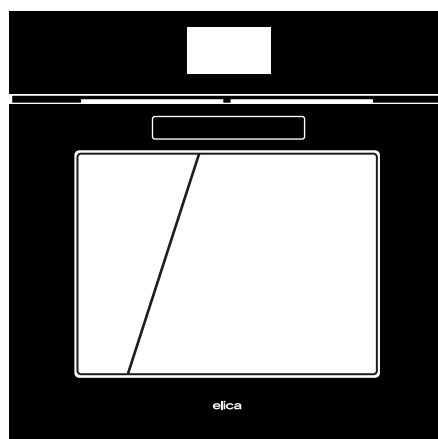
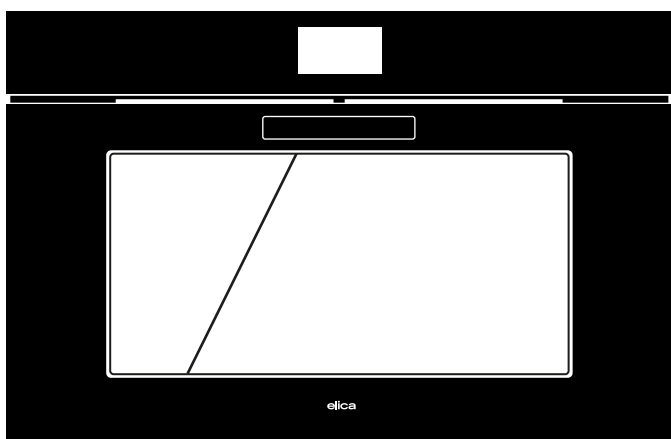




IT Istruzioni di montaggio d'uso | EN User assembly instructions |  
FR Instructions de montage et d'utilisation | DE Montage- und Gebrauchsanleitung |  
NL Montage- en gebruiksinstructies | PT Instruções de montagem e de utilização |  
ES Instrucciones de instalación | DA Brugs- og monteringsvejledning |  
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 |  
HR Upute za ugradnju i uporabu | SR Uputstva za montažu i upotrebu |  
SL Navodila za montažo in uporabo | HU Összeszerelési és használati utasítás |  
BG Инструкции за монтаж за употреба | RO Instrucțiuni de montaj pentru utilizare |  
EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | TR Kullanım montaj talimatları |  
RU Инструкции по монтажу и эксплуатации | ET User assembly instructions |  
LV Montāžas instrukcija lietošanai | LT Montavimo ir naudojimo instrukcijos |  
UA Посібник з монтажу на використання | AR إرشادات التركيب والاستخدام |

# elica

**etichetta dati**



## ⚠️ AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta con le caratteristiche, oltre che riportate sulla copertina, è applicata sulla battuta della porta del forno ed è visibile a porta aperta o sul coperchio del forno superiore.

**ATTENZIONE!** Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).

1. Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni e per l'identificazione del numero di matricola.

2. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in vigore. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.

3. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico. L'installazione/regolazione deve essere effettuata da personale qualificato.

4. Controllare che l'impianto elettrico e le prese di corrente abbiano la capacità di sopportare la potenza massima dell'apparecchio che è riportata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata.

5. L'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete di alimentazione secondo la polarità indicata. Per il collegamento è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

6. Se la presa non fosse adatta alla spina, sostituirla con una idonea. In tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio. Il cavo di alimentazione è sprovvisto di spina. Per l'allacciamento vedi paragrafo "Collegamento elettrico". Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.

7. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato per molto tempo, togliere il collegamento elettrico e staccare l'interruttore generale.

8. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.

9. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio, qualora fosse danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.

10. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.

11. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè:

A. Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;

B. Non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;

C. Evitare di usare prolunghe ed eventualmente prendere tutte le precauzioni possibili;

D. Non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;

E. Non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);

F. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità

fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

12. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

13. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.

14. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

15. Si raccomanda vivamente di non rendere accessibili le parti che possono rappresentare un pericolo, soprattutto se vi sono bambini che potrebbero usare l'apparecchio per giocare.

16. Non usare liquidi infiammabili (alcool, benzina,...) in prossimità dell'apparecchio in funzione.



17. L'imballo è destinato a proteggere l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono facilmente riciclabili perché sono stati selezionati secondo criteri ecologici. Riciclarli riduce la necessità di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono materiali pregiati. Contengono anche materiali che, se maneggiati o smaltiti in modo errato, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per la salute umana e per l'ambiente. Sono tuttavia essenziali per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Si prega quindi di non smaltirlo con i rifiuti domestici.

Si prega di smaltirlo presso il centro di raccolta/riciclaggio rifiuti della propria comunità locale o contattare il proprio rivenditore per un consiglio. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

18. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

19. Non usare detergenti abrasivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.

20. In caso di fumo, non aprire la porta del forno: spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Non aprire la porta finché il fumo non si è disperso per soffocare le fiamme.

21. Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.

22. Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno multifunzione. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.

### 23. Pericolo di soffocamento.

- I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare. Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.

### 24. Pericolo di scottature

La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti.

- Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

25. Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

26. **Attenzione:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

### 27. Prima di inserire la funzione PIROLISI:

- rimuovere dalla cavità del forno tutti gli accessori: griglie, leccarde, griglie laterali, sonda carne, eventuali stoviglie;

- rimuovere gli eccessi di materiale tracciato (per evitare formazione di fumo).

## 28. Attenzione – pericolo di ustioni

Pericolo di ferirsi a causa dell'alta temperatura sulle superfici - durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto ad una normale cottura, evitare di toccare il forno, tenere i bambini a dovuta distanza.

Attenzione – pericolo di danni alla salute

Data l'alta temperatura raggiunta, quasi 500°C, vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

Pertanto è necessario arieggiare bene la stanza durante l'uso, evitando di trattenersi per un tempo prolungato.

29. Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.

30. Onde evitare surriscaldamenti, non installare l'apparecchio dietro a porte decorative

## ■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa 1 ora (230°C), lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine. Trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura. Quando il forno sarà raffreddato pulirlo seguendo le istruzioni del paragrafo «Pulizia e cura».

- Non coprire l'interno del forno con fogli in alluminio per facilitare la pulizia.

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

- Tutti gli accessori a contatto diretto con gli alimenti prima dell'utilizzo devono essere puliti accuratamente utilizzando prodotti idonei.

 **Non è consentito cucinare gli alimenti a diretto contatto con le griglie e leccarde forno.**

## ■ DISPLAY - Legenda icone

|                                                                                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Pausa                 |
|  | Avvio                 |
|  | °C - °F               |
|  | Blocca schermo        |
|  | Conferma              |
|  | Impostazioni          |
|  | Sonda carne           |
|  | Home                  |
|  | Luce                  |
|  | Timer                 |
|  | Uscita - Termine      |
|  | Orologio              |
|  | Conferma impostazioni |
|  | Spegnere              |

## ■ ISTRUZIONI PER L'USO

### Funzionamento

Home pagina iniziale del display

1 = Permette di procedere alla schermata settaggio della cavità.

2 = Permette di impostare il timer.

3 = Permette di accedere direttamente alle impostazioni.

### Impostazioni

4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F).

5 = Impostazione dell'ora.

6 = Uscita - Termine.

7 = Blocca schermo.

8 = Per sbloccare toccare sul display per 10 secondi.

9 = Permette di impostare il volume del segnale acustico e a scelta un suono al tocco del display.

### Impostare un timer

10 = Aumentare o diminuire il tempo.

11 = Confermare una volta impostato il tempo desiderato. Un segnale acustico ne indicherà il termine.

12 = Confermare e tornare alla pagina iniziale.

### Funzioni

13 = Scegliere la funzione di cottura.

13a = Scegliere la cottura secca / umida.

NOTA: possibile solo in certe modalità di cottura.

13b = Conferma la funzione di cottura.

13.1 = Luce (accesa o spenta).

13.2 = Home (torna alla schermata iniziale).

14 = Impostare la temperatura di cottura.

14a = Esistono due opzioni per impostare la temperatura:

- scorrendo la barra

- con + o -

14b = Conferma la funzione di cottura.

15 = Impostare il tempo di cottura e partenza programmata.

15a = Impostare il tempo di cottura.

15b = Mostra l'ora del termine di cottura.

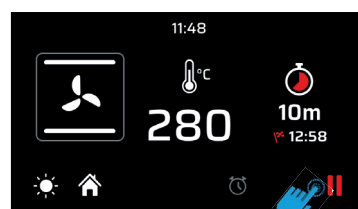
15c = Impostare l'ora di inizio.

15d = Conferma la funzione di cottura.

15e = Tastiera numerica

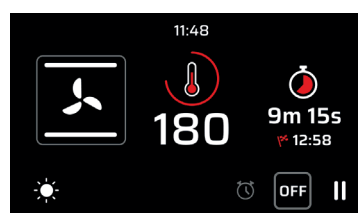
16 = Il display del forno si spegne per risparmio energetico dopo 19' di inattività. E' possibile riattivarlo con un tocco. Il consumo in modo spento è di 0,5 W

## ■ PROCESSO DI COTTURA



### CAVITA' SETTATA

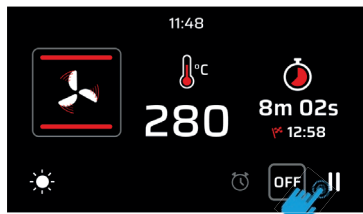
Una volta settata la cavità (impostati funzione di cottura, temperatura e timer) conferma per iniziare il preriscaldamento. A questo punto il display passerà alla modalità preriscaldamento.



### FASE PRERISCALDO

Ci sono quattro livelli che permettono di monitorare il processo preriscaldamento. La parte rossa aumenterà progressivamente fino a riempire il display.





#### PRERISCALDO TERMINATO

Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il display diventerà rosso ad indicare il termine della fase di preriscaldamento, e l'inizio della fase di cottura. Se era stato impostato un tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo.

In caso di nessun tempo di cottura impostato è possibile sospendere

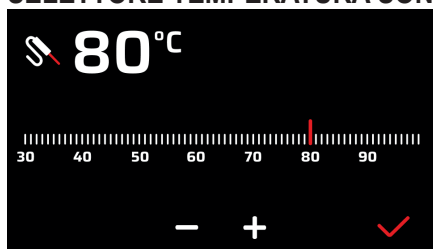
 e poi terminare la cottura.

## ■ COTTURA CON SONDA CARNE

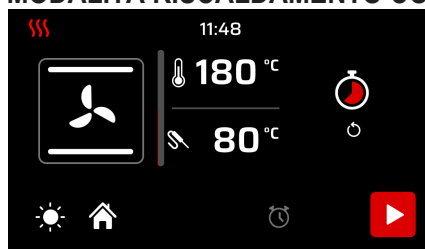
N.B. Non è possibile utilizzare la cottura con sonda nelle funzioni "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA".

Con il forno in Stand-by inserire la sonda carne nell'apposita boccia di collegamento che si trova principalmente sulla parete sinistra del forno.

### SELETTORE TEMPERATURA SONDA



### MODALITÀ RISCALDAMENTO CON SONDA



**ATTENZIONE:** se il display non risponde ai comandi (touch bloccato) è sufficiente aprire e chiudere la porta del forno

## ■ ICONE FUNZIONI



#### Funzione Pizza

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di pizze, focacce e pane. La fonte principale di calore viene dalla resistenza inferiore che lavora in combinazione con le altre resistenze del forno.



#### Cottura normale statica

È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.



#### Cottura da sotto

Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.



#### Cottura da sopra

Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, braciole di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.



#### Cottura grill a porta chiusa

La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.



#### Cottura grill ventilata

Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.



#### Cottura intensiva

È la funzione della cottura rapida ed intensa di varie pietanze; è indicata per: pesce al cartoccio, verdure brasate, spiedini, anatra, pollo, ecc.



#### Cottura ventilata multipla

È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.



#### Cottura Eco

È la funzione che permette di cucinare con un notevole risparmio sul consumo elettrico. Per sfruttare al meglio questa caratteristica è utile, prima di inserire la funzione ECO, introdurre la pietanza all'interno del forno posizionandola nel centro della cavità. Con la funzione Eco, i tempi di cottura si adattano a cotture lente come: brasati, carni bianche, pasta al forno, pasticceria delicata.



#### Scongelo

Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere che vengono velocemente portati alla temperatura ambiente.



#### Quick Start

Questa funzione serve a velocizzare il preriscaldamento del vostro forno. Si suggerisce di utilizzare questa funzione quando si imposta una temperatura di cottura compresa tra i 200 e i 300/320°C. Servirsi della funzione QuickStart per temperature minori di 200°C non comporta particolari vantaggi. **ATTENZIONE:** la funzione Quick Start non è una funzione adatta per la cottura degli alimenti, serve solo per preriscaldare il forno in tempi più rapidi.

NON UTILIZZARE LA FUNZIONE QUICK START PER PIU' DI 20 MINUTI



#### Funzione Idrolitica mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL

È la funzione di pulizia automatica in grado di facilitare la pulizia del vano cottura in appena 20 minuti, a bassa temperatura (90 °C). Il sistema di pulizia "Idrolitica" ammorbidisce lo sporco, per poterlo rimuovere più facilmente, senza lasciare odori.



#### Funzione Pirolitica (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

È la funzione di pulizia automatica in grado di pulire il vano cottura ad alte temperature.

Inserendo questa funzione il centro del forno raggiunge una temperatura di quasi 500°C, riducendo in cenere i residui di sporco. Sono disponibili 2 livelli di pirolisi con differente durata:

- Ciclo leggero: della durata di 1:30 h

- Ciclo intensivo: della durata di 2:30 h

Si suggerisce di utilizzare il ciclo leggero a intervalli regolari e quello completo solo in caso di sporco molto ostinato.



#### Funzione Sabbath

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura statica finché non viene disabilitata per un massimo di 7 4 ore.

È possibile mantenere caldi gli alimenti nel vano di cottura senza dover accendere o spegnere il forno".

Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati.

Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura.



#### Cottura secca / Umida

Il forno è provvisto di un dispositivo automatico che permette ai vapori di condensa delle cotture, in alcune funzioni, di essere espulsi dal forno: questo comporta delle cotture secche (dry). Qualora l'esigenza della cottura richieda che l'umidità rimanga all'interno del forno, cottura umida (moisture) il dispositivo automatico può essere disinserito toccando l'apposita icona.



#### ISPEZIONE COTTURA

Qualora fosse necessario ispezionare i cibi in cottura è possibile aprire la porta del forno. In questo caso si accendono le luci e si arresta la ventilazione forzata, nel caso di cotture ventilate, e la rotazione dello spiedo, nel caso di cottura grill a porta chiusa. Richiudendo la porta si riattiva la funzione precedentemente impostata.

## ■ ISTRUZIONI PER L'USO - Funzione Idrolitica



#### Svolgimento del procedimento di pulizia

1. Rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali pezzi di cibo;
2. Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura (griglie, leccarde, griglie laterali, eventuali stoviglie).
3. A forno freddo, versare sul fondo della cavità 100 ml di acqua sul mod. da 60 cm e 150 ml di acqua sul mod. da 90 cm, + 2 gocce di detergente neutro per facilitare la rimozione dello sporco più ostinato;
4. Attivare la funzione (durante la funzione la luce è spenta e non si può accendere);
5. A fine ciclo prestare attenzione quando si apre la porta perché la cavità risulta essere satura di vapore, attendere che il forno si raffreddi poi pulire con una spugna ed asciugare con un panno morbido;
6. La cavità deve essere regolarmente pulita non lasciare che lo sporco si sedimenti;
7. Durante la funzione idrolitica non aprire la porta e non rabboccare l'acqua sul fondo del forno;
8. Non è possibile interrompere con il tasto pausa (  ) la funzione idrolitica durante il funzionamento.



#### ATTENZIONE

- Non utilizzare acqua distillata (causa corrosione) o gassata. Usare esclusivamente acqua potabile.
- Non versare l'acqua nel vano cottura caldo, ma solo quando è a temperatura ambiente.
- Non aprire la porta durante il ciclo di idrolisi.
- Pericolo di scottature – assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione.
- Non utilizzare pagliette metalliche o detersivi troppo aggressivi che potrebbero danneggiare le superfici.

## ■ ISTRUZIONI PER L'USO - Funzione Pirolitica



#### Svolgimento del procedimento di pulizia

1. Per un risultato ottimale, rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali pezzi di cibo (possibile formazione di fumo);
2. Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura (griglie, leccarde, griglie laterali, eventuali stoviglie).
3. Con la porta chiusa selezionare la funzione pirolisi. Dopo alcuni secondi entra in funzione il dispositivo di blocco porta.
4. Durante il ciclo di pirolisi entra in funzione lo speciale filtro catalitico che assorbe ed elimina grassi e cattivi odori.
5. Lo sportello dell'apparecchio si apre solo quando la funzione è terminata e fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.
6. Al termine del processo è possibile rimuovere con estrema semplicità i residui che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano, utilizzando un panno umido.
7. La durata del ciclo di pirolisi può essere impostata a 90' oppure a 150' in base alla quantità di sporco depositato sulle pareti del forno. E' inoltre possibile impostare un avvio ritardato del ciclo di pulizia.
8. Non è possibile interrompere con il tasto pausa (  ) la funzione di PY durante il funzionamento.

## ATTENZIONE

– pericolo di ustioni

Pericolo di ferirsi a causa dell'alta temperatura sulle superfici - durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto ad una normale cottura, evitare di toccare il forno.

– pericolo di danni alla salute

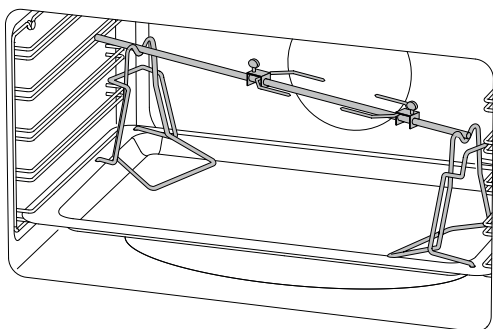
Data l'alta temperatura raggiunta, quasi 500°C, vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose. Pertanto è necessario arieggiare bene la stanza durante l'uso, evitando di trattenersi per un tempo prolungato. Tenere lontani i bambini.

Nota: durante la funzione di Pirolisi non entra in funzione la lampada del forno

## ■ ISTRUZIONI PER L'USO - Accessori

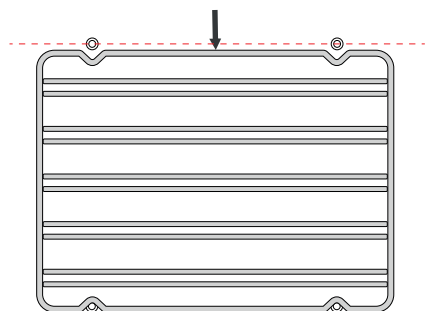
### Uso del girarrosto spiedo (solo in alcuni modelli)

Infilare sull'asta le carni da cuocere fermandole con le apposite forchette. Appoggiare l'asta allo spiedo sugli appositi supporti precedentemente inseriti sulla leccarda e infilarla nella trombetta del girarrosto. Accendere la funzione grill statica a porta chiusa. Per estrarre lo spiedo insieme alla leccarda sfilarlo quel tanto che basta per poter consentire la completa estrazione.

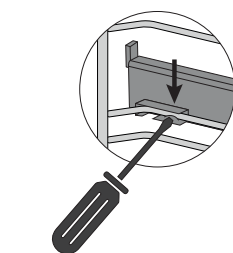
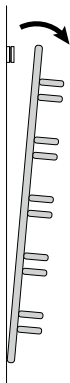


### Guide telescopiche

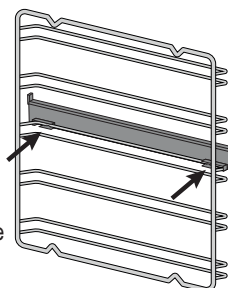
Tirare verso il basso la parte evidenziata in rosso in modo da toglierla dalla parete del forno.



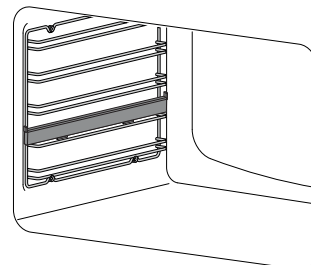
Girare ed appoggiarle ad un piano dalla parte della guida scorrevole.



Per sganciare la clip allentare con un cacciavite a taglio.



Ripetere le operazioni al contrario per riposizionare la guida

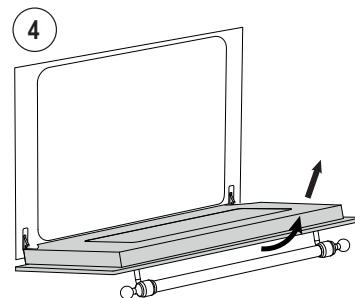
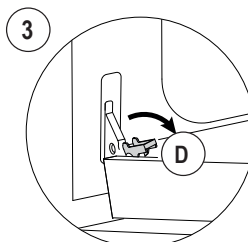
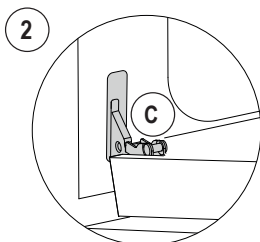
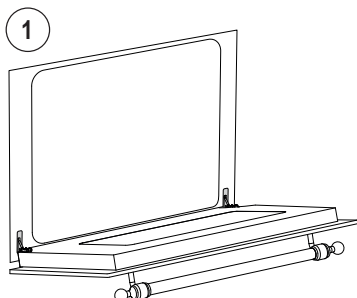


## ■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Rimozione della porta

### Procedimento

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle seguenti istruzioni:

- aprire la porta
- spostare l'aggancio C nel settore cerniera D seguendo le fasi:





## ■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Smontaggio e pulizia vetri

### Procedimento da seguire

La porta del forno è composta da tre cristalli. La pulizia delle parti in cristallo si effettua utilizzando della carta assorbente da cucina non abrasiva e de-tergente comune. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno poiché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. I cristalli interni sono removibili per rendere più agevole la pulizia. A tal fine è necessario smontare la porta del forno o, in alternativa, posizionarla allo scatto intermedio.

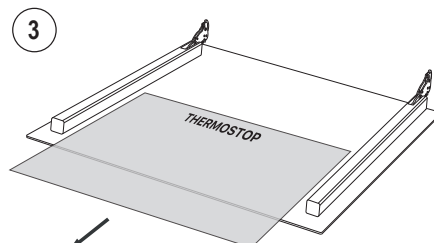
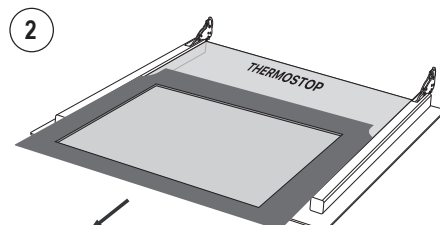
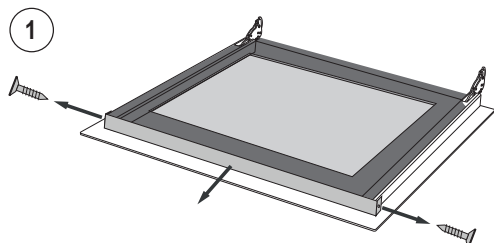
### Sequenza per la rimozione dei vetri

**⚠ ATTENZIONE!** Qualsiasi operazione va fatta sempre con la porta tolta dal forno e appoggiata in un ripiano adeguato in modo da non danneggiare la facciata della porta. Il vetro intermedio dovrà essere inserito correttamente con la scritta THERMOSTOP leggibile (vedi fig. 2-3).

Svitare le 2 viti lato DX/SX nel listello superiore

Alzare il vetro superiore e sfilarlo

Sfilare il vetro intermedio



## ■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Consigli per la pulizia del forno e frontalino

### FORNO

| COMPONENTE               | METODO DI PULIZIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | AVVERTENZE                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Interno del forno</b> | Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature.<br>Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo.<br>Per agevolare la pulizia della cavità di cottura, versare una piccola quantità d'acqua (100 ml, equivalente a mezzo bicchiere) nel fondo della cavità; quindi attivare il ciclo "Cottura da sotto" a 90° C per 20 minuti con opzione "Cottura Umida".<br>Al termine del ciclo attendere il raffreddamento e completare la pulizia con un panno morbido. | Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.<br>Non utilizzare detersivi abrasivi/corrosivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta a vetro del forno poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura. |
| <b>Vassoio</b>           | Immergere in una soluzione di acqua calda e sapone neutro. Asciugare dopo il lavaggio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Rimuovere i residui alimentari subito dopo l'utilizzo.                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Griglie</b>           | Pulire con acqua calda e detersivi non abrasivi o con uno sgrassatore idoneo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | In caso di sporco incrostato e indurito si consiglia di lasciare in ammollo le griglie per qualche ora prima di pulirle.                                                                                                                                   |

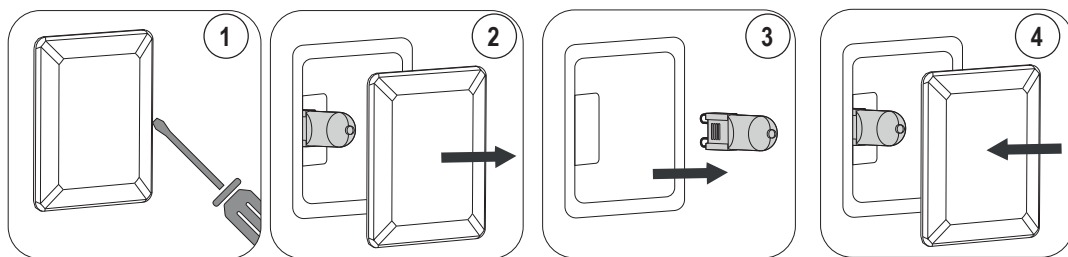
### FRONTALINO

| COMPONENTE                   | METODO DI PULIZIA                                                                                                             | AVVERTENZE                                                                                                                                                                            |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Superficie in acciaio</b> | Pulire i particolari con acqua tiepida e de-tersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra. | La brillantezza viene mantenuta mediante pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.                                 |
| <b>Superficie verniciate</b> | Per mantenere le caratteristiche delle parti verniciate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata.                | Evitare di lasciare sulle parti verniciate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti verniciate sono ancora calde. |

## ■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione lampada

### Procedimento da seguire

Qualora non funzionasse la luce del forno, scollegare l'apparecchio dalla rete, togliere il vetro di protezione della lampada e sostituire la lampada. Sostituire la lampada con una lampada alogena 40W adatta (G9).



- 1) Allentare con un cacciavite a taglio
- 2) Togliere il vetro coprilampada
- 3) Sfilare la lampada
- 4) Sostituire e richiudere

## ■ RISOLUZIONE PROBLEMI - Problemi generici

### ⚠ ATTENZIONE!

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite riparazioni solo dal Servizio Assistenza autorizzato o intervenire sull'apposito interruttore
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o intervenire sull'apposito interruttore.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzate possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non coretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di garanzia saranno a carico dell'utente.

## Malfunzionamento TFT touch

### - Errori di sistema

Vengono rilevati i seguenti errori:

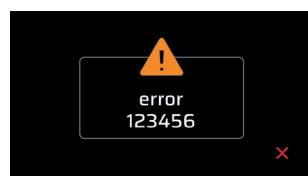
La sintassi del codice di errore è: "E YY x", dove:

YY = codice errore

x = numero cavità quando viene generato l'errore o '0' per errori generali.

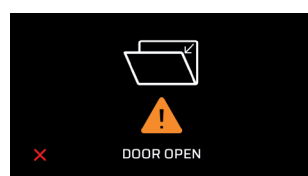
| DESCRIZIONE                           | ID errore |
|---------------------------------------|-----------|
| Sonda cavità interrotta               | 00        |
| Sonda cavità in corto circuito        | 01        |
| Sondacarne interrotta                 | 04        |
| Sonda carne in corto circuito         | 05        |
| Surriscaldamento                      | 08        |
| Anomalia interna (scheda elettronica) | 19        |
| Errore di comunicazione               | 20        |

### AVVISO PROBLEMA



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

### AVVISO PORTA APERTA (CON COTTURA IN CORSO)



Chiudere la porta del forno.

## ■ TABELLE DI COTTURA - Forno a convezione ventilata (valori puramente indicativi)

| PIETANZA            | TTEMP. C° |  | MIN.    |
|---------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>CARNI</b>        |           |                                                                                     |         |
| Arrosto di manzo    | 170-180   | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Arrosto di bue      | 170-190   | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Arrosto di vitello  | 160-180   | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Arrosto agnello     | 140-160   | 2                                                                                   | 100/130 |
| Roast-beef          | 180-190   | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Lepre arrosto       | 170-180   | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Coniglio arrosto    | 160-170   | 2                                                                                   | 80/100  |
| Tacchino arrosto    | 160-170   | 2                                                                                   | 160/240 |
| Oca arrosto         | 160-180   | 2/3                                                                                 | 120/160 |
| Anitra arrosto      | 170-180   | 2/3                                                                                 | 100/160 |
| Pollo arrosto       | 180       | 2/3                                                                                 | 90/120  |
| <b>PESCE</b>        | 160-180   | 2/3                                                                                 | 15/25   |
| <b>PASTICCERIA</b>  |           |                                                                                     |         |
| Torta di frutta     | 180-200   | 2                                                                                   | 40/50   |
| Torta Margherita    | 180-190   | 2                                                                                   | 40/45   |
| Brioche             | 170-180   | 2                                                                                   | 40/60   |
| Pandi Spagna        | 190-200   | 2                                                                                   | 25/35   |
| Ciambelle           | 160-180   | 2                                                                                   | 35/45   |
| Sfogliatine dolci   | 180-200   | 2                                                                                   | 20/30   |
| Schiacciata d'uva   | 190-200   | 2                                                                                   | 30/40   |
| Strudel             | 160       | 2                                                                                   | 25/35   |
| Biscotti di Savoia  | 150-180   | 2                                                                                   | 50/60   |
| Frittelle di mele   | 180-200   | 2                                                                                   | 18/25   |
| Budino di savoiardi | 170-180   | 2                                                                                   | 30/40   |
| <b>PANETTERIA</b>   |           |                                                                                     |         |
| Pane                | 180-200   | 3                                                                                   | 45      |
| Pizza               | 250       | 3                                                                                   | 10/20   |
| Toast               | 185-195   | 2                                                                                   | 7       |

## ■ TABELLE DI COTTURA - Forno statico (valori puramente indicativi)

| PIETANZA            | TTEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CARNI</b>        |           |                                                                                   |       |
| Arrosto di manzo    | 225       | 2/3                                                                               | 40/50 |
| Arrosto di bue      | 250       | 2/3                                                                               | 50/60 |
| Arrosto di vitello  | 225       | 2/3                                                                               | 60/80 |
| Arrosto agnello     | 225       | 2                                                                                 | 40/50 |
| Roast-beef          | 230       | 2/3                                                                               | 50/60 |
| Lepre arrosto       | 250       | 2/3                                                                               | 40/50 |
| Coniglio arrosto    | 250       | 2                                                                                 | 40/50 |
| Tacchino arrosto    | 250       | 2                                                                                 | 50/60 |
| Oca arrosto         | 225       | 2/3                                                                               | 60/70 |
| Anitra arrosto      | 250       | 2/3                                                                               | 45/60 |
| Pollo arrosto       | 250       | 2/3                                                                               | 40/45 |
| <b>PESCE</b>        | 200-225   | 1/2                                                                               | 15/25 |
| <b>PASTICCERIA</b>  |           |                                                                                   |       |
| Torta di frutta     | 225       | 2                                                                                 | 35/40 |
| Torta Margherita    | 175-200   | 2                                                                                 | 50/60 |
| Brioche             | 175-200   | 2                                                                                 | 25/30 |
| Pandi Spagna        | 220-250   | 2                                                                                 | 20/30 |
| Ciambelle           | 180-200   | 2                                                                                 | 30/40 |
| Sfogliatine dolci   | 200-220   | 2                                                                                 | 15/20 |
| Schiacciata d'uva   | 250       | 2                                                                                 | 25/35 |
| Strudel             | 180       | 2                                                                                 | 20/30 |
| Biscotti di Savoia  | 180-200   | 2                                                                                 | 40/50 |
| Frittelle di mele   | 200-220   | 2                                                                                 | 15/20 |
| Budino di savoiardi | 200-220   | 2                                                                                 | 20/30 |
| <b>PANETTERIA</b>   |           |                                                                                   |       |
| Pane                | 220       | 3                                                                                 | 30    |
| Pizza               | 250       | 2                                                                                 | 15/20 |
| Pizza               | 250       | 3                                                                                 | 10/20 |
| Toast               | 250       | 3                                                                                 | 5     |

### - Importante

Introdurre le vivande quando il forno è caldo.

- Cottura al grill

Sugli apparecchi con grill elettrico la cottura si effettua con porta chiusa a 180°C.

Le vivande da

grigliare vanno poste sulla relativa griglia preferibilmente nel quarto ripiano.

## ■ TABELLA DI COTTURA - Temperature interne delle pietanze con sonda

| PIETANZA                                 | TEMPERATURA (°C) |
|------------------------------------------|------------------|
| <b>CARNI</b>                             |                  |
| <b>Carne di manzo</b>                    |                  |
| • Roastbeef - Filetto di manzo al sangue | 40-45            |
| • rosa (medium)                          | 50-55            |
| • ben cotto                              | 60-65            |
| • Arrosto di manzo                       | 80-85            |
| <b>Carne di maiale</b>                   |                  |
| • Lombo di maiale                        | 65-70            |
| • Arrosto di maiale l prosciutto         | 80-85            |
| • Coppa, stinco                          | 80-85            |
| • Braciola                               | 75-80            |
| • Cotoletta, senza osso                  | 70               |
| • Cotoletta in salamoia (Kassler)        | 65-70            |
| • Polpettone                             | 70-75            |
| <b>Carne di vitello</b>                  |                  |
| • Arrosto di vitello                     | 70-75            |
| • Arrosto di vitello coi rognoni         | 75-80            |
| • Piedino di vitello                     | 80-85            |
| <b>Selvaggina</b>                        |                  |
| • Carne di selvaggina                    | 75-80            |
| • Schiena                                | 60-70            |
| • Filetto al sangue                      | 40-45            |
| • Filetto rosa (medium)                  | 50-55            |
| • Filetto ben cotto                      | 60-65            |
| <b>Agnello</b>                           | 80-85            |
| <b>Arrosti ripieni</b>                   | 70-75            |
| <b>Pollame</b>                           | 85-90            |
| <b>Pesce</b>                             | 85-90            |

Importante: inserire sempre il termometro fino alla maniglia in modo che la punta si trovi al centro dell'arrosto e non vicino all'osso o nella parte grassa.

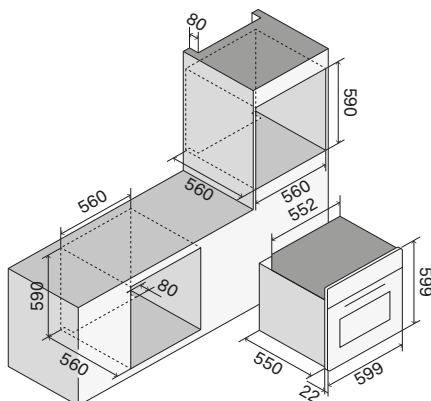


## ■ INSTALLAZIONE - Istruzioni per l'installazione

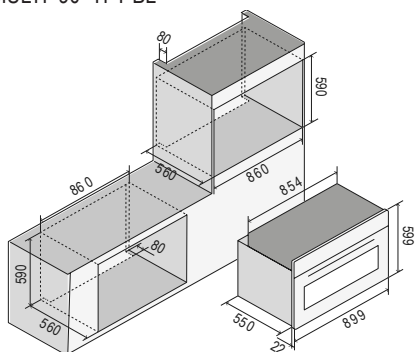


La targhetta delle caratteristiche che si trova sulla battuta della porta del forno e riportato a pag. 1, è visibile a porta aperta, essa contiene tutti i dati necessari all'installazione per esempio: modello dell'apparecchio, tensione nominale ed assorbimento. Per prima cosa misurare e controllare la nicchia per l'incasso nel mobile, che devono corrispondere esattamente alle misure riportate in figura A. Fare attenzione che il rivestimento dei mobili, impiallacciatura od altro siano incollati con della colla resistente al calore (150°C). Qualora il rivestimento o la colla non fossero resistenti al calore, il rivestimento potrebbe deformarsi o scollarsi soprattutto nei punti più stretti del mobile. Accertarsi che il mobile predisposto per l'incasso del forno abbia il fondo solido e possa portare il peso dell'apparecchio. Tutte le viti e gli accessori necessari al fissaggio del forno al mobile sono inclusi. Le seguenti figure vi saranno utili per il fissaggio ed il corretto inserimento nel mobile.

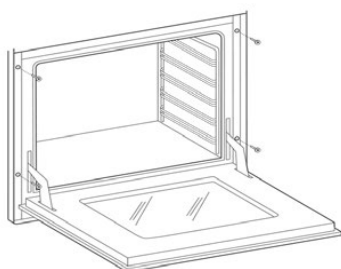
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALLAZIONE - Collegamento elettrico



Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti. Importante: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica dell'apparecchio.

### Norme per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

DIRETTIVA 2002/96/CE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE

DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 2014/30/UE

REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti).

L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti in materia di installazione elettrica.

In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità.

In questo libretto troverete anche lo schema elettrico del vostro apparecchio.

Gli apparecchi sono predisposti per essere collegati alla tensione riportata in targa dati.

### Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

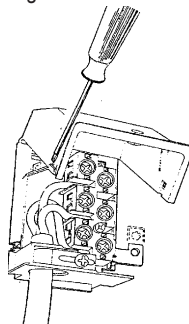
- le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- l'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, con sezione 3G1,5 mm<sup>2</sup>): il collegamento deve avvenire tenendo conto che il cavo giallo verde è il conduttore di terra e non deve essere mai interrotto.

La presa di corrente deve essere visibile e raggiungibile in modo da poter facilmente scollegare l'apparecchio.

### Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
- l'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra;
- la presa o l'interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio;
- sia incorporato un interruttore di disconnessione dalla rete fissa in conformità alle regole di installazione.



Il conduttore di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto neanche dall'interruttore. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con superfici che abbiano una temperatura superiore di 50 °C oltre l'ambiente. In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione contattare il servizio assistenza.

# INSTALLAZIONE - Schemi elettrici

Assorbimento (kW)

| MODELLO | KW<br>(220-240V) |
|---------|------------------|
| 60      | 3,2              |
| P 60    | 3,3              |
| 90      | 3,4              |

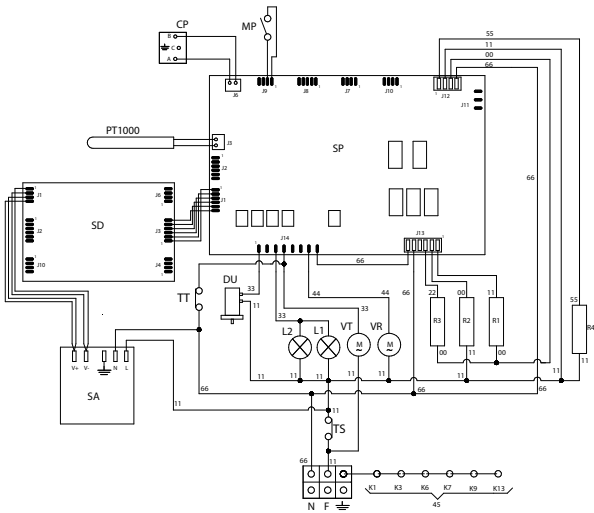
## Legenda

- 00 Nero
- 11 Marrone
- 22 Rosso
- 33 Bianco
- 44 Giallo
- 45 Giallo-verde
- 55 Grigio
- 66 Blu
- FLC Filtro
- K1 Filo terra morsettiera
- K2 " resistenza suola
- K3 " ventilatore forno
- K4 " resistenza circol
- K5 " resistenza cielo
- K6 " luce forno 1
- K7 " luce forno 2
- K8 " girarrosto
- K9 " motovent. tangen.
- K5 " resistenza cielo
- K15 " telaio
- L1 Luce forno
- L2 Luce forno

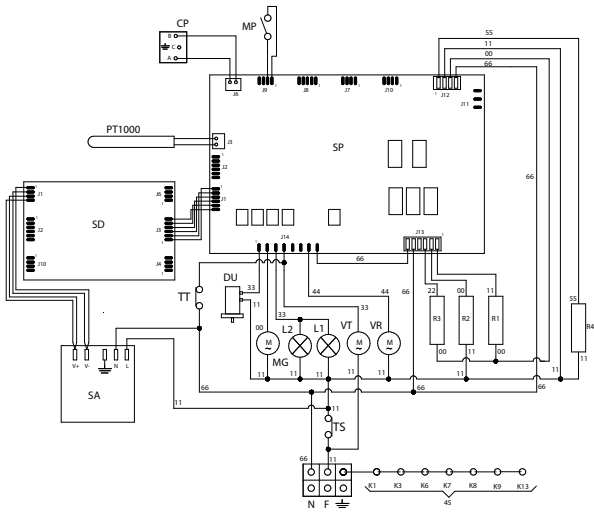
- M Morsettiere
- MG Girarrosto
- MP Microinterruttore porta
- N Neutro
- R1 Resistenza cielo
- CP Sonda cottura
- DU Termoattuatore a cera scarico vapori
- F Fase
- R2 Resistenza suola
- R3 Resistenza grill
- R4 Resistenza circolare
- SD Scheda display
- SS Scheda sonda
- TS Termostato di sicurezza
- V Ventilatore forno
- VT Vent. raffreddamento
- SA Alimentazione
- PT1000 Sonda di temperatura
- MC Microinterruttore corto TS
- MU Microinterruttore sblocco porta
- ML Microinterruttore blocco porta
- MBP Motore blocco porta
- TSP Termostato di sicurezza PIROLISI
- TS1 Termostato sblocco porta

# Schemi elettrici

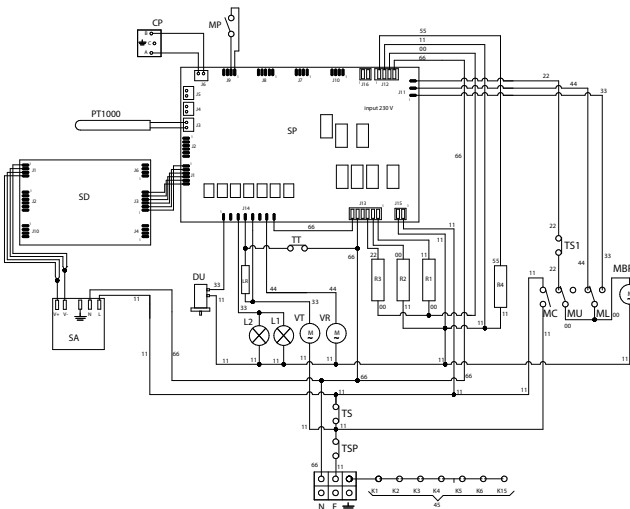
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ IMPORTANT SAFETY WARNINGS

### Appliances' data

The plate with the characteristics is not only found on the cover, but it is also affixed to the oven door stop and can be seen when the door is open, or to the top oven cover.

**CAUTION!** These warnings refer to different types of appliance. Pay attention in properly identifying the type you own (see the data plate).

⚠ **1.** Before using the cooker, read the instructions booklet carefully. This contains very important information concerning safety during installation, use and maintenance.

The instructions booklet must be kept with care for later consultation.

**2.** The electrical safety of this cooker is guaranteed only if it is correctly grounded as required by the regulations.

It is fundamental to ensure that these regulations have been respected; if you are in doubt, contact a skilled technician to have the electric system accurately checked.

The manufacturer is not responsible for damage caused by a bad grounding system.

**3.** Before powering the appliance, check that the technical features shown on the data plate match those of the electrical system perfectly. Installation/regulation must be carried out by qualified personnel.

**4.** Check that the electrical system and the sockets have the capacity to withstand the maximum power of the appliance which is shown on the plate. If in doubt, contact a qualified person.

**5.** The device must be connected directly to the power supply with the correct polarity.

The connection must have a device ensuring disconnection from the network, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with installation instructions.

**6.** If the socket is not suitable for the plug, replace it with a suitable one and in this case contact a qualified person who will also check if the cable section of the socket can withstand the power consumed by the appliance. The power cable does not have a fitted plug. For connection see "Electrical connection" section. The use of adapters, multiple sockets or extension leads, is not recommended.

**7.** When the appliance is not used for a long time, remove the electrical connection and disconnect the mains switch.

**8.** Do not block ventilation or heat dissipation slots.

**9.** If the appliance's electrical power cable is damaged, it must only be replaced by a manufacturer approved service centre.

**10.** The appliance must only be used for the purposes it is intended for (cooking). Any other use (e.g. heating a room) is improper and dangerous. The manufacturer declines any responsibility for damages caused by such improper uses.

**11.** The use of any electrical appliance requires that a number of fundamental rules be respected:

- A.** Never touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- B.** Never use the appliance with bare feet;
- C.** Avoid using extension cords and possibly take all possible precautions;
- D.** Do not pull the electric wire to disconnect it from the socket;
- E.** Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- F.** Keep children under the age of 8 away from the appliance if they are not continuously supervised. This appliance can be used by children from 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or with lack of experience and knowledge if they are under adequate supervision or if they have been instructed about the use of the appliance safely and if they realize the related dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

**12.** The appliance and its accessible parts become very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements. Children must

be kept at a distance. Children under 8 years of age must be kept away unless constantly supervised.

**13.** Before cleaning the appliance or performing maintenance, disconnect the appliance by disconnecting the power cord or by cutting off the electricity using the special switch.

**14.** In case of breakdown or malfunction switch off the appliance and do not attempt any repairs that must only be performed by an authorized service centre. Always insist on original spare parts.

Failure to comply with these instructions may compromise the appliance's safety.

**15.** It is strongly recommended not to make accessible the parts that can be dangerous, especially if there are children who could use the appliance for play.

**16.** Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, ...) near the appliance in operation.



**17.** The packaging is intended to protect the appliance from damage during transportation.

The packaging materials are easily recyclable because they have been selected according to environmental friendly criteria. Recycling them reduces the need for raw materials and reduces the volume of waste.

Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. They also contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance. Please do not therefore dispose of it with your household waste. Please dispose of it at your local community waste collection / recycling centre or contact your Dealer for advice.

Ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

**18.** Do not use steam cleaners to clean the inside of the oven.

**19.** Do not use abrasive detergents or sharp metal tools to clean the glass door of the oven, as they could damage the surface and cause it to break.

**20.** If smoke is observed do not open the oven door: switch the appliance off and disconnect it from the mains electricity supply. Do not open the door until the smoke has dispersed to stifle any flames.

**21.** Activate the system lock to ensure that children cannot switch on the multifunction oven inadvertently

**22.** Supervise the children if they are in close vicinity to the multifunction oven. Do not allow them to play with the appliance.

### **23. Danger of suffocation.**

Packaging, e.g. plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Whilst playing, children could become entangled in packaging or pull it over their head and suffocate. Keep children away from this kind of materials.

### **24. Danger of burning.**

Children's skin is far more sensitive to high temperatures than that of adults. The door surface, the control panel and the ventilation openings get hot. Make sure that children do not attempt to open the door when the appliance is in operation. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.

**25.** This multifunction oven must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).

**26.** Warning: Make sure the product is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

### **27. Before activating the PYROLYSIS function:**

- remove all accessories from the oven: racks, trays, side racks, meat probe and any dishes;
- remove any excess material that may have spilled (to prevent smoke from forming).

### **28. Attention – danger of burns**

Risk of injuries due to the high temperature of the surfaces - during pyrolytic cleaning, the oven heats up much more compared to normal cooking; do not touch the oven and keep children well away from it.

Attention - danger of damage to health

Due to the high temperature reached - almost 500°C - vapours that may

irritate the mucous membranes are released.

It is therefore necessary to ventilate the room well during use and avoid staying in the room for a long time.

29. Use only the temperature probe recommended for this oven.

30. In order to avoid overheating, do not install the appliance behind decorative doors.

## ■ FIRST START-UP

- When using the oven for the first time, let it work empty for about 1 hour (230 °C), possibly leaving the kitchen windows open.

- When you first turn the oven on, a bad smell is emitted due to production residues such as grease, oils or resins.

- When the oven has cooled clean it following the instructions in the «Cleaning and care section».

- Once the indicated time has elapsed, the oven is ready for its first cooking. Do not cover the inside of the oven with aluminium foil to facilitate the cleaning.

This operation alters the appliance's performance and can damage the enamel.

- All accessories in direct contact with food must be thoroughly cleaned using suitable products before their first use.

 - Cooking food in direct contact with grills and oven trays is not allowed.

## ■ DISPLAY - Icons legend

|                                                                                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|    | Pause                 |
|  | Start                 |
|  | °C - °F               |
|  | Screen lock           |
|  | Confirmation          |
|  | Settings              |
|  | Meat probe            |
|  | Home                  |
|  | Light                 |
|  | Timer                 |
|  | Exit - Term           |
|  | Time                  |
|  | Settings Confirmation |
|  | Off                   |

## ■ INSTRUCTIONS FOR USE

### Settings



**Home: display start page.**

1 = Allows you to proceed to the cavity setting screen

2 = Allows you to set the timer

3 = Allows direct access to the settings

**Settings**

4 = Choice of degree scale (°C or °F).

5 = Setting the time.

6 = Exit - Term.

7 = Screen lock.

8 = To unlock, tap on the display for 10 seconds.

9 = It allows you to set the volume of the acoustic signal and optionally a sound at the touch of the display.

**Set a timer**

10 = Increase or decrease time..

11 = Confirm once the desired time has been set.

An acoustic signal will indicate the term.

12 = Confirm and return to the home page.

**Function**

13 = Choose cooking function

13a = Choose dry / wet cooking

**NOTE:** only possible in certain cooking methods

13b = Confirm cooking function

13.1 = Light (turned on or off).

13.2 = Home (back to the home screen)

14 = Set the cooking temperature.

14a = There are two options per set the temperature: scrolling the bar with + or -

14b = Confirm the cooking function.

15 = Set the cooking time and programmed start.

15a = Set the cooking time.

15b = Shows the cooking time.

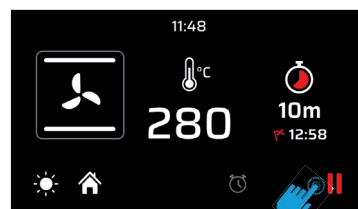
15c = Set the start time.

15d = Confirm the cooking function.

15e = Numeric keypad

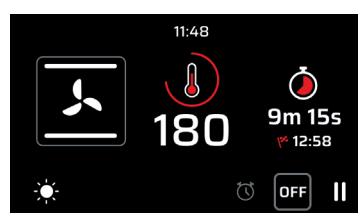
16 = The oven display turns off to save energy after 19' of inactivity. It can be reactivated with a simple tap. Power consumption in off mode: 0,5 W.

## ■ COOKING PROCESS



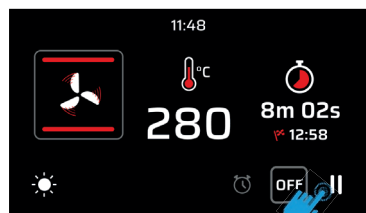
### SETTED CAVITY

Once the cavity has been set (cooking function, temperature and timer set) confirm to start preheating. At this point the display will switch to preheating mode



### PREHEATING PHASE

There are four levels that allow you to monitor the preheating process. The red part will progressively increase until it fills the display



#### PREHEATING TERMINATED

When the set temperature is reached, the display will turn red to indicate the end of the preheating phase, and the start of the cooking phase.

If a cooking time has been set, the oven will automatically switch off at the end of the time.

In case of no cooking time set, it is possible to suspend

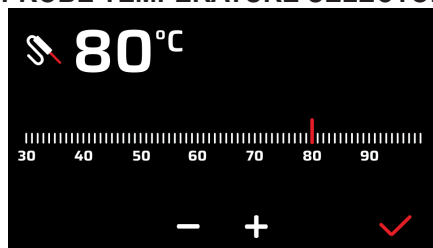


and then finish cooking.

## ■ COOKING WITH MEAT PROBE

N.B. Cooking with probe cannot be used in the "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" and "ECO" functions. When the oven is in stand-by insert the meat probe into the connecting socket on the left hand wall of the oven

#### PROBE TEMPERATURE SELECTOR



#### PROBE TEMPERATURE SELECTOR



**! ATTENTION:** if the display does not respond to the commands (touch locked), simply open and close the oven door

## ■ ICONS



#### Pizza function

This function is particularly suitable for cooking pizzas, focaccias and bread. The main source of heat comes from the lower heating element which works in combination with the other furnace resistances.



#### Normal static cooking

It is the oven's classic function particularly suited to cooking the following foods: pork chops, sausages, cod, braised beef, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.



#### Cooking from below

This is the best cooking to finish cooking food, especially pastry (biscuits, meringues, leavened cakes, fruit desserts, etc.) and other foods.



#### Cooking from above

Particularly suitable for browning and to give the final touch of color to many foods; it is the recommended function for hamburgers, pork chops, veal steaks, sole, cuttlefish, etc.



#### Grill cooking with closed door

The function indicated for quick and deep grilling, for grilling and roasting meat in general, fillet, Florentine steak, grilled fish and even grilled vegetables. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180 ° C.



#### Ventilated grill cooking

Particularly fast and deep with considerable energy savings, this function is suitable for many foods such as: pork chop, sausages, pork or mixed skewers, game, Roman-style gnocchi, etc. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180 ° C.



#### Intensive cooking

It is the function of the rapid and intense cooking of various dishes; suitable for: baked fish, braised vegetables, skewers, duck, chicken, etc.



#### Multiple ventilated cooking

It is the function that allows the simultaneous cooking of different dishes without the smells mixing together; you can cook baked lasagna, pizza, croissants and croissants, pies, cakes, etc.



#### Eco cooking

It is the function that allows you to cook with a considerable saving on electricity consumption. To make the most of this feature it is useful, before inserting the ECO function, to introduce the dish inside the oven, positioning it in the center of the cavity. With the Eco function, cooking times adapt to slow cooking such as: braised meats, white meats, baked pasta, delicate pastries.



#### Thawing

Allows quick thawing of all frozen foods in general that are quickly brought to room temperature.



#### Quick Start

This function speeds up your oven's pre-heating. We suggest you use this function when you set a cooking temperature from between 200 and 300/320 ° C. Use of the QuickStart function for temperatures under 200 ° C is not advantageous.

**WARNING: the Quick Start function is not suitable for cooking foods, it is only for quickly pre-heating the oven.**

**DO NOT USE THE QUICK START FUNCTION FOR MORE THAN TWENTY MINUTES.**





#### Hydrolytic function (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

This is the automatic cleaning function that makes it easier to clean the cooking chamber in just 20 minutes, at a low temperature (90°C). The "Hydrolytic" cleaning system softens and dirt so that it can be removed more easily, leaving no odours.



#### Pyrolytic function (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

This is the automatic cleaning function that can clean the cooking chamber at high temperatures.

When this function is activated, the centre of the oven reaches a temperature of almost 500°C, turning dirt residues into ash. There are 2 pyrolysis levels available with different durations:



- Light cycle: lasting 1:30 h

- Intensive cycle: lasting 2:30 h

It is advisable to use the light cycle at regular intervals and the full cycle only in case of very stubborn dirt.



#### Sabbath function

Sabbath mode keeps the oven on in static cooking mode until it is disabled for up to 74 hours. It is possible to keep food warm in the cooking compartment without having to turn the oven on or off.

All other cooking and cleaning cycles are disabled.

No beeps will be emitted, and the display will not indicate temperature changes.



#### Dry / wet cooking

The oven is equipped with an automatic device that allows the condensation vapors of the cooking, in some functions, to be expelled from the oven: this involves dry cooking (dry). If the need for cooking requires that the humidity remain inside the oven, moist cooking (moisture) the automatic device can be switched off by touching the appropriate icon.

### COOKING INSPECTION

If it is necessary to inspect the food during cooking it is possible to open the oven door. In this case the lights come on and forced ventilation stops, in the case of ventilated cooking, and the rotation of the spit, in the case of grill cooking with the door closed. When the door is closed again, the previously set function is reactivated.

## ■ INSTRUCTIONS FOR USE - Hydrolytic Function



### Performing the cleaning procedure

1. Remove any pieces of food manually using a damp sponge;
2. Remove all accessories from the oven (racks, trays, side racks and any dishes).
3. With the oven cold, pour about 100 ml of water for the 60 cm model and 150 ml of water for the 90 cm model + 2 drops of neutral detergent onto the oven floor to facilitate the remove of the most stubborn dirt;
4. Activate the function (during the function, the light is off and cannot be switched on);
5. At the end of the cycle, be careful when opening the door because the oven will be full of steam; wait for the oven to cool down, then wipe the surfaces with a sponge and dry them with a soft cloth;
6. The oven must be cleaned regularly, so that dirt does not build up;
7. During the hydrolytic function, do not open the door and do not top up the water on the oven floor;
8. It is not possible to interrupt the hydrolytic function by pressing the pause key (  ) during operation.



#### ATTENTION

- Do not use distilled water (it causes corrosion) or sparkling water. Use only drinking water.
- Do not pour the water into the oven when it is hot, but only when it has reached room temperature.
- Do not open the door during the hydrolysis cycle.
- Danger of burns – make sure that the appliance has cooled down

## ■ INSTRUCTIONS FOR USE - Pyrolytic Function



### Performing the cleaning procedure

1. For an optimal result, remove any pieces of food manually using a damp sponge (smoke may form);
2. Remove all accessories from the oven (racks, trays, side racks and any dishes).
3. With the door closed, select the pyrolysis function. After a few seconds, the door locking function will be activated.
4. During the pyrolysis cycle, the special catalytic filter, which absorbs and eliminates grease and odours, is activated.
5. The appliance door opens only when the function has ended and only when a safe temperature has been reached.
6. At the end of the process, it is possible to remove any residues very easily with a soft cloth; the amount of residues depends on how dirty the oven was.
7. The duration of the pyrolysis cycle can be set to 90' or 150' depending on how much dirt is deposited on the oven walls. It is also possible to set a delayed start of the cleaning cycle.
8. It is not possible to interrupt the pyrolytic function by pressing the pause key (  ) during operation.



#### ATTENTION

- pericolo di ustioni
- danger of burns

Risk of injuries due to the high temperature of the surfaces - during the pyrolytic function, the oven heats up much more compared to normal cooking; do not touch the oven.

- danger of damage to health

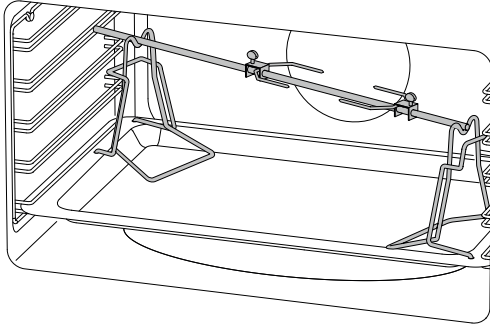
Due to the high temperature reached - almost 500°C - vapours that may irritate the mucous membranes are released. It is therefore necessary to ventilate the room well during use and avoid staying in the room for a long time. Keep children away.

Note: during the Pyrolysis function, the oven light does not turn on

## ■ INSTRUCTIONS FOR USE - Accessories

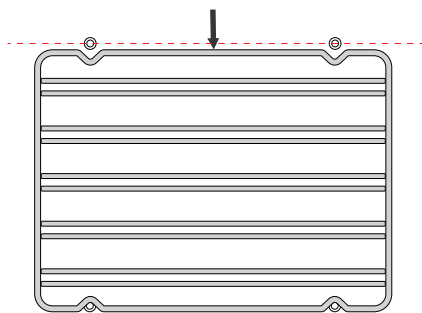
### Use of the turn-spit (only on some models)

Slide the meat to be cooked onto the spit, blocking it with the special forks. Place the spit on the special supports previously inserted in the drip pan and insert it in the spit-roast horn. Turn on the static grill with closed door function. To extract the spit together with the drip pan pull it out just enough to allow complete extraction.

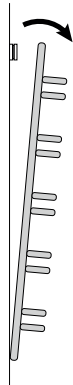


### Telescopic rails

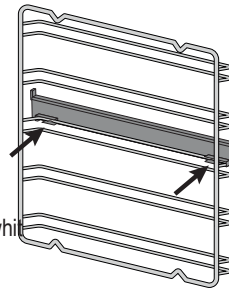
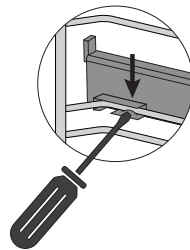
Pul down the part highlighted in red to remove it from the oven.



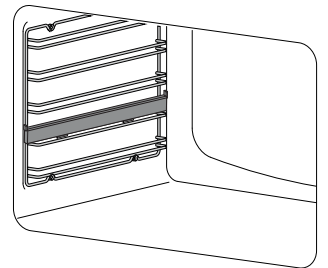
Turn over the grill and place it on a flat surface whit the telescopic runner facing down.



To un nook the clip, loosen whit a flathead screwdriver



Repeat the operations backwards to repositions the grills.

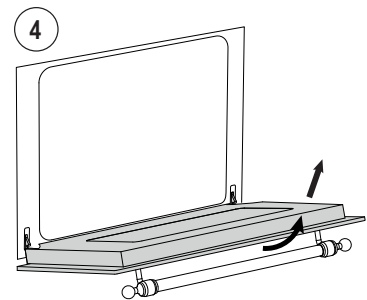
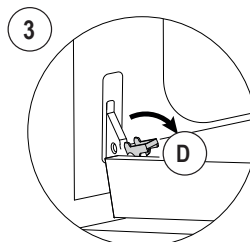
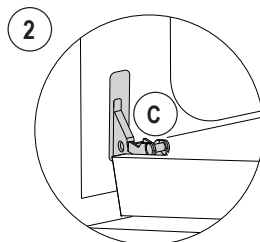
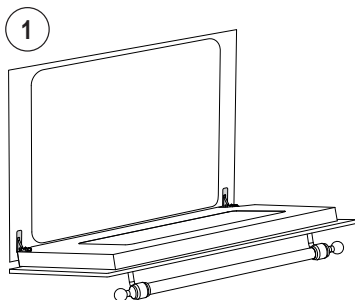


## ■ CLEANING AND MAINTENANCE - Removing the oven

### Procedure to follow

For ease of intensive cleaning it is practical to dismantle the door following these instructions:

- open the door
- mow the hook **C** to the hince zone **D**, following the speps



## ■ CLEANING AND MAINTENANCE - Glass disassembly and cleaning

### Procedure to follow

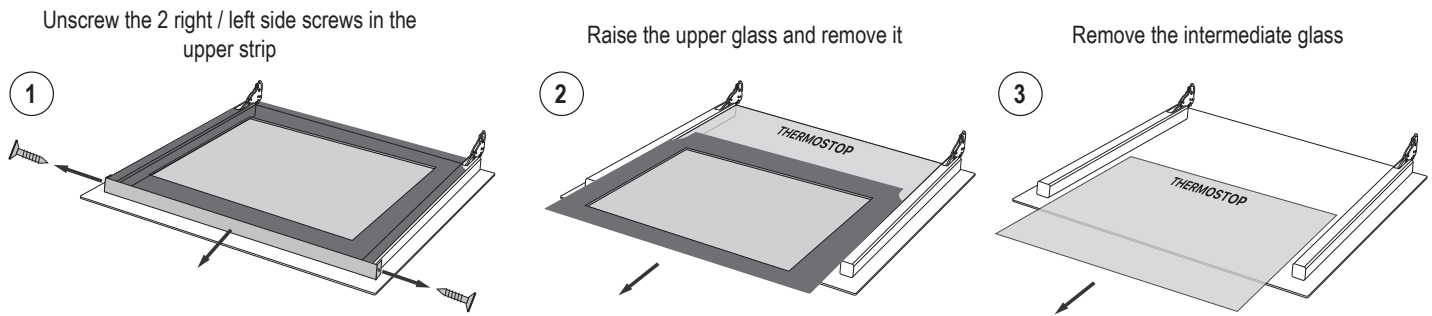
The oven door is composed of three crystals. The crystal parts are cleaned using non-abrasive absorbent kitchen paper and a common detergent. Do not use rough abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven as they can scratch the surface and cause the glass to shatter. The internal crystals are removable to make cleaning easier. For this purpose it is necessary to dismantle the oven door or, alternatively, position it at the intermediate click.

### Sequence for removal of the door glass



WARNING! Any operation must always be carried out with the door removed from the oven and placed in a suitable shelf so as not to damage the front of the door. The intermediate glass must be inserted correctly with the word THERMOSTOP visible (see fig. 2-3).





## ■ CLEANING AND MAINTENANCE - Recommendations for cleaning the oven and the front panel

### OVEN

| COMPONENT   | CLEANING METHOD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | AVVERTENZE                                                                                                                                                                                     |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven inside | It is recommended to clean the oven after every use. Dirt is cleaned more easily avoiding to let it burn several times at high temperatures. Remove every removable part and clean it separately with hot water and non-abrasive detergent. To facilitate cleaning the baking cavity, pour a small quantity of water (100 ml, equivalent to half a glass) into the bottom of the cavity, then activate the "Baking from below" cycle at 90°C for 20 minutes with the "Moist Baking" option. At the end of the cycle, wait for it to cool and finish cleaning using a soft cloth. | Do not use vapor cleaner to clean the interior of the oven. Do not use abrasive/corrosive detergents or sharp tools to clean the glass of the door as they could damage and break the surface. |
| Tray        | Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Remove residual food immediately after use.                                                                                                                                                    |
| Grills      | Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | In case of encrusted and hardened dirt, we recommend soaking the grills for a few hours before cleaning them.                                                                                  |

### FRONT PANEL

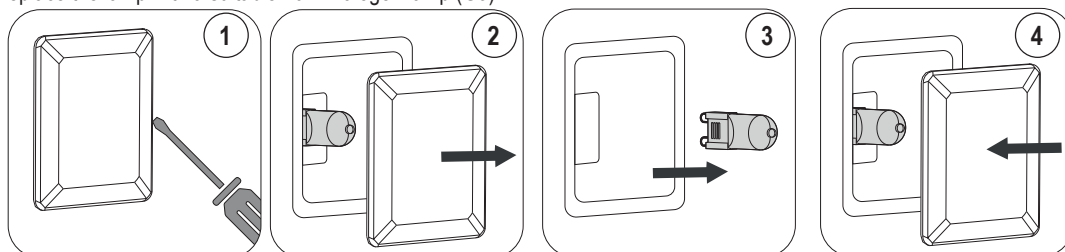
| COMPONENT        | CLEANING METHOD                                                                                                           | WARNINGS                                                                                                                                                          |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steel surfaces   | Clean the parts with lukewarm water and non-corrosive liquid detergent and then dry them with a soft cloth or microfiber. | Brilliance is maintained through regular cleaning with specific products which can be found in commerce. Never use abrasive powders                               |
| Painted surfaces | To maintain the characteristics of the painted parts, it is necessary to frequently clean them with soapy water.          | Avoid leaving acid or alkaline substances on the painted parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice, etc.) and washing when the painted parts are still hot. |

## ■ CLEANING AND MAINTENANCE - Lamp replacement

### Procedure to follow

If the oven light does not work, disconnect the appliance from the mains, remove the lamp protection glass and replace the lamp.

Replace the lamp with a suitable 40W Halogen lamp (G9).



- 1) Loosen with a slotted screwdriver
- 2) Remove the lamp cover glass
- 3) Remove the lamp
- 4) Replace and close again

1)

## ■ PROBLEM SOLVING- Guide for the resolution



### ATTENTION!

- During the guarantee period repairs can only be carried out by the authorized after-sales service.
- Before repairing, unplug the appliance from the power supply, that is, unplug the power cable or use the appropriate switch.
- Unauthorized interventions and repairs can cause electrocution or short circuit, therefore do not carry them out. Leave these works to authorized technicians.

- In case of small disturbances, it is possible to solve the problem following the instructions.
- After-sales service intervention during the guarantee period is not free, if the appliance does not work because of incorrect use.
- The elimination of the faults or complaints, caused by incorrect use or installation, will not be repaired under guarantee. In such cases, the repair costs will be borne by the user

## TFT display errors

### - System errors

The following errors are detected:

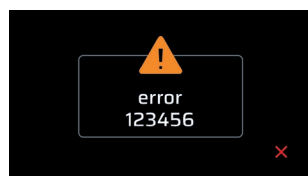
The error code syntax is: "E YY X", where:

YY = error code

x = cavity number when error occurred or '0' for general errors

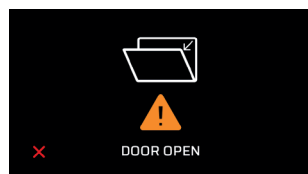
| Description                   | Error ID |
|-------------------------------|----------|
| Cavity probe in open circuit  | 00       |
| Cavity probe in short circuit | 01       |
| Meat probe in open circuit    | 04       |
| Meat probe in short circuit   | 05       |
| Tangential fan not working    | 08       |
| Incorrect mapping card        | 19       |
| Communication error           | 20       |

### ERROR MESSAGE



In case of error disconnect and reconnect the appliance. If the error is present again you will need the intervention of an authorized technician

### DOOR OPEN MESSAGE (DURING OPERATION)



Close the oven door.

## ■ COOKING CHART - Fan oven cooking chart (by way of example only)

| DISH              | TEMP. C° |  | MIN.    |
|-------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MEATS</b>      |          |                                                                                     |         |
| Roast beef        | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Roast ox          | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Roast veal        | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Roast lamb        | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Rare roast beef   | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Roast hare        | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Roast rabbit      | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |
| Roast turkey      | 160-170  | 2                                                                                   | 160/240 |
| Roast goose       | 160-180  | 2/3                                                                                 | 120/160 |
| Roast duck        | 170-180  | 2/3                                                                                 | 100/160 |
| Roast chicken     | 180      | 2/3                                                                                 | 90/120  |
| <b>FISH</b>       | 160-180  | 2/3                                                                                 | 15/25   |
| <b>CAKES</b>      |          |                                                                                     |         |
| Fruit cake        | 180-200  | 2                                                                                   | 40/50   |
| Plain square cake | 180-190  | 2                                                                                   | 40/45   |
| Brioche           | 170-180  | 2                                                                                   | 40/60   |
| Sponge cake       | 190-200  | 2                                                                                   | 25/35   |
| Plain ring cake   | 160-180  | 2                                                                                   | 35/45   |
| Sweet biscuits    | 180-200  | 2                                                                                   | 20/30   |
| Yeast cake        | 190-200  | 2                                                                                   | 30/40   |
| Strudel           | 160      | 2                                                                                   | 25/35   |

| DISH             | TEMP. C° |  | MIN.  |
|------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Savoy biscuits   | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60 |
| Apple fritters   | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25 |
| Biscuits pudding | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40 |
| <b>BAKERY</b>    |          |                                                                                    |       |
| Bread            | 180-200  | 3                                                                                  | 45    |
| Pizza            | 250      | 3                                                                                  | 10/20 |
| Toast            | 185-195  | 2                                                                                  | 7     |

## ■ COOKING CHART - Natural convection oven cooking chart (by way of example only)

| DISH              | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MEATS</b>      |          |                                                                                     |       |
| Roast beef        | 225      | 2/3                                                                                 | 40/50 |
| Roast ox          | 250      | 2/3                                                                                 | 50/60 |
| Roast veal        | 225      | 2/3                                                                                 | 60/80 |
| Roast lamb        | 225      | 2                                                                                   | 40/50 |
| Rare roast beef   | 230      | 2/3                                                                                 | 50/60 |
| Roast hare        | 250      | 2/3                                                                                 | 40/50 |
| Roast rabbit      | 250      | 2                                                                                   | 40/50 |
| Roast turkey      | 250      | 2                                                                                   | 50/60 |
| Roast goose       | 225      | 2/3                                                                                 | 60/70 |
| Roast duck        | 250      | 2/3                                                                                 | 45/60 |
| Roast chicken     | 250      | 2/3                                                                                 | 40/45 |
| <b>FISH</b>       | 200-225  | 1/2                                                                                 | 15/25 |
| <b>CAKES</b>      |          |                                                                                     |       |
| Fruit cake        | 225      | 2                                                                                   | 35/40 |
| Plain square cake | 175-200  | 2                                                                                   | 50/60 |
| Brioche           | 175-200  | 2                                                                                   | 25/30 |
| Sponge cake       | 220-250  | 2                                                                                   | 20/30 |
| Plain ring cake   | 180-200  | 2                                                                                   | 30/40 |
| Sweet biscuits    | 200-220  | 2                                                                                   | 15/20 |
| Yeast cake        | 250      | 2                                                                                   | 25/35 |
| Strudel           | 180      | 2                                                                                   | 20/30 |
| Savoy biscuits    | 180-200  | 2                                                                                   | 40/50 |
| Apple fritters    | 200-220  | 2                                                                                   | 15/20 |
| Biscuits pudding  | 200-220  | 2                                                                                   | 20/30 |
| <b>BAKERY</b>     |          |                                                                                     |       |
| Bread             | 220      | 3                                                                                   | 30    |
| Pizza             | 250      | 2                                                                                   | 15/20 |
| Pizza             | 250      | 3                                                                                   | 10/20 |
| Toast             | 250      | 3                                                                                   | 5     |

### - Important

Insert the foods when the oven is hot.

- Cooking with the electric grill is done at 180° C with the door closed. The food to be grilled should be placed on the relative grid preferably in the fourth shelf.

## ■ COOKING CHART - Inside food temperature (°C)

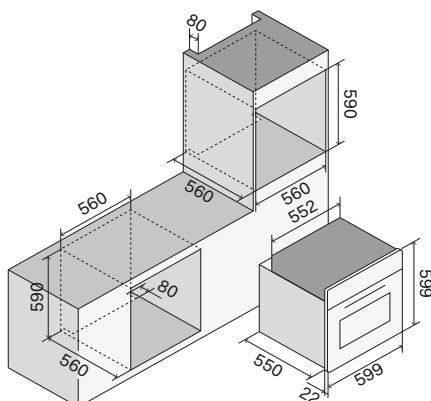
| FOOD                           | TEMPERATURE (°C) |
|--------------------------------|------------------|
| <b>Beef</b>                    |                  |
| • Roastbeef / beef fillet rare | 40-45            |
| • medium                       | 50-55            |
| • well done                    | 60-65            |
| • Roast meat                   | 80-85            |
| <b>Pork</b>                    |                  |
| • Loin                         | 65-70            |
| • Roast / bacon                | 80-85            |
| • Neck                         | 80-85            |
| • Pork chop                    | 75-80            |
| • Cutlet                       | 70               |
| • Marinated cutlet             | 65-70            |
| • Meat loaf                    | 70-75            |
| <b>• Veal</b>                  |                  |
| • Roast veal                   | 70-75            |
| • Roast veal with kidney       | 75-80            |
| • Veal feet                    | 80-85            |
| <b>Game</b>                    |                  |
| • Game meat                    | 75-80            |
| • Back                         | 60-70            |
| • Rare fillet                  | 40-45            |
| • Medium                       | 50-55            |
| • Welldone fillet              | 60-65            |
| <b>• Lamb</b>                  | 80-85            |
| <b>• Stuffed roasts</b>        | 70-75            |
| <b>• Poultry</b>               | 85-90            |
| <b>• Fish</b>                  | 85-90            |

**Remark** Probe must be in the middle of the roast and not close to the bone or to any fat part

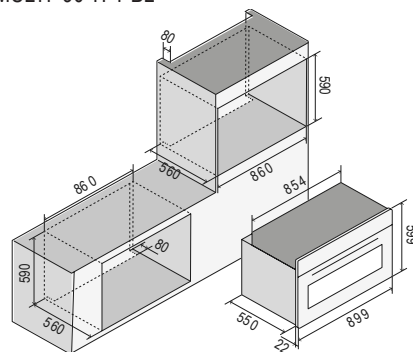
## ■ INSTALLATION - Instructions for installation

 The small plate containing details of the appliance, voltage, consumption, directions for installation including the required aperture is affixed to the flap of the oven door. This plate can be seen when the oven door is open. The appliance must be located in a suitable housing of the correct dimensions (see plate on oven door for details) it is most important the housing is sufficiently rigid and sturdy to adequately carry the weight of the appliance. Care must be taken to ensure all material, coatings and glue can withstand temperatures of at least 150°C, without distortion or melting. Screws and all fittings to complete the installation are included. The following illustrations show how to install the oven.

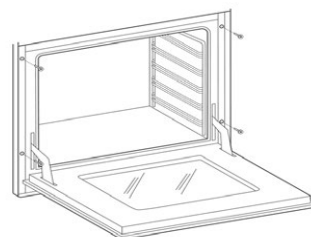
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALLATION - Electrical connection

 The instructions below are intended for the skilled technician who will install the cooker, regulate it and perform technical maintenance and who will ensure that these operations are carried out in the most correct way possible, in compliance with the regulations in force. Important: the cooker must be disconnected from the electric socket before performing all regulating or maintenance operations.

### Installation rules

This appliance complies with the following directives  
 DIRECTIVE 2002/96/CE  
 LOW TENSION DIRECTIVE 2014/35/EU  
 ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU  
 REGULATION No. 1935/2004 (contact with foods)

The installation must be done in a workmanlike manner and in full compliance with the regulations in force concerning electrical installation. Otherwise the manufacturer declines all responsibility. In this booklet you will also find the wiring diagram of your appliance.

The appliances are designed to be connected to the voltage shown on the data plate.

Before connecting the appliance to the mains, make sure that:

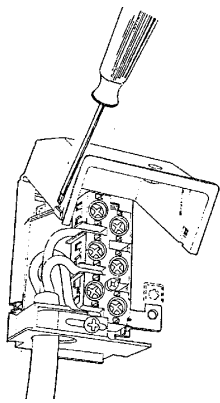
- The characteristics of the electromagnetic switch or of the socket can withstand the load of the equipment (see data on the plate);
- The power supply system must have an effective earth connection.

The appliance is supplied with a cable without plug (H05RR-F, H05W-F, H05V-2V2-F, with cross-section 3G1.5 mm<sup>2</sup>): the connection must be made taking into account that the yellow-green cable is the earth conductor and must never be interrupted.

The socket must be visible and reachable so that you can easily disconnect the appliance.

For direct connection to the network, it is necessary that:

- The limiting valve and the domestic system can bear the load of the equipment (see serial number plate);
- The power supply system is equipped with an effective ground connection;
- The socket or omnipolar switch, with a minimum opening of 3 mm, is easily accessible once the appliance has been installed;
- A landline disconnect switch is incorporated in accordance with the installation rules.



**!** The yellow-green earth conductor must never be interrupted even by the switch. The power supply cable must be positioned so that it does not come into contact with surfaces that have a temperature higher than 50 ° C above the environment. If it is necessary to replace the power supply cable, contact the assistance service.

## INSTALLATION - Wiring diagrams Absorption (kW)

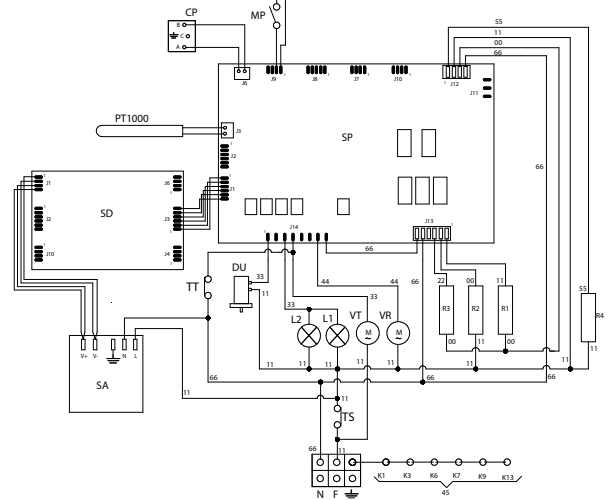
| MODEL | KW<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

## Key

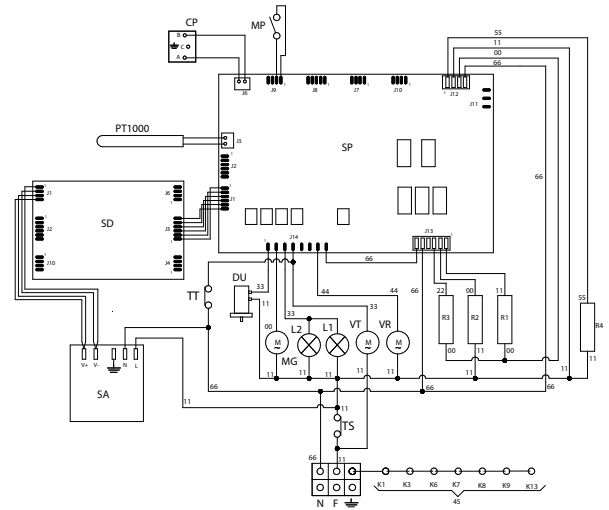
|     |                            |     |                             |
|-----|----------------------------|-----|-----------------------------|
| 00  | Black                      | M   | Terminal block              |
| 11  | Brown                      | MG  | Roaster                     |
| 22  | Red                        | MP  | Door microswitch            |
| 33  | White                      | N   | Neutral                     |
| 44  | Yellow                     | R1  | Upper resistance            |
| 45  | Yellow-Green               | CP  | Cooking probe               |
| 55  | Grey                       | DU  | Wax thermal actuator        |
| 66  | Blue                       | F   | Thermostat encoder          |
| FLC | Filter                     | R2  | Lower resistance            |
| K1  | Earth wire terminal block  | R3  | Grill resistance            |
| K2  | " " Lower resistance       | R4  | Circulating resistance      |
| K3  | " " oven fan               | SD  | Display board               |
| K4  | " " circulating resistance | SD  | Display board               |
| K5  | " " upper resistance       | SP  | Power board                 |
| K6  | " " oven light 1           | SS  | Probe board                 |
| K7  | " " oven light 2           | TS  | Safety thermostat           |
| K8  | " " roaster                | V   | Oven fan                    |
| K9  | " " cooling fan            | VT  | Cooler fan                  |
| K15 | " " frame                  | SA  | Power supply board          |
| L1  | Oven light                 |     | Temperature probe PT1000    |
| L2  | Oven light                 | MC  | TS short microswitch        |
|     |                            | MU  | Door unlocking microswitch  |
|     |                            | ML  | Door locking microswitch    |
|     |                            | MBP | Door locking motor          |
|     |                            | TSP | PYROLYSIS safety thermostat |
|     |                            | TS1 | Door unlocking thermostat   |

## Wiring diagrams

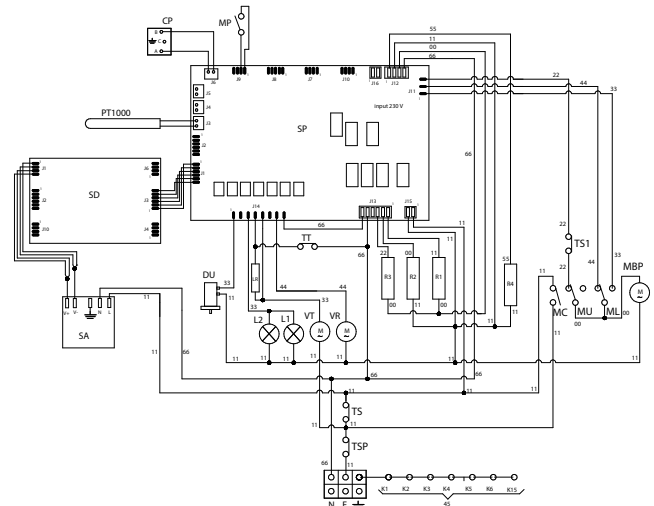
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## **AVERTISSEMENT IMPORTANT POUR LA SECURITE**

### **Caracteristiques des appareils**

En plus de figurer sur la couverture, la plaque avec les caractéristiques est appliquée sur la butée de la porte du four et est visible avec la porte ouverte ou sur le capot supérieur du four.

**ATTENTION!** Ces avertissements se réfèrent à différents types d'appareils. Faire attention à identifier correctement le type d'appareil qu'on possède (voir la plaque avec les caractéristiques).

 **1.** Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le manuel d'instructions qui contient, entre autres, des informations très importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin le manuel d'instructions pour référence future et pour l'identification du numéro de fabrication.

**2.** La sécurité électrique de cet appareil est garantie seulement si la mise à la terre est réalisée correctement et conformément aux normes en la matière. Il est fondamental de s'assurer que ces normes ont été respectées ; en cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée afin qu'elle contrôle minutieusement l'installation électrique. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation de mise à la terre.

**3.** Avant de raccorder l'appareil, vérifier que les caractéristiques techniques figurant sur la plaque correspondent parfaitement à celles de l'installation électrique. L'installation et le réglage doivent être effectués par une personne qualifiée.

**4.** Contrôler que l'installation électrique et les prises de courant ont la capacité de supporter la puissance maximale de l'appareil qui est indiquée sur la plaque. En cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée.

**5.** L'appareil doit être raccordé directement au réseau d'alimentation selon la polarité indiquée. Pour le raccordement, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la connexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

**6.** Si la prise n'est pas adaptée à la fiche, la remplacer par une idoine, s'adresser dans ce cas à une personne qualifiée qui devra vérifier également si la section des câbles de la prise peut supporter la puissance absorbée par l'appareil. Le câble d'alimentation est dépourvu de fiche. Pour le raccordement, voir le paragraphe « Raccordement électrique ». Il est conseillé de ne pas utiliser d'adaptateur, prises multiples ou rallonges.

**7.** Quand l'appareil reste inutilisé très longtemps, retirer le raccordement électrique et couper l'interrupteur général.

**8.** Ne pas obstruer les fentes d'aération ou de dissipation de chaleur.

**9.** Le câble électrique d'alimentation de l'appareil, s'il est endommagé, doit être remplacé exclusivement par un service d'assistance agréé par le fabricant.

**10.** L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins auxquelles il est destiné (la cuisson). Tout autre usage (par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqué par des usages impropres similaires.

**11.** L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines normes fondamentales à savoir:

**A.** ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;

**B.** ne jamais utiliser l'appareil les pieds nus;

**C.** éviter d'utiliser des rallonges et éventuellement prendre toutes les précautions possibles;

**D.** ne pas tirer le cordon électrique pour le débrancher de la prise de courant;

**E.** ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);

**F.** tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des phy-

siques, sensorielles et mentales réduites ou bien avec un manque de connaissance et d'expérience s'ils sont adéquatement surveillés ou bien s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils se rendent compte des dangers connexes. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

**12.** L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne peuvent pas faire l'objet d'une surveillance constante.

**13.** Avant de nettoyer l'appareil ou de réaliser l'entretien, déconnecter l'appareil en débranchant le câble d'alimentation ou en coupant l'électricité par le biais de l'interrupteur prévu à cet effet.

**14.** En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne tenter aucune réparation laquelle doit au contraire être réalisée exclusivement par un centre d'assistance agréé. Exiger toujours des pièces de rechange originales. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

**15.** Il est vivement recommandé d'interdire l'accès aux parties qui peuvent représenter un danger, surtout s'il y a des enfants qui risquent d'utiliser l'appareil pour jouer.

**16.** Ne pas utiliser de liquides inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.



**17.** L'emballage est destiné à protéger l'équipement contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont facilement recyclables car ils ont été sélectionnés selon des critères écologiques.

Leur recyclage permet de réduire le besoin en matières premières et de diminuer le volume des déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent également des matériaux qui, s'ils sont mal manipulés ou éliminés, peuvent être potentiellement dangereux pour la santé humaine et l'environnement. Cependant, ils sont indispensables au bon fonctionnement de l'appareil. Veuillez ne pas vous en débarrasser avec les déchets ménagers. Veuillez vous en débarrasser auprès du centre de collecte/recyclage des déchets de votre collectivité ou contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

S'assurer que le produit est gardé hors de portée des enfants jusqu'à son élimination.

**18.** Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage interne du four.

**19.** Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée du four, ils pourraient en effet endommager la surface et en provoquer la rupture.

**20.** En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four : éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique. Ne pas ouvrir la porte tant que la fumée ne s'est pas dissipée pour étouffer les flammes.

**21.** Se servir de la fonction de verrouillage des commandes pour empêcher les enfants de mettre l'appareil en marche par eux-mêmes.

**22.** Surveiller les enfants s'ils se trouvent à proximité immédiate du four multifonction. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.

### **23. Danger d'asphyxie.**

- Les enfants peuvent par jeu s'envelopper dans le matériel d'emballage (p. ex. film) ou le mettre sur leur tête et ainsi s'étouffer. Garder ce matériel hors de portée des enfants.

### **24. Danger de brûlures.**

La peau des enfants est beaucoup plus délicate que celle des adultes.

- La porte en verre, le panneau de commande et les sorties d'air chaud de la cavité de cuisson de l'appareil deviennent chauds. Empêcher les enfants de toucher l'appareil pendant qu'il fonctionne.

**25.** Ne pas utiliser cet appareil dans des endroits non stationnaires (par exemple, sur des navires).

**26. Attention:** s'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter la possibilité de décharges électriques.



## 27. Avant d'activer la fonction PYROLYSE :

- retirer tous les accessoires de la cavité du four : grilles, lèche-frites, grilles latérales, sonde à viande, plats ou ustensiles éventuels ;
- éliminer tout résidu de nourriture (pour éviter la formation de fumée).

## 28. Attention – danger de brûlures

Danger de blessures à cause de la haute température des surfaces - pendant le nettoyage pyrolyse, le four chauffe beaucoup plus que lors d'une cuisson normale : éviter de toucher le four, éloigner les enfants à une distance adéquate.

Attention – danger de dommages à la santé

Étant donnée la haute température atteinte, de presque 500°C, les vapeurs émises pourraient irriter les muqueuses.

Il est par conséquent nécessaire de bien aérer la pièce pendant l'utilisation, et d'éviter d'y rester sur une période prolongée.

29. Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

30. Pour éviter tout surchauffe, ne pas installer l'appareil derrière des portes décoratives

## ■ PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Quand on utilise le four pour la première fois, le faire fonctionner à vide pendant environ 1 heure (230°C), en laissant si possible les fenêtres de la cuisine ouvertes.

- Le four au premier allumage émane des mauvaises odeurs dues aux résidus de fabrication tels que les graisses, les huiles et les résines.

- Une fois ce temps écoulé, le four est prêt à effectuer la première cuisson.

- Quand le four a refroidi, le nettoyer en suivant les instructions du paragraphe « Nettoyage et entretien ».

- Ne pas couvrir l'intérieur du four avec du papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

Cette opération altère le rendement de l'appareil et peut endommager l'émail.

- Tous les accessoires en contact direct avec les aliments avant l'utilisation doivent être nettoyés soigneusement en utilisant des produits adaptés.

 - Il ne faut pas cuire les aliments en les plaçant en contact direct avec les grilles et la lèche-frite du four.

## ■ DISPLAY - Légende des icônes

|                                                                                     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Pause               |
|  | Démarrage           |
|  | °C - °F             |
|  | Bloquer l'afficheur |
|  | Confirmation        |
|  | Réglages            |
|  | Sonde viande        |
|  | Début               |
|  | Lumière             |
|  | Temporisateur       |

|                                                                                   |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   | Sortie - Fin             |
|  | Horloge                  |
|  | Confirmer les paramètres |
|  | Désactive                |

## ■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Réglages

Début: page initiale de l'afficheur

1 = Permet de passer à l'écran de réglage de la cavité

2 = Permet de régler le temporisateur

3 = Permet d'accéder directement aux réglages

Réglages

4 = Choix de l'échelle de degrés (°C ou °F)

5 = Réglage de l'heure

6 = Sortie - Fin.

7 = Vous permet de verrouiller l'écran

8 = Pour déverrouiller le contact sur l'écran pendant 10 secondes

9 = Permet de régler le volume du signal sonore et au choix un son au toucher de l'afficheur

Régler le temporisateur

10 = Augmenter ou diminuer le temps.

11 = Confirmer une fois que le temps souhaité est réglé. Un signal sonore en indiquera la fin

12 = Confirmer et retourner à la page de début.

Fonctions

13 = Choisir la fonction de cuisson

13a = Choisir la cuisson sèche / humide

NOTA: n'est possible que pour certaines modes de cuisson

13b = Confirmer la fonction de cuisson

13.1 = Lumière (allumée ou éteinte)

13.2 = Début (Retourne à l'écran initial)

14 = Régler la température de cuisson.

14a = Il existe deux options pour régler la température

- faire glisser la barre

- avec + ou

14b = Confirmer la fonction de cuisson

15 = Régler le temps de cuisson et le démarrage programmé.

16a = Régler le temps de cuisson

15b = Affiche l'heure du terme de cuisson.

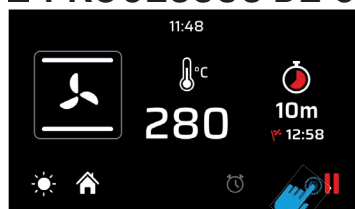
15c = Réglez l'heure de début

15d = Confirmer la fonction de cuisson

15e = Clavier numérique

16 = L'écran du four s'éteint par économie d'énergie après 19' d'inactivité. Il est possible de le réactiver en appuyant dessus. La consommation d'énergie en mode arrêt est de 0,5 W.

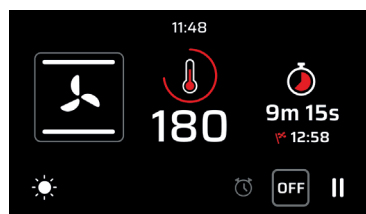
## ■ PROCESSUS DE CUISSON



### CAVITÉ RÉGLÉE

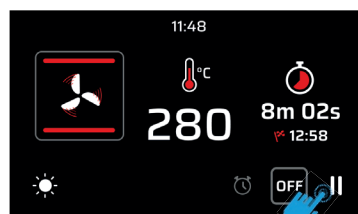
Une fois la cavité réglée (fonction de cuisson, température et temporisateur réglés) confirmer pour démarrer le préchauffage. À ce stade l'afficheur passera à la modalité de préchauffage.





### PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Il y a quatre niveaux permettant de surveiller le processus de préchauffage. La partie rouge augmentera progressivement jusqu'à remplir l'afficheur



### PRÉCHAUFFAGE FINI

Quand la température réglée soit atteinte, l'afficheur deviendra rouge pour indiquer la fin de la phase de préchauffage et le début de la phase de cuisson. Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement au terme de ce délai.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé il est possible de suspendre la

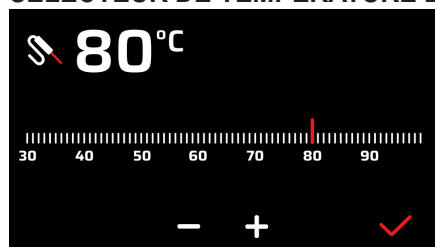
cuisson  et la terminer par la suite

## ■ CUISSON AVEC SONDE POUR VIANDE

N.B. Il n'est pas possible d'utiliser la cuisson avec sonde dans les fonctions "DEFROST", "QUICK START", et "PIZZA".

Lorsque le four est en stand-by, insérer la sonde de viande dans la douille de raccordement qui se trouve sur la paroi la gauche du four

### SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE DE LA SONDE



### MODALITÉ DE RÉCHAUFFEMENT AVEC SONDE



 Attention: si l'affichage ne répond pas aux commandes (touche bloquée), il suffit d'ouvrir et de fermer la porte du four.

## ■ FONCTION

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cuisson pizza</b><br>Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur vient de la résistance inférieure qui travaille en combinaison avec les autres résistances du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Cuisson normale statique</b><br>C'est la fonction classique du four électrique particulièrement adaptée à la cuisson des plats suivants: côtelette de porc, saucisses, morue séchée, boeuf braisé, gibier, rôti de veau, meringues et biscottes, fruits au four, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Cuisson par-dessous</b><br>Il s'agit de la cuisson la plus indiquée pour terminer la cuisson des plats, en particulier la pâtisserie (bis-cottes, meringues, pâtes levées, tartes aux fruits, etc.) et autres plats.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Cuisson par-dessus</b><br>Particulièrement adaptée pour rissoler et donner une touche de couleur finale à de nombreux plats; c'est la fonction conseillée pour les hamburgers, côtes de porc, steaks, soles, seiches, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Cuisson au gril porte fermée</b><br>La fonction indiquée pour la cuisson au gril rapide et profonde, pour gratiner et rôtir les viandes en général, le filet, le steak à la florentine, les poissons grillés et même les légumes grillés. Les cuissons au gril électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180°C.                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Cuisson au gril ventilée</b><br>Particulièrement rapide et profonde avec une notable économie d'énergie, cette fonction est indiquée pour de nombreux plats: côtelette de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchi à la romaine, etc. Les cuissons au gril électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180°C.                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Cuisson intensive</b><br>C'est la fonction de la cuisson rapide et intense de différents plats de résistance; elle est indiquée pour les poissons en papillote, les légumes grillés, les brochettes, le canard, le poulet, etc..                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Cuisson ventilée multiple</b><br>C'est la fonction qui permet la cuisson simultanée de différents plats de résistance sans que les odeurs ne se mélangent; on peut cuire les lasagnes au four, les pizza, les croissants et brioches, les tartes, etc                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Cuisson Eco</b><br>C'est la fonction qui permet de cuire en faisant des économies notables d'énergie. Pour bénéficier au mieux de cette caractéristique, il faut, avant d'activer la fonction ECO, introduire le plat de résistance à l'intérieur du four en le positionnant au centre de la cavité. Avec la fonction Eco, les temps de cuisson s'adaptent aux cuissons lentes braisés, viandes blanches, pâtes au four, pâtisseries délicates. Ce cycle de cuisson n'est pas conseillé pour les plats congelés.                          |
|  | <b>Décongélation</b><br>Cette fonction permet le dégel rapide de tous les aliments surgelés en général, qui sont rapidement amenés à la température ambiante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>QuickStart</b><br>Cette fonction sert à accélérer le préchauffage de votre four. Il est suggéré d'utiliser cette fonction quand on règle une température de cuisson comprise entre 200 et 320°C. Se servir de la fonction QuickStart pour des températures inférieures à 200°C n'apporte aucun avantage particulier. <b>ATTENTION : la fonction QuickStart n'est pas adaptée à la cuisson des aliments, elle sert seulement à préchauffer le four plus rapidement. NE PAS UTILISER LA FONCTION QUICKSTART PENDANT PLUS DE 20 MINUTES.</b> |



### Fonction Hydrolyse (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

C'est la fonction de nettoyage automatique capable de faciliter le nettoyage de l'intérieur du four en à peine 20 minutes, à basse température (90 °C). Le système de nettoyage à « hydrolyse » assouplit la saleté, pour pouvoir l'éliminer plus facilement, sans laisser d'odeurs.



### Fonction Pyrolyse (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

C'est la fonction de nettoyage automatique capable de nettoyer l'intérieur du four à hautes températures.

En activant cette fonction, le centre du four atteint une température de presque 500°C, pour réduire les résidus de saleté en cendre. 2 niveaux de pyrolyse sont disponibles, avec une durée différente :



- Cycle léger : d'une durée d'1h30

- Cycle intensif : d'une durée de 2h30

Il est suggéré d'utiliser le cycle léger à intervalles réguliers et le complet uniquement en cas de saleté tenace.

### Fonction Sabbath



La fonction Sabbath permet de maintenir le four en mode de cuisson statique pendant un temps maximum de 74 heures, si la fonction n'est pas désactivée avant. Il est possible de maintenir les aliments au chaud dans le compartiment de cuisson sans avoir à allumer ou à éteindre le four.

Tous les autres cycles de cuisson et de nettoyage sont désactivés.

Aucun signal sonore n'est émis et l'écran n'indique pas les changements de température.



### Cuisson sèche / humide



Le four dispose d'un dispositif automatique permettant d'expulser du four les vapeurs de condensation des cuissons dans certaines fonctions : cela configure une cuisson sèche (dry). Si la cuisson exige que l'humidité reste à l'intérieur du four, il s'agit d'une cuisson humide (moisture). Le dispositif automatique peut être désactivé en appuyant sur l'icône correspondante.

**Inspection de cuisson** S'il est nécessaire d'inspecter les aliments en cuisine, il est possible d'ouvrir la porte du four. Dans ce cas, les lumières sont allumées et la ventilation forcée est arrêtée, en cas de cuisson ventilée, et la rotation de la broche, dans le cas de cuisson au gril avec porte fermée. La fermeture de la porte réactive la fonction précédemment réglée

## ■ MODE D'EMPLOI - Fonction Hydrolyse



### Déroulement du processus de nettoyage

1. Éliminer manuellement les morceaux de nourriture avec une éponge humide ;
2. Extraire tous les accessoires de l'intérieur du four (grilles, lèchefrites, grilles latérales, vaisselle).
3. Avec le four froid, verser dans le fond de la cavité 100 ml d'eau sur le mod. de 60 cm et 150 ml d'eau sur le mod. de 90 cm, + 2 gouttes de nettoyant neutre pour faciliter l'élimination de la saleté la plus tenace ;
4. Activer la fonction (le voyant est éteint et ne peut pas être allumé pendant la fonction) ;
5. À la fin du cycle, faire attention lors de l'ouverture de la porte car l'intérieur du four est rempli de vapeur ; attendre que le four refroidisse pour nettoyer avec une éponge, et sécher avec un chiffon doux ;
6. La cavité doit être régulièrement nettoyée ; ne pas laisser que la saleté forme des sédiments ;
7. Pendant la fonction hydrolyse, ne pas ouvrir la porte et ne pas ajouter d'eau dans le fond du four ;
8. Il est impossible d'interrompre la fonction hydrolyse avec la touche pause (  ) pendant le fonctionnement.



### ATTENTION

- Ne pas utiliser d'eau déminéralisée (elle provoque de la corrosion) ou pétillante. Utiliser exclusivement de l'eau potable.
- Ne pas verser l'eau si l'intérieur du four est chaud, mais uniquement lorsqu'il est à température ambiante.
- Ne pas ouvrir la porte pendant le cycle d'hydrolyse.
- Danger de brûlures – s'assurer que l'appareil a refroidi avant de réaliser une quelconque opération.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou des nettoyants trop agressifs qui pourraient endommager les surfaces.



## ■ MODE D'EMPLOI - Fonction Pyrolyse

### Déroulement du processus de nettoyage

1. Pour un résultat optimal, éliminer manuellement les morceaux de nourriture avec une éponge humide (possible formation de fumée) ;
2. Extraire tous les accessoires de l'intérieur du four (grilles, lèchefrites, grilles latérales, vaisselle).
3. Avec la porte fermée, sélectionner la fonction pyrolyse. Après quelques secondes, le dispositif de verrouillage de la porte se déclenche.
4. Pendant le cycle de pyrolyse, le filtre catalytique spécial, qui absorbe et élimine les graisses et les mauvaises odeurs, se met en marche.
5. La porte de l'appareil ne s'ouvre pas tant que la fonction n'est pas terminée et qu'une température de sécurité n'est pas atteinte.
6. À la fin du processus, il est possible d'éliminer très simplement les résidus qui peuvent se former en fonction du degré de saleté de l'intérieur du four, à l'aide d'un chiffon humide.
7. La durée du cycle de pyrolyse peut être définie à 90' ou à 150' en fonction de la quantité de saleté déposée sur les parois du four. Il est également possible de programmer un départ différé du cycle de nettoyage.
8. Il est impossible d'interrompre la fonction de PY avec la touche pause (  ) pendant le fonctionnement.



### ATTENTION

– danger de brûlures

Danger de blessures à cause de la haute température des surfaces - pendant le nettoyage pyrolyse, le four chauffe beaucoup plus que lors d'une cuisson normale : éviter de toucher le four.

– danger de dommages à la santé

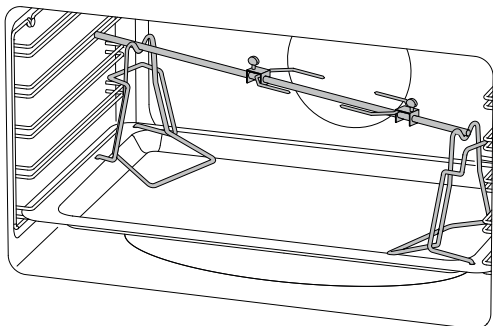
Étant donnée la haute température atteinte, de presque 500°C, les vapeurs émises pourraient irriter les muqueuses. Il est par conséquent nécessaire de bien aérer la pièce pendant l'utilisation, et d'éviter d'y rester sur une période prolongée. Éloigner les enfants.

Remarque : pendant la fonction de Pyrolyse, la lampe du four ne s'allume pas.

## ■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Accessoires

### Rôtissoire - broche (seulement sur certains modèles)

Enfiler sur la tige les viandes à cuire en les fixant avec les fourches prévues à cet effet. Appuyer la tige de la broche sur les supports appropriés précédemment insérés sur le lèche-frite et l'enfiler dans la trompette du tournebroche. Allumer la fonction grill statique une fois la porte fermée. Pour extraire la broche avec le lèche-frite, l'extraire suffisamment pour pouvoir permettre l'extraction complète.

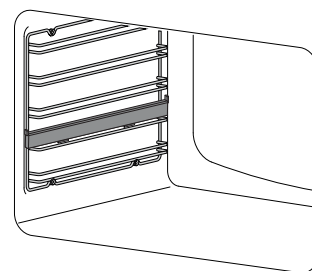
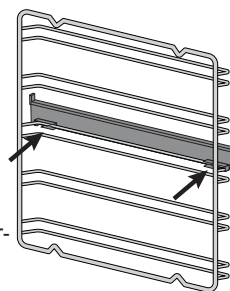
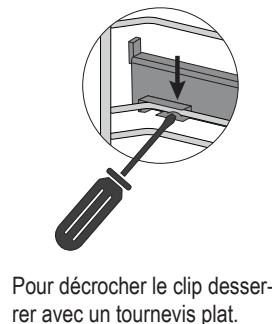
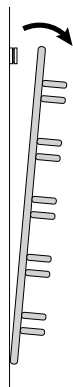
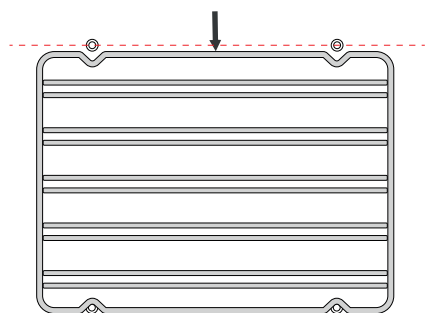


### Rails télescopiques

Tirer vers le bas la partie mise en évidence en rouge pour la retirer de la paroi du four

La tourner et la placer sur un plan sur le côté de la glissière coulissante.

Répéter les opérations à l'inverse pour replacer la glissière

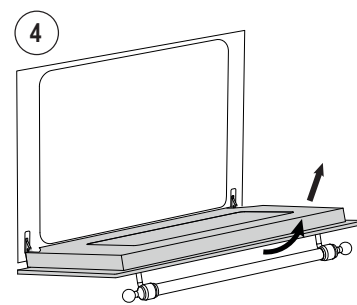
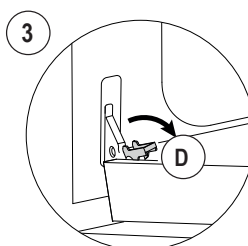
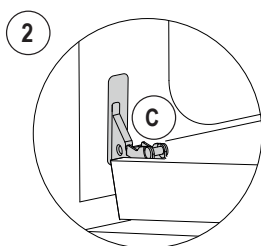
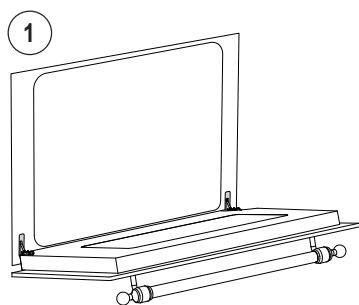


## ■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Retrait de la porte

### Procédure à suivre

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, il est pratique de démonter la porte en suivant les instructions ci-dessous :

- ouvrir la porte ;
- déplacer le crochet C dans le secteur de la charnière D en suivant les étapes.



## ■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyage de la porte et des vitres

### Procédure à suivre

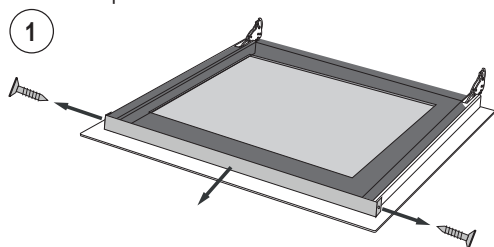
La porte du four est composée par trois cristaux. Le nettoyage des pièces en cristal se réalise en utilisant du papier absorbant non abrasif de cuisine et du détergent commun. Pour le nettoyage ne pas utiliser des matériaux rêches abrasifs ou des racloirs métalliques pointus sur les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et provoquer le bris du verre. Les cristaux internes sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire il faut démonter la porte du four ou, alternativement, la placer dans l'échelon intermédiaire.

### Séquence pour le retrait des vitres

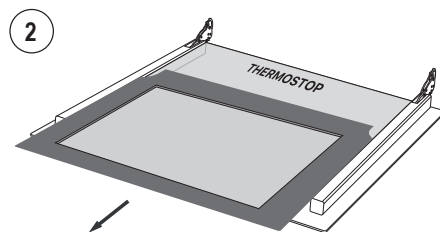


ATTENTION! Toute opération doit toujours être effectuée avec la porte du four retirée et placée sur une table appropriée pour ne pas endommager l'avant de la porte. La vitre intermédiaire devra être insérée correctement, avec l'inscription THERMOSTOP lisible (voir fig. 2-3).

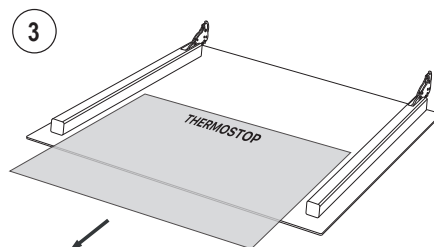
Dévisser les 2 vis aux côtés droit et gauche dans le liteau supérieur



Lever la vitre supérieure et l'extraire



Extraire la vitre intermédiaire



## ■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Conseils pour le nettoyage du four et de la façade

### FOUR

| COMPOSANT         | MÉTHODE DE NETTOYAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | AVERTISSEMENTS                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Intérieur du four | Il est conseillé de nettoyer le four après chaque emploi. La saleté se nettoie facilement en évitant qu'elle brûle à plusieurs reprises à hautes températures. Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément à l'eau chaude avec du détergent non abrasif. Pour faciliter le nettoyage de la cavité de cuisson, verser une petite quantité d'eau (100 ml, équivalent à un demi-verre) dans le fond de la cavité ; activer ensuite le cycle « Cuisson par le bas » à 90° C pendant 20 minutes avec option « Cuisson Humide ». À la fin du cycle, attendre le refroidissement et terminer le nettoyage avec un chiffon doux. | Ne pas utiliser des produits à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.<br>Ne pas utiliser des détergents abrasifs ni corrosifs ou des outils pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait endommager la surface et provoquer sa rupture. |
| Plateau           | Immerger dans une solution d'eau tiède et de savon neutre. Essuyer après le lavage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Éliminer les résidus d'aliments tout de suite après l'utilisation.                                                                                                                                                                                                        |
| Grilles           | Nettoyer avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou avec un dégraissant approprié.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | En cas de saleté incrustée et durcie, il est conseillé de laisser tremper les grilles pendant quelques heures avant de les nettoyer.                                                                                                                                      |

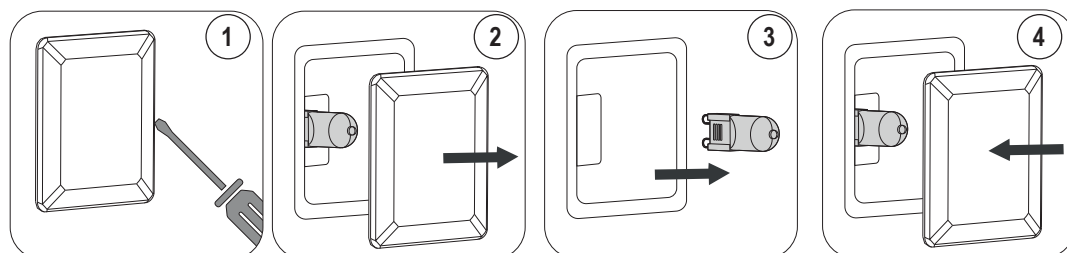
### FAÇADE

| COMPOSANT          | MÉTHODE DE NETTOYAGE                                                                                                           |                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surface en acier   | Nettoyer les pièces à l'eau tiède avec du détergent liquide non corrosif et les essuyer avec un chiffon doux ou en microfibre. | La brillance est maintenue au moyen d'un nettoyage périodique avec des produits appropriés normalement disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser des poudres abrasives.           |
| Surfaces émaillées | Pour conserver les caractéristiques des pièces émaillées, il est nécessaire de les nettoyer fréquemment à l'eau savonneuse.    | Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate, etc.) sur les pièces émaillées et de laver celles-ci quand elles sont encore chaudes. |

## ■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Remplacement d'ampoule

### Procédure à suivre

Si la lumière du four ne fonctionne pas, débrancher l'appareil du secteur, enlever la vitre de protection de l'ampoule et remplacer l'ampoule. Remplacer l'ampoule par une autre halogène de 40W adaptée (G9).



- 1) Desserrer avec un tournevis plat
- 2) Enlever la vitre qui couvre l'ampoule
- 3) Sfilare la lampada
- 4) Remplacer et refermer

## ■ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

### - Problèmes génériques ATTENTION!

- Avant les réparations, débrancher l'appareil du réseau électrique, autrement dit, retirer le câble d'alimentation ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur.
- Avant la réparation, déconnecter l'appareil du réseau électrique, c'est-à-dire, débrancher le cordon d'alimentation ou dévisser le fusible.
- Les interventions et les réparations non autorisées peuvent entraîner l'électrocution ou un court-circuit, alors ne pas les faire. Laisser ces travaux aux techniciens autorisés.
- En cas de perturbations mineures, vous pouvez essayer de résoudre le problème en suivant les conseils des instructions.
- L'intervention du service d'assistance pendant la garantie n'est pas gratuite, si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation incorrecte.
- Les défaillances ou les réclamations dues à une utilisation ou une installation incorrectes, ne seront pas réparées sous garantie. Les frais de la garantie seront facturés à l'utilisateur.

## Mauvais fonctionnement de l'écran tactile

### - Erreurs du système

Les erreurs suivantes sont détectées :

La syntaxe du code d'erreur est : « E YY x », où :

YY = code d'erreur

x = numéro de la cavité lorsque l'erreur est générée ou '0' pour les erreurs générales

| Description                           | ID d'erreur |
|---------------------------------------|-------------|
| Sonde de la cavité interrompue        | 00          |
| Sonde de la cavité en court-circuit   | 01          |
| Sonde de viande interrompue           | 04          |
| Sonde de viande en court-circuit      | 05          |
| Surchauffe                            | 08          |
| Anomalie interne (carte électronique) | 19          |
| Erreur de communication               | 20          |

### AVERTISSEMENT D'UN PROBLÈME



En cas d'erreur déconnecter et connecter de nouveau l'appareil. Si l'erreur persiste l'intervention d'un technicien autorisé sera nécessaire

### AVERTISSEMENT PORTE OUVERTE (CUISSON EN COURS)



Fermer la porte du four.

## ■ TABLE DE CUISSON - Four à convection ventilé (valeurs purement indicatives)

| PLAT                 | TEMP. C° |  | MIN.    |
|----------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>VIANDE</b>        |          |                                                                                     |         |
| Rôti tendre de boeuf | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Rôti de boeuf        | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Rôti de veau         | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Rôti d'agneau        | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Roast-beef           | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Lièvre rôti          | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Lapin rôti           | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |
| Dinde rôtie          | 160-170  | 2                                                                                   | 160/240 |

| PLAT                | TEMP. C° |  | MIN.    |
|---------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Oie rôtie           | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Canard rôti         | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Poulet rôti         | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>POISSON</b>      | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>PÂTISSERIE</b>   |          |                                                                                    |         |
| Tarte aux fruits    | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Quatre-quarts       | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Croissants          | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Génoise             | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Savarins            | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Feuilletés au sucre | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Fouace au raisin    | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Strudel             | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Biscuits de Savoie  | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Beignets aux pommes | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Charlotte           | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>BOULANGERIE</b>  |          |                                                                                    |         |
| Pain                | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Pizza               | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Toast               | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

## ■ TABLE DE CUISSON - Four statique (valeurs purement indicatives)

| PLAT                 | TEMP. C° |  | MIN.  |
|----------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>VIANDE</b>        |          |                                                                                       |       |
| Rôti tendre de boeuf | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Rôti de boeuf        | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Rôti de veau         | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Rôti d'agneau        | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Roast-beef           | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Lièvre rôti          | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Lapin rôti           | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Dinde rôtie          | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Oie rôtie            | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Canard rôti          | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Poulet rôti          | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>POISSON</b>       | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>PÂTISSERIE</b>    |          |                                                                                       |       |
| Tarte aux fruits     | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Quatre-quarts        | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Croissants           | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Génoise              | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Savarins             | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Feuilletés au sucre  | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Fouace au raisin     | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Strudel              | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Biscuits de Savoie   | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Beignets aux pommes  | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Charlotte            | 200-220  | 2                                                                                     | 20/30 |
| <b>BOULANGERIE</b>   |          |                                                                                       |       |

| PLAT  | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pain  | 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.

## ■ TABLE DE CUISSON - Température interne du plat (sonde)

| PLAT DE RÉSISTANCE                 | TEMPÉRATURE INTERNE DU PLAT (°C) |
|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>VIANDE</b>                      |                                  |
| <b>Viande de boeuf</b>             |                                  |
| • Rosbif - Filet de boeuf saignant | 40-45                            |
| • rosé (moyen)                     | 50-55                            |
| • bien cuit                        | 60-65                            |
| • Rôti de boeuf                    | 80-85                            |
| <b>Viande de porc</b>              |                                  |
| • Échine de porc                   | 65-70                            |
| • Rôti de porc   jambon            | 80-85                            |
| • Coppa, pied                      | 80-85                            |
| • Côtelette, dos                   | 75-80                            |
| • Côtelette, sans os               | 70                               |
| • Côtelette saumurée (Kassler)     | 65-70                            |
| • Pain de viande                   | 70-75                            |
| <b>Viande de veau</b>              |                                  |
| • Rôti de veau                     | 70-75                            |
| • Rôti de veau et rognons          | 75-80                            |
| • Pied de veau                     | 80-85                            |
| <b>Gibier</b>                      |                                  |
| • Viande de gibier                 | 75-80                            |
| • Dos                              | 60-70                            |
| • Filet saignant                   | 40-45                            |
| • Filet rosé (moyen)               | 50-55                            |
| • Filet bien cuit                  | 60-65                            |
| <b>Agneau</b>                      | 80-85                            |
| <b>Rôtis farcis</b>                | 70-75                            |
| <b>Volaille</b>                    | 85-90                            |
| <b>Poissons</b>                    | 85-90                            |

**Important:** insérer toujours la tige de la sonde jusqu'à la poignée de manière à ce que la pointe se trouve au centre du rôti et non proche de l'os ou dans la partie grasse.

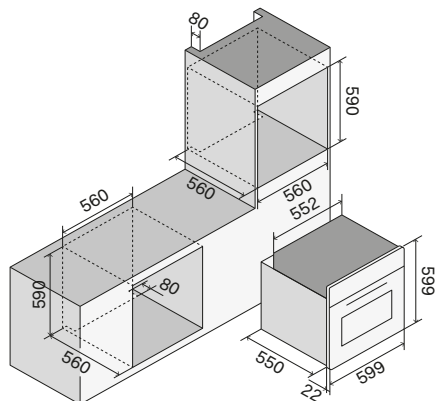
## ■ INSTALLATION - Instructions d'installation



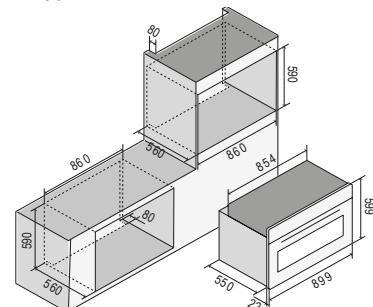
La plaque des caractéristiques se trouve sur la feuillure de la porte du four, elle est visible une fois la porte ouverte, celle-ci contient toutes les données nécessaires à l'installation, par exemple : le modèle de l'appareil, la tension nominale et la consommation. En premier lieu, mesurer et contrôler le trou dans le meuble, ils doivent correspondre exactement aux mesures indiquées dans la figure A. Faire attention à ce que le revêtement des meubles, le placage ou autre soient encollés avec de la colle résistante à la chaleur (150°C). Si le revêtement ou la colle ne résistent pas à la chaleur, le revêtement risque de se déformer ou de se décoller surtout dans les points les plus étroits du meuble. S'assurer que le meuble prédisposé pour l'encastrement du four présente un fond solide et peut porter le poids de l'appareil. Toutes les vis et les accessoires nécessaires à la fixation

du four dans le meuble sont inclus. Les figures suivantes vous seront utiles pour la fixation et la correcte insertion dans le meuble.

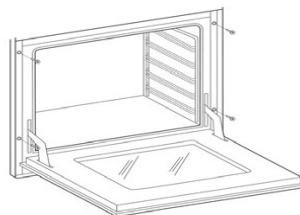
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALLATION - Raccordement électrique



Les instructions qui suivent sont destinées à la personne qualifiée qui s'occupera de l'installation de l'appareil, à son réglage et à son entretien technique et qui s'assurera que ces opérations seront réalisées de la meilleure manière possible et conformément aux normes en vigueur. Important : toute opération de réglage, d'entretien, etc. doit être effectuée après avoir débranché la prise électrique de la cuisine.

### Normes d'installation

Cet appareil est conforme aux directives suivantes:

DIRECTIVE 2002/96/CE

DIRECTIVE BASSE TENSION 2014/35/UE

DIRECTIVE COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 2014/30/UE

RÈGLEMENT N. 1935/2004 (contact avec les aliments)

L'installation doit être effectuée dans les règles de l'art et dans le total respect des normes en vigueur en matière d'installation électrique. Dans le cas contraire, le fabricant décline toute responsabilité.

Dans ce manuel, vous trouverez également le schéma électrique de votre appareil. Les appareils sont prédisposés pour être raccordés à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

### Avant de raccorder l'appareil au réseau, s'assurer que:

- les caractéristiques de l'interrupteur électromagnétique ou de la prise peuvent supporter la charge de l'appareil (voir les données de la plaque) ;
- l'installation d'alimentation doit être munie d'une mise à la terre efficace.

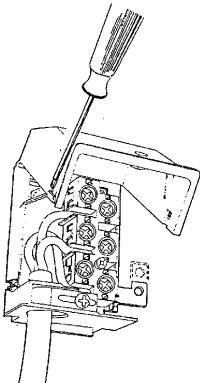


L'appareil est doté d'un câble sans fiche (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, avec section 3G1,5 mm<sup>2</sup>) : le raccordement doit être réalisé en tenant compte du fait que le câble jaune vert est le conducteur de terre et qu'il ne doit jamais être interrompu.

La prise de courant doit être visible et accessible de manière à pouvoir facilement débrancher l'appareil.

**Pour le raccordement direct au réseau, il faut que:**

- la vanne limitatrice et l'installation domestique puissent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit munie d'une mise à la terre efficace;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire, avec une ouverture minimum de 3 mm, soit facilement accessible une fois l'appareil installé;
- un interrupteur de déconnexion du réseau fixe soit incorporé conformément aux règles d'installation.



**⚠ Le conducteur de terre jaune-vert ne doit jamais être interrompu, même par l'interrupteur. Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ne pas entrer en contact avec des surfaces dont la température est supérieure à 50 ° C au-dessus de l'environnement. S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, contactez le service d'assistance..**

INSTALLATION - Schéma électrique Consommation (kW)

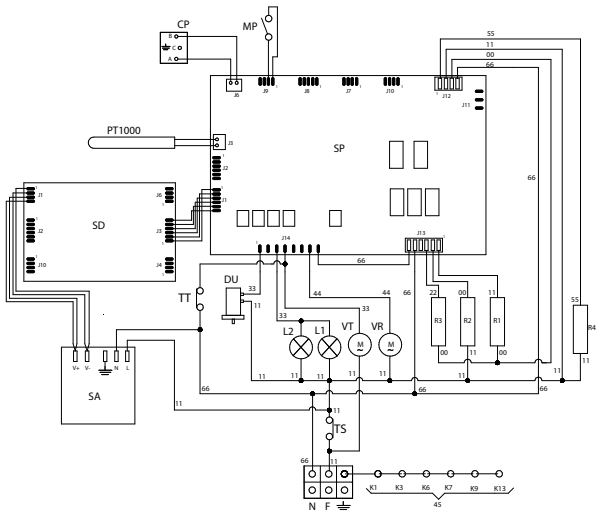
| MODELLO | KW<br>(220-240V) |
|---------|------------------|
| 60      | 3,2              |
| P 60    | 3,3              |
| 90      | 3,4              |

Légende

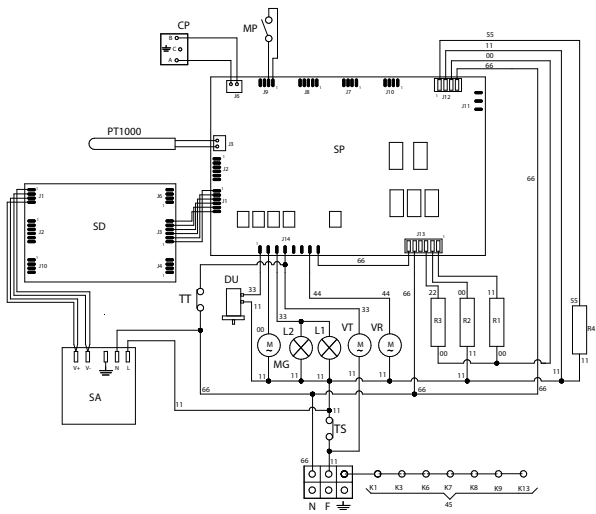
|     |                                          |        |                                         |
|-----|------------------------------------------|--------|-----------------------------------------|
| 00  | Noir                                     | 55     | Gris                                    |
| 11  | Marron                                   | 66     | Blue                                    |
| 22  | Rouge                                    | M      | Bornier                                 |
| 33  | Blanc                                    | MG     | Tournebroche                            |
| 44  | Jaune                                    | MP     | Micro-interrupteur porte                |
| 45  | Jaune-vert                               | N      | Neutre                                  |
| CP  | Sonde de                                 | R1     | Résistance ciel                         |
| DU  | Thermoactionneur à cire décharge vapeurs | R2     | Résistance sole                         |
| F   | Phase                                    | R3     | Résistance grill                        |
| FLC | Filtre                                   | R4     | Résistance circulaire                   |
| K1  | Fil de terre bornier                     | SD     | Carte écran                             |
| K2  | " résistance sole                        | SP     | Carte puissance                         |
| K3  | " ventilateur four                       | SS     | Carte sonde                             |
| K4  | " résistance circulaire                  | TS     | Thermostat de sécurité                  |
| K5  | " résistance ciel                        | V      | Ventilateur four                        |
| K6  | " lumière four 1                         | VT     | Vent. refroidissement                   |
| K7  | " lumière four 2                         | SA     | Carte d'alimentation                    |
| K8  | " tournebroche                           | PT1000 | PT1000 Sonde de température             |
| K9  | " motoventilateur tangential.            | MC     | Micro-interrupteur court TS             |
| K15 | " cadre                                  | ML     | Micro-interrupteur déverrouillage porte |
| L1  | Lumière four                             | ML     | Micro-interrupteur verrouillage porte   |
| L2  | Lumière four                             | MBP    | Moteur verrouillage porte               |
|     |                                          | TSP    | Thermostat de sécurité PYRO-LYSE        |
|     |                                          | TS1    | Thermostat déverrouillage porte         |

Schéma électrique

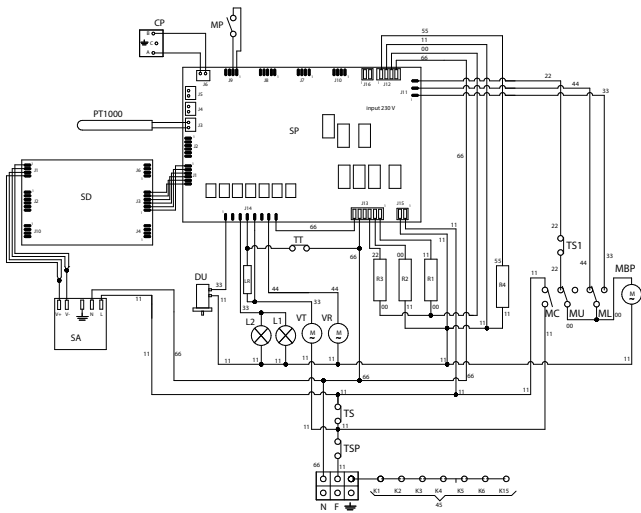
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## **AWICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### Eigenschaften der geräte

**Das Typenschild, das auf dem Deckblatt abgebildet ist, wird am Türanschlag des Backofens befestigt und ist bei geöffneter Tür oder auf dem oberen Deckel des Backofens sichtbar.**

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

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

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

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

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

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

**6.** Sollte die Steckdose nicht für den Stecker geeignet sein, ist diese mit einer passenden auszutauschen. Wenden Sie sich hierfür an einen Fachmann, der auch überprüfen muss, ob der Kabelabschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist. Das Stromkabel wird ohne Netzstecker geliefert. Für den

Anschluss ist der Absatz „Stromanschluss“ zu lesen. Benutzen Sie möglichst keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

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

**8.** Die Lüftungs und Wärmeverlustschlitze sind frei zu lassen.

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

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

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

- A.** Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen;
- B.** Das Gerät niemals barfuß benutzen;
- C.** Die Benutzung von Verlängerungskabeln vermeiden und auf jeden Fall alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen treffen;
- D.** Nicht am Stromkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszunehmen;
- E.** Das Gerät nicht der Witterung aussetzen (Regen, Sonne, etc);
- F.** Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht ständig be-

aufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kinder über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt werden oder über den korrekten Gebrauch des Geräts angewiesen wurden und sich über die Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern durchgeführt werden.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

### **23. Erstickungsgefahr.**

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

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

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

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

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

**27.** Vor dem Einschalten der Funktion PIROLISI:

- alle Zubehörteile aus dem Garraum entfernen: Roste, Auffangschalen, Seitenröste, Fleischsonde, eventuelles Geschirr;
- Übergelaufenes Material entfernen (um Rauchentwicklung zu vermeiden).

## 28. Achtung Verbrennungsgefahr

Verletzungsgefahr durch hohe Oberflächentemperaturen - während der pyrolytischen Reinigung erhitzt sich der Backofen viel stärker als beim normalen Garen, vermeiden Sie es, den Backofen zu berühren, halten Sie Kinder in angemessenem Abstand.

Achtung - Gefahr von Gesundheitsschäden Aufgrund der hohen Temperatur von fast 500°C werden Dämpfe freigesetzt, die die Schleimhäute reizen können.

Es ist daher notwendig, den Raum während des Gebrauchs gut zu lüften und einen längeren Aufenthalt zu vermeiden.

29. Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.

30. Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter dekorativen Türen installiert werden

## ■ ERSTE INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

 - Das Gargut darf nicht direkt mit den Grillrosten und Tropfblechen in Kontakt kommen

## ■ DISPLAY - Legende der Symbole

|                                                                                     |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Brechen          |
|  | Brechen          |
|  | °C - °F          |
|  | Bildschirmsperre |
|  | Bestätigung      |
|  | Einstellungen    |
|  | Fleischsonde     |
|  | Startseite       |
|  | Licht            |
|  | Timer            |
|  | Ausgang - Ende   |

|                                                                                   |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   | Uhr                      |
|  | Einstellungen bestätigen |
|  | Ausschalten              |

## ■ BEDIENUNGSANLEITUNG

### Einstellungen

Home: Startseite des Display.

1 = Zugang zur Displayseite für die Einstellung des Backraums

2 = Zur Einstellung des Timers

3 = Direkter Zugang zu den Einstellungen

### Einstellungen

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

5 = Einstellung der Uhrzeit

6 = Ausgang - Ende

7 = Gör det muligt at låseskærmen

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

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

### Einstellung des Timers

10 = Zeit vor- oder zurückstellen.

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

12 = Bestätigen und zur Startseite zurückkehren

### Funktion

13 = Die Kochfunktion wählen

13a = Wählen von Trocken oder Feuchtbacken

NOTA: Nur bei bestimmten Backmodi möglich

13b = Bestätigung der Backfunktion

13.1 = Licht (an / aus).

13.2 = Home (zurück zum Anfangsdisplay)

14 = Die Backtemperatur einstellen

14a = Es gibt zwei Optionen zur Einstellung der Temperatur:

- Gleiten auf der Leiste

- mit + oder -

114b = Die Kochfunktion bestätigen

15 = Kochzeit einstellen und Start programmieren

15a = Kochzeit einstellen

15b = Anzeige der Uhrzeit des Backendes.

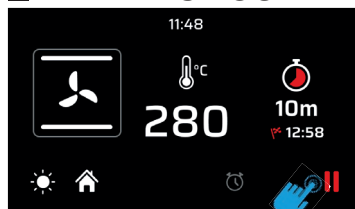
15c = Uhrzeit des Kochbeginns einstellen

15d = Bestätigung der Backfunktion

15e = Nummerntastatur

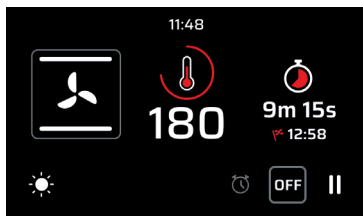
16 = Das Display des Ofens schaltet sich nach 19' Inaktivität aus, um Energie zu sparen. Es kann mit einer Berührung wieder aktiviert werden. Die Leistungsaufnahme im Aus-Zustand beträgt 0,5 W

## ■ BEDIENUNGSANLEITUNG



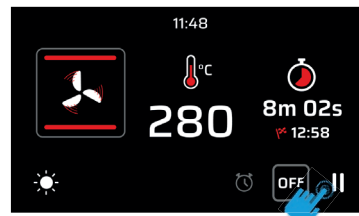
### SETZEN DES BACKRAUMS

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



#### VORHEIZPHASE

Es gibt vier Stufen zur Kontrolle des Vorheizvorgangs. Der rote Teil steigt allmählich an, bis er das gesamte Display ausfüllt.



#### VORHEIZEN BEENDET

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

Wurde keine Backdauer eingestellt kann unterbrochen

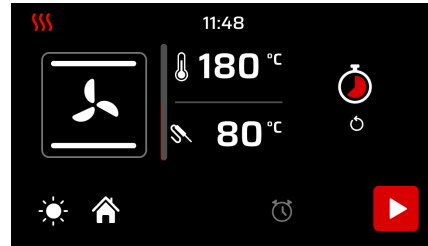
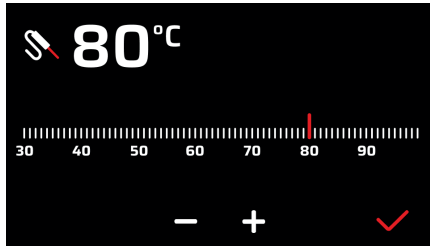


und später beendet werden.

## ■ GAREN MIT DER FLEISCHSONDE

Anmerkung: Beim Kochen mit Sonde sind die Funktionen "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" und "ECO" nicht möglich. Beim Backofen im Standby-Betrieb die Fleischsonde in die entsprechende Verbindungsbuchse einstecken, die sich auf der links Wand des Backofens befindet

### AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



**⚠ Achtung:** reagiert das Display nicht (Touch blockiert) einfach die Ofentür einmal öffnen und wieder schließen

## ■ BEDIENUNGSANLEITUNG



#### Pizzabaken

Diese Funktion eignet sich besonders für das Backen von Pizzen, Focaccia und Brot. Die Hauptheizquelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Backofens arbeitet.



#### Normales statisches Garen

Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a..



#### Garen mit Unterhitze

Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefegebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.



#### Garen mit Oberhitze

Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.



#### Grillen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 ° C durchgeführt werden.



#### Grillen bei geschlossener Tür

Die Funktion eignet sich für das Schnell- und Durchgrillen, zum Gratinieren und Braten von Fleischgerichten allgemein, Filets, Florentina Steaks, Grillfisch und gegrilltem Gemüse. Mit dem elektrischen Grill ist bei auf 180°C eingestelltem Grill zu grillen.



#### Intensivgaren

Diese Funktion für schnelles und intensives Garen von Gerichten eignet sich besonders für Folienfisch, Schmorgemüse, Spieße, Ente, Brathähnchen, etc.



#### Umluftgaren auf mehreren Ebenen

Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass die Gerüche sich vermischen: So können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioche, Kuchen und Torten zusammen im Ofen gebacken werden.



#### "ECO"-Garen:

Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblicher Stromersparnis. Um diese Eigenschaft bestenszu nutzen, ist es angebracht, zuerst die ECO Funktion zu wählen und dann das Gericht in die Mitte des Garraums zu stellen. Mit der Eco Funktion passen sich die Backzeiten an langsam garende Speisen an, wie z.B.



#### Auftauen

Dieses Programm ermöglicht das schnelle Auftauen von Tiefkühlkost, die in kürzester Zeit auf Umgebungstemperatur gebracht wird.



#### Quick Start

Diese Funktion dient dem beschleunigten Vorheizen Ihres Backofens. Diese Funktion wird für Gartemperaturen zwischen 200 und 300/320°C empfohlen. Bei Temperaturen unter 200 ° C hat die Quickstart-Funktion keine besonderen Vorteile. **ACHTUNG:** Die Quick Start-Funktion ist nicht für das Garen von Lebensmitteln geeignet, sondern dient nur zum schnellen Vorheizen des Backofens. **DIE QUICKSTART-FUNKTION NICHT LÄNGER ALS ZWANZIG MINUTEN BENUTZEN.**





### Hydrolytische Funktion (Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Diese automatische Reinigungsfunktion ermöglicht eine einfache Reinigung des Garraums in nur 20 Minuten bei niedriger Temperatur (90 °C). Das „hydrolytische“ Reinigungssystem weicht den Schmutz auf, so dass er leichter entfernt werden kann, ohne Gerüche zu hinterlassen.



### Pyrolytische Funktion (Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Es handelt sich um eine automatische Reinigungsfunktion, die den Garraum bei hohen Temperaturen reinigt.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird in der Mitte des Backofens eine Temperatur von fast 500°C erreicht, wodurch Schmutzrückstände zu Asche werden. Es stehen zwei Pyrolyse-Stufen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung:

- Leichter Zyklus: mit einer Dauer von 1:30 h

- Intensiv-Zyklus: mit einer Dauer von 2:30 h



Wir empfehlen, den leichten Zyklus in regelmäßigen Abständen und den kompletten Zyklus nur bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen einzusetzen.



### SABBATH-Funktion

Mit der Sabbath-Funktion bleibt der Backofen im statischen Kochmodus eingeschaltet, bis er nach maximal 7 4 Stunden ausgeschaltet wird. Es ist möglich, Speisen im Garraum warm zu halten, ohne den Backofen ein- oder ausschalten zu müssen.

Alle anderen Gar- und Reinigungszyklen sind deaktiviert.

Es werden keine akustischen Signale ausgegeben und das Display zeigt keine Temperaturänderungen an.



### Trocken-/ Feuchtbacken

Der Backofen ist mit einer automatischen Vorrichtung ausgestattet, mit der der Kondensdampf des Garvorgangs bei einigen Funktionen aus dem Backraum ausgestoßen werden kann: Dies ermöglicht Trocken-Backen (dry). Falls erforderlich kann beim Kochen die Feuchtigkeit erhalten bleiben, Feucht-Backen (moisture) durch einfaches Berühren des entsprechenden Symbols kann die automatische Vorrichtung ausgeschaltet werden.

## GARÜBERPRÜFUNG

Falls die Überprüfung der zu garenden Speisen erforderlich sein, ist es möglich die Backofentür zu öffnen. In diesem Fall leuchten die Lichter auf und die Umluft stoppt, sollte Umluftbacken gewählt worden sein, sowie das Drehen des Spießes beim Grillen bei geschlossener Backofentür. Nach Schließen der Tür setzen die zuvor eingestellten Funktionen wieder ein.

## ■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Hydrolytische Funktion



### Durchführen des Reinigungsprozesses

1. Entfernen Sie eventuelle Speisereste von Hand mit einem feuchten Schwamm;
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum (Roste, Tropfschalen, Seitenroste, Geschirr).
3. Wenn der Backofen kalt ist, gießen Sie 100 ml Wasser in das 60-cm-Modell und 150 ml Wasser in das 90-cm-Modell, + 2 Tropfen neutrales Reinigungsmittel, um die Entfernung von hartnäckigem Schmutz zu erleichtern;
4. Aktivieren Sie die Funktion (während des Betriebs ist das Licht ausgeschaltet und die Funktion kann nicht eingeschaltet werden);
5. Am Ende des Zyklus die Tür vorsichtig öffnen, da der Garraum mit Dampf gesättigt ist; warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und reinigen Sie ihn dann mit einem Schwamm und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch;
6. Der Garraum muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich kein Schmutz festsetzen kann;
7. Während der hydrolytischen Funktion die Tür nicht öffnen und kein Wasser am Boden des Backofens nachfüllen;
8. Es ist nicht möglich, die hydrolytische Funktion während des Betriebs mit der Pausentaste ( ) zu unterbrechen.



### ACHTUNG

- Verwenden Sie kein destilliertes (verursacht Korrosion) oder kohlenensäurehaltiges Wasser. Verwenden Sie nur Trinkwasser.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum, sondern nur, wenn er Zimmertemperatur hat.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Hydrolysezyklus.
- Verbrennungsgefahr - vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie irgendwelche Vorgänge durchführen.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme oder übermäßig aggressive Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.

## ■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Pyrolytische Funktion



### Durchführen des Reinigungsprozesses

1. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, entfernen Sie die Essensreste von Hand mit einem feuchten Schwamm (mögliche Rauchentwicklung);
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum (Roste, Tropfschalen, Seitenroste, Geschirr).
3. Wählen Sie bei geschlossener Tür die Pyrolysefunktion. Nach einigen Sekunden wird die Türverriegelung aktiviert.
4. Während des Pyrolysezyklus wird der spezielle katalytische Filter, der Fett und unangenehme Gerüche absorbiert und beseitigt, in Betrieb genommen.
5. Die Gerätetür öffnet sich erst, wenn die Funktion beendet ist und eine sichere Temperatur erreicht ist.
6. Nach Beendigung des Vorgangs lassen sich eventuelle Rückstände, die sich je nach Verschmutzungsgrad des Garraums bilden können, ganz einfach mit einem feuchten Tuch entfernen.
7. Die Dauer des Pyrolysezyklus kann auf 90 Minuten oder 150 Minuten eingestellt werden, je nach Verschmutzungsgrad der Ofenwände. Es ist auch möglich, einen verzögerten Start des Reinigungszyklus einzustellen.
8. Es ist nicht möglich, die PY-Funktion während des Betriebs mit der Pausentaste ( ) zu unterbrechen.



### ACHTUNG

- Verbrennungsgefahr
- Verletzungsgefahr durch hohe Oberflächentemperaturen - während der pyrolytischen Reinigung heizt sich der Backofen viel stärker auf als beim normalen Garen, vermeiden Sie es, den Backofen zu berühren.
- Gefahr von Gesundheitsschäden

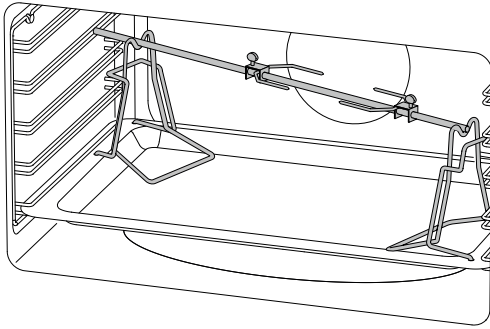
Aufgrund der hohen Temperatur von fast 500°C werden Dämpfe freigesetzt, die die Schleimhäute reizen können. Es ist daher notwendig, den Raum während des Gebrauchs gut zu lüften und einen längeren Aufenthalt zu vermeiden. Halten Sie Kinder fern.

Hinweis: Während der Pyrolysefunktion leuchtet die Backofenlampe nicht

## ■ BEDIENUNGSANLEITUNG - Allgemein

### Drehspieß (nur bei einigen Modellen)

Das zu garende Fleisch auf den Spieß schieben und mit den entsprechenden Gabeln befestigen. Den Drehspieß auf die entsprechenden Halterungen auflegen, die zuvor in die Fettpfanne eingefügt wurden, und an der entsprechenden Stelle des Spießdrehers einschieben. Die Funktion Statischer Grill bei geschlossener Tür anschalten. Um den Spieß herauszunehmen, diesen zusammen mit der Fettpfanne nur soweit herausziehen, dass dadurch der gesamte Spieß entnommen werden kann.

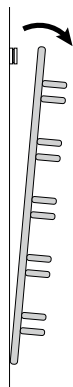
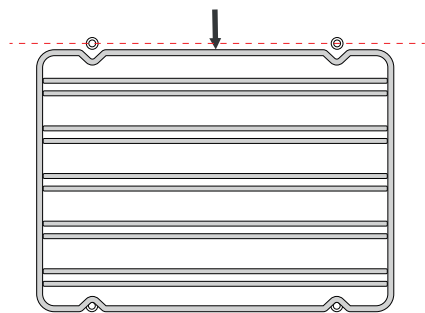


### Teleskopische Führungen

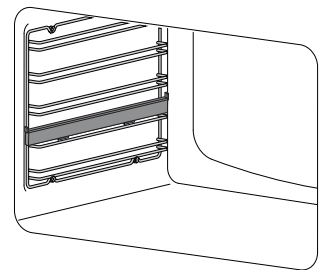
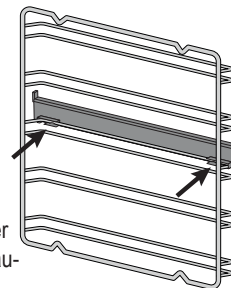
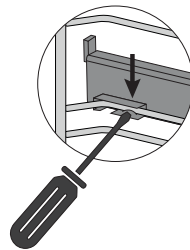
Den rot markierten Teil nach unten ziehen, um diesen von der Backofenwand abziehen.

Drehen und auf eine Auflage der Rollschiene legen.

Zum Wiedereinsetzen der Schiene in umgekehrter Reihenfolge vorgehen



Zum Abnehmen der Klammer diesen mit einem Flachsraubenzieher lockern.

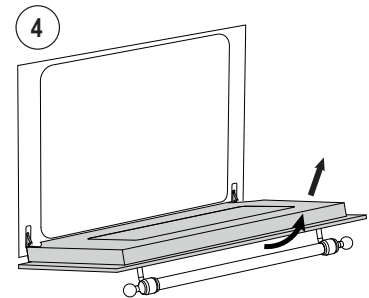
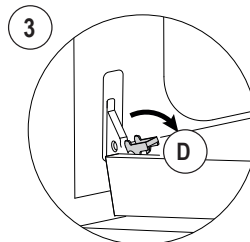
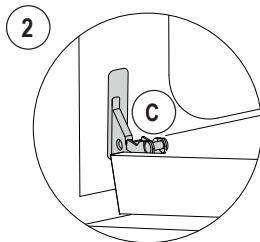
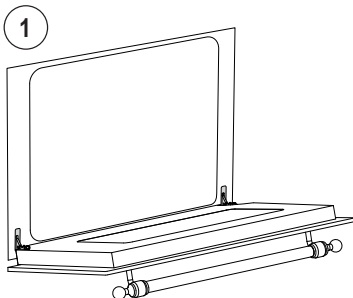


## ■ REINIGUNG UND WARTUNG - Die Tür entfernen

### Vorgangsweise

Um eine gründliche Säuberung des Backofens zu erleichtern, die Backofentür gemäß den folgenden Anleitungen abnehmen:

- die Tür öffnen
- die Klammer C im Scharnierbereich D folgendermaßen versetzen:



## ■ REINIGUNG UND WARTUNG - Türreinigung und Gläser

### Vorgangsweise

Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Die Säuberung der Scheibe hat mit saugfähigem nicht scheuerndem Küchenpapier und normalem Putzmittel zu erfolgen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder Metallschaben für die Reinigung der Glasofentür benutzen, da die Oberfläche verkratzen und das Glas Sprünge bekommen könnte. Die inneren Scheiben sind für ein leichteres Säubern abnehmbar (hierzu ist das Abmontieren der Backofentür erforderlich) oder, alternativ dazu, auf mittlere Schräge zu stellen.

### Vorgang zur Abnahme der Scheiben



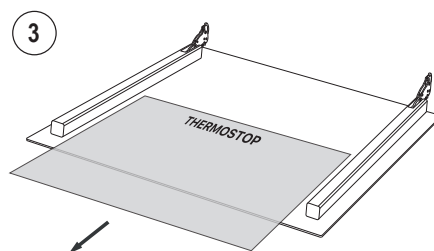
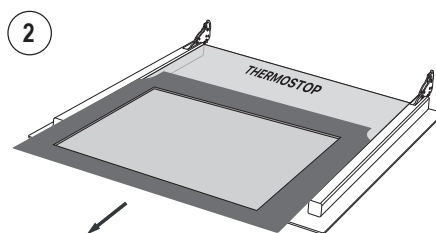
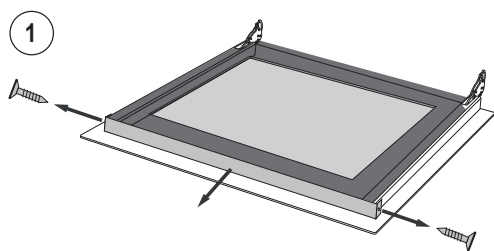
ACHTUNG! Jeder Vorgang ist bei Backofen mit ausgebaute Tür vorzunehmen, wobei diese auf eine Auflage zu legen ist, damit die Vorderseite der Tür nicht beschädigt wird. Das Zwischenglas muss so eingesetzt werden, dass das Wort THERMOSTOP lesbar ist (siehe Abb. 2-3).



Die 2 Seitenschrauben RE/LI von der oberen Leiste abschrauben

Die obere Scheibe anheben und herausziehen

Die mittlere Scheibe herausziehen



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

### BACKOFEN

| BESTANDTEILE    | REINIGUNGSMETHODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | HINWEISE                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Backraum</b> | Es wird empfohlen den Backofen nach jedem Gebrauch zu säubern. Der Schmutz kann somit leichter gereinigt werden und mehrfaches Einbrennen bei hohen Temperaturen wird verhindert. Alle abnehmbaren Teile herausnehmen und getrennt mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen. Um die Reinigung des Garraums zu erleichtern, gießen Sie eine kleine Menge Wasser (100 ml, entspricht einem halben Glas) in den Boden des Garraums; aktivieren Sie dann den Zyklus „Unterhitze“ bei 90° C für 20 Minuten mit der Option „Nassgaren“. Am Ende des Zyklus abkühlen lassen und die Reinigung mit einem weichen Tuch abschließen. | Keine Dampfreiniger für das Säubern des Backraums benutzen.<br>Keine scheuernden/ korrosiven Reinigungsmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür benutzen, da die Oberflächen beschädigt werden und zu Bruch gehen könnten |
| <b>Blech</b>    | In warmes Wasser mit Neutralseife legen und nach dem Waschen abtrocknen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Die Speisereste sofort nach dem Gebrauch entfernen.                                                                                                                                                                                          |
| <b>Gitter</b>   | Mit warmem Wasser und nicht scheuernden Putzmitteln oder einem geeigneten Fettlöser reinigen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Bei hartnäckiger und eingetrockneter Verschmutzung sollten die Roste einige Stunden eingeweicht werden, bevor man mit der Reinigung beginnt.                                                                                                 |

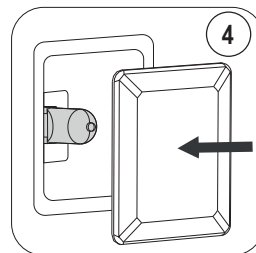
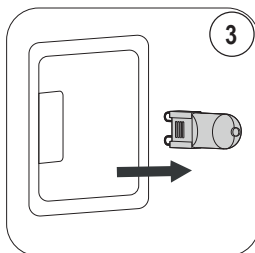
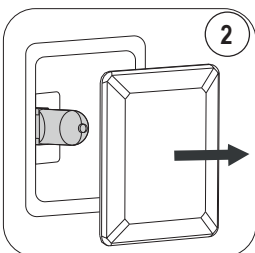
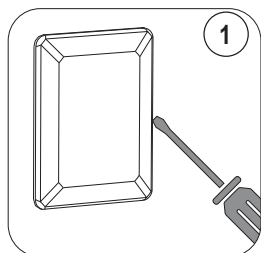
### FRONTABDECKUNG

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

## ■ REINIGUNG UND WARTUNG - Glühbirnen Ersatz

### Vorgangsweise

Sollte das Backofenlicht nicht funktionieren, das Gerät vom Stromnetz trennen, das Schutzglas der Leuchte entfernen und die Glühbirne austauschen. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine geeignete 240-W-Halogenglühbirne (G9)



- 1) Mit Hilfe eines Flachschrubenziehers abnehmen
- 2) Das Schutzglas des Lichts abnehmen
- 3) Die Glühbirne herausnehmen
- 4) Diese austauschen und wieder verschließen

## ■ PROBLEMLÖSUNGEN

### - Allgemeine Probleme ACHTUNG!

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

### Fehlfunktion TFT Touch

#### - Fehler des Systems

Folgende Fehler werden festgestellt:

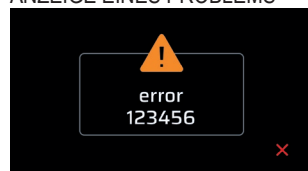
Die Syntax der Fehlercodes sind: "E YY x", wobei:

YY = Fehlercode

x = Nummer des Backraums bei Störung oder '0' für allgemeine Fehler.

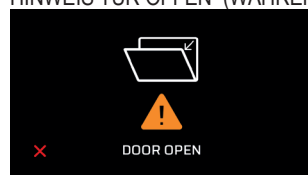
| BESCHREIBUNG                        | ID Fehler |
|-------------------------------------|-----------|
| Sonde des Backraums unterbrochen    | 00        |
| Kurzschluss der Sonde des Backraums | 01        |
| Fleischsonde unterbrochen           | 04        |
| Kurzschluss der Fleischsonde        | 05        |
| Überhitzung                         | 08        |
| Störung (Leiterplatte)              | 19        |
| Kommunikationsfehler                | 20        |

#### ANZEIGE EINES PROBLEMS



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

#### HINWEIS TÜR OFFEN (WÄHREND DES KOCHVORGANGS)



Öfentür schließen.

## ■ KOCHTISCH - Backofen mit Umluft (nur Richtwerte)

| GERICHT             | TEMP. C° |  | MIN.    |
|---------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>FLEISCH</b>      |          |                                                                                     |         |
| Rinderbraten        | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Ochsenbraten        | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Kalbsbraten         | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Lammbraten          | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Roastbeef           | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Hasenbraten         | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Kaninchenbraten     | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |
| Gebratener Truthahn | 160-170  | 2                                                                                   | 160/240 |

| GERICHT           | TEMP. C° |  | MIN.    |
|-------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gänsebraten       | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Ente Braten       | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Hühnchen Braten   | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>FISCH</b>      | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>PATISSERIE</b> |          |                                                                                    |         |
| Obstkuchen        | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Sandkuchen        | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Croissant         | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Biskuitboden      | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Ringformkuchen    | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Süßer Blätterteig | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Sultaninenkuchen  | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Strudel           | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Löffelbiscuit     | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Apfelgebäck       | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Pudding           | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>BÄCKEREI</b>   |          |                                                                                    |         |
| Brot              | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Pizza             | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Toast             | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

## ■ KOCHTISCH - Kochtabelle bei statischem backofen (nur Richtwerte)

| GERICHT             | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FLEISCH</b>      |          |                                                                                       |       |
| Rinderbraten        | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Ochsenbraten        | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Kalbsbraten         | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Lammbraten          | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Roastbeef           | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Hasenbraten         | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Kaninchenbraten     | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Gebratener Truthahn | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Gänsebraten         | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Ente Braten         | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Hühnchen Braten     | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>FISCH</b>        | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>PATISSERIE</b>   |          |                                                                                       |       |
| Obstkuchen          | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Sandkuchen          | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Croissant           | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Biskuitboden        | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Ringformkuchen      | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Süßer Blätterteig   | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Sultaninenkuchen    | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Strudel             | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Löffelbiscuit       | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Apfelgebäck         | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Pudding             | 200-220  | 2                                                                                     | 20/30 |

| GERICHT         | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-----------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>BÄCKEREI</b> |          |                                                                                  |       |
| Brot            | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pizza           | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza           | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast           | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - WICHTIG

Die Speisen in den erwärmten Backofen geben.

#### - Grillen

Bei Geräten mit Elektrogrill erfolgt der Garvorgang bei geschlossener Tür mit 180°C. Die zu grillenden Speisen sollten vorzugsweise auf den entsprechenden Grill im vierten Regal gestellt werden.

## ■ KOCHTISCH - Mit der Sonde gemessene Temperaturen im Inneren der Speisen

| SPEISE                           | TEMPERATUR (°C) |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Rindfleisch</b>               |                 |
| • Roastbeef – Rinderfilet blutig | 40-45           |
| Rosa (Medium)                    | 50-55           |
| durchgebraten                    | 60-65           |
| • Rinderbraten                   | 80-85           |
| <b>Schweinefleisch</b>           |                 |
| • Schweinelende                  | 65-70           |
| • Schweinebraten   Schinken      | 80-85           |
| • Coppa, Bein                    | 80-85           |
| • Kotelett, Rücken               | 75-80           |
| • Kotelett, ohne Knochen         | 70              |
| • Kassler                        | 65-70           |
| • Hackbraten                     | 70-75           |
| <b>Kalbsfleisch</b>              |                 |
| • Kalbsbraten                    | 70-75           |
| • Kalbsbraten mit Nieren         | 75-80           |
| • Kalbsfüße                      | 80-85           |
| <b>Wild</b>                      |                 |
| • Wildfleisch                    | 75-80           |
| • Rücken                         | 60-70           |
| • Filet blutig                   | 40-45           |
| • Filet Rosa (Medium)            | 50-55           |
| • Filet gut durchgebraten        | 60-65           |
| <b>Lamm</b>                      | 80-85           |
| <b>Gefüllter Braten</b>          | 70-75           |
| <b>Geflügel</b>                  | 85-90           |
| <b>Fisch</b>                     | 85-90           |

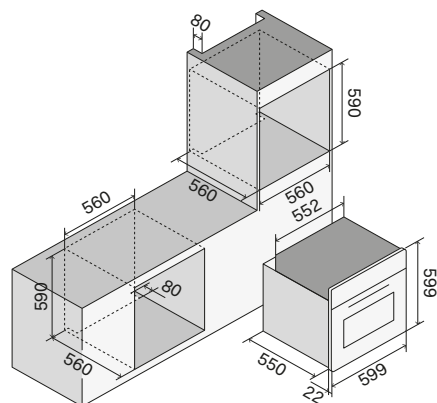
Wichtig: Den Sondenstab immer bis zum Anschlag mit dem Griff einführen, damit die Spitze sich im Zentrum des Bratens befindet und nicht in der Nähe eines Knochens oder einem fetten Teil.

## ■ INSTALLATION - Installationsanweisungen

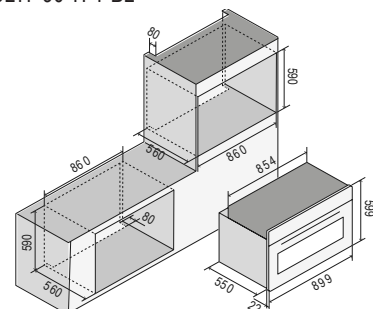
 Das Typenschild mit den Eigenschaften befindet sich auf dem Anschlag der Backofentür und ist bei offener Tür sichtbar. Es enthält alle erforderlichen Daten für die Installation wie zum Beispiel: Modell des Geräts, Nennspannung und Leistungsaufnahme. Zuerst die Aussparung im Möbelstück vermessen und kontrollieren,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

Schrauben und Zubehörteile für die Befestigung des Backofens am Möbelstück werden mitgeliefert. Die folgenden Abbildungen sind für die Befestigung und die korrekte Einfügung ins Möbelstück nützlich.

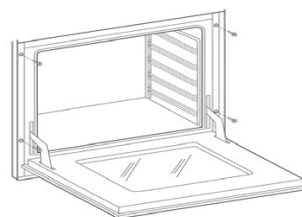
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALLATION - Stromanschluss

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

### Normen für die Installation

Dieses Gerät ist mit folgenden Richtlinien konform:

RICHTLINIE EU2002/96/EEC (RAEE)

RICHTLINIE NIEDRIGSPANNUNG CEE 2014/35/EU

RICHTLINIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 2014/30/EU

VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Berührung mit Lebensmitteln)

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

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

- das Überspannungsventil oder die Steckdose der elektrischen Spannung des Gerätes standhält (siehe Typenschild), und

- die Stromversorgungsanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist.

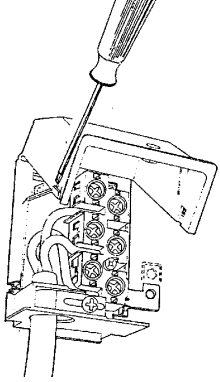
Das Gerät wird mit einem Stromkabel ohne Stecker geliefert (H05RR-F, H05W-F, H05V2-F, mit Querschnitt 3G1,5 mm<sup>2</sup>): Beim Anschluss ist zu berücksichtigen,

dass das gelb-grüne Kabel die Erdungsleitung ist, das niemals unterbrochen werden darf.

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

Für den direkten Anschluss ans Stromnetz ist Folgendes notwendig:

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



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

## INSTALLATION - Schaltplane Leistungsaufnahme (kW)

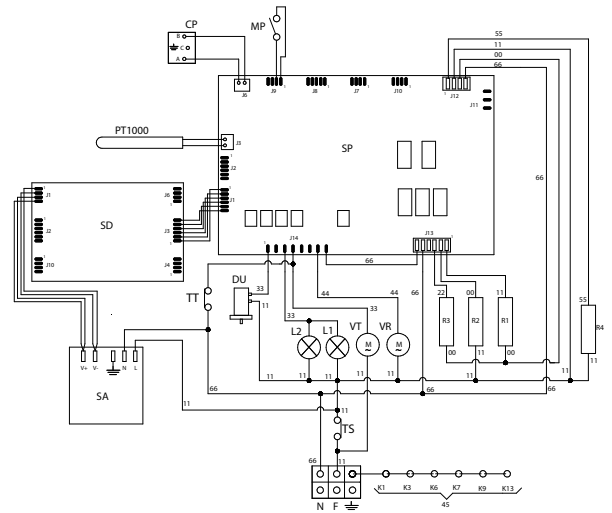
| MODELLO | KW<br>(220-240V) |
|---------|------------------|
| 60      | 3,2              |
| P 60    | 3,3              |
| 90      | 3,4              |

## Legende

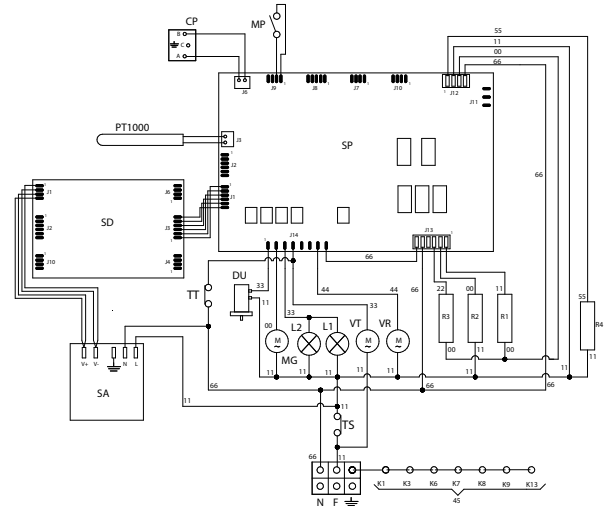
|     |                        |        |                                   |
|-----|------------------------|--------|-----------------------------------|
| 00  | Schwarz                | 66     | Blau                              |
| 11  | Braun                  | M      | Klemme                            |
| 22  | Rot                    | MG     | Grillmotor                        |
| 33  | Weiß                   | MP     | Micro Tür                         |
| 44  | Gelb                   | N      | Neutral                           |
| 45  | Grün-Gelb              | CP     | Anschluss Sonde                   |
| 55  | Grau                   | DU     | Dumper/Dampfablass                |
| F   | Phase                  | R1     | Oberhitze                         |
| FLC | Filter                 | R2     | Unterhitze                        |
| K1  | Erdung Klemme          | R3     | Grill                             |
| K2  | " Unterhitze           | R4     | Heißluft                          |
| K3  | " Backofen Lüftermotor | SD     | Elektronische Anzeigetafel        |
| K4  | " Heißluft             | SP     | Zündkerze                         |
| K5  | " Oberhitze            | SS     | Sondenkarte                       |
| K6  | " Backofenlampe 1      | TS     | Temperatursicherheitsbegrenzer    |
| K7  | " Backofenlampe 2      | V      | Ventilator Kühlung                |
| K8  | " Getriebemotor        | VT     | Ventilator Kühlung                |
| K9  | " Querstromlüfter      | SA     | Stromversorgungsplatine           |
| K15 | " Kochmuldenkasten     | PT1000 | Temperatursonde                   |
| L1  | Friteuse               | MC     | Kurzer Mikroschalter TS           |
| L2  | Friteuse               | MU     | Mikroschalter zur Türetriegelung  |
|     |                        | ML     | Mikroschalter zur Türverriegelung |
|     |                        | MBP    | Motor für Türverriegelung         |
|     |                        | TSP    | PYROLYSE Sicherheitsthermostat    |
|     |                        | TS1    | Thermostat für Türetriegelung     |

## Schaltplane

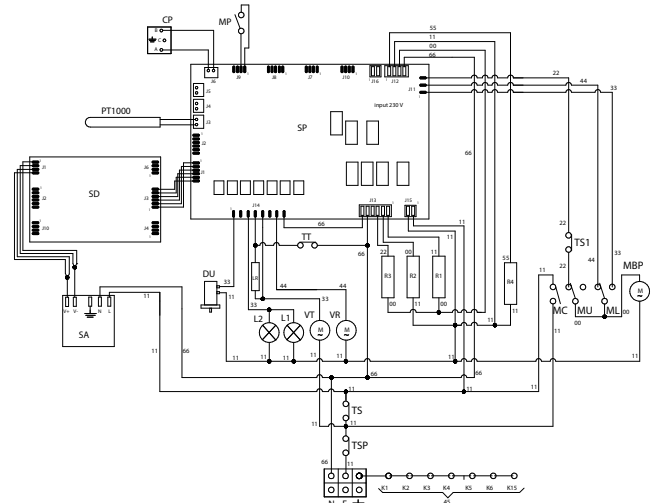
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### Eigenschappen van de apparaten

Het typeplaatje staat niet alleen op de omslag, maar zit ook op de deuraanslag van de oven en is zichtbaar bij een geopende deur of op de bovenklep van de oven.

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.** Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.

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

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

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

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

**B.** gebruik het apparaat nooit op blote voeten;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

#### **23. Gevaar voor stikken.**

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

#### **24. Gevaar voor brandwonden**

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

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

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

**26.** Let op: zich ervan vergewissen of het apparaat uitgeschakeld is vooraleer



de lamp te vervangen teneinde de kans op elektrische schokken te vermijden.

#### 27. Alvorens de functie PYROLYSE in te schakelen:

- verwijder uit de ovenkamer alle accessoires: roosters, ovenschalen, zijroosters, kerntemperatuursonde en eventueel servies;
- verwijder eventuele voedselresten (om rookvorming te voorkomen).

#### 28. Waarschuwing – gevaar voor brandwonden

Gevaar op letsel door de hoge temperatuur van de oppervlakken - tijdens de pyrolytische reiniging wordt de oven aanzienlijk heter dan bij normaal gebruik. Raak de oven niet aan en houd kinderen op veilige afstand.

Waarschuwing – gevaar voor gezondheidsschade

Door de hoge temperatuur, bijna 500°C, kunnen dampen vrijkomen die de slijmvliezen kunnen irriteren.

Zorg daarom voor goede ventilatie tijdens het gebruik en vermijd langdurig verblijf in de ruimte.

29. Gebruik alleen de aanbevolen thermische sonde voor deze oven.

30. Installeer, om oververhitting te voorkomen, het apparaat niet achter decoratieve deuren

### ■ EERSTE INBEDRIJFSTELLING

- Wanneer de oven voor de eerste keer gebruikt wordt, laat die dan gedurende ongeveer 1 uur leeg werken (230°C), laat indien mogelijk de keukenventilators openstaan. Bij eerste inschakeling ontstaat een onaangename geur die het gevolg is van produktieresten zijnde vetten, oliën en hars. Eenmaal de aangegeven tijd verstreken is de oven klaar voor de eerste bereiding. Als de oven afgekoeld is overgaan tot de schoonmaak volgens de voorschriften aangegeven in de paragraaf "Reiniging en zorg".
- Is de aangegeven tijd verstreken dan is de oven klaar voor de eerste bereiding.
- Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Dergelijke handeling heeft een negatieve invloed op het rendement van het apparaat en kan de email beschadigen.
- Alle hulpstukken die in direct contact komen met de spijzen dienen voor het gebruik zorgvuldig schoongemaakt te worden met geschikte producten.



**Het is niet toegestaan om spijzen te garen in direct contact met de roosters of de braadslede van de oven.**

### ■ DISPLAY - Legende iconen

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | Breken               |
|  | Start                |
|  | °C - °F              |
|  | Vergrendeling scherm |
|  | Bevestig             |
|  | Instellingen         |
|  | Instellingen         |
|  | Home                 |
|  | Lamp                 |
|  | Timer                |

|  |                         |
|--|-------------------------|
|  | Uitgang - Einde         |
|  | Klok                    |
|  | Instellingen bevestigen |
|  | Uitschakelen            |

## ■ GEBRUIKSAANWIJZING

### Instellingen

**Home: beginpagina van de display**

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

#### Instellingen

- 4 = Keuze van gradenschaal (°C or °F).
- 5 = Instellen van het uur
- 6 = Uitgang - Einde
- 7 = Vergrendelscherm.
- 8 = Om te ontgrendelen Touch op het display gedurende 10 seconden
- 9 = Hiermee kunt u het volume van het akoestische signaal instellen en optioneel een geluid wanneer u het display aanraakt.

#### Een timer instellen

- 10 = De tijd verhogen of verlagen.
- 11 = Bevestigen eens gewenste tijd ingesteld is. Een geluidssignaal geeft het einde aan.
- 12 = Bevestigen en terugkeren naar beginpagina.

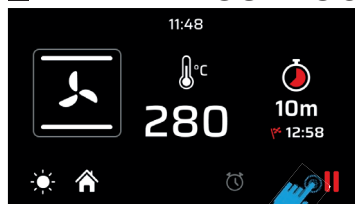
#### Bakken

- 13 = De bereidingsfunctie kiezen
- 13a = Kiezen bereiding droog / vochtig
- NOTA:** enkel mogelijk bij bepaalde bereidingswijzen
- 13b = Bevestigen bereidingsfunctie
- 13.1 = Lamp (aan of uit)
- 13.2 = Home (terug naar beginscherm)
- 14 = Bereidingstemperatuur instellen
- 14a = Twee mogelijkheden om temperatuur in te stellen:
  - Bewegen over programmeerzone
  - met + of -

14b = De bereidingsfunctie bevestigen

- 15 = Bereidingstijd en geprogrammeerd starten instellen
- 15a = Bereidingstijd instellen
- 15b = Weergave uur einde bereiding
- 15c = Aanvangsuur instellen
- 15d = Bevestigen bereidingsfunctie.
- 15e = Numerisch toetsenbord
- 16 = Het display van de oven wordt na 19' van inactiviteit uitgeschakeld om energie te besparen. Raak het display aan om het weer in te schakelen. Stroomverbruik in uitstand is 0,5 W

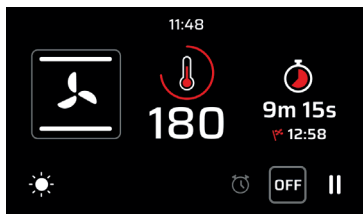
## ■ BEREIDINGSPROCES



#### HOLTE GESET

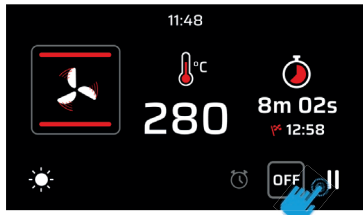
Eénmaal de holte geset is (bereidingsfunctie, temperatuur en timer ingesteld) bevestigen om voorverwarmen te starten. De display schakelt over naar de modaliteit voorverwarming





## VOORVERWARMINGSFASE

Er zijn 4 niveau's die toelaten het voorverwarmingsproces op te volgen. Het rode deel zal progressief verhogen tot volledige opvulling display



## EINDE VOORVERWARMING

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

Indien geen enkele bereidingstijd ingesteld werd is het mogelijk de bereiding te onderbreken

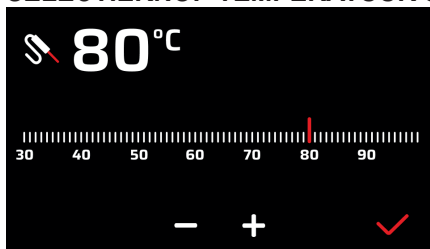


en vervolgens voort te zetten

## ■ BEREIDING MET VLEESSONDE

N.B. De bereiding met sonde kan niet gebruikt worden tijdens de functies "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" en "ECO". Bij oven in stand-by de vleessonde in de voorziene verbindingsopening in de linkerwand van de oven plaatsen

### SELECTIEKNOP TEMPERATUUR SONDE



### VERWARMINGSMODALITEIT MET SONDE



LET OP: Indien de display niet reageert op de bedieningen (touch geblokkeerd) is het voldoende de ovendeur te openen en te sluiten.

## ■ ICOON



### Bakken Pizza

Deze functie is uitermate geschikt voor het bakken van pizza's, ovenkoeken en brood. De onderste weerstand is de belangrijkste warmtebron en werkt in combinatie met de andere weerstanden van de oven.



### Conventioneel garen

Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.



### Onderwarmte

Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooien van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gerezen taarten, fruitaarten, enz.) en andere.



### Bovenwarmte

Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.



### Grillen met gesloten deur

Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, fiorentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180°C met gesloten deur.



### Circulatiegrillen

Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, fiorentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180°C.



### Intensief garen

Deze functie leent zich tot het snel en intensief bereiden van diverse gerechten; is aangewezen voor: gepocheerde vis, gestoofde groenten, brochettes, eend, kip, enz.



### Bovenwarmte

Het is de functie die gelijktijdig koken mogelijk maakt van verschillende gerechten zonder dat de geuren zich vermengen; u kunt gebakken lasagne, pizza, croissants en brioche's, taarten, cakes, enz.



### Eco-bereiding

Deze functie laat toe te koken met een aanzienlijke besparing op het elektrisch verbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten is het aangewezen, vooraleer de ECO-functie in werking te stellen, het gerecht in de oven te plaatsen in het midden van de holte. Met de Eco-functie lenen de bereidingstijden zich tot traag garen zoals: stoofvlees, wit vlees, pasta in de oven, delicate banketbakkerswaren. Deze bereidingswijze is niet aangewezen voor bevroren etenswaren.



### Ontdooien

Laat toe alle bevroren etenswaren snel te ontdooien door ze snel op omgevingstemperatuur te brengen.



#### Quick Start

Deze functie versnelt het voorverwarmen van uw oven. Het is aangewezen deze functie te gebruiken wanneer een bereidingstemperatuur gaande van 200 tot 320°C ingesteld wordt. Gebruik maken van de Quick start functie voor temperaturen lager dan 200°C biedt geen noemenswaardige voordelen.

**LET OP:** de Quick start functie is niet geschikt voor het bereiden van spijzen maar dient enkel om het voorverwarmen van de oven te versnellen.

**DE QUICK START FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN GEBRUIKEN.**



#### Hydrolytische functie (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Dit is de automatische reinigingsfunctie die de ovenruimte in slechts 20 minuten bij een lage temperatuur (90 °C) reinigt. Het "hydrolytische" reinigingssysteem verzacht vuil, zodat het gemakkelijker te verwijderen is, zonder geuren achter te laten.



#### Pyrolytische functie (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Dit is de automatische reinigingsfunctie die de ovenruimte bij hoge temperaturen reinigt.

Bij het activeren van deze functie bereikt de oven een temperatuur van bijna 500°C, waarbij vuil tot as wordt gereduceerd. Er zijn 2 pyrolyseniveaus met verschillende duur beschikbaar:

- Lichte cyclus: duurt 1:30 uur

- Intensieve cyclus: duurt 2:30 uur

Het verdient aanbeveling om de lichte cyclus regelmatig te gebruiken en de intensieve cyclus alleen bij zeer hardnekkig vuil.



#### Sabbat-functie

De Sabbath-modus houdt de oven ingeschakeld in een statische bereidingsstand totdat deze wordt uitgeschakeld, voor maximaal 74 uur.

U kunt het voedsel warm houden in de bereidingsruimte zonder de oven in of uit te schakelen.

Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld.

Er worden geen geluidssignalen afgegeven en het display geeft geen temperatuurveranderingen aan.



#### Droge / vochtige bereiding

De oven is uitgerust met een automatische instelling die bij bepaalde functies de condensatiedampen van de bereidingen toelaat de oven te verlaten: dit leidt tot droge bereidingen (dry). Daar waar de bereiding vereist dat het vocht in de oven blijft, vochtige bereiding (moisture). De automatische component kan uitgeschakeld worden door de betreffende icoon aan te raken.

### CONTROLE BEREIDING

Mocht het nodig zijn om het voedsel tijdens de bereiding te controleren dan kan dat door de ovendeur te openen. In dit geval gaan de lampen branden en komt de ventilatie tot stilstand wanneer het bereiding met hete lucht betreft, en komt de draaispits tot stilstand wanneer het grillen met gesloten deur betreft. Bij het sluiten van de ovendeur treedt de vooraf ingestelde functie weer in werkin



## ■ GEBRUIKSINSTRUCTIES - Hydrolytische functie

### Uitvoering van het reinigingsproces

1. Verwijder eventuele etensresten handmatig met een vochtige spons;
2. Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (roosters, bakplaten, zijroosters, eventuele serviesstukken).
3. Giet bij een koude oven 100 ml water op de bodem van de 60 cm-modellen en 150 ml water op de bodem van de 90 cm-modellen, samen met 2 druppels neutrale reiniger om hardnekkig vuil te verwijderen;
4. Activeer de functie (tijdens deze functie is het licht uit en kan het niet worden ingeschakeld);
5. Wees voorzichtig bij het openen van de deur aan het einde van de cyclus, want de ovenruimte kan verzadigd zijn met stoom. Wacht tot de oven is afgekoeld, maak hem vervolgens schoon met een spons en droog af met een zachte doek;
6. De ovenruimte moet regelmatig worden schoongemaakt om te voorkomen dat vuil zich ophoopt;
7. Open de deur niet en voeg geen water toe op de bodem tijdens de hydrolytische reiniging;
8. Het is niet mogelijk om de hydrolytische functie te onderbreken met de pauzeknop (  ) tijdens de werking.



#### LET OP

- Gebruik geen gedestilleerd (veroorzaakt corrosie) of koolzuurhoudend water. Gebruik uitsluitend drinkwater.
- Giet geen water in de hete ovenruimte, maar alleen als deze op kamertemperatuur is.
- Open de deur niet tijdens de hydrolysecyclus.
- Gevaar voor brandwonden – zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u enige handeling uitvoert.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of agressieve reinigingsmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.



## ■ GEBRUIKSINSTRUCTIES - Pyrolytische functie

### Uitvoering van het reinigingsproces

1. Verwijder voor een optimaal resultaat eventuele etensresten handmatig met een vochtige spons (mogelijke rookvorming);
2. Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (roosters, bakplaten, zijroosters, eventuele serviesstukken).
3. Selecteer de pyrolytische functie met gesloten deur. Na enkele seconden wordt het deurslot geactiveerd.
4. Tijdens de pyrolysecyclus wordt een speciaal katalytisch filter geactiveerd, dat vetten en geurtjes absorbeert en verwijderd.
5. De deur van het apparaat gaat pas open als de functie is beëindigd en als een veilige temperatuur is bereikt.
6. Aan het einde van het proces kunnen de resterende vuilresten, afhankelijk van de mate van vervuiling van de ovenruimte, eenvoudig worden verwijderd met een vochtige doek.
7. De duur van de pyrolysecyclus kan worden ingesteld op 90 minuten of 150 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid vuil in de oven. Het is ook mogelijk om een uitgestelde start voor de reinigingscyclus in te stellen.
8. Het is niet mogelijk om de pyrolytische functie te onderbreken met de pauzeknop (  ) tijdens de werking.

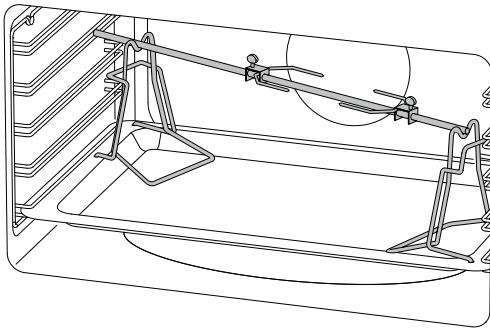
## ⚠ LET OP

- Gebruik geen gedestilleerd (veroorzaakt corrosie) of koolzuurhoudend water. Gebruik uitsluitend drinkwater.
- Giet geen water in de hete ovenruimte, maar alleen als deze op kamertemperatuur is.
- Open de deur niet tijdens de hydrolisecyclus.
- Gevaar voor brandwonden – zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u enige handeling uitvoert.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of agressieve reinigingsmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

## ■ GEBRUIKSAANWIJZING - Accessoires

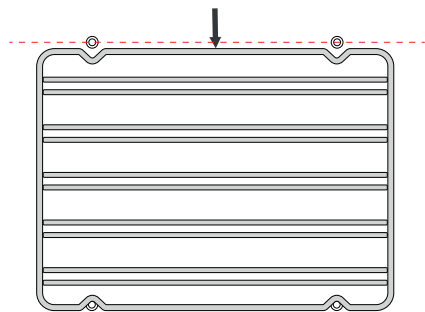
### Draaispit - spit (enkel bij bepaalde modellen)

Doel de te garen vleeswaren op de stok van het spit en maak ze vast met de specifieke klemmen. Leg de stok op de houders van het spit die eerder op de braadslede aangebracht werden en steek deze in de opening van de draaispit. Schakel de functie grillen met gesloten deur in. Om het spit samen met de braadslede uit te halen is het voldoende die eventjes uit te schuiven om de volledige verwijdering mogelijk te maken.

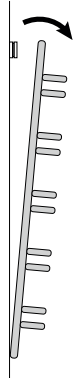


### Telescopische geleiders

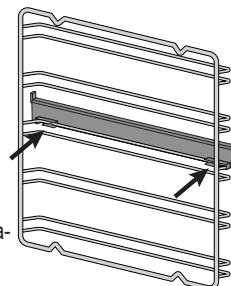
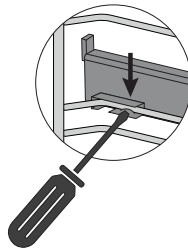
Het in rood aangegeven onderdeel naar beneden trekken om het los te maken van de ovenwand.



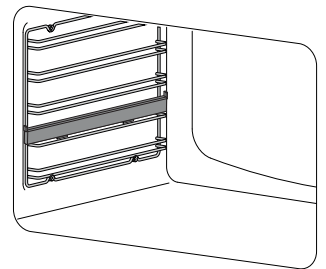
Omdraaien en op een plat oppervlak leggen op de kant van de schuivende geleider.



Duwen met een schroevendraaier om de clip los te maken.



De handelingen omgekeerd herhalen om de geleider terug te plaatsen

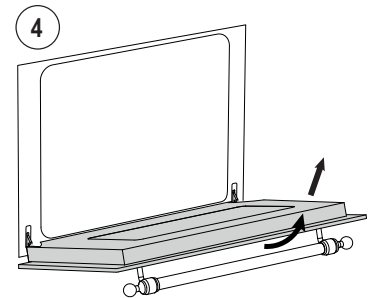
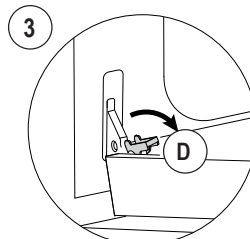
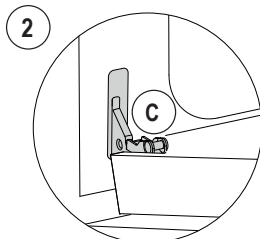
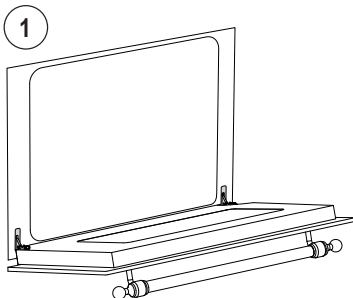


## ■ REINIGING EN ONDERHOUD - Het verwijderen van de deur

### Te volgen handelswijze

Om de oven makkelijker grondig schoon te maken is het handig de deur te demonteren, zich houdend aan de volgende aanwijzingen:

- de deur openen
- De verbinding C in het scharniergedeelte D plaatsen volgens fasen



## ■ REINIGING EN ONDERHOUD - Deur reiniging en glazen

### Te volgen handelswijze

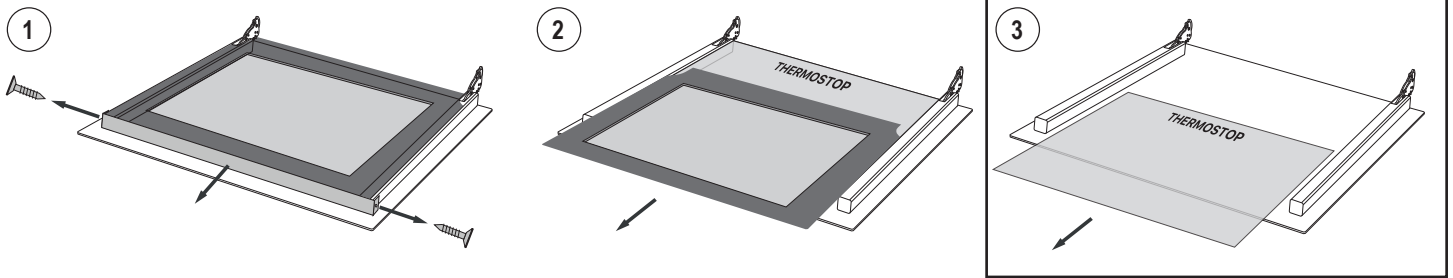
De ovendeur bestaat uit drie ruiten. De glazen onderdelen moeten met absorberend keukenpapier en een gewoon reinigingsmiddel dat niet schuurt schoongemaakt worden. Voor het reinigen geen ruwe schuurmiddelen gebruiken of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de glazen deuren van de oven aangezien die het oppervlak kunnen schenden of het glas kunnen verbrijzelen. De binnenruit kan verwijderd worden om het schoonmaken makkelijker te maken. Om dit te doen moet de ovendeur gedemonteerd worden of anders moet de ovendeur in de middelste stand opengezet worden.

## Volgorde voor het verwijderen van de ruiten

**!** LET OP! Eender welke handeling dient uitgevoerd te worden nadat de ovendeur gedemonteerd werd en op een geschikte ondergrond geplaatst is om de voorkant van de deur niet te schenden. Het middelste glas moet correct worden geplaatst met de tekst THERMOSTOP leesbaar (zie afb. 2-3). De 2 schroeven aan R/L kant in het bovenste lijstwerk losdraaien

Het bovenste glas optillen en uitschuiven

Het tussenglas uitschuiven



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

### OVEN

| ONDERDEEL                     | SCHOONMAAKMETHODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | WAARSCHUWINGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Binnenkant van de oven</b> | Het is raadzaam om de oven na elk gebruik schoon te maken. Vuil wordt gemakkelijker gereinigd door herhaaldelijk aanbranden bij hoge temperaturen te voorkomen. Verwijder alle verwijderbare onderdelen en was ze apart met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Om de reiniging van de ovenkamer te vereenvoudigen, raden we aan om een kleine hoeveelheid water (100 ml, een half glas) op de bodem van de ovenkamer te gieten; activeer dan gedurende 20 minuten de cyclus "Koken onder" met een temperatuur van 90°C en de optie "Vochtige bereiding". Wacht aan het einde van de cyclus tot de oven is afgekoeld en voltooi de reiniging met een zachte doek. | Geen stoomreinigingsapparaten gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven. Geen schurende/bijtende reinigingsmiddelen of puntige metalen voorwerpen gebruiken voor het reinigen van de glazen ovendeur daar het oppervlak ervan beschadigd zou kunnen raken en bijgevolg zou kunnen breken. |
| <b>Braadslede</b>             | Onderdompelen in een sopje van warm water en neutraal afwasmiddel. Afdrogen na het wasse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Etensresten onmiddellijk na gebruik verwijderen.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Roosters</b>               | Reinigen met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen of met een geschikte ontvetter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | In geval van verkorst en verhard vuil wordt aangeraden de roosters enkele uren te laten weken alvorens ze te reinigen.                                                                                                                                                                                       |

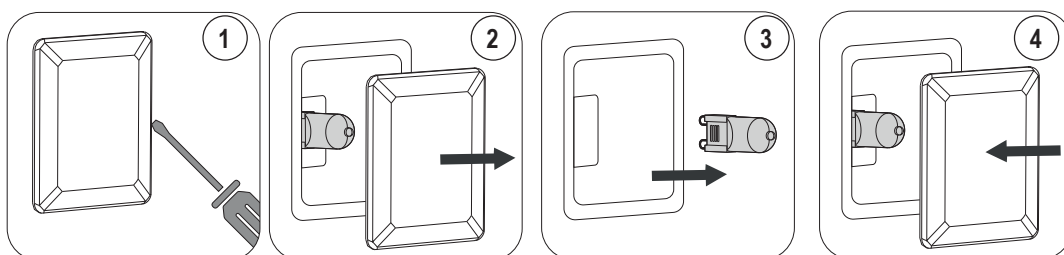
### VOORKANT

| ONDERDEEL                    | SCHOONMAAKMETHODE                                                                                                     | WAARSCHUWINGEN                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inox stalen oppervlak</b> | Onderdelen reinigen met lauw water en niet-schurend afwasmiddel en vervolgens afdrogen met zachte- of microvezeldoek. | De glans wordt behouden door geregelde schoonmaak met specifieke produkten die in de handel te verkrijgen zijn. Gebruik nooit schurende poeders.                                                 |
| <b>Gelakt oppervlak</b>      | Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden is regelmatige schoonmaak met zeepsop noodzakelijk.         | Vermijden dat zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap enz.) kunnen inwerken op de gelakte onderdelen en de gelakte onderdelen niet schoonmaken terwijl ze nog warm zijn. |

## ■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Vervanging lamp

### Te volgen handelswijze

Mocht de lamp van de oven niet werken, het apparaat loskoppelen van het net, het beschermingsglas rond de lamp verwijderen en de lamp vervangen. Vaihda lampun tilalle sopiva 40 W:n halogeenilamppu (G9).



- 1) Losmaken met een schroevendraaier
- 2) Het glas rond de lamp verwijderen
- 3) De lamp uittrekken
- 4) Vervangen en opnieuw sluiten



## ■ REINIGING EN ONDERHOUD

### Algemene problemen ⚠ LET OP!

• Vooraleer herstellingswerken uit te voeren het apparaat loskoppelen van het electriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.

• Vooraleer de herstelling uit te voeren het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.

• Niet geautoriseerde handelingen en herstellingen kunnen leiden tot elektrocutie of kortsluiting, en moeten bijgevolg vermeden worden. Laat dergelijke handelingen over aan erkende vakmannen.

In geval van kleine problemen kunt u deze proberen te verhelpen door de raadgevingen van de hand• leiding te volgen.

• De tussenkomst van de erkende bijstandsservice tijdens de garantieperiode is niet gratis indien het niet functioneren van het apparaat het gevolg is van een foutief gebruik..

• Het verhelpen van storingen of klachten, die het gevolg zijn van een foutief gebruik of foutieve installatie, vallen niet onder garantie. De garantiekosten zijn voor rekening van de gebruiker.

## Slechte werking TFT touch

### - Systeemfouten

Volgende fouten worden waargenomen:

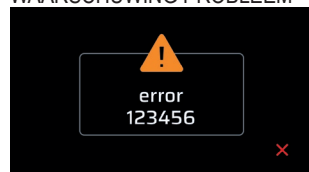
De syntaxis van de foutcode is: "E YY x", waarvan:

YY = code van de fout

x = nummer holte wanneer de fout gegenereerd wordt of '0' voor algemene fouten

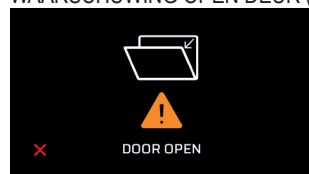
| BESCHRIJVING                          | ID errore |
|---------------------------------------|-----------|
| Sonde holte onderbroken               | 00        |
| Sonde holte in kortsluiting           | 01        |
| Vleessonde onderbroken                | 04        |
| Vleessonde in kortsluiting            | 05        |
| Oververhitting                        | 08        |
| Binnenafwijking (elektronische kaart) | 19        |
| Communicatiefout                      | 20        |

### WAARSCHUWING PROBLEEM



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

### WAARSCHUWING OPEN DEUR (TIJDENS BEREIDING)



De ovendeur sluiten.

## ■ KOOKTABEL - Oven met luchtkonvektie (louter indicatieve waarden)

| GERECHTEN           | TEMP. C° |  | MIN.    |
|---------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>VLEES</b>        |          |                                                                                     |         |
| Gebraden rundvlees  | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Gebraden osvlees    | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Gebraden kalfsvlees | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Gebraden lamsvlees  | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Rosbief             | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Gebraden haas       | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |

| GERECHTEN          | TEMP. C° |  | MIN.    |
|--------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebraden konijn    | 160-170  | 2                                                                                  | 80/100  |
| Gebraden kalkoen   | 160-170  | 2                                                                                  | 160/240 |
| Gebraden gans      | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Gebraden eend      | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Gebraden kip       | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>VIS</b>         | 160-180  | 2/                                                                                 | 15/25   |
| <b>GEBAB</b>       |          |                                                                                    |         |
| Vruchtentaart      | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Margriettaart      | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Brioche            | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Moskovisch gebak   | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Kransjes           | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Zoete bladerdeeg   | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Druivenkoek        | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Appeltaart         | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Savoyaardsbeschuut | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Appelbegneits      | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Savoyaarsepudding  | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>BAKKERIJ</b>    |          |                                                                                    |         |
| Brood              | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Pizza              | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Toast              | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

## ■ KOOKTABEL - Statische oven (louter indicatieve waarden)

| GERECHTEN           | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>VLEES</b>        |          |                                                                                       |       |
| Gebraden rundvlees  | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Gebraden osvlees    | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Gebraden kalfsvlees | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Gebraden lamsvlees  | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Rosbief             | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Gebraden haas       | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Gebraden konijn     | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Gebraden kalkoen    | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Gebraden gans       | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Gebraden eend       | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Gebraden kip        | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>VIS</b>          | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>GEBAB</b>        |          |                                                                                       |       |
| Vruchtentaart       | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Margriettaart       | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Brioche             | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Moskovisch gebak    | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Kransjes            | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Zoete bladerdeeg    | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Druivenkoek         | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Appeltaart          | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Savoyaardsbeschuut  | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Appelbegneits       | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |

| GERECHTEN         | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Savoyaarsepudding | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>BAKKERIJ</b>   |          |                                                                                  |       |
| Brood             | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pizza             | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza             | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast             | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Belangrijk

Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

#### - Het grillbakken

Bij apparaten voorzien van een elektrische grill dient de bereiding te gebeuren met gesloten deur op 180°C. Het te grillen voedsel moet op het betreffende rooster worden geplaatst, bij voorkeur op de vierde plank.

## ■ GKOOKTABEL - Interne temperatuur (Van de schotel)

| MATRÄTT                        | INNERTEMPERATUR (°C) |
|--------------------------------|----------------------|
| <b>Oxkött</b>                  |                      |
| • Rostbiff/oxfilé röd kärna    | 40-45                |
| • svagt skär (medelgenomstekt) | 50-55                |
| • välstekt                     | 60-65                |
| • Oxstek                       | 80-85                |
| <b>Fläskkött</b>               |                      |
| • Fläskkarré                   | 65-70                |
| • Fläskstek / skinka           | 80-85                |
| • Grisfötter                   | 80-85                |
| • Kotlett, rygg                | 75-80                |
| • Kotlett, utan ben            | 70                   |
| • Kassler                      | 65-70                |
| • Köttfärslimpa                | 70-75                |
| <b>Kalvkött</b>                |                      |
| • Kalvstek                     | 70-75                |
| • Kalvstek med njurar          | 75-80                |
| • Kalvfötter                   | 80-85                |
| <b>Vilt</b>                    |                      |
| • Viltkött                     | 75-80                |
| • Rygg                         | 60-70                |
| • Filé med rött kött           | 40-45                |
| • Skär fi é (medelstekt)       | 50-55                |
| • Välstekt filé                | 60-65                |
| <b>Lamm</b>                    | 80-85                |
| <b>Stekar med fyllning</b>     | 70-75                |
| <b>Fjäderfä</b>                | 85-90                |
| <b>Fisk</b>                    | 85-90                |

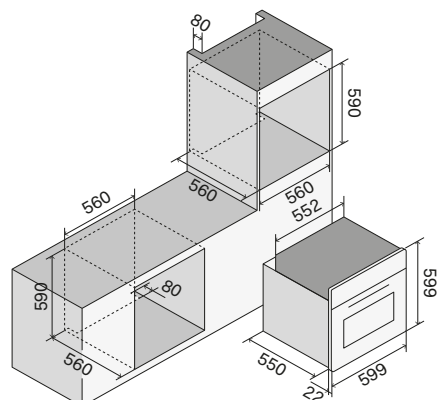
**Viktigt:** Stick alltid in termometern ända till handtaget så att spetsen befinner sig i stekens kärna och inte i närheten av benet eller av fett.

## ■ INSTALLATIE - Installatievoorschriften

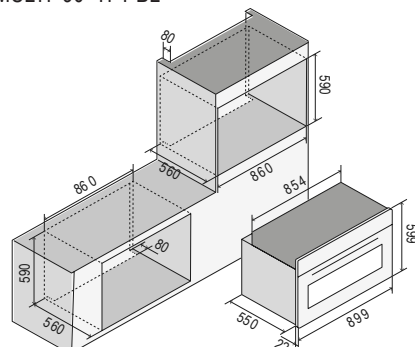
 Het typeplaatje met de eigenschappen bevindt zich op de ruit van de oven-deur, is zichtbaar bij geopende deur en bevat alle gegevens die nodig zijn voor de installatie, zoals b.v.: het model van het apparaat, de nominale spanning en het opnemingsvermogen. Meet en controleer eerst en vooral de afmetingen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

Alle schroeven en accessoires die nodig zijn voor het vastmaken van de oven aan het meubelstuk zijn meegeleverd. De volgende aanwijzingen zullen voor u nuttig zijn voor het vastmaken van de oven.

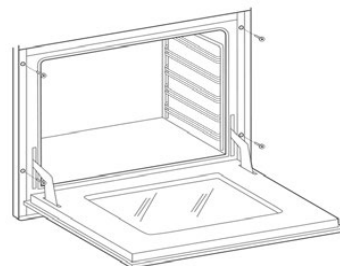
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALLATIE - Elektrische aansluiting

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

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

### Aanwijzingen voor de plaatsing

Dit apparaat is conform aan de volgende richtlijnen/richtlijn:

RICHTLIJN 2002/96/CE

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/UE

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/UE

VERORDENING N. 1935/2004 (contact met voedingsmiddelen)

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

Deze handleiding bevat tevens het elektrisch schema van uw apparaat.

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

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

- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje);

- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.

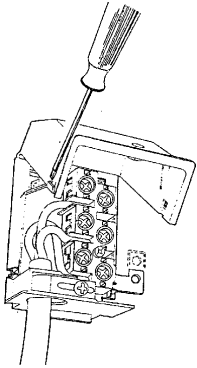
Het toestel is voorzien van een snoer zonder stekker (H05RR-F, H05W-F, H05V-

2V2-F, met sectie 3G1,5 mm<sup>2</sup>): de verbinding moet gebeuren door er rekening mee te houden dat de groen-gele kabel het aardcontact is en dat die nooit onderbroken mag worden.

Het stopcontact moet zichtbaar en bereikbaar zijn, zodat het apparaat gemakkelijk uit het stopcontact kan worden gehaald.

Bij een directe verbinding aan het net is het noodzakelijk dat:

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



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

## INSTALLATIE - Elektrische schema's Verbruik (kW)

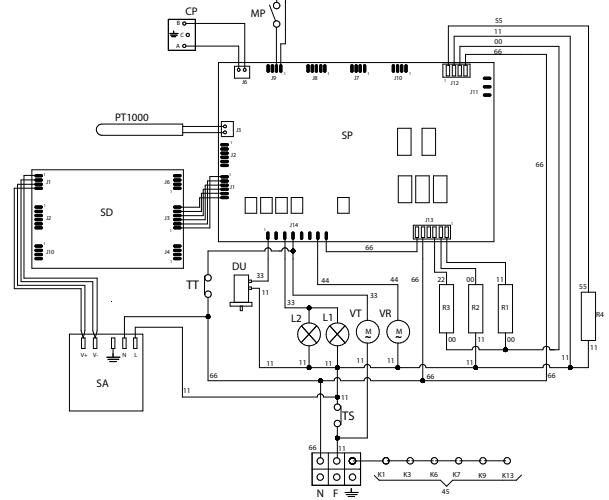
| MODEL | KW<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

## Legende

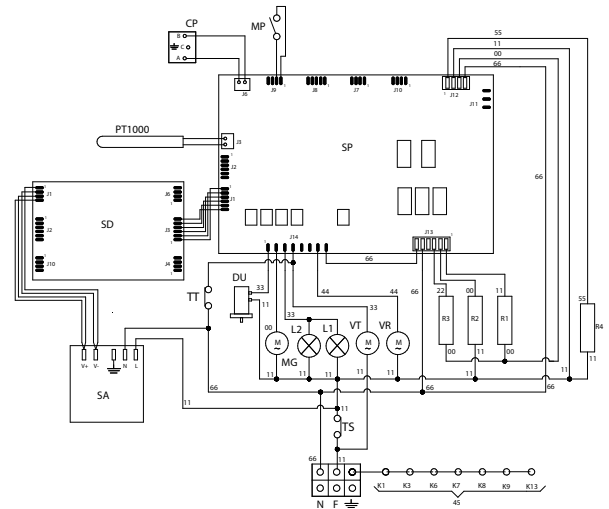
|     |                                 |        |                                    |
|-----|---------------------------------|--------|------------------------------------|
| 00  | Zwart                           | M      | Klemmenstrook                      |
| 11  | Bruin                           | MG     | Draaispit                          |
| 22  | Rood                            | MP     | Microschakelaar deur               |
| 33  | Wit                             | N      | Nul                                |
| 44  | Geel                            | 55     | Grijs                              |
| 45  | Geel-groen                      | 66     | Blauw                              |
| CP  | Sonde bakken                    | P      | Minutenteller/Klok                 |
| DU  | Wax thermoactuator uitlaat damp | R1     | Bovenelement                       |
| F   | Fase                            | R2     | Onderelement                       |
| FLC | Filter                          | R3     | Grillelement                       |
| K1  | Aarddraad klemmenstrook         | R4     | Rond element                       |
| K2  | " " onderelement                | SD     | Displaykaart                       |
| K3  | " " ovenventilator              | SP     | Kaart vermogen                     |
| K4  | " " rond element                | SS     | Kaart sonde                        |
| K5  | " " bovinelement                | TS     | Veiligheidsthermostaat             |
| K6  | " " ovenlamp 1                  | V      | Ovenventilator                     |
| K7  | " " ovenlamp 2                  | VT     | Afkoelingsvent                     |
| K8  | " " draaispit                   | SA     | Kaart voeding                      |
| K9  | " " tangen. ventilator          | GL     | Bevestigingsring led               |
| K15 | " " frame                       | PT1000 | Temperatuursonde                   |
| L1  | Ovenlamp                        | MC     | Korte microschakelaar TS           |
| L2  | Ovenlamp                        | MU     | Microschakelaar ontgrendeling deur |
|     |                                 | ML     | Microschakelaar vergrendeling deur |
|     |                                 | MBP    | Motor vergrendeling deur           |
|     |                                 | TSP    | Veiligheidsthermostaat PYROLY-SE   |
|     |                                 | TS1    | Thermostaat ontgrendeling deur     |

## Elektrische schema's

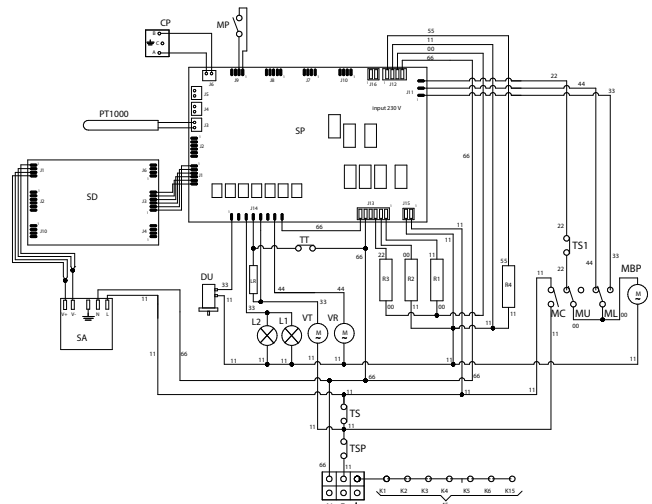
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA

### Características dos aparelhos

A placa com as características, além de indicadas na capa, vem aplicada no batente da porta do forno e é visível com a porta aberta ou na cobertura do forno superior.

**ATENÇÃO!** Estas advertências se referem a diferentes tipos de aparelhos. Estar atentos a identificar correctamente o tipo adquirido (consultar a etiqueta com as características).

 1. Antes de usar o aparelho, ler atentamente o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes referentes à segurança da instalação, do uso e da manutenção. Conservar com cuidado o manual de instruções para consultas posteriores e para a identificação do número de matrícula.

2. Antes de usar o aparelho, ler atentamente o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes referentes à segurança da instalação, do uso e da manutenção. Conservar com cuidado o manual de instruções para consultas posteriores e para a identificação do número de matrícula.

3. Antes de conectar o aparelho, verificar que as características técnicas informadas na etiqueta correspondam perfeitamente às do sistema eléctrico e das redes de distribuição de gás. A instalação/regulagem deve ser realizada por pessoal qualificado

4. Verifique se o sistema eléctrico e as tomadas de corrente possuem capacidade de suportar a potência máxima do aparelho indicada na etiqueta. Em caso de dúvidas, dirija-se a uma pessoa qualificada.

5. O aparelho deve ser conectado diretamente à rede de alimentação de acordo com a polaridade indicada. Para a conexão é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos possível para a desconexão total nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

6. Caso a tomada não seja adequada à ficha, substitua-a por uma apropriada, neste caso dirija-se a uma pessoa qualificada que também irá verificar se a seção dos cabos da tomada pode suportar a potência absorvida pelo aparelho. O cabo de alimentação é sem ficha. Para a conexão consulte o parágrafo "Conexão elétrica". Recomendase não usar adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões.

7. Quando o aparelho não for utilizado por um longo tempo, corte a ligação eléctrica e desligue o interruptor geral.

8. Não bloqueie as aberturas de ventilação ou de dissipação de calor.

9. O cabo eléctrico de alimentação do aparelho, caso danificado, deve ser substituído unicamente por um serviço de assistência autorizado pelo fabricante.

10. L' O aparelho deve ser usado apenas para os fins a que se destina (cozedura). Qualquer outro uso (por exemplo, o aquecimento dum cómodo) é impróprio e perigoso. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados por usos impróprios semelhantes.

11. O uso de qualquer aparelho eléctrico exige o respeito de algumas normas básicas, a saber;

A. nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos;

B. nunca use o aparelho com os pés descalços;

C. evite o uso de extensões e, se necessário, tome todas as precauções possíveis;

D. não puxe o fio eléctrico para desligá-lo da ficha de corrente;

E. não exponha o aparelho a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)

F. utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento e se forem supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de forma segura e se perceberem perigos

envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

12. O aparelho e as suas partes acessíveis permanecem bastante aquecidas durante o uso. Deve-se prestar muita atenção para não tocar nas partes aquecidas. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma certa distância. As crianças até 8 anos de idade devem ser mantidas distantes se não constantemente supervisionadas.

13. Antes de limpar o aparelho ou executar a manutenção, desligue-o desconectando o cabo de alimentação ou interrompendo a eletricidade pelo interruptor correspondente.

14. Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não tente realizar qualquer reparação que deve, pelo contrário, ser executada por um centro de assistência autorizado. Sempre exija peças de reposição originais. O não cumprimento destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho.

15. É altamente recomendável não tornar acessíveis as partes que podem representar um perigo, especialmente se há crianças que poderiam usar o aparelho para brincar.

16. Não use líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, ...) nas proximidades do aparelho a funcionar.



17. A função da embalagem é proteger o aparelho contra eventuais danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são fáceis de reciclar, pois foram selecionados consoante critérios ecológicos. A reciclagem diminui a necessidade de matérias-primas e reduz o volume de resíduos. Frequentemente, aparelhos eléctricos e electrónicos contêm materiais de valor.

Também contêm materiais que, se mal manuseados ou eliminados de forma incorreta, podem ser potencialmente perigosos para a saúde humana e para o ambiente. Todavia, são essenciais para o bom funcionamento do aparelho. Não devem ser eliminados com os resíduos domésticos. Entregue o aparelho ao ecocentro ou operador de gestão de resíduos local ou contacte seu revendedor para informações.

Certifique-se de que o aparelho é mantido longe de crianças até que seja eliminado.

18. Não utilize limpadores a vapor para a limpeza do interior do forno.

19. Não use produtos de limpeza abrasivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, pois, isso pode danificar a superfície e causar a ruptura.

20. Em caso de fumo, não abra a porta do forno: desligue o aparelho e desligue também da rede de alimentação eléctrica. Não abra a porta até que o fumo se tenha dissipado para abafar as chamas.

21. Utilize a função de bloqueio dos comandos para impedir que as crianças possam ligar o aparelho sozinhas.

22. Supervisione as crianças se estiverem perto do forno multifunções. Não devem brincar com o aparelho.

### 23. Risco de asfixia.

- As crianças podem enrolar-se no material de embalagem (por exemplo, filme) ou colocá-lo na cabeça e sufocar. Manter este tipo de material longe de crianças.

### 24. Perigo de queimaduras

A pele das crianças é muito mais delicada que a dos adultos.

- A porta de vidro, o painel de comando e as ranhuras para saída de ar quente da cavidade do aparelho ficam quentes. Não deixe as crianças tocarem no aparelho enquanto estiver ligado.

25. Não utilize este aparelho em locais móveis (em navios, por exemplo).

26. Atenção: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

### 27. Antes de inserir a função PIRÓLISE:

- retire todos os acessórios da cavidade do forno: grelhas, tabuleiros de recolha, grelhas laterais, sonda de carne, eventuais loiças;

- retire o excesso de material transbordante (para evitar a formação de fumo).

### 28. Atenção – perigo de queimaduras

Perigo de ferimentos devido à alta temperatura das superfícies - durante a limpeza pirolítica o forno aquece muito mais do que numa cozedura



normal, evite tocar no forno, mantenha as crianças à devida distância.  
 Atenção – perigo, prejudicial para a saúde  
 Dada a alta temperatura atingida, quase 500°C, são emanados vapores que poderão irritar as mucosas.  
 Como tal, é necessário arejar bem a divisão durante a utilização, evitando reter-se durante um tempo prolongado.  
**29.** Use apenas a sonda térmica recomendada para este forno.  
**30.** Para evitar sobreaquecimentos, não instalar o aparelho por detrás de portas decorativas

## PRIMEIRA ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

- Ao usar o forno pela primeira vez, o faça funcionar em vazio durante cerca de 1 hora (230°C), eventualmente, deixando as janelas da cozinha abertas. O forno, ao funcionar pela primeira vez, libera mau cheiro devido a resíduos de produção, tais como gorduras, óleos ou resinas.
- Quando o forno estiver frio limpeo seguindo as instruções do parágrafo «Limpeza e manutenção».
- Após o tempo indicado o forno está pronto para efetuar a primeira cozedura.
- Não cubra o interior do forno com folhas de alumínio como forma de facilitar a limpeza.
- Esta operação altera o desempenho do aparelho e pode danificar o esmalte.
- Todos os acessórios em contacto direto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos com produtos específicos antes do uso.

 - Não é permitido cozinhar os alimentos em contacto direto com grelhas e pingadeiras do forno

## ECRÃ - Legenda dos ícones

|                                                                                     |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Quebrar                 |
|  | Iniciar                 |
|  | °C - °F                 |
|  | Bloqueio do ecrã        |
|  | Confirmar               |
|  | Configurações           |
|  | Sonda de carne          |
|  | Home                    |
|  | Luz                     |
|  | Temporizador            |
|  | Saída - Término         |
|  | Relógio                 |
|  | Confirmar configurações |
|  | Desativar               |

## INSTRUÇÕES DE USO

### Configurações



#### Home: página inicial do ecrã.

- 1 = Permite avançar para o ecrã de definição da cavidade
- 2 = Permite di impostare il timer.
- 3 = Permite aceder diretamente às configurações

#### Configurações

- 4 = Seleção da escala de graus (°C ou °F).
- 5 = Ajuste de tempo dell'ora
- 6 = Saída - Término.
- 7 = Permite-lhe bloquear o ecrã.
- 8 = Para desbloquear o toque no visor durante 10 segundos.
- 9 = Permite configurar o volume do sinal acústico e escolher um som ao toque do ecrã

#### Configurar um temporizador

- 10 = Aumente ou diminua o tempo
  - 11 = Confirmar uma vez configurado o tempo desejado
- Um sinal acústico indicará o término
- 12 = Confirmar e voltar à página inicial

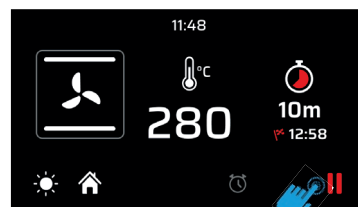
#### Funzi Funções oni

- 13 = Seleccionar a função de cozedura
  - 14a = Seleccionar a cozedura seca/húmida
- NOTA:** possível apenas em certos modos de cozedura
- 13b = Confirmar a função de cozedura
  - 13.1 = Luz (accesa o spenta)
  - 14.2 = Home (volta ao ecrã inicial)

- 14 = Configurar a temperatura de cozedura
- 14a = Existem duas opções para configurar a temperatura:
  - rolando a barra
  - com + ou -
- 14b = Confirma a função de cozedura

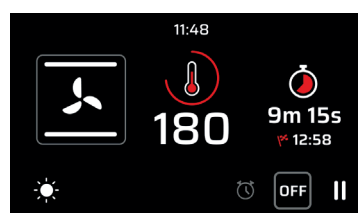
- 15 = Configurar o tempo de cozedura e início programado
- 15a = Configurar o tempo de cozedura
- 15b = Exibe a hora do término de cozedura
- 15c = Configurar a hora de início
- 15d = Confirma a função de cozedura
- 15e = Teclado
- 16 = O visor do forno desliga-se para poupança de energia após 19' de inatividade. É possível reativá-lo com um toque. O consumo de energia no modo desligado é de 0,5 W

## PROCESSO DE COZEDURA



#### CAVIDADE DEFINIDA

Após definir a cavidade (com a função de cozedura, temperatura e temporizador configurados), confirme para iniciar o pré-aquecimento. Neste ponto, o ecrã mudará para o modo de pré-aquecimento



#### FASE DE PRÉ-AQUECIMENTO

Existem quatro níveis que permitem monitorar o processo de pré-aquecimento. A parte vermelha aumentará progressivamente até que o ecrã seja preenchido





### PRÉ-AQUECIMENTO CONCLUÍDO

Quando a temperatura configurada é atingida, o ecrã ficará vermelho para indicar o término da fase de pré-aquecimento e o início da cozedura. Se o tempo de cozedura tiver sido configurado, o forno desligará automaticamente ao término do tempo.

No caso de nenhum tempo de cozedura configurado, é possível pausar

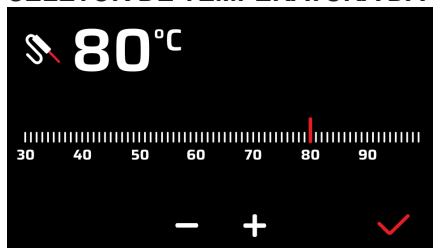


e então terminar de cozinhar

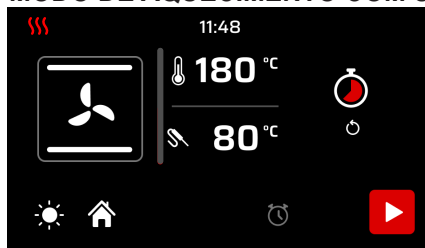
## ■ COZEDURA COM SONDA DE CARNE

NOTA. Não é possível utilizar a função de acendimento da sonda nas funções "DESCONGELAR", "INÍCIO RÁPIDO", "PIZZA" E "ECO". Com o forno em stand-by, introduza a sonda de carne na bucha de ligação especial que está localizada principalmente na parede esquerda do forno

### SELETOR DE TEMPERATURA DA SONDA



### MODO DE AQUECIMENTO COM SONDA



Atenção: se o ecrã não responder aos comandos (touch bloqueado), é suficiente abrir e fechar a porta do forno.

## ■ FUNÇÕES



#### Cozedura de Pizza

Esta função é particularmente indicada para a cozedura de pizzas, focaccia e pão. A principal fonte de calor deriva da resistência inferior que trabalha em combinação com as demais resistências do forno.



#### Cozedura normal estática

É a função clássica do forno elétrico particularmente adequada à cozedura dos seguintes alimentos: costeleta de porco, salsichas, bacalhau, carne assada, caça, vitela assada, merengues e biscoitos, frutas ao for no, etc.



#### Cozedura a partir de baixo

É a cozedura mais indicada para finalizar a preparação de alimentos, em particular a pastelaria (biscoitos, merengues, bolos levedados, sobremesas de frutas, etc.) e outros alimentos.



#### Cozedura a partir de cima

Especialmente adequada para gratinar e dar o toque final de cor para muitos alimentos; é a função recomendada para hambúrgueres, costeletas de porco, bifes de vitela, linguados, sépias, etc



#### Cozedura grelhador com porta fechada

A função indicada para a cozedura à grelha rápida e profunda, para gratinar e assar as carnes em geral, filé, bistecca alla Fiorentina, peixes grelhados e também os legumes grelhados. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180°C.



#### Cozedura ventilada com grelhador

Particularmente rápida e profunda com significativa economia de energia, esta função é indicada para muitos alimentos, como costeletas de porco, salsichas, espetadas de porco ou mista, carne de cervo, nhoques alla Romana, etc. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ocorrer com o termóstato a 180°C.



#### Cozedura intensiva

É a função da cozedura rápida e intensa de vários pratos; é indicada para: peixe em papillote, legumes estufados, espetadas, pato, frango, etc.



#### Cozedura ventilada múltipla

É a função que permite a cozedura simultânea de diferentes pratos sem que os seus odores se misturem uns com os outros; é possível cozer lasanhas, pizza, croissants e brioques, tartes, quiches, etc.



#### Cozedura Eco

É a função que permite cozer com uma economia considerável no consumo de energia elétrica. Para aproveitar da melhor forma esta característica é útil, antes de ativar a função ECO, introduzir o prato no forno, colocando-o no centro da cavidade. Com a função Eco, o tempo de cozedura é adequado para cozeduras lentas, tais como: estufa-dos, carnes brancas, massas ao forno, pastelaria delicada. Este ciclo de cozedura não é recomendável para alimentos congelados.



#### Descongelamento

Permite o descongelamento rápido de todos os alimentos congelados em geral que são rapidamente trazidos à temperatura ambiente.



#### Quick Start

Esta função é utilizada para acelerar o pré-aquecimento do seu forno. É sugerido utilizar esta função ao configurar uma temperatura de cozedura entre 200 °C e 300 °C. Fazer uso da função de QuickStart para temperaturas inferiores a 200 °C não comporta vantagens particulares.

**ATENÇÃO:** a função Quick Start não é uma função apropriada para a cozedura dos alimentos, apenas é útil para pré-aquecer o forno de forma mais rápida. **NÃO UTILIZAR A FUNÇÃO QUICK START POR MAIS DE 20 MINUTOS.**



#### **Função hidrolítica (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)**

É a função de limpeza automática capaz de facilitar a limpeza do compartimento de cozimento em apenas 20 minutos, a baixa temperatura (90 °C). O sistema de limpeza "Hidrolítica" amolece a sujidade, para a poder remover mais facilmente, sem deixar odores.



#### **Função pirolítica (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)**

É a função de limpeza automática capaz de limpar o compartimento de cozimento a altas temperaturas.

Inserindo esta função o centro do forno atinge uma temperatura de quase 500°C, reduzindo a cinzas os resíduos de sujidade. Estão disponíveis 2 níveis de pirólise de diferente duração:



- Ciclo leve: com duração de 1:30 h

- Ciclo intensivo: com duração de 2:30 h

Sugere-se utilizar o ciclo leve a intervalos regulares e o completo apenas em caso de sujidade muito persistente.



#### **Função Sabbath**

O modo Sabbath tem o forno ligado no modo de cozedura estática até que desativado durante um máximo de 74 horas.

É possível manter quentes os alimentos no compartimento de cozedura sem ter de ligar ou desligar o forno.

Todos os outros ciclos de cozedura e limpeza estão desativados.

Não serão emitidos sinais acústicos, e o ecrã não indicará variações de temperatura.



#### **Cozedura seca/húmida**

O forno está equipado com um dispositivo automático que permite que os vapores de condensação da cozedura, em algumas funções, sejam expelidos do forno: isto envolve cozeduras secas (dry). Se a necessidade da cozedura requer que a humidade permaneça dentro do forno, cozedura húmida (moisture) o dispositivo automático pode ser desativado ao tocar no ícone específico.

### **INSPEÇÃO DA COZEDURA**

Caso necessite inspecionar os alimentos em cozedura, é possível abrir a porta do forno. Neste caso as luzes são acesas e a ventilação forçada é interrompida, no caso de cozedura ventilada, e a rotação do espeto, no caso de cozedura com o grelhador com porta fechada. Fechando novamente a porta a função previamente configurada é reativada.

## **■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Função hidrolítica**



#### **Desenvolvimento do procedimento de limpeza**

1. Remova manualmente com uma esponja húmida os eventuais pedaços de alimentos;
2. Extraia todos os acessórios do compartimento de cozimento (grelhas, grelhas laterais, eventuais utensílios).
3. Com o forno frio, deite para o fundo da cavidade 100 ml de água no mod. de 60 cm e 150 ml de água no mod. de 90 cm, + 2 gotas de detergente neutro para facilitar a remoção da sujidade mais persistente;
4. Ative a função (durante a função a luz apaga-se e não se pode acender);
5. No fim do ciclo, preste atenção quando se abre a porta porque a cavidade fica saturada de vapor, aguarde que o forno arrefeça depois limpe com uma esponja e seque com um pano macio;
6. A cavidade deve ser regularmente limpa não deixe que a sujidade sedimente;
7. Durante a função hidrolítica não abra a porta e não abasteça água no fundo do forno;
8. Não é possível interromper com o botão pausar (  ) a função hidrolítica durante o funcionamento.



#### **ATENÇÃO**

- Nunca utilize água destilada (causa corrosão) ou gaseificada. Use exclusivamente água potável.
- Não deite água no compartimento de cozimento quente, mas apenas quando estiver à temperatura ambiente.
- Não abra a porta durante o ciclo de hidrólise.
- Perigo de queimaduras – certificar-se de que o aparelho arrefeceu antes de efetuarem qualquer operação.
- Não utilize esfregões metálicos ou detergentes demasiado agressivos que poderão danificar as superfícies.

## **■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Função pirolítica**



#### **Desenvolvimento do procedimento de limpeza**

1. Para um resultado ótimo, remova manualmente com uma esponja húmida os eventuais pedaços de alimentos (possível formação de fumo);
2. Extraia todos os acessórios do compartimento de cozimento (grelhas, grelhas laterais, eventuais utensílios).
3. Com a porta fechada selecione a função pirólise. Após alguns segundos entra em funcionamento o dispositivo de bloqueio da porta.
4. Durante o ciclo de pirólise entra em funcionamento o filtro catalítico especial que absorve e elimina gorduras e odores desagradáveis.
5. A portinhola do aparelho só se abre quando a função terminou e no momento em que seja atingida uma temperatura segura.
6. No fim do processo é possível remover com extrema simplicidade os resíduos que possam formar-se consoante o grau de sujidade do compartimento, utilizando um pano húmido.
7. A duração do ciclo de pirólise pode ser configurada para 90' ou para 150' com base na quantidade de sujidade depositada nas paredes do forno. É ainda possível configurar um aviso com atraso do ciclo de limpeza.
8. Não é possível interromper com o botão pausar (  ) a função de PY durante o funcionamento.



#### **ATENÇÃO**

– perigo de queimaduras

Perigo de ferimentos devido à alta temperatura das superfícies - durante a limpeza pirolítica o forno aquece muito mais do que numa cozedura normal, evite tocar no forno.

– perigo, prejudicial para a saúde

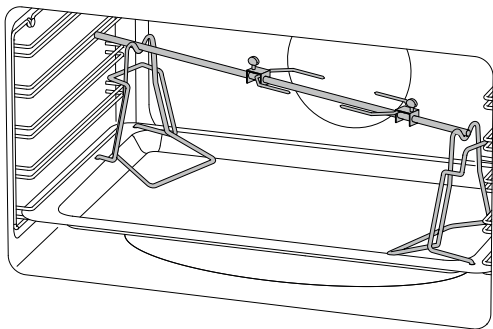
Dada a alta temperatura atingida, quase 500°C, são emanados vapores que poderão irritar as mucosas. Como tal, é necessário arejar bem a divisão durante a utilização, evitando reter-se durante um tempo prolongado. Mantenha afastadas as crianças.

Nota: durante a função de Pirólise não entrar em funcionamento a lâmpada do forno

## ■ INSTRUÇÕES DE USO - Acessórios

### Espeto rotativo - espeto (somente em alguns modelos)

Introduza as carnes a cozer na haste prendendo-as com os garfos especiais. Apoie a haste no espeto nos suportes previamente inseridos na bandeja pingadeira e a introduza no espaço específico do grelhador. Ligue a função grelhador estático com porta fechada. Para retirar o espeto juntamente com a bandeja pingadeira puxe-o apenas o suficiente para permitir a remoção completa.

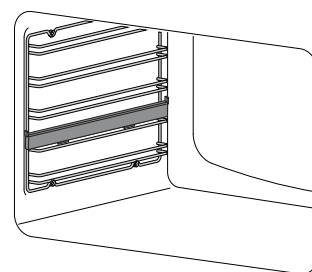
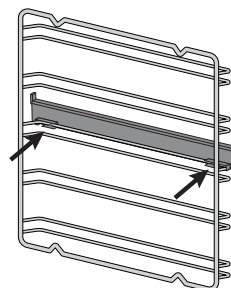
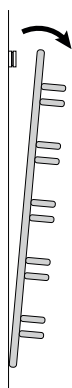
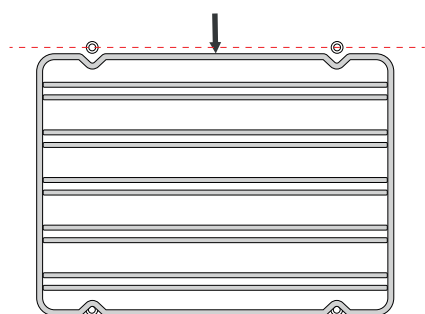


### Guias telescópicas

Puxe a peça destacada em vermelho para baixo de modo a removê-la da parede do forno.

Gire e apoie a um plano da parte da guia de deslizamento.

Repita as operações no sentido inverso para reposicionar a guia

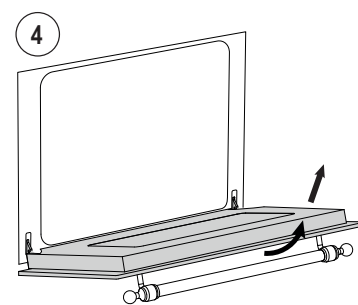
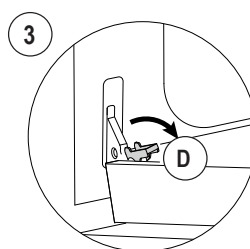
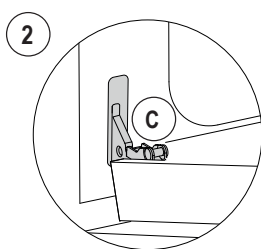
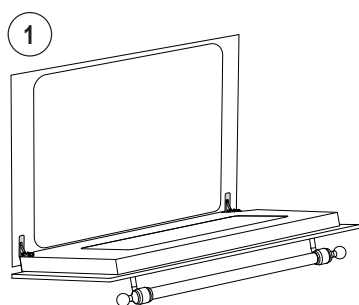


## ■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Desmontagem da porta do forno

### Procedimento a seguir

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo:

- abra a porta
- mova o engate C no setor da dobradiça D seguindo as fases



## ■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Remover e limpar o vidro

### Procedimento a seguir

A porta do forno é composta por três vidros. A limpeza das peças de vidro é realizada utilizando papel absorvente de cozinha não abrasivo e detergente comum. Não utilize materiais abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, já que podem arranhar a superfície e causar a quebra do vidro. Os vidros internos são removíveis para facilitar a limpeza. Para este efeito, é necessário desmontar a porta do forno ou, alternativamente, posicioná-la no clique intermediário.

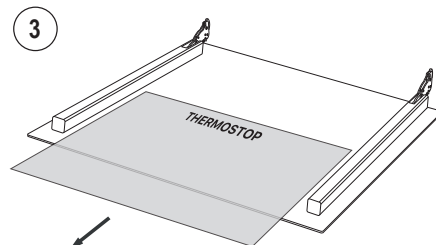
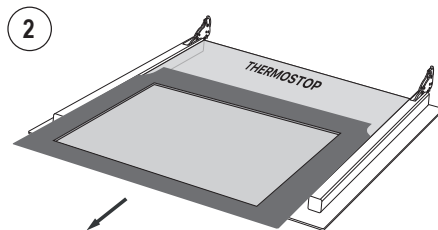
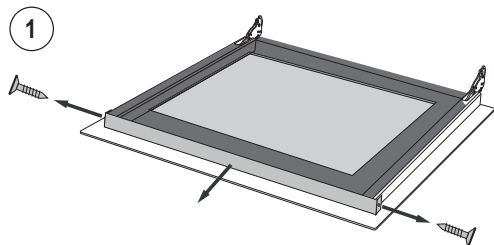
### Sequência para a remoção dos vidros da porta

**⚠ ATENÇÃO!** Qualquer operação deve sempre ser realizada com a porta removida do forno e apoiada sobre uma superfície apropriada para não danificar a fachada da porta. O vidro intermediário deverá estar inserido corretamente com a mensagem THERMOSTOP legível (ver fig. 2-3).

Afrouxe os 2 parafusos lado DIR/ESQ no listel superior

Levante o vidro superior e retire-o

Retire o vidro intermédio



## ■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Conselhos para a limpeza do forno e painel frontal

### FORNO

| COMPONENTE               | MÉTODO DE LIMPEZA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ADVERTÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Interior do forno</b> | Recomenda-se limpar o forno após cada utilização. A sujidade é limpa mais facilmente evitando que seja queimada repetidamente em altas temperaturas. Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo.<br>Para facilitar a limpeza da cavidade de cozedura, despeje uma pequena quantidade de água (100 ml, equivalente a meio copo) no fundo da cavidade; em seguida, ative o ciclo "Cozedura por baixo" a 90 °C por 20 minutos com a opção "Cozedura Húmida".<br>No final do ciclo, aguarde o arrefecimento e complete a limpeza com um pano macio. | Nunca utilize limpadores a vapor para a limpeza interna do forno.<br>Não use produtos de limpeza abrasivos/corrosivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, já que isso poderia danificar a superfície e causar sua ruptura. |
| <b>Bandeja</b>           | Mergulhe numa solução de água morna e sabão neutro. Seque após a lavagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Remova os resíduos de alimentos imediatamente após o uso.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Grelhas</b>           | Limpe com água quente e detergentes não abrasivos ou com desengordurante adequado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | No caso de sujidade incrustada e endurecida, é recomendável deixar as grelhas de molho por algumas horas antes de as limpar.                                                                                                                                      |

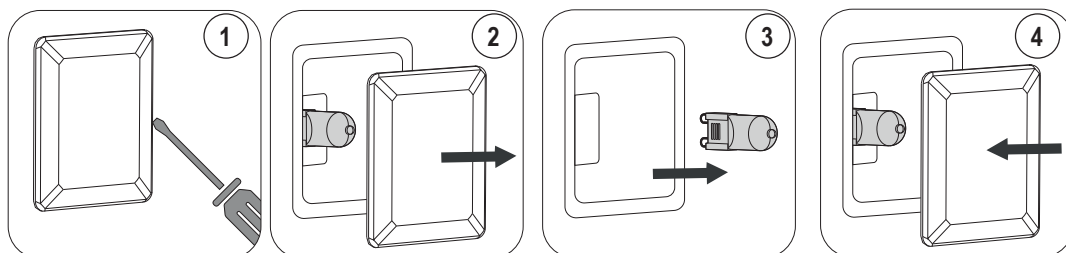
### PARTE FRONTAL

| COMPONENTE                | MÉTODO DE LIMPEZA                                                                                                      | ADVERTÊNCIAS                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Superfície de aço</b>  | Limpe as peças com água morna e detergente líquido não corrosivo e depois seque-as com um pano macio ou de microfibra. | O brilho é mantido por uma limpeza periódica com produtos específicos normalmente disponíveis no mercado. Nunca use pós abrasivos..                                              |
| <b>Superfície pintada</b> | Para manter as características das peças pintadas, é necessário limpá-las frequentemente com água e sabão.             | Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas sobre as partes pintadas (vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc.) e lave quando as partes pintadas ainda estiverem quentes. |

## ■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Substituição da lâmpada

### Procedimento a seguir

Se a luz do forno não funcionar, desligue o aparelho da rede, remova o vidro de proteção da lâmpada e a substitua. Substitua a lâmpada por uma lâmpada de halogéneo 40W adequada (9G).



- 1) Alivie com uma chave de fenda de corte
- 2) Retire o vidro de proteção da lâmpa
- 3) Retire a lâmpada
- 4) Substituir e fechar novamente

# ■ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS -

## Resolução de problemas ATENÇÃO!

- Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, desconecte o cabo de alimentação ou utilize o interruptor específico.
- Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, retire o cabo de alimentação • ou afrouxe o fusível.
- As intervenções e reparações não autorizadas podem causar eletrocussão ou curto-circuito, portanto, não as realize. Deixe estes trabalhos para os técnicos autorizados.
- No caso de pequenos maus funcionamentos, tente resolver o problema seguindo as instruções.
- A intervenção do serviço de assistência durante a garantia não é gratuita, se o aparelho não funcionar devido ao uso incorreto.
- A eliminação das falhas ou as reclamações, que foram causadas pelo uso ou pela instalação incorreta, não serão resolvidas sob garantia. Os custos de garantia serão suportados pelo utilizador.

## Mau funcionamento do toque TFT

### - Erros de sistema

Os seguintes erros são detectados:  
A sintaxe do código de erro é: "E YY x", onde:  
YY = código de erro  
x = número da cavidade quando o erro é gerado ou '0' para erros gerais

| Descrição                           | ID erro |
|-------------------------------------|---------|
| Sonda de cavidade interrompida      | 00      |
| Sonda de cavidade em curto-circuito | 01      |
| Sonda de carne interrompida         | 04      |
| Sonda de carne em curto-circuito    | 05      |
| Sobreaquecimento                    | 08      |
| Anomalia interna (placa eletrónica) | 19      |
| Erro de comunicação                 | 20      |

### AVISO PROBLEMA



Em caso de erro, desconecte e volte a conectar o aparelho.  
Se o erro estiver presente novamente, será necessária a intervenção de um técnico autorizado.

### AVISO PORTA ABERTA (COM COZEDURA EM CURSO)



Feche a porta do forno.

## ■ TABELAS DE COZINHAR - Forno de convecção ventilada (valores puramente indicativosvi)

| PRATO              | TEMP. C° |  | MIN.    |
|--------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>CARRO</b>       |          |                                                                                     |         |
| Assado de novilho  | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Assado de boi      | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Assado de vitelo   | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Assado de cordeiro | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Roast-beef         | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Lebre assada       | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Coelho assado      | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |

| PRATO               | TEMP. C° |  | MIN.    |
|---------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Peru assado         | 160-170  | 2                                                                                  | 160/240 |
| Ganso assado        | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Pato assado         | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Frango assado       | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>PESCE</b>        | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>PASTELARIA</b>   |          |                                                                                    |         |
| Torta de fruta      | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Torta Margarida     | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Bolos folhados      | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Pão-de-ló           | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Rosquilhos          | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Folhados doces      | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Fogaça de uva       | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Strudel             | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Biscoitos de Savoia | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Filhões de maçã     | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Pudim de savoiardos | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>PANETTERIA</b>   |          |                                                                                    |         |
| Pão                 | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Pizza               | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Tosta               | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

## ■ TABELAS DE COZINHAR - Forno estático (valores puramente indicativosvi)

| PRATO               | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CARRO</b>        |          |                                                                                       |       |
| Assado de novilho   | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Assado de boi       | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Assado de vitelo    | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Assado de cordeiro  | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Roast-beef          | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Lebre assada        | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Coelho assado       | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Peru assado         | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Ganso assado        | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Pato assado         | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Frango assado       | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>PESCE</b>        | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>PASTELARIA</b>   |          |                                                                                       |       |
| Torta de fruta      | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Torta Margarida     | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Bolos folhados      | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Pão-de-ló           | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Rosquilhos          | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Folhados doces      | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Fogaça de uva       | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Strudel             | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Biscoitos de Savoia | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Filhões de maçã     | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Pudim de savoiardos | 200-220  | 2                                                                                     | 20/30 |



| PRATO             | TEMP. °C |  | MIN.  |
|-------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PANETTERIA</b> |          |                                                                                  |       |
| Pão               | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pizza             | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza             | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast             | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Importante

Introduza as comidas quando o forno estiver quente.

#### Cocção com grill

A cozedura nos aparelhos com grill elétrico deve ser feita com a porta fechada a 180 °C. Os alimentos a grelhar devem ser colocados na respectiva grelha, de preferência na quarta prateleira.

## ■ TABELAS DE COZINHAR - Temperatura interna dos alimentos com sonda

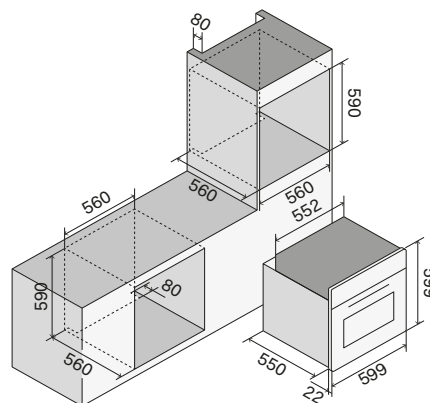
| PRATO                                            | TEMPERATURA (°C) |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Carne de bovino                                  |                  |
| • Roastbeef - Filé de carne de bovino mal-assado | 40-45            |
| • rosado (medium)                                | 50-55            |
| • bem assado                                     | 60-65            |
| • Assado de carne de bovino                      | 80-85            |
| Carne de porco                                   |                  |
| • Lombo de porco                                 | 65-70            |
| • Assado de porco l pernil                       | 80-85            |
| • Cachaço de porco (coppa), Pé                   | 80-85            |
| • Costeleta, lombo                               | 75-80            |
| • Costeleta, sem osso                            | 70               |
| • Costeleta em salmoura (Kassler)                | 65-70            |
| • Polpettone (rolo de carne)                     | 70-75            |
| Vitela                                           |                  |
| • Assado de vitela                               | 70-75            |
| • Assado de vitela com rins                      | 75-80            |
| • Pé de vitela                                   | 80-85            |
| Caça                                             |                  |
| • Carne de caça                                  | 75-80            |
| • Lombo                                          | 60-70            |
| • Filé mal-assado                                | 40-45            |
| • Filé rosado (medium)                           | 50-55            |
| • Filé bem assado                                | 60-65            |
| Cordeiro                                         | 80-85            |
| Assados recheados                                | 70-75            |
| Aves de capoeira                                 | 85-90            |
| Peixes                                           | 85-90            |

Importante: sempre insira a haste da sonda até o cabo de modo que a ponta fique no centro do assado e não perto do osso ou na parte de gordura.

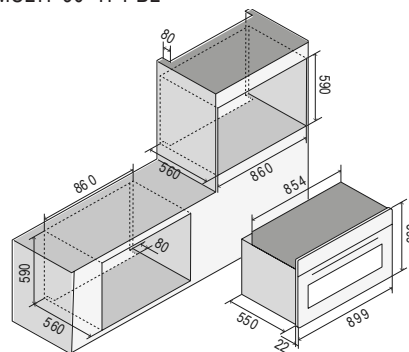
## ■ INSTALAÇÃO - Instruções para a instalação

 A etiqueta de identificação está localizada no batente da porta do forno, é visível com a porta aberta, ela contém todos os dados necessários para a instalação, como por exemplo: modelo do aparelho, tensão nominal e absorção. Primeiro efetue a medição e verifique a abertura no móvel, devem corresponder exatamente às medidas estipuladas na figura A. Certifique-se de que o revestimento dos móveis, folheado de madeira ou outro estão colados com cola resistente ao calor (150°C). Caso o revestimento ou a cola não sejam resistentes ao calor, o revestimento poderia deformar-se ou descolar, especialmente nos pontos mais estreitos do móvel. Assegure-se de que o móvel preparado para o encaixe do forno tenha a base inferior sólida e possa suportar o peso do aparelho. Todos os parafusos e acessórios necessários para a fixação do forno ao móvel estão incluídos. As figuras a seguir serão úteis para a fixação e a inserção correta do forno no móvel.

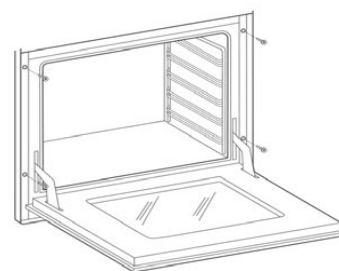
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALAÇÃO - Conexão elétrica

 As instruções abaixo são destinadas à pessoa qualificada que estará a cargo da instalação do aparelho, a sua regulação e manutenção técnica e que irá garantir que estas operações ocorram da forma mais correta possível, em conformidade com as normas aplicáveis. Importante: qualquer operação de regulação, manutenção, etc., deve ser levada a cabo após a desconexão da tomada elétrica da cozinha.

### Instruções para a instalação

Esta aparelhagem está em conformidade com as seguintes directivas/reglamento: DIRECTIVA 2002/96/CE  
DIRECTIVA BAIXA TENSÃO 2014/35/UE  
DIRECTIVA COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE  
REGULAMENTO N° 1935/2004 (contato com outros alimentos)

A instalação deve ocorrer de forma profissional e em total respeito das normas vigentes sobre a instalação elétrica. Caso contrário, a empresa fabricante declina toda a responsabilidade. Neste manual também irá encontrar o esquema elétrico do seu aparelho.

Os aparelhos são projetados para ser conectados à tensão indicada na etiqueta de identificação.

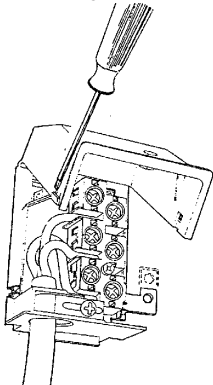
#### Antes de ligar o aparelho à rede, certifique-se de que:

- as características do interruptor eletromagnético ou da tomada podem suportar a carga do aparelho (consulte dados na etiqueta de identificação);
  - o sistema de alimentação está equipado com uma ligação à terra eficiente.
- O aparelho é equipado com cabo sem ficha (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, com secção 3G1,5 mm<sup>2</sup>): a conexão deve ocorrer a levar em conta que o cabo amarelo-verde é o condutor de terra e nunca deve ser interrompido. A tomada de corrente deve ser visível e acessível de modo a poder desligar

facilmente o aparelho.

Para a ligação direta à rede, é necessário que:

- la válvula redutora e a instalação doméstica possam suportar a carga do aparelho (consulte a plaqueta de matrícula);
- o sistema de alimentação seja equipado com uma ligação à terra eficiente;
- a tomada ou o interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm, seja facilmente acessível após a instalação do aparelho;
- seja incorporado um interruptor de desconexão da rede fixa em conformidade com as regras de instalação.



**⚠ O condutor de terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido até mesmo pelo interruptor. O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo que não fique em contacto com superfícies que tenham uma temperatura superior a 50°C em relação a do ambiente. Em caso de necessidade de substituição do cabo de alimentação, entre em contacto com o serviço de assistência.**

INSTALAÇÃO - Esquemas eléctricos Absorção (kW)

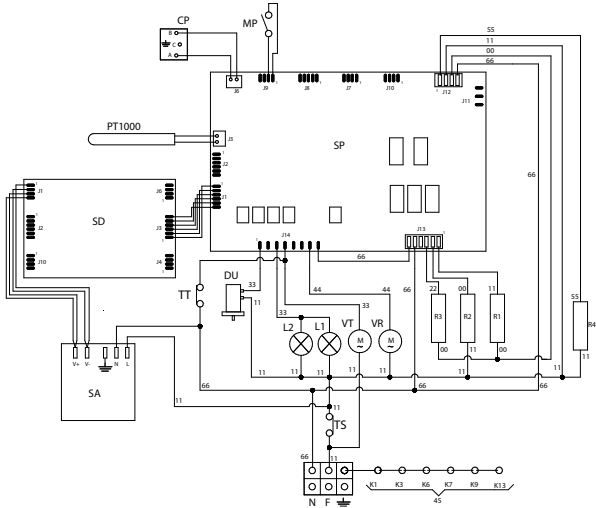
| MODELLO | KW<br>(220-240V) |
|---------|------------------|
| 60      | 3,2              |
| P 60    | 3,3              |
| 90      | 3,4              |

Lenda

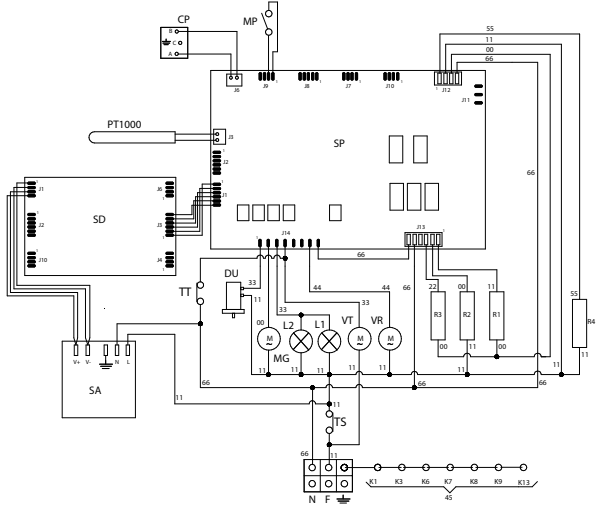
|     |                             |        |                                          |
|-----|-----------------------------|--------|------------------------------------------|
| 00  | Preto                       | 66     | Azul                                     |
| 11  | Castanho                    | M      | Morsettiere                              |
| 22  | Vermelho                    | MG     | Girarrosto                               |
| 33  | Branco                      | MP     | Microinterruttore porta                  |
| 44  | Amarelo                     | N      | Neutro                                   |
| 45  | Amarelo-verde               | CP     | Sonda de cozedura                        |
| 55  | Cinza                       | DU     | Termoatuador a cera escape               |
| CP  | Sonda de cozedura           | R1     | Resistência superior                     |
| DU  | Termoatuador a cera escape  | R2     | Resistência inferior                     |
| CP  | Sonda de cozedura           | R3     | Resistência grelhador                    |
| DU  | Termoatuador a cera escape  | R4     | Resistência circular                     |
| F   | Fase                        | SD     | Placa ecrã                               |
| FLC | Filtro                      | SP     | Placa de potência                        |
| K1  | Fio terra caixa de conexões | SS     | Placa sonda                              |
| K2  | “ “ resistência inferior    | TS     | Termóstato de segurança                  |
| K3  | “ “ ventoinha do forno      | V      | Ventoinha do forno                       |
| K4  | “ “ resistência circula     | VT     | Vent. arrefecimento                      |
| K5  | “ “ resistência superior    | SA     | Placa alimentação                        |
| K6  | “ “ luz do forno 1          | PT1000 | Sonda temperatura                        |
| K7  | “ “ luz do forno 2          | MC     | Microinterruptor curto TS                |
| K8  | “ “ espeto giratório        | MU     | Microinterruptor de desbloqueio da porta |
| K9  | “ “ motovent. tangen.       | ML     | Microinterruptor de bloqueio da porta    |
| K15 | “ “ estrutura               | MBP    | Motor de bloqueio da porta               |
| L1  | Luz do forno                | TSP    | Termostato de segurança PIRÓ-LISE        |
| L2  | Luz do forno                | TS1    | Termostato de desbloqueio da porta       |

Esquemas eléctricos

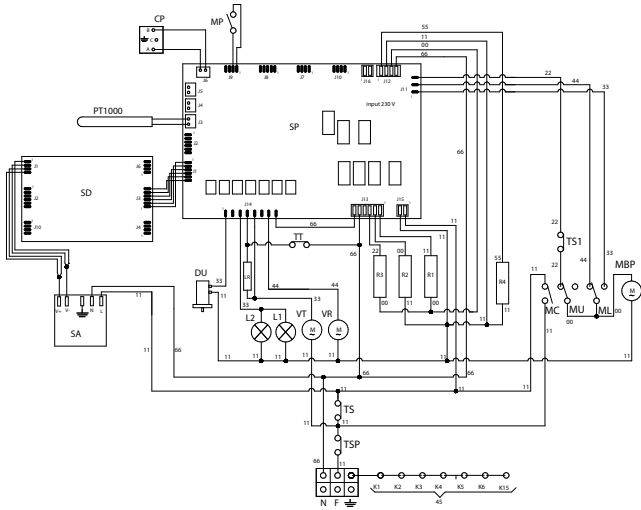
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

### Características de los aparatos

La placa con las características, así como en la portada, está colocada en el tope de la puerta del horno y es visible con la puerta abierta o en la tapa superior del horno.

**ATENCIÓN!** Estas advertencias se refieren a distintos tipos de aparatos. Prestar atención para identificar correctamente el tipo que se posee (ver la etiqueta con las características).

 **1.** Antes de utilizar el aparato, leer atentamente el manual de instrucciones que contiene, entre otras cosas, información muy importante referida a la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado el manual de instrucciones para posteriores consultas y para la identificación del número de matrícula.

**2.** La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si ha sido efectuada correctamente la conexión a tierra, como lo exigen las normas al respecto. Es fundamental asegurarse de que se respeten dichas normas; en caso de duda, consultar con una persona cualificada, a fin de que controle minuciosamente la instalación eléctrica. El fabricante no asume responsabilidad alguna por daños provocados por una deficiente instalación de toma a tierra.

**3.** Antes de conectar el aparato, verificar que las características técnicas indicadas en la etiqueta se correspondan perfectamente con las de la instalación eléctrica y las de la red de distribución de gas. La instalación/regulación deben ser realizadas por personal especializado.

**4.** Controlar que la instalación eléctrica y las tomas de corriente tengan la capacidad de soportar la potencia máxima del aparato que está indicada en la placa. En caso de duda, recurrir a una persona cualificada.

**5.** El aparato debe estar conectado directamente a la red de alimentación, de acuerdo a la polaridad indicada. Para la conexión se debe prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobre tensión III, conforme a las reglas de instalación.

**6.** Si la toma no fuera apta para la clavija, sustituirla con una adecuada, en ese caso recurrir a una persona cualificada que deberá verificar también si la sección de los cables de la toma puede soportar la potencia absorbida por el aparato. El cable de alimentación no posee clavija. Para la conexión, ver el apartado "Conexión eléctrica". Se recomienda no utilizar adaptadores, tomas múltiples ni prolongadores.

**7.** Cuando el aparato permanezca inutilizado por mucho tiempo, cortar la conexión eléctrica y desconectar el interruptor general.

**8.** No obstruir las ranuras de ventilación o de disipación de calor.

**9.** Si el cable de alimentación del aparato estuviere dañado, deberá ser sustituido exclusivamente por un servicio de asistencia autorizado por el fabricante.

**10.** El aparato solo debe utilizarse a los fines para los cuales está destinado (cocción). Cualquier otro uso (por ejemplo, la calefacción de una habitación) es inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se responsabiliza por daños derivados de usos inadecuados similares.

**11.** El uso de cualquier aparato eléctrico implica respetar algunas reglas fundamentales, en particular:

**A.** nunca tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;

**B.** nunca usar el aparato estando descalzo;

**C.** evitar el uso de prolongadores y, eventualmente, tomar todas las precauciones posibles;

**D.** no tirar del cable para desconectar la clavija de la toma de corriente;

**E.** no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);

**F.** Atención: las partes accesibles pueden calentarse mucho durante su funcionamiento. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas sin expe-

riencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo una adecuada vigilancia, o bien, si han sido instruidos acerca del uso del aparato en condiciones de seguridad y si se dan cuenta de los peligros que ello conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.

**12.** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Se debe prestar atención para no tocar los elementos calentadores. Los niños pequeños deben mantenerse alejados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén continuamente vigilados.

**13.** Antes de limpiar el aparato o de efectuar operaciones de mantenimiento, desconectar el aparato quitando la clavija de alimentación o cortando la electricidad mediante el interruptor correspondiente.

**14.** Ante la presencia de averías o de mal funcionamiento, apagar el aparato y no intentar reparación alguna, dado que deben ser efectuadas exclusivamente por un centro de asistencia autorizado. Exigir siempre piezas de repuesto originales. No respetar estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.

**15.** Se recomienda insistentemente no permitir el acceso a las partes que pueden representar un peligro, sobre todo si hay niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

**16.** No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) en proximidad del aparato en funcionamiento.



**17.** El embalaje se destina a proteger el aparato de posibles daños durante el transporte. Los materiales de embalaje son fácilmente reciclables porque se han seleccionado según criterios ecológicos. Reciclarlos reduce la necesidad de materias primas y reduce el volumen de los residuos.

Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. También contienen materiales que, si se manipulan o eliminan de forma equivocada, podrían resultar potencialmente peligrosos para la salud humana y para el medioambiente. Sin embargo, son esenciales para el funcionamiento correcto del aparato. Por lo tanto, se ruega no eliminarlo con los residuos domésticos. Se ruega eliminarlo en el centro de recolección/reciclaje de residuos de la comunidad local o contactar al vendedor para un consejo. Comprobar que hasta ese momento de la eliminación el aparato se mantenga lejos de los niños.

**18.** No utilizar limpiadores de vapor para la limpieza interna del horno.

**19.** No utilizar detergentes abrasivos o herramientas puntiagudas de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podrían dañar la superficie de la misma y provocar su rotura.

**20.** En caso de humo, no abrir la puerta del horno: apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. No abrir la puerta hasta que se haya dispersado el humo para ahogar las llamas.

**21.** Utilizar la función de bloqueo de los controles para impedir que los niños puedan encender el aparato solos.

**22.** Vigilar a los niños si se encuentran muy cerca del horno multifunción. No permitirles jugar con el aparato.

### **23. Peligro de ahogamiento.**

- Los niños pueden involucrarse para jugar en el material de embalaje (por ejemplo película), o bien ponérselo en la cabeza y, por lo tanto, pueden ahogarse. Mantener lejos de los niños este tipo de material.

### **24. Peligro de quemaduras.**

La piel de los niños es mucho más delicada que la piel de los adultos.

- La puerta de vidrio, el cuadro de mandos y las ranuras para la salida del aire caliente del compartimento de cocción del aparato se vuelven calientes. Impedir a los niños tocar el aparato durante su funcionamiento.

**25.** No utilizar este aparato en lugares no estacionarios (por ejemplo en los barcos).

**26.** Atención: antes de sustituir la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.

### **27. Antes de activar la función PIRÓLISIS:**

- retirar de la cavidad del horno todos los accesorios: parrillas, bandejas de goteo, parrillas laterales, sonda para carne, cualquier plato;

- retirar el exceso de material desbordado (para evitar la formación de humo).

## 28. Atención – peligro de quemaduras

Peligro de lesiones debido a la alta temperatura de las superficies - durante la limpieza pirolítica el horno se calienta mucho más que durante la cocción normal, evitar tocar el horno, mantener a los niños a una distancia adecuada.

Atención – peligro de daños a la salud

Debido a la alta temperatura alcanzada, casi 500°C, se liberan vapores que podrían irritar las mucosas.

Por lo tanto, es necesario ventilar bien la habitación durante su uso, evitando permanecer durante un tiempo prolongado.

29. Usar sólo la sonda térmica recomendada para este horno.

30. Para evitar recalentamientos, no instalar el aparato detrás de puertas decorativas

## ■ PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Cuando se usa el horno por primera vez, hacerlo funcionar en vacío durante aproximadamente una hora (230 °C), dejando abiertas, en lo posible, las ventanas de la cocina. El horno, al encenderse por primera vez, emana malos olores debido a residuos de fabricación como grasas, aceites o resinas.

- Transcurrido el tiempo indicado, el horno estará listo para efectuar la primera cocción. Cuando el horno se enfríe, limpiarlo siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza y cuidado».

- No cubrir el interior del horno con hojas de aluminio para facilitar la limpieza.

- Dicha operación altera el rendimiento del aparato y puede dañar el esmalte.

- Todos los accesorios en contacto directo con los alimentos, antes de su utilización, deben limpiarse cuidadosamente utilizando productos adecuados.

 - No está permitido cocinar los alimentos en contacto directo con parrillas y graseras del horno

## ■ Pantalla TFT - Leyenda íconos

|                                                                                     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Pausa               |
|  | Encendido           |
|  | °C - °F             |
|  | Bloqueo de pantalla |
|  | Confirmar           |
|  | Configuraciones     |
|  | Sonda carne         |
|  | Home                |
|  | Luz                 |
|  | Temporizador        |
|  | Salida - Fin        |
|  | Reloj               |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|   | Confirme configuración |
|  | Apaga                  |

## ■ INSTRUCCIONES PARA EL USO

### Funcionamiento



### Home: página de inicio de la pantalla

1 = Permite avanzar a la pantalla de ajustes de la cámara.

2 = Permite configurar el temporizador.

3 = Permite acceder directamente a las configuraciones.

### Configuraciones

4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F).

5 = Configuración hora.

6 = Salida - Fin

7 = Le permite bloquear la pantalla

8 = Para desbloquear el Touch en la pantalla durante 10 segundos

9 = Permite configurar el volumen de la señal acústica y, a elección, un sonido al tocar la

### Configurar el temporizador

10 = Aumentar o disminuir el tiempo.

11 = Confirmar una vez configurado el tiempo deseado Una señal acústica indicará su finalización .

12 = Confirmar y volver a la página de inicio

### Icono

13 = Escoger la función de cocción.

13a = Escoger la cocción seca / húmeda.

**NOTA:** posible solo en ciertas modalidades de cocción.

13b = Confirma la función de cocción

13.1 =Luz (encendida o apagada).

13.2 = Home (vuelve a la pantalla de inicio).

14 = Configurar la temperatura de cocción.

14a = Existen dos opciones para configurar la temperatura: deslizando la barra

con + o -

14b = Confirma la función de cocción.

15 = Escoger la función de cocción.

15a = Configurar el tiempo de cocción.

15b = Muestra la hora del final de cocción

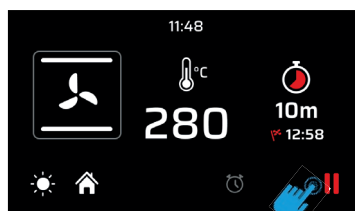
15c = Configurar la hora de inicio

15d = Confirma la función de cocción

15e = Teclado numérico

16 = La pantalla del horno se apaga para ahorrar energía tras 19' de inactividad. Puede reactivarse con un toque. El consumo en modo apagado es de 0,5 W.

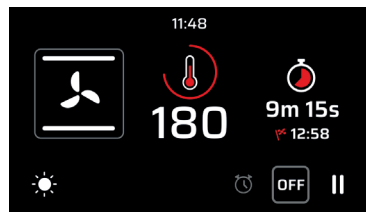
## ■ PROCESO DE COCCIÓN



### CÁMARA PROGRAMADA

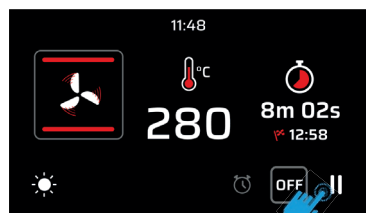
Una vez ajustada la cavidad (ajuste de la función de cocción, temperatura y temporizador) se confirma la puesta en marcha del precalentamiento. En este punto, la pantalla cambiará al modo de precalenta-





### FASE PRECALENTAMIENTO

Hay cuatro niveles que permiten monitorizar el proceso de precalentamiento. La parte roja aumentará progresivamente hasta llenar la pantalla.



### PRECALENTAMIENTO FINALIZADO

Cuando se alcanza la temperatura configurada, la pantalla se pone roja para indicar la finalización de la fase de precalentamiento y el inicio de la fase de cocción. Si se había configurado un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al cumplirse el tiempo.

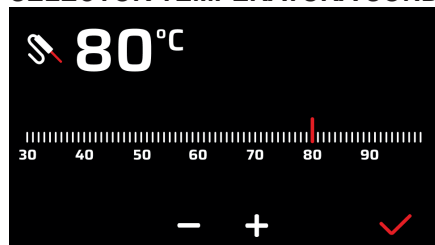
En caso de no haber tiempo de cocción configurado, será posible suspender

 y terminar la cocción

## ■ COCCIÓN CON SONDA PARA CARNE

Nota. No es posible utilizar la función de disparo de la sonda en las funciones "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" y "Eco". Con el horno en stand-by, inserte la sonda de carne en el buje de conexión especial que se encuentra principalmente en la pared izquierda del horno

### SELECTOR TEMPERATURA SONDA



### MODALIDAD CALENTAMIENTO CON SONDA



 **Atención:** si la pantalla no responde a los mandos (touch bloqueado) basta abrir y cerrar la puerta del horno

## ■ ICONO



#### Cocción Pizza

Esta función está especialmente indicada para la cocción de pizzas, focacce y pan. La principal fuente de calor es la resistencia inferior que trabaja en combinación con las demás resistencias del horno.



#### Cocción normal estática

Es la función clásica del horno eléctrico, especialmente apta para la cocción de los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, carnes de caza, carne de ternera asada, merengues y bizcochos, frutas al horno, etc.



#### Cocción desde abajo

Se trata de la cocción más indicada para ultimar el cocimiento de los alimentos, en particular, los productos de pastelería (bizcochos, merengues, masas dulces levadas, pasteles de frutas, etc.) y otros.



#### Cocción desde arriba

Especialmente apta para dorar y dar un toque final de color a muchos alimentos, es la función aconsejada para hamburguesas, chuletas de cerdo, bistecs de ternera, lenguados, jibias, etc.



#### Cocción grill con puerta cerrada

La función indicada para la cocción a la parrilla veloz y profunda, para gratinar y asar carnes en general, filetes, entrecots a la fl orentina, pescados a la parrilla y también verduras a la parrilla. Las cocciones con el grill eléctrico deben efectuarse con el termostato en 180 °C.



#### Cocción grill ventilada

Esta función, particularmente veloz y profunda, con un importante ahorro de energía, es la indicada para muchos alimentos, como: chuletas de cerdo, salchichas, brochetas de cerdo o mixtas, carnes de caza, ñoquis a la romana, etc. Las cocciones con el grill eléctrico deben efectuarse con el termostato en 180 °C.



#### Cocción intensiva

Es la función de cocción rápida e intensa de distintos platos, indicada para: pescados a la papillote, estofado de verduras, brochetas, pato, pollo, etc.



#### Cocción ventilada múltiple

Es la función que permite la cocción simultánea de distintos platos sin que los aromas se mezclen entre sí; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasanes y bollos, tartas, tortas, etc.



#### Cocción Eco

Es la función que permite cocinar con un importante ahorro en el consumo eléctrico. Para aprovechar mejor esta característica es conveniente, antes de activar la función ECO, introducir el plato dentro del horno posicionándolo en el centro de la cavidad. Con la función Eco los tiempos de cocción se adaptan a cocciones lentas como: estofados, carnes blancas, pastas al horno, pastelería delicada. Este ciclo de cocción no está recomendado para alimentos congelados.



#### Descongelamiento

Permite el descongelamiento rápido de todos los alimentos congelados en general, que son llevados rápidamente a temperatura ambiente.





#### Quick Start

Esta función se utiliza para acelerar el precalentamiento del horno. Se sugiere utilizar esta función cuando se configura una temperatura de cocción comprendida entre los 200 y los 320°C. Utilizar la función Quick Start para temperaturas menores a 200°C no conlleva ventajas especiales. ATENCIÓN: la función Quick Start no es una función apta para la cocción de los alimentos, solo sirve para precalentar el horno más rápidamente. NO UTILIZAR LA FUNCIÓN QUICK START POR MÁS DE 20 MINUTOS.



#### Función Hidrolítica (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Es la función de limpieza automática capaz de facilitar la limpieza del compartimiento de cocción en apenas 20 minutos, a baja temperatura (90 °C). El sistema de limpieza "Hidrolítica" ablanda la suciedad, para poder quitarla más fácilmente, sin dejar olores.



#### Función Piroítica (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Es la función de limpieza automática capaz de limpiar el compartimiento de cocción a altas temperaturas.

Activando esta función el centro del horno alcanza una temperatura de casi 500°C, reduciendo en cenizas los residuos de suciedad. Hay disponibles 2 niveles de pirólisis con diferente duración:

- Ciclo ligero: con duración de 1:30 h
- Ciclo intensivo: con duración de 2:30 h

Se sugiere utilizar el ciclo ligero a intervalos regulares y el ciclo completo sólo en caso de suciedad muy persistente.



#### Función Sabbath

El modo Sabbath tiene el horno encendido en modo de cocción estática hasta que no se deshabilita por un máximo de 74 horas.

Es posible mantener los alimentos calientes en el compartimiento de cocción sin tener que encender o apagar el horno.

Todos los otros ciclos de cocción y limpieza están deshabilitados.

No se emitirán señales acústicas, y la pantalla no indicará variaciones de temperatura



#### Cocina seca/húmeda

El horno está equipado con un dispositivo automático que permite que los vapores de condensación de la cocción, en algunas funciones, sean expulsados del horno: esto implica la cocción en seco (seco). Si la necesidad de cocinar requiere que la humedad permanezca dentro del horno, la cocción húmeda (humedad) el dispositivo automático puede desconectarse tocando el icono correspondiente.

### INSPECCIÓN DE LA COCCIÓN

En caso de que fuera necesario inspeccionar los alimentos en cocción, es posible abrir la puerta del horno. En ese caso se encienden las luces y se detiene la ventilación forzada, en caso de cocciones ventiladas, y la rotación del spiedo, en caso de cocción grill con puerta cerrada. Al volver a cerrar la puerta, se activa nuevamente la función previamente configurada.

## ■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Función Hidrolítica



### Realización del procedimiento de limpieza

1. Retirar manualmente con una esponja húmeda los posibles trozos de alimento;
2. Extraer todos los accesorios del compartimiento de cocción (rejillas, graseras, rejillas laterales, eventuales platos).
3. Con el horno frío, verter en el fondo de la cavidad 100 ml de agua en el mod. de 60 cm y 150 ml de agua en el mod. de 90 cm, + 2 gotas de detergente neutro para facilitar la eliminación de la suciedad más persistente;
4. Activar la función (durante la función la luz está apagada y no se puede encender);
5. Al final del ciclo tener cuidado al abrir la puerta porque la cavidad está saturada de vapor, esperar a que el horno se enfríe, luego limpiar con una esponja y secar con un paño suave;
6. La cavidad debe limpiarse periódicamente y no debe permitirse que se deposite suciedad;
7. Durante la función hidrolítica, no abrir la puerta ni rellenar el agua del fondo del horno;
8. No es posible interrumpir con la tecla pausa (  ) la función hidrolítica durante el funcionamiento



#### ATENCIÓN

- No utilizar agua destilada (causa corrosión) o con gas. Usar exclusivamente agua potable.
- No verter agua en el compartimiento de cocción, sino sólo cuando está a temperatura ambiente.
- No abrir la puerta durante el ciclo de hidrólisis.
- Peligro de quemaduras – asegurarse de que el aparato se haya enfriado antes de realizar cualquier operación.
- No utilizar estropajos metálicos ni detergentes demasiado agresivos que podrían dañar las superficies.

## ■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Función Piroítica



### Realización del procedimiento de limpieza

1. Para un resultado óptimo, retirar manualmente con una esponja húmeda los posibles trozos de alimento (posible formación de humo);
2. Extraer todos los accesorios del compartimiento de cocción (rejillas, graseras, rejillas laterales, eventuales platos).
3. Con la puerta cerrada seleccionar la función pirólisis. Tras unos segundos entra en función el dispositivo de bloqueo de la puerta.
4. Durante el ciclo de pirólisis entra en función el filtro especial catalítico que absorbe y elimina grasas y malos olores.
5. La puerta del aparato se abre sólo cuando la función ha finalizado y hasta que se alcanza una temperatura segura.
6. Al final del proceso, es posible eliminar fácilmente los residuos que pueden formarse en función del grado de suciedad del compartimiento, utilizando un paño húmedo.
7. La duración del ciclo de pirólisis puede programarse a 90' o a 150' según la cantidad de suciedad depositada en las paredes del horno. También es posible programar un inicio retardado del ciclo de limpieza.
8. No es posible interrumpir con la tecla pausa (  ) la función de PY durante el funcionamiento.



#### ATENCIÓN

- peligro de quemaduras

Peligro de lesiones debido a la alta temperatura de las superficies - durante la limpieza pirolítica el horno se calienta mucho más que durante la cocción normal, evitar tocar el horno.

– peligro de daños a la salud

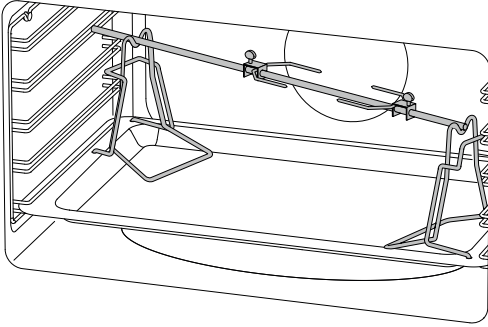
Debido a la alta temperatura alcanzada, casi 500°C, se liberan vapores que podrían irritar las mucosas. Por lo tanto, es necesario ventilar bien la habitación durante su uso, evitando permanecer durante un tiempo prolongado. Mantener a los niños alejados.

Nota: durante la función de Pirólisis no entra en función la lámpara del horno

## ■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Accesorios

### Espetón - espiedo (solo en algunos modelos)

Espetar en la varilla las carnes a cocinar, fijándolas con las horquillas a tal fin. Apoyar la varilla del spiedo sobre los soportes específicos, previamente introducidos en la grasera, y colocarla en el soporte del asador giratorio. Encender la función grill estática con puerta cerrada. Para extraer el spiedo junto con la grasera, desensartarlo lo suficiente para permitir su extracción completa.

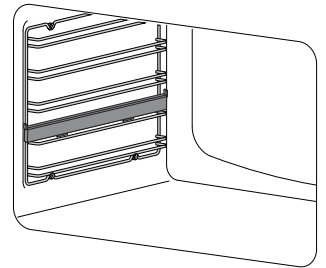
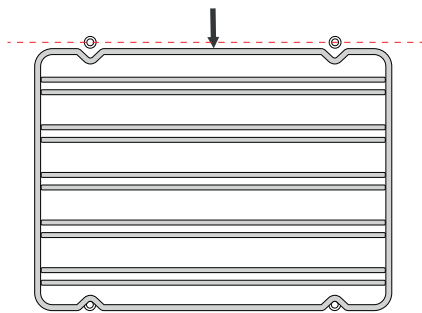


### Guías telescópicas

Tirar hacia abajo la parte indicada con rojo de modo de quitarla de la pared del horno

Girar y apoyarlas sobre una superficie del lado de la guía deslizante

Ripetere le operazioni al contrario per riposizionare la guida

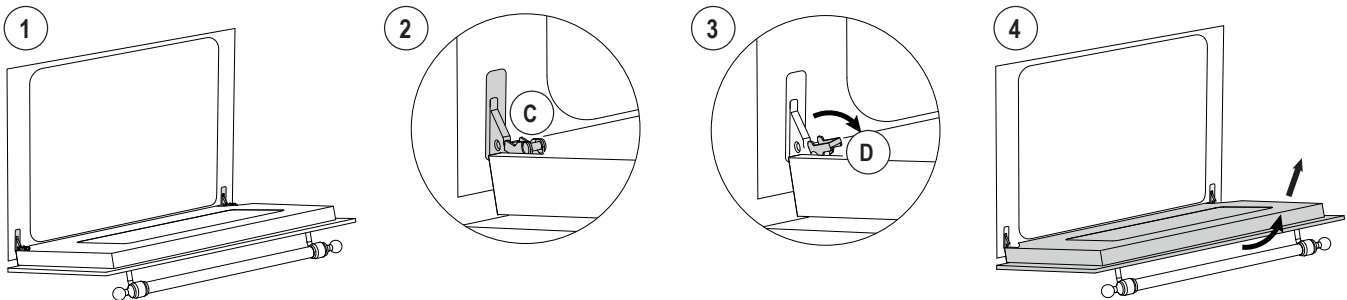


## ■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Quitar la puerta

### Procedimiento

Para facilitar la limpieza intensiva del horno es muy práctico desmontar la puerta de acuerdo con las siguientes instrucciones: abrir la puerta

mover el acoplamiento C en el sector de bisagras D siguiendo los pasos



## ■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Limpieza de puertas y vasos

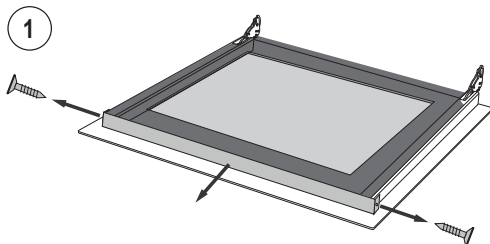
### Procedimiento a seguir

La puerta del horno está formada por tres cristales. La limpieza de las piezas de cristal se realiza utilizando papel absorbente de cocina no abrasiva y detergente común. No use materiales abrasivos ásperos ni raspados metálicos afilados para limpiar las puertas de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se mueva. Los cristales internos son desmontables para facilitar la limpieza. Para ello es necesario desmontar la puerta del horno o, alternativamente, colocarla en el clic intermedio.

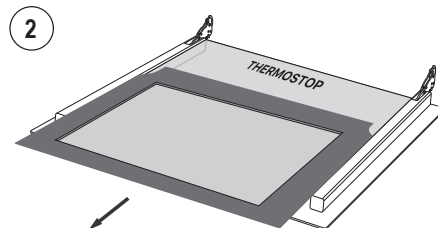
## Secuencia para quitar el vidrio

**⚠ Atención!** Cualquier operación debe realizarse siempre con la puerta retirada del horno y colocada en un estante adecuado para no dañar la fachada de la puerta. El cristal intermedio deberá insertarse correctamente con el mensaje THERMOSTOP legible (ver fig. 2-3).

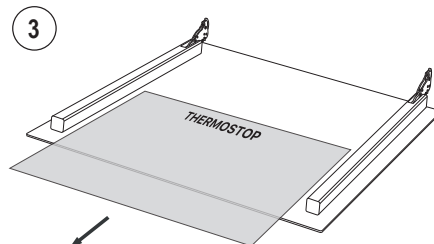
Destornille los 2 tornillos del lado derecho/LH en la tira superior



Levantar y extraer el cristal



Extraer el cristal



## ■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Consejos para la limpieza del horno y panel frontal

### HORNO

| COMPONENTE         | MÉTODO DE LIMPIEZA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ADVERTENCIAS                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interior del horno | Se recomienda limpiar el horno después de cada uso. La suciedad se limpia más fácilmente si se evita que se queme repetidamente a altas temperaturas. Quitar todas las piezas desmontables y lavarlas por separado con agua tibia y un detergente no abrasivo.<br>Para facilitar la limpieza de la cavidad de cocción, verter una pequeña cantidad de agua (100 ml, equivalente a medio vaso) en el fondo de la cavidad; a continuación, activar el ciclo "Cocción desde abajo" a 90° C durante 20 minutos con la opción "Cocción húmeda".<br>Al final del ciclo, esperar a que se enfríe y finalizar la limpieza con un paño suave | No utilizar limpiadores a vapor para la limpieza interna del horno.<br>No utilizar limpiadores abrasivos/corrosivos ni herramientas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían dañar la superficie y provocar su rotura. |
| Bandeja            | Sumergir en una solución de agua caliente y jabón neutro. Secar luego del lavado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Eliminar los residuos de alimentos inmediatamente luego del uso.                                                                                                                                                                                             |
| Rejillas           | Limpiar con agua caliente y detergentes no abrasivos o con un desengrasante adecuado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | En caso de suciedad incrustada y endurecida, se recomienda dejar en remojo las parrillas por un                                                                                                                                                              |

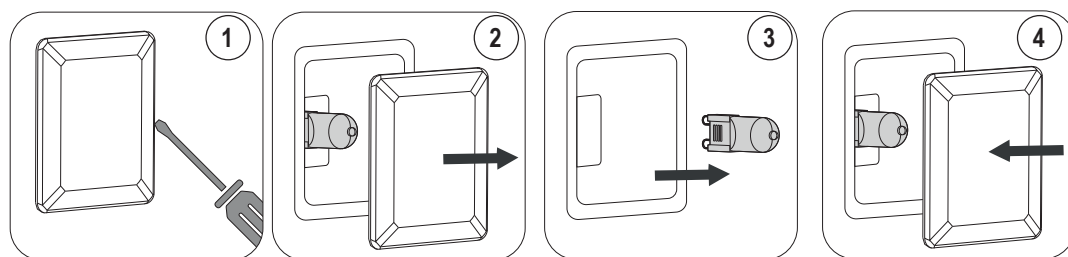
### PANEL FRONTAL

| COMPONENTE            | MÉTODO DE LIMPIEZA                                                                                                      | ADVERTENCIAS                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Superficie in acciaio | Limpiar las piezas con agua tibia y detergente líquido no corrosivo y luego secarlas con un paño suave o de microfibra. | El brillo se mantiene mediante la limpieza periódica con productos específicos que se consiguen normalmente en el mercado. Nunca utilizar polvos abrasivos.                             |
| Superficie pintada    | Para mantener las características de las partes pintadas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua y jabón.      | Evitar dejar sobre las partes pintadas sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, zumo de limón, sal, zumo de tomate, etc.) y evitar lavar cuando las partes pintadas estén aún calientes. |

## ■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Reemplazo del bulbo

### Procedimiento a seguir

En caso de que la luz del horno no funcionara, desconectar el aparato de la red, retirar el cristal protector de la lámpara y sustituir la misma.  
Sustituir la lámpara por una lámpara alógena 40W apta (G9).



- 1) Aflojar con un destornillador plano
- 2) Quitar el cristal que cubre la lámpara
- 3) Extraer la lámpara
- 4) Sustituir y volver a cerrar

## ■ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Problemas genéricos

#### ⚠ ATENCIÓN!

- Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o intervenir en el interruptor correspondiente.
- Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o desenroscar el fusible.
- Las intervenciones y las reparaciones no autorizadas pueden provocar electrocución o un cortocircuito, por lo que no deben ser realizadas. Se debe dejar esa tarea a los técnicos autorizados.
- En caso de pequeños inconvenientes, se puede tratar de resolver el problema siguiendo los consejos de las instrucciones.
- La intervención del servicio de asistencia durante la garantía no es gratuita si el aparato no funciona por uso incorrecto.
- La eliminación de las averías o los reclamos, que han sido generados por uso o instalación incorrectos, no serán reparados en garantía. Los gastos de garantía estarán a cargo del usuario.

### Mal funcionamiento TFT táctil

#### - Errores de sistema

Se detectan los siguientes errores:

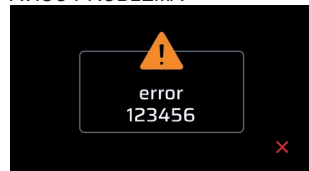
La sintaxis del código de error es: "E YY x", donde:

YY = código de error

x = número cámara cuando se genera el error o '0' para errores generales

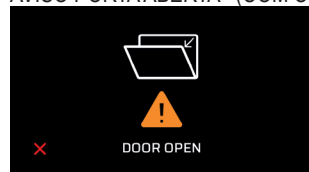
| Descripción                            | ID errore |
|----------------------------------------|-----------|
| Sonda cámara interrumpida              | 00        |
| Sonda cámara en cortocircuito          | 01        |
| Sonda carne interrumpida               | 04        |
| Sonda carne en cortocircuito           | 05        |
| Sobrecalentamiento                     | 08        |
| Anomalía interna (tarjeta electrónica) | 19        |
| Error de comunicación                  | 20        |

#### AVISO PROBLEMA



En caso de error desconectar y volver a conectar el aparato. Si el error se presenta nuevamente deberá intervenir un técnico autorizado.

#### AVISO PORTAABERTA (COM COZEDURA EM CURSO)



Cerrar la puerta del horno.

### ■ TABLA DE COCCIÓN - Horno ventilado de convección (valores puramente indicativos)

| PLATO            | TEMP. C° |  | MIN.    |
|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>CARNE</b>     |          |                                                                                     |         |
| Asado de novillo | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Asado de res     | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Asado de ternera | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Asado de cordero | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Roast-beef       | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Liebre Asada     | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Conejo Asado     | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |

| PLATO               | TEMP. C° |  | MIN.    |
|---------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pavo Asado          | 160-170  | 2                                                                                  | 160/240 |
| Ganso Asado         | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Pato Asado          | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Pollo Asado         | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>PESCADO</b>      | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>PASTELERÍA</b>   |          |                                                                                    |         |
| Torta de frutas     | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Torta Margherita    | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Bollos              | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Pan de España       | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Pastel              | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Hojaldré dulce      | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Torta de uva        | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Strudel             | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Bizcochos           | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Buñuelos de manzana | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Budín de savoiardi  | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>PANATERIA</b>    |          |                                                                                    |         |
| Pan (blanco)        | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Pizza               | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Toast               | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

### ■ TABLA DE COCCIÓN - Horno estático (valores puramente indicativos)

| PLATO               | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CARNE</b>        |          |                                                                                       |       |
| Asado de novillo    | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Asado de res        | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Asado de ternera    | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Asado de cordero    | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Roast-beef          | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Liebre Asada        | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Conejo Asado        | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Pavo Asado          | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Ganso Asado         | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Pato Asado          | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Pollo Asado         | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>PESCADO</b>      | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>PASTELERÍA</b>   |          |                                                                                       |       |
| Torta de frutas     | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Torta Margherita    | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Bollos              | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Pan de España       | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Pastel              | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Hojaldré dulce      | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Torta de uva        | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Strudel             | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Bizcochos           | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Buñuelos de manzana | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Budín de savoiardi  | 200-220  | 2                                                                                     | 20/30 |

| PLATO            | TEMP. C° |  | MIN.  |
|------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PANATERIA</b> |          |                                                                                  |       |
| Pan (blanco)     | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pizza            | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza            | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast            | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Importante

No introducir los alimentos en el horno antes de que haya alcanzado la temperatura deseada.

#### - Cocción al grill

En los aparatos con grill eléctrico la cocción se efectúa con la puerta cerrada a 180°C. Los alimentos a la parrilla deben colocarse en la cuadrícula relativa, preferiblemente en el cuarto estante.

## ■ TABLA DE COCCIÓN - Temperaturas internas de los alimentos con sonda

| PLATO                                  | TEMPERATURA (°C) |
|----------------------------------------|------------------|
| <b>CARNE</b>                           |                  |
| <b>Carne de res</b>                    |                  |
| • Roastbeef - Filete de res poco hecho | 40-45            |
| • rosa (término medio)                 | 50-55            |
| • bien hecho                           | 60-65            |
| • Carne asada                          | 80-85            |
| <b>Carne de cerdo</b>                  |                  |
| • Lomo de cerdo                        | 65-70            |
| • Cerdo asado I jamón                  | 80-85            |
| • Espaldilla, Pata                     | 80-85            |
| • Chuleta, paleta                      | 75-80            |
| • Chuleta, sin hueso                   | 70               |
| • Chuleta de Sajonia (Kassler)         | 65-70            |
| • Pastel de carne                      | 70-75            |
| <b>Carne de ternera</b>                |                  |
| • Carne de ternera asada               | 70-75            |
| • Carne de ternera asada con riñones   | 75-80            |
| • Patita de ternera                    | 80-85            |
| <b>Carne de caza</b>                   |                  |
| • Carne de caza                        | 75-80            |
| • Paleta                               | 60-70            |
| • Filete poco hecho                    | 40-45            |
| • Filete rosa (término medio)          | 50-55            |
| • Filete bien hecho                    | 60-65            |
| <b>Cordero</b>                         | 80-85            |
| <b>Carnes asadas rellenas</b>          | 70-75            |
| <b>Carnes asadas rellenas</b>          | 85-90            |
| <b>Pescados</b>                        | 85-90            |

Importante: introducir siempre la varilla de la sonda hasta la empuñadura de modo tal que la punta se encuentre en el centro de la carne y no cerca del hueso o en la parte grasa.

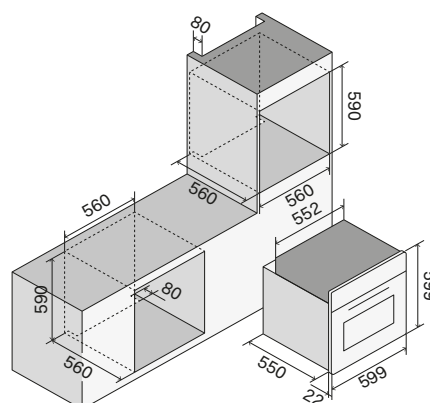
## ■ INSTALACIÓN - Instrucciones para la instalación



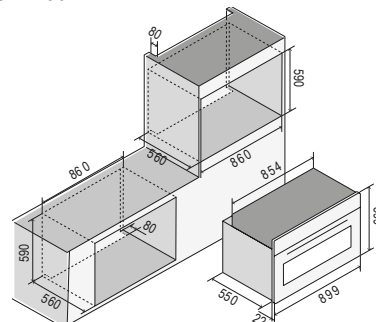
La placa de las características se encuentra en el tope de la puerta del horno, puede verse con la puerta abierta y contiene todos los datos necesarios para la instalación, por ejemplo: modelo del aparato, tensión nominal y absorción. En primer lugar, medir y controlar el orificio en el mueble, debe corresponder exactamente a las medidas indicadas en la figura A. Prestar atención a que el revestimiento de los muebles, el enchapado de madera u otro, hayan sido encolados con cola resistente al calor (150 °C). En caso de que el revestimiento o la cola no fueran resistentes al calor, el revestimiento podría deformarse o descolarse, sobre todo en los puntos más estrechos del mueble. Asegurarse de que el mueble

previsto para empotrar el horno tenga un fondo sólido y pueda soportar el peso del aparato. Todos los tornillos y los accesorios necesarios para la fijación del horno al mueble están incluidos. Las siguientes figuras son útiles para la correcta introducción y fijación en el mueble.

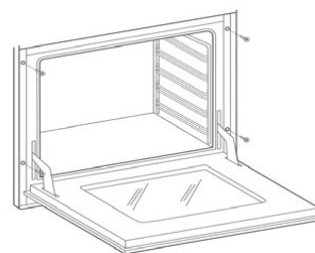
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALACIÓN - Conexión eléctrica



Las siguientes instrucciones están destinadas a la persona cualificada que realizará la instalación del aparato, su ajuste y su mantenimiento técnico y que garantizará que estas operaciones se realicen de la forma más correcta posible y respetando las normas vigentes.

Importante: cualquier ajuste, mantenimiento, etc. debe realizarse después de haber desconectado el teclado eléctrico de la cocina.

### Reglas de instalación

Este aparato es conforme a las siguientes directivas/reglamento:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAJA TENSIÓN 2014/35/UE

DIRECTIVA DE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

REGLAMENTO N.º 1935/2004 (contacto con los alimentos)

La instalación debe llevarse a cabo de acuerdo a lo que establece la técnica y respetando en su totalidad las normas vigentes en materia de instalación eléctrica. De lo contrario, el Fabricante queda eximido de toda responsabilidad.

En este manual se encuentra también el esquema eléctrico del aparato.

Los aparatos están preparados para ser conectados a la tensión indicada en la placa de datos.

Antes de conectar el aparato a la red, asegurarse de que:

- las características del interruptor electromagnético o de la toma puedan soportar la carga del aparato (ver los datos en la placa);

- la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra.

El aparato se provee con cable sin clavija: la conexión debe llevarse a cabo te-

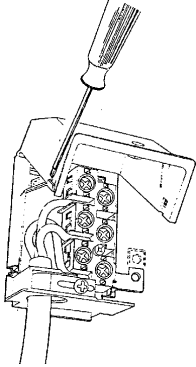


niendo en cuenta que el cable amarillo-verde es el conductor de tierra y nunca debe cortarse.

La toma de corriente debe estar visible y accesible, de modo de poder desconectar el aparato con facilidad.

Para la conexión directa a la red, es necesario que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de la matrícula)
- la instalación de alimentación cuente con una efi caz conexión a tierra
- la toma o el interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm, sea fácilmente accesible una vez instalado el aparato.
- esté incorporado un interruptor de desconexión de la red f i ja conforme a las reglas de instalación.



**⚠ El conductor de tierra amarillo-verde nunca debe cortarse, ni siquiera por el interruptor. El cable de alimentación debe posicionarse de modo que no quede en contacto con superficies que alcancen una temperatura superior a 50 °C más allá del ambiente. En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, contactar con el Servicio de Asistencia.**

## INSTALACIÓN - Esquemas eléctricos

Absorción (kW)

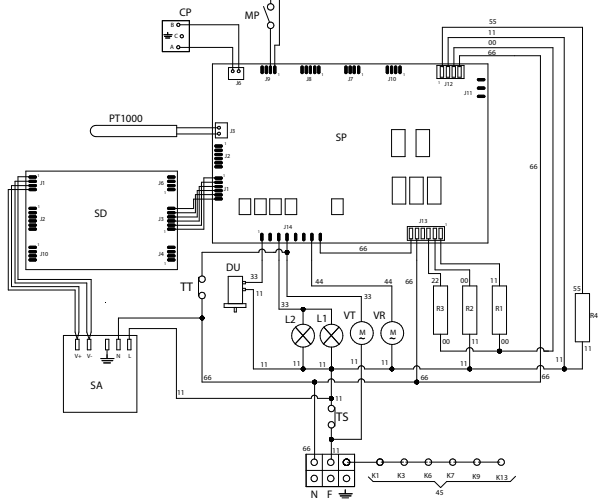
| MODELLO | KW<br>(220-240V) |
|---------|------------------|
| 60      | 3,2              |
| P 60    | 3,3              |
| 90      | 3,4              |

## Leyenda

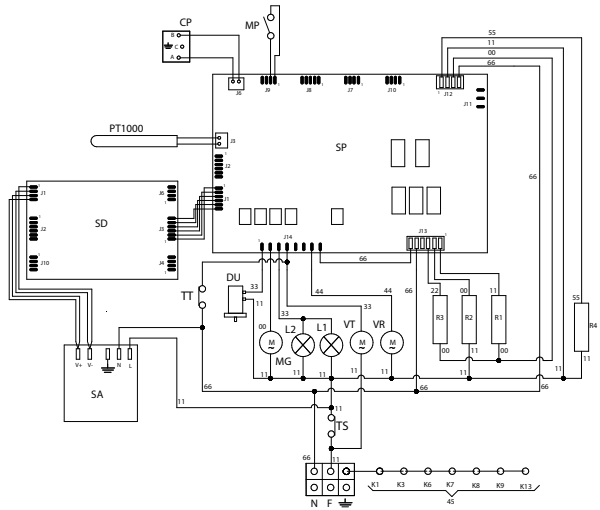
|     |                                          |        |                                  |
|-----|------------------------------------------|--------|----------------------------------|
| 00  | Negro                                    | M      | Caja de terminales               |
| 11  | Marrón                                   | MG     | Asador giratorio                 |
| 22  | Rojo                                     | MP     | Microinterruptor puerta          |
| 33  | Blanco                                   | N      | Neutro                           |
| 44  | Amarillo                                 | 55     | Gris                             |
| 45  | Amarillo-verde                           | 66     | Azul                             |
| CP  | Sonda de cocción                         | P      | Cuentaminutos / Programador      |
| DU  | TTermoactuador cera descar ga de vapores | R1     | Cuentaminutos / Reloj            |
| F   | Fase                                     | R2     | Resistencia techo                |
| FLC | Filtro                                   | R3     | Resistencia grill                |
| K1  | Cable a tierra caja de termina les       | R4     | Resistencia circular             |
| K2  | " " resistencia suelo                    | SD     | Ficha pantalla                   |
| K3  | " " ventilador horno                     | SP     | Ficha potencia                   |
| K4  | " " resistencia circul                   | SS     | Ficha sonda                      |
| K5  | " " resistencia techo                    | TS     | Termostato de seguridad          |
| K6  | " " luz horno 1                          | V      | Vilador horno                    |
| K7  | " " luz horno 2                          | VT     | Vent. refrigeración              |
| K8  | " " asador giratorio                     | SA     | Carte d'alimentation             |
| K9  | " " motovent. tangen.                    | PT1000 | Sonde de température             |
| K15 | " " bastidor                             | MC     | Microinterruttore corto TS       |
| L1  | Luz horno                                | MU     | Microinterruttore sblocco porta  |
| L2  | Luz horno                                | ML     | Microinterruttore blocco porta   |
|     |                                          | MBP    | Motore blocco porta              |
|     |                                          | TSP    | Termostato di sicurezza PIROLISI |
|     |                                          | TS1    | Termostato sblocco porta         |
|     |                                          | TS1    | Termostato sblocco porta         |

## Esquemas eléctricos

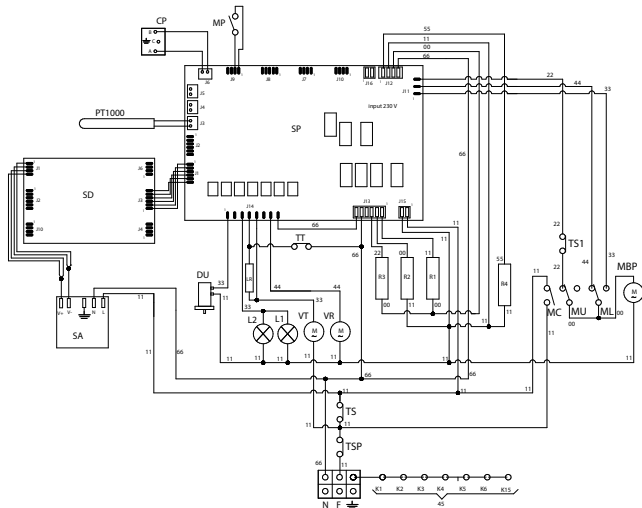
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## 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 "Etilslutning". 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 sartere 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.

### 27. Før du sætter PYROLYSE-funktionen i gang:

- fjern alt tilbehør fra ovnrummet: riste, dryppander, sideriste, kødtermometer, eventuelt service;

- fjern overskydende overløbsmateriale (for at undgå dannelse af røg).

### 28. Pas på – fare for forbrændinger

Fare for kvæstelser på grund af høj temperatur på overflader - under pyrolytisk rengøring opvarmes ovnen meget mere end under normal madlavning, undgå at røre ved ovnen, hold børn i en passende afstand.

### Pas på – fare for sundhedsskader

På grund af den høje temperatur, der nås, på næsten 500 °C frigives der dampe, som kan irritere slimhinderne.

Det er derfor nødvendigt at ventilere rummet godt under brug og at undgå langvarige ophold.

**29.** Brug kun temperatursonden, der anbefales til denne ovn.

**30.** Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ låge for at undgå overophedning.

## ■ 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.

## ■ DISPLAY - Ikoner legende

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

## ■ BRUGERVEJLEDNING

### Indstillinger



Hjem: vis startside.

1 = Lader dig fortsætte til skærbilledet til indstilling af hulrum

2 = Giver dig mulighed for at indstille timeren

3 = Tillader direkte adgang til indstillingerne

## Indstillinger

4 = Valg af graders skala (° C eller ° F).

5 = Indstilling af tid.

6 = Afgang - sigt

7 = Lås skærm

8 = For at låse op skal du trykke på displayet i 10 sekunder

9 = Det giver dig mulighed for at indstille lydstyrken for det akustiske signal og eventuelt en lyd ved berøring af skærmen

## Indstil en timer

10 = Forøg eller reducer tiden..

11 = Bekræft, når den ønskede tid er indstillet. Et akustisk signal vil indikere udtrykket.

12 = Bekræft, og vend tilbage til startside.

## Funktion

13 = Vælg funktionen af madlavning.

13a = Vælg tør / våd madlavning - kun mulig i visse tilberedningsmetoder

13b = Bekræft tilberedningsfunktionen.

13.1 = Lys (tændt eller slukket).

13.2 = Hjem (tilbage til startskærmen)

14 = Indstil tilberedningstemperatur

14b = Der er to opzini prindstil temperaturen:

- rulle i søjlen

- med + eller -

14 = Bekræft tilberedningsfunktionen.

15 = Indstil tilberedningstiden og den programmerede start.

15a = Indstil tilberedningstid.

15b = Viser tilberedningstiden.

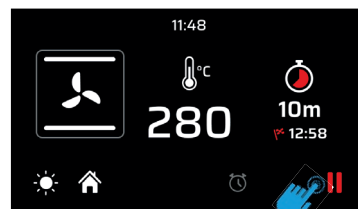
15c = Indstil starttidspunktet.

15d = Bekræft tilberedningsfunktionen.

15e = Numerisk tastatur.

16 = Ovnens display slukker for at spare energi efter 19' inaktivitet. Du kan genaktivere det med et enkelt tryk. Strømforbruget i slukket tilstand er 0,5 W

## ■ MADLAVNINGSPROCES



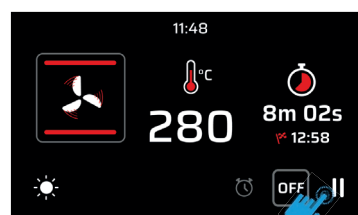
### INDSTILLET KVALITET

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



### FORVARMEFASE

Der er fire niveauer, der giver dig mulighed for at overvåge forvarmningsprocessen. Den røde del øges gradvist, indtil den fylder skærmen



### FORVARMNING AFSLUTTET

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

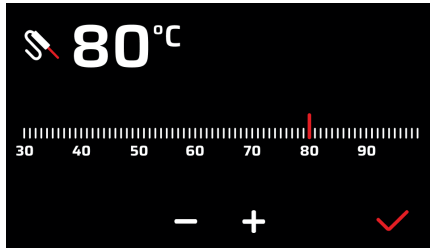
I tilfælde af ikke indstillet tilberedningstid er det muligt at suspendere

✕ og derefter færdig madlavning

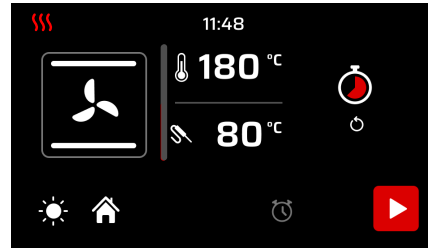
## ■ KOGNING MED KØDPROBE

N.B. Du kan ikke bruge madlavning med stegetermometer med "DEFROST", "QUICK START", og "PIZZA" funktionerne. Når ovnen er i stand-by, skal du placere stegetermometeret i bøsningen på venstre væg i ovnen

### VAL TEMPERATURVALG



### OPVARMINGSMODUS MED SOND



 **Advarsel:** Hvis displayet ikke reagerer på kommandoerne (berøringstasten låst), skal du blot åbne og lukke ovnens dør

## ■ IKONER



#### Pizza funktion

Denne funktion er især velegnet til madlavning af pizzaer, focaccias og brød. Den vigtigste varmekilde kommer fra det nedre varmeelement, der fungerer i kombination med de andre ovnmodstande.



#### Normal statisk madlavning

Det er den klassiske funktion af den elektriske ovn, specielt velegnet til madlavning af følgende fødevarer: svinekotelette, pølser, torsk, brødkød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt osv..



#### Madlavning nedenunder

Dette er den bedste madlavning til færdig madlavning, især wienerbrød (kiks, marengs, surdejede kager, frugtdesserter osv.) Og andre fødevarer.



#### Madlavning ovenfra

Særligt velegnet til brunng og til at give det endelige touch af farve til mange fødevarer; det er den anbefalede funktion til hamburgere, svineko- teletter, kalvekødbøffer, sår, blæksprutte osv.



#### Grill madlavning med lukket dør

Funktionen angivet til hurtig og dyb grillng, til grillning og ristning af kød generelt, filet, florentinsk bøf, grillet fisk og endda grillede grøntsager. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 ° C.



#### Ventileret grill madlavning

Særligt hurtig og dyb med betydelige energibesparelser er denne funktion velegnet til mange fødevarer såsom: svineko- telet, pølser, svine- kød eller blandede spyd, vildt, romersk gnocchi osv. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 ° C.



#### Intensiv madlavning

Det er funktionen af hurtig og intens tilberedning af forskellige retter; egnet til: bagt fisk, brisete grøntsager, spyd, ænder, kylling osv.



#### Flere ventileret madlavning

Det er den funktion, der tillader samtidig tilberedning af forskellige retter uden at lugterne blandes sammen; du kan tilberede bagt lasagne, pizza, croissanter og croissanter, tærter, kager osv.



#### Eco madlavning

Det er den funktion, der giver dig mulighed for at lave mad med en betydelig besparelse på elforbruget. For at få mest muligt ud af denne funktion er det nyttigt, før du indsætter ECO-funktionen, at introducere skålen inde i ovnen og placere den i midten af hulrummet. Med Eco-funktionen tilpasser tilberedningstiderne sig til langsom tilberedning, såsom: brød kød, hvidt kød, bagt pasta, delikate kager.



#### Optøning

Tillader hurtig optøning af alle frosne fødevarer generelt, der hurtigt bringes til stuetemperatur.



#### Quick Start

Denne funktion fremskynder en foropvarmning af ovnen. Vi anbefaler at du bruger denne funktion, når du har brug for en ovntemperatur op mellem 200 og 300°C. QuickStart funktionen tænder ikke noget formål til temperaturer under 200°C. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, slukker termostaten orange ledlys og ovnen er klar til stegning. Nu, indstille den ønskede tilberedningsfunktion.

**ADVARSEL: Quick Start-funktionen er ikke velegnet til madlavning; skal kun bruges til en hurtig foropvarmning af ovnen. BRUG IKKE QUICK START-FUNKTIONEN I MERE END 20 MINUTTER.**



#### Hydrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Dette er den automatiske rengøringsfunktion, der gør det nemt at rengøre ovnrummet på kun 20 minutter ved lav temperatur (90 °C). Det "hydrolytiske" rengøringsystem blødgør snavset, så det lettere kan fjernes uden at efterlade lugt indeni.



#### Pyrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Dette er den automatiske rengøringsfunktion, der er i stand til at rengøre ovnrummet ved høje temperaturer.

Når denne funktion aktiveres, når midten af ovnen en temperatur på næsten 500 °C, hvilket omdanner snavsrester til aske. Der er 2 pyrolyseni- veauer med forskellig varighed:

- Let cyklus: med en varighed på 1:30 h

- Intensiv cyklus: med en varighed på 2:30 h



Vi anbefaler at bruge den lette cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus i tilfælde af meget genstridigt snavs.



### Sabbath-funktion

Sabbath-funktionen holder ovnen tændt i statisk tilberedningstilstand, indtil den deaktiveres i højst 74 timer. Du kan holde maden varm i ovnrummet uden at skulle tænde eller slukke for ovnen. Alle andre tilberednings- og rengøringscyklusser deaktiveres. Der udsendes ingen lydssignaler, og displayet viser ikke temperaturændringer.



### Tør / våd madlavning

Ovnen er udstyret med en automatisk enhed, der tillader, at kondensationsdampene i tilberedningen, i nogle funktioner, udvises fra ovnen: dette indebærer tør tilberedning (tør). Hvis behovet for madlavning kræver, at fugtigheden forbliver inde i ovnen, skal fugtig madlavning (fugt) den automatiske enhed kan deaktiveres ved at berøre det relevante ikon.

### Kogeinspektion

Hvis det er nødvendigt at inspicere maden under tilberedningen, er det muligt at åbne ovnens dør. I dette tilfælde tændes lysene, og tvungen ventilation stopper, i tilfælde af ventileret madlavning og rotationen af spyttet, i tilfælde af grillkogning med døren lukket. Når døren lukkes igen, aktiveres den tidligere indstillede funktion igen.

## 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: hæld 100 ml vand i bunden af ovnrummet på 60 cm-modellen og 150 ml vand på 90 cm-modellen + 2 dråber neutralt rengøringsmiddel for at gøre det lettere at fjerne genstridigt 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;
8. Det er ikke muligt at afbryde hydrolysefunktionen med pauseknappen (  ) mens den er i gang.



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 hydrolysecykussen.
- 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.

## BRUGSVEJLEDNING - Pyrolytisk funktion



### Rengøringsprocessens udførelse

1. For at opnå det bedste resultat skal du fjerne eventuelle madrester i hånden med en fugtig svamp (mulig røgudvikling);
1. For et optimalt resultat skal man manuelt fjerne eventuelle madrester med en fugtig svamp (mulig dannelse af røg);
2. Fjern alt tilbehør fra ovnrummet (riste, bageplader, sideriste og eventuel service).
3. Vælg pyrolyse-funktionen med lukket låge. Efter et par sekunder aktiveres lågens låseanordning.
4. Under pyrolysecykussen aktiveres det særlige katalytiske filter, som absorberer og fjerner fedt og lugt.
5. Apparatets låge kan først åbnes, når funktionen er færdig, og der er nået en sikker temperatur.
6. Når processen afslutter, er det meget nemt at fjerne eventuelle rester, der kan dannes afhængigt af hvor snavset ovnrummet er, ved hjælp af en fugtig klud.
7. Pyrolysecykussens varighed kan indstilles til 90 min. eller 150 min. afhængigt af mængden af snavs, der er aflejret på ovnens vægge. Det er også muligt at indstille forsinket start af rengøringscykussen.
8. Det er ikke muligt at afbryde PY-funktionen med pauseknappen (  ) mens den er i gang.



PAS PÅ

– fare for forbrændinger

Fare for kvæstelser på grund af høj temperatur på overflader - under pyrolytisk rengøring opvarmes ovnen meget mere end under normal madlavning, undgå at røre ved ovnen.

– fare for sundhedsskader

På grund af den høje temperatur, der nås, på næsten 500 °C frigives der dampe, som kan irritere slimhinderne. Det er derfor nødvendigt at ventilere rummet godt under brug og at undgå langvarige ophold. Hold børn på afstand.

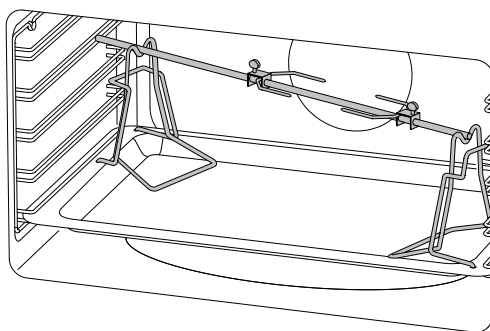
Bemærk: Ovnlampen virker ikke under pyrolysefunktionen



## ■ IBRUGERVEJLEDNING - Tilbehør

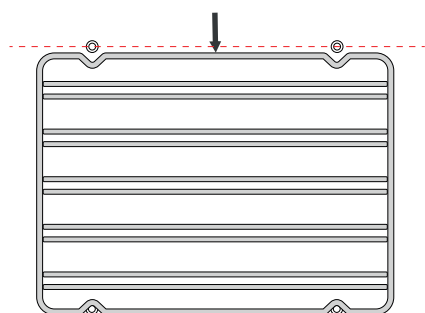
### Brug af grillspid (kun på visse modeller)

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.

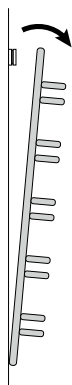


### Teleskopskinner

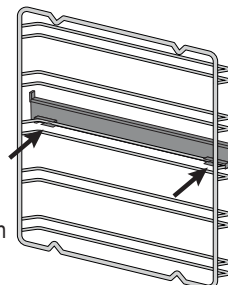
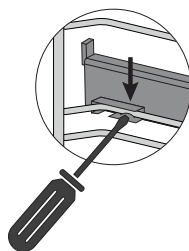
Træk delen fremhævet med rødt nedad for at fjerne det fra ovnvæggen.



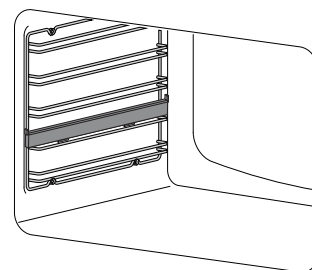
Drej og placer dem på et plan på siden af glideskinen.



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



Gentag manøvren i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne

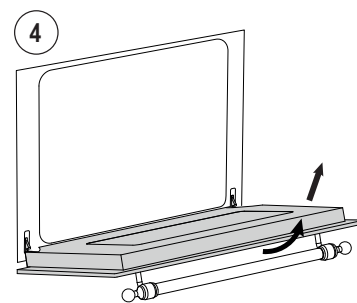
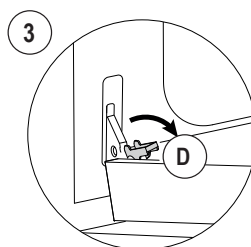
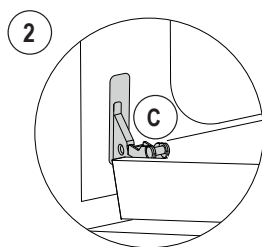
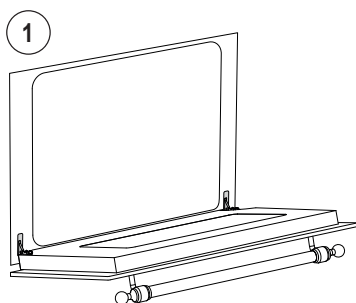


## ■ REINIGUNG UND WARTUNG - Fjernelse af dør

### 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

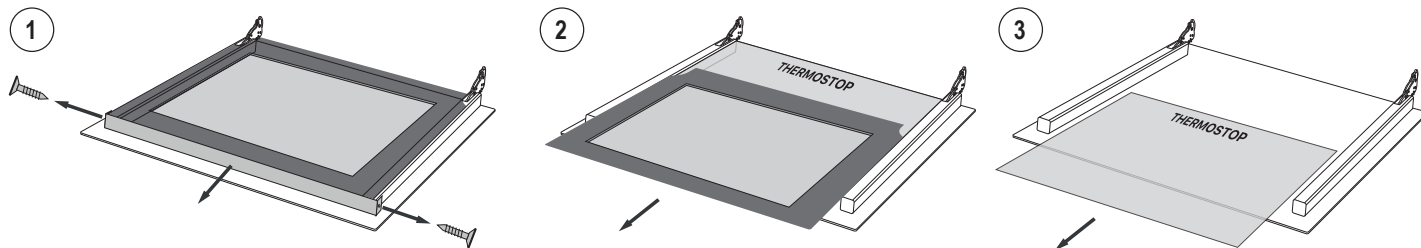


ADVARSEL! Enhver betjening skal altid udføres med døren fjernet fra ovnen og placeret i en passende hylde for ikke at skade døren foran. Mellemruden skal sættes rigtigt ind, så teksten THERMOSTOP kan læses (se fig. 2-3).

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.<br>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 cyklusen "Tilberedning nedefra" ved 90° C i 20 minutter med muligheden "Fugtig tilberedning".<br>Ved afslutningen af cyklusen skal du vente på, at den er kølet af, og fuldfør rengøringen med en blød klud | Brug ikke damprensere til intern ovnrensning.<br>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.                                                                                                     |

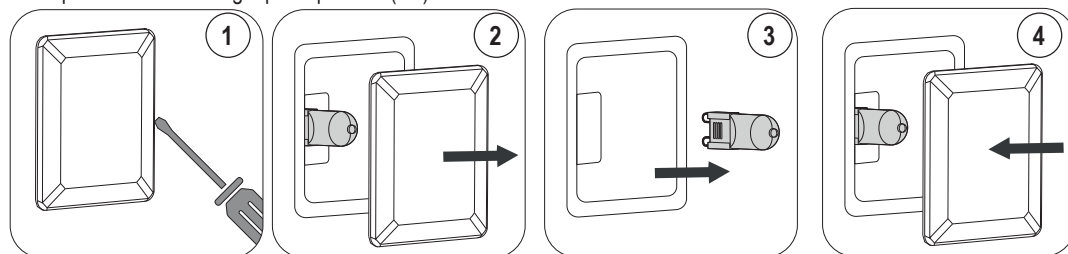
### FRONT

| 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.).<br>Og afvask, mens de malede dele stadig er varme. |

## ■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Udskiftning af pære

### Procedure at følge

Hvis ovnlampen ikke fungerer, skal du tage stikket ud af stikkontakten, fjerne lampeskærmglasset og udskifte lampen.  
Udskift pæren med en halogenpære på 40W (G9)



- 1) Løsn med en skruetrækker
- 2) Løsn med en skruetrækker
- 3) Fjern lampen
- 4) Udskift 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 løsn 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.

## Fejl i TFT touch

### - Systemfejl

Følgende fejl registreres:

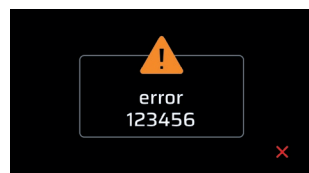
Syntaks på fejlkoden er: "E YY x", hvor:

YY = fejlkode

x = nummer på ovnrøm, hvor fejlen optræder eller '0' for generelle fejl

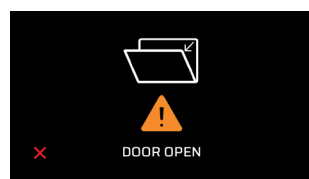
| Beskrivelse                    | ID fejl |
|--------------------------------|---------|
| Ovnrømstermometer ødelagt      | 00      |
| Ovnrømsterm. i kortslutning    | 01      |
| Ovnrømsterm. afbrudt           | 04      |
| Ovnrømsterm. i kortslutning    | 05      |
| Overophedning                  | 08      |
| Intern fejl (elektronisk kort) | 19      |
| Kommunikationsfejl             | 20      |

### ADVARSEL OM FEJL



I tilfælde af en fejl skal du frakoble og tilslutte apparatet igen.  
Hvis fejlen genopstår, er det nødvendigt at kontakte en autoriseret tekniker.

### ADVARSEL OM OVNDØR ÅBEN (MED IGANGVÆRENDE



Luk ovndøren.

## ■ KOGETABEL - Ventileret konvektionsovn (udelukkende vejledende værdier)

| PARABOL           | TEMP. C° |     | MIN.    |
|-------------------|----------|-----|---------|
| <b>KØD</b>        |          |     |         |
| 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  |

| PARABOL          | TEMP. C° |     | MIN.    |
|------------------|----------|-----|---------|
| 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  |
| <b>FISK</b>      | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| <b>BAGVÆRK</b>   |          |     |         |
| Frugttærte       | 180-200  | 2   | 40/50   |
| Margherite tærte | 180-190  | 2   | 40/45   |
| 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   |
| <b>Bageri</b>    |          |     |         |
| 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.  |
|-------------------|----------|-----|-------|
| <b>KØD</b>        |          |     |       |
| 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 |
| <b>FISK</b>       | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| <b>BAGVÆRK</b>    |          |     |       |
| Frugttærte        | 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 |
| Strudel           | 180      | 2   | 20/30 |
| Savoia småkager   | 180-200  | 2   | 40/50 |
| Æbleskiver        | 200-220  | 2   | 15/20 |
| Savoyardbudding   | 200-220  | 2   | 20/30 |
| <b>Bageri</b>     |          |     |       |

| PARABOL | TEMP. °C |  | MIN.  |
|---------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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.

## ■ KOGETABEL - Indre temperaturer på retter med stegetermometer

| Ret                               | Indre temperaturi retten (°C) |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>KØD</b>                        |                               |
| <b>Oksekød</b>                    |                               |
| • Roastbeef - Oksefilet rødsteget | 40-45                         |
| • rosa (mellem)                   | 50-55                         |
| • gennemstegt                     | 60-65                         |
| • Oksesteg                        | 80-85                         |
| <b>Svinekød</b>                   |                               |
| • Svinekam/mørbrad                | 65-70                         |
| • Svinesteg i skinke              | 80-85                         |
| • Hals, Grisetæer                 | 80-85                         |
| • Kotelet, ryggen                 | 75-80                         |
| • Kotelet, uden ben               | 70                            |
| • Kotelet i saltlage (Kassler)    | 65-70                         |
| • Farsbrød                        | 70-75                         |
| <b>Kalvekød</b>                   |                               |
| • Kalvesteg                       | 70-75                         |
| • Kalvesteg med nyrer             | 75-80                         |
| • Kalvehaler                      | 80-85                         |
| <b>Vildt</b>                      |                               |
| • Vildt kød                       | 75-80                         |
| • Ryggen                          | 60-70                         |
| • Filet rødsteget                 | 40-45                         |
| • Filet rosa (mellemstegt)        | 50-55                         |
| • Filet gennemstegt               | 60-65                         |
| <b>Lam</b>                        | 80-85                         |
| <b>Farserede rullestege</b>       | 70-75                         |
| <b>Fjerkræ</b>                    | 85-90                         |
| <b>Fisk</b>                       | 85-90                         |

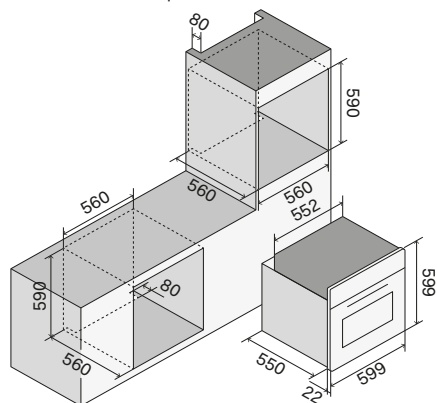
Vigtigt: indfør altid stegetermometerets stang helt op til håndtaget således at spidsen er i midten af stegen og ikke nær benet eller fedtdepoter.

## ■ INSTALLATION - Installationsvejledning

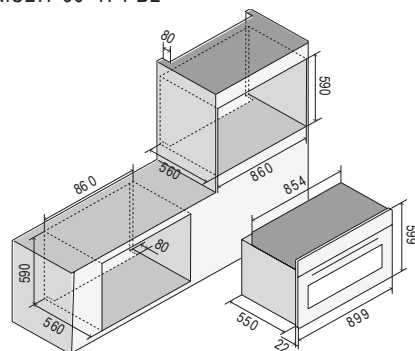


Karakteristikpladen, der er placeret på kanten af ovnens dør og vist på side 1, er synlig, når døren er åben, den indeholder alle de nødvendige data til installation, for eksempel: model af apparatet, nominal spænding og absorption. Først skal du måle og kontrollere udsparringen for møbler, der nøjagtigt 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 smalleste 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.

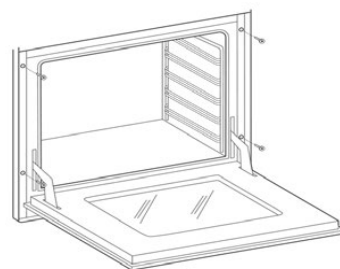
Mod. VIRTUS MULTI 60TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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

LAVSPÆNDINGS-DIREKTIV 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);

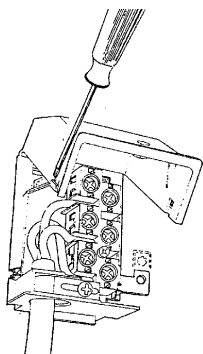
- Elsystemer skal have en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med et kabel og følgende gælder (H05RR-F, H05W-F, H05V-2V2-F, med 3G1,5 mm2 sektion): For tilslutning af kabler skal det sendes under syntaksen til kabel gulgrønne han jordlederen og må aldrig afbrydes.

Stickkontakterne skal være syndige og fleksible, medmindre du kan bryde enheden.

- 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 kan indbygges i overensstemmelse med installation controller.

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



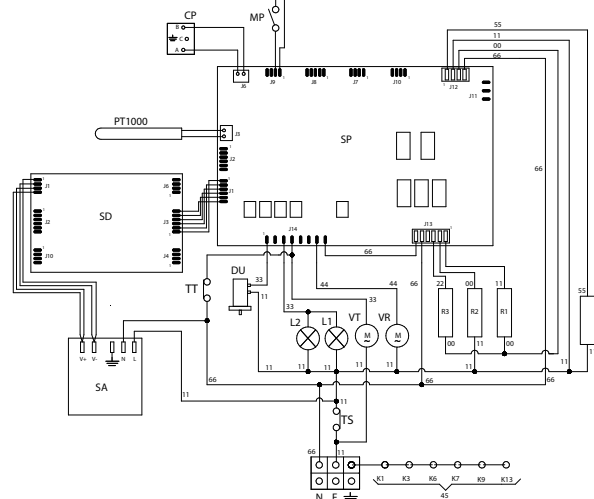
 Den gulgrønne jordleder må aldrig afbrydes; heller ikke på afbryderkontakten. Netledningen skal være placeret, så den ikke kommer i kontakt med overflader, der har temperaturer, der overstiger 50°C ved rumtemperatur. Hvis der skal udskiftes netledning, skal du kontakte en servicetekniker.

| MOD. | KW<br>(220-240V) |
|------|------------------|
| 60   | 3,2              |
| P 60 | 3,3              |
| 90   | 3,4              |

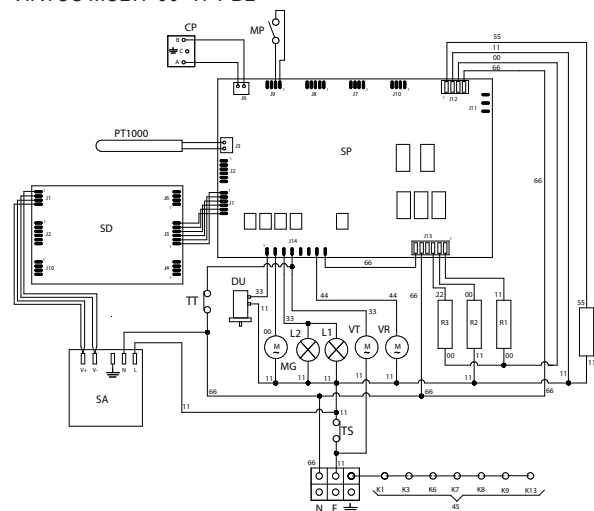
|     |                                               |
|-----|-----------------------------------------------|
| 00  | Sort                                          |
| 11  | Brun                                          |
| 22  | Rød                                           |
| 33  | Hvid                                          |
| 44  | Gul                                           |
| 45  | Gul-grøn                                      |
| CP  | Fase                                          |
| DU  | Termisk aktuator med vokselementdampudsugning |
| F   | Fase                                          |
| FLC | Filter                                        |
| K1  | Jordledning til klembræt                      |
| K2  | " til nederste varmeelement                   |
| K3  | " til ovnventilator                           |
| K4  | " til cirkulært varmeelement                  |
| K5  | " øverste varmeelement                        |
| K6  | " til ovnlys 1                                |
| K7  | " til ovnlys 2                                |
| K8  | " til roterende grillspyd                     |
| K9  | " til tangentialventilator                    |
| K15 | " til ramme                                   |
| L1  | Ovnlys                                        |
| L2  | Ovnlys                                        |

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| M      | Klembræt                            |
| MG     | " til roterende grillspyd           |
| MP     | " til ovnlåge                       |
| N      | Neutral                             |
| 55     | Grå                                 |
| 66     | Blå                                 |
| R1     | Øverste varmeelement                |
| R2     | Nederste varmeelement               |
| R3     | Grillelement                        |
| R4     | Cirkulært varmeelement              |
| SD     | kort skærm                          |
| SP     | Tændingsanordning                   |
| SS     | Kartografisk føler                  |
| TS     | Sikkerhedstermostat                 |
| V      | Ovnventilator                       |
| VT     | Ventilator til afkøling             |
| SA     | Strømforsyningskort                 |
| PT1000 | Temperatursonde                     |
| MC     | Kort mikroafbryder TS               |
| MU     | Mikroafbryder til oplåsning af låge |
| ML     | Mikroafbryder til låsning af låge   |
| MBP    | Motor til låsning af låge           |
| TSP    | PYROLYSE sikkerhedstermostat        |
| TS1    | Termostat til oplåsning af låge     |

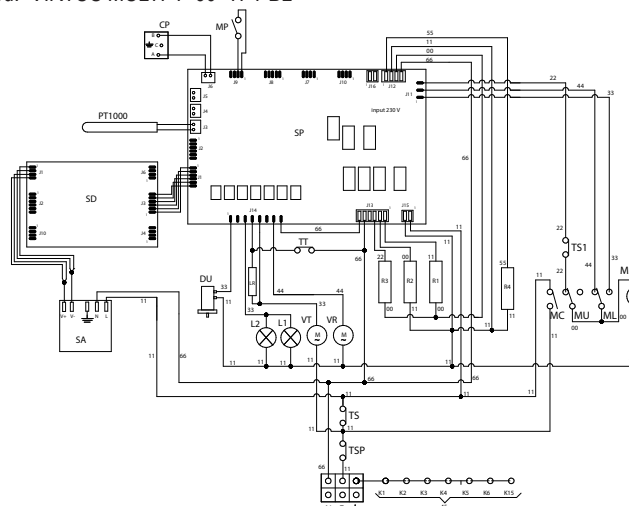
## Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL





## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### Uppgifter om apparaterna

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

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

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

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

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

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

**8.** Tapp 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 an-vändas;

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

**18.** Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

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

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

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

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

### **23. Risk för kvävning.**

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

### **24. Risk för brännskador**

Barnens hud är mycket känsligare än de vuxnas.

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

**25.** 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.

**27.** Innan du går in i PYROLYSIS-funktionen

- Ta bort alla tillbehör från ugnsutrymmet: galler, dropplåtar, sidogaller, köttsonder, eventuellt porslin;

- ta bort överflödigt material (för att förhindra rökbildning).

### **28. Obs – fara för brännskador**

Fara att skada sig vid hög temperatur på ytorna - under varmrengöring värms ugnen mer än jämfört med normal kokning, undvik att vidröra ugnen och håll barn på säkert avstånd.

Obs – fara för hälsoskador

På grund av den höga temperatur som uppnåtts, nästan 500 °C, avges ångor som kan irritera slemhinnorna.

Därför är det nödvändigt att lufta rummet väl under användning och undvika att vistas där någon längre tid.

**29.** Använd endast den rekommenderade termiska sonden för denna ugn.

**30.** För att undvika överhettningar, installera inte apparaten bakom dekorativa dörrar

## ■ 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.

- Ugnens prestationsförmåga ändras då och lacken kan skadas.

- Alla 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.**

## ■ TFT - PEKSKÄRM - Ikoner legend

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

## ■ BRUKSANVISNING

### Inställningar



Hem: visa startsida.

1 = Låter dig fortsätta till skärmen för inställning av hållrummet

2 = Gör att du kan ställa in timern

3 = Tillåter direkt åtkomst till inställningarna

inställningar

4 = Val av gradskala (° C eller ° F).

5 = Ställa in tid.

6 = Utgång - termin

7 = Låsskärm

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

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

### Ställ in en timer

10 = Öka eller minska tiden.

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

12 = Bekräfta och gå tillbaka till hemsidan.

### Fungera

13 = Välj funktionen för matlagning.

13a = Välj torr / våt matlagning

OBS: endast möjligt i vissa tillagningsmetoder

13b = Bekräfta tillagningsfunktionen

13.1 = Ljus (på eller av)

13.2 = Home (återgå till den första skärmen)

14 = Ställ in tillagningstemperaturen

14b = Det finns två opzini per ställa in temperaturen:

- bläddra i fältet

- med + eller -

14b = Bekräfta tillagningsfunktionen.

15 = Ställ in tillagningstiden och programmerad start

15a = Ställ in tillagningstid

15b = Visar tillagningstiden.

15c = Visar tillagningstiden

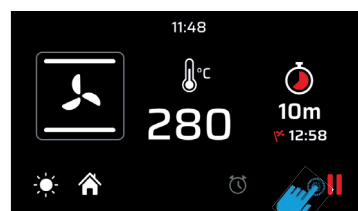
15d = Bekräfta tillagningsfunktionen

15e = Numeriskt tangentbord

16 = Ugnsdisplayen stängs av för att spara energi efter 19' inaktivitet.

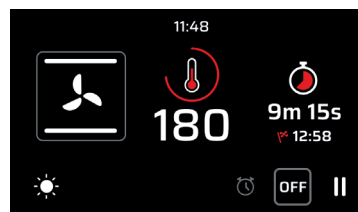
Du kan aktivera den igen genom att vidröra den. Strömförbrukningen i off-mode är 0,5 W

## ■ MATLAGNINGSPROCESS



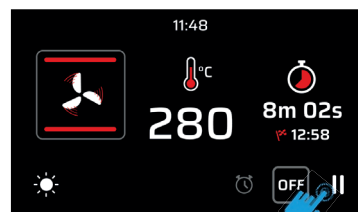
### INSTÄLLT CAVITY

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



### FÖRVARMNINGSFAS

Det finns fyra nivåer som låter dig övervaka förvärmningsprocessen. Den röda delen kommer gradvis att öka tills den fyller skärmen



### UPPVARMNINGEN KLAR

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

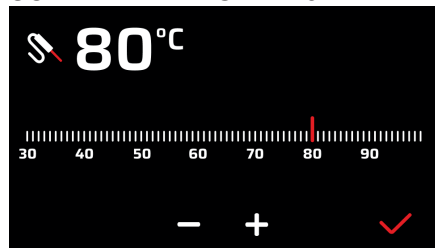
Om ingen tillagningstid ställts in är det möjligt att avbryta och avsluta sedan matlagningen



## ■ KOKNING MED KÖTTPROV

OBS! Det går inte att laga mat med kötttermometer vid funktionerna "DEFROST", "QUICK START" och "PIZZA". För in kötttermometern i anslutningsstycket som sitter på ugnens högersida medan ugnen står i standby;

### SÖK TEMPERATURVÄLJARE



### VÄRMELÄGE MED SOND



⚠ OBS! Om inte displayen reagerar på kommando och pekfunktionen har hängt upp sig, räcker det med att öppna och sedan stänga ugnsluckan för att displayfunktionen ska återställas.

## ■ LEGEND AV IKONER



#### Pizzabakning

Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från den lägre resistansen vilken arbetar i kombination med ugnens övriga resistanser.



#### Vanlig statisk tillagning

Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalv, maränger och småkakor, frukt i ugn osv.



#### Tillagning med undervärme

Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för avslutande tillagning av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, maränger, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.



#### Tillagning med övervärme

Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.



#### Grillning med stängd ugnslucka

Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, biff, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.



#### Ventilerad grillning

Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser, osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.



#### Snabbtillagning

Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.



#### Ventilerad tillagning av flera olika rätter

Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, kakor osv.



#### Ekokokning

Det är den funktion som låter dig laga mat med en betydande besparing på elförbrukningen. För att få ut mesta möjliga av denna funktion är det användbart innan du sätter i ECO-funktionen, att införa skålen inuti ugnen och placera den i mitten av kaviteten. Med Eco-funktionen anpassas tillagningstiderna till långsam tillagning såsom: bräserat kött, vitt kött, bakad pasta, delikata bakverk.



#### Upptining

Tillåter snabb upptining av alla frysta livsmedel i allmänhet som snabbt bringas till rumstemperatur.



#### Quick Start

Denna funktion är till för att skynda på föruppvärmningen av ugnen. Denna funktion rekommenderas för inställning av tillagningstemperaturer på mellan 200 och 300°C. Funktionen QuickStart fyller ingen särskild funktion vid inställning av temperaturer på under 200°C. När ugnen har uppnått önskad temperatur släcks den orangea lampan till termostaten och maten som ska tillagas kan ställas in. OBS! Funktionen QuickStart är inte lämpad för tillagning utan är endast avsedd för snabbuppvärmning av ugnen.



#### Hydrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

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.



#### Pyrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Det är den automatiska rengöringsfunktionen som kan rengöra ugnsutrymmet vid höga temperaturer.

Genom att ställa in denna funktion när ugnens mitt en temperatur på nästan 500 °C, och reducerar smutsresterna till aska. Det finns två nivåer för pyrolys med olika varaktighet:

- Lätt cykel: med varaktighet på 1:30 h

- Intensiv cykel: med varaktighet på 2:30 h

Det rekommenderas att använda den lätta cykeln med regelbundna intervaller och den fullständiga endast vid mycket svår smuts.





#### Funktionen Sabbath

Sabbath-funktionen håller ugnen tänd i statiskt kokläge tills den inaktiveras i max 74 timmar. Det går att hålla livsmedlen varma i ugnsutrymmet utan att behöva tända eller släcka ugnen.

Alla andra kok- och rengöringsprogram är inaktiverade.

Inga ljudsignaler avges och displayen indikerar inte temperaturvariationer.



#### Torr / våt matlagning

Ugnen är utrustad med en automatisk anordning som gör att kondensationsånga i kokningen, i vissa funktioner, kan släppas ut från ugnen: det innebär torkkokning (torr). Om behovet av matlagning kräver att fuktigheten förblir i ugnen, ska fuktig matlagning (fukt) den automatiska enheten kan kopplas bort genom att trycka på här för avsedd ikon.

### KOKKONSEKTION

Om det är nödvändigt att inspektera maten under tillagningen är det möjligt att öppna ugnsluckan. I det här fallet tänds lamporna och tvångsventilation stannar, i fallet med ventilerad matlagning, och spottet vänder, när det gäller grillkokning med dörren stängd. När dörren stängs igen, aktiveras den tidigare inställda funktionen.

## ■ 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. Med ugnen sval, häll på botten 100 ml vatten på mod. på 60 cm och 150 ml vatten på mod. på 90 cm, + 2 droppar mildt rengöringsmedel för att förenkla borttagningen av svårare 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;
8. Det går inte att avbryta funktionen med pausknappen (  ) medan den är i gång.



### 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.

## ■ INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING - Pyrolytisk funktion



### Utförande av rengöring

1. För ett optimalt resultat, ta manuellt bort med eventuella matrester med en fuktad svamp (möjlig rökbildning);
2. Dra ur alla tillbehör ur ugnsutrymmet (galler, droppbrickor, sidogaller, eventuella kokkärl).
3. Välj pyrolysfunktionen med luckan stängd. Efter några sekunder sätts dörrlåsanordningen i funktion.
4. Under pyrolyscykeln sätts det speciella katalytiska filtret i funktion vilket absorberar och eliminerar fett och dålig lukt.
5. Apparatus lucka öppnas endast när funktionen avslutats och tills en säker temperatur uppnåtts.
6. Vid processens slut går det att mycket enkelt ta bort rester som kan bildas enligt graden av smuts i ugnen, med hjälp av en fuktad trasa.
7. Tiden för pyrolyscykeln kan ställas in på 90' eller 150' beroende på mängden smuts som lagrats på ugnsväggarna. Det är dessutom möjligt att ställa in en fördröjd start av rengöringscykeln.
8. Det går inte att avbryta PY-funktionen med pausknappen (  ) när den är i funktion.



### OBSERVERA

–fara för brännskador

Fara att skada sig på grund av den höga temperaturen på ytorna - under den pyrolytiska rengöringen värms ugnen mycket jämfört med en normal kokning, undvik att vidröra ugnen.

– fara för hälsoskador

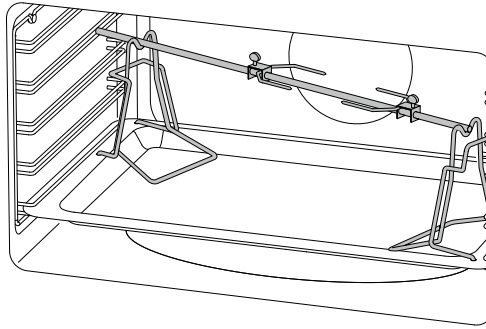
På grund av den höga temperatur som uppnåtts, nästan 500 °C, avges ångor som kan irritera slemhinnorna. Därför är det nödvändigt att lufta rummet väl under användning och undvika att vistas där någon längre tid. Håll barn på säkert avstånd.

Anm.: under PY-funktionen tänds inte ugnslampan

## ■ BRUKSANVISNING - Tillbehör

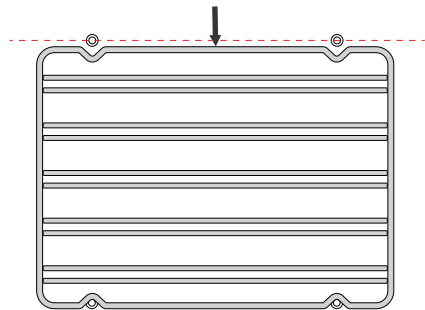
### Roterande grillspett (endast vissa modeller)

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de härför avsedda fixeringsgafflarna. Lägg spettet på de härför 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.

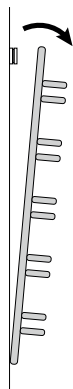


### Teleskopiska styrningar

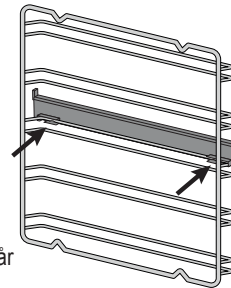
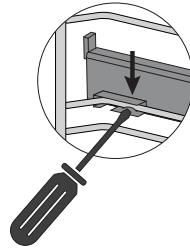
Dra den markerade delen nedåt för att ta ned den från ugnsväggen.



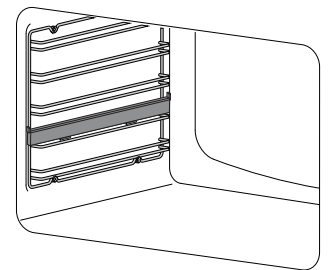
Vrid och stöd den på en plan yta vid sidan om den utdragbara skenan.



Lossa lätt på klipset med en spårskruvmejsel så att det går att knäppa av.



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

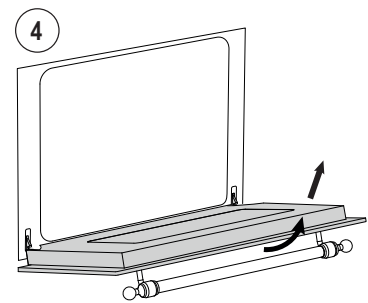
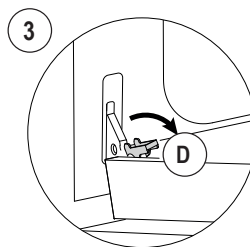
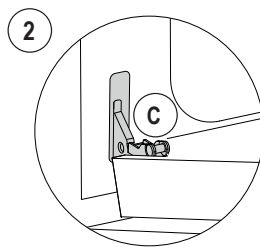
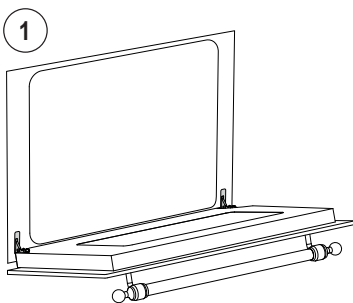


## ■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Lossa ugnsluckan

### 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 ugnsglasdörrar 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

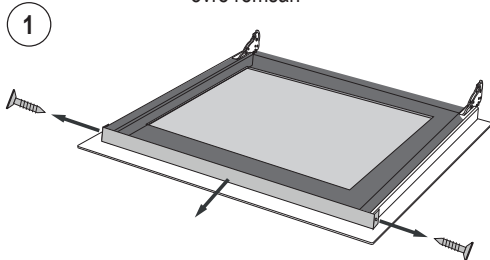
### Sekvens för avlägsnande av glasögonen



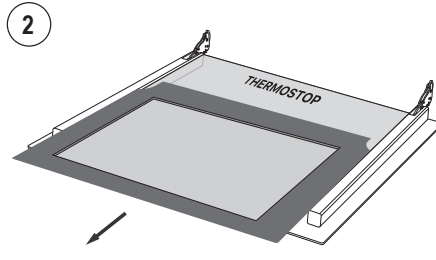
**WARNING!** Alla åtgärder måste alltid utföras med dörren ut ur ugnen och placeras i en lämplig hylla för att inte skada dörren fram. Mittenglasets ska sättas in korrekt med texten THERMOSTOP läsbart (se fig. 2-3)



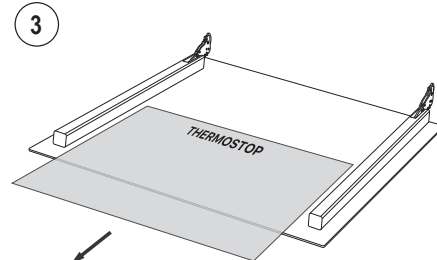
Skruva loss de två höger / vänstra sidoskruvarna i den övre remsan



Lyft upp det övre glasets och ta bort det



Ta bort mellanglasets



## ■ 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 med alternativet "Fuktig kokning". 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 vas-sa 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.                                                                               |

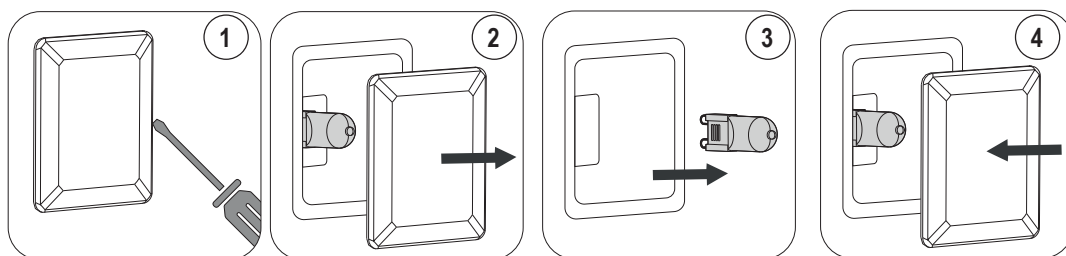
### MANÖVRERINGSPANEL

| 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

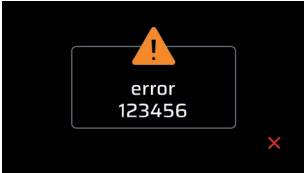
- den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.
- För en reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till apparaten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.
- Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade 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.

Dåligt fungerande TFT-display

Följande fel påvisas:  
Syntaxen som ger felkod är: "E YY x", där:  
YY = felkod  
x = numret på ugsutrymmet när felet genereras eller '0' för generella fel

| BESKRIVNING                     | Felets ID-beteckning |
|---------------------------------|----------------------|
| Ugnstermom. fungerar ej         | 00                   |
| Kortslutning, ugnstermom.       | 01                   |
| Köttermometern fungerar ej      | 04                   |
| Kortslutning, kötttermom.       | 05                   |
| Överhettning                    | 08                   |
| Inre avvikelse (elektronikkort) | 19                   |
| Kommunikationsfel               | 20                   |

FELMEDDELANDE



Vid fel, koppla först ifrån apparaten och koppla sedan till den.  
Om felet kvarstår ska en fackman kontaktas.

MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)



Stäng ugsluckan.

■ TILLAGNINGSTABELL - Ventilerad konvektionsuovn (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   |
| PASTRY          |          |     |         |
| Frukttårta      | 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 |
| FISK           | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| PASTRY         |          |     |       |
| Frukttårta     | 225      | 2   | 35/40 |

| MATRÄTT         | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-----------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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 |
| Smördegbakelse  | 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 |
| <b>BAGERI</b>   |          |                                                                                  |       |
| 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.

- Cotturaal grill

I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180 °C. Den maximala insättningshöjden måste användas.

## ■ TILLAGNINGSTABELL - Rätternas innetemperatur, mätt med kötttermometer

| MATRÄTT                             | INNERTEMPERATUR (°C) |
|-------------------------------------|----------------------|
| <b>Nötkött</b>                      |                      |
| • Rostbiff - oxfilé, blodig         | 40-45                |
| • mediumstek (rosa)                 | 50-55                |
| • välstekt                          | 60-65                |
| • Ugnsbakat nötkött                 | 80-85                |
| <b>Fläskkött</b>                    |                      |
| • Fläskkotlettrad                   | 65-70                |
| • Ugnsbakat fläskkött i skinka      | 80-85                |
| • Coppa, grisfot                    | 80-85                |
| • Fläskkotlett                      | 75-80                |
| • Ytterfilé                         | 70                   |
| • Kassler                           | 65-70                |
| • Köttfärslimpa                     | 70-75                |
| <b>Kalvkött</b>                     |                      |
| • Ugnsbakat kalvkött                | 70-75                |
| • Ugnsbakat kalvkött med kalvnjurar | 75-80                |
| • Kalvklöve                         | 80-85                |
| <b>Vilt</b>                         |                      |
| • Viltkött                          | 75-80                |
| • Rygg                              | 60-70                |
| • Blodig biff                       | 40-45                |
| • Mediumstek biff (rosa)            | 50-55                |
| • Välstekt biff                     | 60-65                |
| <b>Lamm</b>                         | 80-85                |
| <b>Köttrollad</b>                   | 70-75                |
| <b>Kyckling</b>                     | 85-90                |
| <b>Fisk</b>                         | 85-90                |

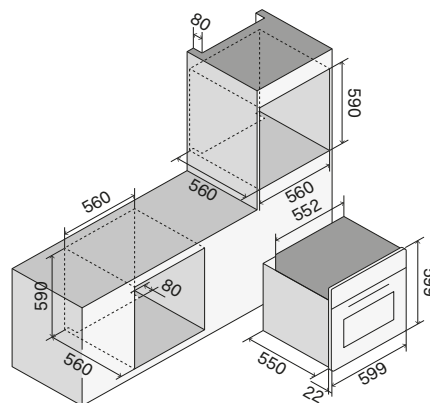
OBS! För alltid in staven på kötttermometern ända till handtaget så att spetsen hamnar mitt i köttet och inte i närheten av benet eller fett.

## ■ INSTALLATION - Installationsinstruktioner

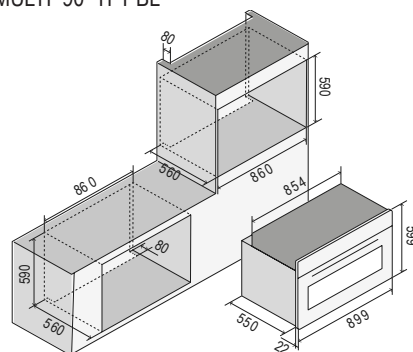


Märkplåten sitter på ugnsluckans tätningslist och syns när luckan är öppen. Där finns alla uppgifter som krävs för installationen, till exempel apparatmodell, nominell spänning och absorption. Mät och kontrollera först inbyggnadsöppningen; måtten måste stämma exakt överens med måtten i figur A. Kontrollera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

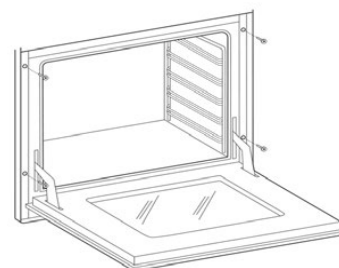
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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 avsäger sig tillverkaren allt ansvar. I detta häfte finner ni också det elektriska schemat för er apparat. Innan ni kopplar in apparaten i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

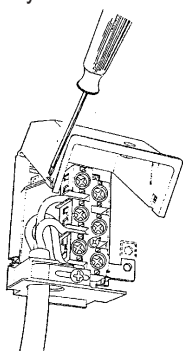
- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på märkplåten);
- att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

Apparaten levereras med en sladd utan stickkontakt (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, med tvärsnitt 3G1,5 mm<sup>2</sup>); tänk vid tillkopplingen på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen och att den aldrig får brytas.

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

För direkt anslutning till nätet krävs det att:

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



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

## INSTALLATION - Elektriska scheman Absorption (kW)

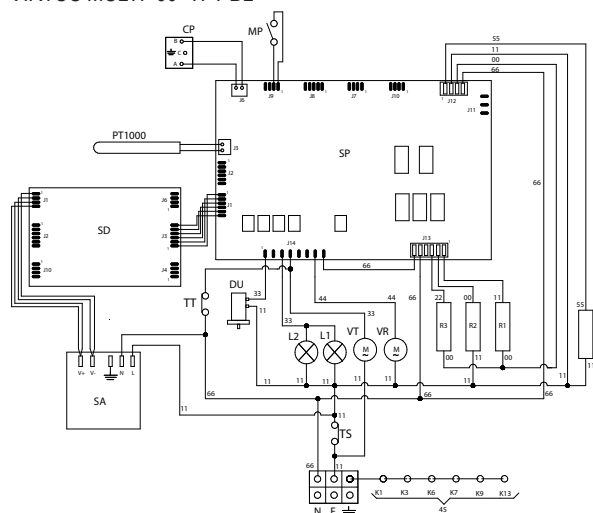
| Modell | KW (220-240V) |
|--------|---------------|
| 60     | 3,2           |
| P 60   | 3,3           |
| 90     | 3,4           |

## Legenda

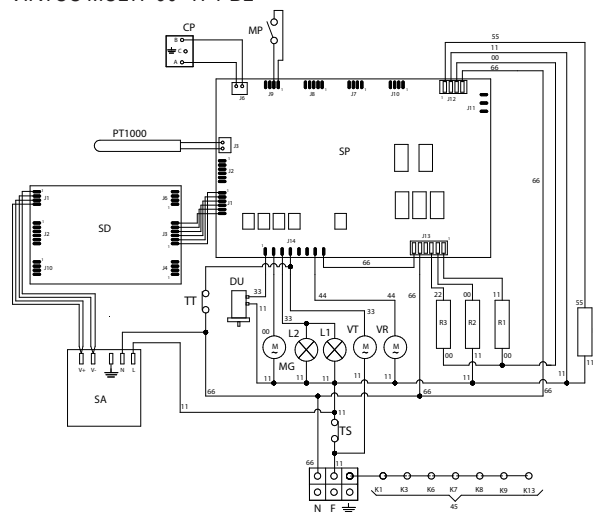
|     |                                    |        |                                |
|-----|------------------------------------|--------|--------------------------------|
| 00  | Svart                              | 66     | Blå                            |
| 11  | Brun                               | M      | Kopplingssplint                |
| 22  | Röd                                | MG     | Roterande grillspett           |
| 33  | Vit                                | MP     | Mikrobrytare, lucka            |
| 44  | Gul                                | N      | Neutral                        |
| 45  | Gulgrön                            | R1     | Övre värmeelement              |
| 55  | Grå                                | R2     | Nedre värmeelement             |
| CP  | Kötttermometer                     | R3     | Grill                          |
| DU  | termostyrdon för avledning av ånga | R4     | Varmluft                       |
| F   | Fas                                | SD     | Displaykort                    |
| FLC | Filter                             | SP     | Kretskort                      |
| K1  | Jordkabel för kopplingssplint      | SS     | Termometerkort                 |
| K2  | “ nedre värmeslinga                | TS     | Säkerhetstermostat             |
| K3  | “ ugnsläkt                         | V      | Ugnsläkt                       |
| K4  | “ cirkulerande värmeslinga         | VT     | Kylfläkt                       |
| K5  | “ övre värmeslinga                 | SA     | Kretskort                      |
| K6  | “ ugnsbelysning 1                  | PT1000 | Kötttermometer                 |
| K7  | “ ugnsbelysning 2                  | MC     | Kort mikrobrytare TS           |
| K8  | “ roterande grillspett             | MU     | Mikrobrytare upplåsning lucka  |
| K9  | “ tangentialfläkt                  | ML     | Mikrobrytare låsning lucka     |
| K15 | “ ram                              | MBP    | Motor för låsning lucka        |
| L1  | Ugnslampa                          | TSP    | Säkerhetstermostat PYROLYS     |
| L2  | Ugnslampa                          | TS1    | Termostat för upplåsning lucka |

## Elektriska scheman

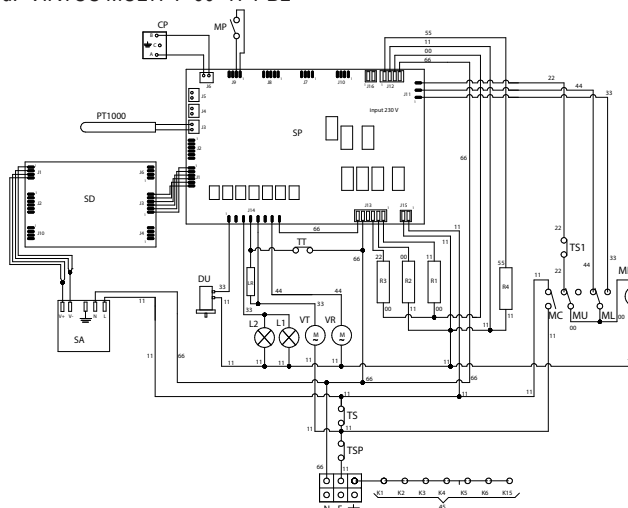
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠️ 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 ilmoitetut ominaisuudet).

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

2. Tämän laitteen sähköturvallisuus on taattu vain, jos oikea maadoitusliitäntä on suoritettu asianmukaisten määräysten mukaisesti. On tärkeää varmistaa, että äitää sääntöjä noudatetaan. Jos asiasta on pienintäkään 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. Keittöön 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 jatkojohtoja.

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

8. Älä tuki ilmanvaihtoaukkoja tai lämmönpoistoaukkoja.

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

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

11. Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perussääntöjen noudattamista:

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

B. älä koskaan käytä laitetta paljain jaloin

C. vältä jatkojohtoja ja käytä tarvittaessa kaikkia mahdollisia varotoimia

D. älä irrota sähköjohtoa pistorasiasta johdosta vetämällä

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

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

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

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

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

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

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

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

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

27. Ennen PYROLYYSI-toiminnon kytkemistä päälle:

- poista uunitilasta kaikki lisävarusteet: rutilat, pellit, sivuttaiset rutilat, liha-anturi ja mahdolliset aterimet;

- poista liit valuneet materiaalit (jotta savua ei muodostuisi).

### 28. Varoitus – palovammojen vaara

Loukkaantumisen vaara pintojen korkean lämpötilan vuoksi - pyrolyyttisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee paljon enemmän kuin tavallisessa paistossa. Älä koske uuniin ja pidä lapset riittävän etäällä.

Varoitus - Terveysvahinkojen vaara



Korkean lämpötilan, noin 500 °C, saavuttamisen myötä tulee höyryä, jotka saattavat ärsyttää limakalvoja.

Näin ollen huonetta tulee tuulettaa hyvin käytön aikana eikä siellä saa oleskella pitkään.

29. Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpöanturia.

30. Ylikuumenemisten välttämiseksi älä asenna laitetta koristeovien takase

## ■ ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

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

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

- Tämä muuttaisi uunin tehokkuutta ja voisi vahingoittaa emalipintaa.

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

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

## ■ KÄYTTÖOHJEET - Kuvakkeiden selitykset

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

## ■ KÄYTTÖOHJEET Asetukset



### Koti: näytön aloitussivu

1 = Mahdollistaa siirtymisen uunitilan asetusräyttöön.

2 = Mahdollistaa ajastimen asetuksen.

3 = Mahdollistaa ajastimen asetuksen.

### Asetukset

4 = Lämpötilayksikön valinta (°C tai °F)

5 = Kellonajan asetus

6 = Poistu - Loppu

7 = Voit lukita näytön

8 = Voit avata koskettamalla näyttöä 10 sekuntia

9 = Mahdollistaa merkkiäänien voimakkuuden säätämisen ja näytön kosketusäänen valitsemisen.

### Ajastimen asetus

10 = Lisää tai vähennä aikaa.

11 = Vahvista, kun haluttu aika on asetettu Päättymisen osoitetaan merkkiäänellä

12 = Vahvista ja palaa aloitussivulle

### Toiminto

13 = Valitse paistotoiminto.

13a = Valitse kuiva/kostea paisto

HUOMAUTUS: mahdollista vain tietyissä paistotavoissa

13b = Vahvista paistotoiminto.

13.1 = Valo (päällä tai pois päältä)

13.2 = Koti (paluu aloitusnäyttöön)

14 = Aseta paistolämpötila

14a = Lämpötilan asettamiseksi on kaksi tapaa:

- vierityspalkkia käyttäen

- painikkeilla + tai -

14b = Vahvista Paisto-toiminto

15 = Aseta paistoaika ja ohjelmoitu käynnistys

15a = Aseta paistoaika

15b = Näytä paiston loppumisaika

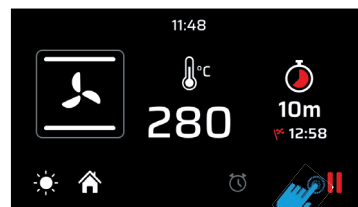
15c = Aseta alkamisaika

15d = Näytä paiston loppumisaika.

15e = Numeronäppäimi

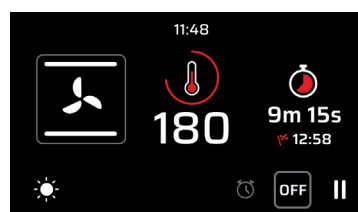
16 = Uunin näyttö sammuu 19' käyttämättömyyden vuoksi energian säästämiseksi. Näyttö voidaan aktivoida uudelleen koskettamalla sitä. Virran kulutus pois päältä -tilassa on 0,5 W.

## ■ KOSKETUSNÄYTÖLLÄ



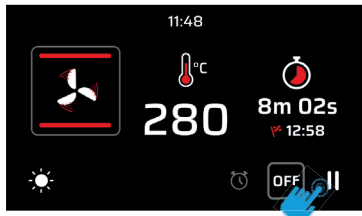
### UUNITILA ASETETTU

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



### ESILÄMMITYSVAIHE

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



## ESILÄMMITYS PÄÄTTYNYT

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö muuttuu punaiseksi osoittaen esilämmitysvaiheen loppua ja kypsennysvaiheen alkamista.

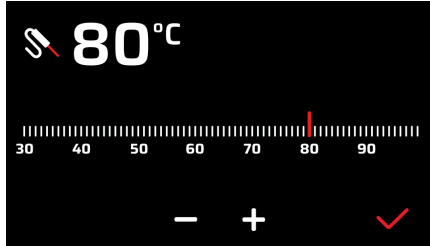
Jos paistoaika oli asetettu, uuni sammuu automaattisesti, kun aika loppuu.

Jos paistoaikaa ei ole asetettu, voidaan paisto keskeyttää  ja sitten lopettaa .

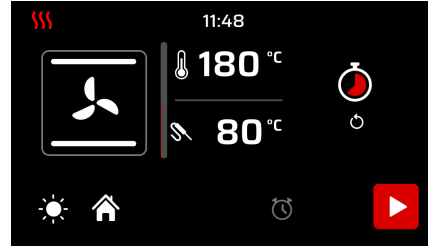
## ■ PAISTO LIHA - ANTURIN AVULLA

HUOM. Anturin käyttäminen ei ole mahdollista toiminnoissa "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" ja "ECO". Kun uuni on stand-by-tilassa, aseta liha-anturi tarkoitusta varten olevaan liitäntäholkkiin, joka on uunin vasenlla seinämällä

### LIHA-ANTURIN LÄMPÖTILAN VALINTA



### LÄMMITYS LIHA-ANTURIN AVULLA



 **VAROITUS!** jos näyttö ei vastaa komentoihin (kosketuslukitus), avaa ja sulje uunin luukku

## ■ ITOIMINTOKUVAKKEET



### Pizzan paisto

Tämä toiminto soveltuu erityisen pizzojen, focaccian ja leivän paistamiseen. Pääasiallinen lämpö tulee alemmasta vastuksesta, joka toimii yhdessä muiden uunin vastusten kanssa.



### Normaali staattinen paisto

Tämä on sähköuunin klassinen toiminto, joka soveltuu erityisen hyvinseuraavien ruokien valmistukseen: porsaankyljykset, makkarat, turska, pataruoat, riista, vasikanpaisti, marengit ja pikkuleivät, uunihedelmät jne.



### Alälämpö

Tämä paisto sopii parhaiten ruoanvalmistuksen loppuvaiheeseen, erityisesti leivonnaisille (pikkuleivät, marengit, kohotetut leivonnaiset, hedelmäjälkiruoat jne.) ja muille ruoille.



### Ylälämpö

Sopii erityisesti ruskistamiseen ja lopullisen värin antamiseen monille ruoille. Toimintoa suositellaan hampurilaisille, sianlihafilaille, vasikanpihveille, merianturalle, seepialle jne.



### Grillikypsennys luukku suljettuna

Toiminto, joka on tarkoitettu nopeaan ja syvään grillaukseen, gratinoimiseen, lihojen, erityisesti fileen ja t-luupihvin paahtamiseen ja grillatulle kalalle ja grillatuille vihanneksille. Sähkögrillikypsennys on suoritettava termostaatin lämpötilassa 180 °C.



### Kiertoilmagrilli

Erityisen nopea ja tehokas, huomattava energiansäästö, tämä toiminto soveltuu monille elintarvikkeille, kuten: porsaankyljykset, makkarat, porsaan tai sekalaiset vartaat, riista, gnocchit roomalaisittain jne. Kypsennys sähkögrillillä on suoritettava termostaatin lämpötilassa 180 °C.



### Intensiivinen paisto

Eri ruokalajien nopea ja tehokas paisto, soveltuu: foliossa paistetulle kalalle, haudutetuille vihanneksille, vartaille, ankalle, kanalle jne.



### Kiertoilmakypsennys

Toiminto, joka mahdollistaa eri ruokien samanaikaisen paiston ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Voit paistaa lasagnea, pizzaa, croissantteja ja briosseja, piiraita, kakkuja jne.



### Eco-paistotoiminto

Toiminto, jonka avulla voidaan saavuttaa huomattavia säästöjä sähkönkulutuksessa ruoanlaiton aikana. Jotta tätä toimintoa voidaan hyödyntää parhaiten, laita astia uunin sisään ja aseta se suunitilan keskelle ennen ECO-toiminnon aloittamista.

Eco-toiminnon paistoaikat soveltuvat hitaaseen kypsennykseen, kuten lihapadoille, vaaleille lihoille, uunipastoille ja leivonnaisille.

Tätä kypsennystapaa ei suositella pakastetuille elintarvikkeille. Tätä kypsennystapaa ei suositella pakastetuille elintarvikkeille.



### Sulatus

Mahdollistaa kaikkien pakastettujen elintarvikkeiden nopean sulatuksen siten, että ne tuodaan nopeasti huoneenlämpöön.



### Quick Start

Tätä toimintoa käytetään uunin esikuumennuksen nopeuttamiseen. Tätä toimintoa suositellaan käytettäessä paistolämpötilaa välillä 200–300 °C. QuickStart-toiminnon käyttäminen alle 200 °C:n lämpötiloissa ei tarjoa erityisiä etuja. Kun uuni on saavuttanut lämpötilan, termostaatin oranssi merkkivalo sammuu ja uuni on valmis ottamaan vastaan kypsennettävän ruoan. Tässä vaiheessa voit säätää halutun kypsennystoiminnon. **HUOMIO:** Quick Start -toiminto ei ole ruoanvalmistukseen sopiva toiminto, vaan se auttaa lämmittämään uunin lyhyemmässä ajassa.

**ÄLÄ KÄYTÄ QUICK START -TOIMINTOA YLI 20 MINUUTIN AJAN.**



### Hydrolyyttinen toiminto (malli VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Tämä on automaattinen puhdistustoiminto, joka voi helpottaa uunitilan puhdistusta vain 20 minuutissa alhaisessa lämpötilassa (90 °C). "Hydrolyyttinen" puhdistusjärjestelmä pehmittää likaa, jotta se voidaan poistaa helposti ilman hajuja.



### Pyrolyyttinen toiminto (malli VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Tämä on automaattinen puhdistustoiminto, joka voi puhdistaa uunitilan korkeissa lämpötiloissa.

Kun tämä toiminto kytketään päälle, uunin keskiosa saavuttaa noin 500 °C:n lämpötilan tehden likajäämistä tuhkaa. Saatavilla on 2 pyrolyysitasoa eri kestolla:



- Kevyt jakso: kesto 1:30 h

- Tehojakso: kesto 2:30 h

Suosituksena on käyttää kevyttä jaksoa säännöllisin aikavälein ja kattavaa jaksoa vain erittäin pinttyneen lian tapauksessa.



### Sabbath-toiminto

Sabbath-toiminto pitää uunin päällä staattisen paiston tilassa niin kauan kuin sitä ei kytketä pois päältä, enintään 74 tunnin ajan. Kypsennystilan ruoat voidaan pitää lämpiminä ilman, että uunia pitää laittaa päälle tai sammuttaa. Kaikki muut kypsennys- ja puhdistusjaksot ovat poissa päältä. Äänimerkkejä ei anneta eikä näyttö näytä lämpötilan muutoksia.



### Kuiva/kosteaa paisto

Uunissa on automaattinen laitteisto, joka sallii ruoan kondensoitumishöyryjen poistamisen joidenkin toimintojen aikana. Tämä tarkoittaa kuivaa paistoa (dry). Jos kypsennystoiminto edellyttää, että kosteus jää uunin sisään, voidaan käyttää kosteaa paistoa (moisture) automaattinen laite voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla tarkoituksenmukaista kuvaketta.

## KYPSYYDEN TARKISTUS

Jos ruokaa on tarpeen tarkistaa paiston aikana, uunin luukku voidaan avata. Tällöin valot syttyvät ja kiertoilma pysähtyy, jos kyseessä on kiertoilmapaisto, ja paitivaras pysähtyy, jos kyseessä on grillikypsennys luukku suljettuna. Kun luukku suljetaan aiemmin asetettu toiminto aktivoituu uudelleen.

## 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 60 cm:n mallissa ja 150 ml vettä 90 cm:n mallissa + 2 tippaa neutraalia pesuainetta pinttyneimmän lian poiston 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 luukkuja äläkä lisää vettä uunitilan pohjalle hydrolyyttisen toiminnon aikana.
8. Hydrolyyttistä toimintoa ei voida keskeyttää taukonäppäimestä (  ) 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 luukkuja hydrolyysijakson aikana.
- Palovammavaara – varmista ennen mitään toimenpiteitä, että laite on jäähtynyt assicurarsi.
- Älä käytä metallisieniä tai liian voimakkaita puhdistusaineita, jotka saattavat vaurioittaa pintoja.

## KÄYTTÖOHJEET - Pyrolyyttinen toiminto



### Puhdistustoimenpiteen vaiheet

1. Optimaalista tulosta varten poista mahdolliset ruokajäämät käsin sienellä (mahdollinen savun muodostuminen).
2. Poista kaikki mahdolliset varusteet uunitilasta (ritilät, pellit, sivuttaiset ritilät, mahdolliset aterimet).
3. Kun luukku on kiinni, valitse pyrolyysitoiminto. Muutaman sekunnin kuluttua luukun lukituslaite aktivoituu.
4. Pyrolyysijakson aikana erityinen katalyyttinen suodatin aktivoituu: se imee ja poistaa rasvat ja pahat hajut.
5. Laitteen luukku avautuu vain kun toiminto on päättynyt ja kunnes saavutetaan turvallinen lämpötila.
6. Prosessin päätteeksi mahdollisesti muodostuvat jäämät voidaan poistaa erittäin helposti uunitilan likaisuuden mukaan kostealla liinalla.
7. Pyrolyysijakson kesto voidaan asettaa 90 minuuttiin tai 150 minuuttiin uunin siniini kertyneen lian määrän perusteella. Lisäksi puhdistusjakson viivästetty käynnistys voidaan aloittaa.
8. PY-toimintoa ei voida keskeyttää taukonäppäimestä (  ) toiminnon aikana.



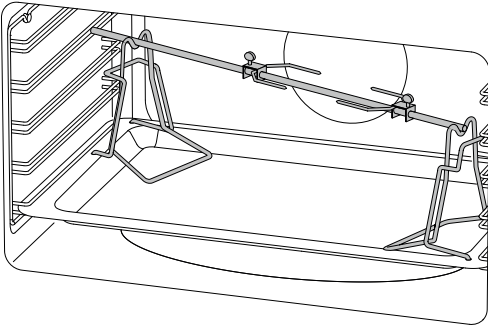
### VAROITUS

- palovammavaara
- Luukkaantumisen vaara pintojen korkean lämpötilan vuoksi - pyrolyyttisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee paljon enemmän kuin tavallisessa paistossa. Älä koske uuniin.
- terveysvahinkojen vaara
- Korkean lämpötilan, noin 500 °C, saavuttamisen myötä tulee höyryjä, jotka saattavat ärsyttää limakalvoja. Näin ollen huonetta tulee tuulettaa hyvin käytön aikana eikä siellä saa oleskella pitkään. Pidä lapset etäällä.
- Huomaa: pyrolyysitoiminnon aikana uunin lamppu ei syty

## ■ 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.

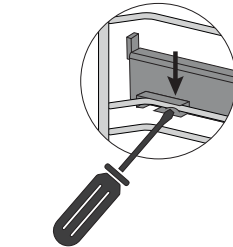
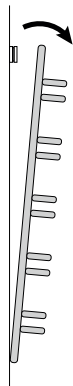
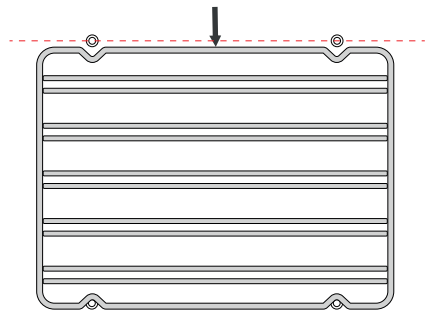


### Teleskooppikiskot

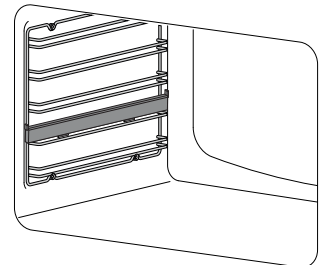
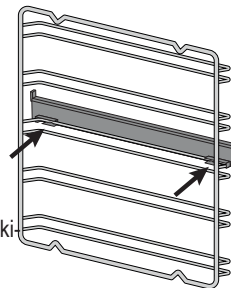
Vedä punaisella korostettua osaa alaspäin poistaaksesi se uunin seinästä.

Vedä punaisella korostettua osaa alaspäin poistaaksesi se uunin seinästä.

Irrota pidike löysäämällä ruuvia tasaisella ruuvimeisselillä.



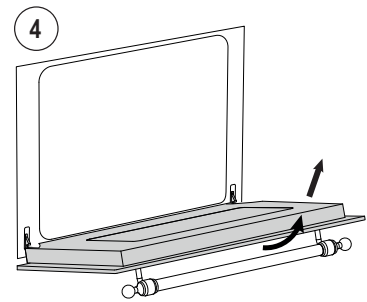
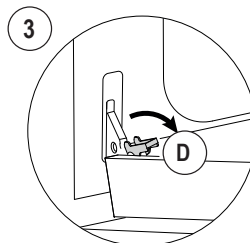
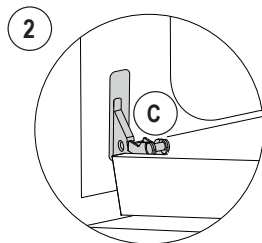
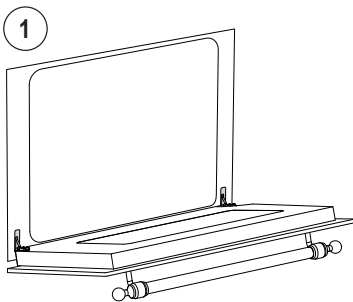
Käännä ja aseta tasolle liukukiskon sivulle.



## ■ 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 lasiovien 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.

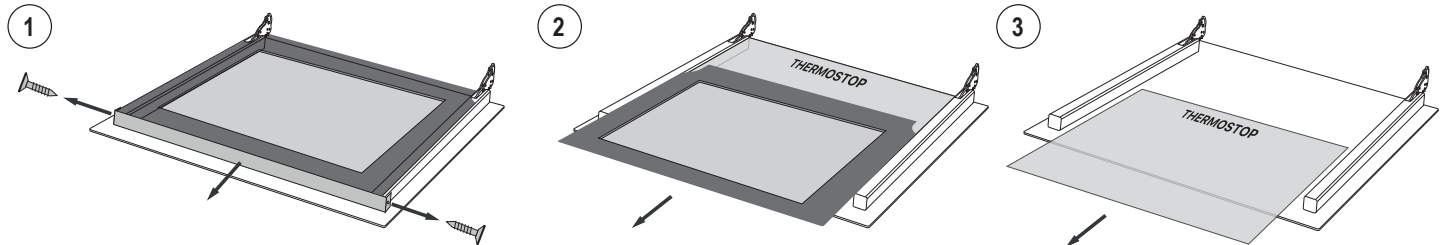
### Lasienpoistojärjestys

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

Irrota 2 ruuvia uunin oikeasta/vasemmasta nurkasta ylärimasta

Nosta ylälasia ja irrota se

Poista väliasi



## ■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Neuvoja uunin ja etulevyn puhdistukseen

### UUNI

| OSA             | PUHDISTUSMENETELMÄ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PUHDISTUSMENETELMÄ                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunin sisätilat | Suosittellemme uunin puhdistamista kunkin ruoanvalmistuskerran jälkeen. Lika on helpompi puhdistaa, kun vältetään sen uudelleenpalamista korkeissa lämpötiloissa. Poista kaikki irrotettavat osat ja pese ne erikseen kuumalla vedellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella. 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 loppuksi odota, että uuni jäähtyy ja viimeistele 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.                                                                                                                  |

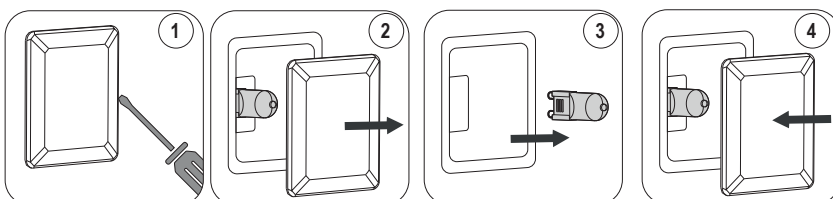
### ETULEVY

| OSA            | PUHDISTUSMENETTELY                                                                                                                     | VAROITUKSET                                                                                                                                                                   |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teräspinta     | Puhdista osat haalealla vedellä ja ei-syövyttävällä nestemäisellä pesuaineella ja kuivaa ne pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla. | Kiiltoa ylläpidetään säännöllisin puhdistuksin tarkoitukseenmukaisten merkintöiden 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.

## TFT-kosketusnäytön toimintahäiriö

### - Järjestelmävirheet

Seuraavat virheet havaitaan:

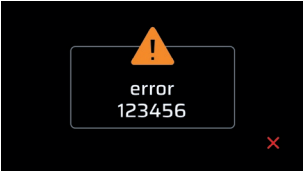
Virhekoodin syntaksi on: "E YY x", jossa:

YY = virhekoodi

x = uunitilan numero virheen hetkellä tai "0" yleisille virheille

| Kuvaus                            | Virheen ID |
|-----------------------------------|------------|
| Uunitilan anturi keskeytetty      | 00         |
| Uunitilan anturin oikosulku       | 01         |
| Liha-anturi keskeytetty           | 04         |
| Liha-anturin oikosulku            | 05         |
| Ylikuumeneminen                   | 08         |
| Sisäinen vika (elektroniikkalevy) | 19         |
| Tiedonsiirtovirhe                 | 20         |

### VAROITUS ONGELMA



Virhetilanteessa irrota laite ja kytke se uudelleen. Jos virhe toistuu, tarvitaan valtuutetun teknikon väliintuloa.

### AVAA OVI (AMPUMINEN KÄYNNISSÄ)



Sulje uunin luukku.

# ■ PAISTOTAULUKKO - Uuni kiertoilmatoiminnolla

## (puhtaasti ohjeelliset arvot)

| RUOKALAJI                       | TEMP. C° |     | MIN.    |
|---------------------------------|----------|-----|---------|
| <b>LIHAT</b>                    |          |     |         |
| 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  |
| <b>KALAT</b>                    | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| <b>LEIVONNAISET</b>             |          |     |         |
| Hedelmäkakku                    | 180-200  | 2   | 40/50   |
| Margherita-kakku                | 180-190  | 2   | 40/45   |
| Briossit                        | 170-180  | 2   | 40/60   |
| Sokerikakku                     | 190-200  | 2   | 25/35   |
| Kuivakakut                      | 160-180  | 2   | 35/45   |
| Makeat lehtitaikinaleivonnaiset | 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   |
| <b>LEIVÄT</b>                   |          |     |         |
| 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.  |
|---------------------|----------|-----|-------|
| <b>LIHAT</b>        |          |     |       |
| 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 |
| <b>KALAT</b>        | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| <b>LEIVONNAISET</b> |          |     |       |
| Hedelmäkakku        | 225      | 2   | 35/40 |

| RUOKALAJI                        | TEMP. C° |  | MIN.  |
|----------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Margherita-kakku                 | 175-200  | 2                                                                                | 50/60 |
| Briossit                         | 175-200  | 2                                                                                | 25/30 |
| Sokerikakku                      | 220-250  | 2                                                                                | 20/30 |
| Kuivakakut                       | 180-200  | 2                                                                                | 30/40 |
| Makeat lehtitaikeinaleivonnaiset | 200-220  | 2                                                                                | 15/20 |
| Viinirypälekakku                 | 250      | 2                                                                                | 25/35 |
| Omenastruudeli                   | 180      | 2                                                                                | 20/30 |
| Savoy-keksit                     | 180-200  | 2                                                                                | 40/50 |
| Omenaletut                       | 200-220  | 2                                                                                | 15/20 |
| Savoyardin vanukas               | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>LEIVÄT</b>                    |          |                                                                                  |       |
| Leipä                            | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pizza                            | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza                            | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast                            | 250      | 3                                                                                | 5     |

### - TÄRKEÄÄ

Laita ruoka uuniin vasta kun uuni on kuuma.

### - Sähkögrillikypsennys

Laitteissa, joissa on sähkögrilli, kypsennys suoritetaan luukun ollessa suljettuna 180 °C:ssa. Grillattava ruoka on asetettava suhteelliselle grillille, mieluiten neljännelle hyllylle.

## ■ PAISTOTAULUKKO - Eri ruokien sisälämpötilat mitattuina anturilla

| RUOKALAJI                       | TEMPERATURA (°C) |
|---------------------------------|------------------|
| <b>Naudanliha</b>               |                  |
| • Roastbeef - Naudanfilee raaka | 40-45            |
| • keskikypsä (medium)           | 50-55            |
| • kypsä                         | 60-65            |
| • Naudanpaisti                  | 80-85            |
| <b>Sianliha</b>                 |                  |
| • Porsaan kylkipaisti           | 65-70            |
| • Porsaanpaisti I Kinkku        | 80-85            |
| • Niska, sääri                  | 80-85            |
| • Porsaankyljys                 | 75-80            |
| • Kyljys, luuton                | 70               |
| • Marinoitu kyljys (Kassler)    | 65-70            |
| • Lihamureke                    | 70-75            |
| <b>Vasikanliha</b>              |                  |
| • Vasikanpaisti                 | 70-75            |
| • Vasikanpaisti munuaisilla     | 75-80            |
| • Vasikansorkka                 | 80-85            |
| <b>Riista</b>                   |                  |
| • Riistalihat                   | 75-80            |
| • Selkä                         | 60-70            |
| • Filee raaka                   | 40-45            |
| • Filee keskikypsä (medium)     | 50-55            |
| • Filee kypsä                   | 60-65            |
| <b>Karitsa</b>                  | 80-85            |
| <b>Täytetyt paistit</b>         | 70-75            |
| <b>Siipikarja</b>               | 85-90            |
| <b>Kalat</b>                    | 85-90            |

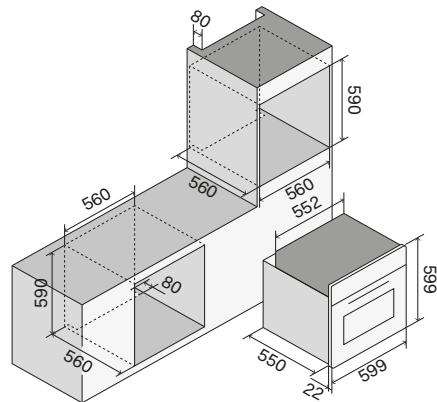
Tärkeää: aseta lämpömittari aina kahvaan asti niin, että kärki on paistin keskellä eikä lähellä luuta tai rasvaisia osia.

## ■ ASENNUS - Asennusohjeet

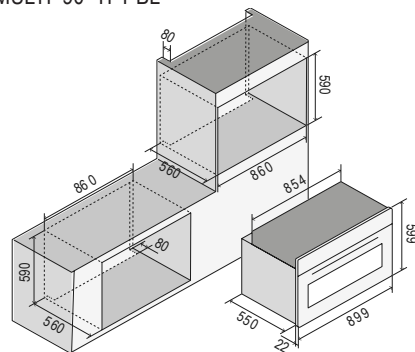


Tyypikilpi sijaitsee uunin luukun reunassa ja näkyy sivulla. 1, näkyy oven ollessa auki, se sisältää kaikki asennukseen tarvittavat tiedot, esimerkiksi: laitteen malli, nimellisjännite ja absorptio. Mittaa ja tarkista ensin huonekalun syvennys, jonka tulee vastata täsmälleen kuvan A mittoja. Varmista, 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 tarkoitettussa 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.

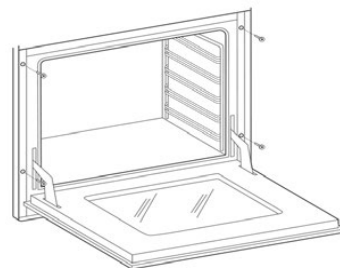
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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 voimassaolevien määräysten mukaisesti.

Tärkeää: kaikki säätö-, huolto- jne. toimenpiteet on suoritettava vasta kun laite on irrotettu sähkövirrasta.

### Direktiivit / normit

- Tämä laite on sovellettavien EU:n direktiivien mukainen  
Tämä laite on seuraavien direktiivien / asetusten mukainen:  
DIREKTIIVI 2002/96 / EY  
Matalajännitedirektiivi 2014/35 / EU  
GAR-EU-ASETUS 2016/426

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

Muussa tapauksessa valmistaja ei ot mitään vastuuta.

Tässä ohjekirjassa on myös laitteen kytkentäkaavio.

Laitteet on suunniteltu kytkettäväksi tyyppikilpeen 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 (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F poikkeusleikkauksella 3G1,5 mm<sup>2</sup>):

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

Eikä sitä tule koskaan keskeyttää.

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

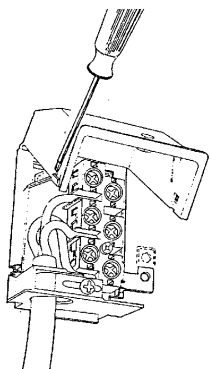
- jäljitelmäventtiili ja kotitalouden sähköjärjestelmä kestävät kuorman (katso sarjanumerolevy)

- virtalähde on varustettava tehokkaalla maadoitusliitännällä

- varustuksissa on oltava laite, joka varmistaa irrottamisen verkosta, jonka kosketuksen 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 kosketuksissa pintoihin, joiden lämpötila on yli 50 °C korkeampi kuin ympäristön lämpötila. Jos virtajohto täytyy vaihtaa, ota yhteys huoltopalveluun.

## ASENNUS - SÄHKÖKAAVIOT Imeytyminen (kW)

| malli | KW<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

## Merkintöjen selitykset

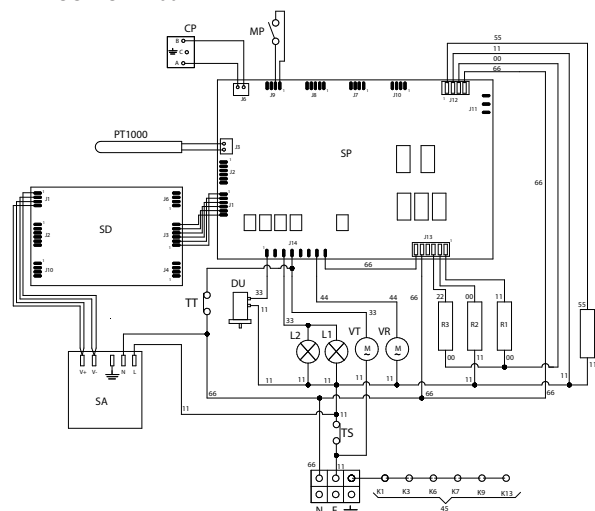
|     |                               |    |                              |
|-----|-------------------------------|----|------------------------------|
| 00  | Musta                         | M  | Kytkenärima                  |
| 11  | Ruskea                        | MG | Paistivarras                 |
| 22  | Rosso                         | MP | Mikro-luukku                 |
| 33  | Valkoinen                     | N  | Neutri                       |
| 45  | Viher-keltainen               | L1 | Uunin valo                   |
| 55  | Harmaa                        | L2 | Uunin valo                   |
| 66  | Sininen                       | R1 | Ylävastus                    |
| CP  | Keittoanturi                  | R2 | Maan vastus                  |
| DU  | Höyrypurkausvahatermomoottori | R3 | Grillivastus                 |
| F   | Vaihe                         | R4 | Pyöreä vastus                |
| FLC | Suodattaa                     | SD | Näytön välilehti             |
| K1  | Maadoitusliitin               | SP | Käynnistyksen sytytystulppa  |
| K2  | " " maan vastus               | SS | Anturin kortti               |
| K3  | " " uuni tuuletin             | TS | Tangentiaalinen              |
| K4  | " " kierron vastus            | TT | Tangentiaalinen termostaatti |
| K5  | " " ylävastus                 | V  | Uunin tuuletin               |
| K6  | " " uunin valo 1              | VT | Jäähdytys                    |

|     |     |                    |
|-----|-----|--------------------|
| K7  | " " | uunin valo 2       |
| K8  | " " | paistivartaat      |
| K9  | " " | mototuulet. tangen |
| K15 | " " | runk               |

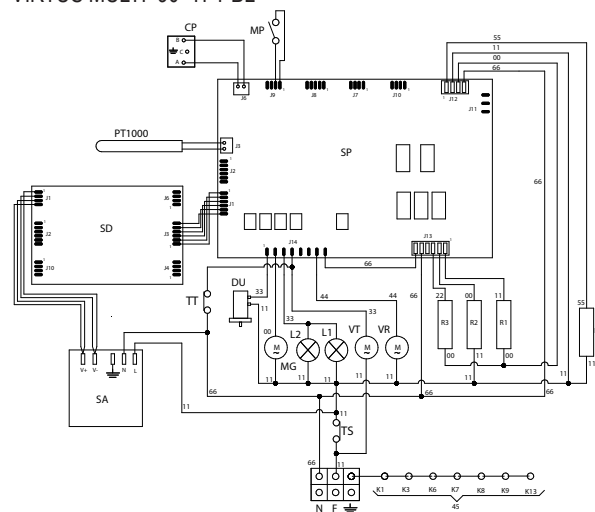
|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| SA     | Sähköliitäntä                  |
| PT1000 | Lämpötila-anturi               |
| MC     | Lyhyt mikrokytkin              |
| MU     | Luukun vapautuksen mikrokytkin |
| ML     | Luukun lukituksen mikrokytkin  |
| MBP    | Luukun lukituksen moottori     |
| TSP    | PYROLYYSIN turvatermostaatti   |
| TS1    | Oven vapautuksen termostaatti  |

## SÄHKÖKAAVIOT

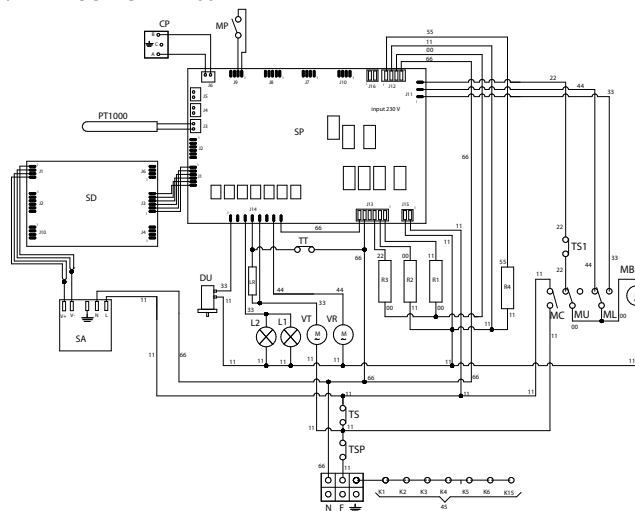
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ 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 instruksjonshæftet 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 jodingsanlegg.
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 stikkkontakten 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 strømmen. 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 multifunksjonsoven. 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.

27. Før PYROLYSE-funksjonen kobles inn:

- Fjern alt tilbehør fra ovnsrommet: rister, stekebrett, siderister, steketermometer, eventuelt service.

- Fjern eventuelt størknede rester (for å unngå røyk).

### 28. OBS! – Fare for forbrenninger

Fare for skader som følge av høye overflatetemperaturer. Under pyrolysefunksjonen vil ovnen bli svært varm i forhold til normal steking; ikke rør ovnen og hold barn på god avstand.

OBS! - Fare for helseskader

Grunnet den høye temperaturen på nesten 500°C skapes det damp som kan ivirke irriterende på slimhinnene.

Det er derfor viktig å lufte rommet godt og ikke oppholde seg der over lengre tid.

29. Bruk kun anbefalt temperatursonde for denne ovnen.

30. For å unngå overoppheting må ikke apparatet monteres bak skapdører

## ■ 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.

## ■ DISPLAY - Ikonoversikt

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

## ■ BRUKSINSTRUKSJONER

### Apparatfunksjon

#### Hjemstartsidet til displayet

1 = Lar deg fortsette til oppsettskjermen for stekekammer.

2 = Lar deg stille inn timer.

3 = Gir direkte tilgang til innstillingene.

#### Innstillinger

4 = Valg av gradtype (°C eller °F).

5 = Tidsinnstilling.

6 = Ut - Avslutt.



7 = Skjermlås.

8 = For å låse opp, trykk på skjermen i 10 sekunder.

9 = Lar deg stille inn volumet på det akustiske signalet og eventuelt en lyd når du berører skjermen.

#### Still inn en timer

10 = Øk eller reduser tid.

11 = Bekreft når ønsket tid er stilt inn. Et akustisk signal vil angi slutt.

12 = Bekreft og gå tilbake til startsidet.

#### Apparatfunksjon

13 = Velg stekefunksjon.

13a = Velg tørr/fuktig matlaging.

**MERK:** kun mulig i visse tilberedningsmoduser.

13b = Bekreft tilberedningsfunksjonen.

13,1 = Lys (på eller av).

13,2 = Hjem (gå tilbake til startskjermen).

14 = Still inn steketemperatur.

14b = Det er to alternativer for å stille inn temperaturen:

- dra over linjen

- med + eller -

14 = Bekreft stekefunksjon.

15 = Still inn tilberedningstiden og programmert start.

15a = Still inn steketiden.

15b = Viser sluttid for steking.

15c = Still inn starttiden.

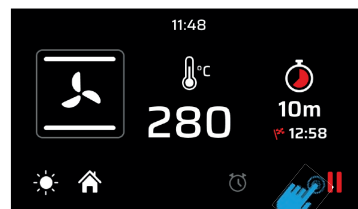
15d = Bekreft stekefunksjon.

15e = Numerisk tastatur.

16 = Displayet til ovnen slår seg av for å spare energi etter 19'inaktivitet.

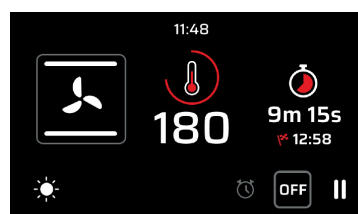
Det kan aktiveres med et trykk. Strømforbruket i av-modus er 0,5 W

## ■ STEKEPROSESS



#### KAMMER INNSTILT

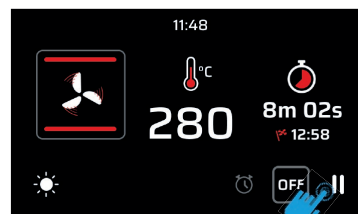
Når kammeret er stilt inn (stekefunksjon, temperatur og timer innstilt), bekrefter du for å starte forvarmingen. På dette tidspunktet vil displayet bytte til forvarmingsmodus.



#### FORVARMINGSFASE

Det er fire nivåer som lar deg overvåke forvarmingsprosessen.

Den røde delen vil gradvis øke til den fyller displayet:



#### FORVARMING FERDIG

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

Hvis ingen steketid er stilt inn, er det mulig å stanse og deretter avslutte matlagingen.

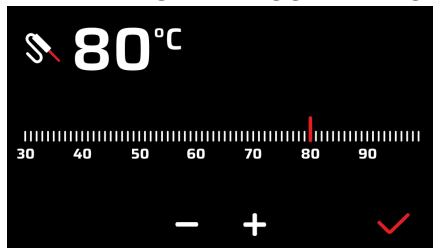


## TILBEREDNING MED STEKETERMOMETER

N.B. Tilberedning med steketermometer kan ikke brukes i funksjonene "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" og "ECO".

Med ovnen i Stand-by, sett steketermometeret inn i den spesielle tilkoblingskontakten som hovedsakelig er plassert på venstre vegg i ovnen.

### TEMPERATURTERMOSTATVELGER



### VARMEMODUS MED TERMOMETER



⚠ OBS: hvis displayet ikke reagerer på kommandoene (berøringsblokkert) er det tilstrekkelig å åpne og lukke ovnsdøren

## FUNKSJONSİKONER

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pizza-funksjon</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Normal statisk steking</b><br>Dette er den klassiske funksjonen til den elektriske ovnen, spesielt egnet for tilberedning av følgende matvarer: svineribbe, pølser, bacalao, braiseret kjøtt, vilt, kalvestek, marengs og kjeks, bakt frukt, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Steking med undervarme</b><br>Dette er den mest egnede metoden for å fullføre tilberedningen av mat, spesielt bakverk (kjeks, marengs, gjærbakst, fruktdesserter, etc.) og annen mat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Steking med overvarme</b><br>Spesielt egnet for brunng og for å gi den siste fargen på mange matvarer. Det er den anbefalte funksjonen for hamburgere, svineribbe, kalvekjøtt, sjøtunge, blekksprut, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Grilling med lukket dør</b><br>Funksjonen indikert for rask og dyp grilling, for brunng og steking av kjøtt generelt, filet, t-beinstek, grillet fisk og også grillede grønnsaker. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Ventilert grilling</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Intensiv steking</b><br>Det er funksjonen til rask og intens matlaging av ulike retter. Den passer til: fisk i folie, braiserete grønnsaker, grillspyd, and, kylling, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Steking med flere vifter</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Eco-steking</b><br>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: braiseret kjøtt, hvitt kjøtt, bakt pasta, delikate bakverk.                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Tining</b><br>Tillater rask tining av all frossen mat generelt som raskt bringes til romtemperatur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Hurtigstart</b><br>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 QuickStart-funksjonen for temperaturer lavere enn 200°C gir ingen spesielle fordeler. VÆR OPPMERKSOM: Hurtigstartfunksjonen er ikke egnet for tilberedning av mat, den brukes kun til å forvarme ovnen raskere. IKKE BRUK HURTIGSTARTFUNKSJONEN I MER ENN 20 MINUTTER                                                                                                                                               |
|  | <b>Hydrolytisk funksjon (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Pyrolytisk funksjon (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)</b><br>En automatisk rengjøringsfunksjon som kan rengjøre ovnsrommet ved høye temperaturer. Når man velger denne funksjonen vil ovnen nå en temperatur på nesten 500°C midt i ovnen, noe som reduserer alle urenheter til aske. To forskjellige pyrolysenivåer er tilgjengelig med forskjellig varighet:<br>- Lett syklus: varer i 1:30 t<br>- Intensiv syklus: varer i 2:30 t<br>Det anbefales å bruke lett syklus ved regelmessige intervaller, mens den intensive syklusen kun burde brukes unntaksvis når det har brent seg fast store mengder matrester. |



### Sabbat-funksjon

Sabbat-modusen holder ovnen påslått i statisk stekemodus inntil funksjonen deaktiveres, med en maksimal tid på 74 timer. Det er mulig å holde matrettene varme i ovnsrommet uten å slå på eller av ovnen. Alle de andre steke- og rengjøringscykluser er deaktiverte.

Det vil ikke avgis lydsignaler og displayet vil ikke vise temperaturvariasjoner.



### Tørr/fuktig matlaging

Ovnen er utstyrt med en automatisk enhet som gjør at kondensatdamp fra matlagingen kan trekkes ut av ovnen i noen funksjoner: dette forårsaker tørrkoking (dry). Hvis behov under matlagingen krever at fuktighet forblir inne i ovnen, matlaging med fuktighet (moisture), kan den automatiske enheten deaktiveres ved å trykke på det aktuelle ikonet.

## STEKEINSPEKSJON

Hvis det er nødvendig å inspisere maten som tilberedes, kan ovnsdøren åpnes. I dette tilfellet tennes lysene og den tvungne ventilasjonen (ved ventilt matlaging) og rotasjonen av spyddet (ved grilltilberedning med lukket dør) stopper. Ved å lukke døren aktiveres den tidligere innstilte funksjonen på nytt.

## ■ 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 servise).
3. Med kald ovn, hell 100 ml vann i bunnen av ovnsrommet på 60 cm modeller, 150 ml vann på 90 cm, 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. Ovsrommet må rengjøres regelmessig slik at urenheterne størkner.
7. Under den hydrolytiske funksjonen må man ikke åpne døren eller helle vann i bunnen av ovnen.
8. Det er ikke mulig å avbryte med pausetasten ( ) underveis i funksjonen



**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.

## ■ BRUKSINSTRUKSJONER - Pyrolytisk funksjon



### Hvordan foreta rengjøring

1. Fjern eventuelle matrester for hånd med en fuktig svamp for et optimalt resultat (kan forårsake røykdannelser).
2. Ta ut alt tilbehør av ovnsrommet (rister, stekebrett, siderister, eventuelt servise).
3. Velg pyrolysefunksjonen med døren lukket. Etter noen sekunder aktiveres dørlåssystemet.
4. Under pyrolysesyklusen aktiveres det spesielle katalytiske filteret som absorberer og eliminerer fett og vond lukt.
5. Luken til apparatet åpnes kun når funksjonen avsluttes og inntil ovnen når en sikker temperatur.
6. Etter endt prosess kan man enkelt fjerne alle rester som har satt seg fast med en fuktig klut, avhengig av smussnivå i ovnsrommet.
7. Varigheten til pyrolysesyklusen kan innstilles til 90' eller til 150' basert på mengden smuss som har festet seg til veggene i ovnen. Det er også mulig å stille inn forsinket start av rengjøringscyklusen.
8. Det er ikke mulig å avbryte Py-funksjonen med pausetasten ( ) underveis i syklusen.



**OBS!**

- Fare for forbrenninger
- Fare for skader som følge av høye overflatetemperaturer. Under pyrolysefunksjonen vil ovnen bli svært varm i forhold til normal steking; ikke rør ovnen.
  - Fare for helseskader

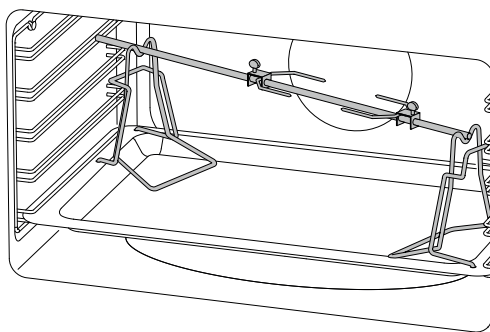
Grunnet den høye temperaturen på nesten 500°C skapes det damp som kan ivirke irriterende på slimhinnene. Det er derfor viktig å lufte rommet godt og ikke oppholde seg der over lengre tid. Oppbevares utilgjengelig for barn.

Merk: under pyrolysefunksjonen vil ikke lampen være i funksjon

## ■ INSTRUKSJONER FOR BRUK - Tilbehør

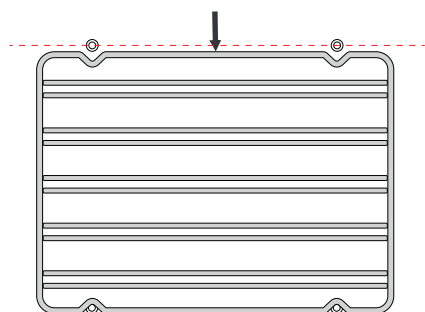
### Bruk av grillspyd (kun på enkelte modeller)

Stikk kjøttet som skal tilberedes inn på stangen, og fest det med spesialgaflene. 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.

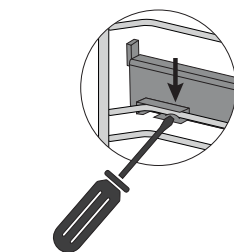
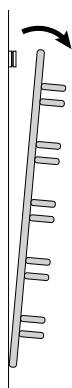


### Teleskopiske skinner

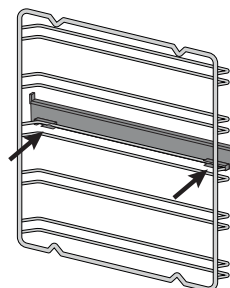
Trekk delen som er markert med rødt nedover for å fjerne den fra ovnsveggen.



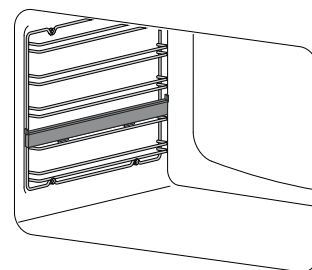
Snu og plasser dem på en overflate på siden av skinnen.



Bruk en flat skrutrekker til å løsne klipset.



Gjenta operasjonene i motsatt rekkefølge for å flytte skinnen

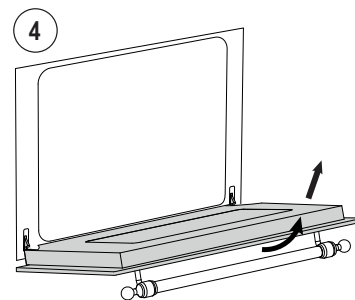
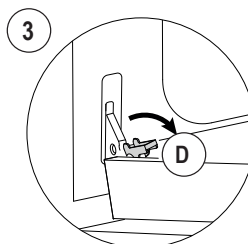
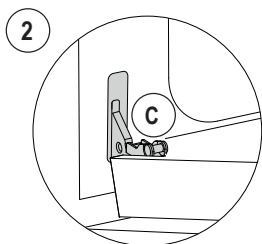
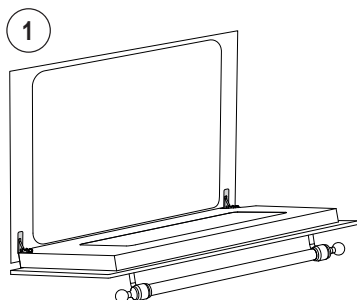


## ■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Fjerning av dør

### 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

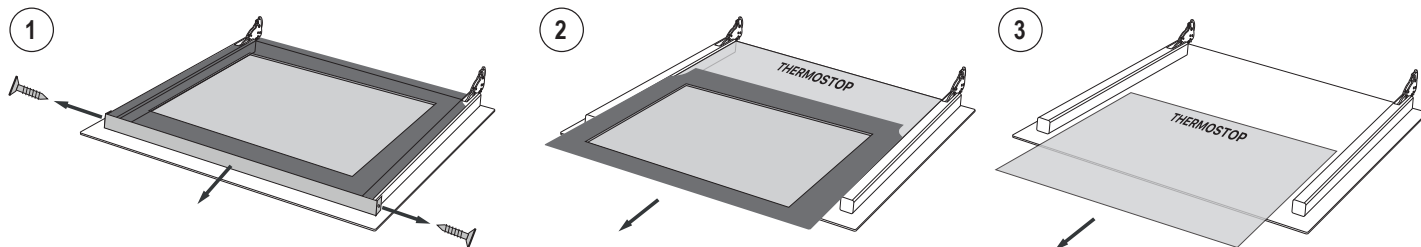


VÆR OPPMERKSOM! Enhver operasjon må alltid gjøres med døren tatt ut av ovnen og plassert på en passende hylle for ikke å skade framsiden av døren. Mellomglasset må føres inn korrekt med skriften THERMOSTOP lesbar (se fig. 2-3).

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 med tilvalget "Fukt-funksjon". Når syklusen er ferdig avventer man nedkjøling og fullfører rengjøringen med en fuktig klut. | Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen.<br>Ikke bruk etsende/korrosive rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdøren til ovnen, da disse kan skade overflaten og gjøre at den ødelegges. |
| Brett             | Senk i en løsning med varmt vann og mild såpe. Tørk av etter 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.                                                                                                                         |

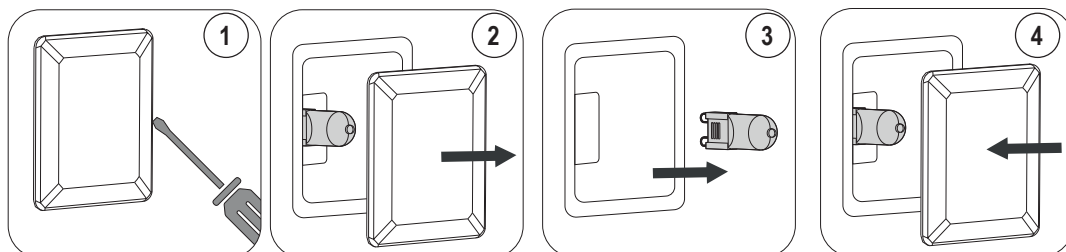
### FRONTPANEL

| 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.

TFT touch-feil

- Systemfeil

Følgende feil er oppdaget:

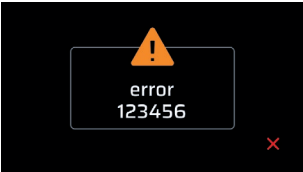
Syntaksen til feilkoden er: "E YY x", hvor:

YY = feilkode

x = kammernummer hvor feilen genereres eller '0' for generelle feil.

| Beskrivelse                    | FEILKODE |
|--------------------------------|----------|
| Kammersonde brutt              | 00       |
| Kammersonde i kortslutning     | 01       |
| Steketermometer brutt          | 04       |
| Steketermometer i kortslutning | 05       |
| Overoppheting                  | 08       |
| Intern anomali (kretskort)     | 19       |
| Kommunikasjonsfeil             | 20       |

PROBLEMVARSEL



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

ADVARSEL ÅPEN DØR (MENS TILBEREDNING PÅGÅR)



Lukk ovnsdøren.

■ STEKETABELL - Ventilert konveksjonsovn (kun veiledende verdier)

| RETT              | TEMP. C° |     | MIN.    |
|-------------------|----------|-----|---------|
| <b>KJØTT</b>      |          |     |         |
| 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  |
| <b>FISK</b>       | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| <b>SØTBAKST</b>   |          |     |         |
| Fruktkake         | 180-200  | 2   | 40/50   |
| 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   |
| <b>BRØDBAKST</b>  |          |     |         |
| 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.  |
|-----------------|----------|-----|-------|
| <b>KJØTT</b>    |          |     |       |
| 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 |
| <b>FISK</b>     | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| <b>SØTBAKST</b> |          |     |       |
| Fruktkake       | 225      | 2   | 35/40 |



| RETT              | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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 |
| Druekake          | 250      | 2                                                                                | 25/35 |
| Strudel           | 180      | 2                                                                                | 20/30 |
| Ladyfingerkjeks   | 180-200  | 2                                                                                | 40/50 |
| Eplesmultboller   | 200-220  | 2                                                                                | 15/20 |
| Ladyfingerpudding | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>BRØDBAKST</b>  |          |                                                                                  |       |
| 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.

## ■ STEKETABELL - Innvendige temperaturer i retter med sonde

| RETT                             | TEMPERATUR (°C) |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>KJØTT</b>                     |                 |
| <b>Storfe kjøtt</b>              |                 |
| • Roastbiff - Blodig oksefilet   | 40-45           |
| • rosa (medium)                  | 50-55           |
| • godt stekt                     | 60-65           |
| • Oksestek                       | 80-85           |
| <b>Svine kjøtt</b>               |                 |
| • Svinefilet                     | 65-70           |
| • Svinesteik i skinke            | 80-85           |
| • Coppa, skank                   | 80-85           |
| • Kotelett                       | 75-80           |
| • Schnitzel, uten bein           | 70              |
| • Schnitzel i saltlake (Kassler) | 65-70           |
| • Kjøttkake                      | 70-75           |
| <b>Kalve kjøtt</b>               |                 |
| • Kalvestek                      | 70-75           |
| • Kalvestek med nyrer            | 75-80           |
| • Kalvefot                       | 80-85           |
| <b>Vilt</b>                      |                 |
| • Viltkjøtt                      | 75-80           |
| • Rygg                           | 60-70           |
| • Blodig filet                   | 40-45           |
| • Rosa filet (medium)            | 50-55           |
| • Godt stekt filet               | 60-65           |
| <b>Lam</b>                       | 80-85           |
| <b>Stek med fyll</b>             | 70-75           |
| <b>Fjærfe</b>                    | 85-90           |
| <b>Fisk</b>                      | 85-90           |

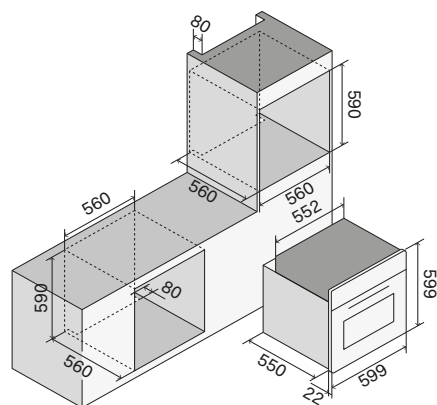
Viktig: Stikk alltid termometeret helt inn til håndtaket slik at spissen er i midten av steken og ikke i nærheten av bein eller fett.

## ■ MONTERING - Monteringsanvisninger

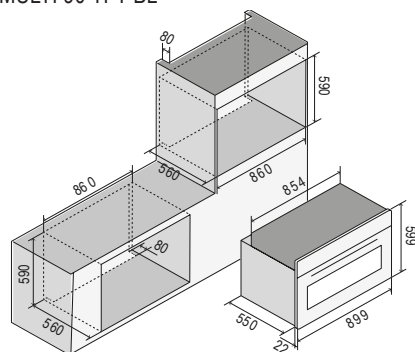


Typeskiltet som er plassert på karmen til ovnsdøren og vist på side 1, er synlig med døren åpen, det inneholder alle nødvendige data for installasjon, for eksempel: apparatmodell, merkespenning og strømforbruk. Mål og kontroller først utskjæringen for innfelling i møblet, som skal samsvare nøyaktig med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

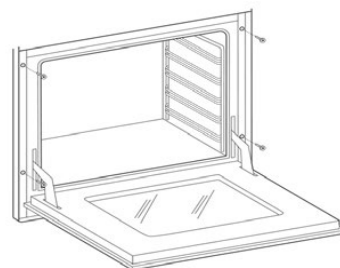
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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),

- strømforsyningsystemet må være utstyrt med en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med ledning uten støpsel (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, med tverrsnitt 3G1,5 mm<sup>2</sup>): 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.

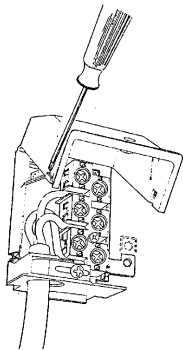
**For direkte tilkobling til nettverket er det nødvendig at:**

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

• strømforsyningsanlegget er utstyrt med en effektiv jordforbindelse,

• den flerpolade 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 - Koblingsskjema Forbruk (kW)

| Modell G5 | KW (230V) |
|-----------|-----------|
| OV60      | 3,2       |
| OV91      | 3,4       |

## Oversikt

|     |                         |        |                      |
|-----|-------------------------|--------|----------------------|
| 00  | Sort                    | M      | Rekkeklemmer         |
| 11  | Brun                    | MG     | Spyd                 |
| 22  | Rød                     | MP     | Mikrobryter dør      |
| 33  | Hvit                    | N      | Nøytral              |
| 44  | Gul                     | R1     | Øvre element         |
| 45  | Gul/grønn               | R2     | Nedre element        |
| 55  | Grå                     | R3     | Grillelement         |
| 66  | Blå                     | R4     | Sirkulært element    |
| PC  | Stekesonde              | L1     | Ovnsllys             |
| DU  | Termoaktuator damputløp | L2     | Ovnsllys             |
| F   | Fase                    | SD     | Displaykort          |
| FLC | Filter                  | SD     | Displaykort          |
| K1  | Rekkeklemme jordledning | SP     | Effektkort           |
| K2  | " " nedre element       | SS     | Sondekort            |
| K3  | " " ovnsvifte           | TS     | Sikkerhetstermostat  |
| K4  | " " sirkulært element   | V      | Ovnsvifte            |
| K5  | " " øvre element        | VT     | Kjølevifte           |
| K6  | " " ovnsllys 1          | SA     | Forsyning            |
| K7  | " " ovnsllys 2          | PT1000 | Temperatursonde      |
| K8  | " " spyd                | MC     | Kort mikrokontakt TS |

K9 " " perifer motorisert vifte

K15 " " ramme

MU Mikrokontakt døråpning

ML Mikrokontakt døråpning

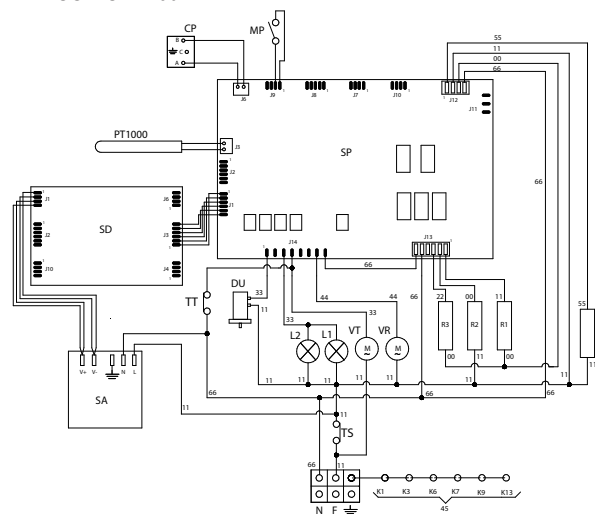
MBP Døråpningstermostat

TSP PYROLYSE sikkerhetstermostat

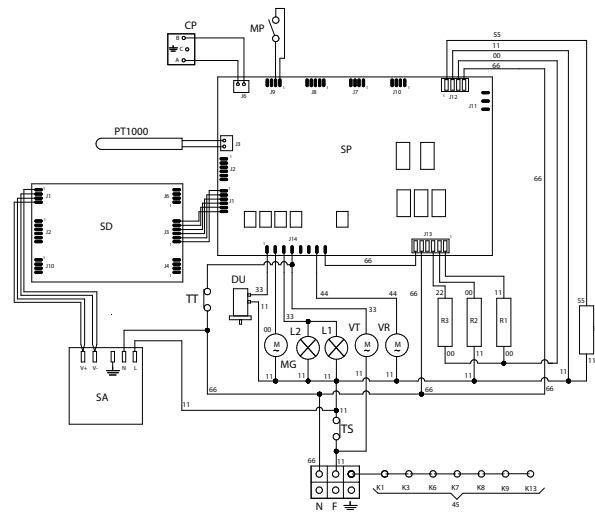
TS1 Døråpningstermostat

## Elektriske skjema

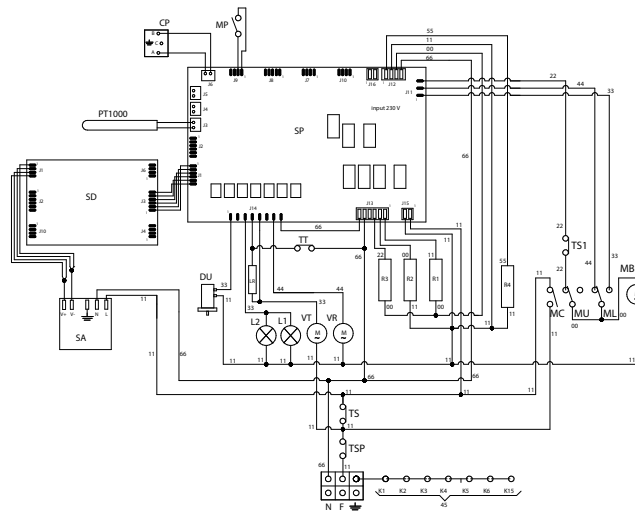
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## 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 przyłączy elektryczne i wyłączyć wyłącznik główny.

**8.** Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

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

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

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

**A.** Nigdy nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi 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 po-

winny 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 zduśnić 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 owinać 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.

- Szklane 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.

### **27. Przed włączeniem funkcji PIROLIZY:**

- wyjąć z komory pieca wszystkie akcesoria: ruszty, blachy, boczne kratki, sondę punktową, ewentualne naczynia;

- usunąć zanieczyszczenia (aby uniknąć dymu).

### **28. Uwaga - niebezpieczeństwo poparzenia**

Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych wysoką temperaturą powierzchni - podczas czyszczenia z funkcją pyrolizy, piekarnik nagrzewa się znacznie bardziej niż podczas normalnego pieczenia. Unikać dotykania piekarnika, trzymać dzieci w bezpiecznej odległości.

Uwaga - niebezpieczeństwo obrażeń

Ze względu na wysoką temperaturę, prawie 500°C, uwalniane są opary, które mogą podrażniać błony śluzowe.

Z tego powodu, podczas użytkowania należy dobrze wywietrzyć pomieszczenie, unikając przebywania wewnątrz przez dłuższe okresy czasu.

**29.** Należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika.

**30.** Aby uniknąć przegrzania, nie instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami

## ■ PIERWSZE URUCHOMIENIE

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

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie emalii.

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

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

## ■ WYŚWIETLACZ - Legenda ikon

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

## ■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### Działanie



#### Home strona główna wyświetlacza

**1** = Umożliwia przejście do ekranu ustawień komory.

**2** = Umożliwia ustawienie timera.

**3** = Umożliwia bezpośredni dostęp do ustawień.

#### Ustawienia

**4** = Wybór jednostki stopni (°C lub °F).

**5** = Ustawienie godziny.

**6** = Wyjście - Zakończenie.

**7** = Blokada ekranu.

**8** = W celu odblokowania dotknąć ekran przez 10 sekund.

**9** = Umożliwia ustawienie głośności sygnału dźwiękowego i wybór dźwięku po dotknięciu wyświetlacza.

#### Ustawianie timera

**10** = Zwiększenie lub zmniejszenie czasu.

**11** = Potwierdzenie po ustawieniu żadanego czasu. Sygnał dźwiękowy wskaże jego zakończenie.

**12** = Potwierdzenie i powrót do strony początkowej.

#### Funkcje

**13** = Wybór funkcji pieczenia.

**13a** = Wybór pieczenia na sucho/z wilgocią.

**UWAGA:** możliwe tylko w niektórych trybach pieczenia.

**13b** = Potwierdzenie funkcji pieczenia.

**13.1** = Oświetlenie (włączone lub wyłączone).

**13.2** = Home (powrót do strony początkowej).

**14** = Ustawienie temperatury pieczenia.

**14b** = Istnieją dwie możliwości ustawienia temperatury:

- przewinięcie paska

- za pomocą + lub -

**14** = Potwierdzenie funkcję pieczenia.

**15** = Ustawienie czas pieczenia i zaprogramowany start.

**15a** = Ustawienie czasu pieczenia.

**15b** = Pokazuje godzinę zakończenia pieczenia.

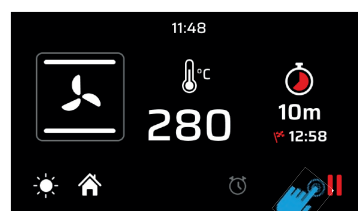
**15c** = Ustawienie godziny rozpoczęcia.

**15d** = Potwierdzenie funkcji pieczenia.

**15e** = Klawiatura numeryczna.

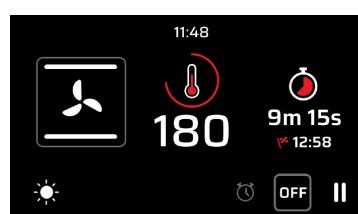
**16** = Ze względu na oszczędność energii wyświetlacz pieca wyłącza się po 19' bezczynności. Wystarczy dotknąć, aby go ponownie uaktywnić. Wybór mocy w trybie wyłączenia wynosi 0,5 W

## ■ PROCES PIECZENIA



#### KOMORA USTAWIONA

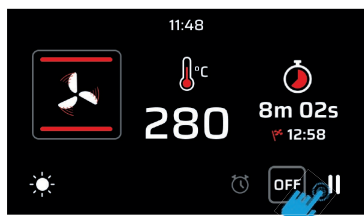
Po ustawieniu komory (funkcja pieczenia, temperatura i timer) potwierdzić, aby rozpocząć nagrzewanie. W tym momencie wyświetlacz przełączy się na tryb nagrzewania.



#### ETAP NAGRZEWANIA

Istnieją cztery poziomy monitorowania procesu nagrzewania. Czerwona część będzie się stopniowo powiększać, do momentu wypełnienia wyświetlacza.





## NAGRZEWANIE ZAKOŃCZONE

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

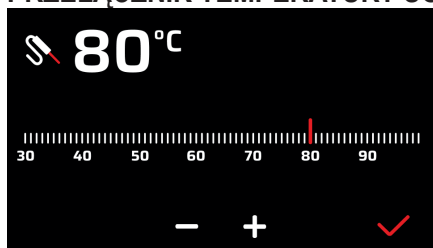
Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, możliwe jest wstrzymanie , a następnie dokończenie pieczenia.

## ■ PIECZENIE Z SONDĄ DO MIĘSA

Zwróć Uwagę! Pieczenie z użyciem sondy nie może być stosowane w funkcjach „DEFROST”, „QUICK START”, „PIZZA” i „ECO”.

Gdy piekarnik znajduje się w trybie stand-by, włożyć sondę do odpowiedniej tulei przyłączeniowej, która znajduje się na lewej ścianie piekarnika.

### PRZELĄCZNIK TEMPERATURY SONDA



### TRYB NAGRZEWANIA Z SONDĄ



 **OSTRZEŻENIE:** jeśli wyświetlacz nie reaguje na polecenia (zablokowany dotyk), wystarczy otworzyć i zamknąć drzwiczki piekarnika

## ■ IKONY FUNKCJI



### 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 przyrządzania następujących potraw: żeberka wieprzowe, kielbasa, dorsz, duszone mięso, dziczyzna, pieczeń cielęca, beza i ciastka, pieczone owoce itp.



### Pieczenie od spodu

Jest to najbardziej odpowiednia metoda kończenia pieczenia potraw, zwłaszcza ciast (biszkoptów, bez, ciast drożdżowych, ciast z owocami itp.) oraz innych produktów.



### Pieczenie od góry

Szczególnie nadaje się do przyrumieniania i nadawania koloru wielu potrawom; jest to funkcja zalecana do hamburgerów, kotletów wieprzowych, steków ciętych, soli, mątwy itp.



### Pieczenie na grillu z zamkniętymi drzwiczkami

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



### Pieczenie na grillu z termoobiegiem

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



### Pieczenie intensywne

Jest to funkcja 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 pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw bez mieszania się zapachów; można ją wykorzystać do pieczenia lasagne, pizzy, croissantów i brioszek, tart, ciast itp.



### Pieczenie Eco

Jest to funkcja, która umożliwia pieczenie z dużą oszczędnością 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.



### Rozmrażanie

Umożliwia szybkie rozmrażanie wszystkich zamrożonych produktów, które są szybko odzyskują temperaturę pokojową.



### Quick Start

Funkcja ta służy do przyspieszenia nagrzewania piekarnika. Zaleca się jej stosowanie w przypadku temperatury pieczenia od 200 do 300°C. Używanie funkcji QuickStart w przypadku temperatury poniżej 200°C nie ma szczególnych zalet. **OSTRZEŻENIE:** Funkcja Quick Start nie jest funkcją do pieczenia potraw, służy jedynie do szybszego nagrzewania piekarnika.

**NIE UŻYWAĆ FUNKCJI QUICK START PRZEZ DŁUŻEJ NIŻ 20 MINUT**



**Funkcja Hydrolizy (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)**

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.

**Funkcja Pyrolizy (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)**

Jest to funkcja automatycznego czyszczenia komory pieczenia w wysokich temperaturach.

Po włączeniu tej funkcji środek piekarnika osiąga temperaturę prawie 500°C, zamieniając resztki brudu na popiół. Dostępne są 2 poziomy pyrolizy o różnym czasie trwania:



- Cykl delikatny: trwający 1:30 godz.

- Cykl intensywny: trwający 2:30 godz.

Zaleca się stosowanie cyklu delikatnego w regularnych odstępach czasu, a cyklu pełnego tylko w przypadku bardzo uporczywych zabrudzeń.

**Sabbat-functie**

De Sabbath-modus houdt de oven ingeschakeld in een statische bereidingsstand totdat deze wordt uitgeschakeld, voor maximaal 74 uur. U kunt het voedsel warm houden in de bereidingsruimte zonder de oven in of uit te schakelen. Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld. Er worden geen geluidssignalen afgegeven en het display geeft geen temperatuurveranderingen aan.

**Pieczenie na sucho / z wilgocią**

Piekarnik jest wyposażony w automatyczne urządzenie, które w określonych funkcjach pozwala na wydalenie oparów kondensacyjnych powstających podczas pieczenia: pieczenie na sucho (dry). Jeśli potrawa wymaga, aby wilgoć pozostała wewnątrz piekarnika, pieczenie z wilgocią (moisture) można automatycznie wyłączyć takie urządzenie, dotykając odpowiedniej ikony.

**KONTROLA PIECZENIA**

W razie konieczności kontroli pieczonej potrawy, można otworzyć drzwiczki piekarnika. Następuje włączenie oświetlenia i zatrzymanie wymuszonego termoo obiegu, w przypadku pieczenia z termoo obiegiem oraz obrót różna, w przypadku pieczenia na grillu z zamkniętymi drzwiczkami. Zamknięcie drzwiczek powoduje aktywację ustawionej wcześniej funkcji.

**■ 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 90 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 wyłączyć);
5. Po zakończeniu cyklu należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, ponieważ wnęka jest nasycona parą. Poczekać, 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;
8. Podczas trwania funkcji hydrolizy nie jest możliwe jej przerwanie za pomocą przycisku pauzy (  ).

**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 - Funkcja Pyrolizy****Przebieg procesu czyszczenia**

1. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, za pomocą wilgotnej gąbki usunąć wszelkie resztki żywności (może pojawić się dym);
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia (ruszty, blachy, boczne kratki, ewentualne naczynia).
3. Po zamknięciu drzwiczek wybrać funkcję pyrolizy. Po kilku sekundach zadziała blokada drzwiczek.
4. Podczas cyklu pyrolizy uruchamia się specjalny filtr katalityczny, który pochłania i eliminuje tłuszcz oraz nieprzyjemne zapachy.
5. Drzwiczki urządzenia otwierają się tylko po zakończeniu funkcji i po osiągnięciu bezpiecznej temperatury.
6. Pod koniec procesu resztki, które mogą powstać w zależności od stopnia zabrudzenia komory, można łatwo usunąć za pomocą wilgotnej szmatki.
7. Czas trwania cyklu pyrolizy można ustawić na 90' lub 150' w zależności od ilości brudu osadzającego się na ściankach piekarnika. Możliwe jest również ustawienie rozpoczęcia cyklu czyszczenia z opóźnieniem.
8. Nie jest możliwe przerwanie funkcji PY podczas jej działania za pomocą przycisku pauzy (  ).

**UWAGA**

– niebezpieczeństwo poparzenia

Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych wysoką temperaturą powierzchni - podczas czyszczenia z funkcją pyrolizy, piekarnik nagrzewa się znacznie bardziej niż podczas normalnego użytkowania. Unikać dotykania piekarnika.

– niebezpieczeństwo obrażeń

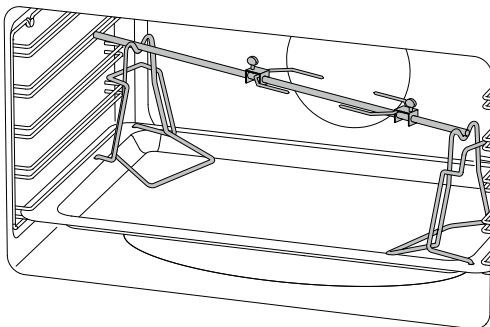
Ze względu na wysoką temperaturę, prawie 500°C, uwalniane są opary, które mogą podrażniać błony śluzowe. Z tego powodu, podczas użytkowania należy dobrze wentylować pomieszczenie, unikając przebywania wewnątrz przez dłuższe okresy czasu. Trzymać dzieci z daleka.

Uwaga: podczas funkcji Pyrolizy lampka piekarnika nie włącza się

## ■ 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.

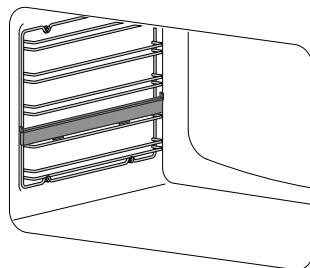
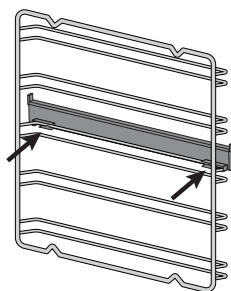
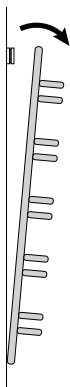
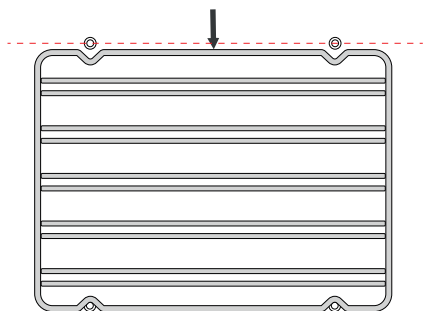


### Prowadnice teleskopowe

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

Odwrócić i umieść na płaszczyźnie części prowadnicy przesuwnej.

Powtórz czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie włożyć prowadnicę

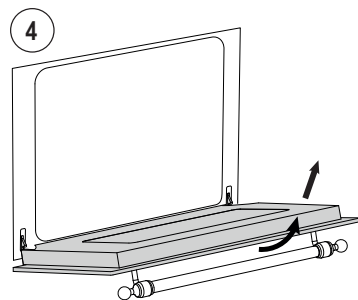
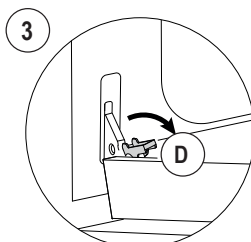
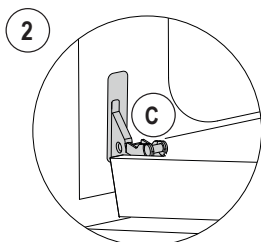
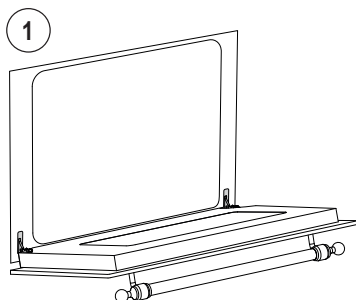


## ■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Zdejmowanie drzwiczek

### Proces

Aby ułatwić dokładne czyszczenie piekarnika, przydatne jest zdemonowanie 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

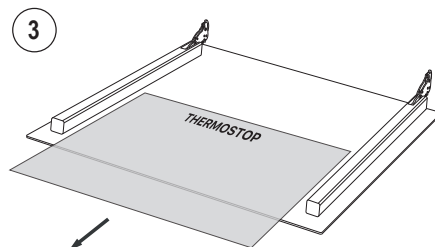
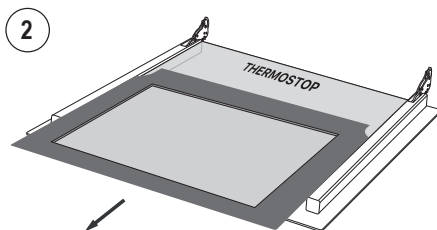
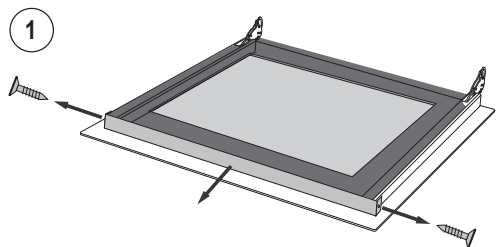


UWAGA! Wszelkie czynności wykonywać zawsze na drzwiczkach wyjętych z piekarnika i umieszczonych na odpowiednim blacie, aby nie uszkodzić ich frontu. Szyba środkowa musi być włożona prawidłowo, z czytelnym napisem THERMOSTOP (patrz rys. 2-3)

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                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Wnętrze piekarnika</b> | Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach.<br>Zdjąć wszystkie zdejmowane części i oddzielnie je umyć w ciepłej wodzie i nieściernym detergentem.<br>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 z opcją „Pieczenie z wilgocią”. Po zakończeniu cyklu, poczekać aż piekarnik ostygnie i dokończyć czyszczenie miękką ściereczką. | Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika.<br>Nie używać ściernych/żrących detergentów ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie. |
| <b>Blacha</b>             | Namoczyć w roztworze ciepłej wody i neutralnego płynu do mycia. Po umyciu wysuszyć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Usunąć resztki żywności natychmiast po użyciu.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ruszt</b>              | 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

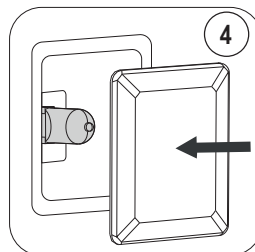
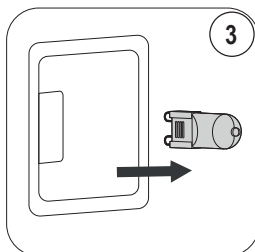
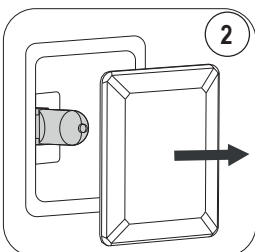
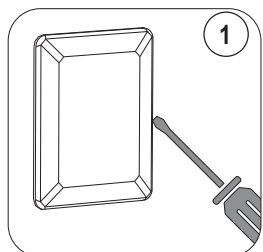
| KOMPONENT                    | METODA CZYSZCZENIA                                                                                                         | OSTRZEŻENIA                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stalowa powierzchnia</b>  | 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.                                          |
| <b>Powierzchnie malowane</b> | 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

## ■ 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.

## Awaria ekranu dotykowego TFT

### - Błędy systemu

Wykryto następujące błędy:

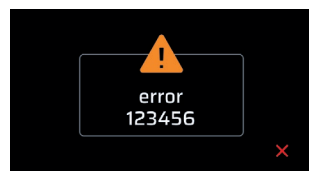
Kod błędu przedstawia się następująco: „E YY x”, gdzie:

YY = kod błędu

x = numer komory, gdy błąd jest generowany lub „0” w przypadku błędów ogólnych.

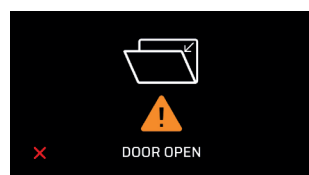
| OPIS                                        | ID błędu |
|---------------------------------------------|----------|
| Przerwana sonda komory                      | 00       |
| Zwarcie sondy komory                        | 01       |
| Przerwana sonda do mięsa                    | 04       |
| Zwarcie sondy do mięsa                      | 05       |
| Przegrzanie                                 | 08       |
| Usterka wewnętrzna ( płytką elektroniczną ) | 19       |
| Błąd komunikacji                            | 20       |

### OSTRZEŻENIE O PROBLEMIE



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

### OSTRZEŻENIE O OTWARTYCH DRZWICZKACH (PODCZAS PIECZENIA)



Zamknąć drzwiczki piekarnika.

## ■ TABELA PIECZENIA - Piekarnik konwekcyjny z termoobiegiem (wartości orientacyjne)

| POTRAWA                         | TEMP. C° |     | MIN.    |
|---------------------------------|----------|-----|---------|
| <b>MIEŚO</b>                    |          |     |         |
| 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  |
| <b>RYBA</b>                     | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| <b>WYROBY CUKIERNICZE</b>       |          |     |         |
| 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 savoiard   | 170-180  | 2   | 30/40   |
| <b>WYROBY PIEKARSKIE</b>        |          |     |         |
| Chleb                           | 180-200  | 3   | 45      |
| Pizza                           | 250      | 3   | 10/20   |
| Tosty                           | 185-195  | 2   | 7       |

## ■ TABELA PIECZENIA - Piekarnik statyczny (wartości orientacyjne)

| POTRAWA                         | TEMP. C° |     | MIN.  |
|---------------------------------|----------|-----|-------|
| <b>MIEŚO</b>                    |          |     |       |
| 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 |
| <b>RYBA</b>                     | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| <b>WYROBY CUKIERNICZE</b>       |          |     |       |
| Ciasto owocowe                  | 225      | 2   | 35/40 |

| POTRAWA                        | TEMP. C° |  | MIN.  |
|--------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ciasto Margherita              | 175-200  | 2                                                                                | 50/60 |
| Brioszki                       | 175-200  | 2                                                                                | 25/30 |
| Biskopt                        | 220-250  | 2                                                                                | 20/30 |
| 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 savoiardi | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>WYROBY PIEKARSKIE</b>       |          |                                                                                  |       |
| 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.

## ■ TABELA PIECZENIA - Wewnętrzne temperatury potraw z sondą

| POTRAWA                            | TEMPERATURA (°C) |
|------------------------------------|------------------|
| <b>MIĘSO</b>                       |                  |
| <b>Wołowina</b>                    |                  |
| • Rostbef - Filet wołowy krwisty   | 40-45            |
| • średnio wysmażony (medium)       | 50-55            |
| • dobrze wysmażony                 | 60-65            |
| • Pieczeń wołowa                   | 80-85            |
| <b>Wieprzowina</b>                 |                  |
| • Polędwica wieprzowa              | 65-70            |
| • Pieczeń wieprzowa i szynka       | 80-85            |
| • Baleron, golonka                 | 80-85            |
| • Kotlet                           | 75-80            |
| • Kotlet, bez kości                | 70               |
| • Peklowana wieprzowina (Kassler)  | 65-70            |
| • Pieczeń                          | 70-75            |
| <b>Cielęcina</b>                   |                  |
| • Pieczeń cielęca                  | 70-75            |
| • Pieczeń cielęca z nerką          | 75-80            |
| • Nóżki cielęce                    | 80-85            |
| <b>Dziczyzna</b>                   |                  |
| • Mięso z dziczyzny                | 75-80            |
| • Kark                             | 60-70            |
| • Filet krwisty                    | 40-45            |
| • Filet średnio wysmażony (medium) | 50-55            |
| • Filet dobrze wysmażony           | 60-65            |
| <b>Jagnięcina</b>                  | 80-85            |
| <b>Pieczenie nadziewane</b>        | 70-75            |
| <b>Drób</b>                        | 85-90            |
| <b>Ryby</b>                        | 85-90            |

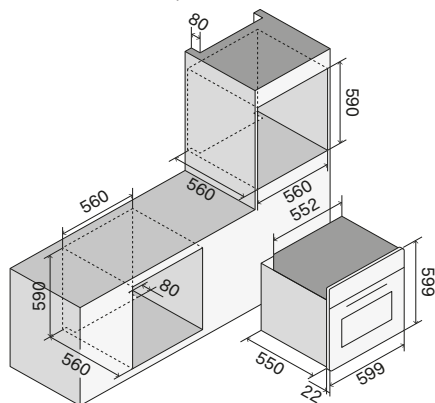
Ważne: zawsze wkładać termometr do samego uchwyty, aby końcówka znajdowała się w środku pieczenia, a nie blisko kości lub w części tłustej.

## INSTALACJA - Instrukcja instalacji

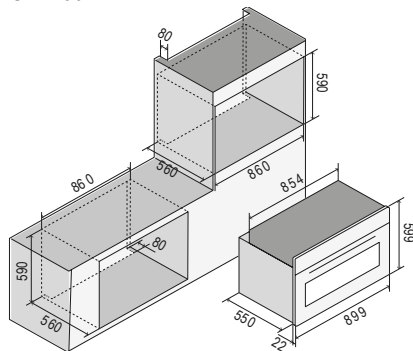


Tabliczka znamionowa, znajdująca się na ograniczniku drzwiczek piekarnika i pokazana na stronie 1, jest widoczna po otwarciu drzwiczek; zawiera ona wszystkie dane wymagane do instalacji, np. model urządzenia, napięcie znamionowe i pobór mocy. Należy najpierw zmierzyć i sprawdzić wnękę w szafce, która 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 najwyższych 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.

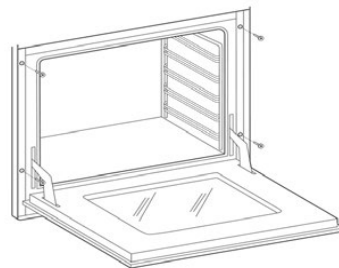
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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



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:**

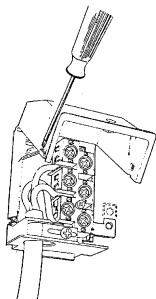
- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazdka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.

Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki (H05RR-F, H05W-F, H05V2V-2-F, o przekroju 3G1,5 mm<sup>2</sup>): 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<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

## Legenda

|     |                                         |    |                                         |
|-----|-----------------------------------------|----|-----------------------------------------|
| 00  | Czarny                                  | 66 | Niebieski                               |
| 11  | Brązowy                                 | M  | Tabliczki zaciskowe                     |
| 22  | Czerwony                                | MG | Rożen                                   |
| 33  | Biały                                   | MP | Mikroprzełącznik drzwi                  |
| 44  | Żółty                                   | N  | Neutralny                               |
| 45  | Żółto-zielony                           | CP | Sonda pieczenia                         |
| 55  | Szary                                   | L1 | Oświetlenie piekarnika                  |
| CP  | Sonda pieczenia                         | L2 | Oświetlenie piekarnika                  |
| DU  | Termostat woskowy z odprowadzeniem pary | DU | Termostat woskowy z odprowadzeniem pary |
| F   | Faza                                    | R1 | Grzałka górna                           |
| FLC | Filtr                                   | R2 | Grzałka dolna                           |
| K1  | Przewód uziemienia tabliczki zaciskowej | R3 | Grzałka grilla                          |
| K2  | " " grzałka dolna                       | R4 | Grzałka okrągła                         |
| K3  | " " wentylator piekarnika               | SD | Płytki wyświetlacza                     |
| K4  | " " grzałka okrągła                     | SP | Płytki mocy                             |
| K5  | " " grzałka górna                       | SS | Płytki sondy                            |
| K6  | " " oświetlenie piekarnika 1            | TS | Termostat bezpieczeństwa                |
| K7  | " " oświetlenie piekarnika 2            | V  | Wentylator Piekarnika                   |
| K8  | " " rożen                               | VT | Went. chłodzący                         |
| K9  | " " motowent. obw.                      | SA | Zasilanie                               |
| K15 | " " rama                                | MU | Mikroprzełącznik odblokowania drzwi     |

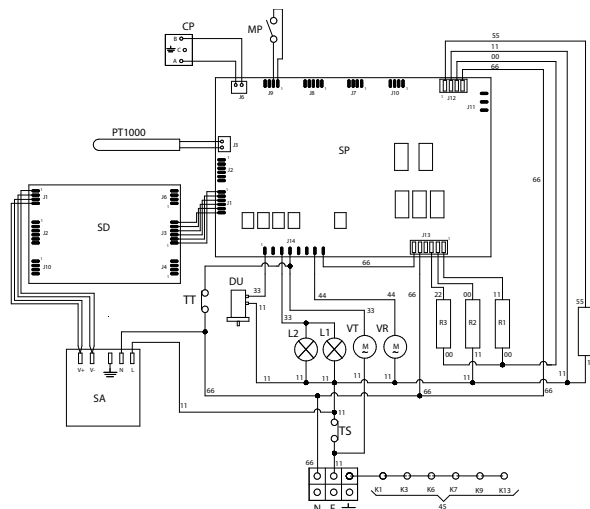
PT1000 " Sonda temperatury

MC Mikroprzełącznik krótki TS

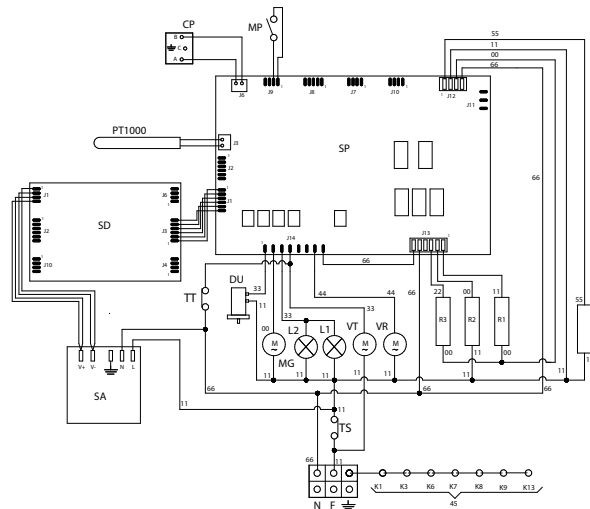
ML Mikroprzełącznik blokady drzwi  
MBP Silnik blokady drzwi  
TSP Termostat bezpieczeństwa PYROLIZY  
TS1 Termostat odblokowania drzwi

## Schematy elektryczne

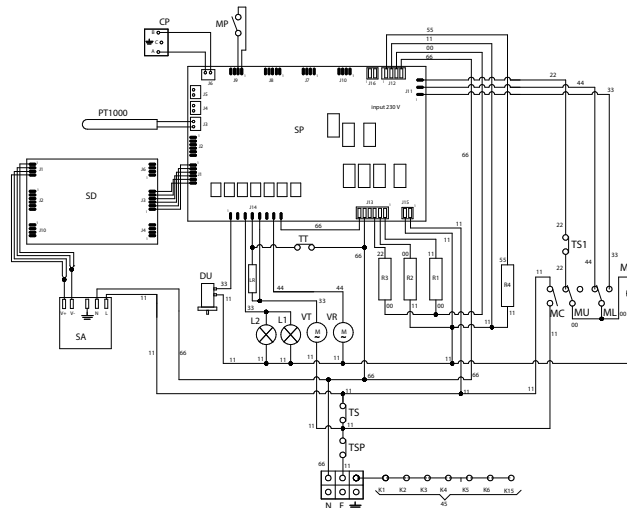
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## 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.

### **27. Před zadáním funkce PYROLÝZA:**

- vyjměte z prostoru trouby veškeré příslušenství: rošty, plechy, boční rošty, sondu na maso, veškeré nádoby;

- odstraňte přeteklý materiál (abyste zabránili tvorbě kouře).

### **28. Upozornění – nebezpečí popálení**

Nebezpečí poranění v důsledku vysoké teploty povrchů - při pyrolytickém čištění se trouba zahřívá mnohem více než při běžném vaření, nedotýkejte se trouby, držte děti v dostatečné vzdálenosti.

Pozor – nebezpečí poškození zdraví

Vzhledem k vysoké dosažené teplotě, téměř 500 °C, se uvolňují výpary, které by mohly podráždit sliznice.

Proto je nutné místnost během používání dobře větrat a vyhnout se delšímu pobytu v ní.

**29.** Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

**30.** Abyste zabránili přehřátí, neinstalujte spotřebič za dekorativní dveře

## ■ 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 roštem a odkapávacími plechy trouby.**

## ■ DISPLEJ - Legenda ikon

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

## ■ NÁVOD K POUŽITÍ

### Funkční princip



#### Home úvodní stránka displeje

1 = Umožňuje přejít na obrazovku nastavení dutiny.

2 = Umožňuje nastavit časovač.

3 = Umožňuje přímý přístup k nastavení.

#### Nastavení

4 = Volba stupnice (°C nebo °F).

5 = Nastavení času.

6 = Exit - Ukončení.

7 = Zablokování obrazovky.

8 = Pro odblokování klepněte na displej na 10 sekund.

9 = Umožňuje nastavit hlasitost akustického signálu a volitelně i zvuk při dotyku displeje.

#### Nastavení časovače

10 = Prodloužení nebo zkrácení času.

11 = Po nastavení požadovaného času potvrďte. Zvukový signál oznámí jeho ukončení.

12 = Potvrďte a vraťte se na úvodní stránku.

#### Funkce

13 = Volba funkce pečení.

13a = Volba suché / vlhké přípravy.

**POZN.:** možné pouze v určitých režimech pečení.

13b = Potvrzení funkce pečení.

13.1 = Osvětlení (rozsvícené nebo zhasnuté).

13.2 = Home (návrat na úvodní obrazovku).

14 = Nastavení teploty pečení.

14b = Dvě možnosti nastavení teploty:

- posouváním po liště

- pomocí + nebo -

14 = Potvrzení funkce pečení.

15 = Nastavení času pečení a naprogramovaného startu.

15a = Nastavení času pečení.

15b = Zobrazuje čas konce pečení.

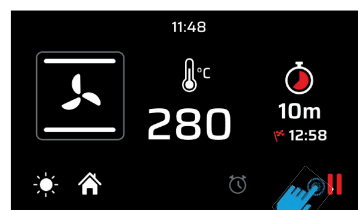
15c = Nastavení času začátku.

15d = Potvrzení funkce pečení.

15e = Číselná klávesnice.

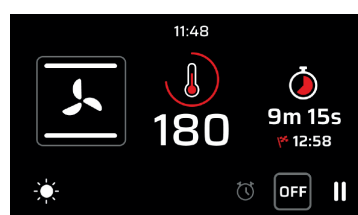
16 = Displej trouby se vypne pro úsporu energie po 19' nečinnosti. Dotykem ji lze znova aktivovat. Spotřeba energie ve vypnutém stavu je 0,5 W

## ■ PROCES PEČENÍ



#### NASTAVENÁ DUTINA

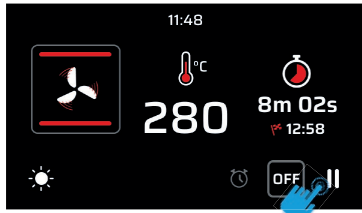
Po nastavení dutiny (nastavené funkce pečení, teplota a časovač) potvrďte zahájení předehřevu. Displej se přepne do režimu předehřevu.



#### FÁZE PŘEDEHŘEVU

Proces předehřevu lze sledovat ve čtyřech úrovních.

Červená část se bude postupně zvětšovat, dokud nezaplní displej.



### PŘEDEHŘEV UKONČENÝ

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

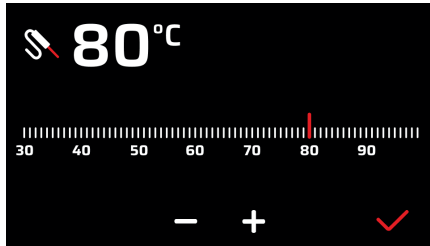
Pokud nebyl nastaven čas pečení, lze pečení pozastavit  a poté ho opět spustit pro dokončení.

## ■ PEČENÍ SE SONDOU MASA

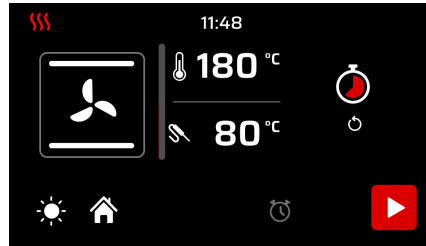
Pozn. Pečení se sondou nelze použít ve funkcích „DEFROST“, „QUICK START“, „PIZZA“ a „ECO“.

Když je trouba v pohotovostním režimu, zasuňte sondu masa do přípojovacího pouzdra, které se nachází zpravidla na levé stěně trouby.

### VOLÍČ TEPLOTY SONDY



### REŽIM OHŘEVU SE SONDOU



 **UPOZORNĚNÍ:** pokud displej nereaguje na příkazy (zablokovaný dotyk), stačí otevřít a zavřít dvířka trouby

## ■ IKONY FUNKCÍ



#### Funkce Pizza

Tato funkce je vhodná zejména pro pečení pizzy, placek focacce a chleba. Hlavním zdrojem tepla je spodní topné těleso, které funguje v kombinaci s ostatními topnými tělesy trouby.



#### Běžné statické pečení

Jedná se o klasickou funkci elektrické trouby vhodnou zejména pro přípravu následujících pokrmů: vepřová kotleta, klobásy, treska, dušené maso, zvěřina, telecí pečeně, pusinky a sušenky, pečené ovoce atd.



#### Pečení zespodu

Jedná se o nejvhodnější způsob přípravy pokrmů, zejména moučníků (sušenky, pusinky, kynuté koláče, ovocné koláče atd.) a dalších jídel.



#### Pečení shora

Tato funkce je vhodná zejména pro opékání a konečnou úpravu mnoha jídel; doporučuje se pro hamburgery, vepřové kotlety, telecí steaky, mořský jazyk, sěpie atd.



#### Grilování s uzavřenými dvířky

Ideální funkce pro rychlé propečení na grilu a pečení masa obecně, steaků ze svíčkové, T-bone steaků, grilovaných ryb a dokonce i grilované zeleniny. Při přípravě pokrmů na elektrickém grilu musí být termostat nastaven na 180 °C.



#### Grilování s ventilací

Tato funkce, která umožňuje rychlé propečení, přináší značnou úsporu energie, je vhodná pro mnoho jídel, jako jsou vepřová žebírka, klobásy, vepřové nebo smíšené špízy, zvěřina, gnocchi po římsku atd. Příprava pokrmů na elektrickém grilu musí probíhat při teplotě termostatu 180 °C.



#### Intenzivní pečení

Tato funkce slouží k rychlé a intenzivní přípravě různých pokrmů; je vhodná pro: pečené ryby, dušenou zeleninu, špízy, kachnu, kuře atd.



#### Pečení s více plechy s ventilací

Jedná se o funkci, která umožňuje upravovat různé pokrmy současně, aniž by se pachy mísily; lze ji použít k přípravě zapečených lasagní, pizzy, croissantů a briošek, koláčů, dortů atd.



#### Pečení Eco

Funkce, která umožňuje pečení s výraznou úsporou spotřeby elektrické energie. Abyste tuto funkci co nejlépe využili, je vhodné před zapnutím funkce ECO vložit pokrm do trouby tak, že jej umístíte do středu dutiny. S funkcí Eco je čas přípravy vhodný pro pomalé pečení, např.: dušené pokrmy, bílé maso, zapečené těstoviny, jemné pečivo.



#### Rozmrazování

Umožňuje všeobecné rychlé rozmrazení všech zmrazených potravin, které se rychle uvedou na pokojovou teplotu.



#### Quick Start

Tato funkce slouží k urychlení předehřátí trouby. Tuto funkci doporučujeme používat při nastavení teploty pečení mezi 200 a 300 °C. Použití funkce Quick Start pro teploty nižší než 200 °C nepřináší žádné zvláštní výhody. UPOZORNĚNÍ: funkce Quick Start není vhodná pro přípravu pokrmů, slouží pouze k rychlejšímu předehřátí trouby.

NEPOUŽÍVEJTE FUNKCI QUICK START DÉLE NEŽ 20 MINUT





#### Hydrolytická funkce (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

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.



#### Pyrolytická funkce (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Jedná se o funkci automatického čištění, která dokáže vyčistit varný prostor při vysokých teplotách.

Aktivací této funkce dosáhne střed trouby teploty téměř 500 °C, čímž se zbytky nečistot změni na popel. K dispozici jsou 2 úrovně pyrolýzy s různou dobou trvání:



- Lehký cyklus: doba trvání 1:30 h

- Intenzivní cyklus: doba trvání 2:30 h

Doporučuje se používat lehký cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě velmi odolných nečistot.



#### Funkce Sabbath

Režim Sabbath udržuje troubu zapnutou v režimu statické tepelné úpravy, dokud nebude vypnuta, po dobu maximálně 74 hodin. Jídlo můžete udržovat teplé ve varném prostoru, aniž byste museli troubu zapínat nebo vypínat. Všechny ostatní cykly tepelné úpravy a čištění jsou vypnuty.

Nebudou vydávány žádné akustické signály a na displeji se nezobrazí změny teploty.



#### Suchá / vlhká příprava

Trouba je vybavena automatickým zařízením, které při určitých funkcích umožňuje odvádění kondenzovaných par z pečení: výsledkem je příprava zasucha (dry). Pokud příprava vyžaduje, aby uvnitř trouby zůstala vlhkost, jedná se o přípravu zavlhka (moisture), automatické zařízení lze vypnout klepnutím na příslušnou ikonu.

### KONTROLA PEČENÍ

Pokud je třeba připravovaný pokrm zkontrolovat, lze dvířka trouby otevřít. Tím se zapne osvětlení a zastaví nucené větrání v případě grilování s ventilací a otáčení rožně v případě grilování se zavřenými dvířky. Zavřením dvířek se znovu aktivuje dříve nastavená funkce.

## ■ 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 dutiny trouby 100 ml vody u modelu o velikosti 60 cm a 150 ml vody u modelu o velikosti 90 cm + 2 kapky neutrálního čistícího prostředku, který usnadní 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;
8. Hydrolytickou funkci nelze během provozu přerušit tlačítkem pauzy ( ).



### POZOR

- Nepoužívejte destilovanou (způsobuje korozi) nebo syčenou 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 - Pyrolytická funkce



### Průběh čištění

1. Pro dosažení optimálního výsledku odstraňte kousky potravin ručně vlhkou houbičkou (možnost tvorby kouře);
2. Odstraňte z varného prostoru veškeré příslušenství (rošty, odkapávací misky, boční rošty, případné nádoby).
3. Když jsou dvířka zavřená, zvolte funkci pyrolýzy. Po několika sekundách se uvede do činnosti blokování dvířek.
4. Během pyrolýzního cyklu je v provozu speciální katalytický filtr, který pohlcuje a odstraňuje mastnotu a zápach.
5. Dvířka spotřebiče se otevírají až po ukončení funkce a do dosažení bezpečné teploty.
6. Na konci procesu lze zbytky, které mohou vzniknout v závislosti na stupni znečištění prostoru, snadno odstranit vlhkým hadříkem.
7. Délku pyrolýzního cyklu lze nastavit na 90 minut nebo 150 minut v závislosti na množství nečistot usazených na stěnách trouby. Je také možné nastavit odložený start čistícího cyklu.
8. Funkci PY nelze během provozu přerušit tlačítkem pauzy ( ).



### POZOR

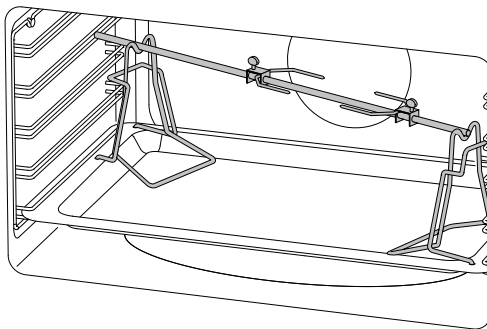
- Nebezpečí popálení
- Nebezpečí poranění v důsledku vysoké teploty povrchů - při pyrolytickém čištění se trouba zahřívá mnohem více než při běžném pečení, nedotýkejte se trouby.
- Nebezpečí poškození zdraví
- Vzhledem k vysoké dosažené teplotě, téměř 500 °C, se uvolňují výpary, které by mohly podráždit sliznice. Proto je nutné místnost během používání dobře větrat a vyhnout se delšímu pobytu v ní. Udržujte děti mimo dosah.
- Poznámka: během funkce pyrolýzy světlo trouby nefunguje



## ■ NÁVOD K POUŽITÍ - Příslušenství

### Použití otočného rožně (pouze u některých modelů)

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

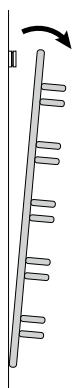
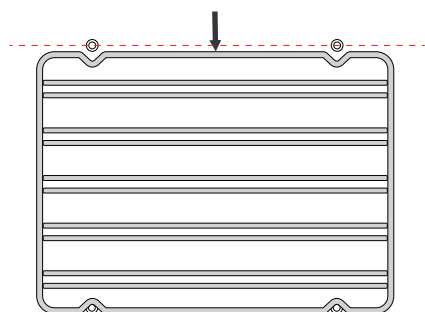


### Teleskopická vodítka

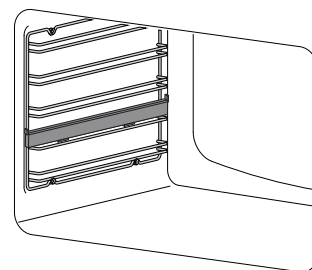
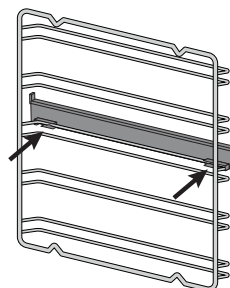
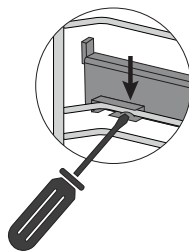
Stáhněte dolů červeně zvýrazněnou část tak, aby byla odstraněna ze stěny trouby.

Otočte a položte na plochu stranou posuvného vodítka.

Pro opětné umístění vodítka postupujte opačně



Pro uvolnění svorky použijte šroubovák.

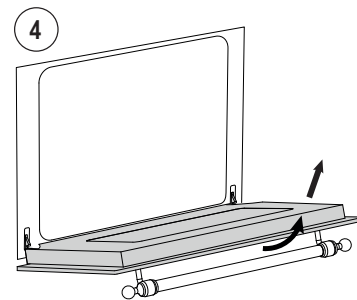
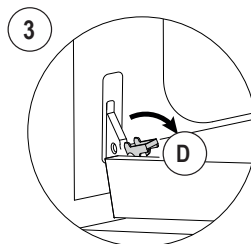
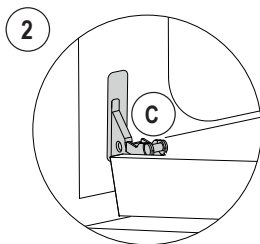
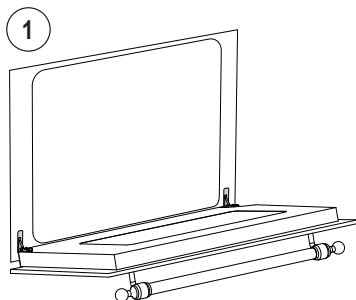


## ■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Odstranění dvířek

### 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

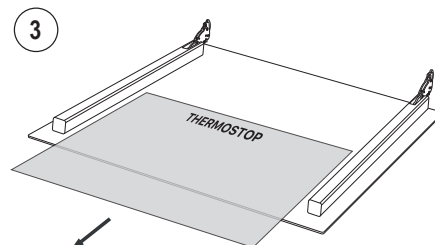
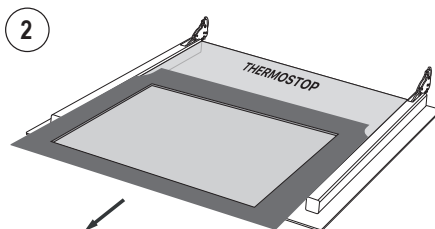
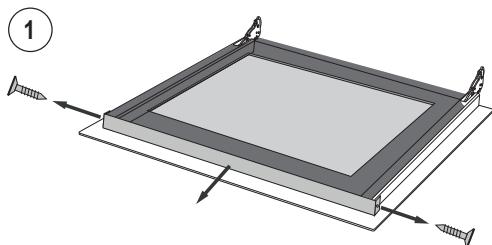


POZOR! Veškeré operace se musí vždy provádět s dvířky vytaženými z trouby a položenými na vhodnou plochu, aby nedošlo k poškození přední strany dvířek. Mezilehlé sklo musí být správně vloženo tak, aby byl čitelný nápis THERMOSTOP (viz obr. 2-3)

Odkręć 2 śruby z prawej/lewej strony górnej listwy

Podnieś górną szybę i wysuń ją

Wysuń szybę środkową



## ■ 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. Vyměňte 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 s volbou „Vlhké pečení“. Na konci cyklu počkejte, až vychladne, a dokončete čištění měkkým hadříkem. | K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe. K čištění skleněných dveří 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.                                                                                                                            |

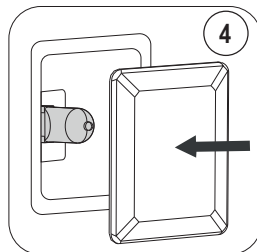
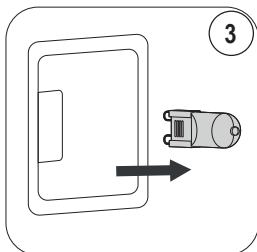
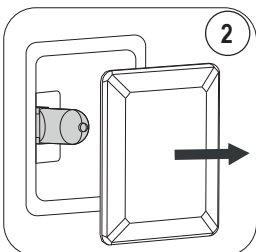
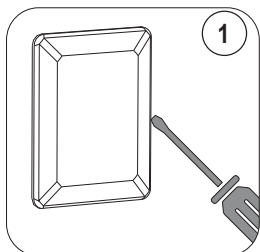
### ČELNÍ PANEL

| 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 stisknete příslušný vypínač
- Před opravou odpojte přístroj od elektrické sítě, tj. odpojte napájecí kabel nebo stisknete 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.

## Porucha dotykového TFT

### - Systémové chyby

Byly zjištěny následující chyby:

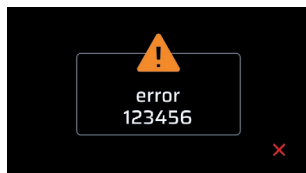
Syntaxe chybového kódu je následující: „E YY x“, kde:

YY = chybový kód

x = číslo dutiny, když je generována chyba nebo, 0' pro obecné chyby.

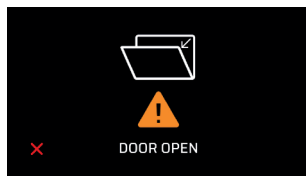
| POPIS                               | ID chyby |
|-------------------------------------|----------|
| Přerušená sonda dutiny              | 00       |
| Zkrat sondy dutiny                  | 01       |
| Přerušená sonda masa                | 04       |
| Zkrat na sondě masa                 | 05       |
| Přehřátí                            | 08       |
| Vnitřní závada (elektronická deska) | 19       |
| Chyba komunikace                    | 20       |

### UPOZORNĚNÍ NA PROBLÉM



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

### UPOZORNĚNÍ NA OTEVŘENÁ DVÍŘKA (PŘI PROBÍHAJÍCÍM PEČENÍ)



Zavřete dvířka trouby.

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

| POKRM          | TEPL. C° |     | MIN.    |
|----------------|----------|-----|---------|
| <b>MASO</b>    |          |     |         |
| 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 |

| POKRM                               | TEPL. C° |     | MIN.    |
|-------------------------------------|----------|-----|---------|
| Pečená husa                         | 160-180  | 2/3 | 120/160 |
| Pečená kachna                       | 170-180  | 2/3 | 100/160 |
| Pečené kuře                         | 180      | 2/3 | 90/120  |
| <b>RYBY</b>                         | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| <b>MOUČNÍKY</b>                     |          |     |         |
| Ovocný dort                         | 180-200  | 2   | 40/50   |
| 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 savoia | 170-180  | 2   | 30/40   |
| <b>PEKAŘSKÉ VÝROBKY</b>             |          |     |         |
| 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.  |
|-------------------------------------|----------|-----|-------|
| <b>MASO</b>                         |          |     |       |
| 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 |
| <b>RYBY</b>                         | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| <b>MOUČNÍKY</b>                     |          |     |       |
| 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 |
| 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 savoia | 200-220  | 2   | 20/30 |
| <b>PEKAŘSKÉ VÝROBKY</b>             |          |     |       |

| POKRM  | TEPL. C° |  | MIN.  |
|--------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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.

## ■ TABULKA PEČENÍ - Vnitřní teploty pokrmů se sondou

| POKRM                               | TEPLOTA (°C) |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>MASO</b>                         |              |
| <b>Hovězí maso</b>                  |              |
| • Roast beef - Krvavý hovězí biftek | 40-45        |
| • dorůžova (medium)                 | 50-55        |
| • dobře propečený                   | 60-65        |
| • Hovězí pečeně                     | 80-85        |
| <b>Vepřové maso</b>                 |              |
| • Vepřová panenka                   | 65-70        |
| • Vepřová pečeně l kýta             | 80-85        |
| • Vepřová krkovice, koleno          | 80-85        |
| • Kotleto                           | 75-80        |
| • Řízek, bez kosti                  | 70           |
| • Řízek ve slaném nálevu (Kassler)  | 65-70        |
| • Sekaná Polpettone                 | 70-75        |
| <b>Telecí maso</b>                  |              |
| • Telecí pečeně                     | 70-75        |
| • Telecí pečeně s ledvinkami        | 75-80        |
| • Telecí nožička                    | 80-85        |
| <b>Zvěřina</b>                      |              |
| • Zvěřinové maso                    | 75-80        |
| • Hřbet                             | 60-70        |
| • Krvavý fileť                      | 40-45        |
| • Fileť dorůžova (medium)           | 50-55        |
| • Dobře propečený fileť             | 60-65        |
| <b>Jehněčí</b>                      | 80-85        |
| <b>Pečeně s nádivkou</b>            | 70-75        |
| <b>Drůbež</b>                       | 85-90        |
| <b>Ryby</b>                         | 85-90        |

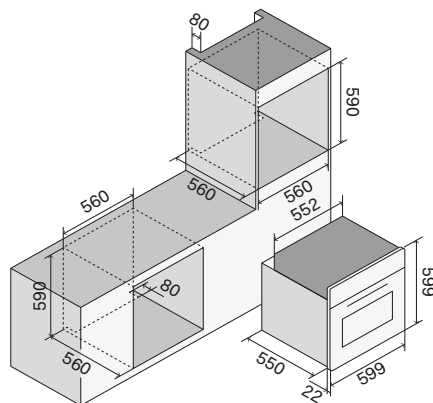
Důležité: teploměr vždy zasuňte až k rukojeti tak, aby se jeho špička nacházela uprostřed pečeně, nikoli v blízkosti kosti nebo v tučné části.

## ■ INSTALACE - Návod k instalaci

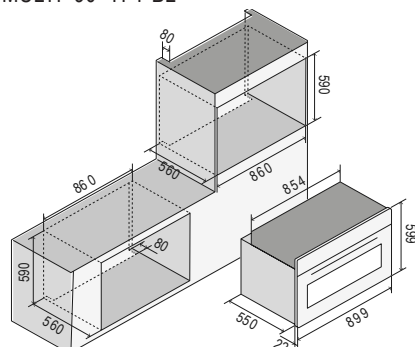


Výrobní štítek, který je umístěn na zarážce dvířek trouby a zobrazuje na straně 1, je viditelný, když jsou dvířka otevřená; obsahuje všechny údaje potřebné pro instalaci, např. model přístroje, jmenovité napětí a absorpci. Nejprve změřte a zkontrolujte výklenek pro umístění nábytku, který musí přesně 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.

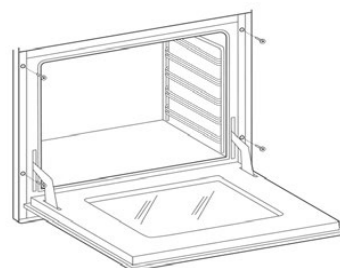
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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 směrnicemi:

SMĚRNICE 2002/96/ES

SMĚRNICE O NÍZKÉM NAPĚTÍ 2014/35/EU

SMĚRNICE O ELEKTROMAGNETICKÉ KOMPATIBILITĚ 2014/30/EU

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

Instalace musí být provedena odborně a v plném souladu s platnými elektroinstalačními předpisy. Jinak výrobce nenese žádnou odpovědnost. V této brožurce 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 (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s průřezem 3G1,5 mm<sup>2</sup>): 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.

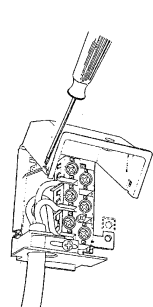
### Pro přímé připojení k elektrické síti je nutné, aby:

- 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<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

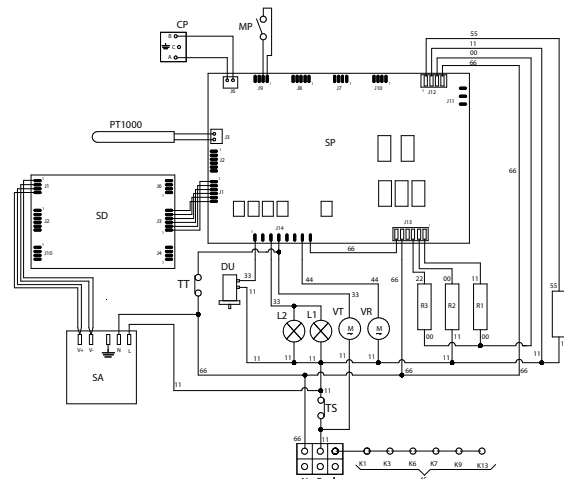
## Legenda

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 00 Černý                        | 66 Modrý                           |
| 11 Hnědý                        | M Svorkovnice                      |
| 22 červený                      | MG Otočný rožeň                    |
| 33 Bílý                         | MP Mikropsínač dveří               |
| 44 Žlutý                        | N Nulový                           |
| 45 Žluto-zelený                 | CP Pečící sonda                    |
| 55 Šedý                         | DU Voskový termoaktuátor odvod par |
| F Fáze                          | R1 Stropní topné těleso            |
| FLC Filtr                       | R2 Spodní topné těleso             |
| K1 Uzemňovací vodič svorkovnice | R3 Topné těleso gril               |
| K2 " " spodní tepelné těleso    | R4 Kruhové topné těleso            |
| K3 " " ventilátor trouby        | SD Deska displeje                  |
| K4 " " kruhové tepelné těleso   | SP Silová deska                    |

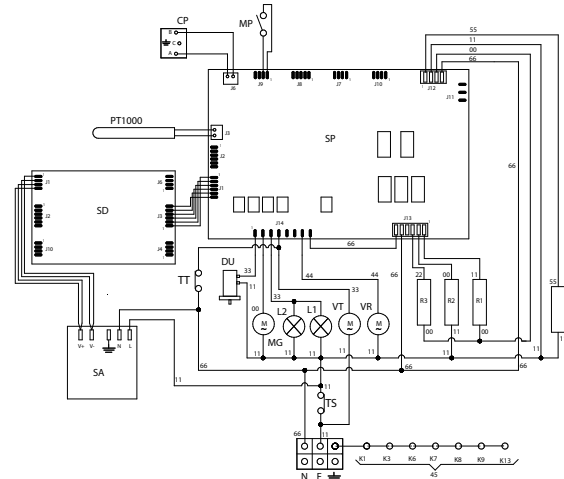
|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| K5 " " stropní tepelné těleso | SS Deska sondy                      |
| K6 " " osvětlení trouby 1     | TS Bezpečnostní termostat           |
| K7 " " osvětlení trouby 2     | V Ventilátor trouby                 |
| K8 " " otočný rožeň           | VT Vent.chlazení                    |
| K9 " " tangen.motovent.       | SA Napájení                         |
| K15 " " rám                   | PT1000 Teplotní sonda               |
| L1 Osvětlení trouby           | MC Krátký mikropsínač TS            |
| L2 Osvětlení trouby           | MU Mikropsínač uvolnění dveří       |
|                               | ML Mikropsínač zámku dveří          |
|                               | MBP Motor zámku dveří               |
|                               | TSP Bezpečnostní termostat PYROLÝZY |
|                               | TS1 Termostat uvolnění dveří        |

## Elektrická schémata

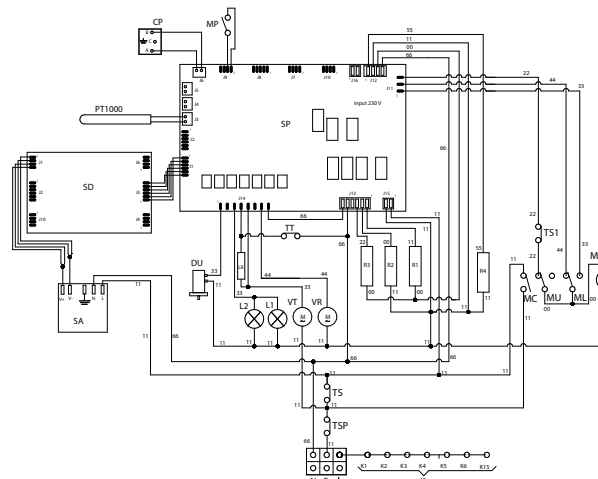
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL





## ⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

### Vlastnosti spotrebičov

Okrem toho, že na štítku na obale sú uvedené charakteristiky, štítok je použitý aj na záložke 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 odpojacie 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 mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;

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

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

D. Pri odpájaní elektrického kábla zo zásuvky zaňho neťahajte;

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

F. Deti mladšie ako 8 rokov bez neustáleho dohľadu dospelého 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 dospelého osoby.

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

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

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

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



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

však nevyhnutné pre správne fungovanie zariadenia. Nevyhadzujte ich preto spolu s domovým odpadom.

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

18. Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe.

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

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

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

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

### 23. Nebezpečenstvo udusení.

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

### 24. Nebezpečenstvo popálenia

Detská pokožka je oveľa jemnejšia ako pokožka dospelých.

- Sklenené dvierka, ovládací 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.

27. Pred zapnutím funkcie PYROLÝZY:

- z dutiny rúry odoberte všetko príslušenstvo: mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, mäsovú sondu, prípadne riad;

- odstráňte nadmerný pretečený materiál (aby sa zabránilo tvorbe dymu).

### 28. Pozor – nebezpečenstvo popálení

Nebezpečenstvo zranenia z dôvodu vysokej teploty povrchov - počas pyrolytického čistenia sa rúra zahrieva omnoho viac v porovnaní s normálnym pečením, rúra sa nedotýkajte, deti udržiavajte v náležitej vzdialenosti.

Pozor – nebezpečenstvo poškodenia zdravia

Po dosiahnutí vysokej teploty, takmer 500 °C, sa uvoľňujú pary, ktoré by mohli podráždiť sliznice.

Preto je potrebné miestnosť počas používania dobre vyvetrať, a nezdŕžiavať sa nadmerný čas.

29. Používajte iba tepelnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

30. Aby sa zabránilo prehriatiu, zariadenie neinštalujte za dekoračné dvere

## ■ PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Pri prvom použití rúry ju spustíte a nechajte ju prázdnu fungovať približne jednu hodinu (230°C), pričom zaistíte vetranie kuchyne otvorením okna. Pri prvom zapnutí rúry 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.



Nie je dovolené pripravovať jedlo v priamom kontakte s mriežkami a odkvapkávacími nádobami rúry.

## ■ DISPLEJ – Vysvetlivky k ikonám

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

## ■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE

### Prevádzka



#### Domovská stránka displeja

1 = Umožňuje prejsť na stránku nastavenia komory.

2 = Umožňuje nastaviť časovač.

3 = Umožňuje priamy prístup k nastaveniam.

#### Nastavenia

4 = Voľba stupnice stupňov (°C alebo °F).

5 = Nastavenie času.

6 = Výstup – Ukončenie.

7 = Zamknutie obrazovky.

8 = Obrazovku odomknete, ak sa na 10 sekúnd dotknete displeja.

9 = Umožňuje nastaviť hlasitosť zvukového signálu a zvoliť druh zvuku pri dotyku displeja.

#### Nastavenie časovača

10 = Predĺženie alebo skrátenie doby.

11 = Potvrdenie po nastavení požadovaného času. Zvukový signál oznámi ukončenie.

12 = Potvrdenie a návrat na domovskú stránku.

#### Funkcie

13 = Voľba funkcie tepelnej úpravy.

13a = Voľba suchej/vlhkej tepelnej úpravy.

**POZNÁMKA:** možné len u niektorých režimov tepelnej úpravy.

13b = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

13.1 = Svetlo (rozsvietené alebo zhasnuté).

13.2 = Home (návrat na domovskú stránku).

14 = Nastavenie teploty tepelnej úpravy.

14b = K dispozícii sú dva spôsoby nastavenia tepelnej prípravy:

- posúvaním po lište

- pomocou + alebo -

14 = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

15 = Nastavenie doby tepelnej úpravy a naprogramovaný štart.

15a = Nastavenie doby tepelnej úpravy.

15b = Zobrazenie času ukončenia tepelnej úpravy.

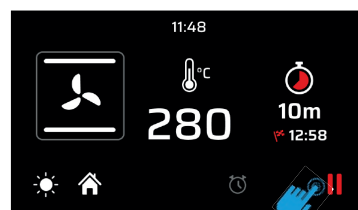
15c = Nastavenie času spustenia.

15d = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

15e = Numerická klávesnica.

16 = Displej rúry sa po uplynutí 19'nečinnosti vypne z dôvodu energetickej úspory. Dotykom je možné ho znovu aktivovať. Spotreba energie vo vypnutom režime je 0,5 W

## ■ PROCES TEPELNEJ ÚPRAVY



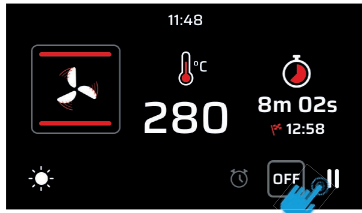
#### NASTAVENÁ VYKUROVACIA ČASŤ

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



#### FÁZA PREDOHREHU

K dispozícii sú štyri stupne na sledovanie procesu predohrevu. Červená časť sa bude postupne stupňovať, až kým nedôjde k naplneniu displeja.



#### UKONČENIE PREDOHREVVU

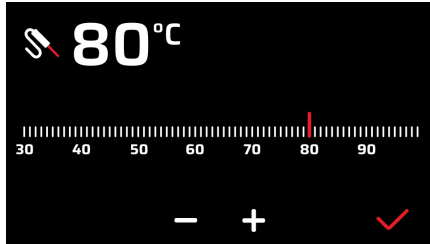
Keď sa dosiahne nastavená teplota, displej sa sfarbí na červeno, čím signalizuje ukončenie fázy predohrevu a začiatok fázy tepelnej úpravy. Ak bola nastavená doba trvania tepelnej úpravy, rúra sa po uplynutí tejto doby automaticky vypne.

Ak nebola nastavená doba tepelnej úpravy, je možné ju pozastaviť  a následne ukončiť.

## ■ TEPELNÁ ÚPRAVA SO SONDOU NA MÄSO

POZN.: U funkcií „ROZMRAZOVANIE“, „RÝCHLY ŠTART“, „PIZZA“ a „ECO“ nie je možná tepelná úprava so sondou. Keď je rúra v pohotovostnom režime, vložte sondu na mäso do prípojného puzdra, ktoré sa nachádza najmä na ľavej stene rúry.

#### VOLIČ TEPLOTY SONDY



#### REŽIM OHREVVU SO SONDOU



 **UPOZORNENIE:** ak displej nereaguje na príkazy (zablokovaný dotyk), stačí otvoriť a zatvoriť dvierka rúry

## ■ IKONY FUNKCIÍ



#### Funkcia Pizza

Táto funkcia je vhodná najmä na pečenie pizze, pečiva a chleba. Hlavný zdroj tepla vychádza zo spodného ohrievacieho telesa, ktoré pracuje v kombinácii s ostatnými ohrievacími telesami rúry.



#### Bežná statická tepelná úprava

Ide o klasickú funkciu elektrickej rúry, ktorá je vhodná najmä na prípravu týchto jedál: bravčové rebierka, klobásy, treska, dusené mäso, divina, tefacia pečienka, pusinky a sušienky, pečené ovocie, atď.



#### Spodný ohrev

Ide o najlepší spôsob dokončovania tepelnej úpravy jedál, najmä pečiva (sušienok, pusiniek, kysnutých koláčov, ovocných koláčov atď.) a iných potravín.



#### Vrchný ohrev

Táto funkcia je vhodná najmä na prudké orestovanie a finálne zafarbenie rôznych jedál; odporúča sa pre hamburgery, bravčové rebierka, tefacie steaky, morský jazyk, sýpie, atď.



#### Grilovanie so zatvorenými dvierkami

Táto funkcia sa odporúča na rýchle a hlboké grilovanie, gratinovanie a opekanie mäsa všeobecne, steaky zo sviečkovice, florentský steak, grilované ryby a dokonca aj grilovanú zeleninu. Pri tepelnej úprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C.



#### Grilovanie s teplovzdušnou funkciou

Ide o mimoriadne rýchle a hlboké grilovanie s výraznou energetickou úsporou, táto funkcia je vhodná pre mnohé jedlá, ako napríklad: bravčové rebierka, klobásy, bravčový alebo miešaný kebab, divinu, rímske gnocchi, atď. Pri príprave jedál pomocou elektrického grilu musí byť termostat nastavený na 180 °C.



#### Intenzívna tepelná úprava

Ide o funkciu na rýchlu a intenzívnu prípravu rôznych jedál, najmä: pečených rýb, dusenej zeleniny, kebabu, kačice, kuraťa, atď.



#### Kombinovaná tepelná úprava s teplovzdušnou funkciou

Ide o funkciu, ktorá umožňuje súčasnú tepelnú úpravu rôznych jedál bez miešania pachov; možno ju použiť na prípravu pečených lasagní, pizze, croissantov, briošiek, koláčov, tort, atď.



#### Tepelná úprava Eco

Ide o funkciu, ktorá umožňuje tepelnú úpravu s výraznou úsporou spotreby elektrickej energie. Pre maximálne využitie tejto funkcie je vhodné pred zapnutím funkcie Eco vložiť jedlo do rúry tak, aby bolo umiestnené v strede komory. S funkciou Eco sa čas tepelnej úpravy prispôbi pomalej príprave jedál, napríklad príprave duseného mäsa, bieleho mäsa, zapekaných cestovín a jemného pečiva.



#### Rozmrazovanie

Umožňuje rýchle rozmrazenie všetkých mrazených potravín všeobecne, a ich rýchle privedenie na izbovú teplotu.



#### Quick Start (Rýchly štart)

Táto funkcia slúži na urychlenie predohrevu rúry. Túto funkciu sa odporúča pri tepelnej úprave s teplotou od 200 do 300 °C. Použitie funkcie QuickStart pri teplotách nižších ako 200 °C nemá žiadne osobitné výhody. **UPOZORNENIE:** Funkcia QuickStart nie je vhodná na tepelnú úpravu jedla, slúži len na rýchlejší predohrev rúry. FUNKCIU QUICK START NEPOUŽÍVAJTE DLHŠIE AKO 20 MINÚT

**Hydrolytická funkcia (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)**

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.

**Pyrolytická funkcia (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)**

Je to funkcia automatického čistenia schopná čistiť varný priestor pri vysokých teplotách.

Zapnutím tejto funkcie stred rúry dosiahne teplotu takmer 500 °C, čím sa v popole redukovujú zvyšky nečistoty. Sú k dispozícii 2 úrovne pyrolýzy s odlišným trvaním:



- Mierny cyklus v trvaní 1:30 h

- Intenzívny cyklus: v trvaní 2:30 h

Odporúča sa používať mierny cyklus v pravidelných intervaloch a kompletný cyklus iba v prípade veľmi odolnej nečistoty.

**Funkcia Sabbath**

V režime Sabbath je rúra zapnutá v režime statického varenia, až kým sa neaktivuje na maximálne 74 hodín. Jedlo sa dá vo varnom priestore udržiavať teplé bez potreby zapnúť alebo vypnúť rúru. Všetky ostatné cykly varenia a čistenia sú deaktivované. Neznejú žiadne zvukové signály a na displeji sa nezobrazujú zmeny teploty.

**Suchá/vlhká tepelná úprava**

Rúra je vybavená automatickým zariadením, ktoré pri určitých funkciách umožňuje odvádzanie kondenzovaných pár z tepelnej úpravy: výsledkom je suchá tepelná úprava (dry). Ak si tepelná úprava vyžaduje, aby vlhkosť zostala vnútri rúry, tzv. vlhká tepelná úprava (moisture), automatické zariadenie môžete vypnúť dotykom na príslušnú ikonu.

**KONTROLA TEPELNEJ ÚPRAVY**

Ak je potrebné skontrolovať tepelne upravované jedlo, dvierka rúry je možné otvoriť. V takom prípade sa rozsvietia kontrolky a zastaví sa nútené vetranie pri funkcii teplovzdušnej tepelnej úpravy a otáčanie roštu v prípade tepelnej úpravy s grilom a zatvorenými dvierkami. Zatvorením dvierok sa znovu aktivuje predtým nastavená funkcia.

**■ POKYNY PRE POUŽITIE - Hydrolytická funkcia****Vykonanie postupu čistenia**

1. Ručne odstráňte vlhkou špongiou prípadné kusy jedla;
2. Vytiahnite všetko príslušenstvo z varného priestoru (mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, eventuálny riad).
3. Keď je rúra studená, nalejte na dno dutiny 100 ml vody v prípade 60 cm modelu a 150 ml vody v prípade mod. 90 cm, + 2 kvapky neutrálneho čistiaceho prostriedku na uľahčenie odstránenia odolnejšej 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;
8. Hydrolytickú funkciu nie je možné počas prevádzky prerušiť tlačidlom pauzy (  ).

**POZOR**

- Nepoužívajte destilovanú vodu (spôsobuje koróziu) alebo sytenú 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.

**■ POKYNY PRE POUŽITIE - Pyrolytická funkcia****Vykonanie postupu čistenia**

1. Pre optimálny výsledok ručne odstráňte vlhkou špongiou prípadné kusy jedla (možná tvorba dymu);
2. Vytiahnite všetko príslušenstvo z varného priestoru (mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, eventuálny riad).
3. Keď sú dvierka zatvorené, zvolte funkciu pyrolýzy. Po niekoľkých sekundách sa uvedie do prevádzky zariadenia blokovania dvierok.
4. Počas cyklu pyrolýzy sa uvedie do prevádzky špeciálny katalytický filter, ktorý absorbuje a odstráni tuky a nepríjemný zápach.
5. Okienko spotrebiča sa otvorí iba, keď sa funkcia ukončí a kým sa nedosiahne bezpečná teplota.
6. Po dokončení procesu je možné mimoriadne ľahko odstrániť zvyšky, ktoré sa môžu vytvoriť podľa stupňa nečistoty priestoru, vlhkou handrou.
7. Trvanie cyklu pyrolýzy sa môže nastaviť na 90' alebo 150' na základe množstva nečistoty usadenej na stenách rúry. Okrem toho je možné nastaviť oneskorené spustenie cyklu čistenia.
8. Počas prevádzky nie je možné prerušiť funkciu pyrolýzy tlačidlom pauzy (  )

**POZOR**

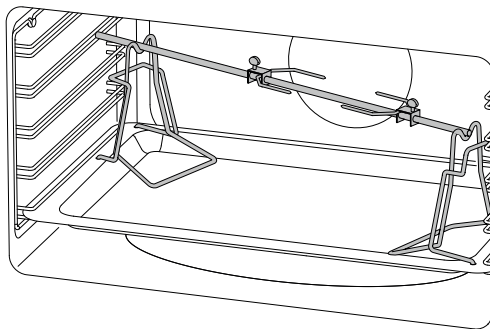
- nebezpečenstvo popálenín
- Nebezpečenstvo poranenia z dôvodu vysokej teploty na povrchu - počas pyrolytického čistenia sa rúra zohrieva oveľa viac v porovnaní s normálnym varením, rúry sa nedotýkajte.
- nebezpečenstvo poškodenia zdravia
- Po dosiahnutí vysokej teploty, takmer 500 °C, sa uvoľňujú pary, ktoré by mohli podráždiť sliznice. Preto je potrebné miestnosť počas používania dobre vyvetrať, a nezdržiať sa nadmerný čas. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Poznámka: počas funkcie pyrolýzy sa žiarovka rúry neuvedie do prevádzky



## ■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Prídavné zariadenia

### Používanie otočného roštu (len u niektorých modelov)

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

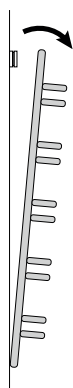
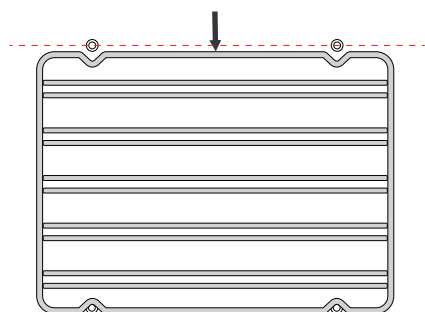


### Teleskopické vodiace lišty

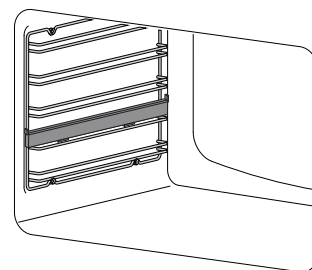
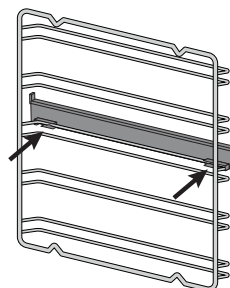
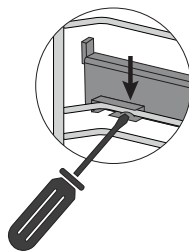
Potiahnite smerom nadol časť zvýraznenú červenou farbou tak, aby sa oddelila od steny rúry.

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.

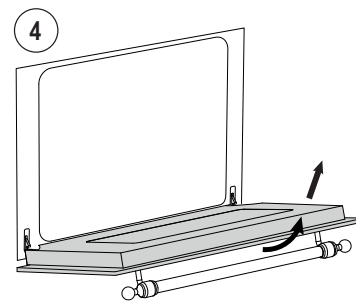
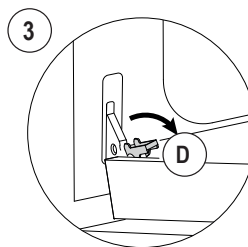
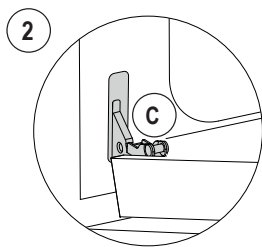
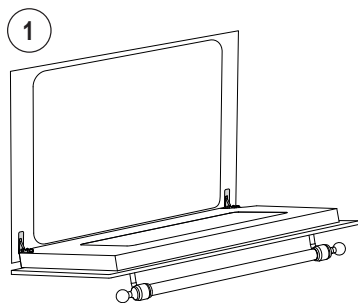


## ■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Odstránenie dvierok

### 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. Vnútrné sklá sú odnímateľné, aby sa uľahčilo ich čistenie. Na tento účel je potrebné dvierka rúry vybrať, prípadne ich umiestniť do polohy strednej zarážky.

### Postup odstránenia skiel



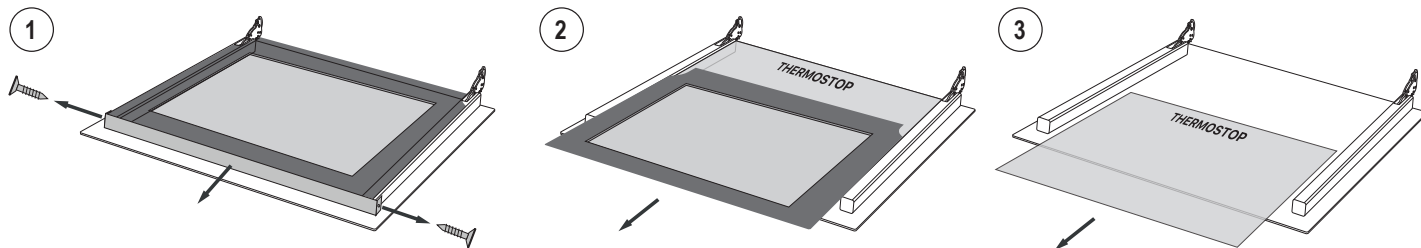
UPOZORNENIE! Každý úkon sa musí vždy vykonať s dvierkami vybratými z rúry a položenými na vhodnej podložke, aby nedošlo k poškodeniu prednej časti dvierok. Stredné sklo sa bude musieť založiť správne s čitateľným nápisom THERMOSTOP (pozri obr. 2-3).



Odskrutkujte 2 skrutky na pravej/lavej 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.<br>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 s voľbou „Vlhká teplná úprava“. 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       | Vyčistite teplou vodou a neabrazívnymi saponátmi alebo vhodným odmasťovacím prostriedkom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | V prípade stvrdnutých, usadených nečistôt odporúčame rošty pred čistením na niekoľko hodín namočiť.                                                                                                                               |

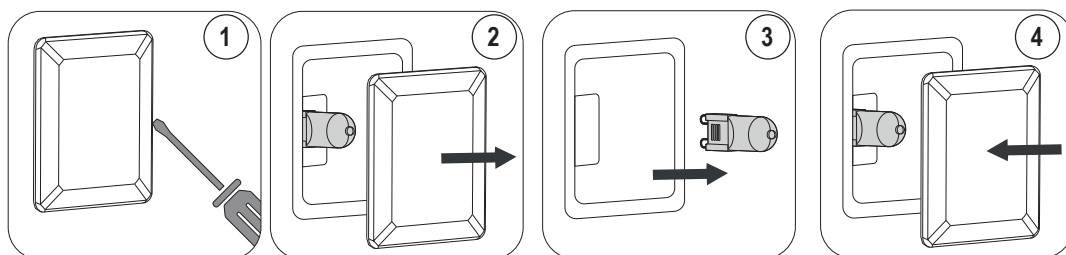
### PREDNÝ PANEL

| KOMPONENT        | SPÔSOB ČISTENIA                                                                                                                      | UPOZORNENIA                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oceľový povrch   | Časti vyčistite vlažnou vodou a neagresívnym tekutým saponátom a potom ich vysušte mäkkou handričkou alebo handričkou z mikrovlákná. | Lesk sa udržiava pravidelným čistením komerčne dostupnými čistiacimi prostriedkami. Nikdy nepoužívajte abrazívne prášky.                                                 |
| Lakované povrchy | Aby sa zachovali vlastnosti lakovaných dielov, musia sa často čistiť 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 halógenovej žiarovky (G9).



- 1) Uvoľnite 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.

## Funkčná porucha TFT touch

### - Systémové chyby

Zistia sa tieto chyby:

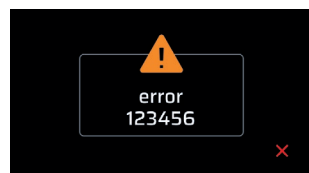
Syntax kódu chyby je: „E YY x“, kde:

YY = kód chyby

x = číslo komory generuje chybu alebo „0“ pre všeobecné chyby.

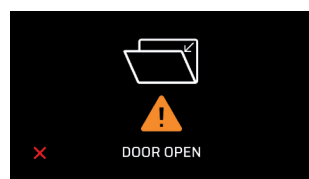
| OPIS                                  | ID chyba |
|---------------------------------------|----------|
| Sonda komory prerušená                | 00       |
| Skrat sondy komory                    | 01       |
| Sonda na mäso prerušená               | 04       |
| Skrat sondy na mäso                   | 05       |
| Prehrievanie                          | 08       |
| Interná anomália (elektronická karta) | 19       |
| Chyba komunikácie                     | 20       |

### UPOZORNENIE NA PROBLÉM



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

### UPOZORNENIE NA OTVORENÉ DVIERKA (POČAS TEPELNEJ ÚPRAVY)



Zatvorte dvierka rúry.

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

| JEDLO                   | TEP. C° |     | MIN.    |
|-------------------------|---------|-----|---------|
| <b>MÄSO</b>             |         |     |         |
| Pečená mladá hovädzina  | 170-180 | 2/3 | 40/50   |
| Hovädzia pečenka        | 170-190 | 2/3 | 40/60   |
| Teľacia pečenka         | 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  |
| <b>RYBA</b>             | 160-180 | 2/3 | 15/25   |
| <b>SLADKÉ PEČIVO</b>    |         |     |         |
| Ovocná torta            | 180-200 | 2   | 40/50   |
| 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   |
| Štrúdlä                 | 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   |
| <b>PEKÁRSKE VÝROBKY</b> |         |     |         |
| 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.  |
|------------------------|---------|-----|-------|
| <b>MÄSO</b>            |         |     |       |
| Pečená mladá hovädzina | 225     | 2/3 | 40/50 |
| Hovädzia pečenka       | 250     | 2/3 | 50/60 |
| Teľacia pečenka        | 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 |
| <b>RYBA</b>            | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| <b>SLADKÉ PEČIVO</b>   |         |     |       |
| Ovocná torta           | 225     | 2   | 35/40 |
| Piškótová torta        | 175-200 | 2   | 50/60 |

| JEDLO                   | TEP. C° |  | MIN.  |
|-------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Briošky                 | 175-200 | 2                                                                                | 25/30 |
| Píškóta                 | 220-250 | 2                                                                                | 20/30 |
| Bábovky                 | 180-200 | 2                                                                                | 30/40 |
| Listkové pečivo         | 200-220 | 2                                                                                | 15/20 |
| Bublanina               | 250     | 2                                                                                | 25/35 |
| Štrúdlä                 | 180     | 2                                                                                | 20/30 |
| Savojské sušienky       | 180-200 | 2                                                                                | 40/50 |
| Jablkové šišky          | 200-220 | 2                                                                                | 15/20 |
| Savojský pudíng         | 200-220 | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>PEKÁRSKE VÝROBKY</b> |         |                                                                                  |       |
| 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.

## ■ TABUĽKA TEPELNEJ ÚPRAVY –

Vnútorne teploty potravín merané sondou

| JEDLO                               | TEPLOTA (°C) |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>MÄSO</b>                         |              |
| <b>Hovädzie mäso</b>                |              |
| • Roastbeef – Filet zo sviečkovice  | 40-45        |
| • ružový (medium)                   | 50-55        |
| • dobre prepečený                   | 60-65        |
| • Pečená mladá hovädzina            | 80-85        |
| <b>Bravčové mäso</b>                |              |
| • Bravčová panenka                  | 65-70        |
| • Bravčová pečenka I šunka          | 80-85        |
| • Coppa, koleno                     | 80-85        |
| • Plece                             | 75-80        |
| • Kotleta bez kostí                 | 70           |
| • Kotleta v slanom náleve (Kassler) | 65-70        |
| • Sekaná                            | 70-75        |
| <b>Teľacie mäso</b>                 |              |
| • Teľacia pečenka                   | 70-75        |
| Teľacia pečenka s ľadvinkami        | 75-80        |
| • Teľacia noha                      | 80-85        |
| <b>Divina</b>                       |              |
| • Mäso z diviny                     | 75-80        |
| • Chrbát                            | 60-70        |
| • Kravý steak                       | 40-45        |
| • Ružový steak (medium)             | 50-55        |
| • Prepečený steak                   | 60-65        |
| <b>Jahňa</b>                        | 80-85        |
| <b>Plnené pečené mäso</b>           | 70-75        |
| <b>Hydina</b>                       | 85-90        |
| <b>Ryba</b>                         | 85-90        |

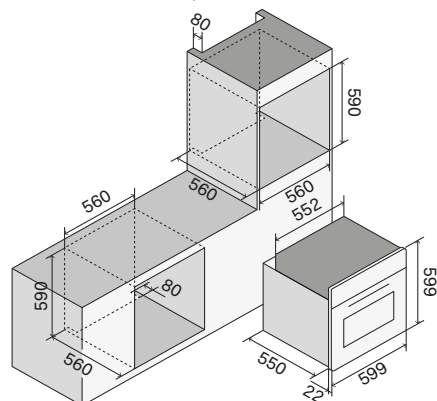
Dôležité: teplomer vždy zaveďte až po rukoväť tak, aby bol hrot v strede mäsa a nie v blízkosti kosti alebo tuku.

## ■ INŠTALÁCIA – Pokyny k inštalácii

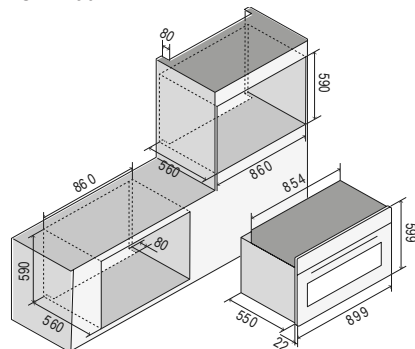


Štítok umiestnený na zarážke dveriek rúry a zobrazený na strane 1 je viditeľný, keď sú dverka otvorené, obsahuje všetky údaje potrebné na inštaláciu, napr. model spotrebiča, menovité napätie a spotreba. Najskôr zmerajte a skontrolujte výklenok na vloženie do nábytku, ktorý musí presne zodpovedať rozmerom 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.

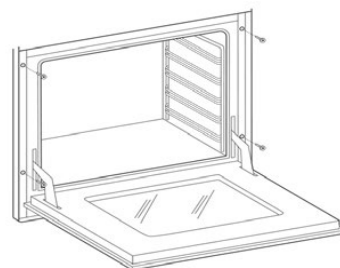
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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

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:**

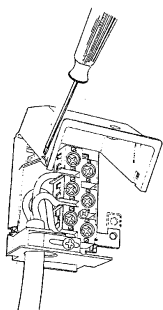
- vlastnosti elektromagnetického spínača alebo zásuvky vydržia zaťaženie spotrebiča (pozrite údaje na štítku);
- napájací systém musí mať účinné uzemnenie.

Spotrebič sa dodáva s káblom bez zástrčky (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s prierezom 3G1,5 mm<sup>2</sup>): 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.



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

## INŠTALÁCIA – Elektrické schémy Príkon (kW)

| MODEL | kW<br>(220-240 V) |
|-------|-------------------|
| 60    | 3,2               |
| P 60  | 3,3               |
| 90    | 3,4               |

## Vysvetlivky

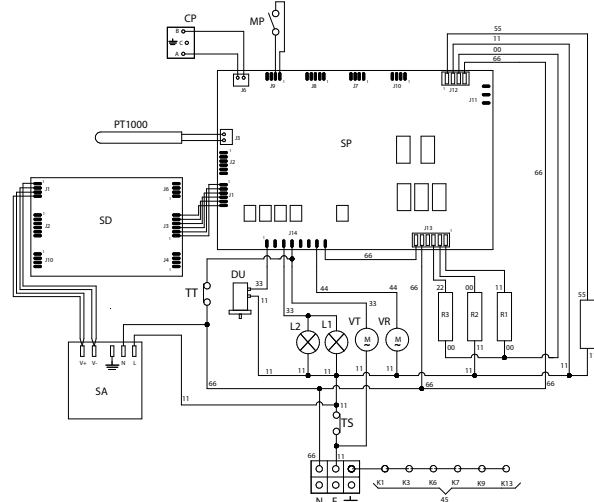
|     |                                            |     |                                     |
|-----|--------------------------------------------|-----|-------------------------------------|
| 00  | Čierne                                     | 55  | Sivý                                |
| 11  | Hnedý                                      | 66  | Modrý                               |
| 22  | Červený                                    | M   | Svorkovnice                         |
| 33  | Biely                                      | MG  | Otočný ražeň                        |
| 44  | Žltý                                       | MP  | Mikrospínač dvierok                 |
| 45  | Žlto-zelený                                | N   | Neutrálny                           |
| CP  | Sonda tepelnej úpravy                      | R1  | Ohrievacie teleso horné             |
| DU  | Voskový tepelný aktuátor na odvádzanie pár | R2  | Ohrievacie teleso spodné            |
| F   | Fáza                                       | R3  | Ohrievacie teleso grilu             |
| FLC | Filter                                     | R4  | Kruhové ohrievacie teleso           |
| K1  | Uzemňovací vodič svorkovnice               | SD  | Karta displeja                      |
| K2  | " " ohrievacie teleso spodné               | SE  | Prepínač                            |
| K3  | " " ventilátor rúry                        | SP  | Napájací panel                      |
| K4  | " " kruhové ohrievacie teleso              | SS  | Karta sondy                         |
| K5  | " " ohrievacie teleso horné                | T   | Termostat grilu                     |
| K6  | " " svetlo rúry 1                          | TF  | Termostat rúry                      |
| K7  | " " svetlo rúry 2                          | TS  | Bezpečnostný termostat              |
| K8  | " " otočný ražeň                           | TT  | Tangenciálny termostat              |
| K9  | " " motovent. tangen.                      | TST | Bezpečnostný tangenciálny termostat |
| K15 | " " rám                                    | MC  | Krátky mikrospínač TS               |
| L1  | Svetlo rúry                                | MU  | Mikrospínač odblokovania dvierok    |

|        |                 |
|--------|-----------------|
| L2     | Svetlo rúry     |
| V      | Ventilátor rúry |
| VT     | Vent. chladenia |
| SA     | Napájanie       |
| GL     | Led krúžok      |
| PT1000 | Tepelná sonda   |

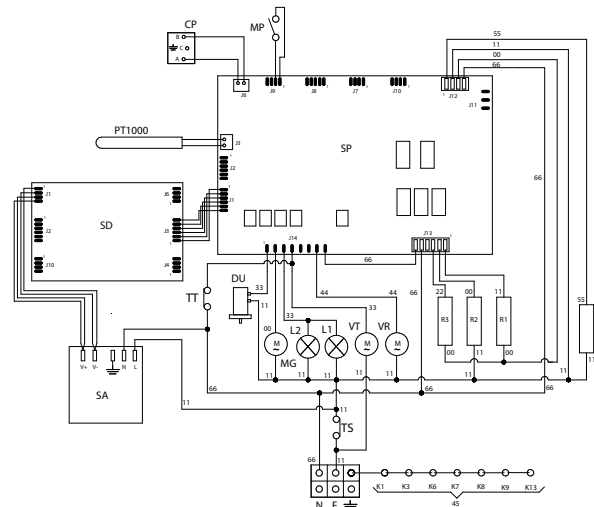
|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| ML  | Mikrospínač blokovania dvierok  |
| MBP | Motor blokovania dvierok        |
| TSP | Bezpečnostný termostat PYROLÝZY |
| TS1 | Termostat odblokovania dvierok  |

## Elektrické schémy

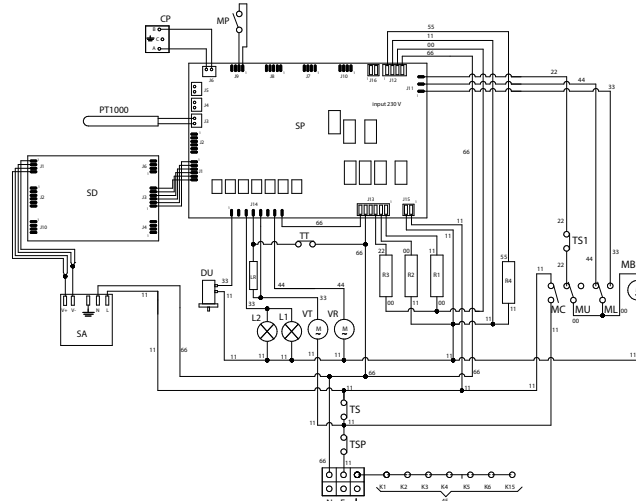
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

### Karakteristike uređaja

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.** Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili raspršivanje topline.

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

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

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

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

**B.** Nikada nemojte koristiti uređaj bosih nogu;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



Također sadrže materijale koji bi, ako se nepravilno rukuju ili odlažu, mogli biti potencijalno opasni za ljudsko zdravlje i okoliš. Međutim, oni su neophodni za ispravan rad uređaja. Stoga, nemojte ga odlagati s kućnim otpadom. Odložite ga u lokalnom centru za prikupljanje/recikliranje otpada ili kontaktirajte svog prodavača za savjet. Osigurajte da se oprema drži podalje od djece dok se ne odloži.

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

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

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

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

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

### **23. Opasnost od gušenja.**

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

### **24. Opasnost od opekline**

Dječja koža mnogo je nježnija od kože odraslih.

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

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

**26. Pozor:** uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

### **27. Prije uključivanja funkcije PIROLIZE:**

– uklonite sav pribor iz unutrašnjosti pećnice: rešetke, posude za skupljanje tekućine, bočne rešetke, sondu za meso, bilo kakvo posuđe;

– uklonite višak materijala koji se prelio (kako biste spriječili stvaranje dima)

### **28. Oprez – opasnost od opekline**

Opasnost od ozljeda zbog visoke temperature na površinama – tijekom pirolitičkog čišćenja pećnica se zagrijava puno više nego tijekom uobičajenog kuhanja, nemojte dodirivati pećnicu i držite djecu na sigurnoj udaljenosti.

Oprez – opasnost od oštećenja zdravlja

S obzirom na visoku postignutu temperaturu, gotovo 500 °C, oslobađaju se pare koje mogu nadražiti sluznicu.

Stoga tijekom uporabe treba dobro prozračiti prostoriju i ne zadržavati se dugo u njoj.

**29.** Rabite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu.

**30.** Kako biste spriječili pregrijavanje, nemojte postavljati uređaj iza ukrasnih vrata.



## ■ PRVO UKLJUČIVANJE

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

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

- Ovaj postupak mijenja rad uređaja i može oštetiti caklinu.

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

⚠ Nije dopušteno kuhati hranu u izravnom kontaktu s rešetkama pećnice i posudama za skupljanje vode.

## ■ ZASLON - Legenda ikona

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

## ■ UPUTE ZA UPORABU

### Rad

#### Početna stranica zaslona

1 = Omogućuje vam nastavak na zaslon za postavljanje komore.

2 = Omogućuje vam postavljanje mjerača vremena.

3 = Omogućuje izravan pristup postavkama.

#### Postavke

4 = Izbor skale stupnjeva (°C ili °F).

5 = Podešavanje vremena.



6 = Izlaz - Kraj.

7 = Zaključavanje zaslona.

8 = Za otključavanje dodirnite zaslon 10 sekundi.

9 = Omogućuje vam da postavite glasnoću zvučnog signala i po želji zvuka kada dodirnete zaslon.

#### Postavljanje mjerača vremena

10 = Povećajte ili smanjite vrijeme.

11 = Potvrdite nakon postavljanja željenog vremena. Zvučni signal označit će kraj.

12 = Potvrdite i vratite se na početnu stranicu.

#### Funkcije

13 = Odaberite funkciju kuhanja.

13a = Odaberite suho/mokro kuhanje.

**NAPOMENA:** moguće samo u određenim načinima kuhanja.

13b = Potvrdite funkciju kuhanja.

13.1 = Svjetlo (uključeno ili isključeno).

13.2 = Početna (povratak na početni zaslon).

14 = Podesite temperaturu kuhanja.

14b = Postoje dvije opcije za podešavanje temperature:

- pomicanje trake

- sa + ili -

14 = Potvrdite funkciju kuhanja.

15 = Postavite vrijeme kuhanja i programirani početak.

15a = Podesite vrijeme kuhanja.

15b = Prikazuje vrijeme završetka kuhanja.

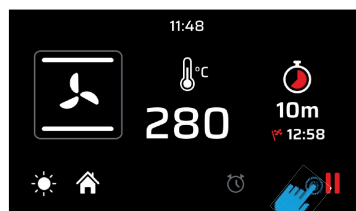
15c = Postavite vrijeme početka.

15d = Potvrdite funkciju kuhanja.

15e = Numerička tipkovnica.

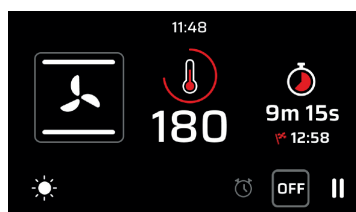
16 = Zaslon pećnice se isključuje radi uštede energije nakon 19 minuta neaktivnosti. Može se ponovno aktivirati dodirom. Potrošnja u isključenom načinu je 0,5 W.

## ■ POSTUPAK KUHANJA



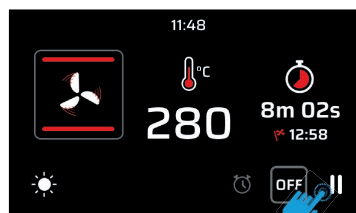
#### POSTAVLJENA KOMORA

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



#### FAZA PREDGRIJAVANJA

Postoje četiri razine koje vam omogućuju praćenje procesa predgrijavanja. Crveni dio će se progresivno povećavati dok ne ispuni zaslon.



#### KRAJ PREDGRIJAVANJA

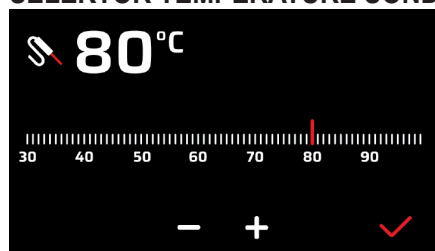
Kada se postigne postavljena temperatura, zaslon će postati crven kako bi označio kraj faze predgrijavanja i početak faze kuhanja. Ako je postavljeno vrijeme kuhanja, pećnica će se automatski isključiti kada vrijeme istekne.

Ako nije postavljeno vrijeme kuhanja, moguće je prekinuti i zatim završiti kuhanje.

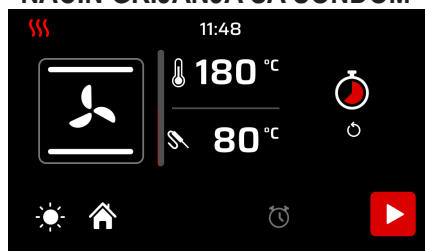
## ■ KUHANJE SA SONDOM ZA MESO

NAPOMENA Kuhanje sondom ne može se koristiti u funkcijama "DEFROST - ODMRZAVANJE", "QUICK START - BRZI START", "PIZZA" i "ECO". Dok je pećnica u stanju pripravnosti, umetnite sondu za meso u posebnu priključnu utičnicu koja se uglavnom nalazi na lijevoj stijenci pećnice.

### SELEKTOR TEMPERATURE SONDE



### NAČIN GRIJANJA SA SONDOM



⚠ **PAŽNJA:** ako zaslon ne reagira na naredbe (dodir blokiran) dovoljno je otvoriti i zatvoriti vrata pećnice

## ■ IKONE FUNKCIJA

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Funkcija za pizzu</b><br>Ova je funkcija posebno prikladna za pripremu pizze, focaccie i kruha. Glavni izvor topline dolazi iz donjeg grijača koji radi u kombinaciji s ostalim grijačima u pećnici.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Normalno statično kuhanje</b><br>Ovo je klasična funkcija električne pećnice, posebno pogodna za kuhanje sljedećih namirnica: svinjski kotleti, kobasice, bakalar, pirjano meso, divljač, teleće pečenje, meringue i keksi, pečeno voće itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Kuhanje odozdo</b><br>Ovo je najprikladniji način za završetak kuhanja hrane, posebno tijesta (keksa, meringa, dizanih kolača, voćnih deserta itd.) i drugih namirnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Kuhanje odozgo</b><br>Posebno prikladno za zapicanje i za davanje završne boje mnogim namirnicama; preporučena je funkcija za hamburgere, svinjske kotlete, teleće odreske, list, sipe itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Pečenje na roštilju sa zatvorenim vratima</b><br>Funkcija naznačena za brzo i duboko pečenje na žaru, za prženje i pečenje mesa općenito, fileta, firentinskog rebarca, ribe na žaru i također povrća na žaru. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Kuhanje na ventiliranom roštilju</b><br>Posebno brza i duboka uz značajnu uštedu energije, ova je funkcija prikladna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili miješani ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Intenzivno kuhanje</b><br>To je funkcija brzog i intenzivnog kuhanja raznih jela; pogodan je za: ribu na papilote, pirjano povrće, čevape, patku, piletinu itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Kuhanje s više ventilatora</b><br>To je funkcija koja omogućuje istovremeno kuhanje različitih jela bez miješanja mirisa; možete kuhati pečene lazanje, pizzu, kroasane i briose, pite, kolače itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Eko kuhanje</b><br>Ovo je funkcija koja vam omogućuje kuhanje uz značajnu uštedu potrošnje električne energije. Kako biste maksimalno iskoristili ovu značajku, prije aktiviranja ECO funkcije, korisno je staviti posudu u pećnicu, tako da je postavite u središte pećnice. S funkcijom Eco vremena kuhanja prilagođena su sporom kuhanju kao što su: pirjano meso, bijelo meso, pečena tjestenina, delicatna peciva.                                                                                                                                                     |
|  | <b>Odmrzavanje</b><br>Omogućuje brzo odmrzavanje svih smrznutih namirnica općenito koje se brzo dovedu do sobne temperature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Quick start - brzi start</b><br>Ova se funkcija koristi za ubrzanje predgrijavanja vaše pećnice. Preporuča se korištenje ove funkcije pri postavljanju temperature kuhanja između 200 i 300 °C. Korištenje funkcije Quick start za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. <b>PAŽNJA:</b> funkcija Quick Start nije prikladna za kuhanje hrane, koristi se samo za brže zagrijavanje pećnice.<br>NE KORISTITE FUNKCIJU BRZOG POKRETANJA DULJE OD 20 MINUTA                                                                                                  |
|  | <b>Funkcija hidrolize (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>Riječ je o funkciji automatskog čišćenja kojom se olakšava čišćenje prostora za kuhanje u samo 20 minuta, na niskoj temperaturi (90 °C). „Hidrolitički“ sustav čišćenja omekšava prljavštinu kako bi se mogla lakše ukloniti i sprečava neugodne mirise.                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Funkcija pirolize (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)</b><br>Funkcija automatskog čišćenja kojom se prostor za kuhanje može očistiti na visokim temperaturama. Aktiviranjem ove funkcije središnji dio pećnice postiže temperaturu od gotovo 500 °C, a ostaci prljavštine pretvaraju se u pepeo. Dostupne su 2 razine pirolize s različitim trajanjem:<br>– Lagani ciklus: u trajanju od 1:30 h<br>– Intenzivan ciklus: u trajanju od 2:30 h<br>Preporučuje se primjena laganog ciklusa u redovitim intervalima, a potpunog ciklusa samo u slučaju vrlo tvrdokorne prljavštine. |



#### Funkcija Sabbath

U načinu rada Sabbath pećnica je uključena u statičnom načinu kuhanja dok se ne isključi nakon maksimalnih 74 sata.

Hrana se može održavati toplom u prostoru za kuhanje bez uključivanja ili isključivanja pećnice.

Svi su ostali ciklusi kuhanja i čišćenja onemogućeni.

Zvučni signali se ne ispuštaju, a zaslon ne prikazuje promjene temperature.



#### Suho/vlažno kuhanje

Pećnica je opremljena automatskim uređajem koji omogućuje isparavanje kondenzata od kuhanja, u nekim funkcijama, izbacivanje iz pećnice: to uzrokuje suho kuhanje (dry). Ako zahtjev za kuhanjem zahtijeva zadržavanje vlage unutar pećnice, vlažno kuhanje (vlaga), automatski uređaj se može deaktivirati dodirivanjem odgovarajuće ikone.

### KONTROLA KUHANJA

Ako je potrebno pregledati hranu koja se kuha, vrata pećnice se mogu otvoriti. U tom slučaju pale se svjetla i zaustavlja se prisilna ventilacija, u slučaju kuhanja s ventilacijom, i okretanje ražnja, u slučaju pečenja na roštilju sa zatvorenim vratima. Zatvaranjem vrata ponovno se aktivira prethodno postavljena funkcija.

## ■ UPUTE ZA UPORABU – Funkcija hidrolize



#### Obavljanje postupka čišćenja

1. Ručno uklonite sve komadiće hrane vlažnom spužvom;
2. Uklonite sav pribor iz prostora za kuhanje (rešetke, posude za skupljanje vode, bočne rešetke, posude).
3. Dok je pećnica hladna, ulijte 100 ml vode na dno pećnice mod. od 60 cm i 150 ml vode na dno pećnice mod. od 90 cm + 2 kapi neutralnog deterdženta za lakše uklanjanje najtvrdokornije prljavštine;
4. Aktivirajte funkciju (dok je funkcija aktivna, svjetlo je ugašeno i ne može se upaliti);
5. Na kraju ciklusa oprezno otvorite vrata jer je pećnica zasićena parom, pričekajte da se pećnica ohladi, zatim očistite spužvom i osušite mekom krpom;
6. Pećnica se mora čistiti redovito, nemojte dopustiti da se prljavština taloži;
7. Tijekom funkcije hidrolize nemojte otvarati vrata i dolijevati vodu na dno pećnice;
8. Nije moguće prekinuti funkciju hidrolize tipkom za pauzu (  ) tijekom rada.



#### OPREZ

- Nemojte upotrebljavati destiliranu vodu (uzrokuje koroziju) ili gaziranu vodu. Upotrebljavajte samo vodu za piće.
- Nemojte ulijevati vodu u prostor za kuhanje dok je vruć, već samo kada je na sobnoj temperaturi.
- Nemojte otvarati vrata tijekom ciklusa hidrolize.
- Opasnost od opekline – uvjerite se da je uređaj hladan prije izvođenja bilo kojeg postupka.
- Nemojte upotrebljavati metalne spužve ili jake deterdžente koji bi mogli oštetiti površine.

## ■ UPUTE ZA UPORABU - Funkcija pirolize



#### Obavljanje postupka čišćenja

1. Za postizanje najboljeg mogućeg rezultata ručno uklonite sve komadiće hrane vlažnom spužvom (moguće stvaranje dima);
2. Uklonite sav pribor iz prostora za kuhanje (rešetke, posude za skupljanje vode, bočne rešetke, posude).
3. Dok su vrata zatvorena, odaberite funkciju pirolize. Nakon nekoliko sekundi aktivira se uređaj za zaključavanje vrata.
4. Tijekom ciklusa pirolize uključuje se poseban katalitički filter koji upija i uklanja masnoću i neugodne mirise.
5. Vrata uređaja otvaraju se samo kada funkcija završi s radom i kada se postigne sigurna temperatura.
6. Na kraju postupka moguće je izuzetno jednostavno ukloniti ostatke koji se mogu stvoriti ovisno o stupnju prljavštine u prostoru uz uporabu vlažne krpe.
7. Trajanje ciklusa pirolize može se postaviti na 90' ili 150' na temelju količine prljavštine koja se nataložila na stjenkama pećnice. Osim toga, moguće je postaviti odgođeni početak ciklusa čišćenja
8. Nije moguće prekinuti funkciju PY tipkom za pauzu (  ) tijekom rada.



#### OPREZ

- opasnost od opekline

Opasnost od ozljeda zbog visoke temperature na površinama – tijekom pirolitičkog čišćenja pećnica se zagrijava puno više nego tijekom uobičajenog kuhanja, nemojte dodirivati pećnicu.

- opasnost od oštećenja zdravlja

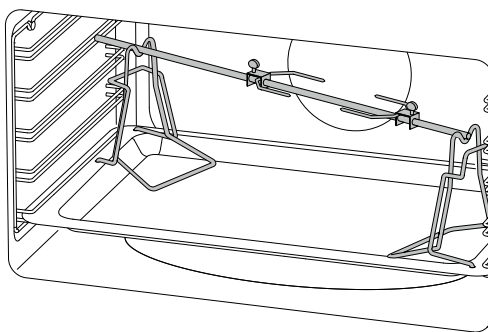
S obzirom na visoku postignutu temperaturu, gotovo 500 °C, oslobađaju se pare koje mogu nadražiti sluznicu. Stoga tijekom uporabe treba dobro prozračiti prostoriju i ne zadržavati se dugo u njoj. Djecu držite podalje.

Napomena: tijekom funkcije pirolize žaruljica pećnice ne svijetli

## ■ UPUTE ZA UPORABU - Pribor

### Korištenje ražnja (samo na nekim modelima)

Meso koje se peče nanižite na šipku i pričvrstite ga odgovarajućim vilicama. Naslonite šipku na ražnju na posebne nosače koje ste prethodno umetnuli u tavu i umetnite je u trubu roštilja. Uključite funkciju statičnog roštilja sa zatvorenim vratima. Kako biste izvukli ražanj zajedno s posudom za skupljanje, izvucite ga tek toliko da omogućite potpuno izvlačenje.

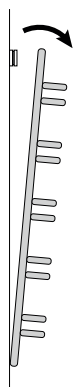
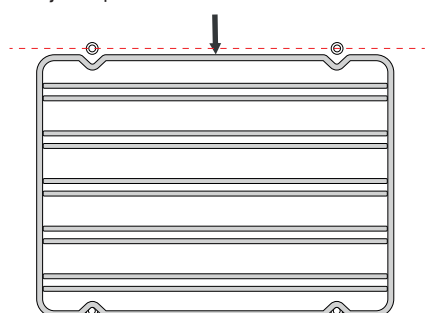


### Teleskopske vodilice

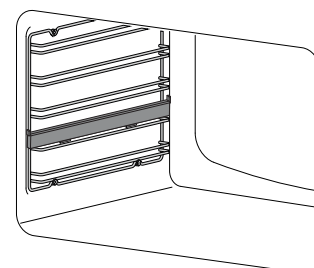
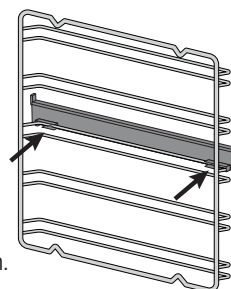
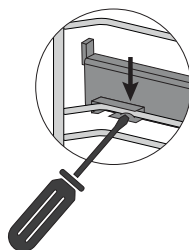
Povucite dio označen crvenom bojom prema dolje kako biste ga uklonili sa stijenke pećnice.

Okrenite ih i postavite na površinu sa strane klizne vodilice.

Ponovite radnje obrnutim redom kako biste premjestili vodilicu



Kako biste oslobodili kopču, otpustite je ravnim odvijačem.

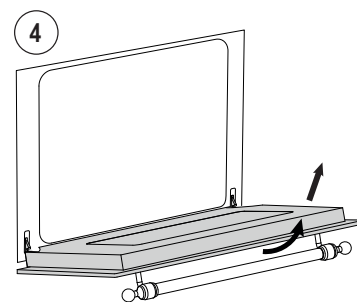
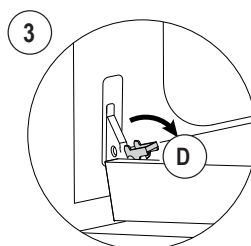
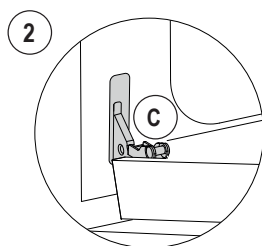
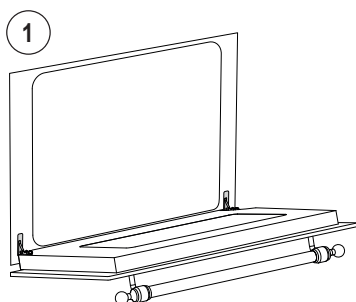


## ■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Uklanjanje vrata

### Postupak

Kako biste olakšali intenzivno čišćenje pećnice, praktično je rastaviti vrata slijedeći upute u nastavku:

- otvorite vrata
- pomaknite kuku C u sektor šarke D slijedeći korake:



## ■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Demontaža i čišćenje stakla

### Postupak koji treba slijediti

Vrata pećnice se sastoje od tri stakla. Stakleni dijelovi se čiste neabrazivnim kuhinjskim papirom i uobičajenim deterdžentom. Nemojte koristiti grube abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu ogrebat površinu i uzrokovati pucanje stakla. Unutarnja stakla se mogu ukloniti radi lakšeg čišćenja. U tu svrhu potrebno je rastaviti vrata pećnice ili ih pak postaviti na srednji međuklik.

### Redoslijed uklanjanja stakla

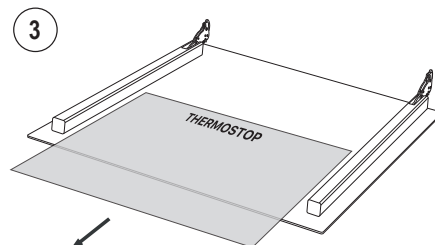
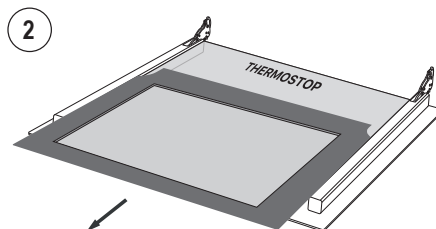
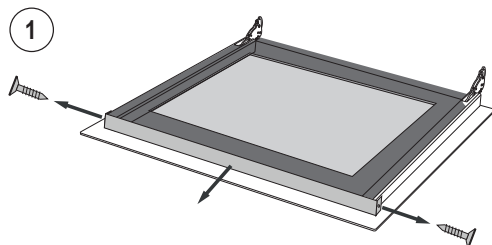


PAŽNJA! Sve radnje uvijek morate izvoditi s vratima koja su skinuta s pećnice i postavljena na odgovarajuću policu kako se ne bi oštetila prednja strana vrata. Srednje staklo mora biti pravilno umetnuto s čitljivim natpisom THERMOSTOP (pogledajte sl. 2–3)

Odvijte 2 vijka na desnoj/lijevoj strani u gornjoj traci

Podignite gornje staklo i uklonite ga

Uklonite međustaklo



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

### PEĆNICA

| KOMPONENTA           | METODA ČIŠĆENJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UPOZORENJA                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unutrašnjost pećnice | Preporučljivo je očistiti pećnicu nakon svake uporabe. Nečistoća se lakše čisti izbjegavanjem opetovanog spaljivanja na visokim temperaturama.<br>Uklonite sve uklonjive dijelove i operite ih odvojeno vrućom vodom i neabrazivnim deterdžentom.<br>Kako biste olakšali čišćenje pećnice, ulijte malu količinu vode (100 ml, što odgovara pola čaše) na dno pećnice; zatim aktivirajte ciklus "Kuhanje odozdo" na 90 °C na 20 minuta s opcijom "Vlažno kuhanje".<br>Na kraju ciklusa pričekajte da se ohladi i dovršite čišćenje mekom krpom. | Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice.<br>Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer bi mogli oštetiti površinu i uzrokovati njezino pucanje. |
| Pladanj              | Uronite u otopinu tople vode i blagog sapuna. Posušiti nakon pranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Uklonite ostatke hrane odmah nakon upotrebe.                                                                                                                                                                                                           |
| Rešetke              | Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | U slučaju nakupljene i stvrdnute prljavštine, preporučljivo je ostaviti rešetke da se namaču nekoliko sati prije čišćenja.                                                                                                                             |

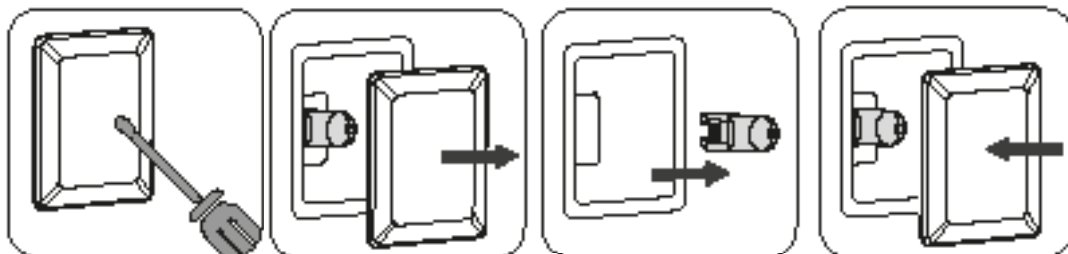
### PREDNJA PLOČA

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

## ■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamjena žarulje

### Postupak koji treba slijediti

Ako svjetlo pećnice ne radi, isključite uređaj iz električne mreže, uklonite zaštitno staklo lampe i zamijenite lampu.  
Zamijenite žarulju odgovarajućom halogenom žaruljom od 40 W (G9).



- 1) Otpustite ravnim odvijačem
- 2) Uklonite pokrovno staklo žarulje
- 3) Uklonite žarulju
- 4) Zamijenite i ponovno zatvorite

## ■ RJEŠAVANJE PROBLEMA - Opći problemi



### PAŽNJA!

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



# Neispravnost TFT zaslona osjetljivog na dodir

## - Pogreške sustava

Otkrivene su sljedeće pogreške:

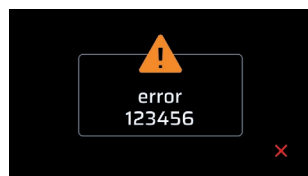
Sintaksa koda pogreške je: "E YY x", gdje je:

YY = kod pogreške

x = broj šupljine kada se generira pogreška ili „0“ za općenite pogreške.

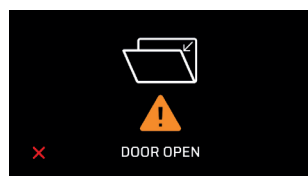
| OPIS                                       | ID pogreške |
|--------------------------------------------|-------------|
| Sonda komore prekinuta                     | 00          |
| Sonda komore u kratkom spoju               | 01          |
| Sonda za meso prekinuta                    | 04          |
| Sonda za meso u kratkom spoju              | 05          |
| Pregrijavanje                              | 08          |
| Unutarnja anomalija (elektronička kartica) | 19          |
| Greška u komunikaciji                      | 20          |

## OBAVIJEST O PROBLEMU



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

## UPOZORENJE O OTVORENIM VRATIMA (KUHANJE U TIJEKU)



Zatvorite vrata pećnice.

## ■ TABLICE ZA KUHANJE - Ventilirana konvekcijska pećnica (samo indikativne vrijednosti)

| JELO                  | TEMP. C° |  | MIN.    |
|-----------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MESO</b>           |          |                                                                                     |         |
| Pečena junetina       | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Pečena govedina       | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Pečena teletina       | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Pečena janjetina      | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Rozbif                | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Pečeni kunić          | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Pečeni zec            | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |
| Pečena purica         | 160-170  | 2                                                                                   | 160/240 |
| Pečena guska          | 160-180  | 2/3                                                                                 | 120/160 |
| Pečena patka          | 170-180  | 2/3                                                                                 | 100/160 |
| Pečeno pile           | 180      | 2/3                                                                                 | 90/120  |
| <b>RIBA</b>           | 160-180  | 2/3                                                                                 | 15/25   |
| <b>SLASTIČARSTVO</b>  |          |                                                                                     |         |
| Voćni kolač           | 180-200  | 2                                                                                   | 40/50   |
| Margherita torta      | 180-190  | 2                                                                                   | 40/45   |
| Brioši                | 170-180  | 2                                                                                   | 40/60   |
| Biskvit torta         | 190-200  | 2                                                                                   | 25/35   |
| Krafne                | 160-180  | 2                                                                                   | 35/45   |
| Slatka lisnata peciva | 180-200  | 2                                                                                   | 20/30   |

| JELO            | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-----------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kolač od grožđa | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40 |
| Štrudla         | 160      | 2                                                                                  | 25/35 |

| JELO                | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Piškote             | 150-180  | 2                                                                                   | 50/60 |
| Jabuke u šrafloku   | 180-200  | 2                                                                                   | 18/25 |
| Puding sa piškotama | 170-180  | 2                                                                                   | 30/40 |
| <b>PEKARA</b>       |          |                                                                                     |       |
| Kruh                | 180-200  | 3                                                                                   | 45    |
| Pizza               | 250      | 3                                                                                   | 10/20 |
| Tost                | 185-195  | 2                                                                                   | 7     |

## ■ TABLICE ZA KUHANJE - Statička pećnica (samo indikativne vrijednosti)

| JELO                  | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-----------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MESO</b>           |          |                                                                                     |       |
| Pečena junetina       | 225      | 2/3                                                                                 | 40/50 |
| Pečena govedina       | 250      | 2/3                                                                                 | 50/60 |
| Pečena teletina       | 225      | 2/3                                                                                 | 60/80 |
| Pečena janjetina      | 225      | 2                                                                                   | 40/50 |
| Rozbif                | 230      | 2/3                                                                                 | 50/60 |
| Pečeni kunić          | 250      | 2/3                                                                                 | 40/50 |
| Pečeni zec            | 250      | 2                                                                                   | 40/50 |
| Pečena purica         | 250      | 2                                                                                   | 50/60 |
| Pečena guska          | 225      | 2/3                                                                                 | 60/70 |
| Pečena patka          | 250      | 2/3                                                                                 | 45/60 |
| Pečeno pile           | 250      | 2/3                                                                                 | 40/45 |
| <b>RIBA</b>           | 200-225  | 1/2                                                                                 | 15/25 |
| <b>SLASTIČARSTVO</b>  |          |                                                                                     |       |
| Voćni kolač           | 225      | 2                                                                                   | 35/40 |
| Margherita torta      | 175-200  | 2                                                                                   | 50/60 |
| Brioši                | 175-200  | 2                                                                                   | 25/30 |
| Biskvit torta         | 220-250  | 2                                                                                   | 20/30 |
| Krafne                | 180-200  | 2                                                                                   | 30/40 |
| Slatka lisnata peciva | 200-220  | 2                                                                                   | 15/20 |
| Kolač od grožđa       | 250      | 2                                                                                   | 25/35 |
| Štrudla               | 180      | 2                                                                                   | 20/30 |
| Piškote               | 180-200  | 2                                                                                   | 40/50 |
| Jabuke u šrafloku     | 200-220  | 2                                                                                   | 15/20 |
| Puding sa piškotama   | 200-220  | 2                                                                                   | 20/30 |
| <b>PEKARA</b>         |          |                                                                                     |       |
| Kruh                  | 220      | 3                                                                                   | 30    |
| Pizza                 | 250      | 2                                                                                   | 15/20 |
| Pizza                 | 250      | 3                                                                                   | 10/20 |
| Tost                  | 250      | 3                                                                                   | 5     |

### - Važno

Stavite hranu kada je pećnica vruća.

- Kuhanje na roštilju

Kod uređaja s električnim roštiljem kuhanje se provodi sa zatvorenim vratima na 180 °C. Hranu koju ćete peći na roštilju po mogućnosti stavite na odgovarajuću rešetku na četvrtoj polici.

## ■ TABLICA ZA KUHANJE - Unutarnje temperature jela sa sondom

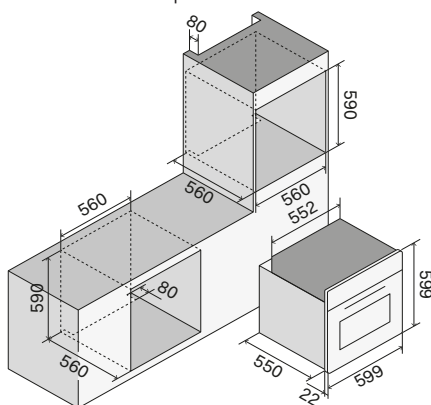
| JELO                              | TEMPERATURA (°C) |
|-----------------------------------|------------------|
| <b>MESO</b>                       |                  |
| <b>Govedina</b>                   |                  |
| • Rozbif - krvavi goveđi file     | 40-45            |
| • ružičasta (srednje kuhano)      | 50-55            |
| • dobro kuhano                    | 60-65            |
| • Pečena govedina                 | 80-85            |
| <b>Svinjetina</b>                 |                  |
| • Svinjski but                    | 65-70            |
| • Svinjsko pečenje I šunka        | 80-85            |
| • Vrat, koljenica                 | 80-85            |
| • Svinjski odrezak                | 75-80            |
| • Šnicla, bez kostiju             | 70               |
| • Šnicla u salamuri (Kassler)     | 65-70            |
| • Mesna štruca                    | 70-75            |
| <b>Teletina</b>                   |                  |
| • Teleće pečenje                  | 70-75            |
| • Teleće pečenje s bubrezima      | 75-80            |
| • Teleća noga                     | 80-85            |
| <b>Divljač</b>                    |                  |
| • Meso divljači                   | 75-80            |
| • Leđa                            | 60-70            |
| • Krvavi file                     | 40-45            |
| • Ružičasti file (srednje kuhano) | 50-55            |
| • Dobro kuhani file               | 60-65            |
| <b>Jagnjetina</b>                 | 80-85            |
| <b>Punjene pečenke</b>            | 70-75            |
| <b>Perad</b>                      | 85-90            |
| <b>Riba</b>                       | 85-90            |

Važno: Termometar uvijek umetnite skroz do drške tako da vrh bude u sredini pečenja, a ne blizu kosti ili masnoće.

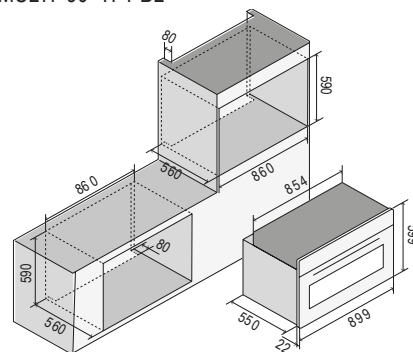
## ■ INSTALACIJA - Upute za instalaciju

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

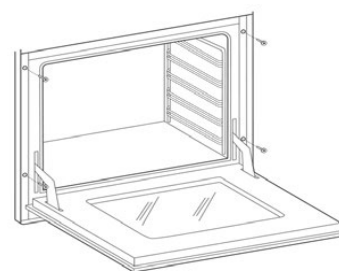
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

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

### Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sljedećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETSKOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

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

Instalacija se mora izvršiti na stručan način i u potpunom skladu s važećim propisima koji se odnose na električne instalacije. U protivnom proizvođač odbija svaku odgovornost. U ovoj knjižici također ćete pronaći dijagram ožičenja vašeg uređaja. Uređaji su dizajnirani za spajanje na napon prikazan na pločici s podacima.

### Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite sljedeće:

- karakteristike elektromagnetskog prekidača ili utičnice mogu podnijeti opterećenje uređaja (vidi podatke na tipskoj pločici);

- sustav napajanja mora biti opremljen učinkovitim uzemljenjem.

Uređaj se isporučuje s kabelom bez utikača (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s površinom 3G1,5 mm<sup>2</sup>): spajanje se mora izvršiti imajući na umu da je žuto-zeleni kabel vodič uzemljenja i da se nikada ne smije prekidati.

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

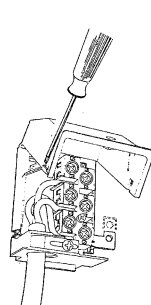
### Za izravno spajanje na mrežu potrebno je:

• sigurnosni ventil i kućni sustav mogu izdržati opterećenje uređaja (vidi pločicu s podacima);

• sustav napajanja je opremljen učinkovitim uzemljenjem;

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

• ugrađen je fiksni glavni prekidač u skladu s pravilima postavljanja.



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

## INSTALACIJA - Dijagrami ožičenja Apsorpcija (kW)

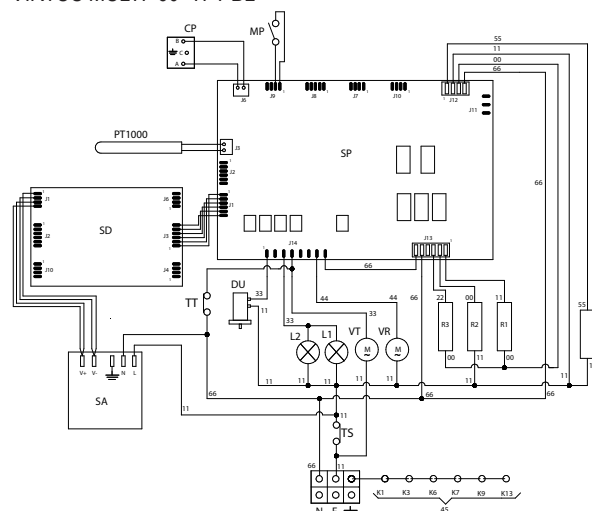
| MODEL | KW<br>(220-240 V) |
|-------|-------------------|
| 60    | 3,2               |
| P 60  | 3,3               |
| 90    | 3,4               |

## Legenda

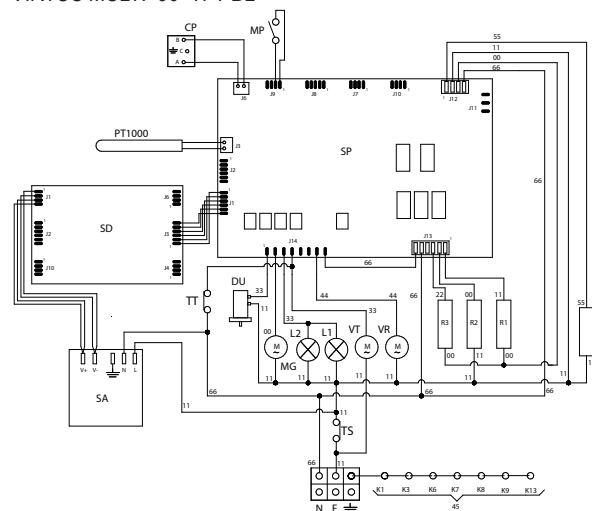
|     |                                         |        |                                      |
|-----|-----------------------------------------|--------|--------------------------------------|
| 11  | Smeđa                                   | MG     | Ražanj                               |
| 22  | Crvena                                  | MP     | Mikroprekidač vrata                  |
| 33  | Bijela                                  | N      | Neutralna                            |
| 44  | Žuta                                    | R1     | Gornji grijač                        |
| 45  | Žuto-zelena                             | R2     | Donji grijač                         |
| 55  | Siva                                    | R3     | Grijač roštilja                      |
| 66  | Plava                                   | R4     | Kružni grijač                        |
| CP  | Sonda za kuhanje                        | SD     | Kartica zaslona                      |
| DU  | Termoaktivator voska za pražnjenje pare | SP     | Kartica napajanja                    |
| F   | Faza                                    | SS     | Kartica sonde                        |
| FLC | Filtar                                  | TS     | Sigurnosni termostat                 |
| K1  | Žica za uzemljenje terminalnog bloka    | V      | Ventilator pećnice                   |
| K2  | " " donji grijač                        | VT     | Vent. hlađenja                       |
| K3  | " " ventilator pećnice                  | SA     | Napajanje                            |
| K4  | " " kružni grijač                       | GL     | Led prsten                           |
| K5  | " " gornji grijač                       | PT1000 | Sonda za temperaturu                 |
| K6  | " " svjetlo u pećnici 1                 | MC     | Kratki mikroprekidač TS              |
| K7  | " " svjetlo u pećnici 2                 | MU     | Mikroprekidač za otključavanje vrata |
| K8  | " " ražanj                              | ML     | Mikroprekidač za zaključavanje vrata |
| K9  | " " tangenc. motovent.                  | MBP    | Motor za zaključavanje vrata         |
| K15 | " " okvir                               | TSP    | Sigurnosni termostat PIROLIZA        |
| L1  | Svjetlo pećnice                         | TS1    | Termostat za otključavanje vrata     |
| M   | Terminalni blokovi                      |        |                                      |

## Dijagrami ožičenja

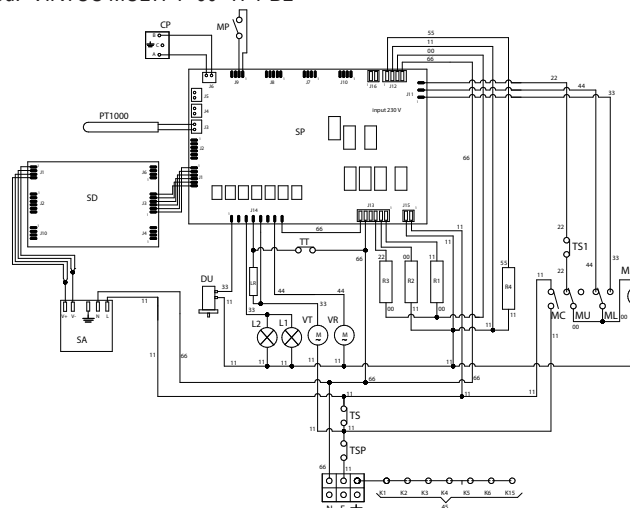
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

### Karakteristike uređaja

Pločica s karakteristikama koje su, osim toga, prikazane i na poklopcu, stavlja se na rub vrata rerne pećnice i vidljiva je dok su vrata otvorena ili na gornjem poklopcu pećnice.

**PAŽNJA!** Ova upozorenja se odnose na različite vrste uređaja. Pazite da pravilno identifikujete tip uređaja koji posedujete (pogledajte natpisnu pločicu).

 **1.** Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu koje sadrži, između ostalog, veoma važne informacije u vezi sa bezbednošću tokom instalacije, upotrebe i održavanja. Pažljivo čuvajte knjižicu sa uputstvima za naknadne konsultacije i identifikaciju serijskog broja.

**2.** Električna sigurnost ovog uređaja je zagarantovana samo ako je izvedeno ispravno uzemljenje u skladu sa važećim standardima. Neophodno je osigurati da se ova pravila poštuju; ako ste u nedoumici, obratite se kvalifikovanoj osobi da temeljno proveri električni sistem. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu lošim sistemom uzemljenja.

**3.** Pre nego što priključite uređaj, proverite da li tehničke karakteristike prikazane na natpisnoj pločici savršeno odgovaraju karakteristikama električnog sistema. Instalaciju/podešavanje mora da izvrši kvalifikovano osoblje.

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

**5.** Uređaj mora biti priključen direktno na napajanje u skladu sa naznačenim polaritetom. Za priključivanje je potrebno obezbediti uređaj koji obezbeđuje isključivanje sa mreže, sa rastojanjem otvaranja kontakata koji omogućava potpuno isključenje u uslovima prenaponske kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

**6.** Ako utičnica ne odgovara utikaču, zamenite je odgovarajućom. U tom slučaju kontaktirajte kvalifikovanu osobu koja će takođe morati da proveri da li deo kablova utičnice može da izdrži snagu koju apsorbuje uređaj. Kabl za napajanje nema utikač. Za povezivanje, pogledajte odeljak „Električni priključak“. Preporučuje se da ne koristite adaptere, višestruke utičnice ili produžne kablove.

**7.** Kada se uređaj nekoristi duže vreme, izvadite utikač iz utičnice i isključite glavni prekidač.

**8.** Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili rasipanje toplote.

**9.** Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, sme ga zameniti samo servisna služba ovlašćena od strane proizvođača.

**10.** Aparat sme se koristiti samo u svrhe za koje je namenjen (kuvanje). Svaka druga upotreba (na primer zagrevanje prostorije) je nepravilna i stoga opasna. Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu prouzrokovanu takvom nepravilnom upotrebom.

**11.** Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih standarda, a to su:

**A.** Nikada ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

**B.** Nikada ne koristite uređaj bos;

**C.** Izbegavajte korišćenje produžnih kablova i ako je potrebno preduzmite sve moguće mere predostrožnosti;

**D.** Nemojte povlačiti kabl da biste ga isključili iz utičnice;

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

**F.** Držite decu mlađu od 8 godina dalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu da koriste deca iznad 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima, ili bez dovoljnog iskustva i znanja samo ako su pod kontrolom ili su dobile uputstva u vezi sa korišćenjem aparata na bezbedan način, te ako su svesne opasnosti koje pri tome postoje. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Čišćenje i održavanje nisu dozvoljeni deci ukoliko nisu pod nadzorom.

**12.** Aparat i njegovi dostupni delovi postaju veoma vrući tokom upotrebe. Treba paziti da ne dodirnete grejne elemente. Mala deca se moraju držati

dalje od uređaja. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

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

**14.** U slučaju kvara ili lošeg rada, isključite uređaj i ne pokušavajte nikakve popravke koje umesto toga mora izvršiti isključivo ovlašćeni centar za pomoć. Uvek tražite originalne rezervne delove. Nepoštovanje ovih uputstava može ugroziti bezbednost uređaja.

**15.** Strogo se preporučuje da delovi koji mogu predstavljati opasnost ne budu dostupni, posebno ako ima dece koja bi mogla da koriste uređaj za igru.

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



**17.** Ambalaža je namenjena zaštititi uređaja od oštećenja tokom transporta. Materijali za pakovanje se lako mogu reciklirati jer su odabrani po ekološkim kriterijumima. Njihova reciklaža smanjuje potrebu za sirovinama i smanjuje količinu otpada. Električni i elektronski uređaji često sadrže vredne materijale. Takođe sadrže materijale koji, ako se njima rukuje ili odlažu na pogrešan način, mogu biti potencijalno opasni po ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Međutim, oni su neophodni za pravilno funkcionisanje uređaja. Zbog toga nemojte ga odlagati sa kućnim otpadom.



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

**18.** Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutrašnjosti rerne.

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

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

**21.** Koristite funkciju zaključavanja kontrola da sprečite decu da sama uključe uređaj.

**22.** Nadgledajte decu ako se nalaze u neposrednoj blizini multifunkcionalne rerne. Ne dozvolite im da se igraju sa uređajem.

### **23. Opasnost od gušenja.**

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

### **24. Opasnost od opekotina**

Koža dece je mnogo delikasnija od kože odraslih.

- Staklena vrata, kontrolna tabla i otvori za izlazak vrućeg vazduha iz odeljka za kuvanje postaju vrući. Sprečite decu da dodiruju uređaj dok je u radu.

**25.** Nemojte koristiti ovaj uređaj na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).

**26. Pažnja:** Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite lampu kako biste izbegli mogućnost strujnog udara.

### **27. Pre ubrizgavanja PIROLISI:**

- uklonite iz otvora peći sav pribor: rešetke, posude za kapanje, bočne rešetke, sondu za meso, eventualno posuđe;

- ulonite višak materijala koji se presipa (da biste izbegli formiranje dima).

### **28. Pažnja - opasnost od opekotina.**

Opasnost od povreda zbog visokih temperatura površina - za vreme pirolitičkog čišćenja peć se mnogo greje u odnosu na normalnu temperaturu pečenja, izbegavajte dodirivanje peći, držite decu dalje.

Pažnja - opasnost od štete po zdravlje

Zbog dosegnute visoke temperature, skoro 500°C, ispuštaju se pare koje mogu da iritiraju sluznice.

Stoga je potrebno da dobro provetrите sobu za vreme upotrebe, izbegavajući duži boravak u njoj.

**29.** Koristite samo termičku sondu koja je preporučena za ovu pećnicu.

**30.** Da biste izbegli pregrevanje, nemojte da postavljate uređaj iza ukrasnih vrata.

## ■ PRVO PUŠTANJE U RAD

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

- Ne pokrivajte unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom da biste olakšali čišćenje.

- Ova operacija menja performanse uređaja i može oštetiti emajl.

- Sav pribor koji je u direktnom kontaktu sa hranom mora biti pažljivo očišćen pre upotrebe odgovarajućih proizvoda.

⚠ Nije dozvoljeno kuvanje hrane u direktnom kontaktu sa roštiljem rerne i posudama za kapanje.

## ■ DISPLEJ - Legend ikona

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Pauza               |
|  | Uključivanje        |
|  | °C - °F             |
|  | Blokiranje ekrana   |
|  | Potvrda             |
|  | Podešavanja         |
|  | Sonda za meso       |
|  | Početna             |
|  | Svetlo              |
|  | Tajmer              |
|  | Izlaz - Kraj        |
|  | Sat                 |
|  | Potvrda podešavanja |
|  | Isključivanje       |

## ■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU

### Rad

#### Početna strana ekrana

1 = Omogućava vam da pređete na ekran za podešavanje komore.

2 = Omogućava vam da podesite tajmer.

3 = Omogućava vam direktan pristup podešavanjima.

#### Podešavanja

4 = Izbor stepena skale (°C ili °F).

5 = Podešavanje vremena.



6 = Izlaz - Kraj.

7 = Blokiranje ekrana.

8 = Da biste otključali, dodirnite ekran 10 sekundi.

9 = Omogućava vam da podesite jačinu akustičnog signala i opciono zvuka kada dodirnete ekran.

#### Podešavanje tajmera

10 = Povećajte ili smanjite vreme.

11 = Potvrdite kada je podešeno željeno vreme. Zvučni signal označava kraj.

12 = Potvrda i vraćanje na početnu stranicu.

#### Funkcije

13 = Izbor funkcije kuvanja.

13a = Izbor suvog / vlažnog kuvanja.

**NAPOMENA:** moguće samo u određenim režimima kuvanja.

13b = Potvrda funkcije kuvanja.

13.1 = Svetlo (uključeno ili isključeno).

13.2 = Početna (povratak na početni ekran).

14 = Podešavanje temperaturu kuvanja.

14b = Postoje dve opcije za podešavanje temperature:

- pomeranje trake

- sa + ili -

14 = Potvrda funkcije kuvanja.

15 = Podešavanje vremena kuvanja i programiranog početka.

15a = Podešavanje vremena kuvanja.

15b = Prikazuje vreme završetka kuvanja.

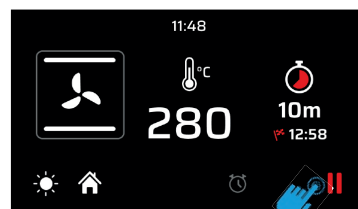
15c = Podešavanje vremena početka.

15d = Potvrda funkcije kuvanja.

15e = Numerička tastatura.

16 = Ekran rerne se isključuje radi uštede energije nakon 19 minuta neaktivnosti. Može se ponovo aktivirati dodirom. Potrošnja u isključenom režimu je 0,5 W.

## ■ PROCES KUVANJA



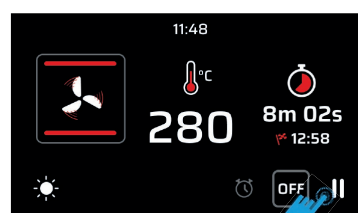
#### PODEŠENA KOMORA

Kada je rerna podešena (funkcija kuvanja, temperatura i podešeni tajmer), potvrdite da biste započeli prethodno zagrevanje. U ovom trenutku ekran će se prebaciti u režim predgrevanja.



#### FAZA PREDGREVANJA

Postoje četiri nivoa koji vam omogućavaju da pratite proces predgrevanja. Crveni deo će se postepeno povećavati sve dok ne popuni ekran.



#### KRAJ PREDGREVANJA

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

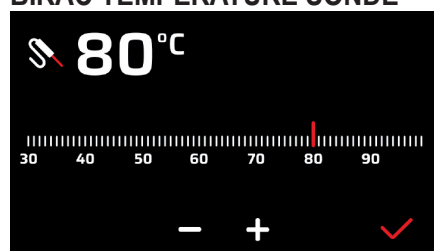
Ako vreme kuvanja nije podešeno, moguće je obustaviti, a zatim završiti kuvanje.



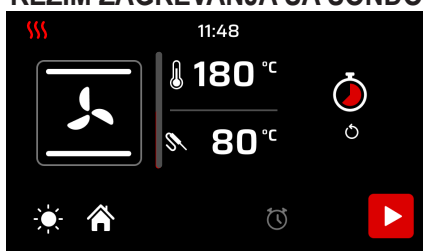
## ■ KUVANJE SA SONDOM ZA MESO

NAPOMENA: Kuvanje sondom se ne može koristiti u funkcijama „DEFROST - ODMRZAVANJE“, „QUICK START - BRZI START“, „PIZZA - PICA“ i „ECO - EKO“. Kada je rerma u stanju pripravnosti, ubacite sondu za meso u specijalnu utičnicu koja se uglavnom nalazi na levom zidu rerne.

### BIRAČ TEMPERATURE SONDE



### REŽIM ZAGREVANJA SA SONDOM



⚠ **PAŽNJA:** ako displej ne reaguje na komande (dodir blokiran) dovoljno je otvoriti i zatvoriti vrata rerne

## ■ IKONE FUNKCIJA

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pizza funkcija</b><br>Ova funkcija je posebno pogodna za spremanje pice, fokače i hleba. Glavni izvor toplote dolazi od donjeg grejnog elementa koji radi u kombinaciji sa ostalim grejnim elementima u rerni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Normalno statičko kuvanje</b><br>Ovo je klasična funkcija električne rerne, posebno pogodna za kuvanje sledećih namirnica: svinjski kotleti, kobasice, bakalar, dinstano meso, divljač, teleće pečenje, meringue i keksi, pečeno voće itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Kuvanje odozdo</b><br>Ovo je najpogodniji način za dovršavanje kuvanja hrane, posebno peciva (keksi, meringue, dizani kolači, voćni deserti, itd.) i drugih namirnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Kuvanje odozgo</b><br>Posebno pogodan za zapecavanje i za davanje finalne boje mnogim namirnicama; to je preporučena funkcija za hamburgere, svinjske kotlete, teleće odreske, list, sipe itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Kuvanje na roštilju sa zatvorenim vratima</b><br>Funkcija je naznačena za brzo i duboko pečenje na roštilju, za zapržavanje i pečenje mesa uopšte, fileta, florentinskog bifteka, ribe na žaru i povrća na žaru. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Kuvanje na ventilacionom roštilju</b><br>Funkcija za brzo i duboko kuvanje sa značajnom uštedom energije, ova funkcija je pogodna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili mešani ražnjići, divljač, njoki na rimski način itd. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Intenzivno kuvanje</b><br>To je funkcija za brzo i intenzivno kuvanje raznih jela; pogodan je za: pečenu ribu, dinstano povrće, ćevape, patku, piletinu itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Višestruko ventilirano kuvanje</b><br>To je funkcija koja omogućava istovremeno kuvanje različitih jela bez mešanja mirisa; možete kuvati pečene lazanje, pice, kroasane i brioše, pite, kolače itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Eko kuvanje</b><br>To je funkcija koja vam omogućava da kuvate uz značajne uštede na potrošnji električne energije. Da biste maksimalno iskoristili ovu funkciju, pre aktiviranja ECO funkcije, potrebno je staviti posudu u centar komore rerne. Sa funkcijom Eco, vremena kuvanja su prilagođena sporom kuvanju kao što su: dinstano meso, belo meso, pečena testenina, delikatna peciva.<br>Napomena: Eko kuvanje se ne može izabrati kada je sonda za meso umetnuta.                                                                                   |
|  | <b>Odmrzavanje</b><br>Omogućava brzo odmrzavanje svih zamrznutih namirnica koje se brzo dovode do sobne temperature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Hidrolitička funkcija (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>Radi se o funkciji automatskog čišćenja da bi se olakšalo čišćenje rerne za skoro 20 minuta, na niskoj temperaturi (90°C). „Hidrolitički“ sistem čišćenja omekšava prljavštinu da bi je lakše mogao ukloniti, bez da ostavlja mirise.                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Pyrolytic function (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)</b><br>This is the automatic cleaning function that can clean the cooking chamber at high temperatures.<br>When this function is activated, the centre of the oven reaches a temperature of gotovo 500 °C, turning dirt residues into ash. There are 2 pyrolysis levels available with different durations:<br>- Light cycle: lasting 1:30 h<br>- Intensive cycle: lasting 2:30 h<br>It is advisable to use the light cycle at regular intervals and the full cycle only in case of very stubborn dirt. |



### Funkcija Sabbath

Način Sabbath čuva pećnicu uključenom u statičkom načinu kuvanja dok se ne onemogući na najduže 74 časa. Moguće je održavati hranu vrućom u odeljku za kuvanje bez da morate uključivati ili isključivati pećnicu.

Svi drugi ciklusi kuvanja i čišćenja su onemogućeni.

Neće se emitovati zvučni signali a prikaz neće naznačavati varijacije u temperaturi.



### Quick start - brzi start

Ova funkcija se koristi za ubrzavanje predgrevanja vaše rerne. Preporučljivo je da koristite ovu funkciju kada podesite temperaturu kuvanja između 200 i 300 °C. Korišćenje funkcije Quick start - brzi start za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija Quick start - brzi start nije pogodna za kuvanje hrane, već se koristi samo za brže zagrevanje rerne.

NE KORISTITE FUNKCIJU QUICK START - BRZI START DUŽE OD 20 MINUTA



### Suvo / vlažno kuvanje

Rerna je opremljena automatskim uređajem koji omogućava da pare kondenzata za kuvanje, u nekim funkcijama, budu izbačene iz rerne: to izaziva suvo kuvanje (dry). Ako zahtev za kuvanje zahteva da vlažnost ostane unutar rerne, vlažno kuvanje (vlaga), automatski uređaj se može deaktivirati dodirivanjem na odgovarajuću ikonu.

## PROVERA KUVANJA

Ako je potrebno pregledati hranu koja se kuva, mogu se otvoriti vrata rerne. U tom slučaju pale se svetla i prestaje prinudna ventilacija, u slučaju kuvanja sa ventilacijom, i rotacija ražnja, u slučaju pečenja na roštilju sa zatvorenim vratima. Zatvaranjem vrata ponovo se aktivira prethodno podešena funkcija.

## ■ UPUTSTVA ZA UPOTREBU - Hidrolitička funkcija



### Obavljanje postupka čišćenja

1. Uklonite ručno vlažnom krpom eventualne komade hrane;
2. Izvadite sav pribor iz pećnice (rešetke, posude za kapanje, bočne rešetke, eventualno posuđe).
3. Dok je pećnica hladna, na dno otvora sipajte 100 ml vode u modelu od 60 cm i 150 ml vode u modelu od 90 cm, + 2 kapi neutralnog deterdženta da biste olakšali uklanjanje upornije prljavštine;
4. Aktivirajte funkciju (za vreme funkcije svetlo je ugašeno i ne može se upaliti);
5. Na kraju ciklusa obratite pažnju kada se vrata otvaraju jer je otvor pun pare, sačekajte da se pećnica ohladi a zatim je očistite sunderom i osušite mekom krpom.
6. Otvor morate da redovno čistite, te ne sme te da dopustite da se prljavština nagomila;
7. Za vreme hidrolitičke funkcije nemojte da otvarate vrata i nemojte da sipate vodu na dno pećnice;
8. Nije moguće prekinuti s tasterom pauza (  ) hidrolitičku funkciju za vreme rada.



### OPREZ

- Nemojte da koristite kiselu ili destilovanu vodu (uzrokuje koroziju). Koristite samo pitku vodu.
- Nemojte da sipate vodu dok je pećnica vruća, samo kad dosegne sobnu temperaturu.
- Nemojte da otvarate vrata za vreme ciklusa hidrolize.
- Opasnost od opekotina - uverite se da se uređaj ohladio pre obavljanja bilo kakve radnje.
- Nemojte da koristite metalne strugače ili previše grube deterdžente koji bi mogli da oštete površine

## ■ UPUTSTVA ZA UPOTREBU - Pirolitička funkcija



### Obavljanje postupka čišćenja

1. Za optimalan rezultat, ručno vlažnim sunderom uklonite eventualne komade hrane (moguće formiranje dima);
2. Izvadite sav pribor iz pećnice (rešetke, posude za kapanje, bočne rešetke, eventualno posuđe).
3. Dok su vrata zatvorena, odaberite pirolitičku funkciju. Nakon nekoliko sekundi pokreće se uređaj za blokiranje vrata.
4. Za vreme ciklusa pirolize pokreće se specijalni katalitički filter koji upija i uklanja mast i ružne mirise.
5. Vratašca uređaja se otvaraju tek kada je funkcija završena i kada se dosegne bezbedna temperatura.
6. Po završetku procesa moguće je, veoma jednostavno, ukloniti ostatke koji mogu da se formiraju prema stepenu prljavštine u pećnici, koristeći vlažnu krp.
7. Trajanje ciklusa pirolize može da se postavi na 90 ili na 150 na osnovu količine prljavštine koja se nataložila na zidovima pećnice. Pored toga, moguće je i postaviti odgodu ciklusa čišćenja.
8. Nije moguće prekinuti s tasterom pauza (  ) PY funkciju za vreme rada.



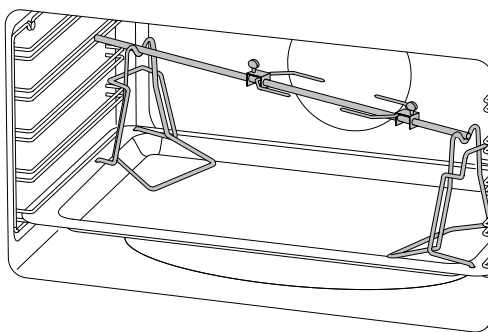
### OPREZ

- opasnost od opekotina
- Opasnost od povreda od visoke temperature na površinama - za vreme pirolitičkog čišćenja pećnica se zagreva mnogo više u odnosu na normalno čišćenje, stoga izbegavajte da je dodirujete.
- opasnost od štete po zdravlje
- Zbog dosegnete visoke temperature, skoro 500°C, ispuštaju se pare koje mogu da iritiraju sluznice. Stoga je potrebno da dobro provetrite sobu za vreme upotrebe, izbegavajući duži boravak u njoj. Držite decu dalje.
- Zabeleška: tokom funkcije pirolize lampica pećnice se ne uključuje

## ■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU - Pribor

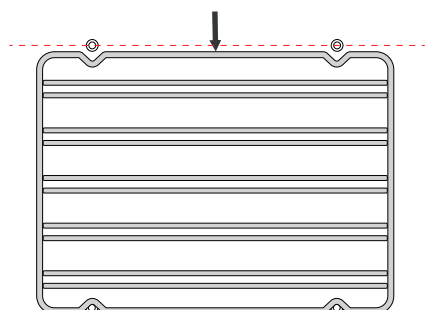
### Korišćenje ražnja za roštilj (samo na nekim modelima)

Meso koje se peče navucite na štap, pričvrstite ga odgovarajućim viljuškama. Oslonite šipku na ražnju na specijalne nosače koje ste prethodno postavili na posudu za kapanje i ubacite je u trubu za pečenje. Uključite funkciju statičkog roštilja sa zatvorenim vratima. Da biste izvadili ražanj zajedno sa posudom za kapanje, izvucite ga tek toliko da omogućite potpuno izvlačenje.

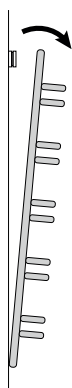


### Teleskopski vodiči

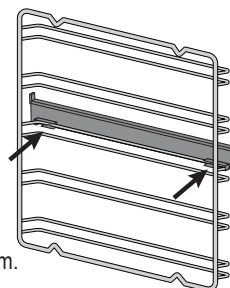
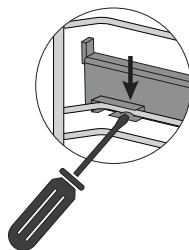
Povucite deo označen crvenom bojom nadole da biste ga skinuli sa zida rene.



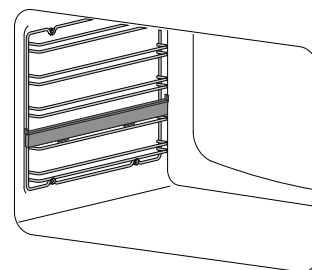
Okrenite ih i stavite na površinu sa strane kliznog vodiča.



Da biste oslobodili klip, olabavite ga ravnim odvijačem.



Ponovite operacije u obrnutom smeru da biste promenili položaj vodiče

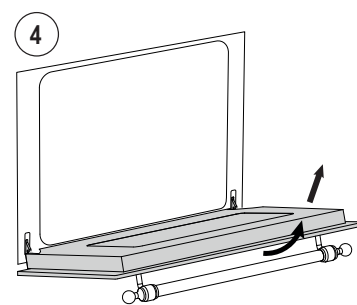
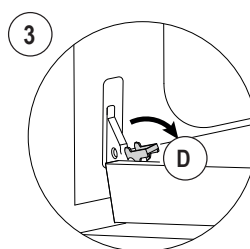
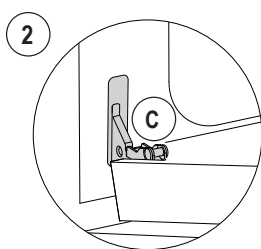
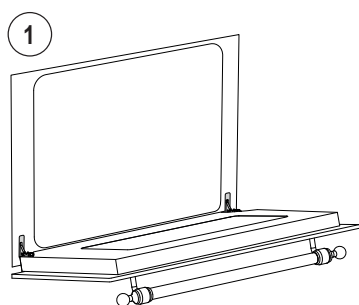


## ■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Skidanje vrata

### Postupak

Da biste olakšali intenzivno čišćenje rene, praktično je da rastavite vrata prateći uputstva u nastavku:

- otvorite vrata
- pomerite kuku C u sektoru šarki D prateći korake:



## ■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Demontaža i čišćenje stakla

### Postupak koji treba pratiti

Vrata rene su sastavljena od tri stakla. Kristalni delovi se čiste neabrazivnim kuhinjskim papirom i uobičajenim deterdžentom. Nemojte koristiti grube abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu i uzrokovati pucanje stakla. Unutrašnja stakla se mogu skinuti zbog lakšeg čišćenja. U tu svrhu potrebno je rastaviti vrata rene ili ih, alternativno, postaviti u srednji klik.

### Redosled skidanja stakla

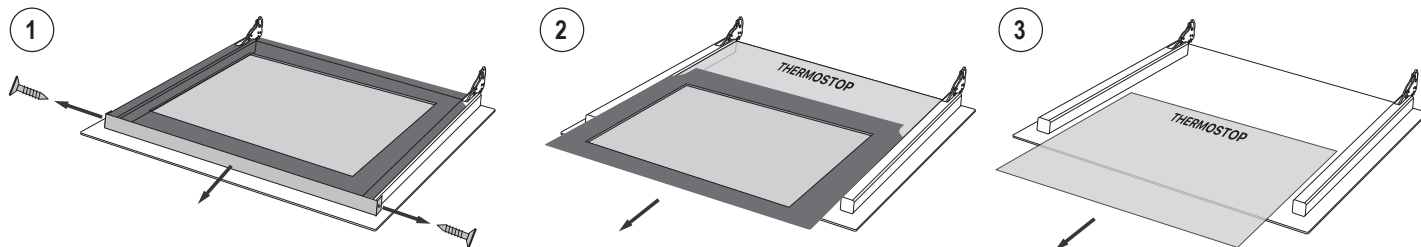


PAŽNJA! Svaka radnja se uvek mora obaviti sa uklonjenim vratima iz rene i postavljenim na odgovarajuću policu kako ne bi oštetili prednji deo vrata. Srednje staklo mora da se umetne ispravno sa čitkim natpisom THERMOSTOP (vidi sl. 2-3).

Odvrtite 2 zavrtnja na desnoj/levoj strani na gornjoj traci

Podignite gornje staklo i skinite ga

Izvucite srednje staklo



## ■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Saveti za čišćenje rerne i prednje ploče

### RERNA

| KOMPONENTA        | NAČIN ČIŠĆENJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UPOZORENJA                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cela rerna</b> | Preporučuje se čišćenje rerne posle svake upotrebe. Prljavština se lakše čisti izbegavanjem ponovnog sagorevanja na visokim temperaturama.<br>Uklonite sve delove koji se mogu ukloniti i odvojeno ih oprati toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom.<br>Da biste olakšali čišćenje šupljine za kuvanje, sipajte malu količinu vode (100 ml, što odgovara pola čaše) na dno šupljine; zatim aktivirajte ciklus "Kuvanje odozdo" na 90° C u trajanju od 20 minuta sa opcijom "Vlažno kuvanje".<br>Na kraju ciklusa sačekajte da se ohladi i završite čišćenje mekom krpom. | Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutrašnjosti rerne.<br>Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje. |
| <b>Tepsija</b>    | Potopite u rastvor tople vode i blagog sapuna. Osušite posle pranja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Uklonite ostatke hrane odmah posle upotrebe.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Rešetke</b>    | Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | U slučaju nslaga i stvrdnute prljavštine, savetuje se da rešetke ostavite da se namaču nekoliko sati pre čišćenja.                                                                                                                                  |

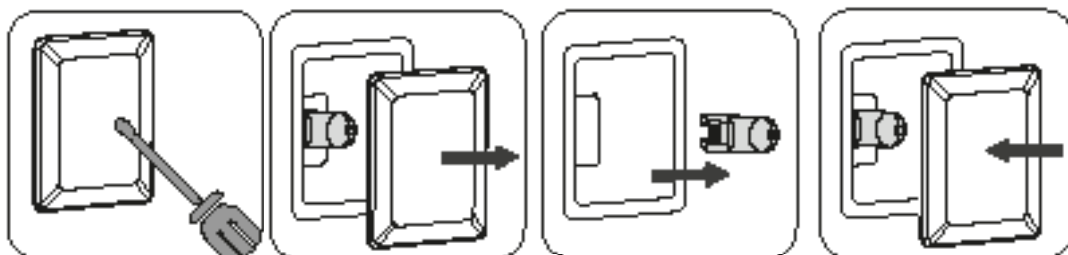
### PREDNJA PLOČA

| KOMPONENTA               | NAČIN ČIŠĆENJA                                                                                                             | UPOZORENJA                                                                                                                                                               |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Čelična površina</b>  | Očistite delove toplom vodom i nekorozivnim tečnim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana. | Sjaj se održava periodičnim čišćenjem specijalnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada ne koristite abrazivne prahove.                                  |
| <b>Ofarbane površine</b> | Da bi se održale karakteristike farbanih delova potrebno ih je često čistiti sapunom.                                      | Izbegavajte ostavljanje kiselih ili alkalnih supstanci (sirće, limunov sok, so, sok od paradajza, itd.) na farbanim delovima i perite kada su ofarbani delovi još vrući. |

## ■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamena sijalice

### Postupak koji treba pratiti

Ako lampica rerne ne radi, isključite uređaj iz električne mreže, uklonite zaštitno staklo za sijalicu i zamenite sijalicu. Zamenite sijalicu odgovarajućom halogenom sijalicom od 40W (G9).



- 1) Olabavite ravnim odvijačem
- 2) Skinite staklo poklopca sijalice
- 3) Izvucite sijalicu
- 4) Zamenite i ponovo zatvorite

## ■ REŠAVANJE PROBLEMA - Opšti problemi



### PAŽNJA!

- Za vreme garantnog perioda, popravke smeju da obavljaju samo ovlašćeni servisi ili uključivanjem odgovarajućeg prekidača
- Pre popravke, isključite uređaj iz električne mreže, odnosno izvucite kabl za napajanje ili uključite odgovarajući prekidač.
- Neovlašćene intervencije i popravke mogu izazvati strujni udar ili kratak spoj, pa ih nemojte izvoditi. Prepustite ove poslove ovlašćenim tehničarima.
- U slučaju manjih smetnji, možete pokušati da rešite problem prateći savete iz uputstva.
- Intervencija servisne službe tokom garancije nije besplatna ako aparat ne radi zbog nepravilne upotrebe.
- Otklanjanje kvarova ili reklamacije uzrokovane nepravilnom upotrebom ili instalacijom neće biti popravljene pod garancijom. Troškove garancije snosi korisnik.

## Neispravnost TFT ekrana osetljivog na dodir

### - Greške sistema

Otkrivene su sledeće greške:

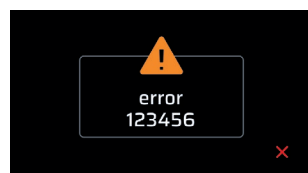
Sintaksa koda greške je: "E YY x", gde je:

YY = šifra greške

x = broj komore kada se generiše greška ili „0“ za opšte greške.

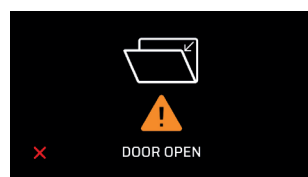
| OPIS                                       | ID greške |
|--------------------------------------------|-----------|
| Sonda komore je prekinuta                  | 00        |
| Sonda komore je u kratkom spoju            | 01        |
| Sonda za meso je prekinuta                 | 04        |
| Sonda za meso je u kratkom spoju           | 05        |
| Pregrejavanje                              | 08        |
| Unutrašnja anomalija (elektronska kartica) | 19        |
| Greška komunikacije                        | 20        |

### UPOZORENJE O PROBLEMU



U slučaju greške, isključite i ponovo povežite uređaj. Ako se greška ponovo pojavi, potrebna je intervencija ovlašćenog tehničara.

### UPOZORENJE NA OTVORENA VRATA (U TOKU KUVANJA)



Zatvorite vrata rerne.

## ■ TABELE ZA KUVANJE - Ventilirana konvekcijska rerna (čisto indikativne vrednosti)

| JELO              | TEMP. C° |     | MIN.    |
|-------------------|----------|-----|---------|
| <b>MESO</b>       |          |     |         |
| Juneće pečenje    | 170-180  | 2/3 | 40/50   |
| Goveđe pečenje    | 170-190  | 2/3 | 40/60   |
| Teleće pečenje    | 160-180  | 2/3 | 65/90   |
| Pečena jagnjetina | 140-160  | 2   | 100/130 |
| Rostbif           | 180-190  | 2/3 | 40/45   |
| Pečeni kunić      | 170-180  | 2/3 | 80/100  |

| JELO                  | TEMP. C° |     | MIN.    |
|-----------------------|----------|-----|---------|
| Pečeni zec            | 160-170  | 2   | 80/100  |
| Pečena ćuretina       | 160-170  | 2   | 160/240 |
| Pečena guščetina      | 160-180  | 2/3 | 120/160 |
| Pečena pačestina      | 170-180  | 2/3 | 100/160 |
| Pečena piletina       | 180      | 2/3 | 90/120  |
| <b>RIBA</b>           | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| <b>KOLAČI</b>         |          |     |         |
| Voćni kolač           | 180-200  | 2   | 40/50   |
| Margherita torta      | 180-190  | 2   | 40/45   |
| Brioši                | 170-180  | 2   | 40/60   |
| Biskvit torta         | 190-200  | 2   | 25/35   |
| Krofne                | 160-180  | 2   | 35/45   |
| Slatko lisnato pecivo | 180-200  | 2   | 20/30   |
| Torta od grožđa       | 190-200  | 2   | 30/40   |
| Štrudla               | 160      | 2   | 25/35   |
| Piškote               | 150-180  | 2   | 50/60   |
| Jabuke u šlafroku     | 180-200  | 2   | 18/25   |
| Puding od piškota     | 170-180  | 2   | 30/40   |
| <b>PEKARA</b>         |          |     |         |
| Hleb                  | 180-200  | 3   | 45      |
| Pizza                 | 250      | 3   | 10/20   |
| Tost                  | 185-195  | 2   | 7       |

## ■ TABELE ZA KUVANJE - Statička rerna (čisto indikativne vrednosti)

| JELO                  | TEMP. C° |     | MIN.  |
|-----------------------|----------|-----|-------|
| <b>MESO</b>           |          |     |       |
| Juneće pečenje        | 225      | 2/3 | 40/50 |
| Goveđe pečenje        | 250      | 2/3 | 50/60 |
| Teleće pečenje        | 225      | 2/3 | 60/80 |
| Pečena jagnjetina     | 225      | 2   | 40/50 |
| Rostbif               | 230      | 2/3 | 50/60 |
| Pečeni kunić          | 250      | 2/3 | 40/50 |
| Pečeni zec            | 250      | 2   | 40/50 |
| Pečena ćuretina       | 250      | 2   | 50/60 |
| Pečena guščetina      | 225      | 2/3 | 60/70 |
| Pečena pačestina      | 250      | 2/3 | 45/60 |
| Pečena piletina       | 250      | 2/3 | 40/45 |
| <b>RIBA</b>           | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| <b>KOLAČI</b>         |          |     |       |
| Voćni kolač           | 225      | 2   | 35/40 |
| Margherita torta      | 175-200  | 2   | 50/60 |
| Brioši                | 175-200  | 2   | 25/30 |
| Biskvit torta         | 220-250  | 2   | 20/30 |
| Krofne                | 180-200  | 2   | 30/40 |
| Slatko lisnato pecivo | 200-220  | 2   | 15/20 |
| Torta od grožđa       | 250      | 2   | 25/35 |
| Štrudla               | 180      | 2   | 20/30 |
| Piškote               | 180-200  | 2   | 40/50 |
| Jabuke u šlafroku     | 200-220  | 2   | 15/20 |
| Puding od piškota     | 200-220  | 2   | 20/30 |



| JELO          | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PEKARA</b> |          |                                                                                  |       |
| Hleb          | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pizza         | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza         | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Tost          | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Važno

Stavite hranu kada je rena vruća.

- Kuvanje na roštilju

Na aparatima sa električnim roštiljem, kuvanje se vrši sa zatvorenim vratima na 180°C. Hranu koja se peče poželjno je staviti na odgovarajući roštilj na četvrtog polici.

## ■ TABELE ZA KUVANJE - Unutrašnje temperature jela sa sondom

| JELO                                 | TEMPERATURA (°C) |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>MESO</b>                          |                  |
| <b>Junjetina</b>                     |                  |
| • Rostbif - krvavi goveđi file       | 40-45            |
| • roze (srednje kuvano)              | 50-55            |
| • dobro kuvano                       | 60-65            |
| • Juneće pečenje                     | 80-85            |
| <b>Svinjetina</b>                    |                  |
| • Svinjski but                       | 65-70            |
| • Svinjsko pečenje I šunkavinski but | 80-85            |
| • Svinjska kolenica                  | 80-85            |
| • Krmenadla                          | 75-80            |
| • Šnicla, bez kostiju                | 70               |
| • Šnicla u salamuri (Kassler)        | 65-70            |
| • Mesni štruc                        | 70-75            |
| <b>Teletina</b>                      |                  |
| • Teleće pečenje                     | 70-75            |
| • Teleće pečenje sa bubrežima        | 75-80            |
| • Teleća potkolenica                 | 80-85            |
| <b>Divljač</b>                       |                  |
| • Meso divljači                      | 75-80            |
| • Leđa                               | 60-70            |
| • Krvavi file                        | 40-45            |
| • Roze file (srednje kuvano)         | 50-55            |
| • Dobro kuvani file                  | 60-65            |
| <b>Jagnjetina</b>                    | 80-85            |
| <b>Punjena pečenja</b>               | 70-75            |
| <b>Piletina</b>                      | 85-90            |
| <b>Riba</b>                          | 85-90            |

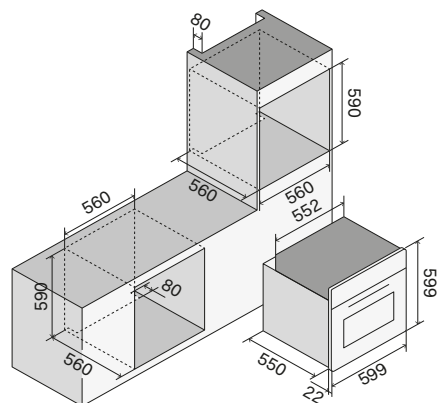
Važno: Uvek stavite termometar skroz do drške tako da vrh bude u centru pečenja, a ne blizu kosti ili masti.

## ■ INSTALACIJA - Uputstva za instalaciju

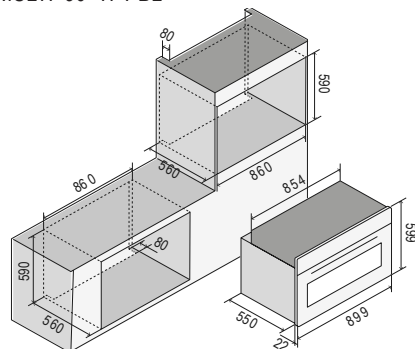


Tablica sa podacima koja se nalazi na ivici vrata rerne i prikazana je na strani 1, vidljiv je sa otvorenim vratima, sadrži sve podatke neophodne za ugradnju, na primer: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najpre izmerite i proverite nišu za udubljenje u nameštaju, koja mora tačno da odgovara merama prikazanim na slici A. Uverite se da je tapaciranje nameštaja, furnir ili drugo, zalepljeno lepkom otpornim na toplotu (150 °C). Ako premaz ili lepak nisu otporni na toplotu, premaz bi se mogao deformisati ili raspasti posebno na najužim mestima nameštaja. Uverite se da nameštaj pripremljen za ugradnju remu ima čvrsto dno i da može da izdrži težinu uređaja. Uključeni su svi šrafovi i dodaci potrebni za pričvršćivanje rerne na ormarić. Sledeće slike su korisne za fiksiranje i pravilno postavljanje uređaja u kuhinjske elemente.

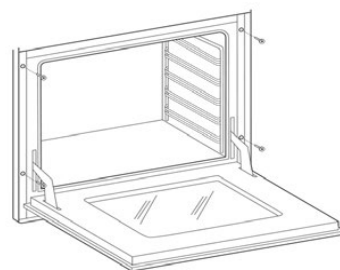
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALACIJA - Električno priključivanje



Sledeća uputstva su namenjena kvalifikovanoj osobi koja će se pobrinuti za montažu uređaja, njegovo podešavanje i tehničko održavanje i koja će obezbediti da se ove radnje odvijaju što je moguće ispravnije u skladu sa važećim propisima. Važno: svako podešavanje, održavanje itd. morate izvršiti posle isključivanja električnog utikača iz uređaja.

### Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sledećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

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

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

U suprotnom proizvođač odbija svaku odgovornost.

U ovoj knjizi ćete takođe pronaći električnu šemu vašeg uređaja.

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

**Pre nego što priključite uređaj na električnu mrežu, uverite se da:**

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

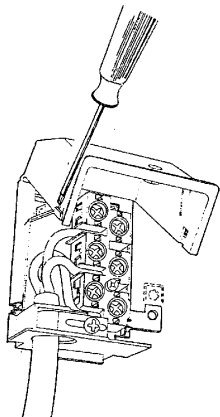
- sistem napajanja mora biti opremljen efektivnim uzemljenjem.

Uređaj se isporučuje sa kablom bez utikača (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s odeljkom 3G1,5 mm2): povezivanje mora da se odvija imajući u vidu da je žuto-zeleni kabl provodnik uzemljenja i da se nikada ne sme prekidati.

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

**Za direktno povezivanje na mrežu potrebno je da:**

- sigurnosni osigurač i kućni sistem mogu izdržati opterećenje uređaja (pogledajte natpisnu pločicu);
- sistem napajanja je opremljen efektivnim uzemljenjem;
- omnipolarna utičnica ili prekidač, sa minimalnim otvorom od 3 mm, su lako dostupni posle instaliranja uređaja;
- fiksni mrežni prekidač je ugrađen u skladu sa pravilima instalacije.



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

## INSTALACIJA - Električna šema Apsorpcija (kW)

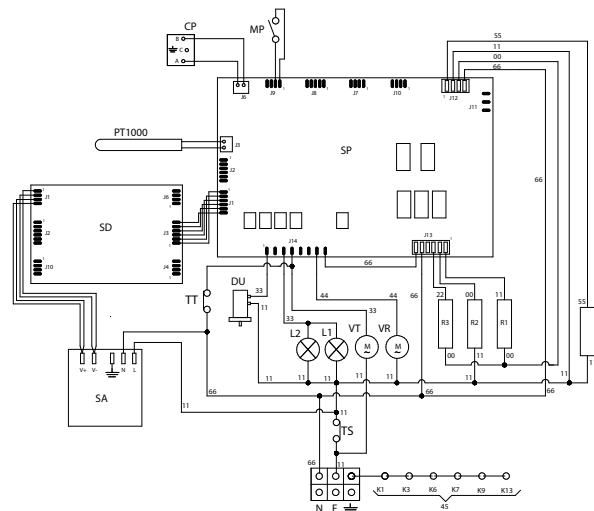
| MODEL | KW<br>(220-240 V) |
|-------|-------------------|
| 60    | 3,2               |
| P 60  | 3,3               |
| 90    | 3,4               |

## Legenda

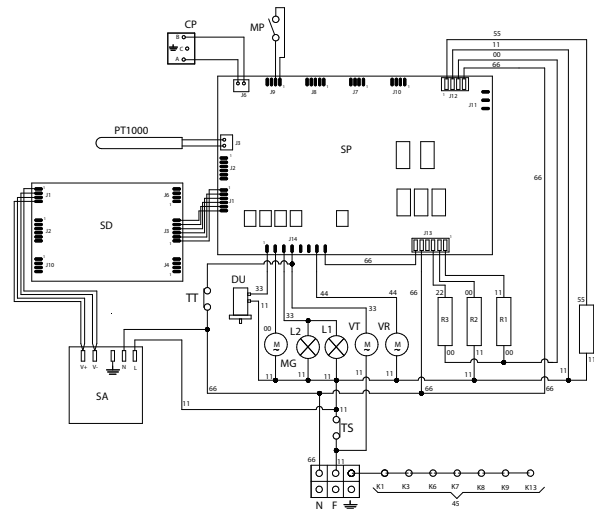
|     |                                        |        |                                     |
|-----|----------------------------------------|--------|-------------------------------------|
| 00  | Crna                                   | M      | Terminal blokovi                    |
| 11  | Braon                                  | MG     | Roštilj                             |
| 22  | Crvena                                 | MP     | Mikroprekidač za vrata              |
| 33  | Bela                                   | N      | Neutralna                           |
| 44  | Žuta                                   | R1     | Gornji grejač                       |
| 45  | Žuto-zelena                            | R2     | Donji grejač                        |
| 55  | Siva                                   | R3     | Grejač roštilja                     |
| 66  | Plava                                  | R4     | Kružni grejač                       |
| CP  | Sonda za kuvanje                       | SD     | Kartica displeja                    |
| DU  | Termoaktuator voska za ispuštanje pare | SP     | Kartica napajanja                   |
| F   | Faza                                   | SS     | Kastrica sonde                      |
| FLC | Filter                                 | TS     | Bezbednosni termostat               |
| K1  | Žica za uzemljenje terminalnog bloka   | TT     | Tangencijalni termostat             |
| K2  | " donji grejač                         | V      | Ventilator rerne                    |
| K3  | " ventilator rerne                     | VT     | Vent. hlađenja                      |
| K4  | " kružni grejač                        | SA     | Napajanje                           |
| K5  | " gornji grejač                        | PT1000 | Sonda temperature                   |
| K6  | " svetlo rerne 1                       | MC     | Kratki mikroprekidač TS             |
| K7  | " svetlo rerne 2                       | MU     | Mikroprekidač za deblokiranje vrata |
| K8  | " roštilj                              | ML     | Mikroprekidač za blokiranje vrata   |
| K9  | " tangen. motovet.                     | MBP    | Motor za blokiranje vrata           |
| K15 | " okvir                                | TSP    | Bezbednosni termostat PIROLISI      |
| L1  | Svetlo rerne                           | TS1    | Termostat za deblokiranje vrata     |
| L2  | Svetlo rerne                           |        |                                     |

## Električne šeme

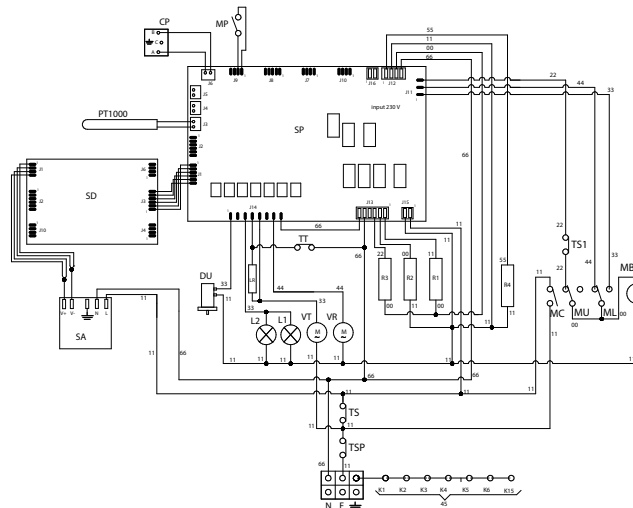
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

### Značilnosti naprav

Ploščica z lastnostmi, kot je prikazana na platnici, je nameščena na robu vrat pečice in je vidna pri odprtih vratih ali na pokrovu zgornje pečice.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**B.** Naprave nikoli ne uporabljajte bosi;

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

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

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

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

**12.** Naprava in njeni dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Majhne otroke je treba držati

na varni razdalji. Otrokom, mlajšim od 8 let, ne smete omogočiti dostopa, če niso pod stalnim nadzorom.

**13.** Pred čiščenjem naprave ali izvajanjem vzdrževanja napravo izključite, tako da izvlecete napajalni kabel ali prekinete dovod električne energije z ustreznim stikalom.

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

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

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



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

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

**18.** Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.

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

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

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

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

### **23. Nevarnost zadušitve.**

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

### **24. Nevarnost opeklin**

Otroška koža je veliko bolj občutljiva kot koža odraslih.

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

**25.** Naprave ne uporabljajte na nestabilnih lokacijah (npr. na ladjah).

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

**27.** Preden vstavite funkcijo PIROLIZA:

- iz notranjosti pečice odstranite vse pripomočke: rešetke, ponve za kapljanje, stranske rešetke, sondo za meso, morebitno posodo;

- odstranite odvečni material, ki se je prelil (da preprečite nastajanje dima).

### **28. Pozor – nevarnost opeklin**

Nevarnost poškodb zaradi visoke temperature na površinah – med piro-litičnim čiščenjem se pečica segreje veliko bolj kot med običajnim pečenjem, izogibajte se dotikanju pečice, otroci naj bodo na varni razdalji.

Opozorilo – nevarnost za zdravje

Pri doseženi visoki temperaturi, skoraj 500°C, se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico.

Zato je treba prostor med uporabo dobro prezračevati in se izogibati daljšemu zadrževanju.

**29.** Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.

**30.** Da preprečite pregrevanje, aparata ne nameščajte za okrasnimi vrati

## ■ PRVI ZAGON

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

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

- To bo spremenilo delovanje naprave in lahko poškoduje email.

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



Ni dovoljeno kuhati hrane v neposrednem stiku z rešetkami in ponvami za kapljanje v pečici.

## ■ ZASLON - Legenda ikon

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

## ■ NAVODILA ZA UPORABO

### Delovanje

#### Začetna domača stran zaslona

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

#### Nastavitve

- 4 = Izberite stopinjsko lestvico (°C ali °F).
- 5 = Nastavite čas.



6= Izhod - konec.

7 = Blokiraj zaslon.

8 = Za odklepanje zaslona se za 10 sekund dotaknite zaslona.

9 = Omogoča nastavev glasnosti zvočnega signala in po želji tudi zvoka, ko se dotaknete zaslona.

#### Nastavev timerja

10 = Povečajte ali zmanjšajte čas.

11 = Potrdite, ko je nastavljen zeleni čas. Zvočni signal bo naznanil konec.

12 = Potrdite in se vrnite na začetno stran.

#### Funkcije

13 = Izberite funkcijo pečenja.

13a = Izberite suho / vlažno pečenje.

**OPOMBA:** možno le pri nekaterih načinih pečenja.

13b = Potrdite funkcijo pečenja.

13.1 = Lučka (prižgana ali ugasnjena).

13.2 = Domov (vrnitev na domači zaslon).

14 = Nastavite temperature pečenja.

14b = Na voljo sta dve možnosti za nastavev temperature:

- z drsenjem po vrstici

- s + ali -

14 = Potrdite funkcijo pečenja.

15 = Nastavite čas pečenja in programiran začetek.

15a = Nastavite čas pečenja.

15b = Prikaži čas pečenja.

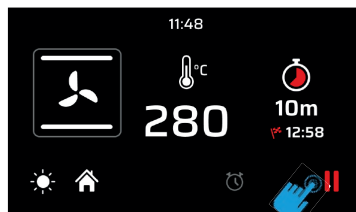
15c = Nastavite čas začetka.

15d = Potrdite funkcijo pečenja.

15e = Numerična tipkovnica.

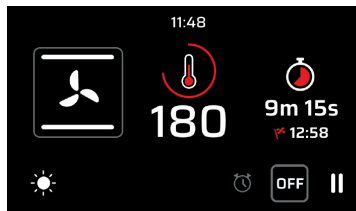
16 = Zaslon pečice se zaradi varčevanja z energijo izklopi po 19 minutah neaktivnosti. Z dotikom ga je mogoče ponovno aktivirati. Poraba v izklopljenem načinu je 0,5 W.

## ■ POSTOPEK PEČENJA



#### KOMORA NASTAVLJENA

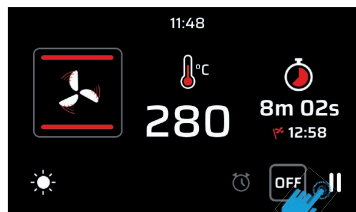
Ko je votlina nastavljena (funkcija pečenja, temperatura in timer), potrdite začetek predgretja. Zaslon se preklopi v način predgretja.



#### FAZA PREDGRETJA

Na voljo so štiri stopnje za spremljanje postopka predgretja.

Rdeči del se bo postopoma povečeval, dokler ne bo zapolnil zaslona.



#### PREDGRETJE KONČANO

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

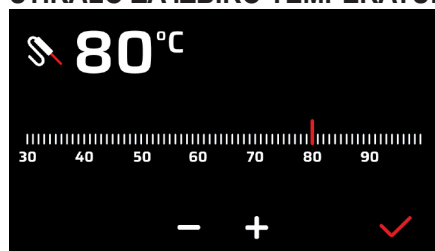
Če čas pečenja ni bil nastavljen, je mogoče peko prekiniti in nato končati.

## ■ PEČENJE Z MASNO SONDO

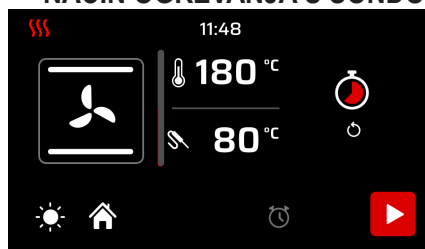
Opomba. Pečenja s sondo ni mogoče uporabljati v funkcijah »DEFROST«, »QUICK START«, »PIZZA« in »ECO«.

Ko je pečica v stanju pripravljenosti, vstavite mesno sondo v priključno pušo, ki se večinoma nahaja na levi steni pečice.

### STIKALO ZA IZBIRO TEMPERATURE SONDE



### NAČIN OGREVANJA S SONDO



 **POZOR:** če se zaslon ne odziva na ukaze (blokiran dotik), preprosto odprite in zaprite vrata pečice

## ■ IKONE FUNKCIJ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Funkcija pica</b><br>Ta funkcija je še posebej primerna za peko pic, žemljic in kruha. Glavni vir toplote je spodnji grelni element, ki deluje v kombinaciji z drugimi grelnimi elementi pečice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <b>Običajno statično pečenje</b><br>To je klasična funkcija električne pečice, ki je še posebej primerna za peko naslednjih živil: svinjskih kotleto, klobas, trske, dušenega mesa, divjačine, telečje pečenke, španskih vetrcev in piškotov, pečenega sadja itd.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | <b>Pečenje od spodaj</b><br>To je najboljši način za dokončanje pečenja hrane, zlasti peciva (piškotov, španskih vetrcev, kvašenega peciva, sadnega peciva itd.) in drugih živil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|   | <b>Pečenje od zgoraj</b><br>Posebej primerno za porjavitve in dokončno obarvanje številnih živil; to je priporočljiva funkcija za hamburgerje, svinjske kotlete, telečje zrezke, morski list, sipe itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Pečenje na žaru z zaprtimi vrati</b><br>Ta funkcija je priporočljiva za hitro in globoko peko na žaru, gratiniranje in peko mesa na splošno, fileja, T-bone steaka, rib na žaru in celo zelenjave na žaru. Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C.                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Pečenje na žaru z ventilacijo</b><br>Ta funkcija, ki je izjemno hitra in globoka ter omogoča velik prihranek energije, je primerna za številne jedi, kot so svinjski kotleti, klobase, svinjski ali mešani ražnjiči, divjačina, njoki alla romana itd. Kuhanje na električnem žaru mora potekati pri nastavitvi termostata na 180 °C.                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Intenzivno pečenje</b><br>To je funkcija za hitro in intenzivno pripravo različnih jedi; primerna je za: pečene ribe, dušeno zelenjavo, ražnjiče, raco, piščanca itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Večdelna peka z ventilacijo</b><br>To je funkcija, ki omogoča hkratno peko različnih jedi brez mešanja vonjav; uporablja se za peko lasanje, pice, rogljičkov in brišev, tort, peciva itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Eco pečenje</b><br>To je funkcija, ki omogoča pečenje z znatnim prihrankom pri porabi električne energije. Da bi to funkcijo kar najbolj izkoristili, je dobro, da pred vklopom funkcije Eco vstavite posodo v pečico tako, da jo postavite na sredino komore. S funkcijo Eco je čas pečenja primeren za počasno peko, kot so: dušeno meso, belo meso, pečene testenine, nežno pecivo.                                                                                                                                                  |
|  | <b>Odtajanje</b><br>Omogoča hitro odtajanje vseh zamrznjenih živil na splošno, ki se hitro segrejejo na sobno temperaturo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Hidrolitska funkcija (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>To je samodejna funkcija čiščenja, ki omogoča čiščenje kuhalne komore v samo 20 minutah pri nizki temperaturi (90 °C). "Hidrolitični" čistilni sistem zmehča umazanijo in jo tako lažje odstranite, ne da bi pustil neprijetne vonjave.                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Pirolitična funkcija (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)</b><br>To je samodejna funkcija čiščenja, ki lahko očisti kuhavno komoro pri visoki temperaturi. Z aktiviranjem te funkcije sredina pečice doseže temperaturo skoraj 500°C, kar pretvori ostanke umazanije v pepel. Na voljo sta 2 stopnji pirolize z različnim časom trajanja:<br>- Lahki cikel: traja 1:30 h<br>- Intenzivni cikel: traja 2:30 ure<br>Priporočljivo je, da lahki cikel uporabljate v rednih intervalih, polni cikel pa samo v primeru zelo trdovratne umazanije. |
|  | <b>Funkcija Sabbath</b><br>Način Sabbath ohranja pečico vklopljeno v statičnem načinu kuhanja, dokler ni onemogočena, do 74 ur. Hrano lahko ohranjate toplo v predelu za kuhanje, ne da bi morali vklopiti ali izklopiti pečico. Vsi drugi cikli kuhanja in čiščenja so onemogočeni. Piski se ne bodo oglasili in zaslon ne bo prikazoval temperaturnih sprememb.                                                                                                                                                                          |







#### Quick Start

Ta funkcija se uporablja za pospešitev predgretja pečice. To funkcijo je priporočljivo uporabiti, ko nastavite temperaturo pečenja med 200 in 300 °C. Uporaba funkcije QuickStart pri temperaturah pod 200 °C nima posebnih prednosti. POZOR: funkcija QuickStart ni funkcija, primerna za peko hrane, temveč služi le za hitrejše segrevanje pečice.

FUNKCIJE QUICK START NE UPORABLJAJTE VEČ KOT 20 MINUT



#### Suho / vlažno pečenje

Pečica je opremljena z avtomatsko napravo, ki pri določenih funkcijah omogoča izločanje kondenzacijskih hlapov, ki nastanejo pri pečenju: posledica tega je suho pečenje (dry). Če peka zahteva, da vlaga ostane v pečici, gre za vlažno peko (moisture), avtomatsko napravo lahko izklopite tako, da se dotaknete ustrezne ikone.

### PREVERJANJE PEČENJA

Če je treba pregledati hrano, ki se peče, lahko odprete vrata pečice. V tem primeru se prižgejo luči in se ustavi prisilno prezračevanje pri peki z ventilacijo ter vrtenje ražnja pri peki na žaru z zaprtimi vrati. Ko vrata zaprete, ponovno aktivirate predhodno nastavljeno funkcijo.

## ■ NAVODILA ZA UPORABO - Hidrolitična funkcija



### Izvajanje postopka čiščenja

1. Koščke hrane ročno odstranite z vlažno gobo;
2. Odstranite vse pripomočke iz kuhalnega prostora (žare, ponve, stranske rešetke, morebitno posodo).
3. Pri hladni pečici nalijte 100 ml vode na dno komore na mod. 60 cm in 150 ml vode na mod. od 90 cm + 2 kapljici nevtralnega detergenta za lažje odstranjevanje najtrdovrstnejše umazanije;
4. Aktivirajte funkcijo (med funkcijo lučka ne sveti in je ni mogoče prižgati);
5. Ob koncu cikla bodite previdni pri odpiranju vrat, ker je komora nasičena s paro, počakajte, da se pečica ohladi, nato očistite z gobo in posušite z mehko krpo;
6. Komoro morate redno čistiti, ne dovolite, da se umazanija nabere;
7. Med hidrolitično funkcijo ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode na dno pečice;
8. Med delovanjem hidrolitične funkcije ni mogoče prekiniti s tipko za premor (  )



### POZOR

- Ne uporabljajte destilirane vode (povzroči korozijo) ali gazirane vode. Uporabljajte samo pitno vodo.
- Vode ne vlivajte v vročo kuhalno komoro, ampak šele, ko je na sobni temperaturi.
- Med ciklom hidrolize ne odpirajte vrat.
- Nevarnost opeklin – pred kakršnim koli posegom se prepričajte, da se je naprava ohladila.
- Ne uporabljajte kovinskih gobic ali preveč agresivnih detergentov, ki bi lahko poškodovali površine.

## ■ NAVODILA ZA UPORABO - Pirolitična funkcija



### Izvajanje postopka čiščenja

1. Za optimalen rezultat morebitne koščke hrane odstranite ročno z vlažno gobo (možna tvorba dima);
2. Odstranite vse pripomočke iz kuhalnega prostora (žare, ponve, stranske rešetke, morebitno posodo).
3. Pri zaprtih vratih izberite funkcijo pirolize. Po nekaj sekundah začne delovati naprava za zaklepanje vrat.
4. Med ciklom pirolize začne delovati poseben katalitični filter, ki absorbira in odstrani maščobo in neprijetne vonjave.
5. Vrata aparata se odprejo šele, ko je funkcija končana in dokler ni dosežena varna temperatura.
6. Na koncu postopka je mogoče z vlažno krpo izjemno enostavno odstraniti ostanke, ki lahko nastanejo glede na stopnjo umazanije v predelu.
7. Trajanje cikla pirolize lahko nastavite na 90' ali 150' glede na količino umazanije, naložene na stenah pečice. Možno je nastaviti tudi zamik začetka čistilnega cikla.
8. Funkcije PY med delovanjem ni mogoče prekiniti z gumbom za premor (  )



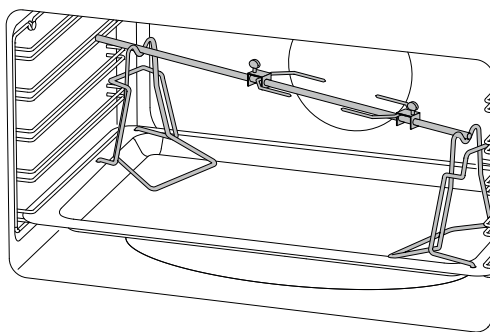
### POZOR

- nevarnost opeklin
- Nevarnost poškodb zaradi visoke temperature na površinah - med pirolitičnim čiščenjem se pečica segreje veliko bolj kot med običajnim pečenjem, ne dotikajte se pečice.
- nevarnost za zdravje
- Pri doseženi visoki temperaturi, skoraj 500°C, se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico. Zato je treba prostor med uporabo dobro prezračevati in se izogibati daljšemu zadrževanju. Poskrbite, da se ne približajo otroci.
- Opomba: med funkcijo pirolize lučka v pečici ne sveti

## ■ NAVODILA ZA UPORABO - Dodatna oprema

### Uporaba ražnja (samo nekateri modeli)

Na raženj nabodite meso, ki ga želite pripraviti, in ga pritrdite s priloženimi vilicami. Palico ražnja postavite na ustrezne nosilce ražnja, ki ste jih predhodno namestili na posodo za odcejanje, in jo potisnite v zanko ražnja. Pri zaprtih vratih vklopite funkcijo statičnega žara. Odstranite raženj skupaj s posodo za odcejanje, tako da ga izvlečete le toliko, da ga lahko popolnoma odstranite.

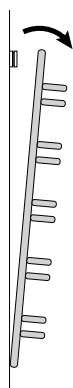
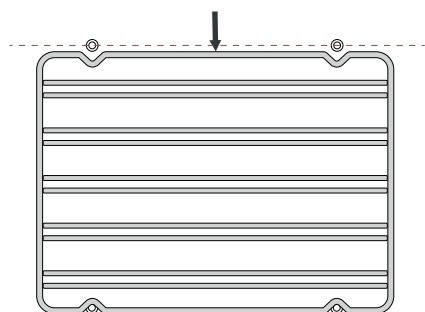


### Teleskopska vodila

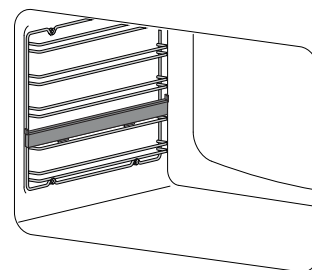
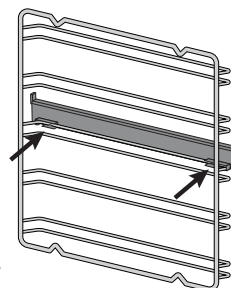
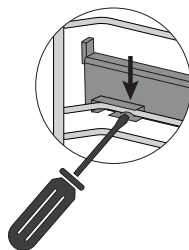
Potegnite navzdol rdeče označeni del, tako da ga odstranite s stene pečice.

Obrnite ga in ga postavite na površino na strani drsnega vodila.

Ponovite korake v obratni smeri, če želite ponovno namestiti vodilo



Če želite sprostiti sponko, jo odvijte s ploščatim izvijačem.

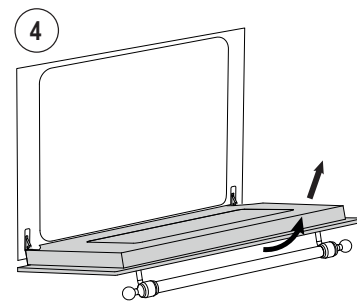
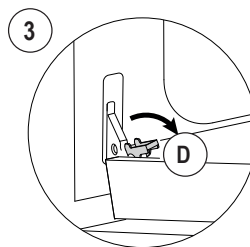
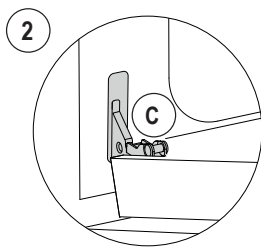
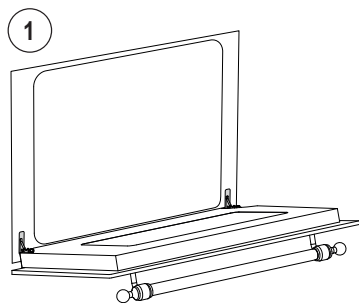


## ■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Odstranitev vrat

### Postopek

Da bi lažje opravili intenzivno čiščenje pečice, je praktično odstraniti vrata v skladu s spodnjimi navodili:

- odprite vrata
- premaknite zatič C na sektor tečajev D, pri čemer sledite naslednjim korakom:



## ■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Demontaža in čiščenje stekla

### Postopek, ki ga je treba upoštevati

Vrata pečice so sestavljena iz treh stekel. Steklene dele očistite z neabrazivnim kuhinjskim papirjem in običajnim čistilnim sredstvom. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo razbitje stekla. Notranja stekla so odstranljiva, kar olajša čiščenje. V ta namen je treba vrata pečice odstraniti ali pa jih namestiti na vmesni zaskočni element.

### Zaporedje odstranjevanja stekla

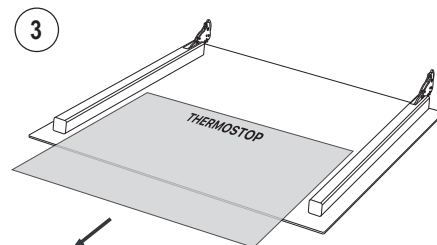
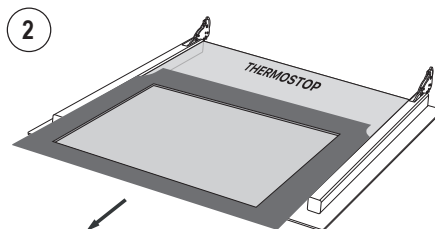
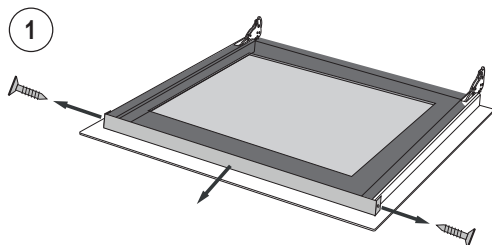


POZOR! Vse posege je treba vedno opraviti tako, da so vrata odstranjena iz pečice in postavljena na ustrezno površino, da ne poškodujete sprednje strani vrat. Vmesno steklo mora biti pravilno vstavljeno tako, da je napis THERMOSTOP čitljiv (glejte sliko 2-3).

Odvijte 2 vijaka na desni/levi strani zgornje letve

Dvignite zgornje steklo in ga izvalcite

Izvalcite srednje steklo



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

### PEČICA

| KOMPONENTA        | NAČIN ČIŠČENJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | OPOZORILA                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Notranjost pečice | Priporočljivo je, da pečico očistite po vsaki uporabi. Umazanijo lažje očistite, če preprečite, da bi se večkrat zažgala pri visokih temperaturah. Odstranite vse odstranljive dele in jih ločeno operite s toplo vodo in neabrazivnim čistilnim sredstvom.<br>Da bi olajšali čiščenje kuhalne votline, v dno votline nalijte majhno količino vode (100 ml, kar ustreza pol kozarcu). Nato 20 minut aktivirajte cikel »Kuhanje od spodaj« pri 90° C z možnostjo »Mokro kuhanje«. Na koncu cikla počakajte, da se ohladi in zaključite čiščenje z mehko krpo | Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.<br>Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih / jedkih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo. |
| Pladenj           | Potopite v raztopino tople vode in blagega mila. Po pranju posušite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ostanke hrane odstranite takoj po uporabi.                                                                                                                                                                                    |
| Rešetke           | Čistite s toplo vodo in neabrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ustreznim razmaščevalnim sredstvom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | V primeru otrdele, oprijete umazanije priporočamo, da rešetke pred čiščenjem za nekaj ur namočite.                                                                                                                            |

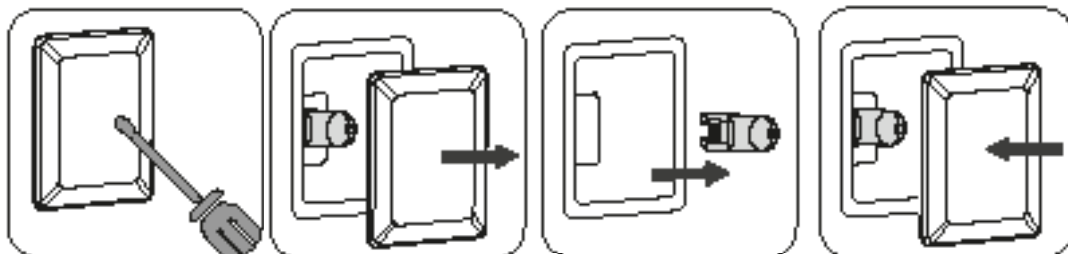
### ČELNA PLOŠČA

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

## ■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Zamenjava sijalke

### Postopek, ki ga je treba upoštevati

Če luč v pečici ne sveti, izklopite aparat iz električnega omrežja, odstranite zaščitno steklo svetilke in svetilko zamenjajte. Žarnico zamenjajte z ustrežno 40W halogensko sijalko (G9).



- 1) Odvijte s ploščatim izvijačem
- 2) Odstranite zaščitno steklo sijalke
- 3) Odstranite sijalko
- 4) Zamenjajte in ponovno zaprite

■ REŠEVANJE TEŽAV - Splošne težave



POZOR!

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

Nepravilno delovanje TFT na dotik

- Sistemske napake

Zaznane so naslednje napake:

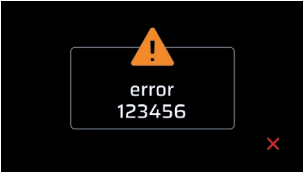
Sintaksa kode napake je: »Je YY x«, kjer je:

YY = koda napake

x = številka komore, ko se napaka ustvari, ali '0' za splošne napake.

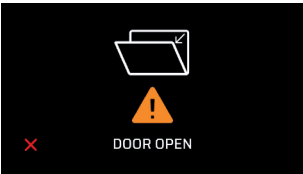
| OPIS                                      | ID napake |
|-------------------------------------------|-----------|
| Sonda komore prekinjena                   | 00        |
| Kratek stik na sondi komore               | 01        |
| Sonda za meso prekinjena                  | 04        |
| Kratek stik na sondi za meso              | 05        |
| Pregretje                                 | 08        |
| Notranja nepravilnost (električna plošča) | 19        |
| Napaka pri komunikaciji                   | 20        |

OPOZORILO O TEŽAVI



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

OPOZORILO O ODPRTIH VRATIH (POTEKA PEČENJE)



Zaprte vrata pečice.

■ TABELE ZA PEČENJE - Ventilatorska konvekcijska pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

| JED               | TEMP. C° |  | MIN.    |
|-------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MESO</b>       |          |                                                                                     |         |
| Goveja pečenka    | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Pečen vol         | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Telečja pečenka   | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Jagnječja pečenka | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Roast-beef        | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Pečen zajec       | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Pečen kunec       | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |
| Pečen puran       | 160-170  | 2                                                                                   | 160/240 |
| Pečena gos        | 160-180  | 2/3                                                                                 | 120/160 |

| JED                               | TEMP. C° |  | MIN.    |
|-----------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pečena raca                       | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Pečen piščanec                    | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>RIBE</b>                       | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>SLADICE</b>                    |          |                                                                                    |         |
| Sadna torta                       | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Biskvitna torta                   | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Rogljčki                          | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Biskvit                           | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Krofi z luknjo                    | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Sladko pecivo iz listnatega testa | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Grozna pogača                     | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Zavitek                           | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Savojski piškoti                  | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Jabolčni ocvrтки                  | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Puding iz savojdskih piškotov     | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>KRUŠNI IZDELKI</b>             |          |                                                                                    |         |
| Kruh                              | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Pica                              | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Toast                             | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

■ TABELE ZA PEČENJE - Statična pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

| JED                               | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-----------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MESO</b>                       |          |                                                                                       |       |
| Goveja pečenka                    | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Pečen vol                         | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Telečja pečenka                   | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Jagnječja pečenka                 | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Roast-beef                        | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Pečen zajec                       | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Pečen kunec                       | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Pečen puran                       | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Pečena gos                        | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Pečena raca                       | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Pečen piščanec                    | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>RIBE</b>                       | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>SLADICE</b>                    |          |                                                                                       |       |
| Sadna torta                       | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Biskvitna torta                   | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Rogljčki                          | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Biskvit                           | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Krofi z luknjo                    | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Sladko pecivo iz listnatega testa | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Grozna pogača                     | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Zavitek                           | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Savojski piškoti                  | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Jabolčni ocvrтки                  | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Puding iz savojdskih piškotov     | 200-220  | 2                                                                                     | 20/30 |
| <b>KRUŠNI IZDELKI</b>             |          |                                                                                       |       |
| Kruh                              | 220      | 3                                                                                     | 30    |

| JED   | TEMP. C° |  | MIN.  |
|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pica  | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pica  | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Pomembno

Jedi vstavite, ko je pečica vroča.

- Peka na žaru

Pri aparatih z električnim žarom poteka peka pri 180 °C pri zaprtih vratih. Jedi, ki jih boste pekli na žaru, postavite na žar, po možnosti na četrto polico.

## ■ TABELA ZA PEČENJE - Notranje temperature jedi s sondo

| JED                                           | TEMPERATURA (°C) |
|-----------------------------------------------|------------------|
| <b>MESO</b>                                   |                  |
| <b>Goveje meso</b>                            |                  |
| • Roastbeef - Goveja pljučna pečenka na hitro | 40-45            |
| • rožnato (srednje)                           | 50-55            |
| • dobro pečen                                 | 60-65            |
| • Goveja pečenka                              | 80-85            |
| <b>Svinjsko meso</b>                          |                  |
| • Ledvena pečenka                             | 65-70            |
| • Svinjska pečenka l pršut                    | 80-85            |
| • Vrat, krača                                 | 80-85            |
| • Bržola                                      | 75-80            |
| • Zrezek, brez kosti                          | 70               |
| • Zrezek v slanici (Kassler)                  | 65-70            |
| • Pečenka štefani                             | 70-75            |
| <b>Telečje meso</b>                           |                  |
| • Telečja pečenka                             | 70-75            |
| • Telečja pečenka z ledvicami                 | 75-80            |
| • Telečje nogice                              | 80-85            |
| <b>Divjačina</b>                              |                  |
| • Divjačinsko meso                            | 75-80            |
| • Hrbet                                       | 60-70            |
| • Malo pečen file                             | 40-45            |
| • Rožnato pečen file (srednje)                | 50-55            |
| • Dobro pečen file                            | 60-65            |
| <b>Jagnje</b>                                 | 80-85            |
| <b>Polnjene pečenke</b>                       | 70-75            |
| <b>Perutnina</b>                              | 85-90            |
| <b>Ribe</b>                                   | 85-90            |

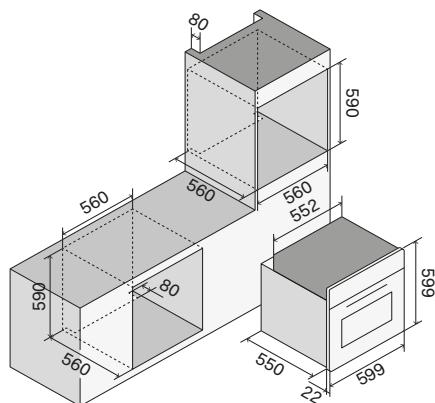
Pomembno: termometer vedno vstavite do ročaja, tako da je njegova konica na sredini pečenke in ne v bližini kosti ali maščobe.

## ■ NAMESTITEV - Navodila za namestitev

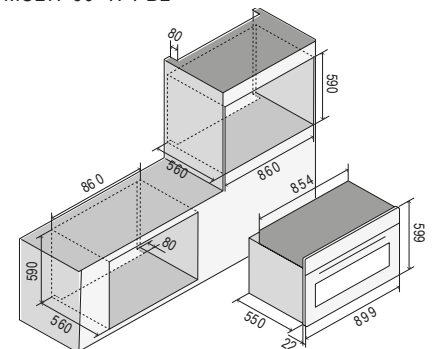


Ploščica z značilnostmi, ki se nahaja na omejevalniku vrat pečice in je prikazana na str. 1, je vidna, ko so vrata odprta, in vsebuje vse podatke, potrebne za namestitev, npr. model naprave, nazivno napetost in porabo energije. Najprej izmerite in preverite prostor za vgradnjo v omarici, ki mora natančno ustrezati meram, prikazanim na sliki A. Prepričajte se, da je pohištvena obloga, furnir ali podobno lepljeno s toplotno odpornim lepilom (150 °C). Če obloga ali lepilo nista odporna na toploto, se lahko obloga deformira ali odlušči, zlasti na najožjih mestih omarice. Prepričajte se, da ima omarica, namenjena pečici, trdno podlago in lahko prenese težo naprave. Priloženi so vsi vijaki in oprema, ki so potrebni za pritrditev pečice na omarico. Naslednje ilustracije vam bodo v pomoč pri pritrditvi in pravilnem vstavljanju v omarico.

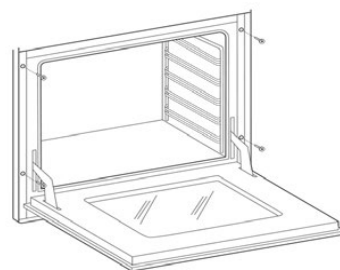
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ NAMESTITEV - Priklop na elektriko



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

### Standardi za namestitev

Ta oprema je skladna z naslednjimi direktivami:

DIREKTIVA 2002/96/ES

DIREKTIVA O NIZKI NAPETOSTI 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNI ZDRUŽLJIVOSTI 2014/30/EU

UREDBA št. 1935/2004 (stik z živili).

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

V nasprotnem primeru proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost.

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

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

**Pred priključitvijo aparata na električno omrežje se prepričajte, da:**

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

- napajalni sistem mora imeti učinkovit ozemljitveni priključek.

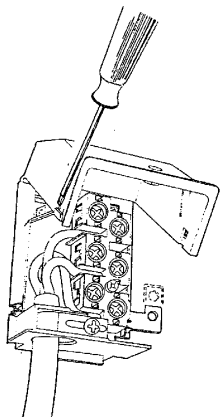
Aparat je dobavljen s kablom brez vtiča (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s presekom 3G1,5 mm2): pri priključitvi je treba upoštevati, da je rumeno-zeleni kabel ozemljitveni vodnik in ga nikoli ne smete prekiniti.



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

**Za neposredno priključitev na električno omrežje je potrebno, da:**

- omejitveni ventil in hišna inštalacija lahko preneseta obremenitev naprave (glej tipsko ploščico);
- je napajalni sistem opremljen z učinkovitim ozemljitvenim priključkom;
- je vtičnica ali omnipolarno stikalo z odprtino najmanj 3 mm lahko dostopno, ko je naprava nameščena;
- je vgrajeno stikalo za odklop iz omrežja v skladu s predpisi o vgradnji.



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

## NAMESTITIV - Električne sheme Absorpcija (kW)

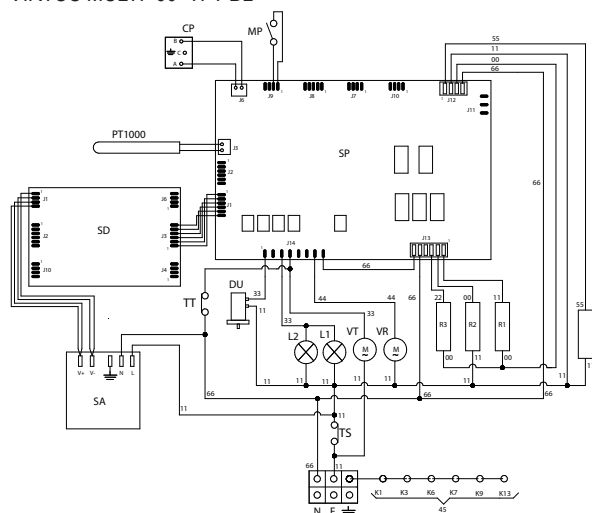
| MODEL | KW<br>(220-240<br>V) |
|-------|----------------------|
| 60    | 3,2                  |
| P 60  | 3,3                  |
| 90    | 3,4                  |

## Legenda

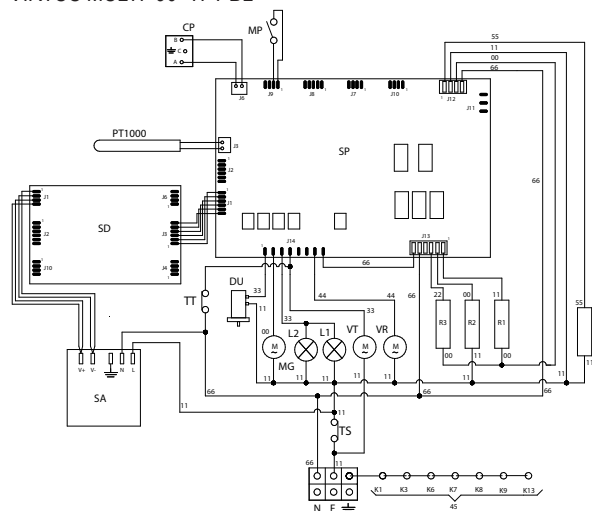
|     |                                             |        |                                 |
|-----|---------------------------------------------|--------|---------------------------------|
| 00  | Črna                                        | M      | Priključnice                    |
| 11  | Rjava                                       | MG     | Raženj                          |
| 22  | Rdeče                                       | MP     | Mikro stikalo vrat              |
| 33  | Bela                                        | N      | Nevtralen                       |
| 44  | Rumena                                      | R1     | Upor stropa                     |
| 45  | Rumeno - zelena                             | R2     | Upor dna                        |
| 55  | Siva                                        | R3     | Upor žara                       |
| 66  | Modra                                       | R4     | Krožni upor                     |
| CP  | Sonda za pečenje                            | SD     | Kartica zaslona                 |
| DU  | Termo aktuator z voskom za odvajanje hlapov | SP     | Napajalna plošča                |
| F   | Faza                                        | SS     | Kartica sonde                   |
| FLC | Filter                                      | TS     | Varnostni termostat             |
| K1  | Ozemljitveni filter priključnice            | V      | Ventilator pečice               |
| K2  | " " upor dna                                | VT     | Vent. za hlajenje               |
| K3  | " " ventilator pečice                       | SA     | Napajanje                       |
| K4  | " " krožni upor                             | PT1000 | Temperaturna sonda              |
| K5  | " " upor stropa                             | MC     | Kratko mikrostikalo TS          |
| K6  | " " lučka pečice 1                          | MU     | Mikrostikalo za sprostitve vrat |
| K7  | " " lučka pečice 2                          | ML     | Mikrostikalo za zaklepanje vrat |
| K8  | " " raženj                                  | MBP    | Motor za zaklepanje vrat        |
| K9  | " " tangencialni motovent.                  | TSP    | Varnostni termostat PIROLIZE    |
| K15 | " " ogrodje                                 | TS1    | Termostat za sprostitve vrat    |
| L1  | Lučka pečice                                |        |                                 |
| L2  | Lučka pečice                                |        |                                 |

## Diagrami tokokrogov

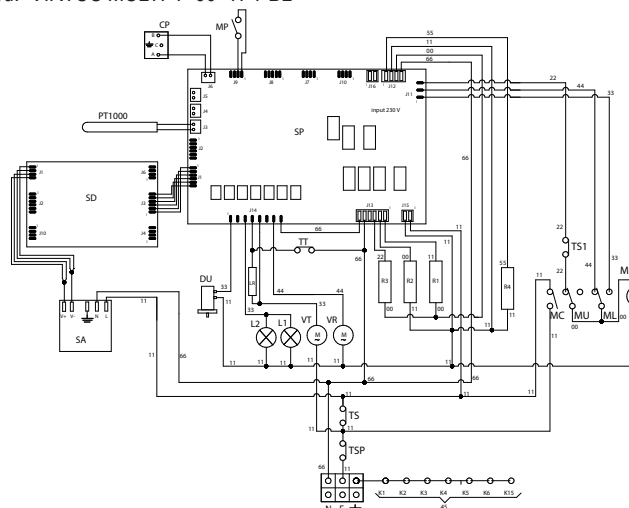
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

### A készülékek jellemzői

A jellemzőket tartalmazó tábla megtalálható a fedélen, továbbá a sütő ajtajának záróelemén, és nyitott ajtónál látható vagy a sütő felső fedelén **FIGYELEM!** Ezek a figyelmeztetések különböző típusú készülékekre vonatkoznak. Ügyeljen, hogy megfelelően beazonosítsa a készülékét (lásd a jellemzőket tartalmazó táblát).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**A.** Soha ne érintse meg a készüléket

vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal;

**B.** Soha ne használja a készüléket mezítláb;

**C.** Ne használjon hosszabbítót, és alkalmazzon minden elővigyázatosságot;

**D.** Ne húzza az elektromos kábelt, hogy kihúzza az aljzataból;

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

**18.** Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót.

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

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

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

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

### **23. Fulladásveszély.**

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

### **24. Égési veszély**

A gyermekek bőre sokkal gyengédebb a felnőttekéénél.

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

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

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

**27.** A PIROLÍZIS funkció bekapcsolása előtt:

- távolítsa el a sütő üregéből az összes kiegészítőt: rácsok, csepegtetőtálca, oldalsó rácsok, hússzonda, esetleges edények;

- távolítsa el a kifolyt anyagokat (hogy elkerülje a füst képződését).

### **28. Figyelem – Égésveszély**

A magas hőmérsékletű felületek miatti sérülésveszély - a pirolitikus tisztítás során a sütő sokkal jobban felmelegszik a normál sütéshez képest, ne érjen a sütőhöz, tartsa megfelelő távolságban a gyermekeket.

Figyelem – Egészségkárosodás veszélye

Az elért magas hőmérséklet miatt - majdnem 500°C - olyan gőzök távozhatnak, amelyek irritálhatják a nyálkahártyát.

Ezért jól szellőztetni kell a helyiséget a használat során, és tartózkodjon túl sokáig a helyiségben.

**29.** Csak ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékleti szondát alkalmazza.

**30.** A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a sütőt dekorációs ajtók mögé

## ■ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

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

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

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

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

⚠ Élelmiszerek sütése nem megengedett közvetlenül a rácsokon és a csepegtetőkön.

## ■ KIJELZŐ - Ikon jelmagyarázat

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

## ■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### Működés



#### Home a kijelző kezdőoldala

1 = Lehetővé teszi, hogy belépjen a sütőüreg beállítási képernyőre.

2 = Lehetővé teszi az időzítő beállítását.

3 = Lehetővé teszi, hogy közvetlenül belépjen a beállításokhoz.

#### Beállítások

4 = A hőmérsékleti skála kiválasztása (°C vagy °F).

5 = Idő beállítása.

6 = Kimenet - Befejezés.

7 = Képernyő blokkolása.

8 = A kioldáshoz érintse meg a képernyőn 10 másodpercig.

9 = Lehetővé teszi a hangjelzés hangerejének beállítását és a képernyőérintés hangjának kiválasztását.

#### Időzítő beállítása

10 = Az idő növelése vagy csökkentése.

11 = Erősítse meg a kívánt idő beállítása után. Egy hangjelzés jelzi a befejezést.

12 = Megerősítés és visszalépés a kezdőoldalra.

#### Funkciók

13 = A sütési funkció kiválasztása.

13a = A száraz / nedves sütés kiválasztása.

MEGJ.: csak bizonyos sütési módban lehetséges.

13b = A sütési funkció megerősítése.

13.1 = Fény (felkapcsolt vagy lekapcsolt).

13.2 = Home (visszalépés a kezdőoldalra).

14 = A sütési hőmérséklet beállítása.

14b = Két lehetséges opció létezik a hőmérséklet beállításához:

- a sáv görgetésével

- a + vagy - gombokkal

14 = A sütési funkció megerősítése.

15 = A sütési idő és a programozott beindítás beállítása.

15a = A sütési idő beállítása.

15b = A sütés befejezési időpontját mutatja.

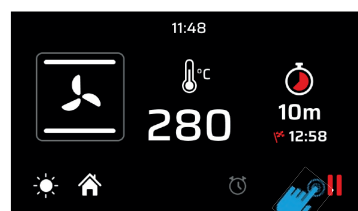
15c = A kezdeti időpont beállítása.

15d = A sütési funkció megerősítése.

15e = Numerikus billentyűzet.

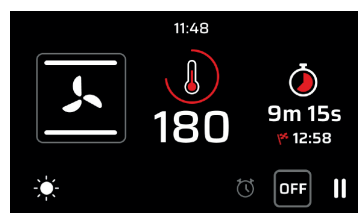
16 = A sütő kijelzője energiatakarékossági okokból 19 perc tétlenség után kikapcsol. Egy érintéssel újra aktiválható. Kikapcsolt állapotban a fogyasztás 0,5 W.

## ■ SÜTÉSI FOLYAMAT



#### BEÁLLÍTOTT SÜTŐÜREG

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



#### ELŐMELEGÍTÉS SZAKASZ

Négy szint teszi lehetővé az előmelegítési folyamat felügyeletét.

A vörös rész fokozatosan nő a kijelző betelítéséig.



## ELŐMELEGÍTÉS BEFEJEZŐDÖTT

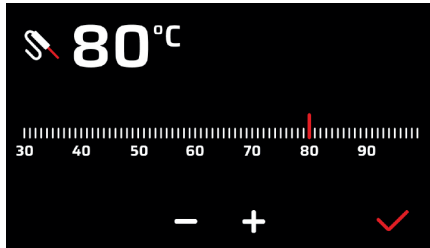
Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a kijelző vörös színű lesz, ami azt jelzi, hogy az előmelegítési szakasz befejeződött, és megkezdődik a sütési szakasz. Ha beállított egy sütési időt, a sütő automatikusan kikapcsol az idő elteltével.

Ha nem állított be sütési időt, megszakíthatja,  majd befejezheti a sütést.

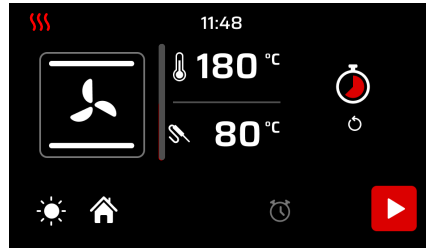
## ■ SÜTÉS HÚSSZONDÁVAL

Megjegyzés Nincs lehetőség a szondás sütés használatára a „DEFROST”, „QUICK START”, „PIZZA” és „ECO” funkciókban. Ha a sütő Készenléti állapotban van, helyezze a hússzondát a csatlakozó hüvelybe, amely a sütő bal oldali falán található.

### SZONDA HŐMÉRSÉKLET VÁLASZTÓKAPCSOLÓ



### SZONDÁS MELEGÍTÉSI MÓD



 **FIGYELEM:** ha a kijelző nem válaszol a parancsokra (érintőképernyő blokkolva), elegendő a sütő ajtaját kinyitni majd becsukni

## ■ FUNKCIÓIKONOK



### Pizza funkció

Ez a funkció különlegesen ajánlott pizza, pogácsa és kenyér sütéséhez. A fő hőforrás az alsó ellenállásból származik, amely a sütő többi ellenállásával kombinálva működik.



### Normál statikus sütés

Az elektromos sütő klasszikus funkciója, amely különösen alkalmas a következő ételek sütéséhez: sertésszelet, kolbász, tökehal, párolt hús, vadhús, borjúsült, habcsók és keksz, sült gyümölcs stb.



### Alsó sütés

Az ételek sütésének befejezéséhez leginkább alkalmas funkció, különösen édességekhez (kekszek, habcsók, kelesztett édességek, gyümölcsös édességek stb.) és egyéb ételekhez.



### Felső sütés

Különösen alkalmas piritásra és több élelmiszer végső színének megadására; ajánlott funkció hamburgerekhez, sertésszelethez, borjúszelethez, nyelvhalhoz, tintahalhoz stb.



### Zárt ajtós grillés

Gyors és mély grillezéshez ajánlott funkció, általában hús, filé, firenzei bordaszem, grillezett hal barnításához és piritásához, illetve még grillezett zöldségekhez. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.



### Légkeveréses grillezés

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



### Intenzív sütés

Különböző ételek gyors és intenzív főzésének funkciója; alkalmas a következőkhöz: fóliában sült hal, párolt zöldségek, nyársak, kacsa, csirke stb.



### Többcsatornás légkeveréses sütés

Ez az a funkció, amely lehetővé teszi különböző ételek egyidejű főzését anélkül, hogy a szagok összekeverednének; főzhet sült lasagnát, pizzát, croissant-t és briót, pitét, süteményeket stb.



### Eco sütés

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy jelentős villamosenergia-megtakarítással főzzön. Ennek a funkciónak a maximális kihasználása érdekében az ECO funkció aktiválása előtt célszerű az edényt a sütőben a sütőüreg közepére helyezni. Az Eco funkcióval a sütési idő lassú sütéshez igazodik, mint: párolt húsok, fehér húsok, sült tészták, gyengéd sütemények.



### Kiolvasztás

Az összes fagyasztott étel gyors kiolvasztását teszi lehetővé úgy, hogy ezeket gyorsan környezeti hőmérsékletre melegíti.



### Hidroliktikus funkció (VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL mod.)

Automatikus tisztító funkció, amely képes a főzőüreg tisztítását megkönnyíteni alig 20 perc alatt, alacsony hőmérsékleteken (90 °C). A „Hidroliktikus” tisztító rendszer megpuhítja a szennyeződést, hogy könnyebben eltávolítható legyen, szagok nélkül.



### Pirolitikus funkció (VIRTUS MULTI P 60 TFT BL mod.)

Automata tisztítási funkció, amely képes a sütőüreg magas hőmérsékleten végzett tisztítására. E funkció bekapcsolásakor a sütő majdnem 500°C hőmérsékletet ér el, a szennyeződés maradványok hamuvá változtatásával. 2 különböző időtartamú pirolízis szint áll rendelkezésre:

- Enyhe ciklus: 1:30 h időtartammal

- Intenzív ciklus: 2:30 h időtartammal

Ajánlott az enyhe ciklus alkalmazása rendszeres időközönként, és a teljes ciklus használata csak nagyon makacs szennyeződések esetében.



### Sabbath funkció

A Sabbath mód bekapcsolva tartja a sütőt statikus sütési módban egészen addig, amíg ki nem kapcsolja, maximum 74 óráig. Melegen lehet tartani az ételt a főzőüregben anélkül, hogy be ellene kapcsolni a sütőt.

Az összes többi sütési és tisztítási ciklus ki van kapcsolva.

Nincs hangjelzés, és a kijelző nem jelez hőmérséklet-változást.



### Quick Start

Ez a funkció a sütő előmelegítési funkciójának gyorsítására szolgál. Ennek a funkciónak a használata akkor ajánlott, amikor 200 és 300 °C közötti sütési hőmérsékletet állít be. 200°C alatti hőmérsékletek esetén a QuickStart funkció használata semmi előnnyel nem szolgál. FIGYELEM: a Quick Start funkció ételek sütésére nem ajánlott funkció, csak a sütő gyorsabb előmelegítésére szolgál.

NE HASZNÁLJA A QUICK START FUNKCIÓT 20 PERCNÉL TOVÁBB



### Száraz / Nedves sütés

A sütő egy automata eszközzel rendelkezik, amely bizonyos funkciók esetén lehetővé teszi a kondenzátum gőzök kivezetését a sütőből: ez száraz (dry) főzéshez vezet. Amennyiben a sütéshez szükség van arra, hogy a pára a sütőben maradjon - nedves sütés (moisture) - az automata eszközt ki lehet kapcsolni, az erre szolgáló ikon érintésével.



## SÜTÉS VIZSGÁLATA

Ha a sütés alatt álló ételt meg kell vizsgálnia, ki lehet nyitni a sütő ajtaját. Ebben az esetben felkapcsolnak a fények, és leáll a kényszerített légkeverés, légkeveréses sütés esetében, a nyárs forgása, zárt ajtós grillezés esetében. Az ajtó visszacsukásával visszaáll az előzőleg beállított funkció.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Hidrolitikus funkció



### Tisztítási folyamat elvégzése

1. Kézzel, egy nedves szivacs segítségével távolítsa el az esetleges étel darabokat;
2. Vegye ki az összes kiegészítőt a sütőüregből (rácsok, csepegtetőtálcák, oldalsó rácsok, esetleges edények).
3. Hideg sütővel öntsön az üreg aljára 100 ml vizet a 60 cm-es modellnél és 150 ml vizet a 90 cm-es modellnél + 2 csepp semleges tisztítószer, hogy megkönnyítse a makacsabb szennyeződések eltávolítását;
4. Aktiválja a funkciót (a funkció alatt a világítás kikapcsol, és nem lehet bekapcsolni);
5. A ciklus végén ügyeljen, amikor kinyitja az ajtót, mert az üreg tele lesz gőzzel, várja meg, míg a sütő kihűl, majd tisztítsa meg egy szivaccsal, és szárítsa meg egy puha ruhával;
6. Az üreget rendszeresen meg kell tisztítani, ne hagyja, hogy a szennyeződés lerakódjon;
7. A hidrolitikus funkció alatt ne nyissa ki az ajtót, és ne öntsön további vizet a sütő aljára;
8. A hidrolitikus funkciót nem lehet megszakítani a szünet gombbal (  ) a működés közben.



### FIGYELEM!

- Ne használjon desztillált (korróziót okoz) vagy szénsavas vizet. Kizárólag ivóvizet használjon.
- Ne öntse a vizet a meleg sütőüregbe, várja meg, míg lehűl szobahőmérsékletre.
- Ne nyissa ki az ajtót a hidrolízis ciklus folyamán.
- Égési veszély – ügyeljen, hogy a készülék lehűljön, mielőtt bármilyen műveletet végez.
- Ne használjon acélgapót vagy túl agresszív tisztítószereket, amelyek megsérthetik a felületeket.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Pirolitikus funkció



### Tisztítási folyamat elvégzése

1. Az optimális eredmény elérése érdekében egy nedves szivacs segítségével kézzel távolítsa el az esetleges étel darabokat (füst képződésének lehetősége);
2. Vegye ki az összes kiegészítőt a sütőüregből (rácsok, csepegtetőtálcák, oldalsó rácsok, esetleges edények).
3. Zárt ajtóval válassza ki a pirolízis funkciót. Néhány másodperc után működésbe lép az ajtóblokkoló eszköz.
4. A pirolízis funkció alatt a működésbe lép a speciális katalitikus szűrő, amely beszívja és eltávolítja a zsirokat és a kellemetlen szagokat.
5. A készülék ajtaja csak akkor nyílik ki, amikor a funkció befejeződött, és egy biztonságos hőmérsékletet ér el.
6. A folyamat befejeztével nagyon egyszerűen el lehet távolítani a képződött maradványokat az üreg szennyeződési foka szerint, egy nedves ruha segítségével.
7. A pirolízis ciklust 90'-re vagy 150'-re lehet beállítani a sütő falaira lerakódott szennyeződés mennyisége alapján. Továbbá be lehet állítani a tisztító ciklus késleltetett indítását.
8. A PY funkciót nem lehet megszakítani a szünet gombbal (  ) a működés közben.



## ⚠ FIGYELEM!

- égési veszély

A magas hőmérsékletű felületek miatti sérülésveszély - a pirolitikus tisztítás során a sütő sokkal jobban felmelegszik a normál sütéshez képest, ne érjen a sütőhöz.

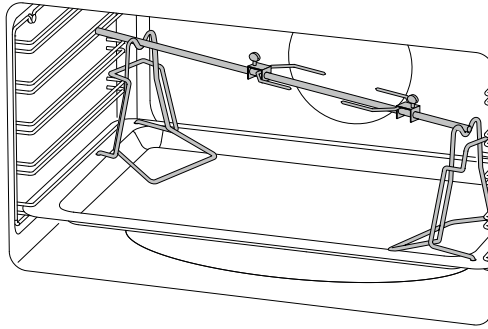
- egészségkárosodás veszélye

Az elért magas hőmérséklet miatt - majdnem 500°C - olyan gőzök távoznak, amelyek irritálhatják a nyálkahártyát. Ezért jól szellőztetni kell a helyiséget a használat során, és tartózkodjon túl sokáig a helyiségben. Tartsa távol a gyermekektől. Megj.: a Pirolízis funkció alatt nem lép működésbe a sütő lámpája

## ■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kiegészítők

### Nyársforgató használata (csak bizonyos modelleken)

Húzza a nyársra a sütni való húsokat, az erre szolgáló villákkal rögzítse. Helyezze a nyársat az erre szolgáló, a csepegtetőre előzőleg behelyezett támasztékra, és dugja be a nyársforgató nyílásba. Kapcsolja be a zárt ajtós statikus grill funkciót. A nyárs és a csepegtető kivételéhez húzza ki a nyársat annyira, hogy teljesen ki tudja venni.

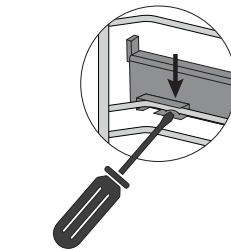
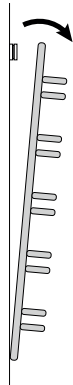
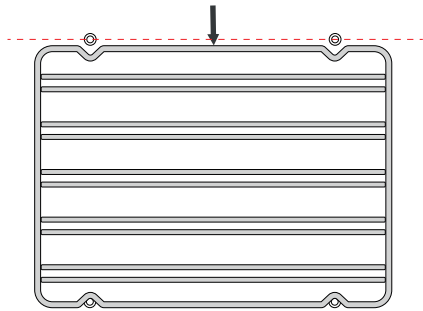


### Teleszkópos sínek

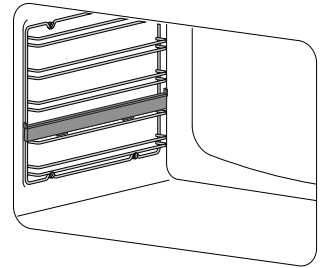
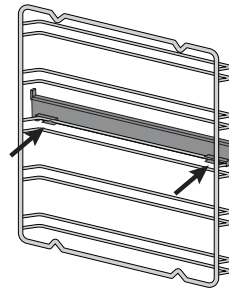
Húzza lefelé a pirossal jelölt részt, hogy eltávolítsa a sütő faláról.

Forgassa el, és helyezze egy lapra, a csúszóvezető oldalára

Ismételje meg a műveleteket fordított sorrendben, hogy visszahelyezze a vezetőt



A kapocs kioldásához lazítsa meg egy laposfejű csavarhúzóval.

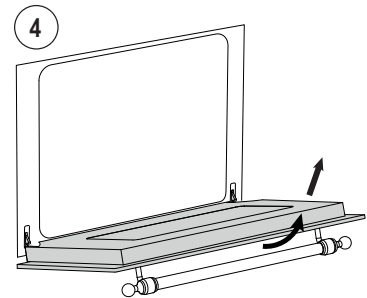
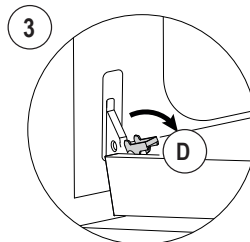
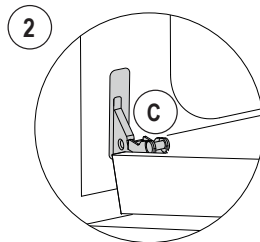
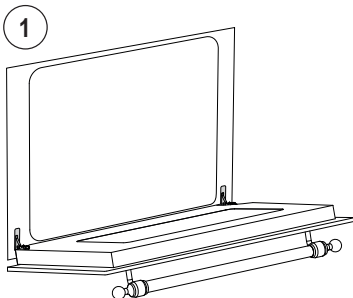


## ■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Ajtó eltávolítása

### Eljárás

A sütő alapos tisztításának könnyítéséhez ajánlott az ajtó leszerelése, a következő utasítások betartásával:

- nyissa ki az ajtót
- tolja el a D zsanér szakasz C kampóját a következő lépésekkel:



## ■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Üveg leszerelése és tisztítása

### Követendő eljárás

A sütő ajtaja három üvegből áll. Az üvegrészek tisztítását konyhai, nedvszívó, nem karcoló papírral kell elvégezni és általános tisztítószerrel. A sütő ajtajának tisztításához ne használjon érdes anyagot vagy éles, fémes kaparót, mert az megkarcolhatja a felületet, és az üveg törését okozhatja. A belső üvegek eltávolíthatók, a tisztítás megkönnyítéséhez. Ehhez le kell szerelni a sütő ajtaját, vagy a köztes állásba kell helyezni.

## Az üvegek eltávolításának lépései

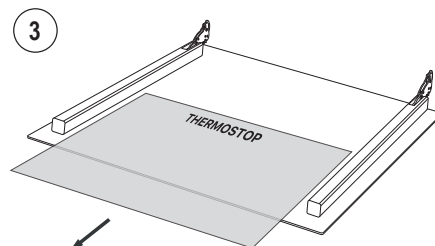
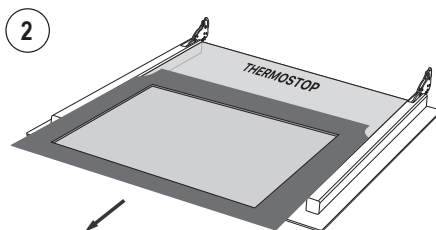
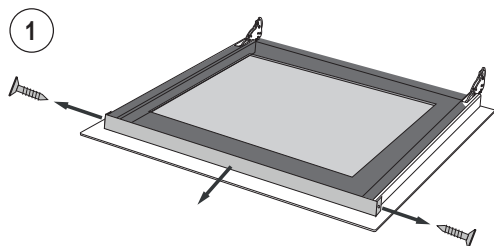


FIGYELEM! Minden műveletet a sütőről leszerelt ajtón kell elvégezni, amelyet egy megfelelő felületre helyez, hogy ne sértse az ajtó elejét. A köztes üveget megfelelően be kell helyezni a THERMOSTOP olvasható írással (lásd 2-3. ábra).

Lazítsa meg a 2 csavart a jobb/bal oldalon a felső lécen

Emelje fel a felső üveget, és húzza ki

Húzza ki a köztes üveget



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

### KEMENCE

| ALKOTÓELEM            | TISZTÍTÁSI MÓDSZER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | FIGYELMEZTETÉS                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A sütő belseje</b> | Ajánlott a sütő tisztítása minden használat után. A szennyeződés könnyen megtisztítható, és elkerüli, hogy többször magas hőmérsékleten odaégjen.<br>Távolítsa el az összes kivehető részt, és mossa le külön meleg vízzel és nem súroló tisztítószerrel.<br>A sütőüreg tisztításának megkönnyítéséhez öntsön egy kis mennyiségű vizet (100 ml, ami fél pohárnak felel meg) az üreg végébe; ezután indítsa el az „Alsó sütés” ciklust 90° C-on 20 percig, „Nedves sütés” opcióval.<br>A ciklus befejeztével várja meg míg kihűl, és végezze el a tisztítást egy puha ruhával. | Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót.<br>Ne használjon súroló/korrozív szereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtójának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet. |
| <b>Tálca</b>          | Merítse meleg vizes semleges szappanos oldatba. A mosás után szárítsa meg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | A használat után azonnal távolítsa el az ételmaradékokat.                                                                                                                                                       |
| <b>Rácsok</b>         | Meleg vízzel és nem karcoló tisztítószerrel vagy megfelelő zsírolóval tisztítsa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Lerakódott és megkeményedett szennyeződések esetén ajánlott a rácsokat néhány órára beáztatni, mielőtt megtisztítaná őket.                                                                                      |

### ELŐLAP

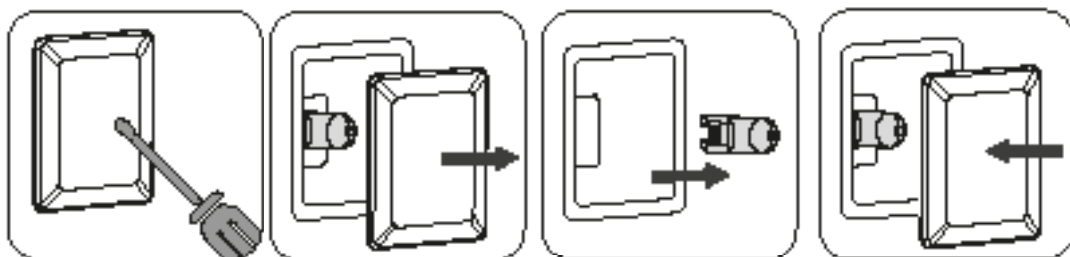
| ALKOTÓELEM              | TISZTÍTÁSI MÓDSZER                                                                                                            | FIGYELMEZTETÉS                                                                                                                                  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

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Lámpa cseréje

### Követendő eljárás

Ha nem működik a sütő fénye, válassza le a készüléket a hálózatról, távolítsa el a lámpa védőüvegét, és cserélje ki a lámpát. A lámpát egy megfelelő 40W-os halogén (G9) lámpával cserélje ki.

- 1) Lazítsa ki egy egyenes hegyű csavarhúzóval
- 2) Távolítsa el a lámpaburkoló üveget
- 3) Húzza ki a lámpát
- 4) Cserélje ki és zárja vissza



# HIBAEELHÁRÍTÁS - Általános hibák

## FIGYELEM!

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

## TFT touch rendellenes működése

### - Rendszerhiba

A következő hibák merülnek fel:

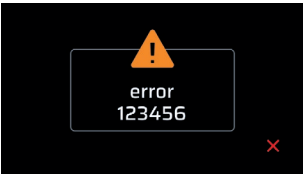
A hibakód szintaxisa a következő: "E YY x", ahol:

YY = hibakód

x = sütőreg száma, amikor a hiba keletkezik vagy „0” az általános hibák esetében.

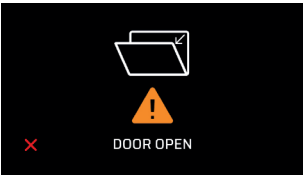
| LEÍRÁS                                     | Hibaazonosító |
|--------------------------------------------|---------------|
| Sütőreg szonda megszakítva                 | 00            |
| Sütőreg szonda rövidzárlat                 | 01            |
| Hússzonda megszakítva                      | 04            |
| Hússzonda rövidzárlat                      | 05            |
| Túlmelegedés                               | 08            |
| Belső rendellenesség (elektronikus kártya) | 19            |
| Kommunikációs hiba                         | 20            |

### PROBLÉMA FIGYELMEZTETŐ



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

### AJTÓ NYITVA FIGYELMEZTETÉS (BEKAPCSOLT SÜTÉS KÖZBEN)



Csukja be a sütő ajtaját.

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Légkeveréses sütő (tájékoztató jellegű értékek)

| ÉTEL         | HŐM. C° |     | MIN.    |
|--------------|---------|-----|---------|
| <b>HÚSOK</b> |         |     |         |
| Marhasült    | 170-180 | 2/3 | 40/50   |
| Ökörsült     | 170-190 | 2/3 | 40/60   |
| Borjúsült    | 160-180 | 2/3 | 65/90   |
| Báránysült   | 140-160 | 2   | 100/130 |
| Roast-beef   | 180-190 | 2/3 | 40/45   |
| Vadnyúlsült  | 170-180 | 2/3 | 80/100  |
| Nyúlsült     | 160-170 | 2   | 80/100  |
| Pulykasült   | 160-170 | 2   | 160/240 |

| ÉTEL                | HŐM. C° |     | MIN.    |
|---------------------|---------|-----|---------|
| Libasült            | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Kacsasült           | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Sült csirke         | 180     | 2/3 | 90/120  |
| <b>HAL</b>          | 160-180 | 2/3 | 15/25   |
| <b>SÜTEMÉNYEK</b>   |         |     |         |
| Gyümölcstorta       | 180-200 | 2   | 40/50   |
| Margherita torta    | 180-190 | 2   | 40/45   |
| Briós               | 170-180 | 2   | 40/60   |
| Piskóta             | 190-200 | 2   | 25/35   |
| Fánk                | 160-180 | 2   | 35/45   |
| Édes leveles tészta | 180-200 | 2   | 20/30   |
| Mazsolás lepény     | 190-200 | 2   | 30/40   |
| Rétes               | 160     | 2   | 25/35   |
| Keksz               | 150-180 | 2   | 50/60   |
| Almás fánk          | 180-200 | 2   | 18/25   |
| Babapiskótás puding | 170-180 | 2   | 30/40   |
| <b>PÉKÁRU</b>       |         |     |         |
| Kenyér              | 180-200 | 3   | 45      |
| Pizza               | 250     | 3   | 10/20   |
| Toast               | 185-195 | 2   | 7       |

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Statikus sütő (tájékoztató jellegű értékek)

| ÉTEL                | HŐM. C° |     | MIN.  |
|---------------------|---------|-----|-------|
| <b>HÚSOK</b>        |         |     |       |
| Marhasült           | 225     | 2/3 | 40/50 |
| Ökörsült            | 250     | 2/3 | 50/60 |
| Borjúsült           | 225     | 2/3 | 60/80 |
| Báránysült          | 225     | 2   | 40/50 |
| Roast-beef          | 230     | 2/3 | 50/60 |
| Vadnyúlsült         | 250     | 2/3 | 40/50 |
| Nyúlsült            | 250     | 2   | 40/50 |
| Pulykasült          | 250     | 2   | 50/60 |
| Libasült            | 225     | 2/3 | 60/70 |
| Kacsasült           | 250     | 2/3 | 45/60 |
| Sült csirke         | 250     | 2/3 | 40/45 |
| <b>HAL</b>          | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| <b>SÜTEMÉNYEK</b>   |         |     |       |
| Gyümölcstorta       | 225     | 2   | 35/40 |
| Margherita torta    | 175-200 | 2   | 50/60 |
| Briós               | 175-200 | 2   | 25/30 |
| Piskóta             | 220-250 | 2   | 20/30 |
| Fánk                | 180-200 | 2   | 30/40 |
| Édes leveles tészta | 200-220 | 2   | 15/20 |
| Mazsolás lepény     | 250     | 2   | 25/35 |
| Rétes               | 180     | 2   | 20/30 |
| Keksz               | 180-200 | 2   | 40/50 |
| Almás fánk          | 200-220 | 2   | 15/20 |
| Babapiskótás puding | 200-220 | 2   | 20/30 |
| <b>PÉKÁRU</b>       |         |     |       |
| Kenyér              | 220     | 3   | 30    |

| ÉTEL  | HŐM. C° |  | MIN.  |
|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pizza | 250     | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza | 250     | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast | 250     | 3                                                                                | 5     |

#### - Fontos

A már meleg sütőbe helyezze az ételt.

#### - Grillsütés

Az elektromos grillel rendelkező készülékeken a sütést zárt ajtóval, 180°C-on kell végezni. A grillezni kívánt ételt a rácsra kell helyezni, lehetőleg a negyedik szintre.

## ■ SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Az ételek belső hőmérséklete szondával

| ÉTEL                             | HŐMÉRSÉKLET (°C) |
|----------------------------------|------------------|
| <b>HÚSOK</b>                     |                  |
| <b>Marhahús</b>                  |                  |
| • Roastbeef - Véres szűzpecsenye | 40-45            |
| • közepes (medium)               | 50-55            |
| • jól megsült                    | 60-65            |
| • Marhasült                      | 80-85            |
| <b>Sertéshús</b>                 |                  |
| • Sertéskaraj                    | 65-70            |
| • Disznósült vagy sonka          | 80-85            |
| • Tarja, lábszár                 | 80-85            |
| • Hátszín                        | 75-80            |
| • Karaj, csont nélkül            | 70               |
| • Pácolt karaj (Kassler)         | 65-70            |
| • Fasírt                         | 70-75            |
| <b>Marhahús</b>                  |                  |
| • Borjúsült                      | 70-75            |
| • Borjúsült vesével              | 75-80            |
| • Marha lábszár                  | 80-85            |
| <b>Vadhúsok</b>                  |                  |
| • Vadhús                         | 75-80            |
| • Hát                            | 60-70            |
| • Véres bélszín                  | 40-45            |
| • Közepes bélszín (medium)       | 50-55            |
| • Jól megsült bélszín            | 60-65            |
| <b>Bárány</b>                    | 80-85            |
| <b>Töltött sülték</b>            | 70-75            |
| <b>Csirkehús</b>                 | 85-90            |
| <b>Halak</b>                     | 85-90            |

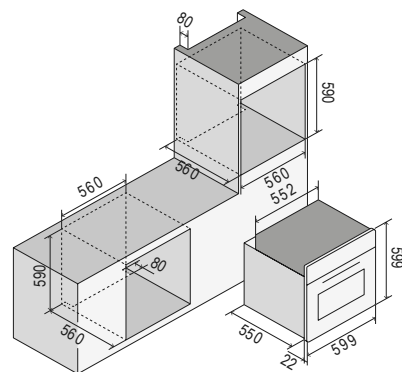
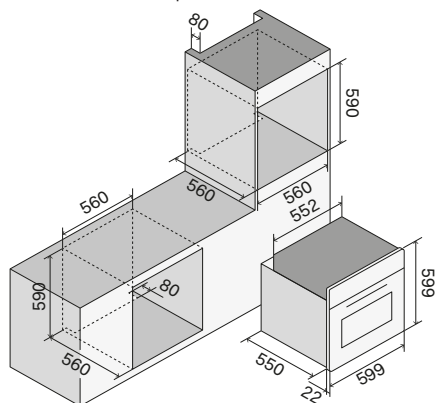
Fontos: Mindig a fogantyúig helyezze be a hőmérőt úgy, hogy a hegye a sült közepére kerüljön és ne a csont közelébe vagy a zsíros részbe.

## ■ TELEPÍTÉS - Telepítési utasítások

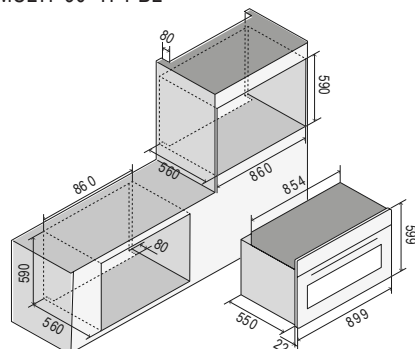


A sütő ajtajának záróelemén található jellemzőket tartalmazó tábla az 1. oldalon megtekinthető, és nyitott ajtóval látható, a telepítéshez szükséges összes adatot tartalmazza, mint például: készülék modellje, névleges feszültség és elnyelés. Először mérje meg és ellenőrizze a bútor mélyedését, amelynek pontosan meg kell egyeznie az A ábrán látható méretekkel. Győződjön meg arról, hogy a burkolat, furnér vagy egyéb hőálló ragasztóval (150 °C) legyen ragasztva. Amennyiben a burkolat vagy a ragasztó nem hőálló, a burkolat deformálódhat vagy a ragasztó leválhat, főleg a bútor keskenyebb részein. Győződjön meg arról, hogy a sütő elhelyezésére tervezett bútornak szilárd alja legyen, és elbírja a készülék súlyát. A sütő bútorhoz történő rögzítéséhez szükséges összes csavar és kiegészítő mellékelve van. A következő ábrák hasznosak a rögzítéshez és a bútorba történő megfelelő behelyezéshez.

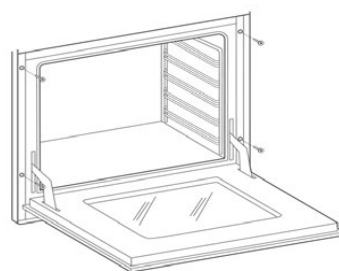
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ TELEPÍTÉS - Elektromos csatlakozás



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

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

### Telepítési előírások

Ez a készülék megfelel a következő irányelveknek:

2002/96/EK IRÁNYELV

2014/35/EU KISFESZÜLTSG IRÁNYELV

2014/30/EU ELEKTROMÁGNESES ÖSSZEFÉRHETŐSÉG IRÁNYELV

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

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

Ellenkező esetben a Gyártó nem vállal felelősséget.

Ebben a kézikönyvben megtalálja a készülék kapcsolási rajzát is.

A készülékeket az adattáblán feltüntetett feszültségre való csatlakoztatásra tervezték.

**Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze a következőket:**

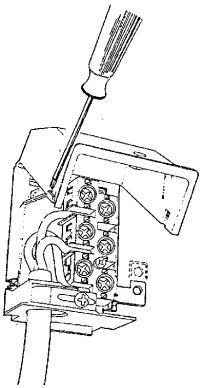
- az elektromágneses kapcsoló vagy az aljzat jellemzői elbírják a berendezés terhelését (lásd az adattáblán szereplő adatokat);
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen.

A készüléket dugó nélküli kábellel szállítjuk (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, 3G1,5 mm<sup>2</sup> keresztmetszettel): a csatlakoztatásnál figyelembe kell venni, hogy a sárga-zöld kábel a földelő vezeték, és soha nem szabad megszakítani.

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

**A hálózathoz történő közvetlen csatlakoztatáshoz a következőkre van szükség:**

- a biztonsági szelep és a háztartási berendezés megfelelően a készülék terhelésének (lásd az adattáblát);
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen;
- a legalább 3 mm-es nyílással rendelkező omnipoláris aljzat vagy kapcsoló könnyen elérhető legyen a készülék beszerelése után;
- a beépítési szabályoknak megfelelően hálózati megszakító kapcsoló legyen beépítve.



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

## TELEPÍTÉS - Kapcsolási rajzok Áramfelvétel (kW)

| MODELL | KW<br>(220-240 V) |
|--------|-------------------|
| 60     | 3,2               |
| P 60   | 3,3               |
| 90     | 3,4               |

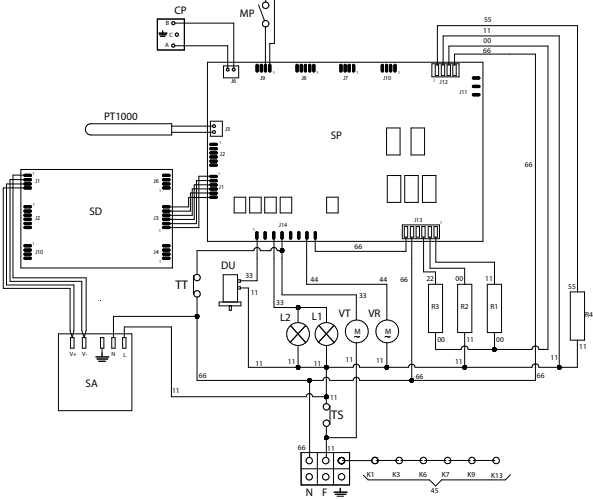
## Jelmagyarázat

|     |                               |        |                       |
|-----|-------------------------------|--------|-----------------------|
| 00  | Fekete                        | 55     | Szürke                |
| 11  | Barna                         | 66     | Kék                   |
| 22  | Piros                         | M      | Vezetékszorítók       |
| 33  | Fehér                         | MG     | Nyárs                 |
| 44  | Sárga                         | MP     | Ajtó mikrokapcsoló    |
| 45  | Sárga-zöld                    | N      | Semleges              |
| CP  | Sütőszonda                    | R1     | Felső ellenállás      |
| DU  | Gőzkibocsátó viasz termomotor | R2     | Alsó ellenállás       |
| F   | Fázis                         | R3     | Grill ellenállás      |
| FLC | Szűrő                         | R4     | Körkörös ellenállás   |
| K1  | Sorkapocs földelő vezeték     | SD     | Kijelző kártya        |
| K2  | „ alsó ellenállás             | SP     | Teljesítmény kártya   |
| K3  | „ Sütő ventilátor             | SS     | Szonda kártya         |
| K4  | „ Körkörös ellenállás         | TS     | Biztonsági termosztát |
| K5  | „ Felső ellenállás            | V      | Sütő ventilátor       |
| K6  | „ 1. sütő fény                | VT     | Hűtőventilátor        |
| K7  | „ 2. sütő fény                | SA     | Betáplálás            |
| K8  | „ Nyársforgató                | PT1000 | Hőmérséklet szonda    |

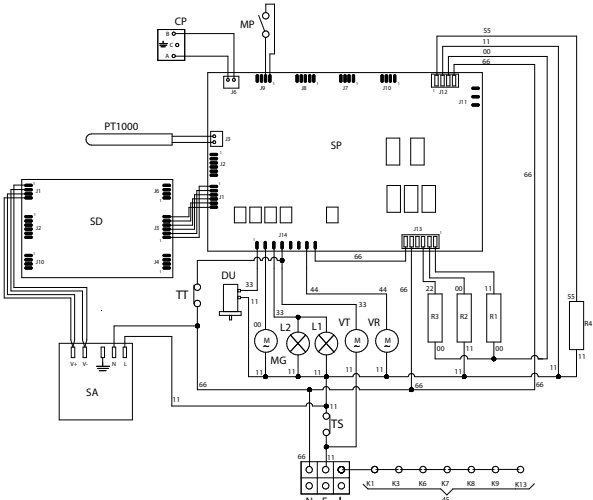
|     |                                |     |                                 |
|-----|--------------------------------|-----|---------------------------------|
| K9  | „ Tangenciális motorventilátor | MC  | TS rövid mikrokapcsoló          |
| K15 | „ Váz                          | ML  | Ajtóblokkoló mikrokapcsoló      |
| L1  | Sütő fény                      | MBP | Ajtóblokkoló motor              |
| L2  | Sütő fény                      | TSP | PIROLÍZIS biztonsági termosztát |
| MU  | Ajtókioldó mikrokapcsoló       | TS1 | Ajtókioldó termosztát           |

## Kapcsolási rajzok

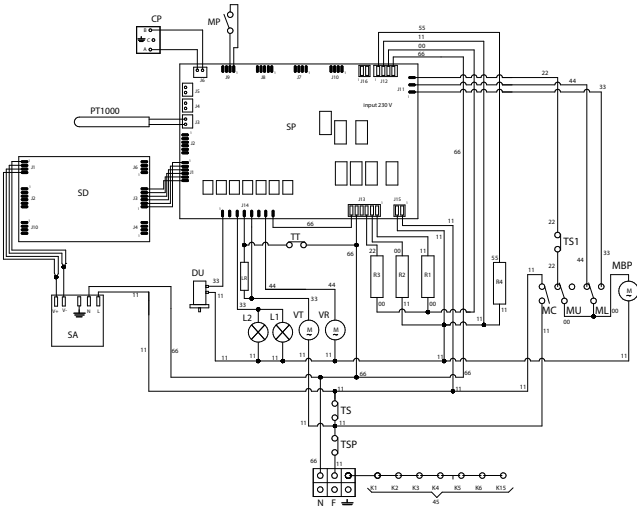
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL





## ⚠ ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### Характеристики на уредите

Освен че са посочени на покритието, табелката с характеристиките поставена на ограничителя на вратата на фурната и се вижда, когато вратата е отворена или върху горния капак на фурната.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**B.** Никога не използвайте уреда с боси крака;

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

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

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

**F.** Дръжте децата на възраст под 8 години далеч от уреда, освен ако не се под непрекъснато наблюдение. Уредът може да бъде използ-

ван от деца на възраст не по-ниска от 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или хора без опит или необходимите познания, но при условие че са под наблюдение или след като са получили необходимите инструкции за безопасно използване на уреда и свързаните с него опасности. Не позволявайте на децата да си играят с уреда! Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдението на възрастен.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

### **23. Опасност от задушаване.**

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

### **24. Опасност от изгаряне**

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

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

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

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

**27.** Преди да включите функцията ПИРОЛИЗА:

- извадете от вътрешността на фурната всички аксесоари: скари, тави за отцеждане, странични скари, сонда за месо, евентуални съдове;  
- отстранете излишъка преливащ материал (за да се избегне образуването на дим).

## 28. Внимание – опасност за изгаряния

Опасност от нараняване поради високата температура на повърхностите - по време на пиролитично почистване фурната се нагрява много повече, отколкото при нормално готвене, не докосвайте фурната, дръжте децата на необходимото разстояние. Внимание - опасност от увреждане на здравето Поради достигнатата висока температура, почти 500°C, се отделят пари, които могат да раздразнят лигавиците. Поради това е необходимо по време на употреба помещението да се проветрява добре и да не оставате продължително в него.

29. Използвайте само препоръчаната за тази фурна термосонда.

30. За да се избегне прегряване, не монтирайте уреда зад декоративни врати

## ■ ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

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

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

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

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

⚠ Не е позволено да се готви храна в пряк контакт с решетките и тавите на фурната.

## ■ ДИСПЛЕЙ - Легенда на икони

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

|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Часовник                     |
|  | Потвърждаване на настройките |
|  | Изключване                   |

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

### Функциониране



#### Начална страница на дисплея

1 = Позволява да се продължи към екрана за настройка на кухнята.

2 = Позволява настройка на таймера.

3 = Позволява директен достъп до настройките.

#### Настройки

4 = Избор на скала градуси (°C или °F).

5 = Настройка на час.

6 = Изход - Завършване.

7 = Блокиране на екран.

8 = За отключване докоснете дисплея за 10 секунди.

9 = Позволява да се зададе силата на звука на акустичния сигнал и по избор един звук с едно докосване на дисплея.

#### Настройка на таймер

10 = Увеличаване или намаляване на времето.

11 = Потвърдете, след като е зададено желаното време. Акустичен сигнал ще покаже завършването.

12 = Потвърдете и се върнете на началната страница.

#### Функции

13 = Изберете функцията за печене.

13a = Изберете сухо / мокро печене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Възможно е само в определени режими на печене.

13b = Потвърдете функцията за печене.

13.1 = Лампа (включена или изключена).

13.2 = Начална страница (връщане към началния екран).

14 = Настройте температурата на печене.

14b = Има две опции за задаване на температурата:

- чрез прехвърляне на лентата

- с + или -

14 = Потвърдете функцията за печене.

15 = Задайте време за печене и програмирано включване.

15a = Задайте времето за печене.

15b = Показва час на край на печене.

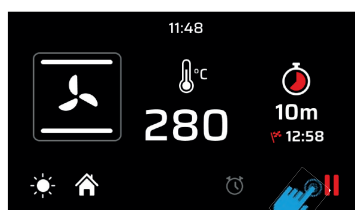
15c = Задаване на начален час.

15d = Потвърждава функцията на печене.

15e = Цифрова клавиатура.

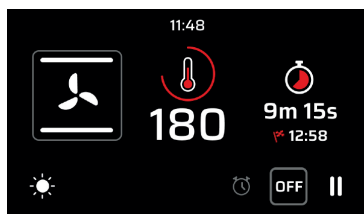
16 = Дисплеят на фурната се изключва за пестене на енергия след 19 минути неактивност. Може да се активира отново с едно докосване. Консумацията в изключен режим е 0,5 W.

## ■ ПРОЦЕС НА ПЕЧЕНЕ



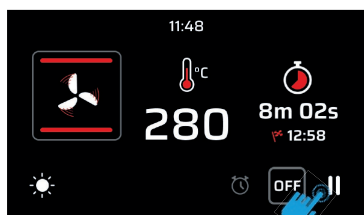
#### НАСТРОЕНА КУХИНА

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



#### ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГРЯВАНЕ

Има четири нива, които позволяват да се наблюдава процеса на подгряване. Червената част ще се увеличава постепенно до запълване на дисплея.



#### ПОДГРЯВАНЕТО ЗАВЪРШЕНО

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

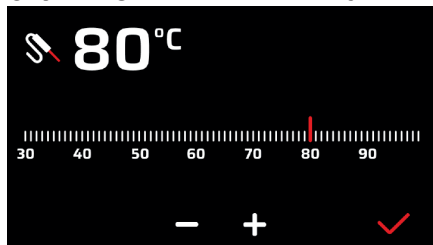
В случай, че няма зададено време за печене, е възможно да се спре  и след това да се завърши печенето.

## ■ ПЕЧЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

N.B. Печенето със сонда не може да се използва във функциите "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" и "ECO".

Когато фурната е в режим на готовност, поставете сондата за месо в специалния отвор за свързване, който се намира основно на лявата стена на фурната.

### СЕЛЕКТОР НА ТЕМПЕРАТУРА НА СОНДА



### РЕЖИМ НА НАГРЯВАНЕ СЪС СОНДА



 **ВНИМАНИЕ:** ако дисплеят не реагира на командите (докосването е блокирано), достатъчно е да се отвори и затвори вратата на фурната

## ■ ИКОНИ НА ФУНКЦИИ



**Функция Pizza** Тази функция е особено подходяща за приготвяне на пици, фокача и хляб. Основният източник на топлина идва от долния нагревателен елемент, който работи в комбинация с другите нагревателни елементи на фурната.



#### Нормално статично печене

Това е класическата функция на електрическата фурна, особено подходяща за печене на следните храни: свински пържоли, наденици, треска, задушени ястия, дивеч, телешко печено, целувки и бисквити, плодове на фурна и др.



#### Готвене отдолу

Това е най-подходящото печене за завършване на запичането на храни, по-специално сладкиши (бисквити, целувки, торти с набухватели, торти с плодове и др.) и други храни.



#### Печенето отгоре

Особено подходящо за запичане и придаване на финалния цвят на много храни; това е препоръчителната функция за хамбургери, свински котлети, телешки пържоли, камбала, сепия и др.



#### Готвене на скара със затворена врата

Функцията, показана за бързо и дълбоко печене на грил, за запичане и печене на месо като цяло, филе, флорентински ребърца, риба на скара, както и зеленчуци на скара. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостата на 180°C.



#### Вентилирано печене на грил

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



#### Интензивно печене

Това е функция на бързо и интензивно печене на различни ястия; тя е подходяща за: риба във фолио, задушени зеленчуци, шишчета, патица, пиле и др.



#### Многократно вентилирано печене

Това е функцията, която позволява едновременно печене на различни ястия, без миризмите да се смесват помежду си; можете да печете лазаня на фурна, пица, кроасани и кифлички, сладкиши, кексове и др.



#### Печене Еко

Това е функцията, която позволява да се готви със значителни икономии на консумация на електроенергия. За да се възползвате максимално от тази характеристика, е полезно, преди да включите функцията ECO, поставете чиния във фурната, като я поставите в центъра на кухнята. С функцията Еко, времето за печене се адаптира към бавно печене като: задушени ястия, бели меса, печена паста, деликатни сладкиши.



#### Размразяване

Позволява бързото размразяване на всички замразени храни, които бързо се привеждат до стайна температура.



#### Хидролитична функция (мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Това е функцията за автоматично почистване, която е в състояние да почисти отделението за готвене само за 20 минути при ниска температура (90°C). „Хидролитичната“ система за почистване омекотява мръсотията, за да може тя да се отстрани по-лесно, без да оставя миризми.



#### Функция пиролиза (мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Това е функцията за автоматично почистване, която е в състояние да почисти отделението за готвене на висока температура.

Като включите тази функция центърът на фурната достига температура от почти 500°C, като превръща на пепел остатъците от замърсявания. Налични са 2 нива пиролиза с различна продължителност:

- Лек цикъл: с продължителност 1:30 ч.
- Интензивен цикъл: с продължителност 2:30 ч.

Препоръчваме да използвате лекия цикъл на регулярни интервали, а пълния цикъл - само при много упорити замърсявания.



#### Функция Sabbath

Режим Sabbath поддържа фурната включена в статичен режим на готвене докато не бъде деактивирана за максимум 74 часа. Храната може да се поддържа топла отделението за приготвяне без да е необходимо фурната да се включва или изключва. Всички други цикли на приготвяне и почистване са деактивирани. Няма да се издават звукови сигнали и на дисплея няма да се показват изменения на температурата.



#### Quick Start

Тази функция служи за ускоряване на предварителното загряване на вашата фурна. Препоръчва се тази функция да се използва при задаване на температура на печене между 200 и 300°C. Използването на функцията QuickStart за температури под 200°C няма особени предимства. ВНИМАНИЕ: функцията за бързо стартиране не е подходяща функция за печене на храна, тя се използва само за по-бързо загряване на фурната. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФУНКЦИЯТА QUICK START ЗА ПОВЕЧЕ ОТ 20 МИНУТИ

#### Сухо / Мокро печене

Фурната е оборудвана с автоматично устройство, което позволява кондензационните пари от печенето, при някои функции, да бъдат изведени от фурната: това води до сухо готвене (dry). Ако необходимостта от печене изисква влагата да остане във фурната, мокрото печене (moisture) автоматичното устройство може да бъде изключено чрез докосване на съответната икона.



### ПРОВЕРКА НА ИЗПИЧАНЕ

Ако е необходимо да се провери храната по време на печене, е възможно да се отвори вратата на фурната. В този случай се включват светлините и принудителна вентилация спира, в случай на вентилирано печене, и въртене на шиша, в случай на печене на грил при затворена врата. Затварянето на вратата активира отново предварително зададената функция.

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Хидролитична функция



#### Извършване на процеса на почистване

1. Отстранете евентуалните остатъци от храна на ръка с влажна гъба;
2. Извадете от отделението за готвене всички аксесоари (скарри, тави за отцеждане, странични скарри, евентуални съдове).
3. На студена фурна излейте на дъното на отделението за готвене 100 ml вода за мод. от 60 cm и 150 ml вода за мод. от 90 cm, + 2 капки неутрален почистващ препарат, за да улесните отстраняването на най-упоритите замърсявания;
4. Активирайте функцията (по време на функцията светлината е изключена и не може да се включи);
5. След приключване на цикъла внимавайте, когато отваряте вратата, защото вътрешността е пълна с пара, изчакайте фурната да се охлади, след което почистете с гъба и подсушете с мека кърпа;
6. Вътрешността трябва да се почиства регулярно, не допускайте отлагане на замърсяванията;
7. По време на хидролитичната функция не отваряйте вратата и не доливайте вода на дъното на фурната;
8. Докато се изпълнява, хидролитичната функция не може да се прекъсне с бутон за пауза (  )



#### ВНИМАНИЕ

- Не използвайте дестилирана вода (причинява корозия) или газирана вода. Използвайте само питейна вода.
- Не наливайте вода в отделението за готвене, когато е горещо, а само когато е със стайна температура.
- Не отваряйте вратата по време на цикъла на хидролиза.
- Опасност от опарване – преди да извършите каквато и да е операция се уверете, че уредът се е охладил.
- Не използвайте метални почистващи подложки или твърде агресивни почистващи препарати, които могат да увредят повърхностите.

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Пиролитична функция



#### Извършване на процеса на почистване

1. За постигане на оптимални резултати отстранете евентуалните остатъци от храна на ръка с влажна гъба (възможно е образуване на дим);
2. Извадете от отделението за готвене всички аксесоари (скарри, тави за отцеждане, странични скарри, евентуални съдове).
3. При затворена врата изберете функцията за пиролиза. След няколко секунди се включва устройството за заключване на вратата.
4. По време на цикъла на пиролизата се включва специалният каталитичен филтър, който абсорбира и отстранява мазнините и неприятните миризми.
5. Вратата на уреда се отваря само след приключване на функцията и се достигне безопасна температура.
6. В края на процеса е много лесно с мокра кърпа да се отстранят остатъците, които могат да се образуват в зависимост от степента на замърсяване на отделението.

7. Продължителността на цикъла на пиролиза може да се зададе на 90' или 150' в зависимост от количеството замърсявания, натрупани по стените на фурната. Възможно е да се зададе и отложен старт на цикъла на почистване.

8. Докато се изпълнява, функцията PY не може да се прекъсне с бутона за пауза (  ).

## ВНИМАНИЕ

– опасност от изгаряния

Опасност от нараняване поради високата температура на повърхностите - по време на пиролитично почистване фурната се нагрява много повече, отколкото при нормално готвене, не докосвайте фурната.

– опасност от увреждане на здравето

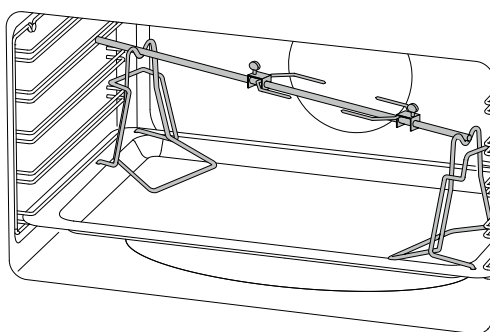
Поради достигнатата висока температура, почти 500°C, се отделят пари, които могат да раздразнят лигавиците. Поради това е необходимо по време на употреба помещението да се проветрява добре и да не оставате продължително в него. Дръжте децата надалеч.

Забележка: по време на функцията за пиролиза лампата на фурната не светва

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Принадлежности

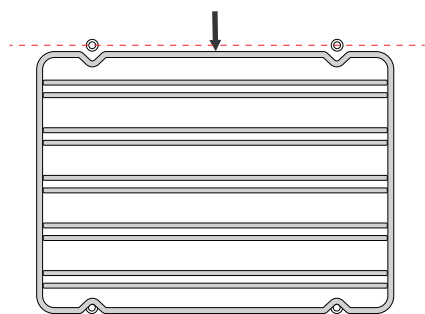
### Употреба на шиш за грил (само при някои модели)

Поставете месото, което ще се пече на шиша, като го застопорите със специалните вилци. Поставете пръчката на шиша върху специалните опори, които преди това са били поставени върху тавата и го поставете в приставката за печене на грил. Включете функцията за статичен грил при затворената врата. За да измъкнете шиша заедно с тавата, го извадете достатъчно, за да е възможно цялостното измъкване.

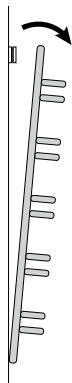


### Телескопични водачи

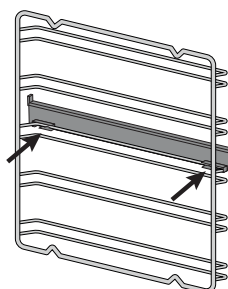
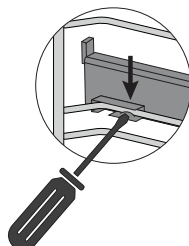
Издърпайте надолу частта, обозначена в червено, за да я отстраните от стената на фурната.



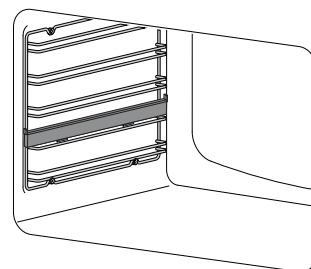
Завъртете и ги поставете върху плот от страната на плъзгащата релса.



За да освободите скобата, разхлабете с една права отвертка.



Повторете операциите в обратен ред, за да позиционирате релсата

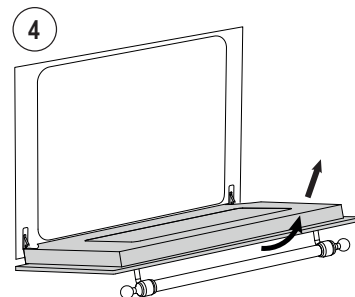
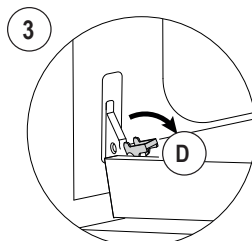
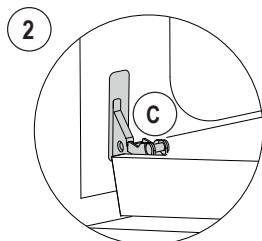
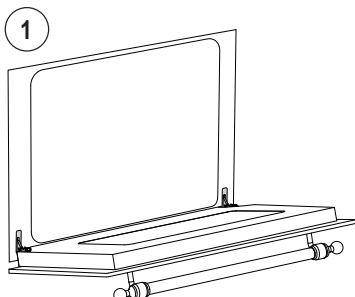


## ■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Сваляне на вратата

### Процедура

За да се улесни интензивното почистване на фурната, е практично да се разглоби вратата следвайки следните инструкции:

- отворете вратата
- преместете окачването C в сектор D на пантата, като следвате фазите:





## ■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Разглобяване и почистване на стъкла

### Процедурите от следния начин

Вратата на фурната се състои от три стъклени плоскости. Стъклените плоскости се почистват с неабразивни кухненски кърпи и обикновен почистващ препарат. Не използвайте груби абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклените врати на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до счупване на стъклото. Вътрешните стъкла са подвижни, за да направят почистването по-лесно. За тази цел е необходимо да демонтирате вратата на фурната или да я позиционирате на междинно щракване.

### Последователност на отстраняване на стъклата

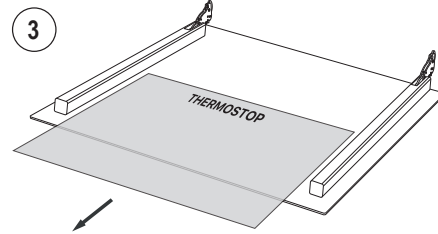
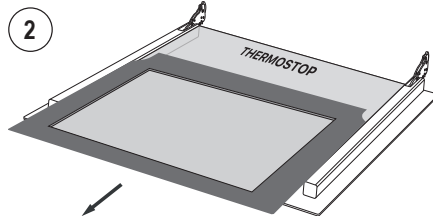
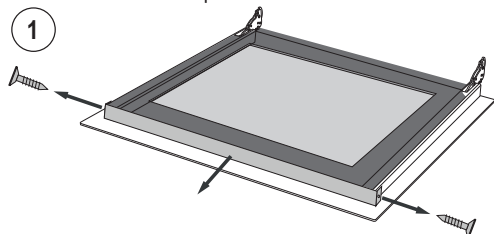


**ВНИМАНИЕ!** Всяка операция трябва винаги да се извършва със свалена от фурната врата и поставена на подходящ рафт, така че да не се повреди лицевата страна на вратата. Междинното стъкло трябва да бъде поставено правилно, така че надписът ТЕРМОСТОП да е четлив (виж фиг. 2-3).

Развийте 2-та винта от дясната/лявата страна в горната лента

Повдигнете горното стъкло и го измъкнете

Измъкнете междинното стъкло



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

### ФУРНА

| КОМПОНЕНТ             | МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вътрешност на фурната | Препоръчва се фурната да се почиства след всяка употреба. Замърсяването се почиства по-лесно, като се предотвратява многократно изгаряне при високи температури. Отстранете всички измъкващи се части и ги измийте отделно с топла вода и неабразивен препарат. За по-лесно почистване на вътрешната част за печене, налейте малко количество вода (100 ml, равно на половин чаша) на дъното на вътрешната част; след това активирайте цикъл "Печене на долен нагревател" на 90°C в продължение на 20 минути с опцията "Печене с влажен въздух". В края на цикъла изчакайте охлаждането и довършете почистването с мека кърпа. | Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната. Не използвайте абразивни/корозивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността и да доведат до счупване. |
| Поднос                | Накиснете в разтвор от топла вода и неутрален сапун. Изсушете след измиване.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Отстранете остатъците от храна веднага след употреба.                                                                                                                                                                                                                          |
| Решетки               | Почистете с топла вода и неабразивни почистващи препарати или с подходящ обезмаслител.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | При депозити на замърсяване и втвърдено замърсяване, препоръчително е да оставите решетките да се накиснат за няколко часа, преди да ги почистите.                                                                                                                             |

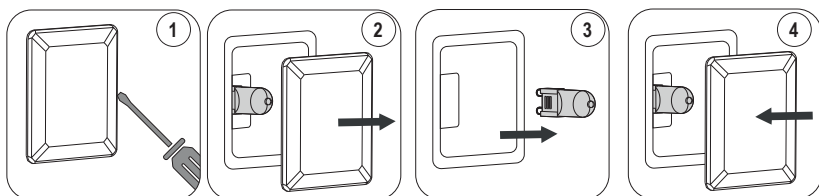
### ПРЕДЕН ПАНЕЛ

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

## ■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Смяна на лампата

### Процедурите от следния начин

Ако лампата на фурната не работи, изключете уреда от електрическата мрежа, извадете стъклото за защита на лампата и сменете лампата. Сменете лампата с подходяща халогенна лампа 40W (G9).



- 1) Разхлабете с права отвертка
- 2) Отстранете стъклото покриващо лампата
- 3) Измъкнете лампата
- 4) Сменете и затворете

■ ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Общи проблеми

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

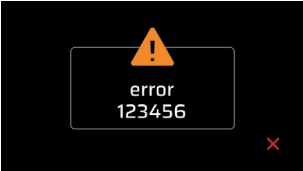
Неизправност TFT touch

- Грешки на система

Открити са следните грешки:  
Синтаксисът на кода за грешка е: "E YY x", където:  
YY = код на грешка  
x = брой на кухините, когато се генерира грешка или '0' за общи грешки.

| ОПИСАНИЕ                                 | ID грешка |
|------------------------------------------|-----------|
| Сонда на кухня прекъсната                | 00        |
| Сонда на кухня в късо съединение         | 01        |
| Прекъсната сонда за месо                 | 04        |
| Сонда за месо в късо съединение          | 05        |
| Прегряване                               | 08        |
| Вътрешна неизправност (електронна карта) | 19        |
| Грешка в комуникация                     | 20        |

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПРОБЛЕМ



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ОТВОРЕНА ВРАТА (В ПРОЦЕС НА ГОТВЕНЕ)



Затворете вратата на фурната.

■ ТАБЛИЦИ ЗА ПЕЧЕНЕ - Вентилирана конвекционална фурна (чисто индикативни стойности)

| ЯСТИЕ           | ТЕМП. С° |  | МИН.    |
|-----------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| МЕСО            |          |                                                                                     |         |
| Печено говеждо  | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Печено биволско | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Печено телешко  | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Печено агнешко  | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Рост бийф       | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |

| ЯСТИЕ                   | ТЕМП. С° |  | МИН.    |
|-------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Печен заек              | 170-180  | 2/3                                                                                | 80/100  |
| Печен заек              | 160-170  | 2                                                                                  | 80/100  |
| Печена пуйка            | 160-170  | 2                                                                                  | 160/240 |
| Печена гъска            | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Печена патица           | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Печено пиле             | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| РИБА                    | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| СЛАДКИШИ                |          |                                                                                    |         |
| Десерт с плодове        | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Торта Маргарита         | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Кроасани                | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Пандишпан               | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Понички                 | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Сладкиши от бутер тесто | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Десерт със стафиди      | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Щрудел                  | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Бисквити Савоя          | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Ябълкови мекички        | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Пудинг от савоярди      | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ         |          |                                                                                    |         |
| Хляб                    | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Пица                    | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Тост                    | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

■ ТАБЛИЦИ ЗА ПЕЧЕНЕ - Статична фурна (чисто ориентировъчни стойности)

| ЯСТИЕ                   | ТЕМП. С° |  | МИН.  |
|-------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| МЕСО                    |          |                                                                                       |       |
| Печено говеждо          | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Печено биволско         | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Печено телешко          | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Печено агнешко          | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Рост бийф               | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Печен заек              | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Печен заек              | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Печена пуйка            | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Печена гъска            | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Печена патица           | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Печено пиле             | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| РИБА                    | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| СЛАДКИШИ                |          |                                                                                       |       |
| Десерт с плодове        | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Торта Маргарита         | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Кроасани                | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Пандишпан               | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Понички                 | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Сладкиши от бутер тесто | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Десерт със стафиди      | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Щрудел                  | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Бисквити Савоя          | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Ябълкови мекички        | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |

| ЯСТИЕ                  | ТЕМП. С° |  | МИН.  |
|------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Пудинг от савоярди     | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ</b> |          |                                                                                  |       |
| Хляб                   | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Пица                   | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Пица                   | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Тост                   | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Важно

Поставете чиниите, когато фурната е топла.

- Печене на грил

На уредите с електрически грил, печенето се извършва при затворена врата на 180°C. Храната, която ще се пече на грил, трябва да бъде поставена върху съответната решетка, за предпочитане на четвъртия рафт.

## ■ ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ - Вътрешни температури на ястията със сонда

| ЯСТИЕ                                        | ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|----------------------------------------------|------------------|
| <b>МЕСО</b>                                  |                  |
| <b>Говеждо месо</b>                          |                  |
| • Печено говеждо месо - Телешко филе алангле | 40-45            |
| • розово (средно изпечено)                   | 50-55            |
| • добре изпечено                             | 60-65            |
| • Говеждо печено                             | 80-85            |
| <b>Свинско месо</b>                          |                  |
| • Свинско филе                               | 65-70            |
| • Свинска печено с шунка                     | 80-85            |
| • Италиански колбас, джолан                  | 80-85            |
| • Пържола                                    | 75-80            |
| • Котлет, безкостен                          | 70               |
| • Котлет в саламура (Kassler)                | 65-70            |
| • Руло                                       | 70-75            |
| <b>Телешко месо</b>                          |                  |
| • Телешко печено                             | 70-75            |
| • Телешко печено с бъбрек                    | 75-80            |
| • Телешко краче                              | 80-85            |
| <b>Дивеч</b>                                 |                  |
| • Месо от дивеч                              | 75-80            |
| • Глешка                                     | 60-70            |
| • Филе алангле                               | 40-45            |
| • Розово филе (средно изпечено)              | 50-55            |
| • Добре изпечено филе                        | 60-65            |
| <b>Агнешко</b>                               | 80-85            |
| <b>Пълнени печива</b>                        | 70-75            |
| <b>Пилешко</b>                               | 85-90            |
| <b>Риба</b>                                  | 85-90            |

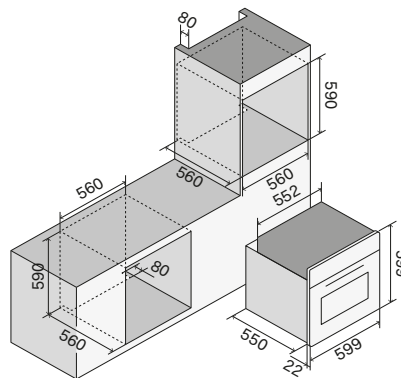
Важно: винаги поставяйте термометъра до дръжката, така че върхът да е в центъра на печеното месо и да не е близо до костта или маснатата част.

## ■ ИНСТАЛИРАНЕ - Инструкции за инсталиране

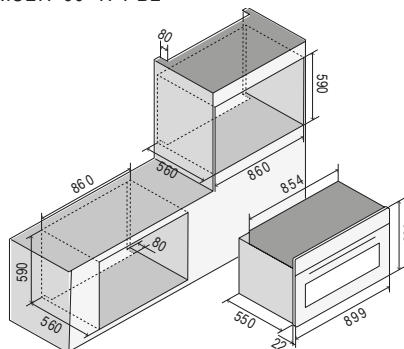
 Табелката с характеристики, разположена на ограничителя на вратата на фурната и показана на страница 1, се вижда при отворена врата, съдържа всички данни, необходими за инсталиране, например: модел на уреда, номинално напрежение и консумация. На първо място, да се измери и провери нишата за вдлъбнатината в шкафа, която трябва да съответства точно на размерите, посочени на фигура А. Уверете се, че покритието на мебелите, фурнира или други са облепени с топлоустойчиво лепило (150°C). Ако покритието или лепилото не са устойчиви на топлина, покритието може да се деформира или да падне, особено в най-тесните точки на шкафа. Уверете се, че шкафът, подготвен за вграждане на фурната има дъно и може да издържа

теглото на уреда. Включени са всички винтове и аксесоари, необходими за закрепване на фурната към шкафа. Следните фигури ще бъдат полезни за фиксирането и правилно поставяне в шкафа.

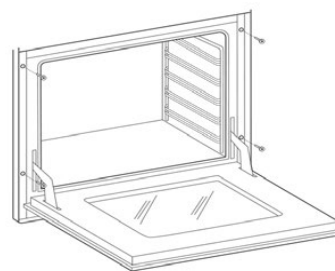
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ ИНСТАЛИРАНЕ - Електрическо свързване

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

### Правила за инсталиране

Това съоръжение отговаря на следните директиви:

ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ЗА НИСКО НАПРЕЖЕНИЕ 2014/35/UE

ДИРЕКТИВА ЗА ЕЛЕКТРОМАГНИТНА СЪВМЕСТИМОСТ 2014/30/СЕ

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с храни).

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

В противен случай Фирмата производител не носи никаква отговорност.

В тази брошура ще откриете и електрическата схема на вашето устройство.

Уредите са проектирани да бъдат свързани към захранването, посочено на табелката с данни.

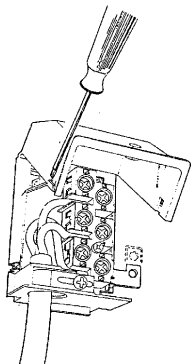
**Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че:**

- характеристиките на електромагнитния превключвател или контактът могат да издържат на натоварването на оборудването (виж данните на табелката);

- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване.

Уредът е снабден с кабел без щепсел (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, със сечение 3G1,5 mm<sup>2</sup>): връзката трябва да се извърши, така че жълто-зеленият кабел е проводник за заземяване и никога не трябва да се прекъсва. Контактът трябва да е видим и достъпен, за да може лесно да се изключва уреда. **За директна връзка към мрежата е необходимо:**

- ограничителният клапан и битовата инсталация да могат да издържат на натоварването на уреда (виж табелката със серийния номер);
- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване;
- гнездото или омниполярният превключвател, с минимален отвор от 3 mm, е лесно достъпен, след като уредът е инсталиран;
- вграден е превключвател за изключване от фиксираната мрежа в съответствие с правилата за инсталиране.



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

## ИНСТАЛИРАНЕ - Електрически схеми Абсорбция (kW)

| МОДЕЛ | KW (220-240V) |
|-------|---------------|
| 60    | 3,2           |
| P 60  | 3,3           |
| 90    | 3,4           |

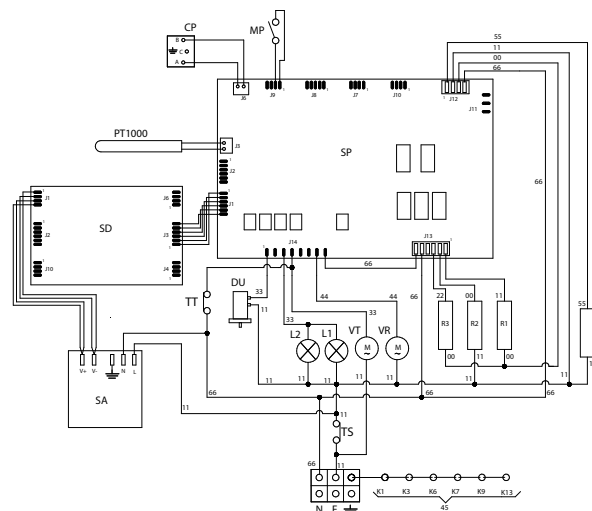
## Легенда

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| 00  | Черен                                        |
| 11  | Кафяв                                        |
| 22  | Червен                                       |
| 33  | Бял                                          |
| 44  | Жълт                                         |
| 45  | Жълт-зелен                                   |
| CP  | Сонда за печене                              |
| DU  | Термозадвижване с восък за извеждане на пари |
| F   | Фаза                                         |
| FLC | Филтър                                       |
| K1  | Кабел заземяване на клемния блок             |
| K2  | " " устойчивост подметка                     |
| K3  | " " вентилация на фурна                      |
| K4  | " " кръгъл нагревател                        |
| K5  | " " горен нагревател                         |
| K6  | " " лампа на фурна 1                         |
| K7  | " " лампа на фурна 2                         |
| K8  | " " шиш                                      |
| K9  | " " танген. мотовент.                        |
| K15 | " " рамка                                    |
| L1  | Лампа на фурна                               |
| L2  | Лампа на фурна                               |
| M   | Кутии с клеми                                |

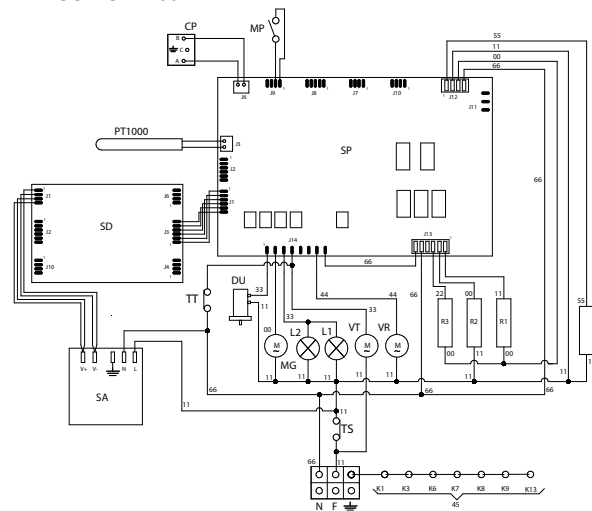
|        |                                             |
|--------|---------------------------------------------|
| MG     | Шиш                                         |
| MP     | Микропрекъсвач на вратата                   |
| N      | Неутрален                                   |
| 55     | Сив                                         |
| 66     | Син                                         |
| R1     | Горен нагревател                            |
| R2     | Долен нагревател                            |
| R3     | Нагревател на грил                          |
| R4     | Кръгъл нагревател                           |
| SD     | Платка дисплей                              |
| SP     | Платка за мощност                           |
| SS     | Платка на сонда                             |
| TS     | Обезопасителен термостат                    |
| V      | Вентилатор на фурна                         |
| VT     | Вентилатор охлаждане                        |
| SA     | Захранване                                  |
| PT1000 | Температурна сонда                          |
| MC     | Къс микропревключвател TS                   |
| MU     | Микропревключвател за отключване на вратата |
| ML     | Микропревключвател за заключване на вратата |
| MBP    | Двигател за заключване на вратата           |
| TSP    | Предпазен термостат ПИРОЛИЗА                |
| TS1    | Термостат за отключване на вратата          |

## Електрически схеми

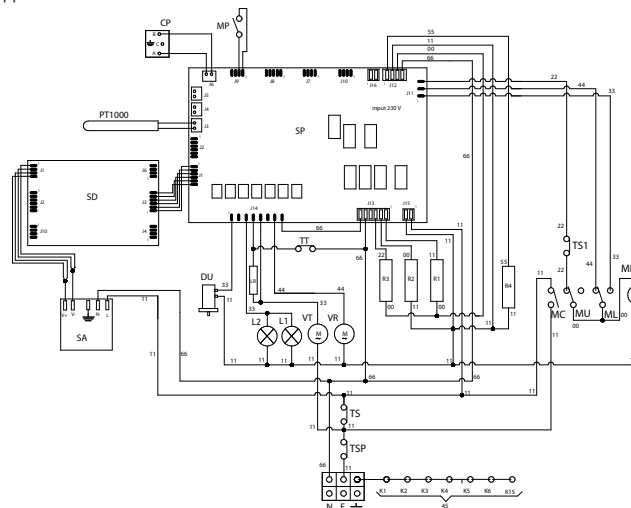
Мод. Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## **AVERTISMENTE IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

### **Caracteristicile aparatelor**

Plăcuța cu caracteristicile, pe lângă faptul că este indicată pe husă, se aplică pe suportul ușii cuptorului și este vizibilă cu ușa deschisă sau pe capacul cuptorului superior.

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.** Nu blocați fantele de aerisire sau de disipare a căldurii.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

### **23. Pericol de sufocare.**

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

### **24. Pericol de arsuri**

Pielea copiilor este mult mai delicată decât pielea adulților.

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

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

**26. Atenție:** asigurați-vă că aparatul este închis înainte de a schimba becul, pentru a evita posibilele electrocutări.

### **27. Înainte de a introduce funcția PIROLIZĂ:**

- scoateți din cavitatea cuptorului toate accesoriile: grătare, tăvi pentru picurare, grătare laterale, sondă pentru carne, orice veselă;

- îndepărtați excesul de material de preaplin (pentru a evita formarea fumului).



## 28. Atenție – pericol de arsuri

Risc de rănire ca urmare a temperaturii ridicate de pe suprafețe - în timpul curățării pirolitice, cuptorul se încălzește mult mai mult decât în timpul gătirii normale; evitați atingerea cuptorului și țineți copiii la distanță de acesta. Atenție – pericol de deteriorare a sănătății. Având în vedere temperatura ridicată atinsă, aproape 500 °C, se eliberează vapori care ar putea irita mucoasele. Prin urmare, este necesar să aerisiți bine camera în timpul utilizării, evitând să rămâneți înăuntru o perioadă lungă de timp.

29. Folosiți doar sonda termică recomandată pentru acest cuptor.

30. Pentru a evita supraîncălzirea, nu instalați aparatul în spatele ușilor decorative

## ■ PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

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

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

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

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

 Nu este permis gătitul alimentelor în contact direct cu grătarele și tăvile cuptorului.

## ■ AFIȘAJ - Legendă pictograme

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

## ■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE

### Funcționare



#### Pagina inițială a afișajului

1 = Permite să se acceseze pagina de setare a cavității.

2 = Permite să se seteze temporizatorul.

3 = Permite să se acceseze direct setările.

#### Setări

4 = Selectarea scalei de grade (°C sau °F).

5 = Setarea orei.

6 = Ieșire - Terminare.

7 = Blochează ecran.

8 = Pentru a-l debloca, atingeți pe afișaj timp de 10 secunde.

9 = Permite să se seteze volumul semnalului sonor și să se aleagă un sunet la atingerea afișajului.

#### Setarea unui temporizator

10 = Creșterea sau reducerea timpului.

11 = Confirmați, după ce ați setat timpul dorit. Un semnal sonor va indica terminarea acestuia.

12 = Confirmați și reveniți la pagina inițială.

#### Funcții

13 = Selectarea funcției de coacere.

13a = Selectare coacere uscată / umedă.

**NOTĂ:** posibilă numai pe anumite moduri de coacere.

13b = Confirmă funcția de coacere.

13.1 = Lumină (aprinsă sau stinsă).

13.2 = Home (revine la fereastra inițială).

14 = Setați temperatura de coacere.

14b = Există două opțiuni pentru a seta temperatura:

- glisând bara

- cu + sau -

14 = Confirmă funcția de coacere.

15 = Setați timpul de coacere și pornirea programată.

15a = Setați timpul de coacere.

15b = Afișează ora de terminare a coacerii.

15c = Setați ora de începere.

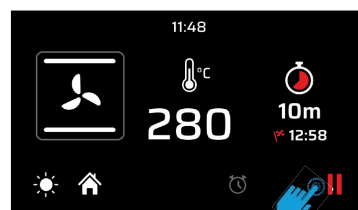
15d = Confirmă funcția de coacere.

15e = Tastatură numerică.

16 = Afișajul cuptorului se oprește pentru

u economisirea energiei după 19 minute de inactivitate. Poate fi reactivat printr-o simplă atingere. Consumul în modul oprit este de 0,5 W.

## ■ PROCES DE COACERE



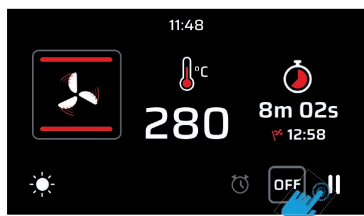
#### CAMERĂ CUPTOR SETATĂ

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



#### FAZĂ DE PREÎNCĂLZIRE

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



#### PREÎNCĂLZIRE TERMINATĂ

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

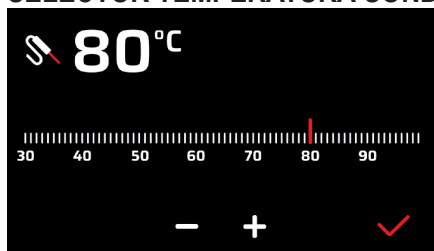
În cazul în care nu a fost setat niciun timp de coacere, se poate suspenda  și apoi termina coacerea.

## ■ COACERE CU SONDĂ DE CARNE

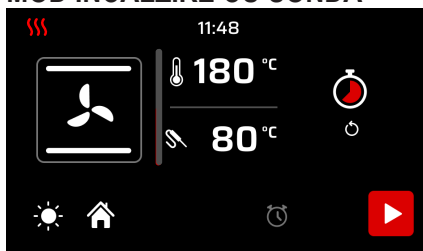
**REȚINEȚI** Coacerea cu sondă nu poate fi utilizată pentru funcțiile „DEFROST”, „QUICK START”, „PIZZA” și „ECO”.

Cu cuptorul în stand-by, introduceți sonda de carne în bucșa specială de legătură, care se află în principal pe peretele din stânga cuptorului.

#### SELECTOR TEMPERATURĂ SONDĂ



#### MOD ÎNCĂLZIRE CU SONDĂ



**ATENȚIE:** dacă afișajul nu răspunde la comenzi (ecran tactil blocat), va fi suficient să deschideți și să închideți ușa cuptorului

## ■ PICTOGRAME FUNCȚII



#### Funcție Pizza

Această funcție este indicată în special pentru a coace pizze, pâine tip focaccia și pâine. Sursa principală de căldură provine de la rezistența din partea de jos, care funcționează în combinație cu celelalte rezistențe ale cuptorului.



#### Coacere normală statică

Este funcția clasică a cuptorului electric, adecvată în special pentru coacerea următoarelor mâncăruri: costițe de porc, cârnăciori, pește baccala, carne înăbușită, vânat, friptură de vițel, bezele și biscuiți, fructe la cuptor etc.



#### Coacere din partea de jos

Este vorba despre coacerea cea mai indicată pentru a finaliza coacerea mâncărilor, în special a produselor de patiserie (biscuiți, bezele, dulciuri dospite, dulciuri din fructe etc.) și a altor mâncăruri.



#### Coacere din partea de sus

Recomandată în special pentru a rumeni și pentru a da tenta finală de culoare, pentru numeroase mâncăruri; este funcția recomandată pentru hamburgeri, cotele de porc, fripturi de vițel, limbi de mare, sepii etc.



#### Coacere grill cu ușa închisă

Funcție indicată pentru coacerea la grătar rapidă și profundă, pentru a gratina și frige cărnurile în general, mușchiul file, cotelele florentine, peștele la grătar, precum și legumele la grătar. Gătirea cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.



#### Coacere grill ventilată

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



#### Coacere intensivă

Este funcția de coacere rapidă și intensă a diferitelor preparate; este indicată pentru: pește copt în folie, legume înăbușite, frigărui, carne de rață, pui etc.



#### Coacere ventilată multiplă

Este funcția care permite coacerea concomitentă a mai multor mâncăruri, fără ca mirosurile să se amestece între ele; se pot găti lasagna la cuptor, pizza, cornuri tip croissant și briose, tarte, torturi etc.



#### Coacere Eco

Este funcția care permite să se gătească cu o reducere semnificativă a consumului de curent. Pentru a beneficia la maxim de această caracteristică se recomandă, înainte de a cupla funcția ECO, să se introducă preparatul în cuptor poziționându-l în centrul cavității. Cu funcția Eco, timpii de coacere se adaptează la coaceri lente precum: mâncăruri înăbușite, cârnuri albe, paste la cuptor, preparate de patiserie delicate.



#### Decongelare

Permite decongelarea rapidă a tuturor mâncărilor congelate în general, care vor fi aduse rapid la temperatura camerei.



#### Funcția hidrolitică (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Reprezintă funcția de curățare automată, capabilă să faciliteze curățarea compartimentului de gătit în doar 20 minute, la temperatură scăzută (90 °C). Sistemul de curățare „Hidrolitic” înmoaie murdăria, permițând să fie îndepărtată mai ușor, fără a lăsa mirosuri.



### Funcția pirolitică (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Reprezintă funcția de curățare automată care poate curăța compartimentul de gătit la temperaturi ridicate.

Prin activarea acestei funcții, centrul cuptorului atinge o temperatură de aproape 500 °C, reducând reziduurile de murdărie la cenușă. Sunt disponibile 2 niveluri de piroliză cu durată diferită:



- Ciclu de lumină: durată 1:30 h

- Ciclu intensiv: durată 2:30 h

Se recomandă utilizarea ciclului ușor la intervale regulate și a ciclului complet numai în cazul murdăriei foarte încăpățănate.



### Funcția Sabbath

Modul Sabbath menține cuptorul pornit în modul de gătire static până când este dezactivat timp de până la 74 ore. Puteți păstra alimentele calde în compartimentul de gătit fără a fi nevoie să porniți sau să opriți cuptorul. Toate celelalte cicluri de gătit și curățare sunt dezactivate. Nu se vor auzi semnale acustice, iar afișajul nu va indica schimbările de temperatură.



### Quick Start [Pornire rapidă]

Această funcție se utilizează pentru a accelera preîncălzirea cuptorului dvs. Se recomandă să se utilizeze această funcție atunci când se setează o temperatură de coacere cuprinsă între 200 și 300°C. Folosirea funcției Quick Start pentru temperaturi sub 200°C nu oferă avantaje deosebite. ATENȚIE: funcția Quick Start nu este o funcție adecvată pentru coacerea alimentelor, ci se utilizează doar pentru a preîncălzi cuptorul într-un timp mai scurt.

NU UTILIZAȚI FUNCȚIA QUICK START TIMP DE PESTE 20 DE MINUTE



### Coacere uscată / umedă

Cuptorul este prevăzut cu un dispozitiv automat care permite evacuarea din cuptorul a vaporilor rezultați din condensul coacerii, în timpul anumitor funcții: în felul acesta se obține o coacere uscată (dry). În cazul în care specificul de coacere necesită ca umiditatea să rămână înăuntrul cuptorului, pentru o coacere umedă (moisture), dispozitivul automat poate fi decuplat prin atingerea respectivei pictograme.

## EXAMINARE COACERE

În cazul în care este nevoie să se examineze mâncărurile ce se gătesc, se poate deschide ușa cuptorului. În acest caz, se aprind luminile și se oprește ventilația forțată în cazul coacerilor ventilate, sau rotația rotisorului în caz de coacere grill cu ușa închisă. După ce ușa este închisă la loc, se va reactiva funcția setată în prealabil.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Funzione Idrolitica



### Efectuarea procedurii de curățare

Efectuarea procedurii de curățare

1. Îndepărtați manual eventualele bucăți de mâncare folosind un burete umed;
2. Scoateți toate accesoriile din compartimentul de gătit (grătare, tigăi, grătare laterale, eventualele vesele).
3. Cu cuptorul rece, se toarnă 100 ml apă pe fundul cavității la mod. de 60 cm și 150 ml apă la mod. de 90 cm, + 2 picături de detergent neutru pentru a facilita îndepărtarea celor mai încăpățănate pete de murdărie;
4. Activați funcția (în timpul funcției, lumina este stinsă și nu poate fi aprinsă);
5. La sfârșitul ciclului, aveți grijă când deschideți ușa, deoarece cavitatea este saturată de aburi; așteptați să se răcească cuptorul, apoi curățați cu un burete și uscați cu o cârpă moale;
6. Cavitatea trebuie curățată regulat; nu lăsați murdăria să se depună;
7. În timpul funcției hidrolitice, nu deschideți ușa și nu completați cu apă pe fundul cuptorului;
8. Nu puteți întrerupe funcția hidrolitică cu butonul de pauză (  ) în timpul funcționării.



### ATENȚIE

- Nu folosiți apă distilată (provoacă coroziune) sau apă carbogazoasă. Utilizați numai apă de băut.
- Nu turnați apă în compartimentul fierbinte de gătit, ci numai când este la temperatura camerei.
- Nu deschideți ușa în timpul ciclului de hidroliză.
- Pericol de arsuri - asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a efectua orice operațiune.
- Nu utilizați bureți metalici sau detergenți excesiv de agresivi care ar putea deteriora suprafețele.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Funzione Pirolitica



### Efectuarea procedurii de curățare

1. Pentru un rezultat optim, îndepărtați manual eventualele bucăți de mâncare cu un burete umed (posibilă formare de fum);
2. Scoateți toate accesoriile din compartimentul de gătit (grătare, tigăi, grătare laterale, eventualele vesele).
3. Cu ușa închisă, selectați funcția de piroliză. După câteva secunde, dispozitivul de blocare a ușii intră în funcțiune.
4. În timpul ciclului de piroliză intră în funcțiune filtrul catalitic special care absoarbe și elimină grăsimea și mirosurile neplăcute.
5. Ușa aparatului se deschide numai când funcția este terminată și până când se atinge o temperatură sigură.
6. La sfârșitul procesului este posibilă îndepărtarea extrem de ușoară a reziduurilor care se pot forma în funcție de gradul de murdărie din compartiment, folosind o cârpă umedă.
7. Durata ciclului de piroliză poate fi setată la 90' sau 150' în funcție de cantitatea de murdărie depusă pe pereții cuptorului. De asemenea, puteți seta o pornire întârziată a ciclului de curățare.
8. În timpul funcționării, nu este posibilă întreruperea funcției PY cu butonul de pauză (  ).



### ATENȚIE

– pericol de arsuri

Risc de rănire ca urmare a temperaturii ridicate de pe suprafețe - în timpul curățării pirolitice, cuptorul se încălzește mult mai mult decât în timpul gătirii normale; evitați atingerea cuptorului.

- pericol de afectare a sănătății

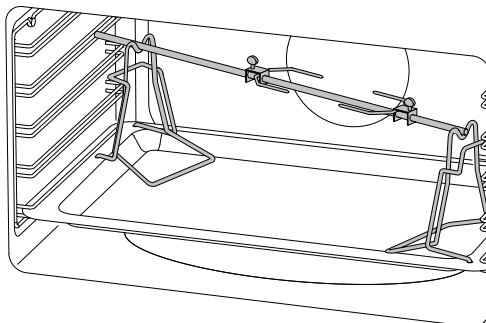
Având în vedere temperatura ridicată atinsă, aproape 500 °C, se eliberează vapori care ar putea irita mucoasele. Prin urmare, este necesar să aerisiți bine camera în timpul utilizării, evitând să rămâneți înăuntru o perioadă lungă de timp. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

Observație: în timpul funcției de piroliză, lampa cuptorului nu funcționează

## ■ INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Accesorii

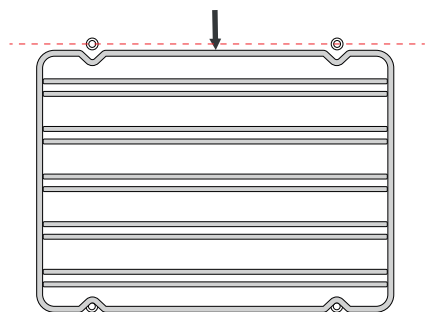
### Folosirea grătarului tip rotisor (numai la unele modele)

Introduceți pe tijă cămurile ce trebuie gătite, fixându-le cu respectivele furci de prindere. Sprijiniți tija pe țepușă, pe suporturile special prevăzute și introduse în prealabil pe tavă și introduceți-o în pâlnia grătarului tip rotisor. Activați funcția grill statică cu ușa închisă. Pentru a scoate țepușa cu tot cu tavă, desfaceți-o atât cât este suficient pentru a o putea scoate complet.

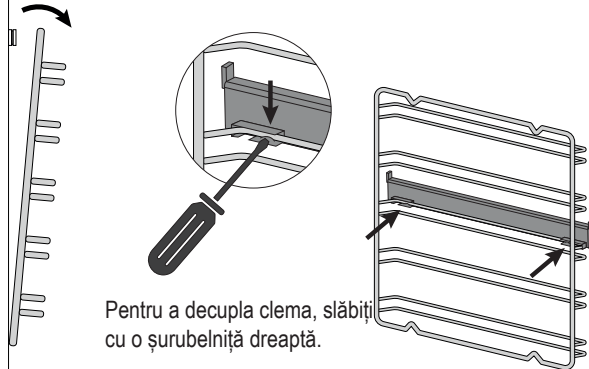


### Ghidaje telescopice

Trageți în jos partea evidențiată cu roșu, astfel încât să o scoateți de pe peretele cuptorului.

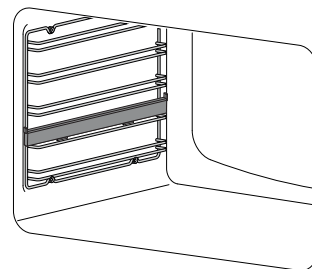


Rotiți și sprijiniți-le pe o suprafață, dinspre partea ghidajului culisant.



Pentru a decupla clema, slăbiți cu o șurubelniță dreaptă.

Repetăți operațiunile în ordine inversă, pentru a repositiona ghidajul

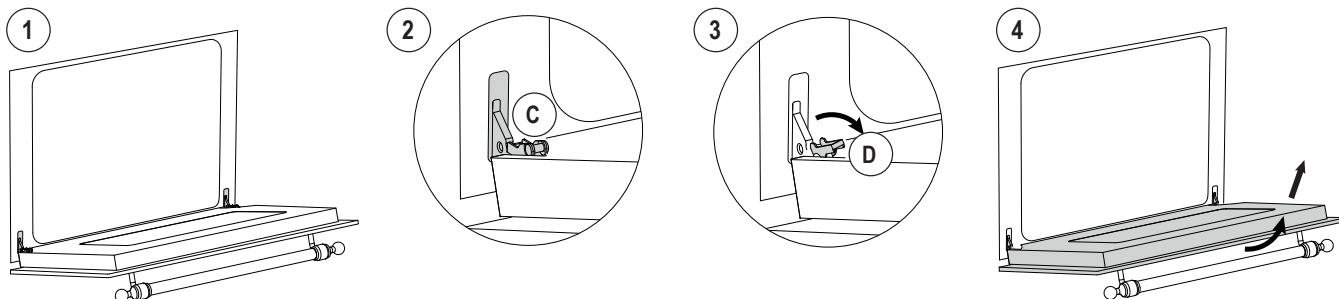


## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Scoaterea ușii

### Procedeu

Pentru facilitarea operațiunilor de curățare intensivă a cuptorului, este utilă demontarea ușii, urmând instrucțiunile de mai jos:

- deschideți ușa
- mutați clema de prindere C din sectorul balamalei D, urmând fazele de mai jos:



## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Demontarea și curățarea geamurilor

### Procedeu ce trebuie urmat

Ușa cuptorului este formată din trei geamuri. Curățarea pieselor din sticlă se efectuează folosind prosoape de bucătărie din hârtie, neabrazive și detergent obișnuit. Pentru curățare, nu folosiți materiale aspre abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușile din sticlă ale cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot cauza spargerea sticlei. Geamurile interne pot fi scoase, pentru facilitarea operațiunilor de curățare. În acest scop trebuie demontată ușa cuptorului sau, ca o variantă, aceasta trebuie poziționată pe treapta intermediară.

### Secvență de demontare a geamurilor

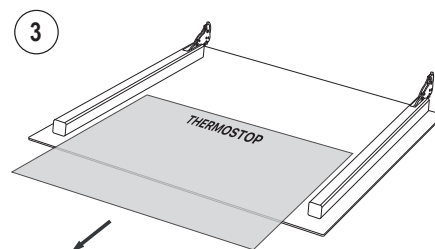
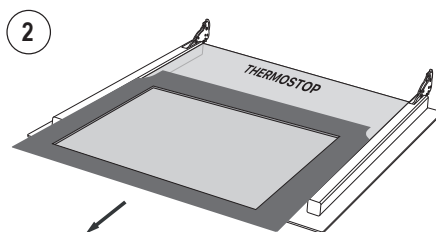
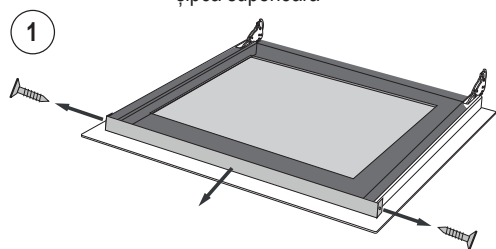


ATENȚIE! Orice operațiune se va efectua întotdeauna cu ușa demontată de pe cuptor și sprijinită pe o suprafață adecvată, astfel încât să nu se deterioreze fața-da ușii. Sticla intermediară trebuie introdusă corect cu mesajul THERMOSTOP lizibil (a se vedea pag. 2-3).

Deșurubați cele 2 șuruburi de pe partea DR/STG din șipca superioară

Ridicați geamul superior și desfaceți-l

Desfaceți geamul intermediar



## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Recomandări pentru curățarea cuptorului și a părții frontale

### CUPTOR

| COMPONENTĂ            | METODĂ DE CURĂȚARE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | AVERTISMENTE                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interiorul cuptorului | Se recomandă curățarea cuptorului după fiecare utilizare. În felul acesta, murdăria se curăță mai ușor, evitând arderea repetată a acestuia la temperaturi ridicate.<br>Scoateți toate componentele detașabile și spălați-le separat cu apă caldă și detergent neabraziv.<br>Pentru a facilita curățarea cavității cuptorului, turnați o cantitate mică de apă (100 ml, echivalentul unei jumătăți de pahar) pe fundul cavității; activați apoi ciclul „Coacere din partea de jos” la 90°C timp de 20 de minute, cu opțiunea „Coacere umeză”.<br>La sfârșitul ciclului, așteptați să se răcească cuptorul și apoi finalizați curățarea, folosind o lavetă moale. | Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului.<br>Nu folosiți detergenți abrazivi/corozivi sau unelte ascuțite din metal, pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot deteriora suprafața și pot cauza fisurarea acesteia. |
| Tavă                  | Scufundați într-o soluție de apă caldă și detergent neutru. Uscați după spălare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Îndepărtați resturile alimentare, imediat după utilizare.                                                                                                                                                                                                                           |
| Grătare               | Curățați cu apă caldă și detergenți neabrazivi, sau cu un degresant adecvat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | În cazul murdăriei întărite și persistente, se recomandă să se lase grătarele la înmuiat pentru câteva ore, înainte de a le curăța.                                                                                                                                                 |

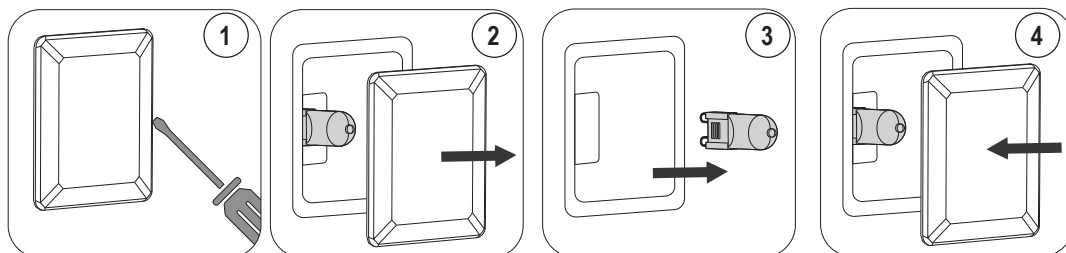
### PARTE FRONTALĂ

| COMPONENTĂ         | METODĂ DE CURĂȚARE                                                                                                  | AVERTISMENTE                                                                                                                                                                        |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suprafețe din oțel | Curățați piesele cu apă caldă și detergent lichid necoroziv și apoi uscați-le cu o lavetă moale sau din microfibră. | Strălucirea se menține printr-o curățare periodică, cu produse special prevăzute disponibile în comerț. Nu folosiți niciodată pulberi abrazive.                                     |
| Suprafețe vopsite  | Pentru a menține caracteristicile pieselor vopsite, acestea trebuie curățate frecvent cu apă cu săpun.              | Evitați să lăsați pe suprafețele vopsite substanțe acide sau alcaline (oțet, suc de lămâie, sare, suc de roșii etc.) și să le spălați când suprafețele vopsite sunt încă fierbinți. |

## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Schimbarea becului

### Procedeu ce trebuie urmat

Dacă becul cuptorului nu funcționează, deconectați aparatul de la rețea, scoateți masca din sticlă de protecție a becului și schimbați becul. Schimbați becul cu un bec cu halogen de 40W, adecvat (G9).



- 1) Slăbiți cu o șurubelniță dreaptă
- 2) Scoateți masca din sticlă de protecție a becului
- 3) Desfaceți becul
- 4) Schimbați-l și închideți la loc masca



## ■ DEPANARE - Probleme generale



### ATENȚIE!

- Pe perioada de garanție pot fi efectuate reparații numai de centrul de asistență autorizat, sau se poate interveni asupra întrerupătorului special prevăzut
- Înainte de reparație, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, și anume scoateți cablul de alimentare din priză sau acționați întrerupătorul special prevăzut.
- Intervențiile și reparațiile neautorizate pot cauza electrocutare sau scurtcircuit, prin urmare sunt interzise. Lăsați astfel de lucrări tehnicienilor autorizați.
- În cazul unor mici deranjamente, puteți încerca să remediați problema urmând recomandările din manualul de instrucțiuni.
- Intervenția departamentului de asistență pe perioada de garanție nu este gratuită, dacă aparatul nu funcționează din cauza unei utilizări incorecte.
- Depanarea defecțiunilor sau soluționarea reclamațiilor ce au fost cauzate de o utilizare sau instalare incorectă nu vor fi acoperite de garanție. Costurile de garanție vor fi suportate de către utilizator.

## Funcționare deficitară a ecranului tactil TFT

### - Erori de sistem

Sunt detectate următoarele erori:

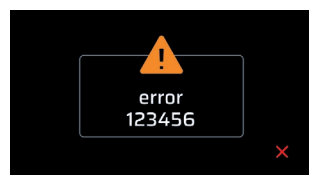
Sintaxa codului de eroare este: „E YY x”, unde:

YY = cod eroare

x = numărul cavității când se declanșează eroarea, sau „0” pentru erori generale.

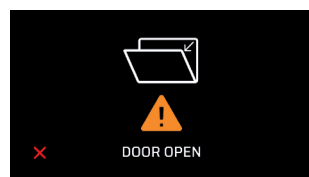
| DESCRIERE                            | ID eroare |
|--------------------------------------|-----------|
| Sondă cavitate întreruptă            | 00        |
| Sondă cavitate pe scurtcircuit       | 01        |
| Sondă de carne întreruptă            | 04        |
| Sondă de carne pe scurtcircuit       | 05        |
| Supraîncălzire                       | 08        |
| Anomalie internă (placă electronică) | 19        |
| Eroare de comunicare                 | 20        |

### ATENȚIONARE PROBLEMĂ



În caz de eroare, deconectați și reconectați aparatul. Dacă eroarea apare din nou, va fi necesară intervenția unui tehnician autorizat.

### ATENȚIONARE UȘĂ DESCHISĂ (CU COACERE ÎN CURS)



Închideți ușa cuptorului.

## ■ TABELE DE COACERE - Cuptor cu convecție ventilată (valori strict orientative)

| PREPARAT                   | TEMP. C° |     | MIN.    |
|----------------------------|----------|-----|---------|
| <b>CĂRNURI</b>             |          |     |         |
| Friptură de mânzat         | 170-180  | 2/3 | 40/50   |
| Friptură de vită           | 170-190  | 2/3 | 40/60   |
| Friptură de vițel          | 160-180  | 2/3 | 65/90   |
| Friptură de miel           | 140-160  | 2   | 100/130 |
| Roast-beef                 | 180-190  | 2/3 | 40/45   |
| Friptură de iepure de câmp | 170-180  | 2/3 | 80/100  |
| Friptură de iepure         | 160-170  | 2   | 80/100  |
| Friptură de curcan         | 160-170  | 2   | 160/240 |
| Friptură de gâscă          | 160-180  | 2/3 | 120/160 |

| PREPARAT                    | TEMP. C° |     | MIN.    |
|-----------------------------|----------|-----|---------|
| Friptură de rață            | 170-180  | 2/3 | 100/160 |
| Friptură de pui             | 180      | 2/3 | 90/120  |
| <b>PEȘTE</b>                | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| <b>PATISERIE</b>            |          |     |         |
| Tort de fructe              | 180-200  | 2   | 40/50   |
| Tort Margareta              | 180-190  | 2   | 40/45   |
| Brioșe                      | 170-180  | 2   | 40/60   |
| Pandișpan                   | 190-200  | 2   | 25/35   |
| Tort în formă de inel       | 160-180  | 2   | 35/45   |
| Fursecuri dulci din foietaj | 180-200  | 2   | 20/30   |
| Turtă de struguri           | 190-200  | 2   | 30/40   |
| Ștrudel                     | 160      | 2   | 25/35   |
| Biscuiți Savoia             | 150-180  | 2   | 50/60   |
| Gogoși de mere              | 180-200  | 2   | 18/25   |
| Budincă din pișcoturi       | 170-180  | 2   | 30/40   |
| <b>PANIFICAȚIE</b>          |          |     |         |
| Pâine                       | 180-200  | 3   | 45      |
| Pizza                       | 250      | 3   | 10/20   |
| Toast                       | 185-195  | 2   | 7       |

## ■ TABELE DE COACERE - Cuptor static (valori strict orientative)

| PREPARAT                    | TEMP. C° |     | MIN.  |
|-----------------------------|----------|-----|-------|
| <b>CĂRNURI</b>              |          |     |       |
| Friptură de mânzat          | 225      | 2/3 | 40/50 |
| Friptură de vită            | 250      | 2/3 | 50/60 |
| Friptură de vițel           | 225      | 2/3 | 60/80 |
| Friptură de miel            | 225      | 2   | 40/50 |
| Roast-beef                  | 230      | 2/3 | 50/60 |
| Friptură de iepure de câmp  | 250      | 2/3 | 40/50 |
| Friptură de iepure          | 250      | 2   | 40/50 |
| Friptură de curcan          | 250      | 2   | 50/60 |
| Friptură de gâscă           | 225      | 2/3 | 60/70 |
| Friptură de rață            | 250      | 2/3 | 45/60 |
| Friptură de pui             | 250      | 2/3 | 40/45 |
| <b>PEȘTE</b>                | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| <b>PATISERIE</b>            |          |     |       |
| Tort de fructe              | 225      | 2   | 35/40 |
| Tort Margareta              | 175-200  | 2   | 50/60 |
| Brioșe                      | 175-200  | 2   | 25/30 |
| Pandișpan                   | 220-250  | 2   | 20/30 |
| Tort în formă de inel       | 180-200  | 2   | 30/40 |
| Fursecuri dulci din foietaj | 200-220  | 2   | 15/20 |
| Turtă de struguri           | 250      | 2   | 25/35 |
| Ștrudel                     | 180      | 2   | 20/30 |
| Biscuiți Savoia             | 180-200  | 2   | 40/50 |
| Gogoși de mere              | 200-220  | 2   | 15/20 |
| Budincă din pișcoturi       | 200-220  | 2   | 20/30 |
| <b>PANIFICAȚIE</b>          |          |     |       |
| Pâine                       | 220      | 3   | 30    |
| Pizza                       | 250      | 2   | 15/20 |

| PREPARAT | TEMP. C° |  | MIN.  |
|----------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pizza    | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Toast    | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Important

Introduceți mâncărurile când cuptorul este cald.

- Coacere la grill

Pe aparatele cu grill electric, coacerea se efectuează cu ușa închisă, la 180°C. Mâncărurile ce trebuie gătită la grătar sunt poziționate pe respectivul grătar, de preferință pe al patrulea raft.

## ■ TABEL DE COACERE - Temperaturi interne ale preparatelor cu sondă

| PREPARAT                                     | TEMPERATURĂ (°C) |
|----------------------------------------------|------------------|
| <b>CĂRNURI</b>                               |                  |
| <b>Carne de mânzat</b>                       |                  |
| • Roastbeef - Mușchi file de mânzat în sânge | 40-45            |
| • roz (coacere medie)                        | 50-55            |
| • bine gătit                                 | 60-65            |
| • Friptură de mânzat                         | 80-85            |
| <b>Carne de porc</b>                         |                  |
| • Pulpă de porc                              | 65-70            |
| • Friptură de porc sau șuncă                 | 80-85            |
| • Ceafă, ciolan                              | 80-85            |
| • Cotlet                                     | 75-80            |
| • Cotlet, fără os                            | 70               |
| • Cotlet în saramură (Kassler)               | 65-70            |
| • Ruladă din chiftea                         | 70-75            |
| <b>Carne de vițel</b>                        |                  |
| • Friptură de vițel                          | 70-75            |
| • Friptură de vițel cu rinichi               | 75-80            |
| • Picior de vițel                            | 80-85            |
| <b>Vânat</b>                                 |                  |
| • Carne de vânat                             | 75-80            |
| • Pulpă spate                                | 60-70            |
| • Mușchi file în sânge                       | 40-45            |
| • Mușchi file roz (coacere medie)            | 50-55            |
| • Mușchi file bine copt                      | 60-65            |
| <b>Miel</b>                                  | 80-85            |
| <b>Fripturi umplute</b>                      | 70-75            |
| <b>Carne de pui</b>                          | 85-90            |
| <b>Pește</b>                                 | 85-90            |

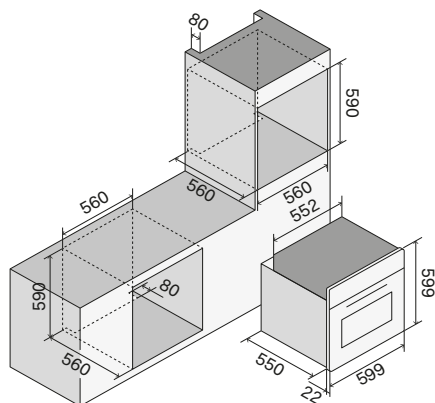
Important: introduceți întotdeauna termometrul până la mâner, astfel încât vârful să se afle în centrul fripturii și nu aproape de os sau în partea grasă.

## ■ INSTALARE - Instrucțiuni pentru instalare

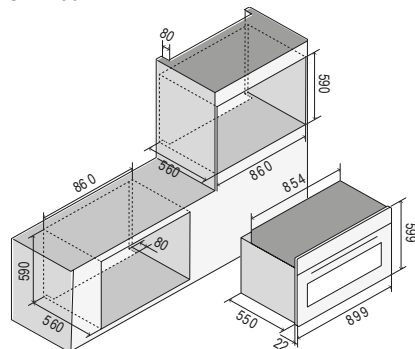


Plăcuța cu caracteristicile, aflată pe rama internă a ușii cuptorului și reprodusă la pag. 1, este vizibilă cu ușa deschisă. Aceasta conține toate datele necesare pentru instalare, cum ar fi: model de aparat, tensiune nominală și curent absorbit. Înainte de toate, măsurați și controlați nișa din mobilierul în care urmează să fie încorporat cuptorul, aceasta trebuie să corespundă exact cu dimensiunile indicate în figura A. Aveți grijă ca placajul mobilierului, plăcile melaminate sau alte materiale să fie lipite cu clei rezistent la temperaturi ridicate (150°C). În cazul în care placajul sau cleiul nu sunt rezistente la temperaturi ridicate, placajul se poate deforma sau desprinde, mai ales în punctele cele mai strâmte ale mobilierului. Asigurați-vă că mobilierul prevăzut pentru încorporarea cuptorului are o bază solidă și că poate susține greutatea aparatului. Toate șuruburile și accesoriile necesare pentru fixarea cuptorului pe mobilier sunt incluse. Figurile de mai jos sunt utile pentru fixarea și corecta încorporare în mobilier.

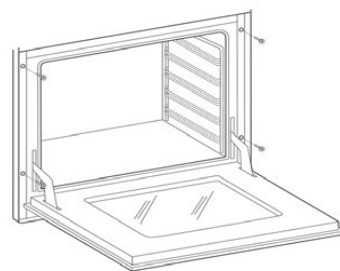
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALARE - Legătură electrică



Instrucțiunile de mai jos sunt destinate persoanei autorizate care se va ocupa de instalarea aparatului, de reglarea și de întreținerea tehnică a acestuia și care se va asigura că aceste operațiuni sunt efectuate în cel mai corect mod posibil și în conformitate cu legislația în vigoare.

Important: orice operațiune de reglare, de întreținere etc. trebuie efectuată după decuplarea aparatului de la priza de curent.

### Norme pentru instalare

Acest echipament este realizat în conformitate cu următoarele directive:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA JOASĂ TENSIUNE 2014/35/UE

DIRECTIVA COMPATIBILITATE ELECTROMAGNETICĂ 2014/30/UE

REGULAMENTUL NR. 1935/2004 (contactul cu alimentele).

Instalarea trebuie să se facă regulamentar și respectându-se pe deplin normele în vigoare, în materie de instalații electrice.

În caz contrar, constructorul va fi exonerat de orice răspundere.

În acest manual veți găsi și schema electrică a aparatului dumneavoastră.

Aparatele sunt concepute pentru a fi conectate la tensiunea indicată pe plăcuța de date.

**Înainte de a racorda aparatul la rețea, asigurați-vă că:**

- caracteristicile întrerupătorului electromagnetic sau ale prizei pot suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);

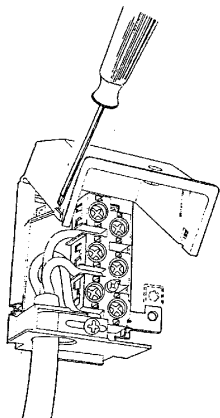
- instalația de alimentare trebuie să fie prevăzută cu o legătură funcțională de

împământare.

Aparatul se livrează cu cablu fără ștecher (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, cu secțiunea 3G1,5 mm<sup>2</sup>): racordarea trebuie să se facă ținând cont de faptul că firul galben-verde este cel de împământare, care nu trebuie niciodată întrerupt. Priza de curent trebuie să fie vizibilă și accesibilă, pentru a putea deconecta cu ușurință aparatul.

**Pentru conectarea directă la rețea, trebuie ca:**

- supapa de limitare și instalația de uz casnic să poată suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare să fie prevăzută cu o legătură de împământare funcțională;
- priza sau întrerupătorul omnipolar, cu o deschidere minimă de 3 mm, să fie ușor accesibilă, după instalarea aparatului;
- să fie încorporat un întrerupător de decuplare de la rețeaua fixă, în conformitate cu regulile de instalare.



**⚠ Conductorul de împământare galben-verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt nici chiar de la întrerupător. Cablul de alimentare trebuie poziționat în așa fel încât să nu intre în contact cu suprafețele care au o temperatură de peste 50°C peste temperatura camerei. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, adresați-vă departamentului de asistență.**

## INSTALARE - Scheme electrice Curent absorbit (kW)

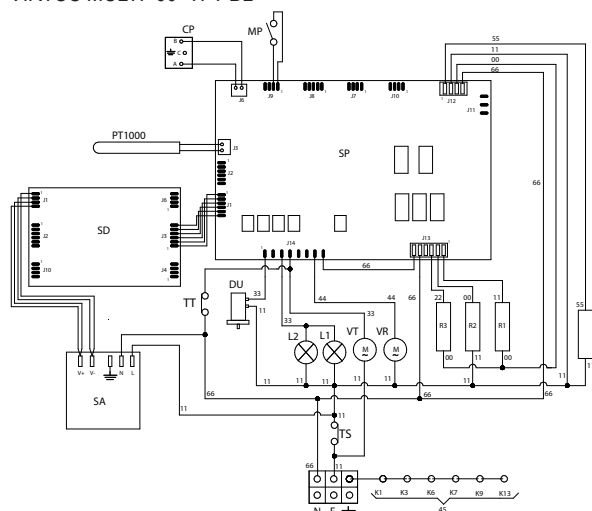
| MODEL | KW<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

## Legendă

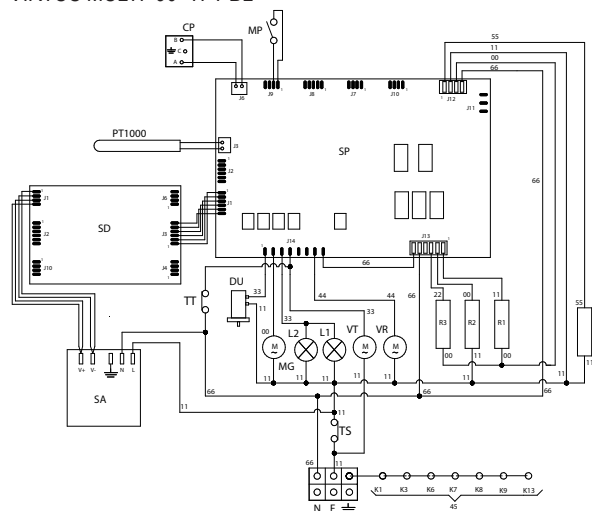
|     |                                                                    |        |                                       |
|-----|--------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------|
| 00  | Nero                                                               | M      | Reglete de borne                      |
| 11  | Maro                                                               | MG     | Grătar tip rotisor                    |
| 22  | Roșu                                                               | MP     | Microîntrerupător ușă                 |
| 33  | Alb                                                                | N      | Nul                                   |
| 44  | Galben                                                             | R1     | Rezistență boltă                      |
| 45  | Galben-verde                                                       | R2     | Rezistență vatră                      |
| 55  | Gri                                                                | R3     | Rezistență grill                      |
| 66  | Albastru                                                           | R4     | Rezistență circulară                  |
| CP  | Sondă coacere                                                      | SD     | Placă afișaj                          |
| DU  | Dispozitiv de acționare cu releu termic, de descărcare a vaporilor | SD     | Placă afișaj                          |
| F   | Fază                                                               | SP     | Placă de putere                       |
| FLC | Filtru                                                             | SS     | Placă sondă                           |
| K1  | Fir împământare regletă de borne                                   | TS     | Termostat de siguranță                |
| K2  | " rezistență vatră                                                 | V      | Ventilator cuptor                     |
| K3  | " ventilator cuptor                                                | VT     | Vent. răcire                          |
| K4  | " rezistență circulară                                             | SA     | Alimentare                            |
| K5  | " rezistență boltă                                                 | GL     | Inel led                              |
| K6  | " lumină cuptor 1                                                  | PT1000 | Sondă de temperatură                  |
| K7  | " lumină cuptor 2                                                  | MC     | Microîntrerupător scurt TS            |
| K8  | " grătar tip rotisor                                               | MU     | Microîntrerupător de deblocare a ușii |
| K9  | " ventilator motor. tangent.                                       | ML     | Microîntrerupător de blocare a ușii   |
| K15 | " cadru de rezistență                                              | MBP    | Motor de blocare a ușii               |
| L1  | Lumină cuptor                                                      | TSP    | Termostat de siguranță PIROLIZĂ       |
| L2  | Lumină cuptor                                                      | TS1    | Termostat de deblocare a ușii         |

## Scheme electrice

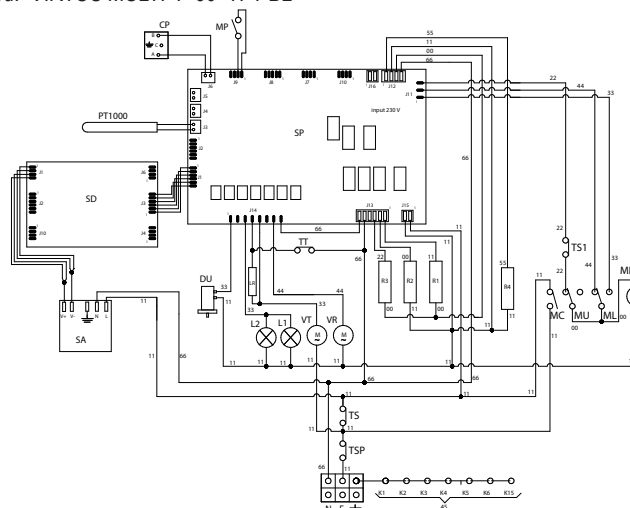
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### Χαρακτηριστικά των συσκευών

Τα χαρακτηριστικά, εκτός από το εξώφυλλο, αναφέρονται και στη σχετική πινακίδα που βρίσκεται στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου και η οποία είναι ορατή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή ή στο επάνω κάλυμμα του φούρνου.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι προειδοποιήσεις αυτές ισχύουν για διάφορους τύπους συσκευών. Αναγνωρίστε σωστά τον τύπο του προϊόντος που διαθέτετε (δείτε την πινακίδα με τα χαρακτηριστικά).



**1.** Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών το οποίο, μεταξύ άλλων, περιέχει πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια κατά την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση. Αποθηκεύστε το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά και για να μπορείτε να εντοπίσετε τον σειριακό αριθμό.

**2.** Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής εξασφαλίζεται μόνο εάν έχει πραγματοποιηθεί σωστή σύνδεση γείωσης, όπως απαιτείται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Είναι βασικό να επαληθεύετε ότι τηρούνται οι εν λόγω κανονισμοί. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία προκειμένου να ελέγξει λεπτομερώς την ηλεκτρική εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω κακής εγκατάστασης γείωσης.

**3.** Προτού συνδέσετε τη συσκευή, επαληθεύστε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα αντιστοιχούν απόλυτα σε εκείνα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η εγκατάσταση/ρύθμιση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

**4.** Ελέγξτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση και οι πρίζες ρεύματος είναι κατάλληλες να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία.

**5.** Η συσκευή πρέπει να συνδέεται απευθείας στο δίκτυο τροφοδοσίας σύμφωνα με την πολικότητα που υποδεικνύεται. Για τη σύνδεση, απαιτείται η εγκατάσταση μιας διάταξης που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες κατηγορίας υπέρτασης III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης.

**6.** Εάν η πρίζα δεν είναι κατάλληλη για το φως, αντικαταστήστε την με άλλη που είναι κατάλληλη. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε σε κάποιο εξειδικευμένο άτομο το οποίο θα πρέπει επίσης να ελέγχει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν διαθέτει φως. Για τη σύνδεση, δείτε την παράγραφο «Ηλεκτρική σύνδεση». Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέα, πολύπριζου ή μπαλαντέζας.

**7.** Όταν η συσκευή παραμένει εκτός χρήσης για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφαιρέστε την ηλεκτρική σύνδεση και κλείστε τον γενικό διακόπτη.

**8.** Μην εμποδίζετε τις σχισμές εξαερισμού ή διάχυσης της θερμότητας.

**9.** Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικαθίσταται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένη υπηρεσία σέρβις του κατασκευαστή.

**10.** Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους προβλεπόμενους σκοπούς (ψήσιμο). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. η θέρμανση ενός δωματίου) είναι ακατάλληλη και ως εκ τούτου επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής αρνείται οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από παρόμοιες ακατάλληλες χρήσεις.

**11.** Όταν γίνεται χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής, είναι αυτονόητο ότι πρέπει να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες, δηλαδή:

**A.** Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με χέρια ή πόδια που είναι βρεγμένα ή υγρά.

**B.** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με γυμνά πόδια.

**C.** Αποφύγετε τη χρήση μπαλαντέζας και εάν χρειάζεται λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα.

**D.** Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα του ρεύματος.

**E.** Μην εκθέτετε τη συσκευή στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, κτλ.).

**F.** Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή έχουν εκπαιδευθεί ως προς την ασφαλή χρήση της συσκευής και αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.

**12.** Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. Απαιτείται προσοχή ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία. Τα μικρά παιδιά πρέπει να διατηρούν απόσταση ασφαλείας. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς.

**13.** Προτού καθαρίσετε τη συσκευή ή εκτελέσετε συντήρηση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα βγάζοντας το καλώδιο τροφοδοσίας ή διακόπτοντας την παροχή ρεύματος μέσω του ειδικού διακόπτη.

**14.** Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην επιχειρείτε να κάνετε καμία επιδιόρθωση διότι όλες οι σχετικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Ζητάτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής.

**15.** Συνιστάται θερμά τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου να μην είναι προσβάσιμα, ιδίως εάν υπάρχουν παιδιά που μπορεί να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

**16.** Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κτλ.) κοντά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.



**17.** Η συσκευασία προορίζεται για την προστασία της συσκευής από πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν κατά τη μεταφορά. Τα υλικά της συσκευασίας ανακυκλώνονται εύκολα διότι έχουν επιλεγεί σύμφωνα με οικολογικά κριτήρια. Η ανακύκλωσή τους μειώνει την ανάγκη για πρώτες ύλες και μειώνει τον όγκο των απορριμμάτων. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές συχνά περιέχουν πολύτιμα υλικά. Επίσης περιέχουν υλικά τα οποία, σε περίπτωση λανθασμένης διαχείρισης και απόρριψής τους, ενδέχεται να είναι δυνητικά επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία και για το περιβάλλον. Ωστόσο, είναι βασικά για τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επομένως, μην τα απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Απορρίψτε τα σε κάποιο κέντρο συλλογής/ανακύκλωσης απορριμμάτων του δήμου σας ή επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για πληροφορίες. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι τη στιγμή της απόρριψής της.

**18.** Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου.

**19.** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνειά του με αποτέλεσμα να σπάσει.

**20.** Σε περίπτωση καπνού, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου: σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα. Μην ανοίγετε την πόρτα έως ότου διαλυθεί ο καπνός για να σβήσετε τις φλόγες.

**21.** Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία κλειδώματος των κουμπιών ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να ανάψουν μόνα τους της συσκευής.

**22.** Επιβλέπετε συνεχώς τα παιδιά εάν βρίσκονται κοντά στον πολυλειτουργικό φούρνο. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

### **23. Κίνδυνος ασφυξίας.**

- Τα παιδιά μπορεί παίζοντας να τυλιχτούν μέσα στα υλικά της συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να τα τοποθετήσουν στο κεφάλι με κίνδυνο να πάθουν ασφυξία. Φυλάσσετε μακριά από παιδιά τέτοιου είδους υλικά.

### **24. Κίνδυνος εγκαυμάτων**

Το δέρμα των παιδιών είναι πολύ πιο ευαίσθητο συγκριτικά με εκείνο των ενηλίκων.

- Η γυάλινη πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και οι σχισμές για την αποβολή του θερμού αέρα από τον θάλαμο ψησίματος της συσκευής ζεσταίνονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

**25.** Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε χώρους που δεν είναι σταθεροί (π.χ. σε πλοία).

**26. Προσοχή:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβησμένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.



## 27. Προτού εισάγετε τη λειτουργία ΠΥΡΟΛΥΣΗ:

- αφαιρέστε από τον θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα: σχάρες, ταψιά, πλαϊνές σχάρες, αισθητήρα κρέατος, τυχόν σκεύη,  
- αφαιρέστε τυχόν περίσσιο υλικό που έχει ξεχειλίσει (για να αποφύγετε τη δημιουργία καπνού).

## 28. Προσοχή – κίνδυνος εγκαυμάτων

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στις επιφάνειες - κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού ο φούρνος θερμαίνεται πολύ περισσότερο σε σχέση με το κανονικό μαγείρεμα, γι' αυτό μην αγγίζετε τον φούρνο και κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας.

## Προσοχή – κίνδυνος βλάβης στην υγεία

Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που επιτυγχάνεται, σχεδόν 500°C, απελευθερώνονται ατμοί που μπορεί να προκαλέσουν ερεθισμό στους βλεννογόνους.

Επομένως είναι απαραίτητο να αερίζετε καλά το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της χρήσης, αποφεύγοντας την παραμονή σε αυτό για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.

29. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον θερμικό αισθητήρα που συνιστάται για τον συγκεκριμένο φούρνο.

30. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητικές πόρτες

## ■ ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά, αφήστε τον να λειτουργήσει άδειος για περίπου 1 ώρα (230°C), αφήνοντας ενδεχομένως τα παράθυρα της κουζίνας ανοιχτά. Ο φούρνος, κατά την αρχική του ενεργοποίηση, αναδίδει δυσάρεστες οσμές λόγω κατάλοιπων παραγωγής όπως λίπη, λάδια ή ρητίνες. Αφού παρέλθει ο χρόνος που υποδεικνύεται, ο φούρνος είναι πλέον έτοιμος για το πρώτο ψήσιμο. Μόλις ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο για πιο εύκολο καθαρισμό.

- Η ενέργεια αυτή επηρεάζει την απόδοση της συσκευής και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

- Όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται επιμελώς πριν από τη χρήση χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα.

⚠ Δεν επιτρέπεται να μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τα ταψιά συλλογής λίπους του φούρνου.

## ■ ΟΘΟΝΗ - Υπόμνημα εικονιδίων

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Παύση              |
|  | Έναρξη             |
|  | °C - °F            |
|  | Κλείδωμα οθόνης    |
|  | Επιβεβαίωση        |
|  | Ρυθμίσεις          |
|  | Αισθητήρας κρέατος |
|  | Home               |
|  | Φως                |

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|   | Χρονοδιακόπτης        |
|  | Έξοδος - Τέλος        |
|  | Ρολόι                 |
|  | Επιβεβαίωση ρυθμίσεων |
|  | Σβήσιμο               |

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### Λειτουργία

#### Αρχική σελίδα (Home) της οθόνης

1 = Σας επιτρέπει να προχωρήσετε στην οθόνη ρύθμισης του θαλάμου.

2 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.

3 = Σας επιτρέπει να μπείτε κατευθείαν στις ρυθμίσεις.

#### Ρυθμίσεις

4 = Επιλογή της κλίμακας των βαθμών (°C ή °F).

5 = Ρύθμιση της ώρας.

6 = Έξοδος - Τέλος.

7 = Κλείδωμα οθόνης.

8 = Για ξεκλείδωμα, αγγίξτε την οθόνη για 10 δευτερόλεπτα.

9 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος και να επιλέξετε έναν ήχο κατά το άγγιγμα της οθόνης.

#### Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

10 = Αύξηση ή μείωση του χρόνου.

11 = Επιβεβαίωση μετά από ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου. Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει την ολοκλήρωση της ενέργειας.

12 = Επιβεβαίωση και επιστροφή στην αρχική σελίδα.

#### Λειτουργίες

13 = Επιλογή της λειτουργίας ψησίματος.

13a = Επιλογή ξηρού / υγρού ψησίματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** είναι δυνατό μόνο σε ορισμένους τρόπους ψησίματος.

13b = Επιβεβαίωση της λειτουργίας ψησίματος.

13.1 = Φως (αναμμένο ή σβησμένο).

13.2 = Home (επιστροφή στην αρχική οθόνη).

14 = Ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος.

14b = Υπάρχουν δύο επιλογές για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας:

- κυλώντας τη μπάρα

- με τα κουμπιά + ή -

14 = Επιβεβαίωση της λειτουργίας ψησίματος.

15 = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος και προγραμματισμένη έναρξη.

15a = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος.

15b = Δείχνει την ώρα ολοκλήρωσης του ψησίματος.

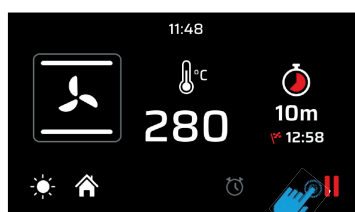
15c = Ρύθμιση της ώρας έναρξης.

15d = Επιβεβαίωση της λειτουργίας ψησίματος.

15e = Αριθμητικό πληκτρολόγιο.

16 = Η οθόνη του φούρνου απενεργοποιείται για εξοικονόμηση ενέργειας μετά από 19 λεπτά αδράνειας. Μπορεί να επανενεργοποιηθεί με ένα άγγιγμα. Η κατανάλωση σε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,5 W.

## ■ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

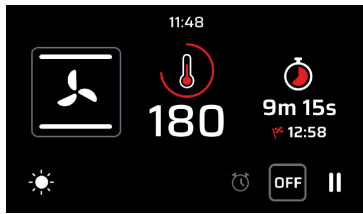


### ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΑΛΑΜΟΥ

Αφού γίνουν οι ρυθμίσεις του θαλάμου (λειτουργία ψησίματος, θερμοκρασία και χρονοδιακόπτης) πατήστε επιβεβαίωση για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Σε αυτό το σημείο η οθόνη θα περάσει στη λειτουργία προθέρμανσης.

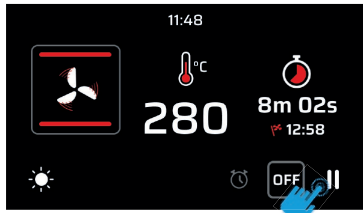






#### ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Υπάρχουν τέσσερα επίπεδα που επιτρέπουν την παρακολούθηση της διαδικασίας προθέρμανσης. Το κόκκινο τμήμα θα αυξάνεται σταδιακά μέχρι να γεμίσει η οθόνη.



#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

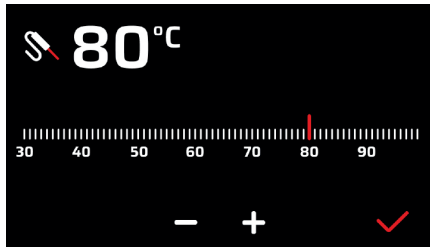
Όταν η επιτυγχάνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η οθόνη γίνεται κόκκινη επισημαίνοντας την ολοκλήρωση του σταδίου προθέρμανσης και την έναρξη του σταδίου ψησίματος. Εάν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος.

Σε περίπτωση που δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος μπορείτε να διακόψετε  και έπειτα να ολοκληρώσετε το ψήσιμο.

## ■ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ** Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ψήσιμο με αισθητήρα στις λειτουργίες «DEFROST», «QUICK START», «PIZZA» και «ECO». Με τον φούρνο σε κατάσταση αναμονής (Stand-by) εισάγετε τον αισθητήρα κρέατος στην ειδική υποδοχή σύνδεσης που βρίσκεται στο αριστερό τοίχωμα του φούρνου.

#### ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



#### ΤΡΟΠΟΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** εάν η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στις εντολές (κλειδωμένη αφή) αρκεί να ανοίξετε και να κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

## ■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Λειτουργία Pizza</b><br>Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται όταν θέλετε σε ψήσετε πίτσα, φοκάτσια και ψωμί. Η κύρια πηγή θερμότητας προέρχεται από την κάτω αντίσταση που λειτουργεί σε συνδυασμό με τις άλλες αντιστάσεις του φούρνου.                                                                                                            |
|  | <b>Κανονικό στατικό ψήσιμο</b><br>Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου που ενδείκνυται κυρίως για το ψήσιμο των παρακάτω: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, μπακαλιάρος, μαγειρέμα μπριζέ, κυνήγι, ψητό μοσχάρι, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα ψημένα στον φούρνο, κτλ.                                                                 |
|  | <b>Ψήσιμο από κάτω</b><br>Πρόκειται για τρόπο ψησίματος που ενδείκνυται περισσότερο για το τελείωμα του ψησίματος, ιδίως για παρασκευές ζαχαροπλαστικής (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με ζύμες, γλυκά με φρούτα, κτλ.) και για άλλα φαγητά.                                                                                                        |
|  | <b>Ψήσιμο από πάνω</b><br>Ενδείκνυται κυρίως για ρόδισμα και για να δώσετε το τελικό χρώμα σε πολλά φαγητά. Η λειτουργία αυτή συνιστάται για χάμπουργκερ, χοιρινές μπριζόλες, μοσχαρίσιες μπριζόλες, γλώσσες, σουπιές, κτλ.                                                                                                                     |
|  | <b>Ψήσιμο γκριλ με κλειστή πόρτα</b><br>Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και βαθύ ψήσιμο στο γκριλ, για το γκρατινίσμα και το ψήσιμο γενικά των κρεάτων, για φιλέτο, μπριζόλα αλά φιορεντίνα, ψητό ψάρι και ψητά λαχανικά. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.                  |
|  | <b>Ψήσιμο γκριλ με αέρα</b><br>Ιδιαίτερα γρήγορο και βαθύ ψήσιμο με σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για πολλά φαγητά όπως: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, χοιρινά ή ανάμικτα σουβλάκια, κυνήγι, νιόκι αλά ρομάνο, κτλ. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C. |
|  | <b>Εντατικό ψήσιμο</b><br>Η λειτουργία αυτή εκτελεί γρήγορο και εντατικό ψήσιμο και ενδείκνυται για διάφορα φαγητά. Είναι ιδανική για: ψάρι στη λαδόκολλα, μαγειρέματα λαχανικά, σουβλάκια, πάπια, κοτόπουλο, κτλ.                                                                                                                              |
|  | <b>Πολλαπλό ψήσιμο στον αέρα</b><br>Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών δίχως να ανακατεύονται οι μυρωδιές. Μπορείτε να ψήσετε λαζάνια στον φούρνο, πίτσα, κρουασάν και μπριός, τάρτες, κέικ, κτλ.                                                                                                            |



### Ψήσιμο Eco

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με λιγότερη κατανάλωση ενέργειας. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο αυτή τη λειτουργία θα πρέπει, προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ECO, να βάλετε το φαγητό στον φούρνο τοποθετώντας το στο κέντρο του θαλάμου. Με τη λειτουργία Eco, οι χρόνοι ψήσιματος προσαρμόζονται για αργό ψήσιμο φαγητών όπως: μπριζέ, λευκά κρέατα, ζυμαρικά φούρνου, διάφορα γλυκίσματα.



### Απόψυξη

Επιτρέπει γενικά το γρήγορο ξεπάγωμα όλων των κατεψυγμένων φαγητών ώστε να αποκτούν γρήγορα τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.



### Quick Start

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την επιτάχυνση της προθέρμανσης του φούρνου σας. Συνιστάται η χρήση αυτής της λειτουργίας όταν ρυθμίζεται μια θερμοκρασία ψήσιματος μεταξύ 200 και 300 °C. Η χρήση της λειτουργίας QuickStart για θερμοκρασίες κάτω των 200°C δεν προσφέρει κάποιο ιδιαίτερο όφελος. ΠΡΟΣΟΧΗ: η λειτουργία Quick Start δεν είναι μια λειτουργία που συνιστάται για το ψήσιμο των φαγητών, αλλά χρησιμεύει μόνο για την προθέρμανση του φούρνου μέσα σε λιγότερο χρόνο.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK START ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ



### Υδρολυτική Λειτουργία (μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Είναι η λειτουργία αυτόματου καθαρισμού που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος σε μόλις 20 λεπτά, σε χαμηλή θερμοκρασία (90 °C). Το σύστημα «Υδρολυτικό» καθαρισμού μαλακώνει τη βρωμιά έτσι ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί πιο εύκολα, δίχως να αφήνει μυρωδιές.



### Πυρολυτική Λειτουργία (μοντ. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Είναι η λειτουργία αυτόματου καθαρισμού που καθαρίζει τον θάλαμο μαγειρέματος σε υψηλές θερμοκρασίες.

Με αυτή τη λειτουργία, το κέντρο του φούρνου φτάνει σε θερμοκρασία αργαία 500 °C, μετατρέποντας σε στάχτη τα υπολείμματα βρωμιάς.

Υπάρχουν 2 επίπεδα πυρόλυσης με διαφορετική διάρκεια:

- Ήπιος κύκλος: διάρκειας 1:30 ώρας
- Εντατικός κύκλος: διάρκειας 2:30 ωρών

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον ήπιο κύκλο ανά τακτά διαστήματα, ενώ τον σύνθετο κύκλο μόνο σε περίπτωση ιδιαίτερα επίμονης βρωμιάς.



### Λειτουργία Sabbath

Η λειτουργία Sabbath διατηρεί τον φούρνο αναμμένο σε λειτουργία στατικού μαγειρέματος μέχρι να απενεργοποιηθεί για 74 ώρες το μέγιστο. Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος δίχως να πρέπει να ανάψετε ή να σβήσετε τον φούρνο. Όλοι οι άλλοι κύκλοι μαγειρέματος και καθαρισμού είναι απενεργοποιημένοι. Δεν θα εκπέμπονται ηχητικά σήματα και η οθόνη δεν θα δείχνει τις μεταβολές της θερμοκρασίας.



### Ξηρό / Υγρό μαγείρεμα

Ο φούρνος διαθέτει μια αυτόματη διάταξη που επιτρέπει στους ατμούς του ψήσιματος, σε ορισμένες λειτουργίες, να αποβάλλονται από τον φούρνο: αυτό έχει ως αποτέλεσμα το ξηρό μαγείρεμα (dry). Σε περίπτωση που το ψήσιμο απαιτεί να παραμένει η υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, δηλαδή υγρό μαγείρεμα (moisture), μπορείτε να απενεργοποιήσετε την αυτόματη διάταξη αγγίζοντας το σχετικό εικονίδιο.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Σε περίπτωση που πρέπει να ελέγξετε τα φαγητά που ψήνονται μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Σε αυτή την περίπτωση ανάβουν τα φώτα και σταματά ο εξαναγκασμένος αέρας, στην περίπτωση ψήσιματος με αέρα, καθώς και η περιστροφή της σούβλας, στην περίπτωση ψήσιματος γκριλ με την πόρτα κλειστή. Εάν ξανακλείσετε την πόρτα επανενεργοποιείται η λειτουργία που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως.

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Υδρολυτική Λειτουργία



### Εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού

1. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο του φούρνου (σχάρες, ταψιά, πλαϊνές σχάρες, τυχόν σκεύη).
3. Με κρύο τον φούρνο, ρίξτε στο κάτω μέρος του θαλάμου 100 ml νερό στο μοντ. των 60 εκ. και 150 ml νερό στο μοντ. των 90 εκ. + 2 σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού προκειμένου να αφαιρεθεί ευκολότερα η πιο επίμονη βρωμιά.
4. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία (κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το φως είναι σβησμένο και δεν μπορείτε πια να το ανάψετε).
5. Στο τέλος του κύκλου απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας διότι ο θάλαμος είναι γεμάτος ατμό. Περιμένετε έως ότου ο φούρνος κρυώσει και έπειτα καθαρίστε με ένα σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
6. Ο θάλαμος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και δεν πρέπει να αφήνετε τη βρωμιά να συσσωρεύεται.
7. Κατά τη διάρκεια της υδρολυτικής λειτουργίας μην ανοίγετε την πόρτα και μην αφήνετε το νερό να ξεχειλίσει στο κάτω μέρος του φούρνου.
8. Δεν μπορείτε να διακόψετε την υδρολυτική λειτουργία ενώ είναι ενεργοποιημένη πατώντας το κουμπί παύσης ( ).



### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο νερό (προκαλεί διάβρωση) ή ανθρακούχο νερό. Χρησιμοποιείτε πάντα πόσιμο νερό.
- Μη ρίχνετε το νερό όταν ο θάλαμος μαγειρέματος είναι ζεστός, αλλά μόνο όταν είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου υδρόλυσης.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων – βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε ενέργεια.
- Μη χρησιμοποιείτε σύρματα καθαρισμού ή πολύ επιθετικά απορρυπαντικά διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Funzione Pirolitica



### Εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού

1. Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο σφουγγάρι (πιθανώς να σχηματιστεί καπνός).

2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο του φούρνου (σχάρες, ταψιά, πλαϊνές σχάρες, τυχόν σκεύη).
3. Με κλειστή την πόρτα επιλέξτε τη λειτουργία πυρόλυσης. Ύστερα από μερικά δευτερόλεπτα εισέρχεται σε λειτουργία η διάταξη κλειδώματος της πόρτας.
4. Κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης τίθεται σε λειτουργία το ειδικό καταλυτικό φίλτρο που απορροφά και εξαφανίζει λίπη και άσχημες μυρωδιές.
5. Η πόρτα της συσκευής ανοίγει μόνο όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία και όταν η θερμοκρασία φτάσει σε ασφαλή επίπεδα.
6. Στο τέλος της διαδικασίας μπορείτε να αφαιρέσετε με εξαιρετική ευκολία τα υπολείμματα που μπορεί να δημιουργηθούν ανάλογα με τον βαθμό της βρωμιάς του θαλάμου, χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί.
7. Η διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης μπορεί να ρυθμιστεί στους 90' ή στους 150' ανάλογα με την ποσότητα της βρωμιάς που έχει συσσωρευτεί στα τοιχώματα του φούρνου. Επίσης, μπορείτε να ρυθμίσετε με χρονοκαθυστέρηση την έναρξη του κύκλου καθαρισμού.
8. Δεν μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πυρόλυσης (PY) πατώντας το κουμπί παύσης ( **II** ) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

– κίνδυνος εγκαυμάτων

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στις επιφάνειες - κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού ο φούρνος θερμαίνεται πολύ περισσότερο σε σχέση με το κανονικό μαγείρεμα, γι' αυτό μην αγγίζετε τον φούρνο.

– κίνδυνος βλάβης στην υγεία

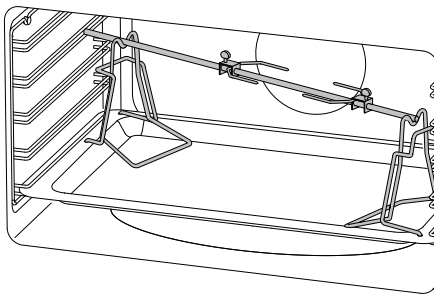
Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που επιτυγχάνεται, σχεδόν 500°C, απελευθερώνονται ατμοί που μπορεί να προκαλέσουν ερεθισμό στους βλεννογόνους. Επομένως είναι απαραίτητο να αερίζετε καλά το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της χρήσης, αποφεύγοντας την παραμονή σε αυτό για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Φυλάσσετε το προϊόν μακριά από παιδιά.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρόλυσης δεν τίθεται σε λειτουργία ο λαμπτήρας του φούρνου

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Αξεσουάρ

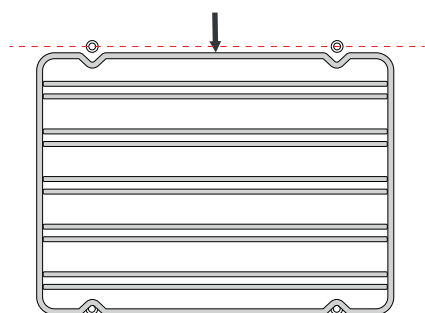
### Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Περάστε στην σούβλα τα κρέατα που θέλετε να ψήσετε στερεώνοντάς τα με τα ειδικά πιρούνια. Στερεώστε τη σούβλα στα ειδικά στηρίγματα τα οποία έχετε τοποθετήσει προηγουμένως επάνω στο ταψί συλλογής λίπους και τοποθετήστε το στην υποδοχή της σούβλας. Ενεργοποιήστε τη στατική λειτουργία γκριλ με κλειστή πόρτα. Για να αφαιρέσετε τη σούβλα μαζί με το ταψί συλλογής λίπους τραβήξτε το αρχικά λίγο ώστε να μπορέσετε έπειτα να το αφαιρέσετε τελείως.

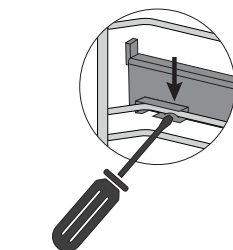
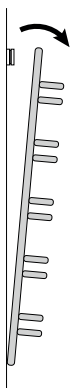


### Τηλεσκοπικοί οδηγοί

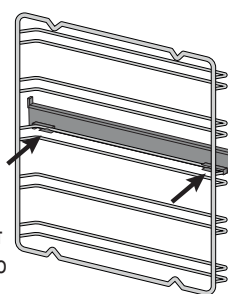
Τραβήξτε προς τα κάτω το μέρος που επισημαίνεται με κόκκινο για να το βγάλετε από τον φούρνο.



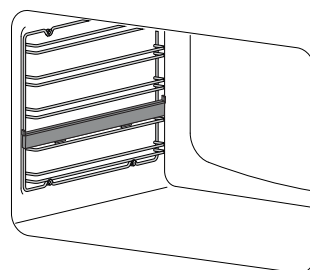
Γυρίστε τα και ακουμπήστε τα επάνω σε μια επιφάνεια από την πλευρά του οδηγού ολίσθησης.



Για να απασφαλίσετε το κλιπ χαλαρώστε το με ένα επίπεδο κατασαβίδι.



Επαναλάβετε τις ενέργειες αντίστροφα για να επανατοποθετήσετε τον οδηγό

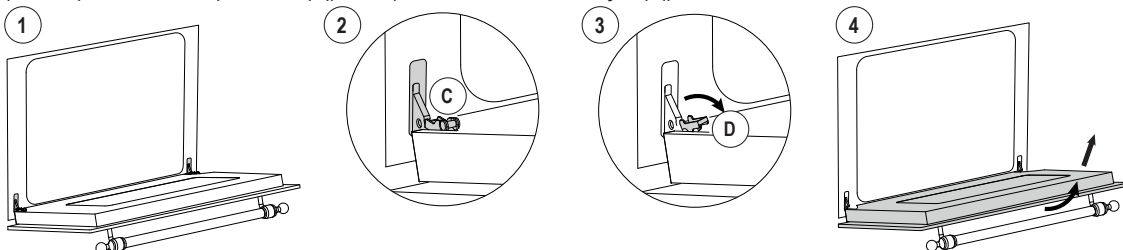


## ■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αφαίρεση της πόρτας

### Διαδικασία

Για τη διευκόλυνση του εντατικού καθαρισμού του φούρνου είναι πρακτικό να αποσυνδέετε την πόρτα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- ανοίξτε την πόρτα
- μετακινήστε τον σύνδεσμο C στο τμήμα του μεντεσέ D ακολουθώντας τα βήματα:



## ■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός τζαμιών

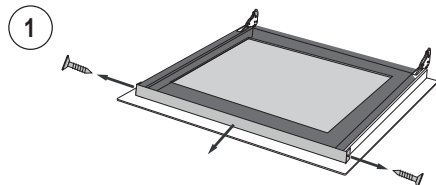
### Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

Η πόρτα του φούρνου αποτελείται από τρεις κρυστάλλινες επιφάνειες. Ο καθαρισμός των κρυστάλλινων επιφανειών πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας μη λειαντικό απορροφητικό χαρτί κουζίνας και κοινό απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τις γυάλινες πόρτες του φούρνου διότι μπορεί να γρατζουνιστεί η επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού. Τα εσωτερικά κρύσταλλα αφαιρούνται ώστε το καθάρισμα να γίνεται ευκολότερα. Γι' αυτό, είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου ή, εναλλακτικά, να την τοποθετείτε στην ενδιάμεση θέση.

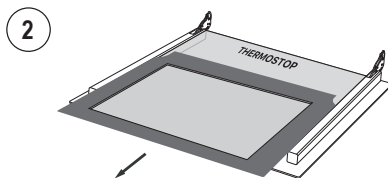
### Σειρά με την οποία πρέπει να αφαιρούνται τα τζάμια

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οποιαδήποτε ενέργεια πρέπει πάντα να εκτελείται αφού πρώτα αφαιρέσετε την πόρτα από τον φούρνο και τη στηρίξετε επάνω σε κατάλληλη επιφάνεια προκειμένου να μην υποστεί ζημιά η πρόσοψη της πόρτας. Το ενδιάμεσο τζάμι θα πρέπει να τοποθετείται σωστά και η ένδειξη THERMOSTOP να είναι ευανάγνωστη (δείτε εικ. 2-3).

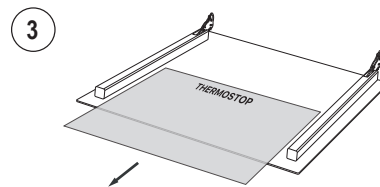
Ξεβιδώστε τις 2 βίδες που βρίσκονται στη δεξιά/αριστερή πλευρά στον επάνω πήχη



Σηκώστε το επάνω τζάμι και αφαιρέστε το



Αφαιρέστε το ενδιάμεσο τζάμι



## ■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Συμβουλές για τον καθαρισμό του φούρνου και της πρόσοψης

### ΦΟΥΡΝΟΣ

| ΣΤΟΙΧΕΙΟ              | ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Εσωτερικό του φούρνου | Συνιστάται ο καθαρισμός του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η βρωμιά καθαρίζεται ευκολότερα διότι αποφεύγετε να καίγεται επανειλημμένα σε υψηλές θερμοκρασίες.<br>Βγάλτε όλα τα αφαιρούμενα μέρη και πλύνετε τα χωριστά με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό.<br>Για τον ευκολότερο καθαρισμό του θαλάμου ψησίματος, ρίξτε μικρή ποσότητα νερού (100 ml, αντιστοιχεί σε μισό ποτήρι) στο κάτω μέρος του φούρνου. Έπειτα, ενεργοποιήστε τον κύκλο «Ψήσιμο από κάτω» στους 90° C για 20 λεπτά με την επιλογή «Υγρό Μαγείρεμα». Μετά το τέλος του κύκλου περιμένετε έως ότου ο θάλαμος κρυώσει και ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με ένα μαλακό πανί. | Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου.<br>Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου διότι μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια και να σπάσει. |
| Ταψί                  | Βυθίστε το μέσα σε διάλυμα από ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Στεγνώστε μετά το πλύσιμο.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων αμέσως μετά τη χρήση.                                                                                                                                                                                                              |
| Σχάρες                | Καθαρίστε τες με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό ή με ένα κατάλληλο καθαριστικό για λίπη.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Σε περίπτωση που η βρωμιά έχει ξεραθεί, συνιστάται να αφήνετε τις σχάρες να μουλιάσουν για μερικές ώρες προτού τις καθαρίσετε.                                                                                                                                       |

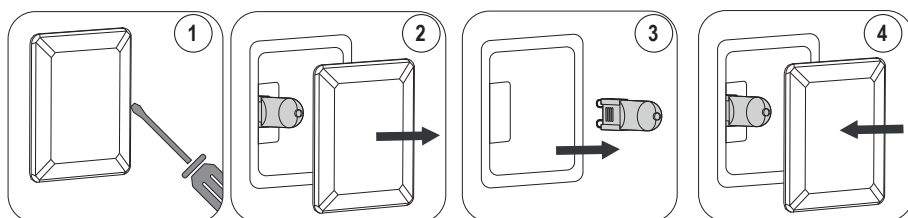
### ΠΡΟΣΟΨΗ

| ΣΤΟΙΧΕΙΟ            | ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ                                                                                                                             | ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ                                                                                                                                                             |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Χαλύβδινη επιφάνεια | Καθαρίστε τις επιφάνειες με χλιαρό νερό και μη διαβρωτικό υγρό απορρυπαντικό και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί ή πανί από μικροΐνες. | Η λάμψη διατηρείται καθαρίζοντας ανά τακτά διαστήματα με ειδικά προϊόντα που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικές σκόνες.                             |
| Βαμμένες επιφάνειες | Για να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά των βαμμένων επιφανειών, πρέπει να καθαρίζετε συχνά με νερό και σαπούνι.                                 | Αποφύγετε να αφήνετε επάνω στις βαμμένες επιφάνειες όξινες ή αλκαλικές ουσίες (ξίδι, χυμό λεμονιού, αλάτι, χυμό ντομάτας, κτλ.) και να τις πλένετε όταν είναι ακόμη ζεστές. |

## ■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αντικατάσταση λαμπτήρα

### Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

Σε περίπτωση που δεν λειτουργεί το φως του φούρνου, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, βγάλτε το προστατευτικό τζάμι του λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα αλογόνου 40W (G9).



- 1) Χαλαρώστε με ένα επίπεδο κατσαβίδι
- 2) Βγάλτε το προστατευτικό τζάμι του λαμπτήρα
- 3) Αφαιρέστε τον λαμπτήρα
- 4) Αντικαταστήστε και ξανακλείστε

■ ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ - Προβλήματα γενικής φύσης

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης οι εργασίες επισκευής πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Προτού γίνει η επισκευή, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, αποσυνδέοντας δηλαδή το καλώδιο ρεύματος, ή παρέμβετε στον ειδικό διακόπτη.
- Σε περίπτωση παρεμβάσεων και επισκευών από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα, επομένως απαγορεύεται η εκτέλεσή τους. Αφήστε τις εργασίες αυτές στους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Εάν διαπιστώσετε κάποιο μικρό πρόβλημα μπορείτε να αναζητήσετε τη λύση του προβλήματος ακολουθώντας τις συμβουλές των οδηγιών.
- Η παρέμβαση της υπηρεσίας σέρβις κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης δεν παρέχεται δωρεάν εάν ο λόγος για τον οποίο δεν λειτουργεί η συσκευή είναι η μη σωστή χρήση.
- Σε περίπτωση που προκύψει κάποιο πρόβλημα το οποίο οφείλεται στη μη σωστή χρήση ή εγκατάσταση, οι εργασίες επισκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Τα έξοδα εγγύησης επιβαρύνουν τον χρήστη.

Δυσλειτουργία οθόνης αφής TFT

- Σφάλματα συστήματος

Εντοπίζονται τα παρακάτω σφάλματα:

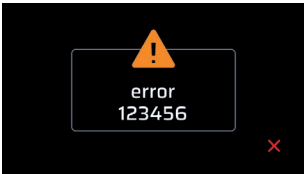
Ο κωδικός σφάλματος έχει την ακόλουθη μορφή: "Ε ΥΥ x", όπου:

ΥΥ = κωδικός σφάλματος

x = αριθμός θαλάμου όταν παρουσιάζεται το πρόβλημα ή '0' για σφάλματα γενικής φύσης.

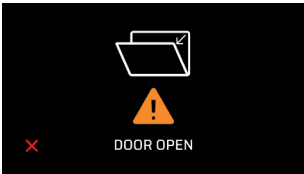
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ                                  | ID σφάλματος |
|--------------------------------------------|--------------|
| Διακοπή αισθητήρα θαλάμου                  | 00           |
| Αισθητήρας θαλάμου σε βραχυκύκλωμα         | 01           |
| Διακοπή αισθητήρα κρέατος                  | 04           |
| Αισθητήρας κρέατος σε βραχυκύκλωμα         | 05           |
| Υπερθέρμανση                               | 08           |
| Εσωτερικό πρόβλημα ( ηλεκτρονική πλακέτα ) | 19           |
| Σφάλμα επικοινωνίας                        | 20           |

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ



Σε περίπτωση προβλήματος αποσυνδέστε και έπειτα επανασυνδέστε τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα ξαναπαρουσιαστεί απαιτείται παρέμβαση από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ (ΕΝΩ ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΨΗΣΙΜΟ)



Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Αερόθερμος φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

| ΦΑΓΗΤΟ                  | ΘΕΡΜ. C° |  | ΛΕΠΤΑ   |
|-------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ΚΡΕΑΤΑ</b>           |          |                                                                                     |         |
| Ψητό μοσχάρι            | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Ψητό βοδινό             | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Ψητό μοσχαρακι γάλακτος | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Ψητό αρνί               | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Ροστ μπιφ               | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Ψητός λαγός             | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Ψητό κουνέλι            | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |

| ΦΑΓΗΤΟ                | ΘΕΡΜ. C° |  | ΛΕΠΤΑ   |
|-----------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ψητή γαλοπούλα        | 160-170  | 2                                                                                  | 160/240 |
| Ψητή χήνα             | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Ψητή πάπια            | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Ψητό κοτόπουλο        | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>ΨΑΡΙ</b>           | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ</b> |          |                                                                                    |         |
| Κέικ φρούτων          | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Κέικ                  | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Μπριός                | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Παντεσπάνι            | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Λουκουμάδες           | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Γλυκά σφολιατοειδή    | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Φοκάτσια με σταφύλια  | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Στρούντελ             | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Μπισκότα σαβαγιάρ     | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Τηγανίτες μήλου       | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Πουτίγκα με σαβαγιάρ  | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</b> |          |                                                                                    |         |
| Ψωμί                  | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Πίτσα                 | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Τοστ                  | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Στατικός φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

| ΦΑΓΗΤΟ                  | ΘΕΡΜ. C° |  | ΛΕΠΤΑ |
|-------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ΚΡΕΑΤΑ</b>           |          |                                                                                       |       |
| Ψητό μοσχάρι            | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Ψητό βοδινό             | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Ψητό μοσχαρακι γάλακτος | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Ψητό αρνί               | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Ροστ μπιφ               | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Ψητός λαγός             | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Ψητό κουνέλι            | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Ψητή γαλοπούλα          | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Ψητή χήνα               | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Ψητή πάπια              | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Ψητό κοτόπουλο          | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>ΨΑΡΙ</b>             | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ</b>   |          |                                                                                       |       |
| Κέικ φρούτων            | 225      | 2                                                                                     | 35/40 |
| Κέικ                    | 175-200  | 2                                                                                     | 50/60 |
| Μπριός                  | 175-200  | 2                                                                                     | 25/30 |
| Παντεσπάνι              | 220-250  | 2                                                                                     | 20/30 |
| Λουκουμάδες             | 180-200  | 2                                                                                     | 30/40 |
| Γλυκά σφολιατοειδή      | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Φοκάτσια με σταφύλια    | 250      | 2                                                                                     | 25/35 |
| Στρούντελ               | 180      | 2                                                                                     | 20/30 |
| Μπισκότα σαβαγιάρ       | 180-200  | 2                                                                                     | 40/50 |
| Τηγανίτες μήλου         | 200-220  | 2                                                                                     | 15/20 |
| Πουτίγκα με σαβαγιάρ    | 200-220  | 2                                                                                     | 20/30 |
| <b>ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</b>   |          |                                                                                       |       |



| ΦΑΓΗΤΟ | ΘΕΡΜ. C° |  | ΛΕΠΤΑ |
|--------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ψωμί   | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Πίτσα  | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Πίτσα  | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Τοστ   | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Σημαντικό

Τα φαγητά πρέπει να τοποθετούνται στον φούρνο όταν είναι ζεστάς.

- Ψήσιμο στο γκριλ

Στις συσκευές με ηλεκτρικό γκριλ το ψήσιμο γίνεται με κλειστή πόρτα στους 180°C. Τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ πρέπει να τοποθετούνται στην αντίστοιχη σχάρα, κατά προτίμηση στο τέταρτο επίπεδο.

## ■ ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Εσωτερικές θερμοκρασίες φαγητών με αισθητήρα

| ΦΑΓΗΤΟ                                     | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) |
|--------------------------------------------|------------------|
| <b>ΚΡΕΑΤΑ</b>                              |                  |
| <b>Μοσχαρίσιο</b>                          |                  |
| • Ροστ μπιφ - Μοσχαρίσιο φιλέτο με αίμα    | 40-45            |
| • ροζ (μέτριο)                             | 50-55            |
| • καλά ψημένο                              | 60-65            |
| • Ψητό μοσχάρι                             | 80-85            |
| <b>Χοιρινό</b>                             |                  |
| • Χοιρινό φιλέτο                           | 65-70            |
| • Ψητό χοιρινό Ι προσούτο                  | 80-85            |
| • Λαιμός, κότσι                            | 80-85            |
| • Χοιρινό σε φέτες                         | 75-80            |
| • Μπριζόλα, χωρίς κόκκαλο                  | 70               |
| • Μπριζόλα μαριναρισμένη σε άλμη (Kassler) | 65-70            |
| • Ρολό κιμά                                | 70-75            |
| <b>Μοσχαράκι γάλακτος</b>                  |                  |
| • Ψητό μοσχαράκι γάλακτος                  | 70-75            |
| • Ψητό μοσχαράκι γάλακτος με νεφρά         | 75-80            |
| • Μοσχαρίσιο ποδαράκι                      | 80-85            |
| <b>Κυνήγι</b>                              |                  |
| • Κρέας κυνηγιού                           | 75-80            |
| • Ωμοπλάτη                                 | 60-70            |
| • Φιλέτο με αίμα                           | 40-45            |
| • Φιλέτο ροζ (μέτριο)                      | 50-55            |
| • Φιλέτο καλά ψημένο                       | 60-65            |
| <b>Αρνί</b>                                | 80-85            |
| <b>Γεμιστά ψητά</b>                        | 70-75            |
| <b>Πουλερικά</b>                           | 85-90            |
| <b>Ψάρι</b>                                | 85-90            |

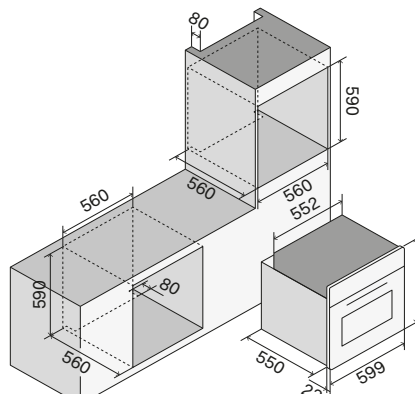
Σημαντικό: το θερμόμετρο πρέπει πάντα να τοποθετείται μέχρι τη λαβή έτσι ώστε η μύτη να βρίσκεται στο κέντρο του ψητού και όχι κοντά στο κόκκαλο ή στο μέρος με το λίπος.

## ■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Οδηγίες για την εγκατάσταση

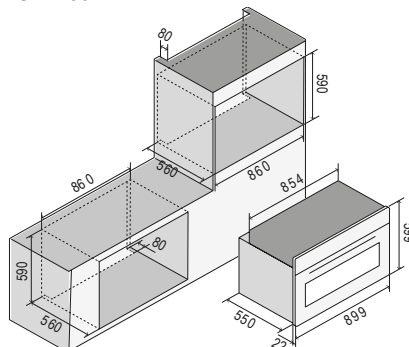
 Η πινακίδα με τα χαρακτηριστικά είναι τοποθετημένη στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου και επίσης αναφέρεται και στη σελ. 1. Είναι ορατή όταν έχετε ανοικτή την πόρτα και περιέχει όλα τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την εγκατάσταση, π.χ.: μοντέλο συσκευής, ονομαστική τάση και κατανάλωση. Αρχικά μετρήστε και ελέγξτε την εσοχή για την τοποθέτηση του επίπλου, η οποία πρέπει να αντιστοιχεί ακριβώς στις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα Α. Φροντίστε ώστε η επένδυση του επίπλου, καπλαμάς ή άλλο υλικό, να είναι κολλημένη με κόλλα που είναι ανθεκτική στη θερμότητα (150°C). Σε περίπτωση που η επένδυση ή η κόλλα δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα, μπορεί να υπάρξει παραμόρφωση ή αποκόλληση της επένδυσης, ιδίως στα στενότερα σημεία του επίπλου. Βεβαιωθείτε ότι το έπιπλο που προορίζεται για τον εντοιχισμό του φούρνου είναι γερό και ότι

μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής. Όλες οι βίδες και τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη στερέωση του φούρνου στο έπιπλο περιλαμβάνονται. Οι ακόλουθες εικόνες είναι χρήσιμες για τη στερέωση και τη σωστή τοποθέτηση στο έπιπλο.

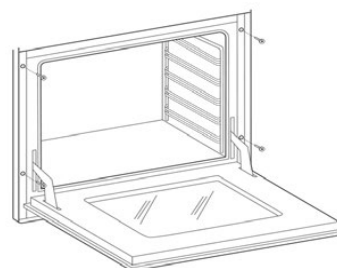
Μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρική σύνδεση

 Οι οδηγίες που ακολουθούν προορίζονται για το εξειδικευμένο άτομο που θα αναλάβει την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και την τεχνική συντήρηση της συσκευής και το οποίο θα διασφαλίσει ότι οι εργασίες αυτές θα γίνουν με τον ορθότερο δυνατό τρόπο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Σημαντικό: οποιαδήποτε εργασία ρύθμισης, συντήρησης, κτλ. πρέπει να εκτελείται αφού πρώτα αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.

### Κανονισμοί εγκατάστασης

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες:

ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

ΟΔΗΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ 2014/35/ΕΕ

ΟΔΗΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΗΣ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ 2014/30/ΕΕ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ αρ. 1935/2004 (επαφή με τρόφιμα).

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τη βέλτιστη πρακτική και σε πλήρη συμμόρφωση με τα ισχύοντα πρότυπα όσον αφορά την ηλεκτρική εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση η Κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη. Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε και το ηλεκτρικό διάγραμμα της συσκευής σας. Οι συσκευές είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να συνδέονται στην τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.

**Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα βεβαιωθείτε ότι:**

- τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρομαγνητικού διακόπτη ή της πρίζας είναι κατάλληλα να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε στοιχεία πινακίδας),

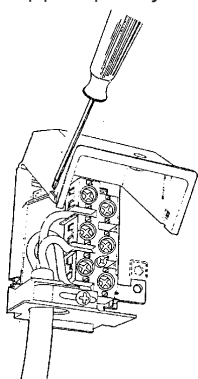
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο χωρίς φως (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, με διατομή 3G1,5 mm<sup>2</sup>): η σύνδεση πρέπει να γίνεται λαμβάνοντας υπόψη ότι το κίτρινο-πράσινο καλώδιο είναι ο αγωγός γείωσης και δεν πρέπει ποτέ να διακόπτεται.

Η πρίζα του ρεύματος πρέπει να είναι ορατή και προσβάσιμη ώστε να μπορεί να γίνεται εύκολα η αποσύνδεση της συσκευής.

**Για την απευθείας σύνδεση στο ρεύμα, είναι απαραίτητο:**

- η βαλβίδα περιορισμού πίεσης και η οικιακή εγκατάσταση να μπορούν να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε πινακίδα στοιχείων),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης,
- η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης, με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm, να είναι εύκολα προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση της συσκευής,
- να υπάρχει ενσωματωμένος διακόπτης αποσύνδεσης από το σταθερό δίκτυο σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



Ο κίτρινος-πράσινος αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ, ακόμη και από τον διακόπτη. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι έτσι τοποθετημένο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που έχουν θερμοκρασία άνω των 50 °C πέραν του περιβάλλοντος. Σε περίπτωση που χρειάζεται να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας επικοινωνήστε με την υπηρεσία σέρβις.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρικά διαγράμματα Απορρόφηση (kW)

| ΜΟΝΤΕΛΟ | KW (220-240V) |
|---------|---------------|
| 60      | 3,2           |
| P 60    | 3,3           |
| 90      | 3,4           |

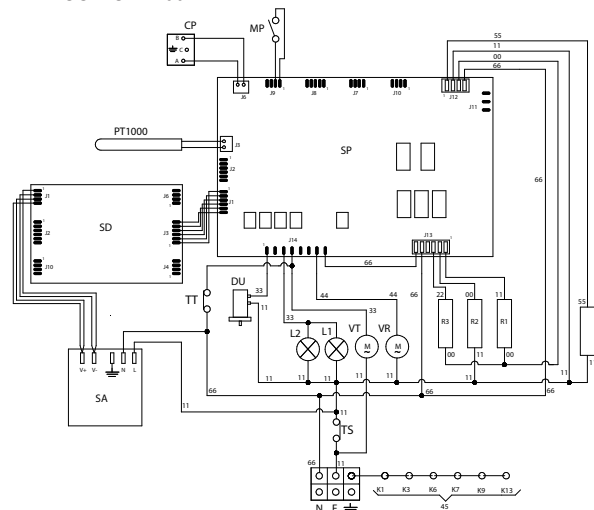
## Υπόμνημα

|     |                                               |
|-----|-----------------------------------------------|
| 00  | Μαύρο                                         |
| 11  | Καφέ                                          |
| 22  | Κόκκινο                                       |
| 33  | Λευκό                                         |
| 44  | Κίτρινο                                       |
| 45  | Κίτρινο-πράσινο                               |
| 55  | Γκρι                                          |
| 66  | Μπλε                                          |
| CP  | Αισθητήρας ψησίματος                          |
| DU  | Θερμικός ενεργοποιητής κεριού εκκένωσης ατμού |
| F   | Φάση                                          |
| FLC | Φίλτρο                                        |
| K1  | Μπλοκ ακροδεκτών γείωσης                      |
| K2  | " " κάτω αντίσταση                            |
| K3  | " " ανεμιστήρας φούρνου                       |
| K4  | " " κυκλική αντίσταση                         |
| K5  | " " επάνω αντίσταση                           |
| K6  | " " φως φούρνου 1                             |
| K7  | " " φως φούρνου 2                             |
| K8  | " " περιστρεφ. σούβλα                         |
| K9  | " " εφεαπμο. ανεμιστ.                         |
| K15 | " " πλαίσιο                                   |
| L1  | Φως φούρνου                                   |
| L2  | Φως φούρνου                                   |

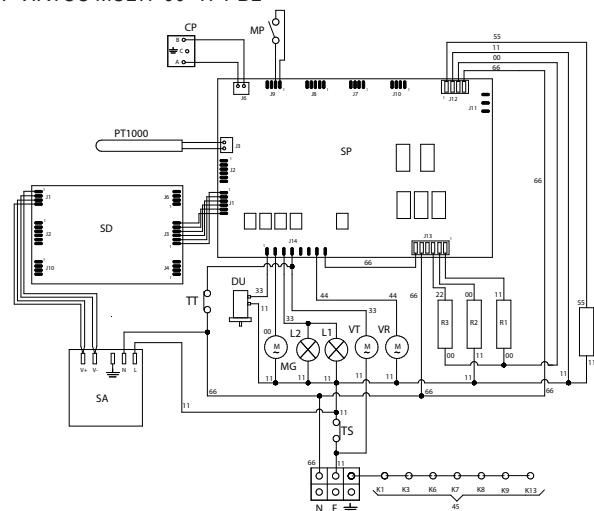
|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| M      | Μπλοκ ακροδεκτών                    |
| MG     | Περιστρεφόμενη σούβλα               |
| MP     | Μικροδιακόπτης πόρτας               |
| N      | Ουδέτερο                            |
| 55     | Γκρι                                |
| 66     | Μπλε                                |
| P      | Χρονοδιακόπτης/Ρολόι                |
| R1     | Επάνω αντίσταση                     |
| R2     | Κάτω αντίσταση                      |
| R3     | Αντίσταση γκριλ                     |
| R4     | Κυκλική αντίσταση                   |
| SD     | Πλακέτα οθόνης                      |
| SP     | Πλακέτα ισχύος                      |
| SS     | Πλακέτα αισθητήρα                   |
| TS     | Θερμοστάτης ασφαλείας               |
| V      | Ανεμιστήρας φούρνου                 |
| VT     | Ανεμιστ. ψύξης                      |
| SA     | Τροφοδοσία                          |
| PT1000 | Αισθητήρας θερμοκρασίας             |
| MC     | Βραχύς μικροδιακόπτης TS            |
| MU     | Μικροδιακόπτης ξεκλειδώματος πόρτας |
| ML     | Μικροδιακόπτης κλειδώματος πόρτας   |
| MBP    | Μοτέρ κλειδώματος πόρτας            |
| TSP    | Θερμοστάτης ασφαλείας ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ     |
| TS1    | Θερμοστάτης ξεκλειδώματος πόρτας    |

## Ηλεκτρικά διαγράμματα

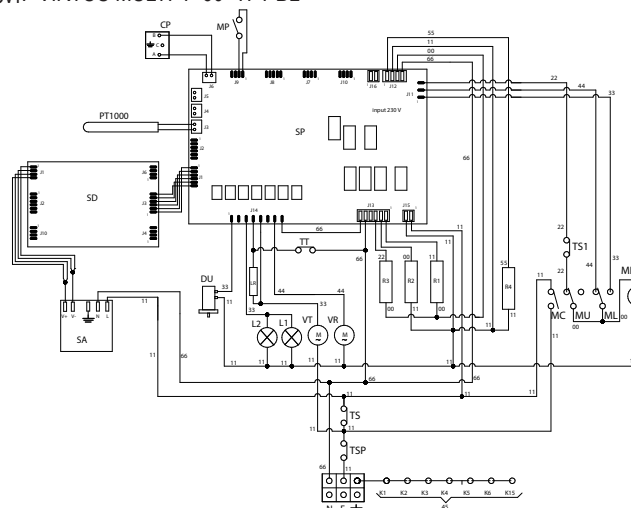
Μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ UYARILAR

### Cihazın özellikleri

Özelliklerin yer aldığı plaka kapakta yer almasının yanı sıra fırının kapasitesinin bastığı kısma uygulanmıştır ve kapak açıkken veya üst fırının kapasitesinde görülebilir.

**DİKKAT!** Bu uyarılarda farklı cihaz tiplerine başvuru yapılmaktadır. Elinizde bulunan tipi doğru olarak tanımlamak için dikkat edin (özelliklerin yer aldığı plakaya bakın).

1. Cihazı kullanmadan önce diğerlerinin yanı sıra kurulum, kullanım ve bakım sırasındaki güvenlikle ilgili çok önemli bilgilerin yer aldığı talimat kitapçığını dikkatle okuyun. İleride başvurmak ve seri numarasını bulmak için talimat kitapçığını özenle saklayın.

2. Bu cihazın elektrik güvenliği yalnızca yürürlükteki yönetmeliklerin gerektirdiği gibi doğru bir toprak bağlantısının yapılması koşuluyla garanti edilir. Bu yönetmeliklere uygun hareket edildiğinden emin olmak temel önem taşır; şüpheye düşerseniz, elektrik tesisatını baştan sona kontrol etmesini sağlamak için ehil bir kişiye başvurun. İmalatçı, topraklama tesisatının kötü olmasından kaynaklı hasarlarda hiçbir sorumluluk üstlenmez.

3. Cihazın bağlantısını yapmadan önce, plakasında belirtilen teknik özelliklerin elektrik tesisatının özelliklerine tam olarak karşılık geldiğinden emin olun. Kurulum/ayarlamaya işlemi ehil personel tarafından yapılmalıdır.

4. Elektrik tesisatının ve elektrik prizinin kapasitesinin, plakada belirtilen cihazın azami gücünü kaldırmayacağından emin olun. Şüpheye düşerseniz, ehil bir kişiye başvurun.

5. Cihaz, belirtilen kutulara göre besleme şebekesine doğrudan bağlanmalıdır. Bağlantıyı yaparken, kontakları arasındaki açıklığın kurulum kurallarına uygun şekilde aşırı gerilim kategorisi III şartlarında bağlantıyı tam olarak kesmeye olanak tanıyacak şekilde olan bir cihazla şebeke bağlantısının kesilebilecek durumda olması gerekmektedir.

6. Priz fişe uygun değilse, uygun olan bir tanesiyle değiştirin. Bu durumda, priz kablolarının kesitinin cihazın çektiği gücü destekleyebilecek olmasına rağmen ehil bir kişiye başvurun. Güç kablosunda fiş bulunmaz. Bağlantıyı yapmak için "Elektrik bağlantısı" paragrafına bakın. Adaptör, çoklu priz veya uzatma kullanılmaması tavsiye edilir.

7. Cihaz çok uzun süre kullanılmadan kalacağı zaman, elektrik bağlantısını sökün ve ana şalteri kapatın.

8. Havalandırma veya ısı dağıtma açıklıklarını örtmeyin.

9. Cihazın elektrik güç kablosu hasar görürse, yalnızca imalatçının yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

10. Cihaz yalnızca amacı (yemek pişirme) doğrultusunda kullanılmalıdır. Başka şekilde (örneğin bir odayı ısıtmak için) kullanılması uygunsuzdur, dolayısıyla da tehlikelidir. Benzeri uygunsuz kullanımlardan kaynaklanan hasarlarda imalatçı her türlü sorumluluğu reddeder.

11. Herhangi bir elektrikli cihazı kullanmak aşağıdakiler gibi bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:

A. Cihaza elleriniz veya ayaklarınızı ıslakken asla dokunmayın.

B. Cihazı ayaklarınız çıplakken kullanmayın.

C. Uzun süre kullanmaktan kaçının ve tüm olası önlemleri alın.

D. Fişi prizden çekmek için elektrik kablosunu kullanmayın.

E. Cihazı hava şartlarına (yağış, güneş, vb.) maruz bırakmayın.

F. Sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun. Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar ve gözetim altında bulunan veya güvenliklerinden sorumlu bir şahıs tarafından cihazın kullanımıyla ilgili eğitim aldıkları ve kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyuşal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Çocukların ocak ile oynamaları gerekir. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

12. Cihaz ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.

13. Cihazın temizlik veya bakımını yapmadan önce, güç kablosunu ayırarak veya özel şalterden elektrik beslemesini keserek cihazın bağlantısını kesin.

14. Arızalar veya çalışma bozuklukları olduğunda cihazı kapatın ve onarmaya kalkışmayın; bu işlem yalnızca bir yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Daima orijinal yedek parçaların kullanılmasını isteyin. Bu talimatlara uygun hareket etmemek, cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir.

15. Özellikle de çocuklar cihazı oynamak amacıyla kullanabileceklerse, tehlikeye neden olan parçaların erişilemez hale getirilmesi şiddetle tavsiye edilir.

16. Yanıcı sıvıları (alkol, benzin, vb.) çalışmakta olan cihazın yakınlarında kullanmayın.



17. Ambalaj, nakliye sırasında cihazı olası hasarlara karşı korumak içindir. Ambalaj malzemeleri ekolojik ölçütlere göre seçildiklerinden, kolaylıkla geri dönüştürülebilirler. Hammaddede ihtiyacı ve çıkan atık miktarını azaltmak için bunları geri dönüştürün. Elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla değerli malzemeler içerir. Aynı zamanda, hatalı şekilde elleçlenmesi veya bertaraf edilmesi halinde insan sağlığı ve çevre açısından tehlikeli olma potansiyeli taşıyabilen malzemeler de içerirler. Ancak bunlar cihazın doğru çalışması açısından gereklidir. Bu nedenle, evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmesi rica edilir.

Cihazı bulduğunuz belediyenin atık toplama/geri dönüştürme merkezinde bertaraf etmeniz veya tavsiyesini almak amacıyla satıcınıza başvurunuz rica edilir. Cihazın bertarafı tamamlanana kadar çocuklardan uzak tutulduğundan emin olun.

18. Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri kullanmayın.

19. Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın.

20. Duman çıkması halinde fırını açmayın: Cihazı kapatın ve elektrik şebekesinden ayırın. Alevleri boğmak için duman dağılana kadar kapağını açmayın.

21. Çocukların cihazı kendi başlarına açamayacakları şekilde kumanda kilitleme fonksiyonunu kullanın.

22. Çok fonksiyonlu fırının hemen yakınlarında bulunduklarında çocukları gözetim altında tutun. Cihazla oynamalarına izin vermeyin.

### 23. Boğulma tehlikesi.

- Çocuklar ambalaj malzemeleri (örneğin, plastik filmler) içinde oynarken dolanabilir veya kafalarına geçirip, boğulabilirler. Bu tür malzemeleri çocuklardan uzak tutun.

### 24. Yanma tehlikesi

Çocukların ciltleri yetişkinlerinkine kıyasla çok daha narindir.

- Cam kapak, kumanda paneli ve cihazın pişirme haznesinden dışarı sıcak hava çıkmasını sağlayan açıklıklar ısınır. Cihaz çalışırken çocukların dokunmalarını engelleyin.

25. Bu cihazı sabit olmayan yerlerde (örneğin, teknelerde) kullanmayın.

26. **Dikkat:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için lambasını değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

### 28. Dikkat – Yanma tehlikesi

Yüzey sıcaklıkları yüksek olduğundan yaralanma tehlikesi mevcuttur - pirolitik temizlik sırasında fırın normal pişirme işlemlerinde olduğundan daha fazla ısınır, fırına dokunmayın, çocukları gerektiği kadar uzakta tutun. Dikkat – Sağlık zararı tehlikesi 500°C civarı gibi yüksek bir sıcaklığa ulaşıldığından, mukozada tahrişe enden olabilen buharlar salınabilir. Bundan dolayı, uzun süreli işlem yapmaktan kaçınarak, kullanım sırasında odanın iyice havalandırılması gerekir.

29. Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen ısı probunu kullanın.

30. Aşırı ısınmaları önlemek için cihazı dekoratif kapak arkasına monte etmeyin

## ■ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

- Fırını ilk defa kullanacağınız zaman, yaklaşık 1 saat boyunca boşta (230°C) çalıştırın, mümkünse mutfak pencerelerini açık bırakın. İlk açıldığında fırından gresler, yağlar veya reçineler gibi üretim artıklarından kaynaklı kötü kokular gelir. Belirtilen süre dolduktan sonra fırın ilk pişirme işlemini yapmaya hazırdır. Fırın soğuduktan sonra «Temizlik ve bakım» paragrafında verilen talimatları uygulayarak fırını temizleyin.

- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için fırının içini alüminyum folyo ile kaplamayın.

- Bu işlem cihazın randımanını değiştirir ve sırlı kısma zarar verebilir.

- Gıda maddeleriyle doğrudan temas eden tüm aksesuarlar uygun ürünler kullanılarak önceden temizlenmelidir.

⚠ Gıda maddeleri doğrudan ızgaralara veya fırın damlama tepsilerine temas ederken pişirme yapmaya izin verilmez.

## ■ GÖSTERGE - Simgelerin açıklamaları

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | Duraklatma        |
|  | Başlatma          |
|  | °C - °F           |
|  | Ekran kilidi      |
|  | Onaylama          |
|  | Ayarlar           |
|  | Et çubuğu         |
|  | Ana sayfa         |
|  | Işıklar           |
|  | Zaman sayacı      |
|  | Çıkış - Bitirme   |
|  | Saat              |
|  | Ayarları onaylama |
|  | Kapatma           |

## ■ KULLANMA TALİMATLARI

### Çalıştırma

#### Göstergenin ilk başlangıç sayfası

1 = Hazne ayarlama ekranına gitmeyi sağlar.

2 = Zaman sayacını ayarlamayı sağlar.

3 = Ayarlara doğrudan gitmeyi sağlar.

#### Ayarlar

4 = Derece ölçeği seçimi (°C veya °F).

5 = Saat ayarı.



6 = Çıkış - Bitirme.

7 = Ekran kilidi.

8 = Kilidi açmak için göstergeye 10 saniye dokun.

9 = Sinyalin ses seviyesini ayarlamayı ve ekrana dokunulduğunda ses çıkması seçimini yapmayı sağlar.

#### Bir zaman sayacı ayarlama

10 = Süreyi arttırın veya azaltın.

11 = İstenen süre ayarlandığında onaylayın. Sesli sinyalle sürenin olduğu bildirilir.

12 = Onaylayıp, başlangıç sayfasına dönün.

#### Fonksiyonlar

13 = Pişirme fonksiyonunu seçin.

13a = Kuru / yaş pişirmeyi seçin.

NOT: Yalnızca bazı pişirme modlarında kullanılabilir.

13b = Pişirme fonksiyonunu onaylar.

13.1 = Işık (yakar veya söndürür).

13.2 = Ana Sayfa (başlangıç ekranına döndürür).

14 = Pişirme sıcaklığını ayarlayın.

14b = Sıcaklık ayarı için iki seçenek bulunur:

- Çubuğu kaydırarak

- + veya - öğelerini kullanarak

14 = Pişirme fonksiyonunu onaylar.

15 = Programlanan pişirme süresini ve başlangıç zamanını ayarlayın.

15a = Pişirme süresini ayarlayın.

15b = Pişirme işleminin tamamlanacağı saati gösterir.

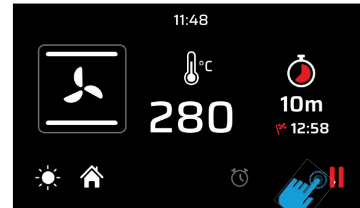
15c = Başlangıç saatini ayarlayın.

15d = Pişirme fonksiyonunu onaylar.

15e = Sayısal tuş takımı.

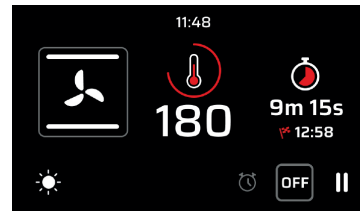
16 = Fırının ekranı, enerji tasarrufu amacıyla 19 dakikalık hareketsizlikten sonra kapanır. Dokunarak tekrar etkinleştirilebilir. Kapalı moddayken tüketim 0,5 W'tır.

## ■ PİŞİRME SÜRECİ



#### HAZNE AYARLI

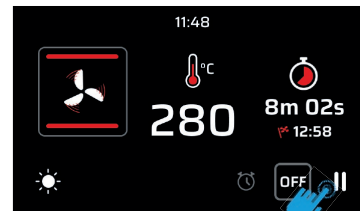
Hazne ayarını yaptıktan (pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve zaman sayacı ayarlandıktan) sonra, ön ısıtmayı başlatmak için onaylayın. Bu aşamada gösterge ön ısıtma moduna geçer.



#### ÖN ISITMA AŞAMASI

Ön ısıtma işlemini izlemeye olanak tanıyan dört seviye bulunur.

Gösterge dolana kadar kırmızı kısım kademeli olarak ilerler.



#### ÖN ISITMA TAMAMLANDI

Sıcaklık ayarlanan değere ulaştığında, gösterge kırmızı renk alarak, ön ısıtma aşamasının tamamlandığını ve pişirme aşamasının başlangıcını bildirir. Bir pişirme süresi ayarlandıysa, bu süre dolduğunda fırın kendiliğinden kapanır.

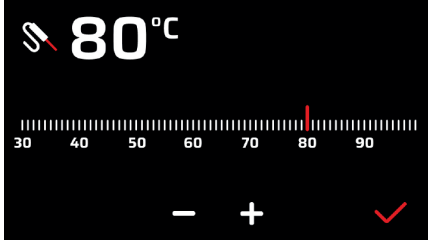
Pişirme süresi ayarlanmazsa, pişirme işlemi duraklatılabilir ve ardından bitirilebilir.



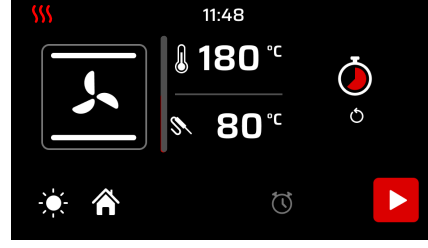
## ■ ET ÇUBUĞUYLA PIŞİRME

Önemli Not. "DEFROST (BUZ ÇÖZME)", "QUICK START (HIZLI BAŞLATMA)", "PIZZA" ve "ECO" fonksiyonlarında sıcaklık çubuğuyla pişirme işlemi yapılamaz. Fırın Hazırda Bekleme modundayken et çubuğunu, genelde fırının sol duvarında bulunan özel bağlantı noktasına takın.

### SICAKLIK ÇUBUĞU SEÇİM DÜĞMESİ



### ÇUBUKLA ISITMA MODU



⚠ DİKKAT: Gösterge komutlara yanıt vermiyorsa (dokunma kilidi varsa), fırının kapağını açıp geri kapatmak yeterlidir.

## ■ FONKSİYONLARIN SİMGELERİ

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pizza Fonksiyonu</b><br>Bu fonksiyon, pizzalar, pideler ve ekmekler pişirmek için özellikle uygundur. Temel ısı kaynağı, fırının diğer rezistanslarıyla birlikte çalışan alt rezistansdır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Normal statik pişirme</b><br>Elektrikli fırının klasik çalışma şeklidir ve özellikle şu yemekleri pişirmek için uygundur: domuz kotlet, sosis, tuzlanmış morina balığı, kavurma, av eti, dana rosto, merengler ve bisküviler, fırında turta, vb.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Alttan pişirme</b><br>Özellikle hamur işleri (bisküviler, merengeler, mayalı tatlılar, meyveli tatlılar, vb.) gibi yiyecekleri ve başka yemekleri pişirmeyi tamamlamak için kullanılır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Üstten pişirme</b><br>Pek çok yemeğin üstünü kızartmak ve son bir kızarmış görünüm kazandırmak için özellikle uygundur; hamburgerler, domuz pirzolar, dana biftekler, dil balıkları, kalamarlar, vb. için tavsiye edilen fonksiyondur.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Kapak kapalıyken ızgarada pişirme</b><br>Bu fonksiyon hızlı ve derinlemesine ızgarada pişirme yapmak, genel olarak etlerin, filetoların, Floransa usulü kaburgaların, balıkların, hatta sebzelerin ızgarada graten ve rosto usulü pişirilmesini sağlamak içindir. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.                                                                                                                                                              |
|  | <b>Havalandırmalı ızgarada pişirme</b><br>Kayda değer ölçüde enerji tasarrufu sağlayarak, özellikle hızlı ve derinlemesine pişirme yapan bu fonksiyon şunlar gibi pek çok yemek için önerilir: domuz pirzolası, sosis, domuz veya karışık şiş, av eti, Roma usulü mantı, vb. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.                                                                                                                                                      |
|  | <b>Yoğun pişirme</b><br>Çeşitli yemekler için hızlı ve yoğun pişirme fonksiyonudur; kağıtta balık, kavurma sebzeler, şişler, ördek, tavuk, vb. için uygundur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Çok katlı havalandırmalı pişirme</b><br>Bu, kokularını birbirine karıştırmadan birden çok yemeği aynı anda pişirmeye olanak tanıyan fonksiyondur; fırında lazanya, pizza, kruvasan ve tatlı çörekleri, turtaları, tatlıları, vb. pişirebilirsiniz.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Eco Pişirme</b><br>Elektrik tüketimi açısından kayda değer bir tasarrufla pişirme yapmanıza olanak tanıyan fonksiyondur. Bu özellikten daha iyi yararlanabilmek için ECO fonksiyonuna geçirmeden önce yiyeceği haznenin merkezine yerleştirerek fırının içine koymak faydalıdır. Eco fonksiyonunda pişirme süreleri kavurmalar, beyaz etler, fırında makarnalar, narin hamur işleri gibi yavaş pişirme işlemlerine uygun olarak ayarlanır.                                                                              |
|  | <b>Buz çözme</b><br>Ortam sıcaklığına hızla getirilmesi gereken genel olarak her türlü dondurulmuş yiyeceği hızla çözmeye olanak tanır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Quick Start</b><br>Bu fonksiyon, fırınınızın ön ısıtma aşamasını hızlandırmaya yarar. Bu fonksiyonu pişirme sıcaklığı 200 ila 300 °C arasına ayarlandığında kullanmanızı tavsiye ederiz. Sıcaklığın 200°C değerinin altında olduğu işlemlerde QuickStart özelliğini kullanmak belirli bir avantaj kazandırmaz. DİKKAT: Quick Start fonksiyonu yiyecek pişirmeye uygun bir fonksiyon değildir, yalnızca fırında daha kısa sürelerde ön ısıtma yapmaya yarar. QUICK START FONKSİYONUNU 20 DAKİKADAN UZUN SÜRE KULLANMAYIN |
|  | <b>Hidrolik Fonksiyon (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>Bu, düşük (90 °C) sıcaklıkta aşağı yukarı 20 dakika içinde pişirme haznesinin temizlenmesini kolaylaştırabilen otomatik temizlik fonksiyonudur. "Hidrolik" temizlik sistemi kirleri yumuşatarak, koku bırakmadan kolayca çıkarılabilmelerini sağlar.                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Kuru / Yaş Pişirme</b><br>Fırında, bazı fonksiyonlarda pişirme işleminden çıkan buharların fırının dışına atılmasına olanak tanıyan bir otomatik cihaz bulunur: Bu işlem kuru (dry) pişirme işlemlerini yapmaya olanak tanır. Pişirme işlemi nemin fırını içinde kalmasını gerektiriyorsa, yaş (nemli) pişirme uygulamasında bu otomatik cihaz özel bir simgeye dokunularak devreden çıkarılabilir.                                                                                                                     |





#### Pirolitik Fonksiyon (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Bu, pişirme haznesini yüksek sıcaklıkta temizleyebilen otomatik temizlik fonksiyonudur.

Bu fonksiyon devreye sokulduğunda fırının merkezi 500°C civarı sıcaklığa ulaşarak, kir artıklarını küle çeviri. Farklı sürelerle sahip 2 piroliz seviyesi mevcuttur:



- Hafif çevrim: 1:30 saat süreli

- Yoğun çevrim: 2:30 saat süreli

Hafif çevrimi düzenli aralıklarla, tam çevrimi ise çok inatçı kirler söz konusu olduğunda kullanmanız tavsiye edilir.



#### SABBATH Fonksiyonu

Sabbath modunda fırın en çok 74 saat süresince devre dışı bırakılana kadar pişir modunda açık halde tutulur. Fırını açmak veya kapatmak gerekmeden pişirme bölmesinin içinde yiyecekler sıcak tutulabilir.

Tüm diğer pişirme ve temizlik çevrimleri devre dışı bırakılır.

Sesli sinyal verilmez ve sıcaklık değişimleri ekranda gösterilmez.



#### PIŞİRME İŞLEMİNİ İNCELEME

Pişirmekte olan yiyecekleri incelemeniz gerektiğinde fırının kapağını açabilirsiniz. Bu durumda ışıklar yanar ve havalandırılmalı pişirme yapılıyorsa cebri havalandırma, kapak kapalı ızgarada pişirme yapılıyorsa, şişin dönüşü durdurulur. Kapak geri kapatıldığında daha önce ayarlı olan fonksiyon yeniden etkin hale gelir.

## KULLANMA TALİMATLARI - Hidrolitik Fonksiyon



#### Temizlik işleminin yapılması

1. Kalmış olabilecek yiyecek artıklarını nemli bir sünger kullanarak elle temizleyin.
2. Pişirme haznesindeki tüm aksesuarları (ızgaralar, tavalar, yan ızgaralar, muhtemel tepsiler) çıkarın.
3. Fırın soğukken fırın haznesine 60 cm'lik modelde 100 ml su ve 90 cm'lik modelde 150 ml su + en inatçı kirlerin çıkarılmasını kolaylaştırmak için 2 damla nötr deterjan dökün.
4. Fonksiyonu çalıştırın (bu fonksiyon sırasında ışık söner ve yanmaz).
5. Çevrim tamamlandığında haznenin içi buharla doymuş olacağından kapağı açarken dikkatli olun, fırının soğumasını bekleyin, ardından sünger kullanarak temizleyin ve yumuşak bir bezle kurulayın.
6. Hazne düzenli olarak temizlenmeli, kirler çökelmeye bırakılmamalıdır.
7. Hidrolitik fonksiyon sırasında kapağı açmayın ve fırının dibindeki suyu tamamlamayın.
8. Çalışma sırasında hidrolitik fonksiyon duraklatma tuşuyla (  ) durdurulamaz.



#### DİKKAT

- Arı su (korozyona yol açar) veya gazlı su kullanmayın. Yalnızca içme suyu kullanın.
- Suyu pişirme haznesine sıcakken dökmeyin, yalnızca ortam sıcaklığındaiken dökün.
- Hidroliz çevrimi sırasında kapağı açmayın.
- Yanma tehlikesi – Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.
- Yüzeyle zarar verebileceklerinden metal bulaşık tellerini veya aşırı güçlü deterjanları kullanmayın.

## KULLANMA TALİMATLARI - Pirolitik Fonksiyon



#### Temizlik işleminin yapılması

1. En iyi sonucu almak için, kalmış olabilecek yiyecek artıklarını nemli bir sünger kullanarak elle temizleyin (duman oluşabilir).
2. Pişirme haznesindeki tüm aksesuarları (ızgaralar, tavalar, yan ızgaralar, muhtemel tepsiler) çıkarın.
3. Kapak kapalıyken piroliz fonksiyonunu seçin. Birkaç saniye sonra kapı kilitleme donanımı devreye girer.
4. Piroliz çevrimi sırasında, yağları ve kötü kokuları emerek gideren özel katalitik filtre devreye girer.
5. Cihazın kapağını yalnızca fonksiyon tamamlandığında ve fırın güvenli bir sıcaklığa ulaştığında açın.
6. İşlemin sonunda haznenin kirlilik derecesine göre ortaya çıkmış olabilecek artıkları nemli bir bez kullanarak son derece kolay bir şekilde giderebilirsiniz.
7. Piroliz çevriminin süresi, fırın duvarlarında biriken kirlerin miktarına bağlı olarak 90' veya 150' olacak şekilde ayarlanabilir. Ayrıca, temizlik çevrimi gecikmeli başlayacak şekilde ayarlanabilir.
8. Çalışma sırasında PY fonksiyon duraklatma tuşuyla (  ) durdurulamaz.



#### DİKKAT

- Yanma tehlikesi

Yüzey sıcaklıkları yüksek olduğundan yaralanma tehlikesi mevcuttur - pirolitik temizlik sırasında fırın normal pişirme işlemlerinde olduğundan daha fazla ısınır, fırına dokunmayın.

- Sağlık zararı tehlikesi

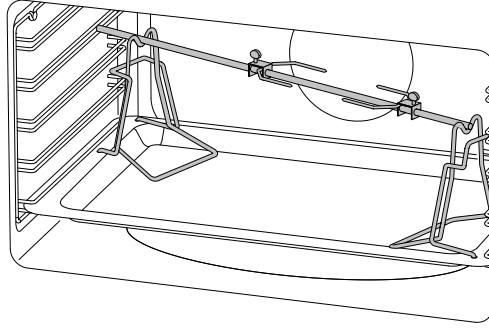
500°C civarı gibi yüksek bir sıcaklığa ulaşıldığından, mukozada tahrişe enden olabilen buharlar salınabilir. Bundan dolayı, uzun süreli işlem yapmaktan kaçınarak, kullanım sırasında odanın iyice havalandırılması gerekir. Çocukları uzak tutun.

Not: Piroliz fonksiyonu sırasında fırının lambası devreye girmez

## ■ KULLANMA TALİMATLARI - Aksesuarlar

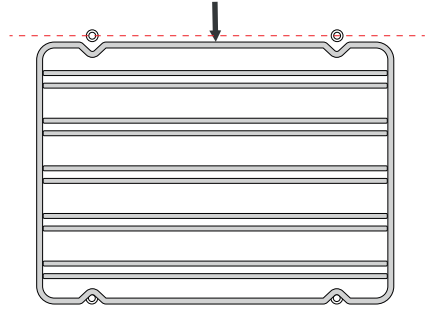
### Kızartma çevirme şişinin kullanımı (yalnızca bazı modellerde)

Pişirilecek etleri şişe geçirip, özel çatalarla sabitleyin. Şişe, daha önce damlama tepsisinin üzerine yerleştirdiğiniz özel desteklere oturtun ve kızartma çevirme aparatına geçirin. Kapak kapalı statik ızgara fonksiyonunu açın. Şişe damlama tepsisiyle birlikte çıkarmak için, tamamen çıkarmanıza olanak tanıyacak kadar dışarı çekin.

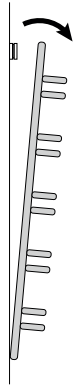


### Teleskopik kılavuzlar

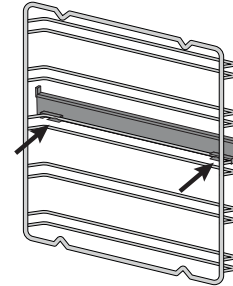
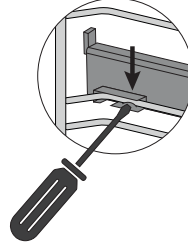
Fırın duvarından çıkaracak şekilde kırmızı olarak vurgulanan kısmı aşağı doğru çekin.



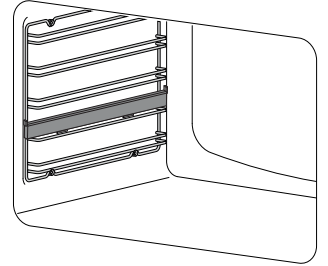
Çevirin ve kayar kılavuz kısmından bir düzleme oturtun.



Klipsi çıkarmak için düz uçlu tornavidayla gevşetin.



Kılavuzu geri yerleştirmek için işlemleri tersten uygulayın

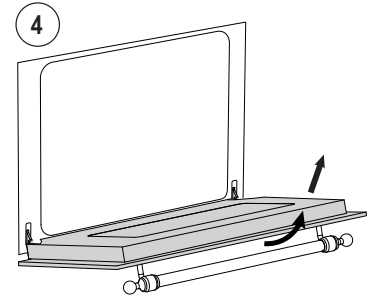
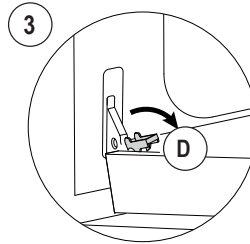
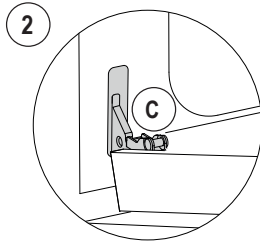
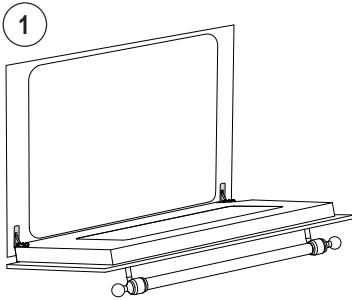


## ■ TEMİZLİK VE BAKIM - Kapağın sökülmesi

### İşlem

Fırında yoğun temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için aşağıdaki talimatları uygulayarak kapağı sökmek pratik olacaktır:

- Kapağı açın
- Aşağıdaki aşamaları uygulayarak menteşe D kesimindeki tırnağı C kaydırın:



## ■ TEMİZLİK VE BAKIM - Camların sökülmesi ve temizlenmesi

### Yapılacak işlem

Fırın kapağı üç camdan oluşur. Cam kısımların temizliği, aşındırıcı olmayan mutfak tipi kağıt havlu ve sıradan deterjan kullanılarak yapılır. Aşındırıcı kaba malzemeleri ve bilenmiş metalden kazıma aparatlarını fırının kapak camlarını temizlemek için kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camda ufalanmaya neden olabilir. Temizlik işlemini kolaylaştırmak için iç camlar sökülebilir. Bunun için, fırın kapağını sökmek veya alternatif olarak ara kademeye getirmek gerekir.

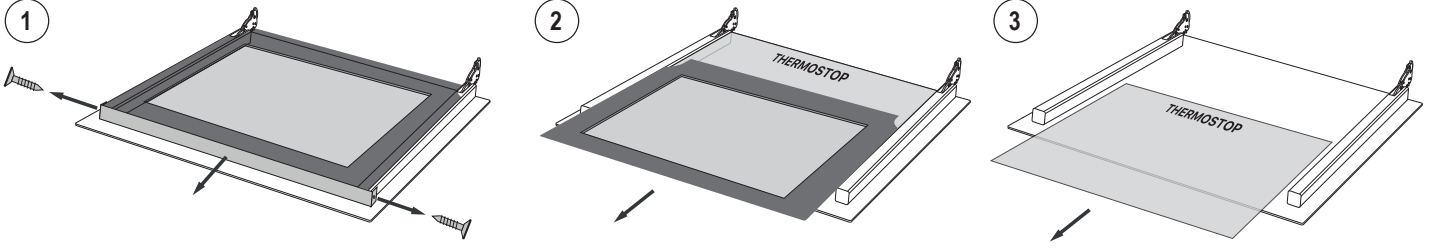
### Camları sökme işlemleri

⚠ DİKKAT! Tüm işlemler daima kapak fırından çıkarılmışken veya kapağın cephesinin zarar görmeyeceği şekilde uygun bir rafa yaslanmışken yapılmalıdır. Ara cam THERMOSTOP yazısının okunabileceği şekilde düzgün yerleştirilmelidir (bkz. Şek. 2-3)

Üst çitanın sağ/sol tarafındaki 2 vidayı sökün

Üst camı kaldırın ve çıkarın

Ara camı çekerek çıkarın



## ■ TEMİZLİK VE BAKIM - Fırının ve ön yüzünün temizlenmesi için tavsiyeler

### FIRIN

| BİLEŞEN     | TEMİZLİK YÖNTEMİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UYARILAR                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fırının içi | Her kullanımdan sonra fırının temizlenmesi tavsiye edilir. Yüksek sıcaklıklara üst üste maruz kalarak yanmalarını önlediğinizde kirleri daha kolay temizleyebilirsiniz.<br>Çıkarılabilen tüm parçaları çıkarın ve sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanarak ayrıca yıkayın.<br>Pişirme haznesinin temizlenmesini kolaylaştırmak için fırın haznesinin içine az miktarda su dökün (100 ml, yarım bardak kadar); ardından "Altta pişirme" fonksiyonunu 90° C sıcaklıkta 20 dakika kadar "Nemli Pişirme" seçeneğiyle etkinleştirin.<br>Çevrim tamamlandığında soğumaya bırakın ve yumuşak bir bezle temizliği tamamlayın. | Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri kullanmayın.<br>Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı/korozyona neden olan deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın. |
| Tepsi       | Sıcak su ve nötr sabun çözeltisine ıslayın. Yıkadıktan sonra kurulayın.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Yiyecek artıklarını kullandıktan hemen sonra çıkarın.                                                                                                                                                                                                                     |
| Izgaralar   | Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan veya uygun tipte bir yağ çözücüyle temizleyin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tortulaşmış ve sertleşmiş kirler olduğunda, ızgaraları temizlikten birkaç saat önce yumuşamaya bırakmanız tavsiye edilir.                                                                                                                                                 |

### ÖN CEPHE

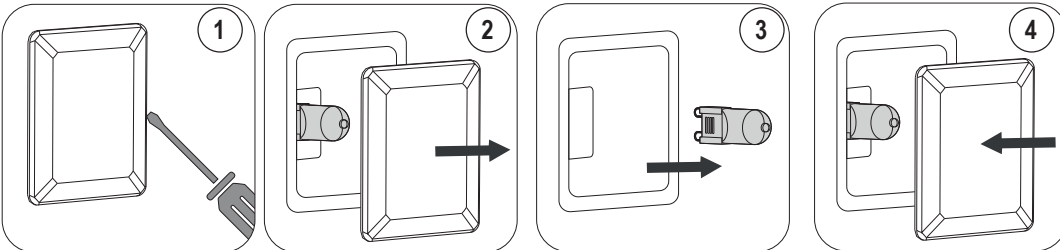
| BİLEŞEN         | TEMİZLİK YÖNTEMİ                                                                                                           | UYARILAR                                                                                                                                             |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Çelik yüzeyler  | Ilık su ve korozyona neden olmayan sıvı deterjanla parçaları temizleyin, ardından yumuşak veya mikrofiber bezle kurulayın. | Normalde ticari olarak bulabileceğiniz özel ürünlerle periyodik temizlik yaparak parlaklığını koruyabilirsiniz. Asla aşındırıcı tozları kullanmayın. |
| Boyalı yüzeyler | Boyalı yüzeylerin özelliklerini korumak için sabunlu suyla sık sık temizlemeniz gerekir.                                   | Boyalı kısımlarda asitli veya alkali maddeleri (sirke, limon suyu, tuz, domates suyu, vb.) bırakmayın ve boyalı kısımları henüz sıcakken yıkamayın.  |

## ■ TEMİZLİK VE BAKIM - Lambanın değiştirilmesi

### Yapılacak işlem

Fırının ışığı çalışmazsa, cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin, lambanın cam korumasını sökün ve lambayı değiştirin.

Lambayı uygun bir 40W halojen lambayla (G9) değiştirin.



- 1) Düz tornavida kullanarak gevşetin
- 2) Lamba kapak camını sökün
- 3) Lambayı çekerek çıkarın
- 4) Değiştirip, kapatın

## ■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ - Genel sorunlar

### ⚠ DİKKAT!

- Garanti süresi boyunca onarım özel şaltere müdahale veya işlemleri yalnızca Yetkili Servis Merkezi tarafından yapılabilir
- Onarımdan önce cihazın şebeke elektrik bağlantısından ayırın, yani güç kablosunu ayırın veya özel şalterden işlem yapın.
- İzinsiz yapılan işlemler veya onarımlar elektrik çarpması veya kısa devreye neden olabileceğinden, bunları yapmayın. Bu işleri yetkili teknisyenlere bırakın.
- Küçük sorunlarda talimatlardaki tavsiyelere uyararak sorunu gidermeye çalışabilirsiniz.
- Cihaz doğru şekilde kullanılmazsa, teknik servisin garanti süresi boyunca yapacağı işlemler ücretsiz olmaz.
- Doğru olmayan kullanım veya kurulumdan kaynaklanan arızaların giderilmesi veya talepler garanti kapsamındaki onarımları oluşturmaz. Garanti masrafları kullanıcıya aittir.

## TFT dokunmatik ekranın arızalanması

### - Sistem hataları

Aşağıdaki hatalar algılanır:

Hata kodunun yazım şekli aşağıdaki gibidir: "E YY x", burada:

YY = Hata kodu

x = Hataya neden olan hazne numarası veya genel hatalarda '0'.

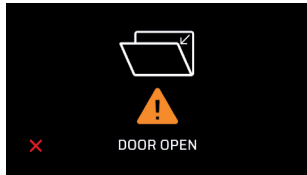
| AÇIKLAMA                           | Hata Kimliği |
|------------------------------------|--------------|
| Hazne probu bozuk                  | 00           |
| Hazne probu kısa devre yapmış      | 01           |
| Et probu bozuk                     | 04           |
| Et probu kısa devre yapmış         | 05           |
| Aşırı ısınma var                   | 08           |
| Dahili sorun var (elektronik kart) | 19           |
| İletişim hatası var                | 20           |

### SORUN UYARISI



Hata olduğunda cihazın bağlantısını kesip, yeniden bağlayın. Hata yeniden verilirse, bu durumda yetkili teknisyenin müdahalede bulunması gerekecektir.

### KAPAK AÇIK UYARISI (PIŞIRME YAPILIRKEN)



Fırının kapağını kapatın.

## ■ PIŞIRME TABLOLARI - Havalandırmalı konveksiyon özellikli fırın (değerler yalnızca örnek niteliğindedir)

| YİYECEK           | SICAKL. C° |  | MİN.    |
|-------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ETLER</b>      |            |                                                                                     |         |
| Siğir eti rosto   | 170-180    | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Öküz eti rosto    | 170-190    | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Dana rosto        | 160-180    | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Kuzu rosto        | 140-160    | 2                                                                                   | 100/130 |
| Rozbif            | 180-190    | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Dağ tavşanı rosto | 170-180    | 2/3                                                                                 | 80/100  |

| YİYECEK              | SICAKL. C° |  | MİN.    |
|----------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tavşan rosto         | 160-170    | 2                                                                                  | 80/100  |
| Hindi rosto          | 160-170    | 2                                                                                  | 160/240 |
| Kaz rosto            | 160-180    | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Ördek rosto          | 170-180    | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Tavuk rosto          | 180        | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>BALIKLAR</b>      | 160-180    | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>HAMURİŞLERİ</b>   |            |                                                                                    |         |
| Meyveli turta        | 180-200    | 2                                                                                  | 40/50   |
| Margherita turta     | 180-190    | 2                                                                                  | 40/45   |
| Çörekler             | 170-180    | 2                                                                                  | 40/60   |
| Pandispanya          | 190-200    | 2                                                                                  | 25/35   |
| Halka çörekler       | 160-180    | 2                                                                                  | 35/45   |
| Puf böreği tatlılar  | 180-200    | 2                                                                                  | 20/30   |
| Üzüm ezme            | 190-200    | 2                                                                                  | 30/40   |
| Strudel              | 160        | 2                                                                                  | 25/35   |
| Savoya usulü bisküvi | 150-180    | 2                                                                                  | 50/60   |
| Elmalı kek           | 180-200    | 2                                                                                  | 18/25   |
| Kedidili pasta       | 170-180    | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>EKMEKLER</b>      |            |                                                                                    |         |
| Ekmek                | 180-200    | 3                                                                                  | 45      |
| Pizza                | 250        | 3                                                                                  | 10/20   |
| Tost                 | 185-195    | 2                                                                                  | 7       |

## ■ PIŞIRME TABLOLARI - Statik fırın (değerler yalnızca örnek niteliğindedir)

| YİYECEK              | SICAKL. C° |  | MİN.  |
|----------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ETLER</b>         |            |                                                                                       |       |
| Siğir eti rosto      | 225        | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Öküz eti rosto       | 250        | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Dana rosto           | 225        | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Kuzu rosto           | 225        | 2                                                                                     | 40/50 |
| Rozbif               | 230        | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Dağ tavşanı rosto    | 250        | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Tavşan rosto         | 250        | 2                                                                                     | 40/50 |
| Hindi rosto          | 250        | 2                                                                                     | 50/60 |
| Kaz rosto            | 225        | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Ördek rosto          | 250        | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Tavuk rosto          | 250        | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>BALIKLAR</b>      | 200-225    | 1/2                                                                                   | 15/25 |
| <b>HAMURİŞLERİ</b>   |            |                                                                                       |       |
| Meyveli turta        | 225        | 2                                                                                     | 35/40 |
| Margherita turta     | 175-200    | 2                                                                                     | 50/60 |
| Çörekler             | 175-200    | 2                                                                                     | 25/30 |
| Pandispanya          | 220-250    | 2                                                                                     | 20/30 |
| Halka çörekler       | 180-200    | 2                                                                                     | 30/40 |
| Puf böreği tatlılar  | 200-220    | 2                                                                                     | 15/20 |
| Üzüm ezme            | 250        | 2                                                                                     | 25/35 |
| Strudel              | 180        | 2                                                                                     | 20/30 |
| Savoya usulü bisküvi | 180-200    | 2                                                                                     | 40/50 |
| Elmalı kek           | 200-220    | 2                                                                                     | 15/20 |
| Kedidili pasta       | 200-220    | 2                                                                                     | 20/30 |

| YİYECEK         | SICAKL. C° |  | Min.  |
|-----------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>EKMEKLER</b> |            |                                                                                  |       |
| Ekmek           | 220        | 3                                                                                | 30    |
| Pizza           | 250        | 2                                                                                | 15/20 |
| Pizza           | 250        | 3                                                                                | 10/20 |
| Tost            | 250        | 3                                                                                | 5     |

#### - Önemli

Yiyecekleri fırın sıcakken koyun.

- Izgarada pişirme

Elektrikli ızgaraya sahip cihazlarda pişirme işlemi kapak kapalıyken 180°C sıcaklıkta yapılır. Izgara yapılacak yiyecekler tercihen ızgara dördüncü kata konularak yapılır.

## ■ PİŞİRME TABLOSU - Çubukla ölçülen yiyeceklerin iç sıcaklıkları

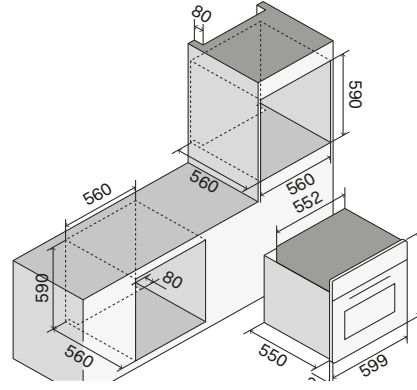
| YİYECEK                             | SICAKLIK (°C) |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>ETLER</b>                        |               |
| <b>Sığır eti</b>                    |               |
| • Rozbif - Kanlı sığır biftek       | 40-45         |
| • Pembe (orta pişmiş)               | 50-55         |
| • İyi pişmiş                        | 60-65         |
| • Sığır eti rosto                   | 80-85         |
| <b>Domuz eti</b>                    |               |
| • Domuz sırt                        | 65-70         |
| • Domuz rosto I Domuz pastırması    | 80-85         |
| • Havada kürlenmiş domuz eti, incik | 80-85         |
| • Kol                               | 75-80         |
| • Pirzola, kemiksiz                 | 70            |
| • Salamurada pirzola (Kassler)      | 65-70         |
| • Köfte                             | 70-75         |
| <b>Dana eti</b>                     |               |
| • Dana rosto                        | 70-75         |
| • Böbrekli dana rosto               | 75-80         |
| • Dana ayak                         | 80-85         |
| <b>Av eti</b>                       |               |
| • Av eti                            | 75-80         |
| • Sırt                              | 60-70         |
| • Kanlı fileto                      | 40-45         |
| • Pembe fileto (orta pişmiş)        | 50-55         |
| • İyi pişmiş fileto                 | 60-65         |
| <b>Kuzu</b>                         | 80-85         |
| <b>Dolma rosto</b>                  | 70-75         |
| <b>Kümes hayvanları</b>             | 85-90         |
| <b>Balık</b>                        | 85-90         |

Önemli: Ucu rostonun merkezine gelecek ve kemikli, yağlı kısma yakın olmayacak şekilde termometreyi daima sapına kadar yerleştirin.

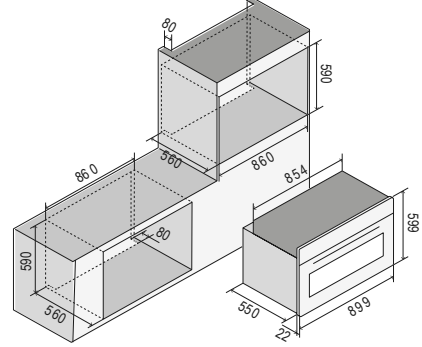
## ■ KURULUM - Kurulum talimatları

 Fırın kapağının oturduğu kısımda bulunan ve 1. sayfada örneği verilen özellik plakası kapak açıkken görünür ve örnek olarak kurulum için gereken tüm bilgileri içerir: Cihazın modeli, anma gerilimi ve çektiği akım. İlk olarak, mobilyanın içinde ankastre yerleşim için açılan boşluğu ölçüp kontrol edin; ölçüleri tam olarak Şekil A'da belirtilenlere karşılık gelmelidir. Mobilyaların kaplamaları, vernikleri veya diğer kısımlarının ısıya (150°C) dayanıklı tutkalla tutkallanmış olduğundan emin olun. Kaplama veya tutkal ısıya dayanıklı değilse, kaplama özellikle mobilyanın en dar noktalarında deforme olabilir veya kalkabilir. Mobilyanın fırının sonuna kadar ankastre şekilde yerleştirilmesi için hazırlandığından ve cihazın ağırlığını taşıyabilecek nitelikte olduğundan emin olun. Fırını mobilyaya sabitlemek için gereken tüm vida ve aksesuarlar ürüne dahildir. Aşağıda yer alan şekiller, mobilyanın içine doğru şekilde yerleştirilmesi ve sabitlenmesi konusunda yardımcı olacaktır.

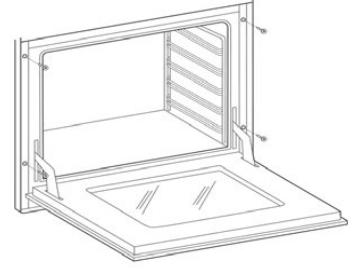
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ KURULUM - Elektrik bağlantısı



Aşağıda yer alan talimatlar, cihazın kurulum, ayarlama ve teknik bakımını yapacak ve bu işlemlerin mümkün olduğunca doğru ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun şekilde gerçekleştirildiğinden emin olacak ehil personele yöneliktir. Önemli: Her türlü ayarlama, bakım, vb. gibi işlem cihazın elektrik fişi çekildikten sonra yapılmalıdır.

### Kurulumla yönelik yönetmelikler

Bu cihaz aşağıdaki Direktiflere uygundur:

2002/96/CE sayılı DİREKTİF

2014/35/UE sayılı ALÇAK GERİLİM DİREKTİFİ

2014/30/UE sayılı ELEKTROMANYETİK UYUMLULUK DİREKTİFİ

1935/2004 sayılı DÜZENLEME (gıda maddeleriyle temas).

Kurulum işlemi tekniğin gereklerine göre ve elektrik tesisatı açısından yürürlükteki yönetmeliklere tam uygunluk içinde yapılmalıdır.

Aksi halde Üretici Firma her türlü sorumluluğu reddeder.

Bu kitapçıkta cihazınızın elektrik şemasını bulacaksınız.

Cihazlar bilgi plakasında belirtilen gerilime bağlanmak için hazırlanır.

**Cihazın şebeke bağlantısını yapmadan önce aşağıdakilerden emin olun:**

- Elektromanyetik şalterin veya prizinin özellikleri cihazın yükünü kaldırabilecek şekilde olmalıdır (plakadaki bilgilere bakın).

- Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı bulunmalıdır.

Cihaz, kablolu fiş olmadan tedarik edilir (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, 3G1,5 mm2 kesitli): Bağlantı işlemi sarı yeşil kablunun toprak iletkeni olduğu ve asla kesilmemesi gerektiği dikkate alınarak yapılmalıdır.

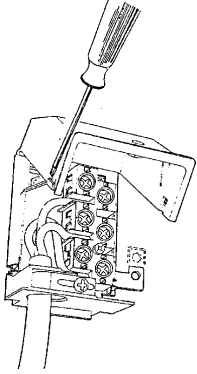
Elektrik prizi, cihazın bağlantısının kolayca kesilebileceği şekilde görünür ve



ulařılabilir bir yerde olmalıdır.

### Doğrudan řebekeye yapılan baėlantılarda ařaėıdakilerin gerçekleřtirilmesi gerekir:

- Sınırlandırma valfi ile cihazın yükünü kaldırabilecek ev tesisatı (seri numarası plakasına bakın).
- Besleme tesisatında verimli çalıřan bir toprak baėlantısı.
- Kontak açıklıkları 3 mm olan, cihaz kurulduktan sonra kolayca erişilebilen çok kutuplu bir řalter veya priz.
- Kurulum kurallarına uygun olarak sabit řebekeden baėlantıyı kesmeye yarayan bütönlöřik bir řalter.



**!** Sarı-yeřil toprak iletkeni řalterde dahi asla ke-silmemelidir. Güç kablosu, ortam sıcaklıėının 50 °C üzerine çıkabilecek yüzeylere temas etmeyecek ře-kilde döřenmelidir. Güç kablosunun deėiřtirilmesi gerektiėinde, yetkili servisle iletiřime geçin.

### KURULUM - Elektrik řemaları çekilen güç (kW)

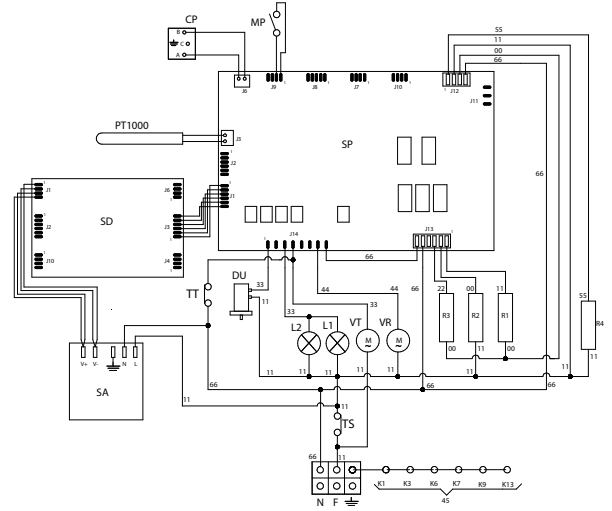
| MODEL | KW<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

### Aıklama

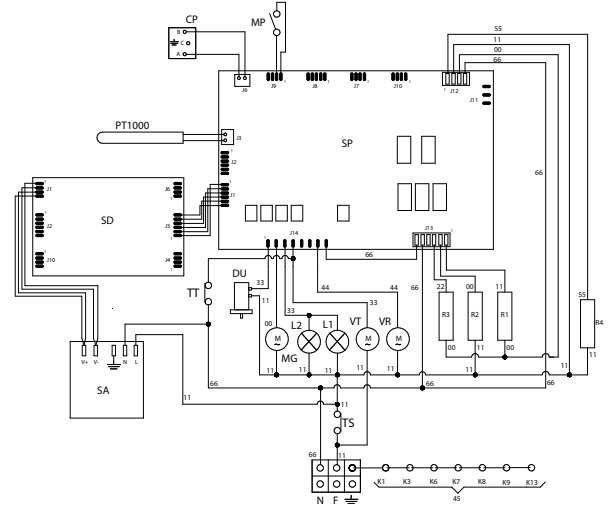
|     |                                           |        |                                |
|-----|-------------------------------------------|--------|--------------------------------|
| 00  | Siyah                                     | MP     | Kapı mikro anahtarı            |
| 11  | Kahverengi                                | N      | Nötr                           |
| 22  | Kırmızı                                   | R1     | Üst rezistans                  |
| 33  | Beyaz                                     | R2     | Alt rezistans                  |
| 44  | Sarı                                      | R3     | Izgara rezistansı              |
| 45  | Sarı-yeřil                                | R4     | Dairesel rezistans             |
| 55  | Gri                                       | L1     | Fırın ışığı                    |
| 66  | Mavi                                      | L2     | Fırın ışığı                    |
| CP  | Piřirme probu                             | SD     | Gösterge kartı                 |
| DU  | Buhar tahliyesi için mumlu termo aktüatör |        |                                |
| F   | Faz                                       | SP     | Güç kartı                      |
| FLC | Filtre                                    | SS     | Prob kartı                     |
| K1  | Klemens toprak teli                       | TS     | Emniyet termostatu             |
| K2  | " alt rezistans                           | V      | Fırın fanı                     |
| K3  | " fırın fanı                              | VT     | Soėutma fanı                   |
| K4  | " dairesel rezistans                      | SA     | Güç beslemesi                  |
| K5  | " üst rezistans                           | PT1000 | Sıcaklık probu                 |
| K6  | " fırın ışığı 1                           | MC     | TS kısa mikro anahtar          |
| K7  | " fırın ışığı 2                           | MU     | Kapı kilit açma mikro anahtarı |
| K8  | " kızartma çevirme řiři                   | ML     | Kapı kilitleme mikro anahtarı  |
| K9  | " ıraksak fan motoru                      | MBP    | Kapı kilitleme motoru          |
| K15 | " řasi                                    | TSP    | PIROLİZ emniyet termostatu     |
| M   | Klemensler                                | TS1    | Kapı kilit açma termostatu     |
| MG  | Kızartma çevirme řiři                     |        |                                |

## Elektrik řemaları

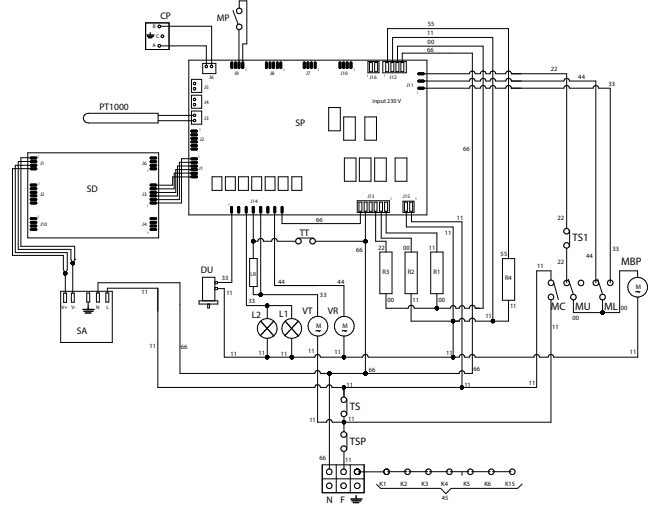
### Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



### Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



### Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Характеристики устройств

Табличка с характеристиками, указанными также на обложке, нанесена на притвор дверцы духового шкафа и видна при открытой двери или на верхней крышке духовки.

**ВНИМАНИЕ!** Эти меры относятся к различным типам приборов. Будьте внимательны, чтобы правильно определить тип вашего устройства (см. табличку с характеристиками).



**1.** Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство с инструкциями, которое содержит, среди прочего, очень важную информацию о безопасности при установке, использовании и обслуживании. Бережно храните руководство по эксплуатации для последующих консультаций и идентификации серийного номера.

**2.** Электрическая безопасность данного устройства гарантируется только в том случае, если было выполнено правильное заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов. Очень важно убедиться, что эти требования соблюдены; в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для тщательной проверки электрической системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной системой заземления.

**3.** Перед подключением прибора убедитесь, что технические характеристики, указанные на паспортной табличке, полностью соответствуют характеристикам электрической системы. Установку/регулировку должен выполнять квалифицированный персонал.

**4.** Убедитесь, что электрическая система и розетки рассчитаны на максимальную мощность устройства, указанную на паспортной табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

**5.** Устройство должно быть подключено непосредственно к источнику питания в соответствии с указанной полярностью. Для подключения необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки.

**6.** Если розетка не соответствует вилке, замените ее на подходящую. В этом случае обратитесь к квалифицированному специалисту, который также должен будет проверить, соответствует ли сечение кабеля розетки мощности, потребляемой устройством. Кабель питания поставляется без вилки. Информацию о подключении см. в разделе «Подключение к электросети». Не рекомендуется использовать переходники, тройники или удлинители.

**7.** Если устройство не используется в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от сети и разомкните главный выключатель.

**8.** Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.

**9.** Если кабель питания устройства поврежден, его замена должна производиться только в сервисном центре, авторизованном производителем.

**10.** Устройство следует использовать только для тех целей, для которых оно предназначено (приготовление пищи). Любое другое использование (например, обогрев помещения) является неправильным и поэтому опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный таким неправильным использованием.

**11.** Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых базовых правил, а именно:

**A.** Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами.

**B.** Не работайте с прибором босиком.

**C.** Не используйте удлинители и, по необходимости, принимайте все возможные меры предосторожности.

**D.** Не тяните за кабель питания, чтобы отключить его от розетки.

**E.** Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т. д.).

**F.** Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. - Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под надлежащим наблюдением, или если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра.

**12.** Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагретым частям. Маленьких детей нужно держать вдали от прибора. Детей в возрасте до 8 лет следует держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

**13.** Перед очисткой или выполнением обслуживания прибора отключите его, отсоединив кабель питания или отключив электричество с помощью соответствующего выключателя.

**14.** В случае поломки или неисправности выключите прибор и не пытайтесь отремонтировать его, поскольку ремонт должен выполняться исключительно авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение приведенных выше указаний может негативно отразиться на безопасности прибора.

**15.** Настоятельно рекомендуется ограждать от свободного доступа части, которые могут представлять опасность, особенно если есть дети, которые могут играть с прибором.

**16.** Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т. д.) рядом с работающим прибором.



**17.** Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов.

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Убедитесь, что оборудование недоступно для детей, пока оно не будет утилизировано.

**18.** Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

**19.** Не используйте агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.

**20.** В случае появления дыма не открывайте дверцу духовки: выключите прибор и отсоедините его от сети. Не открывайте дверцу, пока дым не рассеется, чтобы потушить пламя.

**21.** Используйте функцию блокировки органов управления, чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор.

**22.** Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от духовки. Не позволяйте детям играть с устройством.

### **23. Опасность удушья.**

- Дети могут завернуться в упаковочный материал во время игры (например, пленку) или накинуть его себе на голову и таким образом задохнуться. Держите такие материалы в недоступном для детей месте.

### **24. Опасность ожога.**

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

- Стеклянная дверца, панель управления и отверстия для выхода горячего воздуха из рабочей камеры прибора нагреваются. Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы.

**25.** Не используйте это устройство в нестационарных местах (например, на кораблях).

**26. Внимание:** перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

## 27. Перед включением функции ПИРОЛИЗА:

- вынуть из полости духовки все аксессуары – решетки, поддоны, боковые решетки, щуп для мяса, посуду;
- удалить излишки вылившегося материала (во избежание образования дыма).

## 28. Внимание – опасность ожогов

Опасность травм из-за высокой температуры поверхностей – во время пиролизической очистки духовка нагревается намного сильнее, чем при обычном приготовлении пищи: не прикасайтесь к духовке, держите детей на должном расстоянии.

Внимание – опасно для здоровья. В связи с нагревом до очень высокой температуры, почти 500°C, выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистых оболочек.

Поэтому во время использования необходимо хорошо проветривать помещение и избегать пребывания в нем в течение длительного времени.

29. Использовать только термодатчик, рекомендованный для этого духового шкафа.

30. Во избежание перегрева нельзя устанавливать прибор за декоративными дверями

## ■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230°C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».

- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.

- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.

- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.



Не допускается приготовление пищи в непосредственном контакте с решетками и противнями духовки.

## ■ ДИСПЛЕЙ - Описание пиктограмм

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | Пауза             |
|  | Запуск            |
|  | °C - °F           |
|  | Блокировка экрана |
|  | Подтверждение     |
|  | Настройки         |
|  | Щуп для мяса      |
|  | Главная           |
|  | Освещение         |

|  |                        |
|--|------------------------|
|  | Таймер                 |
|  | Выход/окончание        |
|  | Часы                   |
|  | Подтверждение настроек |
|  | Выключение             |

## ■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Работа устройства

Главная Начальная страница дисплея

1 = позволяет перейти к странице настройки камеры.

2 = позволяет установить таймер.

3 = позволяет перейти непосредственно к настройкам.

### Настройки

4 = выбор шкалы градусов (°C или °F).

5 = установка времени.

6 = выход/окончание.

7 = блокировка экрана.

8 = для разблокировки дисплея коснитесь его и удерживайте в течение 10 секунд.

9 = позволяет установить громкость звукового сигнала и по выбору звук при прикосновении к дисплею.

### Настройка таймера.

10 = увеличение или уменьшение времени.

11 = подтверждение после установки требуемого времени. Звуковой сигнал сообщит об окончании установленного интервала.

12 = подтверждение и возврат на начальную страницу.

### Функции

13 = выбор функции приготовления.

13a = выбор приготовления с низким/высоким уровнем влажности.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** возможно только в определенных режимах приготовления.

13 = подтверждение функции приготовления.

13.1 = освещение (вкл. или выкл.).

13.2 = Главная (возврат на главную страницу).

14 = установка рабочей температуры.

14b = имеются два варианта установки температуры:

- перемещение по панели

- с помощью + или -

14 = подтверждение функции приготовления.

15 = установка времени приготовления и программированного пуска.

15a = установка времени приготовления.

15b = отображение времени окончания приготовления.

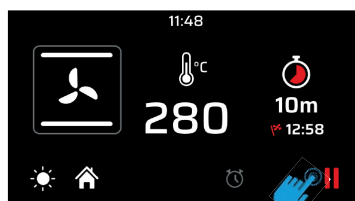
15c = установка времени начала.

15d = подтверждение функции приготовления.

15e = цифровая клавиатура.

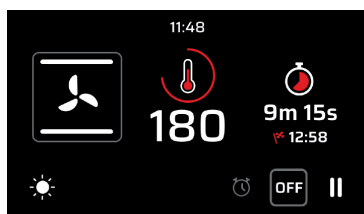
16 = Дисплей духового шкафа отключается для экономии энергии после 19' бездействия. Его можно снова включить одним прикосновением. Потребляемая мощность в выключенном состоянии составляет 0,5 Вт

## ■ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



### НАСТРОЕННАЯ КАМЕРА

После настройки камеры (функции приготовления, температуры и таймера) подтвердите запуск предварительного нагрева. После этого дисплей переключится в режим предварительного нагрева.



### ЭТАП ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Имеются четыре уровня, которые позволяют контролировать процесс предварительного нагрева. Красная часть будет постепенно увеличиваться, пока не заполнит весь дисплей.



### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ОКОНЧЕН

Когда заданная температура будет достигнута, дисплей станет красным, указывая на окончание этапа предварительного нагрева и начало этапа приготовления. Если было установлено время приготовления, духовка автоматически выключается по истечении времени.

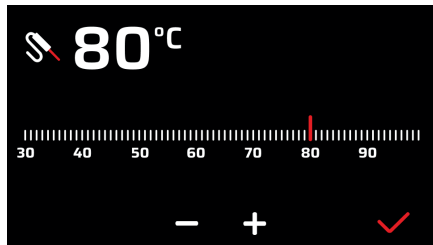
Если время приготовления не установлено, можно приостановить , а затем закончить приготовление.

## ■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ МЯСА

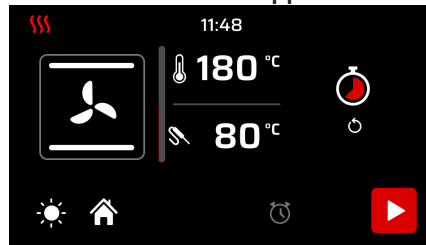
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Приготовление с помощью щупа нельзя использовать в функциях «DEFROST», «QUICK START», «PIZZA» и «ECO».

Когда духовка находится в режиме ожидания, вставьте термощуп для мяса в специальное гнездо, которое обычно расположено на левой стенке духовки.

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА



### РЕЖИМ НАГРЕВА С ДАТЧИКОМ



 **ВНИМАНИЕ:** если дисплей не реагирует на команды (касание заблокировано) достаточно открыть и закрыть дверцу духовки

## ■ ПИКТОГРАММЫ ФУНКЦИЙ



#### Функция «Pizza»

Эта функция особенно подходит для приготовления пиццы, focaccia и хлеба. Основным источником тепла является нижний нагревательный элемент, который работает в сочетании с другими нагревательными элементами в духовке.



#### Обычное статическое приготовление

Это классическая функция электрической духовки, особенно подходящая для приготовления следующих продуктов: свиные отбивные, колбасы, треска, тушеное мясо, дичь, жаркое из телятины, бёзе и печенье, запеченные фрукты и т. д.



#### Нижний нагрев

Это наиболее подходящий способ для завершения приготовления блюд, особенно кондитерских изделий (печенье, бёзе, дрожжевые десерты, фруктовые десерты и т. д.) и других блюд.



#### Верхний нагрев

Особенно подходит для подрумянивания и придания окончательного оттенка многим блюдам; это рекомендуемая функция для гамбургеров, свиных отбивных, стейков из телятины, морской камбалы, каракатиц и т. д.



#### Приготовление на гриле с закрытой дверцей

Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180°C.



#### Приготовление на гриле с конвекцией

Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180°C.



#### Интенсивное приготовление

Это функция быстрого и интенсивного приготовления различных блюд; подходит для рыбы в фольге, тушеных овощей, шашлыка, утки, курицы и т. д.



#### Многоуровневое приготовление с конвекцией

Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т. д.



#### Эко-приготовление

Эта функция позволяет готовить со значительной экономией электроэнергии. Чтобы максимально использовать эту функцию, полезно, прежде чем активировать функцию ЭКО, поместить блюдо в духовку, расположив его в центре камеры. При активации функции ЭКО время приготовления адаптировано для медленного приготовления, например, тушеного мяса, белого мяса, пасты, нежной выпечки.

Примечание.





### Размораживание

Позволяет быстро разморозить любые замороженные продукты, которые быстро доводятся до комнатной температуры.



### Quick Start

Эта функция используется для ускорения предварительного разогрева вашей духовки. Рекомендуется использовать эту функцию при установке температуры приготовления в диапазоне от 200 до 300°C. Использование функции Quick Start при температурах ниже 200°C не дает особых преимуществ. ВНИМАНИЕ: функция Quick Start не подходит для приготовления блюд, она используется только для более быстрого предварительного разогрева духовки.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ QUICK START БОЛЕЕ 20 МИНУТ



### Функция гидролиза (мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Эта функция автоматической очистки позволяет очищать камеру духовки всего за 20 минут при низкой температуре (90 °C). Система гидролизной очистки размягчает загрязнения и позволяет легче удалить их, не оставляя запахов.



### Функция пиролиза (мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Эта функция автоматической очистки позволяет очищать камеру духовки при высоких температурах.

При включении этой функции в центре духовки достигается температура почти 500°C, превращающая остатки загрязнений в пепел. Доступны 2 уровня пиролиза разной продолжительности:

- легкий цикл: продолжительность 1:30 часа

- Интенсивный цикл: продолжительность 2:30 часа.

Рекомендуется использовать легкий цикл через регулярные промежутки времени, а полный цикл только в случае очень стойких загрязнений.



### Функция «Шаббат»

В режиме «Шаббат» духовка остается включенной в статическом режиме до его отмены в течение максимум 74 часов.

Блюда в рабочей камере будут оставаться теплыми без необходимости включать или выключать печь.

Все остальные циклы приготовления и очистки отключены.

Звуковые сигналы подаваться не будут и на дисплее не будет отображаться изменение температуры.



### Приготовление с низким/высоким уровнем влажности

Духовка оснащена автоматическим устройством, позволяющим удалять из нее, при некоторых функциях, пары конденсата, образующегося при приготовлении блюд: это обеспечивает приготовление с низким уровнем влажности (dry). Если для приготовления блюда требуется, чтобы внутри духовки оставалась влага (moisture), автоматическое устройство можно отключить, коснувшись соответствующей пиктограммы.

## ■ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция гидролиза



### Порядок выполнения очистки

Если необходимо контролировать готовящееся блюдо, дверцу духовки можно открыть. В этом случае включается освещение и прекращается принудительная конвекция, в случае приготовления с конвекцией, и вращение вертела, в случае приготовления на гриле с закрытой дверцей. Закрытие дверцы повторно активирует ранее установленную функцию.

### ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция гидролиза

#### Порядок выполнения очистки

1. Вручную удалить влажной губкой все остатки пищи.
2. Вынуть из камеры духовки все аксессуары (решетки, поддоны, боковые решетки, посуду).
3. На дно камеры холодной духовки налить 100 мл воды для мод. размером 60 см и 150 мл для мод. размером 90 см + 2 капли нейтрального моющего средства, чтобы облегчить удаление самых стойких загрязнений.
4. Активировать функцию (во время выполнения функции свет выключен и включить его нельзя).
5. По окончании цикла следует проявлять осторожность при открытии дверцы, так как камера насыщена паром. Следует дождаться, чтобы духовка остыла, и затем очистить ее губкой и высушить мягкой тряпкой.
6. Полость духовки необходимо очищать регулярно, не допуская отложения загрязнений.
7. Во время гидролиза не открывать дверцу и не доливать воду на дно духовки.
8. Во время выполнения функции гидролиза прервать ее с помощью кнопки паузы (  ) невозможно.



### ВНИМАНИЕ

- Не использовать дистиллированную (вызывает коррозию) или газированную воду. Использовать только питьевую воду.
- Воду следует наливать не в горячую камеру духовки, а только когда она остынет до комнатной температуры.
- Не открывать дверцу во время цикла гидролиза.
- Опасность ожогов – перед выполнением любых операций необходимо убедиться, что прибор остыл.
- Не использовать металлические мочалки или слишком агрессивные моющие средства, которые могут повредить поверхности.



## ■ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция пиролиза

### Порядок выполнения очистки

1. Для достижения оптимального результата следует вручную удалить оставшиеся кусочки пищи влажной губкой (возможно образование дыма).
2. Вынуть из камеры духовки все аксессуары (решетки, поддоны, боковые решетки, посуду).
3. Закрыть дверцу и выбрать функцию пиролиза. Через несколько секунд сработает устройство блокировки дверцы.
4. Во время цикла пиролиза начинает действовать специальный каталитический фильтр, который поглощает и удаляет жиры и неприятные запахи.
5. Дверца прибора открывается только после завершения функции и достижения безопасной температуры.
6. По окончании процесса можно необычайно легко с помощью влажной тряпки удалить остатки, образовавшиеся в зависимости от степени загрязнения камеры.



7. Продолжительность цикла пиролиза можно настроить на 90 или на 150 минут в зависимости от количества загрязнений, отложившихся на стенках духовки. Можно также задать отложенный старт цикла очистки.

8. Во время выполнения функции PY прервать ее с помощью кнопки паузы (  ) невозможно.

## ВНИМАНИЕ

— опасность ожогов

Опасность травм из-за высокой температуры поверхностей — во время пиролитической очистки духовка нагревается намного сильнее, чем при обычном приготовлении пищи: не прикасайтесь к духовке.

— вредно для здоровья

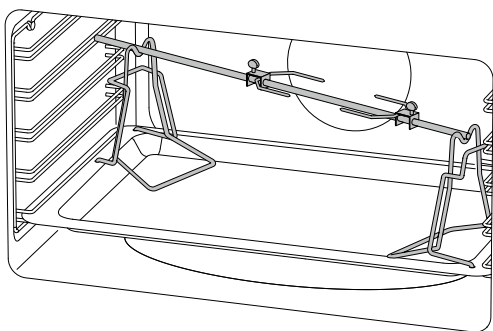
В связи с нагревом до очень высокой температуры, почти 500°C, выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистых оболочек. Поэтому во время использования необходимо хорошо проветривать помещение и избегать пребывания в нем в течение длительного времени. Держать детей на безопасном расстоянии.

Примечание: во время выполнения функции пиролиза лампа в духовке не включается.

## ■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Принадлежности

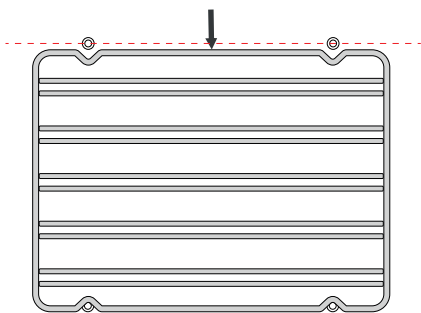
### Использование вертела (только на некоторых моделях)

Насадите мясо на шампур, закрепив его специальными вилками. Установите шампур на специальные опоры, предварительно установленные на поддон, и вставьте его в патрубок гриля. Включите функцию статического гриля с закрытой дверцей. Чтобы извлечь шампур вместе с поддоном, выдвиньте его ровно настолько, чтобы обеспечить полное извлечение.

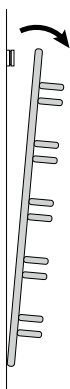


### Телескопические направляющие

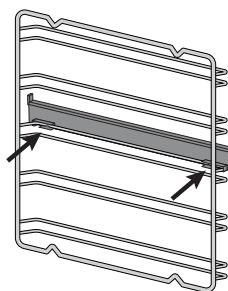
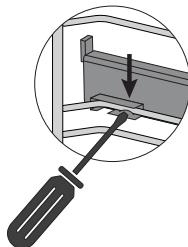
Потяните часть, выделенную красным, вниз, чтобы снять ее со стенки духовки.



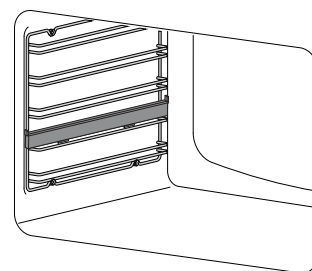
Поверните и положите их на полку со стороны выдвижной направляющей.



Чтобы освободить зажим, ослабьте его плоской отверткой.



Повторите операции в обратном порядке, чтобы установить направляющую на место.

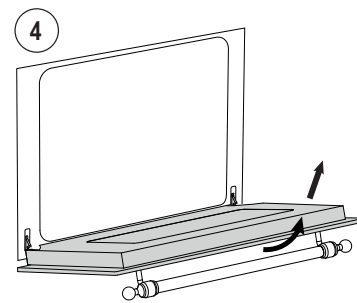
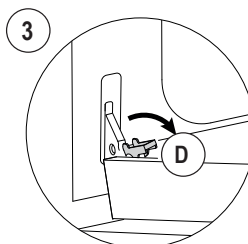
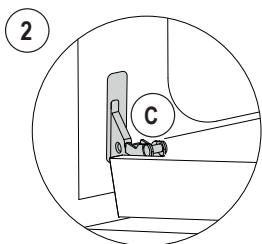
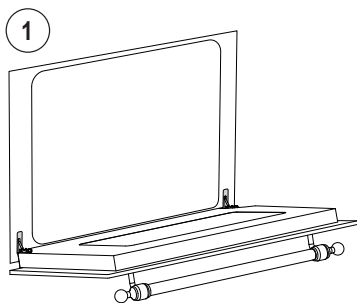


## ■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие дверцы

### Порядок выполнения

Чтобы облегчить тщательную очистку духовки, целесообразно снять дверцу, следуя приведенным ниже инструкциям:

- откройте дверцу
- переместите крючок C в секторе петли D, следуя шагам:



## ■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие и очистка стекол

### Порядок действий

Дверца духовки состоит из трех стекол. Стекла чистят с помощью неабразивной впитывающей кухонной бумаги и обычного моющего средства. Не используйте грубые абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла. Внутренние стекла снимаются, чтобы облегчить очистку. Для этого необходимо разобрать дверцу духовки или, как вариант, поместить ее в промежуточное фиксирующее положение.

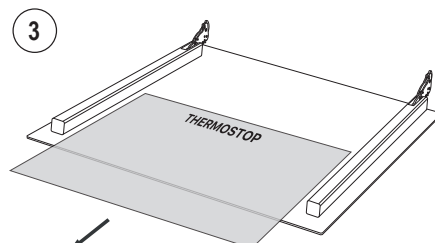
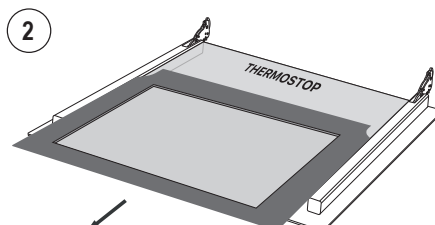
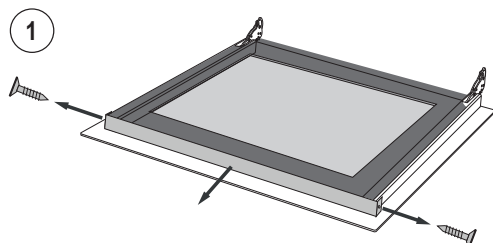
### Последовательность снятия стекол

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Любая операция всегда должна выполняться после снятия дверцы с духовки и ее размещении на подходящей поверхности, чтобы не повредить ее переднюю часть. Промежуточное стекло должно быть установлено правильно, чтобы надпись THERMOSTOP была разборчивой (см. рис. 2-3).

Открутите 2 винта справа/слева в верхней планке.

Поднимите верхнее стекло и извлеките его.

Снимите промежуточное стекло



## ■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Советы по очистке духовки и передней панели

### ДУХОВКА

| КОМПОНЕНТ                      | СПОСОБ ОЧИСТКИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внутренние поверхности духовки | Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах.<br>Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством.<br>Чтобы облегчить очистку рабочей камеры, налейте на дно небольшое количество воды (100 мл, что соответствует половине стакана). Затем активируйте цикл «Нижний нагрев» при 90 °C на 20 минут с опцией «Приготовление с высоким уровнем влажности». По окончании цикла подождите, пока духовка остынет, и завершите очистку мягкой тканью | Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.<br>Не используйте абразивные/агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность. |
| Поддон                         | Погрузите в раствор теплой воды и нейтрального мыла. Высушите после мойки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Удаляйте остатки пищи сразу после использования.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Решетки                        | Очистите теплой водой с неабразивными моющими средствами или подходящим обезжиривающим средством.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | В случае образования корки и затвердевшей грязи рекомендуется оставить решетки отмачиваться на несколько часов перед очисткой.                                                                                                                                                      |

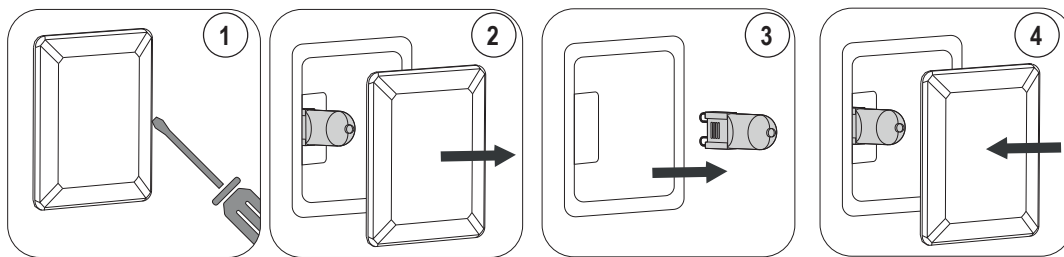
### ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

| КОМПОНЕНТ              | СПОСОБ ОЧИСТКИ                                                                                                                    | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ                                                                                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Стальные поверхности   | Очистите детали теплой водой и неагрессивным жидким моющим средством, а затем высушите их мягкой тканью или тканью из микрофибры. | Блеск поддерживается периодической чисткой специальными средствами, обычно доступными в продаже. Запрещено использовать абразивные порошки.                |
| Окрашенные поверхности | Для сохранения характеристик окрашенных деталей необходимо регулярно мыть их мыльной водой.                                       | Не оставляйте на окрашенных деталях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и не мойте их, пока они еще горячие. |

## ■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Замена лампы

### Порядок действий

Если освещение духовки не работает, отключите прибор от сети, снимите защитное стекло лампы и замените лампу. Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 40 Вт (G9).



- 1) Открутите плоской отверткой.
- 2) Снимите защитное стекло лампы.
- 3) Извлеките лампу.
- 4) Замените лампу и установите стекло на место.

## ■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### - Неисправности общего характера

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

- В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий выключатель.
- Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
- Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
- В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
- Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока оплачивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.
- Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

## Неисправность сенсорного экрана TFT

### - Системные ошибки

Обнаружены следующие ошибки:

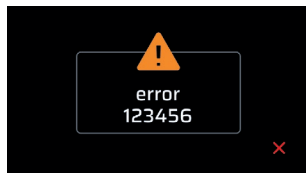
Синтаксис кода ошибки: «Е YY х», где:

YY = код ошибки

х = номер камеры при возникновении ошибки или '0' для общих ошибок.

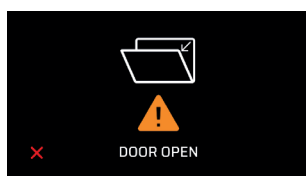
| ОПИСАНИЕ                            | Идентификатор ошибки |
|-------------------------------------|----------------------|
| Сбой датчика камеры                 | 00                   |
| Короткое замыкание датчика камеры   | 01                   |
| Сбой термощупа                      | 04                   |
| Короткое замыкание термощупа        | 05                   |
| Перегрев                            | 08                   |
| Внутренний сбой (электронная плата) | 19                   |
| Ошибки связи                        | 20                   |

### УВЕДОМЛЕНИЕ О ПРОБЛЕМЕ



В случае ошибки отключите и снова подключите устройство. Если ошибка повторится, потребуется вмешательство авторизованного техника.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ (ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)



Закройте дверцу духовки.

## ■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Конвекционная духовка (значения указаны ориентировочно)

| БЛЮДО                         | ТЕМП. С° |  | МИН.    |
|-------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>МЯСО</b>                   |          |                                                                                     |         |
| Жаркое из говядины            | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Жаркое из быка                | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Жаркое из телятины            | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Жаркое из баранины            | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Ростбиф                       | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Жаркое из зайца               | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Жаркое из кролика             | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |
| Жаркое из индейки             | 160-170  | 2                                                                                   | 160/240 |
| Жаркое из гуся                | 160-180  | 2/3                                                                                 | 120/160 |
| Жаркое из утки                | 170-180  | 2/3                                                                                 | 100/160 |
| Жаркое из курицы              | 180      | 2/3                                                                                 | 90/120  |
| <b>РЫБА</b>                   | 160-180  | 2/3                                                                                 | 15/25   |
| <b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>   |          |                                                                                     |         |
| Фруктовый торт                | 180-200  | 2                                                                                   | 40/50   |
| Торт Маргарита                | 180-190  | 2                                                                                   | 40/45   |
| Булочки                       | 170-180  | 2                                                                                   | 40/60   |
| Бисквит                       | 190-200  | 2                                                                                   | 25/35   |
| Пончики                       | 160-180  | 2                                                                                   | 35/45   |
| Слойки                        | 180-200  | 2                                                                                   | 20/30   |
| Виноградный пирог             | 190-200  | 2                                                                                   | 30/40   |
| Штрудель                      | 160      | 2                                                                                   | 25/35   |
| Печенье с какао               | 150-180  | 2                                                                                   | 50/60   |
| Яблочные оладьи               | 180-200  | 2                                                                                   | 18/25   |
| Пудинг Савоярди               | 170-180  | 2                                                                                   | 30/40   |
| <b>ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b> |          |                                                                                     |         |
| Хлеб                          | 180-200  | 3                                                                                   | 45      |
| Пицца                         | 250      | 3                                                                                   | 10/20   |
| Тосты                         | 185-195  | 2                                                                                   | 7       |

## ■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Статическая духовка (значения указаны ориентировочно)

| БЛЮДО              | ТЕМП. С° |  | МИН.  |
|--------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>МЯСО</b>        |          |                                                                                       |       |
| Жаркое из говядины | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Жаркое из быка     | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Жаркое из телятины | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |

| БЛЮДО                         | ТЕМП. °С |  | МИН.  |
|-------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Жаркое из баранины            | 225      | 2                                                                                | 40/50 |
| Ростбиф                       | 230      | 2/3                                                                              | 50/60 |
| Жаркое из зайца               | 250      | 2/3                                                                              | 40/50 |
| Жаркое из кролика             | 250      | 2                                                                                | 40/50 |
| Жаркое из индейки             | 250      | 2                                                                                | 50/60 |
| Жаркое из гуся                | 225      | 2/3                                                                              | 60/70 |
| Жаркое из утки                | 250      | 2/3                                                                              | 45/60 |
| Жаркое из курицы              | 250      | 2/3                                                                              | 40/45 |
| <b>РЫБА</b>                   | 200-225  | 1/2                                                                              | 15/25 |
| <b>кондитерские изделия</b>   |          |                                                                                  |       |
| Фруктовый торт                | 225      | 2                                                                                | 35/40 |
| Торт Маргарита                | 175-200  | 2                                                                                | 50/60 |
| Булочки                       | 175-200  | 2                                                                                | 25/30 |
| Бисквит                       | 220-250  | 2                                                                                | 20/30 |
| Пончики                       | 180-200  | 2                                                                                | 30/40 |
| Слойки                        | 200-220  | 2                                                                                | 15/20 |
| Виноградный пирог             | 250      | 2                                                                                | 25/35 |
| Штрудель                      | 180      | 2                                                                                | 20/30 |
| Печенье с какао               | 180-200  | 2                                                                                | 40/50 |
| Яблочные оладьи               | 200-220  | 2                                                                                | 15/20 |
| Пудинг Савоярди               | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>хлебо-булочные изделия</b> |          |                                                                                  |       |
| Хлеб                          | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Пицца                         | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Пицца                         | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Тосты                         | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Важно

Помещайте блюда после разогрева духовки.

- Приготовление на гриле

В приборах с электрогрилем приготовление пищи осуществляется при закрытой дверце при температуре 180 °С. Продукты для гриля желательно размещать на соответствующем гриле на четвертой полке.

## ■ ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Температура внутри блюда при приготовлении с термощупом

| БЛЮДО                              | ТЕМПЕРАТУРА (°С) |
|------------------------------------|------------------|
| <b>МЯСО</b>                        |                  |
| <b>Говядина</b>                    |                  |
| • Ростбиф - Филе говядины с кровью | 40-45            |
| • розовая (средней прожарки)       | 50-55            |
| • хорошо прожаренная               | 60-65            |
| • Жаркое из говядины               | 80-85            |
| <b>Свинина</b>                     |                  |
| Свиной огузок                      | 65-70            |
| • Жаркое из свинины   ветчина      | 80-85            |
| • Шейка, голень                    | 80-85            |
| • Рулетик                          | 75-80            |
| • Шницель без костей               | 70               |
| • Шницель в рассоле (Касслер)      | 65-70            |
| • Рулет                            | 70-75            |
| <b>Телятина</b>                    |                  |
| • Жаркое из телятины               | 70-75            |
| • Жаркое из телятины с почками     | 75-80            |
| • Голень                           | 80-85            |

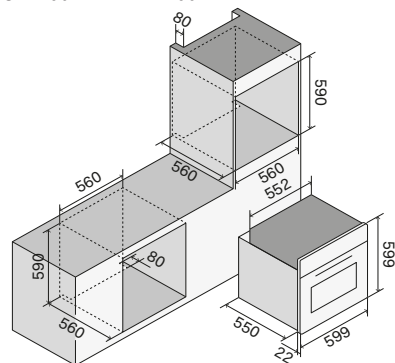
| БЛЮДО                             | ТЕМПЕРАТУРА (°С) |
|-----------------------------------|------------------|
| <b>Дичь</b>                       |                  |
| • Мясо дичи                       | 75-80            |
| • Спина                           | 60-70            |
| • Филе с кровью                   | 40-45            |
| • Филе розовое (средней прожарки) | 50-55            |
| • Хорошо прожаренное филе         | 60-65            |
| <b>Ягненок</b>                    | 80-85            |
| <b>Жаркое с начинкой</b>          | 70-75            |
| <b>Птица</b>                      | 85-90            |
| <b>Рыба</b>                       | 85-90            |

Важно: всегда вставляйте термометр до ручки так, чтобы кончик находился в центре жаркого, а не рядом с костями или жировым слоем.

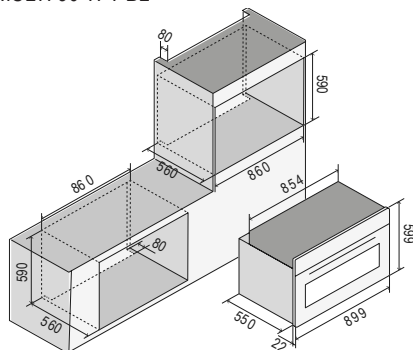
## ■ УСТАНОВКА - Указания по установке

 Паспортная табличка расположена на дверце духовки и показана на странице 1. Она видна при открытой дверце и содержит все данные, необходимые для установки, например, модель прибора, номинальное напряжение и потребляемую мощность. Сначала измерьте и проверьте нишу для встраивания в мебели, которая должна точно соответствовать размерам, указанным на рисунке А. Убедитесь, что мебельная отделка, шпон или другое покрытие приклеены термостойким клеем (150 °С). Если покрытие или клей не являются термостойкими, покрытие может деформироваться или расколоться, особенно в самых узких местах мебели. Убедитесь, что мебель для встроенной духовки имеет прочное дно и может выдержать вес прибора. В комплект входят все винты и принадлежности, необходимые для крепления духовки к мебели. Следующие рисунки будут полезны для крепления и правильной вставки прибора в мебель.

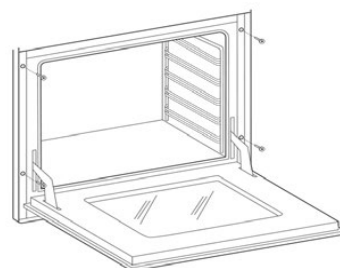
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL - P 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ УСТАНОВКА - Подключение к электросети

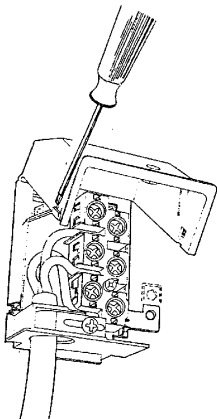
**⚠** Следующие инструкции предназначены для квалифицированного лица, которое будет выполнять установку прибора, его настройку и техническое обслуживание, а также позаботится о том, чтобы эти операции выполнялись максимально правильно и в соответствии с действующими нормами. Важно: любую регулировку, техническое обслуживание и т. д. следует выполнять после отключения электрической вилки прибора от сети.

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:  
ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ  
ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU  
ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU  
РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с пищевыми продуктами).

Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования. В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность. В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора. Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных.

- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:**
- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдерживать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);
  - система электропитания имеет эффективное заземление.
- Прибор поставляется с кабелем без вилки. Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования. В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.
- В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора. Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных: подключение должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель является заземляющим проводом и ни в коем случае не должен прерываться. Розетка должна быть видна и доступна, чтобы прибор можно было легко отключить.
- Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:**
- предохранительный клапан и домашняя система могли выдерживать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);
  - система электропитания имела эффективное заземление;
  - многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;
  - был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки.



**⚠** Желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться, даже выключателем. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает температуру окружающей среды более чем на 50°C. Если вам необходимо заменить кабель питания, обратитесь в сервисный центр.

УСТАНОВКА - Электрические схемы Потребляемая мощность (кВт)

| МОДЕЛЬ | кВт<br>(220-240V) |
|--------|-------------------|
| 60     | 3,2               |
| P 60   | 3,3               |
| 90     | 3,4               |

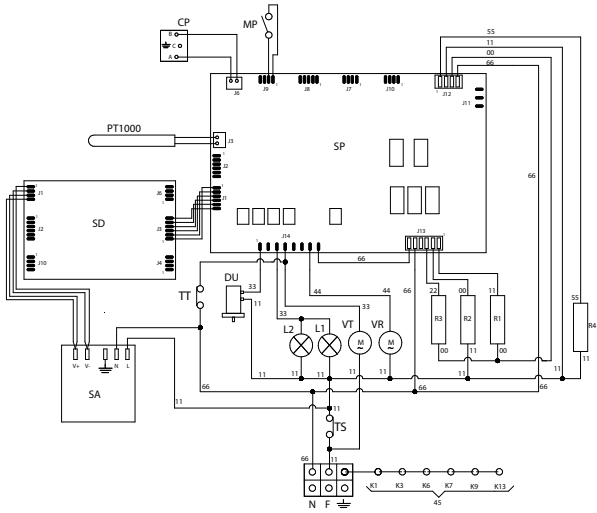
Условные обозначения

|     |                                                       |        |                                        |
|-----|-------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------|
| 00  | Черный                                                | M      | Клеммные колодки                       |
| 11  | Коричневый                                            | MG     | Вертел                                 |
| 22  | красный                                               | MP     | Микровыключатель дверцы                |
| 33  | Белый                                                 | N      | Нейтраль                               |
| 44  | Желтый                                                | R1     | Верхний нагревательный элемент         |
| 45  | Желто-зеленый                                         | R2     | Нижний нагревательный элемент          |
| 55  | Серый                                                 | R3     | Нагревательный элемент гриля           |
| 66  | Синий                                                 | R4     | Круговой нагревательный элемент        |
| CP  | Датчик камеры                                         |        |                                        |
| DU  | Восковый термопривод отвода пара                      | L1     | Лампа духовки                          |
| F   | Фаза                                                  | L2     | Лампа духовки                          |
| FLC | Фильтр                                                | SD     | Плата дисплея                          |
| K1  | Заземляющий провод клеммной колодки                   | SP     | Силовая плата                          |
| K2  | " " нижний нагревательный элемент                     | SS     | Плата датчика                          |
| K3  | " " вентилятор духовки                                | TS     | Защитный термостат                     |
| K4  | " " круглый нагревательный элемент                    | V      | Вентилятор духовки                     |
| K5  | " " верхний нагревательный элемент                    | VT     | Вент. охлаждения                       |
| K6  | " " лампа духовки 1                                   | SA     | Питание                                |
| K7  | " " лампа духовки 2                                   | PT1000 | Датчик температуры                     |
| K8  | " " вертел                                            | MC     | Микровыключатель с коротким рычагом TS |
| K9  | " " мотовентилятор кругового нагревательного элемента | MU     | Микровыключатель разблокировки двери   |
| K15 | " " корпус                                            | ML     | Микровыключатель блокировки двери      |
|     |                                                       | MBP    | Привод блокировки двери                |
|     |                                                       | TSP    | Защитный термостат ПИРОЛИЗ             |
|     |                                                       | TS1    | Термостат разблокировки двери          |

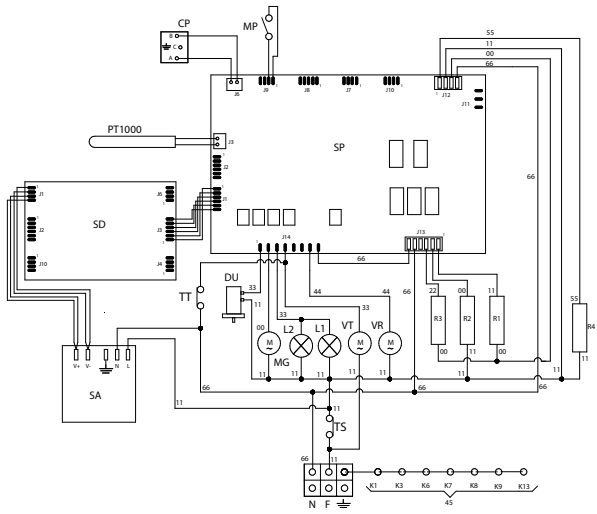


## Электрические схемы

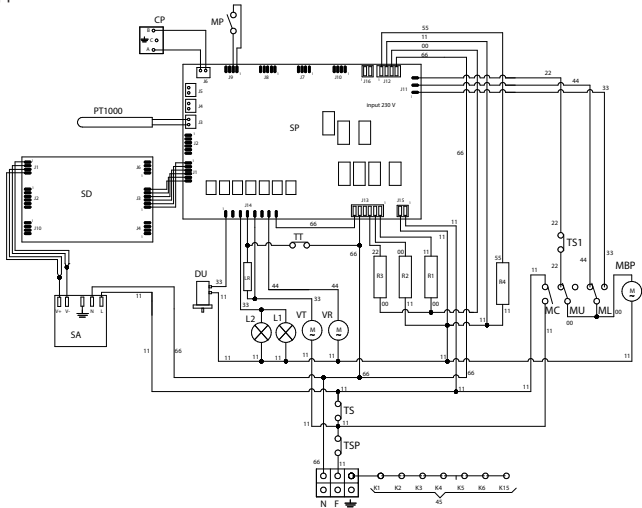
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ OLULISED OHUTUSHOIATUSED

### Seadme omadused

Silt seadme andmetega, mille leiab ka kaanelt, on kinnitatud ahjuukse servale; silt on näha, kui uks on lahti.

**TÄHELEPANU!** Need hoiatused käivad eri tüüpi seadmete kohta. Olge enda seadme õige tüübi tuvastamisel hoolikas (vt andmesilt).

**1.** Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend, mis sisaldab muu hulgas väga olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja hoolduse ohutuse kohta. Hoidke kasutusjuhend hoolikalt alles, et saaksite seda edaspidi kasutada ja kontrollida oma seadme seeriainumbrit.

**2.** Seadme elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui maandus on tehtud õigesti ja kehtivate standardite kohaselt. Oluline on tagada, et neid nõudeid järgitakse. Kahtluste korral võtke elektrisüsteemi põhjalikuks kontrollimiseks ühendust kvalifitseeritud isikuga. Tootja ei vastuta kehvast maandussüsteemist põhjustatud kahjustuste eest.

**3.** Enne seadme ühendamist kontrollige, et andmesildil näidatud tehnilised omadused vastaksid täielikult elektrisüsteemi omadele. Paigaldamise/reguleerimise peab tegema kvalifitseeritud personal.

**4.** Kontrollige, kas elektrisüsteem ja pistikupesad suudavad toetada seadme maksimaalset võimsust, mis näidatud andmesildil. Kahtluste korral võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga.

**5.** Seade tuleb ühendada otse vooluvõrku, järgides näidatud polaarsust. Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud võrgust isoleerimise seadmega, mille kontaktide avanemise kaugus tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

**6.** Kui pistikupesa ei sobi pistikuga, vahetage see sobiva vastu välja. Sellisel juhul võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga, kes peab muu hulgas kontrollima, kas pistikupesa kaablite ristlõiked peavad vastu seadme tarvitavale võimsusele. Toitekaablil pole pistikut. Ühenduse kohta vaadake lõiku "Elektriühendus". Soovitatav on mitte kasutada adaptoreid, harupesasid ega pikendusjuhet.

**7.** Kui seadet ei kasutata pikka aega, võtke elektriühendus lahti ja lülitage pealüliti välja.

**8.** Ärge blokeerige ventilatsiooni- või soojuste eraldumise avasid.

**9.** Kui seadme toitekaabel on kahjustatud, tohib selle välja vahetada ainult tootja volitatud teeninduskeskus.

**10.** Seadet tohib kasutada ainult sellel otstarbel, milleks see on ette nähtud (toidu valmistamiseks). Igasugune muu kasutus (näiteks ruumi kütmine) pole lubatud, sest see on ohtlik. Tootja ei vastuta ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

**11.** Mis tahes elektriseadme kasutamine eeldab, et peetakse kinni peamistest põhimõtetest.

**A.** Ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega.

**B.** Ärge kasutage seadet paljaste jalgadega.

**C.** Vältige pikendusjuhtmete kasutamist ja võtke kasutusele kõik võimalikud ettevaatusabinõud.

**D.** Ärge tõmmake juhet, et seda vooluvõrgust eemaldada.

**E.** Ärge jätke seadet ilmastikutegurite (vihm, päike jne) kätte.

**F.** Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse. Seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete häiretega inimesed vaid järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi masinaga mängida. Järelevalveta lapsed ei tohi masinat puhastada ega hooldada.

**12.** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik ja mitte puudutada kütteelemente. Väikesed lapsed tuleb hoida seadmest eemal. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

**13.** Enne seadme puhastamist või hooldustöid eraldage seade toitest, eemaldades toitejuhtme vooluvõrgust või katkestades elektrivoolu vastava lüliti abil.

**14.** Rikete või tõrgete korral lülitage seade välja ja ärge proovige seda remontida – seda tohib teha ainult volitatud abikeskus. Kasutada tuleb alati originaalvaruosi. Nende juhiste eiramine võib seada ohtu seadme ohutuse.

**15.** On tungivalt soovitatav mitte jätta ligipääsetavaks osi, mis võivad kujutada endast ohtu, eriti kui on lapsi, kes võivad seadmega mängida.

**16.** Ärge kasutage töötava seadme läheduses kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).



**17.** Pakend on mõeldud seadme kaitsmiseks kahjustuste eest transpordi ajal. Pakendimaterjalid on kergesti taaskasutatavad, kuna need on valitud keskkonnahoidlike kriteeriumide järgi. Nende taaskasutamine vähendab vajadust tooraine järele ja vähendab jäätmete mahtu. Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad sageli väärtuslikke materjale. Need sisaldavad ka materjale, mis ebaõige käitlemise või kõrvaldamise korral võivad olla potentsiaalselt ohtlikud inimeste tervisele ja keskkonnale. Samas on need aga hädavajalikud seadme õigeks tööks. Seetõttu ärge visake seadet ära koos olmejäätmetega.

Viige see kohalikku jäätmekogumis-/ringlussevõtukeskusesse või võtke nõu saamiseks ühendust edasimüüjaga. Veenduge, et seade oleks kuni utiliseerimiseni lastele mängimiseks kättesaamatus eemal.

**18.** Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks aurupuhastit.

**19.** Ärge kasutage ahju klaasuke puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja selle katki teha.

**20.** Suitsu korral ärge avage ahju ust, vaid lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Ärge avage ust enne, kui suits on leegid summutanud.

**21.** Kasutage nuppude lukustamise funktsiooni, et lapsed ei saaks seadet ise sisse lülitada.

**22.** Jälgige lapsi, kui nad on multifunktsionaalse ahju vahetus läheduses. Ärge laske neil seadmega mängida.

### 23. Lämpumisoht.

– Lapsed võivad end mängides pakkematerjali (nt fooliumi) sisse mäsida või selle üle pea panna ja nii lämbuda. Hoidke seda tüüpi materjal lastele kättesaamatus kohas.

### 24. Põletusohu

Laste nahk on palju õrnem kui täiskasvanutel.

– Klaasuku, juhtpaneel ja avad kuuma õhu väljutamiseks seadme küpsetuskambri muutuvad kuumaks. Hooldage, et lapsed ei saaks seadet selle töötamise ajal puudutada.

**25.** Ärge kasutage seda seadet mittestatsionaarsetes kohtades (nt laevadel).

**26. Tähelepanu!** Enne lambi vahetamist veenduge, et seade oleks välja lülitatud – nii väldite elektrilöögi võimalust.

**27.** Enne PÜROLÜÜSI funktsiooni sisse lülitamist:

– võtke ahjust välja kõik tarvikud: restid, tilkumisalused, külgrestid, lihasond, nõud;

– eemaldage ülevoolanud toidujäägid (et vältida suitsu teket).

### 28. Ettevaatust – põletusohu

Pindade kõrgest temperatuurist tulenev vigastusohu – pürolüütilise puhastamise ajal kuumeneb ahi palju rohkem kui tavalise küpsetamise ajal, seepärast vältige ahju puudutamist ja hoidke lapsed ohutus kauguses.

Hoiatus – tervisekahjustuse oht

Arvestades saavutatavat kõrget temperatuuri, mis peaaegu 500 °C, eraldub aur, mis võib ärritada limaskesti.

Seetõttu tuleb kasutamise ajal ruumi hästi õhutada ja vältida seal pikaajalist viibimist.

**29.** Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.

**30.** Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seadet dekoratiivuste taha

## ■ ESIMENE KASUTUSKORD

– Kui kasutate ahju esimest korda, laske sellel tühjana töötada umbes 1 tund (230°C juures), jättes võimaluse korral köögiaknad lahti. Esimesel kuumutamisel eraldub ahjust tootmisjääkide, nagu rasva, õli või vaigu ebameeldiv lõhn. Kui eespool osutatud aeg on möödas, on ahi esimeseks küpsetamiseks valmis. Kui ahi on maha jahtunud, puhastage seda jaotises "Puhastamine ja hooldamine" toodud juhiste järgi.

– Ärge katke ahju sisemuse puhastamise hõlbustamiseks alumiiniumfooliumiga.

– See toiming muudab seadme tööd ja võib emaili kahjustada.

– Kõik toiduga otseses kokkupuutes olevad tarvikud tuleb enne kasutamist sobivate toodetega hoolikalt puhastada.



Ei ole lubatud küpsetada toite, mis on otseses kokkupuutes ahju restide või tilkumispannidega.

## ■ EKRAAN – Ikoonide tähendused

|  |                         |
|--|-------------------------|
|  | Paus                    |
|  | Start                   |
|  | °C – °F                 |
|  | Ekraani lukustus        |
|  | Kinnitamine             |
|  | Seadistused             |
|  | Lihaandur               |
|  | Avakuva                 |
|  | Valgus                  |
|  | Taimer                  |
|  | Välja – lõpu aeg        |
|  | Kell                    |
|  | Seadistuste kinnitamine |
|  | Välja lülitamine        |

## ■ KASUTUSJUHE

### Töötamine

#### Ekraani esialgne avaleht

- 1 = Võimaldab liikuda ahjuõõnsuse seadistamise kuvale.
- 2 = Võimaldab seadistada taimerit.
- 3 = Otsejuurdepääs seadistustele.

#### Seadistused

- 4 = Kraadiskaala valik (°C või °F).
- 5 = Kellaaja määramine.



6 = Välja – lõpu aeg.

7 = Ekraani lukustus.

8 = Avamiseks puudutage ekraani 10 sekundit.

9 = Võimaldab seadistada akustilise signaali tugevust ja valikuliselt ekraani puudutamisel kostvat heli.

#### Taimeri seadistamine

10 = Aja pikendamine või lühendamine.

11 = Kinnitamine, kui soovitud aeg on seadistatud. Kui aeg on täis, annab sellest märku helisignaal.

12 = Kinnitamine ja naasmine avalehele.

#### Funktsioonid

13 = Küpsetusfunktsiooni valimine.

13a = Kuiv-/märgküsetuse valimine.

**MÄRKUS:** võimalik ainult teatud küpsetusrežiimides.

13b = Küpsetusfunktsiooni kinnitamine.

13.1 = Lamp (sisse või välja).

13.2 = Avaleht (avalehele naasmine).

14 = Küpsetustemperatuuri määramine.

14b = Temperatuuri seadistamiseks on kaks võimalust:

– riba kerimine

– nuppudega + või –

14 = Küpsetusfunktsiooni kinnitamine.

15 = Küpsetusaja määramine ja programmeeritud algus.

15a = Küpsetusaja määramine.

15b = Näitab toiduvalmistamise lõpuaega.

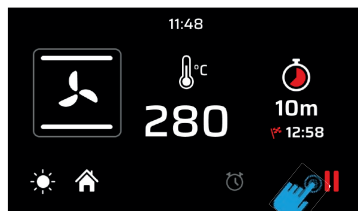
15c = Algusaja määramine.

15d = Küpsetusfunktsiooni kinnitamine.

15e = Numbriklaviatuur.

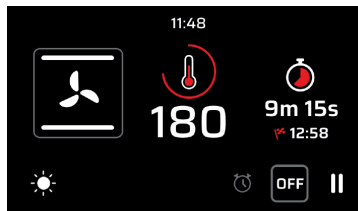
16 = AAhju ekraan lülitub välja, et säästa energiat pärast 19' tegevusetust. Selle saab uuesti sisse lülitada ühe puudutusega. Energiatarve väljalülitatud olekus on 0,5 W.

## ■ TOIDU VALMISTAMISE PROTSESS



#### AHJUÕÕNSUSE SEADISTAMINE

Kui õõnsus on seadistatud (küpsetusfunktsioon, temperatuur ja taimer määratud), kinnitage eelsoojenduse alustamine. Sel hetkel lülitub ekraan eelsoojendusrežiimile.



#### EELSOOJENDUSE FAAS

Sellel on neli taset, mis võimaldavad eelsoojendusprotsessi jälgida. Punane osa suureneb järk-järgult, kuni täidab kuva.



#### EELSOOJENDUS LÕPPENUD

Kui määratud temperatuur on saavutatud, muutub ekraan punaseks, mis tähendab eelsoojendusfaasi lõppu ja küpsetusfaasi algust. Kui küpsetusaeg on määratud, lülitub ahi seadistatud aja möödudes automaatselt välja.

Kui küpsetusaega ei ole määratud, on võimalik küpsetamine peatada

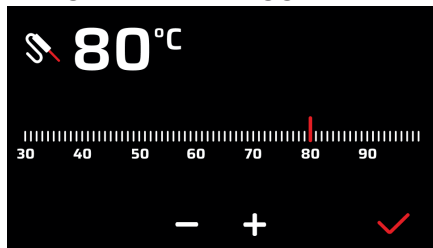


ja seejärel lõpetada.

## ■ LIHAANDURIGA KÜPSETAMINE

NB! Anduriga küpsetamist ei saa kasutada funktsioonidega "SULATUS", "QUICK START", "PITSA" ja "ECO".  
Kui ahi on ooterežiimis, sisestage lihaandur spetsiaalsesse ühenduspessa, mis asub üldiselt ahju vasakul seinal.

### ANDURI TEMPERATUURI VALIMINE



### SOOJENDAMINE ANDURIGA



⚠ **TÄHELEPANU:** kui ekraan ei reageeri käsklustele (puude blokeeritud), piisab ahjuukse avamisest ja sulgemisest

## ■ FUNKTSIOONIDE IKOONID

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pitsafunktsioon</b><br>See funktsioon sobib eriti hästi pitsa, focaccia ja leiva küpsetamiseks. Peamine soojus tuleb alumisest küttekehast, mis töötab koos teiste ahju küttekehadega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Tavaline staatiline küpsetamine</b><br>See on elektriahju klassikaline funktsioon, mis sobib eriti hästi järgmiste toitude valmistamiseks: sealihakotletid, vorstid, tursk, hautatud liha, ulukiliha, vasikapraad, beseed ja küpsised, küpsetatud puuviljad jne.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Altpoolt küpsetamine</b><br>See on kõige sobivam toidu küpsetamiseks, eriti küpsetiste (küpsised, beseed, juuretisega magustoidud, puuviljamagustoidud jne) ja muude toitude valmistamiseks.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Ülevalt küpsetamine</b><br>Sobiv hästi pruunistamiseks ja paljudele toitudele viimase tooni andmiseks; see on soovitatav funktsioon hamburgerite, sealihakotlettide, vaskalihapihvide, merikeele, seepia jne valmistamisel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Grillimine suletud uksega</b><br>Funktsioon on ette nähtud kiireks ja sügavaks grillimiseks, liha üldiseks pruunistamiseks ja röstimiseks, filee, Firenze biifsteegi, grillitud kala ja grillitud köögiviljade valmistamiseks. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180°C.                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Ventilatsiooniga grillimine</b><br>Eriti kiire ja sügav ning märkimisväärse energiasäästuga funktsioon sobib paljudele toitudele, nagu sealihakotletid, vorstid, sealiha- või segavarad, ulukiliha, Rooma stiilis gnocchi jne. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180°C.                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Intensiivne küpsetus</b><br>Erinevate roogade kiire ja intensiivse küpsetamise funktsioon, sobib kala, hautatud köögiviljade, kebabi, pardi, kana jne valmistamiseks.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Küpsetamine mitme ventilaatoriga</b><br>Funktsioon võimaldab eri roogade üheaegset küpsetamist, ilma et lõhnad seguneksid. Saab küpsetada lasanjet, pitsat, sarvesaiu, saiakesi, pirukaid, kooke jne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Eco-funktsioon</b><br><b>Funktsioon võimaldab söögi tegemisel oluliselt säästa elektrit.</b> Selle funktsiooni maksimaalselt ära kasutamiseks on hea panna roog enne Eco-funktsiooni aktiveerimist ahju, asetades selle õnsuse keskele. Eco-funktsiooniga kohandatakse küpsetusajad aeglaselt küpsetamiseks. Sobib näiteks hautatud liha, valge liha, küpsetatud pasta, õrnade küpsetiste korral.                                                                                                                                             |
|  | <b>Sulatamine</b><br>Võimaldab üldiselt kõigi külmutatud toiduainete kiiret sulatamist, need soojendatakse kiiresti toatemperatuurini.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Quick Start</b><br>Seda funktsiooni kasutatakse ahju eelsoojenemise kiirendamiseks. Soovitatav on seda funktsiooni kasutada juhul, kui seadistate küpsetustemperatuuri vahemikus 200–300°C. Funktsiooni Quick Start kasutamine temperatuuridel alla 200°C ei anna erilisi eeliseid. <b>TÄHELEPANU:</b> funktsioon Quick Start ei sobi toidu valmistamiseks, seda kasutatakse ainult ahju kiiremaks eelsoojendamiseks. <b>ÄRGE KASUTAGE FUNKTSIOONI QUICK START KAUEM KUI 20 MINUTIT</b>                                                       |
|  | <b>Hüdroliitiline funktsioon (mudelid VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>See on automaatne puhastusfunktsioon, mis hõlbustab küpsetuskambri puhastamist madalal temperatuuril (90 °C) kõigest 20 minutiga. Hüdroliitiline puhastussüsteem pehmendab mustust, nii et seda saab hõlpsamini eemaldada, ilma et ahju jääks lõhnu.                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Pürolüütiline funktsioon (mudel VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)</b><br>See on automaatne puhastusfunktsioon, mis puhastab küpsetuskambri kõrge temperatuuri abil. Selle funktsiooni aktiveerimisel saavutab ahju keskosa peaaegu 500 °C temperatuuri, muutes mustuse jäägid tuhaks. Saadaval on kaks eri kestusega pürolüüsitaset.<br>– Valgustsüklil: kestab 1 tund 30 min<br>– Intensiivne tsüklil: kestab 2 tundi 30 min<br>Soovitatav on kasutada valgustsüklit korrapärase ajavahemike järel ja täistsüklit ainult väga tõrksa mustuse korral. |



### Puhkepäeva funktsioon

Puhkepäevarežiim hoiab ahju kuni selle väljalülitamiseni püsivas küpsetusrežiimis, maksimaalselt 74 tundi. Saate hoida toitu küpsetuskambris soojas, ilma et peaksite ahju sisse või välja lülitama. Kõik muud küpsetus- ja puhastustsüklid on inaktiveeritud. Helisignaali ei kostu ja ekraan ei näita temperatuurimuutusi.



### Kuiv-/märgküpsetus

Ahi on varustatud automaatse seadmega, mis võimaldab teatud funktsioonides küpsetuskondensaadi aurud ahjust välja juhtida: see annabki kuiva küpsetamise. Kui retsept nõuab niiskuse jäämist ahju ehk märgküpsetamist (niiskes keskkonnas), saab automaatse seadme vastavat ikooni puudutades välja lülitada.

## VALMIMISE KONTROLL

Kui on vaja küpsetatavat toitu kontrollida, saab ahjuukse avada. Sel juhul süttivad tuled ja ventileeritud toiduvalmistamise korral sundventilatsioon peatub, suletud uksega grillimise korral peatub grillivarda pöörlemine. Ukse sulgemine aktiveerib uuesti eelnevalt seadistatud funktsiooni.

## KASUTUSJUHEND. Hüdrolüütiline funktsioon



### Puhastusprotseduuri läbiviimine

1. Eemaldage kõik toidutükid käsitsi niiske käsnaga.
2. Eemaldage küpsetuskambrist kõik tarvikud (grillid, tilkumispannid, külgmised restid, nõud).
3. Kui ahi on külm, valage õõnsuse põhja 60 cm mudelile 100 ml vett ja 90 cm mudelile 150 ml vett + 2 tilka neutraalset pesuainet, et hõlbustada kõige tõrksama mustuse eemaldamist.
4. Aktiveerige funktsioon (funktsiooni ajal on tuli kustunud ja seda ei saa sisse lülitada).
5. Tsükli lõpus olge ukse avamisel ettevaatlik, sest õõnsus on auru täis – oodake, kuni ahi jahtub, seejärel puhastage see käsnaga ja kuivatage pehme lapiga.
6. Õõnsust tuleb regulaarselt puhastada, mitte lasta mustusel ladestuda.
7. Hüdrolüütilise funktsiooni ajal ärge avage ust ja lisage ahju põhja vett.
8. Hüdrolüütilist funktsiooni ei ole selle töö ajal võimalik pausi nupuga (  ) katkestada.



### TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage destilleeritud vett (põhjustab korrosiooni) ega gaseeritud vett. Kasutage ainult joogivett.
- Ärge valage vett kuuma küpsetuskambrisse, vaid ainult siis, kui see on toatemperatuuril.
- Ärge avage ust hüdrolüüsitsükli ajal.
- Põletusohu – enne mis tahes toimingut tegemist veenduge, et seade on maha jahtunud.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid ega liiga agressiivseid puhastusvahendeid, mis võivad pindu kahjustada.

## KASUTUSJUHEND. Pürolüütiline funktsioon



### Puhastusprotseduuri läbiviimine

1. Optimaalse tulemuse saavutamiseks eemaldage kõik toidutükid käsitsi niiske käsnaga (võivad tekitada suitsu).
2. Eemaldage küpsetuskambrist kõik tarvikud (grillid, tilkumispannid, külgmised restid, nõud).
3. Sulgege uks ja valige pürolüüsi funktsioon. Mõne sekundi pärast hakkab ukse lukustusseade tööle.
4. Pürolüüsitsükli ajal hakkab tööle spetsiaalne katalüütiline filter, mis imab ja kõrvaldab rasva ja halva lõhna.
5. Seadme uks avaneb alles siis, kui tsükkel on lõppenud ja ohutu temperatuur saavutatud.
6. Protsessi lõpus on võimalik väga lihtsalt eemaldada jäägid, mille hulk oleneb ahju mustuse astmest, kasutades niisket lappi.
7. Pürolüüsitsükli kestuse saab seadistada 90 või 150 minutile olenevalt ahju seintele ladestunud mustuse kogusest. Samuti on võimalik määrata puhastustsükli alguse viivitus.
8. Pürolüütilist funktsiooni ei ole selle töö ajal võimalik pausi nupuga (  ) katkestada.



### TÄHELEPANU!

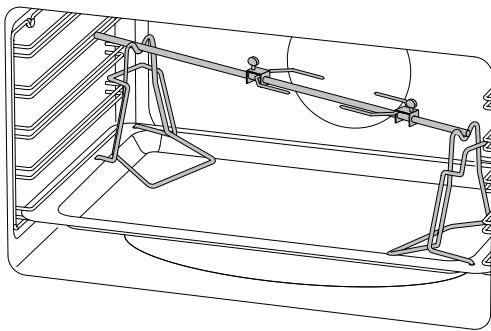
- Põletusohu
- Pindade kõrge temperatuurist tulenev vigastusohu – pürolüütilise puhastamise ajal kuumeneb ahi palju rohkem kui tavalise küpsetamise ajal, seepärast vältige ahju puudutamist.
- Tervisekahjustuse oht
- Arvestades saavutatavat kõrget temperatuuri, mis peaaegu 500 °C, eraldub aur, mis võib ärritada limaskesti. Seetõttu tuleb kasutamise ajal ruumi hästi õhutada ja vältida seal pikaajalist viibimist. Hoidke lapsed eemal.
- Märkus: pürolüüsi funktsiooni ajal ahju lamp ei sütti

## KASUTUSJUHEND – Tarvikud

### Grillivarda kasutamine (olemas mõnel mudelil)

Torgake küpsetatav liha vardale, kinnitades selle spetsiaalsete kahvlitega. Toetage varras selleks mõeldud tugele, mis on eelnevalt tilkumispanni külge kinnitatud, ja sisestage see grillivarda hoidikusse. Lülitage staatilise grilli funktsioon suletud uksega sisse. Varda koos tilkumispanniga väljavõtmiseks tõmmake seda nii palju välja, et selle saaks täielikult eemaldada.



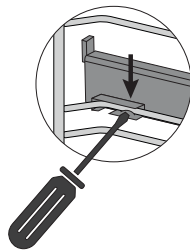
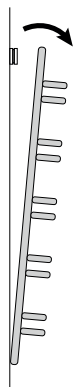
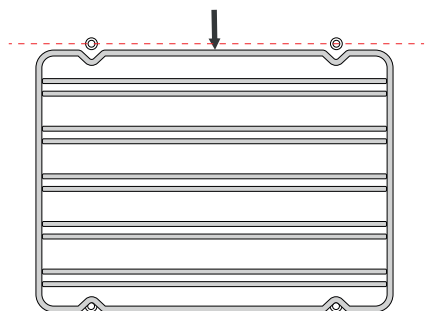


## Teleskoopjuhikud

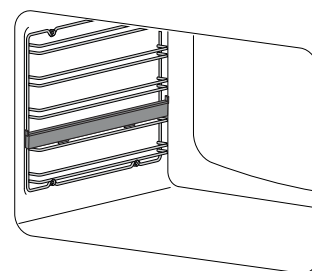
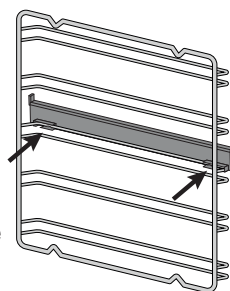
Tõmmake punasega tähistatud osa alla-poolle, et see ahju seinast eemaldada.

Pöörake ja asetage liugjuhiku küljel olevale pinnale.

Juhiku ümberpaigutamiseks korrake toiminguid vastupidises järjekorras



Klambri vabastamiseks keerake see lamepeaga kruvikeerajaga lahti.

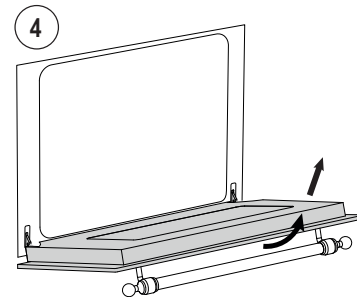
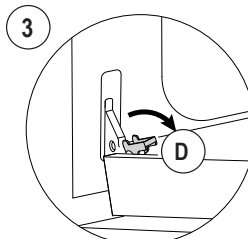
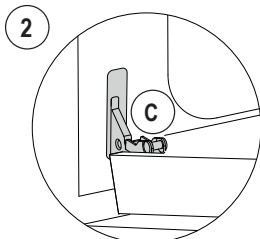
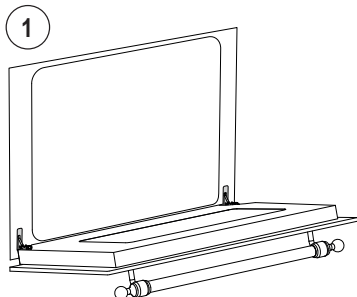


## PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Ukse eemaldamine

### Protseduur

Ahju põhjaliku puhastamise hõlbustamiseks on otstarbekas uks küljest võtta, järgides neid juhiseid:

- avage uks
- liigutage konks C hinge D sektorisse, järgides neid samme:



## PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Klaaside lahtivõtmine ja puhastamine

### Protseduur

Ahjuuks on valmistatud kolmest kristallklaasist. Kristallosade puhastamiseks kasutage mitteabasiivset köögipaberit ja tavalist pesuainet. Ärge kasutage ahju klaasuste puhastamiseks karedaid abrasiivseid materjale ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda. Sisemised kristallklaasid on puhastamise hõlbustamiseks eemaldatavad. Selleks on vaja ahju uks lahti võtta või asetada see vahepealsesse astmesse.

### Klaasi eemaldamise järjekord

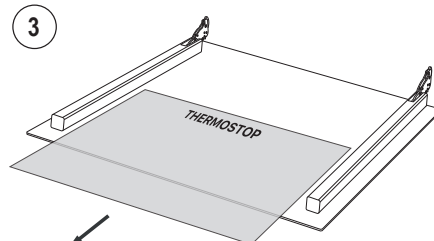
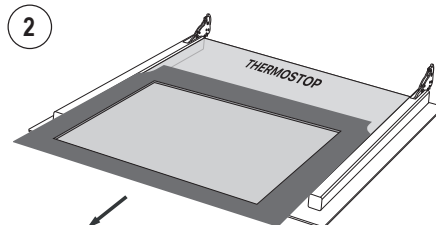
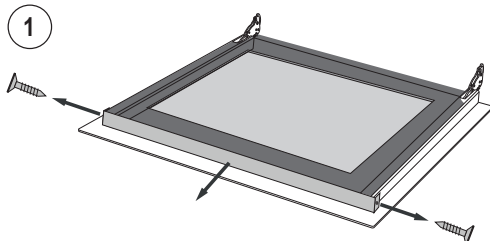


**TÄHELEPANU!** Kõik toimingud tuleb teha nii, et uks on ahjult eemaldatud ja asetatud sobivale riulile, et mitte kahjustada ukse esiosa. Vaheklaas tuleb sisestada õigesti, nii et kiri "THERMOSTOP" on loetav (vt joonis 2-3).

Keerake lahti ülemise riba 2 paremal/vasakul küljel olevat kruvi

Tõstke ülemine klaas üles ja eemaldage see

Eemaldage vaheklaas



## ■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Näpunäiteid ahju ja esipaneeli puhastamiseks

### AHI

| KOMPONENT    | PUHASTAMISMEETOD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | HOIATUSED                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ahju sisemus | Soovitav on ahju puhastada pärast iga kasutuskorda. Mustus tuleb kergemini ära, kui vältida korduvat kõrbemist kõrgel temperatuuril. Võtke ära kõik eemaldatavad osad ja peske neid eraldi kuuma vee ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Ahjuõõne puhastamise hõlbustamiseks valage õõnsuse põhja väike kogus vett (100 ml ehk pool klaasi); seejärel aktiveerige 20 minutiks tsükkel "Altpoolt küpsetamine" 90 °C juures valikuga "Niiske küpsetamine". Tsükli lõpus oodake, kuni ahi jahtub, ja puhastage üle pehme lapiga. | Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks auru-puhastit. Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid ega teravaid metalltööriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja see võib puruneda. |
| Ahjuplaat    | Kastke sooja vee ja pehme seebi lahusesse. Pärast pesemist kuivatage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Eemaldage toidujäägid kohe pärast kasutamist.                                                                                                                                                                                        |
| Restid       | Puhastage sooja vee ja mitteabrasiivsete puhastusvahenditega või sobiva rasvaeemaldusvahendiga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Kõrbenud ja kõvenenud mustuse korral on soovitatav jätta restid enne puhastamist mõneks tunniks ligunema.                                                                                                                            |

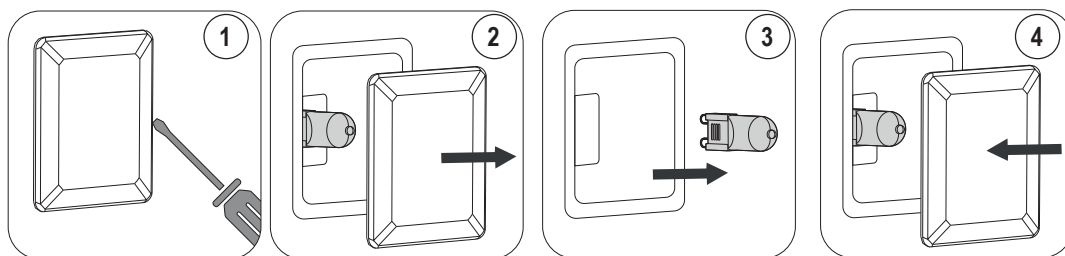
### ESIPANEEL

| KOMPONENT       | PUHASTAMISMEETOD                                                                                                        | HOIATUSED                                                                                                                                                    |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Terasest pind   | Puhastage osad sooja vee ja mittesöövitava vedela pesuvahendiga ning seejärel kuivatage need pehme või mikrokiudlapiga. | Sära aitab säilitada perioodiline puhastamine spetsiaalsete, tavaliselt turul saadaolevate toodetega. Keelatud on kasutada abrasiivseid pulbreid.            |
| Värvitud pinnad | Värvitud osade omaduste säilitamiseks tuleb neid sageli seebiveega puhastada.                                           | Vältige happeliste või leeliseliste ainete (äädikas, sidrunimahl, sool, tomatimahl jne) jätmist värvitud osadele ja peske, kui värvitud osad on veel kuumad. |

## ■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Lambi vahetus

### Protseduur

Kui ahju tuli ei tööta, eraldage seade vooluvõrgust, eemaldage lambi kaitseklaas ja vahetage lamp välja. Vahetage lamp sobiva 40 W halogeenlambi vastu (G9).



- 1) Keerake lahti lameda kruvikeerajaga
- 2) Eemaldage lambi katte klaas
- 3) Eemaldage pirn
- 4) Vahetage pirn välja ja sulgege kaas

## ■ VEAOTSING – Üldised probleemid

### ⚠ TÄHELEPANU!

- Garantiiajal tohib remonti teha ainult volitatud müügiärgne teenindus või aktiveerides vastava lüliti.
- Enne remonti eraldage seade vooluvõrgust, s.t eemaldage toitekaabel või lülitage sisse vastav lüliti.
- Volitamata sekkumised ja remonditööd võivad põhjustada elektrilöögi või lühise, seega ärge neid ise tehke. Jätke need tööd volitatud tehnikutele.
- Väikeste tõrgete korral võite proovida probleemi lahendada juhendis toodud nõuandeid järgides.
- Abiteenuse sekkumine garantii ajal ei ole tasuta, kui seade ei tööta ebaõige kasutamise tõttu.
- Ebaõigest kasutamisest või paigaldamisest põhjustatud rikete kõrvaldamist või kaebusi garantii korras ei parandata. Garantiikulud kannab kasutaja.

### TFT touch'i tõrge

#### – Süsteemi vead

Süsteem tuvastab järgmised vead.

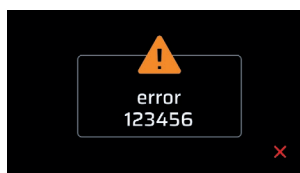
Veakoodi süntaks on: "E YY x", kus:

YY = veakood

x = vea tekkimisel õõnsuse number või 0 üldiste vigade korral.

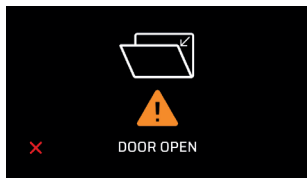
| KIRJELDUS                                 | Vea ID |
|-------------------------------------------|--------|
| Õõnsuse anduri töö katkestatud            | 00     |
| Õõnsuse andur lühises                     | 01     |
| Lihaanduri töö katkestati                 | 04     |
| Lihaandur lühises                         | 05     |
| Ülekuumenemine                            | 08     |
| Sisemine anomaalia (elektrooniline kaart) | 19     |
| Sideviga                                  | 20     |

### RIKKETEADE



Vea korral eraldage seade toitest ja ühendage uuesti. Kui viga ilmneb uuesti, on vaja volitatud tehniku sekkumist.

AVATUD UKSE HOIATUS (TOIDUVALMISTAMISE AJAL)



Sulgege ahju uks.

## ■ TOIDUVALMISTAMISE TABELID – Ventileeritav konveksioonahi (soovituslikud väärtused)

| ROOG                     | TEMP C° |     | MIN     |
|--------------------------|---------|-----|---------|
| <b>LIHA</b>              |         |     |         |
| Rostbiif                 | 170–180 | 2/3 | 40/50   |
| Küpsetatud loomaliha     | 170–190 | 2/3 | 40/60   |
| Küpsetatud vasikaliha    | 160–180 | 2/3 | 65/90   |
| Lambapraad               | 140–160 | 2   | 100/130 |
| Rostbiif                 | 180–190 | 2/3 | 40/45   |
| Jänesepraad              | 170–180 | 2/3 | 80/100  |
| Küülikupraad             | 160–170 | 2   | 80/100  |
| Kalkunipraad             | 160–170 | 2   | 160/240 |
| Hanepraad                | 160–180 | 2/3 | 120/160 |
| Pardipraad               | 170–180 | 2/3 | 100/160 |
| Küpsetatud kana          | 180     | 2/3 | 90/120  |
| <b>KALA</b>              | 160–180 | 2/3 | 15/25   |
| <b>KONDIITRITOOTED</b>   |         |     |         |
| Puuviljakook             | 180–200 | 2   | 40/50   |
| Keeks                    | 180–190 | 2   | 40/45   |
| Saiakesed                | 170–180 | 2   | 40/60   |
| Biskviidikook            | 190–200 | 2   | 25/35   |
| Sõõrikud                 | 160–180 | 2   | 35/45   |
| Magusad lehttaignad      | 180–200 | 2   | 20/30   |
| Rosinakook               | 190–200 | 2   | 30/40   |
| Struudel                 | 160     | 2   | 25/35   |
| Savoy küpsised           | 150–180 | 2   | 50/60   |
| Õunapannkoogid           | 180–200 | 2   | 18/25   |
| Biskviidiküpsiste puding | 170–180 | 2   | 30/40   |
| <b>PAGARITOOTED</b>      |         |     |         |
| Leib                     | 180–200 | 3   | 45      |
| Pitsa                    | 250     | 3   | 10/20   |
| Röstsai                  | 185–195 | 2   | 7       |

## ■ TOIDUVALMISTAMISE TABELID – Staatiline ahi (soovituslikud väärtused)

| ROOG                  | TEMP C° |     | MIN   |
|-----------------------|---------|-----|-------|
| <b>LIHA</b>           |         |     |       |
| Rostbiif              | 225     | 2/3 | 40/50 |
| Küpsetatud loomaliha  | 250     | 2/3 | 50/60 |
| <b>KALA</b>           |         |     |       |
| Küpsetatud vasikaliha | 225     | 2/3 | 60/80 |
| Lambapraad            | 225     | 2   | 40/50 |
| Rostbiif              | 230     | 2/3 | 50/60 |
| Jänesepraad           | 250     | 2/3 | 40/50 |

| ROOG                     | TEMP C° |     | MIN   |
|--------------------------|---------|-----|-------|
| Küülikupraad             | 250     | 2   | 40/50 |
| Kalkunipraad             | 250     | 2   | 50/60 |
| Hanepraad                | 225     | 2/3 | 60/70 |
| Pardipraad               | 250     | 2/3 | 45/60 |
| Küpsetatud kana          | 250     | 2/3 | 40/45 |
| <b>KALA</b>              | 200–225 | 1/2 | 15/25 |
| <b>KONDIITRITOOTED</b>   |         |     |       |
| Puuviljakook             | 225     | 2   | 35/40 |
| Keeks                    | 175–200 | 2   | 50/60 |
| Saiakesed                | 175–200 | 2   | 25/30 |
| Biskviidikook            | 220–250 | 2   | 20/30 |
| Sõõrikud                 | 180–200 | 2   | 30/40 |
| Magusad lehttaignad      | 200–220 | 2   | 15/20 |
| Rosinakook               | 250     | 2   | 25/35 |
| Struudel                 | 180     | 2   | 20/30 |
| Savoy küpsised           | 180–200 | 2   | 40/50 |
| Õunapannkoogid           | 200–220 | 2   | 15/20 |
| Biskviidiküpsiste puding | 200–220 | 2   | 20/30 |
| <b>PAGARITOOTED</b>      |         |     |       |
| Leib                     | 220     | 3   | 30    |
| Pitsa                    | 250     | 2   | 15/20 |
| Pitsa                    | 250     | 3   | 10/20 |
| Röstsai                  | 250     | 3   | 5     |

### – Tähtis

Pange toit ahju, kui ahi on kuum.

– Grillil küpsetamine

Elektrigrilliga seadmetel küpsetage 180°C juures suletud uksega. Grillitav toit tuleks eelistatavalt asetada vastaval grillil neljandale riulile.

## ■ TOIDUVALMISTAMISE TABEL – Anduriga mõõdetud sisetemperatuurid

| ROOG                                   | TEMPERATUUR (°C)        |
|----------------------------------------|-------------------------|
| <b>LIHA</b>                            |                         |
| <b>Veiseliha</b>                       |                         |
| • Rostbiif – väheküpsetatud veisefilee | 40–45                   |
| • keskmiselt küpsetatud (medium)       | 50–55                   |
| • läbiküpsetatud                       | 60–65                   |
| • Rostbiif                             | 80–85                   |
| <b>Sealiha</b>                         |                         |
| • Sea seljatükk                        | 65–70                   |
| • Praetud sealiha l sink               | 80–85                   |
| • Seakael, koot                        | 80–85                   |
| • Karbonaad                            | 75–80                   |
| • Šnitsel, kondita                     | 70                      |
| • Šnitsel soolvees (Kassler)           | 65–70                   |
| • Pikkpoiss                            | 70–75                   |
| <b>Vasikaliha</b>                      |                         |
| • Vasikapraad                          | 70–75                   |
| • Vasikapraad neerudega                | 75–80                   |
| • Vasikajalg                           | 80–85                   |
| <b>ROOG</b>                            | <b>TEMPERATUUR (°C)</b> |
| <b>Ulukid</b>                          |                         |

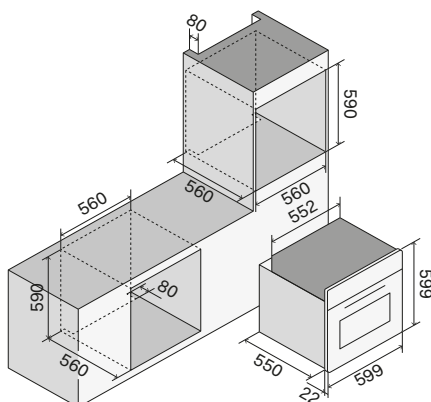
| ROOG                             | TEMPERATUUR (°C) |
|----------------------------------|------------------|
| • Ulukiliha                      | 75–80            |
| • Seljatükk                      | 60–70            |
| • Väheküpsetatud filee           | 40–45            |
| • Keskmiselt küpsetatud (medium) | 50–55            |
| • Lähiküpsetatud filee           | 60–65            |
| Lambaliha                        | 80–85            |
| Täidetud praed                   | 70–75            |
| Linnuliha                        | 85–90            |
| Kala                             | 85–90            |

Tähtis: sisestage termomeeter alati käepidemeni nii, et ots jääs prae keskele, mitte luu või rasva lähedusse.

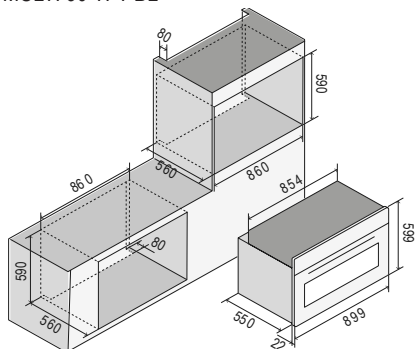
## ■ PAIGALDAMINE – Paigaldusjuhend

⚠ Andmesilt, mis asub ahjuukse serval ja on näidatud 1. leheküljel, on nähtav avatud uksega – see sisaldab kõiki paigaldamiseks vajalikke andmeid, nagu seadme mudel, nimipinge ja tarbimine. Mõõte ja kontrollige esmalt mööbli süvendit, see peab täpselt vastama joonisel A näidatud mõõtudele. Veenduge, et mööblipolster, spoon või muu materjal on liimitud kuumakindla liimiga (150°C). Kui kate või liim ei ole kuumakindel, võib kate deformeeruda või lahti tulla, eriti mööbli kitsamates kohtades. Veenduge, et ahju paigutamiseks mõeldud mööbel oleks tugeva põhjaga ja taluks seadme raskust. Kaasas on kõik kruvid ja tarvikud, mis on vajalikud ahju mööbli külge kinnitamiseks. Järgmised joonised on abiks ahju kinnitamisel ja mööblisse õigesti sisestamisel.

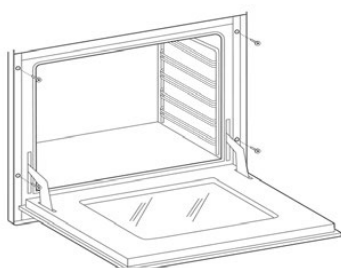
Mudel VIRTUS MULTI 60 TFT BL - P 60 TFT BL



Mudel VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mudel VIRTUS MULTI 60–90 TFT BL



## ■ PAIGALDAMINE – Elektriühendus

⚠ Järgmised juhised on mõeldud kvalifitseeritud isikule, kes seadme paigaldab, seda reguleerib, teeb tehnilist hooldust ja tagab, et need toimingud toimuvad võimalikult õigesti ja kooskõlas kehtivate eeskirjadega. Tähtis: kõik reguleerimised, hooldused jne tuleb teha pärast elektripistiku eemaldamist toitest.

### Paigaldusnõuded

See seade vastab järgmistele direktiividele:

DIREKTIIV 2002/96/EÜ

MADALPINGEDIREKTIIV 2014/35/EL

ELEKTROMAGNETILISE ÜHILDUVUSE DIREKTIIV 2014/30/EL

MÄÄRUS 1935/2004 (kokkupuude toiduga).

Paigaldamine peab toimuma vastavalt heale tavale ja täielikult kooskõlas kehtivate elektripaigaldiste eeskirjadega.

Vastasel juhul keeldub tootja igasugusest vastutusest.

Sellest brošüürist leiate ka oma seadme elektriskeemi.

Seadmed on ette nähtud ühendamiseks andmesildil näidatud pingega.

**Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et:**

– elektromagnetilise lüliti või pistikupesa omadused taluvad seadme koormust (vt andmeid andmesildil);

– toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusühendusega.

Seade on varustatud pistikuta kaabliga (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, 3G1,5 mm2 sektsiooniga): ühendamisel tuleb meele pidada, et kollane/roheline kaabel on maandusjuhe ja seda ei tohi katkestada.

Pistikupesa peab olema nähtav ja ligipääsetav, et seadet oleks lihtne vooluvõrgust eemaldada.

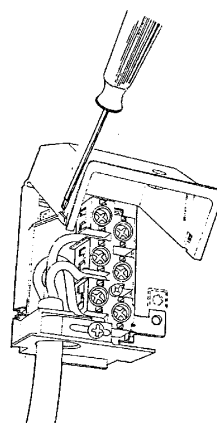
**Otse toitevõrku ühendamise eeldused on, et:**

• kaitsekapp ja majapidamissüsteem taluvad seadme koormust (vt andmeplati);

• toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusega;

• omnipolaarne pistikupesa või lüliti, mille ava on vähemalt 3 mm, on pärast seadme paigaldamist kergesti ligipääsetav;

• vastavalt paigaldusreeglitele on sisse ehitatud fikseeritud vooluvõrgust eraldamise lüliti.



⚠ Kollast/rohelist maandusjuhet ei tohi katkestada, isegi mitte lülitiga. Toitejuhe peab olema paigutatud nii, et see ei puutuks kokku pindadega, mille temperatuur on üle 50°C ümbritseva keskkonna temperatuurist kõrgem. Kui on vaja toitejuhet välja vahetada, võtke ühendust müügi järgse teenindusega.

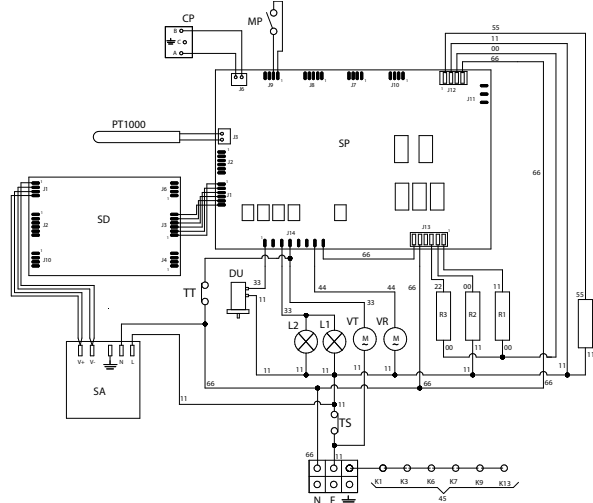
| MUDEL | KW<br>(220-240V) |
|-------|------------------|
| 60    | 3,2              |
| P 60  | 3,3              |
| 90    | 3,4              |

## Tähendused

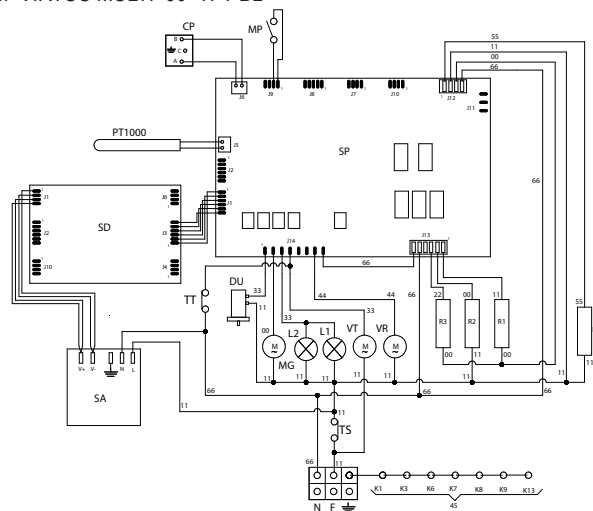
|     |                                 |        |                                   |
|-----|---------------------------------|--------|-----------------------------------|
| 00  | Must                            | M      | Klemmiplokid                      |
| 11  | Pruun                           | MG     | Grillivarras                      |
| 22  | punane                          | MP     | Ukse mikrolüüti                   |
| 33  | Valge                           | N      | Neutraal                          |
| 44  | Kollane                         | R1     | Ülemise kütteelemendi takisti     |
| 45  | Kollane/roheline                | R2     | Alumise kütteelemendi takisti     |
| 55  | Hall                            | R3     | Grilli takistus                   |
| 66  | Sinine                          | R4     | Spiraal                           |
| CP  | Küpsetusandur                   | R2     | Alumise kütteelemendi takisti     |
| DU  | Auru väljalaske termoajam       | R3     | Grilli takistus                   |
| F   | Faas                            | R4     | Spiraal                           |
| FLC | Filter                          | SD     | Ekraani kaart                     |
| K1  | Klemmiploki maandusjuhe         | SP     | Toite kaart                       |
| K2  | " Alumise kütteelemendi takisti | SS     | Anduri kaart                      |
| K3  | " ahju ventilaator              | TS     | Ohutustermostaat                  |
| K4  | " spiraal                       | V      | Ahju ventilaator                  |
| K5  | " Ülemise kütteelemendi takisti | VT     | Vent. jahutus                     |
| K6  | " ahju valgusti 1               | SA     | Toide                             |
| K7  | " ahju valgusti 2               | PT1000 | Temperatuuriandur                 |
| K8  | " grillivarras                  | MC     | Lühike mikrolüüti                 |
| K9  | " tangen. motovent.             | MU     | Ukse avamise mikrolüüti           |
| K15 | " raam                          | ML     | Ukseluku mikrolüüti               |
| L1  | Ahju valgustus                  | MBP    | Ukse lukustusmootor               |
| L2  | Ahju valgustus                  | TSP    | PÜROLÜÜSI turvatermostaat         |
|     |                                 | TS1    | Ukse lukustuse avamise termostaat |

## Elektriskeemid

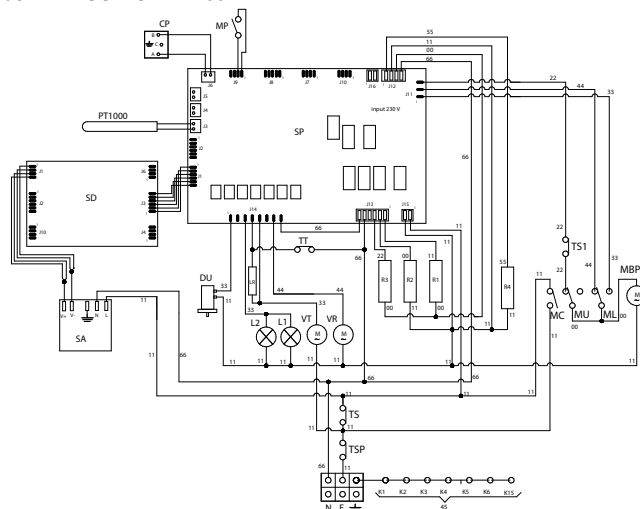
Mudel VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mudel VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mudel VIRTUS MULTI P 60 TFT BL





## ⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

### Iekārtas īpašības

Papildus datu plāksnītei, kas atrodas uz pārsega, tā ir piestiprināta pie cepeškrāsns durvju malas un ir redzama ar atvērtām durvīm vai uz augšējā cepeškrāsns pārsega.

**UZMANĪBU!** Šie brīdinājumi attiecas uz dažāda veida ierīcēm. Uzmanieties, lai pareizi identificētu savu tipu (skatiet datu plāksnīti).

1. Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet instrukciju bukletu, kurā cita starpā ir ietverta ļoti svarīga informācija par drošību uzstādīšanas, lietošanas un apkopes laikā. Rūpīgi saglabāji instrukciju bukletu turpmākai konsultācijai un sērijas numura identificēšanai.

2. Šīs ierīces elektriskā drošība tiek garantēta tikai tad, ja ir izveidots pareizais zemējuma savienojums, kā to pieprasa spēkā esošie standarti. Ir svarīgi pārliecināties, vai šie noteikumi tiek ievēroti; šaubu gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, lai rūpīgi pārbaudītu elektrisko sistēmu. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, ko izraisījis slikta zemējuma sistēma.

3. Pirms ierīces pievienošanas pārbaudiet, vai uz datu plāksnītes norādītie tehniskie parametri pilnībā atbilst elektriskās sistēmas tehniskajiem parametriem. Uzstādīšana/regulēšana jāveic kvalificētam personālam.

4. Pārbaudiet, vai elektriskā sistēma un kontaktligzdas spēj izturēt ierīces maksimālo jaudu, kas norādīta uz datu plāksnītes. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu personu.

5. Ierīcei jābūt tieši pievienotai strāvas padevei atbilstoši norādītajai polaritātei. Pieslēgšanai nepieciešams nodrošināt ierīci, kas iespējo atslēgšanos no tīkla, ar kontaktu atvēršanas attālumu, kas ļauj pilnībā atslēgties III kategorijas pārsprieguma apstākļos, atbilstoši uzstādīšanas standartiem.

6. Ja kontaktligzda neatbilst kontaktdakšai, nomainiet to ar piemērotu. Šādā gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, kurai arī jāpārbauda, vai kontaktligzdas kabeļu daļa var izturēt ierīces absorbēto jaudu. Strāvas kabelim nav kontaktdakšas. Lai izveidotu savienojumu, skatiet sadaļu "Elektriskais savienojums". Ieteicams neizmanto adapterus, daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.

7. Ja ierīci ilgstoši neizmanto, atvienojiet elektrisko pieslēgumu un atvienojiet galveno slēdzi.

8. Neaizsedziet ventilācijas vai siltuma izkļedes atveres.

9. Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pilnvarots servisa dienests.

10. Ierīci drīkst lietot tikai tiem nolūkiem, kādiem tā ir paredzēta (gatavošanai). Jebkāda cita izmantošana (piemēram, telpas apsildīšana) ir nepareiza un tāpēc bīstama. Ražotājs atsakās no jebkādas atbildības par bojājumiem, kas radušies šādas nepareizas lietošanas rezultātā.

11. Jebkuras elektroierīces izmantošana nozīmē atbilstību dažiem pamatstandartiem, proti:

A. Nekad nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;

B. Nekad neizmantojiet ierīci ar basām kājām;

C. Izvairieties no pagarinātāju lietošanas un, ja nepieciešams, veiciet visus iespējamus piesardzības pasākumus;

D. Nevelciet aiz vada, lai to atvienotu no kontaktligzdas;

E. Nepakļaujiet ierīci atmosfēras iedarbībai (lietus, saules utt.);

F. Turiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, prom no ierīces, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti. Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja tie netiek uzraudzīti.

12. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Mazi bērni ir jātur prom. Bērni,

kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

13. Pirms ierīces tīrīšanas vai apkopes darbu veikšanas atvienojiet ierīci, izvelciet strāvas vadu vai atvienojot strāvas padevi, izmantojot atbilstošo slēdzi.

14. Bojājumu vai darbības traucējumu gadījumā izslēdziet ierīci un neļaujiet veikt remontdarbus, kas jāveic tikai pilnvarotam servisa centram. Vienmēr lūdziet oriģinālās rezerves daļas. Šo instrukciju neievērošana var apdraudēt ierīces drošību.

15. Stingri ieteicams neveidot pieejamas daļas, kas varētu radīt apdraudējumu, īpaši, ja ir bērni, kuri var izmantot ierīci rotaļām.

16. Ierīces tuvumā neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus (spirtu, benzīnu utt.).



17. Iepakojums ir paredzēts, lai aizsargātu ierīci no bojājumiem transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir viegli pārstrādājami, jo tie ir atlasīti pēc ekoloģiskiem kritērijiem. To pārstrāde samazina nepieciešamību pēc izejvielām un samazina atkritumu apjomu. Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī materiālus, kuri, nepareizi rīkojoties ar tiem vai utilizējot tos, var būt potenciāli bīstami cilvēku veselībai un videi. Tomēr tie ir būtiski ierīces pareizai darbībai.

Tāpēc, lūdzu, neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem.

Lūdzu, utilizējiet ierīci vietējā kopienas atkritumu savākšanas/pārstrādes centrā vai sazinieties ar izplatītāju, lai saņemtu padomu. Nodrošiniet, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem, līdz tā tiek utilizēta.

18. Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus.

19. Cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.

20. Dūmu gadījumā neatveriet cepeškrāsns durvis: izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Neatveriet durvis, kamēr dūmi nav izzuduši, lai aplāpētu liesmas.

21. Izmantojiet vadības bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu paši ieslēgt ierīci.

22. Uzraugiet bērnus, ja viņi atrodas tiešā daudzfunkcionālās krāsns tuvumā. Neļaujiet viņiem rotaļāties ar ierīci.

### 23. Noslēgšanas risks.

- Bērni var rotaļājoties ietīties iepakojuma materiālā (piem., folijā) vai uzvilkt to sev uz galvas un tādējādi nosmakt. Glabāji šādu materiālu bērniem nepieejamā vietā.

### 24. Apgdegumu risks

Bērniem āda ir daudz maigāka nekā pieaugušajiem.

- Stikla durvis, vadības panelis un karstā gaisa izplūdes atveres ierīces gatavošanas nodalījumā sakarst. Neļaujiet bērniem pieskarties ierīcei, kamēr tā darbojas.

25. Neizmantojiet šo ierīci vietās, kas nav stacionāras (piemēram, uz kuģiem).

26. **Uzmanību:** pirms spuldzes maiņas pārliecinieties, vai armatūra ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

27. Pirms PIROLĪZES funkcijas aktivizēšanas:

- izņemiet no cepeškrāsns dobuma visus piederumus: statīvus, pilināmās pannas, sānu plauktus, gaļas zondi, visus traukus;

- noņemiet lieko pārplūšanas materiālu (lai izvairītos no dūmu veidošanās).

### 28. Uzmanību – apdegumu risks

Traumu risks augstās temperatūras rezultātā uz virsmām - pirolītiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns uzkarst daudz vairāk nekā parastas gatavošanas laikā, izvairieties pieskarties cepeškrāsnij, turiet bērnus drošā attālumā.

Uzmanību – risks kaitēt veselībai

Sasniedzot augstas temperatūras, gandrīz 500°C, izdalās tvaiki, kas var kairināt gļotādu.

Tāpēc lietošanas laikā ir nepieciešams labi vēdināt telpu, izvairoties no ilgstošas uzturēšanās.

29. Izmantojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteikto temperatūras zondi.

30. Lai izvairītos no pārkaršanas, neuzstādi ierīci aiz dekoratīvām durvīm

## ■ PIRMĀ IEDARBINĀŠANAS REIZE

- Lietojot cepeškrāsni pirmo reizi, ļaujiet tai darboties tukšai apmēram 1 stundu (230°C), iespējams, atstājot vaļā virtuves logus. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, tā izdala nepatīkamu smaku, ko rada gatavošanas atliekas, piemēram, tauki, eļļas vai sveķi. Kad norādītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns ir gatava pirmajai gatavošanas reizei. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, tīriet to, ievērojot norādījumus sadaļā "Tīrīšana un kopšana".

- Nepārsedziet cepeškrāsni iekšpusi ar alumīnija foliju, lai atvieglotu tīrīšanu.

- Šī operācija maina ierīces darbību un var sabojāt emalju.

- Visi piederumi, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, pirms lietošanas rūpīgi jānotīra, izmantojot piemērotus līdzekļus.



Nav atļauts gatavot ēdienu, kas ir tiešā saskarē ar cepeškrāsni restēm un pilēšanas pannu.

## ■ DISPLEJS - Ikonu apzīmējumi

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  | Pauze                    |
|  | Palaišana                |
|  | °C - °F                  |
|  | Ekrāna bloķēšana         |
|  | Apstiprināt              |
|  | Iestatījumi              |
|  | Gaļas zonde              |
|  | Sākums                   |
|  | Gaisma                   |
|  | Taimeris                 |
|  | Iziet - Pabeigt          |
|  | Pulkstenis               |
|  | Apstiprināt iestatījumus |
|  | Izslēgt                  |

## ■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

### Darbība

#### Displeja sākuma lapa

1 = Ļauj pāriet uz dobuma iestatīšanas ekrānu.

2 = Ļauj iestatīt taimeris.

3 = Ļauj tieši piekļūt iestatījumiem.

#### Iestatījumi

4 = Grādu skalas izvēle (°C vai °F).

5 = Laika iestatīšana.



6 = Iziet - Pabeigt

7 = Ekrāna bloķēšana.

8 = Lai atbloķētu, pieskarieties displejam 10 sekundes.

9 = Ļauj iestatīt akustiskā signāla skaļumu un pēc izvēles skaņu, pieskaroties displejam.

#### Taimera iestatīšana

10 = Palielināt vai samazināt laiku.

11 = Apstiprināt, kad ir iestatīts vēlamais laiks.

Skaņas signāls norāda beigas.

12 = Apstiprināt un atgriezties sākuma lapā.

#### Funkcijas

13 = Atlasīt gatavošanas funkciju.

13a = Atlasīt sauso/mitro gatavošanu.

**PIEZĪME:** iespējama tikai noteiktos gatavošanas režīmos.

13b = Apstiprina gatavošanas funkciju.

13.1 = Gaisma (ieslēgta vai izslēgta).

13.2 = Sākums (atgriezties sākuma ekrānā).

14 = Iestatīt gatavošanas temperatūru.

14b = Temperatūras iestatīšanai ir divas iespējas:

- ritinot joslu

- ar + vai -

14 = Apstiprina gatavošanas funkciju.

15 = Iestatīt gatavošanas laiku un ieprogrammēto palaišanu.

15a = Iestatīt gatavošanas laiku.

15b = Rāda gatavošanas beigu laiku.

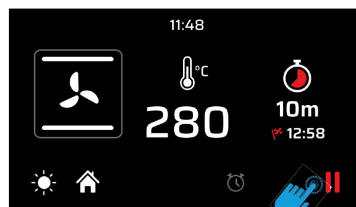
15c = Iestatīt sākuma laiku.

15d = Apstiprina gatavošanas funkciju.

15e = Ciparu tastatūra.

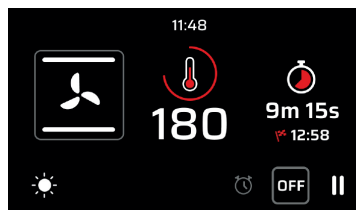
16 = Pēc 19' bezdarbības perioda cepeškrāsns displejs izslēdzas, lai taupītu enerģiju. To var aktivizēt ar vienu pieskārienu. Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā ir 0,5 W.

## ■ GATAVOŠANAS PROCESS



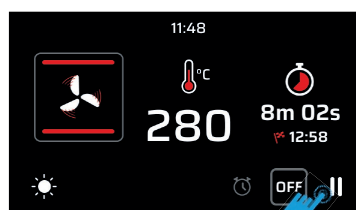
#### IESTATĪTAIS DOBUMS

Kad ir iestatīts dobums (gatavošanas funkcija, temperatūra un taimeris iestatīts), apstipriniet, lai sāktu priekšsildīšanu. Šajā brīdī displejs pārslēdzas uz priekšsildīšanas režīmu.



#### PRIEKŠSILDES FĀZE

Ir četri līmeņi, kas ļauj uzraudzīt priekšsildīšanas procesu. Sarkanā daļa pakāpeniski palielinās, līdz tā aizpildadispleju.



#### PRIEKŠSILDE PABEIGTA

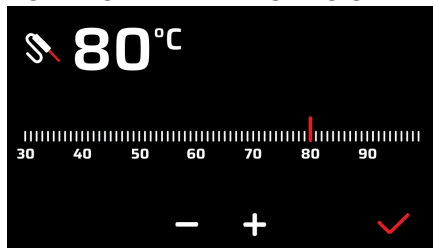
Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, displejs kļūst sarkans, norādot uz priekšsildīšanas fāzes beigām un gatavošanas fāzes sākumu. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad laiks ir pagājis.

Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, gatavošanu var apturēt un pēc tam pabeigt.

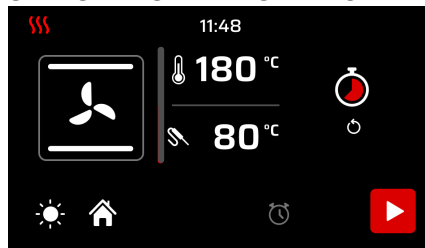
## ■ GATAVOŠANA AR GAĻAS ZONDI

N.B. Gatavošanu ar zondi nevar izmantot funkcijās "DEFROST" (ATSALDĒŠANA), "QUICK START" (ĀTRĀ PALAIŠANA), "PIZZA" (PICA) un "ECO". Kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, ievietojiet gaļas zondi īpašajā savienojuma ligzdā, kas galvenokārt atrodas cepeškrāsns kreisajā sienā.

### ZONDES TEMPERATŪRAS SELEKTORS



### SILDĪŠANAS REŽĪMS AR ZONDI



 **UZMANĪBU:** ja displejs nereaģē uz komandām (pieskāriens bloķēts), pietiek ar cepeškrāsns durtiņu atvēršanu un aizvēršanu

## ■ FUNKCIJU IKONA

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Picas funkcija</b><br>Šī funkcija ir īpaši piemērota picas, bulciņu un maizes gatavošanai. Galvenais siltuma avots nāk no apakšējā sildelementa, kas darbojas kopā ar citiem krāsns sildelementiem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | <b>Parasta statiskā gatavošana</b><br>Šī ir klasiskā elektriskās cepeškrāsns funkcija, kas īpaši piemērota šādu ēdienu pagatavošanai: cūkgaļas karbonādes, desiņas, mencas, sautēta gaļa, medījumu gaļa, teļa gaļa, bezē un cepumi, cepti augļi utt.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <b>Ēdienu gatavošana no apakšas</b><br>Šī ir vispiemērotākā ēdiena gatavošanas pabeigšanas metode, īpaši konditorejas izstrādājumu (cepumi, bezē, raudzētas kūkas, augļu deserti utt.) un citu ēdienu pagatavošanai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>Ēdienu gatavošana no augšas</b><br>Īpaši piemērots brūnināšanai un daudzu pārtikas produktu pēdējās krāsas akcenta piešķiršanai; tā ir ieteicamā funkcija hamburgeriem, cūkgaļas karbonādēm, teļa gaļas steikiem, jūrasmēlei, sēpijām utt.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Grila gatavošana ar aizvērtām durvīm</b><br>Funkcija paredzēta ātrai un dziļai grilēšanai, gaļas apbrūnināšanai un cepšanai kopumā, filejai, florentīnas steikam, grilētām zivīm un arī grilētiem dārzeņiem. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180°C temperatūrā.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Gatavošana uz ventilācijas grila</b><br>Īpaši ātra un dziļa ar ievērojamu enerģijas taupīšanu, šī funkcija ir piemērota daudziem ēdieniem, piemēram: cūkgaļas karbonādēm, desiņām, cūkgaļas vai jauktiem iesmiem, medījumam, romiešu stila ņokiem utt. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180°C temperatūrā.                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Intensīva gatavošana</b><br>Tā ir dažādu ēdienu ātras un intensīvas gatavošanas funkcija; tā ir piemērota: zivīm un papildotēm, sautētiem dārzeņiem, kebabiem, pīlei, vistas gaļai utt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Gatavošana ar vairākiem ventilatoriem</b><br>Tā ir funkcija, kas ļauj vienlaicīgi pagatavot dažādus ēdienus, smaržām nesajaucoties; var pagatavot ceptu lazanjū, picu, kruasānus un briošus, pīrāgus, kūkas utt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Eco ēdiena gatavošana</b><br>Šī ir funkcija, kas ļauj gatavot, ievērojami ietaupot elektroenerģijas patēriņu. Lai maksimāli izmantotu šo funkciju, ir lietderīgi pirms ECO funkcijas aktivizēšanas trauku ievietot cepeškrāsnī, novietojot to dobuma centrā. Izmantojot Eco funkciju, gatavošanas laiki tiek pielāgoti lēnai gatavošanai, piemēram: sautēta gaļa, balta gaļa, cepti makaroni, smalki konditorejas izstrādājumi.                                                                                                          |
|  | <b>Atkausēšana</b><br>Ļauj ātri atkausēt visu saldēto pārtiku kopumā, kas ātri tiek sasildīta līdz istabas temperatūrai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Quick Start (Ātra palaišana)</b><br>Šī funkcija tiek izmantota, lai paātrinātu cepeškrāsns uzsildīšanu. Šo funkciju ieteicams izmantot, iestatot gatavošanas temperatūru no 200 līdz 300°C. QuickStart funkcijas izmantošana temperatūrā, kas zemāka par 200°C, nedod īpašas priekšrocības. <b>UZMANĪBU!</b> Ātrās palaišanas funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai, to izmanto tikai cepeškrāsns ātrākai uzsildīšanai. <b>NEIZMANTOJIET ĀTRĀS PALAIŠANAS FUNKCIJU ILGĀK PAR 20 MINŪTĒM</b>                                          |
|  | <b>Hidrolītiskā funkcija (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>Tā ir automātiskās tīrīšanas funkcija, kas var atvieglot gatavošanas nodalījuma tīrīšanu 20 minūšu laikā zemā temperatūrā (90 °C). "Hidrolītiskā" tīrīšanas sistēma mīkstina netīrumus, ļaujot tos vieglāk noņemt, neatstājot smaku.                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Pirolītiskā funkcija (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)</b><br>Tā ir automātiskās tīrīšanas funkcija, kuru var izmantot gatavošanas nodalījuma tīrīšanai augstā temperatūrā. Aktivizējot šo funkciju, cepeškrāsns centrs sasniedz gandrīz 500°C temperatūru, pārvēršot netīrumu atlikumus pelnos. Ir pieejami 2 pirolīzes līmeņi ar dažādu ilgumu:<br>- Vieglais cikls: ilgst 1:30 st.<br>- Intensīvais cikls: ilgst 2:30 st.<br>Vieglo ciklu ieteicams izmantot regulāros intervālos un pilnu ciklu tikai ļoti noturīgu netīrumu gadījumā. |



### Sabata funkcija

Sabata režīms uztur cepeškrāsni ieslēgtu statiskā gatavošanas režīmā, līdz tas netiek atspējots, maksimāli 74 stundas. Jūs varat uzturēt ēdienu siltu gatavošanas nodalījumā, neieslēdzot vai neizslēdzot cepeškrāsni.

Visi pārējie gatavošanas un tīrīšanas cikli ir atspējoti.

Neatskanēs skaņas signāli, un displejs nerādīs temperatūras izmaiņas.



### Sausā / mitrā gatavošana

Cepeškrāsns ir aprīkots ar automātisku ierīci, kas dažās funkcijās ļauj izvadīt no cepeškrāsns kondensāta tvaikus: tas izraisa sausu gatavošanu. Ja gatavošanas prasība ir, lai cepeškrāsnī paliktu mitrums, mitra gatavošana (mitrums), automātisko ierīci var deaktivizēt, pieskaroties atbilstošajai ikonai.

## GATAVOŠANAS PĀRBAUDE

Ja nepieciešams pārbaudīt gatavojamo ēdienu, varat atvērt cepeškrāsns durvis. Šādā gadījumā iedegas gaismas un apstājas piespiedu ventilācija, ja gatavošana tiek veikta ar ventilāciju, un cepeškrāsns rotācija, ja grilēšana notiek ar aizvērtām durvīm. Durvju aizvēršana atkārtoti aktivizē iepriekš iestatīto funkciju.

## LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Hidrolītiskā funkcija



### Tīrīšanas procedūras veikšana

1. Ar mitru sūkli manuāli noņemiet pārtikas atliekas.
2. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma visus piederumus (grilus, pilināšanas pannas, sānu plauktus, traukus).
3. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, dobuma apakšā ielejiet 100 ml ūdens 60 cm mod. gadījumā un 150 ml ūdens 90 cm mod. gadījumā, + 2 pilienus neitrāla mazgāšanas līdzekļa, lai atvieglotu noturīgāko netīrumu noņemšanu.
4. Aktivizējiet funkciju (funkcijas laikā gaisma ir izslēgta un to nevar ieslēgt).
5. Cikla beigās esiet piesardzīgi, atverot durvis, jo doburs ir piesātināts ar tvaiku, uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest, pēc tam iztīriet to ar sūkli un nosusiniet ar mīkstu drānu;
6. Doburs ir regulāri jātīra, neļaujiet netīrumiem uzkrāties.
7. Hidrolītiskās funkcijas laikā neatveriet durvis un neuzpildiet ūdeni cepeškrāsns apakšā.
8. Darbības laikā nav iespējams pārtraukt hidrolītisko funkciju ar pauzes pogas (  ) la funzione idrolitica durante il funzionamento.

### ⚠ UZMANĪBU

- Nelietojiet destilētu ūdeni (izraisa koroziju) vai gāzētu ūdeni. Lietojiet tikai dzeramo ūdeni.
- Nelejiet ūdeni karstajā gatavošanas nodalījumā, bet tikai tad, ja tas ir atdzisis līdz vides temperatūrai.
- Hidrolīzes cikla laikā neatveriet durvis.
- Aplegumu risks – pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, vai ierīce ir atdzisusi.
- Neizmantojiet metāla tīrīšanas līdzekļus vai pārāk agresīvus mazgāšanas līdzekļus, kas var sabojāt virsmas.

## LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Pirolītiskā funkcija



### Tīrīšanas procedūras veikšana

1. Lai iegūtu optimālus rezultātus, manuāli noņemiet visus pārtikas atlikumus ar mitru sūkli (iespējama dūmu veidošanās).
2. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma visus piederumus (grilus, pilināšanas pannas, sānu plauktus, traukus).
3. Kad durvis ir aizvērtas, atlasiet pirolīzes funkciju. Pēc dažām sekundēm durvju bloķēšanas ierīce sāk darboties.
4. Pirolīzes cikla laikā darbojas īpašs katalītiskais filtrs, kas absorbē un novērš taukus un nepatīkamās smakas.
5. Ierīces durvis atveras tikai tad, kad funkcija ir pabeigta un līdz tiek sasniegta droša temperatūra.
6. Procesā beigās ir iespējams īpaši viegli noņemt atlikumus, kas var veidoties atkarībā no netīruma pakāpes nodalījumā, izmantojot mitru drānu.
7. Pirolīzes cikla ilgumu var iestatīt 90 min. vai 150 min. atkarībā no netīrumu daudzuma, kas nogulsņēties uz krāsns sienām. Ir iespējams arī iestatīt aizkavētu tīrīšanas cikla sākumu.
8. Darbības laikā PY funkciju nav iespējams pārtraukt ar pauzes pogas (  ) palīdzību.

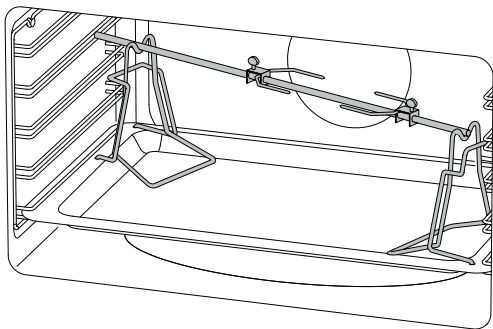
### ⚠ UZMANĪBU

- aplegumu risks
- Traumuriskaugstāsvirsmastemperatūrasrezultātā-pirolītiskāstīrīšanaslaikācepeškrāsnsuzkarstaudzvairāknēkāparastasgatavošanaslaikā,izvairieties pieskarties cepeškrāsnij.
- risks kaitēt veselībai
- Sasniedzotaugstastemperatūras,gandrīz500°C,izdalāstvaiki,kasvarkairinātģļotādu.Tāpēc Lietošanaslaikāimepieciešamslabivēdināttelpu,izvairotiesnoilgstošas uzturēšanās. Turiet bērnus tālāk.
- Piezīme: pirolīzes funkcijas laikā cepeškrāsns lampiņa nedeg

## ■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Piederumi

### Rotisserie iesma izmantošana (tikai dažiem modeļiem)

Uzvelciet cepamo gaļu uz stieņa, nostiprinot to ar atbilstošām dakšām. Novietojiet stieni uz iesma uz īpašajiem balstiem, kas iepriekš bija novietoti uz pilēšanas pannas, un ievietojiet to rotisserie trompetē. Ieslēdziet statiskā grila funkciju, kad durvis ir aizvērtas. Lai izvilkto iesmu kopā ar pilēšanas pannu, izvelciet to tieši tik daudz, lai varētu pilnībā izvilk.

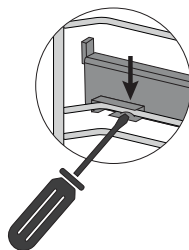
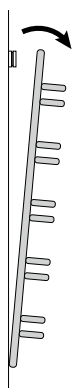
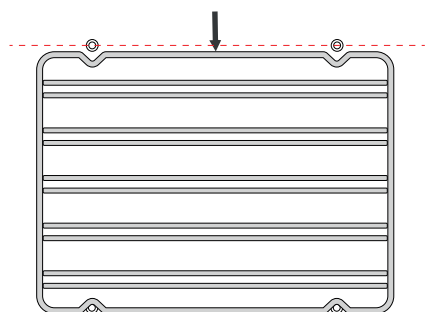


### Teleskopiskā vadotne

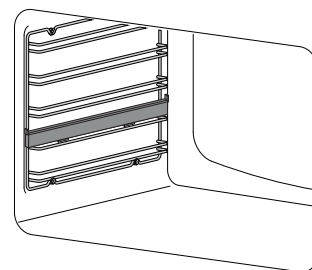
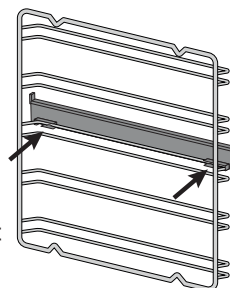
Pavelciet sarkanā krāsā iezīmēto daļu uz leju, lai noņemtu to no cepeškrāsns sienas.

Pagrieziet un novietojiet to uz virsmas slīdņa malā

Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā, lai pārvietotu vadotni



Lai atbrīvotu klipsi, atskrūvējiet to ar plakānu skrūvgriezi.

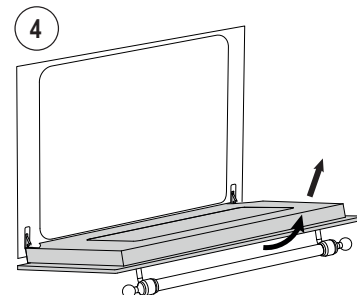
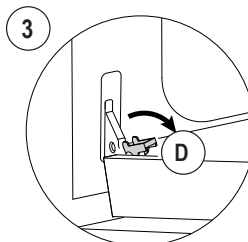
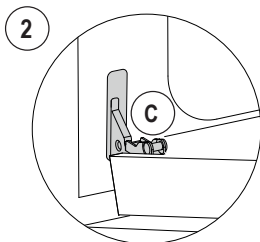
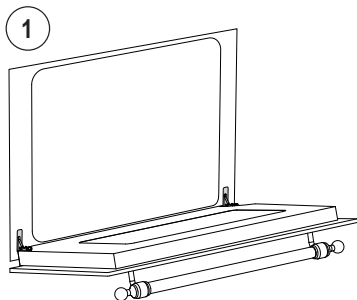


## ■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Durvju noņemšana

### Procedūra

Lai atvieglotu cepeškrāsns intensīvu tīrīšanu, ieteicams izjaukt durvis, ievērojot tālāk sniegtos norādījumus:

- atveriet durvis
- pārvietojiet āķi C eņģes sektorā D, veicot šādas darbības:



## ■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Stiklu demontāža un tīrīšana

### Procedūra, kas jāievēro

Cepeškrāsns durvis ir izgatavotas no trim stikliem. Stikla daļas tiek tīrītas, izmantojot neabrazīvu virtuves papīru un parasto mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet rupjus abrazīvus materiālus vai asus metāla skrāpjus, lai tīrītu cepeškrāsns stikla durvis, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla plīsumu. Iekšējie stikli ir noņemami, lai atvieglotu tīrīšanu. Šim nolūkam ir nepieciešams demontēt cepeškrāsns durvis vai alternatīvi ievietot tās starposmā.

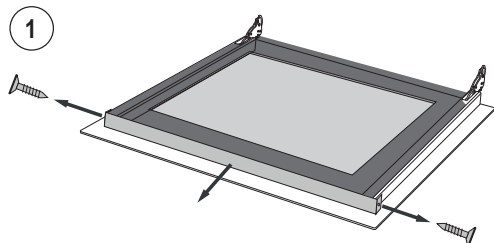
### Stiklu izņemšanas secība



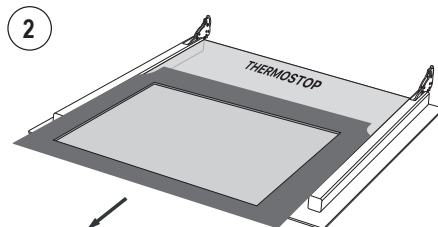
UZMANĪBU! Lai nesabojātu durvju priekšpusi, jebkura darbība vienmēr jāveic, izņemot no cepeškrāsns durvis un novietojot tās uz piemērota plaukta. Starpstikls ir jāieliek pareizi, lai uzraksts THERMOSTOP būtu salasāms (skat. 2-3. att.).



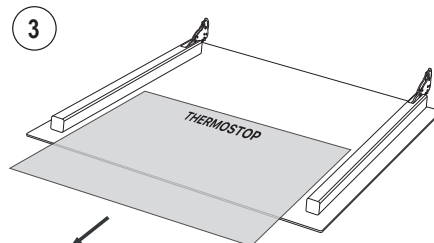
Atskrūvējiet 2 skrūves augšējā sloksnē labajā/kreisajā pusē



Paceliet augšējo stiklu un noņemiet to



Izņemiet starpstiklu



## ■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Padomi cepeškrāsns un priekšējā paneļa tīrīšanai

### KRĀSNS

| KOMPONENTS                  | TĪRĪŠANAS METODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BRĪDINĀJUMI                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cepeškrāsns iekšpuse</b> | Cepeškrāsns ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Netīrumus ir vieglāk notīrīt, izvairoties no atkārtotiem piedegumiem augstā temperatūrā. Noņemiet visas noņemamās daļas un mazgājiet tās atsevišķi ar karstu ūdeni un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Lai atvieglotu gatavošanas dobuma tīrīšanu, ielejiet dobuma apakšā nelielu daudzumu ūdens (100 ml, kas atbilst pusglāzei); pēc tam aktivizējiet ciklu "Gatavošana no apakšas" 90° C temperatūrā 20 minūtes ar opciju "Mitrā gatavošana". Cikla beigās pagaidiet, līdz tas atdziest, un pabeidziet tīrīšanu ar mīkstu drāniņu. | Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus. Cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu. |
| <b>Paplāte</b>              | legremdējiet to silta ūdens un maigu ziepju šķīdumā. Pēc mazgāšanas nosusiniet to.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Tūlīt pēc lietošanas noņemiet pārtikas atliekas.                                                                                                                                                                                         |
| <b>Režģi</b>                | Tīriet ar siltu ūdeni un neabrazīviem mazgāšanas līdzekļiem vai piemērotu attaukošanas līdzekli.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ja ir iesēdušies un sacietējuši netīrumi, pirms režģu tīrīšanas vēlams atstāt režģus dažas stundas iemērcētus.                                                                                                                           |

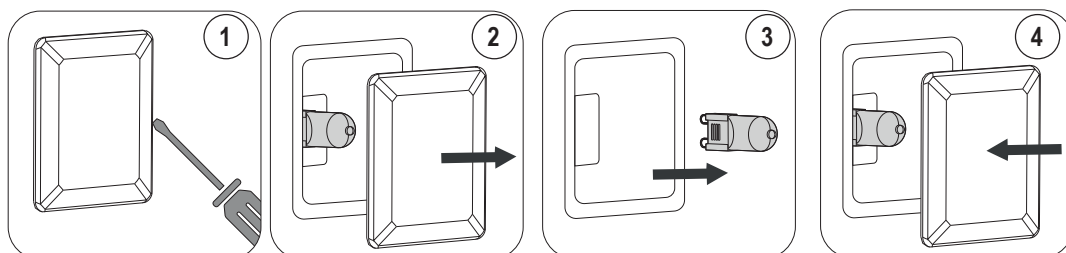
### PRIEKŠĒJAIS PANELIS

| KOMPONENTS              | TĪRĪŠANAS METODE                                                                                                                | BRĪDINĀJUMI                                                                                                                                                           |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tērauda virsma</b>   | Notīriet detaļas ar siltu ūdeni un nekodīgu šķidru mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet ar mīkstu vai mikrošķiedras drānu. | Spožumu saglabā periodiska tīrīšana ar īpašiem produktiem, kas parasti ir pieejami tirgū. Nekad neizmantojiet abrazīvus pulverus.                                     |
| <b>Krāsotas virsmas</b> | Lai saglabātu krāsoto detaļu īpašības, tās bieži jātīra ar ziepjūdeni.                                                          | Izvairieties no skābu vai sārmu vielu (etiķa, citronu sulas, sāls, tomātu sulas u.c.) atstāšanas uz krāsotajām daļām un mazgājiet, kad krāsotās daļas vēl ir karstas. |

## ■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Spuldzes nomaiņa

### Procedūra, kas jāievēro

Ja cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet spuldzes aizsargstiklu un nomainiet spuldzi. Nomainiet spuldzi ar piemērotu 40 W halogēna spuldzi (G9).



- 1) Atskrūvējiet ar plakanu skrūvgriezi
- 2) Noņemiet spuldzes vāka stiklu
- 3) Izņemiet spuldzi
- 4) Nomainiet un atkārtoti nodrošiniet to

■ PROBLĒMU NOVĒRŠANA - Vispārīgas problēmas

⚠ UZMANĪBU!

- Garantijas laikā remontu drīkst veikt tikai pilnvarotais pēcpārdošanas serviss vai ieslēdzot atbilstošo slēdzi
- Pirms remonta veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, t.i., atvienojiet strāvas vadu vai ieslēdziet atbilstošo slēdzi.
- Neatļauta iejaukšanās un remontdarbi var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai īssavienojumu, tāpēc neveiciet tos. Atstājiet šos darbus pilnvarotu tehniķu ziņā.
- Nelielu traucējumu gadījumā varat mēģināt atrisināt problēmu, ievērojot instrukcijas sniegtos padomus.
- Palīdzības dienesta iejaukšanās garantijas laikā nav bezmaksas, ja iekārta nedarbojas nepareizas lietošanas rezultātā.
- Kļūdu novēršanas vai sūdzību, kas radušās nepareizas lietošanas vai uzstādīšanas rezultātā, izskatīšanas darbības garantijas ietvaros netiks veiktas. Garantijas izmaksas sedz lietotājs.

TFT skārienekrāna darbības traucējumi

- Sistēmas kļūdas

Tiek konstatētas šādas kļūdas:

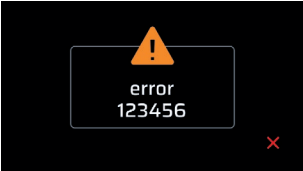
Kļūdas koda sintakse ir šāda: "E YY x", kur:

YY = kļūdas kods

x = dobuma numurs, kad tiek ģenerēta kļūda, vai "0" vispārīgām kļūdām.

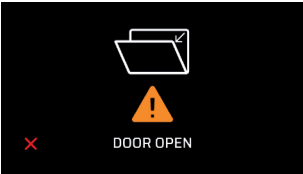
| APRAKSTS                               | Kļūdas ID |
|----------------------------------------|-----------|
| Dobuma zonde pārtraukta                | 00        |
| Dobuma zondes īssavienojums            | 01        |
| Gaļas zonde tika pārtraukta            | 04        |
| Gaļas zondes īssavienojums             | 05        |
| Pārkaršana                             | 08        |
| Iekšējā anomālija (elektroniskā karte) | 19        |
| Komunikācijas kļūda                    | 20        |

PAZIŅOJUMS PAR PROBLĒMU



Kļūdas gadījumā atvienojiet un atkārtoti pievienojiet ierīci. Ja kļūda atkārtojas, būs nepieciešama pilnvarota tehniķa iejaukšanās.

BRĪDINĀJUMS PAR ATVĒRTĀM DURVĪM (KAD NOTIEK GATAVOŠANA)



Aizveriet cepeškrāsns durvis.

■ GATAVOŠANAS TABULA - Ventilējama konvekcijas krāsns (tikai orientējošas vērtības)

| TRAUKA              | TEMP. C° |  | MIN.    |
|---------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>GAĻA</b>         |          |                                                                                     |         |
| Cepta liellopa gaļa | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Vērša cepetis       | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Cepta teļa gaļa     | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Jēra cepetis        | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Cepta liellopa gaļa | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Cepts zaķis         | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Cepts trusis        | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |

| TRAUKA                                     | TEMP. C° |  | MIN.    |
|--------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cepts tītars                               | 160-170  | 2                                                                                  | 160/240 |
| Cepta zoss                                 | 160-180  | 2/3                                                                                | 120/160 |
| Cepta pīle                                 | 170-180  | 2/3                                                                                | 100/160 |
| Cepta vista                                | 180      | 2/3                                                                                | 90/120  |
| <b>ZIVIS</b>                               | 160-180  | 2/3                                                                                | 15/25   |
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>           |          |                                                                                    |         |
| Augļu kūka                                 | 180-200  | 2                                                                                  | 40/50   |
| Margerītas kūka                            | 180-190  | 2                                                                                  | 40/45   |
| Brioši                                     | 170-180  | 2                                                                                  | 40/60   |
| Biskvīta kūka                              | 190-200  | 2                                                                                  | 25/35   |
| Virtuļi                                    | 160-180  | 2                                                                                  | 35/45   |
| Saldie kārtainie konditorejas izstrādājumi | 180-200  | 2                                                                                  | 20/30   |
| Sasmalcinātas vīnogas                      | 190-200  | 2                                                                                  | 30/40   |
| Strūdele                                   | 160      | 2                                                                                  | 25/35   |
| Savojas cepumi                             | 150-180  | 2                                                                                  | 50/60   |
| Ābolu pankūkas                             | 180-200  | 2                                                                                  | 18/25   |
| Ladyfingers pudiņš                         | 170-180  | 2                                                                                  | 30/40   |
| <b>MAIZES IZSTRĀDĀJUMI</b>                 |          |                                                                                    |         |
| Maize                                      | 180-200  | 3                                                                                  | 45      |
| Pica                                       | 250      | 3                                                                                  | 10/20   |
| Tosti                                      | 185-195  | 2                                                                                  | 7       |

■ GATAVOŠANAS TABULA - Statiska cepeškrāsns (tikai orientējošas vērtības)

| TRAUKA              | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>GAĻA</b>         |          |                                                                                       |       |
| Cepta liellopa gaļa | 225      | 2/3                                                                                   | 40/50 |

| TRAUKA              | TEMP. C° |  | MIN.  |
|---------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vērša cepetis       | 250      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Cepta teļa gaļa     | 225      | 2/3                                                                                   | 60/80 |
| Jēra cepetis        | 225      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Cepta liellopa gaļa | 230      | 2/3                                                                                   | 50/60 |
| Cepts zaķis         | 250      | 2/3                                                                                   | 40/50 |
| Cepts trusis        | 250      | 2                                                                                     | 40/50 |
| Cepts tītars        | 250      | 2                                                                                     | 50/60 |
| Cepta zoss          | 225      | 2/3                                                                                   | 60/70 |
| Cepta pīle          | 250      | 2/3                                                                                   | 45/60 |
| Cepta vista         | 250      | 2/3                                                                                   | 40/45 |
| <b>ZIVIS</b>        | 200-225  | 1/2                                                                                   | 15/25 |

|                                            |         |   |       |
|--------------------------------------------|---------|---|-------|
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>           |         |   |       |
| Augļu kūka                                 | 225     | 2 | 35/40 |
| Margerītas kūka                            | 175-200 | 2 | 50/60 |
| Brioši                                     | 175-200 | 2 | 25/30 |
| Biskvīta kūka                              | 220-250 | 2 | 20/30 |
| Virtuļi                                    | 180-200 | 2 | 30/40 |
| Saldie kārtainie konditorejas izstrādājumi | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Sasmalcinātas vīnogas                      | 250     | 2 | 25/35 |
| Strūdele                                   | 180     | 2 | 20/30 |

| TRAUKA                     | TEMP. °C |  | MIN.  |
|----------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Savojas cepumi             | 180-200  | 2                                                                                | 40/50 |
| Ābolu pankūkas             | 200-220  | 2                                                                                | 15/20 |
| Ladyfingers pudiņš         | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>MAIZES IZSTRĀDĀJUMI</b> |          |                                                                                  |       |
| Maize                      | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pica                       | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pica                       | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Tosti                      | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Svarīgi

Ielieciet ēdienu, kad cepeškrāsns ir karsta.

- Ēdienu gatavošana uz grila.

Ierīcēs ar elektrisko grilu gatavošana notiek ar aizvērtām durvīm 180°C temperatūrā. Grilējamo ēdienu vēlams novietot uz attiecīgā grila ceturtā plaukta.

## ■ GATAVOŠANAS TABULA -

Trauku iekšējā temperatūra ar zondi

| TRAUKA                                      | TEMPERATŪRA (°C) |
|---------------------------------------------|------------------|
| <b>GAĻA</b>                                 |                  |
| <b>Liellopu gaļa</b>                        |                  |
| • Cepta gaļa - nedaudz gatavota teļa fileja | 40-45            |
| • rozā (vidēja)                             | 50-55            |
| • sacepta                                   | 60-65            |
| • Cepta liellopa gaļa                       | 80-85            |
| <b>Cūkgaļa</b>                              |                  |
| • Cūkgaļas fileja                           | 65-70            |
| • Cepta cūkgaļa, l šķiņķis                  | 80-85            |
| • Cūkas ciska                               | 80-85            |
| • Cūkgaļas pleca ārējā daļa                 | 75-80            |
| • Šnicele, bez kauliem                      | 70               |
| • Marinēta šnicele (Kassler)                | 65-70            |
| • Viltotais zaķis                           | 70-75            |
| <b>Teļa gaļa</b>                            |                  |
| • Teļa gaļas cepetis                        | 70-75            |
| • Teļa gaļas cepetis ar nierēm              | 75-80            |
| • Teļa kāja                                 | 80-85            |

| TRAUKA                   | TEMPERATŪRA (°C) |
|--------------------------|------------------|
| <b>Medījumu gaļa</b>     |                  |
| • Medījumu gaļa          | 75-80            |
| • Muguras daļa           | 60-70            |
| • Sulīga fileja          | 40-45            |
| • Rozā fileja (vidēja)   | 50-55            |
| • Labi pagatavota fileja | 60-65            |
| <b>Jērs</b>              | 80-85            |
| <b>Pildīts cepetis</b>   | 70-75            |
| <b>Mājputni</b>          | 85-90            |
| <b>Zivis</b>             | 85-90            |

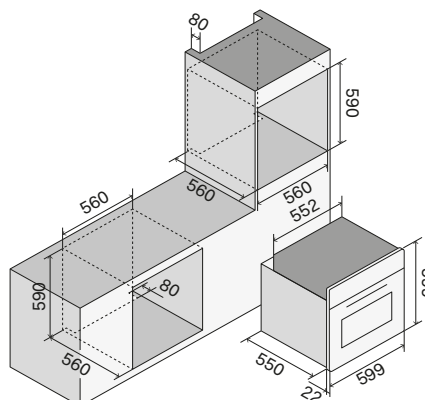
Svarīgi: vienmēr ievietojiet termometru līdz galam rokturī tā, lai gals atrastos cepeša vidū, nevis kaula vai tauku daļā.

## ■ UZSTĀDĪŠANA - Uztādīšanas instrukcijas

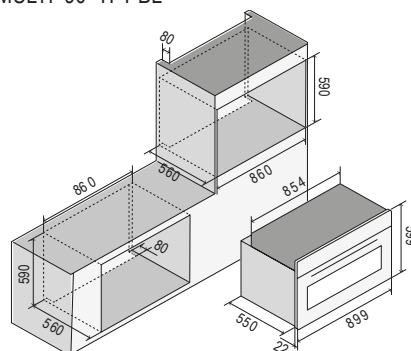
 Datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns durvju malas un parādīta 1.lapā, datu plāksnīte ir redzama ar atvērtām durvīm, tajā ir visi uzstādīšanai nepieciešamie dati, piemēram: ierīces modelis, nominālais spriegums un absorbcija. Vispirms izmēriet un pārbaudiet nišu padziļinājumu mēbelēs, kuram precīzi jāatbilst A attēlā redzamajiem izmēriem. Pārliecinieties, vai mēbeļu polsterējums, finieris vai citas daļas ir pielīmētas ar karstumizturīgu līmi (150°C). Ja pārklājums vai līme nav karstumizturīgi, pārklājums var deformēties vai atdalīties, īpaši šaurākajās

mēbeļu vietās. Pārliecinieties, vai iebūvētajai cepeškrāsnij sagatavotajām mēbelēm ir cieta pamatne un tās var izturēt ierīces svaru. Komplektā ir visas skrūves un piederumi, kas nepieciešami cepeškrāsns piestiprināšanai pie korpusa. Sekojošie skaitļi noderēs, lai to nostiprinātu un pareizi ievietotu mēbelē.

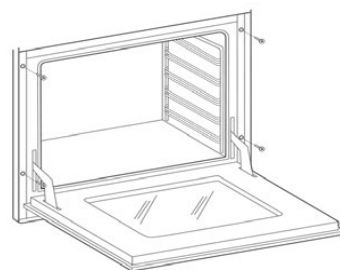
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL - P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ UZSTĀDĪŠANA - Elektrības pieslēgums



Sekojošās instrukcijas ir paredzētas kvalificētam personālam, kurš parūpēsies par iekārtas uzstādīšanu, regulēšanu un tehnisko apkopi un nodrošinās, lai šīs darbības notiktu pēc iespējas pareizi un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Svarīgi: jebkura regulēšana, apkope utt. jāveic pēc elektrības kontaktdakšas atvienošanas no ierīces.

### Uztādīšanas noteikumi

Šis aprīkojums atbilst šādām direktīvām:

DIREKTĪVA 2002/96/EK

ZEMA SPRIEGUMA DIREKTĪVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNĒTISKĀS SAVIETOJAMĪBAS DIREKTĪVA 2014/30/ES

REGULA N. 1935/2004 (kontakts ar pārtiku).

Uztādīšanai jānotiek meistarīgi un pilnībā ievērojot spēkā esošos elektroinstalācijas noteikumus.

Pretējā gadījumā ražotājs atsaкас no visas atbildības.

Šajā bukletā jūs atradīsiet arī savas ierīces elektroinstalācijas shēmu.

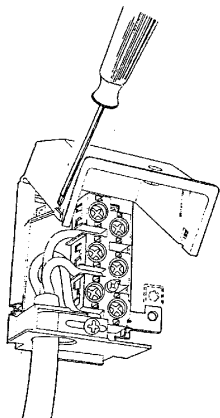
Ierīces ir paredzētas pieslēgšanai spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes.

## Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārļiecinieties, vai:

- elektromagnētiskā slēdža vai kontaktligzdas raksturlielumi var izturēt ierīces slodzi (skatīt datus uz tehnisko datu plāksnītes);
  - barošanas sistēmai jābūt aprīkotai ar efektīvu zemējuma savienojumu.
- Ierīce tiek piegādāta ar kabeli bez kontaktdakša (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, ar 3G1,5 mm<sup>2</sup> sekciju) s: pieslēgšana jāveic, paturot prātā, ka dzeltenzālais kabelis ir zemējuma vads un to nekādā gadījumā nedrīkst pārtraukt. Strāvas kontaktligzdai jābūt redzamai un sasniedzamai, lai ierīci varētu viegli atvienot no elektrotīkla.

## Lai izveidotu tiešu savienojumu ar tīklu, ir nepieciešams:

- drošības vārsts un sadzīves sistēma var izturēt ierīces slodzi (skatīt tehnisko datu plāksni);
- elektroapgādes sistēma ir aprīkota ar efektīvu zemējuma savienojumu;
- daudzpolārā kontaktligzda vai slēdzis ar vismaz 3 mm atvērumu ir viegli pieejama pēc ierīces uzstādīšanas;
- saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem ir iestrādāts stacionārs tīkla atvienošanas slēdzis.



**⚠ Dzelteni zaļo zemējuma vadu nekad nedrīkst pārtraukt, pat ne ar slēdzi. Strāvas vads jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar virsmām, kuru temperatūra ir augstāka par 50°C virs apkārtējās vides. Ja nepieciešams nomainīt strāvas vadu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.**

## UZSTĀDĪŠANA - Elektroinstalācijas shēmas Absorbcija (kW)

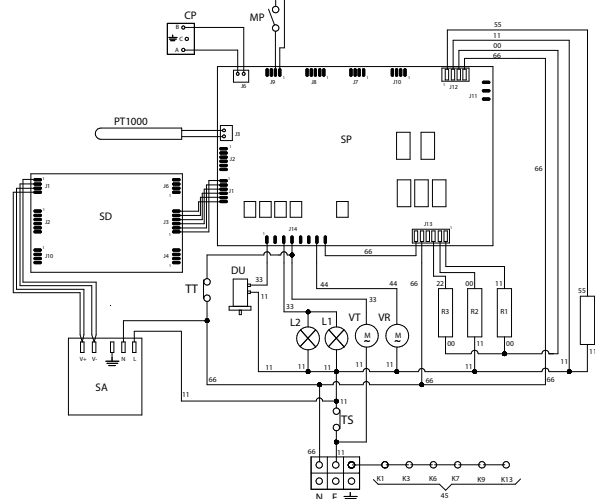
| MODELIS | KW<br>(220-240V) |
|---------|------------------|
| 60      | 3,2              |
| P 60    | 3,3              |
| 90      | 3,4              |

## Apzīmējumi

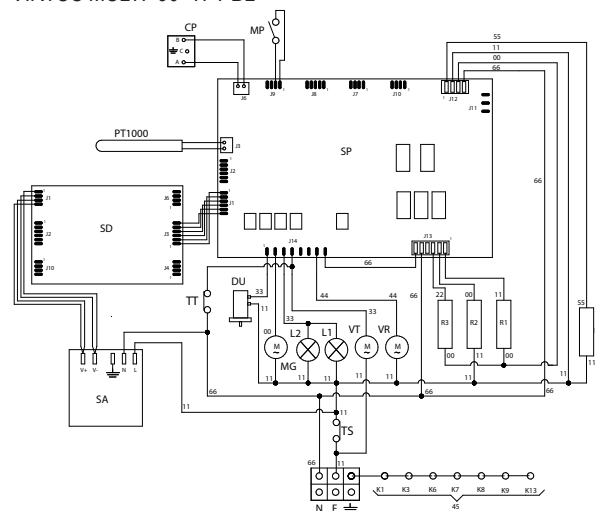
|     |                                     |        |                                          |
|-----|-------------------------------------|--------|------------------------------------------|
| 00  | Mēls                                | M      | Spaiļu bloki                             |
| 11  | Brūns                               | MG     | Rotisserie                               |
| 22  | Sarkans                             | MP     | Durvju mikroslēdzis                      |
| 33  | Balts                               | N      | Neitrāls                                 |
| 44  | Dzeltenš                            | 55     | Pelēks                                   |
| 45  | Dzeltenš-zaļš                       | 66     | Zils                                     |
| CP  | Gatavošanas zonde                   | R1     | Debesu pretestība                        |
| DU  | Tvaika izlādes vaska termoaktuators | R2     | Pamatnes pretestība                      |
| F   | Fāze                                | R3     | Grila pretestība                         |
| FLC | Filtrs                              | R4     | Aplveida pretestība                      |
| K1  | Spaiļu bloka zemējuma vads          | SD     | Displeja panelis                         |
| K2  | " " pamatpretestība                 | SP     | Strāvas panelis                          |
| K3  | " " cepeškrāsns ventilators         | SS     | Zondes karte                             |
| K4  | " " pretestības aplis               | TS     | Drošības termostats                      |
| K5  | " " augšdaļas pretestība            | V      | Cepeškrāsns ventilators                  |
| K6  | " " cepeškrāsns apgaismojums 1      | VT     | Atdzesēšanas vent.                       |
| K7  | " " cepeškrāsns apgaismojums 2      | SA     | Barošana                                 |
| K8  | " " rotisserie                      | PT1000 | Temperatūras zonde                       |
| K9  | " " tangen. mot. vent.              | MC     | Īss mikroslēdzis TS                      |
| K15 | " " šasija                          | MU     | Durvju atbrīvošanas ierīces mikroslēdzis |
| L1  | Cepeškrāsns gaismeklis              | ML     | Durvju bloķēšanas ierīces mikroslēdzis   |
| L2  | Cepeškrāsns gaismeklis              | MBP    | Durvju bloķēšanas ierīces motors         |
|     |                                     | TSP    | PIROLĪZES drošības termostats            |
|     |                                     | TS1    | Durvju atbrīvošanas ierīces termostats   |

## Elektriskās shēmas

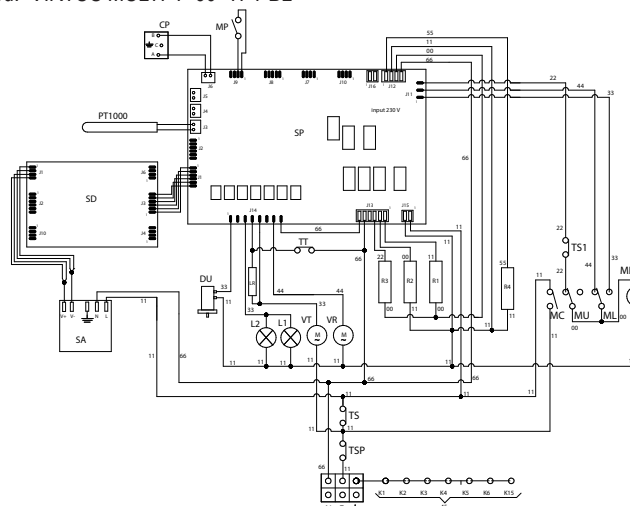
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠️ SVARBŪS SAUGOS ĮSPĖJIMAI

### Prietaisų savybės

Plokštelė su charakteristikomis ne tik yra pateikta viršelyje, bet taip pat yra pritvirtinta prie orkaitės durelių stabdiklio ir matoma atidarius duris arba ant viršutinio orkaitės dangčio.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Neuždenkite vėdinimo arba šilumos išleidimo angų.

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

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

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

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

**B.** Niekada nenaudokite prietaiso plikomis kojomis;

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

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

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

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

12. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant labai įkaista. Reikia būti atsargiems ir neliesti kaitinimo elementų. Maži vaikai turėtų laiky-

tis atstumo. Mažesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, jei nėra nuolat prižiūrimi.

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

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

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

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



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

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

18. Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų.

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

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

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

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

### 23. Uždusimo pavojus.

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

### 24. Nusideginimo pavojus

Vaikų oda yra labai trapi palyginti su suaugusiųjų.

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

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

26. **Dėmesio:** prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra.

27. Prieš įjungdami PIROLIZĖS funkciją:

- iš orkaitės vidaus ištraukite visus priedus: groteles, skardas, šonines groteles, mėsos temperatūros daviklį, jei yra, virtuvės reikmenis;

- pašalinkite išsipylusio gaminio perteklių (kad nesusidarytų dūmai).

### 28. Dėmesio – nusideginimų pavojus

Pavojus susižeisti dėl aukštos paviršių temperatūros – pirolytinio valymo metu orkaitė įkaista daug labiau palyginti su įprastu kepimu, todėl nelieskite orkaitės, išlaikykite vaikus reikiamu atstumu.

### Dėmesio – žalos sveikatai pavojus

Kadangi pasiekiamą aukštą temperatūrą – beveik 500 °C, išskiriami garai, galintys sudirginti gleivinę.

Todėl naudojimo metu reikia gerai išvėdinti kambarį ir nelikti jame ilgą laiko tarpą.

29. Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą šiluminį daviklį.

30. Kad išvengtumėte perkaitimų, nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durų



## ■ PRIEŠ PALEIDŽIANT VEIKTI

- Kai naudojate orkaitę pirmą kartą, paleiskite ją veikti tuščiomis maždaug 1 valandą (230°C), jei įmanoma, palikdami virtuvės langus atidarytus. Pirmą kartą įjungus, orkaitė skleidžia nemalonius kvapus dėl tokių gamybos likučių kaip riebalai, alyvos ir dervos. Praėjus nurodytam laikui, orkaitę pasirengusi vykdyti pirmą kepimą. Kai orkaitė bus atvėsusi, išvalykite ją vadovaudamiesi skirsnyje „Valymas ir priežiūra“ pateiktomis instrukcijomis.

- Neuždenkite orkaitės vidaus aliuminio lakštais, kad būtų lengviau valyti.

- Šis veiksmas keičia prietaiso našumą ir gali pažeisti laką.

- Visi tiesiogiai su maistu besiliečiantys priedai prieš naudojant turi būti kruopščiai nuvalyti naudojant tinkamus produktus.



Neleidžiama gaminti maisto produktų, kurie tiesiogiai liečiasi su grotelėmis ir orkaitės lašintuvu.

## ■ EKRANAS - Piktogramų legenda

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

## ■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

### Veikimas

#### Ekrano pradinis puslapis

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

#### Nustatymai

- 4 = Laipsnių skalės pasirinkimas (°C arba °F).
- 5 = Laiko nustatymas.
- 6 = Išėjimas - Pabaiga.



7 = Ekrano blokavimas.

8 = Norėdami atblokuoti, 10 sekundžių lieskite ekraną.

9 = Galima nustatyti garso signalo garsumą ir pasirinkti garsą palietus ekraną.

#### Laikmačio nustatymas

10 = Padidinti arba sumažinti laiką.

11 = Patvirtinti nustačius pageidaujama laiką. Garsinis signalas praneš apie pabaigą.

12 = Patvirtinti ir grįžti į pradinį puslapį.

#### Funkcijos

13 = Pasirinkti kepimo funkciją.

13a = Pasirinkti sausą / drėgną kepimą.

**PASTABA:** įmanoma tik tam tikruose kepimo režimuose.

13b = Patvirtinti kepimo funkciją.

13.1 = Lemputė (dega arba išjungta).

13.2 = Pradžia (grįžta į pradinį langą).

14 = Nustatyti kepimo temperatūrą.

14b = Temperatūrai nustatyti naudojamos dvi parinktys:

- slenkant juosta

- su + arba -

14 = Patvirtinti kepimo funkciją.

15 = Nustatyti kepimo laiką ir programuotą įsijungimą.

15a = Nustatyti kepimo laiką.

16b = Rodo kepimo pabaigos laiką.

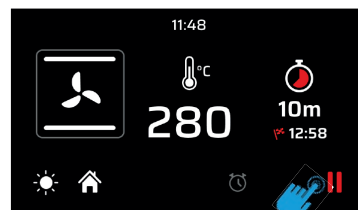
15c = Nustatyti pradžios laiką.

15d = Patvirtinti kepimo funkciją.

15e = Skaičių klaviatūra.

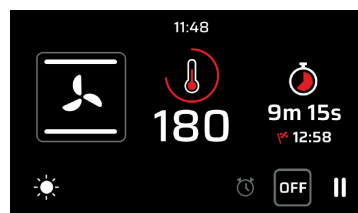
16 = Po 19' neveikimo orkaitės ekranas išsijungia taupant energiją. Jį galima vėl įjungti vienu prisilietimu. Energijos suvartojimas išjungties režimu yra 0,5 W

## ■ KEPIMO PROCESAS



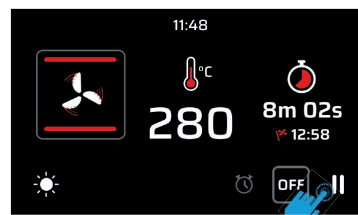
#### NUSTATYTA ERTMĖ

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



#### PAŠILDYMO ETAPAS

Naudojami keturi lygiai, leidžiantys stebėti pašildymo procesą. Raudona dalis palaipsniui didės, kol užpildys ekraną.



#### PAŠILDYMAS BAIGTAS

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

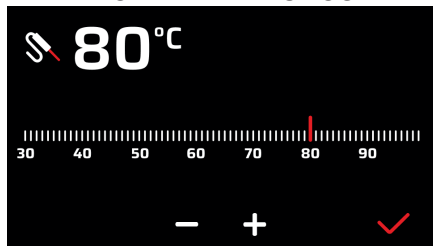
Jei nenustatytas joks kepimo laikas, galima sustabdyti ir po to baigti kepimą.

## ■ KEPIMAS SU MĖSOS DAVIKLIU

PASTABA. Su davikliu kepti neįmanoma naudojant funkcijas „DEFROST“ (ATITIRPINIMAS), „QUICK START“ (GREITAS PALEIDIMAS), „PIZZA“ (PIZA) ir „ECO“ (EKOLOGIŠKA).

Kai orkaitė parengties režime, įkiškite mėsos daviklį į specialią jungties įvorę, daugiausiai įrengtą ant kairiosios orkaitės sienelės.

### DAVIKLIO TEMPERATŪROS RINKIKLIS



### PAŠILDYMO SU DAVIKLIU REŽIMAS



⚠ DĖMESIO: jei ekranas neatsako į komandas (liečiamas ekranas užblokuotas), pakanka atidaryti ir uždaryti orkaitės duris

## ■ FUNKCIJŲ PIKTOGRAMOS

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Picos funkcija</b><br>Ši funkcija ypač skirta picoms, fokačijoms ir duonai kepti. Pagrindinis šilumos šaltinis yra apatinis kaitinimo elementas, kuris veikia kartu su kitais orkaitės kaitinimo elementais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Normalus statinis kepinimas</b><br>Tai klasikinė elektrinės orkaitės funkcija, ypač skirta kepti šiuos patiekalus: kiaulienos kotletai, dešros, troškinta mėsa, žvėriena, veršienos kepsnys, morengai ir sausainiai, kepti vaisiai ir t. t.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Kepimas iš apačios</b><br>Šis kepinimas labiau skirtas patiekalų kepimui užbaigti, ypač saldumynams (sausainiams, morengams, mieliniams saldumynams, vaisių desertams ir t. t.) ir kitiems patiekalams.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Kepimas iš viršaus</b><br>Ypač tinka apskrudinimui ir galutiniam spalvos suteikimui daugeliui patiekalų; tai mėsainiams, kiaulienos gabalėliams, veršienos kepsniams, jūrų liežuviams, sepijoms ir t. t. rekomenduojama funkcija.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Kepimas ant grilio uždarytomis durimis</b><br>Ši funkcija skirta greitai ir giliai kepinimui ant grilio, bendram mėsos apskrudinimui ir kepinimui, filė, kepsniui su „T“ formos kaulu, keptai žuviai ir net keptoms daržovėms. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180°C.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Kepimas ant ventiliuojamo grilio</b><br>Ypač greita ir gili funkcija, sutaupanti daug energijos; ši funkcija skirta daugeliui patiekalų: kiaulienos kotletams, dešroms, kiaulienos arba mišriems šašlykams, žvėrienai, „gnocchi alla romana“ (itališkiems manų kruopų kepsneliams) ir t. t. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180°C.                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Intensyvus kepinimas</b><br>Tai greito ir intensyvaus įvairių patiekalų kepinimo funkcija; ji skirta keptai žuviai, troškintoms daržovėms, šašlykams, antienai, vištienai ir t. t.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Ventiliuojamas kelių patiekalų kepinimas</b><br>Tai funkcija, su kuria vienu metu galima kepti skirtingus patiekalus tarpusavyje nesusimaišant kvapams; galima kepti lazaniją orkaitėje, picą, ragelius ir bandeles, pyragaičius, tortus ir t. t.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>„Eco“ (ekologiškas) kepinimas</b><br>Tai funkcija, su kuria galima ruošti maistą žymiai sutaupant elektros energijos sąnaudų. Kad geriau pasinaudotumėte šia savybe, prieš įjungiant funkciją „ECO“ (EKOLOGIŠKA), pirmiausia reikia į orkaitės vidų įdėti patiekalą, pastatant jį ertmės viduryje. Su funkcija „Eco“ (ekologiška), kepinimo laikai prisitaiko prie tokio lėto kepinimo, kaip: troškinta mėsa, balta mėsa, kepti makaronai, trapūs pyragaičiai.                                                                                        |
|  | <b>Atitirpinimas</b><br>Galima greitai atitirpinti visus užšaldytus patiekalus, kurie greitai pasiekia aplinkos temperatūrą.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>„Quick Start“ (greitas paleidimas)</b><br>Šita funkcija skirta pagreitinti jūsų orkaitės pašildymą. Šią funkciją rekomenduojama naudoti tada, kai nustatoma kepinimo temperatūra nuo 200 iki 300°C. Funkciją „Quick Start“ (greitas paleidimas) naudojant žemesnėje nei 200°C temperatūroje, negaunama ypatingos naudos. DĖMESIO: funkcija „Quick Start“ (greitas paleidimas) nėra skirta kepti maisto produktams. Ji skirta tik per trumpesnį laiką pašildyti orkaitę. NENAUDOKITE „QUICK START“ (GREITO PALEIDIMO) FUNKCIJOS DAUGIAU NEI 20 MINUČIŲ |
|  | <b>Hidrolitinė funkcija (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL   VIRTUS MULTI 90 TFT BL)</b><br>Tai automatinio valymo funkcija, kad būtų lengviau išvalyti kepinimo skyrių vos per 20 minučių žemoje temperatūroje (90 °C). „Hidrolitinio“ valymo sistema suminkština nešvarumus, kad būtų galima lengviau juos pašalinti nepaliekant kvapų.                                                                                                                                                                                                                      |



### Pirolitinė funkcija (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Tai automatinio valymo funkcija, galinti išvalyti kepimo skyrių aukštoje temperatūroje.

Ijungus šią funkciją, orkaitės vidurys pasiekia beveik 500 °C temperatūrą, į pelenus susmulkinančią nešvarumų likučius. Galimi 2 skirtingi pirolizės lygiai:



- Lengvas ciklas: trunka 1.30 val.

- Intensyvus ciklas: trunka 2.30 val.

Siūloma naudoti lengvą ciklą reguliariais intervalais ir pilną ciklą tik tada, jei nešvarumai labai įsisenėję.



### Funkcija „Sabbath“

Funkcija „Sabbath“ palaiko orkaitę įjungtą statinio kepimo režime tol, kol išjungžiama daugiausiai 74 valandoms.

Galima išlaikyti maisto patiekalus karštus kepimo skyriuje neturint įjungti arba išjungti orkaitės.

Visi kiti kepimo ir valymo ciklai yra išjungti.

Nebus įjungti garso signalai ir ekrane nebus rodomi temperatūros pokyčiai.



### Sausas / drėgnas kepimas

Orkaitė turi automatinį prietaisą, su kuriuo naudojant kai kurias funkcijas galima pašalinti kepimo kondensato garus iš orkaitės: tai užtikrina

sausą („dry“) kepimą. Jei kepimo poreikiams reikalinga orkaitėje palaikoma drėgmė, drėgnas kepimas („moisture“), automatinį prietaisą galima išjungti paliečiant specialią piktogramą.

## KEPIMO PATIKRA

Jei pririnktų patikrinti kepamą maistą, galima atidaryti orkaitės duris. Šiuo atveju, įsijungia lemputė ir sustoja priverstinė ventilacija ventiliuojamo kepimo atveju ir ieško sukimasis kepimo ant grilio uždarytomis durimis atveju. Uždarius duris, iš naujo suaktyvinama prieš tai nustatyta funkcija.

## ■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Hidrolitinė funkcija



### Valymo procedūros atlikimas

1. Rankiniu būdu drėgna kempinėle pašalinkite likusius maisto likučius;
2. Ištraukite visus priedus iš kepimo skyriaus (groteles, skardas, šonines groteles ir, jei yra, virtuvės reikmenis).
3. Kai orkaitė šalta, ant ertmės dugno užpilkite 100 ml vandens 60 cm mod. ir 150 ml vandens nuo 90 cm mod., + 2 lašus neutralaus ploviklio, kad būtų lengviau pašalinti labiau įsisenėjusius nešvarumus;
4. Suaktyvinkite funkciją (funkcijos metu lemputė nedega ir negali įsijungti);
5. Ciklo pabaigoje atkreipkite dėmesį, kai atidaromos durys, nes ertmė yra prisotinta garų; palaukite, kol orkaitė atvės, o po to išvalykite kempinėle ir nusauskite minkšta šluoste;
6. Ertmė turi būti reguliariai valoma, kad nešvarumai neįsisenėtų;
7. Hidrolitinės funkcijos metu neatidarykite durų ir nepilkite vandens ant orkaitės dugno;
8. Pauzės klavišu (  ) neįmanoma nutraukti hidrolitinės funkcijos veikimo metu.



### DĖMESIO

- Nenaudokite distiliuoto (dėl korozijos) arba gazuoto vandens. Naudokite išskirtinai tik geriamą vandenį.
- Nepilkite vandens į karšto kepimo skyrių, bet tik tuomet, kai ji yra aplinkos temperatūros.
- Hidrolizės ciklo metu neatidarykite durų.
- Nusideginimo pavojus – prieš atlikdami kokius nors veiksmus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso.
- Nenaudokite metalinių šveitiklių arba pernelyg agresyvių ploviklių, kurie gali pažeisti paviršius.

## ■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Pirolitinė funkcija



### Valymo procedūros atlikimas

1. Kad gautumėte optimalų rezultatą, drėgna kempine rankiniu būdu pašalinkite maisto gabaliukus (gali susidaryti dūmai);
2. Ištraukite visus priedus iš kepimo skyriaus (groteles, skardas, šonines groteles ir, jei yra, virtuvės reikmenis).
3. Kai durys uždarytos, pasirinkite pirolizės funkciją. Po kelių sekundžių pradeda veikti durų blokavimo įtaisas.
4. Pirolizės ciklo metu pradeda veikti specialus katalizinis filtras, sugeriantis ir pašalinantis riebalus ir blogus kvapus.
5. Prietaiso dūrelės atsidaro tik tuomet, kai funkcija baigiama ir tol, kol pasiekama saugi temperatūra.
6. Baigus procesą, naudojant drėgną šluostę, galima ypač paprastai pašalinti likučius, galinčius susidaryti atsižvelgiant į skyriaus nešvarumų lygį.
7. Pirolizės ciklo trukmė gali būti nustatyta 90 min. arba 150 min., atsižvelgiant į ant krosnies sienelės susikaupusių nešvarumų kiekį. Be to, galima nustatyti valymo ciklo pavėlinimą paleidimą.
8. Pauzės klavišu (  ) neįmanoma nutraukti PY funkcijos veikimo metu.



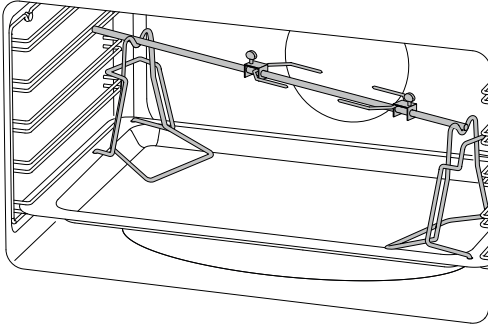
### DĖMESIO

- nusideginimų pavojus
- Pavojus susižeisti dėl aukštos paviršių temperatūros – pirolitinio valymo metu orkaitė įkaista daug labiau palyginti su įprastu kepimu, todėl nelieskite orkaitės.
- žalos sveikatai pavojus
- Kadangi pasiekama aukšta temperatūra – beveik 500 °C, išskiriami garai, galintys sudirginti gleivinę. Todėl naudojimo metu reikia gerai išvėdinti kambarį ir nelikti jame ilgą laiko tarpą. Laikykite vaikus atokiau.
- Pastaba: pirolizės funkcijos metu neįsijungia veikti orkaitės lemputė

## ■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Priedai

### Kepimo ieško naudojimas (tik kai kuriuose modeliuose)

Ant koto uždėkite kepamą mėsą, ją sustabdydami specialiomis šakutėmis. Uždėkite kotą su iešku ant specialių prieš tai ant lašintuvo uždėtų atramų ir įkiškite ją į mėsos sukimo stovą. Įjunkite statinio grilio uždarymo durimis funkciją. Kad ištrauktumėte iešką kartu su lašintuvu, ištraukite jį tiek, kiek reikia, kad galėtumėte visiškai išimti.

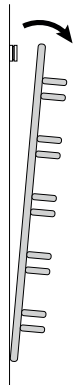
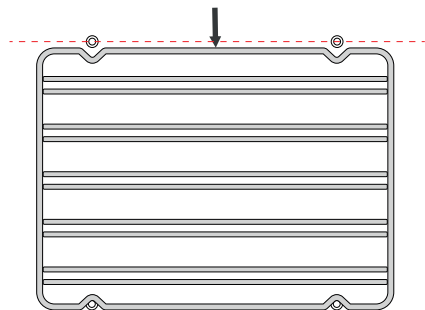


### Teleskopiniai kreiptuvai

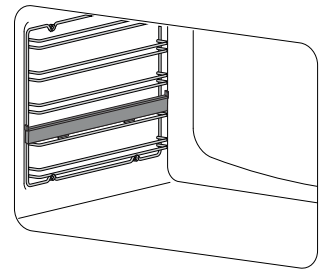
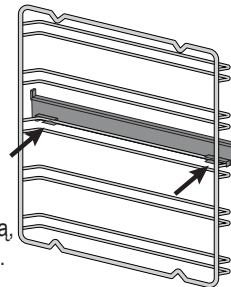
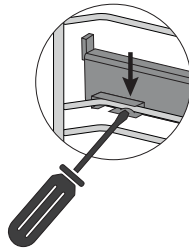
Patraukite raudonai paryškintą dalį į apačią, kad nuimtumėte nuo orkaitės sienos.

Pasukite ir uždėkite ant platformos pro stumdomo kreiptuvo dalį.

Kad vėl uždėtumėte kreiptuvą, pakartokite veiksmus priešinga seka.



Norėdami atkabinti spaustuką, atveržkite plokščiu atsuktuvu.

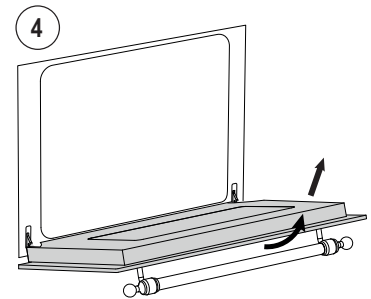
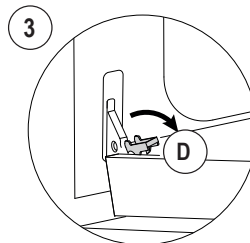
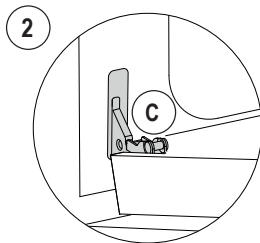
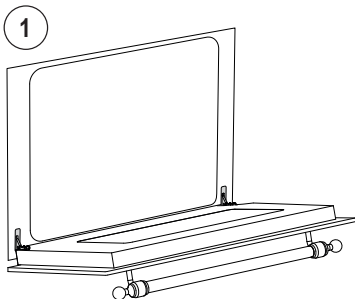


## ■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Durų nuėmimas

### Darbo tvarka

Kad būtų lengviau intensyviai išvalyti orkaitę, praktiška išmontuoti duris pagal šias instrukcijas:

- atidarykite duris
- patraukite jungtį C vyrio D dalyje vadovaudamiesi šiais etapais:



## ■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Stiklų išmontavimas ir valymas

### Reikalinga darbo tvarka

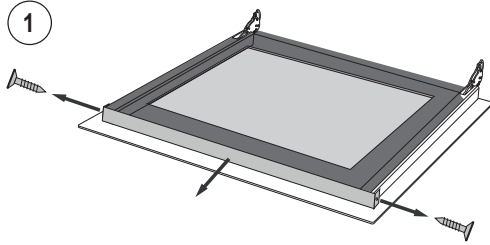
Orkaitės durys yra sudarytos iš trijų stiklų. Stiklinės dalys valomos naudojant įprastą nebraižantį ir valantį popierinį sugeriantį rankšluostį. Stiklinėms durims valyti nenaudokite kietų braižančių medžiagų arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti. Vidiniai stiklai yra išimami, kad būtų lengviau išvalyti. Šiam tikslui reikia išmontuoti orkaitės duris arba, vietoj to, nustatyti jas vidurinėje padėtyje.

### Stiklų išėmimo seka

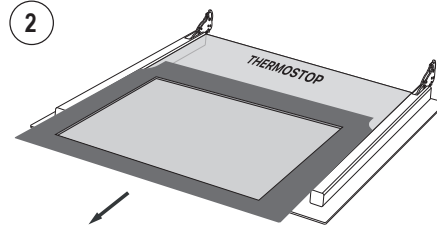


DĖMESIO! Bet kokius veiksmus visada reikia atlikti, kai durys nuimtos nuo orkaitės ir padėtos ant tinkamos platformos, kad nebūtų pažeistas durų pavi. Tarpinis stiklas turi būti tinkamai įdėtas su įskaitomu užrašu „THERMOSTOP“ (žr. 2-3 pav.).

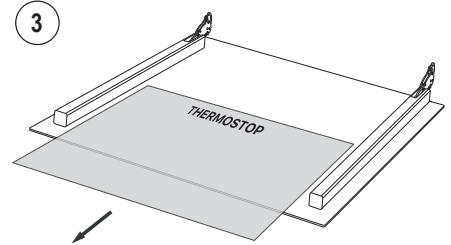
Atsukite 2 varžtus, esančius viršutinės lentelės KAIR./DEŠ. pusėje



Pakelkite viršutinį stiklą ir jį ištraukite



Ištraukite vidurinį stiklą



## ■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Patarimai valant orkaitę ir priekinę plokštę

### ORKAITĖ

| KOMPONENTAS           | VALYMO BŪDAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ĮSPĖJIMAI                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Orkaitės vidus</b> | Orkaitę rekomenduojama išvalyti po kiekvieno naudojimo. Nešvarumai lengviau išsivalo, kai nėra kelis kartus apdegę aukštoje temperatūroje. Nuimkite visas ištraukiamas dalis ir nuplaukite atskirai karštu vandeniu ir nebraižančiu plovikliu.<br>Kad būtų lengviau išvalyti kepimo ertmę, įpilkite nedidelį kiekį vandens (100 ml, kažkur pusę stiklinės) ertmės apačioje; suaktyvinkite „Kepimo iš apačios“ ciklą 90° C temperatūroje 20 minučių su parinktimi „Drėgnas kepimas“. Baigę ciklą, palaukite, kol atvės ir baikite valyti drėgna šluoste. | Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių / korozinių valiklių arba smailų metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti. |
| <b>Padėklas</b>       | Įmerkite į karšto vandens ir neutralaus muilo tirpalą. Po plovimo nusausinkite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Iš karto po naudojimo pašalinkite maisto likučius.                                                                                                                                                                     |
| <b>Grotelės</b>       | Nuvalykite karštu vandeniu ir nebraižančiais plovikliais arba tinkama nuriebalinimo priemone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Jei yra įsisenėjusių ir sukietėjusių nešvarumų, patariama prieš valant palikti grotelės pamirkti.                                                                                                                      |

### PRIEKINĖ PLOKŠTĖ

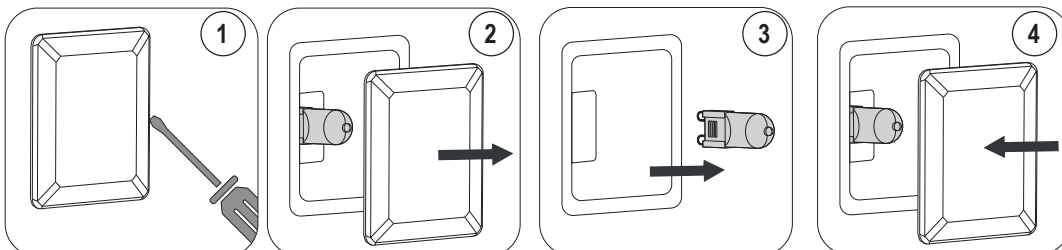
| KOMPONENTAS                | VALYMO BŪDAS                                                                                                                     | ĮSPĖJIMAI                                                                                                                                 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

## ■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Lemputės keitimas

### Reikalinga darbo tvarka

Jei orkaitės lemputė neveiks, atjunkite prietaisą nuo tinklo, nuimkite apsauginį stiklą nuo lemputės ir pakeiskite lemputę.

Pakeiskite lemputę tinkama 40 W halogenine lempute (G9).



- 1) Atveržkite plokščiu atsuktuvu
- 2) Nuimkite lemputės apsauginį stiklą
- 3) Ištraukite lemputę
- 4) Pakeiskite ir uždaryki



■ PROBLEMŲ SPRENDIMAS - Bendros problemos

⚠ DĖMESIO!

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

TFT jutiklinio ekrano veikimo sutrikimas

- Sistemos klaidos

Aptinkamos tokios klaidos:

Klaidos kodo sintaksė: „E YY x“, čia:

YY = klaidos kodas

x = ermių skaičius, kai sugeneruojama klaida arba „0“, kai yra bendros klaidos.

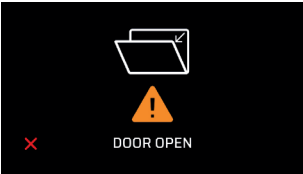
| APRAŠYMAS                                | Klaidos ID |
|------------------------------------------|------------|
| Sutrikdytas erdmės daviklis              | 00         |
| Erdmės daviklio trumpas jungimas         | 01         |
| Sutrikdytas mėsos daviklis               | 04         |
| Mėsos daviklio trumpas jungimas          | 05         |
| Perkaitimas                              | 08         |
| Vidinis sutrikimas (elektroninė plokštė) | 19         |
| Ryšio klaida                             | 20         |

ĮSPĖJIMAS APIE PROBLEMĄ



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

ĮSPĖJIMAS APIE ATIDARYTAS DURIS (KEPIMO METU)



Uždarykite orkaitės duris.

■ KEPIMO LENTELĖS - Ventiliuojama konvekcinė orkaitė (vertės grynai orientacinės)

| PATIEKALAS          | TEMP. C° |     | MIN.    |
|---------------------|----------|-----|---------|
| MĖSA                |          |     |         |
| Jautienos kepsnys   | 170-180  | 2/3 | 40/50   |
| Bulių mėsos kepsnys | 170-190  | 2/3 | 40/60   |
| Veršienos kepsnys   | 160-180  | 2/3 | 65/90   |
| Ėrienos kepsnys     | 140-160  | 2   | 100/130 |
| Rostbifas           | 180-190  | 2/3 | 40/45   |
| Keptas kiškis       | 170-180  | 2/3 | 80/100  |

| PATIEKALAS                      | TEMP. C° |     | MIN.    |
|---------------------------------|----------|-----|---------|
| Keptas triušis                  | 160-170  | 2   | 80/100  |
| Keptas kalakutas                | 160-170  | 2   | 160/240 |
| Kepta žąsis                     | 160-180  | 2/3 | 120/160 |
| Kepta antis                     | 170-180  | 2/3 | 100/160 |
| Kepta višta                     | 180      | 2/3 | 90/120  |
| ŽUVIS                           | 160-180  | 2/3 | 15/25   |
| KONDITERIJA                     |          |     |         |
| Vaisinis tortas                 | 180-200  | 2   | 40/50   |
| Tortas „Margarita“              | 180-190  | 2   | 40/45   |
| Bandelės                        | 170-180  | 2   | 40/60   |
| Biskvitiniai pyragaičiai        | 190-200  | 2   | 25/35   |
| Keksiukai                       | 160-180  | 2   | 35/45   |
| Saldūs sluoksniuoti pyragaičiai | 180-200  | 2   | 20/30   |
| Susmulkintos vynuogės           | 190-200  | 2   | 30/40   |
| Štrudelis                       | 160      | 2   | 25/35   |
| Savojos sausainiai              | 150-180  | 2   | 50/60   |
| Obuolių blynėliai               | 180-200  | 2   | 18/25   |
| Savojos pudingas                | 170-180  | 2   | 30/40   |
| KEPINIAI                        |          |     |         |
| Duona                           | 180-200  | 3   | 45      |
| Pica                            | 250      | 3   | 10/20   |
| Skrudinta duona                 | 185-195  | 2   | 7       |

■ KEPIMO LENTELĖS - Statinė orkaitė (vertės grynai orientacinės)

| PATIEKALAS        | TEMP. C° |     | MIN.  |
|-------------------|----------|-----|-------|
| MĖSA              |          |     |       |
| Jautienos kepsnys | 225      | 2/3 | 40/50 |

| PATIEKALAS                      | TEMP. C° |     | MIN.  |
|---------------------------------|----------|-----|-------|
| Bulių mėsos kepsnys             | 250      | 2/3 | 50/60 |
| Veršienos kepsnys               | 225      | 2/3 | 60/80 |
| Ėrienos kepsnys                 | 225      | 2   | 40/50 |
| Rostbifas                       | 230      | 2/3 | 50/60 |
| Keptas kiškis                   | 250      | 2/3 | 40/50 |
| Keptas triušis                  | 250      | 2   | 40/50 |
| Keptas kalakutas                | 250      | 2   | 50/60 |
| Kepta žąsis                     | 225      | 2/3 | 60/70 |
| Kepta antis                     | 250      | 2/3 | 45/60 |
| Kepta višta                     | 250      | 2/3 | 40/45 |
| ŽUVIS                           | 200-225  | 1/2 | 15/25 |
| KONDITERIJA                     |          |     |       |
| Vaisinis tortas                 | 225      | 2   | 35/40 |
| Tortas „Margarita“              | 175-200  | 2   | 50/60 |
| Bandelės                        | 175-200  | 2   | 25/30 |
| Biskvitiniai pyragaičiai        | 220-250  | 2   | 20/30 |
| Keksiukai                       | 180-200  | 2   | 30/40 |
| Saldūs sluoksniuoti pyragaičiai | 200-220  | 2   | 15/20 |
| Susmulkintos vynuogės           | 250      | 2   | 25/35 |

| PATIEKALAS         | TEMP. °C |  | MIN.  |
|--------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Štrudelis          | 180      | 2                                                                                | 20/30 |
| Savojos sausainiai | 180-200  | 2                                                                                | 40/50 |
| Obuolių blynėliai  | 200-220  | 2                                                                                | 15/20 |
| Savojos pudingas   | 200-220  | 2                                                                                | 20/30 |
| <b>KEPINIAI</b>    |          |                                                                                  |       |
| Duona              | 220      | 3                                                                                | 30    |
| Pica               | 250      | 2                                                                                | 15/20 |
| Pica               | 250      | 3                                                                                | 10/20 |
| Skrudinta duona    | 250      | 3                                                                                | 5     |

#### - Svarbu

Įdėkite maistą, kai orkaitė yra karšta.

- Kepimas ant grilio

Prietaisuose su elektriniu griliu kepama uždarius duris 180°C temperatūroje. Ant grotelių kepamą maistą reikia uždėti ant grotelių, geriausiai, ant ketvirtosios lentynos.

## ■ KEPIMO LENTELĖ - Patiekalų vidaus temperatūra pamatavus daviklius

| PATIEKALAS                             | TEMPERATŪRA (°C) |
|----------------------------------------|------------------|
| <b>MĖSA</b>                            |                  |
| <b>Jautiena</b>                        |                  |
| • Rostbifas – jautienos filė su krauju | 40-45            |
| • rausva (vidutiniškai iškepta)        | 50-55            |
| • gerai iškepta                        | 60-65            |
| • Jautienos kepsnys                    | 80-85            |
| <b>Kiauliena</b>                       |                  |
| • Kiaulienos nugarinė                  | 65-70            |
| • Kiaulienos kepsnys / kumpis          | 80-85            |
| • Ploni griežinėliai, blaudos          | 80-85            |
| • Šnicelis                             | 75-80            |
| • Kotlečiai, be kaupo                  | 70               |
| • Kotlečas sūryme („Kassler“)          | 65-70            |
| • Maltos mėsos kepsnys                 | 70-75            |
| <b>Veršienos mėsa</b>                  |                  |
| • Veršienos kepsnys                    | 70-75            |
| • Veršienos kepsnys su inkstais        | 75-80            |
| • Veršienos karka                      | 80-85            |

| PATIEKALAS                           | TEMPERATŪRA (°C) |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>Žvėriena</b>                      |                  |
| • Žvėrienos mėsa                     | 75-80            |
| • Nugarinė                           | 60-70            |
| • Filė su krauju                     | 40-45            |
| • Rausva filė (vidutiniškai iškepta) | 50-55            |
| • Gerai iškepta filė                 | 60-65            |
| <b>Aviena</b>                        | 80-85            |
| <b>Įdaryti kepsniai</b>              | 70-75            |
| <b>Paukštiena</b>                    | 85-90            |
| <b>Žuvis</b>                         | 85-90            |

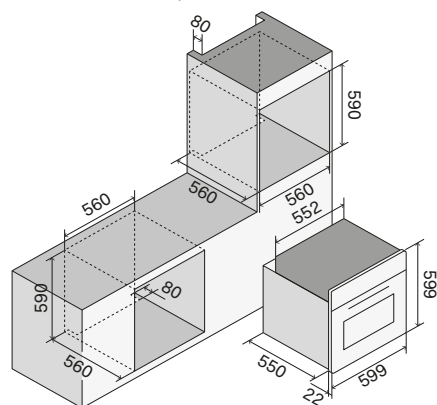
Svarbu: visada įstatykite termometrą iki rankenos taip, kad galas būtų kepsnio viduryje ir ne arti kaulo arba riebios dalies.

## ■ MONTAVIMAS - Montavimo instrukcijos

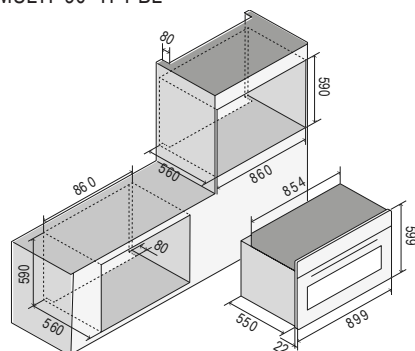
⚠ Ant orkaitės stabdiklio esanti ir 1 puslapyje pateikta savybių plokštelė yra matoma atidarius duris. Joje pateikiami visi montuojant reikalingi duomenys, pavyzdžiui: prietaiso modelis, nominali įtampa ir energijos suvartojimas. Pirmiausia pamatuokite ir patikrinkite įmontavimo nišą balde, kuri privalo tiksliai sutapti su A paveiksle pateiktais matmenimis. Atkreipkite dėmesį, kad baldų danga, fanera ar panašios medžiagos būtų suklijuotos karščiui atspariais klijais (150°C). Jei

danga arba klijai nėra atsparūs karščiui, danga gali deformuotis arba atsiklijuoti, ypač siauriausiose baldo vietose. Įsitinkite, kad orkaitės įmontavimui skirtos baldų dugnas yra tvirtas ir gali atlaikyti prietaiso svorį. Visi orkaitės prie baldų tvirtinti reikalingi varžtai ir baldai yra pridėti. Sekantys paveikslai bus naudingi tvirtinant ir tinkamai įstatant į baldą.

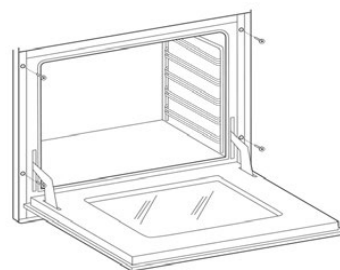
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ ĮRENGIMAS - Elektros prijungimas

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

### Montavimo taisyklės

Šis prietaisas atitinka tokias direktyvas:

DIREKTYVA 2002/96/EB

ŽEMOSIOS ĮTAMPOS DIREKTYVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNETINIO SUDERINAMUMO DIREKTYVA 2014/30/ES

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

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

Priešingu atveju, gamintojo bendrovė neprisiima jokios atsakomybės.

Šioje brošiūroje taip pat rasite savo prietaiso elektros schemą.

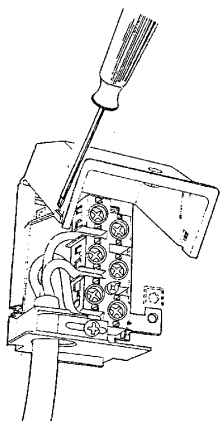
Prietaisai yra skirti prijungti prie duomenų plokštelėje nurodytos įtampos.

### Prieš prijungdami prietaisą prie tinklo įsitikinkite, kad:

- elektromagnetinio jungiklio ir elektros lizdo savybės gali atlaikyti įrangos apkrovą (žr. duomenų plokštelę);
  - maitinimo įrangą privalo turėti efektyvų įžeminimą.
- Prietaisas tiekiamas su laidu be kištuko (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, kurių pjūvis 3G1,5 mm<sup>2</sup>): prijungti reikia atsižvelgiant į tai, kad žalias laidas yra įžeminimo laidininkas ir jo niekada negalima atjungti.
- Elektros lizdas turi būti matomas ir pasiekiamas, kad būtų galima lengvai atjungti prietaisą.

### Tiesiogiai prijungiant prie tinklo, reikia, kad:

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



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

### MONTAVIMAS - Elektros schemos Suvartojimas (kW)

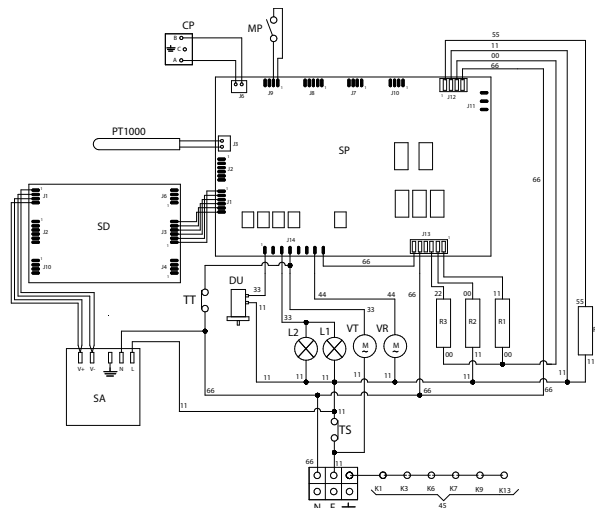
| MODELIS | KW<br>(220-240V) |
|---------|------------------|
| 60      | 3,2              |
| P 60    | 3,3              |
| 90      | 3,4              |

## Legenda

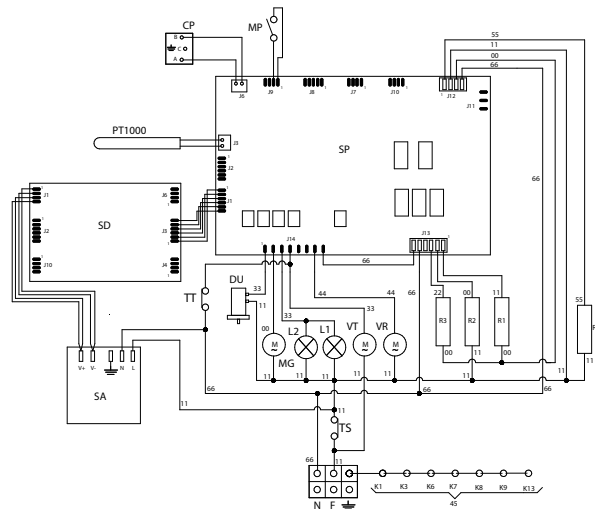
|     |                                                   |           |                                  |
|-----|---------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 00  | Juodas                                            | M         | Gnybtynai                        |
| 11  | Rudas                                             | MG        | Sukimo iešmas                    |
| 22  | Raudonas                                          | MP        | Durų mikrojungiklis              |
| 33  | Baltas                                            | N         | Neutralė                         |
| 44  | Geltonas                                          | R1        | Viršutinis kaitinimo elementas   |
| 45  | Geltonas-žalias                                   | R2        | Apatinis kaitinimo elementas     |
| 55  | Pilka                                             | R3        | Grilio kaitinimo elementas       |
| 66  | Mėlynas                                           | R4        | Apvalus kaitinimo elementas      |
| CP  | Kepimo daviklis                                   | SD        | Ekrano plokštė                   |
| DU  | Šiluminis paleidiklis su parafinu garų išleidimui | SP        | Maitinimo plokštė                |
| F   | Etapas                                            | SS        | Daviklio plokštė                 |
| FLC | Filtrai                                           | TS        | Apsauginis termostatas           |
| K1  | Gnybtyno įžeminimo laidas                         | V         | Orkaitės ventiliatorius          |
| K2  | " " apatinis kaitinimo elementas                  | VT        | Aušinimo vent.                   |
| K3  | " " orkaitės ventiliatorius                       | SA        | Maitinimas                       |
| K4  | " " cirkuliacijos kaitinimo elementas             | PT1000    | temperatūros daviklis            |
| K5  | " " viršutinis kaitinimo elementas                | MC        | Trumpas mikrojungiklis TS        |
| K6  | " " 1 orkaitės lemputė                            | MU        | Durų atblokavimo mikrojungiklis  |
| K7  | " " 2 orkaitės lemputė                            | ML        | Durų užblokavimo mikrojungiklis  |
| K8  | " " sukimo iešmas                                 | MBP       | Durų blokavimo variklis          |
| K9  | " " tangent. variklio vent.                       | PIROLIZĖS | apsauginis termostatas           |
| K15 | " " rėmas                                         | TSP       | PIROLIZĖS apsauginis termostatas |
| L1  | Orkaitės lemputė                                  | TS1       | Durų atblokavimo termostatas     |
| L2  | Orkaitės lemputė                                  |           |                                  |

## Elektros schemos

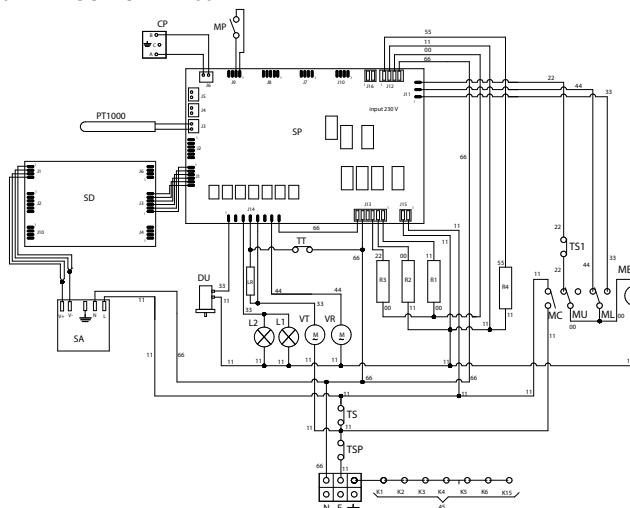
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ **ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

### Характеристики приладів

Табличка характеристик, яка також вказана на обкладинці, прикріплена до краю дверцят духовки, і вивідріта на дверцятах або на верхній кришці духовки.

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.** Не закривайте вентиляційні та тепловідвідні отвори.

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

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

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

**A.** Ніколи не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками або ногами;

**B.** Ніколи не використовуйте прилад з босими ногами;

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

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

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

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

усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Роботи з чищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

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

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

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

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

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



**17.** Упаковка призначена для захисту пристрою від пошкоджень під час транспортування. Пакувальні матеріали легко піддаються вторинній переробці, оскільки вони були відібрані відповідно до екологічних критеріїв. Їх переробка зменшує потребу в сировині та зменшує обсяг відходів.

Електричні та електронні прилади часто містять цінні матеріали. Вони також містять матеріали, які можуть бути потенційно небезпечними для здоров'я людини та довкілля, якщо з ними неправильно поводитися або утилізувати. Однак вони необхідні для належного функціонування пристрою. Тому, будь ласка, не викидайте прилад разом із побутовими відходами.

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

**18.** Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі.

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

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

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

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

### **23. Небезпека удушення.**

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

### **24. Небезпека опіків**

Дитяча шкіра набагато ніжніша, ніж у дорослих.

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

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

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

**27.** Перед активацією функції ПІРОЛІЗ:

- вийміть усі аксесуари з камери духовки: решітки, піддони, бічні решітки, термошуп для м'яса, будь-який посуд;

- видаліть рідину, що витекла (щоб уникнути утворення диму).



## 28. Увага: небезпека опіків

Ризик травмування через високу температуру поверхонь: під час піролітичного очищення духовка нагрівається набагато сильніше, ніж під час звичайного готування, не торкайтеся духовки, тримайте дітей на безпечній відстані.

Попередження: небезпека завдання шкоди здоров'ю

Оскільки досягається висока температура, майже 500 °C, виділяється пара, яка може подразнювати слизові оболонки.

Тому під час використання необхідно добре провітрювати приміщення, уникаючи тривалого перебування в ньому.

29. Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

30. Щоб уникнути перегріву, не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами.

## ■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

- Це погіршить роботу приладу і може пошкодити емаль.

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

 Не дозволяється готувати їжу безпосередньо на решітках або піддонах для збору жиру в печі.

## ■ ДИСПЛЕЙ - Умовні позначення символів

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

|                                                                                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | Вимкнуті |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|

## ■ ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

### Робота пристрою



### Головна сторінка дисплея

1 = Дозволяє перейти до екрана налаштування духової камери.

2 = Дозволяє встановити таймер.

3 = Дозволяє отримати прямий доступ до налаштувань.

### Налаштування

4 = Вибір градусної шкали (°C або °F).

5 = Налаштування годинника.

6 = Вихід - Завершення.

7 = Блокування екрану.

8 = Для розблокування натисніть на дисплей протягом 10 секунд.

9 = Встановлення гучності звукового сигналу та, за бажанням, звуку при дотику до дисплея.

### Встановлення таймера

10 = Збільшити або зменшити час.

11 = Підтвердження після встановлення бажаного часу. Звуковий сигнал сповістить про завершення.

12 = Підтвердження і повернення на початкову сторінку..

### Функції

13 = Вибір функції приготування.

13a = Вибір сухого/вологого приготування.

**ПРИМІТКА:** можливе лише в певних режимах приготування.

13b = Підтвердження функції приготування.

13.1 = Світло (увімкнути або вимкнути).

13.2 = На головну (повернення на головний екран).

14 = Встановлення температури приготування.

14b = Існує два варіанти налаштування температури:

- прокручуванням смужки

- за допомогою + або -

14 = Підтвердження функції приготування.

15 = Встановлення часу приготування та запрограмований старт.

15a = Встановлення часу приготування.

15b = Вказує час закінчення приготування.

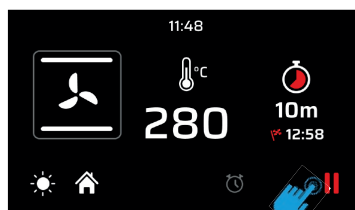
15c = Встановлення години запуску.

15d = Підтвердження функції приготування.

15e = Цифрова клавіатура

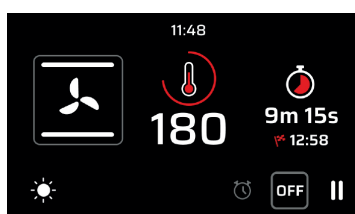
16 = Дисплей духової шафи вимикається для економії енергії через 19' бездіяльності. Його можна активувати одним дотиком. Енергоспоживання у вимкненому режимі - 0,5 Вт

## ■ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ



### ДУХОВА КАМЕРА НАЛАШТОВАНА

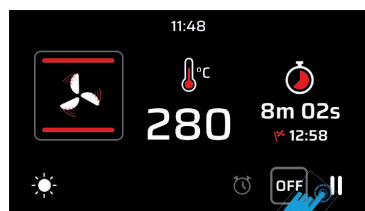
Після налаштування духової камери (функція готування, температура і таймер) підтвердіть, щоб розпочати попередній нагрів. Дисплей переключиться в режим попереднього нагрівання.



### ФАЗА ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ

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





### ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ ЗАВЕРШЕНО

Коли буде досягнуто заданої температури, дисплей стане червоним, що вказує на завершення фази попереднього нагрівання та початок фази приготування. Якщо було встановлено час приготування, духови шафа автоматично вимкнеться після закінчення часу.

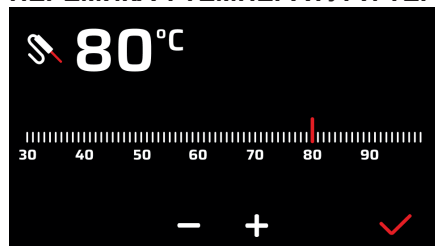
Якщо час приготування не встановлено, можна зробити паузу  а потім завершити приготування.

## ■ ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ М'ЯСА

ПРИМ.: Приготування з термощупом неможливе у функціях "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" та "ECO".

Коли духови шафа перебуває в режимі очікування, вставте термощуп для м'яса в спеціальний з'єднувач, розташований переважно на лівій стінці духової шафи.

### ПЕРЕМИКАЧ ТЕМПЕРАТУРИ ТЕРМОЩУПА



### РЕЖИМ НАГРІВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ



 **УВАГА:** якщо дисплей не реагує на команди (заблокований сенсор), просто відкрийте та закрийте дверцята печі

## ■ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПІКТОГРАМИ



#### Функція Pizza

Ця функція особливо підходить для випікання піци, булочок і хліба. Основним джерелом тепла є нижній нагрівальний елемент, який працює в поєднанні з іншими нагрівальними елементами печі.



#### Звичайне статичне приготування

Це традиційна функція електричної духової шафи, яка особливо добре підходить для приготування таких продуктів: стейки зі свинини на кістці, ковбаси, солонина та сушена тріска, тушковане м'ясо, дичина, смажена телятина, меренги та печиво, запечені фрукти тощо.



#### Приготування знизу

Це найкращий спосіб завершити приготування їжі, особливо випічки (бісквітів, меренги, дріжджової випічки, фруктових тортів тощо) та інших продуктів.



#### Приготування зверху

Особливо підходить для підрум'янення та надання остаточного кольору багатьом стравам; ця функція рекомендована для гамбургерів, стейків зі свинини, стейків з телятини, морського язика, каракатиць тощо.



#### Приготування на грилі з зачиненими дверцятами

Ця функція рекомендується для швидкого та глибокого смаження на грилі, підрум'янення та смаження м'яса в цілому, філе, флорентійських стейків, риби на грилі та навіть овочів на грилі. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180°C.



#### Приготування на грилі з конвекцією

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



#### Інтенсивне приготування

Ця функція призначена для швидкого та інтенсивного приготування різних страв; підходить для: запеченої риби, тушкованих овочів, шашлику, качки, курки тощо.



#### Приготування на кількох рівнях з конвекцією

Функція, яка дозволяє одночасно готувати різні страви без змішування запахів; підходить для приготування запеченої лазанії, піци, круасанів і бріюшів, пирогів, тортів і т.д.



#### Приготування Eco

Це функція, яка дозволяє готувати зі значною економією електроенергії. Щоб найефективніше використати цю функцію, рекомендується перед увімкненням функції ECO розмістити страву в центрі духової шафи. За допомогою функції Eco час приготування адаптується до повільного приготування, наприклад, для тушкованих страв, білого м'яса, запечених макаронних виробів, ніжної випічки.



#### Розморожування

Дозволяє швидко розморозити всі заморожені продукти, які за короткий час доводяться до кімнатної температури.



#### Quick Start

Ця функція використовується для прискорення попереднього розігрівання духової шафи. Рекомендується використовувати цю функцію при встановленні температури приготування від 200 до 300°C. Використання функції QuickStart для температур нижче 200°C не має особливих переваг. **УВАГА:** Функція "Quick Start" не призначена для приготування їжі, вона слугує лише для швидшого розігрівання печі. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ QUICK START ДОВШЕ НІЖ 20 ХВИЛИН



#### Функція гідролітичного очищення (мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Це функція автоматичного очищення, яка дозволяє очистити робочу камеру всього за 20 хвилин при низькій температурі (90 °C). Система «гідролітичного» очищення пом'якшує бруд, тому його можна легше видалити, не залишаючи запахів.



#### Функція піролітичного очищення (мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Це функція автоматичного очищення, яка може очистити робочу камеру за високих температур.

При активації цієї функції центральна частина духовки досягає температури майже 500 °C, в результаті чого залишки бруд перетворюються на попіл. Доступні 2 ступені піролізу з різною тривалістю:



- Легкий цикл: тривалість 1 г 30 хв

- Інтенсивний цикл: тривалість 2 г 30 хв

Рекомендується використовувати легкий цикл через регулярні проміжки часу, а повний цикл - лише у випадку сильного забруднення.



#### Функція Sabbath

Режим Sabbath підтримує духовку в статичному режимі приготування до вимкнення протягом максимум 74 годин.

Можна підтримувати їжу теплою в робочій камері, не вмикаючи чи вимикаючи духовку.

Усі інші цикли приготування та очищення вимкнено.

Не буде ніяких звукових сигналів, і на дисплеї не відображатимуться зміни температури.



#### Сухе/вологе приготування

Духова шафа обладнана автоматичним пристроєм, який у певних функціях дозволяє виводити з духової шафи пари конденсату, що утворюються під час приготування їжі: це забезпечує сухе приготування (dry). Якщо для приготування страви необхідно, щоб волога залишалася всередині духової шафи, тобто вологе приготування (moisture), автоматичний пристрій можна вимкнути, натиснувши відповідну піктограму.

### КОНТРОЛЬ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Якщо необхідно перевірити, як готується страва, дверцята печі можна відчинити. У цьому випадку вмикається освітлення і припиняється примусова вентиляція у випадку приготування з конвекцією, а також обертання рожна у випадку приготування на грилі при закритих дверцятах. Закриття дверцят активує попередньо встановлену функцію.

## ■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Функція гідролітичного очищення



### Виконання процедури очищення

1. Вручну видаліть шматочки їжі вологою губкою.
2. Вийміть усі аксесуари з робочої камери (грилі, сковорідки, бічні решітки, будь-який посуд).
3. На дно камери холодної духовки налейте 100 мл води в мод. 60 см і 150 мл в мод. 90 см та додайте 2 краплі нейтрального мийного засобу, щоб полегшити видалення найстійкіших забруднень.
4. Активуйте функцію (під час функції світло не горить і його неможливо увімкнути).
5. Наприкінці циклу будьте обережні, відкриваючи дверцята, оскільки камера насичена паром, зачекайте, поки духовка охолоне, потім очистіть губкою та витріть насухо м'якою тканиною.
6. Камеру необхідно регулярно очищати, не допускати осідання бруд.
7. Під час активації функції гідролітичного очищення не відкривайте дверцята та не доливайте воду на дно духовки.
8. Під час активації функції гідролітичного очищення її неможливо перервати кнопкою паузи (  ) la funzione idrolitica durante il funzionamento.



### УВАГА

- Не використовуйте дистильовану воду (спричиняє корозію) або газовану воду. Використовуйте тільки питну воду.
- Не наливайте воду в гарячу робочу камеру: вона має бути кімнатної температури.
- Не відкривайте дверцята під час циклу гідролізу.
- Ризик опіків: переконайтеся, що прилад охолонув перед виконанням будь-яких операцій.
- Не використовуйте металеві мочалки або надто агресивні мийні засоби, які можуть пошкодити поверхні.

## ■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Піролітична функція



### Виконання процедури очищення

1. Для оптимального результату видаліть шматочки їжі вручну вологою губкою (можливе утворення диму).
2. Вийміть усі аксесуари з робочої камери (грилі, сковорідки, бічні решітки, будь-який посуд).
3. При закритих дверцятах виберіть функцію піролізного очищення. Через кілька секунд спрацює пристрій блокування дверцят.
4. Під час циклу піролізу спрацює спеціальний каталітичний фільтр, який поглинає та усуває жир і неприємні запахи.
5. Дверцята приладу відкриваються лише після завершення функції та після досягнення безпечної температури.
6. Наприкінці процесу можна дуже легко видалити залишки, які можуть утворитися залежно від ступеня забруднення у камері, використовуючи вологу тканину.
7. Тривалість циклу піролізу можна встановити на 90 або 150 хвилин залежно від кількості бруд, що утворюється на стінках духовки. Також є можливість встановити відкладений запуск циклу очищення.
8. Під час активації функції піролітичного очищення її неможливо перервати кнопкою паузи (  ) la funzione di PY durante il funzionamento.



### УВАГА

- pericolo di ustioni

Pericolo di ferirsi a causa dell'alta temperatura sulle superfici - durante la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto ad una normale cottura, evitare di toccare il forno.

- pericolo di danni alla salute

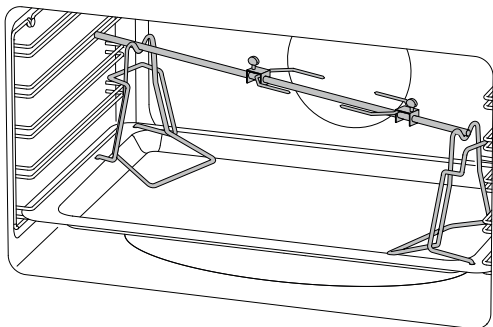
Data l'alta temperatura raggiunta, quasi 500°C, vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose. Pertanto è necessario arieggiare bene la stanza durante l'uso, evitando di trattenersi per un tempo prolungato. Tenere lontani i bambini.

Nota: durante la funzione di Pirolisi non entra in funzione la lampada del forno

## ■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Аксесуари

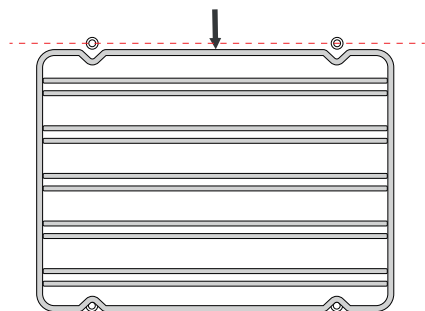
### Використання рожня, що обертається (тільки для деяких моделей)

Нанизайте м'ясо, яке потрібно приготувати, на шампур, закріпивши його за допомогою затискачів, що входять до комплекту. Розмістіть шампур на підставці для рожня, попередньо встановлені на піддоні для збору жиру, і вставте його в трубку для рожня. Увімкніть функцію статичного гриля із зачиненими дверцятами. Щоб витягнути шампур разом з піддоном, зніміть його на достатню відстань, щоб можна було повністю його витягнути.

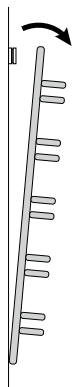


### Телескопічні напрямні

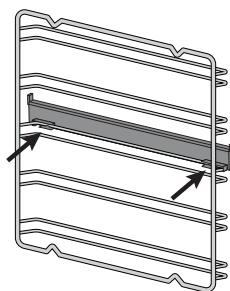
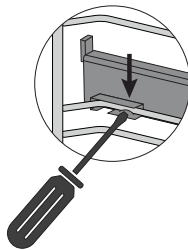
Потягніть вниз частину, виділену червоним кольором, щоб зняти її зі стінки духової шафи.



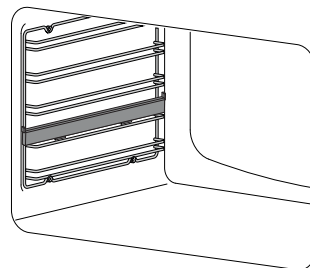
Переверніть її і покладіть на поверхню стороною, де знаходиться напрямна ковзання.



Щоб звільнити защіпку, послабте її за допомогою шліцьової викрутки.



Повторіть кроки у зворотному порядку, щоб встановити напрямну на місце



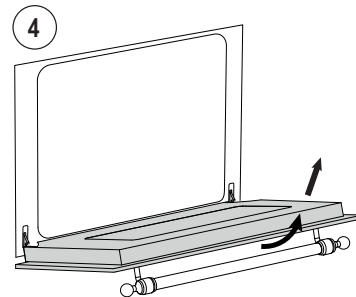
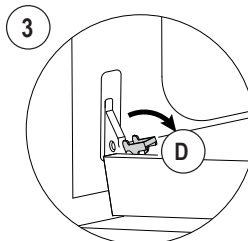
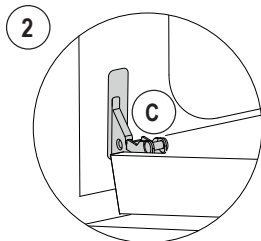
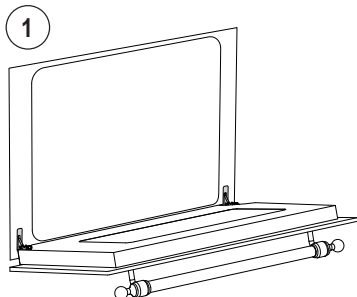
## ■ ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ - Зняття дверцят

### Порядок дій

Для полегшення інтенсивного очищення духової шафи доцільно зняти дверцята, дотримуючись наведених нижче інструкцій:

- відкрийте дверцята

- перемістіть гачок C у відсік шарнірного механізму D, дотримуючись інструкцій, наведених нижче:



## ■ ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ - Зняття та очищення скла

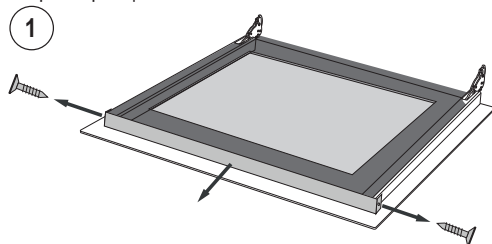
### Порядок дій

Дверцята печі складаються з трьох скляних полотен. Скляні частини очищаються за допомогою м'яких паперових рушників та звичайного засобу для чищення. Не використовуйте грубі абразивні матеріали або гострі металеві скребки для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть подрпати поверхню і призвести до розтріскування скла. Для полегшення чищення внутрішні скляні панелі можна зняти. Для цього необхідно зняти дверцята печі або встановити їх у проміжне положення відкривання.

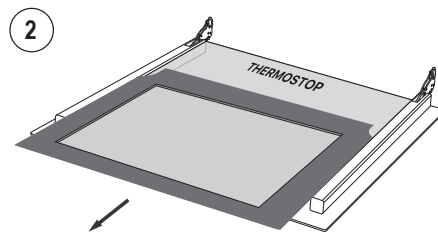
## Послідовність зняття скла

**УВАГА!** Будь-які операції завжди слід виконувати, знявши дверцята з духової шафи та поклавши їх на відповідну поверхню, щоб не пошкодити передню частину дверцят. Проміжне скло має бути вставлено правильно, щоб було видно напис THERMOSTOP (див. мал)

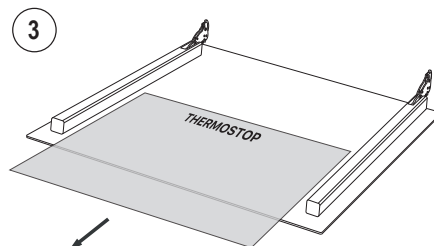
Відкрутіть 2 гвинти з правого/лівого боку у верхній рейці



Підніміть верхнє скло і висуньте його



Висуньте проміжне скло



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

### ДУХОВА ШАФА

| КОМПОНЕНТ                      | СПОСІБ ЧИЩЕННЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПОПЕРЕДЖЕННЯ                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внутрішня частина духової шафи | Ми рекомендуємо чистити духову шафу після кожного використання. Бруд легше очищається, якщо запобігти його повторному горінню при високих температурах. Зніміть усі знімні деталі та вимийте їх окремо теплою водою м'яким миючим засобом. Щоб полегшити очищення духової шафи, налейте невелику кількість води (100 мл, що дорівнює половині склянки) на дно камери; потім увімкніть цикл «Приготування знизу» при 90°C протягом 20 хвилин із опцією «Вологе приготування». Після завершення циклу зачекайте, поки камера охолоне, і завершіть очищення м'якою тканиною. | Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі.<br>Не використовуйте абразивні/корозійні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування. |
| Деко                           | Замочіть у розчині теплої води та м'якого мила. Після миття витріть насухо.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Видаляйте залишки їжі одразу після використання.                                                                                                                                                                                                                      |
| Решітки                        | Мийте теплою водою неабразивними миючими засобами або відповідним знежирювачем.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | У разі застарілого бруду, що в'ївся, рекомендується залишити решітку в розчині на кілька годин перед чищенням.                                                                                                                                                        |

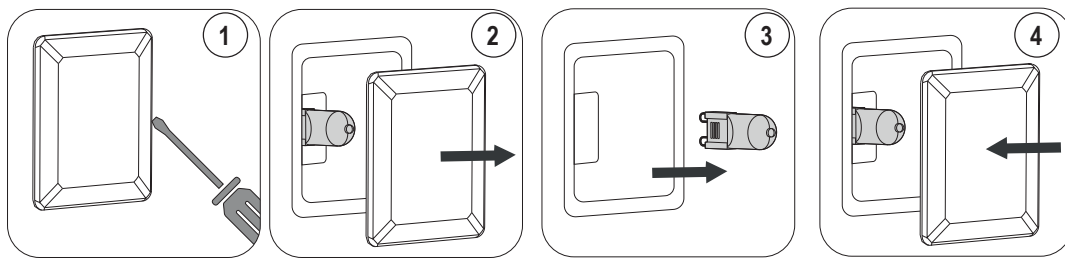
### ПЕРЕДНЯ ПАНЕЛЬ

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

## ■ ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ - Заміна лампи

### Порядок дій

Якщо освітлення духової шафи не працює, відключіть прилад від електромережі, зніміть захисне скло лампи і замініть лампу. Замініть лампу на відповідну галогенну лампу потужністю 40 Вт (G9).



- 1) Відкрутіть прямошліцевою викруткою
- 2) Зніміть захисне скло лампи
- 3) Вийміть лампу
- 4) Замініть і закрийте кришку

## ■ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ -

### Загальні несправності



**УВАГА!**

- Протягом гарантійного терміну ремонт або роботи на вимикачі може здійснювати тільки авторизований сервісний центр
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі, тобто витягніть вилку з розетки або вимкніть вимикач.

- Несанкціоновані втручання та ремонт можуть призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не виконуйте їх. Доручіть цю роботу уповноваженому технічному персоналу.
- У разі незначних несправностей ви можете спробувати вирішити проблему, дотримуючись порад, наведених в інструкції.
- Роботи в сервісній службі протягом гарантійного терміну повинні оплачуватися, якщо прилад не працює через неправильне використання.
- Несправності або скарги, викликані неправильним використанням або установкою, не підлягають гарантійному ремонту. Витрати на гарантійне обслуговування несе користувач.

## Несправність сенсорного TFT-дисплея

### - Системні помилки

Виявляються наступні помилки:

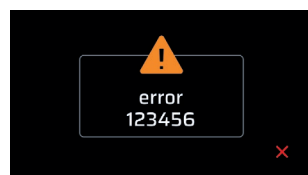
Синтаксис коду помилки має наступний вигляд: "E YY x", де:

YY = код помилки

x = номер камери, коли згенеровано помилку, або '0' для загальних помилок.

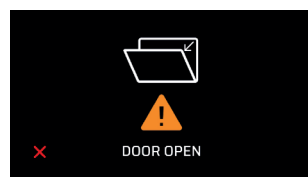
| ОПИС                                      | ID помилки |
|-------------------------------------------|------------|
| Датчик камери відключений                 | 00         |
| Датчик камери в короткому замиканні       | 01         |
| Термометр для м'яса відключений           | 04         |
| Термометр для м'яса в короткому замиканні | 05         |
| Перегрів                                  | 08         |
| Внутрішня аномалія (електрична плата)     | 19         |
| Помилка зв'язку                           | 20         |

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕСПРАВНІСТЬ



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

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ВІДКРИТІ ДВЕРЦЯТА (ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ)



Закрийте дверцята печі.

## ■ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ - Вентилювана конвекційна піч (орієнтовні значення)

| СТРАВА                 | ТЕМП. С° |  | МІН.    |
|------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>М'ЯСО</b>           |          |                                                                                     |         |
| Печення з яловичини    | 170-180  | 2/3                                                                                 | 40/50   |
| Волова печеня          | 170-190  | 2/3                                                                                 | 40/60   |
| Печення з телятини     | 160-180  | 2/3                                                                                 | 65/90   |
| Печення з ягнятини     | 140-160  | 2                                                                                   | 100/130 |
| Ростбіф                | 180-190  | 2/3                                                                                 | 40/45   |
| Печення з м'яса зайця  | 170-180  | 2/3                                                                                 | 80/100  |
| Печення з кролика      | 160-170  | 2                                                                                   | 80/100  |
| Печення з м'яса індика | 160-170  | 2                                                                                   | 160/240 |
| Печення з м'яса гуски  | 160-180  | 2/3                                                                                 | 120/160 |
| Печення з м'яса качки  | 170-180  | 2/3                                                                                 | 100/160 |
| Печення з м'яса курки  | 180      | 2/3                                                                                 | 90/120  |
| <b>РИБА</b>            | 160-180  | 2/3                                                                                 | 15/25   |
| <b>ВИПІЧКА</b>         |          |                                                                                     |         |
| Фруктовий торт         | 180-200  | 2                                                                                   | 40/50   |
| Торт Маргарита         | 180-190  | 2                                                                                   | 40/45   |
| Бріюші                 | 170-180  | 2                                                                                   | 40/60   |
| Бісквіти               | 190-200  | 2                                                                                   | 25/35   |
| Пончики                | 160-180  | 2                                                                                   | 35/45   |
| Солодкі слойки         | 180-200  | 2                                                                                   | 20/30   |
| Коржик з родзинками    | 190-200  | 2                                                                                   | 30/40   |
| Штрудель               | 160      | 2                                                                                   | 25/35   |
| Тістечка «Савойські»   | 150-180  | 2                                                                                   | 50/60   |
| Яблука в тісті         | 180-200  | 2                                                                                   | 18/25   |
| Пудинг з савоярді      | 170-180  | 2                                                                                   | 30/40   |
| <b>ХЛІБНІ ВИРОБИ</b>   |          |                                                                                     |         |
| Хліб                   | 180-200  | 3                                                                                   | 45      |
| Піцца                  | 250      | 3                                                                                   | 10/20   |
| Тости                  | 185-195  | 2                                                                                   | 7       |



## ■ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ - Статична піч (орієнтовні значення)

| СТРАВА                | ТЕМП. °C |  | МІН.  |
|-----------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>М'ЯСО</b>          |          |                                                                                   |       |
| Печеня з яловичини    | 225      | 2/3                                                                               | 40/50 |
| Волова печеня         | 250      | 2/3                                                                               | 50/60 |
| Печеня з телятини     | 225      | 2/3                                                                               | 60/80 |
| Печеня з ягнятини     | 225      | 2                                                                                 | 40/50 |
| Ростбіф               | 230      | 2/3                                                                               | 50/60 |
| Печеня з м'яса зайця  | 250      | 2/3                                                                               | 40/50 |
| Печеня з кролика      | 250      | 2                                                                                 | 40/50 |
| Печеня з м'яса індика | 250      | 2                                                                                 | 50/60 |
| Печеня з м'яса гуски  | 225      | 2/3                                                                               | 60/70 |
| Печеня з м'яса качки  | 250      | 2/3                                                                               | 45/60 |
| Печеня з м'яса курки  | 250      | 2/3                                                                               | 40/45 |
| <b>РИБА</b>           | 200-225  | 1/2                                                                               | 15/25 |
| <b>ВИПІЧКА</b>        |          |                                                                                   |       |
| Фруктовий торт        | 225      | 2                                                                                 | 35/40 |
| Торт Маргарита        | 175-200  | 2                                                                                 | 50/60 |
| Бріоші                | 175-200  | 2                                                                                 | 25/30 |
| Бісквіти              | 220-250  | 2                                                                                 | 20/30 |
| Пончики               | 180-200  | 2                                                                                 | 30/40 |
| Солодкі слойки        | 200-220  | 2                                                                                 | 15/20 |
| Коржик з родзинками   | 250      | 2                                                                                 | 25/35 |
| Штрудель              | 180      | 2                                                                                 | 20/30 |
| Тістечка «Савойські»  | 180-200  | 2                                                                                 | 40/50 |
| Яблука в тісті        | 200-220  | 2                                                                                 | 15/20 |
| Пудинг з савоярді     | 200-220  | 2                                                                                 | 20/30 |
| <b>ХЛІБНІ ВИРОБИ</b>  |          |                                                                                   |       |
| Хліб                  | 220      | 3                                                                                 | 30    |
| Піцца                 | 250      | 2                                                                                 | 15/20 |
| Піцца                 | 250      | 3                                                                                 | 10/20 |
| Тости                 | 250      | 3                                                                                 | 5     |

### - Важливо

Страви розміщуються в печі, коли піч розігріється.

- Приготування на грилі

У приладах з електричним грилем приготування відбувається при закритих дверцятах при температурі 180°C. Продукти, що готуються на грилі, слід розміщувати на решітці, бажано на четвертій полиці.

## ■ ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ - Температура всередині страв, виміряна термошупом

| СТРАВА                               | ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                         |                  |
| <b>Яловичина</b>                     |                  |
| • Ростбіф - Яловича вирізка з кров'ю | 40-45            |
| • рожева (середнє просмажування)     | 50-55            |
| • добре просмажена                   | 60-65            |
| • Печеня з яловичини                 | 80-85            |
| <b>Свинина</b>                       |                  |
| • Свинна корейка                     | 65-70            |
| • Печеня зі свинини і шинка          | 80-85            |
| • Шийна частина, рулька              | 80-85            |
| • Стейк на кістці                    | 75-80            |
| • Шніцель                            | 70               |
| • Підкопчений шніцель (Касслер)      | 65-70            |
| • М'ясний рулет                      | 70-75            |
| <b>Телятина</b>                      |                  |
| • Печеня з телятини                  | 70-75            |
| • Печеня з телятини з нирками        | 75-80            |
| • Теляча ніжка                       | 80-85            |

| СТРАВА                     | ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|----------------------------|------------------|
| <b>Дичина</b>              |                  |
| • М'ясо з дичини           | 75-80            |
| • Спинка                   | 60-70            |
| • Вирізка з кров'ю         | 40-45            |
| • Рожева вирізка (medium)  | 50-55            |
| • Добре просмажена вирізка | 60-65            |
| <b>Ягнятина</b>            | 80-85            |
| <b>Печеня з начинкою</b>   | 70-75            |
| <b>М'ясо птиці</b>         | 85-90            |
| <b>Риба</b>                | 85-90            |

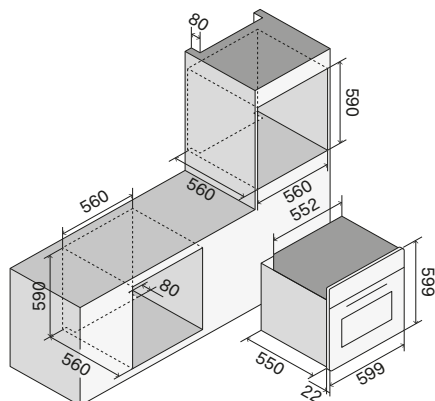
Важливо: завжди вставляйте термометр до ручки так, щоб його кінчик знаходився в центрі печені, а не біля кістки або жиру.

## ■ ВСТАНОВЛЕННЯ - Інструкція з встановлення

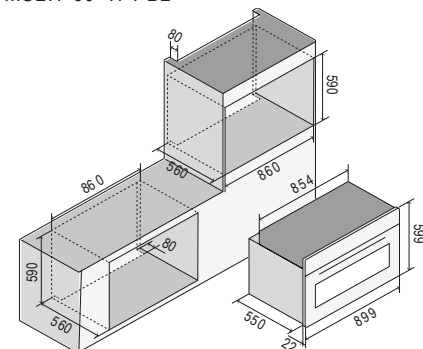


Табличка з характеристиками, розташована на обмежувачі дверцят печі і зображена на сторінці 1, видима при відкритих дверцятах, містить всі дані, необхідні для встановлення, наприклад, модель приладу, номінальну напругу і споживану потужність. Перш за все, виміряйте і перевірте нішу для шафи, яка повинно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

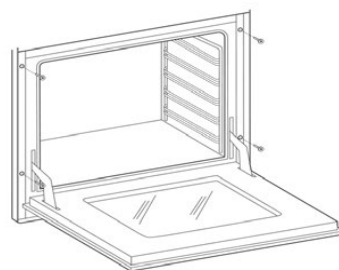
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ УСТАНОВКА - Електричне з'єднання



Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого фахівця, який відповідатиме за встановлення приладу, його налаштування та технічне обслуговування, а також гарантуватиме, що ці операції будуть виконані якнайкраще і відповідно до чинних стандартів.  
Важливо: будь-які роботи з налаштування, технічного обслуговування і т.д. повинні виконуватися після від'єднання приладу від електричної розетки.

### Стандарти для встановлення

Це обладнання відповідає вимогам таких директив:

ДИРЕКТИВА 2002/96/ЄС

ДИРЕКТИВА ЩОДО НИЗЬКОВОЛЬТНОГО ОБЛАДНАННЯ 2014/35/ЄС

ДИРЕКТИВА ПРО ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ СУМІСНОСТІ 2014/30/ЄС

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

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

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

У цій брошурі ви також знайдете схему підключення вашого приладу.

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

**Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:**

- характеристики електромагнітного вимикача або розетки витримують навантаження приладу (див. дані на заводській табличці);

- система електроживлення повинна мати ефективне з (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, з перетином 3G1,5 мм<sup>2</sup>) аземлення.

Прилад постачається з кабелем без вики: підключення слід виконувати з урахуванням того, що жовто-зелений кабель є провідником заземлення і його ні в якому разі не можна переривати.

Розетка повинна бути видимою і доступною, щоб прилад можна було легко відключити.

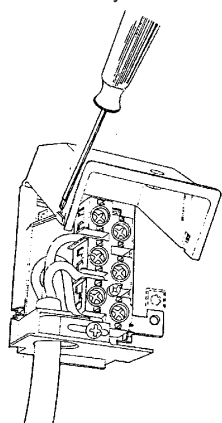
**Для прямого підключення до електромережі необхідно, щоб:**

• обмежувальний клапан і внутрішня електромережа витримували навантаження приладу (див. таблицю з технічними даними);

• електромережа була обладнана ефективним заземленням;

• розетка або багатополюсний вимикач з безпечною відстанню між контактами не менше 3 мм, були легкодоступними після встановлення приладу;

• вимикач відключення живлення від мережі встановлений відповідно до правил монтажу.



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

## Умовні позначення

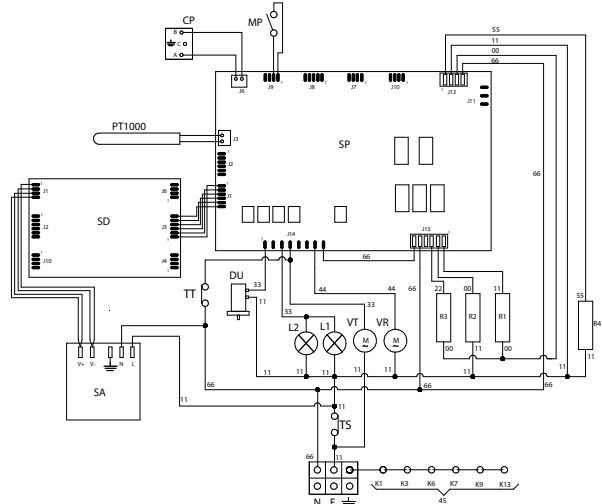
|     |                                   |        |                                             |
|-----|-----------------------------------|--------|---------------------------------------------|
| 00  | Чорний                            | M      | Клемна коробка                              |
| 11  | Коричневий                        | MG     | Рожна                                       |
| 22  | Червоний                          | MP     | Мікровимикач дверцят                        |
| 33  | Білий                             | N      | Нейтраль                                    |
| 44  | Жовтий                            | 55     | Сірий                                       |
| 45  | Жовто-зелений                     | 66     | Синій                                       |
| CP  | Термометр приготування            | R1     | Верхній нагрівальний елемент                |
| DU  | Термореле для відведення пари     | R2     | Нижній нагрівальний елемент                 |
| EF  | Кодер функцій                     | R3     | Нагрівальний елемент гриля                  |
| ET  | Кодер термостату                  | R4     | Круговий нагрівальний елемент               |
| F   | Фаза                              | SD     | Плата дисплея                               |
| FLC | Фільтр                            | SP     | Плата потужності                            |
| K1  | Провід заземлення клемної коробки | SS     | Плата термощупа                             |
| K2  | “ “ нижній нагрівальний елемент   | T      | Термостат гриля                             |
| K3  | “ “ вентилятор печі               | TF     | Термостат печі                              |
| K4  | “ “ круговий нагрівальний елемент | TS     | Захисний термостат                          |
| K5  | “ “ верхній нагрівальний елемент  | V      | Вентилятор печі                             |
| K6  | “ “ лампа печі 1                  | VT     | Вент. охолодження                           |
| K7  | “ “ лампа печі 2                  | SA     | Живлення                                    |
| K8  | “ “ рожна                         | PT1000 | Датчик температури                          |
| K9  | “ “ тангенц. вентилят.            | MC     | Короткий мікровимикач TS                    |
| K15 | “ “ рама                          | MU     | Мікровимикач розблокування дверцят          |
| L1  | Лампа печі                        | ML     | Мікровимикач блокування дверцят             |
| L2  | Лампа печі                        | MBP    | Двигун блокування дверцят                   |
|     |                                   | TSP    | Запобіжний термостат піролітичного очищення |
|     |                                   | TS1    | Запобіжний термостат розблокування дверцят  |

## УСТАНОВКА - Електричні схеми Поглинання (кВт)

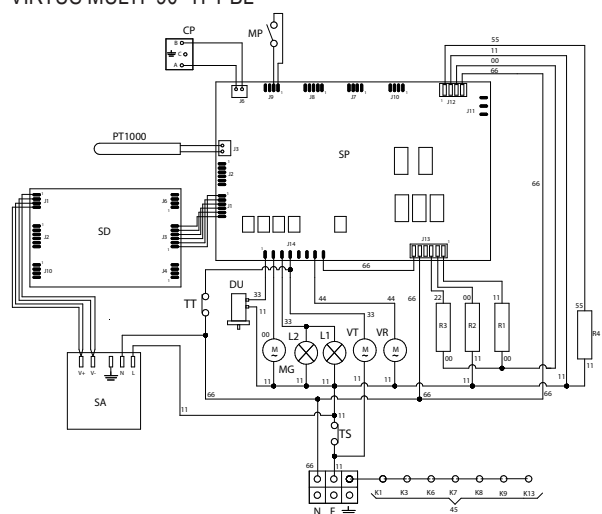
| МОДЕЛЬ | кВт<br>(220-240V) |
|--------|-------------------|
| 60     | 3,2               |
| P 60   | 3,3               |
| 90     | 3,4               |

## Електричні схеми

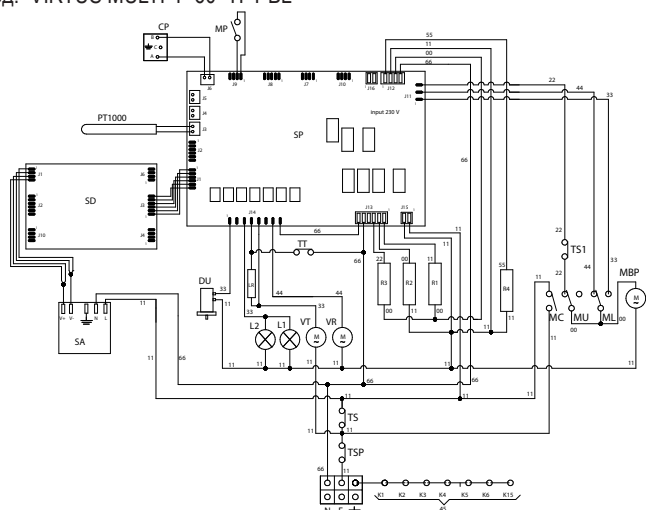
Мод. VMod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL





## التحذيرات الهامة الخاصة بالسلامة

### مواصفات الجهاز

للوحة البيانات التعريفية التي تحتوي على المواصفات، بالإضافة إلى المواصفات المذكورة على الغلاف، موجودة على مصد باب الفرن ويمكن رؤيتها والباب مفتوح أو على غطاء الفرن العلوي.

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



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

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

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

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

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

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

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

**8.** لا تسد فتحات التهوية أو فتحات تبديد الحرارة.

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

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

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

أ. لا تلمس الجهاز بيدك أو قدميك أبدًا

وهما رطبًا؛

ب. لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين؛

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

د. لا تشد السلك لفصله عن مأخذ التيار؛

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

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

**12.** الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها يصبحون شديدي السخونة أثناء الاستخدام. يجب الانتباه بشدة لعدم لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الصغار. يجب إبعاد الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات بعيدًا عن الجهاز في حالة عدم

وجود مراقبة مستمرة عليه.

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

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

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

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

**17.** تهدف العبوة إلى حماية الجهاز من التلف أثناء النقل. مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير بسهولة لأنه تم اختيارها وفقًا للمعايير



البيئية. إعادة تدويرها يقلل من الحاجة إلى المواد الخام، ويقلل من حجم النفايات. غالبًا ما تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد قيمة.



كما أنها تحتوي على مواد يمكن أن تشكل خطرًا محتملًا على صحة الإنسان والبيئة، إذا تم التعامل معها أو التخلص منها بشكل غير صحيح. ومع ذلك، فهي ضرورية لتشغيل الصحيح للجهاز. لذلك، يُرجى عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية.

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

**18.** لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل.

**19.** لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن، لأنها قد تتلف السطح، وتسبب في كسره.

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

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

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

**23. خطر الاختناق.**

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

**24. خطر التعرض للحروق**

بشرة الأطفال أكثر حساسية من بشرة البالغين.

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

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

**26. تنبيه:** تأكد من أن الجهاز مطلقًا قبل استبدال المصباح، لتجنب احتمالية الصعق الكهربائي.

**27.** قبل بتشغيل وظيفة الانحلال الحراري:

- قم بإزالة جميع الملحقات من تجويف الفرن: الرفوف الشبكية، وأوعية التقطير، والرفوف الجانبية، ومسبار اللحوم، وأواني المائدة؛

- قم بإزالة المواد الفائضة (لتجنب تكون الدخان).

**28.** انتبه - خطر التعرض للحروق

خطر الإصابة بالجروح والحروق بسبب درجة الحرارة المرتفعة للأسطح - أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري، يسخن الفرن بشدة أكثر من سخونة الطهي العادية، لذلك تجنب ملامسة الفرن، وأبقِ الأطفال بعيدين بمسافة كافية عن الفرن.

انتبه - خطر الإضرار بالصحة

نظرًا لدرجة الحرارة المرتفعة التي يصل إليها الفرن، حوالي 500° مئوية، تتصاعد أبخرة يمكن أن تسبب تهيج للأغشية المخاطية.

ولذلك يصبح من الضروري تهوية الغرفة جيدًا أثناء استخدام الفرن، وذلك تجنبًا لاحتباس الأدخنة والأبخرة المتصاعدة لفترة طويلة من الزمن.

29. استخدم الحساس الحراري الموصى به لهذا الفرن.

30. وتجنبًا للارتفاعات المفرطة في درجات الحرارة، لا تقم بتركيب الجهاز خلف أبواب ديكورية

## ■ بدء التشغيل لأول مرة

- عند استخدام الفرن لأول مرة، اجعله يعمل فارغًا لمدة ساعة تقريبًا (230 درجة مئوية)، مع احتمال ترك نوافذ المطبخ مفتوحة. عند تشغيل الفرن لأول مرة، تتبعث منه روائح كريهة بسبب مخلفات الإنتاج مثل الشحوم أو الزيوت أو الراتنجيات. بمجرد انقضاء الوقت المحدد، يصبح الفرن جاهزًا لإجراء الطهي الأول. عندما يبرد الفرن، نظفه باتباع الإرشادات الواردة في فقرة "التنظيف والعناية".
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل بورق الألومنيوم لتسهيل التنظيف.
- هذه العملية تغير أداء الجهاز، ويمكن أن تلحق الضرر بالمينا.
- يجب تنظيف جميع الملحقات التي تلامس الطعام بشكل مباشر قبل الاستخدام باستعمال المنتجات المناسبة.

⚠ لا يُنصح بطهي الطعام عند التلامس المباشر مع شوايات الفرن وأحواض

## التنظيف. ■ الشاشة - قائمة الرموز

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| الإيقاف المؤقت Pausa  | ⏸   |
| بدء التشغيل           | ▶   |
| درجة مئوية - فهرنهايت | 🌡   |
| قفل الشاشة            | 🔒   |
| التأكيد               | ➔   |
| الإعدادات             | ⚙   |
| مجس اللحوم            | 🍖   |
| الرئيسية              | 🏠   |
| الإضاءة               | ☀   |
| عدّاد الوقت           | ⌚   |
| الخروج - الإنهاء      | ✕   |
| الساعة                | 🕒   |
| تأكيد الإعدادات       | ✓   |
| الإيقاف               | OFF |

## ■ تعليمات الاستخدام

### التشغيل

### الصفحة الرئيسية من الشاشة

1 = يسمح لك بالمتابعة إلى شاشة إعداد تجويف الفرن.

2 = يسمح لك بضبط المؤقت.

3 = يسمح بالوصول المباشر إلى الإعدادات.

### الإعدادات

4 = اختيار مقياس الدرجة (درجة مئوية أو درجة فهرنهايت).

5 = ضبط الوقت.

6 = خروج - إنهاء.

7 = قفل الشاشة.

8 = لإلغاء القفل، المس الشاشة لمدة 10 ثوانٍ.

9 = يسمح لك بضبط جهير الإشارة الصوتية واختيار صوت عند لمس الشاشة.

### اضبط المؤقت

10 = زيادة أو تقليل الوقت.

11 = التأكيد بمجرد ضبط الوقت المطلوب.

ستشير إشارة صوتية إلى الإنهاء.

12 = التأكيد والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

### الوظائف

13 = اختيار وظيفة الطهي.

13a = اختيار الطهي الجاف/الرطب.

ملحوظة: ممكن فقط في أوضاع طهي معينة.

13b = تأكيد وظيفة الطهي.

13.1 = الإضاءة (إضاءة أو إطفاء).

13.2 = الصفحة الرئيسية (العودة إلى الشاشة الرئيسية).

14 = ضبط درجة حرارة الطهي.

14b = يوجد خياران لضبط درجة الحرارة:

- بتمرير الشريط

- باستخدام علامة + أو -

14 = تأكيد وظيفة الطهي.

15 = ضبط وقت الطهي والبدء المبرمج.

15a = ضبط وقت الطهي.

15b = عرض وقت انتهاء الطهي.

15c = ضبط وقت البدء.

15d = تأكيد وظيفة الطهي.

15e = لوحة المفاتيح العددية.

16 = يتم إيقاف تشغيل شاشة الفرن لتوفير الطاقة بعد 19 دقيقة من عدم النشاط.

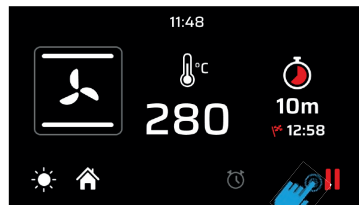
يمكن إعادة تنشيطها بلمسة واحدة. يبلغ استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل

0.5 واط

## ■ عملية الطهي

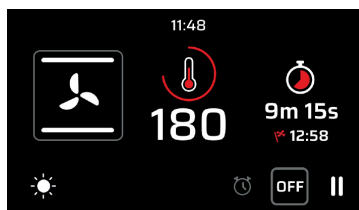
تمر ضبط تجويف الفرن

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



### مرحلة التسخين المسبق

هناك أربعة مستويات تسمح لك بمراقبة عملية التسخين المسبق. سيزداد الجزء الأحمر تدريجيًا حتى يملأ الشاشة.

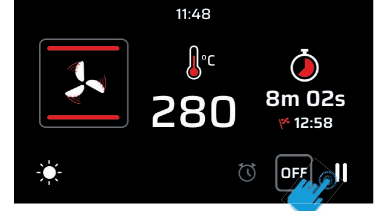




## تم الانتهاء من التسخين المسبق

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

إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فمن الممكن تعليقه ثم إنهاء الطهي.

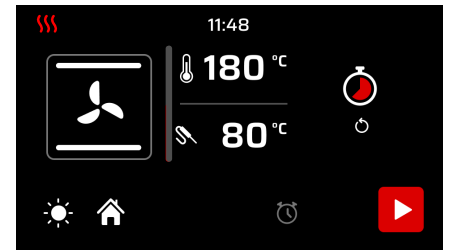
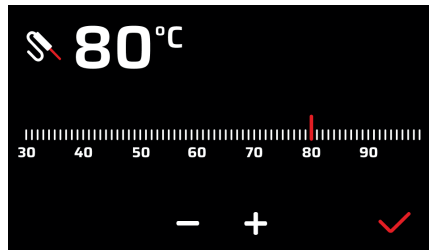


## الطهي بمجس اللحوم

ملحوظة لا يمكن استخدام الطهي بالمجس أثناء وظائف "DEFROST" و "QUICK START" و "PIZZA" و "ECO". مع وجود الفرن في وضع الاستعداد، أدخل مجس اللحم في مقبس التوصيل الخاص الموجود بشكل أساسي على الجدار الأيسر للفرن.

### مفتاح اختيار الحرارة المجس

### نمط التسخين مع المجس



⚠ تنبيه: إذا كانت الشاشة لا تستجيب للأوامر (اللمس مقفل)، يكفي فتح وإغلاق باب الفرن

## رموز الوظائف

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| وظيفة البيتزا<br>هذه الوظيفة مناسبة بشكل خاص لطهي البيتزا والفواكهات والخبز. المصدر الرئيسي للحرارة يأتي من عنصر التسخين السفلي الذي يعمل مع عناصر التسخين الأخرى في الفرن.                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>الطهي العادي الثابت</b><br>هذه هي الوظيفة الكلاسيكية للفرن الكهربائي، وهي مناسبة بشكل خاص لطهي الأطعمة التالية: شرائح لحم الخنزير، والنقانق، وسمك القد، واللحم المطهو ببطء، ولحم الطرائد، ولحم العجل المشوي، والمرينج والبسكويت، والفواكه المخبزة، إلخ.                                                                                                                               |  |
| <b>الطهي من الأسفل</b><br>هذه هي الطريقة الأنسب لإكمال طهي الطعام، وخاصة المعجنات (البسكويت، المرينج، الكعك المخمر، حلوى بالفاكهة، إلخ) وغيرها من الأطعمة.                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>الطهي من الأعلى</b><br>مناسب بشكل خاص للتحمير وإعطاء اللبنة النهائية للون للعديد من الأطعمة؛ إنها الوظيفة الموصى بها للهامبرغر، شرائح لحم الخنزير، شرائح لحم العجل، سمك موسى، الحبار، إلخ.                                                                                                                                                                                            |  |
| <b>الطهي بالشواية وبالباب مغلق</b><br>الوظيفة المُشار إليها للشوي السريع والعميق، لتحمير وقرمشة اللحوم بشكل عام، الفيليه، كوستاتا ألا فيورينينا، السمك المشوي وكذلك الخضار المشوي. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180 درجة مئوية.                                                                                                               |  |
| <b>الطهي بالشواية جيد التهوية</b><br>هذه الوظيفة سريعة وعميقة بشكل خاص مع توفير كبير للطاقة، وهي مناسبة للعديد من الأطعمة مثل: شرائح لحم الخنزير، والنقانق، ولحم الخنزير أو أسياخ مختلطة، ولحوم الطرائد، ونوكي ألا رومانا، إلخ. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180 درجة مئوية.                                                                  |  |
| <b>الطهي المكثف</b><br>إنها وظيفة الطهي السريع والمكثف للأطباق المختلفة؛ إنها مناسبة لـ: السمك المطهي بطريقة الكارتوتشو، الخضار المطهو ببطء، لحوم الكباب، البط، الدجاج، إلخ.                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>الطهي متعدد التهوية</b><br>إنها الوظيفة التي تتيح الطهي المتزامن للأطباق المختلفة دون اختلاط الروائح معًا؛ يمكنك طهي اللازانيا المخبزة والبيتزا والكرواسان والبريوش والفطائر والكعك، وما إلى ذلك.                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>الطهي الموفر في الطاقة</b><br>هذه هي الوظيفة التي تسمح لك بالطهي مع توفير كبير في استهلاك الكهرباء. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الميزة، من المفيد، قبل تشغيل وظيفة الطهي الموفر في الطاقة، أدخل الطبق في الفرن، وضعه في منتصف التجويف. مع وظيفة التوفير في الطاقة، تتكيف أوقات الطهي مع الطهي البطيء مثل: اللحوم المطهية ببطء، واللحوم البيضاء، والمعكرونة المخبزة، والمعجنات الرقيقة. |  |



### الإذابة

تسمح بالإذابة السريعة للثلج لجميع الأطعمة المجمدة بشكل عام والتي يتم خفض حرارتها بسرعة إلى درجة حرارة الغرفة.



### البدء السريع

تُستخدم هذه الوظيفة لتسريع عملية التسخين المسبق للفرن. يوصى باستخدام هذه الوظيفة عند ضبط درجة حرارة الطهي بين 200 و 300 درجة مئوية. استخدام وظيفة البدء السريع لدرجات حرارة أقل من 200 درجة مئوية لا يجلب مزايا معينة. تنبيه: وظيفة البدء السريع ليست مناسبة لطهي الطعام، فهي تُستخدم فقط لتسخين الفرن بشكل أسرع. لا تستخدم وظيفة البدء السريع لأكثر من 20 دقيقة



وظيفة التحلل المائي (الموديل VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

إنها وظيفة التنظيف التلقائي القادرة على تسهيل عملية تنظيف تجويف الطهي داخل الفرن في غضون 20 دقيقة تقريبًا، بدرجة حرارة منخفضة (90° مئوية). إن نظام التنظيف «بالتحلل المائي» يقوم بتطهير وتنظيف الأوساخ بحيث تتم إزالتها بسهولة أكبر دون أن تترك روائح كريهة.



وظيفة الانحلال الحراري (الموديل VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

إنها وظيفة التنظيف التلقائي القادرة على تنظيف تجويف الطهي داخل الفرن بدرجات حرارة مرتفعة.

عند تفعيل هذه الوظيفة فإن منتصف الفرن يصل إلى درجة حرارة حوالي 500

° مئوية مما يحول الأوساخ الموجودة المتبقية إلى رماد. يوجد مستويان للتحلل الحراري بمدد زمنية مختلفة:

- دورة خفيفة: مدتها 1:30 ساعة

- دورة مكثفة: مدتها 2:30 ساعة



يُوصى باستخدام الدورة الخفيفة بفواصل زمنية منتظمة، ويُوصى باستخدام الدورة الكاملة فقط في حالة الأوساخ العنيدة جدًا.



### وظيفة SABBATH

تحافظ وظيفة SABBATH على بقاء الفرن موقدًا في وضع الطهي الإستانبيكي الثابت حتى يتم إيقاف هذه الوظيفة بعد فترة زمنية حددها الأقصى 74 ساعات. يمكن بذلك المحافظة على سخونة المنتجات الغذائية في تجويف الطهي داخل الفرن دون الحاجة إلى إيقاف الفرن أو إطفائه.

يتم إيقاف جميع دورات الطهي والتنظيف الأخرى.

لن يتم إصدار أي تنبيهات صوتية، ولن تشير الشاشة إلى أي تغييرات في درجة الحرارة.



### الطهي الجاف/الرطب

الفرن مزود بجهاز أوتوماتيكي يسمح بطرد أبخرة مكثفات الطهي، في بعض الوظائف، من الفرن: وهذا يسبب الطهي الجاف. إذا كانت متطلبات الطهي تتطلب بقاء الرطوبة داخل الفرن، والطهي الرطب (بالرطوبة)، فيمكن إلغاء تشغيل الجهاز الأوتوماتيكي عن طريق لمس الرمز المناسب.



## فحص الطهي

إذا كان من الضروري فحص الطعام الجاري طهيه، فيمكن فتح باب الفرن. في هذه الحالة تضاء الأنوار وتتوقف التهوية القسرية، في حالة الطهي مع التهوية، ودوران السيخ، وفي حالة الطهي بالشواية والباب مغلق، يؤدي إغلاق الباب إلى إعادة تشغيل الوظيفة المحددة مسبقًا.



## إرشادات الاستخدام - وظيفة التحلل المائي

القيام بإجراء التنظيف

1. قم يدويًا بإزالة أي بقايا للطعام باستخدام قطعة إسفنجة مبللة؛
2. أخرج جميع الملحقات التشغيلية من تجويف الطهي في الفرن (الشوايات، أوعية التقطير، الشبكات الجانبية، اي أطباق وأدوات مائدة).
3. عندما يكون الفرن باردًا، اسكب 100 مل من الماء على قاع تجويف الفرن الموديل 60 سم و 150 مل من الماء على الموديل 90 سم، + قطرتين من منظف محايد لتسهيل إزالة الأوساخ العنيدة؛
4. قم بتفعيل وظيفة التنظيف (أثناء هذه الوظيفة، ينطفئ ضوء الفرن ولا يمكن إيقافه)؛
5. عقب الانتهاء من دورة التنظيف، انتبه جيدًا عند فتح باب الفرن لأن تجويف الطهي يكون مشبعًا بالبخر، لذلك انتظر حتى يبرد الفرن ثم قم بتنظيفه بقطعة إسفنجة ثم جففه بقطعة قماش ناعمة؛
6. يجب تنظيف تجويف الفرن بشكل متكرر ومنتظم حتى لا تتراكم الأوساخ فيه؛
7. أثناء وظيفة التحلل المائي، لا تفتح باب الفرن ولا تضع مياه على قاع الفرن؛
8. لا يمكن استخدام زر التوقف المؤقت (Pausa) ( | | ) لإيقاف وظيفة التحلل المائي أثناء التشغيل.

## تنبيه

- لا تستخدم الماء المقطر (يسبب التآكل) أو المياه الغازية. استخدام فقط ماء عادي صالح للشرب.
- لا تسكب الماء في تجويف الطهي في الفرن الساخن، ولكن انتظر حتى يصل الفرن إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تفتح باب الفرن أثناء دورة التحلل المائي.
- خطر الإصابة بالحروق - تحقق من أن الجهاز أصبح باردًا قبل إجراء أي عمليات عليه.
- لا تستخدم قطع إسفنجة معدنية أو منظفات مفرطة القوة والتأثير يمكنها أن تضر أسطح الفرن.



## إرشادات الاستخدام - وظيفة الانحلال الحراري

القيام بإجراء التنظيف

1. للحصول على نتيجة مثالية، قم يدويًا بإزالة أي بقايا للطعام باستخدام قطعة إسفنجة مبللة (قد تسبب تصاعد الأدخنة)؛
2. أخرج جميع الملحقات التشغيلية من تجويف الطهي في الفرن (الشوايات، أوعية التقطير، الشبكات الجانبية، اي أطباق وأدوات مائدة).

3. وباب الفرن مغلق، حدد وظيفة التحلل الحراري. بعد مرور بضع ثوان، يبدأ تشغيل جهاز قفل باب الفرن.
4. أثناء دورة التحلل الحراري يبدأ عمل الفلتر الحفزي الذي يمتص ويزيل الدهون والروائح الكريهة.
5. يفتح منفذ الجهاز فقط عندما تنتهي هذه الوظيفة وبعد الوصول إلى درجة حرارة آمنة.
6. وعقب الانتهاء من هذه العملية، يمكن إزالة البقايا المترسبة بسهولة تامة وفقًا لدرجة ومستوى الأوساخ في تجويف الفرن وذلك باستخدام قطعة قماش رطبة.
7. المدة الزمنية لدورة التحلل الحراري يمكن ضبطها على 90 دقيقة أو 150 دقيقة وفقًا لكمية الأوساخ المترسبة على جدران الفرن. كما يمكن أيضًا ضبط عملية بدء تشغيل متأخر لدورة التنظيف.
8. لا يمكن استخدام زر التوقف المؤقت (Pausa) ( | | ) لإيقاف وظيفة PY أثناء التشغيل.

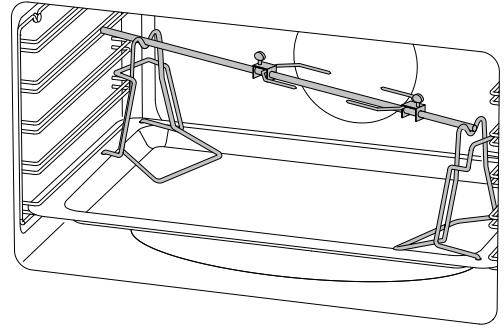
## ⚠ تنبيه

- خطر الإصابة بالحروق
- خطر الإصابة بالجروح والحروق بسبب درجة الحرارة المرتفعة للأسطح - أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري، يسخن الفرن بشدة أكثر من سخونة الطهي العادية، لذلك تجنب ملامسة الفرن.
- انتبه - خطر الإضرار بالصحة
- نظرًا لدرجة الحرارة المرتفعة التي يصل إليها الفرن، حوالي 500° مئوية، تتصاعد أبخرة يمكن أن تسبب تهيج للأغشية المخاطية. ولذلك يصبح من الضروري تهوية الغرفة جيدًا أثناء استخدام الفرن، وذلك تجنبًا لاحتباس الأدخنة والأبخرة المتصاعدة لفترة طويلة من الزمن. يجب إبقاء الأطفال بعيدًا عن الفرن.
- ملاحظة: لا يعمل مصباح إضاءة الفرن أثناء وظيفة التحلل الحراري

## ■ تعليمات الاستخدام - الملحقات

### استخدام سيخ الشواية (في بعض الموديلات فقط)

أدخل اللحم المراد طهيه على القضيب وثبته بالشوك الخاصة. ضع القضيب على السيخ على الدعامات الخاصة التي تم إدخالها مسبقًا في وعاء التنقيط وأدخله في بوق المشواة. قم بتشغيل وظيفة الشوي الثابت والباب مغلق. لاستخراج السيخ مع وعاء التنقيط، اسحبه للخارج بما يكفي للسماح باستخلاص كامل.

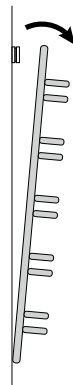
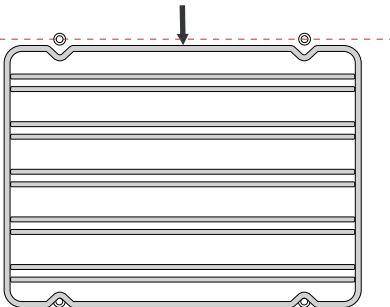


حوامل توجيه تلسكوبية

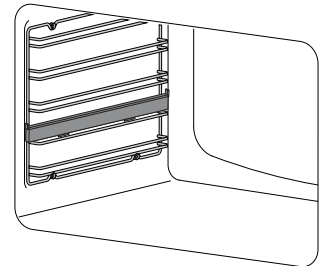
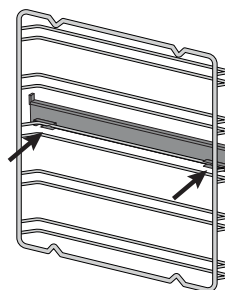
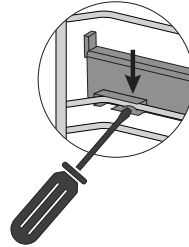
اسحب الجزء المميز باللون الأحمر إلى الأسفل لإزالته من جدار الفرن.

لفه وضعه على سطح جانب الدليل المنزلق.

كرر العمليات في الاتجاه المعاكس لتغيير موضع الدليل



لتحرير المشبك، قم بفكه باستخدام مفك براغي مسطح الرأس.

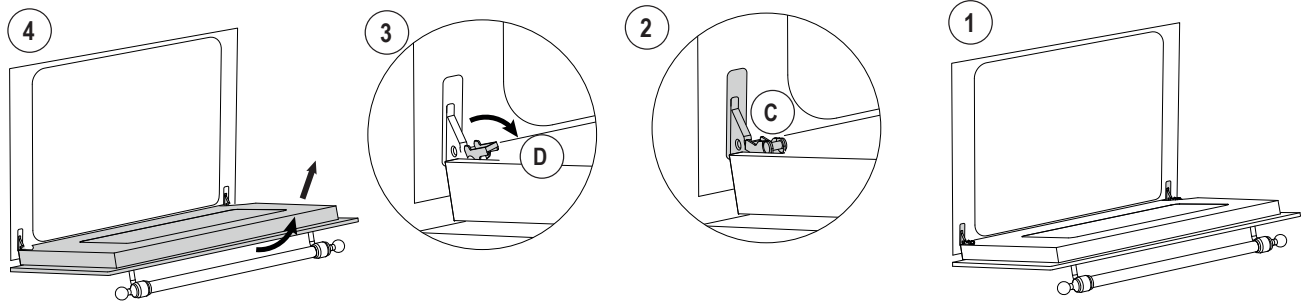


## ■ التنظيف والصيانة - إزالة الباب

### الإجراء

لتسهيل التنظيف المكثف للفرن، من العملي تفكيك الباب باتباع التعليمات التالية:

- افتح الباب
- حرك الخفاف C في قطاع المفصلة D باتباع الخطوات:



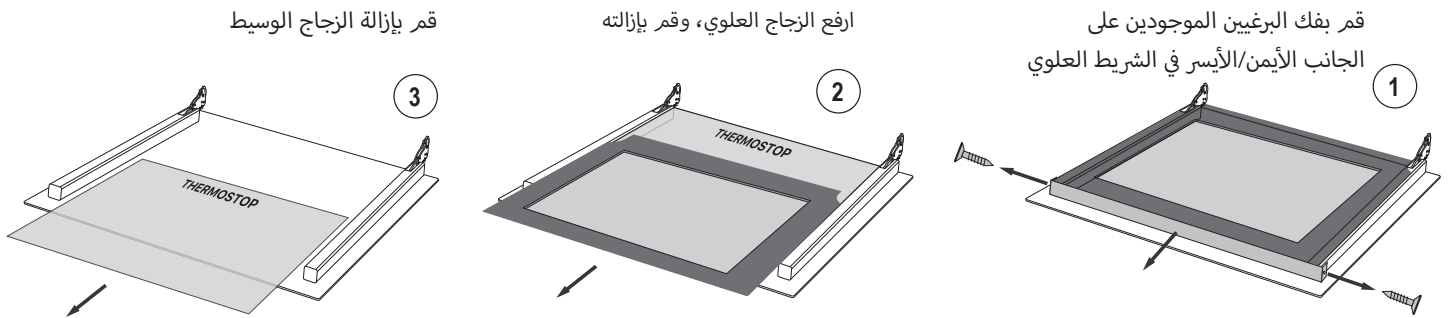
## ■ التنظيف والصيانة - تفكيك الزجاج وتنظيفه

### الإجراء الواجب اتباعه

يتكون باب الفرن من ثلاثة أجزاء بلورية. يتم تنظيف الأجزاء البلورية باستخدام ورق المطبخ غير الكاشط والمنظفات الشائعة. لا تستخدم مواد كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الأبواب الزجاجية للفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح، وتسبب في تهشم الزجاج. الأجزاء البلورية الداخلية قابلة للإزالة لتسهيل التنظيف. لهذا الغرض، من الضروري تفكيك باب الفرن أو، بدلاً من ذلك، وضعه في موضع وسيط.

### تسلسل إزالة الزجاج

⚠ تنبيه! يجب أن تتم أي عملية دائمًا مع إخراج الباب من الفرن ووضعه على رف مناسب حتى لا يتلف مقدمة الباب. يجب إدخال الزجاج الأوسط بشكل صحيح بما يتوافق مع الكتابة THERMOSTOP الظاهرة (انظر الشكل 2-3)



## ■ التنظيف والصيانة - نصائح لتنظيف الفرن واللوحة الأمامية

### الفرن

| المكونات               | طريقة التنظيف                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | التحذيرات                                                                                                                                                                              |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الجزء الداخلي من الفرن | ينصح بتنظيف الفرن بعد كل استخدام. يتم تنظيف الأوساخ بسهولة أكبر عن طريق تجنب الحرق المتكرر في درجات الحرارة العالية.<br>قم بإزالة جميع الأجزاء القابلة للإزالة وغسلها بشكل منفصل بالماء الساخن ومنظف غير كاشط.<br>لتسهيل عملية تنظيف تجويف الطهي داخل الفرن، قم بسكب كمية صغيرة من الماء (100 مل، أي ما يعادل نصف كوب) في قاع تجويف الطهي؛ ثم قم بعد ذلك بتنشيط دورة «الطهي من الأسفل» بدرجة حرارة 90° مئوية لمدة 20 دقيقة مع خيار «الطهي الرطب».<br>عقب انتهاء هذه الدورة، انتظر حتى تبرد الفرن ثم أكمل عملية التنظيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. | لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل.<br>لا تستخدم المنظفات الكاشطة/المسببة للتآكل أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن لأنها قد تتلف السطح، وتسبب في كسره. |
| الصينية                | تُغمس في محلول من الماء الدافئ والصابون الخفيف. تُجفف بعد الغسيل.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | قم بإزالة بقايا الطعام مباشرة بعد الاستخدام.                                                                                                                                           |
| الشواية                | نظفها بالماء الدافئ والمنظفات غير الكاشطة أو بمزيل شحوم مناسب.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | في حالة الأوساخ القشرية والمتصلبة، يُنصح بترك الشواية لتتقع لبضع ساعات قبل تنظيفها.                                                                                                    |

### اللوحة الأمامية

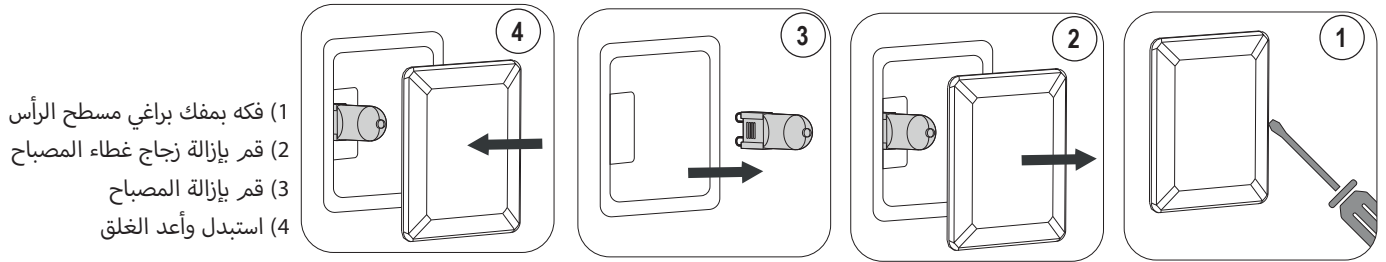
| المكونات | طريقة التنظيف | التحذيرات |
|----------|---------------|-----------|
|----------|---------------|-----------|

|                |                                                                                                      |                                                                                                                                                         |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| السطح الفولاذي | نظف الأجزاء بالماء الدافئ ومنظف سائل غير كاشط ثم جففها بقطعة من القماش الناعم أو من الألياف الدقيقة. | يتم الحفاظ على البريق من خلال التنظيف الدوري باستخدام منتجات خاصة متوفرة عادة في السوق. لا تستخدم مساحيق كاشطة.                                         |
| الأسطح المطلية | للحفاظ على خصائص الأجزاء المطلية، من الضروري تنظيفها بشكل متكرر بالماء والصابون.                     | تجنب ترك المواد الحمضية أو القلوية (الخل وعصير الليمون والملح وعصير الطماطم، وما إلى ذلك) على الأجزاء المطلية، وغسلها عندما تكون الأجزاء المطلية ساخنة. |

## ■ التنظيف والصيانة - استبدال المصباح

### الإجراء الواجب اتباعه

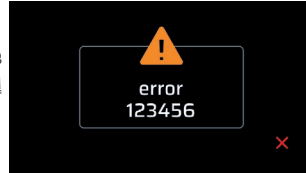
إذا لم يعمل ضوء الفرن، فافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، وانزع زجاج حماية المصباح، واستبدل المصباح. استبدل المصباح مستخدمًا مصباح هالوجين 40 وات مناسب (G9).



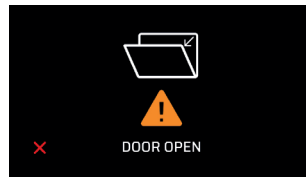
|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 08 | ارتفاع درجة الحرارة.        |
| 19 | خلل داخلي (بطاقة إلكترونية) |
| 20 | خطأ اتصال                   |

إشعار المشكلة

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



تحذير من فتح الباب (أثناء الطهي)



أغلق باب الفرن.

## ■ جداول الطهي-فرن حراري جيد التهوية (قيم إرشادية بحتة)

| الطبق          | درجة الحرارة درجة مئوية | بحد أدنى | 55<br>44<br>33<br>22<br>11 |
|----------------|-------------------------|----------|----------------------------|
| اللحوم         |                         |          |                            |
| روست بيف       | 180-170                 | 2/3      | 40/50                      |
| روست لحم بقري  | 190-170                 | 2/3      | 40/60                      |
| روست لحم العجل | 180-160                 | 2/3      | 65/90                      |
| روست الضأن     | 160-140                 | 2        | 100/130                    |
| لحم عجل مشوي   | 190-180                 | 2/3      | 40/45                      |
| أرنّب بري مشوي | 180-170                 | 2/3      | 80/100                     |
| أرنّب مشوي     | 170-160                 | 2        | 80/100                     |
| ديك رومي مشوي  | 170-160                 | 2        | 160/240                    |
| إوز مشوي       | 180-160                 | 2/3      | 120/160                    |
| بط مشوي        | 180-170                 | 2/3      | 100/160                    |
| دجاجة مشوية    | 180                     | 2/3      | 90/120                     |
| أسماك          | 180-160                 | 2/3      | 15/25                      |

## ■ استكشاف الأخطاء وإصلاحها - المشكلات العامة



تنبيه!

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

### عطل لمس TFT

#### - أخطاء النظام

تم الكشف عن الأخطاء التالية:

صيغة رمز الخطأ هي: "E YY x"، حيث:

YY = رمز الخطأ

x = رقم تجويف الفرن عند إنشاء الخطأ أو '0' للأخطاء العامة.

| الوصف                      | معرف الخطأ |
|----------------------------|------------|
| توقف مجس التجويف           | 00         |
| مجس التجويف به ماس كهربائي | 01         |
| توقف مجس اللحم             | 04         |
| مجس اللحم به ماس كهربائي   | 05         |



ضع الطعام عندما يكون الفرن ساخناً.

- الطهي على الشواية

بالنسبة للأجهزة المزودة بشواية كهربائية، يتم الطهي مع إغلاق الباب عند 180 درجة مئوية. يفضل وضع الطعام المراد شويه على الشواية ذات الصلة على الرف الرابع.

## ■ جدول الطهي - درجات الحرارة الداخلية للأطباق بالمجس

| الطبق                           | درجة الحرارة (مئوية) |
|---------------------------------|----------------------|
| <b>اللحوم</b>                   |                      |
| <b>اللحم البقري</b>             |                      |
| • روستيف - فيليه لحم بقري بالدم | 45-40                |
| • وردي (متوسط)                  | 55-50                |
| • مطهو جيّداً                   | 65-60                |
| • روست بيف                      | 85-80                |
| <b>لحم الخنزير</b>              |                      |
| • خاصرة لحم الخنزير             | 70-65                |
| • لحم الخنزير المشوي            | 85-80                |
| • لحم الكوب أو الرأس، العرقوب   | 85-80                |
| • لحم الذراع                    | 80-75                |
| • شنيترل، خالٍ من العظم         | 70                   |
| • شنيترل في محلول ملحي (كاسلر)  | 70-65                |
| • رغيف اللحم                    | 75-70                |
| <b>لحم العجل</b>                |                      |
| • لحم العجل المشوي              | 75-70                |
| • لحم العجل المشوي مع الكلى     | 80-75                |
| • لحم ريلة القدم                | 85-80                |

| الطبق                     | درجة الحرارة (مئوية) |
|---------------------------|----------------------|
| <b>لحم الطرائد</b>        |                      |
| • لحوم الطرائد            | 80-75                |
| • لحم الظهر               | 70-60                |
| • فيليه بالدم             | 45-40                |
| • فيليه وردي (متوسط)      | 55-50                |
| • لحم المتن المطهو جيّداً | 65-60                |
| <b>خروف</b>               | 85-80                |
| • روست محشي               | 75-70                |
| <b>الدواجن</b>            | 90-85                |
| <b>السمك</b>              | 90-85                |

هام: أدخل مقياس الحرارة دائماً على طول المقبض بحيث يكون الطرف في وسط الطعام المشوي وليس بالقرب من العظام أو الدهون.

## ■ التركيب - تعليمات التركيب

⚠️ لوحة البيانات الموجودة على حافة باب الفرن والموضحة بالصفحة 1، تكون مرئية عند فتح الباب، وتحتوي على جميع البيانات اللازمة للتركيب، على سبيل المثال: طراز الجهاز، والجهد المقتن واستهلاك الطاقة. قم أولاً بقياس فتحة التركيب في الأثاث وفحصها، والتي يجب أن تتوافق تماماً مع القياسات الموضحة في الشكل A. تأكد من لصق كسوة الأثاث أو القشرة أو غيرها بغراء مقاوم للحرارة (150 درجة مئوية). إذا لم يكن الطلاء أو الغراء مقاوماً للحرارة، فقد يتشوه الطلاء أو يتفكك خاصة في أضيق نقاط الأثاث. تأكد من أن قطعة الأثاث المصممة لإيواء الفرن ذات قاع صلب، ويمكن أن تتحمل وزن الجهاز. جميع البراغي والملحقات اللازمة لتركيب الفرن بالخزانة مشمولة في التوريد. ستكون الأشكال التالية مفيدة في التركيب وإدخال الفرن بشكل صحيح في قطعة الأثاث.

| الطبق              | درجة الحرارة درجة مئوية | بعد أدنى |
|--------------------|-------------------------|----------|
| <b>مخبوزات</b>     |                         |          |
| كعكة الفاكهة       | 200-180                 | 2        |
| كعكة مارغريتا      | 190-180                 | 2        |
| بريوش              | 180-170                 | 2        |
| كعكة إسفنجية       | 200-190                 | 2        |
| الكعك              | 180-160                 | 2        |
| معجنات منفوخة حلوة | 200-180                 | 2        |
| زبيب مجروش         | 200-190                 | 2        |
| قطيرة التشرودل     | 160                     | 2        |
| بسكويت سافوي       | 180-150                 | 2        |
| فطائر التفاح       | 200-180                 | 2        |
| بودنغ ليدي فينجرز  | 180-170                 | 2        |
| <b>المخبوزات</b>   |                         |          |
| الخبز              | 200-180                 | 3        |
| البيتزا            | 250                     | 3        |
| الخبز المحمص       | 195-185                 | 2        |

## ■ جداول الطهي - فرن ثابت (قيم إرشادية بحتة)

| الطبق          | درجة الحرارة درجة مئوية | بعد أدنى |
|----------------|-------------------------|----------|
| <b>اللحوم</b>  |                         |          |
| روست بيف       | 225                     | 2/3      |
| روست لحم بقري  | 250                     | 2/3      |
| روست لحم العجل | 225                     | 2/3      |
| روست الضأن     | 225                     | 2        |
| لحم عجل مشوي   | 230                     | 2/3      |

| الطبق                    | درجة الحرارة درجة مئوية | بعد أدنى |
|--------------------------|-------------------------|----------|
| <b>أرنب بري مشوي</b>     | 250                     | 2/3      |
| <b>أرنب مشوي</b>         | 250                     | 2        |
| <b>ديك رومي مشوي</b>     | 250                     | 2        |
| <b>إوز مشوي</b>          | 225                     | 2/3      |
| <b>بط مشوي</b>           | 250                     | 2/3      |
| <b>دجاجة مشوية</b>       | 250                     | 2/3      |
| <b>أسماك</b>             | 225-200                 | 1/2      |
| <b>مخبوزات</b>           |                         |          |
| كعكة الفاكهة             | 225                     | 2        |
| كعكة مارغريتا            | 200-175                 | 2        |
| بريوش                    | 200-175                 | 2        |
| كعكة إسفنجية             | 250-220                 | 2        |
| الكعك                    | 200-180                 | 2        |
| معجنات منفوخة حلوة       | 220-200                 | 2        |
| زبيب مجروش               | 250                     | 2        |
| قطيرة التشرودل           | 180                     | 2        |
| بسكويت سافوي             | 200-180                 | 2        |
| فطائر التفاح             | 220-200                 | 2        |
| <b>بودنغ ليدي فينجرز</b> | 220-200                 | 2        |
| <b>المخبوزات</b>         |                         |          |
| الخبز                    | 220                     | 3        |
| البيتزا                  | 250                     | 2        |
| البيتزا                  | 250                     | 3        |
| الخبز المحمص             | 250                     | 3        |

## ■ التركيب - التوصيل الكهربائي

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

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

### قواعد التركيب

يتوافق هذا الجهاز مع التوجيهات التالية:

التوجيه 2002/96/CE

توجيه الجهد المنخفض 2014/35/EU

توجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EU

اللائحة رقم 1935/2004 (ملازمة الطعام).

يجب أن يتم التركيب بطريقة عملية وفي إطار الامتثال التام للوائح المعمول بها فيما يتعلق بالتركيبات الكهربائية. وإلا فإن الشركة المصنعة ترفض تحمل أية مسؤولية. ستجد أيضًا في هذا الكتيب مخطط الأسلاك الخاص بجهازك. تم تصميم الأجهزة لتوصيلها بالجهد الموضح على لوحة البيانات.

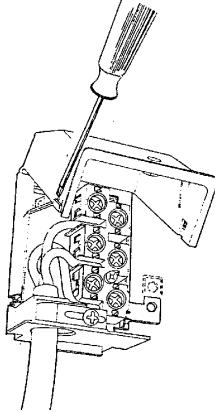
### قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد مما يلي:

- يمكن أن تدعم خصائص المفتاح الكهرومغناطيسي أو المقبس حمل الجهاز (انظر البيانات الموجودة على لوحة التصنيف)؛
- يجب أن يكون نظام الإمداد بالطاقة مزودًا بوصلة تأريض فعالة.
- الجهاز مزود بكابل بدون قابس (H05V2V2-F، H05W-F، H05RR-F)، بمقطع قُطري 3G1,5 (2 ملم)؛ يجب أن يتم التوصيل مع الأخذ في الاعتبار أن الكابل الأصفر والأخضر هو وصلة التأريض، ويجب عدم قطعه مطلقًا.
- يجب أن يكون مخرج المقبس مرتئيًا، ويمكن الوصول إليه حتى يمكن فصل الجهاز بسهولة.

### للاتصال المباشر بالشبكة، من الضروري:

- أن يدعم صمام التحديد والنظام المحلي حمل الجهاز (انظر لوحة التصنيف)؛
- تم تجهيز نظام الإمداد بالطاقة بوصلة تأريض فعالة؛
- يمكن الوصول بسهولة إلى المقبس أو المفتاح متعدد الأقطاب، بفتحة لا تقل عن 3 مم، بمجرد تركيب الجهاز؛
- تم دمج مفتاح فصل التيار الكهربائي الثابت وفقًا لقواعد التركيب.

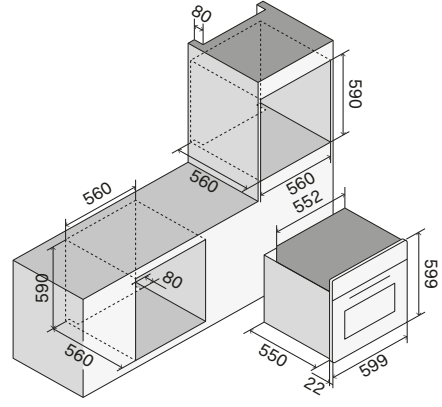
⚠️ يجب عدم قطع وصلة التأريض ذات اللون الأصفر والأخضر مطلقًا، ولا حتى بواسطة المفتاح. يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا يتلامس مع الأسطح التي تزيد درجة حرارتها عن 50 درجة مئوية فوق درجة حرارة المكان. إذا كنت بحاجة إلى استبدال سلك الطاقة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.



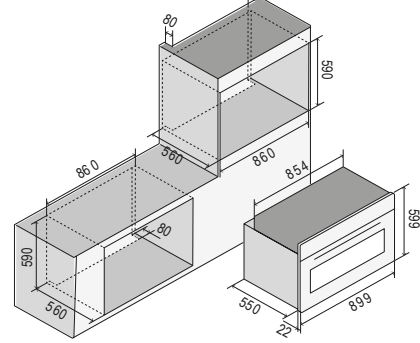
### التركيب - مخططات الأسلاك الاستهلاك (كيلوواط)

| الطراز | كيلو واط<br>(230 فولت) |
|--------|------------------------|
| OV60   | 3.2                    |
| OV91   | 3.4                    |

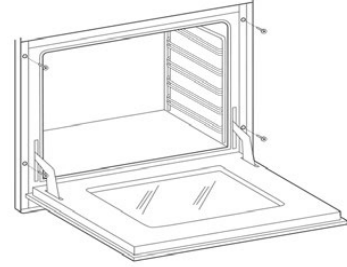
الطراز (الموديل). VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



الطراز (الموديل). VIRTUS MULTI 90 TFT BL



الطراز (الموديل). TFT BL 90-VIRTUS MULTI 60

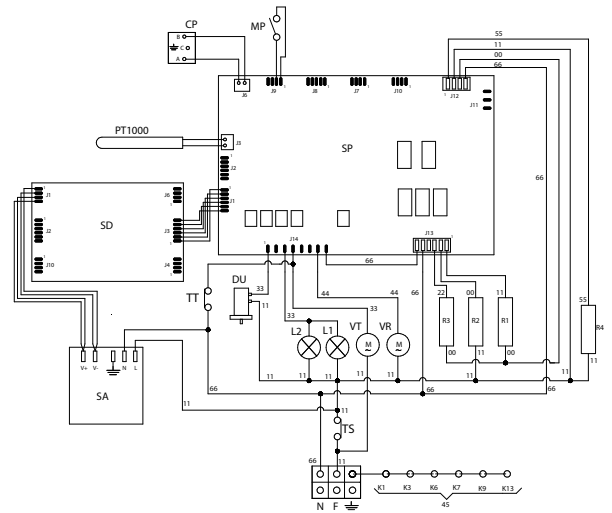


## المخططات الكهربائية الطراز (الموديل). VIRTUS MULTI 60 TFT BL

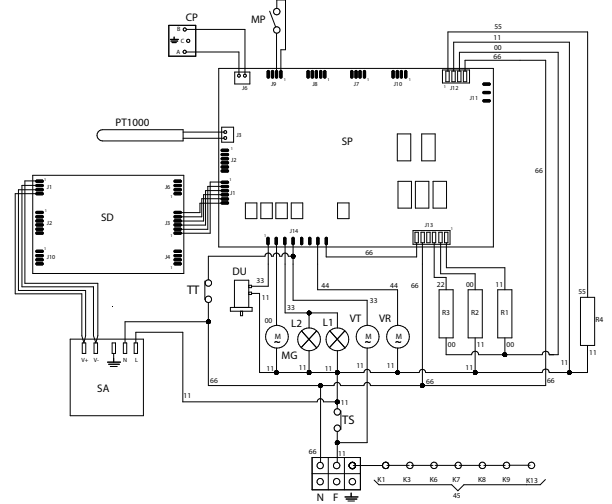
| الطراز | كيلو واط<br>(220-240 فولت) |
|--------|----------------------------|
| 60     | 3,2                        |
| P 60   | 3,3                        |
| 90     | 3,4                        |

### قائمة الرموز

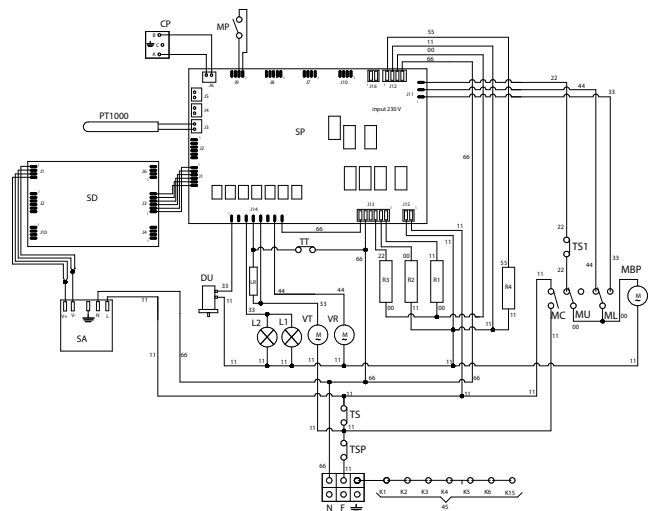
|                                |        |                                     |     |
|--------------------------------|--------|-------------------------------------|-----|
| لوحة توصيل طرفية               | M      | أسود                                | 00  |
| شواية                          | MG     | بني                                 | 11  |
| ميكروسويتش للباب               | MP     | أحمر                                | 22  |
| محاييد                         | N      | أبيض                                | 33  |
| رمادي                          | 55     | أصفر                                | 44  |
| أزرق                           | 66     | أخضر- أصفر:                         | 45  |
| عداد الدقائق/الساعة            | P      | مجس الطهي                           | CP  |
| المقاومة الخاصة بالسقف         | R1     | المشغل الحراري بالشمع لتفريغ البخار | DU  |
| المقاومة الخاصة بالقاع         | R2     | الطور                               | F   |
| مقاومة الشواية                 | R3     | المرشح                              | FLC |
| المقاومة الدائرية              | R4     | سلك تأريض اللوحة الطرفية            | K1  |
| لوحة العرض                     | SD     | المقاومة المنفردة                   | K2  |
| مخطط الطاقة                    | SP     | مروحة الفرن                         | K3  |
| مخطط المجس                     | SS     | مقاومة الدائرة                      | K4  |
| ترموستات السلامة               | TS     | مقاومة السقف                        | K5  |
| مروحة الفرن                    | V      | مصباح الفرن 1                       | K6  |
| مروحة التبريد                  | VT     | مصباح الفرن 2                       | K7  |
| التغذية الكهربائية             | SA     | الشواية                             | K8  |
| مجس الحرارة                    | PT1000 | محرك مروحة مماسي                    | K9  |
| مفتاح كهربائي دقيق قصير        | MC     | الإطار                              | K15 |
| مفتاح كهربائي دقيق لفتح الباب  | MU     | مصباح الفرن                         | L1  |
| مفتاح كهربائي دقيق لغلاق الباب | ML     | مصباح الفرن                         | L2  |
| محرك غلق الباب                 | MBP    |                                     |     |
| ترموستات أمان التحلل الحراري   | TSP    |                                     |     |
| ترموستات فتح الباب             | TS1    |                                     |     |



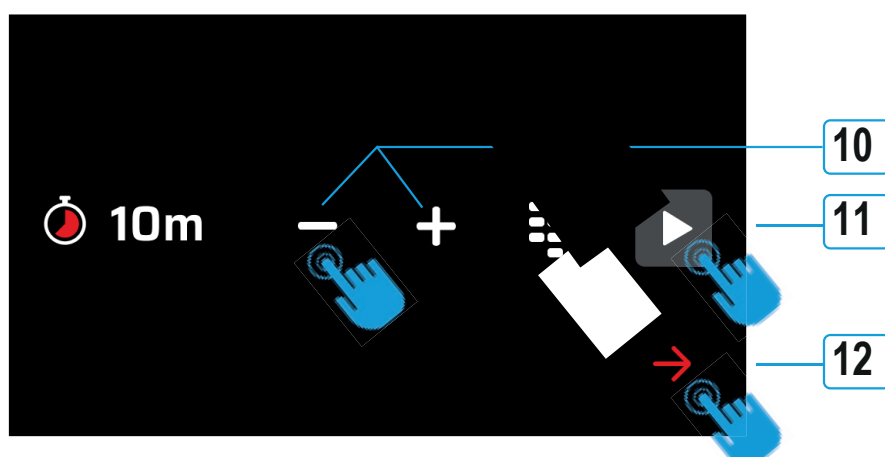
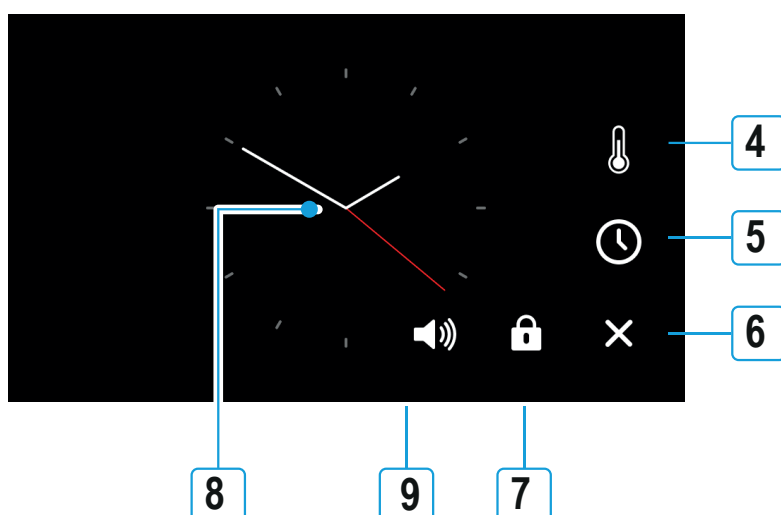
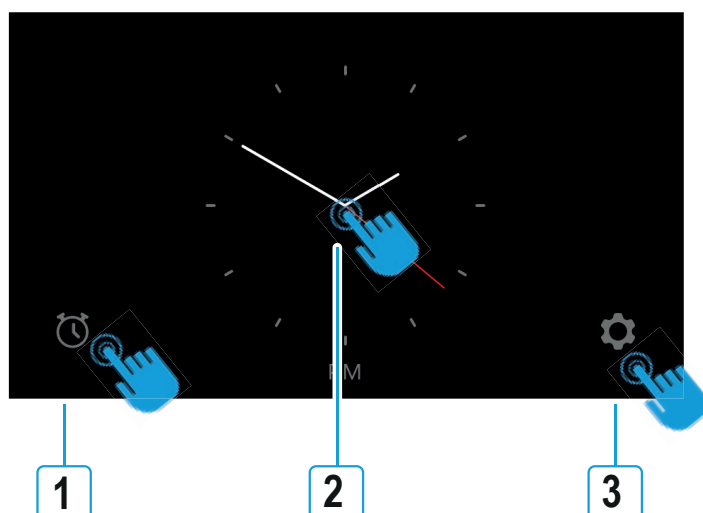
### الطراز (الموديل). VIRTUS MULTI 90 TFT BL

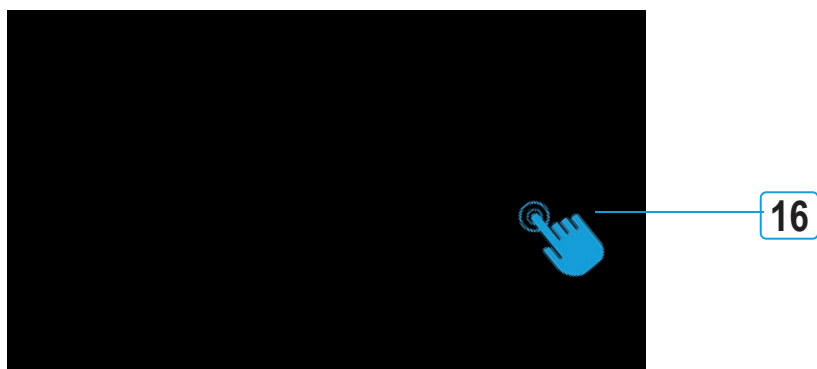
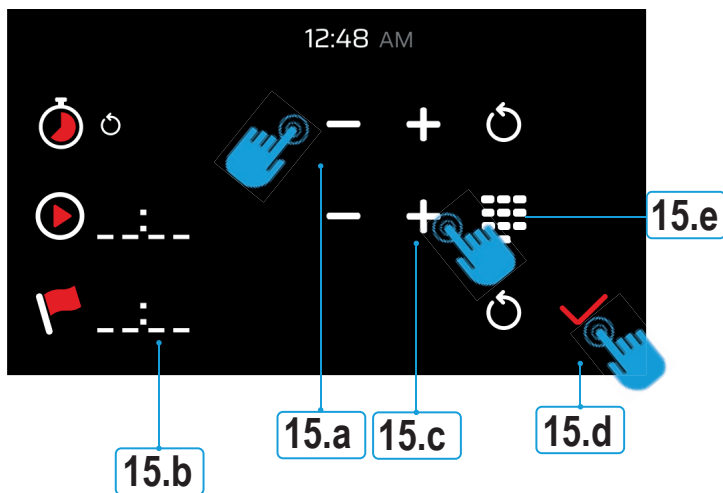
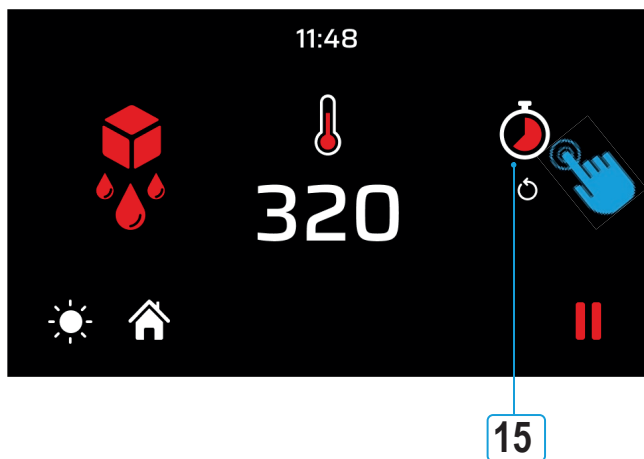
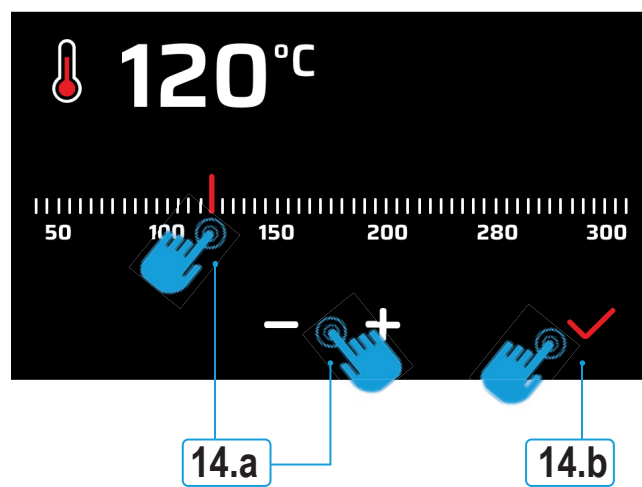
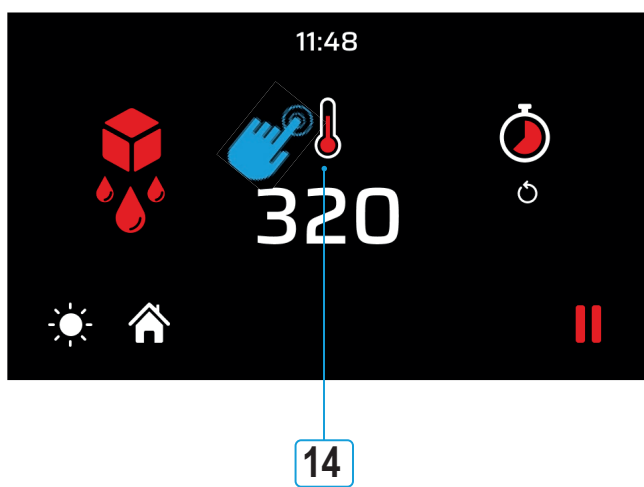
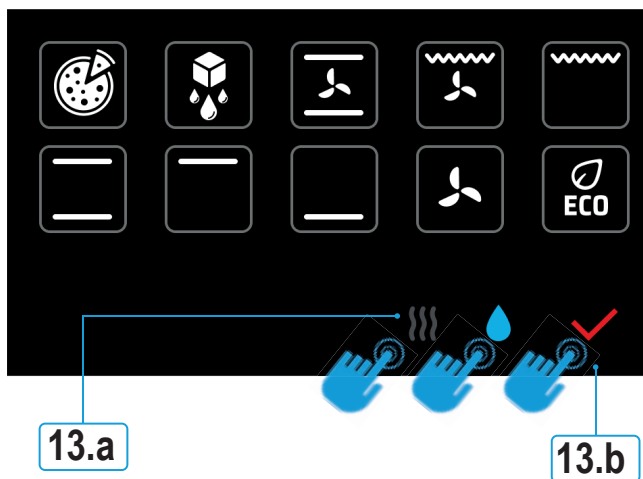
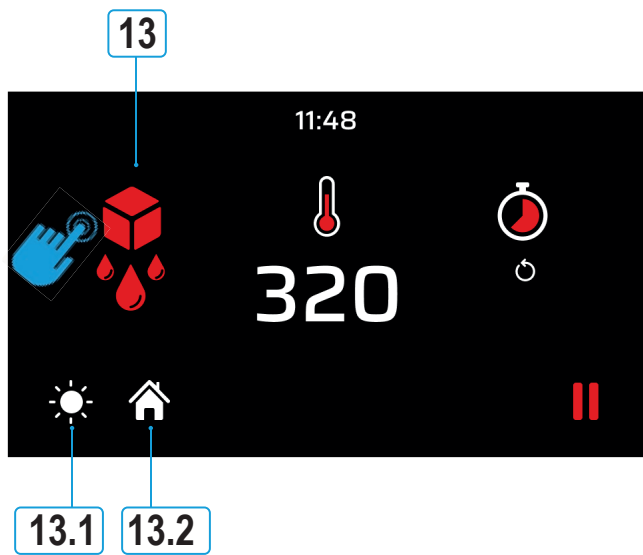


### الطراز (الموديل). VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



IT ■ ISTRUZIONI PER L'USO EN ■ INSTRUCTIONS FOR USE FR ■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION  
 DE ■ BEDIENUNGSANLEITUNG NL ■ GEBRUIKSAANWIJZING PT ■ INSTRUÇÕES DE USO  
 ES ■ INSTRUCCIONES PARA EL USO DA ■ BRUGSANVISNING SV ■ ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER  
 FI ■ KÄYTTÖOHJEET NO ■ MONTERINGSANVISNINGER PL ■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA  
 CS ■ NÁVOD K POUŽITÍ SK ■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE HR ■ UPUTE ZA UPORABU SR ■ UPUTSTVO ZA  
 UPOTREBU SL ■ NAVODILA ZA UPORABO HU ■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS BG ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА  
 RO ■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE EL ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ TR ■ KULLANMA TALİMATLARI  
 RU ■ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ET ■ KASUTUSJUHEND LV ■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA  
 LT ■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS UA ■ ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ تعليمات الاستخدام ■ AR







IT ■ FUNZIONE SABBATH EN ■ SABBATH FUNCTION FR ■ FONCTION SABBATH

DE ■ SABBATH-FUNKTION NL ■ SABBAT-FUNCTIE PT ■ FUNÇÃO SABBATH

ES ■ FUNCIÓN SABBATH DA ■ SABBATH-FUNKTION PL ■ FUNKCJA SZABATU

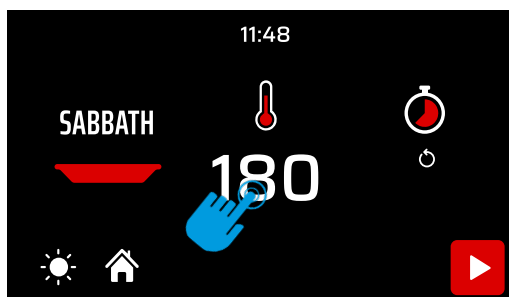
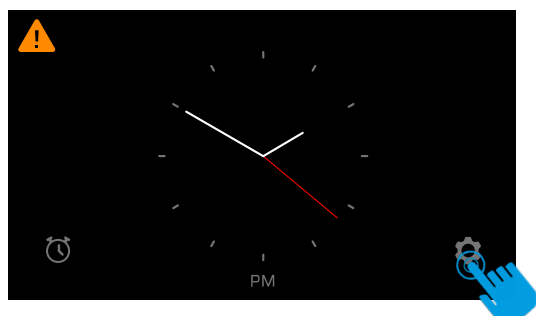
SV ■ FUNKTIONEN SABBATH CS ■ FUNKCE SABBATH FI ■ SABBATH-TOIMINTO SK ■ FUNKCIA SABBATH

NO ■ SABBAT-FUNKSJON HR ■ FUNKCIJA SABBATH SR ■ FUNKCIJA SABBATH SL ■ FUNKCIJA SABBATH

HU ■ SABBATH FUNKCIÓ BG ■ ФУНКЦИЯ SABBATH RO ■ FUNCȚIA SABBATH EL ■ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH

TR ■ SABBATH FONKSİYONU RU ■ ФУНКЦИЯ «ШАББАТ» ET ■ PUHKEPÄEVA FUNKTSIOON

LV ■ SABATA FUNKCIJA LT ■ FUNKCIJA „SABBATH“ UA ■ ФУНКЦІЯ SABBATH SABBATH وظيفة - ■ AR



**IT** - PRIMA DI UTILIZZARE LA MODALITÀ SABBATH, REGOLARE LA TEMPERATURA DELLA CAVITÀ.

**EN** - BEFORE USING SABBATH MODE, ADJUST THE CAVITY TEMPERATURE.

**FR** - AVANT D'UTILISER LA FONCTION SABBATH, RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON.

**DE** - STELLEN SIE VOR DER VERWENDUNG DER SABBATH-FUNKTION DIE GARRAUMTEMPERATUR EIN

**NL** - STEL DE OVENTEMPERATUUR IN VOORDAT U DE SABBAT-MODUS ACTIVEERT.

**PT** - ANTES DE UTILIZAR O MODO SABBATH, REGULE A TEMPERATURA DO COMPARTIMENTO.

**ES** - ANTES DE UTILIZAR EL MODO SABBATH, AJUSTAR LA TEMPERATURA DE LA CAVIDAD.

**DA** - JUSTER TEMPERATUREN I OVNRUMMET, FØR DU BRUGER SABBATH-FUNKTIONEN

**PL** - PRZED UŻYCIEM TRYBU SZABAT USTAWIĆ TEMPERATURĘ W KOMORZE

**SV** - INNAN SABBATH-FUNKTIONEN ANVÄNDS, REGLERA UGNSUTRYMMETS TEMPERATUR

**CS** - PŘED POUŽITÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLITU V DUTINĚ

**FI** - SÄÄDÄ UUNITILAN LÄMPÖTILAA ENNEN SABBATH-TILAN KÄYTTÖÄ

**SK** - PRED POUŽÍVANÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLITU VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY

**NO** - FØR MAN BRUKER SABBAT-MODUS MÅ MAN REGULERE TEMPERATUREN I OVNSROMMET

**HR** - PRIJE UPOTREBE NAČINA RADA SABBATH NAMJESTITE TEMPERATURU UNUTRAŠNJOSTI PEĆNICE

**SR** - PRE KORIŠĆENJA NAČINA SABBATH, PODESITE TEMPERATURU U MIKROTALASNOJ

**SL** - PRED UPORABO NAČINA KUHANJA SABBATH PRILAGODITE TEMPERATURO V NOTRANJOSTI

**HU** - A SABBATH MÓD HASZNÁLATA ELŐTT ÁLLÍTSA BE AZ ÜREG HŐMÉRSÉKLETÉT

**BG** - ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ РЕЖИМ SABBATH, РЕГУЛИРАЙТЕ TEMPERATYRATA HA ФУРНАТА

**RO** - ÎNAINTE DE A UTILIZA MODUL SABBATH, REGLAȚI TEMPERATURA CAVITĂȚII

**EL** - ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH, ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ

**TR** - SABBATH MODUNU KULLANMADAN ÖNCE, HAZNENİN SICAKLIĞINI AYARLAYIN

**RU** - ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РЕЖИМА «ШАББАТ» ОТРЕГУЛИРУЙТЕ TEMPERATYRУ КАМЕРЫ.

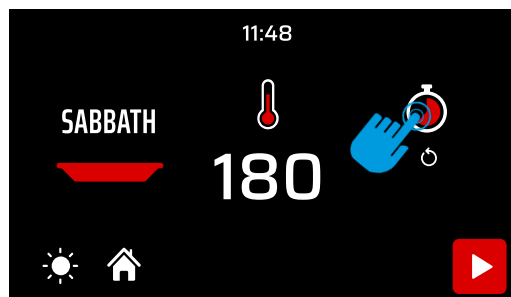
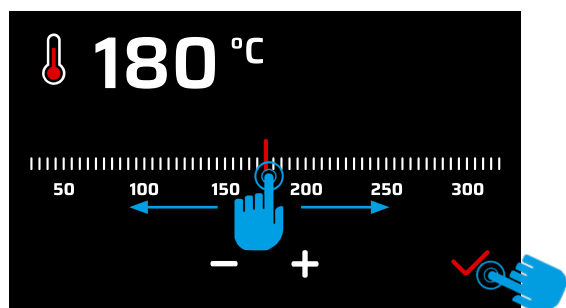
**ET** - ENNE PUHKEPÄEVA REŽIIMI KASUTAMIST REGULEERIGE AHJU TEMPERATUURI

**LV** - PIRMS SABATA REŽĪMA LIETOŠANAS NOREGULĒJIET DOBUMA TEMPERATŪRU.

**LT** - PRIEŠ NAUDODAMI REŽIMĄ „SABBATH“, NUSTATYKITE ERTMĖS TEMPERATŪRĄ.

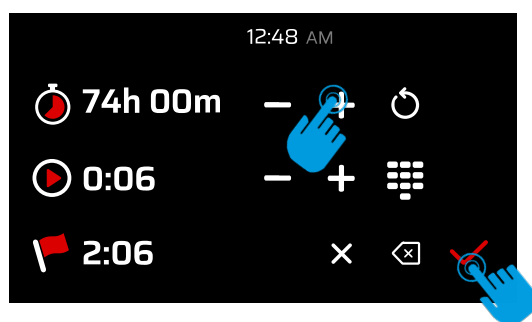
**UA** - ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ РЕЖИМУ SABBATH ВІДРЕГУЛЮЙТЕ TEMPERATYRУ В КАМЕРІ.

**AR** - قبل البدء في استخدام وظيفة SABBATH، اضبط درجة حرارة تجويف الطهي.



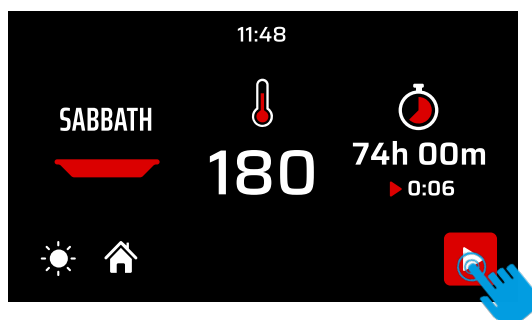
- IT** - FISSARE IL TEMPO DI COTTURA A 74 ORE.  
**EN** - SET THE COOKING TIME TO 74 HOURS.  
**FR** - PROGRAMMER LE TEMPS DE CUISSON SUR 74 HEURES.  
**DE** - STELLEN SIE DIE GARZEIT AUF 74 STUNDEN EIN  
**NL** - STEL DE BEREIDINGSTIJD IN OP 74 UUR  
**PT** - FIXE O TEMPO DE COZEDURA PARA 74 HORAS.  
**ES** - FIJAR EL TIEMPO DE COCCIÓN A 74 HORAS.  
**DA** - INDSTIL TILBEREDNINGSTIDEN TIL 74 TIMER  
**PL** - USTAWIĆ CZAS PIECZENIA NA 74 GODZINY  
**SV** - STÄLL KOKTIDEN PÅ 74 TIMMAR  
**CS** - NASTAVTE DOBU TEPELNÉ ÚPRAVY NA 74 HODIN  
**FI** - ASETA KYPSENNYSLÄMPÖTILAKSI 74 TUNTIA  
**SK** - NASTAVTE ČAS VARENIA NA 74 HODÍN  
**NO** - SETT STEKETIDEN TIL 74 TIMER  
**HR** - POSTAVITE VRIJEME KUHANJA NA 74 SATA  
**SR** - ODREDITE VREME KUVANJA NA 74 ČASA  
**SL** - NASTAVITE ČAS KUHANJA NA 74 UR  
**HU** - ÁLLÍTSAA SÜTÉSI IDŐT 74 ÓRÁRA  
**BG** - ФИКСИРАЙТЕ ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ НА 74 ЧАСА  
**RO** - FIXAȚI TIMPUL DE GĂTIRE LA 74 ORE  
**EL** - ΡΥΘΙΣΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΙΣ 74 ΩΡΕΣ  
**TR** - PIŞİRME SÜRESİNİ 74 SAATE SABİTLEYİN  
**RU** - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА 74 ЧАСА.  
**ET** - SEADISTAGE KÜPSETUSAJAKS 74 TUNDI.  
**LV** - IESTATĪET GATAVOŠANAS LAIKU UZ 74 STUNDĀM.  
**LT** - NUSTATYKITE KEPIMO LAIKĄ 74 VALANDOMS.  
**UA** - ВСТАНОВІТЬ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, РІВНИМ 74 ГОДИНАМ.

**AR** قمر بتثييت وقت الطهي على 74 ساعة



- IT** - AVVIO DELLA MODALITÀ DI COTTURA SABBATH  
**EN** - START SABBATH COOKING MODE.  
**FR** - DÉMARRAGE DU MODE DE CUISSON SABBATH.  
**DE** - EINSCHALTEN DES SABBAT-GARMODUS  
**NL** - START DE SABBATH-BEREIDINGSMODUS  
**PT** - INICIALIZAÇÃO DO MODO DE COZEDURA SABBATH  
**ES** - INICIO DEL MODO DE COCCIÓN SABBATH  
**DA** - START AF SABBATH-TILBEREDNINGSTILSTAND  
**PL** - URUCHAMIANIE TRYBU SZABAT  
**SV** - START AV KOKFUNKTIONEN SABBATH  
**CS** - PŘED POUŽITÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLITU V DUTINĚ  
**FI** - SABBATH-KYPSENNUSTILAN KÄYNNISTYS  
**SK** - SPUSTENIE VARNÉHO REŽIMU SABBATH  
**NO** - OPPSTART AV SABBAT-STEKEMODUS  
**HR** - POKRETANJE NAČINA KUHANJA SABBATH  
**SR** - POKRETANJE NAČINA KUVANJA SABBATH  
**SL** - ZAGON NAČINA KUHANJA SABBATH  
**HU** - SABBATH SÜTÉSI MÓD INDÍTÁSA  
**BG** - ЗАДЕЙСТВАНЕ НА РЕЖИМ ГОТВЕНЕ SABBATH  
**RO** - PORNIREA MODULUI DE GĂTIRE SABBATH  
**EL** - ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SABBATH  
**TR** - SABBATH PIŞİRME MODUNUN BAŞLATILMASI  
**RU** - ЗАПУСК РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ШАББАТ»  
**ET** - PUHKERÄEVA REŽIIMI KÄIVITAMINE.  
**LV** - IEDARBINIET SABATA GATAVOŠANAS REŽĪMU.  
**LT** - KEPIMO REŽIMO „SABBATH“ ĮJUNGIMAS .  
**UA** - ЗАПУСК РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ SABBATH.

**AR** بدء وضع الطهي SABBATH





**IT** - DURANTE LA MODALITÀ DI COTTURA SABBATICA, MODIFICARE LA TEMPERATURA DELLA CAVITÀ UTILIZZANDO I FONDI. ES: FISSARE 250F E POI CONFERMARE



È SEMPRE POSSIBILE USCIRE DALLA FUNZIONE SABBATH PREMENDO IL TASTO PER ALCUNI SECONDI



**EN** - DURING SABBATH COOKING MODE, CHANGE THE CAVITY TEMPERATURE USING THE KEYS E.G.: SET 180°C AND THEN CONFIRM



IT IS ALWAYS POSSIBLE TO EXIT THE SABBATH FUNCTION BY PRESSING THE KEY FOR A FEW SECONDS



**FR** - PENDANT LE MODE SABBATH, MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON À L'AIDE DES TOUCHES. EXEMPLE : PROGRAMMER 180°C PUIS CONFIRMER



IL EST TOUJOURS POSSIBLE DE QUITTER LA FONCTION SABBATH EN APPUYANT SUR LE BOUTON PENDANT QUELQUES SECONDES



**DE** - ÄNDERN SIE WÄHREND DES SABBATGARMODUS DIE GARRAU-TEMPERATUR UNTER VERWENDUNG DER TASTEN. BEISPIEL: 180 °C EINGEBEN UND DANN BESTÄTIGEN



ES IST JEDERZEIT MÖGLICH, DIE SABBAT-FUNKTION ZU VERLASSEN, INDEM SIE DIE TASTE EINIGE SEKUNDEN LANG DRÜCKEN



**NL** - TIJDENS DE SABBAT-BEREIDINGSMODUS KUNT U DE OVENTEMPERA-TUUR AANPASSEN MET BEHULP VAN DE KNOPPEN. BIJVOORBEELD: 180°C INVOEREN EN VERVOLGENS BEVESTIGEN



U KUNT DE SABBAT-FUNCTIE ALTIJD VERLATEN DOOR DE KNOP ENKELE SECONDEN INGEDRUKT TE HOUDEN



**PT** - DURANTE O MODO DE COZEDURA SABÁTICO, MODIFIQUE A TEMPERATURA DO COMPARTIMENTO USANDO OS BOTÕES. EXEMPLO: DIGITAR 180 °C E DEPOIS CONFIRMAR



É SEMPRE POSSÍVEL SAIR DA FUNÇÃO SABBATH PREMINDO O BOTÃO DURANTE ALGUNS SEGUNDOS



**ES** - DURANTE EL MODO DE COCCIÓN SABBATH, MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA CAVIDAD UTILIZANDO LAS TECLAS. EJEMPLO: MARCAR 180°C Y LUEGO CONFIRMAR



SIEMPRE ES POSIBLE SALIR DE LA FUNCIÓN SABBATH PULSANDO LA TECLA DURANTE UNOS SEGUNDOS



**DA** - UNDER SABBATH-TILBEREDNINGSTILSTANDEN KAN DU ÆNDRE OVNRUMMETS TEMPERATUR VED HJÆLP AF TASTERNE. FX: IND TAST 180°C OG BEKRÆFT



DET ER ALTID MULIGT AT FORLADE SABBATH-FUNKTIONEN VED AT TRYKKE PÅ TASTEN I NOGLE SEKUNDER



**PL** - W TRYBIE PIECZENIA SZABAT MOŻNA ZMIENIĆ TEMPERATURĘ W KOMORZE ZA POMOCĄ DOLNYCH PRZYCISKÓW. NA PRZYKŁAD: USTAWIĆ 180°C I POTWIERDZIĆ



W KAŻDEJ CHWILI MOŻNA WYJŚĆ Z FUNKCJI SABATU, WCISKAJĄC PRZYCISK PRZEZ KILKA SEKUND



**SV** - UNDER KOKFUNKTIONEN FÖR SABBATH, ÄNDRA UGNSTEMPERA-TUREN GENOM ATT ANVÄNDA KNAPPARNA. EXEMPEL: STÄLL IN 180°C OCH BEKRÄFTA SEDAN



DET GÅR ALLTID ATT GÅ UT UR SABBATH-FUNKTIONEN GENOM ATT TRYCKA PÅ KNAPPEN I NÅGRA SEKUNDER



**CS** - BĚHEM REŽIMU TEPELNÉ ÚPRAVY SABBATH MĚŇTE TEPLITU V DUTINĚ POUŽITÍM TLAČÍTEK. PŘÍKLAD: ZADEJTE 180 °C A POTÉ POTVRDĚTE



FUNKCI SABBATH LZE VŽDY UKONČIT STISKNUTÍM TLAČÍTKA NA NĚKOLIK SEKUND



**FI** - SABBATH-KYPSENNYSTILAN AIKANA MUOKKAA UUNITILAN LÄMP-  
ÖTILAA NÄPPÄIMISTÄ. ESIMERKKI: KIRJOITA 180° JA VAHVISTA



SABBATH-TOIMINNOSTA VOIDAAN AINA POISTUA PITÄMÄLLÄ NÄPPÄINTÄ  
PAINETTUNA MUUTAMAN SEKUNNIN AJAN



**SK** - VO VARNOM REŽIME SABBATH MŮŽETE MENIŤ TEPLITU  
VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY POMOCOU TLAČIDIEL. NAPR.: ZADAJTE  
180 °C A POTVRDITE



Z REŽIMU SABBATH SA DÁ KEDYKOL'VEK VYJŠŤ STLAČENÍM A PO-  
DRŽANÍM TLAČIDLA NA NIEKOĽKO SEKÚND



**NO** - UNDERVEIS I SABBAT-STEKEMODUS, KAN MAN ENDRÉ TEMPERA-  
TUREN I OVNSROMMET VED Å BRUKE TASTENE. EKSEMPEL: STILL INN  
180°C OG BEKREFT



DET ER ALLTID MULIG Å GÅ UT AV SABBAT-FUNKSJONEN VED Å TRYKKE  
PÅ TASTEN I NOEN SEKUNDER



**HR** - TIJEKOM NAČINA KUHANJA SABBATH PROMIJENITE TEMPERATURU  
U UNUTRAŠNOSTI PEČNICE S POMOĆU TIPKI. NPR.: UTIPKAJTE 180 °C I  
ZATIM POTVRDITE



IZ FUNKCIJE SABBATH UVIJEK MOŽETE IZAĆI TAKO DA PRITISNETE  
TIPKU NEKO LIKO SEKUNDI



**SR** - TOKOM SABATSKOG NAČINA KUVANJA, IZMENITE TEMPERATURU  
U MIKROTALASNOJ KORISTEĆI DUGMAD. PRIMER: UKUCAJTE 180 °C A  
ZATIM POTVRDITE



UVEK JE MOGUĆE DA IZADETE IZ FUNKCIJE SABBATH PRITISKOM NA  
TASTER NA NEKO LIKO SEKUNDI



**SL** - MED NAČINOM KUHANJA SABATH SPREMENITE TEMPERATURO V  
NOTRANJOSTI Z GUMBI. NA PRIMER: VTIPKAJTE 180°C  
IN POTRDITE



IZSTOP IZ FUNKCIJE SABBATH JE VSELEJ MOGOČ Z NEKAJSEKUNDNIM  
PRITISKOM TIPKE



**HU** - SABBATH SÜTÉSI MÓD FOLYAMÁN MÓDOSÍTSA AZ ÜREG  
HŐMÉRSÉKLETÉT A GOMBOK SEGÍTSÉGÉVEL. PL.: ÁLLÍTSA BE A 180 °C-T,  
MAJD ERŐSÍTSE MEG



MINDIG KI LEHET LÉPNI A SABBATH FUNKCIÓBÓL A GOMB NÉHÁNY MÁS-  
ODPERCES NYOMVA TARTÁSÁVAL



**BG** - ПО ВРЕМЕ НА РЕЖИМА НА ГОТВЕНЕ SABBATH, ПРОМЕНЕТЕ  
ТЕМПЕРАТУРАТА НА ФУРНАТА ЧРЕЗ БУТОНИТЕ. ПРИМЕР: НАГЛАСЕТЕ  
НА 180 °C И ПОТВЪРДЕТЕ



ВИНАГИ Е ВЪЗМОЖНО ДА ИЗЛЕЗЕТЕ ОТ ФУНКЦИЯ SABBATH, КАТО  
НАТИСНЕТЕ БУТОНА ЗА НЯКОЛКО СЕКУНДИ



**RO** - ÎN TIMPUL MODULUI DE GĂTIRE SABATIC, MODIFICAȚI TEMPERA-  
TURA CAVITĂȚII UTILIZÂND TASTELE. EXEMPLU: APĂSAȚI 180 °C ȘI APOI  
CONFIRMAȚI



ESTE ÎNTOTDEAUNA POSIBIL SĂ IEȘIȚI DIN FUNCȚIA SABBATH PRIN  
APĂSAREA BUTONULUI TIMP DE CÂTEVA SECUDE



**EL** - KATA TH ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SABBATH,  
ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ  
ΤΑ ΠΛΗΚΤΡΑ. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΗΣΤΕ 180 °C ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ  
ΕΠΙΚΥΡΩΣΤΕ



ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΞΕΛΘΕΤΕ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH ΠΑΤΩΝΤΑΣ ΤΟ  
ΠΛΗΚΤΡΟ ΓΙΑ ΜΕΡΙΚΑ ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ



**TR** - ŞABAT PİŞİRME MODUNDA HAZNENİN SICAKLIĞINI TUŞLARI  
KULLANARAK DEĞİŞTİRİN. ÖRNEK: 180 °C DEĞERİNİ GİRİP, ARDINDAN  
ONAYLAYIN



TUŞA BİRKAÇ SANİYE SÜRESİNCE BASARAK SABBATH FONKSİYONUNDAN  
HER ZAMAN ÇIKABİLİRSİNİZ



**RU** - ВО ВРЕМЯ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ШАББАТ» МОЖНО  
МЕНЯТЬ ТЕМПЕРАТУРУ КАМЕРЫ С ПОМОЩЬЮ КНОПОК. ПРИМЕР:  
УСТАНОВИТЕ 180°C И ПОДТВЕРДИТЕ



ФУНКЦИЮ «ШАББАТ» МОЖНО ОТМЕНИТЬ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ПУТЕМ  
НАЖАТИЯ КНОПКИ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ СЕКУНД



**ET-** PUHKEPÄEVA REŽIIMI AJAL KASUTAGE AHJU TEMPERATUURI MUUT-  
MISEKS NUPPE. NT: SEADISTAGE VÄÄRTUSEKS 180 °C JA KINNITAGE



– PUHKEPÄEVA FUNKTSIOONIST ON ALATI VÕIMALIK VÄLJUDA, VAJUTA-  
DES NUPPU PAAR SEKUNDIT

OFF

**LV -** SABATA GATAVOŠANAS REŽIMĀ MAINIET DOBUMA TEMPERATŪRU,  
IZMANTOJOT POGAS. PIEMĒRAM: IESTATĪET 180 °C UN PĒC TAM APSTI-  
PRINIET



VIENMĒR IR IESPĒJAMS IZIET NO SABATA FUNKCIJAS, NOSPIEŽOT POGU  
UZ DAŽĀM SEKUNDĒM

OFF

**.LT-** KEPIMO REŽIME „SABBATH“ PAKEISKITE ERTMĒS TEMPERATŪRĄ  
NAUDODAMI MYGTUKUS. PVZ.: ĮVESKITE 180 °C IR PO TO PATVIRTINKITE



VISADA GALIMA IŠJUNGTI FUNKCIJĄ „SABBATH“ KELIAS SEKUNDES SPAU-  
DŽIANT MYGTUKĄ

OFF

**UA -** ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ SABBATH  
ЗМІНЮЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ В КАМЕРІ ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПОК. НАПР.:  
ВСТАНОВІТЬ ЗНАЧЕННЯ 180 °C І ПІДТВЕРДІТЬ



ЗАВЖДИ МОЖНА ВИЙТИ З ФУНКЦІЇ SABBATH, НАТИСНУВШИ КНОПКУ НА  
КІЛЬКА СЕКУНД

OFF

**AR -** أثناء عمل وضع الطهي SABBATH، قم بتعديل درجات حرارة تجويف الطهي  
باستخدام المفاتيح. مثال: قم بوضع 180 درجة مئوية ثم أكد ذلك تعليمات  
الاستخدام

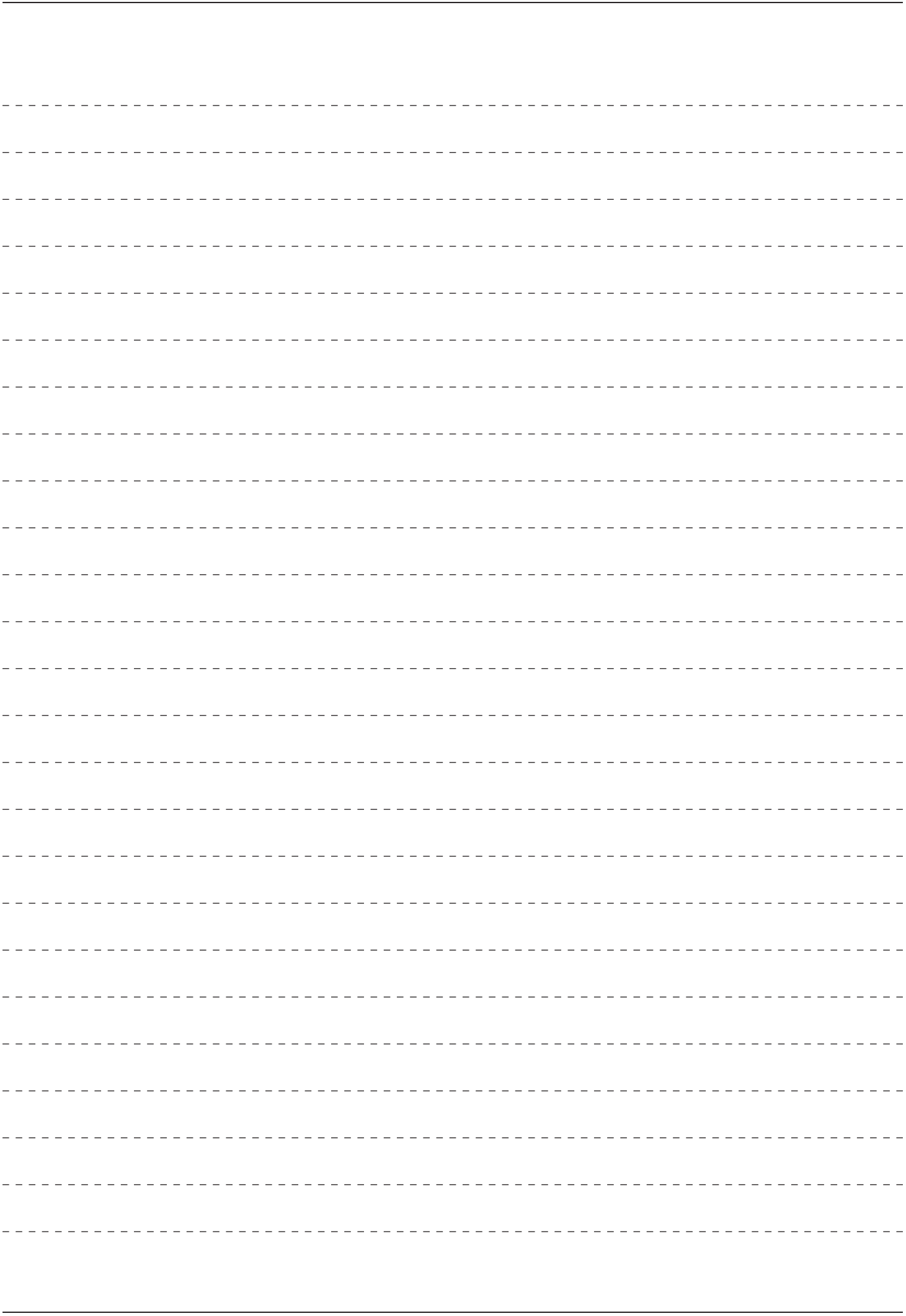


- يمكن دائمًا الخروج من وظيفة SABBATH وذلك بالضغط على الزر لبضع ثوان

OFF







# **elica**



LIB0212655 EI3396079LC0001 Ed.09/25