazených nečistot se doporučuje nechat rošt před čištěním několik hodin odmočit.

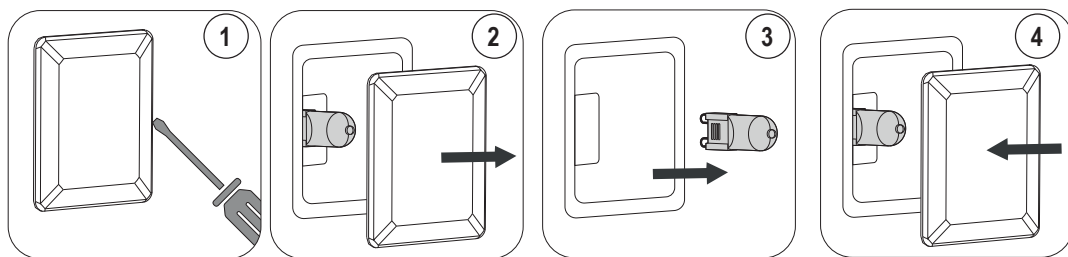
ČELNÍ PANEL

SOUČÁST	METODA ČIŠTĚNÍ	UPOZORNĚNÍ
Ocelové povrchy	Díly očistěte vlažnou vodou a nekorozivním tekutým čisticím prostředkem a poté je osušte měkkým hadříkem nebo utěrkou z mikrovlákna.	Lesk se udržuje pravidelným čištěním běžně dostupnými čisticími prostředky. Nikdy nepoužívejte abrazivní prášky.
Lakované povrchy	Aby se zachovaly charakteristiky lakovaných dílů, je třeba je často čistit mýdlovou vodou.	Na lakovaných dílech nenechávejte kyselé nebo zásadité látky (ocet, citronovou šťávu, sůl, rajčatovou šťávu atd.) a nemyjte je, dokud jsou ještě horké.

■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Výměna žárovky

Postup, který je třeba provést

Pokud osvětlení trouby nefunguje, odpojte přístroj od elektrické sítě, sejměte ochranné sklo žárovky a žárovku vyměňte. Žárovku vyměňte za vhodnou 40W halogenovou žárovku (G9).



- 1) Uvolněte šroubovákem
- 2) Sejměte ochranné sklo
- 3) Vytáhněte žárovku
- 4) Vyměňte a opět uzavřete

■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Obecné problémy



POZOR!

- Během záruční doby smí opravy provádět pouze autorizované servisní středisko nebo stiskněte příslušný vypínač
- Před opravou odpojte přístroj od elektrické sítě, tj. odpojte napájecí kabel nebo stiskněte příslušný vypínač.
- Nepovolené zásahy a opravy mohou vést k úrazu elektrickým proudem nebo ke zkratu, proto je neprovádějte. Tyto úkony přenechte autorizovaným technikům.
- V případě drobných poruch se můžete pokusit problém vyřešit podle rad uvedených v návodu.
- Servisní zásah během záruční doby není bezplatný, pokud zařízení nefunguje z důvodu nesprávného používání.
- Závady nebo reklamace, které byly způsobeny nesprávným používáním nebo instalací, nebudou v rámci záruky opraveny. Záruční náklady nese uživatel.

Systemové chyby

POPIS	ID chyby
Přerušená sonda NTC dutiny	Er00
Zkrat sondy NTC dutiny	Er01
Přehřátí	Er08

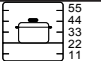
■ TABULKA PEČENÍ - Ventilovaná konvekční trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
MASO			
Hovězí pečeně	170-180	2/3	40/50
Pečený vůl	170-190	2/3	40/60
Telecí pečeně	160-180	2/3	65/90
Jehněčí pečeně	140-160	2	100/130
Roast beef	180-190	2/3	40/45
Zaječí pečeně	170-180	2/3	80/100
Králičí pečeně	160-170	2	80/100
Pečená krůta	160-170	2	160/240
Pečená husa	160-180	2/3	120/160
Pečená kachna	170-180	2/3	100/160
Pečené kuře	180	2/3	90/120
RYBY	160-180	2/3	15/25
MOUČNÍKY			
Ovocný dort	180-200	2	40/50

POKRM	TEPL. C°		MIN.
Dort Margherita	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškotový dort	190-200	2	25/35
Kobližky	160-180	2	35/45
Sladké taštičky	180-200	2	20/30
Hroznový koláč	190-200	2	30/40
Štrúdl	160	2	25/35
Piškoty Savoia	150-180	2	50/60
Jablečné lívanečky	180-200	2	18/25
Puding s cukrářskými piškoty savoiard	170-180	2	30/40
PEKAŘSKÉ VÝROBKY			
Chleba	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABULKA PEČENÍ - Statická trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
MASO			
Hovězí pečeně	225	2/3	40/50
Pečený vůl	250	2/3	50/60
Telecí pečeně	225	2/3	60/80
Jehněčí pečeně	225	2	40/50
Roast beef	230	2/3	50/60
Zaječí pečeně	250	2/3	40/50
Králičí pečeně	250	2	40/50
Pečená krůta	250	2	50/60
Pečená husa	225	2/3	60/70
Pečená kachna	250	2/3	45/60
Pečené kuře	250	2/3	40/45
RYBY	200-225	1/2	15/25
MOUČNÍKY			
Ovocný dort	225	2	35/40
Dort Margherita	175-200	2	50/60
Briošky	175-200	2	25/30
Piškotový dort	220-250	2	20/30
Kobližky	180-200	2	30/40

POKRM	TEPL. °C		MIN.
Sladké taštičky	200-220	2	15/20
Hroznový koláč	250	2	25/35
Štrúdl	180	2	20/30
Piškoty Savoia	180-200	2	40/50
Jablečné lívanečky	200-220	2	15/20
Puding s cukrářskými piškoty savoiard	200-220	2	20/30
PEKAŘSKÉ VÝROBKY			
Chleba	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Důležité

Pokrm vložte do trouby, když je horká.

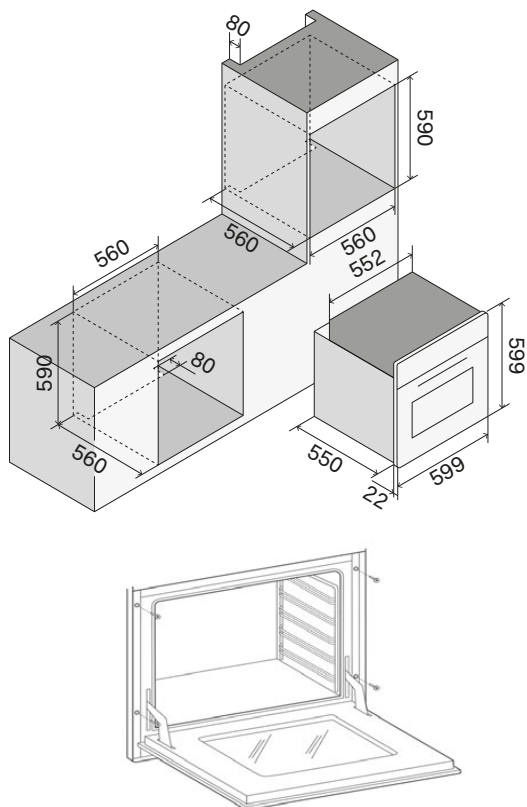
- Grilování

U přístrojů s elektrickým grilem probíhá příprava pokrmů při 180 °C se zavřenými dvířky. Grilované potraviny by měly být umístěny na příslušném roštu, nejlépe ve čtvrté poloze.

■ INSTALACE - Návod k instalaci

 Výrobní štítek, který je umístěn na zarážce dvířek trouby a zobrazen na straně 1, je viditelný, když jsou dvířka otevřena; obsahuje všechny údaje potřebné pro instalaci, např. model přístroje, jmenovité napětí a absorpci. Nejprve změřte a zkontrolujte výklenek pro umístění nábytku, který musí přesně odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku A. Ujistěte se, že je obložení, dýha nebo jiná krytina nábytku přilepena žáruvzdorným lepidlem (150 °C). Pokud dýha nebo lepidlo nejsou tepelně odolné, dýha by se mohla deformovat nebo odlupovat, zejména v nejužších místech nábytku. Ujistěte se, že nábytek určený pro troubu má pevné dno a unese její hmotnost. Všechny šrouby a příslušenství potřebné k upevnění trouby k nábytku jsou součástí dodávky. Následující obrázky vám pomohou s upevněním a správným zasunutím do nábytku.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACE - Elektrické zapojení

 Následující pokyny jsou určeny kvalifikované osobě, která bude zodpovědná za instalaci přístroje, jeho seřízení a technickou údržbu a která zajistí, aby tyto činnosti byly provedeny co nejspíšeji a v souladu s platnými normami.

Důležité: jakékoli seřizování, údržbu atd. je nutné provádět po odpojení přístroje z elektrické zásuvky.

Instalační normy

Toto zařízení je v souladu s následujícími směrnici:

SMĚRNICE 2002/96/ES

SMĚRNICE O NÍZKÉM NAPĚTÍ 2014/35/EU

SMĚRNICE O ELEKTROMAGNETICKÉ KOMPATIBILITĚ 2014/30/EU

NAŘÍZENÍ č. 1935/2004 (styk s potravinami).

Instalace musí být provedena odborně a v plném souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.

Jinak výrobce nenese žádnou odpovědnost.

V této brožůře naleznete také schéma zapojení vašeho přístroje.

Přístroje jsou určeny k připojení na napětí uvedené na výrobním štítku.

Před připojením přístroje k elektrické síti se ujistěte, že:

- charakteristiky elektromagnetického vypínače nebo zásuvky vydrží zatížení přístroje (viz údaje na výrobním štítku);

- napájecí systém musí být vybaven účinným uzemněním.

Přístroj je dodáván s kabelem bez zástrčky: připojení je třeba provést s ohledem na to, že žlutozelený kabel je zemnicí vodič a nesmí být nikdy přerušen. Zásuvka musí být viditelná a přístupná, aby bylo možné přístroj snadno odpojit.

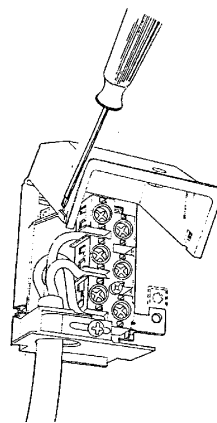
Pro přímé připojení k elektrické síti je nutné, aby:

- omezovací ventil a domovní instalace snesly zatížení přístroje (viz výrobní štítek);

- napájecí systém byl vybaven účinným uzemněním;

- zásuvka nebo omnipolární spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm byly po instalaci přístroje snadno přístupné;

- byl zabudován pevný síťový odpojovač v souladu s instalačními pravidly.



 Žlutozelený zemnicí vodič nesmí být nikdy přerušen ani vypínačem. Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nepřišel do styku s povrchy, jejichž teplota je o 50 °C než okolní teplota. Pokud je třeba napájecí kabel vyměnit, kontaktujte servisní oddělení.

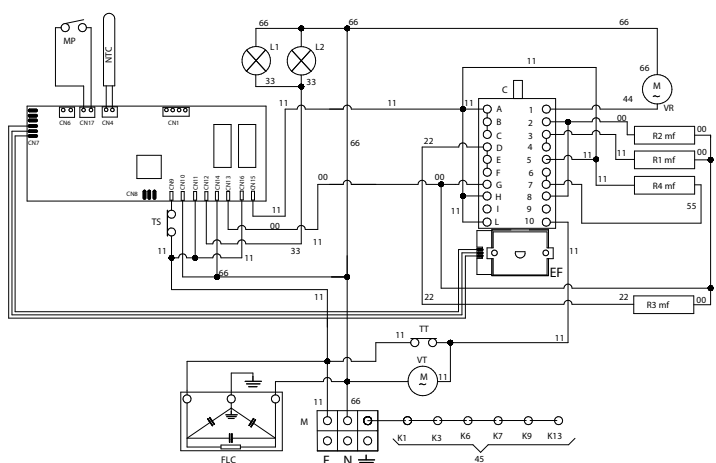
INSTALACE - Elektrická schémata Absorpce (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Černý	M	Svorkovnice
11	Hnědý	MP	Mikrospínač dveří
22	červený	N	Nulový
33	Bílý	NTC	Teplotní sonda
44	Žlutý	P	Počítač minut/Programátor
45	Žluto-zelený	R1	Stropní topné těleso
55	Šedý	R2	Spodní topné těleso
66	Modrý	R3	Topné těleso gril
C	Přepínač	R4	Kruhové topné těleso
EF	Enkodér funkcí	TS	Bezpečnostní termostat
F	Fáze	TT	tangenciální termostat
K1	Uzemňovací vodič svorkovnice	V	Ventilátor trouby
K3	" " ventilátor trouby	VT	Vent.chlazení
K6	" " osvětlení trouby 1	FLC	Filtr
K7	" " osvětlení trouby 2		
K9	" " tangen.motovent.		
K11	" " termostat trouby		
K12	" " program./počítač minut		
K13	" " gril		
L2	Osvětlení trouby		

Elektrická schémata



⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Vlastnosti spotrebičov

Okrem toho, že na štítku na obale sú uvedené charakteristiky, štítok je použitý aj na zárazke dverí rúry a je viditeľný, keď sú dvere otvorené alebo na kryte hornej rúry.

POZOR! Tieto upozornenia sa týkajú rôznych typov spotrebičov. Dbajte na správnu identifikáciu používaného typu (pozrite výrobný štítok).

1. Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie, ktorý okrem iného obsahuje veľmi dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti pri inštalácii, používaní a údržbe. Návod na použitie starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie a pre identifikáciu sériového čísla.

2. Elektrická bezpečnosť tohto spotrebiča je zaručená len vtedy, ak bolo vykonané správne uzemnenie v súlade s ustanoveniami platných noriem. Je dôležité zabezpečiť, aby sa tieto normy dodržali; v prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovanú osobu, aby podrobne skontrolovala elektrický systém. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené zlým uzemnením.

3. Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či údaje na štítku zodpovedajú údajom elektrického systému. Inštaláciu/nastavenie musí vykonať kvalifikovaný pracovník.

4. Skontrolujte, či elektrický systém a elektrické zásuvky budú schopné znášať maximálny výkon spotrebiča uvedený na štítku. V prípade pochybností sa poraďte s kvalifikovanou osobou.

5. Spotrebič musí byť pripojený priamo k elektrickej napájacej sieti podľa uvedenej polarizácie. Na pripojenie musí byť k dispozícii odpájacie zariadenie, ktoré zabezpečí odpojenie od siete so vzdialenosťou rozopnutia kontaktov, ktorá umožňuje úplné odpojenie v podmienkach kategórie prepätia III, v súlade s predpismi o inštalácii.

6. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku, nahraďte ju vhodnou. V tomto prípade sa poraďte s kvalifikovanou osobou, ktorá by mala tiež skontrolovať, či prierez kábla zásuvky znesie spotrebu spotrebiča. Napájací kábel nemá zástrčku. Informácie o pripojení nájdete v odseku „Elektrické pripojenie“. Používanie adaptérov, rozvodiek, ani predlžovacích káblov sa neodporúča.

7. Ak sa spotrebič dlhší čas nepoužíva, odpojte elektrickú prípojku a vypnite hlavný vypínač.

8. Nezakrývajte ventilačné otvory ani otvory na odvádzanie tepla.

9. Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, smie ho vymeniť iba servisné stredisko autorizované výrobcom.

10. Spotrebič sa môže používať len na zamýšľaný účel (tepelná úprava jedla). Akékoľvek iné použitie (napr. vyhrievanie miestnosti) je nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené takýmto nesprávnym používaním.

11. Používanie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie určitých základných predpisov:

A. V žiadnom prípade sa spotrebiča nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;

B. Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak nemáte na nohách obuv;

C. Nepoužívajte predlžovacie káble a v prípade potreby vykonajte všetky možné bezpečnostné opatrenia;

D. Pri odpájaní elektrického kábla zo zásuvky zaňho neťahajte;

E. Nevystavujte spotrebič poveternostným vplyvom (dážď, slnko, atď.);

F. Deti mladšie ako 8 rokov bez neustáleho dohľadu dospelých osoby držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča. - Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí výhradne pod riadnym dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu, aké nebezpečenstvo im hrozí pri jeho používaní. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

12. Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies. Malé deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti. Deti mladšie ako 8 rokov

sa musia držať ďaleko od spotrebiča, ak nie sú pod stálym dohľadom dospelých osoby.

13. Pred čistením spotrebiča alebo vykonávaním údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím sieťového kábla alebo vypnutím elektrického napájania pomocou vypínača.

14. V prípade porúch alebo nesprávneho fungovania spotrebičov vypnite a nepokúšajte sa o žiadne opravy, ktoré smie vykonávať len autorizované servisné stredisko. Vždy si vyžiadajte použitie originálnych náhradných dielov. Nedodržanie týchto pokynov môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča.

15. Jednoznačne sa odporúča neumožniť prístup k žiadnym častiam, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo, najmä v prítomnosti detí, ktoré by mohli spotrebič používať na hranie.

16. V blízkosti spotrebiča v prevádzke nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín,...).



17. Obal je určený na ochranu spotrebiča pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú ľahko recyklovateľné, pretože boli vybrané na základe ekologických kritérií. Ich recyklácia znižuje potrebu surovín a znižuje objem odpadu. Elektrické a elektronické spotrebiče často obsahujú vzácne materiály. Obsahujú aj materiály, ktoré môžu byť pri nesprávnej manipulácii alebo nesprávnej likvidácii potenciálne nebezpečné pre ľudské zdravie a životné prostredie. Sú však nevyhnutné pre správne fungovanie zariadenia. Nevyhadzujte ich preto spolu s domovým odpadom.

Prosíme, aby ste ho zneškodnili v miestnom zariadení zberu/recyklácie komunálneho odpadu alebo sa obráťte na svojho predajcu, ktorý vám poradí. Uistite sa, že bude spotrebič až do jeho likvidácie uložený mimo dosahu detí.

18. Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe.

19. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové nástroje, pretože môžu poškodiť ich povrch a spôsobiť ich rozbitie.

20. Ak sa v rúre objavil dym, neotvárajte dvierka: vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete. Dvierka neotvárajte, kým sa dym nerozptýli, aby sa plamene uhasili.

21. Použite funkciu blokovania ovládania, aby ste zabránili deťom svojvoľne zapnúť spotrebič.

22. Dohládajte na deti, ak sa nachádzajú v bezprostrednej blízkosti multifunkčnej rúry. Nedovoľte im hrať sa so spotrebičom.

23. Nebezpečenstvo udusenja.

- Deti sa môžu počas hrania zabaľiť do obalového materiálu (napr. fólie) alebo si ho dať nad hlavu a udusiť sa. Takýto materiál uchovávajte mimo dosahu detí.

24. Nebezpečenstvo popálenia

Detská pokožka je oveľa jemnejšia ako pokožka dospelých.

- Sklenené dvierka, ovládacie panel a otvory pre výstup horúceho vzduchu z priestoru tepelnej úpravy spotrebiča sú horúce. Zabráňte deťom dotýkať sa spotrebiča počas jeho prevádzky.

25. Nepoužívajte tento spotrebič na nestálych plochách (napr. na lodiach).

26. **Upozornenie:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.

■ PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

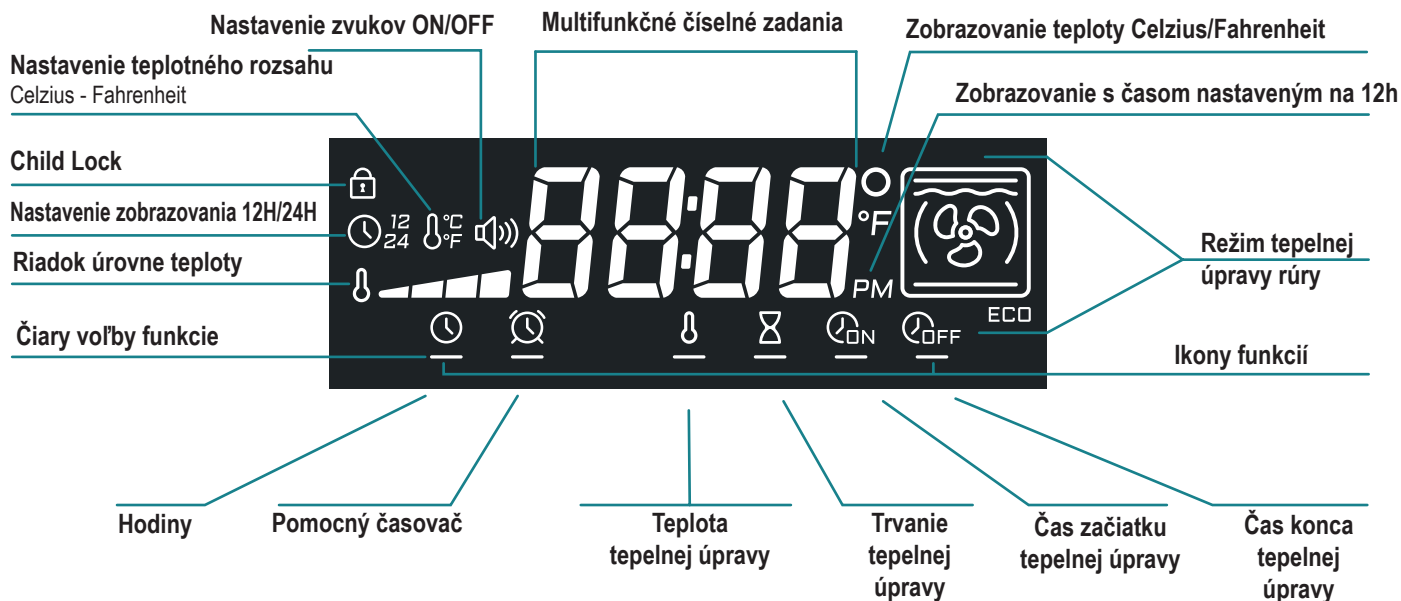
- Pri prvom použití rúry ju spustte a nechajte ju prázdnu fungovať približne jednu hodinu (230°C), pričom zaistíte vetranie kuchyne otvorením okna. Pri prvom zapnutí rúra vydáva nepríjemný zápach spôsobený usadeninami z výroby, ako je mazivo, olej alebo živice. Po tomto úkone je rúra pripravená na prvú tepelnú úpravu jedla. Keď rúra vychladne, vyčistite ju podľa pokynov v odseku «Čistenie a starostlivosť».

- Vnútro rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou, aby ste si zjednodušili čistenie.

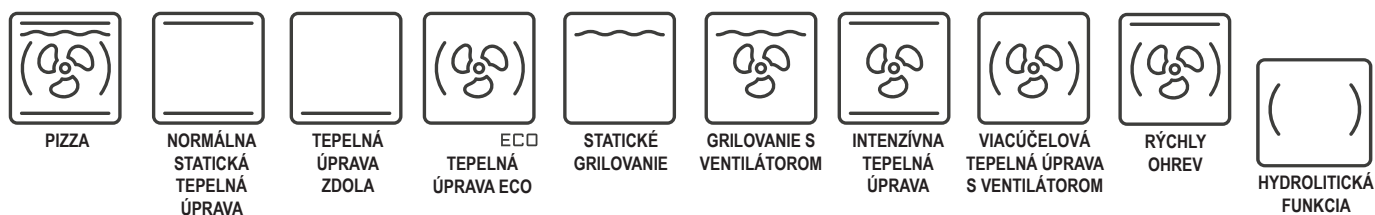
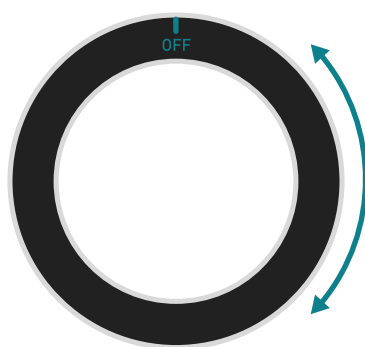
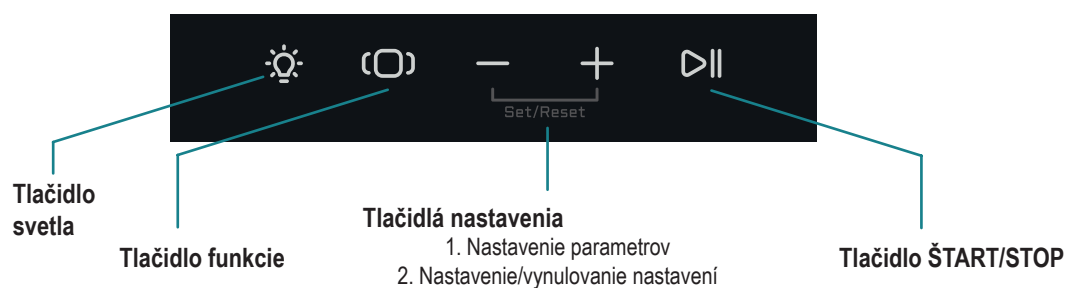
- Zmenilo by to výkon spotrebiča a môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

- Celé príslušenstvo, ktoré prichádza do priameho kontaktu s potravinami, sa musí pred použitím dôkladne vyčistiť vhodnými prostriedkami.

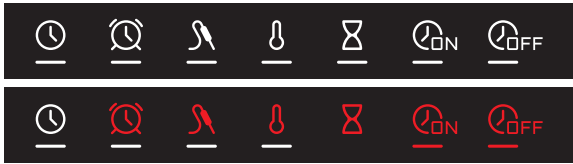
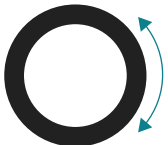
■ NÁVOD NA POUŽITIE - Displej s kontrolkami



Vysvetlivky tlačidiel a ovládača



■ Základné funkcie rúry

SYMBOL	OPIS	FUNKCIA
TLAČIDLO SVETLA 	- Zapína a vypína svetlo	- Ak sa zapína manuálne, svetlo sa po uplynutí 10 minút vypne. - Svetlo sa zapne automaticky: pri spustení tepelnej úpravy alebo otvorení dvierok na 5 minút pri prerušení tepelnej úpravy alebo po zatvorení dvierok na 1 minútu
TLAČIDLO FUNKCIE 	- Posúva sa medzi aktivovateľnými funkciami	- Čiara a ikony uvádzajú stav funkcie. Biela čiara: zvolená Červená čiara: nastavená Striedavo biela a červená čiara: predtým zvolená a nastavená Červená ikona: aktívna - Ikona Hodín zostáva vždy biela
 Príklady		
TLAČIDLÁ NASTAVENIA 	- Nastavuje hodnoty funkcie	- Nastavuje hodnoty zvolenej funkcie Set/Reset (Nastaviť/Vynulovať) nastavení - Pri Reset (Vynulovanie) dlhodobé stlačenie tlačidiel — a + naraz
TLAČIDLO ŠTART / STOP 	- Zaháji alebo preruší program tepelnej úpravy	- Pozri kapitolu pre nastavenie programu tepelnej úpravy
OVLÁDAČ 	- Volí program tepelnej úpravy napr.: 	- Pozri kapitolu pre nastavenie programu tepelnej úpravy

SYMBOL	OPIS	FUNKCIA
RIADOK ÚROVNE TEPLOTY a)  b) 	- Uvádza úroveň teploty rúry	a) Červenou farbou uvádza teplotu rúry počas tepelnej úpravy b) Bielou farbou uvádza zvyškové teplo po dokončení tepelnej úpravy

ZOBRAZOVANIE INFORMÁCIÍ

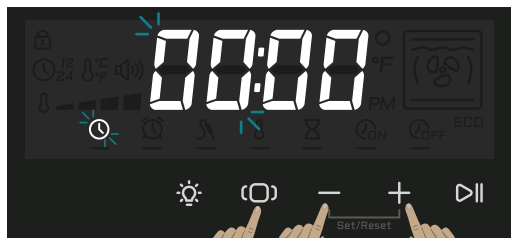
- V neprítomnosti komunikácie displej prejde na **Zobrazovanie informácií** a zobrazovať sa budú len aktívne ikony a ikona Hodiny.
- Stlačením **Tlačidla funkcie** (O) opustíte **Zobrazovanie informácií**.

1. Prvé zapnutie



- Pri prvom zapnutí je potrebné nastaviť:
Hodiny, zobrazovanie 12/24H, Displej ON (ON d) - OFF (NO d) Teplotu v °C alebo °F a Zvuky On/Off.
- Pre nastavenie parametrov stlačte **Tlačidlá nastavenia** — alebo + a **Tlačidlo Funkcie** (O) pre potvrdenie a pokračovanie v nasledujúcom nastavení:

1. Nastavenie hodín

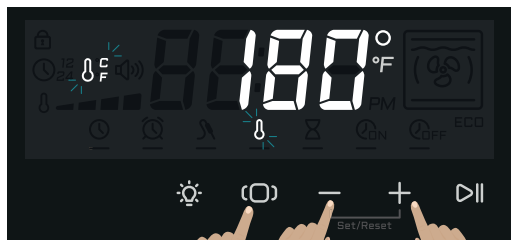


⚠ Pozor: po prerušení elektrického prúdu na dlhšie ako **10 sek.** je treba čas znovu nastaviť.

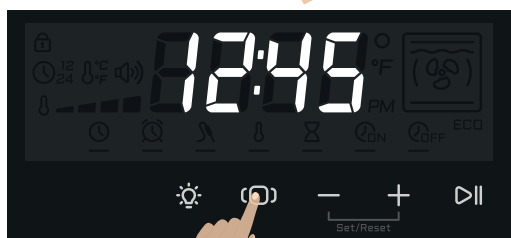
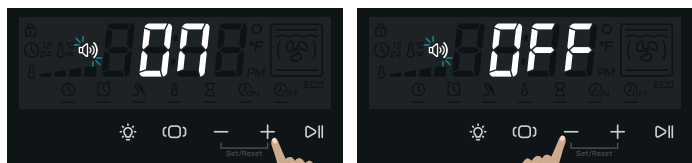
2. Nastavenie zobrazovania 12H/24H



3. Nastavenie teploty v °C alebo °F.



4. Nastavenie zvukov On/Off



Výrobok je pripravený na použitie.

2. Funkcie nastavenia

2.1 Nastavenie funkcií



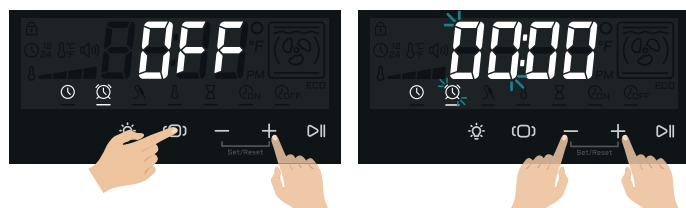
- S predĺženým zatlačením na **6 sek.** na **Tlačidlá nastavenia** — a + vstúpite do režimu opísaného v kapitole „1. Prvé zapnutie“ pre nastavenie časového formátu **12H/24H** , teplotnej stupnice  a nastavenia ON/OFF zvuku .

2.2 Nastavenie hodín 00:00



- S predĺženým zatlačením na **3 sek.** na **Tlačidlá nastavenia** — a + sa aktivuje nastavenie **Hodín**, pri nastavení postupujte podľa toho, čo je uvedené v kapitole „1. Prvé zapnutie“.

2.3. Nastavenie pomocného časovača



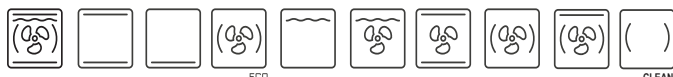
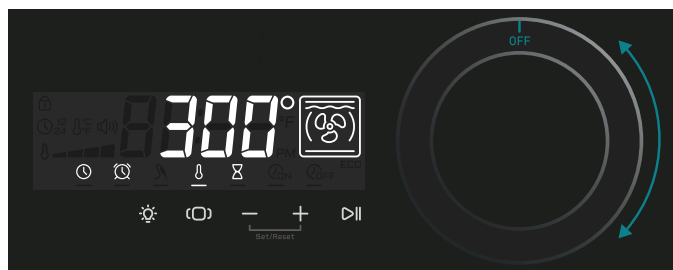
- Voľbou funkcie **Pomocný časovač**  je možné nastaviť hodnotu hodín a minút prostredníctvom **Tlačidiel nastavenia** — alebo +. Odpočítavanie sa aktivuje po stlačení **Tlačidla funkcie**  alebo po uplynutí **10 sek.**
- Pomocný časovač je možné vynulovať dlhodobým stlačením **Tlačidiel nastavenia** — a + naraz.

2.4 Child Lock (Detský zámok)



- Keď je rúra vypnutá, stlačením **Tlačidla funkcie**  v trvaní **3 sek.** sa

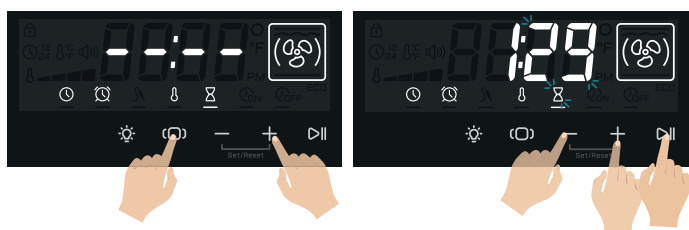
3. Nastavenie programu tepelnej úpravy



-Teplotu tepelnej úpravy — môžete upraviť pomocou **Tlačidiel nastavenia** — alebo **+**.

- Stlačením **Tlačidla Štart/Stop** ► zahájite program tepelnej úpravy.

4. Nastavenie trvania tepelnej úpravy



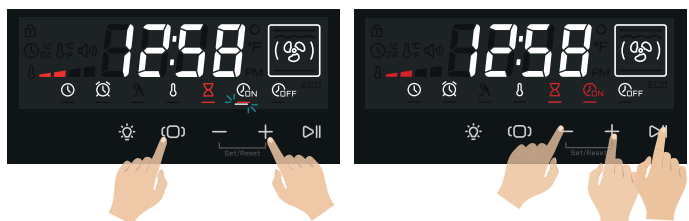
- Voľbou **Funkcie trvania tepelnej úpravy**  pomocou **Tlačidla funkcie**  môžete nastaviť hodnotu hodín a následne minút prostredníctvom **Tlačidiel nastavenia** — alebo **+**.

- **Odpočítavanie** sa spustí po skutočnom zahájení tepelnej úpravy : pri stlačení **Tlačidla Štart/Stop**  alebo po vypršaní oneskorenia naprogramovaného v časti **Čas tepelnej úpravy**.

- Časovač **Trvania tepelnej úpravy** Δ je možné vynulovať dlhším stlačením **Tlačidiel nastavenia** — a $\pm$.

5. Nastavenie Času tepelnej úpravy (Začiatok alebo Koniec).

Čas začiatku tepelnej úpravy $\text{---}\overset{\circ}{\square}_{\text{ON}}$ a **Čas konca tepelnej úpravy** $\text{---}\overset{\circ}{\square}_{\text{OFF}}$
sú dve alternatívne funkcie, ktoré nie je možné aktivovať naraz.



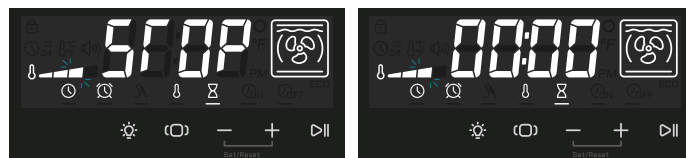
- Ak je **Trvanie tepelnej úpravy** Δ nastavené, môžete sa dostať k funkciám nastavenia Času tepelnej úpravy: **Čas začiatku** t_{DN} alebo **Čas konca** t_{OFF} .

- Voľbou funkcie **Čas začiatku** $\odot_{ON}$ alebo **Čas konca** $\odot_{OFF}$ tepelnej úpravy môžete nastaviť hodnotu hodín a následne minút prostredníctvom **Tlačidiel nastavenia** — alebo $\pm$.

- Nastavenia sa aktivujú po stlačení **Tlačidla Štart/Stop** .

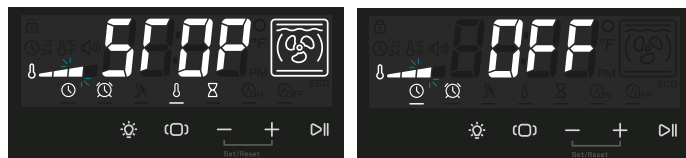
- Tieto Časovače je možné vynulovať dlhším stlačením **Tlačidiel nastavenia** — a **+** naraz.

6. Koniec programu tepelnej úpravy



- Rúra oznámi koniec tepelnej úpravy po uplynutí časovača **Trvania tepelnej úpravy** zvukom v trvaní 1 minúty.

6.1. STOP a vypnutie (OFF) rúry



Rúru je možné vypnúť nasledujúcimi spôsobmi:

- Stlačením **Tlačidla Štart/Stop** počas tepelnej úpravy.

- Otočením ovládača do vypnutej polohy (OFF).

- Ak bol nastavený Pohotovostný režim **OFF (NO d)**, rúra sa automaticky vypne po uplynutí 5 minút nečinnosti a keď nie je aktívna žiadna funkcia.

7. Otvorenie dvierok

-V prípade otvorenia dvierok sa program preruší až do ich zatvorenia.

- Ak dvierka do 3 minút nezatvoríte, program sa preruší.

8. Nastavenie na hodnoty zo závodu



Pre návrat výrobku na hodnoty zo závodu a stav prvého zapnutia, s ovládačom v polohe **OFF**, stlačte naraz **Tlačidlo funkcie** (□), **Tlačidlá nastavenia** — a **+** na dobu **10 sek.**

- V dolnej časti displeja sa budú presúvať čiary po dobu 30 sek., počas ktorých stlačte naraz **Tlačidlá nastavenia** — a **+**.

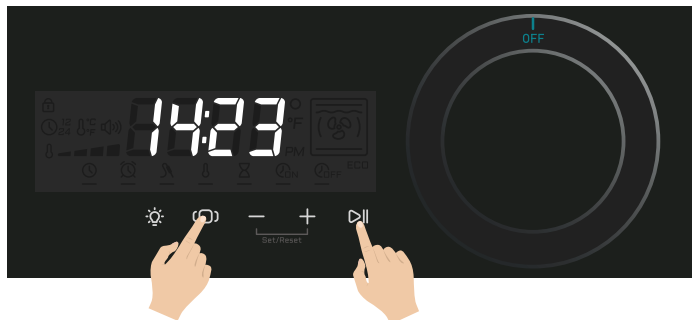
Na displeji sa objaví nápis **CIAO**.



Odpojte rúru od napájania. Pri nasledujúcom zapnutí budú všetky parametre nastavené na hodnoty zo závodu a rúra navrhne poradie prvého zapnutia.

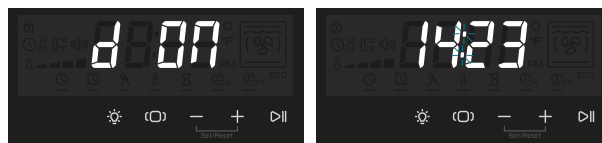
9. Režim Demo

V režime **DEMO** je možné prechádzať funkciami bez ohrevu rúry.



Režim **DEMO** sa aktivuje pomocou tohto postupu:

- ovládač v polohe **OFF** a všetky funkcie vypnuté
- stlačenie **Tlačidla funkcie**  a **Tlačidla Štart/Stop**  naraz v trvaní 8 sekúnd.



- Keď je režim aktívny, bodky **Hodín 14:23** blikajú a na displeji sa zobrazí nápis **d 07** po dobu 3 sekúnd (zobrazovanie sa zopakuje pri prvom stlačení niektorého aktívneho tlačidla po 3 minútach nečinnosti rúry)
- Na opustenie režimu DEMO zopakujte postup spojený s jeho aktiváciou

10. ZÁKLADNÉ FUNKCIE RÚRY

- Čas do dosiahnutia pohotovostného režimu: 2 minúty.
- Spotreba energie v pohotovostnom režime s informáciami: 0,8 W.

■ IKONY

IKONY	OPIS	FUNKCIA
	PIZZA	Táto funkcia je obzvlášť vhodná na prípravu pokrmov ako sú pizza, focaccia a chlieb. Hlavný zdroj tepla vychádza zo spodného ohrievacieho telesa, ktoré pracuje v kombinácii s ostatnými ohrievacími telesami rúry.
	NORMÁLNA STATICÁ TEPELNÁ ÚPRAVA	Ide o klasickú funkciu elektrickej rúry, ktorá je obzvlášť vhodná pre tepelnú úpravu nasledujúcich pokrmov: bravčové rebierko, klobásky, treska, dusené mäso, divina, pečené teľacie mäso, sladké pusinky, sušienky, pečené ovocie, atď.
	TEPELNÁ ÚPRAVA ZDOLA	Ide o tepelnú úpravu, mimoriadne určenú na dokončenie tepelnej úpravy pokrmov, najmä cukrárenských (sušienky, pusinky, kysnuté koláče, ovocné koláče, atď.) a iných jedál.
	TEPELNÁ ÚPRAVA ECO	Ide o funkciu, ktorá umožňuje pripravovať jedlá pri výraznej úspore elektrickej energie. Pre maximálne využitie tejto funkcie je vhodné pred zapnutím funkcie ECO vložiť jedlo do rúry tak, aby sa nachádzalo v jej strede. S funkciou Eco sa čas tepelnej úpravy prispôbiť pomalejšej príprave jedál, napríklad príprave duseného mäsa, bieleho mäsa, zapekaných cestovín a jemného pečiva. Poznámka: tepelná úprava Eco sa nedá zvoliť pri vloženej sonde na mäso.
	STATICKE GRILO- VANIE	Funkcia je určená pre rýchlu a hlbokú tepelnú prípravu na mriežke, pre gratinovanie a pečenie rôznych druhov mäsa, reznov, florentského steaku, grilovaných rýb a zeleniny. Pri tepelnej úprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C.
	GRILOVANIE S VENTILÁTOROM	Mimoriadne rýchly a hlboký typ tepelnej úpravy pokrmov, ktorý výrazne šetrí energiu. Funkcia je určená na prípravu mnohých jedál: bravčové rebierko, klobásky, bravčové alebo miešané špízy, divina, knedľa, atď. Tepelná úprava pomocou elektrického grilu musí byť vykonávaná s termostatom na hodnote 180 °C.
	INTENZÍVNA TEPELNÁ ÚPRAVA	Ide o rýchlu a intenzívnu tepelnú úpravu rôznych jedál, vhodnú pre: ryba v alobale, dusená zelenina, špízy, kačica, kura, atď.
	VIACÚČELOVÁ TEPELNÁ ÚPRAVA S VENTILÁTOROM	Ide o funkciu, ktorá umožňuje tepelnú prípravu rôznych pokrmov naraz, bez vzájomného premiešavania vôní. Umožňuje pripravovať lasagne, pizzu, croissanty a briošky, mriežkové koláče, torty, atď.
	RÝCHLY OHREV	Táto funkcia slúži na urýchlenie predohrevu rúry. Túto funkciu odporúčame používať pri nastavení teploty tepelnej úpravy v rozmedzí od 200 do 300°C. Použitie funkcie pri teplotách pod 200°C neprináša mimoriadne výhody. POZOR: funkcia NIE JE vhodná na tepelnú prípravu jedál, slúži len na rýchlejší predohrev rúry. NEPOUŽÍVAJTE FUNKCIU DLHŠIE AKO 20 MINÚT
	HYDROLITICKÁ FUNKCIA	Je to funkcia automatického čistenia schopná uľahčiť čistenie varného priestoru, iba 20 minút, pri nízkej teplote (90 °C). Systém „hydrolytického“ čistenia zmäkčuje nečistotu, aby sa mohla ľahšie odstrániť, bez zanechania zápachu.

■ POKYNY PRE POUŽITIE - Funzione Idrolitica

Vykonanie postupu čistenia

1. Ručne odstráňte vlhkou špongiou prípadné kúsky jedla;
2. Vytiahnite všetko príslušenstvo z varného priestoru (mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, eventuálny riad).
3. Keď je rúra studená, na dno dutiny nalejte 100 ml vody + 2 kvapky neutrálneho čistiaceho prostriedku, aby sa umožnilo odstránenie najodolnejšej nečistoty;
4. Aktivujte funkciu (počas funkcie je svetlo vypnuté a nemôže sa zapnúť);
5. Po ukončení cyklu buďte pozorní pri otváraní dvierok, pretože dutina je nasýtená parou, počkajte, kým rúra nevychladne, potom vyčistite špongiou a osušte mäkkou handrou;
6. Dutina sa musí pravidelne čistiť, nedovoľte, aby sa v nej usadzovala nečistota;
7. Počas hydrolytickej funkcie neotvárajte dvierka a nedolievajte vodu na dno rúry;



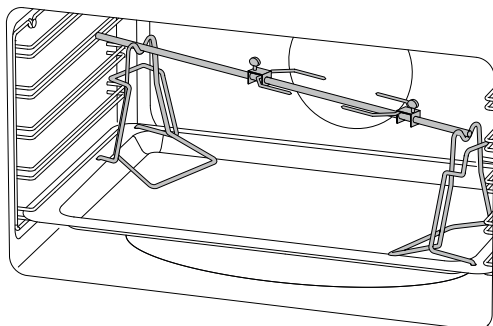
POZOR

- Nepoužívajte destilovanú vodu (spôsobuje koróziu) alebo sýtenú vodu. Používajte výhradne iba pitnú vodu.
- Nenalievajte vodu do horúceho varného priestoru, ale iba, keď má teplotu okolia.
- Počas cyklu hydrolyzy neotvárajte dvierka.
- Nebezpečenstvo popálenín – skôr ako vykonáte akýkoľvek úkon, sa uistite, či spotrebič vychladol.
- Nepoužívajte kovové drôtenky alebo príliš agresívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch.

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Hydrolytická funkcia

Používanie otočného roštu (len u niektorých modelov)

Nasaďte pripravované mäso na ražňu a zaistite ho priloženými vidličkami. Ražňovú ihlu položte na držiaky ražňa, ktoré boli predtým vložené na odkvapkávaciu nádobu, a nasaďte ju do otočného ražňa. zapnite funkciu grilovania so zatvorenými dvierkami. Na vybratie ražňa spolu s odkvapkavacou nádobou ho vytiahnite len natoľko, aby ste ho následne dokázali úplne vybrať.

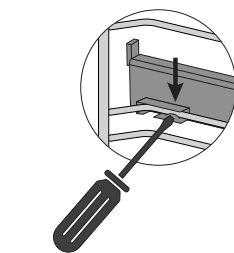
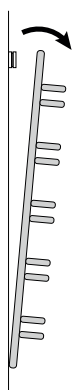
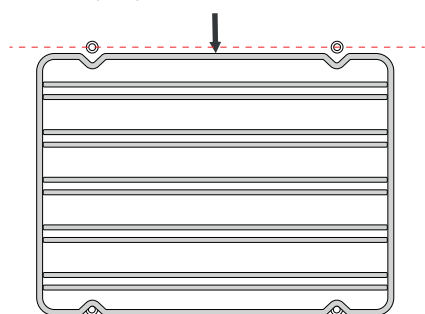


Teleskopické vodiace lišty

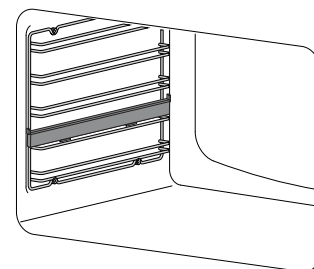
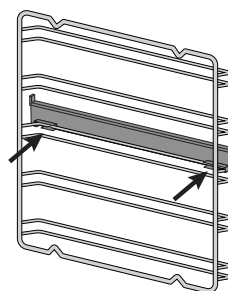
Potiahnite smerom nadol časť zvýraznenú červenou farbou tak, aby sa oddelila od steny rúry.

Otočte ju a položte na plochu zo strany posuvnej lišty.

Zopakujte kroky v opačnom poradí, aby ste opätovne umiestnili posuvnú lištu.



Na uvoľnenie svorky použite plochý skrutkovač.

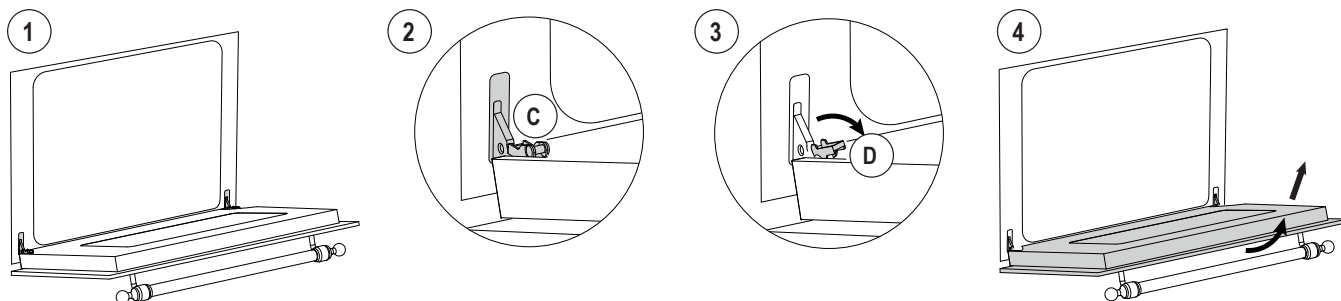


■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Odstránenie dvierok

Postup

Na uľahčenie intenzívneho čistenia rúry je praktické odstrániť dvierka podľa ďalej uvedených pokynov:

- otvorte dvierka
- posuňte západku C v mieste závesov D podľa nasledujúcich krokov:



■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Demontáž a čistenie skiel

Postup na dodržanie

Dvierka rúry sa skladajú z troch skiel. Sklenené časti sa čistia pomocou neabrazívneho kuchynského papiera a bežného saponátu. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne materiály ani ostré kovové stierky, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť rozbitie skla. Vnútorne sklá sú odnímateľné, aby sa uľahčilo ich čistenie. Na tento účel je potrebné dvierka rúry vybrať, prípadne ich umiestniť do polohy strednej zárážky.

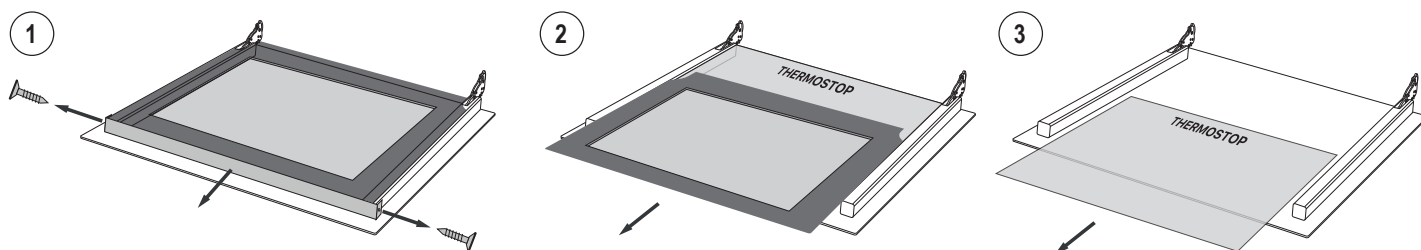
Postup odstránenia skiel

! UPOZORNENIE! Každý úkon sa musí vždy vykonať s dvierkami vybratými z rúry a položenými na vhodnej podložke, aby nedošlo k poškodeniu prednej časti dvierok. Stredné sklo sa bude musieť založiť správne s čitateľným nápisom THERMOSTOP (pozri obr. 2-3).

Odskrutkujte 2 skrutky na pravej/ľavej strane hornej lišty.

Zdvihnite horné sklo a vyberte ho

Vyberte stredné sklo



■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Rady k čisteniu rúry a predného panela

RÚRA

KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Vnútro rúry	Odporúčame čistiť rúru po každom použití. Nečistoty sa ľahšie čistia, pretože sa zabráni ich opakovanému spaľovaniu pri vysokých teplotách. Vyberte všetky odnímateľné časti a umyte ich samostatne teplou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Na uľahčenie čistenia rúry vylejte malé množstvo vody (100 ml, asi pol pohára) na jej dno; potom na 20 minút aktivujte cyklus „Teplná úprava zdola“ na teplotu 90°C. Po dokončení cyklu počkajte na vychladnutie a vyčistite rúru vlhkou utierkou.	Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne/korozívne čistiace prostriedky ani ostré kovové nástroje, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť jeho prasknutie.
Plech	Namočte do roztoku teplej vody a šetrného saponátu. Po umytí utrite do sucha.	Zvyšky jedla odstráňte ihneď po použití.
Rošty	Vyčist' teplotou vodou a neabrazívnymi saponátmi alebo vhodným odmasťovacím prostriedkom.	V prípade stvrdnutých, usadených nečistôt odporúčame rošty pred čistením na niekoľko hodín namočiť.

PREDNÝ PANEL

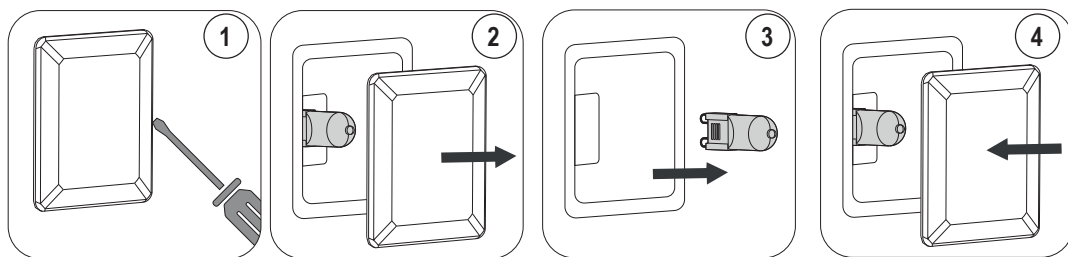
KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Oceľový povrch	Časti vyčist'te vlažnou vodou a neagresívnym tekutým saponátom a potom ich vysušte mäkkou handričkou alebo handričkou z mikrovlákna.	Lesk sa udržiava pravidelným čistením komerčne dostupnými čistiacimi prostriedkami. Nikdy nepoužívajte abrazívne prášky.
Lakované povrchy	Aby sa zachovali vlastnosti lakovaných dielov, musia sa často čistiť mydlovou vodou.	Na lakovaných dieloch nenechávajte kyslé alebo zásadité látky (ocot, citrónovú šťavu, soľ, paradajkovú šťavu, atď.) a neumývajte ich lakované časti, kým sú ešte horúce.

■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Výmena žiarovky

Postup na dodržanie

Ak osvetlenie rúry nefunguje, odpojte spotrebič od elektrickej siete, odstráňte ochranné sklo žiarovky a žiarovku vymeňte.

Vymeňte za vyhovujúci typ 40W halogénovej žiarovky (G9).



- 1) Uvoľníte pomocou plochého skrutkovača
- 2) Odstráňte ochranné sklo žiarovky
- 3) Vyberte žiarovku
- 4) Vymeňte ju a znovu zatvorte

■ RIEŠENIE PROBLÉMOV –

Všeobecné problémy



POZOR!

- Počas záručnej doby môže opravy a zásahy na vypínači vykonávať len autorizované servisné stredisko
- Pred opravou odpojte spotrebič od elektrickej siete, t. j. odpojte napájací kábel alebo ho vypnite pomocou vypínača.
- Neoprávnené zásahy a opravy môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo skrat, preto ich nevykonávajte. Tieto práce prenechajte autorizovaným technikom.
- V prípade menších porúch sa môžete pokúsiť problém vyriešiť podľa rád uvedených v návode.
- Servisný zásah počas záručnej doby nie je bezplatný, ak spotrebič nefunguje z dôvodu nesprávneho používania.
- Na poruchy alebo reklamácie, ktoré boli spôsobené nesprávnym používaním alebo inštaláciou, sa nevzťahuje záruka. Záručné náklady znáša používateľ.

Systémové chyby

OPIS	ID chyba
Sonda NTC/PT1000 komory prerušená	Er00
Skrat sondy NTC/PT1000 komory	Er01
Prehrievanie	Er08

■ TABUĽKY TEPELNEJ ÚPRAVY – Teplovzdušná konvekčná rúra (len orientačné hodnoty)

JEDLO	TEP. C°		MIN.
MÄSO			
Pečená mladá hovädzina	170-180	2/3	40/50
Hovädzia pečenka	170-190	2/3	40/60
Telacia pečenka	160-180	2/3	65/90
Pečené jahňacie mäso	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Pečený zajac	170-180	2/3	80/100
Pečený králik	160-170	2	80/100
Pečený moriak	160-170	2	160/240
Pečená hus	160-180	2/3	120/160
Pečená kačica	170-180	2/3	100/160
Pečené kura	180	2/3	90/120
RYBA	160-180	2/3	15/25
SLADKÉ PEČIVO			
Ovocná torta	180-200	2	40/50

JEDLO	TEP. C°		MIN.
Piškótová torta	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškóta	190-200	2	25/35
Bábovky	160-180	2	35/45
Lístkové pečivo	180-200	2	20/30
Bublanina	190-200	2	30/40
Štrúďa	160	2	25/35
Savojské sušienky	150-180	2	50/60
Jablkové šišky	180-200	2	18/25
Savojský puding	170-180	2	30/40
PEKÁRSKE VÝROBKY			
Chlieb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Hrianky	185-195	2	7

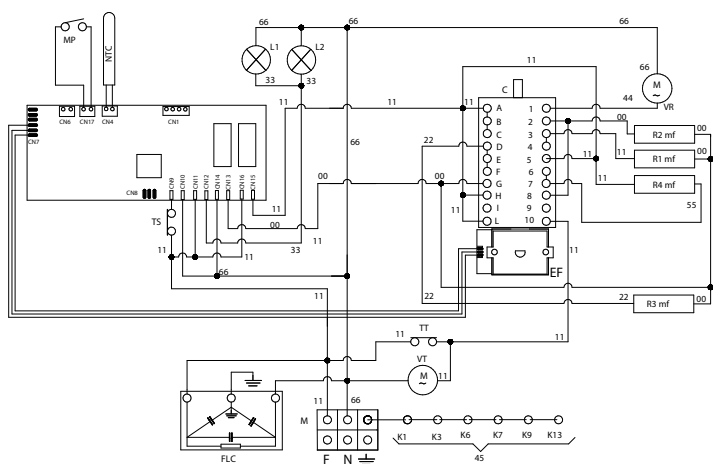
■ TABUĽKY TEPELNEJ ÚPRAVY – Statická rúra (len orientačné hodnoty)

JEDLO	TEP. C°		MIN.
MÄSO			
Pečená mladá hovädzina	225	2/3	40/50
Hovädzia pečenka	250	2/3	50/60
Telacia pečenka	225	2/3	60/80
Pečené jahňacie mäso	225	2	40/50
Roastbeef	230	2/3	50/60
Pečený zajac	250	2/3	40/50
Pečený králik	250	2	40/50
Pečený moriak	250	2	50/60
Pečená hus	225	2/3	60/70
Pečená kačica	250	2/3	45/60
Pečené kura	250	2/3	40/45
RYBA	200-225	1/2	15/25
SLADKÉ PEČIVO			
Ovocná torta	225	2	35/40
Piškótová torta	175-200	2	50/60
Briošky	175-200	2	25/30
Piškóta	220-250	2	20/30
Bábovky	180-200	2	30/40
Lístkové pečivo	200-220	2	15/20

Vysvetlivky

00	Čierny	M	Svorkovnice
11	Hnedý	MP	Mikrospínač dvierok
22	Červený	N	Neutrálny
33	Biely	NTC	Tepelná sonda
44	Žltý	P	Počítadlo minút/Programovanie
45	Žlto-zelený	P	Počítadlo minút/Hodiny
55	Sivý	R1	Ohrievacie teleso horné
66	Modrý	R2	Ohrievacie teleso spodné
C	Prepínač	R3	Ohrievacie teleso grilu
EF	Kodér funkcií	R4	Kruhové ohrievacie teleso
F	Fáza	TS	Bezpečnostný termostat
K1	Uzemňovací vodič svorkovnice	TT	Tangenciálny termostat
K3	" " ventilátor rúry	V	Ventilátor rúry
K4	" " kruhové ohrievacie teleso	VT	Vent. chladenia
K5	" " ohrievacie teleso horné	FLC	Filter
K6	" " svetlo rúry 1		
K7	" " svetlo rúry 2		
K8	" " otočný ražeň		
K9	" " motovent. tangen.		
K11	" " termostat rúry		
K12	" " program./počít		
K13	" " gril		

Elektrické schém



⚠ VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

Pločica sa značajkama, koje su navedene i na naslovnoj stranici, nalazi se na rubu vrata pećnice i vidljiva je kada su vrata otvorena ili na gornjem poklopcu pećnice.

PAŽNJA! Ova upozorenja se odnose na različite vrste uređaja. Pazite da ispravno identifikirate tip koji imate (pogledajte pločicu s tehničkim podacima).

1. Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte knjižicu s uputama koja između ostalog sadrži vrlo važne informacije o sigurnosti tijekom postavljanja, uporabe i održavanja. Pažljivo čuvajte knjižicu s uputama za kasnije konzultacije i identifikaciju serijskog broja.

2. Električna sigurnost ovog uređaja zajamčena je samo ako je pravilno uzemljenje izvedeno prema zahtjevima važećih standarda. Bitno je osigurati da se ta pravila poštuju; ako ste u nedoumici, obratite se kvalificiranoj osobi da temeljito provjeri električni sustav. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu lošim sustavom uzemljenja.

3. Prije priključivanja uređaja provjerite odgovaraju li tehničke karakteristike prikazane na tipskoj pločici u potpunosti onima električnog sustava. Instalaciju/podešavanje mora izvršiti kvalificirano osoblje.

4. Provjerite imaju li električni sustav i utičnice kapacitet da podrže maksimalnu snagu uređaja koja je prikazana na pločici s podacima. Ako ste u nedoumici, obratite se kvalificiranoj osobi.

5. Uređaj mora biti spojen izravno na napajanje u skladu s navedenim polaritetom. Za priključenje je potrebno predvidjeti uređaj koji osigurava isključenje iz mreže, s razmakom otvaranja kontakata koji omogućuje potpuno isključenje u uvjetima prenaponske kategorije III, sukladno pravilima montaže.

6. Ako utičnica ne odgovara utikaču, zamijenite ga odgovarajućim. U tom slučaju kontaktirajte kvalificiranu osobu koja će također morati provjeriti može li dio kabela utičnice izdržati snagu koju apsorbira uređaj. Kabel za napajanje nema utikač. Za spajanje pogledajte odlomak "Električni priključak". Nije preporučljivo koristiti adaptere, višestruke utičnice ili produžne kabele.

7. Ako se uređaj ne koristi dulje vrijeme, uklonite električni priključak i isključite glavni prekidač.

8. Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili raspršivanje topline.

9. Ako je kabel za napajanje uređaja oštećen, smije ga zamijeniti samo servis ovlašten od strane proizvođača.

10. Aparat se smije koristiti samo u svrhe za koje je namijenjen (kuhanje). Svaka druga uporaba (npr. grijanje prostorije) je neprikladna i stoga opasna. Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu nastalu takvom neprikladnom uporabom.

11. Korištenje bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva usklađenost s nekim temeljnim standardima, naime:

A. Nikada nemojte dodirivati uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

B. Nikada nemojte koristiti uređaj bosih nogu;

C. Izbjegavajte korištenje produžnih kabela i ako je potrebno poduzmite sve moguće mjere opreza;

D. Nemojte povlačiti kabel kako biste ga isključili iz utičnice;

E. Ne izlažite uređaj atmosferskim utjecajima (kiša, sunce itd.);

F. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima, ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su educirani o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju su obavljati djeca bez nadzora.

12. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe.

Treba paziti da ne dodirnete grijaće elemente. Malu djecu morate držati podalje. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

13. Prije čišćenja ili održavanja uređaja, isključite uređaj tako da isključite kabel za napajanje ili isključite struju pomoću odgovarajućeg prekidača.

14. U slučaju kvarova ili neispravnosti, isključite uređaj i ne pokušavajte popravljati, već ih mora obaviti isključivo ovlašteni servisni centar. Uvijek tražite originalne rezervne dijelove. Nepoštivanje ovih uputa može ugroziti sigurnost uređaja.

15. Strogo se preporuča da dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost ne budu dostupni, posebno ako postoje djeca koja bi mogla koristiti uređaj za igru.

16. Nemojte koristiti zapaljive tekućine (alkohol, benzin,...) u blizini uređaja koji radi.



17. Ambalaža je namijenjena za zaštitu uređaja od oštećenja tijekom transporta. Materijali za pakiranje lako se mogu reciklirati jer su odabrani prema ekološkim kriterijima. Njihovim recikliranjem smanjuje se potreba za sirovinama i smanjuje se količina otpada. Električni i elektronički uređaji često sadrže vrijedne materijale. Također sadrže materijale koji bi, ako se nepravilno rukuju ili odlažu, mogli biti potencijalno opasni za ljudsko zdravlje i okoliš. Međutim, oni su neophodni za ispravan rad uređaja. Stoga, nemojte ga odlagati s kućnim otpadom.

Odložite ga u lokalnom centru za prikupljanje/recikliranje otpada ili kontaktirajte svog prodavača za savjet. Osigurajte da se oprema drži podalje od djece dok se ne odloži.

18. Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

19. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer bi mogli oštetiti površinu i uzrokovati njezino pucanje.

20. U slučaju dima, ne otvarajte vrata pećnice: isključite uređaj i isključite ga iz električne mreže. Ne otvarajte vrata dok se dim ne razide kako biste ugasili plamen.

21. Koristite funkciju zaključavanja kontrole kako biste spriječili djecu da sama uključe uređaj.

22. Nadzirite djecu ako su u neposrednoj blizini višenamjenske pećnice. Ne dopustite im da se igraju s uređajem.

23. Opasnost od gušenja.

- Djeca se mogu u igri zamotati u materijal za pakiranje (npr. foliju) ili ga staviti preko glave i tako se ugušiti. Ovu vrstu materijala držite podalje od djece.

24. Opasnost od opekline

Dječja koža mnogo je nježnija od kože odraslih.

- Staklena vrata, upravljačka ploča i otvori za izlazak vrućeg zraka iz odjeljka za kuhanje uređaja postaju vrući. Spriječite da djeca dodiruju uređaj dok radi.

25. Ne koristite ovaj uređaj na nestacionarnim mjestima (npr. na brodovima).

26. **Pozor:** uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

■ PRVO UKLJUČIVANJE

- Kada prvi put koristite pećnicu, ostavite je da radi praznu oko 1 sat (na 230 °C), po mogućnosti ostavite otvorene kuhinjske prozore. Kada se prvi put uključi, pećnica ispušta neugodne mirise zbog ostataka proizvodnje kao što su masti, ulja ili smole. Nakon isteka naznačenog vremena, pećnica je spremna za prvo pečenje. Kad se pećnica ohladi, očistite je prema uputama u odjeljku „Čišćenje i njega“.

- Nemojte prekrivati unutrašnjost pećnice aluminijskom folijom kako biste olakšali čišćenje.

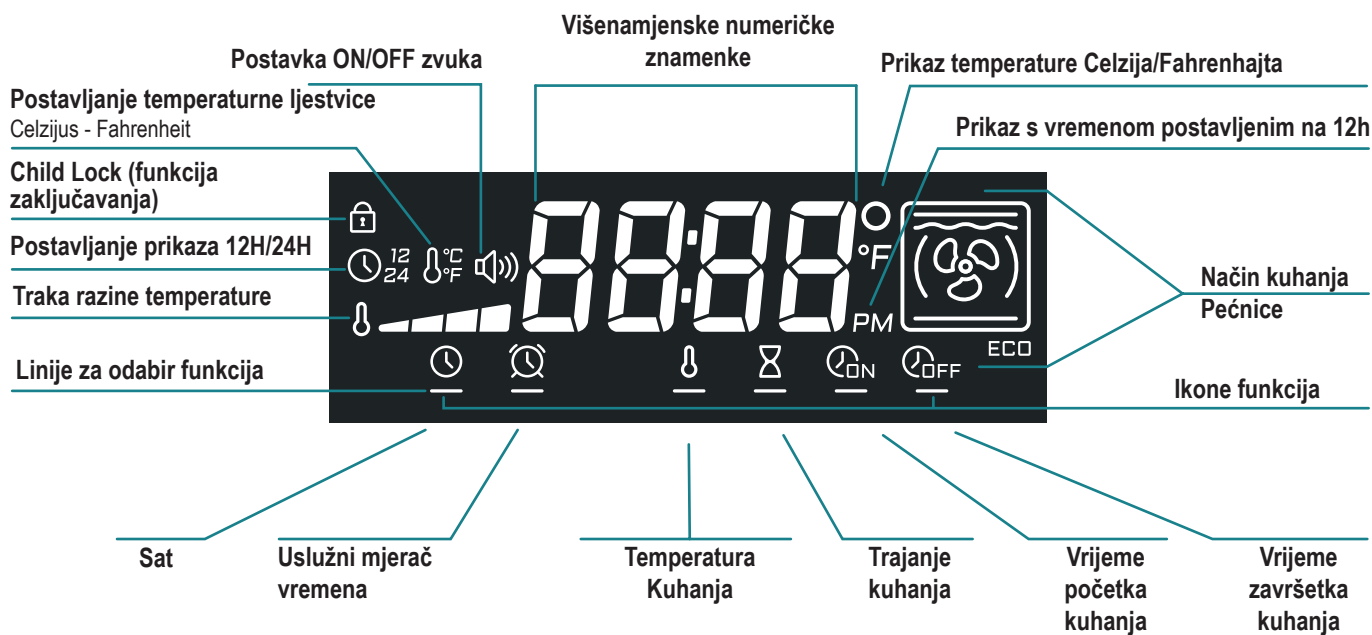
- Ovaj postupak mijenja rad uređaja i može oštetiti caklinu.

- Sav pribor u izravnom kontaktu s hranom mora se pažljivo očistiti prije upotrebe odgovarajućim proizvodima.

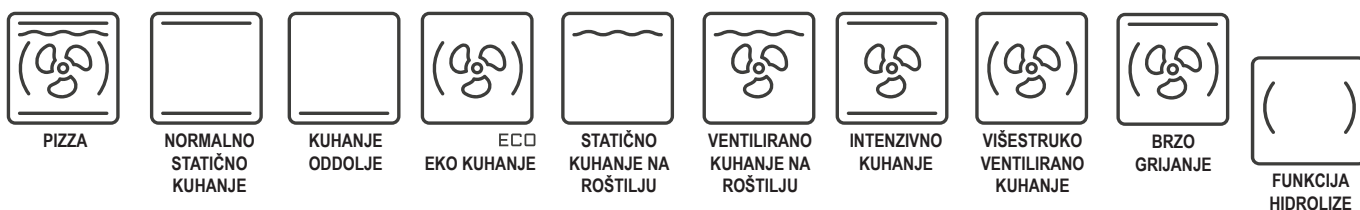
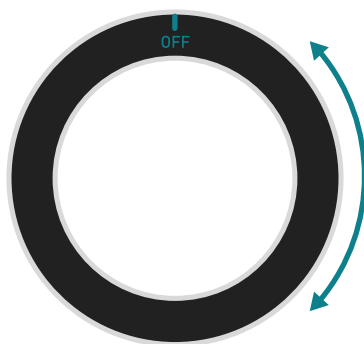


Nije dopušteno kuhati hranu u izravnom kontaktu s rešetkama pećnice i posudama za skupljanje vode.

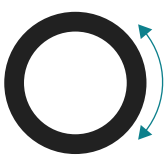
■ UPUTE ZA UPORABU - LED zaslon



Legenda tipke i ručice



■ Osnovne funkcije pećnice

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TIPKA ZA SVJETLO 	- Uključuje i isključuje svjetlo	- Ako se uključi ručno, svjetlo se gasi nakon 10 minuta. - Svjetlo se uključuje automatski: kada počne kuhanje ili kada se vrata otvore 5 minuta kada se kuhanje zaustavi ili nakon što su vrata zatvorena 1 minutu
FUNKCIJSKA TIPKA 	- Pomičite se kroz funkcije koje se mogu aktivirati	- Linija i ikone označavaju status funkcije. Bijela linija: odabrana Crvena linija: postavljena Naizmjenična bijela i crvena linija: prethodno odabrano i postavljeno Crvena ikona: aktivno - Ikona sata uvijek ostaje bijela
	 Primjeri	
TIPKE ZA PODEŠAVANJE 	- Postavlja vrijednosti funkcije	- Postavlja vrijednosti odabrane funkcije Postavi/Resetiraj postavke - Za resetiranje, pritisnite i držite istodobno tipke — i +
TIPKA START/STOP 	- Pokrenite ili zaustavite program kuhanja	- Pogledajte poglavlje posvećeno postavljanju programa kuhanja
RUČICA 	- Odaberite program kuhanja npr.: 	- Pogledajte poglavlje posvećeno postavljanju programa kuhanja

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TRAKA RAZINE TEMPERATURE a)  b) 	- Signalizacija razine temperature pećnice	a) Crveno označava temperaturu pećnice tijekom pečenja b) U bijeloj boji označava preostalu toplinu na kraju kuhanja

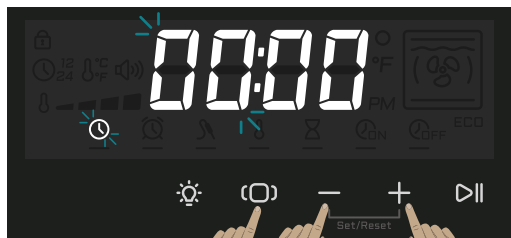
PRIKAZ INFORMACIJA		
- U nedostatku interakcija, zaslon se prebacuje na prikaz informacija i prikazuju se samo aktivne ikone i ikona sata. - Pritiskom na funkcijsku tipku  izlazite iz prikaza informacija .		

1. Prvo uključivanje



- Prilikom prvog uključivanja potrebno je postaviti:
Sat, prikaz **12/24H**, Zaslon **ON (ON d) - OFF (NO d)** Temperaturu u **°C** ili **°F** i **Uključivanje/isključivanje zvukova**.
- Za postavljanje parametara pritisnite **tipke za podešavanje** — ili + i **funkcijsku tipku**  za potvrdu i prijelaz na sljedeću postavku:

1. Postavljanje sata

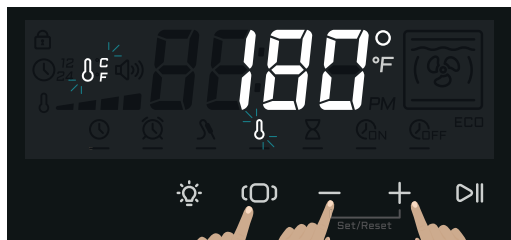


Pažnja: nakon nestanka struje duljeg od **10 sekundi** morat ćete ponovno namjestiti vrijeme.

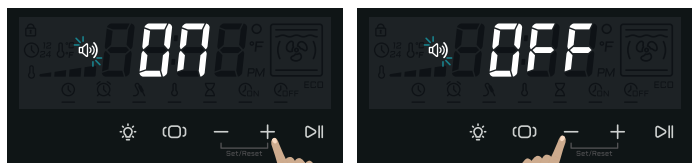
2. Postavite prikaz 12H/24H



3. Postavite temperaturu u °C ili °F.



4. Uključivanje/isključivanje zvukova



Proizvod je spreman za upotrebu.

2. Funkcije postavljanja

2.1 Postavljanje funkcija



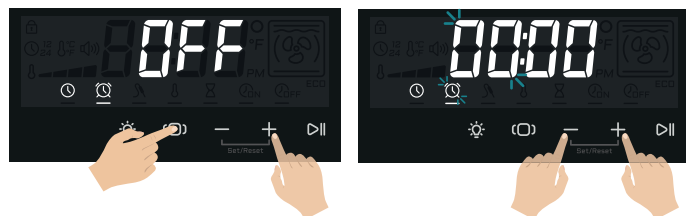
- Dugim pritiskom od **6 sek.** na **Tipke podešavanja** — i + ulazite u način rada opisan u poglavlju “1.Prvo uključivanje” za Postavljanje vremena 12H/24H , temperaturne skale  ON/OFF postavke zvukova .

2.2 Podešavanje sata 00:00



- Dugim pritiskom od **3 sek.** na **Tipke podešavanja** — i + omogućuje podešavanje **sata**, za postavljanje nastavite kako je navedeno u poglavlju “1. Prvo uključivanje”.

2.3. Postavka tajmera



- Odabirom funkcije **Courtesy Timer** , vrijednost sati, a zatim minuta može se postaviti pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.

Odbrojavanje se aktivira kada se pritisne **funkcijska tipka** (O) ili nakon **10 sekundi**.

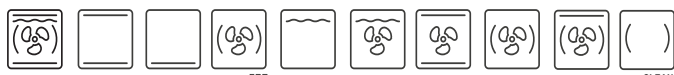
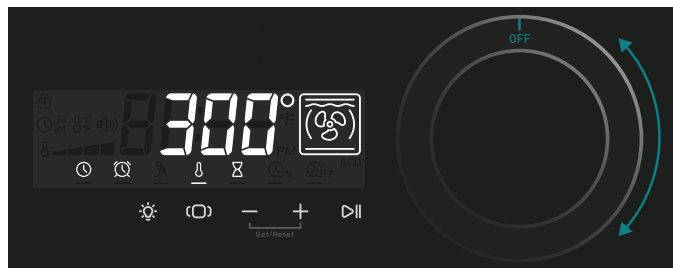
- Uslužni mjerac vremena može se poništiti istovremenim držanjem **tipki za podešavanje** — ili +.

2.4 Funkcija zaključavanja



- S isključenom pećnicom, s produljenim pritiskom od **3 sek.** na **funkcijsku tipku** (O) aktivirate/deaktivirate **Child Lock** (funkcija zaključavanja) .

3. Podešavanje programa pečenja

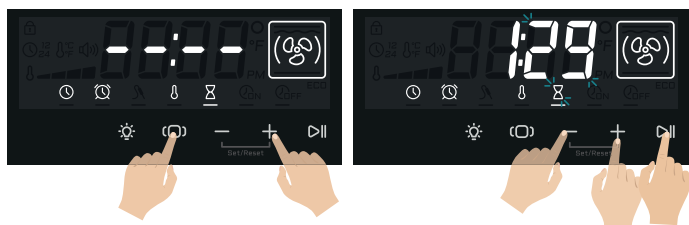


- Okretanjem ručice odabirete jedan od programa kuhanja sa zadanom temperaturom.

- **Temperatura pečenja** °C može se mijenjati pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.

- Pritiskom na **tipku start/stop** ▷|| pokreće se program kuhanja.

4. Podešavanje trajanja kuhanja Σ



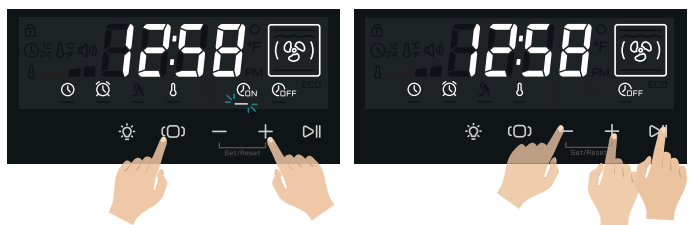
- Odabirom **funkcije trajanja** Σ kuhanja s **funkcijskom tipkom** (□), možete postaviti vrijednost sati, a zatim minuta pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.

- **Odbrojavanje** počinje kada kuhanje zapravo počne: kada se pritisne **tipka Start/Stop** ▷|| ili kada istekne odgoda programirana u odjeljku **Vrijeme kuhanja**.

- **Mjerač vremena kuhanja** Σ može se poništiti istovremenim držanjem **tipki za podešavanje** — i +.

5. Podešavanje vremena kuhanja (početak ON ili kraj OFF).

Vrijeme početka kuhanja ON i **Vrijeme završetka kuhanja** OFF su dvije alternativne funkcije koje se ne mogu aktivirati u isto vrijeme.



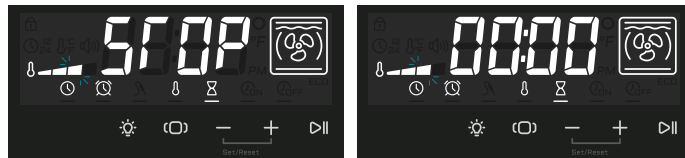
- Ako je postavljeno **trajanje kuhanja** Σ , možete pristupiti funkcijama podešavanja vremena kuhanja: **Vrijeme početka** ON ili **Vrijeme završetka** OFF .

- Odabirom funkcije **Vrijeme završetka** ON ili **Vrijeme završetka** OFF kuhanja, vrijednost sati i zatim minuta može se postaviti pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.

- Kada se pritisne **tipka Start/Stop** ▷||, postavke će biti aktivne.

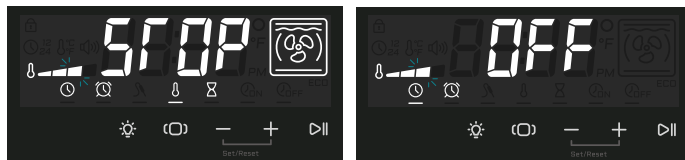
- Ovi mjerači vremena mogu se poništiti istovremenim držanjem **tipki za podešavanje** — i +.

6. Kraj programa kuhanja



- Pećnica signalizira kraj kuhanja na kraju **mjerača vremena** zvukom od 1 minute.

6.1. STOP i ISKLJUČIVANJE pećnice



Pećnica se može isključiti na sljedeće načine:

- Pritiskom na **tipku Start/Stop** ▷|| tijekom kuhanja.

- Okretanje ručice na OFF.

- Ako je podešeno Standby **OFF (NO d)**, nakon 5 minuta neaktivnosti i nijedna funkcija nije aktivna, pećnica se automatski isključuje.

7. Otvaranje vrata

- Ako se vrata otvore, program se obustavlja dok se ne zatvore.

- Ako se vrata ne zatvore unutar 3 minute, program se prekida.

8. Vratiti na tvorničke vrijednosti



Kako biste proizvod vratili na tvorničke uvjete i uključili ga prvi put, s gumbom u položaju **OFF**, pritisnite **funkcijsku tipku** (□), **tipke za podešavanje** — i + istovremeno **10 sekundi**.

- Donji redovi pomicat će se na zaslonu 30 sekundi. pri čemu istovremeno pritisnite **tipke za podešavanje** — i +.

Na zaslonu će se pojaviti riječ **CIAO**.



Isključite struju pećnice. Pri sljedećem ponovnom pokretanju svi parametri će se resetirati i pećnica će ponovno predložiti prvi redoslijed paljenja.

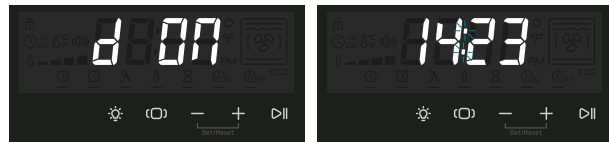
9. Demo način rada

U **DEMO** načinu rada moguće je kretati se kroz funkcije bez zagrijavanja pećnice.



DEMO se aktivira sljedećim postupkom:

- ručica na **OFF** i sve funkcije isključene
- istovremeni pritisak na **funkcijsku tipku**  i **tipku Start/Stop**  na 8 sekundi.



- Kada je način aktivan, točkice na **sat** **14:23** trepere i poruka **d 07** se prikazuje na displeju 3 sekunde (zaslon se ponavlja kada se aktivna tipka pritisne prvi put nakon 3 minute neaktivnosti pećnice)
- Za izlaz iz DEMO moda, ponovite postupak aktivacije

10. Snovne funkcije pećnice

- Vrijeme za prelazak u stanje pripravnosti: 2 minute.
- Potrošnja energije u stanju pripravnosti s prikazom informacija: 0,8 W.

■ IKONE

IKONE	OPIS	FUNKCIJA
	PIZZA	Ova je funkcija posebno prikladna za pripremu pizze, focaccie i kruha. Glavni izvor topline dolazi iz donjeg grijača koji radi u kombinaciji s ostalim grijačima u pećnici.
	NORMALNO STATIČNO KUHANJE	To je klasična funkcija električne pećnice posebno prikladna za kuhanje sljedećih namirnica: svinjski kotlet, kobasice, bakalar, pirjano meso, divljač, teleće pečenje, meringue i keksi, pečeno voće i dr.
	KUHANJE ODDOLJE	Ovo je najprikladniji način za završetak kuhanja hrane, posebno tijesta (keksa, meringa, dizanih kolača, voćnih deserta itd.) i drugih namirnica.
	EKO KUHANJE	Ovo je funkcija koja vam omogućuje kuhanje uz značajnu uštedu potrošnje električne energije. Kako biste maksimalno iskoristili ovu značajku, prije aktiviranja ECO funkcije, korisno je staviti posudu u pećnicu, tako da je postavite u središte pećnice. S funkcijom Eco vremena kuhanja prilagođena su sporom kuhanju kao što su: pirjano meso, bijelo meso, pečena tjestenina, delikatna peciva. Napomena: Eko kuhanje se ne može odabrati s umetnutom sondom za meso.
	STATIČNO KUHANJE NA ROŠTILJU	Funkcija prikladna za brzo i duboko pečenje na žaru, za prženje i pečenje mesa općenito, fileta, firentinskog rebarca, ribe na žaru i također povrća na žaru. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.
	VENTILIRANO KUHANJE NA ROŠTILJU	Posebno brza i duboka uz značajnu uštedu energije, ova je funkcija prikladna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili miješani ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.
	INTENZIVNO KUHANJE	To je funkcija brzog i intenzivnog kuhanja raznih jela; pogodan je za: ribu na papilote, pirjano povrće, čevape, patku, piletinu itd.
	VIŠESTRUKO VENTILIRANO KUHANJE	To je funkcija koja omogućuje istovremeno kuhanje različitih jela bez miješanja mirisa; možete kuhati pečene lazanje, pizzu, kroasane i brioše, pite, kolače itd.
	BRZO GRIJANJE	Ova se funkcija koristi za ubrzanje predgrijavanja vaše pećnice. Preporuča se korištenje ove funkcije pri postavljanju temperature kuhanja između 200 i 300 °C. Korištenje funkcije za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija NIJE prikladna za kuhanje hrane, koristi se samo za brže zagrijavanje pećnice. NEMOJTE KORISTITI FUNKCIJU DUŽE OD 20 MINUTA
	FUNKCIJA HIDROLIZE	Riječ je o funkciji automatskog čišćenja kojom se olakšava čišćenje prostora za kuhanje u samo 20 minuta, na niskoj temperaturi (90 °C). „Hidrolitički“ sustav čišćenja omekšava prljavštinu kako bi se mogla lakše ukloniti i sprečava neugodne mirise.

■ UPUTE ZA UPORABU - Funkcija hidrolize

Obavljanje postupka čišćenja

1. Ručno uklonite sve komadiće hrane vlažnom spužvom;
2. Uklonite sav pribor iz prostora za kuhanje (rešetke, posude za skupljanje vode, bočne rešetke, posude).
3. Dok je pećnica hladna, ulijte 100 ml vode + 2 kapi neutralnog deterdženta na dno pećnice kako biste lakše uklonili najtvrdokorniju prljavštinu;
4. Aktivirajte funkciju (dok je funkcija aktivna, svjetlo je ugašeno i ne može se upaliti);
5. Na kraju ciklusa oprezno otvorite vrata jer je pećnica zasićena parom, pričekajte da se pećnica ohladi, zatim očistite spužvom i osušite mekom krpom;
6. Pećnica se mora čistiti redovito, nemojte dopustiti da se prljavština taloži;
7. Tijekom funkcije hidrolize nemojte otvarati vrata i dolijevati vodu na dno pećnice;



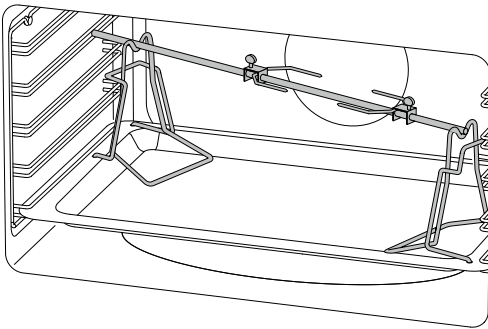
OPREZ

- Nemojte upotrebljavati destiliranu vodu (uzrokuje koroziju) ili gaziranu vodu. Upotrebljavajte samo vodu za piće.
- Nemojte ulijevati vodu u prostor za kuhanje dok je vruć, već samo kada je na sobnoj temperaturi.
- Nemojte otvarati vrata tijekom ciklusa hidrolize.
- Opasnost od opekline – uvjerite se da je uređaj hladan prije izvođenja bilo kojeg postupka.
- Nemojte upotrebljavati metalne spužve ili jake deterdžente koji bi mogli oštetiti površine.

■ UPUTE ZA UPORABU - Pribor

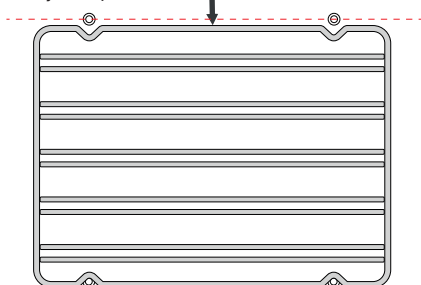
Korištenje ražnja (samo na nekim modelima)

Meso koje se peče nanižite na šipku i pričvrstite ga odgovarajućim vilicama. Naslonite šipku na ražnju na posebne nosače koje ste prethodno umetnuli u tavu i umetnite je u trubu roštilja. Uključite funkciju statičnog roštilja sa zatvorenim vratima. Kako biste izvukli ražanj zajedno s posudom za skupljanje, izvucite ga tek toliko da omogućite potpuno izvlačenje

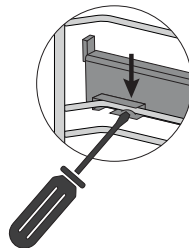
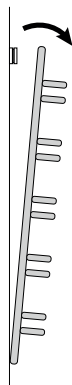


Teleskopske vodilice

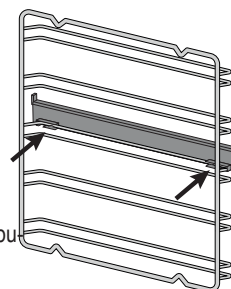
Povucite dio označen crvenom bojom prema dolje kako biste ga uklonili sa stijenke pećnice.



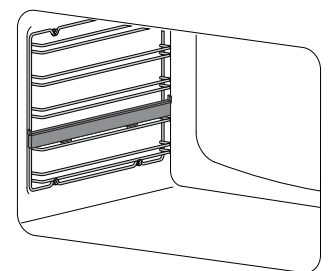
Okrenite ih i postavite na površinu sa strane klizne vodilice.



Kako biste oslobodili kopču, otpustite je ravnim odvijačem.



Gentag manøvren i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne

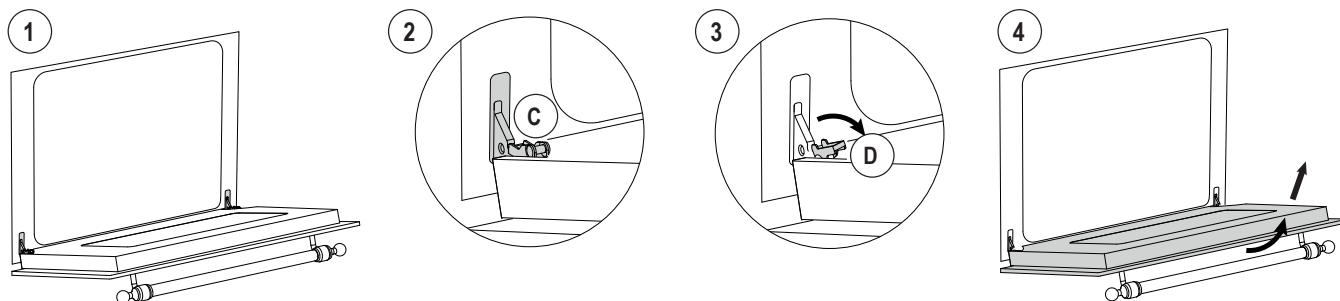


■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Uklanjanje vrata

Postupak

Kako biste olakšali intenzivno čišćenje pećnice, praktično je rastaviti vrata slijedeći upute u nastavku:

- otvorite vrata
- pomaknite kuku C u sektor šarke D slijedeći korake:



■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Demontaža i čišćenje stakla

Postupak koji treba slijediti

Vrata pećnice se sastoje od tri stakla. Stakleni dijelovi se čiste neabrazivnim kuhinjskim papirom i uobičajenim deterdžentom. Nemojte koristiti grube abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu ogrebat površinu i uzrokovati pucanje stakla. Unutarnja stakla se mogu ukloniti radi lakšeg čišćenja. U tu svrhu potrebno je rastaviti vrata pećnice ili ih pak postaviti na srednji međuklik.

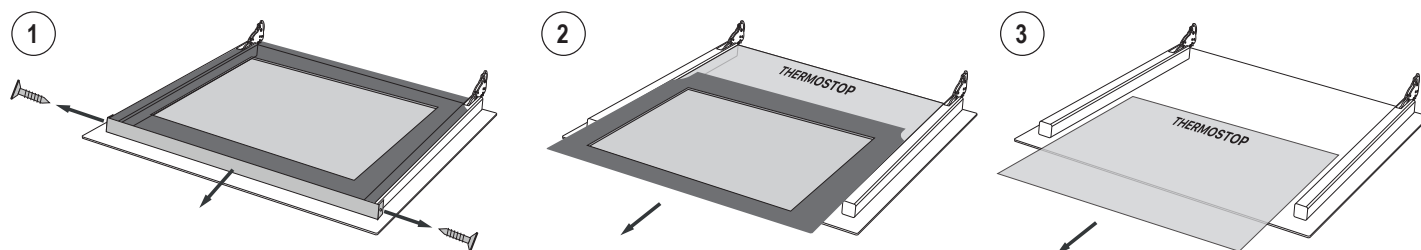
Redoslijed uklanjanja stakla

PAŽNJA! Sve radnje uvijek morate izvoditi s vratima koja su skinuta s pećnice i postavljena na odgovarajuću policu kako se ne bi oštetila prednja strana vrata. Srednje staklo mora biti pravilno umetnuto s čitljivim natpisom THERMOSTOP (pogledajte sl. 2–3).

Odvijte 2 vijka na desnoj/lijevoj strani u gornjoj traci

Podignite gornje staklo i uklonite ga

Uklonite međustaklo



■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Savjeti za čišćenje pećnice i prednje ploče

PEĆNICA

KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Unutrašnjost pećnice	Preporučljivo je očistiti pećnicu nakon svake uporabe. Nečistoća se lakše čisti izbjegavanjem opetovanog spaljivanja na visokim temperaturama. Uklonite sve uklonjive dijelove i operite ih odvojeno vrućom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Kako biste olakšali čišćenje pećnice, ulijte malu količinu vode (100 ml, što odgovara pola čaše) na dno pećnice; zatim aktivirajte ciklus "Kuhanje odozdo" na 90 °C na 20 minuta. Na kraju ciklusa pričekajte da se ohladi i dovršite čišćenje mekom krpom.	Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice. Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer bi mogli oštetiti površinu i uzrokovati njezino pucanje.
Pladanj	Uronite u otopinu tople vode i blagog sapuna. Posušiti nakon pranja.	Uklonite ostatke hrane odmah nakon upotrebe.
Rešetke	Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.	U slučaju nakupljene i stvrdnute prljavštine, preporučljivo je ostaviti rešetke da se namaču nekoliko sati prije čišćenja.

PREDNJA PLOČA

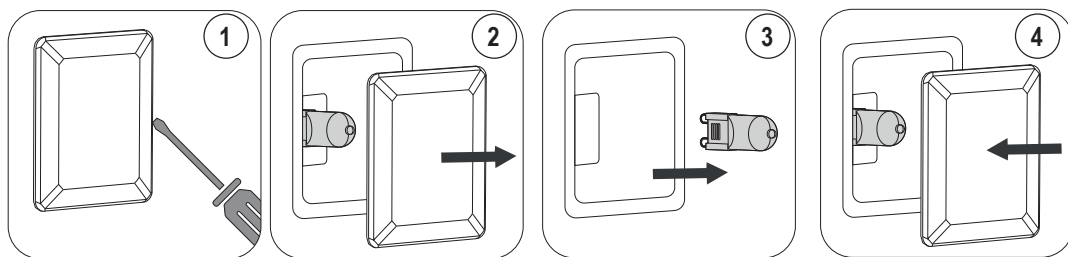
KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelične površine	Očistite dijelove toplom vodom i nekorozivnim tekućim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava povremenim čišćenjem posebnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada nemojte koristiti abrazivne praškove.
Obojene površine	Za održavanje svojstava obojenih dijelova potrebno ih je često čistiti sapunicom.	Izbjegavajte ostavljati kisele ili alkalne tvari (ocat, limunov sok, sol, sok od rajčice itd.) na obojenim dijelovima i perite dok su obojeni dijelovi još vrući.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamjena žarulje

Postupak koji treba slijediti

Ako svjetlo pećnice ne radi, isključite uređaj iz električne mreže, uklonite zaštitno staklo lampe i zamijenite lampu.

Zamijenite žarulju odgovarajućom halogenom žaruljom od 40 W (G9).



- 1) Otpustite ravnim odvijačem
- 2) Uklonite pokrovno staklo žarulje
- 3) Uklonite žarulju
- 4) Zamijenite i ponovno zatvorite

■ RJEŠAVANJE PROBLEMA - Opći problemi



PAŽNJA!

- Tijekom jamstvenog roka popravke smije obavljati samo ovlašteni postprodajni servis ili uključivanjem odgovarajućeg prekidača
- Prije popravka isključite uređaj iz električne mreže, tj. izvucite kabel iz utičnice ili uključite odgovarajući prekidač.
- Neovlašteni zahvati i popravci mogu uzrokovati strujni udar ili kratki spoj, stoga ih nemojte izvoditi. Ove poslove prepustite ovlaštenim tehničarima.
- U slučaju manjih smetnji, možete pokušati riješiti problem slijedeći savjete u uputama.
- Intervencija servisne službe tijekom jamstva nije besplatna ako aparat ne radi zbog nepravilne uporabe.
- Otklanjanje kvarova ili pritužbi koje su uzrokovane neispravnom uporabom ili ugradnjom neće biti popravljene pod jamstvom. Troškove jamstva snosi korisnik.

Pogreške sustava

OPIS	ID pogreške
NTC sonde prekinut	Er00
sonda NTC kratki spoj	Er01
prikaz prekomjerne temperature	Er08

■ TABLICE ZA KUHANJE - Ventilirana konvekcijska pećnica (samo indikativne vrijednosti)

JELO	TEMP. C°		MIN.
MESO			
Pečena junetina	170-180	2/3	40/50
Pečena govedina	170-190	2/3	40/60
Pečena teletina	160-180	2/3	65/90
Pečena janjetina	140-160	2	100/130
Rozbif	180-190	2/3	40/45
Pečeni kunić	170-180	2/3	80/100
Pečeni zec	160-170	2	80/100
Pečena purica	160-170	2	160/240
Pečena guska	160-180	2/3	120/160
Pečena patka	170-180	2/3	100/160
Pečeno pile	180	2/3	90/120
RIBA	160-180	2/3	15/25
SLASTIČARSTVO			
Voćni kolač	180-200	2	40/50
Margherita torta	180-190	2	40/45

JELO	TEMP. C°		MIN.
Brioši	170-180	2	40/60
Biskvit torta	190-200	2	25/35
Krafne	160-180	2	35/45
Slatka lisnata peciva	180-200	2	20/30
Kolač od grožđa	190-200	2	30/40
Štrudla	160	2	25/35
Piškote	150-180	2	50/60
Jabuke u šrafluku	180-200	2	18/25
Puding sa piškotama	170-180	2	30/40
PEKARA			
Kruh	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

■ TABLICE ZA KUHANJE - Statička pećnica (samo indikativne vrijednosti)

JELO	TEMP. C°		MIN.
MESO			
Pečena junetina	225	2/3	40/50
Pečena govedina	250	2/3	50/60
Pečena teletina	225	2/3	60/80
Pečena janjetina	225	2	40/50
Rozbif	230	2/3	50/60
Pečeni kunić	250	2/3	40/50
Pečeni zec	250	2	40/50
Pečena purica	250	2	50/60
Pečena guska	225	2/3	60/70
Pečena patka	250	2/3	45/60
Pečeno pile	250	2/3	40/45
RIBA	200-225	1/2	15/25
SLASTIČARSTVO			
Voćni kolač	225	2	35/40
Margherita torta	175-200	2	50/60
Brioši	175-200	2	25/30
Biskvit torta	220-250	2	20/30
Krafne	180-200	2	30/40
Slatka lisnata peciva	200-220	2	15/20

JELO	TEMP. °C		MIN.
Kolač od grožđa	250	2	25/35
Štrudla	180	2	20/30
Piškote	180-200	2	40/50
Jabuke u šrafloku	200-220	2	15/20
Puding sa piškotama	200-220	2	20/30
PEKARA			
Kruh	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

- Važno

Stavite hranu kada je pećnica vruća.

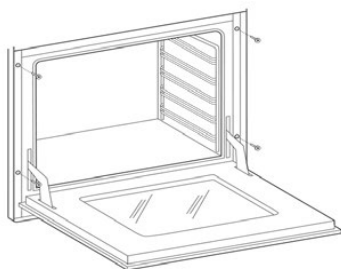
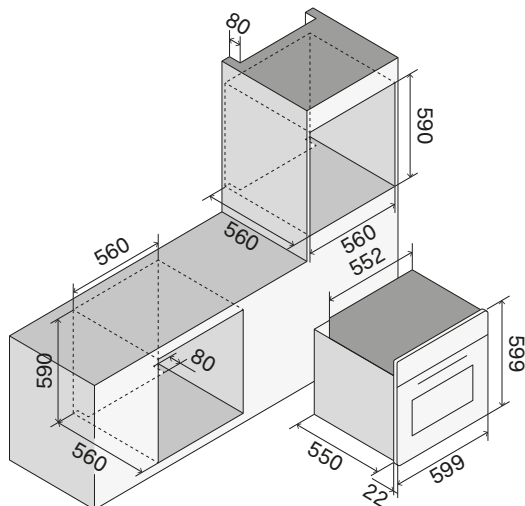
- Kuhanje na roštilju

Kod uređaja s električnim roštiljem kuhanje se provodi sa zatvorenim vratima na 180 °C. Hranu koju ćete peći na roštilju po mogućnosti stavite na odgovarajuću rešetku na četvrtoj polici.

■ INSTALACIJA - Upute za instalaciju

 Pločica s podacima nalazi se na rubu vrata pećnice i prikazana je na stranici 1, vidljiv je s otvorenim vratima, sadrži sve podatke potrebne za ugradnju, npr.: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najprije izmjerite i provjerite nišu za postavljanje u kuhinjskim elementima, koja mora točno odgovarati mjerama prikazanim na slici A. Provjerite je li presvlaka namještaja, furnir ili drugo zalijepljeno ljepljivom otpornom na toplinu (150°C). Ako premaz ili ljepljivo nije otporno na toplinu, premaz bi se mogao deformirati ili raspasti, posebno na najužim mjestima namještaja. Provjerite ima li namještaj pripremljen za ugradbenu pećnicu čvrsto dno i može li izdržati težinu uređaja. Uključeni su svi vijci i dodaci potrebni za pričvršćivanje pećnice na kućište. Sljedeće slike bit će korisne za pričvršćivanje i pravilno umetanje u komad namještaja.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

 Sljedeće upute namijenjene su kvalificiranoj osobi koja će se pobrinuti za postavljanje uređaja, njegovu prilagodbu i tehničko održavanje i koja će osigurati da se ti postupci odvijaju što je moguće pravilnije i u skladu s važećim propisima. Važno: sva podešavanja, održavanje itd. mora se provesti nakon što ste isključili električni utikač iz uređaja.

Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sljedećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETSKOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

UREDBA BR. 1935/2004 (dodir s hranom).

Instalacija se mora izvršiti na stručan način i u potpunom skladu s važećim propisima koji se odnose na električne instalacije.

U protivnom proizvođač odbija svaku odgovornost.

U ovoj knjižici također ćete pronaći dijagram ožičenja vašeg uređaja.

Uređaji su dizajnirani za spajanje na napon prikazan na pločici s podacima.

Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite sljedeće:

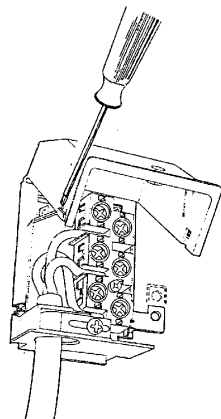
- karakteristike elektromagnetskog prekidača ili utičnice mogu podnijeti opterećenje uređaja (vidi podatke na tipskoj pločici);
- sustav napajanja mora biti opremljen učinkovitim uzemljenjem.

Uređaj se isporučuje s kablom bez utikača: spajanje se mora izvršiti imajući na umu da je žuto-zeleni kabl vodič uzemljenja i da se nikada ne smije prekidati.

Utičnica mora biti vidljiva i dostupna kako bi se uređaj mogao lako isključiti.

Za izravno spajanje na mrežu potrebno je:

- sigurnosni ventil i kućni sustav mogu izdržati opterećenje uređaja (vidi pločicu s podacima);
- sustav napajanja je opremljen učinkovitim uzemljenjem;
- višepolna utičnica ili sklopka, s minimalnim otvorom od 3 mm, lako je dostupna nakon postavljanja uređaja;
- ugrađen je fiksni glavni prekidač u skladu s pravilima postavljanja.



 Žuto-zeleni vodič uzemljenja se nikada ne smije prekidati, čak ni sklopkom. Kabel za napajanje mora biti postavljen tako da ne dolazi u dodir s površinama koje imaju temperaturu višu od 50 °C iznad temperature okoline. Ako trebate zamijeniti kabl za napajanje, obratite se postprodajnom servisu.

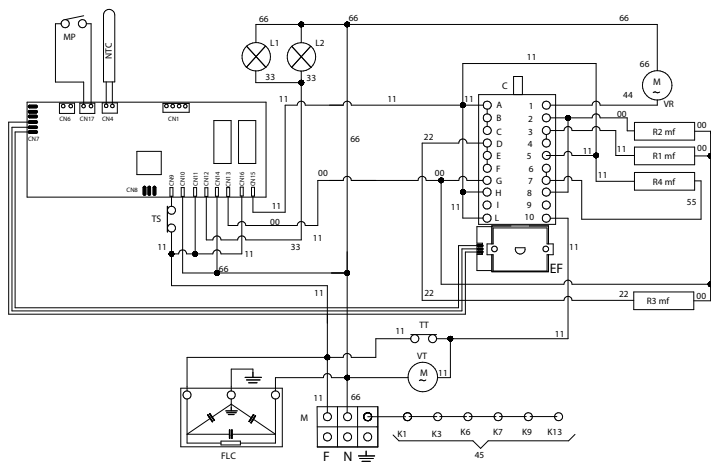
INSTALACIJA - Dijagrami ožičenja Apсорpcija (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Crna	M	Terminalni blokovi
11	Smeđa	MP	Mikroprekidač vrata
22	Crvena	N	Neutralna
33	Bijela	NTC	Sonda za temperaturu
44	Žuta	P	Tajmer/programator
45	Žuto-zelena	R1	Gornji grijač
55	Siva	R2	Donji grijač
66	Plava	R3	Grijač roštilja
C	Sklopka	R4	Kružni grijač
EF	Koderi funkcija	TS	Sigurnosni termostat
F	Faza	TT	Tangencijalni termostat
K1	Žica za uzemljenje terminalnog bloka	V	Ventilator pećnice
K3	" " ventilator pećnice	VT	Vent. hlađenja
K6	" " svjetlo u pećnici 1	FLC	filtar
K7	" " svjetlo u pećnici 2		
K9	" " tangenc. motovent.		
K13	" " roštilj		

Dijagrami ožičenja



⚠ VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

Pločica s karakteristikama koje su, osim toga, prikazane i na poklopcu, stavlja se na rub vrata reme pećnice i vidljiva je dok su vrata otvorena ili na gornjem poklopcu pećnice.

PAŽNJA! Ova upozorenja se odnose na različite vrste uređaja. Pazite da pravilno identifikujete tip uređaja koji posedujete (pogledajte natpisnu pločicu).

1. Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu koje sadrži, između ostalog, veoma važne informacije u vezi sa bezbednošću tokom instalacije, upotrebe i održavanja. Pažljivo čuvajte knjižicu sa uputstvima za naknadne konsultacije i identifikaciju serijskog broja.

2. Električna sigurnost ovog uređaja je zagarantovana samo ako je izvedeno ispravno uzemljenje u skladu sa važećim standardima. Neophodno je osigurati da se ova pravila poštuju; ako ste u nedoumici, obratite se kvalifikovanoj osobi da temeljno proveri električni sistem. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu lošim sistemom uzemljenja.

3. Pre nego što priključite uređaj, proverite da li tehničke karakteristike prikazane na natpisnoj pločici savršeno odgovaraju karakteristikama električnog sistema. Instalaciju/podešavanje mora da izvrši kvalifikovano osoblje.

4. Proverite da li električni sistem i utičnice imaju kapacitet da podrže maksimalnu snagu uređaja koja je prikazana na natpisnoj pločici. Ako ste u nedoumici, obratite se kvalifikovanoj osobi.

5. Uređaj mora biti priključen direktno na napajanje u skladu sa naznačenim polaritetom. Za priključivanje je potrebno obezbediti uređaj koji obezbeđuje isključivanje sa mreže, sa rastojanjem otvaranja kontakata koji omogućava potpuno isključenje u uslovima prenaponske kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

6. Ako utičnica ne odgovara utikaču, zamenite je odgovarajućom. U tom slučaju kontaktirajte kvalifikovanu osobu koja će takođe morati da proveri da li deo kablova utičnice može da izdrži snagu koju apsorbuje uređaj. Kabl za napajanje nema utikač. Za povezivanje, pogledajte odeljak „Električni priključak“. Preporučuje se da ne koristite adaptere, višestruke utičnice ili produžne kablove.

7. Kada se uređaj nekoristi duže vreme, izvadite utikač iz utičnice i isključite glavni prekidač.

8. Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili rasipanje toplote.

9. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, sme ga zameniti samo servisna služba ovlašćena od strane proizvođača.

10. Aparat smeda se koristiti samo u svrhe za koje je namenjen (kuvanje). Svaka druga upotreba (na primer zagrevanje prostorije) je nepravilna i stoga opasna. Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu prouzrokovanu takvom nepravilnom upotrebom.

11. Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih standarda, a to su:

A. Nikada ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

B. Nikada ne koristite uređaj bos;

C. Izbegavajte korišćenje produžnih kablova i ako je potrebno preduzmite sve moguće mere predostrožnosti;

D. Nemojte povlačiti kabl da biste ga isključili iz utičnice;

E. Ne izlažite uređaj atmosferskim agensima (kiša, sunce, itd.);

F. Držite decu mlađu od 8 godina dalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu da koriste deca iznad 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima, ili bez dovoljnog iskustva i znanja samo ako su pod kontrolom ili su dobile uputstva u vezi sa korišćenjem aparata na bezbedan način, te ako su svesne opasnosti koje pri tome postoje. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Čišćenje i održavanje nisu dozvoljeni deci ukoliko nisu pod nadzorom.

12. Aparat i njegovi dostupni delovi postaju veoma vrući tokom upotrebe. Treba paziti da ne dodirnete grejne elemente. Mala deca se moraju držati dalje od uređaja. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

13. Pre čišćenja uređaja ili održavanja, isključite uređaj tako što ćete isključiti kabl za napajanje ili isključiti struju pomoću odgovarajućeg prekidača.

14. U slučaju kvara ili lošeg rada, isključite uređaj i ne pokušavajte nikakve popravke koje umesto toga mora izvršiti isključivo ovlašćeni centar za pomoć. Uvek tražite originalne rezervne delove. Nepoštovanje ovih uputstava može ugroziti bezbednost uređaja.

15. Strogo se preporučuje da delovi koji mogu predstavljati opasnost ne budu dostupni, posebno ako ima dece koja bi mogla da koriste uređaj za igru.

16. Ne koristite zapaljive tečnosti (alkohol, benzin,...) u blizini uređaja koji radi.



17. Ambalaža je namenjena zaštititi uređaja od oštećenja tokom transporta. Materijali za pakovanje se lako mogu reciklirati jer su odabrani po ekološkim kriterijumima. Njihova reciklaža smanjuje potrebu za sirovinama i smanjuje količinu otpada. Električni i elektronski uređaji često sadrže vredne materijale.

Takođe sadrže materijale koji, ako se njima rukuje ili odlažu na pogrešan način, mogu biti potencijalno opasni po ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Međutim, oni su neophodni za pravilno funkcionisanje uređaja. Zbog toga nemojte ga odlagati sa kućnim otpadom.

Molimo vas da ga odložite u centar za sakupljanje/recikliranje otpada u lokalnoj zajednici ili kontaktirajte svog prodavca za savet. Uverite se da se u trenutku odlaganja uređaj drži dalje od dece.

18. Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutrašnjosti reme.

19. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata reme, jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje.

20. U slučaju dima, ne otvarajte vrata reme: isključite uređaj i isključite ga iz električne mreže. Ne otvarajte vrata dok se dim ne razbistri da biste ugasili plamen.

21. Koristite funkciju zaključavanja kontrola da sprečite decu da sama uključe uređaj.

22. Nadgledajte decu ako se nalaze u neposrednoj blizini multifunkcionalne reme. Ne dozvolite im da se igraju sa uređajem.

23. Opasnost od gušenja.

- Deca se mogu u igri umotati u ambalažni materijal (npr. foliju) ili ga staviti preko glave i tako se ugušiti. Držite ovu vrstu materijala dalje od dece.

24. Opasnost od opekotina

Koža dece je mnogo delikasnija od kože odraslih.

- Staklena vrata, kontrolna tabla i otvori za izlazak vrućeg vazduha iz odeljka za kuvanje postaju vrući. Sprečite decu da dodiruju uređaj dok je u radu.

25. Nemojte koristiti ovaj uređaj na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).

26. **Pažnja:** Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite lampu kako biste izbegli mogućnost strujnog udara.

■ PRVO PUŠTANJE U RAD

- Kada prvi put koristite rernu, puštite je da radi oko 1 sat (na 230 °C), eventualno ostavite kuhinjske prozore otvorene. Kada se prvi put uključi, rerna ispušta neugodne mirise zbog ostataka proizvodnje kao što su masti, ulja ili smole. Kada istekne naznačeno vreme, rerna je spremna za prvu upotrebu. Kada se rerna ohladi, očistite je prateći uputstva u odeljku „Čišćenje i održavanje“.

- Ne pokrivajte unutrašnjost reme aluminijumskom folijom da biste olakšali čišćenje.

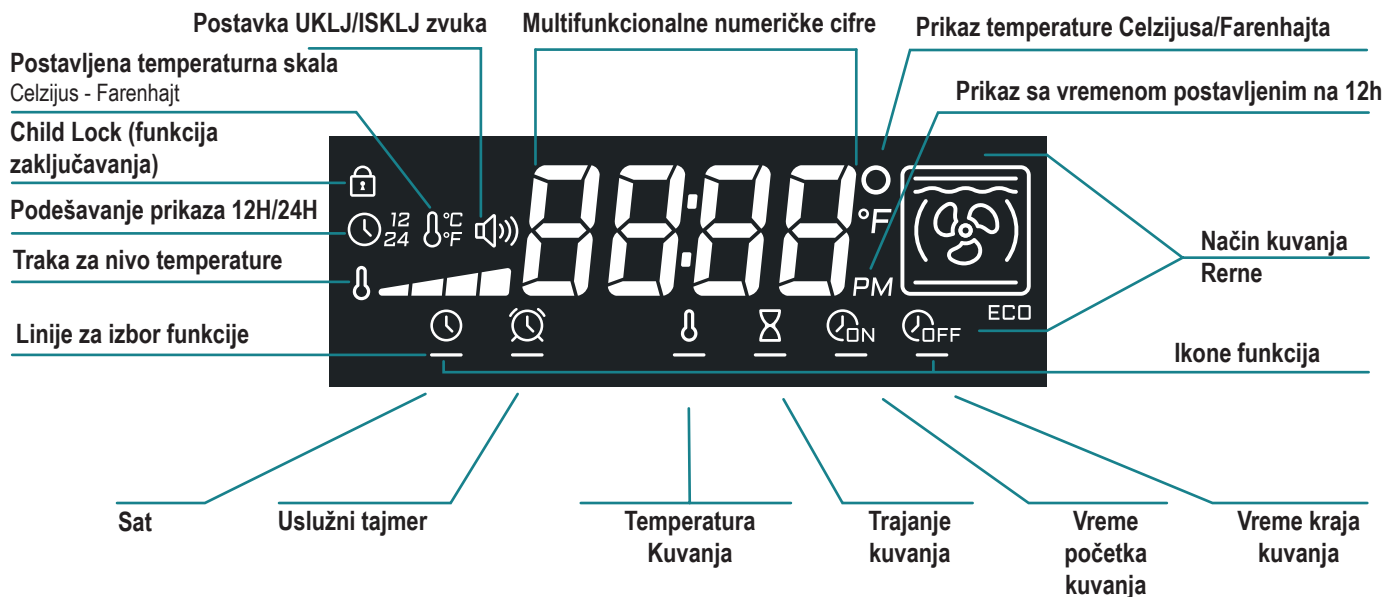
- Ova operacija menja performanse uređaja i može oštetiti emajl.

- Sav pribor koji je u direktnom kontaktu sa hranom mora biti pažljivo očišćen pre upotrebe odgovarajućih proizvoda.

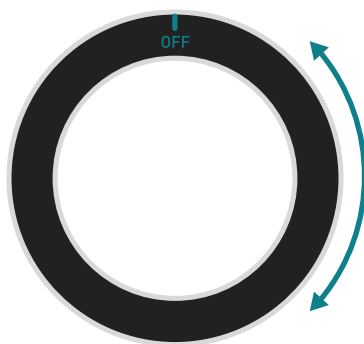


Nije dozvoljeno kuvanje hrane u direktnom kontaktu sa roštiljem reme i posudama za kapanje.

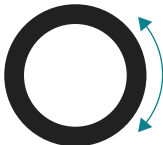
■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU - LED displej



Legenda dugmadi i ručica



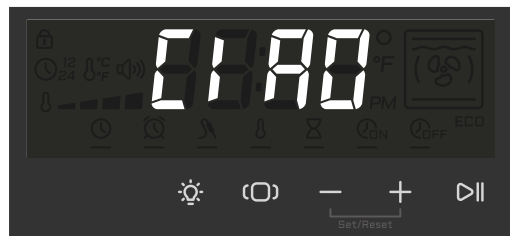
■ Osnovne funkcije rerne

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
DUGME SVETLA 	- Pali i gasi svetlo	- Ako se uključi ručno, svetlo se gasi posle 10 minuta. - Svetlo se automatski uključuje: kada počne kuvanje ili kada se vrata otvore na 5 minuta kada se kuvanje prekine ili nakon zatvaranja vrata na 1 minut
FUNKCIJSKO DUGME 	- Pomeranje kroz funkcije koje se mogu aktivirati	- Linija i ikone označavaju status funkcije. Bela linija: izabrano Crvena linija: podešeno Naizmenična bela i crvena linija: prethodno odabrano i podešeno Crvena ikona: aktivna - Ikona sata uvek ostaje bela            Primeri
TASTERI ZA PODEŠAVANJE 	- Podešava vrednosti funkcije	- Podešava vrednosti izabrane funkcije Podesi/Resetuj podešavanja - Za resetovanje, pritisnite i držite tastere u isto vreme tastere — i +
TASTER START/STOP 	- Pokrenite ili zaustavite program kuvanja	- Pogledajte poglavlje posvećeno podešavanju programa kuvanja
RUČICA 	- Izaberite program kuvanja npr.:   	- Pogledajte poglavlje posvećeno podešavanju programa kuvanja

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TRAKA NIVOA TEMPERATURE a)  b) 	- Signalizacija nivoa temperature rerne	a) Crvenom bojom označava temperaturu rerne tokom pečenja b) Belom bojom označava preostalu toplotu na kraju kuvanja

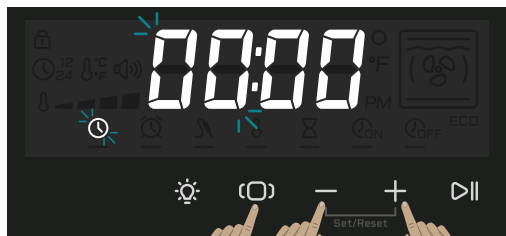
PRIKAZ INFORMACIJA		
- U nedostatku interakcije, ekran se prebacuje na prikaz informacija i prikazuju se samo aktivne ikone i ikona sata. - Pritiskom na funkcijsko dugme  izlazite iz prikaz informacija .		

1. Prvo uključivanje



- Prilikom prvog pokretanja potrebno je podesiti:
Sat, prikaz 12/24H, Ekran ON (ON d) - OFF (NO d) Temperatura u °C ili °F i Zvukovi uključeni/isključeni.
- Da biste podesili parametre, pritisnite **tastere za podešavanje** — ili + i **funkcijsko dugme**  da potvrdite i pređete na sledeće podešavanje:

1. Podešavanje sata



Pažnja: nakon nestanka struje duže od **10 sekundi** moraćete ponovo da podesite vreme.

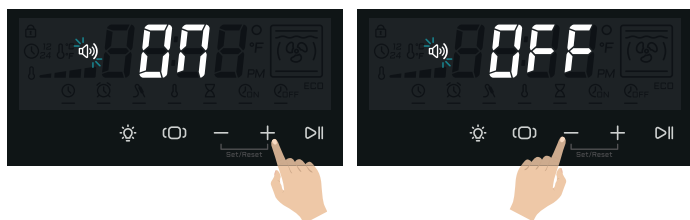
2. Podesite prikaz 12H/24H



4. Podesite temperaturu u °C ili °F.



5. Uključivanje/isključivanje zvukova



Proizvod je spreman za upotrebu.

2. Funkcije podešavanja

2.1 Podešavanje funkcije



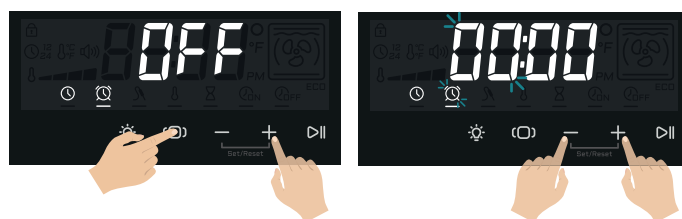
- S dužim pritiskom od **6 sek.** na **tastere za podešavanje** — i + ulazi se u način opisan u poglavlju "1.Prvo uključivanje" za postavljanje vremena **12H/24H** , iz **Skale temperature**  i iz postavki **UKLJUČENO/ISKLJUČENO** iz zvukova .

2.2 Podešavanje sata 00:00



- S dužim pritiskom od **3 sek.** na **tastere za podešavanje** — i + omogućavaju se postavke **sata**, za postavljanje postupite kako je naznačeno u poglavlju "1. Prvo uključivanje"..

2.3. Postavka tajmera



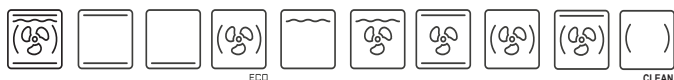
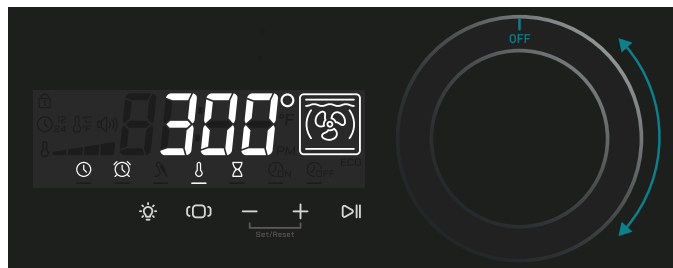
- Odabirom funkcije **tajmera** , vrednost sati, a zatim minuta se može podesiti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +. Odbrojavanje se aktivira kada se pritisne **funkcijskog dugmeta**  ili nakon **10 sekundi**.
- Tajmer se može resetovati istovremenim držanjem **dugmadi za podešavanje** — i +.

2.4 Child Lock - funkcija zaključavanja



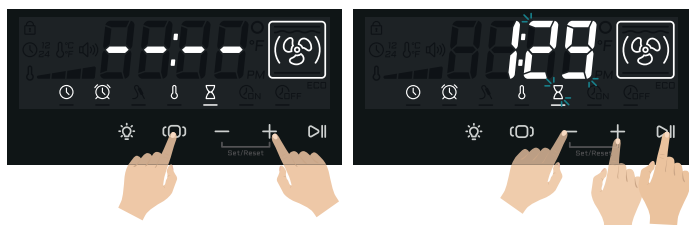
- Sa isključenom retnom, uz produženi pritisak od **3 sek.** na **funkcijsko dugme**  aktivirate/deaktivirate **Child Lock** .

3. Podešavanje programa kuvanja



- Okretanjem ručice bira se jedan od programa kuvanja, sa podrazumevanom temperaturom.
- **Temperatura kuvanja** $\frac{\circ}{\circ}$ se može promeniti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.
- Pritiskom na **taster Start/Stop** ▷|| počinje program kuvanja.

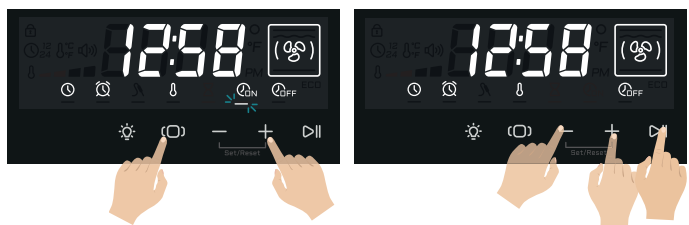
4. Podešavanje trajanja kuvanja $\frac{\infty}{\infty}$



- Izborom **funkcije Trajanje kuvanja** $\frac{\infty}{\infty}$ pomoću **funkcijskog dugmeta** (), možete podesiti vrednost sati, a zatim minuta koristeći **dugmadi za podešavanje** — ili +.
- **Odbrojavanje** počinje kada kuvanje zaista počne: kada se pritisne **dugme Start/Stop** ▷|| ili kada istekne odlaganje programirano u delu **Vreme kuvanja**.
- **Tajmer trajanja kuvanja** $\frac{\infty}{\infty}$ se može resetovati tako što ćete istovremeno držati pritisnute **dugmad za podešavanje** — i +.

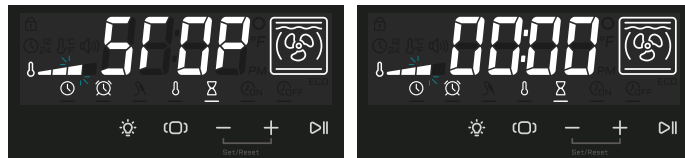
5. Podešavanje vremena kuvanja (početak $\frac{\text{ON}}{\text{ON}}$ ili kraj $\frac{\text{OFF}}{\text{OFF}}$).

Vreme početka kuvanja $\frac{\text{ON}}{\text{ON}}$ i **Vreme kraja kuvanja** $\frac{\text{OFF}}{\text{OFF}}$ su dve alternativne funkcije koje se ne mogu aktivirati u isto vreme.



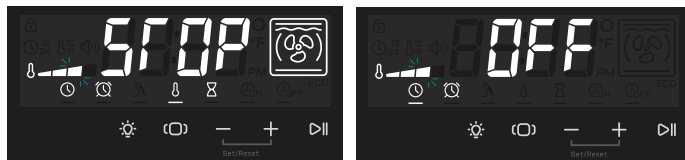
- Ako je **vreme kuvanja** $\frac{\infty}{\infty}$ podešeno, možete pristupiti funkcijama podešavanja vremena kuvanja: **Vreme početka** $\frac{\text{ON}}{\text{ON}}$ ili **Vreme kraja** $\frac{\text{OFF}}{\text{OFF}}$.
- Izborom funkcije **Vreme početka** $\frac{\text{ON}}{\text{ON}}$ ili **Vreme kraja** $\frac{\text{OFF}}{\text{OFF}}$ Kuvanja, vrednost sati, a zatim minuta može se podesiti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.
- Kada se pritisne **dugme Start/Stop** ▷||, podešavanja će biti aktivna.
- Ovi tajmeri se mogu resetovati istovremenim držanjem **dugmadi za podešavanje** — i +.

6. Kraj programa kuvanja



- Rerna signalizira kraj kuvanja na kraju **tajmera trajanja** zvukom u trajanju od 1 minuta.

6.1. STOP i OFF rerne



Rerna se može isključiti na sledeće načine:

- Pritiskom na **dugme Start/Stop** ▷|| tokom kuvanja.
- Okretanje ručice na OFF.
- Ako je Standby **OFF (NO d)** podešeno, nakon 5 minuta neaktivnosti i nijedna funkcija nije aktivna, rerna se automatski isključuje.

7. Otvaranje vrata

- Ako su vrata otvorena, program se obustavlja dok se ne zatvori.
- Ako se vrata ne zatvore u roku od 3 minuta, program se prekida.

8. Vraćanje na fabričke vrednosti



Da biste vratili proizvod u fabričke uslove i da biste ga prvi put uključili, sa dugmetom u položaju **OFF**, pritisnite **funkcijsko dugme** (), **dugmad za podešavanje** — i + istovremeno **10 sek.**

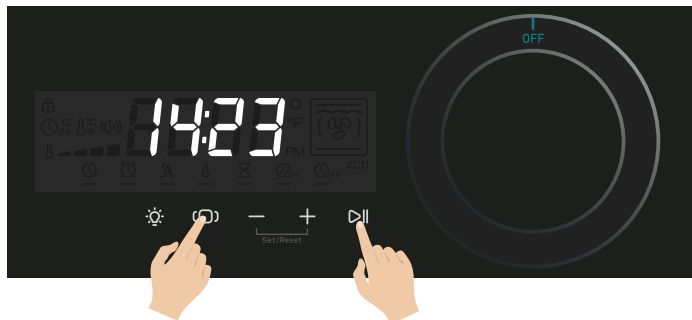
- Redovi ispod će se pomerati na ekranu 30 sekundi. pri čemu istovremeno pritisnite **dugmad za podešavanje** — i +.
- Na ekranu se pojavljuje reč **CIAO**.



Isključite napajanje rerne. Prilikom sledećeg ponovnog pokretanja svi parametri će biti resetovani i rerna će ponovo predložiti prvi redosled paljenja.

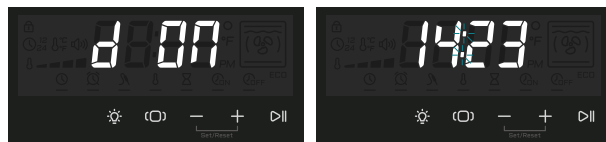
9. Demo režim

U **DEMO** režimu je moguće kretati kroz funkcije bez zagrevanja rerne.



DEMO režim se aktivira sledećim postupkom:

- ručica na **OFF** i sve funkcije isključene
- istovremeno pritiskanje **funkcijskog dugmeta** (□) i **dugmeta Start/Stop** ▷|| u trajanju od 8 sekundi.



- Kada je režim aktivan, tačke na **Satu 14:23** trepere i poruka **d 07** se prikazuje na displeju 3 sekunde (prikaz se ponavlja kada se prvi put pritisne aktivni taster nakon 3 minuta neaktivnosti rerne)
- Da biste izašli iz **DEMO** režima, ponovite postupak aktivacije

10. Ušteda energije

- Vreme za prelazak u stanje mirovanja: 2 minuta.
- Potrošnja energije u stanju mirovanja sa prikazom informacija: 0,8 W.

■ IKONE

IKONE	OPIS	FUNKCIJA
	PIZZA	Ova funkcija je posebno pogodna za kuvanje pice, fokače i hleba. Glavni izvor toplote dolazi od donjeg grejnog elementa koji radi u kombinaciji sa ostalim grejnim elementima u rerni.
	NORMALNO STATIČKO KUVANJE	To je klasična funkcija električne rerne, posebno pogodna za kuvanje sledećih namirnica: svinjski kotlet, kobasice, bakalar, dinstano meso, divljač, teleće pečenje, beze i keksi, pečeno voće itd.
	KUVANJE ODOZDO	Ovo je najpogodniji način za dovršavanje kuvanja hrane, posebno peciva (keksi, meringue, dizani kolači, voćni deserti, itd.) i drugih namirnica.
	EKO KUVANJE	Ovo je funkcija koja vam omogućava da kuvate uz značajne uštede na potrošnji električne energije. Da biste maksimalno iskoristili ovu funkciju, pre aktiviranja ECO funkcije, potrebno je staviti posudu u centar komore rerne. Sa funkcijom Eco, vremena kuvanja su prilagođena sporom kuvanju kao što su: dinstano meso, belo meso, pečena testenina, delikatna peciva. Napomena: Eko kuvanje se ne može izabrati kada je sonda za meso umetnuta.
	STATIČNO KUVANJE NA ROŠTILJU	Funkcija je naznačena za brzo i duboko pečenje na roštilju, za prženje i pečenje mesa uopšte, fileta, firentinskog rebra, ribe na žaru i povrća na žaru. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	VENTILACIJSKO KUVANJE NA ROŠTILJU	Naročito brza i duboka sa značajnom uštedom energije, ova funkcija je pogodna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili mešani ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	INTENZIVNO KUVANJE	Funkcija je brzog i intenzivnog kuvanja raznih jela; pogodan je za: ribu en papillote, dinstano povrće, čevape, patku, piletinu itd.
	VIŠESTRUKO VENTILIRANO KUVANJE	To je funkcija koja omogućava istovremeno kuvanje različitih jela bez mešanja mirisa; možete kuvati pečene lazanje, pice, kroasane i brioše, pite, kolače itd.
	BRZO ZAGREVANJE	Ova funkcija se koristi za ubrzanje predgrevanja vaše rerne. Upotreba ove funkcije se preporučuje je kada se podese temperatura kuvanja između 200 i 300 °C. Korišćenje funkcije za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija NIJE pogodna za kuvanje hrane, već se koristi samo za brže zagrevanje rerne. NE KORISTITE OVU FUNKCIJU VIŠE OD 20 MINUTA
	HIDROLITIČKA FUNKCIJA	Radi se o funkciji automatskog čišćenja da bi se olakšalo čišćenje rerne za skoro 20 minuta, na niskoj temperaturi (90°C). „Hidrolitički” sistem čišćenja omekšava prljavštinu da bi je lakše mogao ukloniti, bez da ostavlja mirise.

■ UPUTSTVA ZA UPOTREBU - Hidrolitička funkcija

Obavljanje postupka čišćenja

1. Uklonite ručno vlažnom krpom eventualne komade hrane;
2. Izvadite sav pribor iz pećnice (rešetke, posude za kapanje, bočne rešetke, eventualno posuđe).
3. Dok je peć hladna, sipajte u dno otvora 100 ml vode + 2 kapi neutralnog deterdženta za lakše uklanjanje upornije prljavštine;
4. Aktivirajte funkciju (za vreme funkcije svetlo je ugašeno i ne može se upaliti);
5. Na kraju ciklusa obratite pažnju kada se vrata otvaraju jer je otvor pun pare, sačekajte da se pećnica ohladi a zatim je očistite sušavicom i osušite mekom krpom.
6. Otvor morate da redovno čistite, te ne sme te da dopustite da se prljavština nagomila;
7. Za vreme hidrolitičke funkcije nemojte da otvarate vrata i nemojte da sipate vodu na dno pećnice



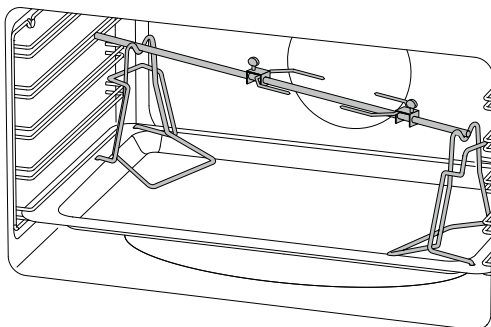
OPREZ

- Nemojte da koristite kiselu ili destilovanu vodu (uzrokuje koroziju). Koristite samo pitku vodu.
- Nemojte da sipate vodu dok je pećnica vruća, samo kad dosegne sobnu temperaturu.
- Nemojte da otvarate vrata za vreme ciklusa hidrolize.
- Opasnost od opekotina - uverite se da se uređaj ohladio pre obavljanja bilo kakve radnje.
- Nemojte da koristite metalne strugače ili previše grube deterdžente koji bi mogli da oštete površine.

■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU - Pribor

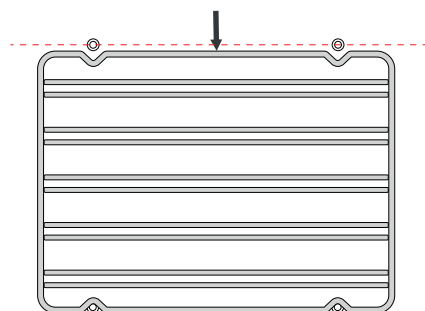
Korišćenje ražnja za roštilj (samo na nekim modelima)

Meso koje se peče navucite na štap, pričvrstite ga odgovarajućim viljuškama. Oslonite šipku na ražnju na specijalne nosače koje ste prethodno postavili na posudu za kapanje i ubacite je u trubu za pečenje. Uključite funkciju statičkog roštilja sa zatvorenim vratima. Da biste izvadili ražanj zajedno sa posudom za kapanje, izvucite ga tek toliko da omogućite potpuno izvlačenje.

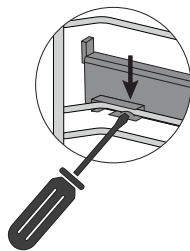
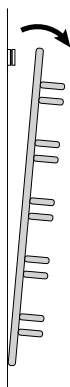


Teleskopski vodiči

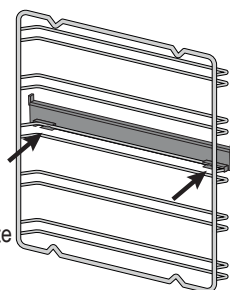
Povucite deo označen crvenom bojom nadole da biste ga skinuli sa zida rečne.



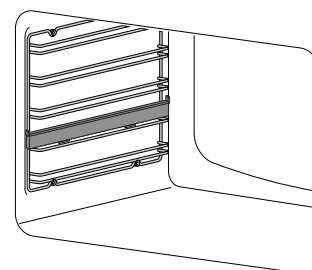
Okrenite ih i stavite na površinu sa strane kliznog vodiča.



Da biste oslobodili klip, olabavite ga ravnim odvijačem.



Ponovite operacije u obrnutom smeru da biste promenili položaj vodice

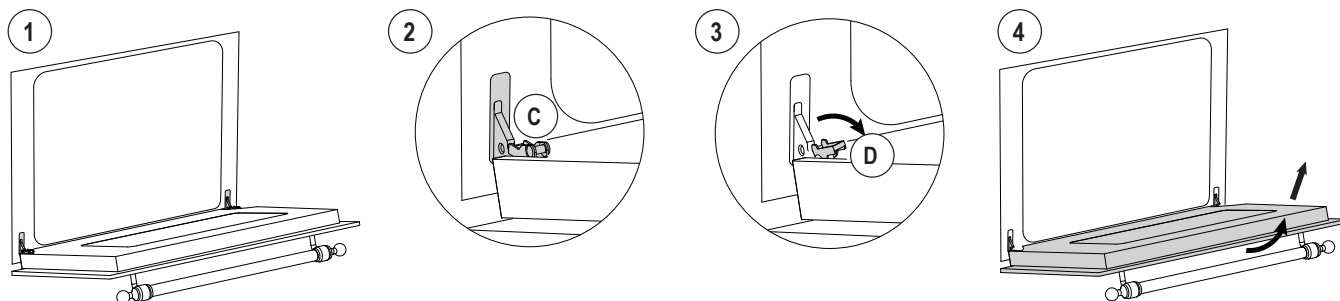


■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Skidanje vrata

Postupak

Da biste olakšali intenzivno čišćenje rečne, praktično je da rastavite vrata prateći uputstva u nastavku:

- otvorite vrata
- pomerite kuku C u sektoru šarki D prateći korake:



■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Demontaža i čišćenje stakla

Postupak koji treba pratiti

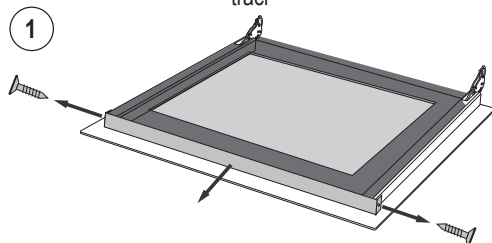
Vrata rerne su sastavljena od tri stakla. Kristalni delovi se čiste neabrazivnim kuhinjskim papirom i uobičajenim deterdžentom. Nemojte koristiti grube abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu i uzrokovati pucanje stakla. Unutrašnja stakla se mogu skinuti zbog lakšeg čišćenja. U tu svrhu potrebno je rastaviti vrata rerne ili ih, alternativno, postaviti u srednji klik.

Redosled skidanja stakla

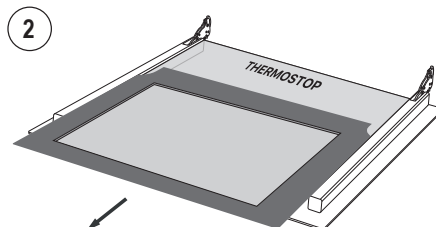


PAŽNJA! Svaka radnja se uvek mora obaviti sa uklonjenim vratima iz rerne i postavljenim na odgovarajuću policu kako ne bi oštetili prednji deo vrata. Srednje staklo mora da se umetne ispravno sa čitkim natpisom THERMOSTOP (vidi sl. 2-3).

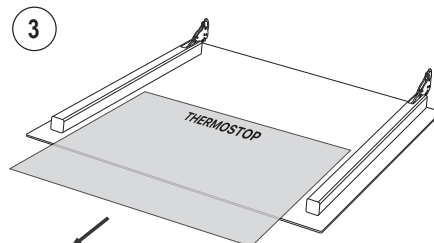
Odvrtite 2 zavrtnja na desnoj/levoj strani na gornjoj traci



Podignite gornje staklo i skinite ga



Izvučite srednje staklo



■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Saveti za čišćenje rerne i prednje ploče

RERNA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Cela rerna	Preporučuje se čišćenje rerne posle svake upotrebe. Prljavština se lakše čisti izbegavanjem ponovnog sagorevanja na visokim temperaturama. Uklonite sve delove koji se mogu ukloniti i odvojeno ih oprati toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Da biste olakšali čišćenje šupljine za kuvanje, sipajte malu količinu vode (100 ml, što odgovara pola čaše) na dno šupljine; zatim aktivirajte ciklus "Kuvanje odozdo" na 90° C u trajanju od 20 minuta. Na kraju ciklusa sačekajte da se ohladi i završite čišćenje mekom krpom.	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutrašnjosti rerne. Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje.
Tepsija	Potopite u rastvor tople vode i blagog sapuna. Osušite posle pranja.	Uklonite ostatke hrane odmah posle upotrebe.
Rešetke	Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.	U slučaju nslaga i stvrdnute prljavštine, savetuje se da rešetke ostavite da se namaču nekoliko sati pre čišćenja.

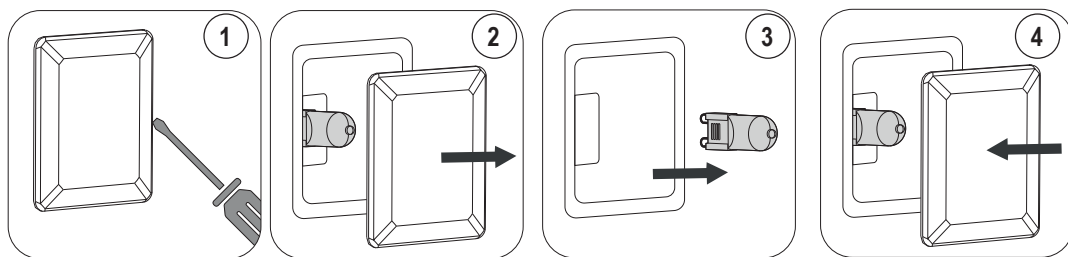
PREDNJA PLOČA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelična površina	Očistite delove toplom vodom i nekorozivnim tečnim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava periodičnim čišćenjem specijalnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada ne koristite abrazivne prahove.
Ofarbane površine	Da bi se održale karakteristike farbanih delova potrebno ih je često čistiti sapunom.	Izbegavajte ostavljanje kiselih ili alkalnih supstanci (sirće, limunov sok, so, sok od paradajza, itd.) na farbanim delovima i perite kada su ofarbani delovi još vrući.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamena sijalice

Postupak koji treba pratiti

Ako lampica rerne ne radi, isključite uređaj iz električne mreže, uklonite zaštitno staklo za sijalicu i zamenite sijalicu. Zamenite sijalicu odgovarajućom halogenom sijalicom od 40W (G9).



- 1) Olabavite ravnim odvijačem
- 2) Skinite staklo poklopca sijalice
- 3) Izvucite sijalicu
- 4) Zamenite i ponovo zatvorite

■ REŠAVANJE PROBLEMA - Opšti problemi



PAŽNJA!

- Za vreme garantnog perioda, popravke smeju da obavljaju samo ovlašćeni servisi ili uključivanjem odgovarajućeg prekidača
- Pre popravke, isključite uređaj iz električne mreže, odnosno izvucite kabl za napajanje ili uključite odgovarajući prekidač.
- Neovlašćene intervencije i popravke mogu izazvati strujni udar ili kratak spoj, pa ih nemojte izvoditi. Prepustite ove poslove ovlašćenim tehničarima.
- U slučaju manjih smetnji, možete pokušati da rešite problem prateći savete iz uputstva.
- Intervencija servisne službe tokom garancije nije besplatna ako aparat ne radi zbog nepravilne upotrebe.
- Otklanjanje kvarova ili reklamacije uzrokovane nepravilnom upotrebom ili instalacijom neće biti popravljene pod garancijom. Troškove garancije snosi korisnik.

Greške sistema

OPIS	ID greške
NTC sonda je prekinuta	Er00
NTC sonda u kratkom spoju	Er01
prikaz previsoke temperature	Er08

■ TABELE ZA KUVANJE - Ventilirana konvekcijska rerna (čisto indikativne vrednosti)

JELO	TEMP. C°		MIN.
MESO			
Juneće pečenje	170-180	2/3	40/50
Goveđe pečenje	170-190	2/3	40/60
Teleće pečenje	160-180	2/3	65/90
Pečena jagnjetina	140-160	2	100/130
Rostbif	180-190	2/3	40/45
Pečeni kunić	170-180	2/3	80/100
Pečeni zec	160-170	2	80/100
Pečena ćuretina	160-170	2	160/240
Pečena guščetina	160-180	2/3	120/160
Pečena pačestina	170-180	2/3	100/160
Pečena piletina	180	2/3	90/120
RIBA	160-180	2/3	15/25
KOLAČI			

JELO	TEMP. C°		MIN.
Voćni kolač	180-200	2	40/50
Margherita torta	180-190	2	40/45
Brioši	170-180	2	40/60
Biskvit torta	190-200	2	25/35
Krofne	160-180	2	35/45
Slatko lisnato pecivo	180-200	2	20/30
Torta od grožđa	190-200	2	30/40
Štrudla	160	2	25/35
Piškote	150-180	2	50/60
Jabuke u šlafroku	180-200	2	18/25
Puding od piškota	170-180	2	30/40
PEKARA			
Hleb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

■ TABELE ZA KUVANJE - Statička rerna (čisto indikativne vrednosti)

JELO	TEMP. C°		MIN.
MESO			
Juneće pečenje	225	2/3	40/50
Goveđe pečenje	250	2/3	50/60
Teleće pečenje	225	2/3	60/80
Pečena jagnjetina	225	2	40/50
Rostbif	230	2/3	50/60
Pečeni kunić	250	2/3	40/50
Pečeni zec	250	2	40/50
Pečena ćuretina	250	2	50/60
Pečena guščetina	225	2/3	60/70
Pečena pačestina	250	2/3	45/60
Pečena piletina	250	2/3	40/45
RIBA	200-225	1/2	15/25
KOLAČI			
Voćni kolač	225	2	35/40
Margherita torta	175-200	2	50/60
Brioši	175-200	2	25/30
Biskvit torta	220-250	2	20/30

JELO	TEMP. C°		MIN.
Krofne	180-200	2	30/40
Slatko lisnato pecivo	200-220	2	15/20
Torta od grožđa	250	2	25/35
Štrudla	180	2	20/30
Piškote	180-200	2	40/50
Jabuke u šlafroku	200-220	2	15/20
Puding od piškota	200-220	2	20/30
PEKARA			
Hleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

- Važno

Stavite hranu kada je rena vruća.

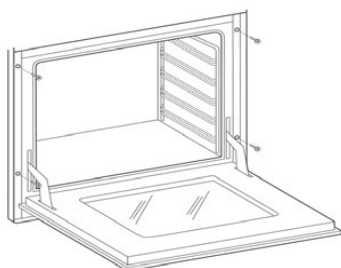
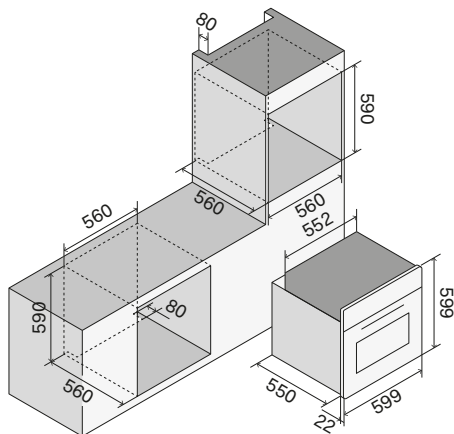
- Kuvanje na roštilju

Na aparatima sa električnim roštiljem, kuvanje se vrši sa zatvorenim vratima na 180°C. Hranu koja se peče poželjno je staviti na odgovarajući roštilj na četvrtoj polici.

■ INSTALACIJA - Uputstva za instalaciju

 Tablica sa podacima koja se nalazi na ivici vrata reme i prikazana je na strani 1, vidljiv je sa otvorenim vratima, sadrži sve podatke neophodne za ugradnju, na primer: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najpre izmerite i proverite nišu za udubljenje u nameštaju, koja mora tačno da odgovara merama prikazanim na slici A. Uverite se da je tapaciranje nameštaja, furnir ili drugo, zalepljeno lepkom otpornim na toplotu (150 °C). Ako premaz ili lepak nisu otporni na toplotu, premaz bi se mogao deformisati ili raspasti posebno na najužim mestima nameštaja. Uverite se da nameštaj pripremljen za ugradnu remu ima čvrsto dno i da može da izdrži težinu uređaja. Uključeni su svi šrafovi i dodaci potrebni za pričvršćivanje reme na ormarić. Sledeće slike su korisne za fiksiranje i pravilno postavljanje uređaja u kuhinjske elemente.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

 Sledeća uputstva su namenjena kvalifikovanoj osobi koja će se pobrinuti za montažu uređaja, njegovo podešavanje i tehničko održavanje i koja će obezbediti da se ove radnje odvijaju što je moguće ispravnije i u skladu sa važećim propisima. Važno: svako podešavanje, održavanje itd. morate izvršiti posle isključivanja električnog utikača iz uređaja.

Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sledećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

UREDBA BR. 1935/2004 (kontakt sa namirnicama).

Instalacija mora biti izvedena kvalitetno i u potpunosti u skladu sa važećim propisima o električnim instalacijama.

U suprotnom proizvođač odbija svaku odgovornost.

U ovoj knjižici ćete takođe pronaći električnu šemu vašeg uređaja.

Uređaji su dizajnirani da budu priključeni na napon prikazan na pločici sa podacima.

Pre nego što priključite uređaj na električnu mrežu, uverite se da:

- karakteristike elektromagnetnog prekidača ili utičnice mogu izdržati opterećenje uređaja (pogledajte podatke na natpisnoj pločici);

- sistem napajanja mora biti opremljen efektivnim uzemljenjem.

Uređaj se isporučuje sa kablom bez utikača: povezivanje mora da se odvijima imajući u vidu da je žuto-zeleni kabl provodnik uzemljenja i da se nikada ne sme prekidati.

Utičnica mora biti vidljiva i dostupna kako bi se uređaj mogao lako isključiti.

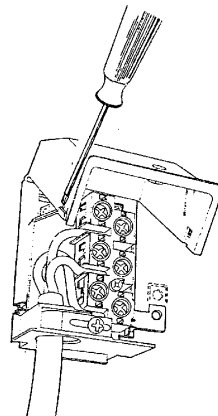
Za direktno povezivanje na mrežu potrebno je da:

• sigurnosni osigurač i kućni sistem mogu izdržati opterećenje uređaja (pogledajte natpisnu pločicu);

• sistem napajanja je opremljen efektivnim uzemljenjem;

• omnipolarna utičnica ili prekidač, sa minimalnim otvorom od 3 mm, su lako dostupni posle instaliranja uređaja;

• fiksni mrežni prekidač je ugrađen u skladu sa pravilima instalacije.



 Žuto-zeleni vodič uzemljenja nikada ne sme biti prekinut, čak ni prekidačem. Kabl za napajanje mora biti postavljen tako da ne dođe u kontakt sa površinama koje imaju temperaturu veću od 50 °C iznad okoline. Ako treba da zamenite kabl za napajanje, obratite se servisnoj službi.

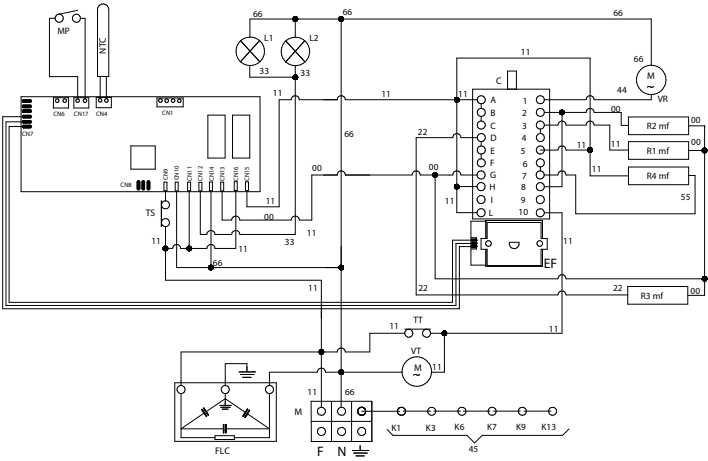
INSTALACIJA - Električna šema Apsorpcija (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Crna	M	Terminal blokovi
11	Braon	MP	Mikroprekidač za vrata
22	Crvena	N	Neutralna
33	Bela	NTC	Sonda temperature
44	Žuta	P	Tajmer/Programator
45	Žuto-zelena	R1	Gornji grejač
55	Siva	R2	Donji grejač
66	Plava	R3	Grejač roštilja
C	Prekidač	R4	Kružni grejač
EF	Funkcijski koderi	TS	Bezbednosni termostat
F	Faza	TT	Tangencijalni termost
K1	Žica za uzemljenje terminalnog bloka	V	Ventilator rerne
K3	" " ventilator rerne	VT	Vent. hlađenja
K6	" " svetlo rerne 1	FLC	Филтrep
K7	" " svetlo rerne 2		
K9	" " tangen. motovet.		
K13	" " roštilj		

Električne šeme



POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Značilnosti naprav

Ploščica z lastnostmi, kot je prikazana na platnici, je nameščena na robu vrat pečice in je vidna pri odprtih vratih ali na pokrovu zgornje pečice.

POZOR! Ta opozorila se nanašajo na različne vrste naprav. Poskrbite, da boste pravilno določili svojo vrsto (glejte tablico z značilnostmi).

 **1.** Pred uporabo naprave natančno preberite navodila za uporabo, ki med drugim vsebujejo zelo pomembne informacije o varnosti pri namestitvi, delovanju in vzdrževanju. Knjižico z navodili skrbno shranite za poznejše iskanje in za identifikacijo serijske številke.

2. Električna varnost tega aparata je zagotovljena le, če je bila izvedena pravilna ozemljitvena povezava, kot to zahtevajo veljavni standardi. Zagotoviti je treba, da so ti predpisi upoštevani; če ste v dvomih, se obrnite na kvalificirano osebo, da natančno preveri električno napeljavo. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, nastalo zaradi slabe ozemljitve.

3. Pred priključitvijo aparata preverite, ali se podatki na tipski ploščici ujemajo s podatki električnega sistema. Namestitev/nastavitev mora opraviti kvalificirano osebo.

4. Preverite, ali so električni sistem in vtičnice sposobni prenesti največjo moč naprave, ki je navedena na tipski ploščici. V primeru dvomov se obrnite na kvalificirano osebo.

5. Aparat je treba priključiti neposredno na električno omrežje v skladu z navedeno polariteto. Za priključek je treba namestiti napravo, ki zagotavlja odklop iz električnega omrežja, z razdaljo odpiranja kontaktov, ki omogoča popoln odklop v pogojih prenapetostne kategorije III, v skladu s predpisi o namestitvi.

6. Če priključek ni primeren za vtič, ga zamenjajte z ustreznim. V tem primeru se obrnite na kvalificirano osebo, ki naj preveri tudi, ali presek kabla vtičnice prenese moč, ki jo absorbira naprava. Napajalni kabel nima vtiča. Za priključitev glejte poglavje »Priključitev na električno omrežje«. Priporočljivo je, da ne uporabljate adapterjev, razdelilcev ali podaljškov.

7. Če naprave dalj časa ne uporabljate, odklopite električni priključek in izklopite glavno stikalo.

8. Ne zakrivajte prezračevalnih rež ali rež za odvajanje toplote.

9. Če je napajalni kabel aparata poškodovan, ga sme zamenjati le servisni center, ki ga je pooblastil proizvajalec.

10. Napravo lahko uporabljate le za predvideni namen (peka). Vsaka druga uporaba (npr. ogrevanje prostora) je neprimerna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, ki bi nastala zaradi takšne neustrezne uporabe.

11. Uporaba katere koli električne naprave pomeni upoštevanje nekaterih osnovnih pravil, in sicer:

A. Naprave se nikoli ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;

B. Naprave nikoli ne uporabljajte bosi;

C. Izogibajte se uporabi podaljškov in po potrebi sprejmite vse možne varnostne ukrepe;

D. Ne vlecite za električni kabel, da bi ga izvlekli iz vtičnice;

E. Naprave ne izpostavljajte vremenskim vplivom (dež, sonce itd.);

F. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo napravi, razen če so pod stalnim nadzorom. Tega aparata naj ne uporabljajo otroci, mlajši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmoglostmi oziroma s premalo izkušnjami in znanja, razen če jih pri tem nadzira ali usmerja oseba, zadolžena za njihovo varnost in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo tega aparata. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci naj aparata ne čistijo in naj na njem ne izvajajo vzdrževalnih del brez nadzora.

12. Naprava in njeni dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Majhne otroke je treba držati

na varni razdalji. Otrokom, mlajšim od 8 let, ne smete omogočiti dostopa, če niso pod stalnim nadzorom.

13. Pred čiščenjem naprave ali izvajanjem vzdrževanja napravo izključite, tako da izvlecete napajalni kabel ali prekinete dovod električne energije z ustreznim stikalom.

14. V primeru okvar ali nepravilnega delovanja napravo izklopite in ne poskušajte popravljati; popravila lahko opravi le pooblaščen servisni center. Vedno zahtevajte originalne nadomestne dele. Neupoštevanje teh navodil lahko ogrozi varnost aparata.

15. Priporočljivo je, da ne omogočite dostopa do delov, ki bi lahko predstavljali nevarnost, zlasti če gre za otroke, ki bi se z napravo lahko igrali.

16. V bližini delujoče naprave ne uporabljajte vnetljivih tekočin (alkohol, bencin ...).



17. Embalaža je namenjena zaščiti naprave pred poškodbami med prevozom. Embalažne materiale je mogoče enostavno reciklirati, saj so bili izbrani v skladu z ekološkimi merili. Njihovo recikliranje zmanjšuje potrebo po surovinah in zmanjšuje količino odpadkov. Električne in elektronske naprave pogosto vsebujejo dragocene materiale. Vsebujejo tudi materiale, ki so lahko ob nepravilnem ravnanju ali odlaganju nevarni za zdravje ljudi in okolje. Vendar pa so ti materiali nujni za pravilno delovanje naprave. Zato jih ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki.

Odstranite jih v lokalnem centru za zbiranje/recikliranje odpadkov ali se za nasvet obrnite na prodajalca. Zagotovite, da bo naprava do odlaganja shranjena tako, da ne bo dostopna otrokom.

18. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.

19. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.

20. V primeru dima ne odpirajte vrat pečice: izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja. Ne odpirajte vrat, dokler se dim ne razprši, da bi zadušili plamene.

21. Če želite preprečiti, da bi otroci sami vklopili aparat, uporabite funkcijo zaklepanja krmilnikov.

22. Če so otroci v neposredni bližini večfunkcijske pečice, jih nadzorujte. Ne dovolite jim, da bi se igrali z napravo.

23. Nevarnost zadušitve.

- Otroci se lahko pri igri zavijejo v embalažni material (npr. folijo) ali si ga dajo na glavo ter se tako zadušijo. Takšen material hranite daleč od otrok.

24. Nevarnost opeklin

Otroška koža je veliko bolj občutljiva kot koža odraslih.

- Steklена vrata, nadzorna plošča in odprtine za vroč zrak v prostoru za pečenje naprave se segrejejo. Otrokom preprečite, da bi se dotikali aparata med delovanjem.

25. Naprave ne uporabljajte na nestabilnih lokacijah (npr. na ladjah).

26. Pozor: pred zamenjavo sijalke se prepričajte, da je aparat izključen, da se izognete možnosti električnega udara.

■ PRVI ZAGON

- Ko pečico prvič uporabljate, jo približno 1 uro (230 °C) uporabljajte prazno, po možnosti z odprtimi kuhinjskimi okni. Ob prvem zagonu pečica oddaja neprijetne vonjave zaradi ostankov proizvodnje, kot so mast, olje ali smole. Ko preteče ta čas, je pečica pripravljena za prvo peko. Ko se pečica ohladi, jo očistite v skladu z navodili v poglavju »Čiščenje in nega«.

- Zaradi lažjega čiščenja notranjosti pečice ne prekrijte z aluminijasto folijo.

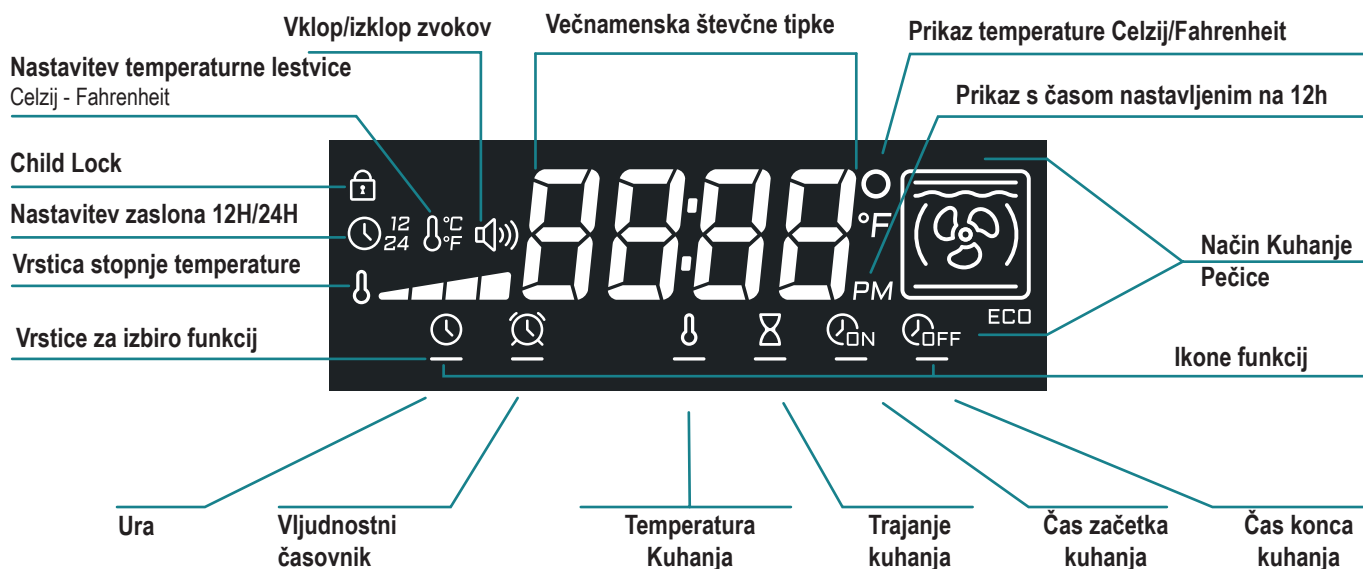
- To bo spremenilo delovanje naprave in lahko poškoduje email.

- Ves pribor, ki pride v neposreden stik z živili, je treba pred uporabo temeljito očistiti z ustreznimi sredstvi.

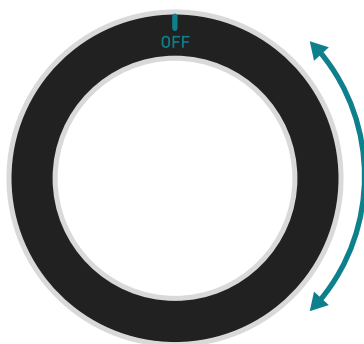
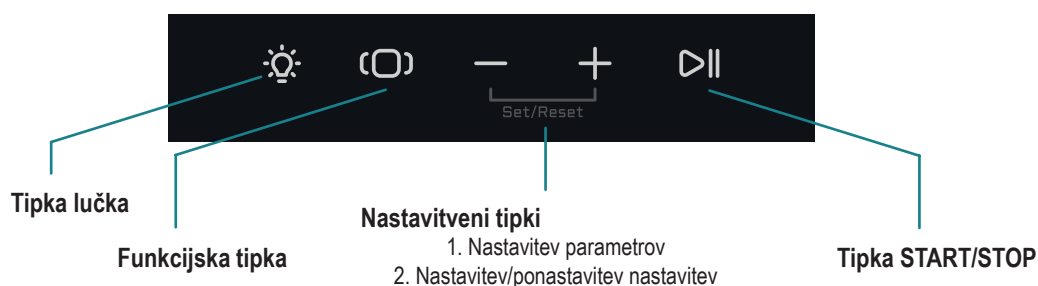


Ni dovoljeno kuhati hrane v neposrednem stiku z rešetkami in ponvami za kapljanje v pečici.

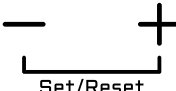
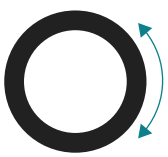
■ NAVODILA ZA UPORABO - LED zaslon



Legenda tipk in gumbov



■ Osnovne funkcije pečice

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TIPKA LUČKA 	- Vklopi in izklopi luč	- Če je lučka vklopljena ročno, se ugasne po 10 minutah. - Lučka se samodejno vklopi: ko se kuhanje začne ali ko se vrata odprejo za 5 minut ko je kuhanje prekinjeno ali po zaprtju vrat za 1 minuto
FUNKCIJSKA TIPKA 	- Pomikanje med funkcijami, ki jih je mogoče aktivirati	- Vrstica in ikone označujejo stanje funkcije. Bela črta: izbrano Rdeča črta: nastavljeno Bela in rdeča črta izmenično: izbrano in predhodno nastavljeno Rdeča ikona: aktivno - Ikona ure vedno ostane bela  Primeri 
TIPKE ZA NASTAVITEV  Set/Reset	- Nastavi vrednosti funkcije	- Nastavi vrednosti izbrane funkcije Set/Reset nastavitev - Za ponastavitev sočasno dalj časa pritisnite tipki — in +
TIPKA START / STOP 	- Zažene ali ustavi program kuhanja	- Glejte poglavje, namenjeno nastavitvi programa kuhanja
GUMB 	- Izberite program kuhanja Npr.:   	- Glejte poglavje, namenjeno nastavitvi programa kuhanja

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
VRSTICA STOPNJE TEMPERATURE a)  b) 	- Signal stopnje temperature pečice	a) Rdeča označuje temperaturo pečice med kuhanjem b) Bela označuje preostalo toploto na koncu kuhanja

INFORMATIVNI PRIKAZ

- Če ni interakcij, zaslon preklopi na **Informativni prikaz** in prikažejo se samo aktivne ikone in ikona Ura.
- S pritiskom na funkcijsko tipko  zapustite Informativni prikaz.

1. Ob prvem vklopu

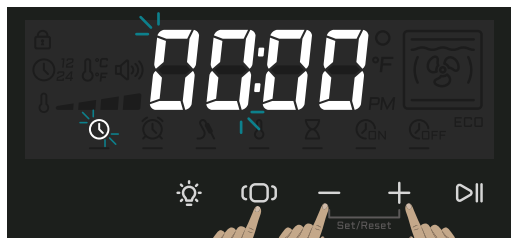


- Ob prvem vklopu je treba nastaviti:

Uro, prikaz 12/24H, Zaslon ON (ON d) - OFF (NO d) Temperaturo v °C ali °F in Zvoke ON/OFF.

- Če želite nastaviti parametre, pritisnite tipki za nastavev — ali + in funkcijsko tipko , da potrdite in nadaljujete z naslednjo nastavitvijo:

1. Nastavitev ure



Opozorilo: po izpadu električne energije za več kot **10 sek.** boste morali znova nastaviti uro.

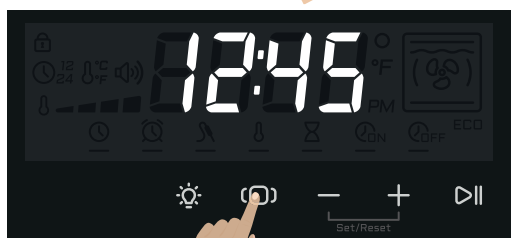
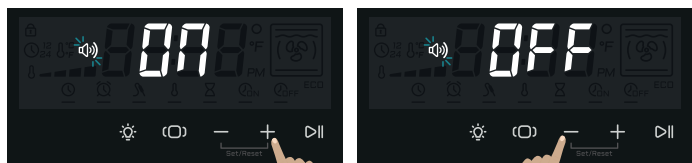
2. Nastavite prikaz 12H/24H



3. Nastavite temperaturo na °C ali °F.



4. Vklop/izklop zvokov



Izdelek je pripravljen za uporabo.

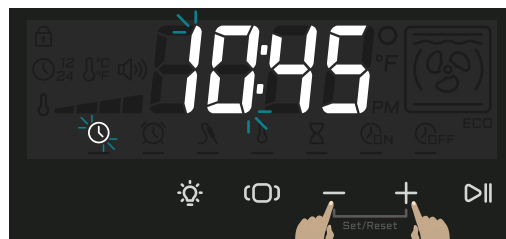
2. Nastavitvene funkcije

2.1 Nastavitev funkcij 12/24 $^{\circ}\text{C}$ $^{\circ}\text{F}$ ON/OFF



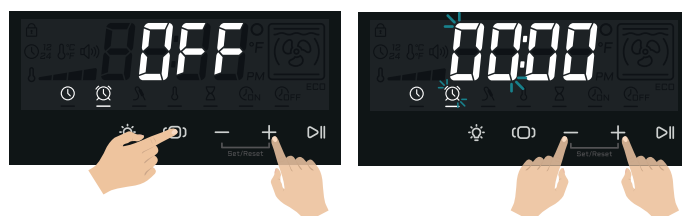
- S podaljšanim pritiskom za **6 sek.** na **Tipke za nastavitve** — in + lahko vstopite v način opisan v poglavju "1.Prvi vžig" za Nastavljanje ure 12H/24H 12/24 , za **Lestvico Temperatura** $^{\circ}\text{C}$ in nastavitev za VKLOP/IZKLOP zvokov ON/OFF .

2.2 Nastavitev Ure 00:00



- S podaljšanim pritiskom za **3 sek.** na **Tipke za nastavitve** — in + se omogoči nastavitev **Ure**, za nastavitev postopajte kot opisano v poglavju "1. Ob prvem vklopu".

2.3. Nastavitev vljudnostnega časovnika ON/OFF



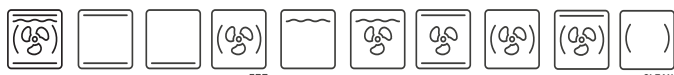
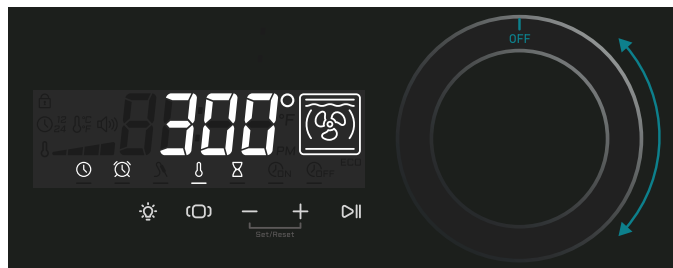
- Z izbiro funkcije **Vljudnostni časovnik** ON/OFF lahko nastavite vrednost ur in nato minut z **Nastavitvenima tipkama** — ali +. Odštevanje se aktivira s pritiskom na funkcijsko tipko (O) ali po **10 sek.**
- Vljudnostni časovnik lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na tipki — in +.

2.4 Otroška ključavnica ON/OFF



- Ko je pečica izklopljena, s podaljšanim pritiskom **3 sekunde** na funkcijski tipki (O) aktivirate/deaktivirate otroško ključavnico ON/OFF .

3. Nastavitev Programa kuhanja

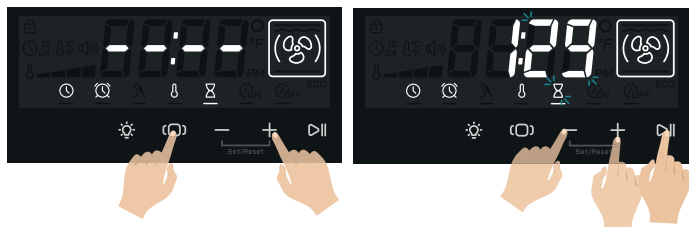


- Z vrtenjem gumba izberete enega od programov kuhanja s privzeto temperaturo.

- Temperaturo kuhanja °C lahko spremenite z nastavitvenima tipkama — ali +.

- S pritiskom na tipko **Start/Stop** ▷|| se zažene program kuhanja.

4. Nastavitev trajanja kuhanja ⏰



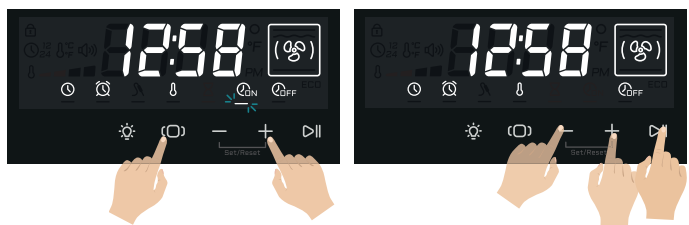
- Z izbiro funkcije **Trajanje kuhanja** ⏰ s Funkcijsko tipko lahko (C) nastavite vrednost ur in nato minut z **Nastavitvenima** tipkama — ali +.

- Odštevanje se začne ob dejanskem začetku kuhanja: s pritiskom tipke **Start/Stop** ▷|| ali ob koncu zakasnitve, programirane v razdelku **Čas kuhanja**.

- Časovnik **Trajanje kuhanja** ⏰ lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na **Nastavitveni** tipki — in +.

5. Nastavitev časa kuhanja (Začetek ON ali Konec OFF).

Čas začetka kuhanja ON in **Čas konca kuhanja** OFF sta dve alternativni funkciji, ki ju ni mogoče aktivirati hkrati.



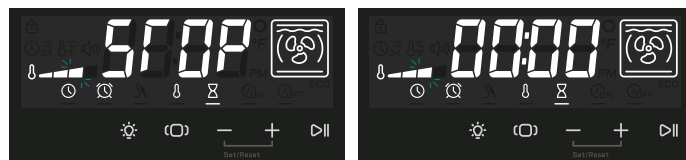
- Če je nastavljeno **Trajanje kuhanja** ⏰, lahko dostopate do funkcij nastavitve Časa kuhanja: **Začetni čas** ON ali **Končni čas** OFF .

- Z izbiro funkcije function **Začetni čas** ON ali **Končni čas** OFF kuhanja lahko nastavite vrednost ur in nato minut z uporabo nastavitvenih tipk — ali +.

- Ko pritisnete tipko **Start/Stop** ▷||, bodo nastavitve aktivne.

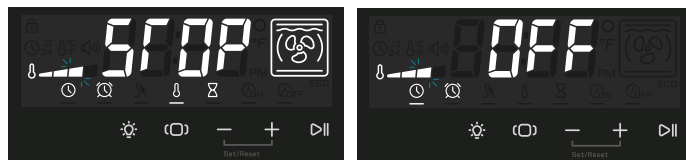
- Te časovnike lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na nastavitveni tipki — in +.

6. Konec programa kuhanja



- Pečica signalizira konec kuhanja ob koncu **Časovnik trajanja** z zvokom za 1 minuto.

6.1. ZAUSTAVITEV in IZKLOP PEČICE



Pečico lahko izklopite na naslednje načine:

- Med kuhanjem pritisnete tipko **Start/Stop** ▷||.

- Obrnite gumb na OFF.

- Če ste stanje pripravljenosti **izklopili OFF (NO d)**, se pečica po 5 minutah nedejavnosti in brez funkcije samodejno izklopi.

7. Odpiranje vrat

- Če so vrata odprta, se program prekine, dokler se vrata ne zaprejo.

- Če se vrata ne zaprejo v 3 minutah, se program prekine.

8. Ponastavitev na tovarniške vrednosti



Če želite izdelek vrniti v tovarniško stanje in ga ponovno prvič vklopiti, z gumbom v položaju **OFF**, hkrati pritisnete funkcijsko tipko (C), **Nastavitveni tipki** — in + za 10 sec.

- Črte na dnu bodo drsele na zaslonu 30 sekund, med katerimi boste hkrati pritisnili nastavitveni tipki — in +.

Na zaslonu se prikaže sporočilo **CIAO**.



Izklopite napajanje od pečice. Pri naslednjem vklopu bodo vsi parametri ponastavljeni in pečica bo ponovila zaporedje prvega vklopa.

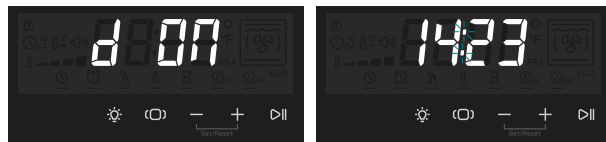
9. Demo način

V načinu **DEMO** je mogoče krmariti po funkcijah brez segrevanja pečice.



Način DEMO se aktivira z naslednjim postopkom:

- gumb na **OFF** in vse funkcije izklopljene
- hkrati pritisnete funkcijsko tipko **(OFF)** in tipko **START/STOP** **▶||** za 8 sekund.



- Ko je način aktiven, se na zaslonu za 3 sekunde prikažeta piki **Ure 14:23** in **d 00** na zaslonu se prikaže napis za 3 sekunde (prikaz se ponovi ob prvem pritisku aktivnega gumba po 3 minutah nedejavnosti pečice)
- Za izhod iz DEMO načina ponovite postopek aktivacije

10. Varčevanje z energijo

- TČas za prehod v stanje pripravljenosti: 2 minuti.
- Poraba energije v stanju pripravljenosti z informacijami: 0,8 W.

■ IKONE

IKONE	OPIS	FUNKCIJA
	PICA	Ta funkcija je še posebej primerna za kuhanje pic, pogač in kruha. Glavni vir toplote je spodnji grelni element, ki deluje v kombinaciji z drugimi grelnimi elementi pečice.
	NORMALNO STATIČNO KUHANJE	To je klasična funkcija električne pečice, ki je še posebej primerna za kuhanje naslednjih živil: svinjski kotleči, klobase, polenovka, dušeno meso, divjačina, telečja pečenka, sladice z beljakovo peno in piškoti, pečeno sadje itd.
	KUHANJE OD SPODAJ	To je najprimernejše kuhanje za dokončanje kuhanja živil, zlasti peciva (piškoti, sladice z beljakovo peno, kvašene torte, sadne torte itd.) in drugih živil.
	EKO KUHANJE	To je funkcija, ki vam omogoča kuhanje z znatnimi prihranki pri porabi električne energije. Da bi kar najbolje izkoristili to funkcijo, je pred vstavitvijo funkcije EKO koristno, da posodo postavite v pečico tako, da jo postavite v sredino votline. S funkcijo Eco je čas pečenja primeren za počasno peko, kot so: dušeno meso, belo meso, pečene testenine, nežno pecivo. Opomba: Eco pečenja ni mogoče izbrati, če je vstavljena sonda za meso.
	STATIČNO PEČENJE NA ŽARU	Funkcija je primerna za hitro in globoko pečenje na žaru, za pečenje mesa na žaru na splošno, fileti, zrezek, ribe na žaru in tudi zelenjavo na žaru. Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C.
	PREZRAČENO PEČENJE NA ŽARU	Še posebej hitro in globoko pečenje z znatnimi prihranki energije, ta funkcija primerna za številna živila, kot so: svinjski kotleči, klobase, svinjska nabodala ali mešano meso, divjačina, njoki na rimski način itd. Kuhanje z električnim žarom je treba izvajati s termostatom pri 180 °C.
	INTENZIVNO KUHANJE	To je funkcija hitrega in intenzivnega kuhanja različnih jedi, primerna za ribe v foliji, dušeno zelenjavo, nabodala, raco, piščanca itd.
	KUHANJE Z VEČ PREZRAČEVANJEM	To je funkcija, ki omogoča hkratno kuhanje različnih jedi ne da bi se vonjave mešale med seboj. S to funkcijo lahko pečete lazanje, pice, rogljičke in briose, torte, pecivo itd.
	HITRO SEGREVANJE	Ta funkcija se uporablja za pospešitev predgretja pečice. Priporočljivo je, da to funkcijo uporabite pri nastavljanju temperature kuhanja med 200 in 300 °C. Uporaba funkcije za temperature pod 200 °C ne prinaša nobenih posebnih prednosti. POZOR: funkcija NI primerna za kuhanje hrane, uporablja se le za hitrejše segrevanje pečice. FUNKCIJE NE UPORABLJAJTE VEČ KOT 20 MINUT
	HIDROLITSKA FUNKCIJA	To je samodejna funkcija čiščenja, ki omogoča čiščenje kuhalne komore v samo 20 minutah pri nizki temperaturi (90 °C). "Hidrolitični" čistilni sistem zmehča umazanijo in jo tako lažje odstranite, ne da bi pustil neprijetne vonjave.

■ NAVODILA ZA UPORABO - Hidrolitična funkcija

Izvajanje postopka čiščenja

1. Koščke hrane ročno odstranite z vlažno gobo;
2. Odstranite vse pripomočke iz kuhalnega prostora (žare, ponve, stranske rešetke, morebitno posodo).
3. Ko je peč hladna, na dno vlijte 100 ml vode + 2 kapljici nevtralnega detergenta, da bi olajšali odstranjevanje trdovratne umazanije;
4. Aktivirajte funkcijo (med funkcijo lučka ne sveti in je ni mogoče prižgati);
5. Ob koncu cikla bodite previdni pri odpiranju vrat, ker je komora nasičena s paro, počakajte, da se pečica ohladi, nato očistite z gobo in posušite z mehko krpo;
6. Komoro morate redno čistiti, ne dovolite, da se umazanija nabere;
7. Med hidrolitično funkcijo ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode na dno pečice;



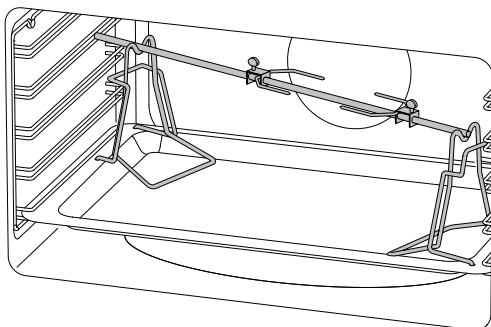
POZOR

- Ne uporabljajte destilirane vode (povzroči korozijo) ali gazirane vode. Uporabljajte samo pitno vodo.
- Vode ne vlivajte v vročo kuhalno komoro, ampak šele, ko je na sobni temperaturi.
- Med ciklom hidrolize ne odpirajte vrat.
- Nevarnost opeklin – pred kakršnim koli posegom se prepričajte, da se je naprava ohladila.
- Ne uporabljajte kovinskih gobic ali preveč agresivnih detergentov, ki bi lahko poškodovali površine.

■ NAVODILA ZA UPORABO - Dodatna oprema

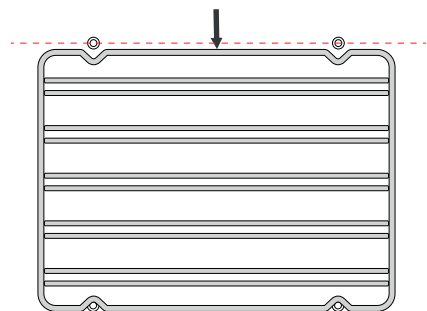
Uporaba ražnja (samo nekateri modeli)

Na raženj nabodite meso, ki ga želite pripraviti, in ga pritrdite s priloženimi vilicami. Palico ražnja postavite na ustrezne nosilce ražnja, ki ste jih predhodno namestili na posodo za odcejanje, in jo potisnite v zanko ražnja. Pri zaprtih vratih vklopite funkcijo statičnega žara. Odstranite raženj skupaj s posodo za odcejanje, tako da ga izvlečete le toliko, da ga lahko popolnoma odstranite.

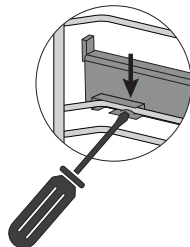
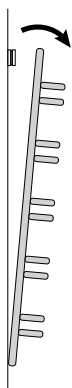


Teleskopska vodila

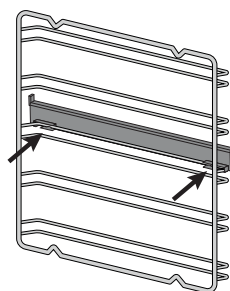
Potegnite navzdol rdeče označeni del, tako da ga odstranite s stene pečice.



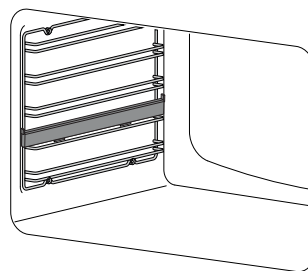
Obrnite ga in ga postavite na površino na strani drsnega vodila.



Če želite sprostiti sponko, jo odvijte s ploščatim izvijačem..



Ponovite korake v obratni smeri, če želite ponovno namestiti vodilo

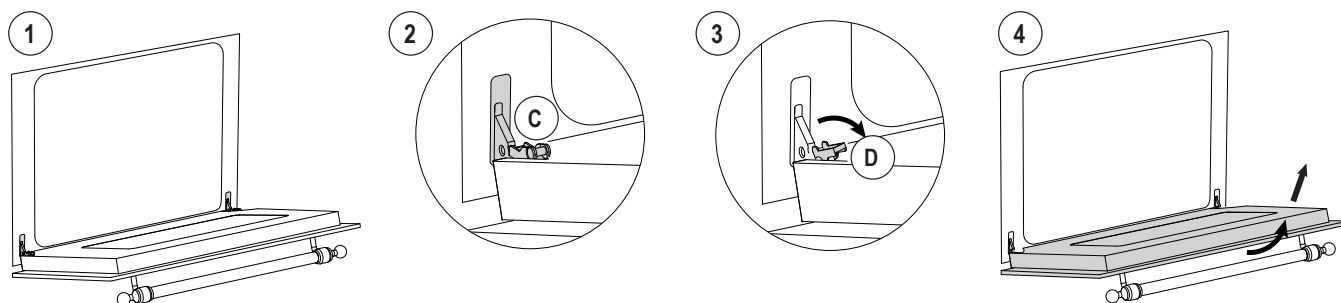


■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Odstranitev vrat

Postopek

Da bi lažje opravili intenzivno čiščenje pečice, je praktično odstraniti vrata v skladu s spodnjimi navodili:

- odprite vrata
- premaknite zatič C na sektor tečajev D, pri čemer sledite naslednjim korakom:



■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Demontaža in čiščenje stekla

Postopek, ki ga je treba upoštevati

Vrata pečice so sestavljena iz treh stekel. Steklene dele očistite z neabrazivnim kuhinjskim papirjem in običajnim čistilnim sredstvom. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo razbitje stekla. Notranja stekla so odstranljiva, kar olajša čiščenje. V ta namen je treba vrata pečice odstraniti ali pa jih namestiti na vmesni zaskočni element.

Zaporedje odstranjevanja stekla

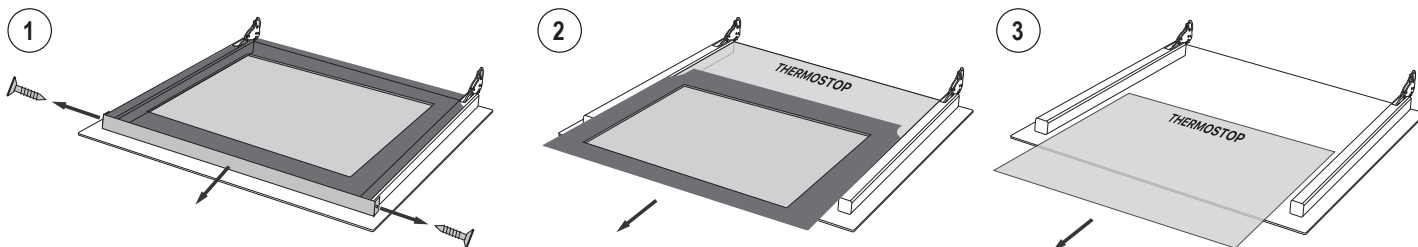


POZOR! Vse posege je treba vedno opraviti tako, da so vrata odstranjena iz pečice in postavljena na ustrezno površino, da ne poškodujete sprednje strani vrat. Vmesno steklo mora biti pravilno vstavljeno tako, da je napis THERMOSTOP čitljiv (glejte sliko 2-3).

Odvijte 2 vijaka na desni/levi strani zgornje letve

Dvignite zgornje steklo in ga izvlecite

Izvlecite srednje steklo



■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Nasveti za čiščenje pečice in sprednje plošče

PEČICA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Notranjost pečice	Priporočljivo je, da pečico očistite po vsaki uporabi. Umazanijo lažje očistite, če preprečite, da bi se večkrat zažgala pri visokih temperaturah. Odstranite vse odstranljive dele in jih ločeno operite s toplo vodo in neabrazivnim čistilnim sredstvom. Da bi olajšali čiščenje kuhalne votline, v dno votline nalijte majhno količino vode (100 ml, kar ustreza pol kozarcu). Nato 20 minut aktivirajte cikel »Kuhanje od spodaj« pri 90° C. Na koncu cikla počakajte, da se ohladi in zaključite čiščenje z mehko krpo.	Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih / jedkih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.
Pladenj	Potopite v raztopino tople vode in blagega mila. Po pranju posušite.	Ostanke hrane odstranite takoj po uporabi.
Rešetke	Čistite s toplo vodo in neabrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ustreznim razmaščevalnim sredstvom.	V primeru otrdele, oprijete umazanije priporočamo, da rešetke pred čiščenjem za nekaj ur namočite.

ČELNA PLOŠČA

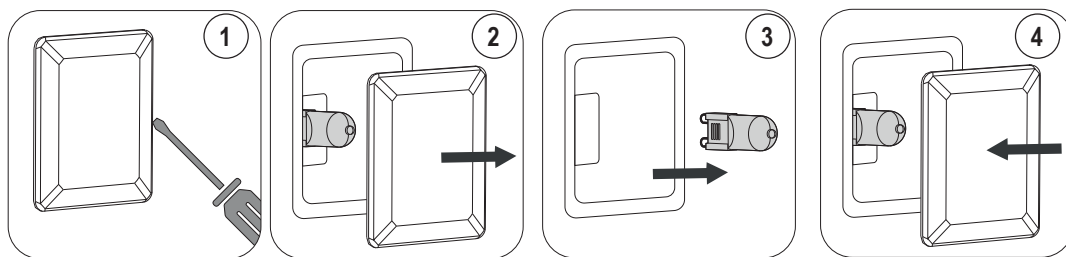
KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Jeklena površina	Dele očistite z mlačno vodo in nekorozivnim tekočim detergentom ter jih nato osušite z mehko krpo ali krpo iz mikrovlaken.	Sijaj se ohranja z rednim čiščenjem s čistili, ki so na voljo na tržišču. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih praškov.
Lakirane površine	Da bi ohranili lastnosti lakiranih delov, jih je treba pogosto čistiti z milnico.	Na lakiranih delih ne puščajte kislih ali alkalnih snovi (kis, limonin sok, sol, paradižnikov sok itd.) in jih perite, ko so lakirani deli še topli.

■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Zamenjava sijalke

Postopek, ki ga je treba upoštevati

Če luč v pečici ne sveti, izklopite aparat iz električnega omrežja, odstranite zaščitno steklo svetilke in svetilko zamenjajte.

Žarnico zamenjajte z ustrežno 40W halogensko sijalko (G9).



- 1) Løsn med en skruetrækker
- 2) Løsn med en skruetrækkmpada
- 3) Træk pæren ud
- 4) Udskift pæren og luk igen

■ REŠEVANJE TEŽAV - Splošne težave



POZOR!

- V garancijskem obdobju lahko popravila izvaja le pooblaščen servisni center
- Pred izvajanjem popravil aparat izključite iz električnega omrežja, tj. odklopite napajalni kabel ali uporabite ustrezni odklopnik.
- Nepooblaščen posegi in popravila lahko povzročijo električni udar ali kratek stik, zato jih ne izvajajte. Ta dela prepustite pooblaščenim servisierjem.
- V primeru manjših motenj lahko poskušate težavo odpraviti z upoštevanjem nasvetov v navodilih.
- Servisni posegi v garancijskem roku niso brezplačni, če naprava ne deluje zaradi nepravilne uporabe.
- Napake ali reklamacije, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali namestitve, ne bodo popravljene v sklopu garancije. Stroške garancije krije uporabnik.

Sistemske napake

OPIS	ID napake
NTC sonda prekinjena	Er00
NTC sonda v kratkem stiku	Er01
prikaz previsoke temperature	Er08

■ TABELA ZA PEČENJE - Ventilatorska konvekcijska pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

JED	TEMP. C°		MIN.
MESO			
Goveja pečenka	170-180	2/3	40/50
Pečen vol	170-190	2/3	40/60
Telečja pečenka	160-180	2/3	65/90
Jagnječja pečenka	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Pečen zajec	170-180	2/3	80/100
Pečen kunec	160-170	2	80/100
Pečen puran	160-170	2	160/240
Pečena gos	160-180	2/3	120/160
Pečena raca	170-180	2/3	100/160
Pečen piščanec	180	2/3	90/120
RIBE	160-180	2/3	15/25
SLADICE			
Sadna torta	180-200	2	40/50
Biskvitna torta	180-190	2	40/45
Rogljčki	170-180	2	40/60

JED	TEMP. C°		MIN.
Biskvit	190-200	2	25/35
Krofi z luknjo	160-180	2	35/45
Sladko pecivo iz listnatega testa	180-200	2	20/30
Grozna pogača	190-200	2	30/40
Zavitek	160	2	25/35
Savojski piškoti	150-180	2	50/60
Jabolčni ocvrтки	180-200	2	18/25
Puding iz savojarskih piškotov	170-180	2	30/40
KRUŠNI IZDELKI			
Kruh	180-200	3	45
Pica	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABELA ZA PEČENJE - Statična pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

JED	TEMP. C°		MIN.
MESO			
Goveja pečenka	225	2/3	40/50
Pečen vol	250	2/3	50/60
Telečja pečenka	225	2/3	60/80
Jagnječja pečenka	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Pečen zajec	250	2/3	40/50
Pečen kunec	250	2	40/50
Pečen puran	250	2	50/60
Pečena gos	225	2/3	60/70
Pečena raca	250	2/3	45/60
Pečen piščanec	250	2/3	40/45
RIBE	200-225	1/2	15/25
SLADICE			
Sadna torta	225	2	35/40
Biskvitna torta	175-200	2	50/60
Rogljčki	175-200	2	25/30
Biskvit	220-250	2	20/30
Krofi z luknjo	180-200	2	30/40
Sladko pecivo iz listnatega testa	200-220	2	15/20

JED	TEMP. C°		MIN.
Grozdna pogača	250	2	25/35
Zavitek	180	2	20/30
Savojski piškoti	180-200	2	40/50
Jabolčni ocvrtki	200-220	2	15/20
Puding iz savojarskih piškotov	200-220	2	20/30
KRUŠNI IZDELKI			
Kruh	220	3	30
Pica	250	2	15/20
Pica	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Pomembno

Jedi vstavite, ko je pečica vroča.

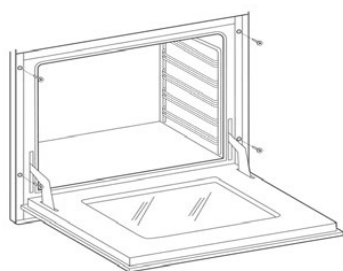
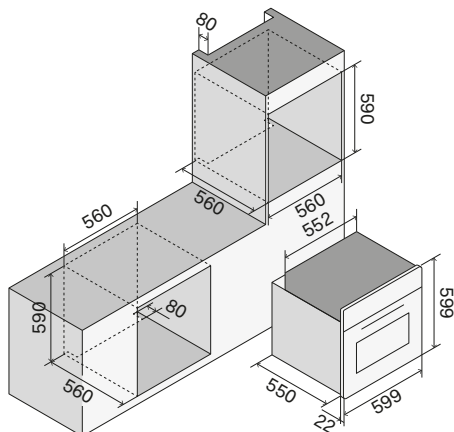
- Peka na žaru

Pri aparatih z električnim žarom poteka peka pri 180 °C pri zaprtih vratih. Jedi, ki jih boste pekli na žaru, postavite na žar, po možnosti na četrto polico.

NAMESTITEV - Navodila za namestitev

 Ploščica z značilnostmi, ki se nahaja na omejevalniku vrat pečice in je prikazana na str. 1, je vidna, ko so vrata odprta, in vsebuje vse podatke, potrebne za namestitev, npr. model naprave, nazivno napetost in porabo energije. Najprej izmerite in preverite prostor za vgradnjo v omarici, ki mora natančno ustrezati meram, prikazanim na sliki A. Prepričajte se, da je pobištvna obloga, furnir ali podobno lepljeno s toplotno odpornim lepilom (150 °C). Če obloga ali lepilo nista odporna na toploto, se lahko obloga deformira ali odlušči, zlasti na najožjih mestih omarice. Prepričajte se, da ima omarica, namenjena pečici, trdno podlago in lahko prenese težo naprave. Priloženi so vsi vijaki in oprema, ki so potrebni za pritrditev pečice na omarico. Naslednje ilustracije vam bodo v pomoč pri pritrdjevanju in pravilnem vstavljanju v omarico.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



NAMESTITEV - Priklop na elektriko

 Naslednja navodila so namenjena kvalificirani osebi, ki bo odgovorna za namestitev naprave, njeno nastavitve in tehnično vzdrževanje ter bo poskrbela, da bodo ti postopki izvedeni čim bolj pravilno in v skladu z veljavnimi standardi. Pomembno: vsa nastavitvena ali vzdrževalna dela itd. je treba opraviti po odklopu iz električne vtičnice aparata.

Standardi za namestitev

Ta oprema je skladna z naslednjimi direktivami:

DIREKTIVA 2002/96/ES

DIREKTIVA O NIZKI NAPETOSTI 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNI ZDRUŽLJIVOSTI 2014/30/EU

UREDBA št. 1935/2004 (stik z živili).

Namestitev mora biti izvedena strokovno in v celoti v skladu z veljavnimi predpisi o električnih inštalacijah.

V nasprotnem primeru proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost.

V tej knjižici boste našli tudi shemo električne napeljave vašega aparata.

Naprave so namenjene priključitvi na napetost, ki je navedena na napisni ploščici.

Pred priključitvijo aparata na električno omrežje se prepričajte, da:

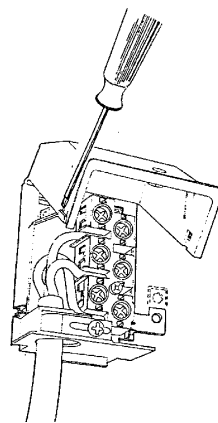
- značilnosti elektromagnetnega stikala ali vtičnice prenesejo obremenitev aparata (glejte podatke na ploščici);
- napajalni sistem mora imeti učinkovit ozemljitveni priključek.

Aparat je dobavljen s kablom brez vtiča: pri priključitvi je treba upoštevati, da je rumeno-zeleni kabel ozemljitveni vodnik in ga nikoli ne smete prekiniti.

Vtičnica mora biti vidna in dostopna, tako da je mogoče napravo enostavno odklopiti.

Za neposredno priključitev na električno omrežje je potrebno, da:

- omejitveni ventil in hišna inštalacija lahko prenese obremenitev naprave (glej tipsko ploščico);
- je napajalni sistem opremljen z učinkovitim ozemljitvenim priključkom;
- je vtičnica ali omnipolarno stikalo z odprtino najmanj 3 mm lahko dostopno, ko je naprava nameščena;
- je vgrajeno stikalo za odklop iz omrežja v skladu s predpisi o vgradnji.



 Rumeno-zeleni ozemljitveni vodnik ne sme biti nikoli prekinjen niti s stikalom. Omrežni kabel mora biti nameščen tako, da ne pride v stik s površinami, katerih temperatura je za več kot 50 °C višja od temperature okolice. Če je treba zamenjati napajalni kabel, se obrnite na servisno službo.

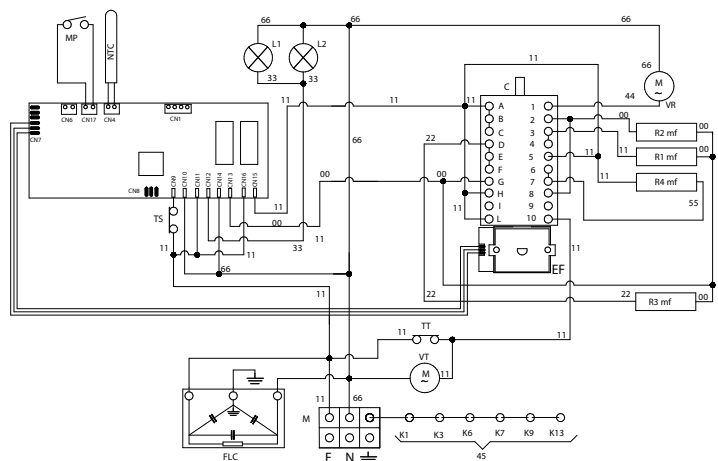
NAMESTITEV - Električne sheme Absorpcija (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Črna	M	Priključnice
11	Rjava	MP	Mikro stikalo vrat
22	Rdeče	N	Nevtralen
33	Bela	NTC	Temperaturna sonda
44	Rumena	P	Števec minut / Programator
45	Rumeno - zelena	R1	Upor stropa
55	Siva	R2	Upor dna
66	Modra	R3	Upor žara
C	Komutator	R4	Krožni upor
EF	Kodirnik funkcij	TS	Varnostni termostat
F	Faza	TT	Tangencialni termostat
K1	Ozemljitveni filter priključnice	V	Ventilator pečice
K3	" ventilator pečice	VT	Vent. za hlajenje
K6	" lučka pečice 1	FLC	Filter
K7	" lučka pečice 2		
K9	" tangencialni motovent.		
K13	" žar		

Diagrami tokokrogov



⚠ FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülékek jellemzői

• A jellemzőket tartalmazó tábla megtalálható a fedélen, továbbá a sütő ajtajának záróelemén, és nyitott ajtónál látható vagy a sütő felső fedelén. **FIGYELEM!** Ezek a figyelmeztetések különböző típusú készülékekre vonatkoznak. Ügyeljen, hogy megfelelően beazonosítsa a készülékét (lásd a jellemzőket tartalmazó táblát).

1. A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, amely többek között a telepítéssel, a használattal és a karbantartással kapcsolatos nagyon fontos biztonsági információkat tartalmaz. Gondosan őrizze meg a használati utasítást későbbi megtekintés érdekében, és hogy beazonosítsa a sorozatszámot.

2. A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha elvégezte a megfelelő földelő csatlakozást, a hatályos szabványok szerint. Alapvető fontosságú, hogy ellenőrizze ezen szabványok betartását; kétely esetén forduljon szakképzett személyzet, hogy alaposan ellenőrizze az elektromos berendezést. A gyártó nem vállal felelősséget nem megfelelő földelésből eredő károk esetén.

3. A készülék csatlakozása előtt ellenőrizze, hogy a táblán található jellemzők tökéletesen megfeleljenek az elektromos berendezésnek. A telepítést/szabályozást szakképzett személyzet kell, hogy elvégezze.

4. Ellenőrizze, hogy az elektromos rendszer és az elektromos foglalatok megfeleljenek a készülék maximális teljesítményének, amely a táblán található. Kétely esetén forduljon szakképzett személyzethez.

5. A készüléket közvetlenül a táphálózathoz kell csatlakoztatni, a jelölt polaritás szerint. A csatlakozáshoz egy készülékre van szükség, amely biztosítja a hálózatról történő leválasztást, az érintkezők olyan nyitólávával, amely lehetővé teszi a teljes leválasztást a III. osztályú túlfeszültség esetén, a telepítési előírásoknak megfelelően.

6. Ha a foglalat nem felel meg a csatlakozódugónak, cserélje egy megfelelőre. Ebben az esetben forduljon szakképzett személyzethez, aki ellenőrzi, hogy a foglalat kábeleinek keresztmetszete elbírja a készülék által elnyelt teljesítményt. A tápkábelhez nem tartozik csatlakozódugó. A csatlakozáshoz lásd az „Elektromos csatlakozás” bekezdést. Ne használjon adaptert, többszörös aljzatot vagy hosszabbítót.

7. Amikor a készüléket hosszabb ideig nem használja, távolítsa el az elektromos csatlakozást, és kapcsolja ki a főkapcsolót.

8. Ne takarja el a szellőző- vagy hőelvezető nyílásokat.

9. Az elektromos tápkábelt - ha sérült - kizárólag a gyártó által felhatalmazott szervizszolgálat cseréltesse le.

10. A készüléket csak rendeltetésszerűen használja (sütés). Bármilyen további használat (például egy szoba fűtése) nem megfelelő, tehát veszélyes. A gyártó nem vállal felelősséget hasonló, nem rendeltetésszerű használat esetében.

11. Bármiféle elektromos készülék használata néhány alapvető előírást betartásával jár, azaz:

A. Soha ne érintse meg a készüléket vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal;

B. Soha ne használja a készüléket mezítláb;

C. Ne használjon hosszabbítót, és alkalmazzon minden elővigyázatosságot;

D. Ne húzza az elektromos kábelt, hogy kihúzza az aljzattól;

E. Ne tegye ki a készüléket légköri hatásoknak (eső, napfény stb.);

F. Tartsa a 8 évnél kisebb, felügyelet nélküli gyermekeket távol a készüléktől. A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent testi, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetnek.

12. Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül fel-

forróssodnak. Ügyeljen, hogy ne érintse meg a fűtélelemeket. Kisgyermeket tartsa távol. 8 éven aluli gyermekeket tartson távol, ha nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

13. A készülék tisztítása előtt, illetve a karbantartás elvégzése előtt vágja le a készüléket a tápkábel kihúzásával vagy az elektromosság megszakításával az erre szolgáló kapcsoló segítségével.

14. Hiba vagy rendellenes működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja megjavítani; a javítást kizárólag felhatalmazott szervizközpont kell hogy elvégezze. Mindig eredeti alkatrészeket használjon. Ezen előírások be nem tartása a készülék biztonságát veszélyezteti.

15. Ajánlott, hogy ne tegye elérhetővé a veszélyes részeket, főleg gyermekek jelenlétében, akik játszhatnak a készülékkel.

16. Ne használjon tűzveszélyes folyadékokat (alkohol, benzin...) a működő készülék közelében.



17. A csomagolás megvédi a készüléket esetleges sérülésektől a szállítás közben. A csomagolóanyagok könnyen hasznosíthatók, mert ökológiai kritériumok szerint lettek kiválasztva. Az újrahasznosítás az alapanyagok szükségletét csökkenti, és csökkenti a hulladékok mennyiségét. Elektromos és elektronikus készülékek gyakran tartalmaznak értékes anyagokat. Olyan anyagokat is tartalmaznak, amelyeket ha nem megfelelően kezel vagy ártalmatlanít, potenciálisan veszélyesek lehetnek az emberi egészségre és a környezetre. Mindazonáltal nélkülözhetetlenek a készülék megfelelő működéséhez. Ezért kérjük, hogy ne a háztartási hulladékkal ártalmatlanítsa.



A saját helyi gyűjtő-/újrahasznosító központban ártalmatlanítsa, vagy forduljon tanácsért a viszonteladóhoz. Győződjön meg róla, hogy a készülék ártalmatlanításáig az távol marad a gyermekektől.

18. Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót.

19. Ne használjon súrolószereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtájának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.

20. Füst esetén ne nyissa ki a sütő ajtaját: kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos áramról. Ne nyissa ki, amíg a füst el nem szállt, hogy elfojtsa a lángokat.

21. Használja a blokkoló funkciót, hogy meggátolja, hogy a gyerekek egyedül felkapcsolhassák a készüléket.

22. Tartsa a gyermekeket felügyelet alatt, ha a multifunkciós sütő közelében tartózkodnak. Ne engedje, hogy játszanak a sütővel.

23. Fulladásveszély.

- A gyerekek játékból betekerhetik magukat a csomagolóanyaggal (pl. fólia) vagy a fejükre húzhatják, és az fulladást okozhat. Tartsa ezeket az anyagokat a gyermekektől távol.

24. Égési veszély

A gyermekek bőre sokkal gyengédebb a felnőttekéénél.

- A készülék sütőkamrájából kiáramló meleg levegő miatt az üvegajtó, a vezérlőpult és a nyílások felmelegsznek. Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékhez érjenek működés közben.

25. Ne használja ezt a készüléket nem álló területen (pl. hajókon).

26. Figyelem: ügyeljen, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, mielőtt a lámpát kicseréli, hogy elkerülje az áramütést.

■ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Amikor először használja a sütőt, kb 1 órán át üresen működtesse (230°C), és hagyja nyitva a konyha ablakát. Az első bekapcsoláskor a sütőből kellemetlen szag szabadul fel, a gyártási maradványok, például zsírok, olajok vagy gyanták miatt. Az adott idő elteltével a sütő készen áll az első sütésre. Amikor a sütő kihűlt, tisztítsa meg a „Tisztítás és gondozás” bekezdés szerint.

- Ne takarja le a sütő belsejét alumínium fóliával a tisztítás megkönnyítéséhez.

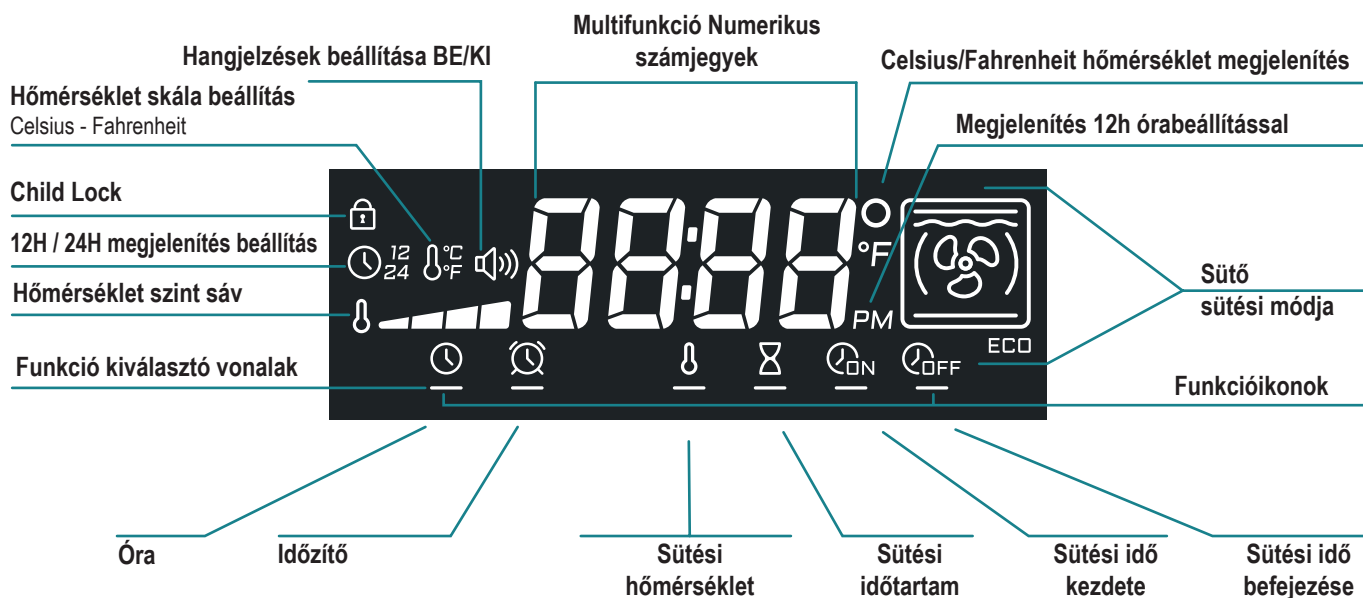
- Ez a művelet módosítja a készülék teljesítményét, és károsíthatja a zománcot.

- Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező összes kiegészítőt a használat előtt gondosan meg kell tisztítani megfelelő termékek használatával.

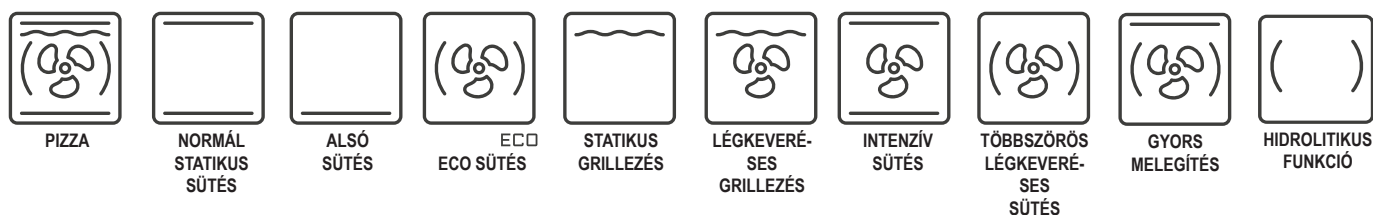
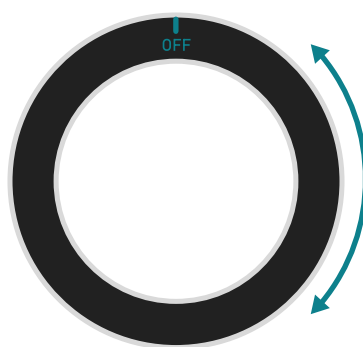
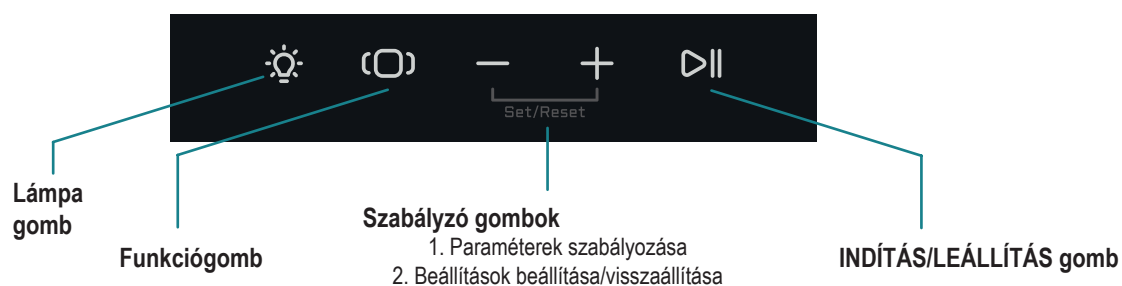


Élelmiszerek sütése nem megengedett közvetlenül a rácsokon és a csepegtetőkön.

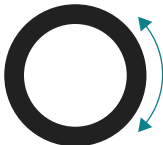
■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - LED kijelző



Gombok és Szabályozógomb jelmagyarázata



■ A sütő alapfunkciói

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS	FUNKCIÓ
FÉNY GOMB 	- Felkapcsolja és lekapcsolja a fényt	- Ha kézzel kapcsolja fel a fényt, 10 perc után automatikusan lekapcsol. - A Fény automatikusan felkapcsol: a sütés elindításakor vagy az ajtó kinyitásakor 5 percre a sütés megszakításakor vagy az ajtó becsukásakor 1 percre
FUNKCIÓGOMB 	- Az aktiválható funkciók között lépked	- a vonal és az ikonok a funkció állapotát jelzik. Fehér vonal: ki van választva Vörös vonal: be van állítva Fehér és vörös vonal felváltva: előzőleg kiválasztva és beállítva Vörös ikon: aktív - Óra ikon mindig fehér marad
	Példák 	
SZABÁLYZÓ GOMBOK 	- A funkció értékeit állítja be	- A kiválasztott funkció értékeit állítja be A beállítások beállítása/visszaállítása - A Resethez hosszan nyomja meg egyszerre a — és + gombokat
INDÍTÁS / LEÁLLÍTÁS GOMB 	- Elindítja vagy megszakítja a sütési programot	- Lásd a sütési program beállításáról szóló fejezetet
SZABÁLYOZÓ GOMB 	- Kiválasztja a sütési programot pl.: 	- Lásd a sütési program beállításáról szóló fejezetet

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS	FUNKCIÓ
HŐMÉRSÉKLET SZINT SÁV a)  b) 	- Sütő hőmérsékleti szint jelzése	a) Vörös színnel jelöli a sütő hőmérsékletét a sütés közben b) Fehérrel jelöli a sütés végén megmaradt hőt

INFORMÁCIÓS NÉZET		
- Interakciók hiányában a kijelző Információs nézetre vált, és csak az aktív ikonok és az Óra ikon jelennek meg. - A  Funkciógomb megnyomásával kilép az Információs nézetből .		

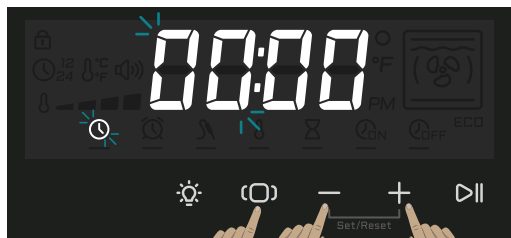
1. Első bekapcsolás



- Az első bekapcsoláskor a következőket kell beállítani:
 az Órát, a 12/24H megjelenítést, a Kijelzőt ON (ON d) - OFF (NO d), a Hőmérsékletet °C vagy °F és a Hangjelzést Be/Ki.

- A paraméterek beállításához nyomja meg a — vagy + Szabályozó gombokat és a  Szabályozó gombot a megerősítéshez és a következő beállításra lépéshez:

1. Állítsa be az órát



Figyelem: egy 10 mp-nél hosszabb áramkimaradás esetén újra be kell állítani az órát.

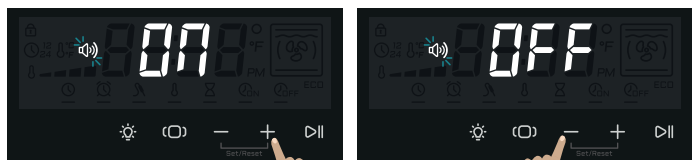
2. Állítsa be a 12H / 24H megjelenítést



3. Állítsa be a Hőmérsékletet °C vagy °F.



4. Hangjelzések Be/Ki



A termék készen áll a használatra.

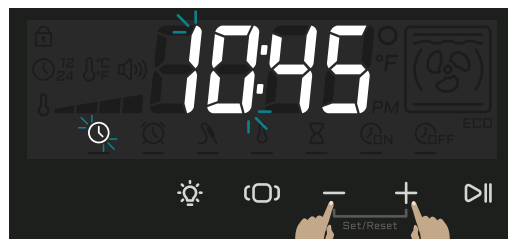
2. Beállítás funkciók

2.1 funkciók beállítása



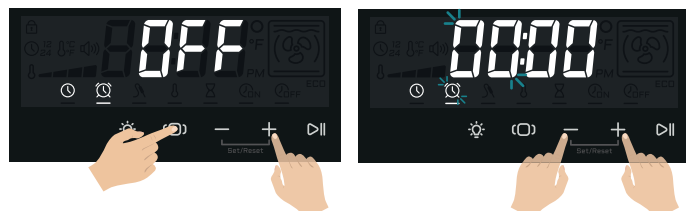
- A Szabályozó gombok — és + hosszabb, 6 mp-es nyomva tartásával belép az „1. Első bekapcsolás” fejezetben leírt üzemmódba, az óra 12H/24H , a Hőmérséklet skála és a hangjelzések BE/KI beállításához.

2.2 Óra beállítása 00:00



A — és + Szabályozó gombok hosszabb, 3 mp-es megnyomásával engedélyezi az Óra beállítását, a beállításhoz járjon el az „1. Első bekapcsolás” fejezetben leírtak szerint.

2.3 Időzítő beállítása



- A Időzítő funkció kiválasztásával beállíthatja az óra majd a percek értékét a — vagy + Szabályozó gombokkal.

A visszaszámlálás a Funkciógomb megnyomásával vagy 10 másodperc után indul el.

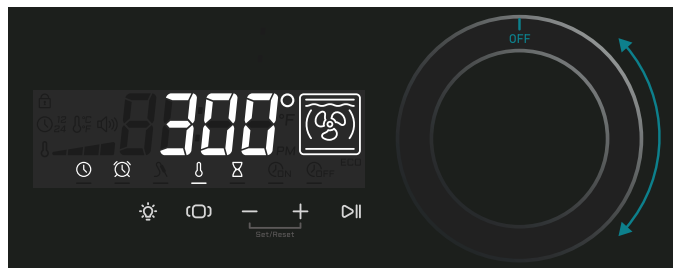
- Az időzítést vissza lehet állítani a — és + Szabályozó gombok együttes hosszabb nyomva tartásával.

2.4 Child Lock



- Kikapcsolt sütővel, a Funkciógomb 3 mp-es nyomva tartásával bekapcsolja/kikapcsolja a Child Lock funkciót.

3. Sütési program beállítása

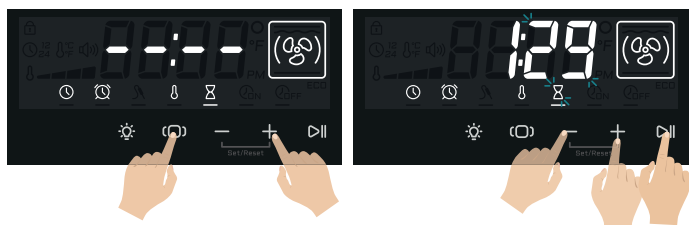


- A gomb elforgatásával kiválasztja az egyik sütési programot, az alapértelmezett hőmérsékleten.

- A **Sütési hőmérsékletet** a — vagy + Szabályozó gombok segítségével lehet módosítani.

- A **▶ Indítás/Leállítás** gomb megnyomásával a sütési program elindul.

4. Sütési időtartam beállítása ⌚



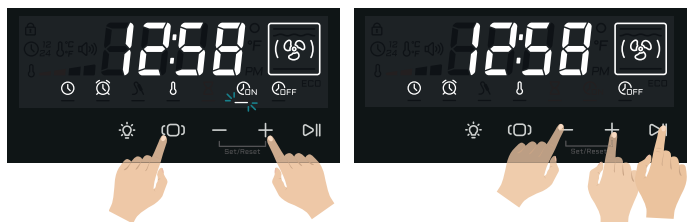
- A **Sütési időtartam** funkció kiválasztásával, a **()** Funkciógomb megnyomásával beállíthatja az óra majd a percek értékét a — vagy + Szabályozó gombokkal.

- A **visszaszámlálás** a sütés tényleges indulásakor indul el: a **▶ Indítás/Leállítás** gomb megnyomásakor vagy a **Sütési időpont** szakaszban beállított késleltetés lejártakor.

- A **Sütési időtartam** időzítést vissza lehet állítani a — és + Szabályozó gombok együttes hosszabb nyomva tartásával.

5. Sütési időpont beállítása (ON Kezdés vagy OFF Befejezés).

Sütési idő kezdete ON és **Sütési idő befejezése** OFF két olyan funkció, amelyet egyszerre be lehet kapcsolni.



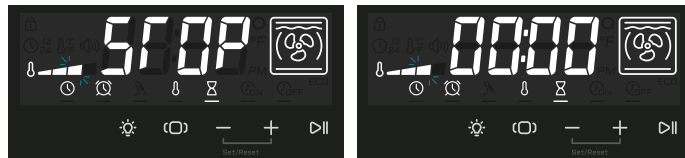
- Ha a **Sütési időtartam** ⌚ be van állítva, hozzáférhet a Sütési időpont beállítási funkciókhoz: **Kezdési időpont** ON vagy **Befejezési időpont** OFF.

- A Sütés ON Kezdési időpont vagy OFF Befejezési időpont funkció kiválasztásakor beállítható az óra majd a percek értékét a — vagy + Szabályozó gombok segítségével.

- A **▶ Indítás/Leállítás** gomb megnyomásával a beállítások aktívak.

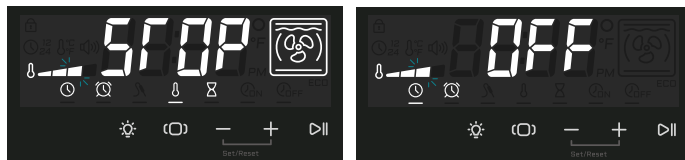
- Ezeket az időzítéseket vissza lehet állítani a — és + Szabályozó gombok együttes hosszabb nyomva tartásával.

6. Sütési program vége



- A sütő jelzi a sütés végét az **Időzítő időtartama** lejártakor egy 1 perces hangjelzéssel.

6.1. Sütő LEÁLLÍTÁSA és KIKAPCSOLÁSA



A sütőt a következőképp kapcsolhatja ki:

- A **▶ Indítás/leállítás** gomb megnyomásával a sütés közben.

- A szabályozógomb KI állásba történő elforgatásával.

- Ha beállította a Készenléti állapot **KI (NO d)** állapotot, 5 perc inaktivitás után, és ha egyik funkció sem aktív, a sütő automatikusan kikapcsol.

7. Ajtó nyitása

- Az ajtó nyitása esetén a program megszakad az ajtó becsukásáig.

- Ha az ajtót nem csukja vissza 3 percen belül, a program megszakad.

8. Gyári értékek visszaállítása



Ahhoz, hogy a terméket visszaállítsa a gyári állapotra és elvégezze az első bekapcsolást, a Szabályozógombot állítsa KI állásba, nyomja meg egyszerre a **()** Funkciógombot, a — és + Szabályozó gombokat **10 másodpercig**.

- A kijelzőn vonalak futnak lefelé 30 másodpercig, amely alatt nyomja meg egyszerre a — és + Szabályozó gombokat.

A kijelzőn megjelenik a **CIAO** felirat.



Válassza le a sütőt az elektromos ellátásról. A következő bekapcsoláskor a paraméterek visszaállnak, és a sütő az első bekapcsolás-sorozatát kínálja fel.

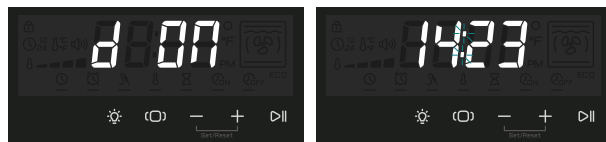
9. Demo üzemmód

DEMO üzemmódban úgy navigálhat a funkciók között, hogy a sütő nem melegszik fel.



A **DEMO** bekapcsol a következő eljárással:

- szabályozógomb **KI** állásban és kikapcsolt funkciókkal
- a **[FUNCTION]** Funkciógomb és a **[START/SET]** Indítás/Leállítás gomb együttes megnyomása 8 másodpercig.



- Amikor az üzemmód aktív, az **Óra 14:23** pontjai villognak, és a kijelzőn megjelenik a **d 00** felirat 3 másodpercig (a megjelenítés megismétlődik egy aktív gomb első megnyomásakor, a sütő inaktivitása utáni 3 perc után)
- Ahhoz, hogy kilépjen a DEMO üzemmódból, ismételje meg az aktiválási eljárást

10. Energiatakarékosság

- Készenléti mód elérésének ideje: 2 perc.
- Energifogyasztás készenléti módban információmegjelenítéssel: 0,8 W.

■ IKONOK

IKONOK	LEÍRÁS	FUNKCIÓ
	PIZZA	Ez a funkció különlegesen ajánlott pizza, pogácsa és kenyér sütéséhez. A fő hőforrás az alsó ellenállásból származik, amely a sütő többi ellenállásával kombinálva működik.
	NORMÁL STATIKUS SÜTÉS	Az elektromos sütő klasszikus funkciója, amely különösen alkalmas a következő ételek sütéséhez: sertésszelet, kolbász, tökehal, párolt hús, vadhús, borjúsült, habcsók és kekszek, sült gyümölcs stb
	ALSÓ SÜTÉS	Az ételek sütésének befejezéséhez leginkább alkalmas funkció, különösen édességekhez (kekszek, habcsók, kelesztett édességek, gyümölcsös édességek stb.) és egyéb ételekhez.
	ECO SÜTÉS	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy jelentős villamosenergia-megtakarítással főzzön. Ennek a funkciónak a maximális kihasználása érdekében az ECO funkció aktiválása előtt célszerű az edényt a sütőben a sütőüreg közepére helyezni. Az Eco funkcióval a sütési idő lassú sütéshez igazodik, mint: párolt húsok, fehér húsok, sült tészták, gyengéd sütemények. Megj.: az Eco sütést nem lehet kiválasztani behelyezett hőszondával.
	STATIKUS GRILLEZÉS	Gyors és mély grillezéshez ajánlott funkció, általában hús, filé, firenzei bordaszem, grillezett hal barnításához és piritásához, illetve még grillezett zöldségekhez. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.
	LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉS	Különösen gyors és alapos, lényeges energiamegtakarítással, ez a funkció több ételhez ajánlott, mint: sertéskaraj, kolbász, sertés- vagy vegyes nyárs, vadhús, római gnocchi stb. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.
	INTENZÍV SÜTÉS	Különböző ételek gyors és intenzív főzésének funkciója; alkalmas a következőkhöz: fóliában sült hal, párolt zöldségek, nyársak, kacska, csirke stb.
	TÖBBSZÖRÖS LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Ez az a funkció, amely lehetővé teszi különböző ételek egyidejű főzését anélkül, hogy a szagok összekeverednének; főzhet sült lasagnát, pizzát, croissant-t és briót, pitét, süteményeket stb.
	GYORS MELEGÍTÉS	Ez a funkció a sütő előmelegítési funkciójának gyorsítására szolgál. Ezt a funkciót akkor ajánlatos használni, amikor 200 és 300°C közötti sütési hőmérsékletet állít be. Ha 200°C-nál alacsonyabb hőmérsékleten alkalmazza, nem jár különösebb előnnyel. FIGYELEM: a funkció ételek sütésére NEM ajánlott, csak a sütő gyorsabb előmelegítésére szolgál. NE HASZNÁLJAA FUNKCIÓT 20 PERCNÉL TOVÁBB
	HIDROLITIKUS FUNKCIÓ	Automatikus tisztító funkció, amely képes a főzőüreg tisztítását megkönnyíteni alig 20 perc alatt, alacsony hőmérsékleteken (90 °C). A „Hidrolitikus” tisztító rendszer megpuhítja a szennyeződést, hogy könnyebben eltávolítható legyen, szagok nélkül.

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Hidrolitikus funkció

Tisztítási folyamat elvégzése

1. Kézzel, egy nedves szivacs segítségével távolítsa el az esetleges étel darabokat;
2. Vegye ki az összes kiegészítőt a sütőüregből (rácsok, csepegtetőtálcák, oldalsó rácsok, esetleges edények).
3. Hideg sütővel öntsön az üregbe 100ml vizet + 2 csepp semleges tisztítószer, hogy eltávolítsa a makacsabb szennyeződéseket;
4. Aktiválja a funkciót (a funkció alatt a világítás kikapcsol, és nem lehet bekapcsolni);
5. A ciklus végén ügyeljen, amikor kinyitja az ajtót, mert az üreg tele lesz gőzzel, várja meg, míg a sütő kihűl, majd tisztítsa meg egy szivaccsal, és szárítsa meg egy puha ruhával;
6. Az üreget rendszeresen meg kell tisztítani, ne hagyja, hogy a szennyeződés lerakódjon;
7. A hidrolitikus funkció alatt ne nyissa ki az ajtót, és ne öntsön további vizet a sütő alá;

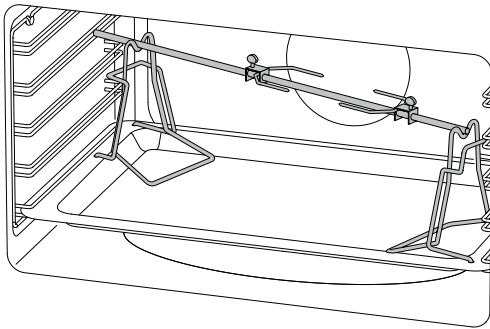


- Ne használjon desztillált (korróziót okoz) vagy szénsavas vizet. Kizárólag ivóvizet használjon.
- Ne öntse a vizet a meleg sütőüregbe, várja meg, míg lehűl szobahőmérsékletre.
- Ne nyissa ki az ajtót a hidrolízis ciklus folyamán.
- Égési veszély – ügyeljen, hogy a készülék lehűljön, mielőtt bármilyen műveletet végez.
- Ne használjon acélgyapotot vagy túl agresszív tisztítószeret, amelyek megsérthetik a felületeket.

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kiegészítők

Nyársforgató használata (csak bizonyos modelleken)

Húzza a nyársra a sütni való húsokat, az erre szolgáló villákkal rögzítse. Helyezze a nyársat az erre szolgáló, a csepegtetőre előzőleg behelyezett támasztékra, és dugja be a nyársforgató nyílásba. Kapcsolja be a zárt ajtós statikus grill funkciót. A nyárs és a csepegtető kivételéhez húzza ki a nyársat annyira, hogy teljesen ki tudja venni.

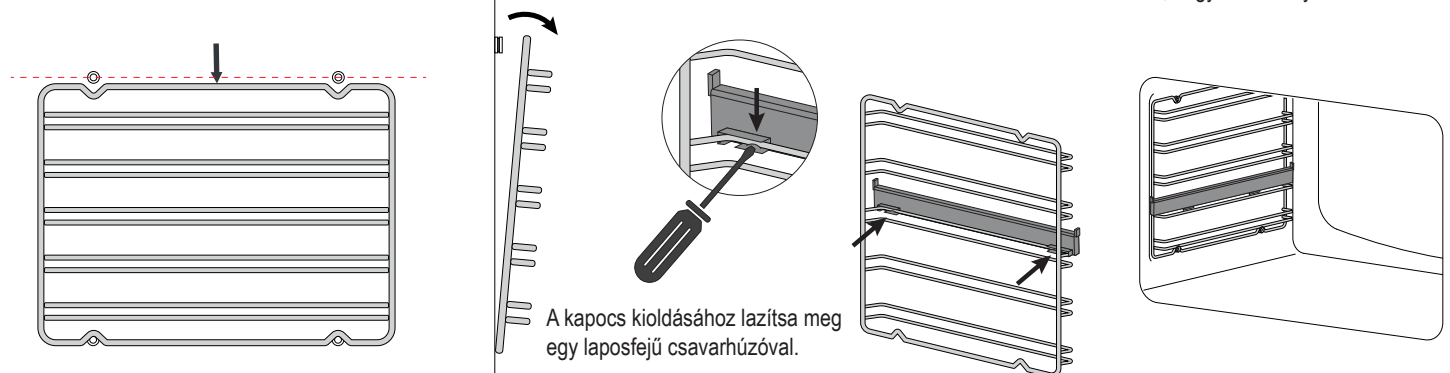


Teleszkópos sínek

Húzza lefelé a pirossal jelölt részt, hogy eltávolítsa a sütő faláról.

Forgassa el, és helyezze egy lapra, a csúszóvezető oldalával.

Ismételje meg a műveleteket fordított sorrendben, hogy visszahelyezze a vezetőt

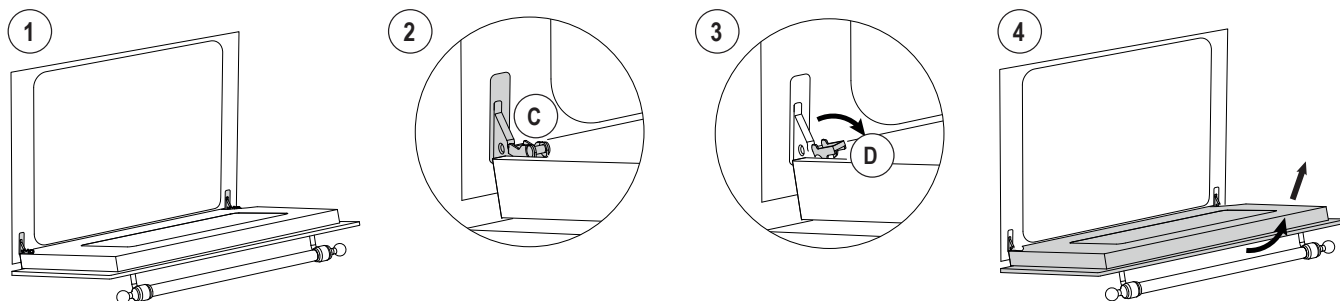


■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Ajtó eltávolítása

Eljárás

A sütő alapos tisztításának könnyítéséhez ajánlott az ajtó leszerelése, a következő utasítások betartásával:

- nyissa ki az ajtót
- tolja el a D zsanér szakasz C kampóját a következő lépésekkel:



■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Üveg leszerelése és tisztítása

Követendő eljárás

A sütő ajtaja három üvegből áll. Az üvegrészek tisztítását konyhai, nedvszívó, nem karcoló papírral kell elvégezni és általános tisztítószerrel. A sütő ajtajának tisztításához ne használjon érdes anyagot vagy éles, fémes kaparót, mert az megkarcolhatja a felületet, és az üveg törését okozhatja. A belső üvegek eltávolíthatók, a tisztítás megkönnyítéséhez. Ehhez le kell szerelni a sütő ajtaját, vagy a köztes állásba kell helyezni.

Az üvegek eltávolításának lépései

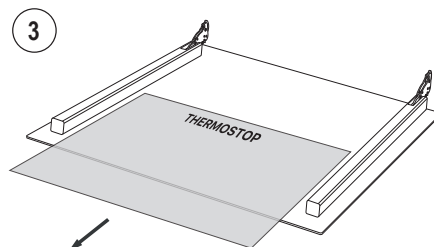
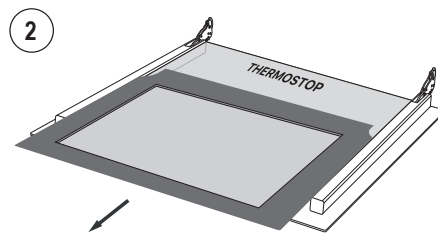
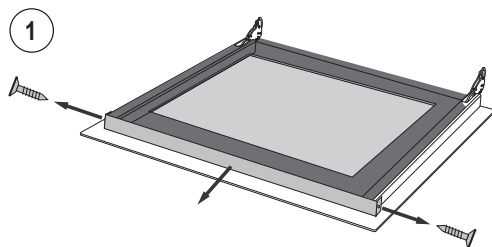


FIGYELEM! Minden műveletet a sütőről leszerelt ajtón kell elvégezni, amelyet egy megfelelő felületre helyez, hogy ne sértse az ajtó elejét. A köztes üveget megfelelően be kell helyezni a THERMOSTOP olvasható írással (lásd 2-3. ábra).

Lazítsa meg a 2 csavart a jobb/bal oldalon a felső lécen

Emelje fel a felső üveget, és húzza ki

Húzza ki a köztes üveget



■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Tanácsok a sütő és az előlap tisztításához

KEMENCE

ALKOTÓELEM	TISZTÍTÁSI MÓDSZER	FIGYELMEZTETÉS
A sütő belseje	Ajánlott a sütő tisztítása minden használat után. A szennyeződés könnyen megtisztítható, és elkerüli, hogy többször magas hőmérsékleten odaégjen. Távolítsa el az összes kivehető részt, és mossa le külön meleg vízzel és nem súroló tisztítószerrel. A sütőüreg tisztításának megkönnyítéséhez öntsön egy kis mennyiségű vizet (100 ml, ami fél pohárnak felel meg) az üreg végébe; ezután indítsa el az „Alsó sütés” ciklust 90° C-on 20 percig. A ciklus befejeztével várja meg míg kihűl, és végezze el a tisztítást egy puha ruhával.	Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót. Ne használjon súroló/korozív szereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtájának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.
Tálca	Merítse meleg vizes semleges szappanos oldatba. A mosás után szárítsa meg.	A használat után azonnal távolítsa el az ételmaradékokat.
Rácsok	Meleg vízzel és nem karcoló tisztítószerrel vagy megfelelő zsírolóval tisztítsa.	Lerakódott és megkeményedett szennyeződések esetén ajánlott a rácsokat néhány órára beáztatni, mielőtt megtisztítaná őket.

ELŐLAP

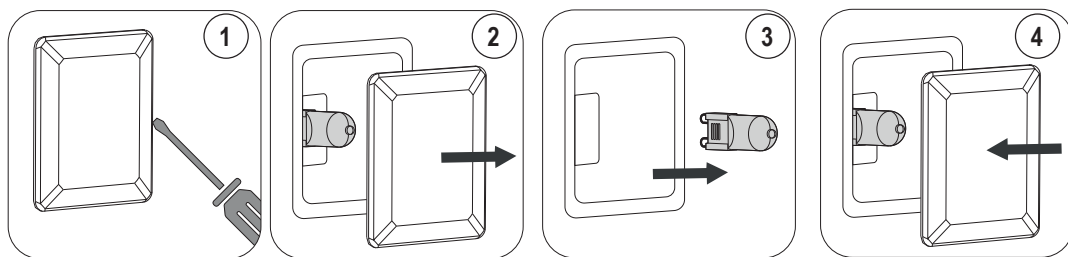
ALKOTÓELEM	TISZTÍTÁSI MÓDSZER	FIGYELMEZTETÉS
Acélfelület	Tisztítsa a részeket langyos vízzel és folyékony, nem korrozív tisztítószerrel, majd tisztítsa meg puha, mikroszálas ruhával.	A csillogás megtartható a kereskedelemben megtalálható megfelelő termékek által végzett rendszeres tisztítással. Soha ne használjon súrolóport.
Mázolt felületek	A mázolt felületek jellemzőinek megtartásához gyakori szappanos vizes tisztítás javasolt.	Ne hagyjon a mázolt felületeken savas vagy lúgos anyagokat (ecet, citromlé, só, paradicsomlé stb.), és akkor mossa le, amikor még meleg a felület.

■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Lámpa cseréje

Követendő eljárás

Ha nem működik a sütő fénye, válassza le a készüléket a hálózatról, távolítsa el a lámpa védőüvegét, és cserélje ki a lámpát.

A lámpát egy megfelelő 40W-os halogén (G9) lámpával cserélje ki.



- 1) Lazítsa ki egy egyenes hegyű csavarhúzóval
- 2) Távolítsa el a lámpaburkoló üveget
- 3) Húzza ki a lámpát
- 4) Cserélje ki és zárja vissza

■ HIBAELHÁRÍTÁS - Általános hibák



FIGYELEM!

- A jótállási idő folyamán csak a meghatalmazott szerviz végezhet javítást illetve avatkozhat be a kapcsolón
- A javítás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, azaz húzza ki a tápkábelt vagy kapcsolja ki a főkapcsolót.
- Nem engedélyezett javítások vagy beavatkozások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne végezzen ilyeneket. Hagyja ezeket a munkákat felhatalmazott szakemberekre.
- Kisebb hibák esetén megpróbálhatja megoldani a problémát az utasítások tanácsainak követésével.
- A jótállás alatt a szervizszolgálat nem ingyenes, ha a készülék nem rendeltetésszerű használat miatt hibás.
- A nem megfelelő használatból vagy telepítésből eredő hibákat vagy reklamációkat a garancia nem fedi. A garancia költségeit a felhasználó fedezi.

Rendszerhiba

LEÍRÁS	Hibaazonosító
Az NTC-szonda megszakadt	Er00
NTC szonda rövidzárlatban	Er01
Túlmelegedés kijelzője	Er08

■ SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Légkeveréses sütő (tájékoztató jellegű értékek)

ÉTEL	HŐM. C°		MIN.
HÚSOK			
Marhasült	170-180	2/3	40/50
Ökørsült	170-190	2/3	40/60
Borjúsült	160-180	2/3	65/90
Báránysült	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Vadnyúlsült	170-180	2/3	80/100
Nyúlsült	160-170	2	80/100
Pulykasült	160-170	2	160/240
Libasült	160-180	2/3	120/160
Kacsasült	170-180	2/3	100/160
Sült csirke	180	2/3	90/120
HAL	160-180	2/3	15/25
SÜTEMÉNYEK			
Gyümölcstorta	180-200	2	40/50
Margherita torta	180-190	2	40/45

ÉTEL	HŐM. C°		MIN.
Briós	170-180	2	40/60
Piskóta	190-200	2	25/35
Fánk	160-180	2	35/45
Édes leveles tészta	180-200	2	20/30
Mazsolás lepény	190-200	2	30/40
Rétes	160	2	25/35
Keksz	150-180	2	50/60
Almás fánk	180-200	2	18/25
Babapiskótás puding	170-180	2	30/40
PÉKÁRU			
Kenyér	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Statikus sütő (tájékoztató jellegű értékek)

ÉTEL	HŐM. C°		MIN.
HÚSOK			
Marhasült	225	2/3	40/50
Ökørsült	250	2/3	50/60
Borjúsült	225	2/3	60/80
Báránysült	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Vadnyúlsült	250	2/3	40/50
Nyúlsült	250	2	40/50
Pulykasült	250	2	50/60
Libasült	225	2/3	60/70
Kacsasült	250	2/3	45/60
Sült csirke	250	2/3	40/45
HAL	200-225	1/2	15/25
SÜTEMÉNYEK			
Gyümölcstorta	225	2	35/40
Margherita torta	175-200	2	50/60
Briós	175-200	2	25/30
Piskóta	220-250	2	20/30
Fánk	180-200	2	30/40
Édes leveles tészta	200-220	2	15/20

ÉTEL	HŐM. C°		MIN.
Mazsolás lepény	250	2	25/35
Rétes	180	2	20/30
Keksz	180-200	2	40/50
Almás fánk	200-220	2	15/20
Babapiskótás puding	200-220	2	20/30
PÉKÁRU			
Kenyér	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Fontos

A már meleg sütőbe helyezze az ételt.

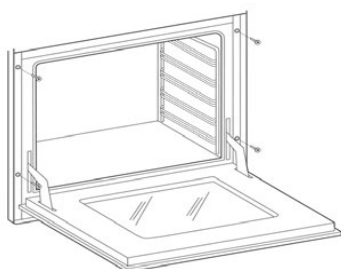
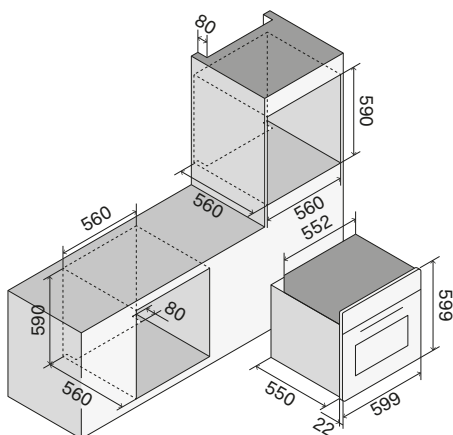
- Grillsütés Az elektromos grillel rendelkező készülékeken a sütést zárt ajtóval, 180°C-on kell végezni. A grillezni kívánt ételt a rácsra kell helyezni, lehetőleg a negyedik szintre.

■ TELEPÍTÉS - Telepítési utasítások



A sütő ajtajának záróelemén található jellemzőket tartalmazó tábla az 1. oldalon megtekinthető, és nyitott ajtóval látható, a telepítéshez szükséges összes adatot tartalmazza, mint például: készülék modellje, névleges feszültség és elnyelés. Először mérje meg és ellenőrizze a bútor mélyedését, amelynek pontosan meg kell egyeznie az A ábrán látható méretekkel. Győződjön meg arról, hogy a burkolat, furnér vagy egyéb hőálló ragasztóval (150 °C) legyen ragasztva. Amennyiben a burkolat vagy a ragasztó nem hőálló, a burkolat deformálódhat vagy a ragasztó leválhat, főleg a bútor keskenyebb részein. Győződjön meg arról, hogy a sütő elhelyezésére tervezett bútornak szilárd alja legyen, és elbírja a készülék súlyát. A sütő bútorhoz történő rögzítéséhez szükséges összes csavar és kiegészítő mellékelve van. A következő ábrák hasznosak a rögzítéshez és a bútorba történő megfelelő behelyezéshez.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ TELEPÍTÉS - Elektromos csatlakozás



A következő utasítások a szakembernek szólnak, aki a készülék telepítésével, beállításával és műszaki karbantartásával foglalkozik, és aki ügyel, hogy ezeket a műveleteket a lehető legmegfelelőbben és a hatályos előírásokkal összhangban végezze. Fontos: Bármiféle szabályozási, karbantartási stb. műveletet azután kell elvégezni, hogy a készüléket leválasztotta az elektromos áramról.

Telepítési előírások

Ez a készülék megfelel a következő irányelveknek:

2002/96/EK IRÁNYELV

2014/35/EU KISFESZÜLTSG IRÁNYELV

2014/30/EU ELEKTROMÁGNESES ÖSSZEFÉRHETŐSÉG IRÁNYELV

1935/2004 SZ. RENDELET (élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról).

A telepítést szakszerűen és az elektromos telepítésre vonatkozó hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

Ellenkező esetben a Gyártó nem vállal felelősséget.

Ebben a kézikönyvben megtalálja a készülék kapcsolási rajzát is.

A készülékeket az adattáblán feltüntetett feszültségre való csatlakoztatásra tervezték.

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze a következőket:

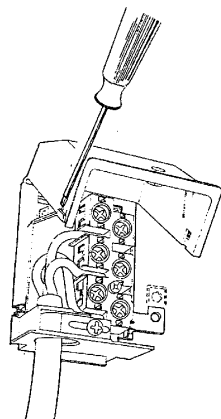
- az elektromágneses kapcsoló vagy az aljzat jellemzői elbírják a berendezés terhelését (lásd az adattáblán szereplő adatokat);
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen.

A készüléket dugó nélküli kábellel szállítjuk: a csatlakoztatásnál figyelembe kell venni, hogy a sárga-zöld kábel a földelő vezeték, és soha nem szabad megszakítani.

A hálózati aljzatnak láthatónak és elérhetőnek kell lennie, hogy a készüléket könnyen ki lehessen húzni.

A hálózathoz történő közvetlen csatlakoztatáshoz a következőkre van szükség:

- a biztonsági szelep és a háztartási berendezés megfeleljen a készülék terhelésének (lásd az adattáblát);
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen;
- a legalább 3 mm-es nyílással rendelkező omnipoláris aljzat vagy kapcsoló könnyen elérhető legyen a készülék beszerelése után;
- a beépítési szabályoknak megfelelően hálózati megszakító kapcsoló legyen beépítve.



A sárga-zöld földelő vezeték soha ne legyen megszakítva, a megszakító által sem. A tápkábel úgy helyezze el, hogy ne érintkezzen olyan felületekkel, amelyek a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladják. Ha szükségessé válik a tápkábel cseréje, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

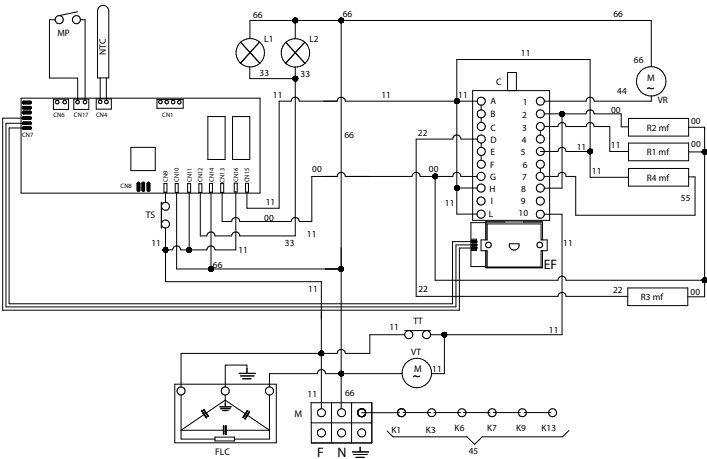
TELEPÍTÉS - Kapcsolási rajzok Áramfelvétel (kW)

MODELL	KW (220-240V)
60	3,2

Jelmagyarázat

00	Fekete	M	Vezetékszorítók
11	Barna	MP	Ajtó mikrokapcsoló
22	Piros	N	Semleges
33	Fehér	NTC	Hőmérséklet szonda
44	Sárga	P	Percszámláló/Programozó
45	Sárga-zöld	R1	Felső ellenállás
55	Szürke	R2	Alsó ellenállás
66	Kék	R3	Grill ellenállás
C	Átkapcsoló	R4	Körkörös ellenállás
EF	Funkciók enkóder	TS	Biztonsági termosztát
F	Fázis	TT	Tangenciális termosztát
K1	Sorkapocs földelő vezeték	V	Sütő ventilátor
K3	" " Sütő ventilátor	VT	Hűtőventilátor
K6	" " 1. sütő fény	FLC	Szűrő
K7	" " 2. sütő fény		
K9	" " Tangenciális motorventilátor		
K13	" " grill		

Kapcsolási rajzok



ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Характеристики на уредите

Освен че са посочени на покритието, табелката с характеристиките поставена на ограничителя на вратата на фурната и се вижда, когато вратата е отворена или върху горния капак на фурната.

ВНИМАНИЕ! Тези предупреждения се отнасят за различни видове уреди. Бъдете внимателни, за да идентифицирате правилно типа, с който разполагате (вижте табелката с характеристиките).



1. Преди да използвате уреда, внимателно прочетете брошурата с инструкции, която съдържа, освен това, много важна информация относно безопасността при инсталиране, при употреба и при поддръжка. Грижливо съхранявайте инструкциите за последващи справки и за идентифициране на серийния номер.

2. Електрическата безопасност на този уред е гарантирана, единствено ако е извършено правилното заземяване, както се изисква от действащите разпоредби. Важно е да се уверите, че тези правила са спазени; в случай на съмнение, свържете се с квалифицирано лице, за да провери внимателно електрическата инсталация. Производителят не поема никаква отговорност за повреди, дължащи се на лоша инсталация на заземяване.

3. Преди да свържете уреда, проверете дали техническите характеристики, посочени на табелката, съответстват перфектно на тези на електрическата инсталация. Инсталирането/регулирането трябва да бъде извършвано от квалифициран персонал.

4. Проверете дали електрическата инсталация и електрическите контакти имат капацитет да издържат на максималната мощност на уреда, която е посочена на табелката. Ако се съмнявате, свържете се с квалифицирано лице.

5. Уредът трябва да бъде свързан директно към захранването в съответствие с посочената полярност. За свързването е необходимо да се осигури устройство, което да осигурява изключване от мрежата, с една дистанция на отваряне на контактите, която да позволява пълното изключване при условия на категория на пренапрежение III, в съответствие с правилата за инсталиране.

6. Ако контактът не е подходящ за щепсела, заменете го с подходящ. В този случай се свържете с квалифицирано лице, което също ще трябва да провери дали сечението на кабелите на контакта може да издържи на мощността, абсорбирана от уреда. Захранващият кабел е без щепсел. За свързването, консултирайте параграф „Електрическо свързване“. Препоръчва се да се използват разклонители или удължители.

7. Когато уредът остане неизползван за дълго време, отстранете електрическата връзка и изключете главния прекъсвач.

8. Не запушвайте решетките на вентилацията или за разсейване на топлината.

9. Електрическият захранващ кабел на уреда, ако е повреден, трябва да бъде заменен само от отдел за техническо обслужване, упълномощен от производителя.

10. Уредът трябва да се използва само за целите, за които е предназначен (печене). Всяка друга употреба (например отопление на стая) е неправилна и следователно опасна. Производителят отхвърля всякаква отговорност за щети, причинени от такава неправилна употреба.

11. Употребата на всеки електрически уред предполага спазване на някои основни правила, а именно:

A. Никога не докосвайте уреда с ръце или крака, мокри или влажни;

B. Никога не използвайте уреда с боси крака;

C. Избягвайте използването на удължители и евентуално вземете всички възможни предпазни мерки;

D. Не дърпайте електрическия кабел, за да го изключите от контакта;

E. Не излагайте уреда на атмосферни явления (дъжд, слънце и др.).

F. Дръжте децата на възраст под 8 години далеч от уреда, освен ако не се под непрекъснато наблюдение. Уредът може да бъде използ-

ван от деца на възраст не по-ниска от 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или хора без опит или необходимите познания, но при условие че са под наблюдение или след като са получили необходимите инструкции за безопасно използване на уреда и свързаните с него опасности. Не позволявайте на децата да си играят с уреда! Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдението на възрастен.

12. Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагорещените елементи. Малките деца трябва да се държат на дистанция. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат на дистанция, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.

13. Преди да почистите уреда или да извършите поддръжка, изключете уреда, като изключите захранващия кабел или прекъснете електричеството чрез съответния прекъсвач.

14. При неизправности или неправилно функциониране, изключете уреда и не се опитвайте да извършвате никакви ремонти, които вместо това, трябва да се извършват единствено от център за техническо обслужване. Изисквайте винаги оригинални резервни части. Неспазването на тези инструкции може да застраши безопасността на уреда.

15. Силно се препоръчва да не се правят достъпни части, които могат да представляват опасност, особено ако има деца, които биха могли да използват уреда за игра.

16. Не използвайте запалими течности (алкохол, бензин,...) в близост до функциониращия уред.



17. Опаковката е предназначена за защита на уреда от повреда по време на транспортиране. Опаковъчните материали са лесни за рециклиране, тъй като са избрани според екологични критерии. Рециклирането им намалява нуждата от суровини и намалява обема на отпадъците. Електрическите и електронните устройства често съдържат ценни материали. Те също така съдържат материали, които, ако се обработват или изхвърлят неправилно, биха могли да бъдат потенциално опасни за човешкото здраве и околната среда. Те обаче са от съществено значение за правилното функциониране на уреда. Моля, не изхвърляйте с битовите отпадъци.

Моля, изхвърлете в център за събиране/рециклиране на отпадъци на местната община или се свържете с вашия продавач за съвет. Уверете се, че до момента на изхвърлянето оборудването се съхранява далеч от деца.

18. Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната.

19. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната и да доведат до счупване.

20. В случай на дим, не отваряйте вратата на фурната: изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. Не отваряйте вратата, докато димът не се разсее, за да угаснат пламъците.

21. Използвайте функцията за блокиране на командите, за да се предотврати децата да включват уреда сами.

22. Наблюдавайте децата, ако са в непосредствена близост до многофункционалната фурна. Не им позволявайте да играят с уреда.

23. Опасност от задушаване.

- Децата могат да се увият на игра в опаковъчния материал (например фолио) или да го слагат на главата си и следователно да се задушат. Съхранявайте този вид материал далеч от деца.

24. Опасност от изгаряне

Детската кожа е много по-деликатна от тази на възрастните.

- Стъклената врата, панелът с команди и процепите за изпускане на горещ въздух от отделението за готвене на уреда стават горещи. Предотвратете докосването на уреда от деца, докато функционира.

25. Не използвайте този уред на извън помещения (напр. на кораби).

26. Внимание: уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката, за да се избегне възможността от токов удар.

■ ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Когато използвате фурната за първи път, включете я празна за около 1 час (230°C), като евентуално оставите прозорците на кухнята отворени. Фурната при първото включване излъчва лоши миризми, дължащи се на производствени остатъци като грес, масла или смоли. След изтичане на посоченото време фурната е готова да извърши първото изпичане. Когато фурната се охлади, почистете я, като следвате инструкциите в параграфа „Почистване и грижи“.

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио за улесняване на почистване.

- Тази операция променя функционирането на уреда и може да повреди емайла.

- Всички принадлежности, които са в пряк контакт с храната преди употреба, трябва да бъдат старателно почистени използвайки подходящи продукти.

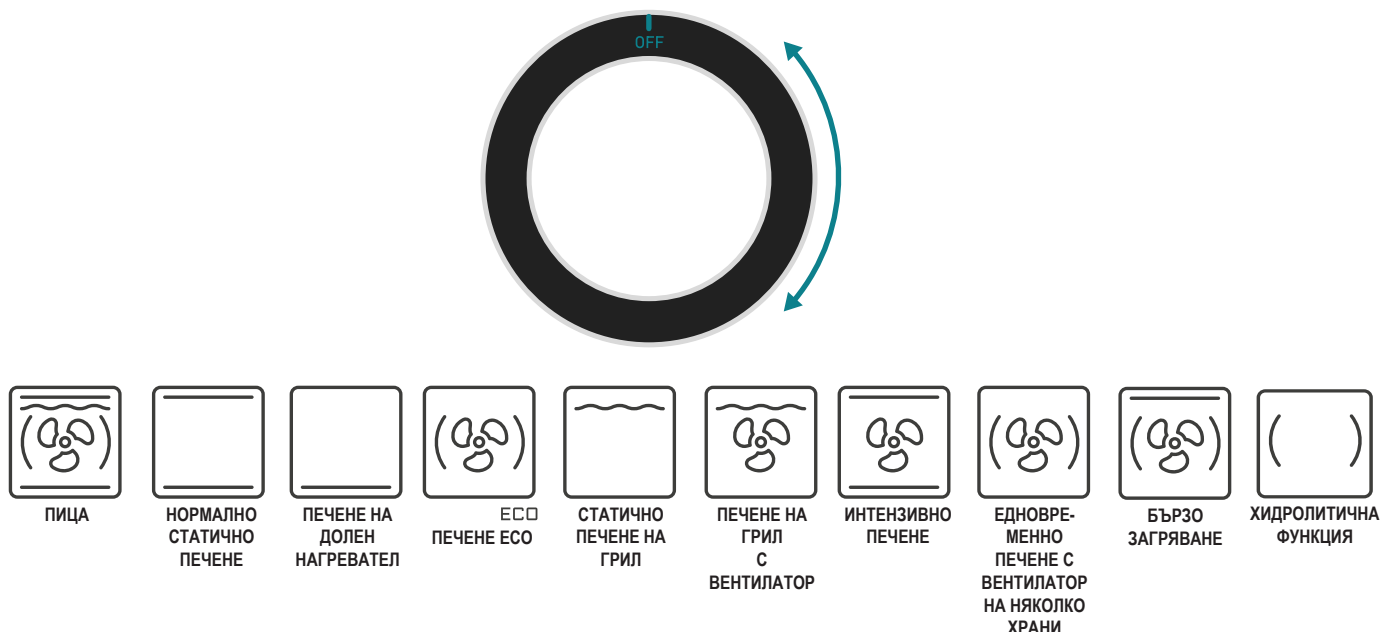


Не е позволено да се готви храна в пряк контакт с решетките и тавите на фурната.

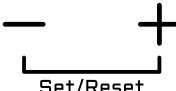
■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Светодиоден дисплей



Легенда за бутоните и ръкохватката



■ Основни функции на фурната

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
БУТОН ОСВЕТЛЕНИЕ 	- Включва и изключва светлината	- Ако е включено ръчно, осветлението се изключва след 10 минути. - Осветлението се включва автоматично: при стартиране на печенето или при отваряне на вратата за 5 минути при прекъсване на печенето или след затваряне на вратата за 1 минута
БУТОН ФУНКЦИЯ 	- Превключва през наличните функции	- Линията и иконите указват състоянието на функцията. Бяла линия: избрана Червена линия: настроена Бяла и червена редуваща се: предварително избрана и зададена Червена икона: активна - Иконата "Часовник" винаги остава в бяло
Примери		
БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ 	- Настройва стойностите на функцията	- Настройва стойностите на избраната функция Настройка/Нулиране на настройките - За нулиране едновременно натиснете и задръжте бутони — и +
БУТОН ВКЛ./ИЗКЛ. 	- Стартира или прекъсва програмата за печене	- Вижте главата за настройване на програмата за печене
РЪКОХВАТКА 	- Избира програмата за печене напр.: 	- Вижте главата за настройване на програмата за печене

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
ЛЕНТА ЗА НИВО НА ТЕМПЕРАТУРАТА а)  б) 	- Сигнализация за нивото на температурата на фурната	а) В червено указва температурата на фурната по време на печене б) В бяло указва остатъчната топлина в края на печенето

ИНФОРМАЦИОНЕН ЕКРАН

- Ако няма активност, дисплеят преминава към **Информационен екран** и се показват само активните икони и иконата на часовника.
- Като натиснете **Бутон за функция**,  се излиза от **Информационния екран**.

1. Първо включване



- При първото включване е необходимо да зададете: **Часовникът**, екранът 12/24h, дисплеят ON (ON d) - OFF (NO d) температурата в °C или °F и звуците on/Off.

- За да зададете параметрите, натиснете **бутоните за регулиране** — или + и **бутона за функция** , за да потвърдите и да преминете към следващата настройка:

1. Настройване на часовника



Внимание: след прекъсване на електричеството за повече от 10 сек., ще е необходимо отново да настроите часа.

2. Задайте формат на показване 12 ч./24 ч.



3. Задайте температурата в °C или °F.



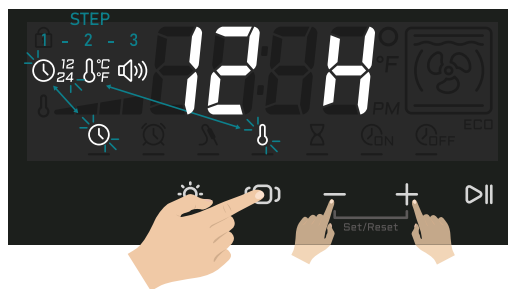
4. Настройване на звците on/Off



Продуктът е готов за употреба.

2. Функции на настройките

2.1 Настройка на функциите



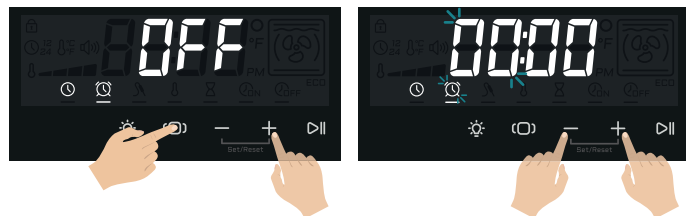
- С едно продължително натискане от 6 сек. на Бутоните за Регулиране — и + се влиза в режима, описан в раздел “1.Първо Включване” за Настройка на часа 12H/24H , на Скала на Температура  и на настройката ON/OFF на звците .

2.2 настройка на часовника 00:00



- С продължителното натискане от 3 сек. на Бутоните за Регулиране — и + се активира настройка на Часовника, за настройката процедирайте според посоченото в раздел “1. Първо включване”.

2.3. Натройка на помощен таймер



- Като изберете функцията **помощен таймер**  може да се настроят часовете и след това минутите чрез бутоните за регулиране — или +.

Обратното броене се активира с натискане на бутон функция  или след 10 сек.

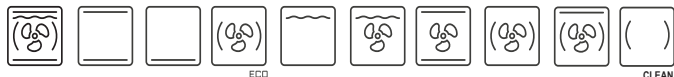
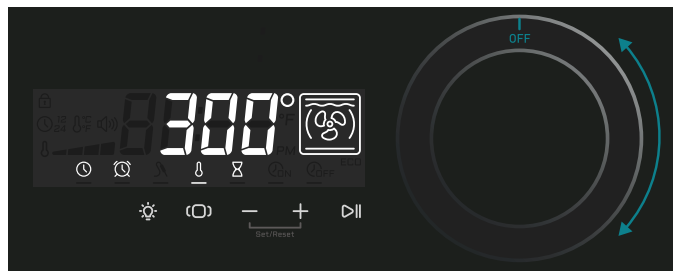
- Помощният таймер може да бъде нулиране с едновременно продължително натискане на бутоните за регулиране — и +.

2.4 Защита от деца



- При изключена фурна, с продължително натискане от 3 сек. на бутон функция  се активира/деактивира **Защитата от деца** .

3. Настройка на програмата за печене

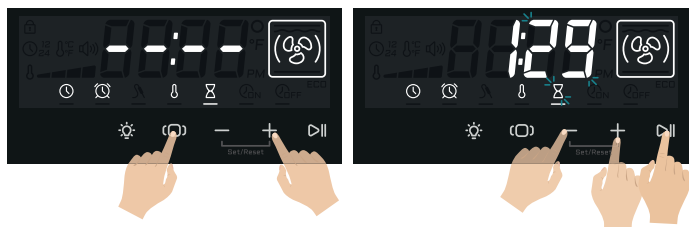


- Като завъртите ръкохватката, се избира някоя от програмите за печене, с температура по подразбиране.

- Температурата на печене може да се променя с бутоните за регулиране или .

- Като натиснете бутон Вкл./Изкл. започва програмата за печене.

4. Настройка на Продължителност на печенето



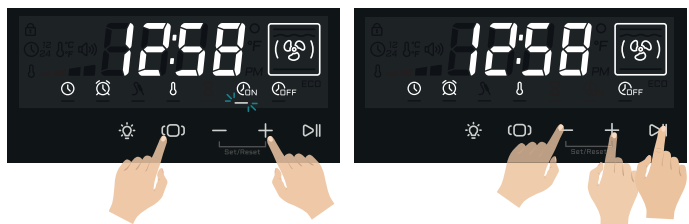
- Като се избере функция Продължителност на печене с бутон функция, може да се зададе стойността на часовете и след това на минутите чрез бутоните за регулиране или .

- Обратното борене започва при действителното начало на печенето: при натискане на бутон Вкл./Изкл. или при изтичане на времето за отложен старт в раздел Час за печене.

- Таймер Продължителност на печене може да се нулира с едновременно продължително натискане на бутоните за регулиране и .

5. Настройка на часа на печене (начало или край).

Час на начало на печене и Час на край на печене са две алтернативни функции, които не могат да бъдат активирани едновременно.



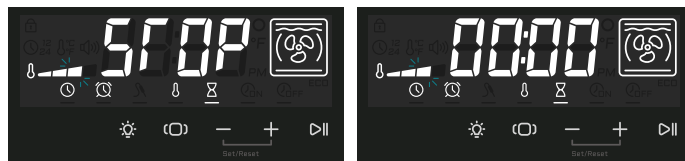
- Ако Продължителността на печене е настроена, може да се достигне до функциите за настройка на Часа на печене: Час на начало или Час на край .

- Като се избере функцията Час на начало или Час на край на печене може да се зададе стойността на часовете и след това на минутите чрез бутоните за регулиране или .

- При натискане на бутон Вкл./Изкл. настройките ще са активни.

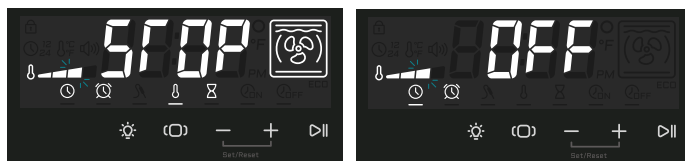
- Тези таймер могат да се нулират с едновременно продължително натискане на бутоните за регулиране и .

6. Край на програмата за печене



- При изтичане на таймера за време фурната сигнализира края на печенето със звук за 1 минута.

6.1. STOP и OFF на фурната



Фурната може да се изключи по следните начини:

- Като натиснете бутон Вкл./Изкл. по време на печене.

- Чрез завъртане на ръкохватката на OFF.

- Ако е зададен режим Standby OFF (NO d), след 5 минути неактивност и нито една функция не е активна фурната се изключва автоматично.

7. Отваряне на вратата

- При отваряне на вратата програмата прекъсва до затварянето ѝ.

- Ако вратата не бъде затворена до 3 минути, програмата се прекъсва.

8. Нулиране към фабричните настройки



За да върнете продукта към фабричното състояние и да имате първо включване, в ръкохватка в позиция OFF, натиснете едновременно бутон за функция , бутоните за регулиране и за 10 сек.

- На дисплея линиите ще се плъзгат надолу в продължение на 30 сек. по време на които натиснете едновременно бутоните за регулиране и .

На дисплея ще се появи надпис CIAO.



Прекъснете захранването на фурната. При следващото включване всички параметри ще се нулират и фурната ще предложи последователността за първо включване.

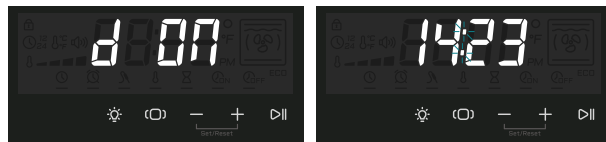
9. Демо режим

В режим **DEMO** можете да преминавате през функциите без фурната да се загрева.



DEMO се активира по следния начин:

- ръкохватка на **OFF** и всички функции изключени
- едновременно натискане на **бутон функция (OFF)** и **бутон Вкл./Изкл. (DEMO)** за 8 секунди.



- Когато режимът е активиран всички точки на **часовника 14:23** примигват и на дисплея се показва надписа **d 00** за 3 секунди (показва се отново при първото натискане на активен бутон след 3 минути неактивност на фурната)
- За да излезете от **DEMO** режим, повторете процедурата за активиране

10. Енергоспестяване

- Време за преминаване в режим на готовност: 2 минути.
- Консумация на енергия в режим на готовност с информация: 0,8 W.

■ ИКОНИ

ИКОНИ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
	ПИЦА	Тази функция е специално предназначена за печене на пици, фокачи и хляб. Основният източник на топлина идва от долния нагревателен елемент, който работи в комбинация с другите нагревателни елементи на фурната.
	НОРМАЛНО СТАТИЧНО ПЕЧЕНЕ	Това е класическата функция на електрическата фурна, която е подходяща за печене на следните храни: свински котлети, наденички, треска, задушено, дивеч, телешко печено, целувки и бисквити, печени плодове и др.
	ПЕЧЕНЕ НА ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ	Печене, което е по-подходящо за завършване на печенето на храните, по-конкретно сладкарски изделия (бисквити, целувки, сладкиши с мая, плодови сладкиши и т.н) и други храни.
	ПЕЧЕНЕ ECO	Това е функцията, с която може да се пече със значителна икономия на електричество. За да се възползвате максимално от тази характеристика, е полезно, преди да включите функцията ECO, поставите чиния във фурната, като я поставите в центъра на кухнята. С функцията Еко, времето за печене се адаптира към бавно печене като: задушени ястия, бели меса, печена паста, деликатни сладкиши. Забележка: изпичането Еко не може да бъде избрано с поставена сонда за месо.
	СТАТИЧНО ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ	Функция за бързо и дълбоко печене на грил за запичане и приготвяне на месо като цяло, филета, телешки стек с кост, риба на скара и дори зеленчуци на скара. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостата на 180°C.
	ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР	Много бързо и дълбоко със значителна икономия на електричество, тази функция е подходяща за много ястия като: свински котлети, наденички, свински или смесени шишчета, дивеч, ньоки по римски и т.н. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостат на 180°C.
	ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ	Това е функцията за бързо и интензивно печене на различни храни; подходяща е за: риба във фолио, задушени зеленчуци, шишчета, патица, пиле и др.
	ЕДНОВРЕМЕННО ПЕЧЕНЕ С ВЕНТИЛАТОР НА НЯКОЛКО ХРАНИ	Това е функцията, при която могат едновременно да се пекат различни ястия, без миризмите да се смесват; можете да печете лазаня, пица, кроасани и кифлички, тарталети, сладкиши и др.
	БЪРЗО ЗАГРЯВАНЕ	Тази функция служи за ускоряване на предварителното загряване на вашата фурна. Препоръчва се да използвате тази функция, когато се задава температура на печене между 200 и 300°C. Използването на функцията за температури под 200°C не носи особени предимства. ВНИМАНИЕ: функцията НЕ Е подходяща за печене на храни, използва се само за предварително по-бързо загряване на фурната. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ПОВЕЧЕ ОТ 20 МИНУТИ
	ХИДРОЛИТИЧНА ФУНКЦИЯ	Това е функцията за автоматично почистване, която е в състояние да почисти отделението за готвене само за 20 минути при ниска температура (90°C). „Хидролитичната“ система за почистване омекотява мръсотията, за да може тя да се отстрани по-лесно, без да оставя миризми.

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Хидролитична функция

Извършване на процеса на почистване

1. Отстранете евентуалните остатъци от храна на ръка с влажна гъба;
2. Извадете от отделението за готвене всички аксесоари (скари, тави за отцеждане, странични скари, евентуални съдове).
3. На студена фурна излейте на дъното на вътрешността 100 ml вода + 2 капки неутрален почистващ препарат, за да улесните отстраняването на най-упоритите замърсявания;
4. Активирайте функцията (по време на функцията светлината е изключена и не може да се включи);
5. След приключване на цикъла внимавайте, когато отваряте вратата, защото вътрешността е пълна с пара, изчакайте фурната да се охлади, след което почистете с гъба и подсушете с мека кърпа;
6. Вътрешността трябва да се почиства регулярно, не допускайте отлагане на замърсяванията;
7. По време на хидролитичната функция не отваряйте вратата и не доливайте вода на дъното на фурната;



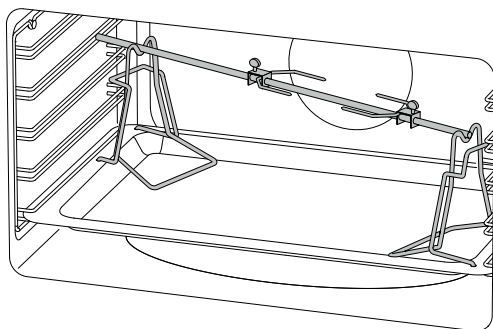
ВНИМАНИЕ

- Не използвайте дестилирана вода (причинява корозия) или газирана вода. Използвайте само питейна вода.
- Не наливайте вода в отделението за готвене, когато е горещо, а само когато е със стайна температура.
- Не отваряйте вратата по време на цикъла на хидролиза.
- Опасност от опарване – преди да извършите каквато и да е операция се уверете, че уредът се е охладил.
- Не използвайте метални почистващи подложки или твърде агресивни почистващи препарати, които могат да увредят повърхностите.

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Принадлежности

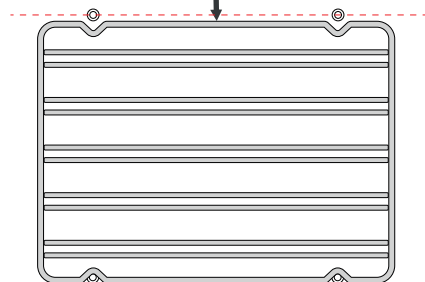
Употреба на шиш за грил (само при някои модели)

Поставете месото, което ще се пече на шиша, като го застопорите със специалните вилци. Поставете пръчката на шиша върху специалните опори, които преди това са били поставени върху тавата и го поставете в приставката за печене на грил. Включете функцията за статичен грил при затворената врата. За да измъкнете шиша заедно с тавата, го извадете достатъчно, за да е възможно цялостното измъкване.

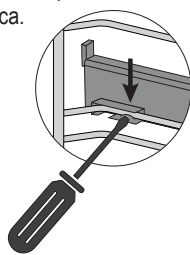
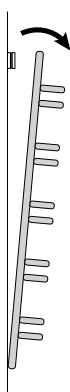


Телескопични водачи

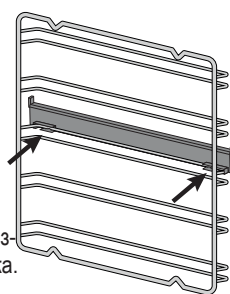
Издърпайте надолу частта, обозначена в червено, за да я отстраните от стената на фурната



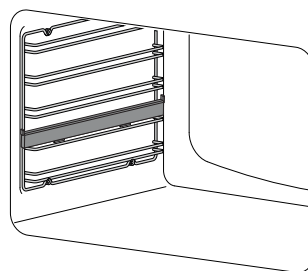
Завъртете и ги поставете върху плот от страната на плъзгащата релса.



За да освободите скобата, разхлабете с една права отвертка.



Повторете операциите в обратен ред, за да позиционирате релсата

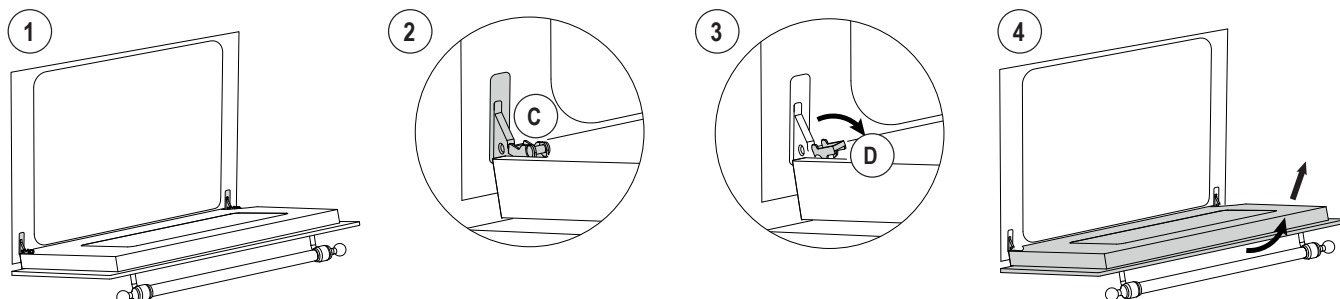


■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Сваляне на вратата

Процедура

За да се улесни интензивното почистване на фурната, е практично да се разглоби вратата следвайки следните инструкции:

- отворете вратата
- преместете окачването C в сектор D на пантата, като следвате фазите:



■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Разглобяване и почистване на стъкла

Процедурата от следния начин

Вратата на фурната се състои от три стъклени плоскости. Стъклените плоскости се почистват с неабразивни кухненски кърпи и обикновен почистващ препарат. Не използвайте груби абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклените врати на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до счупване на стъклото. Вътрешните стъкла са подвижни, за да направят почистването по-лесно. За тази цел е необходимо да демонтирате вратата на фурната или да я позиционирате на междинно щракване.

Последователност на отстраняване на стъклата

⚠ ВНИМАНИЕ! Всяка операция трябва винаги да се извършва със свалена от фурната врата и поставена на подходящ рафт, така че да не се повреди лицевата страна на вратата. Междинното стъкло трябва да бъде поставено правилно, така че надписът ТЕРМОСТОП да е четлив (виж фиг. 2-3).



■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Съвети за почистване на фурната и предния панел

ФУРНА

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Вътрешност на фурната	Препоръчва се фурната да се почиства след всяка употреба. Замърсяването се почиства по-лесно, като се предотвратява многократно изгаряне при високи температури. Отстранете всички измъкващи се части и ги измийте отделно с топла вода и неабразивен препарат. За по-лесно почистване на вътрешната част за печене, налейте малко количество вода (100 ml, равно на половин чаша) на дъното на вътрешната част; след това активирайте цикъл "Печене на долен нагревател" на 90°C в продължение на 20 минути. В края на цикъла изчакайте охлаждането и довършете почистването с мека кърпа.	Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната. Не използвайте абразивни/корозивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността и да доведат до счупване.
Поднос	Накиснете в разтвор от топла вода и неутрален сапун. Изсушете след измиване.	Отстранете остатъците от храна веднага след употреба.
Решетки	Почистете с топла вода и неабразивни почистващи препарати или с подходящ обезмаслител.	При депозити на замърсяване и втвърдено замърсяване, препоръчително е да оставите решетките да се накиснат за няколко часа, преди да ги почистите.

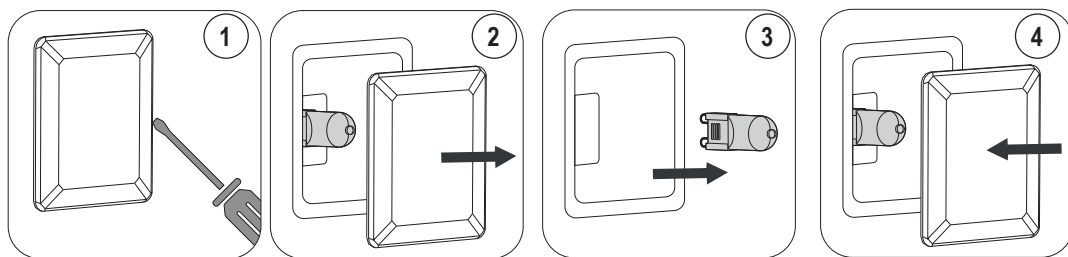
ПРЕДЕН ПАНЕЛ

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Стоманена повърхност	Почистете частите с хладка вода и некорозивен течен препарат и след това ги подсушете с мека кърпа или от микрофибър.	Блясъкът се поддържа чрез периодично почистване със специални продукти, които обикновено се предлагат на пазара. Никога не използвайте абразивни прахове.
Боядисани повърхности	За да се запазят характеристиките на боядисаните части, е необходимо да се почистват често със сапунена вода.	Избягвайте да оставяте киселинни или алкални вещества (оцет, лимонов сок, сол, домати сок и т.н.) върху боядисаните части и измийте, когато боядисаните части са все още топли.

■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Смяна на лампата

Процедурата от следния начин

Ако лампата на фурната не работи, изключете уреда от електрическата мрежа, извадете стъклото за защита на лампата и сменете лампата. Сменете лампата с подходяща халогенна лампа 40W (G9).



- 1) Разхлабете с права отвертка
- 2) Отстранете стъклото покриващо лампата
- 3) Измъкнете лампата
- 4) Сменете и затворете

■ ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Общи проблеми



ВНИМАНИЕ!

- По време на гаранционния период ремонтите могат да се извършват само от оторизирания отдел за техническо обслужване или чрез използване на специален превключвател
- Преди ремонт, изключете уреда от електрическата мрежа, т.е. разкачете захранващия кабел или окажете въздействие на специалния превключвател.
- Не оторизирани интервенции и ремонти могат да доведат до токов удар или късо съединение, така че не трябва да се извършват. Оставете тази дейности на оторизирани техници.
- В случай на малки смущения можете да опитате да отстраните проблема, като следвате инструкциите.
- Намесата по обслужване по време на гаранцията не е безплатна, ако уредът не работи поради неправилна употреба.
- Отстраняването на неизправности или оплаквания, причинени от неправилна употреба или инсталиране, няма да бъде ремонтирано в рамките на гаранцията. Разходите по гаранцията ще бъдат за сметка на потребителя.

Грешки на система

ОПИСАНИЕ	ID грешка
NTC сондата е прекъсната	Er00
NTC сонда в късо съединение	Er01
Показване на свръхтемпература	Er08

■ ТАБЛИЦИ ЗА ПЕЧЕНЕ - Вентилирана конвекционална фурна (чисто индикативни стойности)

ЯСТИЕ	ТЕМП. С°		МИН.
МЕСО			
Печено говеждо	170-180	2/3	40/50
Печено биволско	170-190	2/3	40/60
Печено телешко	160-180	2/3	65/90
Печено агнешко	140-160	2	100/130
Рост бийф	180-190	2/3	40/45
Печен заек	170-180	2/3	80/100
Печен заек	160-170	2	80/100
Печена пуйка	160-170	2	160/240
Печена гъска	160-180	2/3	120/160
Печена патица	170-180	2/3	100/160
Печено пиле	180	2/3	90/120
РИБА	160-180	2/3	15/25

ЯСТИЕ	ТЕМП. С°		МИН.
СЛАДКИШИ			
Десерт с плодове	180-200	2	40/50
Торта Маргарита	180-190	2	40/45
Кроасани	170-180	2	40/60
Пандишпан	190-200	2	25/35
Понички	160-180	2	35/45
Сладкиши от бутер тесто	180-200	2	20/30
Десерт със стафиди	190-200	2	30/40
Щрудел	160	2	25/35
Бисквити Савоя	150-180	2	50/60
Ябълкови мекички	180-200	2	18/25
Пудинг от савоярди	170-180	2	30/40
ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ			
Хляб	180-200	3	45
Пица	250	3	10/20
Тост	185-195	2	7

■ ТАБЛИЦИ ЗА ПЕЧЕНЕ - Статична фурна (чисто ориентировъчни стойности)

ЯСТИЕ	ТЕМП. С°		МИН.
МЕСО			
Печено говеждо	225	2/3	40/50
Печено биволско	250	2/3	50/60
Печено телешко	225	2/3	60/80
Печено агнешко	225	2	40/50
Рост бийф	230	2/3	50/60
Печен заек	250	2/3	40/50
Печен заек	250	2	40/50
Печена пуйка	250	2	50/60
Печена гъска	225	2/3	60/70
Печена патица	250	2/3	45/60
Печено пиле	250	2/3	40/45
РИБА	200-225	1/2	15/25
СЛАДКИШИ			
Десерт с плодове	225	2	35/40
Торта Маргарита	175-200	2	50/60
Кроасани	175-200	2	25/30
Пандишпан	220-250	2	20/30

ЯСТИЕ	ТЕМП. С°		МИН.
Понички	180-200	2	30/40
Сладкиши от бутер тесто	200-220	2	15/20
Десерт със стафиди	250	2	25/35
Щрудел	180	2	20/30
Бисквити Савоя	180-200	2	40/50
Ябълкови мекички	200-220	2	15/20
Пудинг от савоярди	200-220	2	20/30
ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ			
Хляб	220	3	30
Пица	250	2	15/20
Пица	250	3	10/20
Тост	250	3	5

- Важно

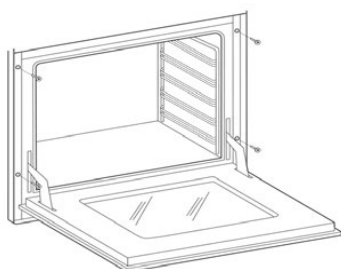
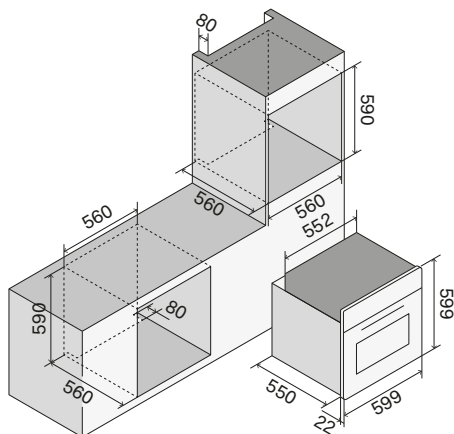
Поставете чиниите, когато фурната е топла.

- Печене на грил

На уредите с електрически грил, печенето се извършва при затворена врата на 180°C. Храната, която ще се пече на грил, трябва да бъде поставена върху съответната решетка, за предпочитане на четвъртия рафт.

■ ИНСТАЛИРАНЕ - Инструкции за инсталиране

 Табелката с характеристики, разположена на ограничителя на вратата на фурната и показана на страница 1, се вижда при отворена врата, съдържа всички данни, необходими за инсталиране, например: модел на уреда, номинално напрежение и консумация. На първо място, да се измери и провери нишата за вдлъбнатината в шкафа, която трябва да съответства точно на размерите, посочени на фигура А. Уверете се, че покритието на мебелите, фурнира или други са облепени с топлоустойчиво лепило (150°C). Ако покритието или лепилото не са устойчиви на топлина, покритието може да се деформира или да падне, особено в най-тесните точки на шкафа. Уверете се, че шкафът, подготвен за вграждане на фурната има дъно и може да издържа теглото на уреда. Включени са всички винтове и аксесоари, необходими за закрепване на фурната към шкафа. Следните фигури ще бъдат полезни за фиксирането и правилно поставяне в шкафа.
Мод. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ ИНСТАЛИРАНЕ - Електрическо свързване

 Следните инструкции са предназначени за квалифицираното лице, което ще се погрижи за инсталирането на уреда, неговата настройка и техническа поддръжка и което ще гарантира, че тези операции се извършват по възможно най-правилния начин и в съответствие с действащите разпоредби. Важно: всяка настройка, поддръжка и т.н. трябва да се извършват след изключване на електрическия контакт на уреда.

Правила за инсталиране

Това съоръжение отговаря на следните директиви:

ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ЗА НИСКО НАПРЕЖЕНИЕ 2014/35/UE

ДИРЕКТИВА ЗА ЕЛЕКТРОМАГНИТНА СЪВМЕСТИМОСТ 2014/30/СЕ

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с храна).

Инсталирането трябва да се извършва по перфектен начин и в пълно съответствие с действащите разпоредби по отношение на електрическата инсталация.

В противен случай Фирмата производител не носи никаква отговорност.

В тази брошура ще откриете и електрическата схема на вашето устройство.

Уредите са проектирани да бъдат свързани към захранването, посочено на табелката с данни.

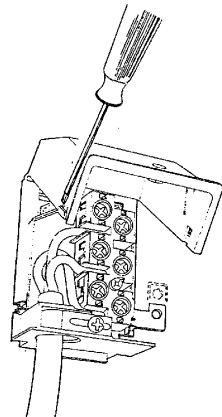
Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че:

- характеристиките на електромагнитния превключвател или контактът могат да издържат на натоварването на оборудването (виж данните на табелката);
- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване.

Уредът е снабден с кабел без щепсел: връзката трябва да се извърши, така че жълто-зеленият кабел е проводник за заземяване и никога не трябва да се прекъсва. Контактът трябва да е видим и достъпен, за да може лесно да се изключва уреда.

За директна връзка към мрежата е необходимо:

- ограничителният клапан и битовата инсталация да могат да издържат на натоварването на уреда (виж табелката със серийния номер);
- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване;
- гнездото или омниполярният превключвател, с минимален отвор от 3 mm, е лесно достъпен, след като уредът е инсталиран;
- вграден е превключвател за изключване от фиксираната мрежа в съответствие с правилата за инсталиране.



 Жълто-зеленият проводник за заземяване не трябва да се прекъсва дори от прекъсвача. Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че да не влиза в контакт с повърхности, чиято температура е по-висока от 50°C, както и околната среда. Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, свържете се с отдела за техническо обслужване.

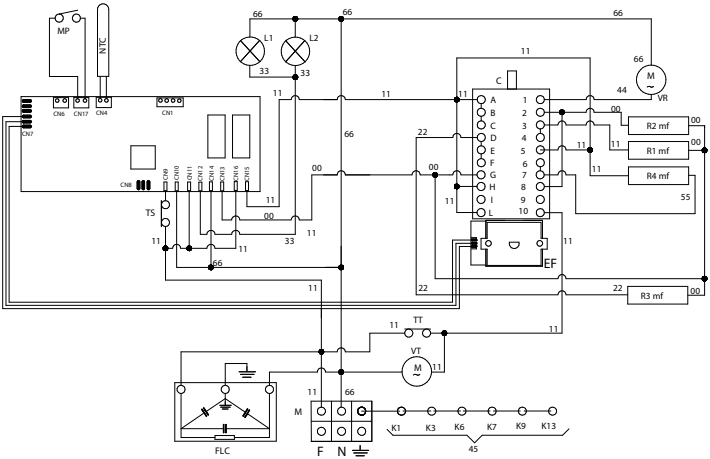
ИНСТАЛИРАНЕ - Електрически схеми Абсорбция (kW)

МОДЕЛ	KW (220-240V)
60	3,2

Легенда

00	Черен	M	Кутии с клеми
11	Кафяв	MP	Микропрекъсвач на вратата
22	Червен	N	Неутрален
33	Бял	NTC	Температурна сонда
44	Жълт	P	Таймер/Програматор
45	Жълт-зелен	R1	Горен нагревател
55	Сив	R2	Долен нагревател
66	Син	R3	Нагревател на грил
C	Превключвател	R4	Кръгъл нагревател
EF	Енкодер функции	TS	Обезопасителен термостат
F	Фаза	TT	Тангенциален термостат
K1	Кабел заземяване на клемния блок	V	Вентилатор на фурна
K3	" " вентилация на фурна	VT	Вентилатор охлаждане
K6	" " лампа на фурна 1	FLC	Филтър
K7	" " лампа на фурна 2		
K9	" " танген. мотовент.		
K13	" " гриль		

Електрически схеми



AVERTISMENTE IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța cu caracteristicile, pe lângă faptul că este indicată pe husă, se aplică pe suportul ușii cuptorului și este vizibilă cu ușa deschisă sau pe capacul cuptorului superior.

ATENȚIE! Aceste avertismente se referă la diferite tipuri de aparate. Fiți atenți și identificați corect tipul de aparat pe care îl dețineți (consultați plăcuța cu caracteristicile).

 **1.** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni ce conține, printre altele, informații deosebit de importante cu privire la siguranța în timpul instalării, utilizării și întreținerii aparatului. Păstrați cu grijă manualul de instrucțiuni, pentru a-l consulta pe viitor și pentru identificarea numărului de serie.

2. Securitatea electrică a acestui aparat este garantată numai dacă s-a realizat o corectă legătură de împământare, conform prevederilor legislației în vigoare. Este obligatoriu să vă asigurați că aceste norme au fost respectate; în caz de îndoieli, apelați la o persoană calificată, pentru o verificare amănunțită a instalației electrice. Constructorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele provocate de o instalație de împământare deficitară.

3. Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă toate caracteristicile tehnice indicate pe plăcuță corespund pe deplin cu cele ale instalației electrice. Operațiunile de instalare/reglare trebuie efectuate de personal calificat.

4. Controlați ca instalația electrică și prizele de curent să aibă o capacitate suficientă pentru a suporta puterea maximă a aparatului, indicată pe plăcuță. În caz de îndoieli, apelați la o persoană calificată.

5. Aparatul trebuie conectat direct la rețeaua de alimentare, respectând polaritatea indicată. Pentru racordare, trebuie să se prevadă un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condiții de categorie de supratensiune III, în conformitate cu normele de instalare.

6. Dacă priza nu este adecvată pentru ștecher, înlocuiți-o cu una adecvată. În acest caz, apelați la o persoană calificată care va trebui să verifice și dacă secțiunea cablurilor prizei poate suporta puterea absorbită de aparat. Cablul de alimentare nu este prevăzut cu ștecher. Pentru racordare, consultați paragraful „Legătură electrică”. Se recomandă să nu se folosească adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.

7. Dacă aparatul rămâne nefolosit pentru o lungă perioadă de timp, decuplați legătura electrică și deconectați întrerupătorul general.

8. Nu blocați fantele de aerisire sau de disipare a căldurii.

9. În caz de avariere a cablului electric de alimentare a aparatului, acesta trebuie schimbat exclusiv de un centru de asistență autorizat de către constructor.

10. Aparatul trebuie utilizat numai pentru scopurile pentru care a fost conceput (coacere). Orice altă utilizare (de exemplu încălzirea unei camere) este incorectă și deci periculoasă. Constructorul va fi exonerat de orice răspundere pentru daunele cauzate de utilizări incorecte similare.

11. Utilizarea oricărui aparat electric implică respectarea anumitor reguli fundamentale, și anume:

A. Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile sau picioarele ude sau umezite;

B. Nu folosiți niciodată aparatul când sunteți cu picioarele goale;

C. Evitați folosirea prelungitoarelor și eventual adoptați toate măsurile de precauție posibile;

D. Nu trageți cablul electric, pentru a-l scoate din priza de curent;

E. Nu expuneți aparatul la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, soare etc.);

F. Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost

instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

12. Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți atenți să nu atingeți elementele încălzitoare. Nu permiteți copiilor mici să se apropie de aparat. Copiii cu vârstă sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat decât dacă sunt supravegheați în permanență.

13. Înainte de a curăța aparatul sau de a efectua operațiunile de întreținere, deconectați aparatul decuplând cablul de alimentare sau întrerupând alimentarea cu curent de la întrerupătorul corespunzător.

14. În caz de avarii sau probleme de funcționare, opriți aparatul și nu încercați să îl reparați. Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de un centru de asistență autorizat. Solicitați întotdeauna folosirea de piese de schimb originale. Nerespectarea acestor indicații poate compromite siguranța aparatului.

15. Recomandăm insistent să nu se lase accesibile părțile care pot reprezenta un pericol, mai ales în prezența copiilor care ar putea folosi aparatul pentru a se juca.

16. Nu folosiți lichide inflamabile (alcool, benzină etc.) în apropierea aparatului în funcțiune.



17. Ambalajul are rolul de a proteja aparatul de eventuale daune în timpul transportului. Materialele folosite pentru ambalare sunt ușor de reciclat, deoarece au fost selectate în baza unor criterii ecologice. Reciclarea acestora reduce nevoia de materii prime și reduce volumul deșeurilor. Aparatele electrice și electronice conțin adesea materiale valoroase. Însă conțin și materiale care, dacă sunt manevrate sau eliminate în mod incorect,

pot reprezenta un pericol pentru sănătatea omului și pentru mediul înconjurător. Cu toate acestea, ele sunt esențiale pentru corectă funcționare a aparatului. Așadar vă rugăm să nu îl eliminați la un loc cu deșeurile menajere.

Pentru a-l elimina, vă rugăm să îl predați unui centru de colectare/reciclare deșeurilor din localitatea dvs., sau să vă adresați distribuitorului dvs. pentru a primi îndrumările necesare. Asigurați-vă că până în momentul eliminării, aparatul nu este lăsat la îndemâna copiilor.

18. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului.

19. Nu folosiți detergenți abrazivi sau unelte ascuțite din metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece aceștia pot deteriora suprafața ușii sau pot cauza fisurarea acesteia.

20. În caz de fum, nu deschideți ușa cuptorului: opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică. Nu deschideți ușa decât după ce fumul s-a disipat pentru a sufoca flăcările.

21. Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru a nu permite copiilor să pornească singuri aparatul.

22. Supravegheați copiii când aceștia se află în imediata apropiere a cuptorului multifuncțional. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.

23. Pericol de sufocare.

- Copii se pot înfășura, în joacă, în materialul folosit pentru ambalare (de ex. folie) sau și-l pot trage pe cap, sufocându-se. Nu lăsați astfel de materiale la îndemâna copiilor.

24. Pericol de arsuri

Pielea copiilor este mult mai delicată decât pielea adulților.

- Ușa din sticlă, panoul de comandă și fantele pentru ieșirea aerului cald din compartimentul de coacere al aparatului devin fierbinți. Nu permiteți copiilor să atingă aparatul, când acesta este în funcțiune.

25. Nu utilizați acest aparat în locuri care nu sunt staționare (de ex. pe vapoare).

26. Atenție: asigurați-vă că aparatul este închis înainte de a schimba becul, pentru a evita posibilele electrocutări.

PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

- Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, lăsați-l să funcționeze timp de aproximativ 1 oră (230°C), lăsând dacă este posibil deschise fe-

restrele din bucătărie. La prima pornire, cuptorul emană mirosuri neplăcute, cauzate de reziduurile de producție precum vaseline, uleiuri sau rășini. După scurgerea timpului indicat, cuptorul va fi gata pentru prima coacere. După ce cuptorul s-a răcit, curățați-l urmând instrucțiunile din paragraful „Curățare și păstrare”.

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu coli din aluminiu pentru a facilita curățarea cuptorului.

rățarea.

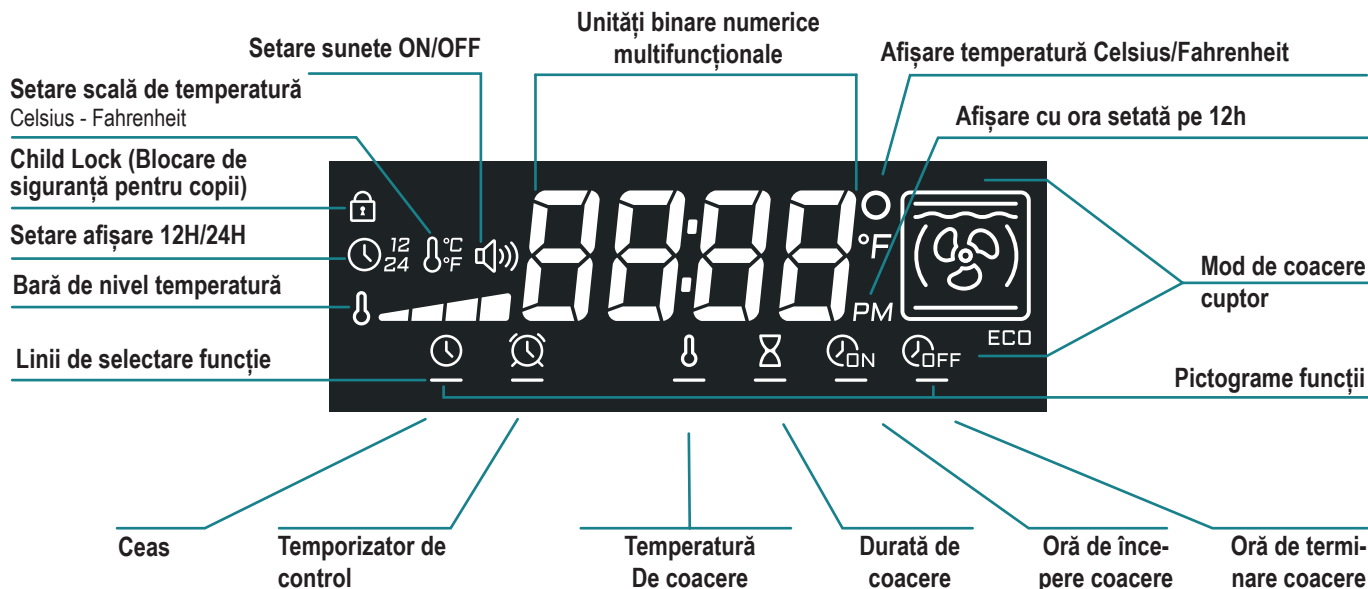
- O astfel de operațiune compromise randamentul aparatului și poate avea suprafețele emailate.

- Toate accesoriile care intră în contact direct cu alimentele trebuie curățate foarte bine înainte de utilizare, folosind produsele adecvate.

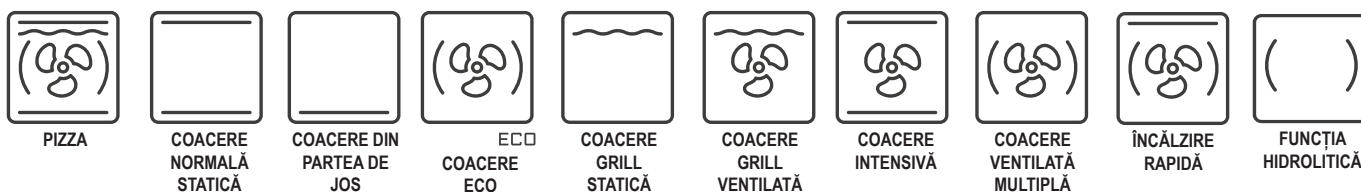
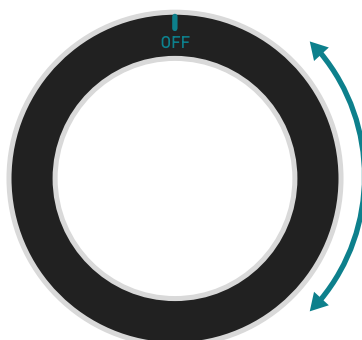


Nu este permis gătitul alimentelor în contact direct cu grătarele și

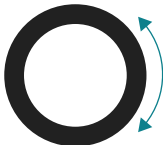
■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Afișaj optic cu LED



Legendă taste și buton rotativ



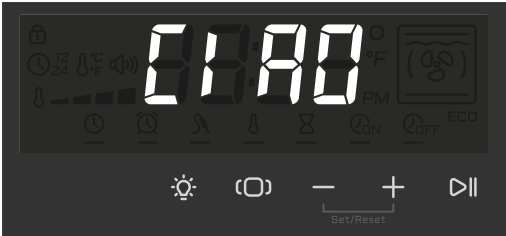
■ **Funcții de bază ale cuptorului**

SIMBOL	DESCRIERE	FUNCȚIE
TASTĂ LUMINĂ 	- Aprinde și stinge lumina	- Dacă este aprinsă manual, lumina se stinge după 10 minute. - Lumina se aprinde automat: la pornirea coacerii sau la deschiderea ușii timp de 5 minute la întreruperea coacerii sau după închiderea ușii timp de 1 minut
TASTĂ FUNCȚIONALĂ 	- Derulează funcțiile ce pot fi activate	- Linia și pictogramele indică starea funcției. Linie albă: selectată Linie roșie: setată Linie albă și roșie alternate: selectată și setată în prealabil Pictogramă roșie: activă - Pictograma Ceas rămâne mereu albă
	Exemple         — — —	
TASTE DE REGLARE 	- Setează valorile funcției	- Setează valorile funcției selectate Setare/Resetare a setărilor - Pentru resetare, apăsare concomitentă prelungită a tastelor — și +
TASTĂ PORNIRE/OPRIRE 	- Pornește sau întrerupe un program de coacere	- Consultați capitolul dedicat setării programului de coacere
BUTON ROTATIV 	- Selectează programul de coacere De ex.:   	- Consultați capitolul dedicat setării programului de coacere

SIMBOL	DESCRIERE	FUNCȚIE
BARĂ NIVEL TEMPERATURĂ a)  b) 	- Semnalare a nivelului de temperatură din cuptor	a) Cu roșu semnalează temperatura cuptorului în timpul coacerii b) Cu alb semnalează căldura reziduală la sfârșitul coacerii

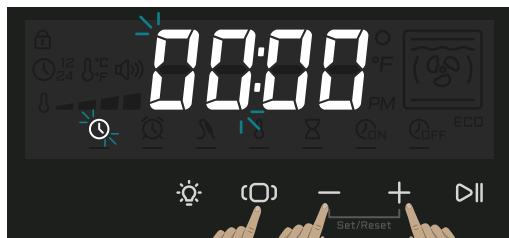
AFIȘARE DE INFORMARE		
- În lipsa interacțiunii, afișajul optic se comută pe afișarea de informare și sunt afișate numai pictogramele active și pictograma ceasului. - Apăsând pe tasta funcțională  se iese din afișarea de informare .		

1. Prima pornire



- La prima pornire, trebuie să se seteze:
ceasul, afișarea **12/24H**, afișajul optic **ON (ON d) - OFF (NO d)** temperatura în °C sau °F precum și **sunetele On/Off**.
- Pentru a seta parametrii, apăsați pe **tastele de reglare** — sau + și pe **tasta funcțională**  pentru a confirma și pentru a trece la setarea următoare:

1. Setarea ceasului

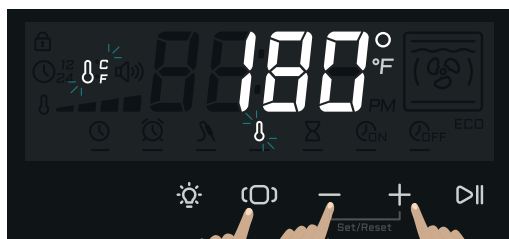


Atenție: după o pană de curent cu durată de peste **10 sec.**, ora va trebui setată din nou.

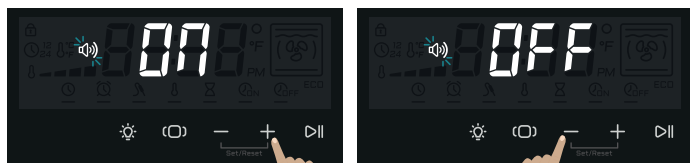
2. Setarea afișării 12H/24H



3. Setarea temperaturii în °C sau °F.



4. Setare sunete pe On/Off



Produsul este gata de utilizare.

2. Funcții de configurare

2.1 Setarea funcțiilor



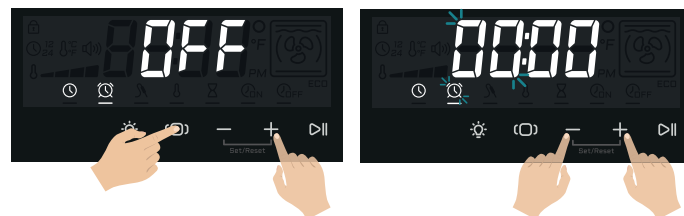
- Cu o apăsare prelungită de **6 sec.** pe **tastele de reglare** — și + intră în modul descris în capitolul „1. Prima pornire” pentru configurarea orei **12H/24H** , a **scalei de temperatură**  și a setării ON/OFF a sune-
telor .

2.2 Setarea ceasului 00:00



- O apăsare prelungită de **3 sec.** pe **tastele de reglare** — și + permite setarea **ceasului**, pentru setare se procedează după cum este indicat în capitolul “1. Prima pornire”.

2.3. Setarea temporizatorului de control



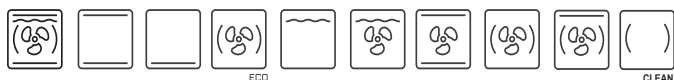
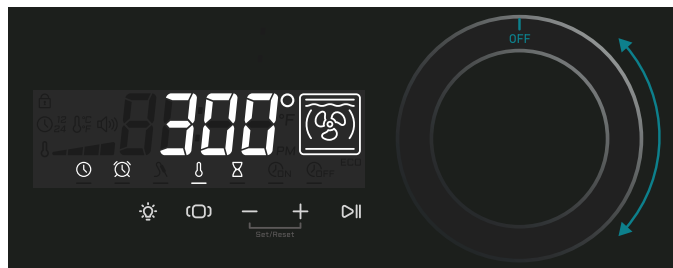
- Selectând funcția **Temporizator de control**  se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
Numărătoarea inversă se activează la apăsarea **tastei funcționale** (O) sau după **10 sec.**
-Temporizatorul de control poate fi resetat prin apăsarea concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

2.4 Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii)



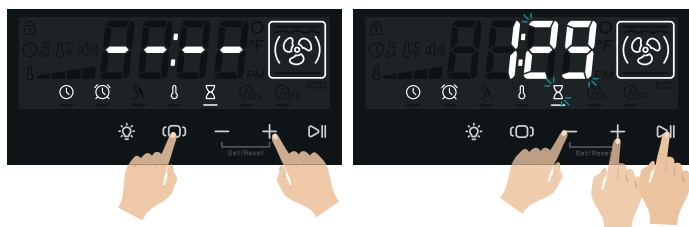
- Cu cuptorul oprit, printr-o apăsare prelungită timp de **3 sec.** a **tastei funcționale** (O) se activează/dezactivează funcția **Child Lock** (bloca-
re de siguranță pentru copii) .

3. Setarea programului de coacere



- Prin rotirea butonului rotativ se selectează unul din programele de coacere, cu temperatura implicită aferentă.
- **Temperatura de coacere** 0 se poate modifica, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- La apăsarea **tastei Pornire/Oprire** ▷||, programul de coacere pornește.

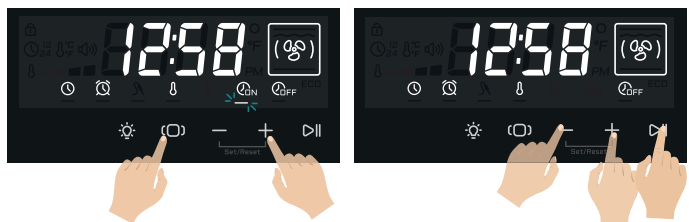
4. Setarea duratei de coacere Σ



- Selectând **funcția durată de coacere** Σ cu **tasta funcțională**, (0) se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- **Numărătoarea inversă** pornește la începerea efectivă a coacerii: la apăsarea **tastei Pornire/Oprire** ▷||, sau la expirarea amânării programate în secțiunea **Oră de coacere**.
- **Temporizatorul Durată de coacere** Σ poate fi resetat printr-o apăsare concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

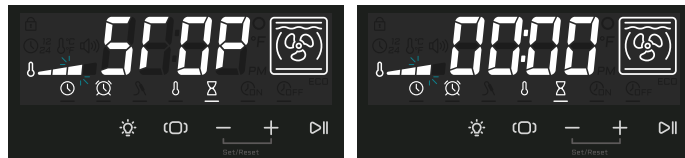
5. Setarea orei de coacere (începere 0N sau terminare 0OFF).

Ora de începere coacere 0N și **ora de terminare coacere** 0OFF sunt două funcții alternative, ce nu pot fi activate concomitent.



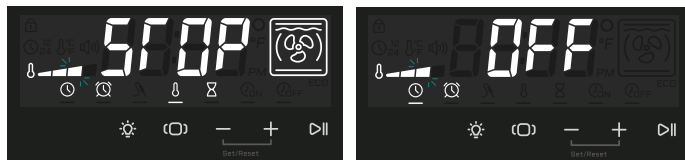
- Dacă **durata de coacere** Σ este setată, se pot accesa funcțiile de setare a orei de coacere: **Oră de începere** 0N sau **oră de terminare** 0OFF .
- Selectând funcția **oră de începere** 0N sau **oră de terminare** 0OFF coacere, se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- La apăsarea **tastei Pornire/Oprire**, ▷|| setările vor fi active.
- Aceste temporizatoare pot fi resetate printr-o apăsare concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

6. Terminare program de coacere



- Cuptorul semnalează terminarea coacerii, la expirarea **temporizatorului de durată** printr-un sunet cu durata de 1 minut.

6.1. OPRIRE și ÎNCHIDERE cuptor



Cuptorul poate fi oprit în următoarele moduri:

- Apăsând pe **tasta Pornire/Oprire** ▷|| în timpul unei coaceri. Rotind butonul rotativ pe OFF.
- Dacă fusese setat modul Stand-by **OFF (NO d)**, după 5 minute de inactivitate și nicio funcție activată, cuptorul se va închide automat.

7. Deschiderea ușii

- În caz de deschidere a ușii, programul se va sista până la închiderea ușii.
- Dacă ușa nu este închisă în cel mult 3 minute, programul se va întrerupe.

8. Resetare la valorile din fabrică



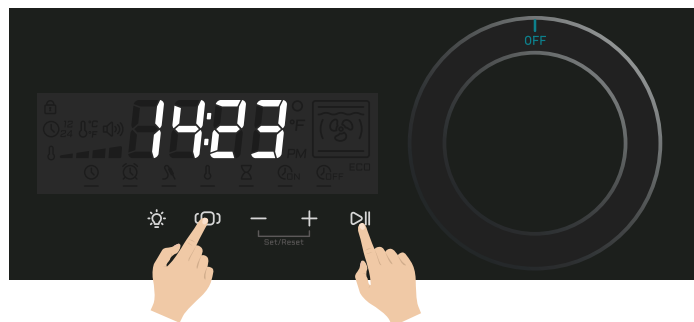
- Pentru a readuce produsul la setările din fabrică și pentru a permite prima pornire, cu butonul rotativ pe poziția de **OFF**, apăsați concomitent **tasta funcțională** (0), **tastele de reglare** — și + timp de 10 sec.
- Pe afișajul optic se vor derula liniile de jos timp de 30 de sec., timp în care trebuie să apăsați concomitent **tastele de reglare** — și +.
- Pe afișajul optic apare textul **CIAO**.



Decuplați alimentarea cuptorului. La următoarea repornire, toți parametrii vor fi resetați, iar cuptorul va propune din nou secvența de primă pornire.

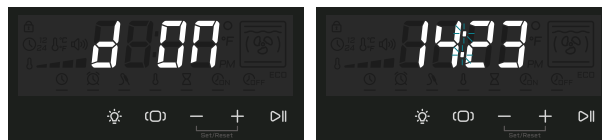
9. Mod Demo

Modul **DEMO** permite navigarea prin funcții, fără ca cuptorul să se încălzească.



Modul **DEMO** se activează prin următoarea procedură:

- buton rotativ pe **OFF** și toate funcțiile dezactivate
- apăsare concomitentă a **tastei funcționale** (O) și a **tastei Pornire/Oprire** (▶) timp de 8 secunde.



- Când modul este activ, punctulețele **ceasului 14:23** se aprind intermitent, iar pe afișajul optic apare textul **d 00** timp de 3 secunde (vizualizarea se repetă la prima apăsare a unei taste active după 3 minute de inactivitate a cuptorului)
- Pentru a ieși de pe modul DEMO, repetați procedura de activare

10. Economisirea energiei

- Timp pentru trecerea în modul de așteptare: 2 minute.
- Consum de energie în modul de așteptare cu afișare de informații: 0,8 W.

■ PICTOGRAME

PICTOGRAME	DESCRIERE	FUNCȚIE
	PIZZA	Această funcție este indicată în special pentru a coace pizze, pâine tip focaccia și pâine. Sursa principală de căldură provine de la rezistența din partea de jos, care funcționează în combinație cu celelalte rezistențe ale cuptorului.
	COACERE NORMALĂ STATICĂ	Este funcția clasică a cuptorului electric, adecvată în special pentru coacerea următoarelor mâncăruri: costițe de porc, cârnăciori, pește baccala, carne înăbușită, vânat, friptură de vițel, bezele și biscuiți, fructe la cuptor etc.
	COACERE DIN PARTEA DE JOS	Este vorba despre coacerea cea mai indicată pentru a finaliza coacerea mâncărilor, în special a produselor de patiserie (biscuiți, bezele, dulciuri dospite, dulciuri din fructe etc.) și a altor mâncăruri.
	COACERE ECO	Este funcția care permite să se gătească cu o reducere semnificativă a consumului de curent. Pentru a beneficia la maxim de această caracteristică se recomandă, înainte de a cupla funcția ECO, să se introducă preparatul în cuptor poziționându-l în centrul cavității. Cu funcția Eco, timpii de coacere se adaptează la coaceri lente precum: mâncăruri înăbușite, cârnuri albe, paste la cuptor, preparate de patiserie delicate. Notă: coacerea Eco nu poate fi selectată cu sonda de carne cuplată.
	COACERE GRILL STATICĂ	Funcție indicată pentru coacerea la grătar rapidă și profundă, pentru a gratina și frige cămurile în general, mușchiul file, cotletele florentine, peștele la grătar, precum și legumele la grătar. Gătirea cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.
	COACERE GRILL VENTILATĂ	Deosebit de rapidă și profundă, cu o reducere semnificativă a consumului de energie, această funcție este indicată pentru numeroase mâncăruri, precum: costițe de porc, cârnăciori, frigărui de porc sau mixte, vânat, găluște romane etc. Gătirea cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.
	COACERE INTENSIVĂ	Este funcția de coacere rapidă și intensă a diferitelor preparate; este indicată pentru: pește copt în folie, legume înăbușite, frigărui, carne de rață, pui etc.
	COACERE VENTILATĂ MULTIPLĂ	Este funcția care permite coacerea concomitentă a mai multor mâncăruri, fără ca mirosurile să se amestece între ele; se pot găti lasagna la cuptor, pizza, cornuri tip croissant și brișe, tarte, torturi etc.
	ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Această funcție se utilizează pentru a accelera preîncălzirea cuptorului dvs. Se recomandă să se utilizeze această funcție atunci când se setează o temperatură de coacere cuprinsă între 200 și 300°C. Folosirea acestei funcții pentru temperaturi sub 200°C nu oferă avantaje deosebite. ATENȚIE: funcția NU ESTE ADECVATĂ pentru coacerea alimentelor, ci se utilizează doar pentru a preîncălzi cuptorul într-un timp mai scurt. NU UTILIZAȚI FUNCȚIA TIMP DE PESTE 20 DE MINUTE
	FUNCȚIA HIDROLITICĂ	Reprezintă funcția de curățare automată, capabilă să faciliteze curățarea compartimentului de gătit în doar 20 minute, la temperatură scăzută (90 °C). Sistemul de curățare „Hidrolitic” înmoaie murdăria, permițând să fie îndepărtată mai ușor, fără a lăsa mirosuri. a „Idrolitica” ammorbdisce lo sporco, per poterlo rimuovere più facilmente, senza lasciare odori e senza l'uso di detersivi.

■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Funcție hidrolitică

Efectuarea procedurii de curățare

1. Îndepărtați manual eventualele bucăți de mâncare folosind un burete umed;
2. Scoateți toate accesoriile din compartimentul de gătit (grătare, tigăi, grătare laterale, eventualele vesele).
3. Cu cuptorul rece, turnați 100ml apă + 2 picături de detergent neutru în cavitate pentru
4. Activați funcția (în timpul funcției, lumina este stinsă și nu poate fi aprinsă);
5. La sfârșitul ciclului, aveți grijă când deschideți ușa, deoarece cavitatea este saturată de aburi; așteptați să se răcească cuptorul, apoi curățați cu un burete și uscați cu o cârpă moale;
6. Cavitatea trebuie curățată regulat; nu lăsați murdăria să se depună;
7. În timpul funcției hidrolitice, nu deschideți ușa și nu completați cu apă pe fundul cuptorului;



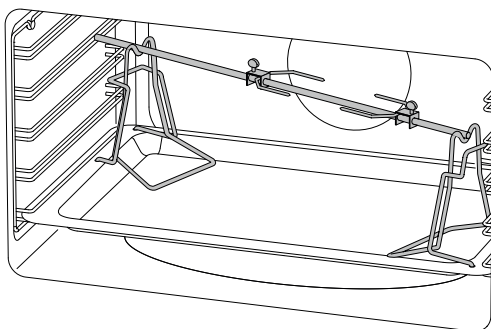
ATENȚIE

- Nu folosiți apă distilată (provoacă coroziune) sau apă carbogazoasă. Utilizați numai apă de băut.
- Nu turnați apă în compartimentul fierbinte de gătit, ci numai când este la temperatura camerei.
- Nu deschideți ușa în timpul ciclului de hidroliză.
- Pericol de arsuri - asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a efectua orice operațiune.
- Nu utilizați bureți metalici sau detergenți excesiv de agresivi care ar putea deteriora suprafețele.

■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Accesorii

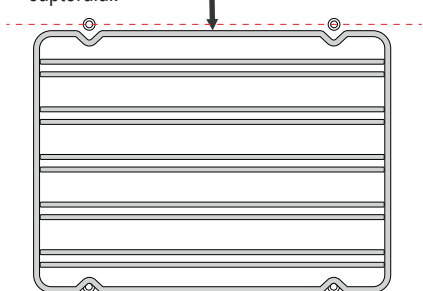
Folosirea grătarului tip rotisor (numai la unele modele)

Introduceți pe tijă cămurile ce trebuie gătite, fixându-le cu respectivele furci de prindere. Sprijiniți tija pe țepușă, pe suporturile special prevăzute și introduse în prealabil pe tavă și introduceți-o în pâlnia grătarului tip rotisor. Activați funcția grill statică cu ușa închisă. Pentru a scoate țepușa cu tot cu tavă, desfaceți-o atât cât este suficient pentru a o putea scoate complet.

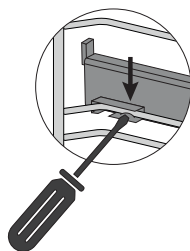
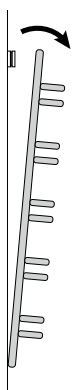


Ghidaje telescopice

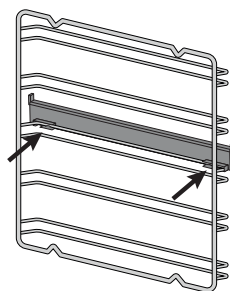
Trageți în jos partea evidențiată cu roșu, astfel încât să o scoateți de pe peretele cuptorului.



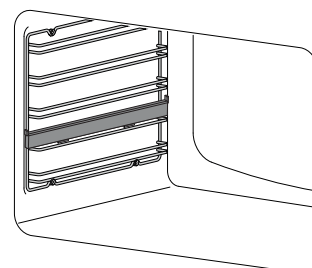
Rotiți și sprijiniți-le pe o suprafață, dinspre partea ghidajului culisant.



Pentru a decupla clema, slăbiți cu o șurubelniță dreaptă.



Repetăți operațiunile în ordine inversă, pentru a repositiona ghidajul

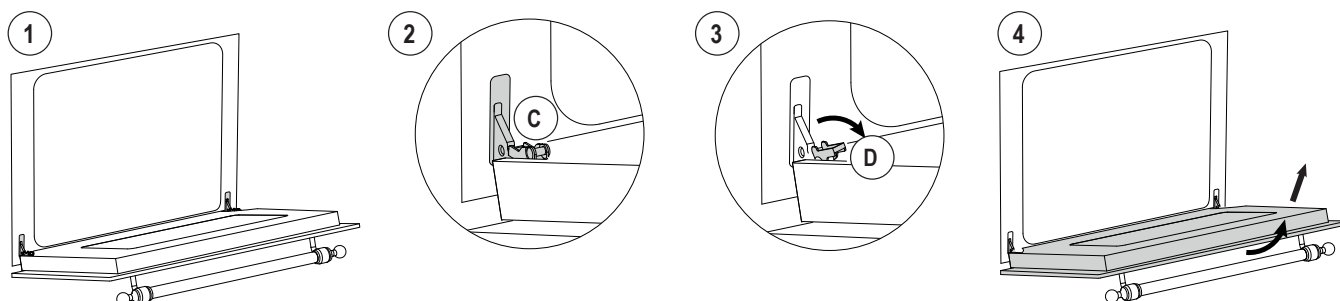


■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Scoaterea ușii

Procedeu

Pentru facilitarea operațiunilor de curățare intensivă a cuptorului, este utilă demontarea ușii, urmând instrucțiunile de mai jos:

- deschideți ușa
- mutați clema de prindere C din sectorul balamalei D, urmând fazele de mai jos:



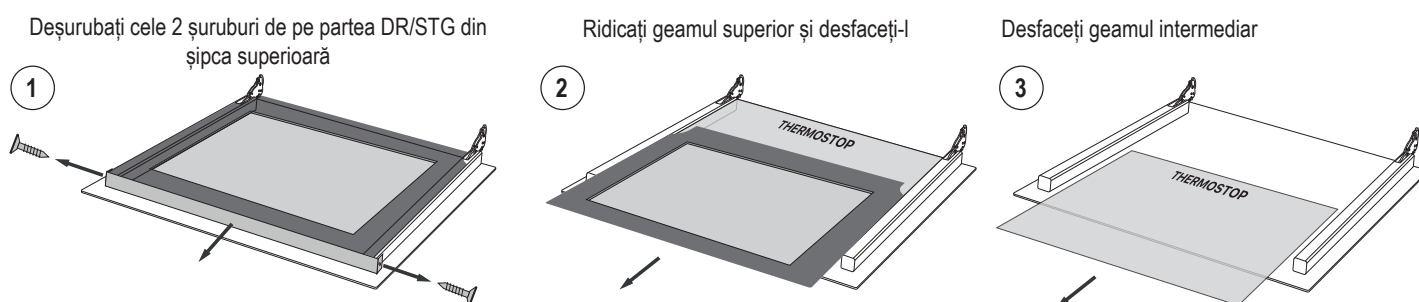
■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Demontarea și curățarea geamurilor

Procedeu ce trebuie urmat

Ușa cuptorului este formată din trei geamuri. Curățarea pieselor din sticlă se efectuează folosind prosoape de bucătărie din hârtie, neabrazive și detergent obișnuit. Pentru curățare, nu folosiți materiale aspre abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușile din sticlă ale cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot cauza spargerea sticlei. Geamurile interne pot fi scoase, pentru facilitarea operațiunilor de curățare. În acest scop trebuie demontată ușa cuptorului sau, ca o variantă, aceasta trebuie poziționată pe treapta intermediară.

Secvență de demontare a geamurilor

⚠ ATENȚIE! Orice operațiune se va efectua întotdeauna cu ușa demontată de pe cuptor și sprijinită pe o suprafață adecvată, astfel încât să nu se deterioreze fața-da ușii. Sticla intermediară trebuie introdusă corect cu mesajul THERMOSTOP lizibil (a se vedea pag. 2-3).



■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Recomandări pentru curățarea cuptorului și a părții frontale

CUPTOR

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Interiorul cuptorului	Se recomandă curățarea cuptorului după fiecare utilizare. În felul acesta, murdăria se curăță mai ușor, evitând arderea repetată a acesteia la temperaturi ridicate. Scoateți toate componentele detașabile și spălați-le separat cu apă caldă și detergent neabraziv. Pentru a facilita curățarea cavității cuptorului, turnați o cantitate mică de apă (100 ml, echivalentul unei jumătăți de pahar) pe fundul cavității; activați apoi ciclul „Coacere din partea de jos” la 90°C timp de 20 de minute. La sfârșitul ciclului, așteptați să se răcească cuptorul și apoi finalizați curățarea, folosind o lavetă moale.	Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului. Nu folosiți detergenți abrazivi/corozivi sau unelte ascuțite din metal, pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot deteriora suprafața și pot cauza fisurarea acesteia.
Tavă	Scufundați într-o soluție de apă caldă și detergent neutru. Uscați după spălare.	Îndepărtați resturile alimentare, imediat după utilizare.
Grătare	Curățați cu apă caldă și detergenți neabrazivi, sau cu un degresant adecvat.	În cazul murdăriei întărite și persistente, se recomandă să se lase grătarele la înmuiat pentru câteva ore, înainte de a le curăța.

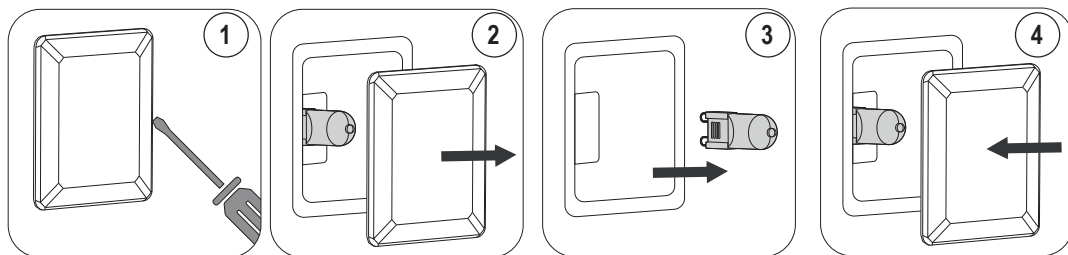
PARTE FRONTALĂ

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Suprafețe din oțel	Curățați piesele cu apă caldă și detergent lichid necoroziv și apoi uscați-le cu o lavetă moale sau din microfibră.	Strălucirea se menține printr-o curățare periodică, cu produse special prevăzute disponibile în comerț. Nu folosiți niciodată pulberi abrazive.
Suprafețe vopsite	Pentru a menține caracteristicile pieselor vopsite, acestea trebuie curățate frecvent cu apă cu săpun.	Evitați să lăsați pe suprafețele vopsite substanțe acide sau alcaline (oțet, suc de lămâie, sare, suc de roșii etc.) și să le spălați când suprafețele vopsite sunt încă fierbinți.

■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Schimbarea becului

Procedeu ce trebuie urmat

Dacă becul cuptorului nu funcționează, deconectați aparatul de la rețea, scoateți masca din sticlă de protecție a becului și schimbați becul. Schimbați becul cu un bec cu halogen de 40W, adecvat (G9).



- 1) Slăbiți cu o șurubelniță dreaptă
- 2) Scoateți masca din sticlă de protecție a becului
- 3) Desfaceți becul
- 4) Schimbați-l și închideți la loc masca

■ DEPANARE - Probleme generale



ATENȚIE!

- Pe perioada de garanție pot fi efectuate reparații numai de centrul de asistență autorizat, sau se poate interveni asupra întrerupătorului special prevăzut
- Înainte de reparație, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, și anume scoateți cablul de alimentare din priză sau acționați întrerupătorul special prevăzut.
- Intervențiile și reparațiile neautorizate pot cauza electrocutare sau scurtcircuit, prin urmare sunt interzise. Lăsați astfel de lucrări tehnicienilor autorizați.
- În cazul unor mici deranjamente, puteți încerca să remediați problema urmând recomandările din manualul de instrucțiuni.
- Intervenția departamentului de asistență pe perioada de garanție nu este gratuită, dacă aparatul nu funcționează din cauza unei utilizări incorecte.
- Depanarea defecțiunilor sau soluționarea reclamațiilor ce au fost cauzate de o utilizare sau instalare incorectă nu vor fi acoperite de garanție. Costurile de garanție vor fi suportate de către utilizator.

Erori de sistem

DESCRIERE	ID eroare
Sondă NTC întreruptă	Er00
Sondă NTC în scurtcircuit	Er01
Afișează supratemperatura	Er08

■ TABELE DE COACERE - Cuptor cu convecție ventilată (valori strict orientative)

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
CĂRNURI			
Friptură de mânzat	170-180	2/3	40/50
Friptură de vită	170-190	2/3	40/60
Friptură de vițel	160-180	2/3	65/90
Friptură de miel	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Friptură de iepure de câmp	170-180	2/3	80/100
Friptură de iepure	160-170	2	80/100
Friptură de curcan	160-170	2	160/240
Friptură de gâscă	160-180	2/3	120/160
Friptură de rață	170-180	2/3	100/160
Friptură de pui	180	2/3	90/120
PEȘTE	160-180	2/3	15/25
PATISERIE			
Tort de fructe	180-200	2	40/50
Tort Margareta	180-190	2	40/45
Brioșe	170-180	2	40/60

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
Pandișpan	190-200	2	25/35
Tort în formă de inel	160-180	2	35/45
Fursecuri dulci din foietaj	180-200	2	20/30
Turtă de struguri	190-200	2	30/40
Ștrudel	160	2	25/35
Biscuiți Savoia	150-180	2	50/60
Gogoși de mere	180-200	2	18/25
Budincă din pișcoturi	170-180	2	30/40
PANIFICAȚIE			
Pâine	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABELE DE COACERE - Cuptor static (valori strict orientative)

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
CĂRNURI			
Friptură de mânzat	225	2/3	40/50
Friptură de vită	250	2/3	50/60
Friptură de vițel	225	2/3	60/80
Friptură de miel	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Friptură de iepure de câmp	250	2/3	40/50
Friptură de iepure	250	2	40/50
Friptură de curcan	250	2	50/60
Friptură de gâscă	225	2/3	60/70
Friptură de rață	250	2/3	45/60
Friptură de pui	250	2/3	40/45
PEȘTE	200-225	1/2	15/25
PATISERIE			
Tort de fructe	225	2	35/40
Tort Margareta	175-200	2	50/60
Brioșe	175-200	2	25/30
Pandișpan	220-250	2	20/30
Tort în formă de inel	180-200	2	30/40
Fursecuri dulci din foietaj	200-220	2	15/20
Turtă de struguri	250	2	25/35
Ștrudel	180	2	20/30

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
Biscuiți Savoia	180-200	2	40/50
Gogoși de mere	200-220	2	15/20
Budincă din pișcoturi	200-220	2	20/30
PANIFICAȚIE			
Pâine	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Important

Introduceți mâncărurile când cuptorul este cald.

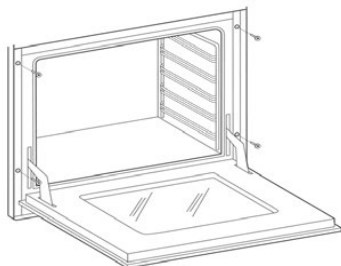
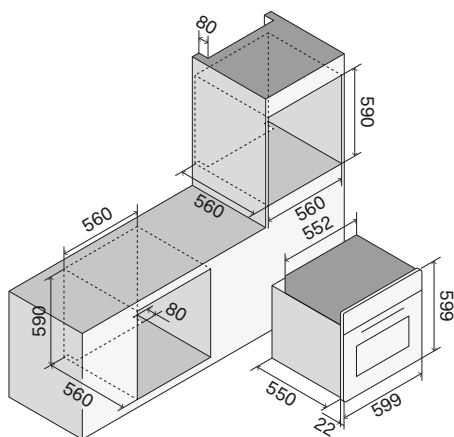
- Coacere la grill

Pe aparatele cu grill electric, coacerea se efectuează cu ușa închisă, la 180°C. Mâncărurile ce trebuie gătite la grătar sunt poziționate pe respectivul grătar, de preferință pe al patrulea raft.

■ INSTALARE - Instrucțiuni pentru instalare

 Plăcuța cu caracteristicile, aflată pe rama internă a ușii cuptorului și reprodusă la pag. 1, este vizibilă cu ușa deschisă. Aceasta conține toate datele necesare pentru instalare, cum ar fi: model de aparat, tensiune nominală și curent absorbit. Înainte de toate, măsurați și controlați nișa din mobilierul în care urmează să fie încorporat cuptorul, aceasta trebuie să corespundă exact cu dimensiunile indicate în figura A. Aveți grijă ca placajul mobilierului, plăcile melaminate sau alte materiale să fie lipite cu clei rezistent la temperaturi ridicate (150°C). În cazul în care placajul sau cleiul nu sunt rezistente la temperaturi ridicate, placajul se poate deforma sau desprinde, mai ales în punctele cele mai strâmte ale mobilierului. Asigurați-vă că mobilierul prevăzut pentru încorporarea cuptorului are o bază solidă și că poate susține greutatea aparatului. Toate șuruburile și accesoriile necesare pentru fixarea cuptorului pe mobilier sunt incluse. Figurile de mai jos sunt utile pentru fixarea și corectă încorporare în mobilier.

Mod VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALARE - Legătură electrică

 Instrucțiunile de mai jos sunt destinate persoanei autorizate care se va ocupa de instalarea aparatului, de reglarea și de întreținerea tehnică a acestuia și care se va asigura că aceste operațiuni sunt efectuate în cel mai corect mod posibil și în conformitate cu legislația în vigoare. Important: orice operațiune de reglare, de întreținere etc. trebuie efectuată după decuplarea aparatului de la priza de curent.

Norme pentru instalare

Acest echipament este realizat în conformitate cu următoarele directive:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA JOASĂ TENSIUNE 2014/35/UE

DIRECTIVA COMPATIBILITATE ELECTROMAGNETICĂ 2014/30/UE

REGULAMENTUL NR. 1935/2004 (contactul cu alimentele).

Instalarea trebuie să se facă regulamentar și respectându-se pe deplin normele în vigoare, în materie de instalații electrice.

În caz contrar, constructorul va fi exonerat de orice răspundere.

În acest manual veți găsi și schema electrică a aparatului dumneavoastră.

Aparatele sunt concepute pentru a fi conectate la tensiunea indicată pe plăcuța de date.

Înainte de a racorda aparatul la rețea, asigurați-vă că:

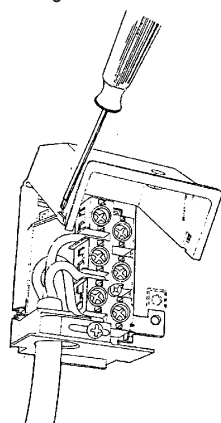
- caracteristicile întrerupătorului electromagnetic sau ale prizei pot suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare trebuie să fie prevăzută cu o legătură funcțională de împământare.

Aparatul se livrează cu cablu fără ștecher: racordarea trebuie să se facă ținând cont de faptul că firul galben-verde este cel de împământare, care nu trebuie niciodată întrerupt.

Priza de curent trebuie să fie vizibilă și accesibilă, pentru a putea deconecta cu ușurință aparatul.

Pentru conectarea directă la rețea, trebuie ca:

- supapa de limitare și instalația de uz casnic să poată suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare să fie prevăzută cu o legătură de împământare funcțională;
- priza sau întrerupătorul omipolar, cu o deschidere minimă de 3 mm, să fie ușor accesibilă, după instalarea aparatului;
- să fie încorporat un întrerupător de decuplare de la rețeaua fixă, în conformitate cu regulile de instalare.



 Conductorul de împământare galben-verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt nici chiar de la întrerupător. Cablul de alimentare trebuie poziționat în așa fel încât să nu intre în contact cu suprafețele care au o temperatură de peste 50°C peste temperatura camerei. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, adresați-vă departamentului de asistență.

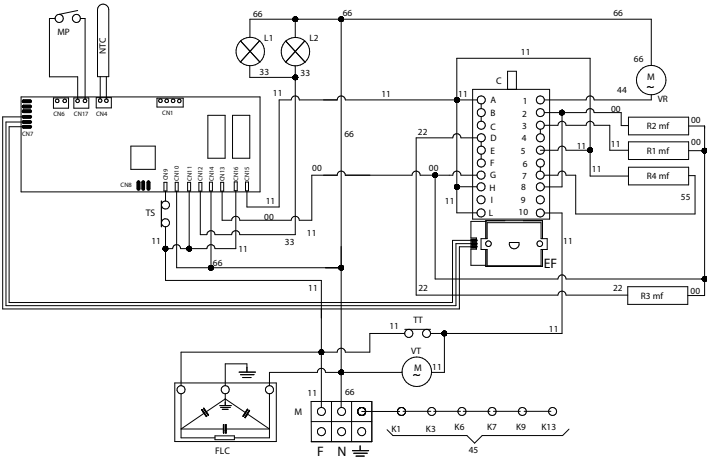
INSTALARE - Scheme electrice Curent absorbit (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legendă

00	Nero	M	Reglete de borne
11	Maro	MP	Microîntrerupător ușă
22	Roșu	N	Nul
33	Alb	NTC	Sondă de temperatură
44	Galben	P	Cronometru/Programator
45	Galben-verde	R1	Rezistență boltă
55	Gri	R2	Rezistență vatră
66	Albastru	R3	Rezistență grill
C	Comutator	R4	Rezistență circulară
EF	Codificator funcții	TS	Termostat de siguranță
F	Fază	TT	Termostat tangențial
K1	Fir împământare regletă de borne	V	Ventilator cuptor
K3	" ventilator cuptor	VT	Vent. răcire
K6	" lumină cuptor 1	FLC	Filtru
K7	" lumină cuptor 2		
K9	" ventilator motor. tangenț.		
K13	" grătar		

Scheme electrice



⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Τα χαρακτηριστικά, εκτός από το εξώφυλλο, αναφέρονται και στη σχετική πινακίδα που βρίσκεται στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου και η οποία είναι ορατή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή ή στο επάνω κάλυμμα του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι προειδοποιήσεις αυτές ισχύουν για διάφορους τύπους συσκευών. Αναγνωρίστε σωστά τον τύπο του προϊόντος που διαθέτετε (δείτε την πινακίδα με τα χαρακτηριστικά).



1. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών το οποίο, μεταξύ άλλων, περιέχει πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια κατά την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση. Αποθηκεύστε το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά και για να μπορείτε να εντοπίσετε τον σειριακό αριθμό.

2. Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής εξασφαλίζεται μόνο εάν έχει πραγματοποιηθεί σωστή σύνδεση γείωσης, όπως απαιτείται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Είναι βασικό να επαληθεύετε ότι τηρούνται οι εν λόγω κανονισμοί. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία προκειμένου να ελέγξει λεπτομερώς την ηλεκτρική εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω κακής εγκατάστασης γείωσης.

3. Προτού συνδέσετε τη συσκευή, επαληθεύστε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα αντιστοιχούν απόλυτα σε εκείνα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η εγκατάσταση/ρύθμιση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

4. Ελέγξτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση και οι πρίζες ρεύματος είναι κατάλληλες να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία.

5. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται απευθείας στο δίκτυο τροφοδοσίας σύμφωνα με την πολικότητα που υποδεικνύεται. Για τη σύνδεση, απαιτείται η εγκατάσταση μιας διάταξης που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες κατηγορίας υπέρτασης III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης.

6. Εάν η πρίζα δεν είναι κατάλληλη για το φως, αντικαταστήστε την με άλλη που είναι κατάλληλη. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε σε κάποιο εξειδικευμένο άτομο το οποίο θα πρέπει επίσης να ελέγξει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν διαθέτει φως. Για τη σύνδεση, δείτε την παράγραφο «Ηλεκτρική σύνδεση». Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέα, πολύπριζου ή μπαλαντέζας.

7. Όταν η συσκευή παραμένει εκτός χρήσης για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφαιρέστε την ηλεκτρική σύνδεση και κλείστε τον γενικό διακόπτη.

8. Μην επιδιώξετε τις σχισμές εξαερισμού ή διάχυσης της θερμότητας.

9. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικαθίσταται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένη υπηρεσία σέρβις του κατασκευαστή.

10. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους προβλεπόμενους σκοπούς (ψήσιμο). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. η θέρμανση ενός δωματίου) είναι ακατάλληλη και ως εκ τούτου επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής αρνείται οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από παρόμοιες ακατάλληλες χρήσεις.

11. Όταν γίνεται χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής, είναι αυτονόητο ότι πρέπει να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες, δηλαδή:

A. Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με χέρια ή πόδια

που είναι βρεγμένα ή υγρά.

B. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με γυμνά πόδια.

C. Αποφύγετε τη χρήση μπαλαντέζας και εάν χρειάζεται λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα.

D. Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα του ρεύματος.

E. Μην εκθέτετε τη συσκευή στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, κτλ.).

F. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από

άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή έχουν εκπαιδευθεί ως προς την ασφαλή χρήση της συσκευής και αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.

12. Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. Απαιτείται προσοχή ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία. Τα μικρά παιδιά πρέπει να διατηρούν απόσταση ασφαλείας. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς.

13. Προτού καθαρίσετε τη συσκευή ή εκτελέσετε συντήρηση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα βγάζοντας το καλώδιο τροφοδοσίας ή διακόπτοντας την παροχή ρεύματος μέσω του ειδικού διακόπτη.

14. Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην επιχειρείτε να κάνετε καμία επιδιόρθωση διότι όλες οι σχετικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Ζητάτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής.

15. Συνιστάται θερμά τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου να μην είναι προσβάσιμα, ιδίως εάν υπάρχουν παιδιά που μπορεί να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

16. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κτλ.) κοντά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.



17. Η συσκευασία προορίζεται για την προστασία της συσκευής από πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν κατά τη μεταφορά. Τα υλικά της συσκευασίας ανακυκλώνονται εύκολα διότι έχουν επιλεγεί σύμφωνα με οικολογικά κριτήρια. Η ανακύκλωσή τους μειώνει την ανάγκη για πρώτες ύλες και μειώνει τον όγκο των απορριμμάτων. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές συχνά περιέχουν πολύτιμα υλικά. Επίσης περιέχουν υλικά τα οποία, σε περίπτωση λανθασμένης διαχείρισής τους, ενδέχεται να είναι δυνητικά επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία και για το περιβάλλον. Ωστόσο, είναι βασικά για τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επομένως, μην τα απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Απορρίψτε τα σε κάποιο κέντρο συλλογής/ανακύκλωσης απορριμμάτων του δήμου σας ή επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για πληροφορίες. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι τη στιγμή της απόρριψής της.

18. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου.

19. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνειά του με αποτέλεσμα να σπάσει.

20. Σε περίπτωση καπνού, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου: σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα. Μην ανοίγετε την πόρτα έως ότου διαλυθεί ο καπνός για να σβήσετε τις φλόγες.

21. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία κλειδώματος των κουμπιών ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να ανάψουν μόνα τους της συσκευής.

22. Επιβλέπετε συνεχώς τα παιδιά εάν βρίσκονται κοντά στον πολυλειτουργικό φούρνο. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

23. Κίνδυνος ασφυξίας.

- Τα παιδιά μπορεί παίζοντας να τυλιχτούν μέσα στα υλικά της συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να τα τοποθετήσουν στο κεφάλι με κίνδυνο να πάθουν ασφυξία. Φυλάσσετε μακριά από παιδιά τέτοιου είδους υλικά.

24. Κίνδυνος εγκαυμάτων

Το δέρμα των παιδιών είναι πολύ πιο ευαίσθητο συγκριτικά με εκείνο των ενηλίκων.

- Η γυάλινη πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και οι σχισμές για την αποβολή του θερμού αέρα από τον θάλαμο ψήσιματος της συσκευής ζεσταίνονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

25. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε χώρους που δεν είναι σταθεροί (π.χ. σε πλοία).

26. Προσοχή: βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβησμένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

■ ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά, αφήστε τον να λειτουργήσει άδειος για περίπου 1 ώρα (230°C), αφήνοντας ενδεχομένως τα παράθυρα της κουζίνας ανοιχτά. Ο φούρνος, κατά την αρχική του ενεργοποίηση, αναδίδει δυσάρεστες οσμές λόγω κατάλοιπων παραγω-

γής όπως λίπη, λάδια ή ρητίνες. Αφού παρέλθει ο χρόνος που υποδεικνύεται, ο φούρνος είναι πλέον έτοιμος για το πρώτο ψήσιμο. Μόλις ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο για πιο εύκολο καθαρισμό.
- Η ενέργεια αυτή επηρεάζει την απόδοση της συσκευής και μπορεί να

προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

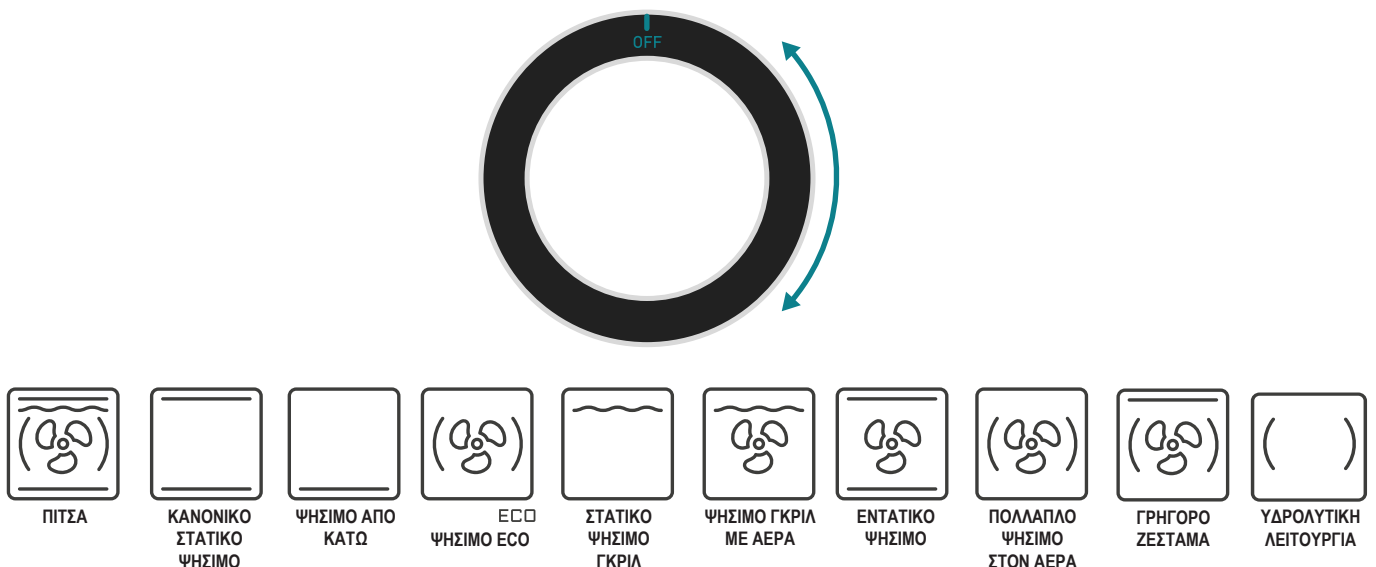
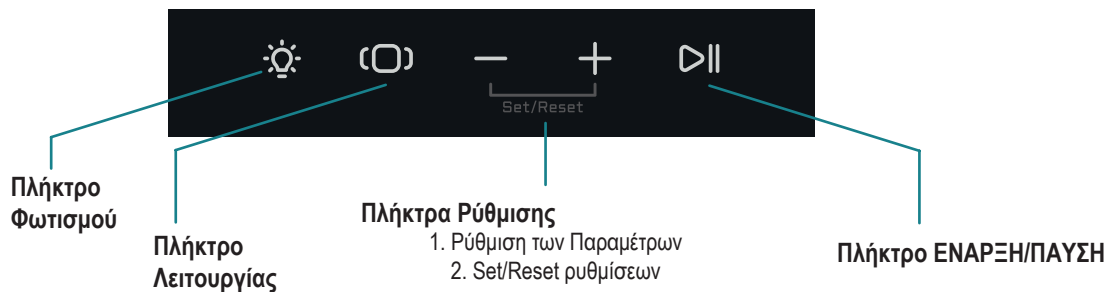
- Όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται επιμελώς πριν από τη χρήση χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα.

⚠ Δεν επιτρέπεται να μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τα ταψιά συλλογής λίπους του φούρνου.

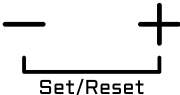
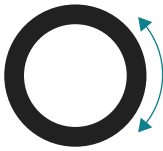
■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Οθόνη LED



Υπόμνημα Πλήκτρων και Περιστρεφόμενου Κουμπιού



■ Βασικές λειτουργίες του φούρνου

ΣΥΜΒΟΛΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΠΛΗΚΤΡΟ ΦΩΤΙΣΜΟΥ 	- Ανάβει και σβήνει το φως	- Εάν ανάψετε χειροκίνητα το φως, θα σβήσει μετά από 10 λεπτά. - Το φως ανάβει αυτόματα: κατά την έναρξη του ψησίματος ή κατά το άνοιγμα της πόρτας για 5 λεπτά κατά την διακοπή του ψησίματος ή μετά από το κλείσιμο της πόρτας για 1 λεπτό
ΠΛΗΚΤΡΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 	Εμφάνιση των λειτουργιών που μπορούν να ενεργοποιηθούν	- Η γραμμή και τα εικονίδια δείχνουν την κατάσταση της λειτουργίας. Λευκή γραμμή: επιλεγμένη Κόκκινη γραμμή: ρυθμισμένη Λευκή και κόκκινη γραμμή εναλλάξ: επιλεγμένη και ρυθμισμένη προηγουμένως Κόκκινο εικονίδιο: ενεργή - Το εικονίδιο του Ρολογιού παραμένει πάντα λευκό
	Παραδείγματα	
ΠΛΗΚΤΡΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ 	- Ρυθμίζουν τις τιμές της λειτουργίας	- Ρυθμίζουν τις τιμές της επιλεγμένης λειτουργίας Set /Reset των ρυθμίσεων - Για Reset (επαναφορά) πατήστε ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα πλήκτρα — και +
ΠΛΗΚΤΡΟ ΕΝΑΡΞΗ / ΠΑΥΣΗ 	- Ξεκινά ή διακόπτει ένα πρόγραμμα ψησίματος	- Δείτε το κεφάλαιο που αφορά τη ρύθμιση του προγράμματος ψησίματος
ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΚΟΥΜΠΙ 	- Επιλέγει το πρόγραμμα ψησίματος π.χ.: 	- Δείτε το κεφάλαιο που αφορά τη ρύθμιση του προγράμματος ψησίματος

ΣΥΜΒΟΛΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΜΠΑΡΑ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ a)  b) 	- Επισήμανση του επιπέδου της θερμοκρασίας του φούρνου	α) Με κόκκινο επισημαίνεται η θερμοκρασία του φούρνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος β) Με λευκό επισημαίνεται η υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του ψησίματος

ΠΡΟΒΟΛΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ		
- Εάν δεν υπάρχει καμία αλληλεπίδραση, η οθόνη περνά στην Προβολή Πληροφόρησης και εμφανίζονται μόνο τα ενεργά εικονίδια και το εικονίδιο του Ρολογιού. - Πατώντας το Πλήκτρο Λειτουργίας  εξέρχεστε από την Προβολή Πληροφόρησης.		

1. Αρχική ενεργοποίηση



- Κατά την αρχική ενεργοποίηση, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε τα εξής:
το Ρολόι, τον τρόπο προβολής 12/24H, την Οθόνη ON (ON d) - OFF (NO d) τη Θερμοκρασία σε °C ή °F και τους Ήχους On/Off.
- Για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους πατήστε τα Πλήκτρα Ρύθμισης — ή + και το Πλήκτρο Λειτουργίας  για να επικυρώσετε και να προχωρήσετε στην επόμενη ρύθμιση:

1. Ρύθμιση ρολογιού



Προσοχή: σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος για περισσότερο από **10 δευτ.** θα πρέπει να επαναρυθμίσετε την ώρα.

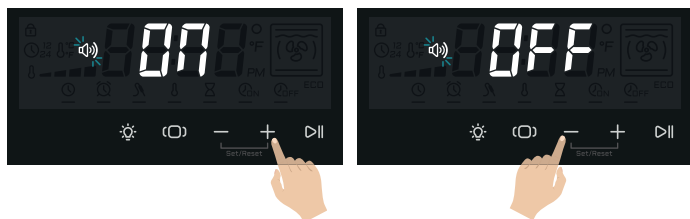
2. Ρύθμιση τρόπου προβολής 12H/24H



3. Ρύθμιση Θερμοκρασίας σε °C ή °F.



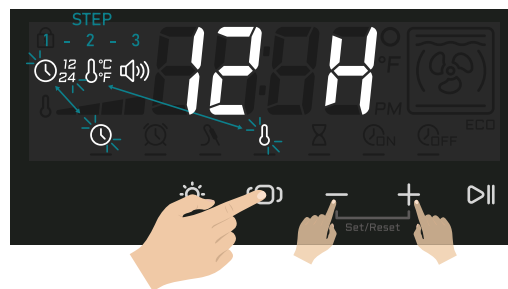
4. Ρύθμιση Ήχων On/Off



Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση.

2. Λειτουργίες Ρύθμισης

2.1 Ρύθμιση λειτουργιών



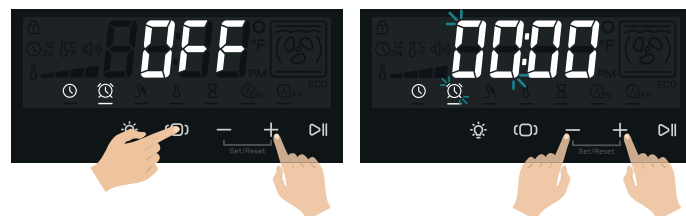
- Με το παρατεταμένο πάτημα διάρκειας **6 δευτ.** των **Πλήκτρων Ρύθμισης** — και + εισέρχεστε στη λειτουργία που περιγράφεται στο κεφάλαιο «**1. Αρχική Ενεργοποίηση**» για τη Ρύθμιση της ώρας **12H/24H** , της **Κλίμακας Θερμοκρασίας**  και τη ρύθμιση ON/OFF των ήχων .

2.2 Ρύθμιση Ρολογιού



- Με το παρατεταμένο πάτημα διάρκειας **3 δευτ.** των **Πλήκτρων Ρύθμισης** — και + ενεργοποιείται η ρύθμιση του **Ρολογιού**, για τον τρόπο ρύθμισης προχωρήστε στις ενέργειες που περιγράφονται στο κεφάλαιο «**1. Αρχική Ενεργοποίηση**».

2.3. Ρύθμιση βοηθητικού Χρονοδιακόπτη



- Επιλέγοντας τη λειτουργία του **Βοηθητικού Χρονοδιακόπτη**  μπορείτε να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών και έπειτα των λεπτών χρησιμοποιώντας τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.

Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το πάτημα του **Πλήκτρου Λειτουργίας**  ή μετά από **10 δευτ.**

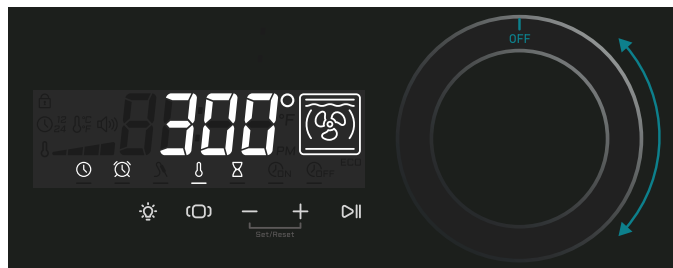
- Μπορείτε να επαναφέρετε τον βοηθητικό Χρονοδιακόπτη πατώντας ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +.

2.4 Child Lock (Κλείδωμα Ανηλίκων)



- Όταν ο φούρνος είναι σβησμένος, πατώντας παρατεταμένα για **3 δευτ.** το **Πλήκτρο Λειτουργίας**  ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται το **Child Lock** .

3. Ρύθμιση Προγράμματος Ψησίματος

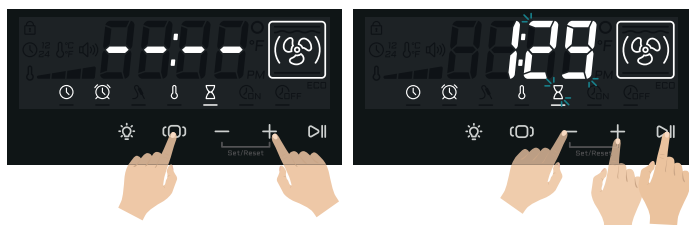


- Περιστρέφοντας το κουμπί μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα προγράμματα ψησίματος, με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.

- Η **Θερμοκρασία Ψησίματος** μπορεί να τροποποιηθεί με τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.

- Πατώντας το **Πλήκτρο Έναρξη/Παύση** ▷|| ξεκινά το πρόγραμμα ψησίματος.

4. Ρύθμιση Διάρκειας Ψησίματος



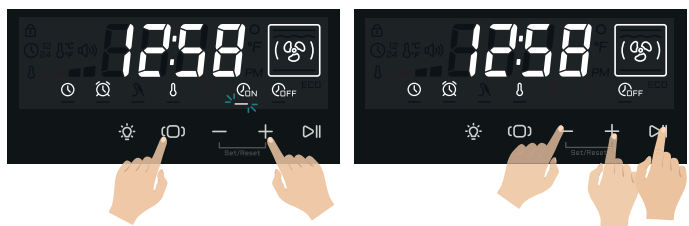
- Επιλέγοντας τη **Λειτουργία Διάρκειας Ψησίματος** με το **Πλήκτρο Λειτουργίας** (C) μπορείτε να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών και έπειτα των λεπτών χρησιμοποιώντας τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.

- Η **αντίστροφη μέτρηση** ξεκινά με την πραγματική έναρξη του ψησίματος: με το πάτημα του **Πλήκτρου Έναρξη/Παύση** ▷|| ή με τη λήξη της χρονοκαθυστερήσεως στην ενότητα **Ωράριο Ψησίματος**.

- Μπορείτε να επαναφέρετε τον χρονοδιακόπτη **Διάρκεια ψησίματος** πατώντας ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +.

5. Ρύθμιση Ωραρίου Ψησίματος (Έναρξη ON ή Τέλος OFF).

Η **Ωρα Έναρξης Ψησίματος** ON και η **Ωρα Τέλους Ψησίματος** OFF είναι δύο εναλλακτικές λειτουργίες που δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα.



- Εάν η **Διάρκεια ψησίματος** είναι ρυθμισμένη μπορείτε να μπείτε στις λειτουργίες ρύθμισης του Ωραρίου Ψησίματος: **Ωρα Έναρξης** ON ή **Ωρα Τέλους** OFF.

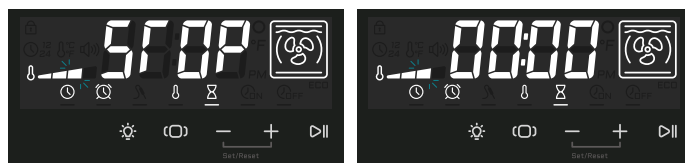
- Επιλέγοντας τη λειτουργία **Ωρα Έναρξης** ON ή **Ωρα Τέλους** OFF Ψησίματος μπορείτε να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών και έπειτα των λεπτών χρησιμοποιώντας τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.

- Με το πάτημα του **Πλήκτρου Έναρξη/Παύση** ▷|| οι ρυθμίσεις

ενεργοποιούνται.

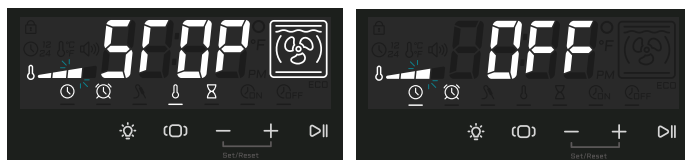
- Μπορεί να γίνει επαναφορά αυτών των Χρονοδιακοπών πατώντας ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +.

6. Τέλος προγράμματος ψησίματος



- Ο φούρνος επισημαίνει το τέλος του ψησίματος μόλις λήξει ο **Χρονοδιακόπτης Διάρκειας** εκπέμποντας έναν ήχο για 1 λεπτό.

6.1. ΠΑΥΣΗ και ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (OFF) Φούρνου



Ο φούρνος μπορεί να σβήσει με τους ακόλουθους τρόπους:

- Πατώντας το **Πλήκτρο Έναρξη/Παύση** ▷|| κατά τη διάρκεια ενός ψησίματος.

- Περιστρέφοντας το κουμπί στη θέση OFF.

- Εάν έχει ρυθμιστεί το Standby **OFF (NO d)**, μετά από 5 λεπτά μη χρήσης και χωρίς κάποια ενεργή λειτουργία, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

7. Άνοιγμα Πόρτας

- Σε περίπτωση που ανοίξετε την πόρτα, το πρόγραμμα αναστέλλεται μέχρι να την ξανακλείσετε.

- Εάν η πόρτα δεν κλείσει εντός 3 λεπτών, το πρόγραμμα διακόπτεται.

8. Επαναφορά στις Εργοστασιακές Ρυθμίσεις



Για να επαναφέρετε το προϊόν στις εργοστασιακές ρυθμίσεις και να γίνει η αρχική ενεργοποίηση, με το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση **OFF**, πατήστε ταυτόχρονα το **Πλήκτρο Λειτουργίας** (C) και τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και + για 10 δευτ.

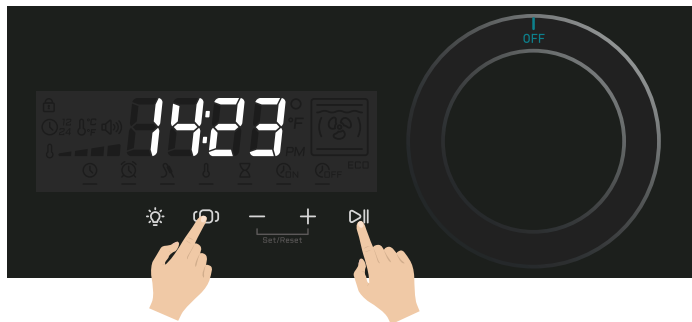
- Στην οθόνη θα αρχίσουν να κυλούν οι κάτω γραμμές για 30 δευτ. και εντός αυτού του χρόνου πατήστε ταυτόχρονα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **CIAO**.



Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα. Κατά την επόμενη επανεναργόηση, θα έχει γίνει επαναφορά όλων των παραμέτρων και ο φούρνος θα επαναπροτείνει την ακολουθία της αρχικής ενεργοποίησης.

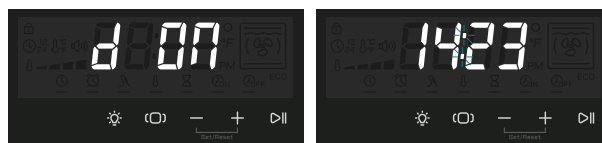
9. Δοκιμαστική Λειτουργία (Demo)

Στη λειτουργία **DEMO** μπορείτε να περιηγηθείτε στις διάφορες λειτουργίες χωρίς να ζεσταίνεται ο φούρνος.



Η λειτουργία **DEMO** ενεργοποιείται με την ακόλουθη διαδικασία:

- περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση **OFF** και όλες οι λειτουργίες σβησμένες
- ταυτόχρονο πάτημα του **Πλήκτρου Λειτουργίας** (□) και του **Πλήκτρου Έναρξη/Παύση** ▷|| για 8 δευτερόλεπτα.



- Όταν η λειτουργία αυτή είναι ενεργή, οι κουκκίδες του **Ρολογιού** 14:23 αναβοσβήνουν και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **d 07** για 3 δευτερόλεπτα (αυτό επαναλαμβάνεται με το πρώτο πάτημα ενός ενεργού πλήκτρου μετά από 3 λεπτά μη χρήσης του φούρνου)
- Για να εξέλθετε από τη λειτουργία DEMO επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης

10. Εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρόνος μετάβασης σε κατάσταση αναμονής: 2 λεπτά.
- Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών: 0,8 W.

■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
	ΠΙΤΣΑ	Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται κυρίως όταν θέλετε σε ψήσετε πίτσα, focaccia και ψωμί. Η κύρια πηγή θερμότητας προέρχεται από την κάτω αντίσταση που λειτουργεί σε συνδυασμό με τις άλλες αντιστάσεις του φούρνου.
	ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΣΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ	Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου που ενδείκνυται κυρίως για το ψήσιμο των παρακάτω: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, μπακαλιάρος, μαγειρέμα μπραιζέ, κυνήγι, ψητό μοσχάρι, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα ψημένα στον φούρνο, κτλ.
	ΨΗΣΙΜΟ ΑΠΟ ΚΑΤΩ	Πρόκειται για τρόπο ψησίματος που ενδείκνυται περισσότερο για το τελείωμα του ψησίματος, ιδίως για παρασκευές ζαχαροπλαστικής (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με ζύμες, γλυκά με φρούτα, κτλ.) και για άλλα φαγητά.
	ΨΗΣΙΜΟ ECO	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε εξοικονομώντας σημαντική ενέργεια. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο αυτή τη λειτουργία θα πρέπει, προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ECO, να βάλετε το φαγητό στον φούρνο τοποθετώντας το στο κέντρο του θαλάμου. Με τη λειτουργία Eco, οι χρόνοι ψησίματος προσαρμόζονται για αργό ψήσιμο φαγητών όπως: μπραιζέ, λευκά κρέατα, ζυμαρικά φούρνου, διάφορα γλυκίσματα. Σημείωση: το ψήσιμο Eco δεν μπορεί να επιλεγεί όταν είναι τοποθετημένος ο αισθητήρας του κρέατος.
	ΣΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΚΡΙΛ	Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και βαθύ ψήσιμο στο γκριλ, για το γκρανιρίσμα και το ψήσιμο γενικά των κρεάτων, για φιλέτο, μπριζόλα αλά φιorenτίνα, ψητό ψάρι και ψητά λαχανικά. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.
	ΨΗΣΙΜΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	Ιδιαίτερα γρήγορο και βαθύ ψήσιμο με σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για πολλά φαγητά όπως: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, χοιρινά ή ανάμικτα σουβλάκια, κυνήγι, νιόκι αλά ρομάνα, κτλ. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.
	ΕΝΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ	Η λειτουργία αυτή εκτελεί γρήγορο και εντατικό ψήσιμο και ενδείκνυται για διάφορα φαγητά. Είναι ιδανική για: ψάρι στη λαδόκολλα, μαγειρεμένα λαχανικά, σουβλάκια, πάπια, κοτόπουλο, κτλ.
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών δίχως να ανακατεύονται μεταξύ τους οι μυρωδιές. Μπορείτε να ψήσετε λαζάνια στον φούρνο, πίτσα, κρουασάν και μπριός, τάρτες, κέικ, κτλ.
	ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την επιτάχυνση της προθέρμανσης του φούρνου σας. Συνιστάται η χρήση αυτής της λειτουργίας όταν ρυθμίζεται μια θερμοκρασία ψησίματος μεταξύ 200 και 300 °C. Η χρήση της λειτουργίας για θερμοκρασίες κάτω των 200°C δεν προσφέρει κάποιο ιδιαίτερο όφελος. ΠΡΟΣΟΧΗ: η λειτουργία ΔΕΝ ενδείκνυται για το ψήσιμο των φαγητών, αλλά χρησιμεύει μόνο για τη γρηγορότερη προθέρμανση του φούρνου. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ
	ΥΔΡΟΛΥΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	Είναι η λειτουργία αυτόματου καθαρισμού που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος σε μόλις 20 λεπτά, σε χαμηλή θερμοκρασία (90 °C). Το σύστημα «Υδρολυτικού» καθαρισμού μαλακώνει τη βρωμιά έτσι ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί πιο εύκολα, δίχως να αφήνει μυρωδιές.

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Υδρολυτική Λειτουργία

Εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού

1. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο του φούρνου (σχάρες, ταψιά, πλαϊνές σχάρες, τυχόν σκεύη).
3. Με κρύο τον φούρνο, ρίξτε στο κάτω μέρος του θαλάμου 100ml νερό + 2 σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού προκειμένου να αφαιρεθεί ευκολότερα η πιο επίμονη βρωμιά.
4. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία (κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το φως είναι σβησμένο και δεν μπορείτε πια να το ανάψετε).
5. Στο τέλος του κύκλου απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας διότι ο θάλαμος είναι γεμάτος ατμό. Περιμένετε έως ότου ο φούρνος κρυώσει και έπειτα καθαρίστε με ένα σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
6. Ο θάλαμος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και δεν πρέπει να αφήνεται η βρωμιά να συσσωρεύεται.
7. Κατά τη διάρκεια της υδρολυτικής λειτουργίας μην ανοίγετε την πόρτα και μην αφήνετε το νερό να ξεχειλίζει στο κάτω μέρος του φούρνου.



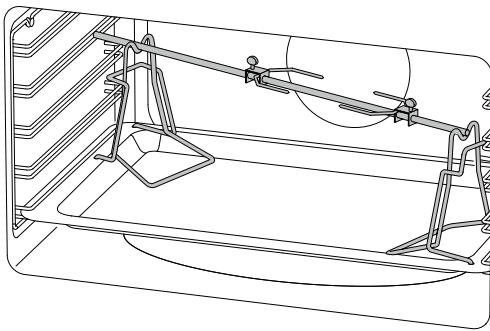
ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο νερό (προκαλεί διάβρωση) ή ανθρακούχο νερό. Χρησιμοποιείτε πάντα πόσιμο νερό.
- Μη ρίχνετε το νερό όταν ο θάλαμος μαγειρέματος είναι ζεστός, αλλά μόνο όταν είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου υδρόλυσης.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων – βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε ενέργεια.
- Μη χρησιμοποιείτε σύρματα καθαρισμού ή πολύ επιθετικά απορρυπαντικά διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Αξεσουάρ

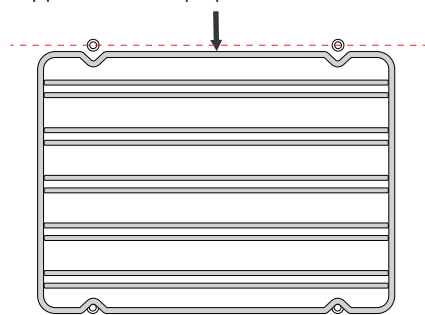
Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Περάστε στην σούβλα τα κρέατα που θέλετε να ψήσετε στερεώνοντάς τα με τα ειδικά πιρούνια. Στερεώστε τη σούβλα στα ειδικά στηρίγματα τα οποία έχετε τοποθετήσει προηγουμένως επάνω στο ταψί συλλογής λίπους και τοποθετήστε το στην υποδοχή της σούβλας. Ενεργοποιήστε τη στατική λειτουργία γκριλ με κλειστή πόρτα. Για να αφαιρέσετε τη σούβλα μαζί με το ταψί συλλογής λίπους τραβήξτε το αρχικά λίγο ώστε να μπορέσετε έπειτα να το αφαιρέσετε τελείως.



Τηλεσκοπικοί οδηγοί

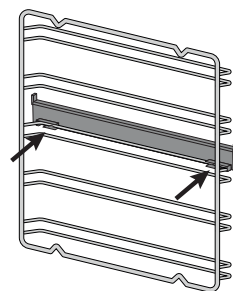
Τραβήξτε προς τα κάτω το μέρος που επισημαίνεται με κόκκινο για να το βγάλετε από τον φούρνο.



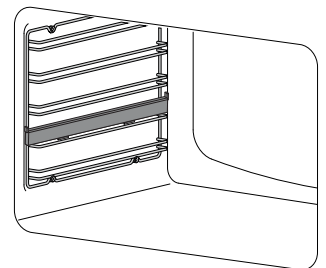
Γυρίστε τα και ακουμπήστε τα επάνω σε μια επιφάνεια από την πλευρά του οδηγού ολίσθησης.



Για να απασφαλίσετε το κλιπ χαλαρώστε το με ένα επίπεδο κατασαβίδι.



Επαναλάβετε τις ενέργειες αντί-στροφα για να επανατοποθετήσετε τον οδηγό

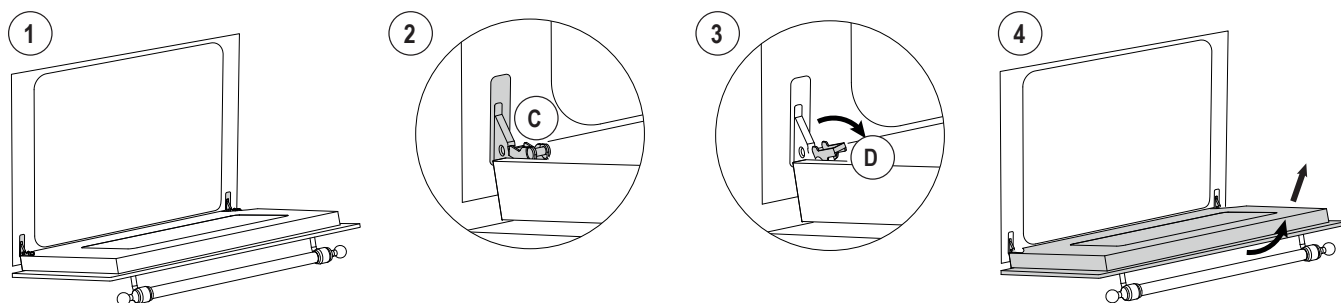


■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αφαίρεση της πόρτας

Διαδικασία

Για τη διευκόλυνση του εντατικού καθαρισμού του φούρνου είναι πρακτικό να αποσυνδέετε την πόρτα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- ανοίξτε την πόρτα
- μετακινήστε τον σύνδεσμο C στο τμήμα του μεντεσέ D ακολουθώντας τα βήματα:



■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός τζαμιών

Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

Η πόρτα του φούρνου αποτελείται από τρεις κρυστάλλινες επιφάνειες. Ο καθαρισμός των κρυστάλλινων επιφανειών πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας μη λειαντικό απορροφητικό χαρτί κουζίνας και κοινό απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τις γυάλινες πόρτες του φούρνου διότι μπορεί να γρατζουνιστεί η επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού. Τα εσωτερικά κρύσταλλα αφαιρούνται ώστε το καθαρίσμα να γίνεται ευκολότερα. Γι' αυτό, είναι απαραίτητο να αφαιρείτε την πόρτα του φούρνου ή, εναλλακτικά, να την τοποθετείτε στην ενδιάμεση θέση.

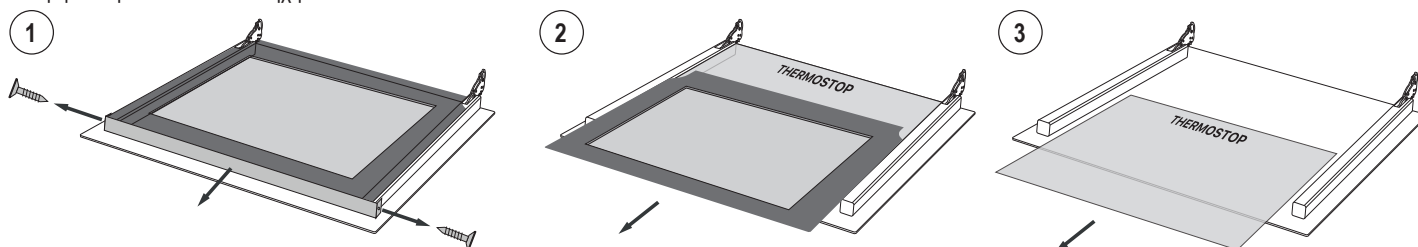
Σειρά με την οποία πρέπει να αφαιρούνται τα τζάμια

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Οποιαδήποτε ενέργεια πρέπει πάντα να εκτελείται αφού πρώτα αφαιρέσετε την πόρτα από τον φούρνο και τη στηρίξετε επάνω σε κατάλληλη επιφάνεια προκειμένου να μην υποστεί ζημιά η πρόσοψη της πόρτας. Το ενδιάμεσο τζάμι θα πρέπει να τοποθετείται σωστά και η ένδειξη THERMOSTOP να είναι ευανάγνωστη (δείτε εικ. 2-3).

Ξεβιδώστε τις 2 βίδες που βρίσκονται στη δεξιά/αριστερή πλευρά στον επάνω πηχη

Σηκώστε το επάνω τζάμι και αφαιρέστε το

Αφαιρέστε το ενδιάμεσο τζάμι



■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Συμβουλές για τον καθαρισμό του φούρνου και της πρόσοψης

ΦΟΥΡΝΟΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
Εσωτερικό του φούρνου	Συνιστάται ο καθαρισμός του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η βρωμιά καθαρίζεται ευκολότερα διότι αποφεύγετε να καίγεται επανειλημμένα σε υψηλές θερμοκρασίες. Βγάλτε όλα τα αφαιρούμενα μέρη και πλύνετε τα χωριστά με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό. Για τον ευκολότερο καθαρισμό του θαλάμου ψησίματος, ρίξτε μικρή ποσότητα νερού (100 ml, αντιστοιχεί σε μισό ποτήρι) στο κάτω μέρος του φούρνου. Έπειτα, ενεργοποιήστε τον κύκλο «Ψήσιμο από κάτω» στους 90° C για 20 λεπτά. Μετά το τέλος του κύκλου περιμένετε έως ότου ο θάλαμος κρυώσει και ολοκληρώστε τον καθαρισμό με ένα μαλακό πανί.	Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου διότι μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια και να σπάσει.
Ταψί	Βυθίστε το μέσα σε διάλυμα από ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Στεγνώστε μετά το πλύσιμο.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων αμέσως μετά τη χρήση.
Σχάρες	Καθαρίστε τες με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό ή με ένα κατάλληλο καθαριστικό για λίπη.	Σε περίπτωση που η βρωμιά έχει ξεραθεί, συνιστάται να αφήνετε τις σχάρες να μουλιάσουν για μερικές ώρες προτού τις καθαρίσετε.

ΠΡΟΣΟΨΗ

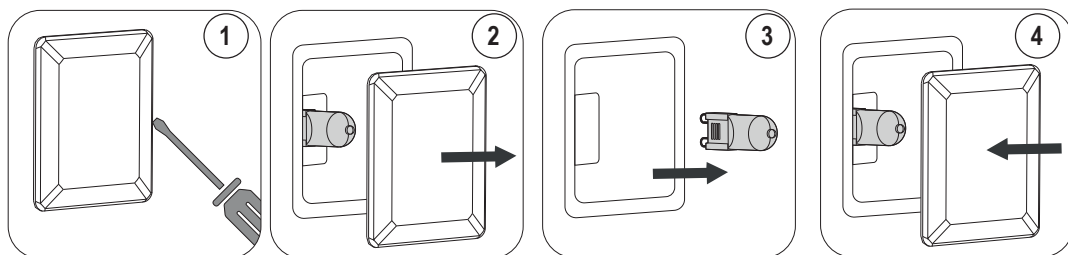
ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
Χαλύβδινη επιφάνεια	Καθαρίστε τις επιφάνειες με χλιαρό νερό και μη διαβρωτικό υγρό απορρυπαντικό και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί ή πανί από μικροΐνες.	Η λάμψη διατηρείται καθαρίζοντας ανά τακτά διαστήματα με ειδικά προϊόντα που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικές σκόνης.
Βαμμένες επιφάνειες	Για να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά των βαμμένων επιφανειών, πρέπει να καθαρίζετε συχνά με νερό και σαπούνι.	Αποφύγετε να αφήνετε επάνω στις βαμμένες επιφάνειες όξινες ή αλκαλικές ουσίες (ξίδι, χυμό λεμονιού, αλάτι, χυμό ντομάτας, κτλ.) και να τις πλένετε όταν είναι ακόμη ζεστές.

■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αντικατάσταση λαμπτήρα

Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

Σε περίπτωση που δεν λειτουργεί το φως του φούρνου, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, βγάλτε το προστατευτικό τζάμι του λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.

Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα αλογόνου 40W (G9).



- 1) Χαλαρώστε με ένα επίπεδο κατσαβίδι
- 2) Βγάλτε το προστατευτικό τζάμι του λαμπτήρα
- 3) Αφαιρέστε τον λαμπτήρα
- 4) Αντικαταστήστε και ξανακλείστε

■ ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ - Προβλήματα γενικής φύσης

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης οι εργασίες επισκευής πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Προτού γίνει η επισκευή, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, αποσυνδέοντας δηλαδή το καλώδιο ρεύματος, ή παρέμβετε στον ειδικό διακόπτη.
- Σε περίπτωση παρεμβάσεων και επισκευών από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα, επομένως απαγορεύεται η εκτέλεσή τους. Αφήστε τις εργασίες αυτές στους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Εάν διαπιστώσετε κάποιο μικρό πρόβλημα μπορείτε να αναζητήσετε τη λύση του προβλήματος ακολουθώντας τις συμβουλές των οδηγιών.
- Η παρέμβαση της υπηρεσίας σέρβις κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης δεν παρέχεται δωρεάν εάν ο λόγος για τον οποίο δεν λειτουργεί η συσκευή είναι η μη σωστή χρήση.
- Σε περίπτωση που προκύψει κάποιο πρόβλημα το οποίο οφείλεται στη μη σωστή χρήση ή εγκατάσταση, οι εργασίες επισκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Τα έξοδα εγγύησης επιβαρύνουν τον χρήστη.

Σφάλματα συστήματος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ID σφάλματος
Ο αισθητήρας NTC διακόπηκε	Er00
Ο αισθητήρας NTC σε βραχυκύκλωμα	Er01
Εμφάνιση υπερθέρμανσης	Er08

■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Αερόθερμος φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
ΚΡΕΑΤΑ			
Ψητό μοσχάρι	170-180	2/3	40/50
Ψητό βοδινό	170-190	2/3	40/60
Ψητό μοσχαρακι γάλακτος	160-180	2/3	65/90
Ψητό αρνί	140-160	2	100/130
Ροστ μπιφ	180-190	2/3	40/45
Ψητός λαγός	170-180	2/3	80/100
Ψητό κουνέλι	160-170	2	80/100
Ψητή γαλοπούλα	160-170	2	160/240
Ψητή χήνα	160-180	2/3	120/160
Ψητή πάπια	170-180	2/3	100/160
Ψητό κοτόπουλο	180	2/3	90/120
ΨΑΡΙ	160-180	2/3	15/25
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ			
Κέικ φρούτων	180-200	2	40/50

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
Κέικ	180-190	2	40/45
Μπριός	170-180	2	40/60
Παντεσπάνι	190-200	2	25/35
Λουκουμάδες	160-180	2	35/45
Γλυκά σφολιατοιδή	180-200	2	20/30
Φοκάτσια με σταφύλια	190-200	2	30/40
Στρώντελ	160	2	25/35
Μπισκότα σαβαγιάρ	150-180	2	50/60
Τηγανίτες μήλου	180-200	2	18/25
Πουτίγκα με σαβαγιάρ	170-180	2	30/40
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
Ψωμί	180-200	3	45
Πίτσα	250	3	10/20
Τοστ	185-195	2	7

■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Στατικός φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
ΚΡΕΑΤΑ			
Ψητό μοσχάρι	225	2/3	40/50
Ψητό βοδινό	250	2/3	50/60
Ψητό μοσχαρακι γάλακτος	225	2/3	60/80
Ψητό αρνί	225	2	40/50
Ροστ μπιφ	230	2/3	50/60
Ψητός λαγός	250	2/3	40/50
Ψητό κουνέλι	250	2	40/50
Ψητή γαλοπούλα	250	2	50/60
Ψητή χήνα	225	2/3	60/70
Ψητή πάπια	250	2/3	45/60
Ψητό κοτόπουλο	250	2/3	40/45
ΨΑΡΙ	200-225	1/2	15/25
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ			
Κέικ φρούτων	225	2	35/40
Κέικ	175-200	2	50/60
Μπριός	175-200	2	25/30
Παντεσπάνι	220-250	2	20/30
Λουκουμάδες	180-200	2	30/40
Γλυκά σφολιατοιδή	200-220	2	15/20

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
Φοκάτσια με σταφύλια	250	2	25/35
Στρούντελ	180	2	20/30
Μπισκότα σαβαγιάρ	180-200	2	40/50
Τηγανίτες μήλου	200-220	2	15/20
Πουτίγκα με σαβαγιάρ	200-220	2	20/30
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
Ψωμί	220	3	30
Πίτσα	250	2	15/20
Πίτσα	250	3	10/20
Τοστ	250	3	5

- Σημαντικό

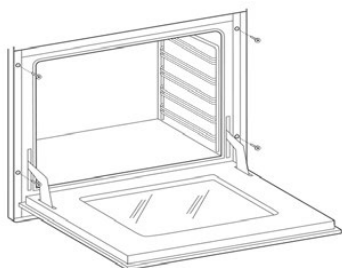
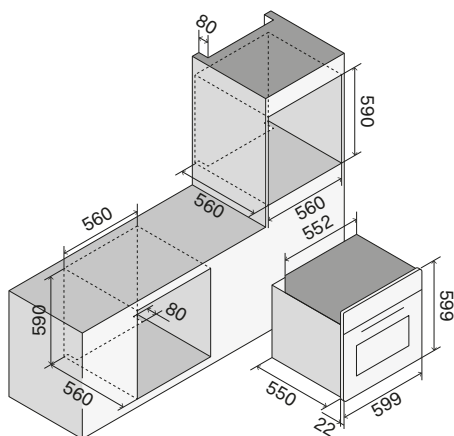
Τα φαγητά πρέπει να τοποθετούνται στον φούρνο όταν είναι ζεστός.

- Ψήσιμο στο γκριλ

Στις συσκευές με ηλεκτρικό γκριλ το ψήσιμο γίνεται με κλειστή πόρτα στους 180°C. Τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ πρέπει να τοποθετούνται στην αντίστοιχη σχάρα, κατά προτίμηση στο τέταρτο επίπεδο.

■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Οδηγίες για την εγκατάσταση

 Η πινακίδα με τα χαρακτηριστικά είναι τοποθετημένη στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου και επίσης αναφέρεται και στη σελ. 1. Είναι ορατή όταν έχετε ανοικτή την πόρτα και περιέχει όλα τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την εγκατάσταση, π.χ.: μοντέλο συσκευής, ονομαστική τάση και κατανάλωση. Αρχικά μετρήστε και ελέγξτε την εσοχή για την τοποθέτηση του επίπλου, η οποία πρέπει να αντιστοιχεί ακριβώς στις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα Α. Φροντίστε ώστε η επένδυση του επίπλου, καπλαμάς ή άλλο υλικό, να είναι κολλημένη με κόλλα που είναι ανθεκτική στη θερμότητα (150°C). Σε περίπτωση που η επένδυση ή η κόλλα δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα, μπορεί να υπάρξει παραμόρφωση ή αποκόλληση της επένδυσης, ιδίως στα στενότερα σημεία του επίπλου. Βεβαιωθείτε ότι το έπιπλο που προορίζεται για τον εντοιχισμό του φούρνου είναι γερό και ότι μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής. Όλες οι βίδες και τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη στερέωση του φούρνου στο έπιπλο περιλαμβάνονται. Οι ακόλουθες εικόνες είναι χρήσιμες για τη στερέωση και τη σωστή τοποθέτηση στο έπιπλο. Μοντ. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρική σύνδεση

 Οι οδηγίες που ακολουθούν προορίζονται για το εξειδικευμένο άτομο που θα αναλάβει την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και την τεχνική συντήρηση της συσκευής και το οποίο θα διασφαλίσει ότι οι εργασίες αυτές θα γίνουν με τον ορθότερο δυνατό τρόπο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Σημαντικό: οποιαδήποτε εργασία ρύθμισης, συντήρησης, κτλ. πρέπει να εκτελείται αφού πρώτα αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.

Κανονισμοί εγκατάστασης

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες:

ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

ΟΔΗΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ 2014/35/ΕΕ

ΟΔΗΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΗΣ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ 2014/30/ΕΕ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ αρ. 1935/2004 (επαφή με τρόφιμα).

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τη βέλτιστη πρακτική και σε πλήρη συμμόρφωση με τα ισχύοντα πρότυπα όσον αφορά την ηλεκτρική εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση η Κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη. Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε και το ηλεκτρικό διάγραμμα της συσκευής σας. Οι συσκευές είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να συνδέονται στην τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα βεβαιωθείτε ότι:

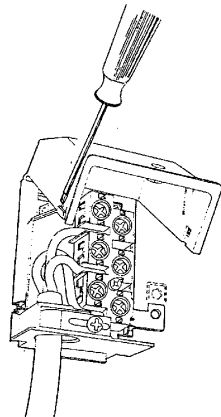
- τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρομαγνητικού διακόπτη ή της πρίζας είναι κατάλληλα να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε στοιχεία πινακίδας),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο χωρίς φως: η σύνδεση πρέπει να γίνεται λαμβάνοντας υπόψη ότι το κίτρινο-πράσινο καλώδιο είναι ο αγωγός γείωσης και δεν πρέπει ποτέ να διακόπτεται.

Η πρίζα του ρεύματος πρέπει να είναι ορατή και προσβάσιμη ώστε να μπορεί να γίνεται εύκολα η αποσύνδεση της συσκευής.

Για την απευθείας σύνδεση στο ρεύμα, είναι απαραίτητο:

- η βαλβίδα περιορισμού πίεσης και η οικιακή εγκατάσταση να μπορούν να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε πινακίδα στοιχείων),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης,
- η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης, με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm, να είναι εύκολα προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση της συσκευής,
- να υπάρχει ενσωματωμένος διακόπτης αποσύνδεσης από το σταθερό δίκτυο σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



 Ο κίτρινος-πράσινος αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ, ακόμη και από τον διακόπτη. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι έτσι τοποθετημένο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που έχουν θερμοκρασία άνω των 50 °C πέραν του περιβάλλοντος. Σε περίπτωση που χρειάζεται να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας επικοινωνήστε με την υπηρεσία σέρβις.

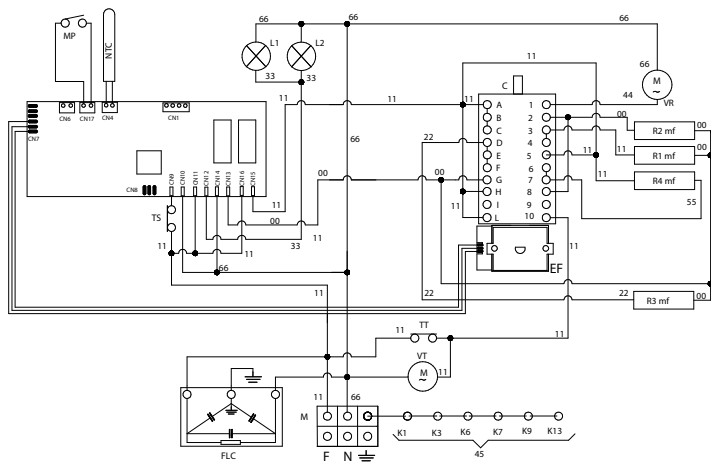
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρικά διαγράμματα Απορρόφηση (kW)

ΜΟΝΤΕΛΟ	KW (230V)
OV60	3,2

Υπόμνημα

00	Μαύρο	M	Μπλοκ ακροδεκτών
11	Καφέ		
22	Κόκκινο	MP	Μικροδιακόπτης πόρτας
33	Λευκό	N	Ουδέτερο
44	Κίτρινο	NTC	Αισθητήρας θερμοκρασίας
45	Κίτρινο-πράσινο	P	Χρονοδιακόπτης/Προγραμματιστής
55	Γκρι	R1	Επάνω αντίσταση
66	Μπλε	R2	Κάτω αντίσταση
C	Διακόπτης μεταγωγής	R3	Αντίσταση γκριλ
EF	Κωδικοποιητής λειτουργιών	R4	Κυκλική αντίσταση
F	Φάση	TS	Θερμοστάτης ασφαλείας
K1	Μπλοκ ακροδεκτών γείωσης	TT	Εφαπτομενικός θερμοστάτης
K3	“ “ ανεμιστήρας φούρνου	V	Ανεμιστήρας φούρνου
K6	“ “ φως φούρνου 1	VT	Ανεμιστ. ψύξης
K7	“ “ φως φούρνου 2	FLC	Φίλτρο
K9	“ “ εφαπτομ. ανεμιστ.		
K13	“ “ εσχάρα		

Ηλεκτρικά διαγράμματα



⚠️ GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ UYARILAR

Cihazın özellikleri

Özelliklerin yer aldığı plaka kapakta yer almasının yanı sıra fırının kapağının bastığı kısma uygulanmıştır ve kapak açıkken veya üst fırının kapağında görülebilir.

DİKKAT! Bu uyarılarda farklı cihaz tiplerine başvuru yapılmaktadır. Elinizde bulunan tipi doğru olarak tanımlamak için dikkat edin (özelliklerin yer aldığı plakaya bakın).

1. Cihazı kullanmadan önce diğerlerinin yanı sıra kurulum, kullanım ve bakım sırasındaki güvenlikle ilgili çok önemli bilgilerin yer aldığı talimat kitapçığını dikkatle okuyun. İleride başvurmak ve seri numarasını bulmak için talimat kitapçığını özenle saklayın.

2. Bu cihazın elektrik güvenliği yalnızca yürürlükteki yönetmeliklerin gerektirdiği gibi doğru bir toprak bağlantısının yapılması koşuluyla garanti edilir. Bu yönetmeliklere uygun hareket edildiğinden emin olmak temel önem taşır; şüpheye düşerseniz, elektrik tesisatını baştan sona kontrol etmesini sağlamak için ehil bir kişiye başvurun. İmalatçı, topraklama tesisatının kötü olmasından kaynaklı hasarlarda hiçbir sorumluluk üstlenmez.

3. Cihazın bağlantısını yapmadan önce, plakasında belirtilen teknik özelliklerin elektrik tesisatının özelliklerine tam olarak karşılık geldiğinden emin olun. Kurulum/ayarlamaya işlemi ehil personel tarafından yapılmalıdır.

4. Elektrik tesisatının ve elektrik prizinin kapasitesinin, plakada belirtilen cihazın azami gücünü kaldırmayacağından emin olun. Şüpheye düşerseniz, ehil bir kişiye başvurun.

5. Cihaz, belirtilen kutulara göre besleme şebekesine doğrudan bağlanmalıdır. Bağlantıyı yaparken, kontakları arasındaki açıklığın kurulum kurallarına uygun şekilde aşırı gerilim kategorisi III şartlarında bağlantıyı tam olarak kesmeye olanak tanıyacak şekilde olan bir cihazla şebeke bağlantısının kesilebilecek durumda olması gerekmektedir.

6. Priz fişe uygun değilse, uygun olan bir tanesiyle değiştirin. Bu durumda, priz kablolarının kesitinin cihazın çektiği gücü destekleyebilecek olmasına rağmen ehil bir kişiye başvurun. Güç kablosunda fiş bulunmaz. Bağlantıyı yapmak için "Elektrik bağlantısı" paragrafına bakın. Adaptör, çoklu priz veya uzatma kullanılmaması tavsiye edilir.

7. Cihaz çok uzun süre kullanılmadan kalacağı zaman, elektrik bağlantısını sökün ve ana şalteri kapatın.

8. Havalandırma veya ısı dağıtım açıklıklarını örtmeyin.

9. Cihazın elektrik güç kablosu hasar görürse, yalnızca imalatçının yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

10. Cihaz yalnızca amacı (yemek pişirme) doğrultusunda kullanılmalıdır. Başka şekilde (örneğin bir odayı ısıtmak için) kullanılması uygunsuzdur, dolayısıyla da tehlikelidir. Benzeri uygunsuz kullanımlardan kaynaklanan hasarlarda imalatçı her türlü sorumluluğu reddeder.

11. Herhangi bir elektrikli cihazı kullanmak aşağıdakiler gibi bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:

A. Cihaza elleriniz veya ayaklarınızı ıslakken asla dokunmayın.

B. Cihazı ayaklarınız çıplakken kullanmayın.

C. Uzun süre kullanmaktan kaçının ve tüm olası önlemleri alın.

D. Fişi prizden çekmek için elektrik kablosunu kullanmayın.

E. Cihazı hava şartlarına (yağış, güneş, vb.) maruz bırakmayın.

F. Sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun. Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar ve gözetim altında bulunan veya güvenliklerinden sorumlu bir şahıs tarafından cihazın kullanımıyla ilgili eğitim aldıkları ve kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyuşal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Çocukların ocak ile oynamaları gerekir. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

12. Cihaz ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parça-

lara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.

13. Cihazın temizlik veya bakımını yapmadan önce, güç kablosunu ayırarak veya özel şalterden elektrik beslemesini keserek cihazın bağlantısını kesin.

14. Arızalar veya çalışma bozuklukları olduğunda cihazı kapatın ve onarmaya kalkışmayın; bu işlem yalnızca bir yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Daima orijinal yedek parçaların kullanılmasını isteyin. Bu talimatlara uygun hareket etmemek, cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir.

15. Özellikle de çocuklar cihazı oynamak amacıyla kullanabileceklerse, tehlikeye neden olan parçaların erişilemez hale getirilmesi şiddetle tavsiye edilir.

16. Yanıcı sıvıları (alkol, benzin, vb.) çalışmakta olan cihazın yakınında kullanmayın.



17. Ambalaj, nakliye sırasında cihazı olası hasarlara karşı korumak içindir. Ambalaj malzemeleri ekolojik ölçütlere göre seçildiklerinden, kolaylıkla geri dönüştürülebilirler. Hammadde ihtiyacını ve çıkan atık miktarını azaltmak için bunları geri dönüştürün. Elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla değerli malzemeler içerir. Aynı zamanda, hatalı şekilde elleçlenmesi veya bertaraf edilmesi halinde insan sağlığı ve çevre açısından teh-

likeli olma potansiyeli taşıyabilen malzemeler de içerirler. Ancak bunlar cihazın doğru çalışması açısından gereklidir. Bu nedenle, evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmesi rica edilir.

Cihazı bulduğunuz belediyenin atık toplama/geri dönüştürme merkezinde bertaraf etmeniz veya tavsiyesini almak amacıyla satıcınıza başvurmanız rica edilir. Cihazın bertarafı tamamlanana kadar çocuklardan uzak tutulduğundan emin olun.

18. Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri kullanmayın.

19. Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın.

20. Duman çıkması halinde fırını açmayın: Cihazı kapatın ve elektrik şebekesinden ayırın. Alevleri boğmak için duman dağılına kadar kapağını açmayın.

21. Çocukların cihazı kendi başlarına açamayacakları şekilde kumanda kilitleme fonksiyonunu kullanın.

22. Çok fonksiyonlu fırının hemen yakınında bulunduklarında çocukları gözetim altında tutun. Cihazla oynamalarına izin vermeyin.

23. Boğulma tehlikesi.

- Çocuklar ambalaj malzemeleri (örneğin, plastik filmler) içinde oynarken dolanabilir veya kafalarına geçirip, boğulabilirler. Bu tür malzemeleri çocuklardan uzak tutun.

24. Yanma tehlikesi

Çocukların ciltleri yetişkinlerinkine kıyasla çok daha narindir.

- Cam kapak, kumanda paneli ve cihazın pişirme haznesinden dışarı sıcak hava çıkmasını sağlayan açıklıklar ısınır. Cihaz çalışırken çocukların dokunmalarını engelleyin.

25. Bu cihazı sabit olmayan yerlerde (örneğin, teknelerde) kullanmayın.

26. **Dikkat:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için lambasını değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

■ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

- Fırını ilk defa kullanacağınız zaman, yaklaşık 1 saat boyunca boşta (230°C) çalıştırın, mümkünse mutfak pencerelerini açık bırakın. İlk açıldığında fırından gresler, yağlar veya reçineler gibi üretim artıklarından kaynaklı kötü kokular gelir. Belirtilen süre dolduktan sonra fırın ilk pişirme işlemini yapmaya hazırdır. Fırın soğuduktan sonra «Temizlik ve bakım» paragrafında verilen talimatları uygulayarak fırını temizleyin.

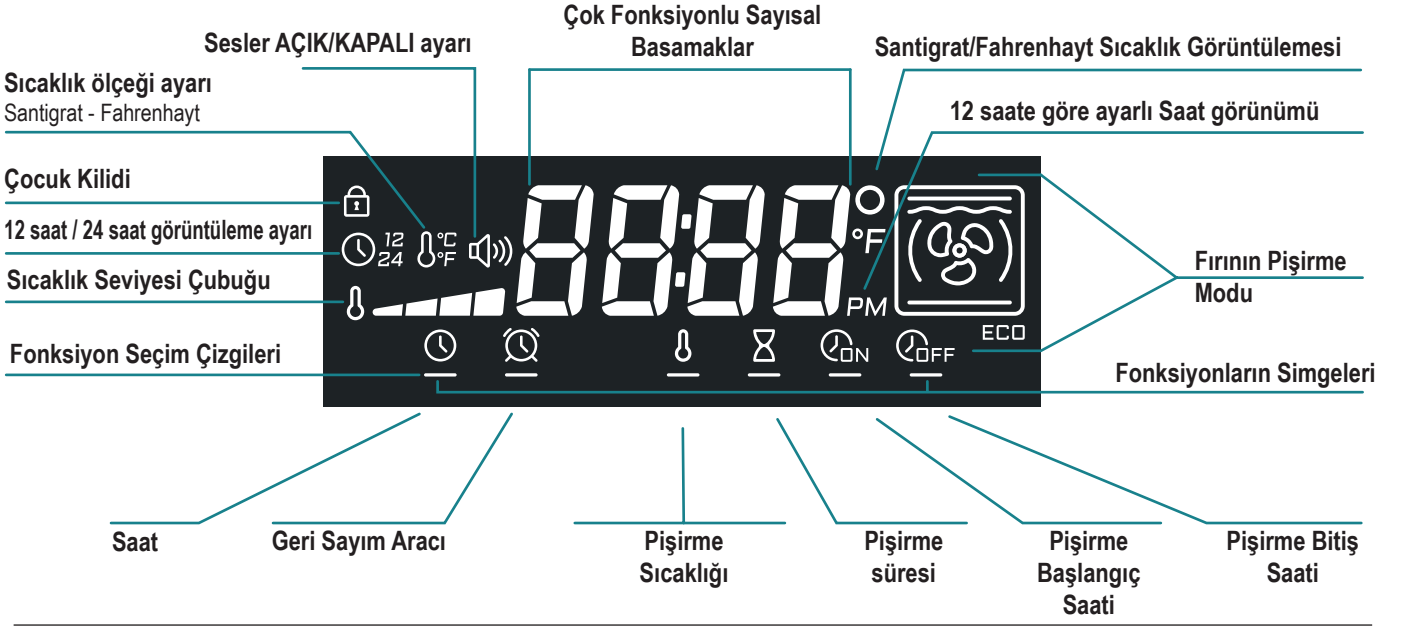
- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için fırının içini alüminyum folyo ile kaplamayın.

- Bu işlem cihazın randımanını değiştirir ve sırlı kısma zarar verebilir.

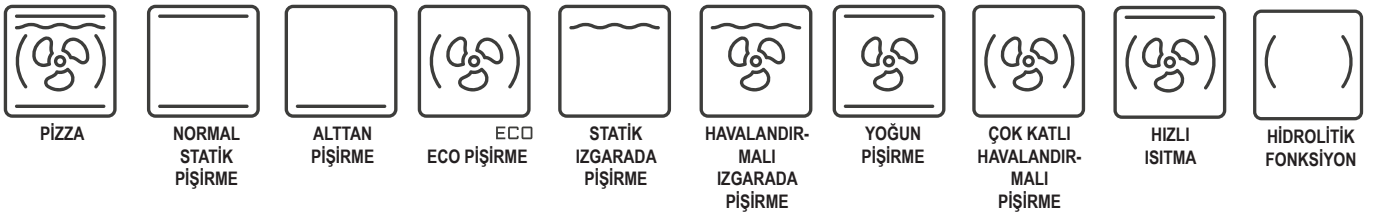
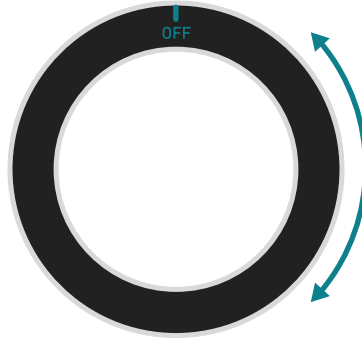
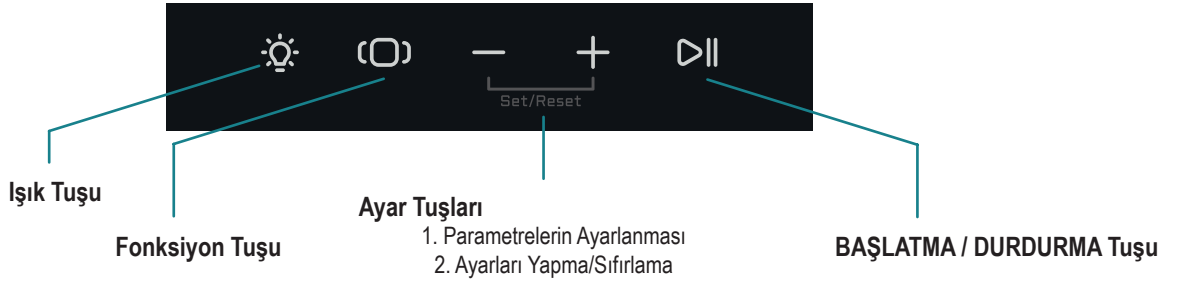
- Gıda maddeleriyle doğrudan temas eden tüm aksesuarlar uygun ürünler kullanılarak önceden temizlenmelidir.

⚠️ Gıda maddeleri doğrudan ızgaralara veya fırın damlama tepsilerine temas ederken pişirme yapmaya izin verilmez.

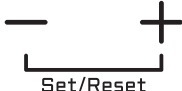
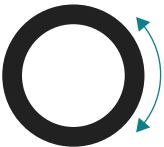
■ KULLANMA TALİMATLARI - LED Gösterge



Tuşların ve Düğmenin Açıklaması



■ Fırının temel fonksiyonları

İŞARET	AÇIKLAMA	FONKSİYON
İŞIK TUŞU 	- Işığı yakar ve söndürür	- Elle yakıldıysa, ışık 10 dakika sonra söner. - Işık şu durumlarda otomatik olarak yanar: Pişirme başlatıldığında veya kapak açıldığında 5 dakika süreyle Pişirme durdurulduğunda veya kapak kapatıldıktan sonra 1 dakika süreyle
FONKSİYON TUŞU 	- Etkinleştirilebilen fonksiyonlar arasında kaydırma yapar	- Çizgi ve işaretler fonksiyonun durumunu gösterir. Beyaz çizgi: Seçili Kırmızı çizgi: Ayarlı Beyaz ve kırmızı çizgi değişmeli: Önceden seçili ve ayarlı Kırmızı simge: etkin - Saat simgesi daima beyaz renkte kalır
 Örnekler 		
AYAR TUŞLARI  Set/Reset	- Fonksiyonun değerlerini ayarlar	- Ayarlardan Ayarla / Sıfırla arasından seçilen fonksiyonun değerlerini ayarlar - Sıfırlama için — ve + tuşlarına aynı anda uzun süreli basın
BAŞLATMA / DURDURMA TUŞU 	- Pişirme programını başlatır veya durdurur	- Pişirme programını ayarlamaya ayrılmış bölüme bakın
DÜĞME 	- Pişirme programını seçer Ör.: 	- Pişirme programını ayarlamaya ayrılmış bölüme bakın

İŞARET	AÇIKLAMA	FONKSİYON
SICAKLIK SEVİYESİ ÇUBUĞU a)  b) 	- Fırının sıcaklık seviyesinin bildirimi	a) Kırmızı olduğunda pişirme sırasında fırının sıcaklığını bildirir b) Beyaz olduğunda pişirme sonunda kalan ısıyı bildirir

BİLGİ GÖRÜNTÜLEME		
- Herhangi bir etkileşim olmadığında gösterge Bilgi Görüntüleme moduna geçer ve yalnızca etkin simgelerle Saat simgesini görüntüler. - Fonksiyon Tuşuna  basıldığında Bilgi Görüntüleme modundan çıkarılır.		

1. İlk açılış



- İlk açılışta aşağıdaki ayarların yapılması gerekir:
Saat, 12/24 saat görüntüleme, Gösterge AÇIK (ON d) - KAPALI (NO d) °C veya °F olarak sıcaklık ve Sesler açık/kapalı.
- Bu parametreleri ayarlamak için **Ayar Tuşlarına** — veya + basıp, onaylamak ve sonraki ayara geçmek için **Fonksiyon Tuşuna**  basın:

1. Saati ayarlayın



⚠ Dikkat: Elektrik kesintisi 10 sn'den uzun sürdüğünde, saatin yeniden ayarlanması gerekir.

2. 12 saat / 24 saat görüntülemeyi ayarlayın



3. °C veya °F olarak Sıcaklığı ayarlayın.



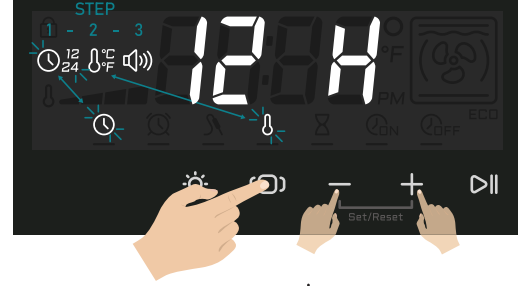
4. Sesler açık/kapalı ayarını yapın



Ürün kullanılmaya hazırdır.

2. Ayar Fonksiyonları

2.1 Fonksiyonların ayarlanması



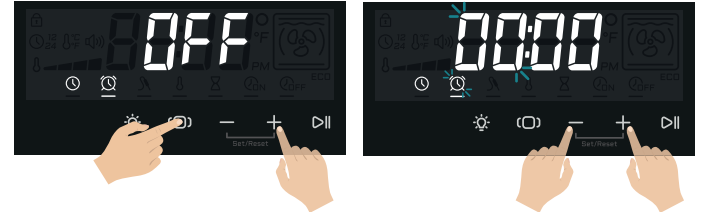
- **Ayarlama Tuşlarına** — ve + 6 sn. süresince uzun basıldığında, “1. İlk Açılış” bölümünde 12/24 Saat

2.2 Saatin ayarlanması 00:00



- **Ayarlama Tuşlarına** — ve + 3 sn. süresince uzun basıldığında **Saat** ayarı etkinleştirilir, ayarı yapmak için “1. İlk Açılış” bölümünde açıklandığı gibi ilerleyin.

2.3. Gerim Sayım Aracının ayarlanması



- **Geri Sayım Aracı** fonksiyonunu seçerek, **Ayarlama Tuşlarını** — veya + kullanmak suretiyle önce saat, sonra da dakika değerini ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon Tuşuna (O) basıldığında veya 10 sn sonra geri sayım başlar.

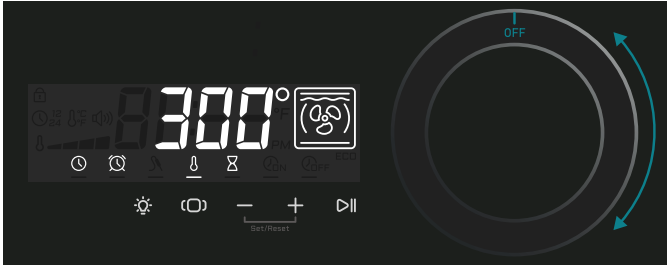
- Geri Sayım Aracını **Ayarlama Tuşlarına** — ve + aynı anda uzun süre basarak sıfırlayabilirsiniz.

2.4 Çocuk Kilidi



- Fırın kapalıyken **Fonksiyon Tuşuna** (O) 3 sn süresince uzun basıldığında, **Çocuk Kilidi**

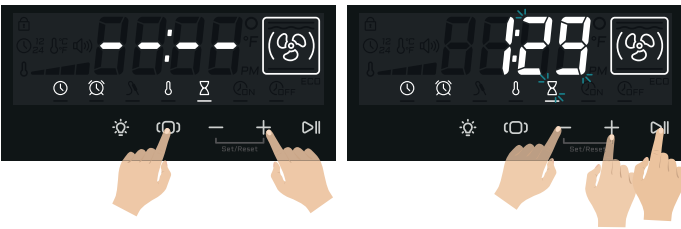
3. Pişirme Programının Ayarlanması



- Düğme çevrildiğinde, pişirme programlarından biri varsayılan sıcaklıkla seçilir.

- **Pişirme Sıcaklığı** değeri **Ayar Tuşları** — veya + ile değiştirilebilir.
- **Başlatma/Durdurma Tuşuna** ► basıldığında pişirme programı başlar.

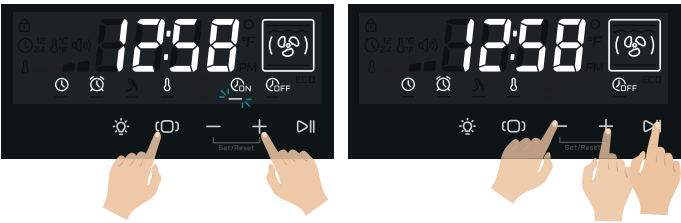
4. Pişirme Süresinin ayarlanması ⏰



- **Fonksiyon Tuşuyla** (O) **Pişirme Süresi** ⏰ fonksiyonu seçildiğinde, **Ayarlama Tuşlarını** — veya + kullanmak suretiyle önce saat, sonra da dakika değerini ayarlayabilirsiniz.
- Pişirme işlemi başladığında, yani **Başlatma / Durdurma Tuşuna** ► basıldığında veya **Pişirme Saati** bölümünde programlanan gecikme süresi dolduğunda **gerim sayım** da başlatılır.
- **Pişirme Süresi** ⏰ zaman sayacını **Ayarlama Tuşlarına** — ve + aynı anda uzun süre basarak sıfırlayabilirsiniz.

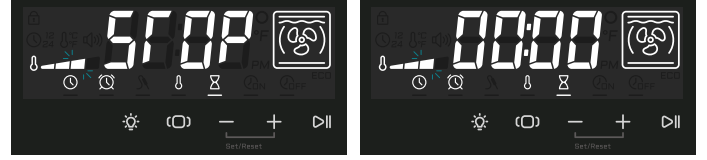
5. Pişirme Saatinin ayarlanması (Başlangıç ⏰ veya Bitiş ⏰).

Pişirme Başlangıç Saati ⏰ veya **Pişirme Bitiş Saati** ⏰, aynı anda etkinleştirilemeyen birbirine alternatif iki fonksiyondur.



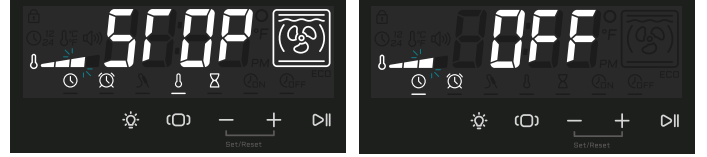
- **Pişirme süresi** ⏰ ayarlandığında, Pişirme Saati ayar fonksiyonlarına erişilebilir: **Başlangıç Saati** ⏰ veya **Bitiş Saati** ⏰.
- Pişirme **Başlangıç Saati** ⏰ veya **Bitiş Saati** ⏰ seçildiğinde, **Ayar Tuşları** — veya + aracılığıyla önce saat, sonra da dakika değeri ayarlanabilir.
- **Başlatma / Durdurma Tuşuna** ► basıldığında, ayarlar etkin hale gelir.
- Bu Zaman Sayaçları **Ayarlama Tuşlarına** — ve + aynı anda uzun süre basılarak sıfırlanabilir.

6. Pişirme programının sonu



- **Zaman Sayacı** süresi dolduğunda fırın, 1 dakika boyunca sesli sinyal vererek pişirme işleminin sona erdiğini bildirir.

6.1. Fırını DURDURMA ve KAPATMA



Fırın aşağıdaki şekillerde kapatılabilir:

- Bir pişirme yapılırken **Başlatma / Durdurma Tuşuna** ► basılarak.
- Düğme OFF-KAPALI konumuna çevrilerek.
- Hazırda Bekleme **KAPALI (NO d)** olarak ayarlanmışsa, 5 dakika hareketsiz kaldıktan sonra hiçbir fonksiyon etkinleşmezse, fırın kendiliğinden kapanır.

7. Kapağın Açılması

- Kapak açıldığında, yeniden kapatılana kadar program duraklatılır.
- 3 dakika içinde kapak yeniden kapatılmazsa, program durdurulur.

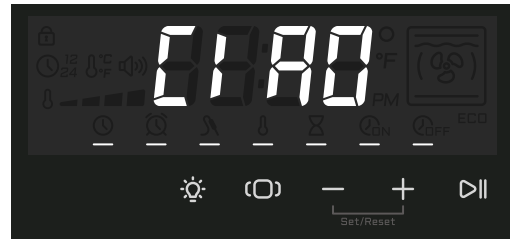
8. Fabrika Değerlerine Döndürme



Ürünü fabrikadan çıktığı duruma döndürmek ve ilk açılış işlemini yapmak için, Düğme **OFF-KAPALI** konumundayken, **Fonksiyon Tuşu** (O), **Ayar Tuşları** — ve + tuşlarına **10 sn** süresince aynı anda basın.

- Göstergede aşağıdaki çizgiler 30 sn. boyunca kayar, bu süre zarfında **Ayar Tuşlarına** — ve + aynı anda basmak gerekir.

Ekranda **CIAO** yazısı görüntülenir.



Fırına giden beslemeyi kesin. Sonraki açılışta tüm parametreler sıfırlanır ve fırın ilk açılış işlemlerini yeniden önerir.

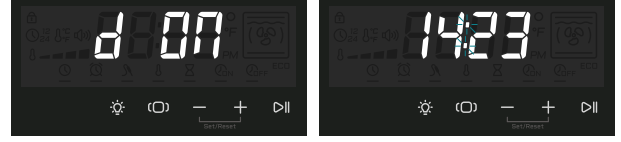
9. Demo Modu

DEMO modunda fırın ısıtılmadan fonksiyonlarda gezinti yapılabilir.



DEMO modu aşağıdaki prosedür uygulandığında etkinleşir:

- Düğme **OFF-KAPALI** konumunda ve tüm ışıklar sönmüştür
- **Fonksiyon Tuşu** (□) ve **Başlatma / Durdurma Tuşuna** (▶) aynı anda 8 saniye süresince basılır.



- Bu mod etkin olduğunda, **Saat 14:23** simgesinin noktaları yanıp söner ve göstergede **d 00** yazısı 3 saniye süresince görüntülenir (fırın 3 dakika hareketsiz kaldıktan sonra etkin bir tuşa ilk basışta görüntüleme tekrarlanır)
- DEMO modundan çıkmak için etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın

10. Enerji tasarrufu

- Bilgi ile stand-by güç tüketimi: 0,8 W

■ SİMGE

SİMGE	AÇIKLAMA	FONKSİYON
	PIZZA	Bu pizzalar, pideler ve ekmekler pişirmek için özellikle uygundur. Temel ısı kaynağı, fırının diğer rezistanslarıyla birlikte çalışan alt rezistanstır.
	NORMAL STATİK PİŞİRME	Elektrikli fırının şu yiyecekleri pişirmeye özellikle uygun klasik çalışma şeklidir: domuz kotlet, sosis, tuzlanmış morina balığı, kavurma, av eti, dana rosto, merengler ve bisküviler, fırında turta, vb.
	ALTTAN PİŞİRME	Özellikle hamur işleri (bisküviler, merengeler, mayalı tatlılar, meyveli tatlılar, vb.) gibi yiyecekleri ve başka yemekleri pişirmeyi tamamlamak için kullanılır.
	ECO PİŞİRME	Elektrik tüketimi açısından kayda değer bir tasarrufla pişirme yapmanıza olanak tanıyan fonksiyondur. Bu özellikten daha iyi yararlanabilmek için ECO fonksiyonuna geçirmeden önce yiyeceği haznenin merkezine yerleştirerek fırının içine koymak faydalıdır. Eco fonksiyonunda pişirme süreleri kavurmalar, beyaz etler, fırında makarnalar, narin hamur işleri gibi yavaş pişirme işlemlerine uygun olarak ayarlanır. Not: Eco fonksiyonuyla pişirme et çubuğu takılı haldeyken seçilemez.
	STATİK IZGARADA PİŞİRME	Bu fonksiyon hızlı ve derinlemesine ızgarada pişirme yapmak, genel olarak etlerin, filetoların, Floransa usulü kaburgaların, balıkların, hatta sebzelerin ızgarada graten ve rosto usulü pişirilmesini sağlamak içindir. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.
	HAVALANDIRMALI IZGARADA PİŞİRME	Kayda değer ölçüde enerji tasarrufu sağlayarak, özellikle hızlı ve derinlemesine pişirme yapan bu fonksiyon şunlar gibi pek çok yemek için önerilir: domuz pirzolası, sosis, domuz veya karışık şiş, av eti, Roma usulü mantı, vb. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.
	YOĞUN PİŞİRME	Çeşitli yemekler için hızlı ve yoğun pişirme fonksiyonudur; kağıtta balık, kavurma sebzeler, şişler, ördek, tavuk, vb. için uygundur.
	ÇOK KATLI HAVALANDIRMALI PİŞİRME	Bu, kokularını birbirine karıştırmadan birden çok yemeği aynı olanak tanıyan fonksiyondur; fırında lazanya, pizza, kruvasan ve tatlı çörekleri, turtaları, tatlıları, vb. pişirebilirsiniz.
	HIZLI ISITMA	Bu fonksiyon, fırınınızın ön ısıtma aşamasını hızlandırmaya yarar. Pişirme sıcaklığı 200 ila 300°C arasında ayarlandığında bu fonksiyonun kullanılması tavsiye edilir. 200°C değerinin altındaki sıcaklıklarda bu fonksiyonu kullanmak özel bir fayda sağlamaz. DİKKAT: Yiyecek pişirmeye uygun DEĞİLDİR, yalnızca fırında daha kısa sürelerde ön ısıtma yapmaya yarar. BU FONKSİYONUNU 20 DAKİKADAN UZUN SÜRE KULLANMAYIN
	HİDROLİTİK FONKSİYON	Bu, düşük (90 °C) sıcaklıkta aşağı yukarı 20 dakika içinde pişirme haznesinin temizlenmesini kolaylaştırabilen otomatik temizlik fonksiyonudur. "Hidrolytik" temizlik sistemi kirleri yumuşatarak, koku bırakmadan kolayca çıkarılabilmelerini sağlar.

■ KULLANMA TALİMATLARI - Hidrolik Fonksiyon

Temizlik işleminin yapılması

1. Kalmış olabilecek yiyecek artıklarını nemli bir sünger kullanarak elle temizleyin.
2. Pişirme haznesindeki tüm aksesuarları (ızgaralar, tavalar, yan ızgaralar, muhtemel tepsiler) çıkarın.
3. Fırın soğukken fırın haznesine 100 ml su + en inatçı kirlerin çıkarılmasını kolaylaştırmak için 2 damla nötr deterjan dökün;
4. Fonksiyonu çalıştırın (bu fonksiyon sırasında ışık söner ve yanmaz).
5. Çevrim tamamlandığında haznenin içi buharla doymuş olacağından kapağı açarken dikkatli olun, fırının soğumasını bekleyin, ardından sünger kullanarak temizleyin ve yumuşak bir bezle kurulayın.
6. Hazne düzenli olarak temizlenmeli, kirler çökelmeye bırakılmamalıdır.
7. Hidrolik fonksiyon sırasında kapağı açmayın ve fırının dibindeki suyu tamamlamayın



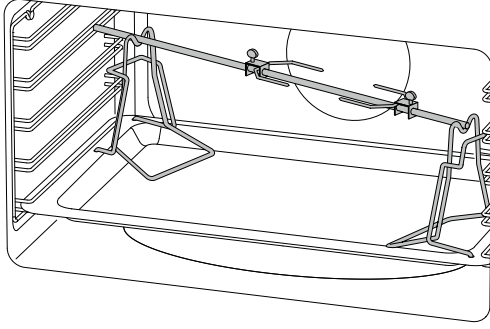
DİKKAT

- Arı su (korozyona yol açar) veya gazlı su kullanmayın. Yalnızca içme suyu kullanın.
- Suyu pişirme haznesine sıcakken dökmeyin, yalnızca ortam sıcaklığındayken dökün.
- Hidrolik çevrimi sırasında kapağı açmayın.
- Yanma tehlikesi – Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.
- Yüzeylere zarar verebileceklerinden metal bulaşık tellerini veya aşırı güçlü deterjanları kullanmayın.

■ KULLANMA TALİMATLARI - Aksesuarlar

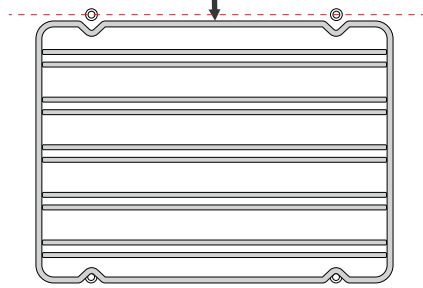
Kızartma çevirme şişinin kullanımı (yalnızca bazı modellerde)

Pişirilecek etleri şişe geçirip, özel çatallarla sabitleyin. Şişe, daha önce damlama tepsisinin üzerine yerleştirdiğiniz özel desteklere oturtun ve kızartma çevirme aparatına geçirin. Kapak kapalı statik ızgara fonksiyonunu açın. Şişe damlama tepsisiyle birlikte çıkarmak için, tamamen çıkarmanıza olanak tanıyacak kadar dışarı çekin.

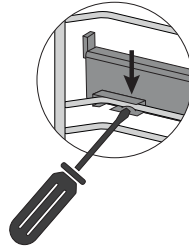
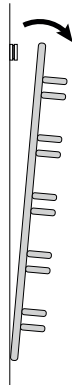


Teleskopik kılavuzlar

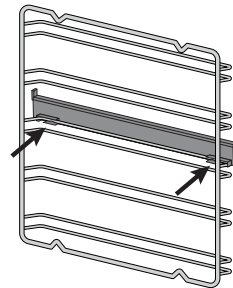
Fırın duvarından çıkaracak şekilde kırmızı olarak vurgulanan kısmı aşağı doğru çekin.



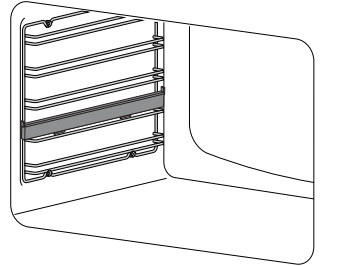
Çevirin ve kayar kılavuz kısmından bir düzleme oturtun.



Klipsi çıkarmak için düz uçlu tornavidayla gevşetin.



Kılavuzu geri yerleştirmek için işlemleri tersten uygulayın

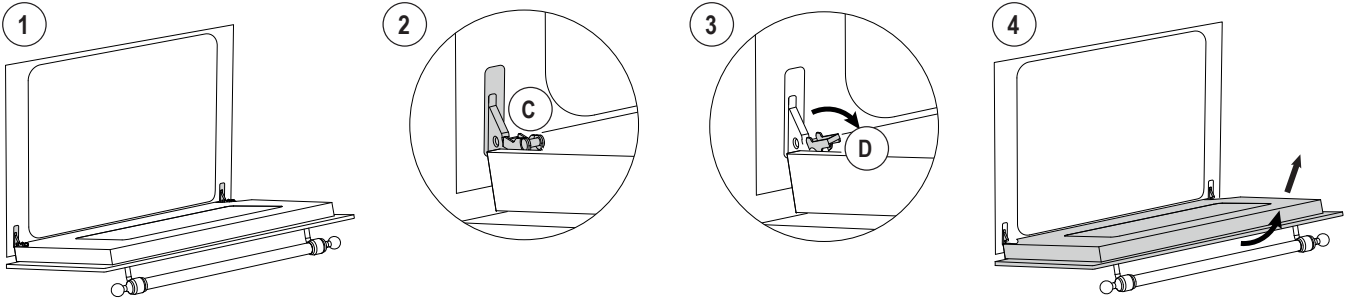


■ TEMİZLİK VE BAKIM - Kapağın sökülmesi

İşlem

Fırında yoğun temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için aşağıdaki talimatları uygulayarak kapağı sökmek pratik olacaktır:

- Kapağı açın
- Aşağıdaki aşamaları uygulayarak menteşe D kesimindeki tırnağı C kaydırın:



■ TEMİZLİK VE BAKIM - Camların sökülmesi ve temizlenmesi

Yapılacak işlem

Fırın kapağı üç camdan oluşur. Cam kısımların temizliği, aşındırıcı olmayan mutfak tipi kağıt havlu ve sıradan deterjan kullanılarak yapılır. Aşındırıcı kaba malzemeleri ve bilenmiş metalden kazıma aparatlarını fırının kapak camlarını temizlemek için kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camda ufalanmaya neden olabilir. Temizlik işlemini kolaylaştırmak için iç camlar sökülebilir. Bunun için, fırın kapağını sökmek veya alternatif olarak ara kademeye getirmek gerekir.

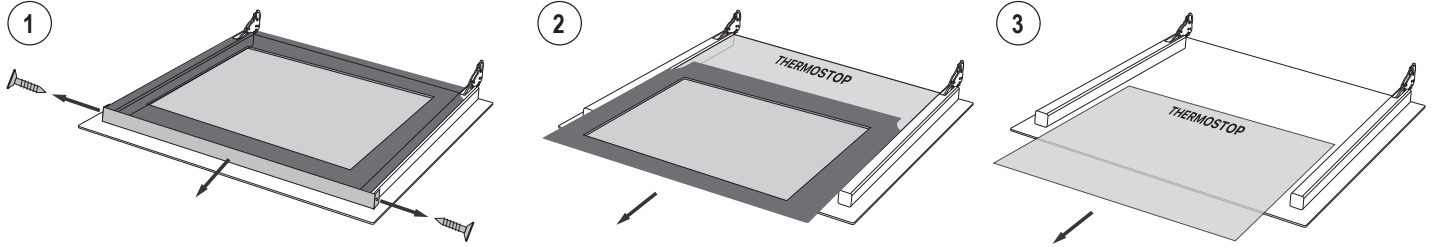
Camları sökme işlemleri

⚠ DİKKAT! Tüm işlemler daima kapak fırından çıkarılmışken veya kapağın cephesinin zarar görmeyeceği şekilde uygun bir rafa yaslanmışken yapılmalıdır. Ara cam THERMOSTOP yazısının okunabileceği şekilde düzgün yerleştirilmelidir (bkz. Şek. 2-3).

Üst çitanın sağ/sol tarafındaki 2 vidayı sökün

Podignite gornje staklo i uklonite ga

Ara camı çekerek çıkarın



■ TEMİZLİK VE BAKIM - Fırının ve ön yüzünün temizlenmesi için tavsiyeler

FIRIN

BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Fırının içi	Her kullanımdan sonra fırının temizlenmesi tavsiye edilir. Yüksek sıcaklıklara üst üste maruz kalarak yanmalarını önlediğinizde kirleri daha kolay temizleyebilirsiniz. Çıkarılabilen tüm parçaları çıkarın ve sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanarak ayrıca yıkayın. Pişirme haznesinin temizlenmesini kolaylaştırmak için fırın haznesinin içine az miktarda su dökün (100 ml, yarım bardak kadar); ardından "Alt-tan pişirme" fonksiyonunu 90° C sıcaklıkta 20 dakika. Çevrim tamamlan- dıgında soğumaya bırakın ve yumuşak bir bezle temizliği tamamlayın.	Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makine- leri kullanmayın. Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı/korozyona neden olan deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın.
Tepsi	Sıcak su ve nötr sabun çözeltisine ıslayın. Yıkadıktan sonra kurula- yın.	Yiyecek artıklarını kullandıktan hemen sonra çıkarın.
Izgaralar	Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan veya uygun tipte bir yağ çözü- cüyle temizleyin.	Tortulaşmış ve sertleşmiş kirler olduğunda, ızgaraları temizlikten birkaç saat önce yumuşamaya bırakmanız tavsiye edilir.

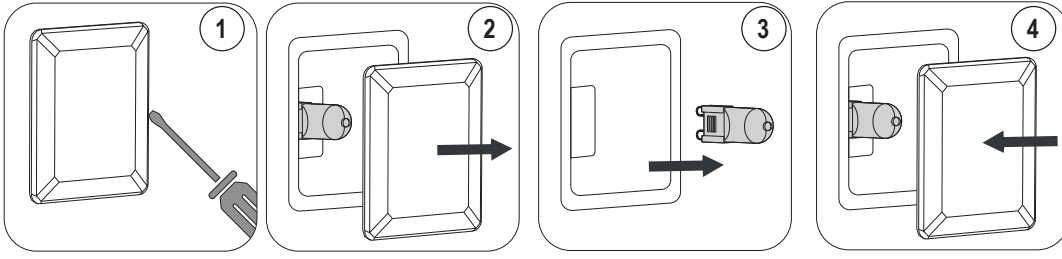
ÖN CEPHE

BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Çelik yüzeyler	Ilık su ve korozyona neden olmayan sıvı deterjanla parçaları temizleyin, ardından yumuşak veya mikrofiber bezle kurula- yın.	Normalde ticari olarak bulabileceğiniz özel ürünlerle periyodik temizlik yaparak parlaklığını koruyabilirsiniz. Asla aşındırıcı tozları kullanmayın.
Boyalı yüzeyler	Boyalı yüzeylerin özelliklerini korumak için sabunlu suyla sık sık temiz- lemeniz gerekir.	Boyalı kısımlarda asitli veya alkali maddeleri (sirke, limon suyu, tuz, domates suyu, vb.) bırakmayın ve boyalı kısımları henüz sıcakken yıkamayın.

■ TEMİZLİK VE BAKIM - Lambanın değiştirilmesi

Yapılacak işlem

Fırının ışığı çalışmazsa, cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin, lambanın cam korumasını söküp ve lambayı değiştirin.
Lambayı uygun bir 40W halojen lambayla (G9) değiştirin.



- 1) Düz tornavida kullanarak gevşetin
- 2) Lamba kapak camını sökün
- 3) Lambayı çekerek çıkarın
- 4) Değiştirip, kapatın

■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ - Genel sorunlar



DİKKAT!

- Garanti süresi boyunca onarım özel şaltere müdahale veya işlemleri yalnızca Yetkili Servis Merkezi tarafından yapılabilir
- Onarımdan önce cihazın şebeke elektrik bağlantısından ayırın, yani güç kablosunu ayırın veya özel şalterden işlem yapın.
- İzinsiz yapılan işlemler veya onarımlar elektrik çarpması veya kısa devreye neden olabileceğinden, bunları yapmayın. Bu işleri yetkili teknisyenlere bırakın.
- Küçük sorunlarda talimatlardaki tavsiyelere uyararak sorunu gidermeye çalışabilirsiniz.
- Cihaz doğru şekilde kullanılmazsa, teknik servisin garanti süresi boyunca yapacağı işlemler ücretsiz olmaz.
- Doğru olmayan kullanım veya kurulumdan kaynaklanan arızaların giderilmesi veya talepler garanti kapsamındaki onarımları oluşturmaz. Garanti masrafları kullanıcıya aittir.

Sistem hataları

AÇIKLAMA	Hata Kimliği
NTC probu kesintiye uğradı	Er00
NTC probu kısa devre yaptı	Er01
Aşırı sıcaklığı göster	Er08

■ PİŞİRME TABLOLARI - Havalandırmalı konveksiyon özellikli fırın (değerler yalnızca örnek niteliğindedir)

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
ETLER			
Siğir eti rosto	170-180	2/3	40/50
Öküz eti rosto	170-190	2/3	40/60
Dana rosto	160-180	2/3	65/90
Kuzu rosto	140-160	2	100/130
Rozbif	180-190	2/3	40/45
Dağ tavşanı rosto	170-180	2/3	80/100
Tavşan rosto	160-170	2	80/100
Hindi rosto	160-170	2	160/240
Kaz rosto	160-180	2/3	120/160
Ördek rosto	170-180	2/3	100/160
Tavuk rosto	180	2/3	90/120
BALIKLAR	160-180	2/3	15/25
HAMURİŞLERİ			
Meyveli turta	180-200	2	40/50
Margherita turta	180-190	2	40/45
Çörekler	170-180	2	40/60
Pandispanya	190-200	2	25/35

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
Halka çörekler	160-180	2	35/45
Puf böreği tatlılar	180-200	2	20/30
Üzüm ezme	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoya usulü bisküvi	150-180	2	50/60
Elmalı kek	180-200	2	18/25
Kedidili pasta	170-180	2	30/40
EKMEKLER			
Ekmek	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

■ PİŞİRME TABLOLARI - Statik fırın (değerler yalnızca örnek niteliğindedir)

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
ETLER			
Siğir eti rosto	225	2/3	40/50
Öküz eti rosto	250	2/3	50/60
Dana rosto	225	2/3	60/80
Kuzu rosto	225	2	40/50
Rozbif	230	2/3	50/60
Dağ tavşanı rosto	250	2/3	40/50
Tavşan rosto	250	2	40/50
Hindi rosto	250	2	50/60
Kaz rosto	225	2/3	60/70
Ördek rosto	250	2/3	45/60
Tavuk rosto	250	2/3	40/45
BALIKLAR	200-225	1/2	15/25
HAMURİŞLERİ			
Meyveli turta	225	2	35/40
Margherita turta	175-200	2	50/60
Çörekler	175-200	2	25/30
Pandispanya	220-250	2	20/30
Halka çörekler	180-200	2	30/40
Puf böreği tatlılar	200-220	2	15/20

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
Üzüm ezme	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoya usulü bisküvi	180-200	2	40/50
Elmalı kek	200-220	2	15/20

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
Kedidili pasta	200-220	2	20/30
EKMEKLER			
Ekmek	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

- Önemli

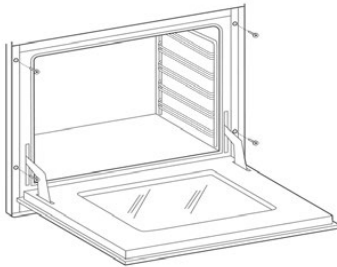
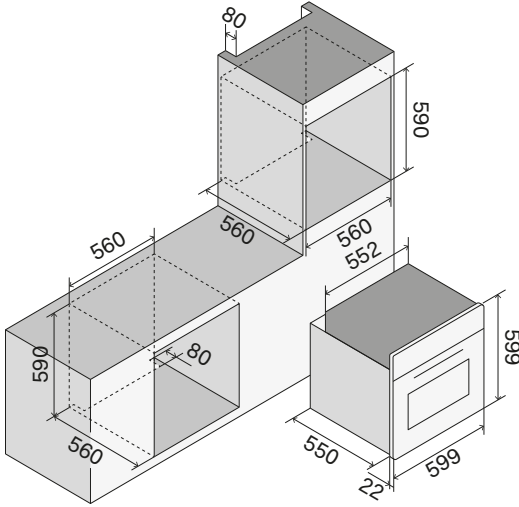
Yiyecekleri fırın sıcakken koyun.

- Izgarada pişirme

Elektrikli ızgaraya sahip cihazlarda pişirme işlemi kapak kapalıyken 180°C sıcaklıkta yapılır. Izgara yapılacak yiyecekler tercihen ızgara dördüncü kata konularak yapılır.

■ KURULUM - Kurulum talimatları

 Fırın kapağının oturduğu kısımda bulunan ve 1. sayfada örneği verilen özellik plakası kapak açıkken görünür ve örnek olarak kurulum için gereken tüm bilgileri içerir: Cihazın modeli, anma gerilimi ve çektiği akım. İlk olarak, mobilyanın içinde ankastre yerleşim için açılan boşluğu ölçüp kontrol edin; ölçüleri tam olarak Şekil A'da belirtilenlere karşılık gelmelidir. Mobilyaların kaplamaları, vernikleri veya diğer kısımlarının ısıya (150°C) dayanıklı tutkalla tutkallanmış olduğundan emin olun. Kaplama veya tutkal ısıya dayanıklı değilse, kaplama özellikle mobilyanın en dar noktalarında deforme olabilir veya kalkabilir. Mobilyanın fırının sonuna kadar ankastre şekilde yerleştirilmesi için hazırlandığından ve cihazın ağırlığını taşıyabilecek nitelikte olduğundan emin olun. Fırını mobilyaya sabitlemek için gereken tüm vida ve aksesuarlar ürüne dahildir. Aşağıda yer alan şekiller, mobilyanın içine doğru şekilde yerleştirilmesi ve sabitlenmesi konusunda yardımcı olacaktır.
Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ KURULUM - Elektrik bağlantısı

 Aşağıda yer alan talimatlar, cihazın kurulum, ayarlama ve teknik bakımını yapacak ve bu işlemlerin mümkün olduğunca doğru ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun şekilde gerçekleştirildiğinden emin olacak ehil personele yöneliktir. Önemli: Her türlü ayarlama, bakım, vb. gibi işlem cihazın elektrik fişi çekildikten sonra yapılmalıdır.

Kurulumla yönelik yönetmelikler

Bu cihaz aşağıdaki Direktiflere uygundur:

2002/96/CE sayılı DİREKTİF

2014/35/UE sayılı ALÇAK GERİLİM DİREKTİFİ

2014/30/UE sayılı ELEKTROMANYETİK UYUMLULUK DİREKTİFİ

1935/2004 sayılı DÜZENLEME (gıda maddeleriyle temas).

Kurulum işlemi tekniğin gereklerine göre ve elektrik tesisatı açısından yürürlükteki yönetmeliklere tam uygunluk içinde yapılmalıdır.

Aksi halde Üretici Firma her türlü sorumluluğu reddeder.

Bu kitapçıkta cihazınızın elektrik şemasını bulacaksınız.

Cihazlar bilgi plakasında belirtilen gerilime bağlanmak için hazırlanır.

Cihazın şebeke bağlantısını yapmadan önce aşağıdakilerden emin olun:

- Elektromanyetik şalterin veya prizin özellikleri cihazın yükünü kaldırabilecek şekilde olmalıdır (plakadaki bilgilere bakın).

- Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı bulunmalıdır.

Cihaz, kablolu fiş olmadan tedarik edilir: Bağlantı işlemi sarı yeşil kablunun toprak iletkeni olduğu ve asla kesilmemesi gerektiği dikkate alınarak yapılmalıdır.

Elektrik prizi, cihazın bağlantısının kolayca kesilebileceği şekilde görünür ve ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.

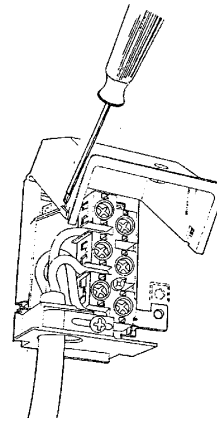
Doğrudan şebekeye yapılan bağlantılarda aşağıdakilerin gerçekleştirilmesi gerekir:

• Sınırlandırma valfi ile cihazın yükünü kaldırabilecek ev tesisatı (seri numarası plakasına bakın).

• Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı.

• Kontak açıklıkları 3 mm olan, cihaz kurulduktan sonra kolayca erişilebilen çok kutuplu bir şalter veya priz.

• Kurulum kurallarına uygun olarak sabit şebekeden bağlantıyı kesmeye yarayan bütünlük bir şalter.



 Sarı-yeşil toprak iletkeni şalterde dahi asla kesilmemelidir. Güç kablosu, ortam sıcaklığının 50 °C üzerine çıkabilecek yüzeylere temas etmeyecek şekilde döşenmelidir. Güç kablosunun değiştirilmesi gerektiğinde, yetkili servisle iletişime geçin.

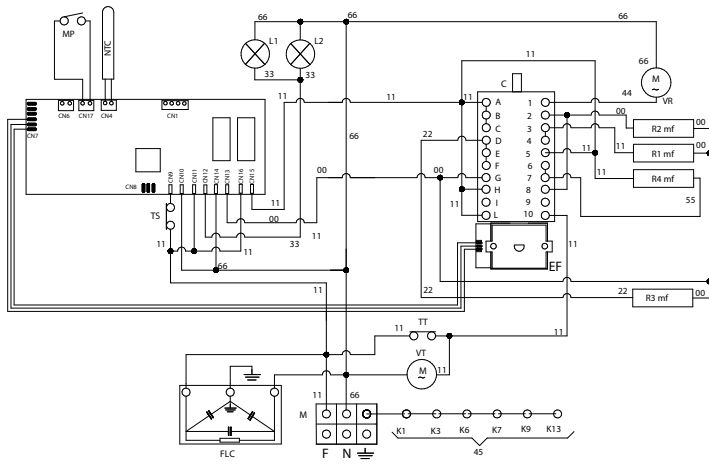
KURULUM - Elektrik şemaları Çekilen güç (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Açıklama

00	Siyah	M	Klemensler
11	Kahverengi	MP	Kapı mikro anahtarı
22	Kırmızı	N	Nötr
33	Beyaz	NTC	Sıcaklık probu
44	Sarı	P	Dakika sayacı/Programlayıcı
45	Sarı-yeşil	R1	Üst rezistans
55	Gri	R2	Alt rezistans
66	Mavi	R3	Izgara rezistansı
C	Komütatör	R4	Dairesel rezistans
EF	Fonksiyon kodlayıcı	TS	Emniyet termostati
F	Faz	TT	Iraksak termostat
K1	Klemens toprak teli	V	Fırın fanı
K3	" " fırın fanı	VT	Soğutma fanı
K6	" " fırın ışığı 1	FLC	filtre
K7	" " fırın ışığı 2		
K9	" " iraksak fan motoru		
K13	" " izgara		

Elektrik şemaları



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Характеристики устройств

Табличка с характеристиками, указанными также на обложке, нанесена на притвор двери духового шкафа и видна при открытой двери или на верхней крышке духовки.

ВНИМАНИЕ! Эти меры относятся к различным типам приборов. Будьте внимательны, чтобы правильно определить тип вашего устройства (см. табличку с характеристиками).



1. Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство с инструкциями, которое содержит, среди прочего, очень важную информацию о безопасности при установке, использовании и обслуживании. Бережно храните руководство по эксплуатации для последующих консультаций и идентификации серийного номера.

2. Электрическая безопасность данного устройства гарантируется только в том случае, если было выполнено правильное заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов. Очень важно убедиться, что эти требования соблюдены; в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для тщательной проверки электрической системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной системой заземления.

3. Перед подключением прибора убедитесь, что технические характеристики, указанные на паспортной табличке, полностью соответствуют характеристикам электрической системы. Установку/регулировку должен выполнять квалифицированный персонал.

4. Убедитесь, что электрическая система и розетки рассчитаны на максимальную мощность устройства, указанную на паспортной табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. Устройство должно быть подключено непосредственно к источнику питания в соответствии с указанной полярностью. Для подключения необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки.

6. Если розетка не соответствует вилке, замените ее на подходящую. В этом случае обратитесь к квалифицированному специалисту, который также должен будет проверить, соответствует ли сечение кабеля розетки мощности, потребляемой устройством. Кабель питания поставляется без вилки. Информацию о подключении см. в разделе «Подключение к электросети». Не рекомендуется использовать переходники, тройники или удлинители.

7. Если устройство не используется в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от сети и разомкните главный выключатель.

8. Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.

9. Если кабель питания устройства поврежден, его замена должна производиться только в сервисном центре, авторизованном производителем.

10. Устройство следует использовать только для тех целей, для которых оно предназначено (приготовление пищи). Любое другое использование (например, обогрев помещения) является неправильным и поэтому опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный таким неправильным использованием.

11. Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых базовых правил, а именно:

A. Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами.

B. Не работайте с прибором босиком.

C. Не используйте удлинители и, по необходимости, принимайте все возможные меры предосторожности.

D. Не тяните за кабель питания, чтобы отключить его от розетки.

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т. д.).

F. Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. - Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под надлежащим наблюдением, или если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра.

12. Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагретым частям. Маленьких детей нужно держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

13. Перед очисткой или выполнением обслуживания прибора отключите его, отсоединив кабель питания или отключив электричество с помощью соответствующего выключателя.

14. В случае поломки или неисправности выключите прибор и не пытайтесь отремонтировать его, поскольку ремонт должен выполняться исключительно авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение приведенных выше указаний может негативно отразиться на безопасности прибора.

15. Настоятельно рекомендуется ограждать от свободного доступа части, которые могут представлять опасность, особенно если есть дети, которые могут играть с прибором.

16. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т. д.) рядом с работающим прибором.



17. Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов.

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Убедитесь, что оборудование недоступно для детей, пока оно не будет утилизировано.

18. Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

19. Не используйте агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.

20. В случае появления дыма не открывайте дверцу духовки: выключите прибор и отсоедините его от сети. Не открывайте дверцу, пока дым не рассеется, чтобы потушить пламя.

21. Используйте функцию блокировки органов управления, чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор.

22. Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от духовки. Не позволяйте детям играть с устройством.

23. Опасность удушья.

- Дети могут завернуться в упаковочный материал во время игры (например, пленку) или накинуть его себе на голову и таким образом задохнуться. Держите такие материалы в недоступном для детей месте.

24. Опасность ожога.

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

- Стеклянная дверца, панель управления и отверстия для выхода горячего воздуха из рабочей камеры прибора нагреваются. Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы.

25. Не используйте это устройство в нестационарных местах (например, на кораблях).

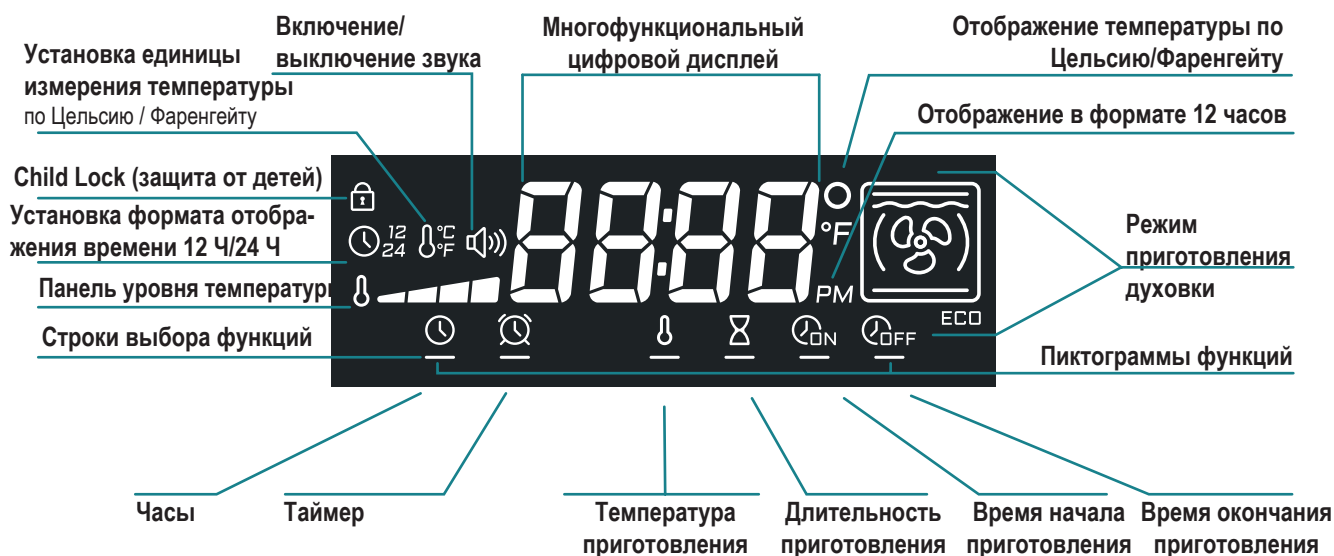
26. Внимание: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

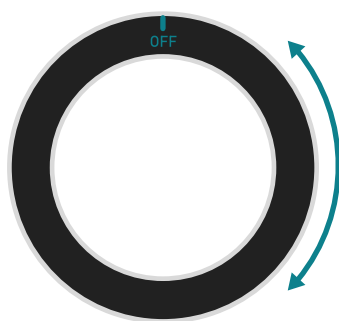
- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230°C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».
- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.
- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.
- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.

 Не допускается приготовление пищи в непосредственном контакте с решетками и противнями духовки.

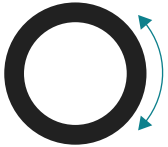
■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - дисплей LED



Условные обозначения кнопок и рукоятки



■ Основные функции духовки

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
КНОПКА ПОДСВЕТКИ 	- Включает и выключает освещение	- При ручном включении подсветка выключается через 10 минут. - Подсветка включается автоматически: в начале приготовления или при открытии дверцы в течение 5 минут в начале приготовления или при закрытии дверцы в течение 1 минуты
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КНОПКА 	- Просмотр активируемых функций	- Линия и значки указывают на состояние функции. Белая линия: выбрана Красная линия: установлена Чередование белой и красной линии: выбрана и заранее установлена Красный значок: активна - Значок часов всегда остается белым
	Примеры 	
КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ 	- Установка значений функции	- Установка значений выбранной функции, подтверждение/сброс настроек - Для сброса нажмите и удерживайте одновременно кнопки — и +
КНОПКА ПУСКА/ОСТАНОВКИ 	- Запуск или остановка программы приготовления	- См. главу, посвященную настройке программы приготовления
РУКОЯТКА 	- Выбор программы приготовления Напр.: 	- См. главу, посвященную настройке программы приготовления

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
ШКАЛА УРОВНЯ ТЕМПЕРАТУРЫ a)  b) 	- Отображение уровня температуры духовки	a) Если красная - указывает температуру духовки во время приготовления b) Если белая - предупреждает об остаточном тепле после приготовления

ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ		
- При отсутствии нажатий дисплей переходит в информационный режим , и отображаются только активные значки и значок часов. - Нажатием функциональной кнопки  осуществляется выход из информационного режима .		

1. Первое включение



- При первом включении необходимо установить:
Часы, 12/24-часовой режим, дисплей ВКЛ (ON d) / ВЫКЛ (NO d), температура в °C или °F и звуки ВКЛ/ВЫКЛ.
- Чтобы установить параметры, нажмите **кнопки регулировки** — или + и **функциональную кнопку**  для подтверждения и перехода к следующей настройке:

1. Установите часы

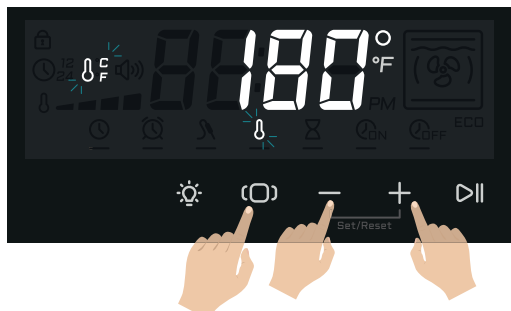


Внимание: после сбоя питания продолжительностью более 10 с нужно будет снова установить время.

2. Установите 12-часовой/24-часовой режим.



3. Установите температуру °C или °F.



4. Включение/выключение звука



Изделие готово к использованию.

2. Функции настройки

2.1 Настройка функций



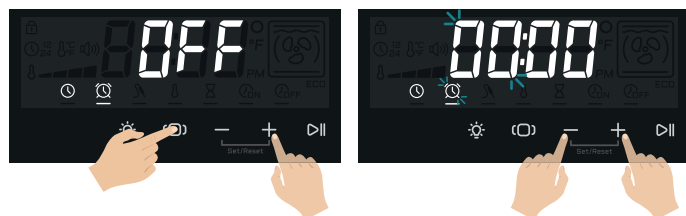
- При длительном нажатии в течение 6 с кнопка регулировки — и + осуществляется вход в режим, описанный в главе «1. Первое включение», для настройки времени 12 ч/24 ч , температурной шкалы  и настройки включения/выключения звукового сопровождения .

2.2 Настройка часов 00:00



- При длительном нажатии в течение 3 с кнопка регулировки — и + активируется настройка часов; для настройки действуйте, как указано в главе «1. Первое включение».

2.3. Настройка таймера



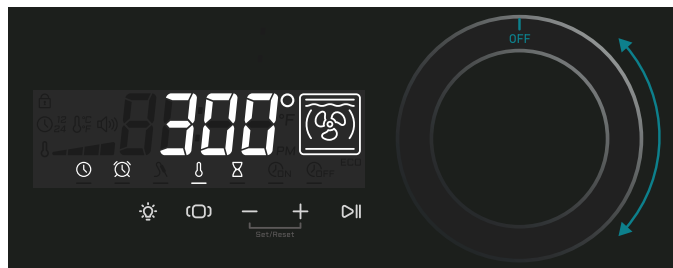
- Выбрав функцию таймера , можно установить значение часов, а затем минут с помощью кнопок регулировки — или +. Обратный отсчет запускается нажатием функциональной кнопки  или через 10 сек.
- Таймер можно сбросить, одновременно удерживая нажатыми кнопки регулировки — и +.

2.4 Child Lock



- При выключенной духовке, нажатие в течение 3 с функциональной кнопки  включает/выключает блокировку от детей .

3. Настройка программы приготовления

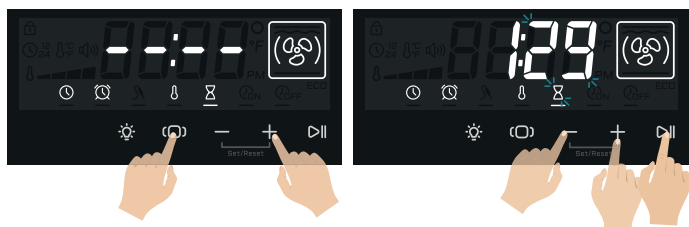


- Поворот ручки выбирает одну из программ приготовления с температурой по умолчанию.

- Температуру приготовления можно изменить с помощью кнопок регулировки — или +.

- Программа приготовления запускается нажатием кнопки «Пуск/Стоп» >||.

4. Настройка длительности приготовления



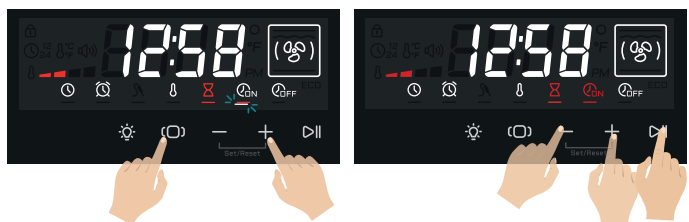
- Выбрав функцию длительности приготовления с помощью функциональной кнопки (□), можно установить значение часов, а затем минут с помощью кнопок регулировки — или +.

- Обратный отсчет начинается, когда фактически начинается приготовление: когда нажата кнопка «Пуск/Стоп» >|| или по окончании задержки, запрограммированной в разделе «Время приготовления».

- Таймер длительности приготовления можно сбросить, одновременно удерживая нажатыми кнопки регулировки — и +.

5. Настройка графика приготовления (начало ON или конец OFF).

Время начала приготовления ON и Время окончания приготовления OFF - это две альтернативные функции, которые нельзя активировать одновременно.



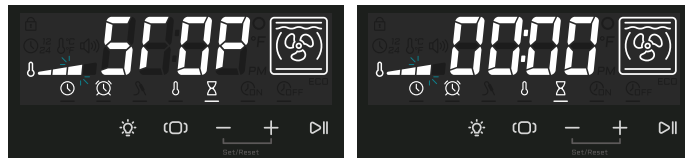
- Если длительность приготовления установлена, можно получить доступ к функциям настройки времени приготовления: **Время начала** ON или **Время окончания** OFF .

- Выбрав функцию **Время начала** ON или **Время окончания** OFF приготовления, можно установить значение часов, а затем минут с помощью кнопок регулировки — или +.

- При нажатии кнопки «Пуск/Стоп» >|| настройки будут активны.

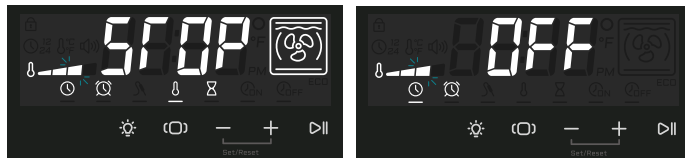
- Эти таймеры можно сбросить, одновременно удерживая нажатыми кнопки регулировки — и +.

6. Конец программы приготовления



- Духовка сигнализирует об окончании приготовления по истечении времени таймера длительности приготовления звуковым сигналом в течение 1 минуты.

6.1. ОСТАНОВКА и ВЫКЛЮЧЕНИЕ духовки



Духовку можно выключить следующими способами:

- Нажатием кнопки «Пуск/Стоп» >|| во время приготовления.

- Поворотом ручки в положение ВЫКЛ.

- Если выбран режим ожидания **ВЫКЛ (NO d)**, через 5 минут бездействия и отсутствия активных функций духовка автоматически выключается.

7. Открытие дверцы

- Если дверца открыта, программа приостанавливается до тех пор, пока она не будет закрыта.

- Если дверца не закрывается в течение 3 минут, программа прерывается.

8. Сброс к заводским настройкам



Чтобы вернуть прибор к заводским условиям и включить его как в первый раз, установите ручку в положение **ВЫКЛ** и одновременно нажмите функциональную кнопку (□), кнопки регулировки — и + в течение 10 секунд.

- В нижней части дисплея в течение 30 секунд будут отображаться пробегающие линии. В течение этого времени одновременно нажмите кнопки регулировки — и +.

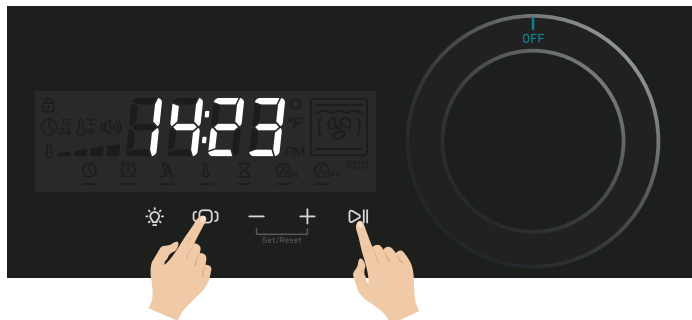
На дисплее появится сообщение **CIAO**.



Отключите духовку от сети. При следующем включении все параметры будут сброшены, и духовка снова предложит последовательность первого включения.

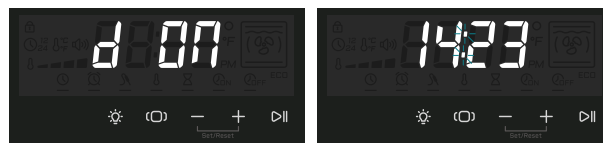
9. Демонстрационный режим

В **ДЕМОНСТРАЦИОННОМ** режиме можно перемещаться по функциям без нагрева духовки.



ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ режим активируется с помощью следующей процедуры:

- ручка в положении **ВЫКЛ** и все функции выключены
- одновременное нажатие **функциональной кнопки** (кнопка с символом квадрата) и кнопки «Пуск/Стоп» (кнопка с символом паузы) в течение 8 секунд.



- Когда режим активен, точки **часов 14:23** мигают, и на дисплее появляется сообщение **d 07** в течение 3 секунд (сообщение повторяется при первом нажатии активной кнопки после 3 минут бездействия духовки)
- Для выхода из демонстрационного режима повторите процедуру включения

10. Энергосбережение

- Время перехода в режим ожидания: 2 минуты.
- Потребляемая мощность в режиме ожидания с информацией: 0,8 Вт.

■ ЗНАЧКИ

ЗНАЧКИ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
	ПИЦЦА	Эта функция особенно подходит для приготовления пиццы, фокачи и хлеба. Основным источником тепла является нижний нагревательный элемент, который работает в сочетании с другими нагревательными элементами в духовке.
	ОБЫЧНОЕ СТАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Это классическая функция электрической духовки, особенно подходящая для приготовления следующих продуктов: свиные отбивные, колбасы, треска, тушеное мясо, дичь, жаркое из телятины, беже и печенье, запеченные фрукты и т. д.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ	Это наиболее подходящий способ для завершения приготовления блюд, особенно кондитерских изделий (печенье, беже, дрожжевые десерты, фруктовые десерты и т. д.) и других блюд.
	ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Эта функция позволяет готовить со значительной экономией электроэнергии. Чтобы максимально использовать эту функцию, полезно, прежде чем активировать функцию ЭКО, поместить блюдо в духовку, расположив его в центре камеры. При активации функции ЭКО время приготовления адаптировано для медленного приготовления, например, тушеного мяса, белого мяса, пасты, нежной выпечки. Примечание. Приготовление в режиме ЭКО нельзя выбрать, если вставлен термощуп для мяса.
	СТАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	ИНТЕНСИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Это функция быстрого и интенсивного приготовления различных блюд; подходит для рыбы в фольге, тушеных овощей, шашлыка, утки, курицы и т. д.
	МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т. д.
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Эта функция используется для ускорения предварительного разогрева вашей духовки. Рекомендуется использовать эту функцию при установке температуры приготовления в диапазоне от 200 до 300 °C. Использование функции при температурах ниже 200 °C не дает особых преимуществ. ВНИМАНИЕ: функция НЕ подходит для приготовления блюд, она используется только для более быстрого предварительного разогрева духовки. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ БОЛЕЕ 20 МИНУТ
	ФУНКЦИЯ ГИДРОЛИЗА	Эта функция автоматической очистки позволяет очищать камеру духовки всего за 20 минут при низкой температуре (90 °C). Система гидролизной очистки размягчает загрязнения и позволяет легче удалить их, не оставляя запахов

■ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция гидролиза

Порядок выполнения очистки

1. Вручную удалить влажной губкой все остатки пищи.
2. Вынуть из камеры духовки все аксессуары (решетки, поддоны, боковые решетки, посуду).
3. На дно полости холодной духовки налить 100 мл воды + 2 капли нейтрального моющего средства, чтобы облегчить удаление самых стойких загрязнений;
4. Активировать функцию (во время выполнения функции свет выключен и включить его нельзя).
5. По окончании цикла следует проявлять осторожность при открытии дверцы, так как камера насыщена паром. Следует дождаться, чтобы духовка остыла, и затем очистить ее губкой и высушить мягкой тряпкой.
6. Полость духовки необходимо очищать регулярно, не допуская отложения загрязнений.
7. Во время гидролиза не открывать дверцу и не доливать воду на дно духовки.



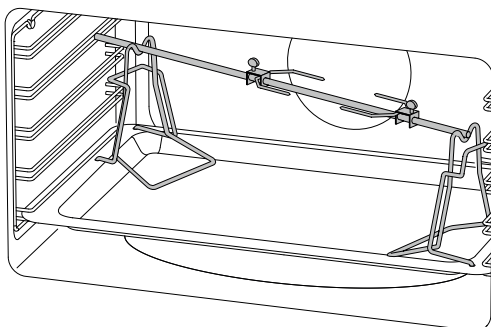
ВНИМАНИЕ

- Не использовать дистиллированную (вызывает коррозию) или газированную воду. Использовать только питьевую воду.
- Воду следует наливать не в горячую камеру духовки, а только когда она остынет до комнатной температуры.
- Не открывать дверцу во время цикла гидролиза.
- Опасность ожогов – перед выполнением любых операций необходимо убедиться, что прибор остыл.
- Не использовать металлические мочалки или слишком агрессивные моющие средства, которые могут повредить поверхности

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Принадлежности

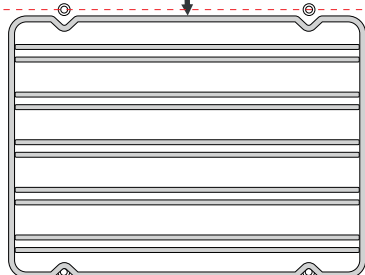
Использование вертела (только на некоторых моделях)

Насадите мясо на шампур, закрепив его специальными вилками. Установите шампур на специальные опоры, предварительно установленные на поддон, и вставьте его в патрубок гриля. Включите функцию статического гриля с закрытой дверцей. Чтобы извлечь шампур вместе с поддоном, выдвиньте его ровно настолько, чтобы обеспечить полное извлечение.

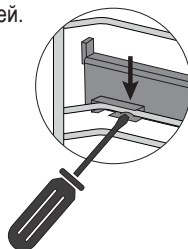


Телескопические направляющие

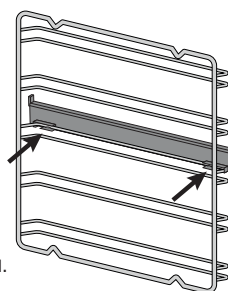
Потяните часть, выделенную красным, вниз, чтобы снять ее со стенки духовки.



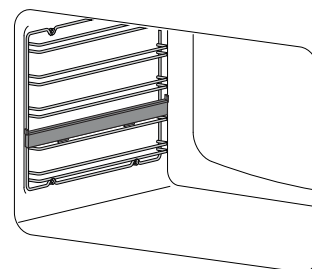
Поверните и положите их на полку со стороны выдвижной направляющей.



Чтобы освободить зажим, ослабьте его плоской отверткой.



Повторите операции в обратном порядке, чтобы установить направляющую на место.

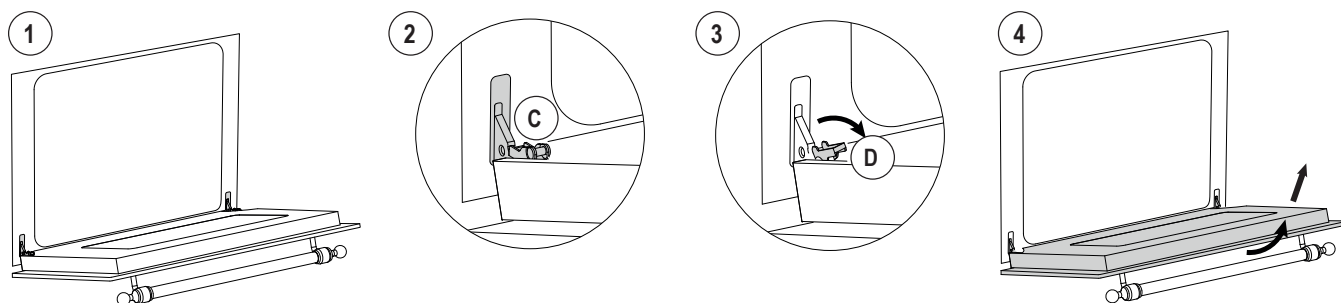


■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие дверцы

Порядок выполнения

Чтобы облегчить тщательную очистку духовки, целесообразно снять дверцу, следуя приведенным ниже инструкциям:

- откройте дверцу
- переместите крючок C в секторе петли D, следуя шагам:



■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие и очистка стекол

Порядок действий

Дверца духовки состоит из трех стекол. Стекла чистят с помощью неабразивной впитывающей кухонной бумаги и обычного моющего средства. Не используйте грубые абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла. Внутренние стекла снимаются, чтобы облегчить очистку. Для этого необходимо разобрать дверцу духовки или, как вариант, поместить ее в промежуточное фиксированное положение.

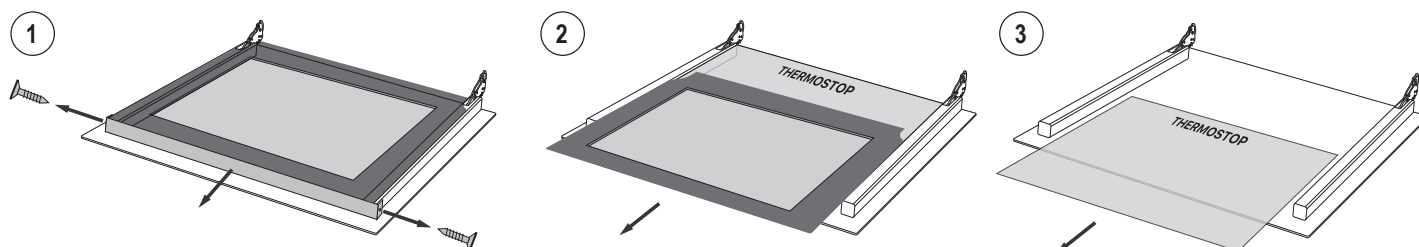
Последовательность снятия стекол

⚠ ВНИМАНИЕ! Любая операция всегда должна выполняться после снятия дверцы с духовки и ее размещении на подходящей поверхности, чтобы не повредить ее переднюю часть. Промежуточное стекло должно быть установлено правильно, чтобы надпись THERMOSTOP была разборчивой (см. рис. 2-3).

Открутите 2 винта справа/слева в верхней планке.

Поднимите верхнее стекло и извлеките его.

Снимите промежуточное стекло



■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Советы по очистке духовки и передней панели

ДУХОВКА

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренние поверхности духовки	Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством. Чтобы облегчить очистку рабочей камеры, налейте на дно небольшое количество воды (100 мл, что соответствует половине стакана). Затем активируйте цикл «Нижний нагрев» при 90 °C на 20 минут. По окончании цикла подождите, пока духовка остынет, и завершите очистку мягкой тканью.	Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки. Не используйте абразивные/агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.
Поддон	Погрузите в раствор теплой воды и нейтрального мыла. Высушите после мойки.	Удаляйте остатки пищи сразу после использования.
Решетки	Очистите теплой водой с неабразивными моющими средствами или подходящим обезжиривающим средством.	В случае образования корки и затвердевшей грязи рекомендуется оставить решетки отмачиваться на несколько часов перед очисткой.

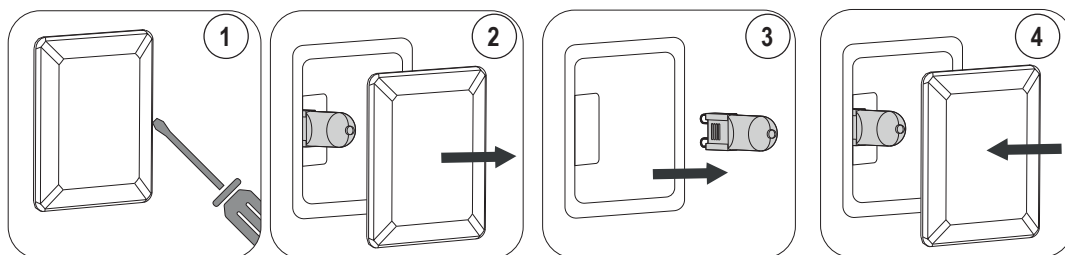
ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Стальные поверхности	Очистите детали теплой водой и неагрессивным жидким моющим средством, а затем высушите их мягкой тканью или тканью из микрофибры.	Блеск поддерживается периодической чисткой специальными средствами, обычно доступными в продаже. Запрещено использовать абразивные порошки.
Окрашенные поверхности	Для сохранения характеристик окрашенных деталей необходимо регулярно мыть их мыльной водой.	Не оставляйте на окрашенных деталях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и не мойте их, пока они еще горячие.

■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Замена лампы

Порядок действий

Если освещение духовки не работает, отключите прибор от сети, снимите защитное стекло лампы и замените лампу. Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 40 Вт (G9).



- 1) Открутите плоской отверткой.
- 2) Снимите защитное стекло лампы.
- 3) Извлеките лампу.
- 4) Замените лампу и закройте.

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ - Неисправности общего характера



ВНИМАНИЕ!

- В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий выключатель.
- Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
- Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
- В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
- Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока оплачивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.
- Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

Системные ошибки

ОПИСАНИЕ	Идентификатор ошибки
Прерванный зонд NTC	Er00
Короткое замыкание зонда NTC	Er01
Перегрев	Er08

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Конвекционная духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	170-180	2/3	40/50
Жаркое из быка	170-190	2/3	40/60
Жаркое из телятины	160-180	2/3	65/90
Жаркое из баранины	140-160	2	100/130
Ростбиф	180-190	2/3	40/45
Жаркое из зайца	170-180	2/3	80/100
Жаркое из кролика	160-170	2	80/100
Жаркое из индейки	160-170	2	160/240
Жаркое из гуся	160-180	2/3	120/160
Жаркое из утки	170-180	2/3	100/160
Жаркое из курицы	180	2/3	90/120
РЫБА	160-180	2/3	15/25
кондитерские изделия			

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
Фруктовый торт	180-200	2	40/50
Торт Маргарита	180-190	2	40/45
Булочки	170-180	2	40/60
Бисквит	190-200	2	25/35
Пончики	160-180	2	35/45
Слойки	180-200	2	20/30
Виноградный пирог	190-200	2	30/40
Штрудель	160	2	25/35
Печенье с какао	150-180	2	50/60
Яблочные оладьи	180-200	2	18/25
Пудинг Савоярди	170-180	2	30/40
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	180-200	3	45
Пицца	250	3	10/20
Тосты	185-195	2	7

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Статическая духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	225	2/3	40/50
Жаркое из быка	250	2/3	50/60
Жаркое из телятины	225	2/3	60/80
Жаркое из баранины	225	2	40/50
Ростбиф	230	2/3	50/60
Жаркое из зайца	250	2/3	40/50
Жаркое из кролика	250	2	40/50
Жаркое из индейки	250	2	50/60
Жаркое из гуся	225	2/3	60/70
Жаркое из утки	250	2/3	45/60
Жаркое из курицы	250	2/3	40/45
РЫБА	200-225	1/2	15/25
кондитерские изделия			
Фруктовый торт	225	2	35/40
Торт Маргарита	175-200	2	50/60
Булочки	175-200	2	25/30
Бисквит	220-250	2	20/30
Пончики	180-200	2	30/40

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
Слойки	200-220	2	15/20
Виноградный пирог	250	2	25/35
Штрудель	180	2	20/30
Печенье с какао	180-200	2	40/50
Яблочные оладьи	200-220	2	15/20
Пудинг Савоярди	200-220	2	20/30
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	220	3	30
Пицца	250	2	15/20
Пицца	250	3	10/20
Тосты	250	3	5

- Важно

Помещайте блюда после разогрева духовки.

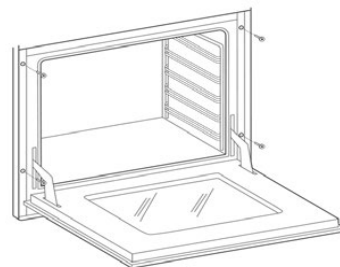
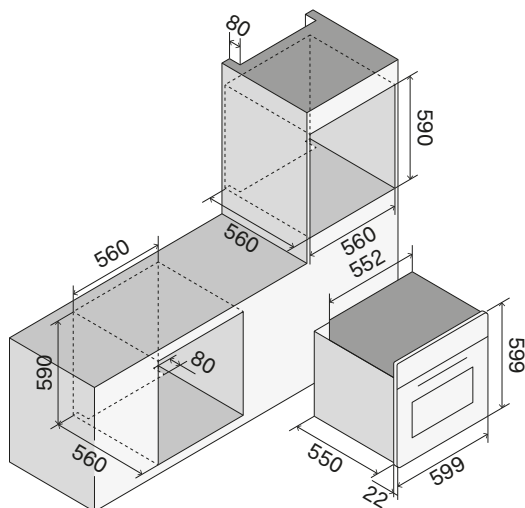
- Приготовление на гриле

В приборах с электрогрилем приготовление пищи осуществляется при закрытой дверце при температуре 180 °С. Продукты для гриля желательно размещать на соответствующем гриле на четвертой полке.

УСТАНОВКА - Указания по установке

 Паспортная табличка расположена на дверце духовки и показана на странице 1. Она видна при открытой дверце и содержит все данные, необходимые для установки, например, модель прибора, номинальное напряжение и потребляемую мощность. Сначала измерьте и проверьте нишу для встраивания в мебели, которая должна точно соответствовать размерам, указанным на рисунке А. Убедитесь, что мебельная отделка, шпон или другое покрытие приклеены термостойким клеем (150 °С). Если покрытие или клей не являются термостойкими, покрытие может деформироваться или расколоться, особенно в самых узких местах мебели. Убедитесь, что мебель для встроенной духовки имеет прочное дно и может выдержать вес прибора. В комплект входят все винты и принадлежности, необходимые для крепления духовки к мебели. Следующие рисунки будут полезны для крепления и правильной вставки прибора в мебель.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ УСТАНОВКА - Подключение к электросети



Следующие инструкции предназначены для квалифицированного лица, которое будет выполнять установку прибора, его настройку и техническое обслуживание, а также позаботится о том, чтобы эти операции выполнялись максимально правильно и в соответствии с действующими нормами. Важно: любую регулировку, техническое обслуживание и т. д. следует выполнять после отключения электрической вилки прибора от сети.

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:

ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU

ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с пищевыми продуктами).

Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования.

В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.

В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора.

Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:

- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдерживать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);

- система электропитания имеет эффективное заземление.

Прибор поставляется с кабелем без вилки: подключение должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель является заземляющим проводом и ни в коем случае не должен прерываться.

Розетка должна быть видна и доступна, чтобы прибор можно было легко отключить.

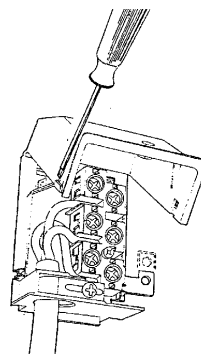
Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:

- предохранительный клапан и домашняя система могли выдержать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);

- система электропитания имела эффективное заземление;

- многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;

- был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки



Желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться, даже выключателем. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает температуру окружающей среды более чем на 50 °С. Если вам необходимо заменить кабель питания, обратитесь в сервисный центр.

УСТАНОВКА - Электрические схемы

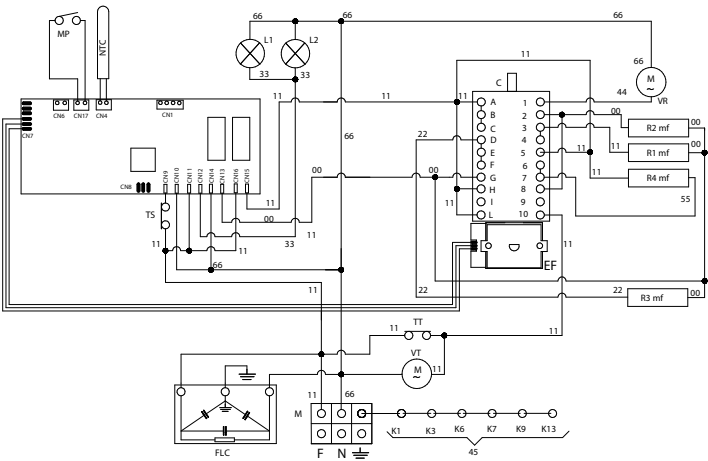
Потребляемая мощность (кВт)

МОДЕЛЬ	кВт (220-240V)
60	3,2

Условные обозначения

00	Черный	K13	" " grill
11	Коричневый	N	Нейтраль
22	красный	M	Клеммные колодки
33	Белый	MP	Микровыключатель дверцы
44	Желтый		
45	Желто-зеленый	NTC	Датчик температуры
55	Серый	P	Таймер/программатор
66	Синий	R1	Верхний нагревательный элемент
C	Переключатель	R2	Нижний нагревательный элемент
EF	Энкодер функций	R3	Нагревательный элемент гриля
F	Фаза	R4	Круговой нагревательный элемент
K1	JЗаземляющий провод клеммной колодки	TS	Защитный термостат
K3	" " вентилятор духовки	TT	Термостат кругового нагретельного элемента
K6	" " лампа духовки 1	V	Вентилятор духовки
K7	" " лампа духовки 2	VT	Вент. охлаждения
K9	" " мотовентилятор кругового нагретельного элемента	FLC	Фильтр

Электрические схемы



⚠ OLULISED OHUTUSHOIATUSED

Seadme omadused

Silt seadme andmetega, mille leiab ka kaanelt, on kinnitatud ahjuukse servale; silt on näha, kui uks on lahti.

TÄHELEPANU! Need hoiatused käivad eri tüüpi seadmete kohta. Olge enda seadme õige tüübi tuvastamisel hoolikas (vt andmesilt).

1. Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend, mis sisaldab muu hulgas väga olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja hoolduse ohutuse kohta. Hoidke kasutusjuhend hoolikalt alles, et saaksite seda edaspidi kasutada ja kontrollida oma seadme seerianumbrit.

2. Seadme elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui maandus on tehtud õigesti ja kehtivate standardite kohaselt. Oluline on tagada, et neid nõudeid järgitakse. Kahtluste korral võtke elektrisüsteemi põhjalikuks kontrollimiseks ühendust kvalifitseeritud isikuga. Tootja ei vastuta kehvast maandussüsteemist põhjustatud kahjustuste eest.

3. Enne seadme ühendamist kontrollige, et andmesildil näidatud tehnilised omadused vastaksid täielikult elektrisüsteemi omadele. Paigaldamise/reguleerimise peab tegema kvalifitseeritud personal.

4. Kontrollige, kas elektrisüsteem ja pistikupesad suudavad toetada seadme maksimaalset võimsust, mis näidatud andmesildil. Kahtluste korral võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga.

5. Seade tuleb ühendada otse vooluvõrku, järgides näidatud polaarsust. Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud võrgust isoleerimise seadmega, mille kontaktide avanemise kaugus tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

6. Kui pistikupesa ei sobi pistikuga, vahetage see sobiva vastu välja. Sellisel juhul võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga, kes peab muu hulgas kontrollima, kas pistikupesa kaablite ristlõiked peavad vastu seadme tarvitavale võimsusele. Toitekaablil pole pistikut. Ühenduse kohta vaadake lõiku "Elektriühendus". Soovitatav on mitte kasutada adaptoreid, harupesasid ega pikendusjuhet.

7. Kui seadet ei kasutata pikka aega, võtke elektriühendus lahti ja lülitage pealüliti välja.

8. Ärge blokeerige ventilatsiooni- või soojuste eraldumise avasid.

9. Kui seadme toitekaabel on kahjustatud, tohib selle välja vahetada ainult tootja volitatud teeninduskeskus.

10. Seadet tohib kasutada ainult sellel otstarbel, milleks see on ette nähtud (toidu valmistamiseks). Igasugune muu kasutus (näiteks ruumi kütmine) pole lubatud, sest see on ohtlik. Tootja ei vastuta ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

11. Mis tahes elektriseadme kasutamine eeldab, et peetakse kinni peamistest põhimõtetest.

A. Ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega.

B. Ärge kasutage seadet paljaste jalgadega.

C. Vältige pikendusjuhtmete kasutamist ja võtke kasutusele kõik võimalikud ettevaatusabinõud.

D. Ärge tõmmake juhet, et seda vooluvõrgust eemaldada.

E. Ärge jätke seadet ilmastikutegurite (vihm, päike jne) kätte.

F. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse. Seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete häiretega inimesed vaid järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi masinaga mängida. Järelevalveta lapsed ei tohi masinat puhastada ega hooldada.

12. Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik ja mitte puudutada kütteelemente. Väikesed lapsed tuleb hoida seadmest eemal. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

13. Enne seadme puhastamist või hooldustöid eraldage seade toitest, eemaldades toitejuhtme vooluvõrgust või katkestades elektrivoolu vastava lüliti abil.

14. Rikete või tõrgete korral lülitage seade välja ja ärge proovige seda remontida – seda tohib teha ainult volitatud abikeskus. Kasutada tuleb alati originaalvaruosi. Nende juhiste eiramine võib seada ohtu seadme ohutuse.

15. On tungivalt soovitatav mitte jätta ligipääsetavaks osi, mis võivad kujutada endast ohtu, eriti kui on lapsi, kes võivad seadmega mängida.

16. Ärge kasutage töötava seadme läheduses kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).



17. Pakend on mõeldud seadme kaitsmiseks kahjustuste eest transpordi ajal. Pakendimaterjalid on kergesti taaskasutatavad, kuna need on valitud keskkonnahoidlike kriteeriumide järgi. Nende taaskasutamine vähendab vajadust tooraine järele ja vähendab jäätmete mahtu. Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad sageli väärtuslikke materjale. Need sisaldavad ka materjale, mis ebaõige käitlemise või kõrvaldamise korral võivad olla potentsiaalselt ohtlikud inimeste tervisele ja keskkonnale. Samas on need aga hädavajalikud seadme õigeks tööks. Seetõttu ärge visake seadet ära koos olmejäätmetega.

Viige see kohalikku jäätmekogumis-/ringlussevõtukeskusesse või võtke nõu saamiseks ühendust edasimüüjaga. Veenduge, et seade oleks kuni utiliseerimiseni lastele mängimiseks kättesaamatus eemal.

18. Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks aurupuhastit.

19. Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja selle katki teha.

20. Suitsu korral ärge avage ahju ust, vaid lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Ärge avage ust enne, kui suits on leegid summutanud.

21. Kasutage nuppude lukustamise funktsiooni, et lapsed ei saaks seadet ise sisse lülitada.

22. Jälgige lapsi, kui nad on multifunktsionaalse ahju vahetus läheduses. Ärge laske neil seadmega mängida.

23. Lämpumisoht.

– Lapsed võivad end mängides pakkematerjali (nt fooliumi) sisse mäsida või selle üle pea panna ja nii lämbuda. Hoidke seda tüüpi materjal lastele kättesaamatus kohas.

24. Põletusohu

Laste nahk on palju õrnem kui täiskasvanutel.

– Klaasuku, juhtpaneel ja avad kuuma õhu väljutamiseks seadme küpsetuskambri muutuvad kuumaks. Hooldage, et lapsed ei saaks seadet selle töötamise ajal puudutada.

25. Ärge kasutage seda seadet mittestatsionaarsetes kohtades (nt laevadel).

26. **Tähelepanu!** Enne lambi vahetamist veenduge, et seade oleks välja lülitatud – nii väldite elektrilöögi võimalust.

■ ESIMENE KASUTUSKORD

– Kui kasutate ahju esimest korda, laske sellel tühjana töötada umbes 1 tund (230°C juures), jättes võimaluse korral köögiaknad lahti. Esimesel kuumutamisel eraldub ahjust tootmisjääkide, nagu rasva, õli või vaigu ebameeldiv lõhn. Kui eespool osutatud aeg on möödas, on ahi esimeseks küpsetamiseks valmis. Kui ahi on maha jahtunud, puhastage seda jaotises "Puhastamine ja hooldamine" toodud juhiste järgi.

– Ärge katke ahju sisemuse puhastamise hõlbustamiseks alumiiniumfooliumiga.

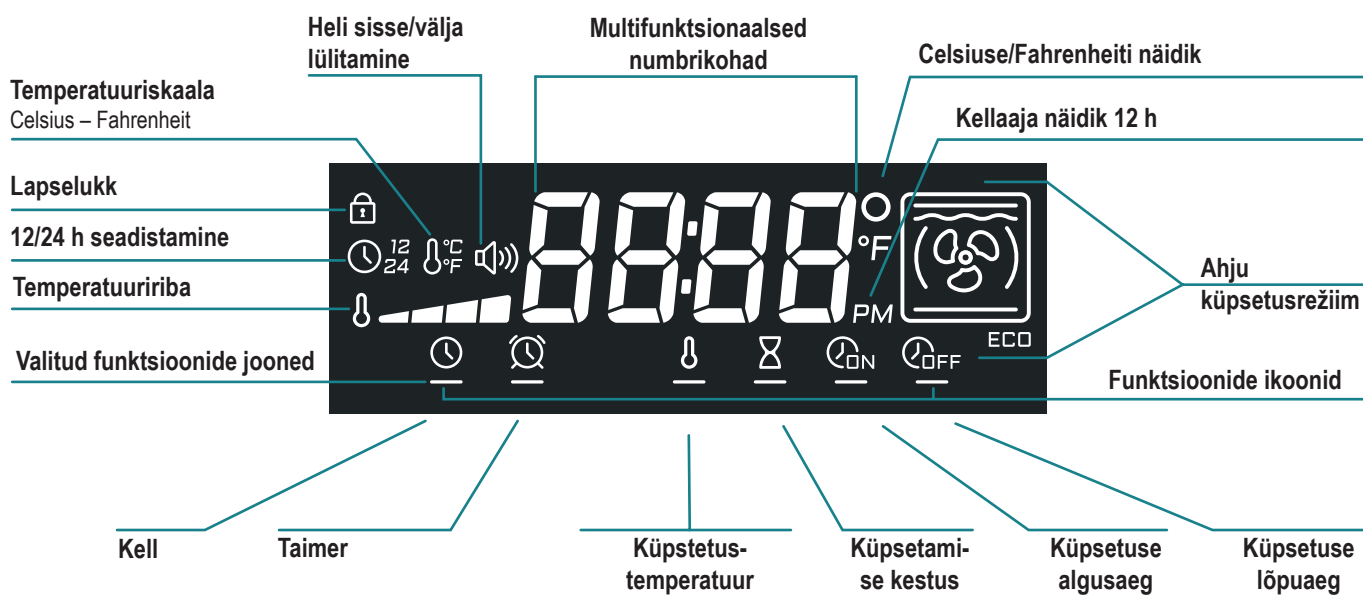
– See toiming muudab seadme tööd ja võib emaili kahjustada.

– Kõik toiduga otseses kokkupuutes olevad tarvikud tuleb enne kasutamist sobivate toodetega hoolikalt puhastada.

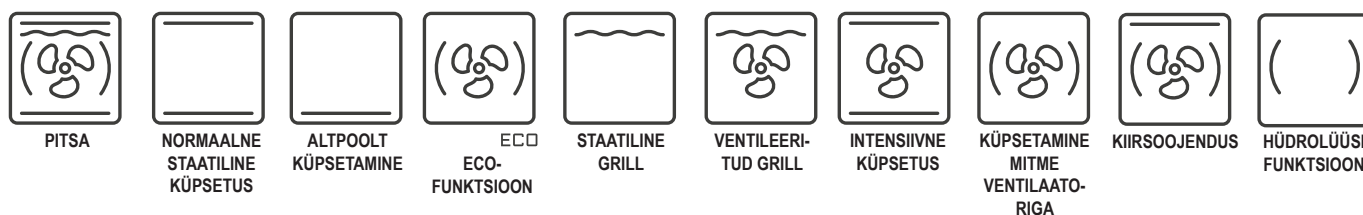
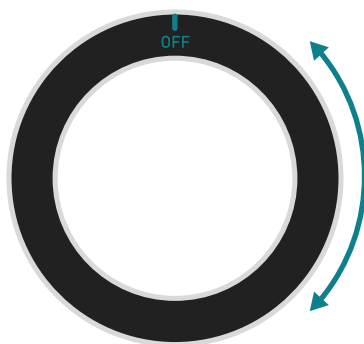
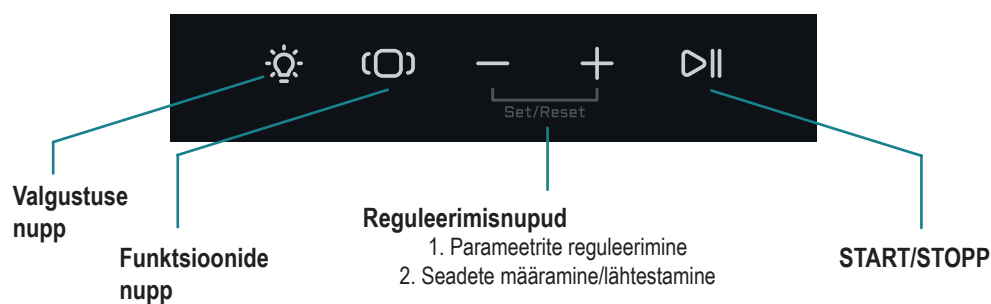


Ei ole lubatud küpsetada toite, mis on otseses kokkupuutes ahju restide või tilkumispannidega.

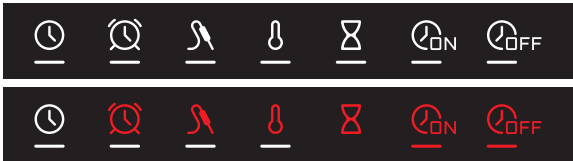
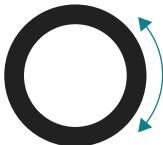
■ KASUTUSJUHEND – LED-ekraan



Nuppude ja pöördnupu selgitused



Ahju põhifunktsioonid

SÜMBOL	KIRJELDUS	FUNKTSIOON
VALGUSTUSE NUPP 	– Lülitab valgustuse sisse ja välja	– Käsitsi sisselülitamisel kustub tuli 10 minuti pärast. – Tuli lülitub automaatselt sisse: kui toiduvalmistamine algab või 5 minutiks, kui uks on avatud kui lõpetate toiduvalmistamise või 1 minutiks pärast ukse sulgemist
FUNKTSIOONIDE NUPP 	– Aktiveeritavate funktsioonide sirvimiseks	– Joon ja ikoonid näitavad funktsiooni olekut Valge joon: valitud Punane joon: seadistatud Vahelduv valge ja punane joon: eelnevalt valitud ja seadistatud Punane ikoon: aktiivne – Kella ikoon jääb alati valgeks
Näited 		
REGULEERIMISNUPUD 	– Määrab funktsiooni väärtused	– Määrab valitud funktsiooni väärtused – seadistuste Set /Reset – Lähtestamiseks vajutage ja hoidke korraga all nuppe — ja +
START/STOPP-NUPP 	– Toiduvalmistusprogrammi käivitamine või peatamine	– Vaadake toiduvalmistusprogrammi seadistamise jaotist
PÖÖRDNUPP 	– Valige toiduvalmistusprogramm Nt: 	– Vaadake toiduvalmistusprogrammi seadistamise jaotist

SÜMBOL	KIRJELDUS	FUNKTSIOON
TEMPERatuurIRIBA a)  b) 	– Ahju temperatuuritaseme näidik	a) Näitab punaselt ahju temperatuuri küpsetamise ajal b) Valge näitab jääksoojust küpsetamise lõpus

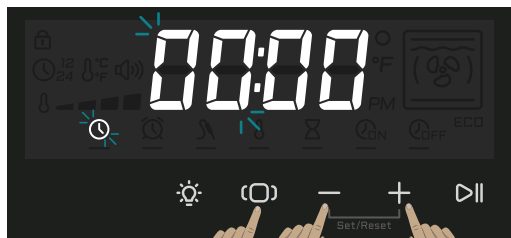
TEABEVAADE
– Toimingute puudumisel lülitub ekraan teabevaatele , kus kuvatakse ainult aktiivsed ikoonid ja kellaikoon. – Funktsioonide klahvi  vajutamisel teabevaade sulgub.

Esmakordne sisselülitamine



- Esmakordsel sisselülitamisel seadistage järgmised:
 kell, 12/24 tunni vaade, ekraan ON (ON d) – OFF (NO d), temperatuur
 – °C või °F ja heli sees/väljas.
- Parameetrite seadistamiseks vajutage **reguleerimisnuppu** — või + ja **funktsioonide nuppu**  – see kinnitab valiku ja saate liikuda järgmise seadistuse juurde.

1. Kellaaja seadistamine



⚠ Tähelepanu: pärast üle 10 sekundi kestvat elektrikatkestust tuleb kellaeg uuesti määrata.

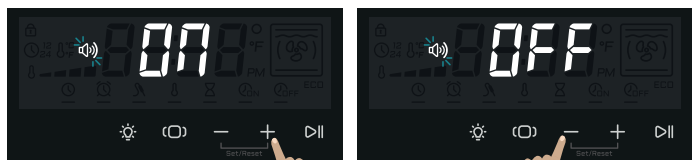
2. Seadistage 12/24 tunni vaade.



3. Valige °C või °F.



4. Heli sisse/välja lülitamine



Toode on kasutamiseks valmis.

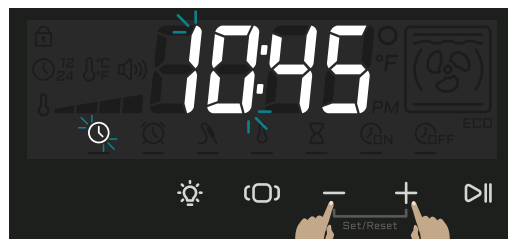
2. Ettevalmistus

2.1 Funktsioonide seadistamine



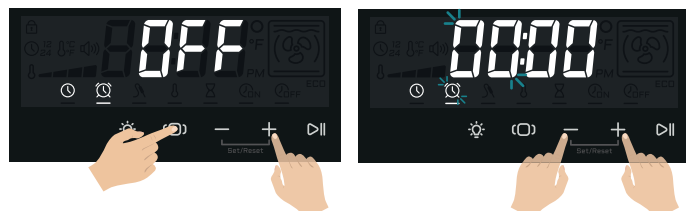
– Pikk, **6-sekundiline** vajutus reguleerimisnuppudele — ja + viib režiimi, mida on kirjeldatud peatükis “1. Esimene käivitamine” 12/24   tunni taimeri seadistamise, **temperatuuriskaala**  ja helide  SISSE/VÄLJA seadistuste kirjeldustes.

2.2 Kella seadistamine 00:00



– Pikk, **3-sekundiline** vajutus reguleerimisnuppudele — ja + viib kella seadistamise. Jätkake, nagu on kirjeldatud peatükis “1. Esimene käivitamine”.

2.3. Taimeri seadistamine



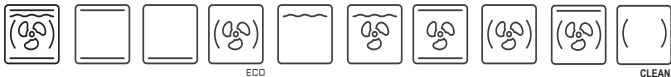
– Valides funktsiooni **Taimer** , saab **reguleerimisnuppude** — ja + abil määrata tunnid ja seejärel minutid. Pöördloendus aktiveerub **funktsioonide nupu**  vajutamisel või **10 sekundi** pärast.
– Taimeri saab lähtestada, hoides korraga all **reguleerimisnuppe** — ja +.

2.4 Lapselukk



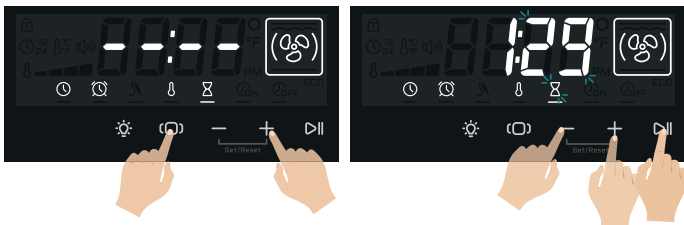
– Kui ahi on välja lülitatud, siis **3-sekundiline** vajutus **funktsioonide nupul**  aktiveerib/inaktiveerib **lapseluku** .

3. Küpsetusprogrammi seadistamine



- Nuppu keerates saab valida ühe küpsetusprogrammide koos selle vaiketemperatuuriga.
- **Küpsetustemperatuuri** $\underline{\quad}$ saab muuta **reguleerimisnuppudega** — või +.
- Kui vajutate nuppu **Start/Stop** ▷||, siis küpsetusprogramm käivitub.

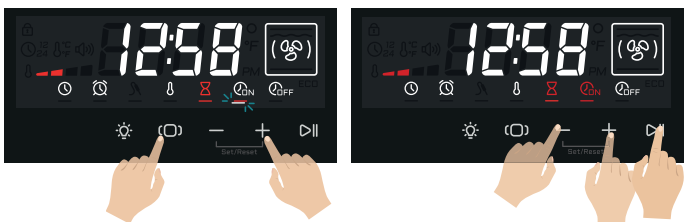
4. Küpsetamise kestuse seadistamine ⌚



- Valides **Funktsioonide nupuga** (□) **Küpsetusaja kestuse** ⌚, saab **reguleerimisnuppude** — ja + abil määrata tunnid ja seejärel minutid.
- **Pöördloendus** algab siis, kui küpsetamine tegelikult algab: kui vajutatakse nuppu **Start/Stop** ▷|| või kui jaotises **Küpsetamise kellaaeg** määratud aeg saab täis.
- **Küpsetamise kestuse** ⌚ saab lähtestada, hoides korraga all **reguleerimisnuppe** — ja +.

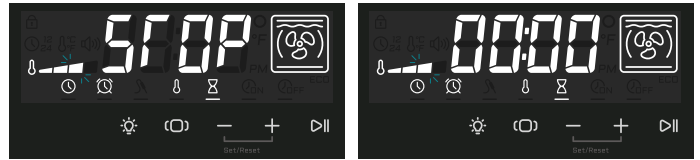
5. Küpsetamise kellaaaja seadistamine (algus $\underline{\quad}$ ON või lõpp $\underline{\quad}$ OFF).

Küpsetamise algusaeg $\underline{\quad}$ ON ja **Küpsetamise lõpuaeg** $\underline{\quad}$ OFF on kaks alternatiivset funktsiooni, mida ei saa korraga aktiveerida.



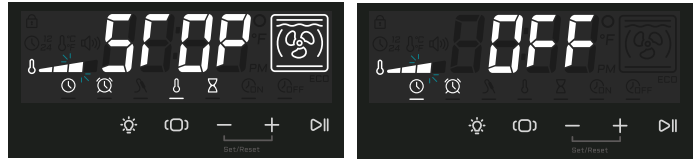
- Kui **Küpsetamise kestus** ⌚ on seadistatud, saate määrata küpsetamise kellaaaja: **Algusaeg** $\underline{\quad}$ ON või **Lõpuaeg** $\underline{\quad}$ OFF.
- Valides **Algusaja** $\underline{\quad}$ ON või **Lõpuaega** $\underline{\quad}$ OFF, saate **reguleerimisnuppude** — või + abil seadistada tunnid ja seejärel minutid.
- Kui vajutate nuppu **Start/Stop** ▷||, siis seadistused aktiveeruvad.
- Need taimerid saab lähtestada, hoides korraga all **reguleerimisnuppe** — ja +.

6. Küpsetusprogrammi lõpp



- Ahi annab küpsetamise lõpust märku **kestuse taimeri** aja täis saamisel 1-minutilise heliga.

6.1. STOPP ja OFF



Ahju saab välja lülitada järgmistel viisidel:

- Nupu **Start/Stop** ▷|| vajutasega toiduvalmistamise ajal.
- Keerates pöördnupu asendisse OFF.
- Kui on seadistatud ooterežiim **OFF (NO d)**, siis pärast 5-minutist tegevusetust ja kui ühtegi funktsiooni ei ole aktiveeritud, lülitub ahi automaatselt välja.

7. Ukse avamine

- Kui uks avatakse, peatub programm, kuni uks uuesti sulgetakse.
- Kui ust ei suleta 3 minuti jooksul, siis programm katkestatakse.

8. Tehaseväärtuste lähtestamine



Toote tehasetingimuste taastamiseks ja selle esmakordsel sisselülitamise: kui nupp on asendis **OFF**, vajutage **funktsioonide nuppu** (□), **reguleerimisnuppe** — ja + korraga **10 sekundit**.

- Ekraanil hakkavad 30 sekundiks jooksma jooned, selle aja jooksul vajutate korraga **reguleerimisnuppe** — ja +.
- Ekraanile ilmub teade **CIAO**.



Lülitage ahju toide välja. Järgmisel taaskäivitamisel lähtestatakse kõik parameetrid ja ahi pakub uuesti välja esmakordse käivituse järjestuse.

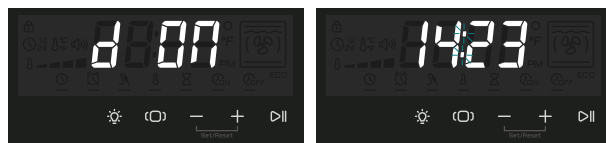
9. Demorežiim

DEMO-režiimis on võimalik funktsioonide vahel liikuda ilma, et ahi soojeneks.



DEMO aktiveeritakse järgmiselt:

- pöördnupp on asendis **OFF** ja kõik funktsioonid on välja lülitatud.
- **Funktsioonide nupu** (O) ja nupu **Start/Stop** ▷|| samaaegne vajutamine 8 sekundit.



– Kui režiim on aktiivne, vilguvad **Kella 14:23** täpid ja teade **d 07** kuvatakse 3 sekundiks ekraanil (kuva kordub, kui aktiivset nuppu vajutatakse esimest korda pärast 3-minutist ahju passiivsust).

– DEMO-režiimist väljumiseks korrake aktiveerimisprotseduuri.

10. Energiasäästu

- Aeg ooterežiimi jõudmiseks: 2 minutit.
- Energiatarve ooterežiimi koos teabega: 0,8 W.

IKOONID

IKOONID	KIRJELDUS	FUNKTSIOON
	PITSA	Funktsioon sobib eriti hästi pitsa, focaccia ja leiva küpsetamiseks. Peamine soojus tuleb alumisest küttekehast, mis töötab koos teiste ahju küttekehadega.
	NORMAALNE STAATILINE KÜPSETUS	See on elektriahju klassikaline funktsioon, mis sobib eriti hästi järgmiste toitude valmistamiseks: sealihakotlet, vorstid, tursk, hautatud liha, ulukiliha, vasikaprada, beseed ja küpsised, küpsetatud puuviljad jne.
	ALTPOOLT KÜPSETAMINE	See on kõige sobivam toidu küpsetamiseks, eriti küpsetiste (küpsised, beseed, juuretisega magustoidud, puuviljamagus-toidud jne) ja muude toitude valmistamiseks.
	ECO-FUNKTSIOON	Funktsioon võimaldab söögi tegemisel oluliselt säästa elektrit. Selle funktsiooni maksimaalselt ära kasutamiseks on hea panna roog enne Eco-funktsiooni aktiveerimist ahju, asetades selle õõnsuse keskele. Eco-funktsiooniga kohandatakse küpsetusajad aeglaseks küpsetamiseks. Sobib näiteks hautatud liha, valge liha, küpse-tatud pasta, õrnade küpsetiste korral. Märkus. Eco-funktsiooniga küpsetamist ei saa valida, kui lihaandur on sisestatud.
	STAATILINE GRILL	Funktsioon on ette nähtud kiireks ja sügavaks grillimiseks, liha üldiseks pruunistamiseks ja röstimiseks, filee, Firenze biifsteegi, grillitud kala ja grillitud köögiviljade valmistamiseks. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi tem-peratuuril 180 °C.
	VENTILATSIOONIGA GRILLIMINE	Eriti kiire ja sügav ning märkimisväärse energiasäästuga funktsioon sobib paljudele toitudele, nagu sealihakotletid, vorstid, sealiha- või segavardad, ulukiliha, Rooma stiilis gnocchi jne. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi tem-peratuuril 180 °C.
	INTENSIIVNE KÜPSETUS	Erinevate roogade kiire ja intensiivse küpsetamise funktsioon, sobib kala, hautatud köögiviljade, kebabi, pardi, kana jne valmistamiseks.
	KÜPSETAMINE MITME VENTILAATORIGA	Funktsioon võimaldab eri roogade üheaegset küpsetamist, ilma et lõhnad seguneksid. Saab küpsetada lasanjet, pitsat, sarvesaiu, saiakesi, pirukaid, kooke jne.
	KIIRSOOJENDUS	Seda funktsiooni kasutatakse ahju eelsoojenemise kiirendamiseks. Soovitav on seda funktsiooni kasutada juhul, kui seadistate küpsetustemperatuuri vahemikus 200–300 °C. Funktsiooni kasutamine temperatuuril alla 200 °C ei anna erilisi eeliseid. TÄHELEPANU: funktsioon EI SOBI toidu valmistamiseks, see on mõeldud ainult ahju kiiremaks eelsoojendamiseks. ÄRGE KASUTAGE FUNKTSIOONI KAUEM KUI 20 MINUTI
	HÜDROLÜÜSI FUNKTSIOON	See on automaatne puhastusfunktsioon, mis hõlbustab küpsetuskambri puhastamist madalal temperatuuril (90 °C) kõigest 20 minutiga. Hüdroolüütiline puhastussüsteem pehmendab mustust, nii et seda saab hõlpsamini eemaldada, ilma et ahju jääks lõhnu..

■ KASUTUSJUHEND. - Hüdrolüütiline funktsioon

Puhastusprotseduuri läbiviimine

1. Eemaldage kõik toidutükid käsitsi niiske käsnaga.
2. Eemaldage küpsetuskambrist kõik tarvikud (grillid, tilkumispannid, külgmised restid, nõud).
3. Kui ahi on külm, vala ahju põhja 100 ml vett ja kõige tõrksama mustuse eemaldamiseks 2 tilka neutraalset pesuainet;
4. Aktiveerige funktsioon (funktsiooni ajal on tuli kustunud ja seda ei saa sisse lülitada).
5. Tsükli lõpus olge ukse avamisel ettevaatlik, sest õõnsus on auru täis – oodake, kuni ahi jahtub, seejärel puhastage see käsnaga ja kuivatage pehme lapiga.
6. Õõnsust tuleb regulaarselt puhastada, mitte lasta mustusel ladestuda.
7. Hüdrolüütilise funktsiooni ajal ärge avage ust ja lisage ahju põhja vett.



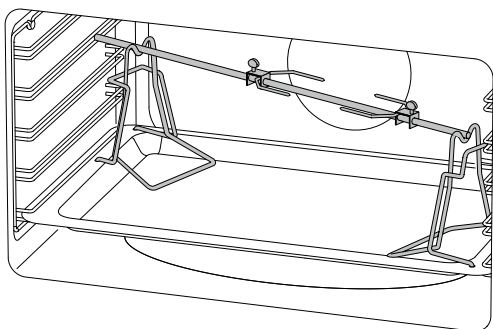
TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage destilleeritud vett (põhjustab korrosiooni) ega gaseeritud vett. Kasutage ainult joogivett.
- Ärge valage vett kuuma küpsetuskambrisse, vaid ainult siis, kui see on toatemperatuuril.
- Ärge avage ust hüdrolüütsükli ajal.
- Põletusohu – enne mis tahes toimingut tegemist veenduge, et seade on maha jahtunud.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid ega liiga agressiivseid puhastusvahendeid, mis võivad pindu kahjustada.

■ KASUTUSJUHEND – Tarvikud

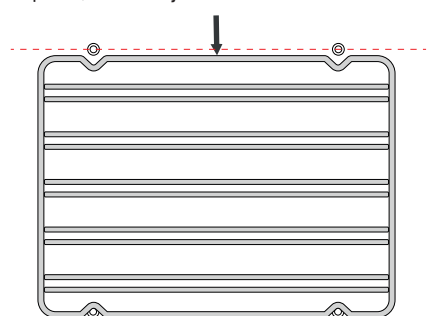
Grillivarda kasutamine (olemas mõnel mudelil)

Torgake küpsetatav liha vardale, kinnitades selle spetsiaalsete kahvlitega. Toetage varras selleks mõeldud tugedele, mis on eelnevalt tilkumispanni külge kinnitatud, ja sisestage see grillivarda hoidikusse. Lülitage staatilise grilli funktsioon suletud uksega sisse. Varda koos tilkumispanniga väljavõtmiseks tõmmake seda nii palju välja, et selle saaks täielikult eemaldada.

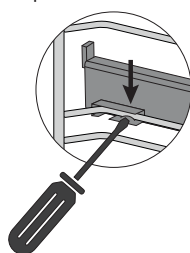
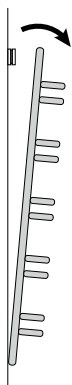


Teleskoopjuhikud

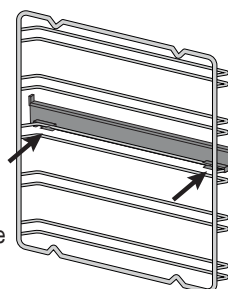
Tõmmake punasega tähistatud osa alla-poolle, et see ahju seinast eemaldada.



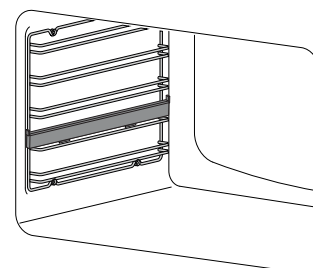
Pöörake ja asetage liugjuhiku küljel olevale pinnale.



Klambri vabastamiseks keerake see lamepeaga kruvikeerajaga lahti.



Juhiku ümberpaigutamiseks korraldage toiminguid vastupidises järjekorras

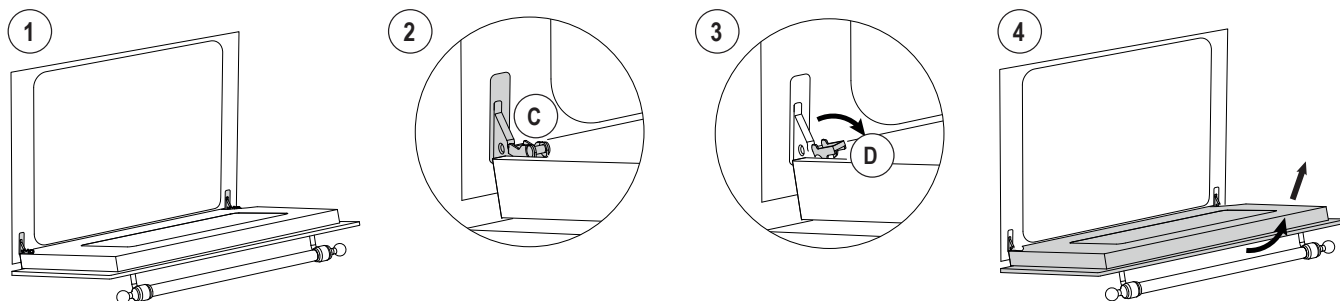


■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Ukse eemaldamine

Protseduur

Ahju põhjaliku puhastamise hõlbustamiseks on otstarbekas uks küljest võtta, järgides neid juhiseid:

- avage uks
- liigutage konks C hinge D sektorisse, järgides neid samme:



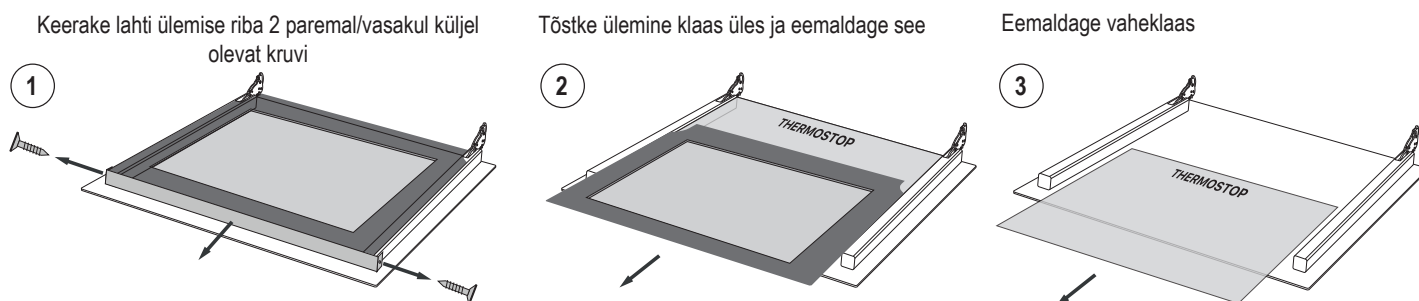
■ PUHAŠTAMINE JA HOOLDUS – Klaaside lahtivõtmine ja puhastamine

Protseduur

Ahjuuks on valmistatud kolmest kristallklaasist. Kristallosade puhastamiseks kasutage mitteabrasiivset köögipaberit ja tavalist pesuainet. Ärge kasutage ahju klaasuste puhastamiseks karedaid abrasiivseid materjale ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda. Sisemised kristallklaasid on puhastamise hõlbustamiseks eemaldatavad. Selleks on vaja ahju uks lahti võtta või asetada see vahepealsesse astmesse.

Klaasi eemaldamise järjekord

⚠ TÄHELEPANU! Kõik toimingud tuleb teha nii, et uks on ahjult eemaldatud ja asetatud sobivale riulile, et mitte kahjustada ukse esiosa. Vaheklaas tuleb sisestada õigesti, nii et kiri "THERMOSTOP" on loetav (vt joonis 2-3).



■ PUHAŠTAMINE JA HOOLDUS – Näpunäiteid ahju ja esipaneeli puhastamiseks

AHI

KOMPONENT	RENGÖRINGSMETOD	HOIATUSED
Ahju sisemus	Soovitav on ahju puhastada pärast iga kasutuskorda. Mustus tuleb kergemini ära, kui vältida korduvat kõrbemist kõrgel temperatuuril. Võtke ära kõik eemaldatavad osad ja peske neid eraldi kuuma vee ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Ahjuõõne puhastamise hõlbustamiseks valage õõnsuse põhja väike kogus vett (100 ml ehk pool klaasi); seejärel aktiveerige 20 minutiks tsükkel "Altpoolt küpsetamine" 90 °C juures. Tsükli lõpus oodake, kuni ahi jahtub, ja puhastage üle pehme lapiga.	Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks auru-puhastit. Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid ega teravaid metalltööriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja see võib puruneda.
Ahjuplaat	Kastke sooja vee ja pehme seebi lahusesse. Pärast pesemist kuivatage.	Eemaldage toidujäägid kohe pärast kasutamist.
Restid	Puhastage sooja vee ja mitteabrasiivsete puhastusvahenditega või sobiva rasvaeemaldusvahendiga.	Kõrbenud ja kõvenenud mustuse korral on soovitatav jätta restid enne puhastamist mõneks tunniks ligunema.

ESIPANEEL

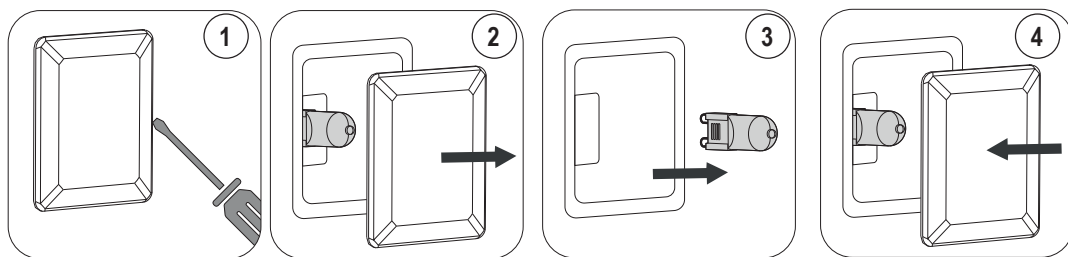
KOMPONENT	PUHAŠTAMISMEETOD	HOIATUSED
Terasest pind	Puhastage osad sooja vee ja mitesöövitava vedela pesuvahendiga ning seejärel kuivatage need pehme või mikrokudlapiga.	Sära aitab säilitada perioodiline puhastamine spetsiaalsete, tavaliselt turul saadaolevate toodetega. Keelatud on kasutada abrasiivseid pulbreid.
Värvitud pinnad	Värvitud osade omaduste säilitamiseks tuleb neid sageli seebiveega puhastada.	Vältige happeliste või leeliseliste ainete (äädikas, sidrunimahl, sool, tomatimahl jne) jätmist värvitud osadele ja peske, kui värvitud osad on veel kuumad.

■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Lambi vahetus

Protseduur

Kui ahju tuli ei tööta, eraldage seade vooluvõrgust, eemaldage lambi kaitseklaas ja vahetage lamp välja.

Vahetage lamp sobiva 40 W halogeenlambi vastu (G9).



- 1) Keerake lahti lameda kruvikeerajaga
- 2) Eemaldage lambi kaitseklaas
- 3) Eemaldage pirn
- 4) Vahetage pirn välja ja sulgege kaas

■ VEAOTSING – Üldised probleemid

⚠ TÄHELEPANU!

- Garantiiajal tohib remonti teha ainult volitatud müügiärgne teenindus või akteerides vastava lüliti.
- Enne remonti eraldage seade vooluvõrgust, s.t eemaldage toitekaabel või lülitage sisse vastav lüliti.
- Volitamata sekkumised ja remonditööd võivad põhjustada elektrilöögi või lühise, seega ärge neid ise tehke. Jätke need tööd volitatud tehnikutele.
- Väikeste tõrgete korral võite proovida probleemi lahendada juhendis toodud nõuandeid järgides.
- Abiteenuse sekkumine garantii ajal ei ole tasuta, kui seade ei tööta ebaõige kasutamise tõttu.
- Ebaõigest kasutamisest või paigaldamisest põhjustatud rikete kõrvaldamist või kaebusi garantii korras ei parandata. Garantiikulud kannab kasutaja.

Süsteemi vead

KIRJELDUS	KIRJELDUS
NTC andur katkestas	Er00
NTC-andur lühendatud	Er01
Näidik ületemperatuuriline	Er08

■ TOIDUVALMISTAMISE TABELID – Venti-leeritav konvektsioonahi (soovituslikud väärtused)

ROOG	TEMP C°		MIN
LIHA			
Rostbiif	170-180	2/3	40/50
Küpsetatud loomaliha	170-190	2/3	40/60
Küpsetatud vasikaliha	160-180	2/3	65/90
Lambapraad	140-160	2	100/130
Rostbiif	180-190	2/3	40/45
Jänesepraad	170-180	2/3	80/100
Küülikupraad	160-170	2	80/100
Kalkunipraad	160-170	2	160/240
Hanepraad	160-180	2/3	120/160
Pardipraad	170-180	2/3	100/160
Küpsetatud kana	180	2/3	90/120
KALA	160-180	2/3	15/25
KONDIITRITOOTED			

ROOG	TEMP C°		MIN
Puuviljakook	180-200	2	40/50
Keeks	180-190	2	40/45
Saiakesed	170-180	2	40/60
Biskviidikook	190-200	2	25/35
Sõõrikud	160-180	2	35/45
Magusad lehttaignad	180-200	2	20/30
Rosinakook	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoy küpsised	150-180	2	50/60
Õunapannkoogid	180-200	2	18/25
Biskviidiküpsiste puding	170-180	2	30/40
PAGARITOOTED			
Leib	180-200	3	45
Pitsa	250	3	10/20
Röstsai	185-195	2	7

■ TOIDUVALMISTAMISE TABELID – Anduriga mõõdetud sisetemperatuurid

ROOG	TEMP C°		MIN
LIHA			
Rostbiif	225	2/3	40/50
Küpsetatud loomaliha	250	2/3	50/60
Küpsetatud vasikaliha	225	2/3	60/80
Lambapraad	225	2	40/50
Rostbiif	230	2/3	50/60
Jänesepraad	250	2/3	40/50
Küülikupraad	250	2	40/50
Kalkunipraad	250	2	50/60
Hanepraad	225	2/3	60/70
Pardipraad	250	2/3	45/60
Küpsetatud kana	250	2/3	40/45
KALA	200-225	1/2	15/25
KONDIITRITOOTED			
Puuviljakook	225	2	35/40
Keeks	175-200	2	50/60
Saiakesed	175-200	2	25/30
Biskviidikook	220-250	2	20/30
Sõõrikud	180-200	2	30/40

ROOG	TEMP C°		MIN
Magusad lehttaignad	200-220	2	15/20
Rosinakook	250	2	25/35
Struudel	180	2	20/30
Savoy küpsised	180-200	2	40/50
Õunapannkoogid	200-220	2	15/20
Biskviidiküpsiste puding	200-220	2	20/30
PAGARITOOTED			
Leib	220	3	30
Pitsa	250	2	15/20
Pitsa	250	3	10/20
Röstsai	250	3	5

– Tähtis

Pange toit ahju, kui ahi on kuum.

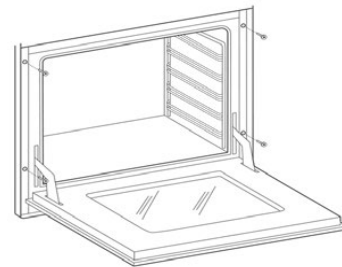
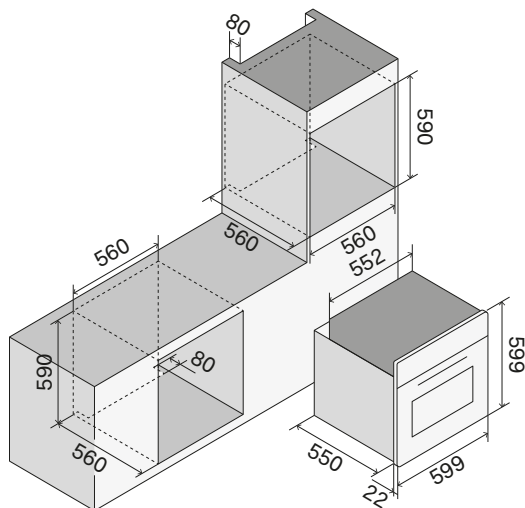
– Grilli küpsetamine

Elektrigrilliga seadmetel küpsetage 180°C juures suletud uksega. Grillitav toit tuleks eelistatavalt asetada vastaval grillil neljandale riulile.

■ PAIGALDAMINE – Paigaldusjuhend

 Andmesilt, mis asub ahjuukse serval ja on näidatud 1. leheküljel, on nähtav avatud uksega – see sisaldab kõiki paigaldamiseks vajalikke andmeid, nagu seadme mudel, nimipinge ja tarbimine. Mõõtke ja kontrollige esmalt mööbli süvendit, see peab täpselt vastama joonisel A näidatud mõõtudele. Veenduge, et mööblipolster, spoon või muu materjal on liimitud kuumakindla liimiga (150°C). Kui kate või liim ei ole kuumakindel, võib kate deformeeruda või lahti tulla, eriti mööbli kitsamates kohtades. Veenduge, et ahju paigutamiseks mõeldud mööbel oleks tugeva põhjaga ja taluks seadme raskust. Kaasas on kõik kruvid ja tarvikud, mis on vajalikud ahju mööbli külge kinnitamiseks. Järgmised joonised on abiks ahju kinnitamisel ja mööbliesse õigesti sisestamisel.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ PAIGALDAMINE – Elektriühendus

 Järgmised juhised on mõeldud kvalifitseeritud isikule, kes seadme paigaldab, seda reguleerib, teeb tehnilist hooldust ja tagab, et need toimingud toimuvad võimalikult õigesti ja kooskõlas kehtivate eeskirjadega. Tähtis: kõik reguleerimised, hooldused jne tuleb teha pärast elektripistiku eemaldamist toitest.

Paigaldusnõuded

See seade vastab järgmistele direktiividele:

DIREKTIIV 2002/96/EÜ

MADALPINGEDIREKTIIV 2014/35/EL

ELEKTROMAGNETILISE ÜHILDUVUSE DIREKTIIV 2014/30/EL

MÄÄRUS 1935/2004 (kokkupuude toiduga).

Paigaldamine peab toimuma vastavalt heale tavale ja täielikult kooskõlas kehtivate elektripaigaldiste eeskirjadega.

Vastasel juhul keeldub tootja igasugusest vastutusest.

Sellest brošüürist leiate ka oma seadme elektriskeemi.

Seadmed on ette nähtud ühendamiseks andmesildil näidatud pingega.

Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et:

– elektromagnetilise lüliti või pistikupesa omadused taluvad seadme koormust (vt andmeid andmesildil);

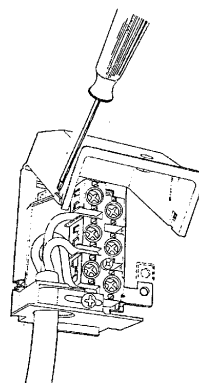
– toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusühendusega.

Seade on varustatud pistikuta kaabliga: ühendamisel tuleb meeles pidada, et kollane/roheline kaabel on maandusjuhe ja seda ei tohi katkestada.

Pistikupesa peab olema nähtav ja ligipääsetav, et seadet oleks lihtne vooluvõrgust eemaldada.

Otse toitevõrku ühendamise eeldused on, et:

- kaitsekapp ja majapidamissüsteem taluvad seadme koormust (vt andmeplati);
- toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusega;
- omnipolaarne pistikupesa või lüliti, mille ava on vähemalt 3 mm, on pärast seadme paigaldamist kergesti ligipääsetav;
- vastavalt paigaldusreeglitele on sisse ehitatud fikseeritud vooluvõrgust eraldamise lüliti.



 Kollast/rohelist maandusjuhet ei tohi katkestada, isegi mitte lülitiga. Toitejuhe peab olema paigutatud nii, et see ei puutuks kokku pindadega, mille temperatuur on üle 50°C ümbritseva keskkonna temperatuurist kõrgem. Kui on vaja toitejuhet välja vahetada, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

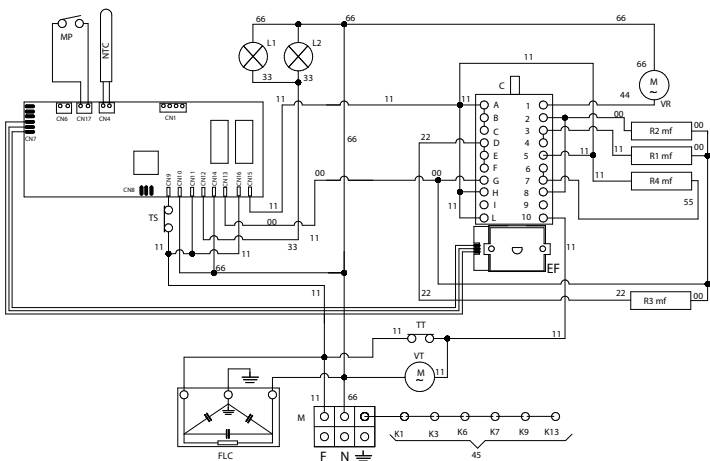
(kW)

60	3,2
----	-----

Tähendused

00	Must	K13	" "	grill
11	Pruun	M		Klemmiplokid
22	punane	MP		Ukse mikrolüliti
33	Valge	N		Neutraal
44	Kollane	NTC		Temperatuuriandur
45	Kollane/roheline	P		Taimer/programmeerija
55	Hall	R1		Övre värmeelement
66	Sinine	R2		Alumise kütteelemendi takisti
C	Kommutaator	R3		Grilli takistus
EF	Funktsioonide kodeerijad	R4		Spiraal
F	Faas	TS		Ohutustermostaat
K1	Klemmiploki maandusjuhe	TT		Tangentsiaalne termostaat
K3	" " ahju ventilaator	V		Ahju ventilaator
K6	" " ahju valgusti 1	VT		Vent. jahutus
K7	" " ahju valgusti 2	FLC		Filter
K9	" " tangen. motovent.			

Elektriskeemid



⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Iekārtas īpašības

Papildus datu plāksnītei, kas atrodas uz pārsega, tā ir piestiprināta pie cepeškrāsns durvju malas un ir redzama ar atvērtām durvīm vai uz augšējā cepeškrāsns pārsega.

UZMANĪBU! Šie brīdinājumi attiecas uz dažāda veida ierīcēm. Uzmanieties, lai pareizi identificētu savu tipu (skatiet datu plāksnīti).

1. Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet instrukciju bukletu, kurā cita starpā ir ietverta ļoti svarīga informācija par drošību uzstādīšanas, lietošanas un apkopes laikā. Rūpīgi saglabājiet instrukciju bukletu turpmākai konsultācijai un sērijas numura identificēšanai.

2. Šīs ierīces elektriskā drošība tiek garantēta tikai tad, ja ir izveidots pareizais zemējuma savienojums, kā to pieprasa spēkā esošie standarti. Ir svarīgi pārliecināties, vai šie noteikumi tiek ievēroti; šaubu gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, lai rūpīgi pārbaudītu elektrisko sistēmu. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, ko izraisījis slikta zemējuma sistēma.

3. Pirms ierīces pievienošanas pārbaudiet, vai uz datu plāksnītes norādītie tehniskie parametri pilnībā atbilst elektriskās sistēmas tehniskajiem parametriem. Uzstādīšana/regulēšana jāveic kvalificētam personālam.

4. Pārbaudiet, vai elektriskā sistēma un kontaktligzdas spēj izturēt ierīces maksimālo jaudu, kas norādīta uz datu plāksnītes. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu personu.

5. Ierīcei jābūt tieši pievienotai strāvas padevei atbilstoši norādītajai polaritātei. Pieslēgšanai nepieciešams nodrošināt ierīci, kas iespējo atslēgšanos no tīkla, ar kontaktu atvēršanas attālumu, kas ļauj pilnībā atslēgties III kategorijas pārsprieguma apstākļos, atbilstoši uzstādīšanas standartiem.

6. Ja kontaktligzda neatbilst kontaktdakšai, nomainiet to ar piemērotu. Šādā gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, kurai arī jāpārbauda, vai kontaktligzdas kabelu daļa var izturēt ierīces absorbēto jaudu. Strāvas kabelim nav kontaktdakšas. Lai izveidotu savienojumu, skatiet sadaļu "Elektriskais savienojums". Ieteicams neizmanto adapterus, daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.

7. Ja ierīci ilgstoši neizmanto, atvienojiet elektrisko pieslēgumu un atvienojiet galveno slēdzi.

8. Neaizsedziet ventilācijas vai siltuma izkļiedes atveres.

9. Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pilnvarots servisa dienests.

10. Ierīci drīkst lietot tikai tiem nolūkiem, kādiem tā ir paredzēta (gatavošanai). Jebkāda cita izmantošana (piemēram, telpas apsildīšana) ir nepareiza un tāpēc bīstama. Ražotājs atsakās no jebkādas atbildības par bojājumiem, kas radušies šādas nepareizas lietošanas rezultātā.

11. Jebkuras elektroierīces izmantošana nozīmē atbilstību dažiem pamatstandartiem, proti:

A. Nekad nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;

B. Nekad neizmantojiet ierīci ar basām kājām;

C. Izvairieties no pagarinātāju lietošanas un, ja nepieciešams, veiciet visus iespējamus piesardzības pasākumus;

D. Nevelciet aiz vada, lai to atvienotu no kontaktligzdas;

E. Nepakļaujiet ierīci atmosfēras iedarbībai (lietus, saules utt.);

F. Turiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, prom no ierīces, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti. Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja tie netiek uzraudzīti.

12. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Mazi bērni ir ļoti jutīgi, kas jaunāki par 8 gadiem, ir ļoti jutīgi, ja vien viņi netiek pastāvīgi uz-

raudzīti.

13. Pirms ierīces tīrīšanas vai apkopes darbu veikšanas atvienojiet ierīci, izvelciet strāvas vadu vai atvienojot strāvas padevi, izmantojot atbilstošo slēdzi.

14. Bojājumu vai darbības traucējumu gadījumā izslēdziet ierīci un nemēģiniet veikt remontdarbus, kas jāveic tikai pilnvarotam servisa centram. Vienmēr lūdziet oriģinālās rezerves daļas. Šo instrukciju neievērošana var apdraudēt ierīces drošību.

15. Stingri ieteicams neveidot pieejamas daļas, kas varētu radīt apdraudējumu, īpaši, ja ir bērni, kuri var izmantot ierīci rotaļām.

16. Ierīces tuvumā neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus (spirtu, benzīnu utt.).



17. Iepakojums ir paredzēts, lai aizsargātu ierīci no bojājumiem transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir viegli pārstrādājami, jo tie ir atlasīti pēc ekoloģiskiem kritērijiem. To pārstrāde samazina nepieciešamību pēc izejvielām un samazina atkritumu apjomu. Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī materiālus, kuri, nepareizi rīkojoties ar tiem vai utilizējot tos, var būt potenciāli bīstami cilvēku veselībai un videi. Tomēr tie ir būtiski ierīces pareizai darbībai.

Tāpēc, lūdzu, neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem.

Lūdzu, utilizējiet ierīci vietējā kopienas atkritumu savākšanas/pārstrādes centrā vai sazinieties ar izplatītāju, lai saņemtu padomu. Nodrošiniet, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem, līdz tā tiek utilizēta.

18. Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus.

19. Cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.

20. Dūmu gadījumā neatveriet cepeškrāsns durvis: izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektroītīkla. Neatveriet durvis, kamēr dūmi nav izzuduši, lai apslāpētu liesmas.

21. Izmantojiet vadības bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu paši ieslēgt ierīci.

22. Uzraugiet bērnus, ja viņi atrodas tiešā daudzfunkcionālās krāsns tuvumā. Neļaujiet viņiem rotaļāties ar ierīci.

23. Nosmakšanas risks.

- Bērni var rotaļājoties ietīties iepakojuma materiālā (piem., folijā) vai uzvilkt to sev uz galvas un tādējādi nosmakt. Glabājiet šādu materiālu bērniem nepieejamā vietā.

24. Apleguma risks

Bērniem āda ir daudz maigāka nekā pieaugušajiem.

- Stikla durvis, vadības panelis un karstā gaisa izplūdes atveres ierīces gatavošanas nodalījumā sakarst. Neļaujiet bērniem pieskarties ierīcei, kamēr tā darbojas.

25. Neizmantojiet šo ierīci vietās, kas nav stacionāras (piemēram, uz kuģiem).

26. **Uzmanību:** pirms spuldzes nomainīšanas pārliecinieties, vai armatūra ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

■ PIRMĀ IEDARBINĀŠANAS REIZE

- Lietojot cepeškrāsns pirmo reizi, ļaujiet tai darboties tukšai apmēram 1 stundu (230°C), iespējams, atstājot vaļā virtuves logus. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns, tā izdala nepatīkamu smaku, ko rada gatavošanas atliekas, piemēram, tauki, eļļas vai sveķi. Kad norādītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns ir gatava pirmajai gatavošanas reizei. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, tīriet to, ievērojot norādījumus sadaļā "Tīrīšana un kopšana".

- Nepārsedziet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju, lai atvieglotu tīrīšanu.

- Šī operācija maina ierīces darbību un var sabojāt emalju.

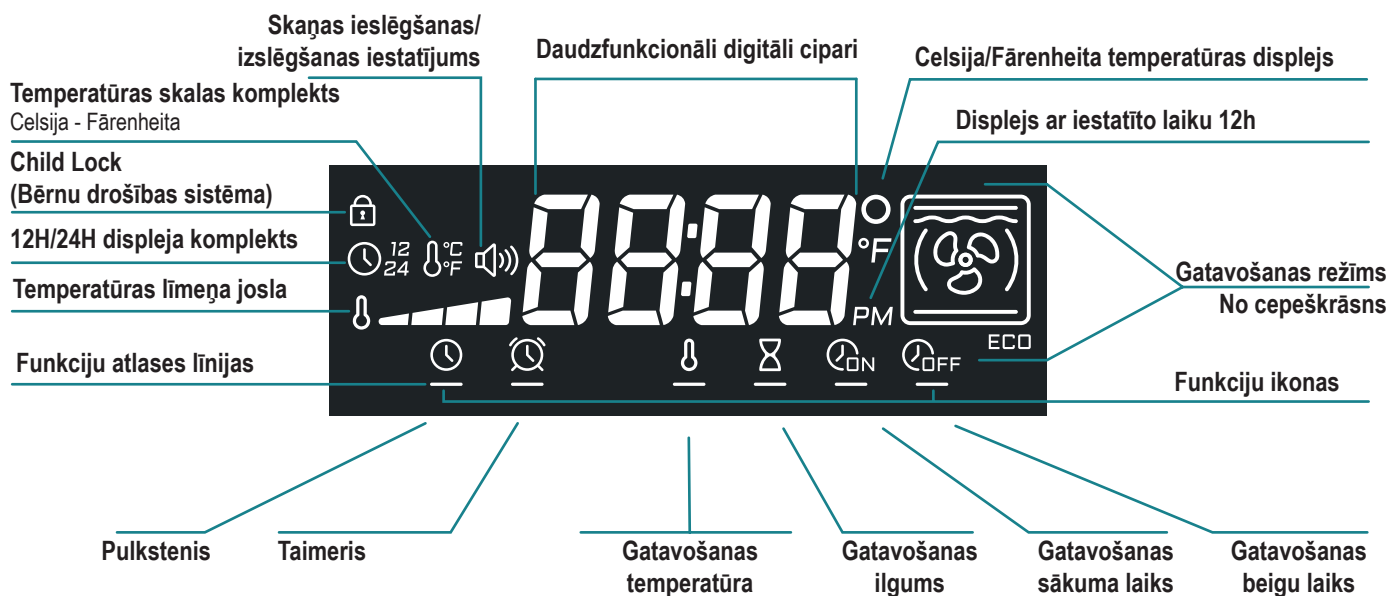
- Visi piederumi, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, pirms lietošanas rūpīgi jānotīra, izmantojot piemērotus līdzekļus.



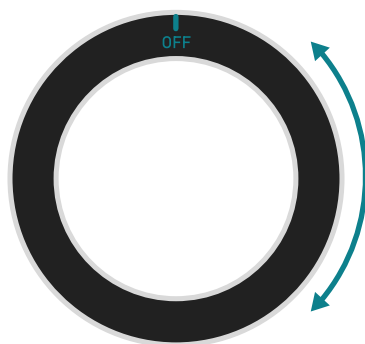
Nav atļauts gatavot ēdienu, kas ir tiešā saskarē ar cepeškrāsns restēm un pilēšanas pannu.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

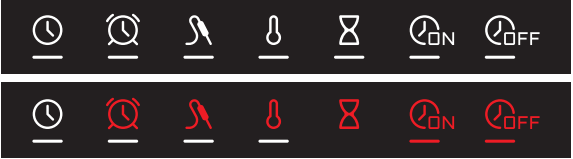
- LED displejs



Taustiņu un pogas apzīmējumi



■ Cepeškrāsns pamatfunkcijas

SIMBOLS	APRAKSTS	FUNKCIJA
GAISMAS POGA 	- Ieslēdz un izslēdz gaismu	- Gaisma izslēdzas pēc 10 minūtēm, ja tā ir ieslēgta manuāli. - Gaisma ieslēdzas automātiski: kad sākas gatavošana vai ja durvis tiek atvērtas uz 5 minūtēm kad gatavošana tiek pārtraukta vai pēc durvju aizvēršanas uz 1 minūti
FUNKCIJAS TAUSTIŅŠ 	- Ritiniet funkcijas, kuras var aktivizēt	- Līnija un ikonas norāda funkcijas statusu. Baltā līnija: atlasīta Sarkanā līnija: iestatīta Alternatīvi baltā un sarkana līnija: atlasīta un iepriekš iestatīta Sarkanā ikona: aktīva Pulksteņa ikona vienmēr paliek balta
	 Piemēri	
REGULĒŠANAS TAUSTIŅI 	- Iestatīt funkcijas vērtības	- Iestatīt atlasītās funkcijas iestatīt/Atiestatīt iestatījumus - Lai veiktu atiestatīšanu, vienlaikus nospiediet un turiet nospiežus taustiņus — un +
TAUSTIŅŠ SĀKT / APTURĒT 	- Sākt vai apturēt gatavošanas programmu	- Skatiet nodaļu, kas veltīta gatavošanas programmas iestatīšanai
POGA 	- Atlasīt gatavošanas programmu piem.: 	- Skatiet nodaļu, kas veltīta gatavošanas programmas iestatīšanai

SIMBOLS	APRAKSTS	FUNKCIJA
TEMPERATŪRAS LĪMEŅA JOSLA a)  b) 	- Cepeškrāsns temperatūras līmeņa signalizācija	a) Sarkanā krāsa norāda cepeškrāsns temperatūru gatavošanas laikā b) Baltā krāsa norāda atlikušo siltumu gatavošanas beigās

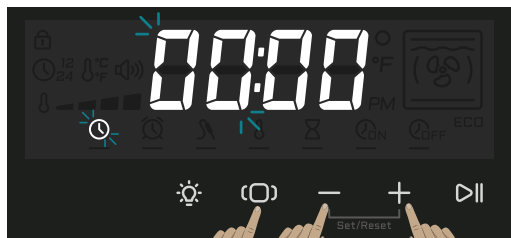
INFORMĀCIJAS DISPLEJS	
- Ja nav mijiedarbības, displejs pārslēdzas uz Informācijas displeju un tiek parādītas tikai aktīvās ikonas un pulksteņa ikona. - Nospiežot funkciju taustiņu , (O) informācijas displejs tiek aizvērts.	

1. Pirmā palaišanas reize



- Pirmajā palaišanas reizē ir jāiestata:
pulkstenis, displejs **12/24H**, displejs **ON** (iesl.) (ON d) - OFF (izsl.) (NO d) **temperatūra**: °C vai °F un skaņas on/Off.
- Lai iestatītu parametrus, nospiediet **regulēšanas taustiņus** — vai + un **funkciju taustiņu**, (O) lai apstiprinātu un pārietu uz nākamo iestatījumu:

1. Pulksteņa iestatīšana



⚠ Uzmanību: pēc strāvas padeves pārtraukuma ilgāk par **10 sek.** laiks ir jāiestata vēlreiz.

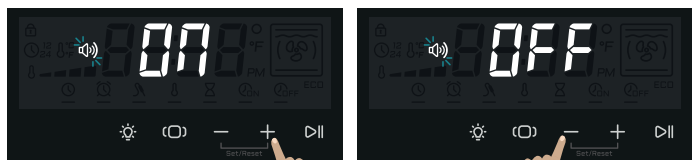
2. Iestatiet displeju 12H/24H



3. Iestatiet temperatūru °C vai °F.



4. Skaņu iestatījums on/Off



Izstrādājums ir gatavs lietošanai.

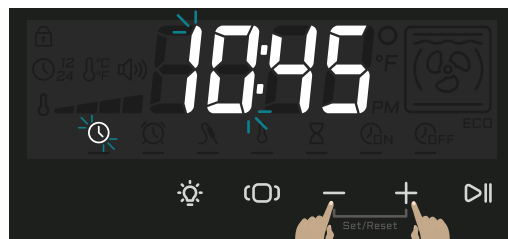
2. Iestatīšanas funkcijas

2.1 Iestatīšanas funkcijas



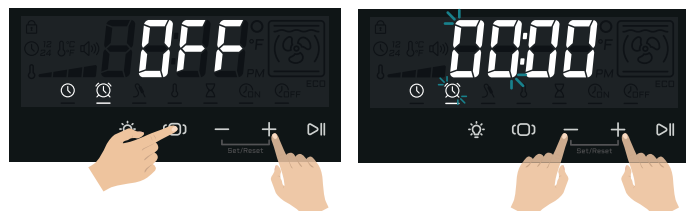
- Ar ilgstošu spiedienu **6 sek.** uz **regulēšanas pogām** — un **+** tiek atvērts režīms, kas aprakstīts nodaļā “1. Pirmā palaišanas reize”, lai iestatītu laiku **12H/24H**   un skaņu ieslēgšanas/izslēgšanas iestatījumus .

2.2 Pulksteņa iestatīšana 00:00



- Ar ilgstošu spiedienu **3 sek.** uz **regulēšanas pogām** — un **+**, tiek iespējoti iestatījumi **Pulkstenis**, lai iestatītu, rīkojieties, kā norādīts nodaļā “1. Pirmā palaišanas reize”.

2,3. Taimera iestatīšana



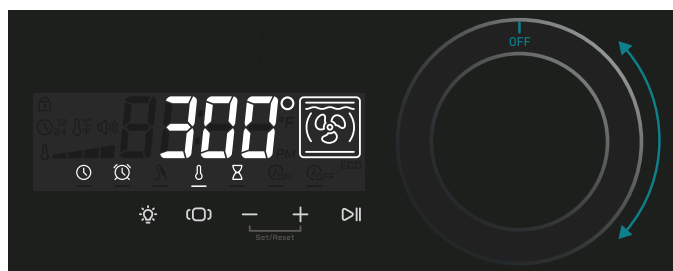
- Atlasot funkciju **Taimeris**,  stundu un pēc tam minūšu vērtību var iestatīt, izmantojot **regulēšanas taustiņus** — vai **+**.
Atpakaļskaitīšana tiek aktivizēta, nospiežot **funkciju taustiņu**  vai pēc **10 sek.**
- Taimeri var atiestatīt, vienlaikus turot nospiešanas **regulēšanas taustiņus** — un **+**.

2.4 Child Lock (Bērnu drošības sistēma)



- Ar izslēgtu cepeškrāsi un ilgstošu spiedienu **3 sek.** uz **funkciju taustiņa**  jūs aktivizējat/deaktivizējat **Child Lock** .

3. Gatavošanas programmas iestatīšana

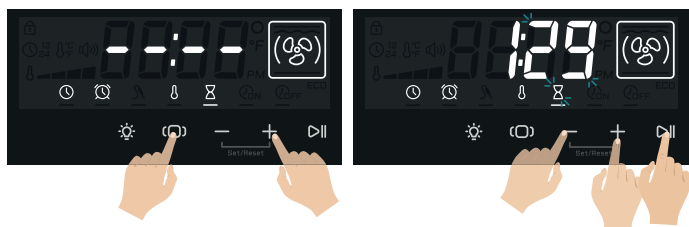


- Pagriežot pogu, tiek atlasīta viena no gatavošanas programmām ar noklusējuma temperatūru.

- Gatavošanas temperatūru $\underline{\quad}$ var mainīt ar regulēšanas taustiņiem — vai +.

- Nospiežot taustiņu Sākt/Apturēt, $\triangleright||$ tiek sākta gatavošanas programma.

4. Gatavošanas ilguma iestatīšana Σ



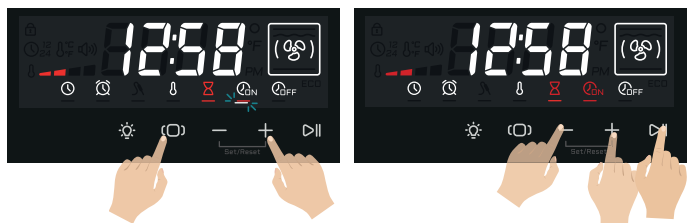
- Atlasot funkciju Gatavošanas ilgums Σ ar funkciju taustiņu, (Σ) varat iestatīt stundu un pēc tam minūšu vērtību, izmantojot regulēšanas taustiņus — vai +.

- Atpakaļskaitīšana sākas brīdī, kad faktiski sākas gatavošana: kad tiek nospiests taustiņš Sākt/Apturēt $\triangleright||$ vai beidzoties aizkavei, kas ieprogramēta sadaļā Gatavošanas laiks.

- Gatavošanas ilguma Σ taimeris var atiestatīt, vienlaikus turot nospiešanas regulēšanas taustiņus — un +.

5. Gatavošanas laika iestatījums (sākums $\underline{\quad}$ vai beigas $\underline{\quad}$).

Gatavošanas sākuma laiks $\underline{\quad}$ un gatavošanas beigu laiks $\underline{\quad}$ ir divas alternatīvas funkcijas, kuras nevar aktivizēt vienlaikus.



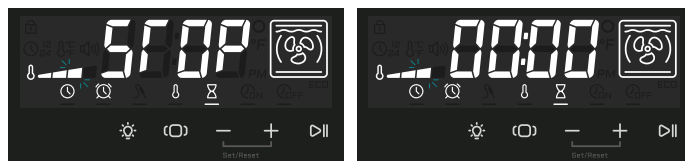
- Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, Σ varat piekļūt gatavošanas laika iestatīšanas funkcijām: sākuma laiks $\underline{\quad}$ vai beigu laiks $\underline{\quad}$.

- Atlasot funkciju Sākuma laiks $\underline{\quad}$ vai Gatavošanas beigu laiks, $\underline{\quad}$ varat iestatīt stundu un pēc tam minūšu vērtību, izmantojot regulēšanas taustiņus — vai +.

- Nospiežot taustiņu Sākt/Apturēt, $\triangleright||$ iestatījumi būs aktīvi.

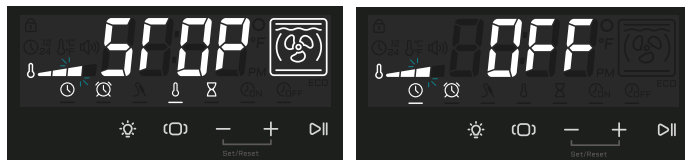
- Šos taimerus var atiestatīt, vienlaikus turot nospiešanas regulēšanas taustiņus — un +.

6. Gatavošanas programmas beigas



- Cepeškrāsns signalizē par gatavošanas beigām, kad beidzas ilguma taimeris, izdodot skaņu 1 minūti.

6.1. Cepeškrāsns STOP (apturēšana) un OFF (izslēgšana)



Cepeškrāsns var izslēgt šādos veidos:

- Gatavošanas laikā nospiežot taustiņu Sākt / Apturēt $\triangleright||$.

- Pagriežot pogu pozīcijā OFF.

- Ja ir iestatīts gaidstāves režīms OFF (NO d), cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc 5 minūtēm dīkstāves un neviena funkcija nav aktīva.

7. Durvju atvēršana

-Ja durvis tiek atvērtas, programma tiek apturēta, līdz tās tiek aizvērtas.

- Ja durvis netiek aizvērtas 3 minūšu laikā, programma tiek pārtraukta.

8. Atiestatīšana uz rūpnīcas vērtībām



Lai atgrieztu izstrādājumu tā rūpnīcas apstākļos un ieslēgtu to pirmo reizi, kad pogas ir pozīcijā OFF, 10 sek vienlaikus nospiediet funkciju taustiņu (Σ) , regulēšanas taustiņus — un +.

- Tālāk redzamās līnijas displejā ritināsies 30 sekundes, kuru laikā vienlaikus nospiediet regulēšanas taustiņus — un +.

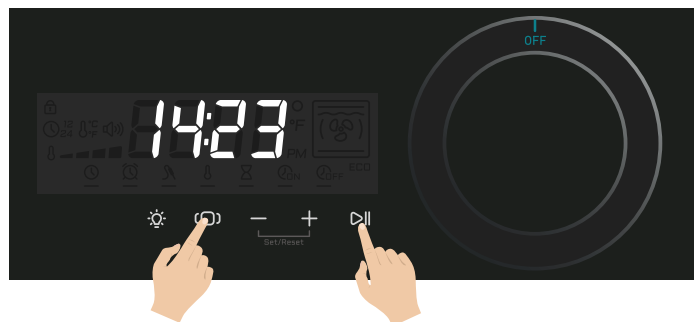
Displejā parādīsies uzraksts SVEIKI.



Izslēdziet cepeškrāsns strāvas padevi. Nākamajā restartēšanas reizē visi parametri tiks atiestatīti, un cepeškrāsns atkārtoti rādīs pirmās palaišanas reizes secību.

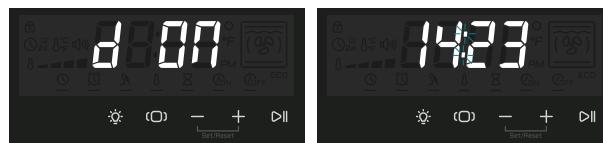
9. Demo režīms

DEMO režīmā ir iespējams pārvietoties pa funkcijām bez cepeškrāsns uzsildīšanas.



DEMO tiek aktivizēts, izmantojot šādu procedūru:

- poga uz **OFF** un visas funkcijas izslēgtas
- vienlaicīgi nospiežot **funkciju taustiņus** (O) un **taustiņu Sākt / Apturēt** (▶) 8 sekundes.



- Ja režīms ir aktīvs, **pulksteņa 14:23** punkti mirgo un displejā 3 sekundes parādās uzraksts **d 07** (rādījums atkārtojas, ja aktīvais taustiņš tiek nospiests pirmo reizi pēc 3 minūšu neaktīvas cepeškrāsns)
- Lai izietu no DEMO režīma, atkārtojiet aktivizācijas procedūru

10. Enerģijas taupīšana

- Laiks līdz gaidīšanas režīmam: 2 minūtes.
- Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar informāciju: 0,8 W.

■ IKONAS

IKONAS	APRAKSTS	FUNKCIJA
	PICA	Šī funkcija ir īpaši piemērota picas, bulciņu un maizes gatavošanai. Galvenais siltuma avots nāk no apakšējā sildelementa, kas darbojas kopā ar citiem krāsns sildelementiem.
	NORMĀLA STATISKA GATAVOŠANA	Tā ir klasiska elektriskās cepeškrāsns funkcija, kas īpaši piemērota šādu ēdienu gatavošanai: cūkgaļas kotlete, desiņas, menca, sautēta gaļa, medījumu gaļa, teļa cepetis, bezē un cepumi, cepti augļi u.c.
	GATAVOŠANA NO APAKŠAS	Šī ir vispiemērotākā ēdiena gatavošanas pabeigšanas metode, īpaši konditorejas izstrādājumu (cepumi, bezē, raudzētas kūkas, augļu deserti utt.) un citu ēdienu pagatavošanai.
	ECO GATAVOŠANA	Šī ir funkcija, kas ļauj gatavot, ievērojami ietaupot elektroenerģijas patēriņu. Lai maksimāli izmantotu šo funkciju, pirms ECO funkcijas aktivizēšanas ir lietderīgi ievietot trauku cepeškrāsnī, novietojot to dobuma centrā. Izmantojot Eco funkciju, gatavošanas laiki tiek pielāgoti lēnai gatavošanai, piemēram: sautēta gaļa, balta gaļa, cepti makaroni, smalki konditorejas izstrādājumi. Piezīme: Eco gatavošanu nevar izvēlēties, ja ir ievietota gaļas zonde.
	STATISKĀ GRILA GATAVOŠANA	Funkcija paredzēta ātrai un dziļai grilēšanai, gaļas apbrūnināšanai un cepšanai kopumā, filejai, florentīnas steikam, grilētām zivīm un arī grilētiem dārzeņiem. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā.
	GATAVOŠANA UZ VENTILĀCIJAS GRILA	Īpaši ātra un dziļa ar ievērojamu enerģijas ietaupījumu, šī funkcija ir piemērota daudziem ēdieniem, piemēram: cūkgaļas karbonādēm, desām, cūkgaļas vai jautiem iesmiem, medījumam, romiešu stila ģoki utt. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā.
	INTENSĪVA GATAVOŠANA	Tā ir dažādu ēdienu ātras un intensīvas gatavošanas funkcija; tā ir piemērota zivīm un papildotēm, sautētiem dārzeņiem, kebabiem, pīlei, vistas gaļai utt.
	GATAVOŠANA AR VAIRĀKIEM VENTILATORIEM	Tā ir funkcija, kas ļauj vienlaicīgi pagatavot dažādus ēdienus, smaržām nesajaucoties; var pagatavot ceptu lazāņu, picu, kruasānus un briošus, pīrāgus, kūkas utt.
	ĀTRA UZSILDĪŠANA	Šī funkcija tiek izmantota, lai paātrinātu cepeškrāsns uzsildīšanu. Šo funkciju ieteicams izmantot, iestatot gatavošanas temperatūru no 200 līdz 300 °C. Funkcijas izmantošana temperatūrā, kas zemāka par 200 °C, nedod īpašas priekšrocības. UZMANĪBU: funkcija NAV piemērota ēdiena gatavošanai, to izmanto tikai cepeškrāsns ātrākai uzsildīšanai. NELIETOJIET FUNKCIJU VAIRĀK PAR 20 MINŪTĒM
	HIDROLĪTISKĀ FUNKCIJA	Tā ir automātiskās tīrīšanas funkcija, kas var atvieglot gatavošanas nodalījuma tīrīšanu 20 minūšu laikā zemā temperatūrā (90 °C). "Hidrolītiskā" tīrīšanas sistēma mīkstina netīrumus, ļaujot tos vieglāk noņemt, neatstājot smaku.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Hidrolītiskā funkcija

Tīrīšanas procedūras veikšana

1. Ar mitru sūkli manuāli noņemiet pārtikas atliekas.
2. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma visus piederumus (grilus, pilināšanas pannas, sānu plauktus, traukus).
3. Kad cepeškrāsns ir auksta, dobuma apakšā ielejiet 100 ml ūdens + 2 pilienus neitrāla mazgāšanas līdzekļa, lai atvieglotu noturīgāko netīrumu noņemšanu;
4. Aktivizējiet funkciju (funkcijas laikā gaisma ir izslēgta un to nevar ieslēgt).
5. Cikla beigās esiet piesardzīgi, atverot durvis, jo dobums ir piesātināts ar tvaiku, uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest, pēc tam iztīriet to ar sūkli un nosusiniet ar mīkstu drānu;
6. Dabums ir regulāri jātīra, neļaujiet netīrumiem uzkrāties.
7. Hidrolītiskās funkcijas laikā neatveriet durvis un neuzpildiet ūdeni cepeškrāsns apakšā.



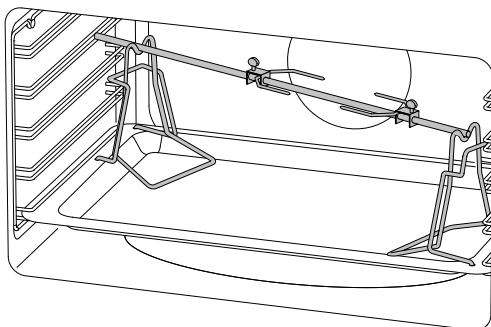
UZMANĪBU

- Nelietojiet destilētu ūdeni (izraisa koroziju) vai gāzētu ūdeni. Lietojiet tikai dzeramo ūdeni.
- Nelejiet ūdeni karstajā gatavošanas nodalījumā, bet tikai tad, ja tas ir atdzisis līdz vides temperatūrai.
- Hidrolīzes cikla laikā neatveriet durvis.
- Apdegumu risks – pirms jebkādu darbību veikšanas pārbaudiet, vai ierīce ir atdzisusi.
- Neizmantojiet metāla tīrīšanas līdzekļus vai pārāk agresīvus mazgāšanas līdzekļus, kas var sabojāt virsmas.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Piederumi

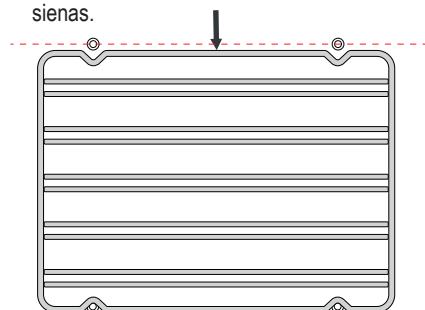
Rotisserie iesma izmantošana (tikai dažiem modeļiem)

Uzvelciet cepamo gaļu uz stieņa, nostiprinot to ar atbilstošām dakšām. Novietojiet stieni uz iesma uz īpašajiem balstiem, kas iepriekš bija novietoti uz pilēšanas pannas, un ievietojiet to rotisserie trompetē. Ieslēdziet statiskā grila funkciju, kad durvis ir aizvērtas. Lai izvilktu iesmu kopā ar pilēšanas pannu, izvelciet to tieši tik daudz, lai varētu pilnībā izvilkt.

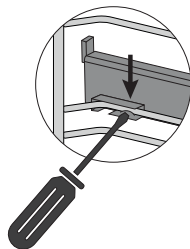
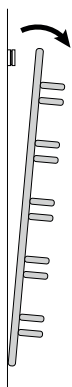


Teleskopiskā vadotne

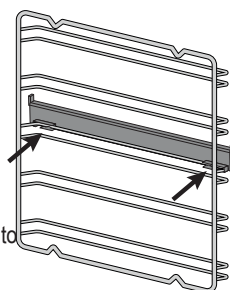
Pavelciet sarkanā krāsā iezīmēto daļu uz leju, lai noņemtu to no cepeškrāsns sienas.



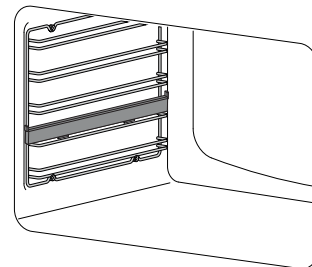
Pagrieziet un novietojiet to uz virsmas slīdņa malā.



Lai atbrīvotu klipsi, atskrūvējiet to ar plakānu skrūvgriezi.



Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā, lai pārvietotu vadotni

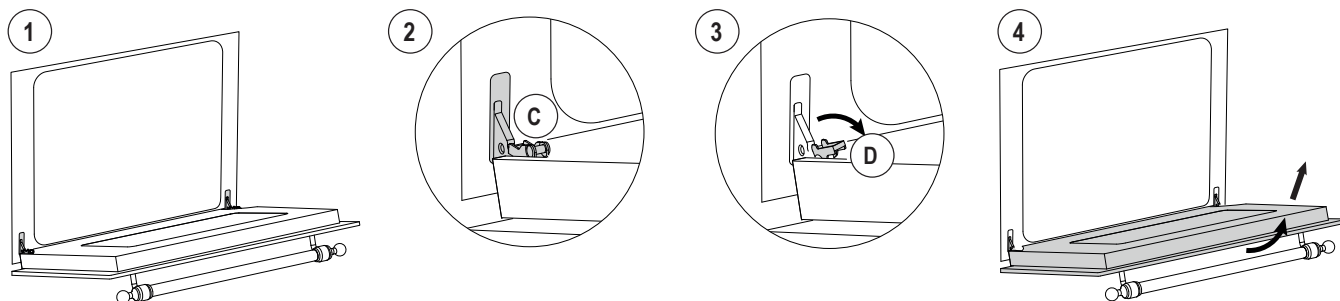


■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Durvju noņemšana

Procedūra

Lai atvieglotu cepeškrāsns intensīvu tīrīšanu, ieteicams izjaukt durvis, ievērojot tālāk sniegtos norādījumus:

- atveriet durvis
- pārvietojiet āķi C eņģes sektorā D, veicot šādas darbības:



■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Stiklu demontāža un tīrīšana

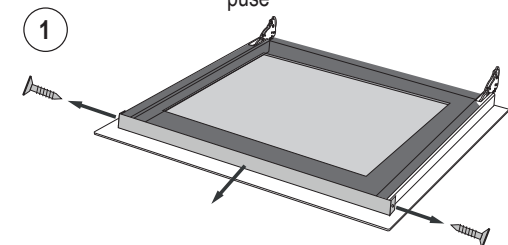
Procedūra, kas jāievēro

Cepečkrāsns durvis ir izgatavotas no trim stikliem. Stikla daļas tiek tīrītas, izmantojot neabrazīvu virtuves papīru un parasto mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet rupjus abrazīvus materiālus vai asus metāla skrāpjus, lai tīrītu cepečkrāsns stikla durvis, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla plīsumu. Iekšējie stikli ir noņemami, lai atvieglotu tīrīšanu. Šim nolūkam ir nepieciešams demontēt cepečkrāsns durvis vai alternatīvi ievietot tās starposmā.

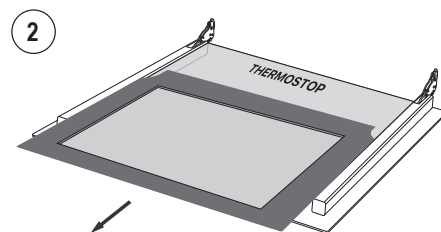
Stiklu izņemšanas secība

⚠ UZMANĪBU! Lai nesabojātu durvju priekšpusi, jebkura darbība vienmēr jāveic, izņemot no cepečkrāsns durvis un novietojot tās uz piemērota plaukta. Starpstikls ir jāieliek pareizi, lai uzraksts THERMOSTOP būtu salasāms (skat. 2-3. att.).

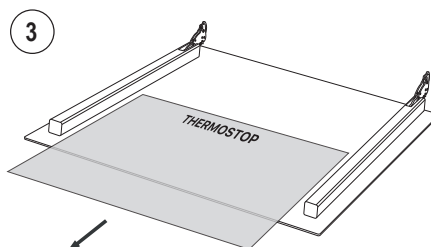
Atskrūvējiet 2 skrūves augšējā sloksnē labajā/kreisajā pusē



Paceliet augšējo stiklu un noņemiet to



Izņemiet starpstiklu



■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Padomi cepečkrāsns un priekšējā paneļa tīrīšanai

KRĀSNS

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS METODE	BRĪDINĀJUMI
Cepečkrāsns iekšpuse	Cepečkrāsns ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Netīrumus ir vieglāk notīrīt, izvairoties no atkārtotiem piedegumiem augstā temperatūrā. Noņemiet visas noņemamās daļas un mazgājiet tās atsevišķi ar karstu ūdeni un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Lai atvieglotu gatavošanas dobuma tīrīšanu, ielejiet dobuma apakšā nelielu daudzumu ūdens (100 ml, kas atbilst pusglāzei); pēc tam aktivizējiet ciklu "Gatavošana no apakšas" 90° C temperatūrā 20 minūtes. Cikla beigās pagaidiet, līdz tas atdziest, un pabeidziet tīrīšanu ar mīkstu drāniņu.	Cepečkrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus. Cepečkrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.
Paplāte	Iegremdējiet to silta ūdens un maigu ziepju šķīdumā. Pēc mazgāšanas nosusiniet to.	Tūlīt pēc lietošanas noņemiet pārtikas atliekas.
Režģi	Tīriet ar siltu ūdeni un neabrazīviem mazgāšanas līdzekļiem vai piemērotu attaukošanas līdzekli.	Ja ir iesēdušies un sacietējuši netīrumi, pirms režģu tīrīšanas vēlams atstāt režģus dažas stundas iemērcētus.

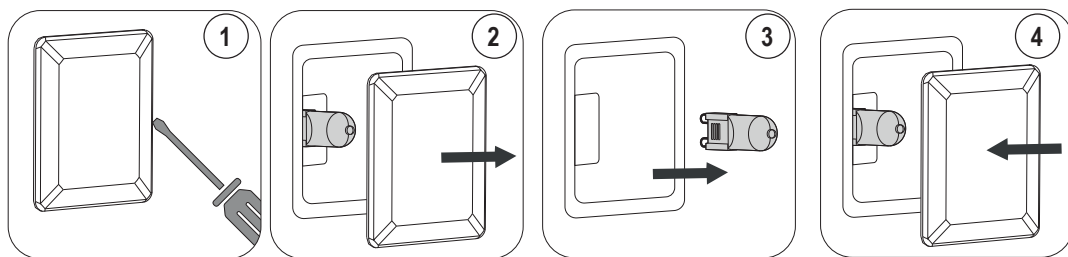
PRIEKŠĒJAIS PANELIS

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS METODE	BRĪDINĀJUMI
Tērauda virsma	Notīriet detaļas ar siltu ūdeni un nekodīgu šķidru mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet ar mīkstu vai mikrošķiedras drānu.	Spožumu saglabā periodiska tīrīšana ar īpašiem produktiem, kas parasti ir pieejami tirgū. Nekad neizmantojiet abrazīvus pulverus.
Krāsotas virsmas	Lai saglabātu krāsoto detaļu īpašības, tās bieži jātīra ar ziepjūdeni.	Izvairieties no skābu vai sārmainu vielu (etiķa, citronu sulas, sāls, tomātu sulas u.c.) atstāšanas uz krāsotajām daļām un mazgājiet, kad krāsotās daļas vēl ir karstas.

■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Spuldzes nomaiņa

Procedūra, kas jāievēro

Ja cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet spuldzes aizsargstiklu un nomainiet spuldzi. Nomainiet spuldzi ar piemērotu 40 W halogēna spuldzi (G9).



- 1) Atskrūvējiet ar plakanu skrūvgriezi
- 2) Noņemiet spuldzes vāka stiklu
- 3) Izņemiet spuldzi
- 4) Nomainiet un atkārtoti nodrošiniet to

■ PROBLĒMU NOVĒRŠANA - Vispārīgas problēmas



UZMANĪBU!

- Garantijas laikā remontu drīkst veikt tikai pilnvarotais pēcpārdošanas serviss vai ieslēdzot atbilstošo slēdzi
- Pirms remonta veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, t.i., atvienojiet strāvas vadu vai ieslēdziet atbilstošo slēdzi.
- Neatļauta iekļaušanās un remontdarbi var izraisīt elektriskās strāvas triecienus vai īssavienojumu, tāpēc neveiciet tos. Atstājiet šos darbus pilnvarotu tehniķu ziņā.
- Nelielu traucējumu gadījumā varat mēģināt atrisināt problēmu, ievērojot instrukcijās sniegtos padomus.
- Palīdzības dienesta iekļaušanās garantijas laikā nav bezmaksas, ja iekārta nedarbojas nepareizas lietošanas rezultātā.
- Kļūdu novēršanas vai sūdzību, kas radušās nepareizas lietošanas vai uzstādīšanas rezultātā, izskatīšanas darbības garantijas ietvaros netiks veiktas. Garantijas izmaksas sedz lietotājs.

Sistēmas kļūdas

APRAKSTS	Kļūdas ID
NTC zondes darbība ir pārtraukta	Er00
NTC zondes īssavienojums	Er01
Displeja pārkaršana	Er08

■ GATAVOŠANAS TABULA - Ventilējama konvekcijas krāsns (tikai orientējošas vērtības)

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
GAĻA			
Cepta liellopa gaļa	170-180	2/3	40/50
Vērša cepetis	170-190	2/3	40/60
Cepta teļa gaļa	160-180	2/3	65/90
Jēra cepetis	140-160	2	100/130
Cepta liellopa gaļa	180-190	2/3	40/45
Cepts zaķis	170-180	2/3	80/100
Cepts trusis	160-170	2	80/100
Cepts tītars	160-170	2	160/240
Cepta zoss	160-180	2/3	120/160
Cepta pīle	170-180	2/3	100/160
Cepta vista	180	2/3	90/120
ZIVIS			
Augļu kūka	180-200	2	40/50

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
Margeritas kūka	180-190	2	40/45
Brioši	170-180	2	40/60
Biskvīta kūka	190-200	2	25/35
Virtuļi	160-180	2	35/45
Saldie kārtainie konditorejas izstrādājumi	180-200	2	20/30
Sasmalcinātas vīnogas	190-200	2	30/40
Strūdele	160	2	25/35
Savoja cepumi	150-180	2	50/60
Ābolu pankūkas	180-200	2	18/25
Ladyfingers pudiņš	170-180	2	30/40
MAIZES IZSTRĀDĀJUMI			
Maize	180-200	3	45
Pica	250	3	10/20
Tosti	185-195	2	7

■ GATAVOŠANAS TABULA - Statiska cepeškrāsns (tikai orientējošas vērtības)

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
GAĻA			
Cepta liellopa gaļa	225	2/3	40/50
Vērša cepetis	250	2/3	50/60
Cepta teļa gaļa	225	2/3	60/80
Jēra cepetis	225	2	40/50
Cepta liellopa gaļa	230	2/3	50/60
Cepts zaķis	250	2/3	40/50
Cepts trusis	250	2	40/50
Cepts tītars	250	2	50/60
Cepta zoss	225	2/3	60/70
Cepta pīle	250	2/3	45/60
Cepta vista	250	2/3	40/45
ZIVIS			
	200-225	1/2	15/25
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Augļu kūka	225	2	35/40
Margeritas kūka	175-200	2	50/60
Brioši	175-200	2	25/30
Biskvīta kūka	220-250	2	20/30
Virtuļi	180-200	2	30/40

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
Saldie kārtainie konditorejas izstrādājumi	200-220	2	15/20
Sasmalcinātas vīnogas	250	2	25/35
Strūdele	180	2	20/30
Savojas cepumi	180-200	2	40/50
Ābolu pankūkas	200-220	2	15/20
Ladyfingers pudiņš	200-220	2	20/30
MAIZES IZSTRĀDĀJUMI			
Maize	220	3	30
Pica	250	2	15/20
Pica	250	3	10/20
Tosti	250	3	5

- Svarīgi

Ielieciet ēdienu, kad cepeškrāsns ir karsta.

- Ēdienu gatavošana uz grila.

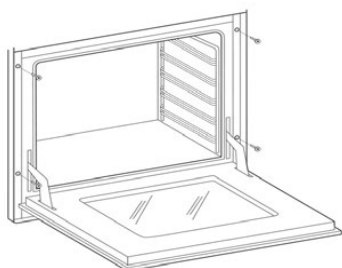
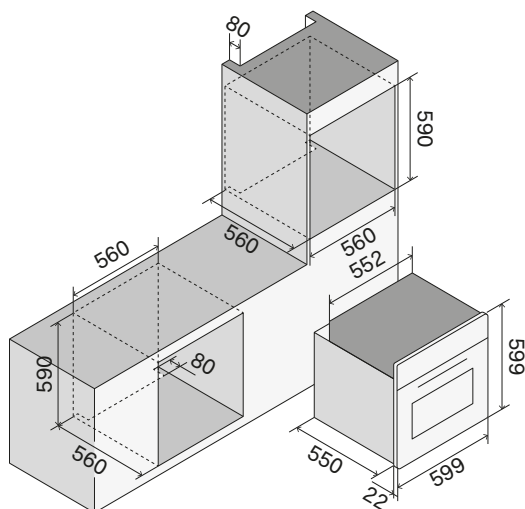
Ierīcēs ar elektrisko grilu gatavošana notiek ar aizvērtām durvīm 180°C temperatūrā. Grilējamo ēdienu vēlams novietot uz attiecīgā grila ceturtā plaukta.

■ UZSTĀDĪŠANA

- Uzstādīšanas instrukcijas

 Datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns durvju malas un parādīta 1.lapā, datu plāksnīte ir redzama ar atvērtām durvīm, tajā ir visi uzstādīšanai nepieciešamie dati, piemēram: ierīces modelis, nominālais spriegums un absorbcija. Vispirms izmēriet un pārbaudiet nišu padziļinājumu mēbelēs, kuram precīzi jāatbilst A attēlā redzamajiem izmēriem. Pārliecinieties, vai mēbeļu polsterējums, finieris vai citas daļas ir pielīmētas ar karstumizturīgu līmi (150°C). Ja pārklājums vai līme nav karstumizturīgi, pārklājums var deformēties vai atdalīties, īpaši šaurākajās mēbeļu vietās. Pārliecinieties, vai iebūvētajai cepeškrāsnij sagatavotajām mēbelēm ir cietā pamatne un tās var izturēt ierīces svaru. Komplektā ir visas skrūves un piederumi, kas nepieciešami cepeškrāsns piestiprināšanai pie korpusa. Sekojošie skaitļi noderēs, lai to nostiprinātu un pareizi ievietotu mēbelē.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ UZSTĀDĪŠANA - Elektrības pieslēgums

 Sekojošās instrukcijas ir paredzētas kvalificētam personālam, kurš parūpēsies par iekārtas uzstādīšanu, regulēšanu un tehnisko apkopi un nodrošinās, lai šīs darbības notiktu pēc iespējas pareizi un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Svarīgi: jebkura regulēšana, apkope utt. jāveic pēc elektrības kontaktdakšas atvienošanas no ierīces.

Uzstādīšanas noteikumi

Šis aprīkojums atbilst šādām direktīvām:

DIREKTĪVA 2002/96/EK

ZEMA SPRIEGUMA DIREKTĪVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNĒTISKĀS SAVIETOJAMĪBAS DIREKTĪVA 2014/30/ES

REGULA N. 1935/2004 (kontakts ar pārtiku).

Uzstādīšanai jānotiek meistarīgi un pilnībā ievērojot spēkā esošos elektroinstalācijas noteikumus.

Pretējā gadījumā ražotājs atsakās no visas atbildības.

Šajā bukletā jūs atradīsiet arī savas ierīces elektroinstalācijas shēmu.

Ierīces ir paredzētas pieslēgšanai spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes.

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai:

- elektromagnētiskā slēdža vai kontaktligzdas raksturlielumi var izturēt ierīces slodzi (skatīt datus uz tehnisko datu plāksnītes);

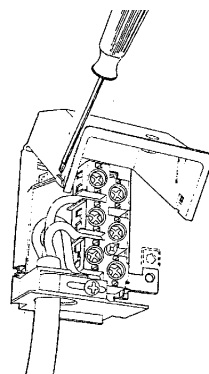
- barošanas sistēmai jābūt aprīkotai ar efektīvu zemējuma savienojumu.

Ierīce tiek piegādāta ar kabeli bez kontaktdakšas: pieslēgšana jāveic, paturot prātā, ka dzeltenzaļais kabelis ir zemējuma vads un to nekādā gadījumā nedrīkst pārtraukt.

Strāvas kontaktligzdai jābūt redzamai un sasniedzamai, lai ierīci varētu viegli atvienot no elektrotīkla.

Lai izveidotu tiešu savienojumu ar tīklu, ir nepieciešams:

- drošības vārsts un sadzīves sistēma var izturēt ierīces slodzi (skatīt tehnisko datu plāksni);
- elektroapgādes sistēma ir aprīkota ar efektīvu zemējuma savienojumu;
- daudzpolārā kontaktligzda vai slēdzis ar vismaz 3 mm atvērumu ir viegli pieejama pēc ierīces uzstādīšanas;
- saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem ir iestrādāts stacionārs tīkla atvienošanas slēdzis..



 Dzelteni zaļo zemējuma vadu nekad nedrīkst pārtraukt, pat ne ar slēdzi. Strāvas vads jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar virsmām, kuru temperatūra ir augstāka par 50°C virs apkārtējās vides. Ja nepieciešams nomainīt strāvas vadu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

UZSTĀDĪŠANA - Elektroinstalācijas shēmas Absorbcija (kW)

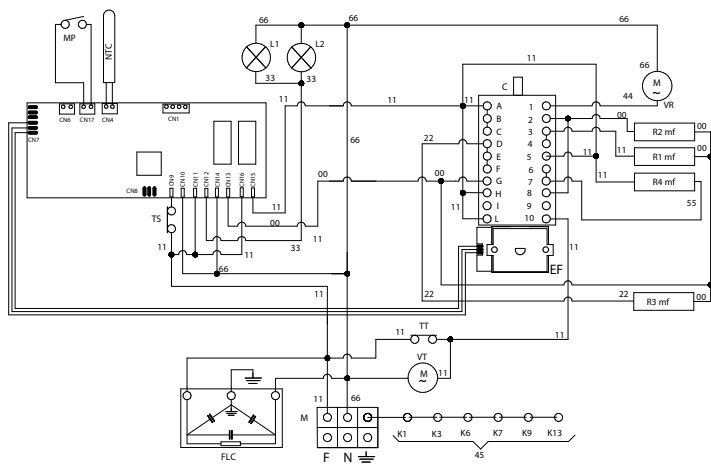
MODELIS	KW (220-240V)
60	3,2

Apzīmējumi

00	Melns
11	Brūns
22	Sarkans
33	Balts
44	Dzeltens
45	Dzeltens- zaļš
55	Pelēks
66	Zils
C	Slēdzis
EF	Funkciju kodētājs
F	Fāze
K1	Spaiļu bloka zemējuma vads
K3	" " cepeškrāsns ventilators
K6	" " cepeškrāsns apgaismojums 1
K7	" " cepeškrāsns apgaismojums 2
K9	" " tangen. mot. vent

K13	" "	grill
M		Spaiļu bloki
MP		Durvju mikroslēdzis
N		Neitrāls
NTC		Temperatūras zonde
P		Taimeris/programmētājs
R1		Debesu pretestība
R2		Pamatnes pretestība
R3		Griļa pretestība
R4		Apļveida pretestība
TS		Drošības termostats
TT		Tangenciālais termostats
V		Cepeškrāsns ventilators
VT		Atdzesēšanas vent.
FLC		Filtrs

ELEKTRISKĀS SHĒMAS



⚠️ ⚠️ SVARBŪS SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Prietaisų savybės

Plokštelė su charakteristikomis ne tik yra pateikta viršelyje, bet taip pat yra pritvirtinta prie orkaitės durelių stabdiklio ir matoma atidarius duris arba ant viršutinio orkaitės dangčio.

DĖMESIO! Šie įspėjimai taikomi įvairių rūšių prietaisams. Stenkitės tinkamai nustatyti turimą tipą (žiūrėkite plokštelę su savybėmis).

1. Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite instrukcijų vadovą, kuriame taip pat pateikiama labai svarbios informacijos apie saugą montuojant, naudojant ir atliekant priežiūros darbus. Instrukcijų vadovą kruopščiai saugokite, kad galėtumėte peržiūrėti ateityje ir nustatyti serijos numerį.

2. Šio prietaiso elektros sauga garantuojama tik tada, jei buvo pasirinkta tinkama įžeminimo, kaip reikalaujama taikomuose standartuose. Būtina pasirūpinti, kad šių standartų būtų laikomasi; kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kad kruopščiai patikrintų elektros įrangą. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, kurią padarė bloga įžeminimo įrangą.

3. Prieš prijungdami prietaisą patikrinkite, ar plokštelėje pateiktos techninės savybės idealiai atitinka elektros įrangos savybes. Montavimo / reguliavimo darbus privalo atlikti kvalifikuotas personalas.

4. Patikrinkite, ar elektros įrangą ir elektros lizdai gali atlaikyti maksimalią prietaiso galią, kuri nurodyta plokštelėje. Kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį.

5. Prietaisas turi būti prijungtas tiesiai prie maitinimo tinklo, vadovaujantis pateiktais poliais. Prijungiant reikia naudoti prietaisą, kuris užtikrintų atjungimą nuo tinklo su tokiu kontaktų atsідarymo atstumu, kuris leistų visiškai atjungti III viršįtampio kategorijos sąlygomis, vadovaujantis montavimo taisyklėmis.

6. Jei lizdas neturi kištuko, pakeiskite jį tinkamu. Jei reikia, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kuris taip pat turės patikrinti, ar lizdo laidų pjūvis gali atlaikyti prietaiso suvartojamą galią. Maitinimo laidas neturi kištuko. Apie prijungimą žiūrėkite skirsnyje „Elektros prijungimas“. Rekomenduojama nenaudoti adapterių, šakotuvų ar ilgintuvų.

7. Kai prietaisas lieka nenaudojamas ilgą laiką, atjunkite elektros jungtį ir išjunkite pagrindinį jungiklį.

8. Neuždenkite vėdinimo arba šilumos išleidimo angų.

9. Jei buvo pažeistas prietaiso elektros tiekimo laidas, jį turi pakeisti išskirtinai tik gamintojo įgaliotas aptarnavimo servisas.

10. Prietaisas turi būti naudojamas tik pagal tą paskirtį, kuriai yra numatytas (kepimui). Bet koks kitas naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymas) yra netinkamas ir kelia pavojų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už panašaus netinkamo naudojimo padarytą žalą.

11. Naudojant visus elektros prietaisus, privaloma laikytis kai kurių pagrindinių taisyklių:

A. Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis arba kojomis;

B. Niekada nenaudokite prietaiso plikomis kojomis;

C. Nenaudokite ilgintuvų ir, jei reikia, imkitės visų galimų atsargumo priemonių;

D. Netraukite elektros laido, kad ištrauktumėte jį iš elektros lizdo;

E. Saugokite prietaisą nuo blogų oro sąlygų (lietaus, saulės ir t. t.);

F. Saugokite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau nuo prietaiso, jei jie nėra nuolat prižiūrimi. Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų amžiaus ir žmonės su fizine, sensorine ar psichine negalia, taip pat asmenys, neturintys įgūdžių ar žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba jiems suteikiama informacija, kaip saugiai naudotis prietaisu ir jeigu jie suvokia galimus pavojus, susijusius su šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Draudžiama atlikti prietaiso priežiūrą ir jį valyti vaikams be priežiūros.

12. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant labai įkaista. Reikia

būti atsargiems ir neliesti kaitinimo elementų. Maži vaikai turėtų laikytis atstumo. Mažesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, jei nėra nuolat prižiūrimi.

13. Prieš valydami prietaisą ir atlikdami priežiūros darbus, atjunkite prietaisą ištraukdami maitinimo laidą arba išjungdami elektros tiekimą specialiu jungikliu.

14. Jei yra gedimų arba blogai veikia, išjunkite prietaisą ir nebandykite niekaip pataisyti, nes darbus privalo atlikti išskirtinai tik įgaliotas aptarnavimo centras. Visada naudokite tik originalias atsargines dalis. Jei nesilaikysite šių nurodymų, galite pakenkti prietaiso saugumui.

15. Griežtai rekomenduojama pasirinkti, kad nebūtų pasiekiamos dalys, galinčios kelti pavojų, ypač jei yra vaikų, kurie gali naudoti prietaisą kaip žaislą.

16. Šalia veikiančio prietaiso nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino,...).



17. Pakuotė yra skirta apsaugoti prietaisą nuo bet kokios žalos gabenant. Pakavimo medžiagos lengvai perdirbamos, nes buvo atrinktos pagal ekologinius kriterijus. Jas perdirbant sumažėja žaliavų poreikis ir sumažėja atliekų kiekis. Elektros ir elektroniniuose prietaisuose dažnai būna vertingų medžiagų. Juose taip pat yra medžiagų, kurios tvarkomos arba šalinamos klaidingai, gali būti potencialiai pavojingos žmogaus sveikatai ir aplinkai. Tačiau jos būtinos, kad prietaisas tinkamai veiktų. Todėl prašome nešalinti jų su buitinėmis atliekomis.

Prašome jas šalinti savo vietinės savivaldybės atliekų surinkimo / perdirbimo centre arba kreiptis patarimo į savo pardavimo atstovą. Pasirūpinkite, kad iki šalinimo momento įrangą būtų laikoma atokiau nuo vaikų.

18. Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų.

19. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių valiklių arba smailų metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.

20. Jei yra dūmų, neatidarykite orkaitės durų: išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Neatidarykite durų tol, kol dūmai neišsiskleidė, kad užgestų liepsna.

21. Naudokitės komandų blokavimo funkcija, kad vaikai negalėtų vieni įjungti prietaiso.

22. Stebėkite vaikus, jei jie yra šalia daigafunkcės orkaitės. Neleiskite jiems žaisti su prietaisu.

23. Uždusimo pavojus.

- Vaikai žaisdami gali susivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba įkišti galvą ir uždusti. Tokias medžiagas laikykite atokiau nuo vaikų.

24. Nusideginimo pavojus

Vaikų oda yra labai trapi palyginti su suaugusiųjų.

- Stiklinės durelės, valdymo skydelis ir angos karštam orui ištėkėti iš prietaiso kepimo skyriaus įkaista. Neleiskite vaikams liesti prietaiso jam veikiant.

25. Nenaudokite prietaiso nestacionariose vietose (pvz., laivuose).

26. Dėmesio: prieš keisdami lemputę įsitinkinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra.

■ PRIEŠ PALEIDŽIANT VEIKTI

- Kai naudojate orkaitę pirmą kartą, paleiskite ją veikti tuščiomis maždaug 1 valandą (230°C), jei įmanoma, palikdami virtuvės langus atidarytus. Pirmą kartą įjungus, orkaitė skleidžia nemalonius kvapus dėl tokių gamybos likučių kaip riebalai, alyvos ir dervos. Praėjus nurodytam laikui, orkaitę pasirengusi vykdyti pirmą kepimą. Kai orkaitė bus atvėsusi, išvalykite ją naudodamiesi skirsnyje „Valymas ir priežiūra“ pateiktomis instrukcijomis.

- Neuždenkite orkaitės vidaus aliuminio lakštais, kad būtų lengviau valyti.

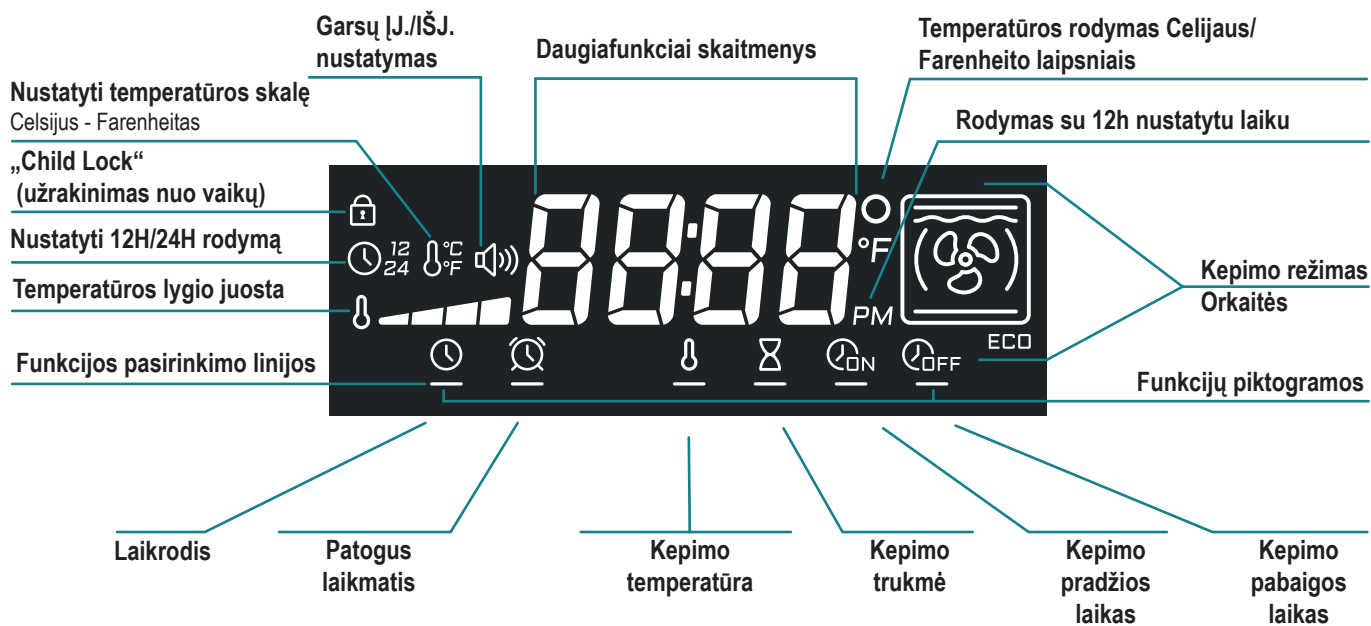
- Šis veiksmas keičia prietaiso našumą ir gali pažeisti laką.

- Visi tiesiogiai su maistu besiliečiantys priedai prieš naudojant turi būti kruopščiai nuvalyti naudojant tinkamus produktus.

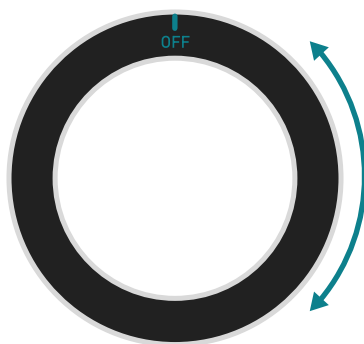
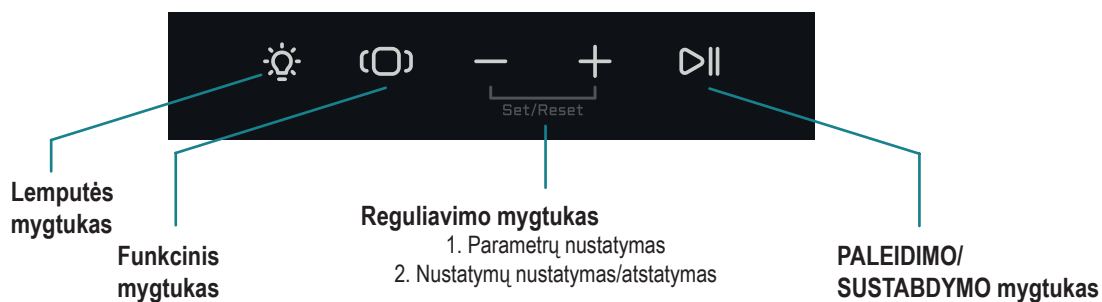


Neleidžiama gaminti maisto produktų, kurie tiesiogiai liečiasi su grotelėmis ir orkaitės lašintuvu

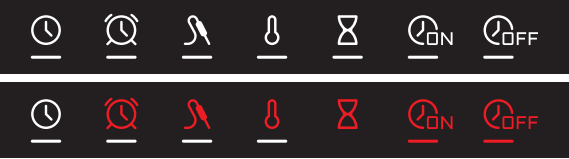
■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS – LED ekranas



Mygtukų ir rankenėlės paaiškinimas



■ Bazinės orkaitės funkcijos

SIMBOLIS	APRAŠYMAS	FUNKCIJA
LEMPUTĖS MYGTUKAS 	- Įjungia ir išjungia lemputę	- Ji įjungta rankiniu būdu, lemputė išsijungia po 10 minučių. - Lemputė įsijungia automatiškai: pradėjus kepti arba atidarius duris 5 minutėms nutraukus kepimą arba uždarius duris 1 minutei
FUNKCINIS MYGTUKAS 	- Slenka suaktyvinamomis funkcijomis	- Linija ir piktograma nurodo funkcijos būseną. Balta linija: pasirinkta Raudona linija: nustatyta Balta ir raudona linija pakaitomis: pasirinkta ir nustatyta anksčiau Raudona piktograma: aktyvi - Laikrodžio piktograma visada lieka balta
	Pavyzdžiai	
REGULIAVIMO MYGTUKAI 	- Nustato funkcijos vertes	- Nustato pasirinktos funkcijos Nustatymų nustatymas/atstatymas vertes - Norėdami atstatyti, vienu metu ilgai spauskite mygtukus — ir +
PALEIDIMO / SUSTABDYMO MYGTUKAS 	- Paleidžia arba nutraukia kepimo programą	- Žr. specialų skyrių apie kepimo programos nustatymą
RANKENĖLĖ 	- Pasirenka kepimo programą pvz.: 	- Žr. specialų skyrių apie kepimo programos nustatymą

SIMBOLIS	APRAŠYMAS	FUNKCIJA
TEMPERATŪROS LYGIO JUOSTA a)  b) 	- Orkaitės temperatūros lygio signalas	a) Raudona spalva praneša orkaitės temperatūrą kepimo metu b) Balta spalva praneša apie likusį karštį kepimo pabaigoje

INFORMACIJOS RODYMAS

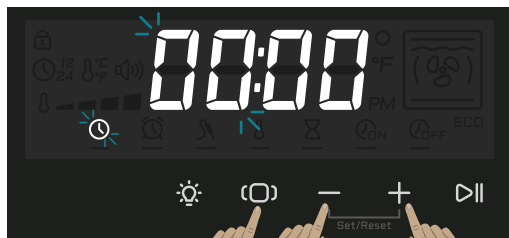
- Jei neatliekami jokie veiksmai, ekranas pereina į **Informacijos rodymą** ir rodomos tik aktyvios piktogramos ir laikrodžio piktograma.
- Paspaudus **funkcinį mygtuką**  išsijungiamas **informacijos rodymas**.

1. Pirmas įjungimas



- **Pirmo įjungimo metu reikia nustatyti:**
laikrodį, 12/24H rodymą, ekraną [J. (ON d) – IŠJ. (NO d), temperatūrą °C arba °F ir garsai įj./išj.]
- Norėdami nustatyti parametrus, paspauskite **reguliavimo mygtukus** — arba + ir **funkcinį mygtuką**,  kad patvirtintumėte ir pereitumėte prie sekancio nustatymo:

1. Laikrodžio nustatymas

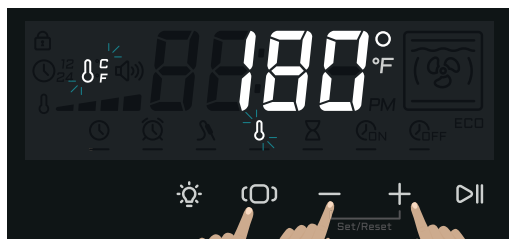


⚠ **Dėmesio:** dingus elektros energijai daugiau nei **10 sek.** bus reikalinga laiką nustatyti iš naujo.

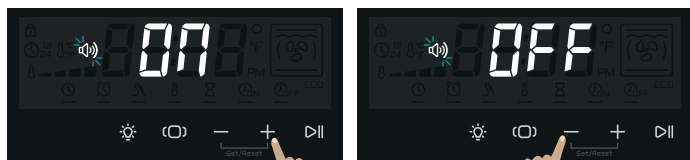
2. 12H/24H rodymo nustatymas



3. Temperatūros °C arba °F nustatymas.



4. Garsų įj./išj. nustatymas



Produktas yra paruoštas naudoti.

2. Sąrankos funkcijos

2.1 Funkcijų nustatymas



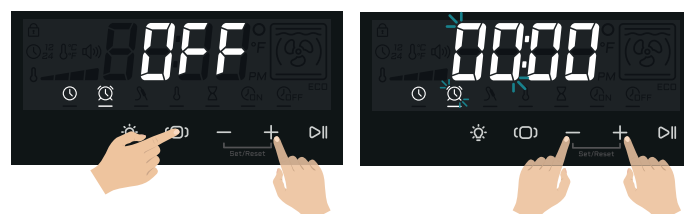
- **6 sek.** laikydami nuspaudę **reguliavimo mygtukus** — ir **+**, įjungsite režimą, aprašytą skyriuje „1. Pirmas įjungimas“, skirtą nustatyti laikrodį **12H/24H** , **temperatūros skalę**  ir nustatyti garsų įjungimą / išjungimą .

2.2 Laikrodžio nustatymas 00:00



- **3 sek.** laikydami nuspaudę **reguliavimo mygtukus** — ir **+**, įjungsite **laikrodžio** nustatymą. Norėdami nustatyti, atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „1. Pirmas įjungimas“.

2.3. Patogaus laikmačio nustatymas



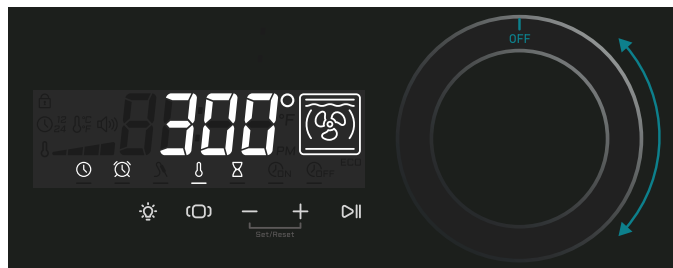
- Pasirinkus funkciją **Patogus laikmatis** , galima nustatyti valandų skaičių ir po to minutes naudojant **reguliavimo mygtukus** — arba **+**. Atbulinis skaičiavimas suaktyvinamas nuspaudus **funkcinį mygtuką**  arba po **10 sek.**
- Patogus laikmatis gali būti atstatytas vienu metu ilgiau spaudžiant **reguliavimo mygtukus** — ir **+**.

2.4 „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)



- Kai orkaitė išjungta, ilgiau **3 sek.** spaudžiant **funkcinį mygtuką**,  suaktyvinamas/išjungiamas „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) .

3. Kepimo programos nustatymas

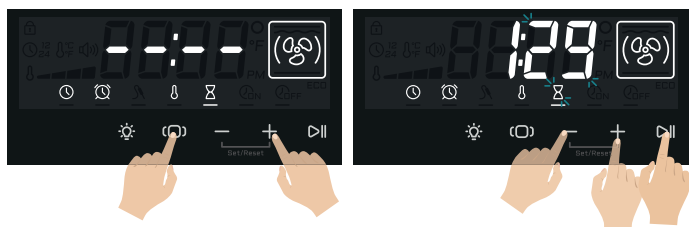


- Pasukus rankenėlę, pasirenkama viena iš kepimo programų su numatyta temperatūra.

- Kepimo temperatūrą galima keisti su reguliavimo mygtukais — arba +.

- Paspaudus paleidimo/sustabdymo mygtuką, ►|| kepimo programa įsijungia.

4. Kepimo trukmės nustatymas ⌚



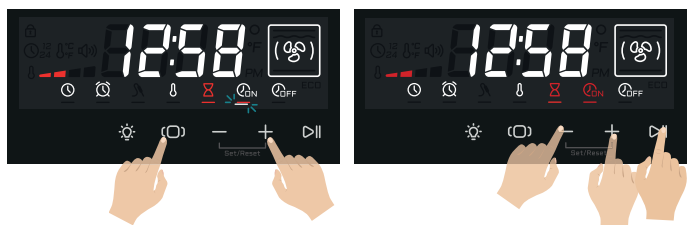
- Pasirinkus kepimo trukmės funkciją ⌚ su funkciniu mygtuku (O) galima nustatyti valandų dydį ir po to minutes, naudojant reguliavimo mygtukus — arba +.

- Atbulinis skaičiavimas paleidžiamas realaus kepimo pradžioje: nuspaudus paleidimo/sustabdymo mygtuką ►|| arba praėjus delsai, nustatytai skyruije kepimo laikas.

- Kepimo trukmės ⌚ laikmatis gali būti atstatytas vienu metu ilgiau spaudžiant reguliavimo mygtukus — ir +.

5. Kepimo laiko nustatymas (pradžia ⌚ON arba pabaiga ⌚OFF).

Kepimo pradžios laikas ⌚ON ir kepimo pabaigos laikas ⌚OFF yra dvi alternatyvios funkcijos, kurių negalima suaktyvinti vienu metu.



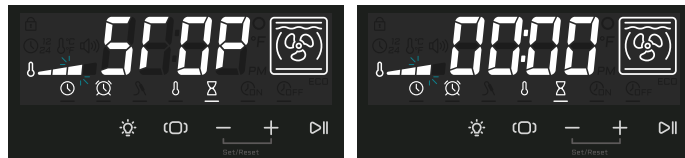
- Jei nustatyta kepimo trukmė ⌚ galima pasiekti kepimo laiko nustatymo funkcijas: Pradžios laikas ⌚ON arba pabaigos laikas ⌚OFF.

- Pasirinkus funkciją kepimo pradžios laikas ⌚ON arba pabaigos laikas ⌚OFF galima nustatyti valandų dydį ir po to minutes naudojant reguliavimo mygtukus — arba +.

- Nuspaudus paleidimo/sustabdymo mygtuką ►|| nustatymai bus aktyvūs.

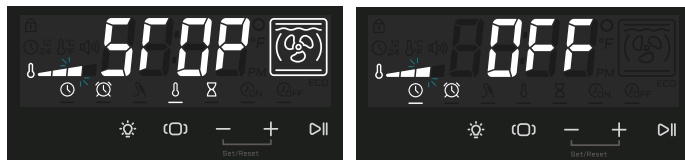
- Šie laikmačiai gali būti atstatyti vienu metu ilgiau spaudžiant reguliavimo mygtukus — ir +.

6. Kepimo programos pabaiga



- Orkaitė praneša apie kepimo pabaigą įjungdama garsą 1 minutę pasibaigus trukmės laikmačio laikui.

6.1. Orkaitės SUSTABDYMAS ir IŠJUNGIMAS



Orkaitė gali būti išjungta sekančiais režimais:

- Paspaudus paleidimo/sustabdymo mygtuką ►|| kepimo metu.

- Pasukus rankeną į padėtį IŠJ.

- Jei parengtis nustatyta į IŠJ. (NO d), po 5 minučių neveikimo arba nesant aktyviai jokiai funkcijai, orkaitė automatiškai išsijungia.

7. Durų atidarymas

- Jei atidaromos durys, programa automatiškai sustabdoma tol, kol jos vėl uždaromos.

- Jei durys neuždaromos per 3 minutes, programa nutraukiama.

8. Gamyklinių verčių atstatymas



Norėdami grąžinti produktą į gamyklinę būklę ir įjungti pirmą kartą, rankenėlei esant padėtyje IŠJ., vienu metu spauskite funkcinį mygtuką (O), reguliavimo mygtukus — ir + 10 sek.

- Ekrane 30 sek. į apačią slinks eilutės ir per šį laiką vienu metu spauskite reguliavimo mygtukus — ir +.

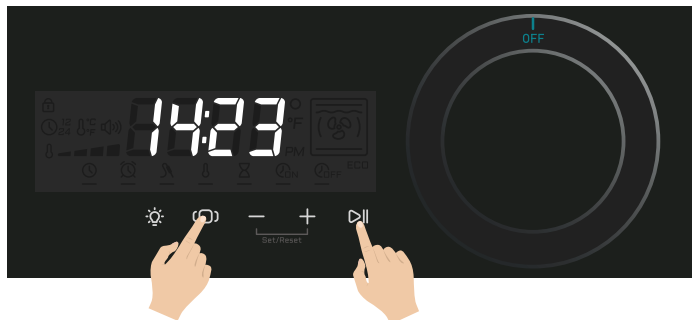
Ekrane bus parodytas užrašas CIAO (LABAS).



Atjunkite orkaitės maitinimą. Sekantį kartą įjungus, visi parametrai bus atstatyti ir orkaitė iš naujo pasiūlys pirmo įjungimo seką.

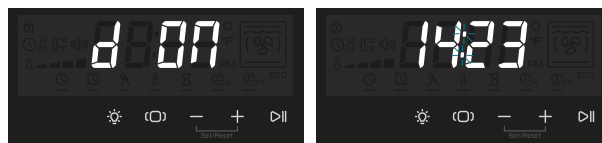
9. Demonstracinis režimas

Režime **DEMONSTRACINIS** galima naršyti funkcijomis nešildant orkaitės.



DEMONSTRACINIS suaktyvinamas su sekančia procedūra:

- rankenėlė padėtyje **IŠJ.** ir visos funkcijos išjungtos
- vienu metu 8 sekundes spaudžiamas **funkcinis mygtukas** (ON/OFF) ir **paleidimo/sustabdymo mygtukas** (▶||).



- Kai režimas aktyvus, **laikrodžio 14:23** taškai mirksi ir ekrane 3 sekundes rodomas užrašas **d 00** (rodinys kartojasi pirmą kartą nuspaudus aktyvų mygtuką po 3 minučių orkaitės neveikimo)
- Norėdami išjungti režimą **DEMO**, pakartokite suaktyvinimo procedūrą

10. Energijos taupymas

- Laikas, per kurį pasiekiamas budėjimo režimas: 2 minutės.
- Energijos suvartojimas budėjimo režimu su informacija: 0,8 W.

PIKTOGRAMOS

PIKTOGRAMOS	APRAŠYMAS	FUNKCIJA
	PICA	Ši funkcija ypač skirta picoms, fokačijoms ir duonai kepti. Pagrindinis šilumos šaltinis yra apatinis kaitinimo elementas, kuris veikia kartu su kitais orkaitės kaitinimo elementais.
	NORMALUS STATINIS KEPIMAS	Tai klasikinė elektrinės orkaitės funkcija, ypač skirta sekantiems patiekalams kepti: kiaulienos kotletams, dešroms, kiaulienos arba mišriems šašlykams, žvėrienai, jautienos kepsniui, morengams ir sausainiams, keptiems vaisiams ir t. t.
	KEPIMAS IŠ APAČIOS	Šis kepinimas labiau skirtas patiekalų kepimui užbaigti, ypač saldumynams (sausainiams, morengams, mieliniams saldumynams, vaisių desertams ir t. t.) ir kitiems patiekalams.
	EKOLOGIŠKAS KEPIMAS	Tai funkcija, su kuria galima ruošti maistą žymiai sutaupant elektros energijos sąnaudų. Kad geriau pasinaudotumėte šia savybe, prieš įjungiant funkciją „ECO“ (EKOLOGIŠKA), pirmiausia reikia į orkaitės vidų įdėti patiekalą, pastatant jį erdmės viduryje. Su funkcija „Eco“ (ekologiška), kepimo laikai prisitaiko prie tokio lėto kepimo, kaip: troškinta mėsa, balta mėsa, kepti makaronai, trapūs pyragaičiai. Pastaba: „Eco“ (ekologiško) kepimo negalima pasirinkti, kai įstatytas mėsos daviklis.
	STATINIS KEPIMAS ANT GRILIO	Ši funkcija skirta greitam ir giliam kepimui ant grilio, bendram mėsos apskrudinimui ir kepimui, filė, kepsniui su „T“ formos kaulu, keptai žuviai ir net keptoms daržovėms. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.
	VENTILIUOJAMAS KEPIMAS ANT GRILIO	Ypač greita ir gili funkcija, sutaupanti daug energijos; ši funkcija skirta daugeliui patiekalų: kiaulienos kotletams, dešroms, kiaulienos arba mišriems šašlykams, žvėrienai, „gnocchi alla romana“ (itališkiems manų kruopų kepsneliams) ir t. t. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.
	INTENSIVUS KEPIMAS	Tai greito ir intensyvaus įvairių patiekalų kepimo funkcija; ji skirta keptai žuviai, troškintoms daržovėms, šašlykams, antienai, vištienai ir t. t.
	VENTILIUOJAMAS KELIŲ PATIEKALŲ KEPIMAS	Tai funkcija, su kuria vienu metu galima kepti skirtingus patiekalus tarpusavyje nesusimaišant kvapams; galima kepti lazaniją orkaitėje, picą, ragelius ir bandeles, pyragaičius, tortus ir t. t.
	GREITAS PAŠILDYMAS	Šita funkcija skirta pagreitinti jūsų orkaitės pašildymą. Šią funkciją siūloma naudoti, kai nustatoma nuo 200 iki 300 °C kepimo temperatūra. Naudojant funkciją žemesnėje, nei 200 °C temperatūroje konkrečios naudos nepatiriama. DĖMESIO: funkcija NĖRA skirta kepti maisto produktams. Ji skirta tik per trumpesnį laiką pašildyti orkaitę. NENAUDOKITE FUNKCIJOS DAUGIAU NEI 20 MINUČIŲ
	HIDROLITINĖ FUNKCIJA	Tai automatinio valymo funkcija, kad būtų lengviau išvalyti kepimo skyrių vos per 20 minučių žemoje temperatūroje (90 °C). „Hidrolitinio“ valymo sistema suminkština nešvarumus, kad būtų galima lengviau juos pašalinti nepalikant kvapų.

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Hidrolitinė funkcija a

Valymo procedūros atlikimas

1. Rankiniu būdu drėgna kempinėle pašalinkite likusius maisto likučius;
2. Ištraukite visus priedus iš kepimo skyriaus (groteles, skardas, šonines groteles ir, jei yra, virtuvės reikmenis).
3. Kai orkaitė šalta, ertmės apačioje įpilkite 100 ml vandens + 2 lašelius neutralaus ploviklio, kad būtų lengviau pašalinti labiau įsisenėjusius nešvarumus;
4. Suaktyvinkite funkciją (funkcijos metu lemputė nedega ir negali įsijungti);
5. Ciklo pabaigoje atkreipkite dėmesį, kai atidaromos durys, nes ertmė yra prisotinta garų; palaukite, kol orkaitė atvės, o po to išvalykite kempinėle ir nusausinkite minkšta šluoste;
6. Ertmė turi būti reguliariai valoma, kad nešvarumai neįsisenėtų;
7. Hidrolitinės funkcijos metu neatidarykite durų ir nepilkite vandens ant orkaitės dugno;



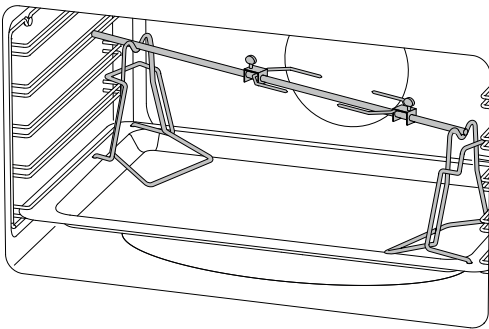
DĖMESIO

- Nenaudokite distiliuoto (dėl korozijos) arba gazuoto vandens. Naudokite išskirtinai tik geriamą vandenį.
- Nepilkite vandens į karšto kepimo skyrių, bet tik tuomet, kai ji yra aplinkos temperatūros.
- Hidrolizės ciklo metu neatidarykite durų.
- Nusideginimo pavojus – prieš atlikdami kokius nors veiksmus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso.
- Nenaudokite metalinių šveitiklių arba pernelyg agresyvių ploviklių, kurie gali pažeisti paviršius.

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Priedai

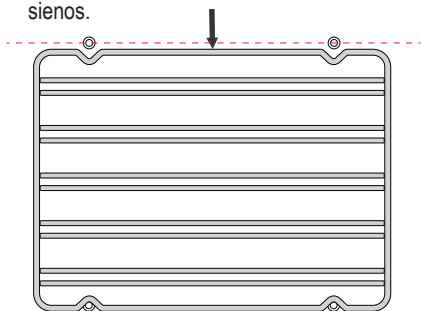
Kepimo ieško naudojimas (tik kai kuriuose modeliuose)

Ant koto uždėkite kepamą mėsą, ją sustabdydami specialiomis šakutėmis. Uždėkite kotą su iešmu ant specialių prieš tai ant lašintuvo uždėtų atramų ir įkiškite jį į mėsos sukimo stovą. Įjunkite statinio grilio uždaro durimis funkciją. Kad ištrauktumėte iešmą kartu su lašintuvu, ištraukite jį tiek, kiek reikia, kad galėtumėte visiškai išimti.

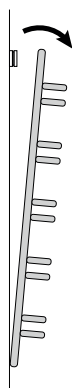


Teleskopiniai kreiptuvai

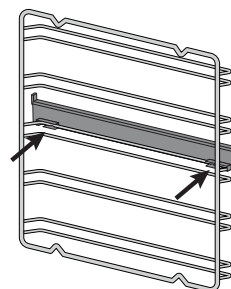
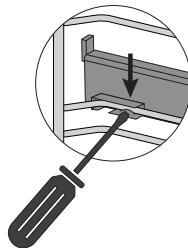
Patraukite raudonai paryškintą dalį į apačią, kad nuimtumėte nuo orkaitės sienos.



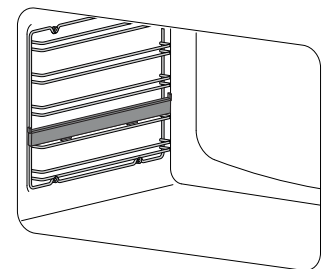
Pasukite ir uždėkite ant platformos pro stumdomo kreiptuvo dalį.



Norėdami atkabinti spaustuką, atveržkite plokščiu atsuktuvu.



Kad vėl uždėtumėte kreiptuvą, pakartokite veiksmus priešinga seka.

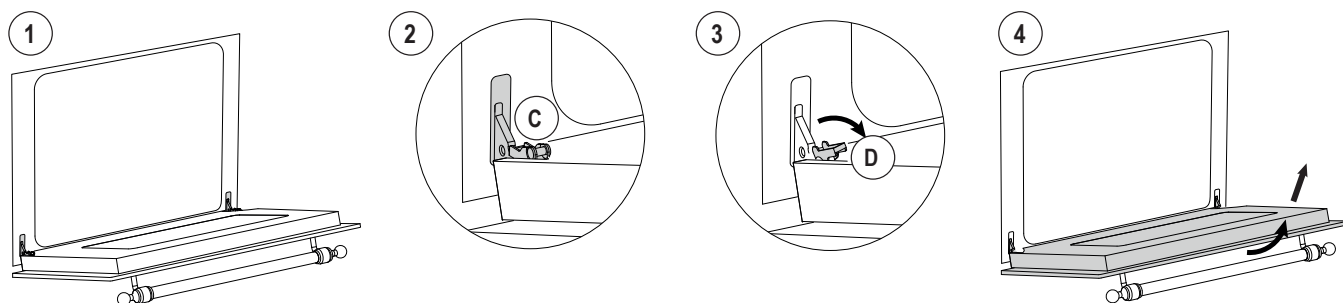


■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Durų nuėmimas

Darbo tvarka

Kad būtų lengviau intensyviai išvalyti orkaitę, praktiška išmontuoti duris pagal šias instrukcijas:

- atidarykite duris
- patraukite jungtį C vryio D dalyje vadovaudamiesi šiais etapais:



■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Stiklų išmontavimas ir valymas

Reikalinga darbo tvarka

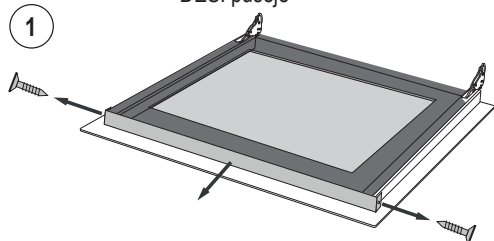
Orkaitės durys yra sudarytos iš trijų stiklų. Stiklinės dalys valomos naudojant įprastą nebraižantį ir valantį popierinį sugeriantį rankšluostį. Stiklinėms durims valyti nenaudokite kietų braižančių medžiagų arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti. Vidiniai stiklai yra išimami, kad būtų lengviau išvalyti. Šiam tikslui reikia išmontuoti orkaitės duris arba, vietoj to, nustatyti jas vidurinėje padėtyje.

Stiklų išėmimo seka

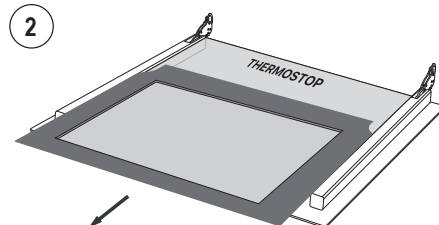


DĖMESIO! Bet kokius veiksmus visada reikia atlikti, kai durys nuimtos nuo orkaitės ir padėtos ant tinkamos platformos, kad nebūtų pažeistas durų paviršius. Tarpinis stiklas turi būti tinkamai įdėtas su įskaitomu užrašu „THERMOSTOP“ (žr. 2-3 pav.).

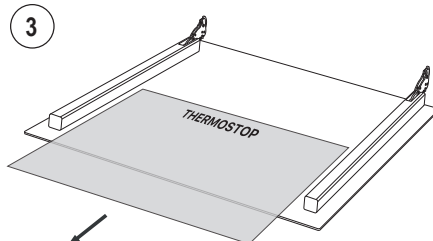
Atsukite 2 varžtus, esančius viršutinės lentelės KAIR./ DEŠ. pusėje



Pakelkite viršutinį stiklą ir jį ištraukite



Ištraukite vidurinį stiklą



■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Patarimai valant orkaitę ir priekinę plokštę

ORKAITĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Orkaitės vidus	Orkaitę rekomenduojama išvalyti po kiekvieno naudojimo. Nešvarumai lengviau išsivalo, kai nėra kelis kartus apdegę aukštoje temperatūroje. Nuimkite visas ištraukiamas dalis ir nuplaukite atskirai karštu vandeniu ir nebraižančiu plovikliu. Kad būtų lengviau išvalyti kepimo ertmę, įpilkite nedidelį kiekį vandens (100 ml, kažkur pusę stiklinės) ertmės apačioje; suaktyvinkite „Kepimo iš apačios“ ciklą 90° C temperatūroje 20 minučių. Baigę ciklą, palaukite, kol atvės ir baikite valyti drėgna šluoste.	Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių / korozinių valiklių arba smailų metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.
Padėklas	Įmerkite į karšto vandens ir neutralaus muilo tirpalą. Po plovimo nusausinkite.	Iš karto po naudojimo pašalinkite maisto likučius.
Grotelės	Nuvalykite karštu vandeniu ir nebraižančiais plovikliais arba tinkama nuriebalinimo priemone.	Jei yra įsisenėjusių ir sukietėjusių nešvarumų, patariama prieš valant palikti grotelės pamirkti.

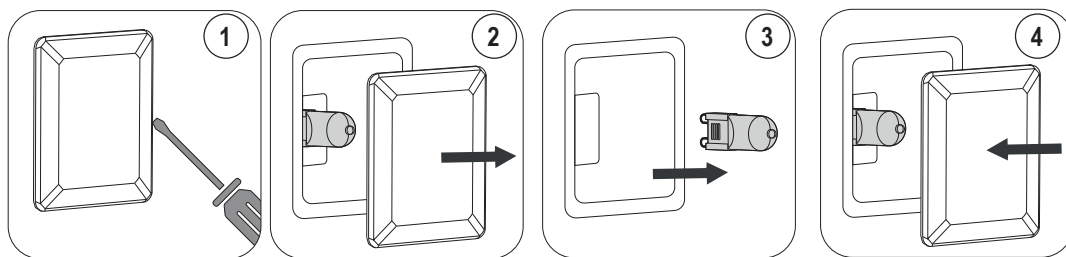
PRIEKINĖ PLOKŠTĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Plieninis paviršius	Nuvalykite detales drungnu vandeniu ir skystu nekoroziniu plovikliu, o po to nusausinkite jas minkšta arba mikropluošto šluoste.	Blizgumas palaikomas periodiškai valant specialiais produktais, kuriuos galima įprastai įsigyti prekyboje. Niekada nenaudokite braižančių miltelių.
Dažytas paviršius	Kad išlaikytumėte dažytų dalių savybes, reikia dažnai valyti muiluotu vandeniu.	Ant dažytų dalių nepalikite rūgštinių arba šarminių medžiagų (acto, citrinų sulčių, druskos, pomidorų sulčių ir t. t.) ir nuplaukite, kai dažytos dalys vis dar karštos.

■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Lempučių keitimas

Reikalinga darbo tvarka

Jei orkaitės lempučių neveiks, atjunkite prietaisą nuo tinklo, nuimkite apsauginį stiklą nuo lempučių ir pakeiskite lempučių. Pakeiskite lempučių tinkama 40 W halogenine lempučių (G9).



- 1) Atveržkite plokščiu atsuktuvu
- 2) Nuimkite lempučių apsauginį stiklą
- 3) Ištraukite lempučių
- 4) Pakeiskite ir uždarykite

■ PROBLEMŲ SPRENDIMAS -

Bendros problemos



- Garantiniu laikotarpiu remonto darbus gali atlikti tik įgaliotas aptarnavimo servisas arba naudokite specialų jungiklį
- Prieš remontą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tai yra atjunkite maitinimo laidą arba naudokite specialų jungiklį.
- Neleistini darbai ir remontas gali sukelti nutrenkimą elektra arba trumpą jungimą, todėl jų neatlikite. Patikėkite šiuos darbus įgaliotiems technikams.
- Kilus mažiems sutrikimams, galite bandyti išspręsti problemą vadovaudamiesi instrukcijoje pateiktais patarimais.
- Aptarnavimo tarnybos darbai garantiniu laikotarpiu nėra nemokami, jei prietaisas neveikia dėl netinkamo naudojimo.
- Garantiniu laikotarpiu nebus šalinami gedimai ir skundai, kuriuos sukėlė netinkamas naudojimas arba montavimas. Už garantines išlaidas yra atsakingas klientas.

- Sistemos klaidos

BESKRIVELSE	FEILKODE
NTC zondas nutrauktas	Er00
NTC zondas sujungtas trumpai	Er01
Rodoma per aukšta temperatūra	Er08

■ STEKETABELL - Ventilert konveksjonsovn (kun veiledende verdier)

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
MĖSA			
Jautienos kepsnys	170-180	2/3	40/50
Bulių mėsos kepsnys	170-190	2/3	40/60
Veršienos kepsnys	160-180	2/3	65/90
Ėrienos kepsnys	140-160	2	100/130
Rostbifas	180-190	2/3	40/45
Keptas kiškis	170-180	2/3	80/100
Keptas triušis	160-170	2	80/100
Keptas kalakutas	160-170	2	160/240
Kepta žąsis	160-180	2/3	120/160
Kepta anti	170-180	2/3	100/160
Kepta višta	180	2/3	90/120
ŽUVIS	160-180	2/3	15/25
KONDITERIJA			

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
Vaisinis tortas	180-200	2	40/50
Tortas „Margarita“	180-190	2	40/45
Bandelės	170-180	2	40/60
Biskvitiniai pyragaičiai	190-200	2	25/35
Keksiukai	160-180	2	35/45
Saldūs sluoksniuoti pyragaičiai	180-200	2	20/30
Susmulkintos vynuogės	190-200	2	30/40
Štrudelis	160	2	25/35
Savoijos sausainiai	150-180	2	50/60
Obuolių blynėliai	180-200	2	18/25
Savoijos pudingas	170-180	2	30/40
KEPINIAI			
Duona	180-200	3	45
Pica	250	3	10/20
Skrudinta duona	185-195	2	7

■ STEKETABELL - Statisk ovn (kun veiledende verdier)

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
MĖSA			
Jautienos kepsnys	225	2/3	40/50
Bulių mėsos kepsnys	250	2/3	50/60
Veršienos kepsnys	225	2/3	60/80
Ėrienos kepsnys	225	2	40/50
Rostbifas	230	2/3	50/60
Keptas kiškis	250	2/3	40/50
Keptas triušis	250	2	40/50
Keptas kalakutas	250	2	50/60
Kepta žąsis	225	2/3	60/70
Kepta anti	250	2/3	45/60
Kepta višta	250	2/3	40/45
ŽUVIS	200-225	1/2	15/25
KONDITERIJA			
Vaisinis tortas	225	2	35/40
Tortas „Margarita“	175-200	2	50/60
Bandelės	175-200	2	25/30
Biskvitiniai pyragaičiai	220-250	2	20/30

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
Keksiukai	180-200	2	30/40
Saldūs sluoksniuoti pyragaičiai	200-220	2	15/20
Susmulkintos vynuogės	250	2	25/35
Štrudelis	180	2	20/30
Savijos sausainiai	180-200	2	40/50
Obuolių blynėliai	200-220	2	15/20
Savijos pudingas	200-220	2	20/30
KEPINIAI			
Duona	220	3	30
Pica	250	2	15/20
Pica	250	3	10/20
Skrudinta duona	250	3	5

- Svarbu

Įdėkite maistą, kai orkaitė yra karšta.

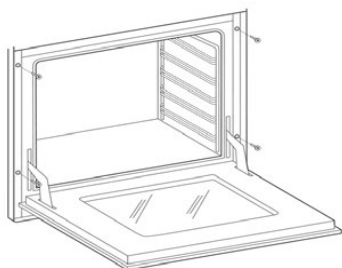
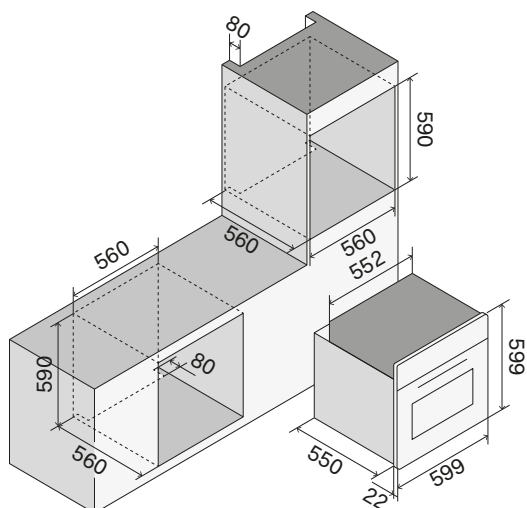
- Kepimas ant grilio

Prietaisuose su elektriniu griliu kepama uždarius duris 180°C temperatūroje. Ant grotelių kepamą maistą reikia uždėti ant grotelių, geriausiai, ant ketvirtosios lentynos.

■ MONTAVIMAS - Montavimo instrukcijos

⚠ Ant orkaitės stabdiklio esanti ir 1 puslapyje pateikta savybių plokštelė yra matoma atidarius duris. Joje pateikiami visi montuojant reikalingi duomenys, pavyzdžiui: prietaiso modelis, nominali įtampa ir energijos suvartojimas. Pirmiausia pamatuokite ir patikrinkite įmontavimo nišą balde, kuri privalo tiksliai sutapti su A paveiksle pateiktais matmenimis. Atkreipkite dėmesį, kad baldų danga, fanera ar panašios medžiagos būtų sukljuotos karščiui atspariais klijais (150°C). Jei danga arba klijai nėra atsparūs karščiui, danga gali deformuotis arba atsiklijuoti, ypač siauriausiose baldo vietose. Įsitinkite, kad orkaitės įmontavimui skirtos baldų dugnas yra tvirtas ir gali atlaikyti prietaiso svorį. Visi orkaitės prie baldų tvirtinti reikalingi varžtai ir baldai yra pridėti. Sekantys paveikslai bus naudingi tvirtinant ir tinkamai įstatant į baldą.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ ĮRENGIMAS - Elektros prijungimas

⚠ Toliau pateiktos instrukcijos yra skirtos kvalifikuotam asmeniui, kuris atsa-kingas už prietaiso montavimą, reguliavimą ir jo techninę priežiūrą bei kuris pasi-rūpins, kad šie veiksmai būtų atliekami kuo teisingiau ir pagal taikomus standartus. Svarbu: bet kokie reguliavimo, priežiūros ir t. t. darbai turi būti atliekami atjungus prietaisą nuo elektros lizdo.

Montavimo taisyklės

Šis prietaisas atitinka tokias direktyvas:

DIREKTYVA 2002/96/EB

ŽEMOSIOS ĮTAMPOS DIREKTYVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNETINIO SUDERINAMUMO DIREKTYVA 2014/30/ES

REGLAMENTAS NR. 1935/2004 (sąlytis su maisto medžiagomis).

Montavimo darbai turi būti atliekami pagal taikomas taisykles ir visiškai laikantis su elektros instaliacija susijusių taikomų standartų.

Priešingu atveju, gamintojo bendrovė neprisima jokios atsakomybės.

Šioje brošiūroje taip pat rasite savo prietaiso elektros schemą.

Prietaisai yra skirti prijungti prie duomenų plokštelėje nurodytos įtampos.

Prieš prijungdami prietaisą prie tinklo įsitikinkite, kad:

- elektromagnetinio jungiklio ir elektros lizdo savybės gali atlaikyti įrangos apkrovą (žr. duomenų plokštelę);

- maitinimo įranga privalo turėti efektyvų įžeminimą.

Prietaisas tiekiamas su laidu be kištuko: prijungti reikia atsižvelgiant į tai, kad

žalias laidas yra įžeminimo laidininkas ir jo niekada negalima atjungti.

Elektros lizdas turi būti matomas ir pasiekiamas, kad būtų galima lengvai atjungti prietaisą.

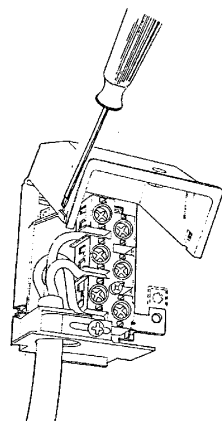
Tiesiogiai prijungiant prie tinklo, reikia, kad:

- ribojimo vožtuvas ir buitinė įranga galėtų atlaikyti įrangos apkrovą (žr. serijos numerio plokštelę);

- maitinimo įranga turi efektyvią įžeminimo jungtį;

- elektros lizdas ir daugiapolis jungiklis su mažiausiai 3 mm atsidarymu lengvai pasiekiami sumontavus prietaisą;

- laikantis montavimo taisyklių įmontuotas atjungimo nuo fiksuoto tinklo jungiklis.



⚠ Geltonas-žalias įžeminimo laidas niekada neturi būti atjungtas net ir nuo jungiklio. Maitini-mo laidas turi būti įrengtas taip, kad nesiliestų su paviršiais, kurių temperatūra 50°C aukštesnė už aplinkos. Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.

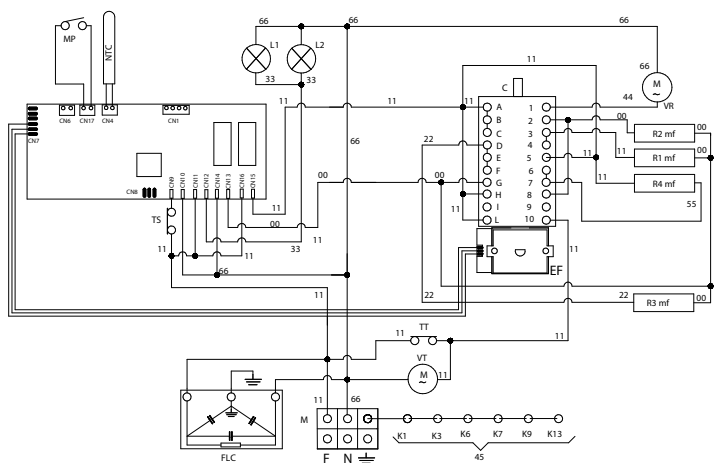
MONTAVIMAS - Elektros schemos Suvartojimas (kW)

MODELIS	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Juodas	M	Gnybtynai
11	Rudas	MP	Durų mikrojungiklis
22	Raudonas	N	Neutralė
33	Baltas	NTC	Temperatūros daviklis
44	Geltonas	P	Minučių skaitiklis/programatorius
45	Geltonas-žalias	R1	Viršutinis kaitinimo elementas
55	Pilka	R2	Apatinis kaitinimo elementas
66	Mėlynas	R3	Grilio kaitinimo elementas
C	Perjungiklis	R4	Apvalus kaitinimo elementas
EF	Funkcijų koduotuvas	TS	Apsauginis termostatas
F	Etapas	TT	Tangentinis termostatas
K1	Gnybtyno išžeminimo laidas	V	Orkaitės ventiliatorius
K3	" " orkaitės ventiliatorius	VT	Aušinimo vent.
K6	" " 1 orkaitės lemputė	FLC	Filtrai
K7	" " 2 orkaitės lemputė		
K9	" " tangent. variklio vent		
K11	" " orkaitės termostatas		
K12	" " program./min. skait		
K13	" " grill		
L2	Orkaitės lemputė		

Elektros schemos



⚠ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Характеристики приладів

Табличка з характеристиками, які також вказані на обкладинці, прикріплена до краю дверцят духовки і видна при відкритих дверцятах або на верхній кришці духовки.

УВАГА! Ці попередження стосуються різних типів приладів. Подбайте про те, щоб правильно визначити тип вашого приладу (див. таблицю з технічними даними).

1. Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, яка містить, серед іншого, дуже важливу інформацію щодо безпеки при встановленні, експлуатації та технічному обслуговуванні. Зберігайте інструкцію з експлуатації для подальшого використання та визначення серійного номера.

2. Електробезпека цього приладу гарантується лише за умови правильного заземлення відповідно до вимог чинних стандартів. Необхідно переконатися, що ці норми були дотримані; якщо є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця для детальної перевірки електричних підключень. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені несправним заземленням.

3. Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідають дані, зазначені на заводській табличці, параметрам електричної мережі. Встановлення/налаштування повинно виконуватися кваліфікованим персоналом.

4. Переконайтеся, що електрична мережа та розетки здатні витримати максимальну потужність приладу, зазначену на табличці з технічними даними. У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого фахівця.

5. Прилад повинен бути підключений безпосередньо до електромережі з дотриманням зазначеної полярності. Для підключення повинен бути передбачений пристрій для забезпечення відключення від електромережі, з відстанню розмикання контактів, що дозволяє повне відключення в умовах перенапруги категорії III, відповідно до правил монтажу.

6. Якщо розетка не підходить для вилки, замініть її на відповідну. У цьому випадку зверніться до кваліфікованого фахівця, який також повинен перевірити, чи витримує перетин кабелю розетки потужність, яку споживає прилад. Кабель живлення не має вилки. Підключення див. у розділі «Підключення до електромережі». Не рекомендується використовувати адаптери, перехідники з кількома розетками або подовжувачі.

7. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, від'єднайте електричне з'єднання і вимкніть головний вимикач.

8. Не закривайте вентиляційні та тепловідвідні отвори.

9. У разі пошкодження кабелю живлення приладу його заміна повинна здійснюватися тільки в авторизованому виробником сервісному центрі.

10. Прилад можна використовувати лише за призначенням (приготування їжі). Будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неналежним і тому небезпечним. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені таким використанням.

11. Використання будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, а саме:

A. Ніколи не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками або ногами;

B. Ніколи не використовуйте прилад з босими ногами;

C. Уникайте використання подовжувачів і вживайте всіх можливих запобіжних заходів, якщо це необхідно;

D. Не тягніть за електричний шнур, щоб від'єднати його від розетки;

E. Уникайте впливу на прилад атмосферних явищ (дощ, сонце тощо);

F. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони знаходяться без постійного нагляду. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом або якщо вони були проінструктовані про безпечне використання приладу та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Роботи з чищення та технічного обслуговування не по-

винні виконуватися дітьми без нагляду.

12. Під час роботи прилад та його доступні частини сильно нагріваються. Слід бути обережним і не торкатися нагрівальних елементів. Маленькі діти повинні знаходитися на достатній відстані. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

13. Перед чищенням приладу або проведенням технічного обслуговування відключіть прилад від мережі, від'єднавши кабель живлення або вимкнувши електроживлення за допомогою вимикача.

14. У разі виникнення несправностей або збоїв у роботі вимкніть прилад і не намагайтеся виконати ремонт, який повинен виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Завжди вимагайте використання оригінальних запасних частин. Невиконання цієї вимоги може негативно вплинути на безпеку приладу.

15. Наполегливо рекомендується не тримати у вільному доступі будь-які частини, які можуть становити небезпеку, особливо якщо є діти, які можуть використовувати прилад для ігор.

16. Не використовуйте легкозаймисті рідини (спирт, бензин, ...) поблизу працюючого приладу.



17. Упаковка призначена для захисту пристрою від пошкоджень під час транспортування. Пакувальні матеріали легко піддаються вторинній переробці, оскільки вони були відібрані відповідно до екологічних критеріїв. Їх переробка зменшує потребу в сировині та зменшує обсяг відходів.

Електричні та електронні прилади часто містять цінні матеріали. Вони також містять матеріали, які можуть бути потенційно небезпечними для здоров'я людини та довкілля, якщо з ними неправильно поводитися або утилізувати. Однак вони необхідні для належного функціонування пристрою. Тому, будь ласка, не викидайте прилад разом із побутовими відходами.

Утилізуйте його в місцевому центрі збору/переробки відходів або зверніться до свого дилера за порадою. Переконайтеся, що пристрій знаходиться в недоступному для дітей місці до моменту утилізації.

18. Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі.

19. Не використовуйте абразивні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.

20. У разі появи диму не відкривайте дверцята печі: вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Не відчиняйте дверцята, доки дим не розвіється, щоб загасити полум'я.

21. Використовуйте функцію блокування управління, щоб діти не могли самостійно увімкнути прилад.

22. Наглядайте за дітьми, якщо вони перебувають у безпосередній близькості від багатофункціональної духової шафи. Не дозволяйте їм гратися з приладом.

23. Небезпека удушення.

- Діти можуть гратися загорнутися в пакувальний матеріал (наприклад, плівку) або натягнути його на голову і задихнутися. Тримайте такий матеріал подалі від дітей.

24. Небезпека опіків

Дитяча шкіра набагато ніжніша, ніж у дорослих.

- Скляні дверцята, панель керування та вихідні отвори для гарячого повітря у духовій камері приладу стають гарячими. Не дозволяйте дітям торкатися приладу під час його роботи.

25. Не використовуйте цей прилад у нестационарних місцях (наприклад, на суднах).

26. Увага: перед заміною лампи переконайтеся, що світильник вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- При першому використанні печі дайте їй попрацювати порожньою близько 1 години (230°C), можливо, залишивши вікна на кухні відкритими. При першому вмиканні духової шафи може випускати неприємні запахи, спричинені виробничими залишками, такими як жири, оливи або смоли. Після вказаного часу піч готова до першого випікання.

Коли піч охолоне, почистіть її відповідно до інструкцій, наведених у розділі «Чистка та догляд».

- Не накривайте внутрішню частину печі алюмінієвою фольгою, щоб полегшити чищення.

- Це погіршить роботу приладу і може пошкодити емаль.

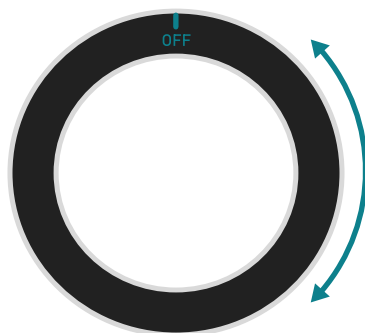
- Усі аксесуари, які безпосередньо контактують з їжею, перед використанням необхідно ретельно очистити за допомогою відповідних засобів.

⚠ Не дозволяється готувати їжу безпосередньо на решітках або піддонах для збору жиру в печі.

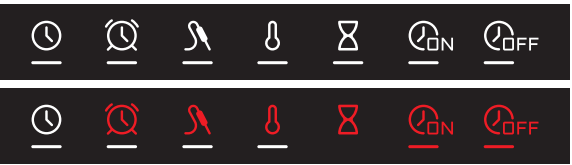
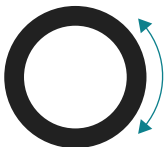
■ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ - LED-Дисплей



Умовні позначення та Регулятор



■ Основні функції печі

СИМВОЛ	ОПИС	ФУНКЦІЯ
КНОПКА ОСВІТЛЕННЯ 	- Увімкнення та вимкнення освітлення	- Якщо воно було увімкнене вручну, світло вимикається через 10 хвилин. - Освітлення вмикається автоматично: під час початку готування або відчинення дверцят на 5 хвилин при перериванні готування або після закриття дверцят на 1 хвилину
ФУНКЦІОНАЛЬНА КНОПКА 	- Прокручує функції, які можна активувати	- Лінія та піктограми вказують на стан функції. Біла лінія: вибрана Червона лінія: встановлена Біла та червона лінія, що по чергово змінюються: вибрана та попередньо встановлена Червона піктограма: активна - Піктограма годинника завжди залишається білою
	Приклади	
КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ 	- Встановити значення функції	- Встановлює значення вибраної функції Встановити / Скинути налаштування - Для скидання: тривало одночасно натиснути кнопки — і +
КНОПКА ПУСК / СТОП 	- Запускає або Перериває програму приготування	- Див. розділ щодо налаштування програми приготування
РЕГУЛЯТОР 	- Вибір програми приготування приклад: 	- Див. розділ щодо налаштування програми приготування

СИМВОЛ	ОПИС	ФУНКЦІЯ
ПАНЕЛЬ РІВНЯ ТЕМПЕРАТУРИ a)  b) 	- Індикатор рівня температури печі	a) Червоним кольором вказується температура печі під час готування b) Білим кольором вказується залишкове тепло в кінці готування

ІНФОРМАЦІЙНИЙ РЕЖИМ ДИСПЛЕЯ		
- За відсутності взаємодії дисплей перемикається в інформаційний режим, і на ньому відображаються лише активні піктограми та піктограма годинника. - Натискання Функціональної клавіші  дає змогу вийти з Інформаційного режиму дисплея.		

1. Перше ввімкнення



- Під час першого ввімкнення необхідно встановити: Годинник, візуалізація 12/24H, Дисплей ВКЛ (ON d) - ВИМК (NO d) Температура у °C або °F та Звукові сигнали Вкл/Вимк.
- Щоб встановити параметри, натисніть Кнопки регулювання — або + та Кнопку Функції,  щоб підтвердити та перейти до подальшого налаштування:

1. Налаштування годинника



Увага: після відключення живлення більш ніж на **10 сек.**, час необхідно буде встановити заново.

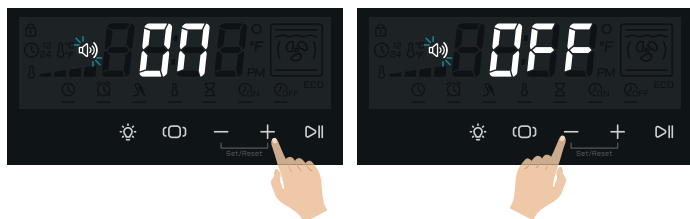
2. Встановіть відображення 12Н/24Н



3. Встановіть температуру в °C або °F.



4. Увімкнення/вимкнення звукового сигналу



Прилад готовий до використання.

2. Функції налаштування

2.1 Встановлення функцій



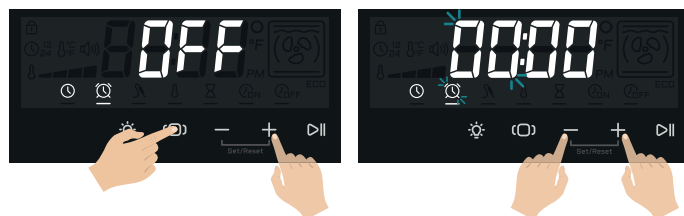
- Тривалим натисканням протягом **6 сек.** Кнопку регулювання — та + відбувається вхід в режим, описаний в розділі “1.Перше увімкнення” для налаштування відображення Годинника 12г/24г , Діапазону температури та налаштування ВКЛ/ВИМК звуку .

2.2 Налаштування Годинника 00:00



- Тривалим натисканням протягом **3 сек.** Кнопку регулювання — та + активується налаштування Годинника, для налаштування якого слідуйте вказівкам, наведеним у розділі “1. Перше увімкнення”.

2.3. Налаштування Таймера ввічливості



- Обравши функцію Таймер ввічливості можна встановити значення годин та хвилин за допомогою Кнопку регулювання — або +. Зворотний відлік активується при натисканні Функціональної кнопки або через 10 сек.

- Таймер ввічливості можна скинути тривалим одночасним натисканням Кнопку регулювання — та +.

2.4 Child Lock (Захист дітей)



- Коли піч вимкнена, тривале натискання протягом **3 сек.** Функціональної кнопки активує/вимикає блокування Child Lock .

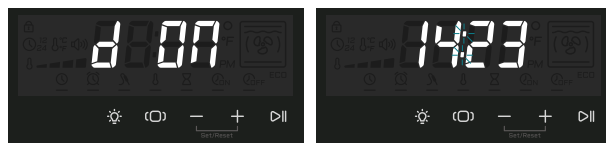
9. Демо-режим

В ДЕМО-режимі можна переглянути функції без нагрівання духової шафи.



ДЕМО-режим активується за допомогою наступної процедури:

- перевести регулятор в положення **OFF** при цьому всі функції – вимкнені
- одночасне натискання **функціональної кнопки** (O) та **Кнопки Старт/Стоп** (▶||) протягом 8 секунд.



- Коли режим активний, крапки **Годинника 14:23** блимають, а на дисплеї з'являється повідомлення **d 07** протягом 3 секунд (індикація повторюється при першому натисканні активної кнопки через 3 хвилини бездіяльності духової шафи).
- Щоб вийти з ДЕМО-режиму, повторіть процедуру активації

10. Енергозбереження

- Час виходу в режим очікування: 2 хвилини.
- Енергоспоживання в режимі очікування з інформацією: 0,8 Вт.

■ ПІКТОГРАМИ

ПІКТОГРАМИ	ОПИС	ФУНКЦІЯ
	ПІЦЦА	Ця функція особливо підходить для випікання піци, фокаччі та хліба. Основним джерелом тепла є нижній нагрівальний елемент, який працює в поєднанні з іншими нагрівальними елементами печі.
	ЗВИЧАЙНЕ СТАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ	Це класична функція електричної духової шафи, особливо придатна для приготування наступних страв: стейки зі свинини на кістці, ковбаси, солонина та сушена тріска, тушковане м'ясо, дичина, смажена телятина, меренги та печиво, запечені фрукти тощо
	ПРИГОТУВАННЯ ЗНИЗУ	Це найкращий спосіб завершити приготування їжі, особливо випічки (бісквітів, меренги, дріжджової випічки, фруктових тортів тощо) та інших продуктів.
	ПРИГОТУВАННЯ ЕСО	Ця функція, яка дозволяє готувати зі значною економією електроенергії. Щоб найефективніше використати цю функцію, рекомендується перед увімкненням функції ЕСО розмістити страву в центрі духової шафи. За допомогою функції Есо час приготування адаптується до повільного приготування, наприклад, для тушкованих страв, білого м'яса, запечених макаронних виробів, ніжної випічки. Примітка: приготування Есо не можна вибрати, якщо вставлено термометр для м'яса.
	СТАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ	Приготування на грилі з зачиненими дверцятами. Ця функція рекомендується для швидкого та глибокого смаження на грилі, підрум'явлення та смаження м'яса в цілому, філе, флорентійських стейків, риби на грилі та навіть овочів на грилі. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °C.
	ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ З КОНВЕКЦІЄЮ	Особливо швидке та глибоке прожарювання зі значною економією енергії, ця функція підходить для багатьох продуктів, таких як: свинячі реберця, ковбаски, шашлик зі свинини чи іншого м'яса, дичина, ньоккі алла-романа тощо. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °C.
	ІНТЕНСИВНЕ ПРИГОТУВАННЯ	Ця функція призначена для швидкого та інтенсивного приготування різних страв; підходить для: запеченої риби, тушкованих овочів, шашлику, качки, курки тощо.
	ПРИГОТУВАННЯ НА КІЛЬКОХ РІВНЯХ З КОНВЕКЦІЄЮ	Функція, яка дозволяє одночасно готувати різні страви без змішування запахів; підходить для приготування запеченої лазаньї, піци, круасанів і бриошів, пирогів, тортів і т.д.
	ШВИДКИЙ РОЗІГРІВ	Ця функція використовується для прискорення попереднього розігрівання духової шафи. Рекомендується використовувати цю функцію, коли встановлюється температура приготування між 200 і 300 °C. Використання функції для температур нижче 200 °C не приносить особливих переваг. УВАГА: Функція НЕ призначена для приготування їжі, вона слугує лише для швидшого розігрівання печі. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ ДОВШЕ НІЖ 20 ХВИЛИН
	ГІДРОЛІТИЧНА ФУНКЦІЯ	Ця функція автоматичного очищення, яка дозволяє очистити робочу камеру всього за 20 хвилин при низькій температурі (90 °C). Система «гідролітичного» очищення пом'якшує бруд, тому його можна легше видалити, не залишаючи запахів.

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Функція гідролітичного очищення

Виконання процедури очищення

1. Вручну видаліть шматочки їжі вологою губкою.
2. Вийміть усі аксесуари з робочої камери (грилі, сковорідки, бічні решітки, будь-який посуд).
3. На дно камери холодної духовки налейте 100 мл води і додайте 2 краплі нейтрального мийного засобу, щоб полегшити видалення найстійкіших забруднень;
4. Активуйте функцію (під час функції світло не горить і його неможливо увімкнути).
5. Наприкінці циклу будьте обережні, відкриваючи дверцята, оскільки камера насичена паром, зачекайте, поки духовка охолоне, потім очистіть губкою та витріть насухо м'якою тканиною.
6. Камеру необхідно регулярно очищати, не допускати осідання бруду.
7. Під час активації функції гідролітичного очищення не відкривайте дверцята та не доливайте воду на дно духовки.



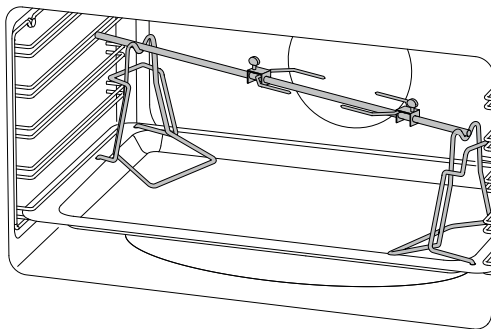
ATTENZIONE

- Non utilizzare acqua distillata (causa corrosione) o gassata. Usare esclusivamente acqua potabile.
- Non versare l'acqua nel vano cottura caldo, ma solo quando è a temperatura ambiente.
- Non aprire la porta durante il ciclo di idrolisi.
- Pericolo di scottature – assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione.
- Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti troppo aggressivi che potrebbero danneggiare le superfici.

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Аксесуари

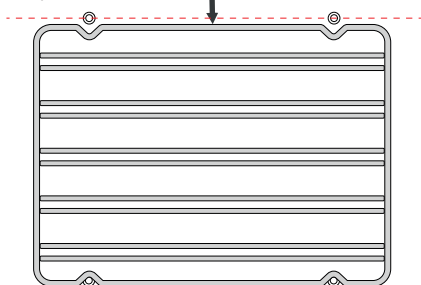
Використання рожна, що обертається (тільки для деяких моделей)

Нанизайте м'ясо, яке потрібно приготувати, на шампур, закріпивши його за допомогою затискачів, що входять до комплекту. Розмістіть шампур на підставці для рожна, попередньо встановлені на піддоні для збору жиру, і вставте його в трубку для рожна. Увімкніть функцію статичного гриля із зачиненими дверцятами. Щоб витягнути шампур разом з піддоном, зніміть його на достатню відстань, щоб можна було повністю його витягнути.



Телескопічні напрямні

Потягніть вниз частину, виділену червоним кольором, щоб зняти її зі стінки духової шафи.

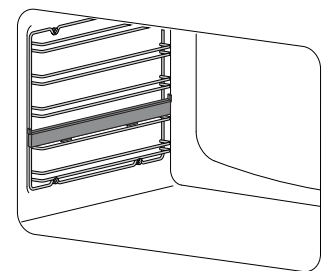


Переверніть її і покладіть на поверхню стороною, де знаходиться напрямна ковзання.



Щоб звільнити защіпку, послабте її за допомогою шліцевої викрутки.

Повторіть кроки у зворотному порядку, щоб встановити напрямну на місце

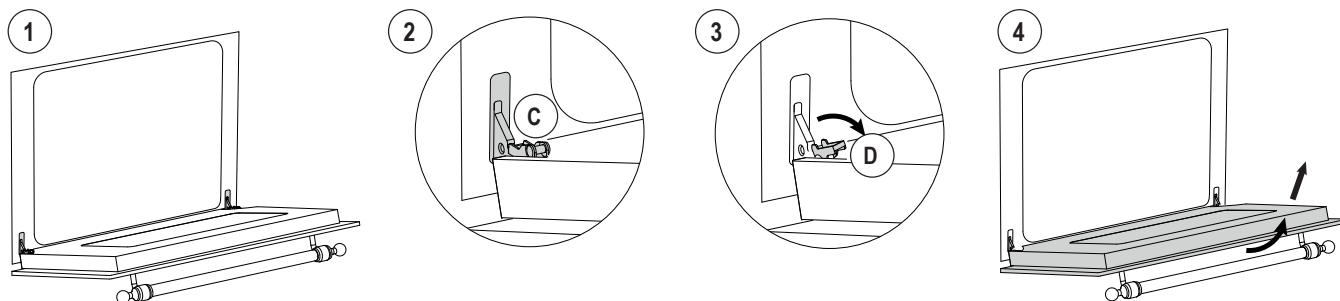


■ ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ - Зняття дверцят

Порядок дій

Для полегшення інтенсивного очищення духової шафи доцільно зняти дверцята, дотримуючись наведених нижче інструкцій:

- відкрийте дверцята
- перемістіть гачок C у відсік шарнірного механізму D, дотримуючись інструкцій, наведених нижче:



■ ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ - Зняття та очищення скла

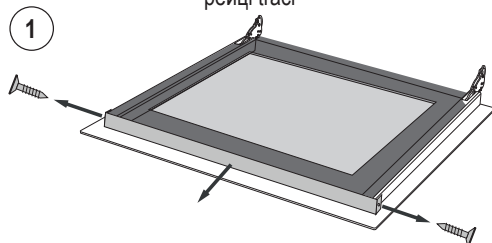
Порядок дій

Дверцята печі складаються з трьох скляних полотен. Скляні частини очищаються за допомогою м'яких паперових рушників та звичайного засобу для чищення. Не використовуйте грубі абразивні матеріали або гострі металеві скребки для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть подрпати поверхню і призвести до розтріскування скла. Для полегшення чищення внутрішні скляні панелі можна зняти. Для цього необхідно зняти дверцята печі або встановити їх у проміжне положення відкривання.

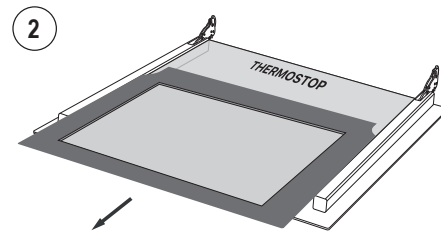
Послідовність зняття скла

⚠ УВАГА! Будь-які операції завжди слід виконувати, знявши дверцята з духової шафи та поклавши їх на відповідну поверхню, щоб не пошкодити передню частину дверцят. Проміжне скло має бути вставлено правильно, щоб було видно напис THERMOSTOP (див. мал. 2-3).

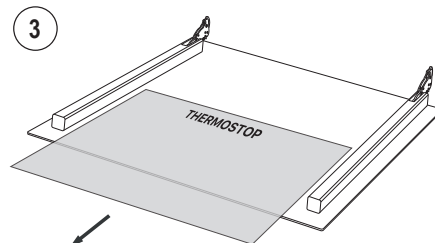
Відкрутіть 2 гвинти з правого/лівого боку у верхній рейці трасі



Підніміть верхнє скло і висуньте його



Висуньте проміжне скло



■ ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ - Поради щодо чищення духовки та передньої панелі

ДУХОВА ШАФА

КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Внутрішня частина духової шафи	Ми рекомендуємо чистити духову шафу після кожного використання. Бруд легше очищається, якщо запобігти його повторному горінню при високих температурах. Зніміть усі знімні деталі та вимийте їх окремо теплою водою м'яким миючим засобом. Aby ułatwić czyszczenie komory, włóż niewielką ilość wody (100 ml - Щоб полегшити очищення духової шафи, налейте невелику кількість води (100 мл, що дорівнює половині склянки) на дно камери; потім увімкніть цикл «Приготування знизу» при 90°C протягом 20 хвилин. Після завершення циклу зачекайте, поки камера охолоне, і завершіть очищення м'якою тканиною.	Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі. Не використовуйте абразивні/корозійні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.
Деко	Замочіть у розчині теплої води та м'якого мила. Після миття витріть насухо.	Видаляйте залишки їжі одразу після використання.
Решітки	Мийте теплою водою неабразивними миючими засобами або відповідним знежирувачем.	У разі застарілого бруду, що в'ївся, рекомендується залишити решітку в розчині на кілька годин перед чищенням.

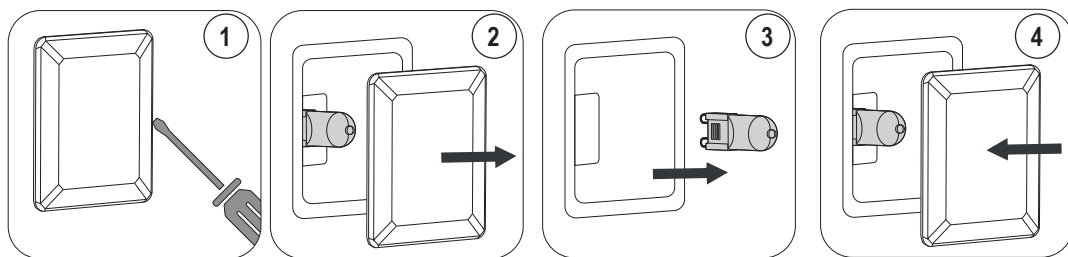
ПЕРЕДНЯ ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Сталева поверхня	Очистіть деталі теплою водою рідким миючим засобом, а потім витріть насухо м'яким рушником або серветкою з мікрофібри.	Блиск підтримується періодичним чищенням за допомогою наявних у продажу миючих засобів. Ніколи не використовуйте абразивні порошки.
Пофарбовані поверхні	Щоб зберегти властивості пофарбованих деталей, їх необхідно часто чистити мильним розчином.	Не залишайте на пофарбованих деталях кислотні або лужні речовини (оцет, лимонний сік, сіль, томатний сік і т.д.) і мийте, коли пофарбовані деталі ще гарячі.

■ ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ - Заміна лампи

Порядок дій

Якщо освітлення духової шафи не працює, відключіть прилад від електромережі, зніміть захисне скло лампи і замініть лампу. Замініть лампу на відповідну галогенну лампу потужністю 40 Вт (G9).



- 1) Відкрутіть прямошлицьовою викруткою
- 2) Зніміть захисне скло лампи
- 3) Вийміть лампу
- 4) Замініть лампу та закрийте.

■ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ -

Загальні несправності



УВАГА!

- Протягом гарантійного терміну ремонт або роботи на вимикачі може здійснювати тільки авторизований сервісний центр
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі, тобто витягніть вилку з розетки або вимкніть вимикач.
- Несанкціоновані втручання та ремонт можуть призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не виконуйте їх. Доручіть цю роботу уповноваженому технічному персоналу.
- У разі незначних несправностей ви можете спробувати вирішити проблему, дотримуючись порад, наведених в інструкції.
- Роботи в сервісній службі протягом гарантійного терміну повинні оплачуватися, якщо прилад не працює через неправильне використання.
- Несправності або скарги, викликані неправильним використанням або установкою, не підлягають гарантійному ремонту. Витрати на гарантійне обслуговування несе користувач.

lub montażu nie będą objęte gwarancją. Koszty gwarancji poniesie użytkownik.

Błędy systemu

ОПИС	ID помилки
Переривання NTC-зонда	Er00
Коротке замикання NTC-зонда	Er01
Перегрів	Er08

■ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ - Вентилювана конвекційна піч (орієнтовні значення)

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
М'ЯСО			
Печення з яловичини	170-180	2/3	40/50
Волова печеня	170-190	2/3	40/60
Печення з телятини	160-180	2/3	65/90
Печення з ягнятини	140-160	2	100/130
Ростбіф	180-190	2/3	40/45
Печення з м'яса зайця	170-180	2/3	80/100
Печення з кролика	160-170	2	80/100
Печення з м'яса індика	160-170	2	160/240
Печення з м'яса гуски	160-180	2/3	120/160
Печення з м'яса качки	170-180	2/3	100/160
Печення з м'яса курки	180	2/3	90/120
РИБА	160-180	2/3	15/25

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
ВИПІЧКА			
Фруктовий торт	180-200	2	40/50
Торт Маргарита	180-190	2	40/45
Бріюші	170-180	2	40/60
Бісквіти	190-200	2	25/35
Пончики	160-180	2	35/45
Солодкі слойки	180-200	2	20/30
Коржик з родзинками	190-200	2	30/40
Штрудель	160	2	25/35
Тістечка «Савойські»	150-180	2	50/60
Яблука в тісті	180-200	2	18/25
Пудинг з савоярді	170-180	2	30/40
ХЛІБНІ ВИРОБИ			
Хліб	180-200	3	45
Піцца	250	3	10/20
Тости	185-195	2	7

■ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ - Статична піч (орієнтовні значення)

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
М'ЯСО			
Печення з яловичини	225	2/3	40/50
Волова печеня	250	2/3	50/60
Печення з телятини	225	2/3	60/80
Печення з ягнятини	225	2	40/50
Ростбіф	230	2/3	50/60
Печення з м'яса зайця	250	2/3	40/50
Печення з кролика	250	2	40/50
Печення з м'яса індика	250	2	50/60
Печення з м'яса гуски	225	2/3	60/70
Печення з м'яса качки	250	2/3	45/60
Печення з м'яса курки	250	2/3	40/45
РИБА	200-225	1/2	15/25
ВИПІЧКА			
Фруктовий торт	225	2	35/40
Торт Маргарита	175-200	2	50/60
Бріюші	175-200	2	25/30

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
Бісквіти	220-250	2	20/30
Пончики	180-200	2	30/40
Солодкі слойки	200-220	2	15/20
Коржик з родзинками	250	2	25/35
Штрудель	180	2	20/30
Тістечка «Савойські»	180-200	2	40/50
Яблука в тісті	200-220	2	15/20
Пудинг з савоярді	200-220	2	20/30
ХЛІБНІ ВИРОБИ			
Хліб	220	3	30
Піцца	250	2	15/20
Піцца	250	3	10/20
Тости	250	3	5

- Важливо

Страви розміщуються в печі, коли піч розігріється.

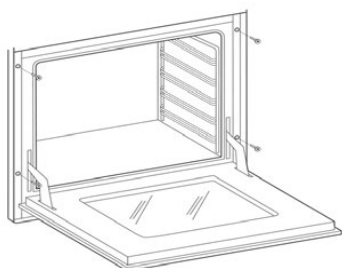
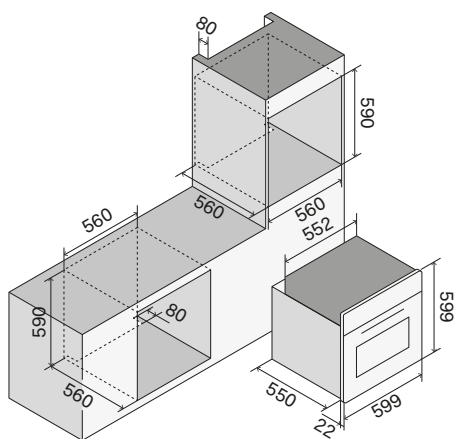
- Приготування на грилі

У приладах з електричним грилем приготування відбувається при закритих дверцятах при температурі 180°C. Продукти, що готуються на грилі, слід розміщувати на решітці, бажано на четвертій полиці.

■ ВСТАНОВЛЕННЯ - Інструкція з встановлення

 Табличка з характеристиками, розташована на обмежувачі дверцят печі і зображена на сторінці 1, видима при відкритих дверцятах, містить всі дані, необхідні для встановлення, наприклад, модель приладу, номінальну напругу і споживану потужність. Перш за все, виміряйте і перевірте нішу для шафи, яка повинно точно відповідати розмірам, показаним на малюнку А. Переконайтеся, що покриття меблів, шпон або подібні матеріали приклеєні термостійким клеєм (150°C). Якщо шпон або клей не є термостійкими, шпон може деформуватися або відшаровуватися, особливо в найвузких місцях меблів. Переконайтеся, що шафа, підготовлена для печі, має міцне дно і може витримати вагу приладу. Усі гвинти та аксесуари, необхідні для кріплення печі у шафі, входять до комплекту поставки. Наступні ілюстрації допоможуть вам закріпити та правильно встановити прилад у шафу.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ УСТАНОВКА - Электричне з'єднання

 Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого фахівця, який відповідатиме за встановлення приладу, його налаштування та технічне обслуговування, а також гарантуватиме, що ці операції будуть виконані якнайкраще і відповідно до чинних стандартів. Важливо: будь-які роботи з налаштування, технічного обслуговування і т.д. повинні виконуватися після від'єднання приладу від електричної розетки.

Стандарти для встановлення

Це обладнання відповідає вимогам таких директив:

ДИРЕКТИВА 2002/96/ЄС

ДИРЕКТИВА ЩОДО НИЗЬКОВОЛЬТНОГО ОБЛАДНАННЯ 2014/35/ЄС

ДИРЕКТИВА ПРО ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ СУМІСНОСТІ 2014/30/ЄС

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами).

Монтаж повинен бути виконаний кваліфіковано і в повній відповідності з діючими правилами улаштування електроустановок.

В іншому випадку виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.

У цій брошурі ви також знайдете схему підключення вашого приладу.

Прилади розраховані на підключення до мережі з напругою, вказаною на заводській табличці.

Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:

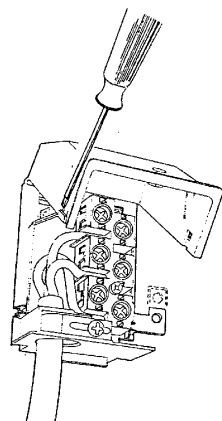
- характеристики електромагнітного вимикача або розетки витримують навантаження приладу (див. дані на заводській табличці);
- система електроживлення повинна мати ефективне заземлення.

Прилад постачається з кабелем без вики: підключення слід виконувати з урахуванням того, що жовто-зелений кабель є провідником заземлення і його ні в якому разі не можна переривати.

Розетка повинна бути видимою і доступною, щоб прилад можна було легко відключити.

Для прямого підключення до електромережі необхідно, щоб:

- обмежувальний клапан і внутрішня електромережа витримували навантаження приладу (див. таблицю з технічними даними);
- електромережа була обладнана ефективним заземленням;
- розетка або багатополісний вимикач з безпечною відстанню між контактами не менше 3 мм, були легкодоступними після встановлення приладу;
- вимикач відключення живлення від мережі встановлений відповідно до правил монтажу.



 Жовто-зелений провідник заземлення не повинен перериватися навіть вимикачем. Мережевий кабель повинен бути розташований таким чином, щоб він не контактував з поверхнями, температура яких перевищує температуру навколишнього середовища більш ніж на 50°C. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до сервісної служби.

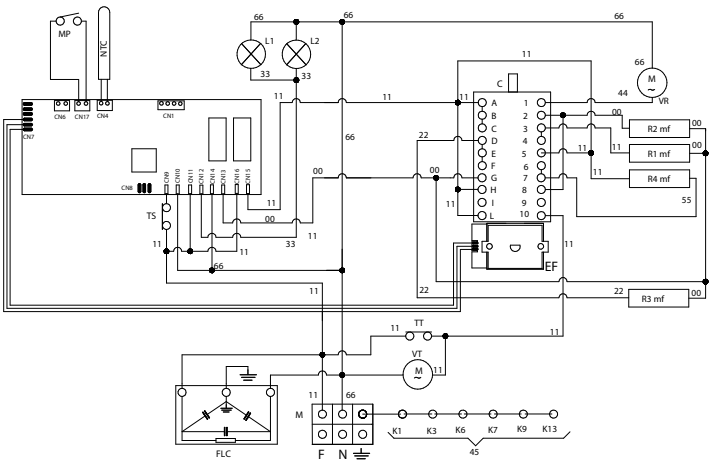
УСТАНОВКА - Электричні схеми Поглинання (кВт)

МОДЕЛЬ	кВт (220-240В)
60	3,2

Умовні позначення

00	Чорний	K13	" "	grill
11	Коричневий	N	Нейтраль	
22	Червоний	M	Клемна коробка	
33	Білий	MP	Мікровимикач дверцят	
44	Жовтий	NTC	Датчик температури	
45	Жовто-зелений	P	Лічильник хвилин/Програмувач	
55	Сірий	R1	Верхній нагрівальний елемент	
66	Синій	R2	Нижній нагрівальний елемент	
C	Комутатор	R3	Нагрівальний елемент гриля	
EF	Кодер функцій	R4	Круговий нагрівальний елемент	
F	Фаза	TS	Захисний термостат	
K1	Провід заземлення клемної коробки	TT	Термостат тангенційного вентилятора	
K3	" "	V	Вентилятор печі	
K6	" "	VT	Вент. охолодження	
K7	" "	FLC	фільтр	
K9	" "			
	тангенц. вентилят.			

Електричні схеми





التحذيرات الهامة الخاصة بالسلامة

مواصفات الجهاز

لوحة البيانات التعريفية التي تحتوي على المواصفات، بالإضافة إلى المواصفات المذكورة على الغلاف، موجودة على مصد باب الفرن ويمكن رؤيتها والباب مفتوح أو على غطاء الفرن العلوي

تنبيه! تشير هذه التحذيرات إلى أنواع مختلفة من الأجهزة. كن حذرًا لتحديد النوع الذي لديك بشكل صحيح (انظر لوحة المواصفات).



1. قبل استخدام الجهاز، اقرأ بعناية كتيب التعليمات الذي يحتوي، من بين أشياء أخرى، على معلومات مهمة جدًا تتعلق بالسلامة أثناء التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بكتيب التعليمات بعناية للاستشارة اللاحقة ولتحديد الرقم التسلسلي للجهاز.

2. يتم ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط إذا تم إجراء التوصيل الأرضي الصحيح كما هو مطلوب وفقًا للمعايير المعمول بها. من الضروري التأكد من مراعاة هذه القواعد؛ إذا سورك شك، فاتصل بفني مؤهل لفحص النظام الكهربائي جيدًا. لا تحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن نظام التأسيس السيئ.

3. قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن المواصفات التقنية الموضحة على لوحة التصنيف تتوافق تمامًا مع مواصفات النظام الكهربائي. يجب أن يتم التركيب/الضبط بالاستعانة بموظفين مؤهلين.

4. تأكد من أن النظام الكهربائي والمآخذ لديها القدرة على دعم الطاقة القصوى للجهاز والتي تظهر على لوحة المواصفات. إذا سورك شك، فاتصل بفني مؤهل.

5. يجب توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الطاقة وفقًا للقطبية المشار إليها. بالنسبة إلى التوصيل، من الضروري توفير جهاز يضمن الفصل التام عن الشبكة، بمسافة فتح للملامسات تسمح بالفصل الكامل في حالة فئة الجهد المرتفع III، مع الامتثال لقواعد التركيب.

6. إذا كان المقبس لا يتلاءم مع القابس، فاستبدله بمقبس مناسب. في هذه الحالة، اتصل بفني مؤهل سيتعين عليه أيضًا التحقق مما إذا كان مقطع كابلات المقبس يمكنه تحمل الطاقة التي يستهلكها الجهاز. كابل الطاقة لا يوجد به قابس. للتوصيل، راجع فقرة "التوصيل الكهربائي". يُنصح بعدم استخدام المهاترات أو المقابس المتعددة أو وصلات التمديد.

7. عندما يظل الجهاز غير مستخدم لفترة طويلة، انزع التوصيل الكهربائي، وافصل المفتاح الرئيسي.

8. لا تسد فتحات التهوية أو فتحات تبديد الحرارة.

9. في حالة تلف كابل الطاقة الخاص بالجهاز، يجب استبداله فقط بالاستعانة بخدمة مساعدة معتمدة من قبل الشركة المصنعة.

10. يجب استخدام الجهاز فقط للأغراض التي صُمم من أجلها (الطهي). أي استخدام آخر (على سبيل المثال تدفئة الغرفة) يعتبر غير لائق، وبالتالي فهو خطير. لا تحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن هذا الاستخدام غير السليم.

11. يعني استخدام أي جهاز كهربائي الامتثال لبعض المعايير الأساسية، وهي:

أ. لا تلمس الجهاز بيدك أو قدميك أبدًا

وهما رطبتان؛

ب. لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين؛

ج. تجنب استخدام أسلاك التمديد، وقم باتخاذ جميع الاحتياطات الممكنة إذا لزم الأمر؛

د. لا تشد السلك لفصله عن مأخذ التيار؛

و. لا تعرض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس، وما إلى ذلك)؛

ز. أبعد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. يمكن أن يُستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو من قبل الأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو شعورية أو عقلية محدودة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بعد أن يخضعوا للمراقبة الكافية والتدريب على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المرتبطة به. ينبغي عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. يجب أن لا يقوم الأطفال بعلميات الصيانة أو التنظيف للجهاز بدون مراقبة.

12. الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها يصبحون شديدي السخونة أثناء الاستخدام. يجب الانتباه بشدة لعدم لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الصغار. يجب إبعاد الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات بعيدًا عن الجهاز في حالة عدم

وجود مراقبة مستمرة عليه.

13. قبل تنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة، افصل الجهاز عن طريق فصل سلك الطاقة أو بقطع الكهرباء باستخدام المفتاح المناسب.

14. في حالة حدوث أعطال أو خلل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ولا تحاول إجراء أي إصلاحات والتي يجب أن يتم إجراؤها حصريًا بالاستعانة بمركز مساعدة معتمد. اطلب دائمًا قطع التيار الأصلية. قد يؤدي عدم الامتثال لهذه التعليمات إلى الإضرار بسلامة الجهاز.

15. بوصى بشدة بعدم إتاحة الأجزاء التي يمكن الوصول إليها والتي قد تمثل خطرًا، خاصةً إذا كان هناك أطفالًا يمكنهم استخدام الجهاز للعب.

16. لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (كحول، بنزين، ...) بالقرب من الجهاز قيد التشغيل.

17. تهدف العبوة إلى حماية الجهاز من التلف أثناء النقل. مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير بسهولة لأنه تم اختيارها وفقًا للمعايير



البيئية. إعادة تدويرها يقلل من الحاجة إلى المواد الخام، ويقلل من حجم النفايات. غالبًا ما تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد قيمة.



كما أنها تحتوي على مواد يمكن أن تشكل خطرًا محتملًا على صحة الإنسان والبيئة، إذا تم التعامل معها أو التخلص منها بشكل غير صحيح. ومع ذلك، فهي ضرورية لتشغيل الصحيح للجهاز. لذلك، يُرجى عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية.

يُرجى التخلص منها في مركز جمع/إعادة تدوير النفايات في المجتمع المحلي أو الاتصال بالموزع للحصول على المشورة. تأكد من إبقاء الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال حتى يتم التخلص منه.

18. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل.

19. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن، لأنها قد تتلف السطح، وتسبب في كسره.

20. في حالة وجود دخان، لا تفتح باب الفرن: أغلق الجهاز، وافصله عن التيار الكهربائي. لا تفتح الباب إلا بعد زوال الدخان لإخماد النيران.

21. استخدم وظيفة القفل لمنع الأطفال من تشغيل الجهاز بمفردهم.

22. راقب الأطفال إذا كانوا في المنطقة المجاورة مباشرة للفرن متعدد الوظائف. لا تسمح لهم بالعبث بالجهاز.

23. خطر الاختناق.

- يمكن للأطفال أن يلفوا أنفسهم بشكل هزلي بمواد التغليف (مثل الأغلفة) أو أن يضعوها على رؤوسهم وبالتالي يختنقون. احتفظ بهذا النوع من المواد بعيدًا عن متناول الأطفال.

24. خطر التعرض للحروق

بشرة الأطفال أكثر حساسية من بشرة البالغين.

- يصبح الباب الزجاجي ولوحة التحكم وفتحات خروج الهواء الساخن من حجرة الطهي بالجهاز ساخنة. امنع الأطفال من لمس الجهاز أثناء تشغيله.

25. لا تستخدم هذا الجهاز في مواقع غير ثابتة (على سبيل المثال على السفن).

26. تنبيه: تأكد من أن الجهاز مطلقًا قبل استبدال المصباح، لتجنب احتمالية الصعق الكهربائي.

■ بدء التشغيل لأول مرة

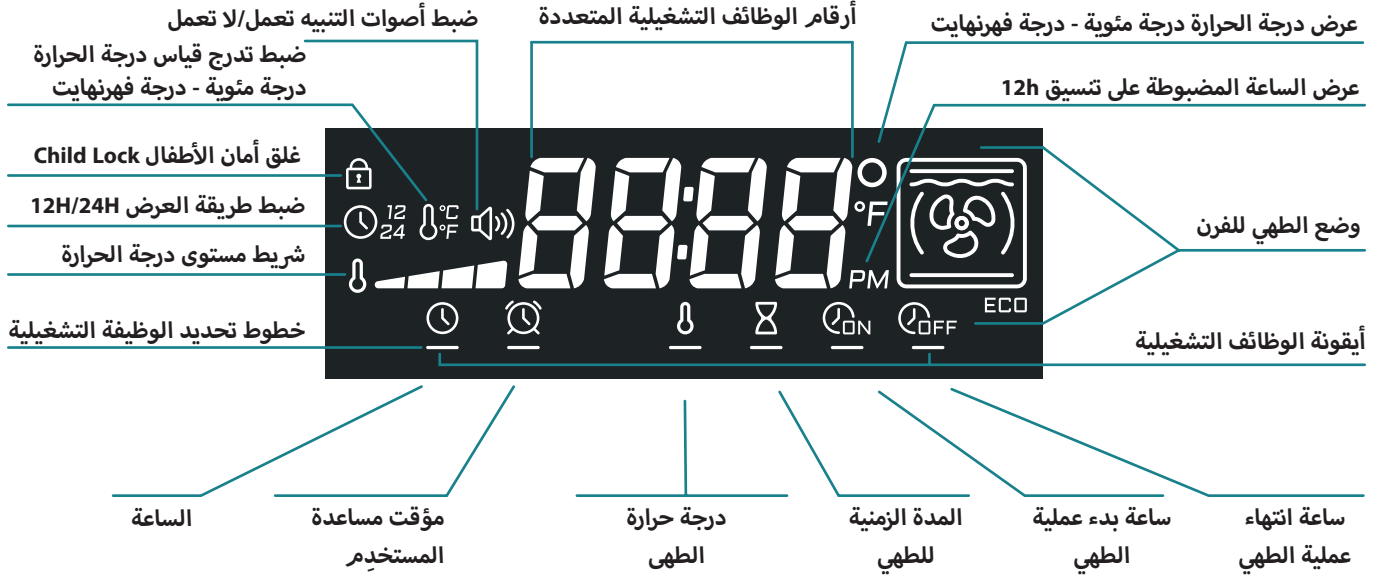
- عند استخدام الفرن لأول مرة، اجعله يعمل فارغًا لمدة ساعة تقريبًا (230 درجة مئوية)، مع احتمال ترك نوافذ المطبخ مفتوحة. عند تشغيل الفرن لأول مرة، تبعث منه روائح كريهة بسبب مخلفات الإنتاج مثل الشحوم أو الزيوت أو الراتنجات. بمجرد انقضاء الوقت المحدد، يصبح الفرن جاهزًا لإجراء الطهي الأول. عندما يبرد الفرن، نظفه باتباع الإرشادات الواردة في فقرة "التنظيف والعناية".

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل بورق الألومنيوم لتسهيل التنظيف.

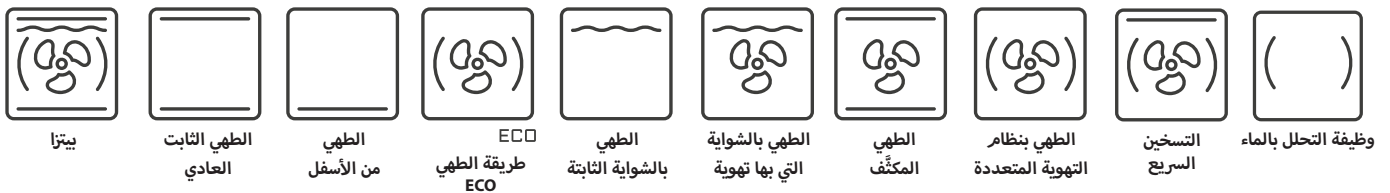
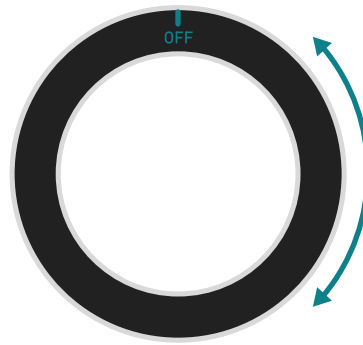
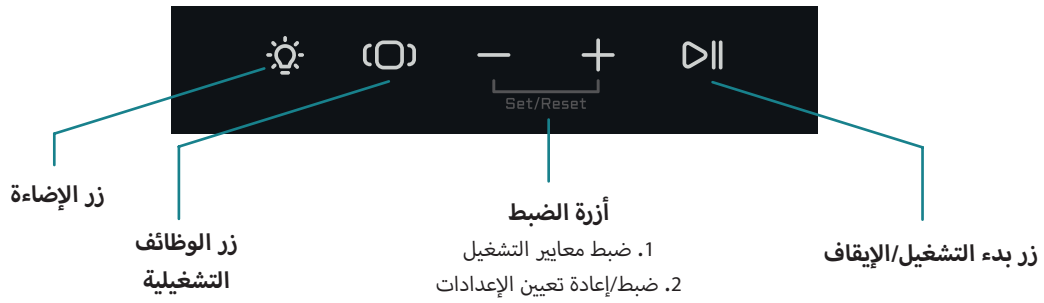
- هذه العملية تغير أداء الجهاز، ويمكن أن تلحق الضرر بالمينا.

- يجب تنظيف جميع الملحقات التي تلامس الطعام بشكل مباشر قبل الاستخدام باستعمال المنتجات المناسبة.

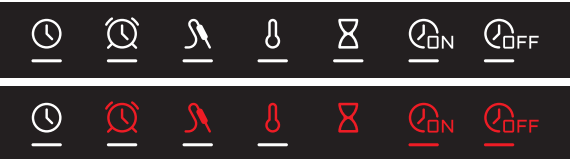
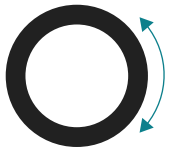
⚠ لا يُنصح بطهي الطعام عند التلامس المباشر مع شوايات الفرن وأحواض التنقيط.



لوحة التعريف بالأزرار والمقبض



■ الوظائف التشغيلية الأساسية للفرن

الرمز	الوصف	الوظيفة التشغيلية
زر الإضاءة 	- يوقد الإضاءة ويطفأها	- في حالة إيقاد الإضاءة يدويًا فإنها تنطفئ بعد مرور 10 دقائق. - توقد الإضاءة بشكل تلقائي: عند بدء عملية الطهي وعند فتح باب الفرن لمدة 5 دقائق عند إيقاف عملية الطهي وبعد فتح باب الفرن لمدة دقيقة واحدة
زر الوظائف التشغيلية (O)	- ينتقل بين الوظائف التشغيلية القابلة للتنشيط	- يشير الخط والأيقونات إلى الحالة التشغيلية للوظيفة ذات الصلة. خط أبيض: تم الاختيار خط أحمر: تم الضبط خط أبيض وأحمر بالتناوب: تم الاختيار والضبط في السابق أيقونة حمراء: تم التنشيط - أيقونة الساعة تبقى دائمًا بيضاء اللون
 أمثلة		
أزرار الضبط - + Set/Reset	- تضبط قيم التشغيل	- تضبط قيم الوظيفة التشغيلية التي تم اختيارها ضبط/إعادة تعيين إعدادات الضبط - لإعادة الضبط والتعيين، اضغط طويلًا وفي نفس الوقت على الأزرار + و -
زر بدء التشغيل/الإيقاف 	- بدء تشغيل أو إيقاف برنامج طهي	- عرض الفصل المخصص لضبط برنامج الطهي
المقبض 	- يختار برنامج الطهي	- عرض الفصل المخصص لضبط برنامج الطهي
 مثال:		

الرمز	الوصف	الوظيفة التشغيلية
شريط مستوى درجة الحرارة a)  b) 	- الإشارة عن مستوى درجة حرارة الفرن	a) عندما يكون أحمر اللون فإنه يشير إلى درجة حرارة الفرن أثناء الطهي b) عندما يكون أبيض اللون فإنه يشير إلى الحرارة المتبقية على نهاية عملية الطهي

وضع عرض المعلومات والبيانات		
- في حالة التداخل فإن الشاشة تنتقل إلى وضع عرض المعلومات والبيانات ويتم عرض الأيقونات النشطة وأيقونة الساعة فقط. - عند الضغط على زر الوظائف التشغيلية (O) فإنه يتم عرض المعلومات والبيانات.		

1. التشغيل لأول مرة



- عند تشغيل الفرن للمرة الأولى، فإنه يجب بالضرورة ضبط ما يلي:
الساعة، وطريقة العرض 24H/12، والشاشة تعمل (ON d) - متوقفة (NO d)، ودرجة الحرارة بالدرجة المئوية أو الفهرنهايت، وأصوات التنبيه تعمل/متوقفة.

- لضبط معايير التشغيل، اضغط على أزرار الضبط - أو + وزر الوظائف التشغيلية (O) للتأكيد ومتابعة الانتقال للضبط التالي:

1. ضبط الساعة

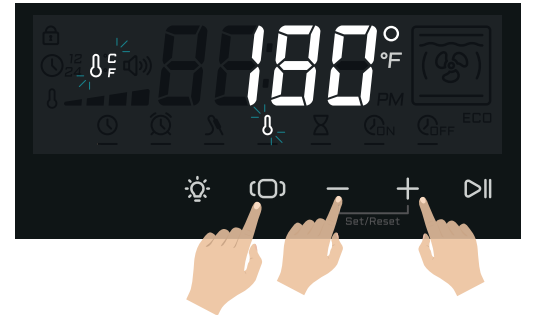


⚠️ **انتبه:** بعد انقطاع التيار الكهربائي لمدة تزيد عن 10 ثوان فإنه سيصبح من الضروري ضبط الساعة مرة أخرى.

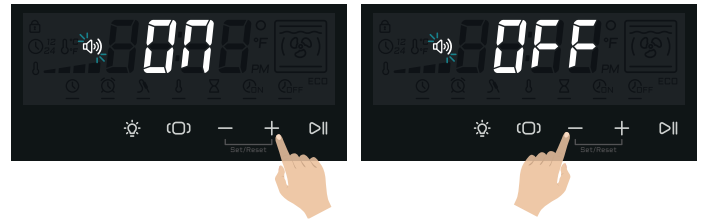
2. اضبط طريقة العرض 12H/24H



3. اضبط درجة الحرارة °مئوية أو °فهرنهايت.



4. ضبط أصوات التنبيه تعمل/لا تعمل



أصبح المنتج جاهزاً للاستخدام.

2. وظائف الضبط

1.2 ضبط الوظائف التشغيلية (°F/°C 12/24)



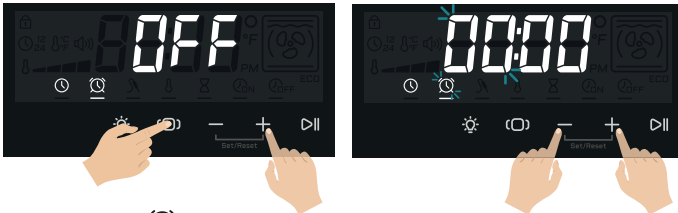
- بالضغط لفترة طويلة لمدة 6 ثوانٍ على أزرار الضبط - و +
تقوم بإدخال الوضع المدون في الفصل "1. التشغيل لأول مرة" لإعداد
الوقت 12/24 سا، و مقياس درجة الحرارة °F/°C وإعداد التشغيل/
الإيقاف ON/OFF للنغمات.

2.2 ضبط الساعة 00:00



- بالضغط لفترة طويلة لمدة 3 ثوانٍ على أزرار الضبط - و +
تقوم بتأهيل إعداد الساعة، للتعين، امض قدما كما هو مبين في الفصل "1. التشغيل لأول مرة".

3.2 ضبط مؤقت مساعدة المستخدم



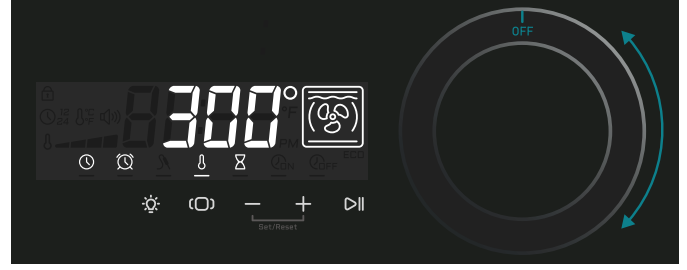
- عند تحديد وظيفة مؤقت مساعدة المستخدم فإنه يمكن ضبط
قيمة الساعات ثم الدقائق بعد ذلك من خلال أزرار الضبط - و +.
يتم تفعيل العد التنازلي عند الضغط على زر الوظائف التشغيلية (°F/°C)
أو بعد مرور 10 ثوان.
- يمكن إعادة ضبط وتعين مؤقت مساعدة المستخدم بالضغط المطوّل
في نفس الوقت على أزرار الضبط - و +.

4.2 Child Lock (غلق الأمان للأطفال)



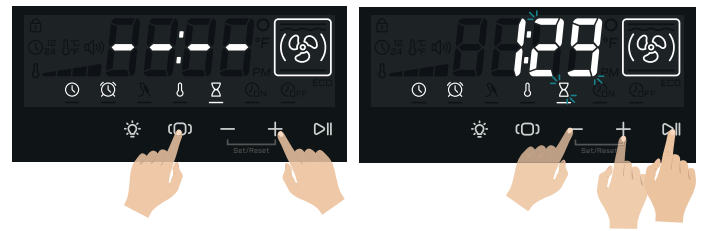
- عندما تكون الفرن مطفأة، فإنه بالضغط المطوّل لمدة 3 ثوانٍ على زر
الوظائف التشغيلية (°F/°C) فإنه يتم تنشيط/إيقاف Child Lock (غلق
الأمان للأطفال).

3. ضبط برنامج الطهي



- عند لف المقبض، فإنه يتم تحديد برنامج طهي، بدرجة الحرارة الافتراضية.
- يمكن تعديل درجة حرارة الطهي OFF باستخدام أزرار الضبط - أو +.
- عند الضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف OFF فإن برنامج الطهي يبدأ.

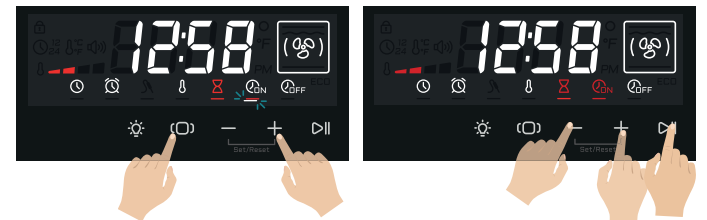
4. ضبط المدة الزمنية للطهي



- عند تحديد وظيفة المدة الزمنية للطهي OFF فإنه باستخدام زر الوظائف التشغيلية OFF يمكن ضبط قيمة الساعات ثم الدقائق بعد ذلك من خلال أزرار الضبط - أو +.
- يبدأ العد التنازلي عند بدء عملية الطهي بشكل فعلي: عند الضغط على الزر بدء التشغيل/الإيقاف OFF أو عند انقضاء مدة التأخر في التشغيل المبرمج مسبقاً في قسم مواعيد الطهي.
- يمكن إعادة ضبط وتعيين OFF مؤقت المدة الزمنية للطهي بالضغط المطول في نفس الوقت على أزرار الضبط - و +.

5. ضبط مواعيد الطهي (البدء ON أو الانتهاء OFF).

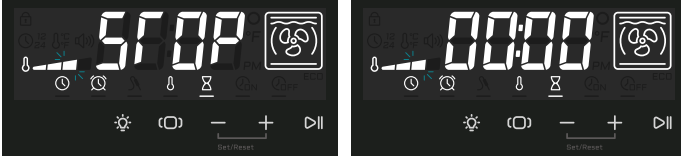
- ساعة بدء عملية الطهي ON و ساعة انتهاء عملية الطهي OFF هما وظيفتان تشغيليتان تعملان بالتناوب ولا يمكن ضبطهما في وقت واحد.



- في حالة ضبط المدة الزمنية للطهي OFF فإنه يمكن الوصول إلى وظائف ضبط مواعيد الطهي: ساعة البدء ON أو ساعة الانتهاء OFF .
- عند تحديد وظيفة ساعة البدء ON أو ساعة الانتهاء OFF فإنه يمكن ضبط قيمة الساعات ثم الدقائق بعد ذلك من خلال أزرار الضبط - أو +.
- عند الضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف OFF فإنه سيتم تنشيط إعدادات الضبط.
- يمكن ضبط وتعيين إعدادات الوقت هذه بالضغط المطول في نفس

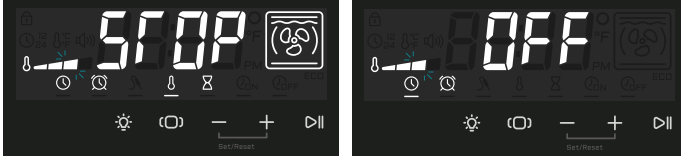
الوقت على أزرار الضبط - و +.

6. انتهاء برنامج الطهي



- تشير الفرن إلى نهاية عملية الطهي عند انتهاء وقت إعداد وقت المدة الزمنية عبر صفارة تنبيه مدتها دقيقة.

1.6. إيقاف وإطفاء الفرن



يمكن إطفاء الفرن بالطرق التالية:

- عند الضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف OFF خلال عملية طهي.
- عند لف المقبض على وضع التوقف OFF.
- عند ضبط خاصية وضع الاستعداد OFF (NO d)، فإنه بعد مرور 5 دقائق من عدم الاستخدام وفي حالة عدم تنشيط أي وظيفة تشغيلية فإن الفرن ستنطفئ بشكل تلقائي.

7. فتح الباب

- في حالة فتح الباب فإنه يتم إيقاف برنامج الطهي الجاري مؤقتاً حتى إعادة غلق الباب مرة أخرى.
- في حالة عدم غلق الباب في غضون 3 دقائق من فتحه فإنه يتم إيقاف برنامج الطهي.

8. إعادة التعيين والعودة إلى إعدادات ضبط المصنع



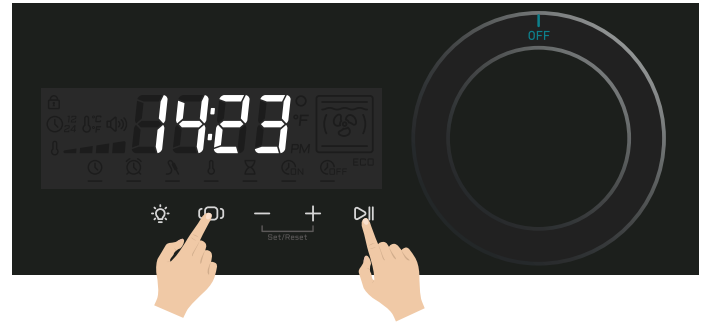
- لإعادة التعيين والعودة إلى إعدادات ضبط المصنع، والعودة إلى وضع تشغيل الفرن لأول مرة، اضغط، عندما يكون المقبض في وضع إيقاف OFF، في نفس الوقت على زر الوظائف التشغيلية OFF وأزرار الضبط - و + لمدة 10 ثوان.
- سيتم على الشاشة تمرير الخطوط إلى الأسفل لمدة 30 ثانية اضغط في غضون 30 ثانية في نفس الوقت على أزرار الضبط - و +.
- ستظهر على الشاشة الكتابة، مرحباً "CIAO".



افصل الفرن عن التيار الكهربائي. وعند إعادة إشعال الفرن بعد ذلك فإن جميع معايير التشغيل سوف يُعاد ضبطها وتعيينها، وستبدأ الفرن في إعادة خطوات الإشعال المتسلسلة كأنها تعمل للمرة الأولى.

9. وضع عرض الديمو التجريبي

يمكن في وضع DEMO التنقل بين الوظائف التشغيلية دون تسخين الفرن.



يتم تنشيط وضع DEMO بالإجراء التالي:

10. توفير الطاقة

- وقت الوصول إلى وضع الاستعداد: 2 دقيقة.

- استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد مع المعلومات: 0.8 واط.

■ الأيقونات

الأيقونات	الوصف	الوظيفة التشغيلية
	بيتزا	يُوصى بهذه الوظيفة التشغيلية بشكل خاص لطهي البيتزا، وخبز الفواكهات، والخبز التقليدي. المصدر الرئيسي للحرارة يأتي من عنصر التسخين السفلي الذي يعمل مع عناصر التسخين الأخرى في الفرن.
	الطهي الثابت العادي	إنها الوظيفة التشغيلية التقليدية للفرن الكهربائي الملائمة لطهي الأطعمة التالية: أضلاع لحم الخنزير، والنقانق، والسّمك البكلاء، ومشويات التحمير، ولحوم حيوانات الصيد، ومشويات لحم العجول، وكعكات المارينج والبسكويت، والفواكه المطهوه في الفرن، وما إلى ذلك.
	الطهي من الأسفل	يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر لإنهاء عملية طهي الأطعمة، وخاصةً مخبوزات الحلويات والفطائر (البسكويت، كعكات المارينج، الحلويات والمعجنات المخمرة، وحلويات ومعجنات الفواكه) والأطعمة الأخرى.
	طريقة الطهي ECO	إنها الوظيفة التشغيلية التي تتيح الطهي بمعدلات توفير ملحوظة في معدل استهلاك الطاقة الكهربائية. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الميزة، فإنه من المفيد، قبل تنشيط وظيفة الطهي الموفرة للطاقة، إدخال الطبق في الفرن، وضعه في منتصف التجويف. مع وظيفة التوفير في الطاقة، تتكيف أوقات الطهي مع الطهي البطيء مثل: اللحوم المطهوه ببطء، واللحوم البيضاء، والمعكرونة المخبوزة، والمعجنات الرقيقة. ملاحظة: لا يمكن اختيار الطهي الموفر في الطاقة مع إدخال مجس اللحوم.
	الطهي بالشواية الثابتة	يُوصى باستخدام هذه الوظيفة التشغيلية للطهي السريع والعميق بالشواية، وذلك من أجل الطهي بالغرانت وشوي اللحوم بمختلف أنواعها، الفيليه، والأضلاع على الطريقة الفلورنسية، والسّمك المشوي وأيضاً الخضراوات على الشواية. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180 درجة مئوية.
	الطهي بالشواية التي بها تهوية	ولأن طريقة الطهي هذه سريعة وعميقة مع مستوى ملحوظ في توفير الطاقة، فإنه يوصى بها لطهي العديد من الأطعمة مثل أضلاع لحم الخنزير، والنقانق، وأسياخ مشاوي الخنزير أو اللحوم المختلطة، وحيوانات الصيد البري، ومعكرونة النيوكي على الطريقة الرومانية وما إلى ذلك. يجب أن تتم عمليات الطهي باستخدام الشواية الكهربائية عن طريق الترموستات عند درجة حرارة 180 °مئوية.
	الطهي المكثف	إنها الوظيفة التشغيلية السريعة والمكثفة للعديد من الأطباق والأطعمة؛ يُوصى بهذه الوظيفة التشغيلية لطهي السمك بالورق الحارري، والخضروات المحمّرة، وأسياخ المشاوي، ولحم البط، والدجاج وما إلى ذلك.
	الطهي بنظام التهوية المتعددة	إنها الوظيفة التشغيلية التي تسمح بالطهي المتزامن للعديد من الأطعمة والأطباق المختلفة بدون اختلاط الروائح فيما بينها؛ يمكن طهي الأرز المطهوه في الفرن، والبيتزا، والكوراسون، وفطائر البريوش المحلاة، والكروسانات، والكعكات وما إلى ذلك.
	التسخين السريع	تُستخدم هذه الوظيفة لتسريع عملية التسخين المسبق للفرن. يُوصى باستخدام هذه الوظيفة التشغيلية عند ضبط درجة حرارة للطهي بين مستويات 200 و300 °مئوية. استخدام هذه الخاصية لدرجات الحرارة الأقل من مستويات حرارة 200 °مئوية ليس له أي مزايا. انتبه: هذه الوظيفة التشغيلية غير ملائمة لطهي المنتجات الغذائية، ولكنها تُستخدم فقط لتسخين الفرن مسبقاً في فترات زمنية أكثر سرعة. لا تستخدم هذه الخاصية التشغيلية لأكثر من 20 دقيقة.
	وظيفة التحلل بالماء	إنها وظيفة التنظيف التلقائي القادرة على تسهيل عملية تنظيف تجويف الطهي داخل الفرن في غضون 20 دقيقة تقريباً، بدرجة حرارة منخفضة (90° مئوية). إن نظام التنظيف «بالتحلل المائي» يقوم بتطهير وتنظيف الأوساخ بحيث تتم إزالتها بسهولة أكبر دون أن تترك روائح كريهة.

■ إرشادات الاستخدام - وظيفة التحلل المائي

القيام بإجراء التنظيف

1. قم يدويًا بإزالة أي بقايا للطعام باستخدام قطعة إسفنجة مبللة؛
2. أخرج جميع الملحقات التشغيلية من تجويف الطهي في الفرن (الشوايات، أوعية التقطير، الشبكات الجانبية، أي أطباق وأدوات مائدة).
3. عندما يكون الفرن باردًا، قم بسكب 100 ملل من الماء + قطرتين من منظف محايد في قاع التجويف وذلك لتسهيل إزالة الوسخ العنيد؛
4. قم بتفعيل وظيفة التنظيف (أثناء هذه الوظيفة، ينطفئ ضوء الفرن ولا يمكن إيقافه)؛
5. عقب الانتهاء من دورة التنظيف، انتبه جيدًا عند فتح باب الفرن لأن تجويف الطهي يكون مشبعًا بالبخر، لذلك انتظر حتى يبرد الفرن ثم قم بتنظيفه بقطعة إسفنجة ثم جففه بقطعة قماش ناعمة؛
6. يجب تنظيف تجويف الفرن بشكل متكرر ومنتظم حتى لا تتراكم الأوساخ فيه؛
7. أثناء وظيفة التحلل المائي، لا تفتح باب الفرن ولا تضع مياه على قاع الفرن؛

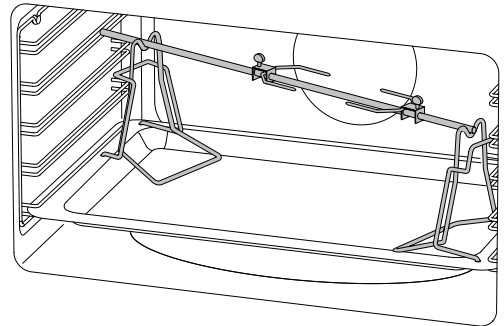
⚠ تنبيه

- لا تستخدم الماء المقطر (يسبب التآكل) أو المياه الغازية. استخدام فقط ماء عادي صالح للشرب.
- لا تسكب الماء في تجويف الطهي في الفرن الساخن، ولكن انتظر حتى يصل الفرن إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تفتح باب الفرن أثناء دورة التحلل المائي.
- خطر الإصابة بالحروق - تحقق من أن الجهاز أصبح باردًا قبل إجراء أي عمليات عليه.
- لا تستخدم قطع إسفنجة معدنية أو منظفات مفرطة القوة والتأثير يمكنها أن تضر أسطح الفرن.

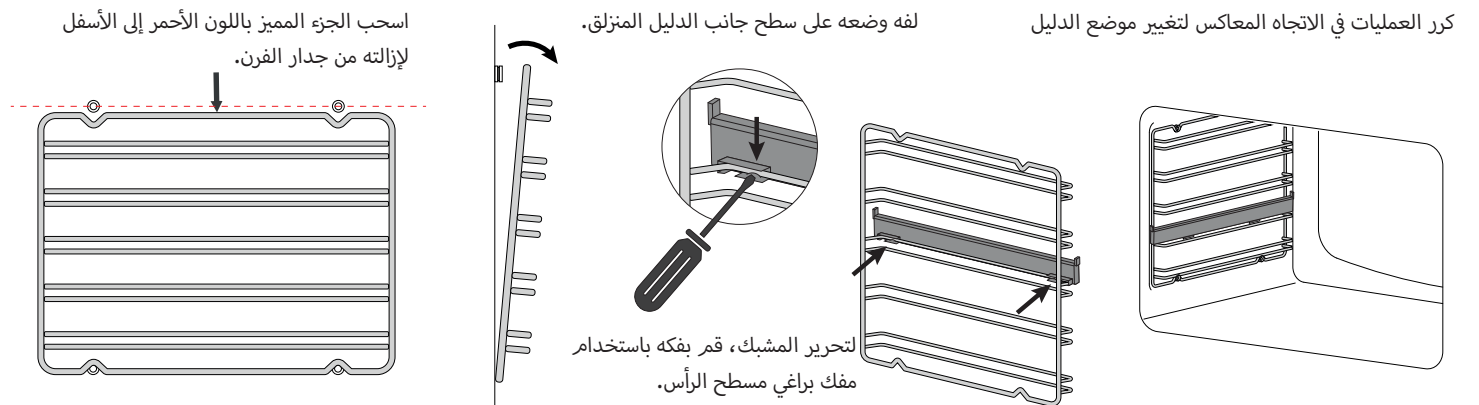
■ تعليمات الاستخدام - الملحقات

استخدام سيخ الشواية (في بعض الموديلات فقط)

أدخل اللحم المراد طهيه على القضيب وثبته بالشوك الخاصة. ضع القضيب على السيخ على الدعامات الخاصة التي تم إدخالها مسبقًا في وعاء التنقيط وأدخله في بوق المشواة. قم بتشغيل وظيفة الشوي الثابت والباب مغلق. لاستخراج السيخ مع وعاء التنقيط، اسحبه للخارج بما يكفي للسماح باستخلاص كامل.



حوامل توجيه تلسكوبية

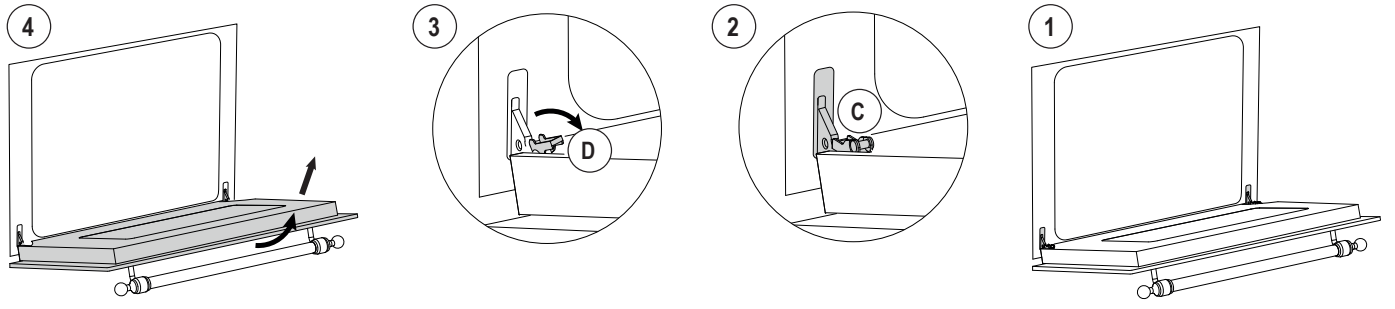


■ التنظيف والصيانة - إزالة الباب

الإجراء

لتسهيل التنظيف المكثف للفرن، من العملي تفكيك الباب باتباع التعليمات التالية:

- افتح الباب
- حرك الخفاف C في قطاع المفصلة D باتباع الخطوات:



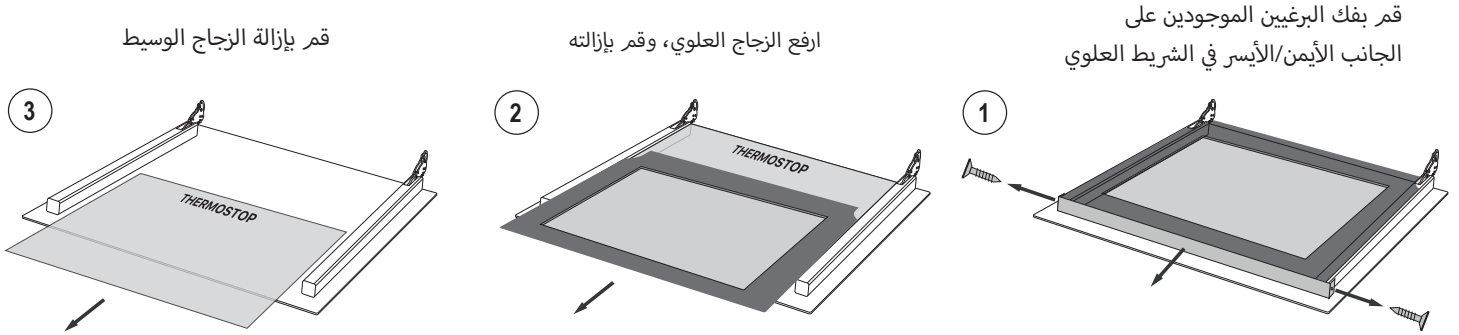
■ التنظيف والصيانة - تفكيك الزجاج وتنظيفه

الإجراء الواجب اتباعه

يتكون باب الفرن من ثلاثة أجزاء بلورية. يتم تنظيف الأجزاء البلورية باستخدام ورق المطبخ غير الكاشط والمنظفات الشائعة. لا تستخدم مواد كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الأبواب الزجاجية للفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح، وتسبب في تهشم الزجاج. الأجزاء البلورية الداخلية قابلة للإزالة لتسهيل التنظيف. لهذا الغرض، من الضروري تفكيك باب الفرن أو، بدلاً من ذلك، وضعه في موضع وسطي.

تسلسل إزالة الزجاج

⚠ تنبيه! يجب أن تتم أي عملية دائمًا مع إخراج الباب من الفرن ووضعه على رف مناسب حتى لا يُتلف مقدمة الباب. يجب إدخال الزجاج الأوسط بشكل صحيح بما يتوافق مع الكتابة THERMOSTOP الظاهرة (انظر الشكل 2-3).



■ التنظيف والصيانة - نصائح لتنظيف الفرن واللوحة الأمامية

الفرن

المكونات	طريقة التنظيف	التحذيرات
الجزء الداخلي من الفرن	ينصح بتنظيف الفرن بعد كل استخدام. يتم تنظيف الأوساخ بسهولة أكبر عن طريق تجنب الحرق المتكرر في درجات الحرارة العالية. قم بإزالة جميع الأجزاء القابلة للإزالة وغسلها بشكل منفصل بالماء الساخن ومنظف غير كاشط. يمكن تنظيف حجرة الطهي بقطعة قماش ناعمة مبللة بمحلول من الماء الدافئ والأمونيا، ثم شطفها وتجفيفها.	لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل. لا تستخدم المنظفات الكاشطة/المسببة للتآكل أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن لأنها قد تلحق الضرر بالسطح، وتسبب في كسره.
الصينية	تُغمس في محلول من الماء الدافئ والصابون الخفيف. تُجفف بعد الغسيل.	قم بإزالة بقايا الطعام مباشرة بعد الاستخدام.
الشواية	نظفها بالماء الدافئ والمنظفات غير الكاشطة أو بمزيل شحوم مناسب.	في حالة الأوساخ القشرية والمتصلبة، يُنصح بترك الشواية لتتقع لبضع ساعات قبل تنظيفها.

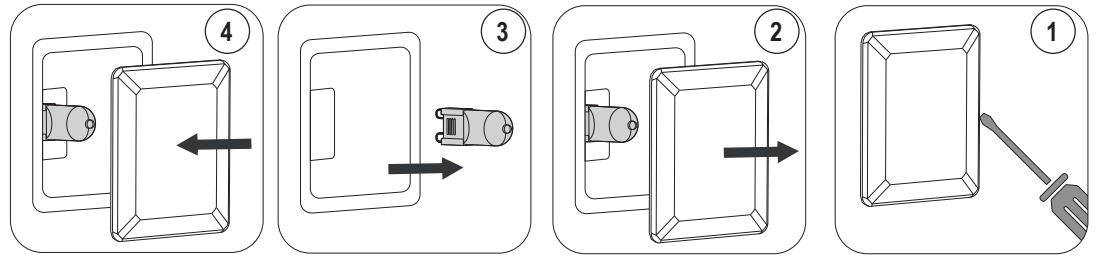
اللوحة الأمامية

المكونات	طريقة التنظيف	التحذيرات
السطح الفولاذي	نظف الأجزاء بالماء الدافئ ومنظف سائل غير كاشط ثم جففها بقطعة من القماش الناعم أو من الألياف الدقيقة.	يتم الحفاظ على البريق من خلال التنظيف الدوري باستخدام منتجات خاصة متوفرة عادة في السوق. لا تستخدم مساحيق كاشطة.
الأسطح المطلية	للحفاظ على خصائص الأجزاء المطلية، من الضروري تنظيفها بشكل متكرر بالماء والصابون.	تجنب ترك المواد الحمضية أو القلوية (الخل وعصير الليمون والملح وعصير الطماطم، وما إلى ذلك) على الأجزاء المطلية، واغسلها عندما تكون الأجزاء المطلية ساخنة.

■ التنظيف والصيانة - استبدال المصباح

الإجراء الواجب اتباعه

إذا لم يعمل ضوء الفرن، فافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، وانزع زجاج حماية المصباح، واستبدل المصباح. استبدل المصباح مستخدمًا مصباح هالوجين 40 وات مناسب (G9).



- (1) فك بمفك براغي مسطح الرأس
- (2) قم بإزالة زجاج غطاء المصباح
- (3) قم بإزالة المصباح
- (4) استبدل وأعد الغلق

■ استكشاف الأخطاء وإصلاحها - المشكلات العامة



- خلال فترة الضمان، لا يجوز إجراء الإصلاحات إلا بالاستعانة بخدمة ما بعد البيع المعتمدة أو عن طريق تنشيط المفتاح المناسب
- قبل الإصلاح، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، أي افصل كابل الطاقة أو قم بتشغيل المفتاح المناسب.
- يمكن أن تتسبب التدخلات والإصلاحات غير المصرح بها في حدوث صدمة كهربائية أو ماس كهربائي، لذا لا تقم بتنفيذها. اترك هذه الوظائف للفنيين المعتمدين.
- في حالة حدوث اضطرابات صغيرة، يمكنك محاولة حل المشكلة باتباع النصائح الواردة في التعليمات.
- لا يكون تدخل خدمة المساعدة أثناء الضمان مجانيًا إذا كان الجهاز معطلاً بسبب الاستخدام غير الصحيح.
- لن يتم إصلاح الأعطال أو التعامل مع الشكاوى الناتجة عن الاستخدام أو التركيب غير الصحيح بموجب الضمان. يتحمل المستخدم تكاليف الإصلاح في هذه الحالة بموجب الضمان.

عطل لمس TFT

- أخطاء النظام

تم الكشف عن الأخطاء التالية:

صيغة رمز الخطأ هي: "E YY x"، حيث:

YY = رمز الخطأ

x = رقم تجويف الفرن عند إنشاء الخطأ أو '0' للأخطاء العامة.

الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
دجاجة مشوية	180	2/3
أسماك	180-160	2/3
مخبوزات		
كعكة الفاكهة	200-180	2
كعكة مارغريتا	190-180	2
بريوش	180-170	2
كعكة إسفنجية	200-190	2
الكعك	180-160	2
معجنات منفوخة حلوة	200-180	2
زبيب مجروش	200-190	2
قطيرة التشرودل	160	2
بسكويت سافوي	180-150	2
قطائر التفاح	200-180	2
بودنغ ليدى فينجرز	180-170	2
المخبوزات		
الخبز	200-180	3
البيتزا	250	3
الخبز المحمص	195-185	2

■ جداول الطهي - فرن ثابت (قيم إرشادية بحتة)

الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
اللحوم		
روست بيف	225	2/3
روست لحم بقري	250	2/3
روست لحم العجل	225	2/3
روست الضأن	225	2
لحم عجل مشوي	230	2/3

الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
أرنب بري مشوي	250	2/3
أرنب مشوي	250	2
ديك رومي مشوي	250	2
إوز مشوي	225	2/3
بط مشوي	250	2/3
دجاجة مشوية	250	2/3
أسماك	225-200	1/2
مخبوزات		
كعكة الفاكهة	225	2
كعكة مارغريتا	200-175	2

الوصف	معرف الخطأ
انقطع مسبار NTC	Er00
مسبار NTC مختصرة	Er01
عرض درجة الحرارة الزائدة	Er08

■ جداول الطهي - فرن حراري جيد التهوية (قيم إرشادية بحتة)

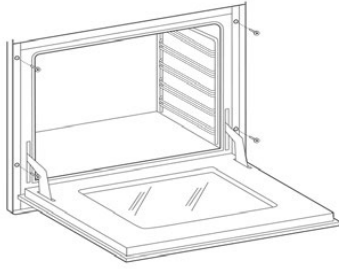
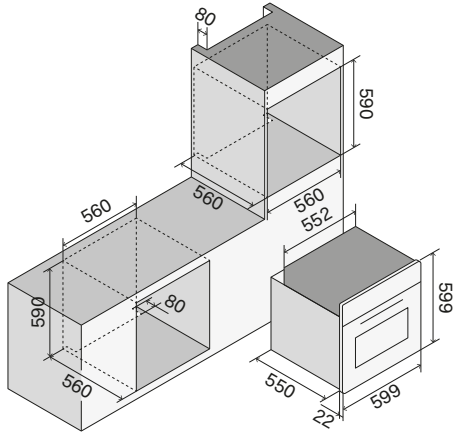
الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
اللحوم		
روست بيف	180-170	2/3
روست لحم بقري	190-170	2/3
روست لحم العجل	180-160	2/3
روست الضأن	160-140	2
لحم عجل مشوي	190-180	2/3
أرنب بري مشوي	180-170	2/3
أرنب مشوي	170-160	2
ديك رومي مشوي	170-160	2
إوز مشوي	180-160	2/3
بط مشوي	180-170	2/3

التركيب - تعليمات التركيب



لوحة البيانات الموجودة على حافة باب الفرن والموضحة بالصفحة 1، تكون مرئية عند فتح الباب، وتحتوي على جميع البيانات اللازمة للتركيب، على سبيل المثال: طراز الجهاز، والجهد المقنن واستهلاك الطاقة. قم أولاً بقياس فتحة التركيب في الأثاث وفحصها، والتي يجب أن تتوافق تمامًا مع القياسات الموضحة في الشكل A. تأكد من لصق كسوة الأثاث أو القشرة أو غيرها بغراء مقاوم للحرارة (150 درجة مئوية). إذا لم يكن الطلاء أو الغراء مقاومًا للحرارة، فقد يتشوه الطلاء أو يتفكك خاصة في أضيق نقاط الأثاث. تأكد من أن قطعة الأثاث المصممة لإيواء الفرن ذات قاع صلب، ويمكن أن تتحمل وزن الجهاز. جميع البراغي والملحقات اللازمة لتركيب الفرن بالخزانة مشمولة في التوريد. ستكون الأشكال التالية مفيدة في التركيب وإدخال الفرن بشكل صحيح في قطعة الأثاث.

الطراز (الموديل). VIRTUS MULTI 60 DD BL



الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى	55 44 33 22 11
بريوش	200-175	2	25/30
كعكة إسفنجية	250-220	2	20/30
الكعك	200-180	2	30/40
معجنات منفوخة حلوة	220-200	2	15/20
زبيب مجروش	250	2	25/35
فطيرة التشردل	180	2	20/30
بسكويت سافوي	200-180	2	40/50
فطائر التفاح	220-200	2	15/20
بودنغ ليدي فينجرز	220-200	2	20/30
المخبوزات			
الخبز	220	3	30
البيتزا	250	2	15/20
البيتزا	250	3	10/20
الخبز المحمص	250	3	5

- مهم

ضع الطعام عندما يكون الفرن ساخنًا.

- الطهي على الشواية

بالنسبة للأجهزة المزودة بشواية كهربائية، يتم الطهي مع إغلاق الباب عند 180 درجة

مئوية. يفضل وضع الطعام المراد شويه على الشواية ذات الصلة على الرف الرابع

إرشادات التركيب والاستخدام

■ التركيب - التوصيل الكهربائي



التعليمات التالية مخصصة للشخص المؤهل الذي سيقوم بتركيب الجهاز وتعديله وصيانته التقنية، مما سيضمن أن هذه العمليات تتم بشكل صحيح قدر الإمكان وبما يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

هام: أي تعديل، صيانة، إلخ، يجب أن يتم تنفيذه بعد فصل القابس الكهربائي عن الجهاز.

قواعد التركيب

يتوافق هذا الجهاز مع التوجيهات التالية:

التوجيه 2002/96/CE

توجيه الجهد المنخفض 2014/35/EU

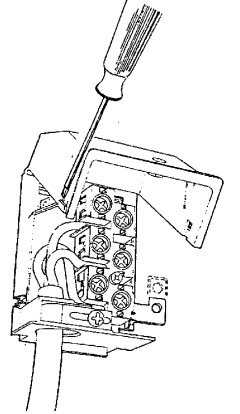
توجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EU

اللائحة رقم 1935/2004 (ملامسة الطعام).

يجب أن يتم التركيب بطريقة عملية وفي إطار الامتثال التام للوائح المعمول بها فيما يتعلق بالتركيبات الكهربائية. وإلا فإن الشركة المصنعة ترفض تحمل أية مسؤولية. ستجد أيضًا في هذا الكتيب مخطط الأسلاك الخاص بجهازك. تم تصميم الأجهزة لتوصيلها بالجهد الموضح على لوحة البيانات.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد مما يلي:

- يمكن أن تدعم خصائص المفتاح الكهرومغناطيسي أو المقبس حمل الجهاز (انظر البيانات الموجودة على لوحة التصنيف)؛
- يجب أن يكون نظام الإمداد بالطاقة مزودًا بوصلة تأريض فعالة.
- الجهاز مزود بكابل بدون قابس: يجب أن يتم التوصيل مع الأخذ في الاعتبار أن الكابل الأصفر والأخضر هو وصلة التأريض، ويجب عدم قطعه مطلقًا.
- يجب أن يكون مخرج المقبس مرتبًا، ويمكن الوصول إليه حتى يمكن فصل الجهاز بسهولة.
- **للاتصال المباشر بالشبكة، من الضروري:**
 - أن يدعم صمام التحديد والنظام المحلي حمل الجهاز (انظر لوحة التصنيف)؛
 - تم تجهيز نظام الإمداد بالطاقة بوصلة تأريض فعالة؛
 - يمكن الوصول بسهولة إلى المقبس أو المفتاح متعدد الأقطاب، بفتحة لا تقل عن 3 مم، بمجرد تركيب الجهاز؛
 - تم دمج مفتاح فصل التيار الكهربائي الثابت وفقًا لقواعد التركيب.



⚠ يجب عدم قطع وصلة التأريض ذات اللون الأصفر والأخضر مطلقًا، ولا حتى بواسطة المفتاح. يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا يتلامس مع الأسطح التي تزيد درجة حرارتها عن 50 درجة مئوية فوق درجة حرارة المكان. إذا كنت بحاجة إلى استبدال سلك الطاقة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.

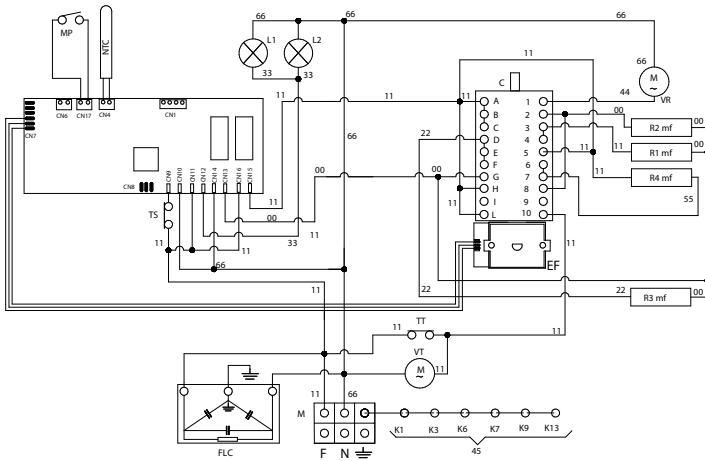
التركيب - مخططات الأسلاك الاستهلاك (كيلوواط)

الطراز	كيلو واط (240/220 فولت)
60	3.2

قائمة الرموز

00	أسود	M	لوحة توصيل طرفية
11	بني	MP	ميكروسويتش للباب
22	أحمر	N	محاييد
33	أبيض	NTC	مجس الحرارة
44	أصفر	P	عداد الدقات/المبرمج
45	أخضر- أصفر:		
55	رمادي	R1	المقاومة الخاصة بالسقف
66	أزرق	R2	المقاومة الخاصة بالقاع
EF	وظائف المشفر	R3	مقاومة الشواية
F	الطور	R4	المقاومة الدائرية
K1	سلك تأريض اللوحة الطرفية	TS	ترموستات السلامة
K3	" "	TT	ترموستات مماسي
K6	" "	TST	ترموستات أمان مماسي
K7	" "	V	مروحة الفرن
K9	" "	VT	مروحة التبريد
K13	" "	FLC	منقي

المخططات الكهربائية



elica



EI3396078LC0001 Ed.16-2025