



180°

SR KORISNIK – Upotreba i održavanje / **INSTALATER** – Instalacija i održavanje

SL UPORABNIK - Uporaba in vzdrževanje / **INSTALATER** – Namestitev in vzdrževanje

HU FELHASZNÁLÓ – Használat és karbantartás / **TELEPÍTŐ** – Telepítés és karbantartás

BG ПОТРЕБИТЕЛ – Употреба и поддръжка / **ИНСТАЛАТОР** – Инсталиране и поддръжка

RO UTILIZATOR – Utilizare și întreținere / **INSTALATOR** – Instalare și întreținere


etichetta dati

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

Pločica sa karakteristikama, osim što je prikazana na koricama, postavljena je na ivicu vrata rene i vidljiva je kada su vrata otvorena.

POZORNOST! Ova upozorenja se odnose na različite vrste uređaja. Pazite da pravilno identificirate tip uređaja koji posjedujete (pogledajte natpisanu pločicu).

 **1.** Pre uporabe uređaja, pažljivo pročitajte upute za uporabu koje sadrže, između ostalog, veoma važne informacije u vezi sa sigurnošću tijekom instalacije, uporabe i održavanja. Pažljivo čuvajte knjižicu s uputama za naknadne konsultacije i identificiranje serijskog broja.

2. Električna sigurnost ovog uređaja je zajamčena samo ako je izvedeno ispravno uzemljenje u skladu sa važećim standardima. Neophodno je osigurati da se ova pravila poštuju; ako ste u nedoumici, obratite se kvalificiranoj osobi da temeljno provjeri električni sustav. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu lošim sustavom uzemljenja.

3. Prije nego što priključite uređaj, provjerite odgovaraju li tehničke karakteristike prikazane na natpisnoj pločici savršeno karakteristikama električnog sustava. Instalaciju/podešavanje mora izvršiti kvalificirano osoblje.

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

5. Uređaj mora biti priključen izravno na napajanje sukladno naznačenom polaritetu. Za priključivanje je potrebno osigurati uređaj koji osigurava isključivanje sa mreže, sa rastojanjem otvaranja kontakata koji omogućava potpuno isključenje u uvjetima prenaponske kategorije III, sukladno pravilima ugradnje.

6. Ako utičnica ne odgovara utikaču, zamijenite ju odgovarajućom. U tom slučaju kontaktirajte kvalificiranu osobu koja će također morati provjeriti može li dio kablova utičnice izdržati snagu koju apsorbira uređaj. Kabl za napajanje nema utikač. Za povezivanje, pogledajte odjeljak „Električni priključak“. Preporuča se da ne koristite adaptere, višestruke utičnice ili produžne kablove.

7. Kada se uređaj ne koristi dulje vrijeme, izvadite utikač iz utičnice i isključite glavni prekidač.

8. Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili rasipanje toplote.

9. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, smije ga zamijeniti samo servisna služba ovlaštena od strane proizvođača.

10. Uređaj se smije koristiti samo u svrhe za koje je namijenjen (pečenje). Svaka druga uporaba (primjerice zagrijavanje prostorije) je nepravilna i stoga opasna. Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu prouzrokovanu takvom nepravilnom uporabom.

11. Uporaba bilo kog električnog uređaja podrazumijeva poštovanje nekih osnovnih standarda, a to su:

A. Nemojte nikada dodirivati uređaj vlažnih ili mokrih ruku ili nogu;

B. Nikada ne koristite uređaj bosim;

C. Izbjegavajte uporabu produžnih kablova i ako je potrebno preduzmite sve moguće mjere predostrožnosti;

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

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

F. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca iznad 8 godina i lica sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima, ili bez dovoljnog iskustva i znanja samo ako su pod kontrolom ili su dobile upute u vezi s uporabom aparata na siguran način, te ako su svjesne opasnosti koje pri tome postoje. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje nisu dozvoljeni djeci ukoliko nisu pod nadzorom.

12. Aparat i njegovi raspoloživi dijelovi postaju veoma vrući tijekom uporabe. Treba paziti da ne dodirnete grijne elemente. Mala djeca se moraju držati dalje od uređaja. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

13. Prije čišćenja uređaja ili održavanja, isključite uređaj tako što ćete isključiti kabl za napajanje ili isključiti struju pomoću odgovarajućeg prekidača.

14. U slučaju kvara ili lošeg rada, isključite uređaj i ne pokušavajte nikakve popravke koje umjesto toga mora izvršiti isključivo ovlašten centar za pomoć. Uvijek tražite originalne rezervne dijelove. Nepoštovanje ovih uputa može ugroziti sigurnost uređaja.

15. Strogo se preporuča da dijelovi koji mogu predstavljati opasnost ne budu raspoloživi, posebice ako ima djece koja bi mogla da koriste uređaj za igru.

16. Ne koristite zapaljive tekućine (alkohol, benzin,...) u blizini uređaja koji radi.



17. Ambalaža je namijenjena zaštiti uređaja od oštećenja tijekom transporta. Materijali za pakiranje se lako mogu reciklirati jer su odabrani po ekološkim kriterijima. Njihova reciklaža smanjuje potrebu za sirovinama i smanjuje količinu otpada. Električni i elektronički uređaji često sadrže vrijedne materijale. Također sadrže materijale koji, ako se njima rukuje ili odlažu na pogrešan način, mogu biti potencijalno opasni po ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Međutim, oni su neophodni za

pravilno funkcioniranje uređaja. Zbog toga nemojte ga odlagati s kućnim otpadom.

Molimo vas da ga odložite u centar za sakupljanje/recikliranje otpada u lokalnoj zajednici ili kontaktirajte svog prodavca za savjet. Uvjerite se da se u trenutku odlaganja uređaj drži dalje od djece.

18. Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutarnjeg dijela pećnice.

19. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata rene, jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje.

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

21. Koristite funkciju zaključavanja kontrola da spriječite djecu da sama uključe uređaj.

22. Nadgledajte djecu ako se nalaze u neposrednoj blizini multifunkcionalne rene. Ne dozvolite im da se igraju sa uređajem.

23. Opasnost od gušenja.

- Djeca se mogu u igri umotati u ambalažni materijal (primjerice foliju) ili ga staviti preko glave i tako se ugušiti. Držite ovu vrstu materijala dalje od djece.

24. Opasnost od opekline

Koža djece je mnogo delikatnija od kože odraslih.

- Staklena vrata, kontrolna tabla i otvori za izlazak vrućeg zraka iz odjeljka za pečenje postaju vrući. Spriječite djecu da dodiruju uređaj dok je u radu.

25. Opasnost o povreda.

Domet vrata je maks 8 kg. Djeca se također mogu ozlijediti kada su vrata otvorena. Spriječite ih da se naslanjaju na otvorena vrata, sjednu na njih ili vise na njima.

26. Nemojte koristiti ovaj uređaj na nestacionarnim mjestima (primjerice na brodovima).

27. Pozornost: uvjerite se da je uređaj isključen prije nego što zamijenite lampu kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

■ MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI

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

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

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

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

32. Kada pećnica radi u načinu mikrovalne, namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Nemojte koristiti način mikrovalne za sušenje cvijeća, trava, kruha ili drugih zapaljivih tvari poput spužvi, papuča, jastuka ili jastučića punjenih košpicama trešnje, pšenicom, lavandom ili gelom poput onih koji se koriste u aromaterapiji. Ako se zagriju, ti bi predmeti mogli da se zapale i uzrokuju opekline čak i nakon što se uklone iz pećnice.

33. **PAŽNJA:** Kada uređaj funkcionira u kombiniranom načinu djeca ga smiju koristiti samo pod nadzorom odrasle osobe zbog temperatura koje se razvijaju.

34. Kada koristite funkciju "Samo MIKROVALNA" pećnicu ne smijete zagrijavati unaprijed (bez hrane) niti ju paliti kada je prazna jer mogu nastati varnice.

35. Prije uporabe pećnice uvjerite se da su alati i posude specifični za mikrovalnu (vidi naznake na sljedećim stranicama).

36. Tijekom zagrijavanja tekućine (voda, kava, mlijeko itd.) moguće je da, zbog kasnijeg vrenja, sadržaj počinje vriti iznenada po završetku pečenja i brzo da se presipa što dovodi do opeklina. Kako biste to izbjegli, prije nego što počnete grijati tekućine potrebno je ubaciti plastičnu kašičicu ili stakleni štapić u posudu. U svakom slučaju, spremnikom rukujte pažljivo.

37. Nemojte zagrijavati pića s visokim stupnjem alkohola niti velikom količinom ulja jer bi se mogla zapaliti.

38. Nakon zagrijavanja hrane za novorođenčad (u boci ili staklenci) protresite ili izmiješajte sadržaj i kontrolirajte temperaturu prije konzumiranja kako biste izbjegli opekline.

39. Savjetuje se i da protresete ili izmiješate hranu i kako bi se jamčila ravnomjerna temperatura. U slučaju da koristite sterilizatore za bočice raspoložive na tržištu, prije uključivanja pećnice UVIJEK provjerite da je posuda napunjena količinom vode koju je naznačio proizvođač.

40. Sve mikrovalne pećnice testirane su i odobrene sukladno sigurnosnim normama i elektromagnetskoj kompatibilnosti koji su na snazi. Radi predostrožnosti, proizvođači srčanih prijemnica preporučaju minimalnu udaljenost od 20 - 30 cm između uključene mikrovalne pećnice i srčane prijemnice kako bi se izbjegle moguće interferencije sa samom srčanom prijemnicom. Ako, iz bilo kog razloga, sumnjate da se pojavila interferencija, odmah ugasite mikrovalnu pećnicu i kontaktirajte proizvođača srčane prijemnice.

41. U slučaju da se pećnica pregrijala (preduga uporaba, uporaba na prazno itd.) moguće je da će pećnicu ugasiti sigurnosni termostad. Nakon što se ohladi, pećnica će se vratiti u normalan rad.

42. U pećnici nemojte kuhati niti zagrijavati jaja s ljuskom jer ona mogu eksplodirati čak i kada je kuhanje završeno.

43. Uzmite u obzir da je vrijeme pečenja, zagrijavanja i odmrzavanja u mikrovalnoj pećnici često mnogo kraće nego kada ne koristite način rada mikrovalna. Predugo vrijeme pečenja dovodi do isušivanja i mogućeg gorenja hrane.

■ PEČENJE NA PARI

44. Nemojte stavljati u funkciju pećnicu ako je pokrov lampice uklonjen. Para bi mogla doći do dijelova pod naponom i izazvati kratki spoj. Mogle bi se oštetiti i električne komponente.

45. Ako se pećnica nalazi iza vrata, pokrenuti ju smijete samo kada su vrata otvorena. Vrata namještaja zatvorite samo kada je uređaj isključen i u potpunosti ohlađen.

46. Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari. Moguć je izlaz pare.

■ PRVO PUŠTANJE U RAD

- Kada prvi put koristite rernu, pustite ju da radi oko 1 sat (na 230 °C), eventualno ostavite kuhinjske prozore otvorene. Kada se prvi put uključi, rerna ispušta neugodne mirise zbog ostataka proizvodnje kao što su masti, ulja ili smole. Kada istekne naznačeno vrijeme, rerna je spremna za prvu uporabu. Kada se rerna ohladi, očistite je prateći upute u odjeljku „Čišćenje i održavanje“.

- Ne pokrivajte unutrašnjost rerne aluminijskom folijom kako biste olakšali čišćenje.

- Ova operacija mijenja izvedbu uređaja i može oštetiti emajl.

- Sav pribor koji je u izravnom kontaktu sa hranom mora biti pažljivo očišćen prije uporabe odgovarajućih proizvoda.

■ PRIKAZ - Legenda ikonica

	Pauza
	Uključivanje
	°C - °F
	Blokiranje ekrana
	Potvrda
	Podešavanja
	Sonda za meso
	Početna
	Svjetlo
	Mjeritelj vremena
	Izlaz - Kraj
	Sat
	Potvrda podešavanja
	Isključivanje

■ UPUTE ZA UPORABU

Rad



Početna strana zaslona

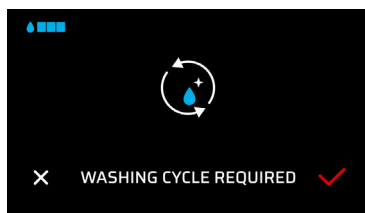
- 1 = Omogućava vam da pređete na zaslon za podešavanje rerne.
- 2 = Omogućava vam podešavanje mjeritelja vremena.
- 3 = Omogućava vam izravan pristup podešavanjima.

! = Pozornost: pri prvom pokretanju na prikazu se pojavljuje žuti trokut: zahtijeva se ciklus pranja (**ukoliko ga ne obavite, to ne sprječava rad**) * **ZABILJEŠKA:** Žuti trokut nestaje:

A - samo ako se spremnik napuni s malo vode i do kraja isprazni.

* (ako se radnja pranja/ pražnjenja ne obavi pećnica će redovito raditi ali će žuti trokut ostati vidljiv).

B - nakon što ste dotakli žuti trokut i nakon što ste otvorili vrata na prikazu se pojavljuje dolje prikazani zaslon. Dodirom na simbol **X** u kutu dolje lijevo trokut nestaje. (Trokut će se ponovo pojaviti nakon prekida napajanja).



*Kako biste obavili radnje pražnjenja spremnika ili pranja pogledajte poglavlje „ČIŠĆENJE - NJEGA . ODRŽAVANJE“.

Podešavanja

- 4 = Izbor stupnja skale (°C ili °F).
- 5 = Podešavanje vremena.
- 6 = Izlaz - Završetak funkcije.
- 7 = Blokiranje ekrana.
- 8 = Da biste otključali, dodirnite ekran 10 sekundi.
- 9 = Omogućava vam da podesite jačinu akustičnog signala i opciono zvuka kada dodirnete zaslon.
- 9a = Omogućava odabir pranja i pražnjenja spremnika.

Podešavanje mjeritelja vremena

- 10 = Povećajte ili smanjite vrijeme.
- 11 = Potvrdite kada je podešeno željeno vrijeme. Zvučni signal označava kraj.
- 12 = Potvrda i vraćanje na početnu stranicu.
- 13 = Numerička tipkovnica.

Funkcije

- 14 = Izbor funkcije pečenja.
- 14.1 = Svjetlo (uključeno ili isključeno).
- 14.2 = Početna (povratak na početni zaslon).

15 = Podešavanje temperature pečenja.

15a = Postoje dvije mogućnosti za postavljanje temperature:

- pomicanje trake

- sa + ili -

S ručicom (ako je nazočna).

15b = Potvrđuje odabir (mogućnost: potvrđujete pritiskom na ručicu)

16 = Podešavanje vremena pečenja i programiranog početka.

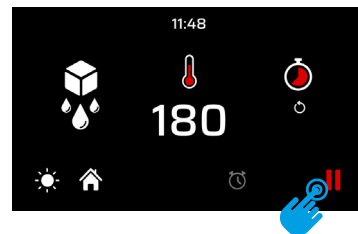
16a = Podešavanje vremena pečenja.

16b = Prikazuje vreme završetka pečenja.

16c = Podešavanje vremena početka.

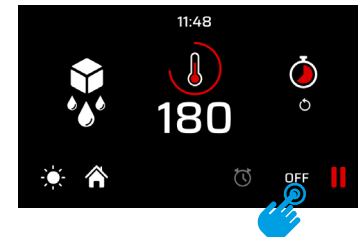
16d = Potvrđivanje postavki.

■ PROCES PEČENJA



PODEŠENA RERNA

Kada je rerna podešena (funkcija pečenja, temperatura i podešeni mjeritelj vremena), potvrdite da biste započeli prethodno zagrijavanje. U ovom trenutku zaslon će se prebaciti u režim predgrijavanja.

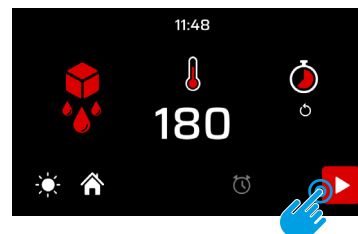


FAZA PREDGRIJAVANJA

Postoje četiri razine koje vam omogućavaju da pratite proces predgrijavanja.

Crveni dio će se progresivno povećavati dok se prikaz ne ispuni.

- Ako vrijeme pečenja nije postavljeno moguće je prekinuti pečenje (ZAUSTAVITE pritiskom na tipku) ili ga prekinuti pritiskom na OFF.

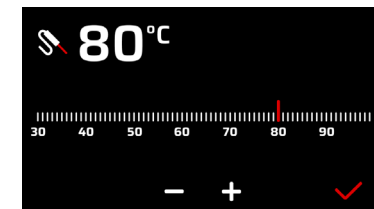


KRAJ PREDGRIJAVANJA

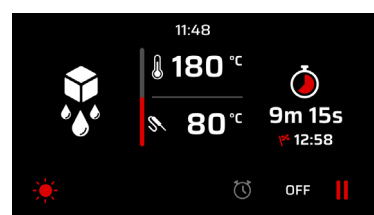
Kada se postigne podešena temperatura, prikaz će postati crven da bi označio kraj faze predgrijavanja i početak faze pečenja. Ako je vreme pečenja podešeno, rerna će se automatski isključiti kada vreme istekne.

■ PEČENJE SA SONDOM ZA MESO

BIRAČ TEMPERATURE SONDE



NAČIN ZAGRIJAVANJA SA SONDOM



! Kada se koristi temperaturna sonda prikazuje se dolje prikazano polje za postavke i zagrijavanje se završava pri povećanju temperature koju je postavila sonda.

POZORNOST: koristite samo temperaturnu sondu koja se preporuča za ovaj proizvod.

■ IKONICE FUNKCIJA



Funkcija mikrovalne

Ova funkcija je posebice naznačena za zagrijavanje i odleđivanje hrane ili jela koji se brzo spremaju. Moguće je i kuhanje povrća, ribe i nekih slatkiša. Moguće je i omekšati puter, otopiti čokoladu, odleđiti delikatne torte.



Višestruko pečenje s ventilatorom (konvekcija)

Radi se o funkciji koja omogućava istovremeno pečenje na više razina različitih jela bez miješanja mirisa; možete peći lasanje, pizzu, kroasane i briose, pite, kolače itd.



Pečenje na roštilju sa zatvorenim vratima

Funkcija je naznačena za brzo i duboko pečenje na roštilju, za zapržavanje i pečenje mesa uopće, fileta, florentinskog bifteka, ribe na žaru i povrća na žaru. Pečenje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C. Za pečenje tanje hrane koja se stavlja u srednji dio roštilja i za tostiranje kruha.



Pečenje na ventilacionom roštilju

Funkcija za brzo i duboko pečenje sa značajnom uštedom energije, ova funkcija je pogodna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili miješani ražnjići, divljač, njoki na rimski način itd. Pečenje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.



Pečenje na pari

Radi se o funkciji koja omogućava regeneriranje hrane pripremljene na pari (sous vide) na niskoj temperaturi, održavajući izvorne boje, uniformnost i mekoću. Izvrsno za pečenje povrća, ribe i osjetljive hrane.



Kombinirano pečenje para + mikrovalna

Za kuhanje u pećnici uz prednost pare. Koristite ovu funkciju za skraćivanje vremena pečenja čime se održavaju vitamini i nutritivne vrijednosti hrane. Za uporabu ove funkcije postavite temperaturu između 130°C i 230°C.



Kombinirano pečenje para + mikrovalna

Radi se o pečenju koje je više namijenjeno da se održe prednosti pečenja na pari čime se štedi vrijeme; najviše je prilagođena za rižoto, povrće, pogačice, mljeveno meso, pire.



Kombinirano pečenje konvekcija + mikrovalna

Radi se o pečenju koje je najviše namijenjeno za pripremu svinjetine i piletine na brz način bez isušivanja hrane. Ušteda vremena iznosi i do 40-50%



Kombinirano pečenje roštilj + mikrovalna

Radi se o funkciji koja je namijenjena za brzu pripremu velike količine ribane hrane za obitelj (primjerice krumpir i sir), zapečene tjestenine, gustog povrća.

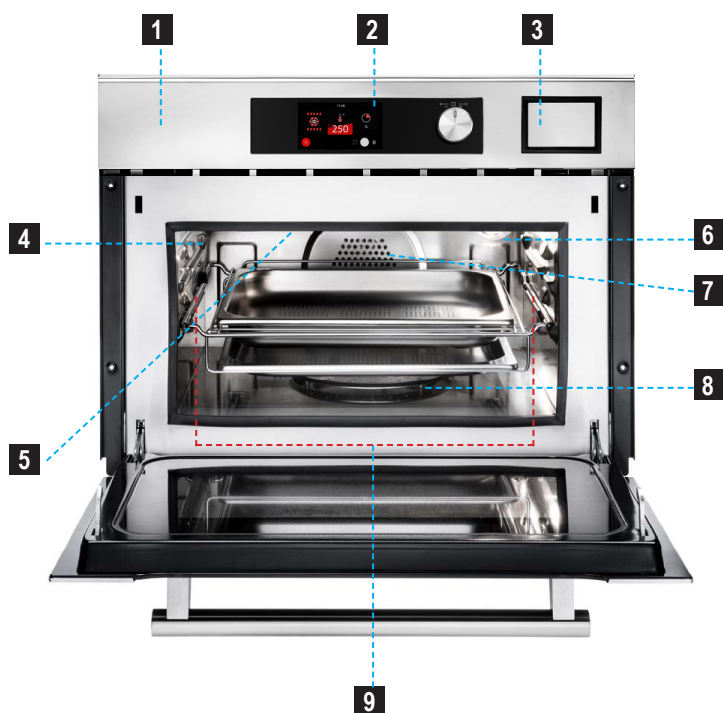
Pečenje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.



Ciklus čišćenja na pari

Radi se o specifičnom programu za omekšavanje prljavštine naslagane unutar pećnice i olakšavanje njenog čišćenja bez uporabe kemijskih supstanci i abrazivnih sredstava. Program traje 15 minuta.

■ OPIS PROIZVODA



1 KOMANDNA PLOČA

2 DISPLAY TOUCH TFT

3 POSUDA ZA VODU

4 UTIKAČ ZA TEMPERATURNU SONDU

5 ROŠTILJ

6 LAMPICA PEĆNICE

7 VENTILATOR I OTPOR KONVEKCIJE

8 BOJLER S POKLOPCEM

9 POTPORE ZA REŠETKU

- Dostavljeni pribor



Rešetka

Za lonce, pladnjeve i pekače



Staklena posuda za kapanje

Koristi se za način pečenja mikrovalna



temperaturna sonda

Za zagrijavanje i kuhanje hrane odabirom unutarnje temperature



Boca

Za punjenje spremnika za vodu u cilju pečenja na pari i za sakupljanje vode tijekom njegovog pražnjenja.

- Postavljanje pečenja na pari



- Podloga za dvije namjenske podloge:



- perforirana posuda za sakupljanje tekućine omogućava da para dopre do hrane



- plitka posuda za sakupljanje kondenza koji kapa prema dolje



Silikonska cijev koja se koristi zajedno s bocom za pražnjenje spremnika

- Pribor za pečenje

Perforirana posuda (kada je potrebno):

- Umetnite posudu u okvir kako je prikazano.



- Podignite prednji dio okvira i gurnite ga ka unutra kako biste ga gurnuli da sklizne izvan kuta.



Zabilješka: prepreka koju pokazuje crvena strelica okrenuta je ka gore i pokazuje stražnji dio okvira.



- Potpun okvir s umetnutim posudama



- Staklena posuda za kakanje Pyrex

Kada koristite staklenu posudu stavite ju na gornji dio okvira (donja posuda nije potrebna). Umetnite okvir kako je prikazano.



- Rešetka

Podignite prednji dio rešetke i gurnite ga ka unutra kako biste prešli kut. Odaberite željenu razinu prilagođenu funkciji pečenja.

Zabilješka: prepreka koju pokazuje crvena strelica okrenuta je ka gore i pokazuje stražnji dio rešetke.



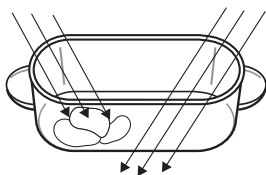
■ UPUTE ZA UPORABU - Mikrovalna



Rad

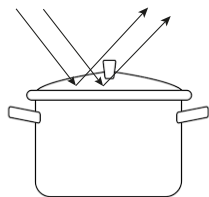
U pećnici se nalazi magnetron koji pretvara struju u elektromagnetske valove. Ovi valovi se ravnomjerno raspoređuju u odjeljku za pečenje, te ih reflektiraju zidovi koji su od metala. Na taj način se dolazi do hrane sa svih strana. Kako bi mikrovalovi mogli doći do hrane i prodrijeti u nju važno je koristiti posuđe prilagođeno mikrovalovima, primjerice porculan, staklo, karton, plastiku dok metal nije dozvoljen.

Time ne smijete koristiti metalne posude niti one koje na sebi imaju, primjerice, metalne ukrase. Metal reflektira mikrovalove i generira varnice; mikrovalovi se ne upijaju. Međutim, putem posuđe prilagođene za takvu uporabu one prodiru izravno u hranu. Mikrovalovi pokreću molekule koje čine hranu, posebice molekule vode (oko 2,5 milijardi volti u sekundi). Time se generira toplota koja, od rubova hrane, dolazi unutra. Time se zagrijavanje generira skoro istovremeno u svojoj hrani stavljenom u pećnicu.



Prednosti

Općenito, hrana se može peći mikrovalovima bez dodavanja tekućina ili masti ili uz njihovo minimalno dodavanje. Proizvodnja mikrovalova završava se u trenutku kada prekida pečenje ili kada se otvore vrata uređaja. Tijekom pečenja zatvorena i cijela vrata nude dovoljnu zaštitu od mogućih izlazaka mikrovalova.



- KORISNI PRIJEDLOZI

Opšte:

Izvadite hranu iz aluminijske folije ili metalnih posuda prije pečenja. Nakon što ste ugасili uređaj ostavite hranu na nekoliko minuta (pogledajte tablice: vrijeme odmora).

Pečenje:

Ako je moguće pecite hranu pokrivenu materijalom prilagođenim za uporabu u mikrovalnoj pećnici (primjerice folija, poklopci). Pečenjem hrane bez pokrivanja dobijate koru na hrani. Postavljanjem previsokih vrijednosti snage i vremena možete prepeći hranu. Ona može i da se osuši, izgori ili zapali na nekim mjestima.

Nemojte nikada kuhati jaja u ljusci ili puževe jer mogu prsnuti. Pečenim jajima najprije probušite žumanjke. Hranu sa kožom ili korom poput krumpira, rajčice, kobasica prije pečenja probušite vilicom nekoliko puta kako ne bi pukla.

Za proizvode iz hladnjaka ili zamrzivača postavite dulje vrijeme pečenja.

Jela koja sadrže sos moraju se miješati s vremena na vrijeme.

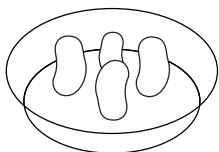
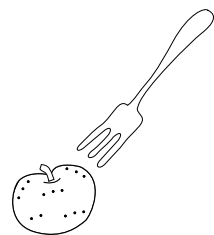
Povrće čvrste teksture poput mrkve, graška ili cvjetače moraju se peći uz dodatak vode.

Okrenite veće komade na polovini vremena pečenja.

Ako je moguće, izrežite povrće na komade približne veličine. Ako kuhate više porcija iste hrane, primjerice kuhani krumpir, složite ih u obliku prstena u posudu radi ravnomjernijeg pečenja. Koristite velike tanjure. Nemojte koristiti porculanske, keramičke ili zemljane posude s malim rupama, primjerice na neglaziranim ručkama ili dnom. Vlaga koja ulazi u rupe može uzrokovati pucanje takvog posuđa kada se zagrije.

Odležavanje mesa, peradi, ribe:

Zaleđenu hranu stavite na prevrnuti tanjurić s posudom ispod njega ili na odgovarajući pribor koji sprječava da tekućina ostane u kontaktu s hranom i time isprlja pećnicu. Okrenite hranu na polovini vremena odmrzavanja. Ako je moguće, podijelite a zatim uklonite komade koji su se počeli odležavati.



- Lonci/ materijal za mikrovalnu

	Mikrovalna			Pećnica/ roštilj
	Odleđivanje	Zagrijavanje	Kuhanje	
• Staklo i porculan otporni na toplotu (bez metalnih komponenti, primjerice Pyrex, staklo otporno na toplotu)	•	•	•	•
• Staklo i porculan koji nisu otporni na toplotu 1)	•	-	-	-
• Posude za pečenje, staklo i staklokeramika od materijala otpornog na toplotu/ mraz (primjerice Arcoflam)	•	•	•	•
• keramika 2) terakota 2)	•	•	•	-
• Plastika otporna na temperaturu do 200°C 3)	•	•	•	-
• Karton, papir	•	-	-	-
• Folija za hranu	•	-	-	-
• Vrećice za pečenje prikladne za mikrovalnu 3)	•	•	•	-
• Posude za kapanje od metala, emajl, livano željezo	-	-	-	•
• Pladnjevi obojani u crno ili obloženi silikonom 3)	-	-	-	•
• Posuda za slatkiše	•	•	•	•
• Pakirana gotova jela	•	•	•	•

Gotova jela:

Gotova jela u metalnim ili plastičnim posudama s metalnim poklopcem mogu se odležavati ili zagrijavati u mikrovalnoj samo ako je posebice naznačeno da su te posude pogodne za mikrovalnu pećnicu.

Potrebno je slijediti upute proizvođača otisnute na pakiranju (primjerice ukloniti metalni poklopac i izbušiti plastičnu foliju).

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

■ UPUTE ZA UPOTRABU - pečenje na pari

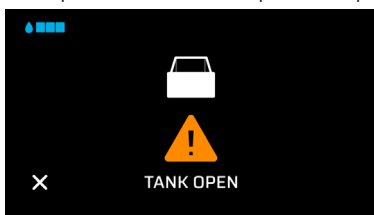


- PREDNOSTI

Pećnica na paru ima mnoge prednosti, primjerice omogućava dijetalno i zdravo kuhanje. Pečenje se dešava putem vlažne toplote koja se generira vodom. To znači da temperature pečenja nisu previsoke čime se doprinosi očuvanju minerala i vitamina. Pored toga, ovaj postupak jamči savršeno održanje mirisa i ukusa svake hrane. Ne treba zanemariti ni da se ovakvom vrstom pečenja može koristiti manje začina različitih vrsta, ulja kao i masti. Iz tog razloga ovo je najbolji način pečenja povrća ili ribe jer savršeno čuva njihove nutritivne vrijednosti. Međutim, takva vrsta pečenja manje je prilagođena mesu. Kako bi ono bilo bolje pečeno, meso treba mnogo više temperature koje ne dozvoljavaju raspršivanje tzv. sokova. S pečenjem na pari sve su namirnice ukusne, čak i one lagane i skoro sasvim bez začina. Stoga je ovo idealno rješenje za svakoga tko želi voditi uravnotežen i zdrav život čak i za stolom.

- RAD

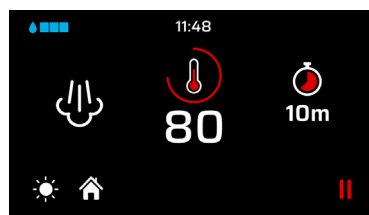
Za pečenje na pari potrebno je da vodom napunite spremnik najmanje do oznake za minimalnu količinu. Kako biste to učinili, pritisnite ladicu (posuda za punjenje) koja se nalazi na prednjoj komandnoj ploči tako da se vrati unatrag; zatim ju izvadite povlačenjem dok se ne zaustavi. Zatim vrčem s mjericom sipajte vodu u ladicu i pratite ikonicu na prikazu. Kada izvadite posudu na prikazu se pojavljuje:



Istovremeno se pale i segmenti koji se tiču razine vode. **Koristite samo hladnu vodu iz slavine; nikada nemojte koristiti filtriranu vodu (demineraliziranu) ili destiliranu, mineralnu vodu ili druge tekućine.**

- ZABIJEŠKA

Ako želite postaviti pečenje na pari a temperatura peći je viša od željene potrebno je sačekati da se rerna ohladi (što se prikazuje silaznim pokretom pruga koje prikazuju temperaturu u središnjoj zoni prikaza). Moguće je postaviti trajanje pečenja ali vrijeme se odbrojava tek kada se pećnica ohladi. Kako biste mogli odmah započeti s pečenjem, postavljena temperatura mora biti viša od one u rerni. (ZABIJEŠKA: za pečenje na pari maksimalna temperatura 100°C).



POZORNOST!

- Nemojte sipati vodu izravno unutar kuhala na dnu pećnice.
- Nemojte sipati zapaljive tekućine ili alkoholne tekućine u posudu za vodu.
- Tijekom punjenja, kako se razina povećava na prikazu s funkcionalnim ikonicama progresivno se pale segmenti minimalno, srednje i, na kraju, maksimalno. Kada se uključi segment maksimalno, također se emitira zvučni signal.
- NEMOJTE SIPATI DRUGU VODU DOK PEĆNIVA NE NAZNAČI DA JE SPREMNIK PUN.
- MOGUĆI VIŠAK VODE ZAVRŠIO BI IZRAVNO U RERNI A, IZ NJE, IZVAN UREĐAJA.
- Uklonite moguću vodu iz rerne krpom ili spužvom.
- Nakon punjenja zatvorite ladicu dok se ne čuje klik koji ju drži zatvorenom: provjerite li piše li TANK na prikazu.

■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje roštilj - mikrovalna



Opći savjeti: termostat se mora postaviti na 180°C.

Stavite velike posude ili tave na dno, spustite posude na gornje razine (vidi 2 savjeta na slikama). Ako je hrana stavljena izravno na rešetku, stavite samo posudu pyrex za sakupljanje masnoće i sokova od pečenja. Kontrolirajte pečenje: okrećite ili tresite dijelove i/ili promijenite postavke po potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Snaga mikrovalova	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Lazanje	1100 g	500 W	180	25 - 35	pekač pyrex s vremenom za sirovo tijesto
Njoki alla Romana	600 g	500 W	180	15 - 18	Pekač pyrex
Gratinirani makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	Pasta prva vrije
Cvjetača u bešamel umaku	1000 g	800 W	180	13 - 18	Vrijeme sa sirovim povrćem
Gratinirane rajčice	800 g	500 W	180	15 - 20	Preferira se da dimenzije budu jednake
Punjene paprike	1400 g	800 W	180	20 - 25	Preferira se da dimenzije budu jednake
Patlidžan alla parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	Patlidžan se peče prvi
Gratinirani krumpir	1100 g	800 W	180	18 - 23	Pekači pyrex
Piletina u komadima	1200 g	500 W	180	30 - 35	Okrenite na pola pečenja
Ražnjići	600 g	500 W	180	18 - 23	Okrenite na pola pečenja



Pečenje visoke hrane
ZABILJEŠKA: okrugli pekač se ne dostavlja



Pečenje niske hrane

■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje konvekcija - mikrovalna



Opći savjeti

Stavite velike posude ili tave na dno, gornje posude na donje razine. Ako je hrana stavljena izravno na rešetku, stavite samo posudu pyrex za sakupljanje masnoće i sokova od pečenja. Kontrolirajte pečenje: okrećite ili tresite dijelove i/ili promijenite postavke po potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Snaga mikrovalova	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Pile (cijelo)	1200 g	500 W	200	35 - 40	Premažite uljem i okrenite na pola pečenja
Roast Beef (bez kostiju)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	krv dobro pečena
Svinjska koljenica	1000 g	270 W	180	30 - 35	Premažite uljem i okrenite na pola pečenja
Mesna štruca	900 g	500 W	180	20 - 25	Okrenite na pola pečenja
Cijela riba	1200 g	270 W	210	30 - 35	po mogućnosti, koristite papir za pečenje (ljuska)
Zaledeni hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	s krvi dobro pečeno Okrenite na pola pečenja
Zaledena pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana zaledena	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje para + konvekcija



Opći savjeti

Kada pečete na pari potrebno je hranu držati podignutu od dna posude kako biste izbjegli da se nađe uronjena u vodu od kondenzacije. Odaberite najprikladniju među kondenzacijama prikazanim na dnu stranice na temelju količine i veličine namirnica.

Vrsta hrane	Količina	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Pile (cijelo)	1200 g	200	65 - 70	Poprskajte uljem
Pileća prsa	350 g	130	25 - 30	
Patka (cijela)	2000 g	180	130 - 150	
Pečena govedina	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	s krvi dobro pečeno
Pečena svinjetina	1000 g	180	80 - 100	Poprskajte uljem
Riba (primjerice pastrva)	1500 g	180	30 - 35	3-4 ribe
Odresci tune	1200 g	180	40 - 45	4-6 odrezaka
Šparoge (zelene)	400 g	130	30 - 40	bijele šparoge se peku kraće (20-30 min)
Mrkva	300 g	130	30 - 40	
Kruh (bijeli)	1000 g	180	45 - 60	2 komada, 500 grama



ZABILJEŠKA: posebna rešetka za umetanje u posudu pyrex nije uključena u pribor ali se može odvojeno kupiti.

■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje para + mikrovalna



Opći savjeti

Visoke posude postavite na nisku razinu, koristite gornje razine za niske posude.

Ako se hrana stavlja izravno na žičanu rešetku, ispod umetnite posudu za kapanje pyrex kako biste sakupili tekućine od pečenja i sokove i smanjili potrebu za čišćenjem. Kontrolirajte pečenje: okrećite ili tresite dijelove i/ili promijenite postavke po potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Snaga mikrovalova	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Rižoto	500 g	500 W	98	11 - 14	Koristite pekač pyrex Odmah dodajte juhu u posudu (u jednakoj težini kao i riža)
Riba (orada, brancin)	800 g	270 W	85	5 - 6	Namastite perforiranu posudu, prije stavljanja ribi probušite kožu na nekoliko mjesta.
Kozice/ škampi	500 g	270 W	85	2 - 3	

Vrsta hrane	Količina	Snaga mikrovalova	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Krumpir - mrkva - tikvice	600 g	500 W	90	5 - 6	Ogulite krumpir i narežite svo povrće na pravilne komade
Cvjetača/ brokula	500 g	500 W	95	6 - 8	Izrežite na pravilne komade
Mesna štruca	900 g	500 W	90	10 - 12	



Raspored za visoku hranu



Raspored za ravnu hranu

■ ČIŠĆENJE - NJEGA - ODRŽAVANJE



- Čišćenje

POZORNOST!

Pogledajte poglavlja o sigurnosti.

- Prednji dio uređaja obrišite mekom navlaženom krpom i mlakom sapunicom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeni deterdžent.
- Očistite unutarnji dio pećnice nakon svake uporabe. Na taj način moguće je lakše ukloniti mrlje.
- Tvrdokornu prljavštinu uklonite posebnim deterdžentima za čišćenje pećnica.
- Nakon svake uporabe očistite pribor za pećnicu i pažljivo osušite. Koristite meku krpnu navlaženu blagom sapunicom.

Dijelovi od nehrđajućeg čelika

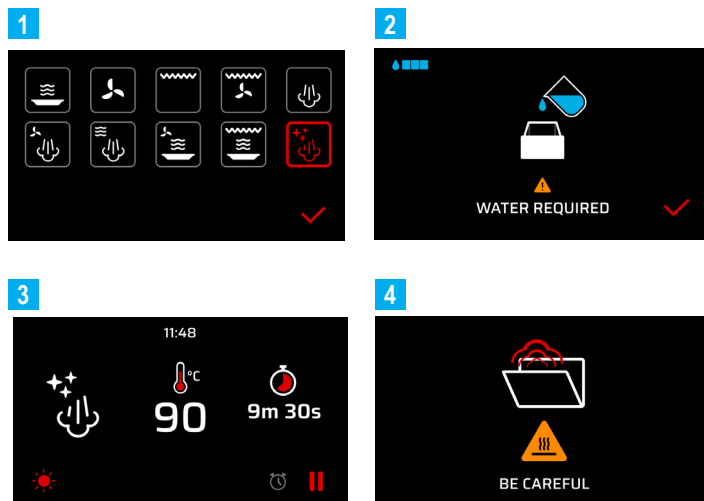
- Vrata pećnice čistite samo vlažnom spužvom.
- Osušite ju mekom krpom.
- Izbjegavajte uporabu čelične vune, kiselina ili abrazivnih proizvoda koji bi mogli oštetiti površinu pećnice.
- Očistite komandnu ploču pećnice s istim mjerama predostrožnosti.

Čišćenje brtve vrata

- Redovito kontrolirajte brtvu vrata. Brtva vrata se nalazi oko okvira rerne pećnice.
 - Nemojte koristiti opremu ako je brtva vrata oštećena.
 - Kontaktirajte centar za pomoć.
- Za čišćenje brtve vrata pogledajte opće informacije o čišćenju.

Ciklus čišćenja na pari

- Ovim se postupkom koristi para za lakše uklanjanje ostataka masti i hrane iz pećnice.
1. Postavite funkciju - **Ciklus čišćenja na pari**.
 2. Napunite spremnik odgovarajućim bokalom.
 3. Temperatura ciklusa će biti 90°C+ a preporučano vrijeme trajanja je 15 minuta.
 4. Kada se ciklus čišćenja završi ostavite uređaj da se ohladi.
 5. Kada se ohladi, krpom očistite unutarnje površine uređaja.



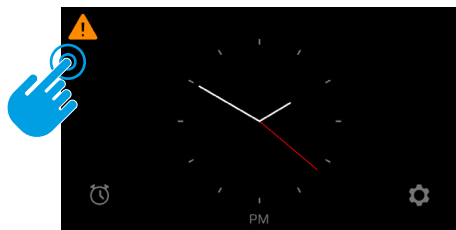
- Održavanje

NAZNAKE ZA PODMAZIVANJE KUGLICA NA VRATIMA

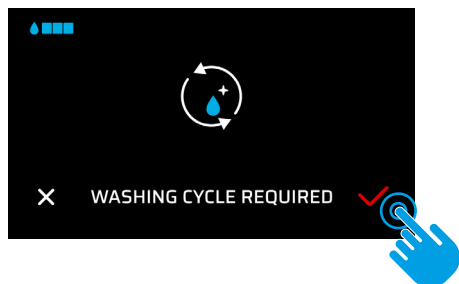


Preporuča se da strojnim uljem ili silikonskim sprejom podmazujete dvije kuglice na vratima pećnice (vidi fotografiju) jednom mjesečno kako bi se spriječilo njihovo otvrdnjavanje i omogućilo otvaranje bez napora.

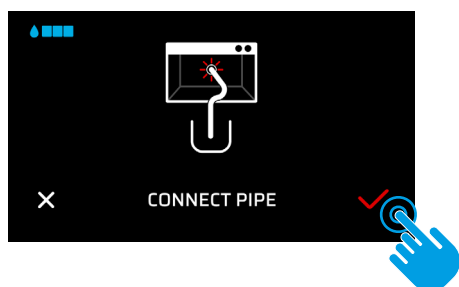
- Pražnjenje i pranje spremnika



Pri prvom uključivanju na prikazu se pojavljuje žuti trokut obavještenja. Otvaranjem vrata i dodiranjem na njega prikaz će pokazati poruku.



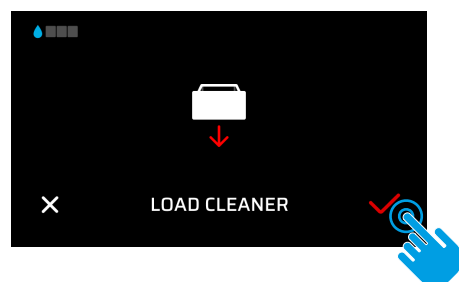
Ako ne želite obaviti pranje dovoljno je dodimuti simbol X i žuti trokut će nestati; bit će moguće obaviti pranje odabirom odgovarajuće tipke nakon što otvorite izbornik postavki. Međutim, ako želite pristupiti pranju pritisnite tipku za potvrdu i prikaz će pokazati



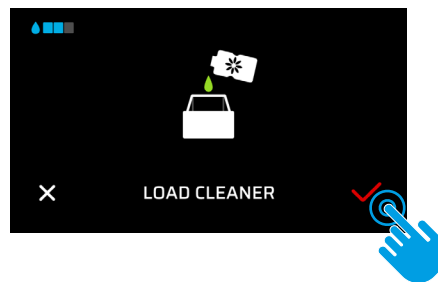
Za nastavak umetnite gumenu cijev koja se prilaže preko metalnog grlića koji strši iz stražnje stijenke komore za pečenje ispod perforiranog područja. Umetnite visoki kraj cijevi u posudu za sakupljanje kapaciteta 1l (primjerice priloženi bokal). U ovom trenutku pritisnite taster za potvrdu za pražnjenje (crpka ulazi u funkciju).



Nakon što ste ispraznili spremnik pojavljuje se naznaka za sipanje sredstva za uklanjanje kamenca (limunska kiselina 5% ili kupovni proizvod za uklanjanje kamenca za aparate za kavu ili glačala). Za potpuno čišćenje koristite 1L otopine.



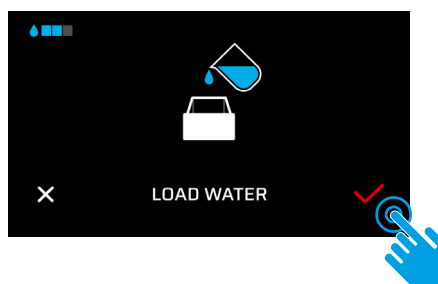
Otvaranjem ladice i potvrđivanjem slika postaje:



Pritiskom na potvrdu pokreće se crpka i obavlja se pranje spremnika i kruga za vodu. Kada je spremnik prazan potrebno je obaviti ispiranje vodom (još 1l): prikaz pokazuje:



Ponovnim otvaranjem ladice i potvrđivanjem prikaz pokazuje:

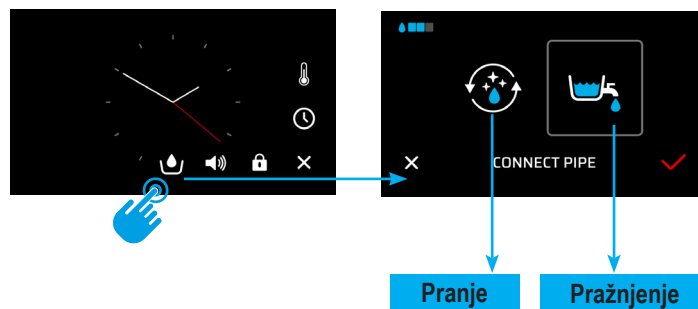


U potpunosti napunite spremnik i pritisnite potvrdu za pokretanje crpke i početak završnog pražnjenja. Po završetku (radnja traje desetak minuta) prikaz pokazuje:

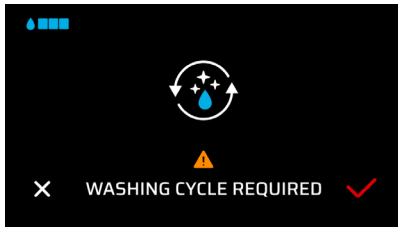


Kada je pranje završeno, pritiskom na tipku za potvrdu možete nastaviti s normalnom uporabom uređaja.

Pranje i pražnjenje spremnika mogu se obaviti u svakom trenutku pristupanjem odgovarajućem izborniku pritiskom na tipku za postavke (str.????)



Značenje odgovarajućih obavijesti za krug vode



Ova obavijest pojavljuje se svaki put kada se pećnica poveže na električnu mrežu. Radi se samo o informaciji i normalna uporaba uređaja je moguća čak i ako ne obavite pranje.



Ova obavijest pojavljuje se 7 dana nakon posljednjeg punjenja spremnika i poziva na njegovo pražnjenje kako bi se izbjeglo kvarenje vode. Radi se samo o informaciji i normalna uporaba uređaja je moguća čak i ako ne obavite pražnjenje.

Međutim, preporučamo pražnjenje spremnika nakon svakog pečenja kako biste sljedeće pečenje započeli sa svježom vodom.



Ova se obavijest pojavljuje nakon što je bojler radio 80 sati (funkcije pare i kombinirane s parom). Od ovog trenutka moguće je obaviti samo još 10 ciklusa pečenja s parom: nadalje, ako ne obavite pranje, funkcije s parom mogu se odabrati ali će se, u trenutku pokretanja, pojaviti poruka pogreške i pečenje se neće pokrenuti.

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

RERNA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Cijela rerna Vanjski dio i vrata	Preporuča se pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prljavština se lakše čisti izbjegavanjem ponovnog sagorijevanja na visokim temperaturama. Uklonite sve uklonive dijelove i operite ih odvojeno vrućom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Komora za pečenje se može očistiti mekom krpom natopljenom u rastvor tople vode i amonijaka, zatim isprati i osušiti. Prednji vanjski dio uređaja i površine za brtvljenje vrata očistite mekom krpom, mlakom vodom i deterdžentom.	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutarnjeg dijela pećnice. Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje.
Tepsija	Uronite u otopinu tople vode i neutralnog sapuna. Osušite nakon pranja.	Uklonite ostatke hrane odmah poslije uporabe.
Rešetke	Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.	U slučaju naslaga i stvrdnute prljavštine, savjetuje se da rešetke ostavite da se namaču nekoliko sati prije čišćenja.

PREDNJA PLOČA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelična površina	Očistite dijelove toplom vodom i nekorozivnim tečnim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj će se održati periodičnim čišćenjem odgovarajućim proizvodima koji su inače raspoloživi na tržištu. Nikada ne koristite abrazivne prahove.
Ofarbane površine	Da bi se održale karakteristike farbanih dijelova potrebno ih je često čistiti sapunom.	Izbjegavajte ostavljanje kiselih ili alkalnih supstanci (sirće, limunov sok, so, sok od rajčice, itd.) na farbanim dijelovima i pranje kada su ofarbani dijelovi još vrući.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamjena sijalice

• POZORNOST!

Prije promjene lampice:

Uvjerite se da je uređaj isključen prije nego što zamijenite lampu kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Pozornost: lampica i stakleni poklopac lampice mogu biti vrući. Stavite meku krpom na dno unutarnjeg dijela uređaja. Sprječava oštećenja na staklenom poklopcu lampice i remi. Uvijek koristite istu vrstu lampice.

• Zamjena lampice

Okrenite stakleni poklopac lampice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za njegovo uklanjanje.

- Očistite stakleni poklopac.

Zamijenite sijalicu odgovarajućom halogenom sijalicom od 25W.

- Vratite stakleni poklopac.

■ RJEŠAVANJE PROBLEMA - Generički problemi

⚠ POZORNOST!

- Za vrijeme jamstvenog razdoblja, popravke smiju obavljati samo ovlašteni servisi ili uključivanjem odgovarajućeg prekidača
- Prije popravke, isključite uređaj iz električne mreže, odnosno izvucite kabl za napajanje ili uključite odgovarajući prekidač.
- Neovlaštene intervencije i popravke mogu izazvati strujni udar ili kratak spoj, pa ih nemojte izvoditi. Preputite ove poslove ovlaštenim tehničarima.
- U slučaju manjih smetnji, možete pokušati da riješite problem prateći savjete iz uputa.
- Intervencija servisne službe tijekom jamstva nije besplatna ako aparat ne radi zbog nepravilne uporabe.
- Otklanjanje kvarova ili reklamacije uzrokovane nepravilnom uporabom ili instalacijom neće biti popravljene pod jamstvom. Troškove garancije snosi korisnik.

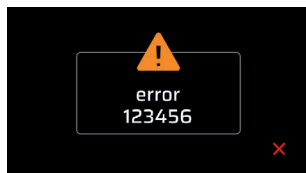
■ RJEŠAVANJE PROBLEMA - Poruke pogreške

Pogreške sustava

U slučaju anomalija na prikazu pojavljuju se sljedeće pogreške:

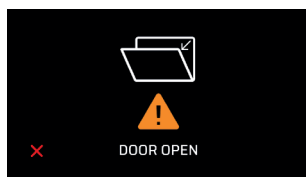
Opis	Šifra pogreške
Sonda rerne je prekinuta	00
Sonda rerne je u kratkom spoju	01
Sonda bojlera je prekinuta	02
Sonda bojlera je u kratkom spoju	03
Sonda za meso je prekinuta	04
Sonda za meso je u kratkom spoju	05
Pregrijavanje	08
Bojler ne grije	09
Crpka ne radi	10
Pogreška pražnjenja	14
Potrebno je pranje kruga vode	15
Tangencijali ventilator ne radi	16
Pogreška komunikacije	20

UPOZORENJE O PROBLEMU



U slučaju pogreške, isključite i ponovo povežite uređaj. Ako se pogreška ponovo pojavi, potrebna je intervencija ovlaštenog tehničara.

UPOZORENJE NA OTVORENA VRATA (U TIJEKOM PEČENJA)



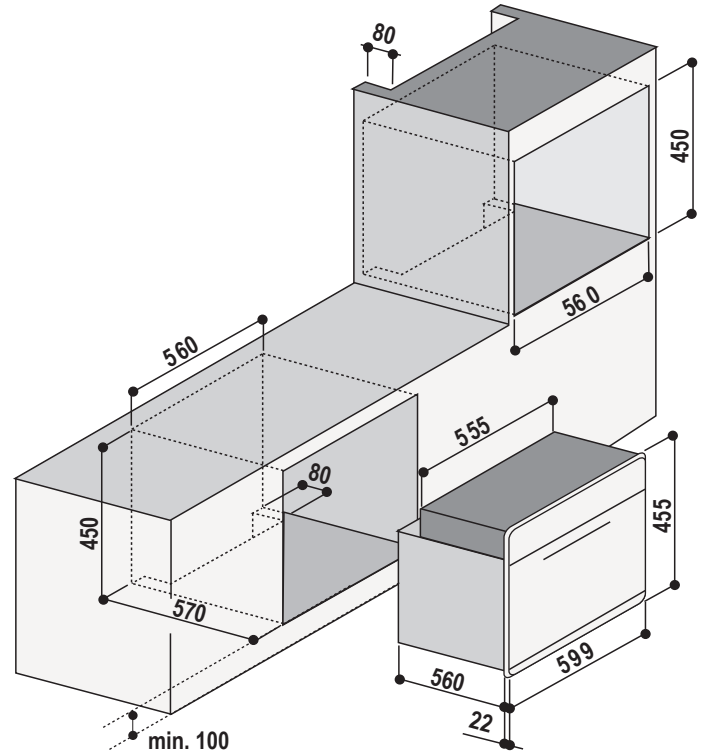
Zatvorite vrata rerne.

■ POSTAVLJANJE - Upute za postavljanje

⚠ Tablica s podacima koja se nalazi na ivici vrata rerne i prikazana je na strani 1, vidljiva je sa otvorenim vratima, sadrži sve podatke neophodne za ugradnju, na

primer: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najprije izmjerite i kontrolirajte nišu za udubljenje u namještaju koja mora točno odgovarati mjerama prikazanim na slici A. Obratite pozornost na to jesu li presvlake namještaja, furnir ili drugo zalijepljeni ljepljivom otpornom na toplotu (150°C). Ako premaz ili ljepljivo nisu otporni na toplotu, premaz bi se mogao deformirati ili raspasti posebice na najužim mjestima namještaja. Uvjerite se da namještaj koji je predviđen za ugradnju pećnice ima čvrsto dno i da može podnijeti težinu uređaja. Uključeni su svi šrafovi i dodaci potrebni za pričvršćivanje rerne na ormarić.

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



■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

⚠ Sljedeće upute su namijenjene kvalificiranoj osobi koja će se pobrinuti za montažu uređaja, njegovo podešavanje i tehničko održavanje i koja će osigurati da se ove radnje odvijaju što je moguće ispravnije i sukladno važećim propisima. Važno: svako podešavanje, održavanje itd. morate izvršiti poslije isključivanja električnog utikača iz uređaja.

Pravila instalacije

Ova oprema je sukladna sljedećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

UREDBA BR. 1935/2004 (kontakt sa namirnicama).

Instalacija mora biti izvedena kvalitetno i u potpunosti sukladno važećim propisima o električnim instalacijama.

U suprotnom proizvođač odbija svaku odgovornost.

U ovoj knjižici ćete također pronaći električnu shemu svog uređaja.

Uređaji su dizajnirani da budu priključeni na napon prikazan na pločici sa podacima.

Prije nego što priključite uređaj na električnu mrežu, uvjerite se da:

- karakteristike elektromagnetnog prekidača ili utičnice mogu izdržati opterećenje uređaja (pogledajte podatke na natpisnoj pločici);

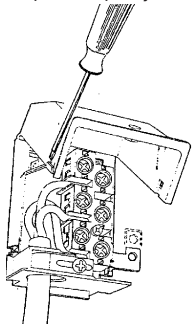
- sustav napajanja mora biti opremljen efektivnim uzemljenjem.

Uređaj se isporučuje sa kablom bez utikača: povezivanje mora da se odvija imajući u vidu da je žuto-zeleni kabl provodnik uzemljenja i da se nikada ne smije prekidati.

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

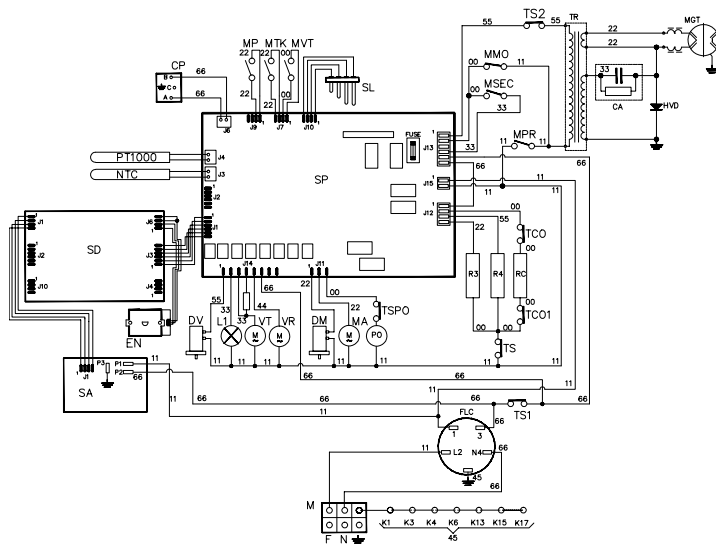
Za izravno povezivanje na mrežu potrebno je da:

- omnipolarna utičnica ili prekidač, sa minimalnim otvorom od 3 mm, su lako raspoloživi poslije instaliranja uređaja;



! **Žuto-zeleni vodič uzemljenja nikada ne smije biti prekinut, čak ni prekidačem. Kabel za napajanje mora biti postavljen tako da ne dođe u kontakt s površinama koje imaju temperaturu veću od 50 °C iznad okoliša. Ako treba zamijeniti kabl za napajanje, obratite se servisnoj službi.**

■ Strujna shema



Legenda


F	Crna	TS2	Sigurnosni termostat na fazi 120 °C
N	Neutralna	TCO	Sigurnosni termostat na fazi 318 °C (TCO)
M	Stezaljka	TCO1	Sigurnosni termostat na fazi 318 °C (TCO)
FUSE	Osigurač 10A	TSPO	Sigurnosni termostat na fazi 90 °C
FLC	Filtar LC	MSEC	Mikro sekundarno
L1	Svjetlo rene	MMO	Mikro Monitor
SA	Dokument o napajanju	MPR	Mikro primarno
SD	Kartica prikaza	MP	Mikro vrata
SP	Kartica napajanja	MTK	Mikro posuda za punjenje vodom
SR	Koder za podešavanje	MVT	Tangencijalni mikro ventilator
CP	Spajanje sonde za pečenje	00	Crna
SL	Osjetnik razine vode	11	Braon
DM	Dumper za mikrovalnu	22	Crvena
DV	Dumper za paru	33	Bijela
PD	Pumpa	44	Žuta
VR	Radijalni ventilator	45	Žuto-zelena
VT	Tangencijalni ventilator	55	Siva
RC	Otpornik bojlera	66	Plava
R3	Grijač roštilja	K1	Žica za uzemljenje terminalnog bloka
R4	Kružni grijač	K3	Žica za uzemljenje radijalnog terminalnog bloka motora
PT1000	Sonda bojlera PT1000	K4	Okrugla žica za uzemljenje terminalnog bloka
NTC	Sonda rene NTC	K6	Žica za uzemljenje priključnog bloka svjetla pećnice
MGT	Magnetron	K13	Žica za uzemljenje otpornog terminalnog bloka roštilja
TR	Visokonaponski transformator	K15	Žica za uzemljenje terminalnog bloka okvira
HVD	Visokonaponska dioda	K17	Žica za uzemljenje priključnog bloka napajanja
CA	Kondenzator 1,05 uF		
MA	Motor antene		
TS	Sigurnosni termostat na fazi 135 °C		
TS1	Sigurnosni termostat na fazi 135 °C		

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Značilnosti naprav

Tablica z navedbo značilnostmi, ki so navedene na naslovnici, pritrjena pa je tudi na omejevalnik vrat pečice, in je vidna, ko so vrata odprta.

POZOR! Ta opozorila se nanašajo na različne vrste naprav. Poskrbite, da boste pravilno določili svojo vrsto (glejte tablico z značilnostmi).

 **1.** Pred uporabo naprave natančno preberite navodila za uporabo, ki med drugim vsebujejo zelo pomembne informacije o varnosti pri namestitvi, delovanju in vzdrževanju. Knjižico z navodili skrbno shranite za poznejše iskanje in za identifikacijo serijske številke.

2. Električna varnost tega aparata je zagotovljena le, če je bila izvedena pravilna ozemljitvena povezava, kot to zahtevajo veljavni standardi. Zagotoviti je treba, da so ti predpisi upoštevani; če ste v dvomih, se obrnite na kvalificirano osebo, da natančno preveri električno napeljavo. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, nastalo zaradi slabe ozemljitve.

3. Pred priklopom aparata preverite, ali se podatki na tipski ploščici ujemajo s podatki električnega sistema. Namestitev/nastavitev mora opraviti kvalificirano osebo.

4. Preverite, ali so električni sistem in vtičnice sposobni prenesti največjo moč naprave, ki je navedena na tipski ploščici. V primeru dvomov se obrnite na kvalificirano osebo.

5. Aparat je treba priključiti neposredno na električno omrežje v skladu z navedeno polariteto. Za priključek je treba namestiti napravo, ki zagotavlja odklop iz električnega omrežja, z razdaljo odpiranja kontaktov, ki omogoča popoln odklop v pogojih prenapetostne kategorije III, v skladu s predpisi o namestitvi.

6. Če priključek ni primeren za vtič, ga zamenjajte z ustreznim. V tem primeru se obrnite na kvalificirano osebo, ki naj preveri tudi, ali presek kabla vtičnice prenese moč, ki jo absorbira naprava. Napajalni kabel nima vtiča. Za priključitev glejte poglavje »Priključitev na električno omrežje«. Priporočljivo je, da ne uporabljate adapterjev, razdelilcev ali podaljškov.

7. Če naprave dalj časa ne uporabljate, odklopite električni priključek in izklopite glavno stikalo.

8. Ne zakrivajte prezračevalnih rež ali rež za odvajanje toplote.

9. Če je napajalni kabel aparata poškodovan, ga sme zamenjati le servisni center, ki ga je pooblastil proizvajalec.

10. Napravo lahko uporabljate le za predvideni namen (peka). Vsaka druga uporaba (npr. ogrevanje prostora) je neprimerna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, ki bi nastala zaradi takšne neustrezne uporabe.

11. Uporaba katere koli električne naprave pomeni upoštevanje nekaterih osnovnih pravil, in sicer:

A. Naprave se nikoli ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;

B. Naprave nikoli ne uporabljajte bosi;

C. Izogibajte se uporabi podaljškov in po potrebi sprejmite vse možne varnostne ukrepe;

D. Ne vlecite za električni kabel, da bi ga izvlekli iz vtičnice;

E. Naprave ne izpostavljajte vremenskim vplivom (dež, sonce itd.);

F. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo napravi, razen če so pod stalnim nadzorom. Tega aparata naj ne uporabljajo otroci, mlajši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi oziroma s premalo izkušnjami in znanja, razen če jih pri tem nadzira ali usmerja oseba, zadolžena za njihovo varnost in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo tega aparata. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci naj aparata ne čistijo in naj na njem ne izvajajo vzdrževalnih del brez nadzora.

12. Naprava in njeni dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Majhne otroke je treba držati na varni razdalji. Otrokom, mlajšim od 8 let, ne smete omogočiti dostopa, če niso pod stalnim nadzorom.

13. Pred čiščenjem naprave ali izvajanjem vzdrževanja napravo izključite,

tako da izvlečete napajalni kabel ali prekinete dovod električne energije z ustreznim stikalom.

14. V primeru okvar ali nepravilnega delovanja napravo izklopite in ne poskušajte popravljati; popravila lahko opravi le pooblaščen servisni center. Vedno zahtevajte originalne nadomestne dele. Neupoštevanje teh navodil lahko ogrozi varnost aparata.

15. Priporočljivo je, da ne omogočite dostopa do delov, ki bi lahko predstavljali nevarnost, zlasti če gre za otroke, ki bi se z napravo lahko igrali.

16. V bližini delujoče naprave ne uporabljajte vnetljivih tekočin (alkohol, bencin ...).



17. Embalaža je namenjena zaščiti naprave pred poškodbami med prevozom. Embalažne materiale je mogoče enostavno reciklirati, saj so bili izbrani v skladu z ekološkimi merili. Njihovo recikliranje zmanjšuje potrebo po surovinah in zmanjšuje količino odpadkov. Električne in elektronske naprave pogosto vsebujejo dragocene materiale. Vsebujejo tudi materiale, ki so lahko ob nepravilnem ravnanju ali odlaganju nevarni za zdravje ljudi in okolje. Vendar pa so ti materiali nujni za pravilno delovanje naprave. Zato jih ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki.

Odstranite jih v lokalnem centru za zbiranje/recikliranje odpadkov ali se za nasvet obrnite na prodajalca. Zagotovite, da bo naprava do odlaganja shranjena tako, da ne bo dostopna otrokom.

18. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.

19. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.

20. V primeru dima ne odpirajte vrat pečice: izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja. Ne odpirajte vrat, dokler se dim ne razprši, da bi zadušili plamene.

21. Če želite preprečiti, da bi otroci sami vklopili aparat, uporabite funkcijo zaklepanja krmilnikov.

22. Če so otroci v neposredni bližini večfunkcijske pečice, jih nadzorujte. Ne dovolite jim, da bi se igrali z napravo.

23. Nevarnost zadušitve.

- Otroci se lahko pri igri zavijejo v embalažni material (npr. folijo) ali si ga dajo na glavo ter se tako zadušijo. Takšen material hranite daleč od otrok.

24. Nevarnost opeklin

Otroška koža je veliko bolj občutljiva kot koža odraslih.

- Steklena vrata, nadzorna plošča in odprtine za vroč zrak v prostoru za pečenje naprave se segrejejo. Otrokom preprečite, da bi se dotikali aparata med delovanjem.

25. Nevarnost poškodb.

Nosilnost vrat je maks. 8 kg. Pri odprtih vratih se lahko poškodujejo tudi otroci. Preprečite jim, da bi se naslanjali na odprta vrata, sedeli na njih ali se obešali nanje.

26. Naprave ne uporabljajte na nestabilnih lokacijah (npr. na ladjah).

27. Pozor: pred zamenjavo sijalke se prepričajte, da je aparat izključen, da se izognete možnosti električnega udara.

■ PREVIDNOSTNI UKREPI ZA PREPREČEVANJE MOREBITNE IZPOSTAVLJENOSTI PREKOMERNI MIKROVALOVNI ENERGIJI

28. Te pečice ne poskušajte uporabljati z odprtimi vrati, saj lahko delovanje z odprtimi vrati povzroči škodljivo izpostavljenost mikrovalovni energiji. Pomembno je, da ne poškodujete ali posegате v varnostne zapore. Ne postavljajte ničesar med sprednji del pečice in vrata ter ne dovolite, da se na tesnilnih površinah nabira umazanija ali ostanki čistil.

29. **OPOZORILO:** ne uporabljajte pečice, če je poškodovana. Še posebej je pomembno, da se vrata pečice pravilno zapirajo in da ni poškodb na (1) vratih (upognjena), (2) tečajih in zapahih (zlomljeni ali popuščeni), (3) tesnilnih vrat in tesnilnih površinah. Če so vrata in tesnila poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi kvalificiran servisni tehnik (usposobljen pri proizvajalcu ali na službi za pomoč strankam).

30. **OPOZORILO:** Izvajanje vzdrževalnih in popravilnih del, pri katerih je treba odstraniti kakršno koli ohišje ali pregrado pred izpostavljenostjo mikrovalovom, je nevarno za vse, ki niso ustrezno usposobljeni. Med namestitvijo, vzdrževanjem in popravili mora biti naprava izključena iz električnega omrežja. Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. Poseganje v električne povezave ali sestavne dele in mehanske dele je zelo nevarno za uporabnika in lahko povzroči motnje v delovanju.

31. **OPOZORILO:** Ne segrevajte tekočin ali drugih živil v zaprtih posodah, kozarcih ali steklenicah, saj lahko eksplodirajo.

32. Ko pečica deluje v mikrovalovnem načinu, je namenjena segrevanju hrane in pijače. Mikrovalovnega načina ne uporabljajte za sušenje cvetja, zelišč, kruha ali drugih vnetljivih materialov, kot so čistilne gobice, copati, blazine ali blazinice, napolnjene s češnjevimi koščicami, pšenico, sivko ali geli, kot so tisti, ki se uporabljajo v aromaterapiji. Če se ti predmeti segrejejo, se lahko vžgejo in povzročijo poškodbe zaradi gorenja tudi po tem, ko jih vzamete iz pečice.

33. **POZOR:** če aparat deluje v kombiniranem načinu, naj ga otroci zaradi visokih temperatur, ki nastanejo, uporabljajo le pod nadzorom odraslih.

34. Če uporabljate funkcijo »samo MIKROVALNA PEČICA«, pečice ne smete segrevati (brez hrane) ali vklopiti prazne, saj lahko pride do iskrenja.

35. Pred uporabo pečice se prepričajte, da so pripomočki in posode posebej namenjeni za mikrovalovne pečice (glejte navodila na naslednjih straneh).

36. Pri segrevanju tekočin (vode, kave, mleka itd.) se lahko zgodi, da zaradi zakasnelega vrenja vsebina po končanem kuhanju nenadoma začne vreti in se močno preljuje čez rob ter povzroči opekline. Temu se izognete tako, da pred začetkom segrevanja tekočin v posodo vstavite plastično žlico ali stekleno palčko. Vsekakor s posodo ravnajte zelo previdno.

37. Ne segrevajte žganih pijač z visoko vsebnostjo alkohola ali večjih količin olja, saj se lahko vžgejo.

38. Po segrevanju otroške hrane (v stekleničkah ali kozarcih) vsebino pretresite ali premešajte in pred zaužitjem preverite temperaturo, da se ne opečete.

39. Hrano je priporočljivo tudi pretresti ali premešati, da zagotovite enakomerno temperaturo. Če uporabljate sterilizatorje za otroške stekleničke, ki so na voljo na trgu, pred vklopom pečice VEDNO preverite, ali je posoda napolnjena s količino vode, ki jo je navedel proizvajalec.

40. Vse mikrovalovne pečice so preizkušene in odobrene v skladu z veljavnimi predpisi o varnosti in elektromagnetni združljivosti. Proizvajalci srčnih spodbujevalnikov priporočajo, da je med vklopljeno mikrovalovno pečico in srčnim spodbujevalnikom kot previdnostni ukrep najmanj 20 do 30 cm razdalje, da bi se izognili morebitnim motnjam v delovanju srčnega spodbujevalnika. Če iz kakršnegakoli razloga sumite na motnje, takoj izklopite mikrovalovno pečico in se obrnite na proizvajalca srčnega spodbujevalnika.

41. Če se pečica pregreje (dolgotrajna uporaba, uporaba prazne pečice itd.), jo lahko varnostni termostat izklopi. Ko se pečica ohladi, začne ponovno normalno delovati.

42. V mikrovalovni pečici ne kuhajte ali segrevajte jajc z lupino, saj lahko eksplodirajo, tudi ko so kuhana.

43. Upoštevajte, da so časi kuhanja, segrevanja in odmrzovanja z mikrovalovi pogosto veliko krajši kot v načinu brez mikrovalov. Zaradi predolgega časa kuhanja se hrana izsuši in lahko zažge.

■ KUHANJE V SOPARI

44. Ne uporabljajte pečice, če je pokrov sijalke odstranjen. Para lahko doseže dele pod napetostjo in povzroči kratek stik. Lahko se poškodujejo tudi električne komponente.

45. Če je pečica nameščena za vrata omare, jo upravljajte le, ko so vrata odprta. Vrata omarice zaprite šele, ko je pečica popolnoma izklopljena in hladna.

46. Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat aparata. Lahko se sprostijo sopara.

■ PRVI ZAGON















- Ko pečico prvič uporabljate, jo približno 1 uro (230 °C) uporabljajte prazno, po možnosti z odprtimi kuhinjskimi okni. Ob prvem zagonu pečica oddaja neprijetne vonjave zaradi ostankov proizvodnje, kot so mast, olje ali smole. Ko preteče ta čas, je pečica pripravljena za prvo peko. Ko se pečica ohladi, jo očistite v skladu z navodili v poglavju »Čiščenje in nega«.

- Zaradi lažjega čiščenja notranjosti pečice ne prekrijte z aluminijasto folijo.

- To bo spremenilo delovanje naprave in lahko poškoduje emajl.

- Ves pribor, ki pride v neposreden stik z živili, je treba pred uporabo temeljito očistiti z ustreznimi sredstvi.

■ ZASLON - Legenda ikon

	Premor
	Zagon
	°C - °F
	Blokiraj zaslon
	Potrdi
	Nastavitve
	Sonda za meso
	Domov
	Luč
	Timer
	Izhod - Konec
	Ura
	Potrdi nastavitve
	Izklopi

■ NAVODILA ZA UPORABO

Delovanje



Začetna domača stran zaslona

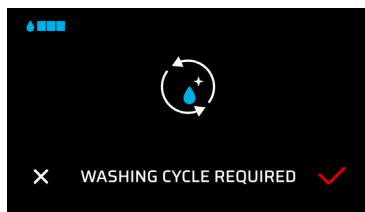
- 1 = Omogoča prehod na zaslon za nastavitve votline.
- 2 = Omogoča nastavitve timerja.
- 3 = Omogoča neposreden dostop do nastavitvev.

! = Ob prvem zagonu se na zaslonu prikaže opozorilni rumeni trikotnik: potreben cikel pranja (**ne preprečuje delovanja, če se ne izvede**) *
OPOMBA: Rumeni trikotnik izgine:

A - le, če je rezervoar napolnjen z malo vode in popolnoma izprazen.

* (če pranje/praznjenje ni izvedeno, pečica deluje normalno, rumeni trikotnik pa ostane viden).

B - ko se dotaknete rumenega trikotnika in odprete vrata, se na zaslonu prikaže spodnji zaslon. Z dotikom simbola **X** v spodnjem levem kotu trikotnik izgine. (Trikotnik se bo ponovno pojavil po prekinitvi napajanja).



* Za postopke praznjenja rezervoarja ali pranja glejte poglavje »ČIŠČENJE - NEGA - VZDRŽEVANJE«.

Nastavitve

- 4 = Izberite stopinjsko lestvico (°C ali °F).
- 5 = Nastavite čas.
- 6 = Izhod- Konec funkcije.
- 7 = Blokiral zaslon.
- 8 = Za odklepanje zaslona se za 10 sekund dotaknite zaslona.
- 9 = Omogoča nastavitve glasnosti zvočnega signala in po želji tudi zvoka, ko se dotaknete zaslona.
- 9a = Omogoča izbiro pranja ali praznjenja rezervoarja.

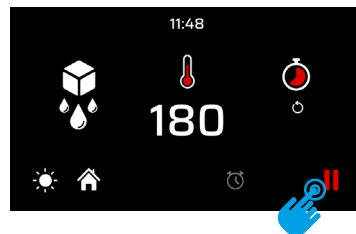
Nastavitve timerja

- 10 = Povečajte ali zmanjšajte čas.
- 11 = Potrdite, ko je nastavljen zeleni čas. Zvočni signal bo naznanil konec.
- 12 = Potrdite in se vrnite na začetno stran.
- 13 = Numerična tipkovnica.

Funkcije

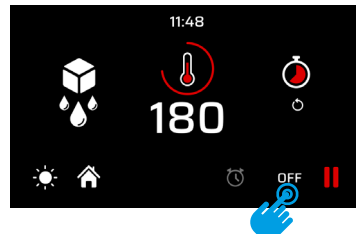
- 14 = Izberite funkcijo pečenja.
- 14.1 = Lučka (prižgana ali ugasnjena).
- 14.2 = Domov (vrnitev na domači zaslon).
- 15 = Nastavite temperature pečenja.
- 15a = Na voljo sta dve možnosti za nastavitve temperature:
 - z drsenjem po vrstici
 - s + ali -
 - z vrtljivim gumbom (če je prisoten).
- 15b = Potrdi izbiro (možnost: potrdi s pritiskom na vrtljivi gumb)
- 16 = Nastavite čas pečenja in programiran začetek.
- 16a = Nastavite čas pečenja.
- 16b = Prikaži čas pečenja.
- 16c = Nastavite čas začetka.
- 16d = Potrdi nastavitve.

■ POSTOPEK PEČENJA



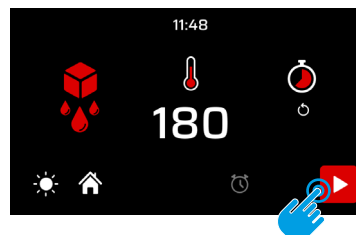
KOMORA NASTAVLJENA

Ko je votlina nastavljena (funkcija pečenja, temperatura in timer), potrdite začetek predgretja. Zaslon se preklopi v način predgretja.



FAZA PREDGRETJA

- Na voljo so štiri stopnje za spremljanje postopka predgretja. Rdeči del se bo postopoma povečeval, dokler ne bo zapolnil zaslona. - Če čas kuhanja ni bil nastavljen, lahko kuhanje prekinete (PREMOR, s pritiskom na tipko) ali končate s pritiskom na OFF.

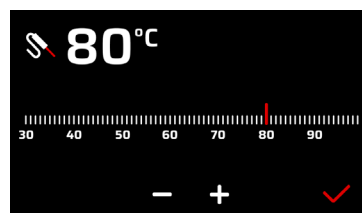


PREDGRETJE KONČANO

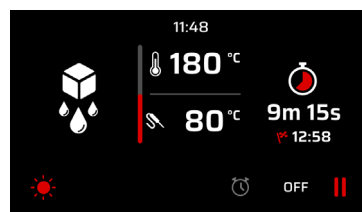
Ko je dosežena nastavljena temperatura, se bo zaslon obarval rdeče, kar pomeni konec faze predgretja in začetek faze pečenja. Če je bil nastavljen čas pečenja, se bo pečica samodejno izklopila, ko se čas izteče.

■ PEČENJE Z MASNO SONDO

STIKALO ZA IZBIRO TEMPERATURE SONDE



NAČIN OGREVANJA S SONDO



! Pri uporabi temperaturne sonde je spodaj prikazano območje nastavitve, ogrevanje pa se konča, ko je dosežena temperatura, nastavljena za sondo.

POZOR: uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za ta izdelek

■ IKONE FUNKCIJ



Mikrovalovna funkcija

Ta funkcija je še posebej primerna za hitro segrevanje in odmrzovanje živil ali pripravljenih jedi. Pripravite lahko tudi zelenjavo, ribe in nekatere sladice. Uporabna je tudi za mehčanje masla, taljenje čokolade in odmrzovanje občutljivega peciva.



Večdelna peka z ventilacijo (konvekcija)

To je funkcija, ki omogoča hkratno peko na več ravneh različnih jedi brez mešanja vonjav; uporablja se za peko lazanje, pice, rogljičkov in briošev, tort, peciva itd.



Pečenje na žaru z zaprtimi vrati

Ta funkcija je priporočljiva za hitro in globoko peko na žaru, gratiniranje in peko mesa na splošno, fileja, T-bone steaka, rib na žaru in celo zelenjave na žaru. Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C. Za peko tanke hrane na sredini žara in opekanje kruha.



Pečenje na žaru z ventilacijo

Ta funkcija, ki je izjemno hitra in globoka ter omogoča velik prihranek energije, je primerna za številne jedi, kot so svinjski kotleci, klobase, svinjski ali mešani ražnjiči, divjačina, njoki alla romana itd. Kuhanje na električnem žaru mora potekati pri nastavitvi termostata na 180 °C.



Kuhanje v sopari

To je funkcija za regeneracijo živil, pripravljenih v vakuumu ("sous vide"), pri nizki temperaturi, pri čemer se ohranijo prvotne barve, enakomernost in mehka tekstura. Odlično za kuhanje zelenjave, rib in občutljivih živil.



Kombinirano kuhanje v sopari + konvekcijsko kuhanje

Za peko s prednostni sopare. S to funkcijo skrajšate čas peke, hkrati pa ohranite vitamine in hranilne vrednosti živil. Če jo želite uporabiti, nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C.



Kombinirano kuhanje v sopari + mikrovalovna pečica

To je najprimernejši način kuhanja za ohranjanje prednosti kuhanja v sopari ob hkratnem prihranku časa; še posebej primeren za rižote, zelenjavo, enolončnice, mleto meso, pireje.



Kombinirano kuhanje s konvekcijo + mikrovalovna pečica

To je najprimernejši način kuhanja za hitro pripravo svinjske in piščančje pečenke, pri čemer hrana po končani pripravi ni suha. Prihranek časa je do 40-50 %



Kombinirano kuhanje žar + mikrovalovna pečica

To je najprimernejši način kuhanja za pripravo družinskih količin gratiniranih jedi (npr. krompirja in sira), pečenih testenin, velike zelenjave v kratkem času.

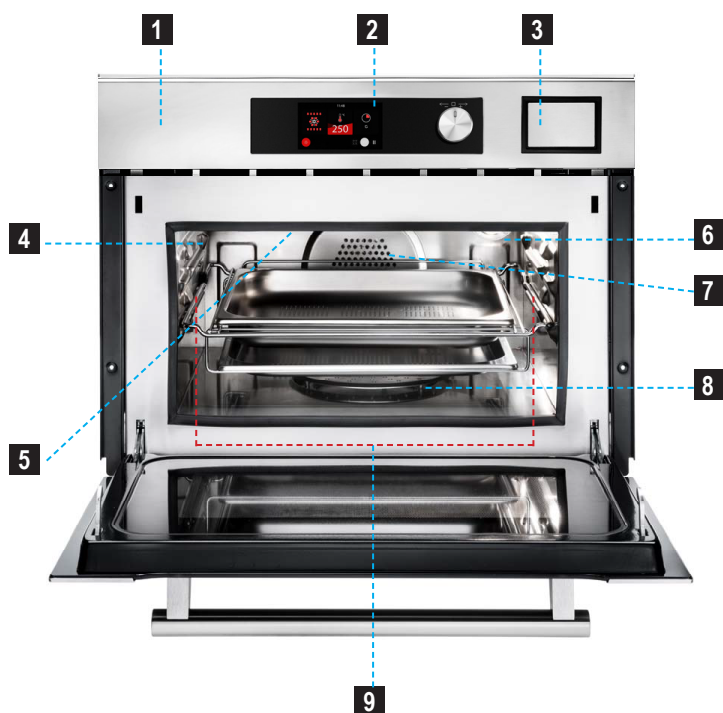
Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C.



Cikel parnega čiščenja

To je poseben program za mehčanje umazanije, ki se nalaga v notranjosti pečice, in lažje čiščenje brez uporabe kemikalij in abrazivnih sredstev. Program traja 15 minut.

■ OPIS IZDELKA



1 KOMANDNA PLOŠČA

2 ZASLON NA DOTIK TFT

3 POSODA ZA VODO

4 VTIČNICA ZA TOPLOTNO SONDO

5 ŽAR

6 SIJALKA PEČICE

7 VENTILATOR IN UPOR KONVEKCIJE

8 KOTEL S POKROVOM

9 NOSILCI ZA REŠETKO

- Priložena oprema



Rešetka

Za lonce, pladnje in pečenke



Steklena posoda za odcejanje

Uporablja se pri načinu priprave v mikrovalovni pečici



Toplotna sonda

Za segrevanje in kuhanje hrane z izbiro notranje temperature



Vrč

Za polnjenje rezervoarja za vodo za kuhanje v sopari in za zbiranje vode ob njegovem praznjenju

- Komplet za kuhanje v sopari



- nosilec za 2 posebna pladnja:



- luknjičasta posoda za odcejanje, ki omogoča, da sopara doseže hrano



- plitva posoda za odcejanje, v kateri se zbira kondenzacijska voda, ki kaplja navzdol



Silikonska cev za uporabo z vrčem za praznjenje rezervoarja

- Oprema za peko

Luknjičasta posoda za odcejanje kapljic (po potrebi):

- Vstavite posodo za odcejanje v okvir, kot je prikazano na sliki.



- Dvignite sprednji del okvirja in ga potisnite navznoter, da zdrsne čez vogal.



Opomba: pregrada, označena z rdečo puščico, je obrnjena navzgor in kaže zadnji del okvirja.



- Celoten okvir z vstavljenimi posodami za odcejanje



- Pyrex steklena posoda za odcejanje

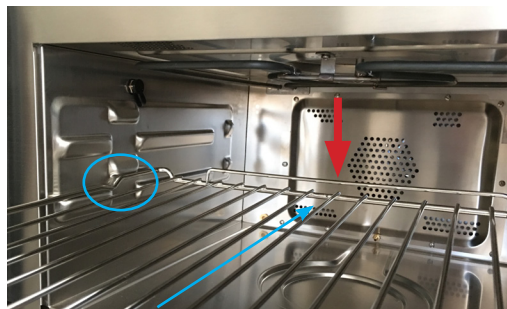
Če uporabljate stekleno posodo za odcejanje, jo postavite na zgornji del okvirja (spodnji pladenj ni potreben). Okvir vstavite, kot je prikazano na sliki.



- Rešetka

Dvignite sprednji del rešetke in jo potisnite navznoter, da presežete kot. Izberite želeno višino, primerno za funkcijo pečenja.

Opomba: pregrada, označena z rdečo puščico, je obrnjena navzgor in kaže zadnji del rešetke.



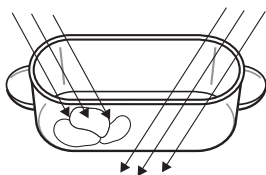
■ NAVODILA ZA UPORABO - Mikrovalovna pečica



Delovanje

V pečici je magnetron, ki pretvori tok v elektromagnetno valovanje. Ti valovi se enakomerno porazdelijo po celotni komori za peko in se odbijajo tudi od sten, ki so izdelane iz kovine. Tako dosežejo hrano z vseh strani. Da bi mikrovalovi dosegli in prodrli v hrano, je treba uporabljati posodo, primerno za mikrovalove, npr. porcelan, steklo, karton, plastiko, vendar ne kovinske.

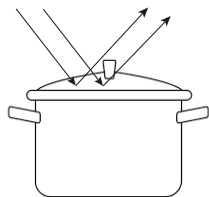
Zato ne uporabljajte na primer kovinske posode ali posode s kovinskimi okraski. Kovina odbija mikrovalove in povzroča iskre; mikrovalovi se ne absorbirajo. Nasprotno, skozi ustrezno posodo prodrejo neposredno v hrano. Molekule, ki sestavljajo hrano, zlasti molekule vode, se zaradi mikrovalov (približno 2,5 milijarde krat na sekundo) začnejo premikati. Pri tem nastane toplota, ki se širi od robov živila proti notranjosti. Toplota se tako skoraj istočasno ustvarja v celotni jedi, ki je postavljena v pečico.



Prednosti

Na splošno lahko hrano v mikrovalovni pečici kuhamo brez dodatka ali z dodatkom majhne količine tekočine ali maščobe.

Ustvarjanje mikrovalov se zaključi v trenutku, ko se prekine priprava ali se odprejo vrata aparata. Med kuhanjem zaprta, nepoškodovana vrata zagotavljajo zadostno zaščito pred uhajanjem mikrovalov.



- KORISTNI NASVETI

Splošno:

Pred kuhanjem odstranite živila iz aluminijaste ali kovinske embalaže. Po izklopu aparata pustite hrano nekaj minut počivati (glejte tabele: čas počivanja).

Priprava:

Če je mogoče, pripravljajte hrano, ki je pokrita z materialom, primernim za uporabo v mikrovalovni pečici (npr. folija, pokrovi). Če želite ohraniti skorjico, hrano pripravljajte brez pokrova. Hrane ne prekuhajte s previsoko nastavitvijo moči in časa. Hrana se lahko izsuši, zažge ali se na nekaterih mestih vname.

Naprave ne uporabljajte za kuhanje jajc v lupini ali polžev, saj lahko počijo. Pri cvrtju jajc najprej prebodite rumenjake. Živila s "kožo" ali "olupkom", kot so krompir, paradižnik, klobase, pred kuhanjem večkrat prebodite z vilicami, da ne počijo.

Za hlajeno ali zamrznjeno hrano nastavite daljši čas kuhanja.

Jedi z omako je treba občasno premešati.

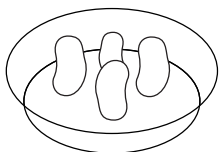
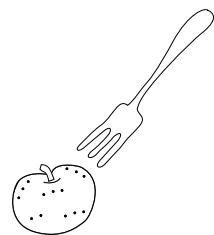
Zelenjavo, ki ima čvrsto konsistenco, kot je korenje, grah ali cvetača, je treba kuhati z dodatkom vode.

Večje kose obrnite po polovici časa kuhanja.

Če je mogoče, zelenjavo narežite na podobno velike kose. Če kuhate več obrokov istega živila, npr. kuhanega krompirja, jih v krožniku v pečici razporedite v krog, da zagotovite enakomerno kuhanje. Uporabljajte široke krožnike. Ne uporabljajte porcelanskih, keramičnih ali glinenih loncev z majhnimi luknjicami, npr. na neglaziranih ročajih ali dnu. Vlaga, ki pride v luknjice, lahko povzroči, da se takšna posoda pri segrevanju razbije.

Odtajanje mesa, perutnine in rib:

Zamrznjeno živilo položite na obrnjen krožniček, pod katerim je posoda, ali na ustrezen pripomoček, ki omogoča, da tekočina ne ostane v stiku z živilom ter pri tem ne umaže pečice. Po polovici časa odmrzovanja hrano obrnite. Če je mogoče, razdelite in nato odstranite kose, ki so se začeli odmrzovati.



- Lonci / material za mikrovalovno pečico

	Mikrovalovna pečica			Pečica / žar
	Odmrzovanje	Segrevanje	Peka	
• Toplotno odporno steklo in porcelan (brez kovinskih delov, npr. Pyrex, toplotno odporno steklo)	•	•	•	•
• Steklo in porcelan, ki nista odporna proti ognju 1)	•	-	-	-
• Pekači, stekleni in steklokeramični, izdelani iz materiala, odpornega proti vročini in mrazu (npr. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), terakota 2)	•	•	•	-
• Toplotno odporna plastika do 200 °C 3)	•	•	•	-
• Karton, papir	•	-	-	-
• Folija za živila	•	-	-	-
• Vrečke za kuhanje z zapiranjem, primernim za mikrovalovno pečico 3)	•	•	•	-
• Kovinske posode za odcejanje, npr. emajlirane, litoželezne	-	-	-	•
• Črno pobarvani ali s silikonom prevlečeni pekači 3)	-	-	-	•
• Pločevina za pecivo	•	•	•	•
• Pakirane že pripravljene jedi	•	•	•	•

Pripravljene jedi:

Pripravljene jedi v kovinskih posodah ali plastičnih posodah s kovinskim pokrovom lahko odmrzujete ali segrevate v mikrovalovni pečici le, če so te posode izrecno označene kot primerne za mikrovalovne pečice.

Upoštevati je treba navodila proizvajalca, natisnjena na embalaži (npr. odstraniti kovinski pokrov in prebosti plastično folijo).

1. Brez srebrne, zlate, platinaste ali kovinske prevleke/okrasa
2. Brez kremenca ali kovinskih sestavnih delov ali emajlov, ki vsebujejo kovine
3. Upoštevajte navodila proizvajalca.

■ NAVODILA ZA UPORABO - kuhanje v sopari



- PREDNOSTI

Parna pečica ima številne prednosti, na primer omogoča dietno in zdravo kuhanje. Kuhanje poteka z vlažno toploto, ki jo ustvarja sama voda. To pomeni, da kuhanje ne poteka pri previsoki temperaturi, zato se ohranijo minerali in vitamini. Ta postopek zagotavlja tudi popolno ohranjanje okusa in arome vsake vrste hrane. Pri kuhanju v sopari ne smemo podcenjevati dejstva, da pri tem ni treba uporabljati različnih začimb, olj in predvsem maščob. Zato je to najboljša vrsta kuhanja za zelenjavo in ribe, saj se tako v njih popolnoma ohranijo hranilne snovi. Po drugi strani pa je ta vrsta kuhanja manj primerna za meso. Da bi bilo meso dobro kuhano, potrebuje veliko višje temperature, da se tako imenovani sokovi ne izgubijo. Pri kuhanju v sopari je vsa hrana okusna, tudi če je lahka in skoraj povsem brez začimb. Zato je idealna rešitev za vse, ki želijo tudi pri mizi imeti zdrav in uravnotežen življenjski slog.

- DELOVANJE

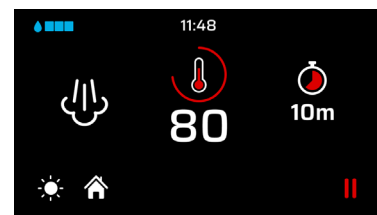
Če želite kuhati s soparo, mora biti posoda napolnjena vsaj do zareze, ki označuje najmanjšo količino vode. Za to pritisnite na predal (polnilni pladenj) na sprednji kontrolni plošči, da skoči nazaj; nato ga izvlecite dokler se ne zaustavi. Nato v predal z merilnim vrčem nalijte vodo in opazujte ikono na zaslonu. Ko pladenj izvlečete, se na zaslonu prikaže:



Hkrati se prižgejo tudi segmenti, ki označujejo raven vode. **Uporabljajte samo hladno vodo iz pipe; nikoli ne uporabljajte filtrirane (demineralizirane) ali destilirane vode, mineralne vode ali drugih tekočin.**

- OPOMBA

Če želite nastaviti čas kuhanja v sopari, pečica pa ima višjo temperaturo od zelene, boste morali počakati, da se pečica ohladi (kar je prikazano s premikanjem temperaturnih trakov v osrednjem delu zaslona navzdol). Lahko nastavite čas kuhanja, vendar se bo ta začel šteti šele po tem, ko se pečica ohladi. Če želite takoj začeti kuhati, mora biti nastavljena temperatura višja od temperature v komori. (OPOMBA: pri kuhanju v sopari je najvišja temperatura 100 °C).



POZOR!

- Ne nalivajte vode neposredno v grelnik na dnu pečice.
- V posodo za vodo ne nalivajte vnetljivih tekočin ali alkohola.
- Med polnjenjem se na prikazovalniku funkcijskih ikon postopoma prižgajo segmenti minimum, medium in na koncu maksimum, ko se raven povečuje. Ko se prižge segment maksimum, se oglasi tudi zvočni signal.
- NE NALIVAJTE VEČ VODE, KO PEČICA POKAŽE, DA JE REZERVOAR POLN.
- ODVEČNA VODA BI PRITEKLA NEPOSREDNO V KOMORO PEČICE IN OD TAM ODTEKLA VEN IZ APARATA.
- Z gobo ali krpo odstranite vodo iz komore.
- Po polnjenju predal zaprite, dokler ne slišite, da se je zaskočil: preverite, ali je zaslona izginila beseda TANK.

■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje žar + mikrovalovna pečica



Splošni nasveti: termostat mora biti nastavljen na 180 °C.

Velike posode ali ponve postavite na dno, nižje posode pa na zgornje nivoje (glejte 2 nasveta na fotografijah). Če hrano položite neposredno na rešetko, pod njo postavite posodo za odcejanje iz stekla Pyrex, da se v njej zbirajo maščobe in sokovi, ki nastanejo pri peki. Preverite peko: po potrebi obračajte ali vrtite kose in/ali spreminjajte nastavitve.

Vrsta živila	Količina	Moč mikrovalovne pečice	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Lazanja	1100g	500 W	180	25 - 35	pekač pyrex trajanje pri surovih testeninah
Njoki alla romana	600g	500 W	180	15 - 18	pekač pyrex
Gratinirani makaroni	1200g	500 W	180	10 - 12	testenine je treba prej skuhati
Cvetača v bešamelu	1000g	800 W	180	13 - 18	trajanje pri surovi zelenjavi
Gratiniran paradižnik	800g	500 W	180	15 - 20	bolje, če so enake velikosti
Polnjene paprike	1400g	800 W	180	20 - 25	bolje, če so enake velikosti
Melanzane alla parmigiana	1300g	500 W	180	18 - 23	jajčevci so kuhani vnaprej
Gratiniran krompir	1100g	800 W	180	18 - 23	ponev pyrex
Kosi piščanca	1200g	500 W	180	30 - 35	obrnite na polovici pečenja
Nabodala	600g	500 W	180	18 - 23	obrnite na polovici pečenja



Peka visokih jedi
OPOMBA: okrogel pekač ni del dobave



Peka nizkih jedi

■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje konvekcija + mikrovalovna pečica



Splošni nasveti

Velike posode ali pekače postavite na dno, nižje posode pa na zgornje nivoje. Če hrano položite neposredno na rešetko, pod njo postavite posodo za odcejanje iz stekla Pyrex, da se v njej zbirajo maščobe in sokovi, ki nastanejo pri peki. Preverite peko: po potrebi obračajte ali vrtite kose in/ali spreminjajte nastavitve.

Vrsta živila	Količina	Moč mikrovalovne pečice	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Piščanec (cel)	1200g	500 W	200	35 - 40	premažite z oljčnim oljem obrnite na polovici pečenja
Roast-Beef (brez kosti)	900g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	malo pečeno dobro pečeno
Svinjska krača	1000g	270 W	180	30 - 35	premažite z oljčnim oljem obrnite na polovici pečenja
Pečenka Štefani	900g	500 W	180	20 - 25	obrnite na polovici pečenja
Cela riba	1200g	270 W	210	30 - 35	bolje uporabiti papir za peko (papir-nata vrečka)
Zamrznjeni hamburgerji	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	malo pečeno dobro pečeno obrnite na polovici pečenja
Zamrznjena pica Ø 28 cm	350g	270 W	230	18 - 23	
Zamrznjena ameriška pica	450g	270 W	230	23 - 27	

■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje sopara + konvekcija



Splošni nasveti

Pri kuhanju v sopari mora biti živilo dvignjeno nad dnem posode, da se ne potopi v kondenzirano vodo. Med konfiguracijami, prikazanimi na dnu strani, izberite najprimernejšo za količino in velikost živil.

Vrsta živila	Količina	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Piščanec (cel)	1200g	200	65 - 70	premažite z oljem
Piščančja prsa	350g	130	25 - 30	
Raca (cela)	2000g	180	130 - 150	
Roast-beef	1000g	210	45 - 50 65 - 70	malo pečeno dobro pečeno
Svinjska pečenka	1000g	180	80 - 100	premažite z oljem
Riba (npr. postrv)	1500g	180	30 - 35	3-4 ribe
Tunini zrezki	1200g	180	40 - 45	4-6 zrezkov
Beluši (zeleni)	400g	130	30 - 40	beli beluši se kuhajo manj časa (20-30 min)
Korenje	300g	130	30 - 40	
Kruh (bel)	1000g	180	45 - 60	2 kosa, 500 gramov



OPOMBA: posebna rešetka, ki jo vstavite v posodo za odcejanje Pyrex, ni vključena v priloženo dodatno opremo, vendar jo lahko kupite posebej.

■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje sopara + mikrovalovna pečica



Splošni nasveti

Visoke posode postavite nižje, za nizke posode pa uporabite zgornje nivoje.

Če hrano postavite neposredno na žičnato rešetko, pod njo postavite posodo za odcejanje iz stekla Pyrex, ki bo zbirala tekočino in brizganje pri kuhanju ter zmanjšala potrebo po čiščenju. Preverite peko: po potrebi obračajte ali vrtite kose in/ali spreminjajte nastavitve.

Vrsta živila	Količina	Moč mikrovalovne pečice	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Rižota	500g	500 W	98	11 - 14	uporabite pekač iz stekla pyrex v posodo takoj dodajte juho (teža enaka rižu)
Riba (orada, brancin)	800g	270 W	85	5 - 6	luknjičasto posodo za odcejanje namažite, preden nanjo položite ribe, in na nekaterih mestih prebodite kožo
Kozice / škampi	500g	270 W	85	2 - 3	

Vrsta živila	Količina	Moč mikrovalovne pečice	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Krompir - korenje - bučke	600g	500 W	90	5 - 6	olupite krompir in zelenjavo narežite na enakomerne kose
Cvetača / brokoli	500g	500 W	95	6 - 8	narežite na enakomerne kose
Pečenka Štefani	900g	500 W	90	10 - 12	



Postavitev za visoka živila



Postavitev za ploščata živila

■ ČIŠČENJE - NEGA - VZDRŽEVANJE



- Čiščenje

POZOR!

Glejte poglavja o varnosti.

- Sprednji del opreme očistite z mehko krpo, navlaženo s toplo milnico.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilno sredstvo.
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Tako boste lažje odstranili madeže.
- Trdovratno umazanijo odstranite s posebnimi sredstvi za čiščenje pečice.
- Po vsaki uporabi očistite opremo pečice in jo dobro osušite. Uporabite mehko krpo, navlaženo s toplo milnico.

Deli iz nerjavnega jekla

- Vrata pečice čistite samo z vlažno gobico.
- Posušite z mehko krpo.
- Ne uporabljajte jeklene volne, kislina ali abrazivnih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino pečice.
- Z enakimi previdnostnimi ukrepi čistite tudi nadzorno ploščo pečice.

Čiščenje tesnila vrat

- Redno preverjajte tesnilo vrat. Tesnilo vrat je nameščeno okoli okvirja komore pečice.
 - Če je tesnilo vrat poškodovano, naprave ne uporabljajte.
 - Obrnite se na servisni center.
- Za čiščenje tesnila vrat glejte splošne informacije o čiščenju.

Cikel parnega čiščenja

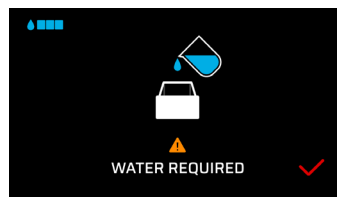
- Pri tem postopku se uporablja sopara za lažje odstranjevanje maščob in ostankov hrane iz pečice.

1. Nastavite funkcijo - **Cikel parnega čiščenja**.
2. Rezervoar napolnite z ustreznim vrčem.
3. Temperatura cikla bo 90 °C, priporočeno trajanje pa je 15 minut.
4. Po končanem ciklu čiščenja počakajte, da se naprava ohladi.
5. Ko se ohladi, notranje površine pečice očistite s krpo.

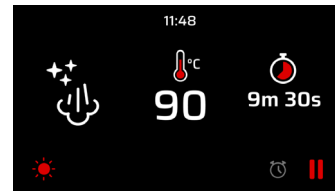
1



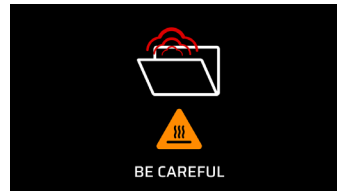
2



3



4



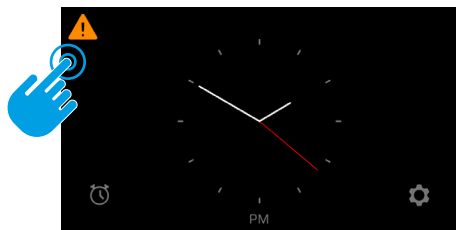
- Vzdrževanje

NAPOTKI ZA MAZANJE KROGLIC NA VRATIH

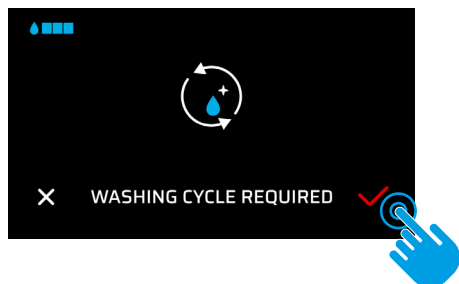


Priporočamo, da kroglici na vratih pečice (glejte fotografijo) enkrat na mesec namažete s strojnim oljem ali silikonskim razpršilom, da se ne strdita in ne boste imeli težav pri odpiranju.

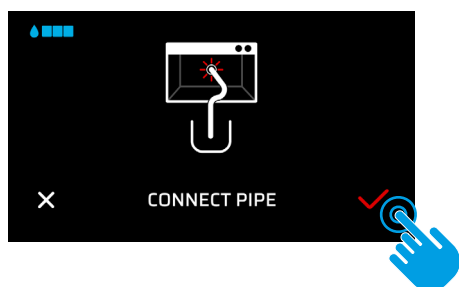
- Praznjenje in pranje rezervoarja



Ob prvem vklopu se na zaslonu prikaže rumeni opozorilni trikotnik. Če odprete vrata in se ga dotaknete, se na zaslonu prikaže sporočilo



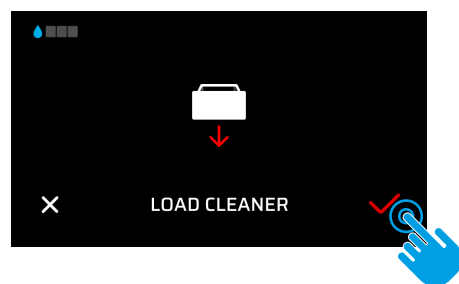
Če ne želite prati, se preprosto dotaknete simbola X in rumeni trikotnik bo izginil; pranje boste lahko opravili z izbiro ustreznega gumba po odprtju menija z nastavitvami. Če želite začeti pranje, pritisnite potrditveni gumb in na zaslonu se bo prikazalo



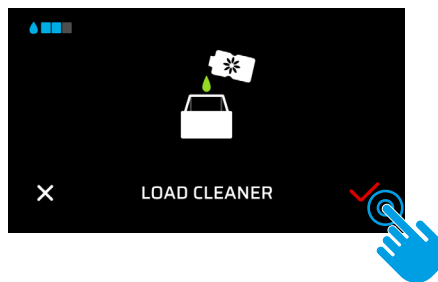
Če želite nadaljevati, vstavite priloženo gumijasto cevko čez kovinski izliv, ki štrli z zadnje stene kuhalne komore pod perforiranim območjem. Drugi konec cevke vstavite v zbiralno posodo s prostornino 1 l (npr. priloženi vrč). Zdaj pritisnite potrditveni gumb za praznjenje (črpalka začne delovati).



Ko je rezervoar izpraznjen, se prikaže indikator za polnjenje raztopine za odstranjevanje vodnega kamna (5-odstotna citronska kislina ali pakiranje sredstva za odstranjevanje vodnega kamna za kavni aparat ali likalnik). Za popolno čiščenje uporabite 1 l raztopine.



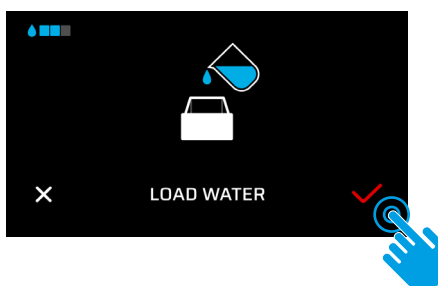
Odprite predal in potrdite, slika postane:



S pritiskom na potrditev se ponovno zažene črpalka ter opere rezervoar in vodni tokokrog. Ko je rezervoar prazen, je treba izvesti spiranje z vodo (še 1 l): na zaslonu se prikaže:



Ponovno odprite predal in potrdite, na zaslonu se prikaže:

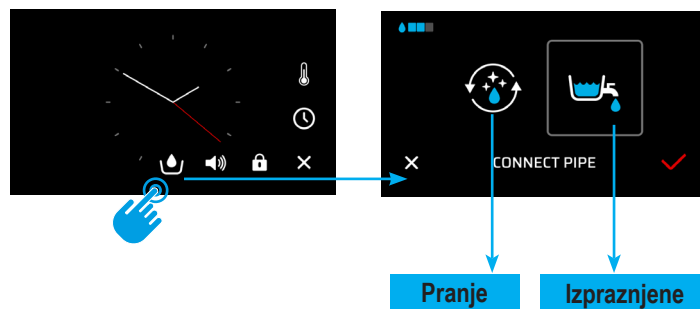


Za zagon črpalke in začetek končnega praznjenja pritisnite potrditev. Po končanem postopku (postopek traja približno deset minut) se na zaslonu prikaže:



Ko je pranje končano, pritisnite gumb za potrditev, da začnete aparat normalno uporabljati.

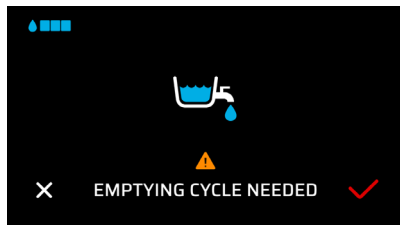
Pranje in praznjenje rezervoarja lahko izvedete kadar koli, tako da s pritiskom na gumb za nastavitve vstopite v ustrezen meni (stran ????)



Pomen opozoril v zvezi z vodnim tokokrogom



To opozorilo se prikaže vedno, ko je pečica priključena na električno omrežje. Je le informativnega značaja in vam omogoča normalno uporabo aparata, tudi če ne izvedete pranja.



To opozorilo se prikaže 7 dni po zadnjem polnjenju rezervoarja in vas poziva, da ga izpraznite, da bi preprečili poslabšanje kakovosti vode. Je le informativno in omogoča normalno uporabo aparata, tudi če ga ne izpraznite.

Kljub temu bi bilo priporočljivo, da rezervoar izpraznite po vsakem pranju, da bi lahko naslednje pranje začeli s svežim polnjenjem vode.



To opozorilo se prikaže po 80 urah delovanja kotla (sopara in kombinirana funkcija s soparo). Od tega trenutka je mogoče izvesti le še 10 ciklov kuhanja v sopari: če nato ne izpraznite, lahko izberete funkcije s soparo, vendar se bo ob zagonu prikazalo sporočilo o napaki in kuhanje se ne bo začelo.

■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Nasveti za čiščenje pečice in sprednje plošče

PEČICA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Notranjost pečice stranica in vrata	Priporočljivo je, da pečico očistite po vsaki uporabi. Umazanijo lažje očistite, če preprečite, da bi se večkrat zažgala pri visokih temperaturah. Odstranite vse odstranljive dele in jih ločeno operite s toplo vodo in neabrazivnim čistilnim sredstvom. Komoro za pečenje očistite z mehko krpo, namočeno v raztopino mlačne vode in amoniaka, nato jo sperite in posušite. Sprednji del naprave in tesnilne površine vrat očistite z mehko krpo z mlačno vodo in detergentom.	Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih / jedkih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.
Pladenj	Potopite v raztopino tople vode in blagega mila. Po pranju posušite.	Ostanke hrane odstranite takoj po uporabi.
Rešetke	Čistite s toplo vodo in neabrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ustreznim razmaščevalnim sredstvom.	V primeru otrdele, oprijete umazanije priporočamo, da rešetke pred čiščenjem za nekaj ur namočite.

ČELNA PLOŠČA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Jeklena površina	Dele očistite z mlačno vodo in nekorozivnim tekočim detergentom ter jih nato osušite z mehko krpo ali krpo iz mikrovlaken.	Sijaj se ohranja z rednim čiščenjem s čistili, ki so na voljo na tržišču. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih praškov.
Lakirane površine	Da bi ohranili lastnosti lakiranih delov, jih je treba pogosto čistiti z milnico.	Na lakiranih delih ne puščajte kislinskih ali alkalnih snovi (kis, limonin sok, sol, paradižnikov sok itd.) in jih perite, ko so lakirani deli še topli.

■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Zamenjava sijalke

• POZORI!

Pred zamenjavo sijalke:

Pred zamenjavo sijalke se prepričajte, da je aparat izključen, da se izognete možnosti električnega udara.

Pozor: sijalka in stekleni pokrov sijalke sta lahko vroča. Na spodnji del notranjosti aparata položite mehko krpo. S tem preprečite poškodbe steklenega pokrova sijalke in komoro. Vedno uporabljajte isti tip sijalke.

• Zamenjava sijalke

Stekleni pokrov sijalke obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odstranite.

-Očistite stekleni pokrov.

- Sijalko zamenjajte z ustrežno 25W halogensko sijalko.

-Namestite nazaj stekleni pokrov.

■ REŠEVANJE TEŽAV - Splošne težave



POZOR!

- V garancijskem obdobju lahko popravila izvaja le pooblaščen servisni center
- Pred izvajanjem popravil aparat izključite iz električnega omrežja, tj. odklopite napajalni kabel ali uporabite ustrezeni odklopnik.
- Nepooblaščen posegi in popravila lahko povzročijo električni udar ali kratek stik, zato jih ne izvajajte. Ta dela prepustite pooblaščenim servisnjem.
- V primeru manjših motenj lahko poskušate težavo odpraviti z upoštevanjem nasvetov v navodilih.
- Servisni posegi v garancijskem roku niso brezplačni, če naprava ne deluje zaradi nepravilne uporabe.
- Napake ali reklamacije, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali namestitve, ne bodo popravljene v sklopu garancije. Stroške garancije krije uporabnik.

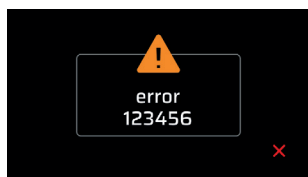
■ REŠEVANJE PROBLEMOV - Sporočila o napakah

Sistemske napake

V primeru nepravilnosti se na zaslonu prikažejo naslednje napake:

Opis	Koda napake
Sonda komore prekinjena	00
Sonda komore v kratkem stiku	01
Sonda kotla prekinjena	02
Sonda kotla v kratkem stiku	03
Sonda za meso prekinjena	04
Sonda za meso v kratkem stiku	05
Pregretje	08
Kotel ne greje	09
Črpalka ne dela	10
Napaka pri praznjenju	14
Treba je oprati vodni tokokrog	15
Tangencialni ventilator ne deluje	16
Napaka pri komunikaciji	20

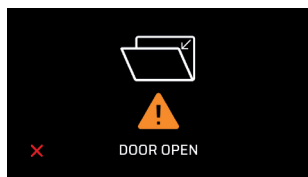
OPOZORILO O TEŽAVI



V primeru napake napravo odklopite in ponovno priključite. Če se napaka ponovi, bo treba poklicati pooblaščenega tehnika.

OPOZORILO O ODPRTIH VRATIH (POTE-

KA PEČENJE)



Zaprte vrata pečice.

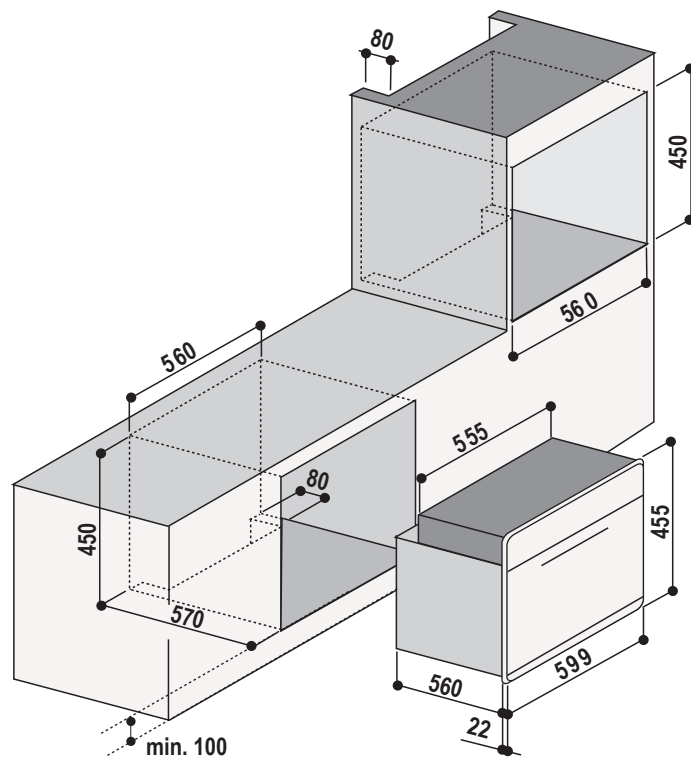
■ NAMESTITEV - Navodila za namestitev



Ploščica z značilnostmi, ki se nahaja na omejevalniku vrat pečice in je prikazana na str. 1, je vidna, ko so vrata odprta, in vsebuje vse podatke, potrebne

za namestitev, npr. model naprave, nazivno napetost in porabo energije. Najprej izmerite in preverite prostor za vgradnjo v omarici, ki mora natančno ustrezati meram, prikazanim na sliki A. Prepričajte se, da je pohištena obloga, furnir ali podobno lepljeno s toplotno odpornim lepilom (150 °C). Če obloga ali lepilo nista odporna na toploto, se lahko obloga deformira ali odlušči, zlasti na najožjih mestih omarice. Prepričajte se, da ima omarica, namenjena pečici, trdno podlago in lahko prenese težo naprave. Priloženi so vsi vijaki in oprema, ki so potrebni za pritrnitev pečice na omarico.

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



■ NAMESTITEV - Priklop na elektriko



Naslednja navodila so namenjena kvalificirani osebi, ki bo odgovorna za namestitev naprave, njeno nastavitve in tehnično vzdrževanje ter bo poskrbela, da bodo ti postopki izvedeni čim bolj pravilno in v skladu z veljavnimi standardi. Pomembno: vsa nastavitvena ali vzdrževalna dela itd. je treba opraviti po odklopu iz električne vtičnice aparata.

Standardi za namestitev

Ta oprema je skladna z naslednjimi direktivami:

DIREKTIVA 2002/96/ES

DIREKTIVA O NIZKI NAPETOSTI 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNI ZDRUŽLJIVOSTI 2014/30/EU

UREDBA št. 1935/2004 (stik z živili).

Namestitev mora biti izvedena strokovno in v celoti v skladu z veljavnimi predpisi o električnih inštalacijah.

V nasprotnem primeru proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost.

V tej knjižici boste našli tudi shemo električne napeljave vašega aparata.

Naprave so namenjene priključitvi na napetost, ki je navedena na napisni ploščici.

Pred priključitvijo aparata na električno omrežje se prepričajte, da:

- značilnosti elektromagnetnega stikala ali vtičnice prenesejo obremenitev aparata (glejte podatke na ploščici);

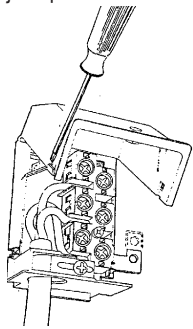
- napajalni sistem mora imeti učinkovit ozemljitveni priključek.

Aparat je dobavljen s kablom brez vtiča: pri priključitvi je treba upoštevati, da je rumeno-zeleni kabel ozemljitveni vodnik in ga nikoli ne smete prekiniti.

Vtičnica mora biti vidna in dostopna, tako da je mogoče napravo enostavno odklopiti.

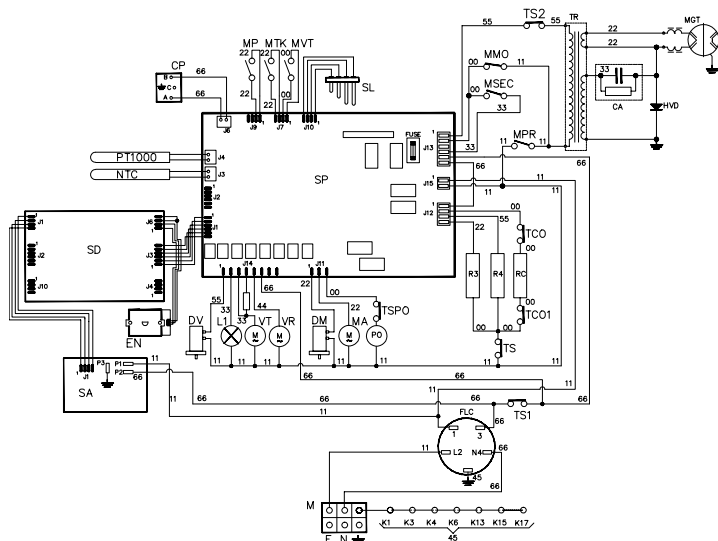
Za neposredno priključitev na električno omrežje je potrebno, da:

- je vtičnica ali omnipolarno stikalo z odprtino najmanj 3 mm lahko dostopno, ko je naprava nameščena;



! Rumeno-zeleni ozemljitveni vodnik ne sme biti nikoli prekinjen niti s stikalom. Omrežni kabel mora biti nameščen tako, da ne pride v stik s površinami, katerih temperatura je za več kot 50 °C višja od temperature okolice. Če je treba zamenjati napajalni kabel, se obrnite na servisno službo.

■ Shema električne napeljave



Legenda

F	Črna	TS2	Varnostni termostat na fazi 120 °C
N	Nevtralen	TCO	Varnostni termostat na fazi 318 °C (TCO)
M	Priključnica	TCO1	Varnostni termostat na fazi 318 °C (TCO)
FUSE	Varovalka 10A	TSPO	Varnostni termostat na fazi 90 °C
FLC	Filter LC	MSEC	Sekundarno mikro stikalo
L1	Lučka pečice	MMO	Mikro stikalo zaslona
SA	Napajalna kartica	MPR	Primarno mikro stikalo
SD	Kartica zaslona	MP	Mikro stikalo vrat
SP	Napajalna plošča	MTK	Mikro stikalo posode za dolivanje vode
EN	Kodirnik nastavljanja	MVT	Mikro stikalo tangencialnega ventilatorja
CP	Priključek kuhalne sonde	00	Črna
SL	Senzor ravni vode	11	Rjava
DM	Dumper mikrovalovne pečice	22	Rdeče
DV	Dumper Sopara	33	Bela
PD	Črp.a	44	Rumena
VR	Radialni ventilator	45	Rumeno - zelena
VT	Tangencialni ventilator	55	Siva
RC	Upor kotla	66	Modra
R3	Upor žara	K1	Ozemljitveni filter priključnice
R4	Krožni upor	K3	Ozemljitveni filter priključnice radialnega motorja
PT1000	Sonda kotla PT1000	K4	Ozemljitveni filter priključnice kroženja
NTC	Sonda komore NTC	K6	Ozemljitveni filter priključnice lučke pečice
MGT	Magnetron	K13	Ozemljitveni filter priključnice upora žara
TR	Transformator za visoko napetost	K15	Ozemljitveni filter priključnice okvirja
HVD	Dioda za visoko napetost	K17	Ozemljitveni filter priključnice napajalnika
CA	Kondenzator 1,05 uF		
TO	Motor antene		
TS	Varnostni termostat na fazi 135 °C		
TS1	Varnostni termostat na fazi 135 °C		

⚠ FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülékek jellemzői

A jellemzőket tartalmazó tábla megtalálható a fedélen, továbbá a sütő ajtajának záróelemén, és nyitott ajtónál látható.

FIGYELEM! Ezek a figyelmeztetések különböző típusú készülékekre vonatkoznak. Ügyeljen, hogy megfelelően beazonosítsa a készülékét (lásd a jellemzőket tartalmazó táblát).

1. A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, amely többek között a telepítéssel, a használattal és a karbantartással kapcsolatos nagyon fontos biztonsági információkat tartalmaz. Gondosan őrizze meg a használati utasítást későbbi megtekintés érdekében, és hogy beazonosítsa a sorozatszámot.

2. A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha elvégezte a megfelelő földelő csatlakozást, a hatályos szabványok szerint. Alapvető fontosságú, hogy ellenőrizze ezen szabványok betartását; kétely esetén forduljon szakképzett személyzet, hogy alaposan ellenőrizze az elektromos berendezést. A gyártó nem vállal felelősséget nem megfelelő földelésből eredő károk esetén.

3. A készülék csatlakozása előtt ellenőrizze, hogy a táblán található jellemzők tökéletesen megfeleljenek az elektromos berendezésnek. A telepítést/szabályozást szakképzett személyzet kell, hogy elvégezze.

4. Ellenőrizze, hogy az elektromos rendszer és az elektromos foglalatok megfeleljenek a készülék maximális teljesítményének, amely a táblán található. Kétely esetén forduljon szakképzett személyzethez.

5. A készüléket közvetlenül a táphálózathoz kell csatlakoztatni, a jelölt polaritás szerint. A csatlakozáshoz egy készülékre van szükség, amely biztosítja a hálózatról történő leválasztást, az érintkezők olyan nyitólávával, amely lehetővé teszi a teljes leválasztást a III. osztályú túlfeszültség esetén, a telepítési előírásoknak megfelelően.

6. Ha a foglalat nem felel meg a csatlakozódugónak, cserélje egy megfelelőre. Ebben az esetben forduljon szakképzett személyzethez, aki ellenőrzi, hogy a foglalat kábeleinek keresztmetszete elbírja a készülék által elnyelt teljesítményt. A tápkábelhez nem tartozik csatlakozódugó. A csatlakozáshoz lásd az „Elektromos csatlakozás” bekezdést. Ne használjon adaptert, többszörös aljzatot vagy hosszabbítót.

7. Amikor a készüléket hosszabb ideig nem használja, távolítsa el az elektromos csatlakozást, és kapcsolja ki a főkapcsolót.

8. Ne takarja el a szellőző- vagy hőelvezető nyílásokat.

9. Az elektromos tápkábelt - ha sérült - kizárólag a gyártó által felhatalmazott szervizszolgálattal cseréltesse le.

10. A készüléket csak rendeltetésszerűen használja (sütés). Bármilyen további használat (például egy szoba fűtése) nem megfelelő, tehát veszélyes. A gyártó nem vállal felelősséget hasonló, nem rendeltetésszerű használat esetében.

11. Bármiféle elektromos készülék használata néhány alapvető előírást betartásával jár, azaz:

A. Soha ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal;

B. Soha ne használja a készüléket mezítláb;

C. Ne használjon hosszabbítót, és alkalmazzon minden elővigyázatosságot;

D. Ne húzza az elektromos kábelt, hogy kihúzza az aljzatból;

E. Ne tegye ki a készüléket légköri hatásoknak (eső, napfény stb.);

F. Tartsa a 8 évnél kisebb, felügyelet nélküli gyermekeket távol a készüléktől. A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent testi, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

12. Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül fel-

forróssodnak. Ügyeljen, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Kisgyermeket tartsa távol. 8 éven aluli gyermekeket tartson távol, ha nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

13. A készülék tisztítása előtt, illetve a karbantartás elvégzése előtt válassza le a készüléket a tápkábel kihúzásával vagy az elektromosság megszakításával az erre szolgáló kapcsoló segítségével.

14. Hiba vagy rendellenes működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja megjavítani; a javítást kizárólag felhatalmazott szervizközpont kell hogy elvégezze. Mindig eredeti alkatrészeket használjon. Ezen előírások be nem tartása a készülék biztonságát veszélyezteti.

15. Ajánlott, hogy ne tegye elérhetővé a veszélyes részeket, főleg gyermekek jelenlétében, akik játszhatnak a készülékkel.

16. Ne használjon tűzveszélyes folyadékokat (alkohol, benzin...) a működő készülék közelében.



17. A csomagolás megvédi a készüléket esetleges sérülésektől a szállítás közben. A csomagolóanyagok könnyen hasznosíthatók, mert ökológiai kritériumok szerint lettek kiválasztva. Az újrahasznosítás az alapanyagok szükségletét csökkenti, és csökkenti a hulladékok mennyiségét. Elektromos és elektronikus készülékek gyakran tartalmaznak értékes anyagokat. Olyan anyagokat is tartalmaznak, amelyeket ha nem megfelelően kezel vagy ártalmatlanít, potenciálisan veszélyesek lehetnek az emberi egészségre és a környezetre. Mindazonáltal nélkülözhetetlenek a készülék megfelelő működéséhez. Ezért kérjük, hogy ne a háztartási hulladékkal ártalmatlanítsa.

A saját helyi gyűjtő-/újrahasznosító központban ártalmatlanítsa, vagy forduljon tanácsért a viszonteladóhoz. Győződjön meg róla, hogy a készülék ártalmatlanításáig az távol marad a gyermekektől.

18. Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót.

19. Ne használjon súrolószereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtójának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.

20. Füst esetén ne nyissa ki a sütő ajtaját: kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos áramról. Ne nyissa ki, amíg a füst el nem szállt, hogy elfojtsa a lángokat.

21. Használja a blokkoló funkciót, hogy meggátolja, hogy a gyerekek egyedül felkapcsolhassák a készüléket.

22. Tartsa a gyermekeket felügyelet alatt, ha a multifunkciós sütő közelében tartózkodnak. Ne engedje, hogy játszanak a sütővel.

23. Fulladásveszély.

- A gyerekek játékból betekerhetik magukat a csomagolóanyaggal (pl. fólia) vagy a fejükre húzhatják, és az fulladást okozhat. Tartsa ezeket az anyagokat a gyermekektől távol.

24. Égési veszély

A gyermekek bőre sokkal gyengédebb a felnőttekéénél.

- A készülék sütőkamrájából kiáramló meleg levegő miatt az üvegajtó, a vezérlőpult és a nyílások felmelegszenek. Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékhez érjenek működés közben.

25. Sérülésveszély.

Az ajtó max teherbírása 8 kg. A gyermekek továbbá megsérülhetnek, amikor az ajtó nyitva van. Ne engedje meg, hogy az ajtónak támaszkodjanak, hogy ráüljenek vagy ráakaszkodjanak.

26. Ne használja ezt a készüléket nem álló területen (pl. hajókon).

27. Figyelem: ügyeljen, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, mielőtt a lámpát kicseréli, hogy elkerülje az áramütést.

■ ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁNAK VALÓ LEHETSÉGES EXPOZÍCIÓ ELKERÜLTETÉSÉRE

28. Ne próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, mert a nyitott ajtóval való működés káros mikrohullámú energiának teheti ki. Fontos, hogy ne sértse meg és ne módosítsa a biztonsági reteszelőket. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő elülső része és az ajtó közé, illetve ne hagyjon szennyeződést vagy tisztítószer maradványt a tömítőfelületeken.

29. FIGYELMEZTETÉS: ne használja a sütőt, ha az sérült. Különösen fontos, hogy az ajtó megfelelően záródjon, és hogy ne legyen sérülés az (1) ajtón (hajlított), (2) a zsanérokon és reteszeken (törött vagy laza), (3) az ajtó tömítésein és a tömítőfelületeken. Ha az ajtó és a tömítések sérültek, a sütőt nem szabad használni, amíg egy szakképzett szakember meg nem javítja (agyártó vagy az ügyfélszolgálat által betanított).

30. FIGYELMEZTETÉS: Nem megfelelő képesítés hiányában veszélyes olyan karbantartási és javítási műveleteket végezni, amelyekhez valamely burkolat vagy a mikrohullámoknak való kitétség elleni akadály eltávolítására van szükség. A telepítési, karbantartási és javítási munkák folyamán a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról. Soha ne nyissa ki a készülék burkolatát. Az elektromos csatlakozás vagy a mechanikus alkatrészek vagy részek módosítása különösen veszélyes a felhasználó számára, és a működés rendellenességéhez vezethet.

31. FIGYELMEZTETÉS: Ne melegítsen folyadékokat vagy egyéb élelmiszert lezárt tartályokban, edényekben vagy üvegekben, mert az felrobbanhat.

32. Amikor a sütő mikrohullámú üzemmódban működik, akkor ételek és italok melegítésére szolgál. Ne használja a mikrohullámú funkciót virágok, füvek, kenyér vagy egyéb éghető anyagok, mint szivacsok, papucsok, párnák illetve aromaterápiában használatos cseresznyemaggal, búzával, levendulával vagy géllal megtömött párnácskák szárítására. Ha ezeket melegíti, meggyulladhatnak, és égési sérülést okozhatnak azután is, hogy már kivette a sütőből.

33. FIGYELEM: Amikor a készüléket kombinált módban működteti, a gyerekek felnőtt felügyelete mellett használják, a kialakuló magas hőmérsékletek miatt.

34. Amikor a „Csak MIKROHULLÁM” funkciót használja, nem kell előmelegíteni a sütőt (étel nélkül), és nem kell üresen bekapcsolni, mert szikrák alakulhatnak ki.

35. A sütő használata előtt győződjön meg, hogy az eszközök és a tartályok mikrohullámhoz használhatók legyenek (lásd a következő oldalak utasításait).

36. Folyadékok melegítése közben (víz, kávé, tej stb.) lehetséges, hogy a készleteltett forrás miatt a tartalom hirtelen a főzés végén kezd forni, és hirtelen kifut, égési sérülést okozva. Ennek elkerülése érdekében a folyadékok melegítése előtt helyezzen egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat a tartályba. Minden esetben nagyon figyelmesen kezelje a tartályt.

37. Ne melegítsen magas alkoholtartalmú likőröket, sem nagy mennyiségű olajat, mert meggyulladhat.

38. Újszülötteknek szánt élelmiszer (cumisüveg vagy kis üveg tartalma) melegítése után rázza fel vagy keverje meg a tartalmat, és ellenőrizze a hőmérsékletet a fogyasztás előtt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

39. Ajánlott az étel felrázása vagy összekeverése, hogy egyenletes hőmérsékletet biztosítson. Amennyiben kereskedelemben található cumisüveg sterilizátort használ, mielőtt bekapcsolná a sütőt, MINDIG ellenőrizze, hogy a tartály tartalmazza a gyártó által jelölt mennyiséget.

40. Az összes mikrohullámú sütőt tesztelték és jóváhagyták a hatályos biztonsági és elektromágneses összeférhetőségi előírások alapján. A pacemaker gyártói elővigyázatosságból azt javasolják, hogy az aktivált mikrohullámú sütő és a szívritmus-szabályozó között legalább 20-30 cm távolságot tartsanak, hogy elkerüljék a szívritmus-szabályozóval való esetleges interferenciát. Ha bármilyen okból azt gyanítja, hogy interferencia lép fel, azonnal kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, és forduljon a pacemaker gyártójához.

41. A sütő túlmelegedése esetén (hosszabb használat, üres használat stb.) a sütőt egy biztonsági termosztát lekapcsolhatja. Miután lehűlt, a sütő ismét szabályosan működik.

42. Ne főzzön és ne melegítsen tojást héjával a mikrohullámú sütőben, mert felrobbanhat, akár a főzés után is.

43. Vegye figyelembe, hogy a főzési, melegítési és felolvasztási idők a mikrohullámmal gyakran jóval rövidebben a mikrohullám nélküli módhoz képest. Túl hosszú főzési idők az étel kiszáradását, és esetleges égését okozzák.

■ GŐZÖLÉS

44. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpa burkolatát eltávolította. A gőz elérheti a feszültség alatt álló részeket és rövidzárlatot okozhat. Megsérülhetnek az elektromos alkatrészek.

45. Ha a sütőt a bútor ajtaja mögé szereli, csak nyitott bútorajtóval működtesse. Csak akkor zárja be a bútor ajtaját, amikor a készülék le van kapcsolva, és lehűt.

46. Ne nyissa ki a készülék ajtaját a gőzölés közben. Kiáramolhat a gőz.

■ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS



- Amikor először használja a sütőt, kb 1 órán át üresen működtesse (230°C), és hagyja nyitva a konyha ablakát. Az első bekapcsoláskor a sütőből kellemetlen szag szabadul fel, a gyártási maradványok, például zsírok, olajok vagy gyanták miatt. Az adott idő elteltével a sütő készen áll az első sütésre. Amikor a sütő kihűlt, tisztítsa meg a „Tisztítás és gondozás” bekezdés szerint.


- Ne takarja le a sütő belsejét alumínium fóliával a tisztítás megkönnyítéséhez.

- Ez a művelet módosítja a készülék teljesítményét, és károsíthatja a zománcot.

- Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező összes kiegészítőt a használat előtt gondosan meg kell tisztítani megfelelő termékek használatával.

■ KIJELZŐ - Ikon jelmagyarázat

	Szünet
	Indítás
	°C - °F
	Képernyő blokkolása
	Megerősítés
	Beállítások
	Hússzonda
	Home
	Fény
	Időzítő
	Kimenet - Befejezés
	Óra

	Beállítások megerősítése
	Kikapcsolás


HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Működés



Home a kijelző kezdőoldala


- 1 = Lehetővé teszi, hogy belépjen a sütőüreg beállítási képernyőre.
- 2 = Lehetővé teszi az időzítő beállítását.
- 3 = Lehetővé teszi, hogy közvetlenül belépjen a beállításokhoz.

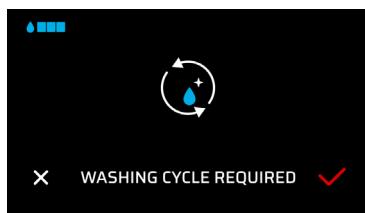
 = Figyelem, az első beindításkor a Kijelzőn megjelenik a sárga háromszög: mosási ciklus szükségessége **(nem gátolja a működést, ha nem végzi el)** *

MEGJEGYZÉS: A sárga háromszög eltűnik:

A - csak ha a tartályt megtölti egy kis vízzel, és teljesen leereszti.

* (ha nem végzi el a mosási/leeresztési műveletet, a sütő szabályosan működik, de a sárga háromszög megmarad).

B - miután megérintette a sárga háromszöget és kinyitotta az ajtót, a kijelzőn megjelenik az alábbi képernyő. A bal alsó sarokban lévő  szimbólum érintésével a háromszög eltűnik. (A háromszög újra megjelenik a tápellátás megszakítása után).



* A tartály ürítési műveletéhez vagy a mosáshoz tekintse meg a „TISZTÍTÁS - GONDOZÁS - KARBANTARTÁS” fejezetet.

Beállítások

- 4 = A hőmérsékleti skála kiválasztása (°C vagy °F).
- 5 = Idő beállítása.
- 6 = Kimenet - Egy működés vége.
- 7 = Képernyő blokkolása.
- 8 = A kioldáshoz érintse meg a képernyőn 10 másodpercig.
- 9 = Lehetővé teszi a hangjelzés hangerejének beállítását és a képernyőérintés hangjának kiválasztását.
- 9a = Lehetővé teszi a mosás vagy a tartály ürítésének kiválasztását.

Időzítő beállítása

- 10 = Az idő növelése vagy csökkentése.
- 11 = Erősítse meg a kívánt idő beállítása után. Egy hangjelzés jelzi a befejezést.
- 12 = Megerősítés és visszalépés a kezdőoldalra.
- 13 = Numerikus billentyűzet.

Funkciók

- 14 = A sütési funkció kiválasztása.
- 14.1 = Fény (felkapcsolt vagy lekapcsolt).
- 14.2 = Home (visszalépés a kezdőoldalra).

15 = A sütési hőmérséklet beállítása.

15a = Két lehetséges opció létezik a hőmérséklet beállításához:

- a sáv görgetésével
- a + vagy - gombokkal
- A gombbal (ha van).

15b = Megerősíti a kiválasztást (opció: megerősítés a gomb megnyomásával)

16 = A sütési idő és a programozott beindítás beállítása .

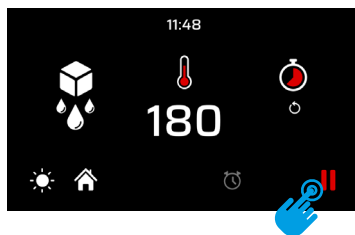
16a = A sütési idő beállítása.

16b = A sütés befejezési időpontját mutatja.

16c = A kezdeti időpont beállítása.

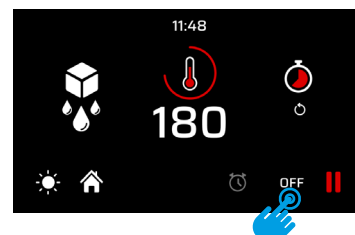
16d = Beállítások megerősítése.

SÜTÉSI FOLYAMAT



BEÁLLÍTOTT SÜTŐÜREG

A sütőüreg beállítása után (a sütő-funkció, hőmérséklet és időzítő beállítása után) erősítse meg, hogy elindítsa az előmelegítést. Ekkor a kijelző az előmelegítés módba lép.

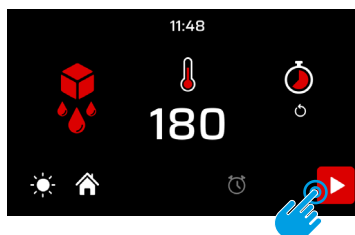


ELŐMELEGÍTÉS SZAKASZ

- Négy szint teszi lehetővé az előmelegítési folyamat felügyeletét.

A vörös rész fokozatosan nő a kijelző betelítéséig.

- Ha nem állított be semmilyen sütési hőmérsékletet, megszakíthatja a sütést (SZÜNET, a gomb megnyomásával) vagy befejezheti az OFF (KI) gombbal.

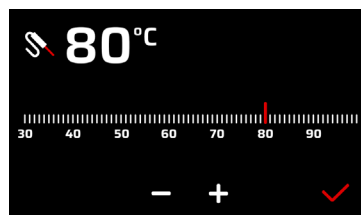


ELŐMELEGÍTÉS BEFEJEZŐDÖTT

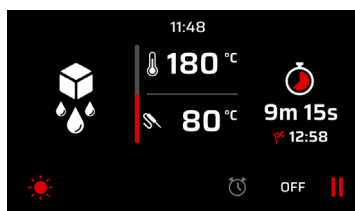
Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a kijelző vörös színű lesz, ami azt jelzi, hogy az előmelegítési szakasz befejeződött, és megkezdődik a sütési szakasz. Ha beállított egy sütési időt, a sütő automatikusan kikapcsol az idő elteltével.


SÜTÉS HÚSSZONDÁVAL

SZONDA HŐMÉRSÉKLET VÁLASZTÓKAPCSOLÓ



MELEGÍTÉS SZONDÁVAL MÓD



 Amikor a szondát használja hőmérséklettel, megjelenik alul a beállítási mező, és a fűtés a szondának beállított hőmérséklet elérésével befejeződik.

FIGYELEM: csak ehhez a termékhez ajánlott hőmérséklet szondát alkalmazzon

FUNKCIÓIKONOK



Mikrohullámú funkció

Ez a funkció kifejezetten ajánlott gyorsan elkészülő ételek vagy tálak melegítésére és felolvasztására. Megfőzhet zöldséget, halat néhány édes-séget is. Továbbá hasznos lehet vaj megpuhítására, csokoládé megolvasztására, gyengéd sütemények felolvasztására.



Többszörös légkeveréses sütés (konvekciós) Ez az a funkció, amely lehetővé teszi különböző ételek egyidejű főzését több szinten anélkül, hogy a szagok összekeverednének; főzhet sült lasagnát, pizzát, croissant-t és brióst, pitéket, süteményeket stb.



Zárt ajtós grillsütés

Gyors és mély grillezéshez ajánlott funkció, általában hús, filé, firenzei bordaszem, grillezett hal barnításához és pirításához, illetve még grillezett zöldségekhez. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni. Csökkentett vastagságú ételek sütésére, a grillező középpontjára helyezve és kenyér pirításához.



Légkeveréses grillezés

Különösen gyors és alapos, lényeges energiamegtakarítással, ez a funkció több ételhez ajánlott, mint: sertéskaraj, kolbász, sertés- vagy vegyes nyárs, vadhús, római gnocchi stb. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.



Gőzölés

Ez az a funkció, amely lehetővé teszi a vákuum alatt (sous vide) készült élelmiszerek alacsony hőmérsékleten történő regenerálását, megőrizve az eredeti színeket, egyenletességet és lágy állagot. Kiváló zöldségek, hal és delikát ételek sütéséhez.



Kombinált sütés gőzölés + légkeverés

A sütéshez, a gőzölés előnyeivel. Használja ezt a funkciót, hogy lecsökkentse a sütési időt, az ételek vitamintartalmának és táplálkozási tulajdonságainak megtartásával. Az alkalmazáshoz állítsa be a hőmérsékletet 130°C és 230°C közé.



Kombinált sütés gőzölés + mikrohullám

A leginkább ajánlott sütés ahhoz, hogy megtartsa a gőzölés előnyeit időmegtakarítással; különösen alkalmas rizottó, zöldségek, felfújtak, darált hús és püré készítéséhez.



Kombinált sütés légkeverés + mikrohullám

A leginkább ajánlott sütés disznó- és csirkesültekhez gyorsan és anélkül, hogy a végén az étel kiszáradna. Az időmegtakarítás akár 40-50%



Kombinált sütés grill + mikrohullám

A leginkább ajánlott sütés, hogy rövid időn belül elkészítsen nagy mennyiségű gratinrozott ételt (pl. burgonya és sajt), sült tésztákat, tartalmas zöldségeket.

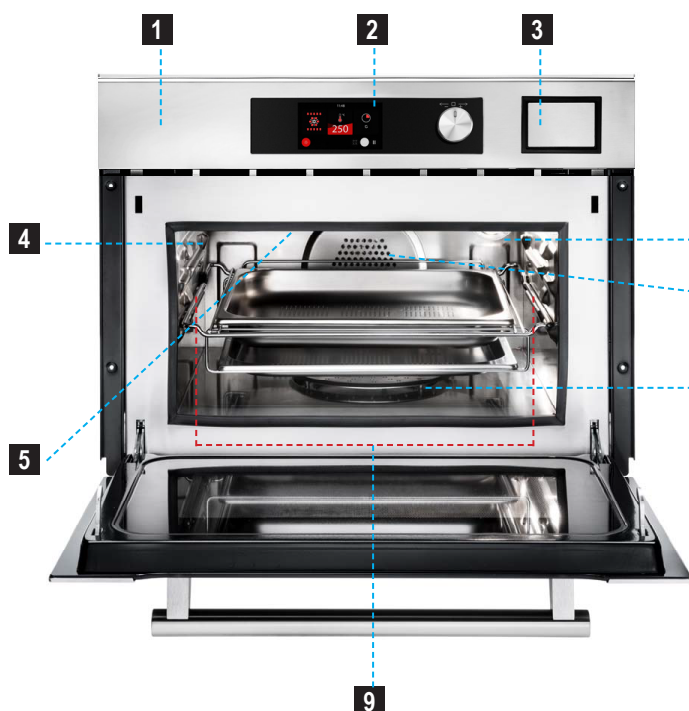
Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.



Gőzöléses tisztítási ciklus

Ez egy speciális program a sütő belsejében lerakódott szennyeződések megpuhítására, és a tisztítás megkönnyítésére vegyszerek és súrolószerek használata nélkül. Az időtartama 15 perc.

TERMÉK LEÍRÁSA



1 VEZÉRLŐ PANEL

2 TFT ÉRINTŐ KIJELZŐ

3 VÍZTARTÁLY

4 HŐMÉRŐ SZONDA ALJZAT

5 GRILL

6 SÜTŐ LÁMPA

7 LÉGKEVERÉS VENTILÁTOR ÉS ELLENÁLLÁS

8 KAZÁN FEDÉLLEL

9 RÁCSTARTÓK

- Mellékelt kiegészítők



Rács
Edényekhez, tálcákhoz és sültékhez



Üveg tálca
A mikrohullámú sütéshez használatos



Hőmérő szonda
Ételek melegítéséhez és főzéséhez a belső hőmérséklet kiválasztásával



Kancsó
A víztartály feltöltéséhez a gőzöléshez, és a víz gyűjtéséhez az ürítéskor

- Gőzölés készlet



- tartóelem 2 tálcához:



- lyukacsos tálca, lehetővé teszi, hogy a gőz elérjen az ételhez



- kevésbé mély tálca a kondenzátum összegyűjtéséhez, amely lefelé csepeg



Szilikoncső a kancsóval való használathoz, a tartály ürítésére

- Kellékek a sütéshez

Lyukacsos tálca (szükség esetén):

- Helyezze be a tálcát a vázra az ábra szerint.



- Emelje fel a váz elülső részét, és tolja befelé, hogy a sarkon túl csússzon.



Megjegyzés: a vörös nyíl által jelölt akadály felfelé néz, és a váz hátsó részét mutatja.



- Teljes váz, behelyezett csepegtető tálcákkal



Pyrex üveg tálca

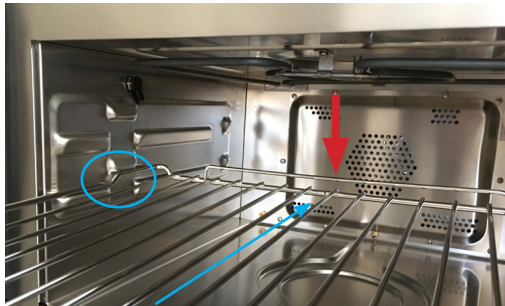
Amikor az üveg tálcát használja, helyezze a váz felső részére (az alsó tálca nem szükséges). Helyezze be a vázat az ábra szerint.



- Rács

Emelje fel a rács elülső részét, és tolja befelé, hogy túlhaladjon a sarkon. Válassza ki a kívánt szintet a sütési funkcióhoz.

Megjegyzés: a vörös nyíl által jelölt akadály felfelé néz, és a rács hátsó részét mutatja.



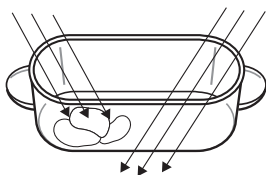
■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Mikrohullám



Működés

A sütőben található egy magnetron, amely az áramot elektromágneses hullámmá alakítja át. Ezek a hullámok egyenletesen oszlanak el a sütőüregben, és a fém falak is visszatükrözik. Így minden oldalról eléri az ételt. Ahhoz, hogy a mikrohullám elérjen az ételhez, és a belsejébe jusson, fontos a mikrohullámhoz megfelelő edények használata, például porcelán, üveg, karton, műanyag, de nem fém.

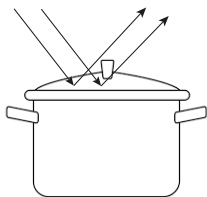
Ne használjon tehát fém tartályokat, illetve olyanokat, amelyeken fém dekoráció található. A fém visszatükrözi a mikrohullámokat, és szikrát hoz létre; a mikrohullámot nem szívja be. A mikrohullám ellenben közvetlenül az ételbe ér erre a célra megfelelő edények esetében. Az ételt - főként a vizet - felépítő molekulákat a mikrohullám mozgatja (kb. másodpercenként 2,5 milliárdszor). Ezért hő termelődik, amely az étel széléről a közepe felé halad. Ezért a melegítés majdnem egyidőben történik a sütőbe helyezett teljes ételben.



Előnyök

Általában az étel meg lehet főzni mikrohullámmal bármiféle hozzáadás nélkül, vagy egy kis folyadék vagy zsír hozzáadásával.

A mikrohullámok termelése abban a pillanatban fejeződik be, amikor befejezi a sütést vagy kinyitja a készülék ajtaját. A zárt és ép ajtónál elvégzett sütés elegendő védelmet nyújt a mikrohullámok esetleges kiáramlása ellen.



- HASZNOS JAVASLATOK

Általános:

Távolítsa el az ételek alumínium csomagolását vagy fémes tartályait a főzés előtt. Miután kikapcsolta a készüléket, hagyja pihenni az ételt pár percig (tekintse meg a pihenési táblázatot).

Főzés:

Lehetőség szerint főzze az ételt a mikrohullámú sütőben lévő használatra alkalmas anyaggal lefedve (pl. alufólia, fedelek). Lefedés nélkül főzze az ételt, ha egy ropogós részt szeretne létrehozni. Ne főzze túl sokáig az ételt túl magas erősségű vagy idejű beállítással. Az étel megszáradhat, megéghet vagy meggyulladhat bizonyos pontokon.

Ne használja a készüléket tojás főzésére héjában, illetve csiga főzésére, mert kidurranhatnak. Tükörtojásnál először a sárgáját szűrje ki.

Főzés előtt lyukassza ki többször egy villával az ételeket, amelyeknek „bőre” vagy héja van, mint burgonya, paradicsom, kolbász, hogy ne durranjanak ki.

Hűtött vagy fagyasztott ételekhez hosszabb főzési időt állítson be.

Szószos ételeket néha meg kell keverni.

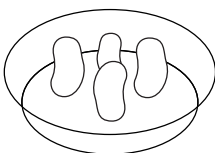
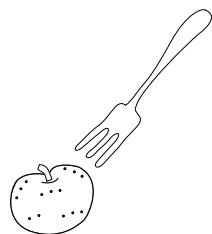
A keményebb állagú zöldségeket, mint a répa, borsó vagy karfiol víz hozzáadásával kell megfőzni.

Fordítsa meg a nagyobb darabokat a főzési idő felénél.

Lehetőség szerint a zöldséget egyforma nagyságú szeletekre vágja. Ha ugyanabból az ételből sok adagot főz, pl. főtt burgonya, gyűrű alakban helyezze el egy tűzálló edényben, hogy egyformán megfőjön. Széles tányérok használjon. Ne használjon porcelán, kerámia vagy terrakotta edényeket kis lyukkal pl. a fogantyún, illetve nem mázolt aljú edényeket. A kis lyukakba beáramló nedvesség az edény töréséhez vezethet, amikor melegíti.

Hús, szárnyasok vagy hal felolvasztása:

Helyezze a mélyhűtött ételt egy fordított tányérra egy edénnyel alatta, vagy egy erre a célra szolgáló kiegészítőre, amely lehetővé teszi, hogy a folyadék ne maradjon az étellel érintkezésben, és ne piszkítsa be a sütőt. Fordítsa meg az ételt a felolvasztási idő felénél. Ha lehetséges, válassza le, majd távolítsa el a felolvasztott részeket.



- Edények/anyagok mikrohullámhoz

	Mikrohullám			Sütő/Grill
	Felolvasztás	Melegítés	Főzés	
• Hőálló üveg vagy porcelán (fémek alkotóelemek nélkül, pl. Pyrex, hőálló üveg)	•	•	•	•
• Nem tűzálló üveg és porcelán 1)	•	-	-	-
• Hőálló/fagyálló anyagból készült tepszi, üveg és üvegkerámia (pl. Arcoflam)	•	•	•	•
• Kerámia 2) terrakotta 2)	•	•	•	-
• 200°C-ig hőálló műanyag 3)	•	•	•	-
• Karton, papír	•	-	-	-
• Élelmiszer fólia	•	-	-	-
• Mikrohullámhoz alkalmas fűzőtasakok 3)	•	•	•	-
• Fém tálcák, pl. zománc, öntöttvas	-	-	-	•
• Feketére mázolt vagy szilikon bevonatú tálcák 3)	-	-	-	•
• Édesség lap	•	•	•	•
• Csomagolt készételek	•	•	•	•

Készételek:

A fémes tartályban vagy fémes fedelű műanyag tartályban lévő készételeket csak akkor olvaszthatja fel vagy melegítheti mikrohullámú sütőben, ha ezeket a tartályokat kifejezetten feltüntették, hogy használhatók mikrohullámú sütőben.

Kövesse a gyártó csomagolásán feltüntetett utasításait (pl. távolítsa el a fémes fedelet és lyukassza ki a műanyag fóliát).

1. Ezüst, arany platina vagy fémbevonat/dekoráció nélkül
2. Kvarc vagy fém illetve fémet tartalmazó mázolt alkatrészek nélkül
3. Kövesse a gyártó utasításait.

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - gőzölés

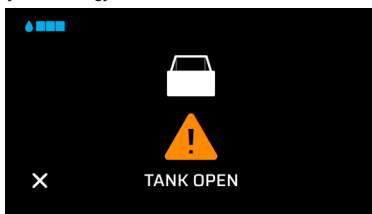


- ELŐNYÖK

A gőzsütőnek több előnye van, például lehetővé teszi a dietetikus, továbbá egészséges konyhát. A főzés pont a víz által előidézett nedves hőtől megy végbe. Ez azt jelenti, hogy a főzés nem túl magas hőmérsékleten megy végbe, így változatlan marad az ásványi és vitamintartalom. Ez a folyamat, továbbá garantálja a minden étel íz- és aromatartalmának megtartását. Az egyik szempont, amit nem szabad alábecsülni, az a tény, hogy a gőzölésnek köszönhetően lehetősége van arra, hogy ne használjon különféle fűszereket, olajokat és mindenekelőtt zsírokat. Ezért a legjobb főzési mód zöldségek és halak számára, mivel tökéletesen meg tudja őrizni táplálkozási értékeket. Ez a főzéstípus viszont nem alkalmas a húshoz. Ahhoz hogy jól megsüljön, a húsnak nagyon magas hőmérsékletre van szüksége, amely lehetővé teszi, hogy ne vesszen el a szaft. A gőzöléssel minden étel ízletes, akkor is ha könnyű és teljesen ízesítés nélküli. Ezért ideális megoldás azok számára, akik az asztalnál is egészséges és kiegyensúlyozott életmódot kívánnak követni.

- MŰKÖDÉS

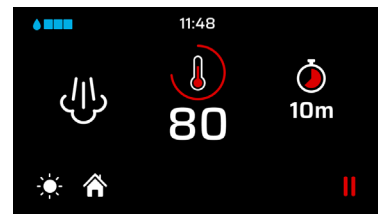
A gőzöléshez meg kell tölteni a tartály legalább a minimum vízmennyiséget jelölő vonalig. Ehhez nyomja meg az első kezelőpanelen található tálkát (betöltőtálcát), hogy az visszapattanjon; majd ütközésig húzva távolítsa el. Ezután a fokbeosztásos kancsóval öntsön vizet a tálkába, és figyelje a kijelzőn lévő ikont. Amikor kiveszi a tálkát, a kijelzőn megjelenik:



Egyszerre kivilágítanak a vízszintet jelző szegmensek. Csak hideg csapvizet használjon; soha ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet, ásványvizet vagy egyéb folyadékot.

- MEGJEGYZÉS

Amennyiben egy gőzölést szeretne beállítani, és a sütő magasabb hőmérsékleten áll a kívántnál, meg kell várni a sütőüreg lehűlését (ezt a kijelző közepén lévő hőmérsékleti csikok csökkenő mozgása jelzi). Beállíthatja a főzési időt, de az időt csak akkor számolja, miután a sütő kihűlt. Ahhoz, hogy azonnal kezdje a főzést, arra van szükség, hogy a beállított hőmérséklet magasabb legyen a sütőüreg hőmérsékleténél. (MEGJEGYZÉS: a gőzöléshez a maximális hőmérséklet 100°C).



FIGYELEM!

- Ne öntsön vizet közvetlenül a forraló belsejébe a sütő alján.
- Ne öntsön gyúlékony folyadékokat vagy alkoholt a víztartályba.
- A feltöltés folyamán, ahogy fokozatosan nő a szint a kijelzőn, funkcionális ikonok gyulladnak fel a minimum, a közepes majd a maximum szintet jelezve. Amikor a maximum szegmens kivilágít, egy hangjelzés is hallatszik.
- NE ÖNTSÖN TÖBB VIZET, AMIKOR A SÜTŐ JELZI, HOGY A TARTÁLY TELE.
- AZ ESETLEGES TÖBBLET VÍZ KÖZVETLENÜL A SÜTŐÜREGBE KERÜLNE, ÉS INNEN A KÉSZÜLÉKEN KÍVÜLRE.
- Távolítsa el az esetleges vizet az üregből egy szivaccsal vagy ruhával.
- A feltöltés után csukja vissza a tálkát, amíg nem hall egy kattantást, ami zárva tartja: ellenőrizze, hogy a kijelzőn megjelenjen a TANK felirat.

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált főzés grillezés + mikrohullám



Általános javaslatok: a termosztátot 180°C-ra kell állítani.

A nagy tartályokat vagy edényeket alulra, az alacsonyabb edényeket a felsőbb szintekre helyezze (lásd a 2 javaslatot a fotókon). Ha az ételt közvetlenül a rácsra helyezi, helyezze alá a pyrex tálcát, hogy összegyűjtse a főzési zsírt és folyadékokat. Ellenőrizze a főzést: fordítsa vagy forgassa meg a darabokat és/vagy változtassa a beállítást szükség szerint.

Étel típus	Mennyiség	Mikrohullám teljesítmény	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Lasagna	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex tepsi idő nyers tésztával
Római gnocchi	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex tepsi
Gratinírozott makaróni	1200 g	500 W	180	10 - 12	előtte a tésztát fel kell forralni
Karfiol besamel mártásban	1000 g	800 W	180	13 - 18	Idő nyers zöldséggel
Gratinírozott paradicsom	800 g	500 W	180	15 - 20	lehetőleg egyforma méretűek legyenek
Töltött paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	lehetőleg egyforma méretűek legyenek
Parmezános padlizsán	1300 g	500 W	180	18 - 23	padlizsánt előtte megfőzni
Gratinírozott burgonya	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex edény
Csirke darabokban	1200 g	500 W	180	30 - 35	fordítsa meg félidőben
Nyársak	600 g	500 W	180	18 - 23	forgassa meg félidőben



Magas ételek főzése

MEGJEGYZÉS: a kerek edény nem tartozik a készlethez



Alacsony ételek főzése

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált sütés légkeveréses + mikrohullám



Általános javaslatok

Helyezze a nagy tartályokat vagy edényeket alulra, az alacsonyabbakat a felsőbb szintekre. Ha az ételt közvetlenül a rácsra helyezi, helyezze alá a pyrex tálcát, hogy összegyűjtse a főzési zsírt és folyadékokat. Ellenőrizze a főzést: fordítsa vagy forgassa meg a darabokat és/vagy változtassa a beállítást szükség szerint.

Étel típus	Mennyiség	Mikrohullám teljesítmény	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Csirke (egyben)	1200 g	500 W	200	35 - 40	kenje meg olajjal, fordítsa meg félidőben
Roast-beef (csont nélkül)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	véres jól sült
Sertés lábszár	1000 g	270 W	180	30 - 35	kenje meg olajjal, fordítsa meg félidőben
Fasírt	900 g	500 W	180	20 - 25	fordítsa meg félidőben
Hal egészben	1200 g	270 W	210	30 - 35	lehetőleg használjon sütőpapírt (papírcsákot)
Mirelit hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	véres jól sült fordítsa meg félidőben
Mirelit pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mirelit amerikai pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált főzés gőzölés + légkeverés



Általános javaslatok

Amikor gőzöléssel főz, az ételt a tartály aljától elemelve kell tartani, hogy elkerülje, hogy az belemerüljön a kondenzátumba. Válassza ki az oldal alján bemutatott konfigurációkból a legkedvezőbbet, az étel mennyisége és mérete alapján.

Étel típus	Mennyiség	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Csirke (egyben)	1200 g	200	65 - 70	kenje meg olajjal
Csirkemell	350 g	130	25 - 30	
Kacsa (egyben)	2000 g	180	130 - 150	
Roast-beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	véres jól sült
Sertéssült	1000 g	180	80 - 100	kenje meg olajjal
Hal (pl. pisztráng)	1500 g	180	30 - 35	3-4 hal
Tonhal szeletek	1200 g	180	40 - 45	4-6 szelet
Spárga (zöld)	400 g	130	30 - 40	a fehér spárga rövidebb idő alatt megfő (20-30 perc)
Répa	300 g	130	30 - 40	
Kenyér (fehér)	1000 g	180	45 - 60	2 darab, 500 gramm



MEGJEGYZÉS: a pyrex csepegtető tálcába beillesztendő speciális rács nem tartozik a mellékelt kellékekhez, de külön megvásárolható.

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált főzés gőzölés + mikrohullám



Általános javaslatok

Helyezze a magas tartályokat egy alacsony szintre, a felső szinteket az alacsony tartályokhoz használja.

Ha az ételt közvetlenül a rácsra helyezi, helyezze alá a pyrex csepegtető tálcát, hogy összegyűjtse a főzési folyadékokat és fröccsenéseket, és kevesebbet kelljen tisztítani. Ellenőrizze a főzést: fordítsa vagy forgassa meg a darabokat és/vagy változtassa a beállítást szükség szerint.

Étel típus	Mennyiség	Mikrohullám teljesítmény	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Rizottó	500 g	500 W	98	11 - 14	használjon egy pyrex edényt azonnal adja a levest a tartályhoz (egyenlő súlyban a rizzsel)
Hal (tengeri keszeg, sügér)	800 g	270 W	85	5 - 6	kenje meg a lyukacsos tálcát, mielőtt elhelyezi rajta a halat, lyukassza ki a bőrét néhány ponton
Garnélarák / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	

Étel típus	Mennyiség	Mikrohullám teljesítmény	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonya - répa - cukkini	600 g	500 W	90	5 - 6	pucolja meg a burgonyát, és vágja a zöldséget szabályos darabokra
Karfiol / brokkoli	500 g	500 W	95	6 - 8	vágja szabályos darabokra
Fasírt	900 g	500 W	90	10 - 12	



Elhelyezés magas ételeknek



Elhelyezés lapos ételeknek

■ TISZTÍTÁS - GONDOZÁS - KARBANTARTÁS



- Tisztítás

FIGYELEM!

Tekintse meg a biztonsággal kapcsolatos fejezeteket.

- Tisztítsa meg a készülék elülső részét egy szappanos langyos vízzel benedvesített puha ruhával.
- A fémes részek tisztításához normál tisztítószerrel használjon.
- Minden használat után tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyebben eltávolíthatja a foltokat.
- Távolítsa el a makacs szennyeződésekét sütőhöz alkalmas tisztítószerrel.
- Minden használat után tisztítsa meg a sütő kiegészítőit, és gondosan szárítsa meg. Használjon egy szappanos langyos vízzel benedvesített puha ruhát.

Inox acél részek

- A sütő ajtaját kizárólag nedves szivaccsal tisztítsa.
- Szárítsa meg egy puha ruhával.
- Kerülje az acélpengék, savak vagy egyéb súrolószerek használatát, amelyek sérthetik a sütő felületét.
- Ugyanilyen óvintézkedéseket alkalmazva tisztítsa meg a vezérlő panelt.

Az ajtó tömítésének tisztítása

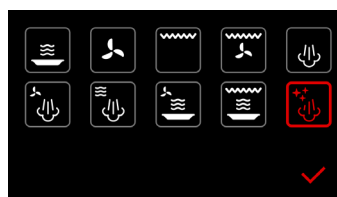
- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítését. Az ajtó tömítése a sütőüreg váza körül található.
 - Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítése sérült.
 - Forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.
- Az ajtó tömítésének tisztításához olvassa el az általános tisztítási információkat.

Gőzöléses tisztítási ciklus

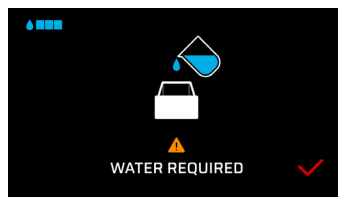
- Ez az eljárás a gőzt alkalmazza a zsír és ételmaradékok eltávolításának megkönnyítésére a sütőből.

1. Állítsa be a - **Gőzöléses tisztítási ciklus** funkciót.
2. Töltse fel a tartályt az erre szolgáló kancsóval.
3. A ciklus hőmérséklete 90°C, és az időtartama 15 perc.
4. A tisztítási ciklus végén hagyja lehűlni a készüléket.
5. Miután lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

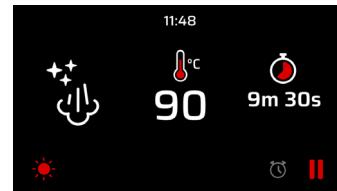
1



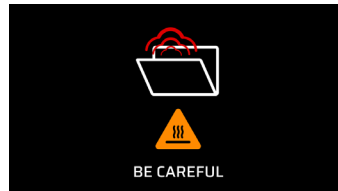
2



3



4



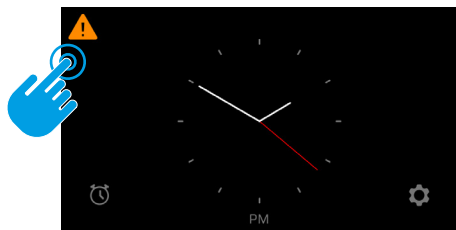
- Karbantartás

UTASÍTÁSOK AZ AJTÓ GÖMBJEINEK KENÉSÉHEZ

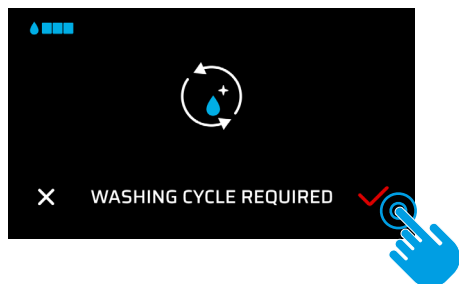


Ajánlott a sütő ajtaján lévő két gömb kenése havonta egyszer gépolajjal vagy szilikonos spray-vel (lásd a képet), hogy elkerülje, hogy bemerevedjenek és hogy lehetővé tegye az ajtó könnyű kinyitását.

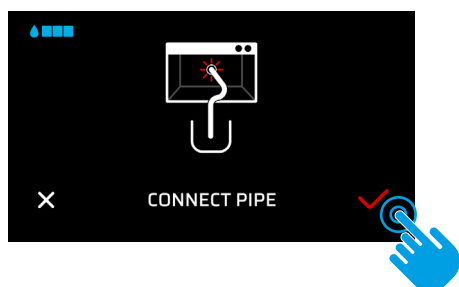
- Tartály ürítése és mosása



Az első bekapcsoláskor a kijelzőn megjelenik a sárga figyelmeztető háromszög. Az ajtó nyitásával, és ha hozzáér, a kijelzőn a következő üzenet jelenik meg



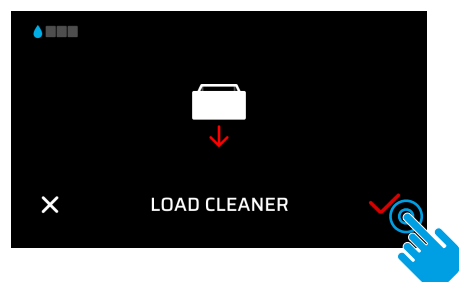
Ha nem kívánja elvégezni a mosást, elegendő megérinteni az X szimbólumot, és a sárga háromszög eltűnik; elvégezheti a mosást a megfelelő gomb kiválasztásával, miután megnyitja a beállítások menüt. Ha pedig el szeretné végezni a mosást, nyomja meg a megerősítő gombot, és a kijelzőn megjelenik



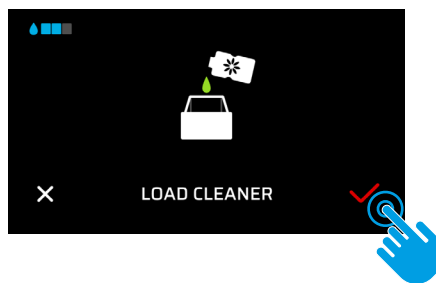
A folytatáshoz helyezze be a mellékelt gumicsövet a fémcsőbe, amely a főzőkamra hátsó falán lóg ki, a lyukacsos rész alatt. Helyezze a cső másik végét egy gyűjtőtartályba, melynek kapacitása 1 liter (például a mellékelt kancsót). Ekkor nyomja meg a megerősítés gombot az ürítéshez (a szivattyú működésbe lép).



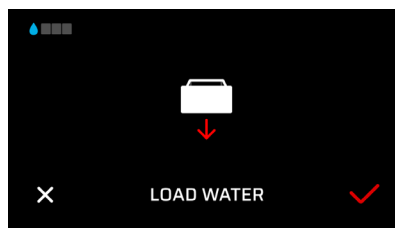
Miután leeresztette a tartályt, megjelenik az utasítás, hogy töltsen be a lerakódásmentesítő oldatot (5%-os citromsav vagy egy csomag vízkömentesítő kávégéphez vagy vasalóhoz). A teljes tisztításhoz használjon 1L oldatot.



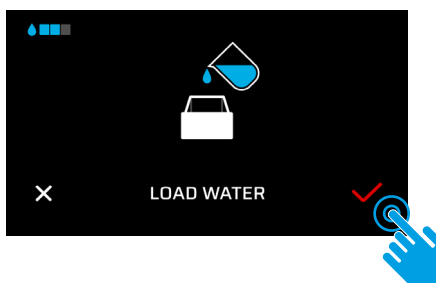
A tábla kinyitásával és a megerősítéssel a kép a következő lesz:



A megerősítés megnyomásával újra indul a szivattyú, és elindul a tartály és a vízkör mosása. Amikor a tartály üres, el kell végezni az öblítést vízzel (még 1L): a kijelzőn megjelenik:



A tábla ismételt kinyitásával és megerősítéssel a kijelzőn megjelenik:

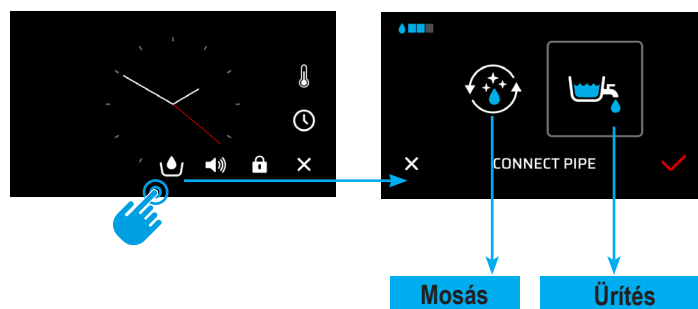


Töltsen fel teljesen a tartályt, és nyomja meg a megerősítést, hogy elindítsa a szivattyút, és elkezdje a végső ürítést. A végén (a művelet kb tíz percig tart) a kijelzőn megjelenik:



Amikor befejeződik a mosás, a megerősítés gomb megnyomására elkezdheti a készülék normál használatát.

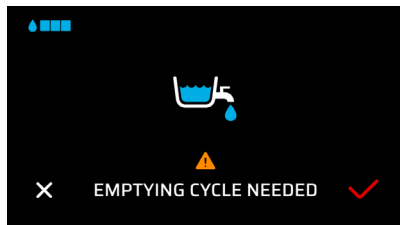
A tartály mosását és ürítését bármikor el lehet végezni a megfelelő menü bekapcsolásával a beállítás gomb megnyomásával (???? old.)



A vízkörré vonatkozó értesítések jelentése

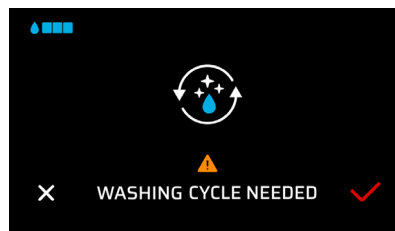


Ez az értesítés mindig megjelenik, amikor a sütőt az elektromos hálózatra kapcsolja. Csak értesítő jellegű, és lehetővé teszi a készülék normál használatát, ha nem végzi el a mosást.



Ez az értesítés a tartály feltöltése után 7 nappal jelenik meg, és ajánlja az ürítést, hogy elkerülje a víz állagának romlását. Csak értesítő jellegű, és lehetővé teszi a készülék normál használatát, ha nem végzi el az ürítést.

Viszont ajánlott a tartály ürítése minden főzés után, hogy a következő előtt friss vizet töltsön bele.



Ez az értesítés azután jelenik meg, hogy a kazán 80 órán át működött (gőzölési funkció és gőzzel kombinált). Ezután csak további 10 főzési ciklus végezhető el gőzzel: utána, ha nem végzi el a mosást, kiválaszthatja a gőzölési funkciókat, de az indításkor megjelenik egy hibaüzenet, és a főzés nem indul meg.

■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Tanácsok a sütő és az előlap tisztításához

KEMENCE

ALKOTÓELEM	TISZTÍTÁSI MÓDSZER	FIGYELMEZTETÉS
A sütő belseje elülső rész és ajtó	Ajánlott a sütő tisztítása minden használat után. A szennyeződés könnyen megtisztítható, és elkerüli, hogy többször magas hőmérsékleten odaégyjen. Távolítsa el az összes kivehető részt, és mossa le külön meleg vízzel és nem sűrű tisztítószerrel. A sütőkamrát langyos víz és ammónia keverékébe mártott puha ronggyal tisztítsa, majd öblítse le, és szárítsa meg. Tisztítsa meg a készülék elülső részét és az ajtó tömítő felületeit egy puha ruhával, langyos vízzel és tisztítószerrel.	Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót. Ne használjon sűrű/korozív szereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtójának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.
Tálca	Merítse meleg vizes semleges szappanos oldatba. Szárítsa meg a mosás után.	A használat után azonnal távolítsa el az ételmaradékokat.
Rácsok	Meleg vízzel és nem karcoló tisztítószerrel vagy megfelelő zsirolóval tisztítsa.	Lerakódott és megkeményedett szennyeződések esetén ajánlott a rácsokat néhány órára beáztatni, mielőtt megtisztítaná őket.

ELŐLAP

ALKOTÓELEM	TISZTÍTÁSI MÓDSZER	FIGYELMEZTETÉS
Acélfelület	Tisztítsa a részeket langyos vízzel és folyékony, nem korrozív tisztítószerrel, majd tisztítsa meg puha, mikroszálas ruhával.	A csillogás megtartható a kereskedelemben megtalálható megfelelő termékek által végzett rendszeres tisztítással. Soha ne használjon sűrűlőport.
Mázolt felületek	A mázolt felületek jellemzőinek megtartásához gyakori szappanos vizes tisztítás javasolt.	Ne hagyjon a mázolt felületeken savas vagy lúgos anyagokat (ecet, citromlé, só, paradicsomlé stb.), és akkor mossa le, amikor még meleg a felület.

■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Lámpa cseréje

• FIGYELEM!

A lámpa cseréje előtt:

Ügyeljen, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, mielőtt a lámpát kicseréli, hogy elkerülje az áramütést.

Figyelem: a lámpa és a lámpa üvegburkolata melegek lehetnek. Helyezzen egy puha ruhát a készülék belsejének a végébe. Megakadályozza a lámpaüveg fedelének és üregének sérülését. Mindig ugyanolyan típusú lámpát használjon.

• A lámpa cseréje

Forgassa el a lámpa üvegburkolatát az órával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa.

-Tisztítsa meg az üvegfedelet.

-A lámpát egy megfelelő 25W-os halogén lámpával cserélje ki.

-Helyezze vissza az üvegfedelet.

■ HIBAEELHÁRÍTÁS - Általános hibák

⚠ FIGYELEM!

- A jótállási idő folyamán csak a meghatalmazott szerviz végezhet javítást illetve avatkozhat be a kapcsolón
- A javítás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, azaz húzza ki a tápkábelt vagy kapcsolja ki a főkapcsolót.
- Nem engedélyezett javítások vagy beavatkozások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne végezzen ilyeneket. Hagyja ezeket a munkákat felhatalmazott szakemberekre.
- Kisebb hibák esetén megpróbálhatja megoldani a problémát az utasítások tanácsainak követésével.
- A jótállás alatt a szervizszolgálat nem ingyenes, ha a készülék nem rendeltetésszerű használat miatt hibás.
- A nem megfelelő használatból vagy telepítésből eredő hibákat vagy reklamációkat a garancia nem fedi. A garancia költségeit a felhasználó fedezi.

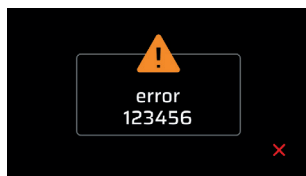
■ HIBAEELHÁRÍTÁS - Hibaüzenetek

Rendszerhibák

Rendellenesség esetén a kijelzőn a következő hibák jelennek meg:

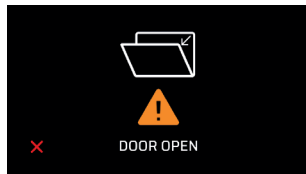
Leírás	Hibakód
Sütőüreg szonda megszakítva	00
Üregszonda rövidzárlat	01
Kazán szonda megszakadt	02
Kazán szonda rövidzárlat	03
Hússzonda megszakadt	04
Hússzonda rövidzárlat	05
Túlmelegedés	08
Kazán nem melegít	09
Szivattyú nem működik	10
Üritési hiba	14
Vízkör mosás szükségessége	15
Tangenciális ventilátor nem működik	16
Kommunikációs hiba	20

PROBLÉMA FIGYELMEZTETŐ



Hiba esetében válassza le és csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, egy engedélyezett szakember beavatkozására van szükség.

AJTÓ NYITVA FIGYELMEZTETÉS (BEKAPCSOLT SÜTÉS KÖZBEN)



Csukja be a sütő ajtaját.

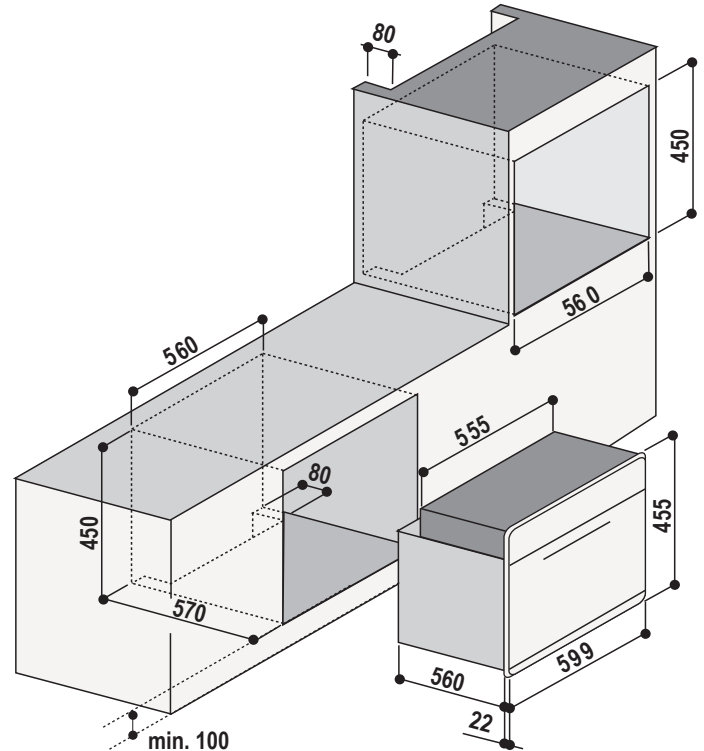
■ TELEPÍTÉS - Telepítési utasítások



A sütő ajtajának záróelemén található jellemzőket tartalmazó tábla az 1. oldalon megtekinthető, és nyitott ajtóval látható, a telepítéshez szükséges összes

adatot tartalmazza, mint például: készülék modellje, névleges feszültség és elnyelés. Először mérje meg és ellenőrizze a bútor mélyedését, amelynek pontosan meg kell egyeznie az A ábrán látható méretekkel. Győződjön meg arról, hogy a burkolat, furnér vagy egyéb hőálló ragasztóval (150 °C) legyen ragasztva. Amennyiben a burkolat vagy a ragasztó nem hőálló, a burkolat deformálódhat vagy a ragasztó leválhat, főleg a bútor keskenyebb részein. Győződjön meg arról, hogy a sütő elhelyezésére tervezett bútornak szilárd alja legyen, és elbírja a készülék súlyát. A sütő bútorhoz történő rögzítéséhez szükséges összes csavar és kiegészítő mellékelve van.

A. ábra - Modell: VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ TELEPÍTÉS - Elektromos csatlakozás



A következő utasítások a szakembernek szólnak, aki a készülék telepítésével, beállításával és műszaki karbantartásával foglalkozik, és aki ügyel, hogy ezeket a műveleteket a lehető legmegfelelőbben és a hatályos előírásokkal összhangban végezzék.

Fontos: Bármiféle szabályozási, karbantartási stb műveletet azután kell elvégezni, hogy a készüléket leválasztotta az elektromos áramról.

Telepítési előírások

Ez a készülék megfelel a következő irányelveknek:

2002/96/EK IRÁNYELV

2014/35/EU KISFESZÜLTSG IRÁNYELV

2014/30/EU ELEKTROMÁGNESES ÖSSZEFÉRHETŐSÉG IRÁNYELV

1935/2004 SZ. RENDELET (élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról).

A telepítést szakszerűen és az elektromos telepítésre vonatkozó hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

Ellenkező esetben a Gyártó nem vállal felelősséget.

Ebben a kézikönyvben megtalálja a készülék kapcsolási rajzát is.

A készülékeket az adattáblán feltüntetett feszültségre való csatlakoztatásra tervezték.

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze a következőket:

- az elektromágneses kapcsoló vagy az aljzat jellemzői elbírják a berendezés terhelését (lásd az adattáblán szereplő adatokat);

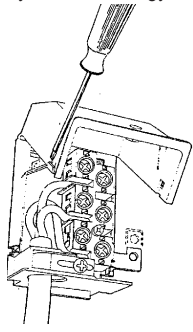
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen.

A készüléket dugó nélküli kábellel szállítjuk: a csatlakoztatásnál figyelembe kell venni, hogy a sárga-zöld kábel a földelő vezeték, és soha nem szabad megszakítani.

A hálózati aljzatnak láthatónak és elérhetőnek kell lennie, hogy a készüléket könnyen ki lehessen húzni.

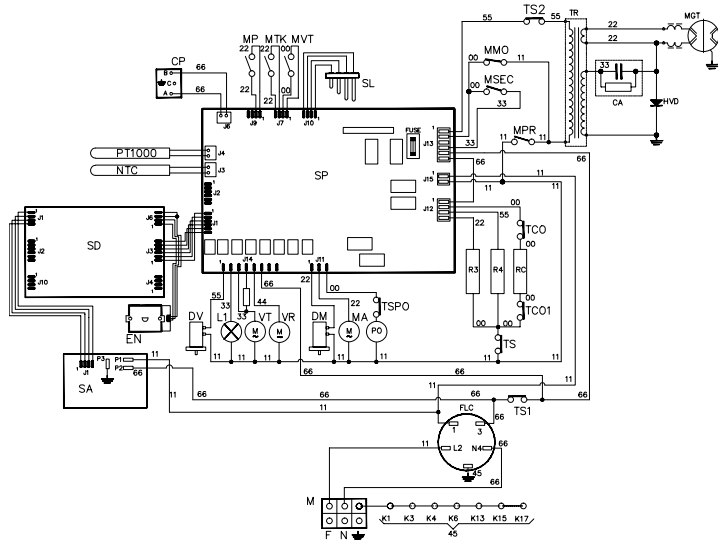
A hálózathoz történő közvetlen csatlakoztatáshoz a következőkre van szükség:

- a legalább 3 mm-es nyílással rendelkező omnipoláris aljzat vagy kapcsoló könnyen elérhető legyen a készülék beszerelése után;



⚠ A sárga-zöld földelő vezeték soha ne legyen megszakítva, a megszakító által sem. A tápkábel úgy helyezze el, hogy ne érintkezzen olyan felületekkel, amelyek a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladják. Ha szükségessé válik a tápkábel cseréje, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

■ Kapcsolási rajz



Jelmagyarázat


F	Fekete	TS2	Biztonsági termosztát 120 °C fázison
N	Semleges	TCO	Biztonsági termosztát 318 °C fázison (TCO)
M	Sorkapocs	TCO1	Biztonsági termosztát 318 °C fázison (TCO)
BIZTOSÍTÉK	10A biztosíték	TSPO	Biztonsági termosztát 90 °C fázison
FLC	LC szűrő	MSEC	Másodlagos mikro
L1	Sütő fény	MMO	Monitor mikro
SA	Tápellátás kártya	MPR	Elsődleges mikro
SD	Kijelző kártya	MP	Ajtó mikro
SP	Teljesítmény kártya	MTK	Vízbetöltő tálca mikro
EN	Szabályozó enkóder	MVT	Tangenciális ventilátor mikro
CP	Sütőszonda csatlakozás	00	Fekete
SL	Víz szintérzékelő	11	Barna
DM	Mikrohullám levezető	22	Piros
DV	Gőzlevezető	33	Fehér
PD	Szivattyú	44	Sárga
VR	Radiális ventilátor	45	Sárga-zöld
VT	Tangenciális ventilátor	55	Szürke
RC	Kazán ellenállás	66	Kék
R3	Grill ellenállás	K1	Sorkapocs földelő vezeték
R4	Körkörös ellenállás	K3	Radiális motor sorkapocs földelő vezeték
PT1000	Kazán szonda PT1000	K4	Körkörös sorkapocs földelő vezeték
NTC	NTC üreg szonda	K6	Sütő fény sorkapocs földelő vezeték
MGT	Magnetron	K13	Grill ellenállás sorkapocs földelő vezeték
TR	Nagyfeszültség transzformátor	K15	Váz sorkapocs földelő vezeték
HVD	Nagyfeszültség dióda	K17	Tápláló sorkapocs földelő vezeték
CA	Kondenzátor 1,05 uF		
MA	Antenna motor		
TS	Biztonsági termosztát 135 °C fázison		
TS1	Biztonsági termosztát 135 °C fázison		

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Характеристики на уредите

Табелката с характеристиките, освен че са представени на корицата, се поставя върху ограничителя на вратата на фурната и е видима при отворена врата.

ВНИМАНИЕ! Тези предупреждения се отнасят за различни видове уреди. Бъдете внимателни, за да идентифицирате правилно типа, с който разполагате (вижте табелката с характеристиките).

 1. Преди да използвате уреда, внимателно прочетете брошурата с инструкции, която съдържа, освен това, много важна информация относно безопасността при инсталиране, при употреба и при поддръжка. Грижливо съхранявайте инструкциите за последващи справки и за идентифициране на серийния номер.

2. Електрическата безопасност на този уред е гарантирана, единствено ако е извършено правилното заземяване, както се изисква от действащите разпоредби. Важно е да се уверите, че тези правила са спазени; в случай на съмнение, свържете се с квалифицирано лице, за да провери внимателно електрическата инсталация. Производителят не поема никаква отговорност за повреди, дължащи се на лоша инсталация на заземяване.

3. Преди да свържете уреда, проверете дали техническите характеристики, посочени на табелката, съответстват перфектно на тези на електрическата инсталация. Инсталирането/регулирането трябва да бъде извършвано от квалифициран персонал.

4. Проверете дали електрическата инсталация и електрическите контакти имат капацитет да издържат на максималната мощност на уреда, която е посочена на табелката. Ако се съмнявате, свържете се с квалифицирано лице.

5. Уредът трябва да бъде свързан директно към захранването в съответствие с посочената полярност. За свързването е необходимо да се осигури устройство, което да осигурява изключване от мрежата, с една дистанция на отваряне на контактите, която да позволява пълното изключване при условия на категория на пренапрежение III, в съответствие с правилата за инсталиране.

6. Ако контактът не е подходящ за щепсела, заменете го с подходящ. В този случай се свържете с квалифицирано лице, което също ще трябва да провери дали сечението на кабелите на контакта може да издържи на мощността, абсорбирана от уреда. Захранващият кабел е без щепсел. За свързването, консултирайте параграф „Електрическо свързване“. Препоръчва се да се използват разклонители или удължители.

7. Когато уредът остане неизползван за дълго време, отстранете електрическата връзка и изключете главния прекъсвач.

8. Не запушвайте решетките на вентилацията или за разсейване на топлината.

9. Електрическият захранващ кабел на уреда, ако е повреден, трябва да бъде заменен само от отдел за техническо обслужване, упълномощен от производителя.

10. Уредът трябва да се използва само за целите, за които е предназначен (печене). Всяка друга употреба (например отопление на стая) е неправилна и следователно опасна. Производителят отхвърля всякаква отговорност за щети, причинени от такава неправилна употреба.

11. Употребата на всеки електрически уред предполага спазване на някои основни правила, а именно:

A. Никога не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце;

B. Никога не използвайте уреда с боси крака;

C. Избягвайте използването на удължители и евентуално вземете всички възможни предпазни мерки;

D. Не дърпайте електрическия кабел, за да го изключите от контакта;

E. Не излагайте уреда на атмосферни явления (дъжд, слънце и др.);

F. Дръжте децата на възраст под 8 години далеч от уреда, освен ако не се под непрекъснато наблюдение. Уредът може да бъде използван от деца на възраст не по-ниска от 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или хора без опит

или необходимите познания, но при условие че са под наблюдение или след като са получили необходимите инструкции за безопасно използване на уреда и свързаните с него опасности. Не позволявайте на децата да си играят с уреда! Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдението на възрастен.

12. Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагорещените елементи. Малките деца трябва да се държат на дистанция. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат на дистанция, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.

13. Преди да почистите уреда или да извършите поддръжка, изключете уреда, като изключите захранващия кабел или прекъснете електричеството чрез съответния прекъсвач.

14. При неизправности или неправилно функциониране, изключете уреда и не се опитвайте да извършвате никакви ремонти, които вместо това, трябва да се извършват единствено от център за техническо обслужване. Изисквайте винаги оригинални резервни части. Неспазването на тези инструкции може да застраши безопасността на уреда.

15. Силно се препоръчва да не се правят достъпни части, които могат да представляват опасност, особено ако има деца, които биха могли да използват уреда за игра.

16. Не използвайте запалими течности (алкохол, бензин,...) в близост до функциониращия уред.



17. Опаковката е предназначена за защита на уреда от повреда по време на транспортиране. Опаковъчните материали са лесни за рециклиране, тъй като са избрани според екологични критерии. Рециклирането им намалява нуждата от суровини и намалява обема на отпадъците. Електрическите и електронните устройства често съдържат ценни материали. Те също така съдържат материали, които, ако се обработват или изхвърлят неправилно, биха могли да бъдат потенциално опасни за човешкото здраве и околната среда. Те обаче са от съществено значение за правилното функциониране на уреда. Моля, не изхвърляйте с битовите отпадъци.

Моля, изхвърлете в център за събиране/рециклиране на отпадъци на местната община или се свържете с вашия продавач за съвет. Уверете се, че до момента на изхвърлянето оборудването се съхранява далеч от деца.

18. Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната.

19. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната и да доведат до счупване.

20. В случай на дим, не отваряйте вратата на фурната: изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. Не отваряйте вратата, докато димът не се разсее, за да угаснат пламъците.

21. Използвайте функцията за блокиране на командите, за да се предотврати децата да включват уреда сами.

22. Наблюдавайте децата, ако са в непосредствена близост до многофункционалната фурна. Не им позволявайте да играят с уреда.

23. Опасност от задушаване.

- Децата могат да се увият на игра в опаковъчния материал (например фолио) или да го слагат на главата си и следователно да се задушат. Съхранявайте този вид материал далеч от деца.

24. Опасност от изгаряне

Детската кожа е много по-деликатна от тази на възрастните.

- Стъклената врата, панелът с команди и процепите за изпускане на горещ въздух от отделението за готвене на уреда стават горещи. Предотвратете докосването на уреда от деца, докато функционира.

25. Опасност от изгаряния.

Капацитетът на вратата е макс. 8 kg. Децата също могат да бъдат наранени, когато вратата е отворена. Предотвратете те да се облягат на отворената врата, да седят на нея или да се увисват.

26. Не използвайте този уред на извън помещения (напр. на кораби).

27. **Внимание:** уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката, за да се избегне възможността от токов удар.

■ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПРЕКОМЕРНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

28. Не се опитвайте да работите с тази фурна с отворена врата, тъй като работата с отворена врата може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия. Важно е да не се повредят или подправят защитните блокировки. Не поставяйте никакви предмети между предната част на фурната и вратата и не позволявайте да се натрупват замърсявания или остатъци от почистващи препарати върху уплътняващите повърхности.

29. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма повреда на (1) (сгнатата) врата, (2) панти и болтове (счупени или разхлабени), (3) уплътнения на вратите и уплътнителни повърхности. Ако вратата и уплътненията са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от квалифициран сервизен техник (обучен от производителя или от отдел обслужване на клиенти).

30. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки, който не разполага с подходящо обучение за извършване на операции по поддръжка и ремонт, които изискват отстраняването на всяка обвивка или бариера срещу излагане на микровълни. По време на монтажа, поддръжката и ремонта уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа. Никога не отваряйте корпуса на уреда. Подправянето на електрическите връзки или на механичните компоненти и части е много опасно за потребителя и може да доведе до неизправности.

31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не загревайте течности или други храни в запечатани контейнери, буркани или бутилки, защото те могат да експлодират.

32. Когато фурната работи в режим микровълнова фурна, тя е предназначена за загреване на храни и напитки. Не използвайте режим микровълнова фурна за изсушаване на цветя, билки, хляб или други запалими материали като гъби, пантофи, възглавници или подложки, пълни с черешови ядки, пшеница, лавандула или гелове, като тези, използвани за ароматерапия. При нагриване тези предмети могат да се запалят и да причинят изгаряния, дори след като са извадени от фурната.

33. ВНИМАНИЕ: когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да го използват само под наблюдението на възрастен поради високите температури, които се развиват.

34. Когато използвате функцията “Само МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА”, не загревайте предварително фурната (без храна) и не я включвайте, когато е празна, тъй като могат да се появят искри.

35. Преди да използвате фурната, уверете се, че инструментите и контейнерите са специфични за микровълновата фурна (вижте инструкциите на следващите страници).

36. По време на нагриването на течности (вода, кафе, мляко и т.н.) е възможно, поради ефекта на забавено кипене, съдържанието да започне да кипи внезапно в края на готвенето и да прелива силно, причинявайки изгаряния. За да избегнете това, преди да започнете нагриването на течности, е необходимо да поставите пластмасова чаена лъжичка или стъклена пръчка в контейнера. Във всички случаи, боравете с контейнера много внимателно.

37. Не загревайте течности с високо съдържание на алкохол или големи количества масло, тъй като те могат да се запалят.

38. След затопляне на бебешка храна (съдържаща се в биберони или буркани), разклатете или смесете съдържанието и проверете температурата преди консумация, за да избегнете изгаряния.

39. Препоръчително е да се разклати или смеси храната, за да се гарантира хомогенна температура. Ако се използват налични в търговската мрежа стерилизатори за бутилки, преди да включите фурната ВИНАГИ проверявайте дали контейнерът е пълен с количеството вода, посочено от производителя.

40. Всички микровълнови фурни са тествани и одобрени в съответствие с действащите разпоредби за безопасност и електромагнитна съвместимост. Като предпазна мярка, производителите на пейсмейкъри препоръчват да се спазва минимална дистанция от 20 - 30 cm между осветена микровълнова фурна и пейсмейкър, за да се избегнат възможни смущения със самия пейсмейкър. Ако по някаква при-

чина има съмнения за смущения, незабавно изключете микровълновата фурна и се свържете с производителя на пейсмейкър.

41. В случай на прегряване на фурната (продължителна употреба, използване на вакуум и т.н.), фурната може да бъде изключена от обезопасителен термостат. След охлаждане, фурната ще се върне към нормално функциониране.

42. Не гответе и не загревайте яйца в микровълновата фурна с чурпката, тъй като те могат да експлодират, дори след приключване на готвенето.

43. Имайте предвид, че времето за готвене, загреване и размразяване на микровълновата печка често е значително по-кратко, отколкото в режим без микровълнова фурна. Твърде дългото време за готвене води до изсушаване и евентуално изгаряне на храната.

■ ГОТВЕНЕ НА ПАРА

44. Не работете с фурната, ако капакът на крушката е свален. Парата може да достигне до части под напрежение и да доведе до късо съединение. Електрическите компоненти също могат да бъдат повредени.

45. Ако фурната е монтирана зад врата на шкаф, работете с нея, като оставяте вратата отворена. Затваряйте вратата на шкафа, само когато уредът е напълно изключен и студен.

46. Не отваряйте вратата на оборудването по време на готвене на пара. Парата може да излезе.

■ ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Когато използвате фурната за първи път, включете я празна за около 1 час (230°C), като евентуално оставите прозорците на кухнята отворени. Фурната при първото включване излъчва лоши миризми, дължащи се на производствени остатъци като грес, масла или смоли. След изтичане на посоченото време фурната е готова да извърши първото изпичане. Когато фурната се охлади, почистете я, като следвайте инструкциите в параграфа „Почистване и грижи“.





- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио за улесняване на почистване.

- Тази операция променя функционирането на уреда и може да повреди емайла.

- Всички принадлежности, които са в пряк контакт с храната преди употреба, трябва да бъдат старателно почистени използвайки подходящи продукти.

■ ДИСПЛЕЙ - Легенда на икони

	Пауза
	Старт
	°C - °F
	Блокиране на екрана
	Потвърждение
	Настройки
	Сонда за месо
	Начало
	Лампа
	Таймер


	Изход - Завършване
	Часовник
	Потвърждаване на настройките
	Изключване

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Функциониране

Начална страница на дисплея

- 1 = Позволява да се продължи към екрана за настройка на кухнята.
- 2 = Позволява настройка на таймера.
- 3 = Позволява директен достъп до настройките.


 = Внимание, на Дисплея се появява при първо стартиране жълт триъгълник: необходим е цикъл на измиване (не пречи на функционирането, ако не е извършен) *

ЗАБЕЛЕЖКА: Жълтият триъгълник изчезва:

A - само ако резервоарът е пълен с малко вода и напълно изпразнен.

* (ако операцията на измиване / изпразване не е извършена, фурната ще работи нормално, но жълтият триъгълник ще остане видим).

B - след докосване на жълтия триъгълник и отваряне на вратата, на дисплея се появява екранът по-долу. При докосване на символа

 в долния ляв ъгъл, триъгълникът изчезва. (Триъгълникът ще се появи отново след прекъсване на захранването.)



* За да се извършат операциите по изпразване или измиване на резервоара, консултирайте раздел „ПОЧИСТВАНЕ - ГРИЖИ - ПОДДРЪЖКА“.

Настройки

- 4 = Избор на скала градуси (°C или °F).
- 5 = Настройка на час.
- 6 = Изход - Прекратяване на една функция.
- 7 = Блокиране на екран.
- 8 = За отключване докоснете дисплея за 10 секунди.
- 9 = Позволява да се зададе силата на звука на акустичния сигнал и по избор един звук с едно докосване на дисплея.
- 9a = Позволява да се избере измиването или изпразването на резервоара.

Настройка на таймер

- 10 = Увеличаване или намаляване на времето.
- 11 = Потвърдете, след като е зададено желаното време. Акустичен сигнал ще покаже завършването.
- 12 = Потвърдете и се върнете на началната страница.
- 13 = Цифрова клавиатура.

Функции

- 14 = Изберете функцията за печене.
- 14.1 = Лампа (включена или изключена).
- 14.2 = Начална страница (върщане към началния екран).
- 15 = Настройте температурата на печене.
- 15a = Има две опции за задаване на температурата:

- чрез прехвърляне на лентата

- с + или -

- С копчето (ако е налично).

15b = Потвърдете избора (опция: потвърждава с натискане на копчето)

16 = Задайте време за печене и програмирано включване.

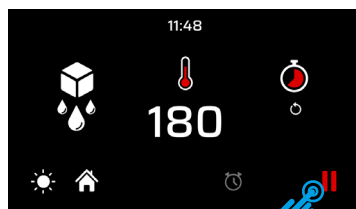
16a = Задайте времето за печене.

16b = Показва час на край на печене.

16c = Задаване на начален час.

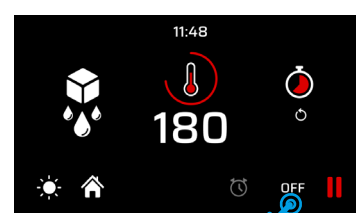
16d = Потвърдете настройките.

■ ПРОЦЕС НА ПЕЧЕНЕ



НАСТРОЕНА КУХИНА

След като кухнята е настроена (функция за печене, температура и таймер), потвърдете, за да започне предварително загряване. В този момент дисплеят ще премине в режим на предварително загряване.



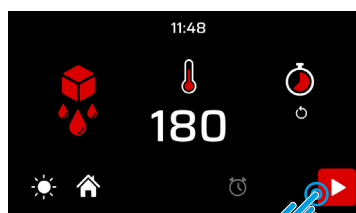
ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГРЯВАНЕ

- Има четири нива, които позволяват да се наблюдава процеса на подгряване.

Червената част ще се увеличава постепенно до запълване на дисплея.

- Ако не е зададено време за готвене, е възможно да се спре готвенето (ПАУЗА, чрез натискане на бутона)

или да се прекрати чрез натискане на OFF.

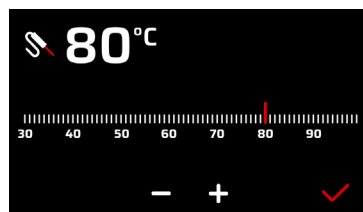


ПОДГРЯВАНЕТО ЗАВЪРШЕНО

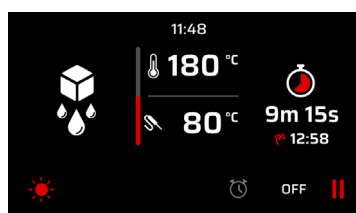
Когато зададената температура е достигната, дисплеят ще стане червен, за да покаже края на фазата на предварително нагряване и началото на фазата на печене. Ако е зададено време за печене, фурната ще се изключи автоматично, когато изтече времето.


■ ПЕЧЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

СЕЛЕКТОР ТЕМПЕРАТУРА НА СОНДА



РЕЖИМ НАГРЯВАНЕ СЪС СОНДА



 Когато се използва температурна сонда, полето за настройка по-долу е показано и нагряването приключва, когато се достигне зададената температура за сондата.

ВНИМАНИЕ: използвайте само температурната сонда, препоръчана за този продукт

■ ИКОНИ НА ФУНКЦИИ



Функция микровълнова фурна

Тази функция е особено подходяща за бързо загряване и размразяване на готови храни или ястия. Можете също така да готвите зеленчуци, риба, някои сладкиши. Също така е полезно за омекотяване на масло, топене на шоколад, размразяване на деликатни сладкиши.



Многократно вентилирано печене (конвенционално) Това е функцията, която позволява едновременното печене на повече нива на различни ястия, без миризмите да се смесват помежду си; можете да печете лазаня на фурна, пица, кроасани и кифлички, сладкиши, кексове и др.



Готвене на скара със затворена врата

Функцията, показана за бързо и дълбоко печене на грил, за запичане и печене на месо като цяло, филе, флорентински ребърца, риба на скара, както и зеленчуци на скара. Готвенето с електрическата скара трябва да се извършва с термостат на 180°C. За готвене на храни с намалена дебелина, поставени в централната част на скарата и препечете хляба.



Вентилирано печене на грил

Особено бързо и дълбоко печене на грил със значителни икономии на енергия, тази функция е подходяща за много храни като: свински пържоли, наденици, свински или смесени шишчета, дивеч, ньоки ала романа и др. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостат на 180°C.



Готвене на пара

Това е функцията, която позволява да се регенерира храната, приготвяна вакуумирана (sous vide), при ниска температура, като се запазва нейния оригинален цвят, однородност и мека текстура. Отличен за готвене на зеленчуци, риба и деликатни храни.



Комбинирано готвене на пара + конвекционно

Да се пече на фурна с предимството на пара. Използвайте тази функция, за да се намали времето за готвене, като същевременно се запазват витамините и хранителните свойства на храните. За да се използва, задайте температура между 130°C и 230°C.



Комбинирано готвене на пара + микровълнова фурна

Това е най-подходящото готвене, за да се запазят предимствата на готвенето на пара, спестявайки време; особено подходящо за ризото, зеленчуци, храни във форми, мляно месо, пюрета.



Комбинирано готвене конвенционно + микровълнова фурна

Това е най-подходящото готвене за бързо приготвяне на печено свинско и пилешко месо, но без храната да е суха след приготвяне. Спестеното време достига до 40-50%



Комбинирано готвене на грил + микровълнова фурна

Най-подходящото за готвене за кратко време на количества за семейството на гратинирани продукти (напр. картофи и сирене), печена паста на фурна, твърди зеленчуци.

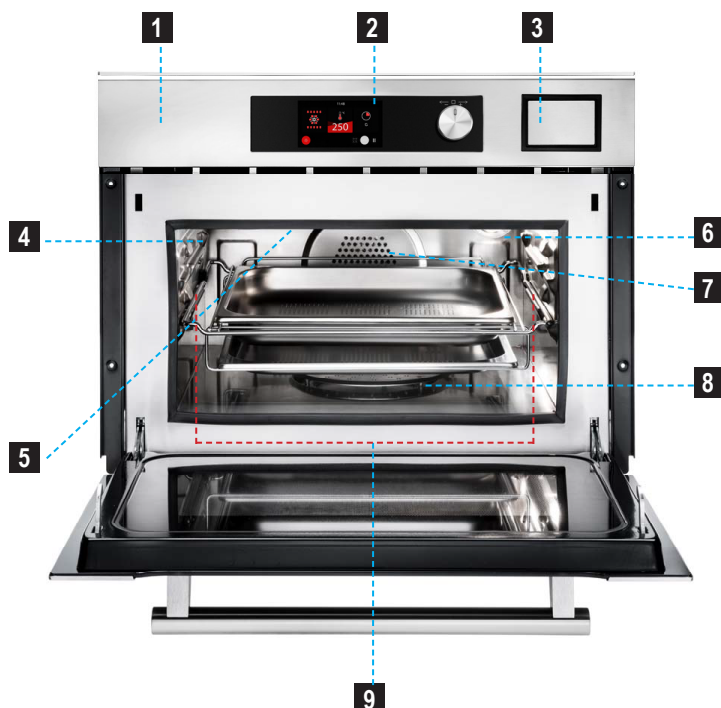
Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостата на 180°C.



Цикъл за почистване с пара

Това е специфична програма за омекотяване на замърсяванията, отложени във фурната и улесняване на почистването ѝ, без да се прибягва до химикали и абразивни средства. Продължителността е 15 минути.

■ ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1 КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

2 ДИСПЛЕЙ НА СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ TFT

3 ВАНИЧКА НА ВОДА

4 КОНТАКТ ЗА ТЕРМОСНОДА

5 ГРИЛ

6 КРУШКА НА ФУРНАТА

7 ВЕНТИЛАТОР И РЕОТАН НА КОНВЕКЦИЯ

8 ТОПЛОГЕНЕРАТОР С КАПАК

9 ПОДПОРИ НА ГРИЛ

- Включени аксесоари



Решетка
За тенджери, тави и печива



Стъклена тава
Използва се за режим на готвене микровълнова фурна



Термосонда
За нагряване и готвене на храни чрез избор на вътрешна температура



Кана
За пълнене на резервоара за вода за готвене на пара и за събиране на вода по време на изпразването му

- Комплект за готвене на пара



- подпора за 2 специални тави:



- перфорирана тава, позволяваща на парата да достигне до храната



- плитка тава за събиране на вода от конденз, капеща надолу



Силиконова тръба, която да се използва заедно с каната за изпразване на резервоара

- Аксесоари за готвене

Перфорирана тава (когато е необходима):

- Поставете тавата в рамката, както е показано.



- Повдигнете предната част на рамката и я натиснете навътре, за да се плъзне над ъгъла.



Забележка: бариерата, обозначена с червената стрелка, е ориентирана нагоре и показва задната част на рамката.



- Цяла рамка с поставени тави



- Стъклена тава Ругех

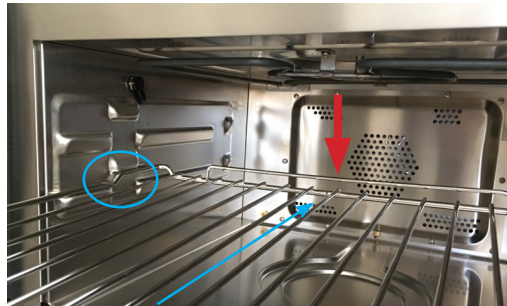
Когато използвате стъклената тава, поставете я в горната част на рамката (долната тава не е необходима). Поставете рамката, както е показано.



- Решетка

Повдигнете предната част на скарата и я натиснете навътре, за да премине ъгъла. Изберете желаното ниво, подходящо за функцията за готвене.

Забележка: бариерата, обозначена с червената стрелка, е ориентирана нагоре и показва задната част решетка на скарата.



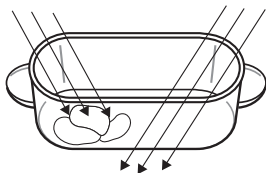
■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Микровълнова



Функциониране

Във фурната е разположен magnetron, който трансформира тока в електромагнитни вълни. Тези вълни се разпределят равномерно в отделението за готвене и се отразяват и от стените, които са изработени от метал. По този начин те достигат до храната от всички страни. За да могат микровълните да достигнат до храната и да проникнат вътре, е важно да се използват съдове, подходящи за микровълнови фурни като порцелан, стъкло, картон, пластмаса, но не и метал.

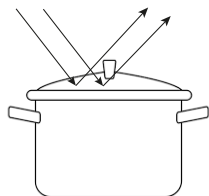
Следователно не използвайте метални съдове или например с метални орнаменти. Металът отразява микровълните и генерира искри; микровълните не се абсорбират. Вместо това, те проникват директно в храната през съда, подходящ за такава употреба. Молекулите, които съставляват храната, особено водата, се раздвижват от микровълните (около 2,5 милиарда пъти в секунда). След това се генерира топлина, която от краищата на съдовете се разпространява навътре. Следователно нагряването се генерира почти едновременно във всички храни, поставени във фурната.



Предимства

Обикновено ястието може да се приготви на микровълнова фурна без добавяне или с малко добавяне на течности или мазнини.

Производството на микровълни приключва в момента, в който се спре готвенето или се отвори вратата на уреда. По време на готвене, затворена и непокътната врата осигурява достатъчна защита срещу евентуално изтичане на микровълни.



- ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

General (Общи):

Извадете храната от алуминиеви опаковки или метални съдове преди приготвяне. След като изключите уреда, оставете храната да почине за няколко минути (вижте таблиците: време за почивка).

Готвене:

Ако е възможно, гответе храната покритата с материал, подходящ за използване в микровълнова фурна (напр. прозрачно фолио, капаци). Гответе храна без да я покривате, ако желаете да се запази коричка. Не гответе прекалено дълго храните, като задавате твърде високи стойности на мощност и време. Храната може да изсъхне, да изгори или да се запали на някои места.

Не използвайте уреда за готвене на яйца в черупката или охлюви, тъй като те могат да се спукат. С пържени яйца първо пробийте жълтъците.

Пробийте храната с "кожа" или "кора", като картофи, домати, колбаси, с вилица няколко пъти преди готвене, така че да не се спуска.

За охладени или замразени храни, задайте по-дълго време за готвене.

Ястия, съдържащи сос, трябва да се разбъркват от време на време.

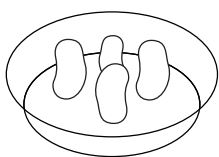
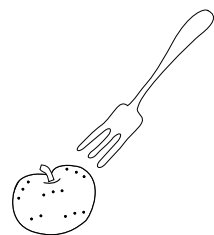
Зеленчуците, които имат твърда консистенция, като моркови, грах или карфиол, трябва да се готвят с добавена вода.

Обръщайте по-големите парчета по средата на времето за готвене.

Ако е възможно, нарежете зеленчуците на парчета с подобен размер. Ако се приготвят няколко порции от една и съща храна, като например варени картофи, поставете ги в кръг в голям съд, за да постигне равномерно готвене. Използвайте големи чинии. Не използвайте порцеланови, керамични или теракотени съдове с малки отвори, например върху дръжки или nelaкирани дъна. Влагата, която влиза в отворите, може да доведе до счупване на такива съдове при нагряване.

Размразяване на месо, пилешко, риба:

Поставете замразената храна в обърната чиния или с контейнер под нея или върху специален аксесоар, който позволява на течността да не остава в контакт с храната, без да се замърсява фурната. Обръщайте храната да средата на времето за размразяване. Ако е възможно, разделете и след това отстранете парчетата, които са започнали да се размразяват.



- Тенджери/Материал за Микровълнова

	Микровълнова фурна			Фурна/Грил
	Размразяване	Загряване	Печене	
• Термостойчиво стъкло и порцелан (без метални компоненти, напр. Ругех, топлоустойчиво стъкло)	•	•	•	•
• Стъкло и порцелан устойчиви на огън 1)	•	-	-	-
• Тави за печене, стъклени и стъклокерамични, изработени от топлоустойчив/мразоустойчив материал (напр. Arcoflam)	•	•	•	•
• Керамика 2), глина 2)	•	•	•	-
• Термостойчива пластмаса до 200°C 3)	•	•	•	-
• Картон, хартия	•	-	-	-
• Прозрачно фолио за хранителни продукти	•	-	-	-
• Пликове за готвене със затваряне, подходящо за микровълни 3)	•	•	•	-
• Тави от метал, напр. емайл, чугун	-	-	-	•
• Тави с черно боядисано или силиконово покритие 3)	-	-	-	•
• Алюминиеви тави за десерти	•	•	•	•
• Готови пакетирани ястия	•	•	•	•

Готови ястия:

Готовите ястия, съдържащи се в метални съдове или пластмасови съдове с метален капак, могат да се размразяват или нагряват в микровълновата фурна, само ако тези съдове са изрично обозначени като подходящи за микровълнова фурна.

Трябва да следвате инструкциите на производителя, отпечатани върху опаковката (напр. да се отстрани металният капак и да се пробие пластмасовото фолио).

1. Без сребърно, златно, платинено или метално покритие/декорации
2. Без кварцови или метални компоненти или емайл, съдържащи метал
3. Да се следват указанията на производителя.

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - готвене на пара

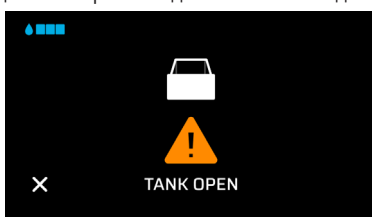


- ПРЕДИМСТВА

Фурната на пара има много предимства, например позволява диетична кухня, както и здравословна. Готвенето се извършва чрез влажната топлина, генерирана точно от вода. Това означава, че готвенето не се извършва при твърде високи температури по такъв начин, че да се запазят непроменени, както минералите, така и витамините. Този процес също така гарантира перфектното поддържане както на вкуса, така и на аромата на всички видове храни. Един аспект, който не трябва да се подценява, се отнася до факта, че благодарение на готвенето с пара, имате възможност да не се използват подправки от различни видове, масла и преди всичко мазнини. Поради тези причини, това е най-добрият вид готвене за зеленчуци, както и за риба, като е в състояние перфектно да запази хранителните съставки. Този вид готвене, от друга страна, е по-малко подходящ за месо. За да може месото да бъде добре сготвено, то се нуждае от много по-високи температури, които му позволяват да не губи така наречените сокове. При готвенето с пара, всички храни са вкусни, дори ако са леки и почти изцяло без подправки. Следователно, това е идеалното решение за тези, които възнамеряват да следват здравословен и балансиран начин на живот, дори и на масата.

- ФУНКЦИОНИРАНЕ

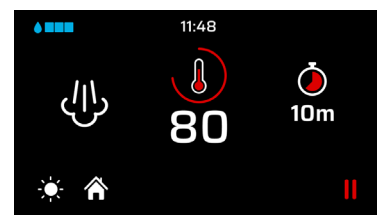
За да се готви с пара, трябва да се напълни резервоара поне до обозначението, което маркира минималното количество вода. За да направите това, натиснете върху чекмеджето (ваничка за зареждане), разположено на предния контролен панел, за да го накарате да щракне назад; след това го издърпайте, докато спре. След това сипете водата в чекмеджето с градуираната кана и наблюдавайте иконата на дисплея. При изваждане на тавата на дисплея се показва:



В същото време сегментите, свързани с нивата на водата, също ще светнат. Използвайте само студена чешмяна вода; никога не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода, минерална вода или други течности.

- ЗАБЕЛЕЖКА

Ако желаете да настроите готвене на пара и фурната е с температура по-висока от желаната, ще е необходимо да изчакате охлаждането на кухнята (посочено от движението надолу на лентите, които показват температурата в централната част на дисплея). Можете да зададете продължителността на готвене, но времето ще се брой само след като фурната се охлади. За да може да се започне готвенето веднага, е необходимо зададената температура да бъде по-висока от тази на кухнята. (ЗАБЕЛЕЖКА: за готвене на пара, максималната температура е 100°C).



ВНИМАНИЕ!

- Не изливайте вода директно в котела на дъното на фурната.
- Не изливайте запалими течности или алкохол в тавичката за вода.
- По време на пълненето, с повишаването на нивото на дисплея, функционалните икони постепенно осветяват минималните, средните и накрая максималните сегменти. Когато максималният сегмент светне, се издава и акустичен сигнал.
- НЕ ИЗЛИВАЙТЕ ПОВЕЧЕ ВОДА, СЛЕД КАТО ФУРНАТА Е СИГНАЛИЗИРАЛА, ЧЕ РЕЗЕРВОАРЪТ Е ПЪЛЕН.
- ИЗЛИШНАТА ВОДА ЩЕ СЕ ПРЕПРАТИ ДИРЕКТНО В КУХИНАТА НА ФУРНАТА И ОТ ТАМ ИЗВЪН УРЕДА.
- Отстранете евентуално наличната вода от кухнята с гъба или кърпа.
- След пълнене затворете чекмеджето, докато чуete щракването, което го държи затворено: проверете дали изчезва надписа TANK изчезва от дисплея.

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене грил + микровълнова фурна



Общи съвети: термостатът трябва да бъде настроен на 180°C.

Поставете контейнери или големи тигани в долната част, по-ниски тави на горните нива (вижте 2 съвета на снимките). Ако храната се поставя директно върху скарата, поставете под нея тавата ругех за събиране на мазнини и сокове от готвене. Проверете изпичането: обърнете или завъртете парчетата и/или променете настройките, ако е необходимо.

Тип хранителен продукт	Количество	Мощност микровълнова фурна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Лазаня	1100 g	500 W	180	25 - 35	тава за печене ругех време със сурова паста
Ньоки алла Романа	600 g	500 W	180	15 - 18	тава ругех
Гратинирана паста	1200 g	500 W	180	10 - 12	пастата трябва преди това да бъде сварена
Карфиол в сос бешамел	1000 g	800 W	180	13 - 18	време за сурови зеленчуци
Гратинирани домати	800 g	500 W	180	15 - 20	за предпочитане е те да са с еднакъв размер
Пълнени чушки	1400 g	800 W	180	20 - 25	за предпочитане е те да са с еднакъв размер
Патладжани пармиджана	1300 g	500 W	180	18 - 23	патладжани, предварително сварени
Гратинирани картофи	1100 g	800 W	180	18 - 23	тиган ругех
Пиле на парчета	1200 g	500 W	180	30 - 35	обърнете по средата на готвенето
Шишчета	600 g	500 W	180	18 - 23	обърнете по средата на печенето



Готвене на храни с височина

ЗАБЕЛЕЖКА: кръглият тиган не е включен в комплекта



Печене на ниски храни

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене конвенционнно + микровълнова фурна



Общи съвети

Поставете контейнери или големи тигани в долната част, по-ниски тави на горните нива. Ако храната се поставя директно върху скарата, поставете под нея тавата ругех за събиране на мазнини и сокове от готвене. Проверете изпичането: обърнете или завъртете парчетата и/или променете настройките, ако е необходимо.

Тип хранителен продукт	Количество	Мощност микровълнова фурна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Пиле (цяло)	1200 g	500 W	200	35 - 40	намажете с олио, завъртете по средата на готвенето
Печено говеждо месо (обезкостено)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	алангле добре изпечено
Свински джолан	1000 g	270 W	180	30 - 35	намажете с олио, завъртете по средата на готвенето
Руло	900 g	500 W	180	20 - 25	обърнете по средата на готвенето
Цяла риба	1200 g	270 W	210	30 - 35	за предпочитане е да се използва хартия за печене (обвивка)
Замразени бургери	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	алангле добре изпечено обърнете по средата на готвенето
Замразена пица Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Замразена Американска пица	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене пара + конвенционно



Общи съвети

Когато готвите на пара, трябва да държите храната, повдигната от дъното на контейнера, за да се избегне потапянето ѝ в течността от конденз. Изберете между конфигурациите, показани в долната част на страницата, най-подходящите според количеството и размера на храната.

Тип хранителен продукт	Количество	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Пиле (цяло)	1200 g	200	65 - 70	намазване с олио
Пилешки гърди	350 g	130	25 - 30	
Патица (цяла)	2000 g	180	130 - 150	
Рост бийф	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	алангле добре изпечено
Свинско печено	1000 g	180	80 - 100	намазване с олио
Риба (напр. пъстърва)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 риба
Парчета риба тон	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 парчета
Аспержи (зелени)	400 g	130	30 - 40	белите аспержи се приготвят за по-малко време (20-30 мин)
Моркови	300 g	130	30 - 40	
Хляб (бял)	1000 g	180	45 - 60	2 парчета, 500 грама



ЗАБЕЛЕЖКА: специалната решетка, която трябва да се постави в тавата ругех, не е включена в комплекта с предоставените аксесоари, но може да бъде закупена отделно.

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене пара + микровълнова фурна



Общи съвети

Поставете високите контейнери на ниско ниво, използвайте горните нива за ниските контейнери.

Ако храната се поставя директно върху телената скара, поставете под тавата ругех, за да събира течностите от готвене и пръските и за се да намали необходимостта от почистване. Проверете изпичането: обърнете или завъртете парчетата и/или променете настройките, ако е необходимо.

Тип хранителен продукт	Количество	Мощност микровълнова фурна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Ризото	500 g	500 W	98	11 - 14	използвайте тиган ругех веднага добавете бульона в контейнера (тегло, равно на ориза)
Риба (ципура, лаврак)	800 g	270 W	85	5 - 6	намазнете перфорираната тава, преди да поставите рибата върху нея, пробийте кожата на няколко места
Скариди / царски скариди	500 g	270 W	85	2 - 3	

Тип хранителен продукт	Количество	Мощност микровълнова фурна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Картофи - моркови - тиквички	600 g	500 W	90	5 - 6	обелете картофите и нарежете зеленчуците на равни парчета
Карфиол / броколи	500 g	500 W	95	6 - 8	нарежете на равни парчета
Руло	900 g	500 W	90	10 - 12	



Разполагане на храни с височина



Разполагане на плоски храни

■ ПОЧИСТВАНЕ - ГРИЖА - ПОДДРЪЖКА

- Почистване

ВНИМАНИЕ!

Консултирайте разделите за безопасност.

- Почистете предната част на оборудването с мека кърпа, навлажнена с топла сапунена вода.
- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен препарат.
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. По този начин е възможно лесно да се премахнат петната.
- Отстранете упоритите замърсявания със специални почистващи препарати за фурни.
- След всяка употреба почиствайте аксесоарите на фурната и ги оставете да изсъхнат добре. Използвайте мека кърпа, навлажнена с топла сапунена вода.

Части от неръждаема стомана

- Почиствайте вратата на фурната само с влажна гъба.
- Подсушете с една мека кърпа.
- Избягвайте използването на стоманени вати, киселини или абразивни продукти, които биха могли да повредят повърхността на фурната.
- Почистете контролния панел на фурната, като предприемете същите предпазни мерки.

Почистване на уплътнението на вратата

- Редовно проверявайте уплътнението на вратата. Уплътнението на вратата е разположено около рамката на кухината на фурната.
 - Не използвайте оборудването, ако уплътнението на вратата е повредено.
 - Свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
- За да почистите уплътнението на вратата, моля, консултирайте общата информация за почистване.

Цикъл за почистване с пара

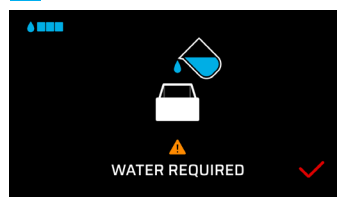
- Тази процедура използва пара, за да улесни отстраняването на мазнини и остатъци от храна от фурната.
1. Настройка на функцията - **Цикъл на почистване с пара.**
 2. Напълнете резервоара със специалната кана.
 3. Температурата на цикъла ще бъде 90°C, а препоръчителната продължителност е 15 минути.
 4. След като цикълът на почистване приключи, оставете уреда да се охлади.
 5. След като се охлади, избършете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.



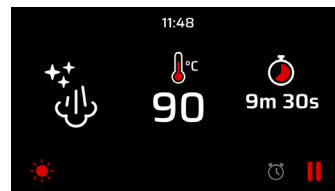
1



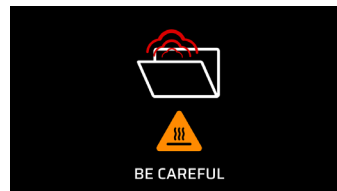
2



3

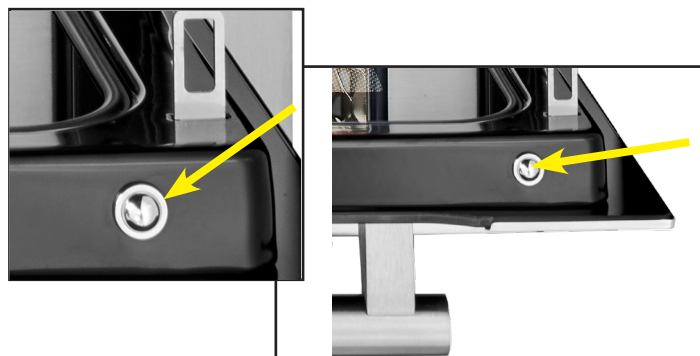


4



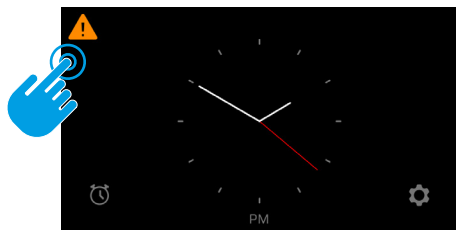
- Поддръжка

ИНСТРУКЦИИ ЗА СМАЗВАНЕ НА СФЕРИТЕ НА ВРАТАТА



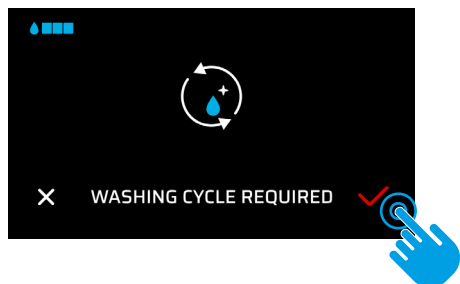
Препоръчва се да се смажат двете сфери на вратата на фурната (вижте снимката) веднъж месечно с машинно масло или силиконов спрей, за да се предотврати втвърдяването им и да бъде възможно лесно отваряне.

- Изпразване и измиване на резервоара

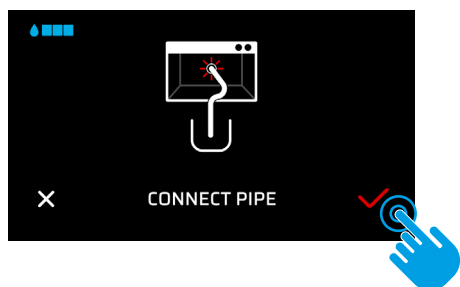


При първото включване на дисплея се появява жълтият предупредителен триъгълник.

Отварянето на вратата и докосвайки го, на дисплея ще покаже съобщението



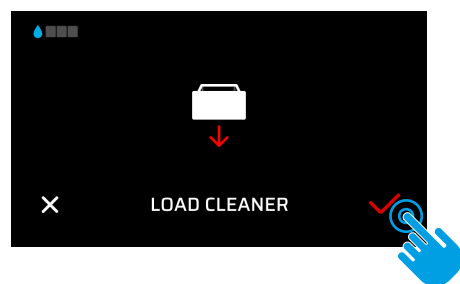
Ако не желаете да извършите измиване, просто докоснете символа X и жълтият триъгълник изчезва; ще може да се извърши измиването, като се избере съответния бутон, след като се отвори менюто с настройки. Ако вместо това желаете да продължите с измиването, натиснете бутона за потвърждение и дисплеят ще покаже



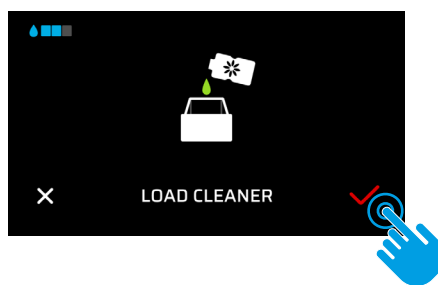
За да продължите, поставете предоставената гумена тръба върху металния накрайник, който излиза от задната стена на камерата за готвене под перфорирания зона. Поставете другия край на тръбата в контейнер за събиране с капацитет 1L (напр. предоставената кана). В този момент натиснете бутона за потвърждение за изпразване (помпата влиза в експлоатация).



След изпразване на резервоара има индикация за зареждане на разтвора за отстраняване на котлен камък (лимонена киселина 5% или опаковка против варовик за кафемашина или ютия). За цялостно почистване използвайте 1L разтвор.



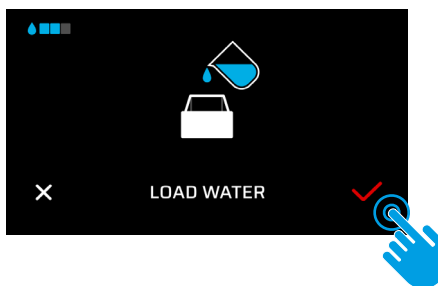
При отваряне на чекмеджето и при даване на потвърждение, изображението става:



При натискане на бутона за потвърждение се рестартира помпата и изплаква резервоара и веригата за вода. Когато резервоарът е празен, изплакнете с вода (още 1L): дисплеят показва:



Повторно отваряне на чекмеджето и потвърждаване, дисплеят показва:

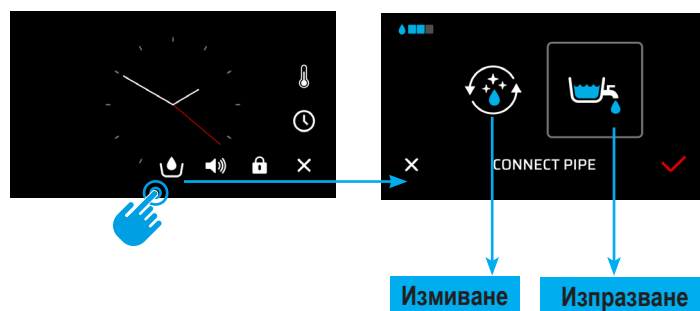


Напълнете резервоара напълно и натиснете потвърждение, за да стартирате помпата и да започнете окончателното изпразване. След завършване (операцията отнема около десет минути) дисплеят показва :



Когато измиването приключи, чрез натискане на бутона за потвърждение можете да започнете да използвате уреда нормално.

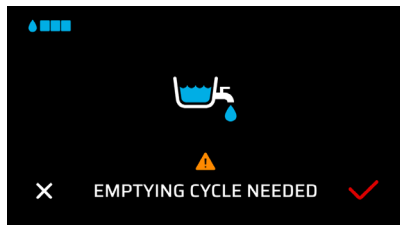
Измиването и изпразването на резервоара може да се извърши по всяко време чрез достъп до съответното меню чрез натискане на бутона за настройка (стр. ????)



Значение на предупрежденията, отнасящи се до веригата за вода



Това предупреждение се появява всеки път, когато фурната бъде свързана към електрическата мрежа. То е само информативно и ви позволява уредът да се използва нормално, дори и да не се извършва измиване.



Това известие се появява 7 дни след последното пълнене на резервоара и приканва за неговото изпразване, за да се избегне влошаване на качеството на водата. То е само информативно и ви позволява уредът да се използва нормално, дори и да не се извършва изпразване.

Въпреки това, се препоръчва да се изпразва резервоара след всяко готвене, за да се започне следващото с много прясна вода.



Това предупреждение се появява, след като топлогенераторът е работил в продължение на 80 часа (функции за пара и комбинирани с пара). От този момент могат да се извършат само още 10 цикъла на готвене с пара: впоследствие, ако измиването не се извърши, функциите с парата могат да бъдат избрани, но по време на стартирането ще се появи съобщение за грешка и готвенето няма да започне.

■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Съвети за почистване на фурната и предния панел

ФУРНА

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Вътрешност на фурната лицева страна и врата	Препоръчва се фурната да се почиства след всяка употреба. Замърсяването се почиства по-лесно, като се предотвратява многократно изгаряне при високи температури. Отстранете всички измъквачи се части и ги измийте отделно с топла вода и неабразивен препарат. Камерата за печене се почиства с мека кърпа, напоена с разтвор на топла вода и амоняк, след което се изплаква и изсушава. Почистете предната част на уреда и уплътняващите повърхности на вратата с мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.	Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната. Не използвайте абразивни/корозивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността и да доведат до счупване.
Поднос	Накиснете в разтвор от топла вода и неутрален сапун. Изсушете след измиването.	Отстранете остатъците от храна веднага след употреба.
Решетки	Почистете с топла вода и неабразивни почистващи препарати или с подходящ обезмаслител.	При депозити на замърсяване и втвърдено замърсяване, препоръчително е да оставите решетките да се накиснат за няколко часа, преди да ги почистите.

ПРЕДЕН ПАНЕЛ

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Стоманена повърхност	Почистете частите с хладка вода и некорозивен течен препарат и след това ги подсушете с мека кърпа или от микрофибър.	Блясъкът се поддържа чрез периодично почистване със специални продукти, които обикновено се предлагат на пазара. Никога не използвайте абразивни прахове.
Боядисани повърхности	За да се запазят характеристиките на боядисаните части, е необходимо да се почистват често със сапунена вода.	Избягвайте да оставяте киселинни или алкални вещества (оцет, лимонен сок, сол, доматиен сок и т.н.) върху боядисаните части и измийте, когато боядисаните части са все още топли.

■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Смяна на лампата

• ВНИМАНИЕ!

Преди смяна на лампата:

Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката, за да се избегне възможността от токов удар.

Внимание: лампата и стъкленият капак на лампата могат да бъдат горещи. Поставете една мека кърпа на дъното на вътрешността на уреда. Предотвратява повреда на стъкления капак на лампата и на кухнята. Винаги използвайте един и същи тип лампа.

• Смяна на крушката

Завъртете стъкления капак на лампата обратно на часовниковата стрелка, за да го отстраните.

- Почистете стъкления капак.

-Сменете лампата с подходяща халогенна лампа 25W.

Монтирайте отново стъкления капак.

■ ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Общи проблеми

⚠ ВНИМАНИЕ!

- По време на гаранционния период ремонтите могат да се извършват само от оторизирания отдел за техническо обслужване или чрез използване на специален превключвател
- Преди ремонт, изключете уреда от електрическата мрежа, т.е. разкачете захранващия кабел или окажете въздействие на специалния превключвател.
- Не оторизирани интервенции и ремонти могат да доведат до токов удар или късо съединение, така че не трябва да се извършват. Оставете тази дейности на оторизирани техници.
- В случай на малки смущения можете да опитате да отстраните проблема, като следвате инструкциите.
- Намесата по обслужване по време на гаранцията не е безплатна, ако уредът не работи поради неправилна употреба.
- Отстраняването на неизправности или оплаквания, причинени от неправилна употреба или инсталиране, няма да бъде ремонтирано в рамките на гаранцията. Разходите по гаранцията ще бъдат за сметка на потребителя.

■ ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

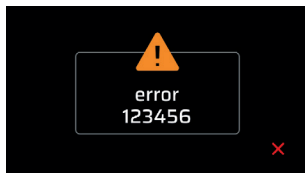
- Съобщения за грешка

Грешки на системата

В случай на аномалия на дисплея се появяват следните грешки:

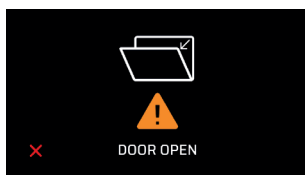
Описание	Код на грешка
Сонда на кухня прекъсната	00
Сонда на кухня в късо съединение	01
Сонда котел прекъсната	02
Сондата на топлогенератора е в късо съединение	03
Сондата за месо е прекъсната	04
Сондата за месо е в късо съединение	05
Прегряване	08
Топлогенераторът не се нагрява	09
Помпата не функционира	10
Грешка при изпразване	14
Необходимост от измиване на веригата за вода	15
Тангенциалният вентилатор не работи	16
Грешка в комуникация	20

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПРОБЛЕМ



В случай на грешка, изключете и свържете отново уреда. Ако грешката е отново налична, ще се наложи намесата на оторизиран техник.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ОТВОРЕНА ВРАТА (В ПРОЦЕС НА ГОТВЕНЕ)

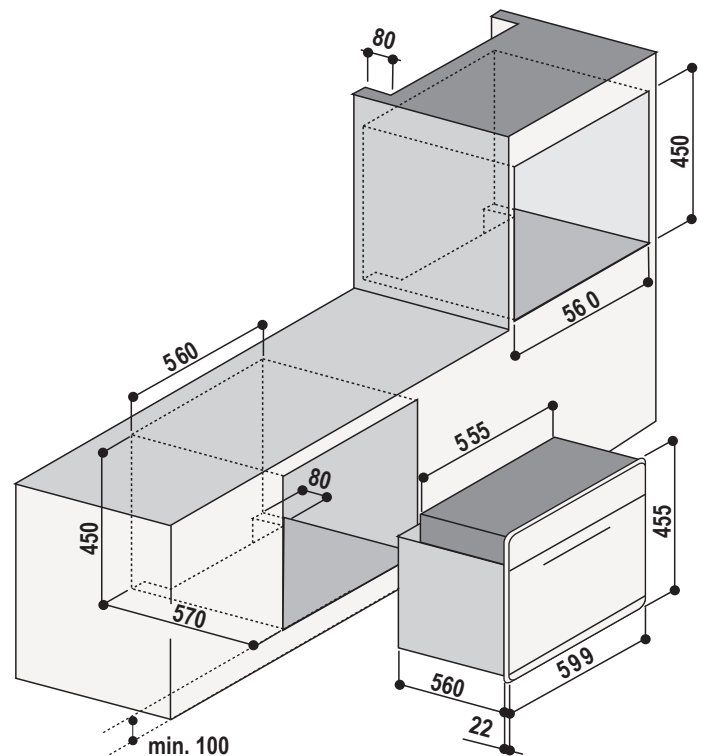


Затворете вратата на фурната.

■ ИНСТАЛИРАНЕ - Инструкции за инсталиране

⚠ Табелката с характеристики, разположена на ограничителя на вратата на фурната и показана на стр. 1, се вижда при отворена врата, съдържа всички данни, необходими за инсталиране, например: модел на уреда, номинално напрежение и консумация. Първо измерете и проверете нишата за вграждане в шкафа, която трябва да съответства точно на размерите, посочени на фигура А. Уверете се, че покритието на мебелите, фурнира или другите части са облепени с топлоустойчиво лепило (150°C). Ако покритието или лепилото не са устойчиви на топлина, покритието може да се деформира или да падне, особено в най-тесните точки на шкафа. Уверете се, че шкафът, подготвен за вграждане на фурната има дъно и може да издържа теглото на уреда. Включени са всички винтове и аксесоари, необходими за закрепване на фурната към шкафа.

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



■ ИНСТАЛИРАНЕ - Електрическо свързване

⚠ Следните инструкции са предназначени за квалифицираното лице, което ще се погрижи за инсталирането на уреда, неговата настройка и техническа поддръжка и което ще гарантира, че тези операции се извършват по възможно най-правилния начин и в съответствие с действащите разпоредби. Важно: всяка настройка, поддръжка и т.н. трябва да се извършват след изключване на електрическия контакт на уреда.

Правила за инсталиране

Това съоръжение отговаря на следните директиви:

ДИРЕКТИВА 2002/96/CE

ДИРЕКТИВА ЗА НИСКО НАПРЕЖЕНИЕ 2014/35/UE

ДИРЕКТИВА ЗА ЕЛЕКТРОМАГНИТНА СЪВМЕСТИМОСТ 2014/30/CE

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с храна).

Инсталирането трябва да се извършва по перфектен начин и в пълно съответствие с действащите разпоредби по отношение на електрическата инсталация.

В противен случай Фирмата производител не носи никаква отговорност. В тази брошура ще откриете и електрическата схема на вашето устройство. Уредите са проектирани да бъдат свързани към захранването, посочено на табелката с данни.

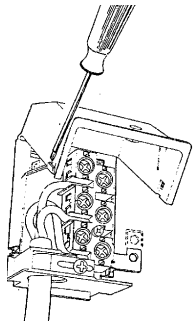
Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че:

- характеристиките на електромагнитния превключвател или контактът могат да издържат на натоварването на оборудването (виж данните на табелката);
- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване.

Уредът е снабден с кабел без щепсел: връзката трябва да се извърши, така че жълто-зеленият кабел е проводник за заземяване и никога не трябва да се прекъсва. Контактът трябва да е видим и достъпен, за да може лесно да се изключва уреда.

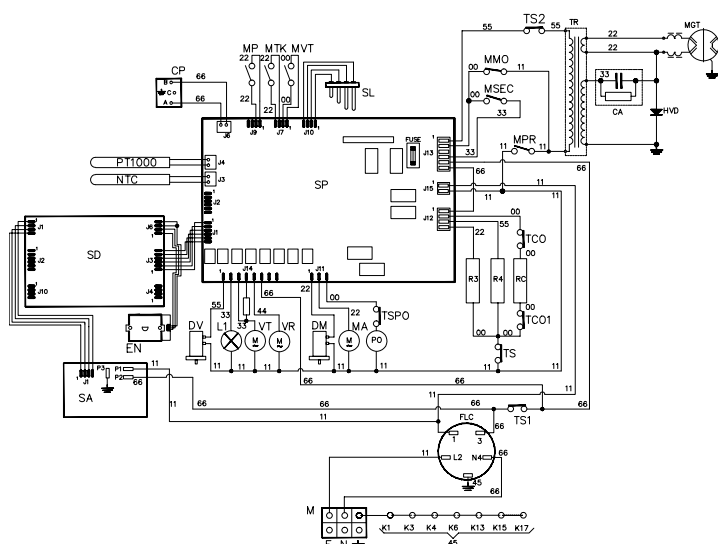
За директна връзка към мрежата е необходимо:

- гнездото или омниполярният превключвател, с минимален отвор от 3 mm, е лесно достъпен, след като уредът е инсталиран;



⚠ Жълто-зеленият проводник за заземяване не трябва да се прекъсва дори от прекъсвача. Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че да не влиза в контакт с повърхности, чиято температура е по-висока от 50°C, както и околната среда. Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, свържете се с отдела за техническо обслужване.

■ Електрическа схема



Легенда


F	Черен	TS2	Обезопасителен термостат на фаза 120 °C
N	Неутрален	TCO	Обезопасителен термостат на фаза 318°C (TCO)
M	Кутия с клеми	TCO1	Обезопасителен термостат на фаза 318°C (TCO)
ПРЕДПА-ЗИТЕЛ	Предпазител 10A	TSPO	Обезопасителен термостат на фаза 90 °C
FLC	Филтър LC	MSEC	Второстепенен микро
L1	Лампа на фурна	MMO	Микро Монитор
SA	Платка захранващо устройство	MPR	Първичен микро
SD	Платка дисплей	MP	Микро врата
SP	Платка за мощност	MTK	Микро тава за зареждане на вода
EN	Регулиране на енкодер	MVT	Тангенциален микро вентилатор
CP	Свързване на сонда за готвене	00	Черен
SL	Датчик за ниво на вода	11	Кафяв
DM	Дъмпер микровълнова фурна	22	Червен
DV	Дъмпер Пара	33	Бял
PD	Помпа	44	Жълт
VR	Радиален вентилатор	45	Жълт-Зелен
VT	Тангенциален вентилатор	55	Сив
RC	Нагревател на топлогенератора	66	Син
R3	Нагревател на грил	K1	Кабел заземяване на клемния блок
R4	Кръгъл нагревател	K3	Кабел на заземяване на клемна кутия на радиален мотор
PT1000	Сонда на топлогенератор PT1000	K4	Кабел заземяване на кръгообразен клемен блок
NTC	Сонда на кухня NTC	K6	Кабел на заземяване на клемна кутия на лампа на фурна
MGT	Magnetron	K13	Кабел на заземяване на клемна кутия на нагревател на грил
TR	Трансформатор високо напрежение	K15	Кабел заземяване на рамка на клемен блок
HVD	Диод високо напрежение	K17	Кабел заземяване на клемен блок на захранващо устройство
CA	Кондензатор 1,05 uF		
MA	Мотор на антена		
TS	Обезопасителен термостат на фаза 135 °C		
TS1	Обезопасителен термостат на фаза 135 °C		

AVERTISMENTE IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța cu caracteristicile, care sunt indicate și pe copertă, este aplicată pe rama internă a ușii cuptorului și este vizibilă când ușa este deschisă.

ATENȚIE! Aceste avertismente se referă la diferite tipuri de aparate. Fiți atenți și identificați corect tipul de aparat pe care îl dețineți (consultați plăcuța cu caracteristicile).

 **1.** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni ce conține, printre altele, informații deosebit de importante cu privire la siguranța în timpul instalării, utilizării și întreținerii aparatului. Păstrați cu grijă manualul de instrucțiuni, pentru a-l consulta pe viitor și pentru identificarea numărului de serie.

2. Securitatea electrică a acestui aparat este garantată numai dacă s-a realizat o corectă legătură de împământare, conform prevederilor legislației în vigoare. Este obligatoriu să vă asigurați că aceste norme au fost respectate; în caz de îndoieli, apălați la o persoană calificată, pentru o verificare amănunțită a instalației electrice. Constructorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele provocate de o instalație de împământare deficitară.

3. Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă toate caracteristicile tehnice indicate pe plăcuța corespund pe deplin cu cele ale instalației electrice. Operațiunile de instalare/reglare trebuie efectuate de personal calificat.

4. Controlați ca instalația electrică și prizele de curent să aibă o capacitate suficientă pentru a suporta puterea maximă a aparatului, indicată pe plăcuță. În caz de îndoieli, apălați la o persoană calificată.

5. Aparatul trebuie conectat direct la rețeaua de alimentare, respectând polaritatea indicată. Pentru racordare, trebuie să se prevadă un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condiții de categorie de supratensiune III, în conformitate cu normele de instalare.

6. Dacă priza nu este adecvată pentru ștecher, înlocuiți-o cu una adecvată. În acest caz, apălați la o persoană calificată care va trebui să verifice și dacă secțiunea cablurilor prizei poate suporta puterea absorbită de aparat. Cablul de alimentare nu este prevăzut cu ștecher. Pentru racordare, consultați paragraful „Legătură electrică”. Se recomandă să nu se folosească adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.

7. Dacă aparatul rămâne nefolosit pentru o lungă perioadă de timp, decuplați legătura electrică și deconectați întrerupătorul general.

8. Nu blocați fantele de aerisire sau de dispere a căldurii.

9. În caz de avariere a cablului electric de alimentare a aparatului, acesta trebuie schimbat exclusiv de un centru de asistență autorizat de către constructor.

10. Aparatul trebuie utilizat numai pentru scopurile pentru care a fost conceput (coacere). Orice altă utilizare (de exemplu încălzirea unei camere) este incorectă și deci periculoasă. Constructorul va fi exonerat de orice răspundere pentru daunele cauzate de utilizări incorecte similare.

11. Utilizarea oricărui aparat electric implică respectarea anumitor reguli fundamentale, și anume:

A. Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile sau picioarele umede sau ude.;

B. Nu folosiți niciodată aparatul când sunteți cu picioarele goale;

C. Evitați folosirea prelungitoarelor și eventual adoptați toate măsurile de precauție posibile;

D. Nu trageți cablul electric, pentru a-l scoate din priza de curent;

E. Nu expuneți aparatul la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, soare etc.);

F. Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat

la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

12. Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți atenți să nu atingeți elementele încălzitoare. Nu permiteți copiilor mici să se apropie de aparat. Copiii cu vârstă sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat decât dacă sunt supravegheați în permanență.

13. Înainte de a curăța aparatul sau de a efectua operațiunile de întreținere, deconectați aparatul decuplând cablul de alimentare sau întrerupând alimentarea cu curent de la întrerupătorul corespunzător.

14. În caz de avarii sau probleme de funcționare, opriți aparatul și nu încercați să îl reparați. Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de un centru de asistență autorizat. Solicitați întotdeauna folosirea de piese de schimb originale. Nerespectarea acestor indicații poate compromite siguranța aparatului.

15. Recomandăm insistent să nu se lase accesibile părțile care pot reprezenta un pericol, mai ales în prezența copiilor care ar putea folosi aparatul pentru a se juca.

16. Nu folosiți lichide inflamabile (alcool, benzină etc.) în apropierea aparatului în funcțiune.



17. Ambalajul are rolul de a proteja aparatul de eventuale daune în timpul transportului. Materialele folosite pentru ambalare sunt ușor de reciclat, deoarece au fost selectate în baza unor criterii ecologice. Reciclarea acestora reduce nevoia de materii prime și reduce volumul deșeurilor. Aparatele electrice și electronice conțin adesea materiale valoroase. Însă conțin și materiale care, dacă sunt manevrate sau eliminate în mod incorect, pot reprezenta un pericol pentru sănătatea omului și pentru mediul înconjurător. Cu toate acestea, ele sunt esențiale pentru corectă funcționare a aparatului. Așadar vă rugăm să nu îl eliminați la un loc cu deșeurile menajere.

Pentru a-l elimina, vă rugăm să îl predați unui centru de colectare/reciclare deșeurilor din localitatea dvs., sau să vă adresați distribuitorului dvs. pentru a primi îndrumările necesare. Asigurați-vă că până în momentul eliminării, aparatul nu este lăsat la îndemâna copiilor.

18. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului.

19. Nu folosiți detergenți abrazivi sau unelte ascuțite din metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece aceștia pot deteriora suprafața ușii sau pot cauza fisurarea acesteia.

20. În caz de fum, nu deschideți ușa cuptorului: opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică. Nu deschideți ușa decât după ce fumul s-a disipat pentru a sufoca flăcările.

21. Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru a nu permite copiilor să pornească singuri aparatul.

22. Supravegheați copiii când aceștia se află în imediata apropiere a cuptorului multifuncțional. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.

23. Pericol de sufocare.

- Copii se pot înfășura, în joacă, în materialul folosit pentru ambalare (de ex. folie) sau și-l pot trage pe cap, sufocându-se. Nu lăsați astfel de materiale la îndemâna copiilor.

24. Pericol de arsuri

Pielea copiilor este mult mai delicată decât pielea adulților.

- Ușa din sticlă, panoul de comandă și fantele pentru ieșirea aerului cald din compartimentul de coacere al aparatului devin fierbinți. Nu permiteți copiilor să atingă aparatul, când acesta este în funcțiune.

25. Pericol de vătămare.

Capacitatea de sarcină a ușii este de maximum 8 kg. De asemenea, copiii se pot răni atunci când ușa este deschisă. Evitați ca aceștia să se sprijine pe ușa deschisă, să se așeze pe ea sau să se agațe de ea.

26. Nu utilizați acest aparat în locuri care nu sunt staționare (de ex. pe vapoare).

27. ATENȚIE: asigurați-vă că aparatul este închis înainte de a schimba becul, pentru a evita posibilele electrocutări.

■ MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU A EVITA POSIBILA EXPUNERE LA ENERGIA EXCESIVĂ DE MICROUNDRE

28. Nu încercați să folosiți acest cuptor cu ușa deschisă, deoarece funcționarea cu ușa deschisă poate cauza o expunere dăunătoare la energia de microundre. Este important să nu deteriorați sau să manipulați dispozitivele de blocare de siguranță. Nu așezați niciun obiect între partea frontală a cuptorului și ușă și nu lăsați să se acumuleze murdărie sau reziduuri de agenți de curățare pe suprafețele de etanșare.

29. **AVERTISMENT:** nu utilizați cuptorul dacă acesta este deteriorat. Este deosebit de important ca ușa cuptorului să se închidă corect și să nu existe deteriorări la (1) ușă (îndoită), (2) balamale și încuietori (rupte sau slăbite), (3) garnituri și suprafețe de etanșare ale ușii. Dacă ușa și garniturile de etanșare sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie utilizat până când nu este reparat de un tehnician de service calificat (instruit de producător sau de serviciul clienți).

30. **AVERTISMENT:** Este periculos pentru orice persoană fără o pregătire adecvată să efectueze lucrări de întreținere și reparații care necesită îndepărtarea oricărei protecții sau bariere împotriva expunerii la microundre. În timpul lucrărilor de instalare, întreținere și reparații, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețea. Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. Manipularea conexiunilor sau a componentelor electrice și a pieselor mecanice este foarte periculoasă pentru utilizator și poate cauza defecțiuni.

31. **AVERTISMENT:** Nu încălziți lichidele sau alte alimente în recipiente, borcane sau sticle sigilate, deoarece acestea pot exploda.

32. Atunci când cuptorul funcționează în modul cu microundre, acesta este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Nu utilizați modul cu microundre pentru a usca flori, ierburi, pâine sau alte materiale inflamabile, cum ar fi bureți, papuci, perne sau pernute umplute cu sâmburi de cireșe, grâu, lavandă sau geluri, cum ar fi cele utilizate în aromaterapie. Dacă sunt încălzite, aceste obiecte ar putea lua foc și provoca leziuni prin ardere chiar și după ce au fost scoase din cuptor.

33. **ATENȚIE:** atunci când aparatul funcționează în modul combinat, copiii trebuie să-l folosească numai sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturilor ridicate care se dezvoltă.

34. Atunci când se utilizează funcția „Numai MICROUNDRE”, cuptorul nu trebuie să fie preîncălzit (fără alimente) sau pornit când este gol, deoarece se pot produce scânteii.

35. Înainte de a utiliza cuptorul, asigurați-vă că ustensilele și recipientele sunt special concepute pentru cuptorul cu microundre (consultați instrucțiunile de pe paginile următoare).

36. La încălzirea lichidelor (apă, cafea, lapte etc.), este posibil ca, din cauza fierberii întârziate, conținutul să înceapă brusc să fiarbă după terminarea gătitului și să se reverse violent, provocând arsuri. Pentru a evita acest lucru, o lingură de plastic sau o tijă de sticlă trebuie introdusă în recipient înainte de a începe să încălziți lichidele. În orice caz, manipulați recipientul cu mare atenție.

37. Nu încălziți băuturi spirtoase cu conținut ridicat de alcool sau cantități mari de ulei, deoarece acestea pot lua foc.

38. După ce încălziți alimentele pentru copii (conținute în biberone sau borcane), agitați sau amestecați conținutul și verificați temperatura înainte de consum pentru a evita arsurile.

39. De asemenea, este recomandabil să scuturați sau să amestecați alimentele pentru a asigura o temperatură uniformă. Dacă se folosesc sterilizatoare din comerț pentru biberone, verificați ÎNTOTDEAUNA înainte de a porni cuptorul că recipientul este umplut cu cantitatea de apă indicată de producător.

40. Toate cuptoarele cu microundre sunt testate și aprobate în conformitate cu reglementările actuale privind siguranța și compatibilitatea electromagnetică. Ca măsură de precauție, producătorii de stimulatori cardiace recomandă menținerea unei distanțe minime de 20 - 30 cm între un cuptor cu microundre pornit și un stimulator cardiac, pentru a evita posibilele interferențe cu stimulatorul cardiac însuși. Dacă, din orice motiv, se suspectează interferențe, opriți imediat cuptorul cu microundre și contactați producătorul stimulatorului cardiac.

41. Dacă cuptorul se supraîncălzește (utilizare prelungită, utilizare fără sarcină etc.), cuptorul poate fi oprit de un termostat de siguranță. După ce

se răcește, cuptorul va reveni la funcționarea normală.

42. Nu gătiți sau nu încălziți ouăle în cuptorul cu microundre cu tot cu coajă, deoarece acestea pot exploda, chiar și atunci când sunt fierte.

43. Rețineți că timpii de gătire, încălzire și decongelare la cuptorul cu microundre sunt adesea mult mai scurți decât în modul fără microundre. Timpii de gătire excesiv de lungi fac ca alimentele să se usuce și, eventual, să se ardă.

■ COACEREA LA ABUR

44. Nu folosiți cuptorul atunci când capacul becului este îndepărtat. Aburul ar putea ajunge la piesele sub tensiune și ar putea provoca un scurtcircuit. De asemenea, componentele electrice ar putea fi deteriorate.

45. În cazul în care cuptorul este montat în spatele unei uși de dulap, folosiți-l numai atunci când ușa este deschisă. Închideți ușa dulapului numai atunci când aparatul este complet oprit și rece.

46. Nu deschideți ușa aparatului în timpul coacerii la abur. Este posibil să iasă abur.

■ PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE













- Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, lăsați-l să funcționeze timp de aproximativ 1 oră (230°C), lăsând dacă este posibil deschise ferestrele din bucătărie. La prima pornire, cuptorul emană mirosuri neplăcute, cauzate de reziduurile de producție precum vaseline, uleiuri sau rășini. După scurgerea timpului indicat, cuptorul va fi gata pentru prima coacere. După ce cuptorul s-a răcit, curățați-l urmând instrucțiunile din paragraful „Curățare și păstrare”.



- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu coli din aluminiu pentru a facilita curățarea.

- O astfel de operațiune compromite randamentul aparatului și poate avea suprafețele emailate.

- Toate accesoriile care intră în contact direct cu alimentele trebuie curățate foarte bine înainte de utilizare, folosind produsele adecvate.

■ AFIȘAJ - Legendă pictograme

	Pauză
	Pornire
	°C - °F
	Blochează ecran
	Confirmă
	Setări
	Sondă carne
	Pagină inițială
	Lumină
	Temporizator
	Ieșire - Terminare
	Ceas

	Confirmă setări
	Închidere


INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Funcționare



Pagina inițială a afișajului


- 1 = Permite să se acceseze pagina de setare a cavității.
- 2 = Permite să se seteze temporizatorul.
- 3 = Permite să se acceseze direct setările.

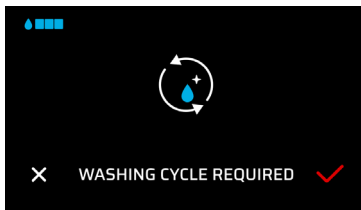
 = Atenție: pe afișaj apare un triunghi galben la prima pornire: este necesar un ciclu de spălare (nu împiedică funcționarea dacă nu este executat) *

OBSERVAȚIE: Triunghiul galben dispare:

A - numai în cazul în care rezervorul este umplut cu puțină apă și golit complet.

* (dacă nu se efectuează operațiunea de spălare/ golire, cuptorul va funcționa normal, dar triunghiul galben va rămâne vizibil).

B - după ce atingeți triunghiul galben și deschideți ușa, pe ecran apare ecranul prezentat mai jos. Dacă atingeți simbolul  din colțul din stânga jos, triunghiul dispare. (Triunghiul va reapărea după o pană de curent).



* Vă rugăm să consultați capitolul „CURĂȚARE - ÎNGRIJIRE - ÎNTREȚINERE” pentru operațiunile de golire sau spălare a rezervorului.

Setări

- 4 = Selectarea scalei de grade (°C sau °F).
- 5 = Setarea orei.
- 6 = Leșire - Încheierea unei funcții.
- 7 = Blochează ecran.
- 8 = Pentru a-l debloca, atingeți pe afișaj timp de 10 secunde.
- 9 = Permite să se seteze volumul semnalului sonor și să se aleagă un sunet la atingerea afișajului.
- 9a = Permite selectarea spălării sau golirii rezervorului.

Setarea unui temporizator

- 10 = Creșterea sau reducerea timpului.
- 11 = Confirmați, după ce ați setat timpul dorit. Un semnal sonor va indica terminarea acestuia.
- 12 = Confirmați și reveniți la pagina inițială.
- 13 = Tastatură numerică.

Funcții

- 14 = Selectarea funcției de coacere.
- 14.1 = Lumină (aprinsă sau stinsă).
- 14.2 = Home (revine la fereastra inițială).

15 = Setări temperatura de coacere.

15a = Există două opțiuni pentru setarea temperaturii:

- glisând bara
- cu + sau -
- Cu ajutorul butonului (dacă există).

15b = Confirmați selecția (opțiune: confirmați prin apăsarea butonului)

16 = Setări timpul de coacere și pornirea programată.

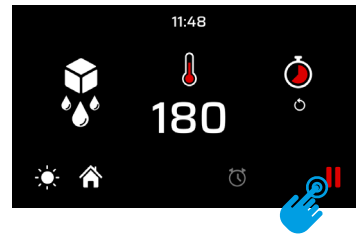
16a = Setări timpul de coacere.

16b = Afișează ora de terminare a coacerii.

16c = Setări ora de începere.

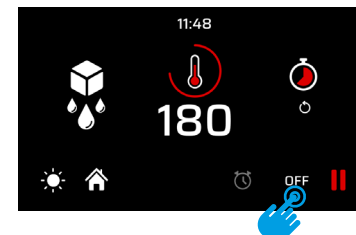
16d = Confirmați setările.

PROCES DE COACERE



CAMERĂ CUPTOR SETATĂ

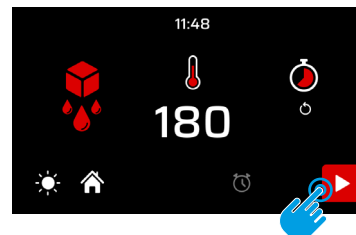
O dată setată cavitatea cuptorului (setate funcția de coacere, temperatura și temporizatorul), confirmați pentru a începe preîncălzirea. În acest moment, afișajul se va comuta pe modul de preîncălzire.



FAZĂ DE PREÎNCĂLZIRE

- Există patru niveluri ce permit să se monitorizeze procesul de preîncălzire. Partea roșie va crește treptat până când va umple afișajul.

- Dacă nu a fost setat un timp de gătit, este posibil să se suspende gătitul (PAUZĂ, prin apăsarea tastei) sau să se încheie prin apăsarea tastei OFF.

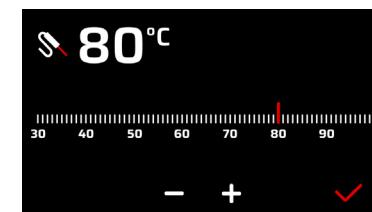


PREÎNCĂLZIRE TERMINATĂ

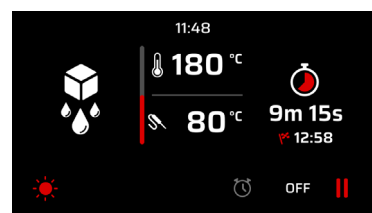
După ce temperatura setată a fost atinsă, afișajul va deveni roșu pentru a indica terminarea fazei de preîncălzire și începerea fazei de coacere. Dacă fusese setat un timp de coacere, cuptorul se va închide automat la expirarea timpului setat.


COACERE CU SONDĂ DE CARNE

SELECTORUL DE TEMPERATURĂ A SONDEI



MODUL DE ÎNCĂLZIRE CU SONDĂ



 Atunci când se utilizează sonda de temperatură, se afișează intervalul de setare de mai jos, iar încălzirea se încheie atunci când este atinsă temperatura setată pentru sondă.

ATENȚIE: Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest produs

■ PICTOGRAME FUNCȚII



Funcția de microunde

Această funcție este deosebit de potrivită pentru încălzirea și dezghețarea rapidă a alimentelor sau a mâncărurilor gata preparate. De asemenea, puteți găti legume, pește, unele deserturi. De asemenea, este util pentru înmuierea untului, topirea ciocolatei și dezghețarea prăjiturilor delicate.



Gătire cu ventilație multiplă (convecție)

Aceasta este funcția care permite gătirea simultană a diferitelor produse alimentare pe mai multe niveluri, fără ca mirosurile să se amestece între ele; puteți coace lasagna, pizza, croissante și briose, tarte, prăjituri etc.



Coacere grill cu ușa închisă

Funcție indicată pentru coacerea la grătar rapidă și profundă, pentru a gratina și frige cărnurile în general, mușchiul file, cotelele florentine, peștele la grătar, precum și legumele la grătar. Gătitul cu grătarul electric trebuie să se facă cu termostatul la 180 °C. Pentru gătitul alimentelor subțiri în mijlocul grătarului și prăjirea pâinii.



Coacere grill ventilată

Deosebit de rapidă și profundă, cu o reducere semnificativă a consumului de energie, această funcție este indicată pentru numeroase mâncăruri, precum: costițe de porc, cârnăciori, frigărui de porc sau mixte, vânat, găluște romane etc. Gătitul cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.



Coacerea la abur

Este funcția de regenerare a alimentelor pregătite în vid (sub vid) la temperaturi scăzute, păstrând culorile originale, uniformitatea și textura moale. Excelent pentru a găti legume, pește și alimente delicate.



Gătire combinată cu abur + convecție

Pentru coacere cu avantajul aburului. Utilizați această funcție pentru a reduce timpul de gătire, menținând în același timp vitaminele și proprietățile nutritive ale alimentelor. Pentru a o utiliza, setați temperatura între 130°C și 230°C.



Gătire combinată cu abur + microunde

Aceasta este cea mai potrivită metodă de gătit pentru a păstra avantajele coacerii la abur, economisind în același timp; potrivită în special pentru risotto, legume, caserole, carne tocată, piureuri.



Gătire combinată cu convecție + microunde

Aceasta este cea mai potrivită metodă de gătit pentru prepararea rapidă a fripturilor de porc și de pui, dar fără ca alimentele să fie uscate la final. Economie de timp de până la 40-50%



Grătar combinat + gătit la microunde

Aceasta este cea mai potrivită metodă de gătire pentru coacerea unor cantități într-un timp scurt pentru preparate gratinate (de exemplu, cartofi și brânză), paste la cuptor, legume mari.

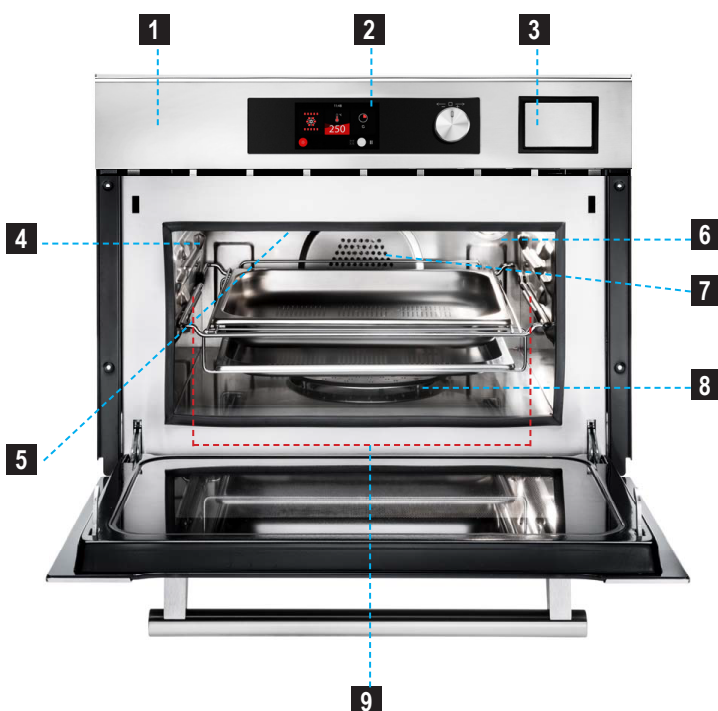
Gătitul cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.



Ciclul de curățare cu abur

Acesta este un program specific pentru a înmuia murdăria depusă în interiorul cuptorului și pentru a facilita curățarea fără a recurge la substanțe chimice și mijloace abrazive. Durata sa este de 15 minute.

■ DESCRIEREA PRODUSULUI



1 PANOUL DE COMANDĂ

2 AFIȘAJ TOUCH TFT

3 TAVA PENTRU APĂ

4 PRIZĂ PENTRU SONDĂ TERMICĂ

5 GRILL

6 BECUL DIN INTERIORUL CUPTORULUI

7 VENTILATOR ȘI REZISTENȚĂ CONVECȚIE

8 BOILER CU CAPAC

9 SUPORTURI GRILAJ

- Accesoriile din dotare



Grilaj
Pentru oale, tăvi și fripturi



Tavă de copt din sticlă
Se utilizează pentru modul de gătit cu microunde



Sondă termică
Pentru încălzirea și gătitul alimentelor prin selectarea temperaturii interne



Carafă
Pentru a umple rezervorul de apă pentru coacerea la abur și pentru a colecta apa atunci când îl goliți

- Set pentru coacerea la abur



- suport pentru 2 tăvi speciale:



- tavă perforată, care permite aburului să ajungă la alimente



- tavă de picurare de mică adâncime, pentru a colecta apa de condensare care se scurge în jos



Tub de silicon care se utilizează cu carafa pentru golirea rezervorului

- Accesoriile pentru gătit

Tavă perforată (atunci când este necesară):

- Introduceți tava de picurare în cadru, după cum este ilustrat.



- Ridicați partea din față a cadrului și împingeți-l spre interior pentru a-l glisa peste colț.



Notă: bariera indicată de săgeata roșie este îndreptată în sus și arată partea din spate a cadrului.



- Cadru complet cu tăvile inserate



- Tavă de copt din sticlă Pyrex

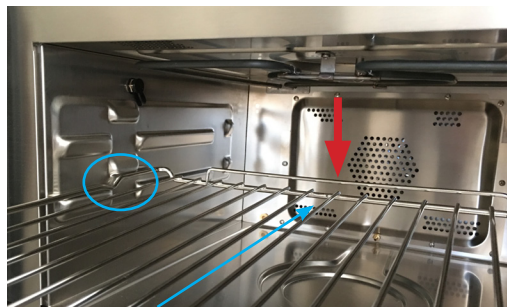
Atunci când folosiți tava de picurare din sticlă, așezați-o în partea superioară a cadrului (tava inferioară nu este necesară). Introduceți cadrul după cum este ilustrat.



- Grilaj

Ridicați partea frontală a grătarului și împingeți-o spre interior pentru a depăși unghiul. Selectați nivelul dorit, potrivit pentru funcția de gătit.

Notă: bariera indicată de săgeata roșie este îndreptată în sus și arată partea din spate a grilajului.



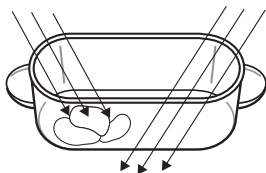
■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Microunde



Funcționare

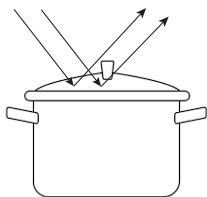
În cuptor se află un magnetron, care transformă curentul în unde electromagnetice. Aceste unde sunt distribuite uniform în spațiul de gătit și sunt reflectate și de pereții, care sunt din metal. În acest fel, ele ajung la alimente din toate părțile. Pentru ca microundele să ajungă la alimente și să pătrundă în ele, este important să folosiți vase potrivite pentru microunde, de exemplu, porțelan, sticlă, carton, plastic, dar nu metal.

Prin urmare, nu folosiți recipiente metalice sau cu decorațiuni metalice, de exemplu. Metalul reflectă microundele și generează scântei; microundele nu sunt absorbite. În schimb, acestea pătrund direct în alimente prin intermediul recipientului adecvat. Moleculele de alimente, în special cele de apă, sunt puse în mișcare de microunde (de aproximativ 2,5 miliarde de ori pe secundă). Acest lucru generează căldură, care se răspândește spre interior de la marginile vaselor. Prin urmare, încălzirea este generată aproape simultan în toate alimentele introduse în cuptor.



Avantaje

În general, mâncarea poate fi gătită în cuptorul cu microunde fără adaos sau cu un mic adaos de lichid sau grăsime. Producția de microunde se încheie în momentul în care se oprește gătitul sau se deschide ușa aparatului. În timpul gătitului, ușa închisă, intactă, oferă o protecție suficientă împotriva scurgerilor din cuptorul cu microunde.



- SUGESTII UTILE

General:

Scoateți alimentele din recipientele de aluminiu sau de metal înainte de a le găti. După oprirea aparatului, lăsați alimentele să se odihnească câteva minute (consultați tabelele: timp de repaus).

Gătitul:

Dacă este posibil, gătiți alimentele acoperite cu un material adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde (de exemplu, folie de aluminiu, capace). Gătiți alimentele fără capac dacă doriți să păstrați o crustă. Nu supraîncălziți mâncărurile prin setarea unei puteri și a unui timp prea mari. În unele locuri, alimentele se pot usca, arde sau lua foc.

Nu folosiți aparatul pentru a găti ouă în coajă sau melci, deoarece acestea se pot sparge. În cazul ouălor prăjite, înțepați mai întâi gălbenușurile.

Înțepați alimentele cu "piele" sau "coajă", cum ar fi cartofii, roșiile, cărnații, cu o furculiță de mai multe ori înainte de a le găti, pentru ca acestea să nu se spargă.

Pentru alimentele refrigerate sau congelate, setați un timp de gătire mai lung.

Mâncărurile care conțin un sos trebuie să fie amestecate din când în când.

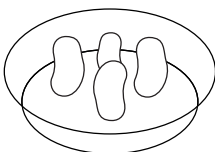
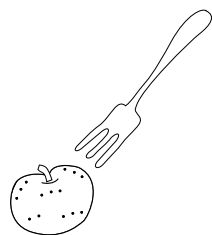
Legumele care au o consistență solidă, cum ar fi morcovii, mazărea sau conopida, trebuie gătite cu adaos de apă.

Întoarceți bucățile mai mari după jumătate din timpul de gătire.

Dacă este posibil, tăiați legumele în bucăți de dimensiuni similare. Dacă gătiți mai multe porții din același aliment, de exemplu cartofi fierți, aranjați-le într-un inel într-o farfurie pentru cuptor pentru a asigura o gătire uniformă. Folosiți farfuria late. Nu folosiți vase din porțelan, ceramică sau faianță cu găuri mici, de exemplu, pe mânerele sau fundurile neetanșate. Umiditatea care intră în găuri poate face ca aceste vase să se spargă atunci când sunt încălzite.

Dezghețarea cărnii, a păsărilor de curte, a peștelui:

Așezați alimentele congelate pe o farfurie răsturnată, cu un recipient sub ea, sau pe un accesoriu adecvat care permite lichidului să rămână în contact cu alimentele fără a murdări cuptorul. Întoarceți alimentele după jumătate din timpul de decongelare. Dacă este posibil, împărțiți și apoi îndepărtați bucățile care au început să se dezghețe.



- Oale/material pentru microunde

	Microunde			Cuptor/Grill
	Decongelare	Încălzire	Gătire	
• Sticlă rezistentă la căldură și porțelan (fără componente metalice, de exemplu Pyrex, sticlă termorezistentă)	•	•	•	•
• Sticlă și porțelan neinflamabil 1)	•	-	-	-
• Tigăi, sticlă și vitroceramică din material rezistent la căldură/rezistent la îngheț (de exemplu, Arcoflam)	•	•	•	•
• Ceramică 2), teracotă 2)	•	•	•	-
• Plastic rezistent la căldură până la 200°C 3)	•	•	•	-
• Carton, hârtie	•	-	-	-
• Peliculă alimentară	•	-	-	-
• Pungi de gătit cu închidere rezistentă la microunde 3)	•	•	•	-
• Tăvi din metal, de exemplu, email, fontă	-	-	-	•
• Tăvi vopsite în negru sau acoperite cu silicon 3)	-	-	-	•
• Tavă pentru dulciuri	•	•	•	•
• Mâncăruri gata preparate ambalate	•	•	•	•

Mâncăruri gata preparate:

Mâncărurile pregătite în recipiente de metal sau în recipiente de plastic cu capac de metal pot fi decongelate sau încălzite în cuptorul cu microunde numai dacă aceste recipiente sunt marcate în mod expres ca fiind adecvate pentru cuptoare cu microunde.

Trebuie să urmați instrucțiunile producătorului tipărite pe ambalaj (de exemplu, să îndepărtați capacul metalic și perforați folia de plastic).

1. Fără argint, aur, platină sau placare/decorare metalică
2. Fără cuarț sau componente metalice sau emailuri care conțin metale
3. Urmați instrucțiunile producătorului.

■ INSTRUȚIUNI DE FOLOSIRE - coacere la abur

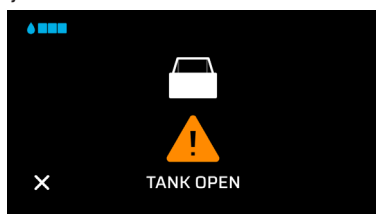


- AVANTAJE

Cuptorul cu aburi are multe avantaje, de exemplu, permite gătitul dietetic, dar și sănătos. Gătitul are loc prin căldura umedă generată de apa însăși. Acest lucru înseamnă că gătitul nu se face la o temperatură prea ridicată, astfel încât atât mineralele, cât și vitaminele sunt păstrate. Acest proces asigură, de asemenea, conservarea perfectă atât a gustului, cât și a aromei tuturor tipurilor de alimente. Un aspect care nu trebuie subestimat este faptul că, datorită coacerii la abur, aveți posibilitatea de a nu folosi diverse tipuri de condimente, uleiuri și, mai ales, grăsimi. Din aceste motive, este cel mai bun tip de gătit atât pentru legume, cât și pentru pește, deoarece le păstrează perfect substanțele nutritive. Cu toate acestea, acest tip de gătit este mai puțin potrivit pentru carne. Pentru o bună gătire a cărnii, aceasta are nevoie de temperaturi mult mai ridicate, astfel încât să nu se piardă așa-numitele sucuri. La aburi, toate alimentele sunt gustoase, chiar dacă sunt ușoare și aproape complet lipsite de condimente. Prin urmare, este soluția ideală pentru cei care intenționează să urmeze un stil de viață sănătos și echilibrat și la masă.

- MOD DE FUNCȚIONARE

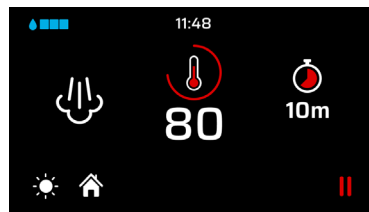
Pentru a găti cu aburi, rezervorul trebuie să fie umplut cel puțin până la creștătura care marchează cantitatea minimă de apă. Pentru a face acest lucru, apăsați pe sertarul (tava de încărcare) de pe panoul de control din față, astfel încât să se fixeze la loc; apoi trageți-l cât mai mult posibil. Apoi turnați apa în sertar cu ajutorul carafei de măsurare și observați pictograma de pe afișaj. Atunci când tava este scoasă, apare afișajul:



În același timp, se vor aprinde și segmentele referitoare la nivelul apei. **Folosiți numai apă rece de la robinet; nu folosiți niciodată apă filtrată (demineralizată) sau distilată, apă minerală sau alte lichide.**

- NOTĂ

Dacă doriți să setați un mod de coacere cu aburi și cuptorul este la o temperatură mai mare decât cea dorită, va trebui să așteptați răcirea cavității (indicată prin mișcarea descendentă a dungilor de temperatură din zona centrală a afișajului). Este posibil să setați timpul de gătire, dar timpul va fi calculat numai după ce cuptorul s-a răcit. Pentru a începe imediat gătitul, temperatura setată trebuie să fie mai mare decât temperatura cavității. (NOTĂ: pentru gătitul cu aburi, temperatura maximă este de 100°C).



ATENȚIE!

- Nu turnați apă direct în fierbătorul din partea de jos a cuptorului.
- Nu turnați lichide inflamabile sau alcool în tava de apă.
- În timpul umplerii, pe măsură ce nivelul crește pe afișajul pictogramelor funcționale, segmentele minim, mediu și, în final, maxim se aprind progresiv. Atunci când segmentul maxim se aprinde, se emite și un semnal acustic.
- **NU MAI TURNAȚI APĂ DUPĂ CE CUPTORUL A INDICAT CĂ REZERVORUL ESTE PLIN.**
- **ORICE EXCES DE APĂ AR INTRA DIRECT ÎN CAVITATEA CUPTORULUI ȘI DE ACOLO AR IEȘI DIN APARAT.**
- Îndepărtați apa din cavitate cu un burete sau o cârpă.
- După umplere, închideți din nou sertarul până când auziți clicul care îl menține închis: verificați dacă TANK dispăre de pe afișaj.

■ INTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE - Grătar combinat + gătit la microunde



Indicații generale: termostatul trebuie să fie setat la 180°C.

Așezați recipientele sau tigăile mari în partea de jos, iar tigăile inferioare la nivelurile superioare (vezi cele 2 sugestii din fotografie). Dacă mâncarea este așezată direct pe grătar, așezați vasul de picurare Pyrex dedesubt pentru a colecta grăsimea și sucurile de gătit. Verificați stadiul de gătire: răsușiți sau întoarceți bucățile și/sau modificați setările, după caz.

Tip de mâncare	Cantitate	Putere microunde	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Lasagna	1100 g	500 W	180	25 - 35	Tavă de copt Pyrex cu aluat crud
Gnocchi în stil roman	600 g	500 W	180	15 - 18	tavă din pyrex
Macaroane gratinate	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastele trebuie să fie fierte mai întâi
Conopidă în sos bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	timi cu legume crude
Roșii gratinate	800 g	500 W	180	15 - 20	de preferință de aceeași mărime
Ardei umpluți	1400 g	800 W	180	20 - 25	de preferință de aceeași mărime
Vinete cu parmezan	1300 g	500 W	180	18 - 23	vinete gătite înainte
Cartofi gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	Tigaie Pyrex
Pui bucăți	1200 g	500 W	180	30 - 35	se întorc la jumătatea gătitului
Frigărui	600 g	500 W	180	18 - 23	întoarceți la jumătatea gătitului



Gătitul alimentelor înalte

NOTĂ: tigaia rotundă nu este furnizată în dotare



Gătitul alimentelor joase

■ INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE- Gătire combinată cu convecție + microunde



Indicații generale

Așezați recipientele sau tigăile mari în partea de jos, iar tigăile mai joase la nivelurile superioare. Dacă mâncarea este așezată direct pe grătar, așezați vasul de picurare Pyrex dedesubt pentru a colecta grăsimea și sucurile de gătit. Verificați stadiul de gătire: răsușiți sau întoarceți bucățile și/sau modificați setările, după caz.

Tip de mâncare	Cantitate	Putere microunde	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Pui (întreg)	1200 g	500 W	200	35 - 40	se ung cu ulei și se întorc la jumătatea gătitului
Roast Beef (dezosat)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	în sânge, copt bine
Mușchiuleț de porc	1000 g	270 W	180	30 - 35	se ung cu ulei și se întorc la jumătatea gătitului
Chifteluțe	900 g	500 W	180	20 - 25	se întorc la jumătatea gătitului
Pește întreg	1200 g	270 W	210	30 - 35	de preferință, folosiți hârtie de copt (hârtie de copt pentru alimente)
Hamburger congelați	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	în sânge copt bine se întorc la jumătatea gătitului
Pizza congelată Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americană congelată	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Gătire combinată cu abur + conservare



Indicații generale

Atunci când gătiți la abur, este necesar să țineți alimentele în afara fundului recipientului, pentru a preveni scufundarea lor în apa condensată. Alegeți din configurațiile prezentate în partea de jos a paginii cea mai potrivită în funcție de cantitatea și mărimea alimentelor.

Tip de mâncare	Cantitate	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Pui (întreg)	1200 g	200	65 - 70	ungeți cu ulei
Piept de pui	350 g	130	25 - 30	
Rață (întreagă)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	în sânge copt bine
Friptură de porc	1000 g	180	80 - 100	ungeți cu ulei
Pește (de ex. păstrăv)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 pești
Bucăți de ton	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 bucăți
Sparanghel (verde)	400 g	130	30 - 40	sparanghelul alb se gătește în mai puțin timp (20-30 min)
Morcovi	300 g	130	30 - 40	
Pâine (albă)	1000 g	180	45 - 60	2 bucăți, 500 grame



NOTĂ: grila specială care trebuie introdusă în tava de picurare din pyrex nu este inclusă printre accesoriile furnizate, dar poate fi achiziționată separat.

■ INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Gătire combinată cu abur + microunde



Indicații generale

Așezați recipientele înalte la un nivel inferior, iar nivelurile superioare pentru recipientele joase.

Dacă alimentele sunt așezate direct pe grătarul de sârmă, așezați o tavă de picurare Pyrex dedesubt pentru a colecta lichidele de gătit și stropii și pentru a reduce nevoia de curățare. Verificați stadiul de gătit: răsuciți sau întoarceți bucățile și/sau modificați setările, după caz.

Tip de mâncare	Cantitate	Putere microunde	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	folosiți o tavă Pyrex adăugați imediat supă în recipient (greutate egală cu cea a orezului)
Pește (doradă, biban de mare)	800 g	270 W	85	5 - 6	ungeți tigaia perforată înainte de a așeza peștele pe ea, străpungând pielea în anumite locuri
Creveți / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	

Tip de mâncare	Cantitate	Putere microunde	Temp. (°C)	Temp (min)	Note
Cartofi - morcovi - dovlecei	600 g	500 W	90	5 - 6	se curăță cartofii de coajă și se taie legumele în bucăți regulate
Conopidă / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	tăiate în bucăți regulate
Chifteluțe	900 g	500 W	90	10 - 12	



Aranjament pentru alimente înalte



Aranjament pentru alimente plate

■ CURĂȚARE - ÎNGRIJIRE - ÎNTREȚINERE



- Curățare

ATENȚIE!

Vă rugăm să consultați capitolele referitoare la siguranță.

- Curățați partea frontală a echipamentului cu o cârpă moale umezită cu apă caldă cu săpun.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, utilizați un detergent normal.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, petele pot fi îndepărtate mai ușor.
- Îndepărtați murdăria persistentă cu detergenți speciali pentru cuptoare.
- După fiecare utilizare, curățați accesoriile cuptorului și uscați-le bine. Folosiți o cârpă moale umezită cu apă caldă cu săpun.

Piese din oțel inoxidabil

- Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed.
- Uscați-o cu o cârpă moale.
- Evitați să folosiți vată de oțel, acizi sau produse abrazive care ar putea deteriora suprafața cuptorului.
- Curățați panoul de control al cuptorului, luând aceleași măsuri de precauție.

Curățarea garniturii ușii

- Verificați periodic garnitura ușii. Etanșarea ușii este situată în jurul cadrului cavității cuptorului.
 - Nu utilizați echipamentul dacă garnitura ușii este deteriorată.
 - Contactați centrul de asistență tehnică.
- Pentru a curăța garnitura de etanșare a ușii, vă rugăm să consultați informațiile generale privind curățarea.

Ciclul de curățare cu abur

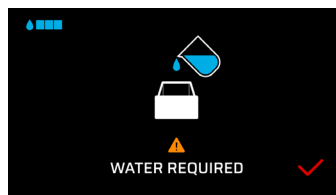
- Această procedură utilizează aburul pentru a facilita îndepărtarea grăsimii și a reziduurilor alimentare din cuptor.

1. Setati funcția - **Ciclu de curățare cu abur**.
2. Umpleți rezervorul folosind carafa corespunzătoare.
3. Temperatura ciclului va fi de 90°C, iar durata recomandată este de 15 minute.
4. După ce ciclul de curățare este finalizat, lăsați aparatul să se răcească.
5. După ce s-a răcit, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

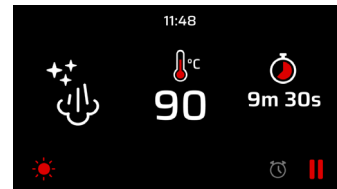
1



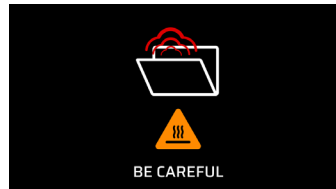
2



3

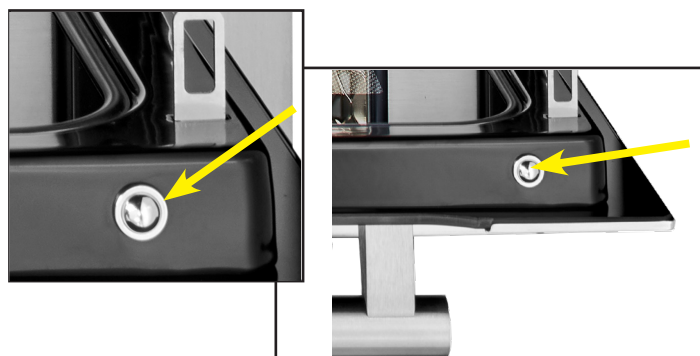


4



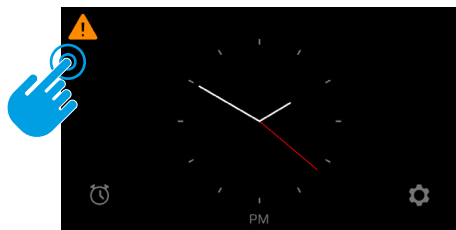
- Întreținere

INSTRUCȚIUNI PENTRU LUBRIFIEREA BILELOR DE PE UȘĂ

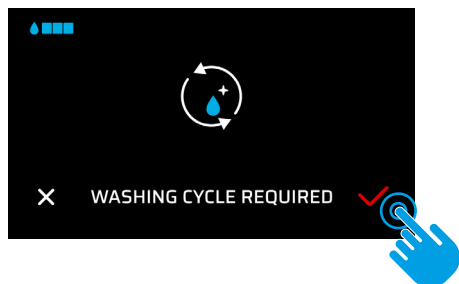


Se recomandă să lubrifiați cele două bile de pe ușa cuptorului (a se vedea fotografia) o dată pe lună cu ulei de mașină sau cu spray de silicon pentru a preveni întărirea lor și pentru a permite deschiderea fără efort.

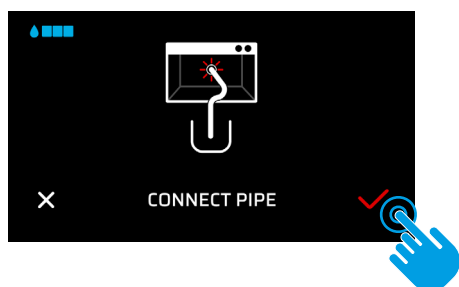
- Golirea și spălarea rezervorului



La prima pornire, pe afișaj apare triunghiul galben de avertizare. Deschizând ușa și atingând-o, pe afișaj va apărea mesajul



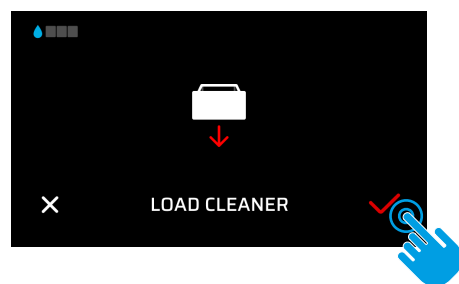
Dacă nu doriți să trageți apa, atingeți pur și simplu simbolul X, iar triunghiul galben dispare; puteți apoi să trageți apa prin selectarea butonului corespunzător după deschiderea meniului de setări. Dacă doriți să continuați cu spălarea, apăsați butonul de confirmare și pe afișaj va apărea



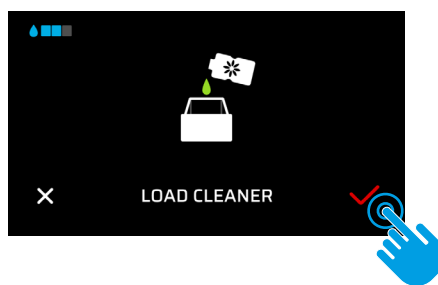
Pentru a proceda, introduceți tubul de cauciuc furnizat peste gura de scurgere metalică care iese din peretele din spate al camerei de gătit, sub zona perforată. Introduceți celălalt capăt al tubului într-un recipient de colectare cu o capacitate de 1 l (de exemplu, carafa furnizată). Apăsați acum butonul de confirmare pentru golire (pompa pornește).



După golirea rezervorului, apare o indicație pentru a încălca soluția de decalcifiere (5% acid citric sau un pachet de soluție de îndepărtare a calcarului pentru mașina de cafea sau fier de călcat). Pentru o curățare completă, utilizați 1 l de soluție.



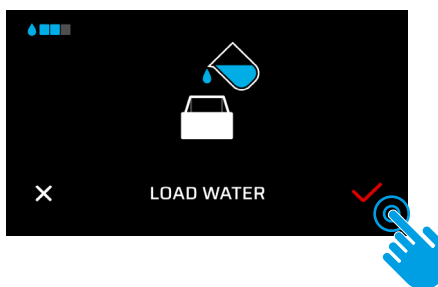
Deschizând sertarul și confirmând, imaginea devine:



Apăsând pe confirmare se repornește pompa și se clătește rezervorul și circuitul de apă. Când rezervorul este gol, clătiți cu apă (încă 1 l): pe afișaj apare:



Din nou, deschizând sertarul și confirmând, pe ecran apare:

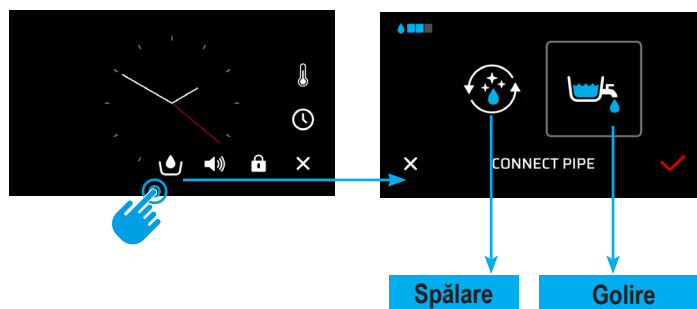


Umpleți complet rezervorul și apăsați confirmare pentru a porni pompa și a începe golirea finală. Când se termină (operațiunea durează aproximativ zece minute), pe afișaj apare:



Când spălarea este terminată, apăsarea butonului de confirmare vă permite să începeți să utilizați aparatul în mod normal.

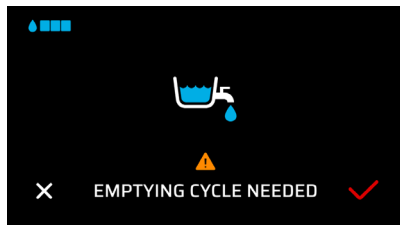
Rezervorul poate fi clătit și golit în orice moment, accesând meniul corespunzător prin apăsarea butonului de setare (pagina ????)



Semnificația avertismentelor circuitului de apă



Acest avertisment apare ori de câte ori cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Este doar informativ și permite ca aparatul să fie utilizat în mod normal chiar dacă nu se efectuează nicio spălare.



Acest avertisment apare la 7 zile de la ultima umplere a rezervorului și vă invită să îl goliți pentru a evita deteriorarea apei. Este doar informativ și permite ca aparatul să fie utilizat în mod normal chiar dacă nu se efectuează nicio golire.

Cu toate acestea, se recomandă să goliți rezervorul după fiecare utilizare, pentru a începe următoarea utilizare cu o încărcătură proaspătă de apă.



Acest avertisment apare după ce boilerul a funcționat timp de 80 de ore (funcții de abur și abur combinat). Din acest moment, pot fi efectuate doar alte 10 cicluri de gătit cu aburi: ulterior, dacă nu se efectuează nicio spălare, pot fi selectate funcțiile cu aburi, dar la pornire va apărea un mesaj de eroare, iar gătitul nu va începe.

■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Recomandări pentru curățarea cuptorului și a părții frontale

CUPTOR

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Interiorul cuptorului fațadă și ușă	Vă recomandăm să curățați cuptorul după fiecare utilizare. În felul acesta, murdăria se curăță mai ușor, evitând arderea repetată a acesteia la temperaturi ridicate. Îndepărtați toate piesele detașabile și spălați-le separat cu apă caldă și detergent neabraziv. Camera de coacere se curăță cu o lavetă moale înmuiată într-o soluție de apă caldă și amoniac, după care se clătește și se șterge. Curățați partea frontală a unității și suprafețele de etanșare ale ușii cu o cârpă moale, folosind apă caldă și un detergent.	Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului. Nu folosiți detergenți abrazivi/corozivi sau unelte ascuțite din metal, pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot deteriora suprafața și pot cauza fisurarea acesteia.
Tavă	Înmuiiați într-o soluție de apă caldă și săpun delicat. Uscați după spălare.	Îndepărtați resturile alimentare, imediat după utilizare.
Grătare	Curățați cu apă caldă și detergenți neabrazivi, sau cu un degresant adecvat.	În cazul murdăriei întărite și persistente, se recomandă să se lase grătarele la înmuiat pentru câteva ore, înainte de a le curăța.

PARTE FRONTALĂ

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Suprafețe din oțel	Curățați piesele cu apă caldă și detergent lichid necoroziv și apoi uscați-le cu o lavetă moale sau din microfibră.	Strălucirea este menținută prin curățare periodică cu agenți de curățare disponibili în comerț. Nu folosiți niciodată pulberi abrazive.
Suprafețe vopsite	Pentru a menține caracteristicile pieselor vopsite, acestea trebuie curățate frecvent cu apă cu săpun.	Evitați să lăsați pe suprafețele vopsite substanțe acide sau alcaline (oțet, suc de lămâie, sare, suc de roșii etc.) și să le spălați când suprafețele vopsite sunt încă fierbinți.

■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Schimbarea becului

• ATENȚIE!

Înainte de a schimba becul:

asigurați-vă că aparatul este închis înainte de a schimba becul, pentru a evita posibilele electrocutări.

Atenție: becul și capacul de sticlă al becului pot fi fierbinți. Așezați o cârpă moale pe partea inferioară a interiorului aparatului. Împiedică deteriorarea capacului de sticlă al becului și a cavității. Utilizați întotdeauna același tip de bec.

• Înlocuirea becului

Întoarceți capacul de sticlă al becului în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l scoate.

- Curățați capacul din sticlă.
- Schimbați becul cu un bec cu halogen de 25W, adecvat.
- Montați din nou capacul din sticlă.

■ REZOLVAREA PROBLEMELOR - Probleme generale

⚠ ATENȚIE!

- Pe perioada de garanție pot fi efectuate reparații numai de centrul de asistență autorizat, sau se poate interveni asupra întrerupătorului special prevăzut
- Înainte de reparație, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, și anume scoateți cablul de alimentare din priză sau acționați întrerupătorul special prevăzut.
- Intervențiile și reparațiile neautorizate pot cauza electrocutare sau scurtcircuit, prin urmare sunt interzise. Lăsați astfel de lucrări tehnicienilor autorizați.
- În cazul unor mici deranjamente, puteți încerca să remediați problema urmând recomandările din manualul de instrucțiuni.
- Intervenția departamentului de asistență pe perioada de garanție nu este gratuită, dacă aparatul nu funcționează din cauza unei utilizări incorecte.
- Depanarea defecțiunilor sau soluționarea reclamațiilor ce au fost cauzate de o utilizare sau instalare incorectă nu vor fi acoperite de garanție. Costurile de garanție vor fi suportate de către utilizator.

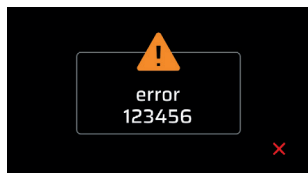
■ REZOLVAREA PROBLEMELOR - Mesaje de eroare

Erori de sistem

În cazul unei defecțiuni, pe afișaj apar următoarele erori:

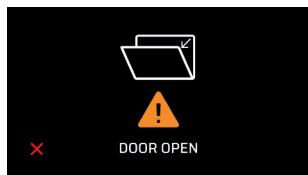
Descriere	Cod eroare
Sondă cavitate întreruptă	00
Sondă cavitate în scurtcircuit	01
Sondă boiler întreruptă	02
Sondă boiler în scurtcircuit	03
Sondă carne întreruptă	04
Sondă carne în scurtcircuit	05
Supraîncălzire	08
Boilerul nu încălzește	09
Pompa nu funcționează	10
Eroare golire	14
Necesară spălarea circuitului apă	15
Ventilator tangențial nefuncțional	16
Eroare de comunicare	20

ATENȚIONARE PROBLEMĂ



În caz de eroare, deconectați și reconectați aparatul. Dacă eroarea apare din nou, va fi necesară intervenția unui tehnician autorizat.

ATENȚIONARE UȘĂ DESCHISĂ (CU COACERE ÎN CURS)



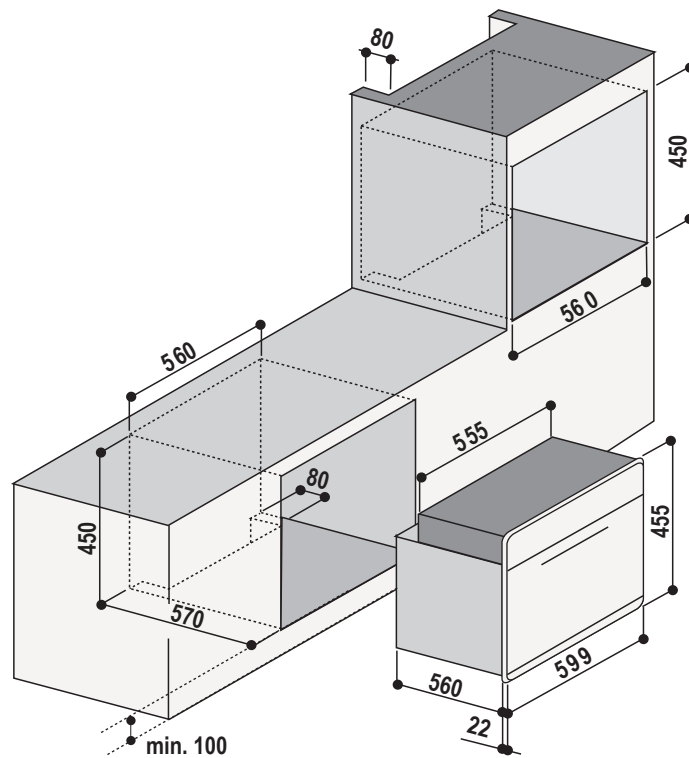
Închideți ușa cuptorului.

■ INSTALARE - Instrucțiune pentru instalare

⚠ Plăcuța cu caracteristicile, aflată pe rama internă a ușii cuptorului și reprodusă la pag. 1, este vizibilă cu ușa deschisă. Aceasta conține toate datele

necesare pentru instalare, cum ar fi: model de aparat, tensiune nominală și curent absorbit. Mai întâi măsurați și verificați locașul pentru încadrare în mobilier, care trebuie să corespundă exact măsurătorilor prezentate în figura A. Aveți grijă ca învelișul mobilierului, furnirul sau alte componente să fie lipite cu adeziv rezistent la căldură (150°C). În cazul în care placajul sau cleiul nu sunt rezistente la temperaturi ridicate, placajul se poate deforma sau desprinde, mai ales în punctele cele mai strâmte ale mobilierului. Asigurați-vă că dulapul pentru cuptor are un fund solid și poate suporta greutatea aparatului. Toate șuruburile și accesoriile necesare pentru fixarea cuptorului pe mobilier sunt incluse.

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



■ INSTALARE - Legătură electrică

⚠ Instrucțiunile de mai jos sunt destinate persoanei autorizate care se va ocupa de instalarea aparatului, de reglarea și de întreținerea tehnică a acestuia și care se va asigura că aceste operațiuni sunt efectuate în cel mai corect mod posibil și în conformitate cu legislația în vigoare. Important: orice operațiune de reglare, de întreținere etc. trebuie efectuată după decuplarea aparatului de la priză de curent.

Norme pentru instalare

Acest echipament este realizat în conformitate cu următoarele directive:
 DIRECTIVA 2002/96/CE
 DIRECTIVA JOASĂ TENSIUNE 2014/35/UE
 DIRECTIVA COMPATIBILITATE ELECTROMAGNETICĂ 2014/30/UE
 REGULAMENTUL NR. 1935/2004 (contactul cu alimentele).

Instalarea trebuie să se facă regulamentar și respectându-se pe deplin normele în vigoare, în materie de instalații electrice.

În caz contrar, constructorul va fi exonerat de orice răspundere.

În acest manual veți găsi și schema electrică a aparatului dumneavoastră.

Aparatele sunt concepute pentru a fi conectate la tensiunea indicată pe plăcuța de date.

Înainte de a racorda aparatul la rețea, asigurați-vă că:

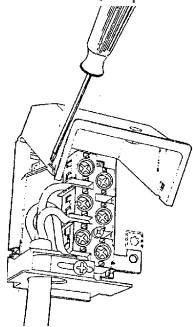
- caracteristicile întrerupătorului electromagnetic sau ale prizei pot suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare trebuie să fie prevăzută cu o legătură funcțională de împământare.

Aparatul se livrează cu cablu fără ștecher: racordarea trebuie să se facă ținând cont de faptul că firul galben-verde este cel de împământare, care nu trebuie niciodată întrerupt.

Priza de curent trebuie să fie vizibilă și accesibilă, pentru a putea deconecta cu ușurință aparatul.

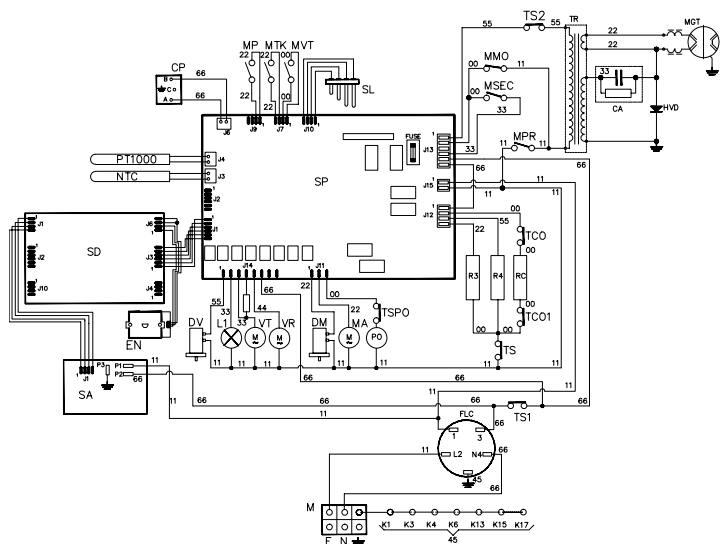
Pentru conectarea directă la rețea, trebuie ca:

- priza sau întrerupătorul omnipolar, cu o deschidere minimă de 3 mm, să fie ușor accesibil/ă, după instalarea aparatului;



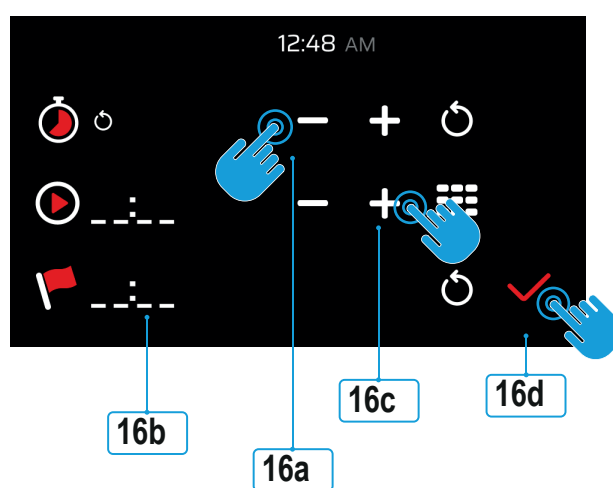
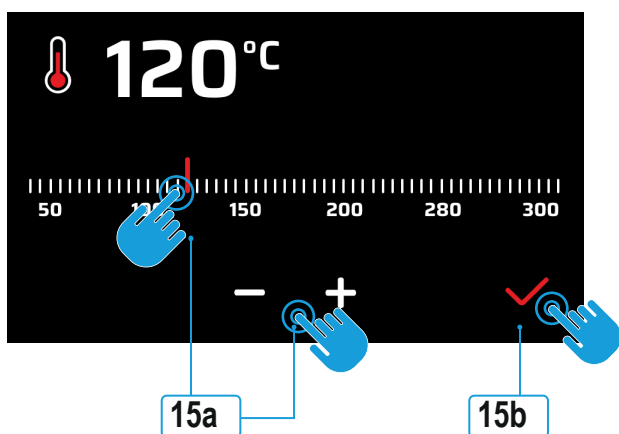
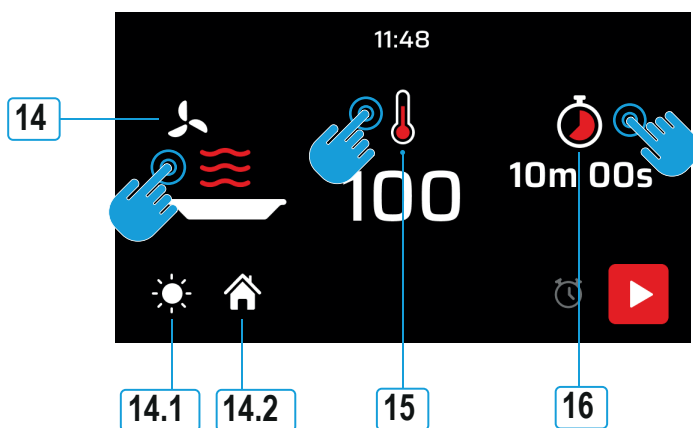
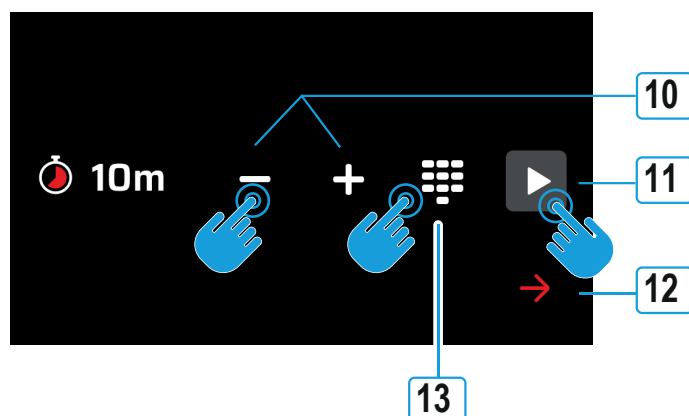
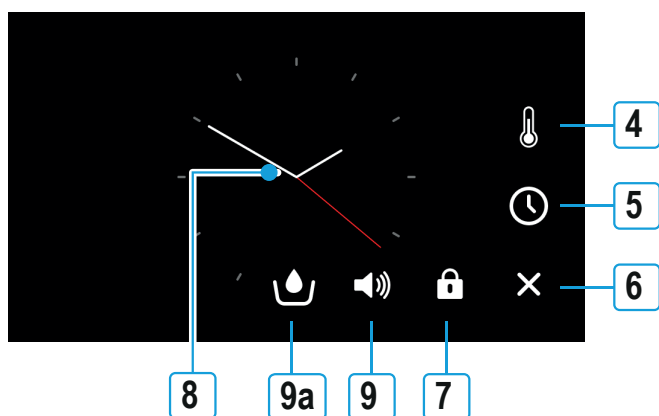
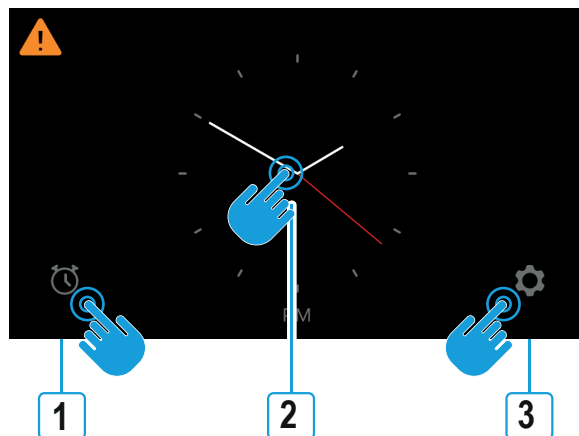
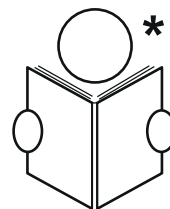
⚠ Conductorul de împământare galben-verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt nici chiar de la întrerupător. Cablul de alimentare trebuie poziționat în așa fel încât să nu intre în contact cu suprafețele care au o temperatură de peste 50°C peste temperatura camerei. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, adresați-vă departamentului de asistență.

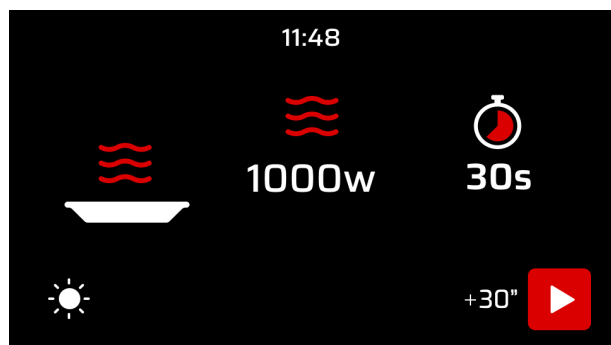
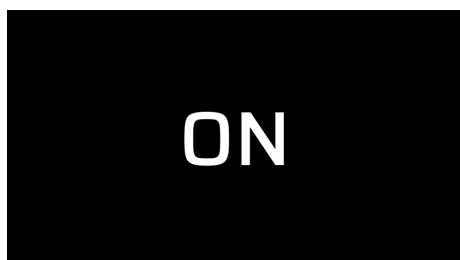
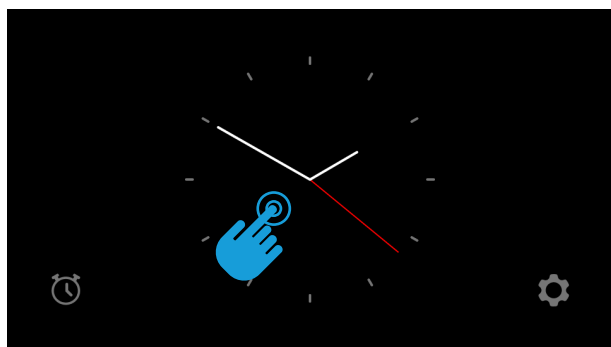
■ Schema electrică



Legendă

F	Nero	TS2	Termostat de siguranță pe faza 120 °C
N	Nul	TCO	Termostat de siguranță pe faza 318 °C (TCO)
M	Regletă de borne	TCO1	Termostat de siguranță pe faza 318 °C (TCO)
FUSE	Rezistență 10A	TSP0	Termostat de siguranță pe faza 90 °C
FLC	Filtru LC	MSEC	Micro secundar
L1	Lumină Cuptor	MMO	Micro Monitor
SA	Placă de alimentare	MPR	Micro primar
SD	Placă afișaj	MP	Micro ușă
SP	Placă de putere	MTK	Micro tavă umplere apă
EN	Encoder reglare	MVT	Micro ventilator tangențial
CP	Conectare sondă coacere	00	Nero
SL	Senzor nivel apă	11	Maro
DM	Dumper microunde	22	Roșu
DV	Dumper abur	33	Alb
PD	Pompă	44	Galben
VR	Ventilator radial	45	Galben-Verde
VT	Ventilator tangențial	55	Gri
RC	Rezistență boiler	66	Albastru
R3	Rezistență Grill	K1	Fir împământare regletă de borne
R4	Rezistență circulară	K3	Fir împământare regletă de borne radial
PT1000	Sondă boiler PT1000	K4	Fir împământare regletă de borne circular
NTC	Sondă cavitate NTC	K6	Fir împământare regletă de borne lumină cuptor
MGT	Magnetron	K13	Fir împământare regletă de borne rezistență grill
TR	Transformator de înaltă tensiune	K15	Fir împământare regletă de borne cadru
HVD	Diod de înaltă tensiune	K17	Fir împământare regletă de borne alimentator
CA	Condensator 1,05 uF		
MA	Motor antenă		
TS	Termostat de siguranță pe faza 135 °C		
TS1	Termostat de siguranță pe faza 135 °C		





SR - Dodirom na bilo koje mjesto na prikazu TFT pećnica se pali (stanje UKLJUČENO) pokazujući ovaj prikaz i emitirajući 3 zvučna signala. Odmah se aktivira funkcija mikrovalova.

SL - Če se dotaknete katere koli točke na zaslonu TFT, se pečica vklopi (stanje ON), pri čemer se prikaže ta zaslon, in odda 3 zvočne signale. Takoj se aktivira funkcija mikrovalovne pečice.

HU - A TFT kijelző bármely pontjának érintése esetén a sütő bekapcsol (BE állapot) e kijelző megjelenítésével és 3 hangjelzéssel. Azonnal aktiválódik a mikrohullámú funkció.

BG - Докосване на която и да е точка на дисплея TFT, фурната се включва (статус ON), показвайки този дисплей и излъчвайки 3 акустични сигнала. Микро-вълновата функция се активира незабавно.

RO - Atingerea oricărui punct de pe afișajul TFT pornește cuptorul (starea ON) afișând acest indicator și emite 3 semnale sonore. Imediat se activează funcția de microunde.

SR - Funkcija mikrovalova aktivira se unaprijed definiranim postavljanjem od 30 sekundi na maksimalnu snagu (1000 W). Ovo je korisno, primjerice, za grijanje šalice kave. Pritiskom na gumb za pokretanje pećnica počinje s radom.

Moguće se produžiti vrijeme zagrijavanja za 30" ^{+30"}

⚠ Uvjerite se da ste hranu ili tekućinu stavili u pećnicu prije pokretanja funkcije mikrovalova. U slučaju da ste pećnicu pokrenuli s funkcijom mikrovalova na prazno ili dok je nedovoljno napunjena ona može da se ošteti.

SL - Mikrovalovna funkcija je aktivirana s privzeto nastavitvijo 30 sekund pri največji moči (1000 W). To je uporabno na primer za segrevanje skodelice kave. S pritiskom na gumb za zagon zažene pečico.

Čas segrevanja lahko povečujete v korakih po 30" » ^{+30"}

⚠ Preden zažene funkcijo mikrovalovne pečice, poskrbite, da boste v njeno komoro postavili hrano ali tekočino. Če pečico zažene s funkcijo mikrovalov, vendar prazno ali slabo napolnjeno, se lahko poškoduje.

HU - A mikrohullámú funkció egy előre meghatározott beállítással aktiválódik: 30 másodperc maximális teljesítményen (1000 W). Ez például egy csésze kávé melegítéséhez hasznos. Az indítás gombbal a sütő elindul.

Növelheti a melegítési időt 30"-es növeléssel ^{+30"}

⚠ Ügyeljen, hogy legyen étel vagy folyadék a sütőüregben mielőtt elindítja a mikrohullámú funkciót. Amennyiben a sütőt mikrohullámú funkcióval indítja el de üresen vagy rosszul betöltve, a sütő megsérülhet.

BG - Функцията микровълнова фурна се активира с настройка по подразбиране от 30 секунди на максимална мощност (1000 W). Това е полезно, например, за загреване на чаша кафе. При натискане на бутона за стартиране фурната се включва.

Възможно е да се увеличи времето за нагряване на стъпки от 30" ^{+30"}

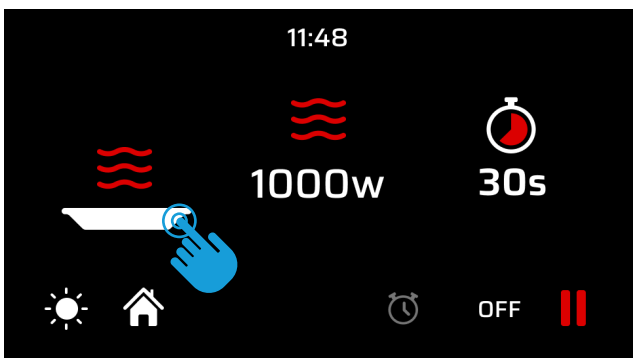
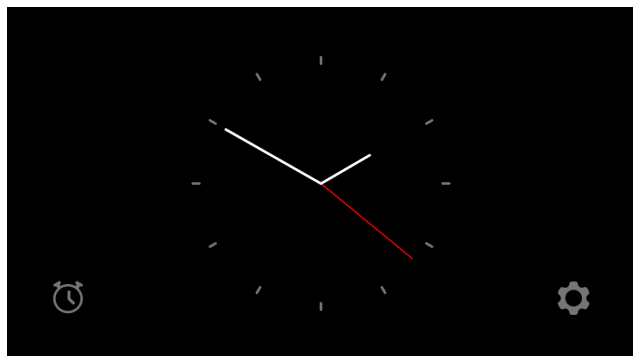
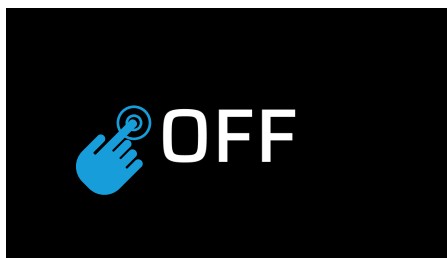
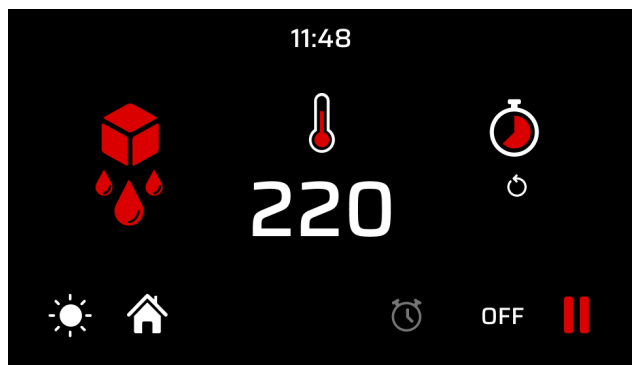
⚠ Не забравяйте да поставите храна или течност в кухнята на фурната, преди да стартирате функцията микровълнова фурна. Ако фурната е стартирана с функция микровълнова фурна, но празна или лошо заредена, тя може да се повреди.

RO - Funcția de microunde este activată cu o setare implicită de 30 de secunde la puterea maximă (1000 W). Acest lucru este util, de exemplu, pentru a încălzi o ceașcă de cafea. Prin apăsarea butonului de pornire se pornește cuptorul.

Puteți mări timpul de încălzire în trepte de 30" ^{+30"}

⚠ Asigurați-vă că puneți alimentele sau lichidele în cavitatea cuptorului înainte de a porni funcția de microunde. În cazul în care cuptorul este pornit cu funcția de microunde, dar este gol sau încărcat incorect, acesta ar putea fi deteriorat.

SR - Završetak pečenja/off SL - Konec peke/off HU - Főzés vége/ki BG - Край на готвене/off
RO - Terminare coacere/off



SR - Po završetku bilo kojeg pečenja možete se vratiti na bilo koji zaslon pritiskom na tipku HOME. Emitira se dugi zvučni signal i prikaz pokazuje stanje OFF.

SL - Ob koncu priprave jedi se lahko na začetni zaslon vrnete s pritiskom gumba HOME. Zasliši se dolg zvočni signal, na zaslonu pa je prikazano stanje OFF.

HU - Bármiféle főzés végén visszatérhet a kezdőoldalra a HOME gomb megnyomásával. Hosszú hangjelzés hallatszik, a kijelző a KI állapotot jelzi.

BG - В края на всяко готвене можете да се върнете към началния екран, като натиснете бутона HOME. Излъчва се дълъг звуков сигнал, дисплеят показва статус OFF.

RO - La sfârșitul oricărei gătituri, vă puteți întoarce la ecranul principal apăsând butonul HOME. Se aude un semnal sonor lung, iar afișajul indică starea OFF.

SR - Odmah nakon toga prikaz pokazuje trenutno vrijeme. Moguće je ponovo aktivirati pećnicu slijedeći prethodni postupak (QUICK START/ON)

SL - Takoj zatem se na zaslonu ponovno prikaže trenutni čas. Pečico lahko ponovno vklopite po prejšnjem postopku (QUICK START/ON)

HU - Rögtön utána a kijelző a jelenlegi időt mutatja. Újra aktiválhatja a sütőt az előző folyamat követésével (GYORSINDÍTÁS/BE)

BG - Веднага след като дисплеят се върне, за да покаже текущ час. Възможно е фурната да се активира отново след предходната процедура (QUICK START/ON)

RO - Imediat după aceea, afișajul revine la indicarea orei curente. Este posibil să reactivați cuptorul urmând procedura anterioară (QUICK START/ON)

SR - Nakon što ste uključili pećnicu, ako želite drugu funkciju, dodirnom na ikonicu mikrovalova prikazat će se prikaz za odabir svih raspoloživih načina. Odaberite funkciju dodirivanjem odgovarajuće ikonice.

SL - Če po vklopu pečice želite izbrati drugo funkcijo, se z dotikom ikone mikrovalovne pečice prikaže zaslon za izbiro vseh razpoložljivih načinov. Funkcijo izberete tako, da se dotaknete ustrezne ikone.

HU - Miután bekapcsolta a sütőt, ha egy másik funkcióra van szüksége, az ikon megérintésével megjelenik az összes rendelkezésre álló mód kiválasztási képernyője. Válassza ki a funkciót a megfelelő ikon érintésével.

BG - След включване на фурната, ако желаете друга функция, при докосването на иконата за микровълнова фурна ще се покаже дисплея за избор на всички налични режими. Изберете функцията, като докоснете съответната икона.

RO - După pornirea cuptorului, dacă se dorește o altă funcție, prin atingerea pictogramei cuptorului cu microunde, se va afișa afișajul de selecție a tuturor modurilor disponibile. Alegeți funcția atingând pictograma corespunzătoare.

SR - Bijeli rub pokazuje posljednji korišteni način rada

SL - Bela obroba prikazuje zadnji uporabljeni način

HU - A fehér szegély az utoljára használt módot mutatja

BG - Белият ръб показва последния използван режим

RO - Marginea albă indică ultimul mod utilizat

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