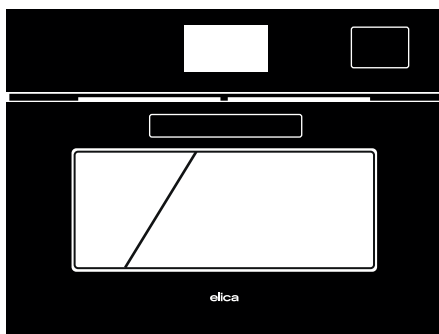




NO Bruks- monteringsanvisninger | PL Bruks- monteringsanvisninger |

CS Návod k montáži a použití | SK Návod na montáž a použitie |

HR Upute za ugradnju i uporabu

elica

etichetta dati

⚠ VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

Apparatets egenskaper

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Ikke blokker ventilasjons- eller varmeuttakene.

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

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

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

A. Berør aldri apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter.

B. Bruk aldri apparatet med bare føtter.

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

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

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

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

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

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

aktuelle bryteren.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

23. Kvelningsfare.

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

24. Kvelningsfare.

Barns hud er mye mer delikat enn voksnes.

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

25. Fare for skader.

Dørkapasiteten er maks. 8 kg. Barn kan også bli skadet når døren er åpen. Unngå at de lener seg på den åpne døren, setter seg på den eller henger på den.

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

27. OBS! Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt.

■ FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG EKSPONERING FOR OVERDREVEN MIKROBØLGEENERGI

28. Ikke prøv å bruke denne ovnen med døren åpen, da bruk med døren åpen kan forårsake skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er viktig å ikke skade eller tukle med sikkerhetslåsene. Ikke plasser gjenstander mellom ovnsfronten og døren eller la smuss eller rengjøringsrester samle seg på tetningsflatene.

29. **ADVARSEL:** ikke bruk ovnen hvis den er skadet. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukkes ordentlig og at det ikke er skade på (1) dør (bøyd), (2) hengsler og låser (defekte eller løse), (3) dørpakninger og tetningsflater. Hvis døren og pakningene er skadet, må ovnen ikke brukes før den er reparert av en kvalifisert servicetekniker (opplært av produsenten eller av kundeservice).

30. **ADVARSEL:** Det er farlig for alle som ikke er riktig opplært å utføre vedlikehold og reparasjoner som krever fjerning av hus eller barriere mot eksponering for mikrobølger. Under installasjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeid må apparatet kobles fra strømmettet. Åpne aldri huset til enheten. Å tukle med elektriske koblinger eller komponenter og mekaniske deler er svært farlig for brukeren og kan forårsake funksjonsfeil.

31. **ADVARSEL:** Ikke varm opp væsker eller annen mat i lukkede beholdere, krukker eller flasker, da disse kan eksplodere.

32. Når ovnen brukes i mikrobølgeomodus, er den beregnet for oppvarming av mat og drikke. Ikke bruk mikrobølgeomodus til å tørke blomster, urter, brød eller andre brennbare materialer som svamper, tøfler, puter eller puter fylt med kirsebærsteiner, hvete, lavendel eller gel, slik som de som brukes i aromaterapi. Ved oppvarming kan disse gjenstandene ta fyr og forårsake brannskader selv etter at de er tatt ut av ovnen.

33. **OBS:** når apparatet brukes i kombinert modus, bør barn kun bruke det under tilsyn av voksne på grunn av de høye temperaturene som utvikles.

34. Når du bruker funksjonen "Kun MIKROBØLGEOVN" må du ikke forvarme ovnen (uten mat) eller slå den på når den er tom, da det kan danes gnister.

35. Før du bruker ovnen, sørg for at redskapene og beholderne er egnet for mikrobølgeovner (se instruksjonene på de neste sidene).

36. Ved oppvarming av væsker (vann, kaffe, melk osv.) er det mulig at innholdet på grunn av forsinket koking plutselig koker ved slutten av tilberedningen, renner over, og forårsaker brannskader. For å unngå dette, før du starter oppvarming av væsker, er det nødvendig å innføre en plastskje eller en glasspinne i beholderen. Håndter uansett beholderen veldig forsiktig.

37. Ikke varm opp brennevin med høyt alkoholinnhold eller store mengder olje, da det kan ta fyr.

38. Etter oppvarming av babymat (inneholdt i flasker eller krukker), rist eller bland innholdet og kontroller temperaturen før inntak, for å unngå brannskader.

39. Det er også lurt å riste eller røre maten for å sikre en homogen temperatur. Hvis kommersielt tilgjengelige flaskesterilisatorer brukes, må du ALLTID kontrollere at beholderen er fylt med mengden vann som er angitt av produsenten før du slår på ovnen.

40. Alle mikrobølgeovner er testet og godkjent i henhold til gjeldende standarder for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Som en forholdsregel anbefaler pacemakerprodusenter at det holdes en minimumsavstand på 20 - 30 cm mellom en aktivert mikrobølgeovn og en pacemaker for å unngå mulig forstyrrelser med selve pacemakeren. Hvis du av en eller annen grunn mistenker at det oppstår forstyrrelser, slå av mikrobølgeovnen umiddelbart og kontakt pacemakerprodusenten.

41. Hvis ovnen overopphetes (langvarig bruk, tom bruk osv.), kan ovnen slås av med en sikkerhetstermostat. Når den er avkjølt, vil ovnen fungere normalt igjen.

42. Ikke kok eller varm egg i mikrobølgeovnen med skall, da de kan eksplodere, selv når de er tilberedt.

43. Husk at tilberednings-, gjenoppvarmings- og tiningstidene med mikrobølger ofte er betydelig kortere enn en modus uten mikrobølger. For lange steketider fører til at maten tørker ut og eventuelt brenner seg.

■ DAMPSTEKING

44. Ikke bruk ovnen med lampedekslet fjernet. Dampen kan nå strømførende deler og forårsake kortslutning. Du kan også skade elektriske komponenter.

45. Hvis ovnen er installert bak en møbeldør, må den kun brukes med døren åpen. Lukk møbeldøren kun når apparatet er helt avslått og kaldt.

46. Ikke åpne apparatdøren under dampsteking. Damp kan slippe ut.

■ FØRSTE OPPSTART

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

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

- Denne operasjonen endrer ytelsen til apparatet og kan skade emaljen.

- Alt tilbehør i direkte kontakt med mat må rengjøres nøye før bruk med egnede produkter.

■ DISPLAY - Ikonoversikt

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

■ BRUKSINSTRUKSJONER

Apparatfunksjon



Hjemstartsiden til displayet

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

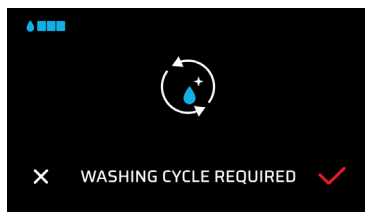
! = OBS! Den gule trekanten vises på displayet ved første oppstart: vaskesyklus er nødvendig (**hindrer ikke drift hvis ikke utført**) *

MERK: Den gule trekanten forsvinner:

A - bare hvis tanken er fylt med litt vann og tømt helt.

* (hvis vaske-/tømmingsoperasjonen ikke utføres, vil ovnen fungere normalt, men den gule trekanten forblir synlig).

B - etter å ha berørt den gule trekanten og åpnet døren, vises skjermen nedenfor på displayet. Ved å berøre symbolet  i nedre venstre hjørne forsvinner trekanten. (Trekanten vil dukke opp igjen etter et strømbrudd).



* For å tømme tanken eller vaske den, se kapittelet "RENGJØRING - VEDLIKEHOLD".

Innstillinger

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

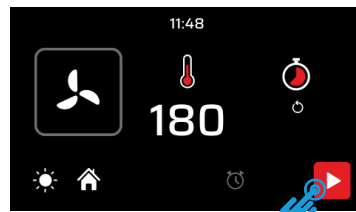
Still inn en timer

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

Apparatfunksjon

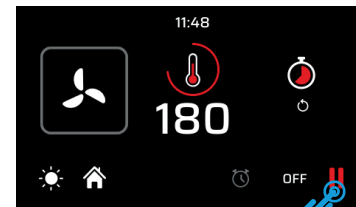
- 13 = Velg stekefunksjon.
- 13,1 = Lys (på eller av).
- 13,2 = Hjem (gå tilbake til startskjermen).
- 14 = Still inn steketemperatur.
- 14a = Det finnes to alternativer for å stille inn temperaturen:
 - dra over linjen
 - med + eller -
 - Med bryterknotten (hvis den finnes).
- 14b = Bekreft valg (alternativ: bekreft ved å trykke på knappen)
- 15 = Still inn tilberedningstiden og programmert start.
- 15a = Still inn steketiden.
- 15b = Viser sluttid for steking.
- 15c = Still inn starttiden.
- 15d = Bekreft innstillinger.
- 15e = Numerisk tastatur.
- 16 = Displayet til ovnen slår seg av for å spare energi etter 19'inaktivitet. Det kan aktiveres med et trykk. Strømforbruket i av-modus er 0,5 W

■ STEKEPROSESS



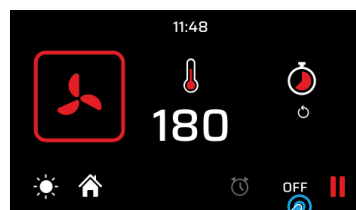
KAMMER INNSTILT

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



FORVARMINGSFASE

- Det er fire nivåer som lar deg overvåke forvarmingsprosessen. Den røde delen vil gradvis øke til den fyller displayet.
- Hvis ingen steketid er stilt inn, kan tilberedningen avbrytes (PAUSE, ved å trykke på tasten) eller avsluttes ved å trykke AV.

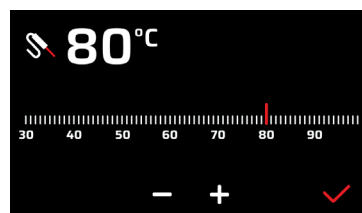


FORVARMING FERDIG

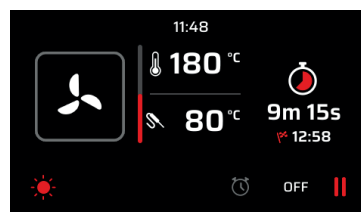
Når den innstilte temperaturen er nådd, vil displayet bli rødt for å angi slutten av forvarmingsfasen og starten av stekfasen. Hvis en steketid er stilt inn, vil ovnen slå seg av automatisk når tiden har gått.

■ TILBEREDNING MED STEKETERMOMETER

TEMPERATURVELGER TERMOMETER



VARMEMODUS MED TERMOMETER



! Ved bruk av steketermometer vises innstillingsfeltet under, og oppvarmingen avsluttes når temperaturen som er innstilt for termometeret er nådd.

FORSIKTIG: Bruk kun temperatursonden som er anbefalt for dette produktet

■ FUNKSJONSIKONER



Mikrobølgefunksjon

Denne funksjonen er spesielt egnet for å varme opp og tine mat eller ferdigretter raskt. Du kan også lage grønnsaker, fisk, noen desserter. Den er også nyttig for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine delikate kaker.



Steking med flere vifter (konveksjon)

Dette er funksjonen som gjør det mulig å steke samtidig på flere nivåer uten at luktene blander seg sammen. Du kan lage bakt lasagne, pizza, croissanter, paier, kaker osv.



Grilling med lukket dør

Funksjonen indikert for rask og dyp grilling, for brunng og steking av kjøtt generelt, filet, t-beinstek, grillet fisk og også grillede grønnsaker. Steking med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C. For å tilberede tynnere mat plassert i den sentrale delen av grillen og for å riste brød.



Ventilert grilling

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



Dampsteking

Dette er funksjonen som lar deg regenerere mat tilberedt i vakuum (sous vide) ved lave temperaturer, og opprettholde de originale fargene, ensartetheten og den myke konsistensen. Utmerket for tilberedning av grønnsaker, fisk og delikat mat.



Kombinert damp + varmluftsteking

For steking med fordelen av damp. Bruk denne funksjonen for å redusere tilberedningstiden samtidig som du opprettholder matens vitaminer og ernæringsmessige egenskaper. For å bruke den, still inn en temperatur mellom 130°C og 230°C.



Kombinert damp + steking i mikrobølgeovn

Dette er den mest passende måten å opprettholde fordelene med dampkoking på, samtidig som du sparer tid; spesielt egnet til risottoer, grønnsaker, paier, kjøttdeig, puréer.



Kombinert varmluft + steking i mikrobølgeovn

Dette er den mest egnede tilberedningsmetoden for å tilberede stekt svinekjøtt og kylling raskt, men uten at maten er tørr til slutt. Tidsbesparelser når 40-50 %



Kombinert grill + steking i mikrobølgeovn

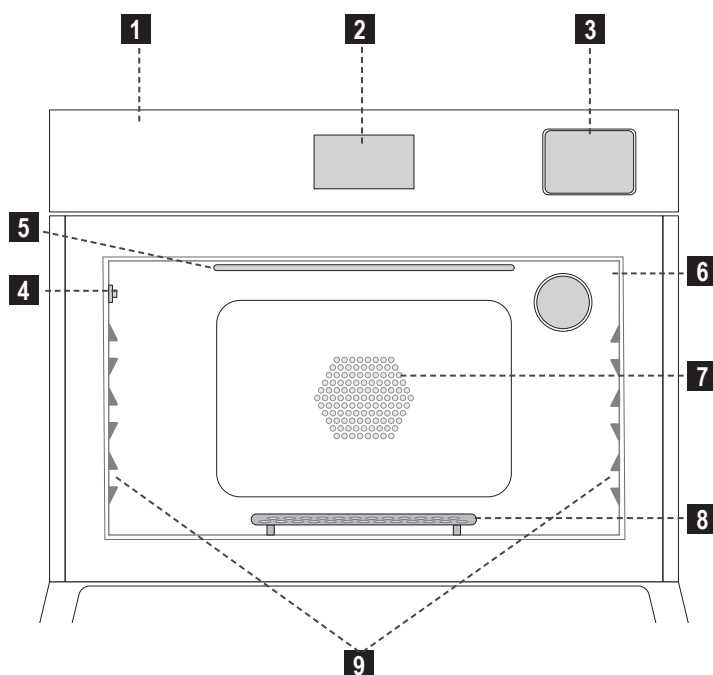
Dette er den mest passende måten å tilberede store mengder grateng til familien på kort tid (f.eks. poteter og ost), bakt pasta, tykke grønnsaker. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.



Damprensesyklus

Dette er et spesifikt program for å myke opp smuss som er avsatt inne i ovnen og lette rengjøringen uten å ty til kjemiske stoffer og slipende midler. Varigheten er 15 minutter.

■ BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1 KONTROLLPANEL

2 TFT TOUCH DISPLAY

3 VANNFAT

4 KONTAKT FOR TERMOSTAT

5 GRILL

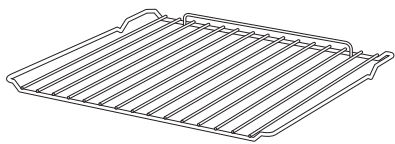
6 OVNSLAMPE

7 VIFTE OG KONVEKSJONSMOTSTAND

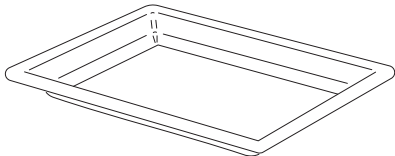
8 KJEL MED LOKK

9 RISTSTØTTER

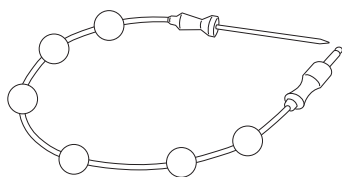
- Dodávané vybavenie



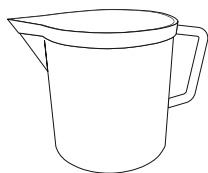
Rist
Til gryter, brett og steker



Dryppepanne i glass
Den brukes for tilberedning i mikrobølgeovn

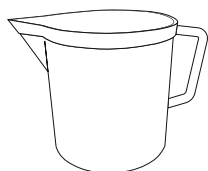


Steketermometer
For oppvarming og tilberedning av mat ved å velge innvendig temperatur

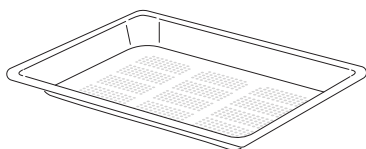


Karaffel
For å fylle tanken med vann for dampsteking og for å samle opp vann ved tømning

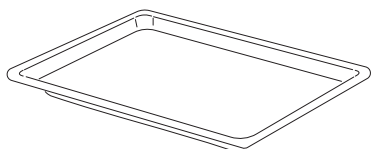
- Súprava na tepelnú úpravu v pare



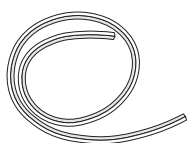
støtte for 2 dedikerte fat



perforert dryppepanne, lar dampen nå maten



grunn dryppepanne, for å samle opp kondensvannet som drypper nedover



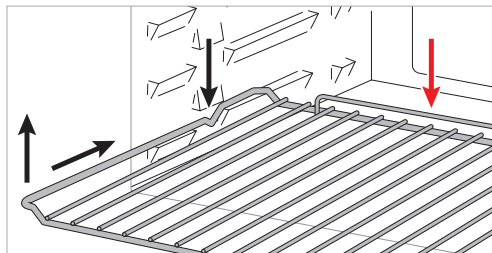
Rør av silikon som skal brukes sammen med karaffelen for tømning av tanken

- Bruk av tilbehør

Rist

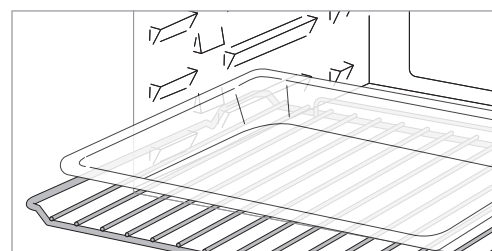
Løft fronten av grillen og skyv den innover for å passere hjørnet. Velg ønsket nivå som passer til stekefunksjonen.

Merk: barrieren angitt med den røde pilen peker oppover og viser baksiden av risten.



Dryppepanne i Pyrex-glass

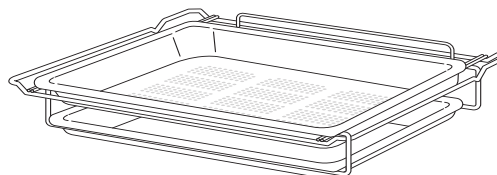
Når man bruker stekebrett i glass må dette plasseres på risten.



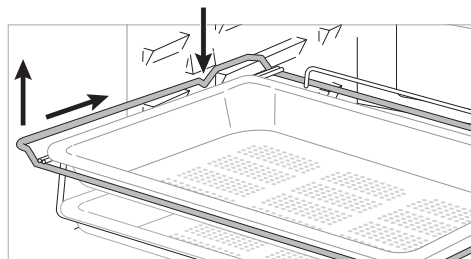
Dampsteking

Perforert dryppepanne:

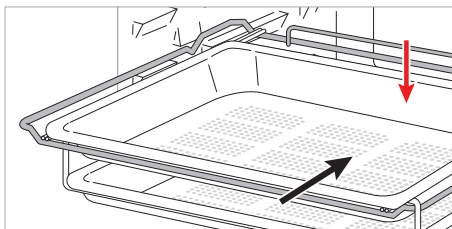
- Sett dryppepannen inn i rammen som vist.



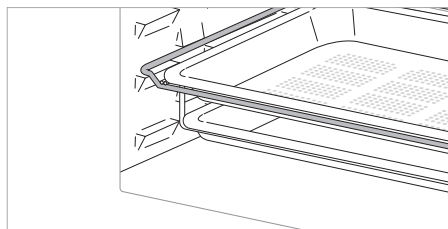
Løft forsiden av rammen og skyv den inn for å gli rundt hjørnet.



Merk: barrieren angitt med den røde peker oppover og viser baksiden av rammen.



Komplett ramme med dryppepanner satt inn



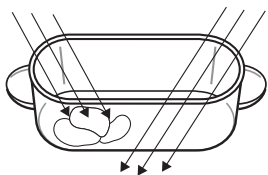
■ INSTRUKSJONER FOR BRUK - Mikrobølgeovn



Apparatfunksjon

En magnetron er plassert i ovnen som omdanner strømmen til elektromagnetiske bølger. Disse bølgene er jevnt fordelt i ovnsrommet og reflekteres også av veggene som er laget av metall. På denne måten når de maten fra alle kanter. For at mikrobølgene skal nå opp i matrettene og trenge gjennom dem, er det viktig å bruke servise som egner seg for mikrobølgeovn, som porselen, glass, papp, plast, men ikke metall.

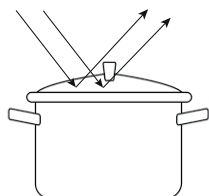
- MERK: tilbehørene i metall som leveres med apparatet kan også brukes til kombifunksjoner med mikrobølgeovn. Husk at bestikk, metallbeholdere eller dekorert servise ikke må plasseres på disse, da det kan være kilde til gnistdannelser. Molekylene som utgjør maten, spesielt vann, settes i bevegelse av mikrobølger (ca. 2,5 milliarder ganger per sekund). Det genereres derfor varme, som sprer seg innover fra kantene på matrettene. Oppvarmingen genereres derfor nesten samtidig i all maten som plasseres i ovnen.



Fordeler

Vanligvis kan retten tilberedes i mikrobølgeovnen uten tilsetninger eller med en liten tilsetning av væske eller fett.

Mikrobølgeproduksjonen avsluttes når du slutter å lage mat eller åpner apparatdøren. Under matlaging gir den lukkede og intakte døren tilstrekkelig beskyttelse mot mulig utslipp av mikrobølger.



MERK: Husk at ovnen IKKE ikke må være tom når den brukes som mikrobølgeovn. I kombimodus er ikke mikrobølgene aktive under forvarmingen, så maten kan settes inn når denne fasen er avsluttet.

■ NYTTIGE TIPS

Generelt:

Fjern mat fra folieinnpakninger eller metallbeholdere før tilberedning. Etter at du har slått av apparatet, la maten hvile i noen minutter (se tabellene: hviletid).

Tilberede:

Hvis mulig, tilbered mat dekket med materiale som er egnet for bruk i mikrobølgeovnen (f.eks. folie, lokk). Lag mat uten dekke hvis du vil beholde en skorpe. Ikke overstek retter ved å stille inn for høye effekt- og tidsverdier. Mat kan tørke, brenne eller ta fyr i noen punkter.

Ikke bruk apparatet til å koke egg i skall eller snegler, da de kan sprekke. Med stekte egg, stikk hull i plommene først.

Stikk hull i maten med "skinn" eller "skall", som poteter, tomater, pølser, med en gaffel flere ganger før tilberedning slik at de ikke sprekker.

For kjølte eller frosne matvarer, still inn en lengre tilberedningstid.

Retter som inneholder saus må røres av og til.

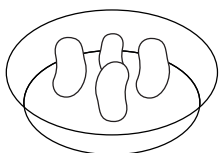
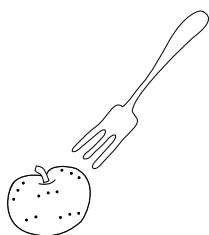
Grønnsaker som har en fast form, som gulrøtter, erter eller blomkål, bør kokes med tilsetning av vann.

Snu større stykker etter halve steketiden.

Hvis mulig, kutt grønnsakene i like store stykker. Hvis du tilbereder flere porsjoner av samme matvare, for eksempel kokte poteter, legg dem i en ring i en tallerken for jevn steking. Bruk brede plater. Ikke bruk kjeler av porselen, keramikk eller terrakotta med små hull, for eksempel i uglaserte håndtak eller bunner. Fuktighet som kommer inn i hullene kan føre til at slike tallerkener sprekker når de varmes opp.

Tining av kjøtt, fjærfe, fisk:

Plasser den frosne maten på en veltet tallerken med en beholder under, eller på et passende tilbehør som gjør at væsken ikke forblir i kontakt med maten uten å skitne til ovnen. Snu maten etter halve tiningstiden. Hvis mulig, del og fjern deretter alle stykker som har begynt å tine.



- Kokekar/Materiale for mikrobølgeovn

	Mikrobølgeovn			Ovn/Grill
	Tining	Varme opp	Steke	
• Varmebestandig glass og porselen (ingen metallkomponenter, f.eks. Pyrex, varmebestandig glass)	•	•	•	•
• Ikke-brannsikkert glass og porselen 1)	•	-	-	-
• Stekebrett, glass og glasskeramikk laget av varmebestandig/frostbestandig materiale (f.eks. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramikk 2), terrakotta 2)	•	•	•	-
• Varmebestandig plast opp til 200°C 3)	•	•	•	-
• Papp, papir	•	-	-	-
• Matfolie	•	-	-	-
• Mikrobølgesikre stekeposer 3)	•	•	•	-
• Universalpanner laget av metall, f.eks. emalje, støpejern	-	-	-	•
• Brett lakkert svart eller silikonbelagt 3)	-	-	-	•
• Plate for søtbakst	-	-	-	•
• Pakket ferdigmat	•	•	•	•

Ferdigretter:
Ferdigretter i metallbeholdere eller plastbeholdere med metallokk må kun tines eller varmes opp i mikrobølgeovnen hvis disse beholderne er uttrykkelig merket som egnet for mikrobølgeovn, og settes på PYREX-stekebrettet i glass
Du må følge produsentens instruksjoner som er trykt på pakken (f.eks. fjern metalldekselet og stikk hull i plastfilmen).
1. Uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekorasjoner
2. Uten kvarts eller metallkomponenter eller emaljer som inneholder metaller
3. Følg produsentens anvisninger.

■ BRUKSINSTRUKSJONER

Dampsteking

- FORDELER

Dampovnen har mange fordeler, for eksempel muliggjør den dietetisk så vel som sunn matlaging. Matlagingen foregår gjennom den fuktige varmen som genereres av vannet selv. Dette gjør at tilberedning ikke skjer ved for høye temperaturer for å holde både mineraler og vitaminer uendret. Denne prosessen garanterer også perfekt bevaring av både smaken og aromaen til alle typer mat. Et aspekt som ikke bør undervurderes er det faktum at takket være dampsteking har du muligheten til å ikke bruke ulike typer krydder, oljer og fremfor alt fett. Av disse grunner er det den beste typen matlaging for grønnsaker så vel som for fisk, og er i stand til perfekt å bevare deres ernæringsmessige prinsipper. Denne typen tilberedning er derimot mindre egnet til kjøtt. For at det skal bli godt tilberedt, trenger kjøttet mye høyere temperaturer som gjør det mulig å ikke spre de såkalte saftene. Med dampsteking er all mat velsmakende selv om den er lett og nesten helt uten krydder. Derfor er det den ideelle løsningen for de som har tenkt å følge en sunn og balansert livsstil også ved bordet.

- FUNKSJON

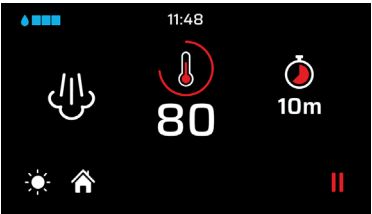
For å lage mat med damp, må tanken fylles minst opp til hakket som markerer minimumsmengden vann. For å gjøre dette, trykk på skuffen (lastefatet) som er plassert på frontkontrollpanelet, slik at den klikker tilbake. Trekk den deretter ut til den stopper. Hell deretter vannet i skuffen med den graderte kannen og observer ikonet på skjermen. Når du tar ut fatet, vises følgende på skjermen:



Samtidig vil også segmentene knyttet til vannstandene lyse opp. **Bruk kun kaldt vann fra springen; bruk aldri filtrert (avmineralisert) eller destillert vann, mineralvann eller andre væsker.**

- MERKNAD

Hvis du vil stille inn dampsteking og ovnen har en temperatur som er høyere enn ønsket, må du vente på at hulrommet avkjøles (angitt med nedadgående bevegelse av stripene som viser temperaturen i det sentrale området av skjermen). Tilberedningstiden kan stilles inn, men tiden telles først etter at ovnen er avkjølt. For å starte matlagingen umiddelbart, må den innstilte temperaturen være høyere enn den i hulrommet. (MERK: for dampsteking er maksimumstemperaturen 100°C).



VÆR OPPMERKSOM!

- Ikke hell vann direkte i kjelen på bunnen av ovnen.
- Ikke hell brennbare væsker eller alkohol i vannfatet.
- Under fylling, ettersom nivået øker, lyser minimum-, medium- og til slutt maksimumssegmentene gradvis på funksjonsikonene. Et akustisk signal avgis også når maksimumssegmentet lyser.
- IKKE HELL MER VANN ETTER OVNEN HAR SIGNALISERT AT TANKEN ER FULL.
- EVENTUELLE OVERFØDENDE VANN VIL ENDE DIREKTE INN I OVNEN OG HERFRA UT AV APPARATET.
- Fjern eventuelt vann fra kammeret med en svamp eller klut.
- Etter påfylling lukker du skuffen til du hører et klikk som holder den lukket: sjekk at skriften TANK forsvinner fra displayet.

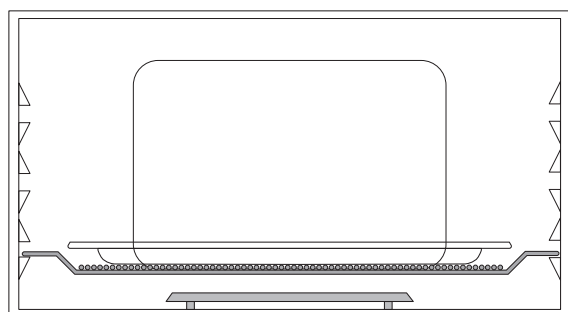
■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert grill + steking i mikrobølgeovn



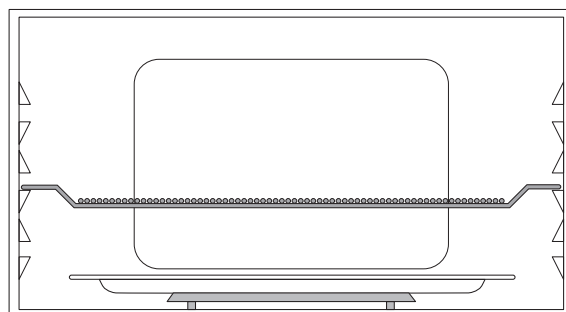
Generelt råd: termostaten må stilles på 180°C.

Plasser store beholdere eller panner nederst, nedre brett på de øvre nivåene (se 2 anbefalinger på bildene). Hvis maten plasseres direkte på grillen, plasser pyrex-dryppepannen under for å samle opp fett og stekesaft. Sjekk steking: snu eller vri stykkene og/eller endre innstillingene etter behov.

Type mat	Mengde	Effekt mikrobølgeovn	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex-panne, tid med rå deig
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex-panne
Gratinert makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastaen må kokes først
Blomkål i bechamelsaus	1000 g	800 W	180	13 - 18	Tider med rå grønnsaker
Gratinerte tomater	800 g	500 W	180	15 - 20	helst er de like store
Fylte paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	helst er de like store
Aubergine alla parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	forhåndsstekte auberginer
Gratinerte poteter	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex-panne
Kylling i stykker	1200 g	500 W	180	30 - 35	snu halvveis i steking
Grillspyd	600 g	500 W	180	18 - 23	snu halvveis i steking



Stekte høy mat



Steking av lave matvarer

■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert varmluft + steking i mikrobølgeovn



Generelle anbefalinger

Plasser store beholdere eller panner i bunnen, nedre brett på de øvre nivåene. Hvis maten plasseres direkte på grillen, plasser pyrex-dryppepannen under for å samle opp fett og stekesaft. Sjekk steking: snu eller vri stykkene og/eller endre innstillingene etter behov.

Type mat	Mengde	Effekt mikrobølgeovn	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Kylling (hel)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pensle med olje og snu halvveis i steking
Roastbiff (benfri)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Rå Godt stekt
Svineskank	1000 g	270 W	180	30 - 35	pensle med olje og snu halvveis i steking
Kjøttpudding	900 g	500 W	180	20 - 25	snu halvveis i steking
Hel fisk	1200 g	270 W	210	30 - 35	bruk helst bakepapir (stekepapir)
Frosne burgere	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	rå godt stekt snu halvveis i steking
Frossenpizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Frossen amerikansk pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

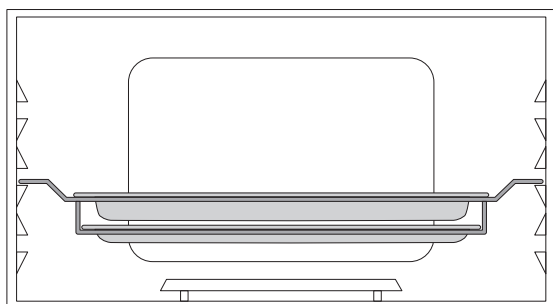
■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert damp + konveksjon



Generelle anbefalinger

Når du lager mat med damp, er det nødvendig å holde maten løftet fra bunnen av beholderen for å forhindre at den senkes ned i kondensvannet. Velg den mest passende fra konfigurasjonene som er illustrert nederst på siden basert på mengden og størrelsen på matvarene.

Type mat	Mengde	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Kylling (hel)	1200 g	200	65 - 70	Pensle med olje
Kyllingbryst	350 g	130	25 - 30	
And (hel)	2000 g	180	130 - 150	
Roastbiff	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	rå godt stekt
Svinesteik	1000 g	180	80 - 100	Pensle med olje
Fisk (f.eks. ørret)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 fisker
Tunfisk i skiver	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 skiver
Asparges (grønn)	400 g	130	30 - 40	Hvite asparges koker på kortere tid (20-30 min)
Gulrøtter	300 g	130	30 - 40	
Brød (hvitt)	1000 g	180	45 - 60	2 stk, 500 gram



■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert damp + mikrobølgeovn



Generelle anbefalinger

Sjekk steking: snu eller vri stykkene og/eller endre innstillingene etter behov.

Type mat	Mengde	Effekt mikrobølgeovn	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	bruk en Pyrex panne tilsett umiddelbart buljongen i beholderen (lik vekt som risen)
Fisk (brasmer, havabbor)	800 g	270 W	85	5 - 6	smør den perforerte dryppepannen før du legger fisken gjennom huden noen steder
Reker / Scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Poteter - gulrøtter - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	skrell potetene og skjær grønnsakene i vanlige biter
Blomkål / brokkoli	500 g	500 W	95	6 - 8	kuttes i vanlige biter
Kjøttpudding	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ RENGJØRING - PLEIE - VEDLIKEHOLD

Rengjøring



VÆR OPPMERKSOM!

Se sikkerhetskapitlene.

- Rengjør fronten av utstyret med en myk klut fuktet med varmt såpevann.
- For å rengjøre metalloverflater, bruk et vanlig rengjøringsmiddel.
- Rengjør innsiden av ovnen etter hver bruk. På denne måten kan flekker fjernes lettere.
- Etter hver bruk, rengjør baketilbehøret og la det tørke grundig. Bruk en myk klut fuktet med varmt såpevann.

Deler i rustfritt stål

- Rengjør ovnsdøren kun med en fuktig svamp.
- Tørk av med en myk klut.
- Unngå bruk av stålull, syrer eller skurende produkter som kan skade overflaten på ovnen.
- Rengjør ovnens kontrollpanel ved å ta de samme forholdsreglene.

Rengjøring av dørpakning

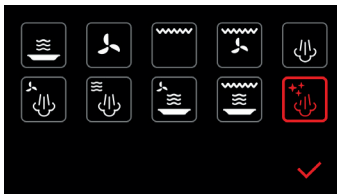
- Sjekk dørpakningen regelmessig. Dørpakningen er plassert rundt rammen til ovnsrommet.
 - Ikke bruk apparatet hvis dørpakningen er skadet.
 - Ta kontakt med hjelpesenteret.
- For å rengjøre dørpakningen, se generell rengjøringsinformasjon.

Damprensesyklus

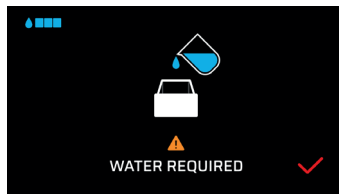
- Denne prosedyren bruker damp for å fjerne fett og matrester fra ovnen.

1. Still inn funksjon - **Damprensesyklus**.
2. Fyll tanken med passende kanne.
3. Temperaturen på syklusen vil være 90°C og anbefalt varighet er 15 minutter.
4. Etter rengjøringssyklusen, la apparatet avkjøles.
5. Når den er avkjølt, rengjør de indre overflatene av ovnen med en klut.

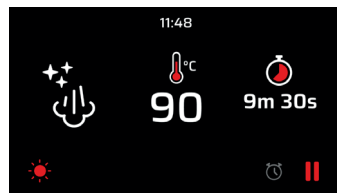
1



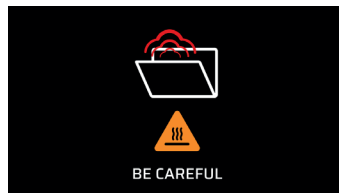
2



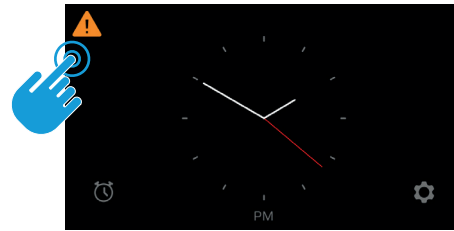
3



4



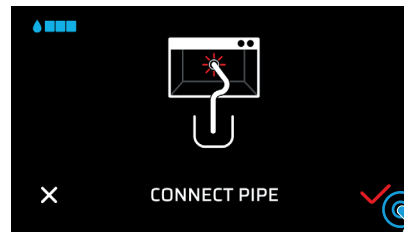
- Tømming og vask av tanken



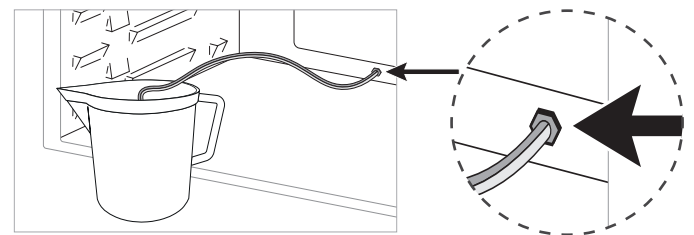
Når den slås på for første gang, vises den gule varseltekanten på displayet. Ved å åpne døren og berøre den, vil displayet vise meldingen



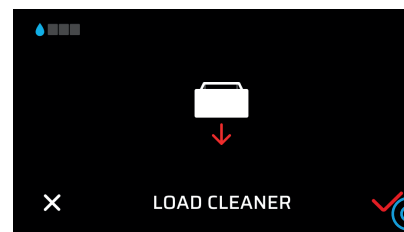
Hvis du ikke vil vaske, trykker du bare på X-symbolet og den gule trekanten forsvinner; det vil være mulig å utføre vaskingen ved å velge den tilhørende nøkkelen etter å ha åpnet innstillingsmenyen. Hvis du derimot ønsker å fortsette med vask, trykk på bekreftelsestasten og displayet vil vise



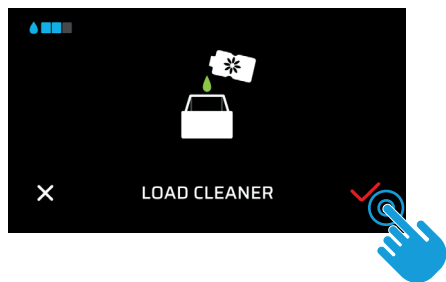
For å fortsette, sett inn det medfølgende gummirøret over metalltuten som stikker ut fra bakveggen av kokekammeret under det perforerte området. Sett den andre enden av røret inn i en oppsamlingsbeholder med en kapasitet på 1L (for eksempel den medfølgende karaffelen). På dette tidspunktet trykker du på bekreftelsesknappen for tømming (pumpen starter).



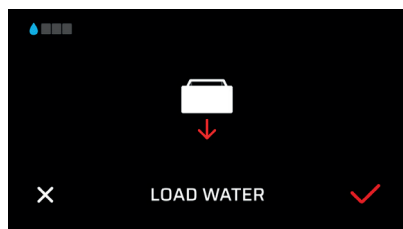
Etter å ha tømt tanken, ser det ut til at indikasjonen fyller avkalkingsløsningen (5 % sitronsyre eller en pakke med avkalkingsmiddel for kaffemaskiner eller strykejern). For en fullstendig rengjøring, bruk 1L oppløsning.



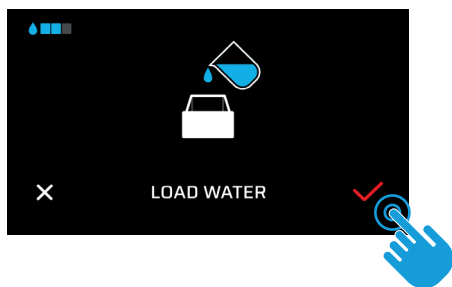
Ved å åpne skuffen og bekrefte, blir bildet:



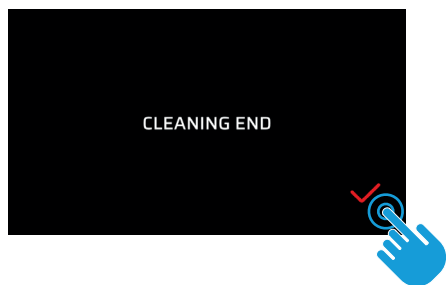
Ved å trykke på bekreftelsen startes pumpen på nytt og tanken og vannkretsen vaskes. Når tanken er tom, er det nødvendig å skylle den med vann (igjen 1L): displayet viser:



Igjen, åpne skuffen og bekrefte, viser displayet:

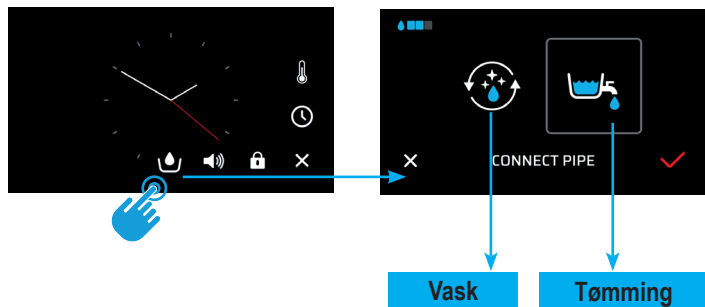


Fyll tanken helt og trykk på bekreft for å starte pumpen og starte den siste tømningen. På slutten (operasjonen tar omtrent ti minutter) viser displayet:



Når vaskingen er ferdig, kan du ved å trykke på bekreftelsesknappen begynne å bruke apparatet normalt.

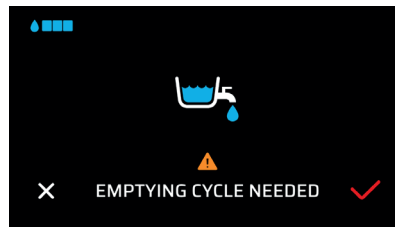
Tanken kan vaskes og tømmes når som helst ved å gå til den aktuelle menyen ved å trykke på innstillingsknappen.



Betydning av advarsler knyttet til vannkretsen



Denne advarselen vises hver gang ovnen kobles til strømnettet. Den er kun informativ og lar deg bruke apparatet normalt selv om du ikke vasker det.



Denne advarselen vises 7 dager etter siste fylling av tanken og inviterer deg til å tømme den for å unngå forringelse av vannet. Den er kun informativ og lar deg bruke apparatet normalt selv om du ikke tømmer det.

Det vil imidlertid være tilrådelig å tømme tanken etter hver tilberedning for å starte den neste med en mengde ferskvann.



Denne advarselen vises etter at kjelen har vært i drift i 80 timer (damp- og kombinert dampfunksjoner). Fra dette øyeblikket kan bare ytterligere 10 tilberednings-sykluser med damp utføres: deretter, hvis vaskingen ikke utføres, kan dampfunksjonene velges, men når den startes vil en feilmelding vises og tilberedningen vil ikke starte.

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

STEKEOVN

KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Innsiden av ovnen front og dør	Det anbefales å rengjøre ovnen etter hver bruk. Smuss rengjøres lettere ved å unngå repeterende brenning ved høye temperaturer. Fjern alle avtakbare deler og vask dem separat med varmt vann og et ikke-etsende rengjøringsmiddel. Stekekammeret kan rengjøres med en myk klut fuktet i en løsning av varmt vann og ammoniakk, skyll og tørk av. Rengjør forsiden av apparatet og tetningsflatene på døren med en myk klut med varmt vann og et vaskemiddel.	Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen. Ikke bruk etsende/korrosive rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdøren til ovnen, da disse kan skade overflaten og gjøre at den ødelegges.
Brett	Senk i en løsning med varmt vann og mild såpe. Tørk av etter rengjøring.	Fjern matrester umiddelbart etter bruk.
Rister	Rengjør med varmt vann og ikke-etsende rengjøringsmidler eller med egnet fettfjerner.	Ved tilsmussing og herdet smuss anbefales det å la ristene ligge i bløtt i noen timer før du rengjør dem.

FRONTPANEL

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

■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Lampebytte

- **VÆR OPPMERKSOM!**
Før du skifter lampe:
Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt.
Merk følgende: lampen og glassdekselet på lampen kan være varme. Legg en myk klut på bunnen av innsiden av apparatet. Forhindrer skade på lampens glassdeksel og hulrom. Bruk alltid samme type lampe.
- **Lampebytte**
Vri glasslampedekselet mot klokken for å fjerne det.
-Rengjør glasslokket.
-Bytt ut lampen med en passende 25W halogenlampe.
- Sett på plass glassdekselet.

■ PROBLEMLØSNING

Generiske problemer

⚠ VÆR OPPMERKSOM!

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

■ FEILSØKING - Feilmeldinger

Systemfeil

Ved en uregelmessighet vises følgende feil på displayet:

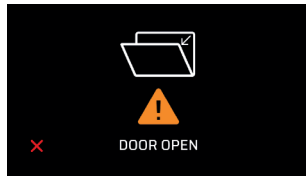
Beskrivelse	Feilkode
Kammersonde brutt	00
Kammersonde kortsluttet	01
Kjelesonde brutt	02
Kjelsonde kortsluttet	03
Steketermometer brutt	04
Steketermometer kortsluttet	05
Overoppheting	08
Kjelen varmer ikke	09
Pumpen fungerer ikke	10
Tømmefeil	14
Trenger å vaske vannkretsen	15
Tangentiell vifte fungerer ikke	16
Kommunikasjonsfeil	20

PROBLEMVARSEL



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

ADVARSEL ÅPEN DØR (MENS TILBE-

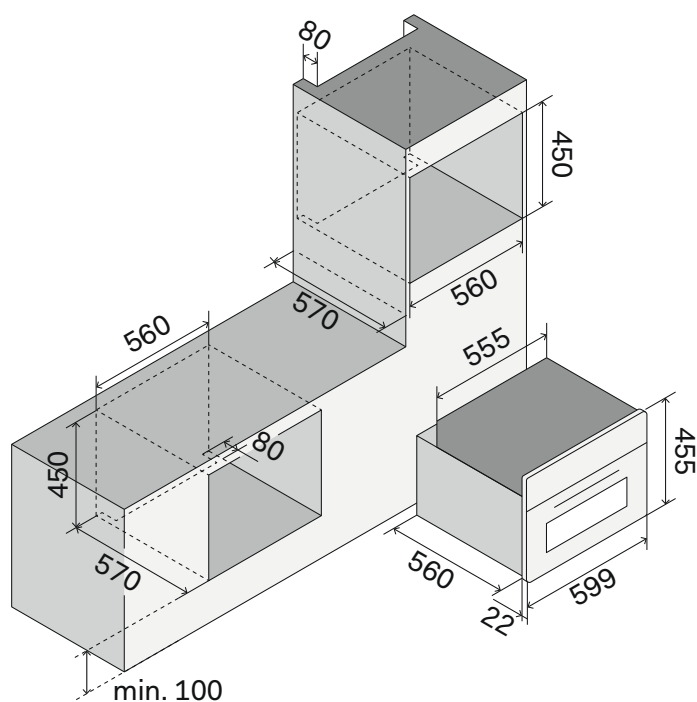


Lukk ovnsdøren.

■ MONTERING - Monteringsanvisninger

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

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



■ MONTERING - Elektrisk tilkobling



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

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

MONTERINGSREGLER

Dette utstyret samsvarer med følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPENNINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

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

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

I motsatt fall fraskriver produsenten seg alt ansvar.

I dette heftet finner du også koblings skjemaet til apparatet.

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

Før du kobler apparatet til strømmettet, sørg for at:

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

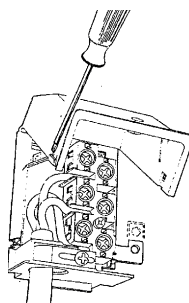
- strømforsyningssystemet må være utstyrt med en effektiv jordforbindelse.

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

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

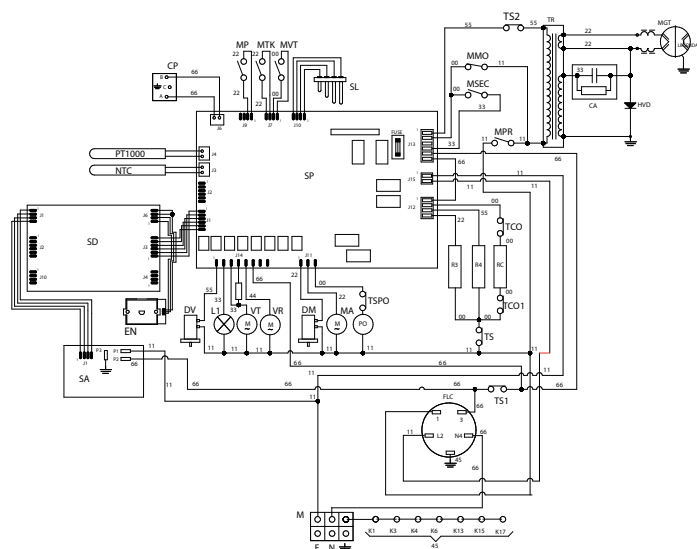
For direkte tilkobling til nettverket er det nødvendig at:

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



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

■ Koblingsskjema



Oversikt

F	Sort	TS2	Sikkerhetstermostat på fase 120 °C
N	Nøytral	TCO	Sikkerhetstermostat på fase 318 °C (TCO)
m	Rekkeklemme	TCO1	Sikkerhetstermostat på fase 318 °C (TCO)
SIKRING	10A sikring	TSPO	Sikkerhetstermostat på fase 90 °C
FLC	LC-filter	MSEC	Mikro sekundær
L1	Ovnslys	MMO	Mikro monitor
SA	Forsyningskort	MPR	Mikro primær
SD	Displaykort	MP	Mikro dør
SP	Effektort	MTK	Mikro vannfyllingsfat
EN	Reguleringsomkoder	MVT	Mikro tangentiell vifte
PC	Tilkobling stekesonde	00	Sort
SL	Vannnivåsensor	11	Brun
DM	Dumper mikrobølgeovn	22	Rød
DV	Dumper damp	33	Hvit
PD	Pumpe	44	Gul
vr	Radialvifte	45	Gul/grønn
VT	Tangentiell vifte	55	Grå
RC	Kjeleelement	66	Blå
R3	Grillelement	K1	Rekkeklemme jordledning
R4	Sirkulært element	K3	Jordledning rekkelemme radialmotor
PT1000	PT1000 kjelesonde	K4	Jordledning rekkelemme sirkulær
NTC	NTC kammersonde	K6	Jordledning rekkelemme ovnslys
MGT	Magnetron	K13	Jordledning rekkelemme grillelement
TR	Høyspent transformator	K15	Jordledning rekkelemme ramme
HVD	Høyspent diode	K17	Jordledning rekkelemme forsyning
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Antenne motor		
TS	Sikkerhetstermostat på fase 135 °C		
TS1	Sikkerhetstermostat på fase 135 °C		

⚠ WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Charakterystyka urządzeń

Tabliczka znamionowa z danymi, które wskazano również na okładce, jest przymocowana do ogranicznika drzwiczek piekarnika i jest widoczna po ich otwarciu lub na górnej pokrywie piekarnika

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

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

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

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

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

B. Nigdy nie używać urządzenia na boso;

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

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

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

F. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem. - To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są

pod nadzorem lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i z konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

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

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

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

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

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



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

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

18. Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika.

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

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

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

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

23. Niebezpieczeństwo uduszenia.

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

24. Ryzyko oparzenia

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

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

25. Niebezpieczeństwo obrażeń.

Udźwig drzwi wynosi maksymalnie 8 kg. Dzieci mogą się również zranić, gdy drzwi są otwarte. Należy uniemożliwić im opieranie się o otwarte drzwiczki, siadanie na nich lub wieszanie się na nich.

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

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

■ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFALOWĄ

28. Nie wolno używać piekarnika z otwartymi drzwiczkami, ponieważ może to spowodować narażenie na działanie szkodliwych mikrofal. Ważne jest, aby nie uszkodzić ani nie naruszyć blokad bezpieczeństwa. Nie umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią piekarnika a drzwiczkami oraz nie dopuścić do nagromadzenia się brudu lub pozostałości po środkach czyszczących na powierzchniach uszczelniających.

29. OSTRZEŻENIE: nie używać piekarnika, jeśli jest uszkodzony. Szczególnie ważne jest, aby prawidłowo zamykały się i nie były uszkodzone (wygięte) drzwiczki (1) piekarnika, (2) zawiasy i zasuwy (pęknięte lub poluzowane), (3) uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające. Jeśli drzwiczki i uszczelki są uszkodzone, nie wolno używać piekarnika do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu (przeszkolonego przez producenta lub dział obsługi klienta).

30. OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności konserwacyjnych i naprawczych wymagających usunięcia jakiegokolwiek osłony lub bariery chroniącej przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne dla osób bez odpowiedniego przeszkolenia. Podczas instalacji, konserwacji i napraw urządzenie musi być odłączone od zasilania. Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. Naruszenie połączeń elektrycznych lub komponentów i części mechanicznych jest bardzo niebezpieczne dla użytkownika i może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

31. OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, słoikach lub butelkach, ponieważ mogą one eksplodować.

32. Gdy piekarnik działa w trybie mikrofalowym, jest przeznaczony do podgrzewania żywności i napojów. Nie używać trybu mikrofalowego do suszenia kwiatów, ziół, chleba lub innych łatwopalnych materiałów, takich jak gąbki, kaptcie, poduszki lub podkładki wypełnione pestkami wiśni, pszenicą, lawendą lub żelami, takimi jak te stosowane w aromaterapii. W przypadku podgrzania przedmioty te mogą się zapalić i spowodować obrażenia ciała, również po wyjęciu z piekarnika.

33. UWAGA: gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci mogą korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wysokie temperatury.

34. Podczas korzystania z funkcji „MICROWAVE only” piekarnik nie może być wstępnie nagrany (bez żywności) ani włączony, gdy jest pusty, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

35. Przed użyciem piekarnika upewnić się, że naczynia i pojemniki są przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz instrukcje na następnych stronach).

36. Podczas podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka itp.) może się zdarzyć, że w wyniku opóźnionego wrzenia zawartość zacznie nagle wrzeć po zakończeniu podgrzewania i gwałtownie się przeleje, powodując oparzenia. Aby tego uniknąć, przed rozpoczęciem podgrzewania płynów włożyć do pojemnika plastikową łyżkę lub szklany patyczek. W każdym przypadku bardzo ostrożnie obchodzić się z pojemnikiem.

37. Nie podgrzewać wysokoprocentowych alkoholi ani dużych ilości oleju, ponieważ mogą się zapalić.

38. Po podgrzaniu żywności dla niemowląt (w butelkach lub słoiczkach) wstrząsnąć lub zamieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.

39. Zaleca się również wstrząśnięcie lub wymieszanie żywności, aby zapewnić równomierną temperaturę. Jeśli używane są dostępne w sprzedaży sterylizatory do butelek dla niemowląt, przed włączeniem piekarnika należy ZAWSZE sprawdzić, czy pojemnik jest wypełniony ilością wody wskazaną przez producenta.

40. Wszystkie kuchenki mikrofalowe są testowane i zatwierdzane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Jako środek ostrożności, producenci rozruszników serca zalecają zachowanie minimalnej odległości 20-30 cm między włączoną kuchenką mikrofalową a rozrusznikiem serca w celu uniknięcia możliwych zakłóceń pracy rozrusznika. Jeśli z jakiegokolwiek powodu podejrzewa się zakłócenia, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę mikrofalową i skontaktować się z producentem rozrusznika serca.

41. W przypadku przegrzania piekarnika (długotrwałe użytkowanie, praca bez wsadu itp.) termostat bezpieczeństwa może wyłączyć piekarnik. Po ostygnięciu piekarnik powróci do normalnego działania.

42. Nie gotować ani podgrzewać w kuchenie mikrofalowej jajek w skorupce, ponieważ mogą one eksplodować, nawet po ugotowaniu.

43. Należy pamiętać, że czas gotowania, podgrzewania i rozmrażania w kuchenkach mikrofalowych jest często znacznie krótszy niż w trybie bez mikrofal. Zbyt długi czas gotowania powoduje wysuszenie i przypalenie żywności.

■ GOTOWANIE NA PARZE

44. Nie używać piekarnika ze zdjętą osłoną żarówki. Para wodna może dostać się do części pod napięciem i spowodować zwarcie. Uszkodzeniu mogą ulec również podzespoły elektryczne.

45. Jeśli piekarnik jest zamontowany za drzwiami szafki, należy go używać tylko, gdy są otwarte. Drzwiczki szafki należy zamykać tylko wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie wyłączone i zimne.

46. Nie otwierać drzwiczek urządzenia podczas gotowania na parze. Para może się ulatniać.

■ PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przy pierwszym użyciu piekarnika należy uruchomić go bez wsadu na około 1 godzinę (230°C), ewentualnie pozostawiając otwarte okna w kuchni. Przy pierwszym włączeniu z piekarnika wydzielą się nieprzyjemne zapachy. Są one spowodowane pozostałościami produkcyjnymi, takimi jak smary, oleje czy żywice. Po upływie określonego czasu piekarnik będzie gotowy do pierwszego pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie emalii.

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

■ WYŚWIETLACZ - Legenda ikon

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

	Zegar
	Potwierdź ustawienia
	Wyłącz

■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Działanie

Home strona główna wyświetlacza

- 1 = Umożliwia przejście do ekranu ustawień komory.
- 2 = Umożliwia ustawienie timera.
- 3 = Umożliwia bezpośredni dostęp do ustawień.

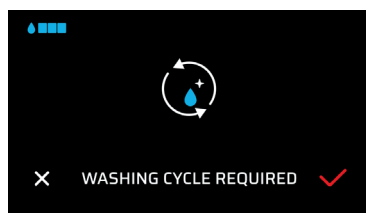
 = Uwaga, przy pierwszym uruchomieniu na Wyświetlaczu pojawia się żółty trójkąt: wymagany cykl mycia (**jeśli nie zostanie wykonany, uniemożliwia działanie**) *

UWAGA: Żółty trójkąt znika:

A - tylko jeśli zbiornik jest napełniony niewielką ilością wody i całkowicie opróżniony.

* (jeśli nie zostanie wykonane mycie/opróżnianie, piekarnik będzie działał normalnie, ale żółty trójkąt pozostanie widoczny).

B - po dotknięciu żółtego trójkąta i otwarciu drzwiczek na wyświetlaczu pojawi się ekran wskazany poniżej. Dotknięcie symbolu  w lewym dolnym rogu spowoduje zniknięcie trójkąta. (trójkąt pojawi się ponownie po odcięciu zasilania).



* Informacje na temat opróżniania lub mycia zbiornika wskazano w rozdziale „CZYSZCZENIE - PIELĘGNACJA - KONSERWACJA”.

Ustawienia

- 4 = Wybór jednostki stopni (°C lub °F).
- 5 = Ustawienie godziny.
- 6 = Wyjście - zakończenie funkcji.
- 7 = Blokada ekranu.
- 8 = W celu odblokowania dotknąć ekran przez 10 sekund.
- 9 = Umożliwia ustawienie głośności sygnału dźwiękowego i wybór dźwięku po dotknięciu wyświetlacza.
- 9a = Umożliwia wybranie mycia lub opróżniania zbiornika.

Ustawianie timera

- 10 = Zwiększenie lub zmniejszenie czasu.
- 11 = Potwierdzenie po ustawieniużądanego czasu. Sygnał dźwiękowy wskaże jego zakończenie.
- 12 = Potwierdzenie i powrót do strony początkowej.

Funkcje

- 13 = Wybór funkcji pieczenia.
- 13.1 = Oświetlenie (włączone lub wyłączone).
- 13.2 = Home (powrót do strony początkowej).

14 = Ustawienie temperatury pieczenia.

14a = Istnieją dwie opcje ustawiania temperatury:

- przewinięcie paska
- za pomocą + lub -
- Za pomocą pokrętki (jeśli jest obecna).

14b = Potwierdzenie wyboru (opcja: potwierdzenie przez wciśnięcie pokrętki)

15 = Ustawienie czasu pieczenia i zaprogramowany start.

15a = Ustawienie czasu pieczenia.

15b = Pokazuje godzinę zakończenia pieczenia.

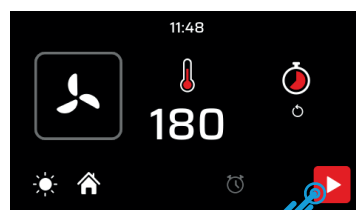
15c = Ustawienie godziny rozpoczęcia.

15d = Potwierdzenie ustawień.

15e = Klawiatura numeryczna.

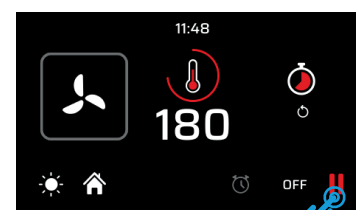
16 = Ze względu na oszczędność energii wyświetlacz pieca wyłącza się po 19' bezczynności. Wystarczy dotknąć, aby go ponownie uaktywnić. Pobór mocy w trybie wyłączenia wynosi 0,5 W

■ PROCES PIECZENIA



KOMORA USTAWIONA

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

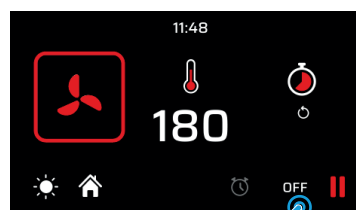


ETAP NAGRZEWANIA

- Istnieją cztery poziomy monitorowania procesu nagrzewania.

Czerwona część będzie się stopniowo zwiększać, aż wypełni wyświetlacz.

- Jeśli nie ustawiono czasu gotowania, można je zawiesić (PAUZA, naciskając przycisk ) lub zakończyć, wciskając przycisk OFF.

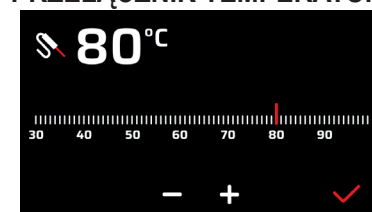


NAGRZEWANIE ZAKOŃCZONE

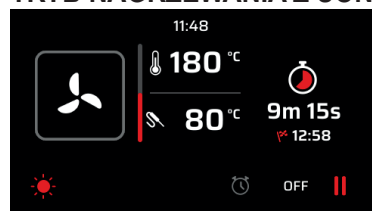
Po osiągnięciu ustawionej temperatury, wyświetlacz zmieni kolor na czerwony, wskazując zakończenie etapu nagrzewania i rozpoczęcie etapu pieczenia. Jeśli został ustawiony czas pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie po jego upływie.

■ PIECZENIE Z SONDĄ DO MIĘSA

PRZELĄCZNIK TEMPERATURY SONDY



TRYB NAGRZEWANIA Z SONDĄ



 W przypadku korzystania z sondy temperatury wyświetlany jest poniższy zakres ustawień, a nagrzewanie kończy się po osiągnięciu temperatury ustawionej dla sondy.

OSTRZEŻENIE: należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego produktu

■ IKONY FUNKCJI



Funkcja mikrofal

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do szybkiego podgrzewania i rozmrażania żywności lub gotowych dań. Można również gotować warzywa, ryby i przygotowywać niektóre desery. Jest również przydatny do zmiękczenia masła, topienia czekolady i rozmrażania delikatnych ciast.



Pieczenie z termoobiegiem wielopoziomowe (konwekcja) Jest to funkcja, która umożliwia jednocześnie pieczenie różnych produktów spożywczych na kilku poziomach, bez mieszania się zapachów; można piec lasagne, pizzę, croissanty i brioski, tarty, ciasta itp.



Pieczenie na grillu z zamkniętymi drzwiczkami

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



Pieczenie na grillu z termoobiegiem

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



Gotowanie na parze

Jest to funkcja regeneracji żywności przygotowanej próżniowo (sous vide) w niskiej temperaturze, która pozwala zachować oryginalny kolor, jednolitość i miękką konsystencję. Doskonale do przygotowywania warzyw, ryb i delikatnych potraw.



Gotowanie kombinowane na parze + konwekcja

Do pieczenia w piekarniku z wykorzystaniem pary. Użyć tej funkcji, aby skrócić czas przygotowywania, zachowując witaminy i właściwości odżywcze żywności. W celu użycia, ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.



Gotowanie kombinowane na parze + mikrofa

Jest to najbardziej odpowiednia metoda gotowania, która pozwala zachować zalety gotowania na parze przy jednoczesnej oszczędności czasu; szczególnie nadaje się do risotto, warzyw, zapiekanek, mięsa mielonego, przecierów.



Pieczenie kombinowane konwekcyjne + mikrofa

Jest to najbardziej odpowiednia metoda pieczenia do szybkiego przygotowywania pieczeni wieprzowej i drobiowej, ale bez wysuszania potrawy. Oszczędność czasu do 40-50%



Pieczenie kombinowane grill + mikrofa

Jest to najbardziej odpowiednia metoda pieczenia do zapiekania w krótkim czasie dużych ilości zapiekanek (np. ziemniaków z serem), zapiekanych makaronów, warzyw.

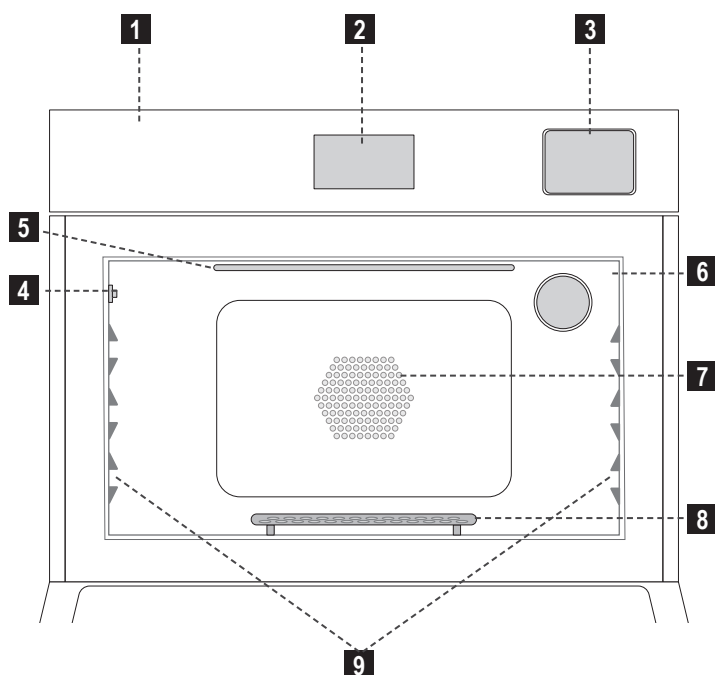
Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.



Cykl mycia z parą

Jest to specjalny program zmiękczaący brud osadzający się wewnątrz piekarnika i ułatwiający czyszczenie bez konieczności stosowania środków chemicznych i ściernych. Czas trwania wynosi 15 minut.

■ OPIS PRODUKTU



1 PANEL STEROWANIA

2 WYŚWIETLACZ DOTYKOWY TFT

3 ZBIORNIK NA WODĘ

4 GNIAZDO TERMOSONDY

5 GRILL

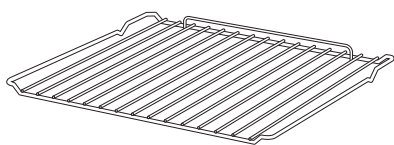
6 ŻARÓWKA PIEKARNIKA

7 WENTYLATOR I GRZAŁKA KONWEKCJI

8 BOJLER Z POKRYWĄ

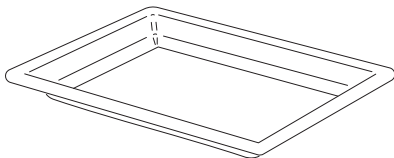
9 RAMKI NA RUSZT

- Akcesoria w zestawie



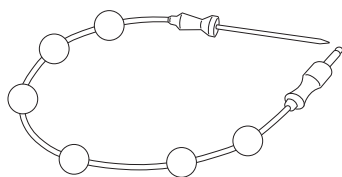
Ruszt

Do garnków, tacek i pieczeni



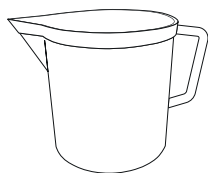
Szklana blacha do pieczenia

Używana w trybie mikrofal



Sonda termiczna

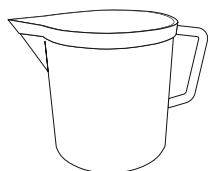
Do podgrzewania i przygotowywania żywności poprzez wybór temperatury wewnętrznej



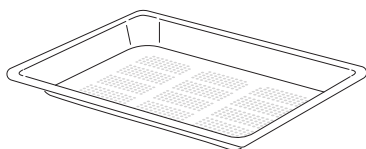
Dzbanek

Do napełniania zbiornika na wodę do gotowania na parze i zbierania wody podczas jego opróżniania

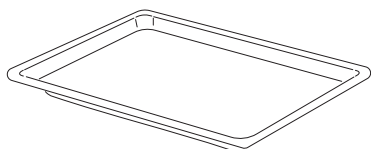
- Zestaw do gotowania na parze



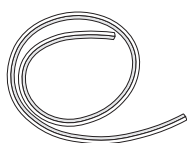
Podstawka na 2 tacki



Perforowana blacha, umożliwiająca dotarcie pary do potrawy



Głęboka blacha do zbierania wody z kondensacji, skapującej na dół



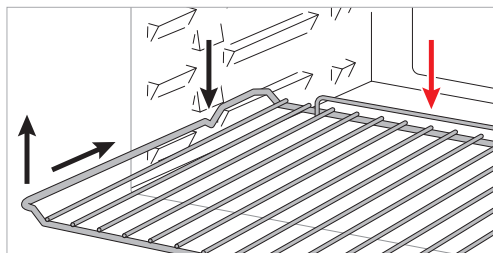
Rurka silikonowa do użycia wraz z dzbankiem do opróżniania zbiornika

- Akcesoria kuchenne

Ruszt

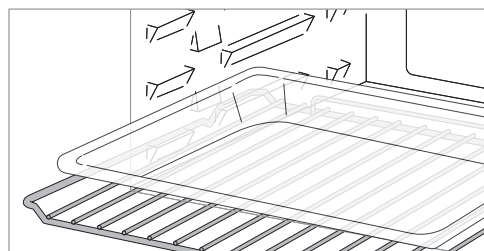
Podnieś przednią część rusztu i popchnąć ją do wewnątrz, aby przekroczyć kąt. Wybrać żądany poziom, odpowiedni dla danej funkcji pieczenia.

Uwaga: bariera oznaczona czerwoną strzałką jest skierowana do góry i pokazuje tylną część rusztu.



Blacha szklana Pyrex

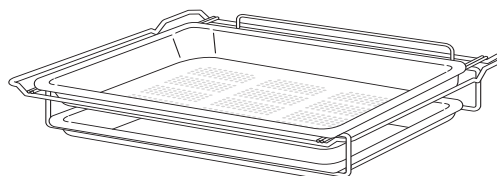
Jeżeli korzysta się ze szklanej tacki ociekowej, umieścić ją na grillu.



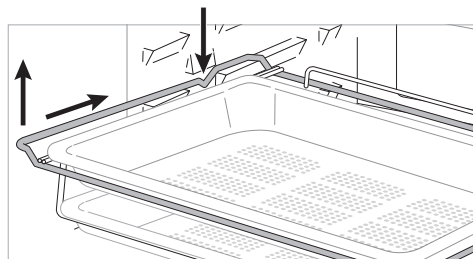
Gotowanie na parze

Perforowana blacha:

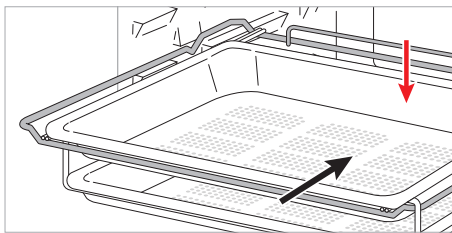
Włożyć blachę do ramki jak wskazano na ilustracji.



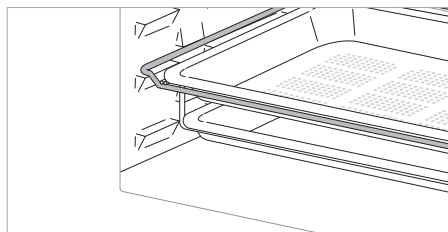
Podnieść przednią część ramki i popchnąć ją do wewnątrz, aby wsunąć ją poza narożnik.



Uwaga: bariera oznaczona czerwoną strzałką jest skierowana do góry i pokazuje tylną część rusztu.



Ramka z włożonymi blachami



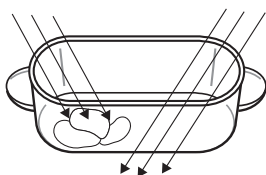
■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Kuchenka mikrofalowa



Działanie

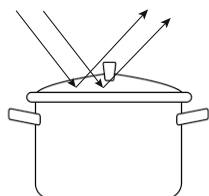
W piekarniku znajduje się magnetron, który przekształca prąd w fale elektromagnetyczne. Fale te są równomiernie rozprawdane w przestrzeni do pieczenia i są również odbijane przez metalowe ścianki. W ten sposób docierają do potrawy ze wszystkich stron. Aby mikrofały mogły dotrzeć i przeniknąć do żywności, należy używać naczyń odpowiednich do kuchenek mikrofalowych, np. porcelany, szkła, kartonu, plastiku i nigdy nie stosować metalu.

UWAGA: metalowe akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem mogą być również używane do funkcji łączonych z mikrofalami. Należy pamiętać, aby nie umieszczać na nich metalowych lub zdobionych metalem naczyń lub pojemników, ponieważ mogą one generować iskry. Częsteczki, z których składa się żywność, zwłaszcza cząsteczki wody, są wprawiane w ruch przez mikrofały (około 2,5 miliarda razy na sekundę). Generuje to ciepło, które rozprzestrzenia się od krawędzi naczynia do wewnątrz potrawy. Nagrzewanie jest zatem generowane niemal jednocześnie we wszystkich potrawach umieszczonych w piekarniku.



Zalety

Ogólnie rzecz biorąc, danie można upiec w kuchenke mikrofalowej bez dodatku lub z niewielkim dodatkiem płynu lub tłuszczu. Wytwarzanie mikrofal kończy się w momencie zakończenia pieczenia lub otwarcia drzwiczek urządzenia. Podczas gotowania zamknięte i nienaruszone drzwiczki zapewniają wystarczającą ochronę przed mikrofalami.



UWAGA: przypomina się, aby NIE włączać pustego piekarnika z funkcją mikrofały: w trybach kombinowanych, podczas nagrzewania, nie są aktywowane mikrofały, w związku z czym żywność można włożyć po zakończeniu tego etapu.

- PRZYDATNE WSKAZÓWKI

Ogólne:

Przed gotowaniem należy wyjąć żywność z aluminiowych lub metalowych pojemników. Po wyłączeniu urządzenia odczekać kilka minut, aż potrawa odpocznie (patrz tabela: czas odpoczynku).

Gotowanie:

Jeśli to możliwe, należy gotować żywność przykrytą materiałem nadającym się do użycia w kuchenke mikrofalowej (np. folią, pokrywkami). Gotować potrawy bez przykrycia, jeśli chce się uzyskać chrupiącą skórkę. Nie gotować nadmiernie potraw, ustawiając zbyt wysoką moc i czas. Żywność może wyschnąć, spalić się lub zapalić w niektórych miejscach.

Nie używać urządzenia do gotowania jajek w skorupkach lub ślimaków, ponieważ mogą one pęknąć. W przypadku jajek sadzonych najpierw przebić żółtko.

Żywność ze „skórką”, taką jak ziemniaki, pomidory, kielbaski, należy kilkakrotnie nakłuć widelcem przed gotowaniem, aby nie pękła. W przypadku żywności chłodzonej lub mrożonej należy ustawić dłuższy czas gotowania.

Mieszać od czasu do czasu potrawy zawierające sos.

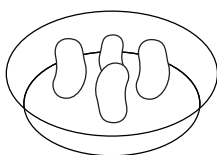
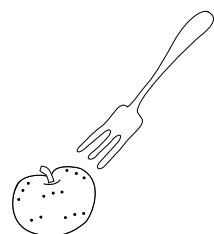
Warzywa o stałej konsystencji, takie jak marchew, groszek lub kalafior, powinny być gotowane z dodatkiem wody.

Obrócić większe kawałki po upływie połowy czasu gotowania.

Jeśli to możliwe, pokroić warzywa na kawałki o podobnej wielkości. Jeśli gotuje się kilka porcji tej samej potrawy, np. gotowanych ziemniaków, ułożyć je w pierścien w naczyniu żaroodpornym, aby zapewnić równomierne ugotowanie. Używać szerokich talerzy. Nie używać garnków porcelanowych, ceramicznych lub glinianych z małymi otworami, np. na nieszkliwionych uchwytach lub dnach. Wilgoć przedostająca się do otworów może powodować pękanie naczyń podczas podgrzewania.

Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:

Umieścić zamrożoną żywność na odwróconym talerzu z pojemnikiem pod spodem lub na odpowiednim akcesorium, które nie pozwoli na kontakt płynu z żywnością bez zabrudzenia piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania należy odwrócić żywność. Jeśli to możliwe, oddzielić, a następnie usunąć kawałki, które zaczęły się rozmrażać.



- Garnki/Materiały do Kuchenki Mikrofalowej

	Mikrofałe			Piekarnik/Grill
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Pieczenie	
• Żaroodporne szkło i porcelana (bez metalowych elementów, np. Pyrex, szkło żaroodporne)	•	•	•	•
• Szkło i porcelana odporne na ogień 1)	•	-	-	-
• Blachy, ze szkła i szklano-ceramiczne wykonane z materiału żaroodpornego/odpornego na mróz (np. Arcoflam)	•	•	•	•
• Ceramika 2), terakota 2)	•	•	•	-
• Tworzywo sztuczne odporne na temperaturę do 200°C 3)	•	•	•	-
• Karton, papier	•	-	-	-
• Folia spożywcza	•	-	-	-
• Woreczki do gotowania z zamknięciem nadającym się do mikrofalówki 3)	•	•	•	-
• Blachy wykonane z metalu, np. emaliowane, żeliwne	-	-	-	•
• Blachy malowane na czarno lub pokryte silikonem 3)	-	-	-	•
• Blaszka na ciasto	-	-	-	•
• Gotowe potrawy w opakowaniu	•	•	•	•

Gotowe potrawy:

Gotowe potrawy znajdujące się w metalowych pojemnikach lub plastikowych z metalowymi pokrywkami mogą być rozmrażane lub odgrzewane w kuchenke mikrofalowej tylko wtedy, gdy pojemniki te są wyraźnie oznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy je umieścić na szklanej blasze do pieczenia PYREX. Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta wydrukowanymi na opakowaniu (np. zdjąć metalową pokrywę i przebić plastikową folię).

1. Bez srebrnych, złotych, platynowych lub metalowych powłok/dekoracji
2. Bez elementów kwarcowych, metalowych lub emalii zawierających metale
3. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gotowanie na parze

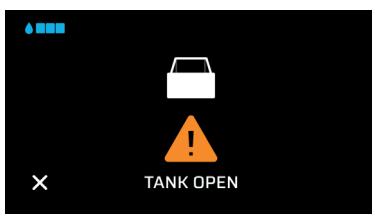


- ZALETY

Piekarnik parowy ma wiele zalet, np. umożliwia dietetyczne i zdrowe gotowanie. Gotowanie odbywa się za pośrednictwem wilgotnego ciepła generowanego przez wodę. Oznacza to, że gotowanie nie odbywa się w zbyt wysokiej temperaturze, dzięki czemu zachowane są zarówno minerały, jak i witaminy. Proces ten zapewnia również doskonałe utrzymanie zarówno smaku, jak i aromatu wszystkich rodzajów żywności. Aspektem, którego nie należy bagatelizować jest fakt, że dzięki gotowaniu na parze nie trzeba używać różnego rodzaju przypraw, olejów, a przede wszystkim tłuszczów. Z tych powodów jest to najlepszy rodzaj gotowania zarówno warzyw, jak i ryb, ponieważ doskonale zachowuje ich składniki odżywcze. Ten rodzaj gotowania nie jest jednak idealny dla mięsa. W celu dobrego ugotowania mięsa, potrzebna jest znacznie wyższa temperatura, aby tak zwane soki nie zostały utracone. Dzięki gotowaniu na parze wszystkie potrawy są smaczne, nawet jeśli są lekkie i prawie całkowicie pozbawione przypraw. Jest to zatem idealne rozwiązanie dla tych, którzy zamierzają prowadzić zdrowy i zrównoważony tryb życia również przy stole.

- DZIAŁANIE

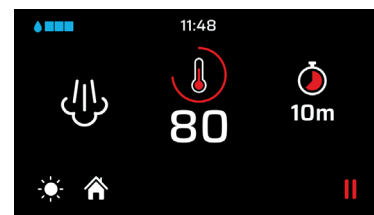
Do gotowania na parze, należy napełnić zbiornik co najmniej do oznaczenia minimalnej ilości wody. W tym celu nacisnąć szufladkę (zbiornik) na przednim panelu sterowania, aby się zatrzasnęła do tyłu; następnie wyciągnąć ją maksymalnie. Za pomocą dzbanka z podziałką wlać wodę do szufladki i obserwować ikonę na wyświetlaczu. Po wyciągnięciu zbiornika, na wyświetlaczu:



Jednocześnie włączają się segmenty poziomu wody. **Używać tylko zimnej wody** z kranu; nigdy nie używać filtrowanej (demineralizowanej) lub destylowanej wody, wody mineralnej lub innych płynów.

- UWAGA

Jeśli chce się ustawić tryb gotowania na parze, a piekarnik ma wyższą temperaturę niż żądana, należy poczekać, aż komora ostygnie (spadek pasków temperatury w środkowej części wyświetlacza). Można ustawić czas gotowania, ale będzie on liczony dopiero po ostygnięciu piekarnika. Aby rozpocząć gotowanie natychmiast, ustawiona temperatura musi być wyższa niż temperatura w komorze. (UWAGA: w przypadku gotowania na parze maksymalna temperatura wynosi 100°C).



UWAGA!

Nie wlewać wody bezpośrednio do bojlera na dnie piekarnika.

Nie wlewać łatwopalnych płynów ani alkoholu do zbiornika na wodę.

Podczas napełniania, wraz ze wzrostem poziomu na wyświetlaczu stopniowo włączają się segmenty minimalny, średni i maksymalny. Gdy zaświeci się segment maksymalny, rozlegnie się również sygnał dźwiękowy.

NIE WLEWAĆ WIĘCEJ WODY, GDY PIEKARNIK ZASYGNALIZUJE, ŻE ZBIORNIK JEST PEŁNY.

NADMIAR WODY TRAFI BEZPOŚREDNIO DO KOMORY PIEKARNIKA, A STAMTĄD NA ZEWNĄTRZ URZĄDZENIA.

Usunąć wodę z komory za pomocą gąbki lub szmatki.

Po napełnieniu ponownie zamknąć szufladę, aż usłyszysz się kliknięcie: sprawdzić, czy z wyświetlacza zniknął napis TANK.

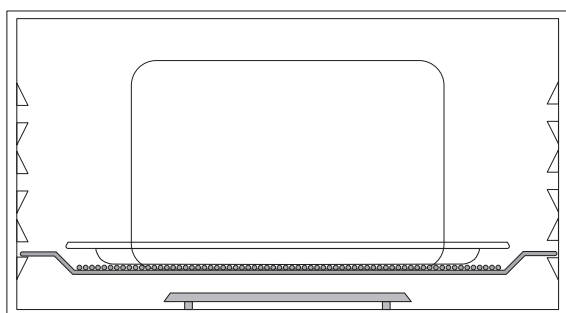
■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Pieczenie kombinowane grill + mikrofałe



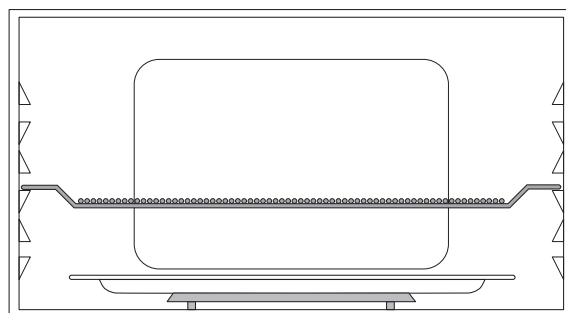
Porady ogólne: termostat musi być ustawiony na 180°C.

Umieścić duże pojemniki lub patelnie na dole, niższe patelnie na górnych poziomach (patrz 2 wskazówki na ilustracjach). Jeśli jedzenie jest umieszczane bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić pod nim blachę do pieczenia pyrex, aby zebrać tłuszcz i soki z gotowania. Sprawdzić upieczenie: obrócić lub odwrócić kawałki i/lub zmienić ustawienia w zależności od potrzeb.

Typ żywności	Ilość	Moc mikrofał	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	blacha do pieczenia pyrex czas z surowym makaronem
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	blacha do pieczenia pyrex
Zapiekanka z makaronu	1200 g	500 W	180	10 - 12	makaron musi być najpierw ugotowany
Kalafiory w sosie beszamelowym	1000 g	800 W	180	13 - 18	czas z surowymi warzywami
Pomidory zapiekane	800 g	500 W	180	15 - 20	najlepiej tego samego rozmiaru
Faszerowana papryka	1400 g	800 W	180	20 - 25	najlepiej tego samego rozmiaru
Bakłażany alla parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	bakłażany ugotowane wcześniej
Zapiekanka ziemniaczana	1100 g	800 W	180	18 - 23	blacha pyrex
Kurczak w kawałkach	1200 g	500 W	180	30 - 35	obrócić w połowie czasu pieczenia
Szaszłyki	600 g	500 W	180	18 - 23	obrócić w połowie czasu pieczenia



Pieczenie wysokiej żywności



Pieczenie niskiej żywności

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Pieczenie kombinowane konwekcyjne + mikrofałe



Porady ogólne

Umieść duże pojemniki lub blachy na dole, niższe blachy na wyższych poziomach. Jeśli jedzenie jest umieszczane bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić pod nim blachę do pieczenia pyrex, aby zebrać tłuszcz i soki z gotowania. Sprawdzić upieczenie: obrócić lub odwrócić kawałki i/lub zmienić ustawienia w zależności od potrzeb.

Typ żywności	Ilość	Moc mikrofał	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Kurczak (w całości)	1200 g	500 W	200	35 - 40	posmarować olejem i obrócić w połowie czasu pieczenia
Pieczeń wołowa (bez kości)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	krwista wysmażona
Golonka wieprzowa	1000 g	270 W	180	30 - 35	posmarować olejem i obrócić w połowie czasu pieczenia
Klops mięsny	900 g	500 W	180	20 - 25	obrócić w połowie czasu pieczenia
Ryba w całości	1200 g	270 W	210	30 - 35	najlepiej użyć papieru do pieczenia
Mrożone hamburgery	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krwiste wysmażone obrócić w połowie czasu pieczenia
Mrożona pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mrożona pizza Amerykańska	450 g	270 W	230	23 - 27	

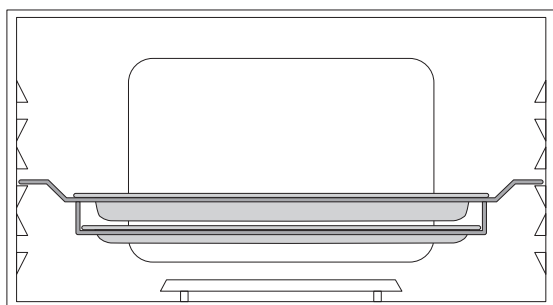
■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Gotowanie kombinowane na parze + konwekcja



Porady ogólne

Podczas gotowania na parze konieczne jest trzymanie żywności nad dnem pojemnika, aby zapobiec jej zanurzeniu w skondensowanej wodzie. Wybrać spośród konfiguracji wskazanych na dole strony tę najbardziej odpowiednią w zależności od ilości i rozmiaru żywności.

Typ żywności	Ilość	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Kurczak (w całości)	1200 g	200	65 - 70	posmarować olejem
Filety z kurczaka	350 g	130	25 - 30	
Kaczka (cała)	2000 g	180	130 - 150	
Rostbef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krwiste wysmażone
Pieczeń wieprzowa	1000 g	180	80 - 100	posmarować olejem
Ryby (np. pstrąg)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 ryby
Steki z tuńczyka	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 steków
Szparagi (zielone)	400 g	130	30 - 40	białe szparagi gotują się krócej (20-30 min)
Marchewki	300 g	130	30 - 40	
Chleb (biały)	1000 g	180	45 - 60	2 sztuki, 500 gramów



■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Gotowanie kombinowane na parze + mikrofa



Porady ogólne

Sprawdzić upieczenie: obrócić lub odwrócić kawałki i/lub zmienić ustawienia w zależności od potrzeb.

Typ żywności	Ilość	Moc mikrofa	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	używać blachy do pieczenia pyrex natychmiast dolać bulionu do pojemnika (w ilości równej wadze ryżu)
Ryby (dorada, okoń morski)	800 g	270 W	85	5 - 6	natłuścić perforowaną blachę przed umieszczeniem na niej ryby, przebijając miejscami skórę
Krewetki / homarce	500 g	270 W	85	2 - 3	
Ziemniaki - marchew - cukinia	600 g	500 W	90	5 - 6	obrać ziemniaki i pokroić warzywa na równe kawałki
Kalaflor / brokuły	500 g	500 W	95	6 - 8	pokrojone na równe kawałki
Klops mięsny	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ CZYSZCZENIE - PIELĘGNACJA -

KONSERWACJA

Czyszczenie



UWAGA!

Zapoznać się z rozdziałami dotyczącymi bezpieczeństwa.

- Wyczyścić przednią część urządzenia miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych używać zwykłego detergentu.
- Wyczyścić wnętrze piekarnika po każdym użyciu. W ten sposób łatwiej będzie usunąć plamy.
- Po każdym użyciu wyczyścić akcesoria piekarnika i dokładnie je wysuszyć. Użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z mydłem.

Części ze stali nierdzewnej

- Drzwiczki piekarnika można czyścić wyłącznie wilgotną gąbką.
- Wytrzeć na sucho miękką ściereczką.
- Unikać stosowania węgla stalowej, kwasów lub produktów ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- Wyczyścić panel sterowania piekarnika, zachowując te same środki ostrożności.

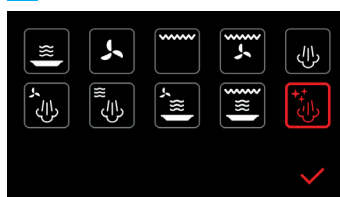
Czyszczenie uszczelki drzwiczek

- Regularnie sprawdzać uszczelkę drzwiczek. Uszczelka drzwiczek znajduje się wokół ramy komory piekarnika.
 - Nie używać urządzenia, jeśli uszczelka drzwiczek jest uszkodzona.
 - Skontaktować się z Centrum Serwisowym.
- W celu wyczyszczenia uszczelki drzwiczek, zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

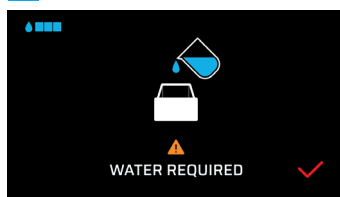
Cykl mycia z parą

- Procedura ta wykorzystuje parę, aby ułatwić usuwanie tłuszczu i resztek jedzenia z piekarnika.
1. Ustawić funkcję - **Cykl czyszczenia parą**.
 2. Napełnić zbiornik za pomocą odpowiedniego dzbanka.
 3. Temperatura cyklu będzie wynosić 90°C, a zalecany czas to 15 minut.
 4. Po zakończeniu cyklu czyszczenia poczekać, aż urządzenie ostygnie.
 5. Po ostygnięciu wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

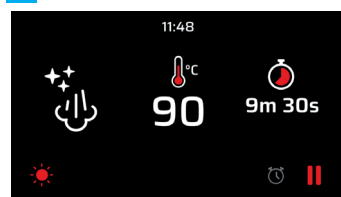
1



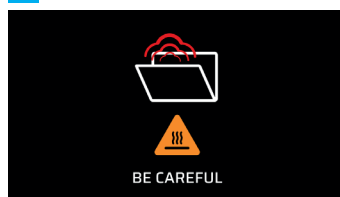
2



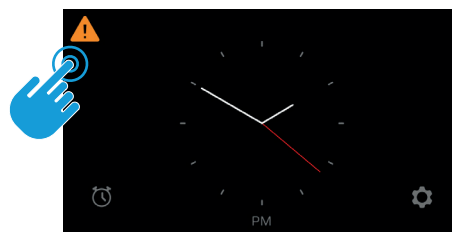
3



4



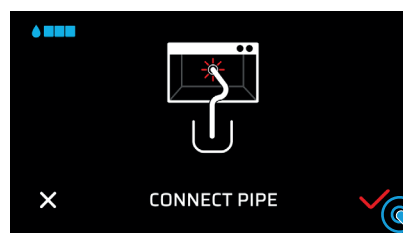
- Opróżnianie i płukanie zbiornika



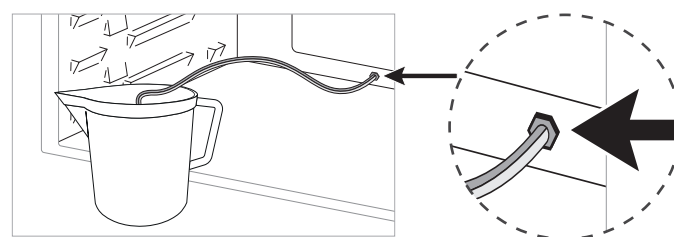
Po pierwszym włączeniu na wyświetlaczu pojawi się żółty trójkąt ostrzegawczy. Po otwarciu drzwiczek i ich dotknięciu wyświetlacza pojawi się na nim komunikat



Jeśli nie chce się wykonać mycia, wystarczy dotknąć symbolu X, żółty trójkąt zniknie; można następnie wykonać mycie, wybierając odpowiedni przycisk po otwarciu menu ustawień. Jeśli chce się kontynuować mycie, wcisnąć przycisk potwierdzenia i na wyświetlaczu pojawi się komunikat



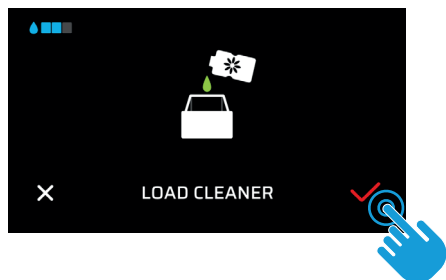
Aby kontynuować, należy włożyć dostarczoną gumową rurkę na metalową wylewkę wystającą z tylnej ścianki komory poniżej perforowanego obszaru. Włożony drugi koniec rurki do zbiornika o pojemności 1 l (np. dzbanka z wyposażenia). Wcisnąć przycisk potwierdzający opróżnianie (pompa uruchomi się).



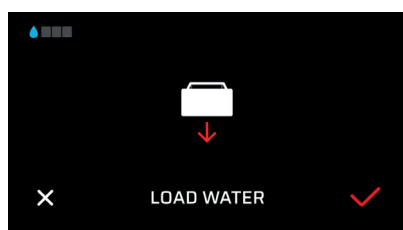
Po opróżnieniu zbiornika pojawi się polecenie wiania roztworu odkamieniającego (5% kwas cytrynowy lub opakowanie środka do usuwania kamienia do ekspresów do kawy lub żelazka). Do pełnego mycia użyć 1 l roztworu.



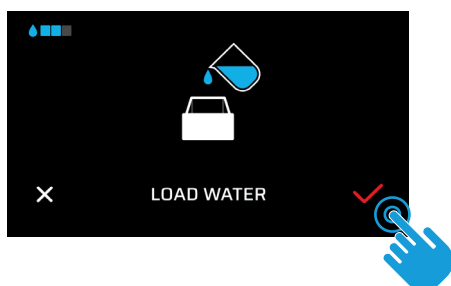
Po otwarciu szuflady i potwierdzeniu pojawi się:



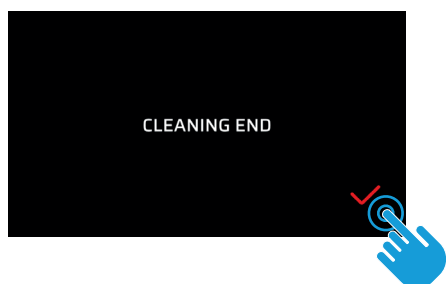
Wciśnięcie przycisku potwierdzenia powoduje ponowne uruchomienie pompy i przepłukanie zbiornika oraz obiegu wody. Gdy zbiornik jest pusty, przeprowadzić płukanie wodą (1 l): na wyświetlaczu pojawi się:



Po ponownym otwarciu szuflady i potwierdzeniu na wyświetlaczu pojawi się:

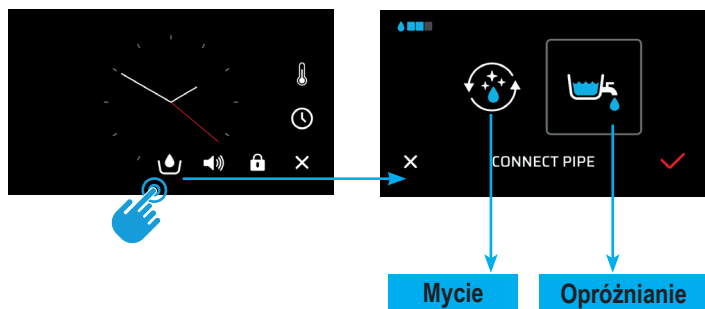


Całkowicie napełnić zbiornik i wcisnąć przycisk potwierdzenia, aby uruchomić pompę i rozpocząć końcowe opróżnianie. Po zakończeniu (około dziesięciu minut) na wyświetlaczu pojawi się:

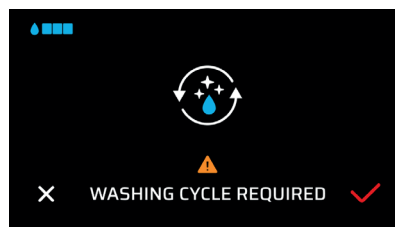


Po zakończeniu mycia, wciśnięcie przycisku potwierdzenia umożliwi rozpoczęcie normalnego korzystania z urządzenia.

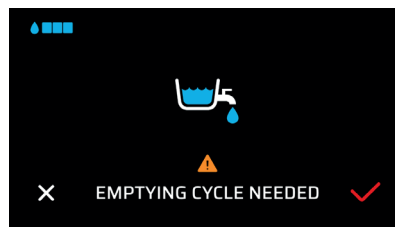
Zbiornik można przepłukać i opróżnić w dowolnym momencie, przechodząc do odpowiedniego menu poprzez wciśnięcie przycisku ustawień.



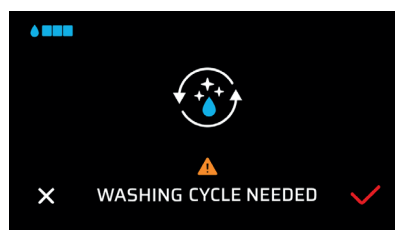
Znaczenie ostrzeżeń dotyczących obiegu wody



To ostrzeżenie pojawia się zawsze, gdy piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej. Ma on jedynie charakter informacyjny i umożliwia normalne korzystanie z urządzenia, nawet jeśli nie jest wykonywane mycie.



To ostrzeżenie pojawia się 7 dni po ostatnim napełnieniu zbiornika i wskazuje konieczność jego opróżnienia, aby uniknąć pogorszenia jakości wody. Ma on jedynie charakter informacyjny i umożliwia normalne korzystanie z urządzenia, nawet jeśli nie zostaje on opróżniony. Zaleca się jednak opróżnianie zbiornika po każdym gotowaniu, aby rozpocząć kolejne z nową, świeżą wodą.



To ostrzeżenie pojawia się po 80 godzinach pracy bojlera (funkcje pary i kombinowane z parą). Od tego momentu można wykonać tylko 10 cykli gotowania z parą; następnie, jeśli nie zostanie przeprowadzone mycie, można wybrać funkcję z parą, ale podczas uruchamiania pojawi się komunikat o błędzie i gotowanie nie rozpocznie się.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Porady dotyczące czyszczenia piekarnika i frontu

PIEKARNIK

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Wnętrze piekarnika front i drzwiczki	Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach. Wyjąć wszystkie zdejmowane części i umyć je oddzielnie ciepłą wodą z delikatnym detergentem. Komorę pieczenia wyczyścić miękką szmatką nasączoną roztworem letniej wody i amoniaku, następnie umyć wodą i wysuszyć. Wyczyścić front urządzenia i powierzchnie uszczelniające drzwiczek miękką ściereczką przy użyciu letniej wody i detergentu.	Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika. Nie używać ściernych/żrących detergentów ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.
Blacha	Namoczyć w roztworze ciepłej wody i łagodnego mydła. Po umyciu wytrzeć na sucho.	Usunąć resztki żywności natychmiast po użyciu.
Ruszt	Myć w ciepłej wodzie z nieściernym detergentem lub odpowiednim środkiem odtłuszczającym.	W przypadku osadu i zaschniętych zabrudzeń, przed czyszczeniem, zaleca się namoczenie rusztów przez kilka godzin.

FRONT

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Stalowa powierzchnia	Umyć elementy letnią wodą z niekorozyjnym płynnym do mycia, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.	Połysek jest utrzymywany dzięki okresowemu czyszczeniu dostępnymi na rynku środkami czyszczącymi. Nigdy nie używać ściernych proszków.
Powierzchnie malowane	Aby utrzymać charakterystykę pomalowanych elementów, konieczne jest ich częste mycie wodą z mydłem.	Unikać pozostawiania na malowanych elementach substancji kwaśnych lub zasadowych (ocet, sok z cytryny, sól, sok pomidorowy itp.) oraz nie myć, gdy malowane elementy są jeszcze gorące.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wymiana żarówki

- **UWAGA!**
Przed wymianą żarówki:
Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
Ostrzeżenie: żarówka i jej szklana osłona mogą być gorące. Umieścić miękką ściereczkę na dnie urządzenia. Umożliwi uniknięcie uszkodzenia szklanej osłony żarówki i komory. Zawsze używać żarówki tego samego rodzaju.
- **Wymiana żarówki**
Obróć szklaną osłonę lampy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.
-Wyczyść szklaną osłonę.
- Wymień na odpowiednią żarówkę halogenową 25W.
- Ponownie zamontować szklaną osłonę.

■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy ogólne



UWAGA!

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

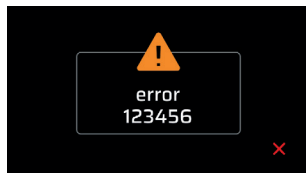
■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty o błędach

Błędy systemowe

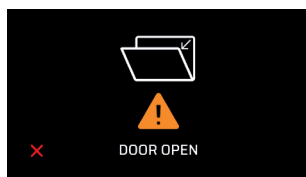
W przypadku wystąpienia usterki na wyświetlaczu pojawią się następujące błędy:

Opis	Kod błędu
Przerwana sonda komory	00
Zwarcie sondy komory	01
Przerwana sonda bojlera	02
Zwarcie sondy bojlera	03
Przerwana sonda do mięsa	04
Zwarcie sondy do mięsa	05
Przegrzanie	08
Bojler nie grzeje	09
Pompa nie działa	10
Błąd opróżniania	14
Wymagane mycie obiegu wody	15
Wentylator nie działa	16
Błąd komunikacji	20



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

OSTRZEŻENIE O OTWARTYCH DRZWICZKACH (PODZAS PIECZENIA)

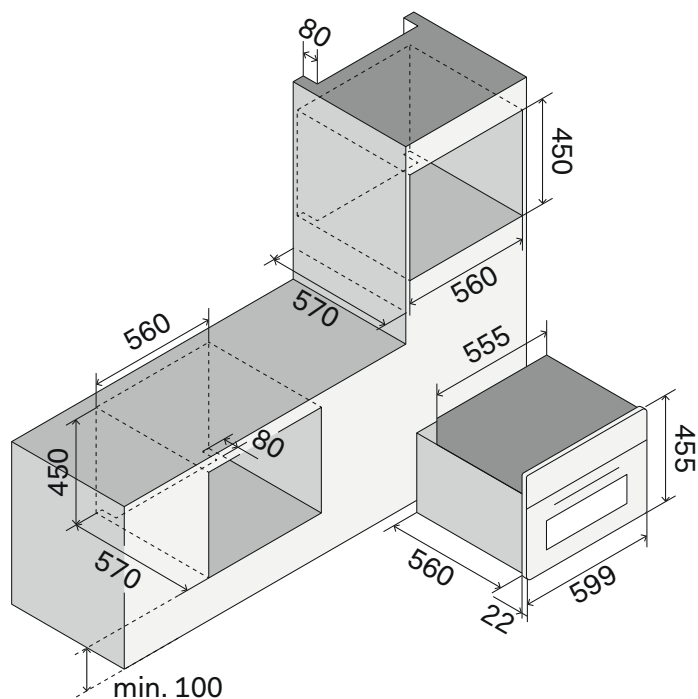


Zamknąć drzwiczki piekarnika.

■ INSTALACJA - Instrukcje dotyczące instalacji

! Tabliczka znamionowa, znajdująca się na ograniczniku drzwiczek piekarnika i pokazana na stronie 1, jest widoczna po otwarciu drzwiczek; zawiera ona wszystkie dane wymagane do instalacji, np. model urządzenia, napięcie znamionowe i pobór mocy. Najpierw zmierzyć i sprawdzić wnękę w szafce, która musi dokładnie odpowiadać wymiarom pokazanym na rysunku A. Upewnić się, że powłoka meblowa, fornir lub podobne materiały są przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (150°C). Jeśli powłoka lub klej nie są odporne na wysoką temperaturę, może nastąpić jej wypaczenie lub odklejenie, zwłaszcza w najwęzszych punktach szafki. Upewnić się, że szafka do zabudowy piekarnika ma solidne dno i jest w stanie utrzymać jego ciężar. W zestawie znajdują się wszystkie śruby i akcesoria niezbędne do zamontowania piekarnika w szafce.

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



■ INSTALACJA - Podłączenie elektryczne

! Poniższa instrukcja skierowana jest do wykwalifikowanej osoby, która będzie odpowiedzialna za instalację urządzenia, jego regulację i konserwację techniczną oraz która zapewni, że czynności te zostaną wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ważne: wszelkie czynności regulacyjne, konserwacyjne itp. muszą być wykonywane po odłączeniu urządzenia od gniazda elektrycznego.

Zasady instalacji

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

DYREKTYWA 2002/96/WE

DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/EU

DYREKTYWA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ 2014/30/EU

ROZPORZĄDZENIE Nr 1935/2004 (kontakt z żywnością).

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

W przeciwnym razie Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności.

W niniejszej instrukcji zamieszczono również schemat elektryczny urządzenia.

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

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

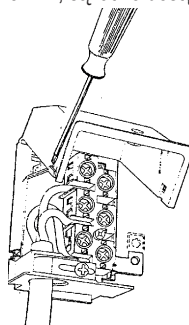
- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazdka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.

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

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

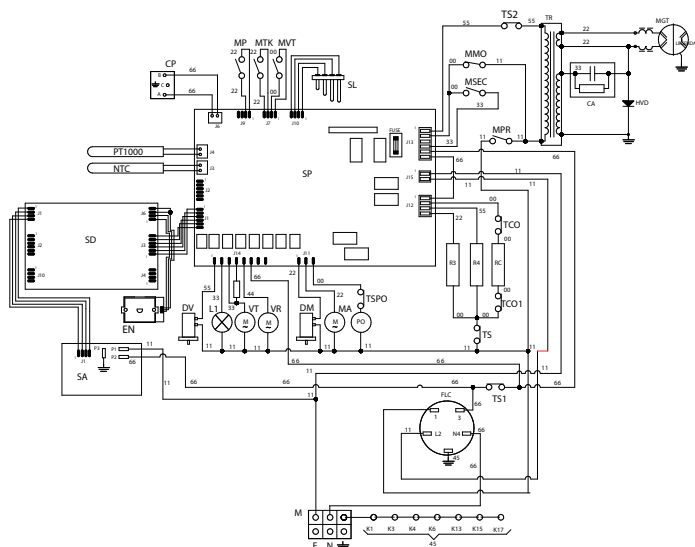
W celu bezpośredniego połączenia do sieci:

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



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

■ Schemat elektryczny



Legenda

F	Czarny	TS2	Termostat bezpieczeństwa na fazie 120 °C
N	Neutralny	TCO	Termostat bezpieczeństwa na fazie 318 °C (TCO)
M	Listwa zaciskowa	TCO1	Termostat bezpieczeństwa na fazie 318 °C (TCO)
FUSE	Bezpiecznik 10A	TSPO	Termostat bezpieczeństwa na fazie 90 °C
FLC	Filtr LC	MSEC	Mikrowyłącznik wtórny
L1	Oświetlenie Piekarnika	MMO	Mikrowyłącznik Monitora
SA	Płytką mocy	MPR	Mikrowyłącznik główny
SD	Płytką wyświetlacza	MP	Mikrowyłącznik drzwiczek
SP	Płytką mocy	MTK	Mikrowyłącznik zbiornik na wodę
EN	Enkoder regulacji	MVT	Mikrowyłącznik wentylatora
CP	Podłączenie sondy pieczenia	00	Czarny
SL	Czujnik poziomu wody	11	Brazowy
DM	Dumper mikrofal	22	Czerwony
DV	Dumper Pary	33	Biały
PD	Pompa	44	Żółty
VR	Wentylator promieniowy	45	Żółto-Zielony
VT	Wentylator	55	Szary
RC	Grzałka bojlera	66	Niebieski
R3	Grzałka Grilla	K1	Przewód uziemienia tabliczki zaciskowej
R4	Grzałka okrągła	K3	Przewód uziemiający listwy zaciskowej silnika promieniowego
PT1000	Sonda bojlera PT1000	K4	Przewód uziemiający listy zaciskowej grzałki okrągłej
NTC	Sonda komory NTC	K6	Przewód uziemiający listwy zaciskowej oświetlenia piekarnika
MGT	Magnetron	K13	Przewód uziemiający listwy zaciskowej grzałki grilla
TR	Transformator wysokiego napięcia	K15	Przewód uziemienia listwy zaciskowej ramy
HVD	Dioda wysokiego napięcia	K17	Przewód uziemiający listwy zaciskowej zasilacza
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Silnik anteny		
TS	Termostat bezpieczeństwa na fazie 135 °C		
TS1	Termostat bezpieczeństwa na fazie 135 °C		

⚠ DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Charakteristiky přístrojů

Štítek s výrobními údaji, které jsou uvedené na obálce, je připevněn na zarážce dvířek trouby a je viditelný, když jsou dvířka otevřená nebo na horním krytu trouby.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nezakrývejte větrací otvory ani štěrby pro odvod tepla.

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

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

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

A. Nikdy se přístroje nedotýkejte mokřima nebo vlhkými rukama nebo nohama;

B. Přístroj nikdy nepoužívejte naboso;

C. Nepoužívejte prodlužovací kabely a přijměte veškerá možná opatření;

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

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

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

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

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

vypínače.

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

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

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



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

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

18. K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe.

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

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

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

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

23. Nebezpečí udušení.

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

24. Nebezpečí popálení

Dětská pokožka je mnohem citlivější než pokožka dospělých.

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

25. Nebezpečí poranění.

Nosnost dvířek je max. 8 kg. Děti se mohou také poranit, když jsou dvířka otevřená. Zabraňte jim opírat se o otevřená dvířka, sedat si na ně nebo se na ně věšet.

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

27. **Upozornění:** před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

■ OPATŘENÍ K ZAMEZENÍ MOŽNÉHO VYSTAVENÍ NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII

28. Nepokoušejte se tuto troubu provozovat s otevřenými dvířky, protože provoz s otevřenými dvířky může způsobit škodlivé vystavení mikrovlnné energii. Je důležité, aby nedošlo k poškození nebo manipulaci s bezpečnostními zámky. Mezi přední část trouby a dvířka neumísťujte žádné předměty a nedovolte, aby se na těsnicích plochách hromadily nečistoty nebo zbytky čistících prostředků.

29. UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Zvláště důležité je, aby se dvířka trouby správně zavírala a aby nedošlo k poškození (1) dvířek (ohnutá), (2) závěsů a západek (zlomené nebo uvolněné), (3) těsnění dvířek a těsnicích ploch. Pokud jsou dvířka a těsnění poškozená, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kvalifikovaný servisní technik (vyškolený výrobcem nebo zákaznickým servisem).

30. UPOZORNĚNÍ: Provádět údržbu a opravy, které vyžadují odstranění jakéhokoli krytu nebo zábrany proti působení mikrovln, je nebezpečné pro každého, kdo není řádně vyškolen. Během instalace, údržby a oprav musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Nikdy neotvírejte kryt přístroje. Zásahy do elektrických spojů nebo součástí a mechanických dílů jsou pro uživatele velmi nebezpečné a mohou způsobit poruchy.

31. UPOZORNĚNÍ: Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách, sklenicích nebo lahvích, protože by mohly explodovat.

32. Když trouba pracuje v mikrovlnném režimu, je určena k ohřívání potravin a nápojů. V mikrovlnném režimu nesušte květiny, bylinky, chléb ani jiné hořlavé materiály, jako jsou houby, pantofle, polštáře nebo polštářky naplněné třešňovými peckami, pšenici, levandulí nebo gely, které se používají například v aromaterapii. Při zahřátí by se tyto předměty mohly vznítit a způsobit zranění popálením i po vyjmutí z trouby.

33. POZOR: pokud je přístroj provozován v kombinovaném režimu, smí jej děti používat pouze pod dohledem dospělé osoby, protože dochází k vysokým teplotám.

34. Při použití funkce „pouze MIKROVLNNY“ se trouba nesmí přehřívat (bez jídla) ani zapínat prázdná, protože by mohlo dojít k jiskření.

35. Před použitím trouby se ujistěte, že nádoby a nádoby jsou určeny speciálně pro mikrovlnné trouby (viz pokyny na následujících stranách).

36. Při ohřívání tekutin (vody, kávy, mléka atd.) se může stát, že v důsledku opožděného varu začne obsah po dokončení vaření náhle vřít a prudce přeteče, což může způsobit popáleniny. Abyste tomu zabránili, je třeba před zahájením ohřevu kapalin vložit do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. V každém případě s nádobou zacházejte velmi opatrně.

37. Nezahřívejte vysokoprocenní lihoviny nebo velké množství oleje, protože by se mohly vznítit.

38. Po ohřátí dětské stravy (v lahvích nebo sklenicích) obsah protřepejte nebo promíchejte a před konzumací zkontrolujte teplotu, abyste zabránili opaření.

39. Pro zajištění rovnoměrné teploty je vhodné jídlo protřepat nebo promíchat. Pokud používáte komerčně dostupné sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY před zapnutím trouby zkontrolujte, zda je nádoba naplněna množstvím vody, které uvádí výrobce.

40. Všechny mikrovlnné trouby jsou testovány a schváleny v souladu s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektromagnetické kompatibilitě. Výrobci kardiostimulátorů doporučují jako preventivní opatření dodržovat minimální vzdálenost 20 - 30 cm mezi zapnutou mikrovlnnou troubou a kardiostimulátorem, aby se zabránilo možnému rušení samotného kardiostimulátoru. Pokud máte z jakéhokoli důvodu podezření na rušení, okamžitě vypněte mikrovlnnou troubu a kontaktujte výrobce kardiostimulátoru.

41. Pokud se trouba přehřeje (dlouhodobé používání, používání bez zátěže apod.), může být vypnuta bezpečnostním termostatem. Po vychladnutí se trouba vrátí do normálního provozu.

42. V mikrovlnné troubě nevařte ani neohřívejte vejce se skořápkou, protože mohou explodovat, a to i po uvaření.

43. Mějte na paměti, že doba vaření, ohřevu a rozmrazování s mikrovlnami je často mnohem kratší než v jiném než mikrovlnném režimu. Příliš dlouhá doba vaření způsobuje vysušení a případné spálení potravin.

■ VAŘENÍ V PÁŘE

44. Nepoužívejte troubu, pokud je sejmutý kryt žárovky. Pára by se mohla dostat k částem pod napětím a způsobit zkrat. Mohlo by také dojít k poškození elektrických součástí.

45. Pokud je trouba namontována za dvířky skříňky, provozujte ji pouze s otevřenými dvířky. Zavřete dvířka skříňky, až když je přístroj zcela vypnutý a studený.

46. Během vaření v páře neotvírejte dvířka přístroje. Může dojít k úniku páry.

■ PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

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

- Vnitřek trouby nezakrývejte hliníkovou fólií, abyste usnadnili čištění.

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

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

■ DISPLEJ - Legenda ikon

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

■ NÁVOD K POUŽITÍ

Funkční princip



Home úvodní stránka displeje

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

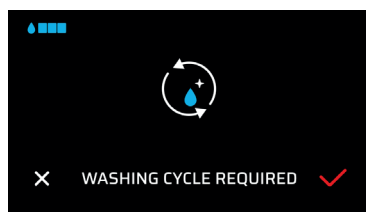
⚠ = Upozornění při prvním spuštění se na displeji zobrazí žlutý trojúhelník: vyžadován mycí cyklus (**nebrání provozu, pokud není proveden**).*

POZNÁMKA: Žlutý trojúhelník zmizí:

A - pouze pokud je nádržka naplněna trochou vody a zcela vyprázdněna.

* (pokud se mytí/vyprázdnění neprovede, trouba bude fungovat normálně, ale žlutý trojúhelník zůstane viditelný).

B - po dotyku žlutého trojúhelníku a otevření dvířek se na displeji zobrazí níže uvedená obrazovka. Dotykem symbolu  v levém dolním rohu trojúhelník zmizí. (Po výpadku napájení se trojúhelník znovu objeví).



* Informace o vyprázdnění nádržky nebo mytí naleznete v kapitole „ČIŠTĚNÍ - PÉČE - ÚDRŽBA“.

Nastavení

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

Nastavení časovače

- 10 = Prodloužení nebo zkrácení času.
- 11 = Po nastavení požadovaného času potvrďte. Zvukový signál oznámí jeho ukončení.
- 12 = Potvrďte a vraťte se na úvodní stránku.

Funkce

- 13 = Volba funkce pečení.
- 13.1 = Osvětlení (rozsvícené nebo zhasnuté).
- 13.2 = Home (návrat na úvodní obrazovku).

14 = Nastavení teploty pečení.

14a = Existují dvě možnosti nastavení teploty:

- posouváním po liště
- pomocí + nebo -
- knoflíkem (je-li přítomen).

14b = Potvrzení volby (možnost: potvrzení stisknutím knoflíku)

15 = Nastavení času pečení a naprogramovaného startu.

15a = Nastavení času pečení.

15b = Zobrazuje čas konce pečení.

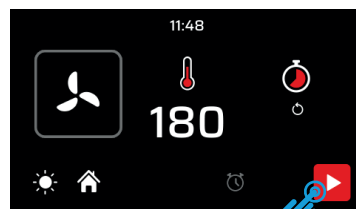
15c = Nastavení času začátku.

15d = Potvrzení nastavení.

15e = Číselná klávesnice.

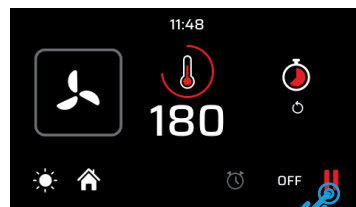
16 = Displej trouby se vypne pro úsporu energie po 19' nečinnosti. Dotykem ji lze znovu aktivovat. Spotřeba energie ve vypnutém stavu je 0,5 W

■ PROCES PEČENÍ



NASTAVENÁ DUTINA

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

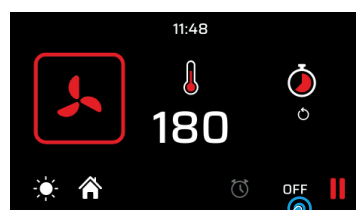


FÁZE PŘEDEHŘEVU

- Proces předehřevu lze sledovat ve čtyřech úrovních.

Červená část se bude postupně zvětšovat, dokud nezaplní displej.

- Pokud nebyla nastavena doba pečení, je možné pečení pozastavit (PAUZA, stisknutím tlačítka) nebo ukončit stisknutím OFF.

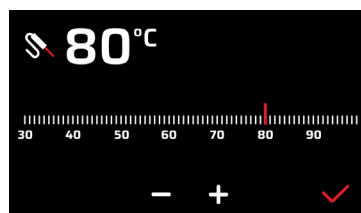


PŘEDEHŘEV UKONČENÝ

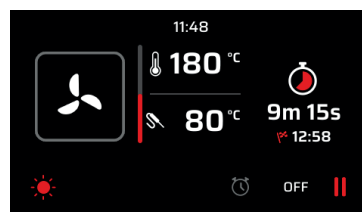
Po dosažení nastavené teploty se displej zbarví červeně, což signalizuje konec fáze předehřevu a začátek fáze pečení. Pokud byl nastaven čas pečení, trouba se po jeho uplynutí automaticky vypne.

■ PEČENÍ SE SONDOU MASA

VOLIČ TEPLOTY SONDY



REŽIM OHŘEVU SE SONDOU



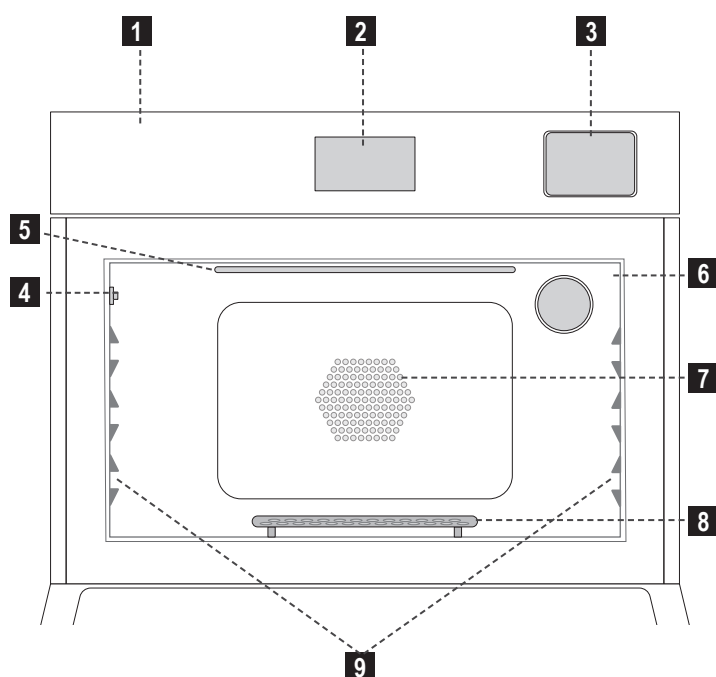
⚠ Při použití teplotní sondy se zobrazí níže uvedený rozsah nastavení a ohřev se ukončí po dosažení teploty nastavené pro sondu.

UPOZORNĚNÍ: používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tento výrobek

■ IKONY FUNKCÍ

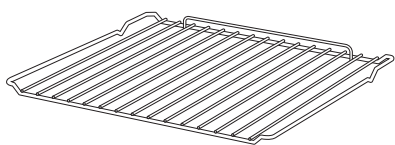
	Funkce mikrovln Tato funkce je vhodná zejména pro rychlé ohřívání a rozmrazování potravin nebo hotových jídel. Můžete také tepelně upravovat zeleninu, ryby a některé dezerty. Hodí se také ke změkčování másla, rozpouštění čokolády a rozmrazování jemných dortů.
	Vícenásobné ventilované vaření (konvekce) Jedná se o funkci, která umožňuje současné vaření na více úrovních, aniž by se pachy vzájemně smísily; lze tepelně upravovat zapečené lasagne, pizzu, croissanty a briošky, koláče atd.
	Grilování s uzavřenými dvířky Ideální funkce pro rychlé propečení na grilu a pečení masa obecně, steaků ze svíčkové, T-bone steaků, grilovaných ryb a dokonce i grilované zeleniny. Příprava pokrmů s elektrickým grilem musí probíhat s termostatem na 180 °C. Pro přípravu jídel s tenkou tloušťkou uprostřed grilu a opékání chleba.
	Grilování s ventilací Tato funkce, která je obzvláště rychlá a hluboká a výrazně šetří energii, je vhodná pro mnoho potravin, jako jsou vepřové kotlety, klobásy, vepřový nebo smíšený kebab, zvěřina, noky na římský způsob atd. Příprava pokrmů na elektrickém grilu musí probíhat s termostatem na 180 °C.
	Vaření v páře Jedná se o funkci regenerace vakuově připravených jídel (sous vide) při nízké teplotě, která zachovává původní barvy, stejnoměrnost a jemnou strukturu. Výborně se hodí k vaření zeleniny, ryb a choulostivých pokrmů.
	Kombinované vaření v páře + konvekce Pro pečení v troubě s výhodou páry. Pomocí této funkce zkrátíte dobu tepelné úpravy a zároveň zachováte vitamíny a nutriční vlastnosti potravin. Chcete-li ji použít, nastavte teplotu mezi 130°C a 230°C.
	Kombinované vaření v páře + mikrovlny Jedná se o nejvhodnější způsob tepelné úpravy, který zachovává výhody vaření v páře a zároveň šetří čas; je vhodný zejména pro přípravu rizota, zeleniny, nákypů, mletého masa a pyré.
	Kombinované vaření konvekce + mikrovlny Tento způsob přípravy je nejvhodnější pro rychlou přípravu vepřové a kuřecí pečeně, která však po dokončení není suchá. Úspora času až 40-50 %
	Kombinované vaření gril + mikrovlny Jedná se o nejvhodnější způsob tepelné úpravy pro zapečení velkého množství jídla v krátkém čase pro zapékaná jídla (např. brambory se sýrem), zapečené těstoviny, objemnou zeleninu. Při přípravě pokrmů s elektrickým grilem musí být termostat nastaven na 180 °C.
	Cyklus čištění párou Jedná se o speciální program, který změkčuje nečistoty usazené uvnitř trouby a usnadňuje čištění bez použití chemických a abrazivních prostředků. Doba trvání je 15 minut.

■ POPIS VÝROBKU



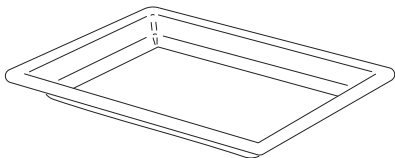
- 1 OVLÁDACÍ PANEL**
- 2 DOTYKOVÝ PANEL TFT**
- 3 MISKA NA VODU**
- 4 ZÁSUVKA PRO TERMOSONDU**
- 5 GRIL**
- 6 ŽÁROVKA TROUBY**
- 7 VENTILÁTOR A TOPNÉ TĚLESO KONVEKCE**
- 8 BOJLER S VÍKEM**
- 9 DRŽÁKY ROŠTU**

- Příslušenství v balení



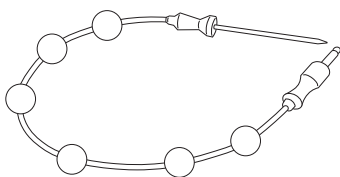
Rošt

Pro hrnce, tácy a pečeně



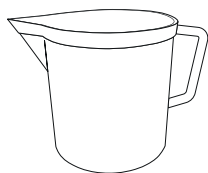
Skleněný plech

Používá se pro mikrovlnný režim vaření



Termosonda

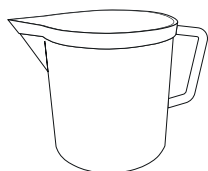
Pro ohřev a vaření pokrmů volbou vnitřní teploty



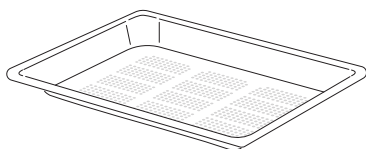
Karafa

K naplnění nádržky na vodu pro vaření v páře a k zachycení vody při vyprazdňování

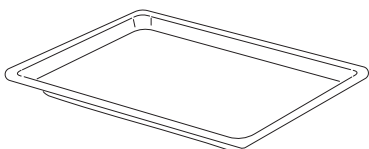
- Sada pro vaření v páře



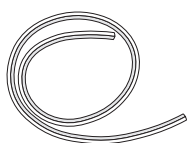
nosič pro 2 speciální podnosy:



děrovaný plech, který umožňuje páře proniknout k jídlu



mělký plech pro zachycení kondenzační vody, která kape dolů



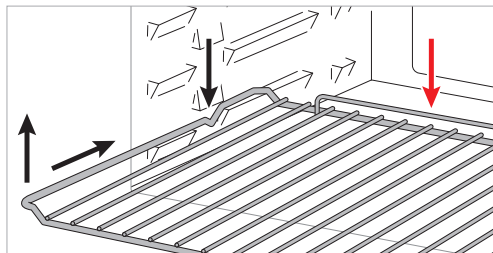
Silikonová hadička pro použití s karafou na vyprazdňování nádržky

- Použití příslušenství

Rošt

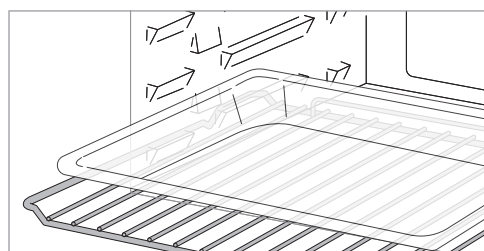
Zvedněte přední část roštu a zatlačte jej dovnitř, aby se dostal za roh. Vyberte požadovanou úroveň vhodnou pro funkci pečení.

Poznámka: bariéra označená červenou šipkou je orientována nahoru a ukazuje zadní stranu roštu.



Skleněný plech Pyrex

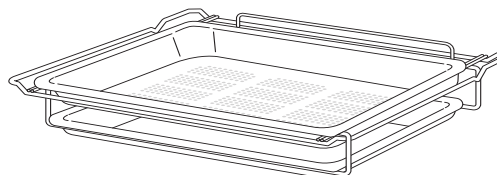
Pokud používáte skleněný plech, položte jej na mřížku.



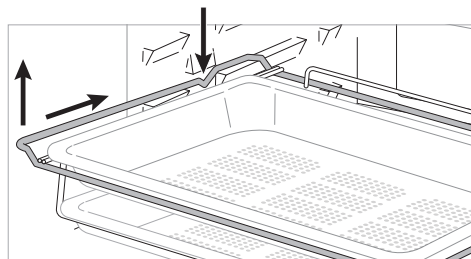
Vaření v páře

Děrovaný plech:

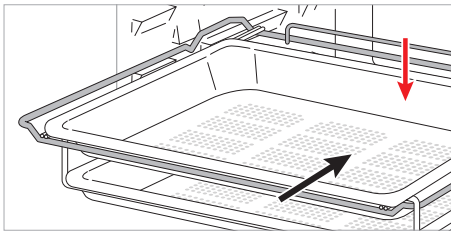
Vložte plech do nosiče jako na obrázku.



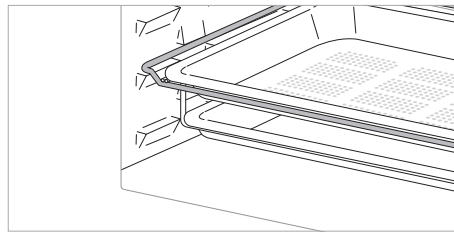
Zvedněte přední část nosiče a zatlačte ji dovnitř, aby se zasunula za roh.



Poznámka: bariéra označená červenou šipkou je orientována nahoru a ukazuje zadní stranu roštu.



Nosič spolu s vloženými plechy



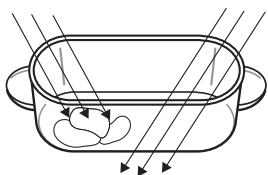
■ NÁVOD K POUŽITÍ - Mikrovlny



Funkční princip

V troubě je umístěn magnetron, který přeměňuje proud na elektromagnetické vlny. Tyto vlny jsou rovnoměrně rozmístěny v pečicím prostoru a odrážejí se také od stěn, které jsou vyrobeny z kovu. Tímto způsobem se dostanou k potravinám ze všech stran. Aby se mikrovlny dostaly k jídlu a pronikly do něj, je důležité používat nádobí vhodné do mikrovlnné trouby, jako je porcelán, sklo, karton, plast, ale ne kov.

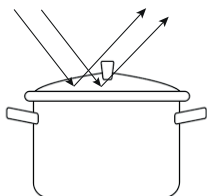
POZNÁMKA: kovové příslušenství dodávané se spotřebičem lze použít i pro kombinované funkce s mikrovlnami. Pamatujte, že na ně nesmíte pokládat kovové nádoby nebo nádoby s kovovým dekorem, protože by mohly způsobit jiskření. Molekuly, které tvoří potravu, zejména molekuly vody, jsou uváděny do pohybu mikrovlnami (asi 2,5 miliardrát za sekundu). Vzniká tak teplo, které se od okrajů jídla šíří dovnitř. Ohřev je tedy generován téměř současně do všech potravinách vložených do trouby.



Výhody

Obecně lze jídlo tepelně upravovat s mikrovlnami bez přidání nebo s malým přidáním tekutin nebo tuků.

Vytváření mikrovln skončí v okamžiku, kdy se vaření zastaví nebo se otevrou dvířka přístroje. Během vaření poskytují zavřená a neporušená dvířka dostatečnou ochranu před únikem mikrovln.



POZNÁMKA: pamatujte si NEPROVOZOVAT troubu s mikrovlnami naprázdno: v kombinovaných režimech, během předehřívání, nejsou mikrovlny aktivovány, a proto lze potraviny vkládat až po této fázi.

- UŽITEČNÉ RADY

Obecně:

Před tepelnou úpravou vyjměte potraviny z fólií nebo kovových nádob. Po vypnutí přístroje nechte potraviny několik minut odpočívat (viz tabulky: doba odpočinku).

Tepelná úprava:

Pokud je to možné, připravujte jídlo zakryté materiálem vhodným pro použití v mikrovlnné troubě (např. fólie, víka). Pokud chcete zachovat kůrčičku, vařte jídlo bez zakrytí. Nepřevařujte pokrmy nastavením příliš vysokého výkonu a času. Potraviny mohou na některých místech vyschnout, shořet nebo se vznítit.

Nepoužívejte přístroj k vaření vajec ve skořápce nebo šneků, protože mohou prasknout. U smažených vajec nejprve propíchněte žloutky.

Potraviny se „slupkou“ nebo „kůží“, jako jsou brambory, rajčata, klobásy, před vařením několikrát propíchněte vidličkou, aby nepraskly. U chlazených nebo zmrazených potravin nastavte delší dobu tepelné úpravy.

Pokrmy s omáčkou je třeba občas promíchat.

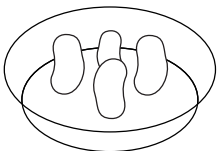
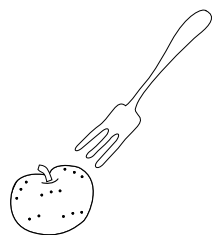
Zelenina, která má tuhou konzistenci, jako je mrkev, hrášek nebo květák, se musí vařit s přidáním vody.

Po polovině doby tepelné úpravy větší kousky obraťte.

Pokud je to možné, nakrájejte zeleninu na podobně velké kousky. Pokud tepelně upravujete několik porcí stejného jídla, např. vařené brambory, uspořádejte je do kruhu v nádobě trouby, abyste zajistili rovnoměrné upečení. Používejte široké talíře. Nepoužívejte porcelánové, keramické nebo kameninové nádoby s malými otvory, např. na neglazovaných uších nebo dnech. Vlhkost, která se dostane do otvorů, může způsobit, že se nádoby při zahřívání rozbijí.

Rozmrazování masa, drůbeže a ryb:

Zmrazené potraviny položte na obrácený talíř s nádobou pod ním nebo na vhodné příslušenství, které umožňuje, aby tekutina zůstala v kontaktu s potravinami, aniž by znečistila troubu. Po polovině doby rozmrazování jídlo otočte. Pokud je to možné, rozdělte a poté odstraňte kousky, které začaly rozmrazovat.



- Hrnce/materiál pro mikrovlnné trouby

	Mikrovlny			Pec/gril
	Rozmrazování	Ohřívání	Pečení	
• Žárovzdorné sklo a porcelán (žádné kovové součásti, např. Pyrex, žárovzdorné sklo)	•	•	•	•
• Ohnivzdorné sklo a porcelán 1)	•	-	-	-
• Plechy, sklo a sklokeramika z tepelně odolného/mrazuvzdorného materiálu (např. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), kamenina 2)	•	•	•	-
• Tepelně odolný plast do 200°C 3)	•	•	•	-
• Lepenka, papír	•	-	-	-
• Potravinová fólie	•	-	-	-
• Sáčky na vaření vhodné pro mikrovlny 3)	•	•	•	-
• Univerzální pánve vyrobené z kovu, např. smalt, litina	-	-	-	•
• Plechy natřené černě nebo potažené silikonem 3)	-	-	-	•
• Plech na sladkosti	-	-	-	•
• Hotová balená jídla	•	•	•	•

Hotová jídla:

Hotová jídla v kovových nádobách nebo plastových nádobách s kovovým víkem lze rozmrazovat nebo ohřívát v mikrovlnné troubě pouze tehdy, pokud jsou tyto nádoby výslovně označeny jako vhodné do mikrovlnné trouby, a to jejich umístěním na skleněný plech PYREX

Musíte postupovat podle pokynů výrobce vytištěných na obalu (např. sejmut kovový kryt a propíchnout plastovou fólii).

1. Bez stříbra, zlata, platiny nebo pokovování/dekorací
2. Bez křemene nebo kovových součástí nebo smaltů obsahujících kovy
3. Postupujte podle pokynů výrobce.

■ NÁVOD K POUŽITÍ - vaření v páře

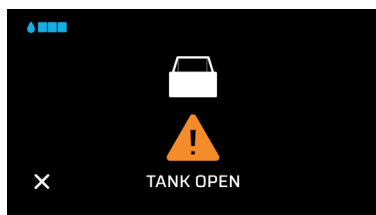


- VÝHODY

Parní trouba má mnoho výhod, například umožňuje dietní i zdravé vaření. Tepelná úprava probíhá prostřednictvím vlhkého tepla generovaného samotnou vodou. To znamená, že vaření neprobíhá při příliš vysokých teplotách tak, aby zůstaly nedotčeny jak minerály, tak vitamíny. Tento proces také zaručuje dokonalé zachování chuti i vůně každého druhu potravin. Jedním z aspektů, který není radno podceňovat, je fakt, že díky vaření v páře máte možnost nepoužívat různé druhy dochucovadel, oleje a především tuky. Z těchto důvodů je to nejlepší způsob tepelné úpravy pro zeleninu i ryby, protože dokáže dokonale zachovat jejich nutriční vlastnosti. Tento způsob vaření je však méně vhodný pro maso. Aby bylo maso dobře propečené, potřebuje mnohem vyšší teploty, díky kterým se nerozpustí tzv. šťávy. Při vaření v páře jsou všechna jídla chutná, i když lehká a téměř zcela bez koření. Proto je ideálním řešením pro ty, kteří chtějí i u stolu dodržovat zdravý a vyvážený životní styl.

- FUNKČNÍ PRINCIP

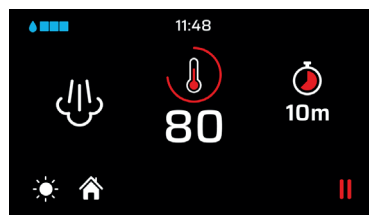
Pro vaření v páře musí být nádržka naplněna alespoň po rysku označující minimální množství vody. Chcete-li to provést, stiskněte zásuvku (vkládací misku) umístěnou na čelním ovládacím panelu tak, aby zaklapla; poté ji vyjměte vytážením, dokud se nezastaví. Poté nalijte vodu do zásuvky odměnou karafou a sledujte ikonu na displeji. Po vyjmutí misky se na displeji zobrazí následující:



Zároveň se rozsvítí i segmenty týkající se vodních hladin. **Používejte pouze studenou vodu z vodovodu; nikdy nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu, minerální vodu nebo jiné tekutiny.**

- POZNÁMKA

Pokud chcete nastavit režim vaření v páře a trouba má vyšší teplotu, než je požadováno, budete muset počkat, až dutina vychladne (indikováno pohybem teplotních proužků směrem dolů ve střední části displeje). Je možné nastavit dobu pečení, ale čas se bude počítat až po vychladnutí trouby. Pro okamžité zahájení vaření musí být nastavená teplota vyšší než teplota v dutině. (POZNÁMKA: pro vaření v páře je maximální teplota 100 °C).



POZOR!

- Nelijte vodu přímo do bojleru na dně trouby.
- Do misky na vodu nelijte hořlavé kapaliny nebo alkohol.
- Během plnění, jak se hladina zvyšuje, se na displeji funkčních ikon postupně rozsvěcují segmenty minimální, střední a nakonec maximální. Při rozsvícení maximálního segmentu se také ozve akustický signál.
- NENALÉVEJTE DALŠÍ VODU POTÉ, CO TROUBA SIGNALIZUJE, ŽE JE NÁDRŽKA PLNÁ.
- PŘEBYTEČNÁ VODA BY SE DOSTALA PŘÍMO DO PROSTORU TROUBY A ODTUD VEN Z PŘÍSTROJE.
- Vodu z dutiny odstraňte houbičkou nebo hadříkem.
- Po naplnění zavřete zásuvku, dokud neuslyšíte cvaknutí, které ji udrží zavřenou: zkontrolujte, zda z displeje zmizel nápis TANK.

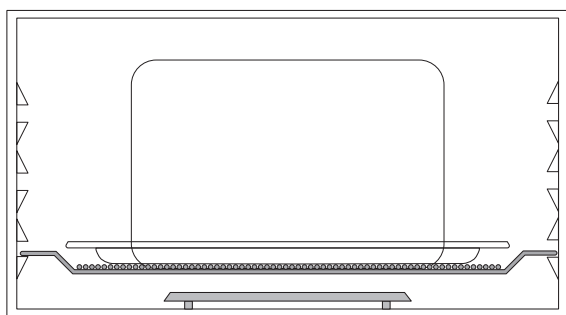
■ POKYNY K POUŽITÍ - Kombinované vaření gril + mikrovlny



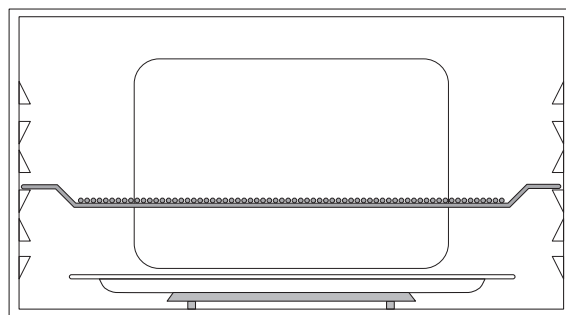
Obecné rady: termostat musí být nastaven na 180°C.

Velké nádoby nebo pánve umístěte dolů, nižší plechy do horních úrovní (viz 2 doporučení na obrázcích). Pokud je jídlo umístěno přímo na roštu, umístěte pod něj pyrex plech pro sběr tuku a šťáv z pečení. Zkontrolujte tepelnou úpravu: podle potřeby kousky otočte nebo převraťte a/nebo změňte nastavení.

Typ jídla	Množství	Výkon mikrovln	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex plech časy se syrovým těstem
Noky na římský způsob	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex plech
Gratinované makaróny	1200 g	500 W	180	10 - 12	těstoviny se musí nejprve uvařit
Květák v bešamelové omáčce	1000 g	800 W	180	13 - 18	časy se syrovou zeleninou
Gratinovaná rajčata	800 g	500 W	180	15 - 20	pokud možno stejné velikosti
Plněné papriky	1400 g	800 W	180	20 - 25	pokud možno stejné velikosti
Lilky na parmský způsob	1300 g	500 W	180	18 - 23	předem uvařené lilky
Gratinované brambory	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex plech
Kuřecí kousky	1200 g	500 W	180	30 - 35	v polovině pečení otočte
Špízy	600 g	500 W	180	18 - 23	otočte v polovině tepelné úpravy



Pečení vysokých jídel



Pečení nízkých jídel

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Kombinované vaření konvekce + mikrovlny



Obecné rady

Velké nádoby nebo pekáče umístěte dolů, nižší pekáče do horních pater. Pokud je jídlo umístěno přímo na roštu, umístěte pod něj pyrex plech pro sběr tuku a šťáv z pečení. Zkontrolujte tepelnou úpravu: podle potřeby kousky otočte nebo převraťte a/nebo změňte nastavení.

Typ jídla	Množství	Výkon mikrovln	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kuře (celé)	1200 g	500 W	200	35 - 40	v polovině pečení potřete olejem a otočte
Roast Beef (bez kostí)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	krvavý dobře propečený
Vepřové koleno	1000 g	270 W	180	30 - 35	v polovině pečení potřete olejem a otočte
Sekaná	900 g	500 W	180	20 - 25	v polovině pečení otočte
Celá ryba	1200 g	270 W	210	30 - 35	pokud možno použijte pečicí papír (papilot)
Mražené hamburgery	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krvavý dobře propečený v polovině pečení otočte
Mražená pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mražená americká pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

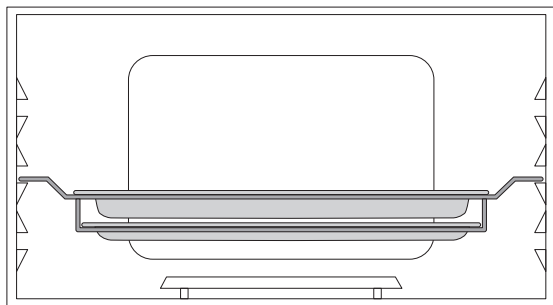
■ NÁVOD K POUŽITÍ - Kombinované vaření pára + konvekce



Obecné rady

Při vaření v páře je nutné držet jídlo zvednuté ze dna nádoby, aby se neponořilo do kondenzované vody. Z konfigurací uvedených v dolní části stránky vyberte tu nejvhodnější podle množství a velikosti potravin.

Typ jídla	Množství	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kuře (celé)	1200 g	200	65 - 70	potřete olejem
Kuřecí prsa	350 g	130	25 - 30	
Kachna (celá)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krvavý dobře propečený
Vepřová pečeně	1000 g	180	80 - 100	potřete olejem
Ryba (např. pstruh)	1500 g	180	30 - 35	3-4 ryby
Steaky z tuňáka	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 steaků
Chřest (zelený)	400 g	130	30 - 40	bílý chřest se uvaří za kratší dobu (20-30 min.)
Mrkev	300 g	130	30 - 40	
Pečivo (bílé)	1000 g	180	45 - 60	2 kusy, 500 gramů



■ NÁVOD K POUŽITÍ - Kombinované vaření pára + mikrovlny



Obecné rady

Zkontrolujte tepelnou úpravu: podle potřeby kousky otočte nebo převratte a/nebo změňte nastavení.

Typ jídla	Množství	Výkon mikrovln	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Rizoto	500 g	500 W	98	11 - 14	použijte pyrex plech ihned přidejte do nádoby vývar (stejná hmotnost jako rýže)
Ryby (okoun, mořský vlk)	800 g	270 W	85	5 - 6	před položením ryby na děrovaný plech jej vymažte tukem a propíchněte kůži ryby na několika místech
Krevety/krevetky	500 g	270 W	85	2 - 3	
Brambory - mrkve - cukety	600 g	500 W	90	5 - 6	oloupejte brambory a nakrájejte zeleninu na pravidelné kousky
Květák/brokolice	500 g	500 W	95	6 - 8	nakrájejte na pravidelné kousky
Sekaná	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ČIŠTĚNÍ - PÉČE - ÚDRŽBA

Čištění



POZOR!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu přístroje čistíte měkkým hadříkem navlhčeným teplou mýdlovou vodou.
- K čištění kovových povrchů použijte běžný čistící prostředek.
- Po každém použití vyčistěte vnitřek trouby. Tímto způsobem bude možné snadněji odstranit skvrny.
- Po každém použití vyčistěte příslušenství trouby a důkladně je osušte. Použijte měkký hadřík navlhčený teplou mýdlovou vodou.

Díly z nerezové oceli

- Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbičkou.
- Osušte je měkkým hadříkem.
- Nepoužívejte ocelovou vlnu, kyseliny nebo abrazivní prostředky, které by mohly poškodit povrch trouby.
- Vyčistěte ovládací panel trouby a dodržujte stejná opatření.

Čištění těsnění dvířek

- Pravidelně kontrolujte těsnění dvířek. Těsnění dvířek se nachází kolem rámu dutiny trouby.
 - Pokud je těsnění dvířek poškozené, zařízení nepoužívejte.
 - Kontaktujte servisní středisko.
- Čištění těsnění dveří naleznete v obecných informacích o čištění.

Cyklus čištění párou

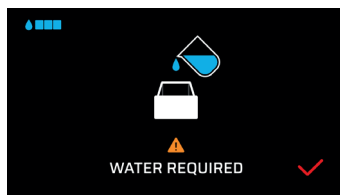
- Při tomto postupu se používá pára, která usnadňuje odstranění tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nastavte funkci - **Cyklus čištění párou**.
2. Naplňte nádržku příslušnou karafou.
3. Teplota cyklu bude 90 °C a doporučená doba trvání je 15 minut.
4. Po skončení čistícího cyklu nechte přístroj vychladnout.
5. Po vychladnutí vyčistěte vnitřní plochy trouby hadříkem.

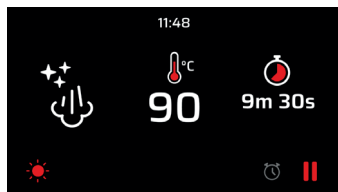
1



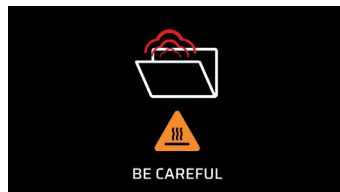
2



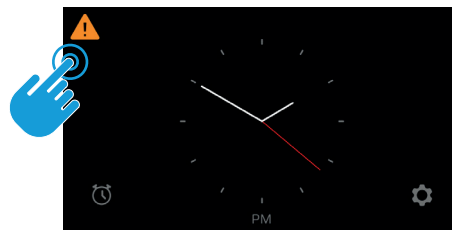
3



4



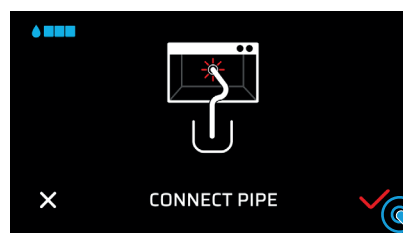
- Vyprázdnění a mytí nádržky



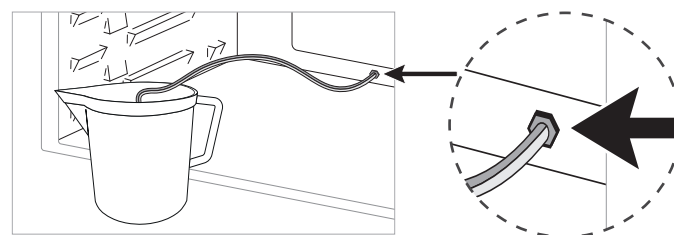
Při prvním zapnutí se na displeji zobrazí žlutý výstražný trojúhelník. Otevřením dvířek a dotykem se na displeji zobrazí zpráva



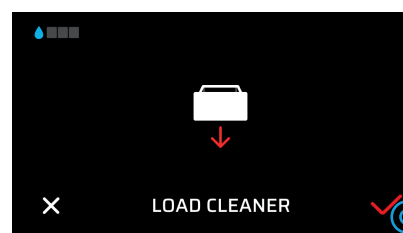
Pokud si nepřejete provést mytí, stačí se dotknout symbolu X a žlutý trojúhelník zmizí; bude možné provést mytí výběrem příslušného tlačítka po otevření nabídky nastavení. Pokud si přejete přistoupit k mytí, stiskněte potvrzovací tlačítko a na displeji se zobrazí



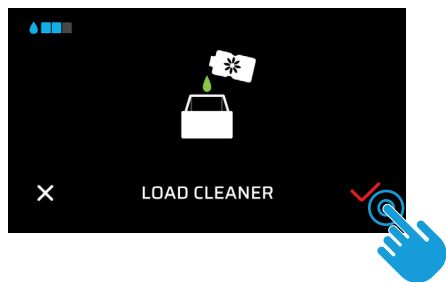
Chcete-li pokračovat, nasadte dodanou gumovou hadičku na kovovou hubici vyčnívající ze zadní stěny varné komory pod perforovanou oblastí. Druhý konec hadičky vložte do sběrné nádoby o objemu 1 litr (např. do dodané karafy). Nyní stiskněte potvrzovací tlačítko pro vyprázdnění (čerpadlo se spustí).



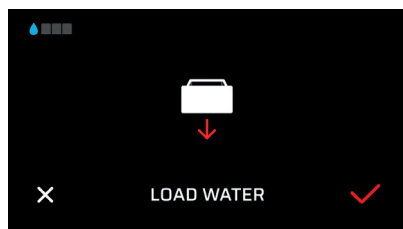
Po vyprázdnění nádržky se objeví pokyn k vložení roztoku na odstranění vodního kamene (5% kyselina citronová nebo balení odstraňovače vodního kamene pro kávovar nebo žehličku). Pro kompletní čištění použijte 1 litr roztoku.



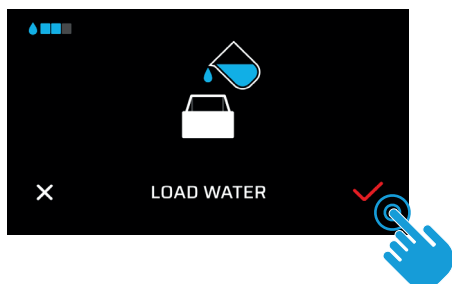
Otevřením zásuvky a potvrzením se obrázek změní na:



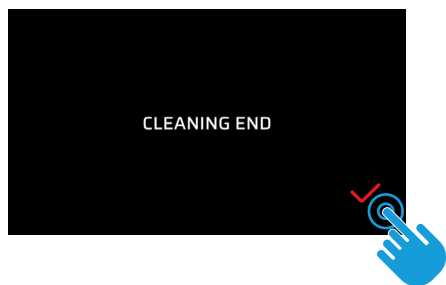
Stisknutím potvrzení se čerpadlo znovu spustí a propláchne nádrž a vodní okruh. Když je nádržka prázdná je nutné provést vyplachování vodou (další 1 litr): na displeji se zobrazí:



Opětovným otevřením zásuvky a potvrzením se na displeji zobrazí:

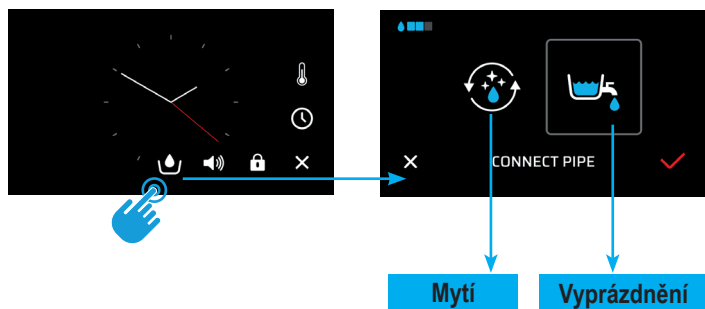


Nádržku zcela naplňte a stisknutím potvrzení spusťte čerpadlo a zahajte závěrečné vyprázdnění. Po dokončení (operace trvá přibližně deset minut) se na displeji zobrazí:



Po dokončení čištění stiskněte potvrzovací tlačítko a přístroj začnete normálně používat.

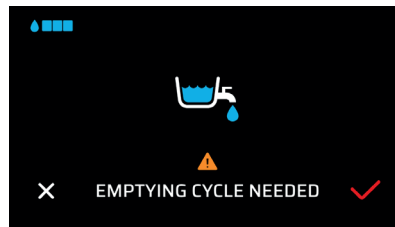
Nádržku lze kdykoliv umýt a vyprázdnit vstupem do příslušné nabídky stisknutím tlačítka nastavení.



Význam hlášení vztažených k vodnímu okruhu



Toto hlášení se zobrazí vždy, když je trouba připojena k elektrické síti. Má pouze informativní charakter a umožňuje běžné používání přístroje, i když se neprovádí mytí.



Toto upozornění se zobrazí 7 dní po posledním naplnění nádržky a vyzývá k jejímu vyprázdnění, aby se zabránilo znehodnocení vody. Tento údaj má pouze informativní charakter a umožňuje normální používání přístroje, i když vyprázdnění neprovedete.

V každém případě se doporučuje po každém pečení nádržku vyprázdnit, aby bylo možné začít další pečení s náplní čerstvé vody.



Toto upozornění se zobrazí po 80 hodinách provozu bojleru (funkce páry a kombinovaná s párou). Od tohoto okamžiku lze provést pouze dalších 10 cyklů vaření s párou: poté, pokud se neprovádí mytí, lze zvolit funkce s párou, ale při spuštění se zobrazí chybové hlášení a tepelná úprava se nespustí.

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

TROUBA

SOUČÁST	METODA ČIŠTĚNÍ	UPOZORNĚNÍ
Vnitřek trouby přední část a dvířka	Doporučuje se vyčistit troubu po každém použití. Nečistoty se snadněji čistí a při vysokých teplotách se nebudou opakovaně pálit. Vyjměte všechny odnímatelné části a umyjte je odděleně teplou vodou s neabrazivním mycím prostředkem. Varná komora se čistí měkkým hadříkem namočeným v roztoku vlažné vody a čpavku, poté se opláchne a vysuší. Přední část přístroje a těsnicí plochy dvířek očistěte měkkým hadříkem s použitím vlažné vody a mycího prostředku.	K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní/korozivní čisticí prostředky ani ostré kovové nástroje, protože by mohly poškodit povrch a způsobit jeho prasknutí.
Plech	Ponořte do roztoku teplé vody a jemného mýdla. Po umytí osušte.	Zbytky potravin odstraňte ihned po použití.
Rošt	Čistěte teplou vodou a neabrazivními čisticími prostředky nebo vhodným odmašťovacím prostředkem.	V případě ztvrdlých, usazených nečistot se doporučuje nechat rošt před čištěním několik hodin odmočit.

ČELNÍ PANEL

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

■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Výměna žárovky

- POZOR!**
Před výměnou žárovky:
Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
Upozornění: Žárovka a skleněný kryt žárovky mohou být horké. Na spodní část vnitřku přístroje položte měkký hadřík. Zabraňuje poškození skleněného krytu žárovky a dutiny. Vždy používejte stejný typ žárovky.
- Výměna žárovky**
Otočte skleněný kryt žárovky proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Vyčistěte skleněný kryt.
- Vyměňte žárovku za vhodnou 25W halogenovou žárovku.
- Nasaďte zpět skleněný kryt.

■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Obecné problémy



POZOR!

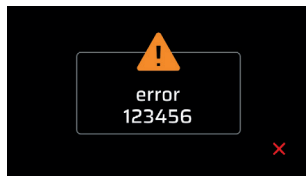
- Během záruční doby smí opravy provádět pouze autorizované servisní středisko nebo stiskněte příslušný vypínač
- Před opravou odpojte přístroj od elektrické sítě, tj. odpojte napájecí kabel nebo stiskněte příslušný vypínač.
- Nepovolené zásahy a opravy mohou vést k úrazu elektrickým proudem nebo ke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

■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Chybové zprávy

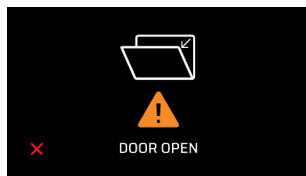
Systémové chyby

V případě poruchy se na displeji zobrazí následující chyby:

Popis	Chybový kód
Přerušená dutinová sonda	00
Zkratovaná dutinová sonda	01
Přerušená sonda bojleru	02
Zkratovaná sondy bojleru	03
Přerušená sonda masa	04
Zkratovaná sonda masa	05
Přehřátí	08
Bojler neohřívá	09
Čerpadlo nefunguje	10
Chyba vyprazdňování	14
Nutné mytí vodního okruhu	15
Nefunkční tangenciální ventilátor	16
Chyba komunikace	20



(PŘI PROBIHAJÍCÍM PEČENÍ)



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

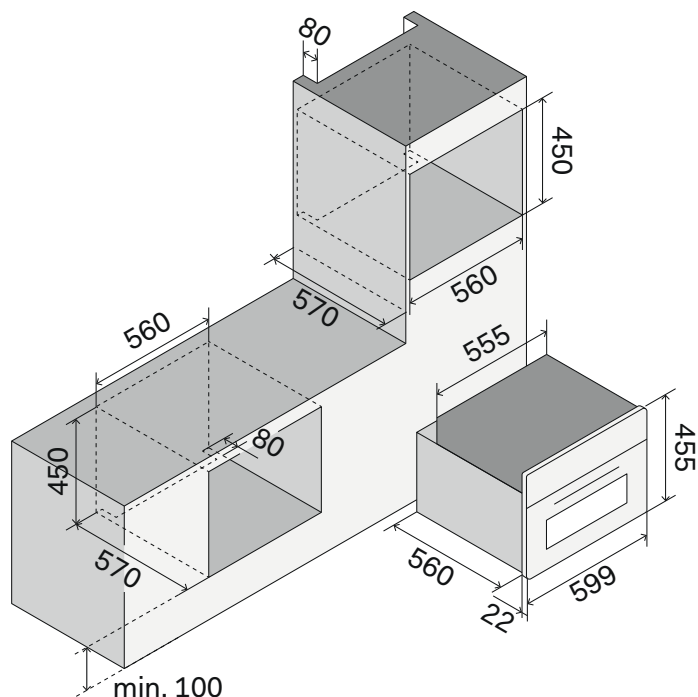
UPOZORNĚNÍ NA OTEVŘENÁ DVÍŘKA

Zavřete dvířka trouby.

■ INSTALACE - Pokyny pro instalaci

! Výrobní štítek, který je umístěn na zarážce dvířek trouby a zobrazen na str. 1, je viditelný, když jsou dvířka otevřená; obsahuje všechny údaje potřebné pro instalaci, např. model spotřebiče, jmenovité napětí a příkon. Nejprve změřte a zkontrolujte výklenek pro vestavění do nábytku, který musí přesně odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku A. Dbejte na to, aby bylo potažení nábytku, dýha nebo jiný materiál přilepen žáruvzdorným lepidlem (150 °C). Pokud dýha nebo lepidlo nejsou tepelně odolné, dýha by se mohla deformovat nebo odlupovat, zejména v nejužších místech nábytku. Ujistěte se, že nábytek pro troubu má pevné dno a unese hmotnost přístroje. Všechny šrouby a příslušenství potřebné k upevnění trouby k nábytku jsou součástí dodávky.

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



■ INSTALACE - Elektrické zapojení

! Následující pokyny jsou určeny kvalifikované osobě, která bude zodpovědná za instalaci přístroje, jeho seřízení a technickou údržbu a která zajistí, aby tyto činnosti byly provedeny co nejspřávněji a v souladu s platnými normami. Důležité: jakékoli seřizování, údržbu atd. je nutné provádět po odpojení přístroje z elektrické zásuvky.

Instalační normy

Toto zařízení je v souladu s následujícími směrnicemi:

SMĚRNICE 2002/96/ES

SMĚRNICE O NÍZKÉM NAPĚTÍ 2014/35/EU

SMĚRNICE O ELEKTROMAGNETICKÉ KOMPATIBILITĚ 2014/30/EU

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

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

Jinak výrobce nenese žádnou odpovědnost.

V této brožurě naleznete také schéma zapojení vašeho přístroje.

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

Před připojením přístroje k elektrické síti se ujistěte, že:

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

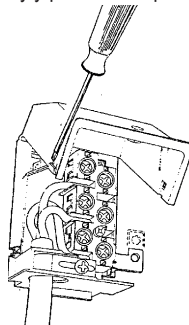
- napájecí systém musí být vybaven účinným uzemněním.

Přístroj je dodáván s kabelem bez zástrčky: připojení je třeba provést s ohledem na to, že žlutozelený kabel je zemnicí vodič a nesmí být nikdy přerušen.

Zásuvka musí být viditelná a přístupná, aby bylo možné přístroj snadno odpojit.

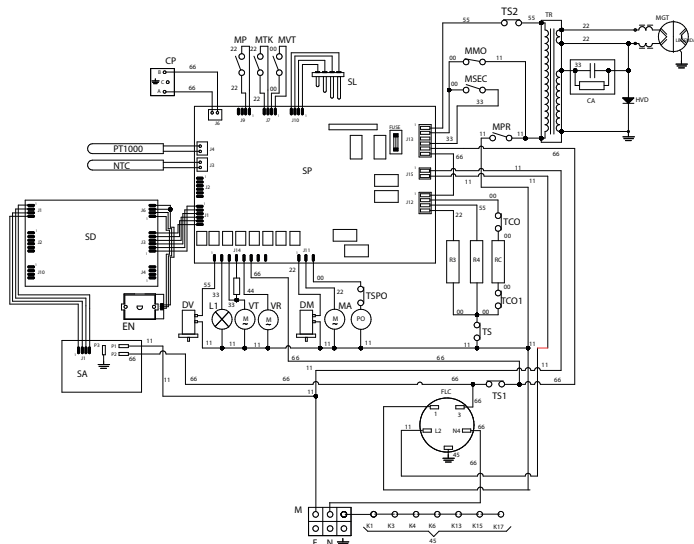
Pro přímé připojení k elektrické síti je nutné, aby:

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



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

■ Elektrické schéma



Legenda

F	Černý	TS2	Bezpečnostní termostat ve fázi 120 °C
N	Nulový	TCO	Bezpečnostní termostat ve fázi 318 °C (TCO)
M	Svorkovnice	TCO1	Bezpečnostní termostat ve fázi 318 °C (TCO)
FUSE	Pojistka 10A	TSPO	Bezpečnostní termostat ve fázi 90 °C
FLC	Filtr LC	MSEC	Sekundární mikrospínač
L1	Osvětlení trouby	MMO	Mikrospínač monitoru
SA	Napájecí deska	MPR	Primární mikrospínač
SD	Deska displeje	MP	Mikrospínač dvířek
SP	Silová deska	MTK	Mikrospínač misky plnění vodou
EN	Nastavení enkodéru	MVT	Mikrospínač tangenciálního ventilátoru
CP	Připojení sondy vaření	00	Černý
SL	Senzor hladiny vody	11	Hnědý
DM	Dampr mikrovlny	22	červený
DV	Dampr páry	33	Bílý
PD	Čerpadlo	44	Žlutý
VR	Radiální ventilátor	45	Žluto-zelený
VT	Tangenciální ventilátor	55	Šedý
RC	Topné těleso kotle	66	Modrý
R3	Topné těleso grilu	K1	Uzemňovací vodič svorkovnice
R4	Kruhové topné těleso	K3	Zemnicí vodič svorkovnice radiálního motoru
PT1000	Sonda kotle PT1000	K4	Zemnicí vodič svorkovnice kruhového tělesa
NTC	Dutinová sonda NTC	K6	Zemnicí vodič svorkovnice světla trouby
MGT	Magnetron	K13	Zemnicí vodič svorkovnice topného tělesa grilu
TR	Vysokonapěťový transformátor	K15	Zemnicí vodič svorkovnice rámu
HVD	Vysokonapěťová dioda	K17	Zemnicí vodič svorkovnice napájecího zdroje
CA	Kondenzátor 1,05 uF		
MA	Motor antény		
TS	Bezpečnostní termostat ve fázi 135 °C		
TS1	Bezpečnostní termostat ve fázi 135 °C		

⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Vlastnosti spotrebičov

Okrem toho, že na štítku na obale sú uvedené charakteristiky, štítok je použitý aj na zarážke dverí rúry a je viditeľný, keď sú dvere otvorené alebo na kryte hornej rúry.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nezakrývajte ventilačné otvory ani otvory na odvádzanie tepla.

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

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

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

A. Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;

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

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

D. Pri odpájaní elektrického kábla zo zásuvky zaňho neťahajte;

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

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

12. Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies. Malé deti sa musia

držať v bezpečnej vzdialenosti. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať ďaleko od spotrebiča, ak nie sú pod stálym dohľadom dospelého osoby.

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

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

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

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



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

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

18. Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe.

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

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

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

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

23. Nebezpečenstvo udusení.

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

24. Nebezpečenstvo popálenia

Detská pokožka je oveľa jemnejšia ako pokožka dospelých.

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

25. Nebezpečenstvo poranenia.

Nosnosť dvierok je maximálne 8 kg. Keď sú dvierka otvorené, deti sa môžu poraniť. Zabráňte im, aby sa opierali o otvorené dvierka, sedeli na nich alebo sa na ne vešali.

26. Nepoužívajte tento spotrebič na nestálych plochách (napr. na lodiach).

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

■ PREVENTÍVNE OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉ- MU VYSTAVENIU NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII

28. Nepokúšajte sa používať túto rúru s otvorenými dvierkami, pretože prevádzka s otvorenými dvierkami môže viesť k škodlivému pôsobeniu mikrovlnnej energie. Dôležité je nepoškodzovať a nemanipulovať s bezpečnostnými zámkami. Medzi prednú časť rúry a dvierka neumiestňujte žiadne predmety a nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách nahromadili nečistoty alebo zvyšky saponátu.

29. VÝSTRAHA: Ak je rúra poškodená, nepoužívajte ju. Je mimoriadne dôležité, aby sa dvierka rúry správne zatvárali a neboli poškodené (1) dvierka (ohnuté), (2) závesy a západky (zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniace plochy. Ak sú dvierka a tesnenia poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik (odborne pripravený výrobcom alebo zákazníckym servisom).

30. VÝSTRAHA: Vykonávanie údržby a opráv, ktoré si vyžadujú odstránenie akéhokoľvek krytu alebo zábrany proti pôsobeniu mikrovlnného žiarenia je nebezpečné pre každého, kto nie je dostatočne odborne pripravený. Počas inštalácie, údržby a opravy sa spotrebič musí odpojiť od elektrickej siete. Nikdy neotvárajte kryt spotrebiča. Zásahy do elektrických pripojení alebo komponentov a mechanických častí sú pre používateľa veľmi nebezpečné a môžu spôsobiť funkčné poruchy.

31. VÝSTRAHA: Neohrievajte tekutiny alebo iné pokrmu v uzavretých nádobách, dôzách alebo fľašiach, pretože môžu vybuchnúť.

32. Rúra v režime mikrovlnného žiarenia je určená na ohrievanie potravín a nápojov. Režim mikrovlnného žiarenia nepoužívajte na sušenie kvetov, bylín, chleba alebo iných horľavých materiálov ako sú špongie, papuče, vankúše alebo vankúšiky naplnené čerešňovými kôstkami, obilím, levanduľou alebo gémi, používanými napríklad v aromaterapii. Ak by sa tieto predmety zahriali, môžu sa vznietiť a spôsobiť zranenie popálením aj po ich vybratí z rúry.

33. POZOR: spotrebič v prevádzke v kombinovanom režime môžu používať deti výhradne pod dohľadom dospelých, pretože dochádza ku generovaniu vysokých teplôt.

34. Pri používaní funkcie „Len MIKROVLNNÝ OHREV“ sa rúra nesmie predhrievať (bez jedla), ani zapínať prázdna, pretože by mohlo dôjsť k vzniku iskier.

35. Pred použitím rúry sa uistite, že sú kuchynské pomôcky a nádoby špeciálne určené na použitie v mikrovlnnej rúre (pozrite si pokyny na nasledujúcich stranách).

36. Pri ohreve tekutín (voda, káva, mlieko, atď.) sa môže stať, že v dôsledku oneskoreného varu začne obsah na konci tepelnej úpravy odrazu vriieť, náhle sa preleje a spôsobí popálenie. Ak tomu chcete predísť, pred začatím ohrievania tekutín vložte do nádoby plastovú lyžicu alebo sklenenú tyčinku. V každom prípade s nádobou zaobchádzajte veľmi opatrne.

37. Neohrievajte tekutiny s vysokým obsahom alkoholu alebo veľkým množstvom oleja, pretože sa môžu vznietiť.

38. Po ohrození dojčenskej stravy (v dojčenských fľašiach alebo nádobách) obsah pretrepte alebo premiešajte, a pred konzumáciou skontrolujte teplotu, aby nedošlo k obareniu.

39. Odporúča sa tiež pretrepať alebo premiešať jedlo, aby sa dosiahla rovnomerná teplota. Ak používate komerčne dostupné sterilizátory na dojčenské fľaše, pred zapnutím rúry VŽDY skontrolujte, či je nádoba naplnená množstvom vody, ktoré uvádza výrobca.

40. Všetky mikrovlnné rúry sú testované a schválené v súlade s platnými predpismi o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilitate. Výrobcovia kardiostimulátorov odporúčajú ako preventívne opatrenie dodržiavať minimálnu vzdialenosť 20 - 30 cm medzi zapnutou mikrovlnnou rúrou a kardiostimulátorom, aby sa predišlo možnému ovplyvneniu fungovania kardiostimulátora. Ak sa z akéhokoľvek dôvodu vyskytne podozrenie na rušenie, okamžite vypnite mikrovlnnú rúru a kontaktujte výrobcu kardiostimulátora.

41. Ak dôjde k prehriatiu rúry (dlhodobé používanie, používanie bez náplne, atď.), bezpečnostný termostat môže rúru vypnúť. Po ochladení sa rúra vráti do normálnej činnosti.

42. V mikrovlnnej rúre nevarte ani neohrievajte vajcia so škrupinou, pretože môžu vybuchnúť, aj keď sú už uvarené.

43. Majte na pamäti, že časy tepelnej úpravy, ohrievania a rozmrazovania pomocou mikrovlnného ohrevu sú často oveľa kratšie ako v režime bez použitia mikrovlnného žiarenia. Príliš dlhý čas tepelnej úpravy spôsobuje vysušenie pokrmov a ich možné spálenie.

■ TEPELNÁ ÚPRAVA V PARE

44. Rúru nepoužívajte, ak je demontovaný kryt žiarovky. Para by sa mohla dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Mohlo by dôjsť aj k poškodeniu elektrických súčiastok.

45. Ak je rúra vstavaná, používajte ju výhradne pri otvorených dvierkach skrinky. Dvierka skrinky zatvorte až po tom, čo sa spotrebič úplne vypne a vychladne.

46. Neotvárajte dvierka spotrebiča počas tepelnej úpravy v pare. Môže dôjsť k úniku pary.

■ PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

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

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

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

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

■ DISPLEJ – Vysvetlivky k ikonám

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

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Fungovanie



Domovská stránka displeja

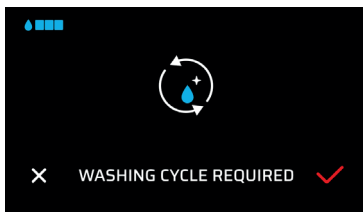
- 1 = Umožňuje prejsť na stránku nastavenia komory.
- 2 = Umožňuje nastaviť časovač.
- 3 = Umožňuje priamy prístup k nastaveniam.

! = Upozornenie na displeji sa pri prvom spustení zobrazí žltý trojuholník: vyžaduje sa cyklus umývania (ak sa nevykoná, nebráni to vo fungovaní spotrebiča) *

POZNÁMKA: Žltý trojuholník zmizne:

A - len ak sa nádoba naplní malým množstvom vody a úplne vyprázdni.
* (ak sa umývanie/vyprázdnenie nevykoná, rúra bude fungovať normálne, ale žltý trojuholník zostane zobrazený).

B - po dotknutí sa žltého trojuholníka a otvorení dvierok sa na displeji zobrazí nasledujúca stránka. Dotknutím sa symbolu **X** v ľavom dolnom rohu trojuholník zmizne. (Trojuholník sa opäť objaví po prerušení napájania).



Postup vyprázdnenia alebo umývania nádoby nájdete v kapitole „ČISTENIE – STAROSTLIVOSŤ – ÚDRŽBA“.

Nastavenia

- 4 = Voľba stupnice stupňov (°C alebo °F).
- 5 = Nastavenie času.
- 6 = Výstup – Ukončenie funkcie.
- 7 = Zamknutie obrazovky.
- 8 = Obrazovku odomknete, ak sa na 10 sekúnd dotknete displeja.
- 9 = Umožňuje nastaviť hlasitosť zvukového signálu a zvoliť druh zvuku pri dotyku displeja.
- 9a = Umožňuje voľbu umývania alebo vyprázdnenia nádoby.

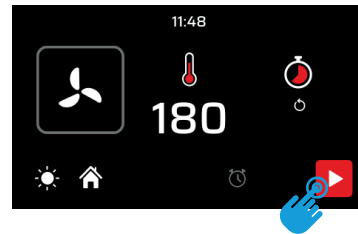
Nastavenie časovača

- 10 = Predĺženie alebo skrátenie doby.
- 11 = Potvrdenie po nastavení požadovaného času. Zvukový signál oznámi ukončenie.
- 12 = Potvrdenie a návrat na domovskú stránku.

Funkcie

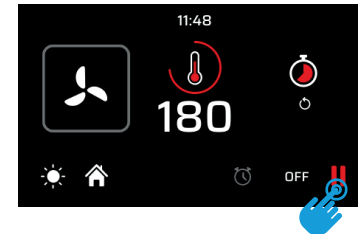
- 13 = Voľba funkcie tepelnej úpravy.
- 13.1 = Svetlo (rozsvietené alebo zhasnuté).
- 13.2 = Home (návrat na domovskú stránku).
- 14 = Nastavenie teploty tepelnej úpravy.
- 14a = K dispozícii sú dva spôsoby nastavenia teploty:
 - posúvaním po lište
 - pomocou + alebo -
 - Pomocou gombíka (ak je k dispozícii).
- 14b = Potvrdenie voľby (možnosť: potvrdenie stlačením gombíka)
- 15 = Nastavenie doby tepelnej úpravy a naprogramovaný štart.
- 15a = Nastavenie doby tepelnej úpravy.
- 15b = Zobrazenie času ukončenia tepelnej úpravy.
- 15c = Nastavenie času spustenia.
- 15d = Potvrdenie nastavení.
- 15e = Numerická klávesnica.
- 16 = Displej rúry sa po uplynutí 19' nečinnosti vypne z dôvodu energetickej úspory. Dotykom je možné ho znovu aktivovať. Spotreba energie vo vypnutom režime je 0,5 W

PROCES TEPELNEJ ÚPRAVY



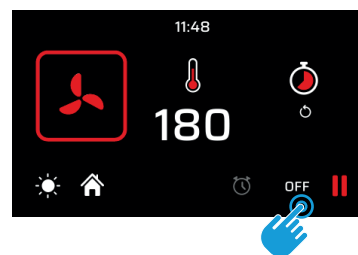
NASTAVENÁ VYKUROVACIA ČASŤ

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



FÁZA PREDOHREHU

- K dispozícii sú štyri stupne na sledovanie procesu predohrevu.
- Červená časť bude postupne pribúdať, až kým nezaplní displej.
- Ak nebola nastavená doba tepelnej úpravy, je možné tepelnú prípravu pozastaviť (PAUZA, stlačením tlačidla) alebo ukončiť stlačením tlačidla OFF.

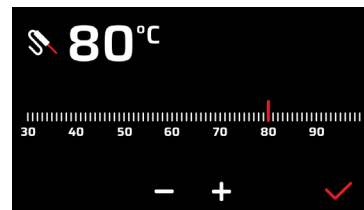


UKONČENIE PREDOHREHU

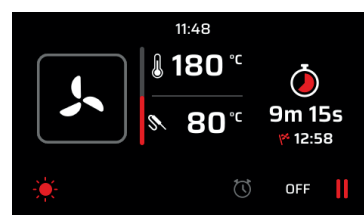
Keď sa dosiahne nastavená teplota, displej sa sfarbí na červeno, čím signalizuje ukončenie fázy predohrevu a začiatok fázy tepelnej úpravy. Ak bola nastavená doba trvania tepelnej úpravy, rúra sa po uplynutí tejto doby automaticky vypne.

TEPELNÁ ÚPRAVA SO SONDOU NA MÄSO

VOLIČ TEPLoty SONDY



REŽIM OHREHU SO SONDOU

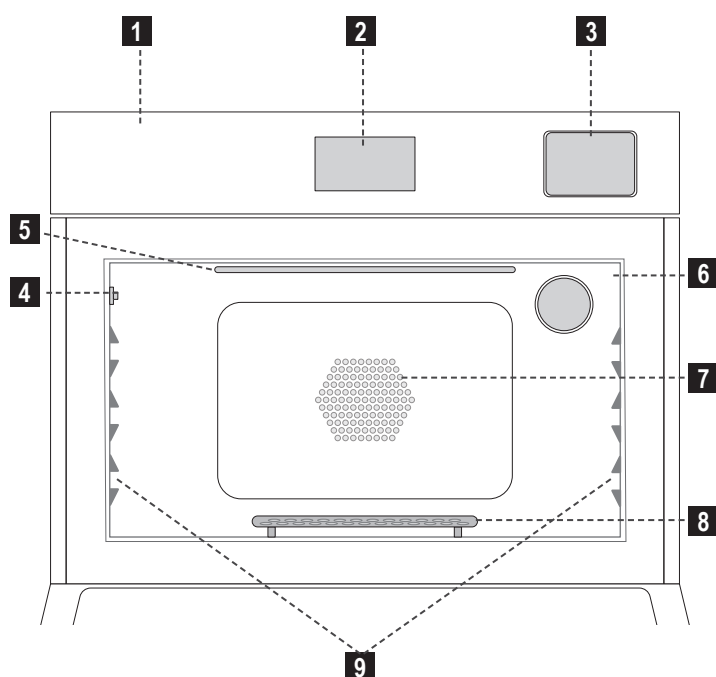


! Pri použití tepelnej sondy sa zobrazí rozsah nastavenia uvedený nižšie a ohrev sa ukončí po dosiahnutí teploty nastavenej pre sondu.
UPOZORNENIE: Používajte iba tepelnú sondu odporúčanú pre tento výrobok.

■ IKONY FUNKCIÍ

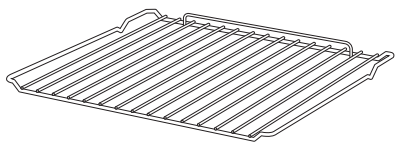
	Funkcia mikrovlnného ohrevu Táto funkcia je vhodná najmä na rýchly ohrev a rozmrazovanie potravín alebo hotových jedál. Okrem toho je možné pripraviť zeleninu, ryby a niektoré dezerty. Je vhodná aj na zmäknutie masla, rozpustenie čokolády, rozmrazenie krehkých múčnikov.
	Kombinovaná tepelná úprava s teplovzdušnou funkciou (konvekcia) Ide o funkciu, ktorá umožňuje súčasnú tepelnú úpravu jedál na viacerých úrovniach bez miešania pachov; možno ju použiť na prípravu pečených lasagní, pizze, croissantov, brišiek, koláčov, tort, atď.
	Grilovanie so zatvorenými dvierkami Táto funkcia sa odporúča na rýchle a hlboké grilovanie, gratinovanie a opečanie mäsa všeobecne, steaky zo sviečkovice, florentský steak, grilované ryby a dokonca aj grilovanú zeleninu. Pri tepelnej príprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C. Na tepelnú prípravu pokrmov s malou hrúbkou v strednej časti grilu a na opečanie chleba.
	Grilovanie s teplovzdušnou funkciou Ide o mimoriadne rýchle a hlboké grilovanie s výraznou energetickou úsporou, táto funkcia je vhodná pre mnohé jedlá, ako napríklad: bravčové rebierka, klobásy, bravčové alebo miešané špízy, divinu, rímske gnocchi, atď. Pri príprave jedál pomocou elektrického grilu musí byť termostat nastavený na 180 °C.
	Tepelná úprava v pare Táto funkcia umožňuje regeneráciu potravín pripravených vo vákuu (sous vide) pri nízkej teplote, so zachovaním pôvodných farieb, rovnomernosti a jemnej štruktúry. Vynikajúca na tepelnú úpravu zeleniny, rýb a delikátnych pokrmov.
	Kombinovaná tepelná úprava v pare + prúdením tepla (konvekcia) Na tepelnú prípravu v rúre s výhodou použitia pary. Túto funkciu použijete na skrátenie doby tepelnej úpravy a súčasnem zachovaní vitamínov a výživových vlastností potravín. Na jej použitie nastavte teplotu v rozsahu 130 °C až 230 °C.
	Kombinovaná tepelná úprava v pare + mikrovlnným ohrevom Ide o najvhodnejší spôsob tepelnej úpravy, ktorý zachováva výhody tepelnej úpravy v pare a zároveň šetrí čas; je vhodný najmä na prípravu rizota, zeleniny, nákypov, mletého mäsa, pyré.
	Kombinovaná tepelná úprava prúdením tepla (konvekcia) + mikrovlnným ohrevom Toto je najvhodnejší spôsob rýchlej tepelnej úpravy bravčovej a kuracej pečienky, ktorá po dokončení nezostane vysušená. Úspora času dosahuje až 40-50 %
	Kombinovaná tepelná úprava s grilom + mikrovlnným ohrevom Ide o najvhodnejší spôsob tepelnej úpravy množstva gratinovaných jedál (napr. zemiakov so syrom), zapečených cestovín a tvrdej zeleniny v krátkom čase. Pri tepelnej úprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C.
	Cyklus čistenia parou Ide o špeciálny program na zjemnenie nečistôt usadených vnútri rúry a uľahčenie čistenia bez použitia chemikálií a abrazívnych prostriedkov. Trvá 15 minút.

■ OPIS VÝROBKU



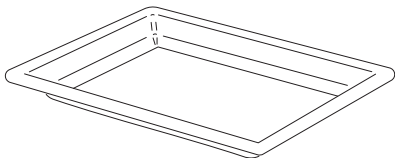
- 1 OVLÁDACÍ PANEL**
- 2 DOTYKOVÝ DISPLEJ TFT**
- 3 NÁDOBKKA S VODOU**
- 4 ZÁSUVKA PRE TEPELNÚ SONDU**
- 5 GRIL**
- 6 ŽIAROVKA V RÚRE**
- 7 VENTILÁTOR A OHRIEVACIE TELESÁ KONVEKcie**
- 8 OHRIEVAČ S VEKOM**
- 9 DRŽIAKY MRIEŽKY**

- Príslušenstvo v balení



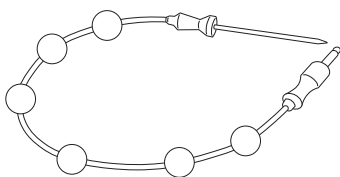
Mriežka

Pre hrnce, plechy a pekáče



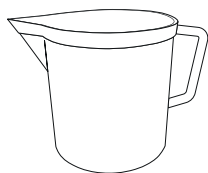
Sklenená odkvapkávacia misa

Používa sa pri režime mikrovlnného ohrevu



Tepelná sonda

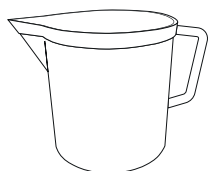
Na ohrev a tepelnú prípravu jedál voľbou vnútornej teploty



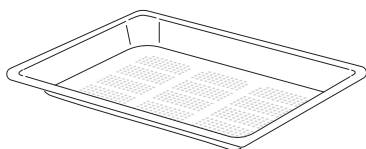
Odmerka

Na naplnenie nádoby na vodu pri tepelnej úprave v pare a na zachytávanie vody pri vyprázdňovaní

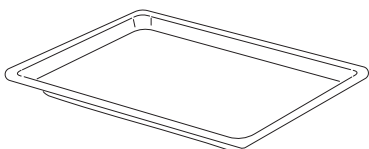
- Súprava na varenie v pare



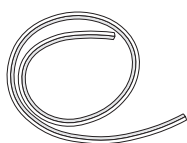
- Držiak na 2 špeciálne plechy:



- perforovaná odkvapkávacia misa umožňuje prístup pary k jedlu



- plytká odkvapkávacia misa na zachytávanie kondenzovanej vody odkvapkávajúcej nadol



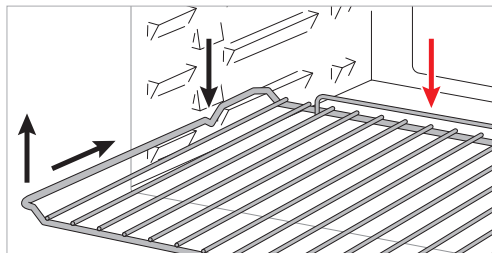
Silikónová hadička na použitie s odmerkou na vyprázdnenie nádoby

- Používanie príslušenstva

Mriežka

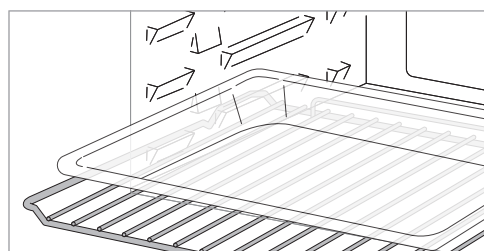
Zdvihnite prednú časť grilu a zatlačte ju dovnútra, aby ste prekonalí uhol. Zvoľte požadovanú úroveň vhodnú pre funkciu tepelnej úpravy.

Poznámka: bariéra označená červenou šípku smeruje nahor a znázorňuje zadnú časť mriežky.



Odkvapkávacia misa zo žiaruvzdorného skla Pyrex

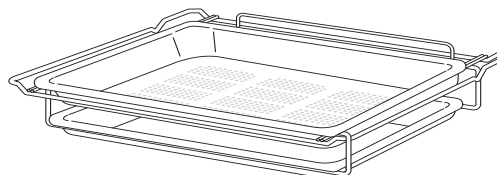
Keď používate sklenený pekáč, položte ho na mriežku.



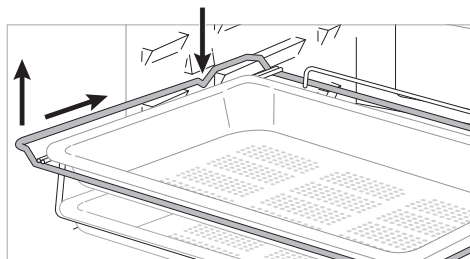
Varenie v pare

Perforovaná odkvapkávacia misa:

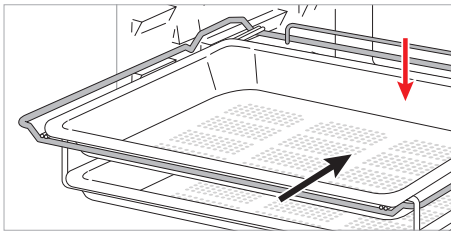
Vložte odkvapkávaciu misu do rámu podľa obrázka.



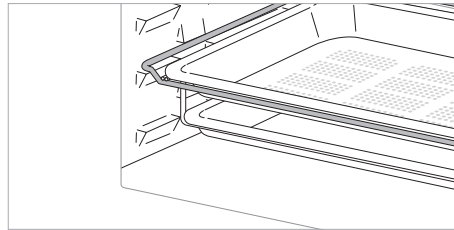
Zdvihnite prednú časť rámu a zatlačte misu dovnútra, aby skĺzla cez roh.



Poznámka: bariéra označená červenou šipkou smeruje nahor a znázorňuje zadnú časť mriežky.



Kompletný rám s vloženým odkvapkávacími misami

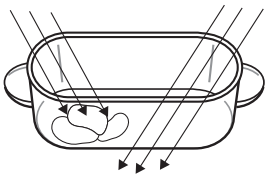


■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Mikrovlnný ohrev



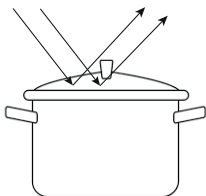
Fungovanie

V rúre je umiestnený magnetrón, ktorý premieňa prúd na elektromagnetické vlny. Tieto vlny sa rovnomerne rozvádzajú po celom priestore tepelnej úpravy a odrážajú sa aj od kovových stien. Takto sa dostanú k pokrmom zo všetkých strán. Aby sa mikrovlnné žiarenie dostalo a preniklo do jedál, je dôležité používať riad vhodný pre mikrovlnnú rúru, napr. porcelán, sklo, kartón, plast, ale nie kov. **POZNÁMKA:** kovové príslušenstvo dodané so zariadením sa môže používať aj pri kombinovaných režimoch s mikrovlnami. Pripomínáme, aby ste na ne nekládli riady ani nádoby z kovu či ozdobené kovovými prvkami, pretože by mohli vytvárať iskry. Molekuly, z ktorých sa skladá jedlo, najmä molekuly vody, sa vplyvom mikrovlnného žiarenia dajú do pohybu (približne 2,5 miliardy-krát za sekundu). Generuje sa tak teplo, ktoré sa šíri od okrajov potravy smerom dovnútra. Teplo sa teda vytvára takmer súčasne v celom jedle v rúre.



Výhody

Potraviny sa môžu v mikrovlnnej rúre pripravovať spravidla bez pridania alebo s pridaním malého množstva tekutiny alebo tuku. Generovanie mikrovlnného žiarenia sa skončí v okamihu, keď sa zastaví tepelná úprava alebo sa otvoria dverka spotrebiča. Počas tepelnej úpravy poskytujú zatvorené a nepoškodené dverka dostatočnú ochranu pred únikom mikrovlnného žiarenia.



POZNÁMKA: pripomínáme, aby ste NESPÚŠŤALI rúru naprázdno s mikrovlnami: v kombinovaných režimoch nie sú pri predohre-ve mikrovlny aktivované, preto sa po skončení tejto fázy môžu vložiť potraviny.

- UŽITOČNÉ RADY

Všeobecné:

Pred tepelnou úpravou vyberte jedlo z hliníkových alebo kovových nádob. Po vypnutí spotrebiča nechajte jedlo niekoľko minút odležať (pozrite si tabuľky: doba odležania).

Tepelná úprava:

Ak je to možné, pokrm tepelne upravujte zakryté materiálom vhodným na použitie v mikrovlnnej rúre (napr. fóliou, pokrievkou). Ak si želáte zachovať kôrku, jedlo tepelne upravujte bez pokrievky. Jedlo neprehrievajte nastavením príliš vysokého výkonu a času. Jedlo sa môže vysušiť, na niektorých miestach pripáliť alebo vznietiť.

Nepoužívajte spotrebič na varenie vajec v škrupine alebo slimákov, pretože môžu prasknúť. U smažených vajec najprv prepichnete žĺtky.

Jedlo so „šupkou“ alebo „kôrkou“, ako sú zemiaky, paradajky, klobásy, pred tepelnou úpravou niekoľkokrát prepichnete vidličkou, aby nepraskli.

V prípade chladených alebo mrazených pokrmov nastavte dlhší čas tepelnej úpravy.

Jedlá obsahujúce omáčku by sa mali občas premiešať.

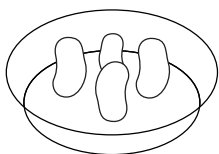
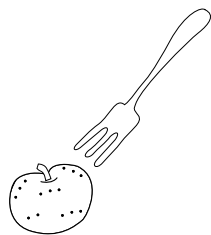
Zelenina, ktorá má tvrdú konzistenciu, ako napríklad mrkva, hrášok alebo karfiol, sa musí tepelne upraviť s pridaním vody.

Väčšie kusy v polovici doby tepelnej úpravy obráťte.

Ak je to možné, zeleninu nakrájajte na kúsky rovnakej veľkosti. Ak tepelne upravujete niekoľko porcií rovnakého jedla, napr. varené zemiaky, usporiadajte ich v tepelne odolnej mise do kruhu pre rovnomernú tepelnú úpravu. Používajte priestranné tanieri. Nepoužívajte porcelánové, keramické alebo hlinené hrnce s malými otvormi, napríklad na nesmaltovaných rukovätiach alebo dňach. Vlhkosť, ktorá vnikne do otvorov, môže spôsobiť pri zahrievaní prasknutie takého riadu.

Rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb:

Mrazené jedlo umiestnite na obrátený tanier a pod neho umiestnite nádobu alebo vhodnú pomôcku, ktorá zabráni tomu, aby tekutina zostala v kontakte s jedlom a znečistila rúru. V polovici doby rozmrazovania jedlo obráťte. Ak je to možné, oddelte a vyberte kusy, ktoré sa začali rozmrazovať.



- Hrnce/Materiál do mikrovlnnej rúry

	Mikrovlnná rúra			Rúra/Gril
	Rozmrazovanie	Ohrev	Tepelná úprava	
• Tepelne odolné sklo a porcelán (bez kovových doplnkov, napr. Pyrex, žiaruvzdorné sklo)	•	•	•	•
• Sklo a porcelán, ktoré nie sú odolné voči teplu 1)	•	-	-	-
• Panvice, sklo a sklokeramika zo žiaruvzdorného/mrazuvzdorného materiálu (napr. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), pálená hlina 2)	•	•	•	-
• Tepelne odolný plast do 200 °C 3)	•	•	•	-
• Kartón, papier	•	-	-	-
• Potravinárska fólia	•	-	-	-
• Varné vrecká s uzáverom vhodným do mikrovlnnej rúry 3)	•	•	•	-
• Kovové misy, napr. smaltované, liatinové	-	-	-	•
• Panvice potiahnuté čiernou farbou alebo silikónom 3)	-	-	-	•
• Plech na múčniky	-	-	-	•
• Hotové balené jedlá	•	•	•	•

Hotové jedlá:
Hotové jedlá zabalené v kovových nádobách alebo plastových nádobách s kovovým uzáverom sa môžu rozmrazovať alebo zohrievať pomocou mikrovln, iba ak sú tieto nádoby výslovne označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry a položené na sklenenom pekáči PYREX
Je potrebné dodržiavať pokyny výrobcu uvedené na obale (napr. odstrániť kovový kryt a prepichnúť plastovú fóliu).
1. Bez vrstvy striebra, zlata, platiny alebo kovu/zdobenia
2. Bez obsahu kremíka alebo kovov alebo smaltov s obsahom kovov
3. Riadte sa pokynmi výrobcu.

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Tepelná úprava v pare

- VÝHODY
Parná rúra má mnoho výhod, napr. umožňuje diétu a zároveň zdravú prípravu pokrmov. Tepelná úprava prebieha vďaka vlhkému teplu, ktoré generuje voda. To znamená, že tepelná úprava neprebieha pri veľmi vysokej teplote, vďaka čomu sa zachovávajú minerálne látky aj vitamíny. Tento proces zaručuje aj dokonalé uchovanie chuti a vône všetkých druhov pokrmov. Nemal by sa podceňovať ani fakt, že vďaka tepelnej úprave v pare je možné vyhnúť sa používaniu rôznych druhov prísad, olejov a predovšetkým tukov. Z týchto dôvodov je to najlepší spôsob tepelnej úpravy zeleniny aj rýb, pretože dokonalé uchováva ich živiny. Na druhej strane je tento typ tepelnej úpravy menej vhodný pre mäso. Aby bolo mäso dostatočne tepelne upravené, vyžaduje si oveľa vyššiu teplotu, aby nestratilo takzvané šťavy. Pri tepelnej úprave v pare sú všetky jedlá chutné, aj keď sú ľahké a takmer úplne bez prísad. Preto je to ideálne riešenie pre tých, ktorí chcú dodržiavať zdravý a vyvážený životný štýl aj pri stolovaní.

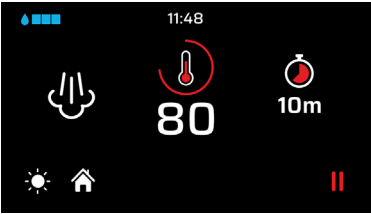
- FUNGOVANIE
Počas tepelnej úpravy v pare sa musí nádoba naplniť vodou aspoň po značku minimálneho množstva vody. Na tento účel stlačte zásuvku (plniaca nádoba) na prednom ovládacom paneli tak, aby sa uvoľnila; potom ju vytiahnite na doraz. Potom pomocou odmerky nalejte vodu do zásuvky a sledujte ikonu na displeji. Po vytiahnutí zásuvky sa na displeji zobrazí ikona:



Súčasne sa rozsvietia aj segmenty označujúce hladinu vody. Používajte len studenú vodu z vodovodu; nikdy nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú)

alebo destilovanú vodu, minerálnu vodu alebo iné tekutiny.

- POZNÁMKA
Ak si želáte nastaviť dobu tepelnej úpravy v pare a rúra dosiahla vyššiu teplotu, ako je požadovaná, je potrebné počkať, kým sa komora ochladí (signalizované pohybom pruhov zobrazujúcich teplotu smerom nadol v strednej časti displeja). Je možné nastaviť dobu tepelnej úpravy, ale čas sa začne odpočítavať až po vychladnutí rúry. Aby bolo možné začať tepelnú úpravu okamžite, nastavená teplota musí byť vyššia ako teplota v komore. (POZNÁMKA: pri tepelnej úprave v pare je najvyššia teplota 100 °C).



POZOR!

- Nelejte vodu priamo do ohrievača v spodnej časti rúry.
- Nelejte horľavé kvapaliny alebo alkohol do nádoby na vodu.
- Počas plnenia sa na displeji s funkčnými ikonami postupne rozsvetujú segmenty minimálnej, strednej a nakoniec maximálnej hladiny. Keď sa rozsvieti segment maximálnej hladiny, ozve sa aj zvukový signál.
- PO TOM, ČO RÚRA UPOZORNÍ, ŽE JE NÁDOBA PLNÁ, UŽ ĎALŠIU VODU NELEJTE.
- PREBYTOČNÁ VODA BUDE STEKAŤ PRIAMO DO PRIESTORU RÚRY A ODTIAĽ VON ZO SPOTREBIČA.
- Prípadnú vodu z komory odstráňte pomocou špongie alebo handričky.
- Po naplnení zásuvky zatvorte, až začujete kliknutie, ktoré zaistí jej zatvorenie: skontrolujte, či z displeja zmizne nápis TANK.

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Kombinovaná te-

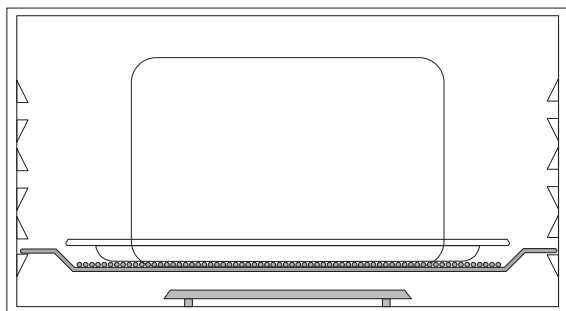
peľná úprava s grilom + mikrovlnným ohrevom



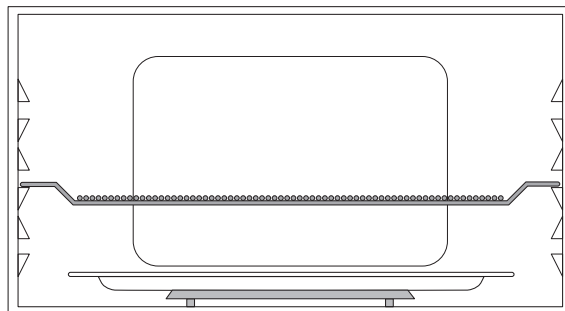
Všeobecné rady: termostat sa musí nastaviť na 180 °C.

Veľké nádoby alebo panvice umiestnite do spodnej časti, nižšie panvice do vyšších úrovní (pozri 2 odporúčania na obrázkoch). Ak je jedlo umiestnené priamo na grile, umiestnite pod neho odkvapkávacu žiaruvzdornú misu, aby sa zachytával tuk a šťavy z tepelnej úpravy. Kontrolujte tepelnú úpravu: podľa potreby kusy obráťte alebo otočte a/alebo upravte nastavenia.

Typ jedla	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	žiaruvzdorná misa, doba pre surové cestoviny
Rímske gnocchi	600 g	500 W	180	15 - 18	žiaruvzdorná misa
Zapekané makaróny	1200 g	500 W	180	10 - 12	cestoviny treba predvariť
Karfiol s bešamelovou omáčkou	1000 g	800 W	180	13 - 18	doba pre surovú zeleninu
Gratinované paradajky	800 g	500 W	180	15 - 20	odporúčajú sa kusy rovnakej veľkosti
Plnená paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	odporúčajú sa kusy rovnakej veľkosti
Parmezánová baklažán	1300 g	500 W	180	18 - 23	predvarený baklažán
Zapekané zemiaky	1100 g	800 W	180	18 - 23	žiaruvzdorný pekáč
Kuracie kúsky	1200 g	500 W	180	30 - 35	v polovici doby prípravy obrátiť
Špízy	600 g	500 W	180	18 - 23	v polovici doby prípravy otočiť



Tepelná úprava vysokých potravín



Tepelná úprava nízkych potravín

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Kombinovaná tepelná úprava prúdením tepla (konvekcia) + mikrovlnným ohrevom



Všeobecné rady:

Veľké nádoby alebo panvice umiestnite do spodnej časti, nižšie panvice do vyšších úrovní. Ak je jedlo umiestnené priamo na grile, umiestnite pod neho odkvapkávacu žiaruvzdornú misu, aby sa zachytával tuk a šťavy z tepelnej úpravy. Kontrolujte tepelnú úpravu: podľa potreby kusy obráťte alebo otočte a/alebo upravte nastavenia.

Typ jedla	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kura (vcelku)	1200 g	500 W	200	35 - 40	potrite olejom a v polovici doby úpravy obráťte
Hovädzia roštenka (bez kostí)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	krvavá prepečená
Bravčové koleno	1000 g	270 W	180	30 - 35	potrite olejom a v polovici doby úpravy obráťte
Sekaná	900 g	500 W	180	20 - 25	v polovici doby prípravy obrátiť
Ryba vcelku	1200 g	270 W	210	30 - 35	odporúča sa použiť pečiaci papier (vrecúško)
Mrazený hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krvavý prepečený v polovici doby prípravy obrátiť
Mrazená pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mrazená americká pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

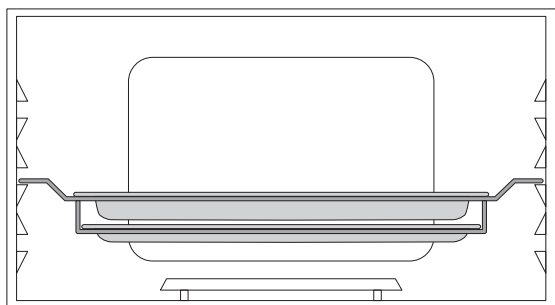
■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Kombinovaná tepelná úprava v pare + prúdením tepla (konvekcia)



Všeobecné rady:

Pri tepelnej úprave v pare je potrebné udržiavať jedlo zdvihnuté nad dnom nádoby, aby sa zabránilo jeho ponoreniu do kondenzovanej vody. Z konfigurácií uvedených v dolnej časti stránky zvolte tú najvhodnejšiu pre dané množstvo a veľkosť pokrmov.

Typ jedla	Množstvo	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kura (celé)	1200 g	200	65 - 70	potrite olejom
Kuracie prsia	350 g	130	25 - 30	
Kačica (celá)	2000 g	180	130 - 150	
Hovädzia roštenka	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krvavá prepečená
Bravčová pečenka	1000 g	180	80 - 100	potrite olejom
Ryba (napr. pstruh)	1500 g	180	30 - 35	3-4 ryby
Steaky z tuniaka	1200 g	180	40 - 45	4-6 steakov
Špargľa (zelená)	400 g	130	30 - 40	biela špargľa sa pripraví za kratší čas (20-30 min.)
Mrkva	300 g	130	30 - 40	
Chlieb (biely)	1000 g	180	45 - 60	2 bochníky po 500 g



■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Kombinovaná tepelná úprava v pare + mikrovlnným ohrevom



Všeobecné rady:

Vysoké nádoby umiestnite na najnižšiu úroveň, horné úrovne použite pre nízke nádoby.

Ak sa jedlo umiestňuje priamo na drôtenú mriežku, umiestnite pod ňu odkvapkávaciu žiaruvzdornú misu na zachytávanie tekutín z tepelnej úpravy a striekajúcich tekutín, čím sa obmedzí potreba čistenia. Kontrolujte tepelnú úpravu: podľa potreby kusy obráťte alebo otočte a/alebo upravte nastavenia.

Typ jedla	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Rizoto	500 g	500 W	98	11 - 14	použite žiaruvzdorný pekáč okamžite pridajte do nádoby vývar (hmotnosť rovnajúca sa hmotnosti ryže)
Ryby (pražma, ostriež)	800 g	270 W	85	5 - 6	pred vložením ryby vymastite perforovanú odkvapkávaciu misu a na niektorých miestach nadrežte kožu
Krevety/homáre	500 g	270 W	85	2 - 3	
Zemiaky-mrkva-cukety	600 g	500 W	90	5 - 6	zemiaky ošúpte a zeleninu nakrájajte na rovnaké kusy
Karfiol/brokolica	500 g	500 W	95	6 - 8	nakrájajte na rovnaké kusy
Sekaná	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ČISTENIE – STAROSTLIVOSŤ – ÚDRŽBA

Čistenie



POZOR!

Prečítajte si kapitoly o bezpečnosti.

- Prednú časť spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Uľahčí sa tým odstraňovanie škvŕn.
- Po každom použití vyčistíte príslušenstvo rúry a dôkladne ho vysušte. Používajte mäkkú handričku navlhčenú v teplej vode so saponátom.

Časti z nehrdzavejúcej ocele

- Dvierka rúry vyčistíte len vlhkou špongiou.
- Osušte ich mäkkou handričkou.
- Vyhnite sa používaniu oceľovej vlny, kyselín alebo abrazívnych prostriedkov, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry.
- Vyčistíte ovládací panel rúry s dodržaním rovnakých bezpečnostných opatrení.

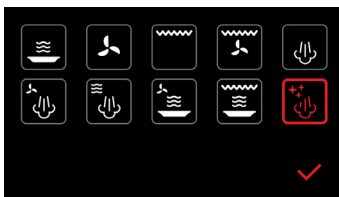
Čistenie tesnenia dvierok

- Pravidelne kontrolujte tesnenie dvierok. Tesnenie dvierok sa nachádza okolo rámu komory rúry.
 - Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte.
 - Kontaktujte servisné stredisko.
- Postup čistenia tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

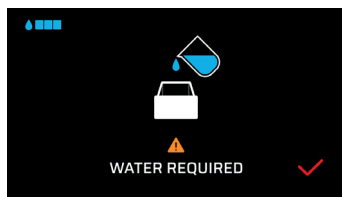
Cyklus čistenia parou

- Tento postup využíva paru na uľahčenie odstraňovania zvyškov mastnoty a jedla z rúry.
1. Nastavte funkciu – **Cyklus čistenia parou**.
 2. Naplňte nádobu pomocou odmerky.
 3. Teplota cyklu sa nastaví na 90 °C a odporúčané trvanie je 15 minút.
 4. Po ukončení cyklu čistenia nechajte spotrebič ochladiť.
 5. Po ochladení vyčistíte vnútorné povrchy rúry handričkou.

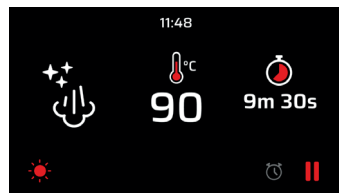
1



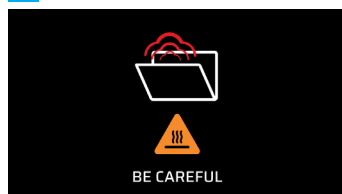
2



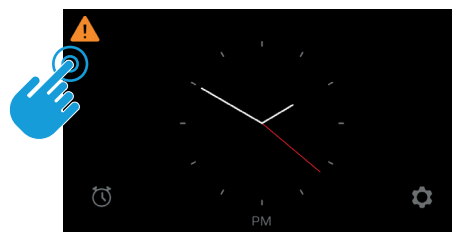
3



4



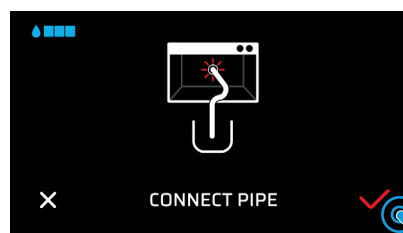
- Vyprázdnenie a prepláchnutie nádoby



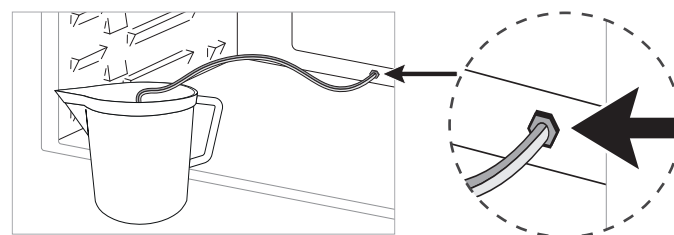
Pri prvom zapnutí sa na displeji zobrazí žltý výstražný trojuholník. Otvorením dvierok a dotknutím sa displeja dôjde k zobrazeniu hlásenia



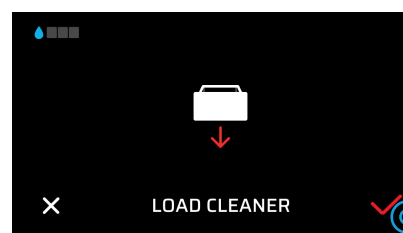
Ak si neželáte vykonať prepláchnutie, stačí sa dotknúť symbolu X a žltý trojuholník zmizne; prepláchnutie budete môcť vykonať voľbou príslušného tlačidla po otvorení ponuky nastavení. Ak si želáte pokračovať v preplachovaní, stlačte tlačidlo potvrdenia a na displeji sa zobrazí



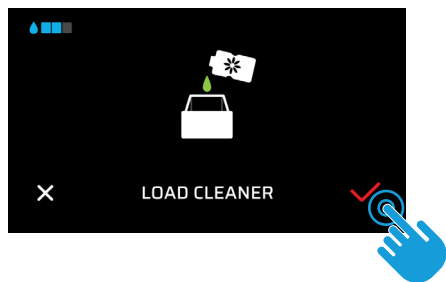
Pre pokračovanie vložte dodanú gumovú hadičku cez kovový vývod, ktorý vyčnieva zo zadnej steny komory pod perforovanou plochou. Druhý koniec hadičky vložte do zbernej nádoby s objemom 1 l (napr. dodaná odmerka). Teraz stlačte tlačidlo potvrdenia vyprázdnenia (spustí sa čerpadlo).



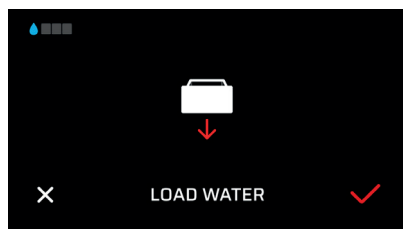
Po vyprázdnení nádoby sa zobrazí pokyn na doplnenie odvápnovacieho roztoku (5 % kyselina citrónová alebo balenie odvápnovacieho prostriedku pre kávovar alebo žehličku). Na úplné vyčistenie použite 1 l roztoku.



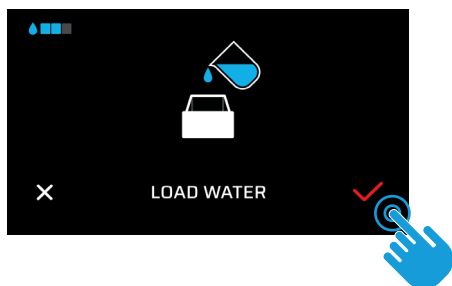
Po otvorení zásuvky a potvrdení sa obrázok zmení na:



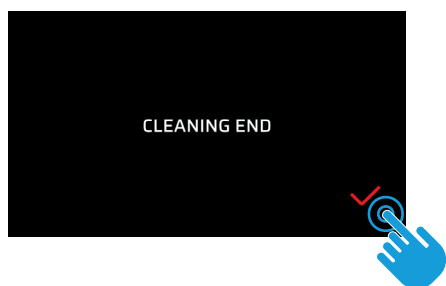
Stlačením tlačidla potvrdenia sa čerpadlo znovu spustí a prepláchnie nádobu a okruh vody. Keď je nádoba prázdna, musí sa vykonať prepláchnutie vodou (ďalší 1 l): na displeji sa zobrazí:



Opätovným otvorením zásuvky a stlačením tlačidla potvrdenia sa na displeji zobrazí:

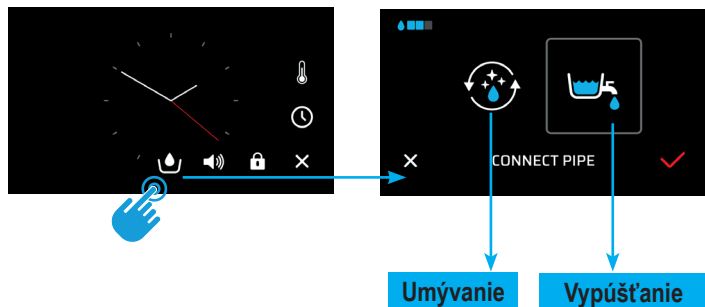


Nádobu kompletne naplňte, stlačením tlačidla potvrdenia spustíte čerpadlo a začnete s konečným vypúšťaním. Po dokončení (operácia trvá približne desať minút) sa na displeji zobrazí:



Po dokončení preplachovania stlačte tlačidlo potvrdenia a spotrebič môžete začať normálne používať.

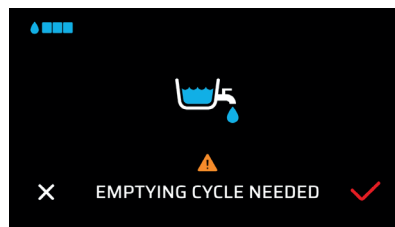
Prepláchnutie a vyprázdnenie nádoby je možné vykonať kedykoľvek, po vstupe do príslušnej ponuky a stlačením tlačidla nastavenia.



Význam výstrah súvisiacich s okruhom vody



Táto výstraha sa zobrazí vždy, keď je rúra pripojená k elektrickej sieti. Má len informatívny charakter a umožňuje normálne používanie spotrebiča, aj keď sa nevykoná preplachovanie.



Toto varovanie sa zobrazuje 7 dní po poslednom naplnení nádoby a vyzýva vás, aby ste ju vyprázdnili a zabránili tak znehodnoteniu vody. Je len informatívne a umožňuje normálne používanie spotrebiča, aj keď sa nevykoná vypustenie.

Odporúča sa vyprázdniť nádobu po každej tepelnej úprave, aby sa ďalšia tepelná úprava mohla spustiť s čerstvo napustenou vodou.



Toto varovanie sa zobrazí po 80 hodinách prevádzky ohrevu (parné a kombinované funkcie s parou). Od tohto okamihu je možné vykonať len ďalších 10 cyklov tepelnej úpravy v pare: ak sa potom nevykoná prepláchnutie, funkcie v pare je možné zvoliť, ale pri spustení sa zobrazí chybové hlásenie a tepelná úprava sa nespustí.

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

RÚRA

KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Vnútro rúry predná strana a dvierka	Odporúča sa čistiť rúru po každom použití. Nečistoty sa ľahšie čistia, pretože sa zabráni ich opakovanému spaľovaniu pri vysokých teplotách. Vyberte všetky odnímateľné časti a umyte ich samostatne teplou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Priestor tepelnej úpravy vyčistite mäkkou handrou, namočenou v roztoku vlažnej vody a čpavku, potom ho opláchnite a osušte. Prednú časť spotrebiča a tesniace plochy dvierok vyčistite mäkkou handričkou s použitím vlažnej vody a čistiaceho prostriedku.	Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne/korozívne čistiace prostriedky ani ostré kovové nástroje, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť jeho prasknutie.
Plech	Namočte do roztoku teplej vody a neutrálneho saponátu. Po umytí vysušte.	Zvyšky jedla odstráňte ihneď po použití.
Rošty	Vyčistite teplou vodou a neabrazívnymi saponátmi alebo vhodným odmasťovacím prostriedkom.	V prípade stvrdnutých, usadených nečistôt odporúčame rošty pred čistením na niekoľko hodín namočiť.

PREDNÝ PANEL

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

■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Výmena žiarovky

- POZOR!**
Pred výmenou žiarovky:
Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.
Upozornenie: žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce. Na spodnú časť vnútri spotrebiča umiestnite mäkkú handričku. Predídete tak poškodeniu skleneného krytu žiarovky a komory. Vždy používajte rovnaký typ žiarovky.
- Výmena žiarovky**
Otočte sklenený kryt žiarovky proti smeru hodinových ručičiek, aby sa dal vybrať.
-Vyčistite sklenený kryt.
-Vymeňte za vyhovujúci typ 25 W halogénovej žiarovky.
-Znovu nasadte sklenený kryt.

■ RIEŠENIE PROBLÉMOV

Všeobecné problémy



POZOR!

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

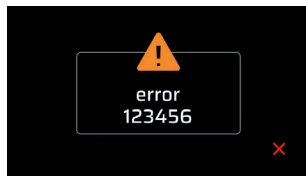
■ RIEŠENIE PROBLÉMOV

Chybové hlásenia

Systémové chyby

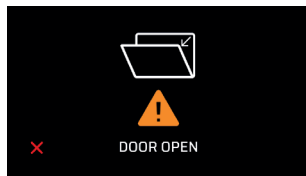
V prípade poruchy sa na displeji zobrazia tieto chyby:

Opis	Kód chyby
Sonda komory prerušená	00
Skrat sondy komory	01
Sonda ohrievača prerušená	02
Skrat sondy ohrievača	03
Sonda na mäso prerušená	04
Skrat sondy na mäso	05
Prehrievanie	08
Ohrievač neohrieva	09
Čerpadlo nefunguje	10
Chyba vyprázdňovania	14
Potreba prepláchnuť okruh vody	15
Tangenciálny ventilátor nefunguje	16
Chyba komunikácie	20



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

UPOZORNENIE NA OTVORENÉ DVIERKA (POČAS TEPELNEJ ÚPRAVY)

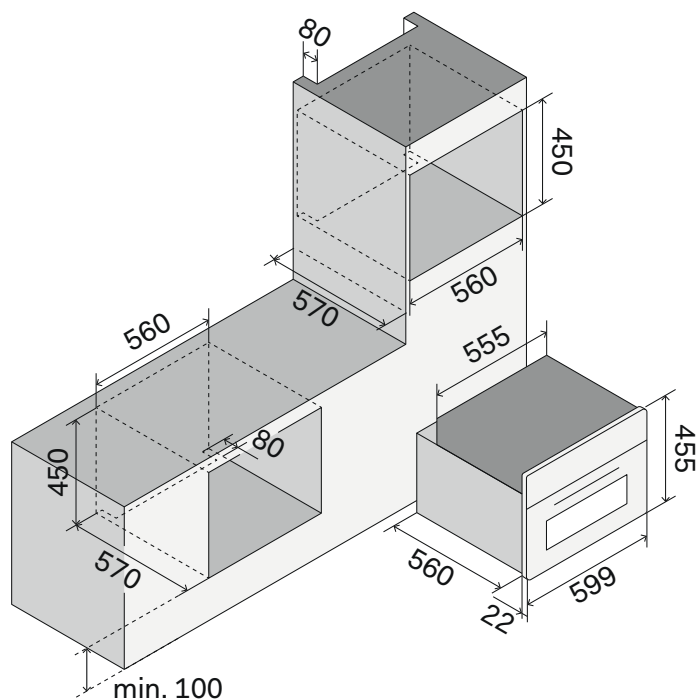


Zatvorte dvierka rúry.

■ INŠTALÁCIA – Pokyny k inštalácii

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

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



■ INŠTALÁCIA – Elektrické pripojenie



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

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

Požiadavky na inštaláciu

Tento spotrebič je v súlade so smernicami:

SMERNICA 2002/96/ES

SMERNICA 2014/35/EÚ O NÍZKOM NAPÄTÍ

SMERNICA 2014/30/EÚ O ELEKTROMAGNETICKEJ KOMPATIBILITE

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

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

V opačnom prípade výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.

V tejto knižke nájdete aj schému zapojenia vášho spotrebiča.

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

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:

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

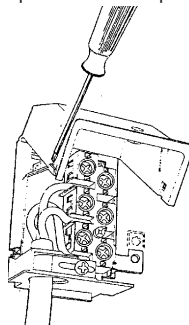
- napájací systém musí mať účinné uzemnenie.

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

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

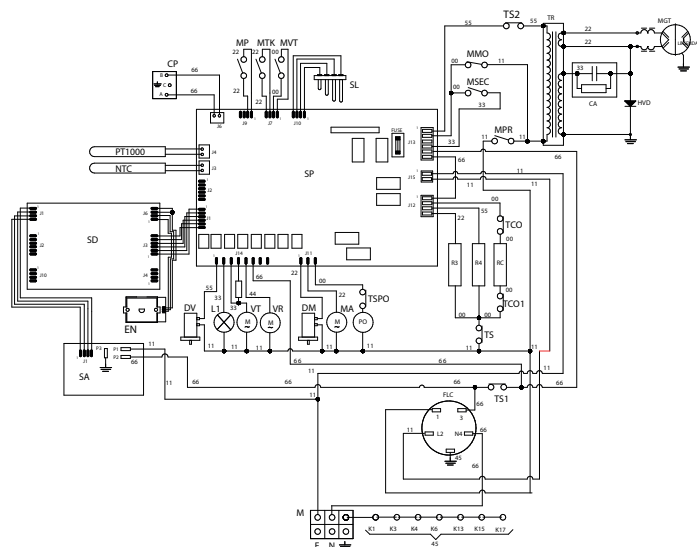
Pri priamom pripojení k elektrickej sieti je potrebné, aby:

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



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

■ Elektrická schéma



Vysvetlivky

F	Čierny	TS2	Bezpečnostný termostat vo fáze 120 °C
N	Neutrálny	TCO	Bezpečnostný termostat vo fáze 318 °C (TCO)
M	Svorkovnica	TCO1	Bezpečnostný termostat vo fáze 318 °C (TCO)
POISTKA	Poistka 10 A	TSPO	Bezpečnostný termostat vo fáze 90 °C
FLC	Filter LC	MSEC	Sekundárne Micro
L1	Svetlo rúry	MMO	Micro Monitora
SA	Výkonová doska	MPR	Primárne Micro
SD	Karta displeja	MP	Micro dvierok
SP	Napájací panel	MTK	Micro mádoby na vodu
EN	Kodér regulácie	MVT	Micro tangenciálneho ventilátora
CP	Pripojenie sondy tepelnej úpravy	00	Čierny
SL	Snímač hladiny vody	11	Hnedý
DM	Dumper mikrovlnného ohrevu	22	Červený
DV	Dumper Pary	33	Biely
PD	Čerpadlo	44	Žltý
VR	Radiálny ventilátor	45	Žlto-zelený
VT	Tangenciálny ventilátor	55	Sivý
RC	Ohrievacie teleso ohrievača	66	Modrý
R3	Ohrievacie teleso grilu	K1	Uzemňovací vodič svorkovnice
R4	Kruhové ohrievacie teleso	K3	Uzemňovací vodič svorkovnice radiálneho motora
PT1000	Sonda ohrievača PT1000	K4	Kruhový uzemňovací vodič svorkovnice
NTC	Sonda komory NTC	K6	Uzemňovací vodič svorkovnice svetla rúry
MGT	Magnetrón	K13	Uzemňovací vodič svorkovnice ohrievacieho telesa grilu
TR	Transformátor vysokého napätia	K15	Uzemňovací vodič svorkovnice rámu
HVD	Dióda vysokého napätia	K17	Uzemňovací vodič svorkovnice napájania
CA	Kondenzátor 1,05 uF		
MA	Motor antény		
TS	Bezpečnostný termostat vo fáze 135 °C		
TS1	Bezpečnostný termostat vo fáze 135 °C		

⚠ VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

Pločica sa značajkama, koje su navedene i na naslovnoj stranici, nalazi se na rubu vrata pećnice i vidljiva je kada su vrata otvorena ili na gornjem poklopcu pećnice.

PAŽNJA! Ova upozorenja se odnose na različite vrste uređaja. Pazite da ispravno identifikirate tip koji imate (pogledajte pločicu s tehničkim podacima).

1. Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte knjižicu s uputama koja između ostalog sadrži vrlo važne informacije o sigurnosti tijekom postavljanja, uporabe i održavanja. Pažljivo čuvajte knjižicu s uputama za kasnije konzultacije i identifikaciju serijskog broja.

2. Električna sigurnost ovog uređaja zajamčena je samo ako je pravilno uzemljenje izvedeno prema zahtjevima važećih standarda. Bitno je osigurati da se ta pravila poštuju; ako ste u nedoumici, obratite se kvalificiranoj osobi da temeljito provjeri električni sustav. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu lošim sustavom uzemljenja.

3. Prije priključivanja uređaja provjerite odgovaraju li tehničke karakteristike prikazane na tipskoj pločici u potpunosti onima električnog sustava. Instalaciju/podešavanje mora izvršiti kvalificirano osoblje.

4. Provjerite imaju li električni sustav i utičnice kapacitet da podrže maksimalnu snagu uređaja koja je prikazana na pločici s podacima. Ako ste u nedoumici, obratite se kvalificiranoj osobi.

5. Uređaj mora biti spojen izravno na napajanje u skladu s navedenim polaritetom. Za priključenje je potrebno predvidjeti uređaj koji osigurava isključenje iz mreže, s razmakom otvaranja kontakata koji omogućuje potpuno isključenje u uvjetima prenaponske kategorije III, sukladno pravilima montaže.

6. Ako utičnica ne odgovara utikaču, zamijenite ga odgovarajućim. U tom slučaju kontaktirajte kvalificiranu osobu koja će također morati provjeriti može li dio kabela utičnice izdržati snagu koju apsorbira uređaj. Kabel za napajanje nema utikač. Za spajanje pogledajte odlomak "Električni priključak". Nije preporučljivo koristiti adaptere, višestruke utičnice ili produžne kabele.

7. Ako se uređaj ne koristi dulje vrijeme, uklonite električni priključak i isključite glavni prekidač.

8. Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili raspršivanje topline.

9. Ako je kabel za napajanje uređaja oštećen, smije ga zamijeniti samo servis ovlašten od strane proizvođača.

10. Aparat se smije koristiti samo u svrhe za koje je namijenjen (kuhanje). Svaka druga uporaba (npr. grijanje prostorije) je neprikladna i stoga opasna. Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu nastalu takvom neprikladnom uporabom.

11. Korištenje bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva usklađenost s nekim temeljnim standardima, naime:

A. Nikada nemojte dodirivati uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

B. Nikada nemojte koristiti uređaj bosih nogu;

C. Izbjegavajte korištenje produžnih kabela i ako je potrebno poduzmite sve moguće mjere opreza;

D. Nemojte povlačiti kabel kako biste ga isključili iz utičnice;

E. Ne izlažite uređaj atmosferskim utjecajima (kiša, sunce itd.);

F. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima, ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su educirani o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju su obavljati djeca bez nadzora.

12. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe. Treba paziti da ne dodirnete grijaće elemente. Malu djecu morate držati podalje. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod

stalnim nadzorom.

13. Prije čišćenja ili održavanja uređaja, isključite uređaj tako da isključite kabel za napajanje ili isključite struju pomoću odgovarajućeg prekidača.

14. U slučaju kvarova ili neispravnosti, isključite uređaj i ne pokušavajte popravljati, već ih mora obaviti isključivo ovlašteni servisni centar. Uvijek tražite originalne rezervne dijelove. Nepoštivanje ovih uputa može ugroziti sigurnost uređaja.

15. Strogo se preporuča da dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost ne budu dostupni, posebno ako postoje djeca koja bi mogla koristiti uređaj za igru.

16. Nemojte koristiti zapaljive tekućine (alkohol, benzin,...) u blizini uređaja koji radi.



17. Ambalaža je namijenjena za zaštitu uređaja od oštećenja tijekom transporta. Materijali za pakiranje lako se mogu reciklirati jer su odabrani prema ekološkim kriterijima. Njihovim recikliranjem smanjuje se potreba za sirovinama i smanjuje se količina otpada. Električni i elektronički uređaji često sadrže vrijedne materijale. Također sadrže materijale koji bi, ako se nepravilno

rukulu ili odlažu, mogli biti potencijalno opasni za ljudsko zdravlje i okoliš. Međutim, oni su neophodni za ispravan rad uređaja. Stoga, nemojte ga odlagati s kućnim otpadom.

Odložite ga u lokalnom centru za prikupljanje/recikliranje otpada ili kontaktirajte svog prodavača za savjet. Osigurajte da se oprema drži podalje od djece dok se ne odloži.

18. Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

19. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer bi mogli oštetiti površinu i uzrokovati njezino pucanje.

20. U slučaju dima, ne otvarajte vrata pećnice: isključite uređaj i isključite ga iz električne mreže. Ne otvarajte vrata dok se dim ne razide kako biste ugasili plamen.

21. Koristite funkciju zaključavanja kontrole kako biste spriječili djecu da sama uključe uređaj.

22. Nadzirite djecu ako su u neposrednoj blizini višenamjenske pećnice. Ne dopustite im da se igraju s uređajem.

23. Opasnost od gušenja.

- Djeca se mogu u igri zamotati u materijal za pakiranje (npr. foliju) ili ga staviti preko glave i tako se ugušiti. Ovu vrstu materijala držite podalje od djece.

24. Opasnost od opekline

Dječja koža mnogo je nježnija od kože odraslih.

- Staklena vrata, upravljačka ploča i otvori za izlazak vrućeg zraka iz odjeljka za kuhanje uređaja postaju vrući. Spriječite da djeca dodiruju uređaj dok radi.

25. Opasnost od ozljeda.

Kapacitet vrata je max. 8 kg. Osim toga, djeca se mogu ozlijediti kada su vrata otvorena. Spriječite ih da se naslanjaju na otvorena vrata, sjednu na njih ili vise na njima.

26. Ne koristite ovaj uređaj na nestacionarnim mjestima (npr. na brodovima).

27. Oprez: uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

■ MJERE OPREZA KAKO BISTE IZBJEGLI MOGUĆE IZLAGANJE PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI

28. Ne pokušavajte koristiti ovu pećnicu s otvorenim vratima jer rad s otvorenim vratima može uzrokovati štetno izlaganje mikrovalnoj energiji. Važno je ne oštetiti ili dirati u sigurnosne sklopke. Ne stavljajte nikakve predmete između prednje strane pećnice i vrata i ne dopustite da se prljavština ili ostaci sredstva za čišćenje nakupe na brtvenim površinama.

29. UPOZORENJE: nemojte koristiti pećnicu ako je oštećena. Osobito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na (1) vratima (savijena), (2) šarkama i zasunima (slomljeni ili olabavljeni), (3) brtvama vrata i brtvenim površinama. Ako su vrata i brtve oštećeni, pećnica se ne smije koristiti dok je ne popravi kvalificirani servisni tehničar (obučen od strane proizvođača ili korisničke službe).

30. UPOZORENJE: Opasno je za sve koji nisu pravilno obučeni za održavanje i popravke koji zahtijevaju uklanjanje bilo kakvog kućišta ili barijere protiv izlaganja mikrovalovima. Tijekom montaže, održavanja i popravaka, uređaj mora biti isključen iz električne mreže. Nikada ne otvarajte kućište uređaja. Diranje u električne spojeve ili komponente i mehaničke dijelove vrlo je opasno za korisnika i može uzrokovati kvarove.

31. UPOZORENJE: Nemojte zagrijavati tekućine ili drugu hranu u zatvorenim posudama, staklenkama ili bocama jer mogu eksplodirati.

32. Kada pećnica radi u mikrovalnom režimu, namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu za sušenje cvijeća, bilja, kruha ili drugih zapaljivih materijala kao što su spužve, papuče, jastuci ili jastučići punjeni trešnjim košticama, pšenicom, lavandom ili gelom, poput onih koji se koriste u aromaterapiji. Ako se zagriju, ti se predmeti mogu zapaliti i uzrokovati opekline čak i nakon što su izvađeni iz pećnice.

33. UPOZORENJE: kada uređaj radi u kombiniranom načinu rada, djeca ga smiju koristiti samo pod nadzorom odraslih zbog visokih temperatura koje se razvijaju.

34. Kada koristite funkciju "SAMO MIKROVALNA PEĆNICA", ne smijete zagrijavati pećnicu (bez hrane) niti je uključivati praznu jer bi moglo doći do iskrenja.

35. Prije uporabe pećnice provjerite jesu li posuđe i posude prikladni za mikrovalne pećnice (pogledajte upute na sljedećim stranicama).

36. Kod zagrijavanja tekućina (voda, kava, mlijeko i sl.) moguće je da zbog odgođenog vrenja sadržaj na kraju kuhanja naglo počne klučati i snažno se prelići te izazvati opekline. Da biste to izbjegli, prije početka zagrijavanja tekućina potrebno je u posudu staviti plastičnu žlicu ili staklenu šipku. U svakom slučaju, pažljivo rukujte spremnikom.

37. Nemojte zagrijavati alkoholna pića s visokim udjelom alkohola ili velike količine ulja jer se mogu zapaliti.

38. Nakon zagrijavanja dječje hrane (koja se nalazi u bočicama ili staklenkama), protresite ili promiješajte sadržaj i provjerite temperaturu prije konzumiranja, kako biste izbjegli opekline.

39. Također je preporučljivo miješati ili promiješati hranu kako bi se osigurala homogena temperatura. Ako koristite komercijalno dostupne sterilizatore za boce, prije nego što uključite pećnicu, UVIJEK provjerite je li posuda napunjena količinom vode koju je naveo proizvođač.

40. Sve mikrovalne pećnice testirane su i odobrene u skladu s važećim standardima sigurnosti i elektromagnetske kompatibilnosti. Kao mjeru opreza, proizvođači srčanih stimulatora preporučuju minimalnu udaljenost od 20 - 30 cm između uključene mikrovalne pećnice i srčanog stimulatora kako bi se izbjegle moguće smetnje sa samim srčanim stimulatorom. Ako iz bilo kojeg razloga posumnjate da dolazi do smetnji, odmah isključite mikrovalnu pećnicu i obratite se proizvođaču srčanog stimulatora.

41. Ako se pećnica pregrije (dugotrajna uporaba, prazna uporaba itd.), pećnica se može isključiti pomoću sigurnosnog termostata. Nakon što se ohladi, pećnica će ponovno raditi normalno.

42. Nemojte kuhati niti zagrijavati jaja u mikrovalnoj pećnici u ljusci jer mogu eksplodirati, čak i kad su kuhana.

43. Imajte na umu da su vremena kuhanja, podgrijavanja i odmrzavanja s mikrovalovima često znatno kraća nego u načinu rada bez mikrovalova. Preduga vremena kuhanja uzrokuju sušenje hrane i moguće zagorijevanje.

■ KUHANJE NA PARI

44. Ne koristite pećnicu s uklonjenim poklopcem žarulje. Para bi mogla dospjeti u dijelove pod naponom i izazvati kratki spoj. Također možete oštetiti električne komponente.

45. Ako je pećnica postavljena iza vrata namještaja, koristite je samo s otvorenim vratima. Vrata namještaja zatvarajte samo kada je uređaj potpuno isključen i hladan.

46. Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom kuhanja na pari. Može izaći para.

■ PRVO UKLJUČIVANJE

- Kada prvi put koristite pećnicu, ostavite je da radi praznu oko 1 sat (na 230 °C), po mogućnosti ostavite otvorene kuhinjske prozore. Kada se prvi put uključi, pećnica ispušta neugodne mirise zbog ostataka proizvodnje kao što su masti, ulja ili smole. Nakon isteka naznačenog vremena, pećnica je spremna za prvo pečenje. Kad se pećnica ohladi, očistite je prema uputama u odjeljku „Čišćenje i njega“.

- Nemojte prekrivati unutrašnjost pećnice aluminijskom folijom kako biste olakšali čišćenje.

- Ovaj postupak mijenja rad uređaja i može oštetiti caklinu.

- Sav pribor u izravnom kontaktu s hranom mora se pažljivo očistiti prije upotrebe odgovarajućim proizvodima.

■ ZASLON - Legenda ikona

	Pauza
	Uključivanje
	°C - °F
	Zaključavanje zaslona
	Potvrda
	Postavke
	Sonda za meso
	Početna
	Svjetlo
	Mjerač vremena
	Izlaz - Kraj
	Sat
	Potvrda postavki
	Isključivanje

■ UPUTE ZA UPORABU

Rad



Početna stranica zaslona

- 1 = Omogućuje vam nastavak na zaslon za postavljanje komore.
- 2 = Omogućuje vam postavljanje mjerača vremena.
- 3 = Omogućuje izravan pristup postavkama.

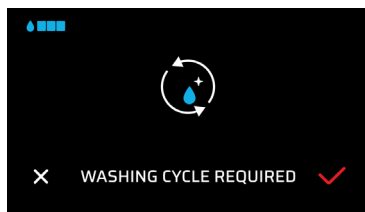
⚠ = Oprez, žuti trokut se pojavljuje na zaslonu pri prvom pokretanju: potreban je ciklus pranja (ne sprječava rad ako se ne izvrši) *

NAPOMENA: Žuti trokut nestaje:

A - samo ako je spremnik napunjen s malo vode i potpuno ispranjen.

* (ako se operacija pranja/pražnjenja ne izvrši, pećnica će raditi normalno, ali će žuti trokut ostati vidljiv).

B - nakon dodirivanja žutog trokuta i otvaranja vrata, na zaslonu se pojavljuje dolje prikazani zaslon. Dodirom simbola  u donjem lijevom kutu trokut nestaje. (Trokut će se ponovno pojaviti nakon prekida napajanja).



* Da biste ispraznili spremnik ili ga oprali, pogledajte poglavlje "ČIŠĆENJE - NJEGA - ODRŽAVANJE".

Postavke

- 4 = Izbor skale stupnjeva (°C ili °F).
- 5 = Podešavanje vremena.
- 6 = Izlaz - Završetak funkcije.
- 7 = Zaključavanje zaslona.
- 8 = Za otključavanje dodirnite zaslon 10 sekundi.
- 9 = Omogućuje vam da postavite glasnoću zvučnog signala i po želji zvuka kada dodirnete zaslon.
- 9a = Omogućuje odabir pranja ili pražnjenja spremnika.

Postavljanje mjerača vremena

- 10 = Povećajte ili smanjite vrijeme.
- 11 = Potvrdite nakon postavljanja željenog vremena. Zvučni signal označit će kraj.
- 12 = Potvrdite i vratite se na početnu stranicu.

Funkcije

- 14 = Odaberite funkciju kuhanja.
- 14.1 = Svjetlo (uključeno ili isključeno).
- 14.2 = Početna (povratak na početni zaslon).

15 = Podesite temperaturu kuhanja.

15a = Postoje dvije opcije za podešavanje temperature:

- pomicanje trake

- sa + ili -

- S gumbom (ako postoji).

15b = Potvrdite odabir (opcija: potvrdite pritiskom na tipku)

16 = Postavite vrijeme kuhanja i programirani početak.

16a = Podesite vrijeme kuhanja.

16b = Prikazuje vrijeme završetka kuhanja.

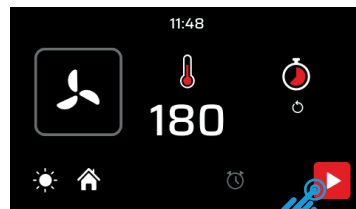
16c = Postavite vrijeme početka.

16d = Potvrdite postavke.

15e = Numerička tipkovnica.

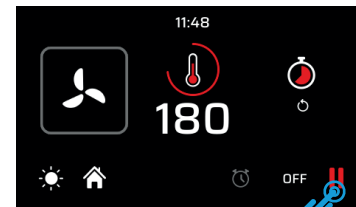
16 = Zaslon pećnice se isključuje radi uštede energije nakon 19 minuta neaktivnosti. Može se ponovno aktivirati dodirom. Potrošnja u isključenom načinu je 0,5 W.

■ POSTUPAK KUHANJA



POSTAVLJENA KOMORA

Nakon što je komora postavljena (postavljena funkcija kuhanja, temperatura i timer), potvrdite početak predgrijavanja. U ovom trenutku zaslon će se prebaciti na način rada predgrijavanja.

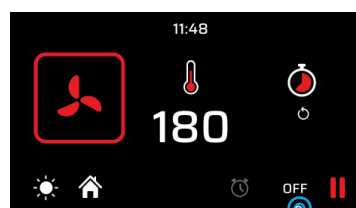


FAZA PREDGRIJAVANJA

- Postoje četiri razine koje vam omogućuju praćenje procesa predgrijavanja.

Crveni dio će se progresivno povećavati dok ne ispuní zaslon.

- Ako nije postavljeno vrijeme kuhanja, kuhanje se može prekinuti (PAUZIRANJE, pritiskom na tipku) ili prekinuti pritiskom na ISKLJUČENO.

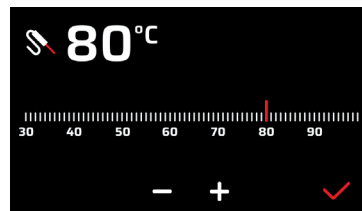


KRAJ PREDGRIJAVANJA

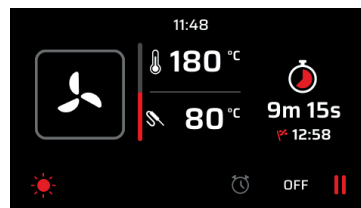
Kada se postigne postavljena temperatura, zaslon će postati crven kako bi označio kraj faze predgrijavanja i početak faze kuhanja. Ako je postavljeno vrijeme kuhanja, pećnica će se automatski isključiti kada vrijeme istekne.

■ KUHANJE SA SONDOM ZA MESO

ODABIR TEMPERATURE SONDE



NAČIN GRIJANJA SA SONDOM



⚠ Kada koristite temperaturnu sondu, ispod je prikazano polje za podešavanje, a grijanje završava kada se postigne temperatura postavljena za sondu.

PAŽNJA: Koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovaj proizvod

■ IKONE FUNKCIJA



Mikrovalna funkcija

Ova je funkcija osobito prikladna za brzo podgrijavanje i odmrzavanje hrane ili gotovih jela. Također možete kuhati povrće, ribu, neke slastice. Također je koristan za omekšavanje maslaca, topljenje čokolade, odmrzavanje delikatnih kolača.



Višestruko ventilirano kuhanje (konvekcija)

To je funkcija koja omogućuje istovremeno kuhanje na više razina različitih jela bez miješanja mirisa; možete kuhati pečene lazanje, pizzu, kroasane i briose, pite, kolače itd.



Pečenje na roštilju sa zatvorenim vratima

Funkcija naznačena za brzo i duboko pečenje na žaru, za prženje i pečenje mesa općenito, fileta, firentinskog rebarca, ribe na žaru i također povrća na žaru. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C. Za pečenje tanje hrane smještene u središnjem dijelu roštilja i za tostiranje kruha.



Kuhanje na ventiliranom roštilju

Posebno brza i duboka uz značajnu uštedu energije, ova je funkcija prikladna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili miješani ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.



Kuhanje na pari

To je funkcija koja vam omogućuje regeneraciju hrane pripremljene pod vakuumom (sous vide) na niskim temperaturama, zadržavajući izvorne boje, jednoličnost i meku konzistenciju. Izvrsna za kuhanje povrća, ribe i osjetljive hrane.



Kombinirano kuhanje na pari i konvekciji

Za pečenje s prednošću pare. Koristite ovu funkciju za smanjenje vremena kuhanja uz zadržavanje vitamina i nutritivnih svojstava namirnica. Za korištenje postavite temperaturu između 130 °C i 230 °C.



Kombinirano kuhanje na pari i mikrovalnoj pećnici

Ovo je najprikladniji način za održavanje prednosti kuhanja na pari uz uštedu vremena; posebno pogodan za rižota, povrće, flancate, mljeveno meso, piree.



Kombinirano konveksijsko + mikrovalno kuhanje

Ovo je najprikladniji način kuhanja za brzu pripremu pečene svinjetine i piletine, a da namirnice na kraju ne budu suhe. Ušteda vremena doseže 40-50%.



Kombinirano kuhanje na roštilju + mikrovalna pećnica

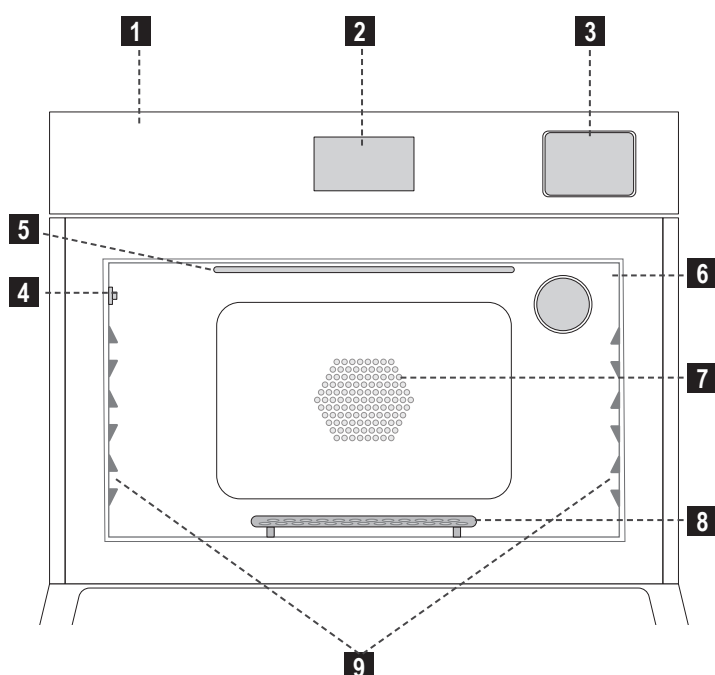
Ovo je najprikladniji način da se u kratkom vremenu skuhaju velike količine gratina za obitelj (npr. krumpir i sir), zapečena tjestenina, gusto povrće. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.



Ciklus čišćenja parom

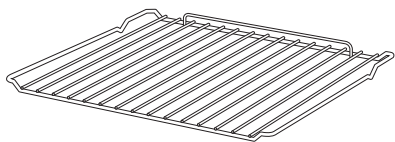
Ovo je poseban program za omekšavanje prljavštine nataložene unutar pećnice i olakšavanje čišćenja bez pribjegavanja kemikalijama i abrazivnim sredstvima. Trajanje je 15 minuta.

■ OPIS PROIZVODA



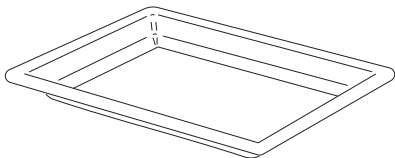
- 1 UPRAVLJAČKA PLOČA**
- 2 TFT ZASLON NA DODIR**
- 3 POSUDA ZA VODU**
- 4 UTIČNICA ZA TEMPERATURSKU SONDU**
- 5 ROŠTILJ**
- 6 ŽARULJA ZA PEĆNICU**
- 7 VENTILATOR I KONVEKCIJSKI GRIJAČ**
- 8 KOTAO S POKLOPCEM**
- 9 NOSAČI REŠETKE**

- Pribor u pakiranju



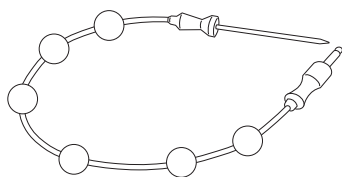
Rešetka

Za lonce, pladnjeve i pečenje



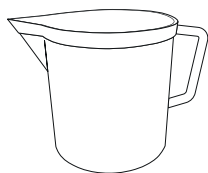
Staklena posuda za kapanje

Koristi se za mikrovalni način kuhanja



Temperaturna sonda

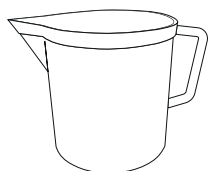
Za zagrijavanje i kuhanje hrane odabirom unutarnje temperature



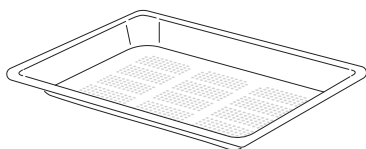
Vrč

Za punjenje spremnika vodom za kuhanje na pari i za skupljanje vode prilikom pražnjenja

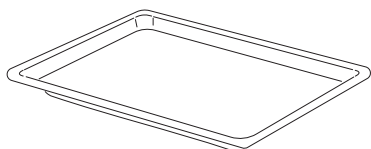
- Set za kuhanje na pari



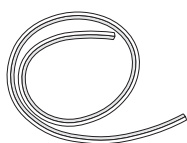
Podrška za 2 namjenske ladice



Perforirana posuda, omogućava pari da dopre do hrane



Plitka posuda za skupljanje kondenzirane vode koja kaplje prema dolje



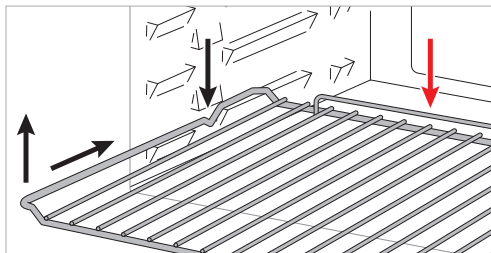
Silikonska cijev koja se koristi zajedno s vrčem za pražnjenje spremnika

- Uporaba dodatne opreme

Rešetka

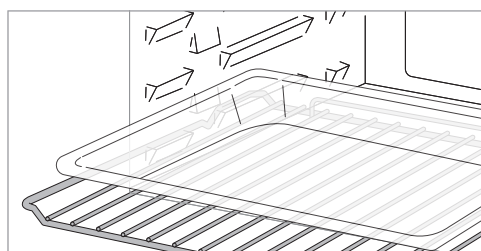
Podignite prednji dio roštilja i gurnite ga prema unutra kako biste svladali kut. Odaberite željenu razinu koja odgovara funkciji kuhanja.

Napomena: pregrada označena crvenom strelicom usmjerena je prema gore i prikazuje stražnju stranu rešetke.



Posuda za sakupljanje od pireks stakla

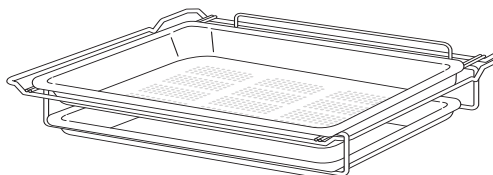
Za vrijeme upotrebe staklene posude naslonite posudu na rešetku



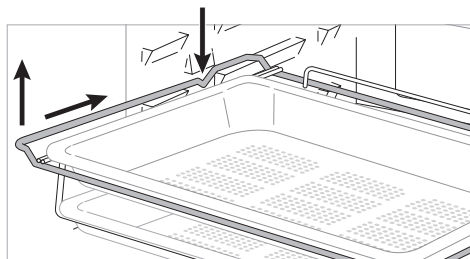
Kuhanje na pari

Perforirana posuda za sakupljanje:

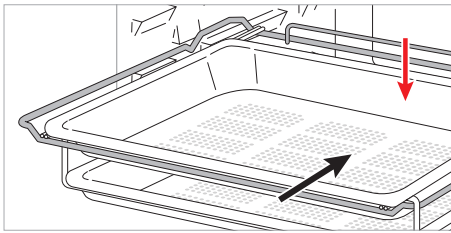
-Umetnite posudu za sakupljanje u okvir kao što je prikazano.



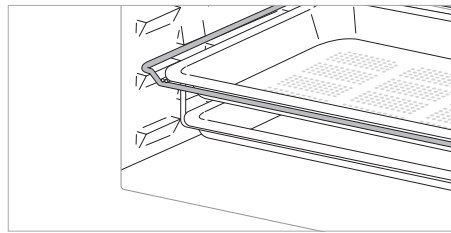
Podignite prednji dio okvira i gurnite ga da klizne iza ugla.



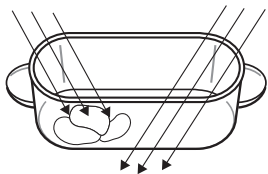
Napomena: pregrada označena crvenom strelicom usmjerena je prema gore i prikazuje stražnju stranu rešetke.



Kompletan okvir s umetnutim posudama za sakupljanje



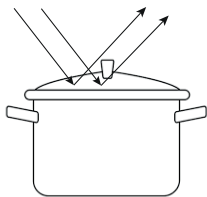
■ UPUTE ZA UPORABU - Mikrovalna



Rad

U pećnici se nalazi magnetron koji pretvara struju u elektromagnetske valove. Ti su valovi ravnomjerno raspoređeni u odjeljku za kuhanje, a također se odbijaju od zidova koji su izrađeni od metala. Na taj način dopiru do hrane sa svih strana. Kako bi mikrovalovi došli do posuda i prodrli u njega, važno je koristiti posude prikladno za mikrovalove, poput porculana, stakla, kartona, plastike, ali ne i metala.

NAPOMENA: metalni dodaci isporučeni s uređajem mogu se upotrebljavati i za funkcije u kombinaciji s mikrovalovima. Napominjemo da na njih ne stavljate metalno posuđe ili posude ili posude s metalnim ukrasima jer bi to moglo izazvati iskrenje. Molekule koje čine hranu, posebno one vode, pokreću se mikrovalovima (oko 2,5 milijarde puta u sekundi). Zbog toga se stvara toplina koja se od rubova posuda širi prema unutra. Zagrijavanje se stoga stvara gotovo istovremeno u svim namirnicama koje se stavljaju u pećnicu.



Prednosti

Općenito, jelo se može kuhati u mikrovalnoj pećnici bez dodavanja ili s malim dodatkom tekućine ili masti.

Proizvodnja mikrovalova završava kada prestanete kuhati ili otvorite vrata uređaja. Tijekom kuhanja zatvorena i netaknuta vrata pružaju dovoljnu zaštitu od mogućeg izlaska mikrovalova.

NAPOMENA: NEMOJTE upotrebljavati pećnicu s funkcijom mikrovalova dok je prazna: mikrovalovi se ne primjenjuju u kombiniranim načinima rada tijekom predgrijavanja, stoga se hrana može ubaciti na kraju ove faze.

- KORISNI SAVJETI

Općenito:

Prije kuhanja uklonite hranu iz aluminijskih pakiranja ili metalnih posuda. Nakon što isključite uređaj, ostavite hranu da odstoji nekoliko minuta (pogledajte tablice: vrijeme odmora).

Kuhanje:

Ako je moguće, hranu kuhajte pokrivenu materijalom prikladnim za upotrebu u mikrovalnoj pećnici (npr. folija, poklopci). Hranu kuhajte bez preljeva ako želite dobiti koricu. Nemojte prekuhati jela postavljanjem previsokih vrijednosti snage i vremena. Hrana se na mjestima može osušiti, zagorjeti ili zapaliti.

Nemojte koristiti uređaj za kuhanje jaja u ljusci ili puževa, jer mogu prsnuti. Kod pečenih jaja najprije probušite žumanjke.

Hranu s "kožom" ili "korom", poput krumpira, rajčice, kobasica, prije kuhanja nekoliko puta probodite vilicom kako ne bi pukla.

Za ohlađenu ili smrznutu hranu postavite dulje vrijeme kuhanja.

Jela koja sadrže umak potrebno je povremeno promiješati.

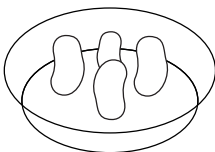
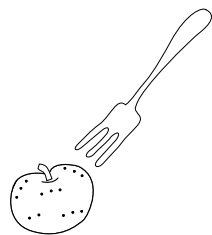
Povrće čvrste teksture, poput mrkve, graška ili cvjetače, treba kuhati uz dodatak vode.

Veće komade okrenite nakon pola vremena pečenja.

Ako je moguće, narežite povrće na komade iste veličine. Ako kuhate više porcija iste namirnice, npr. kuhani krumpir, složite ih u prsten u posudu za ravnomjerno kuhanje. Koristite široke tanjure. Nemojte koristiti porculanske, keramičke ili zemljane posude s malim rupama, na primjer na neglaziranim ručkama ili dnu. Vlaga koja ulazi u rupe može uzrokovati pucanje takvog posuđa kada se zagrije.

Odmrzavanje mesa, peradi, ribe:

Smrznutu hranu stavite na prevrnuti tanjurić s posudom ispod nje ili na odgovarajući pribor koji omogućuje da tekućina ne ostane u kontaktu s hranom, a da pritom ne prija pećnicu. Okrenite hranu nakon pola vremena odmrzavanja. Ako je moguće, podijelite i zatim uklonite sve komade koji su se počeli odmrzavati.



- Oprema za kuhanje/mikrovalna pećnica

	Mikrovalna pećnica			Pećnica/Roštilj
	Odmrzavanje	Zagrijavanje	Kuhanje	
• Staklo i porculan otporno na toplinu (bez metalnih komponenti, npr. Pyrex, staklo otporno na toplinu)	•	•	•	•
• Staklo i porculan koji nisu otporni na vatru 1)	•	-	-	-
• Posude za pečenje, staklo i staklokeramika od materijala otpornog na toplinu/mraz (npr. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), zemljano posuđe 2)	•	•	•	-
• Plastika otporna na toplinu do 200 °C 3)	•	•	•	-
• Karton, papir	•	-	-	-
• Plastična folija za hranu	•	-	-	-
• Vrećice za kuhanje u mikrovalnoj pećnici 3)	•	•	•	-
• Univerzalne posude od metala, npr. emajl, lijevano željezo	-	-	-	•
• Pladnjevi obojeni u crno ili obloženi silikonom 3)	-	-	-	•
• Limovi za kolače	-	-	-	•
• Pakirana gotova jela	•	•	•	•

Gotova jela:

Gotova jela u metalnim posudama ili u plastičnim posudama s metalnim poklopcem mogu se odmrzavati ili podgrijavati u mikrovalnoj pećnici samo ako su te posude izričito označene kao prikladne za mikrovalnu pećnicu i nakon stavljanja na staklenu posudu PYREX

Morate slijediti upute proizvođača otisnute na pakiranju (npr. uklonite metalni poklopac i probušite plastičnu foliju).

1. Bez srebrne, zlatne, platinaste ili metalne oplake/ukrasa
2. Bez kvarca ili metalnih komponenti ili emajla koji sadrže metale
3. Slijedite upute proizvođača.

■ UPUTE ZA UPORABU

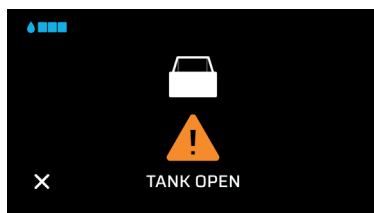
Kuhanje na pari

- PREDNOSTI

Parna pećnica ima mnoge prednosti, na primjer, omogućuje dijetalno, ali i zdravo kuhanje. Kuhanje se odvija pomoću vlažne topline koju stvara sama voda. To znači da se kuhanje ne odvija na previsokim temperaturama kako bi minerali i vitamini ostali nepromijenjeni. Ovaj proces također jamči savršeno održavanje okusa i mirisa svake vrste hrane. Jedan aspekt koji ne treba podcijeniti je činjenica da zahvaljujući kuhanju na pari imate mogućnost ne koristiti razne vrste začina, ulja i prije svega masti. Iz tih razloga to je najbolja vrsta kuhanja za povrće kao i za ribu, jer može savršeno očuvati njihove prehrambene principe. Ovakav način kuhanja, s druge strane, manje je pogodan za meso. Da bi se meso dobro ispeklo, potrebne su puno više temperature koje ne dozvoljavaju raspršivanje tzv. sokova. Kod kuhanja na pari sve su namirnice ukusne čak i lagane i gotovo potpuno bez začina. Stoga je idealno rješenje za one koji namjeravaju voditi zdrav i uravnotežen način života čak i za stolom.

- RAD

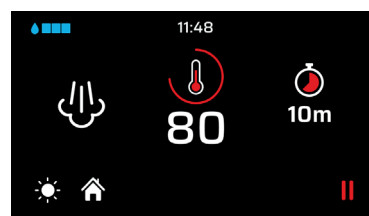
Per cuocere col vapore bisogna riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima di acqua. Da biste to učinili, pritisnite ladicu (ladicu za utovar) koja se nalazi na prednjoj upravljačkoj ploči, tako da se vrati natrag; zatim ga uklonite povlačenjem dok se ne zaustavi. Zatim ulijte vodu u ladicu s gradi-uranim vrčem i promatrajte ikonu na zaslonu. Kada se ladicu izvadite, na zaslonu se pojavljuje sljedeće:



Istovremeno će svijetliti i segmenti koji se odnose na vodostaje. **Koristite samo hladnu vodu iz slavine; nikada ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu, mineralnu vodu ili druge tekućine.**

- NAPOMENA

Ako želite postaviti kuhanje na pari, a pećnica je na temperaturi višoj od željene, morat ćete pričekati da se pećnica ohladi (označeno pomicanjem traka prema dolje koje pokazuju temperaturu u središnjem dijelu pećnice zaslon). Moguće je podesiti trajanje pečenja, ali vrijeme će se računati tek nakon što se pećnica ohladi. Kako biste odmah započeli s kuhanjem, postavljena temperatura mora biti viša od one u pećnici. (NAPOMENA: za kuhanje na pari maksimalna temperatura je 100 °C).



PAŽNJA!

- Nemojte sipati vodu izravno u kuhalo za vodu na dnu pećnice.
- Nemojte sipati zapaljive tekućine ili alkohol u posudu za vodu.
- Tijekom punjenja, kako se razina povećava, minimalni, srednji i na kraju maksimalni segmenti postupno svijetle na zaslonu funkcionalnih ikona. Kada zasvijetli maksimalni segment, oglašava se zvučni signal.
- NEMOJTE SIPATI DRUGU VODU NAKON ŠTO PEĆNICA SIGNALIZIRA DA JE SPREMNIK PUN.
- SAV VIŠAK VODE ZAVRŠIO BI IZRAVNO U UNUTRAŠNJOSTI PEĆNICE I ODAVDE IZ UREDAJA.
- Uklonite svu vodu iz šupljine spužvom ili krpom.
- Nakon punjenja zatvorite ladicu dok ne čujete klik koji je drži zatvorenom: provjerite da natpis TANK nestaje sa zaslona.

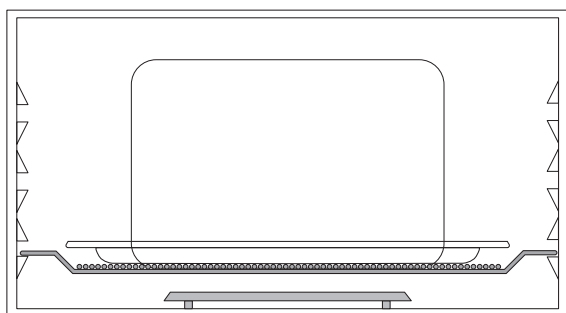
■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano kuhanje na roštilju + mikrovalna pećnica



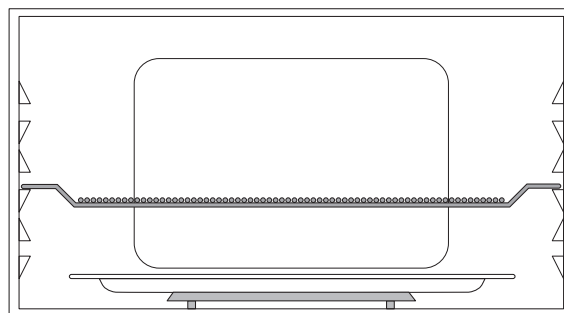
Opći savjet: termostats mora biti postavljen na 180 °C.

Stavite velike posude ili tave na dno, spustite posude na gornje razine (pogledajte 2 prijedloga na slikama). Ako se hrana stavlja izravno na roštilj, ispod stavite vatrostalnu posudu za skupljanje masnoće i sokova od kuhanja. Provjerite kuhanje: okrenite ili okrenite komade i/ili promijenite postavke prema potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Mikrovalna snaga	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Lazanje	1100 g	500 W	180	25 - 35	vatrostalna posuda vrijeme sa sirovim tijestom
romanski njoki	600 g	500 W	180	15 - 18	vatrostalna posuda
Gratinirani makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	tjestenina se prvo mora skuhati
Cvjetača u bešamel umaku	1000 g	800 W	180	13 - 18	vremena sa sirovim povrćem
Gratinirane rajčice	800 g	500 W	180	15 - 20	poželjno je da su jednake veličine
Punjene paprike	1400 g	800 W	180	20 - 25	poželjno je da su jednake veličine
Parmezan od patlidžana	1300 g	500 W	180	18 - 23	prethodno skuhani patlidžani
Gratinirani krumpir	1100 g	800 W	180	18 - 23	vatrostalno posuđe
Komadi pilećine	1200 g	500 W	180	30 - 35	okrenite na pola kuhanja
Ražnjići	600 g	500 W	180	18 - 23	okrenite na pola kuhanja



Kuhanje visoke hrane



Kuhanje niske hrane

■ UPUTE ZA UPOTREBU - Kombinirano konvekcijsko + mikrovalno kuhanje



Opći savjet

Stavite velike posude ili tave na dno, donje posude na gornje razine. Ako se hrana stavlja izravno na roštilj, ispod stavite vatrostalnu posudu za skupljanje masnoće i sokova od kuhanja. Provjerite kuhanje: okrenite ili okrenite komade i/ili promijenite postavke prema potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Mikrovalna snaga	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Pile (cijelo)	1200 g	500 W	200	35 - 40	premažite uljem i okrenite na pola pečenja
Rozbif (bez kostiju)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Krvav dobro kuhan
Svinjska koljenica	1000 g	270 W	180	30 - 35	premažite uljem i okrenite na pola pečenja
Mesna štruca	900 g	500 W	180	20 - 25	okrenite na pola kuhanja
Cijela riba	1200 g	270 W	210	30 - 35	po mogućnosti koristiti papir za pečenje (papilote)
Smrznuti hamburgeri	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krvavi dobro kuhani okrenite na pola kuhanja
Smrznuta pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Smrznuta američka pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

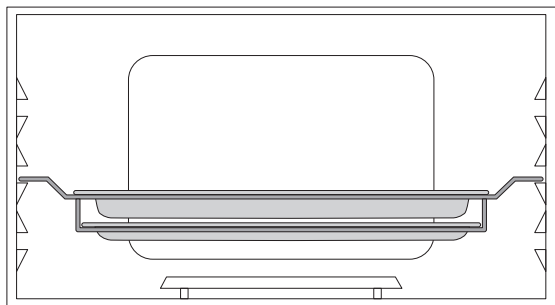
■ UPUTE ZA UPOTREBU - Kombinirano kuhanje na pari i konvekciji



Opći savjet

Prilikom kuhanja na pari potrebno je hranu držati podignutu s dna posude kako ne bi bila uronjena u kondenziranu vodu. Odaberite najprikladniju među konfiguracijama prikazanim na dnu stranice na temelju količine i veličine namirnica.

Vrsta hrane	Količina	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Pile (cijelo)	1200 g	200	65 - 70	premažite uljem
pileća prsa	350 g	130	25 - 30	
Patka (cijela)	2000 g	180	130 - 150	
Rozbif	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krvavi dobro kuhani
Pečena svinjetina	1000 g	180	80 - 100	premažite uljem
Riba (npr. pastrva)	1500 g	180	30 - 35	3-4 ribe
Odresci tune	1200 g	180	40 - 45	4-6 komada
Šparoge (zelene)	400 g	130	30 - 40	bijele šparoge se kuhaju kraće (20-30 min)
Mrkve	300 g	130	30 - 40	
Kruh (bijeli)	1000 g	180	45 - 60	2 komada, 500 grama



■ UPUTE ZA UPOTREBU - Kombinirano kuhanje na pari i mikrovalnoj pećnici



Opći savjet

Postavite visoke posude na nisku razinu, koristite gornje razine za niske posude.

Ako se hrana stavlja izravno na rešetku, umetnite vatrostalnu posudu za skupljanje tekućine od kuhanja i prskanje i smanjite potrebu za čišćenjem. Provjerite kuhanje: okrenite ili okrenite komade i/ili promijenite postavke prema potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Mikrovalna snaga	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Rižoto	500 g	500 W	98	11 - 14	koristite vatrostalnu posudu odmah dodajte juhu u posudu (jednake težine kao i riža)
Riba (orada, brancin)	800 g	270 W	85	5 - 6	namastite perforiranu posudu prije stavljanja ribe probušite kožu na nekim mjestima
Škamp/kozice	500 g	270 W	85	2 - 3	
Krompir - mrkva - tikvice	600 g	500 W	90	5 - 6	ogulite krumpir i narežite povrće na pravilne komade
Cvjetača / brokula	500 g	500 W	95	6 - 8	izrezati na pravilne komade
Mesna štruca	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ČIŠĆENJE - NJEGA - ODRŽAVANJE



Čišćenje

PAŽNJA!

Pogledajte poglavlja o sigurnosti.

- Očistite prednju stranu opreme mekom krpom navlaženom toplom sapunicom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite obično sredstvo za čišćenje.
- Očistite unutrašnjost pećnice nakon svake uporabe. Na taj način se mrlje mogu lakše ukloniti.
- Nakon svake uporabe očistite pribor za pečenje i ostavite da se temeljito osuši. Koristite mekanu krpu navlaženu toplom sapunicom.

Dijelovi od nehrđajućeg čelika

- Vrata pećnice čistite samo vlažnom spužvom.
- Osušite ga mekom krpom.
- Izbjegavajte korištenje čelične vune, kiselina ili abrazivnih proizvoda koji bi mogli oštetiti površinu pećnice.
- Očistite upravljačku ploču pećnice, poduzimajući iste mjere opreza.

Čišćenje brtve vrata

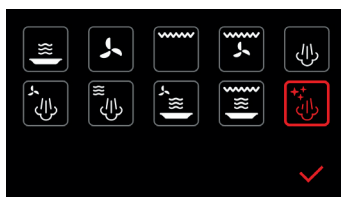
- Redovito provjeravajte brtvu vrata. Brtva na vratima nalazi se oko okvira pećnice.
 - Nemojte koristiti uređaj ako je brtva na vratima oštećena.
 - Obratite se centru za pomoć.
- Za čišćenje brtve vrata pogledajte opće informacije o čišćenju.

Ciklus čišćenja parom

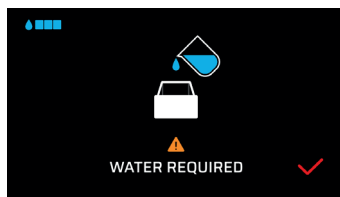
- Ovaj postupak koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Postavljanje funkcije - **Ciklus čišćenja parom**.
2. Napunite spremnik odgovarajućim vrčem.
3. Temperatura ciklusa bit će 90 °C, a preporučeno trajanje je 15 minuta.
4. Nakon ciklusa čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.
5. Nakon što se ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

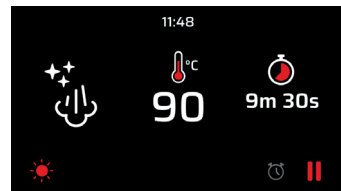
1



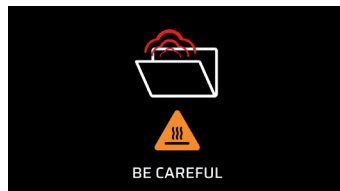
2



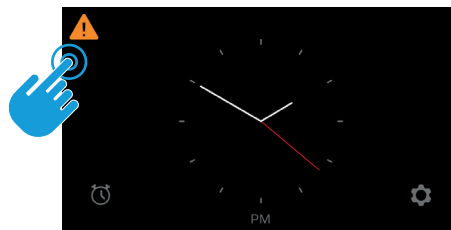
3



4



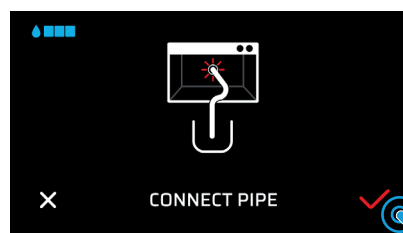
- Pražnjenje i pranje spremnika



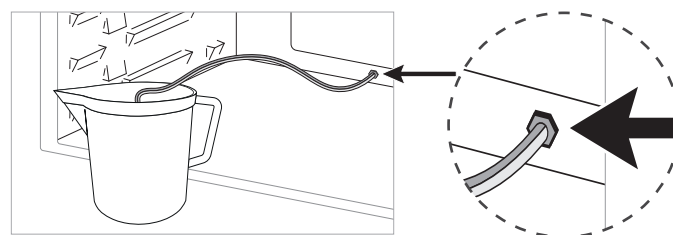
Kada se prvi put uključi, na zaslonu se pojavljuje žuti trokut upozorenja. Otvaranje vrata i dodirivanje zaslona prikazuje poruku



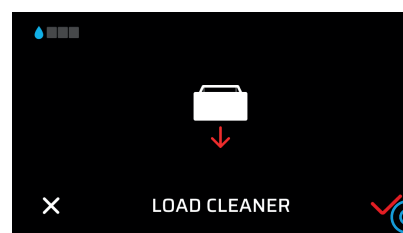
Ako ne želite prati, samo dodirnete simbol X i žuti trokut nestaje; moguće je izvršiti pranje odabirom odgovarajuće tipke nakon otvaranja izbornika postavki. Ako, s druge strane, želite nastaviti s pranjem, pritisnite tipku za potvrdu i na zaslonu će se prikazati



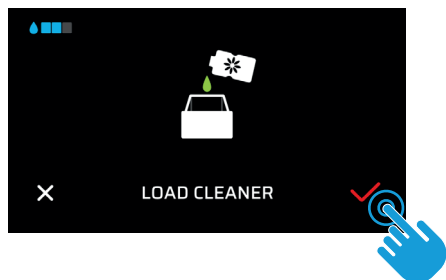
Za nastavak umetnite isporučenu gumenu cijev preko metalnog griča koji strši iz stražnje stijenke komore za kuhanje ispod perforiranog područja. Umetnite drugi kraj cijevi u spremnik za prikupljanje od 1L (na primjer isporučeni vrč). U ovom trenutku pritisnite tipku za potvrdu pražnjenja (pumpa se pokreće).



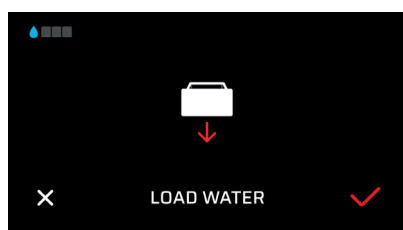
Nakon pražnjenja spremnika pojavljuje se indicacija za punjenje otopine za uklanjanje kamenca (5% limunske kiseline ili pakiranje sredstva za uklanjanje kamenca za aparate za kavu ili glačala). Za potpuno čišćenje koristite 1L otopine.



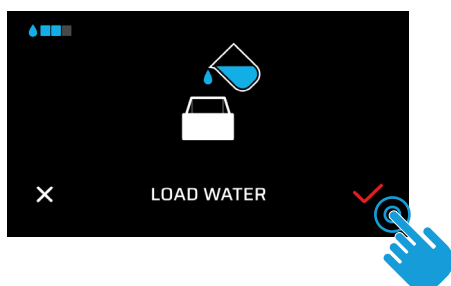
Otvaranjem ladice i potvrdom slika postaje:



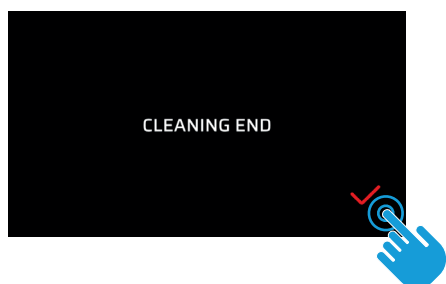
Pritiskom na potvrdu pumpa se ponovno pokreće, a spremnik i krug vode se peru. Kada je spremnik prazan, potrebno ga je isprati vodom (opet 1L): na displeju se ispisuje:



Još jednom, otvaranjem ladice i potvrdom, zaslon prikazuje:

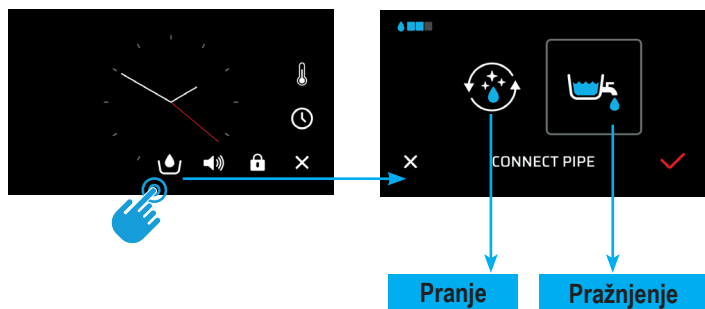


Potpuno napunite spremnik i pritisnite potvrdu za pokretanje pumpe i početak konačnog pražnjenja. Na kraju (operacija traje desetak minuta) na displeju se prikazuje:

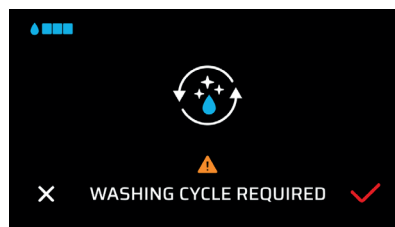


Kada je pranje završeno, pritiskom na tipku za potvrdu možete početi normalno koristiti uređaj.

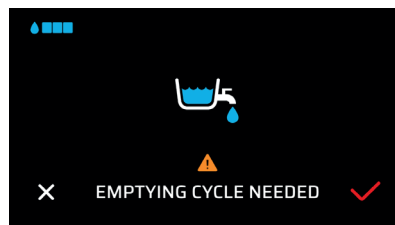
Spremnik se može oprati i isprazniti u bilo kojem trenutku pristupom odgovarajućem izborniku pritiskom na gumb za podešavanje.



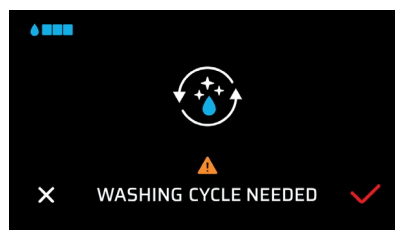
Značenje upozorenja koja se odnose na krug vode



Ovo upozorenje pojavljuje se svaki put kada je pećnica spojena na električnu mrežu. Samo je informativnog karaktera i omogućuje vam normalno korištenje uređaja čak i ako ga ne perete.



Ovo upozorenje pojavljuje se 7 dana nakon zadnjeg punjenja spremnika i poziva vas da ga ispraznite kako biste izbjegli kvarenje vode. Samo je informativnog karaktera i omogućuje vam normalno korištenje aparata čak i ako ga ne ispraznite. Međutim, bilo bi preporučljivo isprazniti spremnik nakon svakog kuhanja kako biste započeli sljedeće s puno svježje vode.



Ovo upozorenje pojavljuje se nakon što je kotao radio 80 sati (parna i kombinirana parna funkcija). Od tog trenutka može se izvršiti još samo 10 ciklusa kuhanja na pari: nakon toga, ako se pranje ne izvrši, mogu se odabrati funkcije pare, ali kada se pokrene, pojaviti će se poruka o pogrešci i kuhanje neće započeti.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Savjeti za čišćenje pećnice i prednje ploče

PEĆNICA

KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Unutrašnjost pećnice prednja strana i vrata	Preporuča se očistiti pećnicu nakon svake uporabe. Nečistoća se lakše čisti izbjegavanjem opetovanog spaljivanja na visokim temperaturama. Uklonite sve uklonjive dijelove i operite ih odvojeno toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Komora za kuhanje se može čistiti mekom krpom namočenom u otopinu tople vode i amonijaka, zatim isprati i osušiti. Očistite prednju stranu uređaja i brtvene površine vrata mekom krpom s toplom vodom i deterdžentom.	Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice. Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer bi mogli oštetiti površinu i uzrokovati njezino pucanje.
Pladanj	Uronite u otopinu tople vode i blagog sapuna. Nakon pranja osušiti.	Uklonite ostatke hrane odmah nakon upotrebe.
Rešetke	Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.	U slučaju nakupljene i stvrdnute prljavštine, preporučljivo je ostaviti rešetke da se namaču nekoliko sati prije čišćenja.

PREDNJA PLOČA

KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelične površine	Očistite dijelove toplom vodom i nekorozivnim tekućim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava povremenim čišćenjem posebnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada nemojte koristiti abrazivne praškove.
Obojene površine	Za održavanje svojstava obojenih dijelova potrebno ih je često čistiti sapunicom.	Izbjegavajte ostavljati kisele ili alkalne tvari (ocat, limunov sok, sol, sok od rajčice itd.) na obojenim dijelovima i perite dok su obojeni dijelovi još vrući.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Zamjena žarulje

- **PAŽNJA!**
Prije promjene žarulje:
Uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
Oprez: Svjetiljka i stakleni poklopac svjetiljke mogu biti vrući. Stavite meku krpom na dno unutarnje strane jedinice. Sprječava oštećenje staklenog poklopca i šupljine žarulje. Uvijek koristite istu vrstu žarulje.
- **Zamjena žarulje**
Okrenite stakleni poklopac lampe u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga uklonili.
- Očistite stakleni poklopac.
- Zamijenite žarulju odgovarajućom halogenom žaruljom od 25 W.
- Ponovno postavite stakleni poklopac.

■ RJEŠAVANJE PROBLEMA

Opći problemi



PAŽNJA!

- Tijekom jamstvenog roka popravke smije obavljati samo ovlašteni postprodajni servis ili uključivanjem odgovarajućeg prekidača
- Prije popravka isključite uređaj iz električne mreže, tj. izvucite kabel iz utičnice ili uključite odgovarajući prekidač.
- Neovlašteni zahvati i popravci mogu uzrokovati strujni udar ili kratki spoj, stoga ih nemojte izvoditi. Ove poslove prepustite ovlaštenim tehničarima.
- U slučaju manjih smetnji, možete pokušati riješiti problem slijedeći savjete u uputama.
- Intervencija servisne službe tijekom jamstva nije besplatna ako aparat ne radi zbog nepravilne uporabe.
- Otklanjanje kvarova ili pritužbi koje su uzrokovane neispravnom uporabom ili ugradnjom neće biti popravljene pod jamstvom. Troškove jamstva snosi korisnik.

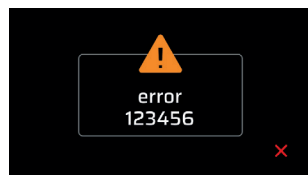
■ RJEŠAVANJE PROBLEMA

Poruke o pogreškama

Sistemske greške

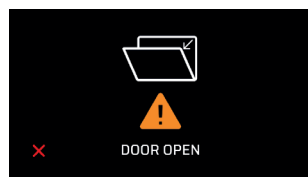
U slučaju anomalije, na zaslonu se pojavljuju sljedeće pogreške:

Opis	Šifra greške
Sonda komore prekinuta	00
Sonda komore u kratkom spoju	01
Sonda kotla prekinuta	02
Sonda kotla u kratkom spoju	03
Sonda za meso prekinuta	04
Sonda za meso u kratkom spoju	05
Pregrijavanje	08
Kotao ne grije	09
Pumpa ne radi	10
Pogreška pražnjenja	14
Potrebno je oprati krug vode	15
Tangencijalni ventilator ne radi	16
Greška u komunikaciji	20



U slučaju pogreške, odspojite i ponovno spojite uređaj. Ukoliko se greška ponovno pojavi, bit će potrebna intervencija ovlaštenog tehničara.

UPOZORENJE O OTVORENIM VRATIMA (KUHANJE U TIJEKU)

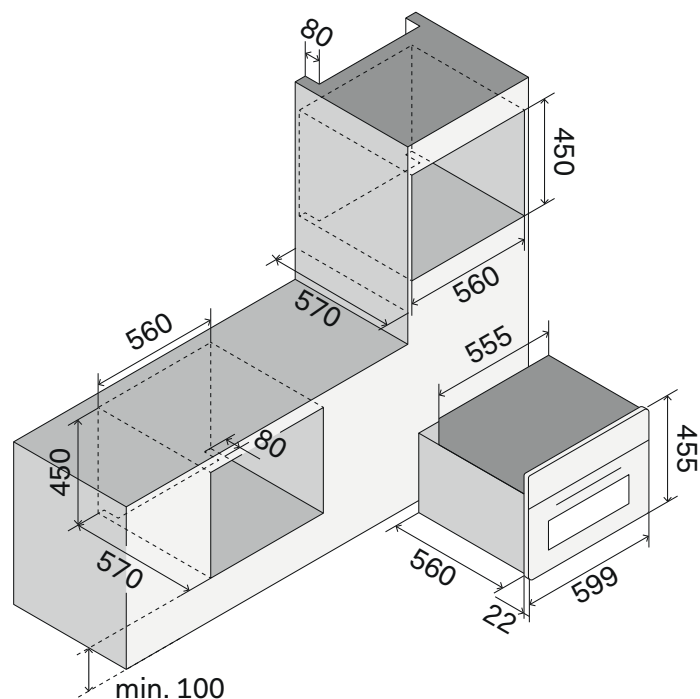


Zatvorite vrata pećnice.

■ INSTALACIJA - Upute za instalaciju

! Pločica s podacima nalazi se na rubu vrata pećnice i prikazana je na stranici 1, vidljiv je s otvorenim vratima, sadrži sve podatke potrebne za ugradnju, npr.: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najprije izmjerite i provjerite nišu za udubljenje u namještaju, koja mora točno odgovarati mjerama prikazanim na slici A. Provjerite je li presvlaka namještaja, furnir ili drugo zalijepljeno ljepljivom otpornom na toplinu (150 °C). Ako premaz ili ljepljivo nije otporno na toplinu, premaz bi se mogao deformirati ili raspasti, posebno na najužim mjestima namještaja. Provjerite ima li namještaj pripremljen za ugradbenu pećnicu čvrsto dno i može li izdržati težinu uređaja. Uključeni su svi vijci i dodaci potrebni za pričvršćivanje pećnice na kućište.

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



■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

! Sljedeće upute namijenjene su kvalificiranoj osobi koja će se pobrinuti za postavljanje uređaja, njegovu prilagodbu i tehničko održavanje i koja će osigurati da se ti postupci odvijaju što je moguće pravilnije i u skladu s važećim propisima. Važno: sva podešavanja, održavanje itd. mora se provesti nakon što ste isključili električni utikač iz uređaja.

Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sljedećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETSKOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

UREDBA BR. 1935/2004 (dodir s hranom).

Instalacija se mora izvršiti na stručan način i u potpunom skladu s važećim propisima koji se odnose na električne instalacije.

U protivnom proizvođač odbija svaku odgovornost.

U ovoj knjižici također ćete pronaći dijagram ožičenja vašeg uređaja.

Uređaji su dizajnirani za spajanje na napon prikazan na pločici s podacima.

Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite sljedeće:

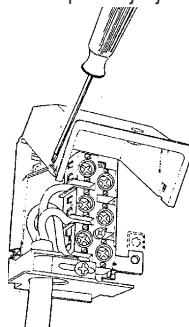
- karakteristike elektromagnetskog prekidača ili utičnice mogu podnijeti opterećenje uređaja (vidi podatke na tipskoj pločici);
- sustav napajanja mora biti opremljen učinkovitim uzemljenjem.

Uređaj se isporučuje s kablom bez utikača: spajanje se mora izvršiti imajući na umu da je žuto-zeleni kabl vodič uzemljenja i da se nikada ne smije prekidati.

Utičnica mora biti vidljiva i dostupna kako bi se uređaj mogao lako isključiti.

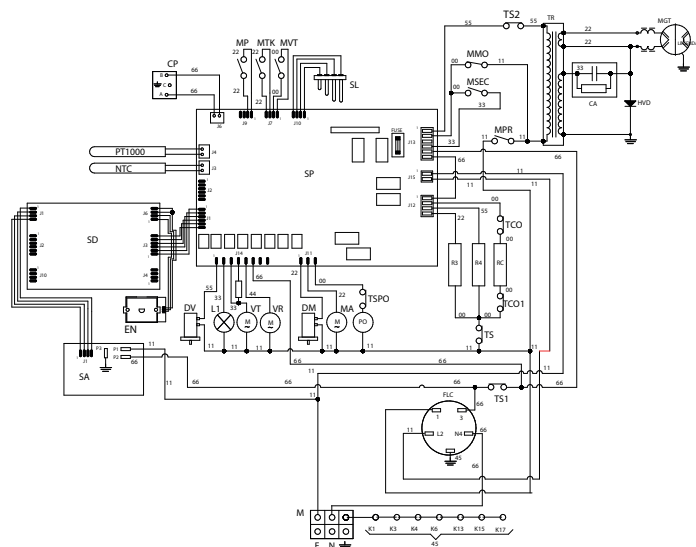
Za izravno spajanje na mrežu potrebno je:

- višepolna utičnica ili sklopka, s minimalnim otvorom od 3 mm, lako je dostupna nakon postavljanja uređaja;



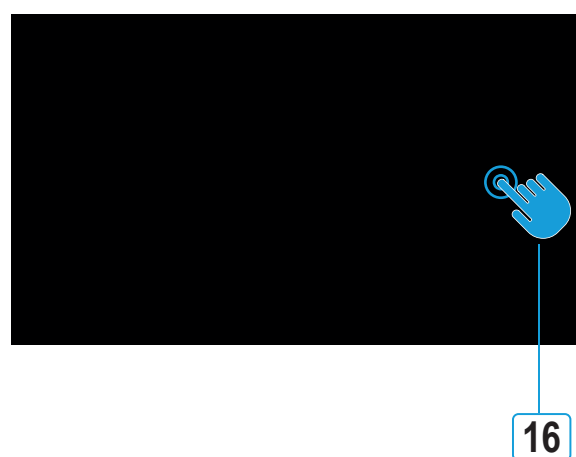
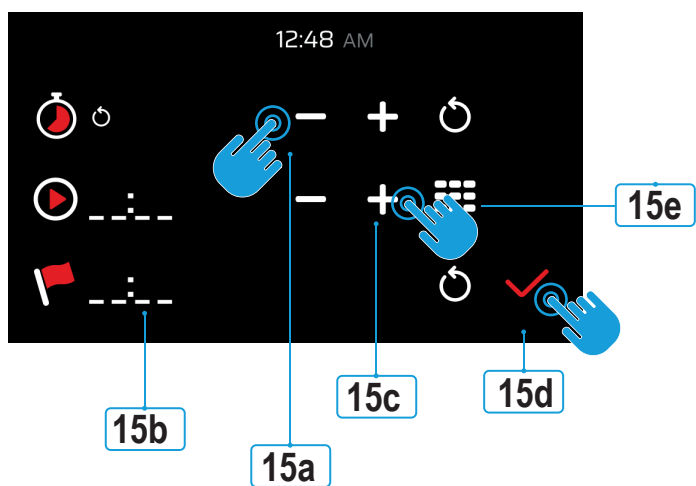
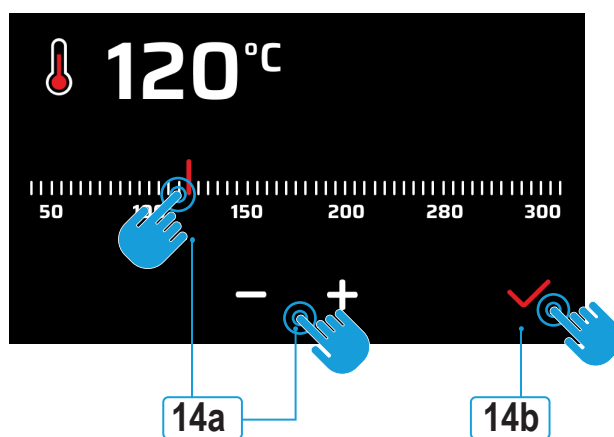
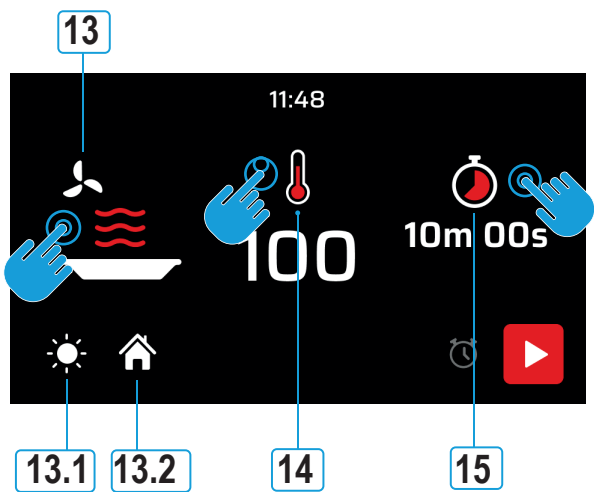
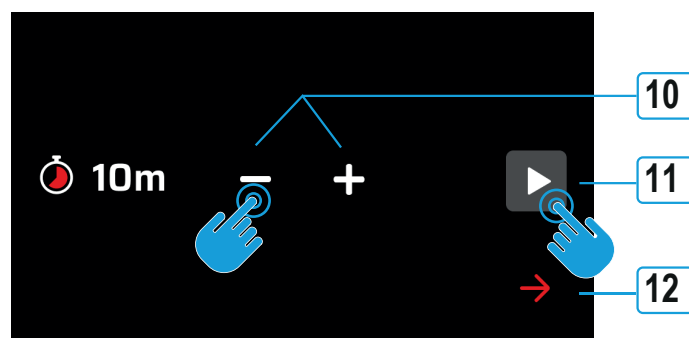
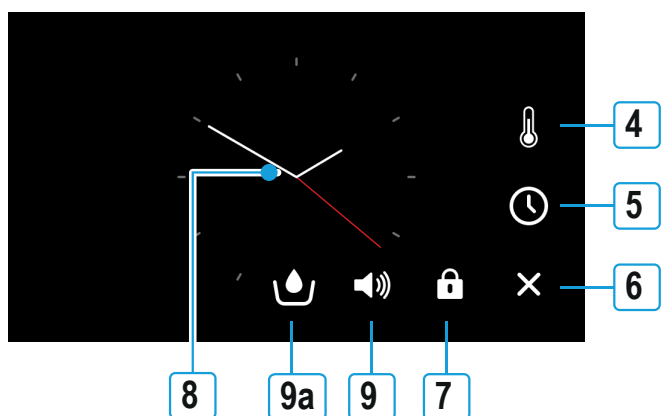
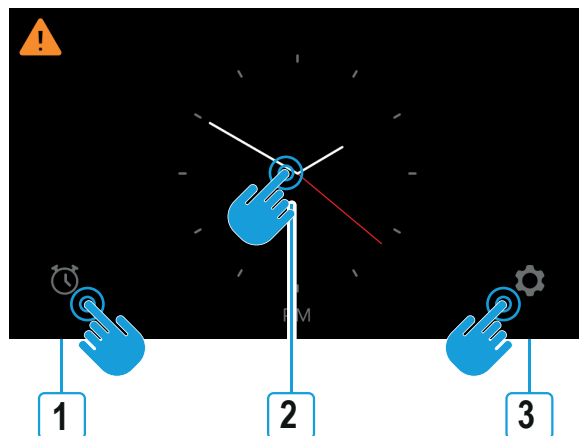
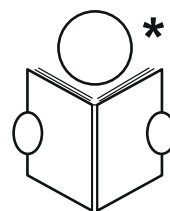
! Žuto-zeleni vodič uzemljenja se nikada ne smije prekidati, čak ni sklopkom. Kabel za napajanje mora biti postavljen tako da ne dolazi u dodir s površinama koje imaju temperaturu višu od 50 °C iznad temperature okoline. Ako trebate zamijeniti kabl za napajanje, obratite se postprodajnom servisu.

■ Dijagram ožičenja

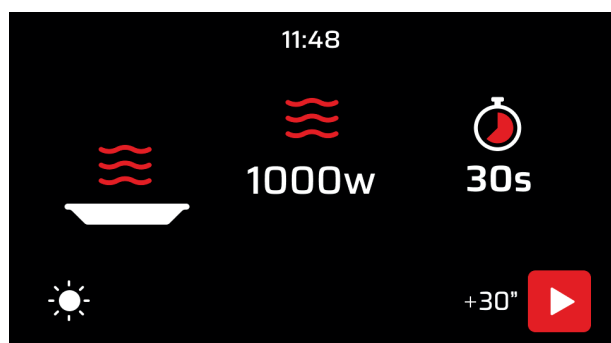
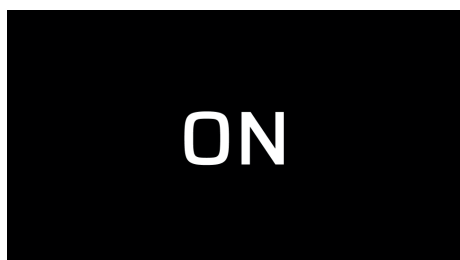
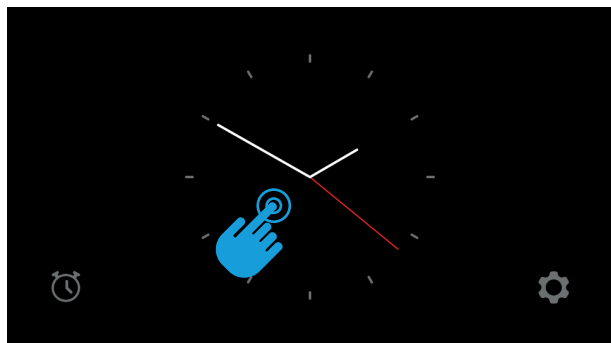


Legenda

F	Crna	TS2	Sigurnosni termostat na fazi 120 °C
N	Neutralna	TCO	Sigurnosni termostat na fazi 318 °C (TCO)
M	Priključni blok	TCO1	Sigurnosni termostat na fazi 318 °C (TCO)
OSIGURAČ	Osigurač 10 A	TSPO	Sigurnosni termostat na fazi 90 °C
FLC	Filtar LC	MSEC	Sekundarni mikro prekidač
L1	Svjetlo pečnice	MMO	Mikro monitor
SA	Ploča za napajanje	MPR	Primarni mikro prekidač
SD	Kartica zaslona	MP	Mikro prekidač vrata
SP	Kartica napajanja	MTK	Mikro prekidač spremnika za vodu
EN	Enkoder za podešavanje	MVT	Mikro prekidač tangencijalnog ventilatora
CP	Priključak sonde za kuhanje	00	Crna
SL	Senzor razine vode	11	Smeđa
DM	Damper za mikrovalnu	22	Crvena
DV	Damper za paru	33	Bijela
PD	Pumpa	44	Žuta
VR	Radialni ventilator	45	Žuto-zelena
VT	Tangencijalni ventilator	55	Siva
RC	Grijač kotla	66	Plava
R3	Grijač roštilja	K1	Žica za uzemljenje priključnog bloka
R4	Kružni grijač	K3	Žica za uzemljenje priključnog bloka radialnog motora
PT1000	Sonda kotla PT1000	K4	Žica za uzemljenje okruglog priključnog bloka
NTC	NTC sonda komore	K6	Žica za uzemljenje priključnog bloka svjetla pečnice
MGT	Magnetron	K13	Žica za uzemljenje priključnog bloka roštilja
TR	Visokonaponski transformator	K15	Žica za uzemljenje priključnog bloka okvira
HVD	Visokonaponska dioda	K17	Žica za uzemljenje priključnog bloka napajanja
CA	Kondenzator 1,05 uF		
MA	Motor antene		
TS	Sigurnosni termostat na fazi 135 °C		
TS1	Sigurnosni termostat na fazi 135 °C		



NO - Hurtigstart/på-funksjon **PL - Funkcja szybkiego uruchamiania/włączania** **CS - Funkce quick start/on**
SK - Funkcia rýchly štart/on **HR - Funkcija brzog pokretanja/uključivanja**



NO - Ved å berøre et hvilket som helst punkt på TFT-displayet, slås ovnen på (ON-status) og viser dette displayet og sender ut 3 akustiske signaler. Mikrobølgefunksjonen aktiveres umiddelbart.

PL - Po dotknięciu dowolnego punktu na wyświetlaczu TFT następuje włączenie piekarnika (stan ON), i pojawia się poniższy ekran oraz emisja 3 sygnałów dźwiękowych. Następuje natychmiastowa aktywacji funkcji mikrofal.

CS - Dotykem libovolného bodu na displeji TFT se trouba zapne (stav ON), přičemž se zobrazí tento displej a ozvou se 3 zvukové signály. Okamžitě se aktivuje mikrovlnná funkce.

SK - Dotknutím sa ľubovoľného bodu na TFT displeji sa rúra zapne (stav ON) zobrazením tohto displeja a zaznejú 3 zvukové signály. Okamžite sa aktivuje funkcia mikrovlnného ohrevu.

HR - Dodirom bilo koje točke na TFT zaslonu, pećnica se uključuje (status ON) prikazujući ovaj zaslon i emitirajući 3 zvučna signala. Mikrovalna funkcija se aktivira odmah

NO - Mikrobølgefunksjonen aktiveres med en standardinnstilling på 30 sekunder ved maksimal effekt (1000 W). Dette er nyttig for eksempel for å varme opp en kopp kaffe. Trykk på knappen for å starte ovnen.

Du kan øke oppvarmingstiden i trinn på 30 tommer **+30"**

⚠ Pass på at du legger litt mat eller væske i ovnsrommet før du starter mikrobølgeovnen. Hvis ovnen startes med mikrobølgefunksjonen, men tom eller er satt inn feil, kan den bli skadet.

PL - Funkcja mikrofal jest aktywowana z domyślnym ustawieniem 30 sekund przy maksymalnej mocy (1000 W). Jest to przydatne na przykład do podgrzewania filiżanki kawy. Po wciśnięciu przycisku start następuje uruchomienie piekarnika.

Czas nagrzewania można zwiększać o 30 „ **+30"**

⚠ Przed uruchomieniem funkcji mikrofal upewnij się, że w komorze piekarnika znajduje się żywność lub płyn. Jeśli piekarnik zostanie uruchomiony z funkcją mikrofal, ale jest pusty lub nieprawidłowo załadowany, może ulec uszkodzeniu.

CS - Mikrovlnná funkce je aktivována s výchozím nastavením 30 sekund při maximálním výkonu (1000 W). To je užitečné například pro ohřev šálky kávy. Stisknutím tlačítka start troubu spustíte.

Dobu zahřívání můžete prodlužovat po 30ti sekundových krocích **+30"**

⚠ Před spuštěním mikrovlnné funkce se ujistěte, že jste do dutiny trouby vložili jídlo nebo tekutinu. Pokud je trouba spuštěna s mikrovlnnou funkcí, ale prázdná nebo nesprávně vložena, může dojít k jejímu poškození.

SK - Funkcia mikrovlnného ohrevu sa aktivuje s predvoleným nastavením 30 sekúnd pri maximálnom výkone (1000 W). To je vhodné napríklad na ohrev šálky kávy. Stlačením tlačidla spustenia sa rúra uvedie do činnosti.

Čas ohrevu můžete prodlužovat v intervalech po 30“ **+30"**

⚠ Před spuštěním funkce mikrovlnného ohrevu se uistěte, že ste do komory rúry vložili jídlo alebo tekutinu. Ak sa rúra spustí s funkciou mikrovlnného ohrevu, ale je prázdná alebo nesprávne naplnená, môže dôjsť k jej poškodeniu.

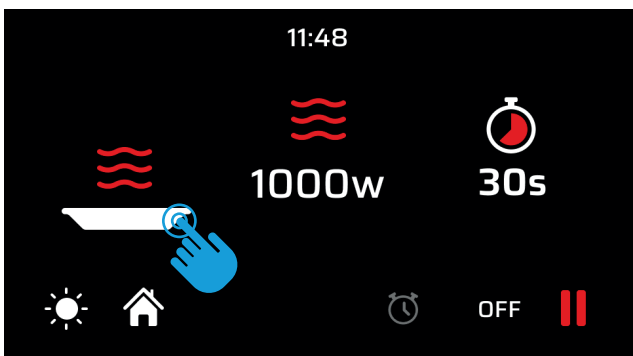
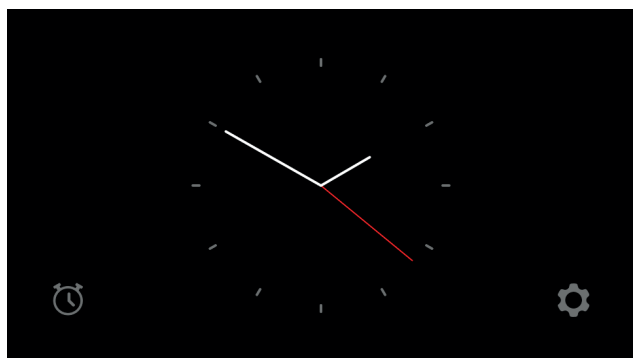
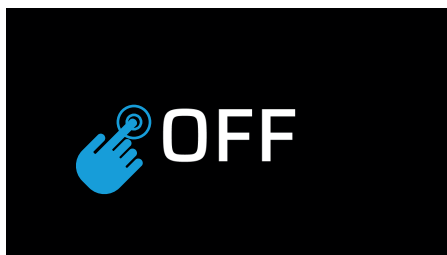
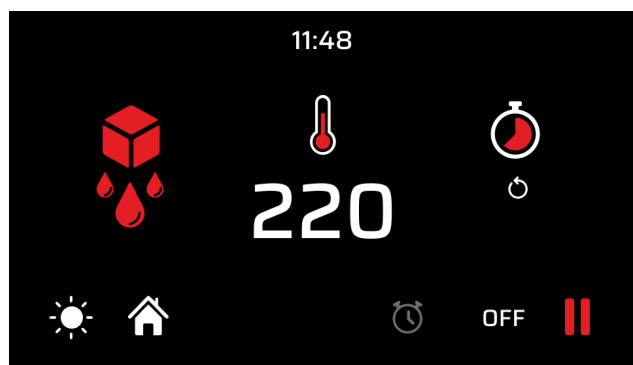
HR - Mikrovalna funkcija se aktivira sa zadanom postavkom od 30 sekundi pri maksimalnoj snazi (1000 W). Ovo je korisno, na primjer, za zagrijavanje šalice kave. Pritiskom na tipku za pokretanje pećnica se uključuje.

Možete povećati vrijeme zagrijavanja u koracima od 30“ **+30"**

⚠ Provjerite jeste li stavili malo hrane ili tekućine u unutrašnjost pećnice prije pokretanja mikrovalne funkcije. Ako se pećnica pokrene s mikrovalnom funkcijom, ali je prazna ili nepravilno napunjena, može se oštetiti.

NO - Stekeslutt/av PL - Koniec pieczenia/wyłączenie
HR - Kraj kuhanja/isključivanje

CS - Konec vaření/vypnutí SK - Koniec tepelnej úpravy/off



NO - På slutten av enhver tilberedning kan du gå tilbake til startskjermbildet ved å trykke på HOME-tasten. Et langt akustisk signal høres, displayet viser AV-tilstanden.

PL - Po zakończeniu jakiegokolwiek pieczenia można powrócić do ekranu głównego, wciskając przycisk HOME. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz wskaże stan OFF.

CS - Na konci jakéhokoli vaření se můžete vrátit na domovskou obrazovku stisknutím tlačítka HOME. Zazní dlouhý pípnutí a na displeji se zobrazí stav OFF (VYPNUTO).

SK - Po ukončení akejkoľvek tepelnej úpravy sa môžete vrátiť na domovskú stránku stlačením tlačidla HOME. Zaznie dlhý zvukový signál a na displeji sa zobrazí stav OFF.

HR - Na kraju bilo kojeg kuhanja možete se vratiti na početni zaslon pritiskom na tipku HOME. Čuje se dugi zvučni signal, zaslon pokazuje stanje ISKLJUČENO.

NO - Umiddelbart etterpå kommer displayet tilbake for å vise gjeldende tid. Ovnene kan reaktiveres ved å følge forrige prosedyre (HURTIGSTART/PÅ).

PL - Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Można ponownie włączyć piekarnik, wykonując wskazaną wcześniej procedurę (SZYBKI START/WŁĄCZENIE).

CS - Ihned poté se na displeji opět zobrazí aktuální čas. Troubu je možné znovu aktivovat podle předchozího postupu (QUICK START/ON).

SK - Hneď potom sa na displeji opäť zobrazí aktuálny čas. Rúru je možné opätovne aktivovať podľa predchádzajúceho postupu (RÝCHLY ŠTART/ON).

HR - Odmah nakon toga, zaslon se vraća na prikaz trenutnog vremena. Pećnica se može ponovno aktivirati slijedeći prethodni postupak (QUICK START/ON).

NO - Etter å ha slått på ovnen, hvis du ønsker en annen funksjon, ved å trykke på mikrobølgeikonet vil displayet for valg av alle tilgjengelige moduser vises. Velg funksjonen ved å trykke på det relevante ikonet.

PL - Po włączeniu piekarnika, jeśli chce się użyć innej funkcji, dotknięcie ikony mikrofal spowoduje wyświetlenie ekranu wyboru wszystkich dostępnych trybów. Wybrać funkcję, dotykając odpowiedniej ikony.

CS - Po zapnutí trouby, pokud je požadována jiná funkce, se dotykem ikony mikrovln zobrazí displej s výběrem všech dostupných režimů. Zvolte funkci dotykem příslušné ikony.

SK - Po zapnutí rúry, ak si želáte inú funkciu, dotknutím sa ikony mikrovlnnej rúry sa zobrazí displej s voľbou všetkých režimov k dispozícii. Funkciu zvolíte dotknutím sa príslušnej ikony.

HR - Nakon uključivanja pećnice, ako želite drugu funkciju, dodirom na ikonu mikrovalne pećnice pojavit će se zaslon za odabir svih dostupnih načina rada. Odaberite funkciju dodirivanjem odgovarajuće ikone.

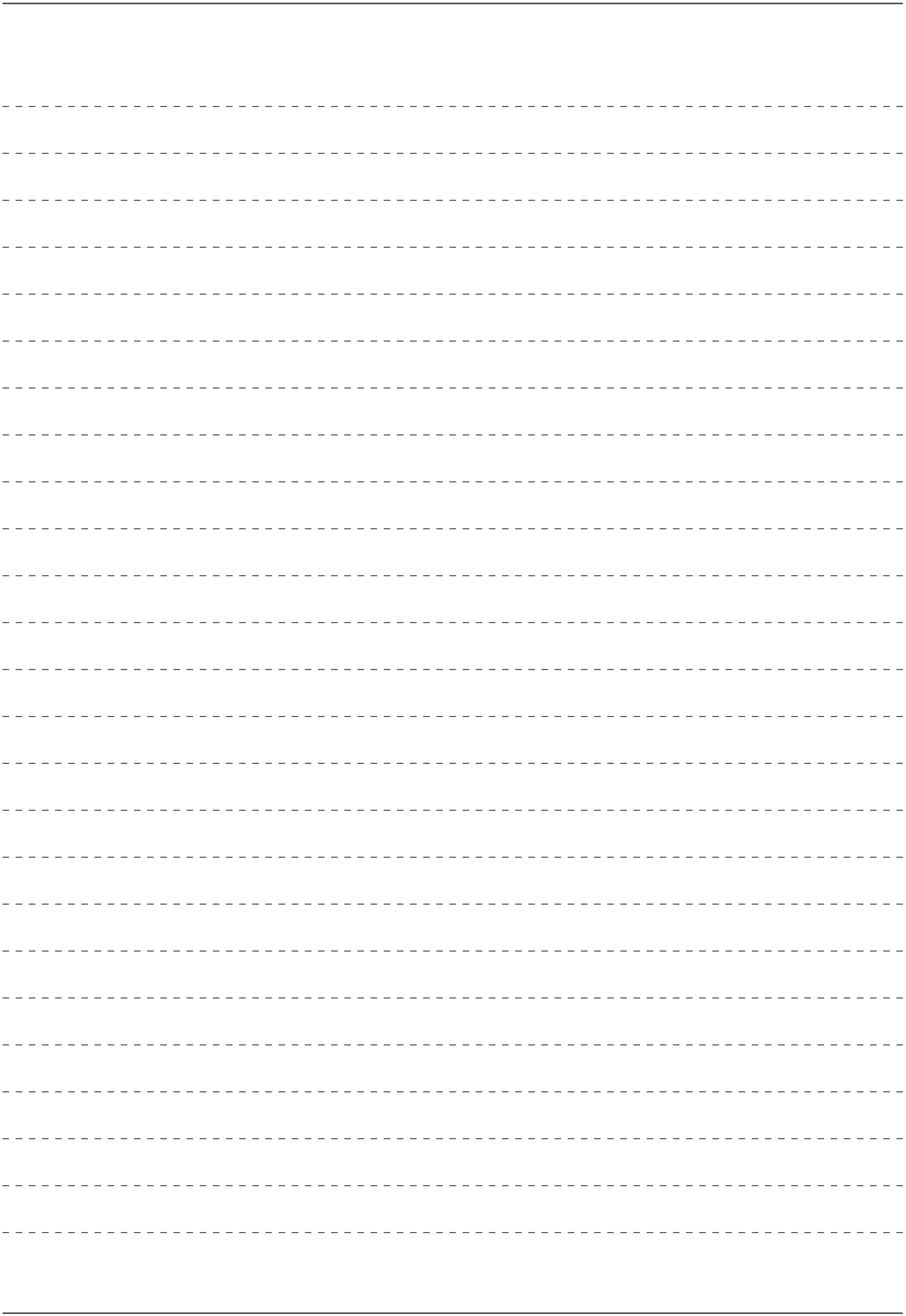
NO - Den hvite rammen viser sist brukte modus

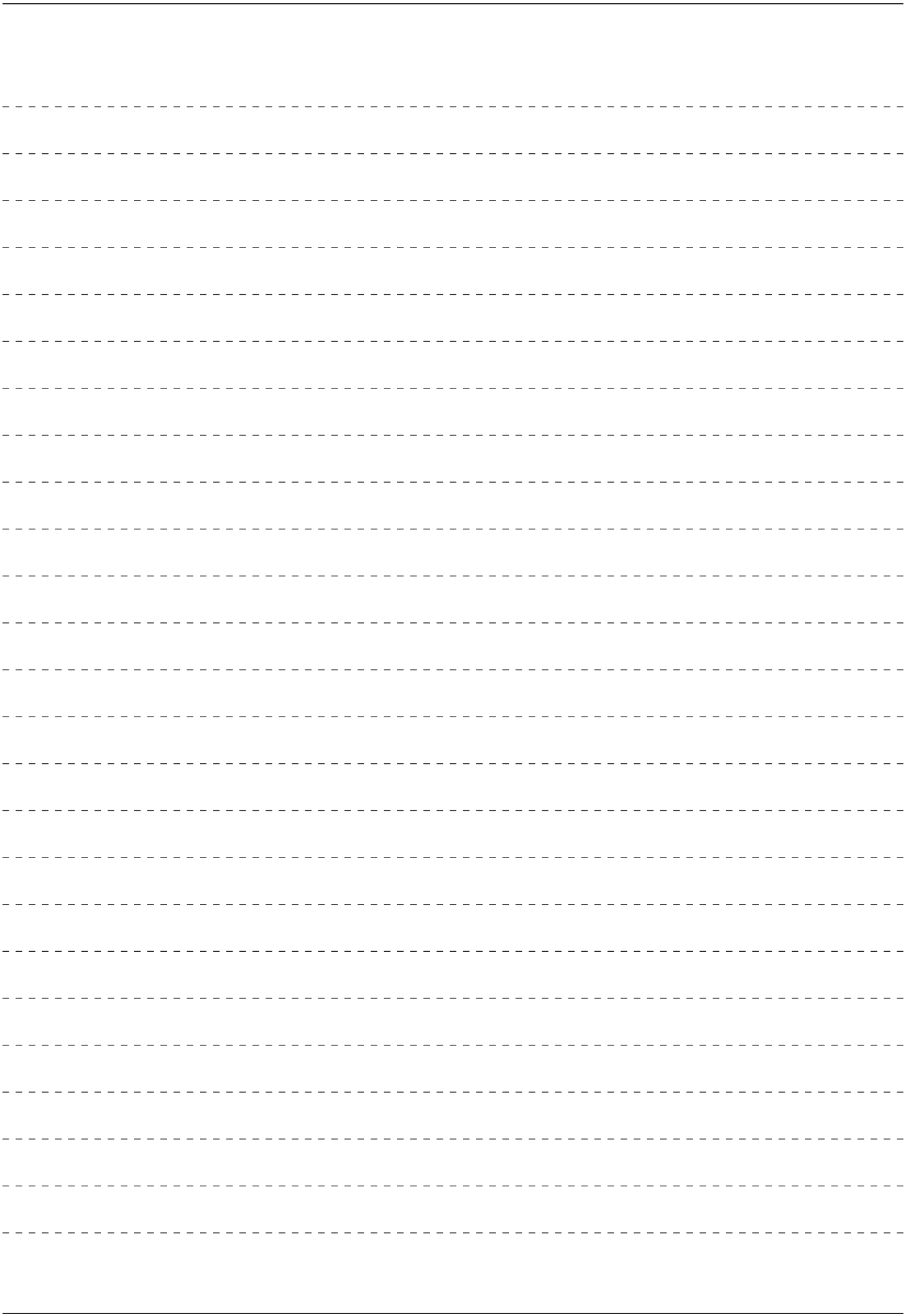
PL - Biała ramka wskazuje ostatnio używany tryb

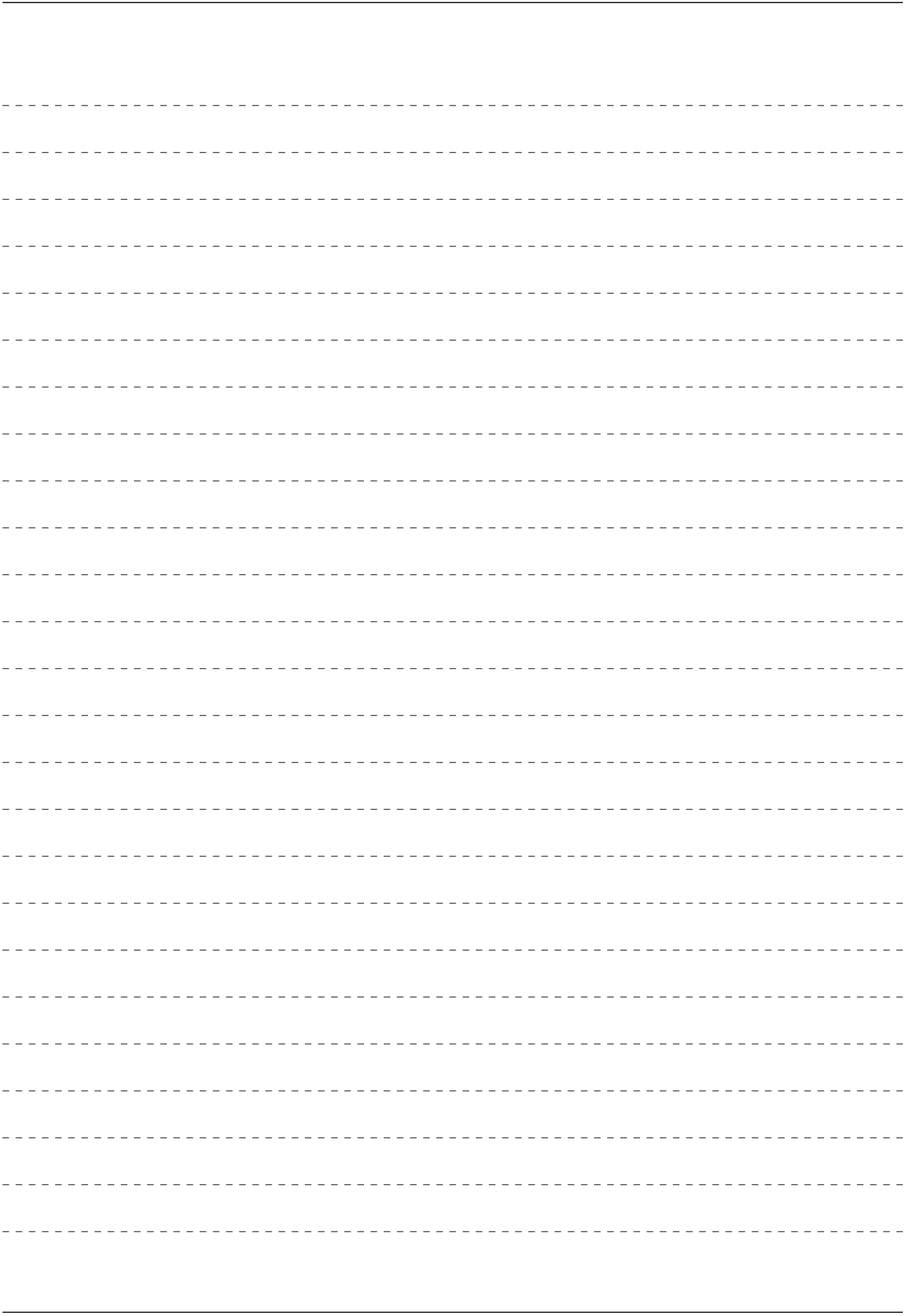
CS - Bílý rámeček zobrazuje poslední použitý režim

SK - Biely okraj zobrazuje posledný zvolený režim

HR - Bijeli rub prikazuje posljednji korišteni način rada







elica



EI3396080LC0003 Ed 16-2026