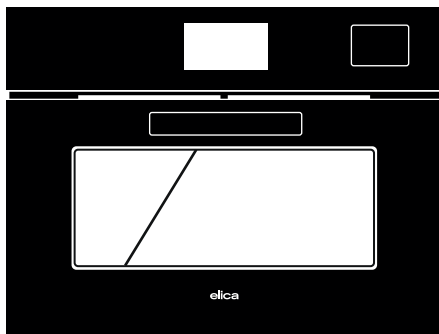




IT Istruzioni di montaggio d'uso | EN Instruction on mounting and use |

FR Instructions de montage et d'utilisation | PT Instruções de montagem e de utilização |

ES Instrucciones de instalación

elica

etichetta dati

⚠️ AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Caratteristiche degli apparecchi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

F. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

23. Pericolo di soffocamento.

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

24. Pericolo di scottature

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

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

25. Pericolo di lesioni.

La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

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

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

■ PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILE

ESPOSIZIONE A ECCESSIVA ENERGIA A MICROONDE

28. Non tentare di far funzionare questo forno con la porta aperta poiché il funzionamento a porta aperta può causare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non danneggiare o manomettere gli interblocchi di sicurezza. Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e la porta o lasciare accumulare sporco o residui di detergente sulle superfici di tenuta.

29. AVVERTENZA: non utilizzare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che la porta del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni alla (1) porta (piegata), (2) cerniere e chiavistelli (rotti o allentati), (3) guarnizioni della porta e superfici di tenuta. Se la porta e le guarnizioni di tenuta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato finché non viene riparato da un tecnico di assistenza qualificato (addestrato dal produttore o dal servizio clienti).

30. AVVERTENZA: È pericoloso per chiunque non abbia una formazione adeguata eseguire operazioni di manutenzione e riparazione che richiedono la rimozione di qualsiasi involucro o barriera contro l'esposizione alle microonde. Durante i lavori di installazione, manutenzione e riparazione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. La manomissione delle connessioni elettriche o dei componenti e delle parti meccaniche è altamente pericolosa per l'utente e può causare anomalie di funzionamento.

31. AVVERTENZA: Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori, barattoli o bottiglie sigillati perché potrebbero esplodere.

32. Quando il forno funziona in modalità a microonde, è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Non utilizzare la modalità a microonde per asciugare fiori, erbe, pane o altri materiali infiammabili come spugne, pantofole, cuscini o cuscinietti riempiti con noccioli di ciliegia, grano, lavanda o gel, come quelli utilizzati in aromaterapia. Se riscaldati, questi oggetti potrebbero prendere fuoco e causare ferite bruciando anche dopo che sono stati rimossi dal forno.

33. ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.

34. Quando si utilizza la funzione "Solo MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.

35. Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere le indicazioni nelle pagine successive).

36. Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi a bollire improvvisamente al termine della cottura e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.

37. Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.

38. Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature.

39. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea. Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.

40. Tutti i forni a microonde sono testati ed approvati in accordo con le normative di sicurezza e compatibilità elettromagnetica in vigore. In via precauzionale, le case produttrici di pacemaker raccomandano di mantenere una distanza minima di 20 - 30 cm tra un forno a microonde acceso ed un pacemaker al fine di evitare possibili interferenze con il pacemaker stesso. Se per qualsiasi motivo si sospetta il verificarsi di un'interferenza, spegnere immediatamente il forno a microonde e contattare la casa produttrice del pacemaker.

41. In caso di surriscaldamento del forno (utilizzo prolungato, uso a vuoto, ecc.), il forno potrebbe essere spento da un termostato di sicurezza. Dopo

essersi raffreddato, il forno tornerà a funzionare regolarmente.

42. Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.

43. Tenere conto che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi di una modalità senza microonde. Tempi di cottura troppo lunghi provocano l'essiccazione ed eventualmente la combustione degli alimenti.

■ COTTURA A VAPORE

44. Non mettere in funzione il forno se la copertura della lampadina è rimossa. Il vapore potrebbe giungere a parti sotto tensione e provocare un corto circuito. Si potrebbero danneggiare anche componenti elettrici.

45. Se il forno è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio è completamente spento e freddo.

46. Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore. Può fuoriuscire vapore.

■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

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

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

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

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

■ DISPLAY - Legenda icone

	Pausa
	Avvio
	°C - °F
	Blocca schermo
	Conferma
	Impostazioni
	Sonda carne
	Home
	Luce
	Timer
	Uscita - Termine
	Orologio

	Conferma impostazioni
	Spegnere

■ ISTRUZIONI PER L'USO

Funzionamento



Home pagina iniziale del display

1 = Permette di procedere alla schermata settaggio della cavità.

2 = Permette di impostare il timer.

3 = Permette di accedere direttamente alle impostazioni.

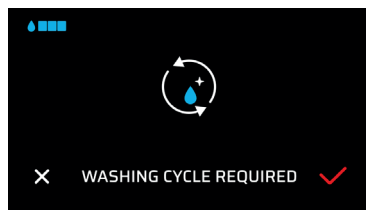
 = Attenzione sul Display compare al primo avvio il triangolo giallo: ciclo di lavaggio richiesto (**non impedisce il funzionamento se non eseguita**) *

NOTA: Il triangolo giallo scompare:

A - solo se il serbatoio viene riempito con un po' d'acqua e completamente svuotato.

* (se l'operazione di lavaggio / svuotamento non viene eseguita, il forno funzionerà regolarmente ma il triangolo giallo resterà visibile).

B - dopo aver toccato il triangolo giallo e aver aperto la porta sul display compare la schermata sotto riportata. Toccando il simbolo  nell'angolo in basso a sinistra il triangolo scompare. (Il triangolo riapparirà dopo una interruzione dell'alimentazione).



* Per effettuare le operazioni di svuotamento del serbatoio o di lavaggio fare riferimento al capitolo "PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE".

Impostazioni

4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F).

5 = Impostazione dell'ora.

6 = Uscita - Termine di una funzione.

7 = Blocca schermo.

8 = Per sbloccare toccare sul display per 10 secondi.

9 = Permette di impostare il volume del segnale acustico e a scelta un suono al tocco del display.

9a = Permette di selezionare il lavaggio o lo svuotamento del serbatoio.

Impostare un timer

10 = Aumentare o diminuire il tempo.

11 = Confermare una volta impostato il tempo desiderato. Un segnale acustico ne indicherà il termine.

12 = Confermare e tornare alla pagina iniziale.

Funzioni

13 = Scegliere la funzione di cottura.

13.1 = Luce (accesa o spenta).

13.2 = Home (torna alla schermata iniziale).

14 = Impostare la temperatura di cottura.

14a = Esistono due opzioni per impostare la temperatura:

- scorrendo la barra

- con + o -

14b = Conferma la selezione

15 = Impostare il tempo di cottura e partenza programmata.

15a = Impostare il tempo di cottura.

15b = Mostra l'ora del termine di cottura.

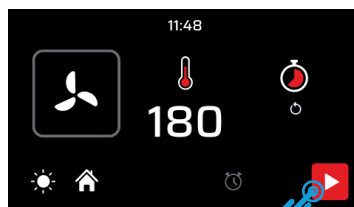
15c = Impostare l'ora di inizio.

15d = Conferma impostazioni.

15e = Tastiera numerica.

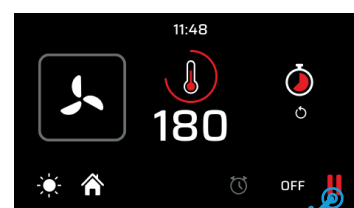
16 = Il display del forno si spegne per risparmio energetico dopo 19' di inattività. E' possibile riattivarlo con un tocco. Il consumo in modo spento è di 0,5 W

■ PROCESSO DI COTTURA



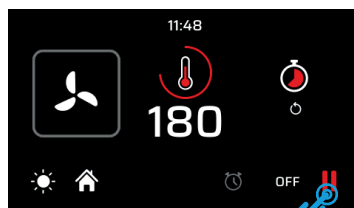
CAVITA' SETTATA

Una volta settata la cavità (impostati funzione di cottura, temperatura e timer) conferma per iniziare il preriscaldamento. A questo punto il display passerà alla modalità preriscaldamento.



FASE PRERISCALDO

- Ci sono quattro livelli che permettono di monitorare il processo preriscaldamento. La parte rossa aumenterà progressivamente fino a riempire il display. - Se nessun tempo di cottura era stato impostato è possibile sospendere la cottura (PAUSA, premendo il tasto) oppure terminarla premendo OFF.

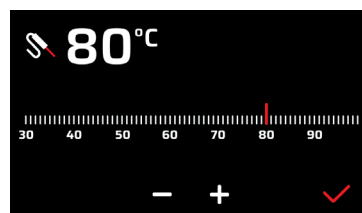


PRERISCALDO TERMINATO

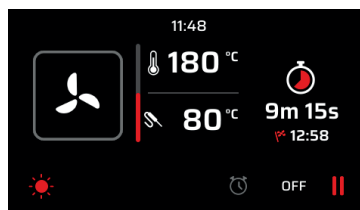
Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il display diventerà rosso ad indicare il termine della fase di preriscaldamento, e l'inizio della fase di cottura. Se era stato impostato un tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo.

■ COTTURA CON SONDA CARNE

SELETTORE TEMPERATURA SONDA



MODALITÀ RISCALDAMENTO CON SONDA



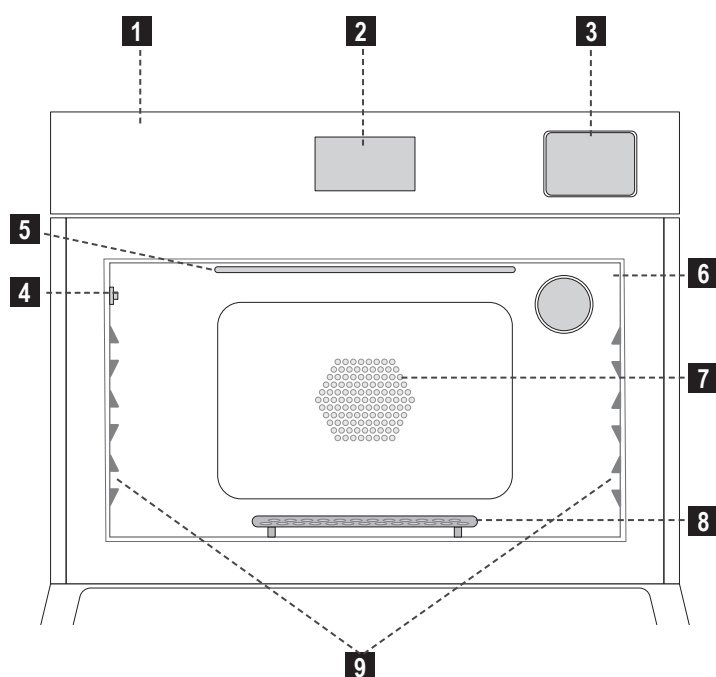
 Quando si utilizza la sonda di temperatura viene mostrato il campo di impostazione sotto, e il riscaldamento termina al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda.

ATTENZIONE: usare solo la sonda di temperatura consigliata per questo prodotto

■ ICONE FUNZIONI

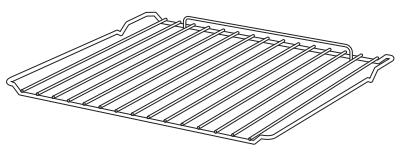
	Funzione microonde Questa funzione è particolarmente indicata per riscaldare e scongelare cibi o piatti pronti rapidamente. Si possono anche cuocere verdure, pesce, alcuni dolci. Inoltre è utile per ammorbidire burro, sciogliere cioccolato, scongelare torte delicate.
	Cottura ventilata multipla (convezione) È la funzione che consente la cottura simultanea su più livelli di pietanze su diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.
	Cottura grill a porta chiusa La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C. Per cuocere cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill e tostare il pane.
	Cottura grill ventilata Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	Cottura a vapore È la funzione che permette di rigenerare cibi preparati sotto vuoto (sous vide) a bassa temperatura, mantenendo i colori, l'uniformità e la consistenza morbida originali. Ottima per la cottura di verdure, pesce ed alimenti delicati.
	Cottura combinata a vapore + convezione Per cuocere al forno con il vantaggio del vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre il tempo di cottura mantenendo le vitamine e le proprietà nutritive dei cibi. Per utilizzarla, impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.
	Cottura combinata a vapore + microonde Si tratta della cottura più indicata per mantenere i vantaggi della cottura a vapore risparmiando tempo; adatta soprattutto per risotti, verdure, sformati, carne macinata, purè.
	Cottura combinata convezione + microonde Si tratta della cottura più indicata per preparare arrostiti di maiale e pollo in maniera rapida ma senza che il cibo risulti secco al termine. Il risparmio di tempo arriva al 40-50%.
	Cottura combinata grill + microonde Si tratta della cottura più indicata per cuocere in breve tempo quantità per la famiglia di gratinati (es patate e formaggio), paste al forno, verdure consistenti. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	Ciclo di pulizia a vapore Si tratta di un programma specifico per ammorbidire lo sporco depositato all'interno del forno e facilitarne la pulizia senza ricorrere a sostanze chimiche e mezzi abrasivi. La durata è di 15 minuti.

■ DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



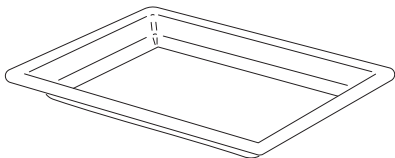
- 1 PANNELLO DEI COMANDI**
- 2 DISPLAY TOUCH TFT**
- 3 VASCHETTA DELL'ACQUA**
- 4 PRESA PER LA TERMOSONDA**
- 5 GRILL**
- 6 LAMPADINA DEL FORNO**
- 7 VENTOLA E RESISTENZA CONVEZIONE**
- 8 CALDAIA CON COPERCHIO**
- 9 SUPPORTI GRIGLIA**

- Accessori in dotazione



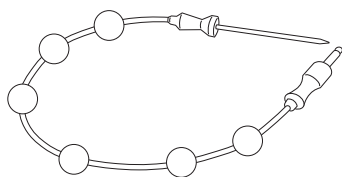
Griglia

Per pentole, vassoi e arrosti



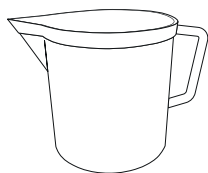
Leccarda in vetro

Si utilizza per la modalità di cottura a microonde



Termosonda

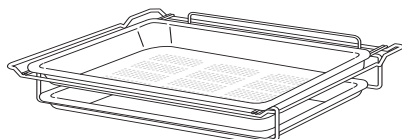
Per riscaldare e cuocere i cibi selezionando la temperatura interna



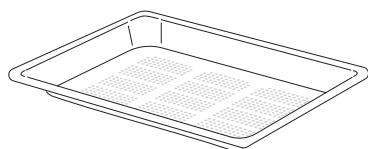
Caraffa

Per riempire il serbatoio di acqua per la cottura a vapore e per raccogliere l'acqua durante il suo svuotamento

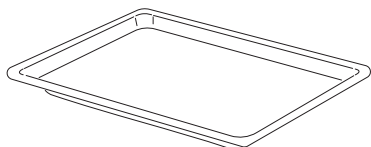
- Set per la cottura a vapore



Supporto per due vassoi dedicati



Leccarda forata, consente al vapore di raggiungere il cibo



Leccarda poco profonda, per raccogliere l'acqua di condensazione che gocciola verso il basso



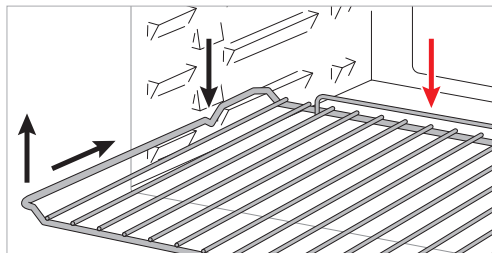
Tubo di silicone da utilizzare insieme alla caraffa per lo svuotamento del serbatoio

- Uso degli accessori

Griglia

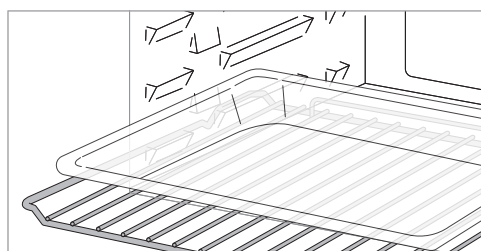
Sollevarla la parte anteriore della griglia e spingerla verso l'interno per superare l'angolo. Selezionare il livello desiderato adatto alla funzione di cottura.

Nota: la barriera indicata dalla freccia rossa è orientata verso l'alto e mostra la parte posteriore della griglia.



Leccarda in vetro Pyrex

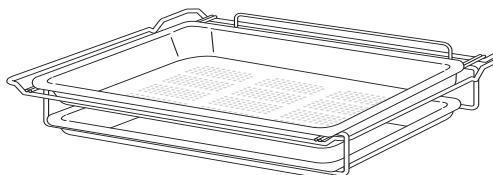
Quando si usa la leccarda di vetro, appoggiarla sulla griglia.



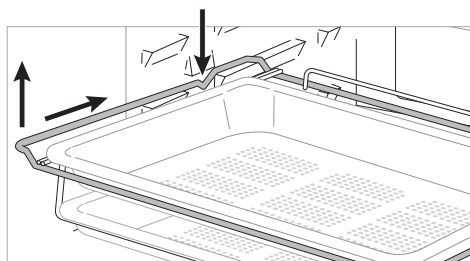
Cottura a vapore

Leccarda forata

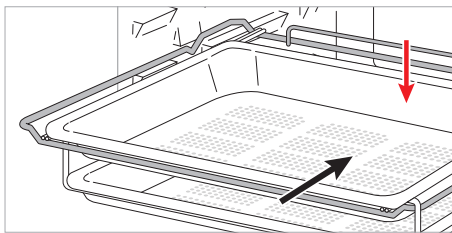
Inserire la leccarda nel telaio come illustrato.



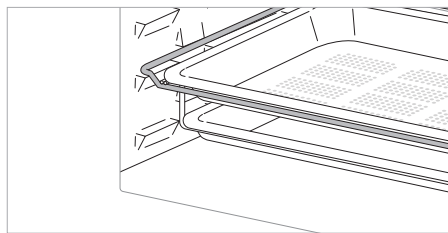
Sollevarla la parte anteriore del telaio e spingerla verso l'interno per scivolare oltre l'angolo.



Nota: la barriera indicata dalla freccia rossa è orientata verso l'alto e mostra la parte posteriore del telaio.



Telaio completo con leccarde inserite



■ ISTRUZIONI PER L'USO - Microonde

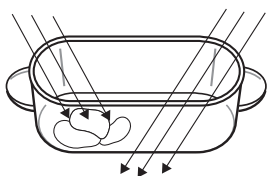


Funzionamento

Nel forno è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche. Queste onde si distribuiscono uniformemente nel vano cottura e vengono inoltre riflesse dalle pareti che sono in metallo. In questo modo raggiungono gli alimenti da tutti i lati. Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio porcellana, vetro, cartone, plastica ma non metallo.

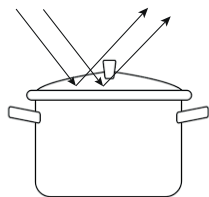
NOTA: gli accessori metallici forniti con l'apparecchio possono essere usati anche per le funzioni combinate con microonde. Si ricorda di non appoggiare sopra di essi stoviglie o contenitori in metallo o dotati di decorazioni metalliche in quanto potrebbero generare scintille.

Le molecole che costituiscono il cibo, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, che dai bordi delle pietanze si propaga verso l'interno. Il riscaldamento si genera quindi quasi contemporaneamente in tutto il cibo posto nel forno.



Vantaggi

Generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi. La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe la cottura o si apre lo sportello dell'apparecchio. Durante la cottura la porta chiusa e integra offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.



NOTA:

si ricorda di **NON** far funzionare il forno a vuoto con le microonde: nelle modalità combinate, durante il preriscaldamento, le microonde non sono attivate e quindi si può inserire il cibo al termine di questa fase.

- SUGGERIMENTI UTILI

Generale:

Rimuovere il cibo dalle confezioni di alluminio, o dai contenitori metallici, prima di cucinarlo. Dopo aver spento l'apparecchio, lasciare riposare il cibo per alcuni minuti (fare riferimento alle tabelle: tempo di riposo).

Cucinare:

Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con materiale adatto all'uso nel forno a microonde (es. pellicola, coperchi). Cuocere il cibo senza una copertura se si desidera mantenere una crosta. Non cuocere troppo i piatti impostando valori troppo alti di potenza e di tempo. Il cibo può asciugare, bruciare o prendere fuoco in alcuni punti.

Non utilizzare l'apparecchio per cuocere le uova nel guscio o lumache, perché possono scoppiare. Con le uova fritte, forare prima i tuorli.

Forare il cibo con "pelle" o "buccia", come patate, pomodori, salsicce, con una forchetta più volte prima di cucinare in modo che non scoppino.

Per alimenti refrigerati o surgelati, impostare un tempo di cottura più lungo.

I piatti che contengono una salsa devono essere mescolati di tanto in tanto.

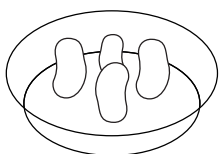
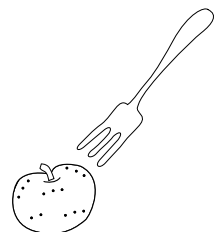
Le verdure che hanno una consistenza solida, quali le carote, i piselli o il cavolfiore, devono essere cotte con aggiunta di acqua.

Girare i pezzi più grandi dopo la metà del tempo di cottura.

Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili. Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, disporle ad anello in una pirofila per avere una cottura uniforme. Utilizzare piatti larghi. Non utilizzare pentole in porcellana, ceramica o terracotta con fori piccoli, ad esempio su maniglie o fondi non smaltati. L'umidità che va nei fori può causare la rottura di tali stoviglie quando è riscaldata.

Scongellamento di carne, pollame, pesce:

Mettere il cibo surgelato su un piattino rovesciato con un contenitore sotto di esso, o su un apposito accessorio che consenta al liquido di non rimanere a contatto col cibo senza sporcare il forno. Girare il cibo dopo la metà del tempo di sbrinatorio. Se possibile, dividere e poi rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelare.



- Pentole/Materiale per Microonde

	Microonde			Forno/Grill
	Scongelo	Riscaldare	Cuocere	
• Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. Pyrex, vetro a prova di calore)	●	●	●	●
• Vetro e porcellana non resistente al fuoco 1)	●	-	-	-
• Teglie, vetro e vetroceramica fatti di materiale termoresistente/resistente al gelo (ad es. Arcoflam)	●	●	●	●
• Ceramica 2), terracotta 2)	●	●	●	-
• Plastica termoresistente fino a 200°C 3)	●	●	●	-
• Cartone, carta	●	-	-	-
• Pellicola per alimenti	●	-	-	-
• Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde 3)	●	●	●	-
• Leccarde fatte di metallo, ad es. smalto, ghisa	-	-	-	●
• Teglie verniciate in nero o rivestite in silicone 3)	-	-	-	●
• Lamiera dolci	-	-	-	●
• Piatti pronti confezionati	●	●	●	●

Piatanze pronte:

Le pietanze pronte contenute in recipienti metallici o in recipienti di plastica con coperchio metallico possono essere scongelate o riscaldate nel microonde solo se tali recipienti sono espressamente contrassegnati come idonei alle microonde, e appoggiandoli sulla leccarda in vetro **PYREX**

È necessario seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere la copertura di metallo e forare la pellicola di plastica).

- 1. Senza placcatura in argento, oro, platino o metallo/decorazioni
- 2. Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli
- 3. Seguire le indicazioni del produttore.

■ ISTRUZIONI PER L'USO -

Cottura a vapore

- VANTAGGI

Il forno a vapore ha moltissimi vantaggi, ad esempio consente una cucina dietetica oltre che sana. La cottura avviene attraverso il calore umido generato proprio dall'acqua. Ciò vuol dire che la cottura non avviene a temperature troppo alte in modo tale da mantenere inalterati sia i minerali che le vitamine. Questo processo, inoltre, garantisce il perfetto mantenimento sia del sapore che dell'aroma di ogni genere di alimento. Un aspetto che non deve essere sottovalutato riguarda il fatto che grazie alla cottura a vapore si ha la possibilità di non utilizzare condimenti di vario genere, oli e, soprattutto, grassi. Per questi motivi è la tipologia di cottura migliore per gli ortaggi oltre che per il pesce, essendo in grado di conservarne alla perfezione i principi nutritivi. Tale tipo di cottura, invece, è meno adatta per la carne. Affinché risulti essere ben cotta, la carne ha necessità di temperature molto più elevate che consentono di non disperdere i cosiddetti succhi. Con la cottura al vapore tutti i cibi sono saporiti anche se leggeri e quasi del tutto privi di condimenti. Pertanto si tratta della soluzione ideale per chi ha intenzione di seguire uno stile di vita sano ed equilibrato anche a tavola.

- FUNZIONAMENTO

Per cuocere col vapore bisogna riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima di acqua. A tale scopo premere sul cassetto (vaschetta di carico) posto sul pannello comandi frontale, in modo da farlo scattare indietro; quindi estrarlo tirando fino all'arresto. Versare poi con la caraffa graduata l'acqua nel cassetto ed osservare l'icona sul display. Quando si estrae la vaschetta, sul display appare:

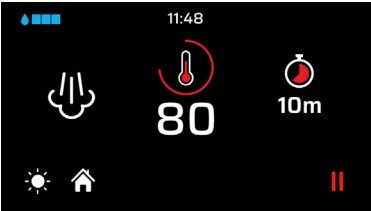


Contemporaneamente si accenderanno anche i segmenti riguardanti i livelli

dell'acqua. **Utilizzare solo acqua fredda di rubinetto; non utilizzare mai acqua filtrata (demineralizzata) o distillata, acqua minerale o altri liquidi.**

- NOTA

Nel caso si voglia impostare una cottura a vapore ed il forno si trovi ad una temperatura superiore a quella desiderata, sarà necessario attendere il raffreddamento della cavità (indicato dal movimento discendente delle strisce che indicano la temperatura nella zona centrale del display). È possibile impostare la durata della cottura ma il tempo verrà contato solo dopo che il forno si sarà raffreddato. Per poter iniziare la cottura immediatamente occorre che la temperatura impostata sia superiore a quella della cavità. (NOTA: per le cotture a vapore la temperatura massima è 100°C).



ATTENZIONE!

- Non versare acqua direttamente all'interno del bollitore sul fondo del forno.
- Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.
- Durante il riempimento, man mano che il livello aumenta sul display icone funzionali si accendono progressivamente i segmenti minimo, medio, e infine massimo. Quando il segmento massimo si accende viene anche emesso un segnale acustico.
- NON VERSARE ALTRA ACQUA DOPO CHE IL FORNO HA SEGNALATO CHE IL SERBATOIO È PIENO.
- L'EVENTUALE ACQUA IN ECCESSO FINIREBBE DIRETTAMENTE NELLA CAVITÀ DEL FORNO E DA QUI FUORI DELL'APPARECCHIO.
- Rimuovere l'eventuale acqua dalla cavità con una spugna o un panno.
- Dopo il riempimento richiudere il cassetto fino a sentire lo scatto che lo trattiene chiuso: verificare che scompaia la scritta TANK dal display.

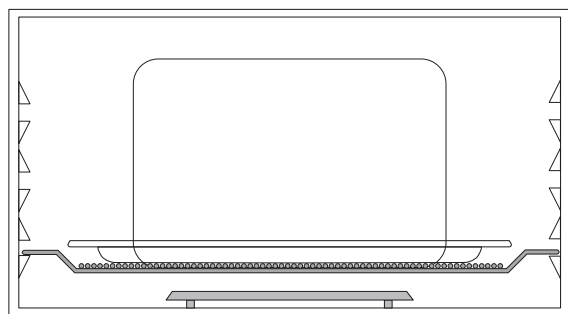
■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata grill + microonde



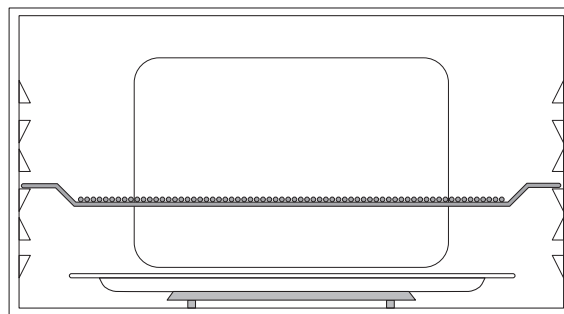
Consigli generali: il termostato deve essere impostato a 180°C.

Posizionare contenitori o tegami grandi in basso, teglie più basse ai livelli superiori (vedere 2 suggerimenti nelle immagini). Se il cibo è posto direttamente sulla griglia, mettere sotto la leccarda in pyrex per raccogliere grassi e succhi di cottura. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessità.

Tipo di cibo	Quantità	Potenza microonde	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	teglia di pyrex tempi con pasta cruda
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	teglia di pyrex
Maccheroni gratinati	1200 g	500 W	180	10 - 12	la pasta va bollita prima
Cavolfiori in besciamella	1000 g	800 W	180	13 - 18	tempi con verdura cruda
Pomodori gratinati	800 g	500 W	180	15 - 20	preferibile che siano di dimensioni uguali
Peperoni ripieni	1400 g	800 W	180	20 - 25	preferibile che siano di dimensioni uguali
Melanzane alla parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	melanzane cotte prima
Patate gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	tegami di pyrex
Pollo a pezzi	1200 g	500 W	180	30 - 35	rivoltare a metà cottura
Spiedini	600 g	500 W	180	18 - 23	girare a metà cottura



Cottura di cibi alti



Cottura di cibi bassi

■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata convezione + microonde



Consigli generali

Posizionare contenitori o tegami grandi in basso, teglie più basse ai livelli superiori (vedere 2 suggerimenti nelle immagini). Se il cibo è posto direttamente sulla griglia, mettere sotto la leccarda in pyrex per raccogliere grassi e succhi di cottura. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessità.

Tipo di cibo	Quantità	Potenza microonde	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Pollo (intero)	1200 g	500 W	200	35 - 40	spennellare con olio rivoltare a metà cottura
Roast Beef (disossato)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	al sangue ben cotto
Stinco di maiale	1000 g	270 W	180	30 - 35	spennellare con olio rivoltare a metà cottura
Polpettone	900 g	500 W	180	20 - 25	rivoltare a metà cottura
Pesce intero	1200 g	270 W	210	30 - 35	preferibilmente usare carta da forno (cartoccio)
Hamburger surgelati	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	al sangue ben cotto rivoltare a metà cottura
Pizza surgelata Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana surgelata	450 g	270 W	230	23 - 27	

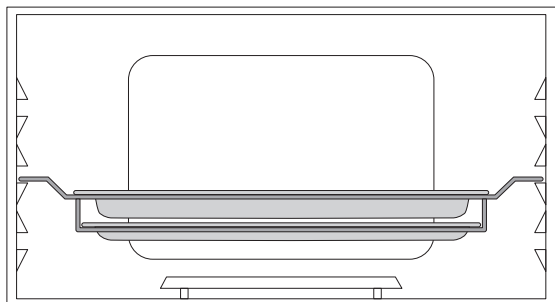
■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata vapore + convezione



Consigli generali

Quando si cucina a vapore e' necessario tenere il cibo sollevato dal fondo del contenitore per evitare che si trovi immerso nell'acqua di condensazione.

Tipo di cibo	Quantità	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Pollo (intero)	1200 g	200	65 - 70	spennellare con olio
Petti di pollo	350 g	130	25 - 30	
Anatra (intera)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	al sangue ben cotto
Arrosto di maiale	1000 g	180	80 - 100	spennellare con olio
Pesce (es. trota)	1500 g	180	30 - 35	3 -4 pesci
Tranci di tonno	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 tranci
Asparagi (verdi)	400 g	130	30 - 40	gli asparagi bianchi cuociono in meno tempo (20-30 min)
Carote	300 g	130	30 - 40	
Pane (bianco)	1000 g	180	45 - 60	2 pezzi, 500 grammi



■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata vapore + microonde



Consigli generali

Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessita'.

Tipo di cibo	Quantità	Potenza microonde	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	usare un tegame in pyrex aggiungere subito il brodo nel contenitore (peso uguale al riso)
Pesce (orata, branzino)	800 g	270 W	85	5 - 6	ungere la leccarda forata prima di disporvi il pesce forare la pelle in alcuni punti
Gamberi / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Patate - carote - zucchine	600 g	500 W	90	5 - 6	sbucciare le patate e tagliare le verdure in pezzi regolari
Cavolfiore / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	tagliare a pezzi regolari
Polpettone	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Parti in acciaio inox

- Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida.
- Asciugarla con un panno morbido.
- Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno.
- Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

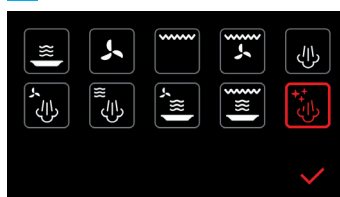
Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno.
 - Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata.
 - Contattare il Centro di Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

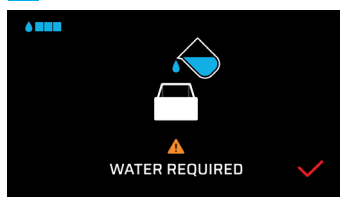
Ciclo di pulizia a vapore

- Questa procedura utilizza il vapore per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.
1. Impostare la funzione - **Ciclo di pulizia a vapore**.
 2. Riempire il serbatoio con l'apposita caraffa.
 3. La temperatura del ciclo sarà 90°C e la durata consigliata è 15 minuti.
 4. Terminato il ciclo di pulizia lasciare raffreddare l'apparecchio.
 5. Una volta raffreddato, pulire le superfici interne del forno con un panno.

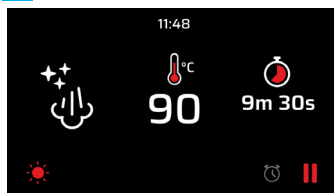
1



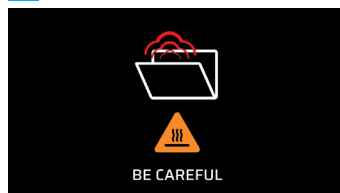
2



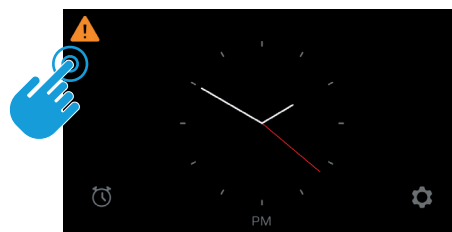
3



4



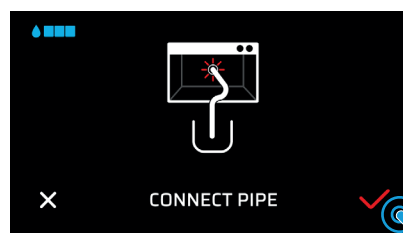
- Svuotamento e lavaggio serbatoio



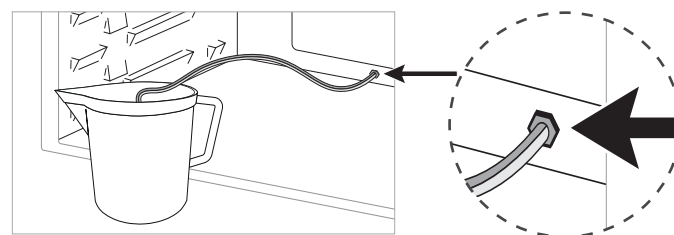
All'atto della prima accensione sul display appare il triangolo giallo di avviso. Aprendo la porta e toccando il display mostrerà il messaggio



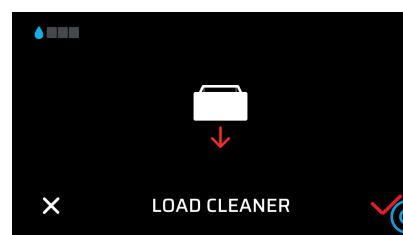
Se non si desidera effettuare il lavaggio basta toccare il simbolo X ed il triangolo giallo scompare; sarà possibile eseguire il lavaggio selezionando il relativo tasto dopo aver aperto il menu impostazioni. Se invece si desidera procedere col lavaggio premere il tasto di conferma e il display mostrerà



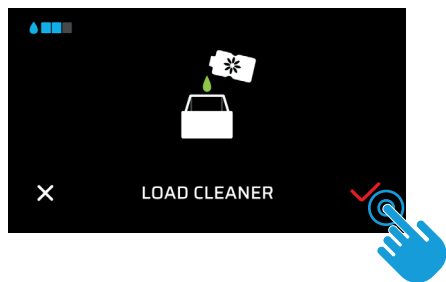
Per procedere inserire il tubetto di gomma fornito in dotazione sopra il beccuccio di metallo che sporge dalla parete posteriore della camera di cottura al di sotto della zona forata. Inserire l'altra estremità del tubetto in un contenitore di raccolta con capacità di 1L (ad esempio la caraffa in dotazione). A questo punto premere il tasto di conferma per lo svuotamento (la pompa entra in funzione).



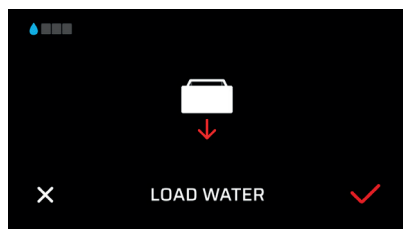
Dopo aver svuotato il serbatoio appare l'indicazione di caricare la soluzione di-sincrostante (acido citrico 5% oppure una confezione di anticalcare per macchina da caffè o ferro da stiro). Per una pulizia completa usare 1L di soluzione.



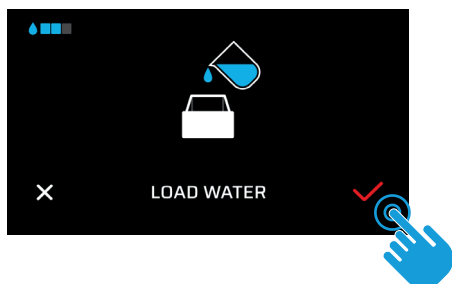
Aprendo il cassetto e dando conferma l'immagine diventa:



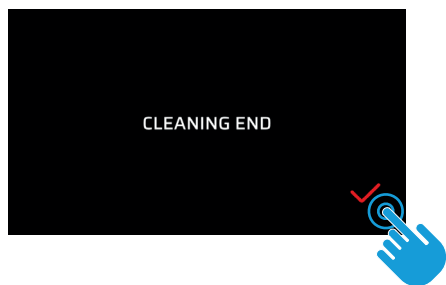
Premendo la conferma si riavvia la pompa e viene eseguito il lavaggio del serbatoio e del circuito dell'acqua. Quando il serbatoio e' vuoto bisogna effettuare un risciacquo con acqua (ancora 1L): il display mostra:



Nuovamente aprendo il cassetto e dando conferma il display mostra:

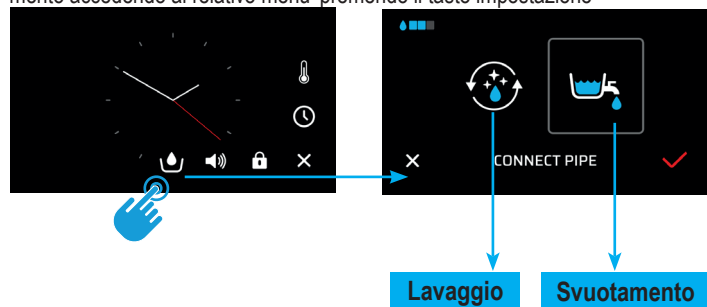


Riempire completamente il serbatoio e premere conferma per avviare la pompa ed iniziare lo svuotamento finale. Al termine (l'operazione richiede una decina di minuti) il display mostra :



Quando il lavaggio é terminato, premendo il tasto di conferma si puo' iniziare ad usare normalmente l'apparecchio.

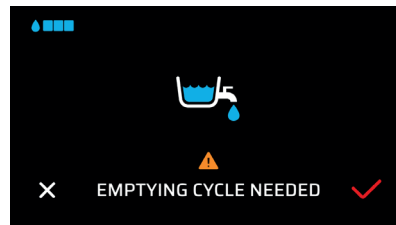
Il lavaggio e lo svuotamento del serbatoio si possono effettuare in qualsiasi momento accedendo al relativo menu' premendo il tasto impostazione



Significato degli avvisi relativi al circuito dell'acqua



Questo avviso appare ogni volta che il forno viene collegato alla rete elettrica. E' solo informativo e permette di usare normalmente l'apparecchio anche se non si esegue il lavaggio.



Questo avviso appare 7 giorni dopo l'ultimo riempimento del serbatoio e invita a svuotarlo per evitare il deterioramento dell'acqua. E' solo informativo e permette di usare normalmente l'apparecchio anche se non si esegue lo svuotamento. Sarebbe tuttavia consigliabile svuotare il serbatoio dopo ogni cottura per iniziare quella successiva con un carico di acqua fresca.



Questo avviso appare dopo che la caldaia ha funzionato per 80 ore (funzioni vapore e combinate con vapore). Da questo momento si possono eseguire solamente altri 10 cicli di cottura con vapore: successivamente, se non si esegue il lavaggio, le funzioni con vapore potranno essere selezionate ma al momento dell'avvio comparira' un messaggio di errore e la cottura non iniziera'.

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

FORNO

COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Interno del forno facciata e porta	Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. La camera di cottura si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniacale, quindi sciacquare ed asciugare. Pulire la facciata anteriore dell'apparecchio e le superfici di tenuta della porta con un panno morbido con acqua tiepida e un detergente.	Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi/corrosivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta a vetro del forno poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura.
Vassoio	Immergere in una soluzione di acqua calda e sapone neutro. Asciugare dopo il lavaggio.	Rimuovere i residui alimentari subito dopo l'utilizzo.
Griglie	Pulire con acqua calda e detersivi non abrasivi o con uno sgrassatore idoneo.	In caso di sporco incrostato e indurito si consiglia di lasciare in ammollo le griglie per qualche ora prima di pulirle.

FRONTALINO

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

■ PULIZIA E MANUTENZIONE

Sostituzione lampada

- ATTENZIONE!**
Prima di cambiare la lampada:
Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
Attenzione: la lampada e il coperchio in vetro della lampada possono essere caldi. Mettere un panno morbido sul fondo dell'interno dell'apparecchio. Previene danni al coperchio in vetro della lampada e alla cavità. Utilizzare sempre lo stesso tipo di lampada.
- Sostituzione della lampada**
Ruotare il coperchio in vetro della lampada in senso antiorario per rimuoverlo.
-Pulire il coperchio di vetro.
-Sostituire la lampada con una lampada alogena 25W adatta.
-Reinstallare il coperchio di vetro.

■ RISOLUZIONE PROBLEMI

Problemi generici

⚠ ATTENZIONE!

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

■ RISOLUZIONE PROBLEMI

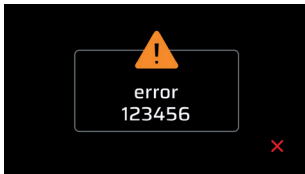
Messaggi di errore

Errori di sistema

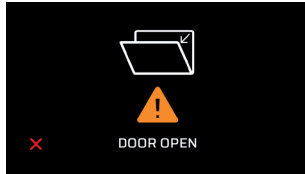
In caso di anomalia sul display compaiono i seguenti errori:

Descrizione	Codice errore
Sonda cavità interrotta	00
Sonda cavità in cortocircuito	01
Sonda caldaia interrotta	02
Sonda caldaia in cortocircuito	03
Sonda carne interrotta	04
Sonda carne in cortocircuito	05
Surriscaldamento	08
Caldaia non scalda	09
Pompa non funziona	10
Errore svuotamento	14
Necessita' lavaggio circuito acqua	15
Ventilatore tangenziale non funziona	16
Errore di comunicazione	20

AVVISO PROBLEMA



In caso di errore sconnettere e riconnettere l'apparecchio. Se l'errore è nuovamente presente sarà necessario l'intervento di un tecnico autorizzato.



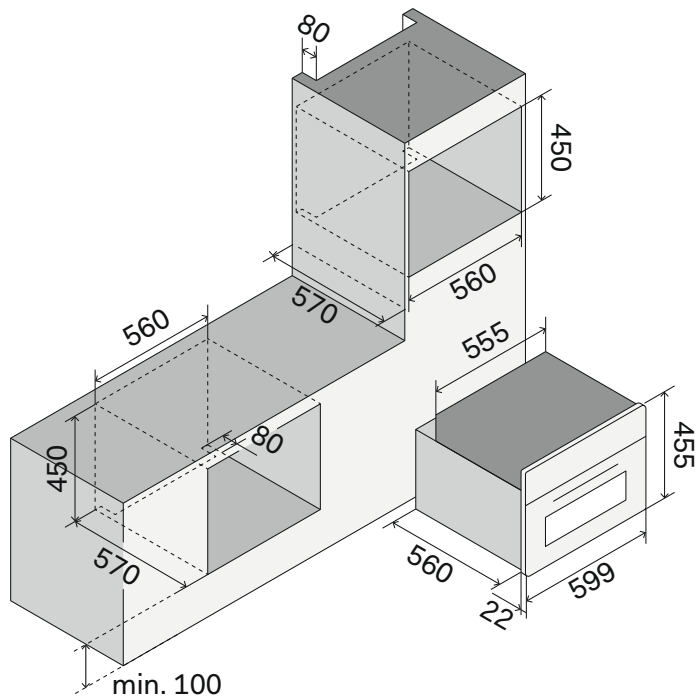
Chiudere la porta del forno.

■ INSTALLAZIONE

Istruzioni per l'installazione

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

Fig.A - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ INSTALLAZIONE - Collegamento elettrico

⚠ Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti. Importante: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica dell'apparecchio.

Norme per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

DIRETTIVA 2002/96/CE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE

DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 2014/30/UE

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

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

In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità.

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

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

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

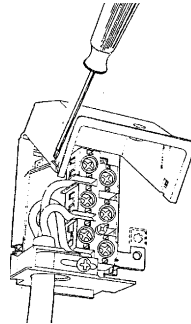
- le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- l'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

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

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

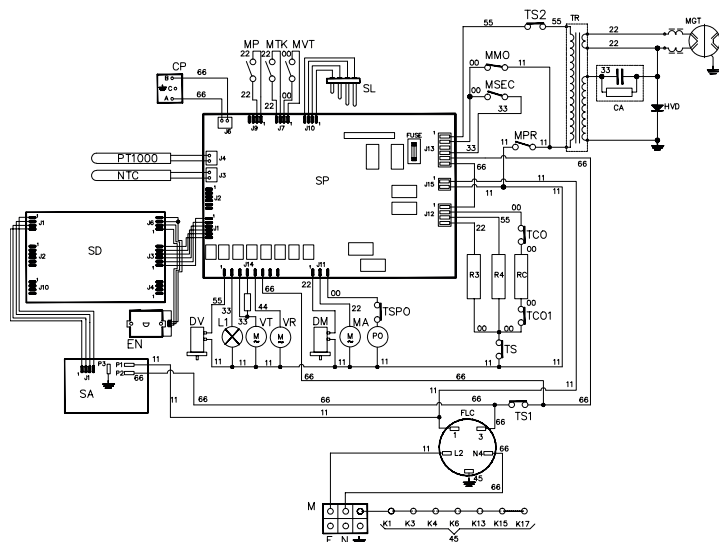
Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

- la presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio;



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

■ Schema elettrico



Legenda

F	Nero	TS2	Termostato di sicurezza su fase 120 °C
N	Neutro	TCO	Termostato di sicurezza su fase 318 °C (TCO)
M	Morsettiere	TCO1	Termostato di sicurezza su fase 318 °C (TCO)
FUSE	Fusibile 10A	TSPO	Termostato di sicurezza su fase 90 °C
FLC	Filtro LC	MSEC	Micro secondario
L1	Luce Forno	MMO	Micro Monitor
SA	Scheda alimentazione	MPR	Micro primario
SD	Scheda display	MP	Micro porta
SP	Scheda potenza	MTK	Micro vaschetta carico acqua
EN	Encoder regolazione	MVT	Micro ventilatore tangenziale
CP	Collegamento sonda cottura	00	Nero
SL	Sensore livello acqua	11	Marrone
DM	Dumper microonde	22	Rosso
DV	Dumper Vapore	33	Bianco
PD	Pompa	44	Giallo
VR	Ventilatore radiale	45	Giallo-Verde
VT	Ventilatore tangenziale	55	Grigio
RC	Resistenza caldaia	66	Blu
R3	Resistenza Grill	K1	Filo terra morsettiere
R4	Resistenza circolare	K3	Filo terra morsettiere motore radiale
PT1000	Sonda caldaia PT1000	K4	Filo terra morsettiere circolare
NTC	Sonda cavità NTC	K6	Filo terra morsettiere luce forno
MGT	Magnetron	K13	Filo terra morsettiere resistenza grill
TR	Trasformatore alta tensione	K15	Filo terra morsettiere telaio
HVD	Diodo alta tensione	K17	Filo terra morsettiere alimentatore
CA	Condensatore 1,05 uF		
MA	Motore antenna		
TS	Termostato di sicurezza su fase 135 °C		
TS1	Termostato di sicurezza su fase 135 °C		

⚠ IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Appliances' data

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Do not block ventilation or heat dissipation slots.

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

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

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

- A.** Never touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- B.** Never use the appliance with bare feet;
- C.** Avoid using extension cords and possibly take all possible precautions;
- D.** Do not pull the electric wire to disconnect it from the socket;
- E.** Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, etc.)
- F.** Keep children under the age of 8 away from the appliance if they are not continuously supervised. This appliance can be used by children from 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or with lack of experience and knowledge if they are under adequate supervision or if they have been instructed about the use of the appliance safely and if they realize the related dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. They also contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance. Please do not therefore dispose of it with your household waste. Please dispose of it at your local community waste collection /recycling centre or contact your Dealer for advice.

Ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

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

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

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

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

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

23. Danger of suffocation.

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

24. Danger of burning.

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

25. Danger of injury.

The door can support a maximum weight of 8 kg. Do not let children sit on the door, lean against it or swing on it. They could injure themselves

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

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

■ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

28. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to damage or tamper with the safety interlocks

Do not place any object between the oven front and the door or allow soil

or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.

29. WARNING: Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces. If the door and the sealing gaskets are damaged, the oven shall not be used until repaired by a properly qualified service technician (trained by the manufacturer or by the Customer Service).

30. WARNING: Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces. If the door and the sealing gaskets are damaged, the oven shall not be used until repaired by a properly qualified service technician (trained by the manufacturer or by the Customer Service).

31. WARNING: Do not heat liquids or other foods in sealed containers, jars or bottles because they could explode.

32. When the oven is operated in microwave mode it is intended to heat food and drinks. Do not use the microwave mode for drying flowers, herbs, bread, rolls or other flammable materials like sponges, slippers, cushions or pads filled with cherry kernels, wheat grain, lavender or gel, such as those used in aromatherapy. When heated, these pads could catch fire and cause injury by burning even after they have been removed from the oven.

33. WARNING: when the appliance is operated in combination mode children should use it under adult supervision, because of the high temperatures that will develop.

34. When the oven is operated in "Microwave only" mode, it must not be preheated without a food load inside the cavity, nor shall it be turned on empty, because arcing could be generated.

35. Before starting the oven, make sure that the utensils and containers are suited for microwave operation (see the relevant page: "Containers for different cooking modes").

36. When reheating liquids (water, coffee, milk, etc.) it is possible that, due to "delayed boiling", the liquid reaches a temperature higher than the boiling point, so that – when removing the container- it can form eruptive bubbles and cause injuries to the user. To avoid this, always place a glass or plastic utensil (e.g. a spoon) into the cup or container. Care should be taken when handling the container.

37. Do not reheat liquors or spirits, nor big quantities of oil, because they could catch fire.

38. After reheating baby milk or food (in bottles or jars) shake or stir thoroughly and check the temperature to avoid scalding.

39. The temperature of the container is not an indication of the temperature of the food or liquid in it. It is recommended to stir and shake the food also in order to ensure a uniform temperature. When using commercially available baby bottle sterilisers, always check that the containers are filled with the correct quantity of water indicated by the manufacturer.

40. All microwave ovens are tested and certified in compliance with the latest safety and electromagnetic compatibility standards. However, as a precaution, manufacturers of pace-maker devices recommend to keep a minimum distance of 20 - 30 cm between an operating microwave oven and the pace-maker, in order to avoid any interference to the pace-maker device. If for any reason there should be a suspect of interference, immediately switch the microwave operation off and contact the manufacturer of the pace-maker.

41. In case of overheating of the appliance (prolonged use, use without load, etc.) the oven could be switched off by a safety thermostat. After cooling down the oven will resume its regular operation.

42. Do not cook or reheat eggs in their shells using microwave power, because they could explode even after the cooking has ended.

43. Be aware that cooking, reheating and defrosting times when using microwave power are often considerably shorter than when using conventional functions. Too long heating times lead to food desiccation and a possible combustion.

■ STEAM COOKING

44. Do not operate the oven if the glass lamp cover has been removed. Steam could reach electrically live parts and cause a short-circuit; also electrical components could get damaged.

45. If the multifunction oven is installed behind a furniture panel (e.g. a door), ensure that the door is never closed whilst the appliance is in use. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the multifunction oven, the housing unit and the floor. Do not close the door until the appliance has cooled down completely.

46. Do not open the oven door during steam cooking. Hot steam may come out, there is a risk of getting burnt or to damage the appliance.

■ FIRST START-UP

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

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

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

- Once the indicated time has elapsed, the oven is ready for its first cooking. Do not cover the inside of the oven with aluminium foil to facilitate the cleaning. This operation alters the appliance's performance and can damage the enamel.

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

■ DISPLAY - Icons legend

	Pause
	Start
	°C - °F
	Screen lock
	Confirmation
	Settings
	Meat probe
	Home
	Light
	Timer
	Exit - Term
	Time
	Settings Confirmation
	Off

■ INSTRUCTIONS FOR USE

Settings



Home: display start page.

- 1 = Allows you to proceed to the cavity setting screen
- 2 = Allows you to set the timer
- 3 = Allows direct access to the settings

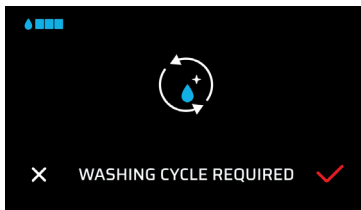
⚠ = Warning at first power - on: washing cycle required (does not prevent operation if not performed)*

NOTE: The yellow triangle will disappear:

A - if the tank is filled with some water and completely emptied. Open the door and touch the triangle to start

* (If the washing / emptying operation is not performed, the oven will operate regularly but when switched off the yellow triangle will remain visible).

B - With reference to the picture below, that appears touching the yellow triangle opening the door, by pushing the **ⓧ** in the left corner. (the triangle will reappear after the power has been shut off)



*** In order to empty the water tank or to perform the cleaning procedure, please refer to the chapter "CLEANING - CARE - MAINTENANCE" .**

Settings

- 4 = Choice of degree scale (° C or ° F).
- 5 = Setting the time.
- 6 = Exit the settings page.
- 7 = Screen lock.
- 8 = To unlock, tap on the display for 10 seconds.
- 9 = It allows you to set the volume of the acoustic signal and optionally a sound at the touch of the display.
- 9a = Allows you to set the volume of the beep and choose a sound when touching the display

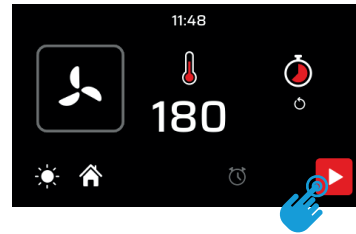
Set a timer

- 10 = Increase or decrease time..
- 11 = Confirm once the desired time has been set. An acoustic signal will indicate the term.
- 12 = Confirm and return to the home page.

Function

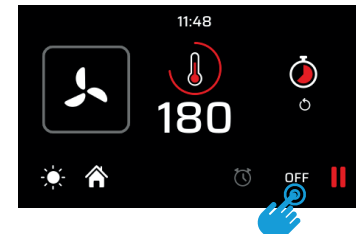
- 13 = Choose cooking function
- 13.1 = Light (turned on or off).
- 13.2 = Home (back to the home screen)
- 14 = Set the cooking temperature.
- 14a = There are two options per set the temperature: scrolling the bar with + or -
- 14b = Confirm the selection
- 15 = Set the cooking time and programmed start.
- 15a = Set the cooking time.
- 15b = Shows the cooking time.
- 15c = Set the start time.
- 15d = Shows the end of the cooking time.
- 15e = Numeric keypad
- 16 = The oven display turns off to save energy after **19'** of inactivity. It can be reactivated with a simple tap. Power consumption in off mode: 0,5 W.

■ COOKING PROCESS



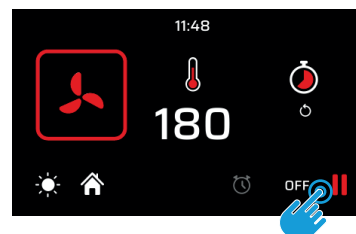
SETTED CAVITY

Once the cavity has been set (cooking function, temperature and timer set) confirm to start preheating. At this point the display will switch to preheating mode



PRE-HEATING PHASE

There are four levels that allow you to monitor the preheating process. The red part will progressively increase until it fills the display - In case of no set cooking time it is possible to suspend the cooking touching the pause button and then finish it using the stop button (the display will turn grey as at the beginning)

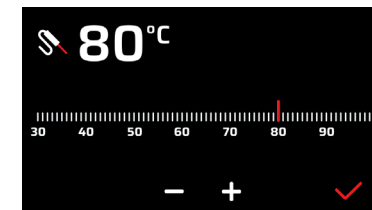


PREHEATING TERMINATED

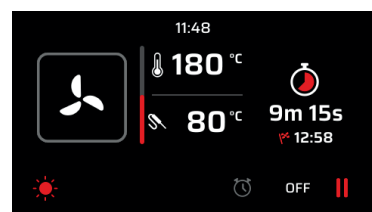
When the set temperature is reached, the display will turn red to indicate the end of the preheating phase, and the start of the cooking phase. If a cooking time has been set, the oven will start the count-down and automatically switch off at the end.

■ COOKING WITH MEAT PROBE

PROBE TEMPERATURE SELECTOR



PROBE TEMPERATURE SELECTOR



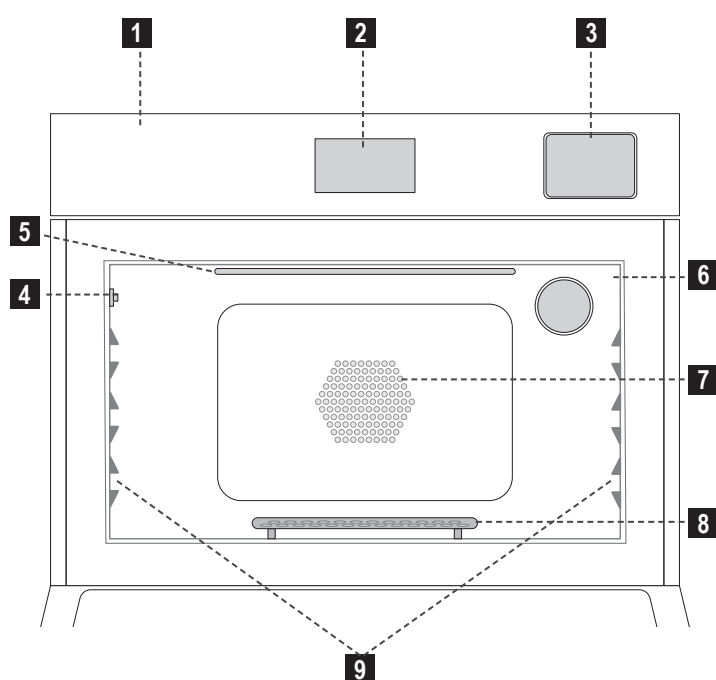
⚠ When using the temperature probe the setting range is shown below, and the heating ends when the temperature value set for the probe is reached.

ATTENTION: use only the temperature probe recommended for this oven

■ FUNCTIONS ICONS

	Microwave This function is especially suited for quickly reheating and defrosting food and ready meals. It is also possible to cook vegetables, fish, some cakes; moreover it is useful for softening butter, melting chocolate and defrosting delicate cakes.
	Hot air (forced convection) This function allows to cook at the same time on different levels various dishes without mixing the relevant smells; useful for lasagna, pizza, croissants, brioches, cakes, pies, etc.
	Grill cooking with closed door The function indicated for quick and deep grilling, for grilling and roasting meat in general, fillet, Florentine steak, grilled fish and even grilled vegetables. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180 ° C. Per cuocere cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill e tostare il pane.
	Vented Grill Particularly quick and deep cooking with significant energy savings, this function is indicated for pork chops, sausages, pork or mixed skewers, game, gnocchi gratin, etc. Also in this case the thermostat should be set at 180°C.
	Steam This function allows to recondition sous-vide dishes at low temperature, keeping the original colours and the uniform smooth texture. Best for cooking vegetables, fish and delicate food items.
	Combination steam + convection Good for cooking in the oven with the advantages of steam. This function allows to reduce the cooking time while maintaining the vitamins and nutritional properties of food. Best results setting the oven temperature between 130° and 230°C.
	Combination steam + microwave This function allows to combine the advantages of steam cooking with the speed of microwaves; it is particularly suited for rice, vegetables, flans, minced meat, mashed potatoes.
	Combination convection + microwave This function is most indicated for cooking roast pork and chicken quickly but without drying out the food in the end. Time saving can reach 40-50%.
	Combination grill + microwave This function is most indicated for cooking in a short time “family meal” quantities of gratin dishes (e.g. potatoes and cheese), baked pasta, vegetables with tough texture. Also in this case the thermostat should be set at 180°C.
	Steam cleaning This program is specifically intended to be used for softening soil that is deposited on the cavity walls, so that cleaning gets simpler without need to use chemicals and abrasive means. Set a duration of 15 minutes.

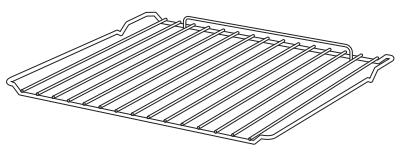
■ PRODUCT DESCRIPTION



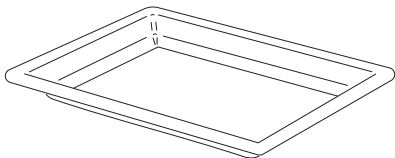
- 2 TFT TOUCH DISPLAY**
- 3 DRAWER FOR WATER LOAD**
- 4 FOOD PROBE SOCKET**
- 5 GRILL HEATER**
- 6 OVEN LAMP**
- 7 CONVECTION HEATER AND FAN**
- 8 BOILER WITH LID**
- 9 RACK SUPPORTS**

- 1 CONTROL PANEL**

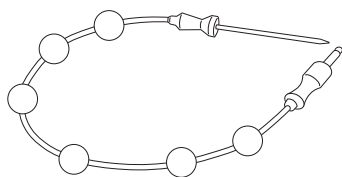
- Supplied accessories



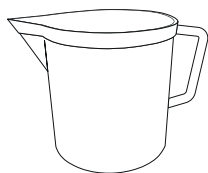
Wire rack
For cookware, trays and roasting



Pyrex glass tray
For microwave cooking and drip pan use

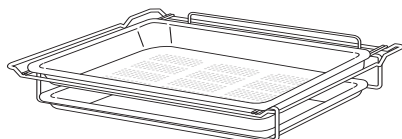


Food probe
To reheat and cook food selecting core temperature

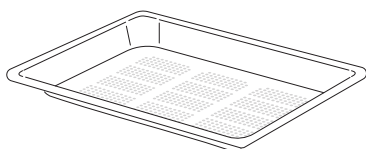


Jug
To fill the water tank for steam cooking and to collect the water when emptying the tank

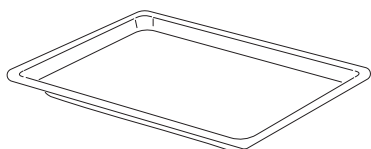
- Steam cooking set



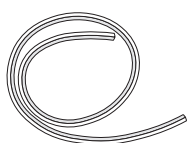
Wire frame supporting 2 dedicated trays:



Perforated tray, allows steam to reach the food completely



Shallow tray, to collect condensation water dripping down



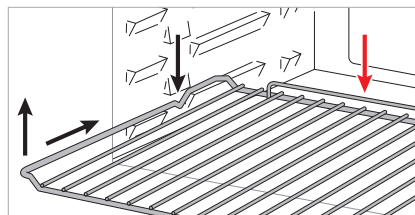
Silicon pipe
To be used with the jug when emptying the tank

- Use of the accessories

Wire rack

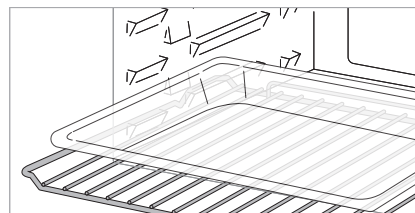
Lift the outer part of the rack and push it into the cavity to slide beyond the corner. Select the desired level suitable for the cooking function

Note: the barrier indicated by the red arrow must be oriented upwards and shows the back side of the rack..



Pyrex glass tray

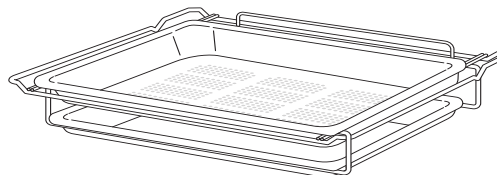
When the glass drip pan is used, place it on the grill



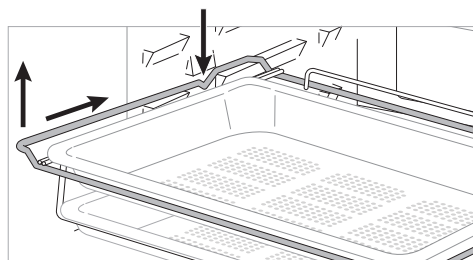
Steaming

Baking tray:

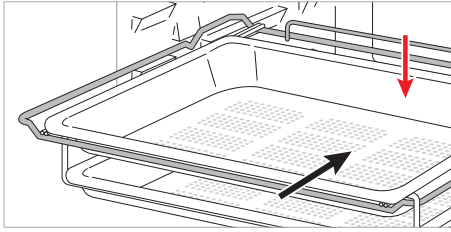
Insert the baking tray in the wire frame as shown.



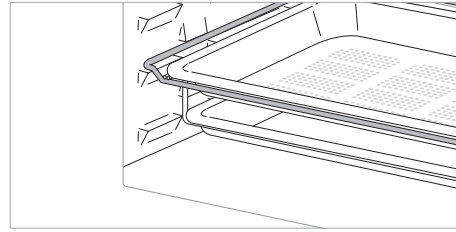
Lift the outer part of the frame and push it into the cavity to slide beyond the corner.



Note: the barrier indicated by the red arrow must be oriented upwards and shows the back side of the frame.



Frame with baking trays fully inserted



■ INSTRUCTIONS FOR USE - Microwave

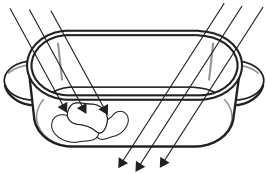


How it works

A magnetron is located in the oven, which converts current into electromagnetic waves. These waves are distributed evenly throughout the cooking space and are also reflected by the walls, which are made of metal. In this way they reach the food from all sides. In order for microwaves to reach and penetrate the food, it is important to use dishes suitable for microwaves e.g. porcelain, glass, cardboard, plastic but not metal.

NOTE: the metal accessories supplied with the appliance can also be used for combined functions with microwaves. Remember not to place metal dishes or containers or items with metal decorations on them as they may generate sparks.

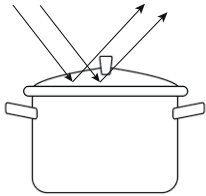
The molecules that make up food, especially water molecules, are set in motion by microwaves (approx. 2.5 billion times per second). This generates heat, which propagates from the edges of the food towards the inside. Heat is therefore generated almost simultaneously throughout the food placed in the oven.



Advantages

Food can generally be cooked without adding much liquid or oil and grease.

Microwaves stop being produced as soon as the cooking process is interrupted or the appliance door is opened. When the appliance is in operation, the closed door prevents microwaves escaping from the appliance.



NOTE: remember NOT to operate the oven with microwaves when it is empty: in the combined modes, during pre-heating, the microwaves are not activated and so the food can be placed inside after this phase.

- USEFUL HINTS

General:

After you switch off the appliance, let the food stand for some minutes (refer to "Microwave Tables: standing time").

Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

Cooking:

If possible, cook food covered with material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep a crust. Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or catch fire in some places. Do not use the appliance to cook eggs in their shells and snails, because they can burst. With fried eggs, pierce the yolks first. Prick food with "skin" or "peel", such as potatoes, tomatoes, sausages, with a fork several times before cooking so that the food does not burst. For chilled or frozen food, set a longer cooking time.

Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.

Vegetables that have a firm structure, such as carrots, peas or cauliflower, must be cooked in water.

Turn larger pieces after half the cooking time.

If possible, cut vegetables into similar sized pieces. If you are cooking a number of portions of the same type of food (eg. boiled potatoes), arrange the portions in a ring around the outside of an ovenproof dish to ensure they cook evenly.

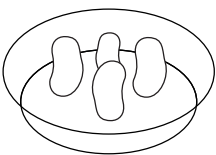
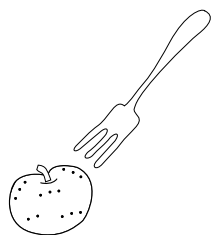
Use flat, wide dishes.

Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with small holes, e.g. on handles or unglazed bottoms. Moisture going into the holes can cause the cookware to crack when it is heated.

Defrosting meat, poultry, fish:

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.

Turn the food after half the defrosting time. If possible, divide and then remove the pieces that have started to defrost.



- Cookware / Material Microwave

	Microwave			Oven/Grill
	Defrosting	Heating	Cooking	
• Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass)	•	•	•	•
• Vetro e porcellana non resistente al fuoco 1)	•	-	-	-
• Non-ovenproof glass and porcelain 1)	•	•	•	•
• Ceramic 2), earthenware 2)	•	•	•	-
• Heat-resistant plastic up to 200 °C 3)	•	•	•	-
• Cardboard, paper	•	-	-	-
• Clingfilm	•	-	-	-
• Roasting film with microwave safeclosure 3)	•	•	•	-
• Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	-	-	-	•
• Baking tins, black lacquer or siliconcoated 3)	-	-	-	•
• Baking tray	-	-	-	•
• Ready meals in packaging 3)	•	•	•	•

Ready meals:
Ready meals in metal containers or plastic containers with a metal lid can be defrosted or warmed up in the microwave only if these containers are specifically marked as suitable for microwaves, and by placing them on the PYREX glass drip pan
You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e. g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

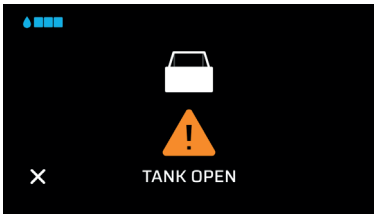
1. With no silver, gold, platinum or metal plating/decorations
2. Without quartz or metal components, or glazes which contain metals
3. You must follow the manufacturer's instructions

■ INSTRUCTIONS FOR USE

Steam cooking

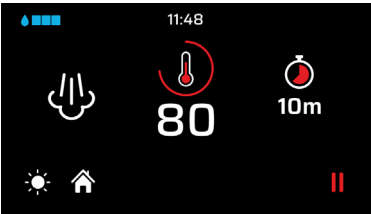
- ADVANTAGES
The steam oven has many advantages, it allows to cook in a healthy and savoury way.
Food is cooked by the moist heat generated by the hot water. This means that the cooking proces happens at not very high temperatures, so that minerals and vitamins inside the food are not altered. With this process the taste and flavour of every food are perfectly maintained. One important feature is that it is possible to avoid using oils ore grease for cooking: for this reason steam is the best method to prepare vegetables and fish, because all nutritional characteristics are preserved. On the other hand, steam is less suited for cooking meat. To be well done meat needs higher temperatures in order to avoid dispersing the internal juices.

- OPERATION
To cook with steam it is necessary to fill the tank at least to the first segments indicating the minimum water quantity. Push on the drawer on the right side of the control panel, so that it is ejected slightly; then pull it out until the stop. Pour in the water using the jug supplied and look at the icon on the display. When opening the drawer the display shows:



At the same time also the segments relevant to the water level will light up. Only use cold tap water; never use filtered (demineralised) or distilled water, mineral water or other liquids.

- NOTE
When setting a steam cooking and the oven is at a temperature higher than the selected value, it will be necessary to wait the cooling of the cavity (indicated by the descending movement of the temperature stripes in the central area of the display). It is possible to set the duration of the cooking but the time countdown will start only after the oven has cooled down. To start the cooking immediately it is necessary to set a temperature value higher than the cavity temperature. (NOTE: steam cooking can be done at max 100°C)



WARNING!
Do not pour water directly inside the boiler in the bottom side of the oven cavity.
Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.
During tank filling, with the water level increasing, the level indicating segments light up sequentially; minimum, medium and finally maximum. When the maximum is reached, an acoustic signal is emitted.
DO NOT POUR ADDITIONAL WATER AFTER THE OVEN HAS SIGNALLED THAT THE TANK IS FULL.
WATER IN EXCESS IS DIRECTLY DUCTED INTO THE OVEN CAVITY AND, FROM THERE, OUTSIDE THE APPLIANCE.
Remove water from the cavity using a sponge or a cloth.
After filling the tank push in the drawer until the latch that holds it closed operates: check that the wording on the display has disappeared.

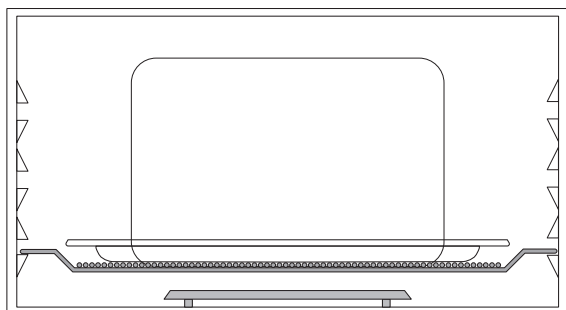
■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination grill + microwave



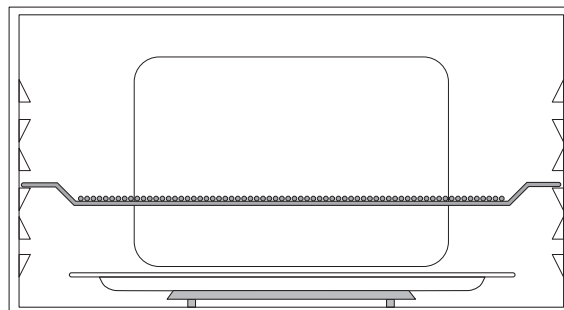
General recommendations: the thermostat should be set at 180°C.

Put tall containers in a low position, use the higher levels for low containers (see 2 suggestions in the pictures). If the food is placed directly on the wire rack, put the pyrex dish underneath to catch any food spillage or juices to minimise cleaning. Control the cooking process: turn the food or change the settings as appropriate.

Type of dish	Quantity	Microwave Power	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Lasagna	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex dish times for raw pasta
Semolina dumplings	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex dish
Maccheroni gratin	1200 g	500 W	180	10 - 12	pasta must be boiled in advance
Cauliflower bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	times with raw vegetable
Tomatoes gratin	800 g	500 W	180	15 - 20	preferably of similar dimension
Stuffed peppers	1400 g	800 W	180	20 - 25	preferably of similar dimension
Eggplant parmesan	1300 g	500 W	180	18 - 23	eggplant cooked in advance
Potato gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex dish
Chicken in pieces	1200 g	500 W	180	30 - 35	turn halfway during cooking
Skewers	600 g	500 W	180	18 - 23	turn halfway during cooking



Setting for tall foods



Setting for flat foods

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination convection + microwave



General recommendations

Put tall containers in a low position, use the higher levels for low containers.

If the food is placed directly on the wire rack, put the pyrex dish underneath to catch any food spillage or juices to minimise cleaning. Control the cooking process: turn the food or change the settings as appropriate.

Type of dish	Quantity	Microwave Power	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Chicken (whole)	1200 g	500 W	200	35 - 40	brush with oil. turn halfway during cooking
Roast Beef (boned)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	rare well done
Pork knuckle	1000 g	270 W	180	30 - 35	brush with oil. turn halfway during cooking
Meat loaf	900 g	500 W	180	20 - 25	turn halfway during cooking
Whole fish	1200 g	270 W	210	30 - 35	preferably use oven paper bag
Frozen Hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	rare well done turn halfway during cooking
Pizza frozen Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza America frozen	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination steam + convection

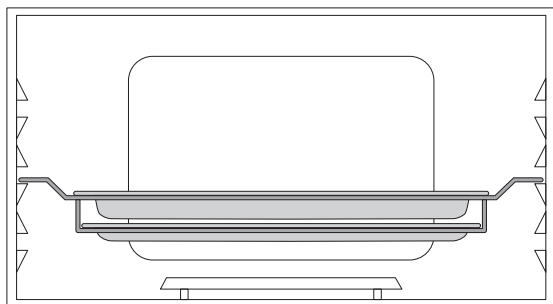


General recommendations

When cooking with steam, keep the food raised from the bottom of the container in order to avoid soaking it in water.

Use one of the examples shown below to choose the most appropriate set of accessories depending on quantity and size of the food.

Type of dish	Quantity	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Chicken (whole)	1200 g	200	65 - 70	brush with oil.
Chicken breasts	350 g	130	25 - 30	
Duck (whole)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	rare well done
Roast Pork	1000 g	180	80 - 100	brush with oil.
Fish (e.g. trout)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 Fishes
Tuna steaks	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 Fishes
Asparagus (green)	400 g	130	30 - 40	white asparagus cook in less time (20 - 30 min)
Carrots	300 g	130	30 - 40	
Bread (white)	1000 g	180	45 - 60	2 pieces, 500 g each



■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination steam + microwave



General recommendations

Control the cooking process: turn or flip the pieces and/or vary the settings as required

Type of dish	Quantity	Microwave Power	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	use a pyrex dish add broth immediately (same weight as rice)
Fish (bream, bass)	800 g	270 W	85	5 - 6	oil the perforated tray before putting the fish inside pierce the skin in several positions
Shrimp / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Potatoes - carrots - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	peel the potatoes and cut the vegetables in regular pieces
Cauliflower / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	Setting for flat foods
Meat loaf	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ CLEANING - CARE - MAINTENANCE

Cleaning



WARNING!

Please refer to the paragraphs about safety.

- Clean the front side of the appliance using a soft cloth soaked in soapy warm water.
- To clean metallic surfaces use a normal detergent.
- Clean the inside of the oven after every usage. In this way it is possible to remove dirt and stains more easily.
- After every usage clean the oven accessories and let them dry accurately. Use a soft cloth soaked in soapy warm water.

Stainless steel parts

- Clean the oven door only with a wet sponge.
- Dry it using a soft cloth.
- Avoid the used of steel wool, acids or abrasive products that could damage the oven surface.
- clean the control panel using the same precautions.

Cleaning the door gasket

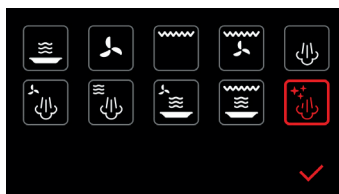
- Regularly check the door gasket. It is located around the opening of the oven cavity.
- - Do not operate the appliance if the door gasket is damaged.
- - Contact an authorised service centre.
- To clean the door gasket please refer to the general instructions about cleaning.

Steam cleaning cycle

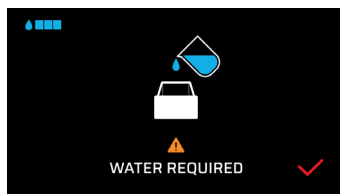
This procedure used steam to make the removal of food and grease residues from the oven easier.

1. Select the function - Steam Cleaning.
2. Fill the tank with the jug supplied.
3. The preset cycle temperature will be 90°C and the recommended duration is 15 minutes.
4. At the end of the cleaning cycle let the appliance cool down.
5. Once cooled, clean the internal surfaces with a cloth..

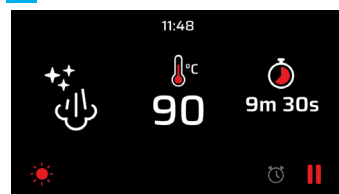
1



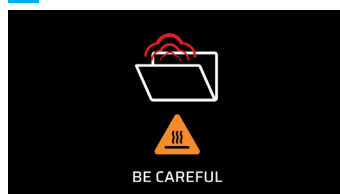
2



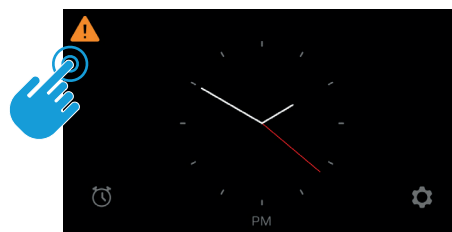
3



4



- Emptying and washing the tank

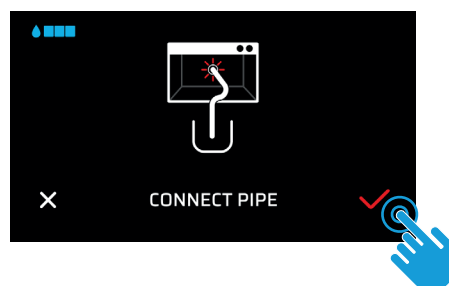


At first power on, a yellow warning triangle appears on the display. Opening the door and touching it, the display shows the message:

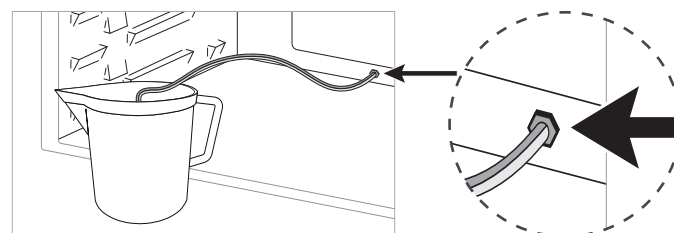


If you do not want to perform the washing cycle, touching the X button makes the triangle disappear; it will be possible to perform the washing selecting the relevant button after opening the settings menu.

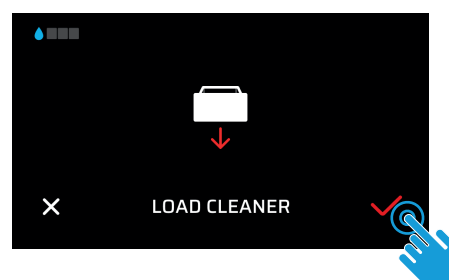
If you want to proceed with the washing push the confirmation button and the display will show:



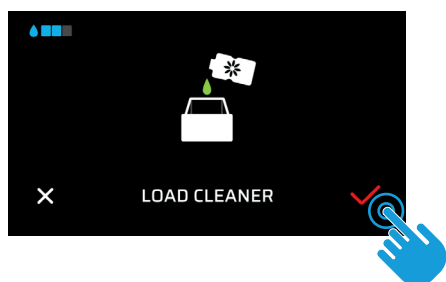
Next insert the silicon tube (included with the accessories) onto the metal nozzle protruding from the back wall of the cooking cavity under the perforated area. Insert the other end of the tube into a container having at least 1L capacity (e.g. the jug supplied in the oven). Then push the confirmation button (the pump begins to operate and starts the emptying).



When the tank is empty the display prompts to load the descaling solution (5% citric acid, or a package of a descaling product for coffee machine or steam iron) for a complete cleaning use 1L of solution.



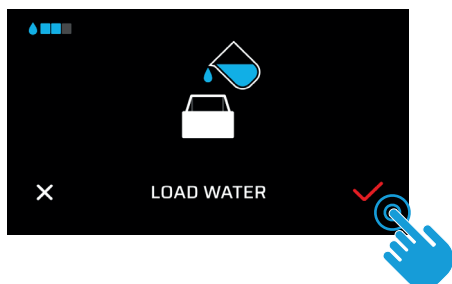
Opening the drawer and confirming the picture becomes:



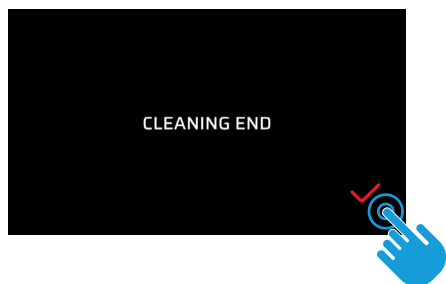
Pushing the confirmation the pump is restarted and the washing of tank and water circuit is performed. When the tank is empty it is necessary to rinse with water (1L again). The display shows:



Opening again the drawer and confirming, the display shows::

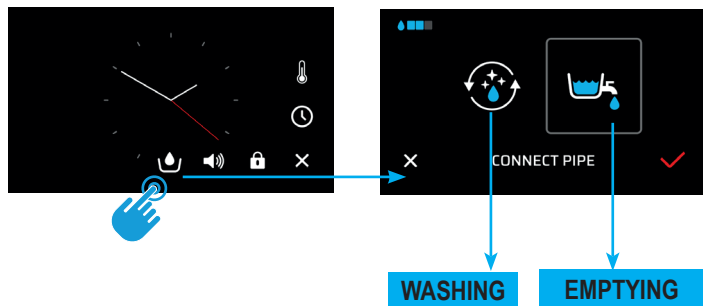


Completely fill the tank and confirm to start the pump and begin the final emptying operation. At the end (the process will take about 10 minutes) the display shows:

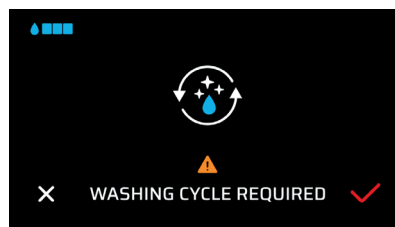


When the washing has ended, pushing the confirmation button, it will be possible to start using the appliance normally.

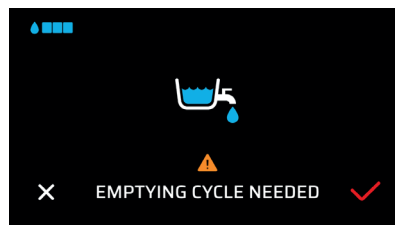
The washing and emptying cycles can be performed at any moment by entering the relevant menu pushing the settings button



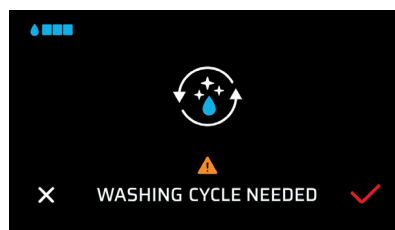
Meaning of warnings relevant to the water circuit



This warning appears every time the oven is connected to the mains supply. It is only informative and allows to normally operate the appliance even if the washing is not performed.



This warning appears 7 days after the last filling of the tank and invites to empty it to avoid deterioration of the water quality. It is only informative and allows to normally operate the appliance even if the emptying is not performed. However it is recommended to empty the tank after every cooking cycle in order to begin the next cooking with a fresh water load



This warning appears after the boiler has worked for 80 hours (steam and modes combined with steam). From this moment it will be possible to perform only 10 more cooking cycles with steam: then, if the washing is not performed, the operation modes with steam can be selected but, when trying to start them, an error message will be displayed and the cooking will not begin.

■ CLEANING AND MAINTENANCE

Recommendations for cleaning the oven and the front panel

OVEN

COMPONENT	CLEANING METHOD	WARNINGS
Oven inside facciata e porta	It is recommended to clean the oven after every use. Dirt is cleaned more easily avoiding to let it burn several times at high temperatures. Remove every removable part and clean it separately with hot water and non-abrasive detergent. The cavity is cleaned with a soft cloth soaked with a solution made of water and ammonia. Rinse and dry. Clean the front of the appliance and the door sealing surfaces with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.	Do not use vapor cleaner to clean the interior of the oven. Do not use abrasive/corrosive detergents or sharp tools to clean the glass of the door as they could damage and break the surface.
Tray	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	Remove residual food immediately after use.
Grills	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	In case of encrusted and hardened dirt, we recommend soaking the grills for a few hours before cleaning them.

FRONT PANEL

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

■ PULIZIA E MANUTENZIONE

Replacing the lamp

- WARNING!**
Before you change the lamp:
Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
CAUTION: The lamp and the lamp glass cover can be hot.
Put a soft cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity. Always use the same lamp type.
Replacing the lamp
Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
- Clean the glass cover.
- Replace the lamp with a suitable 25W Halogen lamp.
- Re-install the glass cover.

■ PROBLEM SOLVING

Guide for the resolution



ATTENTION!

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

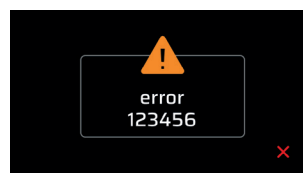
■ PROBLEM SOLVING - Error messages

System errors

The following errors will be displayed in case of an anomaly

Description	Error code
Cavity probe in open circuit	00
Cavity probe in short circuit	01
Boiler probe in open circuit	02
Boiler probe in short circuit	03
Meat probe in open circuit	04
Meat probe in short circuit	05
Overheating	08
Boiler not heating	09
Pump not operating	10
Emptying error	14
Washing needed	15
Tangential fan not working	16
Communication error	20

ERROR MESSAGE



In case of error disconnect and reconnect the appliance. If the error is present again you will need the intervention of an authorized technician

Close the oven door.

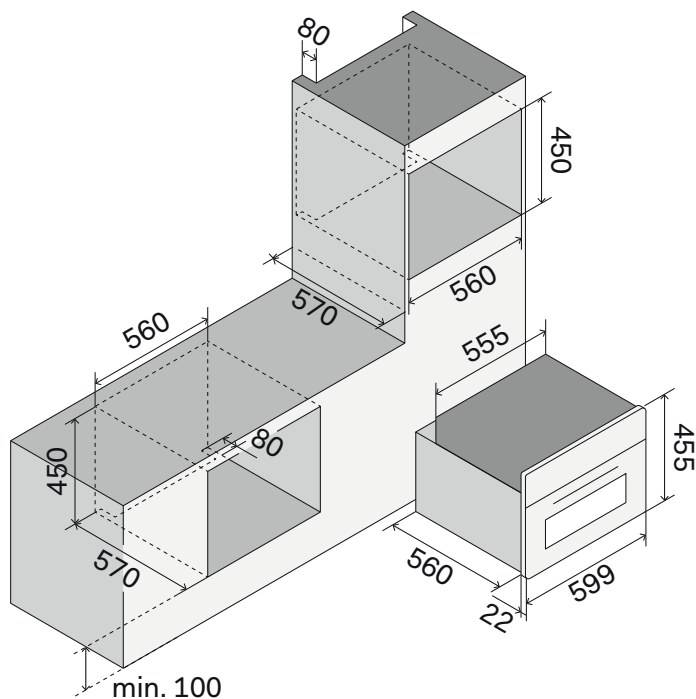
■ INSTALLATION

Instructions for installation



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

Fig.A - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ INSTALLATION - Electrical connection



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

Installation rules

This appliance complies with the following directives

DIRECTIVE 2002/96/CE

LOW TENSION DIRECTIVE 2014/35/EU

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU

REGULATION No. 1935/2004 (contact with foods)

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

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

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

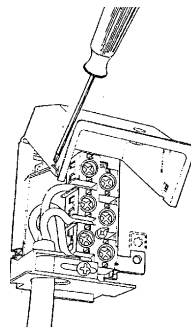
- The characteristics of the electromagnetic switch or of the socket can withstand the load of the equipment (see data on the plate);
- The power supply system must have an effective earth connection.

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

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

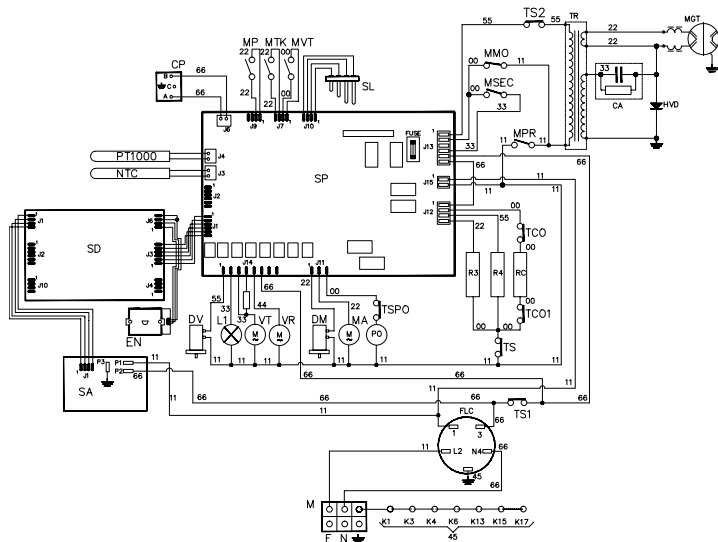
For direct connection to the network, it is necessary that:

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



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

■ Wiring diagrams



Key

F	Phase	TS2	Safety thermostat 120 °C
N	Neutral	TCO	Safety thermostat 318 °C (TCO)
M	Terminal board	TCO1	Safety thermostat 318 °C (TCO)
FUSE	Fuse 10A	TSPO	Safety thermostat 90 °C
FLC	LC Filter	MSEC	Secondary microswitch for microwave
L1	Oven lamp	MMO	Monitor microswitch for microwave
SA	Power supply board	MPR	Primary microswitch for microwave
SD	Display board	MP	Door microswitch
SP	Ignition electrode	MTK	Water loading tank Microswitch
EN	Encoder	MVT	Cooling fan microswitch
CP	Meat probe connector	00	Black
SL	Water level detector	11	Brown
DM	Microwave dumper	22	Red
DV	Steam dumper	33	White
PD	Pump	44	Yellow
VR	Oven fan	45	Yellow - green
VT	Cooling fan	55	Grey
RC	Boiler heating element	66	Blue
R3	Grill heating element	K1	Earth wire for terminal board
R4	Circular heating element	K3	Earth wire for oven fan
PT1000	Temperature probe	K4	Earth wire circular resistance
NTC	NTC Probe	K6	Earth wire oven lamp 1
MGT	Magnetron	K13	Earth wire for grill
TR	High voltage transformer	K15	Earth wire appliance chassis
HVD	High voltage diode	K17	Earth wire for power supply
CA	Capacitor 1,05 uF		
MA	Electrical ignition microswitch		
TS	Safety thermostat 135 °C		
TS1	Safety thermostat 135 °C		

⚠ AVERTISSEMENT IMPORTANT POUR LA SECURITE

Caracteristiques des appareils

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



17. L'emballage est destiné à protéger l'équipement contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont facilement recyclables car ils ont été sélectionnés selon des critères écologiques. Leur recyclage permet de réduire le besoin en matières premières et de diminuer le volume des déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent également des matériaux qui, s'ils sont mal manipulés ou éliminés, peuvent être potentiellement dangereux pour la santé humaine et l'environnement. Cependant, ils sont indispensables au bon fonctionnement de l'appareil. Veuillez ne pas vous en débarrasser avec les déchets ménagers. Veuillez vous en débarrasser auprès du centre de collecte/recyclage des déchets de votre collectivité ou contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

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

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

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

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

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

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

23. Danger d'asphyxie.

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

24. Danger de brûlures.

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

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

25. Danger de lésions.

- La capacité de la porte est de max. 8 kg. Les enfants peuvent également se blesser lorsque la porte est ouverte. Les empêcher de s'appuyer sur la porte ouverte, de s'y asseoir ou de s'y accrocher.

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

27. **Attention:** Assurez-vous que le luminaire est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

■ PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

28. Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas endommager ou altérer les verrouillages de sécurité. Ne pas positionner d'objets entre l'avant du four et la porte et ne pas laisser de saletés ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

29. AVERTISSEMENT: ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage sur (1) la porte (pliée), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité. Si la porte et les joints sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien qualifié chargé de l'assistance (formé par le fabricant ou le service clientèle).

30. AVERTISSEMENT: il est dangereux pour toute personne n'ayant pas reçu une formation adéquate d'effectuer des travaux d'entretien et de réparation qui nécessitent le retrait de toute enveloppe ou barrière contre l'exposition aux micro-ondes. Pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. L'altération des branchements électriques et les raccordements des composants et des pièces mécaniques est très dangereuse pour l'utilisateur et peut provoquer des anomalies de fonctionnement.

31. AVERTISSEMENT: ne pas réchauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients, bocal ou bouteilles scellés, car ils pourraient exploser.

32. Lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes, il est destiné à réchauffer les aliments et les boissons. Ne pas utiliser le mode micro-ondes pour sécher des fleurs, des herbes, du pain ou d'autres matériaux inflammables tels que des éponges, des pantoufles, des oreillers ou des coussinets remplis de noyaux de cerises, de blé, de lavande ou de gels, comme ceux utilisés en aromathérapie. S'ils sont chauffés, ces objets peuvent s'enflammer et provoquer des blessures par brûlure, même après avoir été retirés du four.

33. AVERTISSEMENT: lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées qui se développent.

34. Lors de l'utilisation de la fonction « MICRO-ONDES UNIQUEMENT », le four ne doit pas être préchauffé (sans aliments) ou allumé lorsqu'il est vide, car des étincelles pourraient se produire.

35. Avant d'utiliser le four, s'assurer que les ustensiles et les récipients sont spécifiquement conçus pour les micro-ondes (voir les instructions des pages suivantes).

36. Lors du chauffage de liquides (eau, café, lait, etc.) il est possible qu'en raison de l'ébullition différée, le contenu se mette soudainement à bouillir en fin de cuisson et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter cela, il faut introduire dans le récipient une cuillère en plastique ou un petit bâton de verre dans le récipient avant de commencer à chauffer les liquides. Dans tous les cas, manipuler le récipient très soigneusement.

37. Ne pas chauffer des liqueurs à forte teneur en alcool ou de grandes quantités d'huile car ils pourraient s'enflammer.

38. Ne pas chauffer des liqueurs à forte teneur en alcool ou de grandes quantités d'huile car ils pourraient s'enflammer.

39. Il est également conseillé d'agiter ou de remuer les aliments pour assurer une température uniforme. En cas d'utilisation de stérilisateur pour biberons disponibles dans le commerce, avant d'allumer le four, vérifier TOUJOURS que le récipient soit rempli de la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

40. Tous les fours à micro-ondes sont testés et approuvés conformément aux réglementations actuelles en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Par mesure de précaution, les fabricants de stimulateurs cardiaques recommandent de maintenir une distance minimale de 20 à 30 cm entre un four à micro-ondes allumé et un stimulateur cardiaque

afin d'éviter toute interférence possible avec le stimulateur lui-même. Si, pour une raison quelconque, des interférences sont suspectées, éteindre immédiatement le four à micro ondes et contacter le fabricant du stimulateur cardiaque.

41. Si le four surchauffe (utilisation prolongée, utilisation à vide, etc.), le four peut être arrêté par un thermostat de sécurité. Après le refroidissement, le four reprend son fonctionnement normal.

42. Ne pas cuire ou réchauffer des œufs au micro-ondes avec leur coquille car ils peuvent exploser, même une fois cuits.

43. Il convient de noter que les temps de cuisson, de chauffage et de décongélation avec les micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts qu'avec un mode sans micro-ondes. Des temps de cuisson trop longs font que les aliments se dessèchent et peuvent brûler.

■ Cuisson à la vapeur

44. Ne pas faire fonctionner le four si le couvercle de l'ampoule est retiré. La vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et provoquer un court-circuit. Les composants électriques peuvent également être endommagés.

45. Si le four est installé derrière un volet du meuble, il ne doit fonctionner que lorsque le volet est ouvert.

Ne fermer le volet du meuble que lorsque l'appareil est complètement éteint et froid.

46. Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson à la vapeur. De la vapeur peut s'échapper.

■ PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Quand on utilise le four pour la première fois, le faire fonctionner à vide pendant environ 1 heure (230°C), en laissant si possible les fenêtres de la cuisine ouvertes.

- Le four au premier allumage émane des mauvaises odeurs dues aux résidus de fabrication tels que les graisses, les huiles et les résines.

- Une fois ce temps écoulé, le four est prêt à effectuer la première cuisson.

- Quand le four a refroidi, le nettoyer en suivant les instructions du paragraphe « Nettoyage et entretien ».

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

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

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

■ DISPLAY - Légende des icônes

	Pause
	Démarrage
	°C - °F
	Bloquer l'afficheur
	Confirmation
	Réglages
	Sonde viande
	Début
	Lumière

	Temporisateur
	Sortie - Fin
	Horloge
	Confirmer les paramètres
	Désactive

■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Réglages



Début: page initiale de l'afficheur

- 1 = Permet de passer à l'écran de réglage de la cavité
- 2 = Permet de régler le temporisateur
- 3 = Permet d'accéder directement aux réglages

 = Attention au premier démarrage : cycle de lavage requis (n'empêche pas l'opération si elle n'est pas exécutée) *

REMARQUE: Le triangle jaune disparaît :

A- seulement si le réservoir est rempli d'un peu d'eau et complètement vidé.

* (si l'opération de lavage/vidange n'est pas effectuée, le four fonctionnera normalement mais le triangle jaune restera visible).

B- après avoir touché le triangle jaune et ouvert la porte, la page-écran indiquée ci-dessous s'affiche sur l'écran. En touchant le symbole  dans le coin inférieur gauche le triangle disparaît.



** Pour effectuer les opérations de vidange ou de lavage du réservoir, se reporter au chapitre « NETTOYAGE - SOIN - ENTRETIEN ».

Réglages

- 4 = Choix de l'échelle de degrés (°C ou °F)
 - 5 = Réglage de l'heure
 - 6 = Permet de sortir ou de terminer une fonction.
 - 7 = Vous permet de verrouiller l'écran
 - 8 = Pour déverrouiller le contact sur l'écran pendant 10 secondes
 - 9 = Permet de régler le volume du signal sonore et au choix un son au toucher de l'afficheur
 - 9a = Vous permet de sélectionner le lavage ou la vidange du réservoir
- #### Régler le temporisateur
- 10 = Augmenter ou diminuer le temps.
 - 11 = Confirmer une fois que le temps souhaité est réglé. Un signal sonore en indiquera la fin
 - 12 = Confirmer et retourner à la page de début.

Les fonctions

- 13 = Choisir la fonction de cuisson
- 13.1 = Lumière (allumée ou éteinte)
- 13.2 = Début (Retourne à l'écran initial)
- 14 = Régler la température de cuisson.
- 14a = Il existe deux options pour régler la température
 - faire glisser la barre
 - avec + ou

14b = Confirmer la sélection

15 = Régler le temps de cuisson et le démarrage programmé.

15a = Régler le temps de cuisson

15b = Affiche l'heure du terme de cuisson.

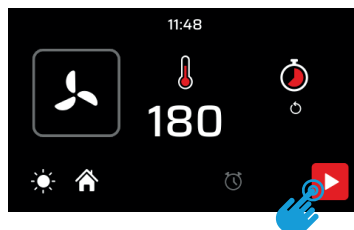
16c = Réglez l'heure de début.

15d = Confirmer les paramètres

15e = Clavier numérique

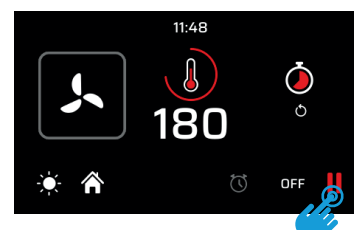
16 = L'écran du four s'éteint par économie d'énergie après 19' d'inactivité. Il est possible de le réactiver en appuyant dessus. La consommation d'énergie en mode arrêt est de 0,5 W.

■ PROCESSUS DE CUISSON



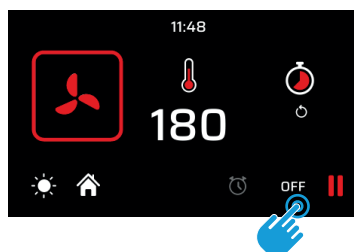
CAVITÉ RÉGLÉE

Une fois la cavité réglée (fonction de cuisson, température et temporisateur réglés) confirmer pour démarrer le préchauffage. À ce stade l'afficheur passera à la modalité de préchauffage.



PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Il y a quatre niveaux permettant de surveiller le processus de préchauffage. La partie rouge augmentera progressivement jusqu'à remplir l'afficheur - Si aucun tempo di cottura era stato impostato é possibile sospendere la cottura (PAUSA, premendo il tasto) oppure terminarla premendo OFF.

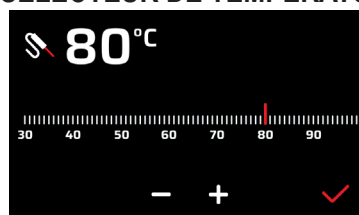


PRÉCHAUFFAGE FINI

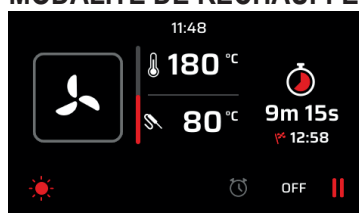
Quand la température réglée soit atteinte, l'afficheur deviendra rouge pour indiquer la fin de la phase de préchauffage et le début de la phase de cuisson. Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement au terme de ce délai.

■ CUISSON AVEC SONDE POUR VIANDE

SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE DE LA SONDE



MODALITÉ DE RÉCHAUFFEMENT AVEC SONDE



 La plage de réglage ci-dessous est indiquée lors de l'utilisation de la sonde de température et le chauffage se termine lorsque la température définie pour la sonde est atteinte. **ATTENTION : utiliser uniquement la sonde de**

température préconisée de ce produit.

■ FONCTION



Fonction micro-ondes

Cette fonction est particulièrement adaptée pour chauffer et décongeler rapidement des aliments ou des plats précuits. Il est également possible de cuire des légumes, du poisson, certains desserts. Elle est également utile pour ramollir le beurre, faire fondre le chocolat et décongeler les gâteaux délicats.



Cuisson multi-ventilée (convection)

Cette fonction permet de cuire simultanément différents plats sur plusieurs niveaux sans que les odeurs ne se mélangent ; il est possible de faire des lasagnes, des pizzas, des croissants et des brioches, des tartes, des gâteaux, etc.



Cuisson au gril à porte fermée

Cette fonction convient pour griller rapidement et profondément, gratiner et rôtir la viande en général, le steak de filet, le bifteck à la florentine, le poisson grillé et également les légumes grillés. La cuisson avec le gril électrique doit être effectuée avec le thermostat à 180 °C. Pour cuire des aliments fins au milieu du gril et griller du pain.



Cuisson gril ventilée

Particulièrement rapide et profonde avec des économies d'énergie considérables, cette fonction convient à de nombreux aliments tels que : côtelette de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchi à la romaine, etc. La cuisson avec le gril électrique doit être effectuée avec le thermostat à 180 °C.



Cuisson à la vapeur

Cette fonction permet de régénérer des aliments préparés sous vide à basse température, en conservant les couleurs, l'uniformité et la texture moelleuse d'origine. Excellent pour la cuisson des légumes, du poisson et des aliments délicats.



Cuisson combinée vapeur + convection

Pour la cuisson avec l'avantage de la vapeur. Utiliser cette fonction pour réduire le temps de cuisson tout en conservant les vitamines et les propriétés nutritionnelles des aliments. Pour l'utiliser, réglez la température entre 130°C et 230°C.



Cuisson combinée vapeur + micro-ondes

C'est le mode de cuisson le plus adapté pour conserver les avantages de la cuisson à la vapeur tout en gagnant du temps ; convient particulièrement aux risottos, légumes, flans, viandes hachées, purée de pommes de terre.



Cuisson combinée convection + micro-ondes

C'est le mode de cuisson le plus adapté pour préparer rapidement un rôti de porc ou de poulet, sans que les aliments soient secs à la fin. Des gains de temps allant jusqu'à 40-50%.



Cuisson combinée gril + micro-ondes

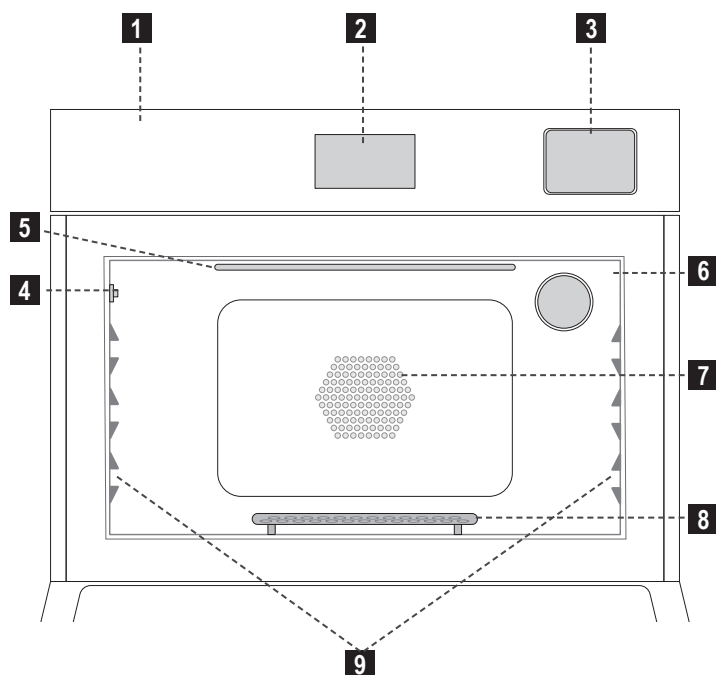
C'est le mode de cuisson le plus adapté pour cuire des quantités en peu de temps pour la famille des gratins (par exemple, pommes de terre et fromage), des pâtes cuites au four, des légumes consistants. La cuisson avec le gril électrique doit être effectuée avec le thermostat à 180 °C.



Cycle de nettoyage à la vapeur

Il s'agit d'un programme spécifique destiné à ramollir la saleté déposée à l'intérieur du four et à faciliter son nettoyage sans utiliser de produits chimiques ni de moyens abrasifs. La durée est de 15 minutes.

■ DESCRIPTION DU PRODUIT



1 PANNEAU DE COMMANDE

2 ÉCRAN TACTILE TFT

3 BAC À EAU

4 PRISE POUR THERMOSONDE

5 GRIL

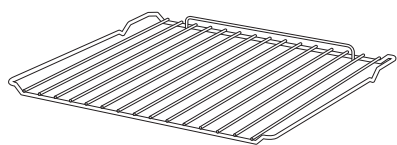
6 AMPOULE DE FOUR

7 VENTILATEUR ET RÉSISTANCE COVECTION

8 CHAUDIÈRE AVEC COUVERCLE

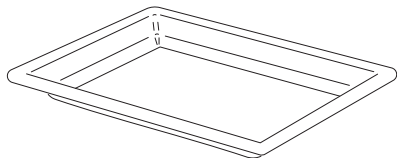
9 SUPPORTS DE GRILLE

- Accessoires fournis



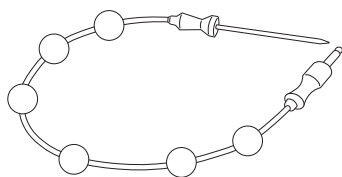
Grille

Pour casseroles, plateaux et rôtis



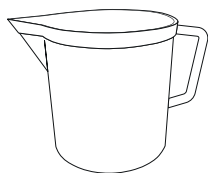
Lèchefrite en verre

On l'utilise pour le mode de cuisson au micro-ondes



Thermosonde

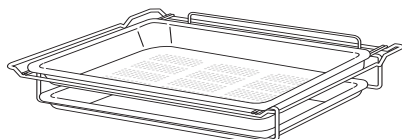
Pour chauffer et cuire les aliments en sélectionnant la température interne



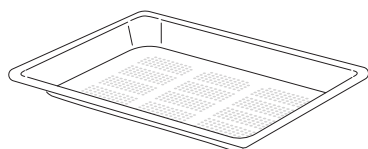
Carafe

Pour remplir le réservoir d'eau pour la cuisson à la vapeur et pour recueillir l'eau lors de sa vidange

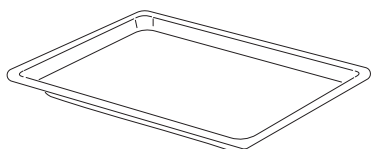
- Ensemble de cuisson à la vapeur



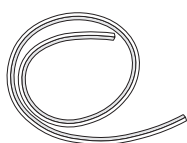
Support pour 2 plateaux dédiés



Lèchefrite perforée, permettant à la vapeur d'atteindre les aliments



Lèchefrite perforée, permettant à la vapeur d'atteindre les aliments



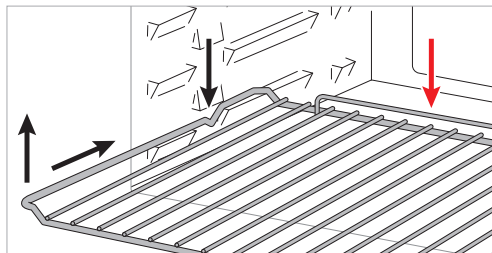
Tube en silicone à utiliser avec la carafe pour vider le réservoir

- Usage des accessoires

Grille

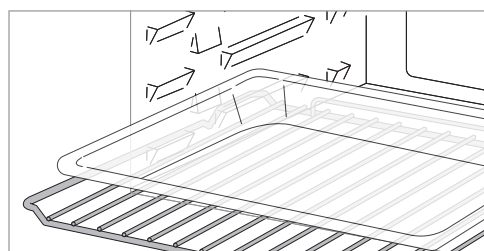
Soulevez l'avant du gril et poussez-le vers l'intérieur pour surmonter l'angle. Sélectionnez le niveau souhaité en fonction de la fonction de cuisson.

Remarque: la barrière indiquée par la flèche rouge est orientée vers le haut et montre l'arrière du gril.



Lèchefrite en verre Pyrex

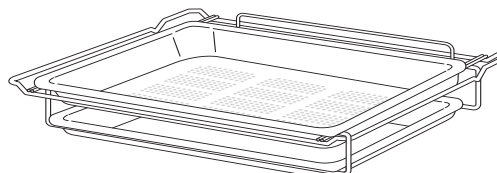
Si vous utilisez la lèchefrite en verre, placez-la sur le gril.



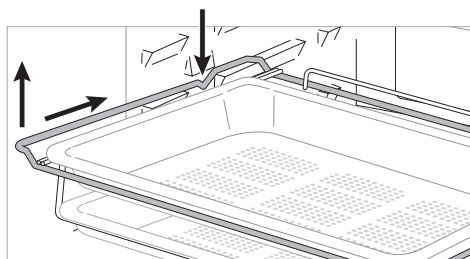
Cuisson à la vapeur

Lèchefrite perforée:

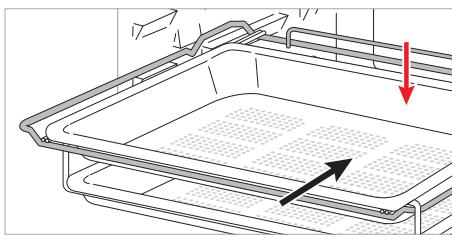
Insérer la lèchefrite dans le cadre comme indiqué.



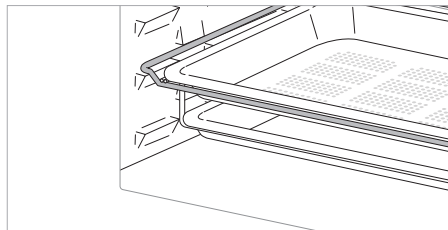
Soulever la partie avant du cadre et la pousser vers l'intérieur pour la faire glisser au-delà du coin.



Remarque: la barrière indiquée par la flèche rouge est dirigée vers le haut et montre l'arrière du cadre.



Cadre complet avec lèche-frites insérées

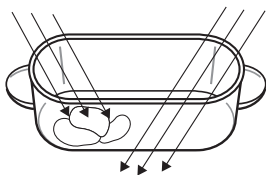


■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Micro-ondes

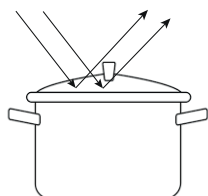


Fonctionnement

Dans le four se trouve un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques. Ces ondes sont réparties uniformément dans la cavité de cuisson et sont également réfléchies par les parois métalliques. De cette façon, elles atteignent les aliments de tous les côtés. Pour que les micro-ondes puissent atteindre et pénétrer les aliments, il est important d'utiliser de la vaisselle adaptée aux micro-ondes, par exemple en porcelaine, en verre, en carton, en plastique mais pas en métal.



REMARQUE: les accessoires métalliques fournis avec l'appareil peuvent également être utilisés pour les fonctions combinées avec les micro-ondes. Nous rappelons de ne pas placer dessus des plats ou des récipients en métal ou portant des décorations métalliques, car ils pourraient produire des étincelles. Les molécules qui composent les aliments, notamment les molécules d'eau, sont mises en mouvement par les micro-ondes (environ 2,5 milliards de fois par seconde). Cela produit de la chaleur, qui se propage vers l'intérieur à partir des bords des plats. La chaleur est donc générée presque simultanément dans tous les aliments placés dans le four.



Avantages

En général, le plat peut être cuit aux micro-ondes sans ajout ou avec un petit ajout de liquide ou de graisse. La production de micro-ondes se termine au moment où l'on arrête la cuisson ou que l'on ouvre la porte de l'appareil. Pendant la cuisson, la porte fermée et intacte offre une protection suffisante contre les projections éventuelles de micro-ondes.

REMARQUE: nous rappelons de NE PAS faire fonctionner le four à vide avec les micro-ondes : dans les modes combinés, les micro-ondes ne sont pas activées pendant le préchauffage et les aliments peuvent donc être introduits à la fin de cette phase.

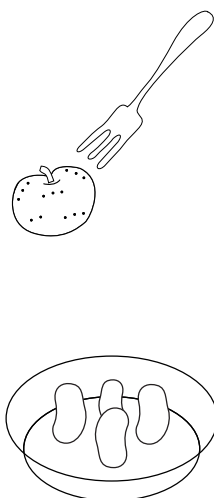
- CONSEILS UTILES

Général:

Retirer les aliments des récipients en aluminium ou en métal avant la cuisson. Après avoir éteint l'appareil, laisser reposer les aliments pendant quelques minutes (voir les tableaux : temps de repos).

Cuire:

Si possible, faire cuire les aliments recouverts d'un matériau adapté à une utilisation dans le four à micro-ondes (par exemple, un film alimentaire, des couvercles). Faire cuire les aliments sans couvercle si l'on souhaite conserver une croûte. Ne pas trop cuire les plats en réglant les valeurs de puissance et de temps trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou s'enflammer à certains endroits. Ne pas utiliser l'appareil pour cuire des œufs dans leur coquille ou des escargots, car ils pourraient éclater. Pour les œufs au plat, percer d'abord les jaunes. Percer les aliments avec une "peau" ou une "écorce", comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, avec une fourchette plusieurs fois avant la cuisson afin qu'ils n'éclatent pas. Pour les aliments réfrigérés ou congelés, régler un temps de cuisson plus long. Les plats contenant une sauce doivent être remués de temps en temps. Les légumes qui ont une consistance solide, comme les carottes, les petits pois ou le chou-fleur, doivent être cuits avec ajout d'eau. Retourner les plus gros morceaux après la moitié du temps de cuisson. Si possible, couper les légumes en morceaux de taille similaire. Si l'on fait cuire plusieurs portions d'un même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, les disposer en cercle dans un plat à four pour assurer une cuisson uniforme. Utiliser des assiettes larges. Ne pas utiliser de casseroles en porcelaine, en céramique ou en terre cuite présentant de petits trous, par exemple sur les poignées ou les fonds non émaillés. L'humidité qui pénètre dans les trous peut provoquer la rupture de cette vaisselle lorsqu'elle est chauffée.



Décongélation de la viande, de la volaille, du poisson:

Disposer les aliments congelés sur une assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur un accessoire approprié qui permet au liquide de rester en contact avec les aliments sans salir le four. Retourner les aliments après la moitié du temps de cuisson. Si possible, diviser puis retirer les morceaux qui ont commencé à dégeler.

- Casseroles/Matériel pour micro-ondes

	Micro-ondes			Four/Grill
	Décongeler	Réchauffer	Cuire	
• Verre et porcelaine résistant à la chaleur (sans composants métalliques, par exemple Pyrex, verre résistant à la chaleur)	•	•	•	•
• Verre et porcelaine ne résistent pas au feu 1)	•	-	-	-
• Lèchefrites, verre et vitrocéramique en matériau résistant à la chaleur/au gel (par exemple Arcoflam)	•	•	•	•
• Céramique 2), terre cuite 2)	•	•	•	-
• Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200°C 3)	•	•	•	-
• Carton, papier	•	-	-	-
• Film pour aliments	•	-	-	-
• Sachets de cuisson avec fermeture adaptée aux micro-ondes 3)	•	•	•	-
• Lèchefrites en métal, par exemple en émail ou en fonte	-	-	-	•
• Lèchefrites peintes en noir ou revêtues de silicone 3)	-	-	-	•
• Lèchefrite pour desserts	-	-	-	•
• Plats prêts conditionnés	•	•	•	•

Plats prêts:

Les plats préparés contenus dans des récipients métalliques ou des récipients en plastique avec couvercle métallique ne peuvent être décongelés ou réchauffés au micro-ondes que si ces récipients sont expressément marqués comme convenant aux micro-ondes, et en les plaçant sur la lèchefrite en verre PYREX. Il est nécessaire de suivre les instructions du fabricant imprimées sur l'emballage (par exemple, retirer le couvercle métallique et percer le film plastique).

- 1. Sans placage en argent, or, platine ou métal/décorations
- 2. Sans composants au quartz ou métal ou émaux contenant des métaux
- 3. Suivre les instructions du fabricant

■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Cuisson à la vapeur

- AVANTAGES

Le four à vapeur présente de nombreux avantages, par exemple, il permet une cuisine diététique et saine. La cuisson a lieu grâce à la chaleur humide générée par l'eau elle-même. Cela signifie que la cuisson ne se fait pas à une température trop élevée, de sorte que les minéraux et les vitamines restent intacts. Ce processus permet également de préserver parfaitement la saveur et l'arôme de toutes sortes d'aliments. Un aspect à ne pas sous-estimer est que la cuisson à la vapeur signifie qu'aucun assaisonnement, aucune huile et, surtout, aucune graisse n'est utilisée. Pour ces raisons, c'est le meilleur moyen de cuire les légumes ainsi que le poisson, car il préserve parfaitement les principes nutritionnels. Toutefois, ce type de cuisson est moins adapté à la viande. Pour que la viande soit bien cuite, elle a besoin de températures beaucoup plus élevées afin que les soi-disant jus ne soient pas perdus. Avec la cuisson à la vapeur, tous les aliments sont savoureux, même s'ils sont légers et presque totalement dépourvus d'assaisonnement. Il s'agit donc de la solution idéale pour ceux qui souhaitent suivre un mode de vie sain et équilibré également à table.

- FONCTIONNEMENT

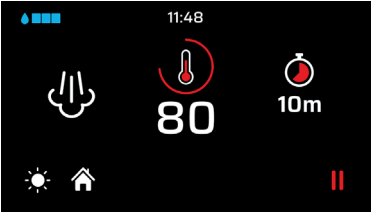
Pour cuisiner à la vapeur, le réservoir doit être rempli au moins jusqu'à la l'encoche qui marque la quantité d'eau minimale. Pour ce faire, appuyer sur le tiroir (bac de chargement) du panneau de commande frontal, de sorte qu'il s'enclenche en arrière ; puis le tirer au maximum jusqu'à l'arrêt. Verser ensuite l'eau dans le tiroir avec la carafe graduée et observer l'icône sur l'afficheur. Lorsque le bac est retiré, l'écran affiche ce qui suit:



En même temps, les segments concernant les niveaux d'eau s'allument également. Utiliser uniquement de l'eau froide du robinet. Ne jamais utiliser d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée, d'eau minérale ou d'autres liquides.

- REMARQUE

Dans le cas où l'on souhaite programmer une cuisson à la vapeur et que le four est à une température plus élevée que celle souhaitée, il faudra attendre le refroidissement de la cavité (indiqué par le mouvement descendant des bandes de température dans la zone centrale de l'afficheur). Il est possible de régler le temps de cuisson mais le temps ne sera compté qu'après le refroidissement du four. Pour que la cuisson commence immédiatement, la température réglée doit être supérieure à la température de la cavité. (REMARQUE : pour la cuisson à la vapeur, la température maximale est de 100°C)



ATTENTION!

Ne pas verser d'eau directement dans le bouilleur situé au fond du four. Ne pas verser de liquides inflammables ou d'alcool dans le bac à eau. Pendant le remplissage, à mesure que le niveau augmente sur l'affichage, les segments minimum, moyen et enfin maximum s'allument progressivement. Lorsque le segment maximal s'allume, un signal acoustique est également émis. NE PAS VERSER PLUS D'EAU APRÈS QUE LE FOUR AIT INDIQUÉ QUE LE RÉSERVOIR EST PLEIN. TOUT EXCÈS D'EAU SE RETROUVERAIT DIRECTEMENT DANS LA CAVITÉ DU FOUR ET, AU-DELÀ, À L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL. Enlever l'eau éventuelle de la cavité à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Après le remplissage, fermer le tiroir jusqu'à ce qu'il s'enclenche : vérifier que la mention TANK disparaît de l'écran.

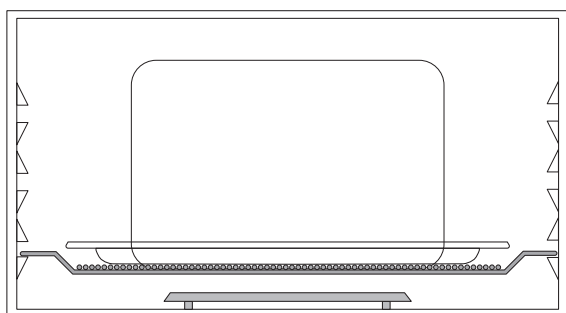
■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée gril + micro-ondes



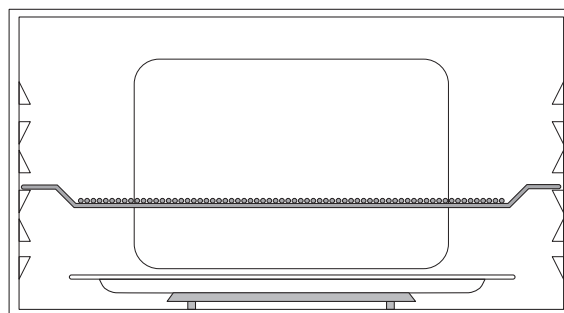
Conseils généraux: le thermostat doit être réglé à 180°C.

Positionner les grands récipients et les poêles au fond, les plats à four ayant une hauteur plus basse aux niveaux supérieurs (voir 2 propositions dans les photos). Si les aliments sont placés directement sur le gril, placer la lèchefrite en Pyrex en dessous pour recueillir la graisse et les jus de cuisson. Effectuer le contrôle de la cuisson : renverser ou tourner des morceaux et/ou varier les réglages selon les besoins.

Type d'aliments	Quantité	Puissance micro-ondes	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Lasagnes Gnocchis à la romaine	1100 g	500 W	180	25 - 35	plat à four en Pyrex temps de cuisson avec pâtes non cuites
Macaronis gratinés	600 g	500 W	180	15 - 18	plat à four en Pyrex
Choux-fleurs en sauce béchamel	1200 g	500 W	180	10 - 12	les pâtes doivent être bouillies en premier
Tomates gratinées	1000 g	800 W	180	13 - 18	temps de cuisson avec légumes crus
Poivrons farcis	800 g	500 W	180	15 - 20	de préférence qu'ils soient de dimensions égales
Aubergines à la parmesane	1400 g	800 W	180	20 - 25	de préférence qu'ils soient de dimensions égales
Pommes de terre gratinées	1300 g	500 W	180	18 - 23	aubergines cuites avant
Poulet en morceaux	1100 g	800 W	180	18 - 23	poêle en Pyrex
Brochettes	1200 g	500 W	180	30 - 35	renverser à mi-cuisson
Spiedini	600 g	500 W	180	18 - 23	tourner à mi-cuisson



Cuisson des aliments hauts



Cuisson des aliments bas

■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée convection + micro-ondes



Conseils généraux

Positionner les grands récipients et les poêles au fond, les plats à four ayant une hauteur plus basse aux niveaux supérieurs.

Si les aliments sont placés directement sur le gril, placer la lèchefrite en Pyrex en dessous pour recueillir la graisse et les jus de cuisson. Effectuer le contrôle de la cuisson : renverser ou tourner des morceaux et/ou varier les réglages selon les besoins. .

Type d'aliments	Quantité	Puissance micro-ondes	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Poulet (entier)	1200 g	500 W	200	35 - 40	badigeonner avec de l'huile tourner à mi-cuisson
Rôti de bœuf (désossé)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	saignant à point
Jarret de porc	1000 g	270 W	180	30 - 35	badigeonner avec de l'huile tourner à mi-cuisson
Pain de viande	900 g	500 W	180	20 - 25	tourner à mi-cuisson
Poisson entier	1200 g	270 W	210	30 - 35	utiliser de préférence papier de cuisson pour four
Hamburgers surgelés	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	saignant à point tourner à mi-cuisson
Pizza surgelée Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza américaine surgelée	450 g	270 W	230	23 - 27	

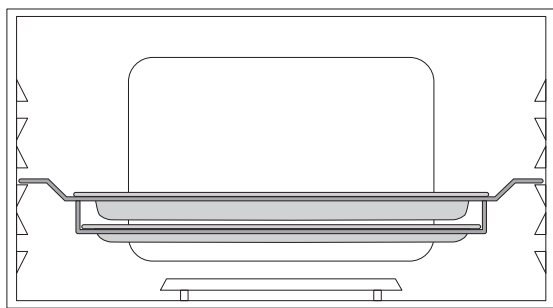
■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée vapeur + convection



Conseils généraux

Lors de la cuisson à la vapeur, il est nécessaire de maintenir les aliments au-dessus du fond du récipient pour éviter qu'ils ne soient immergés dans l'eau de condensation. Choisir parmi les configurations illustrées en bas de page celle qui convient le mieux à la quantité et à la taille des aliments.

Type d'aliments	Quantité	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Poulet (entier)	1200 g	200	65 - 70	badigeonner avec de l'huile
Blancs de poulet	350 g	130	25 - 30	
Canard (entier)	2000 g	180	130 - 150	
Rosbif	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	saignant à point
Rôti de porc	1000 g	180	80 - 100	badigeonner avec de l'huile
Poisson (par exemple, la truite)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 poissons
Thon en tranches	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 tranches
Asperges (vertes)	400 g	130	30 - 40	les asperges blanches cuisent en moins de temps (20-30 min)
Carottes	300 g	130	30 - 40	
Pain (blanc)	1000 g	180	45 - 60	2 morceaux, 500 grammes



■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée vapeur + micro-ondes



Conseils généraux

Contrôlez le processus de cuisson : tournez ou retournez les pièces et/ou modifiez les réglages selon vos besoins.

Type d'aliments	Quantité	Puissance micro-ondes	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	utiliser un plat à four en Pyrex ajouter tout de suite le bouillon dans le récipient (poids égal à celui du riz)
Poisson (daurade, bar)	800 g	270 W	85	5 - 6	graisser la lèchefrite perforée avant d'y placer le poisson perforer la peau à certains endroits
Crevettes / langoustines	500 g	270 W	85	2 - 3	
Pommes de terre - carottes - courgettes	600 g	500 W	90	5 - 6	éplucher les pommes de terre et couper les légumes en morceaux réguliers
Chou-fleur / brocoli	500 g	500 W	95	6 - 8	tcoupé en morceaux réguliers
Pain de viande	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ NETTOYAGE - SOIN - ENTRETIEN

Nettoyage



ATTENTION!

Se reporter aux chapitres consacrés à la sécurité.

- Nettoyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède savonneuse.
- Pour nettoyer les surfaces métalliques, utiliser un produit de nettoyage standard.
- Nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation. Il est ainsi plus facile d'éliminer les taches.
- Après chaque utilisation, nettoyer les accessoires du four et les sécher soigneusement. Utiliser un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède savonneuse.

Parties en acier inox

- Nettoyer la porte du four avec une éponge humide uniquement.
- La sécher avec un chiffon doux.
- Éviter d'utiliser de la laine d'acier, des acides ou des produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four.
- Nettoyer le panneau de commande du four en prenant les mêmes précautions.

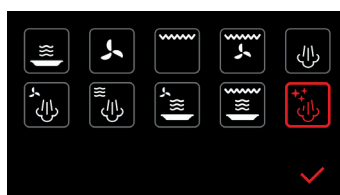
Nettoyage du joint de la porte

- Vérifier régulièrement le joint de la porte. Le joint de porte est situé autour du cadre de la cavité du four.
 - Ne pas utiliser l'appareil si le joint de la porte est endommagé.
 - Contacter le Centre d'Assistance Agréé.
- Pour nettoyer le joint de la porte, se reporter aux informations générales sur le nettoyage.

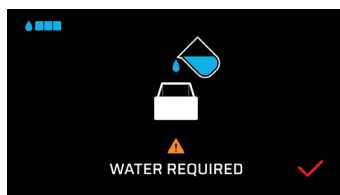
Cycle de nettoyage à la vapeur

- Cette procédure utilise la vapeur pour faciliter l'élimination des graisses et des résidus alimentaires dans le four.
1. Régler la fonction - Cycle de nettoyage à la vapeur.
 2. Remplir le réservoir avec la carafe appropriée.
 3. La température du cycle sera de 90°C et la durée recommandée est de 15 minutes
 4. Laisser l'appareil refroidir après le cycle de nettoyage.
 5. Une fois refroidi, nettoyer les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

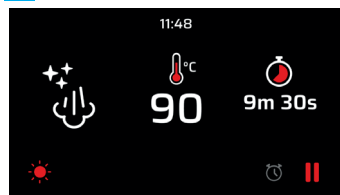
1



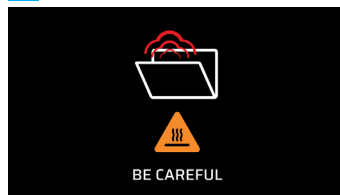
2



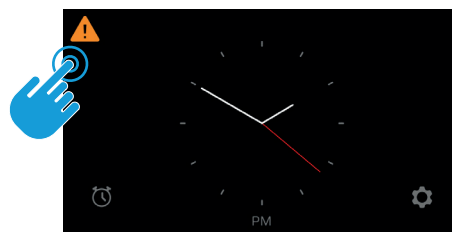
3



4



- Vidange et lavage du réservoir

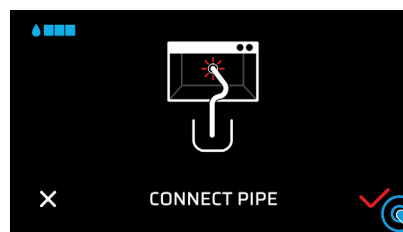


Le triangle d'avertissement jaune s'affiche à l'écran lorsque le système est mis en marche pour la première fois. En ouvrant la porte et en le touchant, l'écran affiche le message suivant.

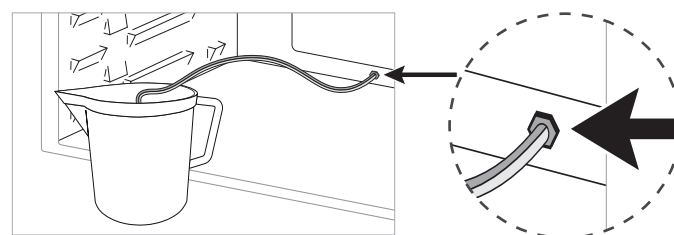


SSi l'on ne souhaite pas effectuer le lavage, il suffit de toucher le symbole X et le triangle jaune disparaîtra ; il sera possible d'effectuer le lavage en sélectionnant le bouton correspondant après avoir ouvert le menu des paramètres.

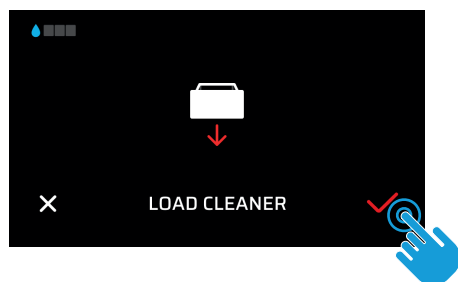
Si au contraire on souhaite poursuivre le processus de lavage, appuyer sur la touche de confirmation et l'afficheur indiquera



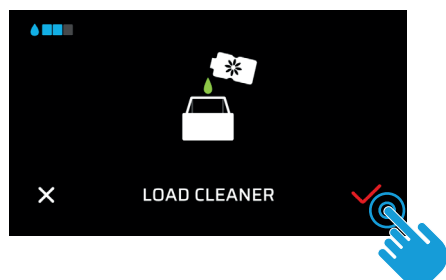
Pour ce faire, insérer le tube en caoutchouc fourni sur le bec métallique qui dépasse de la paroi arrière de la chambre de cuisson, sous la zone perforée. Introduire l'autre extrémité du tube dans un récipient de collecte d'une capacité de 1L (par exemple, la carafe fournie). Appuyer maintenant sur la touche de confirmation de la vidange (la pompe démarre).



Après avoir vidé le réservoir, un message apparaît en indiquant de charger la solution de détartrage (acide citrique à 5 % ou un sachet d'anti-calcaire pour les machines à café ou les fers à repasser). Pour un nettoyage complet, utiliser 1L de solution.



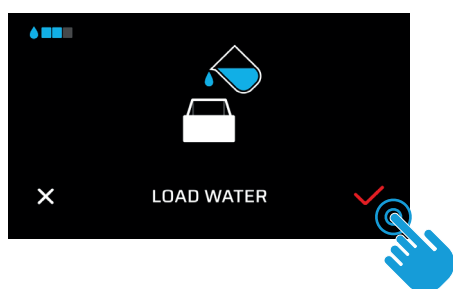
En ouvrant le tiroir et en confirmant, l'image devient :



En appuyant sur la touche de confirmation, la pompe redémarre et rince le réservoir et le circuit d'eau. Lorsque le réservoir est vide, rincer avec de l'eau (1L de plus) : l'écran affiche :



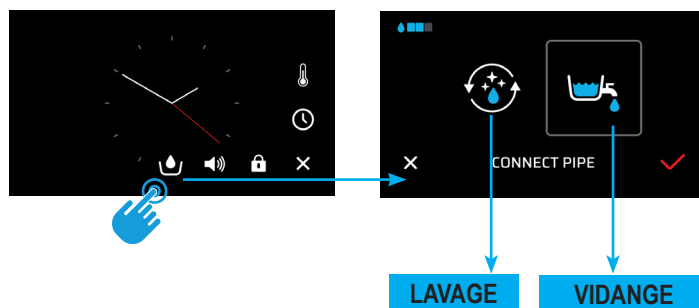
En ouvrant le tiroir et en confirmant, l'image devient :



Remplir complètement le réservoir et appuyer sur la touche de confirmation pour démarrer la pompe et commencer la vidange finale. Une fois terminée (l'opération dure environ dix minutes), l'écran affiche :



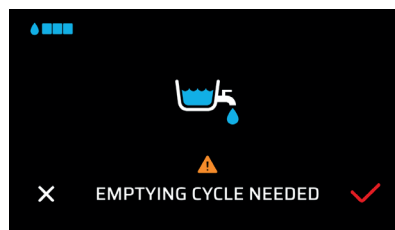
Lorsque le processus de rinçage est terminé, il est possible de commencer à utiliser l'appareil normalement en appuyant sur la touche de confirmation. Le lavage et la vidange du réservoir peuvent être effectués à tout moment en accédant au menu correspondant en appuyant sur le bouton de réglage.



Signification des avertissements concernant le circuit d'eau

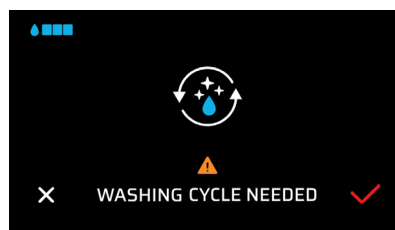


Cet avertissement apparaît chaque fois que le four est branché au réseau électrique. Il est fourni uniquement à titre d'information et permet d'utiliser l'appareil normalement même si aucun lavage n'est effectué.



Cet avertissement apparaît 7 jours après le dernier remplissage du réservoir et invite à le vider pour éviter la détérioration de l'eau. Il est fourni uniquement à titre d'information et permet d'utiliser l'appareil normalement même si aucune vidange n'est effectuée.

Toutefois, il est conseillé de vider le réservoir après chaque cuisson afin de commencer celle suivante avec une charge d'eau fraîche.



Cet avertissement apparaît après que la chaudière a fonctionné pendant 80 heures (fonctions vapeur et combinées avec vapeur). À partir de ce moment, seuls 10 autres cycles de cuisson à la vapeur peuvent être effectués : par la suite, si aucun lavage n'est effectué, les fonctions avec vapeur peuvent être sélectionnées mais un message d'erreur apparaîtra au démarrage et la cuisson ne commencera pas.

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

FOUR

COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	AVERTISSEMENTS
Intérieur du four façade et porte	Il est conseillé de nettoyer le four après chaque emploi. La saleté se nettoie facilement en évitant qu'elle brûle à plusieurs reprises à hautes températures. Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément à l'eau chaude avec du détergent non abrasif. La chambre de cuisson est nettoyée avec un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque, puis rincer et essuyer. Nettoyer l'avant de l'appareil et les surfaces d'étanchéité de la porte avec un chiffon doux à l'eau tiède et un détergent.	Ne pas utiliser des produits à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four. Ne pas utiliser des détergents abrasifs ni corrosifs ou des outils pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait endommager la surface et provoquer sa rupture.
Plateau	Immerger dans une solution d'eau tiède et de savon neutre. Essuyer après le lavage.	Éliminer les résidus d'aliments tout de suite après l'utilisation.
Grilles	Nettoyer avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou avec un dégraissant approprié.	En cas de saleté incrustée et durcie, il est conseillé de laisser tremper les grilles pendant quelques heures avant de les nettoyer.

FAÇADE

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

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remplacement de l'ampoule

- ATTENTION!**
Avant de changer l'ampoule:
S'assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute secousse électrique.
Attention: l'ampoule et le couvercle en verre de l'ampoule peuvent être chauds. Placer un chiffon doux sur le fond de l'intérieur de l'appareil. Éviter d'endommager le couvercle en verre de l'ampoule et la cavité. Utiliser toujours le même type d'ampoule.
Remplacement de l'ampoule
Tourner le couvercle en verre de l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
 - Nettoyer le couvercle en verre.
 - Remplacer l'ampoule par une autre halogène de 25W adaptée.
 - Réinstaller le couvercle en verre.

■ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problèmes génériques

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

■ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Messages d'erreur

Erreurs du système

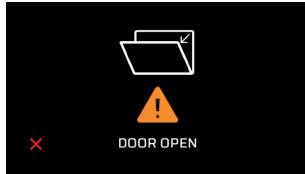
En cas d'anomalie, les erreurs suivantes s'affichent à l'écran:

Description	Code erreur
Sonde cavité interrompue	00
Sonde cavité en court-circuit	01
Sonde chaudière interrompue	02
Sonde chaudière en court-circuit	03
Sonde viande interrompue	04
Sonde viande en court-circuit	05
Surchauffe	08
La chaudière ne chauffe pas	09
La pompe ne fonctionne pas	10
Erreur de vidange	14
Lavage du circuit d'eau nécessaire	15
Le ventilateur tangentiel ne fonctionne pas	16
Erreur de communication	20

AVERTISSEMENT D'UN PROBLÈME



En cas d'erreur déconnecter et connecter de nouveau l'appareil. Si l'erreur persiste l'intervention d'un technicien autorisé sera nécessaire

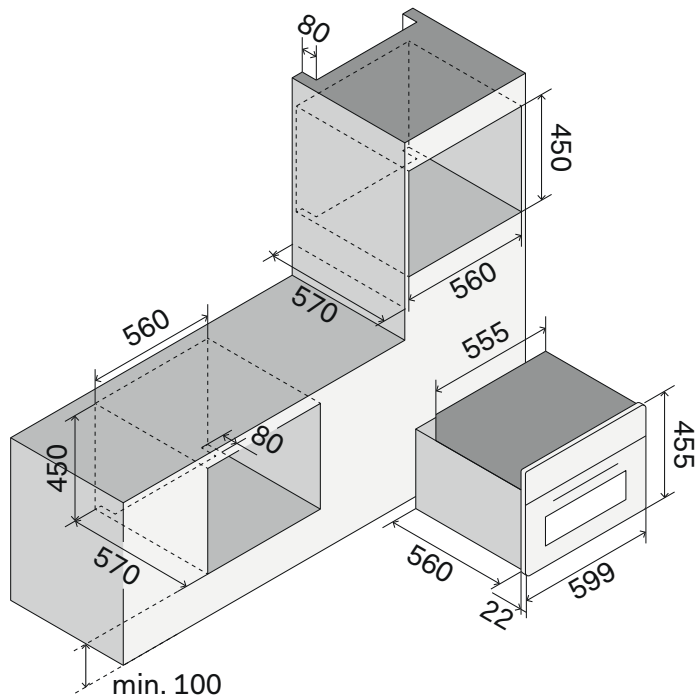


Fermer la porte du four.

■ INSTALLATION - Instructions d'installation

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

Fig.A - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ INSTALLATION - Raccordement électrique

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

Normes d'installation

Cet appareil est conforme aux directives suivantes:

DIRECTIVE 2002/96/CE

DIRECTIVE BASSE TENSION 2014/35/UE

DIRECTIVE COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 2014/30/UE

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

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

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

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

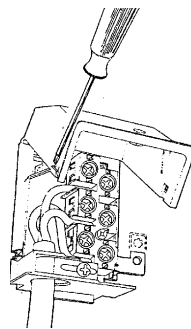
- les caractéristiques de l'interrupteur électromagnétique ou de la prise peuvent supporter la charge de l'appareil (voir les données de la plaque) ;
- l'installation d'alimentation doit être munie d'une mise à la terre efficace.

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

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

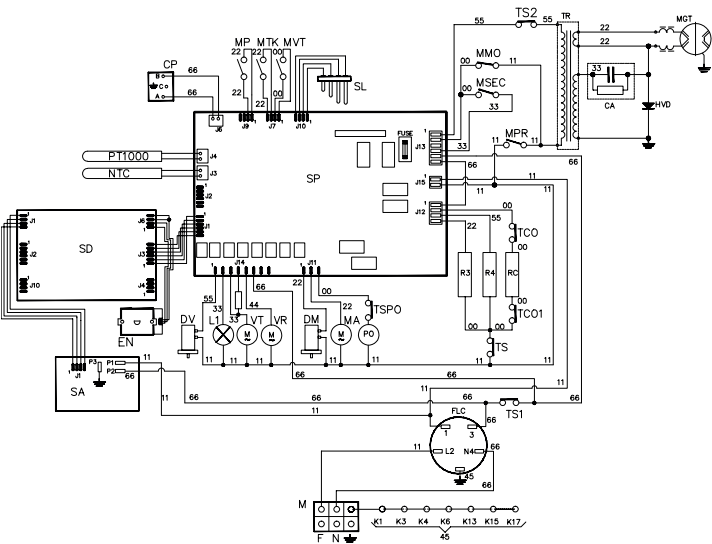
Pour le raccordement direct au réseau, il faut que:

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



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

Schéma électrique



Légende

F	Phase	TS2	Thermostat de sécurité sur la phase 120 °C (TCO)
N	Neutre	TCO	Thermostat de sécurité sur la phase 318 °C (TCO)
M	Bornier	TCO1	Thermostat de sécurité sur la phase 318 °C (TCO)
FUSE	Fusible 10A	TSPO	Thermostat de sécurité sur la phase 90 °C
FLC	Filtre LC	MSEC	Micro secondaire
L1	Lumière four	MMO	Micro Moniteur
SA	Carte alimentation	MPR	Micro primaire
SD	Carte afficheur	MP	Micro porte
SP	Carte puissance	MTK	Micro réservoir chargement d'eau
EN	Encodeur réglage	MVT	Micro ventilateur tangentiel
CP	Connexion sonde de cuisson	00	Noir
SL	Capteur niveau d'eau	11	Marron
DM	Dumper micro-ondes	22	Rouge
DV	Dumper Vapeur	33	Blanc
PD	Pompe	44	Jaune
VR	Ventilateur radial	45	Jaune-Vert
VT	Ventilateur tangentiel	55	Gris
RC	Résistance chaudière	66	Bleu
R3	Résistance gril	K1	Fil de terre bornier
R4	Résistance circulaire	K3	Fil de terre bornier moteur radial
PT1000	Sonde chaudière PT1000	K4	Fil de terre bornier circulaire
NTC	Sonde cavité NTC	K6	Fil de terre bornier lumière four
MGT	Magnétron	K13	Fil de terre bornier résistance gril
TR	Transformateur haute tension	K15	Fil de terre bornier cadre
HVD	Diode haute tension	K17	Fil de terre bornier alimenteur
CA	Condensateur 1.05 uF		
MA	Moteur antenne		
TS	Thermostat de sécurité sur la phase 135 °C		
TS1	Thermostat de sécurité sur la phase 135 °C		

⚠ ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA

Características dos aparelhos

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

do forno superior.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B. nunca use o aparelho com os pés descalços;

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

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

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

F. utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas

sobre como utilizar o aparelho de forma segura e se perceberem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

23. Risco de asfixia.

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

24. Perigo de queimaduras

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

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

25. Perigo de lesões.

- A capacidade da porta é de no máximo 8 quilos. As crianças também podem ferir-se quando a porta está aberta. Não deixe que se apoiem sobre a porta aberta, se sentem sobre a porta ou se pendurem.

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

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

■ PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA

28. Não tente utilizar este forno com a porta aberta, pois o funcionamento com a porta aberta pode causar exposição nociva à energia de micro-ondas. É importante não danificar nem adulterar os bloqueios de segurança. Não colocar quaisquer objetos entre a parte da frente do forno e a porta, nem deixar acumular sujidade ou resíduos de detergente sobre as superfícies de vedação.

29. ADVERTÊNCIA: não utilize o forno se estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno feche corretamente e que não haja danos na (1) porta (dobrada), (2) dobradiças e fechos (quebrados ou soltos), (3) juntas da porta e superfícies de vedação. Se a porta e as juntas estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência qualificado (treinado pelo fabricante ou pelo serviço ao cliente).

30. ADVERTÊNCIA: é perigoso para qualquer pessoa sem formação apropriada efetuar operações de manutenção e reparação que exijam a remoção de qualquer cobertura ou barreira contra a exposição a micro-ondas. Durante as operações de instalação, manutenção e reparação, o aparelho deve ser desligado da rede elétrica. Não abra nunca o invólucro do aparelho. A alteração das ligações elétricas ou dos componentes e partes mecânicas é muito perigosa para o utilizador e pode causar falhas de funcionamento.

31. ADVERTÊNCIA: não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes ou garrafas fechadas, pois podem explodir.

32. Quando o forno funciona no modo de micro-ondas é utilizado para o aquecimento de alimentos e bebidas. Não utilizar o modo de micro-ondas para secar flores, ervas, pão ou outros materiais inflamáveis, como esponjas, chinelos, almofadas de carços de cereja, trigo, lavanda ou géis, como os utilizados em aromaterapia. Se aquecidos, estes objetos podem incendiar-se e provocar ferimentos por queimadura mesmo após terem sido removidos do forno.

33. ATENÇÃO: quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças só devem utilizá-lo sob a supervisão de um adulto, devido às altas temperaturas.

34. Ao utilizar a função "Apenas MICRO-ONDAS", o forno não deve ser pré-aquecido (sem alimento) ou ligado quando estiver vazio, pois provocaria faíscas.

35. Antes de utilizar o forno, certifique-se de que os utensílios e recipientes sejam específicos para micro-ondas (veja as instruções nas páginas seguintes).

36. Durante o aquecimento de líquidos (água, café, leite etc.) é possível que, visto que fervem atrasados, o conteúdo comece a ferver de forma imprevista após aquecido e transborde violentamente, causando queimaduras. Para evitar isso, deve ser colocada uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente antes de começar a aquecer os líquidos. Em todo o caso, manusear o recipiente com muito cuidado.

37. Não aqueça licores de alto teor alcoólico, nem grandes quantidades de óleo, pois podem se incendiar.

38. Após aquecer a comida para bebé (dentro de biberões ou frascos), agite ou misture o conteúdo e verifique a temperatura antes de ser consumido, para evitar queimaduras.

39. É também aconselhável agitar ou misturar os alimentos para garantir uma temperatura uniforme. Se estiver a utilizar esterilizadores de biberões vendidos no comércio, antes de ligar o forno, verifique SEMPRE se o recipiente está cheio com a quantidade de água indicada pelo fabricante.

40. Todos os fornos de micro-ondas são testados e aprovados de acordo com os regulamentos de segurança e compatibilidade eletromagnética em vigor. Como medida preventiva, os fabricantes de estimuladores cardíacos recomendam manter uma distância mínima de 20 a 30 cm entre um forno de micro-ondas ligado e um pacemaker, a fim de evitar possíveis interferências. Se, por qualquer motivo, houver suspeita de interferência, desligue de imediato o forno de micro-ondas e contacte o fabricante do pacemaker.

41. Em caso de sobreaquecimento do forno (utilização prolongada, utilização do forno vazio etc.), o forno pode ser desligado por um termostato de segurança. Depois de arrefecer, o forno voltará a funcionar normalmente.

42. Não cozer nem aquecer ovos no micro-ondas com a casca, pois podem explodir, mesmo após a cozedura.

43. Note que os tempos de cozedura, aquecimento e descongelação com micro-ondas são muitas vezes muito inferiores ao tempo de um modo sem micro-ondas. Tempos de cozedura muito longos secam os alimentos e podem causar a sua combustão.

■ COZEDURA A VAPOR

44. Não ligue o forno se a cobertura da lâmpada não estiver montada. O vapor pode atingir partes sob tensão e provocar um curto-circuito. Os componentes elétricos também podem ficar danificados.

45. Se o forno estiver montado atrás de uma porta de um móvel, deixe a porta aberta sempre que utilizar o forno.

Feche a porta do móvel apenas quando o aparelho tiver arrefecido.

46. Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor. Pode sair vapor.

■ PRIMEIRA ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

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

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

- Após o tempo indicado o forno está pronto para efetuar a primeira cozedura.

- Não cubra o interior do forno com folhas de alumínio como forma de facilitar a limpeza.

- Esta operação altera o desempenho do aparelho e pode danificar o esmalte.

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

■ ECRÃ - Legenda dos ícones

	Quebrar
	Iniciar
	°C - °F
	Bloqueio do ecrã
	Confirmar
	Configurações
	Sonda de carne
	Home
	Luz
	Temporizador

	Saída - Término
	Relógio
	Confirmar configurações
	Desativar

INSTRUÇÕES DE USO

Configurações



Home: página inicial do ecrã.

1 = Permite avançar para o ecrã de definição da cavidade

2 = Permite definir o temporizador.

3 = Permite aceder diretamente às configurações

 = Tenha cuidado aquando da primeira utilização: ciclo de lavagem necessário (**não impede o funcionamento se não efetuado**)

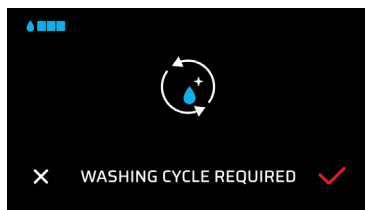
OBSERVAÇÃO: O triângulo amarelo desaparece:

A- só se o reservatório for enchido com um pouco de água e completamente esvaziado.

* (se a operação de lavagem / esvaziamento não for efetuada, o forno funcionará normalmente, mas o triângulo amarelo ficará aceso).

B- depois de tocar no triângulo amarelo e abrir a porta, aparece o ecrã a seguir. Ao tocar no símbolo  no canto inferior esquerdo, o triângulo desaparece.

(O triângulo aparece de novo depois de uma interrupção da alimentação elétrica).



* Para fazer as operações de esvaziamento do reservatório ou de lavagem, consulte o capítulo "LIMPEZA - CUIDADOS - MANUTENÇÃO".

Configurações

4 = Seleção da escala de graus (°C ou °F).

5 = Ajuste de tempo dell'ora

6 = Permite sair ou terminar uma função.

7 = Permite-lhe bloquear o ecrã.

8 = Para desbloquear o toque no visor durante 10 segundos.

9 = Permite configurar o volume do sinal acústico e escolher um som ao toque do ecrã

9a = Permite selecionar a lavagem ou o esvaziamento do reservatório

Configurar um temporizador

10 = Aumente ou diminua o tempo

11 = Confirmar uma vez configurado o tempo desejado

Um sinal acústico indicará o término

12 = Confirmar e voltar à página inicial

Funzi Funções oni

13 = Selecionar a função de cozedura

13.1 = Luz (accesa o spenta)

13.2 = Home (volta ao ecrã inicial)).

14 = Configurar a temperatura de cozedura

14a = Existem duas opções para configurar a temperatura:

- rolando a barra

- com + ou -

14b = Confirme a seleção

15 = Configurar o tempo de cozedura e início programado

15a = Configurar o tempo de cozedura

15b = Exibe a hora do término de cozedura

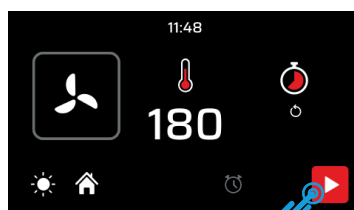
15c = Configurar a hora de início

15d = Conferma impostazioni.

15e = Teclado

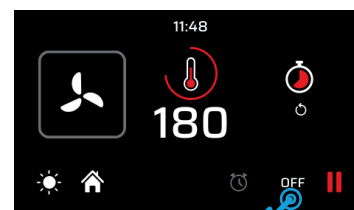
16 = O visor do forno desliga-se para poupança de energia após 19' de inatividade. É possível reativá-lo com um toque. O consumo de energia no modo desligado é de 0,5 W

PROCESSO DE COZEDURA



CAVIDADE DEFINIDA

Após definir a cavidade (com a função de cozedura, temperatura e temporizador configurados), confirme para iniciar o pré-aquecimento. Neste ponto, o ecrã mudará para o modo de pré-aquecimento



FASE DE PRÉ-AQUECIMENTO

- Existem quatro níveis para monitorizar o processo de pré-aquecimento. A parte vermelha aumenta progressivamente até preencher o ecrã.

- Se não tiver sido definido um tempo de cozedura, é possível suspender a cozedura (PAUSE, premindo a tecla) ou terminá-la premindo OFF.

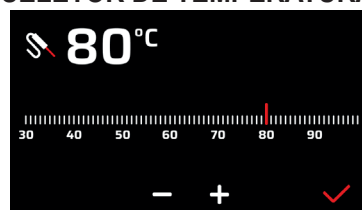


PRÉ-AQUECIMENTO CONCLUÍDO

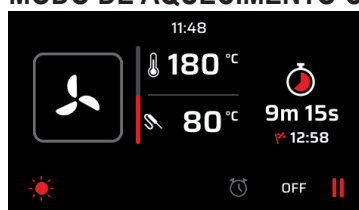
Quando a temperatura configurada é atingida, o ecrã ficará vermelho para indicar o término da fase de pré-aq

COZEDURA COM SONDA DE CARNE

SELETOR DE TEMPERATURA DA SONDA



MODO DE AQUECIMENTO COM SONDA



 Quando utilizada a sonda da temperatura, é apresentado o campo de configuração a seguir, e o aquecimento termina ao ser alcançada a temperatura configurada para a sonda.

ATENÇÃO: usar apenas a sonda de temperatura recomendada para este produto.

■ FUNÇÕES



Função de micro-ondas

Esta função é particularmente indicada para aquecer e descongelar rapidamente os alimentos ou os pratos prontos. Também é possível aquecer legumes, peixe, alguns doces. Para além disso, é útil para amaciar manteiga, derreter chocolate, descongelar tortas delicadas.



Cozedura ventilada múltipla (convecção)

É a função que permite a cozedura simultânea, em vários níveis, de diferentes pratos, sem que os seus odores se misturem uns com os outros; é possível cozer lasanhas, pizza, croissants e brioches, tartes, quichês etc.



Cozedura com grelhador com porta fechada

A função indicada para grelhar de forma rápida e intensa, para gratinar e assar as carnes em geral, filé, bistecca alla Fiorentina, peixes grelhados e também os legumes grelhados. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180°C. Para a cozedura de alimentos de espessura reduzida colocados na parte central do grelhador e para torrar pão.



Cozedura ventilada com grelhador

Particularmente rápida e intensa, com significativa poupança de energia, esta função é indicada para muitos alimentos, como costeletas de porco, salsichas, espetadas de porco ou mistas, carnes de caça, nhoques alla romana etc. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180°C.



Cozedura a vapor

É a função que permite regenerar alimentos preparados a vácuo (sous vide) a baixa temperatura, mantendo a cor, uniformidade e consistência macia originais. Ótima para a cozedura de legumes, peixe e alimentos delicados..



Cozedura combinada vapor + convecção

Para a cozedura no forno com a vantagem do vapor. Utilize esta função para reduzir o tempo de cozedura, mantendo as vitaminas e as propriedades nutricionais dos alimentos. Para a utilizar, configure uma temperatura entre 130°C e 230°C.



Cozedura combinada vapor + micro-ondas

Trata-se da cozedura mais indicada para manter as vantagens da cozedura a vapor poupando tempo; ideal sobretudo para risottos, legumes, enfiados, carne moída, puré.



Cozedura combinada convecção + micro-ondas

Trata-se da cozedura mais indicada para preparar assados de porco e frango de forma rápida, mas sem que o alimento seque. A poupança de tempo chega a ser de 40-50%.



Cozedura combinada grelhador + micro-ondas

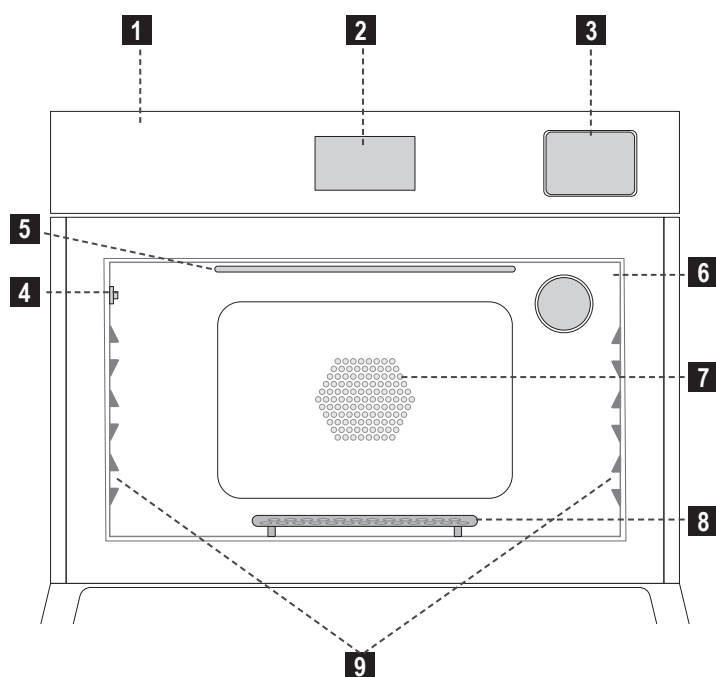
Trata-se da cozedura mais indicada para cozer rapidamente grandes quantidades de gratinados (batatas e queijo, por exemplo), massas no forno, legumes consistentes. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180°C



Ciclo de limpeza a vapor

Trata-se de um programa específico para amaciar a sujidade presente no forno e facilitar a limpeza, sem utilizar substâncias químicas e abrasivos. A duração é de 15 minutos.

■ DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1 PAINEL DE COMANDO

2 ECRÃ TFT TOUCH

3 RECIPIENTE DA ÁGUA

4 TOMADA PARA SONDA TÉRMICA

5 GRELHADOR

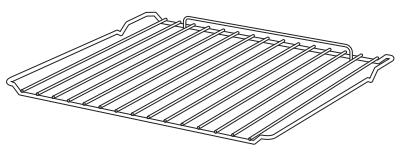
6 LÂMPADA DO FORNO

7 VENTONHA E RESISTÊNCIA DE CONVECÇÃO

8 CALDEIRA COM TAMPA

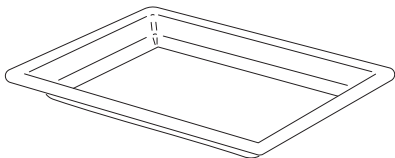
9 SUPORTES DA GRELHA

- Acessórios fornecidos



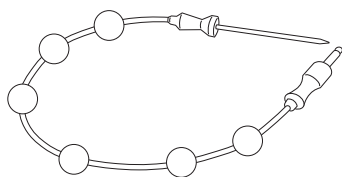
Grelha

Para formas, tabuleiros e assados



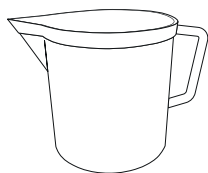
Tabuleiro de vidro

Utiliza-se para o modo de cozedura a micro-ondas



Sonda térmica

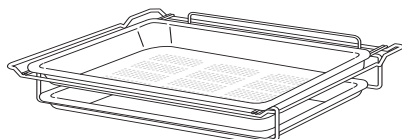
Para aquecer e cozer os alimentos selecionando a temperatura interior



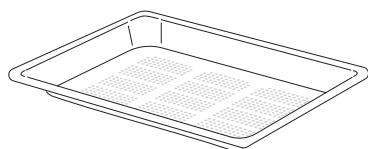
Jarro

Para encher o reservatório de água para a cozedura a vapor e para recolher a água durante seu esvaziamento

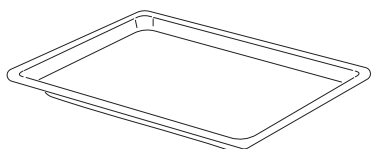
- Kit de cozedura a vapor



Suporte para 2 tabuleiros:



Tabuleiro perfurado, permite que o vapor alcance o alimento



Tabuleiro raso, para recolher a água da condensação que cai



Tubo de silicone para utilizar junto com o jarro, para esvaziar o reservatório

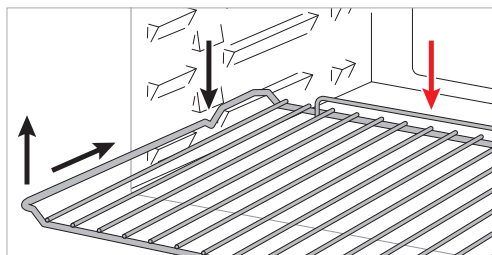
- Uso de acessórios

Grelha

Levante a parte frontal da grelha e empurre-a para dentro fazendo-a deslizar para além do canto.

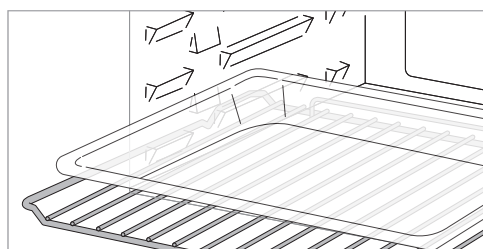
Selecione o nível desejado adequado para a função de cozedura.

Observação: a barreira indicada pela seta vermelha deve ficar girada para cima e mostra a parte traseira da grelha.



Tabuleiro de vidro Pirex

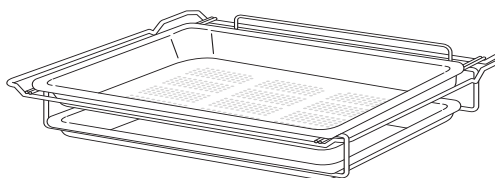
Quando usar a assadeira de vidro, apoie-a na grelha.



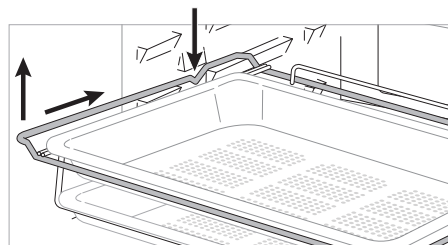
Cozer a vapor

Tabuleiro perfurado:

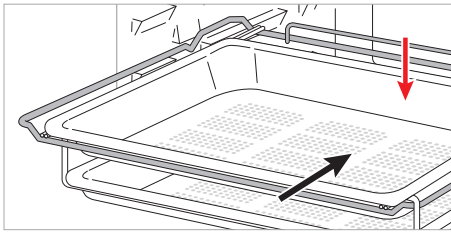
Coloque o tabuleiro no suporte conforme ilustrado.



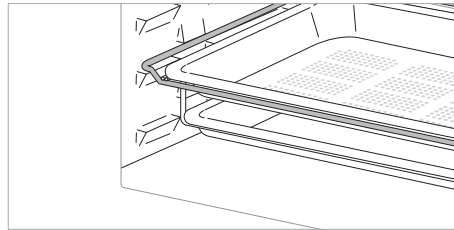
Levante a parte frontal do suporte e empurre-o para dentro fazendo-o deslizar para além do canto.



Nota: A barreira indicada pela seta vermelha está a apontar para cima e mostra a parte de trás do quadro.



Moldura completa com lambe-lambes inseridos

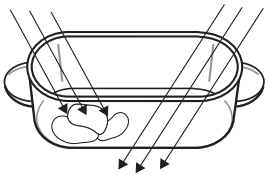


■ INSTRUÇÕES DE USO - Micro-ondas



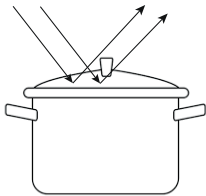
Funcionamento

No forno está instalado um magnetrão que transforma a corrente em ondas eletromagnéticas. Essas ondas distribuem-se uniformemente por toda a cavidade e também são refletidas pelas paredes metálicas. Desta forma, chegam aos alimentos por todos os lados. Para garantir que as micro-ondas possam alcançar e penetrar nos alimentos, é importante utilizar louças adequadas para a utilização no micro-ondas, por exemplo, porcelana, vidro, cartão, plástico, mas não metal. **NOTA:** os acessórios metálicos fornecidos com o aparelho podem ser usados também para as funções combinadas com microondas. Lembramos de não apoiar em cima dos mesmos utensílios ou recipientes metálicos ou dotados de decorações metálicas, dado que podem gerar faíscas. As moléculas que compõem os alimentos, sobretudo as moléculas de água, são postas em movimento pelas micro-ondas (cerca de 2,5 mil milhões de vezes por segundo). Assim, gera-se calor que se propaga das bordas dos alimentos para a parte interior. O aquecimento é gerado quase simultaneamente em todo o alimento posicionado no forno.



Vantagens

Geralmente, o alimento pode ser cozinhado com as micro-ondas sem adição ou com uma pequena adição de líquido ou gordura. A geração de micro-ondas termina na altura em que é interrompida a cozedura ou quando se abre a porta do aparelho. Durante a cozedura, a porta fechada e íntegra oferece proteção contra a saída das micro-ondas.



NOTA: lembramos de NÃO colocar em funcionamento o forno em vazio com microondas: no modo combinado, durante o pré-aquecimento, as microondas não se ativam e, por isso, é possível inserir os alimentos no fim desta fase.

- SUGESTÕES ÚTEIS

Gerais:

Remova a comida das embalagens de alumínio ou metálicas, antes da cozedura. Depois de desligar o aparelho, deixe repousar a comida durante alguns minutos (consulte os quadros: tempo de repouso).

Cozedura:

Se possível, durante a cozedura, cobrir a comida com material adequado para a utilização no forno de micro-ondas (por exemplo, película, tampas). Faça a cozedura da comida sem cobri-la se desejar formar uma crosta. Não configure valores e tempos demasiados altos, pois os alimentos ficariam muito cozidos. O alimento pode secar, queimar ou pegar fogo em alguns pontos. Não utilize o aparelho para a cozedura de ovos com casca ou caracóis, pois podem explodir. Para fazer ovos fritos, fure primeiro a gema. Fure várias vezes com um garfo a comida com "pele" ou "casca" (como batata, tomate, salsicha) antes de iniciar a cozedura para que não explodam. Para alimentos refrigerados ou congelados, configure um tempo de cozedura mais longo. Os pratos que contêm molho devem ser misturados de vez em quando.

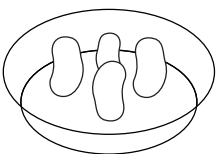
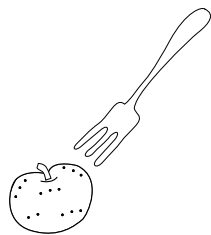
Os legumes de consistência sólida, como cenouras, ervilhas, couve-flor, devem ser cozinhados com adição de água.

Vire os pedaços mais grandes após metade do tempo de cozedura.

Se possível, corte os legumes em pedaços de tamanho semelhante. Se forem cozinhadas várias porções do mesmo alimento (por exemplo, batatas cozidas), coloque-as numa forma para que a cozedura seja uniforme. Utilize pratos largos. Não utilize formas de porcelana, cerâmica ou barro com furos pequenos, por exemplo, nas pegas, ou com o fundo não esmaltado. A humidade que entra pelos furos pode partir as louças quando aquecidas.

Descongelação de carne, aves, peixe:

Coloque a comida congelada num prato virado com um recipiente sob o prato ou num acessório adequado para que o líquido não entre em contacto com o alimento e não suje o forno. Vire o alimento após metade do tempo de descongelação. Se possível, separe e então retire os pedaços que começaram a descongelar.



- Recipientes/Material para micro-ondas

	Micro-ondas			Forno/Grelhador
	Descongelar	Aquecer	Cozer	
• Vidro e porcelana resistentes ao calor (sem componentes metálicos, como pirex, vidro resistente ao calor)	•	•	•	•
• Vidro e porcelana não resistentes ao fogo 1)	•	-	-	-
• Formas, vidro e vitrocerâmica feitos de material resistente ao calor/ao gelo (como Arcoflam)	•	•	•	•
• Cerâmica 2), terracota 2)	•	•	•	-
• Plástico resistente ao calor até 200°C 3)	•	•	•	-
• Cartão, papel	•	-	-	-
• PPelícula para alimentos	•	-	-	-
• SSacos para cozedura com fecho adequado para o micro-ondas 3)	•	•	•	-
• Leccarde fatte di metallo, ad es. smalto, ghisa	-	-	-	•
• Formas pintadas em preto ou revestidas de silicone 3)	-	-	-	•
• Tabuleiro para doces	-	-	-	•
• Alimentos prontos embalados	•	•	•	•

Alimentos prontos:

As refeições prontas contidas em recipientes metálicos ou em recipientes de plástico com tampa metálica podem ser descongeladas ou aquecidas no microondas apenas se tais recipientes forem expressamente assinalados como adequados para microondas, e apoiando-os na assadeira de vidro PYREX

As instruções do fabricante impressas na embalagem devem ser seguidas (por exemplo, remover a tampa de metal e perfurar a película de plástico).

1. Sem revestimento de prata, ouro, platina ou metal/decorações
2. Sem componentes de quartzo ou metal ou esmaltes que contêm metais
3. Siga as instruções do fabricante

■ INSTRUÇÕES DE USO

Cozedura a vapor

- VANTAGENS

O forno a vapor tem muitas vantagens, por exemplo, permite uma cozinha dietética, assim como uma cozinha saudável. A cozedura é feita através do calor húmido gerado pela água. Isso significa que a cozedura não é feita a uma temperatura demasiado alta para que os minerais e vitaminas permaneçam inalterados. Este processo também garante que o sabor e o aroma de todos os tipos de alimentos são preservados perfeitamente. Outro aspeto não menos importante é o de que graças à cozedura a vapor existe a possibilidade de não utilizar temperos, óleo e, sobretudo, gordura. Por esses motivos é o tipo de cozedura melhor para os produtos hortícolas, e também para o peixe, pois conserva perfeitamente os nutrientes. Porém, esse tipo de cozedura é menos adequado para a carne. Para que a carne seja bem cozinhada, necessita de temperaturas muito mais elevadas que permitem não perder o caldo de cozedura. Com a cozedura a vapor, todos os alimentos conservam o sabor mesmo se mais leves e quase completamente sem temperos. Portanto, é a solução ideal para quem deseja seguir um estilo de vida saudável e equilibrado também à mesa.

- FUNCIONAMENTO

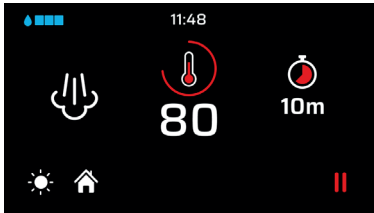
Para a cozedura a vapor, o reservatório deve ser enchido pelo menos até à marca que indica a quantidade mínima de água. Para tal, prima o recipiente de água posicionado no painel de comando frontal de modo a que esse recue; depois, puxe-o completamente para fora. Deite a água no recipiente, utilizando o jarro de medição, e observe o ícone no ecrã. Ao retirar o recipiente, no ecrã é apresentado:



Simultaneamente, acendem-se também os indicadores relativos aos níveis da água. Utilize apenas água fria da torneira; nunca utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada, água mineral ou outros líquidos.

- OBSERVAÇÃO

Se desejar configurar uma cozedura a vapor e a temperatura do forno for superior à desejada, será necessário aguardar o arrefecimento da cavidade (indicado pelo movimento descendente dos indicadores que mostram a temperatura na zona central do ecrã). É possível configurar a duração da cozedura, mas o tempo começará a ser contado apenas quando o forno estiver frio. Para poder iniciar a cozedura de imediato, é necessário que a temperatura configurada seja superior à da cavidade. (OBSERVAÇÃO: para a cozedura a vapor, a temperatura máxima é 100°C).



ATENÇÃO!

Não deite água diretamente no fervedor do fundo do forno.
Não deite líquidos inflamáveis ou álcool no recipiente da água.
Durante o enchimento, à medida que o nível aumenta, no ecrã de ícones de função acendem-se progressivamente os indicadores mínimo, médio e, por último, o máximo. Quando o segmento máximo se acender, é emitido também um sinal sonoro.
NÃO DEITE MAIS ÁGUA DEPOIS DO FORNO DAR O SINAL DE RESERVATÓRIO CHEIO.
A ÁGUA EM EXCESSO IRÁ DIRETAMENTE PARA A CAVIDADE DO FORNO E DAÍ PARA FORA DO APARELHO.
Remova a água da cavidade com uma esponja ou pano.
Depois de encher, feche o recipiente até ouvir o clique que indica um fechamento correto: verifique se a indicação TANK deixa de aparecer no ecrã.

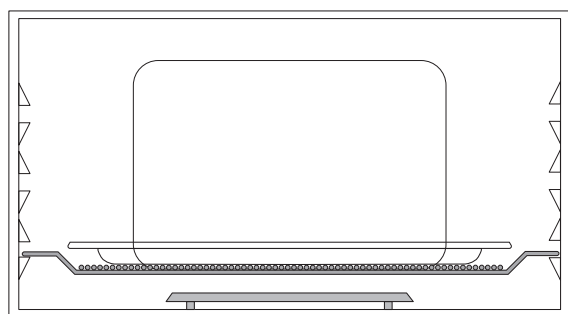
■ INSTRUÇÕES DE USO - Cozedura combinada grelhador + micro-ondas



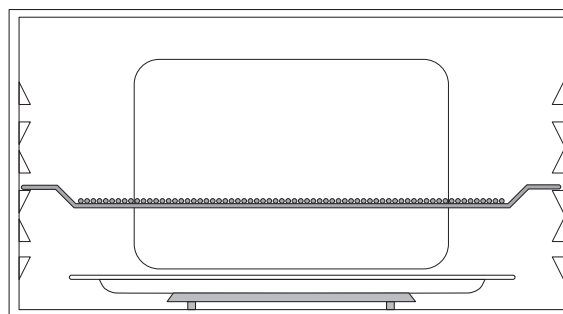
Conselhos gerais: o termostato deve ser ajustado em 180 ° C.

Posicione os recipientes ou formas grandes na parte inferior; formas mais baixas nos níveis superiores (ver 2 sugestões nas imagens). Se o alimento for posicionado diretamente na grelha, coloque o tabuleiro de pirex na parte inferior para recolher a gordura e o caldo de cozedura. Controle a cozedura: vire de baixo para cima ou rode os pedaços e/ou modifique as regulações conforme necessário.

Tipo de comida	Quantidade	Potência micro-ondas	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Lasanha	1100 g	500 W	180	25 - 35	forma de pirex tempo com massa crua
Nhoques alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	forma de pirex
Massa gratinada	1200 g	500 W	180	10 - 12	a massa deve ser cozinhada antes
Couve-flor com bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	tempo com verdura crua
Tomates gratinados	800 g	500 W	180	15 - 20	de preferência com dimensões iguais
Pimentos recheados	1400 g	800 W	180	20 - 25	de preferência com dimensões iguais
Beringela à Parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	beringela cozinhada antes
Batatas gratinadas	1100 g	800 W	180	18 - 23	forma de pirex
Frango em pedaços	1200 g	500 W	180	30 - 35	vire a meio da cozedura
Espetadas	600 g	500 W	180	18 - 23	vire a meio da cozedura



Cozedura de alimentos altos



Cozedura de alimentos baixos

■ INSTRUÇÕES DE USO - Cozedura combinada convecção + micro-ondas



Conselhos gerais

Posicione os recipientes ou formas grandes na parte inferior; formas mais baixas nos níveis superiores. Se o alimento for posicionado diretamente na grelha, coloque o tabuleiro de pirex na parte inferior para recolher a gordura e o caldo de cozedura. Controle a cozedura: vire de baixo para cima ou rode os pedaços e/ou modifique as regulações conforme necessário.

Tipo de comida	Quantidade	Potência micro-ondas	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Frango (inteiro)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pincele com óleo vire a meio da cozedura
Rosbife (sem osso)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	mal passada bem passada
Lombo de porco	1000 g	270 W	180	30 - 35	pincele com óleo vire a meio da cozedura
Rolo de carne	900 g	500 W	180	20 - 25	vire a meio da cozedura
Peixe inteiro	1200 g	270 W	210	30 - 35	utilizar de preferência papel vegetal (cartoccio)
Hambúrguer congelado	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	mal passada bem passada vire a meio da cozedura
Pizza congelada Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana congelada	450 g	270 W	230	23 - 27	

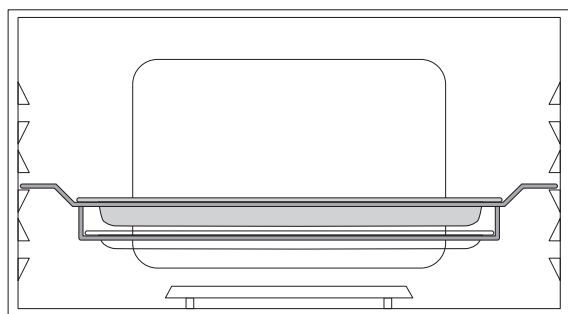
■ INSTRUÇÕES DE USO- Cozedura combinada vapor + convecção



Conselhos gerais

Ao cozer a vapor, é necessário manter a comida longe do fundo do recipiente para evitar que fique coberta pela água de condensação. Entre as configurações ilustradas no final da página, escolha a mais adequada para a quantidade e tamanho da comida.

Tipo de comida	Quantidade	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Frango (inteiro)	1200 g	200	65 - 70	pincele com óleo
Peito de frango	350 g	130	25 - 30	
Pato (inteiro)	2000 g	180	130 - 150	
Rosbife	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	mal passada bem passada
Assado de porco	1000 g	180	80 - 100	pincele com óleo
Peixe (exemplo, truta)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 peixes
Postas de atum	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 postas
Aspargos (verdes)	400 g	130	30 - 40	os aspargos brancos cozem mais rapidamente (20-30 min)
Cenouras	300 g	130	30 - 40	
Pão (branco)	1000 g	180	45 - 60	2 pedaços, 500 gramas



■ INSTRUÇÕES DE USO - Cozedura combinada vapor + micro-ondas



Conselhos gerais

Verificar a cozedura: virar ou virar as peças e/ou variar as regulações conforme necessário.

Tipo de comida	Quantidade	Potência micro-ondas	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Risoto	500 g	500 W	98	11 - 14	use uma forma de pirex acrescente logo o caldo no recipiente (peso igual ao arroz)
Peixe (dourada, robalo)	800 g	270 W	85	5 - 6	unte o tabuleiro perfurado antes de colocar o peixe fure a pele em alguns pontos
Camarão / lagostim	500 g	270 W	85	2 - 3	
Batata - cenoura - curgete	600 g	500 W	90	5 - 6	descasque as batatas e corte os legumes em pedaços iguais
Couve-flor / brócolos	500 g	500 W	95	6 - 8	tcorte em pedaços iguais
Rolo de carne	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ LIMPEZA - CUIDADO- MANUTENÇÃO



Limpeza

ATENÇÃO!

Consulte os capítulos sobre a segurança.

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio humedecido com água morna e sabão.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um detergente normal.
- Limpe a parte interior do forno depois de cada utilização. Deste modo é possível eliminar mais facilmente as nódoas.
- Após cada utilização, limpe os acessórios do forno e seque-os corretamente. Utilize um pano macio humedecido com água morna e sabão.

Partes de aço inoxidável

- Limpe a porta do forno apenas com uma esponja húmida.
- Seque-a com um pano macio.
- Evite utilizar lâ de aço, ácidos ou produtos abrasivos que podem danificar a superfície do forno.
- Limpe o painel de comando do forno, tomando as mesmas precauções.

Limpeza da junta da porta

- Controle regularmente a junta da porta. A junta da porta fica à volta da moldura da cavidade do forno.
- - Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada.
- - Contacte um centro de assistência.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre a limpeza.

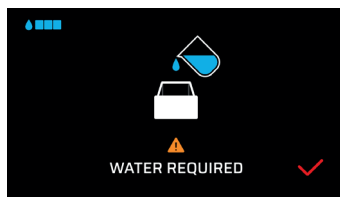
Ciclo de limpeza a vapor

- Este procedimento utiliza o vapor para facilitar a remoção dos resíduos de gordura e alimentos do forno.
1. Configure a função - **Ciclo de limpeza a vapor**.
 2. Encha o reservatório com o jarro apropriado.
 3. A temperatura do ciclo será de 90°C e a duração recomendada é de 15 minutos.
 4. Terminado o ciclo de limpeza, deixe o aparelho arrefecer.
 5. Uma vez arrefecido, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

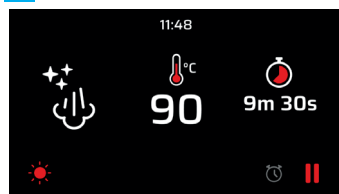
1



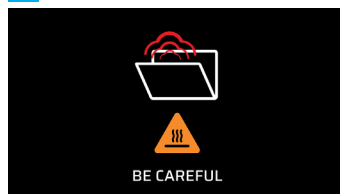
2



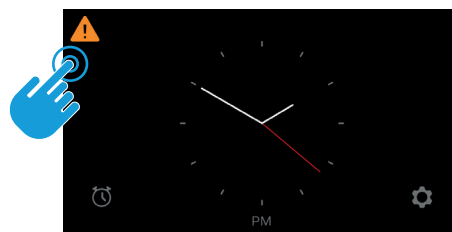
3



4



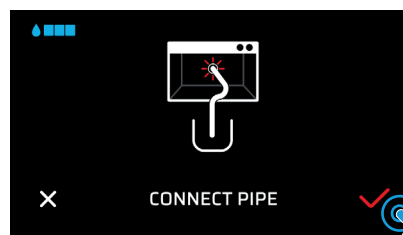
- Esvaziamento e lavagem do reservatório



Ao ligar pela primeira vez, no ecrã é apresentado o triângulo amarelo de aviso. Ao abrir a porta e tocar no ecrã, será apresentada a mensagem

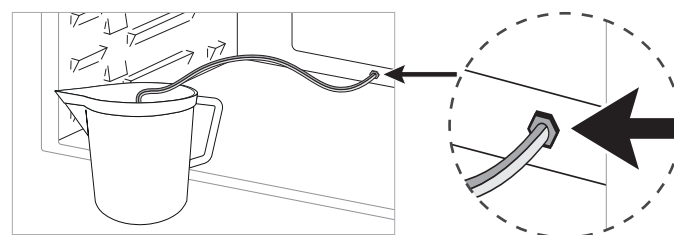


Se não desejar fazer a lavagem, basta tocar no símbolo X e o triângulo amarelo desaparece; será possível fazer a lavagem selecionando a tecla depois de abrir o menu de configurações. Mas se deseja fazer a lavagem, é necessário premir a tecla de confirmação e o ecrã apresentará

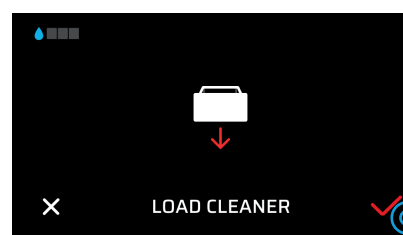


Para continuar, coloque o tubo de borracha fornecido sobre o bico de metal que sai da parede traseira da cavidade sob a parte furada.

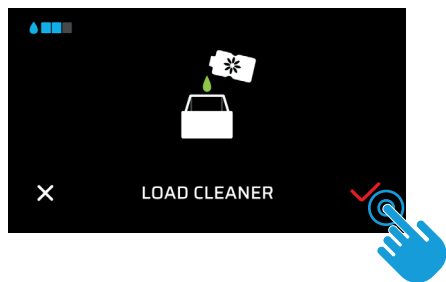
Coloque a outra extremidade do tubo num recipiente de recolha com capacidade de 1 litro (como o jarro fornecido). Em seguida, prima a tecla de confirmação para o esvaziamento (a bomba começa a funcionar).



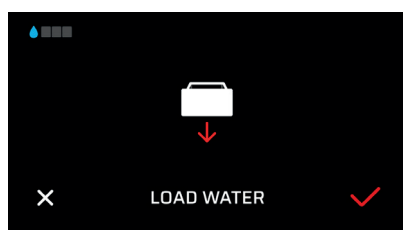
Depois de esvaziar o reservatório, é apresentada a indicação para colocar a solução desincrustante (ácido cítrico 5% ou um pacote de desincrustante para máquina de café ou ferro de engomar). Para uma limpeza completa, utilize 1 litro de solução.



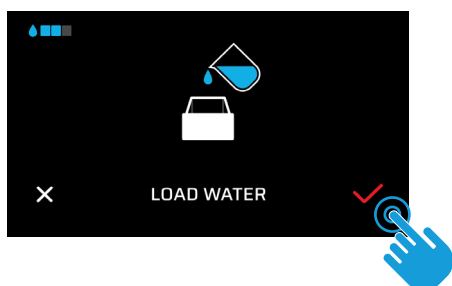
Ao abrir a gaveta e confirmar, é apresentada a imagem:



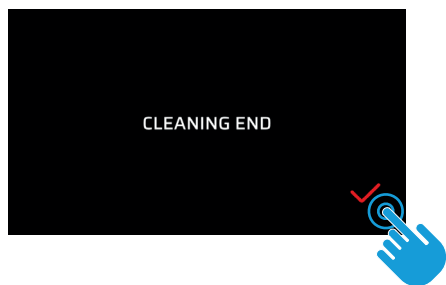
Ao premir a confirmação, a bomba ativa-se de novo e é feita a lavagem do reservatório e do circuito da água. Quando o reservatório estiver vazio, é necessário enxaguar com água (mais 1 litro): o ecrã apresenta:



Ao abrir de novo a gaveta e confirmar, o ecrã apresenta:

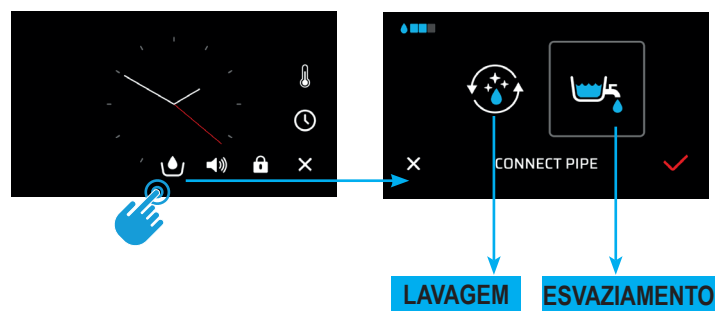


Encha por completo o reservatório e prima para confirmar para ligar a bomba e iniciar o esvaziamento final. Em seguida (a operação precisa de cerca de dez minutos), o ecrã apresenta:



Quando a lavagem terminar, premindo a tecla de confirmação, é possível utilizar normalmente o aparelho.

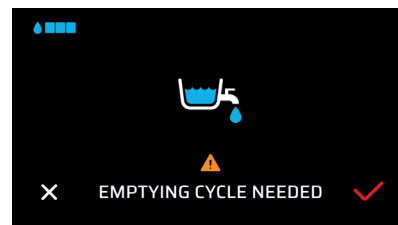
A lavagem e o esvaziamento do reservatório podem ser feitos em qualquer altura através do respetivo menu premindo o botão de configuração



Significado dos avisos relativos ao circuito da água

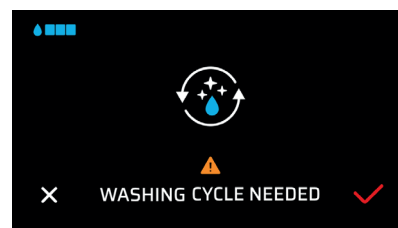


Este aviso é apresentado sempre que o forno é ligado à rede elétrica. É apenas uma informação e permite utilizar normalmente o aparelho, mesmo sem fazer a lavagem.



Este aviso é apresentado 7 dias a contar do último enchimento do reservatório e serve para lembrar de esvaziar o reservatório para evitar a deterioração da água. É apenas uma informação e permite utilizar normalmente o aparelho, mesmo sem fazer o esvaziamento.

Recomenda-se esvaziar o reservatório depois de cada cozedura para iniciar a sucessiva com uma carga de água fresca.



Este aviso é apresentado depois que a caldeira funcionou durante 80 horas (funções vapor e combinadas com vapor). A partir deste momento é possível fazer apenas mais 10 ciclos de cozedura com vapor: em seguida, se não for feita a lavagem, as funções com vapor poderão ser selecionadas, mas quando iniciarem será apresentada uma mensagem de erro e a cozedura não terá início.

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

FORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPEZA	ADVERTÊNCIAS
Interior do forno fachada e porta	Recomenda-se limpar o forno após cada utilização. A sujidade é limpa mais facilmente evitando que seja queimada repetidamente em altas temperaturas. Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo. A câmara de cozedura é limpa com um pano macio embebido com uma solução de água morna e amónia, logo enxaguada e seca. Limpe a parte frontal do aparelho e as superfícies de vedação das portas com um pano macio utilizando água morna e detergente.	Nunca utilize limpadores a vapor para a limpeza interna do forno. Não use produtos de limpeza abrasivos/corrosivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, já que isso poderia danificar a superfície e causar sua ruptura.
Bandeja	Mergulhe numa solução de água morna e sabão neutro. Seque após a lavagem.	Remova os resíduos de alimentos imediatamente após o uso.
Grelhas	Limpe com água quente e detergentes não abrasivos ou com desengordurante adequado.	No caso de sujidade incrustada e endurecida, é recomendável deixar as grelhas de molho por algumas horas antes de as limpar.

PARTE FRONTAL

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

■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO
Substituição da lâmpada

- ATENÇÃO!**
Antes de substituir a lâmpada:
Certifique-se de que a lâmpada está desligada antes de fazer a substituição para evitar choques elétricos.
Atenção: a lâmpada e o vidro de proteção da lâmpada podem estar quentes. Coloque um pano macio sobre o fundo da parte interior do aparelho. Evite danos à proteção de vidro e cavidade. Utilize sempre o mesmo tipo de lâmpada.
- Substituição da lâmpada**
Rode a proteção de vidro da lâmpada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o remover.
- Limpe a proteção de vidro.
- Substitua a lâmpada por uma lâmpada de halógeno 25W adequada.
- Volte a colocar a proteção de vidro.

■ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
Resolução de problemas

-  **ATENÇÃO!**
- Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, desconecte o cabo de alimentação ou utilize o interruptor específico.
 - Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, retire o cabo de alimentação • ou afrouxe o fusível.
 - As intervenções e reparações não autorizadas podem causar eletrocussão ou curto-circuito, portanto, não as realize. Deixe estes trabalhos para os técnicos autorizados.
 - No caso de pequenos maus funcionamentos, tente resolver o problema seguindo as instruções.
 - A intervenção do serviço de assistência durante a garantia não é gratuita, se o aparelho não funcionar devido ao uso incorreto.
 - A eliminação das falhas ou as reclamações, que foram causadas pelo uso ou pela instalação incorreta, não serão resolvidas sob garantia. Os custos de garantia serão suportados pelo utilizador.

■ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - Mensagens de erro

Erros de sistema
Em caso de falha, no ecrã aparecem os seguintes erros:

Descrição	Código do erro
Sonda da cavidade interrompida	00
Sonda da cavidade em curto-circuito	01
Sonda da caldeira interrompida	02
Sonda da caldeira em curto-circuito	03
Sonda de carne interrompida	04
Sonda de carne em curto-circuito	05
Sobreaquecimento	08
Caldeira não aquece	09
Bomba não funciona	10
Erro de esvaziamento	14
Necessária a lavagem do circuito de água	15
Ventilador tangencial não funciona	16
Erro de comunicação	20

MENSAGEM DE ERRO



Em caso de erro, desconecte e volte a conectar o aparelho.
Se o erro estiver presente novamente, será necessária a intervenção de um técnico autorizado.

Feche a porta do forno.

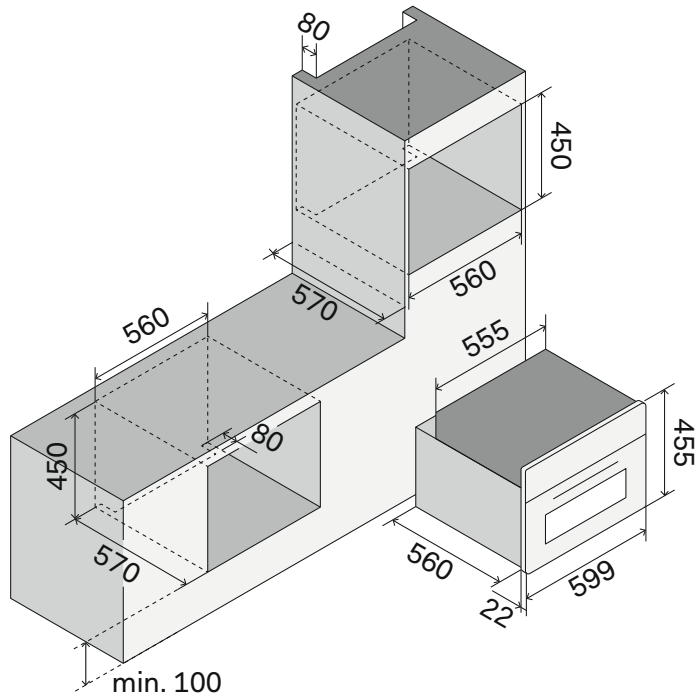
■ INSTALAÇÃO

Instruções para a instalação



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

Fig.A - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ INSTALAÇÃO - Conexão elétrica



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

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

Instruções para a instalação

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

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAIXA TENSÃO 2014/35/UE

DIRECTIVA COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

REGULAMENTO Nº 1935/2004 (contato com outros alimentos)

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

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

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

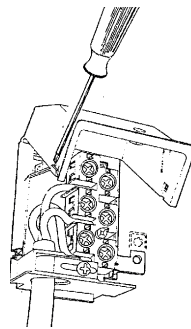
- as características do interruptor eletromagnético ou da tomada podem suportar a carga do aparelho (consulte dados na etiqueta de identificação);
- o sistema de alimentação está equipado com uma ligação à terra eficiente.

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

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

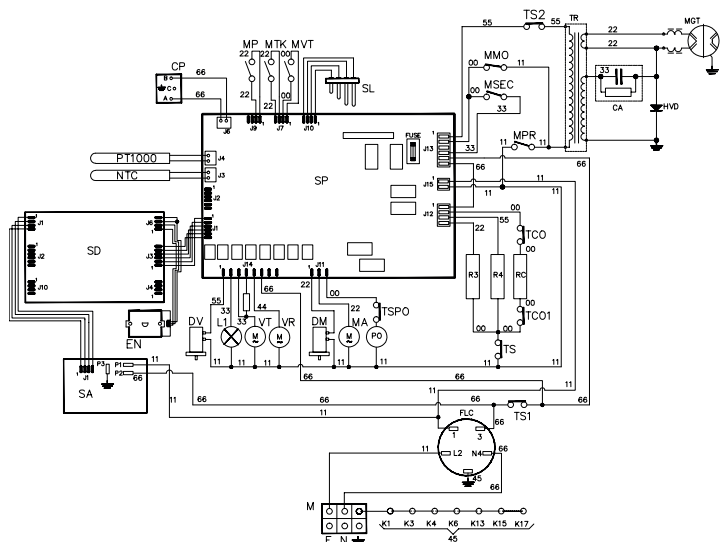
Para a ligação direta à rede, é necessário que:

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



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

■ Esquemas eléctricos



Lenda

F	Fase	TS2	Termóstato de segurança 120 °C
N	Neutro	TCO	Termóstato de segurança 318 °C (TCO)
M	Placa de terminais	TCO1	Termóstato de segurança 318 °C (TCO)
FUSE	Fusível 10A	TSPO	Termóstato de segurança 90 °C
FLC	Filtro LC	MSEC	Microinterruptor secundário
L1	Luz do forno	MMO	Microinterruptor do ecrã
SA	Placa de alimentação	MPR	Microinterruptor primário
SD	Placa do ecrã	MP	Microinterruptor da porta
SP	Placa de potência	MTK	Microinterruptor do recipiente da água
EN	Encoder de regulação	MVT	Microinterruptor do ventilador tangencial
CP	Ligação da sonda de cozedura	00	Preto
SL	Sensor de nível da água	11	Castanho
DM	Dumper micro-ondas	22	Vermelho
DV	Dumper vapor	33	Branco
PD	Bomba	44	Amarelo
VR	Ventilador radial	45	Amarelo-Verde
VT	Ventilador tangencial	55	Cinzento
RC	Resistência da caldeira	66	Azul
R3	Resistência do grelhador	K1	Fio terra placa de terminais
R4	Resistência circular	K3	Fio terra placa de terminais do motor radial
PT1000	Sonda da caldeira PT1000	K4	Fio terra placa de terminais circular
NTC	Sonda da cavidade NTC	K6	Fio terra placa de terminais luz do forno
MGT	Magnetão	K13	Fio terra placa de terminais resistência do grelhador
TR	Transformador de alta tensão	K15	Fio terra placa de terminais da moldura
HVD	Díodo de alta tensão	K17	Fio terra placa de terminais do alimentador
CA	Condensador 1,05 uF		
MA	Motor antena		
TS	Termóstato de segurança 135 °C		
TS1	Termóstato de segurança 135 °C		

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Características de los aparatos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B. nunca usar el aparato estando descalzo;

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

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

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

F. Atención: las partes accesibles pueden calentarse mucho durante su uso, a menos que estén continuamente vigilados. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas sin experiencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo una adecuada

vigilancia, o bien, si han sido instruidos acerca del uso del aparato en condiciones de seguridad y si se dan cuenta de los peligros que ello conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.

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

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

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

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

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



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

Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. También contienen materiales que, si se manipulan o eliminan de forma equivocada, podrían resultar potencialmente peligrosos para la salud humana y para el medioambiente. Sin embargo, son esenciales para el funcionamiento correcto del aparato. Por lo tanto, se ruega no eliminarlo con los residuos domésticos. Se ruega eliminarlo en el centro de recolección/reciclaje de residuos de la comunidad local o contactar al vendedor para un consejo. Comprobar que hasta ese momento de la eliminación el aparato se mantenga lejos de los niños.

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

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

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

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

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

23. Peligro de ahogamiento.

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

24. Peligro de quemaduras.

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

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

25. Peligro de lesiones.

- La capacidad de carga de la puerta es de máximo 8 kg. Los niños además pueden herirse cuando la puerta está abierta. Impedirles apoyarse en la puerta abierta, que se le sienten encima o que se cuelguen de la misma.

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

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

■ PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

28. No intentar hacer funcionar este horno con la puerta abierta, porque el funcionamiento con la puerta abierta puede causar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no dañar o alterar los interbloques de seguridad.

No posicionar ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta o dejar acumular suciedad o residuos de detergente en las superficies de retención.

29. ADVERTENCIA: no utilizar el horno si está dañado. Es fundamentalmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en la (1) puerta (doblada), (2) bisagras y cerrojos (rotos o aflojados), (3) juntas de la puerta y superficies de retención. Si la puerta y las juntas de retención se encuentran dañadas, el horno no tiene que utilizarse hasta que no sea reparado por un técnico de asistencia capacitado (formado por el fabricante o por el servicio al cliente).

30. ADVERTENCIA: es peligroso para toda persona que no tenga una formación adecuada realizar operaciones de mantenimiento y reparación que requieran retirar cualquier envoltura o barrera contra la exposición a las microondas. Durante las intervenciones de instalación, mantenimiento y reparación, el aparato tiene que desconectarse de la red eléctrica. Nunca abrir la envoltura del aparato. La alteración de las conexiones eléctricas o de los componentes y de las partes mecánicas es altamente peligrosa para el usuario y puede causar anomalías de funcionamiento.

31. ADVERTENCIA: no calentar líquidos u otros alimentos en contenedores, frascos o botellas sellados, porque podrían estallar.

32. Cuando el horno funciona en modalidad de microondas, se destina al calentamiento de alimentos y bebidas. No utilizar la modalidad de microondas para secar flores, hierbas, pan u otros materiales inflamables como esponjas, pantuflas, almohadas o almohadillas llenados con huesos de cereza, trigo, lavanda o gel, como los que se utilizan en aroma terapia. Si se calientan, estos objetos pueden encenderse y causar heridas quemando incluso después de haber sido retirados del horno.

33. ADVERTENCIA: cuando el aparato se hace funcionar en la modalidad combinada, los niños tendrían que utilizarlo sólo bajo la supervisión de un adulto, a causa de las altas temperaturas que desarrolla.

34. Cuando se utiliza la función "Sólo MICROONDAS" no se tiene que precalentar el horno (sin comida), ni encenderlo cuando está vacío, ya que podrían producirse chispas.

35. Antes de utilizar el horno, comprobar que las herramientas y los contenedores sean específicos para microondas (ver las indicaciones en las páginas siguientes).

36. Durante el calentamiento de líquidos (agua, café, leche, etc.) es posible que, por efecto de la ebullición retrasada, el contenido empiece a hervir improvisamente a la terminación de la cocción y rebalse violentamente, causando quemaduras. Para evitar eso, antes de empezar el calentamiento de líquidos, hay que introducir una cuchara de plástico o bien una varilla de vidrio en el contenedor. De cualquier forma, manipular el contenedor prestando mucha atención.

37. No calentar licores con graduación alcohólica elevada ni grandes cantidades de aceite, ya que podrían incendiarse.

38. Después del calentamiento de alimentos para bebés (contenidos en mamaderas o frascos), agitar o mezclar el contenido y controlar su temperatura antes de consumirlos, para evitar quemaduras.

39. Se aconseja agitar o mezclar la comida, también para garantizar una temperatura homogénea. En caso de que se utilicen esterilizadores para mamaderas comerciales, antes de encender el horno comprobar SIEMPRE que el envase se haya llenado con la cantidad de agua indicada por el fabricante.

40. Todos los hornos de microondas se han probado y aprobado de acuerdo con las normativas de seguridad y compatibilidad electromagnética vigente. Como precaución, las firmas fabricantes de marcapasos recomiendan mantener una distancia mínima de 20 - 30 cm entre un horno de microondas encendido y un marcapasos, con el fin de evitar las posibles interferencias con el marcapasos. Si, por cualquier razón, se sospecha que se presente una interferencia, apagar inmediatamente el

horno de microondas y contactar con la firma fabricante del marcapasos.

41. En caso de recalentamiento del horno (uso prolongado, uso en vacío, etc.), el horno podría ser apagado por un termostato de seguridad. Después de haberse refrigerado, el horno volverá a funcionar regularmente.

42. No cocinar ni calentar los huevos en el microondas con la cáscara, ya que podrían explotar, incluso a la terminación de la cocción.

43. Tener en cuenta el hecho de que los tiempos de cocción, de calentamiento o de descongelación con las microondas a menudo son muy inferiores con respecto a los tiempos de una modalidad sin microondas. Tiempos de cocción demasiado largos causan el secado y, posiblemente, la combustión de los alimentos.

■ COCCIÓN AL VAPOR

44. No poner en función el horno si se ha retirado la cobertura de la bombilla. El vapor podría alcanzar partes alimentadas eléctricamente y causar un cortocircuito. También podrían dañarse los componentes eléctricos.

45. Si el horno se ha montado en el interior de una hoja de la puerta del mueble, ponerlo en función sólo dejando la hoja de la puerta abierta. Cerrar la hoja de la puerta del mueble sólo cuando el aparato se encuentre completamente apagado y frío.

46. No abrir la puerta del aparato durante la cocción al vapor. Puede salir vapor.

■ PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

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

- Transcurrido el tiempo indicado, el horno estará listo para efectuar la primera cocción. Cuando el horno se enfríe, limpiarlo siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza y cuidado».

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

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

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

■ PANTALLA TFT - Leyenda íconos

	Pausa
	Encendido
	°C - °F
	Bloqueo de pantalla
	Confirmar
	Configuraciones
	Sonda carne
	Home
	Luz
	Temporizador

	Salida - Fin
	Reloj
	Confirme configuración
	Apaga

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO

Funcionamiento

Home: página de inicio de la pantalla

1 = Permite avanzar a la pantalla de ajustes de la cámara.

2 = Permite configurar el temporizador.

3 = Permite acceder directamente a las configuraciones.

 = Atención al primer encendido: ciclo de lavado pedido (**no impide el funcionamiento si no se realiza**)*

NOTA: El triángulo amarillo desaparece:

A - sólo si el depósito se llena con un poco de agua y se vacía completamente.

* (si la operación de lavado/vaciado no se realiza, el horno funcionará regularmente, pero el triángulo amarillo quedará visible).

B - después de haber tocado el triángulo amarillo y de haber abierto la puerta, en el display aparece la página que se encuentra a continuación. Tocando el símbolo  en el ángulo abajo a la izquierda el triángulo desaparece.



** Para realizar las operaciones de vaciado del depósito o de lavado, consultar el capítulo "LIMPIEZA - CURA - MANTENIMIENTO".

Configuraciones

4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F).

5 = Configuración hora.

6 = Permite salir o terminar una función

7 = Le permite bloquear la pantalla

8 = Para desbloquear el Touch en la pantalla durante 10 segundos

9 = Permite configurar el volumen de la señal acústica y, a elección, un sonido al tocar la

9a = Permite seleccionar el lavado o el vaciado del depósito

Configurar el temporizador

10 = Aumentar o disminuir el tiempo.

11 = Confirmar una vez configurado el tiempo deseado Una señal acústica indicará su finalización .

12 = Confirmar y volver a la página de inicio

Icono

13 = Escoger la función de cocción.

13.1 =Luz (encendida o apagada).

13.2 = Home (vuelve a la pantalla de inicio).

14 = Configurar la temperatura de cocción.

14 = Configurar la temperatura de cocción.

14a = Existen dos opciones para configurar la temperatura: deslizando la barra

con + o -

14b = Confirmar la selección

15 = Escoger la función de cocción.

15a = Configurar el tiempo de cocción.

15b = Muestra la hora del final de cocción

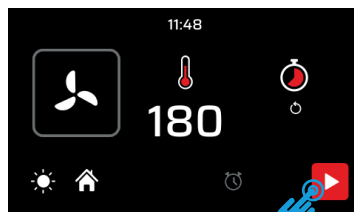
15c = Configurar la hora de inicio

15d =Confirmar configuraciones

15e = Teclado numérico

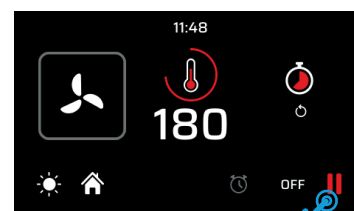
16 = La pantalla del horno se apaga para ahorrar energía tras 19' de inactividad. Puede reactivarse con un toque. El consumo en modo apagado es de 0,5 W.

■ PROCESO DE COCCIÓN



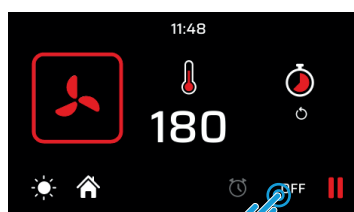
CÁMARA PROGRAMADA

Una vez ajustada la cavidad (ajuste de la función de cocción, temperatura y temporizador) se confirma la puesta en marcha del precalentamiento. En este punto, la pantalla cambiará al modo de precalentamiento



FASE PRECALENTAMIENTO

Hay cuatro niveles que permiten monitorizar el proceso de precalentamiento. La parte roja aumentará progresivamente hasta llenar la pantalla. - Si no se había configurado ningún tiempo de cocción, es posible interrumpir la cocción (PAUSA, apretando la tecla), o bien terminarla apretando

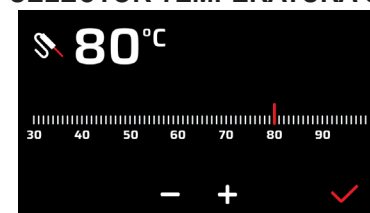


PRECALENTAMIENTO FINALIZADO

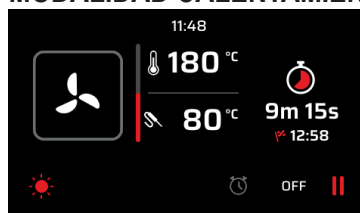
Cuando se alcanza la temperatura configurada, la pantalla se pone roja para indicar la finalización de la fase de precalentamiento y el inicio de la fase de cocción. Si se había configurado un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al cumplirse el tiempo.

■ COCCIÓN CON SONDA PARA CARNE

SELECTOR TEMPERATURA SONDA



MODALIDAD CALENTAMIENTO CON SONDA



 En caso de que se utilice la sonda de temperatura se muestra el campo de configuración abajo, y el calentamiento termina cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda. **ATENCIÓN: usar sólo la sonda de temperatura aconsejada para este producto.**

■ ICONO FUNCIONES



Función microondas

Esta función está especialmente indicada para calentar y descongelar comidas o platos listos rápidamente. También es posible cocinar verduras, pescados, algunos postres. Además es útil para ablandar manteca, derretir chocolate, descongelar tortas delicadas



Cocción ventilada múltiple (convección)

Es la función que permite la cocción simultánea en varios niveles de alimentos distintos sin que los olores se mezclen entre ellos; pueden cocinarse lasañas, pizza, cruasanes, tartas, tortas, etc.



Cocción grill con puerta cerrada

La función indicada para la cocción a la parrilla veloz y profunda, para gratinar y asar carnes en general, filetes, entrecots a la fl orentina, pescados a la parrilla y también verduras a la parrilla. Las cocciones con el grill eléctrico deben efectuarse con el termostato en 180 °C. Per cuocere cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill e tostare il pane.



Cocción grill ventilada

Muy rápida y profunda, con considerable ahorro de energía, esta función es indicada para muchos alimentos, como: costillas de cerdo, chorizos, brochetas de cerdo o mixtas, caza, ñoquis a la romana, etc. Las cocciones con el grill eléctrico tienen que realizarse con el termostato a 180°C.



Cocción al vapor

Es una función que permite regenerar alimentos preparados en vacío (sous vide) a baja temperatura, manteniendo los colores, la uniformidad y la consistencia suave originales. Óptima para la cocción de verduras, pescados y alimentos delicados.



Cocción combinada al vapor + convección

Para cocinar en el horno con la ventaja del vapor. Utilizar esta función para reducir el tiempo de cocción, manteniendo las vitaminas y las propiedades nutritivas de las comidas. Para utilizarla, configurar una temperatura entre 130°C y 230°C.



Cocción combinada al vapor + microondas

Se trata de la cocción más indicada para mantener las ventajas de la cocción al vapor, ahorrando tiempo; apta sobre todo para risottos, verduras, pasteles, carne picada, puré. .



Cocción combinada convección + microondas

Se trata de la cocción más indicada para preparar asados de cerdo y pollo de forma rápida pero sin que la comida resulte seca a la terminación de la cocción. El ahorro de tiempo llega al 40-50%.



Cocción combinada grill + microondas

Se trata de la cocción más indicada para cocinar en un tiempo rápido cantidades para la familia de gratinados (por ejemplo patatas y queso), pastas horneadas, verduras consistentes.

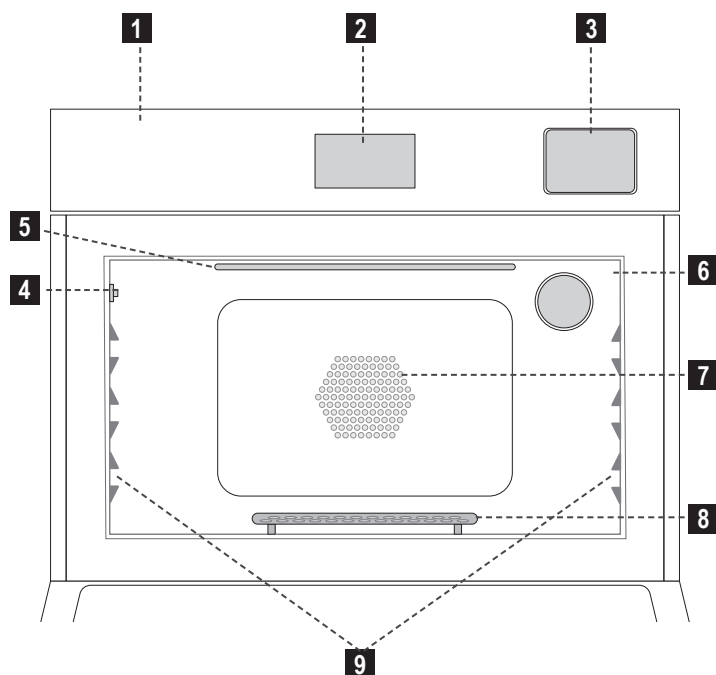
Las cocciones con el grill eléctrico tienen que realizarse con el termostato a 180°C.



Ciclo de limpieza con vapor

Se trata de un programa específico para ablandar la suciedad que se acumula en el interior del horno y facilitar la limpieza sin recurrir a sustancias químicas y medios abrasivos. La duración es de 15 minutos

■ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1 CUADRO DE MANDOS

2 PANTALLA TÁCTIL TFT

3 CUBETA DEL AGUA

4 CONECTOR PARA LA TERMOSONDA

5 GRILL

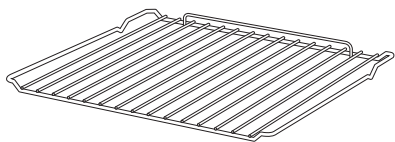
6 BOMBILLA DEL HORNO

7 VENTILADOR Y RESISTENCIAS DE CONVECCIÓN

8 CALDERA CON TAPA

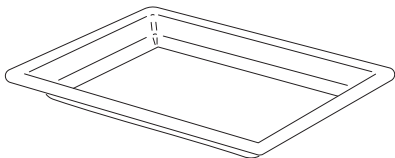
9 SOPORTES DE LA REJILLA

- Accesorios entregados



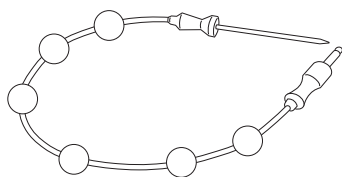
Rejilla

Para ollas, bandejas y platillos asados



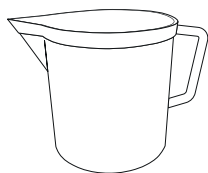
Grasera de vidrio

Se utiliza para la modalidad de cocción de microondas



Termosonda

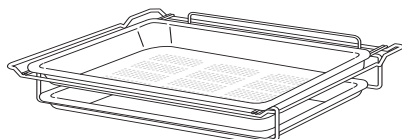
Para calentar y cocinar los alimentos seleccionando la temperatura interna



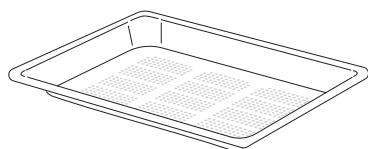
Jarra

Para llenar el depósito de agua para la cocción al vapor y para recolectar el agua durante su vaciado

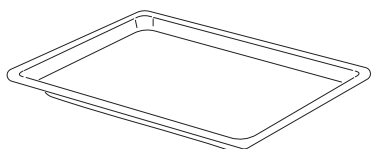
- Juego de cocción al vapor



Soporte para dos bandejas dedicadas



Grasera agujereada, permite al vapor alcanzar los alimentos



Grasera poco profunda, para recolectar el agua de condensación que gotea hacia abajo



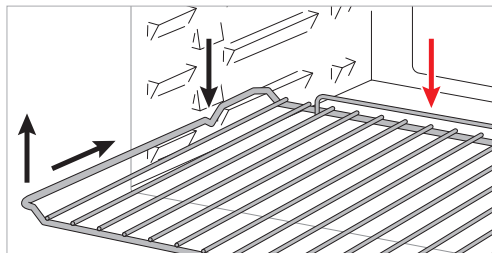
Tubo de silicona, para utilizarlo junto a la jarra para el vaciado del depósito

- Uso de los accesorios

Rejilla

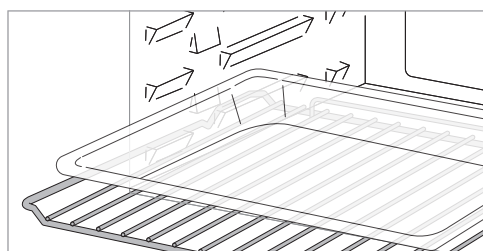
Levantar la parte delantera de la rejilla y empujarla hacia el interior para superar el ángulo. Seleccionar el nivel deseado apto para la función de cocción.

Nota: la barrera indicada por la flecha roja es orientada hacia arriba y muestra la parte trasera de la rejilla.



Grasera de vidrio Pyrex

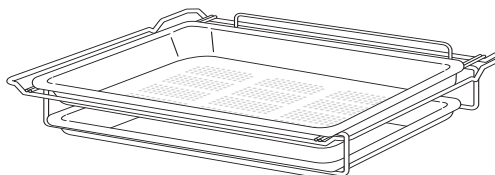
Cuando se usa la grasera de vidrio, apoyarla en la rejilla



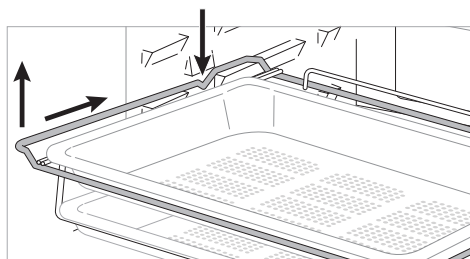
Cocción a vapor

Grasera agujereada:

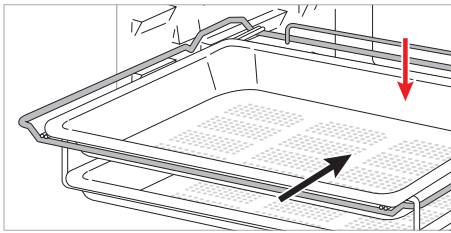
Introducir la grasera en el bastidor, como se ha indicado.



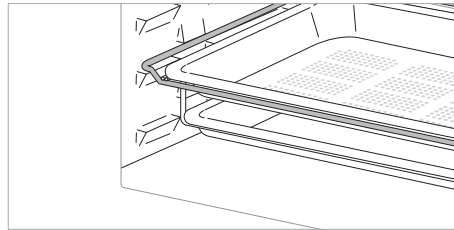
Levantar la parte delantera del bastidor y empujarla hacia el interior para hacerla deslizar más allá del ángulo.



Nota: la barrera indicada por la flecha roja es orientada hacia arriba y muestra la parte trasera del bastidor.



Bastidor completo con graseras introducidas

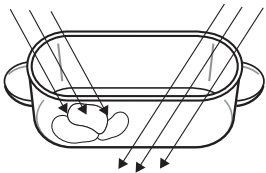


■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Microondas



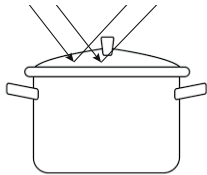
Funcionamiento

En el horno se encuentra un magnetrón que transforma la corriente en ondas electromagnéticas. Estas ondas se distribuyen uniformemente en el compartimento de cocción y además son reflejadas por las paredes que son de metal. De esta forma, alcanzan los alimentos en todos los lados. Para que las microondas puedan llegar a las comidas y penetrar en el interior de las mismas es importante utilizar una vajilla adecuada a las microondas, por ejemplo en porcelana, vidrio, cartón, plástico, pero no en metal. **NOTA:** los accesorios metálicos suministrados con el aparato también pueden usarse para las funciones combinadas con microondas. Se recuerda no colocar sobre ellos vajillas o recipientes de metal o que tengan decoraciones metálicas, ya que podrían generar chispas. Las moléculas que constituyen los alimentos, sobre todo las moléculas de agua, son puestas en movimiento por las microondas (aproximadamente 2.500 millones de veces por segundo). Por lo tanto, se genera calor, que desde los bordes de los alimentos se propaga hacia el interior. Por lo tanto, el calentamiento se genera casi al mismo tiempo en toda la comida que se ha colocado en el horno.



Ventajas

Por lo general, los alimentos pueden cocinarse con las microondas sin añadir líquidos o grasas, o bien añadiendo una pequeña cantidad de los mismos. La producción de microondas termina en el momento en que se interrumpe la cocción o se abre la puerta del aparato. Durante la cocción, la puerta cerrada e íntegra ofrece una protección suficiente contra la posible salida de las microondas.



NOTA: se recuerda NO hacer funcionar el horno vacío con las microondas: en los modos combinados, durante el precalentamiento, las microondas no están activadas, por lo tanto, se puede introducir alimento final de esta fase.

- SUGERENCIAS ÚTILES

General:

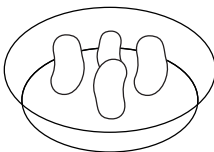
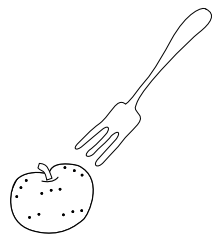
Quitar la comida de los paquetes de aluminio, o de los contenedores metálicos, antes de cocinarla. Después de haber apagado el aparato, dejar descansar la comida durante algunos minutos (referirse a las tablas: tiempo de reposo).

Cucinare:

De ser posible, cocinar los alimentos cubiertos con material apto para el uso en el horno de microondas (por ejemplo, película, tapas). Cocinar los alimentos sin una cobertura si se desea mantener una costra. No cocinar demasiado los platillos configurando valores demasiado altos de potencia y de tiempo. La comida puede secarse, quemarse o incendiarse en algunos puntos. No utilizar el aparato para cocinar huevos en la cáscara o caracoles, porque pueden estallar. Con los huevos fritos, primero agujerear las yemas. Perforar los alimentos con "piel" o "cáscara" como patatas, tomates, chorizos, varias veces con un tenedor, antes de cocinarlos, de forma que no estallen. Para los alimentos refrigerados o congelados, configurar un tiempo de cocción más largo. Los platillos que contienen una salsa tienen que mezclarse de vez en cuando. Las verduras que tienen una consistencia sólida, como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, tienen que cocinarse añadiendo agua. Girar las piezas más grandes después de la mitad del tiempo de cocción. De ser posible, cortar las verduras en trocitos de dimensiones similares. Si se cocinan muchas porciones de la misma comida, por ejemplo patatas cocidas, colocarlas en anillo en un pyrex, para obtener una cocción uniforme. Utilizar platos anchos. No utilizar ollas de porcelana, cerámica o barro con orificios pequeños, por ejemplo en las manijas o en fondos no esmaltados. La humedad que entra en los orificios puede causar la rotura de estas ollas cuando se calienta.

Descongelación de carne, aves y pescados:

Poner la comida congelada en un platito volcado con un envase debajo del mismo, o en un accesorio específico que permita al líquido no quedar en contacto con los alimentos sin ensuciar el horno. Girar los alimentos después de la mitad del tiempo de descongelación. De ser posible, dividir y luego retirar las piezas que han empezado a descongelarse.



- Ollas/Material para Microondas

	Microondas			Horno/Grill
	Descongelar	Calentar	Cocinar	
• Vidrio y porcelana termorresistente (sin componentes metálicos, por ejemplo Pyrex, vidrio a prueba de calor)	•	•	•	•
• Vidrio y porcelana no resistente al fuego 1))	•	-	-	-
• Bandejas, vidrio y vitrocerámica hechos de material termorresistente/resistente al hielo (por ejemplo Arcoflam)	•	•	•	•
• Cerámica 2), barro 2	•	•	•	-
• Plástico termorresistente hasta 200°C 3)	•	•	•	-
• Cartón, papel	•	-	-	-
• Película para alimentos	•	-	-	-
• Bolsas de cocción con cierre apto para las microondas 3)	•	•	•	-
• Graseras realizadas con metal, por ejemplo esmalte, fundición	-	-	-	•
• Bandejas pintadas de negro o revestidas de silicona 3)	-	-	-	•
• Bandeja para postres	-	-	-	•
• Platos listos envasados	•	•	•	•

Platos listos:

Los platos listos preparados contenidos en recipientes metálicos o en recipientes de plástico con tapa metálica pueden descongelarse o calentarse en el microondas solo si dichos recipientes están expresamente marcados como aptos para microondas, y colocándolos en la graseras de vidrio PYREX
Es necesario observar las instrucciones del fabricante que se han impreso en el paquete (por ejemplo: quitar la cobertura metálica y agujerear la película de plástico).

1. Sin placado en plata, oro, platino o metal/decoraciones
2. Sin componentes de cuarzo o metal o esmaltes que contienen metales
3. Observar las indicaciones del fabricante

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO

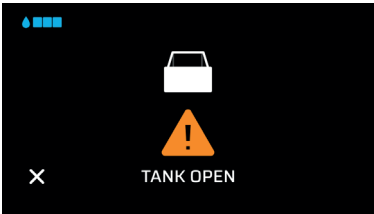
Cocción al vapore

- VENTAJAS

El horno de vapor tiene muchísimas ventajas: por ejemplo, permite una cocina delicada, además de sana. La cocción se realiza a través del calor húmedo generado justamente por el agua. Eso quiere decir que no se realiza a temperaturas demasiado altas, de forma tal de mantener inalterados tanto los minerales, como las vitaminas. Este proceso, además, garantiza el mantenimiento perfecto tanto del sabor, como del aroma de todo tipo de alimento. Un aspecto que no tiene que subestimarse se refiere al hecho que, gracias a la cocción con vapor se tiene la posibilidad de no utilizar condimentos de varios tipos, aceite y, sobre todo, grasas. Por estas razones es el mejor tipo de cocción para las hortalizas, y además para los pescados, ya que permite conservar perfectamente sus principios nutritivos. En cambio, este tipo de cocción es menos adecuada para las carnes. Para que resulte cocinada bien, la carne necesita temperaturas mucho más elevadas, que permitan no dispersar sus jugos. Con la cocción de vapor todos los alimentos salen sabrosos, aunque sean livianos y casi completamente libres de condimentos. Por lo tanto, se trata de la solución ideal para los que tienen la intención de tener un estilo de vida sano y equilibrado incluso en la mesa.

- Funcionamiento

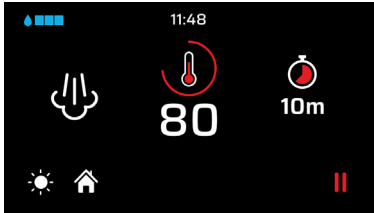
Para cocinar con el vapor hay que llenar el depósito, por lo menos hasta la muestra que marca la cantidad mínima de agua. Para este fin, apretar en el cajón (cuba de carga) situado en el cuadro de mandos frontal, de forma tal de hacerlo saltar atrás; luego sacarlo tirándolo hasta el tope. Después, verter con la jarra graduada el agua en el cajón y observar el icono en el display. Cuando se saca la cubeta, en el display se visualiza:



Al mismo tiempo se encienden también los segmentos relativos a los niveles del agua. **Utilizar sólo agua fría del grifo; nunca utilizar agua filtrada (desmineralizada) o destilada, agua mineral u otros líquidos.**

- NOTA

En caso de que se desee configurar una cocción al vapor y el horno se encuentre a una temperatura superior a la temperatura deseada, será necesario esperar que se enfríe el compartimento (esto se indica mediante el movimiento hacia abajo de las bandas que indican la temperatura en la zona central del display). Es posible configurar la duración de la cocción, pero el tiempo se contará sólo después de que se haya enfriado el horno. Para poder empezar la cocción, resulta necesario que la temperatura configurada sea superior a la temperatura del compartimento. (NOTA: para las cocciones al vapor, la temperatura máxima es 100°C).



ATENCIÓN!

No verter agua directamente en el interior del quemador en el fondo del horno. No verter líquidos inflamables o alcohólicos en la cuba del agua. Durante el llenado, mientras que el nivel aumenta, en el display se encienden progresivamente los segmentos mínimos, mediano y finalmente máximo. Cuando se enciende el segmento máximo, también se emite una señal acústica. **NO VERTER MÁS AGUA, DESPUÉS DE QUE EL HORNO HA SEÑALIZADO QUE EL DEPÓSITO ESTÁ LLENO.** LA POSIBLE AGUA EN EXCESO TERMINARÍA DIRECTAMENTE EN EL COMPARTIMENTO DEL HORNO Y DESDE AQUÍ FUERA DEL APARATO. Quitar la posible agua del compartimento con una esponja o un trapo. Después del llenado, volver a cerrar el cajón hasta sentir el chasquido que lo retiene cerrado: comprobar que desaparezca la inscripción TANK en el display.

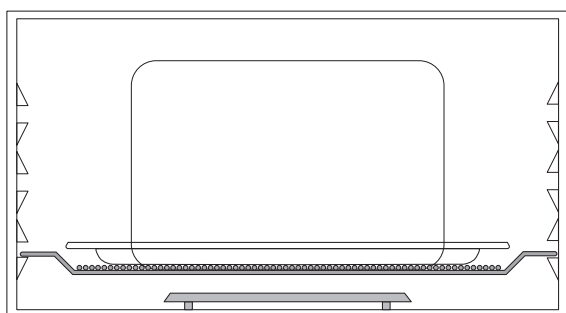
■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada grill + microondas



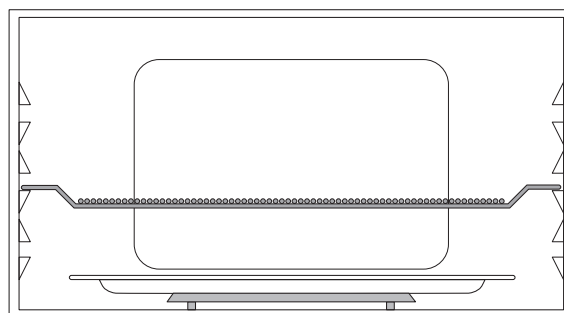
Consejos generales: el termostato debe estar ajustado a 180 ° C.

Posicionar abajo los contenedores o las sartenes grandes, las bandejas más bajas en los niveles superiores (ver 2 sugerencias en las imágenes). Si la comida se coloca directamente en la rejilla, poner debajo de la rejilla la grasera de pyrex para recolectar las grasas y los jugos de cocción. Controlar la cocción: revolver o girar las piezas y/o variar las regulaciones según las necesidades.

Tipo de alimento	Cantidades	Potencia microondas	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Lasañas	1100 g	500 W	180	25 - 35	bandeja de pyrex tiempos con fideos crudos
Ñoquis a la romana	600 g	500 W	180	15 - 18	bandeja de pyrex
Maccheroni gratinados	1200 g	500 W	180	10 - 12	los fideos tienen que haberse hervido anteriormente
Coliflor con salsa bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	tiempos con verduras crudas
Tomates gratinados	800 g	500 W	180	15 - 20	es preferible que tengan las mismas dimensiones
Pimientos rellenos	1400 g	800 W	180	20 - 25	es preferible que tengan las mismas dimensiones
Berenjenas a la parmesana	1300 g	500 W	180	18 - 23	berenjenas cocinadas anteriormente
Patatas gratinadas	1100 g	800 W	180	18 - 23	cacerola de pyrex
Pollo en piezas	1200 g	500 W	180	30 - 35	mezclar a mitad de la cocción
Brochetas	600 g	500 W	180	18 - 23	girar a mitad de la cocción



Cocción de alimentos altos



Cocción de alimentos bajos

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada convección + microondas



Consejos generales

Posicionar abajo contenedores o cacerolas grandes, las bandejas más bajas a los niveles superiores.

Si la comida se coloca directamente en la rejilla, poner debajo de la rejilla la grasera de pyrex para recolectar las grasas y los jugos de cocción. Controlar la cocción: revolver o girar las piezas y/o variar las regulaciones según las necesidades.

Tipo de alimento	Cantidades	Potencia microondas	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Pollo (entero)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pinchar con aceite mezclar a mitad de la cocción
Roast Beef (deshuesado)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	jugoso bien cocido
Pierna de cerdo	1000 g	270 W	180	30 - 35	pinchar con aceite mezclar a mitad de la cocción
Polpettone	900 g	500 W	180	20 - 25	mezclar a mitad de la cocción
Pescado entero	1200 g	270 W	210	30 - 35	preferiblemente usar papel para hornear
Hamburguesas congeladas	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	jugoso bien cocido mezclar a mitad de la cocción
Pizza congelada Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana congelada	450 g	270 W	230	23 - 27	

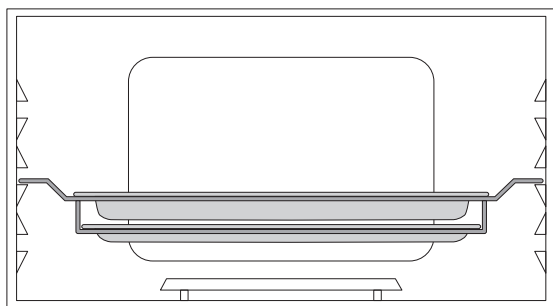
■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada vapor + convección



Consejos generales

Cuando se cocina al vapor los alimentos tienen que mantenerse elevados con respecto al fondo, para evitar que se encuentren sumergidos en el agua de condensación. Elegir, entre las configuraciones que se describen al final de la página, la configuración más adecuada según la cantidad y el tamaño de los alimentos.

Tipo de alimento	Cantidades	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Pollo (entero)	1200 g	200	65 - 70	pincelar con aceite
Pechugas de pollo	350 g	130	25 - 30	
Pato (entero)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	jugoso bien cocido
Asado de cerdo	1000 g	180	80 - 100	pincelar con aceite
Pescado (por ejemplo trucha)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 pescados
Trozos de atún	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 trozos
Espárragos (verdes)	400 g	130	30 - 40	los espárragos blancos se cocinan en un tiempo menor (20-30 min)
Zanahorias	300 g	130	30 - 40	
Pan (blanco)	1000 g	180	45 - 60	2 pedazos, 500 gramos



■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada convección + microondas



Consejos generales

Compruebe la cocción: gire o dé la vuelta a las piezas y/o varíe los ajustes según sea necesario.

Tipo de alimento	Cantidades	Potencia microondas	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	usar una cacerola de pyrex añadir inmediatamente el caldo en el envase (peso igual al arroz)
Pescados (doradas, róbalo)	800 g	270 W	85	5 - 6	untar la grasera agujereada antes de colocar el pescado en la misma agujerear la piel en algunos puntos
Gambas / langostinos	500 g	270 W	85	2 - 3	
Patatas - zanahorias - calabacines	600 g	500 W	90	5 - 6	mondar las patatas y cortar las verduras en piezas regulares
Coliflor / brócolis	500 g	500 W	95	6 - 8	cortar en piezas regulares
Pastel de carne	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ LIMPIEZA-CURA-MANTENIMIENTO



Limpieza

ATENCIÓN!

Referirse a los capítulos sobre la seguridad.

- Limpiar la parte delantera del aparato con un trapo suave humedecido con agua tibia jabonosa.
- Para limpiar las superficies metálicas, utilizar un detergente normal.
- Limpiar el interior del horno después de cada uso. De esta forma es posible eliminar más fácilmente las manchas.
- Después de cada uso, limpiar los accesorios para horno y dejarlos secar cuidadosamente. Utilizar un trapo suave humedecido con agua tibia jabonosa.

Parte de acero inoxidable

- Limpiar la puerta del horno exclusivamente con una esponja húmeda.
- Secarla con un trapo suave.
- Evitar el uso de lanas de acero, ácidos o productos abrasivos que podrían dañar la superficie del horno.
- Limpiar el cuadro de mandos del horno, aplicando las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

- Controlar regularmente la junta de la puerta. La junta de la puerta se encuentra alrededor del bastidor del compartimento del horno.
- - No utilizar el aparato si la junta de la puerta se ha dañado.
- - Ponerse en contacto con el Centro de Asistencia.
- Para limpiar la junta de la puerta observar la información general sobre la limpieza.

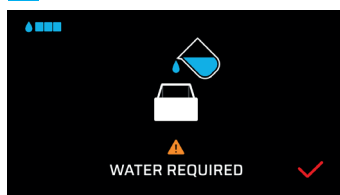
Ciclo de limpieza con vapor

- Este procedimiento utiliza el vapor para facilitar la eliminación de los residuos de grasa y de alimentos del horno.
1. Configurar la función - Ciclo de limpieza con vapor.
 2. Llenar el depósito con la jarra específica.
 3. La temperatura del ciclo será 90°C y la duración aconsejada es de 15 minutos.
 4. A la terminación del ciclo de limpieza, dejar enfriar el aparato.
 5. Después de haberse refrigerado, limpiar las superficies internas del horno con un trapo.

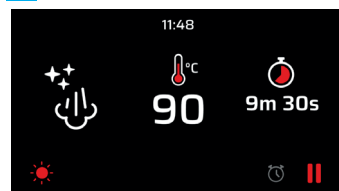
1



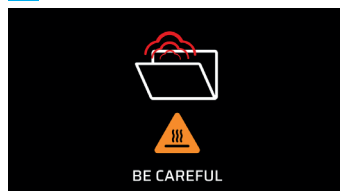
2



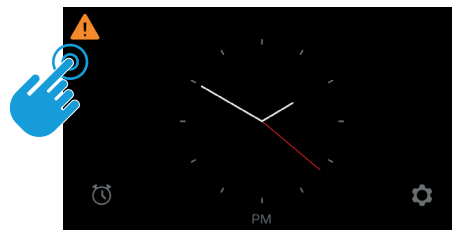
3



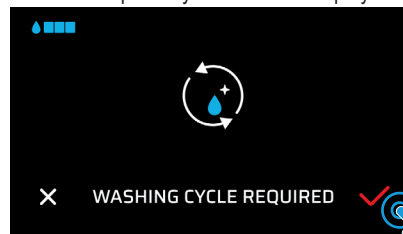
4



- Vaciado y lavado del depósito

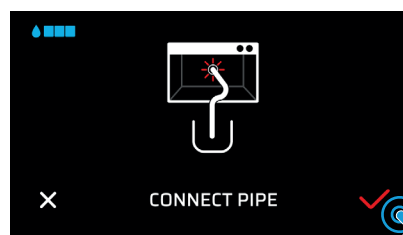


En el momento del primer encendido en el display aparece el triángulo amarillo de aviso. Abriendo la puerta y tocándolo el display mostrará el mensaje

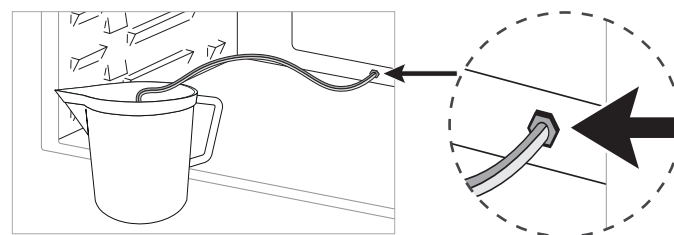


Si no se desea realizar el lavado, es suficiente tocar el símbolo X y el triángulo amarillo desaparece; será posible realizar el lavado seleccionando la tecla correspondiente después de haber abierto el menú configuraciones.

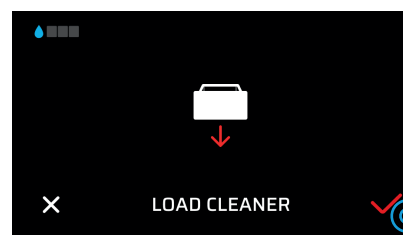
Si, en cambio, se desea proceder con el lavado apretar la tecla de confirmación y el display mostrará



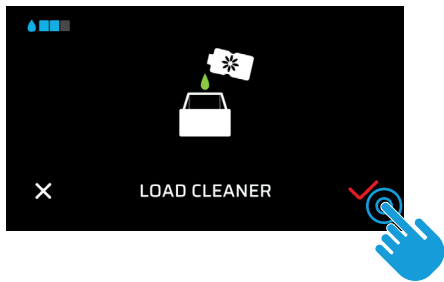
Para proceder, introducir el tubo de goma que se ha entregado arriba del pico metálico que sale de la pared trasera del compartimento de cocción, debajo de la zona agujereada. Introducir la otra extremidad del tubo en un contenedor de recolección, con una capacidad de 1 L (por ejemplo, la jarra entregada). Después de eso, apretar la tecla de confirmación para el vaciado (la bomba entra en función).



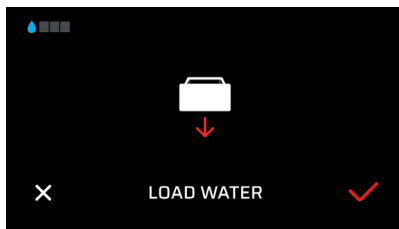
Después de haber vaciado el depósito, aparece la indicación de cargar la solución desincrustante (ácido cítrico 5% o bien un paquete de antical para máquina de café o plancha). Para una limpieza completa usar 1 L de solución.



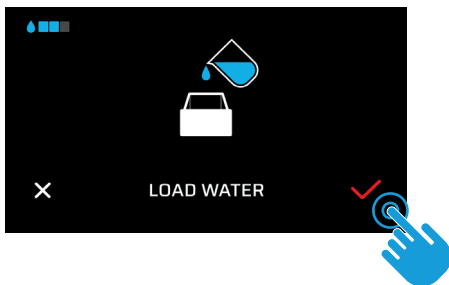
Abriendo el cajón y confirmando la imagen se vuelve:



Apretando la confirmación se reinicia la bomba y se realiza el lavado del depósito y del circuito del agua. Cuando el depósito está vacío hay que realizar un enjuague con agua (todavía 1L): el display muestra:



Nuevamente abriendo el cajón y confirmando, el display muestra:

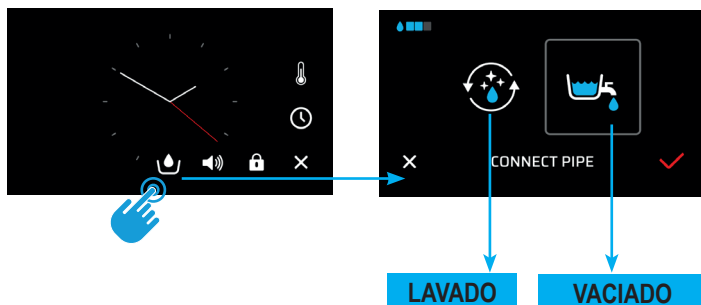


Llenar completamente el depósito y apretar confirmar para arrancar la bomba y comenzar el vaciado final. A la terminación (la operación requiere unos diez minutos) el display muestra



A la terminación del lavado, apretando la tecla de confirmación puede empezarse a usar normalmente el aparato.

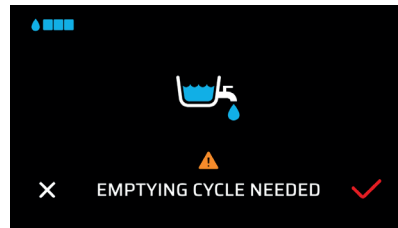
El lavado y el vaciado del depósito pueden realizarse en cualquier momento accediendo al menú correspondiente, apretando la tecla configuración.



Significado de los avisos relativos al circuito del agua



Este aviso aparece siete días después del último llenado del depósito e invita a vaciarlo, para evitar el deterioro del agua. Es sólo informativo y permite usar normalmente el aparato, incluso si no se realiza el vaciado. Sin embargo, sería aconsejable vaciar el depósito después de cada cocción, para empezar la cocción siguiente con una carga de agua fresca.



Este aviso aparece siete días después del último llenado del depósito e invita a vaciarlo, para evitar el deterioro del agua. Es sólo informativo y permite usar normalmente el aparato, incluso si no se realiza el vaciado. Sin embargo, sería aconsejable vaciar el depósito después de cada cocción, para empezar la cocción siguiente con una carga de agua fresca.



Este aviso aparece después de que la caldera ha funcionado durante ochenta horas (funciones de vapor y combinadas con vapor). A partir de este momento pueden realizarse solamente diez ciclos más de cocción al vapor: luego, si no se realiza el lavado, las funciones con vapor podrán seleccionarse, pero en el momento del encendido se visualizará un mensaje de error y la cocción no comenzará.

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

HORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPIEZA	ADVERTENCIAS
Interior del horno fachada y puerta	Se recomienda limpiar el horno después de cada uso. La suciedad se limpia más fácilmente si se evita que se queme repetidamente a altas temperaturas. Quitar todas las piezas desmontables y lavarlas por separado con agua tibia y un detergente no abrasivo. Limpiar la cámara de cocción con un paño suave empapado en una solución de agua tibia y amoníaco, luego enjuagar y secar. Limpiar la fachada delantera del aparato y las superficies de retención de la puerta con un trapo suave con agua tibia y un detergente.	No utilizar limpiadores a vapor para la limpieza interna del horno. No utilizar limpiadores abrasivos/corrosivos ni herramientas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían dañar la superficie y provocar su rotura.
Bandeja	Sumergir en una solución de agua caliente y jabón neutro. Secar luego del lavado.	Eliminar los residuos de alimentos inmediatamente luego del uso.
Rejillas	Limpiar con agua caliente y detergentes no abrasivos o con un desengrasante adecuado.	En caso de suciedad incrustada y endurecida, se recomienda dejar en remojo las parrillas por un

PANEL FRONTAL

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

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Reemplazo del bulbo

- **ATENCIÓN!**
Antes de cambiar la lámpara:
Comprobar que el aparato se haya apagado antes de sustituir la lámpara, para evitar la posibilidad de electrocución.
Atención: la lámpara y la tapa de vidrio de la misma pueden estar calientes. Poner un trapo suave en el fondo del interior del aparato. Previene daños en la tapa de vidrio de la lámpara y en el compartimento. Siempre utilizar el mismo tipo de lámpara.
 - **Sustitución de la lámpara**
Girar la tapa de vidrio de la lámpara en el sentido contrario a las agujas del reloj, para quitarla.
-Limpiar la tapa de vidrio.
-Sustituir la lámpara por una lámpara alógena 25W apta.
-Reinstalar la tapa de vidrio.

■ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas genéricos



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

■ SOLUCIÓN DE PROBLEMA

Mensajes de error

Errores del sistema

En caso de anomalía en el display se visualizan los errores siguientes:

Descripción	Codice errore
Sonda cavidad interrumpida	00
Sonda cavidad en cortocircuito	01
Sonda caldera interrumpida	02
Sonda caldera en cortocircuito	03
Sonda carne interrumpida	04
Sonda carne en cortocircuito	05
Recalentamiento	08
La caldera no calienta	09
La bomba no funciona	10
Error vaciado	14
Necesidad de lavado del circuito del agua	15
El ventilador tangencial no funciona	16
Error de comunicación	20

MENSAJE DE ERROR



En caso de error desconectar y volver a conectar el aparato.
Si el error vuelve a estar presente será necesaria la intervención de un técnico autorizado.

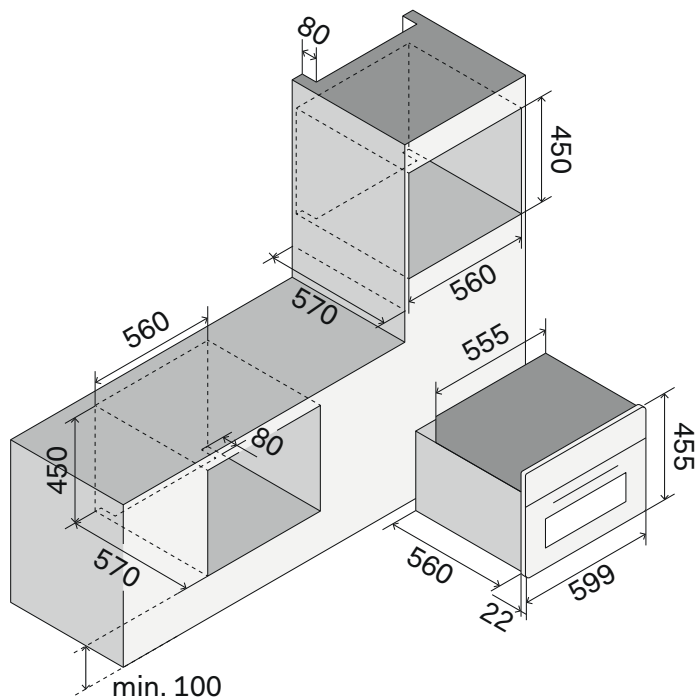
Cerrar la puerta del horno.

■ INSTALACIÓN - Instrucciones para la instalación



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

Fig.A - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ INSTALACION - Conexion Electrica



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

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

Reglas de instalación

Este aparato es conforme a las siguientes directivas/reglamento:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAJA TENSIÓN 2014/35/UE

DIRECTIVA DE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

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

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

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

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

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

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

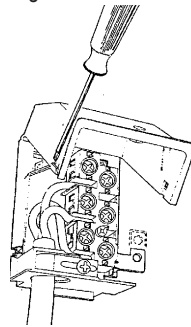
- las características del interruptor electromagnético o de la toma puedan soportar la carga del aparato (ver los datos en la placa);
- la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra.

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

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

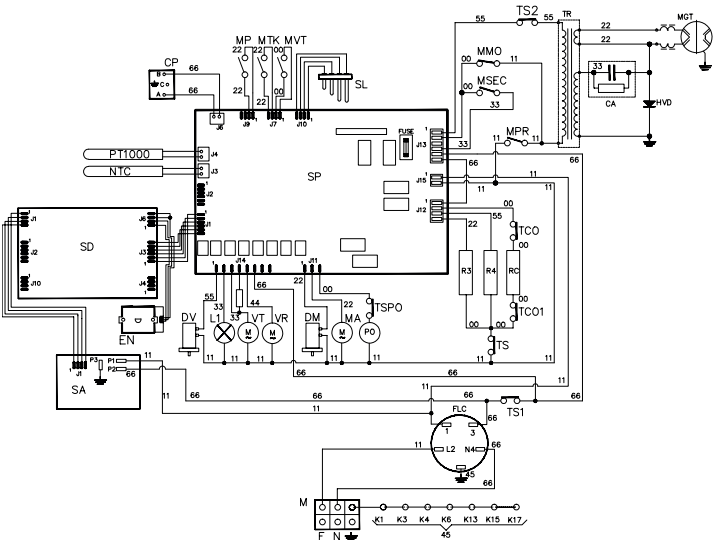
Para la conexión directa a la red, es necesario que:

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



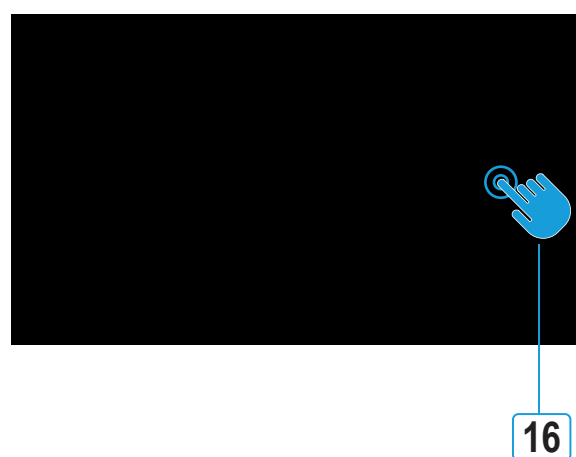
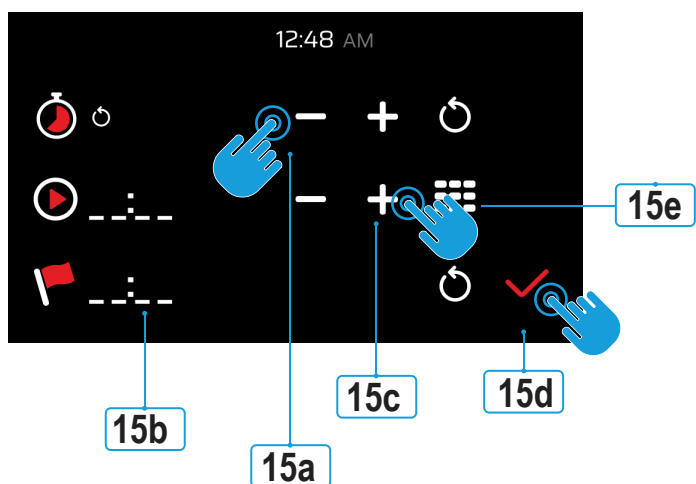
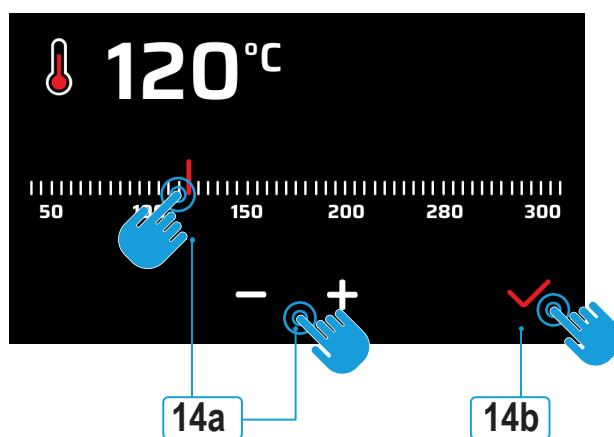
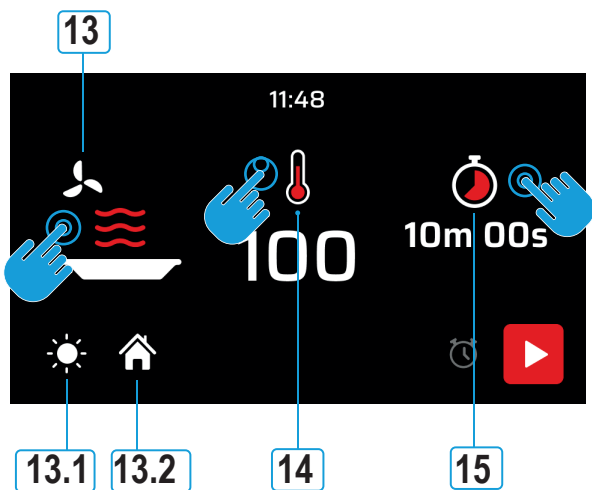
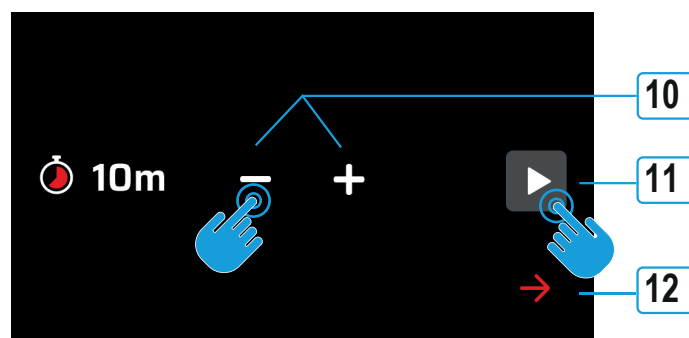
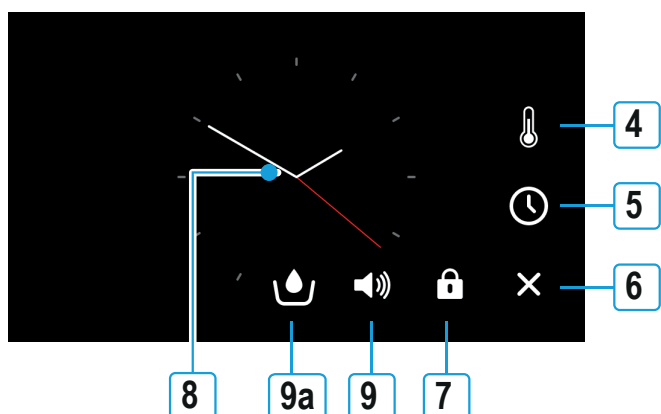
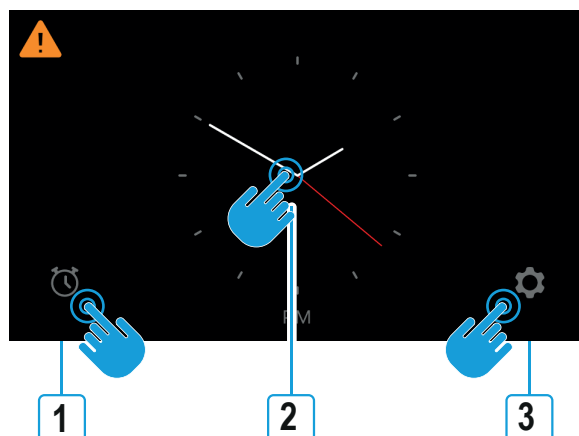
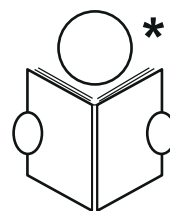
⚠ El conductor de tierra amarillo-verde nunca debe cortarse, ni siquiera por el interruptor. El cable de alimentación debe posicionarse de modo que no quede en contacto con superficies que alcancen una temperatura superior a 50 °C más allá del ambiente. En caso de que sea necesario sustituir el cable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

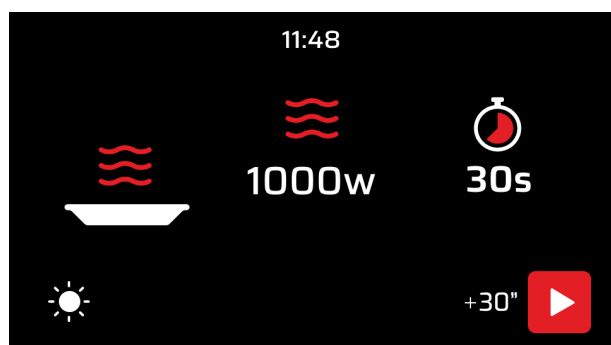
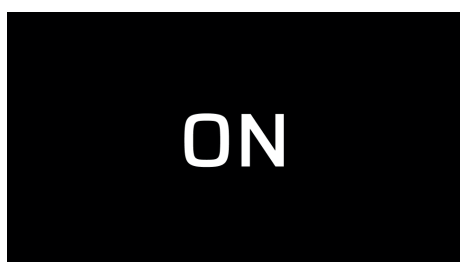
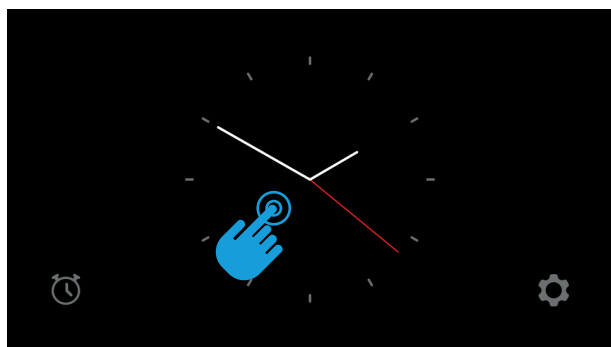
■ Esquemas eléctricos



Leyenda

F	Fase	TS2	Termostato de seguridad en fase 120°C
N	Neutro	TCO	Termostato de seguridad en fase 318°C (TCO)
M	Bornera	TCO1	Termostato de seguridad en fase 318°C (TCO)
FUSE	Fusible 10A	TSPO	Termostato de seguridad en fase 90°C
FLC	Filtro LC	MSEC	Microinterruptor secundario
L1	Luz Horno	MMO	Microinterruptor Monitor
SA	Tarjeta alimentación	MPR	Microinterruptor primario
SD	Tarjeta display	MP	Microinterruptor puerta
SP	Tarjeta potencia	MTK	Microinterruptor cuba carga agua
EN	Encoder regulación	MVT	Microinterruptor ventilador tangencial
CP	Conexión sonda cocción	00	Negro
SL	Sensor nivel agua	11	Marrón
DM	Dumper microondas	22	Rojo
DV	Dumper Vapor	33	Blanco
PD	Bomba	44	Amarillo
VR	Ventilador radial	45	Amarillo-Verde
VT	Ventilador tangencial	55	Gris
RC	Resistencia caldera	66	Azul
R3	Resistencia Grill	K1	Hilo tierra bornera
R4	Resistencia circular	K3	Hilo tierra bornera motor radial
PT1000	Sonda caldera PT1000	K4	Hilo tierra bornera circular
NTC	Sonda compartimento NTC	K6	Hilo tierra bornera luz horno
MGT	Magnetron	K13	Hilo tierra bornera resistencia grill
TR	Transformador de alta tensión	K15	Hilo tierra bornera bastidor
HVD	Diodo de alta tensión	K17	Hilo tierra bornera alimentador
CA	Condensador 1,05 uF		
MA	Motor antena		
TS	Termostato de seguridad en fase 135°C		
TS1	Termostato de seguridad en fase 135°C		





IT - Toccando qualsiasi punto del display TFT il forno si accende (stato ON) mostrando questo display ed emettendo 3 segnali acustici. Immediatamente viene attivata la funzione microonde.

EN - By touching any point of the TFT display the oven is turned on (ON state) showing this display and emitting 3 acoustic signals. Immediately the microwave function is activated.

FR - Le fait de toucher un point quelconque de l'écran TFT met le four en marche (état ON) en affichant cet écran et en émettant 3 signaux acoustiques. La fonction micro-ondes est immédiatement activée.

PT - Ao tocar em qualquer ponto do ecrã TFT, o forno liga (ON) com um aviso no ecrã e a emissão de 3 sinais sonoros. De imediato ativa-se a função de micro-ondas.

ES - Tocando cualquier punto del display TFT el horno se enciende (estado ON), mostrando este display y emitiendo tres señales acústicas. Inmediatamente se activa la función microondas.

IT - La funzione microonde viene attivata con un'impostazione predefinita di 30 secondi alla massima potenza (1000 W). Questo è utile, ad esempio, per riscaldare una tazza di caffè. Premendo il pulsante di avvio il forno parte.

È possibile aumentare il tempo di riscaldamento con incrementi di 30 " **+30"**

⚠ Assicurarsi di mettere del cibo o liquido nella cavità del forno prima di avviare la funzione microonde. Nel caso in cui il forno fosse avviato con funzione microonde ma vuoto o caricato male potrebbe danneggiarsi.

EN - The microwave function is activated with a default setting of 30s at full power (1000W). This is useful, for example, to reheat a cup of coffee. By pushing the start button the oven will start.

It is possible to increase the heating time in 30" steps pushing **+30"**

⚠ Be sure to put some food or liquid into the oven cavity before starting the microwave:

The oven can suffer damage when using microwave energy if it is empty or incorrectly loaded. For this reason please do not use the microwave function when the oven is empty.

FR - La fonction micro-ondes est activée avec un réglage par défaut de 30 secondes à la puissance maximale (1000 W). Ceci est utile, par exemple, pour chauffer une tasse de café. En appuyant sur le bouton de démarrage, le four se met en marche. Il est possible d'augmenter le temps de préchauffage par incréments de 30 " **+30"**

⚠ S'assurer de mettre les aliments ou le liquide dans la cavité du four avant de démarrer la fonction micro-ondes. Si le four est mis en marche avec la fonction micro-ondes mais qu'il est vide ou mal chargé, il risque d'être endommagé.

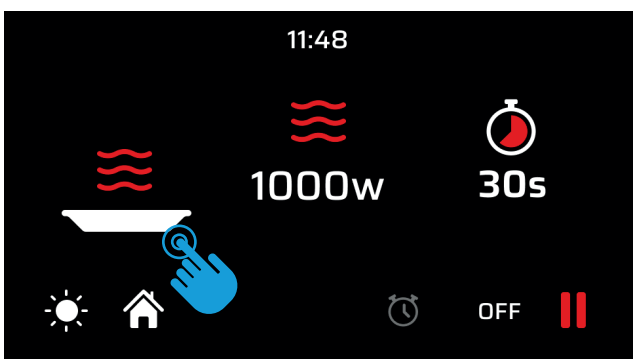
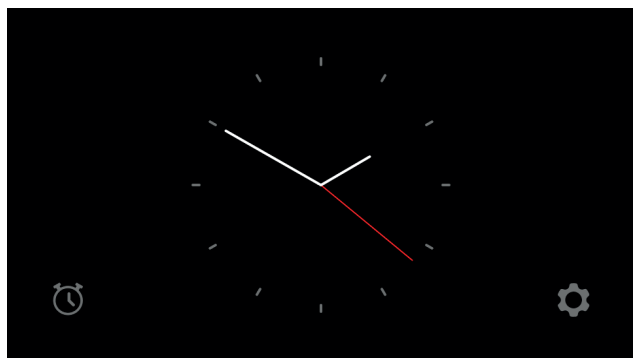
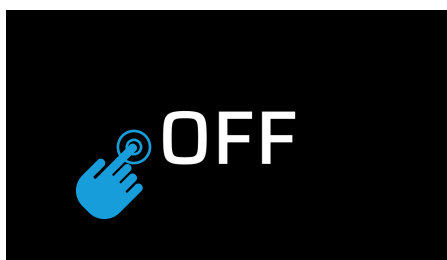
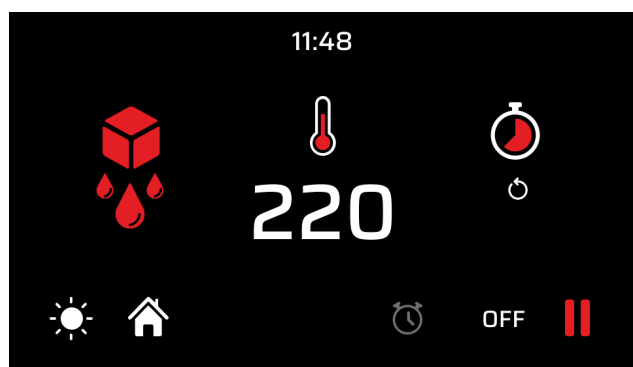
PT - A função de micro-ondas ativa-se com uma configuração predefinida de 30 segundos na potência máxima (1000 W). Isso é útil, por exemplo, para aquecer uma chávena de café. Ao premir o botão iniciar, o forno liga. É possível aumentar o tempo de aquecimento com incrementos de 30 segundos. **+30"**

⚠ Assicurarsi di mettere del cibo o liquido nella cavità del forno prima di avviare la funzione microonde. Nel caso in cui il forno fosse avviato con funzione microonde ma vuoto o caricato male potrebbe danneggiarsi.

ES - La función microondas se activa con una configuración predeterminada de 30 segundos a la potencia máxima (1000 W). Esto es útil, por ejemplo, para calentar una taza de café. Apretando el pulsador de encendido, el horno se enciende. Es posible aumentar el tiempo de calentamiento con aumentos de 30 " **+30"**

⚠ Comprobar que se pongan alimentos o líquidos en el compartimento de cocción del horno antes de activar la función microondas. En caso de que el horno se haya encendido con la función microondas pero en vacío o cargado mal, podría dañarse.

IT - Fine cottura/off EN - Cooking end/off FR - Fin de la cuisson/off PT - Fim da cozedura/OFF
ES - Fin de cocción/off



IT - Al termine di qualsiasi cottura si può tornare alla schermata iniziale premendo il tasto HOME. Viene emesso un segnale acustico lungo, il display indica lo stato OFF.

EN - At the end of any cooking process it is possible to go back to the initial home page pushing the HOME button. A long signal is emitted the display shows the OFF state.

FR - À la fin d'une cuisson, il est possible de revenir à l'écran d'accueil en appuyant sur la touche ACCUEIL. Un long signal acoustique retentit, l'écran indique l'état OFF.

PT - Após qualquer cozedura, é possível voltar ao ecrã inicial premindo a tecla HOME. É emitido um sinal sonoro prolongado. O ecrã indica o estado OFF.

ES - A la terminación de cualquier cocción se puede volver a la página inicial, apretando la tecla HOME. Se emite una señal acústica larga. El display indica el estado OFF.

IT - Subito dopo il display torna ad indicare l'ora corrente. E' possibile riattivare il forno seguendo la procedura precedente (QUICK START/ON)

EN - Immediately after the display will show again the time of day clock. It is possible to turn the oven on again following the previous procedure (QUICK START/ON)

FR - Immédiatement après, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle. Il est possible de réactiver le four en suivant la procédure précédente (QUICK START/ON).

PT - Logo em seguida, o ecrã apresenta de novo a hora atual. É possível ligar o forno de novo seguindo o procedimento anterior (QUICK START/ON).

ES - Inmediatamente después el display vuelve a indicar la hora actual. Es posible reactivar el horno observando los procedimientos anteriores (QUICK START/ON).

IT - Dopo aver acceso il forno, se si desidera un'altra funzione, toccando l'icona microonde verrà visualizzato il display di selezione di tutte le modalità disponibili. Scegliere la funzione toccando l'icona pertinente.

EN - After turning the oven on, if another function is desired, touching the microwave icon the full selection of the available cooking modes will appear. Choose the function touching the relevant icon.

FR - Après avoir allumé le four, si l'on souhaite utiliser une autre fonction, il suffit de toucher l'icône de micro-ondes pour afficher l'écran de sélection de tous les modes disponibles. Choisir la fonction en appuyant sur l'icône correspondante.

PT - Depois de ligar o forno, se quiser ativar uma outra função, tocando no ícone micro-ondas será apresentado o ecrã de seleção de todos os modos disponíveis. Escolha a função tocando no ícone desejado.

ES - Después de haber encendido el horno, si se desea otra función, tocando el ícono microondas se visualiza el display de selección de todas las modalidades disponibles. Elegir la función tocando el ícono pertinente.

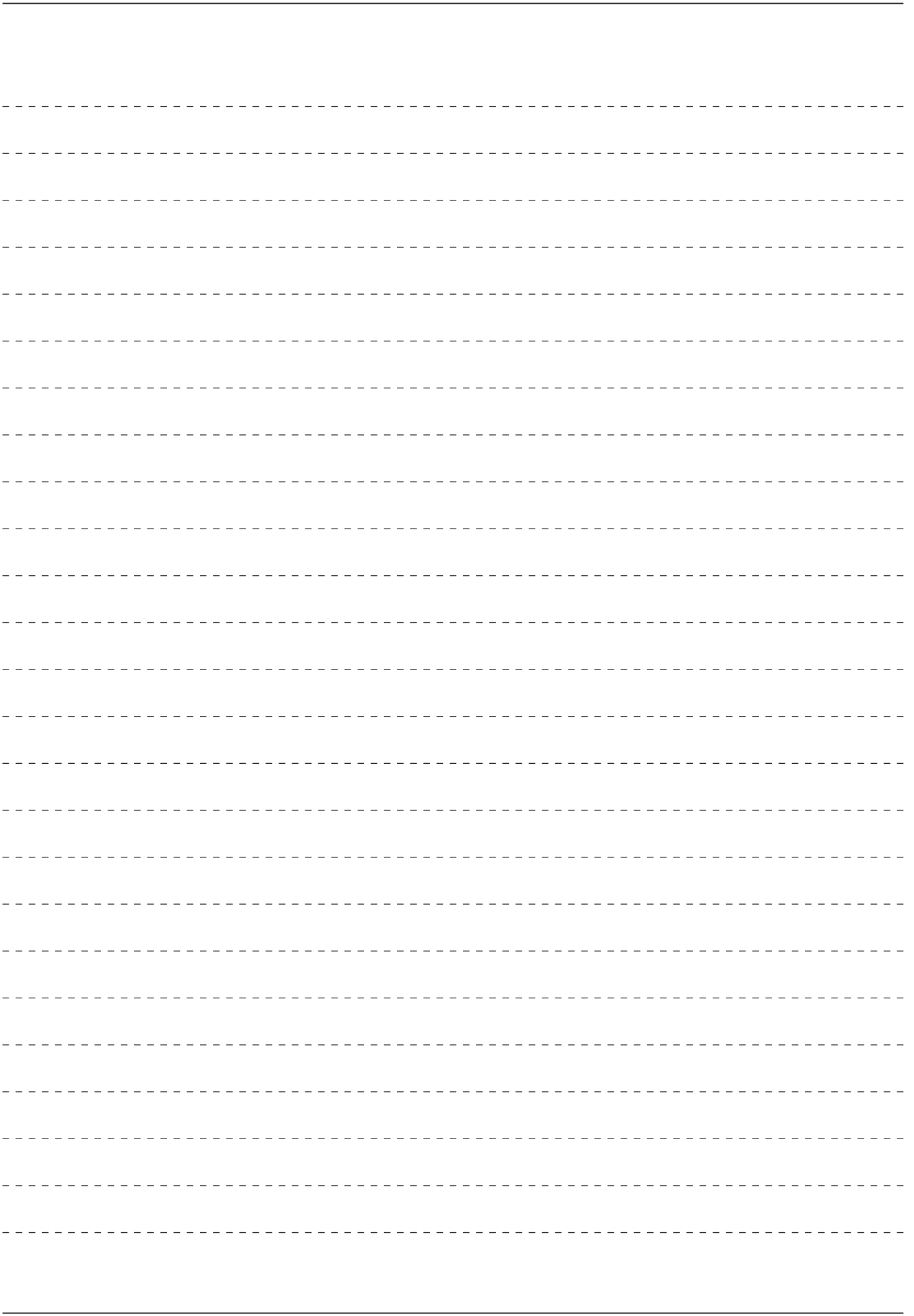
IT - Il bordo bianco mostra l'ultima modalità utilizzata.

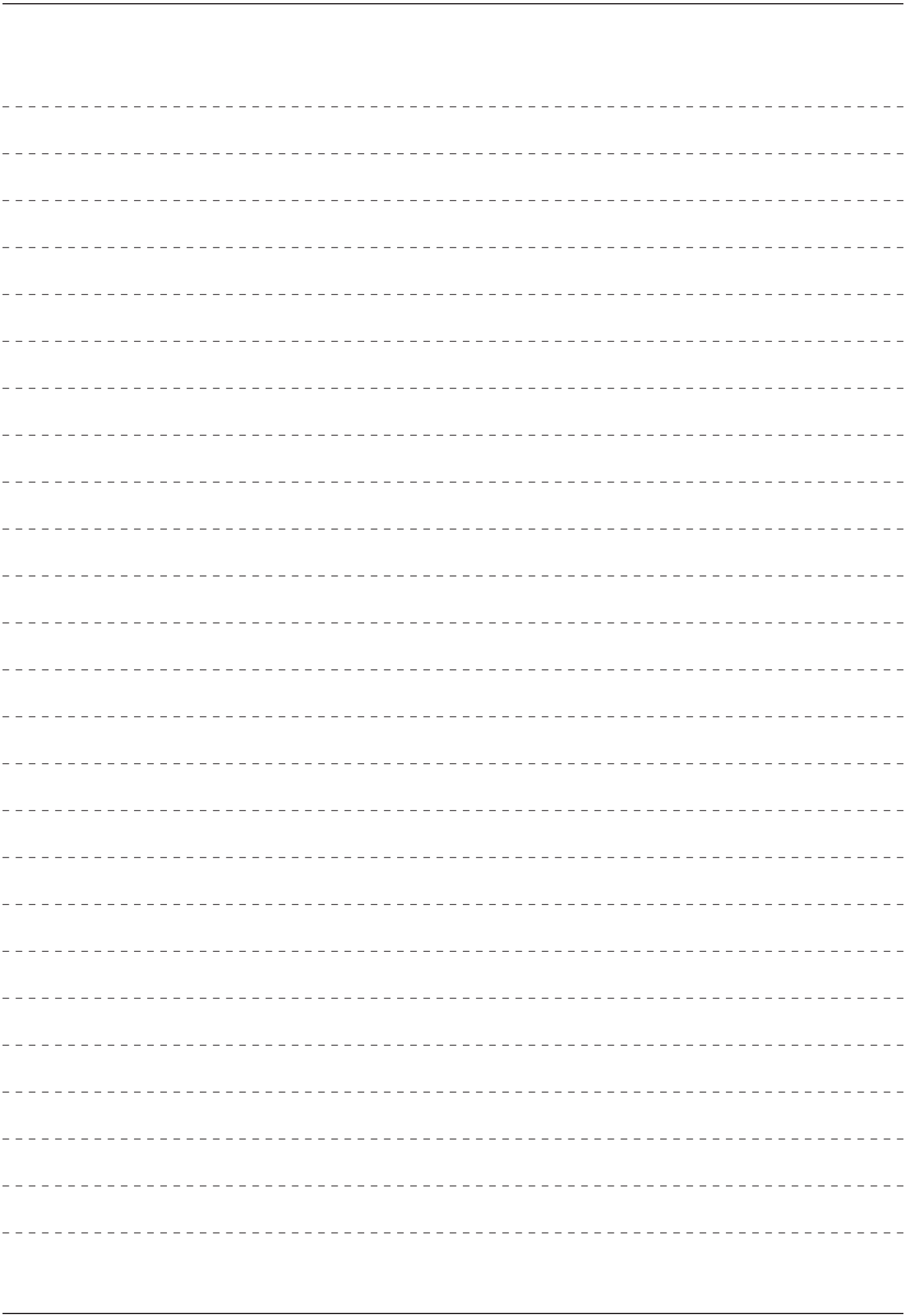
EN - The white frame shows the last operating mode

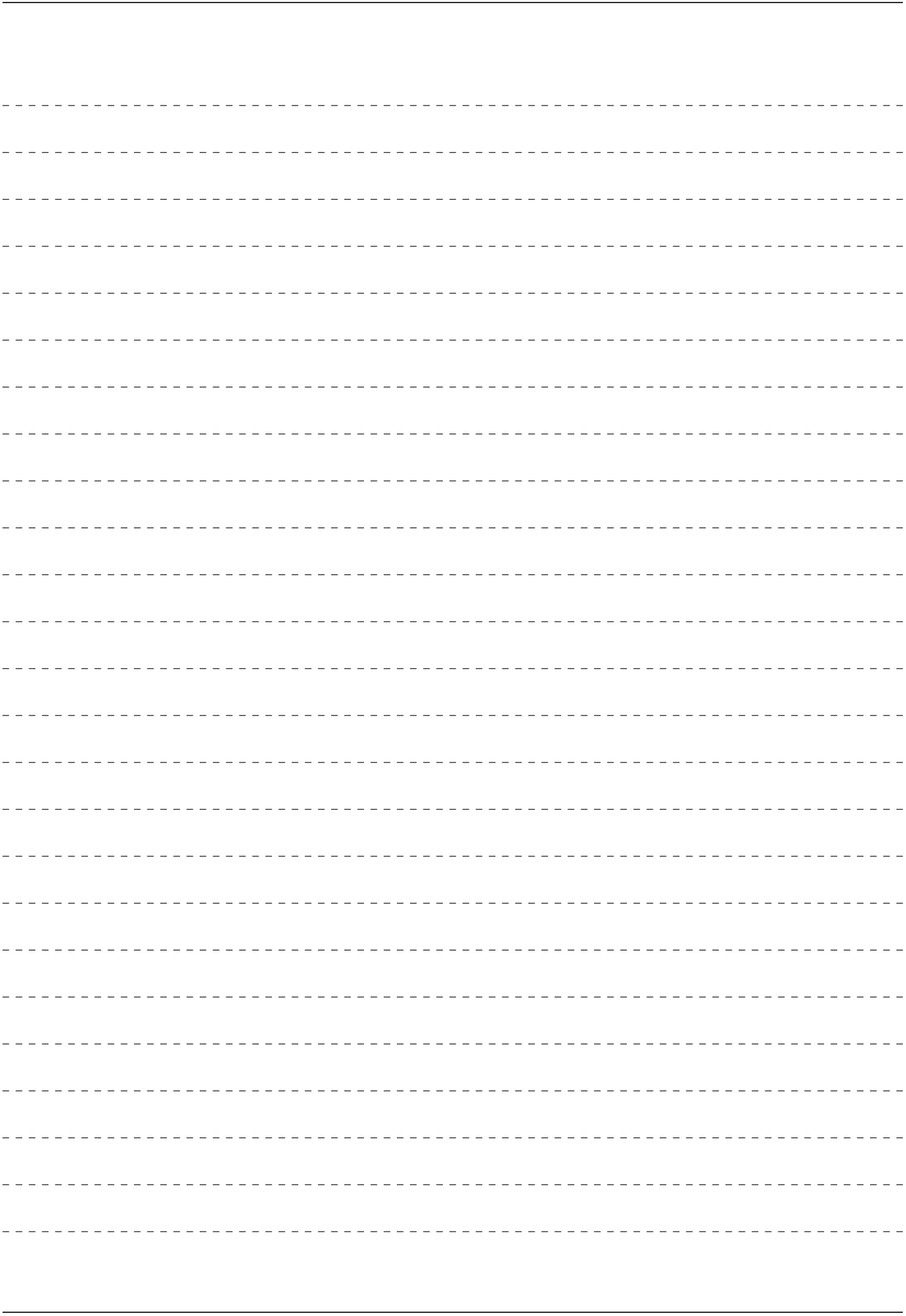
FR - Le bord blanc indique le dernier mode utilisé.

PT - A borda branca apresenta o último modo utilizado.

ES - El borde blanco muestra la última modalidad utilizada.







elica



EI3396080LC0001 Ed.16-2025