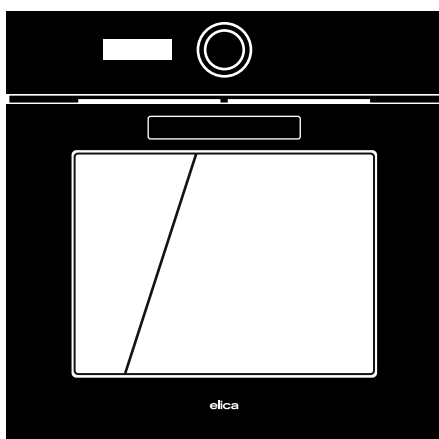




DA Brugs- og monteringsvejledning | SV Instruktioner för montering e användning |

FI Asennus- ja käyttöohjeet | NO Bruks- monteringsanvisninger |

PL Instrukcje montażu i obsługi | CS Návod k montáži a použití |

SK Návod na montáž a použitie

elica

etichetta dati

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Specifikationer på apparaterne

Typeskiltet med karakteristika er, ud over at være angivet på forsiden, fastgjort til ovnlågens stop og er synligt, når lågen er åben, eller på den øverste ovns dæksel.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Du må ikke blokere ventilationsåbningerne eller varmeafledningen.

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

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

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

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

B. Brug aldrig apparatet barfodet;

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

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

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

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

12. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre varmelegemerne. Små børn

skal holdes på afstand. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre under konstant opsyn.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

23. Kvælningsfare.

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

24. Fare for forbrænding

Børns hud er meget sårere end de voksnes.

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

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

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

■ FØRSTE GANG OVNE BRUGES

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

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

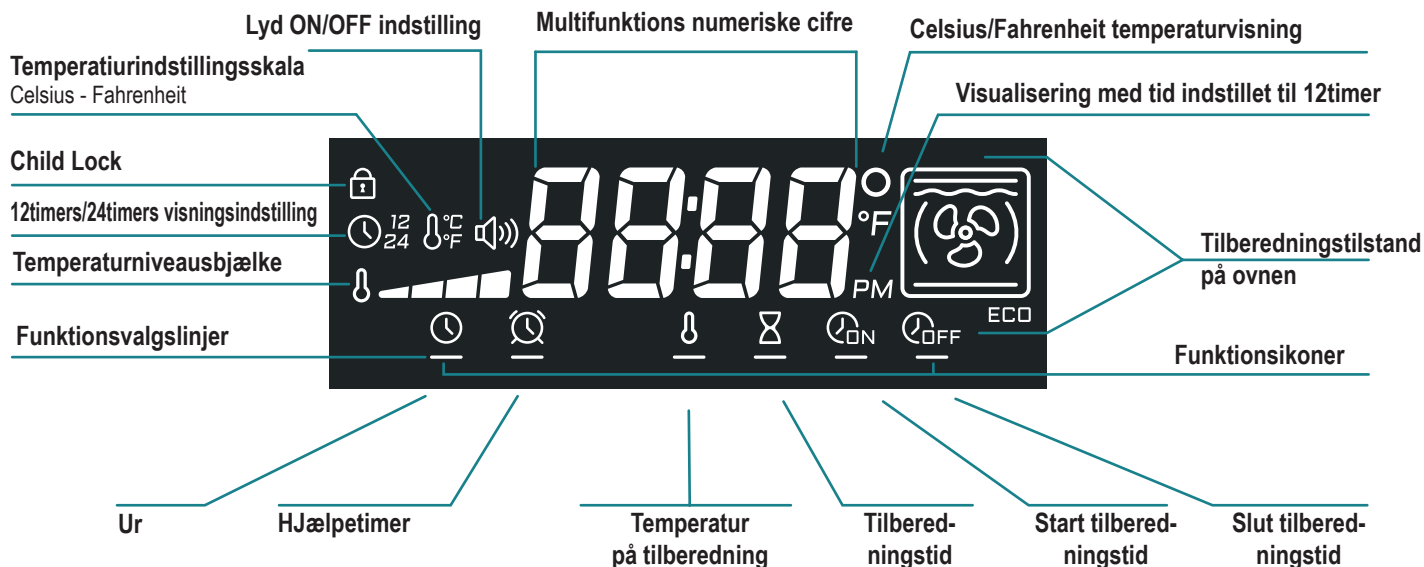
- Dæk ikke ovnens indersider til med sølvpapir for at gøre rengøring lettere.

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

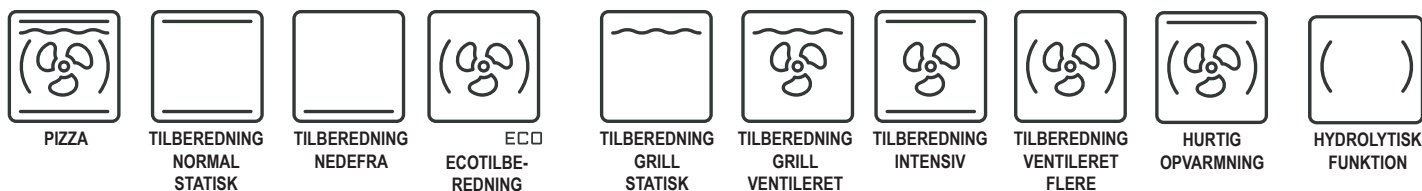
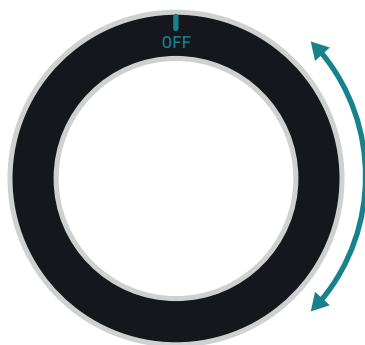
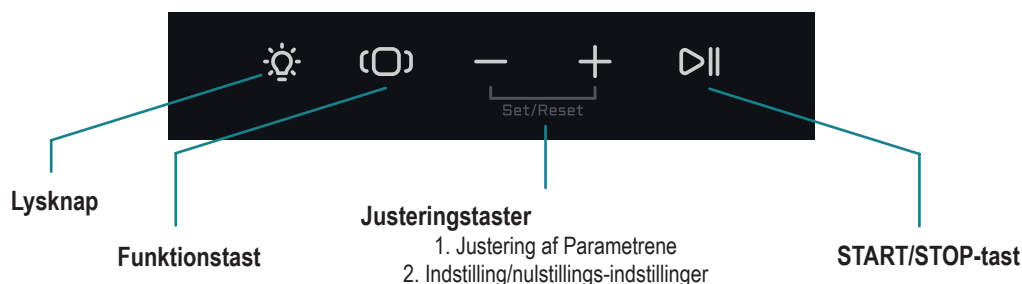


Du må ikke tilberede maden i direkte kontakt med grillriste eller brænder

■ BRUGSANVISNING - LED-display



Tast- og Knapforklaring



■ Ovnens grundlæggende funktioner

SYMBOL	BESKRIVELSE	FUNKTION
LYSKNAP 	- Tænder og slukker lyset	- Hvis det tændes manuelt, slukker lyset efter 10 minutter. - Lyset tænder automatisk: når tilberedningen starter, eller når lågen åbnes i 5 minutter når tilberedningen afbrydes eller efter at døren lukkes i 1 minut
FUNKTIONSTAST 	- Scroll gennem de funktioner, der kan aktiveres	- Linjen og ikonerne angiver funktionens status. Hvid linje: valgt Rød linje: indstillet Skiftende hvid og rød linje: valgt og indstillet tidligere Rødt ikon: aktivt - Ur-ikonet forbliver altid hvidt
	Eksempler	
JUSTERINGSTASTER  Set/Reset	- Indstil værdierne for funktionen	- Indstil værdierne for den valgte funktion Indstil/Nulstilling af indstillingerne - For at nulstille skal du trykke på og holde tasterne  og  nede på samme tid
START/STOP-TAST 	- Start eller stop et tilberedningsprogram	- Se kapitlet om indstilling af tilberedningsprogrammet
KNAP 	- Vælg tilberedningsprogrammet eks: 	- Se kapitlet om indstilling af tilberedningsprogrammet

SYMBOL	BESKRIVELSE	FUNKTION
BJÆLKE FOR TEMPERATURNIVEAU a)  b) 	- Signalering af ovntemperaturniveau	a) Angiver ovntemperaturen i rød under tilberedning b) Angiver restvarmen i hvid ved slutningen af tilberedningen

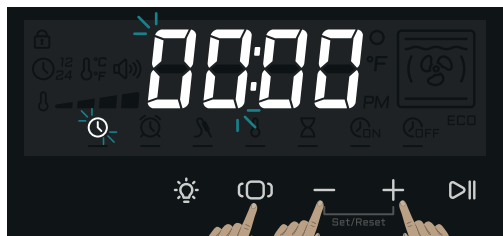
INFORMATIONSVISNING		
- I mangel af interaktioner skifter displayet til Informationsvisning , og kun de aktive ikoner og ur-ikonet vises. - Ved at trykke på Funktionstasten  forlades Informationsvisningen .		

1. Første opstart



- Ved første opstart er det nødvendigt at indstille:
Uret, 12/24-timersdisplayet, Display ON (ON d) - OFF (NO d) Temperaturen i °C eller °Fog Lydene on/Off.
- For at indstille parametrene skal du trykke på **Justeringstasterne**  eller  og **Funktionstasten**  for at bekræfte og fortsætte til den næste indstilling:

1. Indstilling af ur



! OBS: efter strømsvigt i mere end **10 sek.** du bliver nødt til at indstille tiden igen.

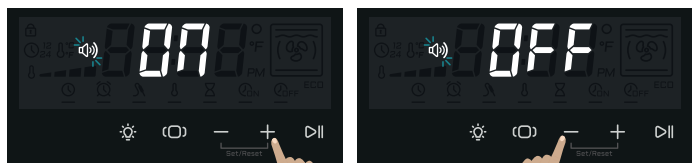
2. Indstil 12timers/24timers display



3. Indstil temperaturen i °C eller °F.



4. Indstilling af Lyde on/Off



Produktet er klar til brug.

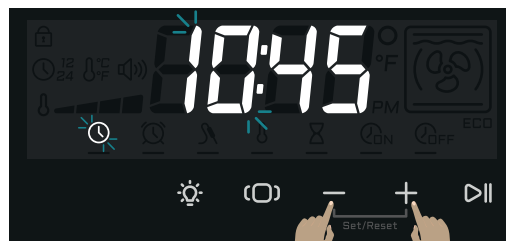
2. Funktioner i Setup

2.1 Indstilling af funktioner



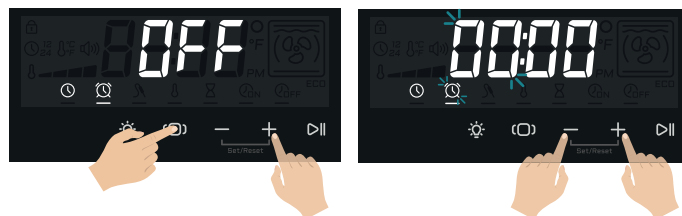
- Med et langt tryk på **6 sek.** på **Reguleringstasterne** — og + går man ind i den tilstand, der er beskrevet i kapitlet **“1.Første tænding”** for at indstille klokken **12H/24H** , **Temperaturskalaen**  og **ON/OFF-indstillingen af lyd** .

2.2 Indstilling af Ur



- Med et langt tryk på **3 sek.** på **Reguleringstasterne** — og + aktiveres indstillingen af **Uret**, for indstillingen fortsæt som beskrevet i kapitel **“1. Første tænding”**.

2.3. Indstilling af Hjælpetimer



- Ved at vælge **Hjælpetimer-funktionen**  kan værdien af timer og derefter minutter indstilles ved hjælp af **Justeringsknapperne** — eller +. Nedtællingen aktiveres, når der trykkes på **Funktionstasten**  eller efter **10 sek.**

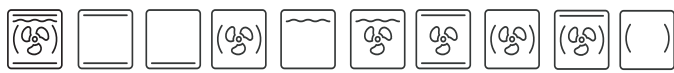
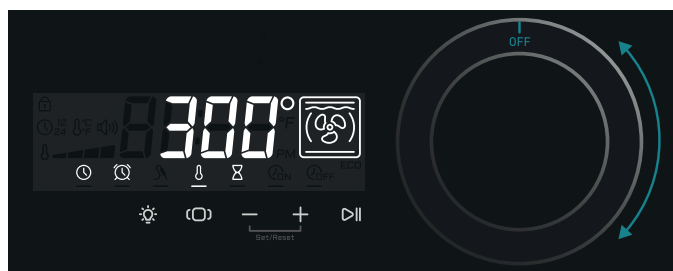
- Hjælpetimeren kan nulstilles ved at holde **Justeringsknapperne** — og + nede samtidigt.

2.4 Child Lock



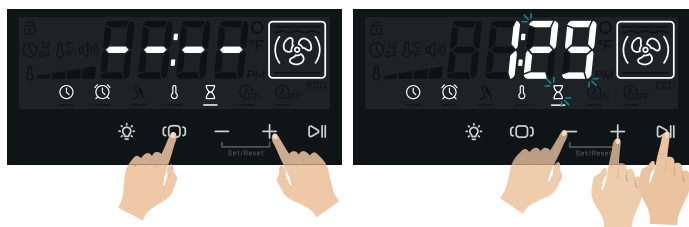
- Med ovnen slukket, med et langvarigt tryk på **3 sek.** på **Funktions-tasten**  aktiverer/deaktiverer du **Child Lock** .

3. Indstilling af Tilberedningsprogram



- Ved at dreje knappen vælges et af tilberedningsprogrammerne med standardtemperaturen.
- **Tilberedningstemperaturen** kan ændres med **Justeringskasterne** — eller +.
- Ved at trykke på **Start/Stop-tasten** starter tilberedningsprogrammet.

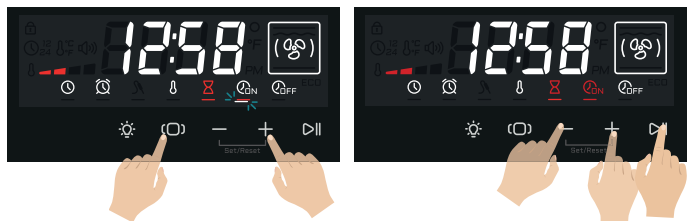
4. Indstilling af Tilberedningsvarighed



- Ved at vælge funktionen **Tilberedningsvarighed** med **Funktionskappen** kan man indstille værdien af timer og derefter minutter ved hjælp af **Justeringskasterne** — eller +.
- **Nedtællingen** starter, når den faktiske tilberedning starter: når der trykkes på **Start/stop-tasten**, eller når forsinkelsen, der er programmeret i afsnittet **Tilberedningstid**, udløber.
- Timeren for **Tilberedningstid** kan nulstilles ved at holde **Justeringsknapperne** — og + nede samtidigt.

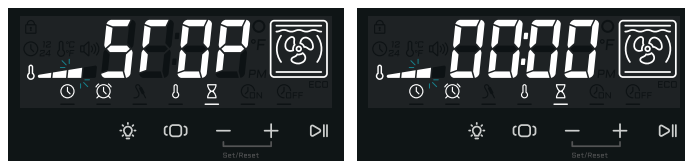
5. Indstilling af Tilberedningstid (Start eller Slut).

Tilberedningsstarttid og **Tilberedningssluttid** er to alternative funktioner, der ikke kan aktiveres på samme tid.



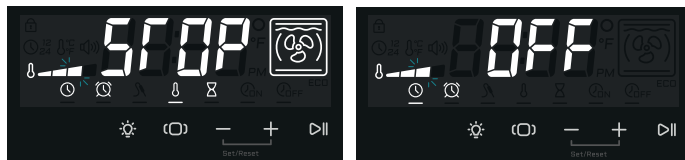
- Hvis **Tilberedningstiden** er indstillet, kan du få adgang til funktionerne til indstilling af Tilberedningstid: **Starttid** eller **Sluttid** .
- Ved at vælge funktionen **Starttid** eller **Sluttid** Tilberedningstid kan du indstille værdien af timer og derefter minutter ved hjælp af **Justeringskasterne** — eller +.
- Når der trykkes på **Start/Stop-tasten** , vil indstillingerne være aktive.
- Disse Timere kan nulstilles ved at holde **Justeringskasterne** — og + nede samtidigt.

6. Slut på tilberedningsprogrammet



- Ovnen signalerer slutningen af tilberedningen ved slutningen af **Varighedstimeren** med en lyd i 1 minut.

6.1. STOP og OFF Ovnen



Ovnen kan slukkes på følgende måder:

- Tryk på **Start/stop-tasten** under en tilberedning.
- Drej knappen til OFF.
- Hvis Standby OFF (NO d) er indstillet, slukker ovnen automatisk efter 5 minutters inaktivitet og ingen funktion er aktiv.

7. Åbning af Dør

- Hvis døren åbnes, afbrydes programmet, indtil denne lukkes.
- Hvis døren ikke lukkes inden for 3 minutter, afbrydes programmet.

8. Nulstil til fabriksværdier



For at returnere produktet til dets fabriksforhold og få det tændt for første gang, med knappen i positionen OFF, tryk på **Funktionskappen** , **Justeringskasterne** — og + samtidigt i 10 sek.

- Linjerne nedenfor vil rulle på displayet i 30 sek. under hvilket tryk på **Justeringskasterne** — og + samtidigt.
- På displayet vises meddelelsen **CIAO**.



Sluk for strømmen til ovnen. Ved næste genstart nulstilles alle parametre, og ovnen vil genfremsætte den første opstartssekvens.

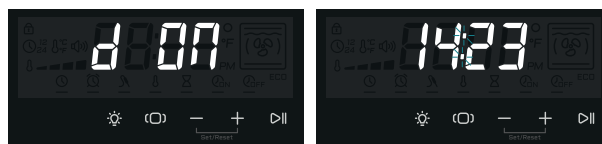
9. Demotilstand

I DEMO-tilstand er det muligt at navigere gennem funktionerne uden at ovnen varmer op.



DEMO'en aktiveres med følgende procedure:

- knap til **OFF** og alle funktioner slukket
- samtidig tryk på **Funktionstasten** (□) og **Start/stop-tasten** (▶||) i 8 sekunder.



- Når tilstanden er aktiv, blinker prikkerne på Uret **14:23**, og meddelelsen **d 07** vises på displayet i 3 sekunder (displayet gentages, når der trykkes på en aktiv tast første gang efter 3 minutters inaktivitet af ovnen)
- Gentag aktiveringsproceduren for at forlade DEMO-tilstand

10. Energibesparende

- Tid til at nå standbytilstand: 2 minutter.
- Strømforbrug i standby med information: 0,8

■ IKONER

IKONER	BESKRIVELSE	FUNKTION
	PIZZA	Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning af pizza, focaccia og brød. Hovedvarmekilden kommer fra det nederste varmelegeme, som fungerer i kombination med de øvrige varmeelementer i ovnen.
	TILBEREDNING NORMAL STATISK	Det er den klassiske funktion af den elektriske ovn, især velegnet til tilberedning af følgende fødevarer: svinekotelet, pølser, torsk, braiseret kød, vildt, kalvesteg, marengs og kiks, bagt frugt mv
	TILBEREDNING FRA NEDEN	Dette er den mest velegnede metode til at afslutte tilberedning af mad, især wienerbrød (kiks, marengs, hævede kager, frugtdesserter osv.) og andre fødevarer.
	ECOTILBEREDNING	Dette er den funktion, der giver mulighed for at lave mad med betydelige besparelser på elforbruget. For at få mest muligt ud af denne funktion, før du aktiverer ECO-funktionen, er det nyttigt at indføre retten i ovnen, placere den i midten af ovnrummet. Med Eco-funktionen tilpasses tilberedningstiderne til langsom tilberedning såsom: braiseret kød, hvidt kød, bagt pasta, delikat bagværk. Bemærk: Eco-tilberedning kan ikke vælges med kødtermometeret isat.
	STATISK GRILL TILBEREDNING	Funktionen angivet til hurtig og dyb grillning, til brunning og stegning af kød generelt, filet, florentinsk rib-eye, grillet fisk og også grillede grøntsager. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 °C.
	VENTILERET GRILL TILBEREDNING	Særligt hurtig og dyb med betydelige energibesparelser, denne funktion er velegnet til mange fødevarer såsom: svineko-teletter, pølser, svinekød eller blandede spyd, vildt, gnocchi osv. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 °C.
	TILBEREDNING INTENSIV	Det er funktionen af hurtig og intens tilberedning af forskellige retter; den er velegnet til: fisk og papillote, braiserede grønt-sager, kebab, and, kylling osv.
	TILBEREDNING VENTILERET FLERE	Det er funktionen, der muliggør samtidig tilberedning af forskellige retter, uden at lugtene blandes sammen; du kan tilberede bagt lasagne, pizza, croissanter og briocher, tærter, kager mv.
	HURTIG OPVARM- NING	Denne funktion bruges til at fremskynde forvarmningen af din ovn. Det anbefales at bruge denne funktion, når du indstiller en tilberedningstemperatur mellem 200 og 300°C. Brug af funktionen til temperaturer lavere end 200°C giver ikke særlige fordele. OBS: Funktionen er IKKE egnet til tilberedning, den bruges kun til at forvarme ovnen hurtigere. BRUG IKKE FUNKTIONEN I MERE END 20 MINUTTER
	HYDROLYTISK FUNKTION	Dette er den automatiske rengøringsfunktion, der gør det nemt at rengøre ovnrummet på kun 20 minutter ved lav tempe-ratur (90 °C). Det "hydrolytiske" rengøringsystem blødgør snavset, så det lettere kan fjernes uden at efterlade lugt indeni.

■ BRUGSVEJLEDNING - Hydrolytisk funktion

Rengøringsprocessens udførelse

1. Fjern manuelt eventuelle madrester med en fugtig svamp;
2. Fjern alt tilbehør fra ovnrummet (riste, bageplader, sideriste og eventuel service).
3. Når ovnen er kold hældes 100 ml vand + 2 dråber neutralt rengøringsmiddel på bunden af hulrummet for at lette fjernelsen af det mest genstridige snavs;
4. Aktivér funktionen (under funktionen er lyset slukket og kan ikke tændes);
5. Efter endt cyklus skal man være forsigtig, når man åbner lågen, da ovnrummet vil være fyldt med damp, vent på, at ovnen køler af, og rengør derefter med en svamp og tør efter med en blød klud;
6. Ovnrummet skal rengøres regelmæssigt. Lad ikke snavs sætte sig fast;
7. Lågen må ikke åbnes under hydrolysefunktionen, og der må ikke fyldes vand i bunden af ovnen;



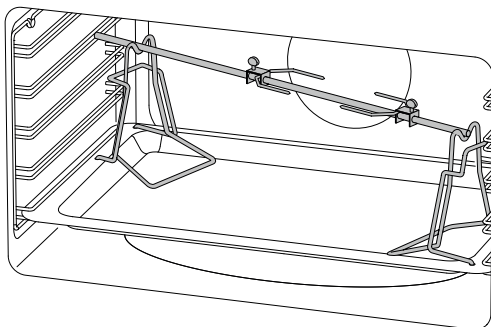
PAS PÅ

- Brug ikke destilleret vand (forårsager korrosion) eller vand tilsat kulsyre. Brug udelukkende drikkevand.
- Hæld ikke vand i ovnrummet, når det er varmt, kun når det har stuetemperatur.
- Åbn ikke lågen under hydrolysecyklussen.
- Fare for forbrændinger – kontrollér, at apparatet er kølet af, før der foretages nogen indgreb.
- Brug ikke svampe af ståluld eller for aggressive rengøringsmidler, der kan beskadige overfladerne.

■ IBRUGERVEJLEDNING - Tilbehør

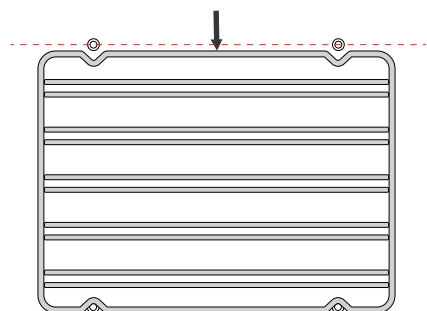
Brug af grillspid (kun på visse modeller)

Træk kødet på spyddet og spænd det fast med de særlige gafler. Placer spyddet på dets understøtning, der forinden er blevet sat ind i drypbakken og placer den i spiddet. Tænd for den statiske grillfunktion med døren lukket. Udtræk spyddet sammen med dryp-bakken og træk kun lige nok til at den kommer helt ud.

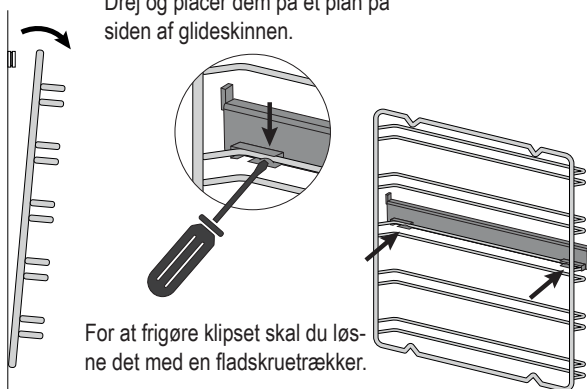


Teleskopskinner

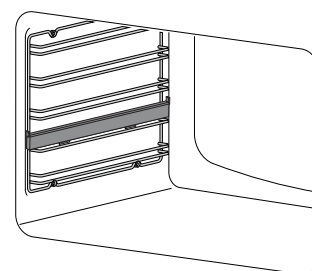
Træk delen fremhævet med rødt nedad for at fjerne det fra ovnvæggen.



Drej og placer dem på et plan på siden af glideskinnen.



Gentag manøvre i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne

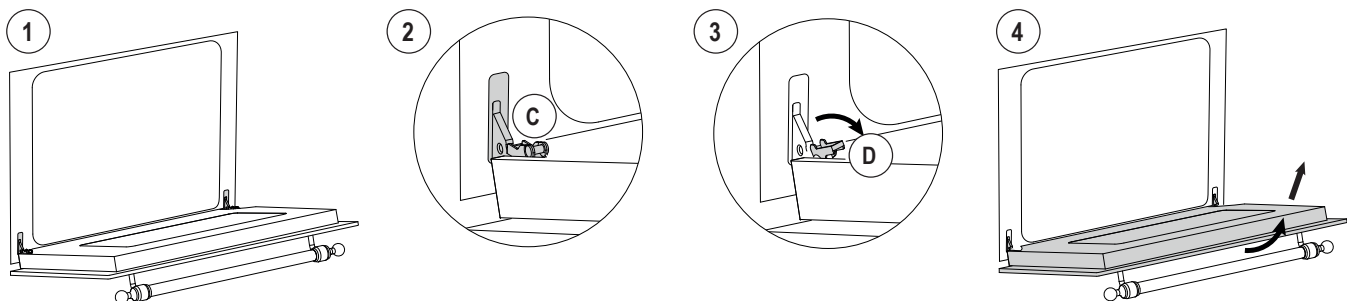


■ REINIGUNG UND WARTUNG - Rimozione della porta

Fremgangsmåde

For at lette en intensiv rengøring af ovnen, er det praktisk at demontere døren ved at følge instruktionerne nedenfor:

- Åben døren
- Flyt tilkoblingen C i hængselafsnit D i følge disse trin



■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Demontering og rengøring af vinduer

Procedure at følge

Ovnens dør er sammensat af tre krystaller. Krystaldelene rengøres ved hjælp af ikke-slibende absorberende køkkenpapir og et almindeligt rengøringsmiddel. Brug ikke ru slibematerialer eller skarpe metalskraber til at rengøre glassdørene i ovnen, da de kan ridse overfladen og få glasset til at sprænde. De indre krystaller kan fjernes for at gøre rengøringen lettere. Til dette formål er det nødvendigt at afmontere ovnens dør eller alternativt placere den ved mellemkliketo.

Sekvens for fjernelse af brillerne

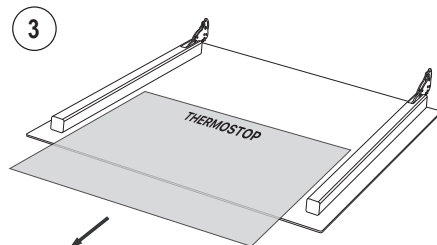
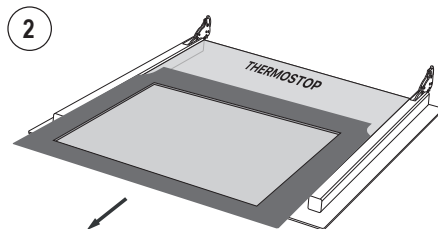
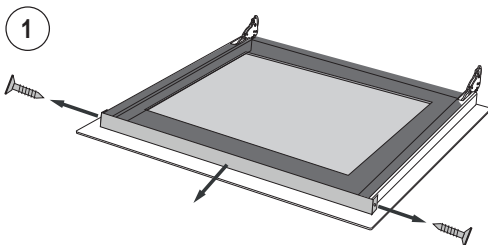


ADVARSEL! Enhver betjening skal altid udføres med døren fjernet fra ovnen og placeret i en passende hylde for ikke at skade døren foran. Mellemruden skal sættes rigtigt ind, så teksten THERMOSTOP kan læses (se fig. 2-3).

Skrue de 2 højre / venstre side skruer i den øverste strip

Løft det øverste glas, og fjern det

Fjern mellemglasset



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

OVN

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Indersiden af ovnen	Vi anbefaler at rengøre ovnen efter hver brug. Snavs rengøres lettere med det samme for at undgå at det brænder fast gentagne gange ved høje temperaturer. Fjern alle de aftagelige dele og vask dem separat med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. For at gøre rengøringen af ovnrummet lettere, hæld en lille mængde vand (100 ml, svarende til et halvt glas) i bunden af ovnrummet; aktiver derefter cyklussen "Tilberedning nedefra" ved 90° C i 20 minutter. Ved afslutningen af cyklussen skal du vente på, at den er kølet af, og fuldfør rengøringen med en blød klud.	Brug ikke damprensere til intern ovenrensning. Brug ikke slibende/ætsende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøjer til at rengøre ovnens glassdør, da de kan beskadige overfladen og forårsage, at den går i stykker.
Bakke	Dyp i en opløsning af varmt vand og neutral sæbe. Tør efter vask.	Fjern madrester umiddelbart efter brug.
Riste	Rengør med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmidler eller med et passende affedtningsmiddel..	I tilfælde af fastbrændt og hærdet snavs, anbefales det at lade ristene ligge i blød i et par timer, før du rengør dem.

FRONT

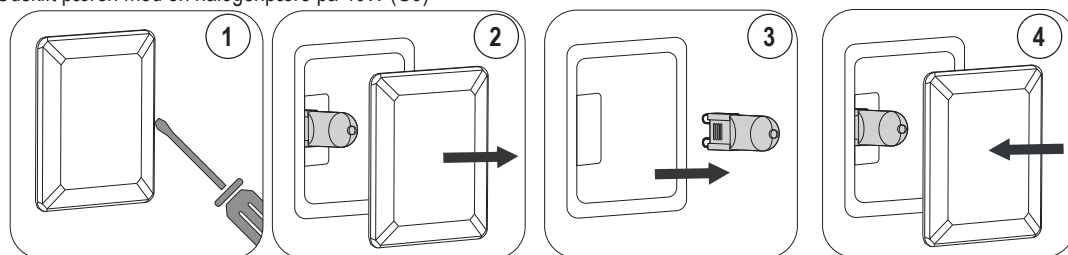
KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Overflader i stål	Rengør delene med lunkent vand og ikke-ætsende flydende vaskemiddel og tør dem med en blød klud eller mikrofiber.	Glansen opretholdes ved periodisk rengøring med specifikke produkter, som normalt er tilgængelige på markedet. Brug aldrig slibende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

■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Udskiftning af pære

Procedure at følge

Hvis ovenlampen ikke fungerer, skal du tage stikket ud af stikkontakten, fjerne lampeskærmeglasset og udskifte lampen.

Udskift pæren med en halogenpære på 40W (G9)



- 1) Løsn med en skruetrækker
- 2) Løsn med en skruetrækkpada
- 3) Træk pæren ud
- 4) Udskift pæren og luk igen

■ PROBLEMLØSNING - Fejl i TFT touch



ADVARSEL!

- Frakobl apparatet fra strømforsyningen, før du reparerer det, dvs. tag net ledningen ud eller brug den relevante kontakt.
- Før en reparation, afbryd apparatet fra elnettet, dvs. træk strømkablet ud af strømtilførslen eller løs sikringen.
- Uautoriserede reparationer og reparationer kan forårsage stød eller kortslutninger, så de frarådes kraftigt. Overlad disse job til autoriserede teknikere.
- I tilfælde af mindre forstyrrelser kan du forsøge at løse problemet ved at følge instruktionerne i vejledningen.
- Tilkaldelse af en servicetekniker under garantien er ikke gratis, hvis apparatet ikke virker på grund af forkert brug.
- Afhjælpning af fejl eller klager, der skyldes forkert brug eller installation, vil ikke blive dækket af garantien. Garantikostningerne opkræves af brugeren.

Systemfejl

BESKRIVELSE	ID errore
Ovnrumstermometer NTC/PT1000 ødelagt	Er00
Ovnrumstermometer NTC/PT1000 i kortslutning	Er01
Overophedning	Er08

■ KOGETABEL - Ventileret konvektionsovn (udelukkende vejledende værdier)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
KØD			
Oksesteg ungt kød	170-180	2/3	40/50
Oksesteg	170-190	2/3	40/60
Kalvesteg	160-180	2/3	65/90
Lammesteg	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	80/100
Kanin	160-170	2	80/100
Kalkun	160-170	2	160/240
Gåse	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
BAGVÆRK			
Frugtæarte	180-200	2	40/50
Margherite tærte	180-190	2	40/45

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
Brioshes	170-180	2	40/60
Sandkage	190-200	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindrukekage	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoia småkager	150-180	2	50/60
Æbleskiver	180-200	2	18/25
Savoyardbudding	170-180	2	30/40
Bageri			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ KOGETABEL - Statisk ovntilberednings-skema (disse er kun vejledende)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
KØD			
Oksesteg ungt kød	225	2/3	40/50
Oksesteg	250	2/3	50/60
Kalvesteg	225	2/3	60/80
Lammesteg	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Hare	250	2/3	40/50
Kanin	250	2	40/50
Kalkun	250	2	50/60
Gåse	225	2/3	60/70
Andesteg	250	2/3	45/60
Kylling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
BAGVÆRK			
Frugtæarte	225	2	35/40
Margherite tærte	175-200	2	50/60
Brioshes	175-200	2	25/30
Sandkage	220-250	2	20/30
Kagekrans	180-200	2	30/40
Butterdejskager	200-220	2	15/20
Vindrukekage	250	2	25/35

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
Strudel	180	2	20/30
Savoia småkager	180-200	2	40/50
Æbleskiver	200-220	2	15/20
Savoyardbudding	200-220	2	20/30
Bageri			
Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

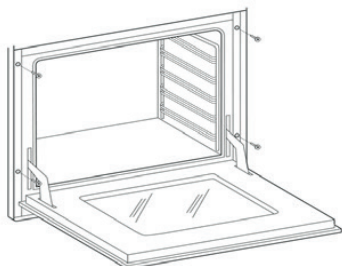
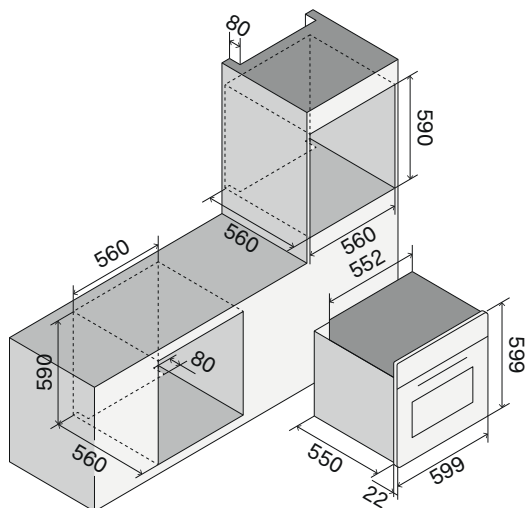
- Tilberedelse med grill

På apparater med elektrisk grill udføres madlavningen med lågen lukket ved 180°C. Maden, der skal grilles, skal placeres på den relative grill fortrinsvis i den fjerde hylde.

■ INSTALLATION - Installationsvejledning

 Karakteristikpladen, der er placeret på kanten af ovnens dør og vist på side 1, er synlig, når døren er åben, den indeholder alle de nødvendige data til installation, for eksempel: model af apparatet, nominel spænding og absorption. Først skal du måle og kontrollere udsparringen for møbler, der nøjagtigt skal svare til målingerne vist i figur A. Sørg for, at møbler, finer eller anden belægning er limet med varmebestandig lim (150 ° C) . Hvis belægningen eller limet ikke var varmebestandig, kunne belægningen blive deformet eller stukket, især i de smaleste dele af møblerne. Sørg for, at det møbel, der er indstillet til ovnen, har en solid bund og kan bære apparatets vægt. Alle nødvendige skruer og tilbehør til fastgørelse af ovnen i skabet er inkluderet. De følgende figurer vil være nyttige til fastgørelse og korrekt indsættelse i møblerne.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLATION - strømtilslutning

 Følgende instruktioner er beregnet til fagfolk, der skal udføre installation, justering og teknisk vedligeholdelse af apparatet, og sørge for, at disse operationer udføres korrekt og i overensstemmelse med forskrifterne så vidt muligt. Vigtigt: eventuelle justeringer og vedligeholdelsesarbejder mv. det kan kun gøres efter at ovnen er taget ud af stikkontakten.

Normen für die Installation

Dette udstyr kontrollerer følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPÆNDINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

FORORDNING N. 1935/2004 (kontakt med fødevarer)

Installationerne skal udføres på et realiseret og fuldt arbejdsmæssigt grundlag med de gyldige regulatorer, der anvendes til den elektriske installation. Ellers brækproducenter sig old ansvar. Så finder jeg dig også ledningsdiagrammet.

Apparatet designet til at tilsluttes spændingen, som ser på typeskiltet.

For at tilslutte enheden til netværket skal du sørge for:

- specifik for det elektromagnetiske felt eller klistermærket kan ændres til at indlæse (dataene på kortet);
- Elsystemer skal have en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med et kabel og følgende gælder: For tilslutning af kabler skal det sendes under syntaksen til kabel gulgrønne han jordlederen og må aldrig afbrydes.

Stikkontakterne skal være syndige og fleksible, medmindre du kan bryde enheden. For direkte forbindelse til netværket skal du:

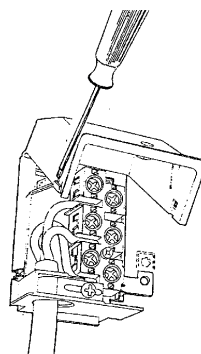
aflastningsventilerne og hjemmesystemet kan understøtte eksterne belastninger (se serienummerpladen);

strømforsyningssystemet er udstyret med en effektiv jordforbindelse;

Stikkontakten eller omnipolære kontakter med et minimum mellemrum på 3 mm bliver frie, når armaturet er installeret;

en fastnetkoblingsafbryder han indbygget i overensstemmelse med installation controller.

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



 Den gulgrønne jordleder må aldrig afbrydes; heller ikke på afbryderkontakten.

Netledningen skal være placeret, så den ikke kommer i kontakt med overflader, der har temperaturer, der overstiger 50 °C ved rumtemperatur. Hvis der skal udskiftes netledning, skal du kontakte en servicetekniker.

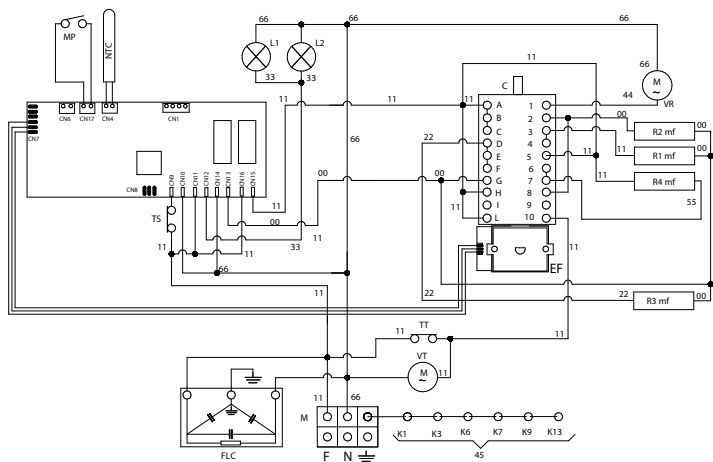
INSTALLATION - Elektriske skemaer Absorberet effekt (kW)

MOD.	KW (220-240V)
60	3,2

Tegnforklaring

00	Sort	K13	" " grill
11	Brun	K3	" " til ovnventilator
22	Rød	N	Neutral
33	Hvid	M	Klembræt
44	Gul	MP	Microinterruttore porta
45	Gul-grøn		
55	Grå	NTC	Temperatursonde
66	Blå	P	programmeringsenhed
C	Omskifter	R1	Øverste varmeelement
EF	Encoder funzioni	R2	Nederste varmeelement
F	Fase	R3	Grillelement
K1	Jordledning til klembræt	R4	Cirkulært varmeelement
K3	" " til ovnventilator	TS	Sikkerhedstermostat
K6	" " til ovnlys 1	TT	Termostat med tangential
K7	" " til ovnlys	V	Ovnventilator
K9	" " motovent. tangen.	VT	Ventilator til afkøling
		FLC	Filter

ELEKTRISKE SKEMAER



⚠ VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Uppgifter om apparaterna

Skylten med egenskaper, förutom att återges på omslaget, appliceras på ugnsluckans framsida och syns med öppen lucka eller på den övre ugnsluckan.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.

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

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

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

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

B. aldrig vara barfota när apparaten används;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



17. Emballaget är avsett att skydda apparaten från eventuella skador under transporten. Emballagets material är lätt återvinningsbara därför att de valts enligt ekologiska kriterier. Att återvinna dem minskar behovet av råmaterial och minskar avfallsmängden. Elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla material. De innehåller också material, som om de hanteras eller bortskaffas på fel sätt, kan vara mycket farliga för människans och miljöns hälsa. De är dock väsentliga för korrekt funktion av apparaten. Du ombeds därför att inte kasta dem i hushållsavfallet. Bortskaffa den i den egna ortens station för uppsamling/återvinning av avfall eller kontakta den egna återförsäljaren för råd.

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

18. Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

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

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

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

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

23. Risk för kvävning.

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

24. Risk för brännskador

Barnens hud är mycket känsligare än de vuxnas.

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

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

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

■ FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

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

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

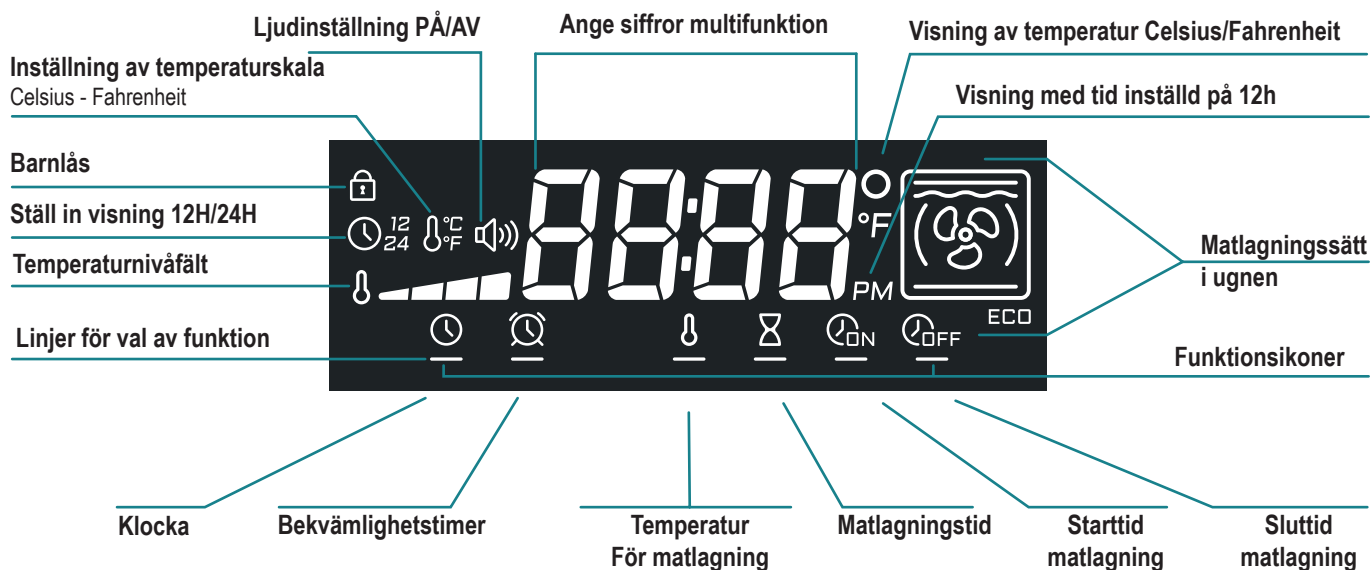
- Täck inte de inre delarna av ugnen med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.

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

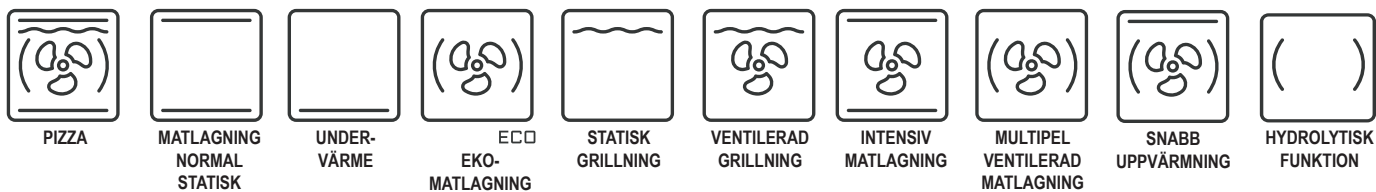
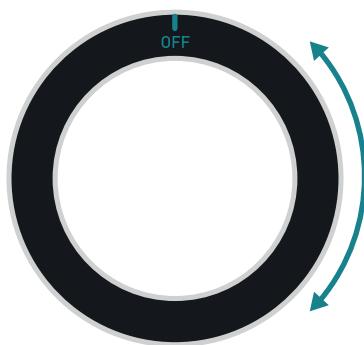
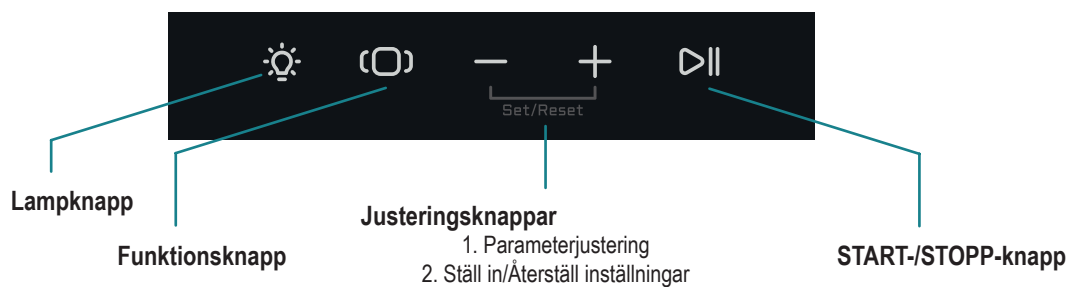


Låt inga livsmedel komma i direkt kontakt med ugnsgallren eller plåtarna under tillagningen.

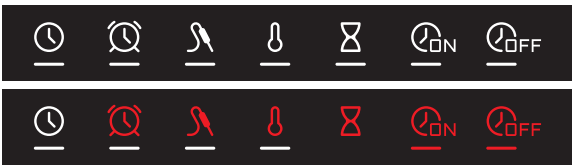
■ BRUKSANVISNING - LED-display



Förklaring av knappar och vred



■ Ugnens grundfunktioner

SYMBOL	BESKRIVNING	FUNKTION
LAMPKNAPP 	- Tänder och släcker belysningen	- Om den tänds manuellt släcks belysningen efter 10 minuter. - Belysningen tänds automatiskt: när matlagningen startar eller luckan öppnas i fem minuter när matlagningen avbryts eller efter att luckan varit stängd i en minut
FUNKTIONSKNAPP 	- Går mellan de aktiverbara funktionerna	- Linjen och ikonerna indikerar funktionstillståndet. Vit linje: vald Röd linje: inställd Växlande vit och röd linje: vald och inställd tidigare Röd ikon: aktiv - Klockikonen förblir alltid vit
	Exempel 	
JUSTERINGSKNAPPAR 	- Justerar funktionsvärden	- Justerar värden för vald funktion av Ställ in/Återställ på inställningarna - För Återställning samtidigt långt tryck på knappar — och +
START-/STOPPKNAPP 	- Startar eller avbryter ett matlagningsprogram	- Se dedikerat kapitel för inställning av matlagningsprogram
VRED 	- Välj matlagningsprogram ex: 	- Se dedikerat kapitel för inställning av matlagningsprogram

SYMBOL	BESKRIVNING	FUNKTION
TEMPERATURNIVÅFÄLT a)  b) 	- Signalering för ugnens temperaturnivå	a) I rött signaleras ugnens temperatur under matlagning b) I vitt signaleras resterande värme efter matlagningen

INFORMATIONSVISNING

- Vid brist på interaktioner går displayen över till **Informationsvisning** och endast aktiva ikoner och klockikonen visas.
- Genom att trycka på **Funktionsknappen**  går du ut ur **Informationsvisning**.

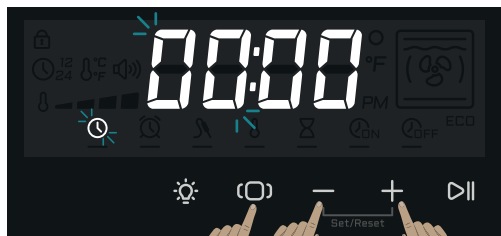
1. Första tändning



- **Vid första tändningen måste du ställa in:**
Klocka, visning av **12/24H**, display för **PÅ (ON d)** - **AV (NO d)** temperaturen i **°C** eller **°F** och ljud **för På/Av**.

- För att ställa in parametrarna trycker du på **Justeringsknapparna** — eller + och **Funktionsknappen**  för att bekräfta och gå vidare till nästa inställning:

1. Ställ in klockan



⚠ **Obs!** Efter ett strömavbrott i mer än **10 sekunder** måste du ställa in tiden på nytt.

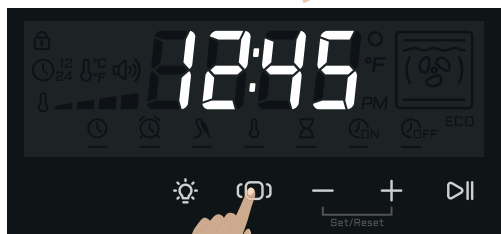
2. Ställ in visning av 12H/24H



3. Ställ in temperaturen i °C eller °F.



4. Ljudinställning för På/Av



Produkten är klar att användas.

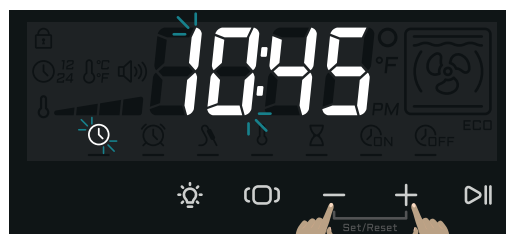
2. Inställningsfunktioner

2.1 Funktionsinställning



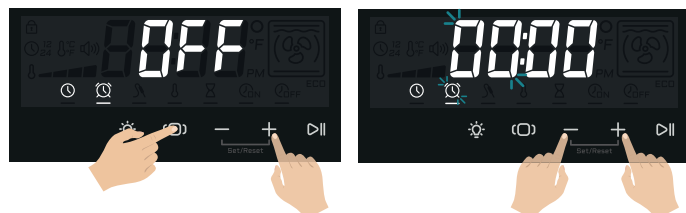
- Med ett längre tryck på **6 sek.** på **Knapparna för justering** — och + kommer du in i läget som beskrivs i kapitel “1.Första påslagning” för Inställning av klockslag **12H/24H**    av **Temperaturskalan**  och inställningen av **PÅ/AV** för ljud .

2.2 inställning av klocka



Med ett längre tryck på **3 sek.** på **Knapparna för Justering** — och + aktiveras inställningen av **Klocka**, för inställning går du vidare som indikeras i kapitel “1. Första påslagning”.

2.3. Inställning av bekvämlighetstimer



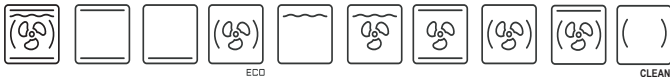
- Genom att välja funktionen **Bekvämlighetstimer**  kan du ställa in värdet för klockslag och sedan minuter via **Justeringsknapparna** — eller +. Nedräkningen aktiveras vid tryck på **Funktionsknappen**  eller efter **10 sekunder**.
- Bekvämlighetstimern kan ställas om med samtidigt långt tryck på **Justeringsknapparna** — och +.

2.4 Barnlås



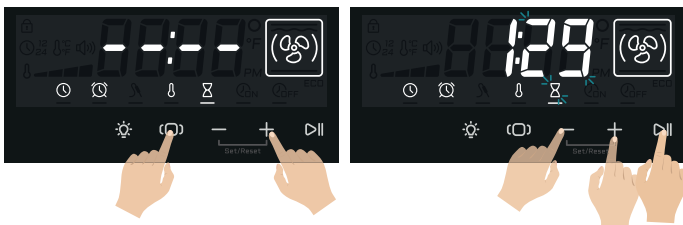
- När ugnen är avstängd, aktiveras med ett långt tryck på **3 sekunder** på **Funktionsknappen**  och Barnlåset **aktiveras/inaktiveras** .

3. Inställning av matlagningsprogram



- Genom att vrida vredet väljer du ett av matlagningsprogrammen med standardtemperatur.
- Temperaturen för matlagning °C kan ändras med **Justeringsknapparna** — eller +.
- Genom att trycka på knappen **Start/Stop** ►|| startar matlagningsprogrammet.

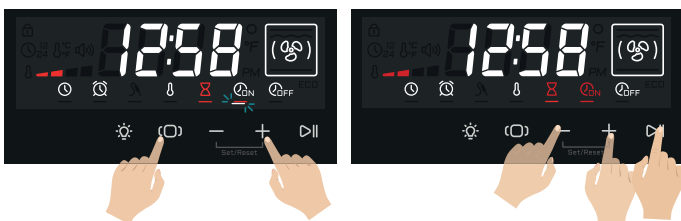
4. Inställning av matlagningstid h



- Genom att välja funktionen **matlagningstid** h med **Funktionsknappen** (h) kan du ställa in värdet i timmar och sedan minuter via **Justeringsknapparna** — eller +.
- Nedräkningen **startar** vid matlagningens faktiska start: vid tryck på knappen **Start/stop** ►|| eller då den programmerade fördröjningen utgår i sektionen **Matlagningstid**.
- Timern **Matlagningstid** h kan återställas med samtidigt långt tryck på **Justeringsknapparna** — och +.

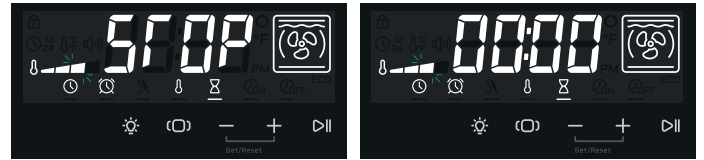
5. Inställning av matlagningstid (Start ON eller Slut OFF).

Starttid för matlagning ON och **Sluttid för matlagning** OFF är två alternativa funktioner som inte kan aktiveras samtidigt.



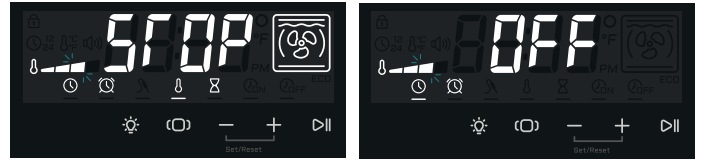
- Om **Matlagningstiden** h är inställd kan du komma till inställningen av funktioner för Matlagningstider: **Starttid** ON eller **Sluttid** OFF .
- Genom att välja funktionen **Starttid** ON eller **Sluttid** OFF för matlagning kan du ställa in värdet i timmar och sedan minuter via **Justeringsknapparna** — eller +.
- Vid tryck på **Start-/stop**knappen ►|| aktiveras inställningarna.
- Dessa timers kan återställas med samtidigt långt tryck på **Justeringsknapparna** — och +.

6. Matlagningsprogrammets slut



- Ugnen signalerar slut på matlagningen då **Timern för varaktighet** utgår med en ljudsignal i en minut.

6.1. STOPP och AV Ugn



Ugnen kan stängas av på följande sätt:

- Genom tryck på **Start-/stop**knappen ►|| under en matlagning.
- Genom att vrida vredet på AV.
- Om Standby ställts in på **AV (NEJ d)**, stängs ugnen av automatiskt efter fem minuters inaktivitet och utan aktiv funktion.

7. Öppning av lucka

- Om luckan öppnas avbryts programmet tills den stängs.
- Om luckan inte stängs inom tre minuter avbryts programmet.

8. Återställning till fabriksvärden



För att återföra produkten till fabriksförhållande och få första tändningen, trycker du med vredet i positionen **AV**, samtidigt på **Funktionsknappen** (h), **Justeringsknapparna** — och + i **10 sekunder**.

- På displayen glider linjerna förbi längst ner i 30 sekunder, tryck under dessa samtidigt på **Justeringsknapparna** — och +.
- På displayen visas texten **CIAO**.



Bryt effekten till ugnen. Vid nästa tändning kommer alla parametrar att återställas och ugnen ger åter samma sekvens som vid den första tändningen.

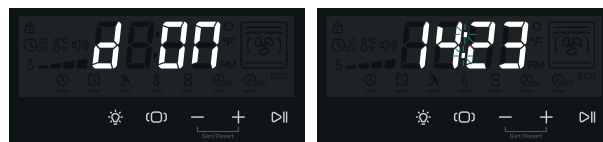
9. Demo-sätt

På **DEMO**-sättet går det att navigera genom funktionerna utan att ugnen värms upp.



DEMO aktiveras med följande procedur:

- vrid på **AV** och alla funktioner avstängda
- samtidigt tryck på **Funktionsknapp** (O) och **Start-/stoppknapp** (▶||) i åtta sekunder.



- När funktionssättet är aktivt blinkar prickarna för **Klocka 14:23** och på displayen visas texten **d 07** i tre sekunder (visningen upprepas vid första tryck på en aktiv knapp efter tre minuters inaktivitet på ugnen)
- För att lämna läget DEMO upprepas aktiveringsproceduren

10. Energibesparing

- Tid för att nå standby-läge: 2 minuter.
- Strömförbrukning i standby-läge med information: 0,8

■ IKONER

IKONER	BESKRIVNING	FUNKTION
	PIZZA	Denna funktion är särskilt indikerad för tillredning av pizza, focaccia och bröd. Den huvudsakliga värmekällan kommer från det nedre motståndet som arbetar i kombination med andra av ugnens motstånd.
	MATLAGNING NORMAL STATISK	Det är den klassiska funktionen på elektriska ugnar särskilt lämplig för tillagning av följande livsmedel: Fläskkotlett, salsiccia, klippfisk, bräserat kött, vilt, kalvstek, maränger och småkakor, ugnslagad frukt med mera
	UNDERVÄRME	Det rör sig om den mest indikerade tillagningen för att komplettera tillagning av livsmedel, i synnerhet konditorivaror (småkakor, maränger, jästa kakor, fruktkakor med mera) och andra livsmedel.
	EKO-MATLAGNING	Det är funktionen som tillåter att laga mat med en avsevärd besparing på elförbrukningen. För att bäst utnyttja denna egenskap är det praktiskt att först ställa in funktionen EKO, sätta in maträtten i ugnen och placera den på mitten. Med funktionen Eko, anpassar sig koktiderna till långsam beredning av bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, delikata bakverk. Anm.: Eko-matlagning kan inte väljas med köttsonden inställd.
	STATISK GRILLNING	Den angivna funktionen för snabb och djup grillning för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk entrecote, grillad fisk och även grillade grönsaker. Grillning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C.
	VENTILERAD GRILLNING	Denna funktion som är särskilt snabb och djup med avsevärd energibesparing, är indikerad för många livsmedel som fläskkotlett, salsiccia, grillspett med fläsk och annat kött, vilt, "gnocchi alla romana" med mera. Matlagning med elgrill ska utföras med termostaten på 180 °C.
	INTENSIV MATLAGNING	Det är den snabba och intensiva matlagningsfunktionen för olika maträtter, och är indikerad för fisk i foliepaket, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling med mera.
	MULTIPEL VENTILERAD MATLAGNING	Det är funktionen som tillåter samtidig matlagning av olika livsmedel, utan att lukter blandas sinsemellan kan du laga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, tårter med mera.
	SNABBUPP- VÄRMNING	Denna funktion används för att snabbt värma upp din ugn. Vi rekommenderar att använda denna funktion när du ska ställa in en matlagningstemperatur mellan 200 och 300 °C. Att använda denna funktion för lägre temperaturer än 200 °C medför inga särskilda fördelar. OBS!: funktionen passar INTE för matlagning av livsmedel, bara för att värma ugnen snabbt. ANVÄND INTE FUNKTIONEN I MER ÄN 20 MINUTER
	HYDROLYTISK FUNKTION	Det är den automatiska rengöringsfunktionen som kan förenkla rengöringen av ugnsutrymmet på knappt 20 minuter vid låg temperatur (90 °C). Det hydrolytiska rengöringssystemet mjukar upp smutsen för att kunna ta bort den lättare, utan att lämna lukter

■ INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING - Hydrolytisk funktion

Utförande av rengöring

1. Ta manuellt bort eventuella matrester med en fuktad svamp;
2. Dra ur alla tillbehör ur ugnsutrymmet (galler, droppbrickor, sidogaller, eventuella kokkärl).
3. När ugnen är kall, häll 100 ml vatten + 2 droppar neutralt rengöringsmedel i botten av ugnsutrymmet för att underlätta borttagning av envis smuts;
4. Aktivera funktionen (under funktionen är ljuset släckt och får inte tändas);
5. Vid cykelns slut se upp när du öppnar luckan därför att ugnsutrymmet är ångmättat, vänta tills ugnen svalnar, och rengör sedan med en svamp och torka av med en mjuk trasa;
6. Ugnsutrymmet ska rengöras regelbundet, låt inte smutsen lämna avlagringar;
7. Under den hydrolytiska funktionen öppna inte luckan och fyll inte på med vatten på ugnsbotten;

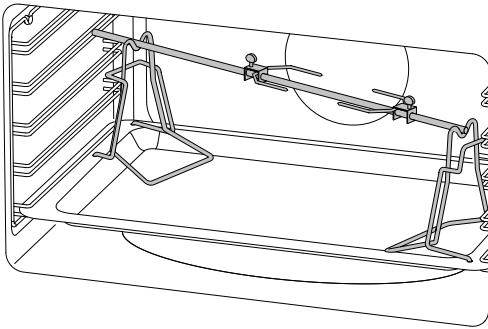
⚠ OBSERVERA

- Använd inte destillerat eller kolsyrat vatten (på grund av korrosion). Använd endast dricksvatten.
- Häll inte vatten i det varma kokutrymmet, utan endast vid rumstemperatur.
- Öppna inte luckan under hydrolyscykeln.
- Fara för brännskador – se till att apparaten svalnat innan du utför någon som helst åtgärd.
- Använd inte metallkuddar eller alltför aggressiva rengöringsmedel som kan skada ytorna.

■ BRUKSANVISNING - Tillbehör

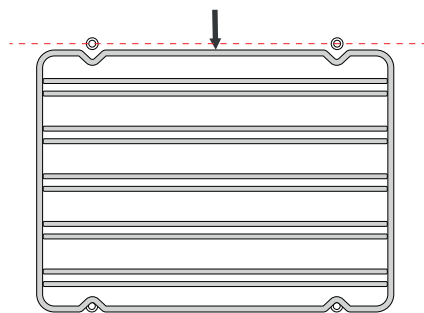
Roterande grillspett (endast vissa modeller)

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de här för avsedda fixeringsgafflarna. Lägg spettet på de här för avsedda stöden på motorn som på förhand satts in i plåten och för in det i hylsan på det roterande grillspettet. Starta den statiska grillfunktionen med stängd ugnslucka. För att ta ut spettet tillsammans med plåten drar ni bara ut spettet så mycket som behövs för att sedan kunna ta ut det tillsammans med plåten.

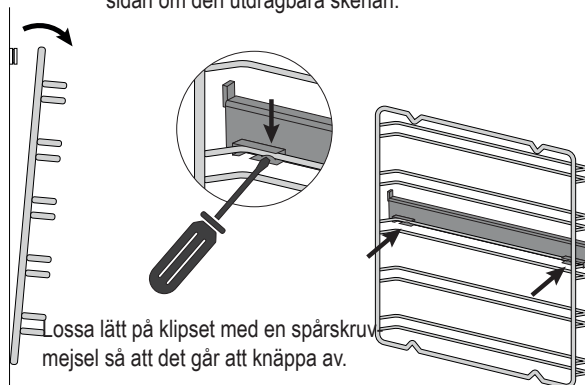


Teleskopiska styrningar

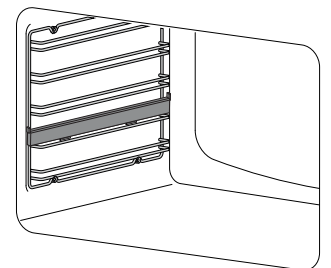
Dra den markerade delen nedåt för att ta ned den från ugnsväggen.



Vrid och stöd den på en plan yta vid sidan om den utdragbara skenan.



För att sätta tillbaka skenan, upprepa förfarandet i omvänd ordning.

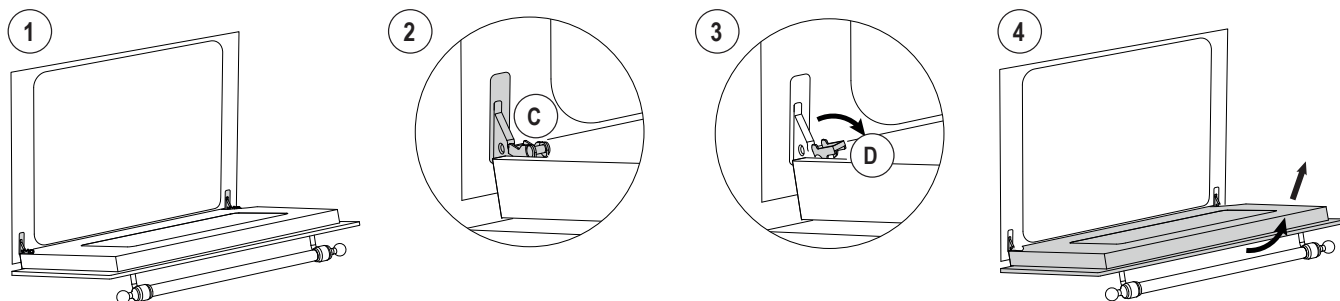


■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Lossa ugnsluckan

Förfaringssätt

För att underlätta grovrengöringen av ugnen kan det vara praktiskt att montera ned ugnsluckan. Gör på följande sätt:

- öppna ugnsluckan
- lossa spärren C och för den neråt mot D



■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Demontera glasskivorna

Förfarande att följa

Ugnsdörren består av tre kristaller. Kristalldelarna rengörs med icke-slipande absorberande kökspapper och ett vanligt tvättmedel.

Använd inte grovt slipande material eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugns glasdörrar eftersom de kan repa ytan och få glaset att krossa. De inre kristallerna är avtagbara för att underlätta rengöringen. För detta ändamål är det nödvändigt att demontera ugnsluckan eller alternativt placera den vid mellanklic

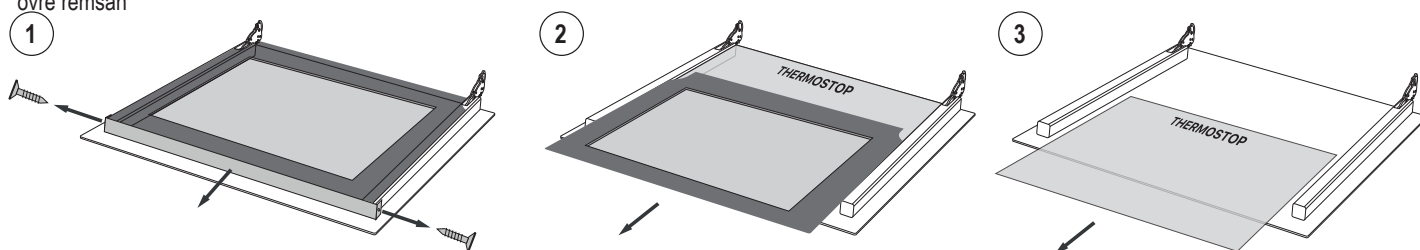
Sekvens för avlägsnande av glasögonen

! WARNING! Alla åtgärder måste alltid utföras med dörren ut ur ugnen och placeras i en lämplig hylla för att inte skada dörren fram. Mittglaset ska sättas in korrekt med texten THERMOSTOP läsbart (se fig. 2-3).

Skruva loss de två höger / vänstra sidoskruvarna i den övre remsan

Lyft upp det övre glaset och ta bort det

Ta bort mellanglaset



■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Rengöringsråd: ugn och manövreringspanel

UGN

UGNSDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Ugnens inre	Vi rekommenderar att ugnen rengörs varje gång den har använts. Smutsen går då lättare att avlägsna och ni undviker att den bränner fast upprepade gånger under hög temperatur. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem var för sig med varmt vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. För att förenkla rengöringen av ugnsutrymmet, håller du en liten mängd vatten (100 ml, eller ett halvt glas) på botten; aktivera sedan programmet "Undervärme" på 90 °C i 20 minuter. Då programmet är slut vänta tills ugnen svalnat och slutför rengöringen med en mjuk trasa.	Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa metallverktyg för att rengöra glasluckan till ugnen, ytan kan då skadas och gå sönder.
Ugnsplåt	Sänk ner brickan i en lösning med varmt vatten och neutralt diskmedel. Torka efter rengöringen.	Avlägsna matrester omedelbart efter användningen.
Galler	Rengör gallren med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel eller med ett lämpligt avfettningsmedel.	Om smutsen på gallren är ingrodd och hård rekommenderar vi att gallren får ligga i blöt någon timme innan de rengörs.

MANÖVRERINGSPANEL

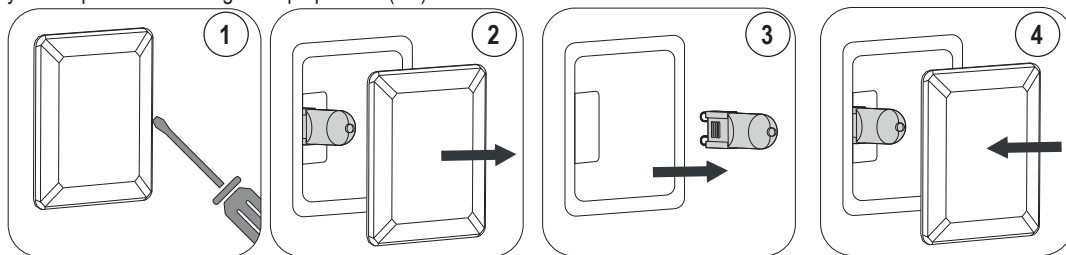
PANELDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Yta i rostfritt stål	Rengör delarna med ljummet vatten och ett flytande rengöringsmedel utan slipmedel. Torka sedan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofiber.	Lystern bibehålls genom regelbunden rengöring med härför avsedda produkter som vanligtvis finns att tillgå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

■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Byte av lampa

Förfarande att följa

Om ugnslampan inte fungerar, koppla bort apparaten från elnätet, ta bort lampskyddsglasets och byt lampan.

Byt ut lampan mot en halogenlampa på 40W (G9).



1) Lossa med en slitsad skruvmejsel

2) Ta bort lampskyddsglasets

3) Ta bort lampan

4) Byt ut och stäng igen

■ PROBLEMLÖSNING - Generella problem

• den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.

• För en reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till apparaten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.

• Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman.

• Vid enklare störningar kan ni prova att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.

• Insatser från verkstäder under garantiperioden är inte kostnadsfria om apparaten inte fungerar på grund av felaktigt användande.

• Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installering. Garantikostnaden åligger då användaren.

Följande fel påvisas

BESKRIVNING	Felets ID-beteckning
NTC-sonden avbruten	Er00
NTC-sond i kortslutning	Er01
visa övertemperatur	Er08

■ TILLAGNINGSTABELL - Ventilerad konvektionsovn (rent vägledande värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
KÖTT			
Biff grillat	170-180	2/3	40/50
Ox grillat	170-190	2/3	40/60
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	80/100
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
PASTRY			
Frukttårter	180-200	2	40/50
Daisy kaka	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sockerkaka	190-200	2	25/35
Kranskaka	160-180	2	35/45
Smördegshakelse	180-200	2	20/30
Vindruvskaka	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savojkakor	150-180	2	50/60
Äppelskivor	180-200	2	18/25
Savojardpudding	170-180	2	30/40
BAGERI			
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TILLAGNINGSTABELL - Statisk ugn (rent vägledande värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
KÖTT			
Biff grillat	225	2/3	40/50
Ox grillat	250	2/3	50/60
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
FISK	200-225	1/2	15/25
PASTRY			
Frukttårta	225	2	35/40
Daisy kaka	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30
Sockerkaka	220-250	2	20/30
Kranskaka	180-200	2	30/40
Smördegshakelse	200-220	2	15/20
Vindruvskaka	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savojkakor	180-200	2	40/50
Äppelskivor	200-220	2	15/20
Savojardpudding	200-220	2	20/30
BAGERI			
Bröd	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Viktigt

Presentera maten när ugnen är varm.

- Cottura al grill

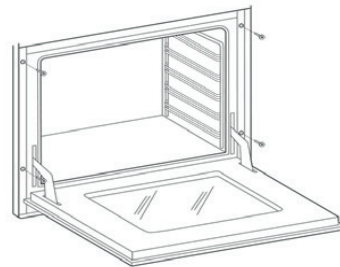
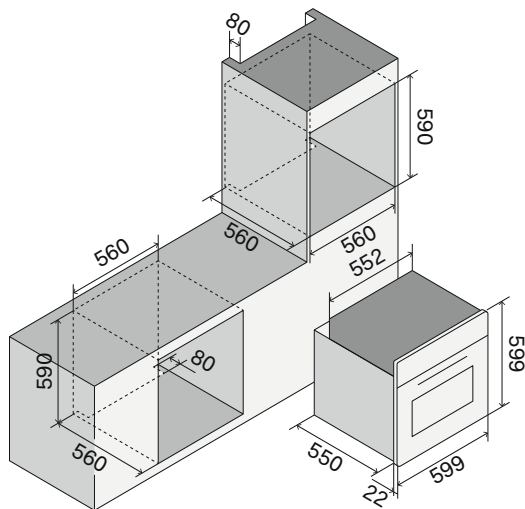
I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180 °C. È necessario utilizzare l'altezza massima di inserimento.

■ INSTALLATION - Installationsinstruktioner



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

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALLATION - Anslutning till elnätet



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

Regler för installering

Denna apparat följer följande direktiv/förordning:

DIREKTIV 2002/96/CE

LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE

EMC-DIREKTIV 2014/30/UE

FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

Installationen måste ske helt enligt konstens alla regler och i enlighet med gällande regler för elinstallation. I annat fall avsägar sig tillverkaren allt ansvar. I detta häfte finner ni också det elektriska schemat för er apparat. Innan ni kopplar in apparaten i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

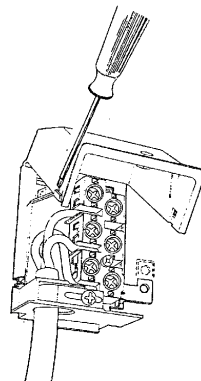
- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på märkplåten);
- att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

Apparaten levereras med en sladd utan stickkontakt; tänk vid tillkopplingen på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen och att den aldrig får brytas.

Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt så att apparaten lätt kan kopplas ifrån.

För direkt anslutning till nätet krävs det att:

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



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

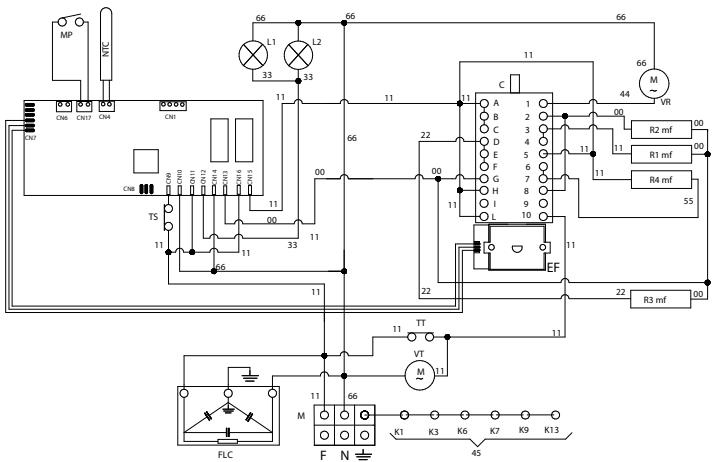
INSTALLATION - Elektriska scheman Absorption (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Svart	K13	" "	grill
11	Brun	M		Kopplingssplint
22	Röd	MP		Mikrobrytare, lucka
33	Vit	N		Neutral
44	Gul	NTC		Kötttermometer
45	Gulgrön	P		programmeringspanel
55	Grå	R1		Övre värmeelement
66	Blå	R2		Nedre värmeelement
C	Väljare	R3		Grill
EF	discharging steam	R4		Varmluft
F	Kodare för funktioner	TS		Säkerhetstermostat
K1	Jordkabel för kopplingssplint	TT		Tangential termostat
K3	" " ugnsfläkt	V		Ugnsfläkt
K6	" " ugnsbelysning 1	VT		Kylfläkt
K7	" " ugnsbelysning 2	FLC		Filtrera
K9	" " tangentialfläkt			

Elektriska scheman



⚠ TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Laitteiden ominaisuudet

Ominaisuudet on annettu oppaan kannessa, minkä lisäksi ne on annettu kilvessä, joka on asetettu uunin luukun vasteeseen ja joka näkyy oven ollessa auki, tai yläuunin kannessa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Älä tuki ilmanvaihtoaukkoja tai lämmönpoistoaukkoja.

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

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

11. Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perussääntöjen noudattamista:

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

B. älä koskaan käytä laitetta paljain jaloin

C. vältä jatkojohtoja ja käytä tarvittaessa kaikkia mahdollisia varotoimia

D. älä irrota sähköjohtoa pitorasiasta johdosta vetämällä

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

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

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

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

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

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

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

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

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



17. Pakkauksen tarkoituksena on suojata laitetta mahdollisilta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit ovat helposti kierrätettäviä, sillä ne on valittu ekologisten kriteerien mukaisesti. Niiden kierrättäminen vähentää raaka-aineiden tarvetta ja pienentää jätteiden määrää. Sähköisissä ja elektronisissa laitteissa on usein arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät myös materiaaleja, jotka väärin käsiteltyinä ja hävitettyinä voivat olla ihmisten terveydelle sekä ympäristölle vaarallisia. Ne ovat kuitenkin laitteen toiminnan kannalta oleellisia. Niitä ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Ne on hävitettävä paikallisissa jätelaitoksissa. Vaihtoehtoisesti voidaan apua pyytää jälleenmyyjältä. Varmista hävittämiseen asti, että lapset pysyvät loitolla laitteesta.



18. Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen.

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

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

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

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

23. Tukehtumisvaara.

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

24. Palovammavaara

Lasten ihon on paljon aikuisten ihoa herkempi.

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

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

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

■ ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, käytä sitä tyhjänä noin yhden tunnin ajan (230 °C), mahdollisesti jättäen

keittion ikkunat avoimiksi. Ensimmäisen käyttökerran aikana uunista lähtee epämiellyttäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen aineiden, kuten rasvojen, öljyjen ja hartsien, jäämistä. Kun uuni on jäähtynyt puhdistaa se kappaleessa "Uunin puhdistus ja huolto" annettujen ohjeiden mukaan.

-Kun ilmoitettu aika on kulunut, uuni on valmis

ensimmäiseen paistonsa.

Älä peitä uunin sisätiloja alumiinipaperilla puhdistuksen helpottamiseksi.

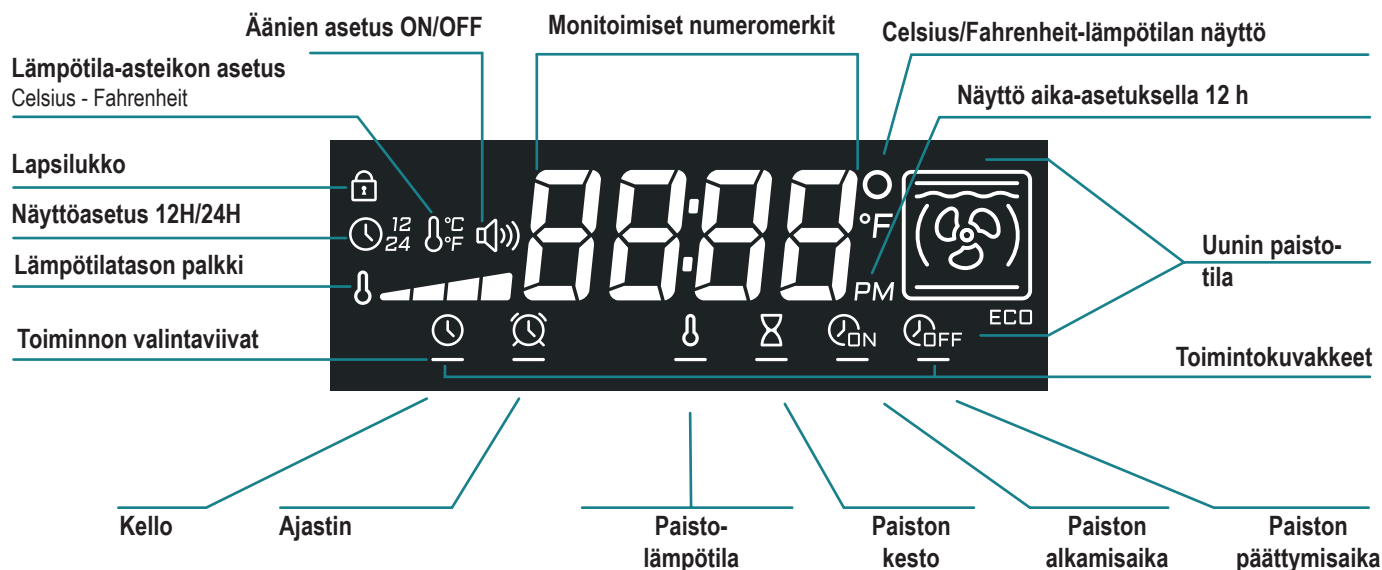
- Tämä muuttaisi uunin tehokkuutta ja voisi vahingoittaa emalipintaa.

- Kaikki lisätarvikkeet, jotka ovat suorassa kosketuksessa ruoan kanssa

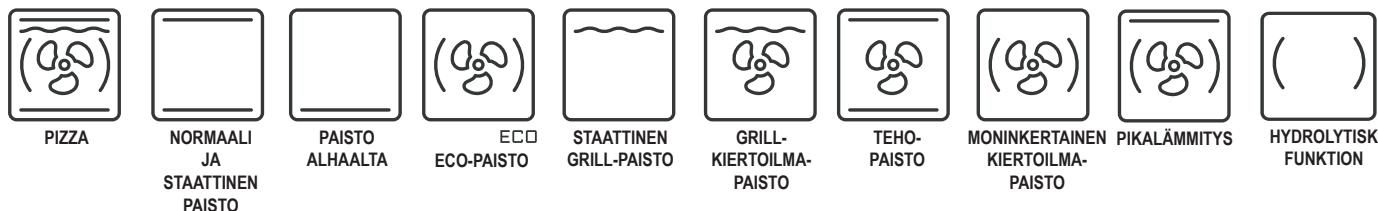
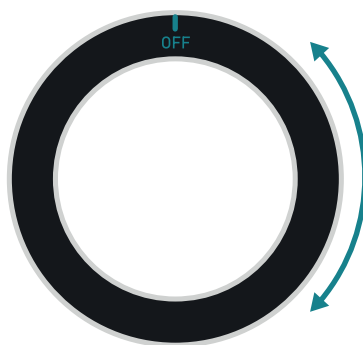
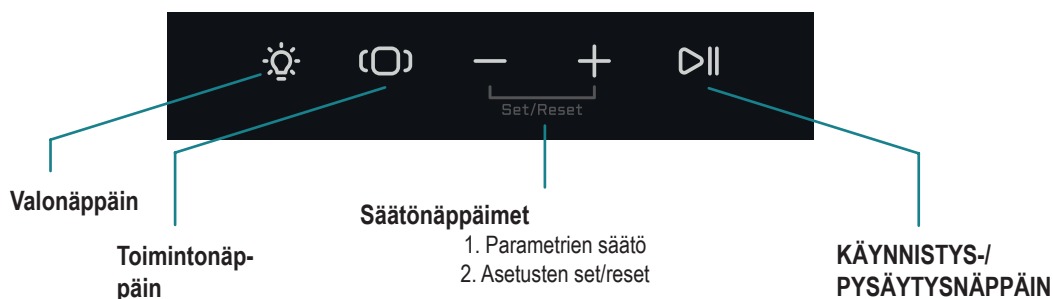
on puhdistettava perusteellisesti käyttäen sopivia tuotteita.

! - Ruokaa ei saa valmistaa suorassa kosketuksessa uunin ritilöiden ja peltien kanssa

KÄYTTÖOHJEET - LED-näyttö



Näppäinten ja nupin kuvaus



■ Uunin perustoiminnot

SYMBOLI	KUVAUS	TOIMINTO
VALONÄPPÄIN 	- Sytyttää ja sammuttaa valon	- Jos valo sytytetään manuaalisesti, se sammuu 10 minuutin kuluttua. - Valo syttyy automaattisesti: kun paisto alkaa tai kun luukku avataan 5 minuutiksi, kun paisto keskeytetään tai kun luukku suljetaan 1 minuutiksi
TOIMINTONÄPPÄIN 	- Selaa saatavilla olevia toimintoja	- Viiva ja kuvakkeet osoittavat toiminnon tilaa. Valkoinen viiva: valittu Punainen viiva: asetettu Valkoinen ja punainen viiva vuorottelevat: valittu ja ennalta asetettu Punainen kuvake: päällä - Kellokuvake pysyy aina valkoisena
	Esimerkkejä	
SÄÄTÖNÄPPÄIMET  Set/Reset	- Asettaa toiminnon arvot	- Asettaa valitun toiminnon arvot: asetusten Set /Reset - Nollaus eli Reset tapahtuu painamalla pitkään samanaikaisesti näppäimiä — ja +
KÄYNNISTYS-/PYSÄYTYSNÄPPÄIN 	- Käynnistää tai keskeyttää paisto-ohjelman	- Tutustu paisto-ohjelman asetuksia koskevaan lukuun
NUPPI 	- Valitse paisto-ohjelma esim.: 	- Tutustu paisto-ohjelman asetuksia koskevaan lukuun

SYMBOLI	KUVAUS	TOIMINTO
LÄMPÖTILATASON PALKKI a)  b) 	- Uunin lämpötilatason merkinanto	a) Punaisena ilmoittaa uunin lämpötilan paiston aikana b) Valkoisena ilmoittaa jäännöslämmön paiston päätteeksi

TIETOJEN NÄYTTÖ

- Jos mitään ei tehdä, näyttö siirtyy **tietojen näyttöön** ja vain aktiiviset kuvakkeet ja kellon kuvake näytetään.
- Painettaessa **toimintonäppäintä** (O) poistutaan **tietonäytöstä**.

1. Ensimmäinen käynnistys



- Ensimmäisen käynnistykseen yhteydessä tulee asettaa seuraavat: kello, näyttö 12/24H, Näyttö ON (ON d) - OFF (NO d) lämpötila °C tai °F ja äänet on/Off.

- Parametrien asettamiseksi paina **säätönäppäimiä** — tai + ja **toimintonäppäintä** (O) vahvistaaksesi ja siirtyäksesi seuraavaan asetukseen:

1. Aseta kello



Varoitus: kun sähkövirta katkeaa yli **10 sekunniksi**, kellonaika on asetettava uudelleen.

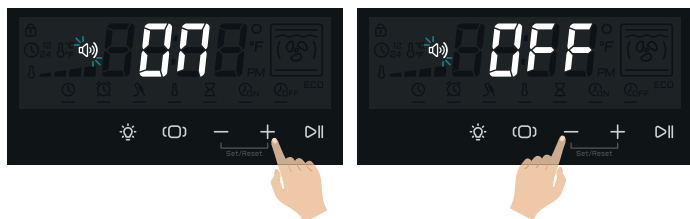
2. Tee asetukset 12H/24H



3. Tee lämpötila-asetus °C tai °F.



4. Äänien asetus On/Off



Tuote on käyttövalmis.

2. Asetustoiminnot

2.1 Toimintojen asetus



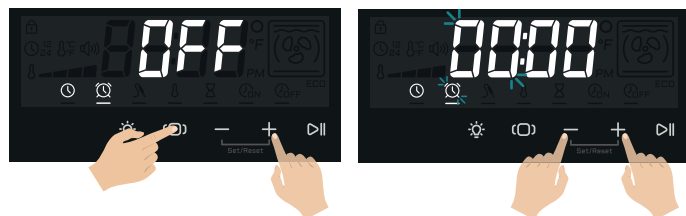
- Pidettäessä painettuna **6 sekunnin** ajan **säätönäppäimiä** — ja + päästään tilaan, joka on kuvailtu luvussa **"1. Ensimmäinen käynnistys"**: sieltä voidaan asettaa aika **12H/24H** , lämpötila-asteikko  ja äänet ON/OFF .

2.2 kellon asetus 00:00



- Pidettäessä painettuna **3 sekunnin** ajan **säätönäppäimiä** — ja + otetaan käyttöön **kellon** asetukset: tee asetukset noudattamalla ohjeita luvusta **"1. Ensimmäinen käynnistys"**.

2.3. Ajastimen asetus



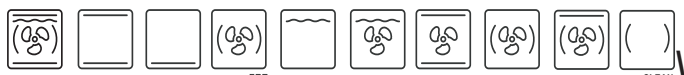
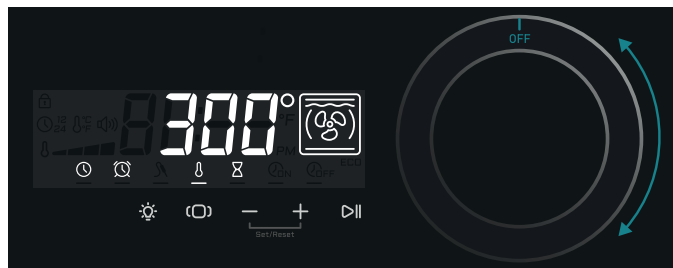
- Kun valitaan **ajastin-toiminto**,  voidaan asettaa tuntien ja minuuttien arvo **säätönäppäimistä** — tai +. Lähtölaskenta alkaa painettaessa **Toimintonäppäintä**  tai **10 sekunnin** kuluttua.
- Ajastin voidaan nollata painamalla samanaikaisesti pitkään **säätönäppäimiä** — ja +.

2.4 Lapsilukko



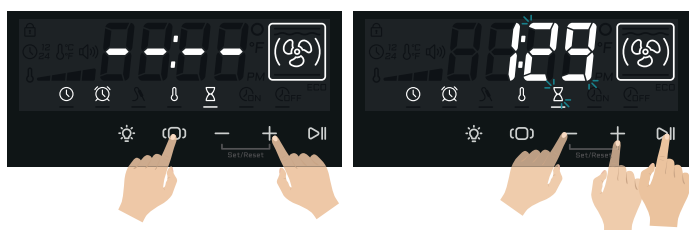
- Kun uuni on sammunut ja painetaan **3 sekunnin** ajan **toimintonäppäintä**,  **lapsilukko**  kytetään päälle/pois.

3. Paisto-ohjelman valinta



- Nuppia kääntämällä valitaan yksi paisto-ohjelmista oletuslämpötilalla.
- **Paistolämpötilaa** voidaan muokata **säätönäppäimistä** — tai +.
- Kun painetaan **käynnistys-/pysäytysnäppäintä** paisto-ohjelma käynnistyy.

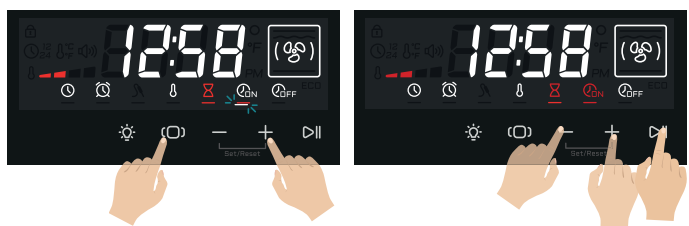
4. Paiston keston asetus



- Kun valitaan **Paiston keston toiminto** toimintonäppäimellä, tuntien ja sitten minuuttien arvo voidaan asettaa **säätönäppäimistä** — tai +.
- **Lähtölaskenta** käynnistyy kun paisto todella alkaa: kun painetaan **Käynnistys-/lopetusnäppäintä** tai kun **Paistoaika**-osiossa ohjelmoitu viiveaika umpeutuu.
- **Paistoaajan ajastin** voidaan nollata painamalla samanaikaisesti ja pitkään **säätönäppäimiä** — ja +.

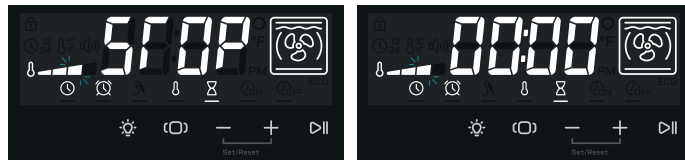
5. Paistoaajan asetus (alku tai loppu).

Paiston aloitusaika ja **Paiston päättymisaika** ovat kaksi vaihtoehtoista toimintoa, joita ei voida aktivoida samanaikaisesti.



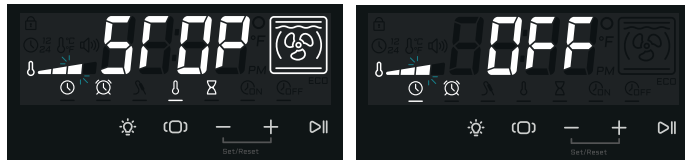
- Jos **Paiston kesto** on asetettuna, voidaan päästä paistoaajan asetus toimintoihin: **Aloitusaika** ja **Päättymisaika** .
- Kun valitaan Paiston **aloitusaika** tai **päättymisaika** -toiminto, tuntien ja minuuttien arvo voidaan asettaa **säätönäppäimistä** — tai +.
- Kun painetaan **aloitus-/päättymisnäppäintä**, asetukset ovat voimassa.
- Nämä ajastimet voidaan nollata painamalla samanaikaisesti ja pitkään **säätönäppäimiä** — ja +.

6. Paisto-ohjelman päättyminen



- Uuni ilmoittaa paiston päättymisestä, kun **Keston ajastin** umpeutuu ja soi 1 minuutin ajan.

6.1. Uunin STOP ja OFF



Uuni voidaan sammuttaa seuraavasti:

- Painamalla **Käynnistys-/pysäytysnäppäintä** paiston aikana.
- Kääntämällä nupin OFF-kohtaan.
- Jos asetuksena on Standby **OFF (NO d)**, 5 minuutin käyttämättömyyden jälkeen, kun mikään toiminto ei ole päällä, uuni sammuu automaattisesti.

7. Luukun avaaminen

- Jos luukku avataan, ohjelma keskeytetään sulkemiseen asti.
- Jos luukkua ei suljeta 3 minuutin sisällä, ohjelma keskeytetään.

8. Nollaus oletusarvoihin



Tuotteen palauttamiseksi oletusarvoihin ja ensimmäistä käynnistämistä varten nupin ollessa **OFF**-asennossa paina samanaikaisesti **toiminto-näppäintä** ja **säätönäppäimiä** — ja + **10 sekunnin ajan**.

- Näytössä näkyvät viivat alhaalla 30 sekunnin ajan: pidä näiden aikana samanaikaisesti painettuina **säätönäppäimiä** — ja +.
- Näytössä lukee **CIAO**.



Katkaise uunin virransyöttö. Seuraavan uudelleenkäynnistytksen yhteydessä kaikki parametrit nollataan ja uuni ehdottaa ensimmäisen käynnistytksen järjestyksen.

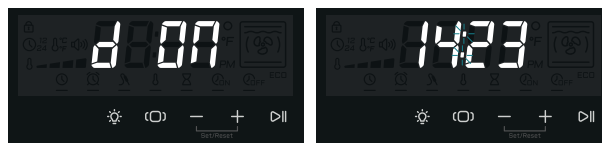
9. Demotila

DEMO-tilassa toimintoja voidaan selata ilman, että uuni kuumenee.



DEMO aktivoituu seuraavalla toimenpiteellä:

- nappi **OFF**-kohdassa ja kaikki toiminnot sammuneina
- samanaikainen **toimintonäppäimen** (OFF) ja **käynnistys-/pysäytys-näppäimen** (DEMO/RESET) painallus 8 sekunnin ajan.



- Kun tila on päällä, **kellon 14:23** pisteet vilkkuvat ja näytössä näkyy kirjoitus **d 07** 3 sekunnin ajan (näyttö toistuu, kun aktiivista näppäintä painetaan ensimmäistä kertaa uunin 3 minuutin käyttämättömyyden jälkeen).
- DEMO-tilasta poistumiseksi toista aktivointitoimenpide

10. Energiansäästö

- Valmiustilaan siirtymisaika: 2 minuuttia.
- Valmiustilan virrankulutus tietojen kanssa: 0,8 %..

KUVAKKEET

KUVAKKEET	KUVAUS	TOIMINTO
	PIZZA	Tämä toiminto soveltuu erityisen hyvin pizzojen, focaccian ja leivän paistoon. Lämmön ensisijainen lähde on alavastus, joka toimii yhdessä uunin muiden vastusten kanssa.
	NORMAALI JA STAATTINEN PAISTO	Tämä on sähköuunin perinteinen toiminto, joka soveltuu erityisen hyvin seuraavien ruokien paistoon: porsaankyljys, raakamakkara, turska, naudanlihamuhennos, riista, vasikanpaisti, marengit ja keksit, uunihedelmä jne.
	PAISTO ALHAALTA	Nämä paistot sopivat parhaiten ruokien paiston viimeistelyyn, erityisesti leivonnaisten tapauksessa (keksit, marengit, kohoitetut leivonnaiset, hedelmäleivonnaiset jne.) ja muut ruoat.
	ECO-PAISTO	Tämän toiminnon avulla voidaan säästää sähköä. Tämän ominaisuuden parasta hyödyntämistä varten ennen ECO-toiminnon käyttöä laita ruoka uuniin keskelle. Eco-toiminnolla paistoajat mukautetaan hitaisiin paistoihin, kuten lihamuhennoksiin, valkoiseen lihaan, uunipastaan ja herkkiin leivonnaisiin. Huomio: Eco-toimintoa ei voida valita, kun liha-anturi on kytkettynä.
	STAATTINEN GRILL-PAISTO	Toiminto soveltuu nopeaan ja perusteelliseen grillipaistoon, ja sen avulla gratinoidaan ja paahdetaan lihaa yleensä, florentina-kylkeä, grillikalaa ja myös grillivihanneksia. Paistot sähkögrillillä tulee tehdä niin, että termostaatti on asetettuna 180 °C:seen.
	GRILL-KIERTOILMA-PAISTO	Erittymisen nopea ja tehokas, säästää huomattavasti sähköä: tätä toimintoa suositellaan monille ruoille kuten porsaankyljyksille, makkarakalle, porsas- ja muille lihavartaille, riistalle, gnocchi alla romana -mannasuurimoruoalle jne. Sähkögrillipaistot tule tehdä termostaatin ollessa 180 °C:essä.
	TEHO-PAISTO	Tämä on eri ruokien nopea ja tehokas paisto, ja sitä suositellaan foliokalalle, haudutetuille vihanneksille, vartaille, ankalle, broilerille jne.
	MONINKERTAINEN KIERTOILMA-PAISTO	Tämän toiminnon avulla eri ruokia voidaan paistaa samanaikaisesti ilman, että hajut sekoittuisivat: voidaan paistaa lasagnea, pizzaa, voisarvia ja briosseja, piirakoita, kakkuja jne.
	PIKALÄMMITYS	Tämän toiminnon avulla uuni voidaan esilämmittää nopeasti. Toiminnon käyttöä suositellaan, kun asetetaan paistolämpötila välille 200–300 °C. Toiminnon käytöstä alle 200 °C:een lämpötiloissa ei ole erityisesti hyötyä. VAROITUS: toiminto EI sovellu ruokien paistoon vaan ainoastaan uunin nopeampaan esilämmitykseen. ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA YLI 20 MINUUTIN AJAN.
	HHYDROLYTTINEN TOIMINTO	Kun uuni on kylmä, lisää uunin pohjalle 100 ml vettä + 2 tippaa neutraalia puhdistusainetta pinttyneimmän lian poistamisen helpottamiseksi;

■ KÄYTTÖOHJEET - Hydrolyyttinen toiminto

Puhdistustoimenpiteen vaiheet

1. Poista mahdolliset ruokajäämät käsin sienellä.
2. Poista kaikki mahdolliset varusteet uunitilasta (ritilät, pellit, sivuttaiset ritilät, mahdolliset aterimet).
3. Kun uuni on kylmä, lisää uunitilan pohjalle 100 ml vettä + 2 tippaa neutraalia puhdistusainetta pinttyneimmän lian poistamisen helpottamiseksi;
4. Aktivoi toiminto (toiminnon aikana valo on sammuksissa eikä sitä voida sytyttää).
5. Kun jakso on valmis, ole tarkkana luukku avatessasi, sillä uunitila on täynnä höyryä. Odota, että uuni jäähtyy. Puhdista sitten sienellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
6. Uunitila tulee puhdistaa säännöllisesti: älä anna lian kerääntyä.
7. Älä avaa luukku äläkä lisää vettä uunitilan pohjalle hydrolyyttisen toiminnon aikana



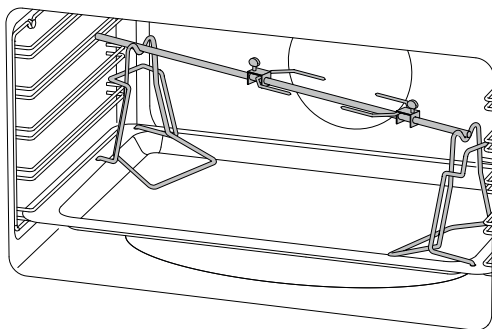
VAROITUS

- Älä käytä tislattua vettä (syöpymisen vuoksi) tai hapotettua vettä. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.
- Älä lisää vettä kuumaan uunitilaan vaan vain uunitilaan, joka on ympäristön lämpötilassa.
- Älä avaa luukku hydrolyysijakson aikana.
- Palovammavaara – varmista ennen mitään toimenpiteitä, että laite on jäähtynyt assicurarsi.
- Älä käytä metallisieniä tai liian voimakkaita puhdistusaineita, jotka saattavat vaurioittaa pintoja.

■ KÄYTTÖOHJEET - Lisätarvikkeet

Rotisserie - paistivarras (vain joissakin malleissa)

Laita kypsennettävä liha vartaaseen ja kiinnitä se erityisillä haarukoilla. Aseta varras tarkoituksenmukaisiin tukiin, jotka on aiemmin lisätty alla olevalle pellille ja laita se paistivartaan moottorin tukeen. Kytke staattinen grillitoiminto luukku suljettuna. Poistaaksesi sekä vartaan että sen alla olevan uunipellin, vedä sitä ulos sen verran, että saat sen irrotettua kokonaan.

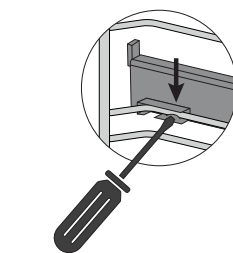
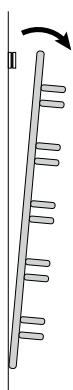
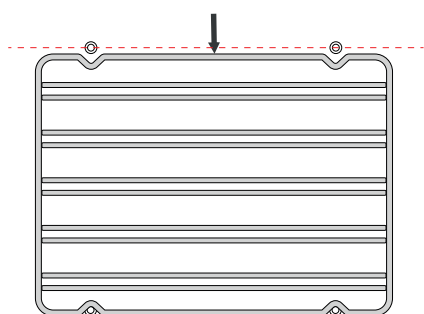


Teleskooppikiskot

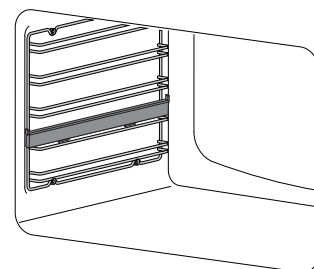
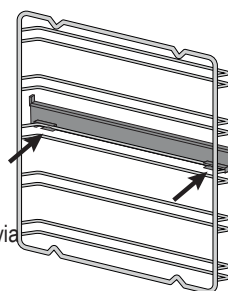
Vedä punaisella korostettua osaa alaspäin poistaaksesi se uunin seinästä.

Käännä ja aseta tasolle liukukiskon sivulle.

Toista toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä asettaaksesi kiskon uudelleen paikalleen



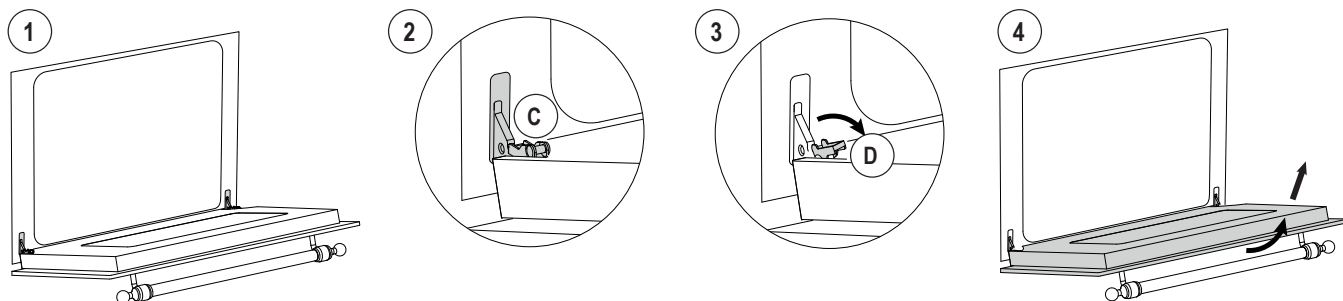
Irrota pidike löysäämällä ruuvia tasaisella ruuvimeisselillä.



■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun irrotus

Uunin tehokkaan puhdistuksen helpottamiseksi on käytännöllistä poistaa luukku noudattaen seuraavia ohjeita:

- avaa luukku
- siirrä kiinnike C sarana-alueelle D seuraten vaiheita



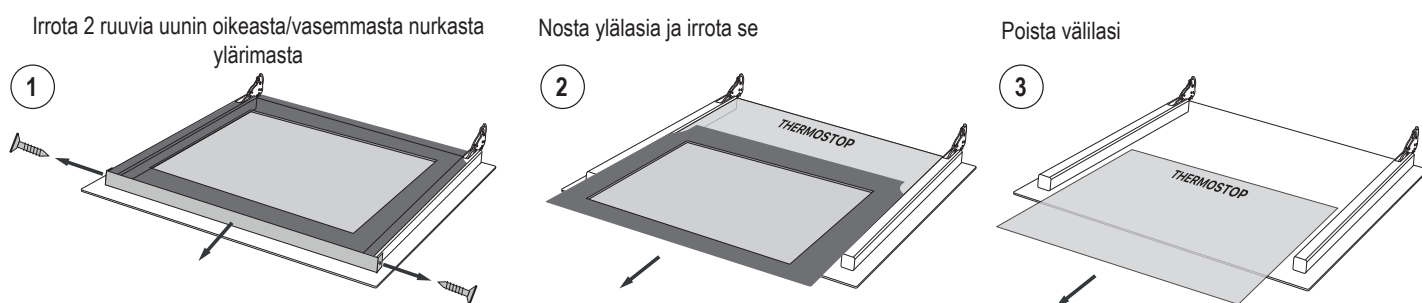
■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun ja lasiosien puhdistus

Menettelytapa

Uunin luukku koostuu kolmesta lasista. Lasiosat puhdistetaan hankaamattomalla keittiöpaperilla ja tavallisella pesuaineella. Älä käytä karkeita, hankaavia tai teräviä metallilastoja uunin lasiosien puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen. Sisälasi voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Tätä tarkoitusta varten on irrotettava uunin luukku tai vaihtoehtoisesti sijoitettava se väliasentoon

Lasienpoistojärjestys

⚠ HUOMIO! Kaikki toimenpiteet on tehtävä aina luukku poistettuna ja asetettuna sopivalle tasolle siten, ettei luukun etuosa vahingoitu. Väli-lasi tulee asettaa oikeaoppisesti siten, että THERMOSTOP-kirjoitus näkyy (katso kuvat 2–3).



■ PUHDISTUS JA HUOLTO- Neuvoja uunin ja etulevyn puhdistukseen

UUNI

OSA	PUHDISTUSMENETELMÄ	PUHDISTUSMENETELMÄ
Uunin sisätilat	Paistokammion puhdistuksen helpottamiseksi kaada pieni määrä vettä (100 ml, vastaa puolikasta lasillista) kammion pohjalle. Aktivoi sitten "Paisto alhaalta" -sykli 90° C:essä 20 minuutiksi "Kostea paisto" -valinnalla. Jakson lopuksi odota, että uuni jäähtyy ja viimeistelet sitten kostealla liinalla.	Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen. Älä käytä hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
Astia	Upota lämpimään saippuaveteen. Kuivaa pesun jälkeen.	Poista ruokien jäämät välittömästi käytön jälkeen.
Ritilät	Puhdista kuumalla vedellä ja hankaamattomilla pesuaineilla tai sopivalla rasvanpoistoaineella.	Jos kyseessä on pinttynyt ja kovettunut lika, on suositeltavaa liottaa ritiloita muutaman tunnin ajan ennen niiden puhdistamista.

ETULEVY

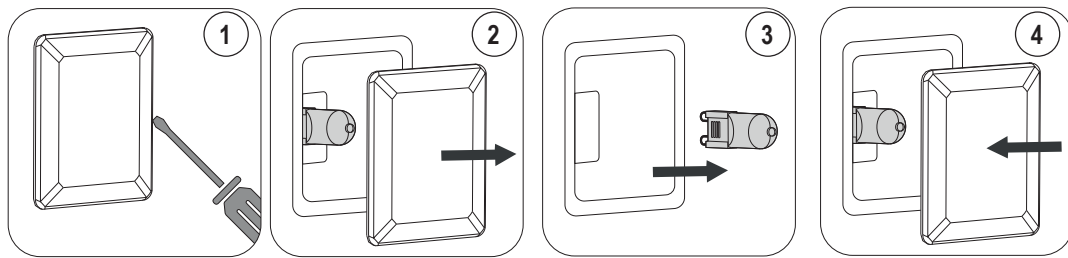
OSA	PUHDISTUSMENETTELY	VAROITUKSET
Teräspinnat	Puhdista osat haalealla vedellä ja ei-syövyttävällä nestemäisellä pesuaineella ja kuivaa ne pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla.	Kiiltoa ylläpidetään säännöllisin puhdistuksin tarkoitukseenmukaisten markkinoilla olevien tuotteiden kanssa. Älä käytä koskaan hankaavia jauheita.
Maalattu pinta	Emaloitujen osien ominaisuuksien säilyttämiseksi on tarpeen puhdistaa ne usein saippuavedellä.	Älä jätä maalatuille osille koskaan happamia tai emäksisiä aineita (etikka, sitruunamehu, suola, tomaattimehu jne.), äläkä pese pintoja, kun maalatut osat ovat vielä kuumia.

■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Lampun vaihto

Menettelytapa

Jos uunin valo ei toimi, irrota laite verkkovirrasta, irrota lampun suojalasi ja vaihda lamppu.

Vaihda lampun tilalle sopiva 240 W:n (G9) halogeenilamppu



- 1) Löysää tasaisella ruuvimeisselillä
- 2) Irrota lampun suojalasi
- 3) Irrota lamppu
- 4) Vaihda uusi lamppu ja sulje uudelleen

■ ONGELMANRATKAISU - Yleisluontoiset ongelmat

VAROITUS !

- Irrota laite virtalähteestä ennen korjaustoimenpiteitä irrottamalla virtajohto tai katkaisemalla virta pääkatkaisimesta.
- Irrota laite virtalähteestä ennen korjaustoimenpiteitä irrottamalla virtajohto tai sulake.
- Valtuuttamattomat korjaukset ja toimenpiteet eivät ole sallittuja, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun tai oikosulun. Jätä nämä työt valtuutetuille asentajille.
- Pienien häiriöiden yhteydessä voit yrittää ratkaista ongelman seuraamalla ohjekirjan ohjeita.
- Tukipalvelun toimenpide takuun ollessa voimassa ei ole ilmaista, jos laite ei toimi sen väärän käytön vuoksi.
- Väärinkäytöksistä tai virheellisestä asennuksesta johtuvien vikojen korjaaminen tai valitukset eivät kuulu takuun piiriin. Takuukulut maksaa käyttäjä.

Järjestelmävirheet

Description	ID d'erreur
Sonde NTC/PT1000 interrompue	Er00
Sonde NTC/PT1000 en court-circuit	Er01
Surchauffe	Er08

■ PAISTOTAULUKKO - Uuni kiertoilmatoiminnolla (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
CARNI			
Naudanpaisti	170-180	2/3	40/50
Häränpaisti	170-190	2/3	40/60
Vasikanpaisti	160-180	2/3	65/90
Karitsanpaisti	140-160	2	100/130
Paahtopaisti	180-190	2/3	40/45
Jänispaisti	170-180	2/3	80/100
Kanipaisti	160-170	2	80/100
Kalkkunapaisti	160-170	2	160/240
Paistettu hanhi	160-180	2/3	120/160
Paistettu ankka	170-180	2/3	100/160
Kanapaisti	180	2/3	90/120
KALAT	160-180	2/3	15/25
LEIVONNAISET			
Hedelmäkakku	180-200	2	40/50

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
Margherita-kakku	180-190	2	40/45
Brissit	170-180	2	40/60
Sokerikakku	190-200	2	25/35
Kuivakakut	160-180	2	35/45
Makeat lehtitaikeinaleivonnaiset	180-200	2	20/30
Viinirypälekakku	190-200	2	30/40
Omenastruudeli	160	2	25/35
Savoy-keksit	150-180	2	50/60
Omenaletut	180-200	2	18/25
Savoyardin vanukas	170-180	2	30/40
LEIVÄT			
Leipä	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ PAISTOTAULUKKO - Staattinen uuni (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
CARNI			
Naudanpaisti	225	2/3	40/50
Häränpaisti	250	2/3	50/60
Vasikanpaisti	225	2/3	60/80
Karitsanpaisti	225	2	40/50
Paahtopaisti	230	2/3	50/60
Jänispaisti	250	2/3	40/50
Kanipaisti	250	2	40/50
Kalkkunapaisti	250	2	50/60
Paistettu hanhi	225	2/3	60/70
Paistettu ankka	250	2/3	45/60
Kanapaisti	250	2/3	40/45
KALAT	200-225	1/2	15/25
LEIVONNAISET			
Hedelmäkakku	225	2	35/40
Margherita-kakku	175-200	2	50/60
Brissit	175-200	2	25/30
Sokerikakku	220-250	2	20/30
Kuivakakut	180-200	2	30/40

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
Makeat lehtitaikeinaleivonnaiset	200-220	2	15/20
Viinirypäleleikkaus	250	2	25/35
Omenastruudeli	180	2	20/30
Savoy-keksit	180-200	2	40/50
Omenaleivät	200-220	2	15/20
Savoyardin vanukas	200-220	2	20/30
LEIVÄT			
Leipä	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- IMPORTANT

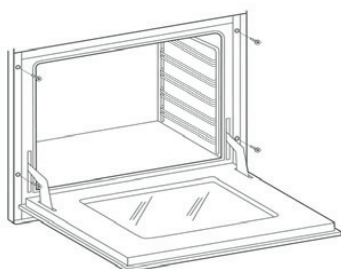
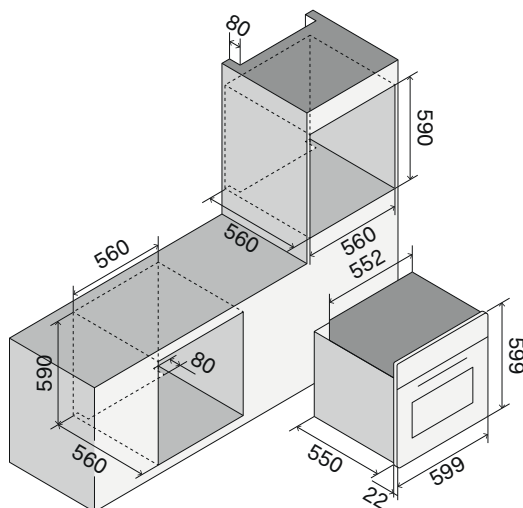
Introduire les plats quand le four est chaud.

Cuisson «grill» Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectuée avec la porte fermée. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4/5). Sur les appareils dotés d'un gril électrique, la cuisson s'effectue avec la porte fermée à 180°C.

■ ASENNUS - Asennusohjeet

 Tyypikilpi sijaitsee uunin luukun reunassa ja näkyy sivulla. 1, näkyy oven ollessa auki, se sisältää kaikki asennukseen tarvittavat tiedot, esimerkiksi: laitteen malli, nimellisiännite ja absorptio. Mittaa ja tarkista ensin huonekalun syvennys, jonka tulee vastata täsmälleen kuvan A mittoja. Varmista, että huonekalun verhoilu, viilu tai muu on liimattu lämmönkestävällä liimalla (150°C). Jos pinnoite tai liima ei ole lämmönkestävä, pinnoite saattaa vääntyä tai hajota erityisesti kalusteen kapeimmissa kohdissa. Varmista, että sisäänrakennetulle uunille tarkoitettu kaapissa on tukeva pohja ja että se kestää laitteen painon. Mukana tulevat kaikki ruuvit ja tarvikkeet, joita tarvitaan uunin kiinnittämiseen kaappiin. Seuraavista kuvista on hyötyä sen kiinnittämisessä ja oikein asettamisessa huonekalun sisään.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ ISÄHKÖLIITÄNTÄ - Liesiyksiköt



Seuraavat ohjeet on tarkoitettu ammattitaitoiselle henkilölle, joka huolehtii laitteen asennuksesta, säädöstä ja teknisestä huollosta ja joka varmistaa, että nämä toimet toteutetaan mahdollisimman oikein ja voimassa olevien määräysten mukaisesti. Tärkeää: kaikki säätö-, huolto- jne. toimenpiteet on suoritettava vasta kun laite on irrotettu sähkövirrasta.

Direktiivit / normit

- Tämä laite on sovellettavien EU:n direktiivien mukainen
Tämä laite on seuraavien direktiivien / asetusten mukainen:

DIREKTIIVI 2002/96 / EY

Matalajännitedirektiivi 2014/35 / EU

GAR-EU-ASETUS 2016/426

SÄHKÖMAGNETTISEN SOVELTUVUUDEN DIREKTIIVI 2014/30 / EU

ASETUS N: o 1935/2004 (kosketus ruokaan)

Asennus on suoritettava ammattimaisesti ja täysin voimassa olevien sähköasennusta koskevien määräysten mukaisesti.

Muussa tapauksessa valmistaja ei ota mitään vastuuta.

Tässä ohjekirjassa on myös laitteen kytkentäkaavio.

Laitteet on suunniteltu kytkettäväksi tyypikilpeen merkittyyn jännitteeseen.

Ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan varmista, että:

- sähkömagneettisen kytkimen tai pistorasian ominaisuudet ovat riittävät suhteessa laitteiston aiheuttamaan kuormaan

- virtalähde on varustettu tehokkaalla maadoitusliitännällä.

Laitteessa on kaapeli ilman pistoketta:

liitäntä on tehtävä ottaen huomioon, että keltavihreä johto on maadoitusjohdin,

Eikä sitä tule koskaan keskeyttää.

Pistorasian on oltava näkyvissä ja saavutettavissa, jotta voit helposti irrottaa laitteen verkkovirrasta. Jotta laite voidaan yhdistää suoraan verkkoon, tulee varmistaa, että:

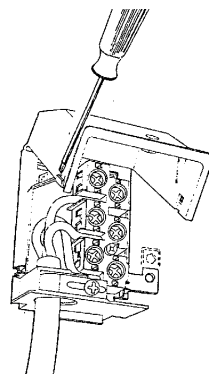
- jäljitelmäventtiili ja kotitalouden sähköjärjestelmä kestävät kuorman (katso sarjanumerolevy)

- virtalähde on varustettava tehokkaalla maadoitusliitännällä

- varustuksissa on oltava laite, joka varmistaa irrottamisen verkosta, jonka kosketimen avautumisetäisyys mahdollistaa täydellisen katkaisun ylijännitekategorian III olosuhteissa asennussääntöjen mukaisesti

- moniakselinen pistorasia tai kytkin, jossa on vähintään 3 mm:n aukko, on helposti

saavutettavissa kun laite on asennettu ja liitetty sähköverkkoon asennusta koskevien määräysten mukaisesti.



Keltavihreä maajohdin ei saa olla koskaan keskeytettävissä edes katkaisijalla. Virtajohtoon tulee olla sijoitettu siten, että se ei ole kosketuksessa pintoihin, joiden lämpötila on yli 50 °C korkeampi kuin ympäristön lämpötila. Jos virtajohto täytyy vaihtaa, ota yhteys huoltopalveluun.

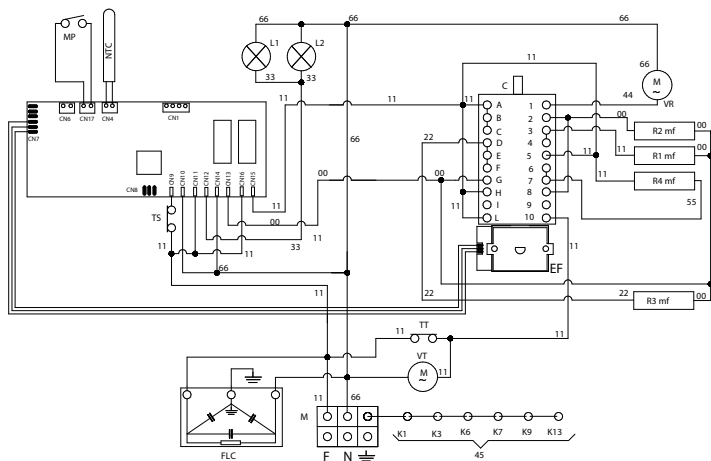
ASENNUS - SÄHKÖKAAVIOT Imeytyminen (kW)

Modèle	KW (220-240V)
60	3,2

Merkintöjen selitykset

00	Musta	K13	" " grill
11	Ruskea	K3	" " uuni tuuletin
22	Rosso	M	KytKentärima
33	Valkoinen	MP	Mikro-luukku
44	Keltainen	N	Neutri
45	Viher-keltainene	NTC	Lämpötila-anturi
55	Harmaa	P	Ohjelmointilaite
66	Sininen	R1	Ylävastus
C	Keittoanturi	R2	Maan vastus
EF	Termostaattien kooderit	R3	Grillivastus
F	Vaihe	R4	Pyöreä vastus
K1	Maadoitusliitin	TS	Tangentiaalinen
K3	" " uuni tuuletin	TT	Tangentiaalinen termostaatti
K6	" " uunin valo 1	V	Uunin tuuletin
K7	" " uunin valo 2	VT	Jäähdytin
K9	" " mototuulet. tangen	FLC	Suodattaa

SÄHKÖKAAVIOT



⚠ VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

Apparatets egenskaper

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

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



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

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

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

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

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

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

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

8. Ikke blokker ventilasjons- eller varmeuttakene.

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

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

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

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

B. Bruk aldri apparatet med bare føtter.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

funksjon av apparatet. Derfor må du ikke kaste disse sammen med husholdningsavfallet.

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

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

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

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

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

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

23. Kvelningsfare.

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

24. Kvelningsfare.

Barns hud er mye mer delikat enn voksnes.

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

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

26. Vær oppmerksom: - Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt.

■ FØRSTE OPPSTART

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

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

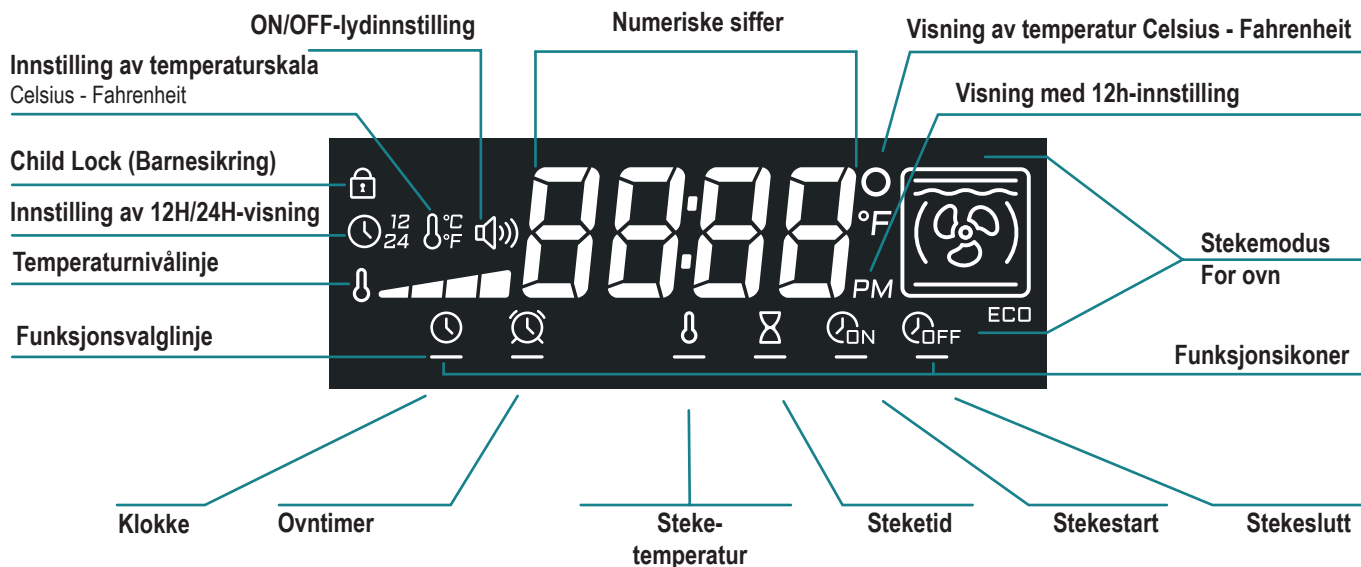
- Denne operasjonen endrer ytelsen til apparatet og kan skade emaljen.

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

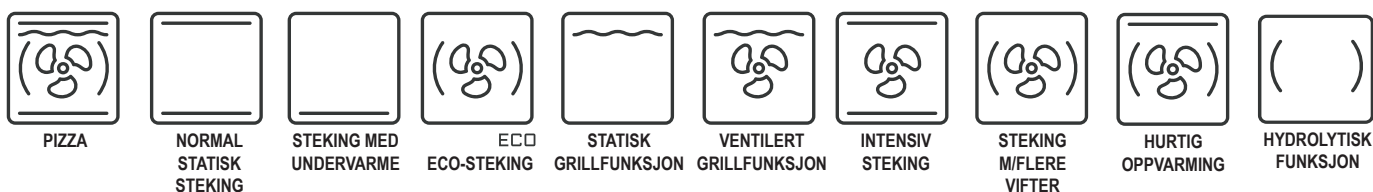
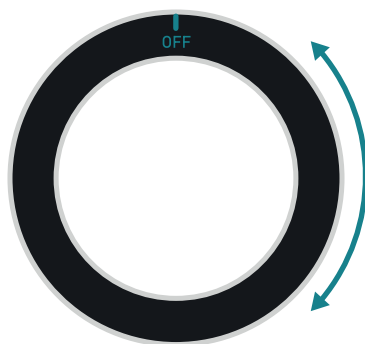


Det er ikke tillatt å tilberede mat i direkte kontakt med ovnsrister og stekebrett.

■ BRUKSINSTRUKSJONER - LED-display



Tast- og bryteroversikt



■ Ovnens basisfunksjoner

SYMBOL	Beskrivelse	FUNKSJON
LYSTAST 	- Slår av og på lys	- Hvis påslått manuelt vil lyset slukkes etter 10 minutter. - Lyset tennes automatisk: Når steking starter eller dør åpnes i 5 minutter Når steking slutter eller dør lukkes i 1 minutt
FUNKSJONSTAST 	- Bla i aktiverbare funksjoner	- Linjen og ikonene angir funksjonsstatus. Hvit linje: valgt Rød linje: innstilt Hvit og rød linje vekselvis: valgt og innstilt tidligere Rødt ikon: aktiv - Klokkeikon alltid hvitt              
REGULERINGSTASTER 	- Stiller inn funksjonsverdier	- Stiller inn valgte funksjonsverdier Set/Reset i innstillingene - For Reset, hold inne tastene — og + samtidig
START/STOPP-TAST 	- Starter og avbryter et stekeprogram	- Se anvist kapittel i stekeprograminnstillingene
BRYTERKNOTT 	- Valg av stekeprogram eks:   	- Se anvist kapittel i stekeprograminnstillingene

SYMBOL	Beskrivelse	FUNKSJON
TEMPERATURNIVÅLINJE a)  b) 	- Viser ovntemperaturnivå	a) I rødt vises temperaturen i ovnen under steking b) I hvitt vises restvarme ved endt steking

INFOVISNING

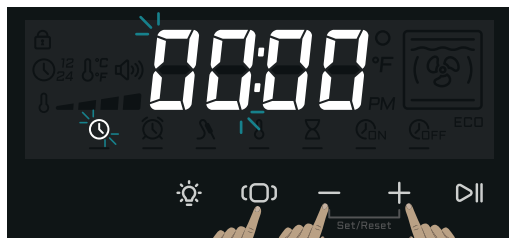
- Hvis ingenting gjøres går displayet over til **Infovisning** og kun aktive funksjoner og klokkeikonet vises.
- Ved å trykke på **Funksjonstasten** (○) går man ut av **Infovisningen**.

1. Første oppstart



- Ved første oppstart må man stille inn følgende:
Klokke, visning av **12/24H**, Display **ON (ON d) - OFF (NO d)** Temperatur i **°C** eller **°F** og **On/Off-lyd**.
- For å stille inn parametrene trykker man på **Reguleringstastene** — eller + og **Funksjonstasten** (○) for å bekrefte og gå videre til neste innstilling:

1. Klokkeinnstilling

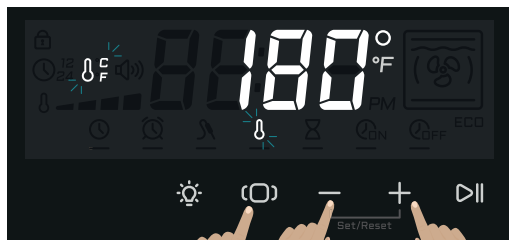


⚠ OBS! Etter et strømbrudd som varer i mer enn **10 sek.** vil det være nødvendig å stille klokken på nytt.

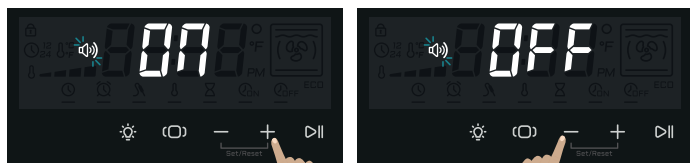
2. Stille inn 12H/24H-visning



3. Stille inn temperatur i °C eller °F.



4. On/Off-lydinnstilling



Produktet er klart til bruk.

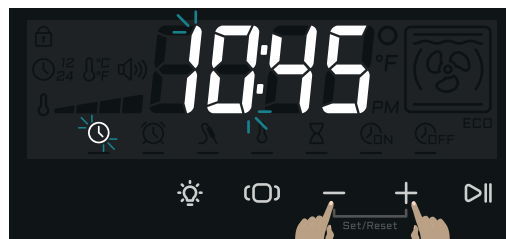
2. Oppsettsfunksjoner

2.1 Funksjonsinnstillinger



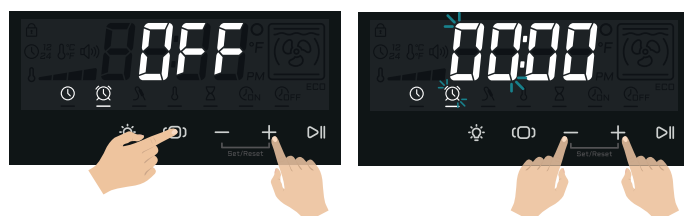
- Hvis man holder inne **Reguleringstastene** — og + i 6 sek. går man til modus som beskrevet i kapittel “1.Første oppstart” for klokkeinnstillinger **12H/24H**   , innstilling av **Temperaturskala**  og lydinnstillinger **PÅ/AV** .

2.2 Klokkeinnstillinger 00:00



Ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + aktiverer man innstillingen av klokken. For å stille inn gjør man som forklart i kapittel “1. Første oppstart”.

2,3. Innstilling av Ovntimer



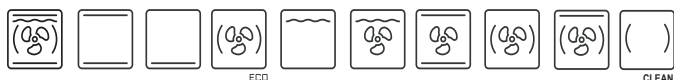
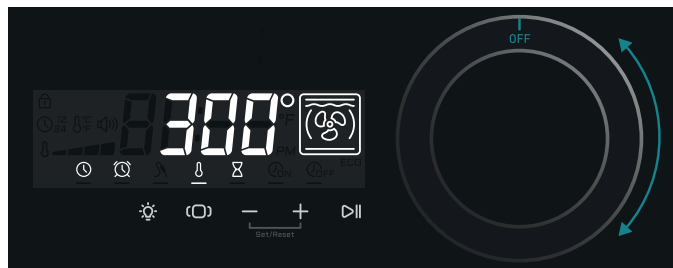
- Ved å velge funksjonen **Ovntimer**  kan man stille inn verdier for timer og minutter ved hjelp av **Reguleringstastene** — eller +. Nedteellingen aktiveres med **Funksjonstasten** (O) eller etter **10 sek.**
- Ovntimeren kan nullstilles ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + samtidig.

2.4 Child Lock (Barnesikring)



- Med ovnen avslått holder man inne **Funksjonstasten** i 3 sek. (O) for å aktivere eller deaktivere **Barnesikringen** .

3. STEKEPROGRAMINNSTILLING

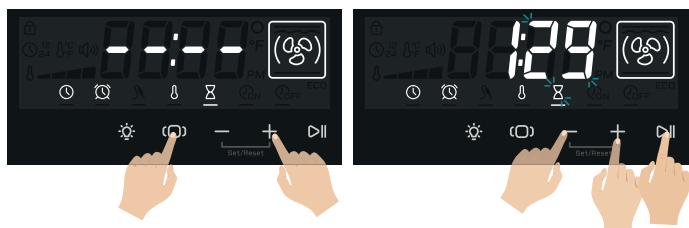


- Vri på bryterknotten for å velge ett av stekeprogrammene med standardtemperatur.

- **Steketemperatur** kan endres ved å bruke **Reguleringstastene** — eller +.

- Trykk på tasten **Start/Stopp** for å starte stekeprogrammet.

4. Steketidsinnstilling



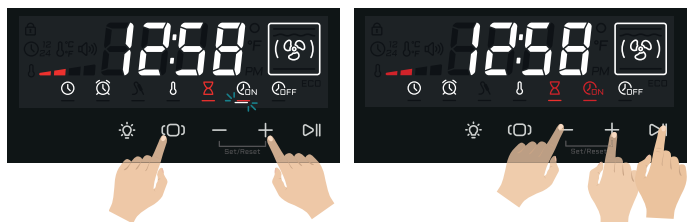
- Ved å velge funksjonen **Steketid** med **Funksjonstasten** kan man stille inn verdier for timer og minutter ved hjelp av **Reguleringstastene** — eller +.

- **Nedtellingen** starter samtidig med den faktiske steking. Når man trykker på **Start/Stopp-tasten** eller ved utløpet av den programmerte forsinkelsen i avsnittet **Steketid**.

- Funksjonen **Steketid** kan nullstilles ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + samtidig.

5. Steketidsinnstilling (Start eller Slutt).

Stekestart og **Stekeslutt** er to separate funksjoner som ikke kan aktiveres samtidig.



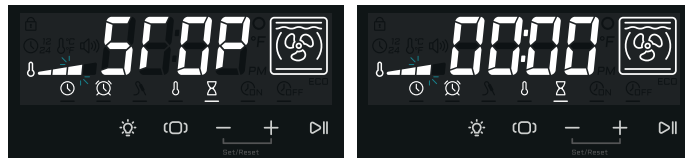
- Hvis **Steketiden** er innstilt kan man få tilgang til innstillingsfunksjonene for Steketid: **Stekestart** eller **Stekeslutt** .

- Ved å velge funksjonen **Stekestart** eller **Stekeslutt** kan man stille inn verdier for timer og minutter ved hjelp av **Reguleringstastene** — eller +.

- Når man trykker på **Start-Stopp-tasten** vil innstillingene aktiveres.

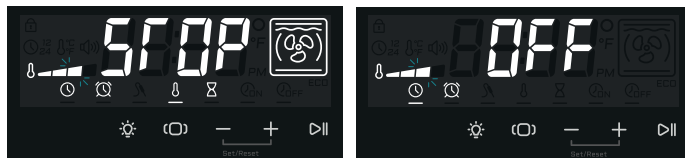
- Denne funksjonen kan nullstilles ved å holde inne **Reguleringstastene** — og + samtidig.

6. Stekeprogram ferdig



- **Ovntimeren** gir fra seg et lydsignal i 1 minutt når steking er ferdig.

6,1. STOPP eller OFF



Ovnen kan slås av på følgende måter:

- Ved å trykke på tasten **Start/Stopp** underveis i et stekeprogram.

- Ved å vri på OFF-bryteren.

- Hvis man har stilt inn Standby **OFF (NO d)**, etter 5 minutter med inaktivitet og ingen aktiv funksjon vil ovnen slå seg av automatisk.

7. Døråpning

- Hvis døren åpnes vil programmet stanses inntil døren lukkes igjen.

- Hvis døren ikke lukkes innen 3 minutter vil programmet avbrytes.

8. Tilbakestilling til fabrikkverdier



For å tilbakestille produktet til fabrikkverdier og første oppstart, setter man bryterknotten til posisjon **OFF** og holder inne **Funksjonstasten** , **Reguleringstastene** — og + i 10 sek.

- I displayet vil linjene nederst blå fram og tilbake i 30 sek. Trykk samtidig på **Reguleringstastene** — og +.

I displayet vises teksten **CIAO**.



Kutte strøm til ovnen. Neste gang ovnen slås på vil alle parametrene være tilbakestilt og vil foreta første oppstart.

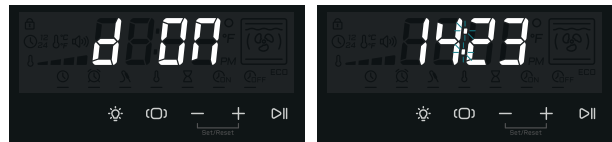
9. Demo-modus

I **DEMO-modus** kan man utforske funksjonene uten å varme opp ovnen.



DEMO kan aktiveres med følgende prosedyre:

- Bryteren på **OFF** og alle funksjoner avslått
- Trykk samtidig på **Funksjonstasten** (□) og **Start/Stop-tasten** (▶) i 8 sekunder.



- Når modusen aktiveres vil prikkene til **Klokken 14:23** blinke og displayet viser teksten **d 07** i 3 sekunder (visningen gjentas første gang man trykker på en aktiv tast etter 3 minutters inaktivitet)
- For å forlate DEMO-modus gjentar man aktiveringsprosedyren

10. Energisparing

- Tid til standby-modus: 2 minutter.
- Strømforbruk i standby-modus med informasjon: 0,8

■ IKONER

IKONER	Beskrivelse	FUNKSJON
	PIZZA	Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av pizza, focaccia og brød. Hovedvarmekilden kommer fra det nedre varmeelementet som fungerer i kombinasjon med de andre varmeelementene i ovnen.
	NORMAL STATISK STEKING	Klassisk funksjon for elektriske ovner, spesielt egnet for steking av følgende matvarer: svineribbe, pølser, bacalao, braisert kjøtt, vilt, kalvestek, marengs og kjeks, bakt frukt, etc.
	STEKING MED UNDERVARME	Dette er den mest egnede metoden for å fullføre tilberedningen av mat, spesielt bakverk (kjeks, marengs, gjærbakst, fruktdesserter, etc.) og annen mat.
	ECO-STEKING	Dette er funksjonen som lar deg lage mat med betydelige besparelser på strømforbruket. For å få mest mulig ut av denne funksjonen er det nyttig, før du aktiverer ECO-funksjonen, å sette retten i ovnen ved å plassere den i midten av kammeret. Med Eco-funksjonen tilpasses steketidene til langsomme tilberedninger som: braisert kjøtt, hvitt kjøtt, bakt pasta, delikate bakverk. Merk: Eco-steking kan ikke velges med kjøtttermometeret satt inn.
	STATISK GRILLFUNKSJON	Funksjonen indikert for rask og dyp grilling, for brunng og steking av kjøtt generelt, filet, t-beinstek, grillet fisk og også grillete grønnsaker. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.
	VENTILERT GRILLFUNKSJON	Spesielt rask og dyp med betydelig energisparing, denne funksjonen passer for mange matvarer som: svineribbe, pølser, svinekjøtt eller blandede spyd, vilt, potet-gnocchi, etc. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.
	INTENSIV STEKING	Det er funksjonen til rask og intens matlaging av ulike retter. Den passer til: fisk i folie, braiserte grønnsaker, grillspyd, and, kylling, etc.
	STEKING M/FLERE VIFTER	Dette er funksjonen som gjør det mulig å tilberede ulike retter samtidig uten at luktene blander seg sammen. Du kan lage bakt lasagne, pizza, croissanter, paier, kaker osv.
	HURTIG OPPVAR- MING	Denne funksjonen brukes til å fremskynde forvarmingen av ovnen. Det anbefales å bruke denne funksjonen når du stiller inn en steketemperatur mellom 200 og 300 °C. Bruk av funksjonen for temperaturer lavere enn 200°C gir ingen spesielle fordeler. OBS! Hurtigstartfunksjonen er ikke egnet for tilberedning av mat, den brukes kun til å forvarme ovnen raskere. IKKE BRUK FUNKSJONEN I MER ENN 20 MINUTTER
	HYDROLYTISK FUNKSJON	En automatisk rengjøringsfunksjon som kan rengjøre ovnsrommet på bare 20 minutter ved lav temperatur (90 °C). "Hydrolytisk" rengjøring løser opp smusset, slik at det kan fjernes lettere uten å etterlate lukt.

■ BRUKSINSTRUKSJONER - Hydrolytisk funksjon

Hvordan foreta rengjøring

1. Fjern eventuelle matrester for hånd med en fuktig svamp.
2. Ta ut alt tilbehør av ovnsrommet (rister, stekebrett, siderister, eventuelt service).
3. Med kald ovn, hell 100 ml vann i bunnen av ovnsrommet og tilsett 2 dråper nøytralt vaskemiddel for å forenkle fjerningen av de vanskeligste flekkene;
4. Aktiver funksjonen (lampen vil være avslått under funksjonen og kan ikke slås på).
5. Vær forsiktig når man åpner døren ved endt syklus, da ovnsrommet er fullt av damp. Vent til ovnen kjøles ned, vask med en fuktig svamp og tørk av med en myk klut.
6. Ovnrommet må rengjøres regelmessig slik at urenheterne størkner.
7. Under den hydrolytiske funksjonen må man ikke åpne døren eller helle vann i bunnen av ovnen.



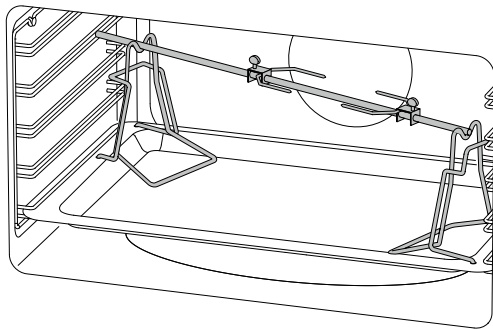
OBS!

- Ikke bruk destillert vann (fører til korrosjon) eller vann med kullsyre. Bruk kun drikkevann.
- Ikke hell vann i ovnsrommet mens det er varmt, men kun når det holder romtemperatur.
- Ikke åpne døren under hydrolysefunksjonen.
- Fare for forbrenninger – se til at apparatet er avkjølt før det utføres noen operasjoner.
- Ikke bruk metallsvamper eller svært aggressive vaskemidler som kan skade overflatene.

■ INSTRUKSJONER FOR BRUK - Tilbehør

Bruk av grillspyd (kun på enkelte modeller)

Stikk kjøttet som skal tilberedes inn på stangen, og fest det med spesialgafflene. Hvil stangen på de spesielle støttene til spydet som tidligere er satt inn på stekebrettet og før den inn på grillspydet. Slå på den statiske grillfunksjonen med døren lukket. For å trekke ut spydet sammen med drypppannen, trekk det ut akkurat nok til at det kan fjernes fullstendig.

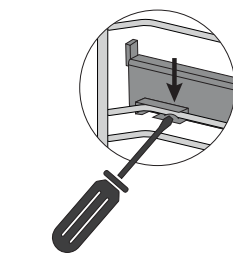
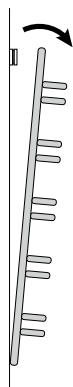
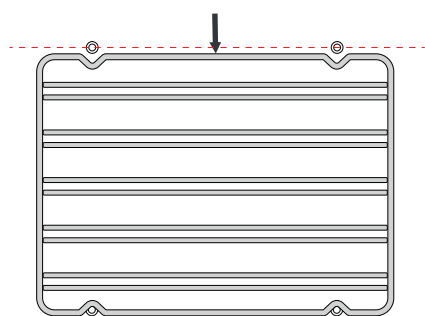


Teleskopiske skinner

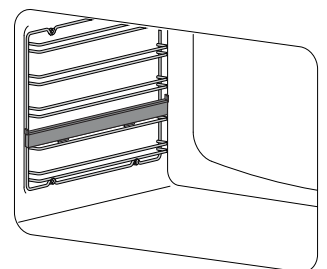
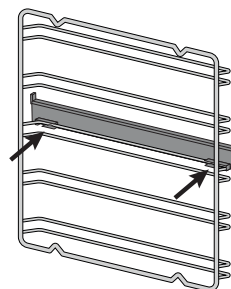
Trekk delen som er markert med rødt nedover for å fjerne den fra ovnsveggen.

Snu og plasser dem på en overflate på siden av skinnen.

Gjenta operasjonene i motsatt rekkefølge for å flytte skinnen



Bruk en flat skrutrekker til å løsne klippet.

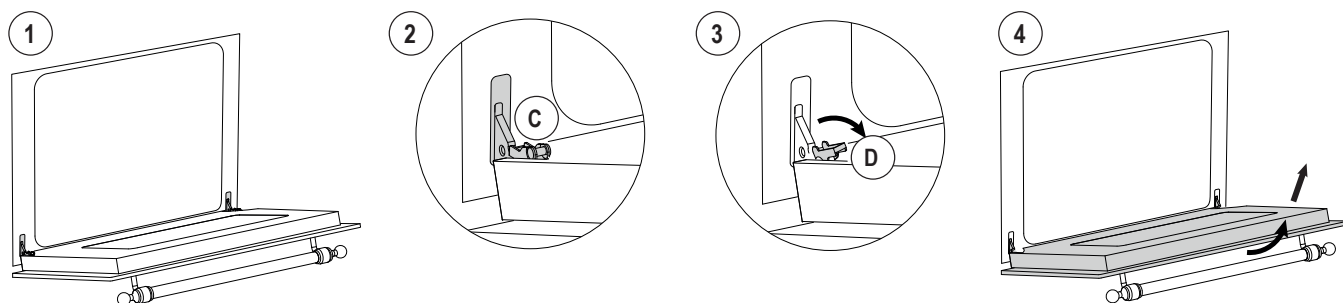


■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Fjerning av dør

Metode

For å lette intensiv rengjøring av ovnen, er det praktisk å demontere døren ved å følge instruksjonene nedenfor:

- åpne døren
- flytt kroken C til hengselsektor D ved å følge trinnene:



■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Demontering og rengjøring av glass

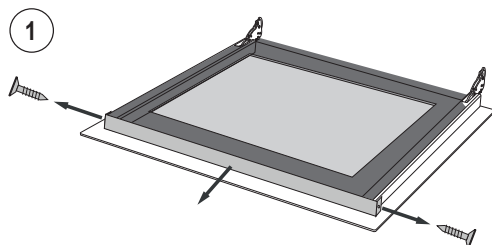
Gå frem på følgende måte:

Ovnsdøren består av tre krystaller. Krystalldelene rengjøres med tørkepapir og vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk grove slipende materialer eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glassdørene på ovnen, da disse kan ripe opp overflaten og få glasset til å knuse. De innvendige krystallene er avtagbare for å gjøre rengjøringen enklere. Til dette formålet er det nødvendig å demontere ovnsdøren eller, alternativt, plassere den i mellomposisjon.

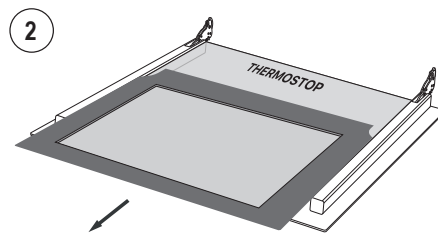
Sekvens for fjerning av glass

⚠ VÆR OPPMERKSOM! Enhver operasjon må alltid gjøres med døren tatt ut av ovnen og plassert på en passende hylle for ikke å skade framsiden av døren. Mellomglasset må føres inn korrekt med skriften THERMOSTOP lesbar (se fig. 2-3).

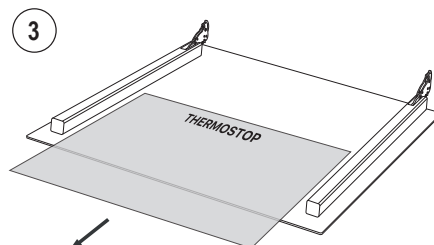
Løsne de 2 skruene H/V på den øvre listen



Løft det øvre glasset og fjern det



Fjern mellomglasset



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

STEKEOVN

KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Innsiden av ovnen	Det anbefales å rengjøre ovnen etter hver bruk. Smuss rengjøres lettere ved å unngå repeterende brenning ved høye temperaturer. Fjern alle avtakbare deler og vask dem separat med varmt vann og et ikke-etsende rengjøringsmiddel. For å forenkle rengjøringen av stekekammeret, kan man helle en liten mengde vann (100 ml, tilsvarende et halvt glass) i bunnen av kammeret og deretter aktivere syklusen "Steking med undervarme" ved 90°C i 20 minutter. Når syklusen er ferdig avventer man nedkjøling og fullfører rengjøringen med en fuktig klut.	Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen. Ikke bruk etsende/korrosive rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdørene til ovnen, da disse kan skade overflaten og gjøre at den ødelegges.
Brett	Senk i en løsning med varmt vann og mild såpe. Tørk av etter vask.	Fjern matrester umiddelbart etter bruk.
Rister	Rengjør med varmt vann og ikke-etsende rengjøringsmidler eller med egnet fettfjerner.	Ved tilsmussing og herdet smuss anbefales det å la ristene ligge i bløtt i noen timer før du rengjør dem.

FRONTPANEL

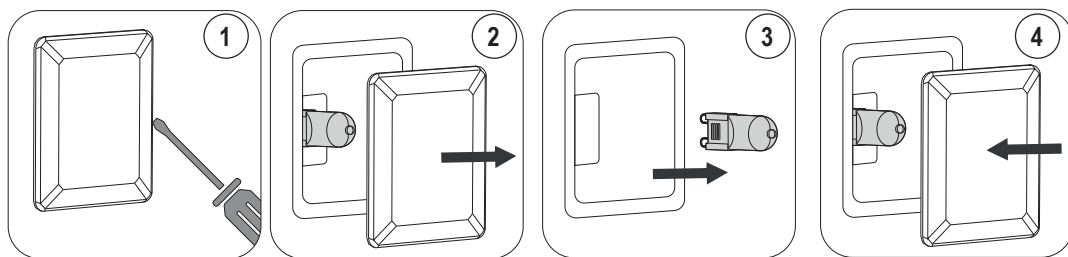
KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Ståloverflate	Rengjør delene med varmt vann og et ikke-etsende flytende vaskemiddel og tørk deretter av med en myk klut eller mikrofiberklut.	Glansen opprettholdes ved regelmessig rengjøring med spesialprodukter som normalt er tilgjengelig på markedet. Bruk aldri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

■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Lampebytte

Gå frem på følgende måte:

Hvis ovnslyset ikke virker, koble apparatet fra strømmettet, fjern lampebeskyttelsesglasset og bytt lampen.

Bytt ut lampen med en passende 40W halogenlampe (G9).



- 1) Løsne med en flat skrutrekker
- 2) Fjern lampedekslet
- 3) Fjern pæren
- 4) Skift ut og lukk igjen

■ PROBLEMLØSNING - Generiske problemer



VÆR OPPMERKSOM!

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

- Systemfeil

BESKRIVELSE	FEILKODE
Kammersonde TC/PT1000 brutt	Er00
Kammersonde NTC/PT1000 i kortslutning	Er01
Overoppheting display	Er08

■ STEKETABELL - Ventilert konveksjonsovn (kun veiledende verdier)

RETT	TEMP. C°		MIN.
KJØTT			
Storfestek	170-180	2/3	40/50
Oksestek	170-190	2/3	40/60
Kalvestek	160-180	2/3	65/90
Lammestek	140-160	2	100/130
Roastbiff	180-190	2/3	40/45
Harestek	170-180	2/3	80/100
Kaninstek	160-170	2	80/100
Kalkunstek	160-170	2	160/240
Gåsestek	160-180	2/3	120/160
Andestek	170-180	2/3	100/160
Grillet kylling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
SØTBAKST			
Fruktkake	180-200	2	40/50

RETT	TEMP. C°		MIN.
Margherita-kake	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sukkerbrødkake	190-200	2	25/35
Smultringer	160-180	2	35/45
Søte butterkaker	180-200	2	20/30
Druekake	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ladyfingerkjeks	150-180	2	50/60
Eplesmultboller	180-200	2	18/25
Ladyfingerpudding	170-180	2	30/40
BRØDBAKST			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ STEKETABELL - Statisk ovn (kun veiledende verdier)

RETT	TEMP. C°		MIN.
KJØTT			
Storfestek	225	2/3	40/50
Oksestek	250	2/3	50/60
Kalvestek	225	2/3	60/80
Lammestek	225	2	40/50
Roastbiff	230	2/3	50/60
Harestek	250	2/3	40/50
Kaninstek	250	2	40/50
Kalkunstek	250	2	50/60
Gåsestek	225	2/3	60/70
Andestek	250	2/3	45/60
Grillet kylling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
SØTBAKST			
Fruktkake	225	2	35/40
Margherita-kake	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30
Sukkerbrødkake	220-250	2	20/30
Smultringer	180-200	2	30/40
Søte butterkaker	200-220	2	15/20

RETT	TEMP. C°		MIN.
Druekake	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ladyfingerkøks	180-200	2	40/50
Eplesmultboller	200-220	2	15/20
Ladyfingerpudding	200-220	2	20/30
BRØDBAKST			
Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Viktig

Sett inn maten når ovnen er varm.

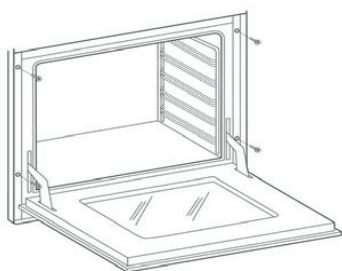
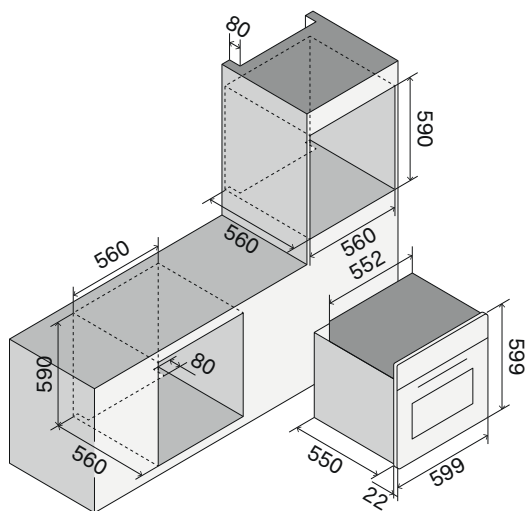
- Tilbereding på grill

På apparater med elektrisk grill gjøres matlagingen med døren lukket ved 180°C. Maten som skal grilles bør helst plasseres på den tilhørende risten på fjerde hylle.

■ MONTERING - Monteringsanvisninger

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

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ MONTERING - Elektrisk tilkobling

 Følgende instruksjoner er ment for den kvalifiserte personen som skal utføre installasjonen, justeringen og det tekniske vedlikeholdet av apparatet, og som skal sørge for at disse operasjonene skjer så korrekt som mulig og i samsvar med gjeldende forskrifter. Viktig: eventuell justering, vedlikehold osv. må utføres etter at støpselet er koblet fra apparatet.

MONTERINGSREGLER

Dette utstyret samsvarer med følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPENNINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

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

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

I motsatt fall fraskriver produsenten seg alt ansvar.

I dette heftet finner du også koblingsskjemaet til apparatet.

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

Før du kobler apparatet til strømmettet, sørg for at:

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

- strømforsyningssystemet må være utstyrt med en effektiv jordforbindelse.

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

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

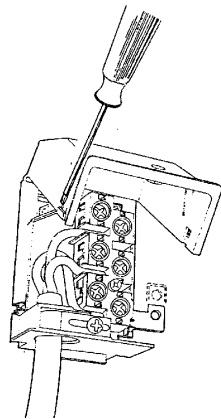
For direkte tilkobling til nettverket er det nødvendig at:

• avlastningsventilen og hjemmeanlegget kan tåle belastningen på apparatet (se typeskilt),

• strømforsyningsanlegget er utstyrt med en effektiv jordforbindelse,

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

• en fast nettbryter er integrert i samsvar med installasjonsreglene.



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

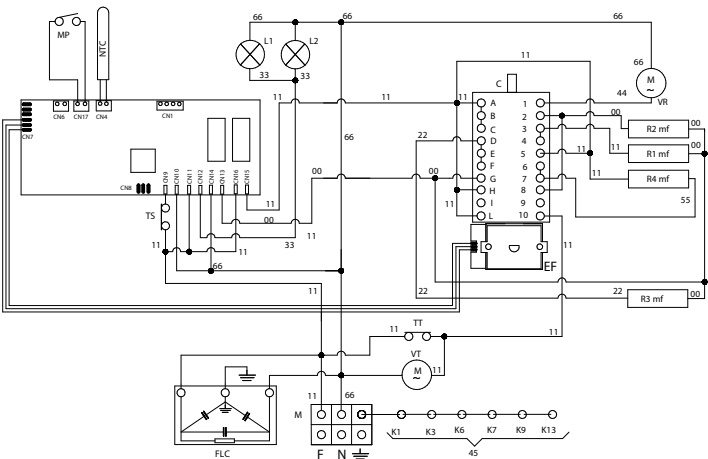
INSTALLASJON - Kablingsskjema Forbruk (kW)

Modell	KW (220-240V)
60	3,2

Oversikt

00	Sort	M	Rekkeklemmer
11	Brun	MP	Mikrobryter dør
22	Rød	N	Nøytral
33	Hvit	NTC	Temperatursonde
44	Gul	P	Timer/programmeringsenhet
45	Gul/grønn	R1	Øvre element
55	Grå	R2	Nedre element
66	Blå	R3	Grillelement
C	Fordeler	R4	Sirkulært element
EF	Funksjonsgiver	TS	Sikkerhetstermostat
F	Fase	TT	Perifer termostat
K1	Rekkeklemme jordledning	V	Ovnsvifte
K3	" " ovnsvifte	VT	Kjølevifte
K6	" " ovnslys 1	FLC	Filter
K7	" " ovnslys 2		
K9	" " perifer motorisert vifte		
K11	" " ovnsternostat		
K12	" " program./teller		
K13	" " grill		
L2	Ovnsllys		

Elektriske skjema



⚠ WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Charakterystyka urządzeń

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nie zasilać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

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

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

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

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

B. Nigdy nie używać urządzenia na boso;

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

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

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

F. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem. - To urządzenie może być używane przez

dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i z konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

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

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

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

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

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



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

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

18. Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika.

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

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

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

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

23. Niebezpieczeństwo uduszenia.

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

24. Ryzyko oparzenia

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

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

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

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

■ PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przy pierwszym użyciu piekarnika należy uruchomić go bez wsadu na około 1 godzinę (230°C), ewentualnie pozostawiając otwarte okna w kuchni. Przy pierwszym włączeniu z piekarnika wydzielą się nieprzyjemne zapachy. Są one spowodowane pozostałościami produkcyjnymi, takimi

jak smary, oleje czy żywice. Po upływie określonego czasu piekarnik będzie gotowy do pierwszego pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

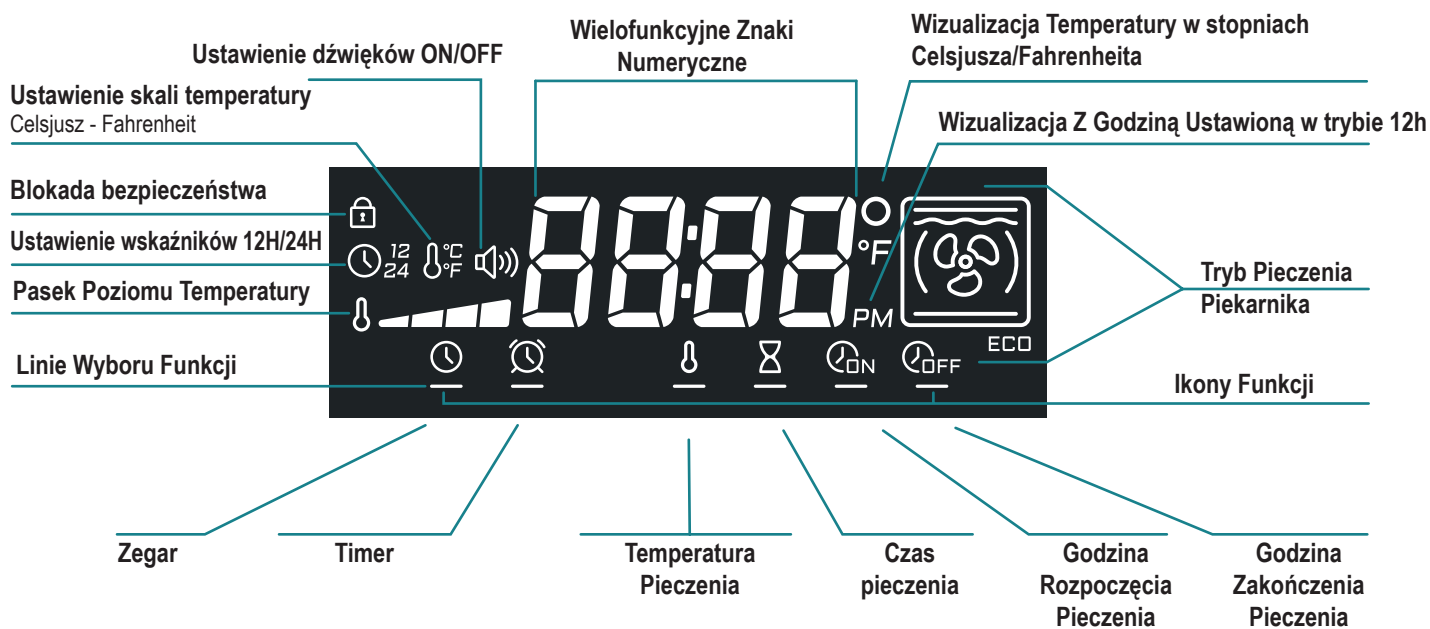
- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie ema-

lii.

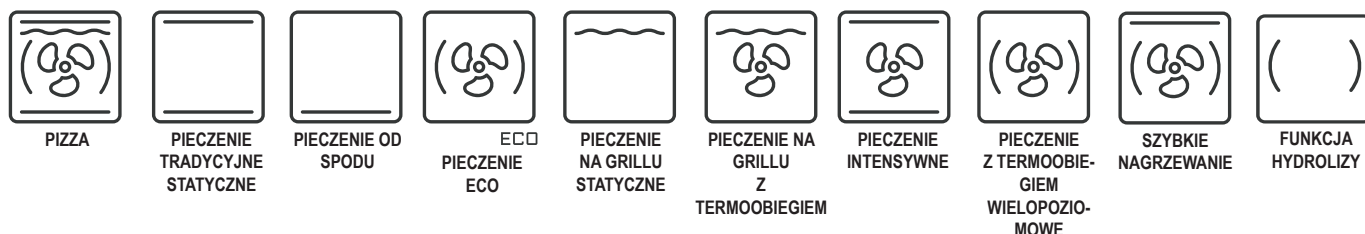
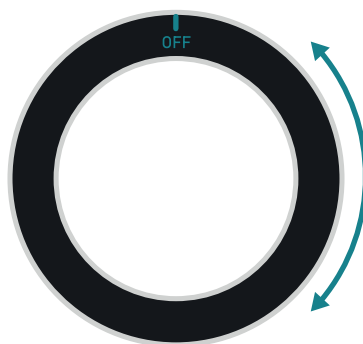
- Przed użyciem, należy dokładnie wyczyścić wszystkie akcesoria mające bezpośredni kontakt z żywnością, używając odpowiednich produktów.

⚠ Nie wolno piec żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i blachami piekarnika.

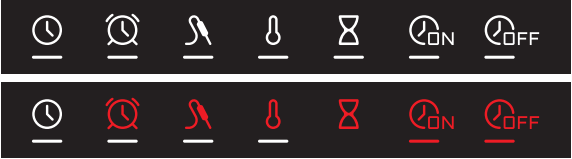
■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA - Wyświetlacz LED



Legenda Przycisków i Pokrętle



■ Podstawowe funkcje piekarnika

SYMBOL	OPIS	FUNKCJA
PRZYCISK OŚWIETLENIA 	- Włącza i wyłącza oświetlenie	- W przypadku ręcznego włączenia, oświetlenie wyłącza się po 10 minutach. - Oświetlenie włącza się automatycznie: w momencie uruchomienia pieczenia lub otwarcia drzwiczek na 5 minut po przerwaniu pieczenia lub po zamknięciu drzwiczek na 1 minutę
PRZYCISK FUNKCJI 	- Przegląda możliwe do aktywacji funkcje	- Linia i ikony wskazują stan funkcji. Biała linia: wybrana Czerwona linia: ustawiona Naprzemienna biała i czerwona linia: wybrana i ustawiona wcześniej Czerwona ikona: aktywna - Ikona Zegara zawsze pozostaje biała
 Przykłady		
PRZYCISKI REGULACJI 	- Ustawia wartości funkcji	- Ustawia wartości wybranej funkcji Ustawianie / Reset ustawień - W celu Wyresetowania równocześnie wcisnąć na chwilę przyciski — i +
PRZYCISK START / STOP 	- Uruchamia lub Przerzywa program pieczenia	- Skonsultować rozdział na temat ustawiania programów pieczenia
POKRĘTŁO 	- Wybór programu pieczenia np.: 	- Skonsultować rozdział na temat ustawiania programów pieczenia

SYMBOL	OPIS	FUNKCJA
PASEK POZIOMU TEMPERATURY a)  b) 	- Wskaźnik poziomu temperatury w piekarniku	a) Kolor czerwony wskazuje temperaturę w piekarniku podczas pieczenia b) Kolor biały wskazuje ciepło resztkowe po zakończeniu pieczenia

WIDOK INFORMACYJNY

- W przypadku braku działania na wyświetlaczu, przełącza się on na **widok informacyjny** i wyświetlane są tylko aktywne ikony oraz ikona zegara.
- Naciśnięcie **Przycisku Funkcyjnego** () powoduje wyjście z **Widoku Informacyjnego**.

1. Pierwszy włączenie



- **Przy pierwszym włączeniu należy ustawić:**
Zegar, wyświetlenie 12H/24H, wyświetlacz ON (ON d) - OFF (NO d) temperatura w °C lub °F i Dźwięki on/off.
- W celu ustawienia parametrów, wcisnąć Przyciski Regulacji — lub + oraz **Przycisk Funkcyjny** () aby potwierdzić i przejść do następnego ustawienia:

1. Ustawić zegar



⚠ Ostrożnie: po przerwie w zasilaniu trwającej dłużej niż 10 s konieczne będzie ponowne ustawienie godziny.

2. Ustawić wyświetlanie 12H/24H



3. Ustawić temperaturę w °C lub °F.



4. Ustawianie Dźwięków on/off



Produkt jest gotowy do użycia.

2. Funkcje Ustawień

2.1 Ustawianie funkcji



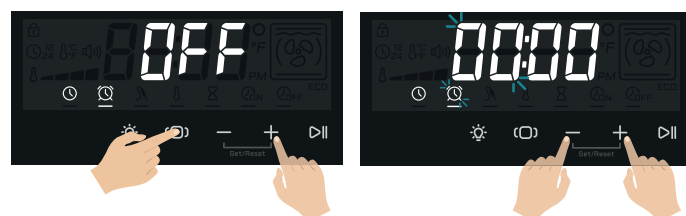
- Po wciśnięciu przez 6 sekund **Przycisków Regulacji** — i + przechodzi się do trybu opisanego w rozdziale „1. Pierwsze włączenie” w celu Ustawienia godziny 12H/24H , Skali Temperatury i ON/OFF dźwięków .

2.2 Ustawienie zegara 00:00



- Po wciśnięciu przez 3 sekundy **Przycisków Regulacji** — i + uaktywnia się ustawienie **Zegara**. W celu jego ustawienia należy postępować zgodnie z opisem z rozdziału „1. Pierwsze włączenie”.

2.3. Ustawienie Timera



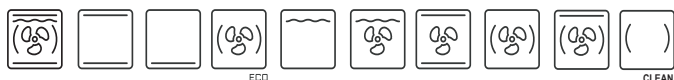
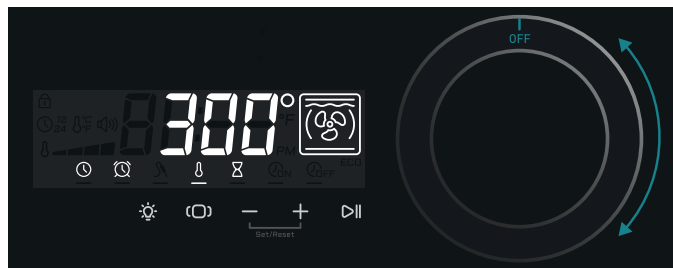
- Wybranie funkcji **Timera** umożliwia ustawienie godzin, a następnie minut za pomocą **przycisków regulacji** — lub +. Odliczanie uaktywnia się po wciśnięciu **Przycisku Funkcyjnego** (O) lub po upływie 10 s.
- Timer można wyresetować jednocześnie wciskając na dłuższą chwilę **przyciski regulacji** — i +.

2.4 Blokada Bezpieczeństwa



- Gdy piekarnik jest wyłączony, dłuższe wciśnięcie, przez 3 s, **Przycisk Funkcyjny** (O) aktywuje/dezaktywuje **Blokadę Bezpieczeństwa** .

3. Ustawienie Programu Pieczenia

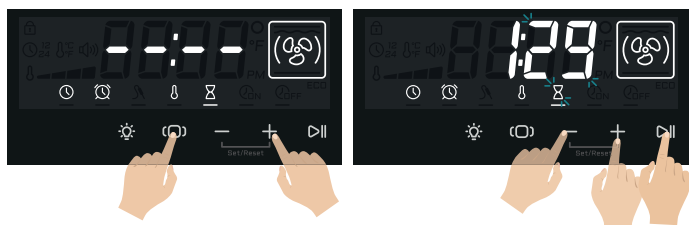


- Obracając pokrętko wybiera się jeden z programów pieczenia z domyślną temperaturą.

- Można zmienić **Temperaturę** °C za pomocą **Przycisków Regulacji** — lub +.

- Po wciśnięciu **Przycisku Start/Stop** ▷|| rozpoczyna się program pieczenia.

4. Ustawienie Czasu Pieczenia Σ



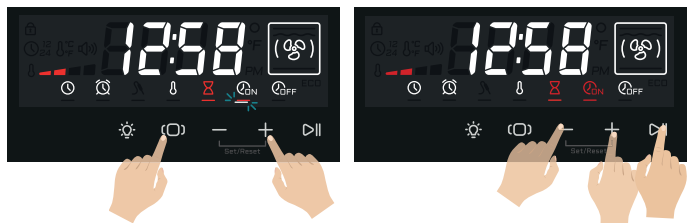
- Po wybraniu **Funkcji Czas Pieczenia** Σ za pomocą **Przycisku Funkcyjnego** (□) wartości godzin i minut można ustawić **Przyciskami Regulacji** — lub +.

- **Odcliczanie** rozpoczyna się w momencie faktycznego rozpoczęcia pieczenia: po wciśnięciu **przycisku Start/Stop** ▷|| lub po upływie czasu opóźnienia, zaprogramowanego w sekcji **Godziny Pieczenia**.

- Można wyresetować **Timer Czasu pieczenia** Σ jednocześnie wciskając na dłuższą chwilę **Przyciski Regulacji** — i +.

5. Ustawianie Godzin Pieczenia (Początek Q_{DN} lub Koniec Q_{OFF}).

Godzina Rozpoczęcia Pieczenia Q_{DN} i **Godzina Zakończenia Pieczenia** Q_{OFF} to dwie odmienne funkcje, których nie można uaktywnić jednocześnie.



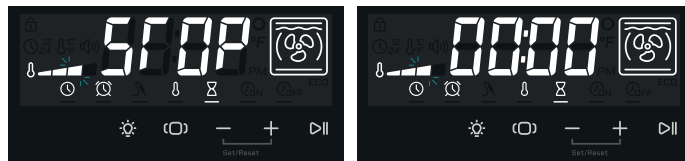
- Jeśli ustawiony jest **Czas pieczenia** Σ , można uzyskać dostęp do funkcji ustawiania Godzin pieczenia: **Godzina Rozpoczęcia** Q_{DN} lub **Godzina Zakończenia** Q_{OFF} .

- Wybierając funkcję **Godziny Rozpoczęcia** Q_{DN} lub **Godziny Zakończenia** Q_{OFF} Pieczenia, można ustawić wartość godzin, a następnie minut za pomocą **Przycisków Regulacji** — lub +.

- Po wciśnięciu **Przycisku Start/Stop** ▷|| ustawienia zostaną uaktywnione.

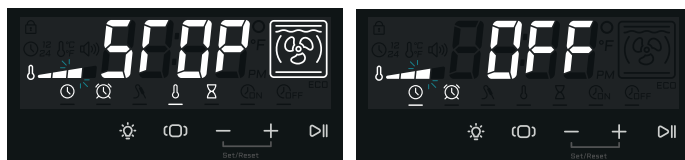
- Te Timery można wyresetować poprzez dłuższe, jednoczesne wciśnięcie **Przycisków Regulacji** — i +.

6. Koniec programu pieczenia



- Piekarnik sygnalizuje zakończenie pieczenia po upływie czasu ustawionego na **Timerze**, emitując dźwięk trwający 1 minutę.

6.1. STOP i OFF Piekarnika



Piekarnik można wyłączyć w następujący sposób:

- Wcisnąć **przycisk Start/Stop** ▷|| podczas pieczenia.

- Przekręcić pokrętko w pozycję OFF.

- Jeśli ustawiono **Standby OFF (NO d)**, po 5 minutach bezczynności i, jeżeli nie jest aktywna żadna funkcja, nastąpi automatyczne wyłączenie piekarnika.

7. Otwieranie drzwi

-W przypadku otwarcia drzwi, program zostaje zawieszony do momentu ich zamknięcia.

- Jeśli drzwi nie zostaną zamknięte w ciągu 3 minut, program zostanie przerwany.

8. Reset do Ustawień Fabrycznych



Aby przywrócić ustawienia fabryczne produktu i uzyskać pierwsze włączenie, gdy pokrętko znajduje się w pozycji OFF, równocześnie wciskając na **10 sekund Przycisk Funkcyjny** (□) oraz **Przyciski Regulacji** — i +.

- Na wyświetlaczu, przez 30 sekund będą przesuwane u dołu linie; w ciągu tego czasu równocześnie wciskając **Przyciski Regulacji** — i +. Na wyświetlaczu pojawi się napis CIAO.



Odciąć zasilanie od piekarnika. Przy następnym ponownym włączeniu wszystkie parametry zostaną wyresetowane i piekarnik powtórzy sekwencję pierwszego włączenia.

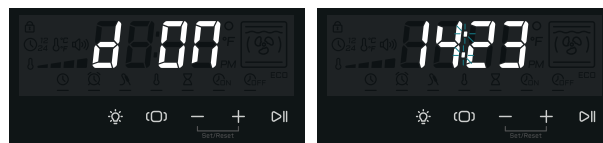
9. Tryb Demo

W trybie **DEMO** możliwe jest przeglądanie funkcji bez nagrzewania się piekarnika.



Tryb **DEMO** jest uaktywniany za pomocą następującej procedury:

- pokrętkę w pozycji **OFF** i wszystkie funkcje wyłączone
- równoczesne wciśnięcie **Przycisku Funkcyjnego** (O) i **Przycisku Start/Stop** (▶) przez 8 sekund.



- Gdy tryb jest aktywny, kropki **Zegara 14:23** migają, a na wyświetlaczu pojawia się na 3 sekundy napis **d 07** (wizualizacja powtarza się przy pierwszym wciśnięciu aktywnego przycisku po 3 minutach bezczynności piekarnika)
- Aby wyjść z trybu **DEMO**, powtórzyć procedurę aktywacji

10. Oszczędność energii

- Czas przejścia do trybu gotowości: 2 minuty.
- Zużycie energii w trybie gotowości z informacją: 0,8

■ IKONY

IKONY	OPIS	FUNKCJA
	PIZZA	Funkcja ta jest szczególnie przydatna do pieczenia pizzy, bułek i chleba. Główne źródło ciepła pochodzi z dolnej grzałki, która pracuje w połączeniu z innymi grzałkami piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE STATYCZNE	Jest to klasyczna funkcja piekarnika elektrycznego, szczególnie przydatna do pieczenia następujących potraw: kotlet wieprzowy, kielbasa, dorsz, mięso duszone, dziczyzna, pieczeń cielęca, beza i ciastka, owoce pieczone itp.
	PIECZENIE OD SPODU	Jest to najbardziej odpowiedni sposób na zakończenie pieczenia potraw, zwłaszcza ciast (biszkoptów, bez, ciast drożdżowych, ciast z owocami itp.) oraz innych potraw.
	PIECZENIE ECO	Ta funkcja pozwala na pieczenie ze znaczną oszczędnością zużycia energii elektrycznej. Aby w pełni wykorzystać tę funkcję, należy przed włączeniem funkcji ECO włożyć potrawę do piekarnika, umieszczając ją na środku komory. Dzięki funkcji Eco czas pieczenia dostosowany jest do wolnego pieczenia takich potraw jak: duszone mięso, białe mięsa, zapiekane makarony, delikatne ciasta. Uwaga: z włożoną sondą nie można wybrać funkcji pieczenia Eco.
	PIECZENIE NA GRILLU STATYCZNE	Funkcja ta jest zalecana do szybkiego i głębokiego grillowania, zapiekania i opiekania mięsa, steku z fileta, steku po florencku, grillowanych ryb oraz warzyw. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.
	PIECZENIE NA GRILLU Z TERMO-OBIEGIEM	Szczególnie szybkie i głębokie pieczenie ze znaczną oszczędnością energii. Funkcja ta nadaje się do przygotowania wielu potraw takich jak: kotlety wieprzowe, kielbasa, szaszłyki wieprzowe lub z mięs mieszanych, dziczyzna, gnocchi alla romana itp. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.
	PIECZENIE INTENSYWNE	Służy do szybkiego i intensywnego pieczenia różnych potraw; nadaje się do: pieczonych ryb, duszonych warzyw, szaszłyków, kaczki, kurczaka itp.
	PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM WIELOPOZIOMOWE	Jest to funkcja, która umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw bez mieszania się zapachów; można ją wykorzystać do pieczenia lasagne, pizzy, croissantów i brioszek, tart, ciast itp.
	SZYBKE NAGRZEWANIE	Funkcja ta służy do przyspieszenia nagrzewania piekarnika. Zaleca się korzystanie z tej funkcji przy temperaturze pieczenia ustawionej w zakresie od 200 do 300°C. Stosowanie funkcji w przypadku temperatury poniżej 200°C nie ma szczególnych zalet. OSTRZEŻENIE: Funkcja NIE nadaje się do pieczenia potraw, służy jedynie do szybszego nagrzania piekarnika. NIE UŻYWAĆ TEJ FUNKCJI PRZEZ DŁUŻEJ NIŻ 20 MINUT
	FUNKCJA HYDROLIZY	Jest to funkcja automatycznego czyszczenia, która ułatwia czyszczenie komory pieczenia w zaledwie 20 minut, w niskiej temperaturze (90 °C). System czyszczenia z funkcją „Hydrolizy”: zmiękcza brud, dzięki czemu można go łatwiej usunąć i nie pozostawia nieprzyjemnych zapachów.

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Funkcja Hydrolizy

Przebieg procesu czyszczenia

1. Ręcznie za pomocą wilgotnej gąbki usunąć wszelkie resztki jedzenia;
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia (ruszty, blachy, boczne kratki, ewentualne naczynia).
3. Gdy piekarnik jest zimny, wlać na dno komory 100 ml wody w przypadku modelu 60 cm i 150 ml wody w przypadku modelu 60 cm. od 90 cm + 2 krople neutralnego detergentu, aby ułatwić usunięcie uporczywych zabrudzeń;
4. Uaktywnić funkcję (podczas działania funkcji światło jest wyłączone i nie można go włączyć);
5. Po zakończeniu cyklu należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, ponieważ wnęka jest nasycona parą. Począć, aż piekarnik ostygnie, a następnie wyczyścić gąbką i osuszyć miękką ściereczką;
6. Należy regularnie czyścić komorę i nie pozwolić na osadzanie się brudu;
7. Podczas działania funkcji hydrolizy nie otwierać drzwiczek i nie uzupełniać wody na dnie komory;.



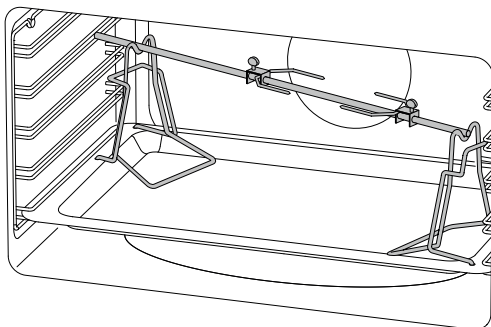
UWAGA

- Nie używać wody destylowanej (powoduje korozję) ani gazowanej. Używać wyłącznie wody pitnej.
- Nie wlewać wody do gorącej komory pieczenia, poczekać aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie otwierać drzwiczek podczas cyklu hydrolizy.
- Niebezpieczeństwo poparzenia - przed wykonaniem jakichkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie ostygło.
- Nie używać metalowych druciaków ani zbyt agresywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię.

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Akcesoria

Używanie rożna (tylko w niektórych modelach)

Nabić mięso do upieczenia na drążek, zabezpieczając je odpowiednimi widelcami. Umieść drążek rożna na odpowiednich wspornikach ustawionych wcześniej na blasze i wsunąć go do tulejki rożna. Włączyć funkcję grilla statycznego z zamkniętymi drzwiczkami. W celu wyjęcia rożna wraz z blachą, wyciągnąć go na tyle, aby umożliwić całkowite wyjęcie.

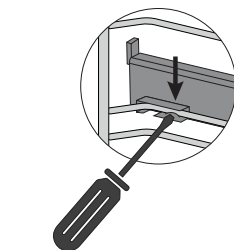
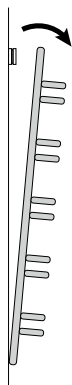
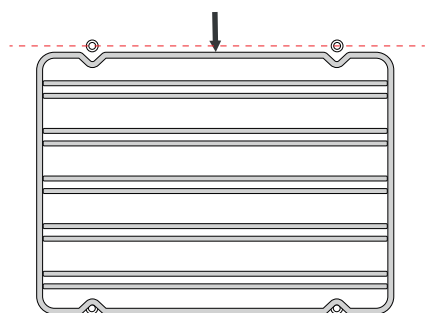


Prowadnice teleskopowe

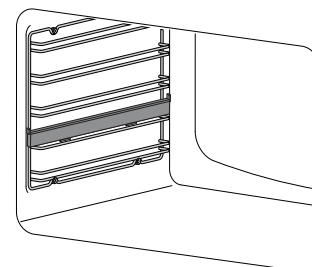
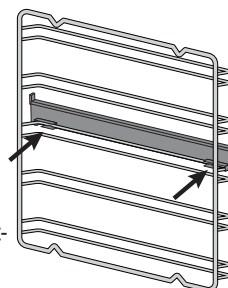
Pociągnąć w dół część oznaczoną na czerwono, aby zdjąć ją ze ścianki piekarnika.

Odwrócić i umieścić na płaszczyźnie części prowadnicy przesuwnej.

Aby zwolnić klips, poluzować go za pomocą śrubokręta płaskiego.



Powtórzyć czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie włożyć prowadnicę

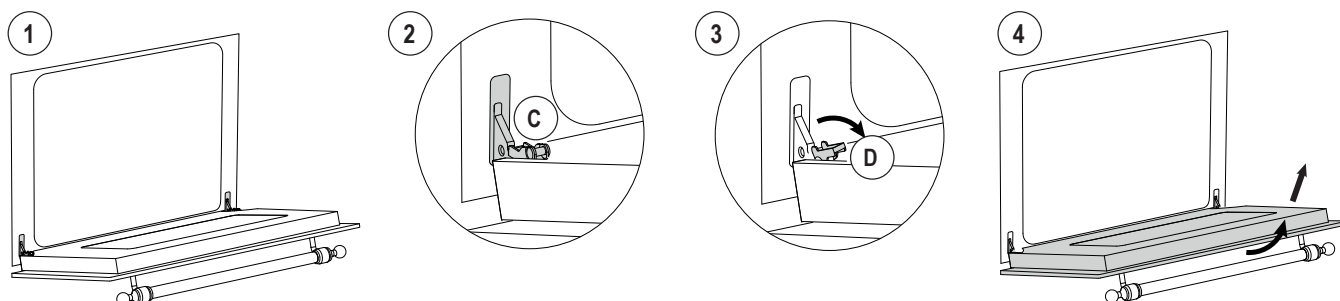


■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Zdejmowanie drzwiczek

Proces

Aby ułatwić dokładne czyszczenie piekarnika, przydatne jest zdemontowanie drzwiczek; w tym celu wykonać poniższe instrukcje:

- otworzyć drzwiczki
- przesunąć zaczep C do sektora zawiasu D, w następujący sposób:



■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Demontaż i czyszczenie szyby

Procedura, którą należy zastosować

Drzwiczki piekarnika składają się z trzech szklanych elementów. Szklane części należy czyścić za pomocą papierowego ręcznika i zwykajnego płynu do mycia. Nie stosować szorstkich materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła. Można wyjąć wewnętrzne szklane elementy w celu ułatwienia ich czyszczenia. W tym celu należy zdjąć drzwiczki lub ewentualnie ustawić je w pozycji środkowej.

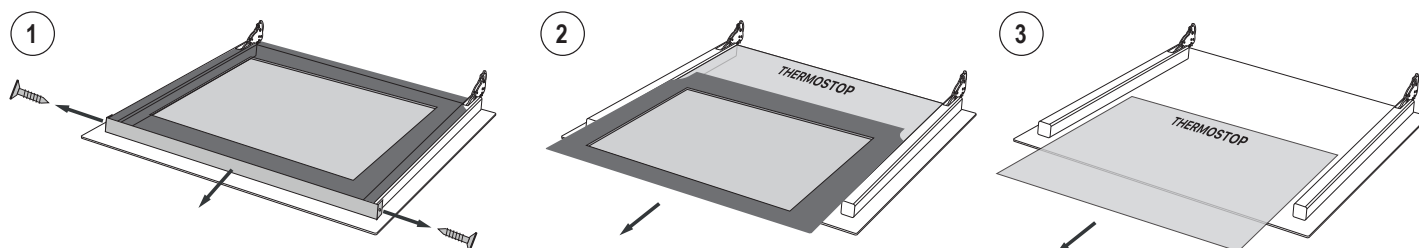
Kolejność wyjmowania szyb

UWAGA! Wszelkie czynności wykonywać zawsze na drzwiczkach wyjętych z piekarnika i umieszczonych na odpowiednim blacie, aby nie uszkodzić ich frontu. Szyba środkowa musi być włożona prawidłowo, z czytelnym napisem THERMOSTOP (patrz rys. 2-3).

Odkręcić 2 śruby z prawej/lewej strony górnej listwy

Podnieść górną szybę i wysunąć ją

Wysunąć szybę środkową



■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Porady dotyczące czyszczenia piekarnika i frontu

PIEKARNIK

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Wnętrze piekarnika	Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach. Zdjąć wszystkie zdejmowane części i oddzielnie je umyć w ciepłej wodzie i nieściernym detergentem. Aby ułatwić czyszczenie komory, wlać niewielką ilość wody (100 ml - około pół szklanki) na dno komory; następnie włączyć cykl „Pieczenie od spodu” w temperaturze 90° C przez 20 minut. Po zakończeniu cyklu, poczekać aż piekarnik ostygnie i dokończyć czyszczenie miękką ściereczką.	Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika. Nie używać ściernych/żrących detergentów ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.
Blacha	Namoczyć w roztworze ciepłej wody i neutralnego płynu do mycia. Po umyciu wysuszyć.	Usunąć resztki żywności natychmiast po użyciu.
Ruszt	Myć w ciepłej wodzie z nieściernym detergentem lub odpowiednim środkiem odtłuszczającym.	W przypadku osadu i zaschniętych zabrudzeń, przed czyszczeniem, zaleca się namoczenie rusztów przez kilka godzin.

FRONT

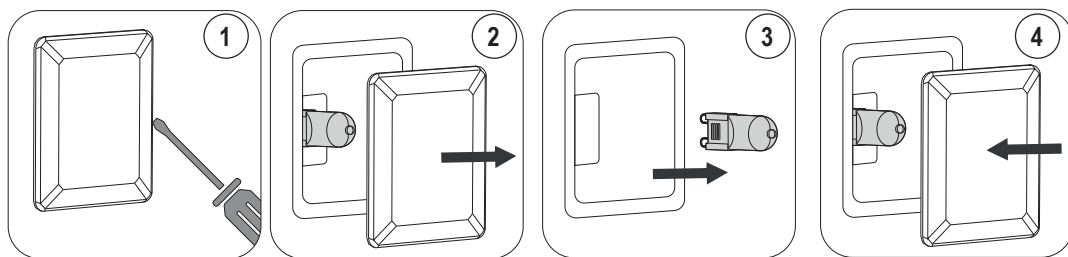
KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Stalowa powierzchnia	Umyć elementy letnią wodą z niekorozyjnym płynem do mycia, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.	Połysk można utrzymać poprzez okresowe czyszczenie dostępnymi w handlu specjalnymi środkami czyszczącymi. Nigdy nie używać ściernych proszków.
Powierzchnie malowane	Aby zachować właściwości pomalowanych elementów, konieczne jest ich częste mycie wodą z mydłem.	Unikać pozostawiania na malowanych elementach substancji kwaśnych lub zasadowych (ocet, sok z cytryny, sól, sok pomidorowy itp.) oraz nie myć, gdy malowane elementy są jeszcze gorące.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Wymiana żarówki

Procedura, którą należy zastosować

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, odłączyć go od sieci elektrycznej, zdjąć szkiełko ochronne i wymienić żarówkę.

Wymień na odpowiednią żarówkę halogenową 40W (G9).



- 1) Poluzować śrubokrętem płaskim
- 2) Zdjąć szkiełko ochronne
- 3) Wyjąć żarówkę
- 4) Wymienić i ponownie zamknąć

■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW -

Problemy ogólne



UWAGA!

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

Błędy systemu

OPIS	ID błędu
Przerwana sonda komory NTC/PT1000	Er00
Zwarcie sondy komory NTC/PT1000	Er01
Przegrzanie	Er08

■ TABELLE PIECZENIA - Piekarnik konwekcyjny z termoobiegiem (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
MIĘSO			
Pieczeń wołowa	170-180	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	170-190	2/3	40/60
Pieczeń cielęca	160-180	2/3	65/90
Pieczona jagnięcina	140-160	2	100/130
Rostbef	180-190	2/3	40/45
Pieczony zając	170-180	2/3	80/100
Pieczony królik	160-170	2	80/100
Pieczony indyk	160-170	2	160/240
Pieczona gęś	160-180	2/3	120/160
Pieczona kaczka	170-180	2/3	100/160
Pieczony kurczak	180	2/3	90/120
RYBA	160-180	2/3	15/25
WYROBY CUKIERNICZE			

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Ciasto owocowe	180-200	2	40/50
Ciasto Margherita	180-190	2	40/45
Brioszki	170-180	2	40/60
Biszkopt	190-200	2	25/35
Donaty	160-180	2	35/45
Słodkie ciastka francuskie	180-200	2	20/30
Focaccia z winogronami	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ciastka Savoia	150-180	2	50/60
Placuszki jabłkowe	180-200	2	18/25
Budyń z herbatnikami savoiardi	170-180	2	30/40
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tosty	185-195	2	7

■ TABELLE PIECZENIA - Piekarnik statyczny (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
MIĘSO			
Pieczeń wołowa	225	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	250	2/3	50/60
Pieczeń cielęca	225	2/3	60/80
Pieczona jagnięcina	225	2	40/50
Rostbef	230	2/3	50/60
Pieczony zając	250	2/3	40/50
Pieczony królik	250	2	40/50
Pieczony indyk	250	2	50/60
Pieczona gęś	225	2/3	60/70
Pieczona kaczka	250	2/3	45/60
Pieczony kurczak	250	2/3	40/45
RYBA	200-225	1/2	15/25
WYROBY CUKIERNICZE			
Ciasto owocowe	225	2	35/40
Ciasto Margherita	175-200	2	50/60
Brioszki	175-200	2	25/30
Biszkopt	220-250	2	20/30

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Donaty	180-200	2	30/40
Słodkie ciastka francuskie	200-220	2	15/20
Focaccia z winogronami	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ciastka Savoia	180-200	2	40/50
Placuszki jabłkowe	200-220	2	15/20
Budyń z herbatnikami savoiard	200-220	2	20/30
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tosty	250	3	5

- Ważne

Włożyć produkty, gdy piekarnik jest nagrany.

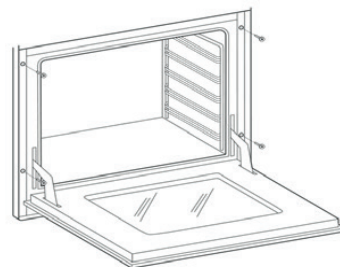
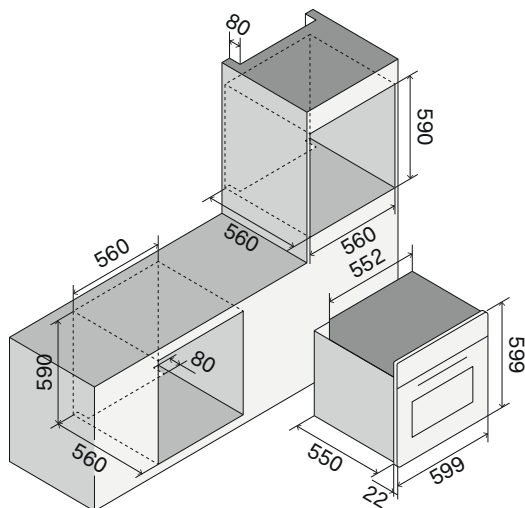
- Grillowanie

W urządzeniach z grillem elektrycznym pieczenie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach w temperaturze 180°C. Umieścić potrawy przeznaczone do grillowania na ruszcie, najlepiej na czwartym poziomie.

■ INSTALACJA - Instrukcja instalacji

 Tabliczka znamionowa, znajdująca się na ograniczniku drzwiczek piekarnika i pokazana na stronie 1, jest widoczna po otwarciu drzwiczek; zawiera ona wszystkie dane wymagane do instalacji, np. model urządzenia, napięcie znamionowe i pobór mocy. Należy najpierw zmierzyć i sprawdzić wnękę w szafce, która musi odpowiadać wymiarom przedstawionym na rysunku A. Upewnić się, że powłoka meblowa, fornir lub podobne materiały są przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (150°C). Jeśli powłoka lub klej nie są odporne na wysoką temperaturę, może nastąpić jej wypaczenie lub odklejenie, zwłaszcza w najwęższych punktach szafki. Upewnić się, że szafka na piekarnik posiada solidne dno i wytrzyma ciężar piekarnika. W zestawie znajdują się wszystkie śruby i akcesoria niezbędne do zamontowania piekarnika w szafce. Poniższe ilustracje pomogą Państwu w prawidłowym zamocowaniu i włożeniu do szafki.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACJA - Podłączenie elektryczne

 Poniższa instrukcja skierowana jest do wykwalifikowanej osoby, która będzie odpowiedzialna za instalację urządzenia, jego regulację i konserwację techniczną oraz która zapewni, że czynności te zostaną wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ważne: wszelkie czynności regulacyjne, konserwacyjne itp. muszą być wykonywane po odłączeniu urządzenia od gniazda elektrycznego.

Zasady instalacji

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

DYREKTYWA 2002/96/WE

DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/EU

DYREKTYWA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ 2014/30/EU

ROZPORZĄDZENIE Nr 1935/2004 (kontakt z żywnością).

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

W przeciwnym razie Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności.

W niniejszej instrukcji zamieszczono również schemat elektryczny urządzenia.

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

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

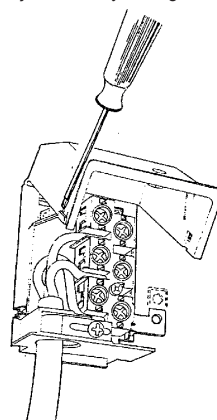
- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazdka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.

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

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

W celu bezpośredniego połączenia do sieci:

- zawór ograniczający i instalacja domowa muszą być odpowiednie do poboru urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- system zasilania jest wyposażony w skuteczne uziemienie;
- gniazdko lub wyłącznik omnipolarny, o minimalnym rozwarciu pomiędzy stykami 3 mm, są łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia;
- jest obecny zintegrowany rozłącznik sieciowy, zgodnie z zasadami instalacji.



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

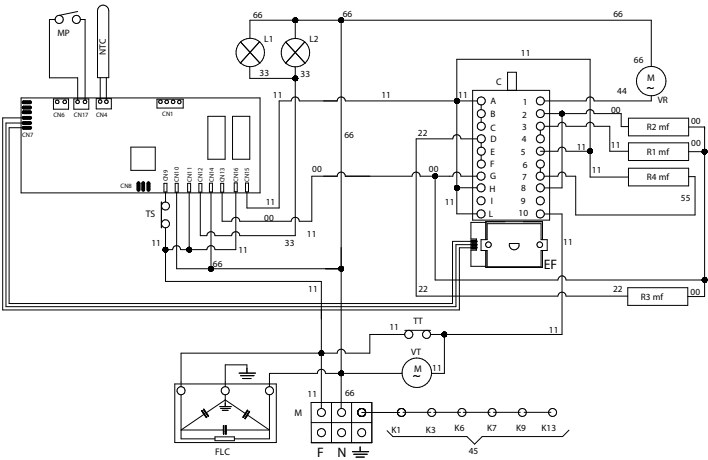
INSTALACJA - Schematy elektryczne
Pobór (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Nero	K13	" "	grill
11	Marrone	K3	" "	ventilatore forno
22	Rosso	N	Neutro	
33	Bianco	M	Morsettiere	
44	Giallo	MP	Microinterruttore porta	
45	Giallo-verde	N	Neutro	
55	Grigio	NTC	Sonda di temperatura	
66	Blu	P	Programmatore	
C	Commutatore	R1	Resistenza cielo	
EF	Encoder funzioni	R2	Resistenza suola	
F	Fase	R3	Resistenza grill	
K1	Filo terra morsetti	R4	Resistenza circolare	
K3	" "	TS	Termostato di sicurezza	
K6	" "	TT	Termostato tangenziale	
K7	" "	V	Ventilatore forno	
K9	" "	VT	Vent. raffreddamento	
		FLC	Filtr	

Schemi elettrici



⚠ DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Charakteristiky přístrojů

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nezakrývejte větrací otvory ani šterbiny pro odvod tepla.

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

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

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

A. Nikdy se přístroje nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama;

B. Přístroj nikdy nepoužívejte naboso;

C. Nepoužívejte prodlužovací kabely a přijměte veškerá možná opatření;

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

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

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

12. Přístroj a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Malé děti je třeba držet v dostatečné vzdálenosti. Děti mladší 8 let se nesmějí k přístroji přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

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

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

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

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



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

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

18. K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe.

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

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

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

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

23. Nebezpečí udušení.

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

24. Nebezpečí popálení

Dětská pokožka je mnohem citlivější než pokožka dospělých.

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

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

26. **Pozor:** před výměnou žárovky se ujistěte, že je zhasnutá, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

■ PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

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

- Vnitřek trouby nezakrývejte hliníkovou fólií, abyste usnadnili čištění.

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

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

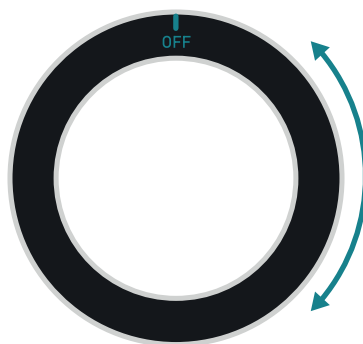


Není dovoleno připravovat pokrmy v přímém kontaktu s roštěm a odkapávacími plechy trouby.

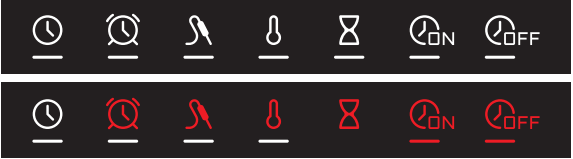
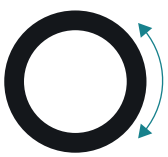
■ NÁVOD K POUŽITÍ- Displej LED



Vysvětlivky tlačítek a knoflíku



■ Základní funkce trouby

SYMBOL	POPIS	FUNKCE
TLAČÍTKO SVĚTLA 	- Zapne a vypne světlo	- Při ručním zapnutí světlo po 10 minutách zhasne. - Světlo se rozsvítí automaticky: při zahájení pečení nebo otevření dvířek na 5 minut při přerušení pečení nebo po zavření dvířek na 1 minutu
FUNKČNÍ TLAČÍTKO 	- Prochází aktivovatelnými funkcemi	- Čárka a ikony označují stav funkce. Bílá čárka: zvolená Červená čárka: nastavená Střídavě bílá a červená čárka: předem zvolená a nastavená Červená ikona: aktivní - Ikona hodin zůstane vždy bílá
	Příklady 	
TLAČÍTKA NASTAVENÍ  Set/Reset	- Nastaví hodnoty funkce	- Nastaví hodnoty vybrané funkce Set/Reset nastavení - Pro resetování současně dlouhé stisknutí tlačítek — a +
TLAČÍTKO SPUŠTĚNÍ/ZASTAVENÍ 	- Spustí nebo zastaví program pečení	- Viz kapitola o nastavení programu pečení
KNOFLÍK 	- Zvolí program pečení př.: 	- Viz kapitola o nastavení programu pečení

SYMBOL	POPIS	FUNKCE
LIŠTA ÚROVNĚ TEPLoty a)  b) 	- Označení úrovně teploty v troubě	a) Červeně označuje teplotu v troubě během pečení b) Bíle označuje zbytkové teplo na konci vaření

INFORMAČNÍ ZOBRAZENÍ

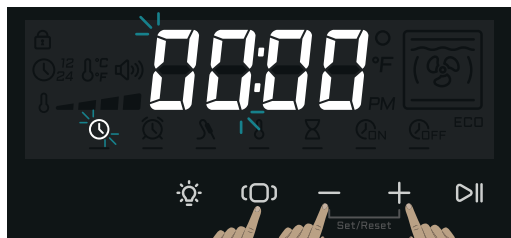
- Pokud nedojde k interakci, přepne se displej do **informačního zobrazení** a zobrazí se pouze aktivní ikony a ikona hodin.
- Stisknutím **Funkčního tlačítka**  se vystoupí z **Informačního zobrazení**.

1. První zapnutí



- Při prvním zapnutí se musí nastavit:
hodiny, zobrazení 12/24H, zapnutí (ON d) - vypnutí (NO d) displeje, teplota v °C nebo °F a zapnutí/vypnutí zvuků.
- Pro nastavení parametrů stiskněte **tlačítka nastavení** — nebo + a **tlačítko funkce**  pro potvrzení a přístup k následujícímu nastavení:

1. Nastavení hodin

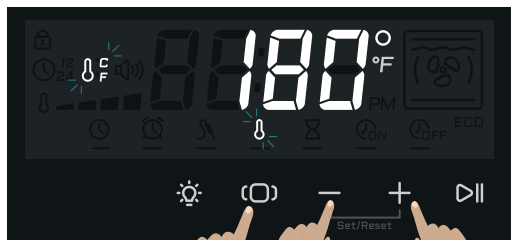


⚠ Pozor: po výpadku napájení na více než **10 sekund** budete muset čas nastavit znovu.

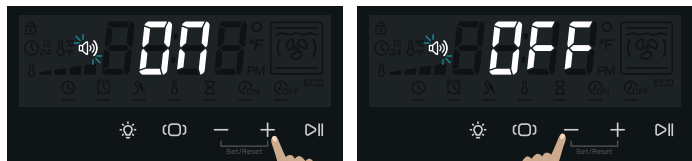
2. Nastavení zobrazení 12H/24H



3. Nastavení teploty v °C nebo °F.



4. Nastavení zapnutí/vypnutí zvuků



Výrobek je připraven k použití.

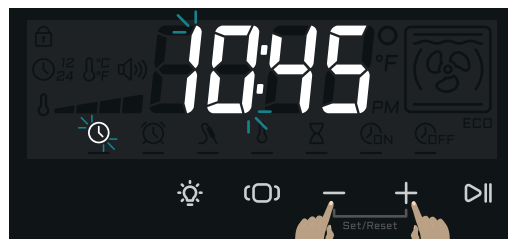
2. Funkce nastavení

2.1 Nastavení funkcí



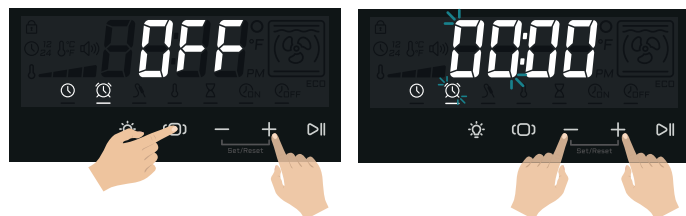
- Při dlouhém stisknutí po dobu **6 s** tlačítek nastavení — a + vstoupíte do režimu popsaného v kapitole „1. První zapnutí“ pro nastavení času 12H/24H , teplotní stupnice a nastavení ON/OFF tónů .

2.2 nastavení hodin 00:00



- Při dlouhém stisknutí po dobu **3 s** tlačítek nastavení — a + se aktivuje nastavení **hodin**, pro nastavení postupujte podle popisu uvedeném v kapitole „1. První zapnutí“.

2.3. Nastavení časovače



- Zvolením funkce **časovač** lze nastavit hodnotu hodin a poté minut pomocí tlačítek nastavení — nebo +.
Odpočítávání se aktivuje po stisknutí tlačítka funkce nebo po **10 sekundách**.
- Časovač lze resetovat delším současným stisknutím tlačítek nastavení — a +.

2.4 Child Lock (dětský zámek)



- Když je trouba vypnutá, delším stisknutím po dobu **3 sekund** tlačítka funkce se aktivuje/deaktivuje **Child Lock (dětský zámek)** .

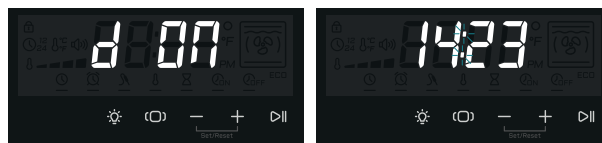
9. Režim demo

V režimu **DEMO** je možné procházet funkce, aniž by se trouba zahřívala.



DEMO se aktivuje následujícím postupem:

- knoflík na **OFF** a všechny funkce vypnuté
- současné stisknutí **tlačítka funkce** (□) a **tlačítka spuštění/zastavení** ▷|| po dobu 8 sekund.



- Když je režim aktivní, blikají tečky **hodin 14:23** a na displeji se na 3 sekundy zobrazí nápis **d 07** (zobrazení se opakuje při prvním stisknutí aktivního tlačítka po 3 minutách nečinnosti trouby)

- Chcete-li ukončit režim DEMO, zopakujte aktivací postup

10. Úspora energie

- Doba přechodu do pohotovostního režimu: 2 minuty.
- Spotřeba energie v pohotovostním režimu s informacemi: 0,8

■ IKONY

IKONY	POPIS	FUNKCE
	PIZZA	Tato funkce je vhodná zejména pro pečení pizzy, focacce a pečiva. Hlavním zdrojem tepla je spodní topné těleso, které funguje v kombinaci s ostatními topnými tělesy trouby.
	STATICKÉ NORMÁLNÍ PEČENÍ	Jedná se o klasickou funkci elektrické trouby, která je vhodná zejména pro přípravu následujících pokrmů: vepřové kotlety, klobásy, baccalà, dušené maso, zvěřina, telecí pečeně, sněhové pusinky a sušenky, pečené ovoce atd
	PEČENÍ ZESPODU	Tímto způsobem lze nejlépe dokončit přípravu pokrmů, zejména cukroví (sušenky, sněhové pusinky, kynuté koláče, ovocné koláče atd.) a dalších potravin.
	PEČENÍ ECO	Jedná se o funkci, která umožňuje pečení se značnou úsporou spotřeby elektrické energie. Abyste tuto funkci co nejlépe využili, je vhodné před zapnutím funkce ECO vložit pokrm do trouby tak, že jej umístíte doprostřed pečicího prostoru. S funkcí Eco je čas přípravy vhodný pro pomalé pečení, např.: dušené pokrmy, bílé maso, zapečené těstoviny, jemné pečivo. Poznámka: Eco přípravu nelze zvolit s aktivovanou sondou masa.
	STATICKÉ GRILOVÁNÍ	Tato funkce je vhodná pro rychlé a hluboké grilování, gratinování a pečení masa obecně, steaků ze svíčkové, T-bone steaků, grilovaných ryb či grilované zeleniny. Při přípravě pokrmů s elektrickým grilem musí být termostat nastaven na 180 °C.
	VENTILOVANÉ GRILOVÁNÍ	Tato funkce, která je obzvláště rychlá a hluboká a přináší značnou úsporu energie, je vhodná pro mnoho potravin, jako jsou například: vepřové kotlety, klobásy, vepřový nebo smíšený kebab, zvěřina, knedlíky na římský způsob atd. Příprava pokrmů s elektrickým grilem musí probíhat při teplotě termostatu 180 °C.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ	Používá se k rychlé a intenzivní přípravě různých pokrmů; je vhodný pro: pečené ryby, dušenou zeleninu, kebab, kachnu, kuře atd.
	VÍCENÁSOBNÉ VENTILOVANÉ PEČENÍ	Díky této funkci lze současně připravovat různé pokrmy, aniž by se pachy mísily; můžete péct lasagne, pizzu, croissanty a briošky, koláče, dorty atd.
	RYCHLÝ OHŘEV	Tato funkce slouží k urychlení předehřátí trouby. Tuto funkci doporučujeme používat při nastavení teploty pečení mezi 200 a 300 °C. Použití funkce pro teploty nižší než 200 °C nemá žádné zvláštní výhody. UPOZORNĚNÍ: funkce NENÍ vhodná pro přípravu pokrmů, slouží pouze k rychlejšímu předehřátí trouby. NEPOUŽÍVEJTE FUNKCI DÉLE NEŽ 20 MINUT
	HYDROLYTICKÁ FUNKCE	Právě funkce automatického čištění usnadňuje čištění varného prostoru za pouhých 20 minut, při nízké teplotě (90 °C). Systém „hydrolytického“ čištění změkčuje nečistoty, takže je lze snadněji odstranit, aniž by zanechávaly pachy.

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Hydrolytická funkce

Průběh čištění

1. Odstraňte případné zbytky potravin ručně vlhkou houbičkou;
2. Odstraňte z varného prostoru veškeré příslušenství (rošty, odkapávací misky, boční rošty, případné nádoby).
3. Když je trouba studená, nalijte na dno prostoru 100 ml vody + 2 kapky neutrálního čistícího prostředku, abyste usnadnili odstranění odolných nečistot;
4. Aktivujte funkci (během funkce je světlo zhasnuté a nelze jej rozsvítit);
5. Na konci cyklu buďte opatrní při otevírání dvířek, protože dutina je nasycena párou, počkejte, až trouba vychladne, a poté ji vyčistěte houbičkou a osušte měkkým hadříkem;
6. Dutina se musí pravidelně čistit a nesmí se v ní usazovat nečistoty;
7. Během hydrolytické funkce neotvírejte dvířka a nedoplňujte vodu na dno trouby;



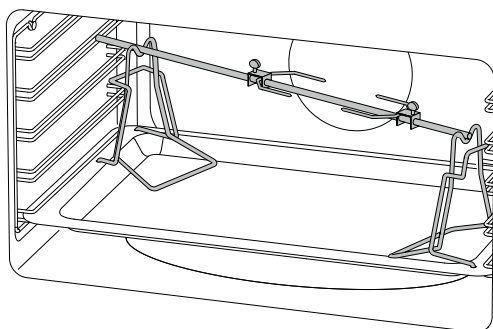
POZOR

- Nepoužívejte destilovanou (způsobuje korozi) nebo sycenou vodu. Používejte výhradně pitnou vodu.
- Nenalévejte vodu do horkého varného prostoru, pouze až když má pokojovou teplotu.
- Neotevírejte dvířka během cyklu hydrolyzy.
- Nebezpečí popálení - před jakoukoli operací se ujistěte, že spotřebič vychladl.
- Nepoužívejte kovové drátěnky ani příliš agresivní čistící prostředky, které by mohly poškodit povrch.

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Příslušenství

Použití otočného rožně (pouze u některých modelů)

Maso, které chcete upéct, napichněte na rožně a zajistěte ho přiloženými vidlicemi. Umístěte násadu rožně na podpěry, které byly předtím vloženy na odkapávací plech, a zasuňte ji do nástavce pro otočný rožně. Se zavřenými dvířky zapněte statickou funkci grilu. Chcete-li rožně vyjmout spolu s odkapávacím plechem, vytáhněte jej jen natolik, abyste mohli rožně zcela vyjmout.

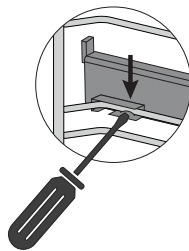
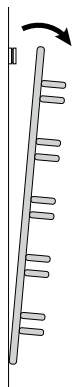
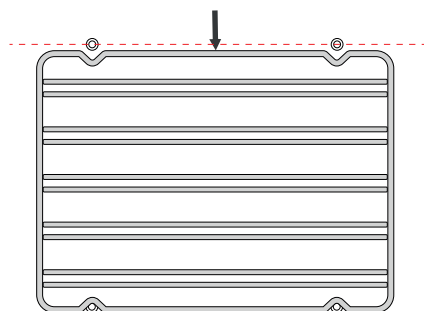


Teleskopická vodítka

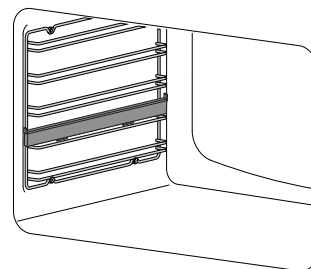
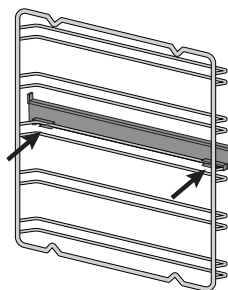
Stáhněte dolů červeně zvýrazněnou část tak, aby byla odstraněna ze stěny trouby.

Otočte a položte na plochu stranou posuvného vodítka.

Pro uvolnění svorky použijte šroubovák.



Pro uvolnění svorky použijte šroubovák.

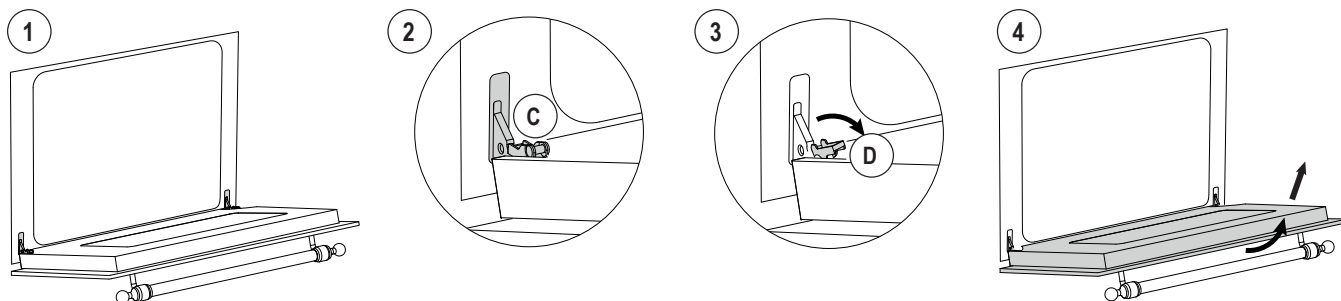


■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Odstranění dvířek

Postup

Pro usnadnění úplného čištění trouby je vhodné demontovat dvířka podle níže uvedených pokynů:

- otevřete dvířka
- posuňte spojku C do sektoru závěsu D podle následujících fází:



■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Rozmontování a čištění skel

Postup, který je třeba provést

Dvířka trouby se skládají ze tří skel. Skleněné části se čistí neabrazivním kuchyňským papírem a běžným čisticím prostředkem. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte hrubé abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla. Vnitřní skla jsou vyjímatelná, což usnadňuje jejich čištění. Za tímto účelem je nutné dvířka trouby vyjmout, případně je umístit na mezistupeň.

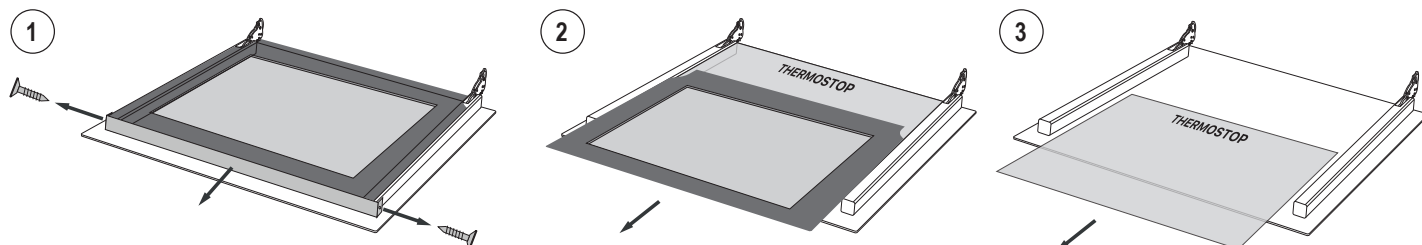
Postup při odstraňování skla

! POZOR! Veškeré operace se musí vždy provádět s dvířky vytaženými z trouby a položenými na vhodnou plochu, aby nedošlo k poškození přední strany dvířek. Meziplošné sklo musí být správně vloženo tak, aby byl čitelný nápis THERMOSTOP (viz obr. 2-3).

Vyšroubujte 2 šrouby na pravé/levé straně horní lišty

Zvedněte horní sklo a vytáhněte ho

Vytáhněte prostřední sklo



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

TROUBA

SOUČÁST	METODA ČIŠTĚNÍ	UPOZORNĚNÍ
Vnitřek trouby	Doporučuje se troubu čistit po každém použití. Nečistoty se snadněji čistí a při vysokých teplotách se nebudou opakovaně pálit. Vyjměte všechny odnímatelné části a umyjte je odděleně teplou vodou pomocí neabrazivního mycího prostředku. Pro usnadnění čištění varného prostoru nalijte na dno varného prostoru malé množství vody (100 ml, což odpovídá polovině sklenice); poté aktivujte cyklus „Vaření zespodu“ na 90 °C po dobu 20 minut. Na konci cyklu počkejte, až vychladne, a dokončete čištění měkkým hadříkem.	K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní/korozivní čisticí prostředky ani ostré kovové nástroje, protože by mohly poškodit povrch a způsobit jeho prasknutí.
Plech	Namočte je do roztoku teplé vody a jemného mýdla. Po umytí osušte.	Zbytky potravin odstraňte ihned po použití.
Rošt	Čistěte teplou vodou a neabrazivními čisticími prostředky nebo vhodným odmašťovacím prostředkem.	V případě ztvrdlých, usazených nečistot se doporučuje nechat rošt před čištěním několik hodin odmočit.

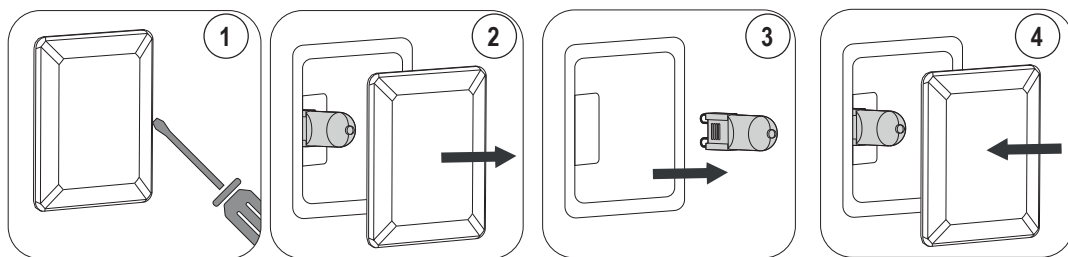
ČELNÍ PANEL

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

■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Výměna žárovky

Postup, který je třeba provést

Pokud osvětlení trouby nefunguje, odpojte přístroj od elektrické sítě, sejměte ochranné sklo žárovky a žárovku vyměňte. Žárovku vyměňte za vhodnou 40W halogenovou žárovku (G9).



- 1) Uvolněte šroubovákem
- 2) Sejměte ochranné sklo
- 3) Vytáhněte žárovku
- 4) Vyměňte a opět uzavřete

■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Obecné problémy



POZOR!

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

Systemové chyby

POPIS	ID chyby
Přerušená sonda NTC dutiny	Er00
Zkrat sondy NTC dutiny	Er01
Přehřátí	Er08

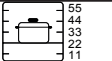
■ TABULKA PEČENÍ - Ventilovaná konvekční trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
MASO			
Hovězí pečeně	170-180	2/3	40/50
Pečený vůl	170-190	2/3	40/60
Telecí pečeně	160-180	2/3	65/90
Jehněčí pečeně	140-160	2	100/130
Roast beef	180-190	2/3	40/45
Zaječí pečeně	170-180	2/3	80/100
Králičí pečeně	160-170	2	80/100
Pečená krůta	160-170	2	160/240
Pečená husa	160-180	2/3	120/160
Pečená kachna	170-180	2/3	100/160
Pečené kuře	180	2/3	90/120
RYBY	160-180	2/3	15/25
MOUČNÍKY			
Ovocný dort	180-200	2	40/50

POKRM	TEPL. C°		MIN.
Dort Margherita	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškotový dort	190-200	2	25/35
Kobližky	160-180	2	35/45
Sladké taštičky	180-200	2	20/30
Hroznový koláč	190-200	2	30/40
Štrúdl	160	2	25/35
Piškoty Savoia	150-180	2	50/60
Jablečné lívanečky	180-200	2	18/25
Puding s cukrářskými piškoty savoiard	170-180	2	30/40
PEKAŘSKÉ VÝROBKY			
Chleba	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABULKA PEČENÍ - Statická trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
MASO			
Hovězí pečeně	225	2/3	40/50
Pečený vůl	250	2/3	50/60
Telecí pečeně	225	2/3	60/80
Jehněčí pečeně	225	2	40/50
Roast beef	230	2/3	50/60
Zaječí pečeně	250	2/3	40/50
Králičí pečeně	250	2	40/50
Pečená krůta	250	2	50/60
Pečená husa	225	2/3	60/70
Pečená kachna	250	2/3	45/60
Pečené kuře	250	2/3	40/45
RYBY	200-225	1/2	15/25
MOUČNÍKY			
Ovocný dort	225	2	35/40
Dort Margherita	175-200	2	50/60
Briošky	175-200	2	25/30
Piškotový dort	220-250	2	20/30
Kobližky	180-200	2	30/40

POKRM	TEPL. °C		MIN.
Sladké taštičky	200-220	2	15/20
Hroznový koláč	250	2	25/35
Štrúdl	180	2	20/30
Piškoty Savoia	180-200	2	40/50
Jablečné lívanečky	200-220	2	15/20
Puding s cukrářskými piškoty savoiard	200-220	2	20/30
PEKAŘSKÉ VÝROBKY			
Chleba	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Důležité

Pokrm vložte do trouby, když je horká.

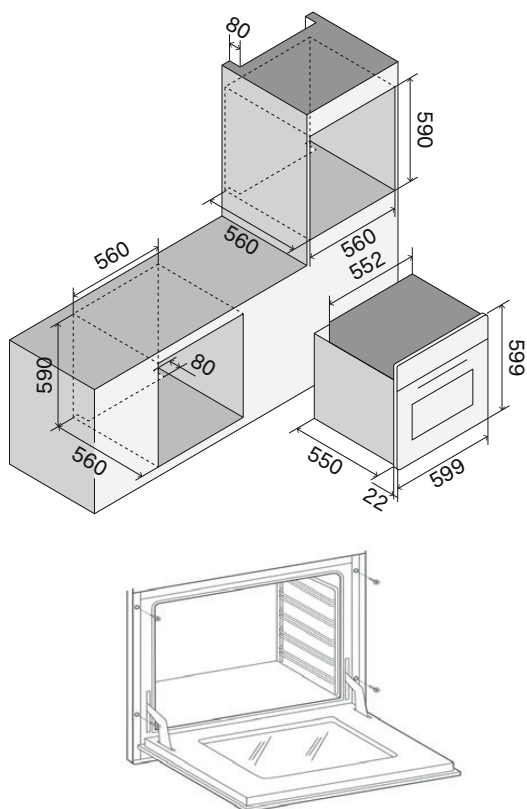
- Grilování

U přístrojů s elektrickým grilem probíhá příprava pokrmů při 180 °C se zavřenými dvířky. Grilované potraviny by měly být umístěny na příslušném roštu, nejlépe ve čtvrté poloze.

■ INSTALACE - Návod k instalaci

 Výrobní štítek, který je umístěn na zarážce dvířek trouby a zobrazen na straně 1, je viditelný, když jsou dvířka otevřena; obsahuje všechny údaje potřebné pro instalaci, např. model přístroje, jmenovité napětí a absorpci. Nejprve změřte a zkontrolujte výklenek pro umístění nábytku, který musí přesně odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku A. Ujistěte se, že je obložení, dýha nebo jiná krytina nábytku přilepena žáruvzdorným lepidlem (150 °C). Pokud dýha nebo lepidlo nejsou tepelně odolné, dýha by se mohla deformovat nebo odlupovat, zejména v nejužších místech nábytku. Ujistěte se, že nábytek určený pro troubu má pevné dno a unese její hmotnost. Všechny šrouby a příslušenství potřebné k upevnění trouby k nábytku jsou součástí dodávky. Následující obrázky vám pomohou s upevněním a správným zasunutím do nábytku.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACE - Elektrické zapojení

 Následující pokyny jsou určeny kvalifikované osobě, která bude zodpovědná za instalaci přístroje, jeho seřízení a technickou údržbu a která zajistí, aby tyto činnosti byly provedeny co nejspřísněji a v souladu s platnými normami.

Důležité: jakékoli seřizování, údržbu atd. je nutné provádět po odpojení přístroje z elektrické zásuvky.

Instalační normy

Toto zařízení je v souladu s následujícími směrnici:

SMĚRNICE 2002/96/ES

SMĚRNICE O NÍZKÉM NAPĚTÍ 2014/35/EU

SMĚRNICE O ELEKTROMAGNETICKÉ KOMPATIBILITĚ 2014/30/EU

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

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

Jinak výrobce nenese žádnou odpovědnost.

V této brožurě naleznete také schéma zapojení vašeho přístroje.

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

Před připojením přístroje k elektrické síti se ujistěte, že:

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

- napájecí systém musí být vybaven účinným uzemněním.

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

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

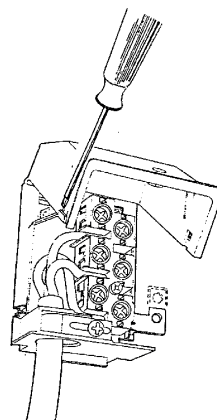
Pro přímé připojení k elektrické síti je nutné, aby:

- omezovací ventil a domovní instalace snesly zatížení přístroje (viz výrobní štítek);

- napájecí systém byl vybaven účinným uzemněním;

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

- byl zabudován pevný síťový odpojovač v souladu s instalačními pravidly.



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

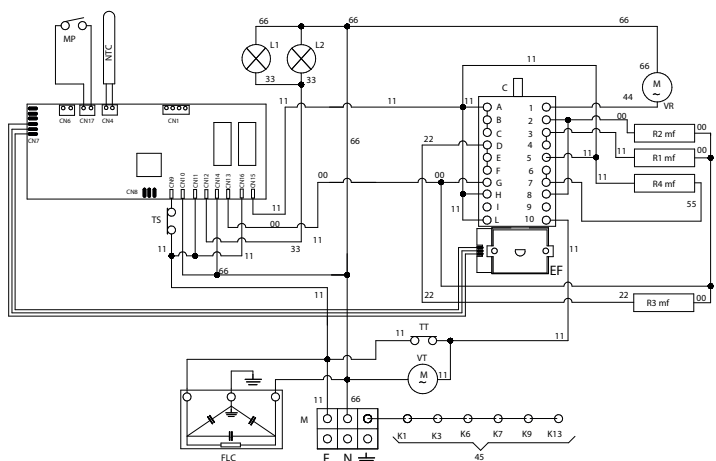
INSTALACE - Elektrická schémata Absorpce (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Černý	M	Svorkovnice
11	Hnědý	MP	Mikrospínač dveří
22	červený	N	Nulový
33	Bílý	NTC	Teplotní sonda
44	Žlutý	P	Počítač minut/Programátor
45	Žluto-zelený	R1	Stropní topné těleso
55	Šedý	R2	Spodní topné těleso
66	Modrý	R3	Topné těleso gril
C	Přepínač	R4	Kruhové topné těleso
EF	Enkodér funkcí	TS	Bezpečnostní termostat
F	Fáze	TT	tangenciální termostat
K1	Uzemňovací vodič svorkovnice	V	Ventilátor trouby
K3	" " ventilátor trouby	VT	Vent.chlazení
K6	" " osvětlení trouby 1	FLC	Filtr
K7	" " osvětlení trouby 2		
K9	" " tangen.motovent.		
K11	" " termostat trouby		
K12	" " program./počítač minut		
K13	" " gril		
L2	Osvětlení trouby		

Elektrická schémata



⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Vlastnosti spotrebičov

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nezakrývajte ventilačné otvory ani otvory na odvádzanie tepla.

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

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

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

A. V žiadnom prípade sa spotrebiča nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;

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

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

D. Pri odpájaní elektrického kábla zo zásuvky zaňho neťahajte;

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

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

12. Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies. Malé deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti. Deti mladšie ako 8 rokov

sa musia držať ďaleko od spotrebiča, ak nie sú pod stálym dohľadom dospelých osoby.

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

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

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

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



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

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

18. Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe.

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

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

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

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

23. Nebezpečenstvo udusenja.

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

24. Nebezpečenstvo popálenia

Detská pokožka je oveľa jemnejšia ako pokožka dospelých.

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

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

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

■ PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

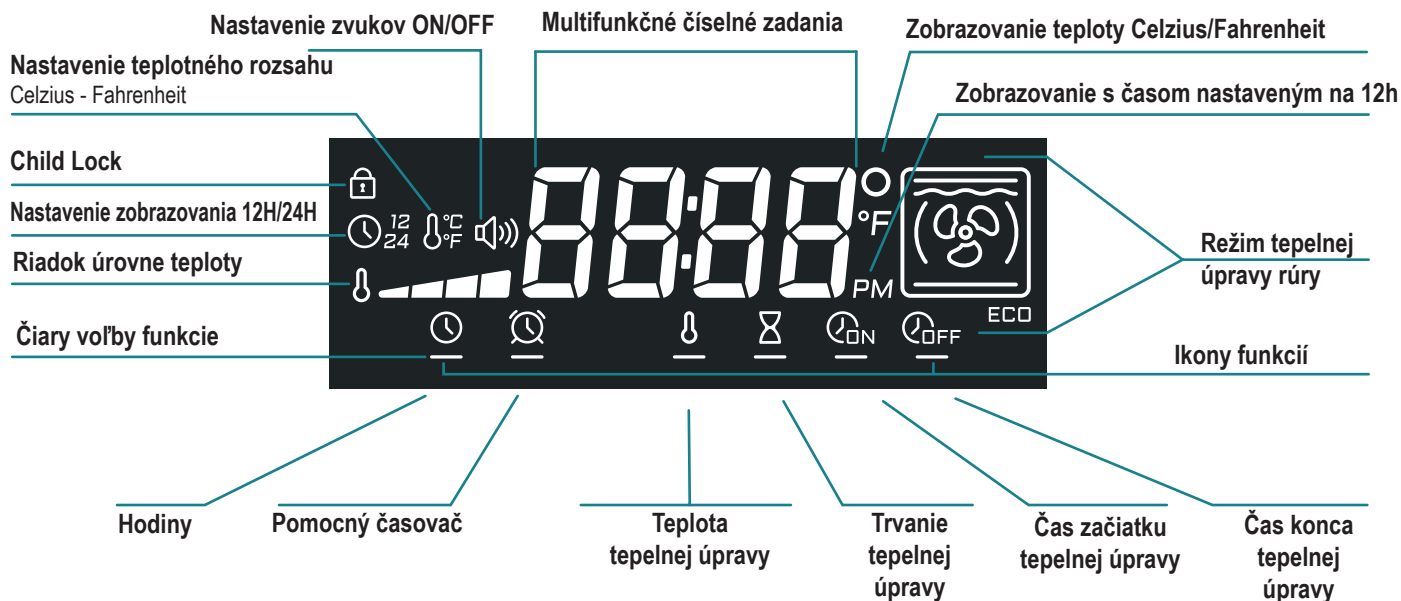
- Pri prvom použití rúry ju spustte a nechajte ju prázdnu fungovať približne jednu hodinu (230°C), pričom zaistíte vetranie kuchyne otvorením okna. Pri prvom zapnutí rúra vydáva nepríjemný zápach spôsobený usadeninami z výroby, ako je mazivo, olej alebo živice. Po tomto úkone je rúra pripravená na prvú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

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

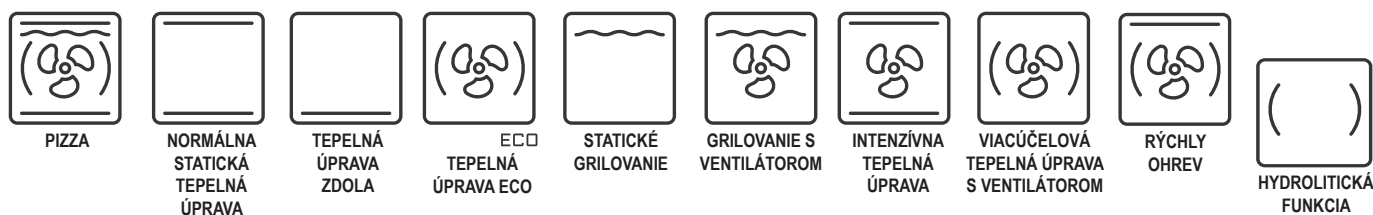
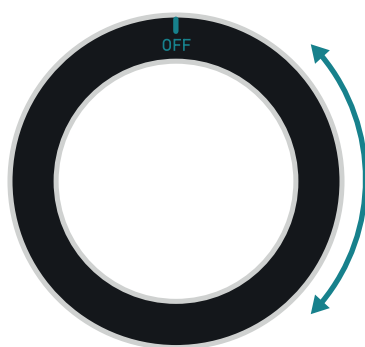
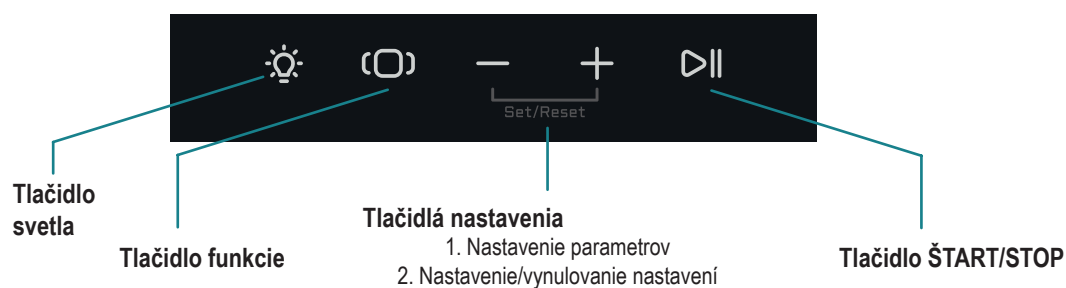
- Zmenilo by to výkon spotrebiča a môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

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

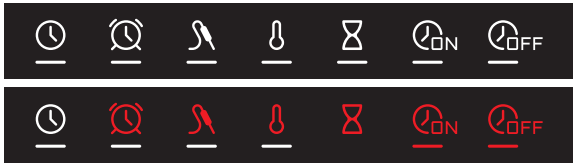
■ NÁVOD NA POUŽITIE - Displej s kontrolkami



Vysvetlivky tlačidiel a ovládača



■ Základné funkcie rúry

SYMBOL	OPIS	FUNKCIA
TLAČIDLO SVETLA 	- Zapína a vypína svetlo	- Ak sa zapína manuálne, svetlo sa po uplynutí 10 minút vypne. - Svetlo sa zapne automaticky: pri spustení tepelnej úpravy alebo otvorení dvierok na 5 minút pri prerušení tepelnej úpravy alebo po zatvorení dvierok na 1 minútu
TLAČIDLO FUNKCIE 	- Posúva sa medzi aktivovateľnými funkciami	- Čiara a ikony uvádzajú stav funkcie. Biela čiara: zvolená Červená čiara: nastavená Striedavo biela a červená čiara: predtým zvolená a nastavená Červená ikona: aktívna - Ikona Hodín zostáva vždy biela
 Priklady		
TLAČIDLÁ NASTAVENIA 	- Nastavuje hodnoty funkcie	- Nastavuje hodnoty zvolenej funkcie Set/Reset (Nastaviť/Vynulovať) nastavení - Pri Reset (Vynulovanie) dlhodobé stlačenie tlačidiel — a + naraz
TLAČIDLO ŠTART / STOP 	- Zahájí alebo preruší program tepelnej úpravy	- Pozri kapitolu pre nastavenie programu tepelnej úpravy
OVLÁDAČ 	- Volí program tepelnej úpravy napr.: 	- Pozri kapitolu pre nastavenie programu tepelnej úpravy

SYMBOL	OPIS	FUNKCIA
RIADOK ÚROVNE TEPLOTY a)  b) 	- Uvádza úroveň teploty rúry	a) Červenou farbou uvádza teplotu rúry počas tepelnej úpravy b) Bielou farbou uvádza zvyškové teplo po dokončení tepelnej úpravy

ZOBRAZOVANIE INFORMÁCIÍ

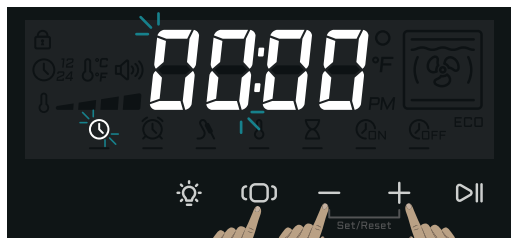
- V neprítomnosti komunikácie displej prejde na **Zobrazovanie informácií** a zobrazovať sa budú len aktívne ikony a ikona Hodiny.
- Stlačením **Tlačidla funkcie**  opustíte **Zobrazovanie informácií**.

1. Prvé zapnutie



- Pri prvom zapnutí je potrebné nastaviť:
Hodiny, zobrazovanie 12/24H, Displej ON (ON d) - OFF (NO d) Teplotu v °C alebo °F a Zvuky On/Off.
- Pre nastavenie parametrov stlačte **Tlačidlá nastavenia** — alebo + a **Tlačidlo Funkcie**  pre potvrdenie a pokračovanie v nasledujúcom nastavení:

1. Nastavenie hodín

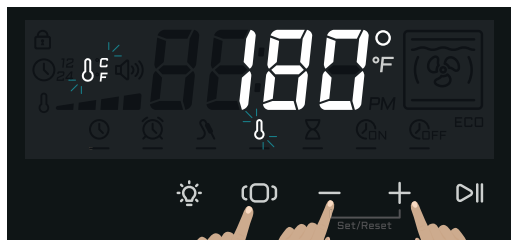


⚠ Pozor: po prerušení elektrického prúdu na dlhšie ako **10 sek.** je treba čas znovu nastaviť.

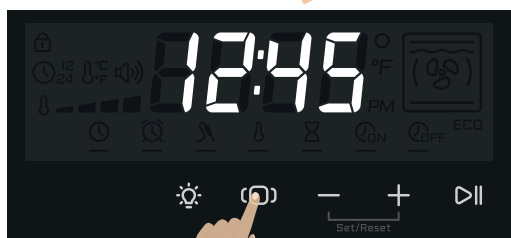
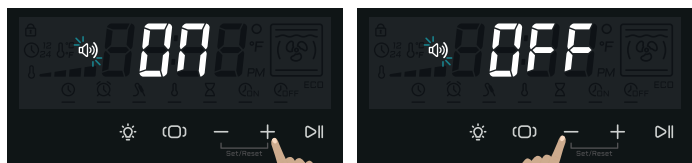
2. Nastavenie zobrazovania 12H/24H



3. Nastavenie teploty v °C alebo °F.



4. Nastavenie zvukov On/Off



Výrobok je pripravený na použitie.

2. Funkcie nastavenia

2.1 Nastavenie funkcií



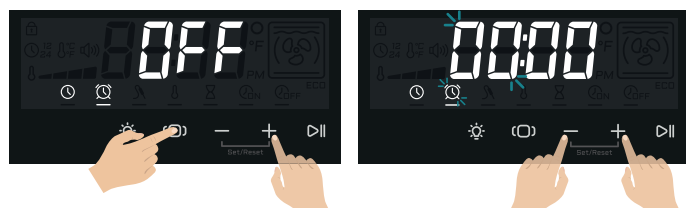
- S predĺženým zatlačením na **6 sek.** na **Tlačidlá nastavenia** — a + vstúpíte do režimu opísaného v kapitole „1. Prvé zapnutie“ pre nastavenie časového formátu **12H/24H** , teplotnej **stupnice** a nastavenia **ON/OFF** zvuku .

2.2 Nastavenie hodín 00:00



- S predĺženým zatlačením na **3 sek.** na **Tlačidlá nastavenia** — a + sa aktivuje nastavenie **Hodín**, pri nastavení postupujte podľa toho, čo je uvedené v kapitole „1. Prvé zapnutie“.

2.3. Nastavenie pomocného časovača



- Voľbou funkcie **Pomocný časovač** je možné nastaviť hodnotu hodín a minút prostredníctvom **Tlačidiel nastavenia** — alebo +.

Odpočítavanie sa aktivuje po stlačení **Tlačidla funkcie** alebo po uplynutí **10 sek.**

- Pomocný časovač je možné vynulovať dlhodobým stlačením **Tlačidiel nastavenia** — a + naraz.

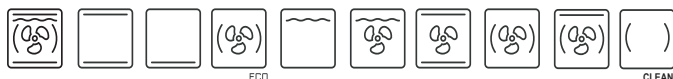
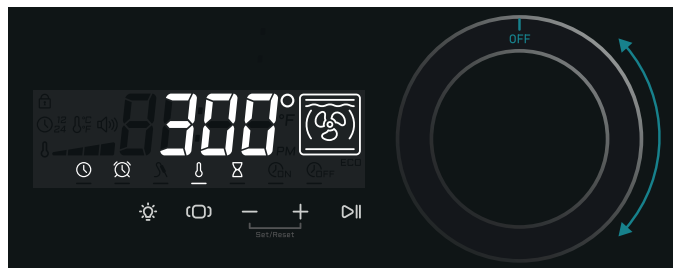
2.4 Child Lock (Detský zámok)



- Keď je rúra vypnutá, stlačením **Tlačidla funkcie** v trvaní **3 sek.** sa

aktivuje/deaktivuje **Child Lock (Detský zámok)** .

3. Nastavenie programu tepelnej úpravy

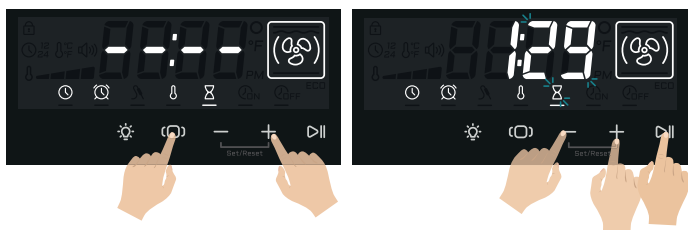


- Otočením ovládača si zvolíte jeden z programov tepelnej úpravy, s implicitnou hodnotou teploty.

- **Teplotu tepelnej úpravy**  môžete upraviť pomocou **Tlačidiel nastavenia** — alebo +.

- Stlačením **Tlačidla Štart/Stop**  zahájite program tepelnej úpravy.

4. Nastavenie trvania tepelnej úpravy



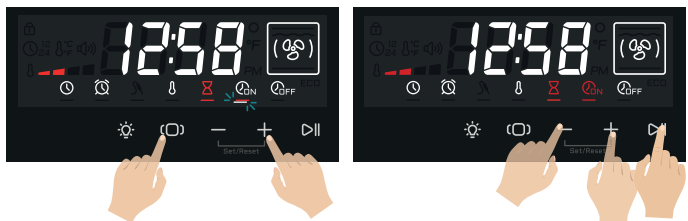
- Voľbou **Funkcie trvania tepelnej úpravy**  pomocou **Tlačidla funkcie**  môžete nastaviť hodnotu hodín a následne minút prostredníctvom **Tlačidiel nastavenia** — alebo +.

- **Odpočítavanie** sa spustí po skutočnom zahájení tepelnej úpravy : pri stlačení **Tlačidla Štart/Stop**  alebo po vypršaní oneskorenia naprogramovaného v časti **Čas tepelnej úpravy**.

- **Časovač Trvania tepelnej úpravy**  je možné vynulovať dlhším stlačením **Tlačidiel nastavenia** — a +.

5. Nastavenie Času tepelnej úpravy (Začiatok alebo Koniec).

Čas začiatku tepelnej úpravy  a **Čas konca tepelnej úpravy**  sú dve alternatívne funkcie, ktoré nie je možné aktivovať naraz.



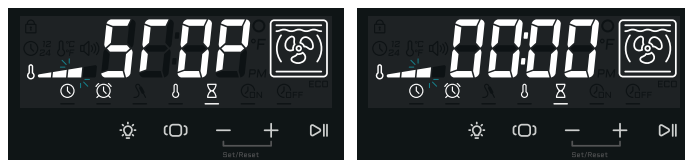
- Ak je **Trvanie tepelnej úpravy**  nastavené, môžete sa dostať k funkciám nastavenia Času tepelnej úpravy: **Čas začiatku**  alebo **Čas konca** .

- Voľbou funkcie **Čas začiatku**  alebo **Čas konca**  tepelnej úpravy môžete nastaviť hodnotu hodín a následne minút prostredníctvom **Tlačidiel nastavenia** — alebo +.

- Nastavenia sa aktivujú po stlačení **Tlačidla Štart/Stop** .

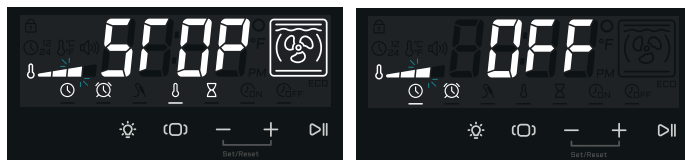
- Tieto Časovače je možné vynulovať dlhším stlačením **Tlačidiel nastavenia** — a + naraz.

6. Koniec programu tepelnej úpravy



- Rúra oznámi koniec tepelnej úpravy po uplynutí časovača **Trvania tepelnej úpravy** zvukom v trvaní 1 minúty.

6.1. STOP a vypnutie (OFF) rúry



Rúru je možné vypnúť nasledujúcimi spôsobmi:

- Stlačením **Tlačidla Štart/Stop**  počas tepelnej úpravy.

- Otočením ovládača do vypnutej polohy (OFF).

- Ak bol nastavený Pohotovostný režim **OFF (NO d)**, rúra sa automaticky vypne po uplynutí 5 minút nečinnosti a keď nie je aktívna žiadna funkcia.

7. Otvorenie dvierok

-V prípade otvorenia dvierok sa program preruší až do ich zatvorenia.

- Ak dvierka do 3 minút nezatvoríte, program sa preruší.

8. Nastavenie na hodnoty zo závodu



Pre návrat výrobku na hodnoty zo závodu a stav prvého zapnutia, s ovládačom v polohe **OFF**, stlačte naraz **Tlačidlo funkcie** , **Tlačidlá nastavenia** — a + na dobu 10 sek.

- V dolnej časti displeja sa budú presúvať čiary po dobu 30 sek., počas ktorých stlačte naraz **Tlačidlá nastavenia** — a +.

Na displeji sa objaví nápis **CIAO**.



Odpojte rúru od napájania. Pri nasledujúcom zapnutí budú všetky parametre nastavené na hodnoty zo závodu a rúra navrhne poradie prvého zapnutia.

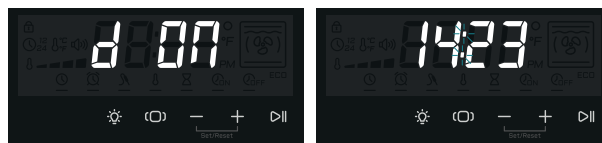
9. Režim Demo

V režime **DEMO** je možné prechádzať funkciami bez ohrevu rúry.



Režim **DEMO** sa aktivuje pomocou tohto postupu:

- ovládač v polohe **OFF** a všetky funkcie vypnuté
- stlačenie **Tlačidla funkcie** (O) a **Tlačidla Štart/Stop** (▶) naraz v trvaní 8 sekúnd.



- Keď je režim aktívny, bodky **Hodín 14:23** blikajú a na displeji sa zobrazí nápis **d 07** po dobu 3 sekúnd (zobrazovanie sa zopakuje pri prvom stlačení niektorého aktívneho tlačidla po 3 minútach nečinnosti rúry)
- Na opustenie režimu DEMO zopakujte postup spojený s jeho aktiváciou

10. ZÁKLADNÉ FUNKCIE RÚRY

- Čas do dosiahnutia pohotovostného režimu: 2 minúty.
- Spotreba energie v pohotovostnom režime s informáciami: 0,8 W.

■ IKONY

IKONY	OPIS	FUNKCIA
	PIZZA	Táto funkcia je obzvlášť vhodná na prípravu pokrmov ako sú pizza, focaccia a chlieb. Hlavný zdroj tepla vychádza zo spodného ohrievacieho telesa, ktoré pracuje v kombinácii s ostatnými ohrievacími telesami rúry.
	NORMÁLNA STATICÁ TEPELNÁ ÚPRAVA	Ide o klasickú funkciu elektrickej rúry, ktorá je obzvlášť vhodná pre tepelnú úpravu nasledujúcich pokrmov: bravčové rebierko, klobásky, treska, dusené mäso, divina, pečené teľacie mäso, sladké pusinky, sušienky, pečené ovocie, atď.
	TEPELNÁ ÚPRAVA ZDOLA	Ide o tepelnú úpravu, mimoriadne určenú na dokončenie tepelnej úpravy pokrmov, najmä cukrárenských (sušienky, pusinky, kysnuté koláče, ovocné koláče, atď.) a iných jedál.
	TEPELNÁ ÚPRAVA ECO	Ide o funkciu, ktorá umožňuje pripravovať jedlá pri výraznej úspore elektrickej energie. Pre maximálne využitie tejto funkcie je vhodné pred zapnutím funkcie ECO vložiť jedlo do rúry tak, aby sa nachádzalo v jej strede. S funkciou Eco sa čas tepelnej úpravy prispôbiť pomalej príprave jedál, napríklad príprave duseného mäsa, bieleho mäsa, zapekaných cestovín a jemného pečiva. Poznámka: tepelná úprava Eco sa nedá zvoliť pri vloženej sonde na mäso.
	STATICKE GRILO- VANIE	Funkcia je určená pre rýchlu a hlbokú tepelnú prípravu na mriežke, pre gratinovanie a pečenie rôznych druhov mäsa, reznov, florentského steaku, grilovaných rýb a zeleniny. Pri tepelnej úprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C.
	GRILOVANIE S VENTILÁTOROM	Mimoriadne rýchly a hlboký typ tepelnej úpravy pokrmov, ktorý výrazne šetrí energiu. Funkcia je určená na prípravu mnohých jedál: bravčové rebierko, klobásky, bravčové alebo miešané špízy, divina, knedľa, atď. Tepelná úprava pomocou elektrického grilu musí byť vykonávaná s termostatom na hodnote 180 °C.
	INTENZÍVNA TEPELNÁ ÚPRAVA	Ide o rýchlu a intenzívnu tepelnú úpravu rôznych jedál, vhodnú pre: ryba v alobale, dusená zelenina, špízy, kačica, kura, atď.
	VIACÚČELOVÁ TEPELNÁ ÚPRAVA S VENTILÁTOROM	Ide o funkciu, ktorá umožňuje tepelnú prípravu rôznych pokrmov naraz, bez vzájomného premiešavania vôní. Umožňuje pripravovať lasagne, pizzu, croissanty a briošky, mriežkové koláče, torty, atď.
	RÝCHLY OHREV	Táto funkcia slúži na urýchlenie predohrevu rúry. Túto funkciu odporúčame používať pri nastavení teploty tepelnej úpravy v rozmedzí od 200 do 300 °C. Použitie funkcie pri teplotách pod 200 °C neprináša mimoriadne výhody. POZOR: funkcia NIE JE vhodná na tepelnú prípravu jedál, slúži len na rýchlejší predohrev rúry. NEPOUŽÍVAJTE FUNKCIU DLHŠIE AKO 20 MINÚT
	HYDROLITICKÁ FUNKCIA	Je to funkcia automatického čistenia schopná uľahčiť čistenie varného priestoru, iba 20 minút, pri nízkej teplote (90 °C). Systém „hydrolytického“ čistenia zmäkčuje nečistotu, aby sa mohla ľahšie odstrániť, bez zanechania zápachu.

■ POKYNY PRE POUŽITIE - Funzione Idrolitica

Vykonanie postupu čistenia

1. Ručne odstráňte vlhkou špongiou prípadné kúsky jedla;
2. Vytiahnite všetko príslušenstvo z varného priestoru (mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, eventuálny riad).
3. Keď je rúra studená, na dno dutiny nalejte 100 ml vody + 2 kvapky neutrálneho čistiaceho prostriedku, aby sa umožnilo odstránenie najodolnejšej nečistoty;
4. Aktivujte funkciu (počas funkcie je svetlo vypnuté a nemôže sa zapnúť);
5. Po ukončení cyklu buďte pozorní pri otváraní dvierok, pretože dutina je nasýtená parou, počkajte, kým rúra nevychladne, potom vyčistite špongiou a osušte mäkkou handrou;
6. Dutina sa musí pravidelne čistiť, nedovoľte, aby sa v nej usadzovala nečistota;
7. Počas hydrolytickej funkcie neotvárajte dvierka a nedolievajte vodu na dno rúry;



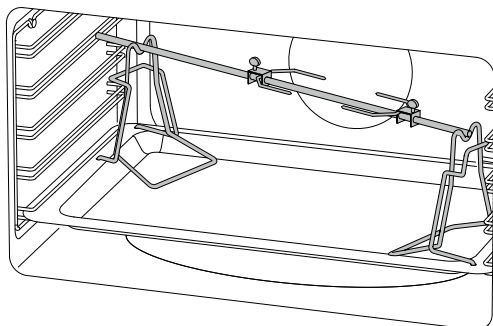
POZOR

- Nepoužívajte destilovanú vodu (spôsobuje koróziu) alebo sýtenú vodu. Používajte výhradne iba pitnú vodu.
- Nenalievajte vodu do horúceho varného priestoru, ale iba, keď má teplotu okolia.
- Počas cyklu hydrolyzy neotvárajte dvierka.
- Nebezpečenstvo popálenín – skôr ako vykonáte akýkoľvek úkon, sa uistite, či spotrebič vychladol.
- Nepoužívajte kovové drôtenky alebo príliš agresívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch.

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Hydrolytická funkcia

Používanie otočného roštu (len u niektorých modelov)

Nasaďte pripravované mäso na ražňu a zaistite ho priloženými vidličkami. Ražňovú ihlu položte na držiaky ražňa, ktoré boli predtým vložené na odkvapkávaciu nádobu, a nasaďte ju do otočného ražňa. zapnite funkciu grilovania so zatvorenými dvierkami. Na vybratie ražňa spolu s odkvapkavacou nádobou ho vytiahnite len natoľko, aby ste ho následne dokázali úplne vybrať.

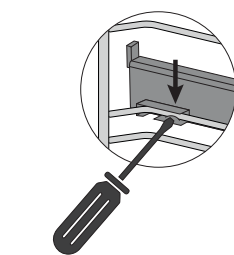
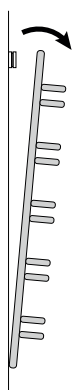
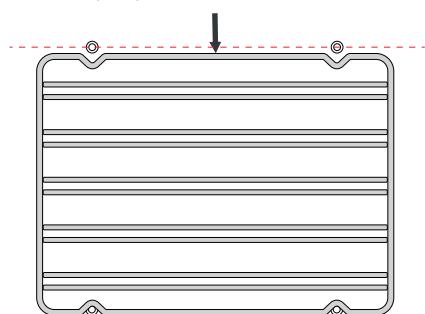


Teleskopické vodiace lišty

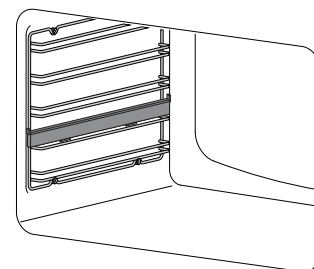
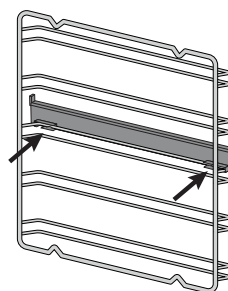
Potiahnite smerom nadol časť zvýraznenú červenou farbou tak, aby sa oddelila od steny rúry.

Otočte ju a položte na plochu zo strany posuvnej lišty.

Zopakujte kroky v opačnom poradí, aby ste opätovne umiestnili posuvnú lištu.



Na uvoľnenie svorky použite plochý skrutkovač.

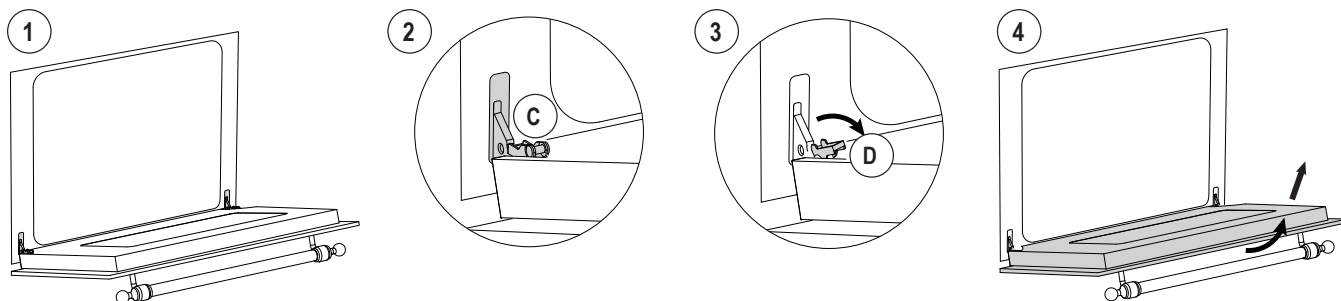


■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Odstránenie dvierok

Postup

Na uľahčenie intenzívneho čistenia rúry je praktické odstrániť dvierka podľa ďalej uvedených pokynov:

- otvorte dvierka
- posuňte západku C v mieste závesov D podľa nasledujúcich krokov:



■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Demontáž a čistenie skiel

Postup na dodržanie

Dvierka rúry sa skladajú z troch skiel. Sklenené časti sa čistia pomocou neabrazívneho kuchynského papiera a bežného saponátu. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne materiály ani ostré kovové stierky, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť rozbitie skla. Vnútorne sklá sú odnímateľné, aby sa uľahčilo ich čistenie. Na tento účel je potrebné dvierka rúry vybrať, prípadne ich umiestniť do polohy strednej zárážky.

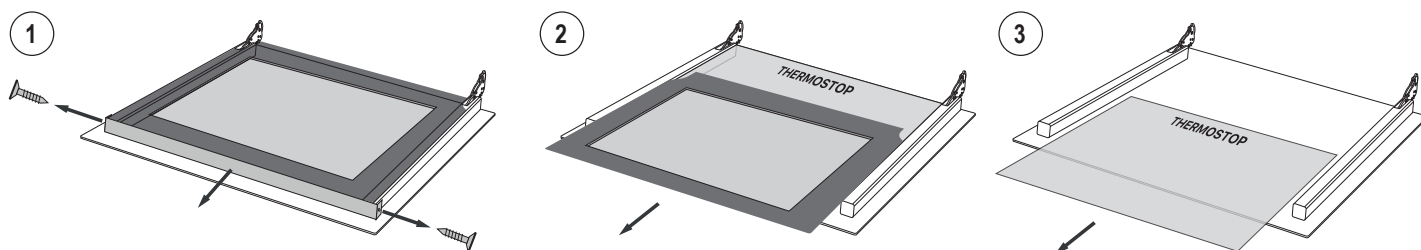
Postup odstránenia skiel

! UPOZORNENIE! Každý úkon sa musí vždy vykonať s dvierkami vybratými z rúry a položenými na vhodnej podložke, aby nedošlo k poškodeniu prednej časti dvierok. Stredné sklo sa bude musieť založiť správne s čitateľným nápisom THERMOSTOP (pozri obr. 2-3).

Odskrutkujte 2 skrutky na pravej/ľavej strane hornej lišty.

Zdvihnite horné sklo a vyberte ho

Vyberte stredné sklo



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

RÚRA

KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Vnútro rúry	Odporúčame čistiť rúru po každom použití. Nečistoty sa ľahšie čistia, pretože sa zabráni ich opakovanému spaľovaniu pri vysokých teplotách. Vyberte všetky odnímateľné časti a umyte ich samostatne teplou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Na uľahčenie čistenia rúry vylejte malé množstvo vody (100 ml, asi pol pohára) na jej dno; potom na 20 minút aktivujte cyklus „Teplná úprava zdola“ na teplotu 90°C. Po dokončení cyklu počkajte na vychladnutie a vyčistite rúru vlhkou utierkou.	Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne/korozívne čistiace prostriedky ani ostré kovové nástroje, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť jeho prasknutie.
Plech	Namočte do roztoku teplej vody a šetrného saponátu. Po umytí utrite do sucha.	Zvyšky jedla odstráňte ihneď po použití.
Rošty	Vyčist' teplotou vodou a neabrazívnymi saponátmi alebo vhodným odmasťovacím prostriedkom.	V prípade stvrdnutých, usadených nečistôt odporúčame rošty pred čistením na niekoľko hodín namočiť.

PREDNÝ PANEL

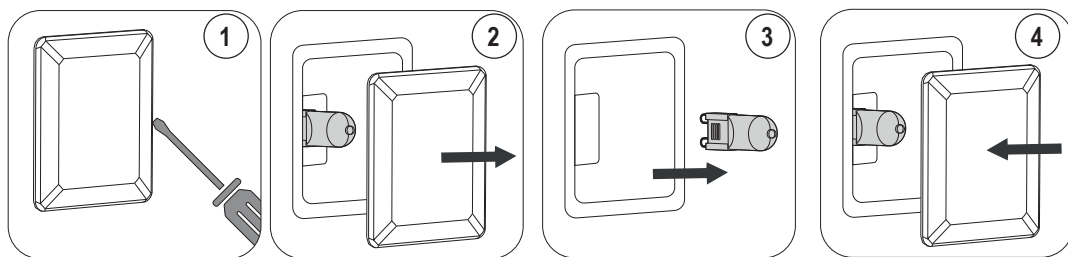
KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Oceľový povrch	Časti vyčist' teplotou vodou a neagresívnym tekutým saponátom a potom ich vysušte mäkkou handričkou alebo handričkou z mikrovlákna.	Lesk sa udržiava pravidelným čistením komerčne dostupnými čistiacimi prostriedkami. Nikdy nepoužívajte abrazívne prášky.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

■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Výmena žiarovky

Postup na dodržanie

Ak osvetlenie rúry nefunguje, odpojte spotrebič od elektrickej siete, odstráňte ochranné sklo žiarovky a žiarovku vymeňte.

Vymeňte za vyhovujúci typ 40W halogénovej žiarovky (G9).



- 1) Uvoľníte pomocou plochého skrutkovača
- 2) Odstráňte ochranné sklo žiarovky
- 3) Vyberte žiarovku
- 4) Vymeňte ju a znovu zatvorte

■ RIEŠENIE PROBLÉMOV –

Všeobecné problémy



POZOR!

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

Systémové chyby

OPIS	ID chyba
Sonda NTC/PT1000 komory prerušená	Er00
Skrat sondy NTC/PT1000 komory	Er01
Prehrievanie	Er08

■ TABUĽKY TEPELNEJ ÚPRAVY – Teplovzdušná konvekčná rúra (len orientačné hodnoty)

JEDLO	TEP. C°		MIN.
MÄSO			
Pečená mladá hovädzina	170-180	2/3	40/50
Hovädzia pečienka	170-190	2/3	40/60
Telacia pečienka	160-180	2/3	65/90
Pečené jahňacie mäso	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Pečený zajac	170-180	2/3	80/100
Pečený králik	160-170	2	80/100
Pečený moriak	160-170	2	160/240
Pečená hus	160-180	2/3	120/160
Pečená kačica	170-180	2/3	100/160
Pečené kura	180	2/3	90/120
RYBA	160-180	2/3	15/25
SLADKÉ PEČIVO			
Ovocná torta	180-200	2	40/50

JEDLO	TEP. C°		MIN.
Piškótová torta	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškóta	190-200	2	25/35
Bábovky	160-180	2	35/45
Lístkové pečivo	180-200	2	20/30
Bublanina	190-200	2	30/40
Štrúďľa	160	2	25/35
Savojské sušienky	150-180	2	50/60
Jablkové šišky	180-200	2	18/25
Savojský puding	170-180	2	30/40
PEKÁRSKE VÝROBKY			
Chlieb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Hrianky	185-195	2	7

■ TABUĽKY TEPELNEJ ÚPRAVY – Statická rúra (len orientačné hodnoty)

JEDLO	TEP. C°		MIN.
MÄSO			
Pečená mladá hovädzina	225	2/3	40/50
Hovädzia pečienka	250	2/3	50/60
Telacia pečienka	225	2/3	60/80
Pečené jahňacie mäso	225	2	40/50
Roastbeef	230	2/3	50/60
Pečený zajac	250	2/3	40/50
Pečený králik	250	2	40/50
Pečený moriak	250	2	50/60
Pečená hus	225	2/3	60/70
Pečená kačica	250	2/3	45/60
Pečené kura	250	2/3	40/45
RYBA	200-225	1/2	15/25
SLADKÉ PEČIVO			
Ovocná torta	225	2	35/40
Piškótová torta	175-200	2	50/60
Briošky	175-200	2	25/30
Piškóta	220-250	2	20/30
Bábovky	180-200	2	30/40
Lístkové pečivo	200-220	2	15/20

JEDLO	TEP. C°		MIN.
Bublanina	250	2	25/35
Štrúdľa	180	2	20/30
Savojské sušienky	180-200	2	40/50
Jablkové šišky	200-220	2	15/20
Savojský puding	200-220	2	20/30
PEKÁRSKE VÝROBKY			
Chlieb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Hrianky	250	3	5

- Dôležité

Jedlo vkladajte do predhriatej rúry.

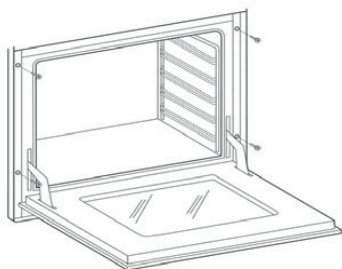
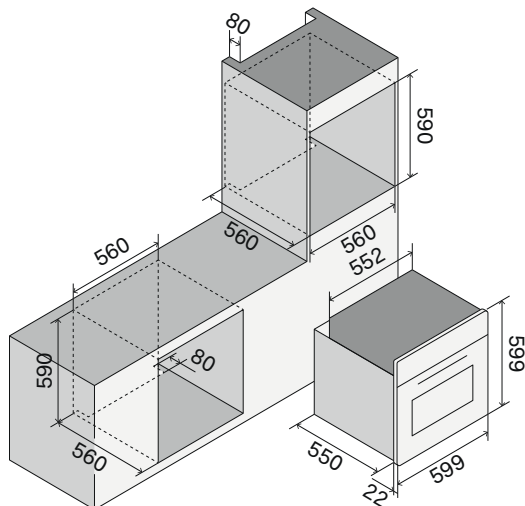
- Tepelná úprava na grile

V spotrebičoch s elektrickým grilom prebieha tepelná úprava jedla pri zatvorených dverkách na teplote 180 °C. Jedlo na grilovanie by malo byť umiestnené na rošte, najlepšie na štvrtej priečke.

■ INŠTALÁCIA – Pokyny k inštalácii

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

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INŠTALÁCIA – Elektrické pripojenie

 Nasledujúce pokyny sú určené kvalifikovanej osobe, ktorá bude zodpovedná za inštaláciu spotrebiča, jeho nastavenie a technickú údržbu, a ktorá zabezpečí, aby tieto činnosti boli vykonané čo najsprávnejšie a v súlade s platnými normami. Dôležité: akékoľvek úkony nastavenia alebo údržby, atď. sa musia vykonávať po odpojení elektrickej zástrčky spotrebiča.

Požiadavky na inštaláciu

Tento spotrebič je v súlade so smernicami:

SMERNICA 2002/96/ES

SMERNICA 2014/35/EÚ O NÍZKOM NAPÄTÍ

SMERNICA 2014/30/EÚ O ELEKTROMAGNETICKEJ KOMPATIBILITE

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

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

V opačnom prípade výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.

V tejto knižke nájdete aj schému zapojenia vášho spotrebiča.

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

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:

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

- napájací systém musí mať účinné uzemnenie.

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

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

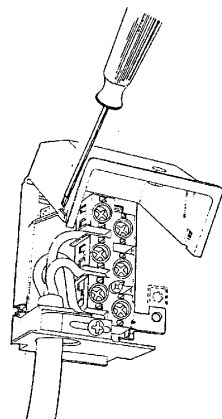
Pri priamom pripojení k elektrickej sieti je potrebné, aby:

• poistný ventil a domáca inštalácia zniesli zaťaženie spotrebiča (pozrite typový štítek);

• napájací systém mal účinné uzemnenie;

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

• bol integrovaný pevný sieťový odpojovač v súlade s inštaláčnymi predpismi.



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

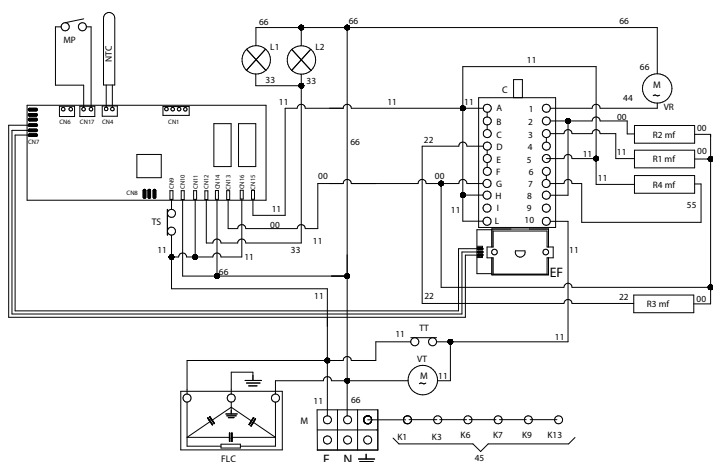
INŠTALÁCIA – Elektrické schémy Príkon (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

Vysvetlivky

00	Čierny	M	Svorkovnice
11	Hnedý	MP	Mikrospínač dvierok
22	Červený	N	Neutrálny
33	Biely	NTC	Tepelná sonda
44	Žltý	P	Počítadlo minút/Programovanie
45	Žlto-zelený	P	Počítadlo minút/Hodiny
55	Sivý	R1	Ohrievacie teleso horné
66	Modrý	R2	Ohrievacie teleso spodné
C	Prepínač	R3	Ohrievacie teleso grilu
EF	Kodér funkcií	R4	Kruhové ohrievacie teleso
F	Fáza	TS	Bezpečnostný termostat
K1	Uzemňovací vodič svorkovnice	TT	Tangenciálny termostat
K3	" " ventilátor rúry	V	Ventilátor rúry
K4	" " kruhové ohrievacie teleso	VT	Vent. chladenia
K5	" " ohrievacie teleso horné	FLC	Filter
K6	" " svetlo rúry 1		
K7	" " svetlo rúry 2		
K8	" " otočný ražeň		
K9	" " motovent. tangen.		
K11	" " termostat rúry		
K12	" " program./počít		
K13	" " gril		

Elektrické schém



elica



EI3396078LC0002 Ed.16-2025