

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

elica

⚠ 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 zagrijavaju 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.

■ 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“.

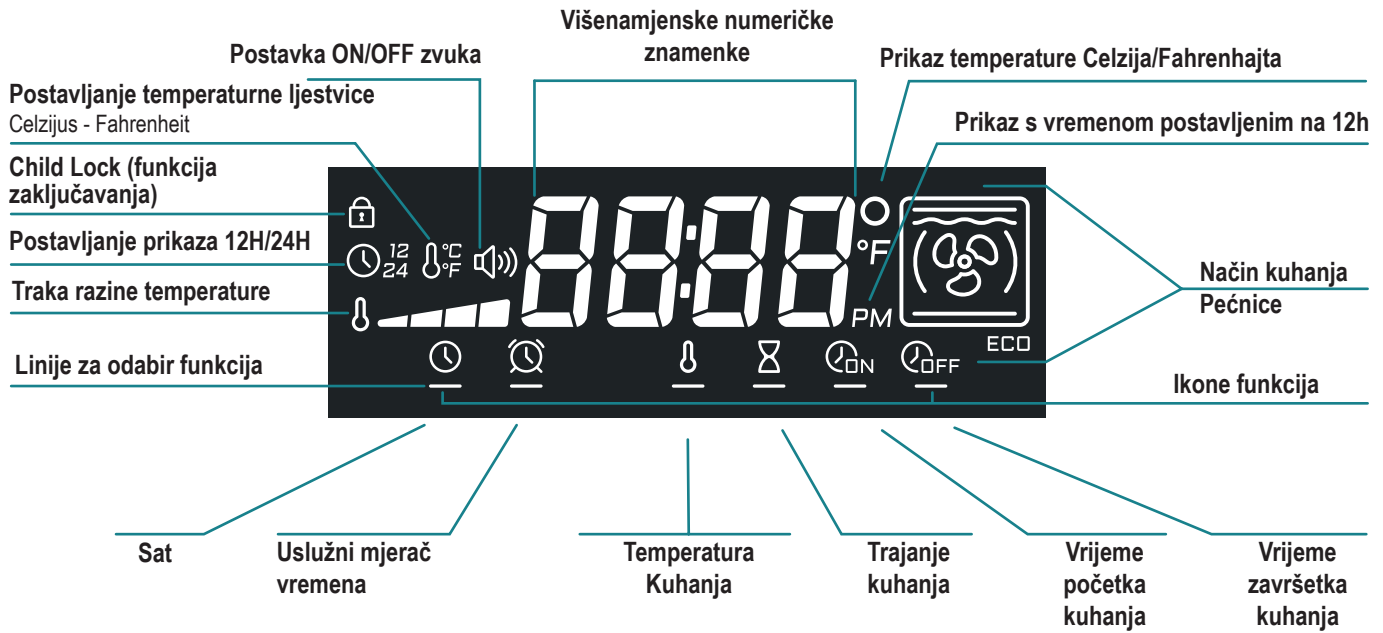
- Nemojte prekrivati unutrašnjost pećnice aluminijskom folijom kako biste olakšali čišćenje.

- Ovaj postupak mijenja rad uređaja i može oštetiti caklinu.

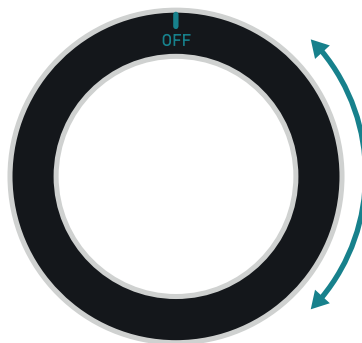
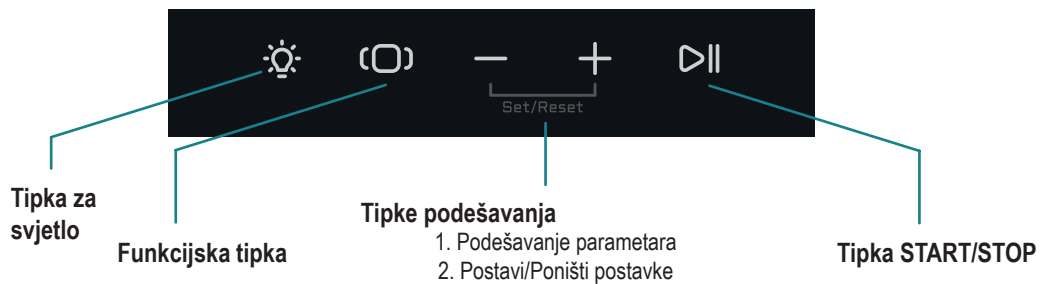
- Sav pribor u izravnom kontaktu s hranom mora se pažljivo očistiti prije upotrebe odgovarajućim proizvodima.

⚠ Nije dopušteno kuhati hranu u izravnom kontaktu s rešetkama pećnice i posudama za skupljanje vode.





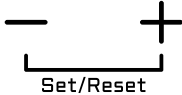



■ UPUTE ZA UPORABU - LED zaslon





Legenda tipke i ručice



■ Osnovne funkcije pećnice

| SIMBOL | OPIS | FUNKCIJA |
|--|---|--|
| TIPKA ZA SVJETLO  | - Uključuje i isključuje svjetlo | - Ako se uključi ručno, svjetlo se gasi nakon 10 minuta. - Svjetlo se uključuje automatski: kada počne kuhanje ili kada se vrata otvore 5 minuta kada se kuhanje zaustavi ili nakon što su vrata zatvorena 1 minutu |
| FUNKCIJSKA TIPKA  | - Pomičite se kroz funkcije koje se mogu aktivirati | - Linija i ikone označavaju status funkcije. Bijela linija: odabrana Crvena linija: postavljena Naizmjenična bijela i crvena linija: prethodno odabrano i postavljeno Crvena ikona: aktivno - Ikona sata uvijek ostaje bijela |
| |   Primjeri | |
| TIPKE ZA PODEŠAVANJE  | - Postavlja vrijednosti funkcije | - Postavlja vrijednosti odabrane funkcije Postavi/Resetiraj postavke - Za resetiranje, pritisnite i držite istodobno tipke — i + |
| TIPKA START/STOP  | - Pokrenite ili zaustavite program kuhanja | - Pogledajte poglavlje posvećeno postavljanju programa kuhanja |
| RUČICA  | - Odaberite program kuhanja npr.:  | - Pogledajte poglavlje posvećeno postavljanju programa kuhanja |

| SIMBOL | OPIS | FUNKCIJA |
|---|--|---|
| TRAKA RAZINE TEMPERATURE a)  b)  | - Signalizacija razine temperature pećnice | a) Crveno označava temperaturu pećnice tijekom pečenja b) U bijeloj boji označava preostalu toplinu na kraju kuhanja |

PRIKAZ INFORMACIJA

- U nedostatku interakcija, zaslon se prebacuje na **prikaz informacija** i prikazuju se samo aktivne ikone i ikona sata.
- Pritiskom na **funkcijsku tipku** (○) izlazite iz **prikaza informacija**.

1. Prvo uključivanje



- Prilikom prvog uključivanja potrebno je postaviti:
Sat, prikaz 12/24H, Zaslon ON (ON d) - OFF (NO d) Temperaturu u °C ili °F i **Uključivanje/isključivanje zvukova**.
- Za postavljanje parametara pritisnite **tipke za podešavanje** — ili + i **funkcijsku tipku** (○) za potvrdu i prijelaz na sljedeću postavku:

1. Postavljanje sata

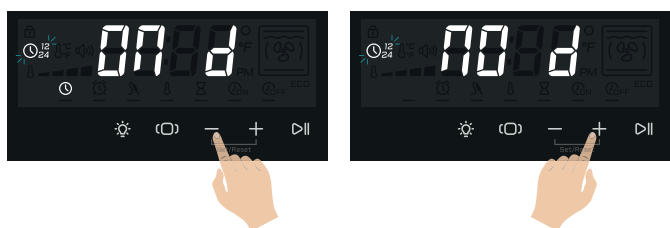


⚠ Pažnja: nakon nestanka struje duljeg od **10 sekundi** morat ćete ponovno namjestiti vrijeme.

2. Postavite prikaz 12H/24H



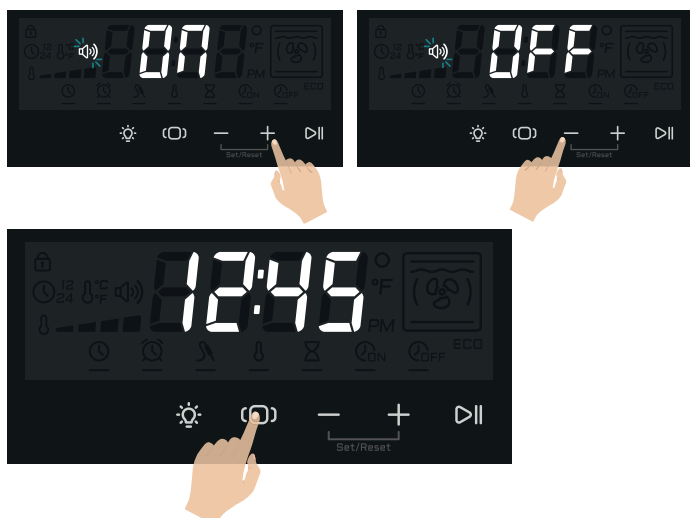
3. Zaslom ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Postavite temperaturu u °C ili °F.



5. Uključivanje/isključivanje zvukova



Proizvod je spreman za upotrebu.

2. Funkcije postavljanja

2.1 Postavljanje funkcija



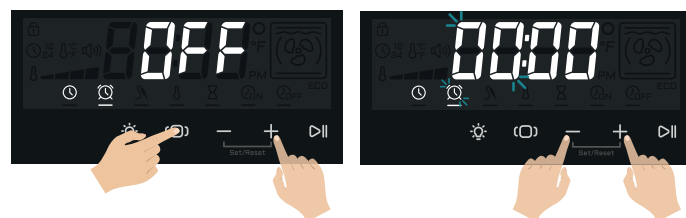
- Dugim pritiskom od **6 sek.** na **Tipke podešavanja** — i + ulazite u način rada opisan u poglavlju "1.Prvo uključivanje" za Postavljanje vremena 12H/24H , temperaturne skale ON/OFF postavke zvukova .

2.2 Podešavanje sata



- Dugim pritiskom od **3 sek.** na **Tipke podešavanja** — i + omogućuje podešavanje **sata**, za postavljanje nastavite kako je navedeno u poglavlju "1. Prvo uključivanje".

2.3. Postavka tajmera



- Odabirom funkcije **Courtesy Timer** , vrijednost sati, a zatim minuta može se postaviti pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.

Odbrojavanje se aktivira kada se pritisne **funkcijska tipka** ili nakon **10 sekundi**.

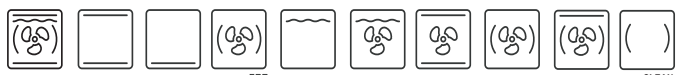
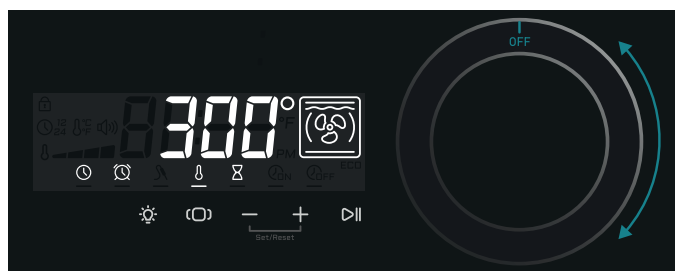
- Uslužni mjerac vremena može se poništiti istovremenim držanjem **tipki za podešavanje** — ili +.

2.4 Funkcija zaključavanja



- S isključenom pećnicom, s produljenim pritiskom od **3 sek.** na **funkcijsku tipku** aktivirate/deaktivirate **Child Lock** (funkcija zaključavanja) .

3. Podešavanje programa pečenja

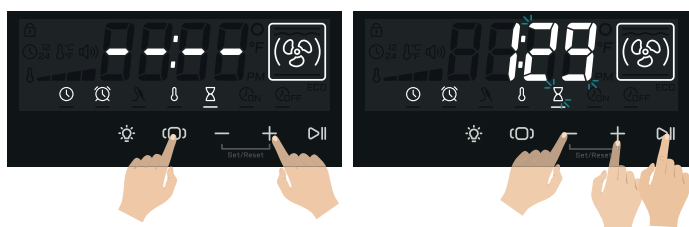


- Okretanjem ručice odabirete jedan od programa kuhanja sa zadanom temperaturom.

- Temperatura pečenja °C može se mijenjati pomoću tipki za podešavanje — ili +.

- Pritiskom na tipku start/stop ▷|| pokreće se program kuhanja.

4. Podešavanje trajanja kuhanja h



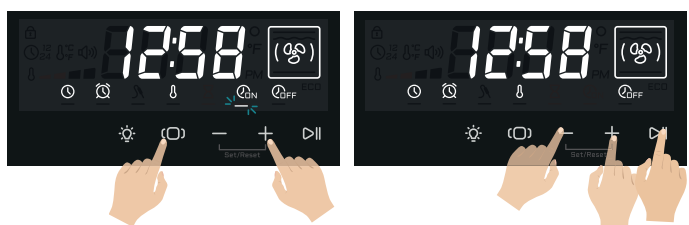
- Odabirom funkcije trajanja h kuhanja s funkcijskom tipkom (O), možete postaviti vrijednost sati, a zatim minuta pomoću tipki za podešavanje — ili +.

- Odbrojavanje počinje kada kuhanje zapravo počne: kada se pritisne tipka Start/Stop ▷|| ili kada istekne odgoda programirana u odjeljku Vrijeme kuhanja.

- Mjerač vremena kuhanja h može se poništiti istovremenim držanjem tipki za podešavanje — i +.

5. Podešavanje vremena kuhanja (početak ON ili kraj OFF).

Vrijeme početka kuhanja ON i Vrijeme završetka kuhanja OFF su dvije alternativne funkcije koje se ne mogu aktivirati u isto vrijeme.



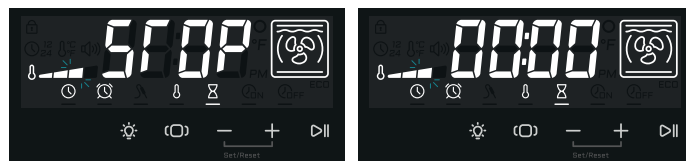
- Ako je postavljeno trajanje kuhanja h , možete pristupiti funkcijama podešavanja vremena kuhanja: Vrijeme početka ON ili Vrijeme završetka OFF .

- Odabirom funkcije Vrijeme završetka ON ili Vrijeme završetka OFF kuhanja, vrijednost sati i zatim minuta može se postaviti pomoću tipki za podešavanje — ili +.

- Kada se pritisne tipka Start/Stop ▷||, postavke će biti aktivne.

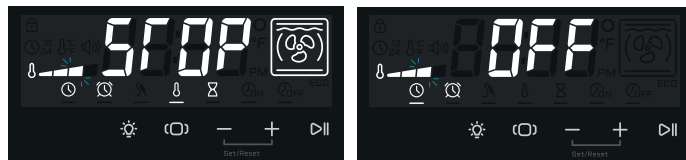
- Ovi mjerači vremena mogu se poništiti istovremenim držanjem tipki za podešavanje — i +.

6. Kraj programa kuhanja



- Pećnica signalizira kraj kuhanja na kraju mjerača vremena zvukom od 1 minute.

6.1. STOP i ISKLJUČIVANJE pećnice



Pećnica se može isključiti na sljedeće načine:

- Pritiskom na tipku Start/Stop ▷|| tijekom kuhanja.

- Okretanje ručice na OFF.

- Ako je podešeno Standby OFF (NO d), nakon 5 minuta neaktivnosti i nijedna funkcija nije aktivna, pećnica se automatski isključuje.

7. Otvaranje vrata

- Ako se vrata otvore, program se obustavlja dok se ne zatvore.

- Ako se vrata ne zatvore unutar 3 minute, program se prekida.

8. Vratiti na tvorničke vrijednosti



Kako biste proizvod vratili na tvorničke uvjete i uključili ga prvi put, s gumbom u položaju OFF, pritisnite funkcijsku tipku (O), tipke za podešavanje — i + istovremeno 10 sekundi.

- Donji redovi pomicat će se na zaslonu 30 sekundi. pri čemu istovremeno pritisnite tipke za podešavanje — i +.

Na zaslonu će se pojaviti riječ CIAO.



Isključite struju pećnice. Pri sljedećem ponovnom pokretanju svi parametri će se resetirati i pećnica će ponovno predložiti prvi redoslijed paljenja.

9. Demo način rada

U DEMO načinu rada moguće je kretati se kroz funkcije bez zagrijavanja pećnice.



■ IKONE

DEMO se aktivira sljedećim postupkom:

- ručica na OFF i sve funkcije isključene
- istovremeni pritisak na funkcijsku tipku (O) i tipku Start/Stop ▷|| na 8 sekundi.



- Kada je način aktivan, točkice na satu 14:23 trepere i poruka d 07 se prikazuje na displeju 3 sekunde (zaslon se ponavlja kada se aktivna tipka pritisne prvi put nakon 3 minute neaktivnosti pećnice)
- Za izlaz iz DEMO moda, ponovite postupak aktivacije

| IKONE | OPIS | FUNKCIJA |
|-------|---------------------------------|--|
| | PIZZA | 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. |
| | NORMALNO STATIČNO KUHANJE | To je klasična funkcija električne pećnice posebno prikladna za kuhanje sljedećih namirnica: svinjski kotlet, kobasice, bakalar, pirjano meso, divljač, teleće pečenje, meringue i keksi, pečeno voće i dr. |
| | KUHANJE ODDOLJE | Ovo je najprikladniji način za završetak kuhanja hrane, posebno tijesta (keksa, meringa, dizanih kolača, voćnih deserta itd.) i drugih namirnica. |
| | EKO KUHANJE | 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, delikatna peciva. Napomena: Eko kuhanje se ne može odabrati s umetnutom sondom za meso. |
| | STATIČNO KUHANJE NA ROŠTILJU | Funkcija prikladna 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. |
| | VENTILIRANO KUHANJE NA ROŠTILJU | Posebno brza i duboka uz značajnu uštedu energije, ova je funkcija prikladna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili miješani ražnjici, divljač, rimski njoki itd. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C. |
| | INTENZIVNO KUHANJE | To je funkcija brzog i intenzivnog kuhanja raznih jela; pogodan je za: ribu na papilote, pirjano povrće, čevape, patku, piletinu itd. |
| | VIŠESTRUKO VENTILIRANO KUHANJE | To je funkcija koja omogućuje istovremeno kuhanje različitih jela bez miješanja mirisa; možete kuhati pečene lasanje, pizzu, kroasane i brioše, pite, kolače itd. |
| | BRZO GRIJANJE | 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 za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija NIJE prikladna za kuhanje hrane, koristi se samo za brže zagrijavanje pećnice. NEMOJTE KORISTITI FUNKCIJU DUŽE OD 20 MINUTA |
| | FUNKCIJA HIDROLIZE | 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. |

■ 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 + 2 kapi neutralnog deterdženta na dno pećnice kako biste lakše uklonili najtvrdokorniju prljavštinu;
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;



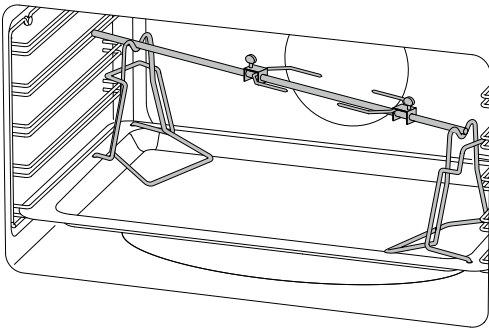
OPREZ

- 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 - Pribor

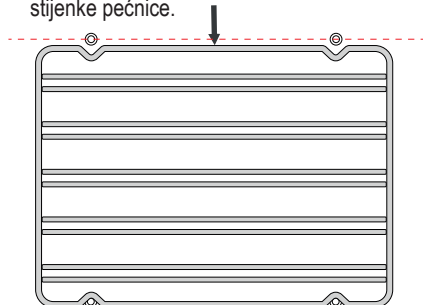
Korištenje ražnja (samo na nekim modelima)

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

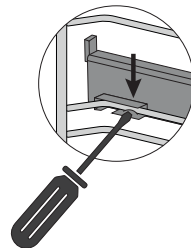
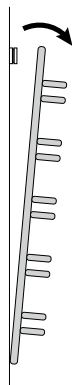


Teleskopske vodilice

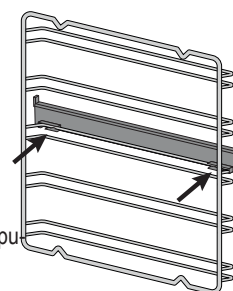
Povucite dio označen crvenom bojom prema dolje kako biste ga uklonili sa stijenke pećnice.



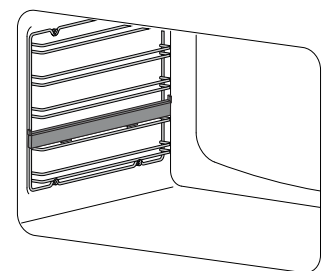
Okrenite ih i postavite na površinu sa strane klizne vodilice.



Kako biste oslobodili kopču, otpustite je ravnim odvijačem.



Gentag manøveren i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne

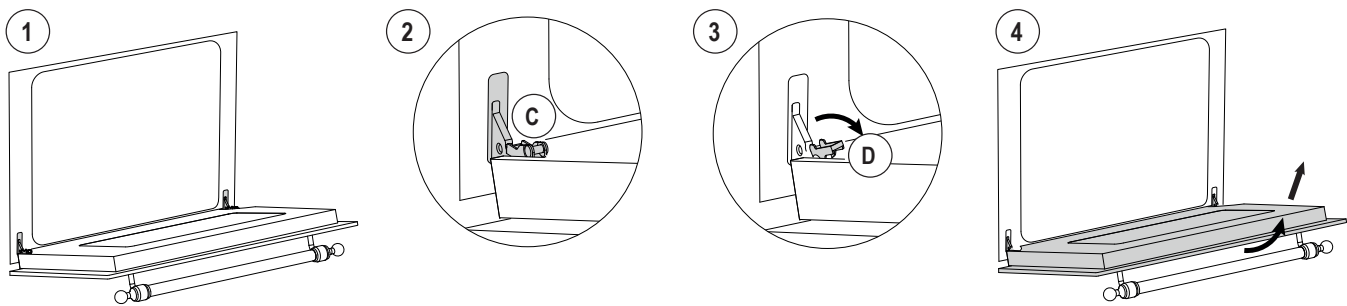


■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Uklanjanje vrata

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.

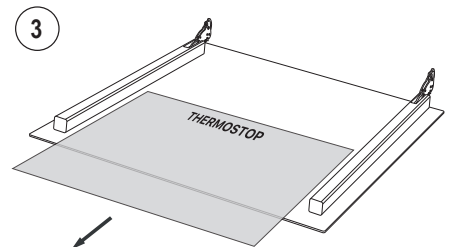
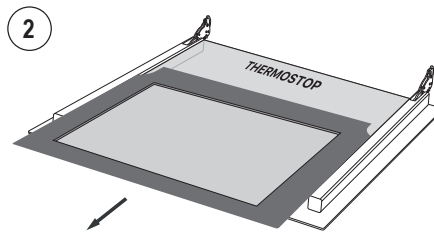
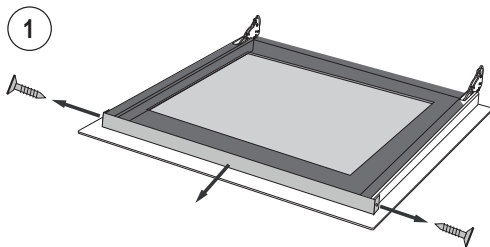
Redoslijed uklanjanja stakla

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. Uklonite sve uklonjive dijelove i operite ih odvojeno vrućom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Kako biste olakšali čišćenje pećnice, ulijte malu količinu vode (100 ml, što odgovara pola čaše) na dno pećnice; zatim aktivirajte ciklus "Kuhinjske odozdo" na 90 °C na 20 minuta. Na kraju ciklusa pričekajte da se ohladi i dovršite čišćenje mekom krpom. | Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice. 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. |

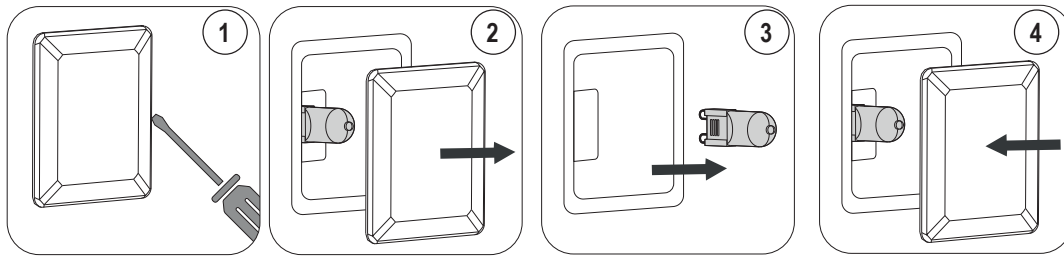
PREDNJA PLOČA

| 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 (ocet, 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.

Pogreške sustava

| OPIS | ID pogreške |
|--------------------------------|-------------|
| NTC sonde prekinut | Er00 |
| sonda NTC kratki spoj | Er01 |
| prikaz prekomjerne temperature | Er08 |


■ TABLICE ZA KUHANJE - Ventilirana konvekcijska pećnica (samo indikativne vrijednosti)

| JELO | TEMP. C° | | MIN. |
|----------------------|----------|-----|---------|
| MESO | | | |
| 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 |
| RIBA | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| SLASTIČARSTVO | | | |
| Voćni kolač | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Margherita torta | 180-190 | 2 | 40/45 |

| JELO | TEMP. C° | | MIN. |
|-----------------------|----------|---|-------|
| 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 |
| Kolač od grožđa | 190-200 | 2 | 30/40 |
| Štrudla | 160 | 2 | 25/35 |
| Piškote | 150-180 | 2 | 50/60 |
| Jabuke u šrafloku | 180-200 | 2 | 18/25 |
| Puding sa piškotama | 170-180 | 2 | 30/40 |
| PEKARA | | | |
| 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. |
|-----------------------|----------|-----|-------|
| MESO | | | |
| 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 |
| RIBA | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| SLASTIČARSTVO | | | |
| 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 |

| JELO | TEMP. °C |  | MIN. |
|---------------------|----------|--|-------|
| 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 |
| PEKARA | | | |
| 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.

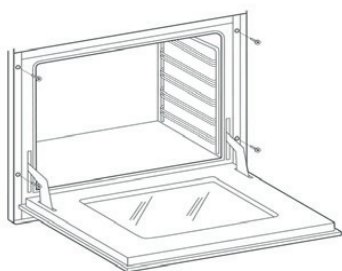
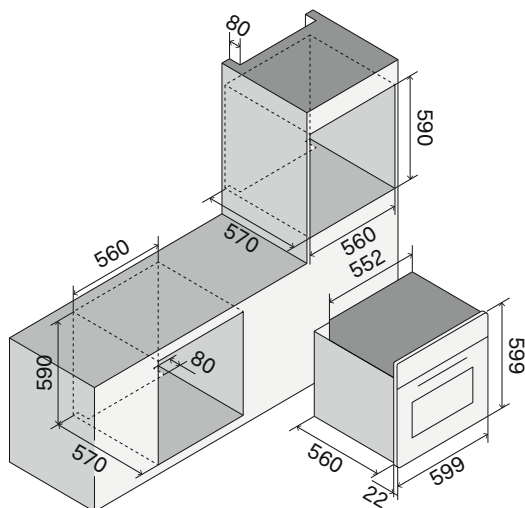
- Kuhanje na roštilju

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.


■ 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 DD 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 knjžici 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 kablom bez utikača: spajanje se mora izvršiti imajući na umu da je žuto-zeleni kabl vodič uzemljenja i da se nikada ne smije prekidati.

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

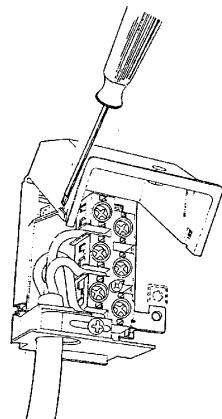
Za izravno spajanje na mrežu potrebno je:


- 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 okoline. Ako trebate zamijeniti kabl za napajanje, obratite se postprodajnom servisu.**

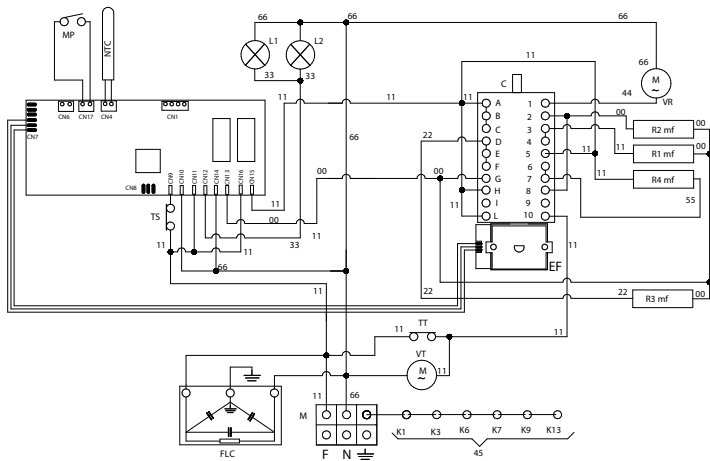
INSTALACIJA - Dijagrami ožičenja Apсорpcija (kW)

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

Legenda

| | | | |
|-----|--------------------------------------|-----|-------------------------|
| 00 | Crna | M | Terminalni blokovi |
| 11 | Smeđa | MP | Mikroprekidač vrata |
| 22 | Crvena | N | Neutralna |
| 33 | Bijela | NTC | Sonda za temperaturu |
| 44 | Žuta | P | Tajmer/programator |
| 45 | Žuto-zelena | R1 | Gornji grijač |
| 55 | Siva | R2 | Donji grijač |
| 66 | Plava | R3 | Grijač roštilja |
| C | Sklopka | R4 | Kružni grijač |
| EF | Koderi funkcija | TS | Sigurnosni termostat |
| F | Faza | TT | Tangencijalni termostat |
| K1 | Žica za uzemljenje terminalnog bloka | V | Ventilator pećnice |
| K3 | " " ventilator pećnice | VT | Vent. hlađenja |
| K6 | " " svjetlo u pećnici 1 | FLC | filter |
| K7 | " " svjetlo u pećnici 2 | | |
| K9 | " " tangenc. motovent. | | |
| K13 | " " roštilj | | |

Dijagrami ožičenja




VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

Pločica s karakteristikama koje su, osim toga, prikazane i na poklopcu, stavlja se na rub vrata rene 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 apsorbira 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 smeda 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 bosim;

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 rene.

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

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

21. Koristite funkciju zaključavanja kontrola da sprečite decu da sama uključe uređaj.

22. Nadgledajte decu ako se nalaze u neposrednoj blizini multifunkcionalne rene. 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.


■ PRVO PUŠTANJE U RAD

- Kada prvi put koristite renu, puštite je da radi oko 1 sat (na 230 °C), eventualno ostavite kuhinjske prozore otvorene. Kada se prvi put uključi, rena ispušta neugodne mirise zbog ostataka proizvodnje kao što su masti, ulja ili smole. Kada istekne naznačeno vreme, rena je spremna za prvu upotrebu. Kada se rena ohladi, očistite je prateći uputstva u odeljku „Čišćenje i održavanje“.

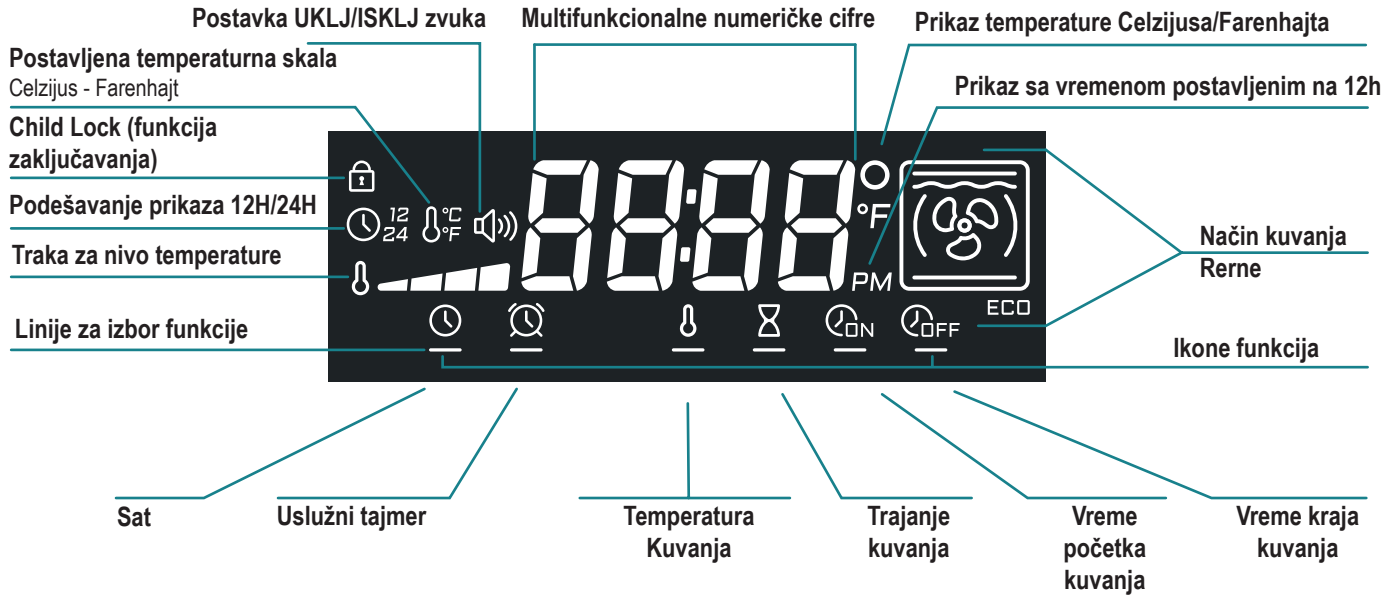
- Ne pokrivajte unutrašnjost rene aluminijumskom folijom da biste olakšali čišćenje.

- Ova operacija menja performanse uređaja i može oštetiti emajl.

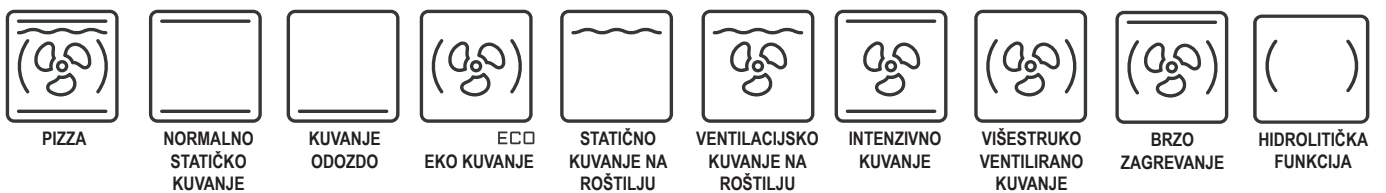
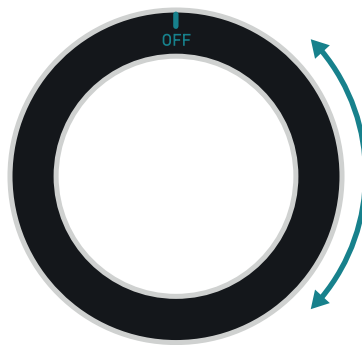
- Sav pribor koji je u direktnom kontaktu sa hranom mora biti pažljivo očišćen pre upotrebe odgovarajućih proizvoda.

 Nije dozvoljeno kuvanje hrane u direktnom kontaktu sa roštiljem rene i posudama za kapanje.



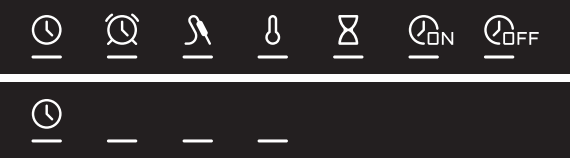




■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU - LED displej





Legenda dugmadi i ručica




■ Osnovne funkcije rerne

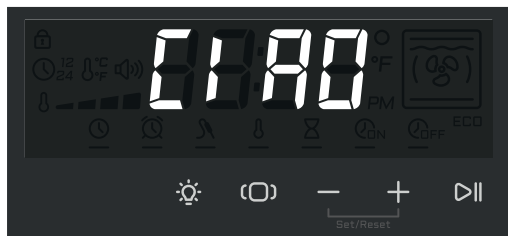
| SIMBOL | OPIS | FUNKCIJA |
|---|--|--|
| DUGME SVETLA  | - Pali i gasi svetlo | - Ako se uključi ručno, svetlo se gasi posle 10 minuta. - Svetlo se automatski uključuje: kada počne kuvanje ili kada se vrata otvore na 5 minuta kada se kuvanje prekine ili nakon zatvaranja vrata na 1 minut |
| FUNKCIJSKO DUGME  | - Pomeranje kroz funkcije koje se mogu aktivirati | - Linija i ikone označavaju status funkcije. Bela linija: izabrano Crvena linija: podešeno Naizmjenična bela i crvena linija: prethodno odabrano i podešeno Crvena ikona: aktivna - Ikona sata uvek ostaje bela |
| | |  <p>Primeri</p> |
| TASTERI ZA PODEŠAVANJE  <p>Set/Reset</p> | - Podešava vrednosti funkcije | - Podešava vrednosti izabrane funkcije Podesi/Resetuj podešavanja - Za resetovanje, pritisnite i držite tastere u isto vreme tastere — i + |
| TASTER START/STOP  | - Pokrenite ili zaustavite program kuvanja | - Pogledajte poglavlje posvećeno podešavanju programa kuvanja |
| RUČICA  | - Izaberite program kuvanja npr.:  | - Pogledajte poglavlje posvećeno podešavanju programa kuvanja |

| SIMBOL | OPIS | FUNKCIJA |
|--|---|---|
| TRAKA NIVOA TEMPERATURE a)  b)  | - Signalizacija nivoa temperature rerne | a) Crvenom bojom označava temperaturu rerne tokom pečenja b) Belom bojom označava preostalu toplotu na kraju kuvanja |


PRIKAZ INFORMACIJA

- U nedostatku interakcije, ekran se prebacuje na prikaz informacija i prikazuju se samo aktivne ikone i ikona sata.
- Pritiskom na funkcijsko dugme  izlazite iz prikaz informacija.

1. Prvo uključivanje



- Prilikom prvog pokretanja potrebno je podesiti:
Sat, prikaz 12/24H, Ekran ON (ON d) - OFF (NO d) Temperatura u °C ili °F i Zvukovi uključeni/isključeni.

- Da biste podesili parametre, pritisnite **tastere za podešavanje** — ili + i **funkcijsko dugme**  da potvrdite i pređete na sledeće podešavanje:

1. Podešavanje sata

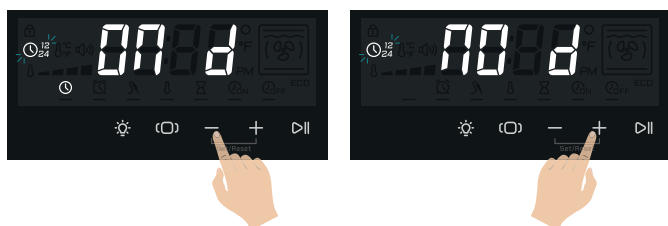


⚠ Pažnja: nakon nestanka struje duže od **10 sekundi** moraćete ponovo da podesite vreme.

2. Podesite prikaz 12H/24H



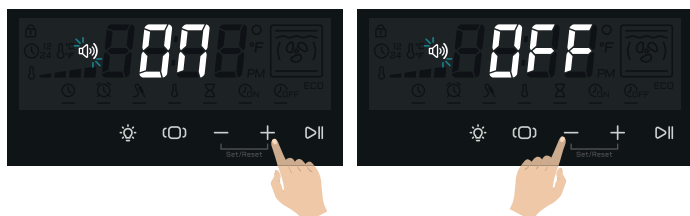
3. Duplej ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Podesite temperaturu u °C ili °F.



5. Uključivanje/isključivanje zvukova






Proizvod je spreman za upotrebu.

2. Funkcije podešavanja

2.1 Podešavanje funkcije



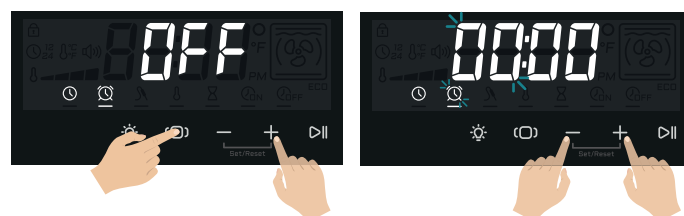
- S dužim pritiskom od **6 sek.** na **tastere za podešavanje** — i + ulazi se u način opisan u poglavlju "1.Prvo uključivanje" za postavljanje vremena **12H/24H** , iz **Skale temperature**  i iz postavki **UKLJUČENO/ISKLJUČENO** iz zvukova .


2.2 Podešavanje sata 00:00




- S dužim pritiskom od **3 sek.** na **tastere za podešavanje** — i + omogućavaju se postavke **sata**, za postavljanje postupite kako je naznačeno u poglavlju "1. Prvo uključivanje"..

2.3. Postavka tajmera



- Odabirom funkcije **tajmera** , vrednost sati, a zatim minuta se može podesiti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.

Odbrojavanje se aktivira kada se pritisne **funkcijskog dugmeta**  ili nakon **10 sekundi**.

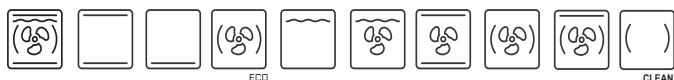
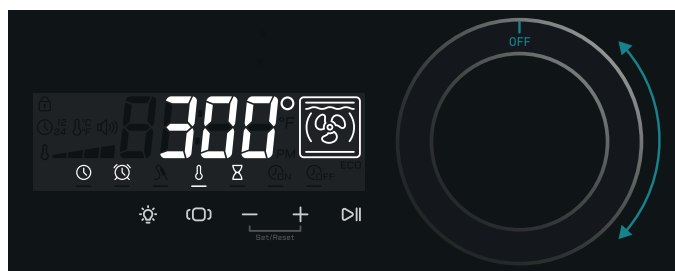
- Tajmer se može resetovati istovremenim držanjem **dugmadi za podešavanje** — i +.

2.4 Child Lock - funkcija zaključavanja



- Sa isključenom rernom, uz produženi pritisak od **3 sek.** na **funkcijsko dugme**  aktivirate/deaktivirate **Child Lock** .

3. Podešavanje programa kuvanja

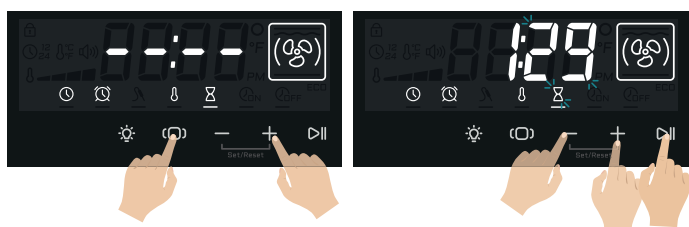


- Okretanjem ručice bira se jedan od programa kuvanja, sa podrazumevanom temperaturom.

- **Temperatura kuvanja** °C se može promeniti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.

- Pritiskom na **taster Start/Stop** ▷|| počinje program kuvanja.

4. Podešavanje trajanja kuvanja h



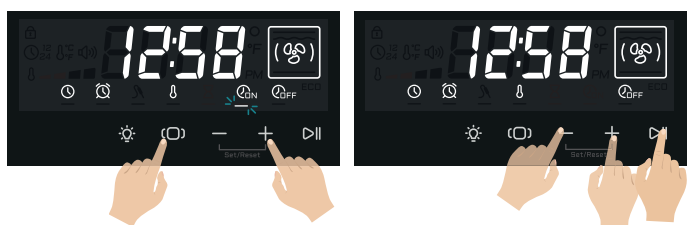
- Izborom **funkcije Trajanje kuvanja** h pomoću **funkcijskog dugmeta** (C), možete podesiti vrednost sati, a zatim minuta koristeći **dugmadi za podešavanje** — ili +.

- **Odbrojavanje** počinje kada kuvanje zaista počne: kada se pritisne **dugme Start/Stop** ▷|| ili kada istekne odlaganje programirano u delu **Vreme kuvanja**.

- **Tajmer trajanja kuvanja** h se može resetovati tako što ćete istovremeno držati pritisnute **dugmad za podešavanje** — i +.

5. Podešavanje vremena kuvanja (početak ON ili kraj OFF).

Vreme početka kuvanja ON i **Vreme kraja kuvanja** OFF su dve alternativne funkcije koje se ne mogu aktivirati u isto vreme.



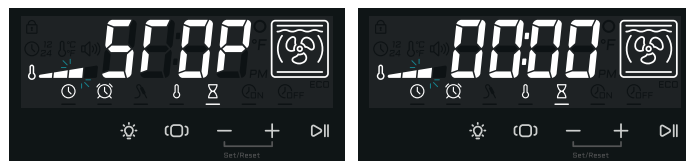
- Ako je **vreme kuvanja** h podešeno, možete pristupiti funkcijama podešavanja vremena kuvanja: **Vreme početka** ON ili **Vreme kraja** OFF .

- Izborom funkcije **Vreme početka** ON ili **Vreme kraja** OFF Kuvanja, vrednost sati, a zatim minuta može se podesiti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.

- Kada se pritisne **dugme Start/Stop** ▷||, podešavanja će biti aktivna.

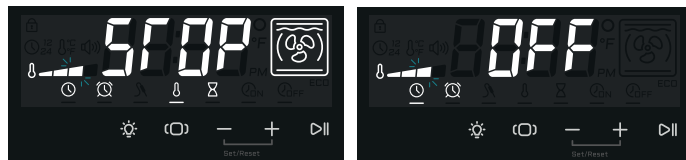
- Ovi tajmeri se mogu resetovati istovremenim držanjem **dugmadi za podešavanje** — i +.

6. Kraj programa kuvanja



- Rerna signalizira kraj kuvanja na kraju **tajmera trajanja** zvukom u trajanju od 1 minuta.

6.1. STOP i OFF rerne



Rerna se može isključiti na sledeće načine:

- Pritiskom na **dugme Start/Stop** ▷|| tokom kuvanja.

- Okretanje ručice na OFF.

- Ako je Standby **OFF (NO d)** podešeno, nakon 5 minuta neaktivnosti i nijedna funkcija nije aktivna, rerna se automatski isključuje.

7. Otvaranje vrata

- Ako su vrata otvorena, program se obustavlja dok se ne zatvori.

- Ako se vrata ne zatvore u roku od 3 minuta, program se prekida.

8. Vraćanje na fabričke vrednosti



Da biste vratili proizvod u fabričke uslove i da biste ga prvi put uključili, sa dugmetom u položaju **OFF**, pritisnite **funkcijsko dugme** (C), **dugmad za podešavanje** — i + istovremeno **10 sek**.

- Redovi ispod će se pomerati na ekranu 30 sekundi, pri čemu istovremeno pritisnite **dugmad za podešavanje** — i +.

Na ekranu se pojavljuje reč **CIAO**.



Isključite napajanje rerne. Prilikom sledećeg ponovnog pokretanja svi parametri će biti resetovani i rerna će ponovo predložiti prvi redosled paljenja.

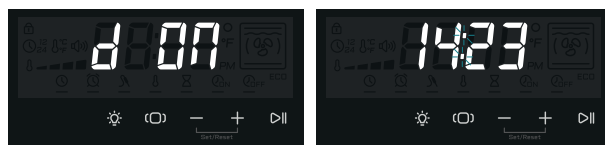
9. Demo režim

U DEMO režimu je moguće kretati kroz funkcije bez zagrevanja rerne.



DEMO režim se aktivira sledećim postupkom:

- ručica na **OFF** i sve funkcije isključene
- istovremeno pritiskanje **funkcijskog dugmeta (□)** i dugmeta **Start/Stop ▷||** u trajanju od 8 sekundi.



- Kada je režim aktivan, tačke na **Satu 14:23** trepere i poruka **d 00** se prikazuje na displeju 3 sekunde (prikaz se ponavlja kada se prvi put pritisne aktivni taster nakon 3 minuta neaktivnosti rerne)
- Da biste izašli iz DEMO režima, ponovite postupak aktivacije

■ IKONE

| IKONE | OPIS | FUNKCIJA |
|-------|---|---|
| | PIZZA | Ova funkcija je posebno pogodna za kuvanje pice, fokače i hleba. Glavni izvor toplote dolazi od donjeg grejnog elementa koji radi u kombinaciji sa ostalim grejnim elementima u rerni. |
| | NORMALNO STATIČKO KUVANJE | To je klasična funkcija električne rerne, posebno pogodna za kuvanje sledećih namirnica: svinjski kotlet, kobasice, bakalar, dinstano meso, divljač, teleće pečenje, beze i keksi, pečeno voće itd. |
| | KUVANJE ODOZDO | Ovo je najpogodniji način za dovršavanje kuvanja hrane, posebno peciva (keksi, meringue, dizani kolači, voćni deserti, itd.) i drugih namirnica. |
| | EKO KUVANJE | Ovo 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. Napomena: Eko kuvanje se ne može izabrati kada je sonda za meso umetnuta. |
| | STATIČNO KUVANJE NA ROŠTILJU | Funkcija je naznačena za brzo i duboko pečenje na roštilju, za prženje i pečenje mesa uopšte, fileta, firentinskog rebra, ribe na žaru i povrća na žaru. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C. |
| | VENTILACIJSKO KUVANJE NA ROŠTILJU | Naročito brza i duboka sa značajnom uštedom energije, ova funkcija je pogodna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili mešani ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C. |
| | INTENZIVNO KUVANJE | Funkcija je brzog i intenzivnog kuvanja raznih jela; pogodan je za: ribu en papillote, dinstano povrće, čevape, patku, piletinu itd. |
| | VIŠESTRUKO VENTILIRANO KUVANJE | To je funkcija koja omogućava istovremeno kuvanje različitih jela bez mešanja mirisa; možete kuvati pečene lasanje, pice, kroasane i brioše, pite, kolače itd. |
| | BRZO ZAGREVANJE | Ova funkcija se koristi za ubrzavanje predgrevanja vaše rerne. Upotreba ove funkcije se preporučuje je kada se podese temperatura kuvanja između 200 i 300 °C. Korišćenje funkcije za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija NIJE pogodna za kuvanje hrane, već se koristi samo za brže zagrevanje rerne. NE KORISTITE OVU FUNKCIJU VIŠE OD 20 MINUTA |
| | HIDROLITIČKA FUNKCIJA | 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. |

■ 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 peć hladna, sipajte u dno otvora 100 ml vode + 2 kapi neutralnog deterdženta za lakše 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



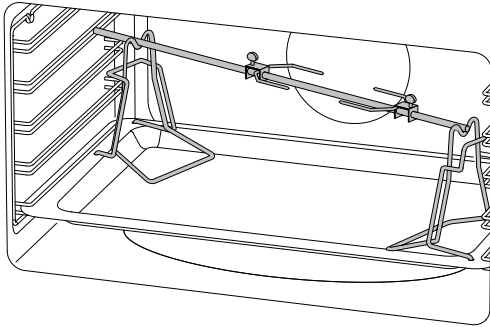
OPREZ

- 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.

■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU - Pribor

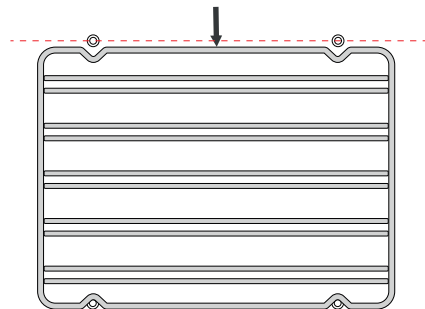
Korišćenje ražnja za roštilj (samo na nekim modelima)

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 rečne.

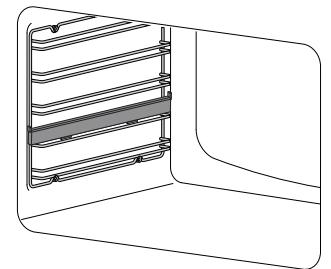


Okrenite ih i stavite na površinu sa strane kliznog vodiča.



Da biste oslobodili klip, olabavite ga ravnim odvijačem.

Ponovite operacije u obrnutom smeru da biste promenili položaj vodice

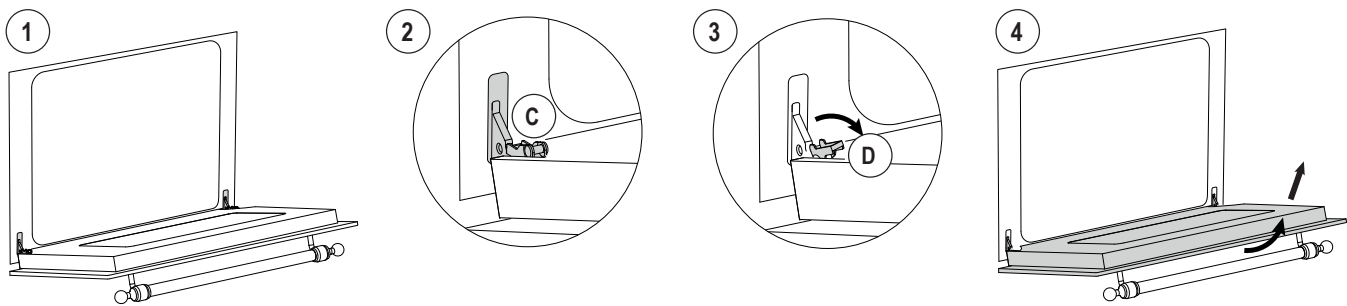


■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Skidanje vrata

Postupak

Da biste olakšali intenzivno čišćenje rečne, 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 rerne 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 reme ili ih, alternativno, postaviti u srednji klik.

Redosled skidanja stakla

⚠ PAŽNJA! Svaka radnja se uvek mora obaviti sa uklonjenim vratima iz reme 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).



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

RERNA

| KOMPONENTA | NAČIN ČIŠĆENJA | UPOZORENJA |
|-------------------|--|---|
| Cela rerna | Preporučuje se čišćenje rerne posle svake upotrebe. Prljavština se lakše čisti izbegavanjem ponovnog sagorevanja na visokim temperaturama. Uklonite sve delove koji se mogu ukloniti i odvojeno ih oprati toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom. 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. Na kraju ciklusa sačekajte da se ohladi i završite čišćenje mekom krpom. | Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutrašnjosti rerne. Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje. |
| Tepsija | Potopite u rastvor tople vode i blagog sapuna. Osušite posle pranja. | Uklonite ostatke hrane odmah posle upotrebe. |
| Rešetke | 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. |

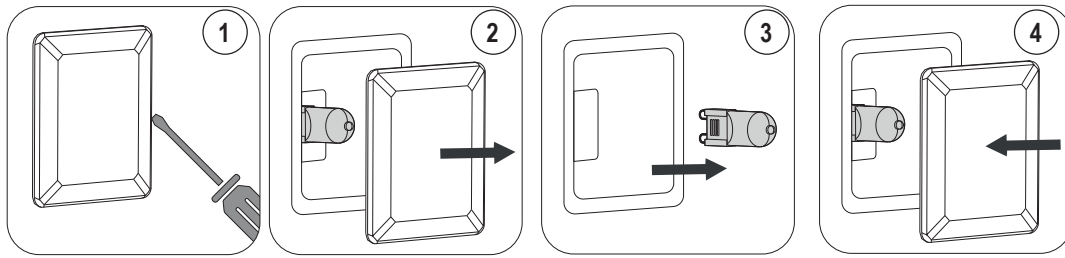
PREDNJA PLOČA

| KOMPONENTA | NAČIN ČIŠĆENJA | UPOZORENJA |
|--------------------------|--|--|
| Čelična površina | 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. |
| Ofarbane površine | 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 rene 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. Preпустite 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.

Greške sistema


| OPIS | ID greške |
|------------------------------|-----------|
| NTC sonda je prekinuta | Er00 |
| NTC sonda u kratkom spoju | Er01 |
| prikaz previsoke temperature | Er08 |


■ TABELE ZA KUVANJE - Ventilirana konvekcijska rena (čisto indikativne vrednosti)

| JELO | TEMP. C° |  | MIN. |
|-------------------|----------|---|---------|
| MESO | | | |
| 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 |
| Pečeni zec | 160-170 | 2 | 80/100 |
| Pečena ćuretina | 160-170 | 2 | 160/240 |
| Pečena guščetina | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Pečena pačetina | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Pečena piletina | 180 | 2/3 | 90/120 |
| RIBA | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| KOLAČI | | | |

| JELO | TEMP. C° |  | MIN. |
|-----------------------|----------|---|-------|
| 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 |
| PEKARA | | | |
| Hleb | 180-200 | 3 | 45 |
| Pizza | 250 | 3 | 10/20 |
| Tost | 185-195 | 2 | 7 |

■ TABELE ZA KUVANJE - Statička rena (čisto indikativne vrednosti)

| JELO | TEMP. C° |  | MIN. |
|-------------------|----------|---|-------|
| MESO | | | |
| 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 pačetina | 250 | 2/3 | 45/60 |
| Pečena piletina | 250 | 2/3 | 40/45 |
| RIBA | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| KOLAČI | | | |
| 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 |

| JELO | TEMP. C° |  | MIN. |
|-----------------------|----------|--|-------|
| 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 |
| PEKARA | | | |
| Hleb | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |
| Pizza | 250 | 3 | 10/20 |
| Tost | 250 | 3 | 5 |


- Važno

Stavite hranu kada je reru vruća.

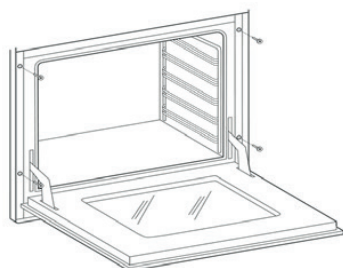
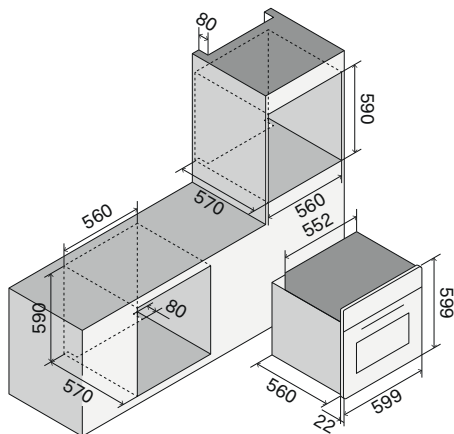
- Kuvanje na roštilju

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 četvrtoj polici.


■ 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 ugradnu 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 DD 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 i 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 knjžici 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: povezivanje mora da se odvijima 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.

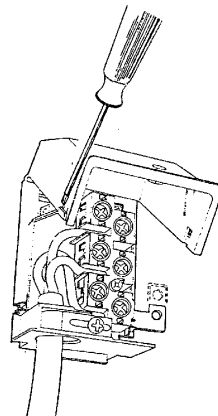
Za direktno povezivanje na mrežu potrebno je da:


• 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.

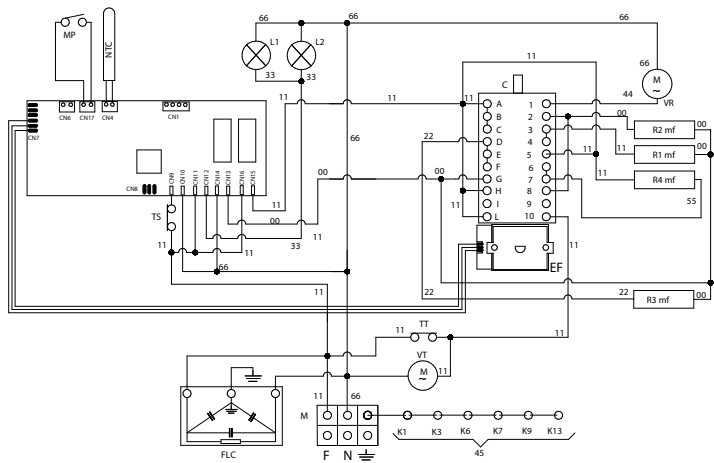
INSTALACIJA - Električna šema Apsorpcija (kW)

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

Legenda

| | | | |
|-----|--------------------------------------|-----|-------------------------|
| 00 | Crna | M | Terminal blokovi |
| 11 | Braon | MP | Mikroprekidač za vrata |
| 22 | Crvena | N | Neutralna |
| 33 | Bela | NTC | Sonda temperature |
| 44 | Žuta | P | Tajmer/Programator |
| 45 | Žuto-zelena | R1 | Gornji grejač |
| 55 | Siva | R2 | Donji grejač |
| 66 | Plava | R3 | Grejač roštilja |
| C | Prekidač | R4 | Kružni grejač |
| EF | Funkcijski koderi | TS | Bezbednosni termostat |
| F | Faza | TT | Tangencijalni termostat |
| K1 | Žica za uzemljenje terminalnog bloka | V | Ventilator rerne |
| K3 | " " ventilator rerne | VT | Vent. hlađenja |
| K6 | " " svetlo rerne 1 | FLC | Филтер |
| K7 | " " svetlo rerne 2 | | |
| K9 | " " tangen. motovet. | | |
| K13 | " " roštilj | | |

Električne šeme




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 priklopom aparata preverite, ali se podatki na tipski ploščici ujemajo s podatki električnega sistema. Namestitvev/nastavitvev 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 bosih;

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

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

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

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

12. Naprava in njeni dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Majhne otroke je treba držati

na varni razdalji. Otrokom, mlajšim od 8 let, ne smete omogočiti dostopa, če niso pod stalnim nadzorom.

13. Pred čiščenjem naprave ali izvajanjem vzdrževanja napravo izključite, tako da izvlečete napajalni kabel ali prekinete dovod električne energije z ustreznim stikalom.

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

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

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



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

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

24. Nevarnost opeklin

Otroška koža je veliko bolj občutljiva kot koža odraslih.

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

25. 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.

PRVI ZAGON

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

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

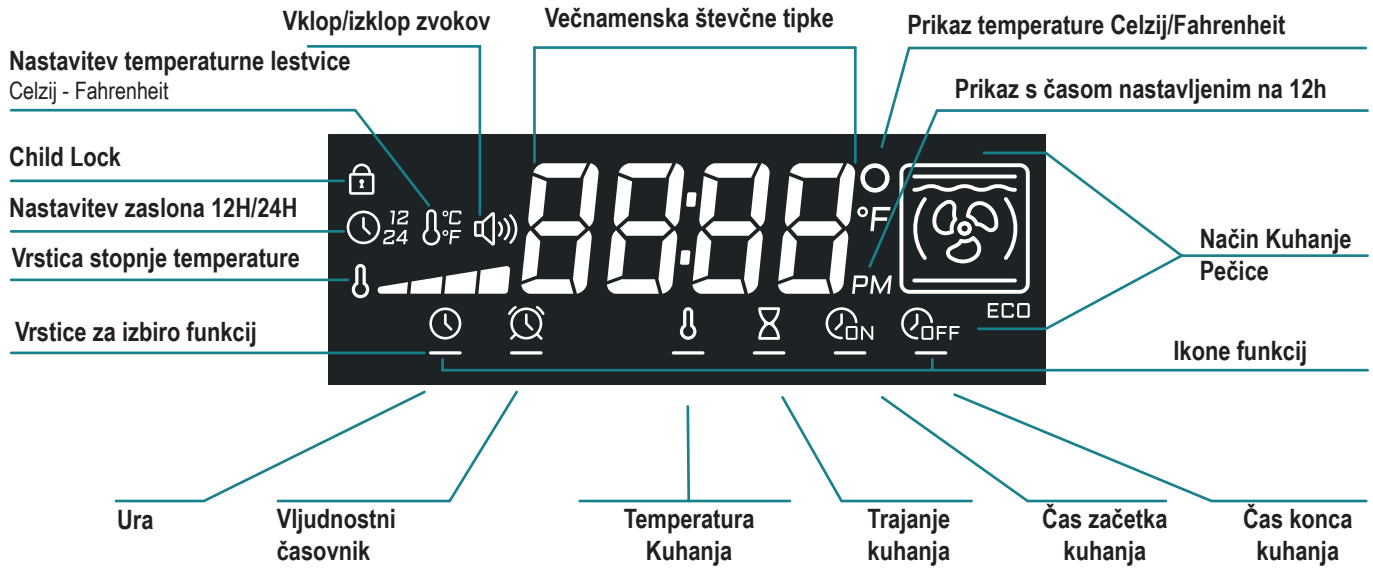
- To bo spremenilo delovanje naprave in lahko poškoduje emajl.

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

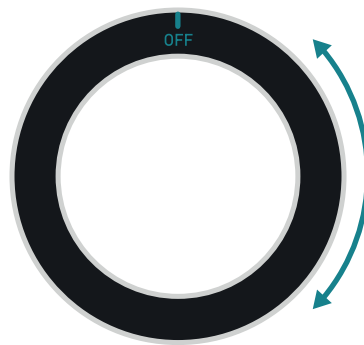


Ni dovoljeno kuhati hrane v neposrednem stiku z rešetkami in ponvami za kapljanje v pečici.










■ NAVODILA ZA UPORABO - LED zaslon



Legenda tipk in gumbov



■ Osnovne funkcije pečice

| SIMBOL | OPIS | FUNKCIJA |
|--|---|--|
| TIPKA LUČKA  | - Vklopi in izklopi luč | - Če je lučka vklopljena ročno, se ugasne po 10 minutah. - Lučka se samodejno vklopi: ko se kuhanje začne ali ko se vrata odprejo za 5 minut ko je kuhanje prekinjeno ali po zaprtju vrat za 1 minuto |
| FUNKCIJSKA TIPKA  | - Pomikanje med funkcijami, ki jih je mogoče aktivirati | - Vrstica in ikone označujejo stanje funkcije. Bela črta: izbrano Rdeča črta: nastavljeno Bela in rdeča črta izmenično: izbrano in predhodno nastavljeno Rdeča ikona: aktivno - Ikona ure vedno ostane bela |
| | Primeri |  |
| TIPKE ZA NASTAVITEV  Set/Reset | - Nastavi vrednosti funkcije | - Nastavi vrednosti izbrane funkcije Set/Reset nastavitev - Za ponastavitev sočasno dalj časa pritisnite tipki — in + |
| TIPKA START / STOP  | - Zažene ali ustavi program kuhanja | - Glejte poglavje, namenjeno nastavitvi programa kuhanja |
| GUMB  | - Izberite program kuhanja Npr.:  | - Glejte poglavje, namenjeno nastavitvi programa kuhanja |
| SIMBOL | OPIS | FUNKCIJA |
| VRSTICA STOPNJE TEMPERATURE a)  b)  | - Signal stopnje temperature pečice | a) Rdeča označuje temperaturo pečice med kuhanjem b) Bela označuje preostalo toploto na koncu kuhanja |


INFORMATIVNI PRIKAZ

- Če ni interakcij, zaslon preklopi na **Informativni prikaz** in prikažejo se samo aktivne ikone in ikona Ura.
- S pritiskom na funkcijsko tipko  zapustite Informativni prikaz .

1. Ob prvem vklopu



- **Ob prvem vklopu je treba nastaviti:**
Uro, prikaz 12/24H, Zaslon ON (ON d) - OFF (NO d) Temperaturo v °C ali °F in Zvoke ON/OFF.

- Če želite nastaviti parametre, pritisnite tipki za nastavev — ali + in funkcijsko tipko , da potrdite in nadaljujete z naslednjo nastavitvijo:

1. Nastavitev ure

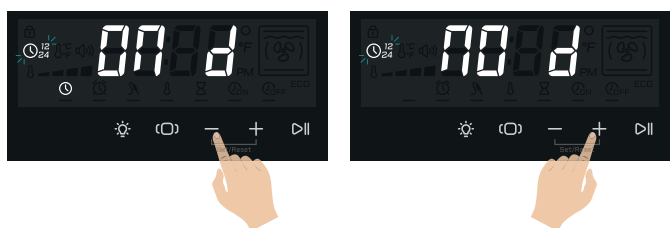


⚠ Opozorilo: po izpadu električne energije za več kot **10 sek.** boste morali znova nastaviti uro.

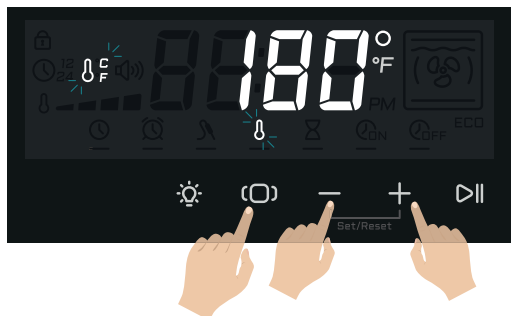
2. Nastavite prikaz 12H/24H



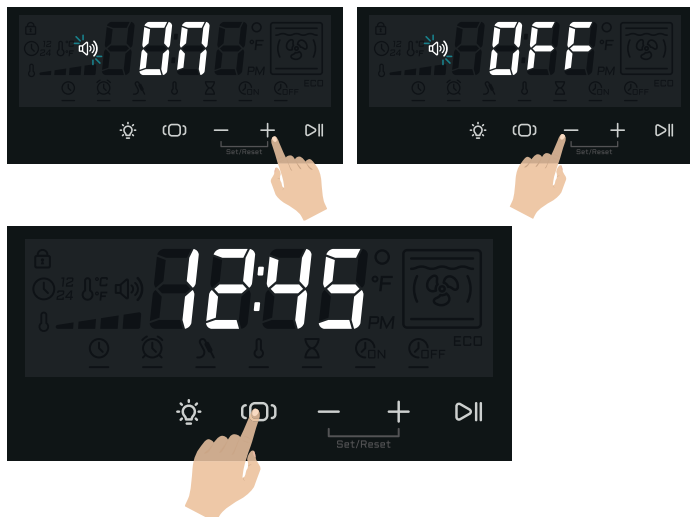
3. Zaslona ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Nastavite temperaturo na °C ali °F.



5. Vklop/izklop zvokov






Izdelek je pripravljen za uporabo.

2. Nastavitvene funkcije

2.1 Nastavitev funkcij



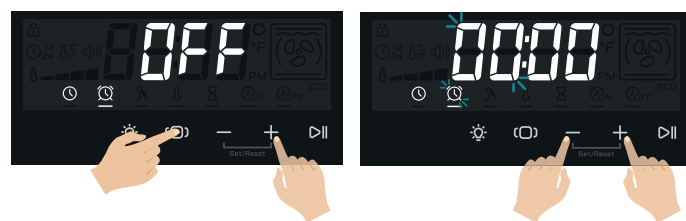
- S podaljšanim pritiskom za **6 sek.** na **Tipke za nastavitve** — in + lahko vstopite v način opisan v poglavju "1.Prvi vžig" za Nastavljanje ure 12H/24H , za **Lestvico Temperatura**  in nastavitve za **VKLOP/IZKLOP zvokov** .


2.2 Nastavitev Ure 00:00




- S podaljšanim pritiskom za **3 sek.** na **Tipke za nastavitve** — in + se omogoči nastavitve **Ure**, za nastavitve postopajte kot opisano v poglavju "1. Ob prvem vklopu".

2.3. Nastavitev vljudnostnega časovnika





- Z izbiro funkcije **Vljudnostni časovnik**  lahko nastavite vrednost ur in nato minut z **Nastavitvenima tipkama** — ali +.

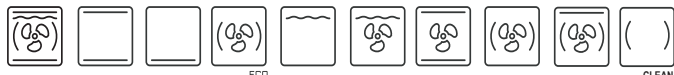
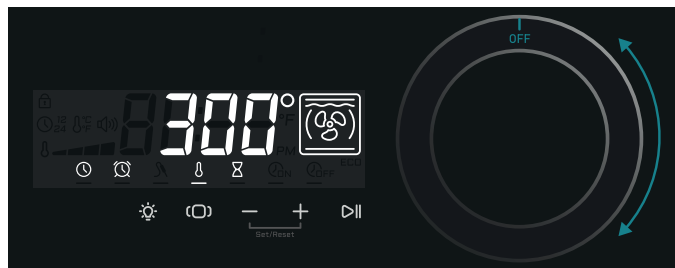
Odštevanje se aktivira s pritiskom na funkcijsko tipko  ali po **10 sek.**
- Vljudnostni časovnik lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na tipki — in +.

2.4 Otroška ključavnica



- Ko je pečica izklopljena, s podaljšanim pritiskom **3 sekunde** na funkcijski tipki  aktivirate/deaktivirate otroško ključavnico .

3. Nastavitev Programa kuhanja

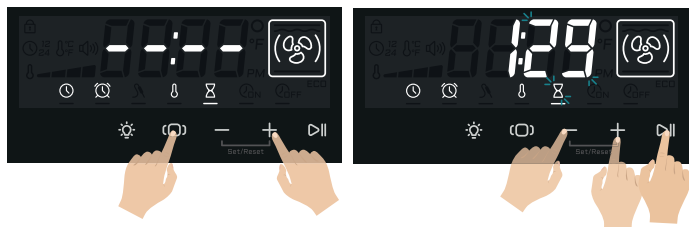


- Z vrtenjem gumba izberete enega od programov kuhanja s privzeto temperaturo.

- Temperaturo kuhanja lahko spremenite z nastavitvenima tipkama — ali +.

- S pritiskom na tipko **Start/Stop** ▷|| se zažene program kuhanja.

4. Nastavitev trajanja kuhanja



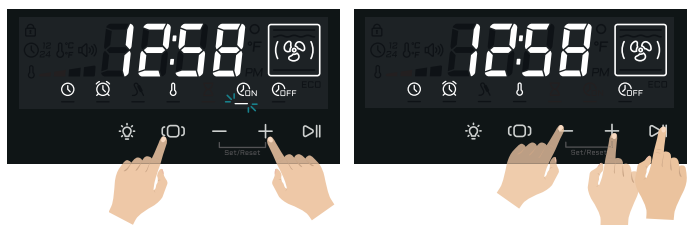
- Z izbiro funkcije **Trajanje kuhanja** s Funkcijsko tipko lahko nastavite vrednost ur in nato minut z **Nastavitvenima** tipkama — ali +.

- Odštevanje se začne ob dejanskem začetku kuhanja: s pritiskom tipke **Start/Stop** ▷|| ali ob koncu zakasnitve, programirane v razdelku **Čas kuhanja**.

- Časovnik **Trajanje kuhanja** lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na **Nastavitveni** tipki — in +.

5. Nastavitev časa kuhanja (Začetek ali Konec).

Čas začetka kuhanja in **Čas konca kuhanja** sta dve alternativni funkciji, ki ju ni mogoče aktivirati hkrati.



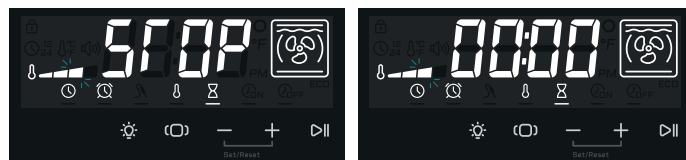
- Če je nastavljeno **Trajanje kuhanja**, lahko dostopate do funkcij nastavitve Časa kuhanja: **Začetni čas** ali **Končni čas**.

- Z izbiro funkcije function **Začetni čas** ali **Končni čas** kuhanja lahko nastavite vrednost ur in nato minut z uporabo nastavitvenih tipki — ali +.

- Ko pritisnete tipko **Start/Stop** ▷||, bodo nastavitve aktivne.

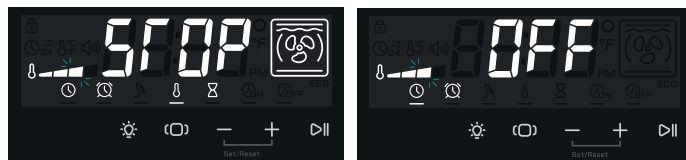
- Te časovnike lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na nastavitveni tipki — in +.

6. Konec programa kuhanja



- Pečica signalizira konec kuhanja ob koncu **Časovnik trajanja** z zvočkom za 1 minuto.

6.1. ZAUSTAVITEV in IZKLOP PEČICE



Pečico lahko izklopite na naslednje načine:

- Med kuhanjem pritisnete tipko **Start/Stop** ▷||.

- Obrnite gumb na OFF.

- Če ste stanje pripravljenosti **izklopili OFF (NO d)**, se pečica po 5 minutah nedejavnosti in brez funkcije samodejno izklopi.

7. Odpiranje vrat

- Če so vrata odprta, se program prekine, dokler se vrata ne zaprejo.

- Če se vrata ne zaprejo v 3 minutah, se program prekine.

8. Ponastavitev na tovarniške vrednosti



Če želite izdelek vrniti v tovarniško stanje in ga ponovno prvič vklopiti, z gumbom v položaju **OFF**, hkrati pritisnete funkcijsko tipko **()**, **Nastavitveni tipki** — in + za 10 sec.

- Črte na dnu bodo drsele na zaslonu 30 sekund, med katerimi boste hkrati pritisnili nastavitveni tipki — in +.

Na zaslonu se prikaže sporočilo **CIAO**.



Izklopite napajanje od pečice. Pri naslednjem vklopu bodo vsi parametri ponastavljeni in pečica bo ponovila zaporedje prvega vklopa.

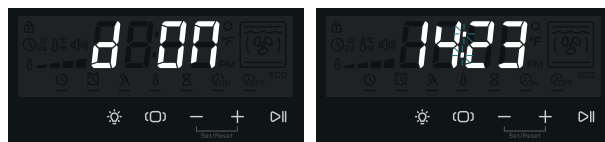
9. Demo način

V načinu **DEMO** je mogoče krmariti po funkcijah brez segrevanja pečice.



Način **DEMO** se aktivira z naslednjim postopkom:
- gumb na **OFF** in vse funkcije izklopljene

- hkrati pritisnete funkcijsko tipko **(OFF)** in tipko **START/STOP** **(▶||)** za 8 sekund.



- Ko je način aktiven, se na zaslonu za 3 sekunde prikažeta piki **Ure 14:23** in **d 07** na zaslonu se prikaže napis za 3 sekunde (prikaz se ponovi ob prvem pritisku aktivnega gumba po 3 minutah nedejavnosti pečice)
- Za izhod iz **DEMO** načina ponovite postopek aktivacije

■ IKONE

| IKONE | OPIS | FUNKCIJA |
|-------|------------------------------|--|
| | PICA | Ta funkcija je še posebej primerna za kuhanje pic, pogač in kruha. Glavni vir toplote je spodnji grelni element, ki deluje v kombinaciji z drugimi grelnimi elementi pečice. |
| | NORMALNO STATIČNO KUHANJE | To je klasična funkcija električne pečice, ki je še posebej primerna za kuhanje naslednjih živil: svinjski kotleti, klobase, polenovka, dušeno meso, divjačina, telečja pečenka, sladice z beljakovo peno in piškoti, pečeno sadje itd. |
| | KUHANJE OD SPODAJ | To je najprimernejše kuhanje za dokončanje kuhanja živil, zlasti peciva (piškoti, sladice z beljakovo peno, kvasene torte, sadne torte itd.) in drugih živil. |
| | EKO KUHANJE | To je funkcija, ki vam omogoča kuhanje z znatnimi prihranki pri porabi električne energije. Da bi kar najbolje izkoristili to funkcijo, je pred vstavitvijo funkcije EKO koristno, da posodo vstavite v pečico tako, da jo postavite v sredino votline. S funkcijo Eco je čas pečenja primeren za počasno peko, kot so: dušeno meso, belo meso, pečene testenine, nežno pecivo. Opomba: Eco pečenja ni mogoče izbrati, če je vstavljena sonda za meso. |
| | STATIČNO PEČENJE NA ŽARU | Funkcija je primerna za hitro in globoko pečenje na žaru, za pečenje mesa na žaru na splošno, filet, zrezek, ribe na žaru in tudi zelenjavo na žaru. Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C. |
| | PREZRAČENO PEČENJE NA ŽARU | Še posebej hitro in globoko pečenje z znatnimi prihranki energije, ta funkcija primerna za številna živila, kot so: svinjski kotleti, klobase, svinjska nabadala ali mešano meso, divjačina, njoki na rimski način itd. Kuhanje z električnim žarom je treba izvajati s termostatom pri 180 °C. |
| | INTENZIVNO KUHANJE | To je funkcija hitrega in intenzivnega kuhanja različnih jedi, primerna za ribe v foliji, dušeno zelenjavo, nabadala, raco, piščanca itd. |
| | KUHANJE Z VEČ PREZRAČEVANJEM | To je funkcija, ki omogoča hkratno kuhanje različnih jedi ne da bi se vonjave mešale med seboj. S to funkcijo lahko pečete lazanje, pice, rogljičke in briose, torte, pecivo itd. |
| | HITRO SEGREVANJE | Ta funkcija se uporablja za pospešitev predgretja pečice. Priporočljivo je, da to funkcijo uporabite pri nastavljanju temperature kuhanja med 200 in 300 °C. Uporaba funkcije za temperature pod 200 °C ne prinaša nobenih posebnih prednosti. POZOR: funkcija NI primerna za kuhanje hrane, uporablja se le za hitrejše segrevanje pečice. FUNKCIJE NE UPORABLJAJTE VEČ KOT 20 MINUT |
| | HIDROLITSKA FUNKCIJA | To je samodejna funkcija čiščenja, ki omogoča čiščenje kuhalne komore v samo 20 minutah pri nizki temperaturi (90 °C). "Hidrolični" čistilni sistem zmehča umazanijo in jo tako lažje odstranite, ne da bi pustil neprijetne vonjave. |

■ 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. Ko je peč hladna, na dno vlijte 100 ml vode + 2 kapljici nevtralnega detergenta, da bi olajšali odstranjevanje trdovratne 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;



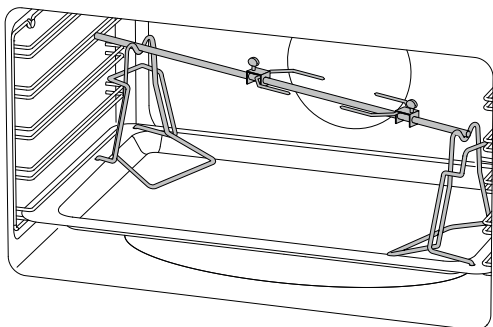
POZOR

- 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 - Dodatna oprema

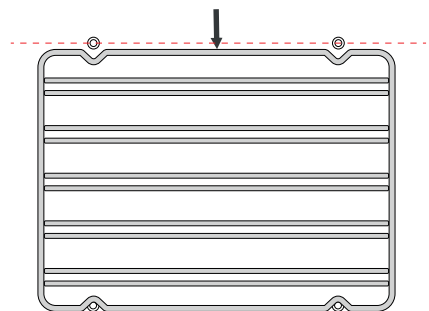
Uporaba ražnja (samo nekateri modeli)

Na raženj nabodite meso, ki ga želite pripraviti, in ga pritrдите 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.

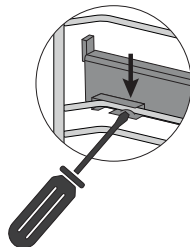
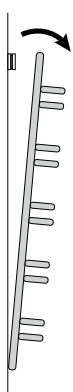


Teleskopska vodila

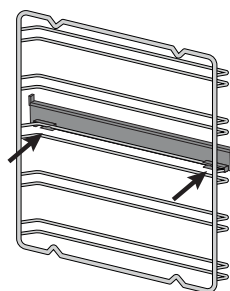
Potegnite navzdol rdeče označeni del, tako da ga odstranite s stene pečice.



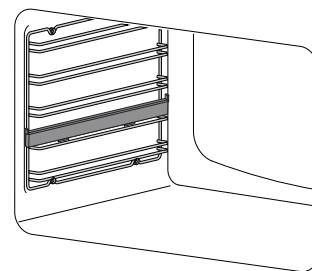
Obrnite ga in ga postavite na površino na strani drsnega vodila.



Če želite sprostiti sponko, jo odvijte s ploščatim izvijačem..



Ponovite korake v obratni smeri, če želite ponovno namestiti vodilo

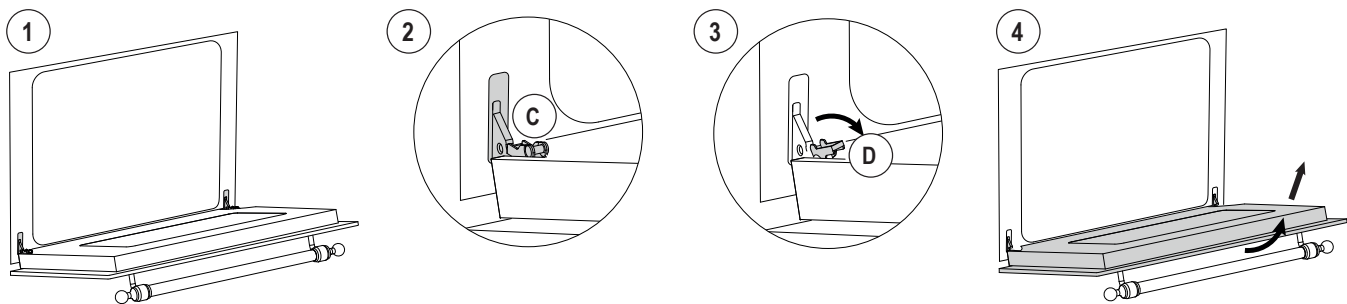


■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Odstranitev vrat

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.

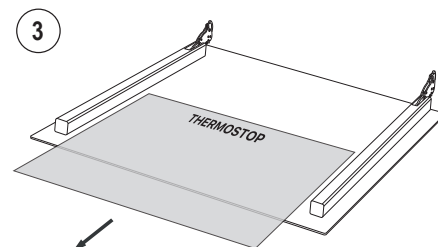
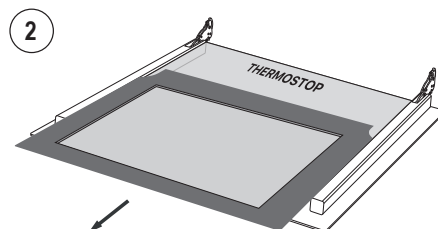
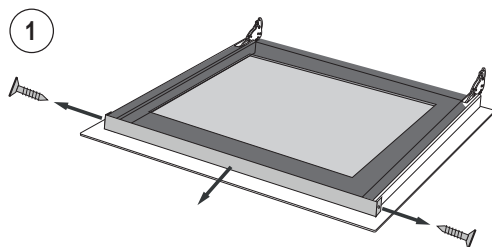
Zaporedje odstranjevanja stekla

! 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 izvlecite

Izvlecite srednje steklo



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

PEČICA

| KOMPONENTA | NAČIN ČIŠČENJA | OPOZORILA |
|--------------------------|---|--|
| Notranjost pečice | <p>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.</p> <p>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 .</p> <p>Na koncu cikla počakajte, da se ohladi in zaključite čiščenje z mehko krpo.</p> | <p>Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.</p> <p>Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih / jedkih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.</p> |
| 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, prijetje umazanije priporočamo, da rešetke pred čiščenjem za nekaj ur namočite. |

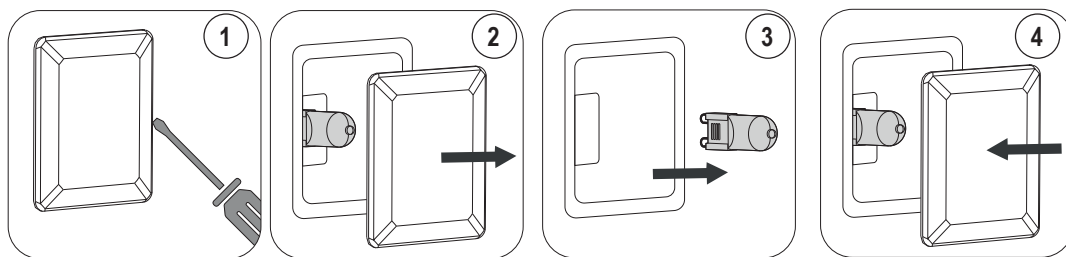
ČELNA PLOŠČA

| 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 mikrovlaknen. | 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) Løsn med en skruetrækker
- 2) Løsn med en skruetrækkmpada
- 3) Træk pæren ud
- 4) Udskift pæren og luk igen

■ 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 servisierjem.
- 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.

Sistemske napake

| OPIS | ID napake |
|------------------------------|-----------|
| NTC sonda prekinjena | Er00 |
| NTC sonda v kratkem stiku | Er01 |
| prikaz previsoke temperature | Er08 |


■ TABELA ZA PEČENJE - Ventilatorska konvekcijska pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

| JED | TEMP. C° | | MIN. |
|-------------------|----------|-----|---------|
| MESO | | | |
| 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 |
| Pečena raca | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Pečen piščanec | 180 | 2/3 | 90/120 |
| RIBE | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| SLADICE | | | |
| Sadna torta | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Biskvitna torta | 180-190 | 2 | 40/45 |
| Rogljčki | 170-180 | 2 | 40/60 |

| JED | TEMP. C° | | MIN. |
|-----------------------------------|----------|---|-------|
| 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 |
| KRUŠNI IZDELKI | | | |
| Kruh | 180-200 | 3 | 45 |
| Pica | 250 | 3 | 10/20 |
| Toast | 185-195 | 2 | 7 |

■ TABELA ZA PEČENJE - Statična pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

| JED | TEMP. C° | | MIN. |
|-----------------------------------|----------|-----|-------|
| MESO | | | |
| 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 |
| RIBE | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| SLADICE | | | |
| 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 |

| JED | TEMP. C° |  | MIN. |
|--------------------------------|----------|--|-------|
| Grozdna pogača | 250 | 2 | 25/35 |
| Zavitek | 180 | 2 | 20/30 |
| Savojski piškoti | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Jabolčni ocvrtki | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Puding iz savojarskih piškotov | 200-220 | 2 | 20/30 |
| KRUŠNI IZDELKI | | | |
| Kruh | 220 | 3 | 30 |
| Pica | 250 | 2 | 15/20 |
| Pica | 250 | 3 | 10/20 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |


- Pomembno

Jedi vstavite, ko je pečica vroča.

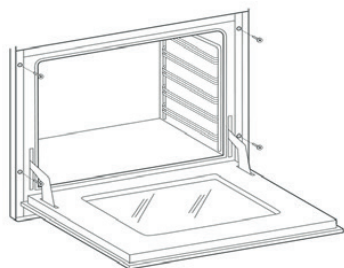
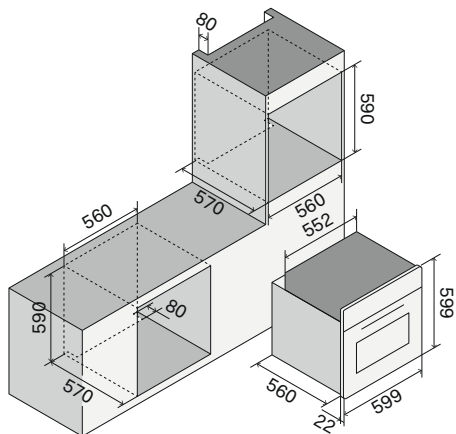
- Peka na žaru

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.


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 pohišvena 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 pritrdjevanju in pravilnem vstavljanju v omarico.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD 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: 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.

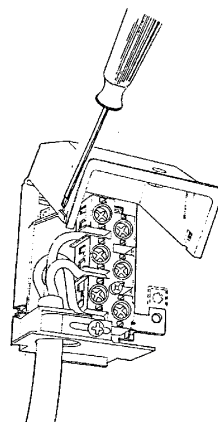
Za neposredno priključitev na električno omrežje je potrebno, da:


• 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.

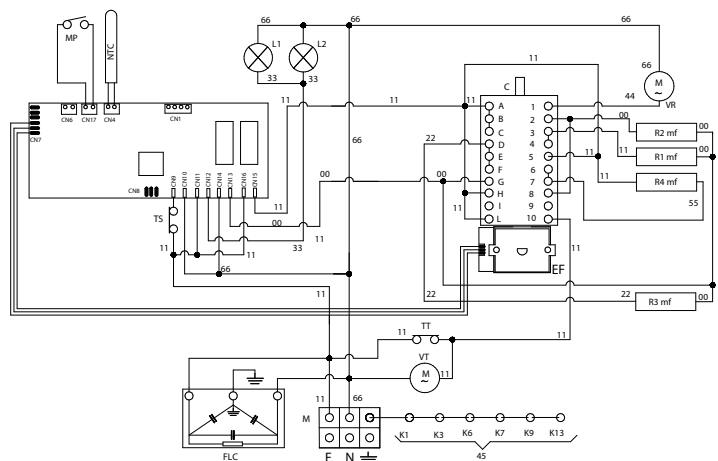
NAMESTITEV - Električne sheme Absorpcija (kW)

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

Legenda

| | | | |
|-----|----------------------------------|-----|----------------------------|
| 00 | Črna | M | Priključnice |
| 11 | Rjava | MP | Mikro stikalo vrat |
| 22 | Rdeče | N | Nevtralen |
| 33 | Bela | NTC | Temperaturna sonda |
| 44 | Rumena | P | Števec minut / Programator |
| 45 | Rumeno - zelena | R1 | Upor stropa |
| 55 | Siva | R2 | Upor dna |
| 66 | Modra | R3 | Upor žara |
| C | Komutator | R4 | Krožni upor |
| EF | Kodirnik funkcij | TS | Varnostni termostat |
| F | Faza | TT | Tangencialni termostat |
| K1 | Ozemljitveni filter priključnice | V | Ventilator pečice |
| K3 | " " ventilator pečice | VT | Vent. za hlajenje |
| K6 | " " lučka pečice 1 | FLC | Filter |
| K7 | " " lučka pečice 2 | | |
| K9 | " " tangencialni motovent. | | |
| K13 | " " žar | | |

Diagrami tokokrogov



⚠ 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 nyitólávólásával, 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 előírást betartásával jár, azaz:

A. Soha ne érintse meg a készüléket vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal;

B. Soha ne használja a készüléket meztőláb;

C. Ne használjon hosszabbítót, és alkalmazzon minden elővigyázatosságot;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

18. Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót.

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

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

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

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

23. Fulladásveszély.

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

24. Égési veszély

A gyermekek bőre sokkal gyengédebb a felnőttekéénél.

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

■ 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.

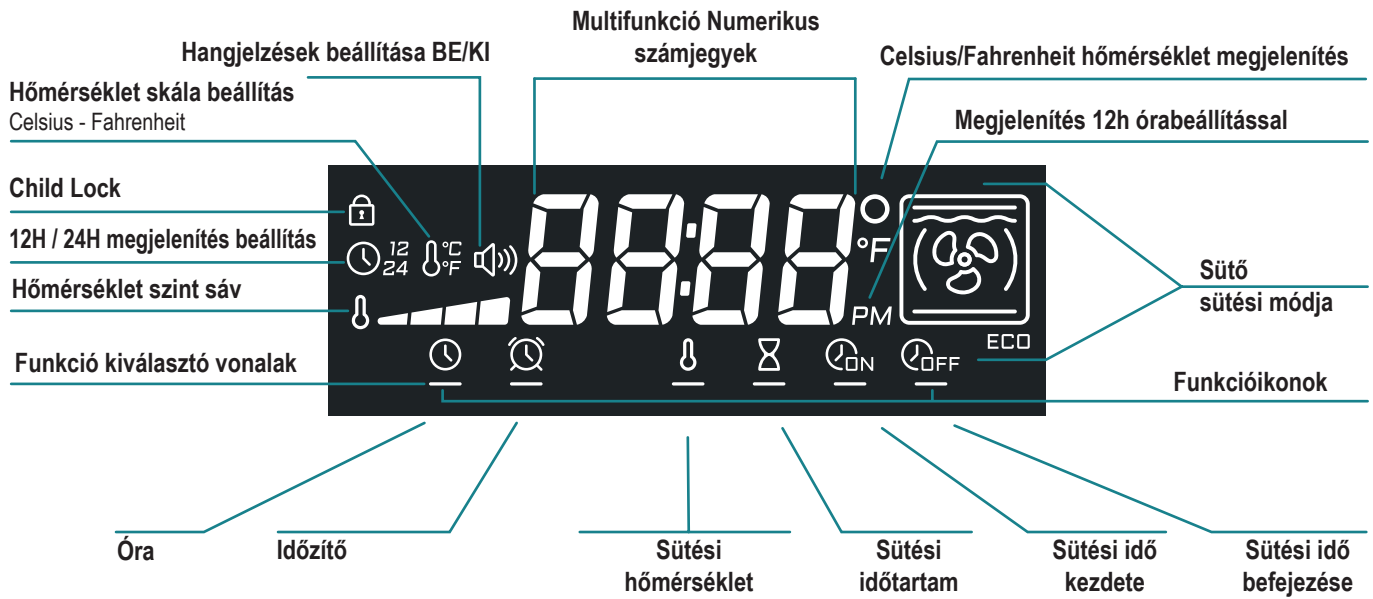
- Ne takarja le a sütő belsejét alumínium fóliával a tisztítás megkönnyítéséhez.

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

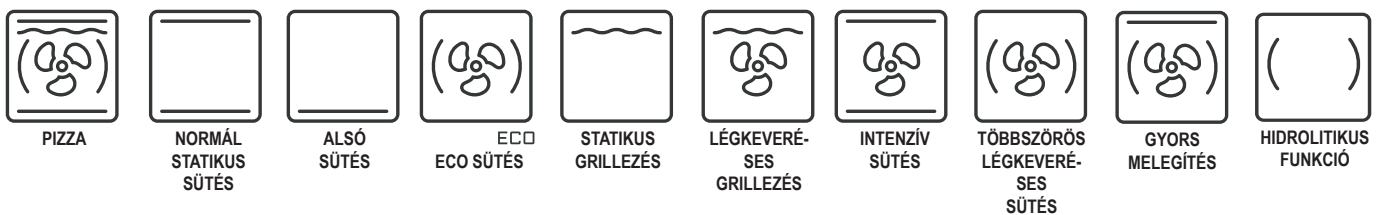
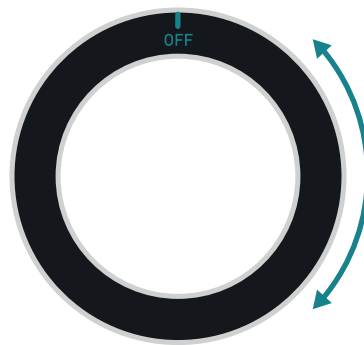
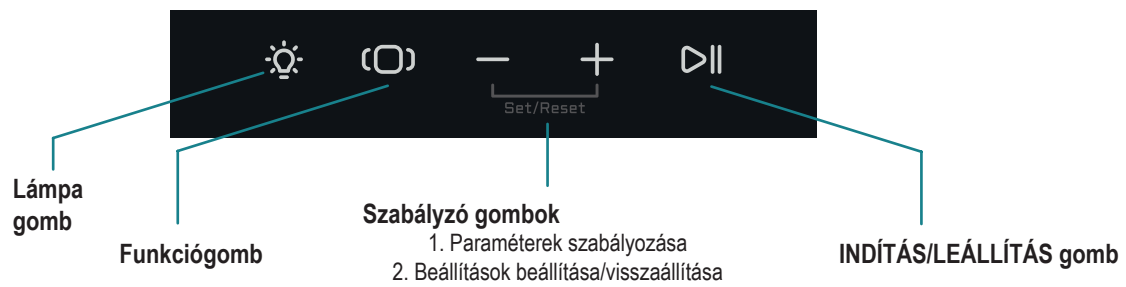
- Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező összes kiegészítőt a használat előtt gondosan meg kell tisztítani megfelelő termékek használatával.

⚠ Élelmiszerek sütése nem megengedett közvetlenül a rácsokon és a csepegtetőkön.





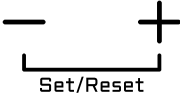

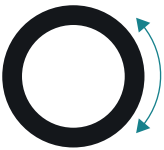

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - LED kijelző





Gombok és Szabályozógomb jelmagyarázata



■ A sütő alapfunkciói

| SZIMBÓLUM | LEÍRÁS | FUNKCIÓ |
|---|--|---|
| FÉNY GOMB  | - Felkapcsolja és lekapcsolja a fényt | - Ha kézzel kapcsolja fel a fényt, 10 perc után automatikusan lekapcsol. - A Fény automatikusan felkapcsol: a sütés elindításakor vagy az ajtó kinyitásakor 5 percre a sütés megszakításakor vagy az ajtó becsukásakor 1 percre |
| FUNKCIÓGOMB  | - Az aktiválható funkciók között lépked | - a vonal és az ikonok a funkció állapotát jelzik. Fehér vonal: ki van választva Vörös vonal: be van állítva Fehér és vörös vonal felváltva: előzőleg kiválasztva és beállítva Vörös ikon: aktív - Óra ikon mindig fehér marad |
| |   Példák | |
| SZABÁLYZÓ GOMBOK  Set/Reset | - A funkció értékeit állítja be | - A kiválasztott funkció értékeit állítja be A beállítások beállítása/visszaállítása - A Resethez hosszan nyomja meg egyszerre a — és + gombokat |
| INDÍTÁS / LEÁLLÍTÁS GOMB  | - Elindítja vagy megszakítja a sütési programot | - Lásd a sütési program beállításáról szóló fejezetet |
| SZABÁLYOZÓGOMB  | - Kiválasztja a sütési programot pl.:  | - Lásd a sütési program beállításáról szóló fejezetet |

| SZIMBÓLUM | LEÍRÁS | FUNKCIÓ |
|--|-----------------------------------|---|
| HŐMÉRSÉKLET SZINT SÁV a)  b)  | - Sütő hőmérsékleti szint jelzése | a) Vörös színnel jelöli a sütő hőmérsékletét a sütés közben b) Fehérrel jelöli a sütés végén megmaradt hőt |

INFORMÁCIÓS NÉZET

- Interakciók hiányában a kijelző **Információs nézetre** vált, és csak az aktív ikonok és az Óra ikon jelennek meg.
- A **(O)** Funkciógomb megnyomásával kilép az **Információs nézetből**.

1. Első bekapcsolás



- Az első bekapcsoláskor a következőket kell beállítani: az **Órát**, a **12/24H** megjelenítést, a Kijelzőt **ON (ON d) - OFF (NO d)**, a **Hőmérsékletet °C vagy °F** és a **Hangjelzést Be/Ki**.

- A paraméterek beállításához nyomja meg a — vagy + **Szabályozó gombokat** és a **(O) Szabályozó gombot** a megerősítéshez és a következő beállításra lépéshez:

1. Állítsa be az órát

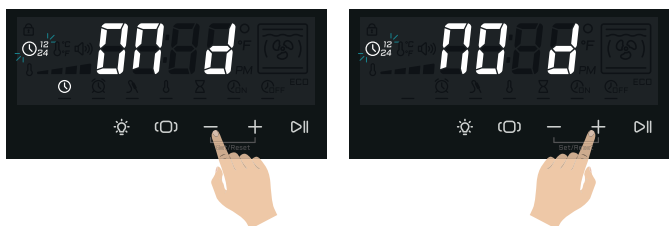


Figyelem: egy 10 mp-nél hosszabb áramkimaradás esetén újra be kell állítani az órát.

2. Állítsa be a 12H / 24H megjelenítést



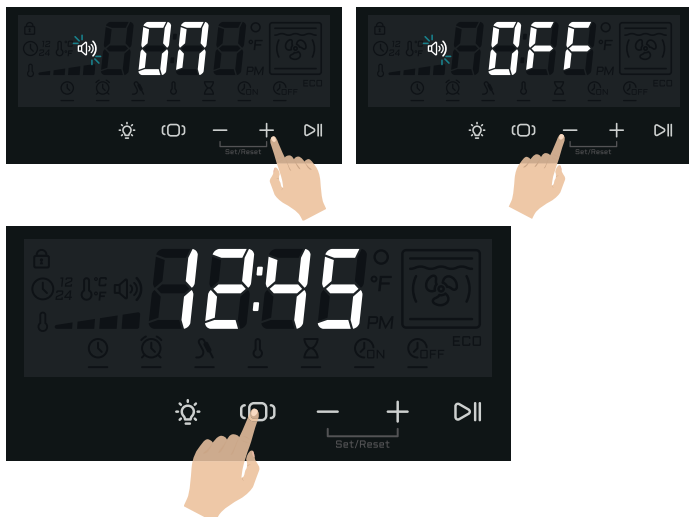
3. Kijelző ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Állítsa be a Hőmérsékletet °C vagy °F.



5. Hangjelzések Be/Ki



A termék készen áll a használatra.

2. Beállítás funkciók

2.1 funkciók beállítása



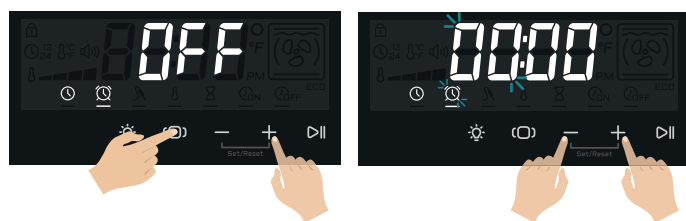
- A Szabályozó gombok — és + hosszabb, 6 mp-es nyomva tartásával belép az „1. Első bekapcsolás” fejezetben leírt üzemmódba, az óra 12H/24H , a Hőmérséklet skála és a hangjelzések BE/KI beállításához.

2.2 Óra beállítása 00:00



A — és + Szabályozó gombok hosszabb, 3 mp-es megnyomásával engedélyezi az Óra beállítását, a beállításhoz járjon el az „1. Első bekapcsolás” fejezetben leírtak szerint.

2.3 Időzítő beállítása



- A Időzítő funkció kiválasztásával beállíthatja az óra majd a percek értékét a — vagy + Szabályozó gombokkal.

A visszaszámlálás a Funkciógomb megnyomásával vagy 10 másodperc után indul el.

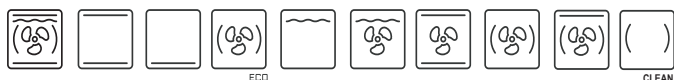
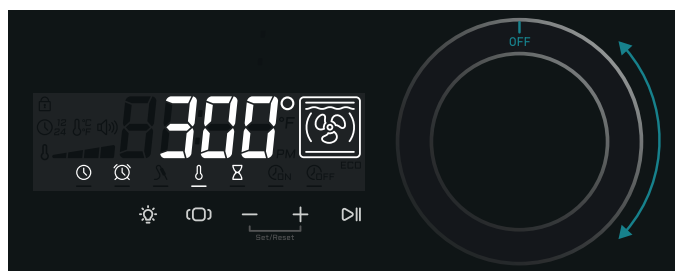
- Az időzítést vissza lehet állítani a — és + Szabályozó gombok együttes hosszabb nyomva tartásával.

2.4 Child Lock



- Kikapcsolt sütővel, a Funkciógomb 3 mp-es nyomva tartásával bekapcsolja/kikapcsolja a Child Lock funkciót.

3. Sütési program beállítása

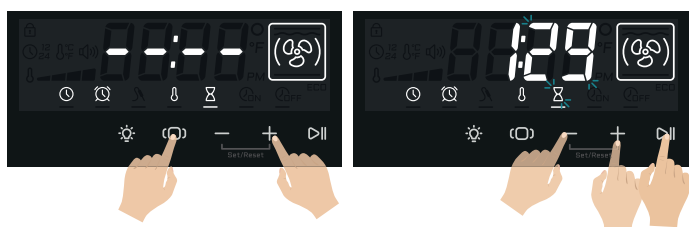


- A gomb elforgatásával kiválasztja az egyik sütési programot, az alapértelmezett hőmérsékleten.

- A **Sütési hőmérsékletet** a **-** vagy **+** Szabályozó gombok segítségével lehet módosítani.

- A **▶▶ Indítás/Leállítás gomb** megnyomásával a sütési program elindul.

4. Sütési időtartam beállítása ⏰



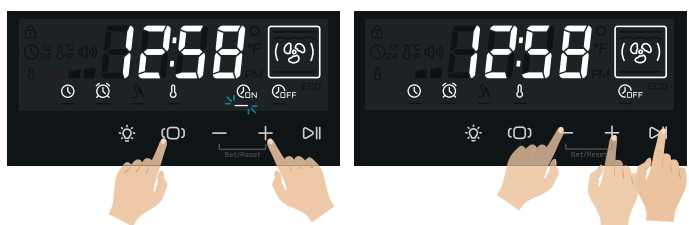
- A **Sütési időtartam** funkció kiválasztásával, a **⏸** Funkciógomb megnyomásával beállíthatja az óra majd a percek értékét a **-** vagy **+** Szabályozó gombokkal.

- A **visszaszámlálás** a sütés tényleges indulásakor indul el: a **▶▶ Indítás/Leállítás gomb** megnyomásakor vagy a **Sütési időpont** szakaszban beállított késleltetés lejártakor.

- A **Sütési időtartam** időzítést vissza lehet állítani a **-** és **+** Szabályozó gombok együttes hosszabb nyomva tartásával.

5. Sütési időpont beállítása (⌚_{ON} Kezdés vagy ⌚_{OFF} Befejezés).

Sütési idő kezdete ⌚_{ON} és **Sütési idő befejezése** ⌚_{OFF} két olyan funkció, amelyet egyszerre be lehet kapcsolni.



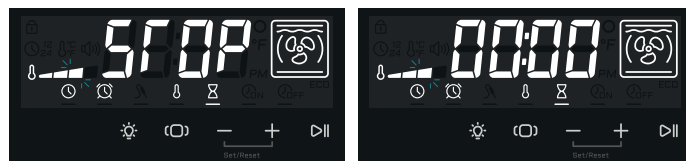
- Ha a **Sütési időtartam** ⏰ be van állítva, hozzáférhet a Sütési időpont beállítási funkciókhoz: **Kezdési időpont** ⌚_{ON} vagy **Befejezési időpont** ⌚_{OFF}.

- A **Sütés** ⌚_{ON} **Kezdési időpont** vagy ⌚_{OFF} **Befejezési időpont** funkció kiválasztásakor beállítható az óra majd a percek értékét a **-** vagy **+** Szabályozó gombok segítségével.

- A **▶▶ Indítás/Leállítás gomb** megnyomásával a beállítások aktívak.

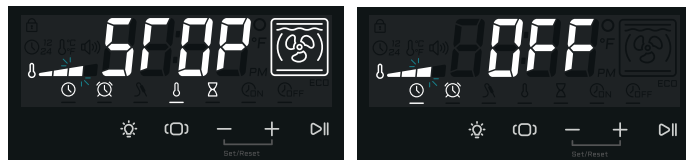
- Ezeket az időzítéseket vissza lehet állítani a **-** és **+** Szabályozó gombok együttes hosszabb nyomva tartásával.

6. Sütési program vége



- A sütő jelzi a sütés végét az **Időzítő időtartama** lejártakor egy 1 perces hangjelzéssel.

6.1. Sütő LEÁLLÍTÁSA és KIKAPCSOLÁSA



A sütőt a következőképp kapcsolhatja ki:

- A **▶▶ Indítás/leállítás gomb** megnyomásával a sütés közben.

- A szabályozógomb KI állásba történő elforgatásával.

- Ha beállította a Készenléti állapot **KI (NO d)** állapotot, 5 perc inaktivitás után, és ha egyik funkció sem aktív, a sütő automatikusan kikapcsol.

7. Ajtó nyitása

- Az ajtó nyitása esetén a program megszakad az ajtó becsukásáig.

- Ha az ajtót nem csukja vissza 3 percnél belül, a program megszakad.

8. Gyári értékek visszaállítása



Ahhoz, hogy a terméket visszaállítsa a gyári állapotra és elvégezze az első bekapcsolást, a Szabályozógombot állítsa **KI** állásba, nyomja meg egyszerre a **⏸** Funkciógombot, a **-** és **+** Szabályozó gombokat **10 másodpercig**.

- A kijelzőn vonalak futnak lefelé 30 másodpercig, amely alatt nyomja meg egyszerre a **-** és **+** Szabályozó gombokat.

A kijelzőn megjelenik a **CIAO** felirat.



Válassza le a sütőt az elektromos ellátásról. A következő bekapcsoláskor a paraméterek visszaállnak, és a sütő az első bekapcsolás-sorozatot kínálja fel.

9. Demo üzemmód

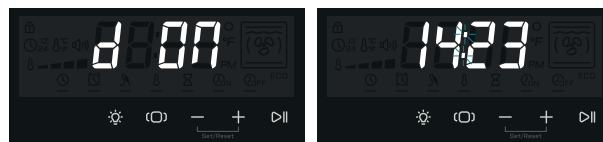
DEMO üzemmódban úgy navigálhat a funkciók között, hogy a sütő nem melegszik fel.



A DEMO bekapcsol a következő eljárással:

- szabályozógomb **KI** állásban és kikapcsolt funkciókkal











- a  **Funkciógomb** és a  **Indítás/Leállítás gomb** együttes megnyomása 8 másodpercig.



- Amikor az üzemmód aktív, az **Óra 14:23** pontjai villognak, és a kijelzőn megjelenik a **d 07** felirat 3 másodpercig (a megjelenítés megismétlődik egy aktív gomb első megnyomásakor, a sütő inaktivitása utáni 3 perc után)

- Ahhoz, hogy kilépjen a DEMO üzemmódból, ismételje meg az aktiválási eljárást

■ IKONOK

| IKONOK | LEÍRÁS | FUNKCIÓ |
|---|-------------------------------|--|
|  | PIZZA | 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, tőkehal, párolt hús, vadhús, borjúsült, habcsók és kekszek, sült gyümölcs stb |
|  | ALSÓ SÜTÉS | Az ételek sütésének befejezéséhez leginkább alkalmas funkció, különösen édességekhez (kekszek, habcsók, kelesztett édességek, gyümölcsös édességek stb.) és egyéb ételekhez. |
|  | 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. Megj.: az Eco sütést nem lehet kiválasztani behelyezett hússzondával. |
|  | STATIKUS GRILLEZÉS | 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. |
|  | TÖBBSZÖRÖS 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 brióst, pitéket, süteményeket stb. |
|  | GYORS MELEGÍTÉS | Ez a funkció a sütő előmelegítési funkciójának gyorsítására szolgál. Ezt a funkciót akkor ajánlatos használni, amikor 200 és 300°C közötti sütési hőmérsékletet állít be. Ha 200°C-nál alacsonyabb hőmérsékleten alkalmazza, nem jár különösebb előnnyel. FIGYELEM: a funkció ételek sütésére NEM ajánlott, csak a sütő gyorsabb előmelegítésére szolgál. NE HASZNÁLJA A FUNKCIÓT 20 PERCNÉL TOVÁBB |
|  | HIDROLITIKUS FUNKCIÓ | Automatikus tisztító funkció, amely képes a főzőüreg tisztítását megkönnyíteni alig 20 perc alatt, alacsony hőmérsékleteken (90 °C). A „Hidrolitikus” tisztító rendszer megpuhítja a szennyeződést, hogy könnyebben eltávolítható legyen, szagok nélkül. |

■ 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 üregbe 100ml vizet + 2 csepp semleges tisztítószeret, hogy eltávolítsa a makacsabb szennyeződések;
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 alá;



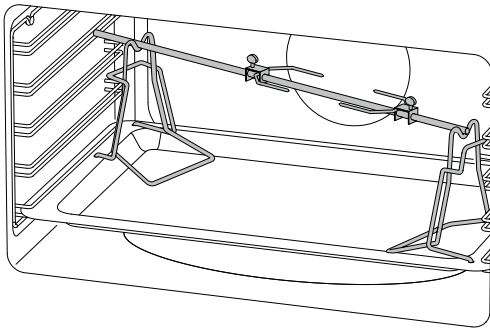
FIGYELEM!

- 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 acélgyapotot vagy túl agresszív tisztítószeret, amelyek megsérthetik a felületeket.

■ 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.

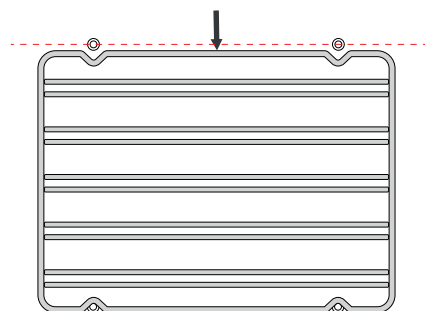


Teleszkópos sínek

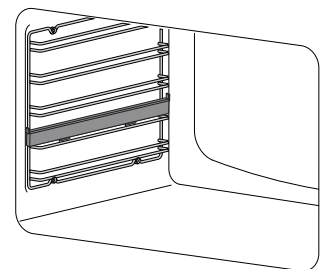
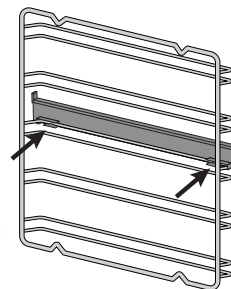
Húzza lefelé a pirossal jelölt részt, hogy eltávolítsa a sütő faláról.

Forgassa el, és helyezze egy lapra, a csúszóvezető oldalával.

Ismételje meg a műveleteket fordított sorrendben, hogy visszahelyezze a vezetőt



A kapocs kioldásához lazítsa meg egy laposfejű csavarhúzóval.

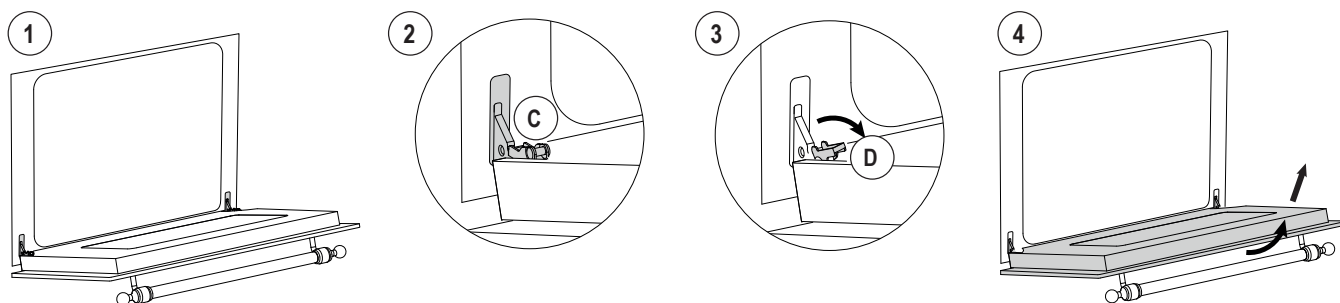


■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Ajtó eltávolítása

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 üvegrézek 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.

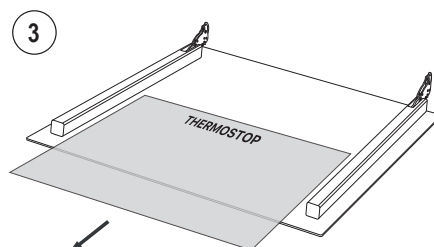
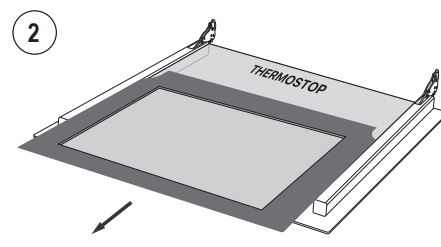
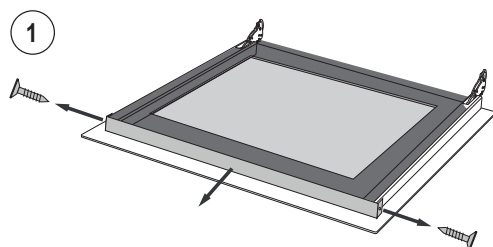
Az üvegek eltávolításának lépései

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 |
|-----------------------|---|---|
| A sütő belseje | Ajánlott a sütő tisztítása minden használat után. A szennyeződés könnyen megtisztítható, és elkerüli, hogy többször magas hőmérsékleten odaégjen. Távolítsa el az összes kivehető részt, és mossa le külön meleg vízzel és nem súroló tisztítószerrel. 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. A ciklus befejeztével várja meg míg kihűl, és végezze el a tisztítást egy puha ruhával. | Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót. Ne használjon súroló/korozív szereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtájának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet. |
| Tálca | Merítse meleg vizes semleges szappanos oldatba. A mosás után szárítsa meg. | A használat után azonnal távolítsa el az ételmaradékokat. |
| Rácsok | Meleg vízzel és nem karcoló tisztítószerrel vagy megfelelő zsirolóval tisztítsa. | Lerakódott és megkeményedett szennyeződések esetén ajánlott a rácsokat néhány órára beáztatni, mielőtt megtisztítaná őket. |

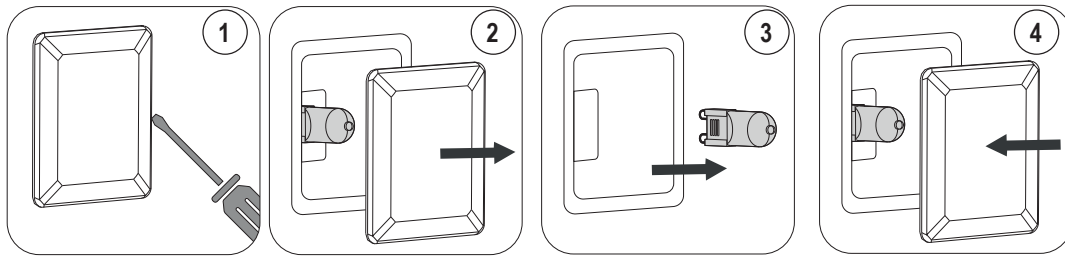
ELŐLAP

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

■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Lámpa cseréje

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 rendeltetésszerű használat miatt hibás.
- A nem megfelelő használatból vagy telepítésből eredő hibákat vagy reklamációt a garancia nem fedezi. A garancia költségeit a felhasználó fedezi.

Rendszerhiba

| LEÍRÁS | Hibaazonosító |
|---------------------------|---------------|
| Az NTC-szonda megszakadt | Er00 |
| NTC szonda rövidzárlatban | Er01 |
| Túlmelegedés kijelzője | Er08 |


■ SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Légkeveréses sütő (tájékoztató jellegű értékek)

| ÉTEL | HŐM. C° | | MIN. |
|-------------------|---------|-----|---------|
| HÚSOK | | | |
| Marhasült | 170-180 | 2/3 | 40/50 |
| Ökørsült | 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 |
| Libasült | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Kacsasült | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Sült csirke | 180 | 2/3 | 90/120 |
| HAL | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| SÜTEMÉNYEK | | | |
| Gyümölcstorta | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Margherita torta | 180-190 | 2 | 40/45 |

| ÉTEL | HŐM. C° | | MIN. |
|---------------------|---------|---|-------|
| 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 |
| PÉKÁRU | | | |
| 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. |
|---------------------|---------|-----|-------|
| HÚSOK | | | |
| Marhasült | 225 | 2/3 | 40/50 |
| Ökørsült | 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 |
| HAL | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| SÜTEMÉNYEK | | | |
| 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 |


| ÉTEL | HŐM. C° |  | MIN. |
|---------------------|---------|--|-------|
| 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 |
| PÉKÁRU | | | |
| Kenyér | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |
| Pizza | 250 | 3 | 10/20 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |

- Fontos

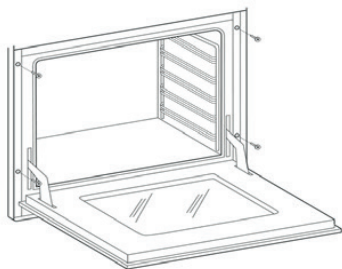
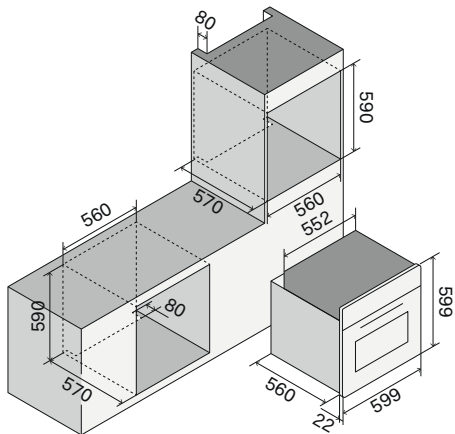
A már meleg sütőbe helyezze az ételt.

- 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.

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

Telepítési előírások

Ez a készülék megfelel a következő irányelveknek:

2002/96/EK IRÁNYELV

2014/35/EU KISFESZÜLTÉG IRÁNYELV

2014/30/EU ELEKTROMÁGNESES ÖSSZEFÉRHETŐSÉG IRÁNYELV

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

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

Ellenkező esetben a Gyártó nem vállal felelősséget.

Ebben a kézikönyvben megtalálja a készülék kapcsolási rajzát is.

A készülékeket az adattáblán feltüntetett feszültségre való csatlakoztatásra tervezték.

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze a következőket:

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

- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen.

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

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

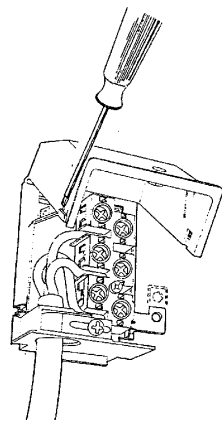
A hálózathoz történő közvetlen csatlakoztatáshoz a következőkre van szükség:

• a biztonsági szelep és a háztartási berendezés megfeleljen 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.

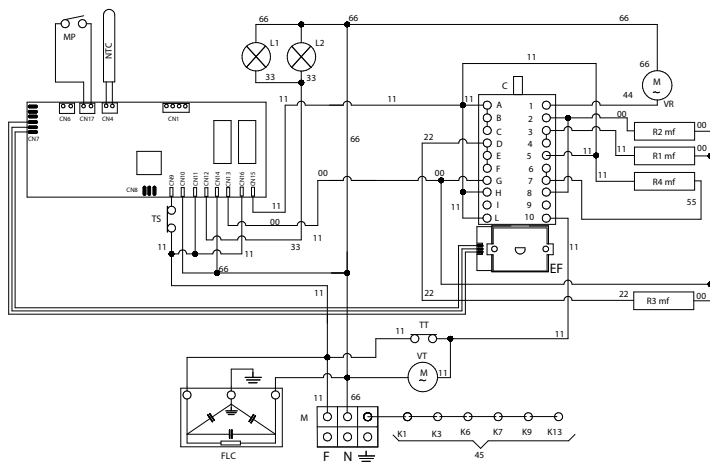
TELEPÍTÉS - Kapcsolási rajzok Áramfelvétel (kW)

| MODELL | KW (220-240V) |
|--------|------------------|
| 60 | 3,2 |

Jelmagyarázat

| | | | |
|-----|----------------------------------|-----|-------------------------|
| 00 | Fekete | M | Vezetékszorítók |
| 11 | Barna | MP | Ajtó mikrokapcsoló |
| 22 | Piros | N | Semleges |
| 33 | Fehér | NTC | Hőmérséklet szonda |
| 44 | Sárga | P | Percszámoló/Programozó |
| 45 | Sárga-zöld | R1 | Felső ellenállás |
| 55 | Szürke | R2 | Alsó ellenállás |
| 66 | Kék | R3 | Grill ellenállás |
| C | Átkapcsoló | R4 | Körkörös ellenállás |
| EF | Funkciókóder | TS | Biztonsági termosztát |
| F | Fázis | TT | Tangenciális termosztát |
| K1 | Sorkapocs földelő vezeték | V | Sütő ventilátor |
| K3 | " " Sütő ventilátor | VT | Hűtőventilátor |
| K6 | " " 1. sütő fény | FLC | Szűrő |
| K7 | " " 2. sütő fény | | |
| K9 | " " Tangenciális motorventilátor | | |
| K13 | " " grill | | |

Kapcsolási rajzok




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.

■ 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 следвате 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.

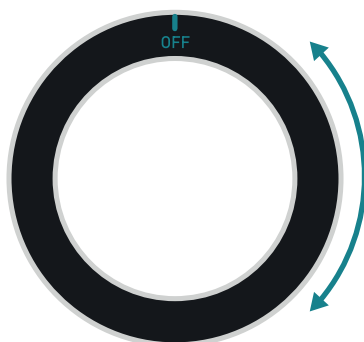
- Всички принадлежности, които са в пряк контакт с храната преди употреба, трябва да бъдат старателно почистени използвайки подходящи продукти.

⚠ Не е позволено да се готви храна в пряк контакт с решетките и тавите на фурната.








■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Светодиоден дисплей





Легенда за бутоните и ръкохватката




■ Основни функции на фурната

| СИМВОЛ | ОПИСАНИЕ | ФУНКЦИЯ |
|--|---|---|
| БУТОН ОСВЕТЛЕНИЕ  | - Включва и изключва светлината | - Ако е включено ръчно, осветлението се изключва след 10 минути. - Осветлението се включва автоматично: при стартиране на печенето или при отваряне на вратата за 5 минути при прекъсване на печенето или след затваряне на вратата за 1 минута |
| БУТОН ФУНКЦИЯ  | - Превключва през наличните функции | - Линията и иконите указват състоянието на функцията. Бяла линия: избрана Червена линия: настроена Бяла и червена редуваща се: предварително избрана и зададена Червена икона: активна - Иконата "Часовник" винаги остава в бяло |
| | Примери |  |
| БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ  | - Настройва стойностите на функцията | - Настройва стойностите на избраната функция Настройка/Нулиране на настройките - За нулиране едновременно натиснете и задръжте бутони — и + |
| БУТОН ВКЛ./ИЗКЛ.  | - Стартира или прекъсва програмата за печене | - Вижте главата за настройване на програмата за печене |
| РЪКОХВАТКА  | - Избира програмата за печене напр.:  | - Вижте главата за настройване на програмата за печене |

| СИМВОЛ | ОПИСАНИЕ | ФУНКЦИЯ |
|---|--|--|
| ЛЕНТА ЗА НИВО НА ТЕМПЕРАТУРАТА а)  б)  | - Сигнализация за нивото на температурата на фурната | а) В червено указва температурата на фурната по време на печене б) В бяло указва остатъчната топлина в края на печенето |


ИНФОРМАЦИОНЕН ЕКРАН

- Ако няма активност, дисплеят преминава към **Информационен екран** и се показват само активните икони и иконата на часовника.
- Като натиснете **Бутон за функция**,  се излиза от **Информационния екран**.

1. Първо включване



- При първото включване е необходимо да зададете: **Часовникът**, екранът 12/24H, дисплеят ON (ON d) - OFF (NO d) температурата в °C или °F и звуците on/Off.

- За да зададете параметрите, натиснете **бутоните за регулиране** — или + и **бутона за функция** , за да потвърдите и да преминете към следващата настройка:

1. Настройване на часовника

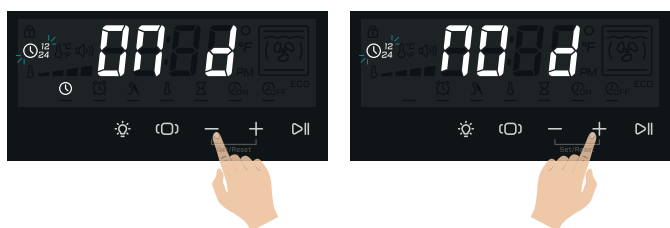


⚠ Внимание: след прекъсване на електричеството за повече от 10 сек., ще е необходимо отново да настроите часа.

2. Задайте формат на показване 12 ч./24 ч.



3. Дисплей ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Задайте температурата в °C или °F.



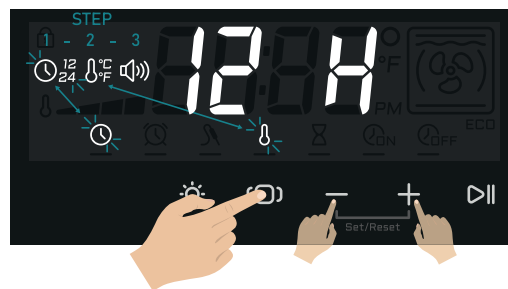
5. Настройване на звуците on/Off



Продуктът е готов за употреба.

2. Функции на настройките

2.1 Настройка на функциите



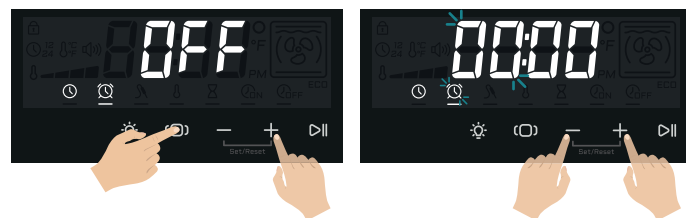
- С едно продължително натискане от **6 сек.** на **Бутоните за Регулиране** — и + се влиза в режима, описан в раздел "1.Първо Включване" за **Настройка на часа 12Н/24Н** , на **Скала на Температура** и на **настройката ON/OFF на звуците** .

2.2 настройка на часовника



- С продължителното натискане от **3 сек.** на **Бутоните за Регулиране** — и + се активира настройка на **Часовника**, за настройката процедирайте според посоченото в раздел "1. Първо включване".

2.3. Натройка на помощен таймер



- Като изберете функцията **помощен таймер** може да се настроят часовете и след това минутите чрез **бутоните за регулиране** — или +.

Обратното броене се активира с натискане на **бутон функция** или след **10 сек.**

- Помощният таймер може да бъде нулиране с едновременно продължително натискане на **бутоните за регулиране** — и +.

2.4 Защита от деца



- При изключена фурна, с продължително натискане от **3 сек.** на **бутон функция** се активира/деактивира **Защитата от деца** .

9. Демо режим

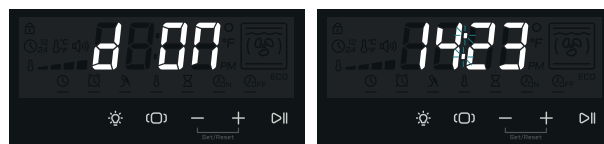
В режим **DEMO** можете да преминавате през функциите без фурната да се загрева.



DEMO се активира по следния начин:

- ръкохватка на **OFF** и всички функции изключени

- едновременно натискане на **бутон функция (OFF)** и **бутон Вкл./ Изкл. (▶)** за 8 секунди.



- Когато режимът е активиран всички точки на **часовника 14:23** примигват и на дисплея се показва надписа **d 07** за 3 секунди (показва се отново при първото натискане на активен бутон след 3 минути неактивност на фурната)
- За да излезете от **DEMO** режим, повторете процедурата за активиране

■ ИКОНИ

| ИКОНИ | ОПИСАНИЕ | ФУНКЦИЯ |
|-------|---|---|
| | ПИЦА | Тази функция е специално предназначена за печене на пици, фокачи 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, която е подходяща за печене на следните храни: свински котлети, наденички, треска, задушено, дивеч, телешко печено, целувки и бисквити, печени плодове и др. |
| | ПЕЧЕНЕ НА ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ | Печене, което е по-подходящо за завършване на печенето на храните, по-конкретно сладкарски изделия (бисквити, целувки, сладкиши с мая, плодови сладкиши и т.н) и други храни. |
| | ПЕЧЕНЕ ECO | Това е функцията, с която може да се пече със значителна икономия на електричество. 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. Забележка: изпичането Еко не може да бъде избрано с поставена сонда за месо. |
| | СТАТИЧНО ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ | Функция за бързо и дълбоко печене на грил за запичане и приготвяне на месо като цяло, филета, телешки стек с кост, риба на скара и дори зеленчуци на скара. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостата на 180°C. |
| | ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР | Много бързо и дълбоко със значителна икономия на електричество, тази функция е подходяща за много ястия като: свински котлети, наденички, свински или смесени шишчета, дивеч, нъоки по римски и т.н. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостат на 180°C. |
| | ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ | Това е функцията за бързо и интензивно печене на различни храни; подходяща е за: риба във фолио, задушени зеленчуци, шишчета, патица, пиле и др. |
| | ЕДНОВРЕМЕННО ПЕЧЕНЕ С ВЕНТИЛАТОР НА НЯКОЛКО ХРАНИ | Това е функцията, при която могат едновременно да се пекат различни ястия, без миризмите да се смесват; може да печете лазаня, пица, кроасани и кифлички, тарталети, сладкиши и др. |
| | БЪРЗО ЗАГРЯВАНЕ | Тази функция служи за ускоряване на предварителното загревяване на вашата фурна. Препоръчва се да използвате тази функция, когато се задава температура на печене между 200 и 300°C. Използването на функцията за температури под 200°C не носи особени предимства. ВНИМАНИЕ: функцията HE E подходяща за печене на храни, използва се само за предварително по-бързо загревяване на фурната. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ПОВЕЧЕ ОТ 20 МИНУТИ |
| | ХИДРОЛИТИЧНА ФУНКЦИЯ | 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. |

■ 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 вътрешността 100 ml вода + 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;

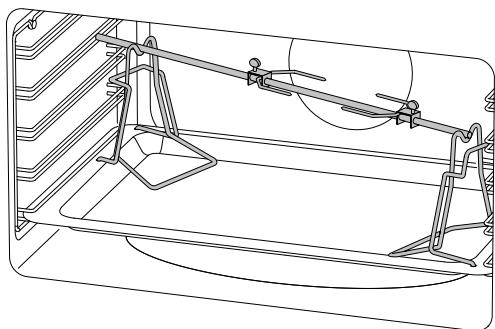
⚠ ВНИМАНИЕ

- 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 - Принадлежности

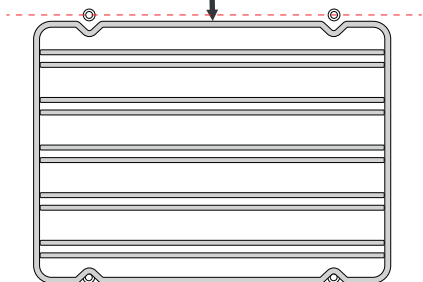
Употреба на шиш за грил (само при някои модели)

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.

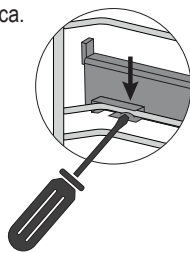


Телескопични водачи

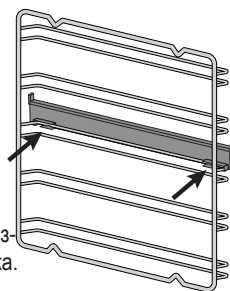
Издърпайте надолу частта, обозначена в червено, за да я отстраните от стената на фурната



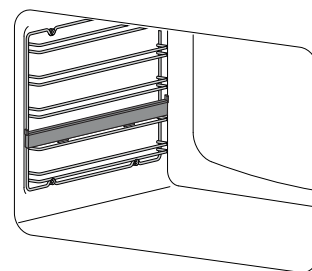
Завъртете и ги поставете върху плот от страната на плъзгащата релса.



За да освободите скобата, разхлабете с една права отвертка.



Повторете операциите в обратен ред, за да позиционирате релсата

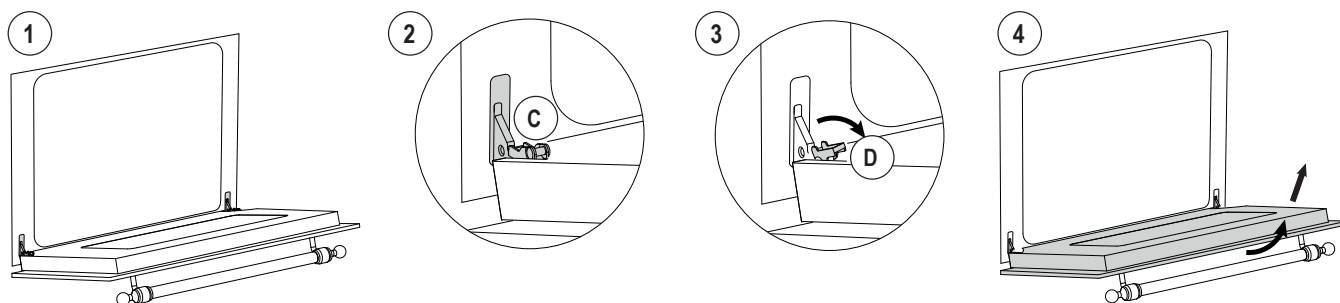


■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Сваляне на вратата

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

Процедирайте 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).



■ 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 измъквачи 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. 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. |

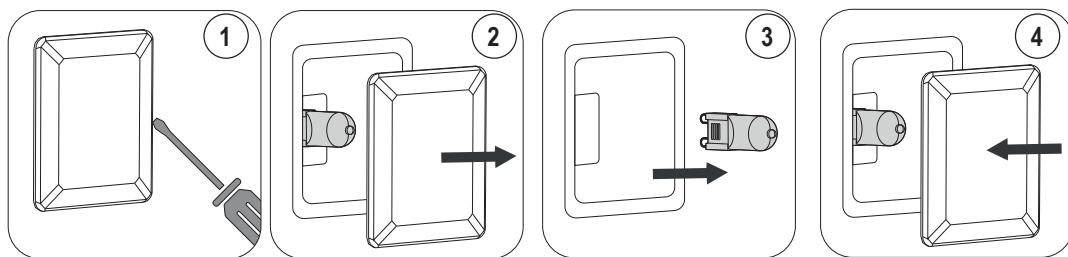
ПРЕДЕН ПАНЕЛ

| 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, доматиен сок и т.н.) върху боядисаните части и измийте, когато боядисаните части са все още топли. |

■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Смяна на лампата

Процедурата 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 дейност 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.

Грешки на система

| ОПИСАНИЕ | ID грешка |
|-------------------------------|-----------|
| NTC сондата е прекъсната | Er00 |
| NTC сонда в късо съединение | Er01 |
| Показване на свръхтемпература | Er08 |

■ 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 |
| 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 |

| ЯСТИЕ | ТЕМП. С° | | МИН. |
|-------------------------|----------|---|-------|
| 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 |

| ЯСТИЕ | ТЕМП. С° |  | МИН. |
|-------------------------|----------|--|-------|
| 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 |
| Пудинг от савоярди | 200-220 | 2 | 20/30 |
| ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ | | | |
| Хляб | 220 | 3 | 30 |
| Пица | 250 | 2 | 15/20 |
| Пица | 250 | 3 | 10/20 |
| Тост | 250 | 3 | 5 |


- Важно

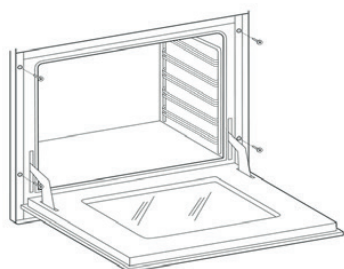
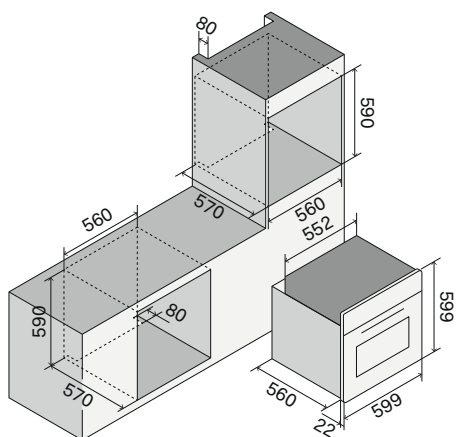
Поставете чиниите, когато фурната е топла.

- 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.

■ 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 шкафтът, 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 DD 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 храна).

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

В противен случай Фирмата производител не носи никаква отговорност.

В тази брошура ще откриете и електрическата схема на вашето устройство.

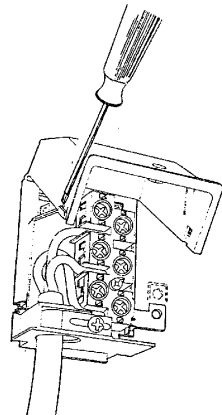
Уредите са проектирани да бъдат свързани към захранването, посочено на табелката с данни.


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

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

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

- 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.

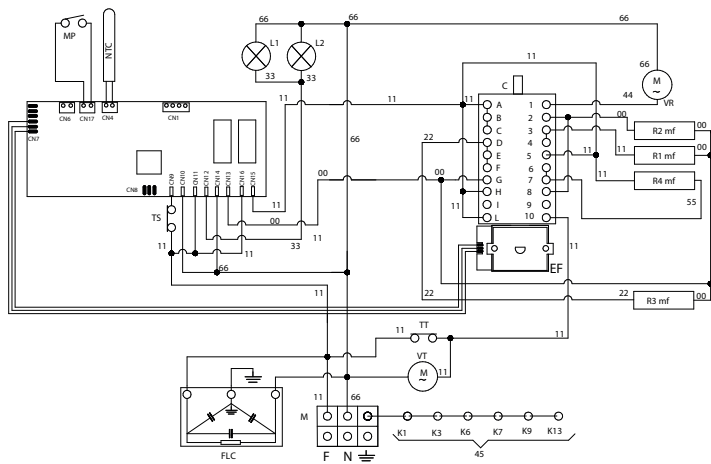
ИНСТАЛИРАНЕ - Електрически схеми Абсорбция (kW)

| МОДЕЛ | KW (220-240V) |
|-------|---------------|
| 60 | 3,2 |

Легенда

| | | | |
|-----|----------------------------------|-----|---------------------------|
| 00 | Черен | M | Кутии с клеми |
| 11 | Кафяв | MP | Микропрекъсвач на вратата |
| 22 | Червен | N | Неутрален |
| 33 | Бял | NTC | Температурна сонда |
| 44 | Жълт | P | Таймер/Програматор |
| 45 | Жълт-зелен | R1 | Горен нагревател |
| 55 | Сив | R2 | Долен нагревател |
| 66 | Син | R3 | Нагревател на грил |
| C | Превключвател | R4 | Кръгъл нагревател |
| EF | Енкодер функции | TS | Обезопасителен термостат |
| F | Фаза | TT | Тангенциален термостат |
| K1 | Кабел заземяване на клемния блок | V | Вентилатор на фурна |
| K3 | " " вентилация на фурна | VT | Вентилатор охлаждане |
| K6 | " " лампа на фурна 1 | FLC | Филтър |
| K7 | " " лампа на фурна 2 | | |
| K9 | " " танген. мотовент. | | |
| K13 | " " гриль | | |

Електрически схеми




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

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

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

- A.** Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile sau picioarele 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.

■ 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 fe-

restrele 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 curățările cuptorului.

rățarea.

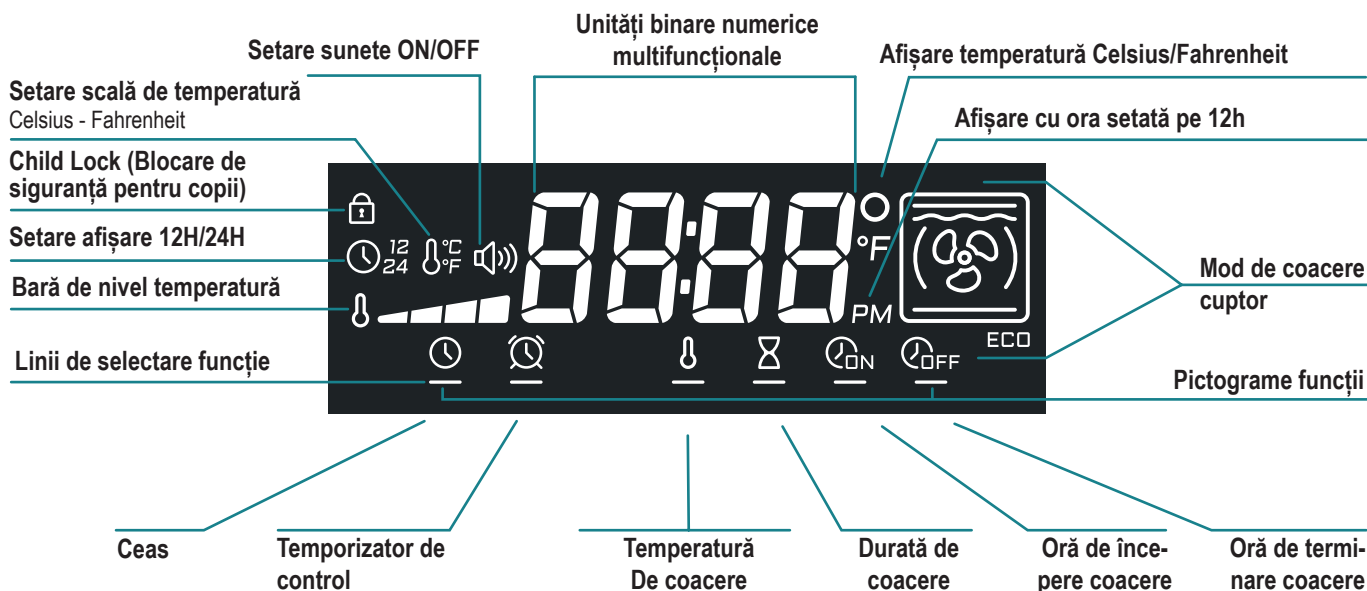
- O astfel de operațiune compromite randamentul aparatului și poate afecta suprafețele emailate.

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

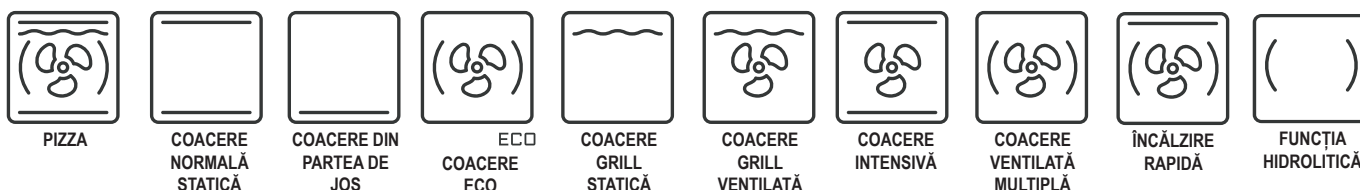
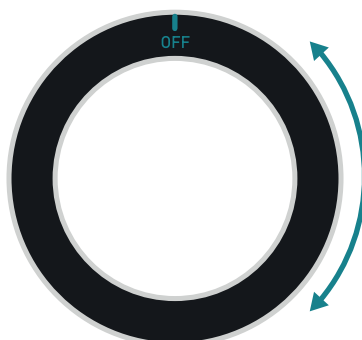


Nu este permis gătitul alimentelor în contact direct cu grătarele și





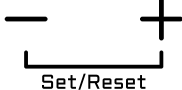

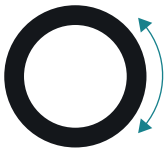

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Afișaj optic cu LED





Legendă taste și buton rotativ



■ Funcții de bază ale cuptorului

| SIMBOL | DESCRIERE | FUNCȚIE |
|--|--|---|
| TASTĂ LUMINĂ  | - Aprinde și stinge lumina | - Dacă este aprinsă manual, lumina se stinge după 10 minute. - Lumina se aprinde automat: la pornirea coacerii sau la deschiderea ușii timp de 5 minute la întreruperea coacerii sau după închiderea ușii timp de 1 minut |
| TASTĂ FUNCȚIONALĂ  | - Derulează funcțiile ce pot fi activate | - Linia și pictogramele indică starea funcției. Linie albă: selectată Linie roșie: setată Linie albă și roșie alternate: selectată și setată în prealabil Pictogramă roșie: activă - Pictograma Ceas rămâne mereu albă |
| | |  Exemple  |
| TASTE DE REGLARE  | - Setează valorile funcției | - Setează valorile funcției selectate Setare/Resetare a setărilor - Pentru resetare, apăsare concomitentă prelungită a tastelor — și + |
| TASTĂ PORNIRE/OPRIRE  | - Pornește sau întrerupe un program de coacere | - Consultați capitolul dedicat setării programului de coacere |
| BUTON ROTATIV  | - Selectează programul de coacere De ex.:  | - Consultați capitolul dedicat setării programului de coacere |

| SIMBOL | DESCRIERE | FUNCȚIE |
|---|---|---|
| BARĂ NIVEL TEMPERATURĂ a)  b)  | - Semnalare a nivelului de temperatură din cuptor | a) Cu roșu semnaleză temperatura cuptorului în timpul coacerii b) Cu alb semnaleză căldura reziduală la sfârșitul coacerii |


AFIȘARE DE INFORMARE

- În lipsa interacțiunii, afișajul optic se comută pe **afișarea de informare** și sunt afișate numai pictogramele active și pictograma ceasului.
- Apăsând pe **tasta funcțională**  se iese din **afișarea de informare**.

1. Prima pornire



- La prima pornire, trebuie să se seteze: **ceasul**, afișarea 12/24H, afișajul optic ON (ON d) - OFF (NO d) temperatura în °C sau °F precum și **sunetele On/Off**.

- Pentru a seta parametrii, apăsați pe **tastele de reglare** — sau + și pe **tasta funcțională**  pentru a confirma și pentru a trece la setarea următoare:

1. Setarea ceasului

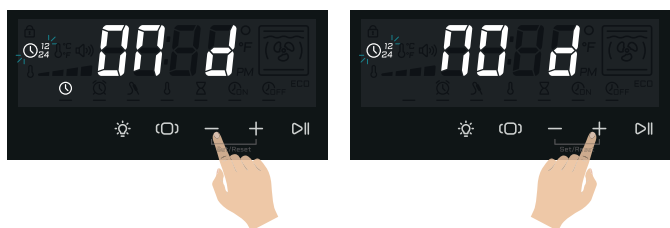


⚠️ Atenție: după o pană de curent cu durată de peste **10 sec.**, ora va trebui setată din nou.

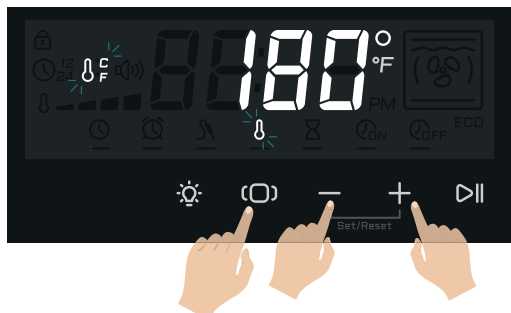
2. Setarea afișării 12H/24H



3. Afișaj optic pe ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Setarea temperaturii în °C sau °F.



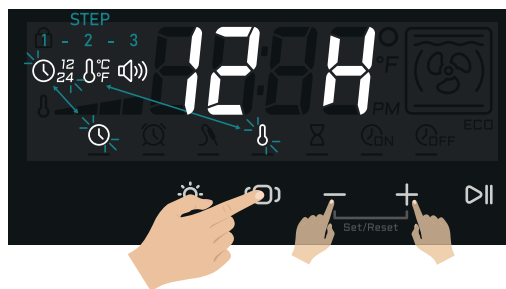
5. Setare sunete pe On/Off






Produsul este gata de utilizare.

2. Funcții de configurare

2.1 Setarea funcțiilor



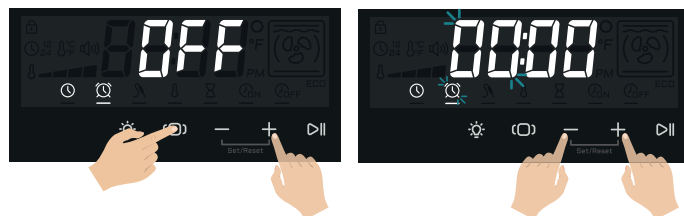
- Cu o apăsare prelungită de **6 sec.** pe tastele de reglare — și + intră în modul descris în capitolul „1. Prima pornire” pentru configurarea orei **12H/24H** , a **scalei de temperatură**  și a setării ON/OFF a suneților .



2.2 Setarea ceasului 00:00



- O apăsare prelungită de **3 sec.** pe tastele de reglare — și + permite setarea **ceasului**, pentru setare se procedează după cum este indicat în capitolul “1. Prima pornire”.



2.3. Setarea temporizatorului de control



- Selectând funcția **Temporizator de control**  se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +. Numărătoarea inversă se activează la apăsarea **tastei funcționale**  sau după **10 sec.**
-Temporizatorul de control poate fi resetat prin apăsarea concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

2.4 Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii)



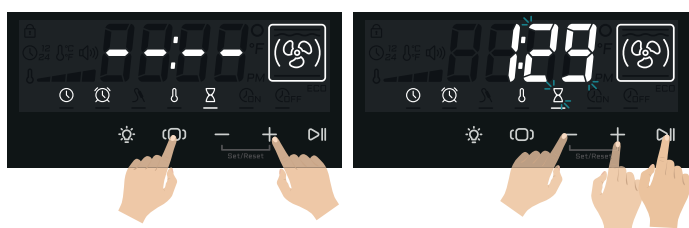
- Cu cuptorul oprit, printr-o apăsare prelungită timp de **3 sec.** a **tastei funcționale**  se activează/dezactivează funcția **Child Lock** (blocare de siguranță pentru copii) .

3. Setarea programului de coacere



- Prin rotirea butonului rotativ se selectează unul din programele de coacere, cu temperatura implicată aferentă.
- **Temperatura de coacere** °C se poate modifica, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- La apăsarea **tastei Pornire/Oprire** ▷||, programul de coacere pornește.

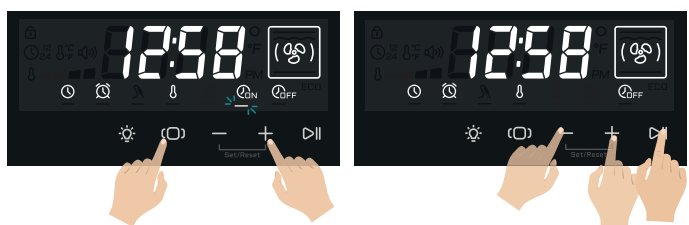
4. Setarea duratei de coacere ⌚



- Selectând **funcția durată de coacere** ⌚ cu **tasta funcțională**, (O) se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- **Numărătoarea inversă** pornește la începerea efectivă a coacerii: la apăsarea **tastei Pornire/Oprire** ▷||, sau la expirarea amânării programate în secțiunea **Oră de coacere**.
- **Temporizatorul Durată de coacere** ⌚ poate fi resetat printr-o apăsare concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

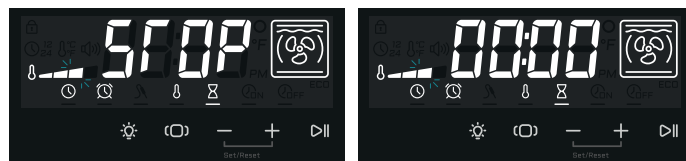
5. Setarea orei de coacere (începere ⌚ON sau terminare ⌚OFF).

Ora de începere coacere ⌚ON și **ora de terminare coacere** ⌚OFF sunt două funcții alternative, ce nu pot fi activate concomitent.



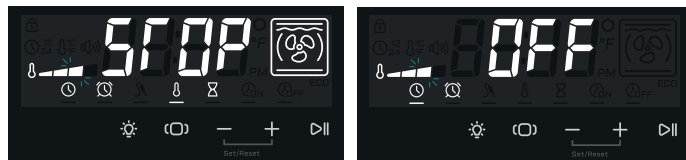
- Dacă **durata de coacere** ⌚ este setată, se pot accesa funcțiile de setare a orei de coacere: **Oră de începere** ⌚ON sau **oră de terminare** ⌚OFF .
- Selectând **funcția oră de începere** ⌚ON sau **oră de terminare** ⌚OFF coacere, se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- La apăsarea **tastei Pornire/Oprire**, ▷|| setările vor fi active.
- Aceste temporizatoare pot fi resetate printr-o apăsare concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

6. Terminare program de coacere



- Cuptorul semnalează terminarea coacerii, la expirarea **temporizatorului de durată** printr-un sunet cu durata de 1 minut.

6.1. OPRIRE și ÎNCHIDERE cuptor



- Cuptorul poate fi oprit în următoarele moduri:
 - Apăsând pe **tasta Pornire/Oprire** ▷|| în timpul unei coaceri. Rotind butonul rotativ pe OFF.
 - Dacă fusese setat modul Stand-by OFF (NO d), după 5 minute de inactivitate și nicio funcție activată, cuptorul se va închide automat.

7. Deschiderea ușii

- În caz de deschidere a ușii, programul se va sista până la închiderea ușii.
- Dacă ușa nu este închisă în cel mult 3 minute, programul se va întreprinde.

8. Resetare la valorile din fabrică



- Pentru a readuce produsul la setările din fabrică și pentru a permite prima pornire, cu butonul rotativ pe poziția de OFF, apăsați concomitent **tasta funcțională** (O), **tastele de reglare** — și + timp de 10 sec.
 - Pe afișajul optic se vor derula liniile de jos timp de 30 de sec., timp în care trebuie să apăsați concomitent **tastele de reglare** — și +.
 - Pe afișajul optic apare textul CIAO.



- Decuplați alimentarea cuptorului. La următoarea repornire, toți parametrii vor fi resetați, iar cuptorul va propune din nou secvența de primă pornire.

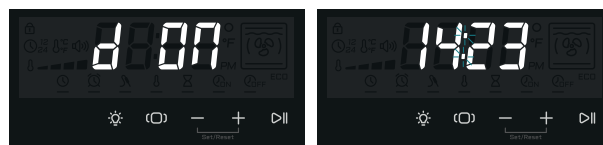
9. Mod Demo

Modul **DEMO** permite navigarea prin funcții, fără ca cuptorul să se încălzească.



Modul **DEMO** se activează prin următoarea procedură:

- buton rotativ pe **OFF** și toate funcțiile dezactivate
- apăsare concomitentă a **tastei funcționale (O)** și a **tastei Pornire/Oprește (▶||)** timp de 8 secunde.



- Când modul este activ, punctulețele **ceasului 14:23** se aprind intermitent, iar pe afișajul optic apare textul **d 00** timp de 3 secunde (vizualizarea se repetă la prima apăsare a unei taste active după 3 minute de inactivitate a cuptorului)
- Pentru a ieși de pe modul DEMO, repetați procedura de activare

■ PICTOGRAME

| PICTOGRAME | DESCRIERE | 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 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, cărnuri albe, paste la cuptor, preparate de patiserie delicate. Notă: coacerea Eco nu poate fi selectată cu sonda de carne cuplată. |
| | COACERE GRILL STATICĂ | Funcție indicată pentru coacerea la grătar rapidă și profundă, pentru a gratina și frige cămurile în general, mușchiul file, cotețele 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 brișe, tarte, torturi etc. |
| | ÎNCĂLZIRE 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 acestei funcții pentru temperaturi sub 200°C nu oferă avantaje deosebite. ATENȚIE: funcția NU ESTE ADECVATĂ pentru coacerea alimentelor, ci se utilizează doar pentru a preîncălzi cuptorul într-un timp mai scurt. NU UTILIZAȚI FUNCȚIA TIMP DE PESTE 20 DE MINUTE |
| | FUNCȚIA HIDROLITICĂ | 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. a „Idrolitica” ammorbiscesce lo sporco, per poterlo rimuovere più facilmente, senza lasciare odori e senza l'uso di detersivi. |

■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Funcție hidrolitică

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 vase).
3. Cu cuptorul rece, turnați 100ml apă + 2 picături de detergent neutru în cavitate pentru
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;



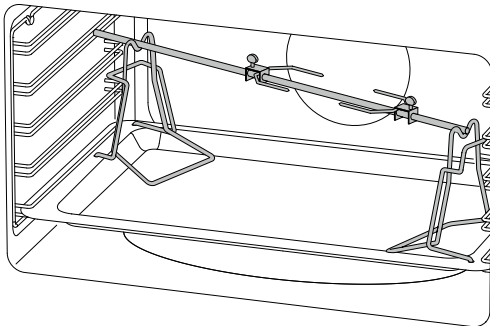
ATENȚIE

- 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.

■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Accesorii

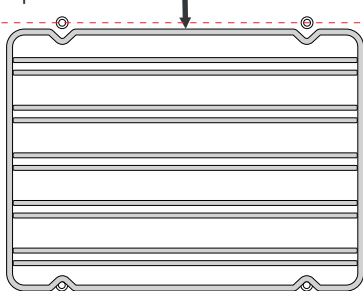
Folosirea grătarului tip rotisor (numai la unele modele)

Introduceți pe tijă cărnurile ce trebuie găsite, 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 țepușă cu tot cu tavă, desfaceți-o atât cât este suficient pentru a o putea scoate complet.

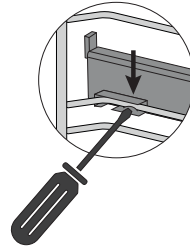
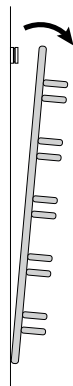


Ghidaje telescopice

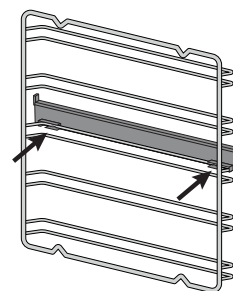
Trageți în jos partea evidențiată cu roșu, astfel încât să o scoateți de pe peretele cuptorului.



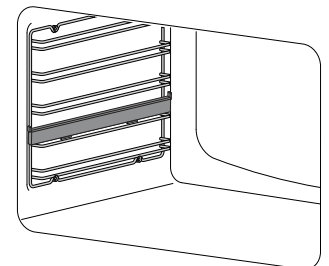
Rotiți și sprijiniți-le pe o suprafață, dinspre partea ghidajului culisant.



Pentru a decupla clema, slăbiți cu o șurubelniță dreaptă.



Repetăți operațiunile în ordine inversă, pentru a re poziționa ghidajul

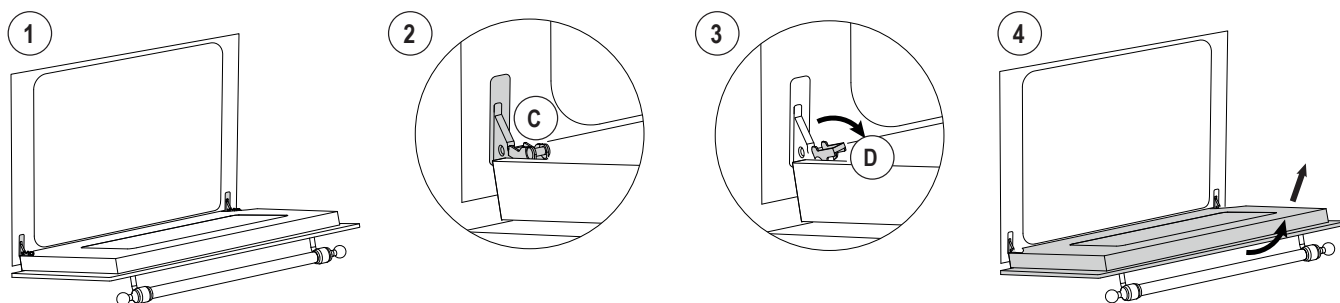


■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Scoaterea ușii

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.

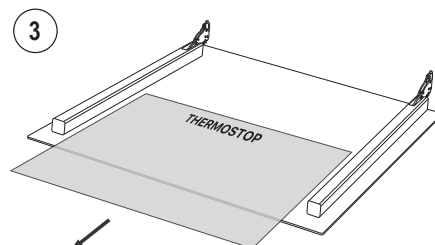
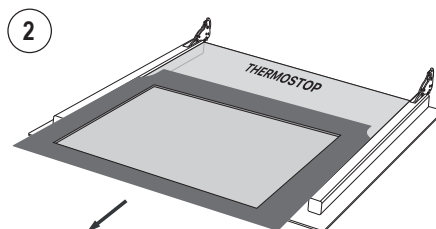
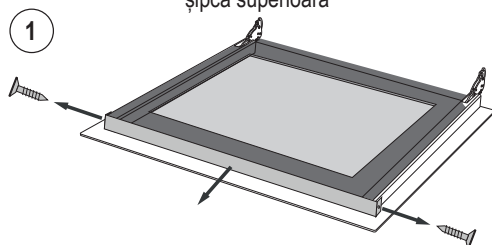
Secvență de demontare a geamurilor

⚠ 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 fațada 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 acesteia la temperaturi ridicate. Scoateți toate componentele detașabile și spălați-le separat cu apă caldă și detergent neabraziv. 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. 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. 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. |

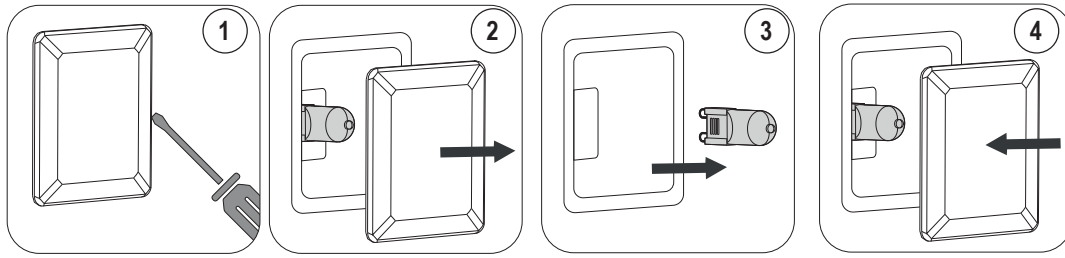
PARTE FRONTALĂ

| 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.

Erori de sistem

| DESCRIERE | ID eroare |
|---------------------------|-----------|
| Sondă NTC întreruptă | Er00 |
| Sondă NTC în scurtcircuit | Er01 |
| Afișează supratemperatura | Er08 |

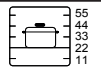
■ TABELE DE COACERE - Cuptor cu convecție ventilată (valori strict orientative)

| PREPARAT | TEMP. C° | | MIN. |
|----------------------------|----------|-----|---------|
| CĂRNURI | | | |
| 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 găscă | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Friptură de rață | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Friptură de pui | 180 | 2/3 | 90/120 |
| PEȘTE | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| PATISERIE | | | |
| Tort de fructe | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Tort Margareta | 180-190 | 2 | 40/45 |
| Brioșe | 170-180 | 2 | 40/60 |

| PREPARAT | TEMP. C° | | MIN. |
|-----------------------------|----------|---|-------|
| 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 |
| PANIFICAȚIE | | | |
| 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. |
|-----------------------------|----------|-----|-------|
| CĂRNURI | | | |
| 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 găscă | 225 | 2/3 | 60/70 |
| Friptură de rață | 250 | 2/3 | 45/60 |
| Friptură de pui | 250 | 2/3 | 40/45 |
| PEȘTE | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| PATISERIE | | | |
| 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 |

| PREPARAT | TEMP. C° |  | MIN. |
|-----------------------|----------|--|-------|
| Biscuiți Savoia | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Gogoși de mere | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Budincă din pișcoturi | 200-220 | 2 | 20/30 |
| PANIFICAȚIE | | | |
| Pâine | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |
| Pizza | 250 | 3 | 10/20 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |


- Important

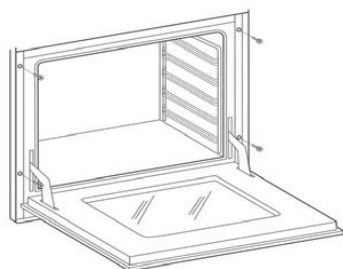
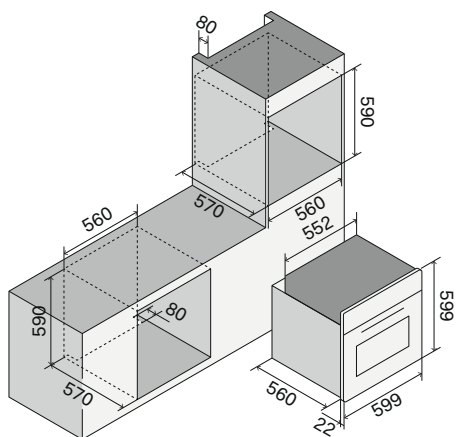
Introduceți mâncărurile când cuptorul este cald.

- Coacere la grill


Pe aparatele cu grill electric, coacerea se efectuează cu ușa închisă, la 180°C. Mâncărurile ce trebuie gătite la grătar sunt poziționate pe respectivul grătar, de preferință pe al patrulea raft.

■ 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 accesorii necesare pentru fixarea cuptorului pe mobilier sunt incluse. Figurile de mai jos sunt utile pentru fixarea și corectă încorporare în mobilier.
Mod VIRTUS MULTI 60 DD 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:

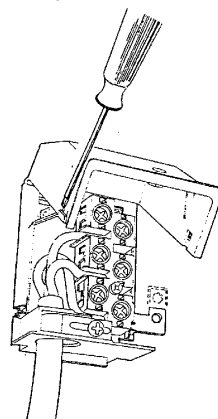
- caracteristicile întrerupătorului electromagnetic sau ale prizei pot suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare trebuie să fie prevăzută cu o legătură funcțională de împământare.


Aparatul se livrează cu cablu fără ștecher: 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 accesibil/ă, 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.

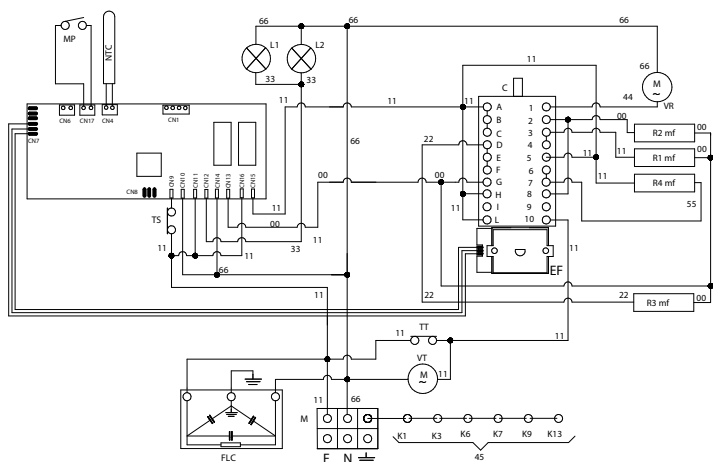
INSTALARE - Scheme electrice Curent absorbit (kW)

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

Legendă

| | | | |
|-----|----------------------------------|-----|------------------------|
| 00 | Nero | M | Reglete de borne |
| 11 | Maro | MP | Microîntrerupător ușă |
| 22 | Roșu | N | Nul |
| 33 | Alb | NTC | Sondă de temperatură |
| 44 | Galben | P | Cronometru/Programator |
| 45 | Galben-verde | R1 | Rezistență boltă |
| 55 | Gri | R2 | Rezistență vatră |
| 66 | Albastru | R3 | Rezistență grill |
| C | Comutator | R4 | Rezistență circulară |
| EF | Codificator funcții | TS | Termostat de siguranță |
| F | Fază | TT | Termostat tangențial |
| K1 | Fir împământare regletă de borne | V | Ventilator cuptor |
| K3 | " ventilator cuptor | VT | Vent. răcire |
| K6 | " lumină cuptor 1 | FLC | Filtru |
| K7 | " lumină cuptor 2 | | |
| K9 | " ventilator motor. tangenț. | | |
| K13 | " grătar | | |

Scheme electrice



⚠ 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. Πρωτού 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. Πρωτού 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 πολιότητα 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 ελέγξει 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 επιδοίξετε 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. Πρωτού 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 διαχείρισής 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 ψήσιματος 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 πρωτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

■ 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 παραγω-

γής 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.

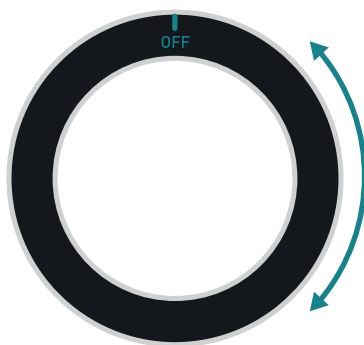
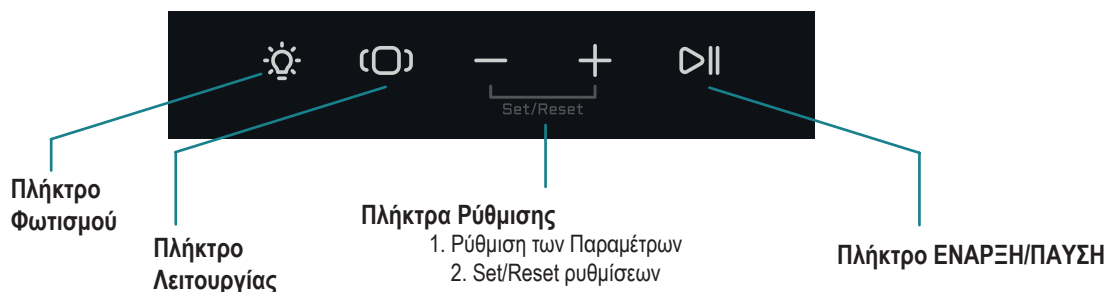
- Όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται επιμελώς πριν από τη χρήση χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα.

⚠ Δεν επιτρέπεται να μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τα ταψιά συλλογής λίπους του φούρνου.




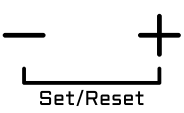



■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Οθόνη LED





Υπόμνημα Πλήκτρων και Περιστρεφόμενου Κουμπιού



■ Βασικές λειτουργίες του φούρνου

| ΣΥΜΒΟΛΟ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ |
|---|--|--|
| ΠΛΗΚΤΡΟ ΦΩΤΙΣΜΟΥ  | - Ανάβει και σβήνει το φως | - Εάν ανάψετε χειροκίνητα το φως, θα σβήσει μετά από 10 λεπτά. - Το φως ανάβει αυτόματα: κατά την έναρξη του ψησίματος ή κατά το άνοιγμα της πόρτας για 5 λεπτά κατά την διακοπή του ψησίματος ή μετά από το κλείσιμο της πόρτας για 1 λεπτό |
| ΠΛΗΚΤΡΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ  | Εμφάνιση των λειτουργιών που μπορούν να ενεργοποιηθούν | - Η γραμμή και τα εικονίδια δείχνουν την κατάσταση της λειτουργίας. Λευκή γραμμή: επιλεγμένη Κόκκινη γραμμή: ρυθμισμένη Λευκή και κόκκινη γραμμή εναλλάξ: επιλεγμένη και ρυθμισμένη προηγουμένως Κόκκινο εικονίδιο: ενεργή - Το εικονίδιο του Ρολογιού παραμένει πάντα λευκό <div style="text-align: center;">  <p>Παραδείγματα</p> </div> |
| ΠΛΗΚΤΡΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ  <p>Set/Reset</p> | - Ρυθμίζουν τις τιμές της λειτουργίας | - Ρυθμίζουν τις τιμές της επιλεγμένης λειτουργίας Set /Reset των ρυθμίσεων - Για Reset (επαναφορά) πατήστε ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα πλήκτρα — και + |
| ΠΛΗΚΤΡΟ ΕΝΑΡΞΗ / ΠΑΥΣΗ  | - Ξεκινά ή διακόπτει ένα πρόγραμμα ψησίματος | - Δείτε το κεφάλαιο που αφορά τη ρύθμιση του προγράμματος ψησίματος |
| ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΚΟΥΜΠΙ  | - Επιλέγει το πρόγραμμα ψησίματος π.χ.:  | - Δείτε το κεφάλαιο που αφορά τη ρύθμιση του προγράμματος ψησίματος |

| ΣΥΜΒΟΛΟ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ |
|--|--|--|
| ΜΠΑΡΑ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ a)  b)  | - Επισήμανση του επιπέδου της θερμοκρασίας του φούρνου | α) Με κόκκινο επισημαίνεται η θερμοκρασία του φούρνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος β) Με λευκό επισημαίνεται η υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του ψησίματος |

ΠΡΟΒΟΛΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ

- Εάν δεν υπάρχει καμία αλληλεπίδραση, η οθόνη περνά στην **Προβολή Πληροφόρησης** και εμφανίζονται μόνο τα ενεργά εικονίδια και το εικονίδιο του Ρολογιού.
- Πατώντας το **Πλήκτρο Λειτουργίας** (O) εξέρχεστε από την **Προβολή Πληροφόρησης**.

1. Αρχική ενεργοποίηση



- Κατά την αρχική ενεργοποίηση, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε τα εξής: το Ρολόι, τον τρόπο προβολής 12/24H, την Οθόνη ON (ON d) - OFF (NO d) τη Θερμοκρασία σε °C ή °F και τους Ήχους On/Off.

- Για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους πατήστε τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή + και το **Πλήκτρο Λειτουργίας** (O) για να επικυρώσετε και να προχωρήσετε στην επόμενη ρύθμιση:

1. Ρύθμιση ρολογιού

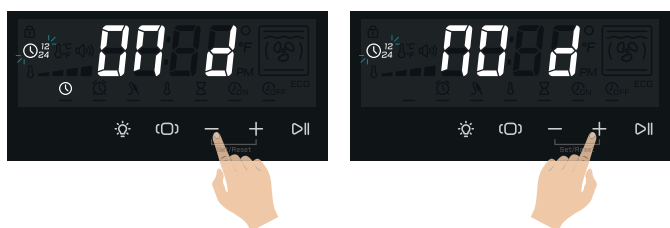


⚠ Προσοχή: σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος για περισσότερο από **10 δευτ.** θα πρέπει να επαναρυθμίσετε την ώρα.

2. Ρύθμιση τρόπου προβολής 12H/24H



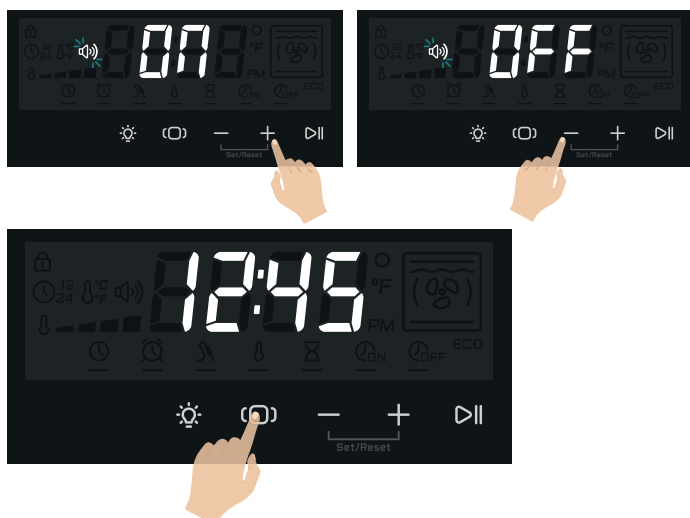
3. Οθόνη ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Ρύθμιση Θερμοκρασίας σε °C ή °F.



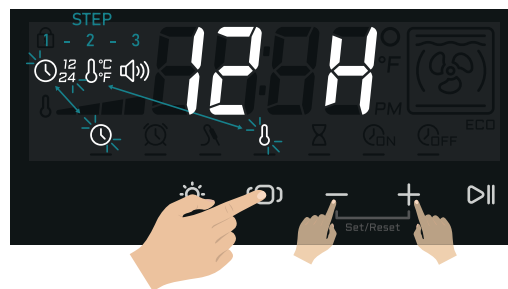
5. Ρύθμιση Ήχων On/Off







Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση.

2. Λειτουργίες Ρύθμισης

2.1 Ρύθμιση λειτουργιών



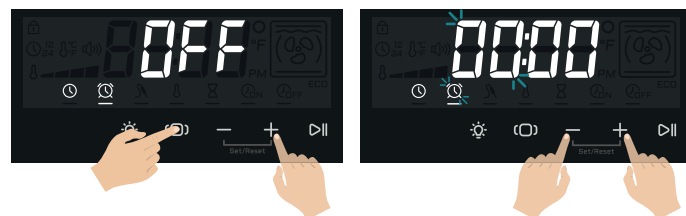
- Με το παρατεταμένο πάτημα διάρκειας **6 δευτ.** των **Πλήκτρων Ρύθμισης** — και + εισέρχεστε στη λειτουργία που περιγράφεται στο κεφάλαιο «**1. Αρχική Ενεργοποίηση**» για τη Ρύθμιση της ώρας **12H/24H**   της **Κλίμακας Θερμοκρασίας**  και τη ρύθμιση ON/OFF των ήχων .


2.2 Ρύθμιση Ρολογιού 00:00




- Με το παρατεταμένο πάτημα διάρκειας **3 δευτ.** των **Πλήκτρων Ρύθμισης** — και + ενεργοποιείται η ρύθμιση του **Ρολογιού**, για τον τρόπο ρύθμισης προχωρήστε στις ενέργειες που περιγράφονται στο κεφάλαιο «**1. Αρχική Ενεργοποίηση**».

2.3 Ρύθμιση βοηθητικού Χρονοδιακόπτη





- Επιλέγοντας τη λειτουργία του **Βοηθητικού Χρονοδιακόπτη**  μπορείτε να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών και έπειτα των λεπτών χρησιμοποιώντας τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.

Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το πάτημα του **Πλήκτρου Λειτουργίας**  ή μετά από **10 δευτ.**

- Μπορείτε να επαναφέρετε τον βοηθητικό Χρονοδιακόπτη πατώντας ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +.

2.4 Child Lock (Κλειδωμά Ανηλίκων)



- Όταν ο φούρνος είναι σβησμένος, πατώντας παρατεταμένα για **3 δευτ.** το **Πλήκτρο Λειτουργίας**  ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται το **Child Lock** .

9. Δοκιμαστική Λειτουργία (Demo)

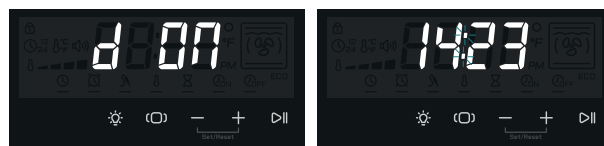
Στη λειτουργία **DEMO** μπορείτε να περιηγηθείτε στις διάφορες λειτουργίες χωρίς να ζεσταίνεται ο φούρνος.



Η λειτουργία **DEMO** ενεργοποιείται με την ακόλουθη διαδικασία:
- περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση **OFF** και όλες οι λειτουργίες σβησμέ-

νες

- ταυτόχρονο πάτημα του **Πλήκτρου Λειτουργίας (O)** και του **Πλήκτρου Έναρξη/Παύση (▶||)** για 8 δευτερόλεπτα.



- Όταν η λειτουργία αυτή είναι ενεργή, οι κουκκίδες του **Ρολογιού 14:23** αναβοσβήνουν και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **d 00** για 3 δευτερόλεπτα (αυτό επαναλαμβάνεται με το πρώτο πάτημα ενός ενεργού πλήκτρου μετά από 3 λεπτά μη χρήσης του φούρνου)
- Για να εξέλθετε από τη λειτουργία DEMO επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης

■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ

| ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ |
|-----------|---------------------------|---|
| | ΠΙΤΣΑ | Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται κυρίως όταν θέλετε σε ψήσετε πίτσα, focaccia και ψωμί. Η κύρια πηγή θερμότητας προέρχεται από την κάτω αντίσταση που λειτουργεί σε συνδυασμό με τις άλλες αντιστάσεις του φούρνου. |
| | ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΣΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ | Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου που ενδείκνυται κυρίως για το ψήσιμο των παρακάτω: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, μπακαλιάρος, μαγειρέμα μπραιζέ, κυνήγι, ψητό μοσχάρι, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα ψημένα στον φούρνο, κτλ. |
| | ΨΗΣΙΜΟ ΑΠΟ ΚΑΤΩ | 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. |
| | ΨΗΣΙΜΟ ECO | Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε εξοικονομώντας σημαντική ενέργεια. 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 ψησίματος προσαρμόζονται για αργό ψήσιμο φαγητών όπως: μπραιζέ, λευκά κρέατα, ζυμαρικά φούρνου, διάφορα γλυκίσματα. Σημείωση: το ψήσιμο Eco δεν μπορεί να επιλεγεί όταν είναι τοποθετημένος ο αισθητήρας του κρέατος. |
| | ΣΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΚΡΙΛ | Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και βαθύ ψήσιμο στο γκριλ, για το γκρανιάρισμα 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. |
| | ΨΗΣΙΜΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ | 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 ρομάνα, κτλ. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C. |
| | ΕΝΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ | Η λειτουργία αυτή εκτελεί γρήγορο και εντατικό ψήσιμο και ενδείκνυται για διάφορα φαγητά. Είναι ιδανική για: ψάρι στη λαδόκολλα, μαγειρεμένα λαχανικά, σουβλάκια, πάπια, κοτόπουλο, κτλ. |
| | ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ | Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών δίχως να ανακατεύονται μεταξύ τους οι μυρωδιές. Μπορείτε να ψήσετε λαζάνια στον φούρνο, πίτσα, κρουασάν και μπριός, τάρτες, κέικ, κτλ. |
| | ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ | Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την επιτάχυνση της προθέρμανσης του φούρνου σας. Συνιστάται η χρήση αυτής της λειτουργίας όταν ρυθμίζεται μια θερμοκρασία ψησίματος μεταξύ 200 και 300 °C. Η χρήση της λειτουργίας για θερμοκρασίες κάτω των 200°C δεν προσφέρει κάποιο ιδιαίτερο όφελος. ΠΡΟΣΟΧΗ: η λειτουργία ΔΕΝ ενδείκνυται για το ψήσιμο των φαγητών, αλλά χρησιμεύει μόνο για τη γρηγορότερη προθέρμανση του φούρνου. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ |
| | ΥΔΡΟΛΥΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | Είναι η λειτουργία αυτόματου καθαρισμού που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος σε μόλις 20 λεπτά, σε χαμηλή θερμοκρασία (90 °C). Το σύστημα «Υδρολυτικού» καθαρισμού μαλακώνει τη βρωμιά έτσι ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί πιο εύκολα, δίχως να αφήνει μυρωδιές. |

■ 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 100ml νερό + 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.



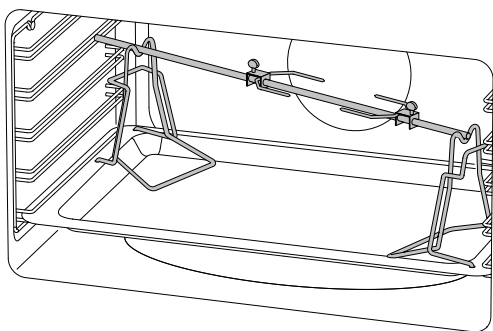
ΠΡΟΣΟΧΗ

- 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 - Αξεσουάρ

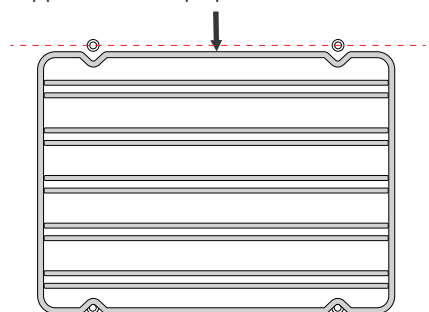
Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

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.

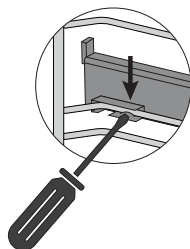
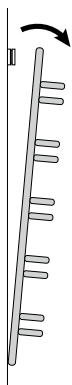


Τηλεσκοπικοί οδηγοί

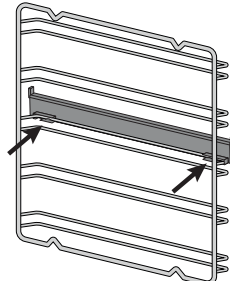
Τραβήξτε προς τα κάτω το μέρος που επισημαίνεται με κόκκινο για να το βγάλετε από τον φούρνο.



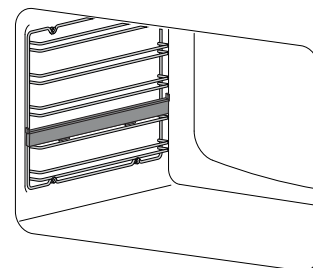
Γυρίστε τα και ακουμπήστε τα επάνω σε μια επιφάνεια από την πλευρά του οδηγού ολίσθησης.



Για να απασφαλίσετε το κλιπ χαλαρώστε το με ένα επίπεδο κατσαβίδι.



Επαναλάβετε τις ενέργειες αντίστροφα για να επανατοποθετήσετε τον οδηγό

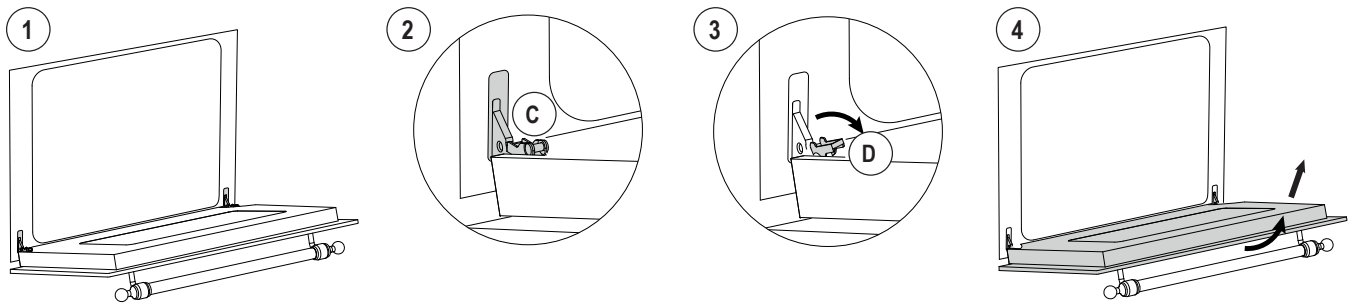


■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αφαίρεση της πόρτας

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

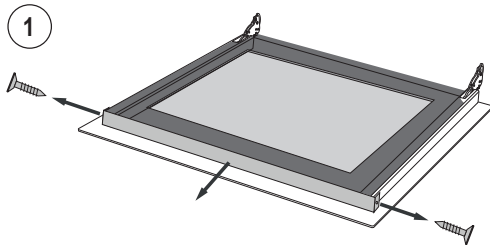
Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

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 τοποθετήτε στην ενδιάμεση θέση.

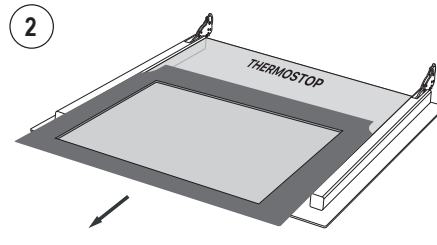
Ξερά με την οποία πρέπει να αφαιρούνται τα τζάμια

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).

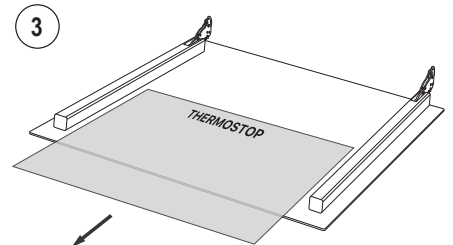
Ξεβιδώστε τις 2 βίδες που βρίσκονται στη δεξιά/αριστερή πλευρά στον επάνω πήχη



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. Βγάλτε όλα τα αφαιρούμενα μέρη και πλύνετε τα χωριστά με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό. 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. Μετά το τέλος του κύκλου περιμένετε έως ότου ο θάλαμος κρυώσει και ολοκληρώστε τον καθαρισμό με ένα μαλακό πανί. | Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου. 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

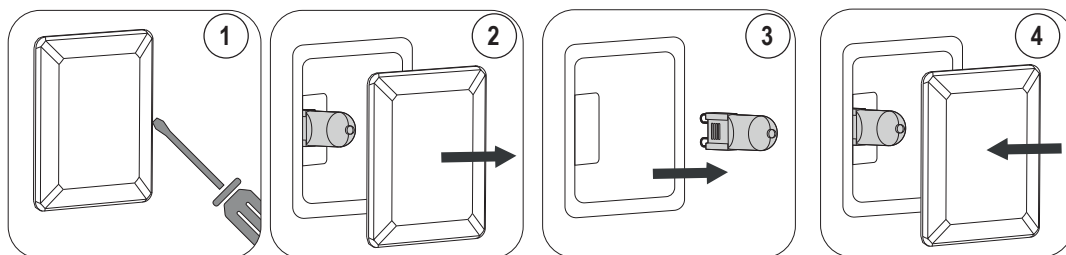
| ΣΤΟΙΧΕΙΟ | ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ | ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ |
|---------------------|---|---|
| Χαλύβδινη επιφάνεια | Καθαρίστε τις επιφάνειες με χλιαρό νερό και μη διαβρωτικό υγρό απορρυπαντικό και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί ή πανί από μικροΐνες. | Η λάμψη διατηρείται καθαρίζοντας ανά τακτά διαστήματα 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.

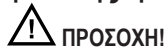
Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα αλογόνου 40W (G9).



- 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.

Σφάλματα συστήματος

| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ID σφάλματος |
|----------------------------------|--------------|
| Ο αισθητήρας NTC διακόπηκε | Er00 |
| Ο αισθητήρας NTC σε βραχυκύκλωμα | Er01 |
| Εμφάνιση υπερθέρμανσης | Er08 |

■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Αερόθερμος φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

| ΦΑΓΗΤΟ | ΘΕΡΜ. C° | | ΛΕΠΤΑ |
|-------------------------|----------|-----|---------|
| ΚΡΕΑΤΑ | | | |
| 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 |
| 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 |
| ΨΑΡΙ | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ | | | |
| Κέικ φρούτων | 180-200 | 2 | 40/50 |

| ΦΑΓΗΤΟ | ΘΕΡΜ. C° | | ΛΕΠΤΑ |
|-----------------------|----------|---|-------|
| 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 σφολιατοιδή | 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 |
| ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ | | | |
| Ψωμί | 180-200 | 3 | 45 |
| Πίτσα | 250 | 3 | 10/20 |
| Τοστ | 185-195 | 2 | 7 |

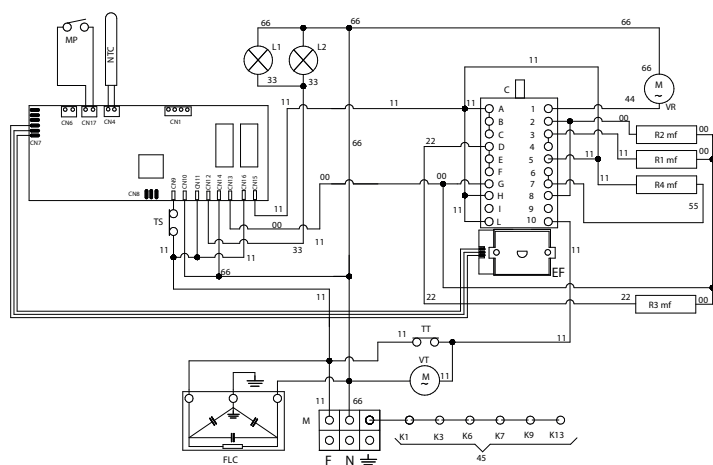
■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Στατικός φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

| ΦΑΓΗΤΟ | ΘΕΡΜ. C° | | ΛΕΠΤΑ |
|-------------------------|----------|-----|-------|
| ΚΡΕΑΤΑ | | | |
| 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 |
| ΨΑΡΙ | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ | | | |
| 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 σφολιατοιδή | 200-220 | 2 | 15/20 |

Υπόμνημα

| | | | |
|-----|---------------------------|-----|--------------------------------|
| 00 | Μαύρο | M | Μπλοκ ακροδεκτών |
| 11 | Καφέ | | |
| 22 | Κόκκινο | MP | Μικροδιακόπτης πόρτας |
| 33 | Λευκό | N | Ουδέτερο |
| 44 | Κίτρινο | NTC | Αισθητήρας θερμοκρασίας |
| 45 | Κίτρινο-πράσινο | P | Χρονοδιακόπτης/Προγραμματιστής |
| 55 | Γκρι | R1 | Επάνω αντίσταση |
| 66 | Μπλε | R2 | Κάτω αντίσταση |
| C | Διακόπτης μεταγωγής | R3 | Αντίσταση γκριλ |
| EF | Κωδικοποιητής λειτουργιών | R4 | Κυκλική αντίσταση |
| F | Φάση | TS | Θερμοστάτης ασφαλείας |
| K1 | Μπλοκ ακροδεκτών γείωσης | TT | Εφαπτομενικός θερμοστάτης |
| K3 | " " ανεμιστήρας φούρνου | V | Ανεμιστήρας φούρνου |
| K6 | " " φως φούρνου 1 | VT | Ανεμιστ. ψύξης |
| K7 | " " φως φούρνου 2 | FLC | Φίλτρο |
| K9 | " " εφαπτομ. ανεμιστ. | | |
| K13 | " " εσχάρα | | |

Ηλεκτρικά διαγράμματα



elica



EI3396078LC0003 Ed.40-2024