



180°



LT NAUDOTOJAS – Naudojimas ir priežiūra / MONTUOTOJAS – Montavimas ir priežiūra

UA КОРИСТУВАЧ – Експлуатація та обслуговування / УСТАНОВНИК – Встановлення та обслуговування

AR المستخدم – الاستخدام والصيانة / القائم بالتركيب – التركيب والصيانة

duomenų etiketė

⚠️ SVARBŪS SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Prietaisų savybės

Plokštelė su savybėmis yra ne tik pateikta ant viršelio, bet ir pritvirtinta prie orkaitės durų stabdiklio ir matosi atidarius duris.

DĖMESIO! Šie įspėjimai taikomi įvairių rūšių prietaisams. Stenkitės tinkamai nustatyti turimą tipą (žiūrėkite plokštelę su savybėmis).

⚠️ **1.** Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite instrukcijų vadovą, kuriame taip pat pateikiama labai svarbios informacijos apie saugą montuojant, naudojant ir atliekant priežiūros darbus. Instrukcijų vadovą kruopščiai saugokite, kad galėtumėte peržiūrėti ateityje ir nustatyti serijos numerį.

2. Šio prietaiso elektros sauga garantuojama tik tada, jei buvo pasirūpinta tinkamu įžeminimu, kaip reikalaujama taikomuose standartuose. Būtina pasirūpinti, kad šių standartų būtų laikomasi; kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kad kruopščiai patikrintų elektros įrangą. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už žalą, kurią padarė bloga įžeminimo įranga.

3. Prieš prijungdami prietaisą patikrinkite, ar plokštelėje pateiktos techninės savybės idealiai atitinka elektros įrangos savybes. Montavimo / reguliavimo darbus privalo atlikti kvalifikuotas personalas.

4. Patikrinkite, ar elektros įranga ir elektros lizdai gali atlaikyti maksimalią prietaiso galią, kuri nurodyta plokštelėje. Kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį.

5. Prietaisas turi būti prijungtas tiesiai prie maitinimo tinklo, vadovaujantis pateiktomis poliomis. Prijungiant reikia naudoti prietaisą, kuris užtikrintų atjungimą nuo tinklo su tokiu kontaktų atsidarymo atstumu, kuris leistų visiškai atjungti III viršįtampio kategorijos sąlygomis, vadovaujantis montavimo taisyklėmis.

6. Jei lizdas neturi kištuko, pakeiskite jį tinkamu. Jei reikia, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kuris taip pat turės patikrinti, ar lizdo laidų pjūvis gali atlaikyti prietaiso suvartojamą galią. Maitinimo laidas neturi kištuko. Apie prijungimą žiūrėkite skirsnyje „Elektros prijungimas“. Rekomenduojama naudoti adapterių, šakotuvų ar ilgintuvų.

7. Kai prietaisas lieka nenaudojamas ilgą laiką, atjunkite elektros jungtį ir išjunkite pagrindinį jungiklį.

8. Neuždenkite vėdinimo arba šilumos išleidimo angų.

9. Jei buvo pažeistas prietaiso elektros tiekimo laidas, jį turi pakeisti išskirtinai tik gamintojo įgaliotas aptarnavimo servisas.

10. Prietaisas turi būti naudojamas tik pagal tą paskirtį, kuriai yra numatytas (kepimui). Bet koks kitas naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymas) yra netinkamas ir kelia pavojų. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už panašaus netinkamo naudojimo padarytą žalą.

11. Naudojant visus elektros prietaisus, privaloma laikytis kai kurių pagrindinių taisyklių:

A. Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;

B. Niekada nenaudokite prietaiso plikomis kojomis;

C. Nenaudokite ilgintuvų ir, jei reikia, imkitės visų galimų atsargumo priemonių;

D. Netraukite elektros laido, kad ištrauktumėte jį iš elektros lizdo;

E. Saugokite prietaisą nuo blogų oro sąlygų (lietaus, saulės ir t. t.);

F. Saugokite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau nuo prietaiso, jei jie nėra nuolat prižiūrimi. Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų amžiaus ir žmonės su fizine, sensorine ar psichine negalia, taip pat asmenys, neturintys igūdžių ar žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba jiems suteikiama informacija, kaip saugiai naudotis prietaisu ir jeigu jie suvokia galimus pavojus, susijusius su šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Draudžiama atlikti prietaiso priežiūrą ir jį valyti vaikams be priežiūros.

12. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant labai įkaista. Reikia būti atsargiems ir neliesiti kaitinimo elementų. Maži vaikai turėtų laikytis atstumo. Mažesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, jei nėra nuolat prižiūrimi.

13. Prieš valydami prietaisą ir atlikdami priežiūros darbus, atjunkite prietaisą ištraukdami maitinimo laidą arba išjungdami elektros tiekimą specialiu jungikliu.

14. Jei yra gedimų arba blogai veikia, išjunkite prietaisą ir nebandykite niekaip pataisyti, nes darbus privalo atlikti išskirtinai tik įgaliotas aptarnavimo centras. Visada naudokite tik originalias atsargines dalis. Jei nesilaikysite šių nurodymų, galite pakenkti prietaiso saugumui.

15. Griežtai rekomenduojama pasirūpinti, kad nebūtų pasiekiamos dalys, galinčios kelti pavojų, ypač jei yra vaikų, kurie gali naudoti prietaisą kaip žaislą.

16. Šalia veikiančio prietaiso nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino,...).



17. Pakuotė yra skirta apsaugoti prietaisą nuo bet kokios žalos gabenant. Pakavimo medžiagos lengvai perdirbamos, nes buvo atrinktos pagal ekologinius kriterijus. Jas perdirbant sumažėja žaliavų poreikis ir sumažėja atliekų kiekis. Elektros ir elektroniniuose prietaisuose dažnai būna vertingų medžiagų. Juose taip pat yra medžiagų, kurios tvarkomos arba šalinamos klaidingai, gali būti potencialiai pavojingos žmogaus sveikatai ir aplinkai. Tačiau jos būtinos, kad prietaisas tinkamai veiktų. Todėl prašome nešalinti jų su buitinėmis atliekomis.

Prašome jas šalinti savo vietinės savivaldybės atliekų surinkimo / perdirbimo centre arba kreiptis patarimo į savo pardavimo atstovą. Pasirūpinkite, kad iki šalinimo momento įranga būtų laikoma atokiai nuo vaikų.

18. Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų.

19. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių valiklių arba smailių metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.

20. Jei yra dūmų, neatidarykite orkaitės durų: išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Neatidarykite durų tol, kol dūmai neišsisklaidė, kad užgestų liepsna.

21. Naudokitės komandų blokavimo funkcija, kad vaikai negalėtų vieni įjungti prietaiso.

22. Stebėkite vaikus, jei jie yra šalia daugiafunkcės orkaitės. Neleiskite jiems žaisti su prietaisu.

23. Uždusimo pavojus.

- Vaikai žaisdami gali susivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba įkišti galvą ir uždusti. Tokias medžiagas laikykite atokiau nuo vaikų.

24. Nusideginimo pavojus

Vaikų oda yra labai trapi palyginti su suaugusiųjų.

- Stiklinės durelės, valdymo skydelis ir angos karštam orui ištekėti iš prietaiso kepimo skyriaus įkaista. Neleiskite vaikams liesti prietaiso jam veikiant.

25. Sužalojimų pavojus.

Durelių keliamoji galia yra maks. 8 kg. Vaikai taip pat gali susižaloti, kai durelės yra atidarytos. Neleiskite jiems remtis į atidarytas dureles, lipti ant jų viršaus arba už jų kabintis.

26. Nenaudokite prietaiso nestacionariose vietose (pvz., laivuose).

27. Dėmesio: prieš keisdami lemputę įsitinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra.

■ ATSARGUMO PRIEMONĖS SIEKIANT IŠVENGTI GALIMO PER DIDELIO MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO

28. Nebandykite šios orkaitės paleisti veikti, kai durys atidarytos, nes veikiant atidarytomis durimis, gali būti skleidžiama kenksminga mikrobangų energija. Svarbu nepažeisti ar nemodifikuoti apsauginių blokuočių. Nedėkite jokio objekto tarp priekinės orkaitės dalies ir durų ir neleiskite nešvarumams arba ploviklio likučiams susikaupti ant sandarinimo paviršių.

29. ĮSPĖJIMAS: nenaudokite orkaitės, jei ji pažeista. Ypač svarbu, kad orkaitės durys tinkamai užsidarytų ir nebūtų padaryta žalos (1) durims (sulankstytos), (2) vyriams ir sklaidžiams (sulūžę arba atsilaisvinę), (3) durų tarpikliams ir sandarinimo paviršiams. Jei durys ir sandarinimo paviršiai yra pažeisti, orkaitės negalima naudoti tol, kol ją pataisys kvalifikuotas aptarnavimo technikas (išmokytas gamintojo arba klientų aptarnavimo tarnybos).

30. ĮSPĖJIMAS: Neturint tinkamo mokymo, asmenims pavojinga atlikti priežiūros ir remonto veiksmus, kurių metu reikia nuimti koki nors gaubtą arba užvarą apsaugai nuo mikrobangų. Montavimo, priežiūros ir remonto darbų metu prietaisas turi būti atjungtas nuo elektros tinklo. Niekada neatidarykite prietaiso gaubto. Elektros jungčių arba komponentų ir mechaninių dalių modifikavimas kelia ypač didelį pavojų naudotojui ir gali sukelti veikimo sutrikimų.

31. ĮSPĖJIMAS: nešildykite skysčių arba kitų maisto produktų talpyklose, stiklainiuose arba sandariuose buteliuose, nes jie gali sprogti.

32. Kai orkaitė naudoja mikrobangų režimą, ji yra skirta šildyti maistą ir gėrimus. Nenaudokite mikrobangų režimo gėlėms, žolei, duonai džiovinti ar kitoms degioms medžiagoms, pavyzdžiui, kempinėms, tapkėms, pagalvėms arba pagalvėlėms, pripildytoms vyšnių kauliukais, grūdais, levandomis arba geliu, kaip naudojama aromaterapijoje. Pašildžius, šie objektai gali užsidegti ir sukelti sužalojimų nudegindami net ir išėmus iš orkaitės.

33. DĖMESIO: kai prietaisas paleidžiamas veikti kombinuotu režimu, vaira turėtų jį naudoti tik prižiūrimi suaugusioje, nes susidaro aukšta temperatūra.

34. Jei naudojama funkcija „Tik MIKROBANGOS“, nereikia orkaitės iš anksto pašildyti (be maisto) ir jos įjungti, kai ji tuščia, nes gali susidaryti žiežirbos.

35. Prieš naudodami orkaitę įsitinkinkite, kad įrankiai ir talpyklos yra specialiai skirtos mikrobangoms (žr. nurodymus sekančiuose puslapiuose).

36. Šildant skysčius (vandenį, kavą, pieną ir t. t.) gali pasitaikyti, kad dėl pavėlinto virimo efekto turinys netikėtai pradės virti kepimo pabaigoje ir staigiai ištekės sukeldamas nudeginimų. Kad to išvengtumėte, prieš pradėdant šildyti skysčius reikia į talpyklą įdėti plastikinį šaukštelį arba stiklinį pagaliuką. Bet kokiu atveju, elkitės su talpykla labai atsargiai.

37. Nešildykite didelio alkoholio stiprumo alkoholinių gėrimų arba didelių kiekių aliejaus, nes jie gali užsidegti.

38. Pašildžius naujagimiams skirtą maistelį (esantį buteliukuose ar indeliuose), reikia suplakti arba sumaišyti turinį ir patikrinti temperatūrą prieš vartojant, kad išvengtumėte nudeginimo.

39. Rekomenduojama maistą supurtyti arba sumaišyti taip pat ir norint garantuoti vienodą temperatūrą. Jei naudojate prekyboje parduodamus kūdikių buteliukų sterilizatorius, prieš įjungdami orkaitę VISADA patikrinkite, ar talpykloje pripildytas gamintojo nurodytas vandens kiekis.

40. Visos mikrobangų krosnelės išbandytos ir patvirtintos pagal taikomus saugos ir elektromagnetinio suderinamumo reglamentus. Siekiant užtikrinti saugumą, širdies stimuliatorių gamintojai rekomenduoja išlaikyti 20–30 cm minimalaus atstumo tarp įjungtos mikrobangų krosnelės ir širdies stimulatoriaus, kad būtų išvengta galimų trukdžių su širdies stimulatoriumi. Jei dėl kokios nors priežasties įtariama, kad įvyko trukdis, nedelsdami išjunkite mikrobangų krosnelę ir kreipkitės į širdies stimulatoriaus gamintoją.

41. Jei orkaitė perkaito (naudojama ilgą laiką, naudojama tuščiomis ir t. t.), krosnelė gali būti išjungta apsauginiu termostatu. Atvėrusi orkaitė vėl pradės veikti kaip įprastai.

42. Negaminkite maisto ir nešildykite kiaušinių su kevalu mikrobangomis, nes jie gali sprogti net ir baigus kepti.

43. Atsižvelkite į tai, kad kepimo, šildymo ir atitirpinimo mikrobangomis laikai dažnai yra žymiai trumpesni palyginti su režimo be mikrobangų laikais. Per ilgi kepimo laikai išdžiovina ir, galiausiai, maisto produktai gali sudegti.

■ KEPIMAS GARAIŠ

44. Nepaleiskite orkaitės veikti, jei lemputės gaubtelis nuimtas. Garai gali pasiekti dalis, kuriais teka įtampa ir sukelti trumpą jungimą. Taip pat galima sugadinti ir elektrinius komponentus.

45. Jei orkaitė yra sumontuota už baldo durų, paleiskite ją veikti tik palikdami duris atidarytas. Uždarykite baldo duris tik tada, kai prietaisas yra visiškai išjungtas ir šaltas.

46. Neatidarykite prietaiso durų kepimo garais metu. Gali ištekėti garai.

■ PRIEŠ PALEIDŽIANT VEIKTI

- Kai naudojate orkaitę pirmą kartą, paleiskite ją veikti tuščiomis maždaug 1 valandą (230 °C), jei įmanoma, palikdami virtuvės langus atidarytus. Pirmą kartą įjungus, orkaitė skleidžia nemalonius kvapus dėl tokių gamybos likučių kaip riebalai, alyvos ir dervos. Praėjus nurodytam laikui, orkaitė pasirengusi vykdyti pirmą kepimą. Kai orkaitė bus atvėrusi, išvalykite ją vadovaudamiesi skirsnyje „Valymas ir priežiūra“ pateiktomis instrukcijomis.
- Neuždenkite orkaitės vidaus aliuminio lakštais, kad būtų lengviau valyti.
- Šis veiksmas keičia prietaiso našumą ir gali pažeisti laką.
- Visi tiesiogiai su maistu besiliečiantys priedai prieš naudojant turi būti kruopščiai nuvalyti naudojant tinkamus produktus.

■ EKRANAS - Piktogramų legenda

	Pauzė
	Paleidimas
	°C - °F
	Ekrano blokavimas
	Patvirtinimas
	Nustatymai
	Mėsos daviklis
	Pradžia
	Lemputė
	Laikmatis
	Išėjimas - Pabaiga
	Laikrodis
	Nustatymų patvirtinimas
	Išjungti

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Veikimas



Ekranu pradinis puslapis

- 1 = Galima pereiti prie ekrano nustatymo lango.
- 2 = Galima nustatyti laikmatį.
- 3 = Galima tiesiogiai atidaryti nustatymus.

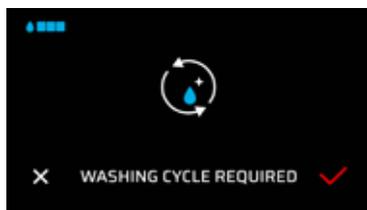
! = Dėmesio, ekrane pirmą kartą paleidžiant parodomas geltonas trikampis: reikalingas plovimo gimtadienis (**neleidžia įjungti veikti, jei jis neatliekamas**) *

PASTABA: Geltonas trikampis dingsta:

A - tik tada, jei rezervuaras pripildomas trupučiu vandens ir visiškai ištuštinamas.

* (jei plovimo / ištuštinimo operacija neatliekama, orkaitė tinkamai veiks, bet geltonas trikampis liks matomas).

B - palietus geltoną trikampį ir atidarius duris, ekrane parodomas toliau pateiktas langas. Palietus simbolį  apatiniame kairiajame kampe, trikampis dingsta. (Trikampis vėl bus parodytas tik nutraukus maitinimą).



* Norėdami atlikti rezervuaro ištuštinimo ir plovimo veiksmus, vadovaukitės skyriumi „VALYMAS - PRIEŽIŪRA - APTARNAVIMAS“.

Nustatymai

- 4 = Laipsnių skalės pasirinkimas (°C arba °F).
- 5 = Laiko nustatymas.
- 6 = Išėjimas - funkcijos pabaiga.
- 7 = Ekranu blokavimas.
- 8 = Norėdami atblokuoti, 10 sekundžių lieskite ekraną.
- 9 = Galima nustatyti garso signalo garsumą ir pasirinkti garsą palietus ekraną.
- 9a = Galima pasirinkti bako plovimą arba ištuštinimą.

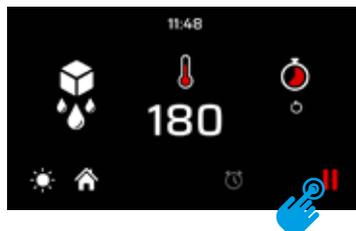
Laikmačio nustatymas

- 10 = Padidinti arba sumažinti laiką.
- 11 = Patvirtinti nustačius pageidaujamą laiką. Garsinis signalas praneš apie pabaigą.
- 12 = Patvirtinti ir grįžti į pradinį puslapį.
- 13 = Skaičių klaviatūra.

Funkcijos

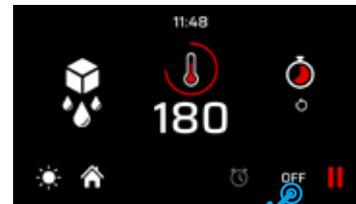
- 14 = Pasirinkti kepimo funkciją.
- 14.1 = Lemputė (dega arba išjungta).
- 14.2 = Pradžią (grįžta į pradinį langą).
- 15 = Nustatyti kepimo temperatūrą.
- 15a = Naudojamos dvi parinktys temperatūrai nustatyti:
 - slenkant juosta
 - su + arba -
 - Su rankenėle (jei yra).
- 15b = Patvirtinti pasirinkimą (parinktis: patvirtinama paspaudus rankenėlę)
- 16 = Nustatyti kepimo laiką ir programuotą įsijungimą.
- 16a = Nustatyti kepimo laiką.
- 16b = Rodo kepimo pabaigos laiką.
- 16c = Nustatyti pradžios laiką.
- 16d = Patvirtinti nustatymus.

■ KEPIMO PROCESAS



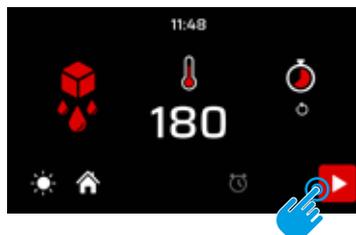
NUSTATYTA ERTMĖ

Nustatę ertmę (nustatyta kepimo funkcija, temperatūra ir laikmatis) patvirtinkite, kad pradėtumėte pašildymą. Dabar ekranas pereis į pašildymo režimą.



PAŠILDYMO ETAPAS

- Naudojami keturi lygiai, leidžiantys stebėti pašildymo procesą. Raudona dalis palaipsniui didės, kol pripildys ekraną.
- Jei nebuvo nustatytas joks kepimo laikas, galima pristabdyti kepimą (PAUZĖ, paspaudus mygtuką) arba nutraukti jį paspaudžiant OFF.

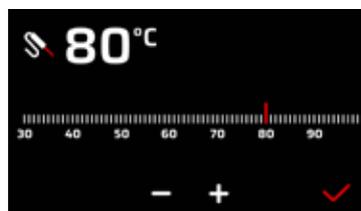


PAŠILDYMAS BAIGTAS

Kai pasiekama nustatyta temperatūra, ekranas tampa raudonas nurodymas pašildymo etapo pabaigą ir kepimo etapo pradžią. Jei buvo nustatytas kepimo laikas, orkaitė automatiškai išsijungus praėjus laikui.

■ KEPIMAS SU MĖSOS DAVIKLIU

DAVIKLIO TEMPERATŪROS RINKIKLIS



ŠILDYMO SU DAVIKLIU REŽIMAS



! Kai naudojamas temperatūros daviklis, apačioje parodomas nustatymo laukas ir šildymas baigiamas pasiekus nustatytą daviklio temperatūrą.

DĖMESIO: naudokite tik šiam produktui rekomenduojamos temperatūros daviklį

■ FUNKCIJŲ PIKTOGRAMOS



Mikrobangų funkcija

Ši funkcija ypač skirta norint pašildyti ir atitirpinti greitai paruošiamą maistą arba patiekalus. Taip pat galima kepti daržoves, žuvis, kai kuriuos saldumynus. Be to, naudinga suminkštinti sviestą, tirpinti šokoladą, atitirpinti trapius pyragus.



Kelių patiekalų ventiliuojamas kepinimas (konvekcija)

Tai funkcija, kuri leidžia vienu metu kepti skirtingus patiekalus keliais aukštais, kad kvapai tarpusavyje nesusimaišytų; galima kepti lazaniją orkaitėje, picą, raguolius ir bandeles, pyragaičius, tortus ir t. t.



Kepimas ant grilio uždarytomis durimis

Ši funkcija skirta greitai ir giliai kepinimui ant grilio, bendram mėsos apskrudinimui ir kepinimui, filė, kepsniui su „T“ formos kaulu, keptai žuviai ir net keptoms daržovėms. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C. Norint kepti mažesnio storio patiekalus, esančius centrinėje grilio dalyje ir paskrudinti duoną.



Kepimas ant ventiliuojamo grilio

Ypač greita ir gili funkcija, sutaupanti daug energijos; ši funkcija skirta daugeliui patiekalų: kiaulienos kotletams, dešroms, kiaulienos arba mišriems šašlykams, žvėrienai, „gnocchi alla romana“ (itališkiems manų kruopų kepsneliams) ir t. t. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.



Kepimas garais

Tai funkcija, kuri leidžia iš naujo regeneruoti garuose („sous vide“) žemoje temperatūroje ruoštus patiekalus, išlaikant pradines spalvas, vienodumą ir minkštą konsistenciją. Optimalų daržovių, žuvies ir trapių maisto produktų kepinimui.



Kombinuotas kepinimas garais + konvekcija

Norint kepti orkaitėje pasinaudojant garų privalumu. Šią funkciją naudokite norėdami sumažinti kepinimo laiką išlaikydami maisto vitaminus ir maistines savybes. Norėdami ją naudoti, nustatykite temperatūrą nuo 130 °C iki 230 °C.



Kombinuotas kepinimas garais + mikrobangos

Tai kepinimas, labiausiai skirtais išlaikyti kepinimo garuose privalumus sutaupant laiko; ypač pritaikytas daugiaryžiams, daržovėms, apkepams, faršui, košei.



Kombinuotas kepinimas konvekcija + mikrobangos

Tai kepinimas, labiausiai skirtas greitai paruošti kiaulienos ir vištienos kepsnius, bet paruoštas maistas pabaigoje nebūna sausas. Galima sutaupyti iki 40–50 % laiko



Kombinuotas kepinimas grilis + mikrobangos

Tai kepinimas, labiausiai tinkantis norint per trumpą laiką iškepti didelį kiekį užkepėlių (pavyzdžiui, bulves su sūriu), keptų makaronų, didelių daržovių.

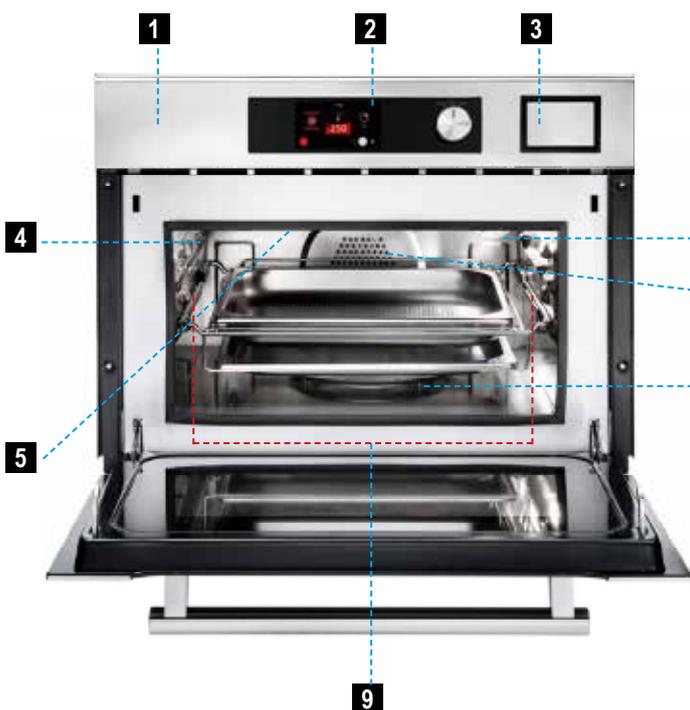
Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.



Valymo garais ciklas

Tai speciali programa, skirta suminkštinti orkaitėje susikaupusius nešvarumus ir palengvinti valymą nenaudojant cheminių medžiagų ir braižančių priemonių. Ji trunka 15 minučių.

■ PRODUKTO APRAŠYMAS



1 VALDYMO SKYDELIS

2 LIEČIAMAS EKRANAS TFT

3 VANDENS INDAS

4 TERMODAVIKLIO JUNGTIS

5 GRILIS

6 ORKAITĖS LEMPUTĖ

7 KONVEKCIJOS VENTILIATORIUS IR KAITINIMO ELEMENTAS

8 KATILAS SU DANGČIU

9 GROTELIŲ LAIKIKLIAI

- Pridėti priedai



Grotelės
Puodams, indams ir kepsniams



Stiklinis kepimo padėklas
Naudojamas kepimui mikrobangų krosnelėje



Termodaviklis
Skirtas maistui šildyti ir kepti pasirenkant vidaus temperatūrą



Grafinas
Skirtas pripildyti vandens rezervuarą kepimui garais ir surinkti vandenį jį ištuštinant

- Kepimo garais nuostatis



- 2 specialių indų laikiklis:



- kepimo padėklas su angomis, leidžia garams pasiekti maistą



- negilus kepimo padėklas, skirtas į apačią lašančiam kondensacijos vandeniui surinkti



Silikoninis vamzdis, skirtas naudoti kartu su grafinu rezervuaro ištuštinimui

- Kepimo priedai

Kepimo padėklas su angomis (jei reikia):

- Įdėkite kepimo padėklą į rėmą, kaip pavaizduota.



- Pakelkite rėmo priekinę dalį ir stumkite ją į vidų, kad slystų virš kampo.



Pastaba: raudona rodyklė nurodyta užtvvara yra nukreipta į viršų ir rodo galinę rėmo dalį.



- Rėmas su įdėtais kepimo padėklais



- „Pyrex“ stiklo kepimo padėklas

Kai naudojamas stiklinis kepimo padėklas, padėkite jį ant viršutinės rėmo dalies (žemesnio indo nereikia). Įdėkite rėmą kaip pavaizduota.



- Grotelės

Pakelkite priekinę grotelių dalį ir stumkite ją į vidų, kad viršytumėte kampa. Pasirinkite pageidaujama lygį, pritaikytą kepimo funkcijai.

Pastaba: raudona rodyklė nurodyta užtvara yra nukreipta į viršų ir rodo galinę grotelių dalį.



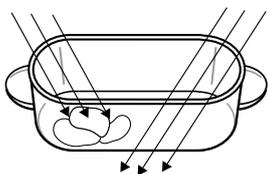
■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - mikrobangos



Veikimas

Orkaitėje yra įrengtas magnetronas, kuris transformuoja srovę į elektromagnetines bangas. Šios bangos vienodai pasiskirsto kepimo skyriuje ir taip pat atsispindi nuo metalinių sienelių. Šitaip jos maistą pasiekia iš visų pusių. Kad mikrobangos galėtų pasiekti patiekalus ir prasiskverbti į vidų, svarbu naudoti mikrobangoms pritaikytus indus, pavyzdžiui, porcelianinius, stiklinius, kartoninius, plastikinius, bet nemetalinius.

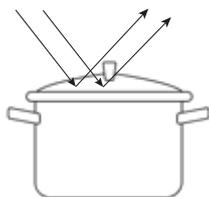
Todėl nenaudokite metalinių indų arba, pavyzdžiui, pritaikytų metalinėms dekoracijoms. Metalas atspindi mikrobangas ir generuoja žiežirbas; mikrobangos nėra sugeriamos. Tačiau jos prasiskverbia tiesiai į maistą pro šiam naudojimui pritaikytą talpyklą. Maistą sudarančios molekulės, ypač vanduo, pradeda judinti mikrobangomis (apie 2,5 milijardo kartų per sekundę). Taigi, sugeneruojamas karštus, kuris iš patiekalo kraštų skverbiasi į vidų. Taigi, orkaitėje esantis maistas beveik visas įkaista vienu metu.



Privalumai

Paprastai, patiekalas gali būti kepamas su mikrobangomis nepridedant skysčių ar riebalų, arba pridėdamas nedidelį jų kiekį.

Mikrobangų gamyba baigiasi tuomet, kai nutraukiama gamyba arba atidaromos prietaiso durelės. Kepimo metu uždaros ir sveikos durelės suteikia pakankamai apsaugos nuo galimo mikrobangų nuotėkio.



- NAUDINGI PATARIMAI

Bendra:

Prieš kepdami, išimkite maistą iš aliumininių pakuočių arba metalinių talpyklų. Išjungę prietaisą, palikite maistą stovėti kelias minutes (vadovaukitės lentelėmis: palikimo laikas).

Kepkite:

Jei įmanoma, kepkite maisto produktus, uždengtus naudoti mikrobangų krosnelėje tinkama medžiaga (pvz., plėvele, dangčiais). Kepkite maistą be dangčio, jei pageidaujate išlaikyti apskrudusią plutelę. Negaminkite per daug patiekalų nustatydami per didelę galios ir laiko vertes. Maistas gali išdžiūti, sudegti arba užsidegti kai kuriose vietose.

Nenaudokite prietaiso kiaušiniams lukšte arba sraigėms kepti, nes gali sprogti. Kepant keptus kiaušinius, pirmiausia pradurkite trynius.

Prieš kepdami kelis karšus šakute pradurkite maistą su „odele“ arba „luobele“, pavyzdžiui, bulves, pomidorus, dešrą tam, kad nesprogtų.

Atšaldytiems arba šaldytiems maisto produktams nustatykite ilgesnį kepimo laiką.

Patiekalai su padažu turi būti retkarčiais pamaišomi.

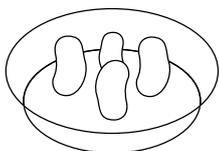
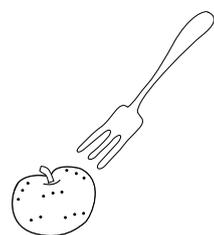
Tvirtos konsistencijos daržovės, pavyzdžiui, morkos, žirneliai ar kalafijorai, turi būti kepami įpylus vandens.

Praėjus pusei kepimo laiko, didesnes dalis apverskite.

Jei įmanoma, supjaustykite daržoves į panašaus dydžio dalis. Jei kepmos kelios to paties patiekalo porcijos, pavyzdžiui, virtas bulves, sudėkite jas į orkaitės indą žiedu, kad vienodai iškeptų. Naudokite plačius indus. Nenaudokite porcelianinių, keramikinių arba molinių puodų su mažomis skylutėmis, pavyzdžiui, ant neglazūruotų rankenų ar dugnų. Į angas prasiskverbianti drėgmė gali sukelti šiuos indus jiems įkaitus.

Mėsos, paukštienos, žuvies atitirpinimas:

Padėkite šaldytą maistą ant apverstos lėkštelės su po ja padėtu indu arba ant specialaus priedo, kuris leidžia skysčiui nelikti susilietus su maistu ir neištepant orkaitės. Praėjus pusei atitirpinimo laiko, maistą apskukite. Jei įmanoma, padalykite ir po to, išimkite dalis, kurios pradėjo atitirpti.



- Puodai / medžiaga mikrobangoms

	Mikrobangos			Orkaitė / grilis
	Atitirpinimas	Pašildyti	Kepti	
• Šilumai atsparus stiklas ir porcelianas (be metalinių komponentų, pvz., „Pyrex“, karščiui atsparus stiklas)	•	•	•	•
• Ugniai neatsparus stiklas ir porcelianas 1)	•	-	-	-
• Skardos, stiklas ir stiklo keramika, pagaminti iš šilumai atsparaus / šalčiui atsparaus medžiagos (pvz., „Acroflam“)	•	•	•	•
• Keramika 2), terakota 2)	•	•	•	-
• Karščiui iki 200 °C atsparus plastikas 3)	•	•	•	-
• Kartonas, popierius	•	-	-	-
• Maistinė plėvelė	•	-	-	-
• Kepimo maišeliai su mikrobangoms tinkamu uždarymu 3)	•	•	•	-
• Kepimo padėklai, pagaminti iš metalo, pvz., emalio, ketaus	-	-	-	•
• Juodai dažytos arba silikonu dengtos skardos 3)	-	-	-	•
• Skarda saldumynams	•	•	•	•
• Supakuoti paruošti patiekalai	•	•	•	•

Paruošti patiekalai:

Metaliniuose induose arba plastikiniuose induose su metaliniu dangteliu esantys paruošti patiekalai gali būti atitirpinti arba pašildyti mikrobangose tik tada, jei šie indai yra tiesiogiai pažymėti, kaip tinkami mikrobangoms.

Reikia vadovautis ant pakuotės atspausdintomis gamintojo instrukcijomis (pvz., nuimkite metalinį dangtelį ir pradurkite plastikinę plėvelę).

1. Be sidabro, aukso, platinos ar metalo dangos / dekoracijų
2. Jei kvarco ar metalo komponentų arba laikų su metalais
3. Vadovaukitės gamintojo nurodymais.

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - kepimas garais



- PRIVALUMAI

Garinė orkaitė turi daugybę privalumų, pavyzdžiui, leidžia mėgautis ne tik sveika, bet ir dietine virtuve. Kepama naudojant drėgną karštį, sugeneruotą vandeniu. Tai reiškia, kad kepama ne pernelyg aukštoje temperatūroje, kad būtų išlaikyti nepakitę tiek mineralai, tiek vitaminai. Be to, šis procesas garantuoja nepriekaištingą tiek kiekvieno patiekalo skonį, tiek aromato išlaikymą. Vienas aspektas, kurio nereikėtų nuvertinti, yra tai, kad gaminant garuose turima galimybė nenaudoti įvairių prieskonių, aliejų ir ypač, taukų. Dėl šios priežasties, tai geriausias kepimo būtas tiek daržovėms, tiek žuviams, nes galima nepriekaištingai išlaikyti maistingąsias medžiagas. Tačiau šio tipo kepimas mažiau pritaikytas mėsai. Kad ji būtų gerai iškepta, mėsa turi būti daug aukštesnės temperatūros, kad negalėtų prarasti taip vadinamų sulčių. Su kepimu garais visi patiekalai yra skanūs, net jei jie nežymiai arba visiškai be prieskonių. Todėl tai yra idealus sprendimas tiems, kurie ketina propaguoti sveiką ir subalansuotą gyvenimo būdą net ir prie stalo.

- VEIKIMAS

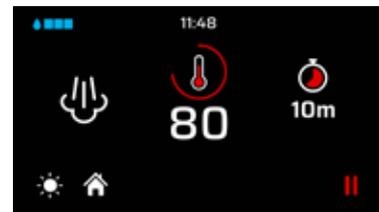
Kepimui garais reikia pripildyti rezervuarą bent iki žymos, kuri rodytų minimalų vandens kiekį. Šiam tikslui paspauskite stalčių (įpylimo indelį), esantį priekiniame valdymo skydelyje, kad jis spragtelėtų atgal; tada ištraukite jį traukdami tol, kol sustos. Po to graduotu grafinu įpilkite vandens į stalčių ir stebėkite piktogramą ekrane. Kai indelis ištraukiamas, ekrane parodoma:



Tuo pačiu metu taip pat įsijungia su vandens lygiu susiję segmentai. **Naudokite tik šaltą vandenį iš čiaupo; niekada nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens, mineralinio vandens arba kitų skysčių.**

- PASTABA

Jei norite nustatyti kepimą garais ir orkaitė yra aukštesnės temperatūros, nei pageidaujama, bus reikalinga palaukti, kol ertmė atvės (nurodyta rodyklių judėjimu į apačią, atitinkančiu temperatūrą centrinėje ekrano zonoje). Galima nustatyti kepimo trukmę, bet laikas bus skaičiuojamas tik po to, kai orkaitė bus atvėsusi. Norint pradėti kepimą iš karto, reikia, kad nustatyta temperatūra būtų aukštesnė už ertmės. (PASTABA: kepimui garais aukščiausia temperatūra yra 100 °C).



DĖMESIO!

- Nepilkite vandens tiesiai į šildymo katilą orkaitės apačioje.
- Į vandens indą nepilkite degių arba alkoholinių gėrimų.
- Pripildymo metu pamažu didėjant lygiui ekrane funkcinės piktogramos palaipsniui įjungia minimalaus, vidutinio ir, galiausiai, maksimalaus lygio segmentus. Kai užsidega maksimalaus lygio segmentas, taip pat įsijungia garsinis signalas.
- **NEPILKITE KITO VANDENS PO TO, KAI ORKAITĖ PRANEŠ, KAD REZERVUARAS YRA PILNAS.**
- **BET KOKS VANDENS PERTEKLIUS NUTEKĖTŲ TIESIAI Į ORKAITĖS ERTMĘ IR IŠ TEN – Į PRIETAISO IŠORĘ.**
- Pašalinkite vandenį iš ertmės kempine ar šluoste.
- Pripildę uždarykite stalčių, kol išgirsite spragtelėjimą, kurio jis užfiksuojamas uždarytas: patikrinkite, ar iš ekrano dingsta užrašas „TANK“ (BAKAS).

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas grilis + mikrobangos



Bendri patarimai: termostatas turi būti nustatytas 180 °C.

Padėkite didelius indus ar skardas apačioje, žemesnes skardas aukštesniuose lygiuose (žr. 2 pasiūlymus nuotraukose). Jei maistas yra tiesiai ant grotelių, po apačia padėkite „Pyrex“ kepimo padėklą, kad surinktumėte tepalus ir kepimo sultis. Tikrinkite kepimą: apverskite arba pasukite patiekalus ir (arba) keiskite nustatymus pagal poreikį.

Maisto tipas	Kiekis	Mikrobangų galia	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Lazanijos	1100 g	500 W	180	25–35	„Pyrex“ skardos laikai su nevirtais makaronais
Gnocchi alla romana (itališki manų kruopų kepsneliai)	600 g	500 W	180	15–18	„Pyrex“ skarda
Makaronai su sūriu	1200 g	500 W	180	10–12	makaronai pirmiausia turi būti išvirti
Kalafijorai bešamelio padaže	1000 g	800 W	180	13–18	laikai su žaliomis daržovėmis
Pomidorai su sūriu	800 g	500 W	180	15–20	geriausia, kad būtų vienodo dydžio
Įdarytos paprikos	1400 g	800 W	180	20–25	geriausia, kad būtų vienodo dydžio
Parmezaniniai baklažanai	1300 g	500 W	180	18–23	iš anksto iškepti baklažanai
Bulvių užkepėlė	1100 g	800 W	180	18–23	„Pyrex“ kepimo indas
Vištienos gabaliukai	1200 g	500 W	180	30–35	apverskite įpusėję kepimą
Šašlykai	600 g	500 W	180	18–23	apsukite įpusėję kepimą



Aukštų patiekalų kepimas

PASTABA: apvali skarda netiekama kartu su prietaisu



Žemų patiekalų kepimas

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas konvekcija + mikrobangos



Bendri patarimai

Padėkite didelius indus ar skardas apačioje, žemesnes skardas aukštesniuose lygiuose. Jei maistas yra tiesiai ant grotelių, po apačia padėkite „Pyrex“ kepimo padėklą, kad surinktumėte tepalus ir kepimo sultis. Tikrinkite kepimą: apverskite arba pasukite patiekalus ir (arba) keiskite nustatymus pagal poreikį.

Maisto tipas	Kiekis	Mikrobangų galia	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Vištiena (visa)	1200 g	500 W	200	35–40	aptepkite aliejumi, apverskite ties puse kepimo
Jautienos kepsnys (be kaulo)	900 g	270 W	200	25–30 35–40	su krauju gerai iškeptas
Kiaulienos sprandinė	1000 g	270 W	180	30–35	aptepkite aliejumi, apverskite ties puse kepimo
Mėsos kepsnys	900 g	500 W	180	20–25	apverskite įpusėję kepimą
Visa žuvis	1200 g	270 W	210	30–35	geriausia naudoti kepimo popierių (kepimas įdėjus į kepimo popierių)
Šaldyti mėsainiai	4 x 100 g	270 W	220	20–25 30–35	su krauju gerai iškepta apverskite įpusėję kepimą
Ø 28 cm šaldyta pica	350 g	270 W	230	18–23	
Šaldyta amerikietiška pica	450 g	270 W	230	23–27	

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas garai + konvekcija



Bendri patarimai

Kai kepama garuose, reikia laikyti maistą pakeltą nuo indo dugno, kad nebūtų įmerktas į kondensacijos vandenį. Iš puslapio apačioje pavaizduotų konfigūracijų pasirinkite tinkamiausią atsižvelgdami į maisto patiekalų kiekį ir dydį.

Maisto tipas	Kiekis	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Vištiena (visa)	1200 g	200	65–70	aptepkite aliejumi
Vištienos krūtinėlės	350 g	130	25–30	
Antis (visa)	2000 g	180	130–150	
Jautienos kepsnys	1000 g	210	45–50 65–70	su krauju gerai iškepta
Kepta kiauliena	1000 g	180	80–100	aptepkite aliejumi
Žuvis (pvz., upėtakis)	1500 g	180	30–35	3–4 žuvys
Tuno kepsniai	1200 g	180	40–45	4–6 kepsniai
Šparagai (žali)	400 g	130	30–40	balti šparagai iškepa per trumpesnį laiką (20–30 min.)
Morkos	300 g	130	30–40	
Duona (balta)	1000 g	180	45–60	2 vienetai, 500 gramų



PASTABA: specialios grotelės, kurias reikia įdėti į „Pyrex“ kepimo padėklą, fra gli accessori forniti ma puo' essere acquistata separatamente.

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas garai + mikrobangos



Bendri patarimai

Dėkite didesnes talpyklas žemesniame lygmenyje, aukštesnius lygmenis naudokite žemoms talpykloms.

Jei maistas dedamas tiesiai ant grotelių į eilę, po apačia padėkite „Pyrex“ kepimo padėklą, kad surinktumėte kepimo skysčius ir pirusus bei sumažintumėte poreikį išvalyti. Tikrinkite kepimą: apverskite arba pasukite patiekalus ir (arba) keiskite nustatymus pagal poreikį.

Maisto tipas	Kiekis	Mikrobangų galia	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Rizoto	500 g	500 W	98	11–14	naudokite „Pyrex“ kepimo indą iš karto įpilkite sultinio į talpyklą (svoris lygus ryžiams)
Žuvis (jūrinis karšis, jūrinis ešerys)	800 g	270 W	85	5–6	sudrėkinkite perforuotą kepimo padėklą, prieš dėdami žuvį pradurkite odą keliose vietose
Didžiosios / mažosios krevetės	500 g	270 W	85	2–3	
Bulvės, morkos, cukinijos	600 g	500 W	90	5–6	nuskuskite bulves ir supjaustykite daržoves vienodais gabaliukais
Kalafijorai / brokoliai	500 g	500 W	95	6–8	supjaustykite vienodais gabaliukais
Mėsos kepsnys	900 g	500 W	90	10–12	



Aukštųjų patiekalų išdėstymas



Plokščių patiekalų išdėstymas

■ VALYMAS - PRIEŽIŪRA - APTARNAVIMAS



- Valymas

DĖMESIO!

Vadovaukitės skyriais apie saugą.

- Nuvalykite prietaiso priekinę dalį minkšta, drungname muiluo tame vandenyje sumirkyta šluoste.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą ploviklį.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite orkaitės vidų. Šitaip galima lengviau pašalinti dėmes.
- Įsisenėjusius nešvarumus pašalinkite specialiai orkaitei tinkamais plovikliais.
- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite orkaitės priedus ir juos kruopščiai nusauskinkite. Naudokite minkštame muiluo tame vandenyje sudrėkintą minkštą šluostę.

Nerūdijančio plieno dalys

- Nuvalykite orkaitės duris tik drėgna kempine.
- Nudžiovinkite jas drėgna šluoste.
- Nenaudokite plieno vatos, rūgščių arba braižančių produktų, kurie galėtų pažeisti orkaitės paviršių.
- Nuvalykite orkaitės valdymo skydelį laikydamiesi tų pačių atsargumo priemonių.

Durų tarpiklio valymas

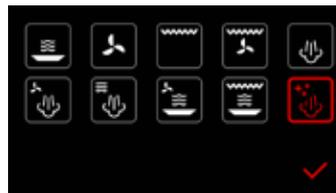
- Reguliariai patikrinkite durų tarpiklį. Durų tarpiklis yra aplink orkaitės ertmės rėmą.
 - Nenaudokite įrangos, jei durų tarpiklis yra pažeistas.
 - Kreipkitės į aptarnavimo centrą.
- Norėdami nuvalyti durų tarpiklį, vadovaukitės bendra informacija apie valymą.

Valymo garais ciklas

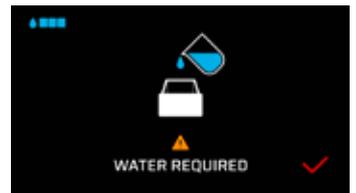
- Šiai procedūrai naudojami garai, kad būtų galima lengviau pašalinti riebalų ir maisto likučius iš orkaitės.

1. Nustatykite funkciją - **Valymo garais ciklas**.
2. Pripildykite rezervuarą specialiu grafinu.
3. Ciklo temperatūra bus 90°C ir rekomenduojama trukmė yra 15 minučių.
4. Baigę valymo ciklą, palikite prietaisą atvėsti.
5. Kai atvės, šluoste nuvalykite orkaitės vidinius paviršius.

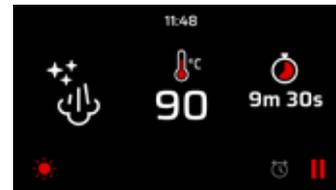
1



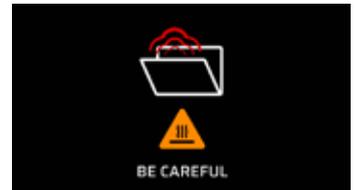
2



3

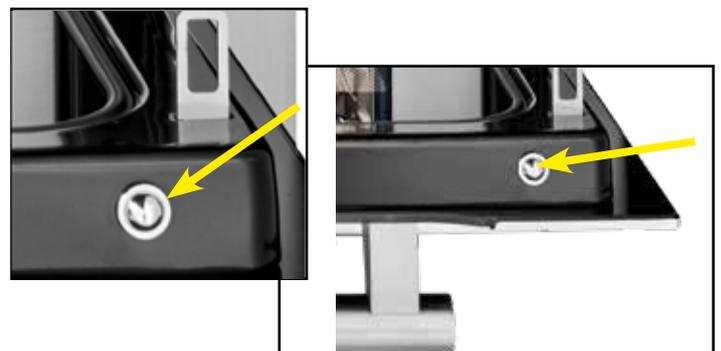


4



- Priežiūra

NURODYMAI, KAIP SUTEPTI RUTULIUS ANT DURŲ

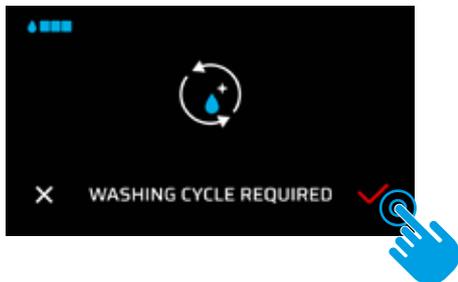


Rekomenduojama du rutulius ant orkaitės durų (žr. nuotrauką) sutepti tik mašini- ne alyva arba purškiamu tepalu kartą per mėnesį, kad nesukietėtų ir būtų galima atidaryti be jokių pastangų.

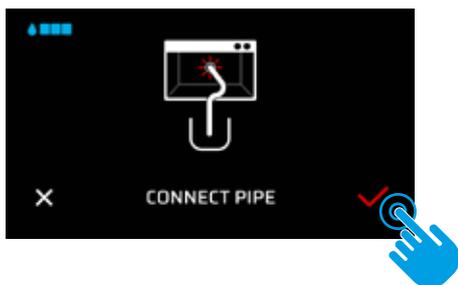
- Rezervuaro ištuštinimas ir plovimas



Pirmo įjungimo metu ekrane parodomas geltonas įspėjamasis trikampis. Atidarius duris ir palietus ekraną, bus parodytas pranešimas



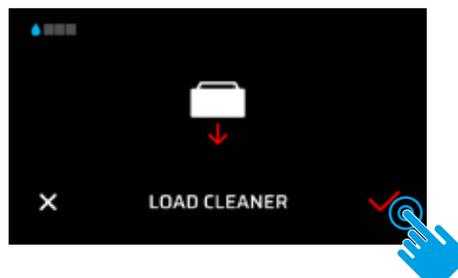
Jei nepageidaujate plauti, pakanka paliesti simbolį X ir geltonas trikampis dings; bus galima atlikti plovimą pasirenkant atitinkamą mygtuką atidarius nustatymų meniu. Tačiau jei norite tęsti plovimą, paspauskite patvirtinimo mygtuką ir ekranas parodys



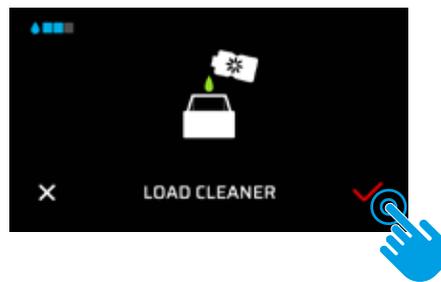
Norėdami tęsti, įstatykite kartu tiekiamą guminį vamzdelį ant metalinio snapelio, kuris išsikiša pro galinę kepimo kameros sienelę po perforuotą zoną. Įstatykite kitą vamzdelio galą į 1 l talpos surinkimo talpyklą (pavyzdžiui, pridėtą grafina). Dabar patvirtinkite ištuštinimo patvirtinimo mygtuką (siurblys pradeda veikti).



Ištuštinus rezervuarą, parodomas nurodymas papildyti kalkių šalinimo tirpalą (5 % citrinų rūgštis arba pakuotė kavos aparato ar lygintuvo kalkių šalinimo priemonės). Pilnam valymui naudokite 1 l tirpalą.



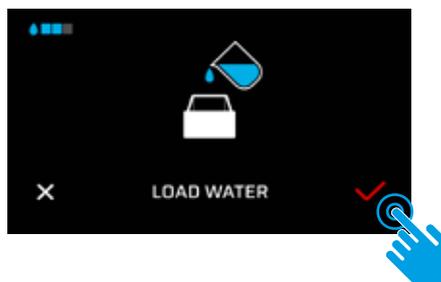
Atidarius dėžutę ir pateikus patvirtinimą, nuotrauka tampa:



Paspaudus patvirtinimą, siurblys paleidžiamas iš naujo ir atliekamas rezervuaro ir vandens grandinės plovimas. Kai rezervuaras tuščias, reikia atlikti skalavimą vandeniu (dar 1 l): ekranas rodo:



Iš naujo atidarius stalčių ir pateikus patvirtinimą, ekranas rodo:

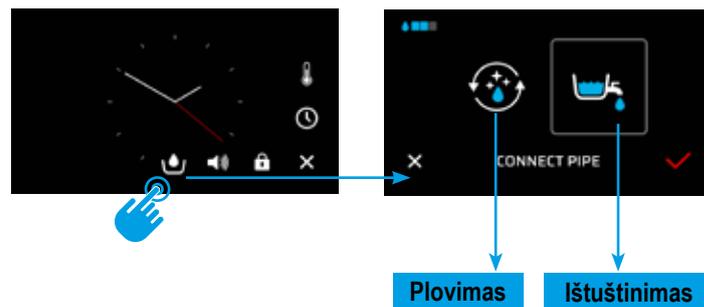


Pripildykite pilną rezervuarą ir paspauskite patvirtinimą, kad paleistumėte siurblią ir pradėtumėte galutinį ištuštinimą. Baigus (veiksmui reikia apie dešimt minučių) ekrane rodoma:



Kai plovimas baigiamas, paspaudus patvirtinimo mygtuką, galima pradėti naudoti prietaisą kaip įprastai.

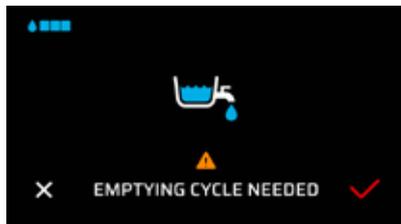
Rezervuarą išplauti ir ištuštinti galima bet kuriuo metu atidarant atitinkamą meniu ir paspaudus nustatymo mygtuką (psl. ????)



Su vandens grandine susijusių įspėjimų reikšmė

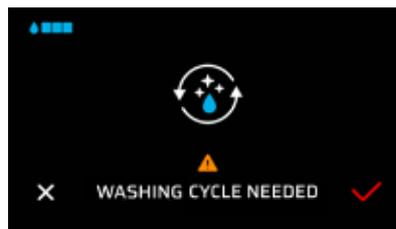


Šis įspėjimas parodomas kiekvieną kartą, kai orkaitė prijungiama prie elektros tinklo. Jis yra tik informacinis ir prietaisą galima naudoti kaip įprastai net tada, jei plovimas neatliekamas.



Šis įspėjimas parodomas praėjus 7 dienoms po paskutinio rezervuaro pripildymo ir raginama jį ištuštinti, kad būtų išvengta vandens pablogėjimo. Jis yra tik informacinis ir prietaisą galima naudoti kaip įprastai net tada, jei ištušinimas neatliekamas.

Bet kokių atveju, rekomenduojama ištuštinti rezervuarą po kiekvieno kepimo norint pradėti sekantį įpylus šviežio vandens.



Šis įspėjimas parodomas po to, kai katilas veikia 80 valandų (garų ir kombinuota su garais funkcija). Nuo dabar galima atlikti tik kitus 10 kepimo su garais ciklus: jei po to nebus atliktas plovimas, funkcijos su garais gali būti pasirinktos, bet paleidimo metu bus parodytas klaidos pranešimas ir kepimas neprasidės.

■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Patarimai valant orkaitę ir priekinę plokštę

ORKAITĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Orkaitės vidus priekis ir durys	Rekomenduojama orkaitę išvalyti po kiekvieno naudojimo. Nešvarumai lengviau išsivalo, kai nėra kelis kartus apdegę aukštoje temperatūroje. Nuimkite visas ištraukiamas dalis ir išplaukite jas atskirai karštu vandeniu bei nebraižančiu plovikliu. Kepimo kamera valoma drungno vandens ir amoniako tirpalo sumirkyta minkšta šluoste, po to nuskalaujama ir nususinama. Nuvalykite prietaiso priekinį paviršių ir durų sandarinimo paviršių minkšta drungnu vandeniu ir plovikliu sudrėkinta šluoste.	Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių / korozinių valiklių arba smailių metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.
Padėklas	Įmerkite į karšto vandens ir neutralaus muilo tirpalą. Po plovimo nudžiovinkite.	Iš karto po naudojimo pašalinkite maisto likučius.
Grotelės	Nuvalykite karštu vandeniu ir nebraižančiais plovikliais arba tinkama nuriebalinimo priemone.	Jei yra įsisenėjusių ir sukietėjusių nešvarumų, patariama prieš valant palikti grotelės pamirkti.

PRIEKINĖ PLOKŠTĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Plieninis paviršius	Nuvalykite detales drungnu vandeniu ir skystu nekoroziniu plovikliu, o po to nususinkite jas minkšta arba mikropluošto šluoste.	Blizgesys išlaikomas periodiškai valant specialiais produktais, kuriuos įprastai galima įsigyti prekyboje. Niekada nenaudokite braižančių miltelių.
Dažytas paviršius	Kad išlaikytumėte dažytų dalių savybes, reikia dažnai valyti muiluotu vandeniu.	Ant dažytų dalių nepalikite rūgštinių arba šarminių medžiagų (acto, citrinų sulčių, druskos, pomidorų sulčių ir t. t.) ir nuplaukite, kai dažytos dalys vis dar karštos.

■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Lemputės keitimas

- DĖMESIO!**
Prieš keičiant lemputę:
prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra.
Dėmesio: lemputė ir stiklinis lemputės dangtis gali būti karšti. Padėkite minkštą šluostę prietaiso vidaus apačioje. Apsaugo nuo lemputės stiklinio dangčio ir erdmės pažeidimo. Visada naudokite to paties tipo lemputę.

- Lemputės pakeitimas**
Pasukite lemputės stiklinį dangtį prieš laikrodžio rodyklę, kad jį nuimtumėte.
- Nuvalykite stiklinį dangtį.
- Pakeiskite lemputę tinkama 25 W halogenine lempute.
- Vėl uždėkite stiklinį dangtį.

■ PROBLEMŲ SPRENDIMAS - Bendros problemos

⚠ DĖMESIO!

- Garantiniu laikotarpiu remonto darbus gali atlikti tik įgaliotas aptarnavimo servisas arba naudokite specialų jungiklį
- Prieš remontą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tai yra atjunkite maitinimo laidą arba naudokite specialų jungiklį.
- Neleistini darbai ir remontas gali sukelti nutrenkimą elektra arba trumpą jungimą, todėl jų neatlikite. Patikėkite šiuos darbus įgaliotiems technikams.
- Kilus mažiems sutrikimams, galite bandyti išspręsti problemą vadovaudamiesi instrukcijose pateiktais patarimais.
- Aptarnavimo tarybos darbai garantiniu laikotarpiu nėra nemokami, jei prietaisas neveikia dėl netinkamo naudojimo.
- Garantiniu laikotarpiu nebus šalinami gedimai ir skundai, kuriuos sukėlė netinkamas naudojimas arba montavimas. Už garantines išlaidas yra atsakingas klientas.

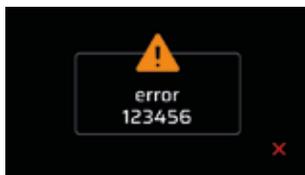
■ PROBLEMŲ SPRENDIMAS - Klaidos pranešimai

Sistemos klaidos

Sutrikimo atveju, ekrane parodomas sekančios klaidos:

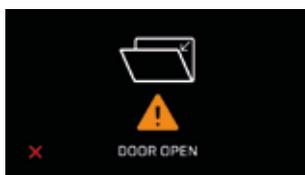
Aprašymas	Klaidos kodai
Sutrikdytas ertmės daviklis	00
Ertmės trumpo jungimo daviklis	01
Sutrikdytas katilo daviklis	02
Katilo trumpo jungimo daviklis	03
Sutrikdytas mėsos daviklis	04
Mėsos trumpo jungimo daviklis	05
Perkaitimas	08
Katilas nešyla	09
Siurblys neveikia	10
Ištuštinimo klaida	14
Reikia išplauti vandens grandinę	15
Tangentinis ventiliatorius neveikia	16
Ryšio klaida	20

ĮSPĖJIMAS APIE PROBLEMĄ



Kilus klaidai, atjunkite ir vėl prijunkite prietaisą. Jei klaida pasitaikys iš naujo, bus reikalingi įgalioto techniko darbai.

ĮSPĖJIMAS APIE ATIDARYTAS DURIS (KEPIMO METU)

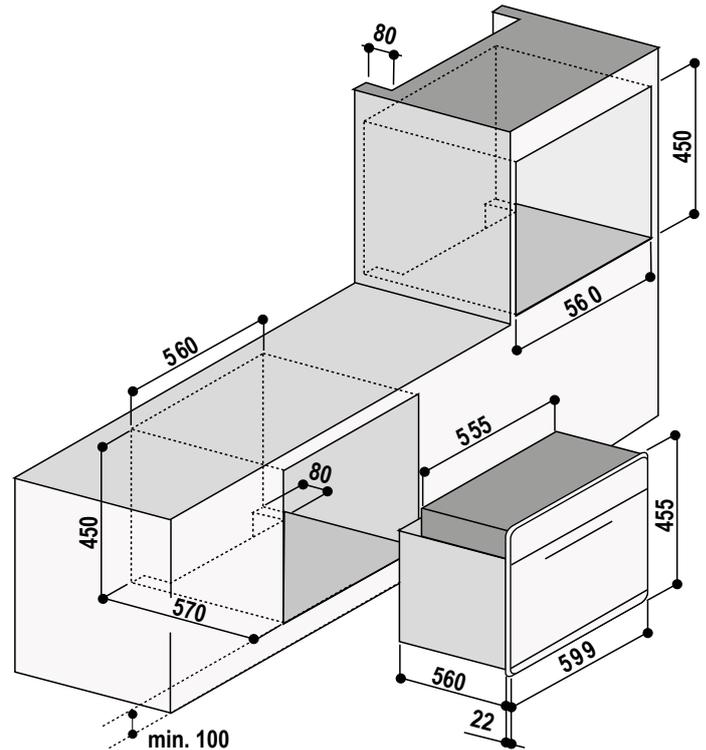


Uždarykite orkaitės duris.

■ MONTAVIMAS - Montavimo instrukcijos

⚠ Ant orkaitės stabdiklio esanti ir 1 puslapyje pateikta savybių plokštelė yra matoma atidarius duris. Joje pateikiami visi montuojant reikalingi duomenys, pavyzdžiui: prietaiso modelis, nominali įtampa ir energijos suvartojimas. Pirmiausia pamatuokite ir patikrinkite baldo įmontavimo nišą, kuri privalo tiksliai sutapti su paveiksle A pateiktais matavimais. Atkreipkite dėmesį, ar baldų danga, fanera arba panašiai, yra suklijuoti karščiui atspariais klijais (150 °C). Jei danga arba klijai nėra atsparūs karščiui, danga gali deformuotis arba atsiklijuoti, ypač siauriausiose baldų vietose. Įsitikinkite, kad orkaitės įmontavimui skirto baldo pagrindas yra tvirtas ir gali atlaikyti prietaiso svorį. Visi orkaitei prie baldo tvirtinti reikalingi varžtai ir baldai yra pridėti. Sekantys paveikslai bus naudingi tvirtinant ir tinkamai įstatant į baldą.

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



■ ĮRENGIMAS - Elektros prijungimas

⚠ Toliau pateiktos instrukcijos yra skirtos kvalifikuotam asmeniui, kuris atsakingas už prietaiso montavimą, reguliavimą ir jo techninę priežiūrą bei kuris pasirūpins, kad šie veiksmai būtų atliekami kuo teisingiau ir pagal taikomus standartus. Svarbu: bet kokie reguliavimo, priežiūros ir t. t. darbai turi būti atliekami atjungus prietaisą nuo elektros lizdo.

Montavimo taisyklės

Šis prietaisas atitinka tokias direktyvas:

DIREKTYVA 2002/96/EB

ŽEMOSIOS ĮTAMPOS DIREKTYVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNETINIO SUDERINAMUMO DIREKTYVA 2014/30/ES

REGLAMENTAS NR. 1935/2004 (sąlytis su maisto medžiagomis).

Montavimo darbai turi būti atliekami pagal taikomas taisykles ir visiškai laikantis su elektros instaliacija susijusių taikomų standartų.

Priešingu atveju, gamintojo bendrovė neprisiima jokios atsakomybės.

Šioje brošiūroje taip pat rasite savo prietaiso elektros schemą.

Prietaisai yra skirti prijungti prie duomenų plokštelėje nurodytos įtampos.

Prieš prijungdami prietaisą prie tinklo įsitikinkite, kad:

- elektromagnetinio jungiklio ir elektros lizdo savybės gali atlaikyti įrangos apkrovą (žr. duomenų plokštelę);

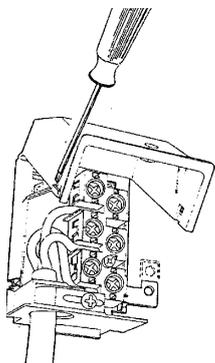
- maitinimo įranga privalo turėti efektyvų įžeminimą.

Prietaisas tiekiamas su laidu be kištuko: prijungti reikia atsižvelgiant į tai, kad žalias laidas yra įžeminimo laidininkas ir jo niekada negalima atjungti.

Elektros lizdas turi būti matomas ir pasiekiamas, kad būtų galima lengvai atjungti prietaisą.

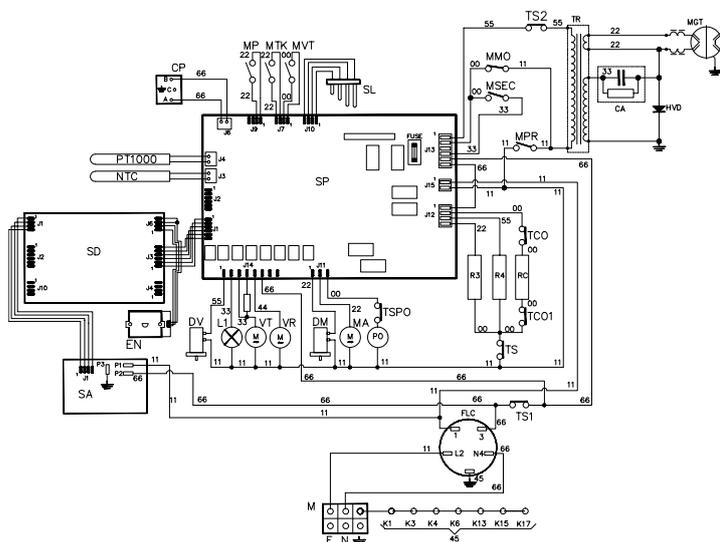
Tiesiogiai prijungiant prie tinklo, reikia, kad:

- ribojimo vožtuvas ir buitinis įranga galėtų atlaikyti įrangos apkrovą (žr. serijos numerio plokštelę);
- maitinimo įranga turi efektyviai įžeminimo jungtį;
- elektros lizdas ir daugiapolis jungiklis su mažiausiai 3 mm atsidarymu lengvai pasiekiami sumontavus prietaisą;
- laikantis montavimo taisyklių įmontuotas atjungimo nuo fiksuoto tinklo jungiklis.



⚠ Geltonas-žalias įžeminimo laidas niekada neturi būti atjungtas net ir nuo jungiklio. Maitinimo laidas turi būti įrengtas taip, kad nesiliestų su paviršiais, kurių temperatūra 50 °C aukštesnė už aplinkos. Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.

■ Elektros schema



Legenda

F	Juodas	TS2	Apsauginis termostatas 120 °C etape
N	Neutralė	TCO	Apsauginis termostatas 318 °C etape (TCO)
M	Gnybtynas	TCO1	Apsauginis termostatas 318 °C etape (TCO)
FUSE	10 A saugiklis	TSPO	Apsauginis termostatas 90 °C etape
FLC	LC filtras	MSEC	Papildomas mikrojungiklis
L1	Orkaitės lemputė	MMO	Monitoriaus mikrojungiklis
SA	Maitinimo plokštė	MPR	Pagrindinis mikrojungiklis
SD	Ekrano plokštė	MP	Durų mikrojungiklis
SP	Maitinimo plokštė	MTK	Vandens įpylimo indo mikrojungiklis
EN	Reguliavimo koduotuvus	MVT	Tangentinio ventiliatoriaus mikrojungiklis
CP	Kepimo daviklio jungtis	00	Juodas
SL	Vandens lygio jutiklis	11	Rudas
DM	Mikrobangų slopintuvas	22	Raudonas
DV	Garų slopintuvas	33	Baltas
PD	Siurblys	44	Geltonas
VR	Radialinis ventiliatorius	45	Geltonas-žalias
VT	Tangentinis ventiliatorius	55	Pilka
RC	Katilo kaitinimo elementas	66	Mėlynas
R3	Grilio kaitinimo elementas	K1	Gnybtyno įžeminimo laidas
R4	Apvalus kaitinimo elementas	K3	Radialinio variklio gnybtyno įžeminimo laidas
PT1000	Katilo daviklis PT1000	K4	Apvalaus gnybtyno įžeminimo laidas
NTC	NTC erdmės daviklis	K6	Orkaitės lemputės gnybtyno įžeminimo laidas
MGT	Magnetronas	K13	Grilio kaitinimo elemento gnybtyno įžeminimo laidas
TR	Aukštos įtampos transformatorius	K15	Rėmo gnybtyno įžeminimo laidas
HVD	Aukštos įtampos diodas	K17	Maitinimo bloko gnybtyno įžeminimo laidas
CA	1,05 uF kondensatorius		
MA	Antenos variklis		
TS	Apsauginis termostatas 135 °C etape		
TS1	Apsauginis termostatas 135 °C etape		

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Характеристики приладів

Паспортна табличка наводиться на обкладинці, а також прикріплена до обмежувача дверцят духової шафи і її видно, коли дверцята відчинені.

УВАГА! Ці попередження стосуються різних типів приладів. Подбайте про те, щоб правильно визначити тип вашого приладу (див. таблицю з технічними даними).

 **1.** Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, яка містить, серед іншого, дуже важливу інформацію щодо безпеки при встановленні, експлуатації та технічному обслуговуванні. Зберігайте інструкцію з експлуатації для подальшого використання та визначення серійного номера.

2. Електробезпека цього приладу гарантується лише за умови правильного заземлення відповідно до вимог чинних стандартів. Необхідно переконаватися, що ці норми були дотримані; якщо є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця для детальної перевірки електричних підключень. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені несправним заземленням.

3. Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідають дані, зазначені на заводській табличці, параметрам електричної мережі. Встановлення/налаштування повинно виконуватися кваліфікованим персоналом.

4. Переконайтеся, що електрична мережа та розетки здатні витримати максимальну потужність приладу, зазначену на табличці з технічними даними. У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого фахівця.

5. Прилад повинен бути підключений безпосередньо до електромережі з дотриманням зазначеної полярності. Для підключення повинен бути передбачений пристрій для забезпечення відключення від електромережі, з відстанню розмикання контактів, що дозволяє повне відключення в умовах перенапруги категорії III, відповідно до правил монтажу.

6. Якщо розетка не підходить для вилки, замініть її на відповідну. У цьому випадку зверніться до кваліфікованого фахівця, який також повинен перевірити, чи витримує перетин кабелю розетки потужність, яку споживає прилад. Кабель живлення не має вилки. Підключення див. у розділі «Підключення до електромережі». Не рекомендується використовувати адаптери, перехідники з кількома розетками або подовжувачі.

7. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, від'єднайте електричне з'єднання і вимкніть головний вимикач.

8. Не закривайте вентиляційні та тепловідвідні отвори.

9. У разі пошкодження кабелю живлення приладу його заміна повинна здійснюватися тільки в авторизованому виробником сервісному центрі.

10. Прилад можна використовувати лише за призначенням (приготування їжі). Будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неналежним і тому небезпечним. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені таким використанням.

11. Використання будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, а саме:

A. Ніколи не торкайтеся пристроєм мокрими або вологими руками чи ногами;

B. Ніколи не використовуйте прилад з босими ногами;

C. Уникайте використання подовжувачів і вживайте всіх можливих запобіжних заходів, якщо це необхідно;

D. Не тягніть за електричний шнур, щоб від'єднати його від розетки;

E. Уникайте впливу на прилад атмосферних явищ (дощ, сонце тощо);

F. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони знаходяться без постійного нагляду. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом або якщо

вони були проінструктовані про безпечне використання приладу та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Роботи з чищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

12. Під час роботи прилад та його доступні частини сильно нагріваються. Слід бути обережним і не торкатися нагрівальних елементів. Маленькі діти повинні знаходитися на достатній відстані. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

13. Перед чищенням приладу або проведенням технічного обслуговування відключіть прилад від мережі, від'єднавши кабель живлення або вимкнувши електроживлення за допомогою вимикача.

14. У разі виникнення несправностей або збоїв у роботі вимкніть прилад і не намагайтеся виконати ремонт, який повинен виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Завжди вимагайте використання оригінальних запасних частин. Невиконання цієї вимоги може негативно вплинути на безпеку приладу.

15. Наполегливо рекомендується не тримати у вільному доступі будь-які частини, які можуть становити небезпеку, особливо якщо є діти, які можуть використовувати прилад для ігор.

16. Не використовуйте легкозаймисті рідини (спирт, бензин, ...) поблизу працюючого приладу.



17. Упаковка призначена для захисту пристрою від пошкоджень під час транспортування. Пакувальні матеріали легко піддаються вторинній переробці, оскільки вони були відібрані відповідно до екологічних критеріїв. Їх переробка зменшує потребу в сировині та зменшує обсяг відходів. Електричні та електронні прилади часто містять цінні матеріали. Вони також містять матеріали, які можуть бути потенційно небезпечними для здоров'я людини та довкілля, якщо з ними неправильно поводитися або утилізувати. Однак вони необхідні для належного функціонування пристрою. Тому, будь ласка, не викидайте прилад разом із побутовими відходами.

Утилізуйте його в місцевому центрі збору/переробки відходів або зверніться до свого дилера за порадою. Переконайтеся, що пристрій знаходиться в недоступному для дітей місці до моменту утилізації.

18. Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі.

19. Не використовуйте абразивні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.

20. У разі появи диму не відкривайте дверцята печі: вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Не відчиняйте дверцята, доки дим не розвіється, щоб загасити полум'я.

21. Використовуйте функцію блокування управління, щоб діти не могли самостійно увімкнути прилад.

22. Наглядайте за дітьми, якщо вони перебувають у безпосередній близькості від багатофункціональної духової шафи. Не дозволяйте їм гратися з приладом.

23. Небезпека удушення.

- Діти можуть граючись загорнутися в пакувальний матеріал (наприклад, плівку) або натягнути його на голову і задихнутися. Тримайте такий матеріал подалі від дітей.

24. Небезпека опіків

Дитяча шкіра набагато ніжніша, ніж у дорослих.

- Скляні дверцята, панель керування та вихідні отвори для гарячого повітря у духовій камері приладу стають гарячими. Не дозволяйте дітям торкатися приладу під час його роботи.

25. Небезпека травмування.

Навантажувальна здатність дверцят - макс. 8 кг. Діти також можуть травмуватися, коли дверцята відчинені. Не дозволяйте їм спиратися на відчинені дверцята, сидіти на них або висіти на них.

26. Не використовуйте цей прилад у нестационарних місцях (наприклад, на судах).

27. Увага: перед заміною лампи переконайтеся, що світильник вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

■ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

28. Не слід користуватися цією піччю з відкритими дверцятами, оскільки робота з відкритими дверцятами може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо не пошкоджувати і не втручатися в роботу захисних пристроїв. Не розміщуйте жодних предметів між передньою частиною печі та дверцятами, а також не допускайте накопичення бруду або залишків мийних засобів на ущільнювальних поверхнях.

29. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не використовуйте піч, якщо вона пошкоджена. Особливо важливо, щоб дверцята духовки закривалися належним чином і щоб не було пошкоджень (1) дверцят (вигинів), (2) петель і засувок (зламани або ослаблені), (3) дверних прокладок і ущільнювальних поверхонь. Якщо дверцята та ущільнювачі пошкоджені, піч не можна використовувати, доки її не відремонтує кваліфікований спеціаліст (навчений виробником або сервісною службою).

30. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Небезпечно виконувати роботи з технічного обслуговування та ремонту, які вимагають зняття будь-якої огорожі або бар'єру, що захищає від впливу мікрохвиль, особам без відповідної підготовки. Під час встановлення, технічного обслуговування та ремонту прилад повинен бути відключений від електромережі. Ніколи не відкривайте корпус приладу. Несанкціоноване втручання в електричні з'єднання або компоненти та механічні частини є дуже небезпечним для користувача і може призвести до несправностей.

31. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не розігрівайте рідини або інші продукти в закритих контейнерах, банках або пляшках, оскільки вони можуть вибухнути.

32. Коли піч працює в режимі мікрохвиль, вона призначена для розігрівання їжі та напоїв. Не використовуйте мікрохвильовий режим для сушіння квітів, трав, хліба та інших легкозаймистих матеріалів, таких як губки, капці, подушки або подушечки, наповнені вишневими кісточками, зерном, лавандою або гелями, наприклад, такі, що використовуються в ароматерапії. При нагріванні ці предмети можуть загорітися і спричинити травми, навіть якщо їх виїняти з печі.

33. **УВАГА:** коли прилад працює в комбінованому режимі, діти повинні користуватися ним тільки під наглядом дорослих, оскільки під час роботи приладу виникають високі температури.

34. Під час використання функції «Тільки МІКРОХВИЛЬОВА піч» не можна попередньо розігрівати піч (без продуктів) або вмикати її порожньою, оскільки це може призвести до утворення іскор.

35. Перед використанням печі переконайтеся, що посуд і контейнери призначені для використання в мікрохвильовій печі (див. інструкції на наступних сторінках).

36. Під час нагрівання рідин (води, кави, молока тощо) існує ймовірність того, що внаслідок затримки закипання вміст посуду раптово почне кипіти після завершення готування і бурхливо переливатиметься через край, спричиняючи опіки. Щоб уникнути цього, перед початком нагрівання рідини в ємність слід покласти пластикову ложку або скляну паличку. У будь-якому випадку, поведіться з ємністю дуже обережно.

37. Не розігрівайте рідини з високим вмістом спирту або з великою кількістю олії, оскільки вони можуть загорітися.

38. Після розігрівання дитячого харчування (в дитячих пляшечках або баночках) струсіть або перемішайте вміст і перевірте температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

39. Рекомендується також струшувати або перемішувати страву, щоб забезпечити рівномірну температуру. Якщо використовуються наявні у продажу стерилізатори для дитячих пляшечок, ЗАВЖДИ перед увімкненням печі перевірте, щоб у ємність була залита кількість води, вказана виробником.

40. Усі мікрохвильові печі протестовані та схвалені відповідно до чинних норм безпеки та електромагнітної сумісності. Як запобіжний захід, виробники кардіостимуляторів рекомендують дотримуватися мінімальної відстані 20 - 30 см між увімкненою мікрохвильовою піччю та кардіостимулятором, щоб уникнути можливих перешкод для роботи самого кардіостимулятора. Якщо з будь-якої причини є підозра на наявність перешкод, негайно вимкніть мікрохвильову піч і зверніться до виробника кардіостимулятора.

41. Якщо піч перегрівається (тривале використання, використання без навантаження і т.д.), може спрацювати запобіжний термостат і вимкнути піч. Після охолодження піч повернеться до нормального режиму роботи.

42. Не готуйте і не розігрівайте яйця в мікрохвильовій печі зі шкаралупою, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після завершення приготування.

43. Майте на увазі, що час приготування, розігрівання та розморожування в мікрохвильовій печі часто набагато коротший, ніж у немікрохвильовому режимі. Надмірно довгий час готування призводить до висихання продуктів і, ймовірно, до їхнього підгоряння.

■ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

44. Не вмикайте піч, якщо кришка лампочки знята. Пара може потрапити на деталі під напругою і спричинити коротке замикання. Електричні компоненти також можуть бути пошкоджені.

45. Якщо піч вмонтована за дверцятами шафи, завжди залишайте дверцята шафи відчиненими під час роботи печі. Закривайте дверцята шафи тільки тоді, коли прилад повністю буде вимкнений і холодний.

46. Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі. Це може призвести до виходу пари.

■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- При першому використанні печі дайте їй попрацювати порожньою близько 1 години (230°C), можливо, залишивши вікна на кухні відкритими. При першому вмиканні духової шафи може випускати неприємні запахи, спричинені виробничими залишками, такими як жири, оливи або смоли. Після вказаного часу піч готова до першого випікання. Коли піч охолоне, почистіть її відповідно до інструкцій, наведених у розділі «Чистка та догляд».

- Не накривайте внутрішню частину печі алюмінієвою фольгою, щоб полегшити чищення.

- Це погіршить роботу приладу і може пошкодити емаль.

- Усі аксесуари, які безпосередньо контактують з їжею, перед використанням необхідно ретельно очистити за допомогою відповідних засобів.

■ ДИСПЛЕЙ - Умовні позначення символів

	Пауза
	Запуск
	°C - °F
	Блокування екрану
	Підтвердження
	Налаштування
	Термометр для м'яса
	Головна
	Світло
	Таймер
	Вихід - Завершення

	Годинник
	Підтвердити налаштування
	Вимкнути

■ ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Робота пристрою



Головна сторінка дисплея

- 1 = Дозволяє перейти до екрана налаштування камери.
- 2 = Дозволяє встановити таймер.
- 3 = Дозволяє отримати прямий доступ до налаштувань.

 = Під час першого запуску на дисплеї з'являється попереджувальний жовтий трикутник: потрібен цикл промивання (**не перешкоджає роботі, якщо його не виконати**) *

ПРИМІТКА: Жовтий трикутник зникає:

A - тільки якщо бак наповнений невеликою кількістю води і повністю спорожнений.

* (якщо операція миття/спорожнення не виконується, піч працюватиме в звичайному режимі, але жовтий трикутник залишатиметься видимим).

B - після натискання на жовтий трикутник і відкриття дверцят на дисплеї з'являється екран, показаний нижче. Доторкнувшись до символу

 в лівому нижньому кутку, трикутник зникне. (Після збою живлення трикутник знову з'явиться).



* Для спорожнення бака або промивання див. розділ «ОЧИЩЕННЯ - ДОГЛЯД - ОБСЛУГОВУВАННЯ».

Налаштування

- 4 = Вибір градусної шкали (°C або °F).
- 5 = Налаштування годинника.
- 6 = Вихід - завершення функції.
- 7 = Блокування екрану.
- 8 = Для розблокування натисніть на дисплей протягом 10 секунд.
- 9 = Встановлення гучності звукового сигналу та, за бажанням, звуку при дотику до дисплея.
- 9a = Дозволяє вибрати промивання або спорожнення бака.

Встановлення таймера

- 10 = Збільшити або зменшити час.
- 11 = Підтвердження після встановлення бажаного часу. Звуковий сигнал сповістить про завершення.
- 12 = Підтвердження і повернення на початкову сторінку.
- 13 = Цифрова клавіатура.

Функції

- 14 = Вибір функції приготування.
- 14.1 = Світло (увімкнути або вимкнути).
- 14.2 = На головну (повернення на головний екран).

15 = Встановлення температури приготування.

15a = Існує два варіанти налаштування температури:

- прокручуванням смужки
- за допомогою + або -
- За допомогою регулятора (за наявності).

15b = Підтвердити вибір (опція: підтвердити, натиснувши регулятор)

16 = Встановлення часу приготування та запрограмований старт.

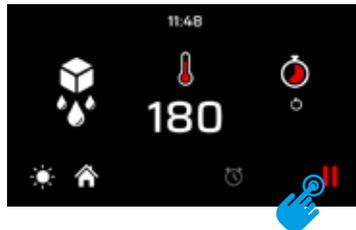
16a = Встановлення часу приготування.

16b = Вказує час закінчення приготування.

16c = Встановлення години запуску.

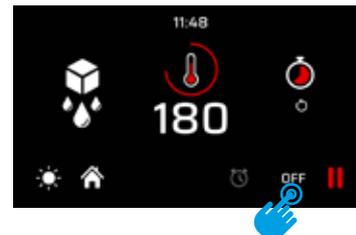
16d = Підтвердити налаштування.

■ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ



ДУХОВА КАМЕРА НАЛАШТОВАНА

Після налаштування духової камери (функція готування, температура і таймер) підтвердіть, щоб розпочати попередній нагрів. Дисплей переключиться в режим попереднього нагрівання.

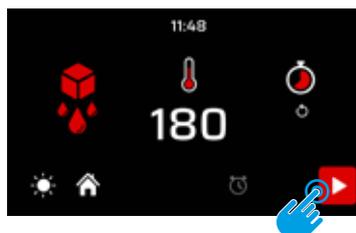


ФАЗА ПОПЕРЕДЬОГО НАГРІВАННЯ

- Існує чотири рівні для контролю процесу попереднього нагрівання. Червона частина поступово збільшуватиметься, доки не заповнить весь дисплей.

- Якщо час приготування не встановлено, приготування можна призупинити (ПАУЗА, натиснувши

кнопку) або завершити, натиснувши ВИМК.



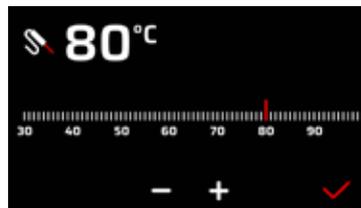
ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ ЗАВЕРШЕНО

Коли буде досягнуто заданої температури, дисплей стане червоним, що вказує на завершення фази попереднього нагрівання та початок фази приготування. Якщо було встановлено час приготування, духовка автоматично

вимкнеться після закінчення часу.

■ ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ М'ЯСА

СЕЛЕКТОР ТЕМПЕРАТУРИ ЩУПА



РЕЖИМ РОЗІГРІВУ ЗІ ЩУПОМ



 Під час використання температурного датчика відображається діапазон налаштувань, наведений нижче, і нагрівання закінчується, коли досягається температура, встановлена для датчика.

УВАГА: Використовуйте лише температурний зонд, рекомендований для цього виробу

■ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПІКТОГРАМИ



Функція мікрохвильової печі

Ця функція особливо підходить для швидкого розігрівання та розморожування продуктів або готових страв. Ви також у цьому режимі можете готувати овочі, рибу, деякі десерти. Ця функція також корисна для розм'якшення вершкового масла, розтоплення шоколаду, розморожування ніжних тортів.



Приготування на кількох рівнях з вентиляцією (конвекція)

Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви на декількох рівнях без змішування запахів; ви можете готувати лазанью, піцу, круасани та бріюші, пироги, торти тощо.



Приготування на грилі з зачиненими дверцятами

Ця функція рекомендується для швидкого та глибокого смаження на грилі, підрум'янення та смаження м'яса в цілому, філе, флорентійських стейків, риби на грилі та навіть овочів на грилі. Готувати на електричному грилі слід з терморегулятором, встановленим на 180 °С. Для приготування тонко нарізаних продуктів, розміщуючи їх в центрі гриля, і для підсмажування хліба.



Приготування на грилі с конвекцією

Особливо швидке та глибоке прожарювання зі значною економією енергії, ця функція підходить для багатьох продуктів, таких як: свинячі реберця, ковбаски, шашлик зі свинини чи іншого м'яса, дичина, ньоккі алла-романа тощо. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °С.



Приготування на парі

Це функція для відновлення страв, приготованих під вакуумом (су-від) при низькій температурі, зі збереженням первісного кольору, однорідності та м'якої текстури. Ідеально підходить для приготування овочів, риби та делікатних страв.



Комбіноване приготування на парі + конвекція

Приготування з перевагами пари. Використовуйте цю функцію, щоб скоротити час приготування, зберігаючи вітаміни та поживні властивості продуктів. Для її використання встановіть температуру в діапазоні від 130°C до 230°C.



Комбіноване приготування на парі + мікрохвильова піч

Це найкращий спосіб приготування, який дозволяє зберегти переваги приготування на парі та заощадити час; особливо підходить для ризотто, овочів, запіканок, страв з м'ясного фаршу, пюре.



Комбіноване приготування конвекція + мікрохвильова піч

Це найбільш підходящий метод приготування для швидкого приготування печені зі свинини та курки, при якому страва виходить не сухою. Економія часу становить до 40-50%



Комбіноване приготування гриль + мікрохвильова піч

Це найкращий спосіб для приготування великої кількості гарнірів (наприклад, картоплі з сиром), запечених страв з пасти, великих овочів за короткий проміжок часу.

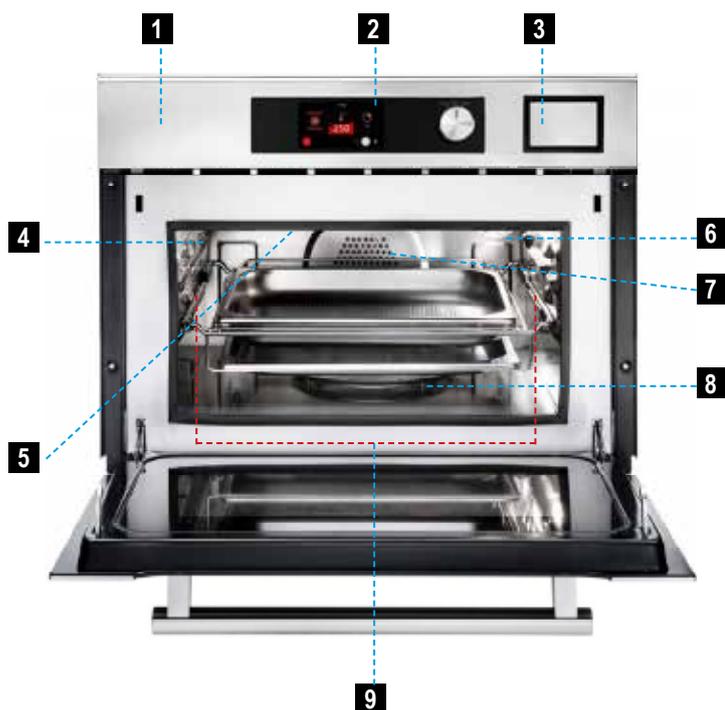
Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °С.



Цикл очищення парою

Це спеціальна програма для розм'якшення бруду, що накопичився всередині духової шафи, яка полегшує очищення без використання хімічних та абразивних засобів. Вона триває 15 хвилин.

■ ОПИС ВИРОБУ



1 ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

2 СЕНСОРНИЙ TFT-ДИСПЛЕЙ

3 ЛОТОК ДЛЯ ВОДИ

4 ГНІЗДО ДЛЯ ТЕРМОЩУПА

5 ГРИЛЬ

6 ЛАМПОЧКА ПЕЧІ

7 ВЕНТИЛЯТОР І НАГРІВАЧ ДЛЯ КОНВЕКЦІЇ

8 БОЙЛЕР З КРИШКОЮ

9 ОПОРИ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Аксесуари, що поставляються в комплекті



Решітка
Для каструль, дек і лотків



Скляне деко
Використовується для мікрохвильового режиму приготування



Термошуп
Для розігрівання та приготування їжі з можливістю вибору внутрішньої температури



Кухоль
Для наповнення резервуара для води для приготування на парі та збору води під час спорожнення

- Набір для приготування на парі



- тримач для 2 спеціальних лотків:



- перфорований піддон для збору конденсату, що дозволяє парі дійти до продуктів



- неглибокий піддон для збору конденсату, що стікає донизу



Силіконова трубка для використання з кухлем для спорожнення бака

- Аксесуари для приготування їжі

Перфорований піддон для збору конденсату (за потреби):

- Вставте піддон для збору конденсату в раму, як показано на малюнку.



- Підніміть передню частину рами і натисніть її всередину, щоб вона перейшла за кут.



Примітка: Бар'єр, позначений червоною стрілкою, спрямований вгору і відображає задню частину рами.



- Рамка в зборі зі вставленим піддоном для крапель



- Піддон зі скла Pyrex

При використанні скляного піддону встановіть його зверху на раму (нижній піддон не потрібен). Вставте рамку, як показано на малюнку.



- Решітка

Підніміть передню частину решітки та просуньте її всередину за кут. Виберіть потрібний рівень, відповідний до функції приготування.

Примітка: Бар'єр, позначений червоною стрілкою, спрямований вгору і відображає задню частину решітки.



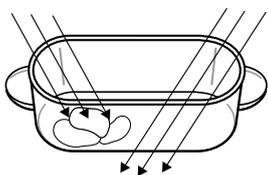
■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Мікрохвильова піч



Робота пристрою

У печі знаходиться магнетрон, який перетворює струм в електромагнітні хвилі. Ці хвилі рівномірно розподіляються по всій робочій камері, а також відбиваються від стінок, які виготовлені з металу. Таким чином вони досягають продуктів з усіх боків. Щоб мікрохвилі досягали і проникали в страву, важливо використовувати посуд, придатний для мікрохвиль, наприклад, порцеляну, скло, картон, пластик, але не метал.

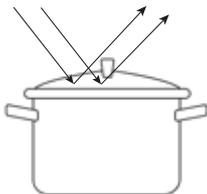
Тому не використовуйте, наприклад, металевий посуд або посуд з металевим декором. Метал відбиває мікрохвилі та генерує іскри; мікрохвилі не поглинаються. А якщо посуд придатний для мікрохвиль, останні проникають безпосередньо в продукти. Молекули, з яких складаються продукти, особливо молекули води, приводяться в рух мікрохвилями (приблизно 2,5 мільярда разів на секунду). Це призводить до утворення тепла, яке поширюється від країв продуктів всередину. Таким чином, тепло генерується майже одночасно по всій поверхні продуктів, що знаходяться в печі.



Переваги

Як правило, в мікрохвильовій печі можна готувати їжу без додавання або з невеликим додаванням рідини чи жиру.

Генерація мікрохвиль закінчується в той момент, коли приготування припиняється або коли відкриваються дверцята приладу. Закриті та неушкоджені дверцята забезпечують достатній захист від виходу мікрохвиль під час готування.



- КОРИСНІ ПОРАДИ

Загальні:

Перед приготуванням виймайте продукти з алюмінієвого або металевого пакування. Після вимкнення приладу дайте стравам відстоятися протягом декількох хвилин (див. таблиці: час відстоювання).

Приготування їжі:

Якщо можливо, готуйте страви посуді, накритому матеріалом, придатним для використання в мікрохвильовій печі (наприклад, плівка, кришки). Готуйте їжу без кришки, якщо хочете зберегти скоринку. Не пересмажуйте їжу, встановлюючи занадто високі значення потужності та часу. Їжа може пересохнути, підгоріти або подекуди спалити.

Не використовуйте прилад для приготування яєць у шкаралупі або равликів, оскільки вони можуть вибухнути. У яєчні спочатку проколите жовтки.

Продукти зі «шкіркою», такі як картопля, помідори, сосиски, перед приготуванням проколите виделкою кілька разів, щоб вони не луснули.

Для охолоджених або заморожених продуктів встановлюйте довший час приготування.

Страви, що містять соус, слід періодично помішувати.

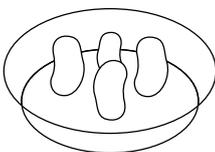
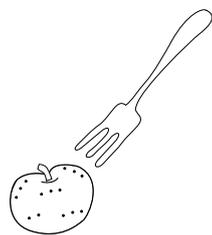
Овочі з твердою консистенцією, такі як морква, горох або цвітна капуста, слід готувати з додаванням води.

Великі шматки слід перевертати після половини часу приготування.

Якщо можливо, наріжте овочі на шматочки однакового розміру. Якщо ви готуєте кілька порцій однієї і тієї ж страви, наприклад, відвареної картоплі, викладіть її кільцем у форму для запікання, щоб забезпечити рівномірне приготування. Використовуйте широкий посуд. Не використовуйте порцелянові, керамічні або глиняні горщики з маленькими порами, наприклад, на неглазурованих ручках або дні. Волога, що потрапляє в отвори, може призвести до того, що такий посуд може тріснути при нагріванні.

Розморожування м'яса, птиці, риби:

Заморожені продукти викладайте на перевернуте блюдце з ємністю під ним або на відповідний аксесуар, який дозволить рідині стікати, не забруднюючи піч. Через половину часу розморожування переверніть продукти. Якщо можливо, розділіть продукт, а потім вийміть шматочки, які почали розморожуватися.



- Каструлі/посуд для мікрохвильової печі

	Мікрохвильова піч			Духова шафа/гриль
	Розморожування	Розігрівання	Приготування	
• Термостійке скло та порцеляна (без металевих компонентів, наприклад, Ругех, термостійке скло)	•	•	•	•
• Невогнетривке скло та порцеляна 1)	•	-	-	-
• Форми, скло та склокераміка з термостійкого/холодостійкого матеріалу (наприклад, Arcoflam)	•	•	•	•
• Кераміка 2), неглазурована кераміка 2)	•	•	•	-
• Термостійкий пластик до 200°C 3)	•	•	•	-
• Картон, папір	•	-	-	-
• Харчова плівка	•	-	-	-
• Рукави для запікання з застібною, придатною для мікрохвильової печі 3)	•	•	•	-
• Дека з металу, наприклад, емальовані, чавунні	-	-	-	•
• Форми, пофарбовані в чорний колір або покриті силіконом 3)	-	-	-	•
• Кондитерське деко	•	•	•	•
• Готові страви в упаковці	•	•	•	•

Готові страви:

Готові страви, що містяться в металевих контейнерах або пластикових контейнерах з металевими кришками, можна розморожувати або розігрівати в мікрохвильовій печі тільки в тому випадку, якщо такі контейнери чітко позначені як придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Необхідно дотримуватися інструкцій виробника, надрукованих на упаковці (наприклад, зняти металеву кришку і проколоти пластикову плівку).

1. Без срібного, золотого, платинового або металевого покриття/декору
2. Без кварцових або металевих компонентів чи емалей, що містять метал
3. Дотримуйтеся інструкцій виробника.

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - приготування на парі



- ПЕРЕВАГИ

Парова піч має багато переваг, наприклад, вона дозволяє готувати дієтичні та здорові страви. Приготування їжі відбувається за допомогою вологого тепла, що генерується самою водою. Це означає, що приготування їжі не відбувається при надто високій температурі, завдяки чому зберігаються мінерали та вітаміни. Цей процес також гарантує ідеальне збереження смаку та аромату кожного виду продукту. Одним з аспектів, який не можна недооцінювати, є той факт, що завдяки приготуванню на парі у вас є можливість не використовувати різні види приправ, олій і, перш за все, жирів. Тому це найкращий спосіб приготування овочів та риби, оскільки він здатний досконало зберегти їх поживні речовини. Але цей спосіб менш придатний для приготування м'яса. Для того, щоб м'ясо добре приготувалося, воно потребує набагато вищих температур, щоб не втратити так званий «сік». Слід зазначити, що під час приготування на парі всі страви будуть смачними, навіть якщо вони дієтичні та майже не міститимуть приправ. Тому це ідеальне рішення для тих, хто має хоча б дотримуватися здорового і збалансованого способу життя навіть за столом.

- ФУНКЦІОНУВАННЯ

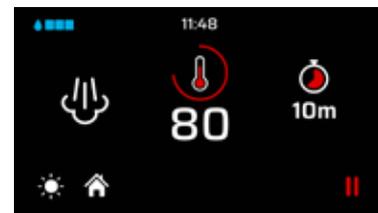
Для приготування на парі резервуар повинен бути заповнений принаймні до позначки, що позначає мінімальну кількість води. Для цього натисніть на шухляду (завантажувальний лоток), розташовану на передній панелі управління, так, щоб вона відсунулася назад; потім витягніть її до упору. Після чого налейте воду в шухляду за допомогою мірного кухля і стежте за піктограмою на дисплеї. Коли лоток витягнутий, на дисплеї з'явиться:



Одночасно загоряються сегменти, що позначають рівні води. Використовуйте тільки холодну водопровідну воду; ніколи не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду, мінеральну воду або інші рідини.

- ПРИМІТКА

Якщо ви хочете встановити режим приготування на парі, а температура в печі вища, ніж бажана, необхідно зачекати, поки робоча камера охолоне (на це вказує рух вниз смужок, що позначають температуру, у центральній частині дисплея). Можна встановити час приготування, але він буде відраховуватися тільки після того, як духовка охолоне. Для того, щоб негайно розпочати приготування, встановлена температура повинна бути вищою за температуру в духовій камері. (ПРИМІТКА: для приготування на парі максимальна температура становить 100°C).



УВАГА!

- Не наливайте воду безпосередньо в бойлер на дні печі.
- Не наливайте легкозаймисті рідини або алкоголь у лоток для води.
- Під час наповнення поступово загоряються мінімальний, середній і, нарешті, максимальний сегменти в міру збільшення рівня на дисплеї функціональних піктограм. Коли загоряється максимальний сегмент, лунає звуковий сигнал.
- НЕ ЗАЛИВАЙТЕ БІЛЬШЕ ВОДИ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК ПІЧ ПОКАЖЕ, ЩО РЕЗЕРВУАР ЗАПОВНЕНИЙ.
- НАДЛИШОК ВОДИ ПОТРАПИТЬ БЕЗПОСЕРЕДНЬО В РОБОЧУ КАМЕРУ ДУХОВКИ, А ЗВІДТИ ВИТЕЧЕ З ПРИЛАДУ.
- Приберіть воду з робочої камери губкою або ганчіркою.

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування гриль + мікрохвильова піч



Загальна порада: термостат повинен бути встановлений на 180°C.

Ставте великі контейнери або пательні на дно, нижчі форми - на верхні рівні (див. 2 варіанти на фото). Якщо страва розміщується безпосередньо на решітці, поставте під неї піддон Ругех для збору жиру та соку, що виділяється під час приготування. Контролюйте процес приготування: переверніть шматочки та/або змініть налаштування за потреби.

Тип страви	Кількість	Потужність мікрохвильової печі	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Лазанья	1100 г	500 Вт	180	25 - 35	Форма зі скла ругех час вказаний для сирі пасти
Ньоккі алла-романа	600 г	500 Вт	180	15 - 18	Форма зі скла ругех
Запечені макарони	1200 г	500 Вт	180	10 - 12	пасту потрібно попередньо відварити
Цвітна капуста в соусі бешамель	1000 г	800 Вт	180	13 - 18	час вказаний для сирих овочів
Запечені помідори в паніровці	800 г	500 Вт	180	15 - 20	бажано однакового розміру
Фарширований перець	1400 г	800 Вт	180	20 - 25	бажано однакового розміру
Баклажани алла-парміджана	1300 г	500 Вт	180	18 - 23	баклажани слід спочатку приготувати
Запечена картопля	1100 г	800 Вт	180	18 - 23	пательня зі скла ругех
Курятина шматочками	1200 г	500 Вт	180	30 - 35	перевернути на половині приготування
Шашлик	600 г	500 Вт	180	18 - 23	повернути на половині приготування



Приготування високих страв

ПРИМІТКА: кругла пательня не входить до комплекту



Приготування низьких страв

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування конвекція + мікрохвильова піч



Загальні поради

Ставте великі контейнери або пательні на дно, невисокі форми – на верхні рівні. Якщо страва розміщується безпосередньо на решітці, поставте під неї піддон Ругех для збору жиру та соку, що виділяється під час приготування. Контролюйте процес приготування: переверніть шматочки та/або змініть налаштування за потреби.

Тип страви	Кількість	Потужність мікрохвильової печі	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Курка (ціла)	1200 г	500 Вт	200	35 - 40	змастити олією, перевернути на половині приготування
Ростбїф (без кістки)	900 г	270 Вт	200	25 - 30 35 - 40	з кров'ю повне прожарювання
Свинна рулька	1000 г	270 Вт	180	30 - 35	змастити олією, перевернути на половині приготування
М'ясний рулет	900 г	500 Вт	180	20 - 25	перевернути на половині приготування
Ціла риба	1200 г	270 Вт	210	30 - 35	бажано використовувати папір для випікання (рукав)
Заморожені гамбургери	4x100 г	270 Вт	220	20 - 25 30 - 35	з кров'ю добре прожарений перевернути на половині приготування
Заморожена піца Ø 28см	350 г	270 Вт	230	18 - 23	
Піца Американа заморожена	450 г	270 Вт	230	23 - 27	

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування Пара + конвекція



Загальні поради

Під час приготування на пару необхідно тримати над дном ємності, щоб запобігти її контакту з конденсатом. Виберіть найбільш підходящу із конфігурацій, зображених внизу сторінки, залежно від кількості та розміру продуктів.

Тип страви	Кількість	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Курка (ціла)	1200 г	200	65 - 70	змастити олією
Куряча грудка	350 г	130	25 - 30	
Качка (ціла)	2000 г	180	130 - 150	
Ростбіф	1000 г	210	45 - 50 65 - 70	з кров'ю добре прожарений
Печена зі свинини	1000 г	180	80 - 100	змастити олією
Риба (напр. тріска)	1500 г	180	30 - 35	3-4 рибини
Стейки тунця	1200 г	180	40 - 45	4 - 6 стейків
Спаржа (зелена)	400 г	130	30 - 40	Біла спаржа готується менше (20-30 хв.)
Морква	300 г	130	30 - 40	
Хліб (білий)	1000 г	180	45 - 60	2 буханки, 500 г



ПРИМІТКА: спеціальна решітка, яка вставляється в скляне деко, не входить в комплект, але його можна придбати окремо.

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування Пара + мікрохвильова піч



Загальні поради

Ставте високі форми на низькому рівні, і використовуйте верхні рівні для низьких ємностей.

Якщо страву викладена безпосередньо на решітку, підставте знизу скляне деко, щоб збирати рідину та бризки під час приготування та полегшити очищення. Контролюйте процес приготування: переверніть шматочки та/або змініть налаштування за потреби.

Тип страви	Кількість	Потужність мікрохвильової печі	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Різотто	500 г	500 Вт	98	11 - 14	використовуйте пательню зі скла ругах відразу додати в ємність бульйон (стілки ж як і рису)
Риба (дорада, сібас)	800 г	270 Вт	85	5 - 6	Змастіть перфороване деко перед тим, як викладати на нього рибу. Зробити проколи в шкірі риби
Креветки / скампі	500 г	270 Вт	85	2 - 3	
Картопля - морква - кабачки	600 г	500 Вт	90	5 - 6	Почистіть картоплю та наріжте овочі рівними шматочками
Цвітна капуста / броколі	500 г	500 Вт	95	6 - 8	нарізати рівними шматочками
М'ясний рулет	900 г	500 Вт	90	10 - 12	



Розташування для високих страв



Розташування для низьких страв

■ ОЧИЩЕННЯ - ДОГЛЯД - ОБСЛУГОВУВАННЯ



- Очищення

УВАГА!

Див. розділи з техніки безпеки.

- Передню частину приладу очищайте м'якою тканиною, змоченою в теплом мильному розчині.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний миючий засіб.
- Чистіть внутрішню частину печі після кожного використання. Це полегшить видалення плям.
- Видаляйте стійкі забруднення за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Після кожного використання чистіть приладдя духової шафи та ретельно висушуйте його. Використовуйте м'яку тканину, змочену теплою мильною водою.

Деталі з нержавіючої сталі

- Чистіть дверцята духовки лише вологою губкою.
- Витирайте їх м'якою тканиною.
- Не використовуйте металеві губки, кислоти або абразивні засоби, які можуть пошкодити поверхню духової шафи.
- Чистіть панель керування духової шафи, дотримуючись тих самих застережень.

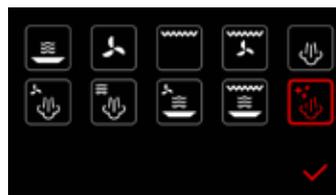
Очищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами робочої камери духової шафи.
 - Не використовуйте прилад, якщо ущільнювач дверцят пошкоджено.
 - Зверніться до сервісного центру.
- Щоб почистити ущільнювач дверцят, будь ласка, див. загальну інформацію про чищення.

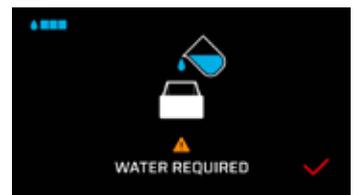
Цикл очищення паром

- Ця процедура використовує пару для полегшення видалення жиру та залишків їжі з духової шафи.
1. Увімкніть функцію - **Цикл очищення паром**.
 2. Наповніть резервуар за допомогою кувала.
 3. Температура циклу становитиме 90°C, а рекомендована тривалість - 15 хвилин.
 4. Після закінчення циклу очищення дайте приладу охолонути.
 5. Після охолодження протріть внутрішні поверхні духової шафи ганчіркою.

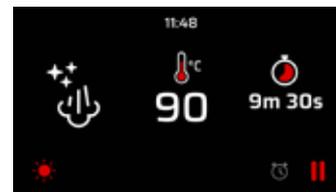
1



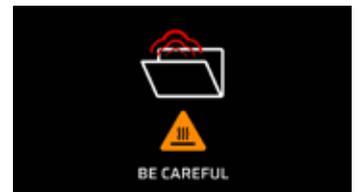
2



3



4



- Техобслуговування ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ЗМАЩУВАННЯ КУЛЬОК НА ДВЕРЦЯТАХ

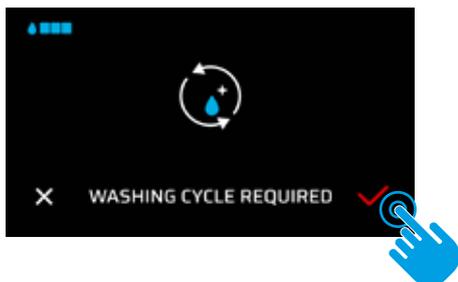


Рекомендується раз на місяць змащувати дві кульки на дверцятах печі (див. фото) машинним маслом або силіконовим спреєм, щоб запобігти їх затвердінню і забезпечити легке відкривання.

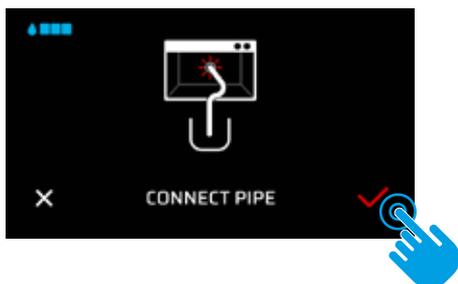
- Спорожнення та промивання резервуара



При першому вмиканні на дисплеї з'являється жовтий попереджувальний трикутник.
Якщо відкрити дверцята і доторкнутися до них, на дисплеї з'явиться повідомлення



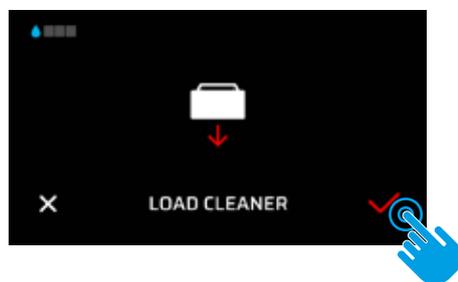
Якщо ви не бажаєте виконувати промивання, просто торкніться символу X, і жовтий трикутник зникне; можна буде виконати промивання, вибравши відповідну клавішу після відкриття меню налаштувань. Якщо ви бажаєте виконати промивання, натисніть кнопку підтвердження, і на дисплеї з'явиться повідомлення



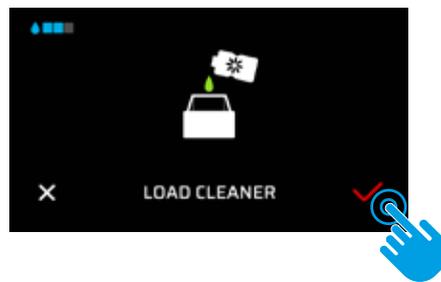
Щоб продовжити, вставте гумову трубку, що постачається в комплекті, в металевий носик, який виступає із задньої стінки робочої камери під перфорованою зоною. Інший кінець трубки вставте в ємність для збору води об'ємом 1 л (наприклад, у куваль, що входить до комплекту). Тепер натисніть кнопку підтвердження спорожнення (насос починає працювати).



Після спорожнення резервуара з'явиться вказівка залити розчин для видалення накипу (5% лимонна кислота або пакет засобу для видалення накипу для кавомашини або праски). Для повного очищення використовуйте 1 л розчину.



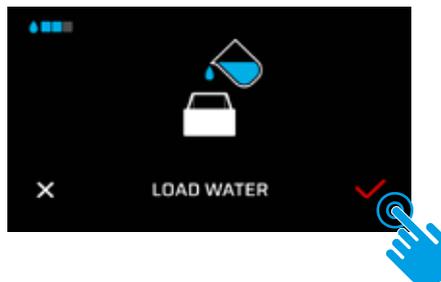
Після відкриття шухлядки та підтвердження, зображення стає:



Натискання кнопки підтвердження перезапускає насос і промиває бак і контур подачі води. Коли бак спорожніє, необхідно провести промивку водою (ще 1 л): на дисплеї з'являється зображення:



При повторному відкритті шухляди та підтвердження, на дисплеї з'явиться повідомлення:



Заповніть бак повністю і натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити насос і почати остаточне спорожнення. Після завершення (операція триває близько десяти хвилин) на дисплеї з'явиться:



Після завершення промивання натисніть кнопку підтвердження, щоб почати користуватися приладом у звичайному режимі.

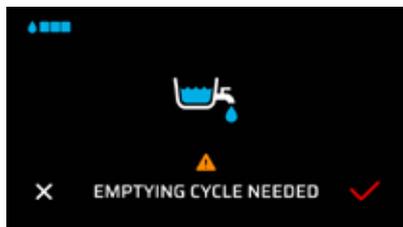
Промивання і спорожнення бака можна виконати в будь-який момент, увійшовши у відповідне меню, натиснувши кнопку налаштування (сторінка ????)



Значення попереджень, що стосуються водяного контуру

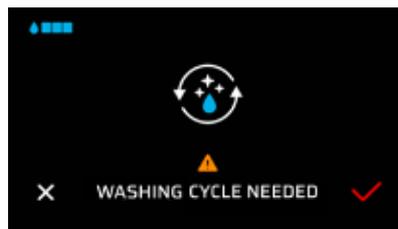


Це попередження з'являється щоразу, коли піч підключається до електромережі. Воно є лише інформативним і дозволяє користуватися приладом у звичайному режимі, навіть якщо ви не виконуєте промивання.



Це попередження з'являється через 7 днів після останнього заповнення резервуара і пропонує спорожнити його, щоб уникнути погіршення якості води. Воно є лише інформативним і дозволяє користуватися приладом у звичайному режимі, навіть якщо ви не виконуєте спорожнення.

Однак, бажано спорожнити бак після кожного приготування, щоб наступне приготування почати зі свіжою водою.



Це попередження з'являється після того, як бойлер пропрацює 80 годин (функції пари та комбіновані функції з паром). З цього моменту можна виконати лише 10 циклів приготування з паром: після цього, якщо промивання не буде виконано, можна вибрати функції з паром, але під час запуску з'явиться повідомлення про помилку, і приготування не розпочнеться.

■ ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ - Поради щодо чищення духовки та передньої панелі

ДУХОВА ШАФА

КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Внутрішня частина духової шафи передня панель та дверцят	Ми рекомендуємо чистити духову шафу після кожного використання. Бруд легше очищається, якщо запобігти його повторному горінню при високих температурах. Зніміть усі знімні деталі та вимийте їх окремо теплою водою м'яким миючим засобом. Очищайте духову камеру м'якою ганчіркою, змоченою в розчині теплої води з нашатиричним спиртом, потім промийте і витріть насухо. Очистіть передню частину приладу та ущільнювальні поверхні дверцят м'якою тканиною, використовуючи теплу воду з миючим засобом.	Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі. Не використовуйте абразивні/корозійні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.
Деко	Замочіть у розчині теплої води та м'якого мила. Просушити після миття.	Видаляйте залишки їжі одразу після використання.
Решітки	Мийте теплою водою неабразивними миючими засобами або відповідним знежирювачем.	У разі застарілого бруду, що в'ївся, рекомендується залишити решітку в розчині на кілька годин перед чищенням.

ПЕРЕДНЯ ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Сталева поверхня	Очистіть деталі теплою водою рідким миючим засобом, а потім витріть насухо м'яким рушником або серветкою з мікрофібри.	Блиск підтримується періодичним чищенням за допомогою наявних у продажу миючих засобів. Ніколи не використовуйте абразивні порошки.
Пофарбовані поверхні	Щоб зберегти властивості пофарбованих деталей, їх необхідно часто чистити мильним розчином.	Не залишайте на пофарбованих деталях кислотні або лужні речовини (оцет, лимонний сік, сіль, томатний сік і т.д.) і мийте, коли пофарбовані деталі ще гарячі.

■ ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Заміна лампи

- УВАГА!
Перед заміною лампи: Перед заміною лампи переконайтеся, що світильник вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Обережно: лампа і скляна кришка світильника можуть бути гарячими. Покладіть м'яку тканину на дно внутрішньої частини приладу. Це запобігає пошкодженню скляної кришки та камери. Завжди використовуйте лампу одного типу.

- Заміна лампи**
Поверніть скляну кришку лампи проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
-Очистіть скляну кришку.
-Замініть лампу на відповідну галогенну лампу потужністю 25 Вт.
-Встановіть скляну кришку на місце.

■ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ -

Загальні несправності



УВАГА!

- Протягом гарантійного терміну ремонт або роботи на вимикачі може здійснювати тільки авторизований сервісний центр
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі, тобто витягніть вилку з розетки або вимкніть вимикач.
- Несанкціоновані втручання та ремонт можуть призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не виконуйте їх. Доручіть цю роботу уповноваженому технічному персоналу.
- У разі незначних несправностей ви можете спробувати вирішити проблему, дотримуючись порад, наведених в інструкції.
- Роботи в сервісній службі протягом гарантійного терміну повинні оплачуватися, якщо прилад не працює через неправильне використання.
- Несправності або скарги, викликані неправильним використанням або установкою, не підлягають гарантійному ремонту. Витрати на гарантійне обслуговування несе користувач.

■ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ -

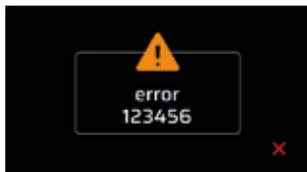
Повідомлення про помилки

Системні помилки

У разі несправності на дисплеї з'являються такі помилки:

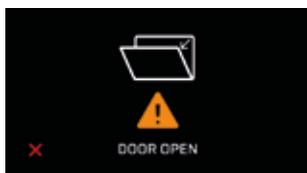
Опис	Код помилки
Датчик камери не під'єднаний	00
Коротке замикання датчика камери	01
Датчик бойлера не під'єднаний	02
Коротке замикання датчика бойлера	03
Термометр для м'яса не під'єднаний	04
Коротке замикання термометра для м'яса	05
Перегрів	08
Бойлер не гріє	09
Насос не працює	10
Помилка спорожнення	14
Потрібно промити водяний контур	15
Тангенційний вентилятор не працює	16
Помилка зв'язку	20

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕСПРАВНІСТЬ



У разі виникнення помилки від'єднайте і знову підключіть пристрій. Якщо помилка з'являється знову, необхідно звернутися до уповноваженого техника.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ВІДКРИТІ ДВЕРЦЯТА (ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ)



Закрийте дверцята печі.

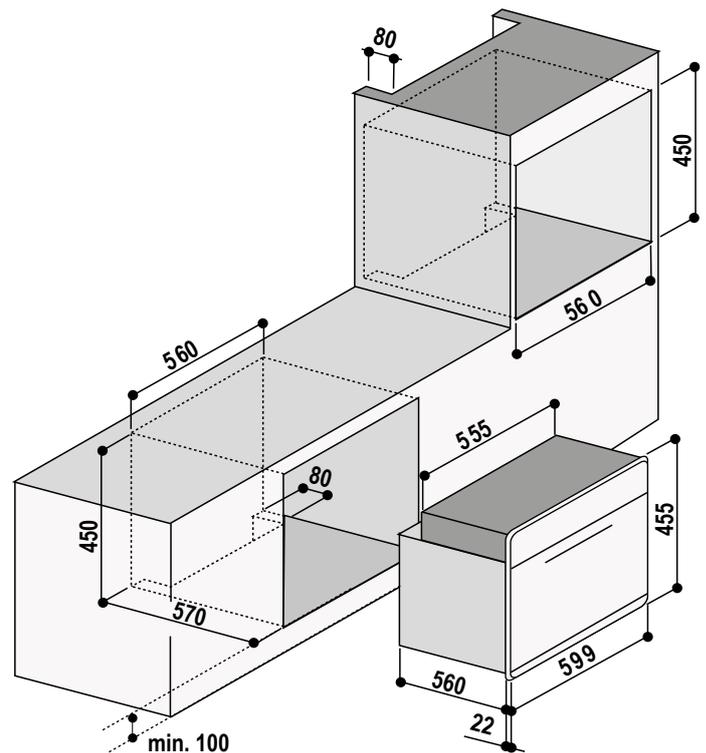
■ ВСТАНОВЛЕННЯ - Інструкція з

ВСТАНОВЛЕННЯ



Табличка з характеристиками, розташована на обмежувачі дверцят печі і зображена на сторінці 1, видима при відкритих дверцятах, містить всі дані, необхідні для встановлення, наприклад, модель приладу, номінальну напругу і споживану потужність. Перш за все, виміряйте і перевірте нішу для шафи, яка повинно точно відповідати розмірам, показаним на малюнку А. Переконайтеся, що покриття меблів, шпон або подібні матеріали приклеєні термостійким клеєм (150°C). Якщо шпон або клей не є термостійкими, шпон може деформуватися або відшаруватися, особливо в найвузких місцях меблів. Переконайтеся, що шафа, підготовлена для печі, має міцне дно і може витримати вагу приладу. Усі гвинти та аксесуари, необхідні для приплення печі у шафі, входять до комплексу поставки. Наступні ілюстрації допоможуть вам закріпити та правильно встановити прилад у шафу.

Рис.А - Мод. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ УСТАНОВКА - Електричне з'єднання



Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого фахівця, який відповідатиме за встановлення приладу, його налаштування та технічне обслуговування, а також гарантуватиме, що ці операції будуть виконані якнайкраще і відповідно до чинних стандартів.

Важливо: будь-які роботи з налаштування, технічного обслуговування і т.д. повинні виконуватися після від'єднання приладу від електричної розетки.

Стандарти для встановлення

Це обладнання відповідає вимогам таких директив:

ДИРЕКТИВА 2002/96/ЄС

ДИРЕКТИВА ЩОДО НИЗЬКОВОЛЬТНОГО ОБЛАДНАННЯ 2014/35/ЄС

ДИРЕКТИВА ПРО ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ СУМІСНОСТІ 2014/30/ЄС

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами).

Монтаж повинен бути виконаний кваліфіковано і в повній відповідності з діючими правилами улаштування електроустановок.

В іншому випадку виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.

У цій брошурі ви також знайдете схему підключення вашого приладу.

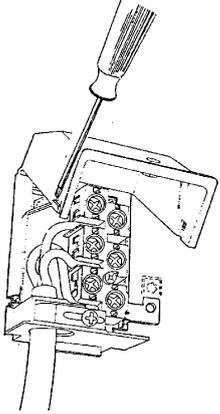
Прилади розраховані на підключення до мережі з напругою, вказаною на заводській табличці.

Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:

- характеристики електромагнітного вимикача або розетки витримують навантаження приладу (див. дані на заводській табличці);
 - система електроживлення повинна мати ефективне заземлення.
- Прилад постачається з кабелем без вилок: підключення слід виконувати з урахуванням того, що жовто-зелений кабель є провідником заземлення і його ні в якому разі не можна переривати.
- Розетка повинна бути видимою і доступною, щоб прилад можна було легко відключити.

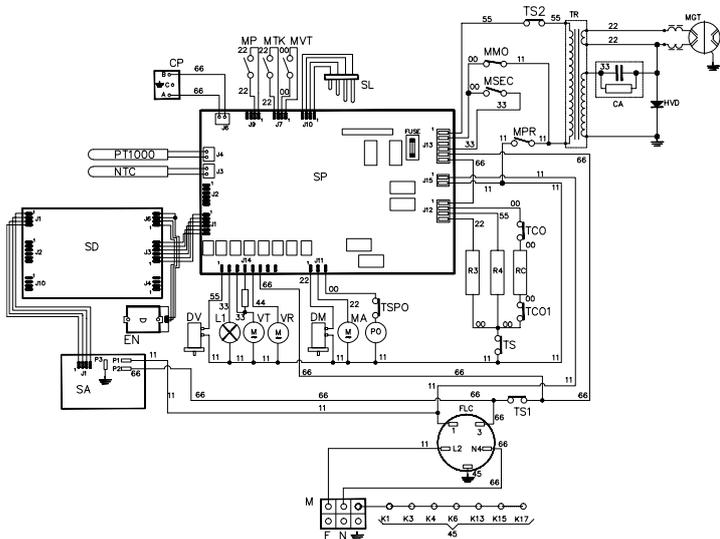
Для прямого підключення до електромережі необхідно, щоб:

- обмежувальний клапан і внутрішня електромережа витримували навантаження приладу (див. таблицю з технічними даними);
- електромережа була обладнана ефективним заземленням;
- розетка або багатополосний вимикач з безпечною відстанню між контактами не менше 3 мм, були легкодоступними після встановлення приладу;
- вимикач відключення живлення від мережі встановлений відповідно до правил монтажу.



⚠ Жовто-зелений провідник заземлення не повинен перериватися навіть вимикачем. Мережевий кабель повинен бути розташований таким чином, щоб він не контактував з поверхнями, температура яких перевищує температуру навколишнього середовища більш ніж на 50 °С. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до сервісної служби.

■ Електрична схема



Умовні позначення

F	Чорний	TS2	Запобіжний термостат на фазі 120 °С
N	Нейтраль	TCO	Запобіжний термостат на фазі 318 °С (TCO)
M	Клемна коробка	TCO1	Запобіжний термостат на фазі 318 °С (TCO)
FUSE	Запобіжник 10А	TSPO	Запобіжний термостат на фазі 90 °С
FLC	Фільтр LC	MSEC	Вторинний мікроперемикач
L1	Лампа печі	MMO	Мікроперемикач Монітор
SA	Плата живлення	MPR	Первинний мікроперемикач
SD	Плата дисплея	MP	Мікроперемикач дверей
SP	Плата потужності	MTK	Мікроперемикач бака заливання води
EN	Кодер регулювання	MVT	Мікроперемикач тангенційного вентилятора
CP	Підключення термощупа для приготування їжі	00	Чорний
SL	Датчик рівня води	11	Коричневий
DM	Заслінка мікрохвиль	22	Червоний
DV	Заслінка пари	33	Білий
PD	Насос	44	Жовтий
VR	Радіальний вентилятор	45	Жовтий- Зелений
VT	Тангенційний вентилятор	55	Сірий
RC	Нагрівальний елемент бойлера	66	Синій
R3	Нагрівальний елемент гриля	K1	Провід заземлення клемної коробки
R4	Круговий нагрівальний елемент	K3	Провід заземлення клемної коробки двигуна рад. вентилятора
PT1000	Датчик бойлера PT1000	K4	Провід заземлення клемної коробки кругов.
NTC	Датчик камери NTC	K6	Провід заземлення клемної коробки світла в печі
MGT	Магнетрон	K13	Провід заземлення клемної коробки нагрів. ел. гриля
TR	Трансформатор високої напруги	K15	Провід заземлення клемної коробки рами
HVD	Діод високого тиску	K17	Провід заземлення клемної колодки живлення
CA	Конденсатор 1,05 uF		
MA	Двигун антена		
TS	Запобіжний термостат на фазі 135 °С		
TS1	Запобіжний термостат на фазі 135 °С		

⚠️ التحذيرات الهامة الخاصة بالسلامة

مواصفات الجهاز

يتم وضع لوحة المواصفات، بالإضافة إلى أنها تظهر على الغطاء، على حافة باب الفرن وتكون مرتبة عند فتح بابه.

تنبيه! تشير هذه التحذيرات إلى أنواع مختلفة من الأجهزة. كن حذرًا لتحديد النوع الذي لديك بشكل صحيح (انظر لوحة المواصفات).



1. قبل استخدام الجهاز، اقرأ بعناية كتيب التعليمات الذي يحتوي، من بين أشياء أخرى، على معلومات مهمة جدًا تتعلق بالسلامة أثناء التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بكتيب التعليمات بعناية للاستشارة اللاحقة ولتحديد الرقم التسلسلي للجهاز.

2. يتم ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط إذا تم إجراء عملية التأريض الكهربائي كما هو مطلوب وفقًا للمعايير المعمول بها. من الضروري التأكد من مراعاة هذه القواعد؛ إذا سارك شك، فاتصل بفني مؤهل لفحص النظام الكهربائي جيدًا. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن نظام التأريض السيئ.

3. قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن المواصفات التقنية الموضحة على لوحة التصنيف تتوافق تمامًا مع مواصفات النظام الكهربائي. يجب أن يتم التركيب/الضبط بالاستعانة بموظفين مؤهلين.

4. تأكد من أن النظام الكهربائي والمآخذ لديها القدرة على دعم الطاقة القصوى للجهاز والتي تظهر على لوحة المواصفات. إذا سارك شك، فاتصل بفني مؤهل.

5. يجب توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الطاقة وفقًا للقطبية المشار إليها. بالنسبة إلى التوصيل، من الضروري توفير جهاز يضمن الفصل التام عن الشبكة، بمسافة فتح للملامسات تسمح بالفصل الكامل في حالة فئة الجهد المرتفع III، مع الامتثال لقواعد التركيب.

6. إذا كان المقبس لا يتلاءم مع القابس، فاستبدله بمقبس مناسب. في هذه الحالة، اتصل بفني مؤهل سيتعين عليه أيضًا التحقق مما إذا كان مقطع كابلات المقبس يمكنه تحمل الطاقة التي يستهلكها الجهاز. كابل الطاقة لا يوجد به قابس. للتوصيل، راجع فقرة "التوصيل الكهربائي". يُصح بعدم استخدام المهائث أو المقابس المتعددة أو وصلات التمديد.

7. عندما يظل الجهاز غير مستخدم لفترة طويلة، انزع التوصيل الكهربائي، وافصل المفتاح الرئيسي.

8. لا تسد فتحات التهوية أو فتحات تبديد الحرارة.

9. في حالة تلف كابل الطاقة الخاص بالجهاز، يجب استبداله فقط بالاستعانة بخدمة مساعدة معتمدة من قبل الشركة المصنعة.

10. يجب استخدام الجهاز فقط للأغراض التي صُمم من أجلها (الطهي). أي استخدام آخر (على سبيل المثال تدفئة الغرفة) يعتبر غير لائق، وبالتالي فهو خطير. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن هذا الاستخدام غير السليم.

11. يعني استخدام أي جهاز كهربائي الامتثال لبعض المعايير الأساسية، وهي:

أ. لا تلمس الجهاز مطلقًا وأنت مبلل أو رطب اليدين أو القدمين؛

ب. لا تستخدم الجهاز مطلقًا وأنت حافي القدمين؛

ج. تجنب استخدام أسلاك التمديد، وقرم باتخاذ جميع الاحتياطات الممكنة إذا لزم الأمر؛

د. لا تشد السلك لفصله عن مأخذ التيار؛

و. لا تعرض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس، وما إلى ذلك)؛

ز. أبعد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. يمكن أن يُستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو من قبل الأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو شعورية أو عقلية محدودة، أو الأشخاص الذين تتقصرهم الخبرة والمعرفة بعد أن يخضعوا للمراقبة الكافية والتدريب على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المرتبطة به. ينبغي عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. يجب أن لا يقوم الأطفال بعمليات الصيانة أو التنظيف للجهاز بدون مراقبة.

12. الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها يصبحون شديدي السخونة أثناء الاستخدام.

يجب الانتباه بشدة لعدم لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الصغار. يجب إبعاد الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات بعيدًا عن الجهاز في حالة عدم وجود مراقبة مستمرة عليه.

13. قبل تنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة، افصل الجهاز عن طريق فصل سلك الطاقة أو بقطع الكهرباء باستخدام المفتاح المناسب.

14. في حالة حدوث أعطال أو خلل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ولا تحاول إجراء أي إصلاحات والتي يجب أن يتم إجراؤها حصريًا بالاستعانة بمركز مساعدة معتمد. اطلب دائمًا قطع الغيار الأصلية. قد يؤدي عدم الامتثال لهذه التعليمات إلى الإضرار بسلامة الجهاز.

15. يوصى بشدة بعدم إتاحة الأجزاء التي يمكن الوصول إليها والتي قد تمثل خطرًا، خاصةً إذا كان هناك أطفالًا يمكنهم استخدام الجهاز للعب.

16. لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (كحول، بنزين، ...) بالقرب من الجهاز قيد التشغيل.

17. تهدف العبوة إلى حماية الجهاز من التلف أثناء النقل. مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير بسهولة لأنه تم اختيارها وفقًا للمعايير البيئية. إعادة تدويرها يقلل من الحاجة إلى المواد الخام، ويقلل من حجم النفايات. غالبًا ما تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد قيمة. كما أنها تحتوي على مواد يمكن أن تشكل خطرًا محتملًا على صحة الإنسان والبيئة، إذا تم التعامل معها أو التخلص منها بشكل غير صحيح. ومع ذلك، فهي ضرورية للتشغيل الصحيح للجهاز. لذلك، يُرجى عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية.



يُرجى التخلص منها في مركز جمع/إعادة تدوير النفايات في المجتمع المحلي أو الاتصال بالموزع للحصول على المشورة. تأكد من إبقاء الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال حتى يتم التخلص منه.



18. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل.

19. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن، لأنها قد تلحق الضرر بالسطح، وتسبب في كسره.

20. في حالة وجود دخان، لا تفتح باب الفرن؛ أغلق الجهاز، وافصله عن التيار الكهربائي. لا تفتح الباب إلا بعد زوال الدخان لإخماد النيران.

21. استخدم وظيفة القفل لمنع الأطفال من تشغيل الجهاز بمفردهم.

22. راقب الأطفال إذا كانوا في المنطقة المجاورة مباشرة للفرن متعدد الوظائف. لا تسمح لهم بالعبث بالجهاز.

23. خطر الاختناق.

- يمكن للأطفال أن يلفوا أنفسهم بشكل هزلي بمواد التغليف (مثل الأغلفة) أو أن يضعوها على رؤوسهم وبالتالي يختنقون. احتفظ بهذا النوع من المواد بعيدًا عن متناول الأطفال.

24. خطر التعرض للحروق

بشرة الأطفال أكثر حساسية من بشرة البالغين.

- يصبح الباب الزجاجي ولوحة التحكم وفتحات خروج الهواء الساخن من حجرة الطهي بالجهاز ساخنة. امنع الأطفال من لمس الجهاز أثناء تشغيله.

25. خطر التعرض للإصابة.

الحد الأقصى لسعة الباب 8 كجم. قد يتعرض الأطفال للإصابة بالجروح عندما يكون باب الفرن مفتوحًا. امنع الأطفال من الاستناد على الباب عندما يكون مفتوحًا، أو الجلوس عليه أو التدي منه.

26. لا تستخدم هذا الجهاز في مواقع غير ثابتة (على سبيل المثال على السفن).

27. انتبه: تأكد من أن الجهاز مطفأ قبل استبدال المصباح، لتجنب احتمالية الصعق الكهربائي.

■ احتياطات لتجنب التعرض لكميات مفرطة ومُضرة من موجات المايكروويف

28. لا تحاول تشغيل هذه الفرن وبابها مفتوح حيث يمكن لتشغل الفرن وبابها مفتوح أن يعرضك لأشعة المايكروويف الضارة. من الهام للغاية عدم الإضرار بنظام غلق الأمان في الفرن أو العيب بمحتوياته. لا تضع أي أشياء بين الجزء الأمامي للفرن والباب، ولا ترك الأوساخ أو بقايا المنظفات تراكم على أسطح إحكام الغلق ومنع التسرب.

29. تحذير: لا تستخدم الفرن في حال تضررها أو تعطلها. من الهام للغاية أن يغلق باب الفرن بالشكل الصحيح، وألا تكون هناك أي أضرار أو تلفيات في الباب (1) (منحني)، أو مفصلات الحمل والتثبيت والمزالج (2) (مكسورة أو مرتخية)، أو حشوات الباب (3) وأسطح إحكام الغلق ومنع التسرب. في حالة تضرر الباب وحشوات إحكام الغلق ومنع التسرب، فإنه ينبغي عدم استخدام الفرن حتى يتم إصلاحها على يد فني متخصص ومؤهل (معتمد من قبل الشركة المصنعة أو خدمة العملاء).

30. تحذير: من الخطير أن يقوم أي شخص أيًا كان غير مؤهل أو مُعتمد بإجراء عمليات الصيانة والإصلاح التي تحتاج إلى إزالة أي أعطية أو أغلفة تغطية أو حواجز حماية من التعرض لأشعة المايكروويف. يجب أن يكون الجهاز مفصولًا عن التيار الكهربائي أثناء القيام بعمليات التثبيت، والصيانة، والإصلاح. لا تفتح مطلقًا الغلاف الخارجي للجهاز. إن العيب بالوصلات الكهربائية أو المكونات والأجزاء الكهربائية والميكانيكية هو أمر غاية في الخطورة على سلامة المستخدم، ويمكن أن يسبب أعطالًا وخطأً من التشغيل.

31. تحذير: لا تقم بتسخين سوائل أو أي مواد غذائية في حاويات أو برطمانات أو زجاجات مغلقة لأن ذلك يمكن أن يسبب انفجارها.

32. عندما تعمل الفرن في وضع المايكروويف، فإنها تكون مخصصة لتسخين المواد الغذائية والمشروبات. لا تستخدم وضع المايكروويف لتجفيف الأزهار، أو الأعشاب، أو الخبز، أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال مثل قطع الإسفنج، أو البعالة، أو وسائد النوم أو وسائد الأرائك المحشوة بنوى الكرز، أو القمح، أو اللافندر، أو الجِل، مثل تلك المستخدمة في العلاج بالمواد العطرية. ففي حالة تسخين هذه الأشياء، فإنها قد تشتعل وتسبب الجروح أو الحروق حتى بعد إزالتها من الفرن.

33. تنبيه: عندما يتم تشغيل الجهاز بطريقة التشغيل المزدوجة فإنه يمكن للأطفال استخدامه فقط تحت إشراف ومراقبة شخص بالغ بسبب درجات الحرارة المرتفعة التي قد تنتج عن التشغيل.

34. عند استخدام التشغيل بوضع "المايكروويف فقط" فإنه ينبغي عدم التسخين المسبق للفرن (بدون طعام) ولا إشعالها وهي فارغة حيث يمكن أن يسبب ذلك الشر.

35. تحقق قبل البدء في استخدام الفرن من أن الأطباق والأواني والحاويات قابلة للتسخين بالمايكروويف (انظر الإرشادات الخاصة بذلك في الصفحات التالية).

36. يمكن أثناء تسخين السوائل (الماء، القهوة، الحليب... وما إلى ذلك) أن تبدأ هذه السوائل في الغليان فجأةً بسبب ظاهرة الغليان المتأخر وذلك عقب الانتهاء من عملية الطهي، وقد تفيض إلى الخارج بعنف، مما يتسبب في الإصابة بالحروق. لتجنب هذا الأمر فإنه يصبح من الضروري قبل تسخين السوائل أن يتم إدخال ملعقة صغيرة بلاستيكية أو عود من الزجاج في الحاوية. أمسك الأواني والحاويات دائمًا بحرص وحذر في جميع الأحوال.

37. لا تقم بتسخين السوائل التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول أو كمية كبيرة من الزيوت حيث قد تعرض للانفجار.

38. بعد تسخين أغذية الأطفال حديثي الولادة (الموجودة في زجاجات الرضاعة أو البرطمانات)، رج هذه الحاويات وتحقق من درجة حرارتها قبل تقديمها للأطفال، وذلك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.

39. يُنصح برج أو مزج الطعام أيضًا لضمان تجانس درجة الحرارة لجميع أجزاء هذا الطعام. وفي حالة استخدام معقمات زجاجات الرضاعة المتوفرة في الأسواق، فإنه يجب دائمًا قبل إشعال الفرن التحقق من أن الحاوية مملوءة بكمية المياه المحددة لها من قبل الشركة المصنعة.

40. جميع أفران المايكروويف تم اختبارها واعتمادها تشغيليًا بما يتوافق مع قوانين وتشريعات السلامة والتوافق الكهرومغناطيسي المعمول بها في هذا الشأن. وعلى سبيل الاحتياط والحذر، فإن الشركات المنتجة لأجهزة تنظيم ضربات القلب توصي حاملي هذه الأجهزة بالبقاء بعيدًا بمسافة 20 - 30 سم عن فرن المايكروويف الموقدة وذلك لتجنب أي تدخلات قد تحدث مع أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه. وفي حالة الشك في وجود تداخل من هذا النوع فإنه ينبغي إطفاء فرن المايكروويف على الفور، والاتصال بالشركة المصنعة لأجهزة تنظيم ضربات القلب.

41. وفي حالة الارتقاع المفرط في درجة حرارة الفرن (بسبب الاستخدام المطول لفترات طويلة، أو استخدام الفرن وهي فارغة وما إلى ذلك)، فإنه يمكن أن تتطعم الفرن بسبب تدخل ترموستات الأمان. وبعد أن تبرد الفرن، فإنها ستعاود العمل مرة أخرى بشكل منتظم كالمعتاد.

42. لا تقم بطهي أو تسخين البيض بقشرته في فرن المايكروويف حيث قد ينفجر، حتى بعد انتهاء عملية طهيه.

43. ضع في اعتبارك دائمًا أن المدد الزمنية للطهي، والتسخين، والإذابة وفك التجمد، باستخدام فرن المايكروويف تكون في الغالب أقل من المدد الزمنية للطهي بالطرق الأخرى غير المايكروويف. يمكن أن تؤدي أوقات الطهي المفرطة الطول إلى جفاف المنتجات الغذائية وقد تسبب احتراقها.

■ الطهي بالبخار

44. لا تقم بتشغيل الفرن في حالة إزالة غطاء اللبمات. قد يصل البخار إلى الأجزاء التي بها تيار كهربائي ويسبب مأسًا كهربائيًا. يمكن أن يسبب أيضًا تضرر المكونات الكهربائية.

45. في حالة تركيب الفرن خلف مصراع إحدى قطع الأثاث، فإنه ينبغي تشغيل الفرن فقط عندما يكون هذا المصراع مفتوحًا. أغلق مصراع قطعة الأثاث فقط بعد إطفاء الفرن وبعد أن تبرد.

46. لا تفتح باب الجهاز أثناء الطهي بالبخار. يمكن للبخار أن يخرج أو يتسرب من الفرن.

■ بدء التشغيل لأول مرة

- عند استخدام الفرن لأول مرة، اجعله يعمل فارجًا لمدة ساعة تقريبًا (230 درجة مئوية)، مع احتمال ترك نوافذ المطبخ مفتوحة. عند تشغيل الفرن لأول مرة، تبعث منه روائح كريهة بسبب مخلفات الإنتاج مثل الشحوم أو الزيوت أو الراتنجيات. بمجرد انقضاء الوقت المحدد، يصبح الفرن جاهزًا لإجراء الطهي الأول. عندما يبرد الفرن، نظفه باتباع الإرشادات الواردة في فقرة "التنظيف والعناية".

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل بورق الألومنيوم لتسهيل التنظيف.

- هذه العملية تغير أداء الجهاز، ويمكن أن تلحق الضرر بالمينا.

- يجب تنظيف جميع الملحقات التي تلامس الطعام بشكل مباشر قبل الاستخدام باستعمال المنتجات المناسبة.

■ الشاشة - قائمة الرموز

الإيقاف المؤقت Pausa	
بدء التشغيل	
درجة مئوية - فهرنهايت	
قفل الشاشة	
التأكيد	
الإعدادات	
مجس اللحوم	
الرئيسية	
الإضاءة	
عدّاد الوقت	
الخروج - الإنهاء	
الساعة	
تأكيد الإعدادات	
الإيقاف	

تعليمات الاستخدام التشغيل



الصفحة الرئيسية من الشاشة

- 1 = يسمح لك بالمتابعة إلى شاشة إعداد ضبط تجويف الفرن.
- 2 = يسمح لك بضبط المؤقت.
- 3 = يسمح بالوصول المباشر إلى الإعدادات.

! = انتبه: يظهر على الشاشة المثلث الأصفر عند أول بدء تشغيل للجهاز: مطلوب إجراء دورة غسيل (لا يوقف ذلك تشغيل الفرن إذا لم يتم إجراؤه) *
ملحوظة: يخنفي المثلث الأصفر:
A - فقط إذا كان الخزان مملوءًا بكمية قليلة من الماء أو فارغًا بالكامل.
***** (إذا كانت عملية الغسيل / التفرغ لم تتم، فإن الفرن ستعمل بشكل منتظم ولكن المثلث الأصفر سيبقى ظاهرًا على الشاشة).
B - بعد لمس المثلث الأصفر اللون وفتح الباب على الشاشة فإنه ستظهر الشاشة التالية.
 المس الرمز **X** الموجود في الأسفل على اليسار وسيختفي المثلث. (سيظهر المثلث مرة أخرى بعد انقطاع التغذية التشغيلية).



* لإجراء عمليات تفرغ الخزان أو الغسيل، ارجع إلى فصل "التنظيف - العناية - الصيانة".

الإعدادات

- 4 = اختيار مقياس درجات الحرارة (درجة مئوية أو درجة فهرنهايت).
- 5 = ضبط الوقت.
- 6 = خروج - انتهاء وظيفة تشغيلية.
- 7 = قفل الشاشة.
- 8 = لإلغاء القفل، المس الشاشة لمدة 10 ثواني.
- 9 = يسمح لك بضبط جهير الإشارة الصوتية واختيار صوت عند لمس الشاشة.
- 9a = يسمح باختيار غسيل أو تفرغ الخزان.

اضبط المؤقت

- 10 = زيادة أو تقليل الوقت.
- 11 = التأكيد بمجرد ضبط الوقت المطلوب. ستشير إشارة صوتية إلى الإنهاء.
- 12 = التأكيد والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- 13 = لوحة المفاتيح العددية.

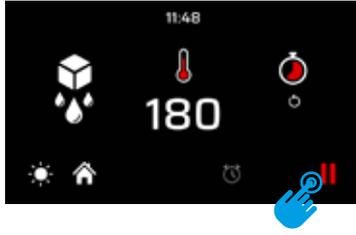
الوظائف

- 14 = اختيار وظيفة الطهي.
- 14.1 = الإضاءة (إضاءة أو إطفاء).
- 14.2 = الصفحة الرئيسية (العودة إلى الشاشة الرئيسية).
- 15 = ضبط درجة حرارة الطهي.
- 15a = يوجد اختاران لضبط درجة الحرارة:
 - بتمرير الشريط
 - باستخدام علامة + أو -
 - باستخدام المقبض (إذا كان موجودًا).
- 15b = يؤكد الاختيار (خيار: تأكيد بالضغط على المقبض)
- 16 = ضبط وقت الطهي والبدء المبرمج.
- 16a = ضبط وقت الطهي.
- 16b = عرض وقت انتهاء الطهي.
- 16c = ضبط وقت البدء.
- 16d = تأكيد إعدادات الضبط.

عملية الطهي

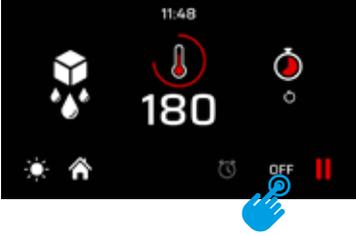
تمر ضبط تجويف الفرن

بمجرد ضبط التجويف (وظيفة الطهي، وضبط درجة الحرارة والمؤقت)، تأكد من بدء التسخين المسبق. في هذه المرحلة، ستحول الشاشة إلى وضع التسخين المسبق.



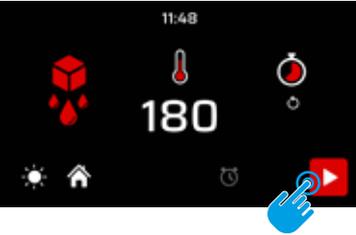
مرحلة التسخين المسبق

- هناك أربعة مستويات تسمح لك بمراقبة عملية التسخين المسبق.
 سيزداد الجزء الأحمر اللون حتى يملأ الشاشة بالتدرج.
 - إذا لم يتم ضبط أي وقت محدد المدة للطهي فإنه يمكن إيقاف عملية الطهي مؤقتًا (التوقف المؤقت، بالضغط على الزر أو إنهائها تمامًا بالضغط على زر الإيقاف OFF).



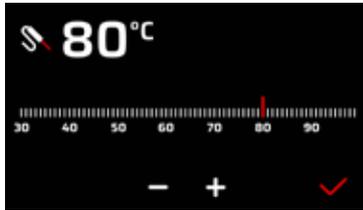
تمر الانتهاء من التسخين المسبق

عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ستحول الشاشة إلى اللون الأحمر للإشارة إلى نهاية مرحلة التسخين المسبق وبدء مرحلة الطهي. إذا تم ضبط وقت الطهي، فستوقف الفرن تلقائيًا عند انقضاء الوقت.



الطهي بمجس اللحوم

محدد درجة حرارة المسبار



طريقة التسخين مع المسبار

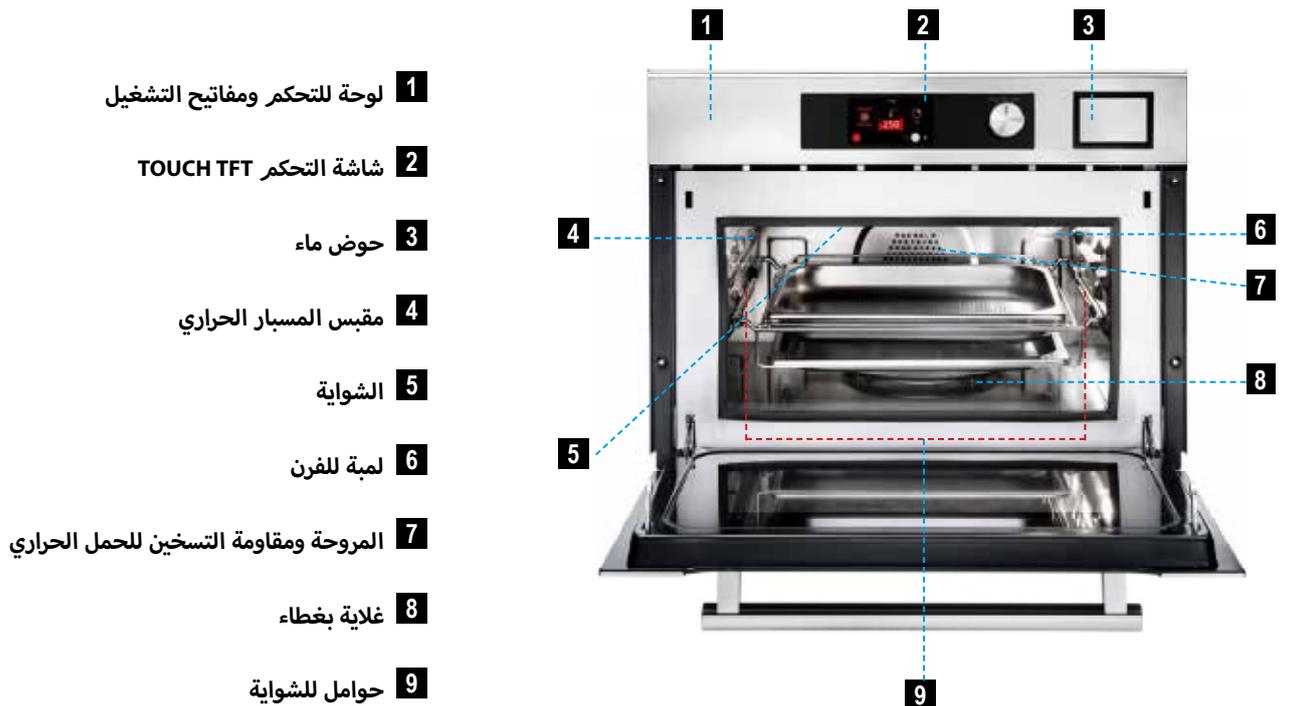


! عند استخدام مسبار قياس درجة الحرارة فإنه يتم إظهار حقل إعدادات الضبط في الأسفل، وتنتهي عملية التسخين عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة والمحددة للمسبار.
 انتبه: استخدم فقط مسبار قياس درجة الحرارة الموصى به لهذا المنتج

رموز الوظائف

<p>خاصية المايكروويف</p> <p>هذه الوظيفة التشغيلية موصى بها لتسخين أو إذابة تجمد الأطعمة أو الأطباق الجاهزة سريعًا. يمكن أيضًا طهي الخضراوات، والسّمك، وبعض الحلويات. يمكن أيضًا استخدام هذه الخاصية لتليين الزبدة، وإذابة الشوكولاتة، وإذابة تجمد الكعكات الرقيقة.</p>	
<p>الطهي بالتهوية المتعددة (بالحمل الحراري)</p> <p>إنها الوظيفة التشغيلية التي تسمح بالطهي المتزامن على أكثر من مستوى للعديد من الأطعمة والأطباق المختلفة بدون اختلاط الروائح فيما بينها؛ يمكن طهي الألبان في الفرن، والبيتزا، والكوراسون، وفتائر البريوش المحلاة، والكروسكاتا، والكعكات وما إلى ذلك.</p>	
<p>الطهي بالشواية والباب مغلق</p> <p>الوظيفة المُشار إليها للشوي السريع والعميق، لتحمير وقرمشة اللحوم بشكل عام، الفيليه، كوستاتا ألافورنتينا، السمك المشوي وكذلك الخضار المشوي. عمليات الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180° مئوية. لطهي الأطعمة التي سماكتها قليلة والموضوعة في الجزء الأوسط للشواية ولتحميص الخبز.</p>	
<p>الطهي بالشواية بنظام التهوية</p> <p>هذه الوظيفة سريعة وعميقة بشكل خاص مع توفير كبير للطاقة، وهي مناسبة للعديد من الأطعمة مثل: شرائح لحم الخنزير، والنقانق، ولحم الخنزير أو أسياخ الشوي المختلطة، ولحوم الطرائد، ونوبي ألامانا، إلخ. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180° مئوية.</p>	
<p>الطهي بالبخار</p> <p>إنها الوظيفة التشغيلية التي تسمح بتجديد الأطعمة التي سبق إعدادها بنظام تفريغ الهواء (sous vide) بدرجة حرارة منخفضة، مع الحفاظ على الألوان، وتساوي الطهي، والتماسك الطري للأطعمة الأصلية. إنها طريقة طهي مثالية لطهي الخضراوات، والسّمك، والمواد الغذائية الرقيقة.</p>	
<p>الطهي المشترك بالبخار + الحمل الحراري</p> <p>للطهي في الفرن مع ميزة البخار. استخدم هذه الخاصية التشغيلية لتقليل وقت الطهي مع المحافظة على الفيتامينات والقيم الغذائية للأطعمة. لاستخدام هذه الخاصية التشغيلية، اضبط درجة حرارة بين 130° مئوية و230° مئوية.</p>	
<p>الطهي المشترك بالبخار + المايكروويف</p> <p>يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر للمحافظة على مزايا الطهي بالبخار مع توفير الوقت أيضًا؛ إنها ملائمة بشكل خاص لطهي الريزوتو، والخضراوات، والطواجن، واللحوم المفرومة، والبوريه.</p>	
<p>الطهي المشترك بالحمل الحراري + المايكروويف</p> <p>يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر لطهي مشويات لحم الخنزير والدجاج بطريقة سريعة ولكن دون أن تصبح هذه المشويات جافة في النهاية. يصل معدل التوفير في الوقت إلى 40-50%.</p>	
<p>الطهي المشترك الشواية + المايكروويف</p> <p>يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر لعمليات الطهي في وقت قصير لمجموعات الأطعمة المطهّنة بالغرانتان (مثل البطاطس والجبن)، ومكرونة الباستا في الفرن، والخضراوات المتماصة. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180 درجة مئوية.</p>	
<p>دورة التنظيف بالبخار</p> <p>يتعلق الأمر هنا ببرنامج محدد لترطيب الأوساخ المتراكمة داخل الفرن، وتسهيل تنظيفها وإزالتها دون اللجوء إلى استخدام مواد كيميائية وأدوات كاشطة أو خادشة للأسطح. المدة الزمنية 15 دقيقة.</p>	

وصف المنتج



- ملحقات تشغيلية للطهي

دورق مثقوب (عندما يكون ضرورياً):
- أدخل الدورق في الإطار كما هو موضح في الشكل.



- ارفع الجزء الأمامي من الإطار ثم ادفعه إلى الداخل حتى يتزلق خلف الزاوية.



ملاحظة: الحاجز المشار إليه بالسهم الأحمر اللون موجه نحو الأعلى ويظهر الجزء الخلفي من الإطار.



- إطار مزود بأوعية تقطير مُدخلة



- ملحقات تشغيلية تأتي مع الفرن

شبكة
لأواني وأوعية الطهي، والصواني،
والمشويات



وعاء تقطير زجاجي
يُستخدم في وضع الطهي بالميكروويف



مسبار حراري
لتسخين وطهي الأطعمة مع تحديد
درجة الحرارة الداخلية



دورق
لإعادة ملء خزان المياه من
أجل الطهي بالبخار ولتجميع
المياه أثناء عملية التفريغ



- ضبط عملية الطهي بالبخار

- حامل لصينيتين مخصصتين:



- وعاء تقطير مثقوب، يسمح
للبخار بالوصول إلى الطعام



- وعاء تقطير منخفض العمق،
لتجميع ماء التكثيف الذي
يتساقط نحو الأسفل



أنبوب سيليكون يُستخدم مع الدورق لتفريغ الخزان



- وعاء تقطير زجاجي يباركس

عند استخدام وعاء التقطير الزجاجي، ضعه على الجزء العلوي من الإطار (الصينية السفلية غير ضرورية). أدخل الإطار كما هو موضح بالشكل.



- شبكة

ارفع الجزء الأمامي من الشبكة ثم ادفع نحو الداخل لتجاوز الزاوية. اختر المستوى المطلوب الملائم لوظيفة الطهي.

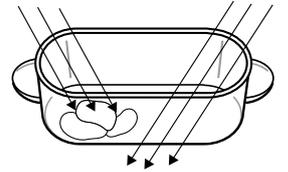
ملاحظة: الحاجز المشار إليه بالسهم الأحمر اللون موجه نحو الأعلى ويظهر الجزء الخلفي للشبكة.



■ إرشادات الاستخدام - المايكروويف

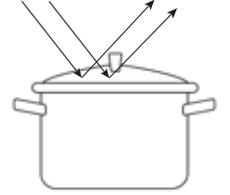
التشغيل

تم تزويد الفرن بمغناطرون يقوم بتحويل التيار الكهربائي إلى موجات كهرومغناطيسية. يتم توزيع هذه الموجات بالتساوي في تجويف الطهي في الفرن ويتم عكسها أيضًا من قبل الجدران المعدنية المحيطة بالتجويف. تصل بهذه الطريقة إلى المواد الغذائية من جميع الجوانب. وحتى تتمكن موجات المايكروويف من الوصول إلى الأطعمة واختراقها فإنه يصبح من المهم استخدام أواني ملائمة للمايكروويف مثل، على سبيل المثال، البورسلين، والزجاج، والكرتون، والبلاستيك ولكن ليس المعادن. وبالتالي لا تستخدم أواني معدنية أو مزودة بقطع أو زخرفة معدنية. يعكس المعدن موجات المايكروويف ويسبب الشرر؛ لا يتم امتصاص موجات المايكروويف. ولكنها تخترق بشكل مباشر الأطعمة من خلال الوعاء الملائم لهذا الاستخدام. الجزيئات المكونة منها الأطعمة، وخاصة جزيئات الماء، يتم تحريكها عن طريق موجات المايكروويف (تقريبًا 2,5 مليار مرة في الثانية). تولد الحرارة بهذه الطريقة، والتي تنتشر من حواف الأطعمة نحو الداخل. ينشأ التسخين التالي في وقتٍ واحد تقريبًا في جميع الطعام الموضوع في الفرن.



المزايا

يمكن بشكل عام طهي الأطعمة بموجات المايكروويف دون إضافة أي سوائل أو دهون أو بإضافة كميات قليلة منها. تتوقف الفرن عن إصدار موجات المايكروويف بمجرد إيقاف عملية الطهي أو فتح باب الفرن. أثناء عملية الطهي، يوفر الباب عندما يكون مغلقًا وسليماً حماية كافية ضد تسرب موجات المايكروويف.



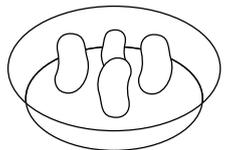
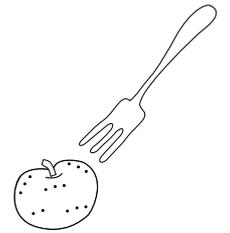
- اقتراحات مفيدة

عامة:

قم بإزالة الطعام من علب التغليف بالألومنيوم، أو من الحاويات المعدنية، قبل طهيها. بعد إطفاء الفرن، اترك الطعام لبضع دقائق إضافية (استرشد بالجدول ذات الصلة: وقت ترك الطعام).

الطهي:

قم إن أمكن بطهي الأطعمة وهي مغطاة بمواد ملائمة للاستخدام في فرن المايكروويف (على سبيل المثال، الأغلفة البلاستيكية المرنة، والأغطية). قم بطهي الأطعمة دون غطاء إذا كنت تريد أن تحافظ على قشرتها المقرمشة. لا تفرط في طهي الأطعمة من خلال ضبط قدرات كهربائية مفرطة أو فترات زمنية مفرطة الطول. يمكن أن يتعرض الطعام للجفاف، أو الاحتراق، أو قد يشتعل في بعض الأحيان. لا تستخدم الفرن لطهي البيض بقشره أو الحلزونات لأنها قد تنفجر. لإعداد البيض المقلي، قم أولاً بثقب صفارات البيض. ائقب الطعام الذي يحتوي على "جلد" أو "قشرة"، مثل البطاطس، والطماطم، والنقانق باستخدام شوكة أكثر من مرة قبل بدء الطهي بحيث لا تتعرض للانفجار. بالنسبة للأطعمة الباردة أو المجمدة فإنه ينبغي ضبط فترات طهي أطول. الأطباق التي تحتوي على صلصات يجب تقليبها من وقت لآخر. الخضراوات التي لها سماكة معينة مثل الجزر، والبازلاء أو القرنبيط يجب طهيها عبر إضافة كمية من المياه. قم بتقليب القطع الكبيرة بعد مرور نصف المدة الزمنية المحددة للطهي. قم إذا لزم الأمر بتقطيع الخضراوات إلى قطع بأحجام متساوية. في حالة طهي كميات عديدة من نفس الطعام، مثل البطاطس المسلوقة على سبيل المثال، فإنه يجب توزيعها في حلقات داخل صينية فرن لئلا يطهى بشكل متساوٍ. استخدم أطباق عريضة. لا تستخدم أواني وأوعية طهي من البورسلين، أو السيراميك، أو الفخار بفتحات صغيرة، على سبيل المثال، على المقابض أو القيعان غير المطلية. الرطوبة التي تمر في الفتحات يمكن أن تسبب انكسار هذه الأواني عند تسخينها.



إذابة تجمد اللحوم، والدجاج، والسمك:

ضع الطعام المجمد على طبق صغير مقلوب في حاوية تحته، أو على ملحوظ تشغيلي يسمح بألا تلامس السوائل المذابة الطعام المراد فك تجمده ودون أن تسبب اتساخ الفرن. قم بتقليب الطعام بعد مرور نصف المدة الزمنية المحددة للإذابة. قم، إن أمكنك ذلك، بتقسيم أو إزالة القطع التي بدأت في الذوبان بالفعل.

- الأواني والأوعية/المواد المستخدمة مع المايكروويف

الفرن/الشواية	المايكروويف		
	الطهي	التسخين	الإذابة وفك التجمد
•	•	•	•
-	-	-	•
•	•	•	•
-	•	•	•
-	-	-	•
-	-	-	•
-	•	•	•
•	-	-	-
•	-	-	-
•	•	•	•
•	•	•	•

الأطعمة الجاهزة:

الأطعمة الجاهزة الموضوعة في أوعية معدنية أو في أوعية بلاستيكية مع غطاء معدني يمكن إذابة تجمدها أو تسخينها في فرن المايكروويف فقط عندما تكون هذه الأوعية مصرح باستخدامها مع فرن المايكروويف. يجب بالضرورة اتباع إرشادات الشركة المصنعة لهذه العبوات والحاويات (على سبيل المثال، إزالة الغطاء المعدني وثقب الغلاف البلاستيكي المرن).

1. بدون طبقة تغطية من الفضة، أو الذهب، أو البلاتين، أو المعدن/زخارف
2. بدون مكونات من الكوارتز أو المعادن أو المطلبات التي تحتوي على معادن
3. اتبع إرشادات الشركة المصنعة.



■ إرشادات الاستخدام - الطهي بالبخر

المزايا

فرن البخار لها العديد من المزايا، فهي، على سبيل المثال، تسمح بإجراء عملية طهي غذائية وصحية أيضًا. تتم عملية الطهي من خلال الحرارة الرطبة التي يولدها الماء. هذا يعني أن عملية الطهي لن تتم بدرجات حرارة مفرطة الارتفاع وهذا سيحافظ على المعادن والفيتامينات الموجودة في الأطعمة دون تغيير. كما أن طريقة الطهي هذه تضمن المحافظة التامة على الطعم والنكهة المميزة لكل منتج غذائي. كما أنه هناك ناحية أخرى لا يمكن إغفالها تتمثل في أنه بفضل الطهي بالبخر فإنه تصبح هناك إمكانية لعدم استخدام التوابل بمختلف أنواعها مثل الزيوت و، على وجه الخصوص، الدهون. ولذلك فإن الطهي بالبخر هو طريقة الطهي الأفضل للخضراوات والسلمك، فهي تحافظ على القيم الغذائية الكاملة لهذه الأطعمة، ولكن هذه الطريقة في الطهي أقل ملائمةً لطهي اللحوم. فباللحوم، حتى تُطهى جيدًا، تحتاج إلى درجات حرارة عالية للغاية تسمح بعدم فقدان اللحوم لمحتواها من السوائل. من خلال الطهي بالبخر تحتفظ جميع الأطعمة بنكهتها المميزة حتى ولو كانت خفيفة دون أن يتم تبيلها أيضًا. وبالتالي فإنها تُعتبر طريقة الطهي المثالية لمن يريد أن يتبع أسلوب حياة سليم وصحي وأكثر توازنًا حتى فيما يخص الأطعمة.

- التشغيل

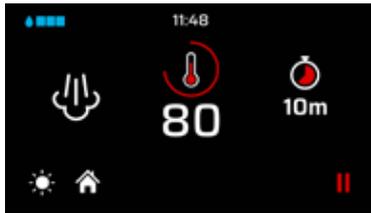
للطهي بالبخر، أنت تحتاج إلى ملء خزان المياه على الأقل حتى حيز التحديد الذي يشير إلى الحد الأدنى للمياه الضرورية. للقيام بهذا الأمر، اضغط على الدرج (حوض الملء) الموجود على لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل الأمامية، بحيث يجعله يندفع إلى الخلف؛ ثم أخرجه عبر شده حتى توقفه. اسكب بعد ذلك الماء باستخدام الدورق المدرج في الدرج وراقب الأيقونة على الشاشة. عندما يتم إخراج الحوض فإنه على الشاشة:



توقد في نفس الوقت أيضًا بالخطوط الخاصة بمستويات الماء. استخدم ماء الصنوبر البارد فقط؛ لا تستخدم مطلقًا ماء مفلتر (مزروع المعادن)، أو مقطر، أو ماء معدني أو أي وسائل أخرى.

- ملاحظة

عند الرغبة في ضبط الطهي بالبخر ولكن درجة حرارة الفرن في مستوى أعلى من المطلوب، فإنه سيصبح من الضروري الانتظار حتى يبرد تجويف الطهي في الفرن (يُشار إلى ذلك بالحركة التنازلية للأشرطة التي تشير إلى درجة الحرارة في منتصف الشاشة). يمكن ضبط المدة الزمنية للطهي ولكن الوقت سيتم بدء احتسابه فقط بعد أن تبرد الفرن. للتمكن من بدء عملية الطهي على الفور فإنه يلزم أن تكون درجة حرارة الطهي أعلى من تلك الموجودة في تجويف الطهي في الفرن. (ملاحظة: لعمليات الطهي بالبخر فإن الحد الأقصى لدرجة الحرارة 100°مئوية).



تنبيه!

- لا تسكب الماء مباشرةً داخل الغلاية على قاع الفرن.
- لا تضع سوائل قابلة للاشتعال أو كحوليات في حوض الماء.
- أثناء عملية الملء، فإنه رويدًا رويدًا كلما تزيد كمية المياه كلما توقد بالتدريج على الشاشة الأيقونات الخاصة بذلك بالبدء بالخطوط الدنيا ثم الوسطى ثم بعد ذلك القصوى. وعندما يوقد خط الحد الأقصى فإن الفرن تصدر صفاة تنبيه.
- لا تسكب مزيدًا من الماء عندما تشير الفرن إلى امتلاء خزان المياه.
- أي كمية زائدة من الماء يمكن أن تدخل مباشرةً إلى تجويف الفرن ومنه إلى خارج الفرن.
- قمر بإزالة أي ماء فائض من تجويف الطهي باستخدام قطعة إسفنجية أو قطعة قماش.
- بعد الانتهاء من عملية الملء، أعد غلق الدرج حتى تسمع نقرة إتمام الغلق؛ تحقق من اختفاء الكتابة "TANK" من على الشاشة.



■ إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك الشواية + المايكروويف

نصائح عامة: يجب ضبط الترموستات على 180° مئوية.

ضع حاويات أو صواني كبيرة في الأسفل، وصواني أقل انخفاضاً في المستويات العليا (انظر الاقتراحين في الصور الإرشادية). في حالة وضع الطعام مباشرةً على الشواية، ضع تحتها وعاء تقطير بيركس لتجميع الدهون وسوائل الطهي. راقب عملية الطهي: قمر بلف أو تقليب قطع الأطعمة و/أو قمر بتغيير إعدادات الضبط إذا لزم الأمر.

نوع الطعام	الكمية	القدرة الكهربائية للمايكروويف	درجة الحرارة (°مئوية)	الوقت (دقيقة)	ملاحظات
الآزانيا	1100 جرام	W 500	180	25 - 35	صينية بيركس أوقات طهي معكرونة الباستا النيئة
معكرونة نيوي على الطريقة الرومانية	600 جرام	W 500	180	15 - 18	صينية بيركس
معكرونة بالغرثان	1200 جرام	W 500	180	10 - 12	يجب سلق معكرونة الباستا أولاً
قربنيط بالشاميل	1000 جرام	W 800	180	13 - 18	أوقات الطهي للخضراوات النيئة
طماطم بالغرثان	800 جرام	W 500	180	15 - 20	يُفضل أن تكون متساوية الحجم
الفلفل المحشو	1400 جرام	W 800	180	20 - 25	يُفضل أن يكون متساوي الحجم
باذنجان بجبن البارماجانا	1300 جرام	W 500	180	18 - 23	باذنجان مسبق الطهي
بطاطس بالغرثان	1100 جرام	W 800	180	18 - 23	حوض طهي من البيركس
قطع دجاج	1200 جرام	W 500	180	30 - 35	قمر بالتقليب في منتصف فترة الطهي
أسيخ المشاوي	600 جرام	W 500	180	18 - 23	قمر بتقليب القطع في منتصف فترة الطهي



طهي الأطعمة المنخفضة



طهي الأطعمة المرتفعة
ملاحظة: حوض الطهي الدائري لا يأتي مع الفرن



■ إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك بالحمل الحراري + المايكروويف

نصائح عامة

ضع حاويات أو صواني كبيرة في الأسفل، وصواني أقل انخفاضاً في المستويات العليا. في حالة وضع الطعام مباشرةً على الشواية، ضع تحتها وعاء تقطير بيركس لتجميع الدهون وسوائل الطهي. راقب عملية الطهي: قمر بلف أو تقليب قطع الأطعمة و/أو قمر بتغيير إعدادات الضبط إذا لزم الأمر.

نوع الطعام	الكمية	القدرة الكهربائية للمايكروويف	درجة الحرارة (°مئوية)	الوقت (دقيقة)	ملاحظات
دجاجة (كاملة)	1200 جرام	W 500	200	35 - 40	ادهن القطع بالزيت مستخدماً فرشاة مناسبة مع التقليب في منتصف فترة الطهي
الروست بيف (منزوع العظام)	900 جرام	W 270	200	25 - 30 35 - 40	بالدم مع الطهو الجيد
فخذ خنزير	1000 جرام	W 270	180	30 - 35	ادهن القطع بالزيت مستخدماً فرشاة مناسبة مع التقليب في منتصف فترة الطهي
رغيف اللحم الملفوف	900 جرام	W 500	180	20 - 25	قمر بالتقليب في منتصف فترة الطهي
سمكة كاملة	1200 جرام	W 270	210	30 - 35	يُفضل استخدام ورق الطهي داخل الفرن (ورق التغليف الحراري)
هامبورجر مجمد	100×4 جرام	W 270	220	20 - 25 30 - 35	بالدم جيد الطهي قمر بالتقليب في منتصف فترة الطهي
بيتزا مجمدة قطر 28 سم	350 جرام	W 270	230	18 - 23	
بيتزا أمريكية مجمدة	450 جرام	W 270	230	23 - 27	



إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك بالبخار + الحمل الحراري

نصائح عامة

عندما يتم الطهي بالبخار فإنه يصبح من الضروري رفع الطعام عن قاع الحاوية الموضوع فيها وذلك لتجنب وجود أجزاء منه مغموسة تحت ماء التكثيف. اختر من بين إعدادات الضبط والتهيئة الموضحة في قاع الصفحة ما هي الإعدادات الأكثر ملائمةً وفقاً لكمية وحجم الطعام المراد طهيه.

ملاحظات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (°مئوية)	الكمية	نوع الطعام
ادهن الطعام بالزيت	70 - 65	200	1200 جرام	دجاجة (كاملة)
	30 - 25	130	350 جرام	صدور دجاج
	150 - 130	180	2000 جرام	بطة (كاملة)
بالدم جيد الطهي	50 - 45 70 - 65	210	1000 جرام	الروست بيف
ادهن الطعام بالزيت	100 - 80	180	1000 جرام	مشوي خنزير
3-4 أسماك	35 - 30	180	1500 جرام	السمك (مثل سمك السلمون المرقط)
4-6 شرائح	45 - 40	180	1200 جرام	شرائح سمك التونة
يتم طهي الهليون الأخضر في وقت أقل (20-30 دقيقة)	40 - 30	130	400 جرام	الهليون (أخضر)
	40 - 30	130	300 جرام	الجزر
قطعتان، 500 جرام	60 - 45	180	1000 جرام	خُبز (أبيض)



ملاحظة: الشبكة الخاصة المراد إدخالها في وعاء التقطير البيركس لا يأتي ضمن الملحقات التشغيلية المرفقة بالفرن ولكن يُشترى منفصلاً.



إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك بالبخار + المايكروويف

نصائح عامة

ضع الحاويات المرتفعة في مستوى منخفض، واستخدم المستويات العلوية للحاويات المنخفضة.

في حالة وضع الطعام مباشرةً على خطوط شبكة الشواية، فإنه يجب أن يُوضع تحتها وعاء التقطير البيركس لجمع سوائل الطهي ورذاذ الطهي المتناثر وتقليل ضرورة التنظيف. راقب عملية الطهي؛ فمر بلف أو تقليب قطع الأطعمة و/أو قم بتغيير إعدادات الضبط إذا لزم الأمر.

ملاحظات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (°مئوية)	القدرة الكهربائية للمايكروويف	الكمية	نوع الطعام
استخدم حوض طهي بيركس أضف المرققة على الفور في حاوية الطعام (الوزن مساوٍ لوزن الأرز)	14 - 11	98	W 500	500 جرام	ريزوتو
ادهن وعاء التقطير المثقوب قبل أن تضع السمك فيه بعد ثقب جلد هذا السمك في بعض المناطق	6 - 5	85	W 270	800 جرام	السمك (سمك الدنيس، سمك القاروس)
	3 - 2	85	W 270	500 جرام	الروبيان / الجمبري
قم بتقشير البطاطس، وقرم بتقطيع الخضراوات إلى قطع منتظمة ومتساوية	6 - 5	90	W 500	600 جرام	البطاطس - الجزر - الكوسة
قم بالتقطيع إلى قطع منتظمة ومتساوية	8 - 6	95	W 500	500 جرام	القرنبيط / البروكلي
	12 - 10	90	W 500	900 جرام	رغيف اللحم الملفوف



مكان وضع الأطعمة المسطحة



مكان وضع الأطعمة المرتفعة



■ النظافة - العناية - الصيانة

- التنظيف

تنبيه!

ارجع إلى فصول الأمان والسلامة.

- قم بتنظيف الجزء الأمامي من الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة بالماء الفاتر والصابون.
- لتنظيف الأسطح المعدنية، استخدم منقطاً عادياً.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي من الفرن بعد كل استخدام. يمكن بهذه الطريقة إزالة البقع بسهولة أكثر.
- قم بإزالة الأوساخ العنيدة باستخدام منظفات خاصة لتنظيف الأفران.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الملحقات التشغيلية المستخدمة مع الفرن ثم جففها بعناية. استخدم قطعة قماش مبللة بالماء الفاتر والصابون.

الأجزاء المصنوعة من الصلب غير القابلة للصدأ inox

- قم بتنظيف باب الفرن فقط وحسباً بقطعة إسفنج مبللة.
- جفف الباب باستخدام قطعة قماش ناعمة.
- تجنب استخدام الصوف الفولاذي، أو الأحماض، أو المنتجات الكاشطة المسببة للتآكل حيث يمكنها أن تضر بأسطح الفرن.
- قم بتنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل الخاصة بالفرن مع اتباع نفس التدابير والاحتياطات.

تنظيف حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب

- تحقق بشكل منتظم من سلامة حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب. توجد حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب حول إطار تجويف الفرن.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تضرر حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب.
- اتصل بمركز الصيانة والدعم الفني.
- لتنظيف حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب، يُرجى العودة إلى المعلومات العامة لعملية التنظيف.

دورة التنظيف بالبخار

- يستخدم هذا الإجراء البخار لتسهيل وإزالة بقايا الدهون والأطعمة من الفرن.

1. اضبط الوظيفة التشغيلية - دورة التنظيف بالبخار.

2. أعد ملء الخزان بالدورق المعد خصيصاً لذلك.

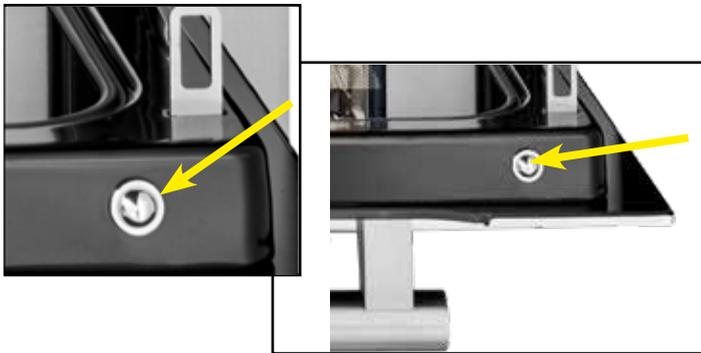
3. درجة حرارة الدورة ستكون 90° مئوية، والمدة الزمنية الموصى بها 15 دقيقة.

4. عقب الانتهاء من دورة التنظيف، اترك الجهاز حتى يبرد.

5. وبعد أن يبرد الجهاز، قم بتنظيف الأسطح الداخلية للفرن باستخدام قطعة قماش.

- الصيانة

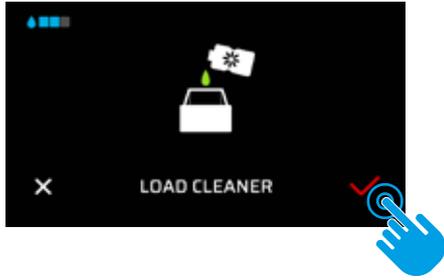
إرشادات تشحيم الكريات الموجودة على الباب



يُنصح بتشحيم الكرتين الموجودتين على باب الفرن (انظر الصورة) باستخدام زيت تشحيم الآلات أو سبراي السليكون مرة كل شهر، وذلك تجنباً لجفاف هذه الكريات مما قد يزيد من صعوبة فتح الباب.

- تفرغ الخزان وغسله

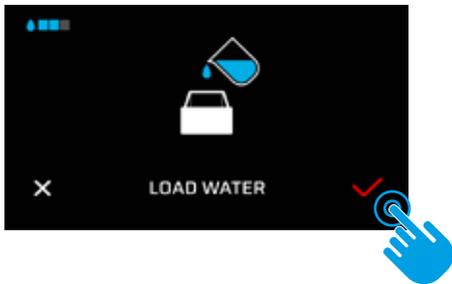
عند فتح الدرج والتأكد تصبح الصورة:



عند الضغط على رسالة التأكيد، تبدأ المضخة في العمل ويتم إجراء عملية غسيل الخزان ودائرة المياه. عندما يكون الخزان فارغاً فإنه يجب إجراء عملية شطف بالماء (أيضاً 1 لتر): تظهر الشاشة:



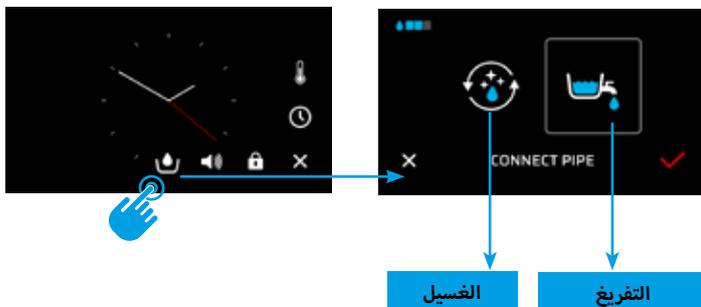
عند فتح الدرج من جديد وعند التأكيد تظهر الشاشة:



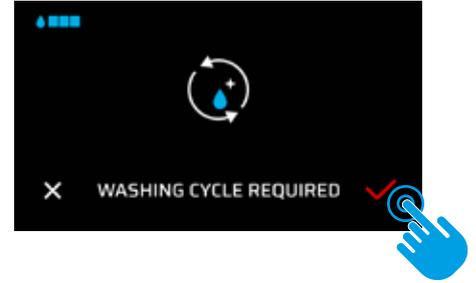
أعد ملء الخزان مرة أخرى بالكامل، ثم اضغط على تأكيد لبدء تشغيل المضخة وبدء عملية التفرغ النهائي. عند انتهاء هذه العملية (تحتاج هذه العملية إلى حوالي عشرة دقائق) تظهر الشاشة:



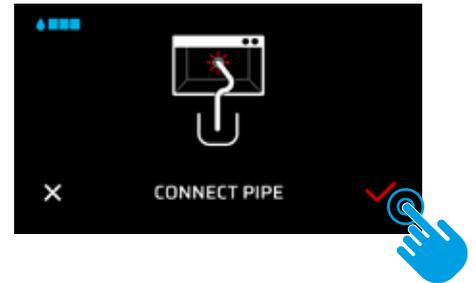
عقب انتهاء عملية التنظيف، اضغط على زر التأكيد وعندما يمكن بدء استخدام الجهاز بالشكل المعتاد. يمكن إجراء عمليتي غسيل الخزان وتفرغه في أي لحظة وذلك بالدخول إلى القائمة الخاصة بذلك بالضغط على زر إعدادات الضبط (صفحة ????)



عند إشعال الفرن لأول مرة فإنه يظهر مثلث التحذير الأصفر اللون على الشاشة. عند فتح الباب ولمسه فإنه ستظهر هذه الرسالة على الشاشة



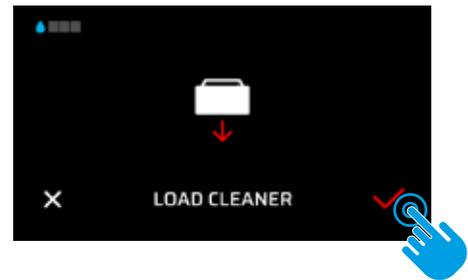
إذا كنت لا ترغب في إجراء عملية الغسيل فإنه يكفي الضغط على الرمز X وبعدها سيختفي هذا المثلث؛ سيتمكن إجراء عملية الغسيل بعد ذلك من خلال اختيار الزر المخصص لذلك بعد فتح قائمة إعدادات الضبط. ولكن عند الرغبة في متابعة عملية الغسيل فإنه ينبغي الضغط على زر التأكيد وستظهر الشاشة الرسالة ذات الصلة



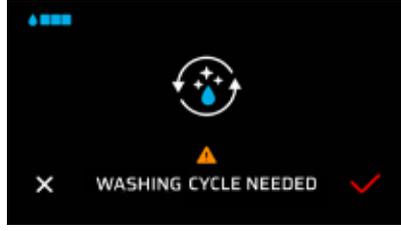
للمتابعة، أدخل الأنابيب المطاطي المرفق بالجهاز فوق فوهة السكب المعدنية البارزة من الجزء الخلفي من تجويف الطهي في الفرن تحت المنطقة المثقوبة. أدخل الطرف الآخر من الأنابيب في حاوية تجميع سعتها 1 لتر (مثل الدورق المرفق بالجهاز). عند هذه النقطة، اضغط على زر التأكيد لإجراء عملية التفرغ (تبدأ المضخة في العمل).



بعد تفرغ الخزان، تظهر إشارات تنبيه لوضع محلول إزالة الترسبات الجيرية (حمض الستريك 5% أو علبه من مزيج الترسبات الجيرية المخصص لماكينات إعداد القهوة أو المكايي). لإجراء عملية تنظيف كاملة، استخدم 1 لتر من المحلول.



ولكن يُنصح بتفريغ الخزان بعد كل عملية طهي لبدء عملية الطهي التالية بماء جديد.



يظهر هذا التنبيه بعد عمل الغلاية لمدة 80 ساعة (وظائف البخار والطهي المشترك بالبخار). يمكن من هذا الوقت إجراء فقط 10 دورات طهي أخرى بالبخار؛ بعدها، إذا لم يتم إجراء عملية الغسيل، فإنه يمكن اختيار وظائف البخار التشغيلية ولكن لحظة بدء إشعال الفرن ستظهر رسالة خطأ تشغيلي ولن تبدأ عملية الطهي.



يظهر هذا التنبيه في كل مرة يتم فيها توصيل الفرن بشبكة التيار الكهربائي، إنه تنبيه إرشادي فقط ويتيح استخدام الجهاز بالشكل المعتاد حتى دون إجراء عملية الغسيل.



يظهر هذا التنبيه بعد مرور 7 أيام من أآخر عملية ملء تمت للخزان ويدعو إلى تفريغه لتجنب فساد الماء الموجود بداخله. إنه تنبيه إرشادي فقط ويتيح استخدام الجهاز بالشكل المعتاد حتى دون إجراء عملية التفريغ.

■ التنظيف والصيانة - نصائح لتنظيف الفرن واللوحة الأمامية

الفرن

التحذيرات	طريقة التنظيف	المكونات
لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل. لا تستخدم المنظفات الكاشطة/المسببة للتآكل أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن لأنها قد تتلف السطح، وتتسبب في كسره.	يُنصح بتنظيف الفرن بعد كل استخدام. يتم تنظيف الأوساخ بسهولة أكبر عن طريق تجنب الحرق المتكرر في درجات الحرارة العالية. قم بإزالة جميع المكونات القابلة للإزالة ثم اغسلها بشكل منفصل بالماء الساخن ومنظف غير كاشط. يمكن تنظيف حجرة الطهي بقطعة قماش ناعمة مبللة بمحلول من الماء الدافئ والأمونيا، ثم شطفها وتجفيفها. قم بتنظيف الواجهة الأمامية للجهاز وأسطح إحكام غلق الباب ومنع التسرب باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة بماء فاتر ومنظف.	الجزء الداخلي من الفرن الواجهة والباب
قم بإزالة بقايا الطعام مباشرة بعد الاستخدام.	اغمس في محلول ماء ساخن وصابون محايد. اشطف بعد الغسيل.	الصينية
في حالة الأوساخ القشرية والمتصلبة، يُنصح بترك الشواية لتتقع لبضع ساعات قبل تنظيفها.	نظفها بالماء الدافئ والمنظفات غير الكاشطة أو بمزيل شحوم مناسب.	الشواية

اللوحة الأمامية

التحذيرات	طريقة التنظيف	المكونات
يمكن المُحافظة على بريق هذه الأسطح عبر الاستخدام الدوري للمُنتجات المعدة خصيصاً لذلك والمتوفرة في الأسواق. لا تستخدم مساحيق كاشطة.	نظف الأجزاء بالماء الدافئ ومنظف سائل غير كاشط ثم جففها بقطعة من القماش الناعم أو من الألياف الدقيقة.	السطح الفولاذي
تجنب ترك المواد الحمضية أو القلوية (الخل وعصير الليمون والملح وعصير الطماطم، وما إلى ذلك) على الأجزاء المطلية، واغسلها عندما تكون الأجزاء المطلية ساخنة..	للحفاظ على خصائص الأجزاء المطلية، من الضروري تنظيفها بشكل متكرر بالماء والصابون.	الأسطح المطلية

استبدال المصباح

- قم بلف الغطاء الزجاجي للمصباح في عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
- قم بتنظيف الغطاء الزجاجي.
- استبدل المصباح بمصباح آخر هالوجيني مناسب 25 وات.
- أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

■ التنظيف والصيانة - استبدال المصباح

تنبيه!

قبل تغيير المصباح:

تحقق من أن الجهاز مُطفأ قبل استبدال المصباح وذلك لتحاكي التعرّض للصدمات الكهربائية.
انتبه: يمكن أن يكون المصباح ساخناً هو وغطاءه الزجاجي. ضع قطعة قماش ناعمة على قاع الجهاز الداخلي. يمنع ذلك تضرر الغطاء الزجاجي للمصباح وتجويف الفرن. استخدم دائماً نفس نوعية المصابيح المحددة لذلك.

■ حلول المشاكل التشغيلية والأعطال - المشاكل العامة



- خلال فترة الضمان، لا يجوز إجراء الإصلاحات إلا بالاستعانة بخدمة ما بعد البيع المعتمدة أو عن طريق تنشيط المفتاح المناسب
- قبل الإصلاح، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، أي افصل كابل الطاقة أو قمر بتشغيل المفتاح المناسب.
- يمكن أن تسبب التدخلات والإصلاحات غير المصرح بها في حدوث صدمة كهربائية أو ماس كهربائي، لذا لا تقم بتنفيذها. اترك هذه الوظائف للفنيين المعتمدين.
- في حالة حدوث اضطرابات صغيرة، يمكنك محاولة حل المشكلة باتباع النصائح الواردة في التعليمات.
- لا يكون تدخل خدمة المساعدة أثناء الضمان مجانيًا إذا كان الجهاز معطلًا بسبب الاستخدام غير الصحيح.
- لن يتم إصلاح الأعطال أو التعامل مع الشكاوى الناتجة عن الاستخدام أو التركيب غير الصحيح بموجب الضمان. يتحمل المستخدم تكاليف الإصلاح في هذه الحالة بموجب الضمان.

■ حلول المشاكل التشغيلية والأعطال - رسائل الأعطال

أعطال نظام التشغيل

عند وجود عطل أو خلل تشغيلي ما فإنه تظهر رسائل الأعطال التالية على الشاشة:

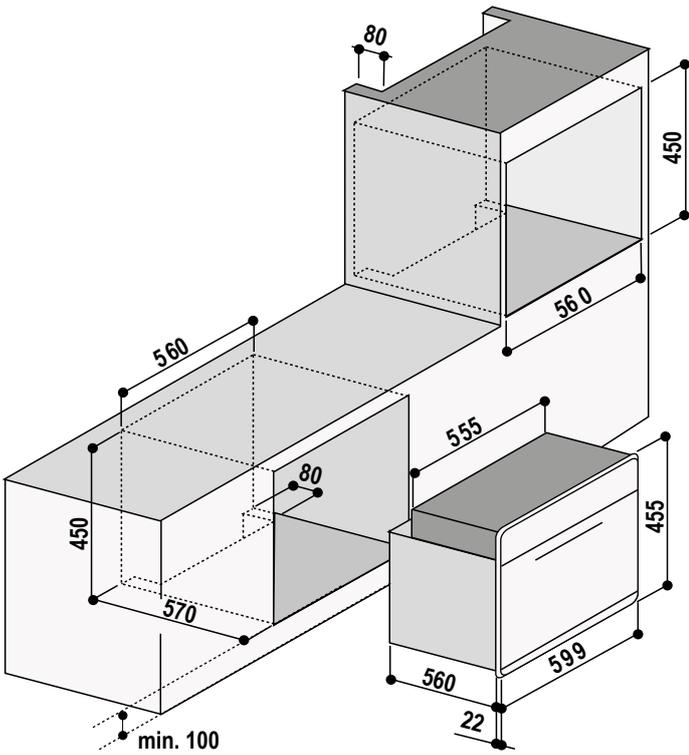
الوصف	كود العطل
مسبار تجويف الفرن لا يعمل	00
مسبار تجويف الفرن به ماس كهربائي	01
مسبار الغلاية لا يعمل	02
مسبار الغلاية به ماس كهربائي	03
مسبار اللحوم لا يعمل	04
مسبار اللحوم به ماس كهربائي	05
ارتفاع درجة الحرارة.	08
الغلاية لا تقوم بالتسخين	09
المضخة لا تعمل	10
خطأ في التفريغ	14
يجب بالضرورة غسل دائرة المياه	15
المروحة الالتفافية لا تعمل	16
خطأ اتصال	20

■ التركيب - إرشادات عملية التركيب



لوحة البيانات الموجودة على حافة باب الفرن والموضحة بالصفحة 1، تكون مرئية عند فتح الباب، وتحتوي على جميع البيانات اللازمة للتركيب، على سبيل المثال: طراز الجهاز، والجهد المقنن واستهلاك الطاقة. قم في البداية بقياس تجويف التركيب وتحقق منه حيث يجب أن يكون مقاسه ملائمًا بشكل كامل لأبعاد ومقاسات التركيب الواردة في الشكل A. انتبه إلى طلاء قطع الأثاث الموجودة، أو الرقائق الموضوعة عليها أو أي طلاء أو تغطية أخرى حيث يجب أن تكون معالجة بمواد مقاومة للحرارة (150° مئوية). إذا لم يكن الطلاء أو الغراء مقاومًا للحرارة، فقد يتشوه الطلاء أو يتفكك خاصة في أضيق نقاط الأثاث. تحقق من أن قطعة الأثاث المسبقة التجهيز لإتمام عملية تركيب الفرن فيها لها قاع ثابت وصلب ويمكن أن يتحمل وزن الجهاز. جميع البراغي والملحقات اللازمة لتركيب الفرن بالخرانة مشمولة في التوريد.

الشكل A - الموديل VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ التركيب - التوصيل الكهربائي



التعليمات التالية مخصصة للشخص المؤهل الذي سيقوم بتركيب الجهاز وتعديله وصيانته التقنية، مما سيضمن أن هذه العمليات تتم بشكل صحيح قدر الإمكان وبما يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

هام: أي تعديل، صيانة، إلخ. يجب أن يتم تنفيذه بعد فصل القابس الكهربائي عن الجهاز.

قواعد التركيب

يتوافق هذا الجهاز مع التوجيهات التالية:

التوجيه 2002/96/CE

توجيه الجهد المنخفض 2014/35/EU

توجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/UE

اللائحة رقم 1935/2004 (ملازمة الطعام).

يجب أن يتم التركيب بطريقة عملية وفي إطار الامتثال التام للوائح المعمول بها فيما يتعلق بالتركيبات الكهربائية.

وإلا فإن الشركة المصنعة ترفض تحمل أية مسؤولية.

ستجد أيضًا في هذا الكتيب مخطط الأسلاك الخاص بجهازك.

تم تصميم الأجهزة لتوصيلها بالجهد الموضح على لوحة البيانات.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد مما يلي:

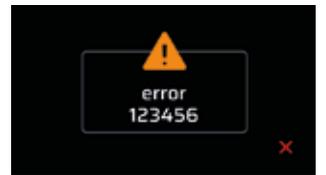
- يمكن أن تدعمر خصائص المفتاح الكهرومغناطيسي أو المقبس حمل الجهاز (انظر البيانات الموجودة على لوحة التنصيف)؛

- يجب أن يكون نظام الإمداد بالطاقة مزودًا بوسيلة تأريض فعالة.

الجهاز مزود بكابل بدون قابس: يجب أن يتم التوصيل مع الأخذ في الاعتبار أن الكابل الأصفر

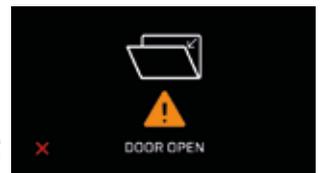
والأخضر هو وصلة التأريض، ويجب عدم قطعه مطلقًا.

إشعار المشكلة



في حالة حدوث خطأ، افصل الجهاز وأعد توصيله. إذا تكرر الخطأ مرة أخرى، فسيلازم تدخل فني معتمد.

تحذير من فتح الباب (أثناء الطهي)



أغلق باب الفرن.

قائمة الرموز

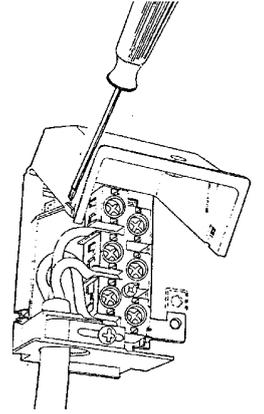
ترموستات الأمان على الطور 120 °مئوية	TS2	أسود	F
ترموستات الأمان على الطور 318 °مئوية (TCO)	TCO	محايد	N
ترموستات الأمان على الطور 318 °مئوية (TCO)	TCO1	لوحة أطراف التوصيل	M
ترموستات الأمان على الطور 90 °مئوية	TSPO	مصهر كهربائي 10 أمبير	المصهر الكهربائي
مايكرو ثائني	MSEC	مرشح LC	FLC
مايكرو شاشة	MMO	مصباح الفرن	L1
مايكرو أساسي	MPR	بطاقة التغذية التشغيلية	SA
مايكرو باب	MP	لوحة العرض	SD
مايكرو حوض ملء المياه	MTK	مخطط الطاقة	SP
مايكرو مروحة الالتفافية	MVT	جهاز تشفير الضبط	EN
أسود	00	توصيل مسبار الطهي	CP
بي	11	حساس مستوى المياه	SL
أحمر	22	قلاب المايكروويف	DM
أبيض	33	قلاب البخار	DV
أصفر	44	مضخة	PD
أصفر - أخضر	45	مروحة محورية	VR
رمادي	55	مروحة التفافية	VT
أزرق	66	مقاومة الغلاية	RC
سلك تأريض اللوحة الطرفية	K1	مقاومة الشواية	R3
سلك تأريض لوحة أطراف توصيل المحرك المحوري	K3	المقاومة الدائرية	R4
سلك تأريض لوحة أطراف التوصيل الدائرية	K4	مسبار الغلاية PT1000	PT1000
سلك تأريض لوحة أطراف توصيل إضاءة الفرن	K6	مسبار تجويف الفرن NTC	NTC
سلك تأريض لوحة أطراف توصيل مقاومة الشواية	K13	المغناطون	MGT
سلك تأريض لوحة أطراف التوصيل الإطار	K15	محول جهد التيار العالي	TR
سلك تأريض لوحة أطراف التوصيل لمزود الطاقة	K17	الصمام الثنائي لجهد التيار العالي	HVD
		مكثف 1,05 مايكروفاراد	CA
		محرك الهوائي	MA
		ترموستات الأمان على الطور 135 °مئوية	TS
		ترموستات الأمان على الطور 135 °مئوية	TS1

يجب أن يكون مخرج المقيس مرتبًا، ويمكن الوصول إليه حتى يمكن فصل الجهاز بسهولة.

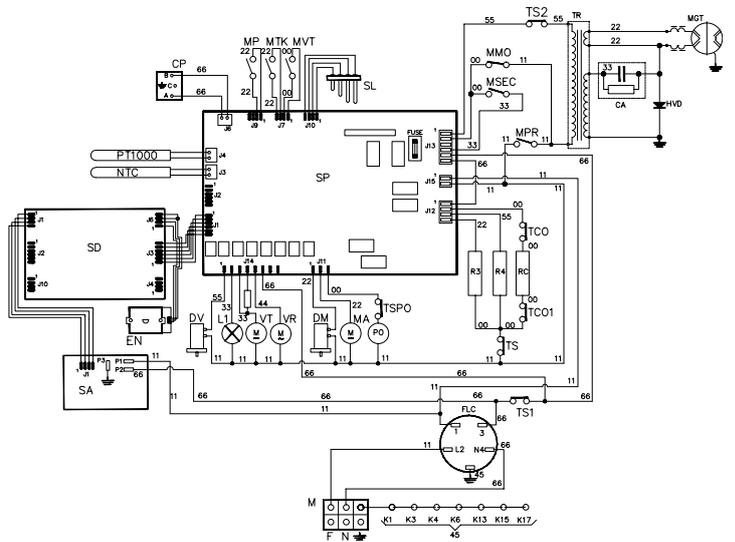
للاتصال المباشر بالشبكة، من الضروري:

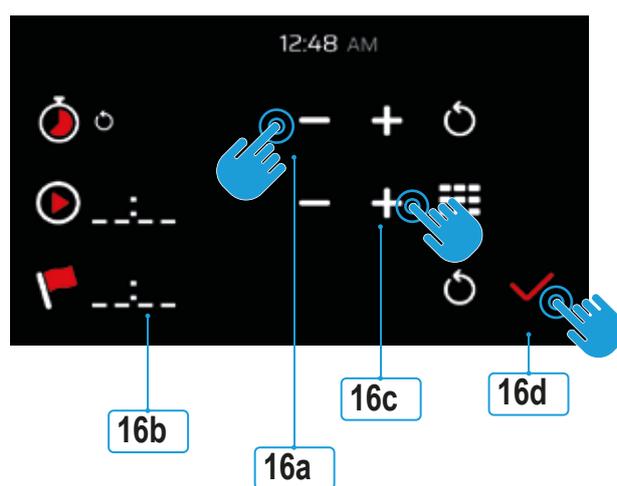
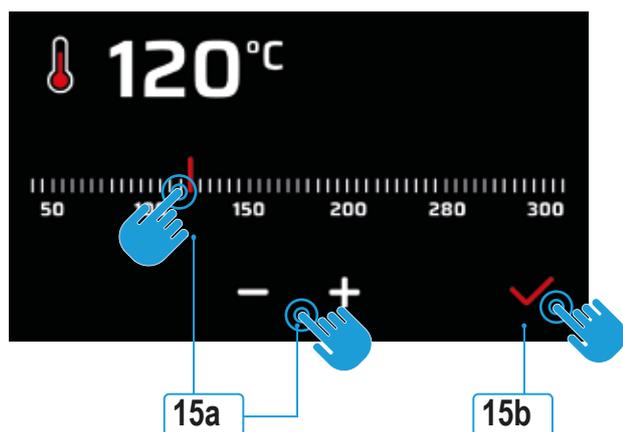
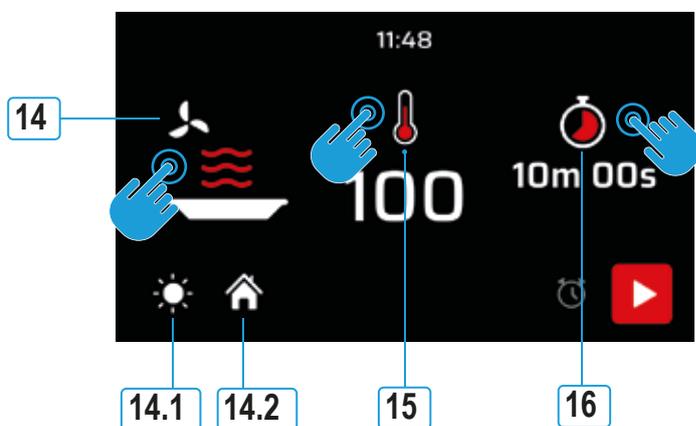
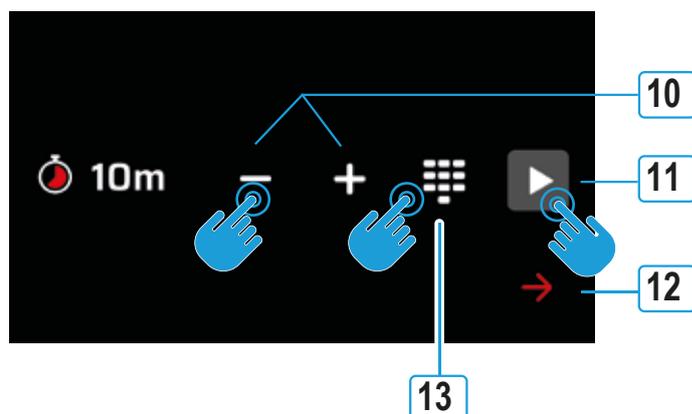
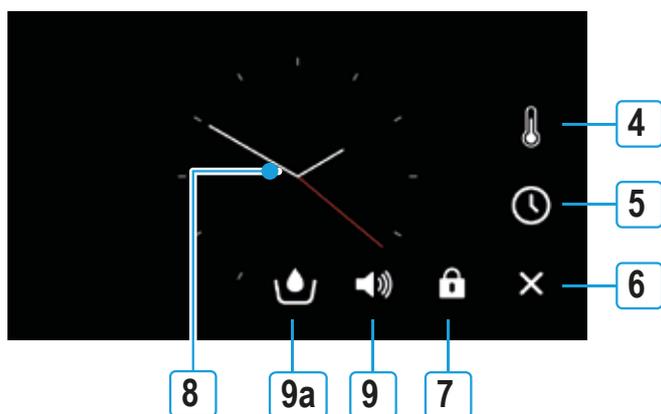
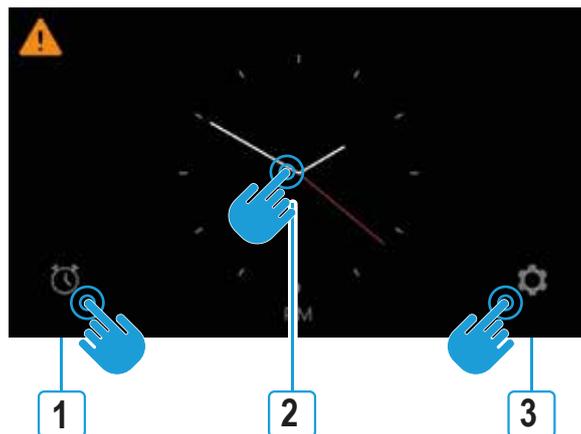
• يمكن الوصول بسهولة إلى المقيس أو المفتاح متعدد الأقطاب، بفتحة لا تقل عن 3 مم، بمجرد تركيب الجهاز؛

⚠ يجب عدم قطع وصلة التأريض ذات اللون الأصفر والأخضر مطلقًا، ولا حتى بواسطة المفتاح. يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا يتلامس مع الأسطح التي تزيد درجة حرارتها عن 50 درجة مئوية فوق درجة حرارة المكان. إذا كنت بحاجة إلى استبدال سلك الطاقة، فانصل بخدمة ما بعد البيع.

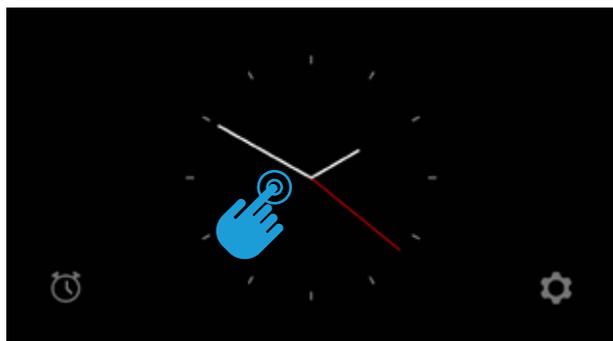


مخطط التوصيلات الكهربائية





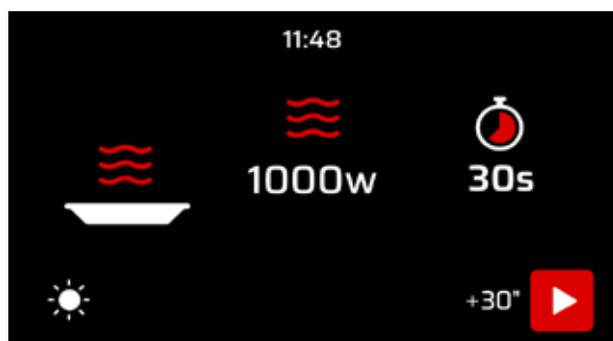
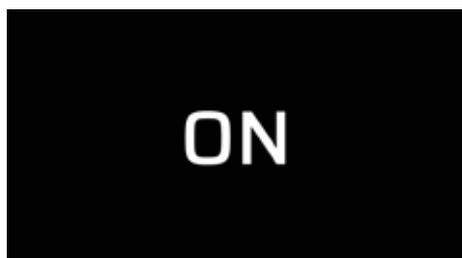
LT - „Quick start/on“ (greito paleidimo/įjungimo) funkcija UA - Функція швидкого запуску/включення
(QUICK START/ON) AR - quick start/on خاصة بدء التشغيل السريع



LT - Palietus bet kurią TFT ekrano vietą, orkaitė įsijungia (būseną „ON“ (ĮJUNGTĄ)) rodydama šį ekraną ir įjungdama 3 garsinius signalus. Nedelsiant suaktyvinama mikrobangų funkcija.

UA - Доторкнувшись до будь-якої точки TFT-дисплея, піч увімкнеться (стан ON), відображаючи цей дисплей і видаючи 3 звукові сигнали. Функція мікрохвиль вмикається одразу.

AR - عند لمس أي نقطة على الشاشة TFT فإن الفرن توقد (حالة التشغيل «ON») مع إظهار هذه الشاشة وإصدار 3 صفارات تنبيه. يتم على الفور تفعيل خاصية المايكروويف.



LT - Mikrobangų funkcija suaktyvinama su numatytoju 30 sekundžių nustatymu esant maksimaliai galiai (1000 W). Pavyzdžiui, tai naudinga norint pašildyti kavos puodelį. Paspaudus paleidimo mygtuką, orkaitė įsijungia.

Galima padidinti šildymo laiką 30 “ padidavimo etapais ^{+30”}

⚠ Būtinai įdėkite maistą arba skystį į orkaitės ertmę dar prieš paleisdami mikrobangų funkciją. Tuomet, jei orkaitė paleidžiama su mikrobangų funkcija, bet tuščia arba blogai pripildyta, ji gali būti sugadinta.

UA - Функція мікрохвиль активується з налаштуванням за замовчуванням 30 секунд на максимальній потужності (1000 Вт). Це корисно, наприклад, для підігрівання чашки для кави. Після натискання кнопки запуску піч запускається.

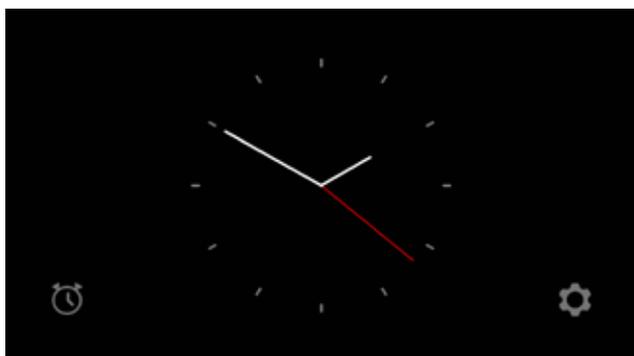
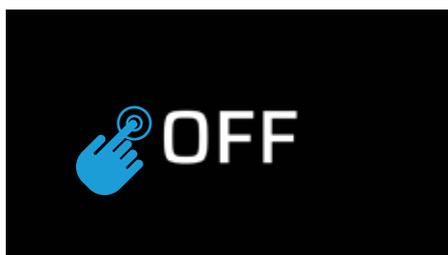
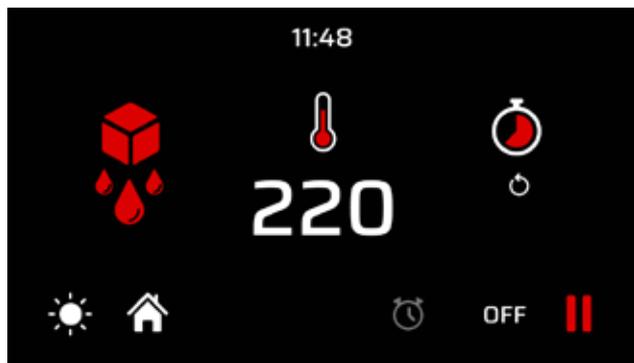
Ви можете збільшувати час розігріву з кроком 30 “ ^{+30”}

⚠ Переконайтеся, що ви поставили страву або рідину в духову камеру, перш ніж запускати функцію мікрохвиль. Якщо піч запускається з функцією мікрохвиль, але порожня або з неправильним розташуванням страви всередині, вона може злапатися.

AR - يتم تفعيل خاصية المايكروويف بإعداد الضبط الافتراضي لمدة 30 ثانية على الحد الأقصى للقدرة الكهربائية (1000 وات). هذا الأمر مفيد، على سبيل المثال، لتسخين فنجان من القهوة. عند الضغط على زر بدء التشغيل فإن الفرن تبدأ في العمل.

يمكن زيادة وقت التسخين بمعدلات زيادة 30 ثانية ^{+30”}

⚠ تحقق من وضع الطعام والسوائل في تجويف الفرن قبل بدء العمل بخاصية المايكروويف. وفي حالة تشغيل الفرن بخاصية المايكروويف وهي فارغة أو مملوءة بكمية قليلة فإنها قد تتعرض للتلف والتعطيل.



LT - Baigus bet kurį kepimą, galima grįžti į pradinį langą paspaudžiant mygtuką „HOME“ (PRADŽIA). Įjungiamas ilgą garso signalas, ekrane rodoma „OFF“ (IŠJUNGTA).

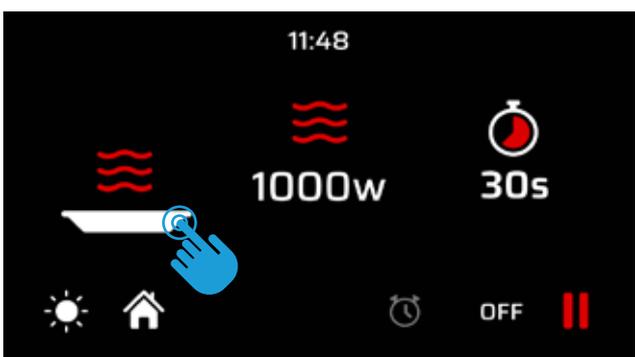
UA - Після завершення будь-якого приготування ви можете повернутися до початкового екрана, натиснувши клавішу HOME. Лунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї відображається стан ВИМК.

AR - يمكن عقب الانتهاء من أي عملية طهي العودة إلى الشاشة الرئيسية بالضغط على الزر HOME. سوف تصدر إشارة تنبيه صوتي طويلة المدة، وسوف تُظهر على الشاشة حالة الإيقاف «OFF».

LT - Iš karto po to ekranas ir toliau rodo dabartinę valandą. Galima iš naujo suaktyvinti orkaitę vadovaujantis ankstesne procedūra („QUICK START/ON“ (GREITAS PALEIDIMAS/IJUNGIMAS))

UA - Відразу після цього дисплей повертається до поточного часу. Піч можна повторно активувати, дотримуючись попередньої процедури (QUICK START/ON)

AR - فورًا بعد ذلك تعود الشاشة إلى عرض الساعة الحالية. يمكن إعادة تفعيل الفرن باتباع الإجراء السابق (QUICK START/ON)



LT - Jei įjungus orkaitę pageidaujama kitos funkcijos, palietus mikrobangų piktogramą, bus parodytas visų galimų režimų pasirinkimo ekranas. Pasirinkite funkciją paliesdami susijusią funkciją.

UA - Після ввімкнення печі, якщо вам потрібна інша функція, торкніться піктограми мікрохвильової печі, з'явиться дисплей для вибору всіх доступних режимів. Виберіть функцію, торкнувшись відповідної піктограми.

AR - بعد إشعال الفرن، وعند الرغبة في تشغيل وظيفة أخرى، فإنه عند لمس أيقونة المايكروويف سيتم عرض شاشة اختيار جميع طرق الطهي الأخرى المتاحة. اختر الوظيفة التشغيلية المطلوبة عبر لمس الأيقونة الخاصة بها.



LT - Baltas režimas parodo paskutinį naudotą režimą

UA - біла рамка показує останній використаний режим

AR - تظهر الحافة البيضاء أجز وضع تشغيل تم استخدامه

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