

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 | PL Instrukcje montażu i używania |

EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης

elica

etichetta dati

⚠ PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA A MICROONDE

- Non tentare di far funzionare questo forno con lo sportello aperto poiché ciò può causare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non manomettere gli interblocchi di sicurezza.

- Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello o lasciare accumulare sporco o residui di detergente sulle superfici di tenuta.

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da un tecnico qualificato.

ADDENDUM

Se l'apparecchio non viene mantenuto correttamente pulito, la sua superficie potrebbe deteriorarsi, riducendone la durata e causando potenzialmente situazioni di pericolo.

⚠ AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o esposizione a un'eccessiva energia a microonde del forno, durante l'uso dell'apparecchio seguire le precauzioni di base, tra cui quelle riportate di seguito:

1. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sotto supervisione o siano state fornite loro istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

2. Leggere e seguire le specifiche "Precauzioni per evitare una possibile esposizione a un'eccessiva energia a microonde".

3. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli. (Per apparecchi con attacco di tipo Y)

5. **AVVERTENZA:** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di una copertura che fornisce protezione dall'esposizione all'energia a microonde.

6. **AVVERTENZA:** I liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, poiché potrebbero esplodere.

7. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, solo a condizione che siano sotto supervisione adeguata o siano state fornite loro istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

8. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, tenere il forno sotto controllo poiché sussiste il rischio di incendio.

9. Utilizzare solo utensili adatti all'uso in un forno a microonde.

10. Se l'apparecchio produce fumo, spegnerlo o scollegarlo e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.

11. Il riscaldamento a microonde delle bevande può portare ad un'ebollizione ritardata e con improvvisa fuoriuscita della bevanda. Prestare attenzione nella manipolazione del contenitore

12. È necessario mescolare o agitare il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per neonati e controllarne la temperatura prima del consumo, al fine di evitare scottature.

13. Non riscaldare uova con il guscio e uova sode intere nel forno a microonde, poiché potrebbero esplodere, anche una volta terminato il riscaldamento a microonde.

14. Il forno deve essere pulito regolarmente e tutti i residui di cibo devono essere rimossi.

15. Il mancato mantenimento delle adeguate condizioni di pulizia del forno potrebbe causare il deterioramento della superficie, compromettendo la durata dell'apparecchio e andando potenzialmente a creare una situazione di pericolo.

16. Utilizzare esclusivamente la sonda di temperatura raccomandata per questo forno. (Per forni dotati di un dispositivo che consente l'uso di una sonda di rilevamento della temperatura.)

17. Il forno a microonde deve essere utilizzato con lo sportello decorativo aperto. (Per forni con sportello decorativo.

- Cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- Da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- Agriturismi;

- Ambienti di tipo bed and breakfast.

18. Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole quando si rimuovono i contenitori dall'apparecchio. (Per apparecchi fissi e apparecchi da incasso installati ad un'altezza pari o superiore a 900 mm dal pavimento e dotati di piatti girevoli rimovibili. Non applicabile agli apparecchi con sportelli a battente inferiore orizzontale).

19. L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore.

20. **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

21. **AVVERTENZA:** Sono presenti parti accessibili che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Tenere i bambini piccoli a debita distanza.

22. Non utilizzare pulitori a vapore.

23. Il forno a microonde è destinato esclusivamente al riscaldamento di alimenti e bevande. L'utilizzo per essiccare alimenti o asciugare indumenti, o per riscaldare cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni umidi o articoli simili può comportare il rischio di lesioni, combustione o incendio.

24. La superficie di un cassetto di stoccaggio potrebbe diventare calda.

25. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti a debita distanza, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

26. Durante l'uso, l'apparecchio diventa caldo. Evitare di toccare le resistenze all'interno del forno.

Prestare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

27. Non è consentito l'uso di contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura a microonde.

28. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causarne la rottura.

29. L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato a incasso.

30. L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo per evitare che si surriscaldi. (Questo non si applica agli apparecchi con sportello decorativo).

31. **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio funziona in modalità combinata, per via delle temperature che si vanno a generare, i bambini possono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto. **LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURA CONSULTAZIONE**

■ CONSIGLI SU CONSUMI ENERGETICI E AMBIENTE

Di seguito è possibile trovare consigli su come risparmiare energia durante la cottura al forno e la cottura arrosto e su come smaltire correttamente l'apparecchio. Risparmiare energia

■ Preriscaldare il forno solo se specificato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

■ Utilizzare teglie da forno scure, laccate di nero o smaltate, poiché assorbono particolarmente bene il calore.

■ Durante la cottura, aprire lo sportello del forno il meno possibile.

■ Se si desidera cuocere più torte è preferibile cuocerle una dopo l'altra mentre il forno è ancora caldo; ciò riduce il tempo di cottura della seconda torta. È inoltre possibile posizionare due stampi da plumcake uno accanto all'altro.

■ in caso di tempi di cottura particolarmente prolungati, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima dello scadere del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per terminare la cottura.


■ **SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE** Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La presente direttiva stabilisce un quadro normativo per la raccolta e il riciclaggio dei vecchi apparecchi ed è valida in tutta l'Unione Europea.








■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Pulire gli accessori Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con acqua calda e sapone e un panno morbido.



Riscaldare il forno


Per eliminare l'odore di nuovo del forno, riscaldarlo quando è vuoto e con lo sportello chiuso. L'ideale è un'ora con  Ventilato a 250 °C. Assicurarsi che non siano rimasti residui di imballaggio nella camera di cottura.

1. Toccare  una volta per accedere alla modalità di impostazione delle funzioni.  e verrà visualizzata la temperatura predefinita.

2. Toccare ripetutamente il tasto  o  corrispondente fino a quando non viene visualizzato .

3. Toccare il tasto  o  corrispondente per impostare la temperatura su 250°C.

4. Toccare il tasto  o  corrispondente per impostare il tempo di cottura su "01:00hr".

5. Toccare . Il forno inizia a riscaldarsi.

⚠ Riscaldamento di alimenti Rischio di scottature! Quando si riscaldano i liquidi, è presente il rischio di ebollizione ritardata. Ciò significa che il liquido può raggiungere la temperatura di ebollizione senza formare le consuete bolle di vapore. Anche un leggero movimento del contenitore può causare l'improvviso traboccamento e la fuoriuscita del liquido bollente. Per evitare l'ebollizione ritardata, inserire sempre un cucchiaino o un oggetto simile resistente al calore nel contenitore quando si riscaldano i liquidi.



■ DISPLAY - Legenda delle icone

Pannello di controllo	
	Accensione (D)
	Funzione microonde
	Menu auto
	Luce
	Orologio
	Avvio/Pausa
	Temperatura
	Regolazione dei parametri

I tasti a sfioramento servono per impostare diverse funzioni aggiuntive. È possibile leggere i valori impostati sul display.

■ ISTRUZIONI PER L'USO - Impostazioni

Orologio

- In modalità di impostazione delle funzioni, tenere premuto C per 3 secondi per accedere alla modalità impostazione orologio. Verrà visualizzato "00:00" e le cifre delle ore lampeggeranno.
- Toccare o per impostare le cifre delle ore.
- Toccare per confermare, le cifre dei minuti lampeggeranno.
- Toccare o per impostare le cifre dei minuti.
- Toccare per confermare. L'orologio è impostato.

Note:

- L'orologio visualizza l'orario in formato 24 ore. Se l'orologio non viene impostato, non funzionerà all'accensione.
- Se durante l'impostazione dell'orologio non viene eseguita alcuna operazione per 5 secondi, l'orologio verrà impostato automaticamente.

Forno

Esistono diversi modi per impostare il forno. Di seguito spiegheremo come selezionare la modalità di riscaldamento desiderata e la temperatura o l'impostazione del grill. È inoltre possibile impostare il tempo di cottura in forno per il proprio piatto.

■ Impostazione del tipo di calore e della temperatura

- Esempio: Calore per irraggiamento a 200 °C per 25 minuti.
- Toccare una volta per accedere alla modalità di impostazione delle funzioni. Verrà visualizzata la temperatura predefinita.
 - Toccare ripetutamente il tasto o corrispondente fino a quando non viene visualizzata la modalità di riscaldamento desiderata .
 - Toccare il tasto o corrispondente per impostare la temperatura a 200 °C.
 - Toccare il tasto o corrispondente per impostare il tempo di cottura su 25:00 min.
 - Toccare il tasto di Avvio per iniziare la cottura.
- Nota: Se non si desidera impostare un tempo di cottura, è possibile saltare il passaggio 4. Il tempo di cottura predefinito è 09:00 ore.

■ Sospendere il funzionamento

Toccare (Pausa) o aprire lo sportello del forno per sospendere il funzionamento. Quindi toccare (Avvio) per riprendere.

■ Modificare il tempo di cottura

- Se il tempo di cottura è già impostato, toccare il tasto o corrispondente per modificare il tempo durante il funzionamento. Il forno continuerà automaticamente con il nuovo tempo.
- Se non è stato impostato alcun tempo di cottura: Toccare il tasto o corrispondente e verrà visualizzato il tempo predefinito.

Quindi toccare o di nuovo per regolare l'ora.

Il forno continuerà automaticamente con il tempo selezionato.

■ Modificare la temperatura

Per modificare la temperatura durante il funzionamento toccare il tasto o corrispondente.

Il forno continuerà automaticamente con la nuova temperatura.

■ Interrompere il funzionamento

Toccare il tasto (Stop/Annulla) per interrompere il funzionamento. È possibile farlo in qualsiasi momento mentre la cottura è in corso.

■ Impostazione del timer da cucina

- In modalità di impostazione delle funzioni, toccare una volta il tasto per accedere alla modalità di impostazione del timer da cucina. Il display visualizzerà: "00:00 min".
- Toccare o per impostare il tempo desiderato.
- Toccare il tasto di conferma per confermare.

A questo punto il timer da cucina è impostato.

Note:

- Il timer da cucina funziona solo come timer: non avvia né controlla la cottura.
- Se durante l'impostazione del timer da cucina non viene eseguita alcuna operazione per 5 secondi, questo verrà impostato automaticamente sull'ultimo tempo inserito.

■ Richiamare il timer da cucina

Se durante il conto alla rovescia si desidera controllare il tempo rimanente, toccare una volta il tasto del timer . Il tempo rimanente verrà visualizzato per tre secondi.

■ Modificare il timer da cucina

Se è necessario modificare il timer da cucina durante il conto alla rovescia: Toccare una volta il tasto del timer . Verrà visualizzato il tempo rimanente. Per reimpostare l'ora, seguire i passaggi 2 e 3 della sezione "Impostazione del timer da cucina".

■ Funzione di blocco bambini

È possibile utilizzare questa funzione per impedire ai bambini di accendere accidentalmente il forno.

Per attivare il blocco:

Tenere premuto il tasto di blocco per tre secondi. Verrà emesso un segnale acustico e sul display verrà visualizzata l'icona di blocco.

Per disattivare il blocco:

Mentre il forno è in stato di blocco, tenere premuto il tasto di blocco per tre secondi. Verrà emesso un segnale acustico e il blocco verrà disattivato.

























■ ICONE DELLE FUNZIONI

Utilizzare i tasti funzione per selezionare la modalità di cottura.

	Cottura statica		Cottura statica sotto
	Ventilato		Micro.+ Ventilato
	Cottura statica + Ventilato		Micro.+ Cottura statica + Ventilato
	Calore per irraggiamento		Micro.+ Cottura statica sotto + Ventilato
	Doppio grill + Ventilato		Microonde
	Doppio grill		Scongelamento
	Cottura statica sotto + Ventilato		

REGOLAZIONE DEI PARAMETRI

Utilizzare  per impostare i parametri.

Parametro	Intervallo
	Selezionare la potenza del microonde (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).
Livello di potenza del microonde	 X 2
	  P01, P03, P05
	   P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
Programmi scongelamento	*  Selezionare tra 3 programmi di scongelamento. Da d01 a d03.
Menu auto	Selezionare tra 13 programmi automatici. Da P01 a P13.
	Selezionare la temperatura di cottura (°C).
Temperatura	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	 100-235°C
	 100-250°C
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	  50°C, 100-220°C
	   100-220°C
	  50°C, 100-220°C

L'apparecchio è dotato di un ventilatore tangenziale. Il ventilatore tangenziale si accende durante il funzionamento e l'aria calda viene espulsa da una fessura posta sopra lo sportello. Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, il ventilatore potrebbe rimanere in funzione per un certo periodo di tempo. Attenzione: non coprire le fessure di ventilazione, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

Ventilatore tangenziale

Note

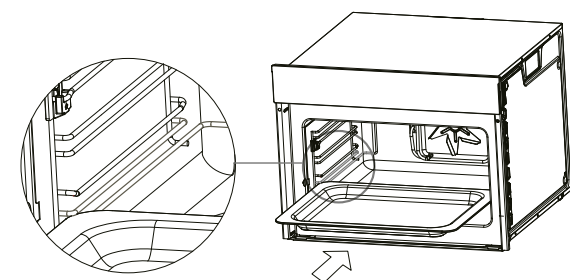
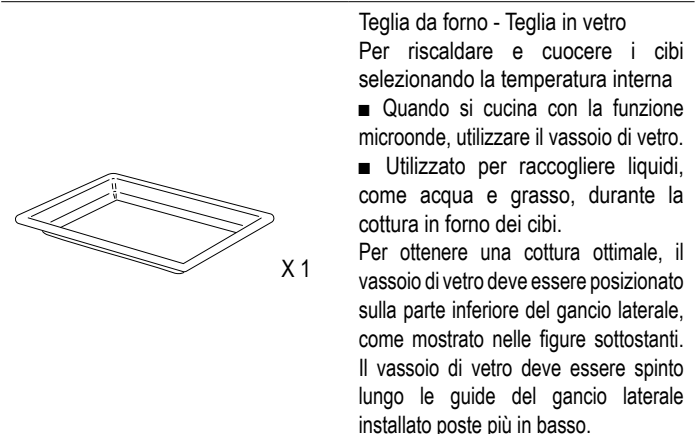
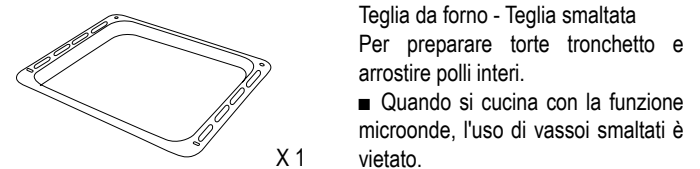
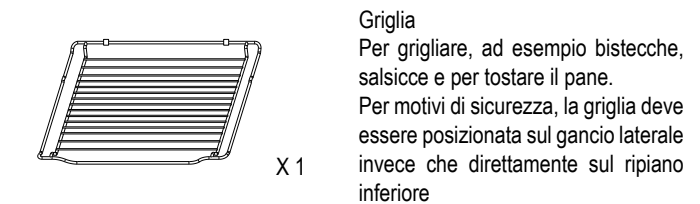
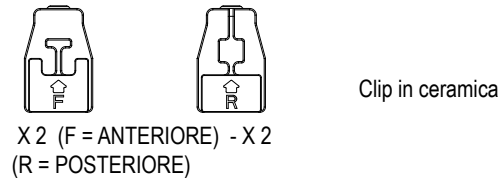
■ L'apparecchio non si surriscalda durante il funzionamento a microonde; tuttavia, il ventilatore tangenziale si accenderà comunque. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo che il microonde si è fermato.

■ È possibile che si formi della condensa sul vetro dello sportello, sulle pareti interne e sul pavimento. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni del microonde. Asciugare l'eventuale condensa dopo l'utilizzo.

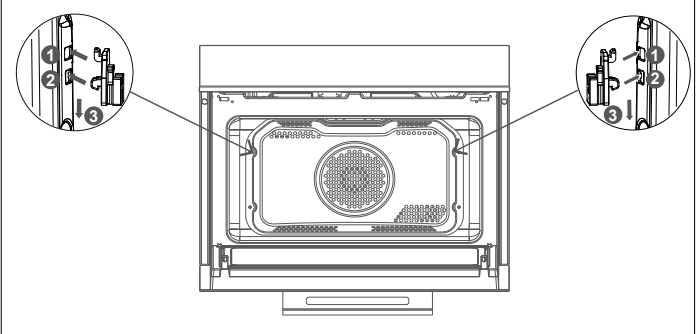
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Accessori in dotazione

Nota: Il tipo e la quantità degli accessori dipendono dall'ordine effettivo.

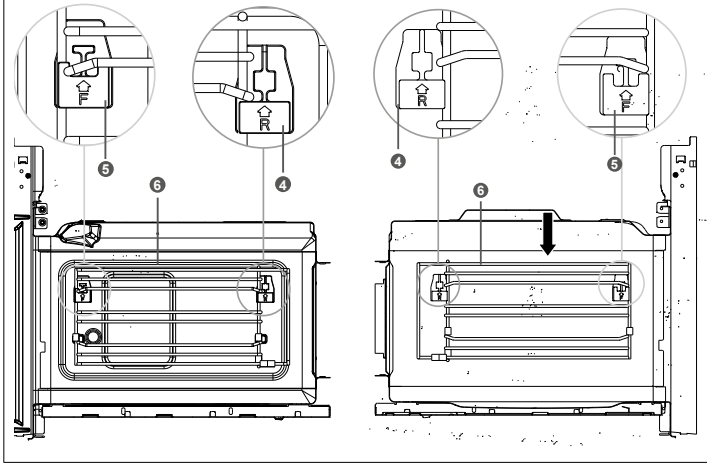


- Installazione delle clip in ceramica



■ DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- Guide laterali



■ ISTRUZIONI PER L'USO - Funzione microonde

Le microonde vengono convertite in calore all'interno degli alimenti. La funzione microonde può essere utilizzata da sola (modalità solo microonde) o in combinazione con un altro tipo di cottura. Nelle sezioni a seguire vengono riportate informazioni sulle stoviglie adatte e sulle modalità di impostazione del microonde.

Nota:

0 – 5 minuti:	incrementi da 10 secondi
5 – 10 minuti:	incrementi da 30 secondi
10 – 30 minuti:	incrementi da 1 minuto
30 – 120 minuti:	incrementi da 5 minuti
Oltre 120 minuti:	incrementi da 30 minuti

Note relative alle stoviglie

Stoviglie adatte all'uso nel microonde

Utilizzare stoviglie resistenti al calore realizzate in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica idonea all'uso nel microonde. Questi materiali consentono il passaggio efficace delle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti da portata, che consentono di riscaldare e servire le pietanze nello stesso contenitore, risparmiando tempo e limitando la necessità di spostarle da un contenitore all'altro.

Importante: i piatti con decorazioni in oro o argento possono essere utilizzati solo se il produttore dichiara esplicitamente che sono idonei all'uso nel microonde.

Stoviglie non idonee

Le stoviglie in metallo non sono idonee. Il metallo non consente il passaggio delle microonde. I cibi contenuti in contenitori di metallo coperti rimarranno freddi.

Attenzione - Rischio di scintille

Gli oggetti metallici, come ad esempio un cucchiaino lasciato in un bicchiere, devono essere tenuti ad almeno 2 cm di distanza dalle pareti del forno e dalla superficie interna dello sportello.

Le scintille potrebbero danneggiare o frantumare il vetro interno dello sportello.

Test sulle stoviglie da forno

Importante: Non utilizzare mai il microonde se non sono presenti alimenti al suo interno. L'unica eccezione a questa regola è rappresentata dal seguente test sulle stoviglie da forno.

Se non si è certi che una determinata stoviglia sia idonea all'uso nel microonde, eseguire questo semplice test:

Mettere la stoviglia vuota nel microonde.

1. Riscaldarla alla massima potenza per 30 secondi - 1 minuto.

2. Verificare attentamente la temperatura della stoviglia durante e dopo il riscaldamento.

- Se la stoviglia rimane fredda o leggermente tiepida, è idonea all'uso nel microonde.


- Se diventa calda o produce scintille, non utilizzarla nel microonde.



Impostazione del microonde



Esempio: Impostare la potenza del microonde su P06 e il tempo di cottura su 17 minuti.

Toccare  una volta per accedere alla modalità di impostazione delle funzioni.

___ Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita.

Toccare  una volta. Verranno visualizzati il livello di potenza predefinito del microonde e il tempo predefinito.

Toccare il tasto  o  corrispondente per impostare il livello di potenza del microonde su P06.

Toccare il tasto  o  corrispondente per impostare il tempo di cottura su 17:00 min.

Toccare  (Avvio/Pausa) per avviare la cottura.

Note:

1. Non è possibile modificare il livello di potenza del microonde mentre la cottura è in corso.



2. Se si seleziona P10, il tempo massimo di cottura è di 30:00 minuti. Se si seleziona P01-P09, il tempo massimo di cottura è di 01:30 ore.

Aprire lo sportello del forno durante il funzionamento



L'apertura dello sportello sospende automaticamente il funzionamento.

Dopo aver chiuso lo sportello, toccare  una volta per riprendere la cottura.

Sospendere il funzionamento


Toccare  per sospendere la cottura. Toccare  nuovamente per riprendere.

Modificare il tempo di cottura durante il funzionamento

Toccare il tasto  o  corrispondente per regolare il tempo di cottura mentre il microonde è in funzione.

Il forno continuerà automaticamente con il nuovo tempo.

Interrompere il funzionamento



Toccare  (Annulla) per interrompere il funzionamento in qualsiasi momento.


■ ISTRUZIONI PER L'USO




- Funzionamento MicroCombi

Questa modalità utilizza contemporaneamente il grill e il microonde. Il microonde velocizza il processo di cottura, mentre il grill assicura che le pietanze siano ben dorate e croccanti all'esterno.

Impostazione del funzionamento combinato del microonde

Esempio:   Microonde + Cottura statica + Ventilato a 200 °C e P05 per 17 minuti.




1. Toccare  una volta per accedere alla modalità di impostazione delle funzioni. ___ Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita.


2. Toccare ripetutamente il tasto  o  corrispondente fino a quando non verrà visualizzato il simbolo della modalità combinata .

3. Utilizzare  o  per impostare la temperatura a 200 °C.

Utilizzare  o  per impostare il tempo di cottura su 17:00 min.


4. Nota: Il tempo massimo consentito è di 01:30 ore.

5. Toccare  una volta, quindi utilizzare  o  per impostare il livello di potenza del microonde su P05.

6. Toccare  (Avvio) per iniziare la cottura.


Aprire lo sportello del forno

L'apertura dello sportello del forno sospende automaticamente il funzionamento.



Dopo aver chiuso lo sportello, toccare  (Avvio) una volta per riprendere la cottura.

Aprire lo sportello del forno



L'apertura dello sportello del forno sospende automaticamente il funzionamento.

Dopo aver chiuso lo sportello, toccare  (Avvio) una volta per riprendere la cottura.

Sospendere il funzionamento


Per sospendere la cottura, toccare  (Avvio/Pausa). Per riprendere, toccare  nuovamente.

Modificare il tempo di cottura


È possibile regolare il tempo di cottura durante il funzionamento toccando il tasto  o  corrispondente.

Il forno continuerà a funzionare con il tempo appena selezionato.

Interrompere il funzionamento

Per interrompere il funzionamento in qualsiasi momento, toccare  (Annulla).

Controllare il livello di potenza

Per controllare il livello di potenza corrente delle microonde durante il funzionamento, toccare  (Visualizza potenza). Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato per 5 secondi.

■ ISTRUZIONI PER L'USO

- Programmi di scongelamento

È possibile utilizzare uno dei tre programmi di scongelamento per scongelare carne, pollame o pesce.

Esempio: Utilizzare il programma *⏸ per scongelare 0,50 kg di pesce.

1. Toccare (⏸) (SET) una volta per accedere alla modalità di impostazione delle funzioni. Verrà visualizzata la temperatura predefinita.
2. Toccare ⏸ (Scongelo) una volta. Sul display verranno visualizzati simboli quali *⏸, d01 e il peso predefinito.
3. Utilizzare i tasti ^ o v per selezionare il programma di scongelamento d03 (per il pesce).
4. Utilizzare i tasti ^ o v per impostare il peso degli alimenti su 0,50 kg.
5. Toccare ▶ (Avvio) per avviare lo scongelamento.

Programma	Intervallo di peso
d01 Carne	0,10 - 1,50 kg
d02 Pollame	0,10 - 1,50 kg
d03 Pesce	0,10 - 0,80 kg

Note:

Durante lo scongelamento verrà emesso un segnale acustico per ricordare di girare i cibi. Se non viene intrapresa alcuna azione, il forno continuerà con l'operazione in corso.

Preparazione degli alimenti

Utilizzare alimenti congelati a -18 °C e conservati in quantità monoporzione che siano il più sottile possibile. Rimuovere tutte i confezionamenti dall'alimento da scongelare e pesarlo. Per impostare il programma è necessario conoscere il peso.

Importante: Durante lo scongelamento di carne o pollame, verrà rilasciato del liquido che andrà scollato quando sarà il momento di girare l'alimento. In nessun caso è possibile riutilizzare questo liquido o lasciare che entri a contatto con altri alimenti.

Stoviglie

Disporre il cibo in un piatto poco profondo idoneo all'utilizzo nel microonde, ad esempio un piatto in ceramica o in vetro. Non coprire il cibo.

Tempo di riposo

Dopo essere stato scongelato, lasciare riposare il cibo per altri 10-30 minuti fino a quando la temperatura non sarà uniforme. I pezzi di carne più grandi richiedono tempi di riposo più lunghi rispetto a quelli più piccoli. I tagli piatti e la carne macinata devono essere separati prima di lasciarli riposare. Trascorso questo tempo, è possibile procedere con la cottura, anche se la parte centrale dei pezzi più spessi è ancora leggermente congelato. A questo punto è anche possibile rimuovere le frattaglie dal pollo.

■ ISTRUZIONI PER L'USO

- Programmi automatici

Grazie ai programmi automatici la preparazione dei cibi risulta molto semplice. Basta selezionare il programma desiderato e inserire il peso degli alimenti. Il programma automatico imporrà quindi i parametri di cottura ottimali. È possibile scegliere tra 13 programmi.

Impostare un programma

1. Toccare (⏸) una volta per accedere alla modalità di impostazione delle funzioni. Verrà visualizzata la temperatura predefinita.
2. Toccare ⏸ una volta. *⏸, "d01", e sul display verrà visualizzato il peso predefinito.
3. Toccare tre volte il tasto ^ o v corrispondente. Verrà visualizzato "P01". Continuare a toccare il tasto ^ o v per selezionare il programma desiderato. Sono disponibili 13 programmi automatici.
4. Utilizzare il tasto ^ o v corrispondente per impostare il peso degli alimenti.
5. Toccare ▶ (Start) per iniziare la cottura.

Note:

I programmi contrassegnati da un asterisco (*) richiedono il preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento, il forno emetterà un segnale acustico. Aprire lo sportello, inserire gli alimenti e richiudere lo sportello. Quindi, toccare il tasto Avvio ▶ per continuare la cottura.

Per i programmi P04, P06, P07 e P13, saltare il passaggio 4.

Sospendere il funzionamento

Toccare ▶ per sospendere il funzionamento.

Quindi toccare ▶ per riprendere il funzionamento.

Interrompere il funzionamento

Toccare (⏸) per interrompere il funzionamento. Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento.

Accedere alla modalità di impostazione delle funzioni Durante il processo di impostazione, toccare ⏸ per accedere alla modalità di impostazione delle funzioni.

- Menu auto

Num. programma	Alimento	Peso (kg)	Potenza	w
P 01	Verdure fresche	0,20 0,40 0,60	Microonde P09	900
P 02	Patate sbucciate/cotte	0,24 0,48 0,72	Microonde P09	900
P 03	Patate al forno	0,45 1,00	Ventilato 220°C+ Microonde P03	900 +1700
P 04*	Pollo a pezzi (Congelato)	0,55	Ventilato 220°C	2200 + 500
P 05*	Torta	0,40 0,60 0,50	Ventilato 160°C	1700
P 06*	Torta di mele	2,40	Ventilato 180°C	1700
P 07*	Quiche	1,00	Ventilato 200°C	2700
P 08	Riscaldare zuppa	0,20 0,40 0,60	Microonde P09	900
P 09	Riscaldare piatto	0,25 0,35	Microonde P09	900
P 10	Riscaldare Salsa/Spes-zatino	0,10 0,20 0,30	Microonde P09	900
P 11*	Pizza surgelata	0,20 0,40 0,60	Ventilato 220°C	1700
P 12*	Patatine surgelate da forno	0,30 0,40 0,50	Ventilato + Cottura statica sotto 220°C	2700
P 13	Lasagna	1,60	Ventilato 200°C+ Microonde P03	900 + 1700

■ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Consigli per la pulizia del forno e del pannello frontale

⚠ Avvertenze di sicurezza

Rischio di scossa elettrica! Le infiltrazioni di umidità possono causare scosse elettriche. Non utilizzare idropulitrici ad alta pressione o pulitori a vapore.

Rischio di ustioni! Non pulire mai l'apparecchio subito dopo l'uso. Lasciarlo raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.

Rischio di gravi pericoli per la salute!

L'energia a microonde può fuoriuscire se lo sportello del vano cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati.

Non utilizzare l'apparecchio se uno di questi due elementi è danneggiato. Contattare immediatamente il servizio clienti.

Note importanti

■ La presenza di lievi variazioni di colore sul pannello frontale è normale ed è dovuta all'uso di materiali diversi (ad es. vetro, plastica e metallo).

■ Le striature sul pannello dello sportello sono causate dai riflessi della luce del forno.

■ Gli odori sgradevoli (ad esempio dopo aver cucinato il pesce) possono essere eliminati facilmente:

aggiungere alcune gocce di succo di limone a una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaio nella tazza (per evitare l'ebollizione ritardata) e riscaldare per 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti – Cosa evitare

Per evitare di danneggiare le superfici dell'apparecchio, non utilizzare:

■ Detergenti abrasivi o aggressivi

■ Raschietti in metallo o vetro (soprattutto sullo sportello in vetro o sulla guarnizione dello sportello)

■ Pagliette o spugne abrasive

■ Prodotti per la pulizia ad elevato contenuto alcolico

Lavare accuratamente i panni in spugna nuovi prima del primo utilizzo.

Assicurarsi che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di riutilizzare l'apparecchio.

Parte	Metodo di pulizia consigliato	Note importanti
Parte anteriore dell'apparecchio (acciaio inossidabile)	Pulire con acqua calda e sapone utilizzando un panno per piatti. Asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente i residui di calcare, grasso, amido e albume d'uovo per evitare la corrosione	Non utilizzare detersivi per vetri o raschietti in metallo/vetro. Detersivi specifici per acciaio inossidabile sono disponibili presso il servizio clienti o nei negozi specializzati.
Vano di cottura	Pulire con acqua calda e sapone o una soluzione di aceto utilizzando un panno per piatti. Asciugare con un panno morbido.	In caso di sporco ostinato: non utilizzare spray per forni, detersivi aggressivi, pagliette abrasive, spugne ruvide o detersivi per pentole, poiché potrebbero graffiare le superfici. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici.
Incavo nel vano di cottura	Pulire con un panno umido.	Evitare che l'acqua penetri nel motore del piatto girevole o all'interno dell'apparecchio.
Griglie	Pulire con acqua e sapone calda o in lavastoviglie.	È possibile utilizzare anche detersivi per acciaio inossidabile.
Pannelli dello sportello	Utilizzare un detersivo per vetri con un panno per piatti.	Non utilizzare raschietti per vetri.
Guarnizione dello sportello	Pulire con acqua e sapone calda utilizzando un panno per piatti.	Non strofinare né utilizzare raschietti per metallo/vetro.

■ RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I malfunzionamenti hanno spesso spiegazioni semplici. Prima di contattare il nostro servizio di assistenza post-vendita, consultare la tabella dei malfunzionamenti. Se la cottura non dà i risultati desiderati, consultare la sezione Guida alla cottura per esperti, dove troverete numerosi consigli e suggerimenti per ottenere risultati perfetti.



Rischio di scossa elettrica!

Le riparazioni non eseguite correttamente sono pericolose e possono causare gravi lesioni. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dai nostri tecnici del servizio post-vendita qualificati.

Tabella dei malfunzionamenti

Problema	Possibile causa	Soluzione / Informazioni
L'apparecchio non funziona.	Interruttore difettoso.	Controllare la scatola dei fusibili per assicurarsi che l'interruttore automatico dell'apparecchio funzioni correttamente.
	Spina non collegata.	Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
	Interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina funziona.
Sul display viene visualizzato un messaggio.	Il blocco bambini è attivo.	Disattivare il blocco bambini (vedere la sezione: Blocco bambini).
Il microonde non si accende.	Sportello non completamente chiuso.	Controllare che non vi siano residui di cibo o detriti intrappolati nello sportello.
	Il livello di potenza del microonde selezionato è troppo basso.	Selezionare un livello di potenza più alto.
	È stata inserita una quantità di cibo maggiore del solito.	Raddoppiando la quantità, il tempo di cottura raddoppia.
Il cibo impiega più tempo del solito a riscaldarsi nel microonde.	Il cibo era più freddo del solito.	Mescolare o girare il cibo mentre la cottura è in corso.
	La temperatura, il livello di potenza o l'impostazione di cottura combinata non sono consentiti per questa modalità.	Scegliere tre le impostazioni consentite.
Non è possibile impostare una modalità di funzionamento o un livello di potenza specifici.	È stata attivata la funzione di spegnimento di sicurezza termica.	Chiamare il servizio di assistenza post-vendita.
Sul display viene visualizzato E-01.	È stata attivata la funzione di spegnimento di sicurezza termica.	Chiamare il servizio di assistenza post-vendita.
Sul display viene visualizzato E-04.	È stata attivata la funzione di spegnimento di sicurezza termica.	Chiamare il servizio di assistenza post-vendita.
Sul display viene visualizzato E-17.	Il riscaldamento rapido non si attiva.	Chiamare il servizio di assistenza post-vendita.

■ ACRILAMIDE NEGLI ALIMENTI

Quali alimenti sono coinvolti?

L'acrilammide si forma principalmente nei prodotti a base di cereali e patate cotte ad alte temperature, come chips di patate, patatine fritte, toast, panini, pane e prodotti da forno (biscotti, pan di zenzero, cookies).

Consigli per ridurre al minimo l'acrilammide durante la preparazione dei cibi	
Informazioni generali	Ridurre al minimo i tempi di cottura. Cuocere i cibi fino a quando non sono dorati, ma non troppo scuri. I pezzi di cibo grandi e spessi contengono meno acrilammide.
Cottura dei biscotti	Massimo 200 °C con cottura statica sotto/sopra o massimo 180 °C in modalità ventilato 3D o ventilato. L'uso di albume e tuorlo d'uovo riduce la formazione di acrilammide.
Patatine da forno	Massimo 190 °C con cottura statica sotto/sopra o massimo 170 °C in modalità ventilato 3D o ventilato. Distribuire le patatine in modo sottile e uniforme sulla teglia. Cuocere almeno 400 g alla volta su una teglia per evitare che le patatine si seccino.

■ INSTALLAZIONE - Dati tecnici



Mod. VIRTUS VIRTUS MICROWAVE BL /6045

Modello	TV950E4LL-TV0E00
Tensione/frequenza nominale	220-230 V~ 50 Hz
Potenza assorbita dal microonde	1700 W
Potenza effettiva del microonde	900 W
Potenza del forno	2450-2700 W
Potenza assorbita massima	2950-3150 W

■ Consumo energetico

Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo massimo necessario per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile.	
Modalità standby	0,8 W
Tempo massimo necessario affinché il forno a microonde raggiunga automaticamente la modalità o la condizione di basso consumo applicabile	20 minuti

Informazioni importanti sull'installazione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad essere installato a incasso in una cucina.
- Non è progettato per essere utilizzato come apparecchio da tavolo o installato all'interno di un armadio.
- Il mobile da incasso non deve avere un pannello posteriore direttamente dietro l'apparecchio.
- Il mobile deve avere un'apertura di ventilazione di almeno 250 cm² nella parte anteriore.
- È necessario mantenere uno spazio minimo di 45 mm tra la parete e il pannello della base o posteriore dell'elemento soprastante.
- Per garantire una ventilazione adeguata, tagliare il pannello della base o installare una griglia di ventilazione.
- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte in nessun caso.

Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.

- Il funzionamento in sicurezza di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato in conformità con le presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile per eventuali danni causati da un'installazione non corretta.
- Gli elementi in cui è installato l'apparecchio devono essere resistenti al calore fino a 90 °C.

L'altezza di installazione non deve essere inferiore a 850 mm.

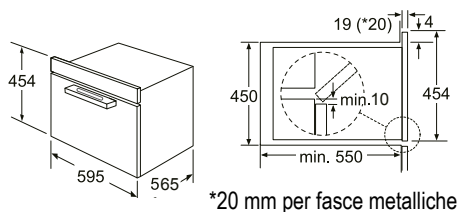
- Tutte le dimensioni indicate nei diagrammi (se non diversamente specificato) sono espresse in millimetri (mm).

■ INSTALLAZIONE - Dimensioni di installazione

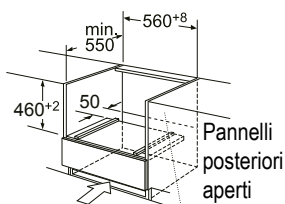
- Non impugnare o trasportare l'apparecchio utilizzando la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è progettata per sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

1. Far scorrere con cautela il microonde nel mobile, assicurandosi che sia centrato rispetto all'apertura.
2. Aprire lo sportello
3. Inserire completamente l'apparecchio nel mobile e centrarlo correttamente.
4. Assicurarsi che il cavo di collegamento non sia attorcigliato o che non rimanga schiacciato durante l'installazione.
5. Fissare l'apparecchio in posizione utilizzando le apposite viti.
6. Non riempire lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con listelli o pannelli aggiuntivi.

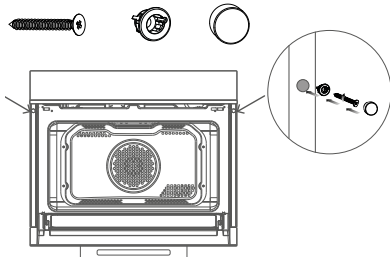
■ Dimensioni di installazione



*20 mm per fasce metalliche



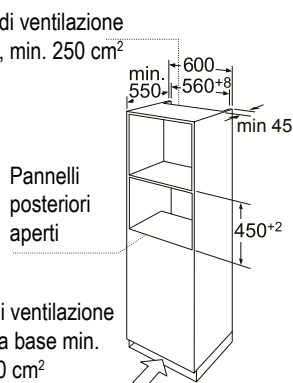
Le griglie di ventilazione sono nella base min. 250 cm²



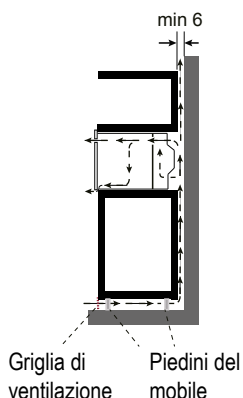
Una volta posizionato il forno all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio, individuare i due fori presenti nell'involucro esterno del forno e fissarlo utilizzando le viti in dotazione.

Attenzione: Non stringere le viti eccessivamente, poiché ciò potrebbe danneggiare il forno o l'alloggiamento dell'apparecchio. Utilizzare esclusivamente un cacciavite.

Aperture di ventilazione posteriori, min. 250 cm²



Le griglie di ventilazione sono nella base min. 250 cm²



Griglia di ventilazione Piedini del mobile

■ INSTALLAZIONE - Collegamento elettrico

⚠ Norme per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive
DIRETTIVA 2002/96/CE
DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE
DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTRICITÀ 2014/30/UE
REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti)

Collegamento elettrico con spina

(solo per alcuni modelli, a seconda della nostra gamma di prodotti)

L'apparecchio è dotato di una spina e deve essere collegato esclusivamente a una presa di messa a terra correttamente installata.

L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di alimentazione devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato in conformità con le normative vigenti.

Se dopo l'installazione la spina non è più accessibile, è necessario installare un interruttore onnipolare con apertura dei contatti di almeno 3mm.

L'installazione deve garantire la protezione dei contatti.

Protezione con fusibile: consultare il Manuale d'uso - sezione Dati tecnici.

Collegamento elettrico senza spina

(solo per alcuni modelli, a seconda della nostra gamma di prodotti)

Questo apparecchio è destinato a essere installato in modo permanente con un cavo di alimentazione a tre fili e può essere collegato solo da un professionista

autorizzato in conformità con lo schema elettrico. Il cavo di alimentazione può essere sostituito solo da un elettricista qualificato, in conformità con le normative vigenti. Non utilizzare adattatori multipli, prese multiple o prolunghe. Il sovraccarico espone al pericolo di incendio. Se dopo l'installazione il collegamento non è più accessibile, è necessario predisporre un interruttore onnipolare con apertura dei contatti di almeno 3mm.

Cablaggio del cavo di alimentazione - Codifica per colore

Collegare i fili del cavo di alimentazione di rete secondo la seguente codifica a colori:

Colore del filo	Collegamento	Simbolo
Verde/Giallo	Terra	⊕ (E)
Blu	Neutro	N
Marrone	Fase	L

⚠ Note specifiche per Gran Bretagna e Australia

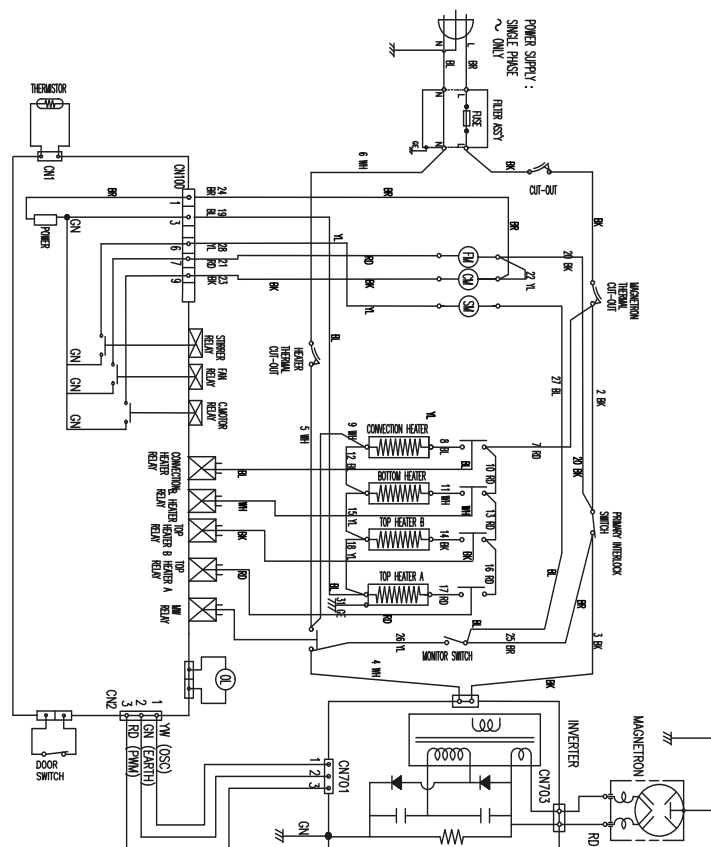
Non collegare l'apparecchio utilizzando una spina da 13 A e non proteggerlo con un fusibile da 13 A. L'apparecchio deve essere protetto con un fusibile da 16 A o superiore. Durante tutti i lavori di installazione, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica. Una volta installato, è necessario garantire la protezione contro il contatto accidentale.

INSTALLAZIONE - Schemi elettrici

Legenda

- BK Nero
- BR Marrone
- WH Bianco
- YL Giallo
- GE Giallo-verde
- GN Verde
- GR Grigio
- BL Blu
- R Rosso
- SM Motore agitatore
- FM Motore ventilatore
- CM Motore ventilatore del ventilato
- OL Lampada a LED

Schemi elettrici



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open, as this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the safety interlocks.

- Do not place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified technician.

ADDENDUM

If the apparatus is not properly maintained in a clean condition, its surface may degrade, which could shorten its lifespan and potentially lead to a hazardous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons, or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.

2. Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy."

3. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliances with type Y attachment)

5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which provides protection against exposure to microwave energy.

6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers, as they are liable to explode.

7. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, only if they have been given proper supervision or instruction regarding the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision, unless they are aged 8 years and above and are supervised.

8. When heating food in plastic or paper containers, monitor the oven due to the possibility of ignition.

9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed to stifle any flames.

11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Handle the container with care

12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens, as they may explode—even after microwave heating has ended.

14. The oven should be cleaned regularly, and any food deposits removed.

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface, which may adversely affect the life of the appliance and potentially result in a hazardous situation.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (For ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (For ovens with a decorative door.

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;

- By clients in hotels, motels, and other residential-type environments;

- Farmhouses;

- Bed and breakfast-type environments.

18. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances installed at or above 900 mm from the floor and equipped with detachable turntables. Not applicable to appliances with horizontally bottom-hinged doors.)

19. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

20. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock.

21. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

22. A steam cleaner must not be used.

23. The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Drying food or clothing, or heating warming pads, slippers, sponges, damp cloths, or similar items may result in the risk of injury, ignition, or fire.

24. The surface of a storage drawer may become hot.

25. The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

26. During use, the appliance becomes hot. Avoid touching heating elements inside the oven.

Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

27. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

28. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

29. The appliance is intended to be used built-in.

30. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

31. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly. Saving energy

■ Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.

■ Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

■ Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.

■ It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

■ For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.


■ **ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL** Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner. This appliance complies with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This directive provides a framework for the collection and recycling of old appliances and is applicable throughout the European Union.








FIRST START-UP



Cleaning the accessories Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot, soapy water and a soft dishcloth.

Heating up the oven


To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Touch  once to enter the function setting mode.  and the default temperature will display.

2. Touch the corresponding  or  repeatedly until  displays.

3. Touch the corresponding  or  to set the temperature to 250°C.

4. Touch the corresponding  or  to set the cooking time to "01:00hr".

5. Touch  . The oven begins to heat up.

⚠ Heating food Risk of scalding! When heating liquids, there is a risk of delayed boiling. This means the liquid may reach boiling temperature without forming the usual steam bubbles. Even a slight movement of the container can cause the hot liquid to suddenly boil over and spatter. To prevent delayed boiling, always place a spoon or a similar heat-resistant object in the container when heating liquids.



■ DISPLAY - Icons legend

Control panel	
<p>The touch keys are used to set various additional functions. You can read the values you have set on the display.</p>	
	Power (D)
	Microwave
	Auto Menu
	Light
	Clock
	Start/Pause
	Temperature
	Parameter adjustment

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Settings

Clock

- In function setting mode, touch and hold C for 3 seconds to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
- Touch or to set the hour figures.
- Touch to confirm, the minute figures will flash.
- Touch or to set the minute figures.
- Touch to confirm. The clock is set.

Notes:

- The clock is a 24-hour display. If the clock is not set, it would not work when powered.
- If there is no operation within 5 seconds during setting the clock, the clock will be set automatically.

Oven

There are various ways to set your oven. Here, we will explain how to select the desired heating mode and temperature or grill setting. You can also set the oven cooking time for your dish.

■ Setting the Type of Heating and Temperature

Example: Radiant heat at 200 °C for 25 minutes.

- Touch once to enter the function setting mode. The default temperature will be displayed.
- Touch the corresponding button or repeatedly until the desired heating mode appears .
- Touch the corresponding button or to set the temperature to 200 °C.
- Touch the corresponding button or to set the cooking time to 25:00 min.
- Touch the Start button to begin cooking.

Note: If you do not need to set a cooking time, you may skip step 4.

The default cooking time is 09:00 hr.

■ Pausing Operation

Touch (Pause) or open the oven door to pause the operation.

Then, touch (Start) to resume.

■ Changing the Cooking Time

a. If a cooking time is already set, touch the corresponding or button to adjust the time during operation. The oven will automatically continue with the new time.

b. If no cooking time is set:

Touch the corresponding or button — the default time will be displayed. Then, touch or again to adjust the time.

The oven will automatically continue with the selected time.

■ Changing the Temperature

To adjust the temperature during operation, touch the corresponding or button.

The oven will automatically continue with the new temperature.

■ Cancelling Operation

Touch the (Stop/Cancel) button to cancel the operation.

This can be done at any time during cooking.

■ Setting the Kitchen Timer

1. In function setting mode, touch the button once to enter the kitchen timer setting mode. The display will show: "00:00 min".

2. Touch or to set the desired time.

3. Touch the confirmation button to confirm.

The kitchen timer is now set.

Notes:

- The kitchen timer functions only as a timer — it does not start or control cooking.
- If no operation is performed within 5 seconds while setting the kitchen timer, it will be set automatically with the last entered time.

■ Inquiring the Kitchen Timer

During the countdown, if you want to check the remaining time, touch the timer button once. The remaining time will be displayed for three seconds.

■ Changing the Kitchen Timer

If you need to change the kitchen timer during the countdown:

Touch the timer button once. The remaining time will be displayed.

Follow Step 2 and Step 3 from the "Setting the Kitchen Timer" section to reset the time.

■ Child Lock Function

You can use this function to prevent children from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

Touch and hold the lock button for three seconds.

A beep will sound, and the lock icon will appear on the display.

To deactivate the lock:

While the oven is in the locked state, touch and hold the lock button for three seconds. A beep will sound, and the lock will be deactivated.























■ FUNCTIONS ICONS

Use the function keys to select the cooking mode.

	Conventional		Bottom heat
	Convection		Micro.+ Convection
	Conventional +Fan		Micro.+ Conventional+Fan
	Radiant heat		Micro.+ Bottom heat+Fan
	Double Grill + Fan		Microwave
	Double Grill		Defrost
	Bottom heat+Fan		

PARAMETER ADJUSTMENT

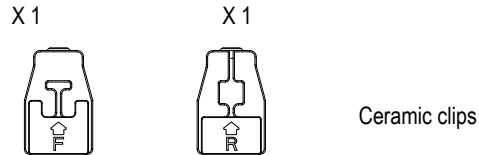
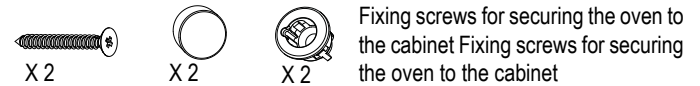
Use  to set the parameters.

Parameter	Range
	Select microwave power (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W)
Microwave power level	 X 2
	  P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
Defrost programmes	*  Select 3 defrost programmes. From d01 to d03.
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P01 to P13.
	Select the temperature of cooking(° C).
Temperature	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	 100-235°C
	 100-250°C
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	  50°C, 100-220°C
	  100-220°C
  50°C, 100-220°C	
Cooling fan	Your appliance is equipped with a cooling fan. The cooling fan switches on during operation, and hot air is expelled above the door. The fan may continue to run for a period of time after the appliance has been turned off. Caution:Do not cover the ventilation slots, as this may cause the appliance to overheat. Notes <ul style="list-style-type: none"> ■ The appliance remains cool during microwave operation; however, the cooling fan will still switch on. It may continue to run even after the microwave has stopped. ■ Condensation may form on the door window, interior walls, and floor. This is normal and does not affect the performance of the microwave. Wipe away any condensation after cooking.

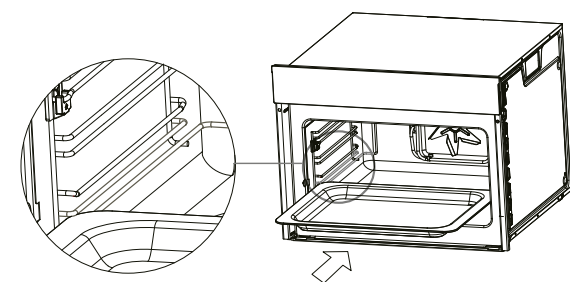
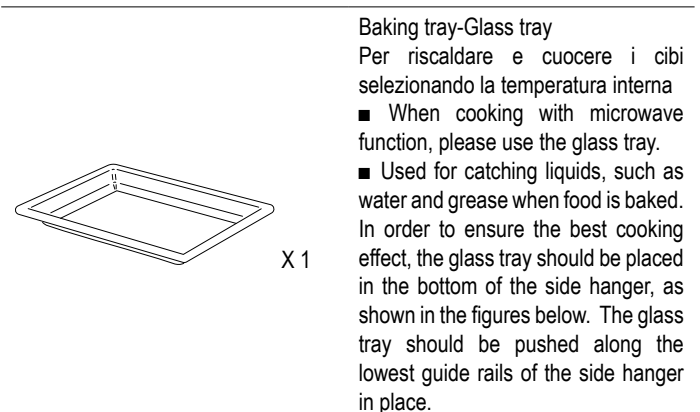
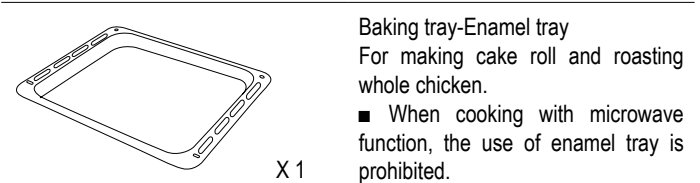
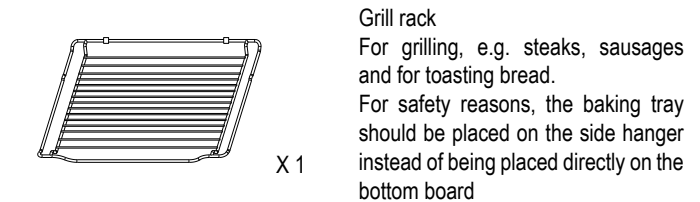
PRODUCT DESCRIPTION

Supplied accessories

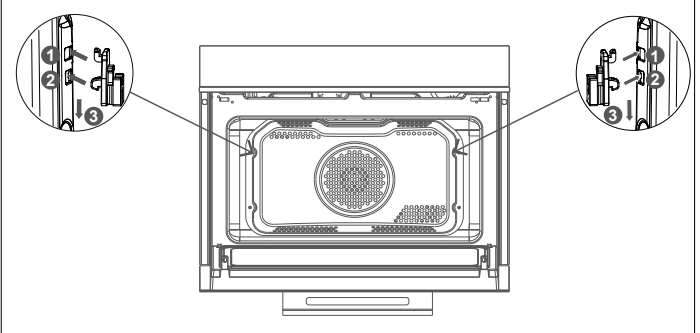
Note: Type and quantity of accessories is subject to actual demand.



X 2 (F = FRON) - X 2 (R = WRITE)

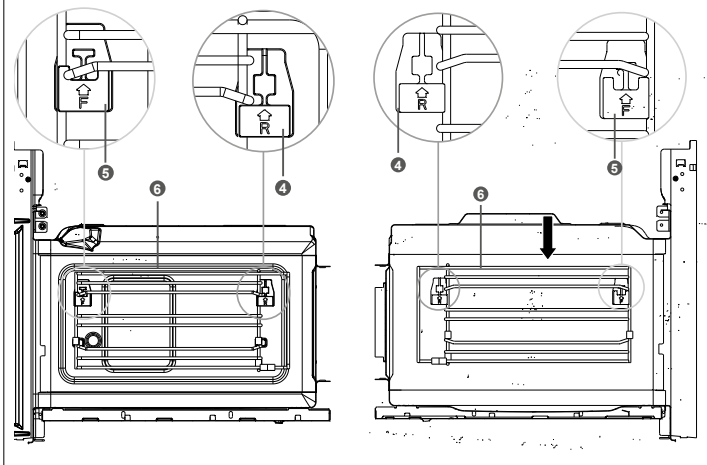


- Installation of the ceramic clips



■ PRODUCT DESCRIPTION

- Side rails



■ INSTRUCTIONS FOR USE - Microwave

Microwaves are converted into heat within the food. The microwave can be used on its own (solo mode) or in combination with another type of heating. You will find information about suitable ovenware and how to set the microwave in the following sections.

Note:

0 – 5 minutes:	10 - second steps
5 – 10 minutes:	30 - second steps
10 – 30 minutes:	1 - minute steps
30 – 120 minutes:	5-minute steps
Over 120 minutes:	30-minute steps

Notes regarding ovenware

Suitable Dishes for Microwave Use

Use heat-resistant ovenware made of glass, glass-ceramic, porcelain, ceramic, or microwave-safe plastic. These materials allow microwaves to pass through effectively.

You can also use serving dishes, which allows you to heat and serve food in the same container—saving time and reducing the need to transfer food.

Important: Only use dishes with decorative gold or silver trim if the manufacturer explicitly states they are microwave-safe.

Unsuitable Ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution – Risk of Sparks

Metal objects—such as a spoon left in a glass—must be kept at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the door.

Sparks may damage or shatter the inner glass of the door.

Ovenware Test

Important: Never operate the microwave without food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

If you're unsure whether your dish is microwave-safe, perform this simple test:

Place the empty ovenware in the microwave.

1. Heat it at maximum power for 30 seconds to 1 minute.
2. Carefully check the temperature of the ovenware during and after heating.
 - If the ovenware remains cold or just slightly warm, it is microwave-safe.
 - If it becomes hot or produces sparks, do not use it in the microwave.

Setting the microwave

Example: Set the microwave power to P06 and the cooking time to 17 minutes.

Touch once to enter the function setting mode. The default temperature will appear on the display.

Touch once. The default microwave power level and default time will appear.

Touch the corresponding or button to set the microwave power level to P06.

Touch the corresponding or button to set the cooking time to 17:00 min.

Touch (Start/Pause) to begin cooking.

Notes:

1. The microwave power level cannot be changed during cooking.
2. If P10 is selected, the maximum cooking time is 30:00 minutes. If P01–P09 is selected, the maximum cooking time is 01:30 hours.

Opening the Oven Door During Operation

Opening the door automatically pauses the operation.

After closing the door, touch once to resume cooking.

Pausing Operation

Touch to pause cooking. Touch again to resume.

Changing the Cooking Time During Operation

Touch the corresponding or button to adjust the cooking time while the microwave is running.

The oven will automatically continue with the new time.

Cancelling Operation

Touch (Cancel) to stop the operation at any time.

■ INSTRUCTIONS FOR USE

- MicroCombi operation

This mode uses the grill and microwave simultaneously. The microwave speeds up the cooking process, while the grill ensures your food is nicely browned and crisp on the outside.

Setting Microwave Combination Operation

Example: Microwave + Conventional + Fan at 200 °C and P05 for 17 minutes.

1. Touch once to enter the function setting mode. The default temperature will appear on the display.

2. Touch the corresponding or button repeatedly until the Combination Mode symbol appears.

3. Use or to set the temperature to 200 °C.

Use or to set the cooking time to 17:00 min.

4. Note: The maximum time allowed is 01:30 hr.

5. Touch once, then use or to set the microwave power level to P05.

6. Touch (Start) to begin cooking.

Opening the Oven Door

Opening the oven door automatically pauses the operation.

After closing the door, touch (Start) once to resume cooking.

Opening the Oven Door

Opening the oven door automatically pauses the operation.

After closing the door, touch (Start) once to resume cooking.

Pausing Operation

To pause cooking, touch (Start/Pause). To resume, touch again.

Changing the Cooking Time

During operation, you can adjust the cooking time by touching the corresponding or button.

The oven will continue operating with the newly selected time.

Cancelling Operation

To cancel the operation at any time, touch (Cancel).

Checking the Power Level

To check the current microwave power level during operation, touch (Power Inquiry). The selected power level will be displayed for 5 seconds.

■ INSTRUCTIONS FOR USE

- Defrosting programmes

You can use one of the three defrosting programmes to defrost meat, poultry, or fish.

Example: Use programme to defrost 0.50 kg of fish.

1. Touch (SET) once to enter the function setting mode. The default temperature will be displayed.

2. Touch (Defrost) once. Symbols such as , d01, and the default weight will appear on the display.

3. Use the or buttons to select the defrosting programme d03 (for fish).

4. Use the or buttons to set the food weight to 0.50 kg.

5. Touch (Start) to begin defrosting.

Programme	Weight range
d01 Meat	0.10 - 1.50 kg
d02 Poultry	0.10 - 1.50 kg
d03 Fish	0.10 - 0.80 kg

Notes:

The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no action is taken, the oven will continue to operate.

Preparing Food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Remove all packaging from the food to be defrosted and weigh it. The weight is needed to set the program.

Important: When defrosting meat or poultry, liquid will be released. Drain this liquid when turning the meat or poultry. Do not reuse this liquid or allow it to come into contact with other foods under any circumstances.

Ovenware

Place the food in a shallow, microwave-safe dish, such as a ceramic or glass plate. Do not cover the food.

Resting Time

After defrosting, let the food stand for an additional 10 to 30 minutes until the temperature is even throughout. Larger pieces of meat require longer standing times than smaller ones. Flat cuts and minced meat should be separated before standing. After this time, you can proceed with cooking, even if the center of thicker pieces is still slightly frozen. At this stage, you can also remove the giblets from the chicken.

■ INSTRUCTIONS FOR USE

- Automatic programmes

The automatic programmes make food preparation very easy. Simply select the desired programme and enter the weight of your food. The automatic programme will then set the optimal cooking parameters. You can choose from 1 programme.

Setting a Programme

1. Touch once to enter the function setting mode. The default temperature will be displayed.

2. Touch once. , "d01", and the default weight will appear on the display.

3. Touch the corresponding or button three times. "P01" will be displayed.

Continue touching the or button to select the desired menu.

13 automatic menus are available.

4. Use the corresponding or button to set the weight of the food.

5. Touch (Start) to begin cooking.

Notes:

- Programmes marked with an asterisk (*) require preheating. When preheating is complete, the oven will beep. Open the door, place the food inside, and close the door. Then, touch the Start button to continue cooking.

- For menus P04, P06, P07, and P13, please skip step 4.

Pausing Operation

Touch to pause the operation.

Then touch to resume.

Cancelling Operation

Touch to cancel the operation. This can be done at any time.

Entering Function Setting Mode During the setting process, touch to enter function setting mode.

- Auto menu

Program no.	Item	Weight(kg)	Power	w
P 01	Fresh Vegetables	0.20 0.40 0.60	Microwave P09	900
P 02	Potatoes Peeled/ Cooked	0.24 0.48 0.72	Microwave P09	900
P 03	Baked Potato	0.45 1.00	Convection 220°C+ Microwave P03	900 +1700
P 04*	Chicken Pieces (Frozen)	0.55	Convection 220°C	2200 + 500
P 05*	Cake	0.40 0.60 0.50	Convection 160°C	1700
P 06*	Apple Pie	2.40	Convection 180°C	1700
P 07*	Quiche	1.00	Convection 200°C	2700
P 08	Reheat Soup	0.20 0.40 0.60	Microwave P09	900
P 09	Reheat Plate	0.25 0.35	Microwave P09	900
P 10	Reheat Sauce/Stew	0.10 0.20 0.30	Microwave P09	900
P 11*	Frozen Pizza	0.20 0.40 0.60	Convection 220°C	1700
P 12*	Frozen Oven Chips	0.30 0.40 0.50	Convection+bottom 220°C	2700
P 13	Lasagna	1.60	Convection 200°C+ Microwave P03	900 + 1700

■ CLEANING AND MAINTENANCE

- Recommendations for cleaning the oven and the front panel

Safety Warnings

Risk of electric shock! Moisture penetration may cause electric shock. Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns! Never clean the appliance immediately after use. Allow it to cool down completely before cleaning.

Risk of serious health hazard!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or door seal is damaged.

Do not use the appliance if either is damaged.

Contact customer service immediately.

Important Notes

■ Slight variations in colour on the front panel are normal and due to the use of different materials (e.g. glass, plastic, and metal).

■ Streak-like shadows on the door panel are caused by reflections from the oven light.

■ Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be removed easily:

Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the cup (to prevent delayed boiling), and heat for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning Agents – What to Avoid

To prevent damage to the appliance's surfaces, do not use:

■ Sharp or abrasive cleaning agents

■ Metal or glass scrapers (especially on the glass door or door seal)

■ Hard scouring pads or abrasive sponges

■ Cleaning products with high alcohol content

Wash new sponge cloths thoroughly before first use.

Ensure all surfaces are completely dry before using the appliance again.

Part	Recommended Cleaning Method	Important Notes
Appliance Front (Stainless Steel)	Clean with hot soapy water using a dish cloth. Dry with a soft cloth. Remove limescale, grease, starch, and egg white residues immediately to prevent corrosion	Do not use glass cleaners or metal/glass scrapers. Special stainless steel cleaners are available from customer service or specialist stores.
Cooking Compartment	Clean with hot soapy water or a vinegar solution using a dish cloth. Dry with a soft cloth.	If heavily soiled: do not use oven spray, aggressive cleaners, scouring pads, rough sponges, or pan cleaners – these can scratch surfaces. Let all surfaces dry thoroughly.
Recess in Cooking Compartment	Wipe with a damp cloth.	Avoid letting water seep into the turntable drive or appliance interior.
Wire Racks	Clean with hot soapy water, or in the dishwasher.	Stainless steel cleaners may also be used.
Door Panels	Use a glass cleaner with a dish cloth.	Do not use a glass scraper.
Door Seal	Wipe with hot soapy water using a dish cloth.	Do not scrub or use metal/glass scrapers.

■ PROBLEM SOLVING

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before contacting our after-sales service. If your meal does not turn out as expected, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find numerous tips and tricks to help you achieve perfect results.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous and may result in serious injury. Repairs must only be carried out by our qualified after-sales service engineers.

Malfunction table

Problem	Possible Cause	Remedy / Information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Check the fuse box to ensure the appliance's circuit breaker is functioning properly.
	Plug not connected.	Plug the appliance into the power outlet.
	Power outage.	Check if the kitchen light is working.
A message appears on the display panel.	Child lock is active.	Deactivate the child lock (see section: Child Lock).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check for food residue or debris trapped in the door.
Food takes longer than usual to heat in the microwave.	Selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount of food than usual was placed inside.	Doubling the amount almost doubles the cooking time.
	Food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A specific operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level, or combined setting is not allowed for this mode.	Choose permitted settings.
<i>E-01</i> appears on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
<i>E-04</i> appears on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
<i>E-17</i> appears on the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

■ ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are cooked at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, and fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for Minimizing Acrylamide When Preparing Food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook food until it is golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking Biscuits	Maximum 200 °C using top/bottom heating or maximum 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Using egg white and egg yolk reduces the formation of acrylamide.
Oven Chips	Maximum 190 °C using top/bottom heating or maximum 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Spread chips thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray to prevent the chips from drying out.

■ INSTALLATION - Technical data

Mod. VIRTUS VIRTUS MICROWAVE BL /6045

Model	TV950E4LL-TV0E00
Rated Voltage/Frequency	220-230 V~ 50 Hz
Microwave Input	1700 W
Microwave Output	900 W
Oven Power	2450-2700 W
Maximum Input	2950-3150 W

■ Energy consumption

Product information for power consumption and maximum to reach applicable low power mode.	
Standby mod	0.8 W
The maximum time needed for the microwave oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	
	20 minutes

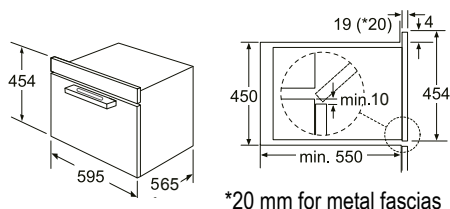
Important Installation Information

- This appliance is intended only for fully fitted installation in a kitchen.
- It is not designed to be used as a tabletop appliance or installed inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back panel directly behind the appliance.
- The cabinet must have a ventilation opening of at least 250 cm² at the front.
- A minimum gap of 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- To ensure proper ventilation, either cut back the base panel or install a ventilation grille.
- Ventilation slots and air inlets must not be covered under any circumstances. Ventilation slots and air intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The installer is liable for any damage caused by incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C. Installation height must not be less than 850 mm.
- All dimensions shown in the diagrams (unless otherwise specified) are in millimetres (mm).

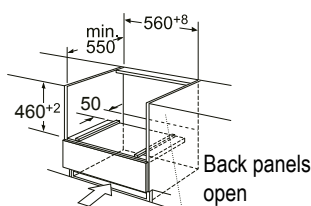
■ INSTALLATION - Installation dimensions

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle is not designed to support the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully slide the microwave into the cabinet, ensuring it is centered within the opening.
 2. Open the door
 3. Fully insert the appliance into the cabinet and center it properly.
 4. Ensure that the connecting cable is not kinked or pinched during installation.
 5. Secure the appliance in place using the appropriate screws.
 6. Do not fill the gap between the worktop and the appliance with additional batens or panels.

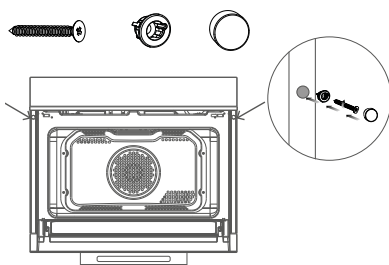
■ Installation dimensions



*20 mm for metal fascias

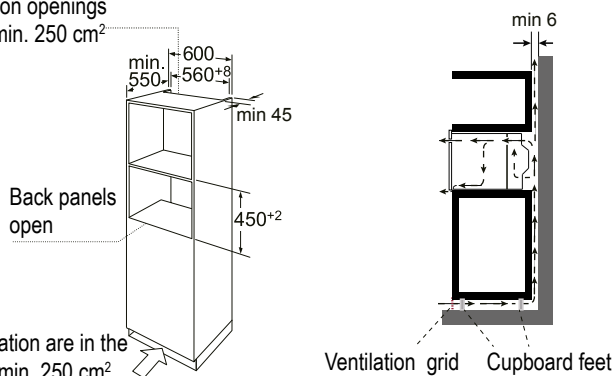


Ventilation are in the base min. 250 cm²



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the oven casing and secure it using the screws provided.
Caution: Do not overtighten the screws, as this may damage the oven or appliance housing. Use a screwdriver only.

Ventilation openings behind, min. 250 cm²



Ventilation are in the base min. 250 cm²

■ INSTALLATION - Electrical connection

⚠ 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)

Electrical Connection with Plug

(only for certain models, depending on our product range)

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed, earthed socket.

The socket installation, or replacement of the power cable, must only be carried out by a qualified electrician in accordance with the applicable regulations.

If the plug is no longer accessible after installation, an all-pole isolating switch must be installed on the supply side, with a contact gap of at least 3 mm.

Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: refer to the User Manual – Technical Data section.

Electrical Connection Without Plug

(only for certain models, depending on our product range)

This appliance is intended for permanent installation with a three-core power cable and may only be connected by a licensed professional in accordance with the

wiring diagram. Only a qualified electrician, complying with relevant regulations, may replace the power cable. Do not use multi-plug adapters, power strips, or extension cords. Overloading poses a fire hazard. If the connection is no longer accessible after installation, an all-pole isolating switch with a minimum contact gap of 3 mm must be provided.

Power Cord Wiring – Colour Codes

Connect the wires of the mains power cord according to the following colour coding:

Wire Colour	Connection	Symbol
Green/Yellow	Earth	⊕ (E)
Blue	Neutral	N
Brown	Live	L

⚠ Special Notes for Great Britain and Australia

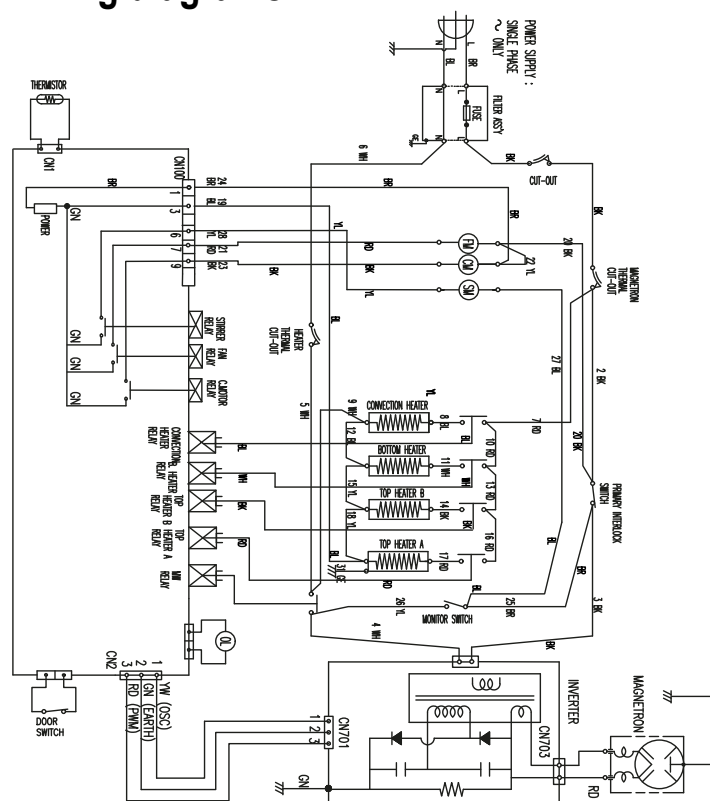
Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected with a fuse rated at 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. Once installed, protection against accidental contact must be ensured.

INSTALLATION - Wiring diagrams

Legend

BK	Black
BR	Brown
WH	White
YL	Yellow
GE	Yellow-Green
GN	Green
GR	Grey
BL	Blue
R	Red
SM	Stirrer motor
FM	Fan motor
CM	Convection Fan motor
OL	Led Lamp

Wiring diagrams



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier les verrouillages de sécurité.

- Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne pas laisser la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les joints.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas correctement entretenu dans un état propre, sa surface peut se dégrader, ce qui pourrait raccourcir sa durée de vie et potentiellement conduire à une situation dangereuse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou de surexposition à l'énergie du four à micro-ondes, lors de l'utilisation de votre appareil suivre les précautions de base, notamment les suivantes :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2. Lire et suivre les directives spécifiques « Précautions pour éviter une possible surexposition à l'énergie des micro-ondes. »

3. Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée, et ce afin d'éviter tout danger. (Pour les appareils avec un accessoire de type Y)

5. **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui implique le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

6. **AVERTISSEMENT** : les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser.

7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et compris les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés.

8. Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des récipients en plastiques ou en papier, contrôler le four en raison de la possibilité d'inflammation.

9. Utiliser uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes.

10. Si de la fumée se dégage, éteindre ou débrancher l'appareil et garder la porte fermée afin d'éteindre les flammes.

11. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée. Manipuler le récipient avec prudence

12. Afin d'éviter les brûlures, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant consommation.

13. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.

14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être retiré.

15. Si le four n'est pas conservé propre, la surface peut se détériorer, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner un danger.

16. N'utiliser que la sonde de température recommandée pour ce four. (pour les fours ayant la possibilité d'utiliser une sonde de détection de température.)

17. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (pour les fours avec une porte décorative.

- Cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux à caractère résidentiel ;

- Gîtes ;

- Hébergements de type chambre d'hôtes.

18. Ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des récipients de l'appareil. (Pour les appareils fixes et les appareils intégrés installés à 900 mm ou plus du sol et équipés de plateaux tournants amovibles. Ne s'applique pas aux appareils dont les portes sont articulées horizontalement par le bas.)

19. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.

20. **AVERTISSEMENT** : S'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

21. **AVERTISSEMENT** : Des parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas laisser les jeunes enfants s'approcher.

22. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

23. Le four à micro-ondes est prévu pour réchauffer des aliments et des boissons. Sécher des aliments ou des vêtements, ou chauffer des coussinets chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou des articles similaires peut entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

24. La surface d'un tiroir de rangement peut devenir chaude.

25. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut être prudent pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher ou bien être surveillés en permanence.

26. Durant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Il faut être prudent pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

27. Des récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pour la cuisson au micro-ondes.

28. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs puissants ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait briser la vitre.

29. L'appareil est destiné à être utilisé intégré.

30. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe. (Ceci ne s'applique pas aux appareils avec porte décorative.)

31. **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées. LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

■ CONSEILS ÉNERGÉTIQUES ET D'ENVIRONNEMENT

Vous trouverez ici des conseils sur la façon d'économiser de l'énergie pour cuire et griller et sur la façon d'éliminer correctement de votre appareil. Économie d'énergie

■ Préchauffer le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.

■ Utiliser des boîtes de cuisson foncées, laquées noires ou émaillées. Elles absorbent particulièrement bien la chaleur.

■ Ouvrir la porte du four aussi rarement que possible pendant que l'on cuisine, fait cuire ou rôtit.

■ Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux boîtes de pain l'une à côté de l'autre.

■ Pour des temps de cuisson plus longs, on peut éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

■ ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Éliminer l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.


Cet appareil est marqué en conformité avec la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Cette directive fournit un cadre pour la collecte et le recyclage des anciens appareils et est applicable dans toute l'Union Européenne.








■ PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.



Faire chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du nouvel appareil, réchauffer le four à vide et fermé. Une heure avec  convection à 250°C est idéale. S'assurer de ne pas laisser des morceaux d'emballage dans la chambre de cuisson.

1. Appuyer sur  une fois pour entrer dans le mode de réglage de la fonction.  et la température par défaut s'afficheront.

2. Appuyer sur le  ou  correspondant à plusieurs reprises jusqu'à ce que  s'affiche.





















3. Appuyer sur le  ou  correspondant pour régler la température à 250°C.

4. Appuyer sur le  ou  correspondant pour régler le temps de cuisson sur « 01:00h ».

5. Appuyer sur . Le four commence à réchauffer.

■ RÉGLAGE PARAMÈTRE

Utiliser  pour régler les paramètres.

Paramètre	Plage
	Sélectionner puissance micro-ondes. (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).
Micro-ondes niveau puissance	 X 1 P01, P03, P05
	  X 1 P01, P03, P05
	  X 1 P01, P03, P05
Programmes décongélation	*  Sélectionner 3 programmes de décongélation. De d01 à d03.
Menu Auto	Sélectionner 13 programmes automatiques. De P01 à P13.
	Sélectionner la température de cuisson (°C).
Température	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	 100-235°C
	 100-250°C
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	  50°C, 100-220°C
	  100-220°C
	  50°C, 100-220°C

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'allume pendant le fonctionnement et l'air chaud est expulsé au-dessus de la porte. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Attention : Ne pas couvrir les fentes de ventilation, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.

Ventilateur de refroidissement

Notes

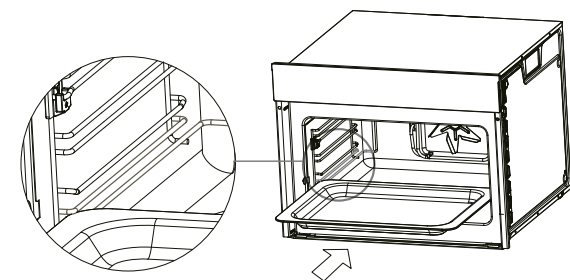
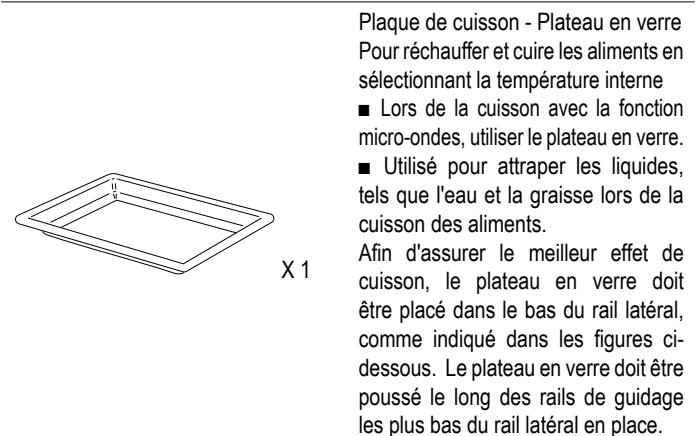
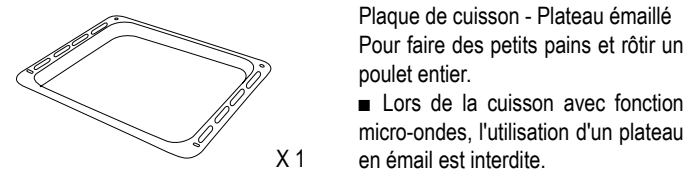
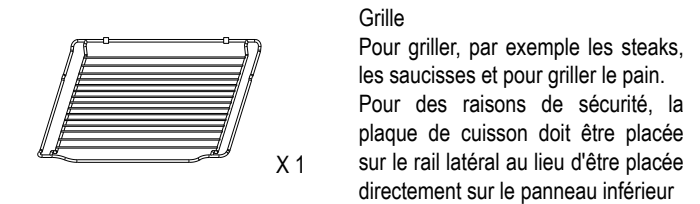
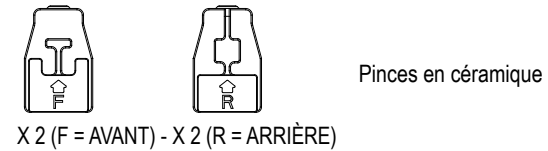
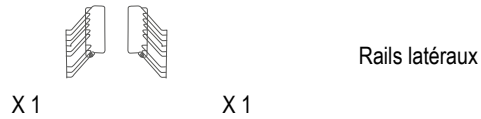
- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes ; toutefois, le ventilateur de refroidissement s'allume toujours. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt du micro-ondes.

- De la condensation peut se former sur la fenêtre de la porte, sur les parois intérieures et le fond. Ceci est normal, et n'affecte pas les performances de l'appareil. Essuyer la condensation après la cuisson.

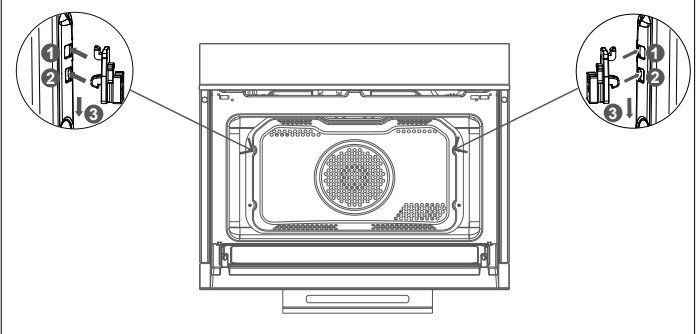
■ DESCRIPTION PRODUIT

Accessoires fournis

Note : Le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

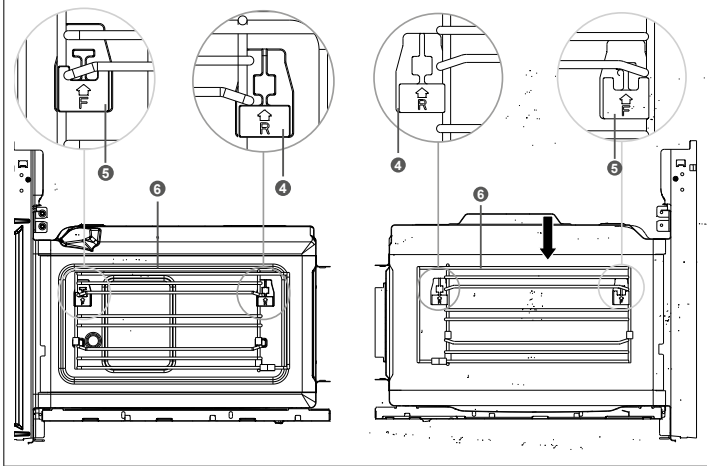


- Mise en place des clips céramiques



■ DESCRIPTION PRODUIT

- Rails latéraux



■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Micro-ondes

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé seul (mode solo) ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les ustensiles de four appropriés et sur la façon de régler le micro-ondes dans les sections suivantes.

Note :

0 – 5 minutes :	par 10 secondes
5 – 10 minutes :	par 30 secondes
10 – 30 minutes :	par 1 minute
30 – 120 minutes :	par 5 minutes
Plus de 120 minutes :	par 30 minutes

Notes sur la vaisselle de four

Ne convient pas à un usage au micro-ondes

Utiliser des ustensiles de four résistants à la chaleur en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant aux micro-ondes. Ces matériaux permettent aux micro-ondes de passer efficacement.

Vous pouvez également utiliser des plats de service, ce qui vous permet de chauffer et de servir des aliments dans le même récipient, d'économiser du temps et de réduire le besoin de transférer des aliments.

Important : Utiliser des plats avec des garnitures décoratives en or ou en argent uniquement si le fabricant déclare explicitement qu'ils sont résistants aux micro-ondes.

Ustensiles non adaptés

Les ustensiles de four en métal ne sont pas adaptés. Le métal ne permet pas aux micro-ondes de passer. Les aliments dans des contenants métalliques couverts resteront froids.

Attention – Risque d'étincelles

Le métal – par exemple une cuillère dans un verre – doit être placé à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte.

Les étincelles peuvent endommager ou briser la vitre intérieure de la porte.

Test des ustensiles de cuisine



Important : Ne jamais utiliser le micro-ondes sans nourriture à l'intérieur. Le test de la vaisselle suivant est la seule exception à cette règle.


Si vous ne savez pas si votre plat est adapté aux micro-ondes, effectuer ce test simple : Placer la vaisselle vide dans le micro-ondes.



1. Le faire chauffer à puissance maximale pendant 30 secondes à 1 minute.
2. Vérifier soigneusement la température de la vaisselle pendant le chauffage.
- Si la vaisselle du four reste froide ou légèrement chaude, elle peut être utilisée au micro-ondes.
- Si elle devient chaude ou produit des étincelles, ne pas l'utiliser dans le micro-ondes.



Réglage du micro-ondes

Exemple : Régler la puissance du micro-ondes sur P06 et le temps de cuisson sur 17 minutes.

Appuyer sur  une fois pour entrer dans le mode de réglage de la fonction.  La température par défaut apparaît à l'écran.

Appuyer sur  une fois. Le niveau de puissance micro-ondes par défaut et le temps par défaut apparaîtront.

Appuyer sur le bouton  ou  correspondant pour régler le niveau de puissance du micro-ondes sur P06.

Appuyer sur le bouton  ou  correspondant pour régler le temps de cuisson à 17:00 min.


Appuyer sur  (Démarrer/Pause) pour commencer la cuisson.

Notes :



1. Le niveau de puissance du micro-ondes ne peut pas être modifié pendant la cuisson.
2. Si P10 est sélectionné, le temps de cuisson maximum est de 30:00 minutes. Si P01–P09 est sélectionné, le temps de cuisson maximum est de 01:30 heures.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement de l'appareil



L'ouverture de la porte interrompt automatiquement le fonctionnement.

Après avoir fermé la porte, appuyer sur  une fois pour reprendre la cuisson.

Mettre en pause


Appuyer sur  pour interrompre la cuisson. Appuyer sur  à nouveau pour reprendre.

Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Appuyer sur le bouton  ou  correspondant pour régler le temps de cuisson pendant que le micro-ondes fonctionne.

Le four continuera automatiquement avec la nouvelle durée.

Annulation d'une opération



Appuyer sur  (Annuler) pour arrêter l'opération à tout moment.



■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION




- Fonctionnement MicroCombi



Ce mode utilise le gril et le micro-ondes simultanément. Le micro-ondes accélère le processus de cuisson, tandis que le gril garantit que vos aliments sont bien dorés et croustillants à l'extérieur.



Réglage du fonctionnement de la combinaison micro-ondes

Exemple :   Micro-ondes + Traditionnel + Chaleur tournante à 200°C et P05 pendant 17 minutes.




1. Appuyer sur  une fois pour entrer dans le mode de réglage de la fonction.  La température par défaut apparaît à l'écran.


2. Appuyer sur le bouton  ou  correspondant à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole Mode Combinaison  apparaisse.

3. Utiliser  ou  pour régler la température à 200°C.

Utiliser  ou  pour régler la durée de cuisson à 17:00 min.


4. Note : La durée maximale autorisée est de 01h30.

5. Appuyer sur  une fois, puis utiliser  ou  pour régler le niveau de puissance du micro-ondes sur P05.

6. Appuyer sur  (Démarrer) pour commencer la cuisson.


Ouverture de la porte du four

L'ouverture de la porte interrompt automatiquement le fonctionnement.



Après avoir fermé la porte, appuyer sur  (Démarrer) une fois pour reprendre la cuisson.

Ouverture de la porte du four



L'ouverture de la porte interrompt automatiquement le fonctionnement.

Après avoir fermé la porte, appuyer sur  (Démarrer) une fois pour reprendre la cuisson.

Mettre en pause


Pour mettre la cuisson en pause, appuyer sur  (Démarrer/Pause). Pour reprendre, appuyer sur  à nouveau.

Modification du temps de cuisson


Pendant le fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson en appuyant sur le bouton  ou  correspondant.

Le four continuera à fonctionner avec le temps nouvellement sélectionné.

Annulation d'une opération

Pour annuler l'opération à tout moment, appuyer sur  (Annuler).


Vérification du niveau de puissance



Pour vérifier le niveau de puissance actuel du micro-ondes pendant le fonctionnement, appuyer sur  (Interrogation puissance). Le niveau de puissance sélectionné sera affiché pendant 5 secondes.



■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION



- Programmes de décongélation



Vous pouvez utiliser l'un des trois programmes de décongélation pour décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.


Exemple : Utiliser le programme  pour décongeler 0,50 kg de poisson.

1. Appuyer une fois sur  (SET) pour entrer dans le mode de réglage de la fonction.  La température par défaut sera affichée.

2. Appuyer sur  (Décongeler) une fois. Des symboles tels que  , d01 et le poids par défaut apparaîtront à l'écran.

3. Utiliser les boutons  ou  pour sélectionner le programme de décongélation d03 (pour le poisson).

4. Utiliser les boutons  ou  pour régler le poids des aliments à 0,50 kg.

5. Appuyer sur  (Démarrer) pour commencer la décongélation.

Programme	Plage de poids
d01 Viande	0,10 - 1,50 kg
d02 Volaille	0,10 - 1,50 kg
d03 Poisson	0,10 - 0,80 kg

Notes :

L'avertisseur sonore vous rappellera de retourner les aliments pendant la décongélation. Si aucune action n'est réalisée, le four continuera à fonctionner.

Préparation des aliments

Utiliser des aliments qui ont été congelés à -18°C et conservés en quantités aussi minces que possible. Retirer tous les emballages des aliments à décongeler et les peser. Le poids est nécessaire pour définir le programme.

Important : Lors de la décongélation de la viande ou de la volaille, du liquide sera libéré. Égoutter ce liquide lorsque vous tournez la viande ou la volaille. Ne pas réutiliser ce liquide et ne le laisser en aucun cas entrer en contact avec d'autres aliments.

Ustensiles de cuisine

Placer les aliments dans un plat peu profond, adapté aux micro-ondes, comme une plaque en céramique ou en verre. Ne pas couvrir l'appareil.

Temps de repos


Après décongélation, laisser reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la température soit uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent des temps de repos plus longs que les plus petits. Les découpes plates et la viande hachée doivent être séparées avant de le temps de repos. Après ce temps, vous pouvez procéder à la cuisson, même si le centre des morceaux plus épais est encore légèrement gelé. À ce stade, vous pouvez également retirer les abats du poulet.



■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Programmes automatiques



Les programmes automatiques rendent la préparation des aliments très facile. Sélectionner simplement le programme souhaité et saisir le poids de vos aliments. Le programme automatique définira ensuite les paramètres de cuisson optimaux. Vous avez le choix parmi 13 programmes.

Réglage d'un programme


1. Appuyer sur  une fois pour entrer dans le mode de réglage de la fonction. La température par défaut sera affichée.

2. Appuyer sur  une fois.  , « d01 », et le poids par défaut apparaîtront à l'écran.


3. Appuyer trois fois sur le bouton  correspondant. « P01 » s'affichera.

Continuer à appuyer sur le bouton  ou  pour sélectionner le menu souhaité. Il y a 13 menus automatiques disponibles.

4. Utiliser le bouton  ou  correspondant pour régler le poids de l'aliment.


5. Appuyer sur  (Démarrer) pour commencer la cuisson.


Notes :

- Les programmes marqués d'un astérisque (*) nécessitent un préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, le four émet un bip. Ouvrir la porte, placer les aliments à l'intérieur et fermer la porte. Ensuite, appuyer sur le bouton  Démarrer pour continuer la cuisson.


- Pour les menus P04, P06, P07 et P13, passer l'étape 4.


Mettre en pause

Appuyer sur la touche  pour interrompre le fonctionnement.

Appuyer ensuite sur  pour reprendre.

Annulation d'une opération

Appuyer sur  pour annuler l'opération. Cette opération peut être réalisée à tout moment.

Entrer en mode de réglage de la fonction pendant le processus de réglage, appuyer sur  pour entrer en mode de réglage de la fonction.

- Menu Auto

N° programme	Article	Poids (kg)	Puissance	w
P 01	Légumes frais	0,20 0,40 0,60	Micro-ondes P09	900
P 02	Pommes de terre pelées/cuites	0,24 0,48 0,72	Micro-ondes P09	900
P 03	Pommes de terre au four	0,45 1,00	Convection 220°C+ Micro-ondes P03	900 + 1700
P 04*	Morceaux de poulet (surgelés)	0,55	Convection 220°C	2200 + 500
P 05*	Gâteau	0,40 0,60 0,50	Convection 160°C	1700
P 06*	Tarte aux pommes	2,40	Convection 180°C	1700
P 07*	Quiche	1,00	Convection 200°C	2700
P 08	Soupe réchauffée	0,20 0,40 0,60	Micro-ondes P09	900
P 09	Plat réchauffé	0,25 0,35	Micro-ondes P09	900
P 10	Sauce/Ragoût réchauffé	0,10 0,20 0,30	Micro-ondes P09	900
P 11*	Pizza surgelée	0,20 0,40 0,60	Convection 220°C	1700
P 12*	Frites surgelées pour four	0,30 0,40 0,50	Convection + fond 220°C	2700
P 13	Lasagnes	1,60	Convection 200°C+ Micro-ondes P03	900 + 1700

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Recommandations pour le nettoyage du four et du panneau avant

Avertissements de sécurité

Risque de choc électrique ! La pénétration d'humidité peut causer une électrocution. Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur.

Risque de brûlures ! Ne jamais nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation. Laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

Risque de dommage grave à la santé !

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de porte est endommagé.

Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé.

Contactez immédiatement le service client.

Remarques importantes

■ De légères variations de couleur sur le panneau avant sont normales et dues à l'utilisation de différents matériaux (par exemple, verre, plastique et métal).

■ Les ombres en forme de traînée sur le panneau de porte sont causées par les reflets de la lumière du four.

■ Les odeurs désagréables (par exemple après la cuisson du poisson) peuvent être éliminées facilement :

Ajouter quelques gouttes de jus de citron dans une tasse d'eau. Placer une cuillère dans la tasse (pour éviter le retard d'ébullition) et chauffer pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

Agents de nettoyage – Ce qu'il faut éviter

Pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil, ne pas utiliser :

■ Produits de nettoyage tranchants ou abrasifs

■ Grattoirs en métal ou en verre (en particulier sur la porte en verre ou le joint de porte)

■ Tampons à récurer durs ou éponges abrasives

■ Produits de nettoyage à forte teneur en alcool

Laver soigneusement les nouveaux chiffons en éponge avant la première utilisation. S'assurer que toutes les surfaces sont complètement sèches avant de réutiliser l'appareil.

Pièce	Méthode de nettoyage recommandée	Remarques importantes
Avant de l'appareil (acier inoxydable)	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon à vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement le calcaire, la graisse, l'amidon et les résidus de blanc d'œuf pour prévenir la corrosion	Ne pas utiliser de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs en métal/verre. Des nettoyeurs spéciaux en acier inoxydable sont disponibles auprès du service clientèle ou des magasins spécialisés.
Compartiment de cuisson	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou une solution de vinaigre à l'aide d'un chiffon à vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.	En cas de salissure importante : ne pas utiliser de pulvérisateur au four, de nettoyeurs agressifs, de tampons à récurer, d'éponges rugueuses ou de nettoyeurs pour casseroles – ceux-ci peuvent rayer les surfaces. Laisser toutes les surfaces sécher soigneusement.
Nettoyer le compartiment de cuisson	Essuyer avec un chiffon humide.	Éviter de laisser l'eau s'infiltrer dans l'entraînement de la plaque tournante ou à l'intérieur de l'appareil.
Grilles métalliques	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.	Des nettoyeurs en acier inoxydable peuvent également être utilisés.
Panneaux de porte	Utiliser un nettoyeur pour verre avec un chiffon à vaisselle.	Ne pas utiliser de grattoir en verre.
Joint de la porte	Passer de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon à vaisselle.	Ne pas frotter ou utiliser de grattoirs en métal/verre.

■ RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Les dysfonctionnements ont souvent des explications simples. Se référer au tableau des dysfonctionnements avant de contacter notre service après-vente. Si votre plat ne se présente pas comme prévu, se reporter à la section Guide de cuisine expert, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces pour vous aider à obtenir des résultats parfaits.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations incorrectes sont dangereuses et peuvent entraîner des blessures graves. Les réparations ne doivent être effectuées que par nos ingénieurs qualifiés du service après-vente.

Tableau des dysfonctionnements

Problème	Cause possible	Solution/Information
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Vérifier la boîte à fusibles pour s'assurer que le disjoncteur de l'appareil fonctionne correctement.
	Prise non connectée.	Brancher l'appareil sur la prise de courant.
	Coupure de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
Un message de confirmation s'affiche à l'écran.	Sécurité enfant activée.	Désactiver la sécurité enfant (voir section : Sécurité enfant).
La pompe ne se met pas en marche.	Porte pas complètement fermée.	Vérifier la présence de résidus ou de débris piégés dans la porte.
La nourriture met plus de temps que d'habitude à chauffer au micro-ondes.	Le niveau de puissance micro-ondes sélectionné est trop faible.	Sélectionner un niveau de puissance plus élevé.
	Une plus grande quantité d'aliments que d'habitude a été placée à l'intérieur.	Doubler la quantité double presque le temps de cuisson.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Remuer ou retourner les aliments pendant la cuisson.
Un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance spécifique ne peut pas être défini.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas autorisé pour ce mode.	Choisir les paramètres autorisés.
E-01 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction d'arrêt de la sécurité thermique a été activée.	Appeler le service après vente.
E-04 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction d'arrêt de la sécurité thermique a été activée.	Appeler le service après vente.
E-17 apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide a échoué.	Appeler le service après vente.

■ ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide est principalement produit dans les produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que les frites, les chips, les toasts, les petits pains, le pain et les produits de boulangerie fine (biscuits, pain d'épice, cookies).

Conseils pour minimiser l'acrylamide lors de la préparation des aliments	
Généralités	Mettre le temps de cuisson au minimum. Faire cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop foncés. Les gros morceaux d'aliments épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson des biscuits	Maximum 200°C en utilisant le chauffage supérieur/inférieur ou maximum 180°C en mode air chaud 3D ou air chaud. L'utilisation de blanc d'œuf et de jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Maximum 190°C en utilisant le chauffage supérieur/inférieur ou maximum 170°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Étaler les frites en couche mince et uniformément sur la plaque de cuisson. Cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson pour éviter que les frites ne se dessèchent.

■ INSTALLATION - Données techniques

⚠ Mod. VIRTUS VIRTUS MICRO-ONDES BL/6045

Modèle	TV950E4LL-TV0E00
Tension/Fréquence nominale	220-230 V~ 50 Hz
Entrée micro-ondes	1700 W
Sortie micro-ondes	900 W
Puissance four	2450-2700 W
Entrée maximale	2950-3150 W

■ Consommation énergétique

Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le maximum pour atteindre le mode basse puissance applicable.	
Mode veille	0,8 W
Le temps maximum nécessaire pour que le four à micro-ondes atteigne automatiquement le mode ou la condition de faible puissance applicable	20 minutes

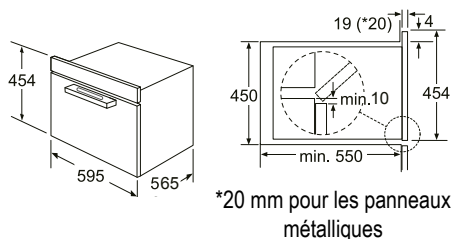
Informations d'installation importantes

- Cet appareil est destiné uniquement à une installation entièrement équipée dans une cuisine.
- Il n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil de table ou installé à l'intérieur d'une armoire.
- L'armoire équipée ne doit pas avoir de panneau arrière directement derrière l'appareil.
- L'armoire doit avoir une ouverture de ventilation d'au moins 250 cm² à l'avant.
- Un espace minimum de 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité ci-dessus.
- Pour assurer une ventilation adéquate, couper le panneau de base ou installer une grille de ventilation.
- Les fentes de ventilation et les entrées d'air ne doivent en aucun cas être couvertes. Les fentes de ventilation et les prises d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage causé par une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.
- La hauteur d'installation ne doit pas être inférieure à 850 mm.
- Toutes les dimensions indiquées sur les schémas (sauf indication contraire) sont en millimètres (mm).

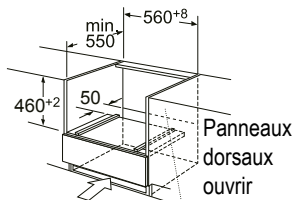
■ INSTALLATION - Dimensions d'installation

- Ne pas tenir ou transporter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se rompre.
1. Glisser délicatement le micro-ondes dans l'armoire, en s'assurant qu'il est centré dans l'ouverture.
 2. Ouvrir la porte
 3. Insérer complètement l'appareil dans l'armoire et le centrer correctement.
 4. S'assurer que le câble de connexion n'est pas plié ou pincé lors de l'installation.
 5. Fixer l'appareil en place à l'aide des vis appropriées.
 6. Ne pas remplir l'espace entre le plan de travail et l'appareil avec des lattes ou des panneaux supplémentaires.

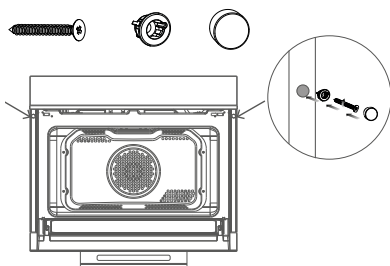
■ Dimensions d'installation



*20 mm pour les panneaux métalliques



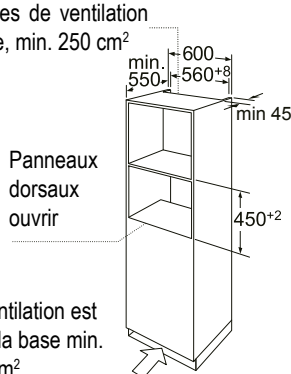
La ventilation est dans la base min. 250 cm²



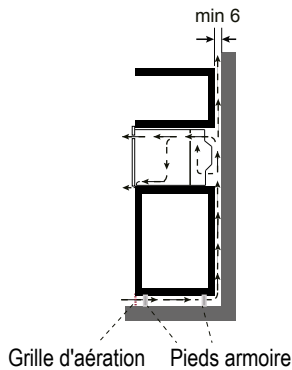
Une fois le four placé dans le compartiment de l'appareil, identifier les deux trous dans le compartiment four et les bloquer à l'aide des vis fournies.

Attention : Ne pas trop serrer les vis car cela pourrait endommager le four ou le compartiment de l'appareil. Utiliser uniquement un tournevis.

Ouvertures de ventilation à l'arrière, min. 250 cm²



La ventilation est dans la base min. 250 cm²



■ INSTALLATION - Raccordement électrique



Règles d'installation

Cet appareil est conforme aux directives suivantes

DIRECTIVE 2002/96/CE

DIRECTIVE BASSE TENSION 2014/35/EU

DIRECTIVE COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 2014/30/EU

RÈGLEMENT n° 1935/2004 (contact avec les aliments)

Raccordement électrique avec fiche

(uniquement pour certains modèles, en fonction de notre gamme de produits)

L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être connecté qu'à une prise correctement installée et mise à la terre.

L'installation de la prise ou le remplacement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par un électricien qualifié conformément à la réglementation applicable.

Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un commutateur tout-pôle doit être installé du côté de l'alimentation, avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.

La protection des contacts doit être assurée par l'installation.

Protection des fusibles : se reporter à la section Manuel d'utilisation – Données techniques.

Raccordement électrique sans fiche

(uniquement pour certains modèles, en fonction de notre gamme de produits)

Cet appareil est destiné à une installation permanente avec un câble d'alimentation à trois conducteurs et ne peut être connecté que par un professionnel agréé conformément au schéma de câblage. Seul un électricien qualifié, se conformant aux réglementations applicables, peut remplacer le câble d'alimentation. Ne pas utiliser d'adaptateurs multiprise, de barrettes d'alimentation ou de rallonges. La surcharge présente un risque d'incendie. Si le raccordement n'est plus accessible après l'installation, un commutateur tout-pôle avec un intervalle de contact minimum de 3 mm doit être prévu.

Câblage du cordon d'alimentation – Codes de couleur

Brancher les fils du cordon d'alimentation selon le code couleur suivant :

Couleur fil	Raccordement	Symbole
Vert/Jaune	Terre	⊕ (E)
Bleu	Neutre	N
Marron	Vie	L



Notes spéciales pour la Grande-Bretagne et l'Australie

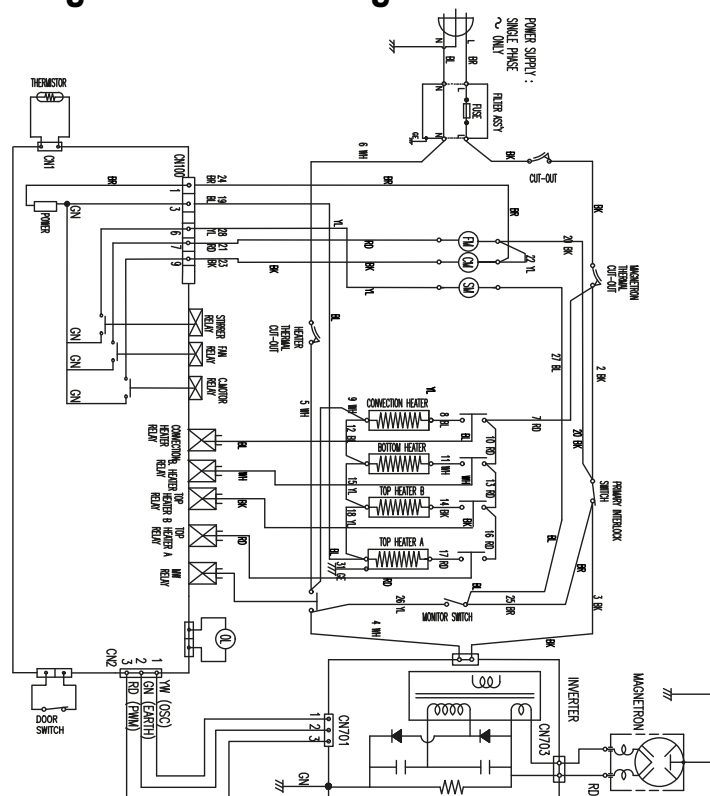
Ne pas raccorder l'appareil à l'aide d'une fiche 13 A et ne pas le protéger avec un fusible 13 A. L'appareil doit être protégé par un fusible de 16 A ou plus. L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique pendant tous les travaux d'installation. Une fois installé, la protection contre les contacts accidentels doit être assurée.

INSTALLATION - Diagrammes de câblage

Légende

- BK Noir
- BR Marron
- WH Blanc
- YL Jaune
- GE Jaune/Vert
- GN Vert
- GR Gris
- BL Bleu
- R Rouge
- SM Moteur mélangeur
- FM Moteur ventilateur
- CM Moteur ventilateur convection
- OL Lampe à LED

Diagrammes de câblage



⚠ VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

- Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu manipulieren.
- Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Ofens und die Tür und lassen Sie keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtungsflächen ansammeln.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis er von einem qualifizierten Techniker repariert wurde.

ADDENDUM

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann sich seine Oberfläche verschlechtern, was seine Lebensdauer verkürzen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSWARNHINWEISE

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen oder einer übermäßigen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie bei der Verwendung Ihres Geräts zu verringern, befolgen Sie bitte die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nur und ausschließlich unter Aufsicht durchgeführt werden.

2. Lesen und beachten Sie „Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung einer möglichen Exposition gegenüber übermäßiger Mikrowellenenergie“

3. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. (Für Geräte mit Y-Anschluss)

5. WARNUNG: Es ist gefährlich, wenn andere Personen als kompetente Fachleute Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt.

6. WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.

7. Dieses Gerät kann nur von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

8. Beobachten Sie den Ofen beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern, da diese sich entzünden können.

9. Verwenden Sie nur Geschirr, das für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignet ist.

10. Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.

11. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu verzögertem sprudelndem Kochen führen. Den Behälter vorsichtig handhaben

12. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläschen mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

13. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können – auch nach Beendigung des Erhitzungsvorgangs.

14. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelrückstände entfernt werden.

15. Wenn der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

16. Verwenden Sie nur die für diesen Ofen empfohlene Temperaturfühler. (Für Öfen, die mit einer Vorrichtung zur Verwendung eines Temperaturfühlers ausgestattet sind.)

17. Der Mikrowellenherd muss bei geöffneter Zierklappe betrieben werden. (Für Herde mit Zierklappe.)

- Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;

- Landhäuser;

- Bed & Breakfast.

18. Achten Sie darauf, den Drehteller nicht zu verschieben, wenn Sie Behälter aus dem Gerät nehmen. (Für fest installierte Geräte und Einbaugeräte, die in einer Höhe von mindestens 900 mm über dem Boden installiert und mit abnehmbaren Drehtellern ausgestattet sind. Gilt nicht für Geräte mit horizontal unten angeschlagenen Türen.)

19. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

20. WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

21. WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

22. Keinen Dampfreiniger verwenden.

23. Die Mikrowelle ist ausschließlich zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung oder das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichen Gegenständen kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

24. Die Oberfläche einer Schublade kann heiß werden.

25. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Das Berühren der Heizelemente muss vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

26. Das Gerät wird während der Anwendung heiß. Das Berühren der Heizelemente im Ofen sollte vermieden werden.

Vorsichtig vorgehen, um das Berühren der Heizelemente im Ofen zu vermeiden.

27. Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke dürfen während des Garvorgangs in der Mikrowelle nicht verwendet werden.

28. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen der Ofentürscheibe, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerbrechen der Scheibe führen können.

29. Das Gerät ist für den Einbau vorgesehen.

30. Das Gerät darf nicht hinter einer Zierblende installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Zierblende.)

31. WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. **BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUR SPÄTEREN BEZUGSNÄHME AUFBEWAHREN**

■ TIPPS ZU ENERGIE UND UMWELT

Hier finden Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen und Ihr Gerät ordnungsgemäß entsorgen können. Energieeinsparung

■ Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen der Bedienungsanleitung angegeben ist.

■ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Diese nehmen die Wärme besonders gut auf.

■ Öffnen Sie die Backofentür während des Kochens, Backens oder Bratens so selten wie möglich.

■ Backen Sie am besten mehrere Kuchen nacheinander. Der Ofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander stellen.

■ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

■ **UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG** Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise. Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Diese Richtlinie bildet einen Rahmen für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten und gilt in der gesamten Europäischen Union.



■ ERSTE INBETRIEBNAHME

Reinigung des Zubehörs. Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Seifenwasser und einem weichen Geschirrtuch.

Aufheizen des Ofens

Um den Geruch eines neuen Herdes zu entfernen, heizen Sie den Ofen bei geschlossenem Garraum auf. Ideal ist eine Stunde mit Umluft bei 250 °C. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückgeblieben sind.

1. Einmal berühren, um den Funktionseinstellungsmodus aufzurufen. und die Standardtemperatur wird angezeigt.

2. Entweder oder wiederholt berühren, bis angezeigt wird.

3. Entweder oder berühren, um die Temperatur auf 250°C einzustellen.

4. Entweder oder berühren, um die Garzeit auf „01:00hr“ einzustellen.

5. berühren. Der Ofen beginnt aufzuheizen.

⚠ Erhitzen von Speisen Verbrühungsgefahr! Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, besteht die Gefahr des Siedeverzugs. Dies bedeutet, dass die Flüssigkeit die Siedetemperatur erreichen kann, ohne dass sich die üblichen Dampfblasen bilden. Selbst eine leichte Bewegung des Behälters kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht und spritzt. Um einen Siedeverzug zu verhindern, legen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel oder einen ähnlichen hitzebeständigen Gegenstand in den Behälter.



■ DISPLAY - Symbolerklärung



Die Touchtasten werden verwendet, um verschiedene Funktionen einzustellen. Die Werte, die man auf dem Display eingestellt hat können gelesen werden.

	Leistung (D)
	Mikrowelle
	Auto-Menü
	Licht
	Uhr
	Start/Pause
	Temperatur
	Einstellung der Parameter

■ BEDIENUNGSANLEITUNG - Einstellungen Uhr

- Halten Sie im Funktionseinstellungsmodus die Taste C 3 Sekunden lang gedrückt, um den Uhreneinstellungsmodus aufzurufen. Es wird „00:00“ angezeigt und die Stundenabbildung blinkt.
- oder berühren, um die Stunden einzustellen.
- berühren, um zu bestätigen, die Minuten-Abbildung blinkt.
- oder berühren, um die Minuten einzustellen.
- berühren, um zu bestätigen. Die Uhr ist eingestellt.

Hinweise:

- Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert sie nach dem Einschalten nicht.
- Wenn während der Zeiteinstellung innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, wird die Uhr automatisch eingestellt.

Ofen

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie den gewünschten Heizmodus und die gewünschte Temperatur oder Grilleinstellung auswählen.

Sie können auch die Garzeit für Ihr Gericht einstellen.

■ Einstellung der Heizungsart und Temperatur

Beispiel: Strahlungswärme bei 200 °C für 25 Minuten.

- einmal berühren, um den Funktionseinstellungsmodus aufzurufen. Die Standardtemperatur wird angezeigt.
- Die Tasten oder wiederholt berühren, bis der gewünschte Heizmodus erscheint .
- Die Taste oder berühren, um die Temperatur auf 200°C einzustellen.
- Die Taste oder berühren, um die Gartzeit auf 25:00 min einzustellen.
- Die Starttaste berühren, um mit dem Garen zu beginnen.

Hinweis: Wenn Sie keine Garzeit einstellen müssen, können Sie Schritt 4 überspringen.

Die Standard-Garzeit beträgt 09:00 Stunden.

■ Den Betrieb unterbrechen

(Pause) berühren oder die Ofentür öffnen, um den Betrieb zu unterbrechen. Dann (Start) drücken, um ihn wieder aufzunehmen.

■ Ändern der Garzeit

a. Sollte die Garzeit bereits eingestellt sein, oder berühren, um die Zeit während des Betriebs zu ändern. Der Ofen wird automatisch mit der neuen Zeit fortfahren.

b. Wenn keine Garzeit eingestellt ist:

Die Taste oder berühren — die Standardzeit wird angezeigt.

Dann oder wieder berühren, um die Zeit einzustellen.

Der Ofen wird automatisch mit der gewählten Zeit fortfahren.

■ Ändern der Temperatur

Zur Einstellung der Temperatur während des Betriebs, die Taste oder berühren.

Der Ofen wird automatisch mit der neuen Temperatureinstellung fortfahren.

■ Abbrechen des Betriebs

Die Taste (Stopp/Abbrechen) berühren, um den Betrieb abbrechen.

Dies kann jederzeit während des Garens durchgeführt werden.

■ Einstellen des Küchen-Timers

1. Im Funktionseinstellungsmodus einmal die Taste berühren, um den Einstellungsmodus des Küchen-Timers aufzurufen. Auf dem Display erscheint: „00:00 min“.

2. oder berühren, um die gewünschte Zeit einzustellen.

3. Die Bestätigungstaste berühren, um zu bestätigen.

Der Küchen-Timer ist jetzt eingestellt.

Hinweise:

1. Der Küchen-Timer funktioniert nur als Timer – er startet oder steuert den Garvorgang nicht.

2. Wenn während der Einstellung des Küchen-Timers innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, wird er automatisch mit der zuletzt eingegebenen Zeit eingestellt.

■ Abfragen des Küchen-Timers

Möchte man während des Countdowns die verbleibende Zeit überprüfen, einmal auf die Timer-Taste drücken. Die Restzeit wird drei Sekunden lang angezeigt.

■ Ändern des Küchen-Timers

Muss man den Küchen-Timer während des Countdowns ändern:

Einmal die Timer-Taste berühren. Die Restzeit wird angezeigt.

Zur Rückstellung der Zeit, die Schritte 2 und 3 in „Einstellen des Küchen-Timers“ befolgen.

■ Kindersicherungsfunktion

Mit dieser Funktion kann verhindert werden, dass Kinder den Ofen einschalten.

Zur Aktivierung der Sicherung:

Die Taste drei Sekunden lang berühren und gedrückt halten.

Es ertönt ein Signalton und das Kindersicherungssymbol wird auf dem Display angezeigt.

Zur Deaktivierung der Sicherung:

Bei gesperrtem Ofen die Sperrtaste drei Sekunden lang gedrückt halten. Ein Signalton ertönt und die Sicherung wird deaktiviert.

■ FUNKTIONSSYMBOL

Zur Wahl des Garmodus die Funktionstasten nutzen.

	Konventionell		Unterhitze
	Umluft		Mikro. + Umluft
	Umluft + Gebläse		Mikro. + konventionell + Gebläse
	Strahlungswärme		Mikro. + Unterhitze + Gebläse
	Doppelgrill + Gebläse		Mikrowelle
	Doppelgrill		Auftauen
	Unterhitze + Gebläse		

PARAMETEREINSTELLUNG

verwenden, um die Parameter einzustellen.

Parameter	Bereich
	Mikrowelle wählen (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).
Mikrowelle Leistungsstufe	P01, P03, P05
	P01, P03, P05
	P01, P03, P05
Auftau-Programme	* Wahl von 3 Auftauprogrammen. Von d01 bis d03.
Auto-Menü	Wahl von 13 automatischen Programmen. Von P01 bis P13.
	Wahl der Gartemperatur (° C).
	100-235°C
	50-250°C
	50-235°C
	100-235°C
	100-250°C
	100-235°C
	50-250°C
	50-235°C
Temperatur	50°C, 100-220°C
	100-220°C
	50°C, 100-220°C
Kühlgebläse	Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgerüstet. Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs ein und heiße Luft wird über der Tür abgeleitet. Der Lüfter kann nach dem Ausschalten des Geräts noch eine Weile weiterlaufen. Achtung: Die Lüftungsschlitze nicht abdecken, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann. Hinweise <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kühl, das Gebläse schaltet sich jedoch trotzdem ein. Es kann auch nach Beendigung des Mikrowellenbetriebs weiterlaufen. An der Türscheibe, den Innenwänden und am Boden kann sich Kondenswasser bilden. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Leistung der Mikrowelle. Kondenswasser nach dem Garen abwischen.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mitgeliefertes Zubehör

Hinweis: Art und Menge des Zubehörs richten sich nach dem tatsächlichen Bedarf.

X 2 X 2 X 2
 Befestigungsschrauben zur Befestigung des Ofens am Schrank
 Befestigungsschrauben zur Befestigung des Ofens am Schrank

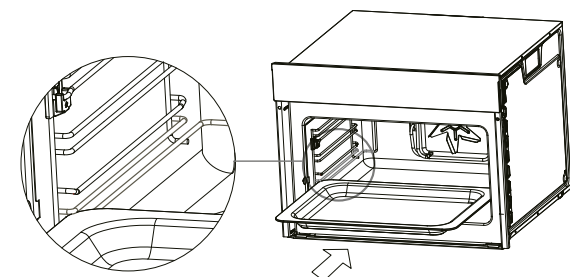
X 1 X 1
 Seitenschienen

X 2 (F = VORNE) - X 2 (R = HINTEN)
 Keramik-Clips

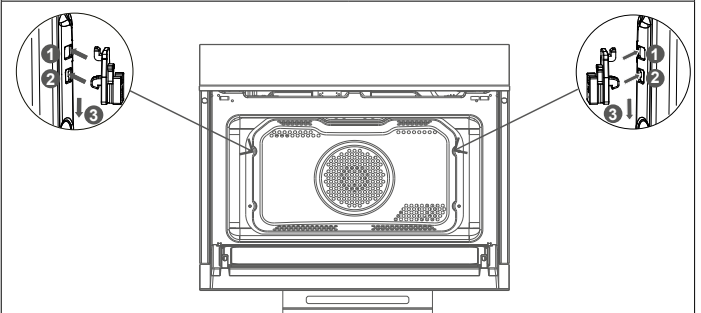
X 1
 Grillrost
 Zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen und zum Toasten von Brot. Aus Sicherheitsgründen sollte das Backblech auf die seitliche Halterung gelegt werden, anstatt es direkt auf den Boden zu legen

X 1
 Backblech – Emaille-Blech
 Zum Backen von Biskuitrollen und zum Braten von ganzen Hühnern.
 ■ Bei der Zubereitung mit der Mikrowellenfunktion ist die Verwendung des Emaille-Blechs nicht gestattet.

X 1
 Backblech – Glasblech
 Zum Erhitzen und Garen von Speisen durch Auswahl der Innentemperatur
 ■ Bei der Zubereitung mit der Mikrowellenfunktion, bitte das Glasblech verwenden.
 ■ Dient zum Auffangen von Flüssigkeiten wie Wasser und Fett beim Backen von Speisen.
 Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, sollte die Glasplatte wie auf den folgenden Abbildungen gezeigt auf den Boden des seitlichen Aufhängers gelegt werden. Das Backblech aus Glas sollte entlang der untersten Führungsschienen des seitlichen Aufhängers in Position geschoben werden.



- Installation der Keramik-Clips



1. (SET) einmal berühren, um den Funktionseinstellungsmodus aufzurufen. Die Standardtemperatur wird angezeigt.
2. (Auftauen) einmal berühren. Auf dem Display erscheinen Symbole wie , d01 und das Standardgewicht.
3. Die Tasten oder verwenden, um das Auftauprogramm d03 (für Fisch) zu wählen.
4. Die Tasten oder verwenden, um das Gewicht der Lebensmittel auf 0,50 kg einzustellen.
5. (Start) berühren, um mit dem Auftauen zu beginnen.

Programm	Gewichtsbereich
d01 Fleisch	0,10 - 1,50 kg
d02 Geflügel	0,10 - 1,50 kg
d03 Fisch	0,10 - 0,80 kg

Hinweise:

Der Summer ertönt, um daran zu erinnern, die Lebensmittel während des Auftauens zu wenden. Wenn Sie nichts unternehmen, läuft der Ofen weiter.

Zubereitung von Speisen

Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18 °C eingefroren und in möglichst dünnen Portionen gelagert wurden. Alle Verpackungen von den aufzutauenden Lebensmitteln entfernen und sie wiegen. Das Gewicht wird benötigt, um das Programm einzustellen.

Wichtig: Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel tritt Flüssigkeit aus. Diese Flüssigkeit entfernen, wenn das Fleisch oder Geflügel gewendet wird. Diese Flüssigkeit unter keinen Umständen wieder verwenden und sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen lassen.

Ofengeschirr

Die Lebensmittel in eine flache, mikrowellengeeignete Schale, z. B. einen Keramik- oder Glasteller legen. Die Lebensmittel nicht andecken.

Ruhezeit

Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen weitere 10 bis 30 Minuten stehen, bis die Temperatur überall gleichmäßig ist. Größere Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleinere. Flache Stücke und Hackfleisch sollten vor dem Ruhen voneinander getrennt werden. Nach dieser Zeit kann man mit dem Garen fortfahren, auch wenn die Mitte dickerer Stücke noch leicht gefroren ist. In dieser Phase können Sie auch die Innereien aus dem Huhn entfernen.

■ BEDIENUNGSANLEITUNG

- Automatische Programme

Die automatischen Programme erleichtern die Zubereitung von Speisen erheblich. Einfach das gewünschte Programm auswählen und das Gewicht der Speisen eingeben. Das automatische Programm stellt dann die optimalen Garparameter ein. Man kann aus 13 Programmen auswählen.

Einstellen eines Programms

1. einmal berühren, um den Funktionseinstellungsmodus aufzurufen. Die Standardtemperatur wird angezeigt.
2. Einmal berühren , „d01“ und das Standardgewicht erscheint auf dem Display.
3. Die Taste drei Mal berühren. „P01“ wird angezeigt. Weiter die Taste oder berühren, um das gewünschte Menü zu wählen. Es stehen 13 automatische Menüs zur Auswahl.
4. Die Taste oder verwenden, um das Gewicht des Lebensmittels einzustellen.
5. (Start) berühren, um mit dem Garen zu beginnen.

Hinweise:

- Mit einem Sternchen (*) gekennzeichnete Programme erfordern ein Vorheizen. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Ofen einen Signalton ab. Die Tür öffnen, das Lebensmittel hineinlegen und die Tür schließen. Dann die Starttaste berühren, um mit dem Garen fortzufahren.

- Für die Menüs P04, P06, P07, und P13, Schritt 4 überspringen.

Pausieren des Betriebs

berühren, um den Betrieb zu pausieren.

Dann berühren, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

Betrieb abbrechen

berühren, um den Betrieb abzubrechen. Dies kann jederzeit getan werden.

Funktions-Einstellungsmodus aufrufen Während des Einstellungsvorgangs berühren, um den Funktionseinstellungsmodus aufzurufen.

- Auto-Menü

Programmnr.	Element	Gewicht (kg)	Leistung	w
P 01	Frisches Gemüse	0,20 0,40 0,60	Mikrowelle P09	900
P 02	Kartoffeln geschält/gekocht	0,24 0,48 0,72	Mikrowelle P09	900
P 03	Ofenkartoffeln	0,45 1,00	Umluft 220°C+ Mikrowelle P03	900 +1700
P 04*	Hähnchenteile (gefroren)	0,55	Umluft 220°C	2200 + 500
P 05*	Kuchen	0,40 0,60 0,50	Umluft 160°C	1700
P 06*	Apfelkuchen	2,40	Umluft 180°C	1700
P 07*	Quiche	1,00	Umluft 200°C	2700
P 08	Suppe aufwärmen	0,20 0,40 0,60	Mikrowelle P09	900
P 09	Teller aufwärmen	0,25 0,35	Mikrowelle P09	900
P 10	Aufwärmen Sauce/ Eintopf	0,10 0,20 0,30	Mikrowelle P09	900
P 11*	Gefrorene Pizza	0,20 0,40 0,60	Umluft 220°C	1700
P 12*	Tiefkühl-Ofenchips	0,30 0,40 0,50	Umluft + Unterhitze 220°C	2700
P 13	Lasagne	1,60	Umluft 200°C+ Mikrowelle P03	900 + 1700

■ REINIGUNG UND WARTUNG

- Empfehlungen zur Reinigung des Ofens und der vorderen Platte

Sicherheitswarnungen

Stromschlaggefahr! Das Eindringen von Feuchtigkeit kann zu einem Stromschlag führen. Keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Verbrennungsgefahr! Das Gerät niemals direkt nach der Verwendung reinigen. Vor dem Reinigen abkühlen lassen.

Es besteht die Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei Beschädigung der Garraumtür oder der Türdichtung kann Mikrowellenenergie austreten.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eines dieser Teile beschädigt ist.

Augenblicklich den Kundendienst verständigen.

Wichtige Warnhinweise

■ Leichte Farbabweichungen an der Vorderplatte sind normal und auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien (z. B. Glas, Kunststoff und Metall) zurückzuführen.

■ Streifenartige Schatten auf der Türverkleidung werden durch Reflexionen des Ofenlichts verursacht.

■ Unangenehme Gerüche (z. B. nach dem Garen von Fisch) lassen sich leicht entfernen:

Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Legen Sie einen Löffel in die Tasse (um ein verzögertes Kochen zu verhindern) und erhitzen Sie diese 1 bis 2 Minuten lang bei maximaler Mikrowellenleistung.

Reinigungsmittel – Was Sie vermeiden sollten

Um Schäden an den Oberflächen des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie bitte nicht:

■ Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel

■ Metall- oder Glasschaber (insbesondere an der Glastür oder der Türdichtung)

■ Harte Scheuerschwämme oder scheuernde Schwämme

■ Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt

Neue Schwammtücher vor dem ersten Gebrauch gründlich auswaschen.

Sicherstellen, dass alle Oberflächen vollständig trocken sind, bevor das Gerät wieder verwendet wird.

Teil	Empfohlene Reinigungsmethode	Wichtige Warnhinweise
Gerätevorders-eite (Edelstahl)	Mit heißem Seifenwasser und einem Geschirrtuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißrückstände sofort, um Korrosion zu vermeiden	Verwenden Sie keine Glasreiniger oder Metall-/Glasschaber. Spezielle Edelstahlreiniger sind beim Kundendienst oder in Fachgeschäften erhältlich.
Garraum	Mit heißem Seifenwasser oder einer Essiglösung und einem Geschirrtuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.	Bei starker Verschmutzung: Verwenden Sie keine Ofenspray, aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, raue Schwämme oder Pfannenreiniger, da diese die Oberflächen zerkratzen können. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen.
Vertiefung im Garraum	Mit einem feuchten Tuch abwischen.	Vermeiden Sie, dass Wasser in den Drehtellerantrieb oder das Innere des Geräts eindringt.
Gitterroste	Mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.	Es können auch Edelstahlreiniger verwendet werden.
Türplatten	Verwenden Sie einen Glasreiniger mit einem Geschirrtuch.	Verwenden Sie keinen Glasschaber.
Türdichtung	Mit heißem Seifenwasser und einem Geschirrtuch abwischen.	Nicht schrubben und keine Metall-/Glasschaber verwenden.

PROBLEMLÖSUNG

Fehlfunktionen lassen sich oft einfach klären. Bitte konsultieren Sie die Störungstabelle, bevor Sie sich an unseren Kundendienst wenden. Sollte Ihr Gericht nicht wie erwartet gelingen, finden Sie im Abschnitt „Expert Cooking Guide“ zahlreiche Tipps und Tricks, die Ihnen zu perfekten Ergebnissen verhelfen.

⚠️ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich und können zu schweren Verletzungen führen. Reparaturen dürfen nur von unseren qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

Tabelle der Funktionsstörungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung / Information
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekter Schutzschalter.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten, um sicherzustellen, dass der Schutzschalter des Geräts ordnungsgemäß funktioniert.
	Stecker nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
	Stromausfall.	Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung funktioniert.
Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung funktioniert.	Die Kindersicherung ist aktiv.	Die Kindersicherung deaktivieren (siehe Abschnitt: Kindersicherung).
Die Mikrowelle lässt sich nicht einschalten.	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Überprüfen Sie, ob Lebensmittelreste oder Schmutz in der Tür hängen geblieben sind.
Das Erhitzen von Lebensmitteln in der Mikrowelle dauert länger als gewöhnlich.	Die ausgewählte Mikrowellenleistung ist zu niedrig.	Eine höhere Leistungsstufe wählen.
	Es wurde eine größere Menge an Lebensmitteln als gewöhnlich in die Mikrowelle gegeben.	Eine Verdopplung der Menge verdoppelt fast die Garzeit.
	Die Speisen waren kälter als gewöhnlich.	Rühren oder wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
Ein bestimmter Betriebsmodus oder eine bestimmte Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	Die Temperatur, Leistungsstufe oder kombinierte Einstellung ist für diesen Modus nicht zulässig.	Zulässige Einstellungen wählen.
E-01 erscheint auf dem Display.	Die thermische Abschaltfunktion wurde aktiviert.	Den Kundendienst verständigen.
E-04 erscheint auf dem Display.	Die thermische Abschaltfunktion wurde aktiviert.	Den Kundendienst verständigen.
E-17 erscheint auf dem Display.	Das schnelle Aufheizen ist fehlgeschlagen.	Den Kundendienst verständigen.

ACRYLAMID IN LEBENSMITTELN

Welche Lebensmittel sind betroffen?

Acrylamid entsteht hauptsächlich in Getreide- und Kartoffelprodukten, die bei hohen Temperaturen zubereitet werden, wie Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und feine Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Plätzchen).

Tipps zur Minimierung von Acrylamid bei der Zubereitung von Lebensmitteln	
Allgemeines	Halten Sie die Garzeiten so kurz wie möglich. Garen Sie Lebensmittel, bis sie goldbraun, aber nicht zu dunkel sind. Große, dicke Lebensmittelstücke enthalten weniger Acrylamid.
Kekse backen	Maximal 200 °C bei Ober-/Unterhitze oder maximal 180 °C im 3D-Heißluft- oder Heißluftmodus. Die Verwendung von Eiweiß und Eigelb reduziert die Bildung von Acrylamid.
Ofenchips	Maximal 190 °C bei Ober-/Unterhitze oder maximal 170 °C im 3D-Heißluft- oder Heißluftmodus. Verteilen Sie die Chips dünn und gleichmäßig auf dem Backblech. Backen Sie mindestens 400 g auf einmal auf einem Backblech, damit die Chips nicht austrocknen.

INSTALLATION - Technische Daten

⚠️ Mod. VIRTUS VIRTUS MICROWAVE BL /6045

Modell	TV950E4LL-TV0E00
Nennspannung/Frequenz	220-230 V~ 50 Hz
Mikrowelleneingang	1700 W
Mikrowellenausgang	900 W
Ofenleistung	2450-2700 W
Max. Eingangsleistung	2950-3150 W

Energieverbrauch

Produktinformationen zum Stromverbrauch und zum maximalen Erreichen des geltenden Energiesparmodus.	
Standby-Mod.	0,8 W
Die maximale Zeit, die der Mikrowellenherd benötigt, um automatisch den geltenden Energiesparmodus oder -zustand zu erreichen	20 Minuten

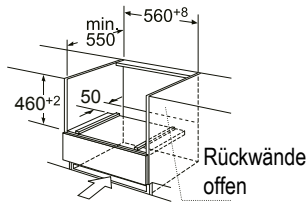
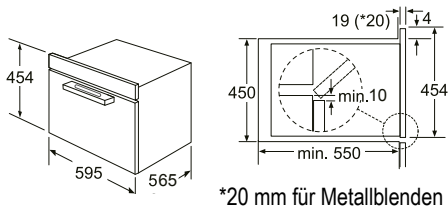
Wichtige Informationen zur Installation

- Dieses Gerät ist nur für den Einbau in eine Küche vorgesehen.
 - Es ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder den Einbau in einen Schrank vorgesehen.
 - Der Einbauschränk darf keine Rückwand direkt hinter dem Gerät haben.
 - Der Schrank muss an der Vorderseite eine Belüftungsöffnung von mindestens 250 cm² haben.
 - Zwischen der Wand und der Unterseite oder Rückwand des darüber befindlichen Geräts muss ein Mindestabstand von 45 mm eingehalten werden.
 - Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, schneiden Sie entweder die Bodenplatte zurück oder installieren Sie ein Lüftungsgitter.
 - Lüftungsschlitze und Lufteinlässe dürfen unter keinen Umständen abgedeckt werden.
 - Lüftungsschlitze und Lufteinlässe dürfen nicht abgedeckt werden.
 - Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde.
 - Der Installateur haftet für Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen.
 - Die Einbauelemente, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis zu 90 °C hitzebeständig sein.
- Die Einbauhöhe muss mindestens 850 mm betragen.
- Alle auf den Abbildungen angegebenen Maße (sofern nicht anders angegeben) sind in Millimetern (mm) angegeben.

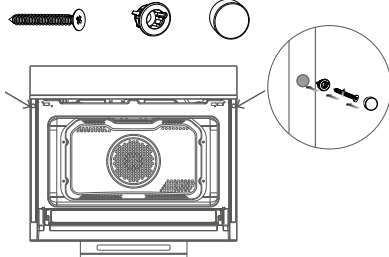
INSTALLATION - Installationsabmessungen

- Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff ist nicht für das Gewicht des Geräts ausgelegt und kann abbrechen.
1. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in den Schrank und achten Sie darauf, dass sie mittig in der Öffnung sitzt.
 2. Die Tür öffnen
 3. Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank und richten Sie es mittig aus.
 4. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel während der Installation nicht geknickt oder eingeklemmt wird.
 5. Befestigen Sie das Gerät mit den entsprechenden Schrauben.
 6. Füllen Sie den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht mit zusätzlichen Leisten oder Platten.

■ Installationsabmessungen



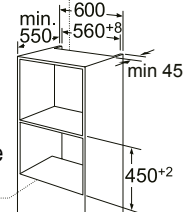
Belüftungsöffnungen im Sockel min. 250 cm²



Sobald der Ofen in die Position in dem Gerätegehäuse angehoben wurde, die beiden Löcher im Ofengehäuse finden und ihn mit den mitgelieferten Schrauben befestigen.

Achtung: Die Schrauben nicht zu fest anziehen, da dies den Ofen oder das Gerätegehäuse beschädigen könnte. Nur einen Schraubendreher verwenden.

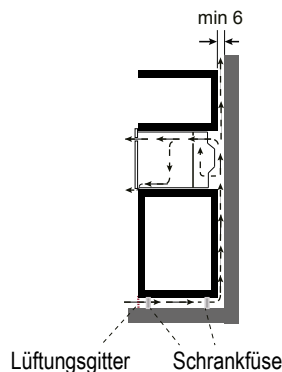
Belüftungsöffnungen hinten, min. 250 cm²



Rückwände offen

Belüftungsöffnungen im Sockel min. 250 cm²

450+2



Lüftungsgitter Schrankfüße

■ INSTALLATION - Elektroanschluss

⚠ Installationsvorschriften

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien

RICHTLINIE 2002/96/EG

NIEDERSpannungsRICHTLINIE 2014/35/EU

RICHTLINIE ZUR ELEKTROMAGNETISCHEN VERTRÄGLICHKEIT 2014/30/EU

VERORDNUNG Nr. 1935/2004 (Kontakt mit Lebensmitteln)

Elektrischer Anschluss mit Stecker

(nur bei bestimmten Modellen, abhängig von unserem Produktangebot)

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Die Installation der Steckdose oder der Austausch des Netzkabels darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss auf der Versorgungsseite ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.

Der Berührungsschutz muss durch die Installation gewährleistet sein.

Sicherungsschutz: siehe Benutzerhandbuch – Abschnitt „Technische Daten“.

Elektrischer Anschluss ohne Stecker

(nur bei bestimmten Modellen, abhängig von unserem Produktangebot)

Dieses Gerät ist für die feste Installation mit einem dreidrägigen Netzkabel vorge-

sehen und darf nur von einem zugelassenen Fachmann gemäß dem Schaltplan angeschlossen werden. Das Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften ausgetauscht werden. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. Eine Überlastung stellt eine Brandgefahr dar. Wenn der Anschluss nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm vorgesehen werden.

Verkabelung des Netzkabels – Farbcodes

Schließen Sie die Drähte des Netzkabels gemäß der folgenden Farbcodierung an:

Drahtfarbe	Anschluss	Symbol
Grün/gelb	Erdung	⊕ (E)
Blau	Neutral	N
Braun	Spannungsführend	L

⚠ Besondere Hinweise für Großbritannien und Australien

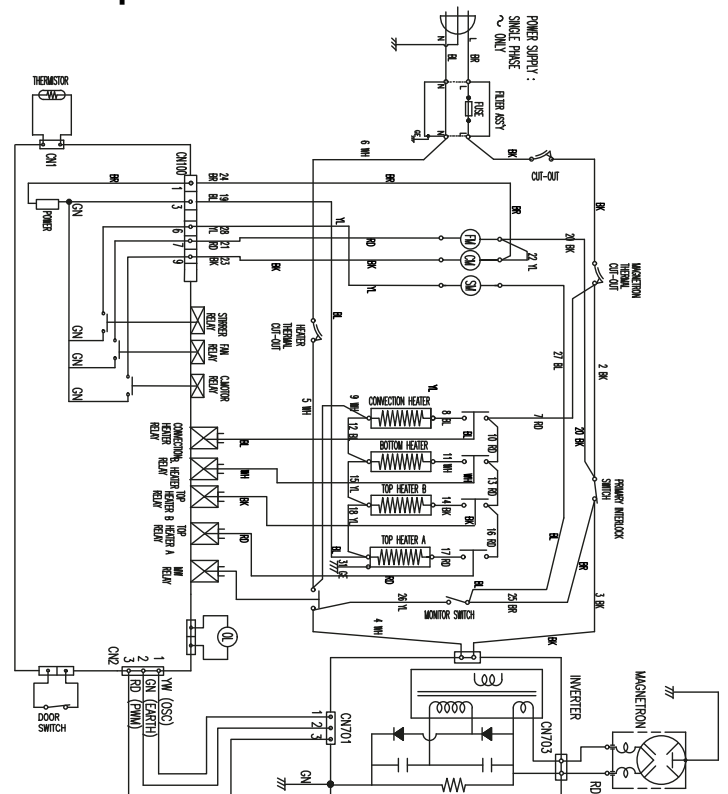
Schließen Sie das Gerät nicht mit einem 13-A-Stecker an und schützen Sie es nicht mit einer 13-A-Sicherung. Das Gerät muss mit einer Sicherung mit einer Nennleistung von mindestens 16 A geschützt werden. Das Gerät muss während aller Installationsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden. Nach der Installation muss ein Schutz vor unbeabsichtigtem Kontakt gewährleistet sein.

INSTALLATION - Schaltpläne

Legende

- BK Schwarz
- BR Braun
- WH Weiß
- YL Gelb
- GE Gelb-Grün
- GN Grün
- GR Grau
- BL Blau
- R Rot
- SM Rührmotor
- FM Gebläsemotor
- CM Umluftgebläsemotor
- OL LED-Lampe

Schaltpläne



VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVENENERGIE TE VOORKOMEN

- Probeer deze oven niet te gebruiken met de deur open, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Het is belangrijk om niet te knoeien met de veiligheidsvergrendelingen.

- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en laat geen vuil of schoonmaakmiddelresten achter op de afdichtingsoppervlakken.

WAARSCHUWING: Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat het door een gekwalificeerde technicus is gerepareerd.

ADDENDUM

Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, waardoor de levensduur ervan kan worden verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, letsel of blootstelling aan overmatige microgolvenenergie bij het gebruik van uw apparaat te verminderen, dient u de volgende basisvoorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

2. Lees en volg de specifieke "Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolvenenergie te voorkomen".

3. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

4. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. (Voor apparaten met type Y-aansluiting)

5. **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iedereen behalve een bevoegd persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.

6. **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd, omdat ze kunnen ontploffen.

7. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

8. Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes, de oven in de gaten vanwege de kans op ontbranding.

9. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.

10. Als er rook vrijkomt, schakel dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.

11. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot eruptief koken. Hanteer voorzichtig de container voorzichtig

12. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voordat het wordt geconsumeerd, om brandwonden te voorkomen.

13. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat het magnetronprogramma is beëindigd.

14. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselresten moeten worden verwijderd.

15. Als de oven niet schoon wordt gehouden kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

16. Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen. (Voor ovens die zijn uitgerust met een voorziening voor het gebruik van een temperatuursensor.)

17. De magnetron moet worden gebruikt met de decoratieve deur open. (Voor ovens met een decoratieve deur.)

- Keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

- Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;

- Boerderijen;

- Bed & breakfast-achtige omgevingen.

18. Zorg ervoor dat u de draaischijf niet verplaatst wanneer u containers uit het apparaat haalt. (Voor vaste apparaten en inbouwapparaten die op of boven 900 mm vanaf de vloer zijn geïnstalleerd en zijn uitgerust met afneembare draaipleatus. Niet van toepassing op apparaten met horizontaal onderaan scharnierende deuren.)

19. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.

20. **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

21. **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

22. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

23. De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding, of het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken of soortgelijke voorwerpen kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

24. Het oppervlak van een opberglade kan heet worden.

25. Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens het gebruik.

Er moet voor worden gezorgd dat verwarmingselementen niet worden aangeraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

26. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

Er moet voor worden gezorgd dat de verwarmingselementen in de oven niet worden aangeraakt.

27. Metalen bakjes voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan tijdens het koken in de magnetron.

28. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.

29. Het apparaat is bedoeld voor inbouw.

30. Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen. (Dit geldt niet voor apparaten met een decoratieve deur.)

31. **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combi-modus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de temperaturen die worden gegenereerd. **LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK**

■ TIPS VOOR ENERGIE EN MILIEU

Hier vindt u tips om energie te besparen bij het bakken en braden en om uw apparaat op de juiste manier af te voeren. Energie besparen

■ Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen met bedieningsinstructies wordt aangegeven.

■ Gebruik donkere, zwartgelakte of geëmailleerde bakvormen. Ze absorberen de warmte bijzonder goed.

■ Open de ovendeur zo min mogelijk tijdens het koken, bakken of braden.

■ Het is het beste om meerdere taarten achter elkaar te bakken. De oven is nog warm. Hierdoor wordt de baktijd voor de tweede taart verkort. U kunt ook twee broodvormen naast elkaar plaatsen.

■ Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen en de restwarmte gebruiken om het gerecht gaar te maken.


■ **MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING** Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Deze richtlijn biedt een kader voor de inzameling en recycling van oude apparaten en is van toepassing in de hele Europese Unie.








■ EERSTE KEER OPSTARTEN



De accessoires reinigen Reinig de accessoires grondig met warm zeepwater en een zachte vaatdoek voordat u ze voor het eerst gebruikt.



De oven opwarmen


Om de geur van een nieuwe oven te verwijderen, verwarmt u de oven wanneer deze leeg en gesloten is. Eén uur met  Convectie bij 250 °C is ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten in de kookruimte zijn achtergebleven.

1. Raak  één keer aan om de functie-instellingsmodus te openen.  De standaardtemperatuur wordt weergegeven.

2. Raak de bijbehorende  of  meerdere keren aan tot  wordt weergegeven.

3. Raak de bijbehorende  of  om de temperatuur op 250°C te zetten.

4. Raak de bijbehorende  of  om de kooktijd op "01:00u" te zetten.

5. Toets . De oven begint op te warmen.

⚠ Voedsel opwarmen Gevaar voor verbranding! Bij het verhitten van vloeistoffen bestaat er een risico op vertraagd koken. Dit betekent dat de vloeistof de kooktemperatuur kan bereiken zonder de gebruikelijke stoombellen te vormen. Zelfs een kleine beweging van de container kan ervoor zorgen dat de hete vloeistof plotseling overkookt en gaat spetteren. Om vertraagd koken te voorkomen, moet u altijd een lepel of een soortgelijk hittebestendig voorwerp in de container plaatsen wanneer u vloeistoffen verwarmt.



■ DISPLAY - Legenda pictogrammen

Bedieningspaneel	
De aanraaktoetsen worden gebruikt om verschillende extra functies in te stellen. U kunt waarden die u hebt ingesteld op het display aflezen.	
	Stroom (D)
	Magnetron
	Auto Menu
	Licht
	Klok
	Start/Pauzeer
	Temperatuur
	Parameterinstelling

■ GEBRUIKSINSTRUCTIES- Instellingen

Klok

- In de modus voor het instellen van functies, houd C gedurende 3 seconden ingedrukt om de klokinstellingsmodus te openen. "00:00" wordt weergegeven en de cijfers voor het uur knipperen.
- Toets of om de uren in te stellen.
- Toets om te bevestigen, de cijfers voor de minuten gaan knipperen.
- Toets of om de minuten in te stellen.
- Toets om te bevestigen. De klok is ingesteld.

Opmerkingen:

- De klok geeft een 24-uursweergave. Als de klok niet is ingesteld, werkt deze niet wanneer hij wordt ingeschakeld.
- Als er binnen 5 seconden geen handeling wordt uitgevoerd tijdens het instellen van de klok, wordt de klok automatisch ingesteld.

Oven

Er zijn verschillende manieren om uw oven in te stellen. Hier leggen we uit hoe u de gewenste verwarmingsmodus en temperatuur of grillstand kunt selecteren. U kunt ook de bereidingstijd van uw gerecht in de oven instellen.

■ Type verhitting en temperatuur instellen

Voorbeeld: Stralingswarmte bij 200 °C gedurende 25 minuten. De standaardtemperatuur wordt weergegeven.

- Toets eenmaal om de functie-instellingsmodus te openen. De standaardtemperatuur wordt weergegeven.
- Toets herhaaldelijk de bijbehorende knop of tot de gewenste verwarmingsmodus verschijnt .
- Toets de bijbehorende knop of om de temperatuur op 200 °C in te stellen.
- Toets de bijbehorende knop of om de kooktijd in te stellen op 25:00 min.
- Toets de Startknop om te beginnen met koken.

Opmerking: Als u geen kooktijd hoeft in te stellen, kunt u stap 4 overslaan.

De standaard kooktijd is 09:00 u.

■ Pauzeren

Toets (Pauze) of open de ovendeur om het koken te pauzeren.

Toets vervolgens (Start) om verder te koken.

■ De kooktijd wijzigen

a. Als er al een kooktijd is ingesteld, toets dan de bijbehorende of knop om de tijd tijdens het koken aan te passen. De oven zal automatisch verdergaan met de nieuwe tijd.

b. Als er geen kooktijd is ingesteld:

Toets de bijbehorende of knop — de standaardtijd zal worden weergegeven.

Toets dan or opnieuw om de tijd aan te passen.

De oven zal automatisch verdergaan met de geselecteerde tijd.

■ De temperatuur wijzigen

Toets om de temperatuur te wijzigen tijdens de werking de bijbehorende of knop.

De oven zal automatisch verdergaan met de nieuwe temperatuur.

■ De operatie annuleren

Toets de (Stop/Cancel) knop om de operatie te annuleren.

Dit kan op elk moment tijdens het koken worden gedaan.

■ De kookwekker instellen

1. Toets in de modus voor het instellen van functies eenmaal op de knop om de modus voor het instellen van de kookwekker te openen. Op het display verschijnt: "00:00 min".

2. Toets of om de gewenste tijd in te stellen.

3. Toets de bevestigingsknop om te bevestigen.

De kookwekker is nu ingesteld.

Opmerkingen:

- De kookwekker werkt alleen als timer — hij start of regelt het kookproces niet.
- Als er binnen 5 seconden geen handeling wordt uitgevoerd tijdens het instellen van de kookwekker, wordt deze automatisch ingesteld op de laatst ingevoerde tijd.

■ De kookwekker raadplegen

Als u tijdens het aftellen de resterende tijd wil raadplegen, toets dan eenmaal de timer-knop . De resterende tijd wordt gedurende drie seconden weergegeven.

■ De kookwekker wijzigen

Als u de kookwekker tijdens het aftellen wilt wijzigen:

Toets eenmaal de timer-knop . De resterende tijd wordt weergegeven.

Volg Stap 2 en Stap 3 van het deel "De kookwekker instellen" om de tijd te resetten.

■ Kinderslotfunctie

U kunt deze functie gebruiken om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven aanzetten.

Om het slot te activeren:

Houd de slot-knop gedurende drie seconden ingedrukt.

Er klinkt een pieptoon en het slotpictogram verschijnt op het display.

Om het slot te deactiveren:


Houd de slot-knop als de oven afgesloten is gedurende drie seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en het slot wordt gedeactiveerd.






















■ PICTOGRAMMEN FUNCTIES

Gebruik de functietoetsen om de kookmodus te selecteren.

	Conventioneel		Warmte van onderzijde
	Convectie		Magne.+ Convectie
	Conventioneel + Ventilator		Magne.+ Conventioneel + Ventilator
	Stralingswarmte		Magne.+ Warmte van onderzijde+Ventilator
	Dubbele grill + Ventilator		Magnetron
	Dubbele grill		Ontdooien
	Onderzijde Verwarming+Ventilator		

AANPASSING PARAMETERS

Gebruik  om de parameters in te stellen.

Parameter	Bereik
	Selecteer vermogen magnetron (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).
Magnetron vermogensniveau	  P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
Ontdooien programma's	*  Selecteer 3 ontdooiprogramma's. Van d01 tot d03.
Auto Menu	Selecteer 13 automatische programma's Van P01 tot P13.
	Selecteer de kooktemperatuur (° C).
Temperatuur	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	 100-235°C
	 100-250°C
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	  50°C, 100-220°C
	  100-220°C
	  50°C, 100-220°C
	Koelventilator

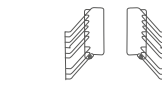
PRODUCTBESCHRIJVING

Meegeleverde accessoires

Opmerking: Het type en de hoeveelheid accessoires zijn afhankelijk van de werkelijke vraag.



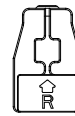
Bevestigingsschroeven voor het bevestigen van de oven aan de kast



Zijrails

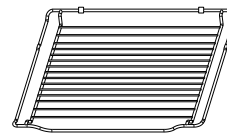
X 1

X 1



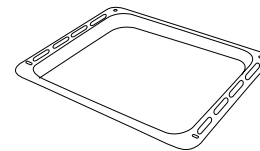
Keramische clips

X 2 (F = VOOR) - X 2 (R = ACHTER)



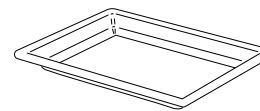
X 1

Grillrooster
Voor het grillen van bijvoorbeeld steaks, worstjes en voor het roosteren van brood.
Om veiligheidsredenen moet de bakplaat op de zijhanger worden geplaatst in plaats van direct op de bodemplaat.



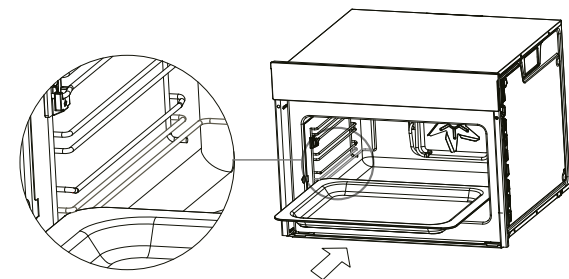
X 1

Bakplaat - Geëmailleerde bakplaat
Voor het maken van cake roll en het braden van hele kip.
■ Bij het koken met de magnetronfunctie is het gebruik van een geëmailleerde schaal verboden.

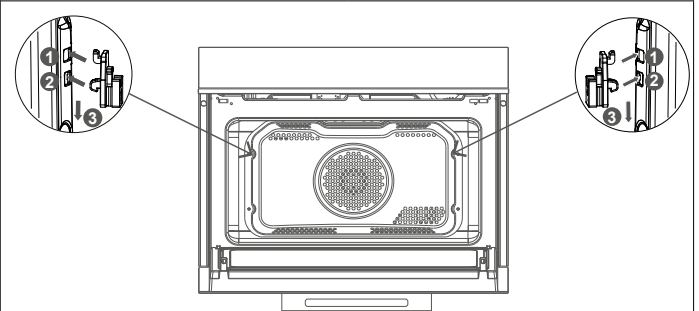


X 1

Bakplaat - Glazen bakplaat
Om voedsel te verwarmen en te bereiden door de interne temperatuur te selecteren
■ Gebruik bij het koken met de magnetronfunctie de glazen schaal.
■ Wordt gebruikt om vloeistoffen, zoals water en vet, op te vangen tijdens het bakken van voedsel. Om het beste kookresultaat te garanderen, moet de glazen schaal op de bodem van de zijhanger worden geplaatst, zoals weergegeven in de onderstaande afbeeldingen. De glazen plaat moet langs de onderste geleiderails van de zijbeugel op zijn plaats worden geschoven.

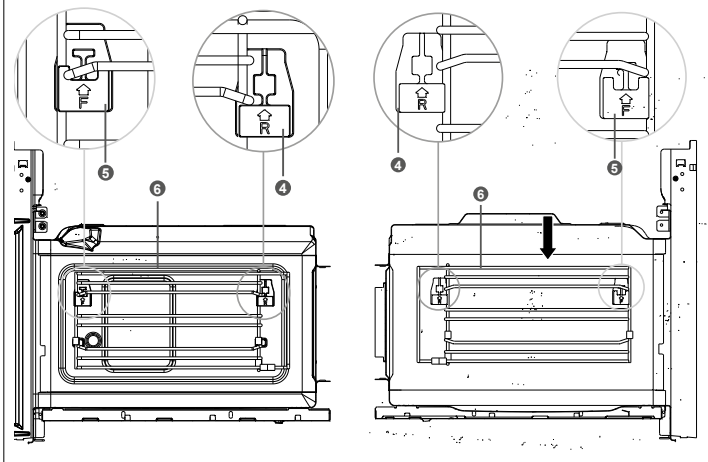


- Installatie van de keramische clips



■ PRODUCTBESCHRIJVING

- Zijrails



■ GEBRUIKSINSTRUCTIES - Magnetron

Microgolven worden omgezet in warmte in het voedsel. De magnetron kan afzonderlijk worden gebruikt (solo-modus) of in combinatie met een ander type verwarming. In de volgende paragrafen vindt u informatie over geschikt ovenbestendig serviesgoed en hoe u de magnetron moet instellen.

Opmerking:

0 – 5 minuten:	10-seconde stappen
5 – 10 minuten:	30-seconde stappen
10 – 30 minuten:	1-minuut stappen
30 – 120 minuten:	5-minuten stappen
Meer dan 120 minuten:	30-minuten stappen

Opmerkingen over ovenvaste schalen

Geschikte schalen voor gebruik in de magnetron

Gebruik hittebestendig ovenbestendig serviesgoed van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of magnetronbestendig plastic. Deze materialen laten microgolven effectief door.

U kunt ook serveerschalen gebruiken, waarmee u voedsel in dezelfde schaal kunt opwarmen en serveren. Dit bespaart tijd en vermindert de noodzaak om voedsel over te scheppen.

Belangrijk: Gebruik alleen serviesgoed met decoratieve gouden of zilveren randen als de fabrikant expliciet vermeldt dat het magnetronbestendig is.

Ongeschikt serviesgoed voor in de oven

Metalen ovenvormen zijn niet geschikt. Metaal laat microgolven niet door. Voedsel in afgesloten metalen containers zal koud blijven.

Voorzichtig – Risico op vonken

Metalen objecten - zoals een lepel die is achtergelaten in een glas - moeten minimaal 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur vandaan worden gehouden.

Vonken kunnen het binnenste glas van de deur beschadigen of doen barsten.

Test van serviesgoed voor de oven

Belangrijk: Gebruik de magnetron nooit zonder dat er voedsel in zit. De volgende test voor serviesgoed in de oven is de enige uitzondering op deze regel.

Als u niet zeker weet of uw materiaal veilig in de oven kan worden gebruikt, voer dan deze eenvoudige test uit:

Plaats het legen object in de magnetron.

1. Verhit het gedurende 30 seconden tot 1 minuut op maximaal vermogen.



2. Controleer de temperatuur van het ovengoed zorgvuldig tijdens en na het verhitten.


- Als het ovengoed koud blijft of slechts een beetje warm is, kan het veilig in de magnetron worden gebruikt.



- Als het heet wordt of vonken afgeeft, gebruik het dan niet in de magnetron.



De magnetron instellen


Voorbeeld: Stel het vermogen van de magnetron in op P06 en de kooktijd op 17 minuten.

Toets  eenmaal om de functie-instellingsmodus te openen.  De standaardtemperatuur verschijnt op het display.

Toets  eenmaal. Het standaard niveau voor het magnetronvermogen en de standaardtijd verschijnen.

Toets de bijbehorende  of  knop om het vermogensniveau van de magnetron op P06 in te stellen.

Toets de bijbehorende  of  knop om de kooktijd in te stellen op 17:00 min.

Toets  (Start/Pauze) om met koken te beginnen.


Opmerkingen:

1. Het vermogensniveau van de magnetron kan tijdens het koken niet worden gewijzigd.



2. Als P10 is geselecteerd, is de maximale kooktijd 30:00 minuten. Als P01-P09 is geselecteerd, is de maximale kooktijd 01:30 uur.

De ovendeur openen tijdens de bereiding



Het openen van de deur pauzeert de bereiding automatisch.

Toets na het sluiten van de deur  eenmaal om de bereiding te vervolgen.

De bereiding pauzeren

Toets  om het koken te pauzeren. Toets  opnieuw om het koken weer te vervolgen.

De kooktijd wijzigen tijdens de bereiding

Toets de bijbehorende  of  knop om de kooktijd aan te passen terwijl de magnetron aanstaat.

De oven zal automatisch verdergaan met de nieuwe tijd.

De operatie annuleren



Toets  (Cancel) op een willekeurig moment om de operatie te stoppen.



■ GEBRUIKSINSTRUCTIES





- MicroCombi-operatie

In deze modus worden de grill en de magnetron gelijktijdig gebruikt. De magnetron versnelt het bereidingsproces, terwijl de grill ervoor zorgt dat het eten mooi bruin en knapperig aan de buitenkant wordt

Instellen van de combinatie van magnetron en grill

Voorbeeld:   Magnetron + Conventioneel + Ventilator op 200 °C en P05 gedurende 17 minuten.




1. Toets  eenmaal om de functie-instellingsmodus te openen.  De standaardtemperatuur verschijnt op het display.


2. Toets herhaaldelijk de bijbehorende  of  knop tot het symbool voor de Combinatiemodus   verschijnt.

3. Gebruik  of  om de temperatuur in te stellen op 200 °C.

Gebruik  of  om de kooktijd in te stellen op 17:00 min.


4. Opmerking: De maximaal toegestane tijd is 01:30 uur.

5. Toets  eenmaal, gebruik dan  of  om het vermogensniveau van de magnetron in te stellen op P05.

6. Toets  (Start) om met koken te beginnen.


De ovendeur openen

Het openen van de ovendeur pauzeert de operatie automatisch.



Toets na het sluiten van de deur  (Start) eenmaal om verder te gaan met het koken.

De ovendeur openen



Het openen van de ovendeur pauzeert de operatie automatisch.

Toets na het sluiten van de deur  (Start) eenmaal om verder te gaan met het koken.

De bereiding pauzeren


Toets om de bereiding te pauzeren  (Start/Pauze). Toets om de bereiding te vervolgen  opnieuw.

De kooktijd wijzigen


Tijdens de bereiding kunt u de kooktijd aanpassen door de bijbehorende  of  knop aan te raken.

De oven zal vervolgens met de nieuw geselecteerde tijd.

De operatie annuleren

Toets om de bereiding op elk willekeurig moment te annuleren  (Annuleren).


Het vermogensniveau controleren



Toets voor het controleren van het huidige vermogensniveau van de magnetron tijdens de bereiding  (Nagaan van vermogen). Het geselecteerde vermogensniveau wordt gedurende 5 seconden weergegeven.



■ GEBRUIKSINSTRUCTIES



- Ontdooiprogramma's



U kunt een van de drie ontdooiprogramma's gebruiken om vlees, gevogelte of vis te ontdooien.


Voorbeeld: Gebruik programma  om 0,50 kg vis te ontdooien.

1. Toets  (SET) eenmaal om de functie-instellingsmodus te openen. 
De standaardtemperatuur wordt weergegeven.

2. Toets eenmaal  (Defrost). Symbolen als  , d01 en het standaardgewicht zal op het display worden weergegeven.

3. Gebruik de  of  knoppen om het ontdooiprogramma d03 (voor vis) te selecteren.

4. Gebruik de  of  knoppen om het gewicht van het voedsel in te stellen op 0,50 kg.

5. Toets  (Start) om het ontdooien te laten beginnen.

Programma	Gewichtsbereik
d01 Vlees	0,10 - 1,50 kg
d02 Gevogelte	0,10 - 1,50 kg
d03 Vis	0,10 - 0,80 kg

Opmerkingen:

De zoemer gaat af om u eraan te herinneren het voedsel tijdens het ontdooien om te draaien. Als er geen actie wordt ondernomen, blijft de oven werken.

Voedsel bereiden

Gebruik voedsel dat bij -18 °C is ingevroren en in zo dun mogelijke porties is bewaard. Verwijder alle verpakkingen van het te ontdooien voedsel en weeg het. Het gewicht is nodig om het programma in te stellen.

Belangrijk: Bij het ontdooien van vlees of gevogelte zal er vocht vrijkomen. Giet deze vloeistof af wanneer u het vlees of gevogelte omdraait. Gebruik deze vloeistof niet opnieuw en laat deze onder geen enkele omstandigheid in contact komen met andere voedingsmiddelen.

Ovengerei

Plaats het voedsel in een ondiepe, magnetronbestendige schaal, zoals een keramische of glazen schaal. Dek het voedsel niet af.

Rusttijd


Laat het voedsel na het ontdooien nog eens 10 tot 30 minuten staan totdat de temperatuur overal gelijk is. Grotere stukken vlees moeten langer rusten dan kleinere stukken. Platte stukken en gehakt moeten worden gescheiden voordat ze worden geplaatst. Na deze tijd kunt u verdergaan met koken, zelfs als het midden van dikkere stukken nog steeds licht bevroren is. In dit stadium kunt u ook de ingewanden uit de kip verwijderen.



■ GEBRUIKSINSTRUCTIES



- Automatische programma's



De automatische programma's maken het bereiden van voedsel heel eenvoudig. Selecteer gewoon het gewenste programma en voer het gewicht van uw voedsel in. Het automatische programma stelt vervolgens de optimale bereidingsparameters in. U kunt uit 13 programma kiezen.

Een programma instellen

1. Toets  eenmaal om de functie-instellingsmodus te openen. De standaardtemperatuur wordt weergegeven.


2. Toets  eenmaal.  , "d01" en het standaardgewicht zal op het display verschijnen.

3. Toets de bijbehorende  of  knop drie keer. "P01" wordt weergegeven.


Blijf de knop  or  indrukken om het gewenste menu te selecteren.

Er zijn 13 automatische menu's beschikbaar.

4. Gebruik de bijbehorende  or  knop om het gewicht van het voedsel in te stellen.

5. Toets  (Start) om met koken te beginnen.


Opmerkingen:

- Programma's gemarkeerd met een asterisk (*) moeten worden voorverwarmd. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft de oven een pieptoon. Open de deur, plaats het voedsel in de oven en sluit de deur. Toets dan  de startknop om het koken te vervolgen.


- Voor menu's P04, P06, P07 en P13 moet stap 4 worden overgeslagen.


De bereiding pauzeren

Toets  om de bereiding te pauzeren.

Toets vervolgens  om weer door te gaan.

De operatie annuleren

Toets  om de bereiding te annuleren. Dit kan op elk moment.

De functie-instellingsmodus openen tijdens het instellen, toets  om de functie-instellingsmodus te openen.

- Auto menu

Programmanr.	Item	Gewicht (kg)	Vermogen	W
P 01	Verse Groenten	0,20 0,40 0,60	Magnetron P09	900
P 02	Aardappelen Geschild/ Gekookt	0,24 0,48 0,72	Magnetron P09	900
P 03	Gebakken Aardappel	0,45 1,00	Convectie 220°C+ Magnetron P03	900 +1700
P 04*	Kipstukken (Bevroren)	0,55	Convectie 220°C	2200 + 500
P 05*	Cake	0,40 0,60 0,50	Convectie 160°C	1700
P 06*	Appeltaart	2,40	Convectie 180°C	1700
P 07*	Quiche	1,00	Convectie 200°C	2700
P 08	Soep opwarmen	0,20 0,40 0,60	Magnetron P09	900
P 09	Bord opwarmen	0,25 0,35	Magnetron P09	900
P 10	Opwarmen Saus/Stoofpot	0,10 0,20 0,30	Magnetron P09	900
P 11*	Bevroren Pizza	0,20 0,40 0,60	Convectie 220°C	1700
P 12*	Bevroren Ovenfriet	0,30 0,40 0,50	Convectie+onderzij- de 220°C	2700
P 13	Lasagne	1,60	Convectie 200°C+ Magnetron P03	900 + 1700

■ REINIGING EN ONDERHOUD

- Aanbevelingen voor het reinigen van de oven en het voorpaneel

Veiligheidswaarschuwingen

Risico op elektrische schokken! Vochtindringing kan elektrische schokken veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Risico op brandwonden! Reinig het apparaat nooit direct na gebruik. Laat het volledig afkoelen voor het reinigen.

Risico op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Er kan microgolvenenergie ontsnappen als de deur of de deurrubber van de ovenruimte beschadigd is.

Gebruik het apparaat niet als een van beide beschadigd is.

Neem direct contact op met de klantenservice.

Belangrijke opmerkingen

■ Lichte kleurverschillen op het voorpaneel zijn normaal en worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen (bijv. glas, kunststof en metaal).

■ Streepachtige schaduwen op het deurpaneel worden veroorzaakt door reflecties van het overlicht.

■ Onaangename geuren (bijvoorbeeld na het bakken van vis) kunnen eenvoudig worden verwijderd:

Voeg een paar druppels citroensap toe aan een kopje water. Plaats een lepel in de beker (om vertraagd koken te voorkomen) en verwarm gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal vermogen in de magnetron.

Reinigingsmiddelen – Wat u moet vermijden

Om schade aan de oppervlakken van het apparaat te voorkomen, mag u het volgende niet gebruiken:

■ Scherpe of schurende schoonmaakmiddelen

■ Metalen of glazen schrapers (vooral op de glazen deur of deurafdichting)

■ Harde schuursponsjes of schurende sponzen

■ Reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte

Was nieuwe sponsdoekjes grondig voor het eerste gebruik.

Zorg ervoor dat alle oppervlakken volledig droog zijn voordat u het apparaat weer gebruikt.

Deel	Aanbevolen Reinigingsmethode	Belangrijke opmerkingen
Voorkant apparaat (Roestvrij staal)	Reinig met warm zeepwater en een vaatdoek. Droog af met een zachte doek. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en eiwitresten onmiddellijk om corrosie te voorkomen	Gebruik geen glasreinigers of metalen/glazen schrapers. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in gespecialiseerde winkels.
Kookgedeelte	Reinig met warm zeepwater of een azijnoplossing en een vaatdoek. Droog af met een zachte doek.	Bij ernstige vervuiling: gebruik geen ovenspray, agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes, ruwe sponzen of pannenschoonmakers – deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Laat alle oppervlakken grondig drogen.
Uitsparing in kookruimte	Veeg schoon met een vochtige doek.	Voorkom dat er water in de aandrijving van de draaifafel of in het apparaat binnendringt.
Draadrekken	Reinig met warm zeepwater of in de vaatwasser.	Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen ook worden gebruikt.
Deurpanelen	Gebruik een glasreiniger met een vaatdoek.	Gebruik geen glasschraper.
Deurafdichting	Veeg af met warm zeepwater en een vaatdoek.	Niet schrobben of metalen/glazen schrapers gebruiken.

■ PROBLEEMOPLOSSING

Storingen hebben vaak eenvoudige verklaringen. Raadpleeg de storingenlijst voordat u contact opneemt met onze klantenservice. Als uw maaltijd niet helemaal naar wens is, raadpleeg dan het gedeelte Expert Kookgids, waar u tal van tips en trucs vindt om perfecte resultaten te behalen.

⚠ Risico op elektrische schokken!

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk en kunnen leiden tot ernstig letsel. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door onze gekwalificeerde aftersales-service-technici.

Storingentabel

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing / Informatie
Het apparaat doet het niet.	Defecte stroomonderbreker.	Controleer de zekeringkast om te controleren of de stroomonderbreker van het apparaat goed werkt.
	Stekker niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op het stopcontact.
	Stroomuitval.	Controleer of het licht in de keuken werkt.
Er verschijnt een bericht op het display.	Kinderslot is actief.	Deactiveer het kinderslot (zie deel: Kinderslot).
De magnetron gaat niet aan.	Deur niet volledig dicht.	Controleer of er voedselresten of vuil in de deur vastzitten.
Het duurt langer dan normaal om voedsel in de magnetron te bereiden.	Het geselecteerde vermogensniveau van de magnetron is te laag.	Selecteer een hoger vermogensniveau.
	Er werd grotere hoeveelheid eten dan normaal in de oven gezet.	Een verdubbeling van de hoeveelheid betekent bijna een verdubbeling van de kooktijd.
	Het eten was kouder dan gewoonlijk.	Roer of keer het eten tijdens het garen.
Er kan geen specifieke bedrijfsmodus of vermogensniveau worden ingesteld.	De temperatuur, het vermogensniveau of de gecombineerde instelling is niet toegestaan voor deze modus.	Kies instellingen die wel zijn toegestaan.
E-01 verschijnt op het display.	De thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Bel de klantenservice.
E-04 verschijnt op het display.	De thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Bel de klantenservice.
E-17 verschijnt op het display.	Snel opwarmen is mislukt.	Bel de klantenservice.

■ ACRYLAMIDE IN LEVENSMIDDELEN

Welke voedingsmiddelen worden beïnvloed?

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd in graan- en aardappelproducten die op hoge temperaturen worden bereid, zoals aardappelchips, frietjes, toast, broodjes, brood en fijne bakkerijproducten (biscuits, peperkoek, koekjes).

Tips om acrylamide bij het bereiden van voedsel tot een minimum te beperken	
Algemeen	Houd de kooktijden zo kort mogelijk. Bak het voedsel tot het goudbruin is, maar niet te donker. Grote, dikke stukken voedsel bevatten minder acrylamide.
Biscuits bakken	Maximaal 200 °C bij boven-/onderverwarming of maximaal 180 °C in 3D-hetelucht- of heteluchtmodus. Het gebruik van eiwit en eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Ovenfriet	Maximaal 190 °C bij boven-/onderverwarming of maximaal 170 °C in 3D-hetelucht- of heteluchtmodus. Verdeel de patat dun en gelijkmatig over de bakplaat. Bak minstens 400 g tegelijk op een bakplaat om te voorkomen dat de patatjes uitdrogen.

■ INSTALLATIE - Technische gegevens

⚠ Mod. VIRTUS VIRTUS MICROWAVE BL /6045

Model	TV950E4LL-TV0E00
Nominale spanning/frequentie	220-230 V~ 50 Hz
Magnetroninvoer	1700 W
Magnetronuitvoer	900 W
Vermogen oven	2450-2700 W
Maximale invoer	2950-3150 W

■ Energieverbruik

Productinformatie voor stroomverbruik en maximum om de toepasselijke energiebesparende modus te bereiken.	
Stand-by modus	0,8 W
De maximale tijd die de magnetron nodig heeft om automatisch de toepasselijke lage vermogensmodus of -toestand te bereiken	20 minuten

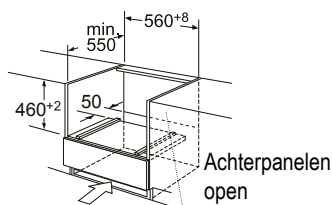
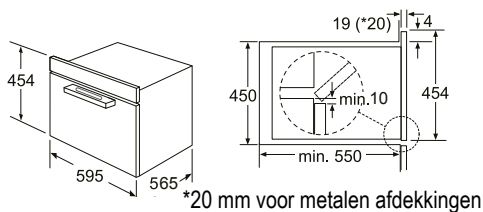
Belangrijke installatieinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor volledige inbouw in een keuken.
 - Het apparaat is niet ontworpen om als tafelformaat te worden gebruikt of in een kast te worden geïnstalleerd.
 - De inbouwkast mag geen achterwand direct achter het apparaat hebben.
 - De kast moet aan de voorkant een ventilatieopening van minimaal 250 cm² hebben.
 - Er moet een minimale afstand van 45 mm worden aangehouden tussen de muur en de onderkant of achterkant van het bovenliggende meubel.
 - Om voor goede ventilatie te zorgen, moet u het basispaneel inkorten of een ventilatiooster installeren.
 - Ventilatiesleuven en luchtinlaten mogen onder geen enkele omstandigheid worden afgedekt.
 - Ventilatiesleuven en luchtinlaten mogen niet worden afgedekt.
 - De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het is geïnstalleerd in overeenstemming met deze installatie-instructies.
 - De installateur is aansprakelijk voor alle schade die wordt veroorzaakt door een onjuiste installatie.
 - De units waarin het apparaat wordt gemonteerd, moeten hittebestendig zijn tot 90 °C.
- De installatiehoogte mag niet minder dan 850 mm bedragen.
- Alle afmetingen in de diagrammen (tenzij anders aangegeven) zijn in millimeters (mm).

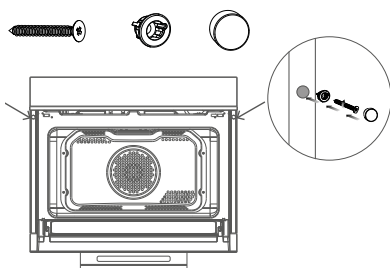
■ INSTALLATIE - Afmetingen installatie

- Houd het apparaat niet vast en draag het niet aan de deurhendel. De deurhendel is niet ontworpen om het gewicht van het apparaat te dragen en kan afbreken.
1. Schuif de magnetron voorzichtig in de kast en zorg ervoor dat hij in het midden van de opening staat.
 2. Open de deur
 3. Plaats het apparaat volledig in de kast en centreer het goed.
 4. Zorg ervoor dat de aansluitkabel tijdens de installatie niet geknikt of bekneld raakt.
 5. Bevestig het apparaat met de juiste schroeven.
 6. Vul de ruimte tussen het werkblad en het apparaat niet op met extra latten of panelen.

■ Afmetingen installatie



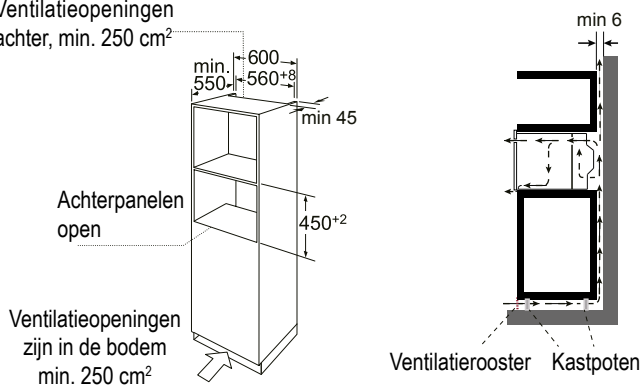
Ventilatieopeningen zijn in de bodem min. 250 cm²



Zodra de oven op zijn plaats in de behuizing van het apparaat is getild, zoekt u de twee gaten in de ovenbehuizing en bevestigt u de oven met de meegeleverde schroeven.

Let op: Draai de schroeven niet te vast, omdat dit de oven of de behuizing van het apparaat kan beschadigen. Gebruik uitsluitend een schroevendraaier.

Ventilatieopeningen achter, min. 250 cm²



■ INSTALLATIE - Elektrische aansluiting

⚠ Regels installatie

Dit apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen

RICHTLIJN 2002/96/EG

LAGE SPANNINGSRICHTLIJN 2014/35/EU

RICHTLIJN 2014/30/EU BETREFFENDE ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT

VERORDENING nr. 1935/2004 (contact met levensmiddelen)

Elektrische aansluiting met stekker

(alleen voor bepaalde modellen, afhankelijk van ons productassortiment)

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact.

De installatie van het stopcontact of de vervanging van de stroomkabel mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Als de stekker na installatie niet meer toegankelijk is, moet aan de voedingszijde een allpolige scheidingschakelaar worden geïnstalleerd met een contactafstand van minimaal 3 mm.

Contactbeveiliging moet door de installatie worden gewaarborgd.

Zekeringbeveiliging: raadpleeg de gebruikershandleiding – hoofdstuk Technische gegevens.

Elektrische aansluiting zonder stekker

(alleen voor bepaalde modellen, afhankelijk van ons productassortiment)

Dit apparaat is bedoeld voor permanente installatie met een drieaderige stroomkabel en mag alleen worden aangesloten door een erkende vakman in overeenstemming met het aansluitschema. Alleen een gekwalificeerde elektricien die voldoet aan de relevante voorschriften mag de stroomkabel vervangen. Gebruik geen stekkerblokken, verlengsnoeren of meervoudige stekkeradapters. Overbelasting vormt een brandgevaar. Als de aansluiting na installatie niet meer toegankelijk is, moet een allpolige scheidingschakelaar met een minimale contactafstand van 3 mm worden aangebracht.

Aansluiting netsnoer – Kleurcodes

Sluit de draden van het netsnoer aan volgens de volgende kleurcodering:

Kabelkleur	Aansluiting	Symbol
Groen/Geel	Aarde	⊕ (E)
Blauw	Neutraal	N
Bruin	Fase	L

⚠ Speciale opmerkingen voor Groot-Brittannië en Australië

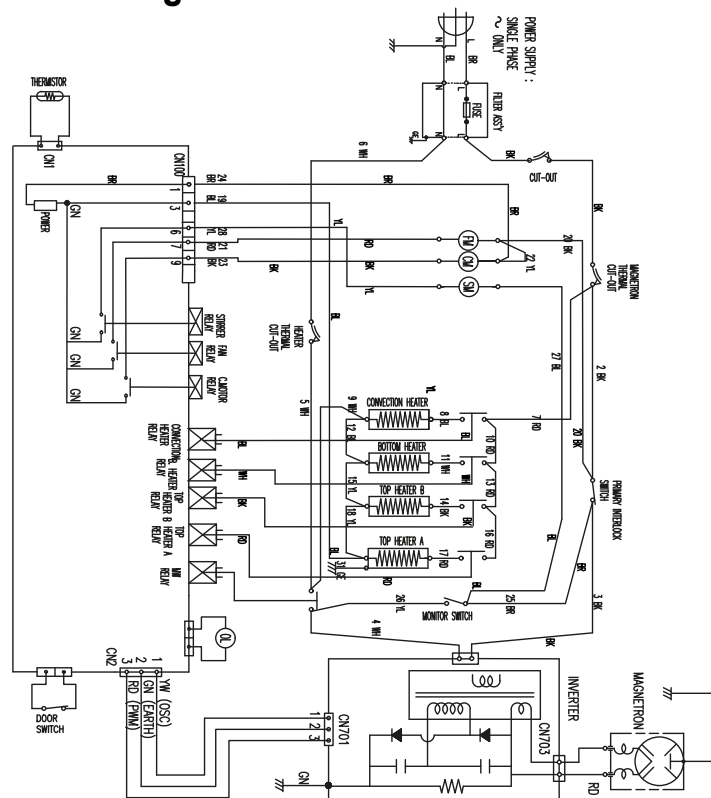
Sluit het apparaat niet aan met een stekker van 13 A en beveilig het niet met een zekering van 13 A. Het apparaat moet worden beveiligd met een zekering van minimaal 16 A. Het apparaat moet tijdens alle installatiewerkzaamheden worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. Na installatie moet bescherming tegen onbedoeld contact worden gewaarborgd.

INSTALLATIE - Bedradingschema's

Legenda

- BK Zwart
- BR Bruin
- WH Wit
- YL Geel
- GE Geel-Groen
- GN Groen
- GR Grijs
- BL Blauw
- R Rood
- SM Roermotor
- FM Ventilatormotor
- CM Motor Convectieventilator
- OL Ledlamp

Bedradingschema's



PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS

- Não tente utilizar este forno com a porta aberta, pois isso pode resultar em exposição prejudicial à energia de micro-ondas. É importante não adulterar os encravamentos de segurança.

- Não coloque nenhum objeto entre a parte frontal do forno e a porta, nem permita que a sujidade ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.

AVISO: Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até que seja reparado por um técnico qualificado.

ADENDA

Se o aparelho não for mantido adequadamente limpo, a sua superfície poderá degradar-se, o que poderá encurtar a sua vida útil e potencialmente levar a uma situação perigosa.

AVISO IMPORTANTE SOBRE INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais ou exposição excessiva à energia do forno micro-ondas quando utilizar o seu aparelho, siga as precauções básicas, incluindo as seguintes:

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções respeitantes à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

2. Leia e siga as "Precauções para Evitar a Possível Exposição a Energia Excessiva de Micro-ondas" específicas.

3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos. (Para aparelhos com acessório do tipo Y)

5. **AVISO:** É perigoso para qualquer um que não seja uma pessoa competente para realizar qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção de uma tampa que fornece proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.

6. **AVISO:** Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois são capazes de explodir.

7. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, apenas se tiverem recebido supervisão apropriada ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.

8. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, monitore o forno devido à possibilidade de ignição.

9. Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.

10. Se for emitido fumo, desligue ou retire da tomada a ficha do aparelho e mantenha a porta fechada para sufocar quaisquer chamas.

11. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar na erupção de ebulição retardada. Manuseie o recipiente com cuidado

12. O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.

13. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o aquecimento no micro-ondas ter terminado.

14. O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos devem ser removidos.

15. A falta de manutenção do forno em condições de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e potencialmente resultar numa situação perigosa.

16. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno. (Para fornos equipados com um dispositivo para utilizar uma sonda de deteção de temperatura).

17. O forno micro-ondas deve ser utilizado com a porta decorativa aberta. (Para fornos com porta decorativa).

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios, e outros ambientes de trabalho;

- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- Quintas;

- Ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.

18. Deve ter cuidado para não deslocar o prato giratório ao remover recipientes do aparelho. (Para aparelhos fixos e aparelhos embutidos instalados a 900 mm ou mais do chão e equipados com pratos giratórios removíveis. Não se aplica a aparelhos com portas com dobradiças horizontais na parte inferior).

19. O aparelho não deve ser limpo com um aparelho de limpeza a vapor.

20. **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.

21. **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

22. Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

23. O forno micro-ondas destina-se apenas ao aquecimento de alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupas, ou aquecer almofadas térmicas, chinelos, esponjas, panos húmidos ou itens semelhantes pode resultar no risco de ferimentos, ignição ou incêndio.

24. A superfície de uma gaveta de armazenamento pode ficar quente.

25. O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

26. Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

27. Não é permitido utilizar recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante a cozedura no micro-ondas.

28. Não utilize produtos de limpeza abrasivos agressivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

29. O aparelho destina-se a ser utilizado embutido.

30. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar o sobreaquecimento. (Isto não se aplica a aparelhos com porta decorativa).

31. **AVISO:** Quando o aparelho estiver a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas. LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

■ DICAS SOBRE ENERGIA E AMBIENTE

Aqui pode encontrar dicas sobre como poupar energia ao cozer e assar e como eliminar o seu aparelho adequadamente. Poupar energia

■ Só pré-aqueça o forno se isso estiver especificado na receita ou nas tabelas de instruções de funcionamento.

■ Utilize formas para bolos escuras, lacadas a preto ou esmaltadas. Elas absorvem particularmente bem o calor.

■ Abra a porta do forno o menos possível enquanto está a cozinhar, a cozer ou a assar.

■ É melhor assar vários bolos, um após o outro. O forno ainda está quente. Isso reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar duas formas de pão próximas uma da outra.

■ Para tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do final do tempo de cozedura e utilizar o calor residual para terminar a cozedura.


■ **ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE** Elimine a embalagem de forma responsável para o ambiente. Este aparelho está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Esta diretiva estabelece um quadro para a recolha e reciclagem de aparelhos antigos e é aplicável em toda a União Europeia.








■ PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Limpeza dos acessórios Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os exaustivamente com água quente com sabão e um pano de cozinha macio.



Aquecer o forno


Para eliminar o cheiro a novo do fogão, aqueça o forno quando estiver vazio e fechado. Uma hora com  Convecção a 250 °C é o ideal. Certifique-se de que não foram deixados restos de embalagem no compartimento de cozedura.

1. Toque  uma vez para entrar no modo de definição da função  e será exibida a temperatura predefinida.

2. Toque repetidamente no  ou  correspondente até que  seja exibido.

3. Toque no  ou  correspondente para definir a temperatura para 250 °C.

4. Toque no correspondente  ou  para definir o tempo de cozedura para "01:00h".

5. Toque em . O forno começa a aquecer.

⚠️ Aquecimento de alimentos Risco de escaldadura! Ao aquecer líquidos, existe o risco de ebulição retardada. Isto significa que o líquido pode atingir a temperatura de ebulição sem formar as bolhas de vapor habituais. Mesmo um ligeiro movimento do recipiente pode causar o derrame repentino do líquido quente e salpicar. Para evitar a ebulição retardada, coloque sempre uma colher ou um objeto semelhante resistente ao calor no recipiente quando aquecer líquidos.



■ VISOR - Legenda dos ícones

Painel de controlo	
As teclas táteis são utilizadas para definir várias funções adicionais. Pode ler os valores que definiu no visor.	
	Potência (D)
	Micro-ondas
	Menu automático
	Luz
	Relógio
	Iniciar/Pausar
	Temperatura
	Ajuste de parâmetros

■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Definições

Relógio

- No modo de definição da função, toque em C e segure-o durante 3 segundos para entrar no modo de definição do relógio. Será exibido "00:00" e os números das horas piscarão.
- Toque em ou em para definir os números das horas.
- Toque em para confirmar, os números dos minutos irão piscar.
- Toque em ou em para definir os números dos minutos.
- Toque em para confirmar. O relógio está definido.

Notas:

- O relógio tem um visor de 24 horas. Se o relógio não estiver definido, não funcionará quando for ligado.
- Se não houver nenhuma operação dentro de 5 segundos durante a definição do relógio, o relógio será definido automaticamente.

Forno

Existem várias formas de definir o seu forno. Aqui, explicaremos como selecionar o modo de aquecimento e a definição da temperatura ou do grelhador desejados. Também pode definir o tempo de cozedura do seu prato no forno.

■ Definir o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo: Calor radiante a 200 °C durante 25 minutos.

- Toque uma vez em para entrar no modo de definição da função. A temperatura padrão será exibida.
- Toque no botão correspondente ou repetidamente até apareça que o modo de aquecimento desejado .
- Toque no botão correspondente ou para definir a temperatura para 200 °C.
- Toque no botão correspondente ou para definir o tempo de cozedura para 25:00 min.
- Toque no botão Iniciar para começar a cozinhar.

Nota: Se não necessitar de definir um tempo de cozedura, pode saltar o passo 4. O tempo de cozedura predefinido é 09:00 horas.

■ Pausar a operação

Toque em (Pausar) ou abra a porta do forno para pausar a operação. Em seguida, toque em (Iniciar) para retomar.

■ Alterar o tempo de cozedura

- Se um tempo de cozedura já estiver definido, toque no botão ou correspondente para ajustar o tempo durante a operação. O forno continuará automaticamente com o novo tempo.
- Se o tempo de cozedura não tiver definido: Toque no botão ou correspondente — o tempo predefinido será exibido. Em seguida, toque em ou em novamente para ajustar o tempo. O forno continuará automaticamente com o tempo selecionado.

■ Alterar a temperatura

Para ajustar a temperatura durante a operação, toque no botão correspondente ou . O forno continuará automaticamente com a nova temperatura.

■ Cancelar a operação

Toque no botão (Parar/Cancelar) para cancelar a operação. Isto pode ser feito a qualquer momento durante a cozedura.

■ Definir o temporizador de cozinha

- No modo de definição da função, toque uma vez no botão para entrar no modo de definição do temporizador de cozinha. O visor exibirá: "00:00 min".
- Toque em ou para definir a hora desejada.
- Toque no botão de confirmação para confirmar. O temporizador de cozinha está agora definido.

Notas:

- O temporizador de cozinha funciona apenas como um temporizador — não inicia nem controla a cozedura.
- Se nenhuma operação for realizada dentro de 5 segundos durante a definição do temporizador da cozinha, este será definido automaticamente com a última hora inserida.

■ Consultar o temporizador de cozinha

Durante a contagem decrescente, se quiser verificar o tempo restante, toque uma vez no botão do temporizador . O tempo restante será exibido durante três segundos.

■ Alterar o temporizador de cozinha

Se necessitar de alterar o temporizador de cozinha durante a contagem decrescente: Toque uma vez no botão do temporizador . O tempo restante será exibido. Siga os passos 2 e 3 da secção "Definir o Temporizador de Cozinha" para redefinir o tempo.

■ Função de bloqueio infantil

Pode utilizar esta função para impedir que as crianças liguem acidentalmente o forno.

Para ativar o bloqueio:

Toque no botão de bloqueio e segure-o durante três segundos. Será emitido um sinal sonoro e o ícone de bloqueio aparecerá no visor.

Para desativar o bloqueio:

Enquanto o forno estiver no estado de bloqueio, toque no botão de bloqueio e segure-o durante três segundos. Será emitido um som de bip e o bloqueio será desativado.























■ ÍCONES DE FUNÇÕES

Utilize as teclas de função para selecionar o modo de cozedura.

	Convencional		Calor do fundo
	Convecção		Micro.+ Convecção
	Convencional + Ventoinha		Micro.+ Convencional + Ventoinha
	Calor radiante		Micro.+ Calor de fundo + Ventoinha
	Grelha dupla + Ventoinha		Micro-ondas
	Grelha dupla		Descongelação
	Fundo calor + Ventoinha		

■ AJUSTE DE PARÂMETROS

Utilize  para definir os parâmetros.

Parâmetro	Gama
	 <p>Selecione a potência do micro-ondas (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).</p>
Nível de potência micro-ondas	  <p>P01, P03, P05</p>
	  <p>P01, P03, P05</p>
	  <p>P01, P03, P05</p>
Programas de descongelar	 <p>* Selecione 3 programas de descongelar. De d01 a d03.</p>
Menu automático	<p>Selecione 13 programas automáticos. De P01 a P13.</p> <p>Selecione a temperatura de cozedura (°C).</p>
Temperatura	 <p>100-235 °C</p>
	 <p>50-250 °C</p>
	 <p>50-235 °C</p>
	 <p>100-235 °C</p>
	 <p>100-250 °C</p>
	 <p>100-235 °C</p>
	 <p>50-250 °C</p>
	 <p>50-235 °C</p>
	  <p>50 °C, 100-220 °C</p>
	  <p>100-220 °C</p>
  <p>50 °C, 100-220 °C</p>	

O seu aparelho está equipado com uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento liga-se durante a operação e o ar quente é expelido por cima da porta. A ventoinha pode continuar a funcionar durante algum tempo após o aparelho ter sido desligado. Cuidado: Não cubra as ranhuras de ventilação, pois isso pode causar o sobreaquecimento do aparelho.

Ventoinha de arrefecimento

Notas


- O aparelho permanece frio durante a operação do micro-ondas; no entanto, a ventoinha de arrefecimento continuará ligada. Pode continuar a funcionar mesmo após o micro-ondas ter parado.

- Pode formar-se condensação na janela da porta, nas paredes interiores e no piso. Isto é normal e não afeta o desempenho do micro-ondas. Limpe qualquer condensação após cozinhar.

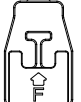
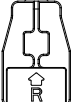
■ DESCRIÇÃO DO PRODUTO

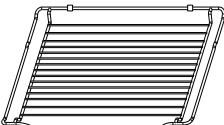
Acessórios fornecidos

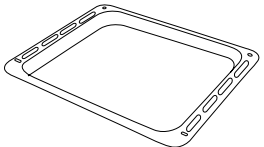
Nota: O tipo e a quantidade dos acessórios estão sujeitos à procura real.

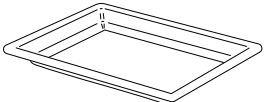
 X 2
  X 2
  X 2
 Parafusos de fixação para prender o forno ao armário Parafusos de fixação para prender o forno ao armário

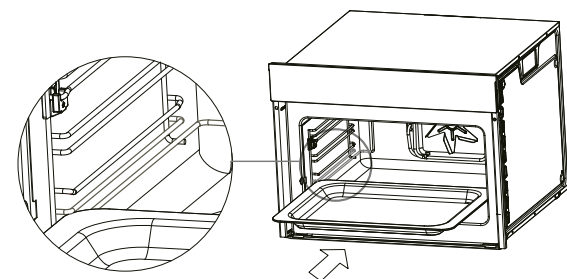
 X 1
 X 1
 Calhas laterais

 X 2 (F = FRENTE) - X 2 (R = TRÁS)
  X 2 (R = TRÁS)
 Clipes cerâmicos

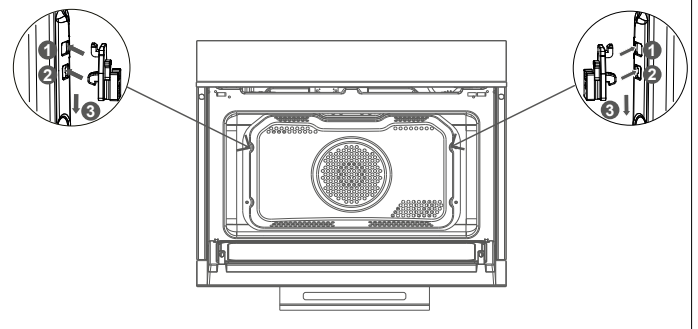
 X 1
 Grelha
 Para grelhar, por ex., bifés, salsichas e para torrar pão.
 Por motivos de segurança, o tabuleiro de forno deve ser colocado no suporte lateral, em vez de ser colocado diretamente na placa do fundo.

 X 1
 Tabuleiro de forno - Tabuleiro esmaltado
 Para fazer rolos de bolo e assar frango inteiro.
 ■ Ao cozinhar com a função micro-ondas, é proibido a utilização do tabuleiro esmaltado.

 X 1
 Tabuleiro de forno - Tabuleiro de vidro
 Para aquecer e cozinhar alimentos selecionando a temperatura interna
 ■ Ao cozinhar com a função micro-ondas, utilize o tabuleiro de vidro.
 ■ Utilizado para recolher líquidos, tais como água e gordura, quando os alimentos são cozinhados.
 Para garantir o melhor efeito de cozedura, o tabuleiro de vidro deve ser colocado no fundo do suporte lateral, conforme mostrado nas figuras abaixo. O tabuleiro de vidro deve ser empurrado ao longo das calhas de guia mais baixas do suporte lateral até encaixar no lugar.

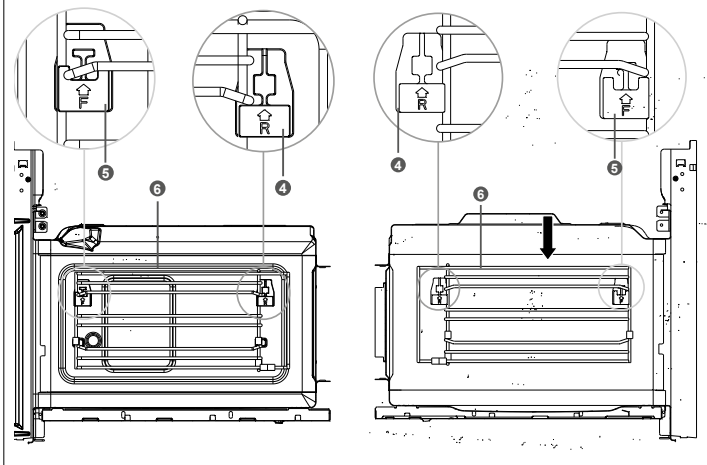


- Instalação dos clipes cerâmicos



■ DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Calhas laterais



■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO -

Micro-ondas

As micro-ondas são convertidas em calor dentro dos alimentos. O micro-ondas pode ser utilizado sozinho (modo solo) ou em combinação com outro tipo de aquecimento. Encontrará informações sobre os utensílios para forno adequados e como definir o micro-ondas nas secções seguintes.

Nota:

0 – 5 minutos:	Passos de 10 segundos
5 – 10 minutos:	Passos de 30 segundos
10 – 30 minutos:	Passos de 1 minuto
30 – 120 minutos:	Passos de 5 minutos
Mais de 120 minutos:	Passos de 30 minutos

Notas sobre utensílios para forno

Pratos adequados para utilização no micro-ondas

Utilize um utensílio para forno resistente ao calor feito de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico próprio para micro-ondas. Estes materiais permitem que as micro-ondas passem através deles de forma eficaz.

Também pode utilizar pratos de servir, que lhe permitem aquecer e servir os alimentos no mesmo recipiente, poupando tempo e reduzindo a necessidade de transferir os alimentos.

Importante: Utilize os pratos com acabamentos decorativos em ouro ou prata apenas se o fabricante indicar explicitamente que são próprios para micro-ondas.

Utensílio para forno inadequado

O utensílio para forno em metal é inadequado. O metal não permite a passagem das micro-ondas. Os alimentos em recipientes de metal tapados ficarão frios.

Cuidado – Risco de faíscas

Objetos metálicos—tais como uma colher deixada num copo—devem ser mantidos pelo menos 2 cm afastados das paredes do forno e do interior da porta. As faíscas podem danificar ou quebrar o vidro interno da porta.

Teste de utensílio para forno

Importante: Nunca utilize o micro-ondas sem alimentos dentro. O seguinte teste de utensílio para forno é a única exceção a esta regra.

Se não tiver a certeza se o seu prato é próprio para micro-ondas, faça este teste simples:

Coloque o utensílio para forno vazio no micro-ondas.

1. Aqueça-o à potência máxima entre 30 segundos e 1 minuto.

2. Verifique cuidadosamente a temperatura do utensílio para forno durante e após o aquecimento.

- Se o utensílio para forno permanecer frio ou apenas ligeiramente quente, é próprio para micro-ondas.

- Se ficar quente ou produzir faíscas, não o utilize no micro-ondas.

Definir o micro-ondas

Exemplo: Defina a potência do micro-ondas para P06 e o tempo de cozedura para 17 minutos.

Toque uma vez em para entrar no modo de definição da função. A temperatura predefinida aparecerá no visor.

Toque em uma vez. Aparecerão o nível de potência do micro-ondas e o tempo predefinidos.

Toque no botão correspondente ou para definir o nível de potência do micro-ondas para P06.

Toque no botão correspondente ou para definir o tempo de cozedura para 17:00 min.

Toque em (Iniciar/Pausar) para iniciar a cozedura.

Notas:

1. O nível de potência do micro-ondas não pode ser alterado durante a cozedura.
2. Se for selecionado P10, o tempo máximo de cozedura é de 30:00 minutos. Se for selecionado P01–P09, o tempo máximo de cozedura é de 01:30 h.

Abriu a porta do forno durante a operação

Ao abrir a porta pausa automaticamente a operação.

Depois de fechar a porta, toque uma vez em para retomar a cozedura.

Pausar a operação

Toque em para pausar a cozedura. Toque em novamente para retomar.

Alterar o tempo de cozedura durante a operação

Toque no botão correspondente ou para ajustar o tempo de cozedura enquanto o micro-ondas está a funcionar.

O forno continuará automaticamente com o novo tempo.

Cancelar a operação

Toque em (Cancelar) para interromper a operação a qualquer momento.

■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação de MicroCombi

Este modo utiliza simultaneamente o grelhador e o micro-ondas. O micro-ondas acelera o processo de cozedura, enquanto o grelhador garante que os seus alimentos ficam bem dourados e crocantes por fora.

Definir a operação de combinação do micro-ondas

Exemplo: Micro-ondas + Convencional + Ventoinha a 200 °C e P05 durante 17 minutos.

1. Toque uma vez em para entrar no modo de definição da função. A temperatura predefinida aparecerá no visor.

2. Toque repetidamente no botão correspondente ou até que apareça o símbolo do Modo Combinação .

3. Utilize ou para definir a temperatura para 200 °C.

Utilize ou para definir o tempo de cozedura para 17:00 min.

4. Nota: O tempo máximo permitido é de 01:30 h.

5. Toque uma vez em e, em seguida, utilize ou para definir o nível de potência do micro-ondas para P05.

6. Toque em (Iniciar) para começar a cozinhar.

Abriu a porta do forno

Ao abrir a porta do forno pausa automaticamente a operação.

Depois de fechar a porta, toque uma vez em (Iniciar) para retomar a cozedura.

Abriu a porta do forno

Ao abrir a porta do forno pausa automaticamente a operação.

Depois de fechar a porta, toque em (Iniciar) uma vez para retomar a cozedura.

Pausar a operação

Para pausar a cozedura, toque em (Iniciar/Pausar). Para retomar, toque novamente em .

Alterar o tempo de cozedura

Durante a operação, pode ajustar o tempo de cozedura tocando no botão correspondente ou .

O forno continuará a funcionar com o tempo recém-selecionado.

Cancelar a operação

Para cancelar a operação a qualquer momento, toque em (Cancelar).

Verificar o nível de potência

Para verificar o nível de potência atual do micro-ondas durante a operação, toque em (Consulta de potência). O nível de potência selecionado será exibido durante 5 segundos.

■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Programas de descongelamento

Pode utilizar um dos três programas de descongelamento para descongelar carne, aves ou peixe.

Exemplo: Utilize o programa *△ para descongelar 0,50 kg de peixe.

1. Toque uma vez em ⏻ (DEFINIR) para entrar no modo de definição da função. □ A temperatura predefinida será exibida.
2. Toque uma vez em △ (Descongelar). Aparecerão no visor os símbolos como *△, d01, e o peso predefinido.
3. Utilize os botões ^ ou v para selecionar o programa de descongelamento d03 (para peixe).
4. Utilize os botões ^ ou v para definir o peso do alimento para 0,50 kg.
5. Toque em ▷|| (Iniciar) para começar o descongelamento.

Programa	Gama de peso
d01 Carne	0,10 - 1,50 kg
d02 Aves	0,10 - 1,50 kg
d03 Peixe	0,10 - 0,80 kg

Notas:

O alarme soar para lhe lembrar de virar os alimentos durante o descongelamento. Se nenhuma ação for efetuada, o forno continuará a funcionar.

Preparar alimentos

Utilize alimentos que tenham sido congelados a -18 °C e armazenados em porções de tamanho tão finas quanto possível. Remova todas as embalagens dos alimentos a serem descongelados e pese-os. O peso é necessário para definir o programa.

Importante: Quando descongelar carne ou aves, será libertado líquido. Escorra esse líquido quando virar a carne ou as aves. Não reutilize esse líquido nem permita que ele entre em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.

Utensílios para forno

Coloque os alimentos num prato raso próprio para micro-ondas, como um prato de cerâmica ou vidro. Não cubra os alimentos.

Tempo de repouso

Após descongelar, deixe os alimentos repousarem por mais 10 a 30 minutos até que a temperatura esteja uniforme. Os pedaços de carne maiores requerem tempos de repouso mais longos do que os menores. Os cortes planos e a carne picada devem ser separados antes do repouso. Após este tempo, pode prosseguir com a cozedura, mesmo que o centro dos pedaços mais grossos ainda esteja ligeiramente congelado. Nesta fase, também pode remover as miudezas do frango.

■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Programas automáticos

Os programas automáticos tornam a preparação dos alimentos muito fácil. Basta selecionar o programa desejado e introduzir o peso dos seus alimentos. O programa automático definirá então os parâmetros de cozedura ideais. Pode escolher entre 13 programas.

Definir um programa

1. Toque uma vez em ⏻ para entrar no modo de definição da função. A temperatura predefinida será exibida.
2. Toque uma vez em △. Aparecerão no visor *△, "d01", e o peso predefinido.
3. Toque três vezes no botão correspondente ^ ^ . Será exibido "P01". Continue a tocar no botão ^ ou v para selecionar o menu desejado. Estão disponíveis 13 menus automáticos.
4. Utilize o botão correspondente ^ ou v para definir o peso dos alimentos.
5. Toque em ▷|| (Iniciar) para começar a cozinhar.

Notas:

- Os programas marcados com um asterisco (*) requerem pré-aquecimento. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o forno emitirá um bipe. Abra a porta, coloque os alimentos dentro e feche a porta. Em seguida, toque no botão Iniciar ▷|| para continuar a cozedura.

- Para os menus P04, P06, P07 e P13, salte o passo 4.

Pausar a operação

Toque em ▷|| para pausar a operação.
Em seguida, toque em ▷|| para retomar.

Cancelar a operação

Toque em ⏻ para cancelar a operação. Isto pode ser feito a qualquer momento. Entrar no Modo de Definição da Função durante o processo de definição, toque em △ para entrar no modo de definição da função.

- Menu automático

Programa n.º	Item	Peso (kg)	Potência	w
P 01	Vegetais Frescos	0,20 0,40 0,60	Micro-ondas P09	900
P 02	Batatas Descascadas/ Cozidas	0,24 0,48 0,72	Micro-ondas P09	900
P 03	Batata Assada	0,45 1,00	Convecção 220 °C+ Micro-ondas P03	900 + 1700
P 04*	Pedaços de Frango (Congelados)	0,55	Convecção 220 °C	2200 + 500
P 05*	Bolo	0,40 0,60 0,50	Convecção 160 °C	1700
P 06*	Tarte de maçã	2,40	Convecção 180 °C	1700
P 07*	Quiche	1,00	Convecção 200 °C	2700
P 08	Reaquecer sopa	0,20 0,40 0,60	Micro-ondas P09	900
P 09	Reaquecer o prato	0,25 0,35	Micro-ondas P09	900
P 10	Reaquecer Molho/ Guisado	0,10 0,20 0,30	Micro-ondas P09	900
P 11*	Pizza congelada	0,20 0,40 0,60	Convecção 220 °C	1700
P 12*	Batatas fritas congeladas para forno	0,30 0,40 0,50	Convecção + fundo 220 °C	2700
P 13	Lasanha	1,60	Convecção 200 °C+ Micro-ondas P03	900 + 1700

■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Recomendações para limpar o forno e o painel frontal

⚠ Avisos de segurança

Risco de choque elétrico! A penetração de humidade pode causar choque elétrico. Não utilize máquinas de limpeza a alta pressão ou a vapor.

Risco de queimaduras! Nunca limpe o aparelho imediatamente após a utilização. Deixe-o arrefecer completamente antes de limpar.

Risco de perigo grave para a saúde!

Se a porta do compartimento de cozedura ou a vedação da porta estiverem danificadas a energia do micro-ondas pode escapar.

Não utilize o aparelho se alguma delas estiver danificada.

Entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente imediatamente.

Notas importantes

■ Pequenas variações de cor no painel frontal são normais e devem-se à utilização de diferentes materiais (por exemplo, vidro, plástico e metal).

■ As sombras em forma de riscas no painel da porta são causadas pelos reflexos da luz do forno.

■ Os odores desagradáveis (por ex., após cozinhar peixe) podem ser facilmente removidos:

Adicione algumas gotas de sumo de limão a um copo de água. Coloque uma colher no copo (para evitar uma ebulição tardia) e aqueça durante 1 a 2 minutos na potência máxima do micro-ondas.

Agentes de limpeza – O que Evitar

Para evitar danos nas superfícies do aparelho, não utilize:

■ Agentes de limpeza cortantes ou abrasivos

■ Raspadores de metal ou vidro (especialmente na porta de vidro ou na vedação da porta)

■ Esfregões duros ou esponjas abrasivas

■ Produtos de limpeza com elevado teor de álcool

Lave exaustivamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

Certifique-se de que todas as superfícies estão completamente secas antes de voltar a utilizar o aparelho.

Peça	Método de limpeza recomendado	Notas importantes
Frente do aparelho (Aço inoxidável)	Limpe com água quente com sabão, utilizando um pano de cozinha. Seque com um pano macio. Remova imediatamente os resíduos de calcário, gordura, amido e clara de ovo para evitar corrosão.	Não utilize produtos de limpeza para vidros nem raspadores de metal/vidro. Produtos de limpeza especiais para aço inoxidável estão disponíveis no serviço de assistência ao cliente ou em lojas especializadas.
Compartimento de cozedura	Limpe com água quente e sabão ou uma solução de vinagre, utilizando um pano de cozinha. Seque com um pano macio.	Se estiver muito sujo: não utilize spray para forno, produtos de limpeza agressivos, esfregões, esponjas ásperas ou produtos de limpeza para panelas, pois podem riscar as superfícies. Deixe todas as superfícies secarem exaustivamente.
Vão no compartimento de cozedura	Limpe com um pano húmido.	Evite que a água penetre no acionamento do prato giratório ou no interior do aparelho.
Prateleiras grelhas	Limpe com água quente com sabão ou na máquina de lavar louça.	Também podem ser utilizados produtos de limpeza para aço inoxidável.
Painéis da porta	Utilize um produto de limpeza para vidros com um pano de cozinha.	Não utilize um raspador de vidro.
Vedação da porta	Limpe com água quente com sabão utilizando um pano de cozinha.	Não esfregue nem utilize raspadores de metal/vidro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As avarias têm frequentemente explicações simples. Consulte a tabela de avarias antes de contactar o nosso serviço pós-venda. Se a sua refeição não ficar conforme esperado, consulte a secção Guia de cozinha especializada, onde encontrará inúmeras dicas e truques para lhe ajudar a obter resultados perfeitos.

Risco de choque elétrico!

Reparações incorretas são perigosas e podem resultar em ferimentos graves. As reparações só devem ser realizadas pelos nossos engenheiros qualificados da assistência pós-venda.

Tabela de avarias

Problema	Causa possível	Solução / Informação
O aparelho não funciona.	Disjuntor com defeito.	Verifique a caixa de fusíveis para garantir que o disjuntor do aparelho está a funcionar devidamente.
	Ficha não ligada.	Ligue o aparelho à tomada elétrica.
	Falta de energia.	Verifique se a luz da cozinha está a funcionar.
Aparece uma mensagem no painel de visualização.	O bloqueio infantil está ativo.	Desative o bloqueio infantil (consulte a secção: Bloqueio Infantil).
O micro-ondas não liga.	A porta não está totalmente fechada.	Verifique se há resíduos de alimentos ou detritos presos na porta.
Os alimentos demoram mais tempo do que o habitual para aquecer no micro-ondas.	O nível de potência selecionado está muito baixo.	Selecione um nível de potência mais alto.
	Foi colocada uma quantidade maior de alimentos do que o habitual no interior.	Duplicar a quantidade quase duplica o tempo de cozedura.
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.
Não é possível definir um modo de funcionamento ou nível de potência específico.	A temperatura, o nível de potência ou a definição combinada não são permitidos para este modo.	Escolha as definições permitidas.
E-01 aparece no painel de visualização.	A função de desligamento por segurança térmica foi ativada.	Contacte o serviço pós-venda.
E-04 aparece no painel de visualização.	A função de desligamento por segurança térmica foi ativada.	Contacte o serviço pós-venda.
E-17 aparece no painel de visualização.	O aquecimento rápido falhou.	Contacte o serviço pós-venda.

ACRILAMIDA NOS ALIMENTOS

Quais são os alimentos afetados?

A acrilamida é produzida principalmente em produtos à base de cereais e batata que são cozinhados a altas temperaturas, tais como batatas fritas, palitos de batata, torradas, pãezinhos, pão e produtos de panificação finos (biscoitos, pão de gengibre, bolachas).

Sugestões para minimizar a acrilamida quando preparar alimentos	
Geral	Mantenha os tempos de cozedura ao mínimo. Cozinhe os alimentos até ficarem castanhos dourados, mas não muito escuros. Pedações grandes e grossos de alimentos contêm menos acrilamida.
Cozinhar biscoitos	Máximo de 200 °C utilizando aquecimento superior/inferior ou máximo de 180 °C no modo de ar quente 3D ou ar quente. Utilizar clara e gema de ovo reduz a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Máximo de 190 °C utilizando aquecimento superior/inferior ou máximo de 170 °C no modo de ar quente 3D ou ar quente. Espalhe as batatas fritas de forma fina e uniforme sobre o tabuleiro de forno. Cozinhe pelo menos 400 g de cada vez num tabuleiro de forno para evitar que as batatas fritas sequem.

INSTALAÇÃO - Dados técnicos

Mod. VIRTUS VIRTUS MICROWAVE BL /6045

Modelo	TV950E4LL-TV0E00
Tensão/ Frequência nominal	220-230 V ~ 50 Hz
Potência de entrada do micro-ondas	1700 W
Potência de saída do micro-ondas	900 W
Potência do forno	2450-2700 W
Potência máxima de entrada	2950-3150 W

Consumo de energia

Informações sobre o produto relativas ao consumo de energia e ao máximo para atingir o modo de baixa potência aplicável.	
Modo de espera	0,8 W
Tempo máximo necessário para que o forno micro-ondas atinja automaticamente o modo ou condição de baixa potência aplicável	20 minutos

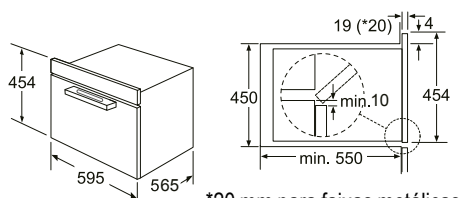
Informações importantes sobre a instalação

- Este aparelho destina-se apenas a instalação totalmente embutida numa cozinha.
- Não foi concebido para ser utilizado como aparelho de mesa ou instalado dentro de um armário.
- O armário embutido não deve ter um painel traseiro diretamente atrás do aparelho.
- O armário deve ter uma abertura de ventilação de pelo menos 250 cm² na parte frontal.
- Deve ser mantida uma distância mínima de 45 mm entre a parede e a base ou o painel traseiro da unidade acima.
- Para garantir uma ventilação apropriada, corte o painel da base ou instale uma grelha de ventilação.
- As ranhuras de ventilação e as entradas de ar não devem ser cobertas em nenhuma circunstância.
- As ranhuras de ventilação e as entradas de ar não devem ser tapadas.
- A operação deste aparelho em segurança só pode ser garantida se tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- O instalador é responsável por quaisquer danos causados por uma instalação incorreta.
- As unidades nas quais o aparelho é instalado devem ser resistentes ao calor até 90 °C.
- A altura de instalação não deve ser menor que 850 mm.
- Todas as dimensões mostradas nos esquemas (salvo indicação em contrário) estão em milímetros (mm).

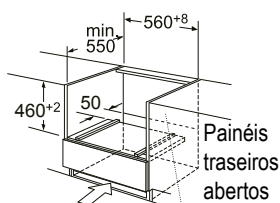
INSTALAÇÃO - Dimensões de instalação

- Não agarre nem transporte o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não foi concebida para suportar o peso do aparelho e pode partir-se.
- Deslize cuidadosamente o micro-ondas para dentro do armário, certificando-se de que fica centrado na abertura.
 - Abra a porta
 - Insira totalmente o aparelho no armário e centre-o devidamente.
 - Certifique-se de que o cabo de ligação não está dobrado ou preso durante a instalação.
 - Prenda o aparelho no lugar utilizando os parafusos apropriados.
 - Não preencha o espaço entre a bancada e o aparelho com ripas ou painéis adicionais.

■ Dimensões de instalação

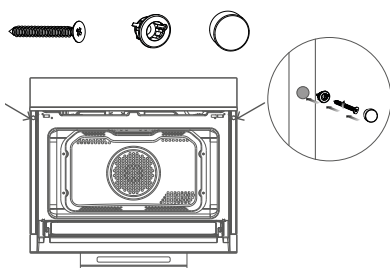


*20 mm para faixas metálicas



Painéis traseiros abertos

As ventilações na base são no mín. de 250 cm²



Assim que o forno tiver sido levantado para o lugar dentro do alojamento do aparelho, localize os dois orifícios na caixa do forno e fixe-o utilizando os parafusos fornecidos.

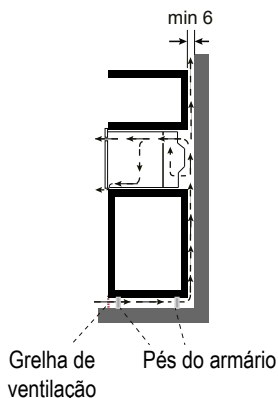
Cuidado: Não aperte demais os parafusos, pois isso pode danificar o forno ou o alojamento do aparelho. Utilize apenas uma chave de fendas.

Aberturas de ventilação traseiras, mín. de 250 cm²



Painéis traseiros abertos

As ventilações na base são no mín. de 250 cm²



Grelha de ventilação Pés do armário

■ INSTALAÇÃO - Ligação elétrica

⚠ Regras de instalação

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas

DIRETIVA 2002/96/CE
DIRETIVA DE BAIXA TENSÃO 2014/35/UE
DIRETIVA DE COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA 2014/30/UE
REGULAMENTO N.º 1935/2004 (contacto com alimentos)

Ligação elétrica com ficha

(apenas para certos modelos, dependendo da nossa gama de produtos)

O aparelho está equipado com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de alimentação elétrica só devem ser realizadas por um electricista qualificado, de acordo com os regulamentos aplicáveis.

Se a ficha deixar de estar acessível após a instalação, deve ser instalado um interruptor de isolamento em todos os polos no lado da alimentação elétrica, com uma distância de contacto de, pelo menos, 3 mm.

A proteção contra contacto deve ser garantida pela instalação.

Proteção por fusível: consulte o Manual do utilizador – secção de Dados técnicos.

Ligação elétrica sem ficha

(apenas para certos modelos, dependendo da nossa gama de produtos)

Este aparelho destina-se a instalação permanente com um cabo de alimentação

elétrica de três fios e só pode ser ligado por um profissional credenciado, de acordo com o esquema de cablagem. Apenas um electricista qualificado, em conformidade com os regulamentos relevantes, pode substituir o cabo de alimentação elétrica. Não utilize adaptadores múltiplos, régua de tomadas ou extensões elétricas. A sobrecarga representa um risco de incêndio. Se a ligação já não estiver acessível após a instalação, deve ser fornecido um interruptor de isolamento de todos os polos com um espaço mínimo de contacto de 3 mm.

Ligação do cabo de alimentação elétrica – Códigos de cores

Ligue os fios do cabo de alimentação elétrica da rede de acordo com o seguinte código de cores:

Cor do fio	Ligação	Símbolo
Verde/Amarelo	Terra	⊕ (E)
Azul	Neutro	N
Castanho	Tensão	L

⚠ Notas especiais para a Grã-Bretanha e Austrália

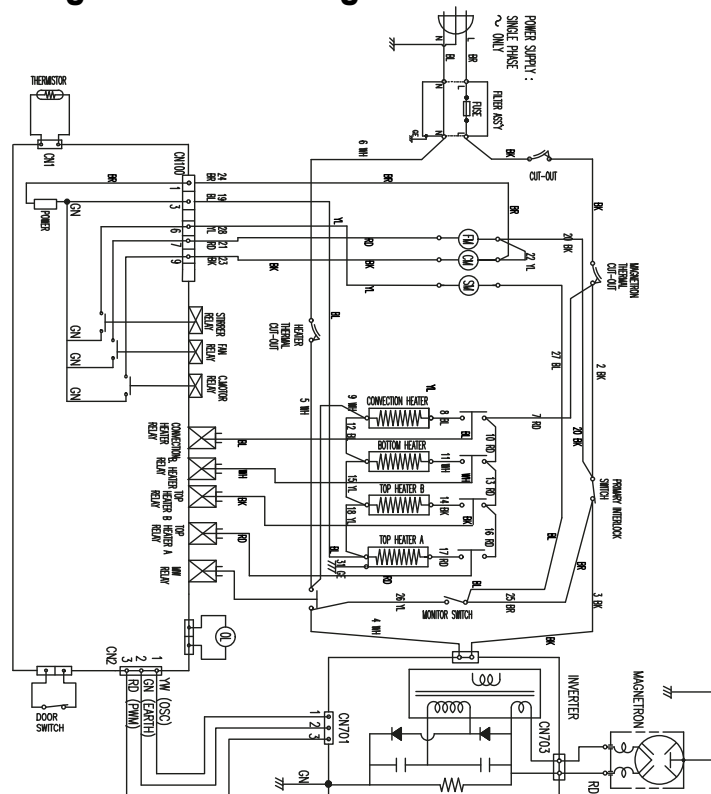
Não ligue o aparelho utilizando uma ficha de 13 A nem o proteja com um fusível de 13 A. O aparelho deve ser protegido com um fusível estipulado a 16 A ou superior. O aparelho deve estar desligado da alimentação elétrica durante todos os trabalhos de instalação. Uma vez instalado, deve ser garantida a proteção contra contacto accidental.

INSTALAÇÃO - Diagramas de cablagem

Legenda

- BK Preto
- BR Castanho
- WH Branco
- YL Amarelo
- GE Amarelo-Verde
- GN Verde
- GR Cinzento
- BL Azul
- R Vermelho
- SM Motor do agitador
- FM Motor da ventoinha
- CM Motor da ventoinha de convecção
- OL Lâmpada LED

Diagramas de cablagem



PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no manipular los enclavamientos de seguridad.

- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no se debe utilizar el horno hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.

ANEXO

Si el aparato no se mantiene en condiciones de limpieza adecuadas, su superficie puede degradarse, lo que podría acortar su vida útil y dar lugar a situaciones peligrosas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o exposición a una energía excesiva del horno microondas al utilizar el aparato, siga las precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si se les ha supervisado o instruido sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

2. Lea y siga las específicas "Precauciones para Evitar la Posible Exposición a Energía de Microondas Excesiva."

3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro. (Para aparatos con conexión de tipo Y)

5. **ADVERTENCIA:** Es peligroso que cualquier persona que no sea competente realice cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de microondas.

6. **ADVERTENCIA:** No se deben calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que pueden explotar.

7. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, solo si han recibido la supervisión o instrucción adecuadas sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.

8. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de que se incendien.

9. Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas.

10. Si se emite humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

11. El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada. Manipule el recipiente con cuidado

12. El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe removerse o agitarse y comprobarse la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.

13. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que haya finalizado el calentamiento.

14. El horno debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de comida.

15. Si no se mantiene el horno en condiciones de limpieza, podría deteriorarse la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones peligrosas.

16. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno. (Para hornos provistos de un dispositivo para utilizar una sonda de detección de temperatura.)

17. El horno microondas debe funcionar con la puerta decorativa abierta. (Para hornos con puerta decorativa.

- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- Por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- Casas rurales;

- Entornos de tipo bed and breakfast.

18. Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los recipientes del aparato. (Para aparatos fijos y empotrados instalados a una altura igual o superior a 900 mm del suelo y equipados con platos giratorios desmontables. No es aplicable a aparatos con puertas con bisagras horizontales en la parte inferior.)

19. El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.

20. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

21. ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.

22. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

23. El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o ropa, o calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos o artículos similares puede provocar lesiones, ignición o incendio.

24. La superficie de un cajón de almacenamiento puede calentarse.

25. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

26. Durante su uso, el aparato se calienta. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

27. No se permite el uso de recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en el microondas.

28. No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar que el cristal se rompa.

29. El aparato está diseñado para ser empotrado.

30. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento. (Esto no se aplica a los aparatos con puerta decorativa)

31. ADVERTENCIA: Cuando el aparato funcione en modo combinado, los niños deben usar el horno únicamente bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que se generan. LEA ATENTAMENTE Y GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

■ CONSEJOS SOBRE ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE

Aquí encontrará consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar, y cómo desechar correctamente su aparato. Ahorro de energía

■ Precaliente el horno solo si así se indica en la receta o en las tablas de instrucciones.

■ Utilice moldes oscuros, lacados o esmaltados. Absorben el calor especialmente bien.

■ Abra la puerta del horno lo menos posible mientras cocina, hornea o asa.

■ Es recomendable hornear varios pasteles seguidos. El horno aún estará caliente. Esto reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puede colocar dos moldes de pan uno al lado del otro.

■ Para tiempos de cocción más prolongados, puede apagar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la preparación.


■ **ELIMINACIÓN ECOLÓGICA** Deseche el embalaje de forma responsable con el medio ambiente. Este aparato cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Esta directiva establece un marco para la recogida y el reciclaje de electrodomésticos usados y es aplicable en toda la Unión Europea.








■ PRIMERA PUESTA EN MARCHA



Limpieza de los accesorios: Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua caliente jabonosa y un paño suave.

Calentamiento del horno


Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno vacío y cerrado. Una hora con  convección a 250°C es ideal. Asegúrese de que no queden restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Pulse  una vez para acceder al modo de configuración de funciones.  y se mostrará la temperatura predeterminada.

2. Pulse el botón correspondiente  o  repetidamente  hasta que aparezca el mensaje.

3. Pulse el botón correspondiente  o  para ajustar la temperatura a 250°C.

4. Pulse el botón correspondiente  o  para ajustar el tiempo de cocción a "01:00hr".

5. Pulse . El horno comenzará a calentarse.

⚠ Calentando alimentos ¡Riesgo de quemaduras! Al calentar líquidos, existe riesgo de que la ebullición se retrase. Esto significa que el líquido puede alcanzar el punto de ebullición sin formar las burbujas de vapor habituales. Incluso un ligero movimiento del recipiente puede provocar que el líquido caliente hierva repentinamente y salpique. Para evitar que la ebullición se retrase, coloque siempre una cuchara u otro objeto resistente al calor en el recipiente al calentar líquidos.



■ PANTALLA - Leyenda de iconos

Panel de control	
	Encendido (D)
	Microondas
	Menú Automático
	Luz
	Reloj
	Inicio/Pausa
	Temperatura
	Ajuste de parámetros

Las teclas táctiles se utilizan para configurar diversas funciones adicionales. Puede consultar los valores configurados en la pantalla.

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Configuraciones

Reloj

1. En el modo de configuración de funciones, mantenga pulsado el botón C durante 3 segundos para acceder al modo de configuración del reloj. Aparecerá "00:00" y las horas parpadearán.
2. Pulse \wedge o \vee para ajustar la hora.
3. Pulse \triangleright para confirmar; los minutos parpadearán.
4. Pulse \wedge o \vee para ajustar los minutos.
5. Pulse \triangleright para confirmar. El reloj está ajustado.

Notas:

- El reloj muestra la hora en formato de 24 horas. Si el reloj no está configurado, no funcionará al encenderlo.

Si no se realiza ninguna operación durante los 5 segundos de configuración, el reloj se configurará automáticamente.

Horno

Existen varias maneras de configurar su horno. Aquí le explicaremos cómo seleccionar el modo de calentamiento y la temperatura o la función de asado que desee.

También puede programar el tiempo de cocción en el horno.

■ Configuración del Tipo de Calentamiento y la Temperatura

Ejemplo: \sim Calor radiante a 200°C durante 25 minutos. $_$

1. Pulse ⏻ una vez para acceder al modo de configuración de funciones. $_$ Se mostrará la temperatura predeterminada.
2. Pulse repetidamente el botón correspondiente \wedge o \vee hasta que aparezca el modo de calentamiento deseado \sim .
3. Pulse el botón correspondiente \wedge o \vee para ajustar la temperatura a 200°C.
4. Pulse el botón correspondiente \wedge o \vee para ajustar el tiempo de cocción a 25:00 min.
5. Pulse el botón de Inicio \triangleright para comenzar a cocinar.

Nota: Si no necesita programar un tiempo de cocción, puede omitir el paso 4. El tiempo de cocción predeterminado es de 9:00 horas.

■ Pausar el Funcionamiento

Pulse ⏸ (Pausa) o abra la puerta del horno para pausar el funcionamiento. A continuación, pulse ⏪ (Inicio) para reanudarlo.

■ Cambio del Tiempo de Cocción

a. Si ya ha configurado un tiempo de cocción, pulse el botón correspondiente \wedge o \vee para ajustarlo durante el funcionamiento. El horno continuará automáticamente con el nuevo tiempo.

b. Si no ha configurado ningún tiempo de cocción:

Pulse el botón correspondiente \wedge o \vee — se mostrará el tiempo predeterminado.

A continuación, pulse \wedge o \vee de nuevo para ajustar el tiempo.

El horno continuará automáticamente con el tiempo seleccionado.

■ Cambio de la Temperatura

Para ajustar la temperatura durante el funcionamiento, pulse el botón \wedge o \vee correspondiente.

El horno continuará automáticamente con la nueva temperatura.

■ Cancelar el Funcionamiento

Pulse el botón ⏻ (Detener/Cancelar) para cancelar el funcionamiento.

Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.

■ Configurar el Temporizador de Cocina

1. En el modo de configuración de función, pulse el botón ⌚ una vez para acceder al modo de configuración de cocina. La pantalla mostrará: "00:00 min".

2. Pulse el botón \wedge o \vee para ajustar el tiempo deseado.

3. Pulse el botón de confirmación \triangleright para confirmar.

El temporizador de cocina ya está configurado.

Notas:

1. El temporizador de cocina solo funciona como temporizador - no inicia ni controla la cocción.

2. Si no se realiza ninguna operación durante los 5 segundos de configuración del temporizador de cocina, se ajustará automáticamente con el último tiempo introducido.

■ Consulta del Temporizador de Cocina

Durante la cuenta regresiva, si desea consultar el tiempo restante, pulse el botón del temporizador ⌚ una vez. El tiempo restante se mostrará durante tres segundos.

■ Ajuste del Temporizador de Cocina

Si necesita ajustar el temporizador de cocina durante la cuenta regresiva:

Pulse el botón del temporizador ⌚ una vez. Se mostrará el tiempo restante.

Siga los pasos 2 y 3 de la sección "Ajuste del Temporizador de Cocina" para restablecer el tiempo.

■ Función de Bloqueo Infantil

Puede usar esta función para evitar que los niños enciendan el horno accidentalmente.

Para activar el bloqueo:

Mantenga pulsado el botón de bloqueo ⏻ por tres segundos.

Sonará un pitido y aparecerá el icono de bloqueo en la pantalla.

Para desactivar el bloqueo:

Con el horno bloqueado, mantenga pulsado el botón de bloqueo ⏻ durante tres segundos. Sonará un pitido y el bloqueo se desactivará.





















■ ICONOS DE FUNCIONES

Utilice las teclas de función para seleccionar el modo de cocción.

	Convencional		Calor inferior
	Convección		Microondas + Convección
	Convencional + Ventilador		Microondas + Convencional + Ventilador
	Calor radiante		Microondas + Calor inferior + Ventilador
	Doble parrilla + Ventilador		Microondas
	Doble parrilla		Descongelar
	Calor Inferior + Ventilador		

■ AJUSTE DE PARÁMETRO

Utilice  para ajustar los parámetros.

Parámetro	Rango
	Seleccionar potencia del microondas (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).
Microondas nivel de potencia	 X 2 P01, P03, P05
	  X 2 P01, P03, P05
	  X 2 P01, P03, P05
Descongelar programas	*  Seleccionar 3 programas de descongelación. Desde d01 hasta d03.
Menú Automático	Seleccionar 13 programas automáticos. Desde P01 hasta P13. Seleccionar la temperatura de cocción (°C).
Temperatura	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	 100-235°C
	 100-250°C
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	  50°C, 100-220°C
	  100-220°C
  50°C, 100-220°C	

Su aparato está equipado con un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se activa durante el funcionamiento y expulsa el aire caliente por encima de la puerta. El ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo después de apagar el aparato. Precaución: No cubra las ranuras de ventilación, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento del aparato.

Ventilador de refrigeración

Notas

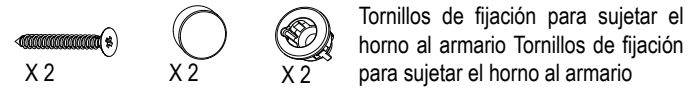
■ El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas; sin embargo, el ventilador de refrigeración se activará igualmente. Puede seguir funcionando incluso después de que el microondas se haya detenido.

■ Puede formarse condensación en la ventana de la puerta, las paredes interiores y el suelo. Esto es normal y no afecta al rendimiento del microondas. Seque la condensación después de cocinar.

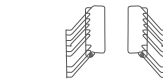
■ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Accesorios suministrados

Nota: El tipo y la cantidad de accesorios dependen de la demanda real.



Tornillos de fijación para sujetar el horno al armario
Tornillos de fijación para sujetar el horno al armario



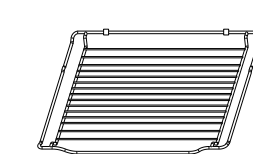
Rieles laterales

X 1 X 1



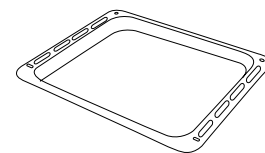
Clips cerámicos

X 2 (F = FRONTAL) - X 2 (R = TRASERA)



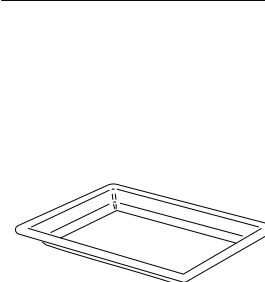
X 1

Rejilla para asar
Para asar, por ejemplo, filetes, salchichas y para tostar pan.
Por razones de seguridad, la bandeja para hornear debe colocarse en el gancho lateral en lugar de directamente sobre la placa inferior



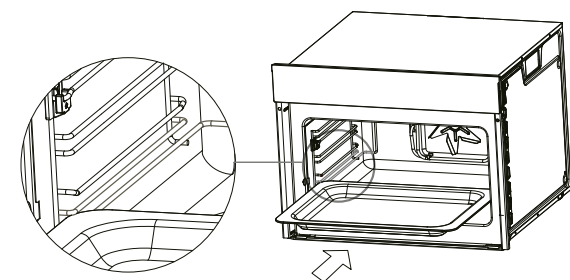
X 1

Bandeja para hornear - Bandeja esmaltada
Para hacer rollos de pastel y asar pollos enteros.
■ Cuando se cocina con la función de microondas, está prohibido el uso de la bandeja esmaltada.

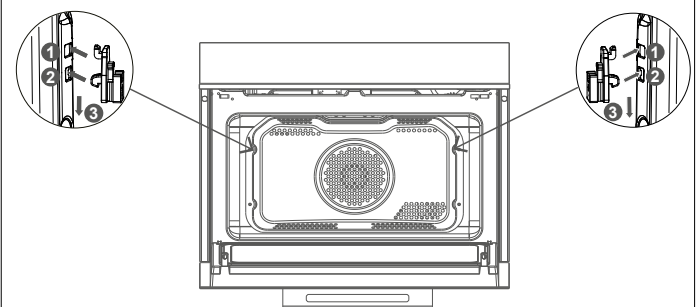


X 1

Bandeja para hornear - Bandeja de vidrio
Para calentar y cocinar los alimentos seleccionando la temperatura interna
■ Cuando se cocina con la función de microondas, utilice la bandeja de vidrio.
■ Se utiliza para recoger líquidos, como agua y grasa, cuando se hornean alimentos.
Para garantizar el mejor resultado de cocción, la bandeja de cristal debe colocarse en la parte inferior del soporte lateral, tal y como se muestra en las siguientes figuras. La bandeja de cristal debe empujarse a lo largo de los rieles guía más bajos del soporte lateral hasta su posición.

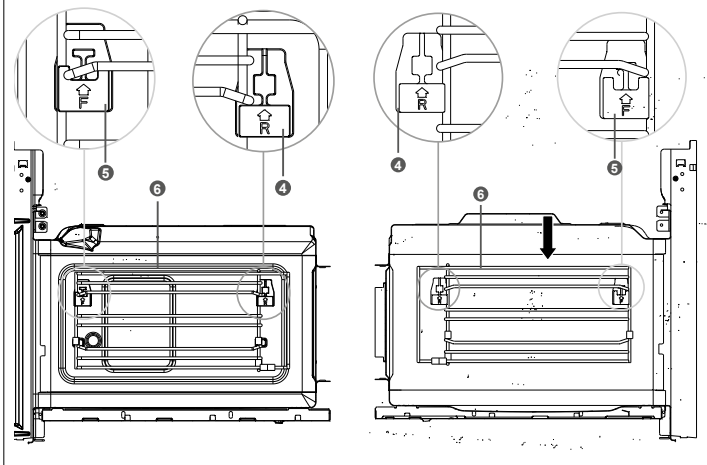


- Instalación de los clips cerámicos



■ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Rieles laterales



■ INSTRUCCIONES DE USO - Microondas

Las microondas se convierten en calor dentro de los alimentos. El microondas puede utilizarse solo (modo individual) o combinado con otro tipo de calentamiento. Encontrará información sobre los utensilios de horno adecuados y cómo configurar el microondas en las siguientes secciones.

Nota:

0 – 5 minutos:	Pasos de 10 segundos
5 – 10 minutos:	Pasos de 30 segundos
10 – 30 minutos:	Pasos de 1 minuto
30 – 120 minutos:	Pasos de 5 minutos
Superior a los 120 minutos:	Pasos de 30 minutos

Notas sobre los utensilios de horno

Vajilla apta para el uso en el microondas

Utilice utensilios de horno resistentes al calor, fabricados en vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico apto para microondas. Estos materiales permiten el paso eficaz de las microondas.

También puede usar platos para servir, lo que le permite calentar y servir la comida en el mismo recipiente, ahorrando tiempo y reduciendo la necesidad de transferir los alimentos.

Importante: Utilice únicamente vajilla con detalles decorativos dorados o plateados si el fabricante indica explícitamente que es apta para microondas.

Utensilios no aptos para microondas

Los utensilios de horno metálicos no son aptos. El metal no permite el paso de las microondas. Los alimentos en recipientes metálicos tapados permanecerán fríos.

Precaución – Riesgo de Chispas

Los objetos metálicos—como una cuchara dentro de un vaso—deben mantenerse a una distancia mínima de 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas pueden dañar o romper el cristal interior de la puerta.

Prueba de la Vajilla

Importante: Nunca utilice el microondas sin comida en su interior. La siguiente prueba de la vajilla es la única excepción a esta regla.

Si no estás seguro de si tu plato es apto para microondas, realiza esta sencilla prueba:

Coloque el recipiente vacío en el microondas.

1. Calentar a máxima potencia durante 30 segundos a 1 minuto.
2. Controlar cuidadosamente la temperatura del recipiente durante y después del calentamiento.

- Si el recipiente permanece frío o solo ligeramente tibio, es apto para microondas.
- Si se calienta mucho o produce chispas, no lo utilice en el microondas.

Ajustes del microondas

Ejemplo: Ajuste la potencia del microondas a P06 y el tiempo de cocción a 17 minutos.

Pulse una vez para acceder al modo de configuración de funciones. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla.

Pulse una vez. Aparecerán el nivel de potencia y el tiempo predeterminados del microondas.

Pulse el botón correspondiente o para ajustar el nivel de potencia del microondas a P06.

Pulse el botón correspondiente o para ajustar el tiempo de cocción a 17:00 min.

Pulse (Inicio/Pausa) para empezar a cocinar.

Notas:

1. El nivel de potencia del microondas no se puede cambiar durante la cocción.
2. Si se selecciona P10, el tiempo máximo de cocción es de 30:00 minutos. Si se seleccionan los niveles P01 a P09, el tiempo máximo de cocción es de 1:30 horas.

Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento

Abrir la puerta pausa automáticamente el funcionamiento.

Después de cerrar la puerta, pulse una vez para reanudar la cocción.

Pausar el funcionamiento

Pulse para pausar la cocción. Pulse de nuevo para reanudarla.

Modificar el Tiempo de Cocción Durante el Funcionamiento

Pulse el botón correspondiente o para ajustar el tiempo de cocción mientras el microondas está en funcionamiento.

El horno continuará automáticamente con el nuevo tiempo.

Cancelar el funcionamiento

Pulse (Cancelar) para detener el funcionamiento en cualquier momento.

■ INSTRUCCIONES DE USO

- Funcionamiento MicroCombi

Este modo utiliza la parrilla y el microondas simultáneamente. El microondas acelera el proceso de cocción, mientras que la parrilla garantiza que sus alimentos queden bien dorados y crujientes por fuera.

Ajustes para el Funcionamiento Combinado del Microondas

Ejemplo: Microondas + Convencional + Ventilador a 200°C y P05 durante 17 minutos.

1. Pulse una vez para acceder al modo de configuración de funciones. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla.

2. Pulse repetidamente el botón correspondiente o hasta que aparezca el símbolo Modo Combinado.

3. Use los botones o para ajustar la temperatura a 200°C.

Use los botones o para ajustar el tiempo de cocción a 17:00 min.

4. Nota: El tiempo máximo permitido es de 1:30 hr.

5. Pulse una vez y, a continuación o para ajustar la potencia del microondas a P05.

6. Pulse (Inicio) para comenzar a cocinar.

Apertura de la puerta del horno

Al abrir la puerta del horno, la operación se pausa automáticamente.

Después de cerrar la puerta, pulse (Inicio) una vez para reanudar la cocción.

Apertura de la puerta del horno

Al abrir la puerta del horno, la operación se pausa automáticamente.

Después de cerrar la puerta, pulse (Inicio) una vez para reanudar la cocción.

Pausar el funcionamiento

Para pausar la cocción, pulse (Inicio/Pausa). Para reanudarla, pulse de nuevo.

Cambio del tiempo de cocción

Durante el funcionamiento, puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón correspondiente o .

El horno continuará funcionando con el tiempo recién seleccionado.

Cancelar el funcionamiento

Para cancelar la operación en cualquier momento, pulse (Cancelar).


Comprobar el Nivel de Potencia










Para comprobar el nivel de potencia actual del microondas durante el funcionamiento, pulse (Consulta de Potencia). El nivel de potencia seleccionado se mostrará durante 5 segundos.

■ INSTRUCCIONES DE USO

- Programas de Descongelación

Puede utilizar uno de los tres programas de descongelación para descongelar carne, aves o pescado.

Ejemplo: Utilice el programa  para descongelar 0,50 kg de pescado.

1. Pulse  (AJUSTAR) una vez para acceder al modo de configuración de funciones.  Se mostrará la temperatura predeterminada.
2. Pulse  (Descongelar) una vez. En la pantalla aparecerán símbolos como , d01, y el peso predeterminado.
3. Utilice los botones  o  para seleccionar el programa de descongelación d03 (para pescado).
4. Utilice los botones  o  para ajustar el peso de los alimentos a 0,50 kg.
5. Pulse  (Inicio) para iniciar la descongelación.

Programa	Rango de peso
d01 Carne	0,10 - 1,50 kg
d02 Aves	0,10 - 1,50 kg
d03 Pescado	0,10 - 0,80 kg

Notas:

El zumbador sonará para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación. Si no se realiza ninguna acción, el horno seguirá funcionando.

Preparación de los Alimentos

Utilice alimentos que hayan sido congelados a -18°C y almacenados en porciones lo más finas posible. Retire todo el embalaje de los alimentos que vaya a descongelar y péselos. El peso es necesario para ajustar el programa.

Importante: Al descongelar carne o aves, se liberará líquido. Escurra este líquido al dar la vuelta a la carne o las aves. No reutilice este líquido ni permita que entre en contacto con otros alimentos bajo ninguna circunstancia.

Utensilios para horno

Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo apto para microondas, como un plato de cerámica o cristal. No cubra los alimentos.

Tiempo de reposo










Después de descongelar, deje reposar los alimentos entre 10 y 30 minutos más hasta que la temperatura sea uniforme en todo el alimento. Las piezas de carne más grandes requieren más tiempo de reposo que las más pequeñas. Los cortes planos y la carne picada deben separarse antes de dejarlos reposar. Transcurrido este tiempo, puede proceder a cocinar, incluso si el centro de las piezas más gruesas todavía está ligeramente congelado. En esta fase, también puede retirar las menudencias del pollo.

■ INSTRUCCIONES DE USO


- Programas automáticos

Los programas automáticos facilitan enormemente la preparación de los alimentos. Solo tiene que seleccionar el programa deseado e introducir el peso de los alimentos. El programa automático establecerá los parámetros de cocción óptimos. Puede elegir entre 13 programas.

Configuración de un Programa

1. Pulse  una vez para acceder al modo de configuración de funciones. Se mostrará la temperatura predeterminada.
2. Pulse  una vez. , "d01", y aparecerá el peso predeterminado en la pantalla.
3. Pulse tres veces el botón  correspondiente. Se mostrará "P01".
Siga pulsando el botón  o  para seleccionar el menú deseado.
Hay 13 menús automáticos disponibles.
4. Utilice el botón correspondiente  o  para ajustar el peso de los alimentos.
5. Pulse  (Inicio) para comenzar a cocinar.


Notas:

- Los programas marcados con un asterisco (*) requieren precalentamiento. Cuando el precalentamiento haya finalizado, el horno emitirá un pitido. Abra la puerta, coloque los alimentos en el interior y cierre la puerta. A continuación, pulse  el botón de Inicio para continuar la cocción.

- Para los menús P04, P06, P07 y P13, omita el paso 4.


Pausar el funcionamiento

Pulse  para pausar la operación.

A continuación, pulse  para reanudarla.

Cancelar el funcionamiento

Pulse  para cancelar la operación. Esto se puede hacer en cualquier momento.

Entrar en el Modo de Configuración de Funciones Durante el proceso de configuración, pulse  para entrar en el modo de configuración de funciones.

- Menú Automático

Programa no.	Artículo	Peso (kg)	Potencia	w
P 01	Vegetales Frescos	0,20 0,40 0,60	Microondas P09	900
P 02	Patatas Peladas/Cocidas	0,24 0,48 0,72	Microondas P09	900
P 03	Patata Horneada	0,45 1,00	Convección 220°C+ Microondas P03	900 + 1700
P 04*	Piezas de Pollo (Congelado)	0,55	Convección 220°C	2200 + 500
P 05*	Pastel	0,40 0,60 0,50	Convección 160°C	1700
P 06*	Pie de Manzana	2,40	Convección 180°C	1700
P 07*	Quiche	1,00	Convección 200°C	2700
P 08	Recalentar Sopa	0,20 0,40 0,60	Microondas P09	900
P 09	Placa de Recalentamiento	0,25 0,35	Microondas P09	900
P 10	Recalentar Salsa/Guiso	0,10 0,20 0,30	Microondas P09	900
P 11*	Pizza Congelada	0,20 0,40 0,60	Convección 220°C	1700
P 12*	Patatas Fritas Congeladas para Horno	0,30 0,40 0,50	Convección + parte inferior 220°C	2700
P 13	Lasaña	1,60	Convección 200°C+ Microondas P03	900 + 1700

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Recomendaciones para la limpieza del horno y el panel frontal

Advertencias de Seguridad

¡Riesgo de descarga eléctrica! La penetración de humedad puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores a vapor.

¡Riesgo de quemaduras! Nunca limpie el aparato inmediatamente después de su uso. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

¡Riesgo grave para la salud!

La energía del microondas puede escapar si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas.

No utilice el aparato si alguno de estos elementos está dañado.

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente inmediatamente.

Notas importantes

■ Las ligeras variaciones de color en el panel frontal son normales y se deben al uso de diferentes materiales (por ejemplo, vidrio, plástico y metal).

■ Las sombras en forma de rayas en el panel de la puerta son causadas por los reflejos de la luz del horno.

■ Los olores desagradables (por ejemplo, después de cocinar pescado) se pueden eliminar fácilmente:

Añada unas gotas de zumo de limón a una taza de agua. Coloque una cuchara en la taza (para evitar que tarde en hervir) y caliéntela durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza - Qué evitar

Para evitar daños en las superficies del electrodoméstico, no utilice:

■ Productos de limpieza abrasivos o con bordes afilados

■ Rascadores de metal o cristal (especialmente en la puerta de cristal o la junta de la puerta)

■ Almohadillas duras o esponjas abrasivas

■ Productos de limpieza con alto contenido en alcohol

Lave bien los paños nuevos antes de utilizarlos por primera vez.

Asegúrese de que todas las superficies estén completamente secas antes de volver a utilizar el electrodoméstico.

Pieza	Método de Limpieza Recomendado	Notas importantes
Parte Frontal del Electrodoméstico (Acero Inoxidable)	Limpie con agua caliente y jabón utilizando un paño de cocina. Seque con un paño suave. Elimine inmediatamente los residuos de cal, grasa, almidón y clara de huevo para evitar la corrosión	No utilice limpiadores de cristales ni rascadores de metal o cristal. En el servicio de atención al cliente o en tiendas especializadas se pueden adquirir limpiadores especiales para acero inoxidable.
Compartimento de Cocción	Límpielo con agua caliente jabonosa o una solución de vinagre utilizando un paño de cocina. Seque con un paño suave.	Si está muy sucio: no utilice aerosoles para hornos, limpiadores agresivos, estropajos, esponjas ásperas ni limpiadores para sartenes, ya que pueden rayar las superficies. Deje que todas las superficies se sequen completamente.
Hueco en el compartimento de cocción	Límpielo con un paño húmedo.	Evite que el agua se filtre en el motor del plato giratorio o en el interior del aparato.
Rejillas Metálicas	Límpielas con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas.	También se pueden utilizar limpiadores de acero inoxidable.
Paneles de la Puerta	Utilice un limpia cristales con un paño de cocina.	No utilice rascadores de cristal.
Junta de la Puerta	Límpielo con agua caliente y jabón utilizando un paño de cocina.	No frote ni utilice rascadores de metal o cristal.

■ RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los fallos de funcionamiento suelen tener explicaciones sencillas. Consulte la tabla de fallos de funcionamiento antes de ponerse en contacto con nuestro servicio postventa. Si su comida no sale como esperaba, consulte la sección Guía de Cocina Experta, donde encontrará numerosos consejos y trucos que le ayudarán a conseguir resultados perfectos.

⚠ ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas y pueden provocar lesiones graves. Las reparaciones solo deben ser realizadas por nuestros ingenieros cualificados del servicio postventa.

Tabla de Averías

Problema	Posible Causa	Solución / Información
El aparato no funciona.	Disyuntor defectuoso.	Compruebe la caja de fusibles para asegurarse de que el disyuntor del aparato funciona correctamente.
	Enchufe no conectado.	Enchufe el aparato a la toma de corriente.
	Corte de corriente.	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
Aparece un mensaje en el panel de visualización.	El bloqueo para niños está activo.	Desactive el bloqueo para niños (consulte la sección: Bloqueo para Niños).
El microondas no se enciende.	La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe si hay restos de comida o suciedad atrapados en la puerta.
La comida tarda más de lo habitual en calentarse en el microondas.	El nivel de potencia del microondas seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia más alto.
	Se ha introducido una cantidad de comida mayor de lo habitual.	Duplicar la cantidad casi duplica el tiempo de cocción.
	La comida estaba más fría de lo habitual.	Remueva o dé la vuelta a los alimentos durante la cocción.
No se puede seleccionar un modo de funcionamiento o un nivel de potencia específicos.	La temperatura, el nivel de potencia o la configuración combinada no están permitidos para este modo.	Seleccione los ajustes permitidos.
E-01 aparece en el panel de pantalla.	Se ha activado la función de desconexión por seguridad térmica.	Llame al servicio postventa.
E-04 aparece en el panel de pantalla.	Se ha activado la función de desconexión por seguridad térmica.	Llame al servicio postventa.
E-17 aparece en el panel de pantalla.	El calentamiento rápido ha fallado.	Llame al servicio postventa.

■ ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS

¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos derivados de cereales y patatas que se cocinan a altas temperaturas, como patatas fritas, chips, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas, pan de jengibre, bizcochos).

Consejos para Minimizar la Acrilamida al Preparar Alimentos	
General	Reduzca al mínimo los tiempos de cocción. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los trozos grandes y gruesos de comida contienen menos acrilamida.
Hornear Galletas	Máximo 200°C con calentamiento superior/inferior o máximo 180°C en modo aire caliente 3D o aire caliente. El uso de clara y yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas Fritas al Horno	Máximo 190°C con calentamiento superior/inferior o máximo 170°C en modo aire caliente 3D o aire caliente. Esparza las patatas fritas de forma fina y uniforme sobre la bandeja de horno. Cocine al menos 400 g a la vez en una bandeja de horno para evitar que las patatas se sequen.

■ INSTALACIÓN - Datos técnicos

⚠ Mod. MICROONDAS VIRTUS VIRTUS BL/6045

Modelo	TV950E4LL-TV0E00
Tensión/Frecuencia Nominal	220-230 V~ 50 Hz
Entrada del Microondas	1700 W
Salida del Microondas	900 W
Potencia del Horno	2450-2700 W
Entrada Máxima	2950-3150 W

■ Consumo de energía

Información sobre el consumo energético y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable.	
Modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el microondas alcance automáticamente el modo o estado de bajo consumo aplicable	20 minutos

Importante Información acerca de la Instalación

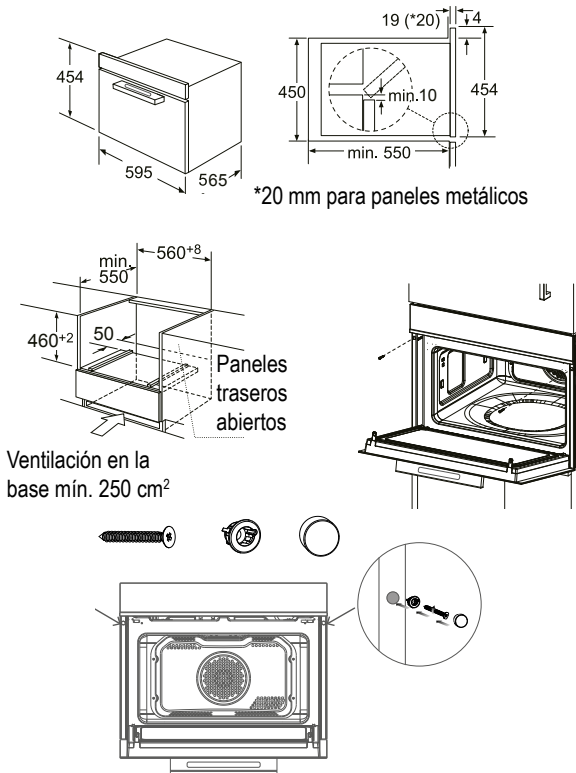
- Este aparato está diseñado exclusivamente para su instalación empotrada en una cocina.
 - No está diseñado para su uso como aparato de sobremesa ni para su instalación dentro de un armario.
 - El mueble empotrado no debe tener un panel trasero directamente detrás del aparato.
 - El armario debe tener una abertura de ventilación de al menos 250 cm² en la parte delantera.
 - Debe mantenerse una distancia mínima de 45 mm entre la pared y la base o el panel trasero del aparato situado encima.
 - Para garantizar una ventilación adecuada, recorte el panel base o instale una rejilla de ventilación.
 - Las ranuras de ventilación y las entradas de aire no deben cubrirse bajo ninguna circunstancia.
 - Las ranuras de ventilación y las entradas de aire no deben cubrirse.
 - El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
 - El instalador es responsable de cualquier daño causado por una instalación incorrecta.
 - Las unidades en las que se instala el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90°C.
- La altura de instalación no debe ser inferior a 850 mm.
- Todas las dimensiones que se muestran en los diagramas (a menos que se especifique lo contrario) están en milímetros (mm).

■ INSTALACIÓN - Dimensiones de la instalación

- No sostenga ni transporte el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no está diseñado para soportar el peso del aparato y podría romperse.
1. Deslice con cuidado el microondas dentro del armario, asegurándose de que quede centrado dentro de la abertura.
 2. Abra la puerta
 3. Introduzca completamente el aparato en el armario y céntrelo correctamente.
 4. Asegúrese de que el cable de conexión no se doble ni se pellizque durante la instalación.

- Fije el aparato en su sitio con los tornillos adecuados.
- No rellene el espacio entre la encimera y el aparato con listones o paneles adicionales.

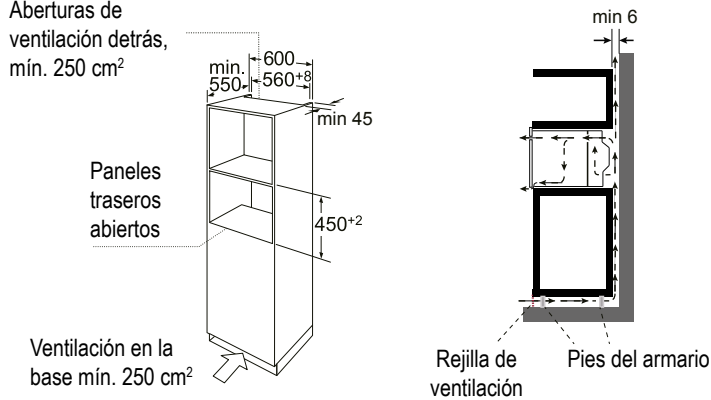
■ Dimensiones de la instalación



Una vez que el horno se haya colocado dentro del mueble del electrodoméstico, localice los dos orificios en la carcasa del horno y asegúrelo utilizando los tornillos suministrados.

Precaución: No apriete en exceso los tornillos, ya que esto podría dañar el horno o el mueble del electrodoméstico. Use solo un destornillador.

Aberturas de ventilación detrás, mín. 250 cm²



■ INSTALLATION - Conexión eléctrica

⚠ Normas de instalación

Este aparato cumple con las siguientes directivas

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA DE BAJA TENSIÓN 2014/35/UE

DIRECTIVA DE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

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

Conexión Eléctrica con Enchufe

(solo para determinados modelos, dependiendo de nuestra gama de productos)
El aparato está equipado con un enchufe y solo debe conectarse a una toma de corriente correctamente instalada y con conexión a tierra.

La instalación de la toma de corriente o la sustitución del cable de alimentación solo debe ser realizada por un electricista cualificado de acuerdo con la normativa vigente.

Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, se debe instalar un interruptor de aislamiento en todos los polos en el lado de la alimentación, con una separación de contacto de al menos 3 mm.

La instalación debe garantizar la protección de los contactos.

Protección con fusibles: consulte el Manual del Usuario – Sección Datos Técnicos.

Conexión Eléctrica Sin Enchufe

(solo para determinados modelos, dependiendo de nuestra gama de productos)
Este aparato está diseñado para su instalación permanente con un cable de alimentación de tres hilos y solo puede ser conectado por un profesional autorizado de acuerdo con el esquema de cableado. Solo un electricista cualificado, que cumpla con la normativa pertinente, puede sustituir el cable de alimentación. No utilice adaptadores múltiples, regletas ni cables alargadores. La sobrecarga supone un riesgo de incendio. Si la conexión ya no es accesible después de la instalación, se debe proporcionar un interruptor de aislamiento omnipolar con una separación mínima entre contactos de 3 mm.

Cableado de Cable de Alimentación – Códigos de Colores

Conecte los cables del cable de alimentación de red según la siguiente codificación de colores:

Color del cable	Conexión	Símbolo
Verde/amarillo	Tierra	⊕ (E)
Azul	Neutro	N
Marrón	Activo	L

⚠ Notas especiales para Gran Bretaña y Australia

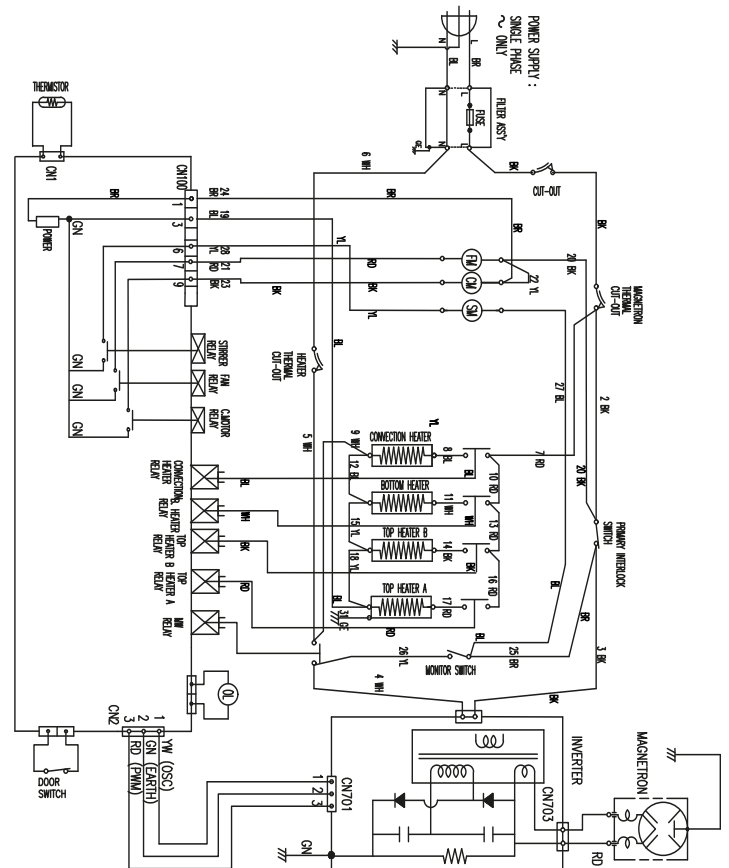
No conecte el aparato con un enchufe de 13 A ni lo proteja con un fusible de 13 A. El aparato debe protegerse con un fusible nominal de 16 A o superior. El aparato debe desconectarse de la fuente de alimentación durante todos los trabajos de instalación. Una vez instalado, debe garantizarse la protección contra el contacto accidental.

INSTALACIÓN - Diagramas de cableado

Leyenda

BK	Negro	BL	Azul
BR	Marrón	R	Rojo
WH	Blanco	SM	Motor del agitador
YL	Amarillo	FM	Motor del ventilador
GE	Amarillo-Verde	CM	Motor del Ventilador de Convección
GN	Verde	OL	Lámpara LED
GR	Gris		

Diagramas de cableado



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKAĆ MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE

- Nie używać piekarnika przy otwartych drzwiach, ponieważ może to spowodować szkodliwe narażenie na promieniowanie mikrofalowe. Nie ingerować w blokady bezpieczeństwa.

- Nie umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią piekarnika a drzwiami i nie dopuszczać do gromadzenia się zabrudzeń lub pozostałości środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.
OSTRZEŻENIE: W przypadku uszkodzenia drzwi lub uszczelki drzwi, piekarnika nie należy używać aż do momentu gdy zostanie naprawiony przez wykwalifikowanego technika.

UZUPEŁNIENIE

Jeżeli urządzenie nie będzie utrzymywane w czystości w sposób poprawny, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu, co może skrócić żywotność i potencjalnie prowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

OSTRZEŻENIE, WAŻNE WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA

Aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub nadmiernego narażenia na promieniowanie mikrofalowe podczas używania urządzenia, przestrzegać podstawowych ostrzeżeń, w tym:

1. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych lub umysłowych, a także przez osoby posiadające braki w zakresie doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są nadzorowane i otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i występujących zagrożeń. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

2. Przeczytać i przestrzegać „Środków ostrożności pozwalających unikać możliwego narażenia na nadmierne promieniowanie mikrofalowe”

3. Urządzenie i przewód zasilający trzymać z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

4. W przypadku gdy przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi być on wymieniony przez producenta, autoryzowanego przedstawiciela serwisowego lub osoby o równoważnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia. (Dla urządzeń z przyłączem typu Y)

5. **OSTRZEŻENIE:** Serwisowanie lub naprawianie urządzenia, które wymaga zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

6. **OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych produktów spożywczych nie należy podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

7. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych lub umysłowych, a także przez osoby posiadające braki w zakresie doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są nadzorowane i otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i występujących zagrożeń.

Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są nadzorowane.

8. Podczas podgrzewania jedzenia w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy kontrolować piekarnik ze względu na możliwość zapłonu.

9. Używać wyłącznie przyrządów odpowiednich do stosowania w piekarnikach z mikrofalami.

10. Jeśli pojawi się dym, wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od zasilania, pozostawić zamknięte drzwi, aby zduśić ewentualny ogień.

11. Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować opóźnione wrzenie z gwałtownym kipieniem. Z pojemnikami obchodzić się ostrożnie

12. Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsać, przed podaniem sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.

13. Jajek w skorupce oraz całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w piekarniku, ponieważ mogą eksplodować — także po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.

14. Należy regularnie oczyszczać piekarnik i usuwać resztki żywności.

15. Nieutrzymywanie piekarnika w stanie czystości może prowadzić do pogorszenia stanu jej powierzchni, co w konsekwencji może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie spowodować niebezpieczną sytuację.

16. Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla przedmiotowego piekarnika. (Dotyczy piekarników z funkcją wykorzystującą czujnik pomiaru temperatury.)

17. Piekarnik z mikrofalami nie może być używany przy otwartych drzwiach dekoracyjnych. (Dotyczy piekarników z drzwiami dekoracyjnymi.)

- Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;

- Klienci w hotelach, motelach i innych obiektach o charakterze mieszkalnym;

- Domy wiejskie;

- Obiekty typu bed and breakfast.

18. Należy uważać, aby nie przesunąć talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z urządzenia. (Dotyczy urządzeń stałych i do zabudowy, zainstalowanych na wysokości co najmniej 900 mm od podłogi, wyposażonych w wyjmowane talerze obrotowe. Nie dotyczy urządzeń z drzwiami z poziomymi zawiasami dolnymi)

19. Urządzenie nie może być czyszczone myjkami parowymi.

20. **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

21. **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymać małe dzieci z daleka.

22. Nie używać myjki ciśnieniowej.

23. Piekarnik z mikrofalami jest przeznaczony wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie jedzenia lub odzieży, a także podgrzewanie wkładek rozgrzewających, kaptci, gąbek, wilgotnych ścierek lub podobnych przedmiotów może powodować ryzyko obrażeń ciała, zapłonu lub pożaru.

24. Powierzchnia szuflady do przechowywania może się nagrzewać.

25. Urządzenie i jego części są gorące podczas używania.

Zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzewczych. Trzymać z dala dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że pozostają one pod nadzorem.

26. Urządzenie jest gorące podczas używania. Unikać dotykania elementów grzewczych znajdujących się wewnątrz piekarnika.

Zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzewczych znajdujących się wewnątrz piekarnika.

27. Zakaz używania metalowych pojemników na jedzenie i napoje podczas gotowania w piekarniku.

28. Nie używać agresywnych środków ściernych i ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, gdyż mogą one porysować powierzchnię i w konsekwencji spowodować jej pęknięcie.

29. Urządzenie jest przeznaczone do wbudowania.

30. Urządzenie nie może być zainstalowane za dekoracyjnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania. (Nie dotyczy urządzeń wyposażonych w drzwi dekoracyjne)

31. **OSTRZEŻENIE:** Gdy urządzenie jest używane w trybie kombinowanym, dzieci powinny używać piekarnika tylko pod nadzorem dorosłych ze względu na wytwarzane wysokie temperatury. **UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

WSKAZANIA DOTYCZĄCE ENERGII I ŚRODOWISKA

Poniższe wskazania pozwalają na oszczędność energii podczas pieczenia i prażenia i umożliwiają poprawne zutilizowanie urządzenia. Oszczędność energii

■ Wstępnie rozgrzewać piekarnik wyłącznie, jeżeli jest to wskazane w przepisie lub w tabelach instrukcji obsługi.

■ Używać ciemnych, czarnych, lakierowanych lub emaliowanych form do pieczenia. Mają one wysoką zdolność pochłaniania ciepła.

■ Starać się nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania, pieczenia lub prażenia.

■ Dobrze jest piec kilka wypieków, jeden po drugim. Pozwala to wykorzystać utrzymujące się ciepło. Zmniejsza czas pieczenia dla drugiego wypieku. Ponadto można ustawić obok siebie dwie formy do chleba.

■ W przypadku dłuższego czasu gotowania można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe do dokończenia gotowania.



■ **UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA** Opakowanie utylizować zgodnie z normami obowiązującymi w zakresie ochrony środowiska. Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dyrektywa ta określa ramy dla zbiórki i recyklingu starych urządzeń i ma zastosowanie w całej Unii Europejskiej.

PIERWSZE URUCHOMIENIE

Czyszczenie akcesoriów: Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć akcesoria w gorącej wodzie z mydłem, używając miękkiej szmatki.



Podgrzewanie piekarnika


Aby usunąć zapach typowy dla nowych piekarników, można go podgrzać, kiedy jest pusty i zamknięty. Czasem idealnym jest jedna godzina ☺ w trybie termoobiegu przy 250 °C. Upewnić się, że komora piekarnika nie pozostały żadne pozostałości opakowań.

1. Dotknąć  jeden raz, aby wejść w tryb ustawiania funkcji.  i wyświetli się temperatura domyślna.

2. Naciskać odpowiednio  lub  aż do momentu wyświetlenia ☺.

3. Naciskać odpowiednio  lub  aby ustawić temperaturę na 250°C.

4. Naciskać odpowiednio  lub  aby ustawić czas gotowania na "01:00h".

5. Dotknąć . Piekarnik zacznie się ogrzewać.



⚠ Podgrzewanie żywności Ryzyko oparzenia! Podczas podgrzewania płynów, występuje ryzyko opóźnionego wrzenia. Oznacza to, że ciecz może osiągnąć temperaturę wrzenia, nie tworząc pęcherzyków pary. Nawet niewielki ruch pojemnika może spowodować nagłe wrzenie gorącej cieczy i jej rozprysnięcie. Aby uniknąć ryzyka opóźnionego wrzenia, zawsze podczas podgrzewania płynów umieścić łyżkę lub inny podobny przedmiot odporny na wysoką temperaturę w pojemniku.



■ WYŚWIETLACZ - Legenda ikon

Panel sterowania	
	Moc (D)
	Mikrofale
	Menu Auto
	Światło
	Zegar
	Start/Pauza
	Temperatura
	Regulacja parametrów

Przyciski dotykowe umożliwiają ustawienie różnych dodatkowych funkcji. Ustawione wartości można odczytać na wyświetlaczu.

■ INSTRUKCJE UŻYWANIA - Ustawienia

Zegar

1. W trybie ustawiania funkcji, nacisnąć i przytrzymać C przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawiania zegara. Wyświetli się "00:00" i obszar godzin będzie migać.
2. Dotknąć lub aby ustawić godzinę.
3. Dotknąć aby potwierdzić, obszar minut będzie migać.
4. Dotknąć lub aby ustawić minuty.
5. Dotknąć aby potwierdzić. Zegar jest ustawiony.

Uwagi:

- Zegar wyświetla czas w formacie 24-godzinnym. Jeżeli zegar nie zostanie ustawiony, może nie działać po podłączeniu do zasilania.
- Jeżeli w przeciągu 5 minut podczas ustawiania zegara nie zostanie wykonane żadne działanie, zegar ustawi się automatycznie.

Piekarnik

Piekarnik można ustawić na różne sposoby. Poniżej wyjaśnimy jak wybrać pożądany tryb podgrzewania oraz temperaturę lub ustawienie grilla. Ponadto można ustawić czas pieczenia dla swojej potrawy.

■ Ustawienie typu podgrzewania i temperatury

Na przykład: Ciepło promieniujące o temperaturze 200 °C przez 25 minut.

1. Dotknąć jeden raz, aby wejść w tryb ustawiania funkcji. Wyświetli się temperatura domyślna.
2. Naciskać odpowiednie przyciski lub aż do momentu pojawienia się pożądanego trybu ogrzewania .
3. Naciskać odpowiednie przyciski lub aby ustawić temperaturę na 200 °C.
4. Naciskać odpowiednie przyciski lub aby ustawić czas gotowania na 25:00 min.
5. Nacisnąć na przycisk Start aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: Jeżeli ustawienie czasu gotowania nie jest wymagane, krok 4 można pominąć.

Domyślny czas gotowania wynosi 09:00 h.

■ Włączanie przerwy

Dotknąć (Pauza) lub otworzyć drzwi, aby przerwać funkcjonowanie. Następnie nacisnąć (Start), aby wznowić.

■ Zmiana czasu gotowania

a. Jeżeli czas gotowania został już ustawiony, nacisnąć na odpowiedni przycisk lub aby wyregulować czas podczas funkcjonowania. Piekarnik automatycznie zastosuje ustawiony czas.

b. Jeżeli czas gotowania nie zostanie ustawiony:

Nacisnąć na przycisk lub — wyświetli się czas domyślny.

Następnie ponownie nacisnąć lub aby wyregulować czas.

Piekarnik automatycznie zastosuje wybrany czas.

■ Zmiana temperatury

Aby wyregulować temperaturę podczas funkcjonowania, nacisnąć na przycisk lub .

Piekarnik automatycznie zastosuje ustawioną temperaturę.

■ Anulowanie operacji

Nacisnąć na przycisk (Stop/Usuń) aby usunąć operację.

Działanie to można wykonać w dowolnym momencie podczas gotowania.

■ Ustawianie minutnika kuchennego

1. W trybie ustawiania funkcji, jeden raz nacisnąć na przycisk , aby wejść w tryb ustawiania minutnika kuchennego. Pojawi się wyświetlacz: "00:00 min".

2. Nacisnąć na lub aby ustawić pożądany czas.

3. Nacisnąć na przycisk aby potwierdzić.

Minutnik kuchenny jest ustawiony.

Uwagi:

1. Minutnik kuchenny funkcjonuje wyłącznie jak timer - nie uruchamia i nie kontroluje gotowania.

2. Jeżeli w przeciągu 5 minut podczas ustawiania minutnika kuchennego nie zostanie wykonane żadne działanie, zostanie on ustawiony automatycznie na ostatni ustawiony czas.

■ Sprawdzanie minutnika kuchennego

Podczas odliczania, jeżeli chce się sprawdzić pozostały czas, nacisnąć jeden raz na przycisk . Pozostały czas wyświetli się na trzy sekundy.

■ Zmiana minutnika kuchennego

Jeżeli podczas odliczania chce się zmienić minutnik kuchenny:

Nacisnąć jeden raz na przycisk na minutniku. Wyświetli się pozostały czas.

Aby zresetować czas wykonać kroki 2 i 3 opisane w „Ustawianie minutnika kuchennego”.

■ Funkcja Child Lock

Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika przez dzieci.

Aby aktywować blokadę:

Nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk przez trzy sekundy.

Włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się ikona blokady.

Aby dezaktywować blokadę:

Kiedy piekarnik jest w stanie zablokowanym, nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk przez trzy sekundy. Włączy się sygnał dźwiękowy i blokada zostanie wyłączona.























■ IKONY FUNKCJI

W celu wybrania trybu gotowania, wybrać przyciski funkcyjne.

	Standardowy		Grzanie dołu
	Termoobieg		Mikro. + Termoobieg
	Termoobieg + Wentylator		Mikro. + Standardowy + Wentylator
	Ciepło promieniujące		Mikro. + Grzanie dołu + Wentylator
	Podwójny grill + Wentylator		Mikrofale
	Podwójny grill		Programy rozmrażania
	Grzanie dołu + Wentylator		

REGULACJA PARAMETRÓW

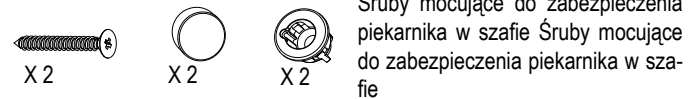
Użyć  w celu ustawienia parametrów.

Parametr	Zakres
	Wybrać moc mikrofal (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).
Poziom mocy mikrofal	 X 2
	  P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
Programy rozmrażania	*  Wybrać 3 programy rozmrażania. Od d01 do d03.
Menu auto	Wybrać 13 programów automatycznych. Od P01 do P13.
	Wybrać temperaturę gotowania (° C).
Temperatura	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	 100-235°C
	 100-250°C
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	  50°C, 100-220°C
	  100-220°C
	  50°C, 100-220°C
	Wentylator chłodzący

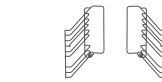
OPIS PRODUKTU

Dostarczone akcesoria

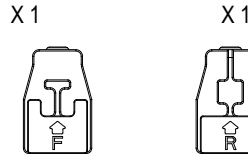
Uwaga: Typ i ilość akcesoriów zależą od aktualnego zapotrzebowania.



Śruby mocujące do zabezpieczenia piekarnika w szafie Śruby mocujące do zabezpieczenia piekarnika w szafie

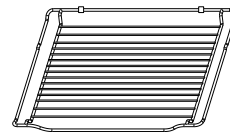


Szyny boczne



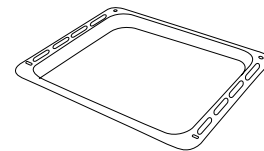
Ceramiczne zaciski

X 2 (F = PRZÓD) - X 2 (R = TYŁ)



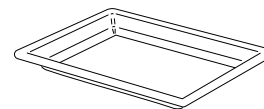
X 1

Kratka do grilla
Do grillowania, m.in. steków, kielbas i tostowania chleba.
Ze względów bezpieczeństwa blachę do pieczenia należy umieścić na bocznym uchwycie, a nie bezpośrednio na dolnej płycie



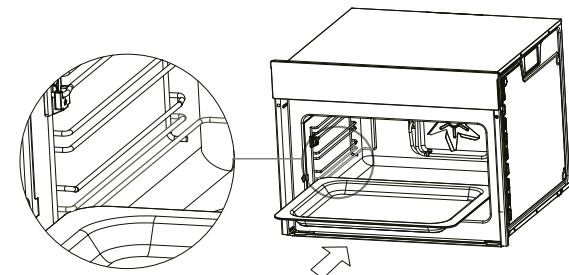
X 1

Blacha do pieczenia – Blacha emaliowana
Do przygotowywania rolady z ciasta i pieczenia całego kurczaka.
■ Podczas gotowania z użyciem funkcji mikrofal, zabrania się używania blachy emaliowanej.

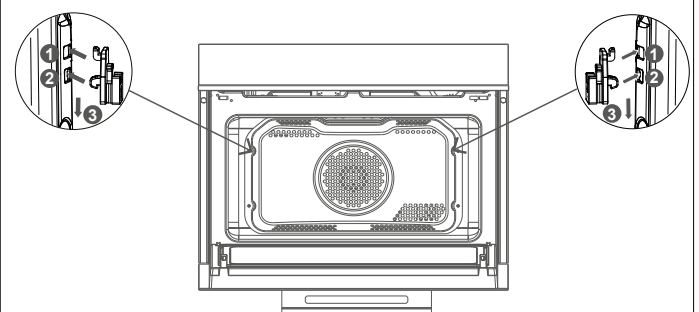


X 1

Blacha do pieczenia – Blacha szklana
Do podgrzewania i gotowania żywności z wyborem temperatury wewnętrznej
■ Podczas gotowania z użyciem funkcji mikrofal, użyć blachy szklanej.
■ Umożliwia zbieranie płynów, takich jak woda i tłuszcz, podczas pieczenia. Aby zapewnić optymalny efekt gotowania, szklaną tacę należy umieścić na spodzie bocznego uchwytu, jak pokazano na poniższych ilustracjach. Szklaną formę wsunąć po najniższych prowadnicach bocznego uchwytu, aż znajdzie się we właściwym miejscu.

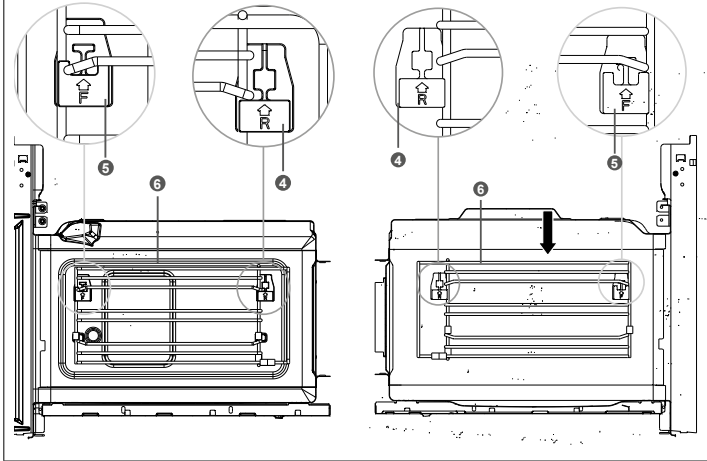


- Instalacja ceramicznych zacisków



■ OPIS PRODUKTU

- Szyny boczne



■ INSTRUKCJE UŻYWANIA - Kuchenka mikrofalowa

Mikrofałe są przekształcane w ciepło wewnątrz żywności. Mikrofałe mogą być używane samodzielnie (tryb pojedynczy) lub w połączeniu z innym typem ogrzewania. Informacje dotyczące kompatybilnych naczyń i sposobu ustawiania kuchenki mikrofalowej można odnaleźć w kolejnych sekcjach.

Uwaga:

0 – 5 minut:	kroki po 10 sekund
5 – 10 minut:	kroki po 30 sekund
10 – 30 minut:	kroki po 1 minucie
30 – 120 minut:	kroki po 5 minut
Ponad 120 minut:	kroki po 30 minut

Uwagi dotyczące naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej

Naczynia odpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej

Używać żaroodpornych naczyń wykonanych ze szkła, szkła ceramicznego, porcelany, ceramiki lub tworzywa sztucznego odpowiedniego do kuchenek mikrofalowych. Są to materiały, które umożliwiają wydajny przepływ mikrofal. Ponadto można używać naczyń do serwowania, co pozwala podgrzać i podać jedzenie w tym samym pojemniku, co pozwala oszczędzić czas i uniknąć konieczności przekładania potraw.

Ważne: Naczynia z dekoracyjnym złotym lub srebrnym zdobieniem można używać wyłącznie, jeżeli producent wyraźnie zaznaczył, że są one bezpieczne do użycia w kuchence mikrofalowej.

Naczynia nieodpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej

Naczynia wykonane z metalu nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofal. Żywność umieszczona w metalowych pojemnikach nie rozgrzeje się.

Przeostroga - Ryzyko iskrzenia

Przedmioty metalowe, jak łyżka pozostawiona w szklance, muszą być utrzymywane na odległości co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki i wewnętrznej szyby drzwi. Iskrzenie może spowodować uszkodzenie lub pęknięcie wewnętrznej szyby drzwi.

Testowanie naczyń

Ważne: Nigdy nie używać mikrofal bez umieszczenia żywności wewnątrz urządzenia. Jedynym wyjątkiem od tej reguły jest testowanie naczyń.

W przypadku wątpliwości co do kompatybilności danego naczynia, wykonać niżej opisany prosty test:

Umieścić puste naczynie wewnątrz kuchenki mikrofalowej.

1. Podgrzać je do maksymalnej mocy przez czas 30 sekund, do 1 minuty.

2. Ostrożnie sprawdzić temperaturę naczynia podczas i po ogrzewaniu.

- Jeżeli naczynie pozostanie ciepłe lub jest letnie, jest ono bezpieczne do użycia w kuchence mikrofalowej.

- Jeżeli naczynie stanie się gorące lub spowoduje iskrzenie, nie może być ono używane w kuchence mikrofalowej.

Ustawianie kuchenki mikrofalowej

Na przykład: Ustawić moc mikrofal na P06 i czas gotowania na 17 minut.

Nacisnąć na jeden raz, aby wejść w tryb ustawiania funkcji. Na wyświetlaczu zostanie wskazana temperatura domyślna.

Nacisnąć jeden raz. Na wyświetlaczu zostanie wskazany poziom mocy mikrofal i domyślny czas.

Nacisnąć na przycisk lub aby ustawić poziom mocy mikrofal na P06.

Nacisnąć na przycisk lub aby ustawić czas gotowania na 17:00 min.

Nacisnąć (Start/Pauza), aby rozpocząć gotowanie.

Uwagi:

1. Poziom mocy mikrofal nie może być zmieniony podczas gotowania.

2. W przypadku wybrania P10, maksymalny czas gotowania wynosi 30:00 minut. W przypadku wybrania P01–P09 maksymalny czas gotowania wynosi 01:30 godziny.

Otwieranie drzwi kuchenki podczas funkcjonowania

Otwarcie drzwi powoduje automatyczne wstrzymanie funkcjonowania.

Po zamknięciu drzwi, jeden raz nacisnąć na , aby wznowić gotowanie.

Przerwa podczas funkcjonowania

Nacisnąć , aby przerwać gotowanie. Nacisnąć , aby wznowić gotowanie.

Zmiana czasu gotowania podczas funkcjonowania

Nacisnąć na przycisk lub , aby wyregulować czas gotowania podczas pracy kuchenki mikrofalowej.

Piekarnik automatycznie dostosuje ustawiony czas.

Anulowanie operacji

Nacisnąć (Anuluj), aby zatrzymać funkcjonowanie w dowolnym momencie.

■ INSTRUKCJE UŻYWANIA

- Tryb MicroCombi

Ten tryb wykorzystuje jednocześnie funkcję grilla i mikrofal. Mikrofałe umożliwiają przyspieszenie procesu gotowania, natomiast grill sprawia, że żywność jest przyjemnie zarumieniona i chrupiąca na zewnątrz.

Ustawienie łączonego działania dla mikrofal

Przykład: Mikrofałe + Standardowy+ Wentylator na 200 °C i P05 na 17 minut.

1. Nacisnąć na jeden raz, aby wejść w tryb ustawiania funkcji. Na wyświetlaczu zostanie wskazana temperatura domyślna.

2. Nacisnąć na przycisk lub , aż do pojawienia się symbolu funkcji kombi .

3. Użyć lub do ustawienia temperatury na 200 °C.

Użyć lub do ustawienia czasu gotowania na 17:00 min.

4. Uwaga: Maksymalny dozwolony czas wynosi 01:30 h.

5. Nacisnąć jeden raz na , następnie użyć lub do ustawienia poziomu mocy mikrofal na P05.

6. Nacisnąć (Start), aby rozpocząć gotowanie.

Otworzyć drzwi piekarnika

Otwarcie drzwi piekarnika powoduje automatyczne wstrzymanie funkcjonowania.

Po zamknięciu drzwi, jeden raz nacisnąć na (Start), aby wznowić gotowanie.

Otworzyć drzwi piekarnika

Otwarcie drzwi piekarnika powoduje automatyczne wstrzymanie funkcjonowania.

Po zamknięciu drzwi, jeden raz nacisnąć na (Start), aby wznowić gotowanie.

Przerwa podczas funkcjonowania

Aby przerwać gotowanie, nacisnąć (Start/Pauza). Aby wznowić, ponownie nacisnąć na .

Zmiana czasu gotowania

Podczas funkcjonowania można zmienić czas gotowania, przez naciśnięcie na przyciski lub .

Piekarnik dokończy proces wykorzystując nowo ustawiony czas.

Anulowanie operacji

Aby zatrzymać funkcjonowanie, w dowolnym momencie nacisnąć (Anuluj).

Sprawdzenie poziomu mocy

Aby sprawdzić aktualny poziom mocy mikrofal nacisnąć na (Sprawdzenie mocy). Wybrany poziom mocy wyświetli się przez 5 sekund.

■ INSTRUKCJE UŻYWANIA

- Programy rozmrażania

Użyć jednego z trzech programów rozmrażania do rozmrożenia mięsa, drobiu lub ryb. Na przykład: Użyć programu do rozmrożenia 0,50 kg ryb.

1. Jeden raz nacisnąć (SET), aby wejść w tryb ustawiania funkcji. Wyświetli się temperatura domyślna rozmrażania.

2. Jeden raz nacisnąć Δ (Defrost). Na wyświetlaczu pojawią się symbole takie jak Δ , d01, i domyślna waga.

3. Użyć przycisków \wedge lub \vee do wybrania programu rozmrażania d03 (lub ryby).

4. Użyć przycisków \wedge lub \vee do ustawienia wagi żywności na 0,50 kg.

5. Nacisnąć \triangleright || (Start), aby rozpocząć rozmrażanie.

Program	Zakres wagi
d01 mięso	0.10 - 1.50 kg
d02 drób	0.10 - 1.50 kg
d03 ryby	0.10 - 0.80 kg

Uwagi:

Włączy się sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć o obróceniu żywności podczas rozmrażania. Jeżeli nie zostanie wykonane żadne działanie, piekarnik będzie kontynuował funkcjonowanie.

Przygotowanie żywności

Używać żywności mrożonej w -18°C i przechowywanej w porcjach o odpowiedniej wielkości, możliwie jak najcieńszych. Zdjąć opakowanie z produktu do rozmrożenia i zważyć produkt. Waga jest niezbędna dla ustawienia programu.

Ważne: Podczas rozmrażania mięsa lub drobiu, może pojawić się ciecz. Osuszyć ciecz podczas obracania mięsa lub drobiu. Ciecz nie jest odpowiednia do ponownego wykorzystania i nie może w żadnym wypadku zetknąć się z innymi produktami spożywczymi.

Naczynia odpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej

Umieścić żywność w płytkim naczyniu odpowiednim do używania w kuchence mikrofalowej, takim jak talerz ceramiczny lub szklany. Nie zakrywać żywności.

Czas odpoczynku

Po rozmrożeniu, pozostawić żywność na czas odpoczynku, od 10 do 30 minut, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie ciepła w całej potrawie. Większe kawałki mięsa wymagają dłuższego czasu odpoczynku niż kawałki małe. Płaskie kawałki mięsa i mięso mielone powinny być rozdzielone przed czasem odpoczynku. Po upływie tego czasu rozpocząć gotowanie, także jeżeli środkowa część grubszych kawałków jest jeszcze nieznacznie zamrożona. Na tym etapie można usunąć podroby z kurczaka.

■ INSTRUKCJE UŻYWANIA

- Programy automatyczne

Programy automatyczne ułatwiają przygotowywanie potraw.

Wystarczy wybrać pożądaną program i wpisać wagę żywności. Program samodzielnie ustawi optymalne parametry dla gotowania. Można wybrać 13 programy.

Ustawianie programu

1. Nacisnąć na \odot jeden raz, aby wejść w tryb ustawiania funkcji. Wyświetli się temperatura domyślna rozmrażania.

2. Nacisnąć na Δ , jeden raz. Δ , "d01", na wyświetlaczu pojawi się domyślna waga.

3. Trzy razy nacisnąć na odpowiedni przycisk \wedge lub \vee . Wyświetli się "P01".

Kontynuować naciskanie na przycisk \wedge lub \vee , aby wybrać pożądaną menu. Dostępnych jest 13 menu automatycznych.

4. Nacisnąć na przycisk \wedge lub \vee , aby ustawić wagę żywności.

5. Nacisnąć \triangleright || (Start), aby rozpocząć gotowanie.

Uwagi:

- Programy oznaczone gwiazdką (*) wymagają wstępnego ogrzewania. Kiedy wstępne ogrzewanie zostanie zakończone, urządzenie włączy sygnał dźwiękowy. Otworzyć drzwi, umieścić żywność wewnątrz urządzenia i zamknąć drzwi. Następnie nacisnąć na przycisk \triangleright || Start, aby kontynuować gotowanie.

- W przypadku menu P04, P06, P07, i P13, pominąć krok 4.

Przerwa podczas funkcjonowania

Nacisnąć na \triangleright ||, aby przerwać funkcjonowanie.

Następnie nacisnąć \triangleright ||, aby wznowić.

Anulowanie operacji

Nacisnąć \odot aby anulować operację. To działanie można wykonać w dowolnym momencie.

Podczas procesu ustawiania, nacisnąć na Δ , aby wejść w tryb ustawiania funkcji.

- Menu auto

Nr programu	Produkt	Waga(kg)	Moc	w
P 01	Świeże Warzywa	0.20 0.40 0.60	Mikrofale P09	900
P 02	Ziemianki Obrane/ Gotowane	0.24 0.48 0.72	Mikrofale P09	900
P 03	Ziemniak gotowany	0.45 1.00	Termoobieg $220^{\circ}\text{C}+$ Mikrofale P03	900 +1700
P 04*	Kawałki kurczaka (Mrożone)	0.55	Termoobieg $220^{\circ}\text{C}+$	2200 + 500
P 05*	Ciasto	0.40 0.60 0.50	Termoobieg $160^{\circ}\text{C}+$	1700
P 06*	Szarlotka	2.40	Termoobieg $180^{\circ}\text{C}+$	1700
P 07*	Tarta	1.00	Termoobieg $200^{\circ}\text{C}+$	2700
P 08	Podgrzewa- nie zupy	0.20 0.40 0.60	Mikrofale P09	900
P 09	Podgrzewa- nie talerza	0.25 0.35	Mikrofale P09	900
P 10	Podgrzewa- nie Sosu/Gu- laszu	0.10 0.20 0.30	Mikrofale P09	900
P 11*	Mrożona pizza	0.20 0.40 0.60	Termoobieg $220^{\circ}\text{C}+$	1700
P 12*	Mrożone frytki z piekarnika	0.30 0.40 0.50	Termoobieg + dół 220°C	2700
P 13	Lasagna	1.60	Termoobieg $200^{\circ}\text{C}+$ Mikrofale P03	900 + 1700

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zalecenia dotyczące czyszczenia urządzenia i panelu przedniego

Ostrzeżenia bezpieczeństwa

Ryzyko porażenia prądem! Penetracja wilgoci może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych lub parowych.

Ryzyko poparzeń! Nigdy nie czyścić urządzenia natychmiast po użyciu. Poczekać na kompletne ochłodzenie, przed oczyszczeniem.

Ryzyko poważnego uszczerbku na zdrowiu!

Energia mikrofalowa może wydostawać się na zewnątrz, jeśli drzwi komory gotowania lub uszczelka drzwi ulegną uszkodzeniu.

Nie używać urządzenia w przypadku jakiegokolwiek uszkodzeń.

Natychmiast skontaktować się z działem obsługi klienta.

Ważne uwagi

■ Nawet niewielkie różnice w kolorze na panelu przednim są normalne i wynikają z użycia różnych materiałów (np. szkła, tworzywa sztucznego i metalu).

■ Smugi na panelu drzwi powstają w wyniku odbijania się światła piekarnika.

■ Nieprzyjemne zapachy (np. po gotowaniu ryb) można łatwo usunąć:

Wlać kilka kropel soku z cytryny do kubka z wodą. Umieścić kubek z łyżeczką (aby uniknąć opóźnionego wrzenia) i podgrzać przez 1 do 2 minut na maksymalnej mocy mikrofal.

Środki czyszczące - Czego unikać

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, nie używać:

■ Ostrych przedmiotów lub ściernych środków czyszczących

■ Skrobaków do metalu lub szkła (szczególnie na szklanych drzwiach lub uszczelce drzwi)

■ Twardych zmywaków lub gąbek ściernych

■ Produktów czyszczących o wysokiej zawartości alkoholu

Dokładnie umyć nowe gąbki przed pierwszym użyciem.

Upewnić się, że wszystkie powierzchnie są całkowicie suche przed ponownym użyciem urządzenia.

Część	Zalecana metoda czyszczenia	Ważne uwagi
Przód urządzenia (Stal nierdzewna)	Czyścić gorącą wodą z mydłem, używając ściereki do naczyń. Osuszyć miękką ściereką. Natychmiast usuwać resztki z kamienia, oleju, skrobi i białka jajek, aby uniknąć korozji.	Nie używać środków do mycia szyb lub metalowych/szklanych skrobaków. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej są dostępne w sklepach specjalistycznych lub w dziale obsługi klienta.
Komorza gotowania	Czyścić gorącą wodą z mydłem lub roztworem octu, używając ściereczki do naczyń. Osuszyć miękką ściereką.	W przypadku silnego zabrudzenia: nie używać sprayu do piekarnika, agresywnych środków czyszczących, zmywaków ściernych, szorstkich gąbek lub środków do czyszczenia garnków – mogą one zarysować powierzchnie. Poczekać aż wszystkie powierzchnie całkowicie wyschną.
Wgłębienie w komorze gotowania	Przetrzeć wilgotną ściereką.	Uważać, aby woda nie przeniknęła do napędu talerza obrotowego lub do wnętrza urządzenia.
Ruszty druciane	Czyścić gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce.	Można używać także środków do czyszczenia stali nierdzewnej.
Panele drzwi	Użyć środka do czyszczenia szyb i ściereki do naczyń.	Nie używać skrobaka do szkła.
Uszczelka drzwi	Przetrzeć ściereką do naczyń i gorącą wodą z mydłem.	Nie skrobać, nie używać skrobaków do metalu/szkła.

■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przyczyny nieprawidłowego działania często można łatwo wyjaśnić. Przed skontaktowaniem się z serwisem posprzedażowym, prosimy o przeczytanie tabeli dotyczącej nieprawidłowego działania. Jeśli potrawa nie będzie spełniać oczekiwań, przeczytać sekcję Przewodnik kulinarny eksperta, w którym można odnaleźć wiele pożytecznych wskazówek i trików, które pomogą w osiągnięciu pożądanego rezultatu.

⚠ Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowe naprawy powodują zagrożenie i mogą prowadzić do poważnych obrażeń ciała. Naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych inżynierów serwisu posprzedażowego.

Tabela nieprawidłowego działania

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie / Informacja
Urządzenie nie działa.	Wadliwy wyłącznik obwodowy.	Sprawdzić listwę bezpiecznikową i upewnić się, że wyłącznik obwodowy funkcjonuje poprawnie.
	Wtyczka nie podłączona.	Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.
	Awaria zasilania.	Sprawdzić, czy światło kuchenne włącza się.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.	Aktywna funkcja child lock.	Wyłączyć child lock (patrz sekcja: Child Lock).
Kuchenka mikrofalowa nie włącza się.	Drzwi nie są w pełni zamknięte.	Sprawdzić, czy wokół drzwi nie nagromadziły się resztki żywności lub brud.
Podgrzewanie żywności w kuchence mikrofalowej zajmuje więcej czasu niż zazwyczaj.	Wybrany poziom mocy mikrofal jest za niski.	Wybrać wyższy poziom mocy.
	We wnętrzu kuchenki umieszczona została większa ilość żywności niż zazwyczaj. Żywność była zimniejsza niż zazwyczaj.	Podwojenie ilości żywności niemalże podwaja czas gotowania. Przemieszczać lub obrócić żywność podczas gotowania.
Nie można ustawić któregoś z trybów roboczych lub poziomu mocy.	Temperatura, poziom mocy lub ustawienie kombi nie jest dozwolone w tym trybie.	Wybrać dozwolone ustawienia.
E-01 pojawia się na wyświetlaczu.	Zadziałł wyłącznik termiczny bezpieczeństwa, który powoduje automatyczne wyłączenie.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
E-04 pojawia się na wyświetlaczu.	Zadziałł wyłącznik termiczny bezpieczeństwa, który powoduje automatyczne wyłączenie.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
E-17 pojawia się na wyświetlaczu.	Szybkie podgrzewanie nie powiodło się.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

■ AKRYLAMID W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH

W których produktach spożywczych może wystąpić?

Akrylamid powstaje głównie w produktach zbożowych i ziemniaczanych przetwarzanych w wysokiej temperaturze, takich jak chipsy ziemniaczane, frytki, tosty, bułki, chleb oraz wyroby cukiernicze (ciastka, pierniki, ciasteczka).

Wskazania dotyczące zminimalizowania ilości akrylamidu w przygotowywanej żywności	
Ogólne	Skrócić czas gotowania do minimum. Gotować do momentu, gdy żywność zarumieni się, lecz nie będzie za ciemna. Duże, grube kawałki żywności zawierają mniejszą ilość akrylamidu.
Pieczenie ciastek	Maksymalnie 200 °C z użyciem grzania góry/dółu lub maksymalnie 180 °C w trybie 3D gorącego powietrza lub gorącego powietrza. Stosowanie białka i żółtka jajka pomaga ograniczyć tworzenie się akrylamidu.
Frytki z piekarnika	Maksymalnie 190 °C z użyciem grzania góry/dółu lub maksymalnie 170 °C w trybie 3D gorącego powietrza lub gorącego powietrza. Frytki rozłożyć cienko i równomiernie na blasze. Piec każdorazowo co najmniej po 400 g na blasze, aby uniknąć wysuszenia.

■ INSTALACJA - Dane techniczne

⚠ Mod. VIRTUS VIRTUS MICROWAVE BL /6045

Model	TV950E4LL-TV0E00
Napięcie znamionowe/Częstotliwość	220-230 V~ 50 Hz
Wejściowa moc mikrofal	1700 W
Wyjściowa moc mikrofal	900 W
Moc kuchenki	2450-2700 W
Moc maksymalna	2950-3150 W

■ Zużycie energii

Informacje o zużyciu energii i maksymalnej mocy potrzebnej do przejścia w tryb niskiego poboru mocy.	
Tryb stand-by	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny, aby kuchenka mikrofalowa automatycznie przełączyła się w odpowiedni tryb lub stan niskiego poboru mocy	20 minut

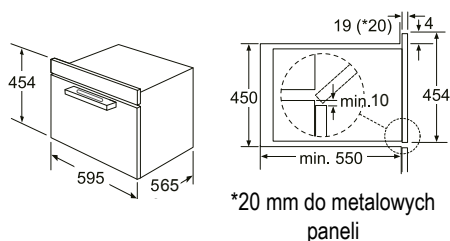
Ważne informacje dotyczące instalacji

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wpuszczenia pomiędzy szafki w kuchni.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do postawienia na blacie lub do zabudowy w szafie.
 - Nie umieszczać tylnej ścianki zabudowy kuchennej bezpośrednio za urządzeniem.
 - Przednia część szafy powinna mieć otwór wentylacyjny o minimalnej wielkości 250 cm².
 - Zachować minimalny odstęp 45 mm między ścianą a podstawą i płytą tylną jednostki znajdującej się powyżej.
 - Aby zapewnić poprawną wentylację, albo skrócić tylną ściankę u podstawy szafki, albo zainstalować kratkę wentylacyjną.
 - W żadnym wypadku nie zakrywać otworów wentylacyjnych i wlotów powietrza. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych i wlotów powietrza.
 - Bezpieczna praca urządzenia może być zapewniona wyłącznie, jeżeli zostało ono zainstalowane zgodnie z podanymi instrukcjami.
 - Instalator ponosi pełną odpowiedzialność za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją.
 - Jednostki pomiędzy które zostanie wpuszczone urządzenie muszą być odporne na temperatury do 90 °C.
- Wysokość instalacyjna nie może być mniejsza niż 850 mm.
- Wszystkie wymiary wskazane na schematach są wyrażone w milimetrach (mm) (o ile nie wskazano inaczej).

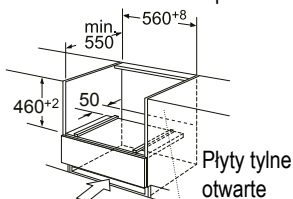
■ INSTALACJA - Wymiary instalacyjne

- Nie trzymać i nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi nie jest odpowiedni do podtrzymania wagi urządzenia i może ulec uszkodzeniu.
1. Ostrożnie wsunąć kuchenkę mikrofalową do szafy, upewniając się, że została poprawnie wycentrowana w otworze.
 2. Otworzyć drzwi
 3. Całkowicie wsunąć urządzenie do szafy i poprawnie wycentrować.
 4. Upewnić się, że kabel połączeniowy nie został zagięty lub ściśnięty podczas instalacji.
 5. Zabezpieczyć urządzenie na miejscu za pomocą odpowiednich śrub.
 6. Nie wypełniać przestrzeni między blatem a urządzeniem za pomocą listew lub płyt.

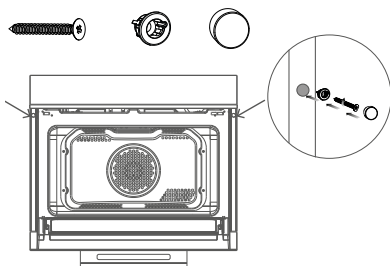
Wymiary instalacyjne



*20 mm do metalowych paneli

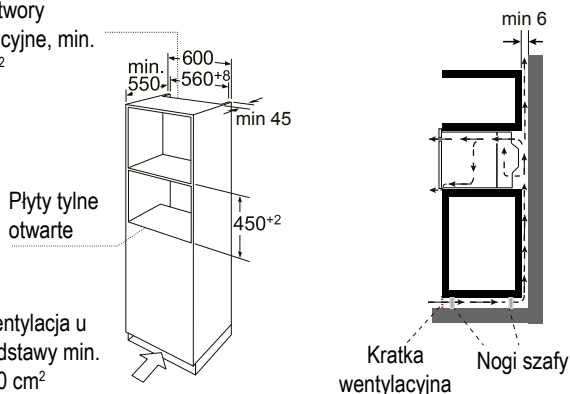


Wentylacja u podstawy min. 250 cm²



Po umieszczeniu piekarnika na właściwym miejscu w obudowie, odszukać dwa otwory na obudowie pieca i zamocować go za pomocą dostarczonych śrub. **Przeostrog:** Śrub nie dociskać nadmiernie, gdyż może to spowodować uszkodzenie piekarnika lub obudowy urządzenia. Używać wyłącznie śrubokręta.

Tylne otwory wentylacyjne, min. 250 cm²



Wentylacja u podstawy min. 250 cm²

INSTALACJA - Połączenie elektryczne

Normy instalacyjne

Przedmiotowe urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami
DYREKTYWA 2002/96/WE
DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/UE
DYREKTYWA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ 2014/30/UE
ROZPORZĄDZENIE NR 1935/2004 (kontakt z żywnością)

Połączenie elektryczne z użyciem wtyczki

(dotyczy wyłącznie niektórych modeli, za zależności od gamy produktu)

Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę, którą należy poprawnie podłączyć do stosownie uziemionego gniazdka elektrycznego.

Montaż gniazdka lub wymiana przewodu zasilającego mogą być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi normami.

Jeżeli wtyczka nie będzie dostępna po zamontowaniu urządzenia, po stronie zasilania należy zainstalować wyłącznik izolacyjny pozwalający na jednoczesne odłączenie wszystkich biegunów, z przerwą styków minimum 3 mm.

Instalacja musi zapewniać odpowiednią ochronę styków.

Ochrona bezpiecznikowa: odnieść się do sekcji Dane Techniczne w Instrukcji Użytkownika.

Połączenie elektryczne bez wtyczki

(dotyczy wyłącznie niektórych modeli, za zależności od gamy produktu)

Urządzenie jest przeznaczony jest do trwałej instalacji, za pomocą trzy żyłowego

przewodu, i może być podłączone wyłącznie przez upoważnionego elektryka, zgodnie ze schematem okablowania. Kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi normami. Nie używać rozdzielaczy wielogniazdowych, listew zasilających lub przedłużaczy. Przeciążenie powoduje ryzyko pożaru. Jeżeli po zamontowaniu urządzenia połączenie nie będzie dostępne, należy zainstalować wyłącznik izolacyjny pozwalający na jednoczesne odłączenie wszystkich biegunów, z przerwą styków minimum 3 mm.

Okablowanie przewodu zasilającego – Kody kolorów

Podłączyć żyły przewodu zasilającego zgodnie z następującym kodem kolorów:

Kolor żyły	Połączenie	Symbol
Zielono/Żółty	Uziemienie	⊕ (E)
Niebieski	Neutralny	N
Brazowy	Fazowy	L

Uwagi szczególne dotyczące Wielkiej Brytanii i Australii

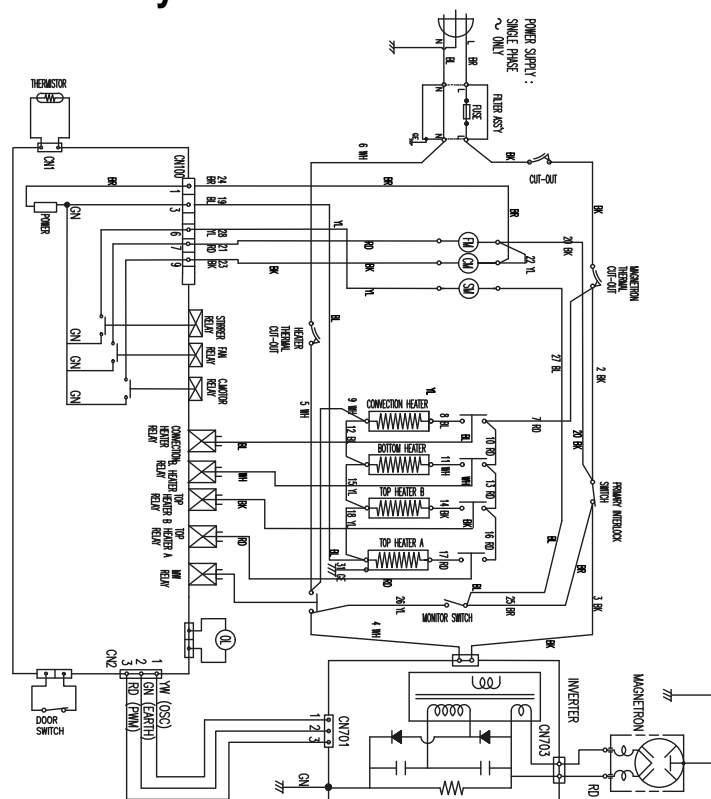
Nie podłączać urządzenia za pomocą wtyczki 13 A i nie zabezpieczać bezpiecznikiem 13 A. Urządzenie musi być chronione bezpiecznikiem o wartości 16 A lub wyższej. Urządzenie należy odłączyć od zasilania podczas wszystkich prac instalacyjnych. Po zainstalowaniu, zapewnić ochronę przed przypadkowym kontaktem.

INSTALACJA - Schematy okablowania

Legenda

- BK Czarny
- BR Brązowy
- WH Biały
- YL Żółty
- GE Żółto-Zielony
- GN Zielony
- GR Szary
- BL Niebieski
- R Czerwony
- SM Silnik mieszacza
- FM Silnik wentylatora
- CM Silnik wentylatora termoo obiegu
- OL Lampa ledowa

Schematy okablowania



⚠️ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

- Μην επιχειρείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον φούρνο με την πόρτα ανοικτή, καθώς μπορεί να συνεπάγεται επικίνδυνη έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην παραποιείτε τις κλειδαριές ασφάλισης.

- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πρόσοψη του φούρνου και στην πόρτα και μην αφήνετε υπολείμματα τροφών ή καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η πόρτα ή τα στεγανοποιητικά στοιχεία της πόρτας υποστούν ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται έως ότου επισκευαστεί από εξειδικευμένο τεχνικό.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ

Εάν η συσκευή δεν συντηρείται σωστά και δεν διατηρείται καθαρή, η επιφάνειά της μπορεί να φθαρεί, με αποτέλεσμα να μειωθεί η διάρκεια ζωής της και ενδεχομένως να προκληθεί κάποια επικίνδυνη κατάσταση.

⚠️ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ -ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή έκθεσης σε υπερβολική ενέργεια μικροκυμάτων κατά τη χρήση της συσκευής, τηρείτε τις βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον αυτά επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

2. Διαβάστε και ακολουθήστε τις ειδικές «Προφυλάξεις για την Αποφυγή Πιθανής Έκθεσης σε Υπερβολική Ενέργεια Μικροκυμάτων.»

3. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

4. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από τεχνικό με παρόμοια προσόντα για την αποφυγή τυχόν κινδύνου. (Για συσκευές με προσάρτημα τύπου Υ)

5. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο για τα μη αρμόδια άτομα να εκτελούν εργασίες συντήρησης ή επισκευής που απαιτούν την αφαίρεση του καλύμματος το οποίο προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια μικροκυμάτων.

6. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υγρά και άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να ζεσταίνονται μέσα σε σφραγισμένα δοχεία, καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν.

7. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο εφόσον αυτά επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιβλέπονται.

8. Όταν ζεσταίνετε φαγητό μέσα σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, πρέπει πάντα να παρακολουθείτε τον φούρνο διότι υπάρχει η πιθανότητα ανάφλεξης.

9. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.

10. Εάν βγαίνει καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και διατηρήστε κλειστή την πόρτα του φούρνου για να καταστείτε τυχόν φλόγες.

11. Το ζέσταμα ροφημάτων στον φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό. Χειριστείτε το δοχείο με προσοχή

12. Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές θα πρέπει να ανακινείται ή να ανακατεύεται, ενώ πριν από την κατανάλωση, θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία για την αποφυγή καψίματος.

13. Αυγά με το τσόφλι καθώς και ολόκληρα βραστά αυγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν—ακόμη και μετά από το ζέσταμα.

14. Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.

15. Η μη διατήρηση του φούρνου σε καθαρή κατάσταση μπορεί να οδηγήσει σε φθορά της επιφάνειας, η οποία μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκαλέσει κάποια επικίνδυνη κατάσταση.

16. Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο. (Για φούρνους που παρέχονται με εγκατάσταση για χρήση αισθητήρα θερμοκρασίας.)

17. Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να λειτουργεί με τη διακοσμητική πόρτα ανοικτή. (Για φούρνους με διακοσμητική πόρτα).

- Χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.

- Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους οικιστικού τύπου.

- Αγροκίες.

- Χώροι τύπου πανσιόν.

18. Προσοχή να μην μεταποτίσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο όταν αφαιρείτε σκεύη από τη συσκευή. (Για σταθερές συσκευές και εντοιχισμένες συσκευές που είναι εγκατεστημένες σε απόσταση 900 mm και άνω από το δάπεδο και που διαθέτουν αποσπώμενους περιστρεφόμενους δίσκους. Δεν ισχύει για συσκευές με πόρτες που διαθέτουν οριζόντια τοποθετημένους μεντεσέδες στο κάτω μέρος.)

19. Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με ατμοκαθαριστή.

20. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.

21. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Φυλάσσετε τα μικρά παιδιά μακριά.

22. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

23. Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται αποκλειστικά για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων, καθώς και το ζέσταμα επιθεμάτων, παντόφλων, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών ή παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.

24. Η επιφάνεια των κοντινών συρταριών αποθήκευσης ενδέχεται να ζεσταθεί.

25. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Προσοχή, μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να φυλάσσονται μακριά εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

26. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή θερμαίνεται. Αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.

Προσοχή, μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.

27. Τα μεταλλικά δοχεία τροφίμων και ροφημάτων δεν επιτρέπονται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με μικροκύματα.

28. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ζύστρες για τον καθαρισμό της γυάλινης πόρτας του φούρνου καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού.

29. Η συσκευή προορίζεται για εντοιχισμένη χρήση.

30. Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανση. (Αυτό δεν ισχύει για συσκευές με διακοσμητική πόρτα.)

31. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνο υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα λόγω των θερμοκρασιών που παράγονται. **ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ**

■ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Εδώ μπορείτε να βρείτε συμβουλές σχετικά με το πώς να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο και πώς να απορρίψετε σωστά τη συσκευή σας. Εξοικονόμηση ενέργειας

■ Προθερμάνετε τον φούρνο μόνο αν αυτό αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών λειτουργίας.

■ Χρησιμοποιείτε σκούρα, μαύρα λακαρισμένα ή εμαγιέ ταψάκια ψησίματος. Απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

■ Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατό λιγότερο συχνά ενώ μαγειρεύετε ή ψήνετε.

■ Είναι προτιμότερο να ψήνετε τα κέικ το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Αυτό μειώνει τον χρόνο ψησίματος για το δεύτερο κέικ. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε δύο ταψάκια ψωμιού το ένα δίπλα στο άλλο.

■ Για μεγαλύτερους χρόνους ψησίματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος χρησιμοποιώντας την υπολειπόμενη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

■ **ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ** Απορρίψτε τη συσκευασία με περιβαλλοντικά υπεύθυνο τρόπο. Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΕ). Αυτή η Οδηγία παρέχει ένα πλαίσιο για τη συλλογή και την ανακύκλωση παλιών συσκευών και εφαρμόζεται σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση.



■ ΠΡΩΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Καθαρισμός των αξεσουάρ Προτού χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ για πρώτη φορά, καθαρίστε τα σχολαστικά με ζεστό νερό και σαπούνι χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανάκι.

Προθέρμανση του φούρνου

Για να αφαιρέσετε τη μυρωδιά από τον καινούργιο φούρνο, προθερμάνετε τον φούρνο ενώ είναι άδειος και κλειστός. Μία ώρα με ☺ Αέρας στους 250 °C είναι ιδανικός. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα υλικών συσκευασίας μέσα στον θάλαμο του φούρνου.

1. Πατήστε το ☺ μία φορά για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων. ___ και θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.

2. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ^ ή v επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί το ☺.

3. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ^ ή v για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 250°C.

4. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ^ ή v για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος σε «01:00hr».

5. Πατήστε ▷| . Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

⚠ Ζέσταμα φαγητού Κίνδυνος ζεματίσματος! Όταν ζεσταίνετε υγρά, υπάρχει κίνδυνος καθυστερημένου βρασμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό μπορεί να φτάσει σε θερμοκρασία βρασμού χωρίς να σχηματιστούν οι γνωστές φυσαλίδες ατμού. Έστω και η παραμικρή κίνηση στο δοχείο μπορεί να κάνει το ζεστό υγρό να ξεχειλίσει απότομα και να πιτσιλίσει. Για την αποφυγή του καθυστερημένου βρασμού, όταν ζεσταίνετε υγρά, τοποθετείτε πάντα ένα κουτάλι ή παρόμοιο αντικείμενο ανθεκτικό στη θερμότητα μέσα στο δοχείο.



■ ΟΘΟΝΗ - Υπόμνημα εικονιδίων

Πίνακας ελέγχου	

Τα πλήκτρα αφής χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση διαφόρων πρόσθετων λειτουργιών.

Μπορείτε να διαβάσετε τις τιμές που έχετε ρυθμίσει στην οθόνη.

	Ενεργοποίηση (D)
	Μικροκύματα
	Μενού Auto
	Φως
	Ρολόι
	Έναρξη/Παύση
	Θερμοκρασία
	Ρύθμιση παραμέτρων

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Ρυθμίσεις

Ρολόι

1. Στη λειτουργία ρυθμίσεων, πατήστε και κρατήστε το C για 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης ρολογιού. Η ένδειξη «00:00» θα εμφανιστεί και τα ψηφία των ωρών θα αναβοσβήνουν.
2. Πατήστε ή για να ρυθμίσετε τις ώρες.
3. Πατήστε για επιβεβαίωση, τα ψηφία των λεπτών θα αναβοσβήνουν.
4. Πατήστε ή για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
5. Πατήστε για επιβεβαίωση. Το ρολόι έχει ρυθμιστεί.

Σημειώσεις:

- Το ρολόι εμφανίζεται σε μορφή 24 ωρών. Εάν το ρολόι δεν ρυθμιστεί, δεν θα λειτουργεί κατά την ενεργοποίηση.
- Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία ενέργεια εντός 5 δευτερολέπτων κατά τη διάρκεια της ρύθμισης του ρολογιού, το ρολόι θα ρυθμιστεί αυτόματα.

Φούρνος

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι για να ρυθμίσετε τον φούρνο σας. Στη συνέχεια θα σας εξηγήσουμε πώς μπορείτε να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο θέρμανσης και τη θερμοκρασία ή τη ρύθμιση του γκριλ.

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος του φούρνου για το πιάτο σας.

■ Ρύθμιση του Τύπου Θέρμανσης και Θερμοκρασίας

Παράδειγμα: Ακτινοβολούμενη θερμότητα στους 200 C για 25 λεπτά.

1. Πατήστε το μία φορά για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων. θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος θέρμανσης .
3. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 200°C.
4. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος σε 25:00 λεπτά.
5. Πατήστε το κουμπί Έναρξη για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Σημείωση: Εάν δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε χρόνο ψησίματος, μπορείτε να παραλείψετε το βήμα 4.

Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψησίματος είναι 09:00 ώρες.

■ Λειτουργία Παύσης

Πατήστε (Παύση) ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου για να διακόψετε τη λειτουργία. Έπειτα, πατήστε (Έναρξη) για να συνεχίσετε.

■ Αλλαγή του Χρόνου Ψησίματος

α. Εάν έχει ήδη ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή για να προσαρμόσετε τον χρόνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Ο φούρνος θα συνεχίσει αυτόματα με τον νέο χρόνο.

β. Εάν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος:

Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή — ο προεπιλεγμένος χρόνος θα εμφανιστεί. Έπειτα, πατήστε ή ξανά για να ρυθμίσετε τον χρόνο.

Ο φούρνος θα συνεχίσει αυτόματα με τον επιλεγμένο χρόνο.

■ Αλλαγή της Θερμοκρασίας

Για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή .

Ο φούρνος θα συνεχίσει αυτόματα με τη νέα θερμοκρασία.

■ Ακύρωση Λειτουργίας

Πατήστε το κουμπί (Παύση/Ακύρωση) για να ακυρώσετε τη λειτουργία.

Αυτό μπορείτε να το κάντε οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

■ Ρύθμιση του Χρονοδιακόπτη Κουζίνας

1. Στη λειτουργία ρυθμίσεων, πατήστε το κουμπί μία φορά για να μπείτε στη λειτουργία ρύθμισης του χρονοδιακόπτη κουζίνας. Η οθόνη θα δείξει: «00:00 min».

2. Πατήστε ή για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

3. Πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης για να επιβεβαιώσετε.

Ο χρονοδιακόπτης κουζίνας έχει πλέον ρυθμιστεί.

Σημειώσεις:

1. Ο χρονοδιακόπτης κουζίνας λειτουργεί μόνο ως χρονοδιακόπτης — δεν ξεκινά και δεν ελέγχει το μαγείρεμα.

2. Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία ενέργεια εντός 5 δευτερολέπτων ενώ ρυθμίζετε τον χρονοδιακόπτη κουζίνας, θα ρυθμιστεί αυτόματα με τον τελευταίο χρόνο που είχατε εισάγει.

■ Έλεγχος Χρονοδιακόπτη Κουζίνας

Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, εάν θέλετε να ελέγξετε τον χρόνο που απομένει, πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη μία φορά. Ο χρόνος που απομένει θα εμφανιστεί στην οθόνη για τρία δευτερόλεπτα.

■ Αλλαγή του Χρονοδιακόπτη Κουζίνας

Εάν χρειάζεται να αλλάξετε τον χρονοδιακόπτη κουζίνας κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης:

Πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη μία φορά. Ο χρόνος που απομένει θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Ακολουθήστε τα Βήματα 2 και 3 από την ενότητα «Ρύθμιση του Χρονοδιακόπτη Κουζίνας» για να επαναφέρετε τον χρόνο.

■ Λειτουργία Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να αποτρέψετε την τυχαία ενεργοποίηση του φούρνου από παιδιά.

Για την ενεργοποίηση του κλειδώματος:

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος για τρία δευτερόλεπτα.

Θα ακουστεί ένα μπιπ και το εικονίδιο της κλειδαριάς θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Για την απενεργοποίηση του κλειδώματος:


Ενώ ο φούρνος είναι κλειδωμένος, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος για τρία δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα μπιπ και το κλειδωμά θα απενεργοποιηθεί.























■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά λειτουργίας για να επιλέξετε τον τρόπο ψησίματος.

	Συμβατικό		Κάτω θερμότητα
	Αέρας		Μικροκ. + Αέρας
	Συμβατικό + Ανεμιστήρας		Μικροκ. + Συμβατικό + Ανεμιστήρας
	Ακτινοβολούμενη θερμότητα		Μικροκ. + Κάτω θερμότητα + Ανεμιστήρας
	Διπλό Γκριλ + Ανεμιστήρας		Μικροκύματα
	Διπλό Γκριλ		Απόψυξη
	Κάτω θερμότητα + Ανεμιστήρας		

■ ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ

Χρησιμοποιήστε τα  για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους.

Παράμετρος	Εύρος
	Επιλέξτε ισχύ μικροκυμάτων (P01 - 125 W, P02 - 250 W, P03 - 380 W, P04 - 420 W, P05 - 500 W, P06 - 600 W, P07 - 670 W, P08 - 770W, P09 - 850 W, P10 - 900W).
Μικροκύματα επίπεδο ισχύος	  P01, P03, P05
	   P01, P03, P05
	  P01, P03, P05
Προγράμματα απόψυξης	*  Επιλέξτε 3 προγράμματα απόψυξης. Από d01 έως d03.
Μενού Auto	Επιλέξτε 13 αυτόματα προγράμματα. Από P01 έως P13.
	Επιλέξτε τη θερμοκρασία ψήσιματος (°C).
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	 100-235°C
	 100-250°C
	 100-235°C
	 50-250°C
	 50-235°C
	  50°C, 100-220°C
	  100-220°C
	  50°C, 100-220°C

Η συσκευή σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αποβάλλεται ζεστός αέρας επάνω από την πόρτα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για ένα μικρό διάστημα και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Προσοχή: Μην καλύπτετε τις οπές αερισμού διότι μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση της συσκευής.

Ανεμιστήρας ψύξης

Σημειώσεις

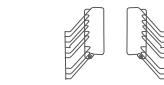
■ Η συσκευή παραμένει κρύα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας των μικροκυμάτων. Ωστόσο, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και μετά τη διακοπή λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων.

■ Ενδέχεται να σχηματιστεί συμπύκνωση στην πόρτα, στα εσωτερικά τοιχώματα και στο δάπεδο. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την απόδοση του φούρνου μικροκυμάτων. Σκουπίστε τυχόν συμπύκνωση μετά το ψήσιμο.

■ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Αξεσουάρ που παρέχονται

Σημείωση: Ο τύπος και η ποσότητα των αξεσουάρ εξαρτώνται από τις πραγματικές ανάγκες.



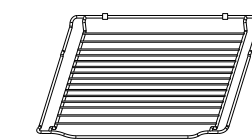
Πλευρικές ράγες

X 1 X 1



Κεραμικά κλιπ

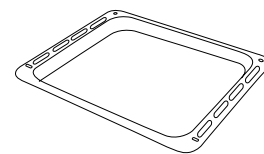
X 2 (F = ΜΠΡΟΣΤΑ) - X 2 (R = ΠΙΣΩ)



X 1

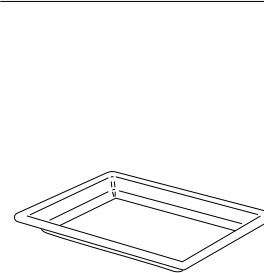
Σχάρα γκριλ

Για ψήσιμο σε γκριλ, π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα και για φρυγάνισμα ψωμιού. Για λόγους ασφαλείας, το ταψί ψησίματος πρέπει να τοποθετείται στην πλευρική ράβδο στήριξης αντί να τοποθετείται απευθείας στην κάτω επιφάνεια



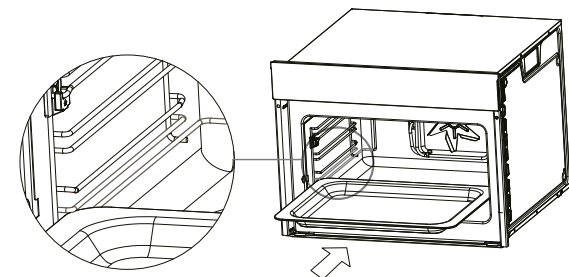
X 1

Ταψί ψησίματος-Επισμαλτωμένο ταψί
Για παρασκευή ρολού κέικ και ψήσιμο ολόκληρου κοτόπουλου.
■ Όταν ψήνετε με τη λειτουργία μικροκυμάτων, απαγορεύεται η χρήση του επισμαλτωμένου ταψιού.

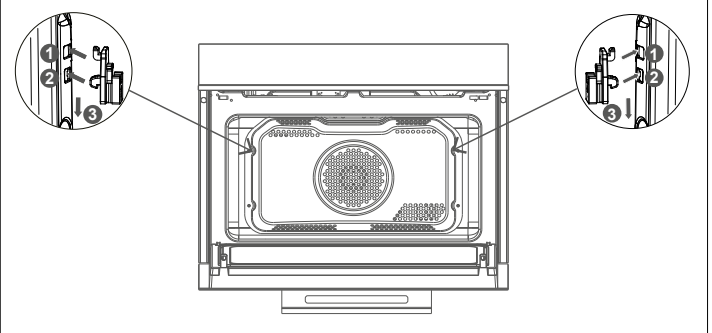


X 1

Ταψί ψησίματος-Γυάλινο ταψί
Για ζεστάμα και μαγείρεμα των φαγητών επιλέγοντας την εσωτερική θερμοκρασία
■ Όταν ψήνετε με τη λειτουργία μικροκυμάτων, χρησιμοποιήστε το γυάλινο ταψί.
■ Χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών, όπως νερό και λίπη κατά το ψήσιμο του φαγητού.
Για την εξασφάλιση του καλύτερου δυνατού αποτελέσματος ψησίματος, το γυάλινο ταψί πρέπει να τοποθετείται στο κάτω μέρος της πλευρικής ράβδου στήριξης, όπως φαίνεται στις παρακάτω εικόνες. Το γυάλινο ταψί πρέπει να τοποθετείται κατά μήκος των χαμηλότερων ραγών-οδηγών της πλευρικής ράβδου στήριξης.

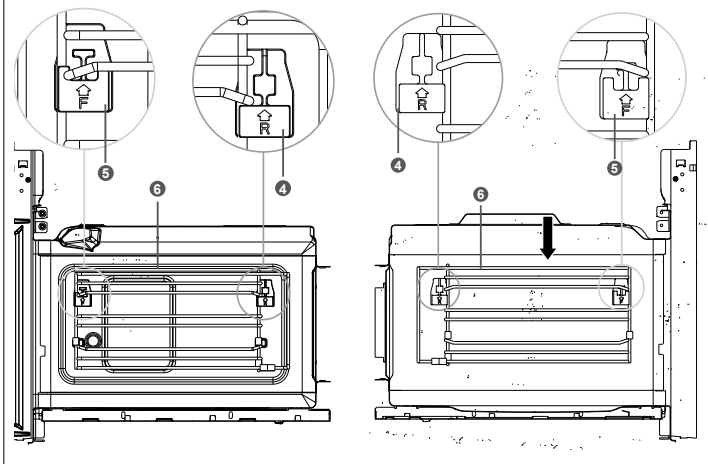


- Εγκατάσταση των κεραμικών κλιπ



■ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Πλευρικές ράγες



■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Μικροκύματα

Τα μικροκύματα μετατρέπονται σε θερμότητα στο εσωτερικό των τροφίμων. Τα μικροκύματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν από μόνα τους (λειτουργία solo) ή σε συνδυασμό με άλλον τύπο θέρμανσης. Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα κατάλληλα σκεύη του φούρνου και με τον τρόπο ρύθμισης του φούρνου μικροκυμάτων στις παρακάτω ενότητες.

Σημείωση:

0 – 5 λεπτά:	βήματα των 10 δευτερολέπτων
5 – 10 λεπτά:	βήματα των 30 δευτερολέπτων
10 – 30 λεπτά:	βήματα του 1 λεπτού
30 – 120 λεπτά:	βήματα των 5 λεπτών
Πάνω από 120 λεπτά:	βήματα των 30 λεπτών

Σημειώσεις σχετικά με τα σκεύη του φούρνου

Κατάλληλα Πιάτα για Χρήση σε Φούρνο Μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα κατασκευασμένα από γυαλί, υαλοκεραμικό, πορσελάνη, κεραμικό ή πλαστικό ασφαλές για φούρνους μικροκυμάτων. Αυτά τα υλικά επιτρέπουν στα μικροκύματα να τα διαπερνούν με αποτελεσματικότητα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε πιάτα σερβιρίσματος, τα οποία σας επιτρέπουν να ζεσταίνετε και να σερβίρετε το φαγητό στο ίδιο σκεύος—εξοικονομώντας χρόνο και μειώνοντας την ανάγκη για μεταφορά του φαγητού. Σημαντικό: Χρησιμοποιείτε πιάτα με διακοσμητικό χρυσό ή ασημένιο πλαίσιο μόνο εάν ο κατασκευαστής δηλώνει ρητά ότι είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μη Κατάλληλα Σκεύη

Τα μεταλλικά σκεύη είναι ακατάλληλα. Το μέταλλο δεν επιτρέπει στα μικροκύματα να το διαπεράσει. Φαγητά που βρίσκονται μέσα σε σκεπασμένα μεταλλικά δοχεία θα παραμείνουν κρύα.

Προσοχή – Κίνδυνος Σπινθήρων

Μεταλλικά αντικείμενα—όπως ένα κουτάλι μέσα σε ένα ποτήρι—πρέπει να παραμένουν τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου και από το εσωτερικό της πόρτας.

Οι σπινθίρες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά ή να θραύση στο εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Δοκιμή Καταλληλότητας Σκεύους

Σημαντικό: Μη λειτουργείτε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητό στο εσωτερικό του. Η ακόλουθη δοκιμή καταλληλότητας σκεύους είναι η μόνη εξαίρεση σε αυτόν τον κανόνα.

Εάν δεν είστε σίγουροι για την καταλληλότητα του πιάτου σας εκτελέστε αυτήν την απλή δοκιμή:

Τοποθετήστε το άδειο σκεύος μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων.

1. Ζεστάνετε το στη μέγιστη ισχύ για 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό.

2. Ελέγξτε προσεκτικά τη θερμοκρασία του σκεύους τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά το ζέσταμα.

- Εάν το σκεύος παραμείνει κρύο ή απλώς ελαφρώς ζεστό, είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

- Εάν ζεσταθεί πολύ ή βγάζει σπινθίρες, μην το χρησιμοποιείτε στον φούρνο μικροκυμάτων.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ρυθμίστε την ισχύ των μικροκυμάτων στο P06 και τον χρόνο ψησίματος στα 17 λεπτά.

Πατήστε το μία φορά για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Πατήστε μία φορά. Το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων και ο προεπιλεγμένος χρόνος θα εμφανιστούν.

Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων στο P06.

Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος στα 17:00 λεπτά.

Πατήστε (Έναρξη/Παύση) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Σημειώσεις:

1. Το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων δεν μπορεί να αλλάξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

2. Εάν είναι επιλεγμένο το P10, ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 30:00 λεπτά. Εάν είναι επιλεγμένο ένα από τα P01–P09, ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 1:30 ώρα.

Άνοιγμα της Πόρτας του Φούρνου Κατά τη Διάρκεια της Λειτουργίας

Το άνοιγμα της πόρτας διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία.

Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε μία φορά για να συνεχίσει το ψήσιμο.

Λειτουργία Παύσης

Πατήστε για να διακόψετε το ψήσιμο. Πατήστε ξανά για να συνεχίσει.

Αλλαγή του Χρόνου Μαγειρέματος Κατά τη Διάρκεια της Λειτουργίας

Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή για να προσαρμόσετε τον χρόνο ψησίματος ενώ ο φούρνος είναι σε λειτουργία.

Ο φούρνος θα συνεχίσει αυτόματα με τον νέο χρόνο.

Λειτουργία Ακύρωσης

Πατήστε (Ακύρωση) για να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή.

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Λειτουργία MicroCombi

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας χρησιμοποιεί το γκριλ και τα μικροκύματα ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα επιταχύνουν τη διαδικασία ψησίματος, ενώ το γκριλ εξασφαλίζει ωραίο ρόδισμα και τραγανότητα από έξω.

Ρύθμιση της Συνδυαστικής Λειτουργίας Μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Μικροκύματα + Συμβατικό + Ανεμιστήρας στους 200°C και P05 για 17 λεπτά.

1. Πατήστε μία φορά για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη.

2. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ή επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο του Συνδυαστικού Τρόπου Λειτουργίας.

3. Χρησιμοποιήστε το ή για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 200 °C.

Χρησιμοποιήστε το ή για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος στα 17:00 λεπτά.

4. Σημείωση: Ο μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος είναι 01:30 ώρα.

5. Πατήστε μία φορά, έπειτα χρησιμοποιήστε το ή για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων στο P05.

6. Πατήστε (Έναρξη) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Άνοιγμα Πόρτας Φούρνου

Το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία.

Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε (Έναρξη) μία φορά για να συνεχίσει το ψήσιμο.

Άνοιγμα Πόρτας Φούρνου

Το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία.

Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε (Έναρξη) μία φορά για να συνεχίσει το ψήσιμο.

Λειτουργία Παύσης

Για να διακόψετε το ψήσιμο, πατήστε (Έναρξη/Παύση). Για να ξαναρχίσει, ξαναπατήστε το κουμπί .

Αλλαγή του Χρόνου Ψησίματος

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο ψησίματος πατώντας το αντίστοιχο κουμπί ή .

Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί με τον νέο επιλεγμένο χρόνο.

Λειτουργία Ακύρωσης

Για να ακυρώσετε την ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε (Ακύρωση).

Έλεγχος του Επιπέδου Ισχύος

Για να ελέγξετε το τρέχον επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πατήστε (Έλεγχος Ισχύος). Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί για 5 δευτερόλεπτα.

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Προγράμματα απόψυξης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα από τα τρία προγράμματα απόψυξης για να ξεπαγάσετε κρέας, πουλερικά ή ψάρι.

Παράδειγμα: Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα *Δ για να ξεπαγώσετε 0,50 kg ψάρι.

1. Πατήστε (SET) μία φορά για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων. Θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
2. Πατήστε Δ (Απόψυξη) μία φορά. Κάποια σύμβολα, όπως *Δ, "d01" και το προεπιλεγμένο βάρος θα εμφανιστούν στην οθόνη.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ^ ή v για να επιλέξετε το πρόγραμμα απόψυξης d03 (για ψάρι).
4. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ^ ή v για να ρυθμίσετε το βάρος του προϊόντος στο 0,50 kg.
5. Πατήστε ▷|| (Έναρξη) για να ξεκινήσει η απόψυξη.

Πρόγραμμα	Εύρος βάρους
d01 Κρέας	0,10 - 1,50 kg
d02 Πουλερικά	0,10 - 1,50 kg
d03 Ψάρια	0,10 - 0,80 kg

Σημειώσεις:

Η ηχητική ειδοποίηση θα ενεργοποιηθεί για να σας υπενθυμίσει να γυρίσετε τα τρόφιμα από την άλλη πλευρά κατά την απόψυξη. Εάν δεν εκτελέσετε καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί.

Προετοιμασία Φαγητού

Χρησιμοποιήστε τρόφιμα που έχουν καταψυχθεί στους -18 °C και που έχουν αποθηκευτεί σε μερίδες, όσο το δυνατό πιο λεπτές. Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες από τα τρόφιμα που θα ξεπαγώσετε και ζυγίστε τα. Το βάρος είναι απαραίτητο για τη ρύθμιση του προγράμματος.

Σημαντικό: Κατά την απόψυξη των κρεάτων ή των πουλερικών, θα βγει κάποια ποσότητα υγρού. Στραγγίστε αυτό το υγρό όταν γυρίσετε από την άλλη πλευρά το κρέας ή τα πουλερικά. Μην επαναχρησιμοποιείτε αυτό το υγρό και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα σε οποιαδήποτε περίπτωση.

Σκεύη φούρνου μικροκυμάτων

Τοποθετήστε το προϊόν σε ένα ρηχό πιάτο ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, π.χ. κεραμικό ή γυάλινο πιάτο. Μην καλύπτετε το φαγητό.

Χρόνος Ξεκούρασης

Μετά την απόψυξη, αφήστε τα τρόφιμα να σταθούν για επιπλέον 10 έως 30 λεπτά μέχρι η θερμοκρασία να κατανεμηθεί ομοιόμορφα. Τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο ξεκούρασης από τα μικρότερα. Τα επίπεδα κομμάτια και το τεμαχισμένο κρέας πρέπει να χωρίζονται πριν από τον χρόνο ξεκούρασης. Μετά από αυτόν τον χρόνο, μπορείτε να προχωρήσετε στο ψήσιμο, ακόμη κι αν το κέντρο των πιο χοντρών κομματιών παραμένει ελαφρώς παγωμένο. Σε αυτό το στάδιο, μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τα εντόσθια από το κοτόπουλο.

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Αυτόματα προγράμματα

Τα αυτόματα προγράμματα καθιστούν την προετοιμασία των φαγητών πολύ εύκολη. Απλώς επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και εισάγετε το βάρος των τροφίμων. Το αυτόματο πρόγραμμα θα ρυθμίσει στη συνέχεια τις βέλτιστες παραμέτρους ψήσιματος. Μπορείτε να επιλέξετε από 13 πρόγραμμα.

Ρύθμιση ενός Προγράμματος

1. Πατήστε το () μία φορά για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων. Θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
2. Πατήστε Δ μία φορά. Οι ενδείξεις *Δ, "d01" και το προεπιλεγμένο βάρος θα εμφανιστούν στην οθόνη.
3. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ^ ή v τρεις φορές. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «P01». Συνέχιστε να πατάτε το κουμπί ^ ή v για να επιλέξετε το επιθυμητό μενού. Υπάρχουν διαθέσιμα 13 αυτόματα μενού.
4. Χρησιμοποιήστε το αντίστοιχο κουμπί ^ ή v για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού.
5. Πατήστε ▷|| (Έναρξη) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Σημειώσεις:

- Τα προγράμματα που επισημαίνονται με αστερίσκο (*) απαιτούν προθέρμανση. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος εκπέμπει ένα μπιπ. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο εσωτερικό και έπειτα κλείστε την πόρτα. Έπειτα πατήστε το κουμπί ▷|| Έναρξη για να συνεχίσει το ψήσιμο.

- Για τα μενού P04, P06, P07 και P13, παραλείψτε το βήμα 4.

Λειτουργία Παύσης

Πατήστε ▷|| για να διακόψετε τη λειτουργία.

Έπειτα πατήστε ▷|| για να συνεχίσει.

Λειτουργία Ακύρωσης

Πατήστε () για να ακυρώσετε τη λειτουργία. Αυτό μπορείτε να το κάντε οποιαδήποτε στιγμή.

Είσοδος στη Λειτουργία Ρυθμίσεων Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ρύθμισης, πατήστε Δ για να εισέλθετε στη λειτουργία ρυθμίσεων.

- Μενού Auto

Πρόγραμμα αρ.	Προϊόν	Βάρος(kg)	Ισχύς	w
P 01	Φρέσκα Λαχανικά	0,20 0,40 0,60	Μικροκύματα P09	900
P 02	Πατάτες Καθαρισμένες/ Βρασμένες	0,24 0,48 0,72	Μικροκύματα P09	900
P 03	Ψητή Πατάτα	0,45 1,00	Αέρας 220°C+ Μικροκύματα P03	900 +1700
P 04*	Κομμάτια Κοτόπουλου (Κατεψυγμένα)	0,55	Αέρας 220°C	2200 + 500
P 05*	Κέικ	0,40 0,60 0,50	Αέρας 160°C	1700
P 06*	Μηλόπιτα	2,40	Αέρας 180°C	1700
P 07*	Κις	1,00	Αέρας 200°C	2700
P 08	Ζέσταμα Σούπας	0,20 0,40 0,60	Μικροκύματα P09	900
P 09	Ζέσταμα Πιάτου	0,25 0,35	Μικροκύματα P09	900
P 10	Ζέσταμα Σάλτσα/ Βραστό	0,10 0,20 0,30	Μικροκύματα P09	900
P 11*	Κατεψυγμένη Πίτσα	0,20 0,40 0,60	Αέρας 220°C	1700
P 12*	Κατεψυγμένες Πατάτες για Φούρνο	0,30 0,40 0,50	Αέρας+κάτω 220°C	2700
P 13	Λαζάνια	1,60	Αέρας 200°C+ Μικροκύματα P03	900 + 1700

■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Οδηγίες για τον καθαρισμό του φούρνου και του μπροστινού πάνελ

⚠ Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Η εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού υψηλής πίεσης ή αποκαθαριστές.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς προτού την καθαρίσετε.

Σοβαρός κίνδυνος για την υγεία!

Η ενέργεια των μικροκυμάτων μπορεί να διαφύγει εάν η πόρτα του θαλάμου ψήσιματος ή το στεγανοποιητικό στοιχείο της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο από τα παραπάνω έχει υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε αμέσως με την εξυπηρέτηση πελατών.

Σημαντικές Σημειώσεις

■ Τυχόν μικρές χρωματικές παραλλαγές στο μπροστινό πάνελ είναι φυσιολογικές και οφείλονται στη χρήση διαφορετικών υλικών (π.χ. γυαλί, πλαστικό και μέταλλο).

■ Οι ραβδωτές σκίες που σχηματίζονται στο πάνελ της πόρτας οφείλονται στην αντανάκλαση από το φως του φούρνου.

■ Οι δυσάρεστες μυρωδιές (π.χ. μετά από ψήσιμο ψαριού) μπορούν να απομακρυνθούν εύκολα:

Προσθέστε λίγες σταγόνες από χυμό λεμονιού σε ένα φλιτζάνι νερό. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο φλιτζάνι (για να αποτρέψετε τον καθυστερημένο βρασμό), και ζεστανέτε για 1 με 2 λεπτά στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Καθαριστικά Προϊόντα – Τι να Αποφεύγετε

Για να μην προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες της συσκευής, μη χρησιμοποιείτε:

- Αιχμηρά ή λειαντικά καθαριστικά μέσα
 - Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού (ιδιαίτερα στη γυάλινη πόρτα ή στο στεγανοποιητικό στοιχείο της πόρτας)
 - Σύρματα καθαρισμού ή λειαντικά σφουγγάρια
 - Καθαριστικά προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα
- Πλύνετε τα καινούργια πανάκια καθαρισμού καλά πριν από την πρώτη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι επιφάνειες είναι εντελώς στεγνές προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Μέρος	Συνιστώμενοι Τρόποι Καθαρισμού	Σημαντικές Σημειώσεις
Μπροστινό Μέρος Συσσκευής (Ανοξείδωτος Χάλυβας)	Καθαρίστε με ζεστό νερό και σαπούνι χρησιμοποιώντας ένα πανάκι. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφαιρέστε αμέσως άλατα, λίπη, άμυλο και υπολείμματα από ασπράδια αυγού για να αποφύγετε τυχόν διάβρωση	Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά για τζάμια ή ζύστρες μετάλλου/ γυαλιού. Διατίθενται ειδικά καθαριστικά για ανοξείδωτο χάλυβα, αναζητήστε τα στην εξυπηρέτηση πελατών ή σε εξειδικευμένα καταστήματα.
Θάλαμος Ψησίματος	Καθαρίστε με ζεστό νερό και σαπούνι ή με διάλυμα ξυδιού χρησιμοποιώντας ένα πανάκι. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.	Σε περίπτωση που είναι πολύ βρώμικος: μη χρησιμοποιείτε σπρέι για φούρνους, επιθετικά καθαριστικά, σφύρακα καθαρισμού, τραχιά σφουγγάρια ή προϊόντα καθαρισμού για τηγάνια – μπορεί να χαράξουν τις επιφάνειες. Αφήστε όλες τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Εσοχή Θαλάμου Ψησίματος	Σκουπίστε με ένα βρεγμένο πανί.	Μην αφήνετε το νερό να εισχωρήσει στον οδηγό του περιστρεφόμενου δίσκου ή στο εσωτερικό της συσκευής.
Συρμάτινες Σχάρες	Καθαρίστε με ζεστό νερό και σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων.	Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε καθαριστικά για ανοξείδωτο χάλυβα.
Πάνελ Πόρτας	Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για τζάμια με ένα πανάκι.	Μη χρησιμοποιείτε ζύστρα γυαλιού.
Στεγανοποιητικό Στοιχείο Πόρτας	Σκουπίστε χρησιμοποιώντας ένα πανάκι με ζεστό νερό και σαπούνι.	Μην τρίβετε και μη χρησιμοποιείτε ζύστρες μετάλλου/γυαλιού.

■ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Οι διάφορες δυσλειτουργίες συχνά έχουν απλή εξήγηση. Ανατρέξτε στον πίνακα δυσλειτουργιών προτού επικοινωνήσετε με το τμήμα υποστήριξης πελατών της εταιρείας μας. Εάν το γέυμα σας δεν είναι όπως το περιμένατε, συμβουλευτείτε την ενότητα Οδηγός Μαγειρικής για Ειδικούς, όπου μπορείτε να βρείτε πολυάριθμες συμβουλές και κόλπα για να πετύχετε άριστα αποτελέσματα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι επισκευές που γίνονται με λανθασμένο τρόπο είναι επικίνδυνες και μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρό τραυματισμό. Οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από τους εξειδικευμένους μηχανικούς του τμήματος υποστήριξης πελατών.

Πίνακας δυσλειτουργιών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση / Πληροφορίες
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Ελαττωματικός διακόπτης κυκλώματος.	Ελέγξτε τον πίνακα των ασφαλειών για να επιβεβαιώσετε ότι ο διακόπτης κυκλώματος της συσκευής λειτουργεί σωστά.
	Βύσμα μη συνδεδεμένο.	Συνδέστε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε εάν λειτουργεί το φως της κουζίνας.
Ένα μήνυμα εμφανίζεται στην οθόνη.	Το κλειδί ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένο.	Απενεργοποιήστε το κλειδί ασφαλείας για παιδιά (δείτε ενότητα: Κλειδί Ασφαλείας για Παιδιά).
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν ανάβει.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά.	Ελέγξτε για τυχόν υπολείμματα τροφών που έχουν παγιδευτεί στην πόρτα.
Το ζέσταμα του φαγητού διαρκεί περισσότερο από το συνηθισμένο στα μικροκύματα.	Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων είναι πολύ χαμηλό.	Επιλέξτε υψηλότερο επίπεδο ισχύος.
	Τοποθετήθηκε μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού από ότι συνήθως.	Διπλάσια ποσότητα φαγητού απαιτεί και διπλάσιο χρόνο ψήσιματος.
	Το φαγητό είναι πιο κρύο από ότι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.
Δεν μπορεί να ρυθμιστεί ένα συγκεκριμένος τρόπος λειτουργίας ή ένα επίπεδο ισχύος.	Η θερμοκρασία, το επίπεδο ισχύος ή η συνδυαστική ρύθμιση δεν επιτρέπεται για αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.	Επιλέξτε τις επιτρεπόμενες ρυθμίσεις.
Η ένδειξη E-01 εμφανίζεται στην οθόνη.	Η λειτουργία απενεργοποίησης της θερμικής ασφάλειας έχει ενεργοποιηθεί.	Καλέστε το τμήμα υποστήριξης πελατών.
Η ένδειξη E-04 εμφανίζεται στην οθόνη.	Η λειτουργία απενεργοποίησης της θερμικής ασφάλειας έχει ενεργοποιηθεί.	Καλέστε το τμήμα υποστήριξης πελατών.
Η ένδειξη E-17 εμφανίζεται στην οθόνη.	Το γρήγορο ζέσταμα απέτυχε.	Καλέστε το τμήμα υποστήριξης πελατών.

■ ΑΚΡΥΛΑΜΙΔΙΟ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ποια τρόφιμα επηρεάζονται;

Το ακρυλαμίδιο παράγεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας που ψήνονται σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως πατατάκια, πατάτες τύπου τηγανιτές, φρυγανισμένο ψωμί, ψωμάκια, ψωμί και αρτοσκευάσματα (μπισκότα, gingerbread, cookies).

Συμβουλές για Ελαχιστοποίηση του Ακρυλαμιδίου Κατά την Προετοιμασία Φαγητού	
Γενικά	Διατηρείτε τους χρόνους ψήσιματος στο ελάχιστο. Ψήστε τα φαγητά μέχρι να ροδοκοκκινίσουν αλλά όχι να γίνουν πολύ σκούρα. Τα μεγάλα, χοντρά κομμάτια προϊόντων περιέχουν λιγότερο ακρυλαμίδιο.
Ψήσιμο Μπισκότων	Μέγιστο 200 °C χρησιμοποιώντας θέρμανση επάνω/κάτω ή μέγιστο 180 °C σε λειτουργία θερμού αέρα 3D ή θερμού αέρα. Η χρήση ασπράδιου αυγού και κρόκου αυγού μειώνει τη δημιουργία ακρυλαμιδίου.
Πατάτες για Φούρνο	Μέγιστο 190 °C χρησιμοποιώντας θέρμανση επάνω/κάτω ή μέγιστο 170 °C σε λειτουργία θερμού αέρα 3D ή θερμού αέρα. Απλώστε τις πατάτες ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψήσιματος. Ψήστε τουλάχιστον 400 g τη φορά στο ταψί ψήσιματος ώστε να μην ξεραθούν.

■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Τεχνικά δεδομένα

⚠ Μοντ. VIRTUS VIRTUS MICROWAVE BL /6045

Μοντέλο	TV950E4LL-TV0E00
Ονομαστική Τάση/Συχνότητα	220-230 V~ 50 Hz
Είσοδος Μικροκυμάτων	1700 W
Έξοδος Μικροκυμάτων	900 W
Ισχύς Φούρνου	2450-2700 W
Μέγιστη Είσοδος	2950-3150 W

■ Κατανάλωση ενέργειας

Πληροφορίες προϊόντος σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας και τον μέγιστο απαιτούμενο χρόνο για να φτάσει σε λειτουργία χαμηλής ισχύος.	
Λειτουργία Αναμονής (Standby)	0,8 W
Μέγιστος απαιτούμενος χρόνος για τον φούρνο μικροκυμάτων ώστε να φτάσει αυτόματα στη λειτουργία ή κατάσταση χαμηλής ισχύος	20 λεπτά

Σημαντικές Πληροφορίες Εγκατάστασης

■ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για εντοιχισμένη εγκατάσταση σε κουζίνα.

■ Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση ως επιτραπέζια συσκευή ή για εγκατάσταση μέσα σε ντουλάπι.

■ Η εσοχή του ντουλαπιού δεν πρέπει να έχει το πίσω πάνελ ακριβώς πίσω από τη συσκευή.

■ Η εσοχή του ντουλαπιού πρέπει να έχει άνοιγμα στο μπροστινό μέρος τουλάχιστον 250 cm².

■ Πρέπει να υπάρχει κενό τουλάχιστον 45 mm ανάμεσα στον τοίχο και στη βάση ή στο πίσω πάνελ της επάνω μονάδας.

■ Για την εξασφάλιση σωστού αερισμού, είτε περιορίστε το πάνελ της βάσης είτε εγκαταστήστε μια γρίλια εξαερισμού.

■ Οι οπές αερισμού και οι είσοδοι του αέρα δεν πρέπει να καλύπτονται σε καμία περίπτωση.

Οι οπές αερισμού και οι είσοδοι του αέρα δεν πρέπει να καλύπτονται.

■ Η ασφαλής λειτουργία αυτής της συσκευής διασφαλίζεται μόνο εάν η εγκατάστασή της έχει γίνει σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.

■ Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από λανθασμένη εγκατάσταση.

■ Οι μονάδες στις οποίες τοποθετείται η συσκευή πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία έως 90 °C.

Το ύψος εγκατάστασης δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 850 mm.

■ Όλες οι διαστάσεις που αναγράφονται στα σχεδιαγράμματα (εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά) είναι σε χιλιοστά (mm).

■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Διαστάσεις εγκατάστασης

■ Μην κρατάτε ή κουβαλάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν έχει σχεδιαστεί για να στηρίζει το βάρος της συσκευής και υπάρχει περίπτωση να σπάσει.

1. Σύρετε προσεκτικά τον φούρνο μικροκυμάτων μέσα στην υποδοχή του ντουλαπιού, επιβεβαιώνοντας ότι είναι κεντραρισμένο μέσα στο άνοιγμα.

2. Ανοίξτε την πόρτα

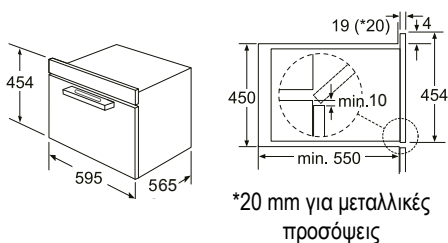
3. Εισάγετε ολόκληρη τη συσκευή μέσα στην εσοχή του ντουλαπιού και κεντράρετέ την σωστά.

4. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο σύνδεσης δεν είναι τσακισμένο ή σφηνωμένο κατά την εγκατάσταση.

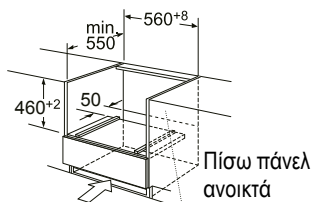
5. Στερεώστε τη συσκευή στη θέση της χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βίδες.

6. Μη γεμίσετε το κενό ανάμεσα στον πάγκο και στη συσκευή με πρόσθετα δοκάρια ή πάνελ.

■ Διαστάσεις εγκατάστασης

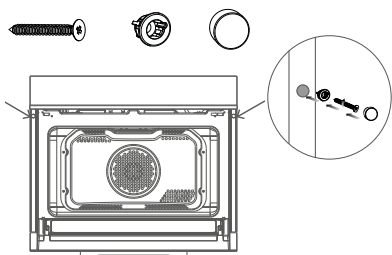


*20 mm για μεταλλικές προσόψεις



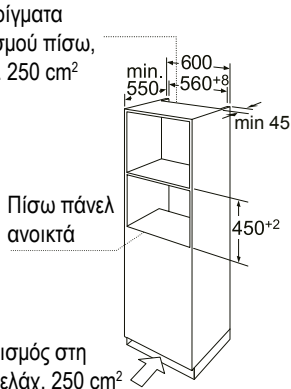
Πίσω πάνελ ανοικτά

Εξαερισμός στη βάση ελάχ. 250 cm²



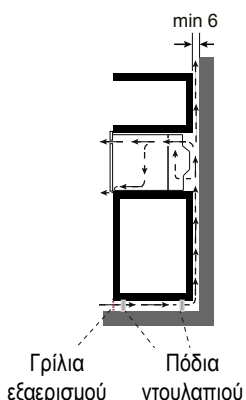
Αφού τοποθετήσετε τον φούρνο στο εσωτερικό της υποδοχής του, εντοπίστε τις δύο οπές στο περίβλημα του φούρνου και ασφαλίστε τον χρησιμοποιώντας τις βίδες που παρέχονται. Προσοχή: Μη σφίγγετε υπερβολικά τις βίδες, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο ή στην υποδοχή της συσκευής. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαβίδι.

Ανοίγματα εξαερισμού πίσω, ελάχ. 250 cm²



Πίσω πάνελ ανοικτά

Εξαερισμός στη βάση ελάχ. 250 cm²



■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Κανόνες εγκατάστασης

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Οδηγίες ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

ΟΔΗΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ 2014/35/ΕΕ

ΟΔΗΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΚΗΣ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ 2014/30/ΕΕ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ Αρ. 1935/2004 (επαφή με τρόφιμα)

Ηλεκτρική Σύνδεση με Βύσμα

(μόνο για ορισμένα μοντέλα, ανάλογα με τη σειρά προϊόντων μας)

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με βύσμα και πρέπει να συνδέεται μόνο σε σωστά εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα.

Η εγκατάσταση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Αν το βύσμα δεν είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση, θα πρέπει να εγκαθίσταται ένας πολυπολικός διακόπτης απομόνωσης στην πλευρά της τροφοδοσίας, με κενό επαφών τουλάχιστον 3 mm.

Κατά την εγκατάσταση πρέπει να διασφαλίζεται η προστασία επαφής.

Προστασία ηλεκτρικής ασφάλειας: ανατρέξτε στο Εγχειρίδιο Χρήσης – ενότητα Τεχνικά Δεδομένα.

Ηλεκτρική Σύνδεση Χωρίς Βύσμα

(μόνο για ορισμένα μοντέλα, ανάλογα με τη σειρά προϊόντων μας)

Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη εγκατάσταση με καλώδιο τροφοδοσίας τριών πυρήνων και πρέπει να συνδέεται μόνο από πιστοποιημένο επαγγελματία τηρώντας το διάγραμμα καλωδίωσης. Μόνο ειδικευμένοι ηλεκτρολόγοι, που τηρούν τους σχετικούς κανονισμούς, επιτρέπεται να αντικαθίστουν το καλώδιο τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιείτε πολλαπλές πρίζες, πολύπριζα ή προεκτάσεις καλωδίων. Η υπερφόρτωση μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο φωτιάς. Εάν η σύνδεση δεν είναι προσβάσιμη μετά την εγκατάσταση, θα πρέπει να τοποθετείται πολυπολικός διακόπτης απομόνωσης με ελάχιστο κενό επαφών 3 mm.

Σύνδεση Καλωδίου Τροφοδοσίας – Κωδικό Χρωμάτων

Συνδέστε τα σύρματα του καλωδίου τροφοδοσίας σύμφωνα με την ακόλουθη χρωματική κωδικοποίηση:

Χρώμα καλωδίου	Σύνδεση	Σύμβολο
Πράσινο/Κίτρινο	Γείωση	⊕ (E)
Μπλε	Ουδέτερο	N
Καφέ	Φάση	L

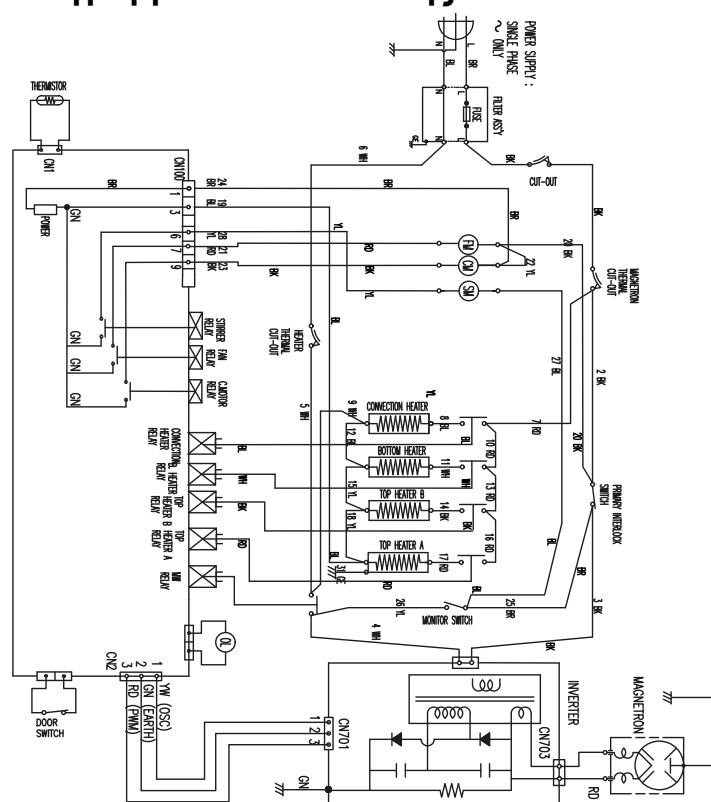
⚠ Ειδικές Σημειώσεις για τη Μεγάλη Βρετανία και την Αυστραλία

Μη συνδέετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας βύσμα 13 A ή προστατεύστε το με ασφάλεια 13 A. Η συσκευή πρέπει να προστατεύεται με ονομαστική ασφάλεια 16 A ή μεγαλύτερη. Η συσκευή πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, πρέπει να εξασφαλίζεται προστασία από την τυχαία επαφή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Διαγράμματα καλωδίωσης Υπόμνημα

- BK Μαύρο
- BR Καφέ
- WH Λευκό
- YL Κίτρινο
- GE Κίτρινο-Πράσινο
- GN Πράσινο
- GR Γκρι
- BL Μπλε
- R Κόκκινο
- SM Μοτέρ αναδευτήρα
- FM Μοτέρ ανεμιστήρα
- CM Μοτέρ ανεμιστήρα μεταφοράς θερμού αέρα
- OL Λαμπτήρας Led

Διαγράμματα καλωδίωσης



elica



EI3396114LC0001 Ed.49-2025