



180°

DE BENUTZER - Gebrauch und Wartung /INSTALLER - Installation und Wartung

NL GEBRUIKER - Gebruik en onderhoud / INSTALLATEUR - installatie en onderhoud

DA BRUGER - Brug og vedligeholdelse / INSTALLATØR - Installation og vedligeholdelse

SV ANVÄNDAREN - Användning och underhåll / INSTALLATÖREN - Installation och underhåll

FI KÄYTTÄJÄ - Käyttö ja huolto / ASENTAJA - asennus ja huolto


etichetta dati

AWICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Eigenschaften der geräte

Das Typenschild befindet sich nicht nur auf dem Deckblatt, sondern es ist auch auf dem Anschlag der Backofentür angebracht und bei offener Tür sichtbar.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Die Lüftungs und Wärmeverlustschlitze sind frei zu lassen.

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

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

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

- A.** Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen;
- B.** Das Gerät niemals barfuß benutzen;
- C.** Die Benutzung von Verlängerungskabeln vermeiden und auf jeden Fall alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen treffen;
- D.** Nicht am Stromkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszunehmen;

E. Das Gerät nicht der Witterung aussetzen (Regen, Sonne, etc);

F. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kinder über 8 Jahren oder von

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

23. Erstickungsgefahr.

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

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

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

25. Verletzungsgefahr.

- Die Tragfähigkeit der Tür beträgt max. 8 Kg. Kinder können sich verletzen, wenn die Tür offen ist. Verhindern Sie, dass sie sich an die offene Tür lehnen, darauf sitzen oder daran hängen.

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

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

■ VORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

28. Versuchen Sie nicht, diesen Backofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei geöffneter Tür zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, dass die Sicherheitsverriegelungen nicht beschädigt oder manipuliert werden. Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Backofens und die Tür, und achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtungsflächen ansammeln.

29. WARNHINWEIS: Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Backofentür richtig schließt und dass keine Schäden an (1) der Tür (verbogen), (2) Scharnieren und Verschlüssen (gebrochen oder lose), (3) Türdichtungen und Dichtungsflächen vorhanden sind. Wenn die Tür und die Dichtungen beschädigt sind, darf der Backofen nicht benutzt werden, bis er von einem qualifizierten (durch den Hersteller oder den Kundendienst geschulten) Servicetechniker repariert worden ist.

30. WARNHINWEIS: Es ist gefährlich für Personen ohne entsprechende Ausbildung, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen, die das Entfernen von Abschirmungen oder Schutzeinrichtungen gegen Mikrowellenexposition erfordern. Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Öffnen Sie niemals die Abschirmung des Geräts. Manipulationen an elektrischen Anschlüssen oder Komponenten und mechanischen Teilen sind für den Benutzer sehr gefährlich und können zu Fehlfunktionen führen.

31. WARNHINWEIS: Wärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in verschlossenen Behältern, Gläsern oder Flaschen auf, da diese explodieren könnten.

32. Wenn der Backofen im Mikrowellenbetrieb arbeitet, ist er für die Erwärmung von Speisen und Getränken vorgesehen. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht zum Trocknen von Blumen, Kräutern, Brot oder anderen brennbaren Materialien wie Schwämmen, Hausschuhen, Kissen oder Polstern, die mit Kirschkernen, Weizen, Lavendel oder Gelen, wie sie in der Aromatherapie verwendet werden, gefüllt sind. Wenn diese erhitzt werden, können sie Feuer fangen und Verletzungen verursachen, auch nachdem sie aus dem Backofen genommen wurden.

33. VORSICHT: Wenn das Gerät im Kombinationsbetrieb betrieben wird, dürfen Kinder es wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

34. Bei Verwendung der Funktion "Nur MIKROWELLE" darf der Backofen nicht vorgeheizt (ohne Lebensmittel) oder im leeren Zustand eingeschaltet werden, da sonst Funken entstehen können..

35. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Backofens, dass die Utensilien und Behälter speziell für Mikrowellen geeignet sind (siehe Anweisungen auf den folgenden Seiten).

36. Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch usw.) ist es möglich, dass der Inhalt aufgrund des verzögerten Siedeeffekts am Ende des Kochvorgangs plötzlich zu kochen beginnt und heftig überläuft, was zu Verbrennungen führen kann. Um dies zu vermeiden, muss ein Plastiklöffel oder Glasstab in den Behälter eingeführt werden, bevor mit dem Erwärmen von Flüssigkeiten begonnen wird. Gehen Sie in jedem Fall sehr vorsichtig mit dem Behälter um.

37. Erwärmen Sie keine Spirituosen mit hohem Alkoholgehalt oder große Mengen an Öl, da sie sich entzünden können.

38. Schütteln oder rühren Sie den Inhalt nach dem Erwärmen von Babyahrung (in Flaschen oder Gläsern) um und überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um Verbrühungen zu vermeiden.

39. Es ist ratsam, die Lebensmittel zu schütteln oder umzurühren, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten. Wenn Sie handelsübliche Sterilisatoren für Babyflaschen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Backofens IMMER, ob der Behälter mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.

40. Alle Mikrowellenherde sind nach den geltenden Vorschriften für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit geprüft und zugelassen. Als Vorsichtsmaßnahme empfehlen die Hersteller von Herzschrittmachern, einen Mindestabstand von 20 bis 30 cm zwischen einem eingeschaltetem Mikrowellenherd und einem Herzschrittmacher einzuhalten, um mögliche Störungen des Herzschrittmachers zu vermeiden. Wenn Sie aus irgendeinem Grund eine solche Störung vermuten, schalten Sie den Mikrowellenherd sofort aus und wenden Sie sich an den Hersteller des Herzschrittmachers.

41. Eier dürfen nicht mit der Schale in der Mikrowelle gekocht oder aufgewärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn der Kochvorgang schon abgeschlossen ist.

42. NEier dürfen nicht mit der Schale in der Mikrowelle gekocht oder aufgewärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn der Kochvorgang schon abgeschlossen ist.

43. Bitte beachten Sie, dass die Gar-, Aufwärm- und Auftauzeiten mit Mikrowellen oft viel kürzer sind als im Nicht-Mikrowellenbetrieb. Zu lange Garzeiten führen dazu, dass die

■ DAMPFGAREN

44. Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn die Glühbirnenabdeckung entfernt ist. Der Dampf könnte stromführende Teile erreichen und einen Kurzschluss verursachen. Auch elektrische Bauteile können beschädigt werden.

45. Wenn der Backofen hinter einer Schranktür eingebaut ist, darf er nur bei geöffneter Tür betrieben werden.

Schließen Sie die Schranktür erst, wenn das Gerät vollständig ausgeschaltet und kalt ist.

46. Öffnen Sie die Gerätetür nicht während des Dämpfens. Es kann Dampf austreten.

■ ERSTE INBETRIEBNAHME








- Wird der Backofen zum ersten Mal benutzt, diesen ungefähr eine Stunde leer laufen lassen (230°C) und dabei die Küchenfenster möglichst geöffnet haben. Wird der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet, gibt er unangenehme Gerüche aufgrund von Produktionsresten an Fett, Ölen oder Harzen ab. Nach dieser Zeit ist der Backofen für den ersten Garvorgang bereit. Wenn der Backofen wieder abgekühlt ist, die Anweisungen aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“ anwenden.

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

- Damit wird die Leistung des Geräts verändert und die Emaillebeschichtung kann beschädigt werden.

- Alle Zubehöre, die direkt mit dem Gargut in Kontakt kommen, müssen vor Gebrauch gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.

■ DISPLAY - Legende der Symbole

	Brechen
	Brechen
	°C - °F
	Bildschirmsperre
	Bestätigung
	Einstellungen
	Fleischsonde

	Startseite
	Licht
	Timer
	Ausgang - Ende
	Uhr
	Einstellungen bestätigen
	Ausschalten

■ BEDIENUNGSANLEITUNG

Einstellungen



Home: Startseite des Display.

1 = Zugang zur Displayseite für die Einstellung des Backraums

2 = Zur Einstellung des Timers


3 = Direkter Zugang zu den Einstellungen

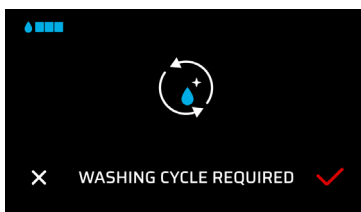
! = Passen Sie bei der Erstinbetriebnahme auf: Ein Reinigungsvorgang wird erfordert (verhindert den Betrieb nicht, wenn er nicht ausgeführt wird) *

HINWEIS:

Das gelbe Dreieck verschwindet:

A - nur, wenn der Behälter mit ein wenig Wasser gefüllt und vollständig entleert wird. * (Wenn der Reinigungs-/Entleerungsvorgang nicht durchgeführt wird, funktioniert der Backofen normal, aber das gelbe Dreieck bleibt sichtbar).

B -Nachdem Sie das gelbe Dreieck berührt und die Tür geöffnet haben, erscheint die folgende Seite auf dem Display. Wenn Sie das Symbol  in der linken unteren Ecke berühren, verschwindet das Dreieck. (Das Dreieck erscheint nach einem Stromausfall wieder).



* Zum Entleeren oder zum Spülen des Behälters lesen Sie bitte das Kapitel "REINIGUNG - PFLEGE - WARTUNG" auf S. 39..

Einstellungen

4 = Wahl der Temperaturskala (°C oder °F)

5 = Einstellung der Uhrzeit

6 = Ermöglicht das Verlassen oder Beenden einer Funktion.

7 = Gør det muligt at låseskærmen

8 = Sådan låser du touch op på skærmen i 10 sekunder

9 = Einstellung der Lautstärke des Signaltons und Wahl des Tons beim Berühren des Displays.

9a = Wählt aus, ob der Behälter gespült oder geleert werden soll.

Einstellung des Timers

10 = Zeit vor- oder zurückstellen.

11 = Nach Einstellung die gewünschte Zeit bestätigen. Bei Ablauf ertönt ein Signalton

12 = Bestätigen und zur Startseite zurückkehren

13 = Nummerntastatur

Funktion

14 = Die Kochfunktion wählen

14.1 = Licht (an / aus).

14.2 = Home (zurück zum Anfangsdisplay)

15 = Die Backtemperatur einstellen

15a = Es gibt zwei Optionen zur Einstellung der Temperatur:

- Gleiten auf der Leiste

- mit + oder -

15b = Bestätigung der Selektion

16 = Kochzeit einstellen und Start programmieren

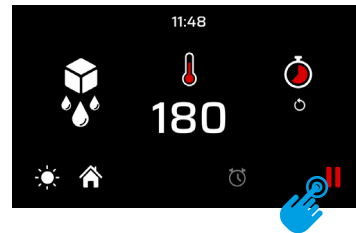
16a =Kochzeit ein stellen

16b = Anzeige der Uhrzeit des Backendes.

16c = Uhrzeit des Kochbeginns einstellen

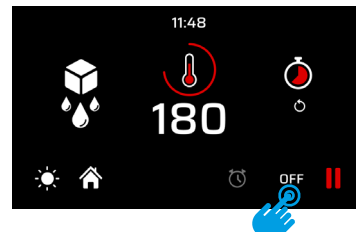
16d = Bestätigung der Einstellungen.

■ BEDIENUNGSANLEITUNG



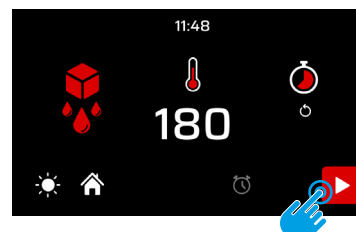
SETZEN DES BACKRAUMS

Nach Setzen des Backraums (bei eingestellter Backfunktion und Timer) den Beginn des Vorheizens bestätigen. Jetzt schaltet das Display zum Vorheizmodus.



VORHEIZPHASE

Es gibt vier Stufen zur Kontrolle des Vorheizvorgangs. Der rote Teil steigt allmählich an, bis er das gesamte Display ausfüllt. - Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, ist es möglich, den Garvorgang zu unterbrechen (durch Drücken der Schaltfläche PAUSE) oder ihn abzuschließen (durch Drücken der Schaltfläche).

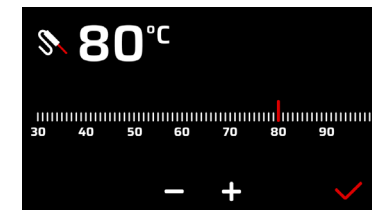


VORHEIZEN BEEENDET

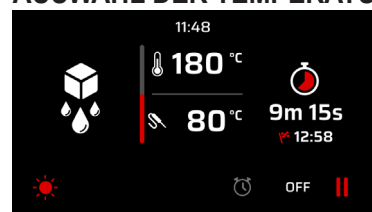
Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird das Display rot, um das Ende der Vorheizphase und den Beginn des Backvorgangs anzuzeigen. Wurde eine Backdauer eingestellt, schaltet sich der Backofen nach Ablauf dieser Backdauer automatisch.

■ GAREN MIT DER FLEISCHSONDE

AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



! Bei Verwendung des Temperaturfühlers wird der unten stehende Einstellbereich angezeigt, und der Aufwärmvorgang wird beendet, wenn die für den Fühler eingestellte Temperatur erreicht ist. VORSICHT: Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler.

■ BEDIENUNGSANLEITUNG



Mikrowellenfunktion

Diese Funktion eignet sich besonders zum schnellen Aufwärmen und Auftauen von Speisen oder Fertiggerichten. Sie können auch Gemüse, Fisch und einige Backwaren garen bzw. backen. Es eignet sich auch zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade und zum Auftauen von empfindlichen Kuchen/Torten.



mluftgaren auf mehreren Ebenen (Umluft)

Mit dieser Funktion können verschiedene Gerichte gleichzeitig auf mehreren Ebenen gegart werden, ohne dass sich die Gerüche vermischen; Sie können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioche, Torten, Kuchen usw. backen.



Grillen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 ° C durchgeführt werden. Zum Garen von dünnen Speisen in der Mitte des Grills und zum Toasten von Brot.



Belüftet Grillen

Diese Funktion ist besonders schnell, tief und energiesparend und eignet sich für viele Lebensmittel wie z. B.: Schweinekotelett, Würstchen, Spieße aus Schweinefleisch oder gemischte Spieße, Wild, Gnocchi alla romana, usw. Das Garen mit dem Elektrogrill hat bei Thermostateinstellung auf 180 ° C zu erfolgen.



Dampfgaren

Mit dieser Funktion können Sie vakuumierte Lebensmittel (Sous Vide) bei niedriger Temperatur regenerieren, wobei die ursprünglichen Farben, die Gleichmäßigkeit und die weiche Textur erhalten bleiben. Hervorragend geeignet zum Garen von Gemüse, Fisch und empfindlichen Speisen.



Kombiniertes Garen Dampf + Umluft

Zum Backen, mit allen Vorteilen von Dampf. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und gleichzeitig die Vitamine und Nährwerte der Lebensmittel zu erhalten. Stellen Sie dazu die Temperatur zwischen 130°C und 230°C ein.



Kombiniertes Garen Dampf + Mikrowelle

Dies ist die beste Garmethode, um die Vorteile des Dampfgarens zu erhalten und gleichzeitig Zeit zu sparen; Es ist besonders für Risottos, Gemüse, Aufläufe, Hackfleisch, Kartoffelpüree geeignet.



Kombiniertes Garen Umluft + Mikrowelle

Diese Garmethode ist am besten geeignet, um Schweine- und Hühnerbraten schnell zuzubereiten, ohne dass die Speisen am Ende trocken sind. Sie können somit bis zu 40-50 % Zeit sparen.



Kombiniertes Garen Grillen + Mikrowelle

Diese Garmethode ist am besten geeignet, um in kurzer Zeit große Mengen an Aufläufen (z. B. Kartoffeln und Käse), gebackene Nudeln und deftiges Gemüse für die ganze Familie zuzubereiten.

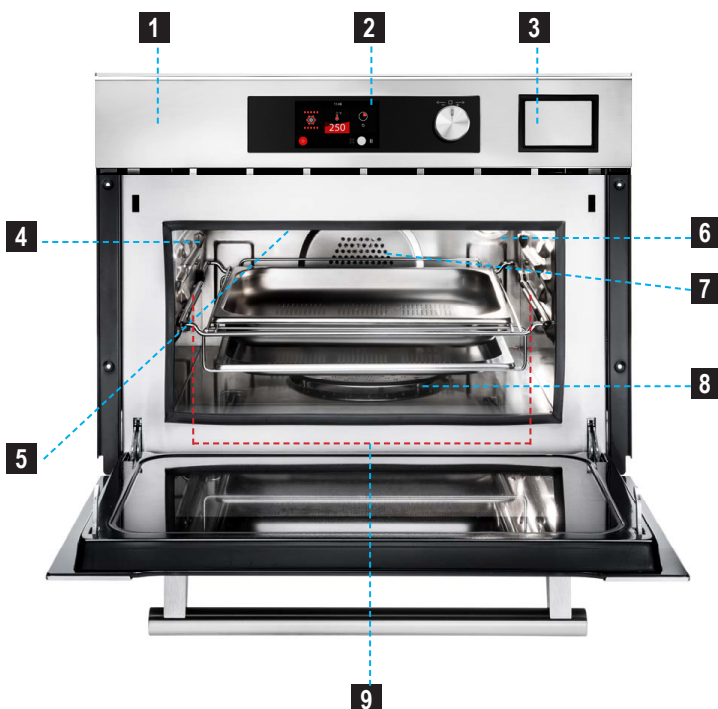
Das Garen mit dem Elektrogrill hat bei Thermostateinstellung auf 180 ° C zu erfolgen.



Dampfreinigungsvorgang

Dabei handelt es sich um ein spezielles Programm, das den Schmutz im Inneren des Backofens aufweicht und die Reinigung ohne den Einsatz von Chemikalien und Scheuermitteln erleichtert. Er dauert 15 Minuten.

■ GERÄTBESCHREIBUNG



1 BEDIENFELD

2 TFT-TOUCHSCREEN

3 WASSERSCHALE

4 STECKDOSE FÜR TEMPERATURFÜHLER

5 GRILL

6 BACKOFENLAMPE

7 GEBLÄSE UND KONVEKTIONSWIDERSTAND

8 GARRAUMBODEN MIT DARUNTERLIEGENDEM UNTERHITZEHEIZKÖRPER

9 AUFNAHMEGITTER

- Mitgeliefertes Zubehör



Rost
Für Töpfe, Bleche und Braten



Wird für das Garen in der Mikrowelle verwendet
Wird für das Garen in der Mikrowelle verwendet



Temperaturfühler
Zum Befüllen des Wasserbehälters zum Dämpfen und zum Auffangen des Wassers bei dessen Entleeren



Cara Becher
Zum Befüllen des Wasserbehälters zum Dämpfen und zum Auffangen des Wassers bei dessen Entleeren

- Dampfgar-Set



- Unterstützung für 2 spezielle Bleche:



- Igelochtes Blech, damit der Dampf die Speisen erreichen kann



- flaches Blech zum Auffangen des nach unten abtropfenden Kondenswassers



Silikonschlauch, der zusammen mit dem Becher zum Entleeren des Behälters verwendet wird

- Zubehör zum Garen

Gelochtes Blech (wenn notwendig):

- Scheiben Sie das Backblech in die Aufnahmegitter wie dargestellt ein.



- Heben Sie den vorderen Teil des Rahmens an und schieben Sie ihn nach innen, um ihn über den Winkel zu schieben.



Hinweis: Die durch den roten Pfeil gekennzeichnete Leiste zeigt nach oben und stellt die Rückseite des Rahmens dar.



- Rahmen mit eingeschobenen Blechen



- Pyrex-Glasbackblech

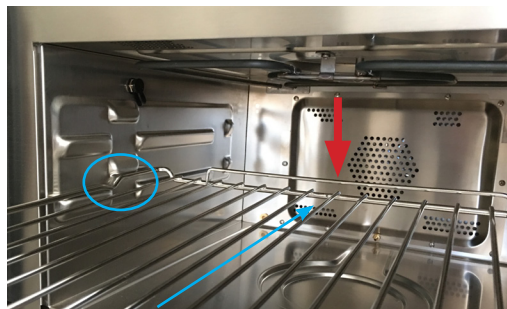
Wenn Sie das Glasbackblech verwenden, legen Sie es oben auf den Rahmen (das untere Blech ist nicht erforderlich). Schieben Sie den Rahmen wie dargestellt ein.



- Rost

Heben Sie den vorderen Teil des Rostes an und schieben Sie ihn nach innen, um ihn über den Winkel zu schieben. Schieben Sie ihn zwischen den Streben der geeigneten Ebene aufgrund der Garfunktion ein.

Hinweis: Die durch den roten Pfeil gekennzeichnete Leiste zeigt nach oben und stellt die Rückseite des Rostes dar.

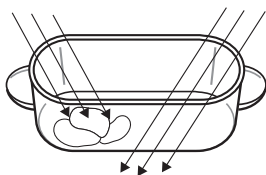


■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Mikrowelle



Betriebsweise

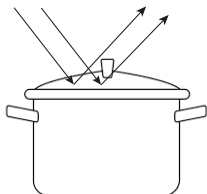
Im Backofen befindet sich ein Magnetron, das den Strom in elektromagnetische Wellen umwandelt. Diese Wellen verteilen sich gleichmäßig im gesamten Garraum und werden auch von den Metallwänden reflektiert. Auf diese Weise erreichen sie die Lebensmittel von allen Seiten. Damit die Mikrowellen die Lebensmittel erreichen und durchdringen können, ist es wichtig, mikrowellengeeignetes Geschirr zu verwenden, z. B. Porzellan, Glas, Pappe, Kunststoff, aber kein Metall.



Verwenden Sie daher z. B. keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallverzierungen. Das Metall reflektiert die Mikrowellen und erzeugt Funken; Mikrowellen werden nicht absorbiert. Stattdessen dringen sie durch den geeigneten Behälter direkt in das Lebensmittel ein. Lebensmittelmoleküle, insbesondere Wassermoleküle, werden durch Mikrowellen in Bewegung gesetzt (ca. 2,5 Milliarden Mal pro Sekunde). Dadurch entsteht Wärme, die sich von den Rändern der Speise nach innen ausbreitet. Die Erwärmung erfolgt daher fast gleichzeitig in allen in den Ofen eingelegten Lebensmitteln.

Vorteile

Im Allgemeinen kann das Gericht ohne oder mit einer geringen Zugabe von Flüssigkeit oder Fett in der Mikrowelle gegart werden. Die Mikrowellenerzeugung endet in dem Moment, in dem Sie den Garvorgang beenden oder die Gerätetür öffnen. Während des Garens bietet die geschlossene, unversehrte Tür ausreichenden Schutz gegen die erzeugten Mikrowellen.



- NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Allgemeines:

Entfernen Sie Lebensmittel vor dem Garen aus Aluminium- oder Metallbehältern. Lassen Sie die Speisen nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten ruhen (siehe Tabellen: Ruhezeit).

Garen:

Garen Sie die Speisen nach Möglichkeit mit mikrowellengeeignetem Material (z. B. Folie, Deckel). Garen Sie das Essen ohne Deckel, wenn Sie eine Kruste erhalten wollen. Stellen Sie die Leistungs- und Zeitwerte nicht zu hoch ein, um die Gerichte nicht zu überkochen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern mit der Schale oder von Schnecken, da diese platzen können. Stechen Sie bei Spiegeleiern zuerst das Eigelb ein.

Stechen Sie Lebensmittel mit "Haut" oder "Schale", wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, vor dem Kochen mehrmals mit einer Gabel ein, damit sie nicht platzen.

Bei gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln ist eine längere Garzeit einzustellen.

Gerichte, die eine Sauce enthalten, müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.

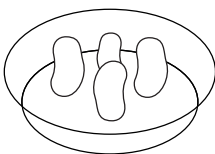
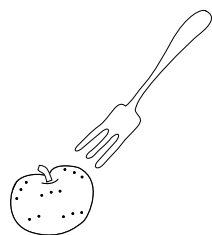
Gemüse, das eine feste Konsistenz hat, wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl, sollte mit Wasser gegart werden.

Wenden Sie die größeren Stücke nach der Hälfte der Garzeit.

Schneiden Sie das Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke. Wenn Sie mehrere Portionen desselben Lebensmittels garen, z. B. gekochte Kartoffeln, ordnen Sie diese ringförmig in einer Auflaufform an, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Verwenden Sie breite Teller. Verwenden Sie keine Porzellan-, Keramik- oder Steinguttöpfe mit kleinen Löchern, z. B. an unglasierten Griffen oder Böden. Feuchtigkeit, die in die Löcher eindringt, kann dazu führen, dass dieses Geschirr beim Erhitzen zerbricht.

Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fisch:

Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf eine umgedrehte Untertasse mit einem Behälter darunter oder auf ein geeignetes Hilfsmittel, das es ermöglicht, dass die Flüssigkeit mit den Lebensmitteln in Kontakt bleibt, ohne den Backofen zu verschmutzen. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Auftauzeit. Wenn möglich, teilen Sie sie auf und entfernen Sie dann die Stücke, die aufgetaut sind.



- Mikrowellengeeignete Töpfe/Material

	Mikrowelle			Backofen/Grill
	Auftauen	Aufwärmen	Garen	
• Hitzebeständiges Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, hitzebeständiges Glas)	•	•	•	•
• Nicht feuerfestes Glas und Porzellan 1)	•	-	-	-
• Pfannen, Glas und Glaskeramik aus hitze- und frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramik 2), Terrakotta 2)	•	•	•	-
• Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200°C 3)	•	•	•	-
• Pappe, Papier	•	-	-	-
• Lebensmittelfolie	•	-	-	-
• Kochbeutel mit mikrowellengeeignetem Verschluss 3)	•	•	•	-
• Bleche aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	-	-	-	•
• Schwarz lackierte oder mit Silikon beschichtete Bleche 3)	-	-	-	•
• Backbleche	•	•	•	•
• Verpackte Fertiggerichte	•	•	•	•

Fertiggerichte:

Fertiggerichte in Metallbehältern oder Kunststoffbehältern mit Metalldeckeln dürfen nur dann im Mikrowellenherd aufgetaut oder aufgewärmt werden, wenn diese Behälter ausdrücklich als mikrowellengeeignet gekennzeichnet sind.

Die auf der Verpackung aufgedruckten Anweisungen des Herstellers müssen befolgt werden (z. B. die Metallabdeckung entfernen und die Kunststoffolie durchstechen).

1. Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallbeschichtung/-dekoration
2. Ohne Quarz- oder Metallbestandteile oder metallhaltige Emailen
3. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

■ ISTRUZIONI PER L'USO - cottura a vapore



- VORTEILE

Der Dampfbackofen hat viele Vorteile, zum Beispiel ermöglicht er sowohl diätetisches als auch gesundes Kochen. Das Garen erfolgt durch die vom Wasser selbst erzeugte feuchte Wärme. Das bedeutet, dass die Lebensmittel nicht bei zu hohen Temperaturen gegart werden und die Mineralien und Vitamine dadurch bleiben erhalten. Dieses Verfahren sorgt auch dafür, dass der Geschmack und das Aroma von Lebensmitteln aller Art perfekt erhalten bleiben. Ein nicht zu unterschätzender Aspekt ist, dass beim Dämpfen keine Gewürze, Öle und vor allem keine Fette verwendet werden müssen. Aus diesen Gründen ist es die beste Art des Garens für Gemüse und Fisch, da es die Nährstoffe perfekt bewahrt. Diese Art des Garens ist jedoch für Fleisch weniger geeignet. Um gut gegart zu werden, braucht Fleisch viel höhere Temperaturen, damit die sogenannten Säfte nicht verloren gehen. Beim Dämpfen sind alle Speisen schmackhaft, auch wenn sie leicht und fast ohne Gewürze sind. Das macht es zur idealen Lösung für Menschen, die einen gesunden, ausgewogenen Lebensstil am Esstisch pflegen wollen.

- BETRIEBSWEISE

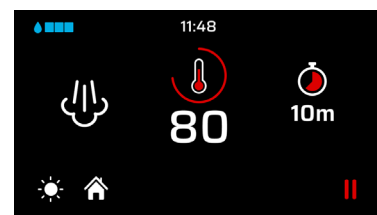
Um mit Dampf zu garen, muss der Wasserbehälter mindestens bis zur Mindestwassermenge gefüllt sein. Drücken Sie dazu auf die Schublade (Ladeschale), die sich auf dem vorderen Bedienfeld befindet, so dass sie zurückschnappt und ziehen Sie sie dann bis zum Anschlag heraus. Gießen Sie dann das Wasser in die Schublade mit dem Messbecher und beachten Sie dabei das Symbol auf dem Display. Wenn Sie die Schale herausziehen, zeigt das Display folgendes an:



Gleichzeitig leuchten auch die Wasserstandssegmente auf. **Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie niemals gefiltertes (demineralisiertes) oder destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.**

- HINWEIS

Wenn Sie einen Dampfgarvorgang einrichten möchten und der Backofen eine höhere Temperatur als gewünscht hat, müssen Sie warten, bis der Garraum abgekühlt ist (erkennbar an der Abwärtsbewegung der Temperaturstreifen im mittleren Bereich des Displays). Es ist möglich, die Garzeit einzustellen, aber sie wird erst gezählt, wenn der Backofen abgekühlt ist. Um sofort mit dem Garen beginnen zu können, muss die eingestellte Temperatur höher sein als die Garraumtemperatur. (HINWEIS: Beim Dampfparen beträgt die Höchsttemperatur 100°C).



DAMPFGAREN!

Gießen Sie das Wasser nicht direkt in den Kessel am Garraumboden.

Gießen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Alkohol in den Wasserbehälter.

Während des Befüllens leuchten bei steigendem Füllstand die Mindest-, Mittelstand- und Höchststand-Segmente nach und nach auf. Außerdem ertönt ein akustisches Signal, wenn das Höchststand-Segment aufleuchtet.

FÜLLEN SIE KEIN WASSER MEHR EIN, NACHDEM DER BACKOFEN ANZEIGT HAT, DASS DER BEHÄLTER VOLL IST.

DAS ÜBERSCHÜSSIGE WASSER LÄUFT DIREKT IN DEN GARRAUM UND AUS DEM GERÄT HERAUS.

Entfernen Sie das Wasser aus dem Garraum mit einem Schwamm oder Tuch. Nach dem Befüllen schließen Sie die Schublade, bis Sie das Klicken hören: Prüfen Sie, ob das Wort TANK auf dem Display verschwindet.

■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen Grillen + Mikrowelle



Allgemeine Empfehlungen: der Thermostat muss auf 180 ° C eingestellt werden.

Stellen Sie große Behälter oder Pfannen auf den Boden, niedrigere Pfannen auf die oberen Ebenen (siehe 2 Empfehlungen auf den Fotos). Wenn das Grillgut direkt auf den Grill gelegt wird, stellen Sie das Pyrex-Auffangblech darunter, um Fett und Bratensaft aufzufangen. Überprüfen Sie den Gargrad: Drehen oder wenden Sie die Stücke und/oder ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf.

Art der Lebensmittel	Menge	Leistung Mikrowelle	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex-Blech Zeiten bei rohen Nudeln
Gnocchi nach römischer Art	600 g	500 W	180	15 - 18	Pyrex-Blech
Überbackene Makkaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	Nudeln sind vorher zu kochen.
Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 g	800 W	180	13 - 18	Zeiten bei rohem Gemüse
Gratinierte Tomaten	800 g	500 W	180	15 - 20	Vorzugsweise soll es gleicher Größe sein.
Gefüllte Paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	Vorzugsweise soll es gleicher Größe sein.
Auberginen Parmigiana (Auberginenaufauf)	1300 g	500 W	180	18 - 23	Auberginen sind vorher zu kochen.
Gratinierte Kartoffeln	1100 g	800 W	180	18 - 23	Pyrex-Pfanne
Huhn in Stückchen	1200 g	500 W	180	30 - 35	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Spieße	600 g	500 W	180	18 - 23	Nach der Hälfte der Garzeit drehen



Hohe Lebensmittel garen

HINWEIS: Die runde Pfanne ist nicht im Lieferumfang enthalten.



Niedrige Lebensmittel garen

■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen Umluft + Mikrowelle



Allgemeine Empfehlungen

Stellen Sie große Behälter oder Pfannen auf den Boden, niedrigere Pfannen auf die oberen Ebenen. Wenn das Grillgut direkt auf den Grill gelegt wird, stellen Sie das Pyrex-Auffangblech darunter, um Fett und Bratensaft aufzufangen. Überprüfen Sie den Gargrad: Drehen oder wenden Sie die Teile und/oder ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf.

Art der Lebensmittel	Menge	Leistung Mikrowelle	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Pollo (intero)	1200 g	500 W	200	35 - 40	Mit Öl bepinseln Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Roast Beef (disossato)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Blutig Gut durch
Stinco di maiale	1000 g	270 W	180	30 - 35	Mit Öl bepinseln Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Polpettone	900 g	500 W	180	20 - 25	rivoltare a metà cottura
Pesce intero	1200 g	270 W	210	30 - 35	vorzugsweise Backpapier verwenden
Hamburger surgelati	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	Blutig Gut durch Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pizza surgelata Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana surgelata	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen: Dampf + Umluft



Allgemeine Empfehlungen

Beim Dämpfen ist es notwendig, das Gargut über den Boden des Behälters zu halten, damit es nicht in das kondensierende Wasser eintaucht. Wählen Sie aus den unten auf der Seite abgebildeten Konfigurationen diejenige aus, die für die Menge und Größe der Lebensmittel am besten geeignet ist.

Art der Lebensmittel	Menge	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Huhn (ganz)	1200 g	200	65 - 70	Mit Öl bepinseln
Hühnerbrüste	350 g	130	25 - 30	
Ente (ganz)	2000 g	180	130 - 150	
Roastbeef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	Blutig Gut durch
Schweinebraten	1000 g	180	80 - 100	Mit Öl bepinseln
Fisch (z. B. Forelle)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 Fische
Thunfischsteaks	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 Steaks
Spargel (grün)	400 g	130	30 - 40	Weißer Spargel kocht in weniger Zeit (20-30 Min)
Karotten	300 g	130	30 - 40	
Brot (weiß)	1000 g	180	45 - 60	2 pezzi, 500 Gramm



HINWEIS: Das spezielle Gitter zum Einsetzen in das Pyrex-Blech gehört nicht zum mitgelieferten Zubehör, kann aber separat erworben werden.

■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen: Dampf + Mikrowellen



Allgemeine Empfehlungen

Stellen Sie hohe Gefäße auf eine niedrige Ebene, nutzen Sie die oberen Ebenen für niedrige Gefäße.

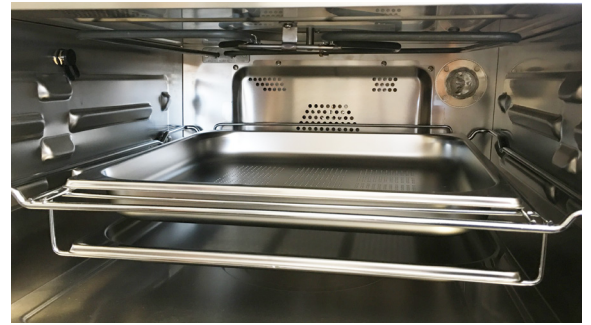
Wenn die Speisen direkt auf dem Gitterrost gelegt werden, stellen Sie ein Pyrex-Auffangblech darunter, um Garflüssigkeiten und Spritzer aufzufangen und den Reinigungsaufwand zu verringern. Überprüfen Sie den Gargrad: Drehen oder wenden Sie die Teile und/oder ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf.

Art der Lebensmittel	Menge	Leistung Mikrowelle	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	Eine Pyrex-Pfanne verwenden. Sofort die Brühe in den Behälter geben (gleiches Gewicht wie der Reis)
Fisch (Seebrasse, Wolfsbarsch)	800 g	270 W	85	5 - 6	Das gelochte Blech einfetten, bevor der Fisch hineingelegt wird. Die Haut an mehreren Stellen einstechen
Garnelen / Scamp	500 g	270 W	85	2 - 3	

Art der Lebensmittel	Menge	Leistung Mikrowelle	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Kartoffeln - Karotten - Zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	Die Kartoffeln schälen und das Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden
Blumenkohl/Brokkoli	500 g	500 W	95	6 - 8	in gleichmäßige Stücke schneiden
Hackbraten	900 g	500 W	90	10 - 12	



Anordnung für hohe Lebensmittel



Anordnung für flache Lebensmittel

■ REINIGUNG - PFLEGE - WARTUNG



- Reinigung

VORSICHT!

Bitte beachten Sie die Kapitel zur Sicherheit.

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen, mit warmer Seifenlauge angefeuchteten Tuch.
- Zur Reinigung von Metalloberflächen verwenden Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Flecken leichter entfernen.
- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie das Backofenzubehör nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es gründlich ab. Verwenden Sie ein weiches, mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes Tuch.

Bauteile aus Edelstahl

- Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Schwamm.
- Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle, Säuren oder Scheuermitteln, die die Oberfläche des Backofens beschädigen könnten.
- Reinigen Sie das Bedienfeld des Backofens unter Beachtung der gleichen Vorsichtsmaßnahmen.

Reinigung der Türdichtung

Prüfen Sie die Türdichtung regelmäßig. Die Türdichtung befindet sich um den Rahmen des Garraums.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Türdichtung beschädigt ist.
- Wenden Sie sich an den Kundendienst.

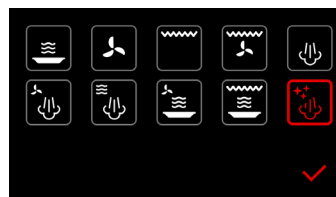
Zur Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte die allgemeinen Reinigungshinweise.

Dampfreinigungsvorgang

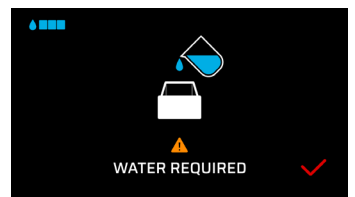
Bei diesem Vorgang wird Dampf verwendet, um das Entfernen von Fett und Speiseresten aus dem Backofen zu erleichtern.

1. Wählen Sie die Funktion - Dampfreinigungsvorgang.
2. Füllen Sie den Behälter mithilfe des entsprechenden Bechers.
3. Die Temperatur beim Vorgang beträgt 90°C und die empfohlene Dauer ist 15 Minuten.
4. Lassen Sie das Gerät nach dem Reinigungsvorgang abkühlen.
5. Reinigen Sie nach dem Abkühlen die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

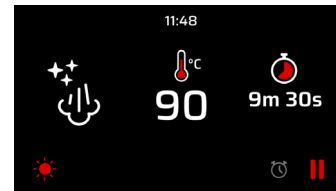
1



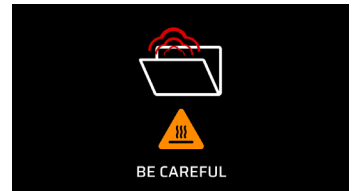
2



3

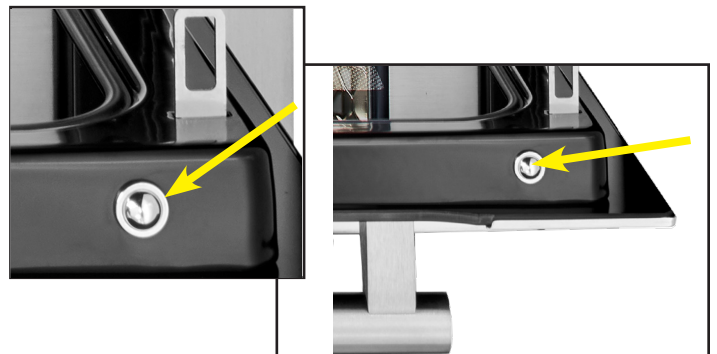


4



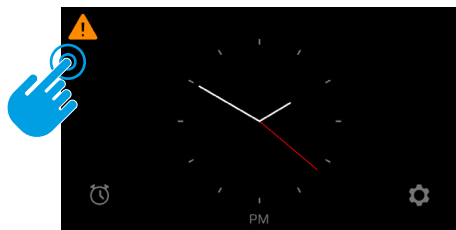
- Wartung

SCHMIERHINWEISE FÜR DIE TÜRGLEITKUGELN

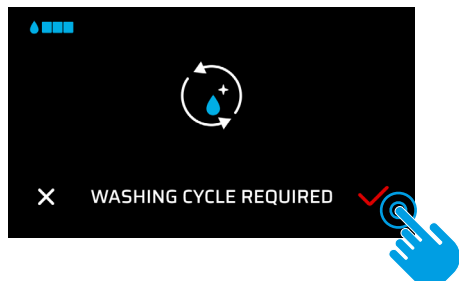


Es ist empfehlenswert, die beiden Gleitkugeln an der Backofentür (siehe Foto) einmal im Monat mit Maschinenöl oder Silikonspray zu schmieren, damit sie nicht verhärten und die Tür mühelos geöffnet werden kann.

- Behälterentleerung und -spülung

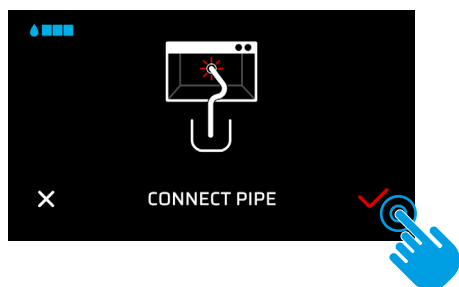


Beim ersten Einschalten erscheint das gelbe Warndreieck auf dem Display. Wenn Sie die Tür öffnen und das Display berühren, erscheint die Meldung



Wenn Sie den Reinigungsvorgang nicht durchführen möchten, berühren Sie einfach das X-Symbol und das gelbe Dreieck verschwindet. Sie können ihn nachträglich ausführen, indem Sie nach dem Öffnen des Einstellungsmenüs die entsprechende Schaltfläche auswählen.

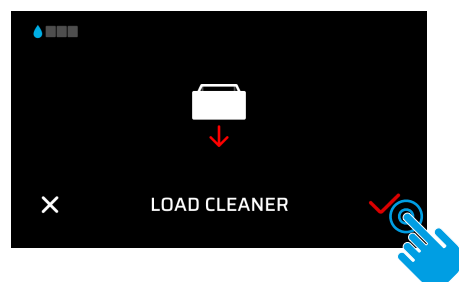
Wenn Sie mit dem Reinigungsvorgang fortfahren möchten, drücken Sie die Bestätigungstaste und auf dem Display erscheint



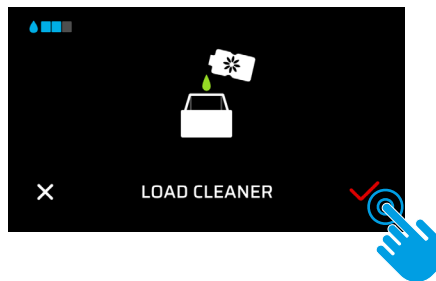
Stecken Sie dazu den mitgelieferten Gummischlauch über die Metalltülle, die aus der Rückwand des Garraums unterhalb des gelochten Bereichs herausragt. Stecken Sie das andere Ende des Schlauchs in einen Auffangbehälter mit einem Fassungsvermögen von 1L (z.B. den mitgelieferten Becher). Drücken Sie nun die Bestätigungstaste für die Entleerung (die Pumpe startet).



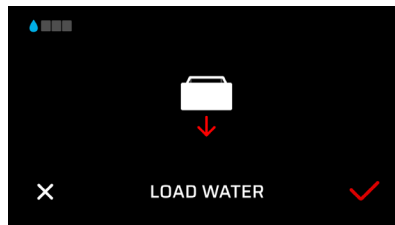
Nach dem Entleeren des Behälters erscheint ein Hinweis, Entkalkungslösung (5%ige Zitronensäure oder ein Päckchen Kalkentferner für Kaffeemaschinen oder Bügeleisen) ins Gerät zu geben. Für eine vollständige Reinigung verwenden Sie 1L Lösung.



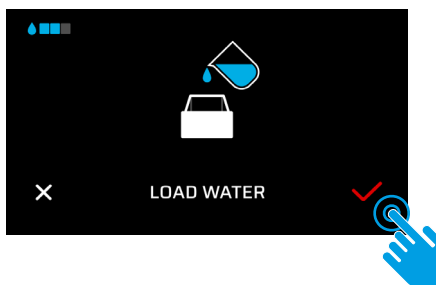
Durch Öffnen der Schublade und Bestätigen wird das Bild folgendes:



Durch Drücken der Bestätigungsschaltfläche wird die Pumpe erneut gestartet und der Behälter sowie der Wasserkreislauf werden gespült. Wenn der Behälter leer ist, spülen Sie ihn mit Wasser aus (1L): Am Bildschirm erscheint:



Bei erneutem Öffnen der Schublade und Drücken der Bestätigungsschaltfläche erscheint auf dem Display:

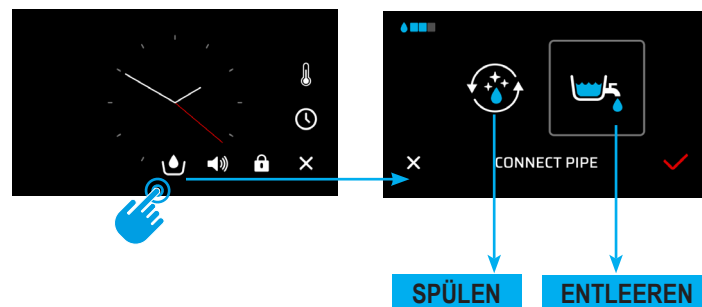


Füllen Sie den Behälter vollständig und drücken Sie auf "Bestätigen", um die Pumpe zu starten und mit der endgültigen Entleerung zu beginnen. Nach Vorgangsabschluss (der Vorgang dauert etwa zehn Minuten) erscheint am Display:



Wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist, können Sie das Gerät durch Drücken der Bestätigungsschaltfläche normal benutzen.

Das Spülen und Entleeren des Behälters kann jederzeit durch Drücken der Einstellungsschaltfläche im entsprechenden Menü vorgenommen werden.



Bedeutung der Warnhinweise zum Wasserkreislauf



Diese Warnmeldung erscheint, wenn der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird. Sie hat nur informativen Charakter und ermöglicht den normalen Betrieb des Geräts, auch wenn kein Spülvorgang durchgeführt wird.



Diese Warnmeldung erscheint 7 Tage nach der letzten Befüllung des Behälters

und fordert Sie auf, den Behälter zu entleeren, um einen Wasserverfall zu vermeiden. Sie hat nur informativen Charakter und ermöglicht den normalen Betrieb des Geräts, auch wenn keine Entleerung erfolgt. Es ist jedoch ratsam, den Behälter nach jedem Garvorgang zu entleeren, um den nächsten mit frischem Wasser zu beginnen. Sarebbe tuttavia consigliabile svuotare il serbatoio dopo ogni cottura per iniziare quella successiva con un carico di acqua fresca.



Diese Warnmeldung erscheint, nachdem der Kessel 80 Stunden lang in Betrieb war (Dampf- und kombinierte Dampffunktionen). Von diesem Zeitpunkt an können nur noch 10 weitere Garvorgänge mit Dampf durchgeführt werden: Wenn anschließend kein Spülvorgang durchgeführt wird, können die Funktionen mit Dampf gewählt werden, aber beim Einschalten erscheint eine Fehlermeldung und der Garvorgang kann nicht beginnen.

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

BACKOFEN

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Backraum fachada y puerta	Es wird empfohlen den Backofen nach jedem Gebrauch zu säubern. Der Schmutz kann somit leichter gereinigt werden und mehrfaches Einbrennen bei hohen Temperaturen wird verhindert. Alle abnehmbaren Teile herausnehmen und getrennt mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen. Der Backraum mit einem mit einer Wasser-Ammoniak-Mischung befeuchtetem Tuch zu reinigen, dann abspülen und trocknen. Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts und die Türdichtungsf lächen mit einem weichen Tuch unter Verwendung von lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel..	Keine Dampfreiniger für das Säubern des Backraums benutzen. Keine scheuernden/ korrosiven Reinigungsmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür benutzen, da die Oberflächen beschädigt werden und zu Bruch gehen könnten
Blech	In warmes Wasser mit Neutralseife legen und nach dem Waschen abtrocknen.	Die Speisereste sofort nach dem Gebrauch entfernen.
Gitter	Mit warmem Wasser und nicht scheuernden Putzmitteln oder einem geeigneten Fettlöser reinigen	Bei hartnäckiger und eingetrockneter Verschmutzung sollten die Roste einige Stunden eingeweicht werden, bevor man mit der Reinigung beginnt.

FRONTABDECKUNG

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

■ REINIGUNG UND WARTUNG - Austauschen der Glühbirne

VORSICHT!

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Vorsicht: Die Glühbirne und die Glasabdeckung der Lampe können heiß

sein. Legen Sie ein weiches Tuch auf den Boden des Garraums. Das verhindert die Beschädigung der Glasabdeckung und des Garraumbodens. Verwenden Sie immer den gleichen Glühbirnentyp.

Austauschen der Glühbirne

Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.

- Reinigen Sie die Glasabdeckung der Lampe.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine geeignete 25-W-Halogenglühbirne.
- Montieren Sie die Glasabdeckung der Lampe zurück.

■ PROBLEMLÖSUNGEN

- Allgemeine Probleme ACHTUNG!

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

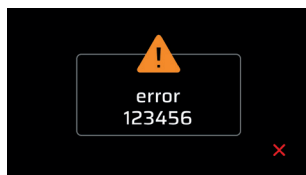
■ PROBLEMLÖSUNGEN - Fehlermeldungen

Systemfehler

Im Falle einer Störung werden folgende Fehlermeldungen auf dem Display angezeigt:

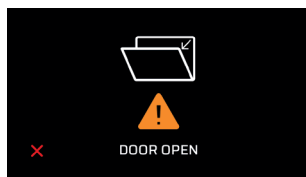
Beschreibung	Fehlernummer
Die Garraumsonde ist unterbrochen	00
Die Garraumsonde ist in Kurzschluss	01
Die Kesselsonde ist unterbrochen	02
Die Kesselsonde ist in Kurzschluss	03
Die Fleischsonde ist unterbrochen	04
Die Fleischsonde ist in Kurzschluss	05
Überhitzung	08
Der Kessel heizt nicht	09
Die Pumpe funktioniert nicht	10
Fehler beim Entleeren	14
Der Wasserkreislauf muss gespült werden	15
Der Tangentialventilator funktioniert nicht	16
Kommunikationsfehler	20

ANZEIGE EINES PROBLEMS



Bei Fehler das Gerät aus- und wieder einschalten.
Tritt der Fehler wieder auf, ist der Eingriff eines

HINWEIS TÜR OFFEN (WÄHREND DES KOCHVORGANGS)



Ofentür schließen.

■ INSTALLATION - Installationsanweisungen


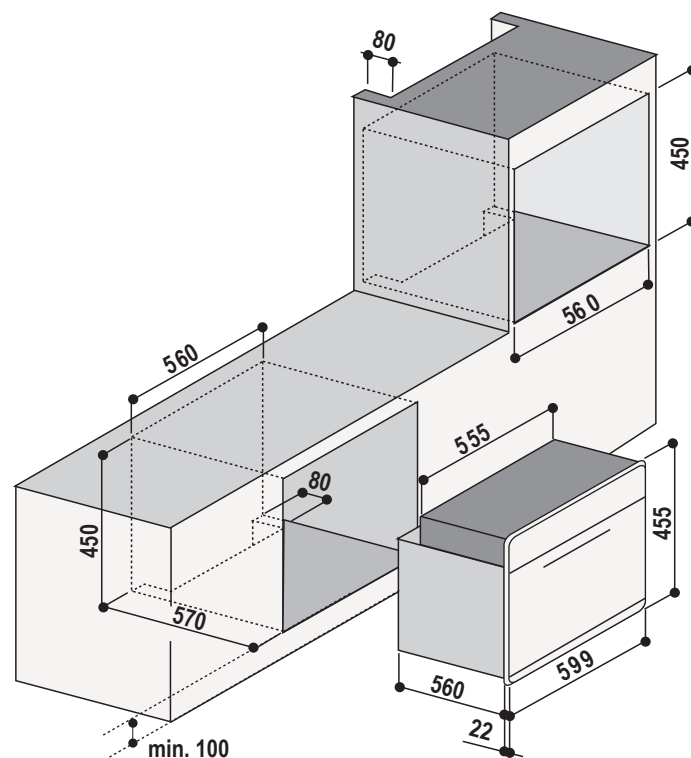

 Das Typenschild mit den Eigenschaften befindet sich auf dem Anschlag der Backofentür und ist bei offener Tür sichtbar. Es enthält alle erforderlichen Daten für die Installation wie zum Beispiel: Modell des Geräts, Nennspannung und Leistungsaufnahme. Zuerst die Aussparung im Möbelstück vermessen und kontrollieren,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

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



■ INSTALLATION - Stromanschluss

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

Normen für die Installation

Dieses Gerät ist mit folgenden Richtlinien konform:

RICHTLINIE EU2002/96/EEC (RAEE)

RICHTLINIE NIEDRIGSPANNUNG CEE 2014/35/EU

RICHTLINIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 2014/30/EU

VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Berührung mit Lebensmitteln)

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

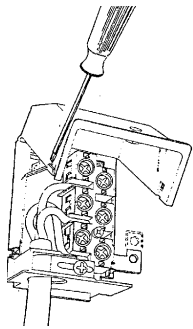
Vor Anschluss des Geräts ans Stromnetz ist zu prüfen, ob:

- das Überspannungsventil oder die Steckdose der elektrischen Spannung des Gerätes standhält (siehe Typenschild), und
- die Stromversorgungsanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist. Das Gerät wird mit einem Stromkabel ohne Stecker geliefert: Beim Anschluss ist zu berücksichtigen, dass das gelb-grüne Kabel die Erdungsleitung ist, das niemals unterbrochen werden darf.

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

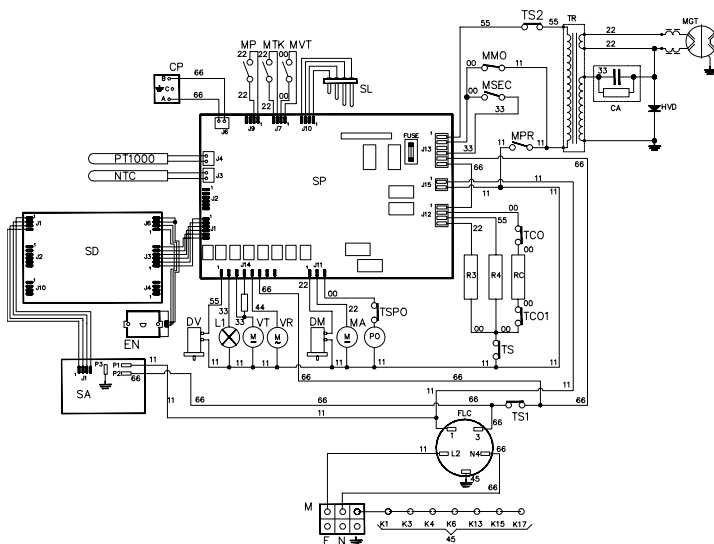
Für den direkten Anschluss ans Stromnetz ist Folgendes notwendig:

- Das Begrenzungsventil und die Hausanlage müssen der Spannung des Gerätes (siehe Kennschild) standhalten können.
- Die Stromversorgungsanlage muss über eine wirksamen Erdung verfügen.
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit einer Mindestöffnung von 3mm muss nach Installation des Geräts leicht zugänglich sein.



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

■ Schaltplane



Legende


F	Phase	TS2	Sicherheitsthermostat auf der Phase 120 °C
N	Neutralleiter	TCO	Sicherheitsthermostat auf der Phase 318 °C (TCO)
M	Klemmleiste	TCO1	Sicherheitsthermostat auf der Phase 318 °C (TCO)
FUSE	Sicherung 10A	TSP0	Sicherheitsthermostat auf Phase 90 °C
FLC	LC-Filter	MSEC	Sekundärer Mikroschalter
L1	Backofenlicht	MMO	Mikroschalter vom Display
SA	Stromversorgungsplatine	MPR	Primärer Mikroschalter
SD	Displayplatine	MP	Tür-Mikroschalter
SP	Leistungsplatine	MTK	Mikroschalter für Wasserbehälter
EN	Einstellencoder	MVT	Mikroschalter für Tangentialventilator
CP	Anschluss des Kochfühlers	00	Schwarz
SL	Wasserstandssensor	11	Braun
DM	Mikrowellen-Dumper	22	Rot
DV	Dampf-Dumper	33	Weiß
PD	Pumpe	44	Gelb
VR	Radialventilator	45	Gelb-Grün
VT	Tangentialventilator	55	Grau
RC	Kesselwiderstand	66	Blau
R3	Grillwiderstand	K1	Klemmleisten-Erdungskabel
R4	Rundwiderstand	K3	Erdungskabel für radialen Antrieb
PT1000	Kesselfühler PT1000	K4	Erdungskabel für runde Klemmleiste
NTC	NTC-Garraumfühler	K6	Erdungskabel für Backofenbeleuchtung
MGT	Magnetron	K13	Erdungskabel für Grillwiderstand
TR	Hochspannungstransformator	K15	Erdungskabel für Rahmen
HVD	Hochspannungsdiode	K17	Erdungskabel für Stromversorger
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Antennenantrieb		
TS	Sicherheitsthermostat auf der Phase 135 °C		
TS1	Sicherheitsthermostat auf der Phase 135 °C		

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Eigenschappen van de apparaten

Het typeplaatje, dat is weergegeven op het voorblad, bevindt zich op de afsluiting van de ovendeur en is zichtbaar als de ovendeur openstaat.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.

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

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

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

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

B. gebruik het apparaat nooit op blote voeten;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Zorg ervoor dat het apparaat totdat het als afval wordt verwerkt, uit de buurt blijft van kinderen.

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

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

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

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

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

23. Gevaar voor stikken.

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

24. Gevaar voor brandwonden

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

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

25. Gevaar voor verwondingen.

L- De deur kan een max. gewicht dragen van 8 kg. Kinderen kunnen zich ook verwonden aan een geopende deur. Zorg ervoor dat ze niet leunen

tegen de open deur, er niet op gaan zitten of eraan gaan hangen

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

27. Let op: zich ervan vergewissen of het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp te vervangen teneinde de kans op elektrische schokken te vermijden.

■ VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN DE ENERGIE VAN MICROGOLVEN

28. Probeer deze oven niet te laten werken met geopende deur want dit kan schadelijke blootstelling aan microgolven veroorzaken. Het is belangrijk de veiligheidsvergrendelingen niet te beschadigen of te schenden. Zet geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en laat geen vuil of resten van schoonmaakproducten op de afdichtingen zitten.

29. WAARSCHUWING: Gebruik de oven niet als die beschadigd is. Het is bijzonder belangrijk dat de deur van de oven goed wordt gesloten en er geen schade is aan (1) de deur (verbogen), (2) de scharnieren en de vergrendelingspallen (gebroken of losgekomen), (3) de afdichtingen op de deur en de afdichtoppervlakken. Als de deur en de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij wordt gerepareerd door een daarvoor bevoegd verklaarde monteur (opgeleid door de fabrikant of door de klantenservice).

30. WAARSCHUWING: Voor iedereen die geen geschikte opleiding heeft gehad om onderhoud of reparaties uit te voeren, is het gevaarlijk om beveiligingen tegen blootstelling aan microgolven te verwijderen. Tijdens de installatie, het onderhoud of de reparatie, mag het apparaat niet aangesloten zijn op het stroomnet. Maak de buitenkant van het apparaat nooit open. Schending van elektrische aansluitingen, componenten of mechanische onderdelen is zeer gevaarlijk voor de gebruiker en kan problemen met het apparaat veroorzaken.

31. WAARSCHUWING: Verwarm geen vloeistoffen of ander eten in hermetisch gesloten dozen, bekertjes of flessen die kunnen ontploffen.

32. Als de oven als magnetron werkt, is hij bedoeld om eten en drank op te warmen. Gebruik de magnetronfunctie niet om bloemen, kruiden, brood of andere ontvlambare materialen zoals sponzen, pantoffels, kussens of kussentjes voor aromatherapie, gevuld met kersenpitten, graan, lavendel of gel te verwarmen. Als u deze voorwerpen verwarmt, kunnen ze beginnen te branden en letsels veroorzaken omdat ze blijven branden ook nadat ze uit de oven worden gehaald.

33. OPGELET: als de gecombineerde werking van het apparaat wordt ingeschakeld, mogen kunden het alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene wegens de hoge temperaturen die worden veroorzaakt.

34. Als u de functie "Alleen MAGNETRON" gebruikt, mag u de oven (zonder eten erin) niet voorverwarmen. U mag de oven ook niet inschakelen als er niets in staat omdat dit vonken kan veroorzaken.

35. Voordat u de oven in gebruik neemt, controleert u of de instrumenten en dozen of borden die u gebruikt specifiek bedoeld zijn voor de magnetron (zie onze aanwijzingen op de volgende pagina's).

36. Tijdens het opwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk enzovoort) kan door een later kookmoment de inhoud onverwacht beginnen te koken aan het einde, overstromen en brandwonden veroorzaken. Om dit te voorkomen, moet u voordat u vloeistoffen opwarmt, er een plastic lepeltje in zetten of een glazen staafje. Wees in elk geval zeer voorzichtig.

37. Warm geen vloeistoffen met een hoog alcoholgehalte op, noch grote hoeveelheden olie, want die kunnen vlam vatten.

38. Als u babyvoeding opwarmt (in flessen of glas), moet u in de inhoud roeren of met de fles schudden en de temperatuur eerst controleren voordat u het aan de baby geeft omdat u anders brandwonden kunt veroorzaken.

39. Wij raden aan om in het eten te roeren of ermee te schudden om een gelijkmatige temperatuur te garanderen. Als u een sterilisatiemiddel voor kinderflessen gebruikt moet u voordat u de oven aanzet ALTIJD controleren of de fles gevuld is met de door de fabrikant voorgeschreven hoeveelheid water.

40. Alle magnetronovens zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming

met de geldende veiligheidsnormen en normen voor elektromagnetische compatibiliteit. Bij wijze van voorzorgsmaatregel raden fabrikanten van pacemakers aan om op een afstand van minimum 20 - 30 cm te blijven van een ingeschakelde magnetron om eventuele storingen van de pacemaker te vermijden. Als u om welke reden dan ook storingen vermoedt, schakelt u de magnetron onmiddellijk uit en neemt u contact op met de fabrikant van de pacemaker.

41. Als de oven oververhit raakt (langdurig gebruik of gebruik van lege oven enzovoort) kan de oven worden uitgeschakeld door een veiligheidsthermostaat. Nadat de oven is afgekoeld, begint hij weer normaal te werken.

42. Bereid of verwarm geen eieren in hun schaal in de magnetron want de schaal kan ontploffen, ook na afloop.

43. Vergeet niet dat bereidingstijden, opwarmingstijden en ontdooitijden van de magnetron vaak aanzienlijk korter zijn dan een werkwijze zonder magnetron. Te lange bereidingstijden droogt het eten uit en kan het laten verbranden.

■ BEREIDEN MET STOOM

44. Schakel de oven niet in als de bedekking op het lampje verwijderd is. Er kan stoom tegen de delen onder spanning komen en kortsluiting veroorzaken. Ook elektrische componenten kunnen beschadigd raken.

45. Als de oven achter een kastdeur is gemonteerd, mag de oven alleen werken met openstaande kastdeur.

Sluit de kastdeur alleen als het apparaat volledig is uitgeschakeld en afgekoeld.

46. - Open de deur op het apparaat niet tijdens bereidingen met stoom. Er kan stoom uitkomen..

■ EERSTE INBEDRIJFSTELLING

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








• Is de aangegeven tijd verstreken dan is de oven klaar voor de eerste bereiding.

• Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.

• Dergelijke handeling heeft een negatieve invloed op het rendement van het apparaat en kan de email beschadigen.

• Alle hulpstukken die in direct contact komen met de spijzen dienen voor het gebruik zorgvuldig schoongemaakt te worden met geschikte producten.

■ DISPLAY - Legende iconen

	Breken
	Start
	°C - °F
	Vergrendeling scherm
	Bevestig
	Instellingen
	Instellingen

	Home
	Lamp
	Timer
	Uitgang - Einde
	Klok
	Instellingen bevestigen
	Uitschakelen

■ GEBRUIKSAANWIJZING

Instellingen



Home: beginpagina van de display


- 1 = Geeft toegang tot het settingscherm van de holte
- 2 = Laat toe de timer in te stellen.
- 3 = Geeft onmiddellijke toegang tot de instellingen

 = Opgelet bij de eerste inwerkingstelling: spoelfase noodzakelijk (**belet de werking niet indien niet uitgevoerd**) *

OPM: De gele driehoek verdwijnt:

A - alleen als er wat water in de tank wordt gedaan en vervolgens volledig leeggemaakt. * (als niet wordt gereinigd/leeggemaakt, werkt de oven normaal maar blijft de gele driehoek zichtbaar).

B - nadat u de gele driehoek heeft aangeraakt en de deur heeft geopend, verschijnt op het display het volgende. Door aanraking van het symbool

 in de hoek linksonder verdwijnt de driehoek.

(De driehoek verschijnt weer na een stroomonderbreking)



* Lees voor het leegmaken en spoelen van de tank het hoofdstuk "REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD".

Instellingen

- 4 = Keuze van gradenschaal (°C or °F).
 - 5 = Instellen van het uur
 - 6 = Om een functie af te sluiten of te beëindigen
 - 7 = Vergrendelscherm.
 - 8 = Om te ontgrendelen Touch op het display gedurende 10 seconden
 - 9 = Hiermee kunt u het volume van het akoestische signaal instellen en optioneel een geluid wanneer u het display aanraakt.
 - 9a = Om het spoelen of leegmaken van de tank te selecteren
- #### Een timer instellen
- 10 = De tijd verhogen of verlagen.
 - 11 = Bevestigen eens gewenste tijd ingesteld is. Een geluidsignaal geeft het einde aan.
 - 12 = Bevestigen en terugkeren naar beginpagina.
 - 13 = Numerisch toetsenbord

Bakken

- 14 = De bereidingsfunctie kiezen

14.1 = Lamp (aan of uit)

14.2 = Home (terug naar beginscherm).

15 = Bereidingstemperatuur instellen

15a = Twee mogelijkheden om temperatuur in te stellen:

- Bewegen over programmeerzone
- met + of -

15b = Keuze bevestigen

16 = Bereidingstijd en geprogrammeerd starten instellen

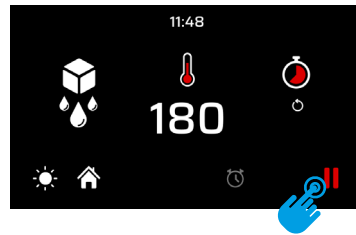
16a = Bereidingstijd instellen

16b = Weergave uur einde bereiding

16c = Aanvangsuur instellen

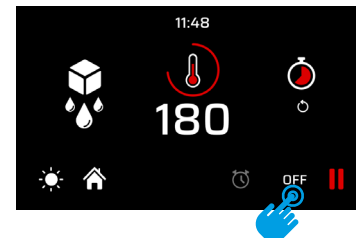
16d = Instellingen bevestigen.

■ BEREIDINGSPROCES



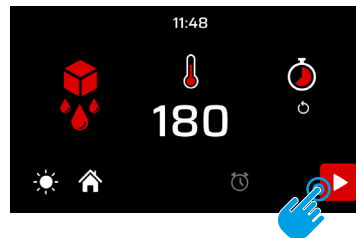
HOLTE GESET

Eénmaal de holte geset is (bereidingsfunctie, temperatuur en timer ingesteld) bevestigen om voorverwarmen te starten. De display schakelt over naar de modaliteit voorverwarming



VOORVERWARMINGSFASE

Er zijn 4 niveau's die toelaten het voorverwarmingsproces op te volgen. Het rode deel zal progressief verhogen tot volledige opvulling display. Als er geen bereidingstijd is ingesteld, kunt u de bereiding opschorten (met de toets PAUZE) of beëindigen door te drukken op

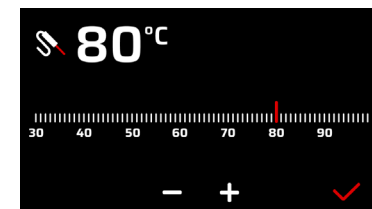


EINDE VOORVERWARMING

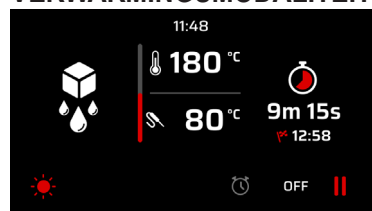
Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, zal de display rood worden wijzend op het einde van de voorverwarmingsfase en het begin van de kookfase. Indien een bereidingstijd ingesteld werd zal de oven automatisch uitschakelen bij het verstrijken van de tijd.


■ BEREIDING MET VLEESSONDE

SELECTIEKNOP TEMPERATUUR SONDE



VERWARMINGSMODALITEIT MET SONDE



 Als u de temperatuurvoeler gebruikt, verschijnt het veld voor de instelling daarvan hieronder en eindigt de voorverwarmingsfase zodra de voor de voeler ingestelde temperatuur wordt bereikt. **OPGELET: gebruik alleen de voor dit product aanbevolen temperatuurvoeler.**

■ ICOON



Functie magnetron

Deze functie is bijzonder aanbevolen om eten of kant en klare gerechten snel op te warmen of te ontdooien. U kunt er ook groenten, vis en bepaalde zoetigheden mee bereiden. Deze werkwijze is ook handig om boter zacht te laten worden, chocolade te smelten, delicate taarten te laten ontdooien.



Geventileerde multipla-bereidingen (convectie)

Met deze functie kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd op meerdere niveaus worden bereid zonder dat de geuren zich met elkaar mengen. U kunt lasagne bereiden, pizza, croissants en brioches, zandtaarten, taarten enzovoort.



Grillen met gesloten deur

Deze functie is geschikt om snel maar grondig te grillen, om te gratineren en allerlei vlees te braden, filet, steak, vis en ook groenten te grillen. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan. Om kleine gerechten te bereiden in het middelste gedeelte van het rooster en brood te roosteren.



Grillen met ventilatie

Hiermee grilt u snel en grondig maar met een aanzienlijk lager energieverbruik. Deze functie is aanbevolen voor vele gerechten, zoals: varkensribbetjes, worst, spietjes met varkensvlees en ander vlees, wild, gnocchi alla romana enzovoort. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan.



Bereiden met stoom

Met deze functie bereidt u gerechten die vacuüm zijn verpakt (sous vide) op lage temperaturen zodat de kleuren, de uniformiteit en de originele consistentie wordt behouden. Perfect om groenten, vis en andere delicate voedingsmiddelen te bereiden.



Gecombineerde bereiding stoom + convectie

Voor ovenbereidingen maar met het voordeel van stoom. Gebruik deze functie om de bereiding minder lang te laten duren en vitamines en andere voedingsstoffen te vrijwaren. Stel hiervoor een temperatuur in tussen 130°C en 230°C.



Gecombineerde bereiding stoom + magnetron

Deze bereidingswijze is de meest geschikte om alle voordelen te behouden van bereiden met stoom en tijd te besparen. Deze methode is vooral geschikt voor risotti, groenten, ovenschotels, gehakt en aardappelpuree.



Gecombineerde bereiding convectie + magnetron

Deze bereidingswijze is de meest geschikte voor varkensgebraad en kop waarbij het vlees mals en zacht blijft en niet uitdroogt. Hiermee wordt tot 40-50% tijd bespaard.



Gecombineerde bereiding grill + magnetron

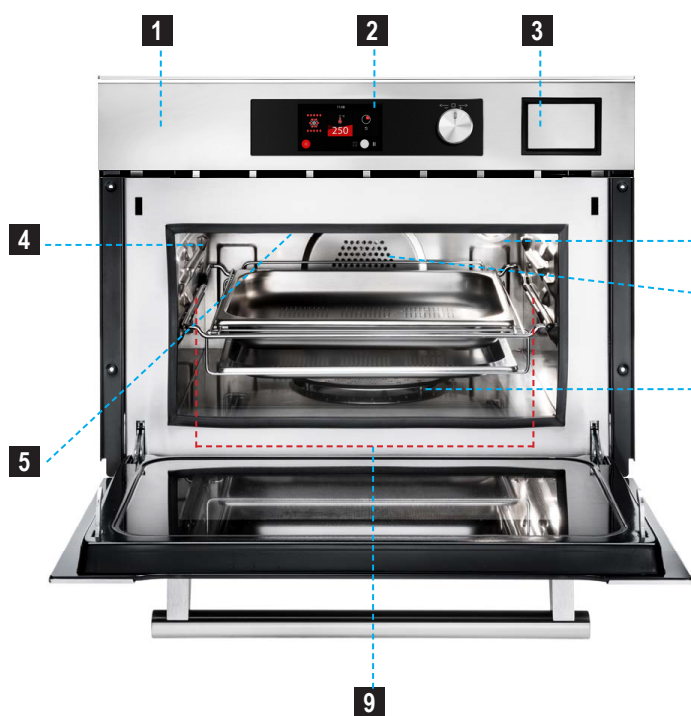
Dit is de bereidingswijze die het meest geschikt is om zo snel mogelijk gezinshoeveelheden gegratineerde gerechten te bereiden (bijvoorbeeld aardappelen en kaas), ovenschotels, groenten. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan.



Reinigingscyclus met stoom

Dit is een specifiek programma om het vuil in de oven zacht te maken zodat het gemakkelijker kan worden verwijderd zonder chemische producten of schuurmiddelen. Dit programma duurt 15 minuten.

■ BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1 BEDIENINGSPANEEL

2 DISPLAY TOUCH TFT

3 WATERKUIPJE

4 STOPCONTACT VOOR DE WARMTEVOELER

5 GRILL

6 LAMPJE VAN DE OVEN

7 VENTILATOR EN CONVECTIEWEERSTAND

8 VERWARMINGSKETEL MET DEKSEL

9 ROOSTERSTEUNEN

- Meegeleverde accessoires



Rooster
Voor pannen, schalen en gebraad



Glazen druppelplaat
Gebruikt voor de werkwijze magnetronbereidingen



Temperatuurvoeler
Om klikjes en gerechten op te warmen en te bereiden met selectie van de interne temperatuur



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

- Set voor bereidingen met stoom



houder voor 2 speciale schalen::



- geperforeerde druppelplaat zodat de stoom het eten bereikt



- ondiepe druppelplaat om het condenswater op te vangen dat naar onder druppelt



Siliconen buisje dat samen met de kan wordt gebruikt om de tank leeg te maken

- Accessoires voor de bereidingen

Geperforeerde druppelplaat (wanneer nodig):

- Monteer de druppelplaat in het draagframe zoals op de illustratie.



- Til het voorste gedeelte van het draagframe op en duw het naar binnen voorbij de hoek.



Opm: de rand waarnaar de rode pijl wijst, is naar boven gericht en toont de achterkant van het draagframe.



- Volledig draagframe met gemonteerde druppelplaten



- Glazen Pyrex druppelplaat

Als u de glazen druppelplaat gebruikt, plaatst u die in het bovenste gedeelte van het draagframe (de schaal eronder is niet nodig). Het draagframe in de oven plaatsen zoals op de illustratie.

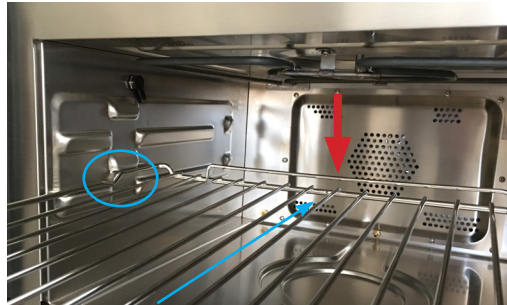


- Rooster

Til het voorste gedeelte van het rooster op en duw het naar binnen voorbij de hoek.

Kies de gewenste hoogte voor de bereidingswijze.

Opn: de rand waarna de rode pijl wijst, is naar boven gericht en toont de achterkant van het rooster.



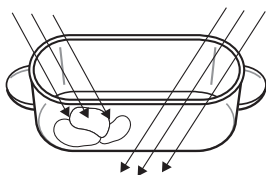
■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Magnetron



Werking

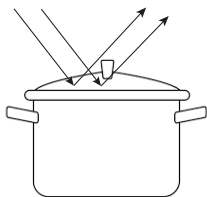
Nel forno è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche. Queste onde si distribuiscono uniformemente nel vano cottura e vengono inoltre riflesse dalle pareti che sono in metallo. In questo modo raggiungono gli alimenti da tutti i lati. Affinché le microonde possano giungere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

Non utilizzare quindi recipienti in metallo o dotati ad esempio di decorazioni metalliche. Il metallo riflette le microonde e genera scintille; le microonde non vengono assorbite. Esse invece penetrano direttamente nei cibi attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Le molecole che costituiscono il cibo, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, che dai bordi delle pietanze si propaga verso l'interno. Il riscaldamento si genera quindi quasi contemporaneamente in tutto il cibo posto nel forno.



Voordelen

Meestal kan eten in de magnetron zonder of met heel weinig toegevoegde vloeistoffen of vetten worden bereid. Zodra de bereiding wordt stopgezet of de deur van het apparaat wordt geopend, houdt ook de productie van microgolven op. Tijdens de bereiding biedt de gesloten deur voldoende beveiliging tegen naar buiten komende microgolven.



- HANDIGE TIPS

Algemeen:

Voedingsmiddelen uit verpakkingen en bakjes van aluminium of metaal halen voordat u ze bereidt. Laat nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, de voedingsmiddelen enkele minuten rusten (raadpleeg de tabellen: rusttijden).

Bereiden:

Bereid indien mogelijk de voedingsmiddelen afgedekt met materiaal dat geschikt is voor de magnetron (bijvoorbeeld plastic folie of deksels). Voedingsmiddelen onbedekt laten als u een korst erop wenst. Laat de voedingsmiddelen niet te lang garen met te hoge vermogens of te lange bereidingstijden. Ze kunnen hierdoor uitdrogen, verbranden of vlam vatten op bepaalde punten.

Gebruik dit apparaat niet om slakken of eieren in hun schalen te garen: ze kunnen ontploffen. Als u eieren bakt, doorprik dan eerst de dooiers.

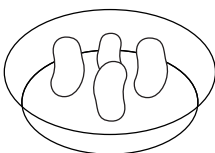
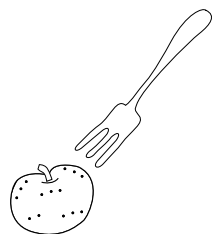
Doorprik alle voedingsmiddelen met een "huid" of "schil" zoals aardappelen, tomaten, worst, meerdere keren met een vork voordat u ze bereidt zodat ze niet kunnen ontploffen. Voor gekoelde of bevroren voedingsmiddelen moet u een langere bereidingstijd instellen. In gerechten met een saus moet u af en toe roeren. Vrij stevige groenten zoals worteltjes, erwten of bloemkool, moeten in wat water worden bereid.

Draai halverwege de bereiding de grootste stukken om.

Snijd groenten zo veel mogelijk in stukken van gelijke grootte. Als u meerdere porties van eenzelfde gerecht bereidt, zoals gekookte aardappelen, leg ze dan in een cirkel in een ovenschaal voor een gelijkmatige bereiding. Gebruik grote borden. Gebruik geen porceleinen, geglazuurde of aardewerken pannen met een niet geëmailleerde bodem of met kleine gaatjes erin, bijvoorbeeld in de handvaten. Vocht dat in de gaatjes komt, kan dit soort servies doen breken als het heet wordt.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien:

Leg het eten op een omgekeerd bordje op een doos of op een hiervoor bedoeld accessoire zodat het vocht niet in aanraking blijft met het eten maar ook de oven niet vuilmaakt. Draai het eten om halverwege de ontdooitijd. Als dit kan, maakt u de al ontdooide stukken los om ze te verwijderen.



- Pannen/Materiaal voor magnetrons

	Magnetron			Oven/Grill
	Ontdooien	Opwarmen	Bereiden	
• Glas en hittebestendig porcelein (zonder metalen componenten, zoals bijvoorbeeld Pyrex, hittebestendig glas)	•	•	•	•
• Glas en niet vlambestendig porcelein 1)	•	-	-	-
• Schalen, glas en keramisch glas van hittebestendig/vriesbestendig materiaal (bijvoorbeeld Arcoflam)	•	•	•	•
• Geglazuurd aardewerk 2), aardewerk 2)	•	•	•	-
• Plastic bestand tegen hitte tot 200°C 3)	•	•	•	-
• Karton, papier	•	-	-	-
• Folie voor levensmiddelen	•	-	-	-
• Bereidingszakjes met een sluiting die geschikt is voor de magnetron 3)	•	•	•	-
• Druppelplaten van metaal, bijvoorbeeld email, gietijzer	-	-	-	•
• Zwart gelakte of met siliconen beklede schalen 3)	-	-	-	•
• Metalen bakplaat	•	•	•	•
• Kant-en-klare gerechten in verpakking	•	•	•	•

Kant en klare gerechten:

Gerechten die al bereid zijn en in metalen of plastic dozen met een metalen deksel zitten, mogen worden ontdooid of opgewarmd in de magnetron maar alleen als op de dozen het symbool staat dat signaleert dat ze geschikt zijn voor magnetrons.

U moet de instructies van de fabrikant volgen die op de verpakking staan (bijvoorbeeld het metalen deksel verwijderen en het plastic folie doorprikken).ica).

1. Zonder metaal of met zilver, goud of platinum vergulde decoraties
2. Zonder componenten van quartz of metaal of email met metaal
3. De aanwijzingen van de fabrikant volgen

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Bereiden met stoom



- Voordelen

Garen met stoom in de oven heeft diverse voordelen, zoals een diëtetische en gezondere bereiding. Het gerecht gaart met vochtige hitte dankzij het water. Dit betekent dat geen te hoge temperaturen nodig zijn en zowel de mineralen als de vitaminen worden gespaard. Met dit proces worden ook zowel de smaak als het aroma van alle soorten voedingsmiddelen perfect behouden. En ander niet te verwaarlozen aspect is het feit dat als u met stoom bereidt u geen olie en vet hoeft te gebruiken. Daarom is dit de beste bereidingswijze voor groenten, maar ook voor vis omdat alle voedingswaarden perfect worden behouden. Deze bereidingswijze is minder geschikt voor vlees. Om vlees goed te bakken, heeft het veel hogere temperaturen nodig om de zogenaamde "vleessappen" niet te verliezen. Met stoom gegaarde gerechten zijn allemaal smakelijk maar toch licht en vetvrij. Dit is dus de ideale oplossing voor wie een gezonde en evenwichtige levensstijl nastreeft, ook aan tafel.

- Werking

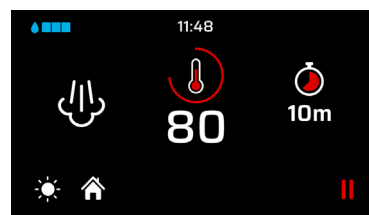
Om met stoom te bereiden, moet de tank minstens tot aan het streepje voor de minimum hoeveelheid water worden gevuld. Hiervoor duwt u de lade in (vullade) op het bedieningspaneel vooraan, zodat het loskomt; trek het eruit tot op de aanslag. Giet nu met de maatbeker het water in de lade en houd het pictogram op het display in het oog. Als u de lade eruit trekt, verschijnt op het display:



Tegelijkertijd schakelen ook alle andere segmenten voor het waterpeil in. **Gebruik alleen koud kraantjeswater; gebruik nooit gefilterd water (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen.**

- OPM

Als u de bereiding met stoom wenst in te stellen en de oven is heter dan gewenst, moet u wachten totdat de binnenkant van de oven afgekoeld is (wat in het midden op het display wordt gesignaleerd met afnemende temperatuurbalken). U kunt de tijdspanne voor de bereiding instellen, maar de tijd begint pas af te tellen nadat de oven is afgekoeld. Om de bereiding onmiddellijk te starten, moet de ingestelde temperatuur hoger zijn dan de temperatuur in de oven zelf. (OPM: voor bereidingen met stoom is de maximum temperatuur 100° C).



OPGELET!

- NGiet geen water rechtstreeks in de boiler op de bodem van de oven.
- Giet geen ontvlambare vloeistoffen of alcohol in het waterkuipje.
- Tijdens het vullen en naarmate het peil toeneemt, schakelen op het display functie-pictogrammen in en achtereenvolgens de segmenten minimum, gemiddeld en maximum. Zodra het maximum segment inschakelt, hoort u ook een akoestisch signaal.
- GIET GEEN WATER IN DE TANK NADAT DE OVEN GESIGNALEERD HEFT DAT DE TANK VOL IS.
- EVENTUEEL OVERTOLLIG WATER KAN RECHTSTREEKS IN DE OVEN ZELF TERECHTKOMEN EN DAN ERUIT LEKKEN.
- Verwijder eventueel water in de oven zelf met een spons of een doek.
- Sluit na het vullen de lade totdat u die hoort klikken: controleer of de melding TANK van het display verdwijnt.

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding grill + magnetron



Algemene tips: de thermostaat moet op 180°C staan.

Zet grote schalen of pannen onderaan, ondiepe schalen bovenaan (2 voorbeelden op de foto's). Als het eten rechtstreeks op het rooster ligt, zet u de pyrex druppelplaat eronder om vet en kookvocht op te vangen. De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

Type bereiding	Hoeveelheden	Vermogen magnetron	Temp. (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex schaal tijden voor niet gekookte pasta
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	tijden voor niet gekookte pasta
Gegratineerde pasta	1200 g	500 W	180	10 - 12	pasta moet eerst worden gekookt
Bloemkool met béchamelsaus	1000 g	800 W	180	13 - 18	ttijden voor rauwe groenten
Gegratineerde tomaten	800 g	500 W	180	15 - 20	bij voorkeur van gelijke grootte
Gevulde paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	bij voorkeur van gelijke grootte
Gegratineerde aardappelen	1300 g	500 W	180	18 - 23	vooraf bereide aubergines
Patate gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex schaal
Stukken kip	1200 g	500 W	180	30 - 35	halverwege de bereiding omdraaien
Spietjes	600 g	500 W	180	18 - 23	halverwege de bereiding omdraaien



Hoge pannen in de oven zetten
OPM.: de ronde schaal wordt niet meegeleverd.



Lage pannen in de oven zetten

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding convectie + magnetron



Algemene tips

Zet grote schalen of pannen onderaan, lage schalen bovenaan. Als het eten rechtstreeks op het rooster ligt, zet u de pyrex druppelplaat eronder om vet en kookvocht op te vangen. De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

Type bereiding	Hoeveelheden	Vermogen magnetron	Temp. (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Kip (hele kip)	1200 g	500 W	200	35 - 40	met olie bestrijken halverwege de bereiding omdraaien
Roast Beef (ontbeend)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	saignant bien cuit
Varkenspoot	1000 g	270 W	180	30 - 35	met olie bestrijken halverwege de bereiding omdraaien
Gehaktbrood	900 g	500 W	180	20 - 25	halverwege de bereiding omdraaien
Volledige vis	1200 g	270 W	210	30 - 35	gebruik bij voorkeur ovenpapier
Bevroren pizza Ø 28 cm	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	saignant bien cuit halverwege de bereiding omdraaien
Bevroren pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Amerikaanse pizza bevroren	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding stoom + convectorie



Algemene tips

Als u met stoom gaat, moet u het eten boven de bodem van de schaal of pan houden om te vermijden dat het in het condenswater terechtkomt. Kies uit de configuraties die onderaan op de pagina worden afgebeeld de meest geschikte configuratie voor de hoeveelheid en afmetingen van de voedingsmiddelen.

Type bereiding	Hoeveelheden	Type bereiding	Hoeveelheden	Opmerkingen
Kip (hele kip)	1200 g	200	65 - 70	met olie bestrijken
Kippenborst	350 g	130	25 - 30	
Eend (hele eend)	2000 g	180	130 - 150	
Gebraad	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	saignant bien cuit
Varkensgebraad	1000 g	180	80 - 100	met olie bestrijken
Vis (bijv. forel)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 vissen
Tonijnplakken	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 tranci
Asperges (groene)	400 g	130	30 - 40	witte aspergers zijn sneller gaar (20-30 min)
Worteltjes	300 g	130	30 - 40	
Brood (wit)	1000 g	180	45 - 60	22 stukken, 500 grammen



OPM.: het speciale rooster dat in de pyrex druppelplaat wordt gemonteerd, is niet inbegrepen in de meegeleverde accessoires en moet afzonderlijk worden aangekocht.

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding stoom + magnetron



Consigli generali

Posizionare i contenitori alti a un livello basso, usare i livelli superiori per i contenitori bassi.

Se il cibo e' posto direttamente sulla griglia in filo, inserire sotto la leccarda di pyrex per raccogliere i liquidi di cottura e gli schizzi e ridurre la necessita' di pulire. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessita'.

Type bereiding	Hoeveelheden	Vermogen magnetron	Type bereiding	Hoeveelheden	Opmerkingen
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	pyrex schaal gebruiken onmiddellijk bouillon toevoegen (hetzelfde gewicht als dat van de rijst)
Vis (zeebrasem, goudbrasem)	800 g	270 W	85	5 - 6	de geperforeerde druppelplaat invetten voordat u de vis erop legt de huid hier en daar doorprikken
Gamberi / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Patate - carote - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	de aardappelen schillen en de groenten in stukken van gelijke grootte snijden

Type bereiding	Hoeveelheden	Vermogen magnetron	Type bereiding	Hoeveelheden	Opmerkingen
Bloemkool / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	in stukken van gelijke grootte snijden
Gehaktbrood	900 g	500 W	90	10 - 12	



Hoge pannen in de oven zetten



Lage pannen in de oven zetten

■ REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD



- Reinigen OPGELET!

Lees de hoofdstukken die aan de veiligheid zijn gewijd.

- Reinig de voorkant van het apparaat met een zachte doek en lauw sop.
- Reinig metalen oppervlakken met een normaal reinigingsproduct.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vlak na het gebruik worden vlekken gemakkelijker verwijderd.
- Verwijder hardnekkig vuil met speciale producten voor ovens.
- Reinig na elk gebruik de ovenaccessoires en laat ze zeer goed drogen. Gebruik een zachte doek die u bevochtigt met lauw sop.

Delen van roestvast staal

- Reinig de oven deur alleen met een vochtige spons.
- Droog de deur met een zachte doek.
- Gebruik geen staalspons, zuur of schuurmiddelen die de oppervlakken van de oven kunnen beschadigen.
- Reinig het bedieningspaneel van de oven deksels volgens dezelfde aanwijzingen.

De afdichting van de deur reinigen

- Controleer regelmatig de afdichting in de deur. De afdichting in de deur zit rondom het frame van de ovenbinnenkant.
 - Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur beschadigd is.
 - neem contact op met de technische service.
- Lees de algemene aanwijzingen m.b.t. het reinigen om de afdichting van de deur te reinigen.

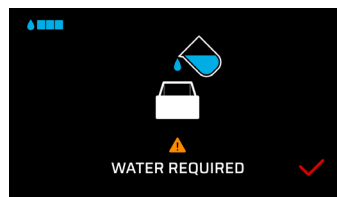
Reinigingscyclus met stoom

- Deze procedure werkt met stoom om resten van vet en eten uit de oven te verwijderen.
 1. Programmeer de functie - Reinigingscyclus met stoom.
 2. Vul de tank en gebruik hiervoor de speciale kan.
 3. De temperatuur voor deze cyclus bedraagt 90°C en de aanbevolen duur is 15 minuten.
 4. Als de reinigingscyclus gedaan is, laat u het apparaat afkoelen.
 5. Zodra de oven is afgekoeld, reinigt u de binnenkant met een doek.

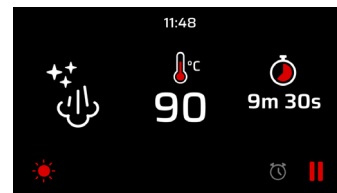
1



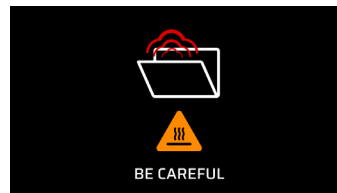
2



3

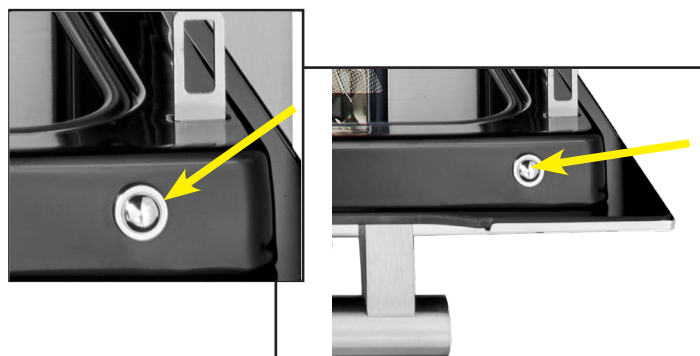


4



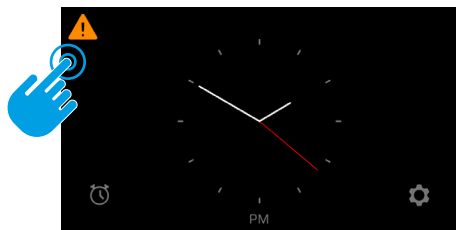
- Onderhoud

AANWIJZINGEN OM DE KOGELSCHARNIEREN OP DE DEUR TE SMEREN

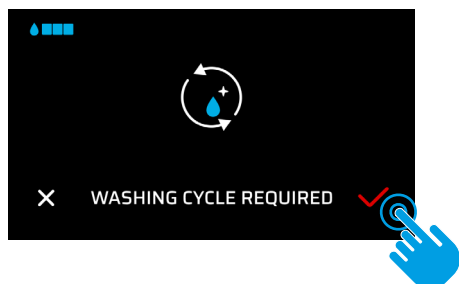


Wij raden aan om de twee kogelscharnieren in de oven deur (zie de foto) maandelijks te smeren met olie voor machines of siliconenspray om te voorkomen dat ze hard worden en om de deur vlot te kunnen openen.

- Tank leegmaken en spoelen

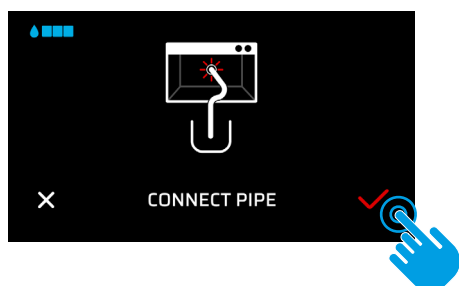


Bij de eerste inwerkingstelling verschijnt de gele waarschuwingsdriehoek. Als u de deur opent en het display aanraakt, verschijnt de melding



Wenst u het apparaat niet te reinigen, dan raakt u het symbol X aan en de gele driehoek verdwijnt; U kunt de reinigingscyclus laten uitvoeren met de bijbehorende toets nadat u het instellingenmenu heeft geopend.

Als u de reinigingscyclus wel wilt laten uitvoeren, drukt u op de toets om te bevestigen en verschijnt op het display

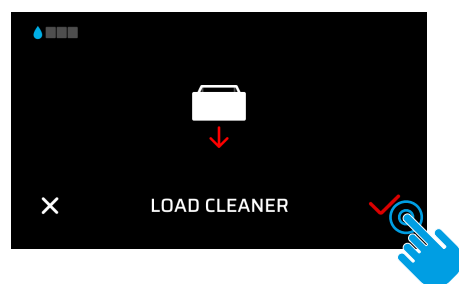


Voor deze cyclus monteert u het rubberen buisje op het metalen tuitje dat uit de achterwand van de oven steekt, onder het geperforeerde gedeelte.

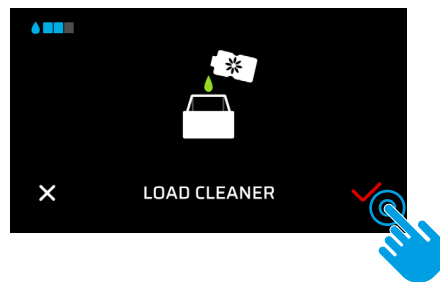
Hang het andere uiteinde van het buisje in een beker met een inhoud van 1 l, (bijvoorbeeld de meegeleverde kan). Druk nu op de toets om het leegmaken te bevestigen (de pomp begint te werken).



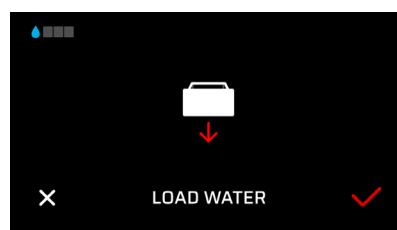
Nadat de tank is leeggemaakt, verschijnt de melding dat u het ontkalkingsmiddel moet toevoegen (5% citroenzuur of een zakje ontkalkingsmiddel voor koffieapparaten of strijkijzers). Gebruik voor een volledige reiniging 1 l oplossing.



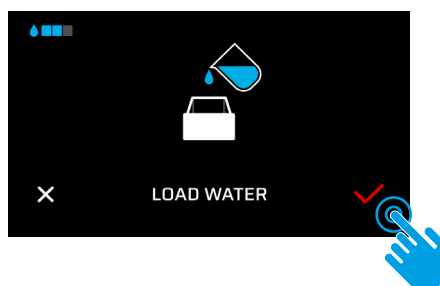
Als u de lade opent en bevestigt, verschijnt de volgende afbeelding:



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



Als u de lade opent en bevestigt, verschijnt de volgende afbeelding:

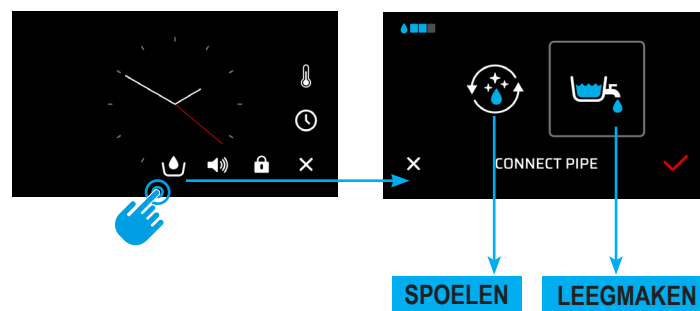


Als u op bevestigen drukt, begint de pomp te draaien en worden de tank en de waterleiding gesoeld. Zodra de tank leeg is, moet die worden gespoeld met water (opnieuw 1 l): op het display verschijnt:



Als de spoelbeurt gedaan is, drukt u op de toets om te bevestigen en kunt u het apparaat weer normaal gebruiken.

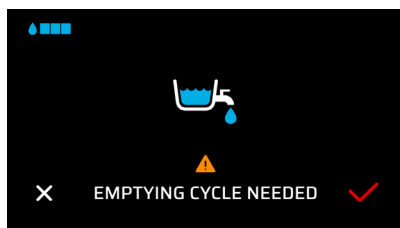
U kunt de tank op elk ogenblik spoelen en leegmaken met de toets "instellen" in het bijbehorende menu.



Betekenis van de waarschuwingen met betrekking tot de waterleiding



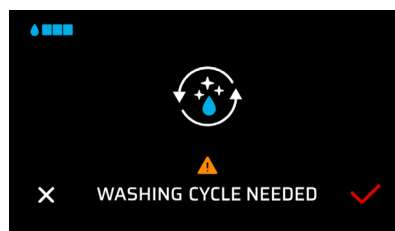
Deze waarschuwing verschijnt telkens als de oven op het net wordt aangesloten en ingeschakeld. De melding is slechts van informatieve aard en u kunt het apparaat gewoon gebruiken ook zonder het te reinigen.



Deze waarschuwing verschijnt 7 dagen nadat u voor het laatst de tank heeft gevuld en verzoekt u om de tank leeg te maken en het water te verversen. De

melding is slechts van informatieve aard en u kunt het apparaat gewoon gebruiken ook zonder het leeg te maken.

Wij raden echter aan om de tank leeg te maken na elk gebruik van de oven en de oven telkens met vers water in de tank te laten werken.



Deze waarschuwing verschijnt nadat de ketel 80 uur heeft gewerkt (stoomfuncties en andere functies gecombineerd met stoom). Vanaf dit ogenblik kunt u nog maar 10 keer bereiden met stoom: als u de oven dan niet reinigt, kunt u de functies met stoom wel selecteren maar verschijnt op het ogenblik waarop ze moeten starten een foutmelding en start de bereiding niet.

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

OVEN

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Binnenkant van de oven gevel en deur	Si consiglia di pulire il forno dopo ogni im-piego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. La camera di cottura si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniaca, quindi sciacquare ed asciugare. Reinig de voorkant van het apparaat en de buitenkant van de deurdichting met een zachte doek en lauw sop.	Geen stoomreinigingsapparaten gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven. Geen schurende/bijtende reinigingsmiddelen of puntige metalen voorwerpen gebruiken voor het reinigen van de glazen ovendeur daar het oppervlak ervan beschadigd zou kunnen raken en bijgevolg zou kunnen breken.
Braadslede	Onderdempelen in een sopje van warm water en neutraal afwasmiddel. Afdrogen na het wassen	Etensresten onmiddellijk na gebruik verwijderen.
Roosters	Reinigen met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen of met een geschikte ontvetter.	In geval van verkorst en verhard vuil wordt aangeraden de roosters enkele uren te laten weken alvorens ze te reinigen.

VOORKANT

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

■ REINIGING EN ONDERHOUD - De lamp vervangen

- **OPGELET!**
Voordat u de lamp vervangt: Controleren of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om mogelijke elektrische schokken te vermijden.
Opgelet: de lamp en de glazen bedekking van de lamp kunnen heet zijn.

Leg een zachte doek op de bodem van het apparaat. Hiermee voorkomt u schade aan de glazen bedekking van de lamp en de binnenkant van de oven. Gebruik altijd hetzelfde type lamp.

De lamp vervangen

- Draai het glas op de lamp linksom om de bedekking te verwijderen.
- Reinig het glas.
- Vervang de lamp door een geschikte halogeenlamp van 25 W.
- Monteer het glas weer.

■ REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene problemen

⚠ LET OP!

- Vooraleer herstellingswerken uit te voeren het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.
 - Vooraleer de herstelling uit te voeren het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.
 - Niet geautoriseerde handelingen en herstellingen kunnen leiden tot elektrocutie of kortsluiting, en moeten bijgevolg vermeden worden. Laat dergelijke handelingen over aan erkende vakmannen.
- In geval van kleine problemen kunt u deze proberen te verhelpen door de raadgevingen van de hand• leiding te volgen.
- De tussenkomst van de erkende bijstandsservice tijdens de garantieperiode is niet gratis indien het niet functioneren van het apparaat het gevolg is van een foutief gebruik..
 - Het verhelpen van storingen of klachten, die het gevolg zijn van een foutief gebruik of foutieve installatie, vallen niet onder garantie. De garantiekosten zijn voor rekening van de gebruiker.

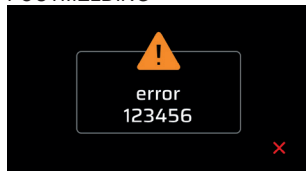
■ REINIGING EN ONDERHOUD - Foutmeldingen

Systeemfouten

In geval van storingen verschijnen op het display de volgende foutmeldingen:

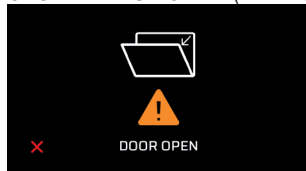
Beschrijving	Foutcode
Temperatuurvoeler oven onderbroken	00
Temperatuurvoeler oven kortgesloten	01
Temperatuurvoeler verwarmingsketel onderbroken	02
Temperatuurvoeler verwarmingsketel kortgesloten	03
Temperatuurvoeler vlees onderbroken	04
Temperatuurvoeler vlees kortgesloten	05
Oververhitting	08
Verwarmingsketel werkt niet	09
Pomp werkt niet	10
Fout leegmaken	14
Waterleiding moet worden gespoeld	15
Dwarsstroomventilator werkt niet	16
Communicatiefout	20

FOUTMELDING



In geval van fout het apparaat loskoppelen en weer aankoppelen. Treedt de fout andermaal op dan zal het nodig zijn de erkende servicedienst te contacteren.

OPGELET DEUR OPEN. (TERWIJL BEREIDING BEZIG IS)

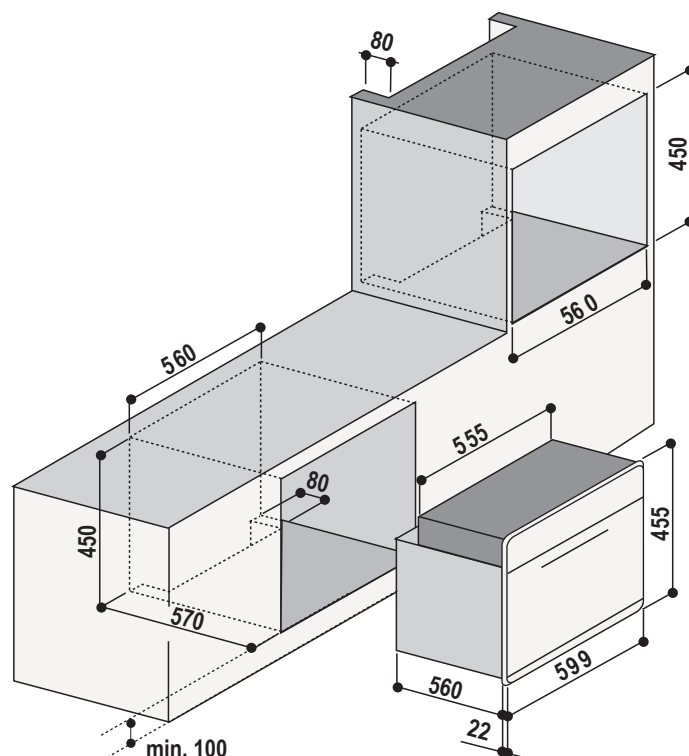


De deur van de oven sluiten.

■ INSTALLATIE - Installatievoorschriften

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

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



■ INSTALLATIE - Elektrische aansluiting

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

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

Aanwijzingen voor de plaatsing

Dit apparaat is conform aan de volgende richtlijnen/richtlijn:

RICHTLIJN 2002/96/CE

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/UE

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/UE

VERORDENING N. 1935/2004 (contact met voedingsmiddelen)

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

Deze handleiding bevat tevens het elektrisch schema van uw apparaat.

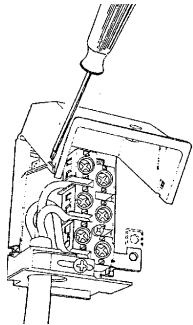
De toestellen zijn afgesteld voor aansluiting op de spanning aangegeven op de gegevens-plaat

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

- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting

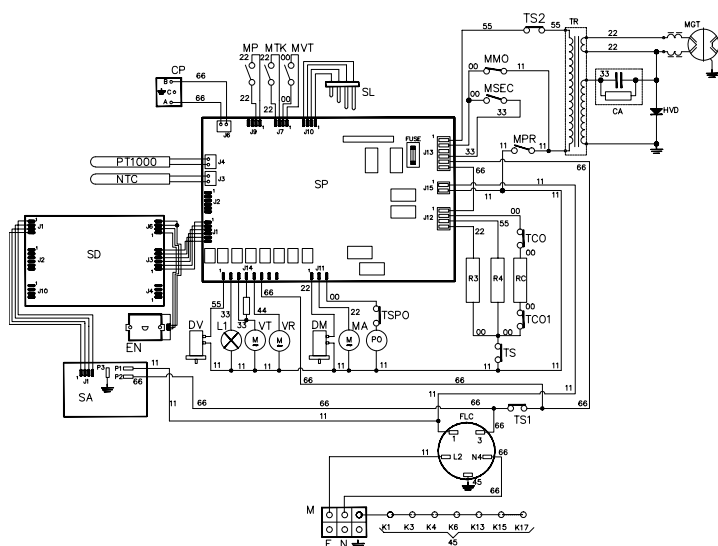
van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje);
 - de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.
 Het toestel is voorzien van een snoer zonder stekker: de verbinding moet gebeuren door er rekening mee te houden dat de groen-gele kabel het aardcontact is en dat die nooit onderbroken mag worden.
 Het stopcontact moet zichtbaar en bereikbaar zijn, zodat het apparaat gemakkelijk uit het stopcontact kan worden gehaald.
 Bij een directe verbinding aan het net is het noodzakelijk dat:

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



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

■ Elektrische schema's



Legende

F	Fase	TS2	Veiligheidsthermostaat op fase 120 °C
N	Neutrale	TCO	Veiligheidsthermostaat op fase 318 °C (TCO)
M	Klemmenbord	TCO1	Veiligheidsthermostaat op fase 318 °C (TCO)
FUSE	Zekering 10A	TSP0	Veiligheidsthermostaat op fase 90 °C
FLC	Filter LC	MSEC	Secundaire micro
L1	Ovenverlichting	MMO	Monitormicro
SA	Voedingsprint	MPR	Primaire micro
SD	Displayprint	MP	Deurmicro
SP	Vermogensprint	MTK	Micro op waterkuipje
EN	Encoderregeling	MVT	Micro dwarsstroomventilator
CP	Aansluiting temperatuurvoeler	00	Zwart
SL	Waterpeilsensor	11	Bruin
DM	Actuator magnetron	22	Rood
DV	Actuator stoom	33	Wit
PD	Pomp	44	Geel
VR	Radiale ventilator	45	Geelgroen
VT	Dwarsstroomventilator	55	Grijs
RC	Verwarmingsweerstand	66	Blauw
R3	Grill-weerstand	K1	Aarddraad aansluitklemmen

R4	Ronde weerstand	K3	Aarddraad aansluitklemmen radiale motor
PT1000	Temperatuurvoeler verwarmingsketel PT1000	K4	Aarddraad circulaire aansluitklemmen
NTC	Temperatuurvoeler oven NTC	K6	Aarddraad aansluitklemmen ovenverlichting
MGT	Magnetron	K13	Aarddraad aansluitklemmen grill-weerstand
TR	Transformator hoge spanning	K15	Aarddraad aansluitklemmen frame
HVD	Diode hoge spanning	K17	Aarddraad aansluitklemmen voeding
CA	Condensator 1,05 uF		
MA	Motor antenne		
TS	Veiligheidsthermostaat op fase 135 °C		
TS1	Veiligheidsthermostaat op fase 135 °C		

⚠️ VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Specifikationer på apparaterne

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Du må ikke blokere ventilationsåbningerne eller varmeafledningen.

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

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

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

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

B. Brug aldrig apparatet barfodet;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

23. Kvælningsfare.

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

24. Fare for forbrænding

Børns hud er meget sartere end de voksnes.

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

25. Fare for kvæstelser.

- Lågens kapacitet er på max. 8 kg. Børn kan komme til skade, når lågen står åben. Lad dem ikke læne sig op ad den åbne låge, sidde herpå eller hænge sig op i den.

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

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

■ FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ MULIG EKSPONERING FOR OVERDREVEN MIKROBØLGEENERGI

28. Forsøg aldrig på at lade denne ovn fungere med åben låge, da funktion for åben låge kan medføre en skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er vigtigt, at sikkerhedsblokeringerne hverken beskadiges eller manipuleres. Anbring aldrig nogen genstand imellem den forreste del af ovnen og lågen og lad ikke snavs eller rester af rengøringsmidler ophobe sig på tætningsfladerne.

29. ADVARSEL: Brug aldrig ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovenns låge lukker korrekt og at der ikke er beskadigelser på (1) lågen (bøjlet), (2) hængsler og låsestifter (ødelagte eller løstsiddende), (3) lågens pakninger og tætningsflader. Hvis lågen og tætningspakningerne er beskadigede, må ovnen ikke anvendes før den er blevet repareret af en

kvalificeret tekniker (oplært af fabrikanten eller af kundeservicen).

30. ADVARSEL: Det er farligt for enhver, som ikke har en passende oplæring i vedligeholdelse og reparationer, som kræver demontering af indkapslinger eller barrierer mod eksponering for mikrobølger. Apparatet skal være koblet fra el-forsyningen under handlingerne omkring installation, vedligeholdelse og reparation. Åbn aldrig apparatets indkapsling. Manipulation af de elektriske tilslutninger eller af de mekaniske komponenter og dele er meget farlig for brugeren og kan medføre funktionsanomalier.

31. ADVARSEL: Opvarm aldrig væsker eller andre fødevarer i forseglede beholdere, dåser eller flasker, da de kan eksplodere.

32. Når ovnen fungerer i mikrobølgetilstand, er den beregnet på at opvarme mad- og drikkevarer. Brug aldrig mikrobølgetilstanden til at tørre blomster, urter, brød eller andre brandbare materialer såsom svampe, hjemmesko, puder eller poser fyldt med kirsebærsten, korn, lavendel eller gel, som dem der bruges i aromaterapi. Disse objekter kan, hvis de opvarmes, gå i brand og forårsage sår, da de stadig er brandvarme efter de tages ud af ovnen.

33. ADVARSEL: Når apparatet bruges i den kombinerede tilstand bør børn kun bruge det under en voksens opsyn på grund af de høje temperaturer, som derved udvikles.

34. Når man bruger funktionen "Kun MIKROBØLGER" må ovnen ikke forvarmes (uden madvarer) eller tændes når den er tom, da dette kan frembringe gnister.

35. Kontrollér at tilbehøret og beholderne kan bruges til mikrobølgeovne (se anvisningerne på de følgende sider) før ovnen tages i brug.

36. Under opvarmning af væsker (vand, kaffe, mælk, etc.) kan det ske at indholdet, på grund af forsinket kogning, pludselig begynder at koge og flyder voldsomt over og medfører forbrændinger. For at undgå dette skal man, før man begynder at varme væsken, sætte en teske af plastik eller en lille glasstang i beholderen. Vær under alle omstændigheder meget forsigtig under håndtering af beholderen.

37. Opvarm aldrig spiritus med et højt alkoholindhold eller store mængder olie, da de kan gå i brand.

38. Efter opvarmning af babymad (i sutteflaske eller på glas), skal indholdet rystes eller blandes og temperaturen kontrolleres før indtagelsen, for at undgå forbrændinger.

39. Det anbefales at omryste eller røre om i maden, også for at sikre en ensartet temperatur. Ved brug af sterilisatorer til sutteflasker, som kan erhverves i handlen, skal man ALTID kontrollere, at beholderen er fyldt med den vandmængde, som fabrikanten angiver, før ovnen tændes.

40. Alle mikrobølgeovne er afprøvet og godkendt i henhold til de gældende forskrifter vedrørende sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Af forsigtighedshensyn anbefaler fabrikanterne af pacemakere at holde en afstand på mindst 20 - 30 cm imellem en tændt mikrobølgeovn og en pacemaker for at undgå mulig interferens med selve pacemakere. Sluk straks mikrobølgeovnen og kontakt fabrikanten af pacemakere, hvis der af en eller anden årsag opstår mistanke om at der er opstået en interferens.

41. I tilfælde af overophedning af ovnen (langvarig funktion, tomt ovnrøm, etc.) slukkes ovnen muligvis af en sikkerhedstermostat. Når den er kølet af, vender ovnen tilbage til den normale funktion.

42. Tilbered eller opvarm aldrig æg med skal i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, også efter tilberedningens afslutning.

43. Vær opmærksom på, at tiden til tilberedning, opvarmning eller optøning med mikrobølger ofte er langt kortere end tiderne på en tilstand uden mikrobølger. For lange tilberedningstider medfører udtørring og eventuel forbrænding af madvarerne.

■ DAMPKOGNING

44. Bring ikke ovnen i funktion, hvis pærens skærm er blevet taget af. Dampen vil kunne trænge ind i spændingsførende dele og foranledige en kortslutning. De elektriske komponenter kan også tage skade.

45. Hvis ovnen er monteret bag en skabslåge, må den kun tages i brug med åbenstående skabslåge. Luk først skabslågen når apparatet er slukket og fuldstændigt koldt.

46. Undlad at åbne apparatets låge under dampkogningen. Dampen kan strømme ud.

■ FØRSTE GANG OVNE BRUGES












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

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

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

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

■ DISPLAY - Ikoner legende

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

BRUGERVEJLEDNING

Indstillinger



Hjem: vis startside.


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

 = Giv agt ved første igangsætning: Vaskecyklus påkrævet (funktion forhindres ikke, hvis den ikke afvikles) *

BEMÆRK: IDen gule trekant forsvinder:

A - kun hvis beholderen fyldes med en smule vand og herefter tømmes fuldstændigt.

* (hvis ovnen ikke vaskes / tømmes vil den stadig fungere normalt, men den gule trekant forbliver synlig).

B - efter at have trykket på den gule trekant og åbnet lågen vises det nedenstående skærbillede på displayet. Ved tryk på symbolet  i venstre hjørne forinden forsvinder trekanten.



** Indhent oplysninger om hvordan man tømmer eller rengør beholderen i kapitlet "RENGØRING - PLEJE - VEDLIGEHOLDELSE"

Indstillinger

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

Indstil en timer

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

Funktion

- 14 = Vælg funktionen af madlavning.
- 14.1 = Lys (tændt eller slukket).
- 14.2 = Hjem (tilbage til startskærmen)

15 = Indstil tilberedningstemperatur

15b = Der er to opzini prindstil temperaturen:

- rulle i søjlen

- med + eller -

15b = Bekræft valget

16 = Indstil tilberedningstiden og den programmerede start.

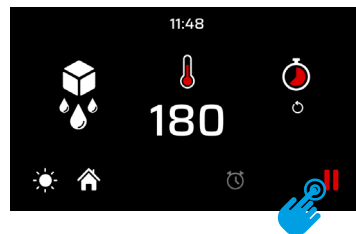
16a = Indstil tilberedningstid.

16b = Viser tilberedningstiden.

16c = Indstil starttidspunktet.

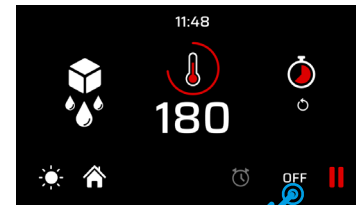
16d = Bekræft indstillingerne

MADLAVNINGSPROCES



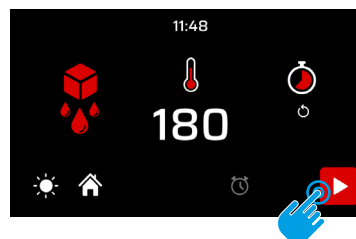
INDSTILLET KVALITET

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



FORVARMEFASE

Der er fire niveauer, der giver dig mulighed for at overvåge forvarmingsprocessen. Den røde del øges gradvist, indtil den fylder skærmen - Hvis tilberedningstiden ikke er blevet indstillet, kan tilberedningen afbrydes (PAUSA, ved at trykke på tasten) eller den kan afsluttes ved at trykke p

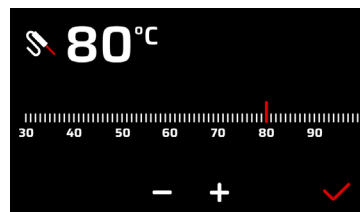


PRERISCALDO SLUTT

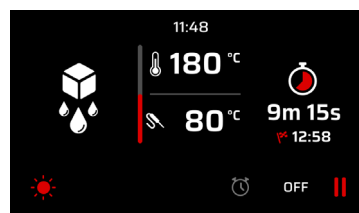
Når den indstillede temperatur er nået, bliver displayet rødt for at indikere afslutningen af forvarmingsfasen og starten af tilberedningsfasen. Hvis der blev indstillet en tilberedningstid, slukkes ovnen automatisk, når tiden udløber.


KOGNING MED KØDPROBE

VAL TEMPERATURVALG



OPVARMINGSMODUS MED SOND



 Når man bruger temperatursonden vises indstillingsfeltet herunder, og opvarmningen afsluttes, når sondens indstillede temperaturer er nået.

OBS: Brug kun den anbefalede temperatursonde til dette produkt.

■ IKONER



Mikrobølgefunktion

Denne funktion er særdeles velegnet til hurtigt at opvarme og optø madvarer og færdigretter. Man kan også tilberede grøntsager, fisk og visse kager. Den er desuden egnet til at blødgøre smør, smelte chokolade, optø sarte kager.



Multi-varmluftstilberedning (konvektion)

En funktion, som tillader samtidig tilberedning af forskellige retter på forskellige niveauer, uden at deres lugt blandes sammen; man kan tilberede lasagne, pizza, croissant og brioches, tærter, kager, etc.



Grillstegning for lukket låge.

En funktion, som egner sig til hurtig og dybdegående grillstegning, for at gratinere og brune kød generelt, filet, T-bone steak, grillet fisk såvel som grillede grøntsager. Tilberedning med den elektriske grill skal foregå med termostaten på 180 °C. Til tilberedning af tynde madvarer placeret i det centrale afsnit af grillristen og til at riste brød.



Grillstegning med varmluft

Denne ekstremt hurtige og dybdegående funktion med en betragtelig energibesparelse er egnet til mange madvarer såsom: svinekoteletter, medister, spyd med svin eller blandet kød, vildt, gnocchi alla romana, etc. Tilberedning med den elektriske grill skal foregå med termostaten på 180 °C.



Dampkogning

Er en funktion, som tillader at regenerere tilberedte vakuumpakkede fødevarer (sous vide) ved en lav temperatur, så de oprindelige farver, ensartethed og blødhed bevares. Optimal til tilberedning af grøntsager, fisk og sarte fødevarer.



Kombineret damp + varm luft

Til tilberedning i ovnen med fordelene ved damp. Brug denne funktion, for at afkorte tilberedningstiden og bibeholde madvarernes vitaminer og nærende egenskaber. Indstil temperaturen på mellem 130°C og 230°C, for at bruge den.



Kombineret damp + mikrobølger

Dette er den bedst egnede tilberedning til at udnytte fordelene ved tilberedning med damp og spare tid; især velegnet til risretter, grøntsager, gratin, hakkekød og mos.



Kombineret varm luft + mikrobølger

Dette er den bedst egnede metode til hurtig tilberedning af flæskesteg og kylling, men uden at kødet bliver tørt. Tidsbesparelsen når op på 40-50%.



Kombineret grill + mikrobølger

Dette er den bedst egnede metode til på kort tid at tilberede gratin (for eksempel med kartofler og ost), pastaretter i ovnen, konsistente grøntsager til hele familien.

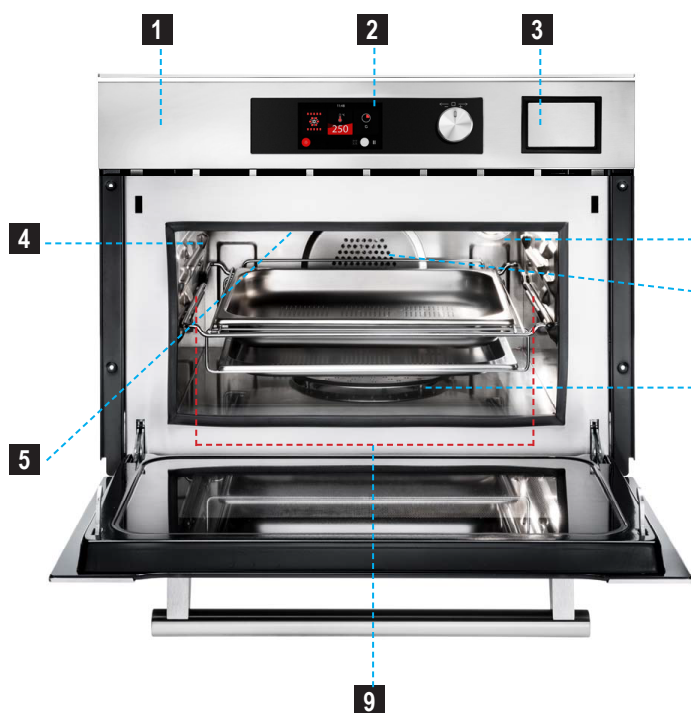
Tilberedning med den elektriske grill skal foregå med termostaten på 180 °C.



Rengøringscyklus med damp

Dette er et specifikt program til at blødgøre aflejringer inde i ovnen og lette rengøringen, uden at anvende kemiske eller slibende midler. Det varer 15 minutter.

■ PRODUKTBEKRIVELSE



1 BETJENINGSPANEL

2 BETJENINGSPANEL

3 TFT BERØRINGSSKÆRM

4 VANDKAR

5 GRILL

6 OVNENS PÆRE

7 VARMLUFTBLÆSER OG -MODSTAND

8 KEDEL MED LÅG

9 RISTENS UNDERSTØTNINGER

- Medfølgende tilbehør



Grillrist
Til gryder, kar og stege



Bradepande af glas
Anvendes til tilberedning med mikrobølger



Termosonde
Til opvarmning og tilberedning af mad med valg af den interne kerntemperatur



Kande
Til at fylde beholderen med vand til dampkogning og til at opsamle vandet, når beholderen tømmes

- Dampkogningssæt



- understøtning til 2 dedikerede kar:



- hullet bradepande, tillader dampen at nå madvaren



- lav bradepande til opsamling af kondensens vand, som drypper ned



Silikonerør, som anvendes sammen med kanden til tømning af beholderen

- Tilbehør til tilberedning

Hullet bradepande (om nødvendigt):
Indsæt bradepanden i stellet som vist.



- Løft det forreste afsnit af stellet og skub det indad for at glide over kanten.



Bemærk: Barrieren ved den røde pil vender opad og udgør det bagerste afsnit af stellet.



- Komplet stel med isatte bradepander



- Bradepande af Pyrex glas

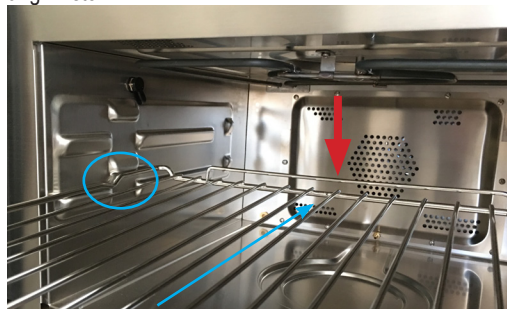
Når glasbradepanden bruges, skal den stilles på den øvre del af stellet (den nedre bakke er ikke nødvendig). Indsæt stellet som vist



- Grillrist

Løft det forreste afsnit af grillristen og skub den indad for at glide over kanten. Vælg det ønskede niveau, som passer til tilberedningsfunktionen.

Bemærk: Barrieren ved den røde pil vender opad og udgør det bagerste afsnit af grillristen.

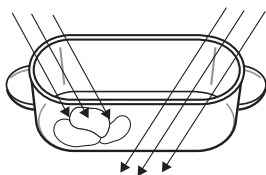


■ BRUGSANVISNINGER - Mikrobølger



Funktion

I ovnen er der en magnetron, som omdanner strømmen til elektromagnetiske bølger. Disse bølger spredes ensartet i ovnrummet og reflekteres også af siderne, som er af metal. På denne måde når de madvarerne fra alle sider. Det er vigtigt, at bruge kogegrej til mikrobølger, for eksempel af porcelæn, glas, karton, plastik, men ikke metal, så mikrobølgerne kan nå retterne og trænge ind i deres indre.

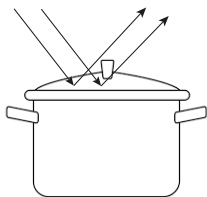


Brug derfor aldrig metalbeholdere eller tilbehør med metaldekorationer. Metal reflekterer mikrobølgerne og skaber gnister; mikrobølgerne absorberes ikke. Disse trænger derimod direkte ind i madvarerne igennem en egnet beholder til formålet. Molekylerne, som fødevarerne består af, og især de vandholdige, bringes i bevægelse af mikrobølgerne (ca. 2,5 milliarder gange i sekundet). Der skabes herved varme, som fordeler sig fra kanten af retten og indad. Opvarmningen skabes derfor næsten samtidig i alle madvarerne i ovnen.

Fordele

Generelt kan retten tilberedes med mikrobølger uden tilsætning af eller med kun lidt væske eller fedtstof.

Produktionen af mikrobølger ophører i samme øjeblik som tilberedningens afslutning eller hvis man åbner apparatets låge. Den lukkede og ubeskadigede låge yder en tilstrækkelig beskyttelse imod eventuelle udslip af mikrobølger.



- NYTTIGE RÅD

Generelt:

Tag madvarer ud af aluminiums- eller metalbeholdere, før de tilberedes. Lad madvaren hvile et par minutter efter at have slukket apparatet (se tabellerne: Hviletid).

Tilberedning:

Tilbered, om muligt, fødevarerne tildækket med egnede materialer til brug i mikrobølgeovne (f.eks. folie, låg). Tilbered madvaren uden et låg, hvis du ønsker at bevare skorpen. Undgå overdreven tilberedning af retterne pga. indstilling af for høje værdier for effekt og tid. Madvaren kan indtørre, svides eller gå i brand på visse steder.

Brug ikke apparatet til at tilberede æg med skal eller snegle da de kan eksplodere. Spejlæggenes blomme skal perforeres.

Perforér madvarer med "skind" eller "skal" såsom kartofler, tomater, medisterpølse med en gaffel flere gange før de tilberedes, så de ikke eksploderer.

Indstil en længere tilberedningstid til nedkølede eller frosne madvarer.

Retter med sovs skal omrøres med jævne mellemrum.

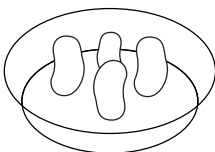
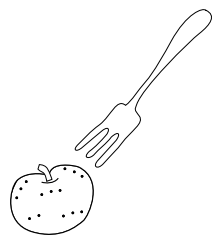
Grøntsager med en fast konsistens såsom gulerødder, ærter eller blomkål skal tilberedes med en tilsætning af vand.

Vend de store stykker efter den halve tilberedningstid.

Skær om muligt grøntsagerne ud i stykker af lignende størrelse. Hvis der tilberedes mange portioner af den samme ret, for eksempel kogte kartofler, skal de anbringes i ring i et bagefad, for at opnå en ensartet tilberedning. Brug store tallerkner. Brug ikke gryder af porcelæn, keramik eller ler med små huller, for eksempel på håndtag eller bund uden emalje. Fugten, som trænger ind i åbningerne, kan medføre at disse kogegrej går i stykker, når de opvarmes.

Optøning af kød, fjerkræ, fisk:

Anbring de frosne fødevarer på en omvendt tallerken med en beholder herunder, eller på et egnet tilbehør, som gør at væsken ikke forbliver i berøring med madvaren, uden at snavse ovnen til. Vend madvarerne efter den halve optøningstid. De stykker, som er begyndt at tø op, bør om muligt deles op og tages ud.



- Gryder/Materiale til mikrobølger

	Mikrobølger			Ovn/Grill
	Optøning	Opvarmning	Tilberedning	
• Varmebestandigt glas og porcelæn (uden metalkomponenter, f.eks. Pyrex, varrefast glas)	•	•	•	•
• Glas og porcelæn, som ikke er ildfaste 1)	•	-	-	-
• Bageplader, glas og glaskeramik fremstillet af varmerebestandige/frostsikre materialer (f.eks. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramik 2), lertøj 2)	•	•	•	-
• Varmebestandig plastik op til 200°C 3)	•	•	•	-
• Karton, papir	•	-	-	-
• Husholdningsfolie	•	-	-	-
• Stegeposer med lukning egnet til mikrobølger 3)	•	•	•	-
• Bradepander fremstillet	-	-	-	•
• Sortlakerede eller silikonebelagte bageplader 3)	-	-	-	•
• Kageform	•	•	•	•
• Indpakkede færdigretter	•	•	•	•

Færdigretter

Færdigretter, som er pakket ind i metal- eller plastikbeholdere med metallåg, må kun optøs eller opvarmes, hvis disse beholdere udtrykkeligt er mærket som værende egnede til mikrobølger.

Det er nødvendigt at følge fabrikantens anvisninger på indpakningen (for eksempel om aftagning af metallåg og perforering af plastikfolien).

1. Uden plettering af sølv, guld, platin eller metal/dekorationer
2. Uden komponenter af kvarts eller metal eller metalholdig emalje
3. Følg fabrikantens anvisninger

■ BRUGSANVISNINGER - Dampkogning



- Fordele

Dampovnen har adskillige fordele og tillader for eksempel kaloriefattig og sund madlavning. Tilberedningen anvender den fugtige varme som netop vand skaber. Det vil sige, at tilberedningen ikke foregår med for høje temperaturer og derfor opretholdes såvel mineraler som vitaminer. Denne proces sikrer desuden den perfekte bibeholdelse af smag og duft af enhver fødevarerstype. Et aspekt, som ikke bør undervurderes, angår det faktum, at takket være dampkogning, kan man undlade brugen af forskelligartede krydderiblandinger, olier og især fedt. Det er derfor, at den er den bedste tilberedningstype til grøntsager samt til fisk, da den er i stand til at bevare næringsstofferne perfekt. Denne tilberedning er omvendt mindre egnet til kød. For at være velstegt har kød brug for langt højere temperaturer, som undgår at det mister den såkaldte saft. Med dampkogning er alle madvarer smagfulde, skønt lette og næsten uden krydderiblandinger. Den er derfor den ideelle løsning hvis man vil leve sundt og følge en afbalanceret stil, også til bords.

- Funktion

For at tilberede med damp skal beholderen fyldes op til mindst angivelsen for minimumsmængden af vand. Gør dette ved at trykke på skuffen (opsamlingskar) på forsiden af betjeningspanel, så den rykker bagud; træk den herefter helt ud til den stopper. Hæld vand i skuffen med den gradinddelte kande og observer ikonet på displayet. Når karret trækkes ud, viser displayet

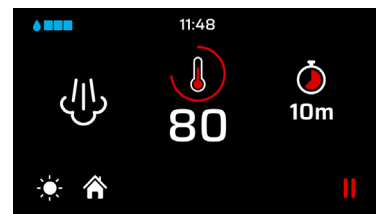


Samtidig tænder segmenterne vedrørende vandniveauerne. Brug kun koldt vand fra hanen; brug aldrig filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand, mineralvand eller andre væsker.

- BEMÆRK

Hvis man vil indstille en tilberedning med damp og ovnen har en højere temperatur end den ønskede, vil man skulle vente til ovnrummet er kølet

af (vist med den faldende bevægelse på segmenterne som viser temperaturen i displayets centrale afsnit). Det er muligt at indstille tilberedningens varighed, men tiden tælles først efter ovnens afkøling. For straks at kunne starte tilberedningen, skal den indstillede temperatur være højere end den i ovnrummet. (BEMÆRK: Den maksimale temperatur for tilberedning med damp er 100°C).



OBS!

Hæld ikke vand direkte i kedlen på bunden af ovnen.

Hæld ikke brandbare eller alkoholholdige væsker i vandbeholderen.

Under påfyldningen, efterhånden som niveauet stiger, tænder segmenterne minimum, medium og til slut maksimum progressivt på displayet med funktionernes ikoner. Når segmentet maksimum tænder, høres der også et lydsignal.

HÆLD IKKE MERE VAND I, NÅR OVNEN HAR SIGNALERET, AT BEHOLDNEREN ER FULD.

EVENTUELT OVERSKYDENDE VAND VIL ENDE DIREKTE I OVNRUMMET OG HERFRA FLYDE UD AF APPARATET.

Eliminér eventuelt vand i ovnrummet med en svamp eller klud.

Luk skuffen igen efter påfyldning; der skal mærkes et ryk som holder den lukket: Kontrollér at TANK forsvinder fra displayet.

■ BRUGSANVISNINGER - Cottura combinata grill + microonde



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

Anbring store beholdere eller pander forneden og lavere bakker i de øvre niveauer (se 2 forslag i billederne). Stil glasbradepanden under, for at opsamle fedt og stegesaft, hvis madvaren anbringes direkte på grillristen. Kontrollér tilberedningen: Vend eller flyt stykkerne og/eller justér indstillingerne efter behov.

Type madvare	Mængde	Effekt Mikrobølger	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex-fad tider med ukogt pasta
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	Pyrex-fad
Gratinerede makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastaen skal koges først
Blomkål i bechamelsovs	1000 g	800 W	180	13 - 18	tider med ukogte grøntsager
Gratinerede tomater	800 g	500 W	180	15 - 20	om muligt skal de have samme størrelse
Fyldte peberfrugter	1400 g	800 W	180	20 - 25	om muligt skal de samme størrelse
Auberginer i Fad	1300 g	500 W	180	18 - 23	kogte auberginer
Kartoffelgratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	tegeme di pyrex
Parteret kylling	1200 g	500 W	180	30 - 35	vend efter den halve tilberedning
Spyd	600 g	500 W	180	18 - 23	flyt efter den halve tilberedning



Tilberedning af høje madvarer
BEMÆRK: Det runde fad medfølger ikke.



Tilberedning af lave madvarer

■ BRUGSANVISNINGER - Kombineret varm luft + mikrobølger



Generelle råd

Anbring store beholdere eller pander forneden og lavere bakker i de øvre niveauer. Stil glasbradepanden under, for at opsamle fedt og stegesaft, hvis madvaren anbringes direkte på grillristen. Kontrollér tilberedningen: Vend eller flyt stykkerne og/eller justér indstillingerne efter behov.

Type madvare	Mængde	Effekt Mikrobølger	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Pollo (intero)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pensl med olie vend efter den halve tilberedning
Roast Beef (disossato)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Rød Gennemstegt
Stinco di maiale	1000 g	270 W	180	30 - 35	pensl med olie vend efter den halve tilberedning
Polpettone	900 g	500 W	180	20 - 25	vend efter den halve tilberedning
Pesce intero	1200 g	270 W	210	30 - 35	anvend helst bagepapir
Hamburger surgelati	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	rød Gennemstegt vend efter den halve tilberedning
Pizza surgelata Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana surgelata	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ BRUGSANVISNINGER - Cottura combinata vapore + convezione



Consigli generali

Quando si cucina a vapore e' necessario tenere il cibo sollevato dal fondo del contenitore per evitare che si trovi immerso nell'acqua di condensazione. Scegliete fra le configurazioni illustrate in fondo alla pagina quella piu' opportuna in base alla quantita' e alla dimensione degli alimenti.

Type madvare	Mængde	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Kylling (hel)	1200 g	200	65 - 70	pensl med olie
Kyllingebryst	350 g	130	25 - 30	
And (hel)	2000 g	180	130 - 150	
Roastbeef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	Rød Gennemstegt
Flæskesteg	1000 g	180	80 - 100	pensl med olie
Fisk (f.eks. ørred)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 fisk
Tunfileter	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 fileter
Asparges (grønne)	400 g	130	30 - 40	de hvide asparges tilberedes på kortere tid (20-30 min)
Gulerødder	300 g	130	30 - 40	
Brød (hvidt)	1000 g	180	45 - 60	2 stykker, 500 gram



BEMÆRK: Den specielle grillrist, der kan sættes i Pyrex-bradepanden indgår ikke i det medfølgende udstyr, men kan erhverves separat.

■ BRUGSANVISNINGER - Kombineret tilberedning damp + mikrobølger



Generelle råd

Placér de høje beholdere på et lavt niveau og brug de højere niveauer til de lave beholdere.

Hvis madvaren anbringes direkte på grillristen, skal der stilles en Pyrex-bradepande under til opsamling af saft og dryp, for at reducere behovet for rengøring. Kontrollér tilberedningen: Vend eller flyt stykkerne og/eller justér indstillingerne efter behov.

Type madvare	Mængde	Effekt Mikrobølger	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	brug et Pyrex-fad hæld straks bouillon i beholderen (samme vægt som af ris)
Fisk (guldbrasen, havbars)	800 g	270 W	85	5 - 6	smør den hullede bradepande før fisken lægges i prik hul flere steder i skindet
Rejer / jomfruhummer	500 g	270 W	85	2 - 3	

Type madvare	Mængde	Effekt Mikrobølger	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Patate - carote - zucchine	600 g	500 W	90	5 - 6	sbucciare le patate e tagliare le verdure in pezzi regolari
Cavolfiore / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	udskær i ensartede stykker
Polpettone	900 g	500 W	90	10 - 12	



Arrangement til høje madvarer



Arrangement til flade madvarer

■ RENGØRING - PLEJE - VEDLIGEHOLDELSE



- Rengøring

OBS!

Indhent yderligere oplysninger i kapitlerne om sikkerhed.

- Rengør apparatets forreste afsnit med en blød klud fugtet med lunke sæbevand.
- Brug et normalt rengøringsmiddel til rengøring af metaloverflader.
- Rengør altid ovnens indre efter brug. På denne måde er det nemmere at eliminere pletterne.
- Eliminér genstridigt snavs med ovnrens.
- Rengør ovnens tilbehør efter brug og lad dem tørre helt. Brug en blød klud fugtet med lunke sæbevand.

Dele af rustfrit stål

- Brug udelukkende en fugtig svamp til rengøring af ovnlågen.
- Tør den med en blød klud.
- Undgå brug af ståluld, syre eller skureprodukter som kan beskadige ovnens overflade.
- Rengør ovnens betjeningspanel med de samme foranstaltninger.

Rengøring af lågens pakning

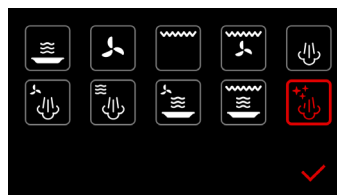
- Kontrollér jævnligt lågens pakning. Lågens pakning befinder sig rundt omkring ovnummets stel.
- - Brug ikke apparaturets hvis lågens pakning er beskadiget.
- - Kontakt servicecenteret.
- Indhent oplysninger om rengøring af lågens pakning i de generelle oplysninger om rengøring.

Rengøringscyklus med damp

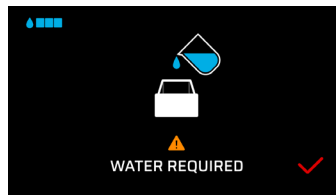
- Denne procedure anvender dampen til at lette eliminering af rester af fedt og mad fra ovnen..

1. Indstil funktionen - **Rengøringscyklus med damp**.
2. Fyld beholderen med den relevante kande.
3. Cyklussens temperatur vil være 90°C og den anbefalede varighed er på 15 minutter.
4. Lad apparatet køle af, når rengøringscyklussen er færdig.
5. Rengør ovnens indvendige flader med en klud, når den er kølet af..

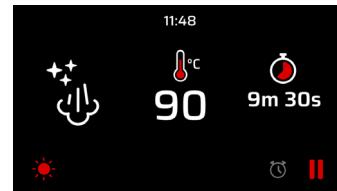
1



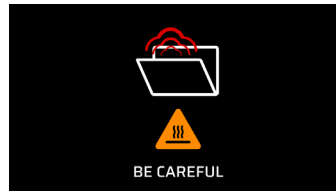
2



3



4



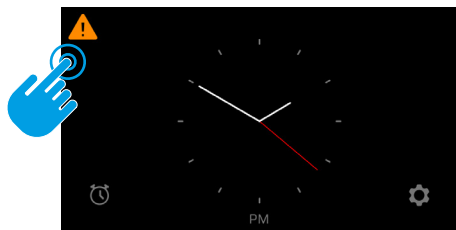
- Vedligeholdelse

ANVISNINGER FOR SMØRING AF KUGLER PÅ LÅGEN

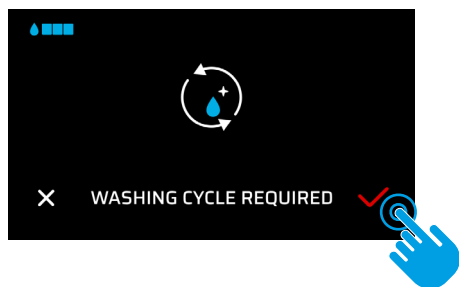


Det anbefales at smøre de to kugler på ovnlågen (se foto) med maskinolie eller silikonespray en gang om måneden, for at undgå at der opstår hårdheder og for at tillade åbning uden besvær.

- Tømning og vask af beholderen

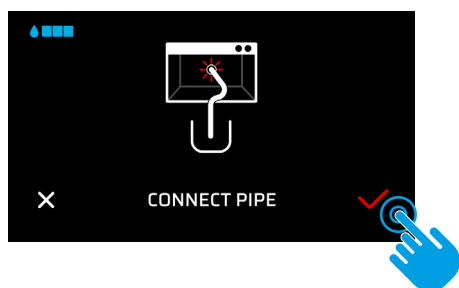


Den gule advarselstrekanter vises på displayet ved den første tænding. Hvis man åbner lågen og trykker herpå, viser displayet meddelelsen



Hvis man ikke ønsker at udføre vasken, trykker man blot på symbolet X og trekant forsvinder; det vil være muligt at udføre vasken ved at markere den tilsvarende tast, efter at have åbnet indstillingsmenuen.

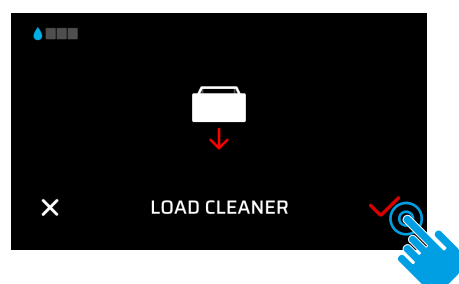
Hvis man derimod vil udføre vasken, skal man trykke på den bekræftende tast og displayet viser



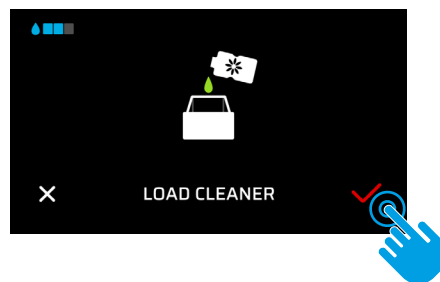
Fortsæt ved at sætte den medfølgende gummislange på metalstudsene, som stikker frem på ovnrummets bagvæg under det hullede område. Sæt den anden ende af slangen i en opsamlingsbeholder på 1 l (for eksempel den medfølgende kande). Tryk herefter på tømningens bekræftende tast (pumpen går i gang).



Når beholderen er tom vises indikationen om at påfylde den afkalkende opløsning (citronsyre 5% eller en portion kalkfjerner til kaffemaskiner eller strygejern). Brug 1 l opløsning til en komplet rengøring.



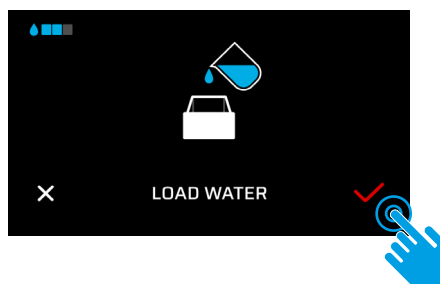
Hvis man åbner skuffen og bekræfter, bliver illustrationen:



Ved tryk på bekræftelsen går pumpen i gang og vask af beholderen og vandkredsløbet afvikles. Når beholderen er tom, skal der skylles med vand (endnu 1 l): På displayet vises:



Når man igen åbner skuffen og bekræfter, viser displayet:

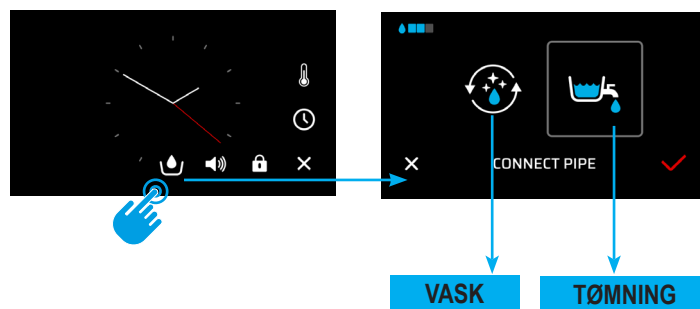


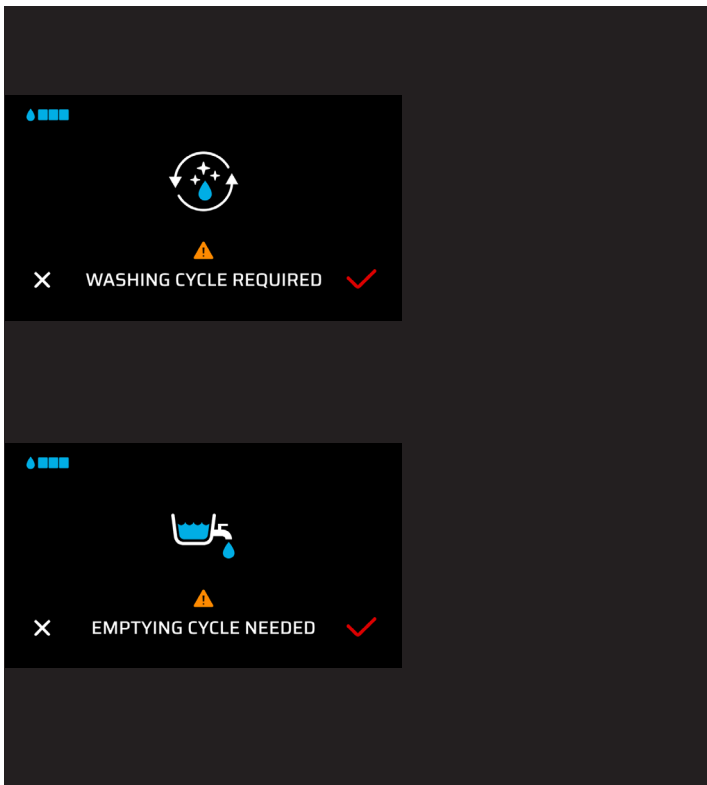
Fyld beholderen helt op og tryk på bekræft, for at starte pumpen og iværksætte den afsluttende tømning. Ved afslutningen (handlingen tager omkring 10 minutter) viser displayet:



Når vasken er afsluttet og der trykkes på den bekræftende tast, kan man begynde den normale brug af apparatet.

Vask og tømning af beholderen kan udføres når som helst, ved at tage adgang til den relevante menu og trykke på tasten indstilling





Det tilrådes dog at tømme beholderen efter hver tilberedning, for at starte den næste med en portion frisk vand.



Denne meddelelse vises når kedlen har været i funktion i 80 timer (dampfunktioner og blandingsfunktioner med damp). Det vil derefter kun være muligt at afvikle endnu 10 tilberedningscyklusser med damp: Hvis man herefter ikke afvikler vasken, kan dampfunktionerne vælges, men når de startes vises der en fejlmeddelelse og tilberedningen går ikke i gang.

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

OVN

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Interno del forno facade og dør	Vi anbefaler at rengøre ovnen efter hver brug. Snavs rengøres lettere med det samme for at undgå at det brænder fast gentagne gange ved høje temperaturer. Fjern alle de aftagelige dele og vask dem separat med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. Kogekammeret rengøres med en blød klud gennemblødt i en opløsning af lunkent vand og ammoniak, skyl efter og tør af. Rengør apparatets forside og lågens tætningsflader med en blød klud med lunkent vand og et rengøringsmiddel.	Brug ikke damprensere til intern ovnrensning. Brug ikke slibende/ætsende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøjer til at rengøre ovnens glasdør, da de kan beskadige overfladen og forårsage, at den går i stykker.
Bakke	Dyp i en opløsning af varmt vand og neutral sæbe. Tør efter vask.	Fjern madrester umiddelbart efter brug.
Riste	Rengør med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmidler eller med et passende affedningsmiddel..	I tilfælde af fastbrændt og hærdet snavs, anbefales det at lade ristene ligge i blød i et par timer, før du rengør dem.

FRONT

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

■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Udskiftning af pæren

- **ADVARSEL!**
Før pæren udskiftes:
Kontrollér at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

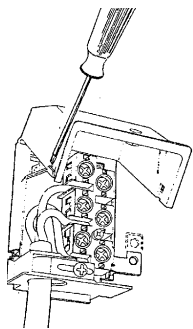
ADVARSEL: Pæren og lampens glasdæksel kan være varme. Læg en blød klud på bunden af apparatets indre. Dette forebygger beskadigelse af lampens glasdæksel og i ovnrummet. Brug altid den samme type pære

Udskiftning af pæren

Drej lampens glasdæksel imod urets retning, for at tage det af.
Rengør glasdækslet.
Udskift pæren med en halogenpære på 25W.
-Genmonter glasdækslet.

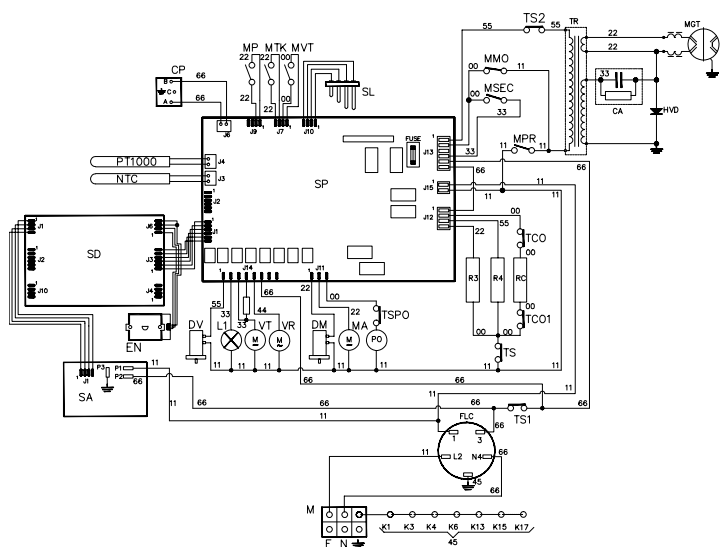
•en fastnetkoblingsafbryder han indbygget i overensstemmelse med installation controller.

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



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

■ ELEKTRISKE SKEMAER



Tegnforklaring


F	Fase	TS2	Sikkerhedstermostat på fase 120 °C
N	Nul	TCO	Sikkerhedstermostat på fase 318 °C (TCO)
M	Klemkasse	TCO1	Sikkerhedstermostat på fase 318 °C (TCO)
FUSE	Sikring 10A	TSPO	Sikkerhedstermostat på fase 90 °C
FLC	LC filter	MSEC	Sekundær mikro
L1	Ovnlys	MMO	Mikro monitor
SA	Strømforsyningskort	MPR	Primær mikro
SD	Displaykort	MP	Mickro låge
SP	Effektkort	MTK	Mikro vandpåfyldningskar
EN	Encoder regulering	MVT	Mikro tværstrømsventilato
CP	Stegetermometertilslutning	00	Sort
SL	Vandstandssensor	11	Brun
DM	Dumper Mikrobølger	22	Rød
DV	Dumper Damp	33	Hvid
PD	Pumpe	44	Gul
VR	Radialventilator	45	Gul-grøn
VT	Tværstrømsventilator	55	Grå
RC	Modstand kedel	66	Blå
R3	Modstand grill	K1	Jordforbindelse klemkasse
R4	Cirkulær modstand	K3	Jordforbindelse klemkasse til radialmotor
PT1000	Sonde kedel PT1000	K4	Jordforbindelse cirkulær klemkasse
NTC	Sonde ovnrøm NTC	K6	Jordforbindelse klemkasse til ovnlys
MGT	Magnetron	K13	Jordforbindelse klemkasse til grillmodstand
TR	Højspændingsomformer	K15	Jordforbindelse klemkasse til stel
HVD	Højspændingsdiode	K17	Jordforbindelse klemkasse til strømforsyningsenhed
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Motor antenne		
TS	Sikkerhedstermostat på fase 135 °C		
TS1	Sikkerhedstermostat på fase 135 °C		

VIKTIGA SÄKERHETSFORESKRIFTER

Uppgifter om apparaterna

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.

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

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

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

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

B. aldrig vara barfota när apparaten används;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Emballaget är avsett att skydda apparaten från eventuella skador under transporten. Emballagets material är lätt återvinningsbara därför att de valts enligt ekologiska kriterier. Att återvinna dem minskar behovet av råmaterial och minskar avfallsmängden. Elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla material. De innehåller också material, som om de hanteras eller bortskaffas på fel sätt, kan vara mycket farliga

för människans och miljöns hälsa. De är dock väsentliga för korrekt funktion av apparaten. Du ombeds därför att inte kasta dem i hushållsavfallet. Bortskaffa den i den egna ortens station för uppsamling/återvinning av avfall eller kontakta den egna återförsäljaren för råd.

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

18. Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

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

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

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

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

23. Risk för kvävning.

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

24. Risk för brännskador

Barnens hud är mycket känsligare än de vuxnas.

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

25. Risk för skador.

- Luckans kapacitet är max. 8 kg. Barn kan dessutom skadas när luckan är öppen. Förhindra att de stöder sig på den öppna luckan, sätter sig på den eller hänger på den.

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

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

■ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING FÖR FÖR MYCKET MIKROVÅGSENERGI

28. Försök inte att få denna ugn att fungera med öppen lucka eftersom dess funktion med öppen lucka kan orsaka farlig exponering för mikrovåg-senergin. Det är viktigt att inte skada eller manipulera säkerhetsspärrarna. Placera inte något föremål mellan ugnens främre del och luckan eller lämna inte smuts eller rester av rengöringsmedel på tätningsytorna.

29. WARNING: använd inte ugnen om den är skadad. Det är särskilt viktigt att ugnsluckan stängs korrekt och att inga skador finns på (1) luckan (fälld), (2) gångjärnen och låsreglarna (trasiga eller lossade), (3) tätnings-

arna på luckan och tätningssyterna. Om luckan och tätningarna är skadade, ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad tekniker (utbildad av tillverkaren eller av kundservice).

30. VARNING: Det är farligt för alla som inte har en tillräcklig utbildning att utföra åtgärder för underhåll och reparation som kräver borttagning av alla höljen eller barriärer mot exponering av mikrovågor. Under arbetena för installation, underhåll och reparation, ska apparaten vara fränkopplad elnätet. Öppna aldrig apparatens hölje. Manipuleringen av elanslutningarna eller komponenterna och de mekaniska delarna är högst farligt för användaren och kan orsaka funktionsfel.

31. VARNING: Värm inte vätskor eller andra livsmedel i behållare, burkar eller flaskor som är tillslutna eftersom de kan explodera.

32. När ugnen fungerar i mikrovågsläge, är den avsedd för värmning av livsmedel och drycker. Använd inte mikrovågsläget för att torka blommor, örter, bröd och andra antändliga material som tvättsvampar, tofflor, kuddar eller småkuddar som fyllts med körsbärskärnor, vete, lavendel eller gel, som används inom aromaterapi. Om de värms kan dessa föremål ta eld och orsaka skador genom att också brännas efter att de tagits ur ugnen.

33. VARNING: När apparaten sätts i funktion i kombinerat sätt ska barn endast använda den under övervakning av en vuxen på grund av de temperaturer som utvecklas.

34. När funktionen "Endast MIKROVÅGOR" används ska ugnen inte förvärmas (utan livsmedel) och inte sättas på när den är tom eftersom gnistor kan produceras.

35. Innan ugnen används, se till att verktyg och behållare är specifika för mikrovågor (se indikationerna på följande sidor).

36. Under uppvärmning av vätskor (vatten, kaffe, mjölk etc.) Det är möjligt att innehållet på grund av fördröjd kokning plötsligt börjar koka vid tillagningens slut och häftigt kokar över och orsakar brännskador. För att undvika detta, måste du innan du börjar värma vätskor, sätta in en plastsked eller en glaspinne i behållaren. Hantera emellertid behållaren mycket försiktigt.

37. Värm inte vätskor med en hög alkoholprocent eller stora mängder olja eftersom de kan ta eld.

38. Efter uppvärmning av livsmedel för nyfödda (innehåll i nappflaska eller burkar), skaka om eller blanda innehållet och kontrollera temperaturen före konsumtionen, för att undvika brännskador.

39. Det rekommenderas att skaka eller blanda maten även för att garantera en homogen temperatur. Om du använder sterilisatorer för nappflaskor som finns i handeln, kontrollera innan du tänder ugnen ALLTID att behållaren fyllts med den mängd vatten som indikeras av tillverkaren.

40. Alla mikrovågsugnar är testade och godkända i enlighet med standarder för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet som gäller. Av försiktighetsskäl rekommenderar pacemakertillverkare att hålla ett minimalt avstånd på 20 - 30 cm mellan en påslagen mikrovågsugn och en pacemaker för att undvika möjliga störningar med själva pacemakern. Om du av någon orsak misstänker att en interferens uppstått, stäng omedelbart av mikrovågsugnen och kontakta tillverkaren av pacemakern.

41. Vid överhettning av ugnen (längre tids användning, tomgångsanvändning etc.), kan ugnen stängas av av ett säkerhetstermostat. Efter att ha avkylts, kan ugnen fungera reguljärt igen.

42. Koka eller värm inte ägg med skal i mikrovågsugnen eftersom de kan explodera, även efter tillagningen.

43. Tänk på att tiderna för tillagning, uppvärmning och upptining med mikrovågor ofta är mindre än de tider som ges för ett läge utan mikrovågor. Alltför långa koktider orsakar torkning och eventuellt förbränns livsmedlen.

■ ÅNGKOKNING

44. Sätt inte på ugnen om locket till lampan har tagits bort. Ångan kan nå spänningsförande delar och orsaka en kortslutning. Elkomponenter kan också skadas.

45. Sätt inte på ugnen om locket till lampan har tagits bort. Ångan kan nå spänningsförande delar och orsaka en kortslutning. Elkomponenter kan också skadas.

46. Öppna inte apparatens lucka under ångkokning. Ångan kan strömma ut.

■ FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET















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

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

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

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

■ TFT - PEKSKÄRM - Ikoner legend

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

■ BRUKSANVISNING

Inställningar

Hem: visa startsida.

1 = Låter dig fortsätta till skärmen för inställning av hållrummet

2 = Gör att du kan ställa in timern

3 = Tillåter direkt återkomst till inställningarna



! = Se upp vid första starten: begärd tvättcykel (förhindrar inte funktionen om den inte utförs) *

NOTERA: Den gula triangeln försvinner:

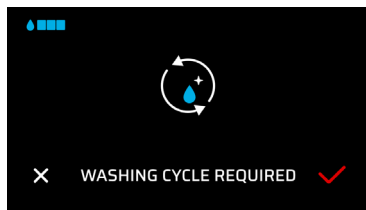
A - endast om tanken fylls med lite vatten och töms ur helt.

* (om åtgärden för tvätt/tömning inte utförs, fungerar ugnen reguljärt, men den gula triangeln förblir synlig).

B - efter att ha vidrört den gula triangeln och ha öppnat luckan visas på displayen den bildskärm som återges nedan. Genom att vidröra symbolen

X i hörnet längst ner till vänster, försvinner triangeln.

(Triangeln visas åter efter ett strömavbrott)



** För att utföra tömning av tanken eller tvätt, se kapitel "RENGÖRING - SKÖTSEL - UNDERHÅLL"

inställningar

4 = Val av gradskala (° C eller ° F).

5 = Ställa in tid.

6 = Tillåter att lämna eller avsluta en funktion

7 = Låsskärm

8 = För att låsa upp trycker du på teckenfönstret i 10 sekunder

9 = Det låter dig ställa in volymen för den akustiska signalen och valfritt ett ljud vid skärmens beröring.

9a = Tillåter att välja tvätt eller tömning av tanken

Ställ in en timer

10 = Öka eller minska tiden.

11 = Bekräfta när önskad tid har ställts in. En akustisk signal indikerar termen.

12 = Bekräfta och gå tillbaka till hemsidan.

13 = Numeriskt tangentbord

Fungera

14 = Välj funktionen för matlagning.

14.1 = Ljus (på eller av)

14.2 = Home (återgå till den första skärmen).

15 = Ställ in tillagningstemperaturen

15b = Det finns två opzini per ställa in temperaturen:

- bläddra i fältet

- med + eller -

15b = Bekräfta valet

16 = Ställ in tillagningstiden och programmerad start

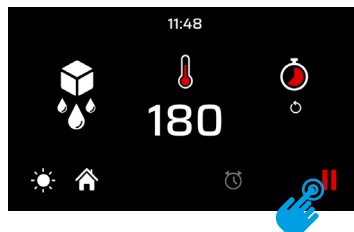
16a = Ställ in tillagningstid

16b = Visar tillagningstiden.

16c = Visar tillagningstiden

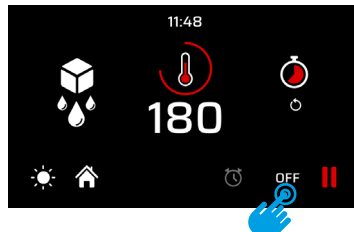
16d = Bekräfta inställningar

MATLAGNINGSPROCESS



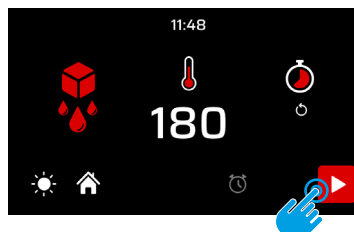
INSTÄLLT CAVITY

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



FÖRVARMNINGSFAS

Det finns fyra nivåer som låter dig övervaka förvärmningsprocessen. Den röda delen kommer gradvis att öka tills den fyller skärmen - Om ingen tillagningstid ställts in går det att avbryta tillagningen (PAUS, genom att trycka på knappen) eller avsluta den genom att trycka på

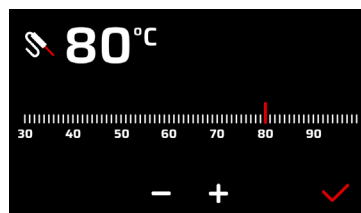


PRERISCALDO SLUTT

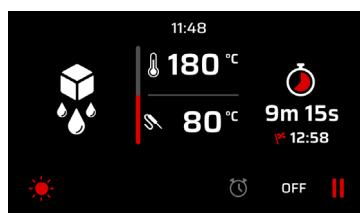
När den inställda temperaturen uppnås blir displayen röd för att indikera slutet på förvärmningsfasen och början av tillagningsfasen. Om en tillagningstid ställdes stängs ugnen automatiskt av när tiden går ut.

KOKNING MED KÖTTPROV

SÖK TEMPERATURVÄLJARE



VÄRMELÄGE MED SOND



! När termometern används visas inställningsfältet under, och uppvärmningen avslutas då den inställda temperaturen för mätaren uppnås.

OBS! Använd endast termometern som rekommenderas för denna produkt.

■ LEGEND AV IKONER



Mikrovågsfunktion

Denna funktion är särskilt indikerad för att värma och tina mat eller färdiga rätter snabbt. Det går också att koka grönsaker, fisk och vissa efterrätter. Dessutom är det praktiskt för att mjuka upp smör, smälta choklad och tina känsliga tårt



Flerrättskokning med varmluftsfläkt (konvektion)

Detta är funktionen som tillåter samtidig tillagning av flera olika maträtter utan att lukterna blandas sinsemellan; Det går att laga lasagner i ugnen, pizza, croissanter och briocher, pajer och tårtor etc.



Grillning med stängd lucka

Detta är funktionen som är indikerad för snabb och djup grillning, för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk högre, grillad fisk och grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C. För att tillaga mat med reducerad tjocklek som ligger på grillens mittdel och för att rosta bröd.



Grill med fläkt

Särskilt snabb och djup med avsevärd energibesparing är denna funktion indikerad för många livsmedel såsom: Fläskkötlet, salsiccia, grillspett med griskött eller blandat, viltkött, och romerska gnocchi etc. Tillagning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C.



Ångkokning

Detta är funktionen som tillåter att regenerera vakuumpackade förberedda livsmedel vid låg temperatur och bevarar deras ursprungliga färger, enhetlighet och mjuka konsistens. Utmärkt för att laga grönsaker, fisk och känsliga livsmedel.



Kombinerad tillagning med ånga + varmluftsfläkt

För att laga mat i ugnen med fördel av ånga. Använd denna funktion för att minska koktiden och bevara vitaminer och näringsegenskaper i livsmedlen. För att använda den ställer du in en temperatur mellan 130 °C och 230 °C.



Kombinerad tillagning med ånga + mikrovågor

Det handlar om den mest indikerade tillagningen för att bevara ångkokningens fördelar och spara tid; Lämplig framför allt för risotto, grönsaker, puddingar, köttfärs och puré.



Kombinerad tillagning med varmluftsfläkt + mikrovågor

Det handlar om den mest indikerade tillagningen för grisstekar och kyckling snabbt men utan att maten därför blir torr till slut. Tidsbesparingen når 40-50 %.



Kombinerad tillagning med grill + mikrovågor

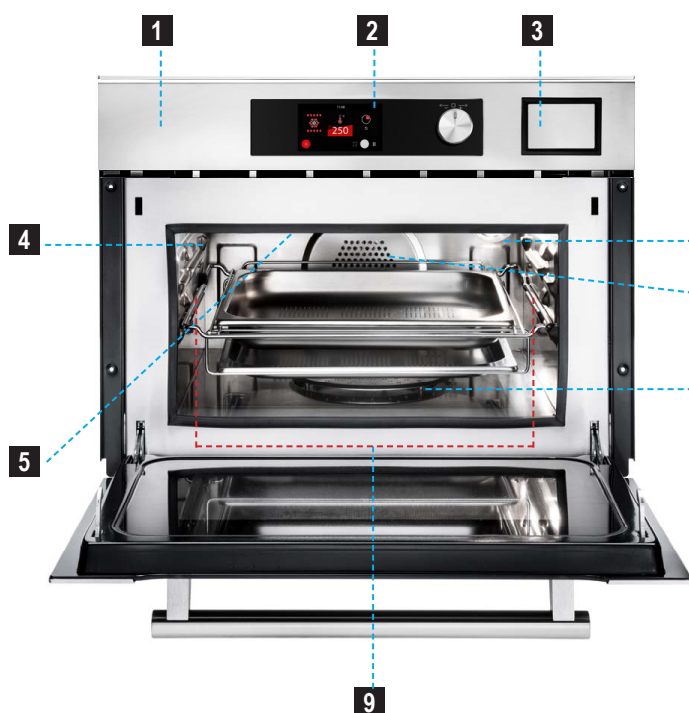
Det handlar om den mest indikerade tillagningen för att på kort tid laga mängder av gratänger (t.ex. potatis och ost), gratinerad pasta och grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C.



Ångrengöringscykel

Det handlar om ett specifikt program för att mjuka upp smuts som lagts sig inuti ugnen och förenkla rengöringen utan att använda kemiska ämnen och repande medel. Cykeln tar 15 minuter.

■ BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1 STYRPANEL

2 TFT/PEKSKÄRM

3 VATTENKÄRL

4 UTTAG FÖR TERMOELEMENTSSOND

5 GRILL

6 UGNSLAMP

7 FLÄKT OCH KONVEKTIONSMOTSTÅND

8 VÄRMEPANNA MED LOCK

9 GALLERSTÖD

- Medföljande tillbehör



Galler

För kastruller, brickor och stekar



Droppanna i glas

Används för läget mikrovågskokning



Termoelementssond

För att värma och koka maträtter genom att välja den invändiga temperaturen



Karaff

För att fylla vattentanken för ångkokning och för att samla upp vattnet under tömningen

- Ångkokningssats



- Stöd för två särskilda brickor:



- perforerad droppanna, tillåter ångan att nå maten



- lägre droppanna, för att samla upp kondens som droppar nedåt



Silikonslang att använda tillsammans med karaffen för tömning av tanken

- Tillbehör för tillagning

Perorerad droppanna (när det behövs):

Sätt i droppannan i ramen som bilden visar.



- Lyft ramens framsida och skjut inåt för att komma över hörnet.



Notera: den barriär som indikeras av den röda pilen riktas uppåt och visar ramens bakdel.



- Ram med droppannor insatta



- Droppanna i pyrex

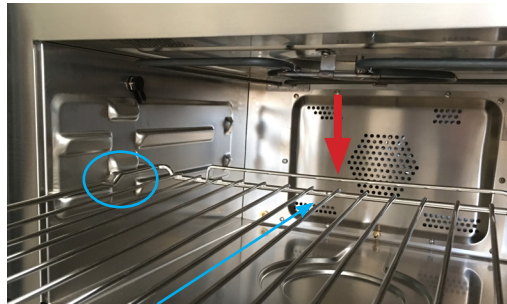
När du använder droppannan i glas, sätt den på ramens övre del (den nedre brickan behövs inte). Sätt i ramen som bilden visar



- Galler

Lyft gallerets främre del och skjut inåt för att komma över hörnet. Välj önskad nivå som passar för tillagningsfunktionen.

Notera: den barriär som indikeras av den röda pilen rikts uppåt och visar gallerets bakre del.



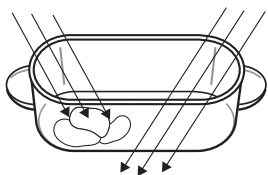
■ BRUKSANVISNING - Mikrovågor



Funktion

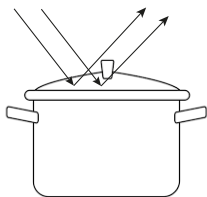
I ugnen sitter en magnetron som omvandlar strömmen i elektromagnetiska vågor. Dessa vågor distribueras enhetligt i tillagningsutrymmet och reflekteras dessutom av väggarna i metall. På detta sätt når de livsmedlen från alla sidor. För att mikrovågorna ska kunna nå maträtterna och tränga in i dem är det viktigt att använda lämpligt material för mikrovågskärlet som till exempel porslin, glas, kartong, plast men inte metall.

Använd därför inte behållare i metall eller som har till exempel metalliska dekorationer. Metallen reflekterar mikrovågorna och genererar gnistor; mikrovågorna absorberas inte. Dessa tränger däremot direkt in i livsmedlen genom den lämpliga behållaren för denna användning. Molekylerna som utgör maten, speciellt de i vatten, sätts i rörelse av mikrovågorna (ca. 2,5 miljarder gånger i sekunden). Därför genereras värme som från maträtternas kanter sprider sig inåt. Uppvärmningen genereras därför nästan samtidigt i all mat som står i ugnen.



Fördelar

Generellt kan maträtten kokas med mikrovågor utan tillsats eller med en liten tillsats av vätska eller fett. Produktionen av mikrovågor slutar i det moment tillagningen avbryts eller apparatens lucka öppnas. Under tillagningen ger den stängda och hela luckan tillräckligt skydd mot eventuellt utsläpp av mikrovågor.



- PRAKTISKA TIPS

Allmänt:

Ta bort maten ur aluminiumförpackningarna eller metallbehållare innan den ska lagas. Efter att ha stängt av apparaten, låt maten vila i några minuter (se tabellerna: vilotid).

Laga mat::

Laga om möjligt livsmedlen täckta med lämpligt material för användning i mikrovågsugnen (t.ex. plastfilm, lock). Laga maten utan lock om du vill bevara en skorpa. Laga inte maträtter för länge genom att ställa in för höga effektvärden och tider. Maten kan torka, brännas eller ta eld på vissa ställen.

Använd inte apparaten för att koka ägg med skal eller sniglar, därför att de kan spricka. Stick först hål i äggulorna när du steker ägg.

Stick flera hål på mat med skinn eller skal såsom potatis, tomat, korv med en gaffel innan du tillagas så att de inte spricker.

För kylda eller djupfrysta livsmedel, ställ in en längre koktid.

Maträtter som innehåller en sås ska röras om då och då.

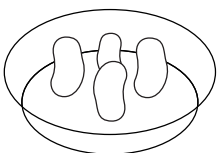
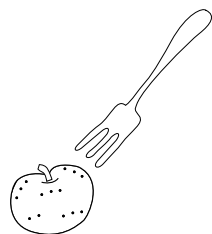
Grönsaker som har en fast konsistens, som morötter, ärter eller blomkål, ska kokas med tillsats av vatten.

Vänd de större delarna efter halva koktiden.

Skär om möjligt grönsakerna i delar av lika dimensioner. Om du lagar flera portioner av samma mat, till exempel kokt potatis, lägg dem i ring i en behållare för att få en jämn kokning. Använd stora fat. Använd inte kastruller i porslin, keramik eller terracotta med små hål, till exempel på handtag eller bottnar som inte är emaljerade. Fukten som tränger in i hålen kan orsaka att dessa kärl går sönder vid uppvärmning

Upptining av kött, kyckling och fisk:

Lägg den djupfrysta maten på ett fat som vänts upp och ner med en behållare under denna, eller på ett särskilt tillbehör som tillåter att vätskan inte förblir i kontakt med maten utan att smutsa ugnen. Vänd maten efter halva upptiningstiden. Dela om möjligt och ta sedan bort delarna som börjar tinas upp..



- Kastruller/Material för mikrovågor

	Mikrovågor			Ugn/Grill
	Upptining	Värma	Tillaga	
• Glas och porslin som är värmebeständigt (utan metallkomponenter t.ex. Pyrex, värmetåligt glas)	•	•	•	•
• Glas och porslin som inte är brandsäkra 1)	•	-	-	-
• Formar, glas och glaskeramik av värmebeständigt/frostbeständigt material (t.ex. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramik 2), terracotta 2)	•	•	•	-
• Värmebeständig plast upp till 200 °C 3)	•	•	•	-
• Kartong, papper	•	-	-	-
• Livsmedelsplastfilm	•	-	-	-
• Kokpåsar med lämplig tillslutning för mikrovågor 3)	•	•	•	-
• Droppannor av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	-	-	-	•
• Formar lackerade i svart eller silikonbeklädda 3)	-	-	-	•
• Kakplåt	•	•	•	•
• Förpackade färdiga maträtter	•	•	•	•

Färdiga maträtter:

De färdiga maträtterna som ligger i metallbehållare eller i plastbehållare med metallock kan tinas upp eller värmas i mikrovågsugnen endast om dessa behållare uttryckligen markerats som lämpliga för mikrovågor.

Det är nödvändigt att följa tillverkarens instruktioner som står tryckta på förpackningen (t ex. ta bort metallocket och perforera plastfilmen).)

1. Utan plätning i silver, guld, platina eller metall/dekorationer
2. Utan komponenter i kvarts eller metall eller emalj som innehåller metaller
3. Följ tillverkarens indikationer

■ BRUKSANVISNING - cottura a vapore



- FÖRDELAR

Ångugnen har många fördelar, till exempel tillåter den en dietisk och hälsosam kost. Tillagningen sker genom fuktig värme som genereras från vattnet. Detta innebär att tillagningen inte sker vid för höga temperaturer så att mineraler och vitaminer bibehålls oförstörda. Denna process garanterar dessutom att både smak och arom bibehålls perfekt för alla typer av livsmedel. En aspekt som inte får undervärderas rör det faktum att tack vare ångtillagningen har man möjligt att inte använda smaktillsatser av olika slag, oljor och framför allt fett. Av dessa skäl är detta den bästa typen av tillagning för grönsaker förutom för fisk då den perfekt bevarar näringsämnen. Denna typ av tillagning är däremot mindre lämplig för kött. Tills det är färdiglagad behöver köttet högre temperaturer så att köttsaften bevaras. Med ångtillagning blir alla livsmedel goda men lätta och kanske helt utan smaktillsatser. Därför gäller det att hitta idealisk lösning för den som har för avsikt att följa en hälsosam och balanserad livsstil även vid matbordet.

- FUNKTION

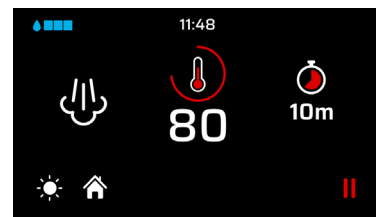
För att använda ångtillagning behöver tanken fyllas upp till märket som anger minimal vattenmängd. Tryck i detta syfte på lådan (laddningskärlet) som sitter på den främre styrpanelen, så att den skjuts tillbaka; dra sedan ut den fram till stopp. Håll sedan med den graderade karaffen vatten i lådan och observera ikonerna på displayen. När kärlet dras ur visas på displayen:



Samtidigt tänds också segmenten som rör vattennivån. Använd endast kallvatten från kranen; använd aldrig filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten, mineralvatten eller andra vätskor.

- NOTERA

Om du vill ställa in en ångtillagning och ugnen befinner sig vid en högre temperatur än den önskade, måste du vänta tills ugnen svalnat (indikeras av den nedåtgående rörelsen på ränderna som indikerar temperaturen på mitten av displayen). Det går att ställa in koktiden men tiden räknas först efter att ugnen svalnat. För att kunna börja tillagningen omedelbart måste den inställda temperaturen vara högre än den i ugnen. (NOTERA: för ångtillagning är den maximala temperaturen 100 °C).



NOTERA!

Håll inte vatten direkt i vattenkokaren på ugnens botten.

Håll inte antändliga vätskor eller alkohol i vattenkärlet.

Under påfyllningen och efter hand som nivån ökar på displayen tänds funktionsikonerna progressivt med minimala, medel- och slutligen maximala segment. När det maximala segmentet tänds avges även en ljudsignal.

HÅLL INTE MER VATTEN EFTER ATT UGNEN SIGNALERAT ATT TANKEN ÄR FULL

EVENTUELLT ÖVERFLÖDIGT VATTEN KAN RINNA DIREKT IN I UGNENS BOTTEN OCH DÄRIFRÅN UT UR APPARATEN.

Ta bort eventuellt vatten från ugnsutrymmet med en svamp eller trasa.

Efter påfyllningen, stäng igen lådan så att du hör när den låser sig: Kontrollera att texten **TANK** försvinner från displayen.

■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med grill + mikrovågor



Allmänna råd: termostaten måste ställas in på 180°C.

Placera de stora behållarna eller pannorna längst ner, lägre formar på högre nivåer (se 2 tips på fotot). Om maten sätts direkt på grillen, sätt droppannan av pyrex under för att samla upp fett och spad från tillagningen. Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Lasagner	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrexgryta tider med okokt pasta
Romerska gnocchi	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrexgryta
Gratinerade mackaroner	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastan kokas först
Blomkål i besciamellsås	1000 g	800 W	180	13 - 18	tider med okokta grönsaker
Gratinerade tomater	800 g	500 W	180	15 - 20	de bör ha samma dimensioner
Fyllda paprikor	1400 g	800 W	180	20 - 25	de bör ha samma dimensioner
Gratinerade äggplantor	1300 g	500 W	180	18 - 23	äggplantor som lagats innan
Potatisgratäng	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrexgryta
Styckad kyckling	1200 g	500 W	180	30 - 35	vänd efter halva koktiden
Grillspett	600 g	500 W	180	18 - 23	vänd efter halva koktiden



Tillagning av höga matbitar
NOTERA: den runda grytan medföljer inte.



Tillagning av låga matbitar

■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med varmluftsfläkt + mikrovågor



Allmänna råd

Placera de stora behållarna eller pannorna längst ner, lägre formar på högre nivåer.

Om maten sätts direkt på grillen, sätt droppannan av pyrex under för att samla upp fett och spad från tillagningen. Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Kyckling (hel)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pensla med olja vänd efter halva koktiden
Rostbiff (benfri)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	blodig välkockt
Grislägg	1000 g	270 W	180	30 - 35	pensla med olja vänd efter halva koktiden
Köttfärslimpa	900 g	500 W	180	20 - 25	vänd efter halva koktiden
Hel fisk	1200 g	270 W	210	30 - 35	du bör använda ugnspapper
Frysta hamburgare	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	blodig välkockt vänd efter halva koktiden
Fryst pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana fryst	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med ånga + varmluftsfläkt



Allmänna råd

När du använder ånga vid matlagning måste maten vara lyft från behållarens botten för att undvika att den befinner sig nedsänkt i kondensvatten. Välj mellan de konfigurationer som illustreras längst ner på sidan den som är lämpligast beroende på mängden och dimensionerna på livsmedlen.

Typ av mat	Mängd	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Kyckling (hel)	1200 g	200	65 - 70	pensla med olja
Kycklingbröst	350 g	130	25 - 30	
And (hel)	2000 g	180	130 - 150	
Rostbiff	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	blodig välkockt
Grisstek	1000 g	180	80 - 100	pensla med olja
Fisk (t.ex. forell)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 fiskar
Ton i skivor	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 skivor
Sparris (grön)	400 g	130	30 - 40	vit sparris kokar på mindre tid (20-30 min)
Morötter	300 g	130	30 - 40	
Bröd (vitt)	1000 g	180	45 - 60	2 botar, 500 gram



NOTERA: det speciella gallret som ska sättas in i droppannan i pyrex ingår inte bland tillbehören som medföljer men kan köpas separat.

■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med ånga + mikrovågor



Allmänna råd

Placera de höga behållarna på en låg nivå och använd högre nivåer för lägre behållare.

Om maten läggs direkt på trådgallret, sätt in pyrexdroppannan under för att samla upp vätskor från kokningen och stänk och för att minska behovet för rengöring. Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	använd en gryta av pyrex tillsatt genast buljong i behållaren (vikt samma som riset)
Fisk (havsrundera, havsabborre)	800 g	270 W	85	5 - 6	Smörj en perforerad droppanna innan du lägger i fisken Perforera skinnet på några punkter
Räkor/havskräftor	500 g	270 W	85	2 - 3	

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Potatis - morötter - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	Skala potatisen och skär grönsakerna i lika delar
Blomkåp/broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	skär i lika delar
Köttfärslimpa	900 g	500 W	90	10 - 12	



Uppläggning av höga matbitar



Uppläggning av platta matbitar

■ RENGÖRING - SKÖTSEL - UNDERHÅLL



- Rengöring

WARNING!

Se kapitlen om säkerhet

- Rengör apparatens framsida med en mjuk trasa fuktad med ljummet tvålatten.
- För att rengöra metallytorna, använd ett normalt rengöringsmedel.
- Rengör inuti ugnen efter varje användning. På detta sätt går det lättare att eliminera fläckar.
- Ta bort envis smuts med särskilda ugnrensmedel.
- Rengör efter varje användning ugnstillbehören och låt torka noga. Använd en mjuk trasa fuktad med ljummet tvålatten.

Delar i rostfritt stål

- Rengör ugnsluckan endast med en fuktig svamp.
- Torka med en mjuk trasa.
- Undvik att använda stålull, syror eller repande produkter som kan skada ugnsytan.
- Rengör ugnens styrpanel med samma försiktighetsåtgärder.

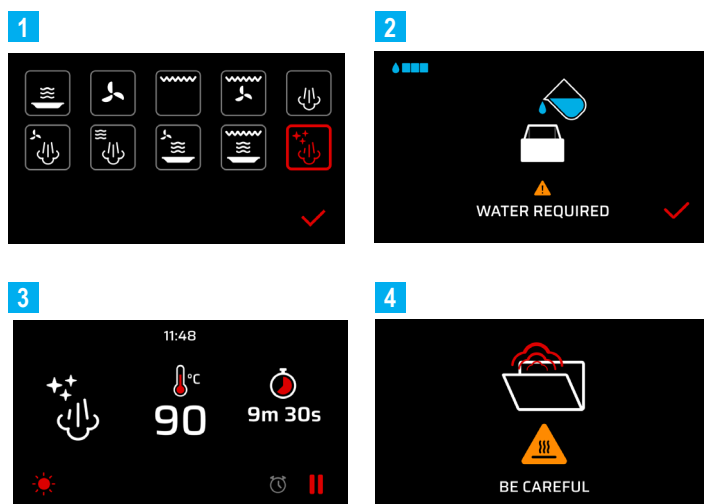
Rengöring av luckans packning

- Kontrollera regelbundet luckans packning. Luckans packning sitter kring ugnstrymmets ram.
- - Använd inte apparaten om luckans packning är skadad.
- - Kontakta kundtjänst.
- För att rengöra luckans packning se allmän information om rengöringen.

Ångrengöringscykel

- Denna procedur använder ånga för att förenkla borttagningen av rester av fett och mat från ugnen.

1. Ställ in funktionen - **Ångrengöringscykel**.
2. Fyll tanken med den särskilda karaffen.
3. Cykelns temperatur ska vara 90 °C och rekommenderad tid är 15 minuter.
4. Då rengöringscykeln slutförts låt apparaten svalna.
5. Rengör ugnens invändiga ytor med en trasa, då den svalnat.



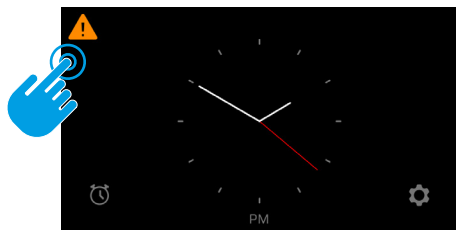
- Underhåll

INDIKATIONER FÖR SMÖRJNING AV KULLAGER PÅ LUCKAN

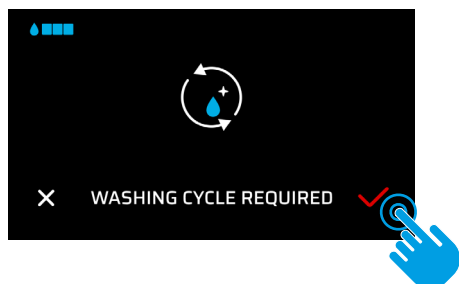


Det rekommenderas att smörja med bilolja eller silikonspray de båda kullagren på ugnsluckan (se foto) en gång i månaden, för att undvika att de hårdnar och att de öppnas utan ansträngning.

- Tömning och tvätt av tanken

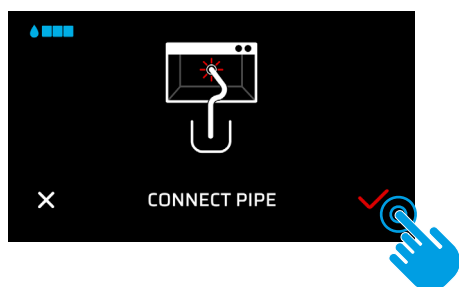


Första gången ugnen tänds visas på displayen den gula varningstriangeln. Då luckan öppnas och displayen vidrörs, visas meddelandet



Om du inte vill utföra tvätten räcker det att vidröra symbolen X så försvinner den gula triangeln; Tvätten kan utföras genom att välja den berörda knappen efter att inställningsmenyn öppnats.

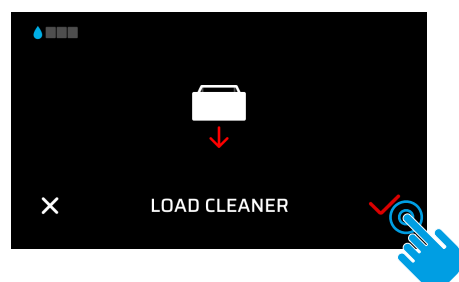
Om du i stället vill gå vidare med tvätten tryck på knappen bekräfta så visar displayen



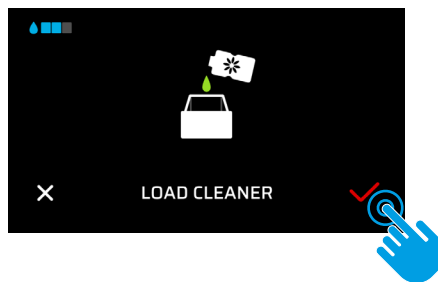
För att gå vidare sätts den medföljande gummislangen in över metallmyningen som skjuter ut ur ugnskammarens bakre vägg under den perforerade zonen. Sätt i den andra änden på slangen i en uppsamlingsbehållare som rymmer 1 l. (till exempel den medföljande karaffen). Tryck nu på knappen för att bekräfta för tömning (pumpen sätts i funktion).



Efter att tanken tömts visas indikationen att kalkavlagringslösningen ska laddas (5 % citronsyra eller en förpackning av avkalkningsmedel för kaffemaskiner eller strykjärn). För fullständig rengöring används 1 l lösning.



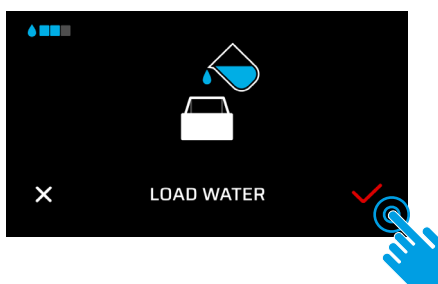
Då lådan öppnas och bekräftelse ges blir bilden:



Genom att trycka på bekräftelse startar pumpen igen och utför tvätt av tanken och vattenkretsen. När tanken är tom måste den sköljas med vatten (1 l till): Displayen visar:



Då lådan öppnas igen och bekräftelse ges visar bilden:

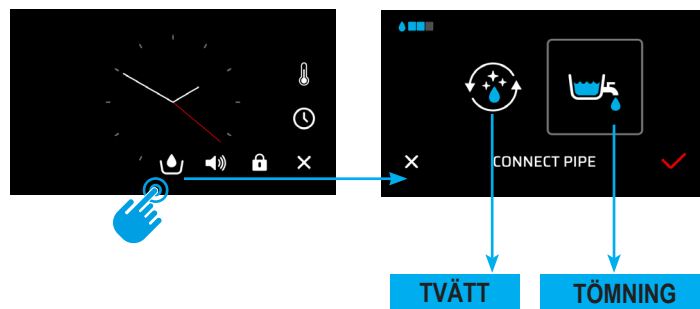


Fyll tanken helt och tryck på bekräftelse för att starta pumpen och påbörja slutlig tömning. Därefter (åtgärden kräver cirka 10 minuter) visar displayen:

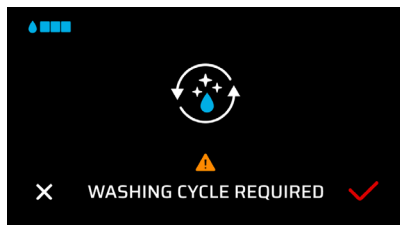


När tvätten avslutats och knappen för bekräftelse trycks in, kan du börja använda apparaten normalt.

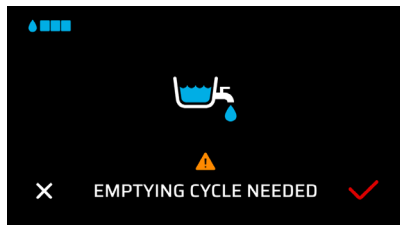
Tvätt och tömning av tanken kan utföras när som helst genom att du går in på den berörda menyn och trycker på inställningsknappen



Meddelandenas betydelse angående vattenkretsen

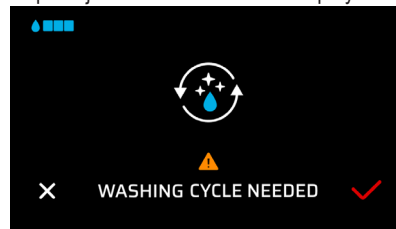


Detta meddelande visas varje gång som ugnen ansluts till elnätet. Det är endast för information och tillåter att använda apparaten normalt, även om tvätt inte utförs.



Detta meddelande visas sju dagar efter den senaste påfyllningen av tanken och inbjuder att tömma den för att undvika att vattnet försämras. Det är endast för information och tillåter att använda apparaten normalt, även om tömning inte utförs.

Det skulle emellertid rekommenderas att tömma tanken efter varje tillagning för att påbörja nästa med färskt vatten påfyllt.



Detta meddelande visas efter att värmepannan har fungerat i 80 timmar (funktioner med ånga och kombinerade med ånga). Från detta moment kan endast ytterligare 10 tillagningscykler med ånga utföras: Om du därefter inte utför tvätt, kan ångfunktionerna väljas men vid starten visas ett felmeddelande och tillagningen startar inte.

■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Rengöringsråd: ugn och manövreringspanel

UGN

UGNSDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Ugnens inre fasad och dörr	Vi rekommenderar att ugnen rengörs varje gång den har använts. Smutsen går då lättare att avlägsna och ni undviker att den bränner fast upprepade gånger under hög temperatur. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem var för sig med varmt vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Ugnsutrymmet rengörs med en mjuk trasa som dränks in i ljummet vatten och ammoniak. Skölj och torka sedan. Rengör apparatens framsida och tätningstorna på luckan med en mjuk trasa fuktad med vatten och rengöringsmedel.	Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa metallverktyg för att rengöra glasluckan till ugnen, ytan kan då skadas och gå sönder.
Ugnsplåt	Sänk ner brickan i en lösning med varmt vatten och neutralt diskmedel. Torka efter rengöringen.	Avlägsna matrester omedelbart efter användningen.
Griglië	Rengör gallren med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel eller med ett lämpligt avfettningsmedel.	Om smutsen på gallren är ingrodd och hård rekommenderar vi att gallren får ligga i blöt någon timme innan de rengörs.

MANÖVRERINGSPANEL

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

■ RENGÖRING - UNDERHÅLL - Utbyte av lampan

- WARNING!**
Innan lampan byts:
Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan, för att undvika möjliga elstötter.

WARNING: Lampan och lampans glashölje kan vara varma. Lägg en mjuk trasa på botten inuti apparaten. Det förhindrar skador på lampans glashölje och ugnsutrymmet. Använd alltid samma typ av lampa.

Utbyte av lampa

- Vrid lampans glashölje moturs för att ta bort det.
- Rengör glashöljet.
- Byt ut lampan mot en halogenlampa på 25W.
- Montera åter glashöljet.

■ ■ PROBLEMLÖSNING - Generella problem

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

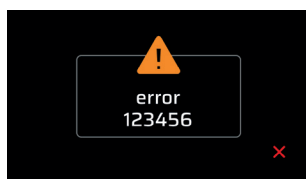
■ PROBLEMLÖSNING - Följande fel påvisas:

Systemfel

Vid anomali visas på displayen följande fel:

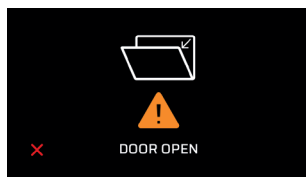
Beskrivning	Felkod
Sond avbruten ugnsbotten	00
Sond ugnsbotten i kortslutning	01
Sond värmepanna avbruten	02
Sond värmepanna i kortslutning	03
Köttermometer avbruten	04
Köttermometer i kortslutning	05
Överhettning	08
Värmepanna värmer inte	09
Pump fungerar inte	10
Tömningsfel	14
Behov av tvätt vattenkrets	15
Tangentialfläkt fungerar inte	16
Kommunikationsfel	20

FELMEDDELANDE



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

MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)

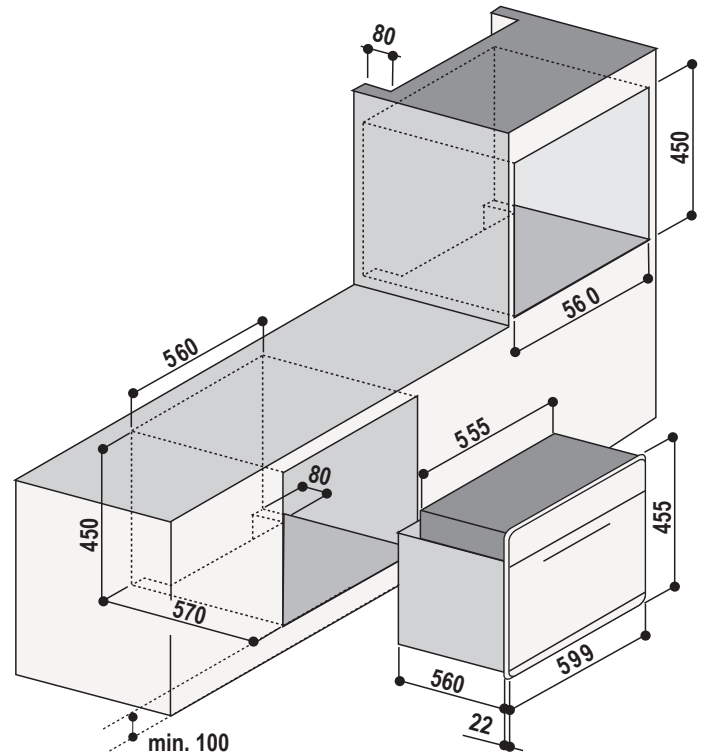


Chiudere la porta del forno. Stäng ugnsluckan.

■ INSTALLATION - Installationsinstruktioner

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

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



■ INSTALLATION - Elektriska scheman Absorption (kW)

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

Regler för installering

Denna apparat följer följande direktiv/förordning:
 DIREKTIV 2002/96/CE
 LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE
 EMC-DIREKTIV 2014/30/UE
 FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

Installationen måste ske helt enligt konstens alla regler och i enlighet med gällande regler för elinstallation. I annat fall avsäger sig tillverkaren allt ansvar. I detta häfte finner ni också det elektriska schemat för er apparat.

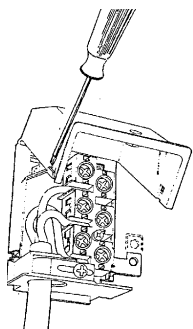
Innan ni kopplar in apparaten i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på märkplåten);
- att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

Apparaten levereras med en sladd utan stickkontakt; tänk vid tillkopplingen på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen och att den aldrig får brytas. Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt så att apparaten lätt kan kopplas ifrån.

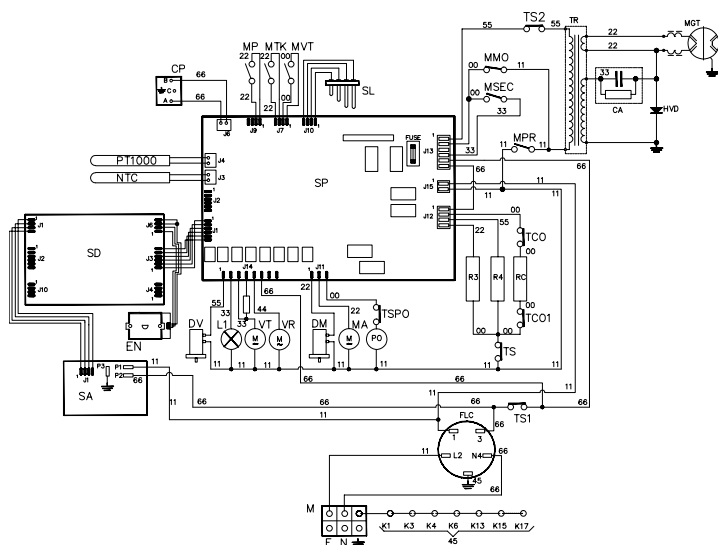
För direkt anslutning till nätet krävs det att:

- säkringen och elsystemet i huset är dimensionerade för belastningen från apparaten (se uppgifterna på märkplåten).
- att elnätet har en effektiv jordning;
- uttaget eller den allpoliga strömbrytaren med en öppning om minst 3 mm, är lättåtkomlig när apparaten är installerad.
- en jordfelsbrytare som följer gällande regler för installation är införlivad i systemet



! Den gulgröna jordledaren får aldrig avbrytas, inte ens av strömbrytaren. Strömkabeln måste placeras på så vis att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur på 50°C över rumstemperaturen. Kontakta serviceverkstaden om ström-kabeln behöver bytas ut.

■ Elektriska scheman



Textförklaring

F	Fas	TS2	Säkerhetstermostat på fas 120 °C
N	Noll	TCO	Säkerhetstermostat på fas 318 °C (TCO)
M	Uttagsslåda	TCO1	Säkerhetstermostat på fas 318 °C (TCO)
FUSE	Säkring 10A	TSP0	Säkerhetstermostat på fas 90 °C
FLC	LC-filter	MSEC	Sekundär mikro
L1	Ugnsbelysning	MMO	Monitormikro
SA	Matningskort	MPR	Primär mikro
SD	Displaykort	MP	Luckmikro
SP	Effektkort	MTK	Mikro för vattenpåfyllningskärl
EN	Justering av enkoder	MVT	Mikro för tangentiafläkt
CP	Anslutning av koksond	00	Svart
SL	Vattennivåsensor	11	Brun
DM	Dumper för mikrovågor	22	Röd
DV	Dumper ånga	33	Vit
PD	Pump	44	Gul
VR	Radiafläkt	45	Gul-grön
VT	Tangentiafläkt	55	Grå
RC	Värmepannans motstånd	66	Blå
R3	grillmotstånd	K1	Jordledning uttagsslåda
R4	Cirkulärt motstånd	K3	Jordledning uttagsslåda radialmotor
PT1000	Sond för värmepanna PT1000	K4	Jordledning cirkulär uttagsslåda
NTC	Sond för ugnsbotten NTC	K6	Jordledning uttagsslåda ugnslampa
MGT	Magnetron	K13	Jordledning uttagsslåda grillmotstånd
TR	Spänningsomvandlare	K15	Jordledning uttagsslåda ram
HVD	Högspänningsdiod	K17	Jordledning uttagsslåda nätaggregat
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Antennmotor		
TS	Säkerhetstermostat på fas 135 °C		
TS1	Säkerhetstermostat på fas 135 °C		

⚠️ TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Laitteiden ominaisuudet

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Älä tuki ilmanvaihtoaukkoja tai lämmönpoistoaukkoja.

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

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

11. Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perussääntöjen noudattamista:

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

B. älä koskaan käytä laitetta paljain jaloin

C. vältä jatkojohtoja ja käytä tarvittaessa kaikkia mahdollisia varotoimia

D. älä irrota sähköjohtoa pitorasiasta johdosta vetämällä

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

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

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

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

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

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

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

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

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



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

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

18. Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen.

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

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

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

22. Valvo lapsia, jos he oleskelevat monitoimiuunin lähistöllä. Älä anna heidän leikkiä laitteella.

23. Tukehtumisvaara.

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

24. Palovammavaara

Lasten ihon on paljon aikuisten ihoa herkempi.

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

25. Ruumiinvammojen vaara.

- Luukku kestää korkeintaan 8 kilon painon. Lapsille voi lisäksi koitua vahinkoa luukun ollessa auki. Estä lapsia hakemasta tukea avoimesta luukusta, istumasta sen päälle tai roikkumasta siitä.

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

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

■ VAROTOIMET LIALLISTA MIKROALTOENERGIALLE ALTISTUMISTA VASTAAN

28. Älä yritä käyttää tätä uunia luukun ollessa auki, sillä tällaisessa tilanteessa saatat altistua vahingollisesti mikroaltoaenergialle. Älä vahingoita äläkä muokkaa turvalukituksia.

Älä aseta mitään esineitä uunin etuosan ja luukun väliin tai anna lian tai

pesuainejäämien kerääntyä tiivistepinnoille.

29. VAROITUS: jos uuni on vahingoittunut, älä käytä sitä. Erityisen tärkeää on, että uunin luukku sulkeutuu oikein ja että seuraavissa osissa ei ole vaurioita: (1) luukku (ei saa olla taipunut), (2) saranat ja salvat (rikki tai löystyneet), (3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat. Jos luukku ja tiivistepinnat ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kun pätevä (valmistajan tai asiakaspalvelun kouluttama) huoltoteknikko on korjannut sen).

30. VAROITUS: Kenen tahansa, jolla ei ole asianmukaista koulutusta, on vaarallista suorittaa huolto- ja korjaustoimenpiteitä, joihin kuuluu minkä tahansa mikroaalloille altistumista vastaan suojaavan kuoren tai esteen poistaminen. Asennus-, huolto- ja korjaustöiden aikana laite ei saa olla kytkettynä sähköverkkoon. Älä avaa koskaan laitteen kuorta. Sähköliitännöiden ja -komponenttien sekä mekaanisten osien käsittely on erittäin vaarallista käyttäjälle ja saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

31. VAROITUS: Älä lämmitä nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa, purkeissa tai pulloissa, sillä ne saattavat räjähtää.

32. Mikroaaltotilassa toimiessaan uuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Älä käytä mikroaaltotilaa kukkien, yrttien, leivän tai muun syttyvän materiaalin kuten esimerkiksi sienien, tohveleiden, tynnyjen tai kirsikankivillä, jyvillä, lavantelilla tai geelillä täytettyjen tynnyjen kuivamiseen ja lämmittämiseen (esim. aromaterapiaa varten). Lämmitettyinä nämä saattavat syttyä palamaan ja aiheuttaa palovammoja senkin jälkeen kun ne on poistettu uunista.

33. VARO: kun laitetta käytetään monitoimitilassa, lapset saavat käyttää sitä ainoastaan aikuisen tiukan valvonnan alaisina, sillä tämän käyttötilan aikana kehittyä erittäin korkeita lämpötiloja.

34. "Vain MIKROAALTO" -toimintoa käytettäessä uunia ei saa esikuumentaa (ilman ruokaa) eikä käynnistää sen ollessa tyhjä, sillä seurauksena saattaisi olla kipinöintiä.

35. Ennen uunin käyttämistä on varmistettava, että keittiötyövälineet ja astiat soveltuvat mikroaalloille (ks. ohjeet seuraavilta sivuilta).

36. Nesteiden (veden, kahvin, maidon, jne.) lämmittämisen aikana on mahdollista, että jälkikuumentamisen vaikutuksesta sisältö alkaa kiehua äkillisesti keittämisen loputtua ja kuohuu voimakkaasti yli, aiheuttaen mahdollisesti palovammoja. Tämän välttämiseksi on ennen nesteiden lämmitykseen ryhtymistä tarpeen laittaa astiaan muovilusikka tai lasipuikko. Joka tapauksessa astiaa on käsiteltävä erittäin varovaisesti.

37. Älä lämmitä väkeviä alkoholijuomia tai suuria öljymääriä, sillä ne saattavat syttyä palamaan.

38. Vauvanruokien (tuttipullossa tai pikkupurkissa) lämmittämisen jälkeen on palovammojen välttämiseksi sisältö sekoitettava ja lämpötila tarkastettava ennen vauvalle antamista.

39. Ruokaa on suositeltavaa ravistella tai sekoittaa myös lämpötilan tasaisuuden takaamiseksi. Jos käytetään yleisesti kaupan olevia tuttipullon lämmittimiä, on ennen uunin käynnistämistä AINA varmistettava, että säiliö on täytetty valmistajan ilmoittamalla vesimäärällä.

40. Kaikki mikroaaltouunit on testattu ja hyväksytty voimassa olevien turvastandardien ja sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan lainsäädännön mukaisesti. Sydämentahdistajien valmistajat suosittelevat 20–30 cm:in etäisyyden säilyttämistä käynnissä olevan mikroaaltouunin ja sydämentahdistajan välillä häiriöiden ehkäisemiseksi. Jos mistä tahansa syystä on aihetta epäillä tämänkaltaista häiriötä, on välittömästi sammutettava mikroaaltouuni ja otettava yhteyttä sydämentahdistajan valmistajaan.

41. Jos uuni ylikuumenee (pitkäaikainen käyttö, käyttö tyhjänä, jne.) turvatermostaatti saattaa sammuttaa uunin. Jäähdyttyään uuni palaa toimimaan normaalisti.

42. Älä keitä äläkä lämmitä mikroaaltouunissa kuorimattomia kananmunia, sillä ne saattavat räjähtää, vielä kypsennyksen loputtuakin.

43. Huomaa, että mikroaaltoja käytettäessä kypsennys-, lämmitys- ja sulatusajat ovat usein huomattavasti lyhyemmät kuin silloin, kun mikroaaltoja ei käytetä. Liian pitkät kypsennysajat kuivattavat elintarvikkeita ja saattavat jopa polttaa ne.

■ HÖYRYKYPSENNYS

44. Jos lampun kuori on irrotettu, älä käynnistä uunia. Höyry saattaisi päätyä jännitteenalaisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Myös sähkökomponentit saattaisivat vahingoittua.

45. Jos uuni on asennettu huonekalun oven taakse, käynnistä se ainoastaan jättäen oven auki. Sulje huonekalun ovi vasta kun laite on täysin sammunut ja kylmä.

46. On mahdollista saada palovammoja kontaktista uunitilan, elintarvikkeiden, lisävarusteiden sekä erittäin kuumen höyryn kanssa.

■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

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

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

- Tämä muuttaisi uunin tehokkuutta ja voisi vahingoittaa emalipintaa.

- Kaikki lisätarvikkeet, jotka ovat suorassa kosketuksessa ruoan kanssa on puhdistettava perusteellisesti käyttäen sopivia tuotteita.

■ KÄYTTÖOHJEET - Kuvakkeiden selitykset

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

■ KÄYTTÖOHJEET

Asetukset



Koti: näytön aloitussivu

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

= Huomaa ensimmäisellä käynnistyskerralla: pesujaksoa pyydetään (ei estä toimintaa, vaikka sitä ei suoritettaisikaan)

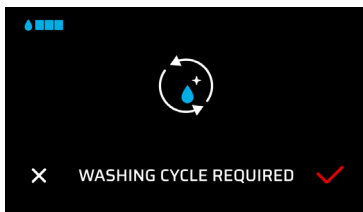
*HUOMIO: keltainen kolmio poistuu:

A - ainoastaan, jos säiliöön laitetaan hieman vettä ja se tyhjenetään kokonaan.

* (jos pesu-/tyhjennystoimenpidettä ei suoriteta, uuni toimii normaalisti, mutta keltainen kolmio jää näkyviin).

B - kun keltaista kolmiota on koskettu ja luukku avattu, näyttöön tulee seuraava näyttökuvu. Koskettamalla symbolia vasemmassa alakulmassa kolmio katoaa.

(Kolmio tulee näkyviin uudelleen sähkökatkon jälkeen)



* Säiliön tyhjennys- tai pesutoimenpiteiden suorittamista varten on luettava luku "PUHDISTUS – HOITO – HUOLTO"

Asetukset

- 4 = Lämpötilayksikön valinta (°C tai °F)
- 5 = Kellonajan asetusta
- 6 = Poistaa valinnasta tai päättää toiminnon
- 7 = Voit lukita näytön
- 8 = Voit avata koskettamalla näyttöä 10 sekuntia
- 9 = Mahdollistaa merkkiäänen voimakkuuden säätämisen ja näytön kosketusäänen valitsemisen.
- 9a = Valitsee säiliön pesun tai tyhjennyksen

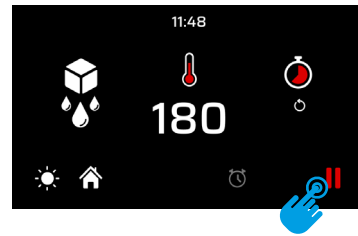
Ajastimen asetusta

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

Toiminto

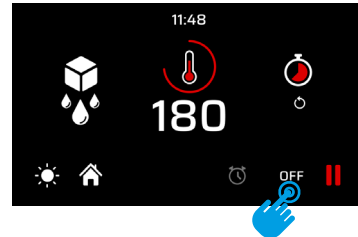
- 14 = Valitse paistotoiminto.
- 14.1 = Valo (päällä tai pois päältä)
- 14.2 = Koti (paluu aloitusnäyttöön)
- 15 = Aseta paistolämpötila
- 15a = Lämpötilan asettamiseksi on kaksi tapaa:
 - vierityspalkkia käyttäen
 - painikkeilla + tai -
- 15b = Vahvista valinta
- 16 = Aseta paistoaika ja ohjelmoitu käynnistys
- 16a = Aseta paistoaika
- 16b = Näytä paiston loppumisaika
- 16c = Aseta alkamisaika
- 16d = Vahvista asetukset

■ KOSKETUSNÄYTÖLLÄ



UUNITILA ASETETTU

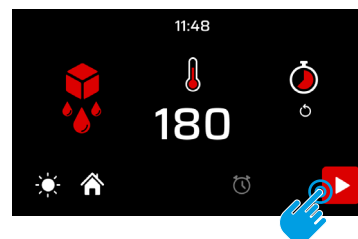
Kun olet säätänyt uunitilan (paistotoiminnon, lämpötilan ja ajastimen asetukset) vahvasta aloittaaksesi esilämmityksen. Tässä vaiheessa näyttö siirtyy



ESILÄMMITYSVAIHE

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

- Jos ei ole asetettu mitään kypsennysaikaa, on kypsennys mahdollista keskeyttää (TAUKO, painamalla painiketta) tai pysäyttää painamalla

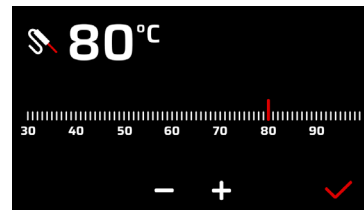


ESILÄMMITYS PÄÄTTYNYT

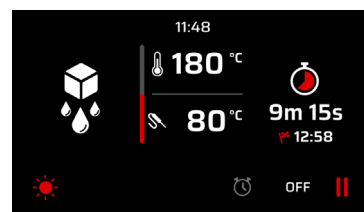
Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö muuttuu punaiseksi osoittaen esilämmitysvaiheen loppua ja kypsennysvaiheen alkamista. Jos paistoaika oli asetettu, uuni sammuu automaattisesti, kun aika loppuu.

■ PAISTO LIHA - ANTURIN AVULLA

LIHA-ANTURIN LÄMPÖTILAN VALINTA



LÄMMITYS LIHA-ANTURIN AVULLA



Kun käytetään lämpötila-anturia, asetuskenttä tulee näkyviin alas ja lämmitys päättyy kun anturia varten asetettu lämpötila saavutetaan.

VARO: Käytä ainoastaan tätä tuotetta varten suositeltua lämpöanturia.

■ ITOIMINTOKUVAKKEET



Mikroaaltotoiminto

Tämä toiminto soveltuu erityisen hyvin elintarvikkeiden tai valmisruokien nopeaan lämmitykseen ja sulatukseen. Toiminnolla voidaan kypsentää myös vihanneksiä, kalaa, eräitä jälkiruokia. Lisäksi sillä voi pehmentää voita sekä sulattaa suklaata ja arkoja leivonnaisia.



Monitasoinen kiertoaaltokypsennys (konvektio)

Tämä toiminto mahdollistaa eri ruokalajien samanaikaisen kypsentämisen useammalla tasolla ilman, että ruokien tuoksut sekoittuvat toisiinsa; esimerkiksi voidaan paistaa lasagnea, pizzeria, voisarvia ja briosseja, torttuja, kakkuja, jne.



Grillikypsennys luukku kiinni

Tämä toiminto on tarkoitettu nopeaan ja syvään grillaukseen, yleensäkin lihan, fileen, firenzelaistittain valmistetun T-luupihvin, grillatun kalan sekä vihannesten valmistukseen. Sähkögrillissä kypsennyksen on tapahduttava termostaatin ollessa 180 °C:ssa. Ohuiden ruokien paistamiseen grilliin keskiosassa sekä leivän paahtamiseen.



Kypsennys kiertoilmagrillissä

Eryyisen nopea ja syvä kypsennys, joka säästää huomattavasti energiaa. Tämä toiminto sopii monille ruokalajeille kuten esimerkiksi: porsaan-kyhjelle, makkaroille, sianlihasta tai eri lihoista valmistetuille vartaille, riistalle, roomalaisittain valmistetuille gnoccheille. Sähkögrillissä kypsennyksen on tapahduttava termostaatin ollessa 180 °C:ssa.



Höyrykypsennys

Tällä toiminnolla alipaineessa (sous vide) valmistetut ruokalajit palautetaan nautittaviksi matalassa lämpötilassa säilyttäen alkuperäiset värit, tasaisuuden ja rakenteen pehmeuden. Ihanteellinen vihannesten, kalan ja miedonmakuisten elintarvikkeiden kypsentämiseen.



Höyrykypsennys

Tällä toiminnolla alipaineessa (sous vide) valmistetut ruokalajit palautetaan nautittaviksi matalassa lämpötilassa säilyttäen alkuperäiset värit, tasaisuuden ja rakenteen pehmeuden. Ihanteellinen vihannesten, kalan ja miedonmakuisten elintarvikkeiden kypsentämiseen.



Yhdistetty kypsennys, höyry + konvektio

Uunissa kypsennyksen höyryn tarjoamien etujen kera. Käytä tätä toimintoa kypsennyksajan lyhentämiseen säilyttäen elintarvikkeiden vitamiinit ja ravitsemukselliset ominaisuudet muuttumattomina. Sitä käytetään asettamalla lämpötila välille 130–230 °C.



Yhdistetty kypsennys, konvektio + mikroaallot

Tämä kypsennystapa on sopivin sian- ja broileripaistien valmistamiseen nopeasti mutta lihan mehukkuuden säilyttäen. Aikaa säästyy 40–50 %.



Yhdistetty kypsennys, grilli + mikroaallot

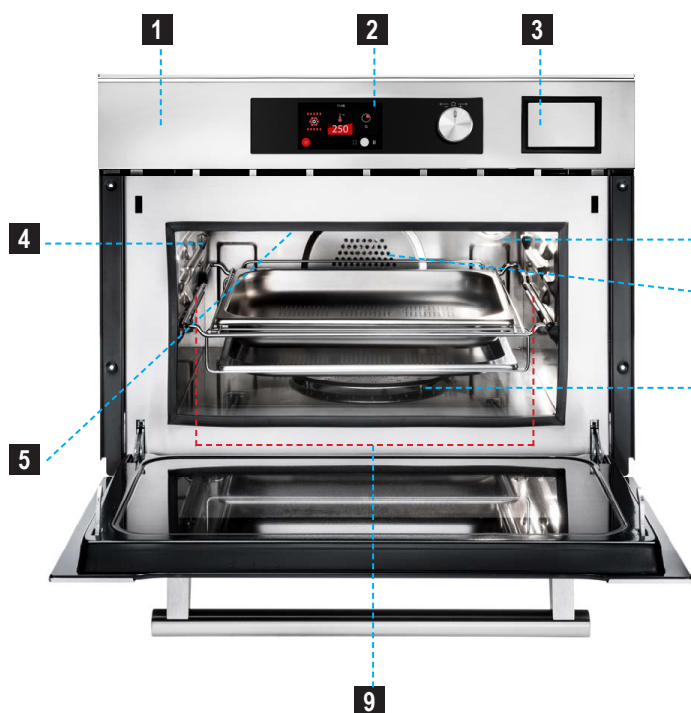
Tämä kypsennystapa on sopivin gratinoidujen ruokien (esim. perunat ja juusto), uunipastaruokien sekä tuhtien vihannesten valmistamiseen lyhyessä ajassa. Sähkögrillissä kypsennyksen on tapahduttava termostaatin ollessa 180 °C:ssa.



Höyrypuhdistusjakso

Tämä ohjelma on tarkoitettu erityisesti uunin sisälle kerääntyneen lian pehmentämiseen sekä sen puhdistamisen helpottamiseen kemikaaleja ja hankaavia keinoja käyttämättä. Jakso kestää 15 minuuttia.

■ TUOTTEEN KUVAUS



1 PANNELLO DEI COMANDI

2 TFT-KOSKETUSNÄYTTÖ

3 VESISÄILIÖ

4 LÄMPÖANTURIN PISTORASIA

5 GRILL

6 UUNIN LAMPPU

7 PUHALLIN JA KONVEKTION VASTUS

8 LÄMMITIN JA KANSI

9 GRILLIN KANNATTIMET

- Mukana toimitetut lisävarusteet



Ritilä
Kattiloille, vuoille ja paisteille



Lasinen uunipannu
Tarkoitettu käytettäväksi mikroaaltokypsennyksessä



Lämpöanturi
Lämmittää ja kypsentää ruoat sisälämpötilan valinnalla



Kannu
Tarvitaan vesisäiliön täyttämiseen höyrykypsennystä varten sekä veden keräämiseen sen tyhjennyksen aikana

- Höyrykypsennyssetti



- tuki kahdelle asianmukaiselle vuolalle



- rei'itetty uunipannu, jonka kautta höyry pääsee ruokaan



- matala uunipannu, johon kerääntyy tippuva lauhdevesi



Silikoniletku, jota käytetään yhdessä kannun kanssa säiliön tyhjentämiseen

- Lisävarusteet kypsennykseen

Rei'itetty uunipannu (kun tarpeen):

- Laita uunipannu kehykseen näytetyllä tavalla.



- Nosta kehyksen etuosaa ja työnnä sitä sisäänpäin kunnes se liukuu kulman yli.



Huomio: punaisella nuolella näytetty reuna on suunnattu ylöspäin ja näyttää kehyksen takaosan.



- Kehys kokonaisuudessaan, uunipannut paikoillaan



- Pyrex-lasinen uunipannu

Lasista uunipannua käytettäessä se on laitettava kehyksen yläosaan (alapelti ei ole tarpeen). Laita kehys paikalleen näytetyllä tavalla

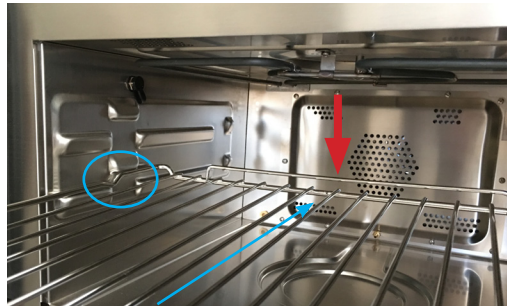


- Ritilä

Nosta ritilän etuosaa ja työnnä sitä sisäänpäin kulman yli.

Valitse kypsennystoimintoon sopiva haluttu taso

Huomio: punaisella nuolella näytetty reuna on suunnattu ylöspäin ja näyttää ritilän takaosan



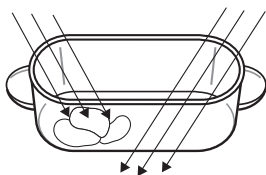
■ KÄYTTÖOHJEET - Mikroaallot



Toiminta

Uuniin on sijoitettu magnetroni, joka muuntaa virran sähkömagneettisiksi aalloiksi. Nämä aallot jakautuvat tasaisesti uunitilaan ja heijastuvat lisäksi metalliseinistä. Tällä tavoin ne saavuttavat elintarvikkeet kaikilta puolilta. Jotta mikroaallot pääsevät ruokaan ja sen sisälle asti, on käytettävä mikroaalloille sopivia astioita, kuten esimerkiksi posliinisia, lasisia, pahvisia tai muovisia, mutta ei metallisia.

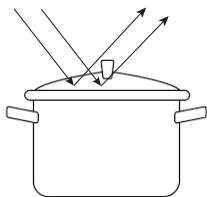
Älä siis käytä metalliastioita tai astioita, joissa on esimerkiksi metallisia koristeita. Metallia heijastaa mikroaalloja ja aiheuttaa kipinöintiä; mikroaallot eivät pääse ruoan sisälle. Käyttötarkoitukseen sopivissa astioissa ne sen sijaan tunkeutuvat suoraan ruoan sisälle astian läpi. Mikroaallot laittavat ruoan molekyylit, etenkin vesimolekyylit, liikkeeseen (n. 2,5 miljardia liikettä sekunnissa). Näin syntyy lämpöä, joka leviää ruoan reunoilta sisäpuolta kohden. Tällä tavoin lämpöä kehittyy lähestulkoon samanaikaisesti kaikessa uuniin laitetussa ruoassa.



Edut

Yleensä ruoka voidaan kypsennää mikroaalloilla siten, että siihen lisätään vain vähän nestettä tai rasvaa, tai ei ollenkaan.

Mikroaaltojen tuotanto pysähtyy sillä hetkellä kun kypsennys keskeytetään tai laitteen luukku avataan. Kypsennyksen aikana suljettu ja ehjä luukku suojaa riittävästi mahdollisesti ulostulevilta mikroaalloilta.



- HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA

Yleistä:

Poista ruoka alumiinipakkauksista tai metalliastioista ennen sen kypsennämistä. Jätä ruoka lepäämään muutamaksi minuutiksi laitteen sammuttamisen jälkeen (ks. taulukot: odotusaika kypsennyksen jälkeen)

Kypsennys:

Mahdollisuuksien mukaisesti kypsennä elintarvikkeet mikroaaltouunikäyttöön sopivalla materiaalilla peitettynä (esim. keltu, kannet). Kypsennä ruoka ilman kantta, jos haluat siihen jäävän kuoren. Älä kypsennä ruokia liian korkealla teholla tai liian pitkään. Ruoka saattaa kuivua, palaa tai jopa syttyä palamaan joistakin kohdista.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsennämiseen, sillä ne saattavat räjähtää. Jos valmistat paistettuja munia, pistele keltuaiset ennakolta.

Pistele haarukalla elintarvikkeet, joissa on tavallaan kuori, kuten esimerkiksi perunat, tomaatit, makkarat; muutoin ne saattavat hajota.

Aseta pakastetuille elintarvikkeille pitempi kypsennysaika.

Jos ruoassa on kastiketta, sitä on sekoitettava silloin tällöin.

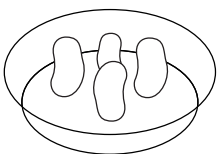
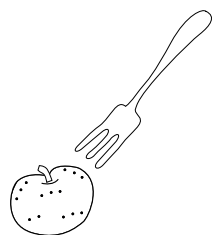
Rakenteeltaan kiinteät vihannekset (esim. porkkanat, herneet ja kukkakaali) on keitettävä lisäämällä hieman vettä.

Käännä isommat kappaleet, kun kypsennysajasta puolet on kulunut.

Leikkaa vihannekset mahdollisuuksien mukaan samankokoisiksi paloiksi. Jos kypsennetään useita annoksia samaa ruokaa, kuten esimerkiksi keitettuja perunoita, asettele ne rengasmaisesti uunivuokaan tasaisen kypsennyksen aikaansaamiseksi. Käytä leveitä astioita. Älä käytä posliinisia, keraamisia tai savesta valmistettuja kattiloita, joissa on pieniä reikiä, esimerkiksi kahvoissa, tai joiden pohjaa ei ole emaloitu. Reikiin menevä kosteus saattaa aiheuttaa tällaisten astioiden rikkoutumisen lämmityksen yhteydessä.

Lihan, siipikarjan ja kalan sulattaminen:

Laita pakastettu ruoka ylöspäin käännetyin lautasen päälle ja sen alle toinen astia, tai nimenomaisen lisävarusteen päälle; näin neste pääsee valumaan pois ruoasta, mutta uuni ei likaannu. Kierrä ruokaa, kun sulamisajasta puolet on kulunut. Jos mahdollista, ota erikseen palat, jotka ovat alkaneet sulaa.



- Mikroaalloille tarkoitetut kattilat/materiaali

	Mikroaallot			Uuni/Grill
	Sulatus	Lämmitys	Kypsennys	
• Lämpöä kestävä lasi ja posliini (joissa ei ole metallisia komponentteja, esim. Pyrex, kuumuutta kestävä lasi)	•	•	•	•
• Lasi ja posliini, jotka eivät kestä tulta 1)	•	-	-	-
• Lämpöä / jäätymistä kestävät vuoat, lasi ja keraaminen lasi (esim. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramiikka 2), savi 2)	•	•	•	-
• Lämpöä kestävä muovi 200 °C:een asti 3)	•	•	•	-
• Pahvi, paperi	•	-	-	-
• Elintarvikekelmu	•	-	-	-
• Kypsennuspussit, joiden sulkutapa sopeutuu mikroaalloille 3)	•	•	•	-
• Leccarde fatte di metallo, ad es. smalto, ghisa	-	-	-	•
• Mustaksi maalatut tai silikonipäällysteiset pellit 3)	-	-	-	•
• Pikkuleipäpelti	•	•	•	•
• Pakatut valmisruoat	•	•	•	•

Valmiit ruoat:

Metallisissa tai muovisissa metallikansilla varustetuissa astioissa olevat valmisruoat voidaan sulattaa tai lämmittää mikroaalloilla ainoastaan jos kyseiset astioiden on nimenomaan ilmoitettu sopivan mikroaalloille.

On noudatettava valmistajan pakkaukseen painamia ohjeita (esim. poista metallikansi ja tee muovikalvoon reikiä).

1. Ilman metallipinnoituksia (hopea, kulta, platina) /-koristeita
2. Ilman kvartsia, metalia tai metalia sisältäviä emaleja
3. Noudata valmistajan ohjeita

■ KÄYTTÖOHJEET - Höyrykypsennys



- Edut

Höyryuuni tarjoaa runsaasti etuja, esimerkiksi sillä pystytään valmistamaan kevyttä ja terveellistä ruokaa. Kypsennys tapahtuu veden synnyttämän kostean lämmön välityksellä. Tämä tarkoittaa, että kypsennys ei tapahdu liian korkeissa lämpötiloissa, jolloin elintarvikkeiden sisältämät mineraalit ja vitamiinit säilyvät muuttumattomina. Tämä prosessi takaa jokaisen elintarvikkeen maun ja aromin pysymisen muuttumattomana. Mainitsemisen arvoista on myös se, että höyrykypsennyksessä ei tarvitse käyttää öljyä eikä rasvoja. Tästä syystä se on paras kypsennystyyppi vihanneksille sekä kalalle, joiden ravitsemukselliset ominaisuudet säilyvät muuttumattomina. Tämä kypsennystyyppi ei sen sijaan sovellu niin hyvin lihalle. Hyvin kypsäkkeen liha tarvitsee korkeita lämpötiloja, jotta se ei menettäisi lihasnesteitään eli mehukkuuttaan. Höyrykypsennyksessä kaikista ruoista tulee maukkaita ja kevyitä, lähestulkoon rasvattomina. Se on siis ihanteellinen ratkaisu hänelle, joka haluaa noudattaa terveitä ja tasapainoisia elämäntapoja myös pöydässä.

- Toiminta

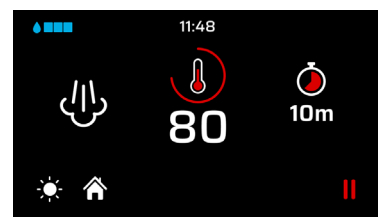
Höyrykypsennystä varten säiliö on täytettävä vähintään veden minimimäärästä ilmoittavaan merkkiin asti. Paina tätä varten etukäyttöpaneelissa olevaa laatikkoa (täyttökero), jolloin se siirtyy taaksepäin; vedä se sitten ulos niin pitkälle kuin se tulee. Kaada sitten kannulla laatikkoon vettä ja seuraa näytön kuvaketta. Kun laatikko otetaan ulos, näytölle tulee:



Samanaikaisesti syttyvät myös veden tason ilmoittavat kohdat. Käytä ainoastaan kylmää hanavettä; älä käytä koskaan suodatettua (demineralisoitua) tai tislattua vettä, mineraalivettä tai muita nesteitä.

- HUOMIO

Jos halutaan asettaa höyrykypsennys ja uunin lämpötila on haluttua korkeampi, on odotettava, kunnes uunitila jäähtyy (tämä näkyy näytön keskiosassa olevien lämpötilaa näyttävien kaistojen madaltumisesta). Kypsennyksen kesto voidaan asettaa, mutta aikalaskenta alkaa vasta kun uuni on jäähtynyt. Jotta kypsennys voitaisiin aloittaa välittömästi, asetetun lämpötilan tulee olla uunitilan lämpötilaa korkeampi. (HUOMAA: höyrykypsennyksen aikana maksimilämpötila on 100 °C).



VARO!

- Älä kaada vettä suoraan uunin pohjalla olevaan keittimeen.
- Älä kaada syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä vesisäiliöön.
- Pinnan noustessa täyttämisen aikana näytön toimintakuvakkeet syttyvät asteittain minimi-, keski- ja maksimiosioiden mukaisesti. Kun maksimiosio syttyy, kuuluu myös äänimerkki.
- ÄLÄ KAADA LISÄÄ VETTÄ SEN JÄLKEEN KUN UUNI ON ILMOITANUT SÄILIÖN OLEVAN TÄYNNÄ.
- MAHDOLLINEN LIALLINEN VESI VALUISI SUORAAN UUNITILAAN JA SITÄ KAUTTA LAITTEESTA POIS.
- Pyyhi mahdollisesti vuotanut vesi uunitilasta sienellä tai liinalla.
- Sulje laatikko täyttämisen jälkeen; varmista, että kuulet sulkeutumisesta kertovan naksahduksen: varmista, että näytöltä poistuu teksti "TANK".

■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, grilli + mikroaallot



Yleisiä neuvoja: termostaatti on asetettava 180 asteeseen.

Aseta suuret astiat tai vuokat alas ja matalammat pellit ylätasolle (kuivissa näkyy kaksi ehdotusta). Jos elintarvike asetetaan suoraan ritilän päälle, aseta sen alle pyrex-uunipannu tippuvia rasvoja ja nesteitä varten. Kypsennyksen aikana: kierrä tai käännä paloja ja/tai säää uudelleen tarvittaessa

Ruokatyyppi	Määrä	Mikroaaltoteho	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex-vuoka ajat keittämättömälle pastalle
Gnocchit roomalaisittain	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex-vuoka
Uunipasta	1200 g	500 W	180	10 - 12	pasta on keitettävä ennen
Béchamel-kuorrutettu kukkakaali	1000 g	800 W	180	13 - 18	tempi con verdura cruda
Gratinoidut tomaatit	800 g	500 W	180	15 - 20	preferibile che siano di dimensioni uguali
Täytetyt paprikat	1400 g	800 W	180	20 - 25	preferibile che siano di dimensioni uguali
Munakoisovuoka	1300 g	500 W	180	18 - 23	munakoisot esikeitetyt
Perunagratiini	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex-vuoka
Broileri paloina	1200 g	500 W	180	30 - 35	käännä kypsennyksen puolivälissä
Vartaat	600 g	500 W	180	18 - 23	kierrä kypsennyksen puolivälissä



Korkeiden ruokalajien kypsennys

HUOMIO: pyöreä vuoka ei kuulu toimitukseen.



Matalien ruokalajien kypsennys

■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, konvektio + mikroaallot



Consigli generali

Posizionare contenitori o tegami grandi in basso, teglie piu' basse ai livelli superiori. Se il cibo è posto direttamente sulla griglia, mettere sotto la leccarda in pyrex per raccogliere grassi e succhi di cottura. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessita'.

Ruokatyyppi	Määrä	Mikroaaltoteho	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Broileri (kokonainen)	1200 g	500 W	200	35 - 40	sivele öljyllä käännä kypsennyksen puolivälissä
Paahtopaisti (luuton)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	raaka kypsä
Siankoipi	1000 g	270 W	180	30 - 35	sivele öljyllä käännä kypsennyksen puolivälissä
Lihamureke	900 g	500 W	180	20 - 25	käännä kypsennyksen puolivälissä
Kokonainen kala	1200 g	270 W	210	30 - 35	käytä mieluiten uunipaperia
Pakastehampurilaiset	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	raaka kypsä käännä kypsennyksen puolivälissä
Pakastepizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Amerikkalainen pizza, pakastettu	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, höyry + konvektio



Yleisiä neuvoja

Höyrykypsennyksessä ruoka on pidettävä astian pohjasta ylös nostettuna, jotta se ei liikoisi lauhdevedessä. Valitse sivun alareunassa näytetyistä konfiguroinneista sopivin elintarvikkeiden määrän ja koon mukaisesti.

Ruokatyyppi	Määrä	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Broileri (kokonainen)	1200 g	200	65 - 70	sivele öljyllä
Broilerin rintapalat	350 g	130	25 - 30	
Sorsa (kokonainen)	2000 g	180	130 - 150	
Paahtopaisti	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	raaka kypsä
Sianpaisti	1000 g	180	80 - 100	sivele öljyllä
Kala (esim. taimen)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 kalaa
Tonnikalaviipalet	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 viipaletta
Parsa (vihreä)	400 g	130	30 - 40	valkoinen parsa kypsyy nopeammin (20–30 min)
Porkkanat	300 g	130	30 - 40	
Leipä (valkoinen)	1000 g	180	45 - 60	2 palaa, 500 grammaa



HUOMAA; pyrex-uunipannuun laitettava ritilä ei kuulu laitetoimitukseen, vaan se voidaan hankkia erikseen.

■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, höyry + mikroaallot



Consigli generali

Jos elintarvike laitetaan suoraan verkkoritilälle, aseta sen alla pyrex-uunipannu keräämään tippuvia nesteitä ja roiskeita, jolloin puhdistettavaa jää vähemmän. Kypsen-
nyksen aikana: kierrä tai käännä paloja ja/tai säädä uudelleen tarvittaessa

Ruokatyyppi	Määrä	Mikroaaltoteho	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	käytä pyrex-vuokaa lisää astiaan heti lihaliemi (paino sama kuin riisillä)
Kala (kultaotsa-ahven, meribassi)	800 g	270 W	85	5 - 6	voitele rei'itetty uunipannu ennen kuin laitat sille kalan pistele kalan nahka muutamasta pi- steestä
Katkaravut / hummerit	500 g	270 W	85	2 - 3	

Ruokatyypit	Määrä	Mikroaaltoteho	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Perunat -porkkanat -zucchinit	600 g	500 W	90	5 - 6	kuori perunat ja leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi
Kukkakaali / parsakaali	500 g	500 W	95	6 - 8	leikkaa samankokoisiksi paloiksi
Lihamureke	900 g	500 W	90	10 - 12	



Korkeiden ruokalajien sijoittelu



Matalien ruokalajien sijoittelu

■ PUHDISTUS – HOITO – HUOLTO



- Puhdistus

VARO!

Tutustu turvallisuutta koskeviin lukuihin.

- Puhdista laitteen etuosa haalealla saippuavedellä kostutetulla pehmeällä liinalla.
- Käytä metallipintojen puhdistamiseen tavallista pesuainetta.
- Puhdista uunin sisäpuoli jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavalla tahrojen poistaminen on helpompaa.
- Poista pinttynyt lika uunille tarkoitetuilla erikoispuhdistusaineilla.
- Puhdista uunin lisävälineet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivaa huolellisesti. Käytä haalealla saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa.

Ruostumattomat teräsosat

- Puhdista uunin luukku yksinomaan kostealla sienellä.
- Kuivaa se pehmeällä liinalla.
- Vältä teräsvillan, happojen tai hankaavien tuotteiden käyttöä, sillä ne saattaisivat vahingoittaa uunin pintoja.
- Puhdista uunin käyttöpaneeli samoja varotoimia noudattaen.

Luukun tiivisteiden puhdistaminen

- Tarkasta uunin tiiviste säännöllisesti. Luukun tiiviste sijaitsee uunitilan kehysten ympärillä.
- – Älä käytä laitetta, jos uunin tiiviste on vahingoittunut.
- – Ota yhteyttä huoltokeskukseen.
- Luukun tiivisteiden puhdistamisesta on kerrottu yleisissä puhdistusohjeissa.

Höyrypuhdistusjakso

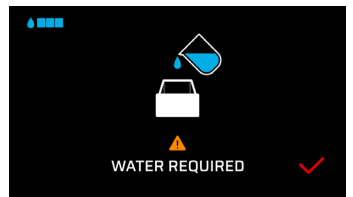
- Tämä menettelytapa hyödyntää höyryä rasva- ja ruoantähteiden poistamisessa uunista.

1. Aseta toiminto - **Höyrypuhdistusjakso**.
2. Täytä säiliö kannulla.
3. Jakson lämpötila on 90 °C ja suositeltu kestoaika 15 minuuttia.
4. Kun puhdistusjakso on päättynyt, anna laitteen jäähtyä.
5. Kun se on jäähtynyt, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.

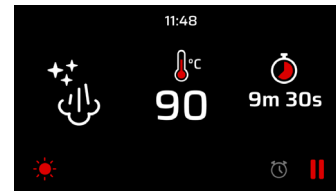
1



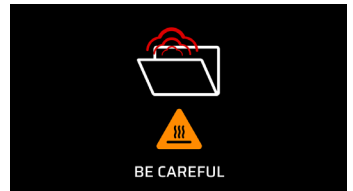
2



3

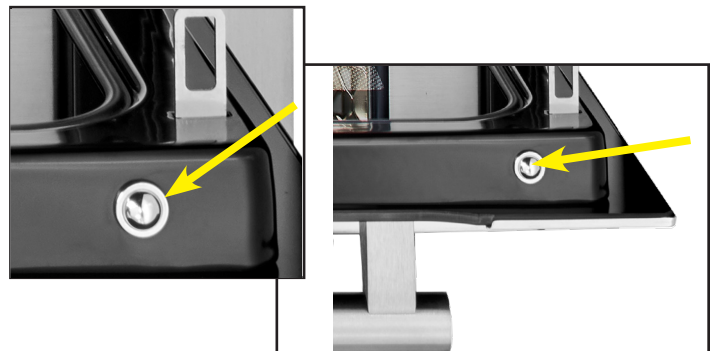


4



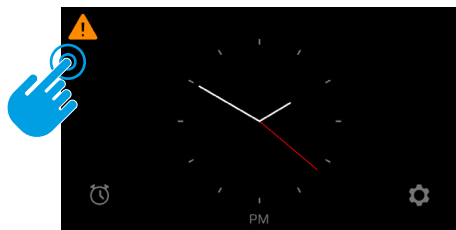
- Huolto

LUUKUN KUULIEN VOITELUOHJEET

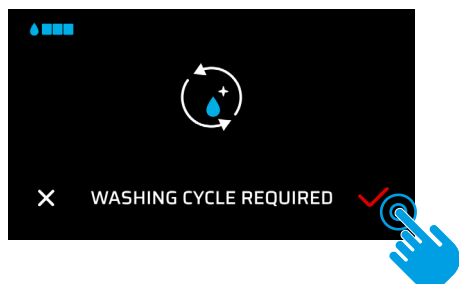


Uunin luukun kaksi kuulaa (ks. kuva) on suositeltavaa voidella kerran kuussa, jotta ne eivät kovettuisi ja avaaminen onnistuisi helposti; käytä tähän koneöljyä tai suihketta.

- Säiliön tyhjentäminen ja pesu

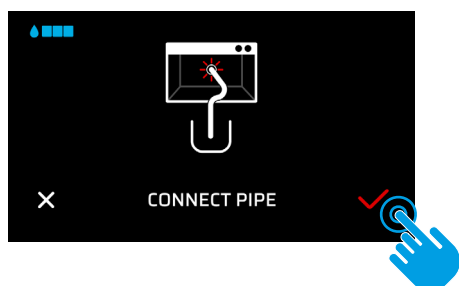


Ensimmäisen käynnistykerran yhteydessä näyttöön tulee keltainen varoituskolmio. Kun luukku avataan ja näyttöä kosketetaan, sille tulee näkyviin viesti



Jos pesua ei haluta suorittaa, voidaan yksinkertaisesti koskettaa X-symbolia ja keltainen kolmio katoaa; pesu voidaan suorittaa valitsemalla kyseinen näppäin asetusvalikon avaamisen jälkeen.

Jos sen sijaan pesu halutaan suorittaa, painetaan vahvistuspainiketta ja näytölle tulee

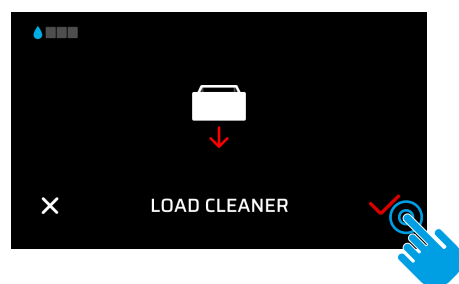


Jatka laittamalla laitteen mukana toimitettu kumiletku uunikammion takaseinästä, reiätetyn alueen alapuolelta ulkonevan metallinokan päälle.

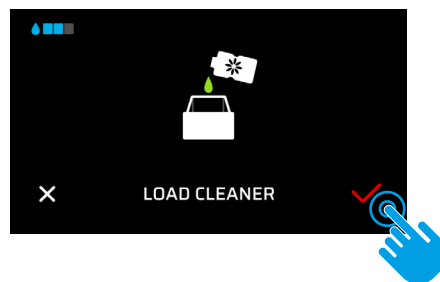
Laita letkun toinen pää keräysastiaan, jonka tilavuus on 1 litra (esimerkiksi mukana toimitettuun kannuun). Paina nyt vahvistuspainiketta tyhjenystä varten (pumppu käynnistyy).



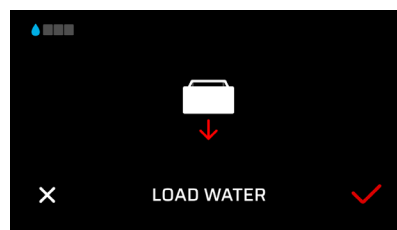
Kun olet tyhjentänyt säiliön, esiin tulee ilmoitus saostumien poistoliuoksen täyttämistä (5-prosenttinen sitruunahappo tai kahvikoneelle tai silitysraudalle tarkoitettu kalkinpoistoaine). Käytä täyteen puhdistamiseen 1 litra liuosta.



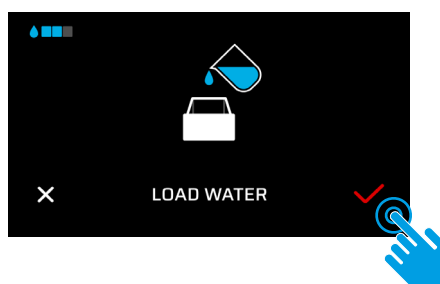
Kun laatikko avataan ja vahvistus annetaan, kuvaksi tulee:



Kun painetaan vahvistuspainiketta, pumppu käynnistyy ja säiliön sekä vesipiirin pesu suoritetaan. Kun säiliö on tyhjä, on suoritettava huuhtelu vedellä (vielä 1 litra). Näytöllä näkyy:



Kun laatikko avataan uudelleen ja annetaan vahvistus, näytöllä näkyy:

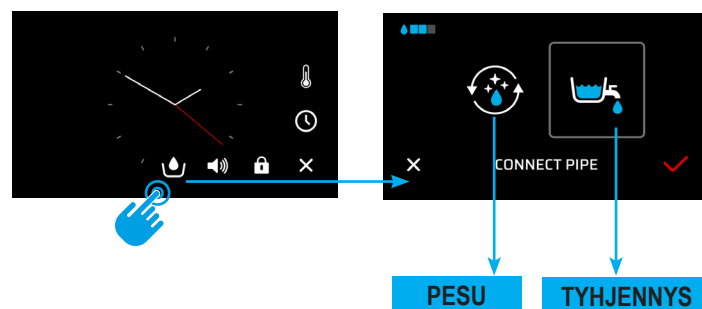


Täytä säiliö kokonaan ja käynnistä pumppu sekä aloita lopullinen tyhjennys painamalla vahvistuspainiketta. Lopuksi (toimenpiteeseen kuluu noin kymmenen minuuttia) näytöllä näkyy:



Kun pesu on päättynyt ja vahvistuspainiketta on painettu, laitetta voidaan alkaa käyttää jälleen normaalisti.

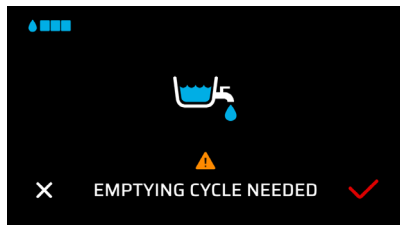
Säiliön pesu ja tyhjennys voidaan suorittaa milloin tahansa kyseisestä valikosta, asetuspainiketta painamalla



Vesipiiriä koskevien ilmoitusten merkitys



Tämä ilmoitus tulee näkyviin aina kun uuni liitetään sähköverkkoon. Se on ainoastaan tiedotusluontoinen ja laitetta voidaan käyttää normaalisti, vaikka pesua ei suoritettaisikaan.



Tämä ilmoitus tulee näkyviin 7 päivän kuluttua säiliön viimeisestä täyttökerrasta ja se kehottaa tyhjentämään säiliön, sillä muutoin veden laatu heikkenee. Se on ainoastaan tiedotusluontoinen ja laitetta voidaan käyttää normaalisti, vaikka

tyhjennystä ei suoritettaisikaan.

Olisi kuitenkin suositeltavaa tyhjentää säiliö jokaisen kypsennyskerran jälkeen, jotta seuraava kypsennys aloitettaisiin raikasta vettä käyttäen.



Tämä ilmoitus tulee esiin kun lämmitin on toiminut 80 tunnin ajan (höyrytoiminnot sekä höyry-yhdistelmätoiminnot). Tämän jälkeen on mahdollista suorittaa vielä ainoastaan 10 höyrykypsennysjaksoa: jos pesua ei suoriteta, on edelleen mahdollista valita höyrytoiminnot, mutta käynnistyshetkellä näkyviin tulee virheviesti ja kypsennys ei käynnisty.

PUHDISTUS JA HUOLTO - Neuvoja uunin ja etulevyn puhdistukseen

UUNI

OSA	PUHDISTUSMENETelmä	PUHDISTUSMENETelmä
Uunin sisätilat julkisivu ja ovi	Suosittelemme uunin puhdistamista kunkin ruoanvalmistuskerran jälkeen. Lika on helpompi puhdistaa, kun vältetään sen uudelleenpalamista korkeissa lämpötiloissa. Poista kaikki irrotettavat osat ja pese ne erikseen kuumalla vedellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella. Uunitila puhdistetaan pehmeällä liinalla, joka on kostutettu vedellä ja ammoniakilla. Tämän jälkeen se huuhdellaan ja kuivataan. Puhdista laitteen etupinta ja luukun tiivistepinnat pehmeällä liinalla, haalealla vedellä ja pesuaineella.	Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen. Älä käytä hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
Astia	Upota lämpimään saippuaveteen. Kuivaa pesun jälkeen.	Poista ruokien jäämät välittömästi käytön jälkeen.
Ritilät	Puhdista kuumalla vedellä ja hankaamattomilla pesuaineilla tai sopivalla rasvanpoistoaineella.	Jos kyseessä on pinttynyt ja kovettunut lika, on suositeltavaa liottaa ritilöitä muutaman tunnin ajan ennen niiden puhdistamista.

ETULEVY

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

PUHDISTUS JA HUOLTO - Lampun vaihtaminen

VARO!

Ennen lampun vaihtamista:

Ennen lampun vaihtamista:

Varmista sähköiskujen estämiseksi, että laite on sammutettu, ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua..

Varo: lamppu ja sen lasinen kuori voivat olla kuumia. Laita pehmeä liina laitteen sisäpuolelle sen pohjalle. Se estää lampun lasikuoren sekä uunitilan vahingoittumisen. Käytä aina samantyyppistä lamppua.

Lampun vaihtaminen

Poista lampun lasikuori kiertämällä sitä vastapäivään.

– Puhdista lasikuori.

– Vaihda lampun tilalle sopiva 25 W:n halogeenilamppu.

– Asenna lasikuori takaisin paikalleen.

■ ONGELMANRATKAISU - Yleisluontoiset ongelmat

⚠ VAROITUS !

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

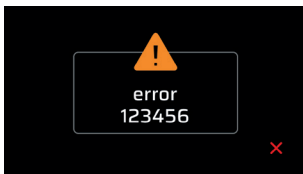
■ ONGELMANRATKAISU - Virheviestit

Järjestelmävirheet

Toimintahäiriön sattuessa näytölle ilmestyvät seuraavat virheet:

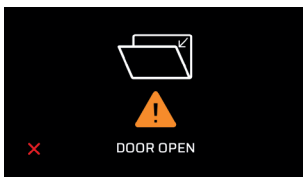
Kuvaus	Virhekoodi
Uunitilan anturi katkennut	00
Uunitilan anturi oikosulussa	01
Lämmittimen anturi katkennut	02
Lämmittimen anturi oikosulussa	03
Lihan anturi katkennut	04
Lihan anturi oikosulussa	05
Ylikuumeneminen	08
Lämmitin ei lämmitä	09
Pumppu ei toimi	10
Virhe tyhjennyksessä	14
Vesipiiri on pestävä	15
Tangentiaalipuhallin ei toimi	16
Kommunikointivirhe	20

VAROITUS ONGELMA



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

AVAA OVI (AMPUMINEN KÄYNNISSÄ)

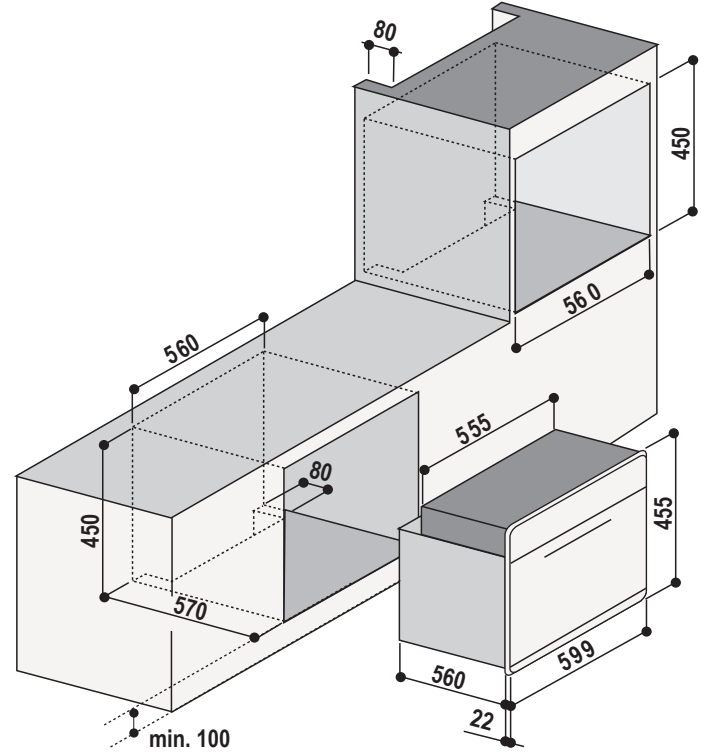


Sulje uunin luukku.

■ ASENNUS - Asennusohjeet

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

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



■ ISÄHKÖLIITÄNTÄ - Liesiyksiköt

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

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

Direktiivit / normit

- Tämä laite on sovellettavien EU:n direktiivien mukainen
Tämä laite on seuraavien direktiivien / asetusten mukainen:
DIREKTIIVI 2002/96 / EY
Matalajännitedirektiivi 2014/35 / EU
GAR-EU-ASETUS 2016/426
SÄHKÖMAGNETTISEN SOVELTUVUUDEN DIREKTIIVI 2014/30 / EU
ASETUS N: o 1935/2004 (kosketus ruokaan)

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

Muussa tapauksessa valmistaja ei ota mitään vastuuta.

Tässä ohjekirjassa on myös laitteen kytkentäkaavio.

Laitteet on suunniteltu kytkettäväksi tyypikilpeen merkittyyn jännitteeseen.

Ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan varmista, että:

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

- virtalähde on varustettu tehokkaalla maadoitusliitännällä.

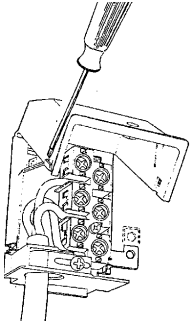
Laitteessa on kaapeli ilman pistoketta:

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

Eikä sitä tule koskaan keskeyttää.

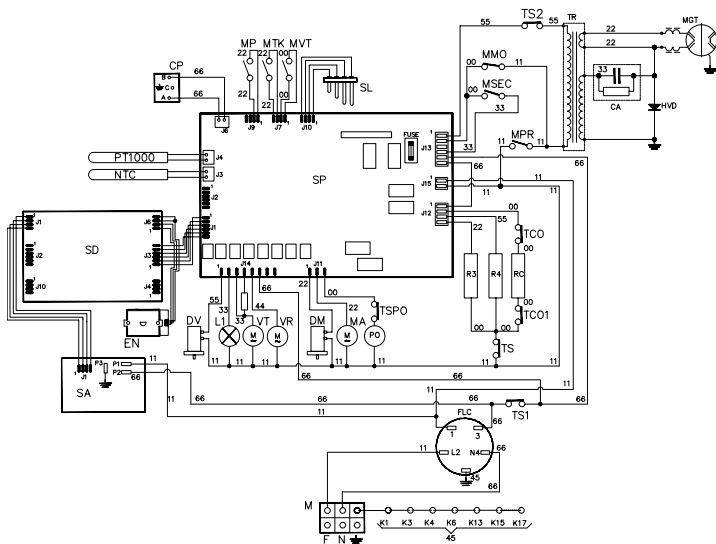
Pistorasian on oltava näkyvässä ja saavutettavissa, jotta voit helposti irrottaa laitteen verkkovirrasta. Jotta laite voidaan yhdistää suoraan verkkoon, tulee varmistaa, että:

- jäljitelmäventtiili ja kotitalouden sähköjärjestelmä kestävät kuorman (katso sarjanumerolevy)
- virtalähde on varustettava tehokkaalla maadoitusliitännällä
- varustuksissa on oltava laite, joka varmistaa irrottamisen verkosta, jonka koskettimen avautumisetaisyys mahdollistaa täydellisen katkaisun ylijännitekategorian III olosuhteissa asennussääntöjen mukaisesti
- moniakselinen pistorasia tai kytkin, jossa on vähintään 3 mm:n aukko, on helposti saavutettavissa kun laite on asennettu ja liitetty sähköverkkoon asennusta koskevien määräysten mukaisesti.



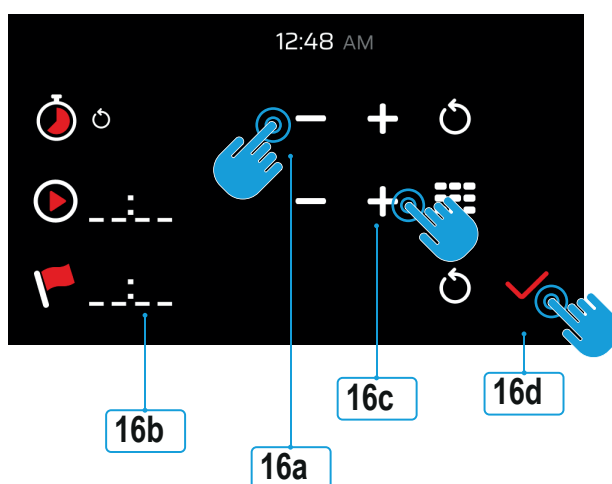
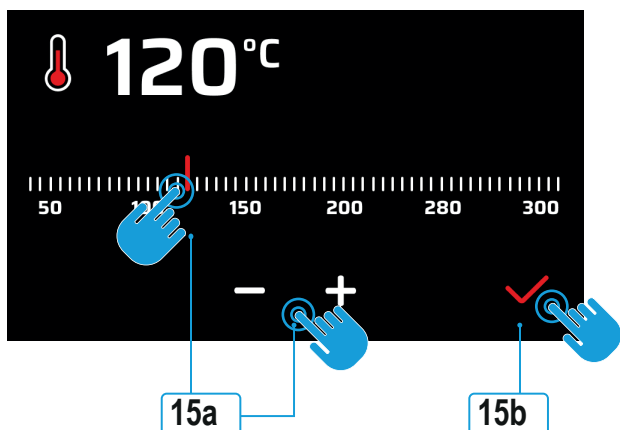
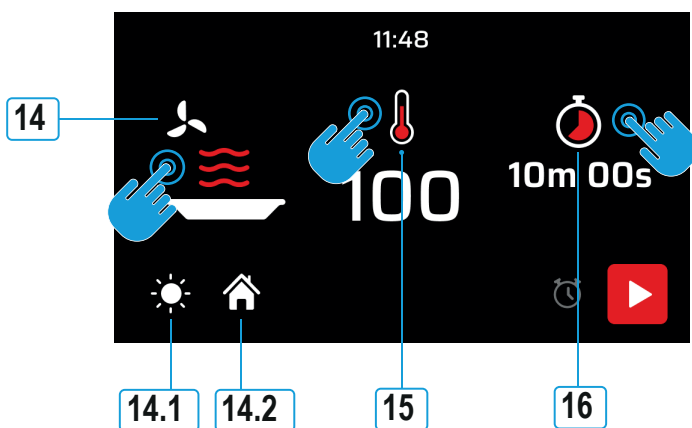
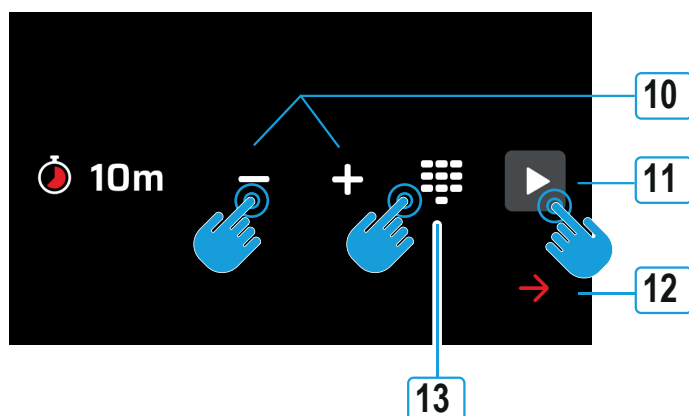
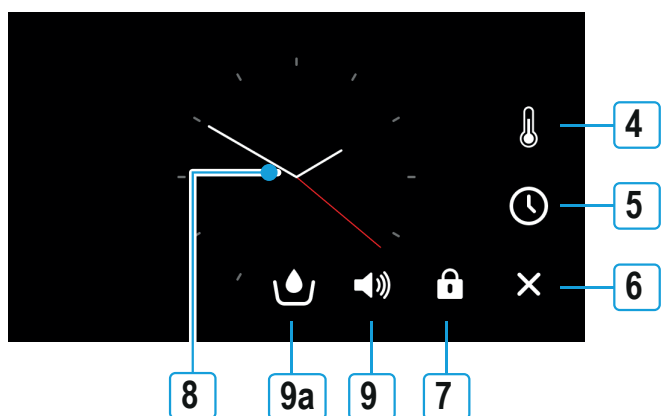
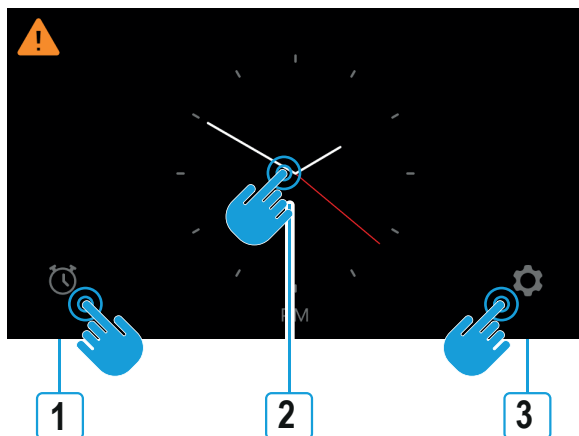
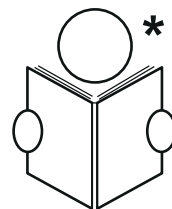
! Keltavihreä maajohdin ei saa olla koskaan keskeytettävissä edes katkaisijalla. Virtajohton tulee olla sijoitettu siten, että se ei ole kosketuksissa pintoihin, joiden lämpötila on yli 50 °C korkeampi kuin ympäristön lämpötila. Jos virtajohto täytyy vaihtaa, ota yhteys huoltopalveluun.

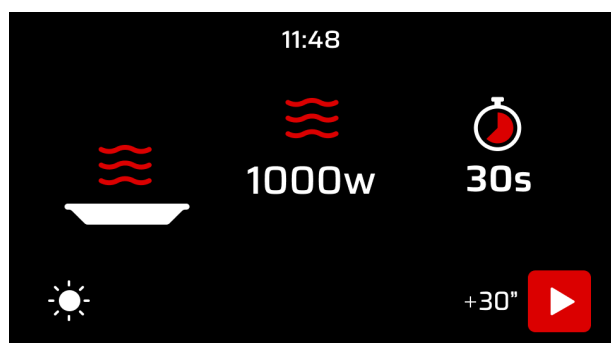
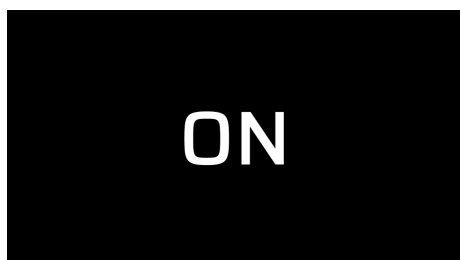
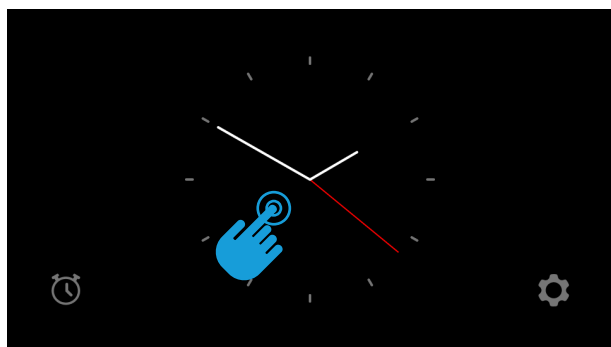
■ SÄHKÖKAAVIOT



Merkintöjen selitykset

F	Vaihe	TS2	Turvatermostaatti vaiheessa 120 °C
N	Nolla	TCO	Turvatermostaatti vaiheessa 318 °C (TCO)
M	Liitäntäkotelo	TCO1	Turvatermostaatti vaiheessa 318 °C (TCO)
FUSE	10 A:n sulake	TSPO	Turvatermostaatti vaiheessa 90 °C
FLC	LC-suodatin	MSEC	Toissijainen mikrokatkaisin
L1	Uunin valo	MMO	Näytön mikrokatkaisin
SA	Virransyötön piirikortti	MPR	Ensijainen mikrokatkaisin
SD	Näytön piirikortti	MP	Luukun mikrokatkaisin
SP	Tehon piirikortti	MTK	Veden täyttöastian mikrokatkaisin
EN	Säädön kooderi	MVT	Tangentiaalipuhaltimen mikrokatkaisin
CP	Kypsennysanturin kytkentä	00	Musta
SL	Vedentason anturi	11	Ruskea
DM	Mikroaaltojen vahatermostaatti	22	Punainen
DV	Höyryn vahatermostaatti	33	Valkoinen
PD	Pumppu	44	Keltainen
VR	Radiaalipuhallin	45	Kelta-vihreä
VT	Tangentiaalipuhallin	55	Harmaa
RC	Lämmittimen vastus	66	Sininen
R3	Grillin vastus	K1	Liitäntäkotelon maadoitusjohto
R4	Pyöreä vastus	K3	Radiaalimootorin liitäntäkotelon maadoitusjohto
PT1000	Lämmittimen anturi PT1000	K4	Pyöreän liitäntäkotelon maadoitusjohto
NTC	Uunitilan anturi NTC	K6	Uunin valon liitäntäkotelon maadoitusjohto
MGT	Magnetroni	K13	Grillin vastuksen liitäntäkotelon maadoitusjohto
TR	Korkeajännitemuuntaja	K15	Kehyksen liitäntäkotelon maadoitusjohto
HVD	Korkeajännitiedi	K17	Virrannoittimen liitäntäkotelon maadoitusjohto
CA	Kondensaattori 1,05 uF		
MA	Antennin moottori		
TS	Turvatermostaatti vaiheessa 135 °C		
TS1	Turvatermostaatti vaiheessa 135 °C		





DE - Durch Berühren einer beliebigen Stelle auf dem TFT-Display wird der Backofen eingeschaltet (Zustand ON), wobei diese Anzeige erscheint und 3 Pieptöne ertönen. Die Mikrowellenfunktion wird sofort aktiviert.

NL - Als u een willekeurig punt op het TFT-display aanraakt, schakelt de oven in (status ON), verschijnt dit display en hoort u 3 akoestische signalen. De magnetronfunctie wordt onmiddellijk geactiveerd.

DA - Ved tryk på et sted på TFT displayet tænder ovnen (statussen ON), dette skærbillede visualiseres og der lyder 3 akustiske signaler. Funktionen mikrobølge aktiveres straks.

SV - Genom att vidröra någon punkt på TFT-skärmen tänds ugnen (tillstånd PÅ) och visar denna skärm och avger tre ljudsignaler. Omedelbart aktiveras mikrovågsfunktionen.

FI - Uuni käynnistyy, kun mitä tahansa kohtaa TFT-näytöllä kosketetaan (ON-tila), näkyviin tulee tämä näyttökuva ja kuuluu 3 äänimerkkiä. Mikroaaltotoiminto käynnistyy välittömästi.

DE - Die Mikrowellenfunktion ist mit einer Standardeinstellung von 30 Sekunden bei maximaler Leistung (1000 W) aktiviert. Dies ist z. B. nützlich, um eine Tasse Kaffee aufzuwärmen. Drücken Sie auf die Schaltfläche ON, um den Backofen zu starten. Es ist möglich, die Aufwärmzeit in Schritten von 30 " zu erhöhen. ^{+30"}

⚠ Stellen Sie sicher, dass Sie Speisen oder Flüssigkeiten in den Garraum geben, bevor Sie die Mikrowellenfunktion starten. Wenn der Backofen mit Mikrowellenfunktion gestartet wird, er aber leer ist, kann er beschädigt werden.

NL - De magnetronfunctie wordt geactiveerd met een voorgeprogrammeerde tijdspanne van 30 seconden op het hoogste vermogen (1000 W). Dit is handig om bijvoorbeeld een kop koffie op te warmen. Met de starttoets schakelt u de oven in. U kunt de opwarmtijd verhogen met stappen van 30 ". ^{+30"}

⚠ Vergeet niet het eten of de vloeistof in de oven te zetten voordat u de magnetronfunctie inschakelt. Als de oven wordt aangezet als magnetron zonder dat er iets in staat of terwijl er iets verkeerd in staat, kan hij beschadigd raken.

DA - Mikrobølgefunktionen aktiveres med en fabriksindstilling på 30 sekunder ved den maksimale effekt (1000 W). Denne er for eksempel nyttig til at varme en kop kaffe. Ovnen tænder, når der trykkes på startknappen.

Det er muligt at forlænge opvarmningens varighed med en forøgelse på 30 " ^{+30"}

⚠ Sørg for at stille maden eller væsken i ovnrummet, før mikrobølgefunktionen sættes i gang. Ovnen kan tage skade, hvis mikrobølgefunktionen startes for tom eller ukorrekt fyldt ovn.

SV - Mikrovågsfunktionen aktiveras med en förbestäm d inställning på 30 sekunder vid högsta effekt (1 000 W). Detta är praktiskt till exempel för att värma en kopp kaffe. Genom att trycka på startknappen startar ugnen.

Det går att öka uppvärmningstiden med ökning ar om 30 " ^{+30"} sekunnin lisäyksin.

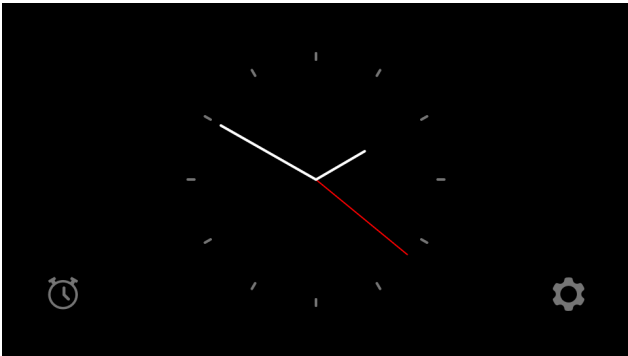
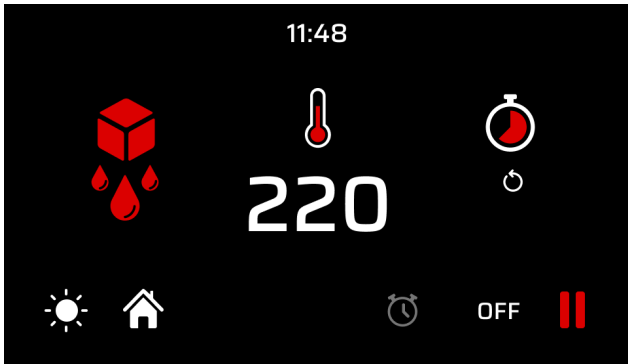
⚠ Säkerställ att du sätter maten eller vätskan längst in i ugnen innan du startar mikrovågsfunktionen. Om ugnen skulle ha startas med mikrovågsfunktionen men tom eller felladdat kan den skadas.

FI - Mikroaaltotoiminto käynnistyy 30 sekunnin ajaksi esimääritetyllä asetuksella täydellä teholla (1000 W). Tämä on kätevää esimerkiksi kahvikupillista lämmitettäessä. Käynnistyspainikkeen painaminen käynnistää uunin.

Lämmitysaikaa voidaan pidentää 30 " ^{+30"}

⚠ Varmista, että laitat ruoan tai nesteen uunitilaan ennen mikroaaltotoiminnon käynnistämistä. Jos uuni käynnistetään tyhjänä tai väärin täytettynä mikroaaltotoiminnolla, se voi vahingoittaa.

DE - Ende des Garvorgangs/Off NL - Einde bereidingswijze/off DA - Afslutning af tilberedning/off SV - Slut på tillagning/avstängning FI - Kypsennyksen loppu/off



DE - Am Ende eines Garvorgangs können Sie durch Drücken der HOME-Schaltfläche zum Startbildschirm zurückkehren. Ein langer Piepton ertönt, das Display zeigt den Zustand OFF an.

NL - Na afloop van elke bereidingswijze keert u terug naar de startpagina met de toets HOME. U hoort een lang akoestisch signaal en op het display verschijnt OFF.

DA - Efter afslutning af en tilberedning, kan man vende tilbage til startskærm billedet ved at trykke på tasten HOME. Der lyder et langvarigt lydsignal og statussen OFF vises på displayet.

SV - Efter alla tillagningar går displayen tillbaka till startskärmen genom tryck på knappen START (Home). En lång ljudsignal hörs och displayen indikerar läget AV.

FI - Minkä tahansa kypsennyksen loputtua alunäyttöön palataan painamalla ALKU-painiketta. Kuuluu pitkä äänimerkki, näyttö ilmoittaa tilaksi OFF.

DE - Unmittelbar danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an. Es ist möglich, den Backofen wieder einzuschalten, indem man den vorherigen Vorgang (SCHNELLSTART/ON) durchführt.

NL - Meteen daarna verschijnt op het display weer het huidige uur. U kunt de oven weer inschakelen met de hierboven vermelde procedure (QUICK START/ON).

DA - Straks herefter vender displayet tilbage til visning af det nuværende klokkeslæt. Det er muligt at aktivere ovnen igen ved at følge den forudgående procedure (QUICK START/ON).

SV - den vita kanten visar det senaste läget som använts.

FI - SHeti tämän jälkeen näyttö palaa näyttämään nykyistä kellonaikaa. Uuni voidaan aktivoida uudelleen noudattamalla yllämainittua toimintamenettelyä (PIKAKÄYNNISTYS/ON).

DE - Wenn Sie nach dem Einschalten des Backofens eine andere Funktion wünschen, berühren Sie das Mikrowellensymbol, um die Auswahl aller verfügbaren Betriebsarten anzuzeigen. Wählen Sie die Funktion, indem Sie auf das entsprechende Symbol tippen.

NL - Als u nadat u de oven heeft ingeschakeld een andere functie wenst in te schakelen, raakt u het pictogram van de magnetron aan en verschijnt het display om alle beschikbare werkwijzen te selecteren. Kies de werkwijze door het bijbehorende pictogram aan te raken.

DA - Hvis man, efter at have tændt ovnen, vil bruge en anden funktion, visualiseres skærbilledet til markering af alle de disponible tilstande, hvis man trykker på mikrobølge ikonet. Vælg funktionen med et tryk på det tilsvarende ikon.

SV - Strax därefter går displayen tillbaka till att visa den aktuella tiden. Det går att aktivera ugnen igen genom att följa föregående procedur (SNABBSTART/PÅ).

FI - Jos uunin käynnistämisen jälkeen halutaan valita jokin toinen toiminto, mikroaaltojen kuvaketta koskettamalla tulee näkyviin kaikkien valittavissa olevien toimintatilojen valintanäyttö. Valitse haluttu toiminto koskettamalla kyseistä kuvaketta.

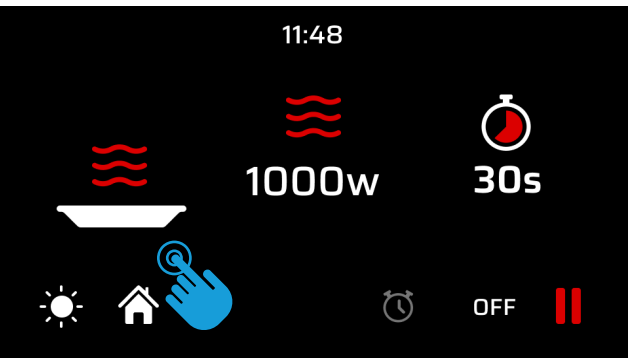
DE - Der weiße Rand zeigt die zuletzt verwendete Funktion an.

NL - De witte rand toont de meest recente gebruikte werkwijze.

DA - Den hvide kant viser den seneste anvendte tilstand.

SV - Den vita kanten visar det senaste läget som använts.

FI - Valkoisesta reunasta näkyy viimeksi käytetty toimintatila.



The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze.

High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

Elica, aria nuova



FRAME AND
DISCOVER



www.elica.com