



180°

**DA** BRUGER – Brug og vedligeholdelse / INSTALLATØR – Installation og vedligeholdelse

**SV** ANVÄNDAREN – Användning och underhåll / INSTALLATÖREN – Installation och underhåll

**FI** KÄYTTÄJÄ – Käyttö ja huolto / ASENTAJA – asennus ja huolto

**NO** BRUKER – Bruk og vedlikehold / INSTALLATØR – Installasjon og vedlikehold

**PL** UŻYTKOWNIK – Użytkowanie i konserwacja / INSTALATOR – Instalacja i konserwacja

**CS** UŽIVATEL – Použití a údržba / INSTALAČNÍ TECHNIK – Instalace a údržba

**SK** POUŽÍVATEĽ – Používanie a údržba / OSOBA VYKONÁVAJÚCA INŠTALÁCIU – Inštalácia a údržba



## ⚠️ VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

### Specifikationer på apparaterne

Typeskilt med tekniske specifikationer, som tillige er vist på omslaget, er placeret på kanten af ovenlågen og er synlig med døren åben.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.** Du må ikke blokere ventilationsåbningerne eller varmeafledningen.

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

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

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

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

**B.** Brug aldrig apparatet barfodet;

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

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

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

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

**12.** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre varmelegemerne. Små børn skal holdes på afstand. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre under konstant opsyn.

**13.** Før rengøring af apparatet eller vedligehold, træk stikket til maskinen ud ved at trække i ledningen eller afbryd strømmen ved hjælp af dens egen kontakt.

**14.** I tilfælde af nedbrud eller fejlfunktion, sluk apparatet og forsøg ikke på selv at udføre reparationer, men kontakt et autoriseret servicecenter. Kræv altid originale reservedele. I manglende fald, kan det forringe apparatets sikkerhed.

**15.** Vi advarer kraftigt mod at de farlige dele er tilgængelige, især hvis der er børn, der kunne bruge dem i leg.

**16.** Brug ikke brændbare væsker (sprit, benzin, ...) i nærheden af apparatet i drift.



**17.** Emballagen er beregnet på at beskytte apparatet imod eventuelle skader under transporten. Emballagens materialer kan nemt genbruges, fordi de er blevet valgt efter økologiske kriterier. Genbrug heraf reducerer behovet for råvarer og mængden af affald. Elektriske og elektroniske apparater indeholder ofte værdifulde materialer. De indeholder også materialer som, hvis de håndteres eller bortskaffes ukorrekt, vil kunne være potentielt farlige for den menneskelige sundhed og miljøet. Disse materialer er dog essentielle for apparatets funktion. Apparatet må derfor ikke bortskaffes som husholdningsaffald.

Det bør bortskaffes på et lokalt indsamlings- /genbrugscenter eller kontakt din forhandler, for at indhente oplysninger.

Sørg for, at apparaturet holdes udenfor børns rækkevidde indtil det kan bortskaffes.

**18.** Brug ikke damprensere til at rengøre indersiden af ovnen.

**19.** Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøj til at rengøre glaslågen af ovnen, da dette kan beskadige overfladen og forårsage brud.

**20.** Åbn ikke ovnens låge, hvis der er røg: Sluk for apparatet og kobl det fra strømforsyningen. Åbn ikke lågen, før røgen er draget bort, for at kvæle flammerne.

**21.** Brug tastblokeringen for at undgå, at børn kan tænde for apparatet, når de er alene.

**22.** Overvåg børnene, hvis de befinder sig i multifunktionsovnens nærhed. Lad dem aldrig lege med apparatet.

### 23. Kvælningsfare.

- Børn kan i leg vikle sig ind i emballagematerialet (f.eks. folie) eller stikke hovedet heri og dermed blive kvælt. Hold disse materialetyper udenfor børns rækkevidde.

### 24. Fare for forbrænding

Børns hud er meget sartere end de voksnes.

- Glaslågen, betjeningspanelet og sprækkerne til udslip af varm luft fra apparatets ovnrum bliver varme. Sørg for at børn ikke rører ved apparatet, når det er i funktion.

**25.** Brug ikke dette apparat på ikke-stationære steder (f.eks. på skibe).

**26.** Advarsel: Kontroller, at produktet er slukket, før du udskifter lampen for at undgå risiko for elektrisk stød.

## ■ FØRSTE GANG OVNE BRUGES

- Når ovnen skal bruges for første gang, lad den køre tom i ca. 1 time (230°C), og lad vinduerne i køkkenet stå åbne. Når ovnen tændes første gang, afgiver den dårlig lugt på grund af restprodukter såsom fedt, olie eller harpiks. Efter den angivne tid, er ovnen klar til den første madlavning. Når ovnen er kølet af, rengør i følge instruktionerne i afsnittet "Rengøring og Pleje".

- Dæk ikke ovnens indersider til med sølvpapir for at gøre rengøring lettere.















- Dæk ikke ovnens indersider til med sølvpapir for at gøre rengøring lettere.

- Alt tilbehør der kommer i direkte kontakt med fødevarerne skal før brug rengøres grundigt med egnede produkter.



Du må ikke tilberede maden i direkte kontakt med grillriste eller brædepander

## ■ DISPLAY - Ikoner legende

	Pause
	Starten
	°C - °F
	Bekræftelse
	Bekræftelse
	Indstillinger
	Kødprobe
	Home
	Lys
	Timeren
	Afgang - Sigt
	Ur
	Bekræft indstillinger
	Sluk

## ■ BRUGERVEJLEDNING Indstillinger



Hjem: vis startside.

- 1 = Lader dig fortsætte til skærbilledet til indstilling af hulrum
- 2 = Giver dig mulighed for at indstille timeren
- 3 = Tillader direkte adgang til indstillingerne

### Indstillinger

- 4 = Valg af graders skala (° C eller ° F).
- 5 = Indstilling af tid.
- 6 = Afgang - sigt
- 7 = Lås skærm
- 8 = For at låse op skal du trykke på displayet i 10 sekunder
- 9 = Det giver dig mulighed for at indstille lydstyrken for det akustiske signal og eventuelt en lyd ved berøring af skærmen

### Indstil en timer

- 10 = Forøg eller reducer tiden..
- 11 = Bekræft, når den ønskede tid er indstillet. Et akustisk signal vil indikere udtrykket.
- 12 = Bekræft, og vend tilbage til startside.
- 13 = Numerisk tastatur.

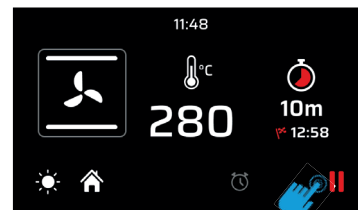
### Funktion

- 14 = Vælg funktionen af madlavning.
- 14a = Vælg tør / våd madlavning - kun mulig i visse tilberedningsmetoder
- 14b = Bekræft tilberedningsfunktionen.
- 14.1 = Lys (tændt eller slukket).
- 14.2 = Hjem (tilbage til startskærmen)

- 15 = Indstil tilberedningstemperatur
- 15b = Der er to opzini prindstil temperaturen:
  - rulle i søjlen
  - med + eller -
- 15 = Bekræft tilberedningsfunktionen.

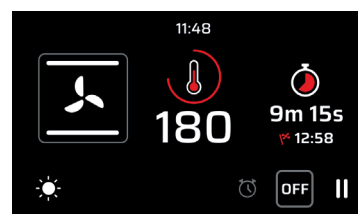
- 16 = Indstil tilberedningstiden og den programmerede start.
- 16a = Indstil tilberedningstid.
- 16b = Viser tilberedningstiden.
- 16c = Indstil starttidspunktet.
- 16d = Bekræft tilberedningsfunktionen.
- 16e = Ovnens display slukker for at spare energi efter 1 times inaktivitet. Du kan genaktivere det med et enkelt tryk

## ■ MADLAVNINGSPROCES



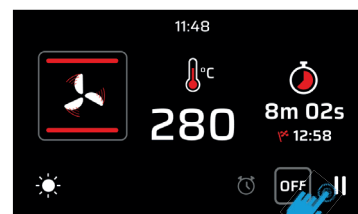
### INDSTILLET KVALITET

Når hulrummet er indstillet (tilberedningsfunktion, temperatur og timerindstilling), bekræft at starte forvarmning. På dette tidspunkt skifter displayet til forvarmningstilstand



### FORVARMEFASE

Der er fire niveauer, der giver dig mulighed for at overvåge forvarmingsprocessen. Den røde del øges gradvist, indtil den fylder skærmen



### PRERISCALDO SLUTT

Når den indstillede temperatur er nået, bliver displayet rødt for at indikere afslutningen af forvarmingsfasen og starten af tilberedningsfasen. Hvis der blev indstillet en tilberedningstid, slukkes ovnen automatisk, når tiden udløber.

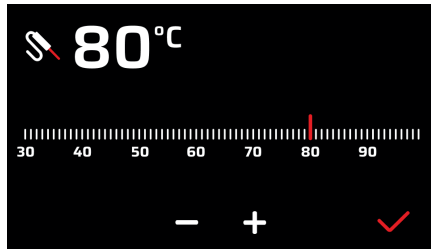
I tilfælde af ikke indstillet tilberedningstid er det muligt at suspendere

 og derefter færdig madlavning

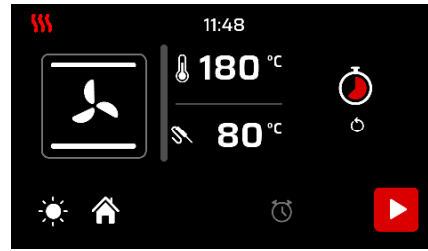
## ■ KOGNING MED KØDPROBE

N.B. Du kan ikke bruge madlavning med stegetermometer med "DEFROST", "QUICK START", og "PIZZA" funktionerne. Når ovnen er i stand-by, skal du placere stegetermometeret i bøsningen på venstre væg i ovnen

### VAL TEMPERATURVALG



### OPVARMINGSMODUS MED SOND



 **Advarsel:** Hvis displayet ikke reagerer på kommandoerne (berøringstasten låst), skal du blot åbne og lukke ovnens dør

## ■ IKONER



### Pizza funktion

Denne funktion er især velegnet til madlavning af pizzaer, focaccias og brød. Den vigtigste varmekilde kommer fra det nedre varmeelement, der fungerer i kombination med de andre ovnmodstande.



### Normal statisk madlavning

Det er den klassiske funktion af den elektriske ovn, specielt velegnet til madlavning af følgende fødevarer: svinekotelette, pølser, torsk, brødkød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt osv..



### Madlavning nedeunder

Det er den bedste madlavning til færdig madlavning, især wienerbrød (kiks, marengs, surdejede kager, frugtdesserter osv.) Og andre fødevarer.



### Madlavning ovenfra

Særligt velegnet til brunning og til at give det endelige touch af farve til mange fødevarer; det er den anbefalede funktion til hamburgere, svinekoteletter, kalvekødbøffer, sål, blæksprutte osv.



### Grill madlavning med lukket dør

Funktionen angivet til hurtig og dyb grilling, til grillning og ristning af kød generelt, filet, florentinsk bøf, grillet fisk og endda grillede grøntsager. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 ° C.



### Ventileret grill madlavning

Særligt hurtig og dyb med betydelige energibesparelser er denne funktion velegnet til mange fødevarer såsom: svinekotelet, pølser, svinekød eller blandede spyd, vildt, romersk gnocchi osv. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 ° C.



### Intensiv madlavning

Det er funktionen af hurtig og intens tilberedning af forskellige retter; egnet til: bagt fisk, brisede grøntsager, spyd, ænder, kylling osv.



### Flere ventileret madlavning

Det er den funktion, der tillader samtidig tilberedning af forskellige retter uden at lugterne blandes sammen; du kan tilberede bagt lasagne, pizza, croissanter og croissanter, tærter, kager osv.



### Eco madlavning

Det er den funktion, der giver dig mulighed for at lave mad med en betydelig besparelse på elforbruget. For at få mest muligt ud af denne funktion er det nyttigt, før du indsætter ECO-funktionen, at introducere skålen inde i ovnen og placere den i midten af hulrummet. Med Eco-funktionen tilpasser tilberedningstiderne sig til langsom tilberedning, såsom: brød kød, hvidt kød, bagt pasta, delikate kager. Bemærk: Eco-madlavning kan ikke vælges med kødproben indsat.



### Optøning

Tillader hurtig optøning af alle frosne fødevarer generelt, der hurtigt bringes til stuetemperatur.



### Quick Start

Denne funktion fremskynder en foropvarming af ovnen. Vi anbefaler at du bruger denne funktion, når du har brug for en ovntemperatur op mellem 200 og 300°C. QuickStart funktionen thener ikke noget formål til temperaturer under 200°C. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, slukker termostaten orange ledlys og ovnen er klar til stegning. Nu, indstille den ønskede tilberedningsfunktion.

**ADVARSEL: Quick Start-funktionen er ikke velegnet til madlavning; skal kun bruges til en hurtig foropvarming af ovnen. BRUG IKKE QUICK START-FUNKTIONEN I MERE END 20 MINUTTER.**



### Tør / våd madlavning

Ovnen er udstyret med en automatisk enhed, der tillader, at kondensationsdampene i tilberedningen, i nogle funktioner, udvises fra ovnen: dette indebærer tør tilberedning (tør). Hvis behovet for madlavning kræver, at fugtigheden forbliver inde i ovnen, skal fugtig madlavning (fugt) den automatiske enhed kan deaktiveres ved at berøre det relevante ikon.

### Kogeinspektion

Hvis det er nødvendigt at inspicere maden under tilberedningen, er det muligt at åbne ovnens dør. I dette tilfælde tændes lysene, og tvungen ventilation stopper, i tilfælde af ventileret madlavning og rotationen af spyttet, i tilfælde af grillkogning med døren lukket. Når døren lukkes igen, aktiveres den tidligere indstillede funktion igen.

## ■ IBRUGERVEJLEDNING - Tilbehør

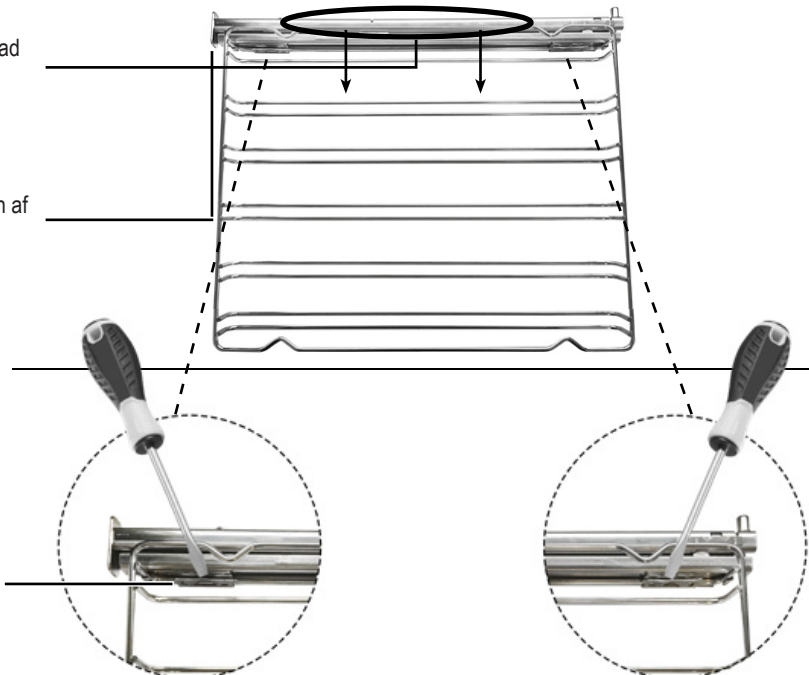
### Brug af grillspid (kun på visse modeller)

Træk kødet på spyddet og spænd det fast med de særlige gaffler. Placer spyddet på dets understøtning, der forinden er blevet sat ind i drypbakken og placer den i spiddet. Tænd for den statiske grillfunktion med døren lukket. Udtræk spyddet sammen med dryp-bakken og træk kun lige nok til at den kommer helt ud.



Træk delen fremhævet med rødt nedad for at fjerne det fra ovnvæggen.

Drej og placer dem på et plan på siden af glideskinnen.



For at frigøre klipset skal du løsne det med en fladskruetrækker.

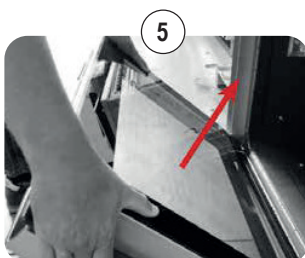
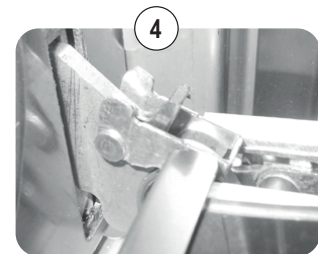
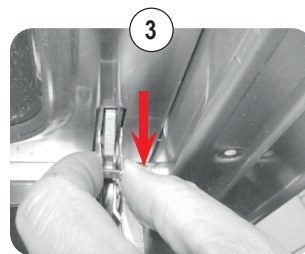
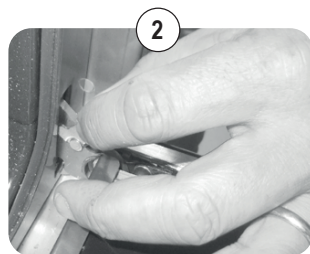
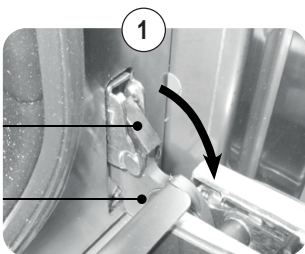
Gentag manøvren i omvendt rækkefølge for at genplacere skinerne

## ■ REINIGUNG UND WARTUNG - Rimozione della porta

### Fremgangsmåde

For at lette en intensiv rengøring af ovnen, er det praktisk at demontere døren ved at følge instruktionerne nedenfor:

- Åben døren
- Flyt tilkoblingen C i hængselafsnit D i følge disse trin



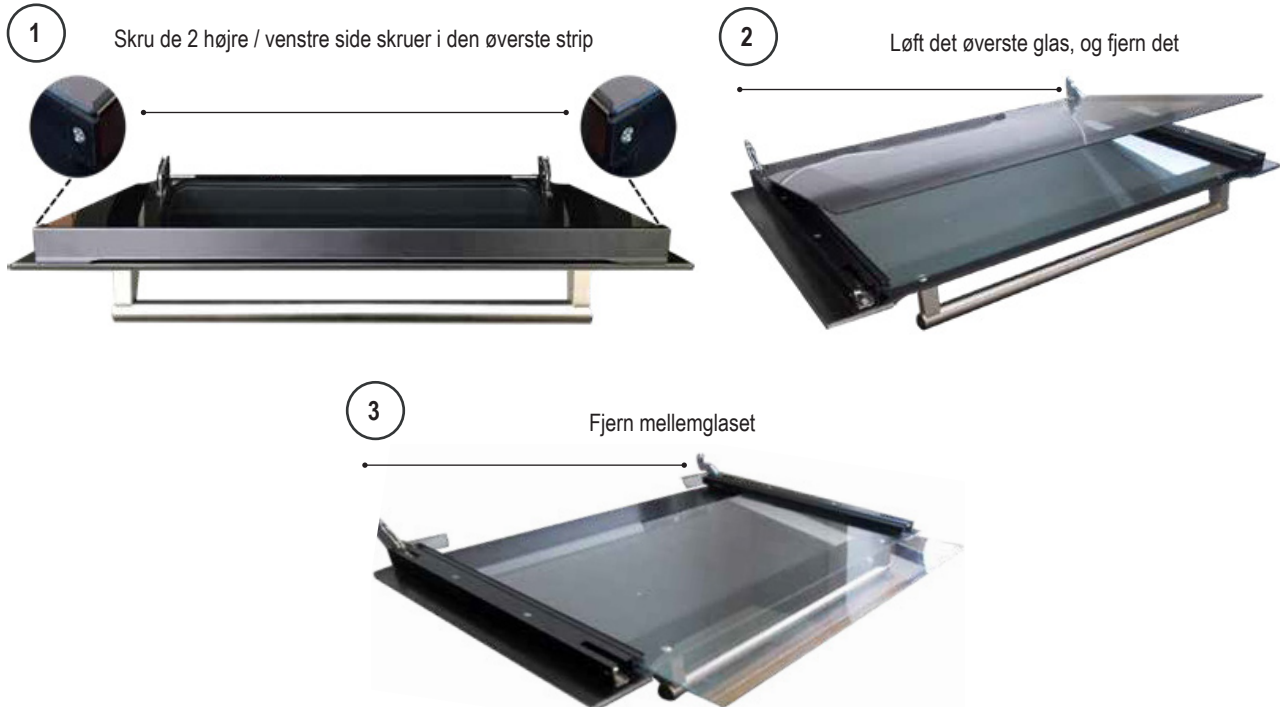
## ■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Demontering og rengøring af vinduer

### Procedure at følge

Ovnens dør er sammensat af tre krystaller. Krystaldelene rengøres ved hjælp af ikke-slibende absorberende køkkenpapir og et almindeligt rengøringsmiddel. Brug ikke ru slibematerialer eller skarpe metalskraber til at rengøre glasdørene i ovnen, da de kan ridse overfladen og få glasset til at sprænde. De indre krystaller kan fjernes for at gøre rengøringen lettere. Til dette formål er det nødvendigt at afmontere ovnens dør eller alternativt placere den ved mellemkliketo.

### Sekvens for fjernelse af brillerne

**!** ADVARSEL! Enhver betjening skal altid udføres med døren fjernet fra ovnen og placeret i en passende hylde for ikke at skade døren foran



## ■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Råd om rengøring af ovn og front

### OVN

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Indersiden af ovnen	Vi anbefaler at rengøre ovnen efter hver brug. Snavs rengøres lettere med det samme for at undgå at det brænder fast gentagne gange ved høje temperaturer. Fjern alle de aftagelige dele og vask dem separat med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. For at gøre rengøringen af ovnrummet lettere, hæld en lille mængde vand (100 ml, svarende til et halvt glas) i bunden af ovnrummet; aktiver derefter cyklussen "Tilberedning nedefra" ved 90° C i 20 minutter med muligheden "Fugtig tilberedning". Ved afslutningen af cyklussen skal du vente på, at den er kølet af, og fuldfør rengøringen med en blød klud	Brug ikke damprensere til intern ovnrensning. Brug ikke slibende/ætsende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøjer til at rengøre ovnens glasdør, da de kan beskadige overfladen og forårsage, at den går i stykker.
Bakke	Dyp i en opløsning af varmt vand og neutral sæbe. Tør efter vask.	Fjern madrester umiddelbart efter brug.
Riste	Rengør med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmidler eller med et passende affedningsmiddel..	I tilfælde af fastbrændt og hærdet snavs, anbefales det at lade ristene ligge i blød i et par timer, før du rengør dem.

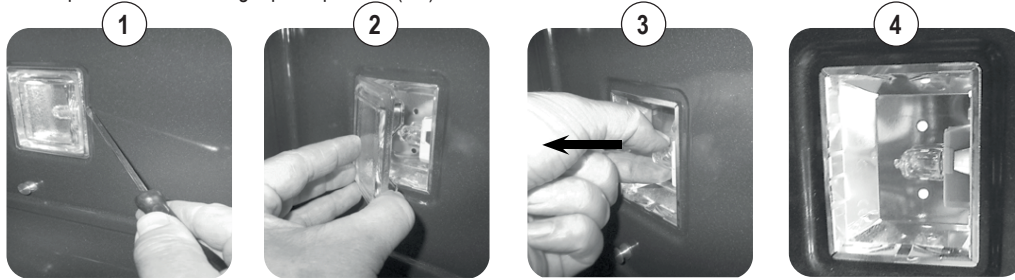
### FRONT

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Overflader i stål	Rengør delene med lunkent vand og ikke-ætsende flydende vaskemiddel og tør dem med en blød klud eller mikrofiber.	Glansen opretholdes ved periodisk rengøring med specifikke produkter, som normalt er tilgængelige på markedet. Brug aldrig slibende pulvere.
Malet overflade	For at bevare egenskaberne på de malede dele er det nødvendigt at rengøre dem ofte med sæbevand.	Undgå at efterlade syre eller basiske stoffer på de malede dele (eddike, citronsaft, salt, tomatsaft osv.). Og afvask, mens de malede dele stadig er varme.

## ■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Udskiftning af pære

### Procedure at følge

Hvis ovnlampen ikke fungerer, skal du tage stikket ud af stikkontakten, fjerne lampeskærmeglasset og udskifte lampen. Udskift pæren med en halogenpære på 40W (G9)



- 1) Løsn med en skruetrækker
- 2) Løsn med en skruetrækker
- 3) Fjern lampen
- 4) Udskift og luk igen

## ■ PROBLEMLØSNING - Fejl i TFT touch

### ⚠ ADVARSEL!

- Frakobl apparatet fra strømforsyningen, før du reparerer det, dvs. tag net ledningen ud eller brug den relevante kontakt.
- Før en reparation, afbryd apparatet fra elnettet, dvs. træk strømkablet ud af strømtilførslen eller løs sikringen.
- Uautoriserede reparationer og reparationer kan forårsage stød eller kortslutninger, så de frarådes kraftigt. Overlad disse job til autoriserede teknikere.
- I tilfælde af mindre forstyrrelser kan du forsøge at løse problemet ved at følge instruktionerne i vejledningen.
- Tilkaldelse af en servicetekniker under garantien er ikke gratis, hvis apparatet ikke virker på grund af forkert brug.
- Afhjælpning af fejl eller klager, der skyldes forkert brug eller installation, vil ikke blive dækket af garantien. Garantiomkostningerne opkræves af brugeren.

### Fejl i TFT touch

#### - Systemfejl

Følgende fejl registreres:

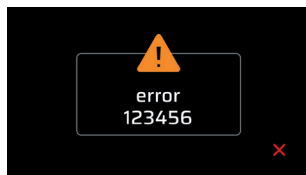
Syntaks på fejlkoden er: "E YY x", hvor:

YY = fejlkode

x = nummer på ovnrum, hvor fejlen optræder eller '0' for generelle fejl

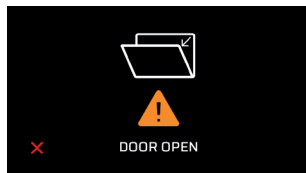
Beskrivelse	ID fejl
Ovnrumstermometer ødelagt	00
Ovnrumsterm. i kortslutning	01
Ovnrumsterm. afbrudt	04
Ovnrumsterm. i kortslutning	05
Overophedning	08
Intern fejl (elektronisk kort)	19
Kommunikationsfejl	20

#### ADVARSEL OM FEJL



I tilfælde af en fejl skal du frakoble og tilslutte apparatet igen. Hvis fejlen genopstår, er det nødvendigt at kontakte en autoriseret tekniker.

#### ADVARSEL OM OVNDØR ÅBEN (MED IGANGVÆRENDE



Luk ovndøren.


## ■ KOGETABEL - Ventileret konvektionsovn (udelukkende vejledende værdier)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
<b>KØD</b>			
Oksesteg ungt kød	170-180	2/3	40/50
Oksesteg	170-190	2/3	40/60
Kalvesteg	160-180	2/3	65/90
Lammesteg	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	80/100
Kanin	160-170	2	80/100
Kalkun	160-170	2	160/240
Gåse	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	90/120
<b>FISK</b>	160-180	2/3	15/25
<b>BAGVÆRK</b>			
Frugttærte	180-200	2	40/50
Margherite tærte	180-190	2	40/45
Brioshes	170-180	2	40/60
Sandkage	190-200	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindrukekage	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoia småkager	150-180	2	50/60
Æbleskiver	180-200	2	18/25
Savoyardbudding	170-180	2	30/40
<b>Bageri</b>			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

## ■ KOGETABEL - Statisk ovntilberednings-skema (disse er kun vejledende)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
<b>KØD</b>			
Oksesteg ungt kød	225	2/3	40/50
Oksesteg	250	2/3	50/60



PARABOL	TEMP. °C		MIN.
Kalvesteg	225	2/3	60/80
Lammesteg	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Hare	250	2/3	40/50
Kanin	250	2	40/50
Kalkun	250	2	50/60
Gåse	225	2/3	60/70
Andesteg	250	2/3	45/60
Kylling	250	2/3	40/45
<b>FISK</b>	200-225	1/2	15/25
<b>BAGVÆRK</b>			
Frugttærte	225	2	35/40
Margherite tærte	175-200	2	50/60
Brioshes	175-200	2	25/30
Sandkage	220-250	2	20/30
Kagekrans	180-200	2	30/40
Butterdejskager	200-220	2	15/20
Vindruekage	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoia småkager	180-200	2	40/50
Æbleskiver	200-220	2	15/20
Savoyardbudding	200-220	2	20/30
<b>Bageri</b>			
Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

#### - VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

#### - Tilberedelse med grill

På apparater med elektrisk grill udføres madlavningen med lågen lukket ved 180°C. Maden, der skal grilles, skal placeres på den relative grill fortrinsvis i den fjerde hylde.


## ■ KOGETABEL - Indre temperaturer på retter med stegetermometer

Ret	Indre temperaturi retten (°C)
<b>KØD</b>	
<b>Oksekød</b>	
• Roastbeef - Oksefilet rødsteget	40-45
• rosa (mellem)	50-55
• gennemsteget	60-65
• Oksesteget	80-85
<b>Svinekød</b>	
• Svinekam/mørbrad	65-70
• Svinesteg i skinke	80-85
• Hals, Grisetàer	80-85
• Kotelet, ryggen	75-80
• Kotelet, uden ben	70
• Kotelet i saltlage (Kassler)	65-70
• Farsbrød	70-75
<b>Kalvekød</b>	
• Kalvesteg	70-75
• Kalvesteg med nyrer	75-80
• Kalvehaler	80-85

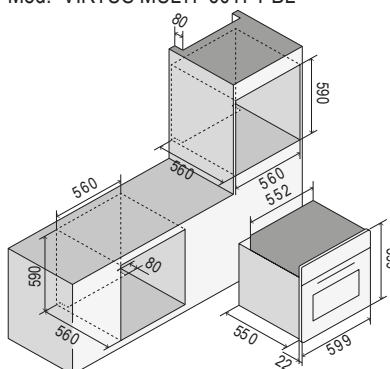
Ret	Indre temperaturi retten (°C)
<b>Vildt</b>	
• Vildt kød	75-80
• Ryggen	60-70
• Filet rødsteget	40-45
• Filet rosa (mellemsteget)	50-55
• Filet gennemsteget	60-65
<b>Lam</b>	80-85
<b>Farserede rullestege</b>	70-75
<b>Fjerkræ</b>	85-90
<b>Fisk</b>	85-90

Vigtigt: indfør altid stegetermometers stang helt op til håndtaget således at spidsen er i midten af stegen og ikke nær benet eller fedtdepoter.

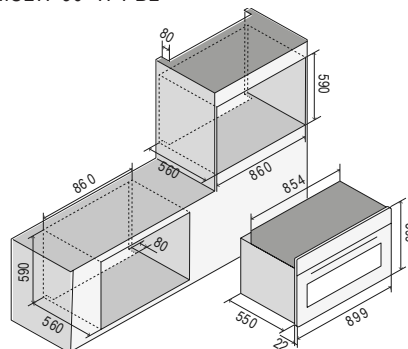
## ■ INSTALLATION - Installationsvejledning

 Karakteristikpladen, der er placeret på kanten af ovnens dør og vist på side 1, er synlig, når døren er åben, den indeholder alle de nødvendige data til installation, for eksempel: model af apparatet, nominel spænding og absorption. Først skal du måle og kontrollere udsparringen for møbler, der nøjagtigt skal svare til målingerne vist i figur A. Sørg for, at møbler, finer eller anden belægning er limet med varmebestandig lim (150 °C). Hvis belægningen eller limet ikke var varmebestandig, kunne belægningen blive deformeret eller stukket, især i de smaleste dele af møblerne. Sørg for, at det møbel, der er indstillet til ovnen, har en solid bund og kan bære apparatets vægt. Alle nødvendige skrue og tilbehør til fastgørelse af ovnen i skabet er inkluderet. De følgende figurer vil være nyttige til fastgørelse og korrekt indsættelse i møblerne.

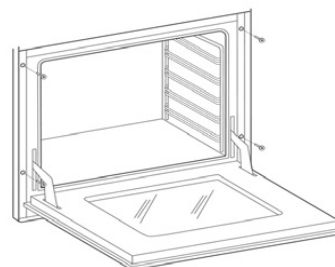
Mod. VIRTUS MULTI 60TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALLATION - strømtilslutning

**!** Følgende instruktioner er beregnet til fagfolk, der skal udføre installation, justering og teknisk vedligeholdelse af apparatet, og sørge for, at disse operationer udføres korrekt og i overensstemmelse med forskrifterne så vidt muligt. Vigtigt: eventuelle justeringer og vedligeholdelsesarbejder mv. det kan kun gøres efter at ovnen er taget ud af stikkontakten.

### Normen für die Installation

Dette udstyr kontrollerer følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPÆNDINGS-DIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETS-DIREKTIV 2014/30/EU

FORORDNING N. 1935/2004 (kontakt med fødevarer)

Installationerne skal udføres på et realiseret og fuldt arbejdsmæssigt grundlag med de gyldige regulatorer, der anvendes til den elektriske installation. Ellers brækproducenter sig old ansvar. Så finder jeg dig også ledningsdiagrammet. Apparatet designet til at tilsluttes spændingen, som ser på typeskiltet.

#### For at tilslutte enheden til netværket skal du sørge for:

- specifik for det elektromagnetiske felt eller klistermærket kan ændres til at indlæse (dataene på kortet);

- Elsystemer skal have en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med et kabel og følgende gælder: For tilslutning af kabler skal det sendes under syntaksen til kabel gulgrønne han jordlederen og må aldrig afbrydes.

Stikkontakterne skal være syndige og fleksible, medmindre du kan bryde enheden.

#### For direkte forbindelse til netværket skal du:

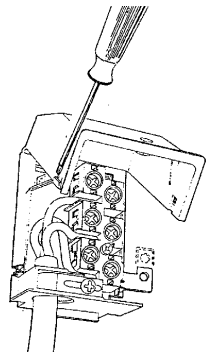
• aflastningsventilerne og hjemmesystemet kan understøtte eksterne belastninger (se serienummerpladen);

• strømforsyningsystemet er udstyret med en effektiv jordforbindelse;

• Stikkontakten eller omni-polære kontakter med et minimum mellemrum på 3 mm bliver frie, når armaturet er installeret;

• en fastnetkoblingsafbryder han indbygget i overensstemmelse med installation controller.

Den gulgrønne jordleder må aldrig afbrydes selv ved afbryderen. Brændstofs-systemet skal placeres separat, så det ikke kommer i kontakt med overbelastningen, som har en temperatur over 50°C over mild. Hvis du skal bruge strømsystemet, skal du kontakte support.



**!** Den gulgrønne jordleder må aldrig afbrydes; heller ikke på afbryderkontakten. Netledningen skal være placeret, så den ikke kommer i kontakt med overflader, der har temperaturer, der overstiger 50°C ved rumtemperatur. Hvis der skal udskiftes netledning, skal du kontakte en servicetekniker.

## INSTALLATION - Elektriske skemaer Absorberet effekt (kW)

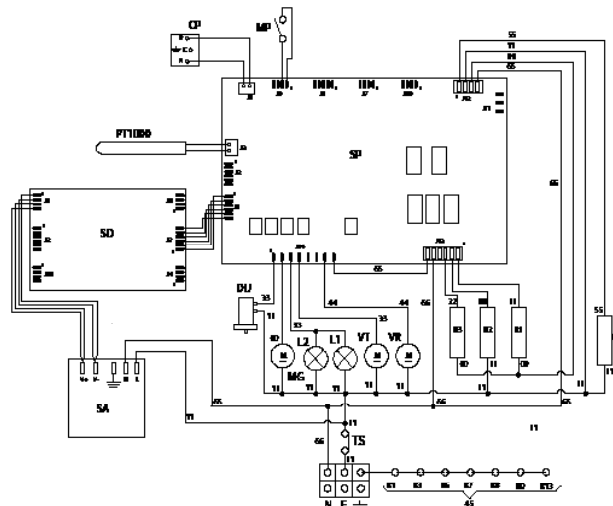
MOD.	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

## Tegnforklaring

00	Sort	M	Klembæret
11	Brun	MG	" til roterende grillspyd
22	Rød	MP	" til ovnlåge
33	Hvid	N	Neutral
44	Gul	NTC	Temperatursonde
45	Gul-grøn	P	Minuttæller/programmeringsenhed
55	Grå	P	Minuttæller/ur

66	Blå	R1	Øverste varmeelement
C	Omskifter	R2	Nederste varmeelement
CP	Fase	R3	Grillelement
DU	Termisk aktuator med vokselementdampudsugning	R4	Cirkulært varmeelement
EF	Jordledning til klembæret	S1	Kontrollampe ovn
ET	Encoder termostato	S2	Kontrollampe net
F	Fase	SD	kort skærm
FLC	Filter	SE	valgknop
K1	Jordledning til klembæret	SP	Tændingsanordning
K2	" til nederste varmeelement	SS	Kartografisk føler
K3	" til ovnventilator	T	Termostatgitter
K4	" til cirkulært varmeelement	TF	Termostatisk ovn
K5	" øverste varmeelement	TS	Sikkerhedstermostat
K6	" til ovnlys 1	TT	Termostat med tangential
K7	" til ovnlys 2	TST	TSikkerhedstermostat tangential motor
K8	" til roterende grillspyd	V	Ovnventilator
K9	" til tangentialventilator	VT	Ventilator til afkøling
K11	" til ovntermostat	SA	Strømforsyningskort
K12	" til programmeringsenhed	GL	Ghiera Led
K15	" til ramme	PT1000	PT1000
L1	Ovnlys		
L2	Ovnlys		

## ELEKTRISKE SKEMAER



## ⚠ VIKTIGA SÄKERHETSFORESKRIFTER

### Uppgifter om apparaterna

Förutom på förpackningen finns märkplåten på ugnsluckans tätningslist och syns när luckan är öppen.

**OBS!** Denna varningsinformation gäller för flera typer av ugnar. Var noggrann med att kontrollera vilken typ du har (se märkplåten).

⚠ **1.** Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller bland annat mycket viktig information rörande säkerhet vid installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och för att ha tillgång till identifieringsnumret.

**2.** Apparaternas elektriska säkerhet kan endast garanteras om apparaterna har jordats korrekt i enlighet med gällande regler. Det är ytterst viktigt att försäkra sig om att dessa regler har följts. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma och be att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig jordning.

**3.** Kontrollera att de tekniska uppgifterna på märkplåten stämmer helt överens med de för elnätet innan apparaten ansluts. Installeringen/inställningen måste utföras av en fackman.

**4.** Kontrollera att elnätet och eluttagen har kapacitet för att tåla apparaternas maximala effektuttag, se märkplåten. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma

**5.** Apparaten måste anslutas direkt till elnätet i enlighet med angiven polaritet. För direkt anslutning till elnätet är det nödvändigt att förutse en anordning som garanterar bortkoppling från nätet, med en kon-taktöppning som tillåter total bortkoppling, i händelse av överspänning av kategori III, i enlighet med in-stallationsföreskrifterna.

**6.** Kontakta i detta fall en fackman som kan kontrollera om uttagets kabelsnitt klarar utrustningens för-brukningseffekt. Strömkabeln är utan stickkontakt. Se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi tillråder att inte använda adaptrar, förgreningsdosor och förlängningssladdar.

**7.** När apparaten står oanvänd under en längre tid ska stickkontakten dras ur och den allmänna ström-brytaren slås ifrån.

**8.** Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.

**9.** En skadad elledning på apparaten får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av till-verkaren.

**10.** Apparaten får endast användas för det ändamål som den är tillverkad för, dvs. matlagning. All annan användning, till exempel uppvärmning av rum, är felaktig och följaktligen farlig. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna apparat.

**11.** Vid bruk av elektriska apparater, oavsett typ, måste vissa grundläggande regler följas, såsom att:

**A.** aldrig vidröra apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;

**B.** aldrig vara barfota när apparaten används;

**C.** undvika att använda förlängningssladdar och vidta försiktighetsåtgärder om sådana måste användas;

**D.** aldrig dra i elsladden för att dra ur stickkontakten.

**E.** inte utsätta apparaten för väderpåverkan (regn, sol, osv.);

**F.** hålla barn under åtta år på behörigt avstånd från apparaten eller i annat fall hålla dem under konstant uppsyn. Denna apparat får användas av barn som fyllt åtta år, av personer med edsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel och personer som saknar kunskap om apparaten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller utföra underhåll av ugnen utan överinseende av en vuxen person.

**12.** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma när ugnen används. Var noga med att inte vidröra de delar som värmer upp ugnen. Små barn måste hållas på behörigt avstånd från ugnen. Barn under åtta år måste hållas borta från ugnen eller hållas under konstant uppsyn.

**13.** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma när ugnen används. Var noga med att inte vidröra de delar som värmer upp ugnen. Små barn måste hållas på behörigt avstånd från ugnen. Barn under åtta år måste hållas borta från ugnen eller hållas under konstant uppsyn.

**14.** Om apparaten går sönder eller fungerar dåligt ska den stängas av. Försök inte reparera apparaten på egen hand; reparationer ska enbart utföras av en auktoriserad serviceverk-stad. Kräv alltid att delar byts ut mot originaldelar. Bristande följsamhet av dessa anvis-ningar kan medföra att apparaternas säkerhet äventyras.

**15.** Vi rekommenderar å det bestämdaste att delar som kan utgöra fara inte lämnas åtkomliga, framför allt inte om det finns barn i närheten som skulle kunna använda apparaten till att leka med.

**16.** Använd inte lättantändliga vätskor, såsom alkohol, bensin osv., i närheten av apparaten när den är igång



**17.** Emballaget är avsett att skydda apparaten från eventuella skador under transporten. Emballagets material är lätt återvinningsbara därför att de valts enligt ekologiska kriterier. Att återvinna dem minskar behovet av råmaterial och minskar avfallsmängden. Elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla material. De innehåller också material, som om de hanteras eller bortskaffas på fel sätt, kan vara mycket farliga för människans och miljöns hälsa. De är dock väsentliga för korrekt funktion av apparaten. Du ombeds därför att inte kasta dem i hushållsavfallet. Bortskaffa den i den egna ortens station för uppsamling/återvinning av avfall eller kontakta den egna återförsäljaren för råd.

Säkerställ att apparaten fram till bortskaffningen förvaras utom räckhåll för barn.

**18.** Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

**19.** Använd inte rengöringsmedel med slipmedel i eller vassa verktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas och eventuellt gå sönder.

**20.** Öppna inte ugnsluckan om rök bildats: stäng av apparaten och koppla ur elnätet. Öppna inte luckan förrän röken skingrats för att kväva lågorna.

**21.** Använd spärrfunktionen på kommandona för att förhindra att barn kan sätta på apparaten själva.

**22.** Övervaka barnen om de befinner sig i närheten av flerfunktionsugnen. Låt dem inte leka med apparaten.

### **23. Risk för kvävning.**

- Barnen kan vid lek linda in sig i emballaget (t.ex. plastfilm) eller sätta det på huvudet och därmed kvävas. Förvara denna typ av material utom räckhåll för barn.

### **24. Risk för brännskador**

Barnens hud är mycket känsligare än de vuxnas.

- Luckan i glas, styrpanelen och springorna för utsläpp av varmluft ur apparatens kokutrymme blir varma. Förhindra barn från att vidröra apparaten när den är i funktion.

**25.** Använd inte denna apparat på platser som inte är stationära (t ex. båtar).

**26.** **OBS!** För att undvika risken för elektriska stötar ska ni se till att apparaten är avstängd innan ugnslampan byts ut.

## ■ FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

- När ugnen ska användas för första gången ska den först köras tom på 230°C i cirka en timme, helst med öppna köksfönster. Första gången ugnen startas avger den en dålig lukt som kommer av rester från tillverkningen, såsom fett, olja eller resin. När angiven tid har gått är ugnen klar för användning. Rengör ugnen när den har svalnat i enlighet med instruktionerna i avsnittet «Rengöring och skötsel».

- Täck inte de inre delarna av ugnen med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.















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

- Alla tillbehör som kommit i direkt kontakt med livsmedel innan de används måste rengöras noggrant med härför avsedda medel.



**Låt inga livsmedel komma i direkt kontakt med ugnsgallren eller plåtarna under tillagningen.**

## ■ TFT - PEKSKÄRM - Ikoner legend

	Paus
	sjösättning
	°C - °F
	Låsskärm
	Bekräftelse
	Inställningar
	Köttprobe
	Home
	Lätt
	Timer
	Utgång - termin
	Klocka
	Bekräfta inställningarna
	Stäng

## ■ BRUKSANVISNING

### Inställningar



Hem: visa startsida.

- 1 = Låter dig fortsätta till skärmen för inställning av hållrummet
- 2 = Gör att du kan ställa in timern
- 3 = Tillåter direkt åtkomst till inställningarna

#### inställningar

- 4 = Val av gradskala (° C eller ° F).
- 5 = Ställa in tid.
- 6 = Utgång - termin
- 7 = Låsskärm
- 8 = För att läsa upp trycker du på teckenfönstret i 10 sekunder
- 9 = Det låter dig ställa in volymen för den akustiska signalen och valfritt ett ljud vid skärmens beröring.

#### Ställ in en timer

- 10 = Öka eller minska tiden.
- 11 = Bekräfta när önskad tid har ställts in. En akustisk signal indikerar termen.
- 12 = Bekräfta och gå tillbaka till hemsidan.
- 13 = Numeriskt tangentbord

#### Fungera

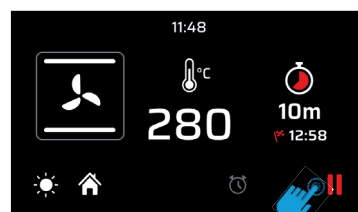
- 14 = Välj funktionen för matlagning.
- 14a = Välj torr / våt matlagning
- OBS:** endast möjligt i vissa tillagningsmetoder
- 14b = Bekräfta tillagningsfunktionen
- 14.1 = Ljus (på eller av)
- 14.2 = Home (återgå till den första skärmen)

- 15 = Ställ in tillagningstemperaturen
- 15b = Det finns två opzini per ställa in temperaturen:
  - bläddra i fältet
  - med + eller -
- 15 = Bekräfta tillagningsfunktionen.

- 16 = Ställ in tillagningstiden och programmerad start

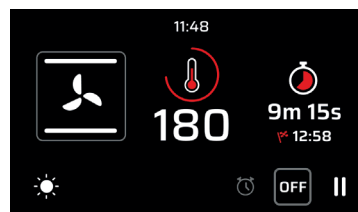
- 16a = Ställ in tillagningstid
- 16b = Visar tillagningstiden.
- 16c = Visar tillagningstiden
- 16d = Bekräfta tillagningsfunktionen
- 16e = Ugnens display släcks för att spara energi efter 1 timmes inaktivitet. Du kan aktivera den igen genom att vidröra den.

## ■ MATLAGNINGSPROCESS



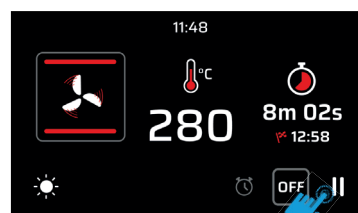
#### INSTÄLLT CAVITY

När hållrummet har ställts in (kokfunktion, temperatur och timerinställning), bekräfta att starta förvärmningen. Vid denna punkt växlar displayen till förvärmningsläge



#### FÖRVARMNINGSFAS

Det finns fyra nivåer som låter dig övervaka förvärmningsprocessen. Den röda delen kommer gradvis att öka tills den fyller skärmen



#### PRERISCALDO SLUTT

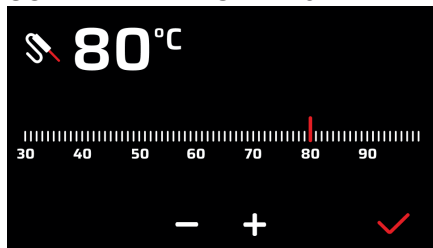
När den inställda temperaturen uppnås blir displayen röd för att indikera slutet på förvärmningsfasen och början av tillagningsfasen. Om en tillagningstid ställdes stängs ugnen automatiskt av när tiden går ut.

Om ingen tillagningstid ställts in är det möjligt att avbryta och avsluta sedan matlagningen 

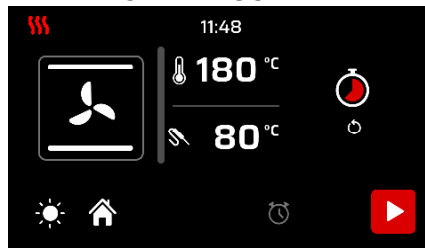
## ■ KOKNING MED KÖTTPROV

OBS! Det går inte att laga mat med kötttermometer vid funktionerna "DEFROST", "QUICK START" och "PIZZA". För in kötttermometern i anslutningsstycket som sitter på ugnens högersida medan ugnen står i standby;

### SÖK TEMPERATURVÄLJARE



### VÄRMELÄGE MED SOND



 **OBS!** Om inte displayen reagerar på kommando och pekfunktionen har hängt upp sig, räcker det med att öppna och sedan stänga ugnsluckan för att displayfunktionen ska återställas.

## ■ LEGEND AV IKONER



### Pizzabakning

Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från den lägre resistansen vilken arbetar i kombination med ugnens övriga resistanser.



### Vanlig statisk tillagning

Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalv, marängar och småkakor, frukt i ugn osv.



### Tillagning med undervärme

Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för avslutande tillagning av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, marängar, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.



### Tillagning med övervärme

Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.



### Grillning med stängd ugnslucka

Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, biff, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.



### Ventilerad grillning

Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser, osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.



### Snabbtillagning

Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.



### Ventilerad tillagning av flera olika rätter

Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, kakor osv.



### Ekokokning

Det är den funktion som låter dig laga mat med en betydande besparing på elförbrukningen. För att få ut mesta möjliga av denna funktion är det användbart innan du sätter i ECO-funktionen, att införa skålen inuti ugnen och placera den i mitten av kaviteten.

Med Eco-funktionen anpassas tillagningstiderna till långsam tillagning såsom: bräserat kött, vitt kött, bakad pasta, delikata bakverk.

Obs: Eco-matlagning kan inte väljas med köttproben insatt.



### Upptining

Tillåter snabb upptining av alla frysta livsmedel i allmänhet som snabbt bringas till rumstemperatur.



### Quick Start

Denna funktion är till för att skynda på föruppvärmningen av ugnen. Denna funktion rekommenderas för inställning av tillagningstemperaturer på mellan 200 och 300°C. Funktionen QuickStart fyller ingen särskild funktion vid inställning av temperaturer på under 200°C. När ugnen har uppnått önskad temperatur släcks den orangea lampan till termostaten och maten som ska tillagas kan ställas in.

OBS! Funktionen QuickStart är inte lämpad för tillagning utan är endast avsedd för snabbuppvärmning av ugnen.



### Torr / våt matlagning

Ugnen är utrustad med en automatisk anordning som gör att kondensationsångan i kokningen, i vissa funktioner, kan släppas ut från ugnen: det innebär torkkokning (torr). Om behovet av matlagning kräver att fuktigheten förblir i ugnen, ska fuktig matlagning (fukt) den automatiska enheten kan kopplas bort genom att trycka på därför avsedd ikon.

## KOKKONSEKTION

Om det är nödvändigt att inspektera maten under tillagningen är det möjligt att öppna ugnsluckan. I det här fallet tänds lamporna och tvångsventilation stannar, i fallet med ventilerad matlagning, och spottet vänder, när det gäller grillkokning med dörren stängd. När dörren stängs igen, aktiveras den tidigare inställda funktionen.

## ■ BRUKSANVISNING - Tillbehör

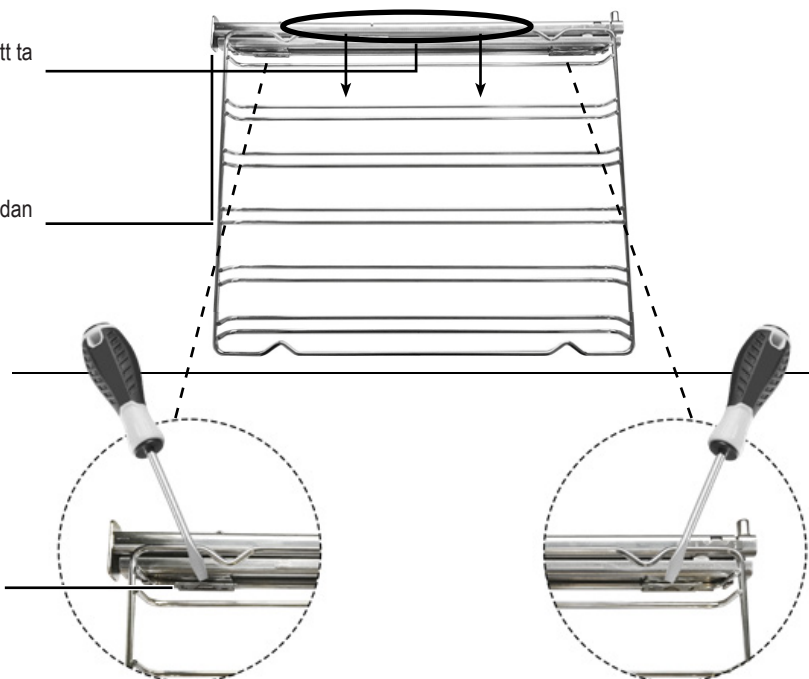
### Roterande grillspett (endast vissa modeller)

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de här för avsedda fixeringsgafflarna. Lägg spettet på de här för avsedda stöden på motorn som på förhand satts in i plåten och för in det i hylsan på det roterande grillspettet. Starta den statiska grillfunktionen med stängd ugnslucka. För att ta ut spettet tillsammans med plåten drar ni bara ut spettet så mycket som behövs för att sedan kunna ta ut det tillsammans med plåten.



Dra den markerade delen nedåt för att ta ned den från ugnsväggen.

Vrid och stöd den på en plan yta vid sidan om den utdragbara skenan.



Lossa lätt på klipset med en spårskruvmejsel så att det går att knäppa av.

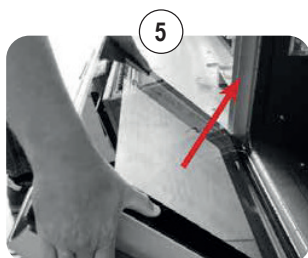
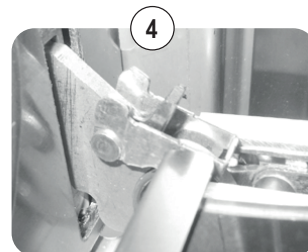
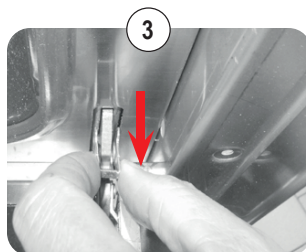
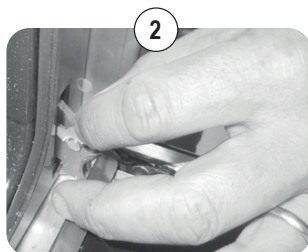
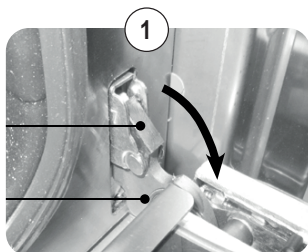
Ripetere le operazioni al contrario per riposizionare la guida

## ■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Lossa ugnsluckan

### Förfaringssätt

För att underlätta grovrengöringen av ugnen kan det vara praktiskt att montera ned ugnsluckan. Gör på följande sätt:

- öppna ugnsluckan
- lossa spärren C och för den neråt mot D



## ■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Demontera glasskivorna

### Förfarande att följa

Ugnsdörren består av tre kristaller. Kristalldelarna rengörs med icke-slipande absorberande kökspapper och ett vanligt tvättmedel.

Använd inte grovt slipande material eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugns glasdörrar eftersom de kan repa ytan och få glaset att krossa. De inre kristallerna är avtagbara för att underlätta rengöringen. För detta ändamål är det nödvändigt att demontera ugnsluckan eller alternativt placera den vid mellanklic

### Sekvens för avlägsnande av glasögonen

**!** VARNING! Alla åtgärder måste alltid utföras med dörren ut ur ugnen och placeras i en lämplig hylla för att inte skada dörren fram



## ■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Rengöringsråd: ugn och manövreringspanel

### UGN

UGNSDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Ugnens inre	Vi rekommenderar att ugnen rengörs varje gång den har använts. Smutsen går då lättare att avlägsna och ni undviker att den bränner fast upprepade gånger under hög temperatur. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem var för sig med varmt vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. För att förenkla rengöringen av ugnsutrymmet, håller du en liten mängd vatten (100 ml, eller ett halvt glas) på botten; aktivera sedan programmet "Undervärme" på 90 °C i 20 minuter med alternativet "Fuktig kokning". Då programmet är slut vänta tills ugnen svalnat och slutför rengöringen med en mjuk trasa.	Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vas-sa metallverktyg för att rengöra glasluckan till ugnen, ytan kan då skadas och gå sönder.
Ugnsplåt	Sänk ner brickan i en lösning med varmt vatten och neutralt diskmedel. Torka efter rengöringen.	Avlägsna matrester omedelbart efter användningen.
Griglie	Rengör gallren med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel eller med ett lämpligt avfettningsmedel.	Om smutsen på gallren är ingrodd och hård rekommenderar vi att gallren får ligga i blöt någon timme innan de rengörs.

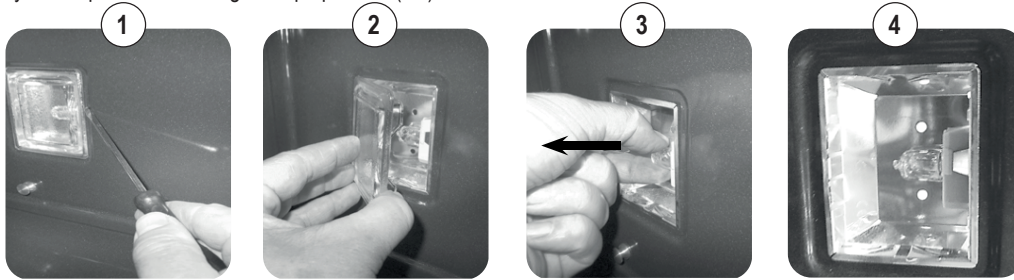
### MANÖVRERINGSPANEL

PANELDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Yta i rostfritt stål	Rengör delarna med ljummet vatten och ett flytande rengöringsmedel utan slipmedel. Torka sedan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofiber.	Lystern bibehålls genom regelbunden rengöring med härför avsedda produkter som vanligtvis finns att tillgå i handeln. Använd aldrig pulver med slipmed
Färgad yta	För att egenskaperna hos färgade delar ska bevaras måste dessa delar rengöras ofta med vatten och diskmedel	Se till att inga sura och basiska ämnen (t. ex. ättika, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) blir kvar på de målade delarna. Rengör färgade ytor medan de ännu är varma.

## ■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Byte av lampa

### Förfarande att följa

Om ugnslampan inte fungerar, koppla bort apparaten från elnätet, ta bort lampskyddsglasets och byt lampan. Byt ut lampan mot en halogenlampa på 40W (G9).



- 1) Lossa med en slitsad skruvmejsel
- 2) Ta bort lampskyddsglasets
- 3) Ta bort lampan
- 4) Byt ut och stäng igen

## ■ PROBLEMLÖSNING - Generella problem

- den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.
- För en reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till apparaten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.
- Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman.
- Vid enklare störningar kan ni pröva att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.
- Insatser från verkstäder under garantiperioden är inte kostnadsfria om apparaten inte fungerar på grund av felaktigt användande.
- Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installering. Garantikostnaden åligger då användaren.

## Dåligt fungerande TFT-display

Följande fel påvisas:

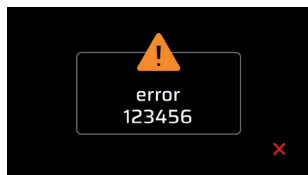
Syntaxen som ger felkod är: "E YY x", där:

YY = felkod

x = numret på ugnsutrymmet när felet genereras eller '0' för generella fel

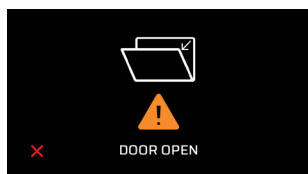
BESKRIVNING	Felets ID-beteckning
Ugnstermom. fungerar ej	00
Kortslutning, ugnstermom.	01
Kötttermometern fungerar ej	04
Kortslutning, kötttermom.	05
Överhettning	08
Inre avvikelse (elektronikkort)	19
Kommunikationsfel	20

### FELMEDDELANDE




Vid fel, koppla först ifrån apparaten och koppla sedan till den. Om felet kvarstår ska en fackman kontaktas.

### MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)




Stäng ugnsluckan.


## ■ TILLAGNINGSTABELL - Ventilerad konvektionsuovn (rent vägledande värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
<b>KÖTT</b>			
Biff grillat	170-180	2/3	40/50
Ox grillat	170-190	2/3	40/60
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	80/100
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	90/120
<b>FISK</b>	160-180	2/3	15/25
<b>PASTRY</b>			
Frukttårta	180-200	2	40/50
Daisy kaka	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sockerkaka	190-200	2	25/35
Kranskaka	160-180	2	35/45
Smördegskakelse	180-200	2	20/30
Vindruvskaka	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savojkakor	150-180	2	50/60
Äppelskivor	180-200	2	18/25
Savojardpudding	170-180	2	30/40
<b>BAGERI</b>			
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

## ■ TILLAGNINGSTABELL - Statisk ugn (valori puramente indicativi)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
<b>KÖTT</b>			
Biff grillat	225	2/3	40/50
Ox grillat	250	2/3	50/60



MATRÄTT	TEMP. °C		MIN.
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45
<b>FISK</b>	200-225	1/2	15/25
<b>PASTRY</b>			
Frukttårta	225	2	35/40
Daisy kaka	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30
Socketkaka	220-250	2	20/30
Kranskaka	180-200	2	30/40
Smördegbakelse	200-220	2	15/20
Vindruvsbaka	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savojkakor	180-200	2	40/50
Äppelskivor	200-220	2	15/20
Savojarpudding	200-220	2	20/30
<b>BAGERI</b>			
Bröd	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

#### - Viktigt

Presentera maten när ugnen är varm.

- Cotturaal grill

I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180°C.

È necessario utilizzare l'altezza massima di inserimento.


## ■ TILLAGNINGSTABELL - Rätternas innertemperatur, mätt med kötttermometer

MATRÄTT	INNERTEMPERATUR (°C)
<b>Nötkött</b>	
• Rostbiff - oxfilé, blodig	40-45
• mediumstekt (rosa)	50-55
• välstekt	60-65
• Ugnsbakat nötkött	80-85
<b>Fläskkött</b>	
• Fläskkotletrad	65-70
• Ugnsbakat fläskkött i skinka	80-85
• Coppa, grisfot	80-85
• Fläskkotlett	75-80
• Ytterfilé	70
• Kassler	65-70
• Köttfärslimpa	70-75
<b>Kalvkött</b>	
• Ugnsbakat kalvkött	70-75
• Ugnsbakat kalvkött med kalvnjurar	75-80
• Kalvklöve	80-85

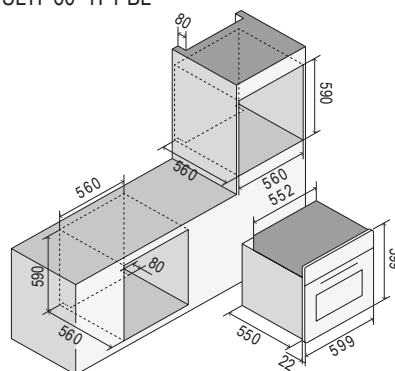
MATRÄTT	INNERTEMPERATUR (°C)
<b>Vilt</b>	
• Viltkött	75-80
• Rygg	60-70
• Blodig biff	40-45
• Mediumstekt biff (rosa)	50-55
• Välstekt biff	60-65
<b>Lamm</b>	80-85
<b>Kötttrullad</b>	70-75
<b>Kyckling</b>	85-90
<b>Fisk</b>	85-90

OBS! För alltid in staven på kötttermometern ända till handtaget så att spetsen hamnar mitt i köttet och inte i närheten av benet eller fett.

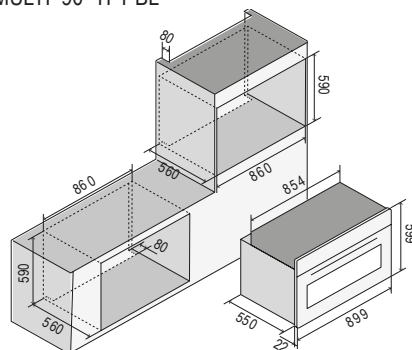
## ■ INSTALLATION - Installationsinstruktioner

 Märkplåten sitter på ugnsluckans tätningslist och syns när luckan är öppen. Där finns alla uppgifter som krävs för installationen, till exempel apparatmodell, nominell spänning och absorption. Mät och kontrollera först inbyggnadsöppningen; måtten måste stämma exakt överens med måtten i figur A. Kontrollera att skåpbeklädnaden, fanéren e.d. är fastlimmad med lim som tål hög värme (150°C). Om beklädnaden eller limmet inte är värmebeständigt kan beklädnaden deformeras eller lossna, framför allt i de trängre delarna av utrymmet. Försäkra er om att skåpet med utrymmet för ugnen har en solid botten och klarar att bära upp apparatens vikt. Alla skruvar och tillbehör som krävs för att fastgöra ugnen i utrymmet in-går. Följande figurer kan vara till hjälp vid monteringen.

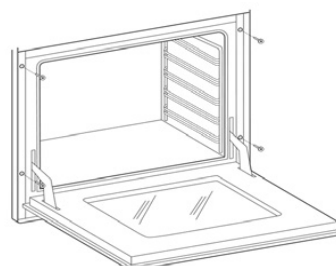
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALLATION - Anslutning till elnätet

**!** Följande instruktioner är avsedda för den fackman som ska ha hand om installation, inställning och tek-niskt underhåll av apparaten samt som ska se till att dessa moment i största, möjliga mån utförs riktigt och i enlighet med gällande regler. Viktigt: Allt inställnings- och underhållsarbete o.d. Måste utföras först efter det att elektriciteten i köket har kopplats ifrån.

### Regler för inställning

Denna apparat följer följande direktiv/förordning:

DIREKTIV 2002/96/CE

LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE

EMC-DIREKTIV 2014/30/UE

FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

Installationen måste ske helt enligt konstens alla regler och i enlighet med gällande regler för elinstallation. I annat fall avsäger sig tillverkaren allt ansvar. I detta häfte finner ni också det elektriska schemat för er apparat. Innan ni kopplar in apparaten i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på märkplåten);

- att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

Apparaten levereras med en sladd utan stickkontakt; tänk vid tillkopplingen på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen och att den aldrig får brytas.

Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt så att apparaten lätt kan kopplas ifrån.

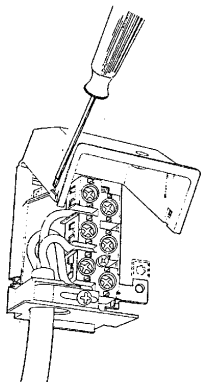
För direkt anslutning till nätet krävs det att:

- säkring och elsystemet i huset är dimensionerade för belastningen från apparaten (se uppgifterna på märkplåten).

- att elnätet har en effektiv jordning;

- uttaget eller den allpoliga strömbrytaren med en öppning om minst 3 mm, är lättåtkomlig när apparaten är installerad.

- en jordfelsbrytare som följer gällande regler för installation är införlivad i systemet.



**!** Den gulgröna jordledaren får aldrig avbrytas, inte ens av strömbrytaren.

Strömkabeln måste placeras på så vis att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur på 50°C över rumstemperaturen. Kontakta serviceverkstaden om ström-kabeln behöver bytas ut.

## INSTALLATION - Elektriska scheman Absorption (kW)

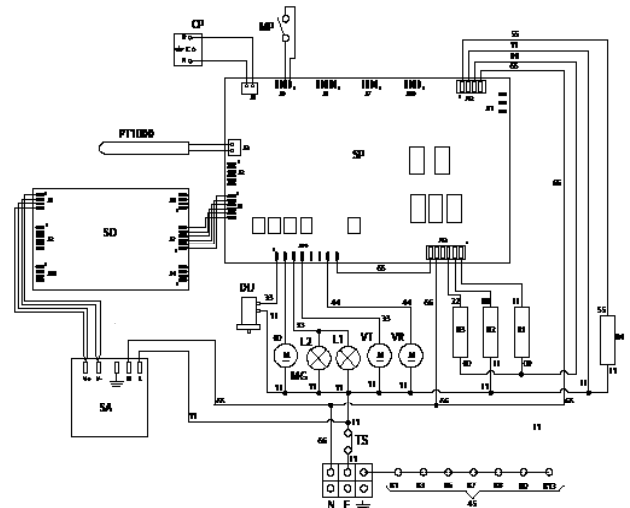
Modell	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

### Legenda

00 Svart	M Kopplingsplint
11 Brun	MG Roterande grillspett
22 Röd	MP Mikrobrytare, lucka
33 Vit	N Neutral
44 Gul	NTC Köttermometer
45 Gulgrön	P Minuträknare/programmeringspanel
55 Grå	P Minuträknare/klocka
66 Blå	R1 Övre värmeelement
C Väljare	R2 Nedre värmeelement

CP Köttermometer	R3 Grill
DU termostyrdon för avledning av ånga	R4 Varmluft
EF Kodare för funktioner	S1 Varningslampa, ugn
ET Kodare för termostat	S2 Varningslampa, elnät
F Fas	SD Displaykort
FLC Filter	SE Väljjarved
K1 Jordkabel för kopplingsplint	SP Kretskort
K2 " " nedre värmeslinga	SS Termometerkort
K3 " " ugnsläkt	T Termostat, grill
K4 " " cirkulerande värmeslinga	TF Termostat, ugn
K5 " " övre värmeslinga	TS Säkerhetstermostat
K6 " " ugnsbelysning 1	TT Tangential termostat
K7 " " ugnsbelysning 2	TST Tangential säkerhetstermostat
K8 " " roterande grillspett	V Ugnsläkt
K9 " " tangentialfläkt	VT Kylfläkt
K11 " " ugnstermostat	SA Kretskort
K12 " " program./minuträk.	GL Metallring till ledlampa
K15 " " ram	PT1000 * PT1000
L1 Ugnslampa	
L2 Ugnslampa	

## Elektriska scheman




## TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

### Laitteiden ominaisuudet

Laitteen ominaisuudet on ilmoitettu tyyppikilvessä, jonka tiedot on ilmoitettu sekä ohjekirjan kansilehdellä että uunin luukun sisäpuolella, joten sen tiedot ovat luettavissa luukun ollessa avattuna.

**HUOMIO!** Nämä varoitukset ovat voimassa eri tyyppisille laitteille. Kiinnitä huomiota omistamasi laitteen tyyppin oikeaan tunnistukseen (katso tyyppikilvessä ilmoitetut ominaisuudet).

 **1.** Ennen kuin käytät laitetta, lue huolellisesti käyttöohje, joka sisältää muun muassa erittäin tärkeitä turvallisuuteen liittyviä tietoja asennuksen, käytön ja huoltotoimenpiteiden aikana. Säilytä käyttöohjetta huolellisesti myöhempiä tarpeita sekä sarjanumeron tunnistamista varten.

**2.** Tämän laitteen sähköturvallisuus on taattu vain, jos oikea maadoitusliitäntä on suoritettu asianmukaisten määräysten mukaisesti. On tärkeää varmistaa, että äitä sääntöjä noudatetaan. Jos asiasta on pienintäkään epäilystä, ota yhteyttä ammattitaitoiseen henkilöön, joka voi tarkastaa sähköjärjestelmän yksityiskohtaisesti. Valmistaja ei ota vastuuta huonosta maadoitusjärjestelmästä aiheutuvista vahingoista.

**3.** Ennen laitteen liittämistä on varmistettava, että tyyppikilven tekniset tiedot vastaavat täsmälleen sähköjärjestelmän ja kaasunjakeluverkon teknisiä ominaisuuksia. Vain ammattitaitoinen henkilöstö saa suorittaa asennus-/säätötoimenpiteet.

**4.** Tarkista, että sähköjärjestelmä ja pistorasiat kestävät arvokilvessä näkyvän laitteen enimmäistehon. Jos olet epävarma, ota yhteyttä pätevään henkilöön.

**5.** Kaasulieden käyttö tuottaa lämpöä ja kosteutta asennustilaan. Keittiön hyvä ilmanvaihto on taattava:

luonnolliset tuuletusaukot tulee pitää avoinna tai asentaa mekaaninen ilmanvaihto (mekaaninen liesituuletin).

Laitteen intensiivinen ja pitkäaikainen käyttö voi vaatia lisätuuletusta: tämän voi suorittaa avaamalla ikkunan tai lisäämällä mekaanisen liesituulettimen tehoa.

**6.** Jos pistorasia ei sovi pistokkeeseen, vaihda se sopivaan. Ota tässä tapauksessa yhteyttä pätevään henkilöön, jonka on myös tarkistettava, kestääkö pistorasiakaapeleiden osa laitteen absorboimaa tehoa. Virtajohdossa ei ole pistoketta. Katso liitännät kappaleesta "Sähköliitäntä". On suositeltavaa olla käyttämättä sovittimia, useita pistorasioita tai jatkojohtoja.

**7.** Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota sähköliitäntä, irrota pääkytkin ja sulje kaasu.

**8.** Älä tuki ilmanvaihtoaukkoja tai lämmönpoistoaukkoja.

**9.** Laitteen vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike.

**10.** Laitetta saa käyttää vain siinä tarkoituksessa, johon se on tarkoitettu (ruoanlaitto). Kaikki muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmitys) on sopimatonta ja siksi vaarallista. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat tämänkaltaisesta väärästä käytöstä.

**11.** Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perussääntöjen noudattamista:

**A.** älä kosketa laitetta koskaan märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla

**B.** älä koskaan käytä laitetta paljain jaloin

**C.** vältä jatkojohtoja ja käytä tarvittaessa kaikkia mahdollisia varotoimia

**D.** älä irrota sähköjohtoa pitorasiasta johdosta vetämällä

**E.** älä altista laitetta sääolosuhteille (sade, aurinko jne.)

**F.** Varoitus: kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi käytön aikana. Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen tai psyykinen kapasiteetti tai aistit, tai joilta puuttuu kokemus tai taidot laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain asianmukaisessa valvonnassa tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he

tiedostavat siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

**12.** Laite ja sen käsikäsittelevät osat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Varo koskemasta lämmityselementteihin. Pienet lapset on pidettävä loitolla. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

**13.** Ennen laitteen puhdistusta tai huollon suorittamista kytke laite irti sähkövirrasta irrottamalla virtajohto tai katkaisemalla sähkö tarkoituksenmukaisesta kytkimestä.

**14.** Vikojen tai toimintahäiriöiden yhteydessä kytke laite pois päältä, sulje kaasuhana äläkä yritä korjata vikaa itse. Korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu huoltokeskus. Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

**15.** On erittäin suositeltavaa, ettei osia, jotka voivat muodostaa vaaraa, päästä käsiksi käsiksi, varsinkin jos on lapsia, jotka voivat käyttää laitetta leikkimiseen.

**16.** Älä käytä syttyviä nesteitä (alkoholia, bensiiniä jne.) laitteen lähettyvillä.



**17.** Pakkauksen tarkoituksena on suojata laitetta mahdollisilta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit ovat helposti kierrätettäviä, sillä ne on valittu ekologisten kriteerien mukaisesti. Niiden kierrättäminen vähentää raaka-aineiden tarvetta ja pienentää jätteiden määrää. Sähköisissä ja elektronisissa laitteissa on usein arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät myös materiaaleja, jotka väärin käsiteltynä ja hävitettynä voivat olla

ihmisten terveydelle sekä ympäristölle vaarallisia. Ne ovat kuitenkin laitteen toiminnan kannalta oleellisia. Niitä ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Ne on hävitettävä paikallisissa jätelaitoksissa. Vaihtoehtoisesti voidaan apua pyytää jälleenmyyjältä. Varmista hävittämiseen asti, että lapset pysyvät loitolla laitteesta.

**18.** Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen.

**19.** Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.

**20.** Jos näkyy savua, älä avaa uunin luukkua: sammuta laite ja irrota se sähkövirrasta. Älä avaa luukkua liekkien sammuttamiseksi ennen kuin savu on haihtunut.

**21.** Jotta lapset eivät pystyisi käynnistämään laitetta yksin, käytä painike-lukitus toimintaa.

**22.** Valvo lapsia, jos he oleskelevat monitoimi-uunin lähistöllä. Älä anna heidän leikkiä laitteella.

### **23. Tukehtumisvaara.**

- Lapset saattavat kääriytyä leikkiessään pakkausmateriaaliin (esim. kelmuihin) tai laittaa pään sisälle, jolloin he ovat tukehtumisvaarassa. Pidä lapset loitolla tämän tyyppisistä materiaaleista.

### **24. Palovammavaara**

Lasten ihon on paljon aikuisten ihoa herkempi.

- Lasiluukku, käyttöpaneeli sekä aukot, joista uunitilasta tuleva kuuma ilma pääsee ulos, tulevat erittäin kuumiksi. Estä lapsia koskettamasta laitetta sen ollessa toiminnassa.

**25.** Tätä laitetta ei saa käyttää paikoissa, jotka eivät pysy paikoillaan (esim. laivoissa).

**26.** Varoitus: Varmista, että valaisin on sammutettu ennen lampun vaihtamista sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi.

## ■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, käytä sitä tyhjänä noin yhden tunnin ajan (230 °C), mahdollisesti jättäen keittiön ikkunan avoimiksi. Ensimmäisen käyttökerran aikana uunista lähtee epämiellyttäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen aineiden, kuten rasvojen, öljyjen ja hartsien, jäämistä. Kun uuni on jäähtynyt puhdistaa se kappaleesta "Uunin puhdistus ja huolto" annettujen ohjeiden mukaan.

-Kun ilmoitettu aika on kulunut, uuni on valmis ensimmäiseen paistoon. Älä peitä uunin sisätiloja alumiinipaperilla puhdistuksen helpottamiseksi.

- Tämä muuttaisi uunin tehokkuutta ja voisi vahingoittaa emalipintaa.
- Kaikki lisätarvikkeet, jotka ovat suorassa kosketuksessa ruoan kanssa on puhdistettava perusteellisesti käyttäen sopivia tuotteita.

⚠ - Ruokaa ei saa valmistaa suorassa kosketuksessa uunin ritilöiden ja peltien kanssa

## ■ KÄYTTÖOHJEET - Kuvakkeiden selitykset

	Tauko
	Käynnistys
	°C - °F
	Näytön lukitus
	Vahvista
	Vahvista
	Liha-anturi
	Koti
	Valo
	Ajastin
	Poistu - Loppu
	Kello
	Vahvista asetukset
	Virta poikki

## ■ KÄYTTÖOHJEET Asetukset



### Koti: näytön aloitussivu

- 1 = Mahdollistaa siirtymisen uunitilan asetusnäyttöön.
- 2 = Mahdollistaa ajastimen asetuksen.
- 3 = Mahdollistaa ajastimen asetuksen.

### Asetukset

- 4 = Lämpötilayksikön valinta (°C tai °F)
- 5 = Kellonajan asetus
- 6 = Poistu - Loppu
- 7 = Voit lukita näytön
- 8 = Voit avata koskettamalla näyttöä 10 sekuntia
- 9 = Mahdollistaa merkkiäänän voimakkuuden säätämisen ja näytön kosketusäänän valitsemisen.

## Ajastimen asetus

- 10 = Lisää tai vähennä aikaa.
- 11 = Vahvista, kun haluttu aika on asetettu Päättymisen osoitetaan merkkiäänellä
- 12 = Vahvista ja palaa aloitussivulle
- 13 = Numeronäppäimi

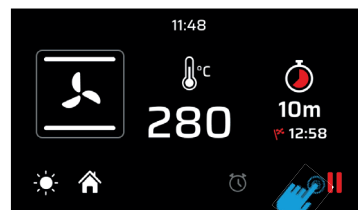
## Toiminto

- 14 = Valitse paistotoiminto.
- 14a = Valitse kuiva/kostea paisto
- HUOMAUTUS: mahdollista vain tietyissä paistotavoissa
- 14b = Vahvista paistotoiminto.
- 14.1 = Valo (päällä tai pois päältä)
- 14.2 = Koti (paluu aloitusnäyttöön)

- 15 = Aseta paistolämpötila
- 15a = Lämpötilan asettamiseksi on kaksi tapaa:
  - vierityspalkkia käyttäen
  - painikkeilla + tai -
- 15b = Vahvista Paisto-toiminto

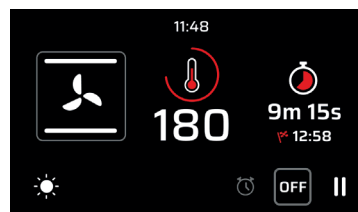
- 16 = Aseta paistoaika ja ohjelmoitu käynnistys
- 16a = Aseta paistoaika
- 16b = Näytä paiston loppumisaika
- 16c = Aseta alkamisaika
- 16d = Näytä paiston loppumisaika.
- 16e = Uunin näyttö sammuu 1 tunnin käyttämättömyyden vuoksi energian säästämiseksi. Näyttö voidaan aktivoida uudelleen koskettamalla sitä.

## ■ KOSKETUSNÄYTÖLLÄ



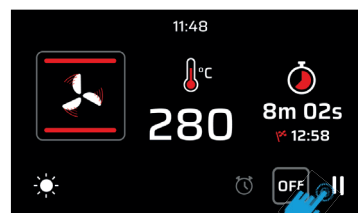
### UUNITILA ASETETTU

Kun olet säätänyt uunitilan (paistotoiminnon, lämpötilan ja ajastimen asetukset) vahvista aloittaaksesi esilämmityksen. Tässä vaiheessa näyttö siirtyy





### ESILÄMMITYSVAIHE

Esilämmitysprosessia voidaan seurata neljällä tasolla. Punainen osa kasvaa asteittain, kunnes näyttö täyttyy Esilämmitysprosessia voidaan seurata neljällä tasolla. Punainen osa kasvaa asteittain, kunnes näyttö täyttyy Esilämmitysprosessia voidaan seurata neljällä tasolla. Punainen osa kasvaa asteittain, kunnes näyttö täyttyy



### ESILÄMMITYS PÄÄTTYNYT

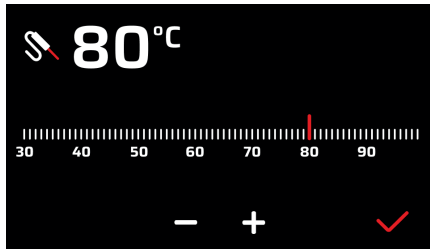
Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö muuttuu punaiseksi osoittaen esilämmitysvaiheen loppua ja kypsennysvaiheen alkamista. Jos paistoaika oli asetettu, uuni sammuu automaattisesti, kun aika loppuu.

Jos paistoaikaa ei ole asetettu, voidaan paisto keskeyttää  ja sitten lopettaa 

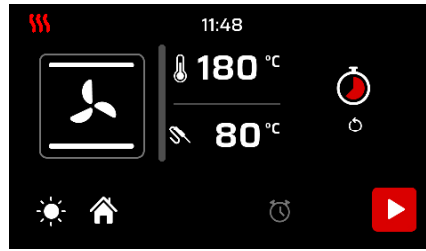
## ■ PAISTO LIHA - ANTURIN AVULLA

HUOM. Anturin käyttäminen ei ole mahdollista toiminnoissa "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" ja "ECO". Kun uuni on stand-by-tilassa, aseta liha-anturi tarkoitusta varten olevaan liitäntäholkkiin, joka on uunin vasenlla seinämällä

### LIHA-ANTURIN LÄMPÖTILAN VALINTA



### LÄMMITYS LIHA-ANTURIN AVULLA



 **VAROITUS!:** jos näyttö ei vastaa komentoihin (kosketuslukitus), avaa ja sulje uunin luukku

## ■ ITOIMINTOKUVAKKEET



#### Pizzan paisto

Tämä toiminto soveltuu erityisen pizzojen, focaccian ja leivän paistamiseen. Pääasiallinen lämpö tulee alemmasta vastuksesta, joka toimii yhdessä muiden uunin vastusten kanssa.



#### Normaali staattinen paisto

Tämä on sähköuunin klassinen toiminto, joka soveltuu erityisen hyvin seuraavien ruokien valmistukseen: porsaankylykset, makkarat, turska, pataruoat, riista, vasikanpaisti, marengit ja pikkuleivät, uunihedelmät jne.



#### Alalämpö

Tämä paisto sopii parhaiten ruoanvalmistuksen loppuvaiheeseen, erityisesti leivonnaisille (pikkuleivät, marengit, kohotetut leivonnaiset, hedelmäjälkiruoat jne.) ja muille ruoille.



#### Ylälämpö

Sopii erityisesti ruskistamiseen ja lopullisen värin antamiseen monille ruoille. Toimintoa suositellaan hampurilaisille, sianlihafilleille, vasikanpihveille, merianturalle, seepialle jne.



#### Grillikypsennys luukku suljettuna

Toiminto, joka on tarkoitettu nopeaan ja syvään grillaukseen, gratinoimiseen, lihojen, erityisesti fileen ja t-luupihvin paahtamiseen ja grillatulle kalalle ja grillatuille vihanneksille. Sähkögrillikypsennys on suoritettava termostaatin lämpötilassa 180 °C.



#### Kiertoilmagrilli

Eryyisen nopea ja tehokas, huomattava energiansäästö, tämä toiminto soveltuu monille elintarvikkeille, kuten: porsaankylykset, makkarat, porsaan tai sekalaiset vartaat, riista, gnocchit roomalaisittain jne. Kypsennys sähkögrillillä on suoritettava termostaatin lämpötilassa 180 °C.



#### Intensiivinen paisto

Eri ruokalajien nopea ja tehokas paisto, soveltuu: foliossa paistetulle kalalle, haudutetuille vihanneksille, vartaille, ankalle, kanalle jne.



#### Kiertoilmakypsennys

Toiminto, joka mahdollistaa eri ruokien samanaikaisen paiston ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Voit paistaa lasagnea, pizaa, croissantteja ja briosseja, piiraita, kakkuja jne.



#### Eco-paistotoiminto

Toiminto, jonka avulla voidaan saavuttaa huomattavia säästöjä sähkönkulutuksessa ruoanlaiton aikana. Jotta tätä toimintoa voidaan hyödyntää parhaiten, laita astia uunin sisään ja aseta se suunitilan keskelle ennen ECO-toiminnon aloittamista.

Eco-toiminnon paistoaajat soveltuvat hitaaseen kypsennykseen, kuten lihapadoille, vaaleille lihoille, uunipastoille ja leivonnaisille.

Tätä kypsennystapaa ei suositella pakastetuille elintarvikkeille. Tätä kypsennystapaa ei suositella pakastetuille elintarvikkeille. Huomautus: Eco-paistotoimintoa ei voida valita, kun liha-anturi on asetettu paikalleen.



#### Sulatus

Mahdollistaa kaikkien pakastettujen elintarvikkeiden nopean sulatuksen siten, että ne tuodaan nopeasti huoneenlämpöön.



#### Quick Start

Tätä toimintoa käytetään uunin esikuumentamisen nopeuttamiseen. Tätä toimintoa suositellaan käytettäessä paistolämpötilaa välillä 200–300 °C. QuickStart-toiminnon käyttäminen alle 200 °C:n lämpötiloissa ei tarjoa erityisiä etuja. Kun uuni on saavuttanut lämpötilan, termostaatin oranssi merkkivalo sammuu ja uuni on valmis ottamaan vastaan kypsennettävän ruoan. Tässä vaiheessa voit säätää halutun kypsennystoiminnon. **HUOMIO:** Quick Start -toiminto ei ole ruoanvalmistukseen sopiva toiminto, vaan se auttaa lämmittämään uunin lyhyemmässä ajassa.

**ÄLÄ KÄYTÄ QUICK START -TOIMINTOA YLI 20 MINUUTIN AJAN.**



#### Kuiva/kosteaa paisto

Uunissa on automaattinen laitteisto, joka sallii ruoan kondensoitumishöyryjen poistamisen joidenkin toimintojen aikana. Tämä tarkoittaa kuivaa paistoa (dry). Jos kypsennystoiminto edellyttää, että kosteus jää uunin sisään, voidaan käyttää kosteaa paistoa (moisture) automaattinen laite voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla tarkoituksenmukaista kuvaketta.

## KYPSYYDEN TARKISTUS

Jos ruokaa on tarpeen tarkistaa paiston aikana, uunin luukku voidaan avata. Tällöin valot syttyvät ja kiertoilma pysähtyy, jos kyseessä on kiertoilmapaisto, ja paitivaras pysähtyy, jos kyseessä on grillikypsennys luukku suljettuna. Kun luukku suljetaan aiemmin asetettu toiminto aktiivisesti oituu uudelleen.

## ■ KÄYTTÖOHJEET - Lisätarvikkeet

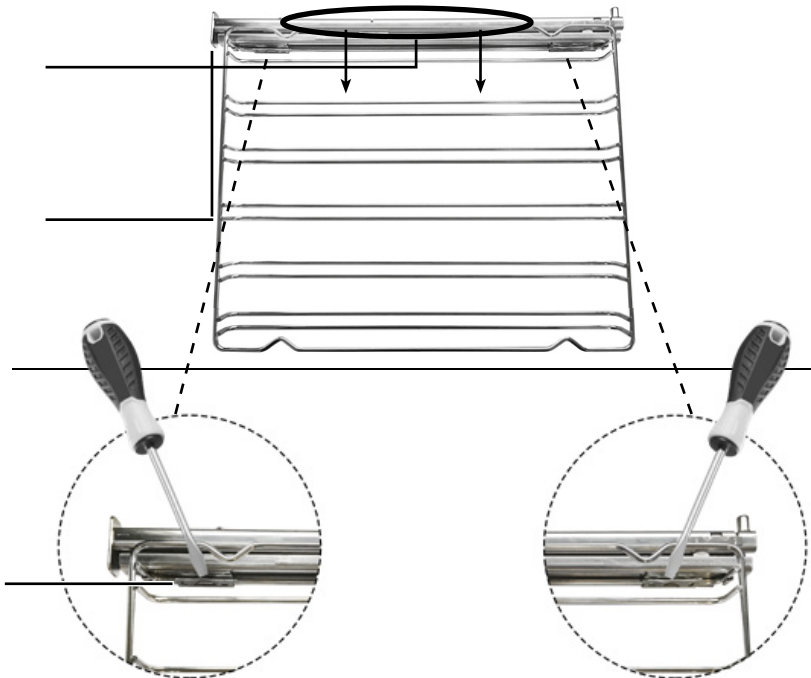
### Rotisserie - paistivarras (vain joissakin malleissa)

Laita kypsennettävä liha vartaaseen ja kiinnitä se erityisillä haarukoilla. Aseta varras tarkoituksenmukaisiin tukiin, jotka on aiemmin lisätty alla olevalle pellille ja laita se paistivartaan moottorin tukeen. Kytke staattinen grillitoiminto luukku suljettuna. Poistaaksesi sekä vartaan että sen alla olevan uunipellin, vedä sitä ulos sen verran, että saat sen irrotettua kokonaan.



Vedä punaisella korostettua osaa alaspäin poistaaksesi se uunin seinästä.

Käännä ja aseta tasolle liukukiskon sivulle.



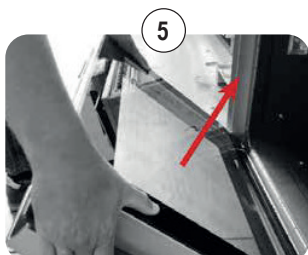
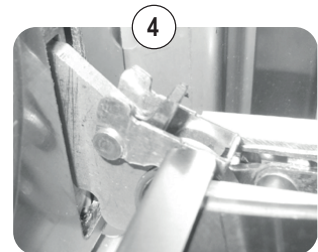
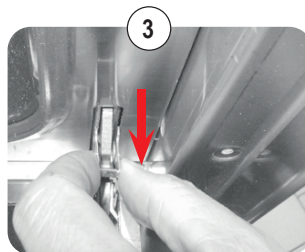
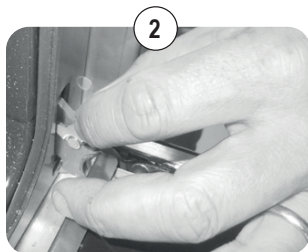
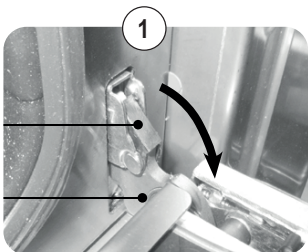
Irrota pidike löysäämällä ruuvia tasaisella ruuvimeisselillä.

Toista toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä asettaaksesi kiskon uudelleen paikalleen

## ■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun irrotus

Uunin tehokkaan puhdistuksen helpottamiseksi on käytännöllistä poistaa luukku noudattaen seuraavia ohjeita:

- avaa luukku
- siirrä kiinnike C sarana-alueelle D seuraten vaiheita



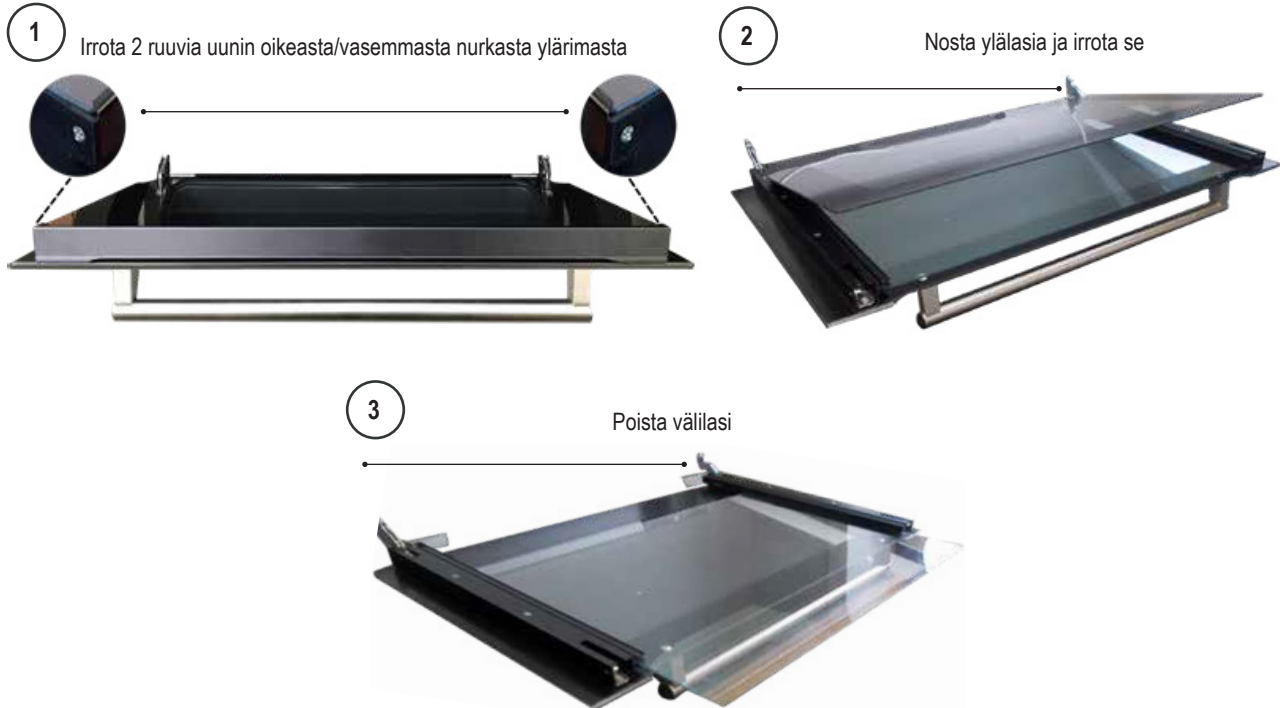
## ■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun ja lasiosien puhdistus

### Menettelytapa

Uunin luukku koostuu kolmesta lasista. Lasiosat puhdistetaan hankaamattomalla keittiöpaperilla ja tavallisella pesuaineella. Älä käytä karkeita, hankaavia tai teräviä metallilastoja uunin lasiosien puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen. Sisälasit voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Tätä tarkoitusta varten on irrotettava uunin luukku tai vaihtoehtoisesti sijoitettava se väliasentoon.

### Lasienpoistojärjestys

 HUOMIO! Kaikki toimenpiteet on tehtävä aina luukku poistettuna ja asetettuna sopivalle tasolle siten, ettei luukun etuosa vahingoitu



## ■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Neuvoja uunin ja etulevyn puhdistukseen

### UUNI

OSA	PUHDISTUSMENETELMÄ	PUHDISTUSMENETELMÄ
Uunin sisätilat	Suosittelimme uunin puhdistamista kunkin ruoanvalmistuskerran jälkeen. Lika on helpompi puhdistaa, kun vältetään sen uudelleenpalamista korkeissa lämpötiloissa. Poista kaikki irrotettavat osat ja pese ne erikseen kuumalla vedellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella. Paistokammion puhdistuksen helpottamiseksi kaada pieni määrä vettä (100 ml, vastaa puolikasta lasillista) kammion pohjalle. Aktivoi sitten "Paisto alhaalta" -sykli 90° C:essä 20 minuutiksi "Kosteaa paisto" -valinnalla. Jakson loppuksi odota, että uuni jäähtyy ja viimeistele sitten kostealla liinalla.	Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen. Älä käytä hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
Astia	Upota lämpimään saippuaveteen. Kuivaa pesun jälkeen.	Poista ruokien jäämät välittömästi käytön jälkeen.
Ritilät	Puhdista kuumalla vedellä ja hankaamattomilla pesuaineilla tai sopivalla rasvanpoistoaineella.	Jos kyseessä on pinttynyt ja kovettunut lika, on suositeltavaa liottaa ritilöitä muutaman tunnin ajan ennen niiden puhdistamista.

### ETULEVY

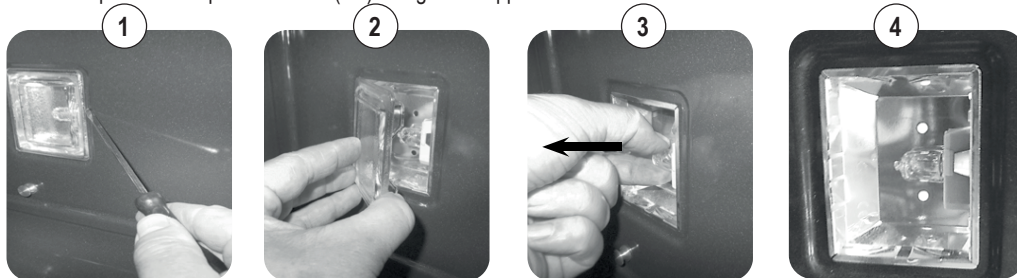
OSA	PUHDISTUSMENETTELY	VAROITUKSET
Teräspinta	Puhdista osat haalealla vedellä ja ei-syövyttävällä nestemäisellä pesuaineella ja kuivaa ne pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla.	Kiiltoa ylläpidetään säännöllisin puhdistuksin tarkoitukseenmukaisten markkinoilla olevien tuotteiden kanssa. Älä käytä koskaan hankaavia jauheita.
Maalattu pinta	Per mantenere le caratteristiche delle parti verniciate è necessario pulire frequente-mente con acqua saponata.	Älä jätä maalatuille osille koskaan happamia tai emäksisiä aineita (etikka, sitruunamehu, suola, tomaattimehu jne.), äläkä pese pintoja, kun maalatut osat ovat vielä kuumia.

## ■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Lampun vaihto

### Menettelytapa

Jos uunin valo ei toimi, irrota laite verkkovirrasta, irrota lampun suojalasi ja vaihda lamppu.

Vaihda lampun tilalle sopiva 240 W:n (G9) halogeenilamppu



- 1) Löysää tasaisella ruuvimeisselillä
- 2) Irrota lampun suojalasi
- 3) Irrota lamppu
- 4) Vaihda uusi lamppu ja sulje uudelleen

## ■ ONGELMANRATKAISU -

### Yleisluontoiset ongelmat

#### ⚠ VAROITUS !

- Irrota laite virtalähteestä ennen korjaustoimenpiteitä irrottamalla virtajohto tai katkaisemalla virta pääkatkaisimesta.
- Irrota laite virtalähteestä ennen korjaustoimenpiteitä irrottamalla virtajohto tai sulake.
- Valtuuttamattomat korjaukset ja toimenpiteet eivät ole sallittuja, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun tai oikosulun. Jätä nämä työt valtuutetuille asentajille.
- Pienien häiriöiden yhteydessä voit yrittää ratkaista ongelman seuraamalla ohjekirjan ohjeita.
- Tukipalvelun toimenpide takuun ollessa voimassa ei ole ilmaista, jos laite ei toimi sen väärän käytön vuoksi.
- Väärinkäytöksistä tai virheellisestä asennuksesta johtuvien vikojen korjaaminen tai valitukset eivät kuulu takuun piiriin. Takuukulut maksaa käyttäjä.

### TFT-kosketusnäytön toimintahäiriö

#### - Järjestelmävirheet

Seuraavat virheet havaitaan:

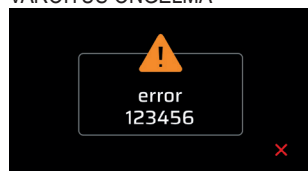
Virhekoodin syntaksi on: "E YY x", jossa:

YY = virhekoodi

x = uunitilan numero virheen hetkellä tai "0" yleisille virheille

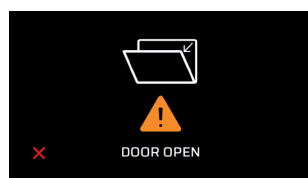
Kuvaus	Virheen ID
Uunitilan anturi keskeytetty	00
Uunitilan anturin oikosulku	01
Liha-anturi keskeytetty	04
Liha-anturin oikosulku	05
Ylikuumentuminen	08
Sisäinen vika (elektroniikkalevy)	19
Tiedonsiirtovirhe	20

#### VAROITUS ONGELMA




Virhetilanteessa irrota laite ja kytke se uudelleen. Jos virhe toistuu, tarvitaan valtuutetun teknikon välituntia.

#### AVAA OVI (AMPUMINEN KÄYNNISSÄ)




Sulje uunin luukku.


## ■ PAISTOTAULUKKO - Uuni kiertoilmatoiminnolla (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
<b>LIHAT</b>			
Naudanpaisti	170-180	2/3	40/50
Häränpaisti	170-190	2/3	40/60
Vasikanpaisti	160-180	2/3	65/90
Karitsanpaisti	140-160	2	100/130
Paahtopaisti	180-190	2/3	40/45
Jänispaisti	170-180	2/3	80/100
Kanipaisti	160-170	2	80/100
Kalkkunapaisti	160-170	2	160/240
Paistettu hanhi	160-180	2/3	120/160
Paistettu ankka	170-180	2/3	100/160
Kanapaisti	180	2/3	90/120
<b>KALAT</b>			
160-180	2/3	15/25	
<b>LEIVONNAISET</b>			
Hedelmäkakku	180-200	2	40/50
Margherita-kakku	180-190	2	40/45
Briossit	170-180	2	40/60
Sokerikakku	190-200	2	25/35
Kuivakakut	160-180	2	35/45
Makeat lehtitaikinaleivonnaiset	180-200	2	20/30
Viinirypälekkaku	190-200	2	30/40
Omenastruudeli	160	2	25/35
Savoy-keksit	150-180	2	50/60
Omenaletut	180-200	2	18/25
Savoyardin vanukas	170-180	2	30/40
<b>LEIVÄT</b>			
Leipä	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

## ■ PAISTOTAULUKKO - Staattinen uuni (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
<b>LIHAT</b>			
Naudanpaisti	225	2/3	40/50



RUOKALAJI	TEMP. °C		MIN.
Häränpaisti	250	2/3	50/60
Vasikanpaisti	225	2/3	60/80
Karitsanpaisti	225	2	40/50
Paahtopaisti	230	2/3	50/60
Jänispaisti	250	2/3	40/50
Kanipaisti	250	2	40/50
Kalkkunapaisti	250	2	50/60
Paistettu hanhi	225	2/3	60/70
Paistettu ankka	250	2/3	45/60
Kanapaisti	250	2/3	40/45
<b>KALAT</b>	200-225	1/2	15/25
<b>LEIVONNAISET</b>			
Hedelmäkakku	225	2	35/40
Margherita-kakku	175-200	2	50/60
Briossit	175-200	2	25/30
Sokerikakku	220-250	2	20/30
Kuivakakut	180-200	2	30/40
Makeat lehtitaikeinaleivonnaiset	200-220	2	15/20
Viiniryäkekakku	250	2	25/35
Omenastruudeli	180	2	20/30
Savoy-keksit	180-200	2	40/50
Omenaletut	200-220	2	15/20
Savoyardin vanukas	200-220	2	20/30
<b>LEIVÄT</b>			
Leipä	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

### - TÄRKEÄÄ

Laita ruoka uuniin vasta kun uuni on kuuma.

### - Sähkögrillikypsennys

Laitteissa, joissa on sähkögrilli, kypsennys suoritetaan luukun ollessa suljettuna 180 °C:ssa. Grillattava ruoka on asetettava suhteelliselle grillille, mieluiten neljännelle hyllylle.


## ■ PAISTOTAULUKKO - Eri ruokien sisälämpötilat mitattuina anturilla

RUOKALAJI	TEMPERATURA (°C)
<b>Naudanliha</b>	
• Roastbeef - Naudanfilee raaka	40-45
• keskikypsä (medium)	50-55
• kypsä	60-65
• Naudanpaisti	80-85
<b>Sianliha</b>	
• Porsaan kylkipaisti	65-70
• Porsaanpaisti I Kinkku	80-85
• Niska, säari	80-85
• Porsaankyljys	75-80
• Kyljys, luuton	70
• Marinoitu kyljys (Kassler)	65-70
• Lihamureke	70-75

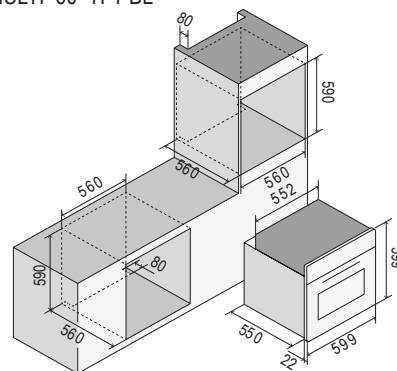
RUOKALAJI	TEMPERATURA (°C)
<b>Vasikanliha</b>	
• Vasikanpaisti	70-75
• Vasikanpaisti munuaisilla	75-80
• Vasikansorkka	80-85
<b>Riista</b>	
• Riistalihat	75-80
• Selkä	60-70
• Filee raaka	40-45
• Filee keskikypsä (medium)	50-55
• Filee kypsä	60-65
<b>Karitsa</b>	80-85
<b>Täytetyt paistit</b>	70-75
<b>Siipikarja</b>	85-90
<b>Kalat</b>	85-90

Tärkeää: aseta lämpömittari aina kahvaan asti niin, että kärki on paistin keskellä eikä lähellä luuta tai rasvaisia osia.

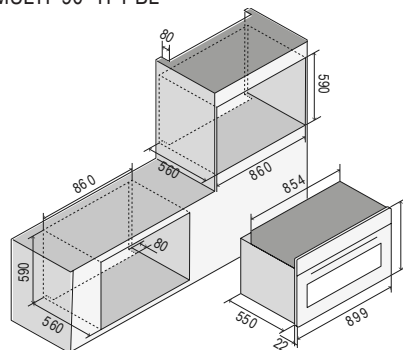
## ■ ASENNUS - Asennusohjeet

 Tyypikilpi sijaitsee uunin luukun reunassa ja näkyy sivulla. 1, näkyy oven ollessa auki, se sisältää kaikki asennukseen tarvittavat tiedot, esimerkiksi: laitteen malli, nimellisjännite ja absorptio. Mittaa ja tarkista ensin huonekalun syvennys, jonka tulee vastata täsmälleen kuvan A mittoja. Varmista, että huonekalun verhoilu, viilu tai muu on liimattu lämmönkestävällä liimalla (150°C). Jos pinnoite tai liima ei ole lämmönkestävä, pinnoite saattaa vääntyä tai hajota erityisesti kalusteen kapeimmissa kohdissa. Varmista, että sisäänrakennetulle uunille tarkoitetussa kaapissa on tukeva pohja ja että se kestää laitteen painon. Mukana tulevat kaikki ruuvit ja tarvikkeet, joita tarvitaan uunin kiinnittämiseen kaappiin. Seuraavista kuvista on hyötyä sen kiinnittämisessä ja oikein asettamisessa huonekalun sisään.

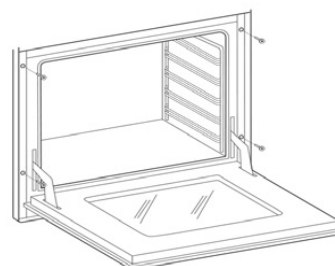
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ ISÄHKÖLIITÄNTÄ - Liesiyksiköt



Seuraavat ohjeet on tarkoitettu ammattitaitoiselle henkilölle, joka huolehtii laitteen asennuksesta, säädöstä ja teknisestä huollosta ja joka varmistaa, että nämä toimet toteutetaan mahdollisimman oikein ja voimassaolevien määräysten mukaisesti.

Tärkeää: kaikki säätö-, huolto- jne. toimenpiteet on suoritettava vasta kun laite on irrotettu sähkövirrasta.

### Direktiivit / normit

- Tämä laite on sovellettavien EU:n direktiivien mukainen

Tämä laite on seuraavien direktiivien / asetusten mukainen:

DIREKTIIVI 2002/96 / EY

Matalajännitedirektiivi 2014/35 / EU

GAR-EU-ASETUS 2016/426

SÄHKÖMAGNETTISEN SOVELTUVUUDEN DIREKTIIVI 2014/30 / EU

ASETUS N: o 1935/2004 (kosketus ruokaan)

Asennus on suoritettava ammattimaisesti ja täysin voimassa olevien sähköasennusta koskevien määräysten mukaisesti.

Muussa tapauksessa valmistaja ei ota mitään vastuuta.

Tässä ohjekirjassa on myös laitteen kytkentäkaavio.

Laitteet on suunniteltu kytkettäväksi tyypikilpeen merkittyyn jännitteeseen.

Ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan varmistaa, että:

- sähkömagneettisen kytkimen tai pistorasian ominaisuudet ovat riittävät suhteessa laitteiston aiheuttamaan kuormaan

- virtalähde on varustettu tehokkaalla maadoitusliitännällä.

Laitteessa on kaapeli ilman pistoketta:

liitäntä on tehtävä ottaen huomioon, että keltavihreä johto on maadoitusjohdin,

Eikä sitä tule koskaan keskeyttää.

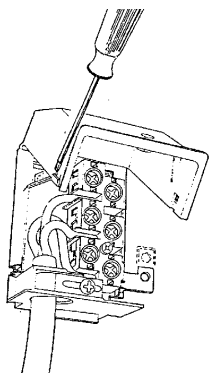
Pistorasian on oltava näkyvissä ja saavutettavissa, jotta voit helposti irrottaa laitteen verkkovirrasta. Jotta laite voidaan yhdistää suoraan verkkoon, tulee varmistaa, että:

- jäljitelmäventiili ja kotitalouden sähköjärjestelmä kestävät kuorman (katso sarjanumerolevy)

- virtalähde on varustettava tehokkaalla maadoitusliitännällä

- varustuksissa on oltava laite, joka varmistaa irrottamisen verkosta, jonka koskettimen avautumisehtäisyys mahdollistaa täydellisen katkaisun ylijännitekategorian III olosuhteissa asennussääntöjen mukaisesti

- moniakselinen pistorasia tai kytkin, jossa on vähintään 3 mm:n aukko, on helposti saavutettavissa kun laite on asennettu ja liitetty sähköverkkoon asennusta koskevien määräysten mukaisesti.



Keltavihreä maajohdin ei saa olla koskaan keskeytettävissä edes katkaisijalla. Virtajohdon tulee olla sijoitettu siten, että se ei ole kosketuksissa pintoihin, joiden lämpötila on yli 50 °C korkeampi kuin ympäristön lämpötila. Jos virtajohto täytyy vaihtaa, ota yhteys huoltopalveluun.

## ASENNUS - SÄHKÖKAAVIOT Imeytminen (kW)

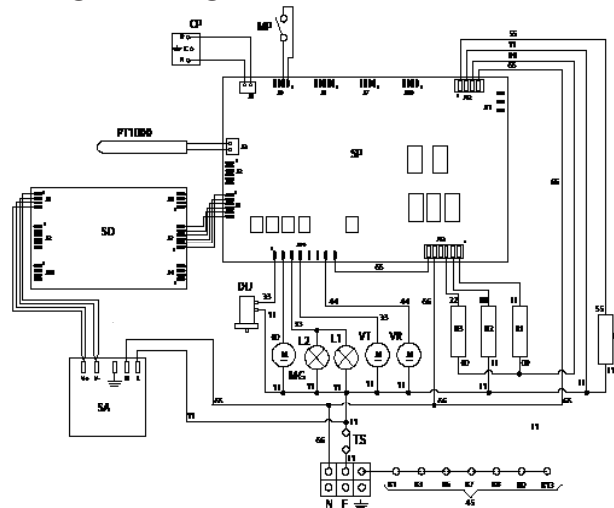
malli	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

## Merkintöjen selitykset

00	Musta	M	KytKentäräma
11	Ruskea	MG	Paistivarras
22	Rosso	MP	Mikro-luukku
33	Valkoinen	N	Neutri
44	Keltainen	NTC	Lämpötila-anturi

45	Viher-keltainen	P	Ajastin/Ohjelmointilaitte
55	Harmaa	P	Ajastin/Kello
66	Sininen	R1	Ylävastus
C	Kommutaattori	R2	Maan vastus
CP	Keittoanturi	R3	Grillivastus
DU	Höyrypurkausvahatermomoottori	R4	Pyöreä vastus
EF	Toimintokooderit	S1	Uunin merkivalo
ET	Termostaattien kooderit	S2	verkon merkivalo
F	Vaihe	SD	Näytön välileht
FLC	Suodattaa	SE	Selettore
K1	Maadoitusliitin	SP	Käynnistyksen sytytystulppa
K2	" " maan vastus	SS	Anturin kortti
K3	" " uuni tuuletin	T	Grillitermostaatti
K4	" " kierron vastus	TF	Uunin termostaatti
K5	" " ylävastus	TS	Tangentiaalinen
K6	" " uunin valo 1	TT	Tangentiaalinen termostaatti
K7	" " uunin valo 2	TST	Tangentiaalisen moottorin turvatermostaatti
K8	" " paistivartaat	V	Uunin tuuletin
K9	" " mototuulet. tangen	VT	Jäähdytyn
K11	" " uunin termostaatti	SA	Sähköliitäntä
K12	" " ohjelm./ajastin	GL	Led rengas
K15	" " runk	PT1000	" PT1000
L1	Uunin valo		
L2	Uunin valo		

## SÄHKÖKAAVIOT



## ⚠ VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

### Apparatets egenskaper

Skiltet med egenskapene, i tillegg til å være vist på omslaget, er påført karmen til ovnsdøren og er synlig med døren åpen.

**VÆR OPPMERKSOM!** Disse advarslene viser til forskjellige typer apparater. Vær nøye med å identifisere typen du har (se merkeskiltet).

⚠ **1.** Før man tar apparatet i bruk, må man lese instruksjonsheftet nøye, da dette blant annet inneholder svært viktig informasjon om sikkerhet under installasjon, bruk og vedlikehold. Ta vare på bruksanvisningen for senere konsultasjon og for identifisering av serienummeret.

**2.** Den elektriske sikkerheten til dette apparatet er kun garantert hvis korrekt jordforbindelse er satt opp i henhold til gjeldende standarder. Det er viktig å sørge for at disse reglene er blitt respektert. Hvis du er i tvil, kontakt en kvalifisert person for å kontrollere det elektriske anlegget grundig. Produsenten påtar seg intet ansvar for skader forårsaket av et dårlig jordingsanlegg.

**3.** Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at de tekniske egenskapene som er vist på typeskiltet samsvarer perfekt med det elektriske anlegget. Installasjon/justering må utføres av kvalifisert personell.

**4.** Kontroller at det elektriske anlegget og stikkontaktene har kapasitet til å støtte den maksimale effekten til apparatet som er angitt på typeskiltet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

**5.** Apparatet må kobles direkte til strømforsyningen i henhold til den angitte polariteten. For tilkoblingen er det nødvendig å sette opp en enhet som sikrer frakobling fra nettverket, med en åpningsavstand til kontaktene som tillater fullstendig frakobling under forholdene i overspenningskategori III, i samsvar med installasjonsreglene.

**6.** Hvis stikkontakten ikke passer til støpselet, bytt den ut med en som passer. Ta i så fall kontakt med en kvalifisert person som også må sjekke om tverrsnittet til stikkontaktkablene tåler apparatets strømforbruk. Strømkabelen har ingen plugg. For tilkobling, se avsnittet "Elektrisk tilkobling". - Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

**7.** Når apparatet forblir ubrukt over lengre tid, må man fjerne den elektriske tilkoblingen og koble fra hovedbryteren.

**8.** Ikke blokker ventilasjons- eller varmeuttakene.

**9.** Hvis apparatets strømkabel er skadet, må den kun skiftes ut av teknisk service som er blitt autorisert av produsenten.

**10.** Apparatet må kun brukes til formålet det er beregnet for (matlaging). All annen bruk (for eksempel oppvarming av et rom) er feil og derfor farlig. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader forårsaket av ukorrekt bruk eller feilaktige innstillinger.

**11.** Bruk av ethvert elektrisk apparat innebærer overholdelse av noen grunnleggende standarder, nemlig:

**A.** Berør aldri apparatet med hender eller føtter som er våte eller fuktige.

**B.** Bruk aldri apparatet med bare føtter.

**C.** Unngå å bruke skjøteledninger og ta om nødvendig alle mulige forholdsregler.

**D.** Ikke trekk i ledningen for å koble den fra stikkontakten.

**E.** Ikke utsett apparatet for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol osv.).

**F.** Barn under 8 års alder må holdes på avstand fra apparatet. Dette apparatet kan benyttes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med svekkede fysiske, sansemessige eller mentale egenskaper, eller av personer med manglende erfaring og kjennskap, gitt at de holdes under oppsyn eller er blitt opplært i sikker bruk av apparatet og er informert om tilhørende farer. Ikke la barn få leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de holdes under oppsyn.

**12.** - Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. Små barn må holdes unna. Barn under 8 år bør holdes unna med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn.

**13.** Før du rengjør apparatet eller utfører vedlikehold, må du koble fra apparatet ved å trekke ut strømledningen eller kutte strømmen med den aktuelle bryteren.

**14.** Ved driftsavbrudd eller funksjonsfeil, slå av apparatet og ikke forsøk reparasjoner som i stedet må utføres utelukkende av et autorisert teknisk service. Spør alltid om originale reservedeler. Unnløtelse av å følge disse instruksjonene kan kompromittere sikkerheten til apparatet.

**15.** Det anbefales på det sterkeste å ikke gjøre tilgjengelige deler som kan utgjøre en fare, spesielt hvis barn kan bruke apparatet til å leke.

**16.** Ikke bruk brennbare væsker (alkohol, bensin,...) i nærheten av apparatet i drift.



**17.** Emballasjen er ment å beskytte apparatet mot skade under transport. Emballasjematerialene er lett resirkulerbare fordi de er valgt i henhold til økologiske kriterier. Resirkulering reduserer behovet for råvarer og reduserer mengden avfall. Elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder også materialer som, hvis de håndteres eller kastes feil, kan være potensielt farlige for menneskers helse og miljøet. De er imidlertid avgjørende for riktig funksjon av apparatet. Derfor må du ikke kaste disse sammen med husholdningsavfallet.

Vennligst kast den på ditt lokale avfallsinnsamlings-/gjenvinningscenter eller kontakt forhandleren for råd. Sørg for at utstyret holdes unna barn til det kastes.

**18.** Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen.

**19.** Ikke bruk etsende rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdøren på ovnen, da disse kan skade overflaten og få den til å gå i stykker.

**20.** I tilfelle røyk, ikke åpne ovnsdøren: slå av apparatet og koble det fra strømmettet. Ikke åpne døren før røyken har forsvunnet for å kvele flammene.

**21.** Bruk kontrollåsfunksjonen for å forhindre at barn slår på apparatet selv.

**22.** Hold oppsyn med barn hvis de er i umiddelbar nærhet av multifunksjonsovnen. Ikke la barn få leke med apparatet.

### **23. Kvelningsfare.**

- Barn kan pakke seg inn i emballasjemateriale i forbindelse med lek (f.eks. folie) eller legge det over hodet og dermed kveles. Hold denne typen materiale unna barn.

### **24. Kvelningsfare.**

Barns hud er mye mer delikat enn voksnes.

- Glassdøren, betjeningspanelet og varmluftsåpningene som trekker ut varm luft fra ovnsrommet på apparatet blir varme. Unngå at barn berører apparatet mens det er i bruk.

**25.** Ikke bruk denne enheten på ikke-stasjonære steder (f.eks. på skip).


**26. Vær oppmerksom:** - Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt.

## ■ FØRSTE OPPSTART















- Når man slår på ovnen for første gang, må man la den stå tom i ca. 1 time (230°C), helst med kjøkkenvinduene åpne. Når den slås på for første gang, avgir ovnen vond lukt på grunn av produksjonsrester som fett, olje eller harpiks. Når den angitte tiden har gått, er ovnen klar til å utføre den første tilberedningen. Når ovnen er avkjølt, rengjør den ved å følge instruksjonene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».

- Ikke dekk innsiden av ovnen med aluminiumsfolie for å lette rengjøringen.

- Denne operasjonen endrer ytelsen til apparatet og kan skade emaljen.
- Alt tilbehør i direkte kontakt med mat må rengjøres nøye før bruk med egnede produkter.

 Det er ikke tillatt å tilberede mat i direkte kontakt med ovnsrister og stekebrett.

## ■ DISPLAY - Ikonoversikt

	Pause
	Oppstart
	°C - °F
	Skjermlås
	Bekreft
	Innstillinger
	Steketermometer
	Hjem
	Lys
	Timer
	Ut - Avslutt
	Klokke
	Bekreft innstillinger
	Slå av

## ■ BRUKSINSTRUKSJONER

### Apparatfunksjon

#### Hjemstartsidet til displayet

- 1 = Lar deg fortsette til oppsettskjermen for stekekammer.
- 2 = Lar deg stille inn timer.
- 3 = Gir direkte tilgang til innstillingene.

#### Innstillinger

- 4 = Valg av gradtype (°C eller °F).
- 5 = Tidsinnstilling.
- 6 = Ut - Avslutt.
- 7 = Skjermlås.
- 8 = For å låse opp, trykk på skjermen i 10 sekunder.
- 9 = Lar deg stille inn volumet på det akustiske signalet og eventuelt en lyd når du berører skjermen.



### Still inn en timer

- 10 = Øk eller reduser tid.
- 11 = Bekreft når ønsket tid er stilt inn. Et akustisk signal vil angi slutt.
- 12 = Bekreft og gå tilbake til startsidet.
- 13 = Numerisk tastatur.

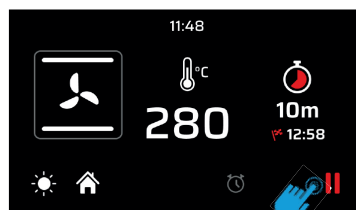
### Apparatfunksjon

- 14 = Velg stekefunksjon.
- 14a = Velg tørr/fuktig matlaging.
- MERK:** kun mulig i visse tilberedningsmoduser.
- 14b = Bekreft tilberedningsfunksjonen.
- 14,1 = Lys (på eller av).
- 14,2 = Hjem (gå tilbake til startskjermen).

- 15 = Still inn steketemperatur.
- 15b = Det er to alternativer for å stille inn temperaturen:
  - dra over linjen
  - med + eller -
- 15 = Bekreft stekefunksjon.

- 16 = Still inn tilberedningstiden og programmert start.
- 16a = Still inn steketiden.
- 16b = Viser sluttid for steking.
- 16c = Still inn starttiden.
- 16d = Bekreft stekefunksjon.
- 16e = Displayet til ovnen slår seg av for å spare energi etter 1 times inaktivitet. Det kan aktiveres med et trykk.

## ■ STEKEPROSESS



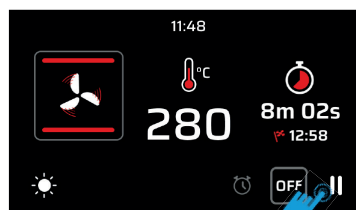
### KAMMER INNSTILT

Når kammeret er stilt inn (stekefunksjon, temperatur og timer innstilt), bekrefter du for å starte forvarmingen. På dette tidspunktet vil displayet bytte til forvarmingsmodus.



### FORVARMINGSFASE

Det er fire nivåer som lar deg overvåke forvarmingsprosessen. Den røde delen vil gradvis øke til den fyller displayet:



### FORVARMING FERDIG

Når den innstilte temperaturen er nådd, vil displayet bli rødt for å angi slutten av forvarmingsfasen og starten av stekefasen. Hvis en steketid er stilt inn, vil ovnen slå seg av automatisk når tiden har gått.

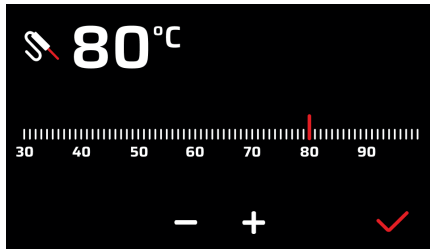
Hvis ingen steketid er stilt inn, er det mulig å stanse  og deretter avslutte matlagingen.

## TILBEREDNING MED STEKETERMOMETER

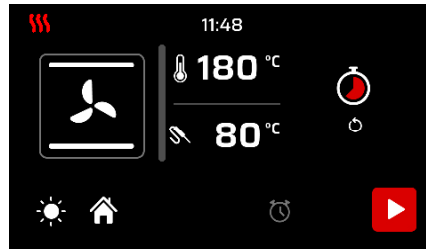
N.B. Tilberedning med steketermometer kan ikke brukes i funksjonene "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" og "ECO".

Med ovnen i Stand-by, sett steketermometeret inn i den spesielle tilkoblingskontakten som hovedsakelig er plassert på venstre vegg i ovnen.

### TEMPERATURTERMOSTATVELGER



### VARMEMODUS MED TERMOMETER



 **OBS:** hvis displayet ikke reagerer på kommandoene (berøringsblokkert) er det tilstrekkelig å åpne og lukke ovnsdøren

## FUNKSJONSİKONER



#### Pizza-funksjon

Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av pizza, focaccia og brød. Hovedvarmekilden kommer fra det nedre varmeelementet som fungerer i kombinasjon med de andre varmeelementene i ovnen.



#### Normal statisk steking

Dette er den klassiske funksjonen til den elektriske ovnen, spesielt egnet for tilberedning av følgende matvarer: svineribbe, pølser, bacalao, braiseret kjøtt, vilt, kalvestek, marengs og kjeks, bakt frukt, etc.



#### Steking med undervarme

Dette er den mest egnede metoden for å fullføre tilberedningen av mat, spesielt bakverk (kjeks, marengs, gjærbakst, fruktdesserter, etc.) og annen mat.



#### Steking med overvarme

Spesielt egnet for bruning og for å gi den siste fargen på mange matvarer. Det er den anbefalte funksjonen for hamburgere, svineribbe, kalvekjøtt, sjøtunge, blekksprut, etc.



#### Grilling med lukket dør

Funksjonen indikert for rask og dyp grilling, for bruning og steking av kjøtt generelt, filet, t-beinstek, grillt fisk og også grillede grønnsaker. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.



#### Ventilert grilling

Spesielt rask og dyp med betydelig energisparing, denne funksjonen passer for mange matvarer som: svineribbe, pølser, svinekjøtt eller blandede spyd, vilt, potet-gnocchi, etc. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.



#### Intensiv steking

Det er funksjonen til rask og intens matlaging av ulike retter. Den passer til: fisk i folie, braiserede grønnsaker, grillspyd, and, kylling, etc.



#### Steking med flere vifter

Dette er funksjonen som gjør det mulig å tilberede ulike retter samtidig uten at lukkene blander seg sammen. Du kan lage bakt lasagne, pizza, croissanter, paier, kaker osv.



#### Eco-steking

Dette er funksjonen som lar deg lage mat med betydelige besparelser på strømforbruket. For å få mest mulig ut av denne funksjonen er det nyttig, før du aktiverer ECO-funksjonen, å sette retten i ovnen ved å plassere den i midten av kammeret. Med Eco-funksjonen tilpasses steketidene til langsomme tilberedninger som: braiseret kjøtt, hvitt kjøtt, bakt pasta, delikate bakverk.

Merk: Eco-steking kan ikke velges med kjøttermometeret satt inn.



#### Tining

Tillater rask tining av all frossen mat generelt som raskt bringes til romtemperatur.



#### Hurtigstart

Denne funksjonen brukes til å fremskynde forvarmingen av ovnen. Det anbefales å bruke denne funksjonen når du stiller inn en steketemperatur mellom 200 og 300 °C. Bruk av QuickStart-funksjonen for temperaturer lavere enn 200°C gir ingen spesielle fordeler. VÆR OPPMERKSOM: Hurtigstartfunksjonen er ikke egnet for tilberedning av mat, den brukes kun til å forvarme ovnen raskere.

IKKE BRUK HURTIGSTARTFUNKSJONEN I MER ENN 20 MINUTTER



#### Tørr/fuktig matlaging

Ovnen er utstyrt med en automatisk enhet som gjør at kondensatdamp fra matlagingen kan trekkes ut av ovnen i noen funksjoner: dette forårsaker tørrkoking (dry). Hvis behov under matlagingen krever at fuktighet forblir inne i ovnen, matlaging med fuktighet (moisture), kan den automatiske enheten deaktiveres ved å trykke på det aktuelle ikonet.

## STEKEINSPEKSJON

Hvis det er nødvendig å inspisere maten som tilberedes, kan ovnsdøren åpnes. I dette tilfellet tennes lysene og den tvungne ventilasjonen (ved ventilert matlaging) og rotasjonen av spyddet (ved grilltilberedning med lukket dør) stopper. Ved å lukke døren aktiveres den tidligere innstilte funksjonen på nytt.

## ■ INSTRUKSJONER FOR BRUK - Tilbehør

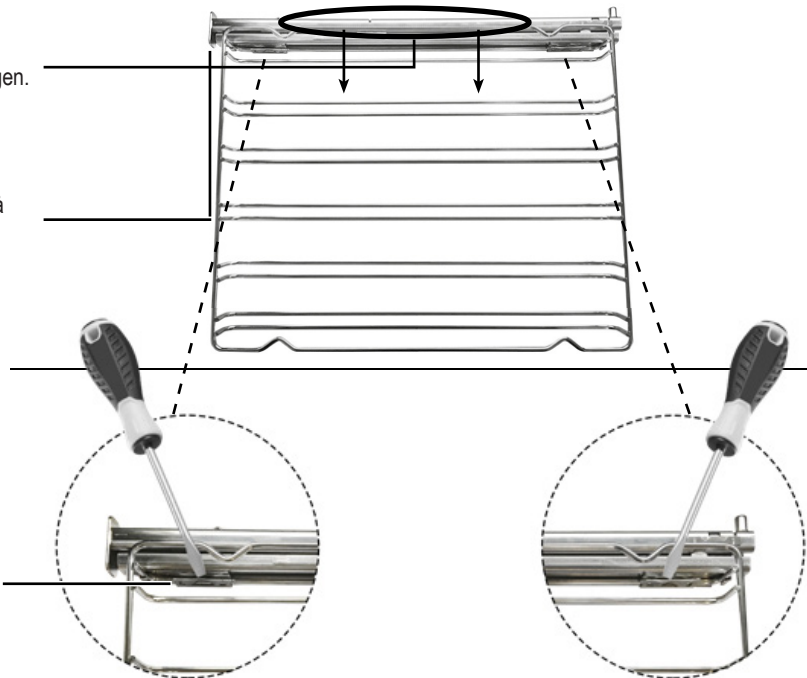
### Bruk av grillspyd (kun på enkelte modeller)

Stikk kjøttet som skal tilberedes inn på stangen, og fest det med spesialgafflene. Hvil stangen på de spesielle støttene til spydet som tidligere er satt inn på stekebrettet og før den inn på grillspydet. Slå på den statiske grillfunksjonen med døren lukket. For å trekke ut spydet sammen med drypppannen, trekk det ut akkurat nok til at det kan fjernes fullstendig.



Trekk delen som er markert med rødt nedover for å fjerne den fra ovnsveggen.

Snu og plasser dem på en overflate på siden av skinnen.



Bruk en flat skrutrekker til å løsne klipset.

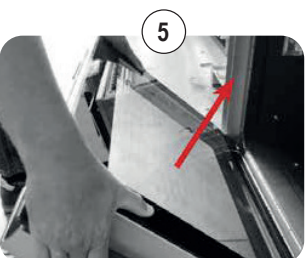
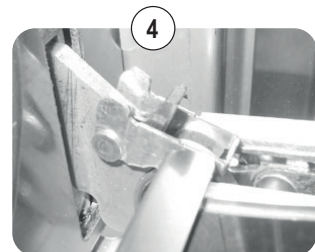
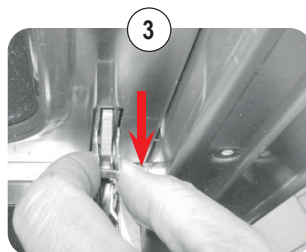
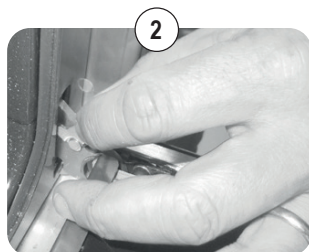
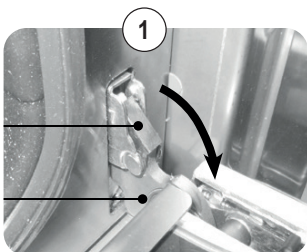
Gjenta operasjonene i motsatt rekkefølge for å flytte skinnen

## ■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Fjerning av dør

### Metode

For å lette intensiv rengjøring av ovnen, er det praktisk å demontere døren ved å følge instruksjonene nedenfor:

- åpne døren
- flytt kroken C til hengelsektor D ved å følge trinnene:



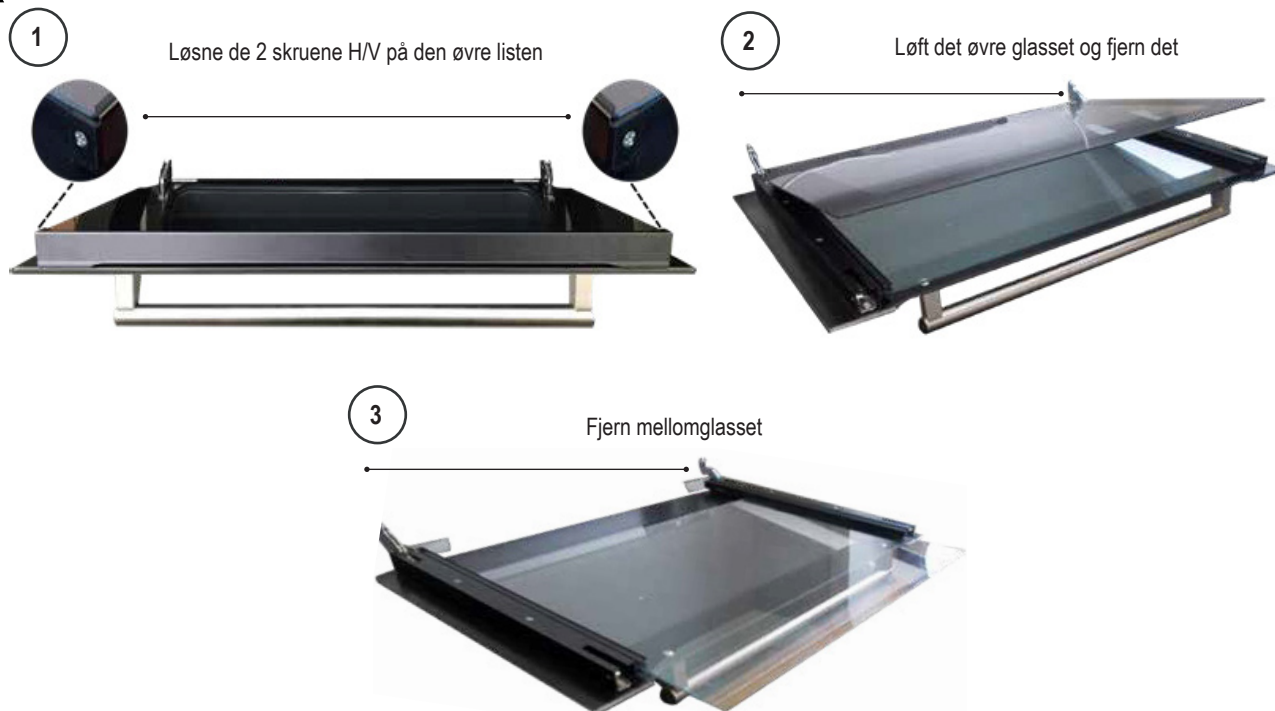
## ■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Demontering og rengjøring av glass

### Gå frem på følgende måte:

Ovnsdøren består av tre krystaller. Krystalldelene rengjøres med tørkepapir og vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk grove slipende materialer eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glassdørene på ovnen, da disse kan ripe opp overflaten og få glasset til å knuse. De innvendige krystallene er avtagbare for å gjøre rengjøringen enklere. Til dette formålet er det nødvendig å demontere ovnsdøren eller, alternativt, plassere den i mellomposisjon.

### Sekvens for fjerning av glass

**!** VÆR OPPMERKSOM! Enhver operasjon må alltid gjøres med døren tatt ut av ovnen og plassert på en passende hylle for ikke å skade framsiden av døren.



## ■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Tips for rengjøring av ovnen og frontpanelet

### STEKEOVN

KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Innsiden av ovnen	Det anbefales å rengjøre ovnen etter hver bruk. Smuss rengjøres lettere ved å unngå repeterende brenning ved høye temperaturer. Fjern alle avtakbare deler og vask dem separat med varmt vann og et ikke-etsende rengjøringsmiddel. For å forenkle rengjøringen av stekeskammeret, kan man helle en liten mengde vann (100 ml, tilsvarende et halvt glass) i bunnen av kammeret og deretter aktivere syklusen "Steking med undervarme" ved 90°C i 20 minutter med tilvalget "Fukt-funksjon". Når syklusen er ferdig avventer man nedkjøling og fullfører rengjøringen med en fuktig klut.	Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen. Ikke bruk etsende/korrosive rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdøren til ovnen, da disse kan skade overflaten og gjøre at den ødelegges.
Brett	Senk i en løsning med varmt vann og mild såpe. Tørk av etter vask.	Fjern matrester umiddelbart etter bruk.
Rister	Rengjør med varmt vann og ikke-etsende rengjøringsmidler eller med egnet fettfjerner.	Ved tilsmussing og herdet smuss anbefales det å la ristene ligge i bløtt i noen timer før du rengjør dem.

### FRONTPANEL

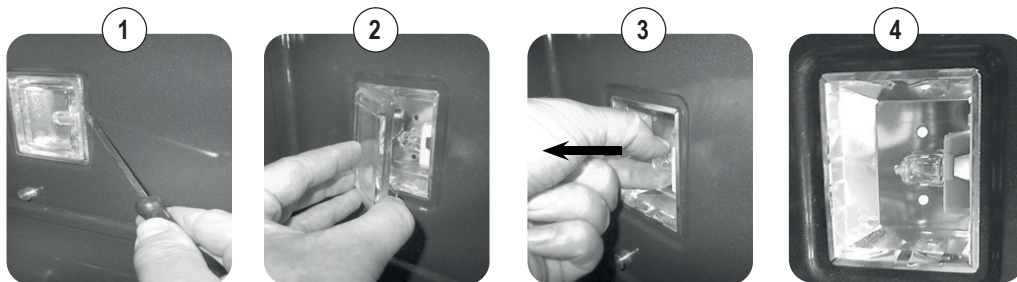
KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Ståloverflate	Rengjør delene med varmt vann og et ikke-etsende flytende vaskemiddel og tørk deretter av med en myk klut eller mikrofiberklut.	Glansen opprettholdes ved regelmessig rengjøring med spesialprodukter som normalt er tilgjengelig på markedet. Bruk aldri etsende pulver.
Lakkerte overflater	For å bevare egenskapene til de lakkerte delene, er det nødvendig å rengjøre dem ofte med såpevann.	Unngå å etterlate sure eller alkaliske stoffer (eddik, sitronsaft, salt, tomatjuice osv.) på de lakkerte delene og vask når de lakkerte delene fortsatt er varme.

## ■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Lampebytte

### Gå frem på følgende måte:

Hvis ovnslyset ikke virker, koble apparatet fra strømmettet, fjern lampebeskyttelsesglasset og bytt lampen.

Bytt ut lampen med en passende 40W halogenlampe (G9).



- 1) Løsne med en flat skrutrekker
- 2) Fjern lampedekslet
- 3) Fjern pæren
- 4) Skift ut og lukk igjen

## ■ PROBLEMLØSNING - Generiske problemer

### ⚠ VÆR OPPMERKSOM!

- I løpet av garantiperioden kan reparasjoner kun utføres av autorisert teknisk service, eller ved å bruke den aktuelle bryteren
- Før reparasjon må man koble apparatet fra strømmettet, dvs. koble fra strømkabelen eller bruke den aktuelle bryteren.
- Uautoriserte inngrep og reparasjoner kan forårsake elektrisk støt eller kortslutning, så ikke gjør dette. Overlat disse jobbene til autoriserte teknikere.
- Ved små forstyrrelser kan du prøve å løse problemet ved å følge rådene i instruksjonene.
- Inngrep fra teknisk service i garantiperioden er ikke gratis hvis apparatet ikke fungerer på grunn av feilaktig bruk.
- Utbedring av feil, eller reklamasjoner som er forårsaket av feilaktig bruk eller installasjon, vil ikke bli reparert i garantiperioden. Garantikostnadene dekkes av brukeren.

## TFT touch-feil

### - Systemfeil

Følgende feil er oppdaget:

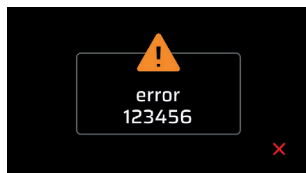
Syntaksen til feilkoden er: "E YY x", hvor:

YY = feilkode

x = kammernummer hvor feilen genereres eller '0' for generelle feil.

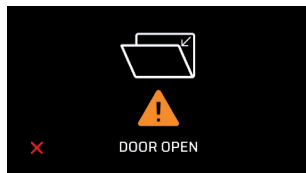
Beskrivelse	FEILKODE
Kammersonde brutt	00
Kammersonde i kortslutning	01
Steketermometer brutt	04
Steketermometer i kortslutning	05
Overoppheting	08
Intern anomali (kretskort)	19
Kommunikasjonsfeil	20

### PROBLEMVARSEL




Hvis feil oppstår, koble fra og koble til enheten igjen. Hvis feilen inntreffer igjen, må en autorisert tekniker kontaktes.

### ADVARSEL ÅPEN DØR (MENS TILBEREDNING PÅGÅR)




Lukk ovnsdøren.


## ■ STEKETABELL - Ventilert konveksjonsovn (kun veiledende verdier)

RETT	TEMP. C°		MIN.
<b>KJØTT</b>			
Storfestek	170-180	2/3	40/50
Oksestek	170-190	2/3	40/60
Kalvestek	160-180	2/3	65/90
Lammestek	140-160	2	100/130
Roastbiff	180-190	2/3	40/45
Harestek	170-180	2/3	80/100
Kaninstek	160-170	2	80/100
Kalkunstek	160-170	2	160/240
Gåsestek	160-180	2/3	120/160
Andestek	170-180	2/3	100/160
Grillet kylling	180	2/3	90/120
<b>FISK</b>	160-180	2/3	15/25
<b>SØTBAKST</b>			
Fruktkake	180-200	2	40/50
Margherita-kake	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sukkerbrødkake	190-200	2	25/35
Smultringer	160-180	2	35/45
Søte butterkaker	180-200	2	20/30
Druekake	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ladyfingerkjeks	150-180	2	50/60
Eplesmultboller	180-200	2	18/25
Ladyfingerpudding	170-180	2	30/40
<b>BRØDBAKST</b>			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

## ■ STEKETABELL - Statisk ovn (kun veiledende verdier)

RETT	TEMP. C°		MIN.
<b>KJØTT</b>			
Storfestek	225	2/3	40/50
Oksestek	250	2/3	50/60



RETT	TEMP. C°		MIN.
Kalvestek	225	2/3	60/80
Lammestek	225	2	40/50
Roastbiff	230	2/3	50/60
Harestek	250	2/3	40/50
Kaninstek	250	2	40/50
Kalkunstek	250	2	50/60
Gåsestek	225	2/3	60/70
Andestek	250	2/3	45/60
Grillet kylling	250	2/3	40/45
<b>FISK</b>	200-225	1/2	15/25
<b>SØTBAKST</b>			
Fruktkake	225	2	35/40
Margherita-kake	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30
Sukkerbrødkake	220-250	2	20/30
Smultringer	180-200	2	30/40
Søte butterkaker	200-220	2	15/20
Druekake	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ladyfingerkjeks	180-200	2	40/50
Eplemultboller	200-220	2	15/20
Ladyfingerpudding	200-220	2	20/30
<b>BRØDBAKST</b>			
Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

#### - Viktig

Sett inn maten når ovnen er varm.

- Tilbereding på grill

På apparater med elektrisk grill gjøres matlagingen med døren lukket ved 180°C. Maten som skal grilles bør helst plasseres på den tilhørende risten på fjerde hylle.


## ■ STEKETABELL - Innvendige temperaturer i retter med sonde

RETT	TEMPERATUR (°C)
<b>KJØTT</b>	
<b>Storfekjøtt</b>	
• Roastbiff - Blodig oksefilet	40-45
• rosa (medium)	50-55
• godt stekt	60-65
• Oksestek	80-85
<b>Svinekjøtt</b>	
• Svinefilet	65-70
• Svinesteik i skinke	80-85
• Coppa, skank	80-85
• Kotelett	75-80
• Schnitzel, uten bein	70
• Schnitzel i saltlake (Kassler)	65-70
• Kjøttkake	70-75
<b>Kalvekjøtt</b>	
• Kalvestek	70-75
• Kalvestek med nyrer	75-80
• Kalvefot	80-85

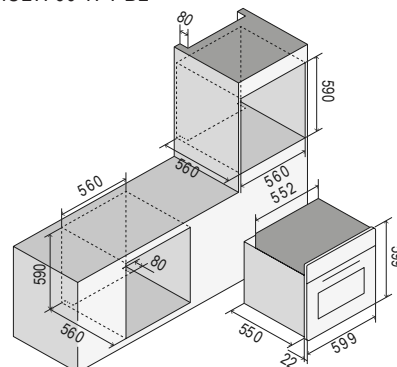
RETT	TEMPERATUR (°C)
<b>Vilt</b>	
• Viltkjøtt	75-80
• Rygg	60-70
• Blodig filet	40-45
• Rosa filet (medium)	50-55
• Godt stekt filet	60-65
<b>Lam</b>	80-85
<b>Stek med fyll</b>	70-75
<b>Fjærfe</b>	85-90
<b>Fisk</b>	85-90

Viktig: Stikk alltid termometeret helt inn til håndtaket slik at spissen er i midten av steken og ikke i nærheten av bein eller fett.

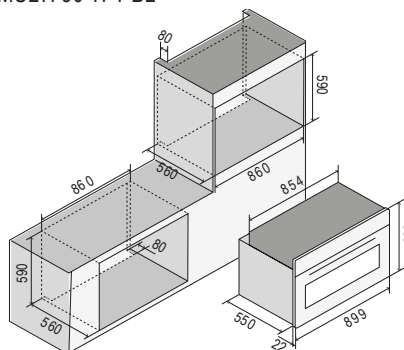
## ■ MONTERING - Monteringsanvisninger

 Typeskiltet som er plassert på karmen til ovnsdøren og vist på side 1, er synlig med døren åpen, det inneholder alle nødvendige data for installasjon, for eksempel: apparatmodell, merkespenning og strømforbruk. Mål og kontroller først utskjæringen for innfelling i møblet, som skal samsvare nøyaktig med målene vist i figur A. Sørg for at møbeltrekk, belegg eller annet, limes med varmebestandig lim (150°C). Hvis belegget eller limet ikke er varmebestandig, kan belegget deformeres eller falle fra hverandre, spesielt i de smaleste punktene i møblet. Pass på at møblet som er designet for å huse ovnen har en solid bunn og tåler vekten av apparatet. Alle skruer og tilbehør som trengs for å feste ovnen til skapet er inkludert. Følgende figurer vil være nyttige for å feste og sette den inn i møblet på riktig måte.

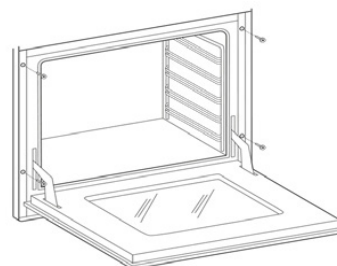
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ MONTERING - Elektrisk tilkobling

**!** Følgende instruksjoner er ment for den kvalifiserte personen som skal utføre installasjonen, justeringen og det tekniske vedlikeholdet av apparatet, og som skal sørge for at disse operasjonene skjer så korrekt som mulig og i samsvar med gjeldende forskrifter.

Viktig: eventuell justering, vedlikehold osv. må utføres etter at støpselet er koblet fra apparatet.

### MONTERINGSREGLER

Dette utstyret samsvarer med følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPENNINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

FORSKRIFT NR. 1935/2004 (kontakt med næringsmidler).

- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.

I motsatt fall fraskriver produsenten seg alt ansvar.

I dette heftet finner du også koblingsskjemaet til apparatet.

Apparatene er konstruert for å kobles til spenningen vist på typeskiltet.

**Før du kobler apparatet til strømmettet, sørg for at:**

- egenskapene til den elektromagnetiske bryteren eller til stikkkontakten kan tåle belastningen på apparatet (se data på typeskiltet),

- strømforsyningsystemet må være utstyrt med en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med ledning uten støpsel: tilkoblingen må gjøres med tanke på at den gulgrønne ledningen er jordleder og aldri må brytes.

Stikkkontakten må være synlig og tilgjengelig slik at apparatet enkelt kan kobles fra.

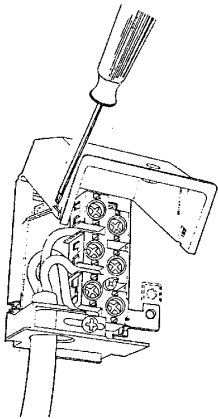
**For direkte tilkobling til nettverket er det nødvendig at:**

• avlastningsventilen og hjemmeanlegget kan tåle belastningen på apparatet (se typeskilt),

• strømforsyningsanlegget er utstyrt med en effektiv jordforbindelse,

• den flerpolede stikkkontakten eller bryteren, med en minimumsåpning på 3 mm, er lett tilgjengelig når apparatet er installert,

• en fast nettbryter er integrert i samsvar med installasjonsreglene.



**!** Den gulgrønne jordlederen må aldri brytes, heller ikke av selve bryteren. Strømledningen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med overflater som har en temperatur høyere enn 50°C over romtemperatur. Lysanlegget kan ikke skiftes ut av brukeren. Hvis det oppstår feilfunksjoner bes man kontakte kundeservice.

### INSTALLASJON - Koblingskjema Forbruk (kW)

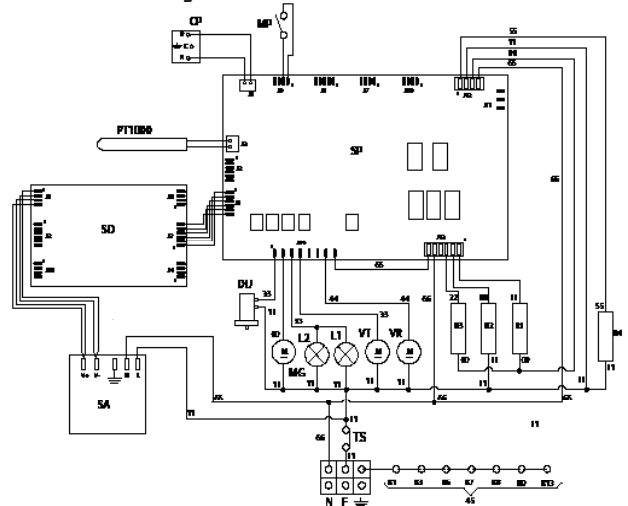
Modell G5	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

### Oversikt

00	Sort	m	Rekkeklemmer
11	Brun	MG	Spyd
22	Rød	MP	Mikrobryter dør
33	Hvit	N	Nøytral
44	Gul	NTC	Temperatursonde
45	Gul/grønn	P	Timer/programmeringsenhet
55	Grå	P	Timer/klokke
66	Blå	R1	Øvre element

C	Fordeler	R2	Nedre element
PC	Stekesonde	R3	Grillelement
DU	Termoaktuator damputløp	R4	Sirkulært element
EF	Funksjonsgiver	S1	Ovnslys
ET	Termostatgiver	S2	Nettverkslampe
F	Fase	SD	Displaykort
FLC	Filter	SE	Velger
K1	Rekkeklemme jordledning	SP	Effektkort
K2	" " nedre element	SS	Sondekort
K3	" " ovnsvifte	T	Grilltermostat
K4	" " sirkulært element	TF	Ovnstermostat
K5	" " øvre element	TS	Sikkerhetstermostat
K6	" " ovnslys 1	TT	Perifer termostat
K7	" " ovnslys 2	TST	Perifer sikkerhetstermostat
K8	" " spyd	V	Ovnsvifte
K9	" " perifer motorisert vifte	VT	Kjølevifte
K11	" " ovnstermostat	VA	Forsyning
K12	" " program./teller	GL	Skruehylse LED-lampe
K15	" " ramme	PT1000 - PT1000	
L1	Ovnslys		
L2	Ovnslys		

### Elektriske skjema



## ⚠ WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### Charakterystyka urządzeń

Tabliczka znamionowa z danymi technicznymi, wskazanymi również na okładce, jest przymocowana do ogranicznika drzwi piekarnika i jest widoczna po ich otwarciu.

**UWAGA!** Wskazane ostrzeżenia odnoszą się do różnych typów urządzeń. Należy pamiętać, aby prawidłowo określić typ posiadanego urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

⚠ 1. Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, która zawiera między innymi bardzo ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji. Starannie przechowywać instrukcję obsługi w celu jej wykorzystania w przyszłości oraz określenia numeru seryjnego.

2. Bezpieczeństwo elektryczne omawianego urządzenia jest zagwarantowane tylko po jego prawidłowym uziemieniu, zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów. Należy upewnić się, że takie normy zostały spełnione; w razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowaną osobą w celu dokładnego sprawdzenia instalacji elektrycznej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego uziemienia.

3. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy dane wskazane na tabliczce znamionowej odpowiadają charakterystyce instalacji elektrycznej. Instalacja/regulacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel.

4. Sprawdzić, czy instalacja elektryczna i gniazdka są odpowiednie do maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowaną osobą.

5. Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do zasilania, zgodnie ze wskazaną polaryzacją. W celu podłączenia należy zastosować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, o minimalnym rozwarciu styków gwarantującym całkowite odłączenie w warunkach kategorii przetężenia III, zgodnie z zasadami instalacji.

6. Jeśli gniazdo nie pasuje do wtyczki, wymienić je na odpowiednie. W takim przypadku skontaktować się z wykwalifikowaną osobą, która powinna również sprawdzić, czy przekrój kabli w gniazdku jest odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Kabel zasilający nie posiada wtyczki. W celu podłączenia skonsultować punkt „Podłączenie elektryczne”. Nie zaleca się stosowania adapterów, listew zasilających ani przedłużaczy.

7. Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, odłączyć przyłącze elektryczne i wyłączyć wyłącznik główny.

8. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

9. Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, może być wymieniony tylko przez serwis techniczny upoważniony przez producenta.

10. Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem (pieczenie potraw). Każde inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczenia) jest niewłaściwe i tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

11. Korzystanie z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego zobowiązuje do przestrzegania pewnych podstawowych zasad, a mianowicie:

A. Nigdy nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami;

B. Nigdy nie używać urządzenia na bosą;

C. Unikać stosowania przedłużaczy i ewentualnie podjąć wszelkie możliwe środki ostrożności;

D. Nie ciągnąć za przewód elektryczny, aby wyjąć go z gniazda prądu;

E. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.);

F. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem. - To urządzenie może być używane przez

dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i z konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

12. Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Trzymać małe dzieci w bezpiecznej odległości. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala, chyba że będą stale nadzorowane.

13. Przed czyszczeniem urządzenia lub przeprowadzeniem konserwacji odłączyć je od zasilania, odłączając kabel zasilający lub odcinając dopływ prądu za pomocą wyłącznika zasilania.

14. W przypadku usterek lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie podejmować prób naprawy. Naprawa powinna być wykonana wyłącznie przez autoryzowany serwis. Zawsze wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może zagrażać bezpieczeństwu urządzenia.

15. Zaleca się, aby nie udostępniać części, które mogą stanowić zagrożenie, zwłaszcza w obecności dzieci, które mogą użyć urządzenia do zabawy.

16. Nie używać łatwopalnych płynów (alkohol, benzyna itp.) w pobliżu działającego urządzenia.



17. Opakowanie ma na celu ochronę urządzenia przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, ponieważ zostały wybrane zgodnie z kryteriami ekologicznymi. Ich recykling zmniejsza zapotrzebowanie na surowce i redukuje ilość odpadów. Urządzenia elektryczne i elektroniczne często zawierają cenne materiały. Zawierają również materiały, które w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z nimi lub ich usuwania mogą być potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska. Są one jednak niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Prosimy nie wyrzucać urządzenia z odpadami domowymi.

Należy go zutylizować w lokalnym centrum zbiórki/recyklingu odpadów komunalnych lub skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania niezbędnych informacji. Upewnić się, że do czasu utylizacji urządzenie będzie przechowywane z dala od dzieci.

18. Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika.

19. Nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych narzędzi po czyszczeniu szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.

20. W przypadku pojawienia się dymu nie otwierać drzwiczek: wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej. Nie otwierać drzwiczek, dopóki dym nie rozproszy się, aby zduścić płomień.

21. Użyć funkcji blokady sterowania, aby uniemożliwić dzieciom samodzielne włączenie urządzenia.

22. Nadzorować dzieci, jeśli znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie piekarnika wielofunkcyjnego. Nie pozwól im na zabawę urządzeniem.

### 23. Niebezpieczeństwo uduszenia.

- Podczas zabawy dzieci mogą owinać się materiałem opakowaniowym (np. folią) lub założyć go na głowę - istnieje ryzyko uduszenia. Tego typu materiały należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

### 24. Ryzyko oparzenia

Skóra u dzieci jest dużo bardziej delikatna niż skóra osób dorosłych.

- Szklane drzwiczki, panel sterowania i wyloty gorącego powietrza z komory pieczenia stają się gorące. Uniemożliwić dotykanie urządzenia dzieciom podczas jego działania.

25. Nie używać urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).

26. **Uwaga:** przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

## ■ PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przy pierwszym użyciu piekarnika należy uruchomić go bez wsadu na około 1 godzinę (230°C), ewentualnie pozostawiając otwarte okna w kuchni. Przy pierwszym włączeniu z piekarnika wydzielą się nieprzyjemne

zapachy. Są one spowodowane pozostałościami produkcyjnymi, takimi jak smary, oleje czy żywice. Po upływie określonego czasu piekarnik będzie gotowy do pierwszego pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie emalii.

- Przed użyciem, należy dokładnie wyczyścić wszystkie akcesoria mające bezpośredni kontakt z żywnością, używając odpowiednich produktów.

⚠ Nie wolno piec żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i blachami piekarnika.

## ■ WYŚWIETLACZ - Legenda ikon

	Pauza
	Start
	°C - °F
	Blokada ekranu
	Potwierdź
	Ustawienia
	Sonda mięsa
	Home
	Oświetlenie
	Timer
	Wyjście - Zakończenie
	Zegar
	Potwierdź ustawienia
	Wyłącz

## ■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### Działanie



#### Home strona główna wyświetlacza

1 = Umożliwia przejście do ekranu ustawień komory.

2 = Umożliwia ustawienie timera.

3 = Umożliwia bezpośredni dostęp do ustawień.

#### Ustawienia

4 = Wybór jednostki stopni (°C lub °F).

5 = Ustawienie godziny.

6 = Wyjście - Zakończenie.

7 = Blokada ekranu.

8 = W celu odblokowania dotknąć ekran przez 10 sekund.

9 = Umożliwia ustawienie głośności sygnału dźwiękowego i wybór dźwięku po dotknięciu wyświetlacza.

#### Ustawianie timera

10 = Zwiększenie lub zmniejszenie czasu.

11 = Potwierdzenie po ustawieniu żadanego czasu. Sygnał dźwiękowy wskaże jego zakończenie.

12 = Potwierdzenie i powrót do strony początkowej.

13 = Klawiatura numeryczna.

#### Funkcje

14 = Wybór funkcji pieczenia.

14a = Wybór pieczenia na sucho/z wilgocią.

**UWAGA:** możliwe tylko w niektórych trybach pieczenia.

14b = Potwierdzenie funkcji pieczenia.

14.1 = Oświetlenie (włączone lub wyłączone).

14.2 = Home (powrót do strony początkowej).

15 = Ustawienie temperatury pieczenia.

15b = Istnieją dwie możliwości ustawienia temperatury:

- przewinięcie paska

- za pomocą + lub -

15 = Potwierdzenie funkcję pieczenia.

16 = Ustawienie czas pieczenia i zaprogramowany start.

16a = Ustawienie czasu pieczenia.

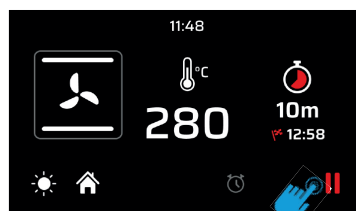
16b = Pokazuje godzinę zakończenia pieczenia.

16c = Ustawienie godziny rozpoczęcia.

16d = Potwierdzenie funkcji pieczenia.

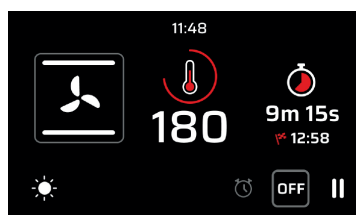
16e = Ze względu na oszczędność energii wyświetlacz pieca wyłącza się po 1 godzinie bezczynności. Wystarczy dotknąć, aby go ponownie uaktywnić.

## ■ PROCES PIECZENIA



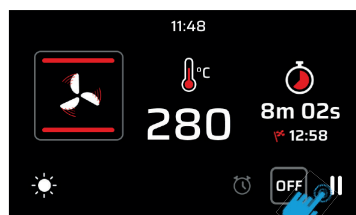
#### KOMORA USTAWIONA

Po ustawieniu komory (funkcja pieczenia, temperatura i timer) potwierdzić, aby rozpocząć nagrzewanie. W tym momencie wyświetlacz przełączy się na tryb nagrzewania.




#### ETAP NAGRZEWANIA

Istnieją cztery poziomy monitorowania procesu nagrzewania. Czerwona część będzie się stopniowo powiększać, do momentu wypełnienia wyświetlacza.



#### NAGRZEWANIE ZAKOŃCZONE

Po osiągnięciu ustawionej temperatury, wyświetlacz zmieni kolor na czerwony, wskazując zakończenie etapu nagrzewania i rozpoczęcie etapu pieczenia. Jeśli został ustawiony czas pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie po jego upływie.

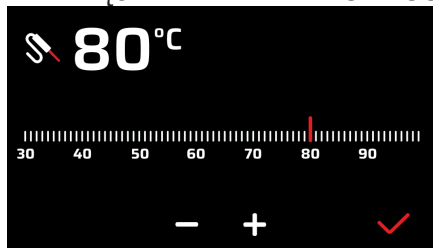
Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, możliwe jest wstrzymanie  , a następnie dokończenie pieczenia.

## ■ PIECZENIE Z SONDĄ DO MIĘSA

Zwróć Uwagę! Pieczenie z użyciem sondy nie może być stosowane w funkcjach „DEFROST”, „QUICK START”, „PIZZA” i „ECO”.

Gdy piekarnik znajduje się w trybie stand-by, włożyć sondę do odpowiedniej tulei przyłączeniowej, która znajduje się na lewej ścianie piekarnika.

### PRZELĄCZNIK TEMPERATURY SONDA



### TRYB NAGRZEWANIA Z SONDĄ



 **OSTRZEŻENIE:** jeśli wyświetlacz nie reaguje na polecenia (zablokowany dotyk), wystarczy otworzyć i zamknąć drzwiczki piekarnika

## ■ IKONY FUNKCJI



### Funkcja Pizza

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do pieczenia pizzy, bułek i chleba. Główne źródło ciepła pochodzi z dolnej grzałki, która pracuje w połączeniu z innymi grzałkami piekarnika.



### Pieczenie tradycyjne statyczne

Jest to klasyczna funkcja piekarnika elektrycznego, szczególnie przydatna do przyrządzania następujących potraw: żeberka wieprzowe, kielbasa, dorsz, duszone mięso, dziczyzna, pieczeń cielęca, beza i ciastka, pieczone owoce itp.



### Pieczenie od spodu

Jest to najbardziej odpowiednia metoda kończenia pieczenia potraw, zwłaszcza ciast (biszkoptów, bez, ciast drożdżowych, ciast z owocami itp) oraz innych produktów.



### Pieczenie od góry

Szczególnie nadaje się do przyrumieniania i nadawania koloru wielu potrawom; jest to funkcja zalecana do hamburgerów, kotletów wieprzowych, steków cielęcych, soli, mątwy itp.



### Pieczenie na grillu z zamkniętymi drzwiczkami

Idealna funkcja do szybkiego i głębokiego grillowania, do opiekania i pieczenia mięsa, steku z fileta, steku po florencku, grillowanych ryb oraz warzyw. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.



### Pieczenie na grillu z termoobiegiem

Szczególnie szybka i głęboka przy dużej oszczędności energii, funkcja ta nadaje się do przyrządzania wielu potraw takich jak: żeberka wieprzowe, kielbaski, szaszłyki wieprzowe lub mieszane, dziczyzna, gnocchi alla romana itp. Pieczenie za pomocą grilla elektrycznego musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.



### Pieczenie intensywne

Jest to funkcja do szybkiego i intensywnego pieczenia różnych potraw; nadaje się do: pieczonych ryb, duszonych warzyw, szaszłyków, kaczk, kurczaka itp.



### Pieczenie z termoobiegiem wielopoziomowe

Jest to funkcja, która pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw bez mieszania się zapachów; można ją wykorzystać do pieczenia lasagne, pizzy, croissantów i brioszek, tart, ciast itp.



### Pieczenie Eco

Jest to funkcja, która umożliwia pieczenie z dużą oszczędnością energii elektrycznej. Aby w pełni wykorzystać tę funkcję, należy przed włączeniem funkcji ECO włożyć potrawę do piekarnika, umieszczając ją na środku komory. Dzięki funkcji Eco czas pieczenia dostosowany jest do wolnego pieczenia takich potraw jak: duszone mięso, białe mięsa, zapiekane makarony, delikatne ciasta.

Uwaga: z włożoną sondą nie można wybrać funkcji pieczenia Eco.



### Rozmrażanie

Umożliwia szybkie rozmrażanie wszystkich zamrożonych produktów, które są szybko odzyskują temperaturę pokojową.



### Quick Start

Funkcja ta służy do przyspieszenia nagrzewania piekarnika. Zaleca się jej stosowanie w przypadku temperatury pieczenia od 200 do 300°C.

Używanie funkcji QuickStart w przypadku temperatury poniżej 200°C nie ma szczególnych zalet. **OSTRZEŻENIE:** Funkcja Quick Start nie jest funkcją do pieczenia potraw, służy jedynie do szybszego nagrzewania piekarnika.

**NIE UŻYWAĆ FUNKCJI QUICK START PRZEZ DŁUŻEJ NIŻ 20 MINUT**



### Pieczenie na sucho / z wilgocią

Piekarnik jest wyposażony w automatyczne urządzenie, które w określonych funkcjach pozwala na wydalanie oparów kondensacyjnych powstających podczas pieczenia: pieczenie na sucho (dry). Jeśli potrawa wymaga, aby wilgoć pozostała wewnątrz piekarnika, pieczenie z wilgocią (moisture) można automatycznie wyłączyć takie urządzenie, dotykając odpowiedniej ikony.

## KONTROLA PIECZENIA

W razie konieczności kontroli pieczonej potrawy, można otworzyć drzwiczki piekarnika. Następuje włączenie oświetlenia i zatrzymanie wymuszonego termoobiegu, w przypadku pieczenia z termoobiegiem oraz obrót różna, w przypadku pieczenia na grillu z zamkniętymi drzwiczkami. Zamknięcie drzwiczek powoduje aktywację ustawionej wcześniej funkcji.

## ■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Akcesoria

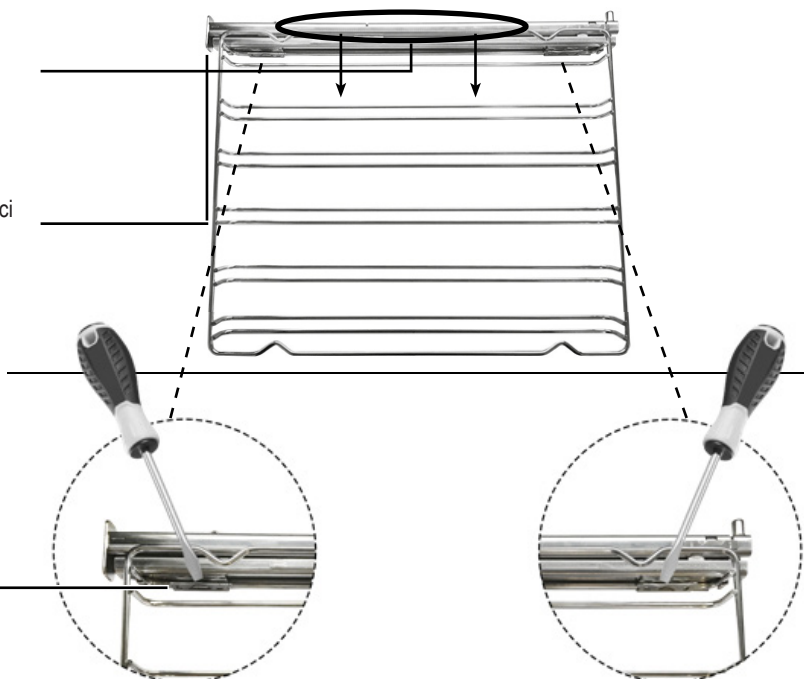
### Używanie rożna (tylko w niektórych modelach)

Nabić mięso do upieczenia na drążek, zabezpieczając je odpowiednimi widelcami. Umieść drążek rożna na odpowiednich wspornikach ustawionych wcześniej na blasze i wsunąć go do tulejki rożna. Włączyć funkcję grilla statycznego z zamkniętymi drzwiczkami. W celu wyjęcia rożna wraz z blachą, wyciągnąć go na tyle, aby umożliwić całkowite wyjęcie.



Pociągnąć w dół część oznaczoną na czerwono, aby zdjąć ją ze ścianki piekarnika.

Odwróć i umieść na płaszczyźnie części przewodnicy przesuwnej.



Aby zwolnić klips, poluzować go za pomocą śrubokręta płaskiego.

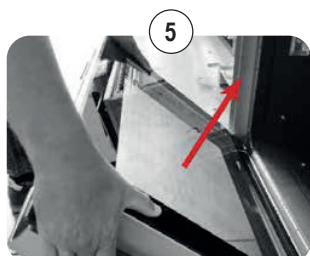
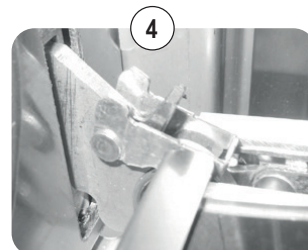
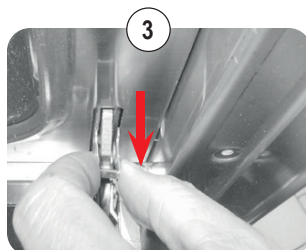
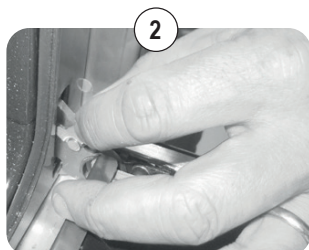
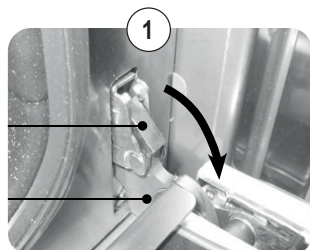
Powtórz czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie włożyć przewodnicę

## ■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Zdejmowanie drzwiczek

### Proces

Aby ułatwić dokładne czyszczenie piekarnika, przydatne jest zdemontowanie drzwiczek; w tym celu wykonać poniższe instrukcje:

- otworzyć drzwiczki
- przesunąć zaczep C do sektora zawiasu D, w następujący sposób:



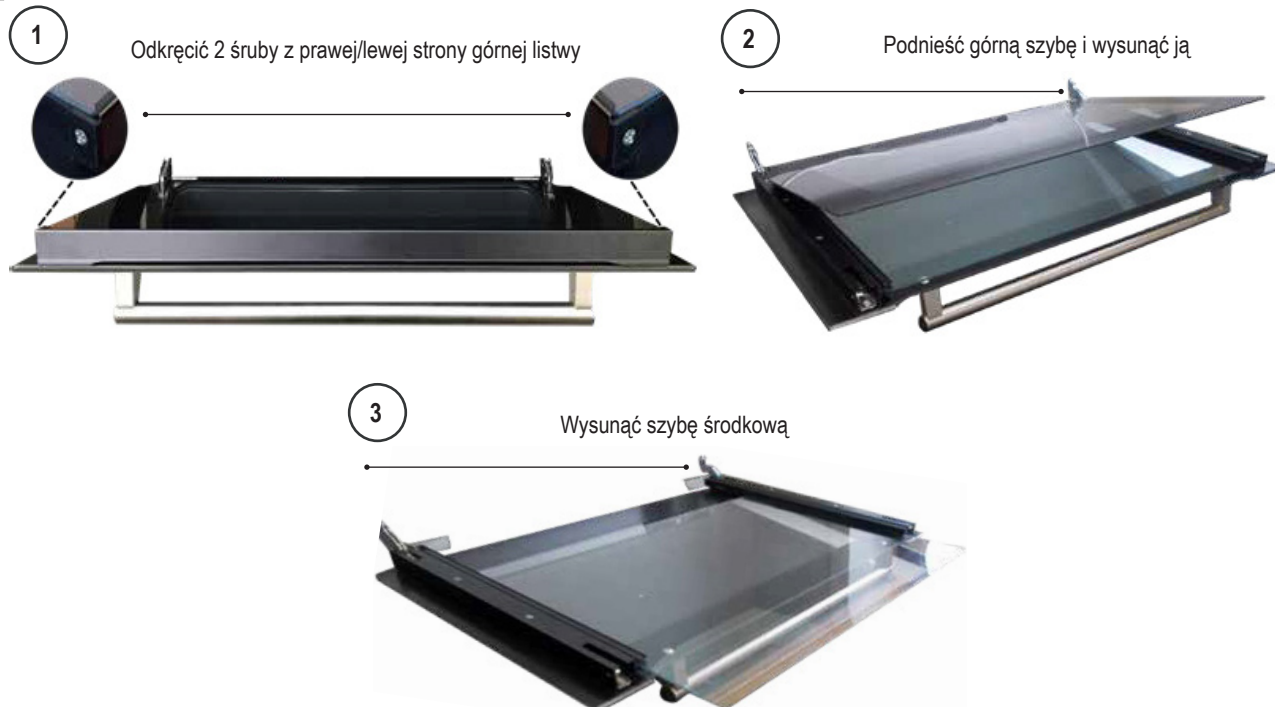
## ■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Demontaż i czyszczenie szyby

### Procedura, którą należy zastosować

Drzwiczki piekarnika składają się z trzech szklanych elementów. Szklane części należy czyścić za pomocą papierowego ręcznika i zwykajnego płynu do mycia. Nie stosować szorstkich materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła. Można wyjąć wewnętrzne szklane elementy w celu ułatwienia ich czyszczenia. W tym celu należy zdjąć drzwiczki lub ewentualnie ustawić je w pozycji środkowej.

### Kolejność wyjmowania szyb

**!** UWAGA! Wszelkie czynności wykonywać zawsze na drzwiczkach wyjętych z piekarnika i umieszczonych na odpowiednim blacie, aby nie uszkodzić ich frontu.



## ■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Porady dotyczące czyszczenia piekarnika i frontu

### PIEKARNIK

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Wnętrze piekarnika	Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach. Zdjąć wszystkie zdejmowane części i oddzielnie je umyć w ciepłej wodzie i nieściernym detergentem. Aby ułatwić czyszczenie komory, wlać niewielką ilość wody (100 ml - około pół szklanki) na dno komory; następnie włączyć cykl „Pieczenie od spodu” w temperaturze 90° C przez 20 minut z opcją „Pieczenie z wilgocią”. Po zakończeniu cyklu, poczekać aż piekarnik ostygnie i dokończyć czyszczenie miękką ściereczką.	Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika. Nie używać ściernych/żrących detergentów ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.
Blacha	Namoczyć w roztworze ciepłej wody i neutralnego płynu do mycia. Po umyciu wysuszyć.	Usunąć resztki żywności natychmiast po użyciu.
Ruszt	Myć w ciepłej wodzie z nieściernym detergentem lub odpowiednim środkiem odtłuszczającym.	W przypadku osadu i zaschniętych zabrudzeń, przed czyszczeniem, zaleca się namoczenie rusztów przez kilka godzin.

### FRONT

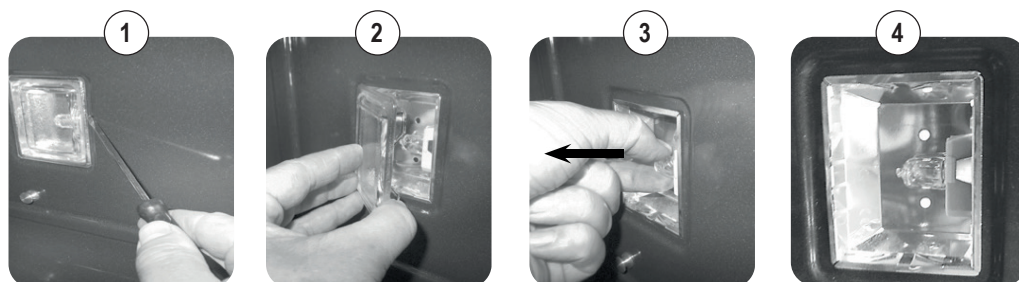
KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Stalowa powierzchnia	Umyć elementy letnią wodą z niekorozyjnym płynem do mycia, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.	Połysk można utrzymać poprzez okresowe czyszczenie dostępnymi w handlu specjalnymi środkami czyszczącymi. Nigdy nie używać ściernych proszków.
Powierzchnie malowane	Aby zachować właściwości pomalowanych elementów, konieczne jest ich częste mycie wodą z mydłem.	Unikać pozostawiania na malowanych elementach substancji kwaśnych lub zasadowych (ocet, sok z cytryny, sól, sok pomidorowy itp.) oraz nie myć, gdy malowane elementy są jeszcze gorące.

## ■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Wymiana żarówki

### Procedura, którą należy zastosować

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, odłączyć go od sieci elektrycznej, zdjąć szkiełko ochronne i wymienić żarówkę.

Wymień na odpowiednią żarówkę halogenową 40W (G9).



- 1) Poluzować śrubokrętem płaskim
- 2) Zdjąć szkiełko ochronne
- 3) Wyjąć żarówkę
- 4) Wymienić i ponownie zamknąć

## ■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW -

### Problemy ogólne



#### UWAGA!

- Podczas okresu gwarancyjnego naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis lub użyć odpowiedniego wyłącznika
- Przed przystąpieniem do naprawy należy odłączyć urządzenie od sieci, tzn. odłączyć kabel zasilający lub użyć wyłącznika.
- Nieautoryzowane interwencje i naprawy mogą spowodować porażenie prądem lub zwarcie, dlatego nie należy ich przeprowadzać. Takie czynności należy zlecić autoryzowanemu technikom.
- W przypadku drobnych zakłóceń można spróbować rozwiązać problem, stosując się do porad wskazanych w instrukcji.
- Interwencja serwisu podczas okresu gwarancyjnego będzie płatna, jeśli uszkodzenie urządzenia wynika z nieprawidłowego użytkowania.
- Usterki lub reklamacje, które powstały w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub montażu nie będą objęte gwarancją. Koszty gwarancji poniesie użytkownik.

## Awaria ekranu dotykowego TFT

### - Błędy systemu

Wykryto następujące błędy:

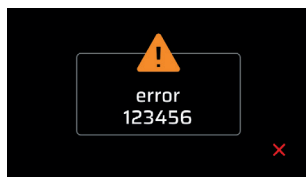
Kod błędu przedstawia się następująco: „E YY x”, gdzie:

YY = kod błędu

x = numer komory, gdy błąd jest generowany lub „0” w przypadku błędów ogólnych.

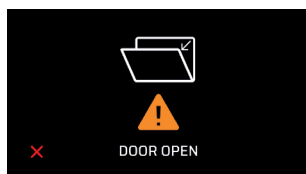
OPIS	ID błędu
Przerwana sonda komory	00
Zwarcie sondy komory	01
Przerwana sonda do mięsa	04
Zwarcie sondy do mięsa	05
Przegrzanie	08
Usterka wewnętrzna ( płytki elektronicznej )	19
Błąd komunikacji	20

### OSTRZEŻENIE O PROBLEMIE




W przypadku wystąpienia błędu należy odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie. Jeśli błąd pojawi się ponownie, konieczna będzie kontrola autoryzowanego technika.

### OSTRZEŻENIE O OTWARTYCH DRZWICZKACH (PODCZAS PIECZENIA)




Zamknąć drzwiczki piekarnika.


## ■ TABELA PIECZENIA - Piekarnik konwekcyjny z termoobiegiem (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
<b>MIĘSO</b>			
Pieczeń wołowa	170-180	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	170-190	2/3	40/60
Pieczeń cielęca	160-180	2/3	65/90
Pieczona jagnięcina	140-160	2	100/130
Rostbef	180-190	2/3	40/45
Pieczony zając	170-180	2/3	80/100
Pieczony królik	160-170	2	80/100
Pieczony indyk	160-170	2	160/240
Pieczona gęś	160-180	2/3	120/160
Pieczona kaczka	170-180	2/3	100/160
Pieczony kurczak	180	2/3	90/120
<b>RYBA</b>			
	160-180	2/3	15/25
<b>WYROBY CUKIERNICZE</b>			
Ciasto owocowe	180-200	2	40/50
Ciasto Margherita	180-190	2	40/45
Brioszki	170-180	2	40/60
Biszkopt	190-200	2	25/35
Donaty	160-180	2	35/45
Stodkie ciastka francuskie	180-200	2	20/30
Focaccia z winogronami	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ciastka Savoia	150-180	2	50/60
Placuszki jabłkowe	180-200	2	18/25
Budyń z herbatnikami savoiardi	170-180	2	30/40
<b>WYROBY PIEKARSKIE</b>			
Chleb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tosty	185-195	2	7

## ■ TABELA PIECZENIA - Piekarnik statyczny (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
<b>MIĘSO</b>			
Pieczeń wołowa	225	2/3	40/50



POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	250	2/3	50/60
Pieczeń cielęca	225	2/3	60/80
Pieczona jagnięcina	225	2	40/50
Rostbef	230	2/3	50/60
Pieczony zając	250	2/3	40/50
Pieczony królik	250	2	40/50
Pieczony indyk	250	2	50/60
Pieczona gęś	225	2/3	60/70
Pieczona kaczka	250	2/3	45/60
Pieczony kurczak	250	2/3	40/45
<b>RYBA</b>	200-225	1/2	15/25
<b>WYROBY CUKIERNICZE</b>			
Ciasto owocowe	225	2	35/40
Ciasto Margherita	175-200	2	50/60
Brioszki	175-200	2	25/30
Biszkopt	220-250	2	20/30
Donaty	180-200	2	30/40
Słodkie ciastka francuskie	200-220	2	15/20
Focaccia z winogronami	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ciastka Savoia	180-200	2	40/50
Placuszki jabłkowe	200-220	2	15/20
Budyń z herbatnikami savoiardi	200-220	2	20/30
<b>WYROBY PIEKARSKIE</b>			
Chleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tosty	250	3	5

**- Ważne**

Włożyć produkty, gdy piekarnik jest nagrany.

- Grillowanie

W urządzeniach z grillem elektrycznym pieczenie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach w temperaturze 180°C. Umieścić potrawy przeznaczone do grillowania na ruszcie, najlepiej na czwartym poziomie.


**■ TABELA PIECZENIA - Wewnętrzne temperatury potraw z sondą**

POTRAWA	TEMPERATURA (°C)
<b>MIĘSO</b>	
<b>Wołowina</b>	
• Rostbef - Filet wołowy krwisty	40-45
• średnio wysmażony (medium)	50-55
• dobrze wysmażony	60-65
• Pieczeń wołowa	80-85
<b>Wieprzowina</b>	
• Polędwica wieprzowa	65-70
• Pieczeń wieprzowa i szynka	80-85
• Baleron, golonka	80-85
• Kotlet	75-80
• Kotlet, bez kości	70
• Peklowana wieprzowina (Kassler)	65-70
• Pieczeń	70-75
<b>Cielęcina</b>	
• Pieczeń cielęca	70-75
• Pieczeń cielęca z nerką	75-80
• Nóżki cielęce	80-85

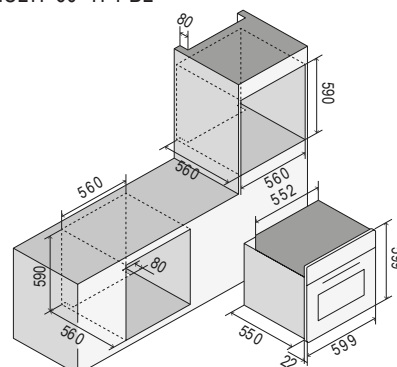
POTRAWA	TEMPERATURA (°C)
<b>Dziczyzna</b>	
• Mięso z dziczyzny	75-80
• Kark	60-70
• Filet krwisty	40-45
• Filet średnio wysmażony (medium)	50-55
• Filet dobrze wysmażony	60-65
<b>Jagnięcina</b>	80-85
<b>Pieczenie nadziewane</b>	70-75
<b>Drób</b>	85-90
<b>Ryby</b>	85-90

Ważne: zawsze wkładać termometr do samego uchwytu, aby końcówka znajdowała się w środku pieczeni, a nie blisko kości lub w części tłustej.

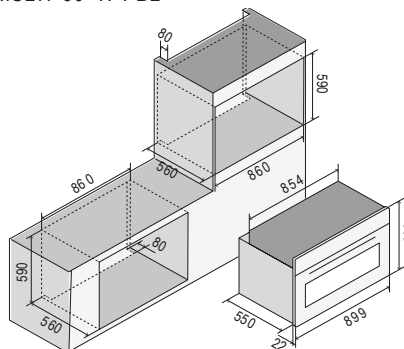
**■ INSTALACJA - Instrukcja instalacji**

 Tabliczka znamionowa, znajdująca się na ograniczniku drzwiczek piekarnika i pokazana na stronie 1, jest widoczna po otwarciu drzwiczek; zawiera ona wszystkie dane wymagane do instalacji, np. model urządzenia, napięcie znamionowe i pobór mocy. Należy najpierw zmierzyć i sprawdzić wnękę w szafce, która musi odpowiadać wymiarom przedstawionym na rysunku A. Upewnić się, że powłoka meblowa, fornir lub podobne materiały są przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (150°C). Jeśli powłoka lub klej nie są odporne na wysoką temperaturę, może nastąpić jej wypaczenie lub odklejenie, zwłaszcza w najwęższych punktach szafki. Upewnić się, że szafka na piekarnik posiada solidne dno i wytrzyma ciężar piekarnika. W zestawie znajdują się wszystkie śruby i akcesoria niezbędne do zamontowania piekarnika w szafce. Poniższe ilustracje pomogą Państwu w prawidłowym zamocowaniu i włożeniu do szafki.

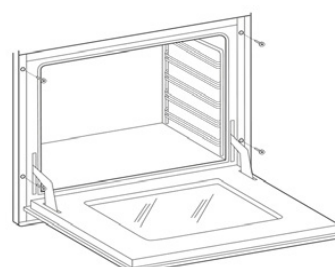
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALACJA - Podłączenie elektryczne

**!** Poniższa instrukcja skierowana jest do wykwalifikowanej osoby, która będzie odpowiedzialna za instalację urządzenia, jego regulację i konserwację techniczną oraz która zapewni, że czynności te zostaną wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ważne: wszelkie czynności regulacyjne, konserwacyjne itp. muszą być wykonywane po odłączeniu urządzenia od gniazda elektrycznego.

### Zasady instalacji

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

DYREKTYWA 2002/96/WE

DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/EU

DYREKTYWA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ 2014/30/EU

ROZPORZĄDZENIE Nr 1935/2004 (kontakt z żywnością).

Instalacja musi być przeprowadzona w sposób nienaganny i w pełni zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W przeciwnym razie Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności.

W niniejszej instrukcji zamieszczono również schemat elektryczny urządzenia.

Urządzenia przeznaczone są do podłączenia do napięcia podanego na tabliczce znamionowej.

**Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że:**

- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazodka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);

- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.

Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki: połączenie należy wykonać pamiętając, że żółto-zielony kabel jest przewodem uziemiającym i nigdy nie wolno go przerywać.

Gniazdko prądu musi być widoczne i dostępne, aby można było łatwo odłączyć urządzenie.

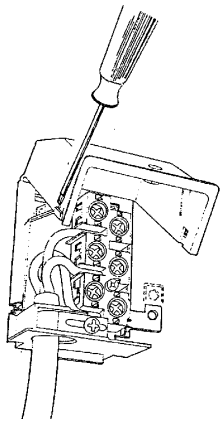
**W celu bezpośredniego połączenia do sieci:**

• zawór ograniczający i instalacja domowa muszą być odpowiednie do poboru urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);

• system zasilania jest wyposażony w skuteczne uziemienie;

• gniazdko lub wyłącznik omnipolarny, o minimalnym rozwarciu pomiędzy stykami 3 mm, są łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia;

• jest obecny zintegrowany rozłącznik sieciowy, zgodnie z zasadami instalacji.



**!** Żółto-zielony przewód uziemiający nie może być nigdy przerwany, nawet przez wyłącznik. Kabel zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby nie stykał się z powierzchniami, których temperatura jest wyższa niż 50 °C. Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z serwisem.

### INSTALACJA - Schematy elektryczne Pobór (kW)

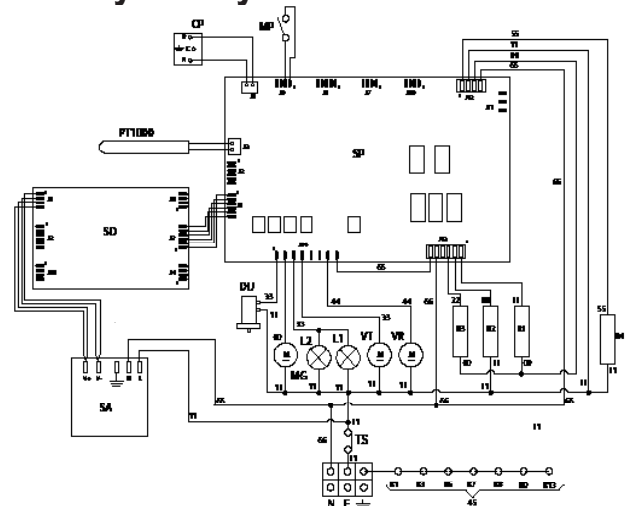
MODEL	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

### Legenda

00	Czarny	M	Tabliczki zaciskowe
11	Brazowy	MG	Rożen
22	Czerwony	MP	Mikroprzełącznik drzwi
33	Biały	N	Neutralny
44	Żółty	NTC	Sonda temperatury
45	Żółto-zielony	P	Licznik minut/Programator
55	Szary	P	Licznik minut/Zegar

66	Niebieski	R1	Grzałka górna
C	Przełącznik	R2	Grzałka dolna
CP	Sonda pieczenia	R3	Grzałka grilla
DU	Termostat woskowy z odprowadzeniem pary	R4	Grzałka okrągła
EF	Enkoder funkcji	S1	Kontrolka piekarnika
ET	Enkoder termostatu	S2	Kontrolka sieci
F	Faza	SD	Płytki wyświetlacza
FLC	Filtr	SE	Przełącznik
K1	Przewód uziemienia tabliczki zaciskowej	SP	Płytki mocy
K2	" " grzałka dolna	SS	Płytki sondy
K3	" " wentylator piekarnika	T	Termostat grilla
K4	" " grzałka okrągła	TF	Termostat piekarnika
K5	" " grzałka górna	TS	Termostat bezpieczeństwa
K6	" " oświetlenie piekarnika 1	TT	Termostat obwodowy
K7	" " oświetlenie piekarnika 2	TST	Termostat bezpieczeństwa obwodowy
K8	" " rożen	V	Wentylator Piekarnika
K9	" " motowent. obw.	VT	Went. chłodzący
K11	" " termostat piekarnika	SA	Zasilanie
K12	" " program./licz.	GL	Pierścieni LED
K15	" " rama	PT1000 " PT1000	
L1	Oświetlenie piekarnika		
L2	Oświetlenie piekarnika		

### Schematy elektryczne



## ⚠ DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

### Charakteristiky přístrojů

Štítek s charakteristikami, které jsou uvedeny na obálce, je připevněn k záračce dvířek trouby a je viditelný, když jsou dvířka otevřená.

**POZOR!** Tato upozornění se vztahují na různé typy přístrojů. Dejte pozor na správnou identifikaci typu, který vlastníte (viz štítek s charakteristikami).

1. Před použitím přístroje si pečlivě přečtete návod k použití, který obsahuje mimo jiné velmi důležité informace týkající se bezpečnosti při instalaci, provozu a údržbě. Návod k použití pečlivě uchovejte pro případné dodatečné nahlédnutí a identifikaci výrobního čísla.

2. Elektrická bezpečnost tohoto přístroje je zaručena pouze v případě, že je správně uzemněn v souladu s platnými normami. Je nezbytné zajistit, aby tyto normy byly dodrženy; v případě pochybností se obraťte na kvalifikovanou osobu, která elektrickou instalaci pečlivě zkontroluje. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody způsobené nevyhovujícím uzemňovacím systémem.

3. Před připojením přístroje zkontrolujte, zda technické charakteristiky uvedené na výrobním štítku odpovídají přesně charakteristikám elektroinstalace. Instalaci/seřízení musí provádět kvalifikovaný personál.

4. Zkontrolujte, zda jsou elektroinstalace a zásuvky schopny odolat maximálnímu výkonu přístroje uvedenému na výrobním štítku. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovanou osobu.

5. Přístroj musí být připojen přímo k napájení v souladu s uvedenou polaritou. Pro připojení musí být k dispozici zařízení zajišťující odpojení od sítě s rozpínací vzdáleností kontaktů, která umožňuje úplné odpojení v podmínkách přepěťové kategorie III, v souladu s předpisy pro instalaci.

6. Pokud zásuvka není vhodná pro zástrčku, vyměňte ji za vhodnou. V tomto případě se obraťte na kvalifikovanou osobu, která by měla také zkontrolovat, zda průřez kabelu zásuvky vydrží příkon přístroje. Napájecí kabel nemá zástrčku. Připojení viz kapitola „Elektrické připojení“. Doporučuje se nepoužívat adaptéry, zásuvkové lišty ani prodlužovací kabely.

7. Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, odpojte elektrické připojení a vypněte hlavní vypínač.

8. Nezakrývejte větrací otvory ani štěrby pro odvod tepla.

9. Pokud je napájecí kabel přístroje poškozen, smí jej vyměnit pouze servisní středisko autorizované výrobcem.

10. Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu (pečení). Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nevhodné, a tudíž nebezpečné. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody způsobené takovým nesprávným použitím.

11. Používání jakéhokoli elektrického přístroje předpokládá dodržování určitých základních pravidel, a to:

**A.** Nikdy se přístroje nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama;

**B.** Přístroj nikdy nepoužívejte naboso;

**C.** Nepoužívejte prodlužovací kabely a přijměte veškerá možná opatření;

**D.** Netahejte za elektrický vodič, abyste jej odpojili od zásuvky;

**E.** Nevystavujte přístroj povětrnostním vlivům (déšť, slunce atd.);

**F.** Děti mladší 8 let se nesmějí k přístroji přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod neustálým dohledem nebo byly poučeny o bezpečném použití přístroje a jsou si vědomy rizik spojených s jeho použitím. Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a údržba přístroje nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

12. Přístroj a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Malé děti je třeba držet v dostatečné vzdálenosti. Děti mladší 8 let se nesmějí k přístroji přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

13. Před čištěním přístroje nebo prováděním údržby jej odpojte od sítě odpojením napájecího kabelu nebo vypnutím elektrického proudu pomocí vypínače.

14. V případě závady nebo poruchy přístroj vypněte a nepokoušejte se o žádné opravy, ty smí provádět pouze autorizované servisní středisko. Vždy požadujte originální náhradní díly. Nedodržení těchto pokynů může ohrozit bezpečnost přístroje.

15. Důrazně se doporučuje nezpřístupňovat žádné části, které by mohly představovat nebezpečí, zejména pokud se v blízkosti přístroje nacházejí děti, které by si s ním mohly hrát.

16. V blízkosti přístroje za provozu nepoužívejte hořlavé kapaliny (alkohol, benzin...).



17. Obal je určen k ochraně přístroje před poškozením během přepravy. Obalové materiály jsou snadno recyklovatelné, protože byly vybrány podle ekologických kritérií. Jejich recyklace snižuje potřebu surovin a snižuje objem odpadu. Elektrické a elektronické přístroje často obsahují vzácné materiály. Obsahují také materiály, které by při nesprávné manipulaci nebo likvidaci mohly být potenciálně nebezpečné pro lidské zdraví a životní prostředí. Jsou však nezbytné pro správnou funkci přístroje. Nevyhazujte je do domovního odpadu.

Zlikvidujte jej v místním sběrném/recyklačním středisku komunálního odpadu nebo se obraťte na svého prodejce, který vám poradí. Zajistěte, aby se přístroj až do likvidace nacházel mimo dosah dětí.

18. K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe.

19. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové nástroje, protože by mohly poškodit povrch a způsobit jeho prasknutí.

20. V případě kouře neotvírejte dvířka trouby: vypněte přístroj a odpojte jej od elektrické sítě. Neotvírejte dvířka, dokud se kouř nerozptýlí, aby mohlo dojít ke zhašení plamenů.

21. Pomocí funkce zablokování ovládacích prvků zabraňte dětem, aby přístroj mohly samy zapnout.

22. Dohlížejte na děti, pokud se pohybují v bezprostřední blízkosti multifunkční trouby. Nedovolte jim si hrát s přístrojem.

### 23. Nebezpečí udušení.

- Děti by se mohly při hře obalit obalovým materiálem (např. fólie) nebo si jej nasadit na hlavu a udusit se. Tento druh materiálu uchovávejte mimo dosah dětí.

### 24. Nebezpečí popálení

Dětská pokožka je mnohem citlivější než pokožka dospělých.

- Skleněná dvířka, ovládací panel a vývody horkého vzduchu z varného prostoru přístroje se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se dotýkaly přístroje, když je v provozu.

25. Nepoužívejte tento přístroj na jiných než stacionárních místech (např. na lodích).

26. **Pozor:** před výměnou žárovky se ujistěte, že je zhasnutá, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.


## ■ PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

-Při prvním použití trouby ji zapněte naprázdno asi na 1 hodinu (230 °C), a pokud možno nechte otevřená kuchyňská okna. Při prvním zapnutí trouba vydává nepříjemný zápach kvůli zbytkům z výroby, jako je tuk, olej nebo pryskyřice. Po uplynutí uvedeného času je trouba připravena k prvnímu pečení. Po vychladnutí trouby ji vyčistěte podle pokynů v části „Čištění a údržba“.

- Vnitřek trouby nezakrývejte hliníkovou fólií, abyste usnadnili čištění.

- Tato operace by změnila výkon přístroje a mohlo by dojít k poškození laku.

- Veškeré příslušenství, které přichází do přímého styku s potravinami, je třeba před použitím důkladně vyčistit vhodnými prostředky.

 Není dovoleno připravovat pokrmy v přímém kontaktu s roštem a odkapávacími plechy trouby.

## ■ DISPLEJ - Legenda ikon

	Pauza
	Spuštění
	°C - °F
	Zablokování obrazovky
	Potvrdit
	Nastavení
	Sonda masa
	Home
	Osvětlení
	Časovač
	Exit - Ukončení
	Hodiny
	Potvrdit nastavení
	Vypnout

## ■ NÁVOD K POUŽITÍ

### Funkční princip

#### Home úvodní stránka displeje

- 1 = Umožňuje přejít na obrazovku nastavení dutiny.
- 2 = Umožňuje nastavit časovač.
- 3 = Umožňuje přímý přístup k nastavení.

#### Nastavení

- 4 = Volba stupnice (°C nebo °F).
- 5 = Nastavení času.
- 6 = Exit - Ukončení.
- 7 = Zablokování obrazovky.
- 8 = Pro odblokování klepněte na displej na 10 sekund.
- 9 = Umožňuje nastavit hlasitost akustického signálu a volitelně i zvuk při dotyku displeje.



## Nastavení časovače

**10** = Prodloužení nebo zkrácení času.

**11** = Po nastavení požadovaného času potvrďte. Zvukový signál oznámí jeho ukončení.

**12** = Potvrďte a vraťte se na úvodní stránku.

**13** = Číselná klávesnice.

## Funkce

**14** = Volba funkce pečení.

**14a** = Volba suché / vlhké přípravy.

**POZN.:** možné pouze v určitých režimech pečení.

**14b** = Potvrzení funkce pečení.

**14.1** = Osvětlení (rozsvícené nebo zhasnuté).

**14.2** = Home (návrat na úvodní obrazovku).

**15** = Nastavení teploty pečení.

**15b** = Dvě možnosti nastavení teploty:

- posouváním po liště

- pomocí + nebo -

**15** = Potvrzení funkce pečení.

**16** = Nastavení času pečení a naprogramovaného startu.

**16a** = Nastavení času pečení.

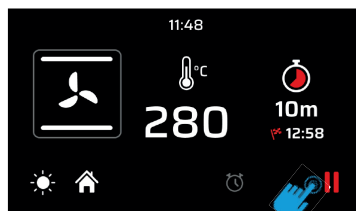
**16b** = Zobrazuje čas konce pečení.

**16c** = Nastavení času začátku.

**16d** = Potvrzení funkce pečení.

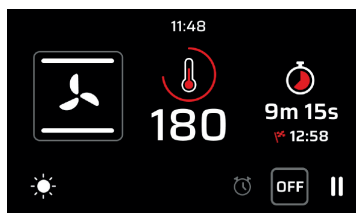
**16e** = Displej trouby se vypne pro úsporu energie po 1 hodině nečinnosti. Dotykem ji lze znova aktivovat.

## ■ PROCES PEČENÍ



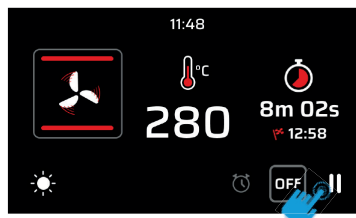
### NASTAVENÁ DUTINA

Po nastavení dutiny (nastavené funkce pečení, teplota a časovač) potvrďte zahájení předehřevu. Displej se přepne do režimu předehřevu.




### FÁZE PŘEDEHŘEVU

Proces předehřevu lze sledovat ve čtyřech úrovních. Červená část se bude postupně zvětšovat, dokud nezaplní displej.



### PŘEDEHŘEV UKONČENÝ

Po dosažení nastavené teploty se displej zbarví červeně, což signalizuje konec fáze předehřevu a začátek fáze pečení. Pokud byl nastaven čas pečení, trouba se po jeho uplynutí automaticky vypne.

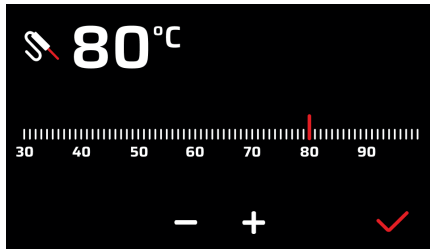
Pokud nebyl nastaven čas pečení, lze pečení pozastavit  a poté ho opět spustit pro dokončení.

## ■ PEČENÍ SE SONDOU MASA

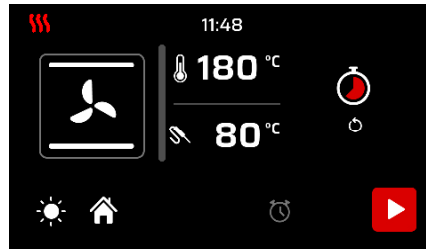
Pozn. Pečení se sondou nelze použít ve funkcích „DEFROST“, „QUICK START“, „PIZZA“ a „ECO“.


Když je trouba v pohotovostním režimu, zasuňte sondu masa do přípojovacího pouzdra, které se nachází zpravidla na levé stěně trouby.

### VOLÍČ TEPLoty SONDY



### REŽIM OHŘEVU SE SONDOU



 **UPOZORNĚNÍ:** pokud displej nereaguje na příkazy (zablokovaný dotyk), stačí otevřít a zavřít dvířka trouby

## ■ IKONY FUNKCÍ



### Funkce Pizza

Tato funkce je vhodná zejména pro pečení pizzy, placek focacce a chleba. Hlavním zdrojem tepla je spodní topné těleso, které funguje v kombinaci s ostatními topnými tělesy trouby.



### Běžné statické pečení

Jedná se o klasickou funkci elektrické trouby vhodnou zejména pro přípravu následujících pokrmů: vepřová kotleta, klobásy, treska, dušené maso, zvěřina, telecí pečeně, pusinky a sušenky, pečené ovoce atd.



### Pečení zespodu

Jedná se o nejvhodnější způsob přípravy pokrmů, zejména moučníků (sušenky, pusinky, kynuté koláče, ovocné koláče atd.) a dalších jídel.



### Pečení shora

Tato funkce je vhodná zejména pro opékání a konečnou úpravu mnoha jídel; doporučuje se pro hamburgery, vepřové kotlety, telecí steaky, mořský jazyk, sěpie atd.



### Grilování s uzavřenými dvířky

Ideální funkce pro rychlé propečení na grilu a pečení masa obecně, steaků ze svíčkové, T-bone steaků, grilovaných ryb a dokonce i grilované zeleniny. Při přípravě pokrmů na elektrickém grilu musí být termostat nastaven na 180 °C.



### Grilování s ventilací

Tato funkce, která umožňuje rychlé propečení, přináší značnou úsporu energie, je vhodná pro mnoho jídel, jako jsou vepřová žebírka, klobásy, vepřové nebo smíšené špízy, zvěřina, gnocchi po římsku atd. Příprava pokrmů na elektrickém grilu musí probíhat při teplotě termostatu 180 °C.



### Intenzivní pečení

Tato funkce slouží k rychlé a intenzivní přípravě různých pokrmů; je vhodná pro: pečené ryby, dušenou zeleninu, špízy, kachnu, kuře atd.



### Pečení s více plechy s ventilací

Jedná se o funkci, která umožňuje upravovat různé pokrmy současně, aniž by se pachy mísily; lze ji použít k přípravě zapečených lasagní, pizzy, croissantů a briošek, koláčů, dortů atd.



### Pečení Eco

Funkce, která umožňuje pečení s výraznou úsporou spotřeby elektrické energie. Abyste tuto funkci co nejlépe využili, je vhodné před zapnutím funkce ECO vložit pokrm do trouby tak, že jej umístíte do středu dutiny. S funkcí Eco je čas přípravy vhodný pro pomalé pečení, např.: dušené pokrmy, bílé maso, zapečené těstoviny, jemné pečivo.

Poznámka: Eco přípravu nelze zvolit s aktivovanou sondou masa.



### Rozmrazování

Umožňuje všeobecné rychlé rozmrazení všech zmrazených potravin, které se rychle uvedou na pokojovou teplotu.



### Quick Start

Tato funkce slouží k urychlení předehřátí trouby. Tuto funkci doporučujeme používat při nastavení teploty pečení mezi 200 a 300 °C. Použití funkce Quick Start pro teploty nižší než 200 °C nepřináší žádné zvláštní výhody. UPOZORNĚNÍ: funkce Quick Start není vhodná pro přípravu pokrmů, slouží pouze k rychlejšímu předehřátí trouby.

NEPOUŽÍVEJTE FUNKCI QUICK START DÉLE NEŽ 20 MINUT



### Suchá / vlhká příprava

Trouba je vybavena automatickým zařízením, které při určitých funkcích umožňuje odvádění kondenzovaných par z pečení: výsledkem je příprava zasucha (dry). Pokud příprava vyžaduje, aby uvnitř trouby zůstala vlhkost, jedná se o přípravu zavlhka (moisture), automatické zařízení lze vypnout klepnutím na příslušnou ikonu.

## KONTROLA PEČENÍ

Pokud je třeba připravovaný pokrm zkontrolovat, lze dvířka trouby otevřít. Tím se zapne osvětlení a zastaví nucené větrání v případě grilování s ventilací a otáčení rožně v případě grilování se zavřenými dvířky. Zavřením dvířek se znovu aktivuje dříve nastavená funkce.

## ■ NÁVOD K POUŽITÍ - Příslušenství

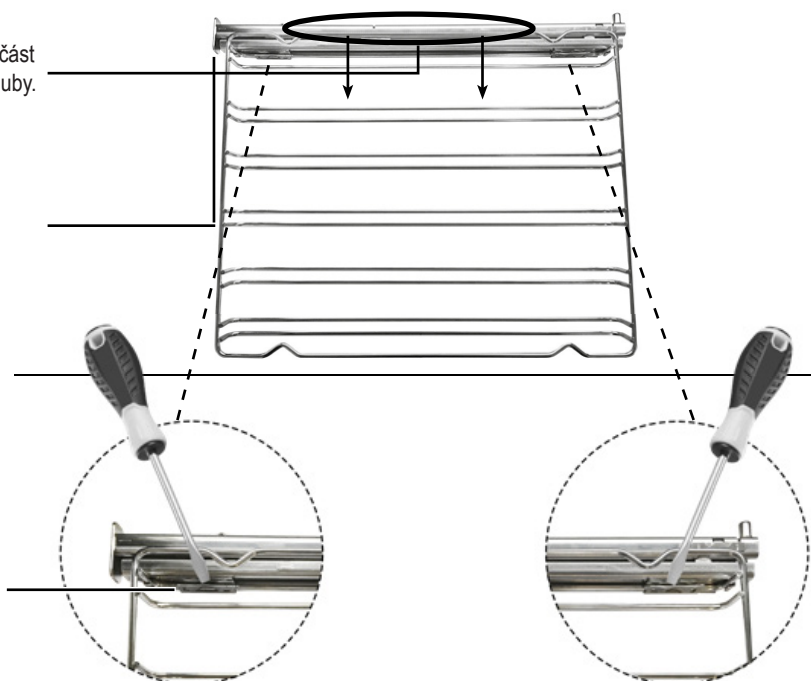
### Použití otočného rožně (pouze u některých modelů)

Maso, které chcete upéct, napíchněte na rožeň a zajistěte ho přiloženými vidlicemi. Umístěte násadu rožně na podpěry, které byly předtím vloženy na odkapávací plech, a zasuňte ji do nástavce pro otočný rožeň. Se zavřenými dvířky zapněte statickou funkci grilu. Chcete-li rožeň vyjmout spolu s odkapávacím plechem, vytáhněte jej jen natolik, abyste mohli rožeň zcela vyjmout.



Stáhněte dolů červeně zvýrazněnou část tak, aby byla odstraněna ze stěny trouby.

Otočte a položte na plochu stranou posuvného vodítka.



Pro uvolnění svorky použijte šroubovák.

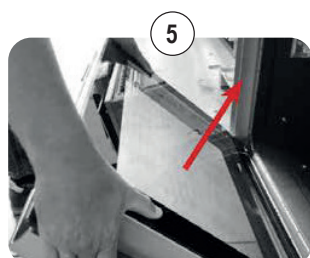
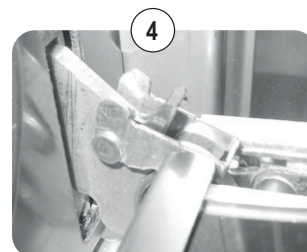
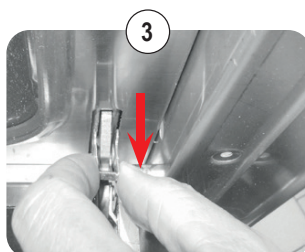
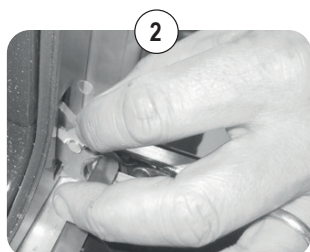
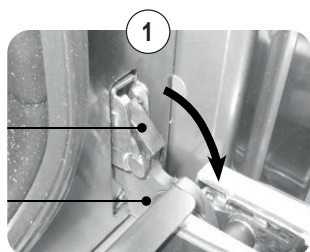
Pro opětné umístění vodítka postupujte opačně

## ■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Odstranění dvířek

### Postup

Pro usnadnění úplného čištění trouby je vhodné demontovat dvířka podle níže uvedených pokynů:

- otevřete dvířka
- posuňte spojku C do sektoru závěsu D podle následujících fází:



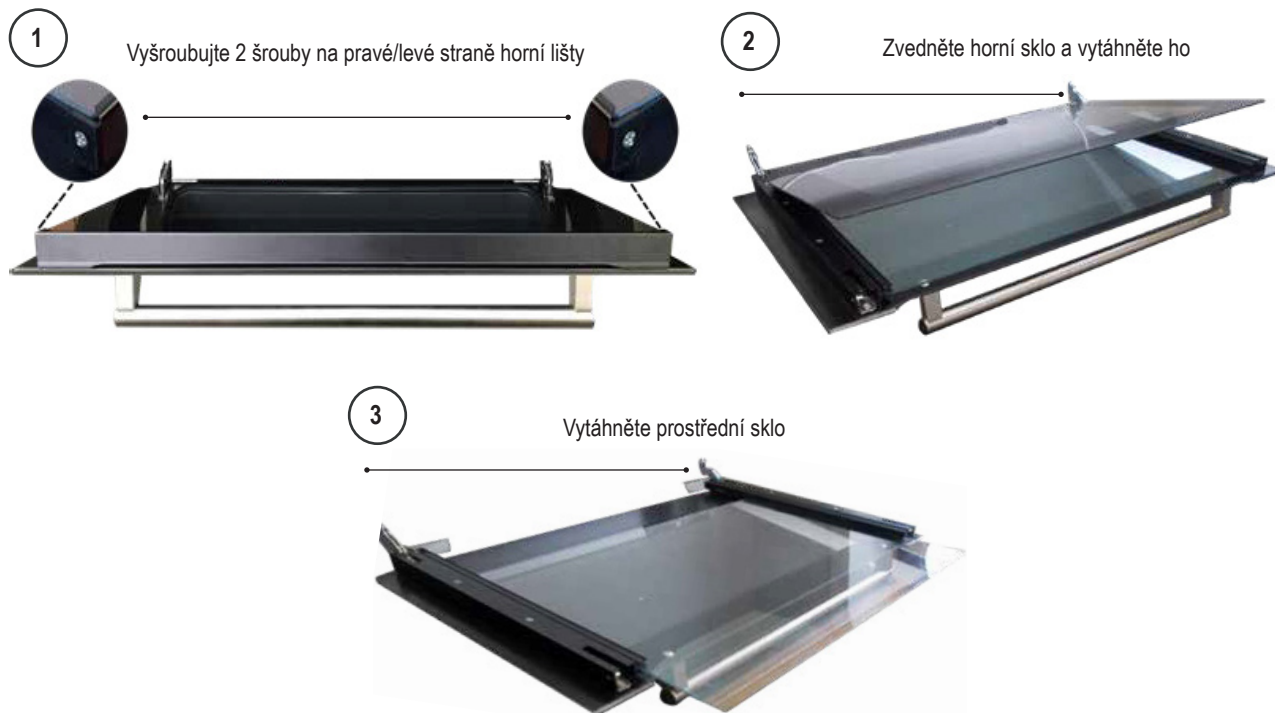
## ■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Rozmontování a čištění skel

### Postup, který je třeba provést

Dvířka trouby se skládají ze tří skel. Skleněné části se čistí neabrazivním kuchyňským papírem a běžným čisticím prostředkem. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte hrubé abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla. Vnitřní skla jsou vyjímatelná, což usnadňuje jejich čištění. Za tímto účelem je nutné dvířka trouby vyjmout, případně je umístit na mezistupeň.

### Postup při odstraňování skla

**!** POZOR! Veškeré operace se musí vždy provádět s dvířky vytaženými z trouby a položenými na vhodnou plochu, aby nedošlo k poškození přední strany dvířek.



## ■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Rady pro čištění trouby a čelního panelu

### TROUBA

SOUČÁST	METODA ČIŠTĚNÍ	UPOZORNĚNÍ
Vnitřek trouby	Doporučuje se troubu čistit po každém použití. Nečistoty se snadněji čistí a při vysokých teplotách se nebudou opakovaně pálit. Vyjměte všechny odnímatelné části a umyjte je odděleně teplou vodou pomocí neabrazivního mycího prostředku. Pro usnadnění čištění varného prostoru nalijte na dno varného prostoru malé množství vody (100 ml, což odpovídá polovině sklenice); poté aktivujte cyklus „Vaření zespodu“ na 90 °C po dobu 20 minut s volbou „Vlhké pečení“. Na konci cyklu počkejte, až vychladne, a dokončete čištění měkkým hadříkem.	K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní/korozivní čisticí prostředky ani ostré kovové nástroje, protože by mohly poškodit povrch a způsobit jeho prasknutí.
Plech	Namočte je do roztoku teplé vody a jemného mýdla. Po umytí osušte.	Zbytky potravin odstraňte ihned po použití.
Rošt	Čistěte teplou vodou a neabrazivními čisticími prostředky nebo vhodným odmašťovacím prostředkem.	V případě ztvrdlých, usazených nečistot se doporučuje nechat rošt před čištěním několik hodin odmočit.

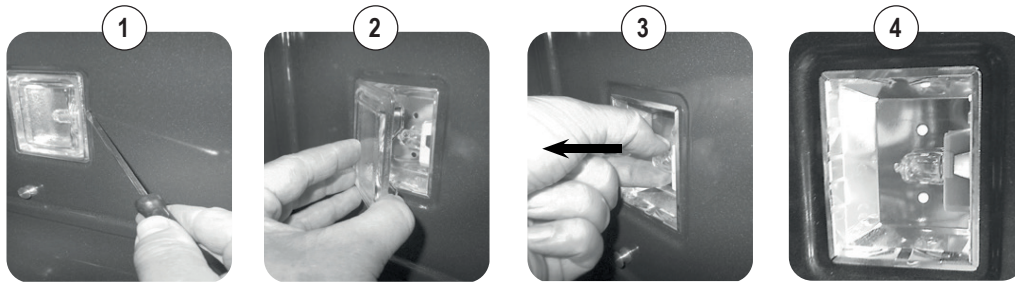
### ČELNÍ PANEL

SOUČÁST	METODA ČIŠTĚNÍ	UPOZORNĚNÍ
Ocelové povrchy	Díly očistěte vlažnou vodou a nekorozivním tekutým čisticím prostředkem a poté je osušte měkkým hadříkem nebo utěrkou z mikrovlákna.	Lesk se udržuje pravidelným čištěním běžně dostupnými čisticími prostředky. Nikdy nepoužívejte abrazivní prášky.
Lakované povrchy	Aby se zachovaly charakteristiky lakovaných dílů, je třeba je často čistit mýdlovou vodou.	Na lakovaných dílech nenechávejte kyselé nebo zásadité látky (ocet, citronovou šťávu, sůl, rajčatovou šťávu atd.) a nemyjte je, dokud jsou ještě horké.

## ■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Výměna žárovky

### Postup, který je třeba provést

Pokud osvětlení trouby nefunguje, odpojte přístroj od elektrické sítě, sejměte ochranné sklo žárovky a žárovku vyměňte. Žárovku vyměňte za vhodnou 40W halogenovou žárovku (G9).



- 1) Uvolněte šroubovákem
- 2) Sejměte ochranné sklo
- 3) Vytáhněte žárovku
- 4) Vyměňte a opět uzavřete

## ■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Obecné problémy



**POZOR!**

- Během záruční doby smí opravy provádět pouze autorizované servisní středisko nebo stisknete příslušný vypínač
- Před opravou odpojte přístroj od elektrické sítě, tj. odpojte napájecí kabel nebo stisknete příslušný vypínač.
- Nepovolené zásahy a opravy mohou vést k úrazu elektrickým proudem nebo ke zkratu, proto je neprovádějte. Tyto úkony přenechte autorizovaným technikům.
- V případě drobných poruch se můžete pokusit problém vyřešit podle rad uvedených v návodu.
- Servisní zásah během záruční doby není bezplatný, pokud zařízení nefunguje z důvodu nesprávného používání.
- Závady nebo reklamace, které byly způsobeny nesprávným používáním nebo instalací, nebudou v rámci záruky opraveny. Záruční náklady nese uživatel.

## Porucha dotykového TFT

### - Systémové chyby

Byly zjištěny následující chyby:

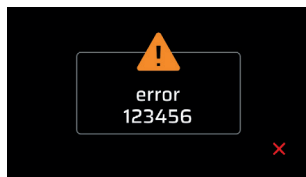
Syntaxe chybového kódu je následující: „E YY x“, kde:

YY = chybový kód

x = číslo dutiny, když je generována chyba nebo , 0' pro obecné chyby.

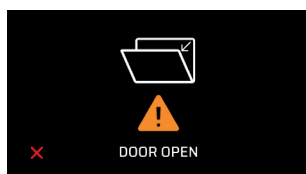
POPIS	ID chyby
Přerušená sonda dutiny	00
Zkrat sondy dutiny	01
Přerušená sonda masa	04
Zkrat na sondě masa	05
Přehřátí	08
Vnitřní závada (elektronická deska)	19
Chyba komunikace	20

### UPOZORNĚNÍ NA PROBLÉM




V případě chyby odpojte a znovu připojte přístroj. Pokud se chyba opakuje, je třeba přivolat autorizovaného technika.

### UPOZORNĚNÍ NA OTEVŘENÁ DVÍŘKA (PŘI PROBÍHAJÍCÍM PEČENÍ)




Zavřete dvířka trouby.


## ■ TABULKA PEČENÍ - Ventilovaná konvekční trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
<b>MASO</b>			
Hovězí pečeně	170-180	2/3	40/50
Pečený vůl	170-190	2/3	40/60
Telecí pečeně	160-180	2/3	65/90
Jehněčí pečeně	140-160	2	100/130
Roast beef	180-190	2/3	40/45
Zaječí pečeně	170-180	2/3	80/100
Králičí pečeně	160-170	2	80/100
Pečená krůta	160-170	2	160/240
Pečená husa	160-180	2/3	120/160
Pečená kachna	170-180	2/3	100/160
Pečené kuře	180	2/3	90/120
<b>RYBY</b>	160-180	2/3	15/25
<b>MOUČNÍKY</b>			
Ovocný dort	180-200	2	40/50
Dort Margherita	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškotový dort	190-200	2	25/35
Kobližky	160-180	2	35/45
Sladké taštičky	180-200	2	20/30
Hroznový koláč	190-200	2	30/40
Štrúdl	160	2	25/35
Piškoty Savoia	150-180	2	50/60
Jablečné lívanečky	180-200	2	18/25
Puding s cukrářskými piškoty savoiardi	170-180	2	30/40
<b>PEKAŘSKÉ VÝROBKY</b>			
Chleba	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

## ■ TABULKA PEČENÍ - Statická trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
<b>MASO</b>			
Hovězí pečeně	225	2/3	40/50
Pečený vůl	250	2/3	50/60



POKRM	TEPL. °C		MIN.
Telecí pečeně	225	2/3	60/80
Jehněčí pečeně	225	2	40/50
Roast beef	230	2/3	50/60
Zaječí pečeně	250	2/3	40/50
Králíčí pečeně	250	2	40/50
Pečená krůta	250	2	50/60
Pečená husa	225	2/3	60/70
Pečená kachna	250	2/3	45/60
Pečené kuře	250	2/3	40/45
<b>RYBY</b>	200-225	1/2	15/25
<b>MOUČNÍKY</b>			
Ovocný dort	225	2	35/40
Dort Margherita	175-200	2	50/60
Briošky	175-200	2	25/30
Piškotový dort	220-250	2	20/30
Kobližky	180-200	2	30/40
Sladké taštičky	200-220	2	15/20
Hroznový koláč	250	2	25/35
Štrúdl	180	2	20/30
Piškoty Savoia	180-200	2	40/50
Jablečné lívanečky	200-220	2	15/20
Puding s cukrářskými piškoty savoiardí	200-220	2	20/30
<b>PEKAŘSKÉ VÝROBKY</b>			
Chleba	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

#### - Důležité

Pokrm vložte do trouby, když je horká.

- Grilování

U přístrojů s elektrickým grilem probíhá příprava pokrmů při 180 °C se zavřenými dvířky. Grilované potraviny by měly být umístěny na příslušném roštu, nejlépe ve čtvrté poloze.


## ■ TABULKA PEČENÍ - Vnitřní teploty pokrmů se sondou

POKRM	TEPLOTA (°C)
<b>MASO</b>	
<b>Hovězí maso</b>	
• Roast beef - Krvavý hovězí biftek	40-45
• dorůžova (medium)	50-55
• dobře propečený	60-65
• Hovězí pečeně	80-85
<b>Vepřové maso</b>	
• Vepřová panenka	65-70
• Vepřová pečeně I kýta	80-85
• Vepřová krkovička, koleno	80-85
• Kotleto	75-80
• Řízek, bez kosti	70
• Řízek ve slaném nálevu (Kassler)	65-70
• Sekaná Polpettone	70-75
<b>Telecí maso</b>	
• Telecí pečeně	70-75
• Telecí pečeně s ledvinkami	75-80
• Telecí nožička	80-85

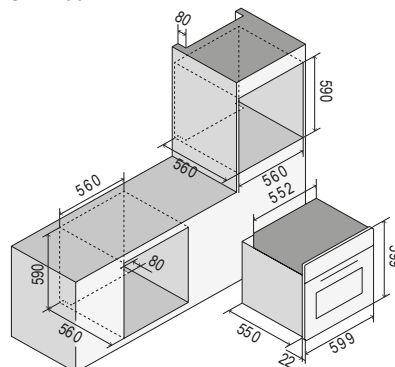
POKRM	TEPLOTA (°C)
<b>Zvěřina</b>	
• Zvěřinové maso	75-80
• Hřbet	60-70
• Krvavý fileť	40-45
• Fileť dorůžova (medium)	50-55
• Dobře propečený fileť	60-65
<b>Jehněčí</b>	80-85
<b>Pečeně s nádivkou</b>	70-75
<b>Drůbež</b>	85-90
<b>Ryby</b>	85-90

Důležité: teploměr vždy zasuňte až k rukojeti tak, aby se jeho špička nacházela uprostřed pečeně, nikoli v blízkosti kosti nebo v tučné části.

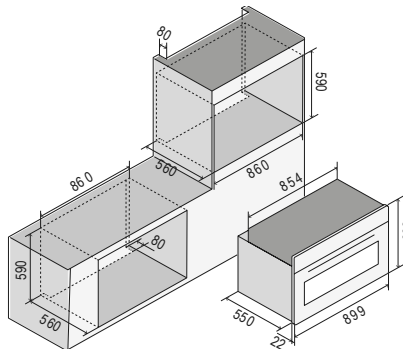
## ■ INSTALACE - Návod k instalaci

 Výrobní štítek, který je umístěn na zarážce dvířek trouby a zobrazen na straně 1, je viditelný, když jsou dvířka otevřena; obsahuje všechny údaje potřebné pro instalaci, např. model přístroje, jmenovité napětí a absorpci. Nejprve změřte a zkontrolujte výklinek pro umístění nábytku, který musí přesně odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku A. Ujistěte se, že je obložení, dýha nebo jiná krytina nábytku přilepena žáruvzdorným lepidlem (150 °C). Pokud dýha nebo lepidlo nejsou tepelně odolné, dýha by se mohla deformovat nebo odlupovat, zejména v nejužších místech nábytku. Ujistěte se, že nábytek určený pro troubu má pevné dno a unese její hmotnost. Všechny šrouby a příslušenství potřebné k upevnění trouby k nábytku jsou součástí dodávky. Následující obrázky vám pomohou s upevněním a správným zasunutím do nábytku.

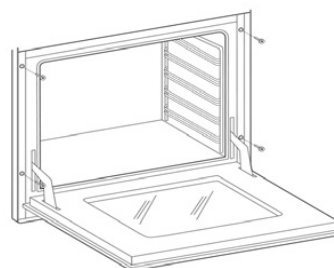
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALACE - Elektrické zapojení

**!** Následující pokyny jsou určeny kvalifikované osobě, která bude zodpovědná za instalaci přístroje, jeho seřízení a technickou údržbu a která zajistí, aby tyto činnosti byly provedeny co nejspíšeji a v souladu s platnými normami.

Důležité: jakékoli seřizování, údržbu atd. je nutné provádět po odpojení přístroje z elektrické zásuvky.

### Instalační normy

Toto zařízení je v souladu s následujícími směrnicemi:

SMĚRNICE 2002/96/ES

SMĚRNICE O NÍZKÉM NAPĚTÍ 2014/35/EU

SMĚRNICE O ELEKTROMAGNETICKÉ KOMPATIBILITĚ 2014/30/EU

NARÍZENÍ č. 1935/2004 (styk s potravinami).

Instalace musí být provedena odborně a v plném souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.

Jinak výrobce nenese žádnou odpovědnost.

V této brožuře naleznete také schéma zapojení vašeho přístroje.

Přístroje jsou určeny k připojení na napětí uvedené na výrobním štítku.

**Před připojením přístroje k elektrické síti se ujistěte, že:**

- charakteristiky elektromagnetického vypínače nebo zásuvky vydrží zatížení přístroje (viz údaje na výrobním štítku);

- napájecí systém musí být vybaven účinným uzemněním.

Přístroj je dodáván s kabelem bez zástrčky: připojení je třeba provést s ohledem na to, že žlutozelený kabel je zemnicí vodič a nesmí být nikdy přerušen. Zásuvka musí být viditelná a přístupná, aby bylo možné přístroj snadno odpojit.

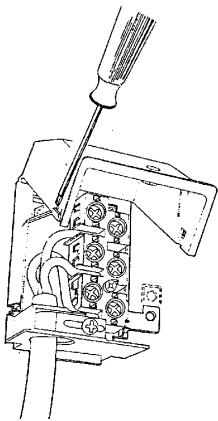
**Pro přímé připojení k elektrické síti je nutné, aby:**

- omezovací ventil a domovní instalace snesly zatížení přístroje (viz výrobní štítek);

- napájecí systém byl vybaven účinným uzemněním;

- zásuvka nebo omnipolární spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm byly po instalaci přístroje snadno přístupné;

- byl zabudován pevný síťový odpojovač v souladu s instalačními pravidly.



**!** Žlutozelený zemnicí vodič nesmí být nikdy přerušen ani vypínačem. Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nepřišel do styku s povrchy, jejichž teplota je o 50 °C než okolní teplota. Pokud je třeba napájecí kabel vyměnit, kontaktujte servisní oddělení.

### INSTALACE - Elektrická schémata Absorpce (kW)

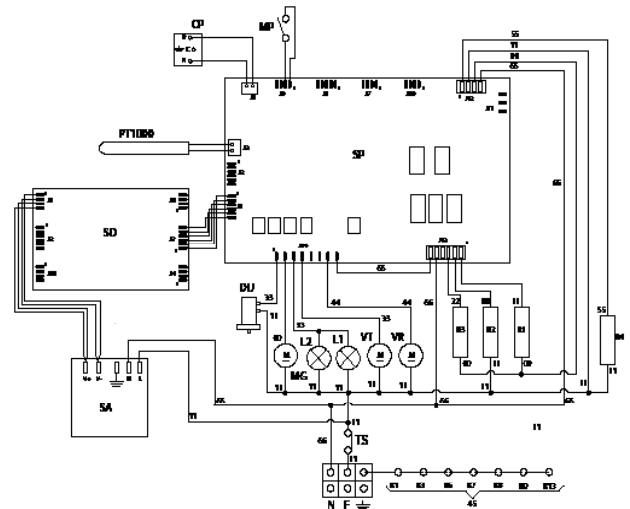
MODEL	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

### Legenda

00 Černý	M Svorkovnice
11 Hnědý	MG Otočný rožeň
22 červený	MP Mikrospínač dveří
33 Bílý	N Nulový
44 Žlutý	NTC Teplotní sonda
45 Žluto-zelený	P Počítač minut/Programátor
55 Šedý	P Počítač minut/Hodiny

66 Modrý	R1 Stropní topné těleso
C Přepínač	R2 Spodní topné těleso
CP Pečící sonda	R3 Topné těleso gril
DU Voskový termoaktuátor odvod par	R4 Kruhové topné těleso
EF Enkodér funkcí	S1 Kontrolka trouby
ET Enkodér termostatu	S2 Kontrolka sítě
F Fáze	SD Deska displeje
FLC Filtr	SE Volič
K1 Uzemňovací vodič svorkovnice	SP Silová deska
K2 " " spodní tepelné těleso	SS Deska sondy
K3 " " ventilátor trouby	T Termostat gril
K4 " " kruhové tepelné těleso	TF Termostat trouby
K5 " " stropní tepelné těleso	TS Bezpečnostní termostat
K6 " " osvětlení trouby 1	TT tangenciální termostat
K7 " " osvětlení trouby 2	TST Tangenciální bezpečnostní termostat
K8 " " otočný rožeň	V Ventilátor trouby
K9 " " tangen.motovent.	VT Vent.chlazení
K11 " " termostat trouby	SA Napájení
K12 " " program./počítač minut	GL Objímka Led
K15 " " rám	PT1000 " PT1000
L1 Osvětlení trouby	
L2 Osvětlení trouby	

### Elektrická schémata



## ⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

### Vlastnosti spotrebičov

Štítok s údajmi, ktoré sa uvádzajú na obálke, je pripevnený na zarážke dvierok rúry a je viditeľný, keď sa dvierka otvoria.

**POZOR!** Tieto upozornenia sa týkajú rôznych typov spotrebičov. Dbajte na správnu identifikáciu používaného typu (pozrite výrobný štítok).

⚠ **1.** Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie, ktorý okrem iného obsahuje veľmi dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti pri inštalácii, používaní a údržbe. Návod na použitie starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie a pre identifikáciu sériového čísla.

**2.** Elektrická bezpečnosť tohto spotrebiča je zaručená len vtedy, ak bolo vykonané správne uzemnenie v súlade s ustanoveniami platných noriem. Je dôležité zabezpečiť, aby sa tieto normy dodržali; v prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovanú osobu, aby podrobne skontrolovala elektrický systém. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené zlým uzemnením.

**3.** Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či údaje na štítku zodpovedajú údajom elektrického systému. Inštaláciu/nastavenie musí vykonať kvalifikovaný pracovník.

**4.** Skontrolujte, či elektrický systém a elektrické zásuvky budú schopné znášať maximálny výkon spotrebiča uvedený na štítku. V prípade pochybností sa poraďte s kvalifikovanou osobou.

**5.** Spotrebič musí byť pripojený priamo k elektrickej napájacej sieti podľa uvedenej polarizácie. Na pripojenie musí byť k dispozícii odpojacie zariadenie, ktoré zabezpečí odpojenie od siete so vzdialenosťou rozopnutia kontaktov, ktorá umožňuje úplné odpojenie v podmienkach kategórie prepätia III, v súlade s predpismi o inštalácii.

**6.** Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku, nahraďte ju vhodnou. V tomto prípade sa poraďte s kvalifikovanou osobou, ktorá by mala tiež skontrolovať, či prierez kábla zásuvky znesie spotrebu spotrebiča. Napájací kábel nemá zástrčku. Informácie o pripojení nájdete v odseku „Elektrické pripojenie“. Používanie adaptérov, rozvodiek, ani predlžovacích káblov sa neodporúča.

**7.** Ak sa spotrebič dlhší čas nepoužíva, odpojte elektrickú prípojku a vypnite hlavný vypínač.

**8.** Nezakrývajte ventilačné otvory ani otvory na odvádzanie tepla.

**9.** Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, smie ho vymeniť iba servisné stredisko autorizované výrobcom.

**10.** Spotrebič sa môže používať len na zamýšľaný účel (tepelná úprava jedla). Akékoľvek iné použitie (napr. vyhrievanie miestnosti) je nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené takýmto nesprávnym používaním.

**11.** Používanie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie určitých základných predpisov:

**A.** V žiadnom prípade sa spotrebiča nedotýkajte mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;

**B.** Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak nemáte na nohách obuv;

**C.** Nepoužívajte predlžovacie káble a v prípade potreby vykonajte všetky možné bezpečnostné opatrenia;

**D.** Pri odpájaní elektrického kábla zo zásuvky zaňho neťahajte;

**E.** Nevystavujte spotrebič poveternostným vplyvom (dážď, slnko, atď.);

**F.** Deti mladšie ako 8 rokov bez neustáleho dohľadu dospelých osoby držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča. - Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí výhradne pod riadnym dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu, aké nebezpečenstvo im hrozí pri jeho používaní. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

**12.** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies. Malé deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať ďaleko od spotrebiča, ak nie sú pod stálym dohľadom dospelých osoby.

**13.** Pred čistením spotrebiča alebo vykonávaním údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete vytažením sieťového kábla alebo vypnutím elektrického napájania pomocou vypínača.

**14.** V prípade porúch alebo nesprávneho fungovania spotrebiča vypnite a nepokúšajte sa o žiadne opravy, ktoré smie vykonávať len autorizované servisné stredisko. Vždy si vyžiadajte použitie originálnych náhradných dielov. Nedodržanie týchto pokynov môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča.

**15.** Jednoznačne sa odporúča neumožniť prístup k žiadnym častiam, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo, najmä v prítomnosti detí, ktoré by mohli spotrebič používať na hranie.

**16.** V blízkosti spotrebiča v prevádzke nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín,...).



**17.** Obal je určený na ochranu spotrebiča pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú ľahko recyklovateľné, pretože boli vybrané na základe ekologických kritérií. Ich recyklácia znižuje potrebu surovín a znižuje objem odpadu. Elektrické a elektronické spotrebiče často obsahujú vzácne materiály. Obsahujú aj materiály, ktoré môžu byť pri nesprávnej manipulácii alebo nesprávnej likvidácii potenciálne nebezpečné pre ľudské zdravie a životné prostredie. Sú

však nevyhnutné pre správne fungovanie zariadenia. Nevyhadzujte ich preto spolu s domovým odpadom.

Prosíme, aby ste ho zneškodnili v miestnom zariadení zberu/recyklácie komunálneho odpadu alebo sa obráťte na svojho predajcu, ktorý vám poradí. Uistite sa, že bude spotrebič až do jeho likvidácie uložený mimo dosahu detí.

**18.** Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe.

**19.** Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové nástroje, pretože môžu poškodiť ich povrch a spôsobiť ich rozbitie.

**20.** Ak sa v rúre objavil dym, neotvárajte dvierka: vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete. Dvierka neotvárajte, kým sa dym nerozptýli, aby sa plamene uhasili.

**21.** Použite funkciu blokovania ovládania, aby ste zabránili deťom svojvoľne zapnúť spotrebič.

**22.** Dohliadajte na deti, ak sa nachádzajú v bezprostrednej blízkosti multifunkčnej rúry. Nedovoľte im hrať sa so spotrebičom.

### **23. Nebezpečenstvo udusenía.**

- Deti sa môžu počas hrania zabaliť do obalového materiálu (napr. fólie) alebo si ho dať nad hlavu a udusiť sa. Takýto materiál uchovávajte mimo dosahu detí.

### **24. Nebezpečenstvo popálenia**

Detská pokožka je oveľa jemnejšia ako pokožka dospelých.

- Sklenené dvierka, ovládací panel a otvory pre výstup horúceho vzduchu z priestoru tepelnej úpravy spotrebiča sú horúce. Zabráňte deťom dotýkať sa spotrebiča počas jeho prevádzky.

**25.** Nepoužívajte tento spotrebič na nestálych plochách (napr. na lodiach).

**26. Upozornenie:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.


## ■ PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Pri prvom použití rúry ju spustte a nechajte ju prázdnu fungovať približne jednu hodinu (230°C), pričom zaistíte vetranie kuchyne otvorením okna. Pri prvom zapnutí rúra vydáva nepríjemný zápach spôsobený usadeninami z výroby, ako je mazivo, olej alebo živice. Po tomto úkone je rúra pripravená na prvú tepelnú úpravu jedla. Keď rúra vychladne, vyčistite ju podľa pokynov v odseku «Čistenie a starostlivosť».

- Vnútro rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou, aby ste si zjednodušili čistenie.

- Zmenilo by to výkon spotrebiča a môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

- Celé príslušenstvo, ktoré prichádza do priameho kontaktu s potravinami, sa musí pred použitím dôkladne vyčistiť vhodnými prostriedkami.

 Nie je dovolené pripravovať jedlo v priamom kontakte s mriežkami a odkvapkávacími nádobami rúry.

## ■ DISPLEJ – Vysvetlivky k ikonám

	Pauza
	Spustenie
	°C - °F
	Zamknutie obrazovky
	Potvrdenie
	Nastavenia
	Sonda na mäso
	Home
	Svetlo
	Časovač
	Výstup – Ukončenie
	Hodiny
	Potvrdenie nastavení
	Vypnutie

## ■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE

### Prevádzka

#### Domovská stránka displeja

1 = Umožňuje prejsť na stránku nastavenia komory.

2 = Umožňuje nastaviť časovač.

3 = Umožňuje priamy prístup k nastaveniam.

#### Nastavenia

4 = Voľba stupnice stupňov (°C alebo °F).

5 = Nastavenie času.

6 = Výstup – Ukončenie.

7 = Zamknutie obrazovky.

8 = Obrazovku odomknete, ak sa na 10 sekúnd dotknete displeja.

9 = Umožňuje nastaviť hlasitosť zvukového signálu a zvoliť druh zvuku pri dotyku displeja.



## Nastavenie časovača

10 = Predĺženie alebo skrátenie doby.

11 = Potvrdenie po nastavení požadovaného času. Zvukový signál oznámi ukončenie.

12 = Potvrdenie a návrat na domovskú stránku.

13 = Numerická klávesnica.

## Funkcie

14 = Voľba funkcie tepelnej úpravy.

14a = Voľba suchej/vlhkej tepelnej úpravy.

**POZNÁMKA:** možné len u niektorých režimov tepelnej úpravy.

14b = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

14.1 = Svetlo (rozsvietené alebo zhasnuté).

14.2 = Home (návrat na domovskú stránku).

15 = Nastavenie teploty tepelnej úpravy.

15b = K dispozícii sú dva spôsoby nastavenia tepelnej prípravy:

- posúvaním po lište

- pomocou + alebo –

15 = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

16 = Nastavenie doby tepelnej úpravy a naprogramovaný štart.

16a = Nastavenie doby tepelnej úpravy.

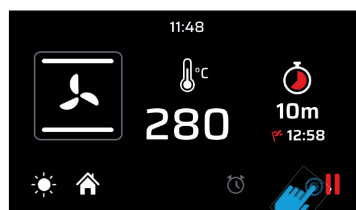
16b = Zobrazenie času ukončenia tepelnej úpravy.

16c = Nastavenie času spustenia.

16d = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

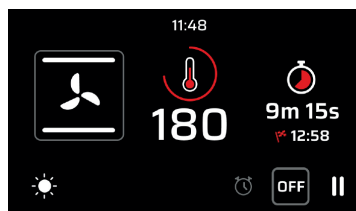
16e = Displej rúry sa po uplynutí 1 hodiny nečinnosti vypne z dôvodu energetickej úspory. Dotykom je možné ho znovu aktivovať.

## ■ PROCES TEPELNEJ ÚPRAVY



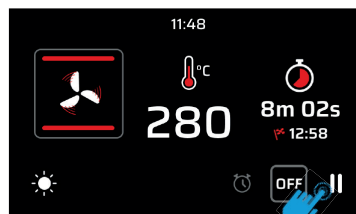
### NASTAVENÁ VYKUROVACIA ČASŤ

Po nastavení komory (nastavená funkcia tepelnej úpravy, teplota a časovač) potvrďte spustenie predohrevu. Displej sa teraz prepne do režimu predohrevu.



### FÁZA PREDOHREVVU

K dispozícii sú štyri stupne na sledovanie procesu predohrevu. Červená časť sa bude postupne stupňovať, až kým nedôjde k naplneniu displeja.



### UKONČENIE PREDOHREVVU

Keď sa dosiahne nastavená teplota, displej sa sfarbí na červeno, čím signalizuje ukončenie fázy predohrevu a začiatok fázy tepelnej úpravy. Ak bola nastavená doba trvania tepelnej úpravy, rúra sa po uplynutí tejto doby automaticky vypne.

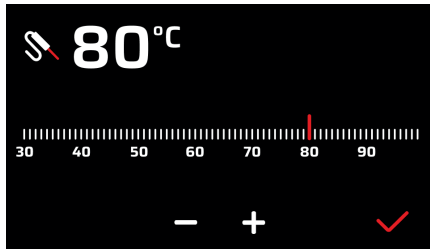
Ak nebola nastavená doba tepelnej úpravy, je možné ju pozastaviť

 a následne ukončiť.

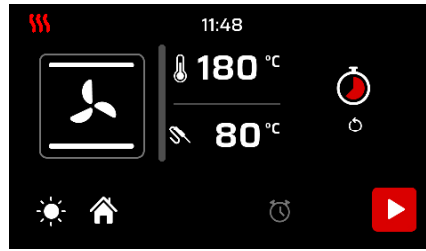
## ■ TEPELNÁ ÚPRAVA SO SONDOU NA MÄSO

POZN.: U funkcií „ROZMRAZOVANIE“, „RÝCHLY ŠTART“, „PIZZA“ a „ECO“ nie je možná tepelná úprava so sondou. Keď je rúra v pohotovostnom režime, vložte sondu na mäso do prípojného puzdra, ktoré sa nachádza najmä na ľavej stene rúry.

### VOLIČ TEPLoty SONDY



### REŽIM OHREVU SO SONDOU



 **UPOZORNENIE:** ak displej nereaguje na príkazy (zablokovaný dotyk), stačí otvoriť a zatvoriť dverka rúry

## ■ IKONY FUNKCIÍ



### Funkcia Pizza

Táto funkcia je vhodná najmä na pečenie pizze, pečiva a chleba. Hlavný zdroj tepla vychádza zo spodného ohrievacieho telesa, ktoré pracuje v kombinácii s ostatnými ohrievacími telesami rúry.



### Bežná statická tepelná úprava

Ide o klasickú funkciu elektrickej rúry, ktorá je vhodná najmä na prípravu týchto jedál: bravčové rebierka, klobásy, treska, dusené mäso, divina, teľacia pečienka, pusinky a sušienky, pečené ovocie, atď.



### Spodný ohrev

Ide o najlepší spôsob dokončovania tepelnej úpravy jedál, najmä pečiva (sušienok, pusiniek, kysnutých koláčov, ovocných koláčov atď.) a iných potravín.



### Vrchný ohrev

Táto funkcia je vhodná najmä na prudké orestovanie a finálne zafarbenie rôznych jedál; odporúča sa pre hamburgery, bravčové rebierka, teľacie steaky, morský jazyk, sépie, atď.



### Grilovanie so zatvorenými dverkami

Táto funkcia sa odporúča na rýchle a hlboké grilovanie, gratinovanie a opekanie mäsa všeobecne, steaky zo sviečkovice, florentský steak, grilované ryby a dokonca aj grilovanú zeleninu. Pri tepelnej úprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C.



### Grilovanie s teplovzdušnou funkciou

Ide o mimoriadne rýchle a hlboké grilovanie s výraznou energetickou úsporou, táto funkcia je vhodná pre mnohé jedlá, ako napríklad: bravčové rebierka, klobásy, bravčový alebo miešaný kebab, divinu, rímske gnocchi, atď. Pri príprave jedál pomocou elektrického grilu musí byť termostat nastavený na 180 °C.



### Intenzívna tepelná úprava

Ide o funkciu na rýchlu a intenzívnu prípravu rôznych jedál, najmä: pečených rýb, dusenej zeleniny, kebabu, kačice, kuraťa, atď.



### Kombinovaná tepelná úprava s teplovzdušnou funkciou

Ide o funkciu, ktorá umožňuje súčasnú tepelnú úpravu rôznych jedál bez miešania pachov; možno ju použiť na prípravu pečených lasagní, pizze, croissantov, briošiek, koláčov, tort, atď.



### Tepelná úprava Eco

Ide o funkciu, ktorá umožňuje tepelnú úpravu s výraznou úsporou spotreby elektrickej energie. Pre maximálne využitie tejto funkcie je vhodné pred zapnutím funkcie Eco vložiť jedlo do rúry tak, aby bolo umiestnené v strede komory. S funkciou Eco sa čas tepelnej úpravy prispôbi pomalej príprave jedál, napríklad príprave duseného mäsa, bieleho mäsa, zapekaných cestovín a jemného pečiva. Poznámka: tepelná úprava Eco sa nedá zvoliť pri vložení sonde na mäso.



### Rozmrazovanie

Umožňuje rýchle rozmrazenie všetkých mrazených potravín všeobecne, a ich rýchle privedenie na izbovú teplotu.



### Quick Start (Rýchly štart)

Táto funkcia slúži na urýchlenie predohrevu rúry. Túto funkciu sa odporúča pri tepelnej úprave s teplotou od 200 do 300 °C. Použitie funkcie QuickStart pri teplotách nižších ako 200 °C nemá žiadne osobitné výhody. UPOZORNENIE: Funkcia QuickStart nie je vhodná na tepelnú úpravu jedla, slúži len na rýchlejší predohrev rúry.

FUNKCIU QUICK START NEPOUŽÍVAJTE DLHŠIE AKO 20 MINÚT



### Suchá/vlhká tepelná úprava

Rúra je vybavená automatickým zariadením, ktoré pri určitých funkciách umožňuje odvádzanie kondenzovaných pár z tepelnej úpravy: výsledkom je suchá tepelná úprava (dry). Ak si tepelná úprava vyžaduje, aby vlhkosť zostala vnútri rúry, tzv. vlhká tepelná úprava (moisture), automatické zariadenie môžete vypnúť dotykem na príslušnú ikonu.

## KONTROLA TEPELNEJ ÚPRAVY

Ak je potrebné skontrolovať tepelne upravované jedlo, dverka rúry je možné otvoriť. V takom prípade sa rozsvietia kontrolky a zastaví sa nútené vetranie pri funkcii teplovzdušnej tepelnej úpravy a otáčanie roštu v prípade tepelnej úpravy s grilom a zatvorenými dverkami. Zatvorením dveriek sa znovu aktivuje predtým nastavená funkcia.

## ■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Prídavné zariadenia

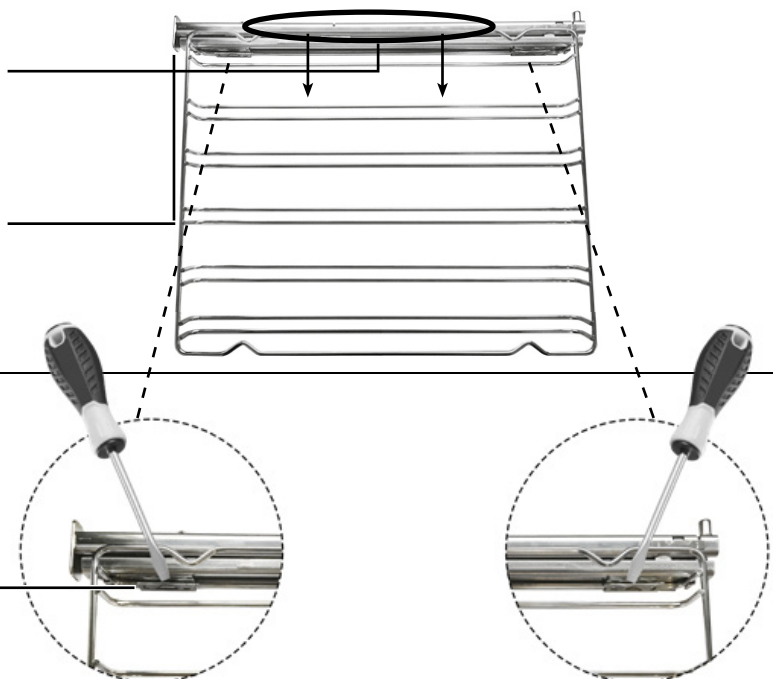
### Používanie otočného roštu (len u niektorých modelov)

Nasadte pripravované mäso na ražeň a zaistite ho priloženými vidličkami. Ražňovú ihlu položte na držiaky ražňa, ktoré boli predtým vložené na odkvapkávaciu nádobu, a nasadte ju do otočného ražňa. zapnite funkciu grilovania so zatvorenými dverkami. Na vybratie ražňa spolu s odkvapkávacou nádobou ho vytiahnite len natoľko, aby ste ho následne dokázali úplne vybrať.



Potiahnite smerom nadol časť zvýraznenú červenou farbou tak, aby sa oddelila od steny rúry.

Otočte ju a položte na plochu zo strany posuvnej lišty.



Na uvoľnenie svorky použite plochý skrutkovač.

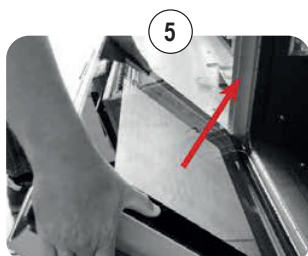
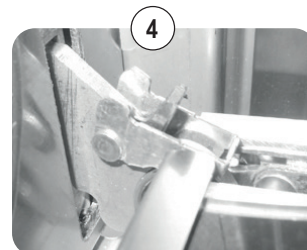
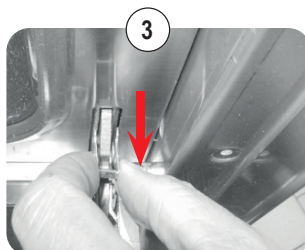
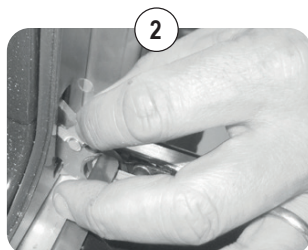
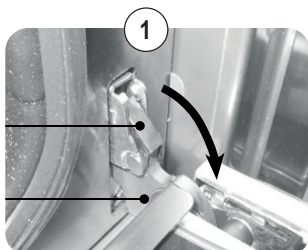
Zopakujte kroky v opačnom poradí, aby ste opätovne umiestnili posuvnú lištu.

## ■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Odstránenie dvierok

### Postup

Na uľahčenie intenzívneho čistenia rúry je praktické odstrániť dvierka podľa ďalej uvedených pokynov:

- otvorte dvierka
- posuňte západku C v mieste závesov D podľa nasledujúcich krokov:



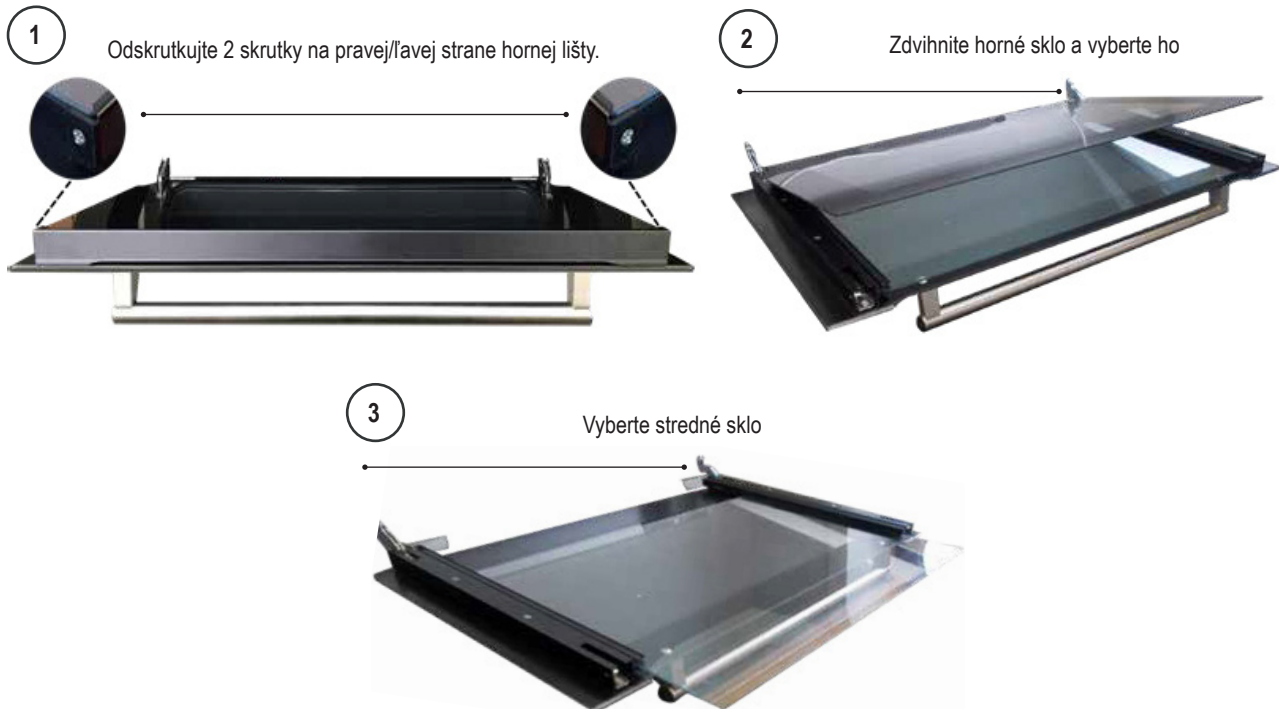
## ■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Demontáž a čistenie skiel

### Postup na dodržanie

Dvierka rúry sa skladajú z troch skiel. Sklenené časti sa čistia pomocou neabrazívneho kuchynského papiera a bežného saponátu. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne materiály ani ostré kovové stierky, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť rozbitie skla. Vnútrné sklá sú odnímateľné, aby sa uľahčilo ich čistenie. Na tento účel je potrebné dvierka rúry vybrať, prípadne ich umiestniť do polohy strednej zarážky.

### Postup odstránenia skiel

**!** UPOZORNENIE! Každý úkon sa musí vždy vykonať s dvierkami vybratými z rúry a položenými na vhodnej podložke, aby nedošlo k poškodeniu prednej časti dvierok.



## ■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Rady k čisteniu rúry a predného panela

### RÚRA

KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Vnútro rúry	Odporúčame čistiť rúru po každom použití. Nečistoty sa ľahšie čistia, pretože sa zabráni ich opakovanému spaľovaniu pri vysokých teplotách. Vyberte všetky odnímateľné časti a umyte ich samostatne teplou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Na uľahčenie čistenia rúry vylejte malé množstvo vody (100 ml, asi pol pohára) na jej dno; potom na 20 minút aktivujte cyklus „Teplná úprava zdola“ na teplotu 90°C s voľbou „Vlhká teplná úprava“. Po dokončení cyklu počkajte na vychladnutie a vyčistite rúru vlhkou utierkou.	Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne/korozívne čistiace prostriedky ani ostré kovové nástroje, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť jeho prasknutie.
Plech	Namočte do roztoku teplej vody a šetrného saponátu. Po umytí utrite do sucha.	Zvyšky jedla odstráňte ihneď po použití.
Rošty	Vyčistite teplou vodou a neabrazívnymi saponátmi alebo vhodným odmasťovacím prostriedkom.	V prípade stvrdnutých, usadených nečistôt odporúčame rošty pred čistením na niekoľko hodín namočiť.

### PREDNÝ PANEL

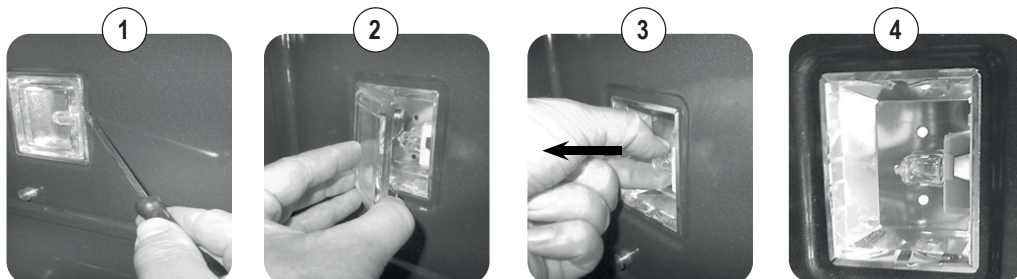
KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Oceľový povrch	Časti vyčistite vlažnou vodou a neagresívnym tekutým saponátom a potom ich vysušte mäkkou handričkou alebo handričkou z mikrovlákná.	Lesk sa udržiava pravidelným čistením komerčne dostupnými čistiacimi prostriedkami. Nikdy nepoužívajte abrazívne prášky.
Lakované povrchy	Aby sa zachovali vlastnosti lakovaných dielov, musia sa často čistiť mydlovou vodou.	Na lakovaných dieloch nenechávajte kyslé alebo zásadité látky (ocot, citrónovú šťavu, soľ, paradajkovú šťavu, atď.) a neumývajte ich lakované časti, kým sú ešte horúce.

## ■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Výmena žiarovky

### Postup na dodržanie

Ak osvetlenie rúry nefunguje, odpojte spotrebič od elektrickej siete, odstráňte ochranné sklo žiarovky a žiarovku vymeňte.

Vymeňte za vyhovujúci typ 40W halogénovej žiarovky (G9).



- 1) Uvoľnite pomocou plochého skrutkovača
- 2) Odstráňte ochranné sklo žiarovky
- 3) Vyberte žiarovku
- 4) Vymeňte ju a znovu zatvorte

## ■ RIEŠENIE PROBLÉMOV –

### Všeobecné problémy



**POZOR!**

- Počas záručnej doby môže opravy a zásahy na vypínači vykonávať len autorizované servisné stredisko
- Pred opravou odpojte spotrebič od elektrickej siete, t. j. odpojte napájací kábel alebo ho vypnite pomocou vypínača.
- Neoprávnené zásahy a opravy môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo skrat, preto ich nevykonávajte. Tieto práce prenechajte autorizovaným technikom.
- V prípade menších porúch sa môžete pokúsiť problém vyriešiť podľa rád uvedených v návode.
- Servisný zásah počas záručnej doby nie je bezplatný, ak spotrebič nefunguje z dôvodu nesprávneho používania.
- Na poruchy alebo reklamácie, ktoré boli spôsobené nesprávnym používaním alebo inštaláciou, sa nevzťahuje záruka. Záručné náklady znáša používateľ.

### Funkčná porucha TFT touch

#### - Systémové chyby

Zistia sa tieto chyby:

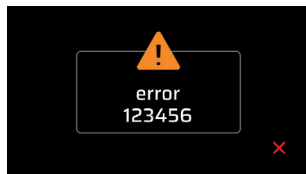
Syntax kódu chyby je: „E YY x“, kde:

YY = kód chyby

x = číslo komory generuje chybu alebo „0“ pre všeobecné chyby.

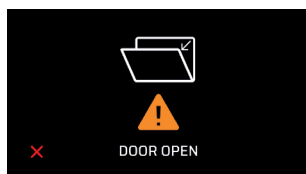
OPIS	ID chyba
Sonda komory prerušená	00
Skrat sondy komory	01
Sonda na mäso prerušená	04
Skrat sondy na mäso	05
Prehrievanie	08
Interná anomália (elektronická karta)	19
Chyba komunikácie	20

#### UPOZORNENIE NA PROBLÉM




V prípade chyby spotrebič odpojte a znovu pripojte. Ak sa chyba vyskytne znova, bude potrebný zásah autorizovaného technika.

#### UPOZORNENIE NA OTVORENÉ DVIERKA (POČAS TEPELNEJ ÚPRAVY)




Zatvorte dverka rúry.


## ■ TABUĽKY TEPELNEJ ÚPRAVY – Teplovzdušná konvekčná rúra (len orientačné hodnoty)

JEDLO	TEP. C°		MIN.
<b>MÄSO</b>			
Pečená mladá hovädzina	170-180	2/3	40/50
Hovädzia pečienka	170-190	2/3	40/60
Teľacia pečienka	160-180	2/3	65/90
Pečené jahňacie mäso	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Pečený zajac	170-180	2/3	80/100
Pečený králik	160-170	2	80/100
Pečený moriak	160-170	2	160/240
Pečená hus	160-180	2/3	120/160
Pečená kačica	170-180	2/3	100/160
Pečené kura	180	2/3	90/120
<b>RYBA</b>	160-180	2/3	15/25
<b>SLADKÉ PEČIVO</b>			
Ovocná torta	180-200	2	40/50
Piškótová torta	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškóta	190-200	2	25/35
Bábovky	160-180	2	35/45
Lístkové pečivo	180-200	2	20/30
Bublanina	190-200	2	30/40
Štrúďľa	160	2	25/35
Savojské sušienky	150-180	2	50/60
Jablkové šišky	180-200	2	18/25
Savojský puding	170-180	2	30/40
<b>PEKÁRSKE VÝROBKY</b>			
Chlieb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Hrianky	185-195	2	7

## ■ TABUĽKY TEPELNEJ ÚPRAVY – Statická rúra (len orientačné hodnoty)

JEDLO	TEP. C°		MIN.
<b>MÄSO</b>			
Pečená mladá hovädzina	225	2/3	40/50
Hovädzia pečienka	250	2/3	50/60



JEDLO	TEP. C°		MIN.
Teľacia pečienka	225	2/3	60/80
Pečené jahňacie mäso	225	2	40/50
Roastbeef	230	2/3	50/60
Pečený zajac	250	2/3	40/50
Pečený králik	250	2	40/50
Pečený moriak	250	2	50/60
Pečená hus	225	2/3	60/70
Pečená kačica	250	2/3	45/60
Pečené kura	250	2/3	40/45
<b>RYBA</b>	200-225	1/2	15/25
<b>SLADKÉ PEČIVO</b>			
Ovocná torta	225	2	35/40
Piškôtová torta	175-200	2	50/60
Briošky	175-200	2	25/30
Piškóta	220-250	2	20/30
Bábovky	180-200	2	30/40
Lístkové pečivo	200-220	2	15/20
Bublanina	250	2	25/35
Štrúďľa	180	2	20/30
Savojské sušienky	180-200	2	40/50
Jablkové šišky	200-220	2	15/20
Savojský puding	200-220	2	20/30
<b>PEKÁRSKE VÝROBKY</b>			
Chlieb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Hrianky	250	3	5

#### - Dôležité

Jedlo vkladajte do predhriatej rúry.

- Tepelná úprava na grile

V spotrebičoch s elektrickým grilom prebieha tepelná úprava jedla pri zatvorených dverkách na teplote 180 °C. Jedlo na grilovanie by malo byť umiestnené na rošte, najlepšie na štvrtej priečke.

## ■ TABUĽKA TEPELNEJ ÚPRAVY –


Vnútorne teploty potravín merané sondou

JEDLO	TEPLOTA (°C)
<b>MÄSO</b>	
<b>Hovädzie mäso</b>	
• Roastbeef – Filet zo sviečkovice	40-45
• ružový (medium)	50-55
• dobre prepečený	60-65
• Pečená mladá hovädzina	80-85
<b>Bravčové mäso</b>	
• Bravčová panenka	65-70
• Bravčová pečienka I šunka	80-85
• Coppa, koleno	80-85
• Plece	75-80
• Kotleť bez kostí	70
• Kotleť v slanom náleve (Kassler)	65-70
• Sekaná	70-75
<b>Teľacie mäso</b>	
• Teľacia pečienka	70-75
Teľacia pečienka s ľadvinkami	75-80
• Teľacia noha	80-85

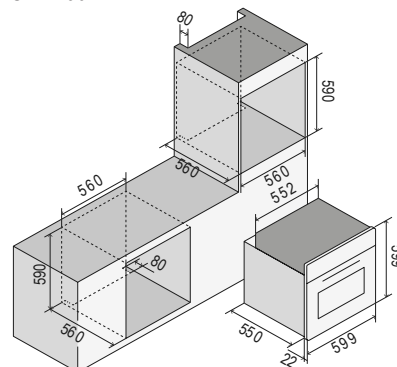
JEDLO	TEPLOTA (°C)
<b>Divina</b>	
• Mäso z diviny	75-80
• Chrbát	60-70
• Krvavý steak	40-45
• Ružový steak (medium)	50-55
• Prepečený steak	60-65
<b>Jahňa</b>	80-85
<b>Plnené pečené mäso</b>	70-75
<b>Hydina</b>	85-90
<b>Ryba</b>	85-90

Dôležité: teplomer vždy zaveďte až po rukoväť tak, aby bol hrot v strede mäsa a nie v blízkosti kosti alebo tuku.

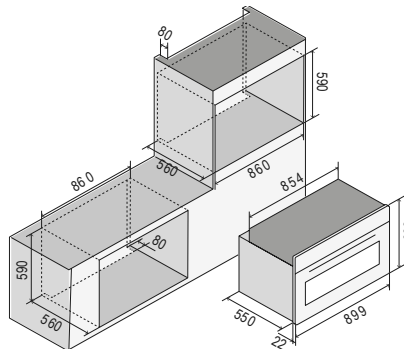
## ■ INŠTALÁCIA – Pokyny k inštalácii

 Štítok umiestnený na zarážke dvierok rúry a zobrazený na strane 1 je viditeľný, keď sú dverka otvorené, obsahuje všetky údaje potrebné na inštaláciu, napr. model spotrebiča, menovité napätie a spotreba. Najskôr zmerajte a skontrolujte výklenok na vloženie do nábytku, ktorý musí presne zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku A. Uistite sa, že obloženie nábytku, dyha alebo podobné materiály sú prilepené lepidlom odolným voči vysokým teplotám (150 °C). Ak obloženie alebo lepidlo nie sú odolné voči teplu, mohlo by dôjsť k deformácii alebo odlupovaniu obloženia, najmä v najužších miestach nábytku. Uistite sa, že nábytok, pripravený na vloženie rúry, má mäkké dno a udrží hmotnosť rúry. Všetky skrutky a príslušenstvo potrebné na upevnenie rúry k nábytku sú súčasťou dodávky. Nasledujúce obrázky vám pomôžu s upevnením a správnym vložením do korpusu nábytku.

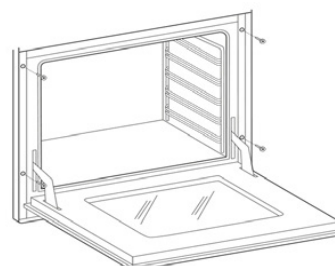
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INŠTALÁCIA – Elektrické pripojenie

**!** Nasledujúce pokyny sú určené kvalifikovanej osobe, ktorá bude zodpovedná za inštaláciu spotrebiča, jeho nastavenie a technickú údržbu, a ktorá zabezpečí, aby tieto činnosti boli vykonané čo najsprávnejšie a v súlade s platnými normami.

Dôležité: akékoľvek úkony nastavenia alebo údržby, atď. sa musia vykonávať po odpojení elektrickej zástrčky spotrebiča.

### Požiadavky na inštaláciu

Tento spotrebič je v súlade so smernicami:

SMERNICA 2002/96/ES

SMERNICA 2014/35/EÚ O NÍZKOM NAPÄTÍ

SMERNICA 2014/30/EÚ O ELEKTROMAGNETICKEJ KOMPATIBILITE

NARIADENIE Č.1935/2004 (o materiáloch určených na styk s potravinami).

Inštalácia sa musí vykonať odborne a v plnom súlade s platnými predpismi o elektrickej inštalácii.

V opačnom prípade výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.

V tejto knižke nájdete aj schému zapojenia vášho spotrebiča.

Spotrebiče sú určené na pripojenie na napätie uvedené na typovom štítku.

**Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:**

- vlastnosti elektromagnetického spínača alebo zásuvky vydržia zaťaženie spotrebiča (pozrite údaje na štítku);

- napájací systém musí mať účinné uzemnenie.

Spotrebič sa dodáva s káblom bez zástrčky: pripojenie sa musí vykonať s ohľadom na to, že žltozelený kábel je uzemňovací vodič a nikdy sa nesmie prerušiť.

Elektrická zásuvka musí byť viditeľná a prístupná, aby sa spotrebič dal ľahko odpojiť.

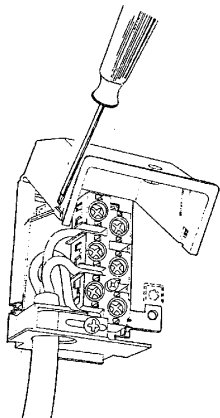
**Pri priamom pripojení k elektrickej sieti je potrebné, aby:**

• poisťny ventil a domáca inštalácia zniesli zaťaženie spotrebiča (pozrite typový štítek);

• napájací systém mal účinné uzemnenie;

• zásuvka alebo multipolárny spínač s minimálnym otvorom 3 mm boli po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné;

• bol integrovaný pevný sieťový odpojovač v súlade s inštaláčnymi predpismi.



**!** Žltozelený uzemňovací vodič sa nikdy nesmie prerušiť ani pomocou vypínača. Sieťový kábel musí byť umiestnený tak, aby neprišiel do kontaktu s povrchmi, ktorých teplota je o 50 °C vyššia ako teplota prostredia. Ak je potrebné vymeniť sieťový kábel, obráťte sa na servisné oddelenie.

## INŠTALÁCIA – Elektrické schémy Príkon (kW)

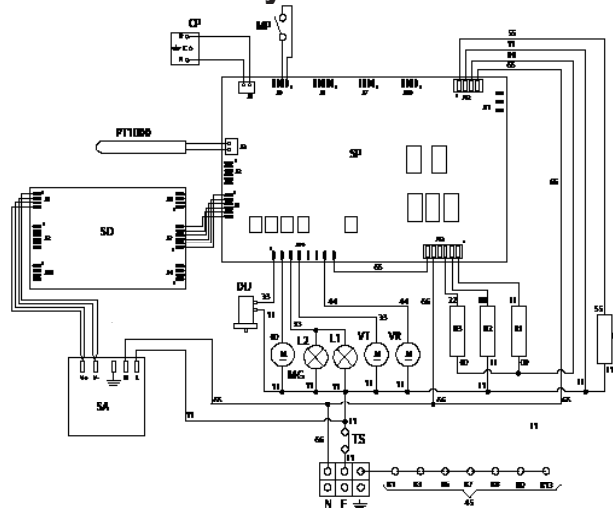
MODEL	kW (230 V)
OV60	3,2
OV91	3,4

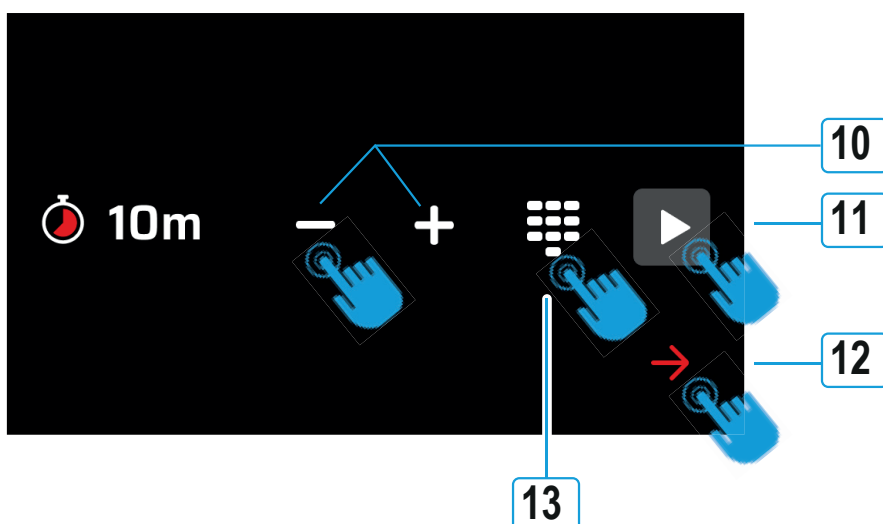
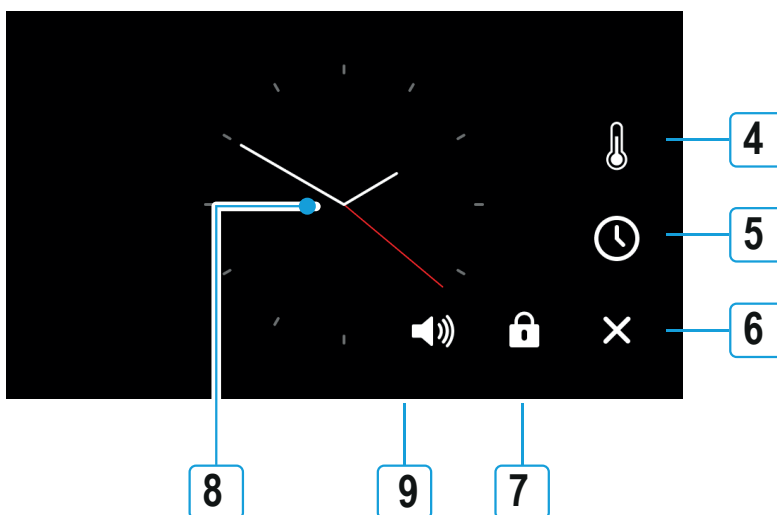
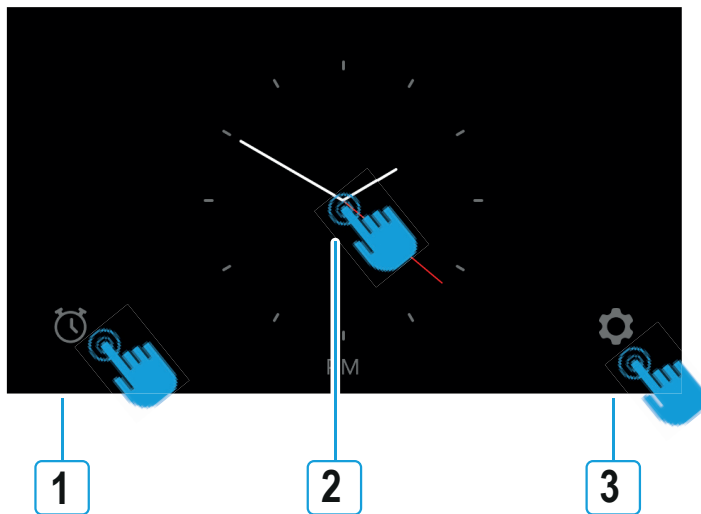
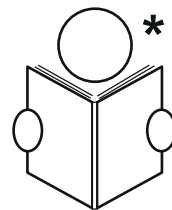
## Vysvetlivky

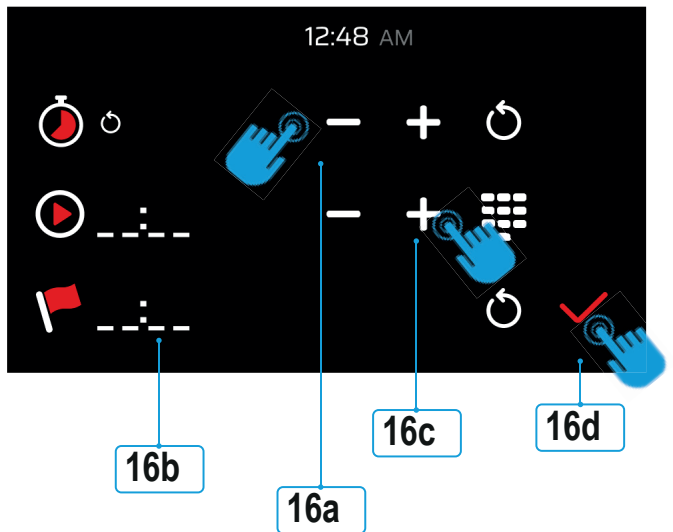
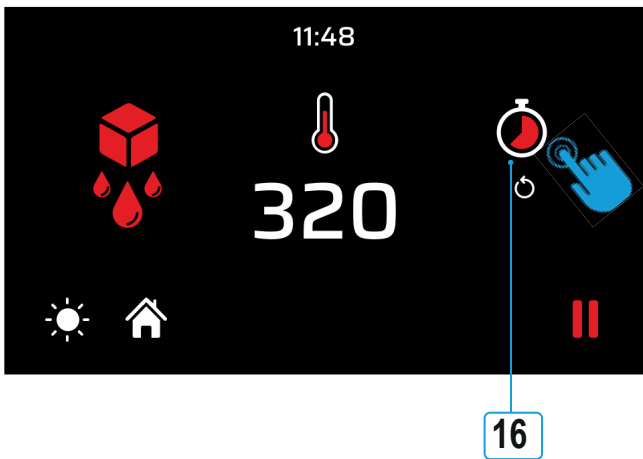
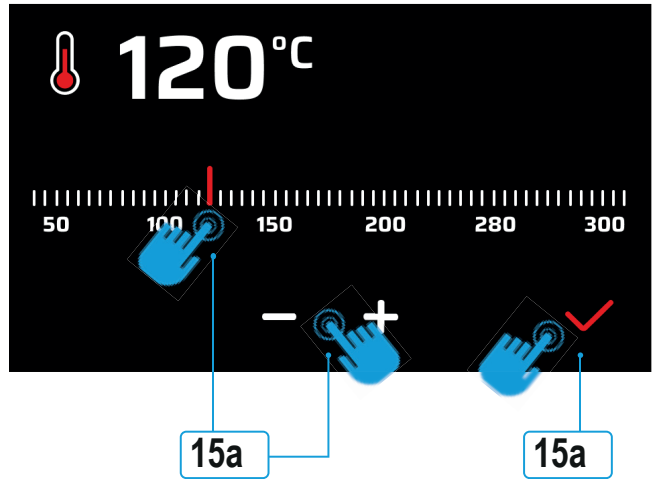
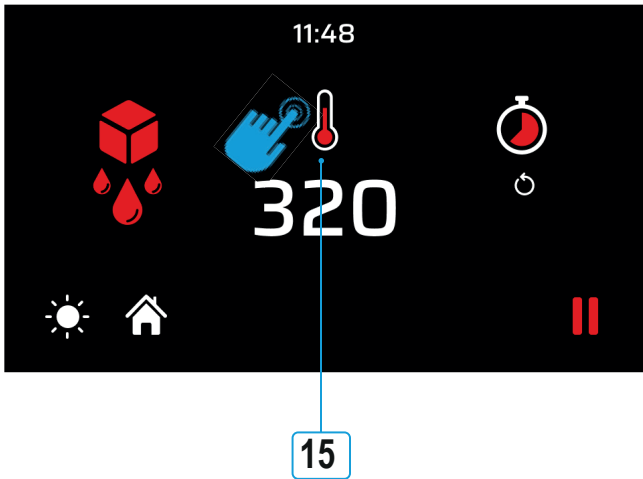
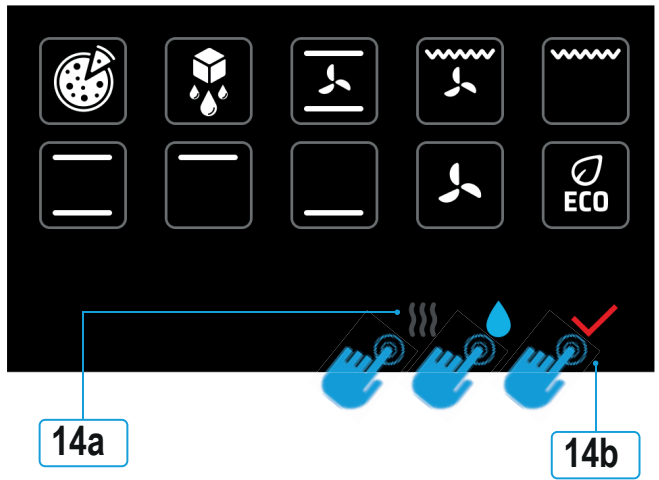
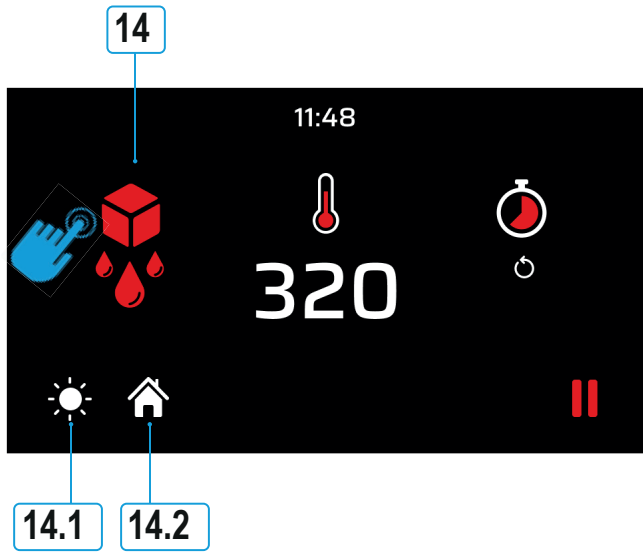
00 Čierny	M Svorkovnice
11 Hnedý	MG Otočný ražeň
22 Červený	MP Mikrospínač dvierok
33 Biely	N Neutrálny
44 Žltý	NTC Tepelná sonda
45 Žltozelený	P Počítadlo minút/Programovanie

55 Sivý	P Počítadlo minút/Hodiny
66 Modrý	R1 Ohrievacie teleso horné
C Prepínač	R2 Ohrievacie teleso spodné
CP Sonda tepelnej úpravy	R3 Ohrievacie teleso grilu
DU Voskový tepelný aktuátor na odvádzanie pár	R4 Kruhové ohrievacie teleso
EF Kodér funkcií	S1 Kontrolka rúry
ET Kodér termostatu	S2 Sieťová kontrolka
F Fáza	SD Karta displeja
FLC Filter	SE Prepínač
K1 Uzemňovací vodič svorkovnice	SP Napájací panel
K2 " " ohrievacie teleso spodné	SS Karta sondy
K3 " " ventilátor rúry	T Termostat grilu
K4 " " kruhové ohrievacie teleso	TF Termostat rúry
K5 " " ohrievacie teleso horné	TS Bezpečnostný termostat
K6 " " svetlo rúry 1	TT Tangenciálny termostat
K7 " " svetlo rúry 2	TST Bezpečnostný tangenciálny termostat
K8 " " otočný ražeň	V Ventilátor rúry
K9 " " motovent. tangen.	VT Vent. chladenia
K11 " " termostat rúry	SA Napájanie
K12 " " program./počít	GL Led krúžok
K15 " " rám	PT1000 " PT1000
L1 Svetlo rúry	
L2 Svetlo rúry	

## Elektrické schémy







---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze.  
High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

Elica, aria nuova



FRAME AND  
DISCOVER



[www.elica.com](http://www.elica.com)