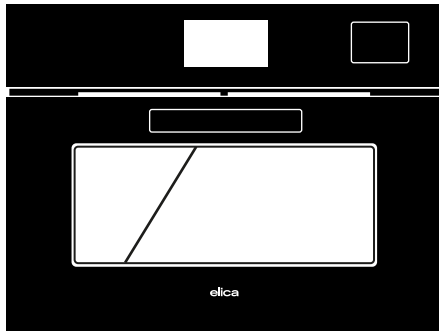




IT Istruzioni di montaggio d'uso | EN Instruction on mounting and use |
FR Instructions de montage et d'utilisation | DE Montage- und Gebrauchsanleitung |
NL Montage- en gebruiksinstructies | PT Instruções de montagem e de utilização |
ES Instrucciones de instalación | DA Brugs- og monteringsvejledning |
SV Instruktioner för montering e användning | FI Asennus- ja käyttöohjeet |
NO Bruks- monteringsanvisninger | PL Bruks- monteringsanvisninger |
CS Návod k montáži a použití | SK Návod na montáž a použitie |
HR Upute za ugradnju i uporabu | SR Uputstva za montažu i upotrebu |
SL Navodila za montažo in uporabo | HU Összeszerelési és használati utasítás |
BG Инструкции за монтаж за употреба | RO Instrucțiuni de montaj pentru utilizare |
EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | TR Kullanım montaj talimatları |
RU Инструкции по монтажу и эксплуатации | ET Kasutus- ja paigaldusjuhised |
LV Montāžas instrukcija lietošanai | LT Uputstva za montažu i upotrebu |
UA Navodila za montažo in uporabo | AR إرشادات التركيب والاستخدام

elica

etichetta dati

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Caratteristiche degli apparecchi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

23. Pericolo di soffocamento.

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

24. Pericolo di scottature

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

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

25. Pericolo di lesioni.

La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

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

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

■ PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILE

ESPOSIZIONE A ECCESSIVA ENERGIA A MICROONDE

28. Non tentare di far funzionare questo forno con la porta aperta poiché il funzionamento a porta aperta può causare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non danneggiare o manomettere gli interblocchi di sicurezza. Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e la porta o lasciare accumulare sporco o residui di detergente sulle superfici di tenuta.

29. AVVERTENZA: non utilizzare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che la porta del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni alla (1) porta (piegata), (2) cerniere e chiavistelli (rotti o allentati), (3) guarnizioni della porta e superfici di tenuta. Se la porta e le guarnizioni di tenuta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato finché non viene riparato da un tecnico di assistenza qualificato (addestrato dal produttore o dal servizio clienti).

30. AVVERTENZA: È pericoloso per chiunque non abbia una formazione adeguata eseguire operazioni di manutenzione e riparazione che richiedono la rimozione di qualsiasi involucro o barriera contro l'esposizione alle microonde. Durante i lavori di installazione, manutenzione e riparazione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. La manomissione delle connessioni elettriche o dei componenti e delle parti meccaniche è altamente pericolosa per l'utente e può causare anomalie di funzionamento.

31. AVVERTENZA: Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori, barattoli o bottiglie sigillati perché potrebbero esplodere.

32. Quando il forno funziona in modalità a microonde, è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Non utilizzare la modalità a microonde per asciugare fiori, erbe, pane o altri materiali infiammabili come spugne, pantofole, cuscini o cuscinietti riempiti con noccioli di ciliegia, grano, lavanda o gel, come quelli utilizzati in aromaterapia. Se riscaldati, questi oggetti potrebbero prendere fuoco e causare ferite bruciando anche dopo che sono stati rimossi dal forno.

33. ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.

34. Quando si utilizza la funzione "Solo MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.

35. Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere le indicazioni nelle pagine successive).

36. Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi a bollire improvvisamente al termine della cottura e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.

37. Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.

38. Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature.

39. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea. Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.

40. Tutti i forni a microonde sono testati ed approvati in accordo con le normative di sicurezza e compatibilità elettromagnetica in vigore. In via precauzionale, le case produttrici di pacemaker raccomandano di mantenere una distanza minima di 20 - 30 cm tra un forno a microonde acceso ed un pacemaker al fine di evitare possibili interferenze con il pacemaker stesso. Se per qualsiasi motivo si sospetta il verificarsi di un'interferenza, spegnere immediatamente il forno a microonde e contattare la casa produttrice del pacemaker.

41. In caso di surriscaldamento del forno (utilizzo prolungato, uso a vuoto, ecc.), il forno potrebbe essere spento da un termostato di sicurezza. Dopo essersi raffreddato, il forno tornerà a funzionare regolarmente.

42. Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.

43. Tenere conto che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi di una modalità senza microonde. Tempi di cottura troppo lunghi provocano l'essiccazione ed eventualmente la combustione degli alimenti.

■ COTTURA A VAPORE

44. Non mettere in funzione il forno se la copertura della lampadina è rimossa. Il vapore potrebbe giungere a parti sotto tensione e provocare un corto circuito. Si potrebbero danneggiare anche componenti elettrici.

45. Se il forno è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio è completamente spento e freddo.

46. Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore. Può fuoriuscire vapore.

■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

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

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

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

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

■ DISPLAY - Legenda icone

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

	Conferma impostazioni
	Spegnere

■ ISTRUZIONI PER L'USO

Funzionamento



Home pagina iniziale del display

- 1 = Permette di procedere alla schermata settaggio della cavità.
- 2 = Permette di impostare il timer.
- 3 = Permette di accedere direttamente alle impostazioni.

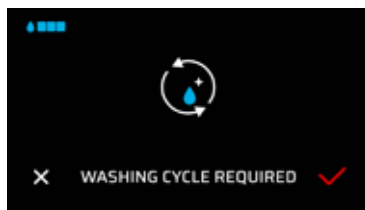
 = Attenzione sul Display compare al primo avvio il triangolo giallo: ciclo di lavaggio richiesto (**non impedisce il funzionamento se non eseguita**) *

NOTA: Il triangolo giallo scompare:

A - solo se il serbatoio viene riempito con un po' d'acqua e completamente svuotato.

* (se l'operazione di lavaggio / svuotamento non viene eseguita, il forno funzionerà regolarmente ma il triangolo giallo resterà visibile).

B - dopo aver toccato il triangolo giallo e aver aperto la porta sul display compare la schermata sotto riportata. Toccando il simbolo  nell'angolo in basso a sinistra il triangolo scompare. (Il triangolo riapparirà dopo una interruzione dell'alimentazione).



* Per effettuare le operazioni di svuotamento del serbatoio o di lavaggio fare riferimento al capitolo "PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE".

Impostazioni

- 4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F).
- 5 = Impostazione dell'ora.
- 6 = Uscita - Termine di una funzione.
- 7 = Blocca schermo.
- 8 = Per sbloccare toccare sul display per 10 secondi.
- 9 = Permette di impostare il volume del segnale acustico e a scelta un suono al tocco del display.
- 9a = Permette di selezionare il lavaggio o lo svuotamento del serbatoio.

Impostare un timer

- 10 = Aumentare o diminuire il tempo.
- 11 = Confermare una volta impostato il tempo desiderato. Un segnale acustico ne indicherà il termine.
- 12 = Confermare e tornare alla pagina iniziale.

Funzioni

- 13 = Scegliere la funzione di cottura.
- 13.1 = Luce (accesa o spenta).
- 13.2 = Home (torna alla schermata iniziale).

14 = Impostare la temperatura di cottura.

14a = Esistono due opzioni per impostare la temperatura:

- scorrendo la barra
- con + o -

14b = Conferma la selezione

15 = Impostare il tempo di cottura e partenza programmata.

15a = Impostare il tempo di cottura.

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

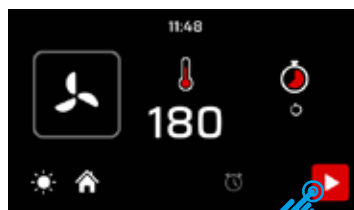
15c = Impostare l'ora di inizio.

15d = Conferma impostazioni.

15e = Tastiera numerica.

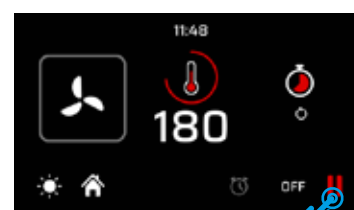
16 = Il display del forno si spegne per risparmio energetico dopo 19' di inattività. E' possibile riattivarlo con un tocco. Il consumo in modo spento è di 0,5 W

■ PROCESSO DI COTTURA



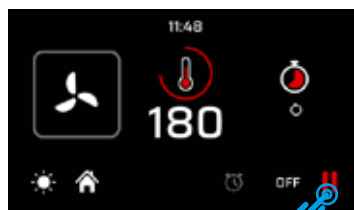
CAVITA' SETTATA

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



FASE PRERISCALDO

- Ci sono quattro livelli che permettono di monitorare il processo preriscaldamento. La parte rossa aumenterà progressivamente fino a riempire il display.
- Se nessun tempo di cottura era stato impostato è possibile sospendere la cottura (PAUSA, premendo il tasto) oppure terminarla premendo OFF.

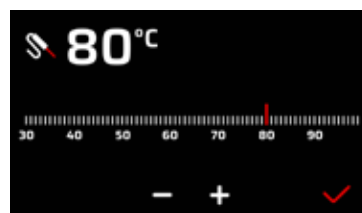


PRERISCALDO TERMINATO

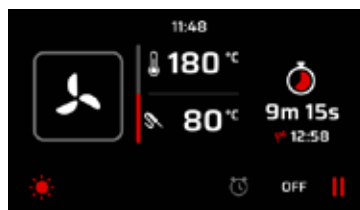
Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il display diventerà rosso ad indicare il termine della fase di preriscaldamento, e l'inizio della fase di cottura. Se era stato impostato un tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo.

■ COTTURA CON SONDA CARNE

SELETTORE TEMPERATURA Sonda



MODALITÀ RISCALDAMENTO CON Sonda



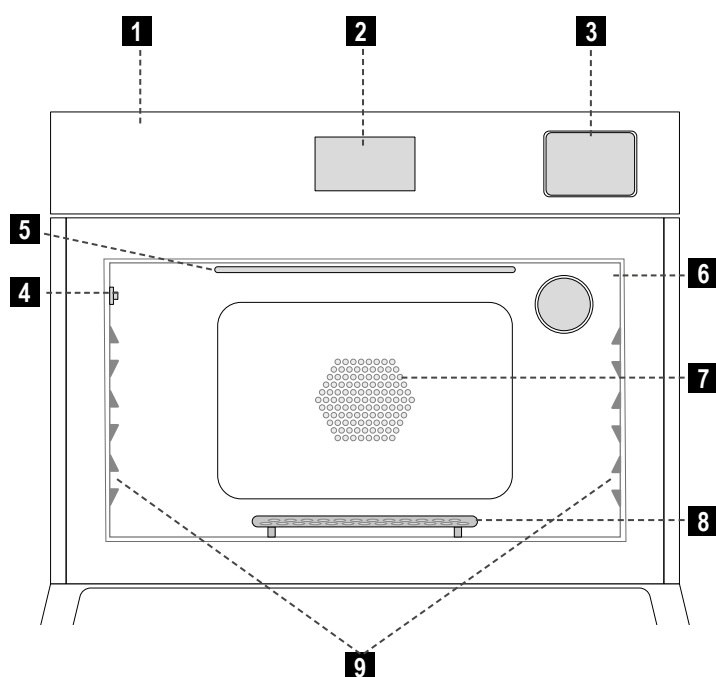
 Quando si utilizza la sonda di temperatura viene mostrato il campo di impostazione sotto, e il riscaldamento termina al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda.

ATTENZIONE: usare solo la sonda di temperatura consigliata per questo prodotto

■ ICONE FUNZIONI

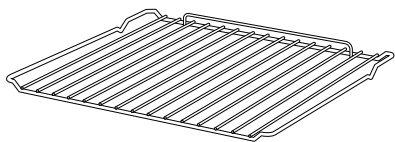
	Funzione microonde Questa funzione è particolarmente indicata per riscaldare e scongelare cibi o piatti pronti rapidamente. Si possono anche cuocere verdure, pesce, alcuni dolci. Inoltre è utile per ammorbidire burro, sciogliere cioccolato, scongelare torte delicate.
	Cottura ventilata multipla (convezione) È la funzione che consente la cottura simultanea su più livelli di pietanze su diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.
	Cottura grill a porta chiusa La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C. Per cuocere cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill e tostare il pane.
	Cottura grill ventilata Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	Cottura a vapore È la funzione che permette di rigenerare cibi preparati sotto vuoto (sous vide) a bassa temperatura, mantenendo i colori, l'uniformità e la consistenza morbida originali. Ottima per la cottura di verdure, pesce ed alimenti delicati.
	Cottura combinata a vapore + convezione Per cuocere al forno con il vantaggio del vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre il tempo di cottura mantenendo le vitamine e le proprietà nutritive dei cibi. Per utilizzarla, impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.
	Cottura combinata a vapore + microonde Si tratta della cottura più indicata per mantenere i vantaggi della cottura a vapore risparmiando tempo; adatta soprattutto per risotti, verdure, sformati, carne macinata, purè.
	Cottura combinata convezione + microonde Si tratta della cottura più indicata per preparare arrostiti di maiale e pollo in maniera rapida ma senza che il cibo risulti secco al termine. Il risparmio di tempo arriva al 40-50%.
	Cottura combinata grill + microonde Si tratta della cottura più indicata per cuocere in breve tempo quantità per la famiglia di gratinati (es patate e formaggio), paste al forno, verdure consistenti. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	Ciclo di pulizia a vapore Si tratta di un programma specifico per ammorbidire lo sporco depositato all'interno del forno e facilitarne la pulizia senza ricorrere a sostanze chimiche e mezzi abrasivi. La durata è di 15 minuti.

■ DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



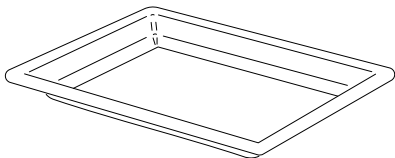
- 1 PANNELLO DEI COMANDI**
- 2 DISPLAY TOUCH TFT**
- 3 VASCHETTA DELL'ACQUA**
- 4 PRESA PER LA TERMOSONDA**
- 5 GRILL**
- 6 LAMPADINA DEL FORNO**
- 7 VENTOLA E RESISTENZA CONVEZIONE**
- 8 CALDAIA CON COPERCHIO**
- 9 SUPPORTI GRIGLIA**

- Accessori in dotazione



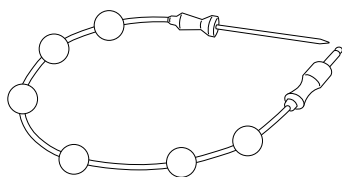
Griglia

Per pentole, vassoi e arrosti



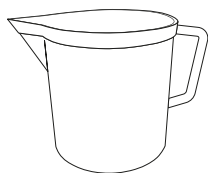
Leccarda in vetro

Si utilizza per la modalità di cottura a microonde



Termosonda

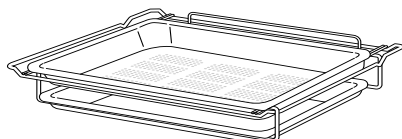
Per riscaldare e cuocere i cibi selezionando la temperatura interna



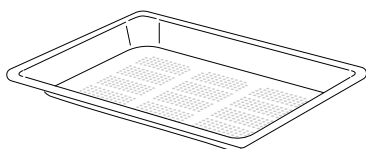
Caraffa

Per riempire il serbatoio di acqua per la cottura a vapore e per raccogliere l'acqua durante il suo svuotamento

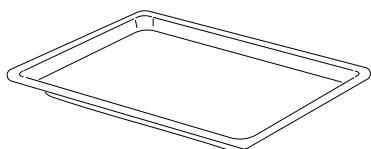
- Set per la cottura a vapore



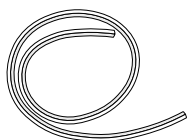
Supporto per due vassoi dedicati



Leccarda forata, consente al vapore di raggiungere il cibo



Leccarda poco profonda, per raccogliere l'acqua di condensazione che gocciola verso il basso



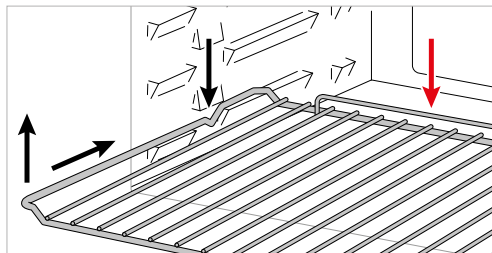
Tubo di silicone da utilizzare insieme alla caraffa per lo svuotamento del serbatoio

- Uso degli accessori

Griglia

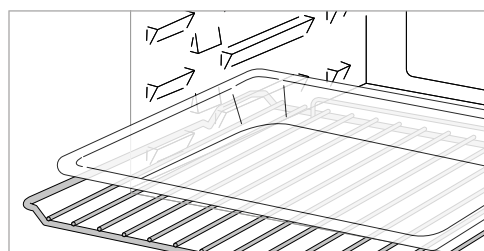
Sollevare la parte anteriore della griglia e spingerla verso l'interno per superare l'angolo. Selezionare il livello desiderato adatto alla funzione di cottura.

Nota: la barriera indicata dalla freccia rossa è orientata verso l'alto e mostra la parte posteriore della griglia.



Leccarda in vetro Pyrex

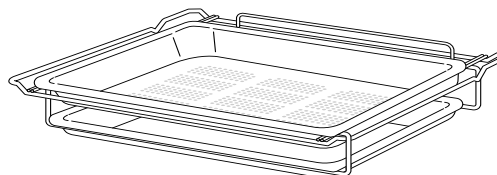
Quando si usa la leccarda di vetro, appoggiarla sulla griglia.



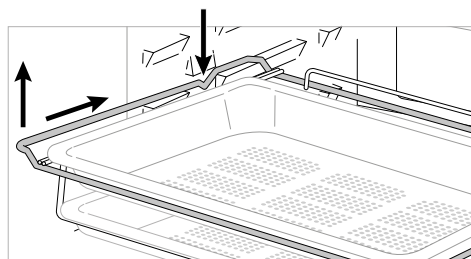
Cottura a vapore

Leccarda forata

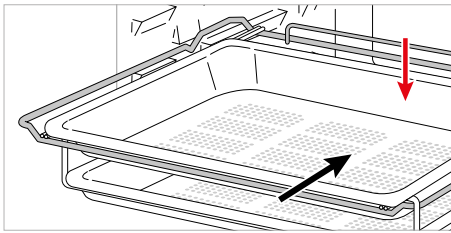
Inserire la leccarda nel telaio come illustrato.



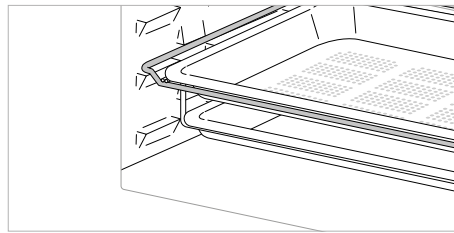
Sollevare la parte anteriore del telaio e spingerla verso l'interno per scivolare oltre l'angolo.



Nota: la barriera indicata dalla freccia rossa è orientata verso l'alto e mostra la parte posteriore del telaio.



Telaio completo con leccarde inserite



■ ISTRUZIONI PER L'USO - Microonde

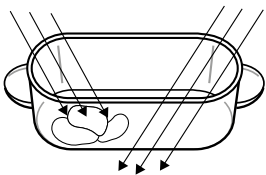


Funzionamento

Nel forno è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche. Queste onde si distribuiscono uniformemente nel vano cottura e vengono inoltre riflesse dalle pareti che sono in metallo. In questo modo raggiungono gli alimenti da tutti i lati. Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio porcellana, vetro, cartone, plastica ma non metallo.

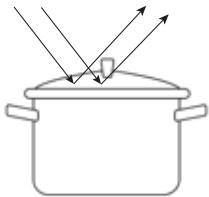
NOTA: gli accessori metallici forniti con l'apparecchio possono essere usati anche per le funzioni combinate con microonde. Si ricorda di non appoggiare sopra di essi stoviglie o contenitori in metallo o dotati di decorazioni metalliche in quanto potrebbero generare scintille.

Le molecole che costituiscono il cibo, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, che dai bordi delle pietanze si propaga verso l'interno. Il riscaldamento si genera quindi quasi contemporaneamente in tutto il cibo posto nel forno.



Vantaggi

Generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi. La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe la cottura o si apre lo sportello dell'apparecchio. Durante la cottura la porta chiusa e integra offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.



NOTA:

si ricorda di **NON** far funzionare il forno a vuoto con le microonde: nelle modalità combinate, durante il preriscaldamento, le microonde non sono attivate e quindi si può inserire il cibo al termine di questa fase.

- SUGGERIMENTI UTILI

Generale:

Rimuovere il cibo dalle confezioni di alluminio, o dai contenitori metallici, prima di cucinarlo. Dopo aver spento l'apparecchio, lasciare riposare il cibo per alcuni minuti (fare riferimento alle tabelle: tempo di riposo).

Cucinare:

Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con materiale adatto all'uso nel forno a microonde (es. pellicola, coperchi). Cuocere il cibo senza una copertura se si desidera mantenere una crosta. Non cuocere troppo i piatti impostando valori troppo alti di potenza e di tempo. Il cibo può asciugare, bruciare o prendere fuoco in alcuni punti.

Non utilizzare l'apparecchio per cuocere le uova nel guscio o lumache, perché possono scoppiare. Con le uova fritte, forare prima i tuorli.

Forare il cibo con "pelle" o "buccia", come patate, pomodori, salsicce, con una forchetta più volte prima di cucinare in modo che non scoppino.

Per alimenti refrigerati o surgelati, impostare un tempo di cottura più lungo.

I piatti che contengono una salsa devono essere mescolati di tanto in tanto.

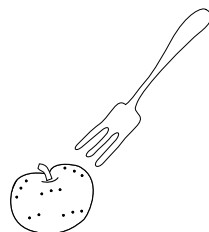
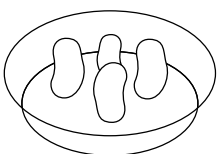
Le verdure che hanno una consistenza solida, quali le carote, i piselli o il cavolfiore, devono essere cotte con aggiunta di acqua.

Girare i pezzi più grandi dopo la metà del tempo di cottura.

Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili. Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, disporle ad anello in una pirofila per avere una cottura uniforme. Utilizzare piatti larghi. Non utilizzare pentole in porcellana, ceramica o terracotta con fori piccoli, ad esempio su maniglie o fondi non smaltati. L'umidità che va nei fori può causare la rottura di tali stoviglie quando è riscaldata.

Scongellamento di carne, pollame, pesce:

Mettere il cibo surgelato su un piattino rovesciato con un contenitore sotto di esso, o su un apposito accessorio che consenta al liquido di non rimanere a contatto col cibo senza sporcare il forno. Girare il cibo dopo la metà del tempo di sbrinatorio. Se possibile, dividere e poi rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelare.



- Pentole/Materiale per Microonde

	Microonde			Forno/Grill
	Scongelo	Riscaldare	Cuocere	
• Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. Pyrex, vetro a prova di calore)	●	●	●	●
• Vetro e porcellana non resistente al fuoco 1)	●	-	-	-
• Teglie, vetro e vetroceramica fatti di materiale termoresistente/resistente al gelo (ad es. Arcoflam)	●	●	●	●
• Ceramica 2), terracotta 2)	●	●	●	-
• Plastica termoresistente fino a 200°C 3)	●	●	●	-
• Cartone, carta	●	-	-	-
• Pellicola per alimenti	●	-	-	-
• Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde 3)	●	●	●	-
• Leccarde fatte di metallo, ad es. smalto, ghisa	-	-	-	●
• Teglie verniciate in nero o rivestite in silicone 3)	-	-	-	●
• Lamiera dolci	-	-	-	●
• Piatti pronti confezionati	●	●	●	●

Pietanze pronte:

Le pietanze pronte contenute in recipienti metallici o in recipienti di plastica con coperchio metallico possono essere scongelate o riscaldate nel microonde solo se tali recipienti sono espressamente contrassegnati come idonei alle microonde, e appoggiandoli sulla leccarda in vetro **PYREX**. È necessario seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere la copertura di metallo e forare la pellicola di plastica).

- 1. Senza placcatura in argento, oro, platino o metallo/decorazioni
- 2. Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli
- 3. Seguire le indicazioni del produttore.

■ ISTRUZIONI PER L'USO -

Cottura a vapore

- VANTAGGI

Il forno a vapore ha moltissimi vantaggi, ad esempio consente una cucina dietetica oltre che sana. La cottura avviene attraverso il calore umido generato proprio dall'acqua. Ciò vuol dire che la cottura non avviene a temperature troppo alte in modo tale da mantenere inalterati sia i minerali che le vitamine. Questo processo, inoltre, garantisce il perfetto mantenimento sia del sapore che dell'aroma di ogni genere di alimento. Un aspetto che non deve essere sottovalutato riguarda il fatto che grazie alla cottura a vapore si ha la possibilità di non utilizzare condimenti di vario genere, oli e, soprattutto, grassi. Per questi motivi è la tipologia di cottura migliore per gli ortaggi oltre che per il pesce, essendo in grado di conservarne alla perfezione i principi nutritivi. Tale tipo di cottura, invece, è meno adatta per la carne. Affinché risulti essere ben cotta, la carne ha necessità di temperature molto più elevate che consentono di non disperdere i cosiddetti succhi. Con la cottura al vapore tutti i cibi sono saporiti anche se leggeri e quasi del tutto privi di condimenti. Pertanto si tratta della soluzione ideale per chi ha intenzione di seguire uno stile di vita sano ed equilibrato anche a tavola.

- FUNZIONAMENTO

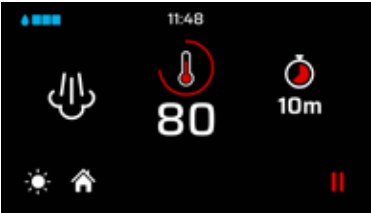
Per cuocere col vapore bisogna riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima di acqua. A tale scopo premere sul cassetto (vaschetta di carico) posto sul pannello comandi frontale, in modo da farlo scattare indietro; quindi estrarlo tirando fino all'arresto. Versare poi con la caraffa graduata l'acqua nel cassetto ed osservare l'icona sul display. Quando si estrae la vaschetta, sul display appare:



Contemporaneamente si accenderanno anche i segmenti riguardanti i livelli dell'acqua. **Utilizzare solo acqua fredda di rubinetto; non utilizzare mai acqua filtrata (demineralizzata) o distillata, acqua minerale o altri liquidi.**

- NOTA

Nel caso si voglia impostare una cottura a vapore ed il forno si trovi ad una temperatura superiore a quella desiderata, sarà necessario attendere il raffreddamento della cavità (indicato dal movimento discendente delle strisce che indicano la temperatura nella zona centrale del display). È possibile impostare la durata della cottura ma il tempo verrà contato solo dopo che il forno si sarà raffreddato. Per poter iniziare la cottura immediatamente occorre che la temperatura impostata sia superiore a quella della cavità. (NOTA: per le cotture a vapore la temperatura massima è 100°C).



ATTENZIONE!

- Non versare acqua direttamente all'interno del bollitore sul fondo del forno.
- Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.
- Durante il riempimento, man mano che il livello aumenta sul display icone funzionali si accendono progressivamente i segmenti minimo, medio, e infine massimo. Quando il segmento massimo si accende viene anche emesso un segnale acustico.
- NON VERSARE ALTRA ACQUA DOPO CHE IL FORNO HA SEGNALATO CHE IL SERBATOIO È PIENO.
- L'EVENTUALE ACQUA IN ECCESSO FINIREBBE DIRETTAMENTE NELLA CAVITÀ DEL FORNO E DA QUI FUORI DELL'APPARECCHIO.
- Rimuovere l'eventuale acqua dalla cavità con una spugna o un panno.
- Dopo il riempimento richiudere il cassetto fino a sentire lo scatto che lo trattiene chiuso: verificare che scompaia la scritta TANK dal display.

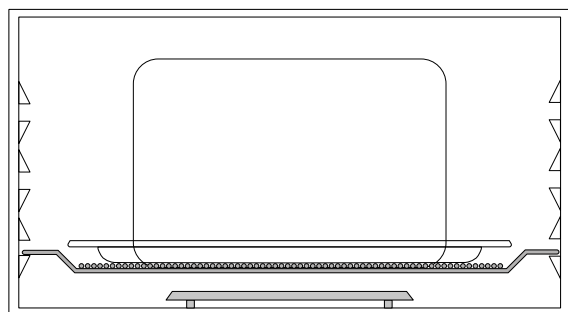
■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata grill + microonde



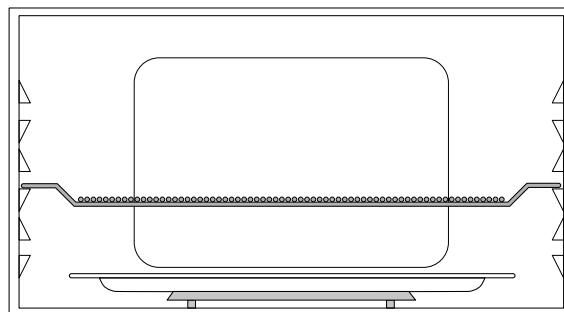
Consigli generali: il termostato deve essere impostato a 180°C.

Posizionare contenitori o tegami grandi in basso, teglie più basse ai livelli superiori (vedere 2 suggerimenti nelle immagini). Se il cibo è posto direttamente sulla griglia, mettere sotto la leccarda in pyrex per raccogliere grassi e succhi di cottura. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessità.

Tipo di cibo	Quantità	Potenza microonde	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	teglia di pyrex tempi con pasta cruda
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	teglia di pyrex
Maccheroni gratinati	1200 g	500 W	180	10 - 12	la pasta va bollita prima
Cavolfiori in besciamella	1000 g	800 W	180	13 - 18	tempi con verdura cruda
Pomodori gratinati	800 g	500 W	180	15 - 20	preferibile che siano di dimensioni uguali
Peperoni ripieni	1400 g	800 W	180	20 - 25	preferibile che siano di dimensioni uguali
Melanzane alla parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	melanzane cotte prima
Patate gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	tegami di pyrex
Pollo a pezzi	1200 g	500 W	180	30 - 35	rivoltare a metà cottura
Spiedini	600 g	500 W	180	18 - 23	girare a metà cottura



Cottura di cibi alti



Cottura di cibi bassi

■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata convezione + microonde



Consigli generali

Posizionare contenitori o tegami grandi in basso, teglie più basse ai livelli superiori (vedere 2 suggerimenti nelle immagini). Se il cibo è posto direttamente sulla griglia, mettere sotto la leccarda in pyrex per raccogliere grassi e succhi di cottura. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessità.

Tipo di cibo	Quantità	Potenza microonde	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Pollo (intero)	1200 g	500 W	200	35 - 40	spennellare con olio rivoltare a metà cottura
Roast Beef (disossato)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	al sangue ben cotto
Stinco di maiale	1000 g	270 W	180	30 - 35	spennellare con olio rivoltare a metà cottura
Polpettone	900 g	500 W	180	20 - 25	rivoltare a metà cottura
Pesce intero	1200 g	270 W	210	30 - 35	preferibilmente usare carta da forno (cartoccio)
Hamburger surgelati	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	al sangue ben cotto rivoltare a metà cottura
Pizza surgelata Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana surgelata	450 g	270 W	230	23 - 27	

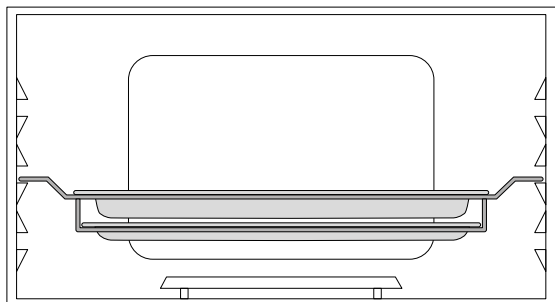
■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata vapore + convezione



Consigli generali

Quando si cucina a vapore e' necessario tenere il cibo sollevato dal fondo del contenitore per evitare che si trovi immerso nell'acqua di condensazione.

Tipo di cibo	Quantità	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Pollo (intero)	1200 g	200	65 - 70	spennellare con olio
Petti di pollo	350 g	130	25 - 30	
Anatra (intera)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	al sangue ben cotto
Arrosto di maiale	1000 g	180	80 - 100	spennellare con olio
Pesce (es. trota)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 pesci
Tranci di tonno	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 tranci
Asparagi (verdi)	400 g	130	30 - 40	gli asparagi bianchi cuociono in meno tempo (20-30 min)
Carote	300 g	130	30 - 40	
Pane (bianco)	1000 g	180	45 - 60	2 pezzi, 500 grammi



■ ISTRUZIONI PER L'USO - Cottura combinata vapore + microonde



Consigli generali

Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessita'.

Tipo di cibo	Quantità	Potenza microonde	Temp. (°C)	Tempo (min)	Note
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	usare un tegame in pyrex aggiungere subito il brodo nel contenitore (peso uguale al riso)
Pesce (orata, branzino)	800 g	270 W	85	5 - 6	ungere la leccarda forata prima di disporvi il pesce forare la pelle in alcuni punti
Gamberi / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Patate - carote - zucchine	600 g	500 W	90	5 - 6	sbucciare le patate e tagliare le verdure in pezzi regolari
Cavolfiore / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	tagliare a pezzi regolari
Polpettone	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Parti in acciaio inox

- Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida.
- Asciugarla con un panno morbido.
- Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno.
- Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

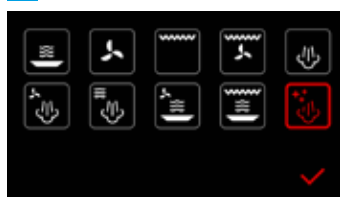
Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno.
 - Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata.
 - Contattare il Centro di Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

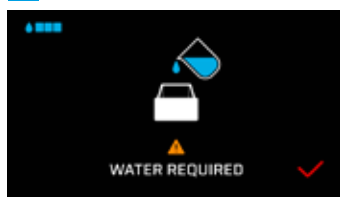
Ciclo di pulizia a vapore

- Questa procedura utilizza il vapore per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.
1. Impostare la funzione - **Ciclo di pulizia a vapore**.
 2. Riempire il serbatoio con l'apposita caraffa.
 3. La temperatura del ciclo sarà 90°C e la durata consigliata è 15 minuti.
 4. Terminato il ciclo di pulizia lasciare raffreddare l'apparecchio.
 5. Una volta raffreddato, pulire le superfici interne del forno con un panno.

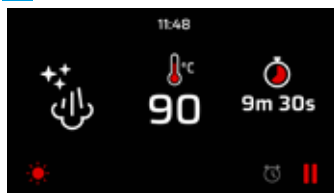
1



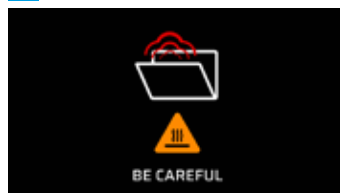
2



3



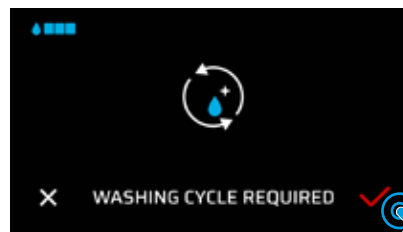
4



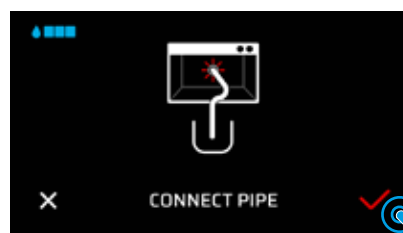
- Svuotamento e lavaggio serbatoio



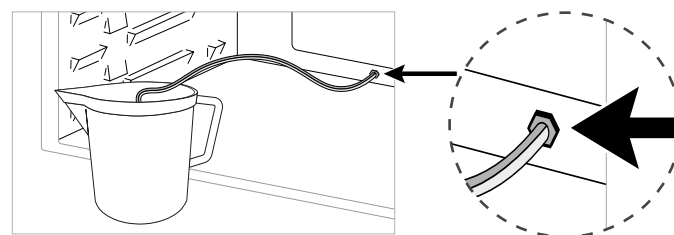
All'atto della prima accensione sul display appare il triangolo giallo di avviso. Aprendo la porta e toccando il display mostrerà il messaggio



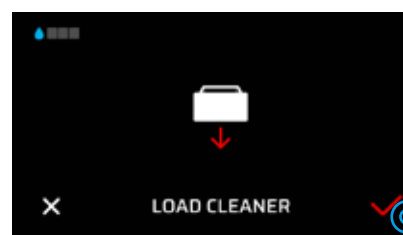
Se non si desidera effettuare il lavaggio basta toccare il simbolo X ed il triangolo giallo scompare; sarà possibile eseguire il lavaggio selezionando il relativo tasto dopo aver aperto il menu impostazioni. Se invece si desidera procedere col lavaggio premere il tasto di conferma e il display mostrerà



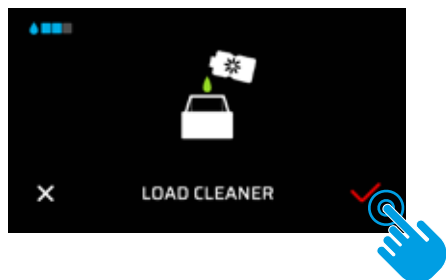
Per procedere inserire il tubetto di gomma fornito in dotazione sopra il beccuccio di metallo che sporge dalla parete posteriore della camera di cottura al di sotto della zona forata. Inserire l'altra estremità del tubetto in un contenitore di raccolta con capacità di 1L (ad esempio la caraffa in dotazione). A questo punto premere il tasto di conferma per lo svuotamento (la pompa entra in funzione).



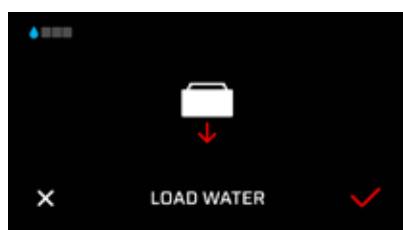
Dopo aver svuotato il serbatoio appare l'indicazione di caricare la soluzione di-sincrostante (acido citrico 5% oppure una confezione di anticalcare per macchina da caffè o ferro da stiro). Per una pulizia completa usare 1L di soluzione.



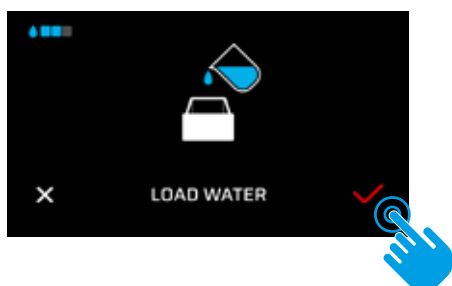
Aprendo il cassetto e dando conferma l'immagine diventa:



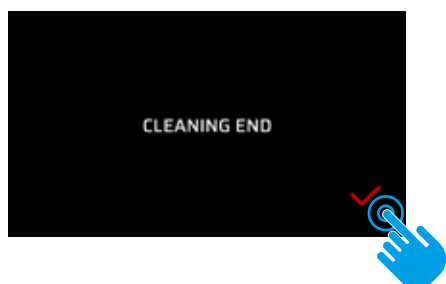
Premendo la conferma si riavvia la pompa e viene eseguito il lavaggio del serbatoio e del circuito dell'acqua. Quando il serbatoio è vuoto bisogna effettuare un risciacquo con acqua (ancora 1L): il display mostra:



Nuovamente aprendo il cassetto e dando conferma il display mostra:

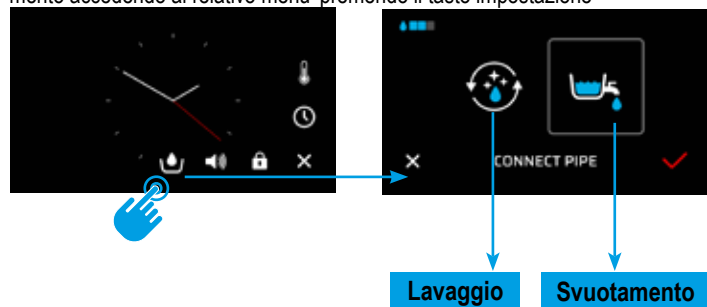


Riempire completamente il serbatoio e premere conferma per avviare la pompa ed iniziare lo svuotamento finale. Al termine (l'operazione richiede una decina di minuti) il display mostra :

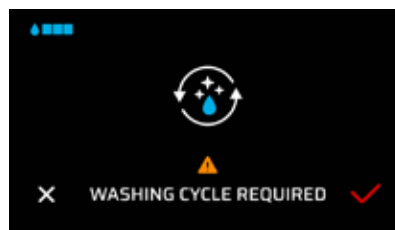


Quando il lavaggio è terminato, premendo il tasto di conferma si può iniziare ad usare normalmente l'apparecchio.

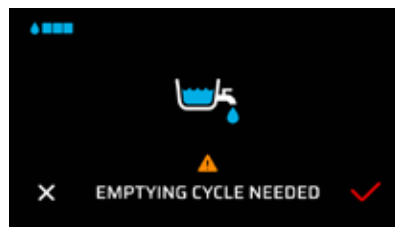
Il lavaggio e lo svuotamento del serbatoio si possono effettuare in qualsiasi momento accedendo al relativo menu' premendo il tasto impostazione



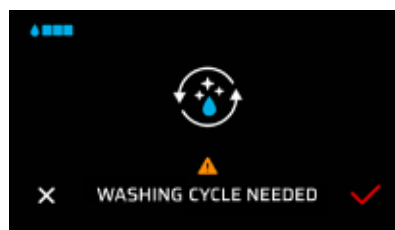
Significato degli avvisi relativi al circuito dell'acqua



Questo avviso appare ogni volta che il forno viene collegato alla rete elettrica. È solo informativo e permette di usare normalmente l'apparecchio anche se non si esegue il lavaggio.



Questo avviso appare 7 giorni dopo l'ultimo riempimento del serbatoio e invita a svuotarlo per evitare il deterioramento dell'acqua. È solo informativo e permette di usare normalmente l'apparecchio anche se non si esegue lo svuotamento. Sarebbe tuttavia consigliabile svuotare il serbatoio dopo ogni cottura per iniziare quella successiva con un carico di acqua fresca.



Questo avviso appare dopo che la caldaia ha funzionato per 80 ore (funzioni vapore e combinate con vapore). Da questo momento si possono eseguire solamente altri 10 cicli di cottura con vapore: successivamente, se non si esegue il lavaggio, le funzioni con vapore potranno essere selezionate ma al momento dell'avvio comparirà un messaggio di errore e la cottura non inizierà.

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

FORNO

COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Interno del forno facciata e porta	Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. La camera di cottura si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniacale, quindi sciacquare ed asciugare. Pulire la facciata anteriore dell'apparecchio e le superfici di tenuta della porta con un panno morbido con acqua tiepida e un detergente.	Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi/corrosivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta a vetro del forno poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura.
Vassoio	Immergere in una soluzione di acqua calda e sapone neutro. Asciugare dopo il lavaggio.	Rimuovere i residui alimentari subito dopo l'utilizzo.
Griglie	Pulire con acqua calda e detersivi non abrasivi o con uno sgrassatore idoneo.	In caso di sporco incrostato e indurito si consiglia di lasciare in ammollo le griglie per qualche ora prima di pulirle.

FRONTALINO

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

■ PULIZIA E MANUTENZIONE

Sostituzione lampada

- **ATTENZIONE!**
Prima di cambiare la lampada:
Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
Attenzione: la lampada e il coperchio in vetro della lampada possono essere caldi. Mettere un panno morbido sul fondo dell'interno dell'apparecchio. Previene danni al coperchio in vetro della lampada e alla cavità. Utilizzare sempre lo stesso tipo di lampada.
- **Sostituzione della lampada**
Ruotare il coperchio in vetro della lampada in senso antiorario per rimuoverlo.
-Pulire il coperchio di vetro.
-Sostituire la lampada con una lampada alogena 25W adatta.
-Reinstallare il coperchio di vetro.

■ RISOLUZIONE PROBLEMI

Problemi generici



ATTENZIONE!

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

■ RISOLUZIONE PROBLEMI

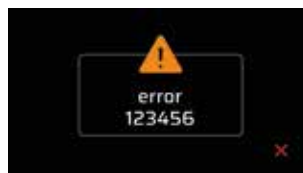
Messaggi di errore

Errori di sistema

In caso di anomalia sul display compaiono i seguenti errori:

Descrizione	Codice errore
Sonda cavita' interrotta	00
Sonda cavita' in cortocircuito	01
Sonda caldaia interrotta	02
Sonda caldaia in cortocircuito	03
Sonda carne interrotta	04
Sonda carne in cortocircuito	05
Surriscaldamento	08
Caldaia non scalda	09
Pompa non funziona	10
Errore svuotamento	14
Necessita' lavaggio circuito acqua	15
Ventilatore tangenziale non funziona	16
Errore di comunicazione	20

AVVISO PROBLEMA



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



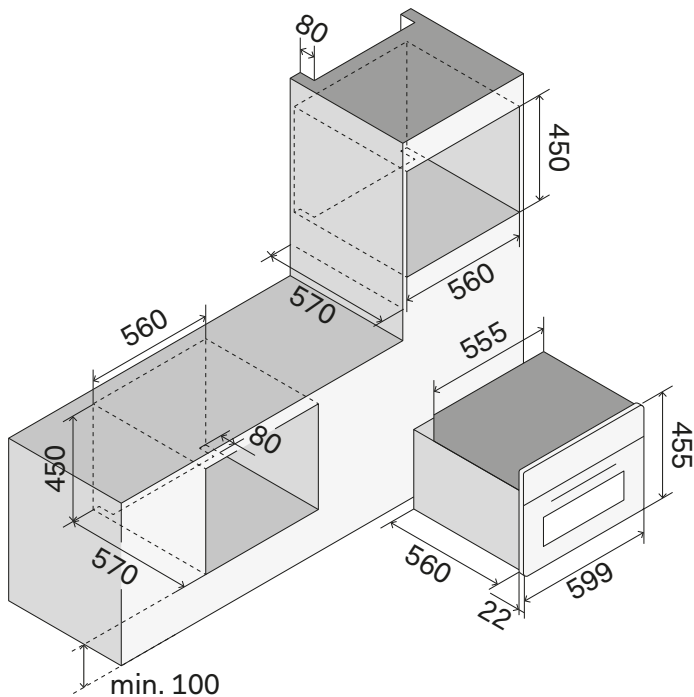
Chiudere la porta del forno.

■ INSTALLAZIONE

Istruzioni per l'installazione

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

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



■ INSTALLAZIONE - Collegamento elettrico

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

Norme per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

DIRETTIVA 2002/96/CE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE

DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 2014/30/UE

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

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

In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità.

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

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

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

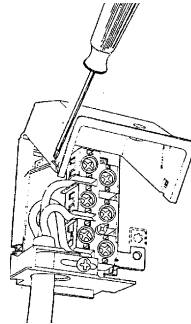
- le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- l'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina: il collegamento deve avvenire tenendo conto che il cavo giallo-verde è il conduttore di terra e non deve essere mai interrotto.

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

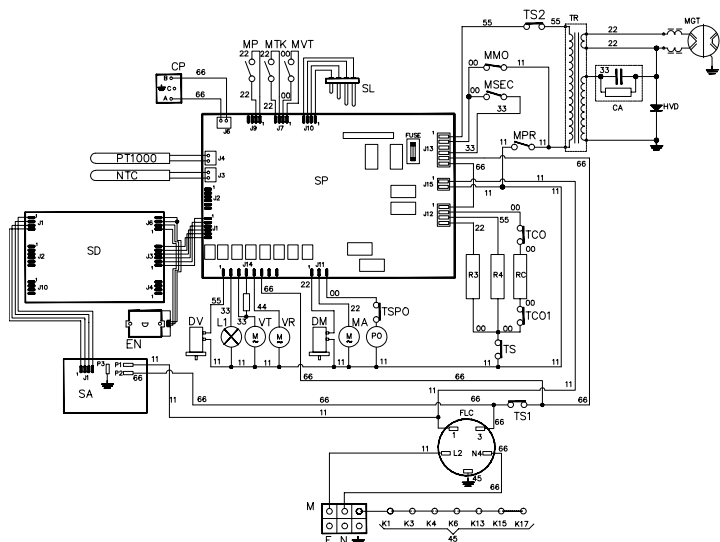
Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

- la presa o l'interruttore omipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio;



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

■ Schema elettrico



Legenda

F	Nero	TS2	Termostato di sicurezza su fase 120 °C
N	Neutro	TCO	Termostato di sicurezza su fase 318 °C (TCO)
M	Morsettiere	TCO1	Termostato di sicurezza su fase 318 °C (TCO)
FUSE	Fusibile 10A	TSPO	Termostato di sicurezza su fase 90 °C
FLC	Filtro LC	MSEC	Micro secondario
L1	Luce Forno	MMO	Micro Monitor
SA	Scheda alimentazione	MPR	Micro primario
SD	Scheda display	MP	Micro porta
SP	Scheda potenza	MTK	Micro vaschetta carico acqua
EN	Encoder regolazione	MVT	Micro ventilatore tangenziale
CP	Collegamento sonda cottura	00	Nero
SL	Sensore livello acqua	11	Marrone
DM	Dumper microonde	22	Rosso
DV	Dumper Vapore	33	Bianco
PD	Pompa	44	Giallo
VR	Ventilatore radiale	45	Giallo-Verde
VT	Ventilatore tangenziale	55	Grigio
RC	Resistenza caldaia	66	Blu
R3	Resistenza Grill	K1	Filo terra morsettiere
R4	Resistenza circolare	K3	Filo terra morsettiere motore radiale
PT1000	Sonda caldaia PT1000	K4	Filo terra morsettiere circolare
NTC	Sonda cavità' NTC	K6	Filo terra morsettiere luce forno
MGT	Magnetron	K13	Filo terra morsettiere resistenza grill
TR	Trasformatore alta tensione	K15	Filo terra morsettiere telaio
HVD	Diode alta tensione	K17	Filo terra morsettiere alimentatore
CA	Condensatore 1,05 uF		
MA	Motore antenna		
TS	Termostato di sicurezza su fase 135 °C		
TS1	Termostato di sicurezza su fase 135 °C		

⚠ IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Appliances' data

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Do not block ventilation or heat dissipation slots.

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

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

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

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

12. The appliance and its accessible parts become very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements. Children must be kept at a distance. Children under 8 years of age must be kept away unless constantly supervised.

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

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

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

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

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



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

The packaging materials are easily recyclable because they have been selected according to environmental friendly criteria.

Recycling them reduces the need for raw materials and reduces the volume of waste.

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

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

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

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

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

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

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

23. Danger of suffocation.

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

24. Danger of burning.

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

25. Danger of injury.

The door can support a maximum weight of 8 kg. Do not let children sit on the door, lean against it or swing on it. They could injure themselves

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

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

■ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

28. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to damage or tamper with the safety interlocks

Do not place any object between the oven front and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.

29. WARNING: Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces. If the door and the sealing gaskets are damaged, the oven shall not be used until repaired by a properly qualified service technician (trained by the manufacturer or by the Customer Service).

30. WARNING: Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces. If the door and the sealing gaskets are damaged, the oven shall not be used until repaired by a properly qualified service technician (trained by the manufacturer or by the Customer Service).

31. WARNING: Do not heat liquids or other foods in sealed containers, jars or bottles because they could explode.

32. When the oven is operated in microwave mode it is intended to heat food and drinks. Do not use the microwave mode for drying flowers, herbs, bread, rolls or other flammable materials like sponges, slippers, cushions or pads filled with cherry kernels, wheat grain, lavender or gel, such as those used in aromatherapy. When heated, these pads could catch fire and cause injury by burning even after they have been removed from the oven.

33. WARNING: when the appliance is operated in combination mode children should use it under adult supervision, because of the high temperatures that will develop.

34. When the oven is operated in "Microwave only" mode, it must not be preheated without a food load inside the cavity, nor shall it be turned on empty, because arcing could be generated.

35. Before starting the oven, make sure that the utensils and containers are suited for microwave operation (see the relevant page: "Containers for different cooking modes").

36. When reheating liquids (water, coffee, milk , etc.) it is possible that, due to "delayed boiling", the liquid reaches a temperature higher than the boiling point, so that – when removing the container- it can form eruptive bubbles and cause injuries to the user. To avoid this, always place a glass or plastic utensil (e.g. a spoon) into the cup or container. Care should be taken when handling the container.

37. Do not reheat liquors or spirits, nor big quantities of oil, because they could catch fire.

38. After reheating baby milk or food (in bottles or jars) shake or stir thoroughly and check the temperature to avoid scalding.

39. The temperature of the container is not an indication of the temperature of the food or liquid in it. It is recommended to stir and shake the food also in order to ensure a uniform temperature. When using commercially available baby bottle sterilisers, always check that the containers are filled with the correct quantity of water indicated by the manufacturer.

40. All microwave ovens are tested and certified in compliance with the latest safety and electromagnetic compatibility standards . However, as a precaution, manufacturers of pace-maker devices recommend to keep a minimum distance of 20 - 30 cm between an operating microwave oven and the pace-maker, in order to avoid any interference to the pace-maker device. If for any reason there should be a suspect of interference, immediately switch the microwave operation off and contact the manufacturer of the pace-maker.

41. In case of overheating of the appliance (prolonged use, use without load, etc.) the oven could be switched off by a safety thermostat. After cooling down the oven will resume its regular operation.

42. Do not cook or reheat eggs in their shells using microwave power, because they could explode even after the cooking has ended.

43. Be aware that cooking, reheating and defrosting times when using microwave power are often considerably shorter than when using conventional functions. Too long heating times lead to food desiccation and a possible combustion.

■ STEAM COOKING

44. Do not operate the oven if the glass lamp cover has been removed. Steam could reach electrically live parts and cause a short-circuit; also electrical components could get damaged.

45. If the multifunction oven is installed behind a furniture panel (e.g. a door), ensure that the door is never closed whilst the appliance is in use. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the multifunction oven, the housing unit and the floor. Do not close the door until the appliance has cooled down completely.

46. Do not open the oven door during steam cooking. Hot steam may come out, there is a risk of getting burnt or to damage the appliance.

■ FIRST START-UP

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

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

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

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

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

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

■ DISPLAY - Icons legend

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

■ INSTRUCTIONS FOR USE

Settings



Home: display start page.

1 = Allows you to proceed to the cavity setting screen

2 = Allows you to set the timer

3 = Allows direct access to the settings

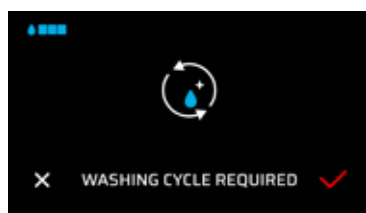
= Warning at first power - on: washing cycle required (does not prevent operation if not performed)*

NOTE: The yellow triangle will disappear:

A - if the tank is filled with some water and completely emptied. Open the door and touch the triangle to start

* (If the washing / emptying operation is not performed, the oven will operate regularly but when switched off the yellow triangle will remain visible).

B - With reference to the picture below, that appears touching the yellow triangle opening the door, by pushing the in the left corner. (the triangle will reappear after the power has been shut off)



* In order to empty the water tank or to perform the cleaning procedure, please refer to the chapter "CLEANING - CARE - MAINTENANCE" .

Settings

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

5 = Setting the time.

6 = Exit the settings page.

7 = Screen lock.

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

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

9a = Allows you to set the volume of the beep and choose a sound when touching the display

Set a timer

10 = Increase or decrease time..

11 = Confirm once the desired time has been set.

An acoustic signal will indicate the term.

12 = Confirm and return to the home page.

Function

13 = Choose cooking function

13.1 = Light (turned on or off).

13.2 = Home (back to the home screen)

14 = Set the cooking temperature.

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

14b = Confirm the selection

15 = Set the cooking time and programmed start.

15a = Set the cooking time.

15b = Shows the cooking time.

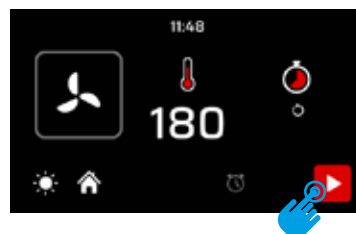
15c = Set the start time.

15d = Shows the end of the cooking time.

15e = Numeric keypad

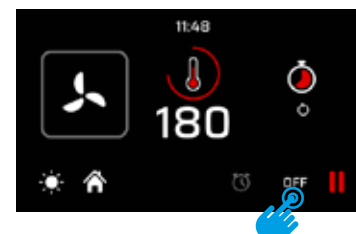
16 = The oven display turns off to save energy after 19' of inactivity. It can be reactivated with a simple tap. Power consumption in off mode: 0,5 W.

■ COOKING PROCESS



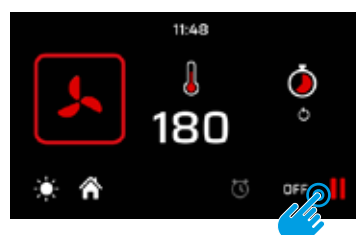
SETTED CAVITY

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



PRE-HEATING PHASE

There are four levels that allow you to monitor the preheating process. The red part will progressively increase until it fills the display - In case of no set cooking time it is possible to suspend the cooking touching the pause button and then finish it using the stop button (the display will turn grey as at the beginning)



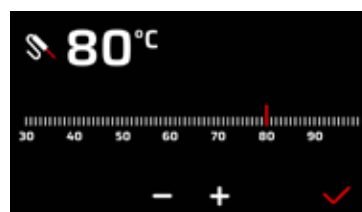
PREHEATING TERMINATED

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

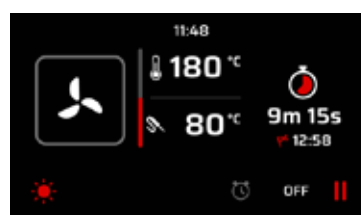
If a cooking time has been set, the oven will start the count-down and automatically switch off at the end.

■ COOKING WITH MEAT PROBE

PROBE TEMPERATURE SELECTOR



PROBE TEMPERATURE SELECTOR



When using the temperature probe the setting range is shown below, and the heating ends when the temperature value set for the probe is reached.

ATTENTION: use only the temperature probe recommended for this oven

■ FUNCTIONS ICONS



Microwave

This function is especially suited for quickly reheating and defrosting food and ready meals. It is also possible to cook vegetables, fish, some cakes; moreover it is useful for softening butter, melting chocolate and defrosting delicate cakes.



Hot air (forced convection)

This function allows to cook at the same time on different levels various dishes without mixing the relevant smells; useful for lasagna, pizza, croissants, brioche, cakes, pies, etc.



Grill cooking with closed door

The function indicated for quick and deep grilling, for grilling and roasting meat in general, fillet, Florentine steak, grilled fish and even grilled vegetables. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180 ° C. Per cuocere cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill e tostare il pane.



Vented Grill

Particularly quick and deep cooking with significant energy savings, this function is indicated for pork chops, sausages, pork or mixed skewers, game, gnocchi gratin, etc. Also in this case the thermostat should be set at 180°C.



Steam

This function allows to recondition sous-vide dishes at low temperature, keeping the original colours and the uniform smooth texture. Best for cooking vegetables, fish and delicate food items.



Combination steam + convection

Good for cooking in the oven with the advantages of steam. This function allows to reduce the cooking time while maintaining the vitamins and nutritional properties of food. Best results setting the oven temperature between 130° and 230°C.



Combination steam + microwave

This function allows to combine the advantages of steam cooking with the speed of microwaves; it is particularly suited for rice, vegetables, flans, minced meat, mashed potatoes.



Combination convection + microwave

This function is most indicated for cooking roast pork and chicken quickly but without drying out the food in the end. Time saving can reach 40-50%.



Combination grill + microwave

This function is most indicated for cooking in a short time “family meal” quantities of gratin dishes (e.g. potatoes and cheese), baked pasta, vegetables with tough texture. Also in this case the thermostat should be set at 180°C.

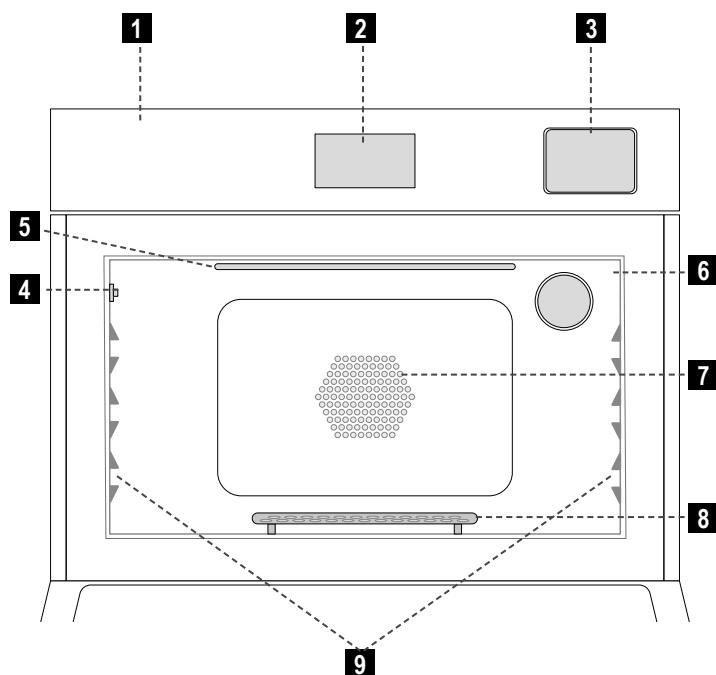


Steam cleaning

This program is specifically intended to be used for softening soil that is deposited on the cavity walls, so that cleaning gets simpler without need to use chemicals and abrasive means.

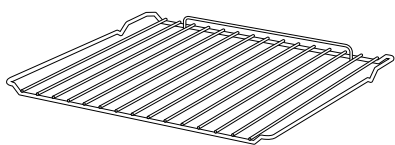
Set a duration of 15 minutes.

■ PRODUCT DESCRIPTION

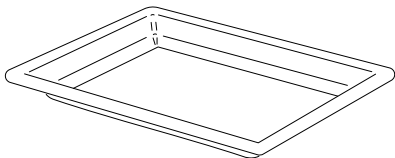


- 1 CONTROL PANEL**
- 2 TFT TOUCH DISPLAY**
- 3 DRAWER FOR WATER LOAD**
- 4 FOOD PROBE SOCKET**
- 5 GRILL HEATER**
- 6 OVEN LAMP**
- 7 CONVECTION HEATER AND FAN**
- 8 BOILER WITH LID**
- 9 RACK SUPPORTS**

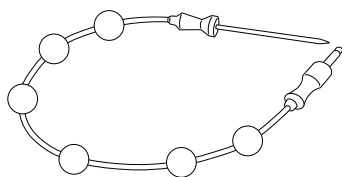
- Supplied accessories



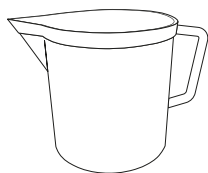
Wire rack
For cookware, trays and roasting



Pyrex glass tray
For microwave cooking and drip pan use

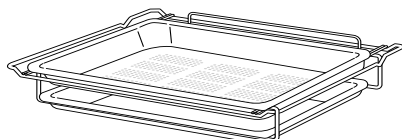


Food probe
To reheat and cook food selecting core temperature

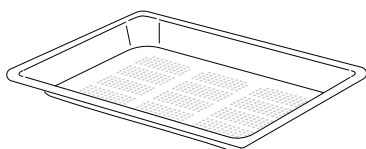


Jug
To fill the water tank for steam cooking and to collect the water when emptying the tank

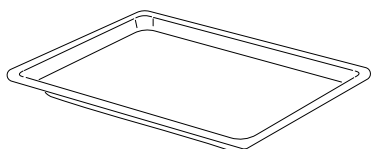
- Steam cooking set



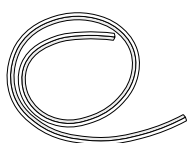
Wire frame supporting 2 dedicated trays:



Perforated tray, allows steam to reach the food completely



Shallow tray, to collect condensation water dripping down



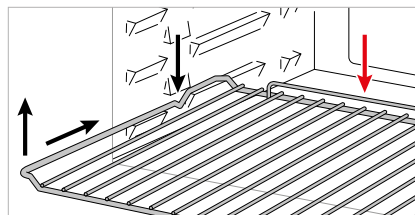
Silicon pipe
To be used with the jug when emptying the tank

- Use of the accessories

Wire rack

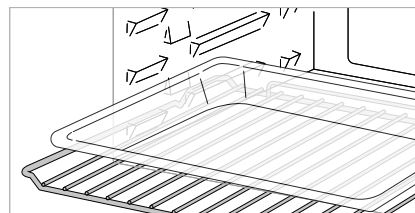
Lift the outer part of the rack and push it into the cavity to slide beyond the corner. Select the desired level suitable for the cooking function

Note: the barrier indicated by the red arrow must be oriented upwards and shows the back side of the rack..



Pyrex glass tray

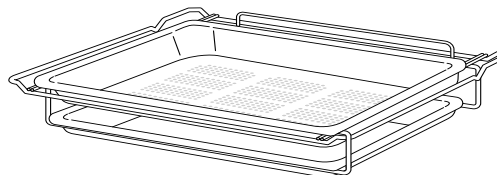
When the glass drip pan is used, place it on the grill



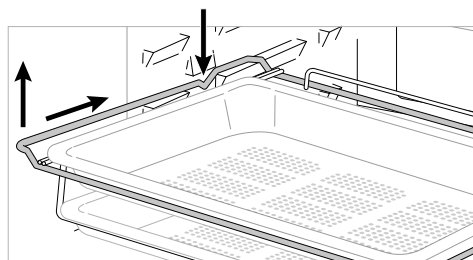
Steaming

Baking tray:

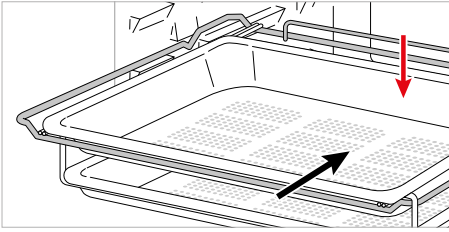
Insert the baking tray in the wire frame as shown.



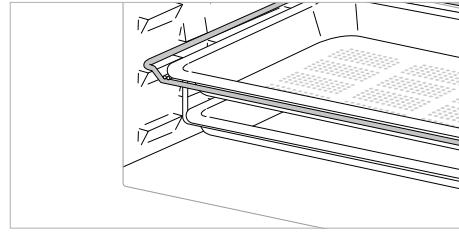
Lift the outer part of the frame and push it into the cavity to slide beyond the corner.



Note: the barrier indicated by the red arrow must be oriented upwards and shows the back side of the frame.



Frame with baking trays fully inserted



■ INSTRUCTIONS FOR USE - Microwave

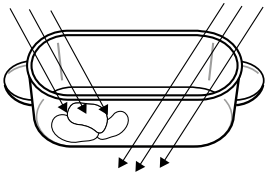


How it works

A magnetron is located in the oven, which converts current into electromagnetic waves. These waves are distributed evenly throughout the cooking space and are also reflected by the walls, which are made of metal. In this way they reach the food from all sides. In order for microwaves to reach and penetrate the food, it is important to use dishes suitable for microwaves e.g. porcelain, glass, cardboard, plastic but not metal.

NOTE: the metal accessories supplied with the appliance can also be used for combined functions with microwaves. Remember not to place metal dishes or containers or items with metal decorations on them as they may generate sparks.

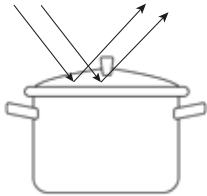
The molecules that make up food, especially water molecules, are set in motion by microwaves (approx. 2.5 billion times per second). This generates heat, which propagates from the edges of the food towards the inside. Heat is therefore generated almost simultaneously throughout the food placed in the oven.



Advantages

Food can generally be cooked without adding much liquid or oil and grease.

Microwaves stop being produced as soon as the cooking process is interrupted or the appliance door is opened. When the appliance is in operation, the closed door prevents microwaves escaping from the appliance.



NOTE: remember NOT to operate the oven with microwaves when it is empty: in the combined modes, during pre-heating, the microwaves are not activated and so the food can be placed inside after this phase.

- USEFUL HINTS

General:

After you switch off the appliance, let the food stand for some minutes (refer to "Microwave Tables: standing time").

Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

Cooking:

If possible, cook food covered with material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep a crust. Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or catch fire in some places. Do not use the appliance to cook eggs in their shells and snails, because they can burst. With fried eggs, pierce the yolks first. Prick food with "skin" or "peel", such as potatoes, tomatoes, sausages, with a fork several times before cooking so that the food does not burst. For chilled or frozen food, set a longer cooking time.

Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.

Vegetables that have a firm structure, such as carrots, peas or cauliflower, must be cooked in water.

Turn larger pieces after half the cooking time.

If possible, cut vegetables into similar sized pieces. If you are cooking a number of portions of the same type of food (eg. boiled potatoes), arrange the portions in a ring around the outside of an ovenproof dish to ensure they cook evenly.

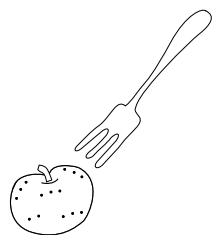
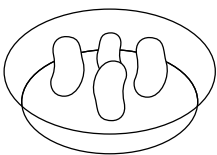
Use flat, wide dishes.

Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with small holes, e.g. on handles or unglazed bottoms. Moisture going into the holes can cause the cookware to crack when it is heated.

Defrosting meat, poultry, fish:

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.

Turn the food after half the defrosting time. If possible, divide and then remove the pieces that have started to defrost.



- Cookware / Material Microwave

	Microwave			Oven/Grill
	Defrosting	Heating	Cooking	
• Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass)	•	•	•	•
• Vetro e porcellana non resistente al fuoco 1)	•	-	-	-
• Non-ovenproof glass and porcelain 1)	•	•	•	•
• Ceramic 2), earthenware 2)	•	•	•	-
• Heat-resistant plastic up to 200 °C 3)	•	•	•	-
• Cardboard, paper	•	-	-	-
• Clingfilm	•	-	-	-
• Roasting film with microwave safeclosure 3)	•	•	•	-
• Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	-	-	-	•
• Baking tins, black lacquer or siliconcoated 3)	-	-	-	•
• Baking tray	-	-	-	•
• Ready meals in packaging 3)	•	•	•	•

Ready meals:

Ready meals in metal containers or plastic containers with a metal lid can be defrosted or warmed up in the microwave only if these containers are specifically marked as suitable for microwaves, and by placing them on the PYREX glass drip pan

You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e. g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

1. With no silver, gold, platinum or metal plating/decorations
2. Without quartz or metal components, or glazes which contain metals
3. You must follow the manufacturer's instructions

■ INSTRUCTIONS FOR USE



Steam cooking

- ADVANTAGES

The steam oven has many advantages, it allows to cook in a healthy and savoury way.

Food is cooked by the moist heat generated by the hot water. This means that the cooking process happens at not very high temperatures, so that minerals and vitamins inside the food are not altered. With this process the taste and flavour of every food are perfectly maintained. One important feature is that it is possible to avoid using oils or grease for cooking: for this reason steam is the best method to prepare vegetables and fish, because all nutritional characteristics are preserved. On the other hand, steam is less suited for cooking meat. To be well done meat needs higher temperatures in order to avoid dispersing the internal juices.

- OPERATION

To cook with steam it is necessary to fill the tank at least to the first segments indicating the minimum water quantity. Push on the drawer on the right side of the control panel, so that it is ejected slightly; then pull it out until the stop. Pour in the water using the jug supplied and look at the icon on the display. When opening the drawer the display shows:



At the same time also the segments relevant to the water level will light up. Only use cold tap water; never use filtered (demineralised) or distilled water, mineral water or other liquids.

- NOTE

When setting a steam cooking and the oven is at a temperature higher than the selected value, it will be necessary to wait the cooling of the cavity (indicated by the descending movement of the temperature stripes in the central area of the display). It is possible to set the duration of the cooking but the time countdown will start only after the oven has cooled down. To start the cooking immediately it is necessary to set a temperature value higher than the cavity temperature. (NOTE: steam cooking can be done at max 100°C)



WARNING!

Do not pour water directly inside the boiler in the bottom side of the oven cavity.

Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

During tank filling, with the water level increasing, the level indicating segments light up sequentially; minimum, medium and finally maximum. When the maximum is reached, an acoustic signal is emitted.

DO NOT POUR ADDITIONAL WATER AFTER THE OVEN HAS SIGNALLED THAT THE TANK IS FULL.

WATER IN EXCESS IS DIRECTLY DUCTED INTO THE OVEN CAVITY AND, FROM THERE, OUTSIDE THE APPLIANCE.

Remove water from the cavity using a sponge or a cloth.

After filling the tank push in the drawer until the latch that holds it closed operates: check that the wording on the display has disappeared.

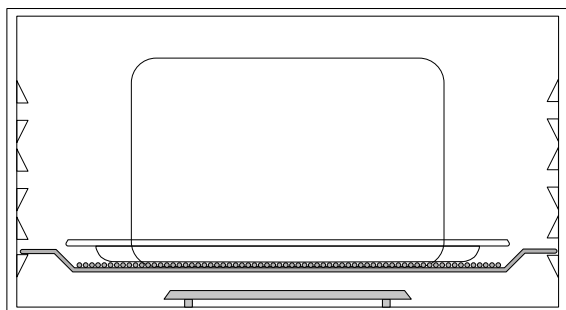
■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination grill + microwave



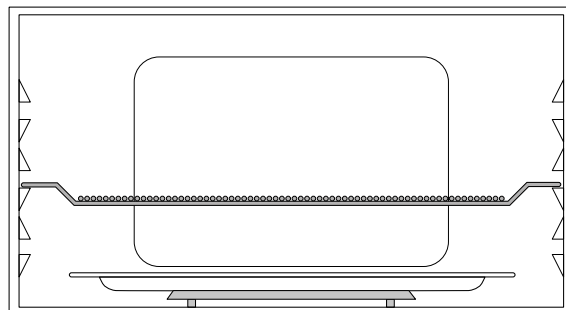
General recommendations: the thermostat should be set at 180°C.

Put tall containers in a low position, use the higher levels for low containers (see 2 suggestions in the pictures). If the food is placed directly on the wire rack, put the pyrex dish underneath to catch any food spillage or juices to minimise cleaning. Control the cooking process: turn the food or change the settings as appropriate.

Type of dish	Quantity	Microwave Power	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Lasagna	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex dish times for raw pasta
Semolina dumplings	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex dish
Maccheroni gratin	1200 g	500 W	180	10 - 12	pasta must be boiled in advance
Cauliflower bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	times with raw vegetable
Tomatoes gratin	800 g	500 W	180	15 - 20	preferably of similar dimension
Stuffed peppers	1400 g	800 W	180	20 - 25	preferably of similar dimension
Eggplant parmesan	1300 g	500 W	180	18 - 23	eggplant cooked in advance
Potato gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex dish
Chicken in pieces	1200 g	500 W	180	30 - 35	turn halfway during cooking
Skewers	600 g	500 W	180	18 - 23	turn halfway during cooking



Setting for tall foods



Setting for flat foods

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination convection + microwave



General recommendations

Put tall containers in a low position, use the higher levels for low containers.

If the food is placed directly on the wire rack, put the pyrex dish underneath to catch any food spillage or juices to minimise cleaning. Control the cooking process: turn the food or change the settings as appropriate.

Type of dish	Quantity	Microwave Power	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Chicken (whole)	1200 g	500 W	200	35 - 40	brush with oil. turn halfway during cooking
Roast Beef (boned)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	rare well done
Pork knuckle	1000 g	270 W	180	30 - 35	brush with oil. turn halfway during cooking
Meat loaf	900 g	500 W	180	20 - 25	turn halfway during cooking
Whole fish	1200 g	270 W	210	30 - 35	preferably use oven paper bag
Frozen Hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	rare well done turn halfway during cooking
Pizza frozen Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza America frozen	450 g	270 W	230	23 - 27	

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination steam + convection

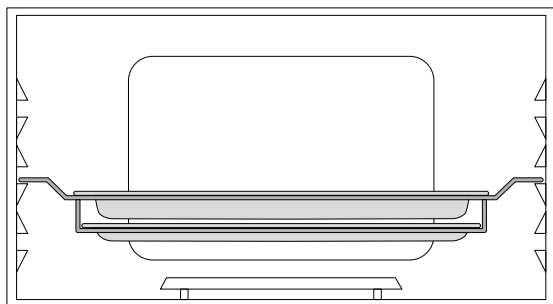


General recommendations

When cooking with steam, keep the food raised from the bottom of the container in order to avoid soaking it in water.

Use one of the examples shown below to choose the most appropriate set of accessories depending on quantity and size of the food.

Type of dish	Quantity	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Chicken (whole)	1200 g	200	65 - 70	brush with oil.
Chicken breasts	350 g	130	25 - 30	
Duck (whole)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	rare well done
Roast Pork	1000 g	180	80 - 100	brush with oil.
Fish (e.g. trout)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 Fishes
Tuna steaks	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 Fishes
Asparagus (green)	400 g	130	30 - 40	white asparagus cook in less time (20 - 30 min)
Carrots	300 g	130	30 - 40	
Bread (white)	1000 g	180	45 - 60	2 pieces, 500 g each



■ INSTRUCTIONS FOR USE - Combination steam + microwave



General recommendations

Control the cooking process: turn or flip the pieces and/or vary the settings as required

Type of dish	Quantity	Microwave Power	Temp. (°C)	Time (min)	Notes
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	use a pyrex dish add broth immediately (same weight as rice)
Fish (bream, bass)	800 g	270 W	85	5 - 6	oil the perforated tray before putting the fish inside pierce the skin in several positions
Shrimp / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Potatoes - carrots - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	peel the potatoes and cut the vegetables in regular pieces
Cauliflower / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	Setting for flat foods
Meat loaf	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ CLEANING - CARE - MAINTENANCE



Cleaning

WARNING!

Please refer to the paragraphs about safety.

- Clean the front side of the appliance using a soft cloth soaked in soapy warm water.
- To clean metallic surfaces use a normal detergent.
- Clean the inside of the oven after every usage. In this way it is possible to remove dirt and stains more easily.
- After every usage clean the oven accessories and let them dry accurately. Use a soft cloth soaked in soapy warm water.

Stainless steel parts

- Clean the oven door only with a wet sponge.
- Dry it using a soft cloth.
- Avoid the used of steel wool, acids or abrasive products that could damage the oven surface.
- clean the control panel using the same precautions.

Cleaning the door gasket

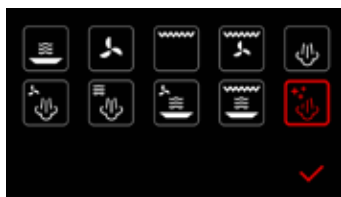
- Regularly check the door gasket. It is located around the opening of the oven cavity.
- - Do not operate the appliance if the door gasket is damaged.
- - Contact an authorised service centre.
- To clean the door gasket please refer to the general instructions about cleaning.

Steam cleaning cycle

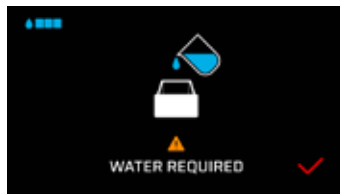
This procedure used steam to make the removal of food and grease residues from the oven easier.

1. Select the function - Steam Cleaning.
2. Fill the tank with the jug supplied.
3. The preset cycle temperature will be 90°C and the recommended duration is 15 minutes.
4. At the end of the cleaning cycle let the appliance cool down.
5. Once cooled, clean the internal surfaces with a cloth..

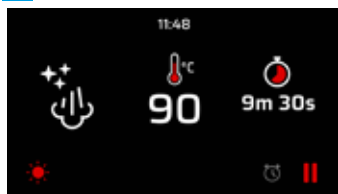
1



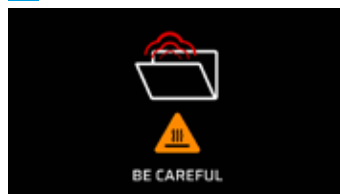
2



3



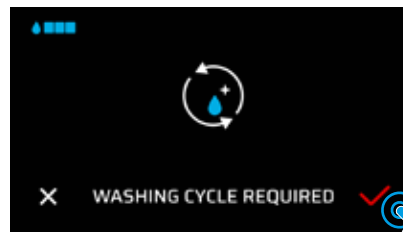
4



- Emptying and washing the tank

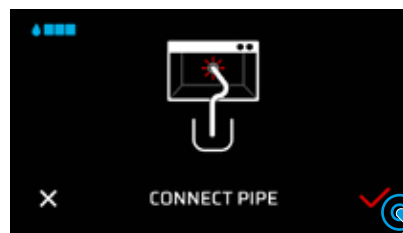


At first power on, a yellow warning triangle appears on the display. Opening the door and touching it, the display shows the message:

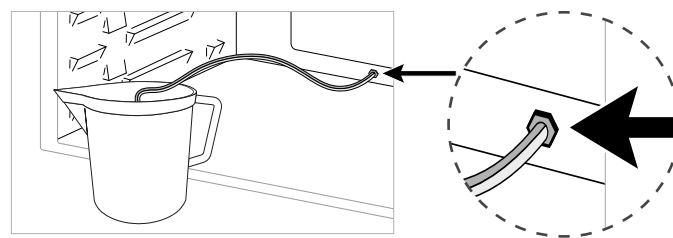


If you do not want to perform the washing cycle, touching the X button makes the triangle disappear; it will be possible to perform the washing selecting the relevant button after opening the settings menu.

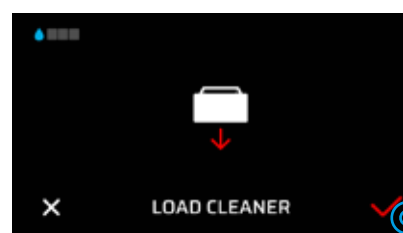
If you want to proceed with the washing push the confirmation button and the display will show:



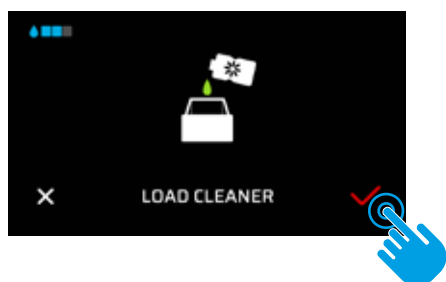
Next insert the silicon tube (included with the accessories) onto the metal nozzle protruding from the back wall of the cooking cavity under the perforated area. Insert the other end of the tube into a container having at least 1L capacity (e.g. the jug supplied in the oven). Then push the confirmation button (the pump begins to operate and starts the emptying).



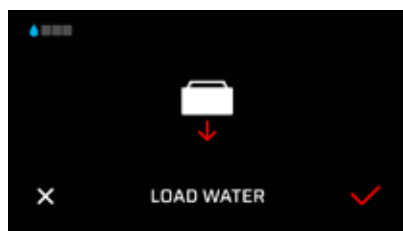
When the tank is empty the display prompts to load the descaling solution (5% citric acid, or a package of a descaling product for coffee machine or steam iron) for a complete cleaning use 1L of solution.



Opening the drawer and confirming the picture becomes:



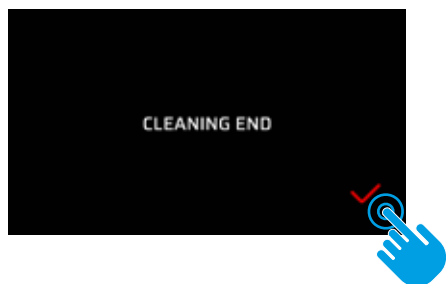
Pushing the confirmation the pump is restarted and the washing of tank and water circuit is performed. When the tank is empty it is necessary to rinse with water (1L again). The display shows:



Opening again the drawer and confirming, the display shows:

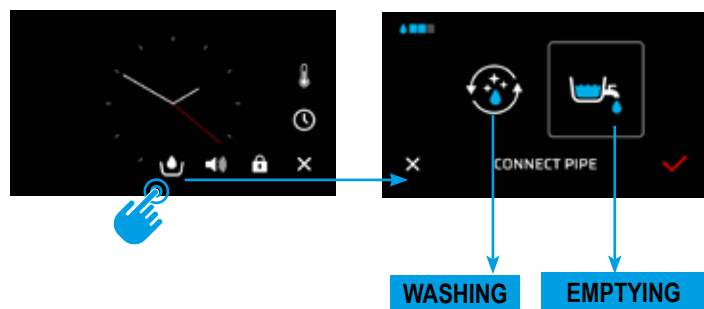


Completely fill the tank and confirm to start the pump and begin the final emptying operation. At the end (the process will take about 10 minutes) the display shows:

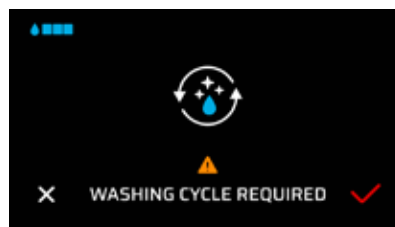


When the washing has ended, pushing the confirmation button, it will be possible to start using the appliance normally.

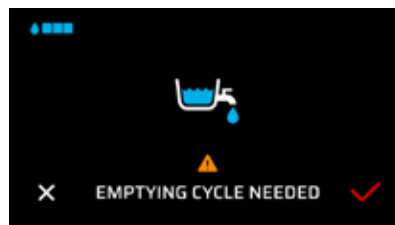
The washing and emptying cycles can be performed at any moment by entering the relevant menu pushing the settings button



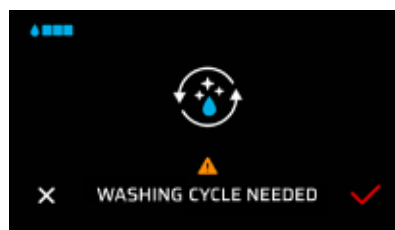
Meaning of warnings relevant to the water circuit



This warning appears every time the oven is connected to the mains supply. It is only informative and allows to normally operate the appliance even if the washing is not performed.



This warning appears 7 days after the last filling of the tank and invites to empty it to avoid deterioration of the water quality. It is only informative and allows to normally operate the appliance even if the emptying is not performed. However it is recommended to empty the tank after every cooking cycle in order to begin the next cooking with a fresh water load



This warning appears after the boiler has worked for 80 hours (steam and modes combined with steam). From this moment it will be possible to perform only 10 more cooking cycles with steam: then, if the washing is not performed, the operation modes with steam can be selected but, when trying to start them, an error message will be displayed and the cooking will not begin.

■ CLEANING AND MAINTENANCE

Recommendations for cleaning the oven and the front panel

OVEN

COMPONENT	CLEANING METHOD	WARNINGS
Oven inside facciata e porta	It is recommended to clean the oven after every use. Dirt is cleaned more easily avoiding to let it burn several times at high temperatures. Remove every removable part and clean it separately with hot water and non-abrasive detergent. The cavity is cleaned with a soft cloth soaked with a solution made of water and ammonia. Rinse and dry. Clean the front of the appliance and the door sealing surfaces with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.	Do not use vapor cleaner to clean the interior of the oven. Do not use abrasive/corrosive detergents or sharp tools to clean the glass of the door as they could damage and break the surface.
Tray	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	Remove residual food immediately after use.
Grills	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	In case of encrusted and hardened dirt, we recommend soaking the grills for a few hours before cleaning them.

FRONT PANEL

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

■ PULIZIA E MANUTENZIONE

Replacing the lamp

- WARNING!**
Before you change the lamp:
Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
CAUTION: The lamp and the lamp glass cover can be hot.
Put a soft cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity. Always use the same lamp type.
Replacing the lamp
Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
- Clean the glass cover.
- Replace the lamp with a suitable 25W Halogen lamp.
- Re-install the glass cover.

■ PROBLEM SOLVING

Guide for the resolution



ATTENTION!

- During the guarantee period repairs can only be carried out by the authorized after-sales service.
- Before repairing, unplug the appliance from the power supply, that is, unplug the power cable or use the appropriate switch.
- Unauthorized interventions and repairs can cause electrocution or short circuit, therefore do not carry them out. Leave these works to authorized technicians.
- In case of small disturbances, it is possible to solve the problem following the instructions.
- After-sales service intervention during the guarantee period is not free, if the appliance does not work because of incorrect use.
- The elimination of the faults or complaints, caused by incorrect use or installation, will not be repaired under guarantee. In such cases, the repair costs will be borne by the user

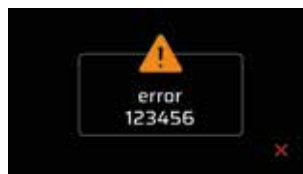
■ PROBLEM SOLVING - Error messages

System errors

The following errors will be displayed in case of an anomaly

Description	Error code
Cavity probe in open circuit	00
Cavity probe in short circuit	01
Boiler probe in open circuit	02
Boiler probe in short circuit	03
Meat probe in open circuit	04
Meat probe in short circuit	05
Overheating	08
Boiler not heating	09
Pump not operating	10
Emptying error	14
Washing needed	15
Tangential fan not working	16
Communication error	20

ERROR MESSAGE



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

Close the oven door.

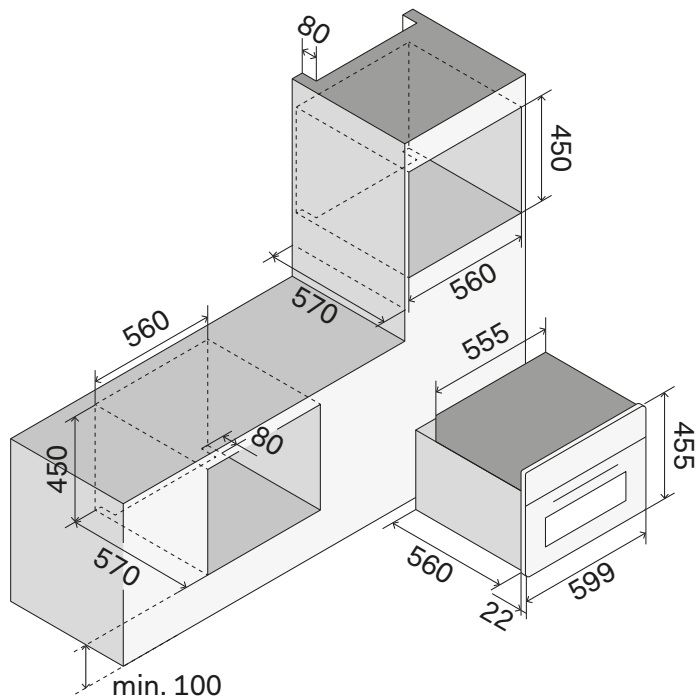
■ INSTALLATION

Instructions for installation



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

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



■ INSTALLATION - Electrical connection



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

Installation rules

This appliance complies with the following directives

DIRETTIVA 2002/96/CE

LOW TENSION DIRECTIVE 2014/35/EU

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU

REGULATION No. 1935/2004 (contact with foods)

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

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

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

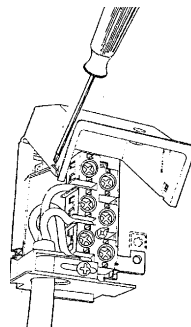
- The characteristics of the electromagnetic switch or of the socket can withstand the load of the equipment (see data on the plate);
- The power supply system must have an effective earth connection.

The appliance is supplied with a cable without plug: the connection must be made taking into account that the yellow-green cable is the earth conductor and must never be interrupted.

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

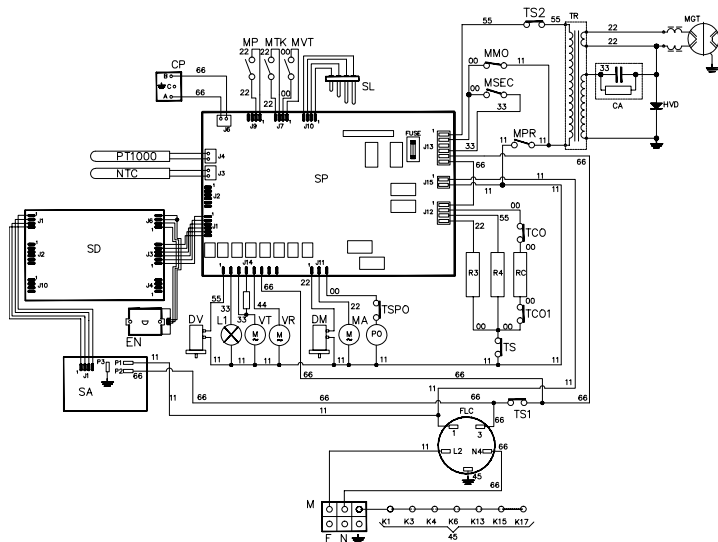
For direct connection to the network, it is necessary that:

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



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

■ Wiring diagrams



Key

F	Phase	TS2	Safety thermostat 120 °C
N	Neutral	TCO	Safety thermostat 318 °C (TCO)
M	Terminal board	TCO1	Safety thermostat 318 °C (TCO)
FUSE	Fuse 10A	TSPO	Safety thermostat 90 °C
FLC	LC Filter	MSEC	Secondary microswitch for microwave
L1	Oven lamp	MMO	Monitor microswitch for microwave
SA	Power supply board	MPR	Primary microswitch for microwave
SD	Display board	MP	Door microswitch
SP	Ignition electrode	MTK	Water loading tank Microswitch
EN	Encoder	MVT	Cooling fan microswitch
CP	Meat probe connector	00	Black
SL	Water level detector	11	Brown
DM	Microwave dumper	22	Red
DV	Steam dumper	33	White
PD	Pump	44	Yellow
VR	Oven fan	45	Yellow - green
VT	Cooling fan	55	Grey
RC	Boiler heating element	66	Blue
R3	Grill heating element	K1	Earth wire for terminal board
R4	Circular heating element	K3	Earth wire for oven fan
PT1000	Temperature probe	K4	Earth wire circular resistance
NTC	NTC Probe	K6	Earth wire oven lamp 1
MGT	Magnetron	K13	Earth wire for grill
TR	High voltage transformer	K15	Earth wire appliance chassis
HVD	High voltage diode	K17	Earth wire for power supply
CA	Capacitor 1,05 uF		
MA	Electrical ignition microswitch		
TS	Safety thermostat 135 °C		
TS1	Safety thermostat 135 °C		

⚠️ AVERTISSEMENT IMPORTANT POUR LA SECURITE

Caracteristiques des appareils

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

F. tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des physiques, sensorielles et mentales réduites ou bîne avec un manque de connaissance et d'expérience s'ils sont adéquatement surveillés ou bien

s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils se rendent compte des dangers connexes. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

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

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

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

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

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



17. L'emballage est destiné à protéger l'équipement contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont facilement recyclables car ils ont été sélectionnés selon des critères écologiques. Leur recyclage permet de réduire le besoin en matières premières et de diminuer le volume des déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent également des matériaux qui, s'ils sont mal manipulés ou éliminés, peuvent être potentiellement dangereux pour la santé humaine et l'environnement. Cependant, ils sont indispensables au bon fonctionnement de l'appareil. Veuillez ne pas vous en débarrasser avec les déchets ménagers. Veuillez vous en débarrasser auprès du centre de collecte/recyclage des déchets de votre collectivité ou contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

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

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

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

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

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

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

23. Danger d'asphyxie.

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

24. Danger de brûlures.

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

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

25. Danger de lésions.

- La capacité de la porte est de max. 8 kg. Les enfants peuvent également se blesser lorsque la porte est ouverte. Les empêcher de s'appuyer sur la porte ouverte, de s'y asseoir ou de s'y accrocher.

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

27. **Attention:** Assurez-vous que le luminaire est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

■ PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

28. Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas endommager ou altérer les verrouillages de sécurité. Ne pas positionner d'objets entre l'avant du four et la porte et ne pas laisser de saletés ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

29. AVERTISSEMENT: ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage sur (1) la porte (pliée), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité. Si la porte et les joints sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien qualifié chargé de l'assistance (formé par le fabricant ou le service clientèle).

30. AVERTISSEMENT: il est dangereux pour toute personne n'ayant pas reçu une formation adéquate d'effectuer des travaux d'entretien et de réparation qui nécessitent le retrait de toute enveloppe ou barrière contre l'exposition aux micro-ondes. Pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. L'altération des branchements électriques et les raccordements des composants et des pièces mécaniques est très dangereuse pour l'utilisateur et peut provoquer des anomalies de fonctionnement.

31. AVERTISSEMENT: ne pas réchauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients, bocaux ou bouteilles scellés, car ils pourraient exploser.

32. Lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes, il est destiné à réchauffer les aliments et les boissons. Ne pas utiliser le mode micro-ondes pour sécher des fleurs, des herbes, du pain ou d'autres matériaux inflammables tels que des éponges, des pantoufles, des oreillers ou des coussinets remplis de noyaux de cerises, de blé, de lavande ou de gels, comme ceux utilisés en aromathérapie. S'ils sont chauffés, ces objets peuvent s'enflammer et provoquer des blessures par brûlure, même après avoir été retirés du four.

33. AVERTISSEMENT: lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées qui se développent.

34. Lors de l'utilisation de la fonction « MICRO-ONDES UNIQUEMENT », le four ne doit pas être préchauffé (sans aliments) ou allumé lorsqu'il est vide, car des étincelles pourraient se produire.

35. Avant d'utiliser le four, s'assurer que les ustensiles et les récipients sont spécifiquement conçus pour les micro-ondes (voir les instructions des pages suivantes).

36. Lors du chauffage de liquides (eau, café, lait, etc.) il est possible qu'en raison de l'ébullition différée, le contenu se mette soudainement à bouillir en fin de cuisson et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter cela, il faut introduire dans le récipient une cuillère en plastique ou un petit bâton de verre dans le récipient avant de commencer à chauffer les liquides. Dans tous les cas, manipuler le récipient très soigneusement.

37. Ne pas chauffer des liqueurs à forte teneur en alcool ou de grandes quantités d'huile car ils pourraient s'enflammer.

38. Ne pas chauffer des liqueurs à forte teneur en alcool ou de grandes quantités d'huile car ils pourraient s'enflammer.

39. Il est également conseillé d'agiter ou de remuer les aliments pour assurer une température uniforme. En cas d'utilisation de stérilisateurs pour biberons disponibles dans le commerce, avant d'allumer le four, vérifier TOUJOURS que le récipient soit rempli de la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

40. Tous les fours à micro-ondes sont testés et approuvés conformément aux réglementations actuelles en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Par mesure de précaution, les fabricants de stimulateurs cardiaques recommandent de maintenir une distance minimale de 20 à 30 cm entre un four à micro-ondes allumé et un stimulateur cardiaque

afin d'éviter toute interférence possible avec le stimulateur lui-même. Si, pour une raison quelconque, des interférences sont suspectées, éteindre immédiatement le four à micro ondes et contacter le fabricant du stimulateur cardiaque.

41. Si le four surchauffe (utilisation prolongée, utilisation à vide, etc.), le four peut être arrêté par un thermostat de sécurité. Après le refroidissement, le four reprend son fonctionnement normal.

42. Ne pas cuire ou réchauffer des œufs au micro-ondes avec leur coquille car ils peuvent exploser, même une fois cuits.

43. Il convient de noter que les temps de cuisson, de chauffage et de décongélation avec les micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts qu'avec un mode sans micro-ondes. Des temps de cuisson trop longs font que les aliments se dessèchent et peuvent brûler.

■ Cuisson à la vapeur

44. Ne pas faire fonctionner le four si le couvercle de l'ampoule est retiré. La vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et provoquer un court-circuit. Les composants électriques peuvent également être endommagés.

45. Si le four est installé derrière un volet du meuble, il ne doit fonctionner que lorsque le volet est ouvert.

Ne fermer le volet du meuble que lorsque l'appareil est complètement éteint et froid.

46. Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson à la vapeur. De la vapeur peut s'échapper.

■ PREMIÈRE MISE EN SERVICE

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

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

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

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

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

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

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

■ DISPLAY - Légende des icônes

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

	Temporisateur
	Sortie - Fin
	Horloge
	Confirmer les paramètres
	Désactive

■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Réglages



Début: page initiale de l'afficheur

- 1 = Permet de passer à l'écran de réglage de la cavité
- 2 = Permet de régler le temporisateur
- 3 = Permet d'accéder directement aux réglages

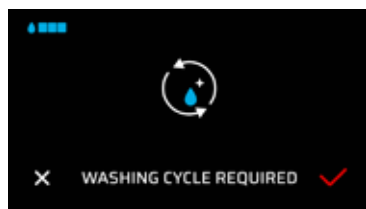
 = Attention au premier démarrage : cycle de lavage requis (n'empêche pas l'opération si elle n'est pas exécutée) *

REMARQUE: Le triangle jaune disparaît :

A- seulement si le réservoir est rempli d'un peu d'eau et complètement vidé.

* (si l'opération de lavage/vidange n'est pas effectuée, le four fonctionnera normalement mais le triangle jaune restera visible).

B- après avoir touché le triangle jaune et ouvert la porte, la page-écran indiquée ci-dessous s'affiche sur l'écran. En touchant le symbole  dans le coin inférieur gauche le triangle disparaît.



** Pour effectuer les opérations de vidange ou de lavage du réservoir, se reporter au chapitre « NETTOYAGE - SOIN - ENTRETIEN ».

Réglages

- 4 = Choix de l'échelle de degrés (°C ou °F)
 - 5 = Réglage de l'heure
 - 6 = Permet de sortir ou de terminer une fonction.
 - 7 = Vous permet de verrouiller l'écran
 - 8 = Pour déverrouiller le contact sur l'écran pendant 10 secondes
 - 9 = Permet de régler le volume du signal sonore et au choix un son au toucher de l'afficheur
 - 9a = Vous permet de sélectionner le lavage ou la vidange du réservoir
- #### Régler le temporisateur
- 10 = Augmenter ou diminuer le temps.
 - 11 = Confirmer une fois que le temps souhaité est réglé. Un signal sonore en indiquera la fin
 - 12 = Confirmer et retourner à la page de début.

Les fonctions

- 13 = Choisir la fonction de cuisson
- 13.1 = Lumière (allumée ou éteinte)
- 13.2 = Début (Retourne à l'écran initial)
- 14 = Régler la température de cuisson.
- 14a = Il existe deux options pour régler la température
 - faire glisser la barre
 - avec + ou

14b = Confirmer la sélection

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

15a = Régler le temps de cuisson

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

16c = Réglez l'heure de début.

15d = Confirmer les paramètres

15e = Clavier numérique

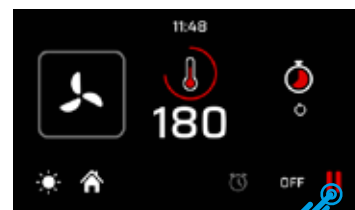
16 = L'écran du four s'éteint par économie d'énergie après 19' d'inactivité. Il est possible de le réactiver en appuyant dessus. La consommation d'énergie en mode arrêt est de 0,5 W.

■ PROCESSUS DE CUISSON



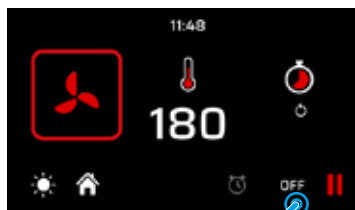
CAVITÉ RÉGLÉE

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



PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Il y a quatre niveaux permettant de surveiller le processus de préchauffage. La partie rouge augmentera progressivement jusqu'à remplir l'afficheur - Si aucun tempo di cottura era stato impostato é possibile sospendere la cottura (PAUSA, premendo il tasto) oppure terminarla premendo OFF.

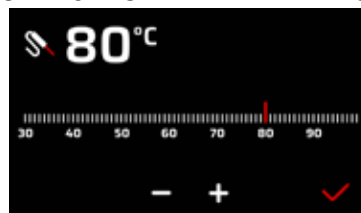


PRÉCHAUFFAGE FINI

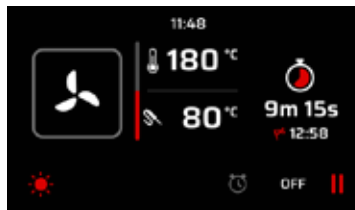
Quand la température réglée soit atteinte, l'afficheur deviendra rouge pour indiquer la fin de la phase de préchauffage et le début de la phase de cuisson. Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement au terme de ce délai.

■ CUISSON AVEC SONDE POUR VIANDE

SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE DE LA SONDE



MODALITÉ DE RÉCHAUFFEMENT AVEC SONDE



 La plage de réglage ci-dessous est indiquée lors de l'utilisation de la sonde de température et le chauffage se termine lorsque la température définie pour la sonde est atteinte. **ATTENTION : utiliser uniquement la sonde de**

température préconisée de ce produit.

■ FONCTION



Fonction micro-ondes

Cette fonction est particulièrement adaptée pour chauffer et décongeler rapidement des aliments ou des plats précuits. Il est également possible de cuire des légumes, du poisson, certains desserts. Elle est également utile pour ramollir le beurre, faire fondre le chocolat et décongeler les gâteaux délicats.



Cuisson multi-ventilée (convection)

Cette fonction permet de cuire simultanément différents plats sur plusieurs niveaux sans que les odeurs ne se mélangent ; il est possible de faire des lasagnes, des pizzas, des croissants et des brioches, des tartes, des gâteaux, etc.



Cuisson au gril à porte fermée

Cette fonction convient pour griller rapidement et profondément, gratiner et rôtir la viande en général, le steak de filet, le bifteck à la florentine, le poisson grillé et également les légumes grillés. La cuisson avec le gril électrique doit être effectuée avec le thermostat à 180 °C. Pour cuire des aliments fins au milieu du gril et griller du pain.



Cuisson gril ventilée

Particulièrement rapide et profonde avec des économies d'énergie considérables, cette fonction convient à de nombreux aliments tels que : côtelette de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchi à la romaine, etc. La cuisson avec le gril électrique doit être effectuée avec le thermostat à 180 °C.



Cuisson à la vapeur

Cette fonction permet de régénérer des aliments préparés sous vide à basse température, en conservant les couleurs, l'uniformité et la texture moelleuse d'origine. Excellent pour la cuisson des légumes, du poisson et des aliments délicats.



Cuisson combinée vapeur + convection

Pour la cuisson avec l'avantage de la vapeur. Utiliser cette fonction pour réduire le temps de cuisson tout en conservant les vitamines et les propriétés nutritionnelles des aliments. Pour l'utiliser, réglez la température entre 130°C et 230°C.



Cuisson combinée vapeur + micro-ondes

C'est le mode de cuisson le plus adapté pour conserver les avantages de la cuisson à la vapeur tout en gagnant du temps ; convient particulièrement aux risottos, légumes, flans, viandes hachées, purée de pommes de terre.



Cuisson combinée convection + micro-ondes

C'est le mode de cuisson le plus adapté pour préparer rapidement un rôti de porc ou de poulet, sans que les aliments soient secs à la fin. Des gains de temps allant jusqu'à 40-50%.



Cuisson combinée gril + micro-ondes

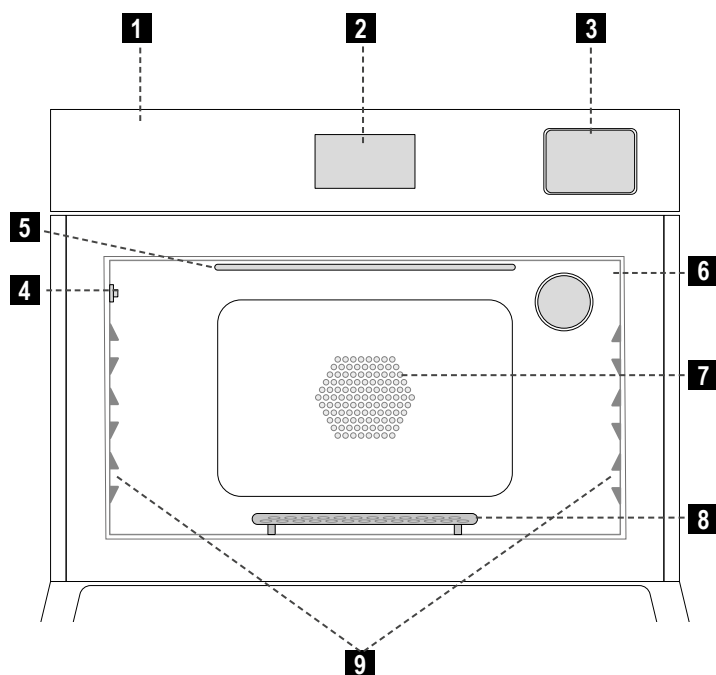
C'est le mode de cuisson le plus adapté pour cuire des quantités en peu de temps pour la famille des gratins (par exemple, pommes de terre et fromage), des pâtes cuites au four, des légumes consistants. La cuisson avec le gril électrique doit être effectuée avec le thermostat à 180 °C.



Cycle de nettoyage à la vapeur

Il s'agit d'un programme spécifique destiné à ramollir la saleté déposée à l'intérieur du four et à faciliter son nettoyage sans utiliser de produits chimiques ni de moyens abrasifs. La durée est de 15 minutes.

■ DESCRIPTION DU PRODUIT



1 PANNEAU DE COMMANDE

2 ÉCRAN TACTILE TFT

3 BAC À EAU

4 PRISE POUR THERMOSONDE

5 GRIL

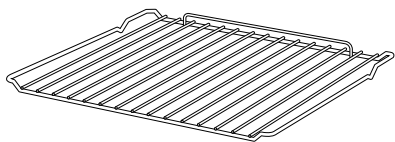
6 AMPOULE DE FOUR

7 VENTILATEUR ET RÉSISTANCE COVECTION

8 CHAUDIÈRE AVEC COUVERCLE

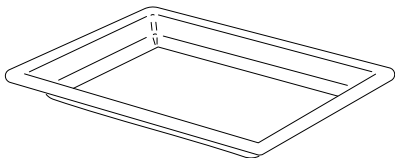
9 SUPPORTS DE GRILLE

- Accessoires fournis



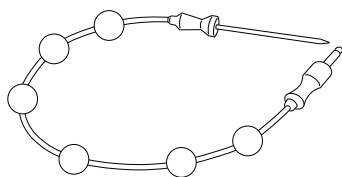
Grille

Pour casseroles, plateaux et rôtis



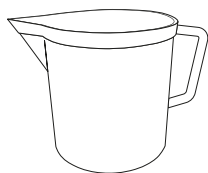
Lèche-frite en verre

On l'utilise pour le mode de cuisson au micro-ondes



Thermosonde

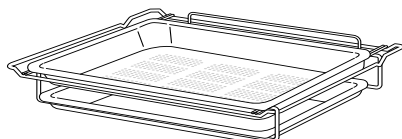
Pour chauffer et cuire les aliments en sélectionnant la température interne



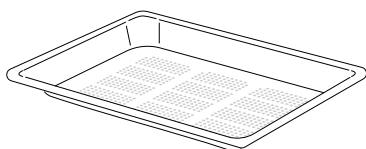
Carafe

Pour remplir le réservoir d'eau pour la cuisson à la vapeur et pour recueillir l'eau lors de sa vidange

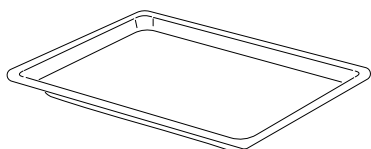
- Ensemble de cuisson à la vapeur



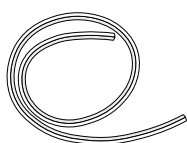
Support pour 2 plateaux dédiés



Lèche-frite perforée, permettant à la vapeur d'atteindre les aliments



Lèche-frite perforée, permettant à la vapeur d'atteindre les aliments



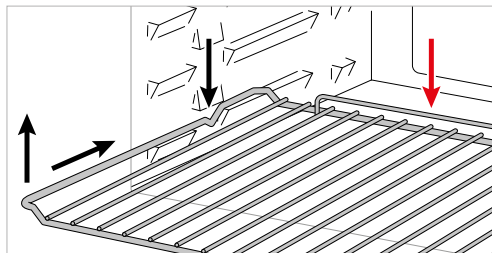
Tube en silicone à utiliser avec la carafe pour vider le réservoir

- Usage des accessoires

Grille

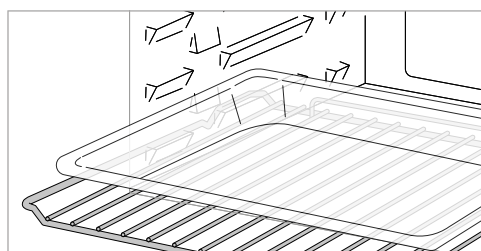
Soulevez l'avant du gril et poussez-le vers l'intérieur pour surmonter l'angle. Sélectionnez le niveau souhaité en fonction de la fonction de cuisson.

Remarque: la barrière indiquée par la flèche rouge est orientée vers le haut et montre l'arrière du gril.



Lèche-frite en verre Pyrex

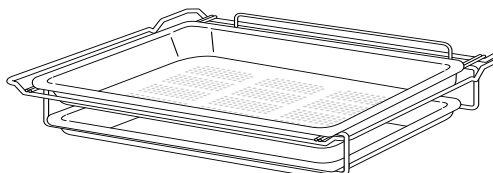
Si vous utilisez la lèche-frite en verre, placez-la sur le gril.



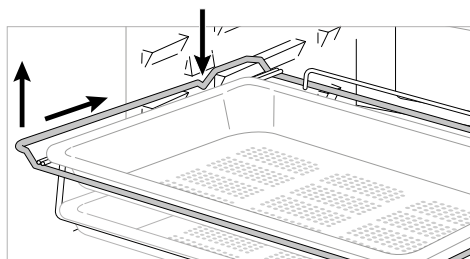
Cuisson à la vapeur

Lèche-frite perforée:

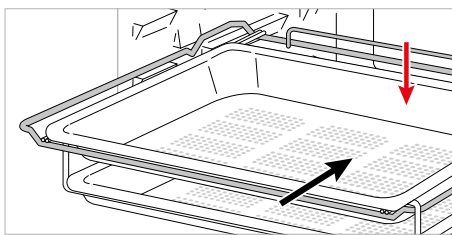
Insérer la lèche-frite dans le cadre comme indiqué.



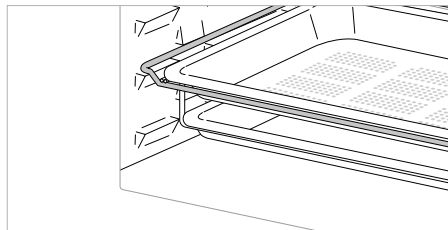
Soulever la partie avant du cadre et la pousser vers l'intérieur pour la faire glisser au-delà du coin.



Remarque: la barrière indiquée par la flèche rouge est dirigée vers le haut et montre l'arrière du cadre.



Cadre complet avec lèche-frites insérées

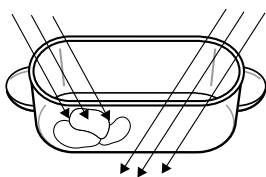


■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Micro-ondes

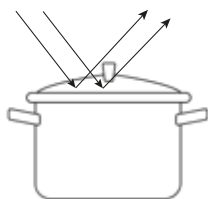


Fonctionnement

Dans le four se trouve un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques. Ces ondes sont réparties uniformément dans la cavité de cuisson et sont également réfléchies par les parois métalliques. De cette façon, elles atteignent les aliments de tous les côtés. Pour que les micro-ondes puissent atteindre et pénétrer les aliments, il est important d'utiliser de la vaisselle adaptée aux micro-ondes, par exemple en porcelaine, en verre, en carton, en plastique mais pas en métal.



REMARQUE: les accessoires métalliques fournis avec l'appareil peuvent également être utilisés pour les fonctions combinées avec les micro-ondes. Nous rappelons de ne pas placer dessus des plats ou des récipients en métal ou portant des décorations métalliques, car ils pourraient produire des étincelles. Les molécules qui composent les aliments, notamment les molécules d'eau, sont mises en mouvement par les micro-ondes (environ 2,5 milliards de fois par seconde). Cela produit de la chaleur, qui se propage vers l'intérieur à partir des bords des plats. La chaleur est donc générée presque simultanément dans tous les aliments placés dans le four.



Avantages

En général, le plat peut être cuit aux micro-ondes sans ajout ou avec un petit ajout de liquide ou de graisse. La production de micro-ondes se termine au moment où l'on arrête la cuisson ou que l'on ouvre la porte de l'appareil. Pendant la cuisson, la porte fermée et intacte offre une protection suffisante contre les projections éventuelles de micro-ondes.

REMARQUE: nous rappelons de NE PAS faire fonctionner le four à vide avec les micro-ondes : dans les modes combinés, les micro-ondes ne sont pas activées pendant le préchauffage et les aliments peuvent donc être introduits à la fin de cette phase.

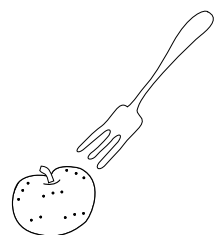
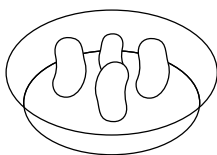
- CONSEILS UTILES

Général:

Retirer les aliments des récipients en aluminium ou en métal avant la cuisson. Après avoir éteint l'appareil, laisser reposer les aliments pendant quelques minutes (voir les tableaux : temps de repos).

Cuire:

Si possible, faire cuire les aliments recouverts d'un matériau adapté à une utilisation dans le four à micro-ondes (par exemple, un film alimentaire, des couvercles). Faire cuire les aliments sans couvercle si l'on souhaite conserver une croûte. Ne pas trop cuire les plats en réglant les valeurs de puissance et de temps trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou s'enflammer à certains endroits. Ne pas utiliser l'appareil pour cuire des œufs dans leur coquille ou des escargots, car ils pourraient éclater. Pour les œufs au plat, percer d'abord les jaunes. Percer les aliments avec une "peau" ou une "écorce", comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, avec une fourchette plusieurs fois avant la cuisson afin qu'ils n'éclatent pas. Pour les aliments réfrigérés ou congelés, régler un temps de cuisson plus long. Les plats contenant une sauce doivent être remués de temps en temps. Les légumes qui ont une consistance solide, comme les carottes, les petits pois ou le chou-fleur, doivent être cuits avec ajout d'eau. Retourner les plus gros morceaux après la moitié du temps de cuisson. Si possible, couper les légumes en morceaux de taille similaire. Si l'on fait cuire plusieurs portions d'un même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, les disposer en cercle dans un plat à four pour assurer une cuisson uniforme. Utiliser des assiettes larges. Ne pas utiliser de casseroles en porcelaine, en céramique ou en terre cuite présentant de petits trous, par exemple sur les poignées ou les fonds non émaillés. L'humidité qui pénètre dans les trous peut provoquer la rupture de cette vaisselle lorsqu'elle est chauffée.



Décongélation de la viande, de la volaille, du poisson:

Disposer les aliments congelés sur une assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur un accessoire approprié qui permet au liquide de rester en contact avec les aliments sans salir le four. Retourner les aliments après la moitié du temps de cuisson. Si possible, diviser puis retirer les morceaux qui ont commencé à dégeler.

- Casseroles/Matériel pour micro-ondes

	Micro-ondes			Four/Grill
	Décongeler	Réchauffer	Cuire	
• Verre et porcelaine résistant à la chaleur (sans composants métalliques, par exemple Pyrex, verre résistant à la chaleur)	•	•	•	•
• Verre et porcelaine ne résistent pas au feu 1)	•	-	-	-
• Lèchefrites, verre et vitrocéramique en matériau résistant à la chaleur/au gel (par exemple Arcoflam)	•	•	•	•
• Céramique 2), terre cuite 2)	•	•	•	-
• Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200°C 3)	•	•	•	-
• Carton, papier	•	-	-	-
• Film pour aliments	•	-	-	-
• Sachets de cuisson avec fermeture adaptée aux micro-ondes 3)	•	•	•	-
• Lèchefrites en métal, par exemple en émail ou en fonte	-	-	-	•
• Lèchefrites peintes en noir ou revêtues de silicone 3)	-	-	-	•
• Lèchefrite pour desserts	-	-	-	•
• Plats prêts conditionnés	•	•	•	•

Plats prêts:

Les plats préparés contenus dans des récipients métalliques ou des récipients en plastique avec couvercle métallique ne peuvent être décongelés ou réchauffés au micro-ondes que si ces récipients sont expressément marqués comme convenant aux micro-ondes, et en les plaçant sur la lèchefrite en verre PYREX. Il est nécessaire de suivre les instructions du fabricant imprimées sur l'emballage (par exemple, retirer le couvercle métallique et percer le film plastique).

1. Sans placage en argent, or, platine ou métal/décorations
2. Sans composants au quartz ou métal ou émaux contenant des métaux
3. Suivre les instructions du fabricant

■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION



Cuisson à la vapeur

- AVANTAGES

Le four à vapeur présente de nombreux avantages, par exemple, il permet une cuisine diététique et saine. La cuisson a lieu grâce à la chaleur humide générée par l'eau elle-même. Cela signifie que la cuisson ne se fait pas à une température trop élevée, de sorte que les minéraux et les vitamines restent intacts. Ce processus permet également de préserver parfaitement la saveur et l'arôme de toutes sortes d'aliments. Un aspect à ne pas sous-estimer est que la cuisson à la vapeur signifie qu'aucun assaisonnement, aucune huile et, surtout, aucune graisse n'est utilisée. Pour ces raisons, c'est le meilleur moyen de cuire les légumes ainsi que le poisson, car il préserve parfaitement les principes nutritionnels. Toutefois, ce type de cuisson est moins adapté à la viande. Pour que la viande soit bien cuite, elle a besoin de températures beaucoup plus élevées afin que les soi-disant jus ne soient pas perdus. Avec la cuisson à la vapeur, tous les aliments sont savoureux, même s'ils sont légers et presque totalement dépourvus d'assaisonnement. Il s'agit donc de la solution idéale pour ceux qui souhaitent suivre un mode de vie sain et équilibré également à table.

- FONCTIONNEMENT

Pour cuisiner à la vapeur, le réservoir doit être rempli au moins jusqu'à la l'encoche qui marque la quantité d'eau minimale. Pour ce faire, appuyer sur le tiroir (bac de chargement) du panneau de commande frontal, de sorte qu'il s'enclenche en arrière ; puis le tirer au maximum jusqu'à l'arrêt. Verser ensuite l'eau dans le tiroir avec la carafe graduée et observer l'icône sur l'afficheur. Lorsque le bac est retiré, l'écran affiche ce qui suit:



En même temps, les segments concernant les niveaux d'eau s'allument également. Utiliser uniquement de l'eau froide du robinet. Ne jamais utiliser d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée, d'eau minérale ou d'autres liquides.

- REMARQUE

Dans le cas où l'on souhaite programmer une cuisson à la vapeur et que le four est à une température plus élevée que celle souhaitée, il faudra attendre le refroidissement de la cavité (indiqué par le mouvement descendant des bandes de température dans la zone centrale de l'afficheur). Il est possible de régler le temps de cuisson mais le temps ne sera compté qu'après le refroidissement du four. Pour que la cuisson commence immédiatement, la température réglée doit être supérieure à la température de la cavité. (REMARQUE : pour la cuisson à la vapeur, la température maximale est de 100°C)



ATTENTION!

Ne pas verser d'eau directement dans le bouilleur situé au fond du four.

Ne pas verser de liquides inflammables ou d'alcool dans le bac à eau.

Pendant le remplissage, à mesure que le niveau augmente sur l'affichage, les segments minimum, moyen et enfin maximum s'allument progressivement. Lorsque le segment maximal s'allume, un signal acoustique est également émis.

NE PAS VERSER PLUS D'EAU APRÈS QUE LE FOUR AIT INDiqué QUE LE RÉSERVOIR EST PLEIN.

TOUT EXCÈS D'EAU SE RETROUVERAIT DIRECTEMENT DANS LA CAVITÉ DU FOUR ET, AU-DELÀ, À L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL.

Enlever l'eau éventuelle de la cavité à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.

Après le remplissage, fermer le tiroir jusqu'à ce qu'il s'enclenche : vérifier que la mention TANK disparaît de l'écran.

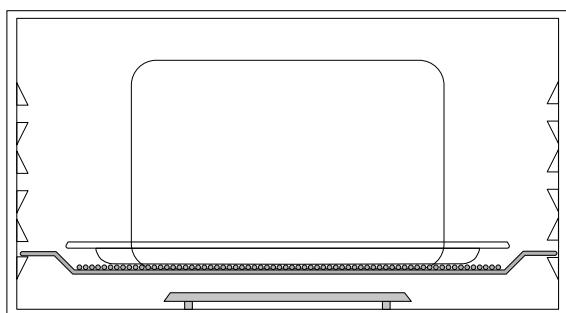
■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée gril + micro-ondes



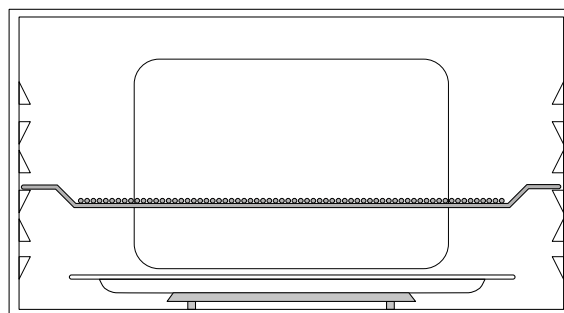
Conseils généraux: le thermostat doit être réglé à 180°C.

Positionner les grands récipients et les poêles au fond, les plats à four ayant une hauteur plus basse aux niveaux supérieurs (voir 2 propositions dans les photos). Si les aliments sont placés directement sur le gril, placer la lèchefrite en Pyrex en dessous pour recueillir la graisse et les jus de cuisson. Effectuer le contrôle de la cuisson : renverser ou tourner des morceaux et/ou varier les réglages selon les besoins.

Type d'aliments	Quantité	Puissance micro-ondes	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Lasagnes Gnocchis à la romaine	1100 g	500 W	180	25 - 35	plat à four en Pyrex temps de cuisson avec pâtes non cuites
Macaronis gratinés	600 g	500 W	180	15 - 18	plat à four en Pyrex
Choux-fleurs en sauce béchamel	1200 g	500 W	180	10 - 12	les pâtes doivent être bouillies en premier
Tomates gratinées	1000 g	800 W	180	13 - 18	temps de cuisson avec légumes crus
Poivrons farcis	800 g	500 W	180	15 - 20	de préférence qu'ils soient de dimensions égales
Aubergines à la parmesane	1400 g	800 W	180	20 - 25	de préférence qu'ils soient de dimensions égales
Pommes de terre gratinées	1300 g	500 W	180	18 - 23	aubergines cuites avant
Poulet en morceaux	1100 g	800 W	180	18 - 23	poêle en Pyrex
Brochettes	1200 g	500 W	180	30 - 35	renverser à mi-cuisson
Spiedini	600 g	500 W	180	18 - 23	tourner à mi-cuisson



Cuisson des aliments hauts



Cuisson des aliments bas

■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée convection + micro-ondes



Conseils généraux

Positionner les grands récipients et les poêles au fond, les plats à four ayant une hauteur plus basse aux niveaux supérieurs.

Si les aliments sont placés directement sur le gril, placer la lèchefrite en Pyrex en dessous pour recueillir la graisse et les jus de cuisson. Effectuer le contrôle de la cuisson : renverser ou tourner des morceaux et/ou varier les réglages selon les besoins. .

Type d'aliments	Quantité	Puissance micro-ondes	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Poulet (entier)	1200 g	500 W	200	35 - 40	badigeonner avec de l'huile tourner à mi-cuisson
Rôti de bœuf (désossé)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	saignant à point
Jarret de porc	1000 g	270 W	180	30 - 35	badigeonner avec de l'huile tourner à mi-cuisson
Pain de viande	900 g	500 W	180	20 - 25	tourner à mi-cuisson
Poisson entier	1200 g	270 W	210	30 - 35	utiliser de préférence papier de cuisson pour four
Hamburgers surgelés	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	saignant à point tourner à mi-cuisson
Pizza surgelée Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza américaine surgelée	450 g	270 W	230	23 - 27	

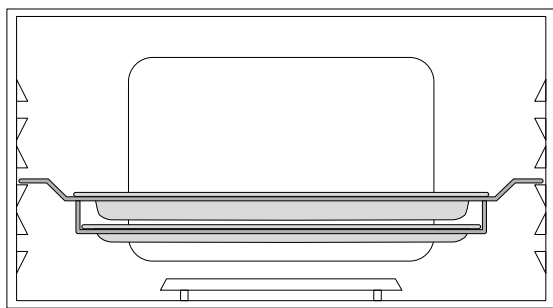
■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée vapeur + convection



Conseils généraux

Lors de la cuisson à la vapeur, il est nécessaire de maintenir les aliments au-dessus du fond du récipient pour éviter qu'ils ne soient immergés dans l'eau de condensation. Choisir parmi les configurations illustrées en bas de page celle qui convient le mieux à la quantité et à la taille des aliments.

Type d'aliments	Quantité	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Poulet (entier)	1200 g	200	65 - 70	badigeonner avec de l'huile
Blancs de poulet	350 g	130	25 - 30	
Canard (entier)	2000 g	180	130 - 150	
Rosbif	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	saignant à point
Rôti de porc	1000 g	180	80 - 100	badigeonner avec de l'huile
Poisson (par exemple, la truite)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 poissons
Thon en tranches	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 tranches
Asperges (vertes)	400 g	130	30 - 40	les asperges blanches cuisent en moins de temps (20-30 min)
Carottes	300 g	130	30 - 40	
Pain (blanc)	1000 g	180	45 - 60	2 morceaux, 500 grammes



■ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - Cuisson combinée vapeur + micro-ondes



Conseils généraux

Contrôlez le processus de cuisson : tournez ou retournez les pièces et/ou modifiez les réglages selon vos besoins.

Type d'aliments	Quantité	Puissance micro-ondes	Temp. (°C)	Temps (min)	Remarques
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	utiliser un plat à four en Pyrex ajouter tout de suite le bouillon dans le récipient (poids égal à celui du riz)
Poisson (daurade, bar)	800 g	270 W	85	5 - 6	graisser la lèchefrite perforée avant d'y placer le poisson perforer la peau à certains endroits
Crevettes / langoustines	500 g	270 W	85	2 - 3	
Pommes de terre - carottes - courgettes	600 g	500 W	90	5 - 6	éplucher les pommes de terre et couper les légumes en morceaux réguliers
Chou-fleur / brocoli	500 g	500 W	95	6 - 8	tcoupé en morceaux réguliers
Pain de viande	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ NETTOYAGE - SOIN - ENTRETIEN



Nettoyage

ATTENTION!

Se reporter aux chapitres consacrés à la sécurité.

- Nettoyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède savonneuse.
- Pour nettoyer les surfaces métalliques, utiliser un produit de nettoyage standard.
- Nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation. Il est ainsi plus facile d'éliminer les taches.
- Après chaque utilisation, nettoyer les accessoires du four et les sécher soigneusement. Utiliser un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède savonneuse.

Parties en acier inox

- Nettoyer la porte du four avec une éponge humide uniquement.
- La sécher avec un chiffon doux.
- Éviter d'utiliser de la laine d'acier, des acides ou des produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four.
- Nettoyer le panneau de commande du four en prenant les mêmes précautions.

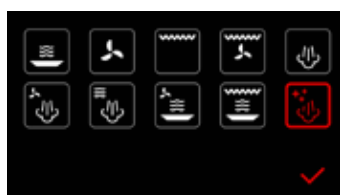
Nettoyage du joint de la porte

- Vérifier régulièrement le joint de la porte. Le joint de porte est situé autour du cadre de la cavité du four.
 - Ne pas utiliser l'appareil si le joint de la porte est endommagé.
 - Contacter le Centre d'Assistance Agréé.
- Pour nettoyer le joint de la porte, se reporter aux informations générales sur le nettoyage.

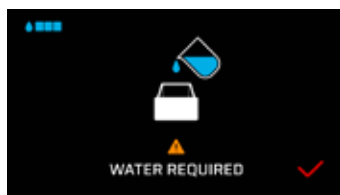
Cycle de nettoyage à la vapeur

- Cette procédure utilise la vapeur pour faciliter l'élimination des graisses et des résidus alimentaires dans le four.
1. Régler la fonction - Cycle de nettoyage à la vapeur.
 2. Remplir le réservoir avec la carafe appropriée.
 3. La température du cycle sera de 90°C et la durée recommandée est de 15 minutes
 4. Laisser l'appareil refroidir après le cycle de nettoyage.
 5. Une fois refroidi, nettoyer les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

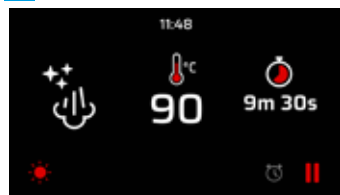
1



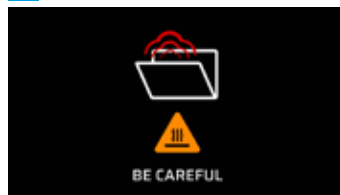
2



3



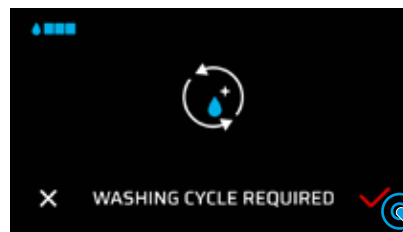
4



- Vidange et lavage du réservoir

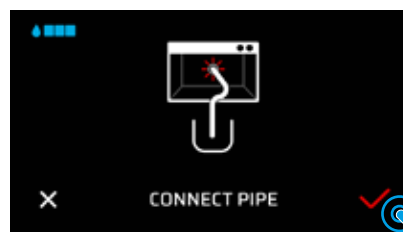


Le triangle d'avertissement jaune s'affiche à l'écran lorsque le système est mis en marche pour la première fois. En ouvrant la porte et en le touchant, l'écran affiche le message suivant.

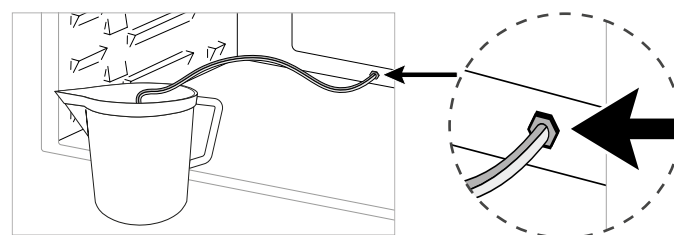


SSi l'on ne souhaite pas effectuer le lavage, il suffit de toucher le symbole X et le triangle jaune disparaîtra ; il sera possible d'effectuer le lavage en sélectionnant le bouton correspondant après avoir ouvert le menu des paramètres.

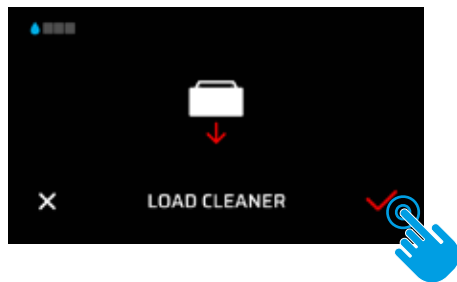
Si au contraire on souhaite poursuivre le processus de lavage, appuyer sur la touche de confirmation et l'afficheur indiquera



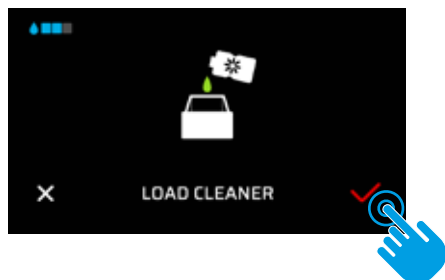
Pour ce faire, insérer le tube en caoutchouc fourni sur le bec métallique qui dépasse de la paroi arrière de la chambre de cuisson, sous la zone perforée. Introduire l'autre extrémité du tube dans un récipient de collecte d'une capacité de 1L (par exemple, la carafe fournie). Appuyer maintenant sur la touche de confirmation de la vidange (la pompe démarre).



Après avoir vidé le réservoir, un message apparaît en indiquant de charger la solution de détartrage (acide citrique à 5 % ou un sachet d'anti-calcaire pour les machines à café ou les fers à repasser). Pour un nettoyage complet, utiliser 1L de solution.



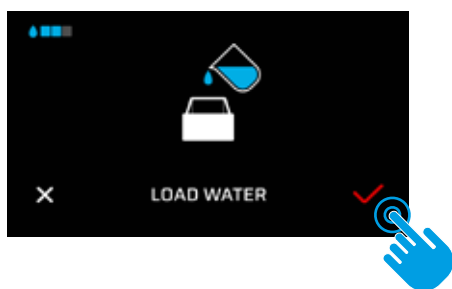
En ouvrant le tiroir et en confirmant, l'image devient :



En appuyant sur la touche de confirmation, la pompe redémarre et rince le réservoir et le circuit d'eau. Lorsque le réservoir est vide, rincer avec de l'eau (1L de plus) : l'écran affiche :



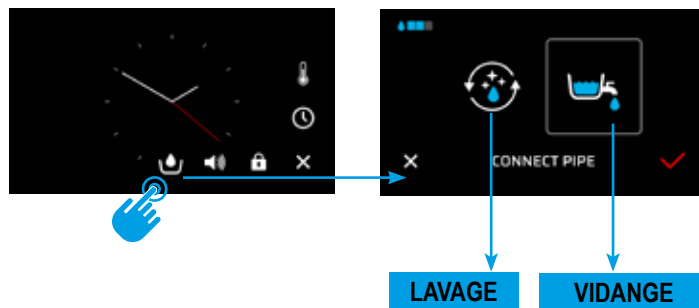
En ouvrant le tiroir et en confirmant, l'image devient :



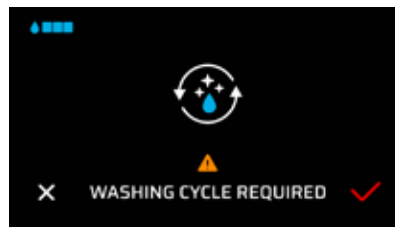
Remplir complètement le réservoir et appuyer sur la touche de confirmation pour démarrer la pompe et commencer la vidange finale. Une fois terminée (l'opération dure environ dix minutes), l'écran affiche :



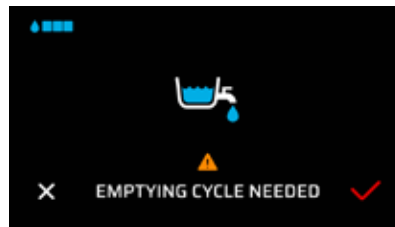
Lorsque le processus de rinçage est terminé, il est possible de commencer à utiliser l'appareil normalement en appuyant sur la touche de confirmation. Le lavage et la vidange du réservoir peuvent être effectués à tout moment en accédant au menu correspondant en appuyant sur le bouton de réglage.



Signification des avertissements concernant le circuit d'eau

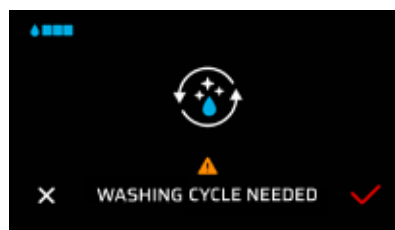


Cet avertissement apparaît chaque fois que le four est branché au réseau électrique. Il est fourni uniquement à titre d'information et permet d'utiliser l'appareil normalement même si aucun lavage n'est effectué.



Cet avertissement apparaît 7 jours après le dernier remplissage du réservoir et invite à le vider pour éviter la détérioration de l'eau. Il est fourni uniquement à titre d'information et permet d'utiliser l'appareil normalement même si aucune vidange n'est effectuée.

Toutefois, il est conseillé de vider le réservoir après chaque cuisson afin de commencer celle suivante avec une charge d'eau fraîche.



Cet avertissement apparaît après que la chaudière a fonctionné pendant 80 heures (fonctions vapeur et combinées avec vapeur). À partir de ce moment, seuls 10 autres cycles de cuisson à la vapeur peuvent être effectués : par la suite, si aucun lavage n'est effectué, les fonctions avec vapeur peuvent être sélectionnées mais un message d'erreur apparaîtra au démarrage et la cuisson ne commencera pas.

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

FOUR

COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	AVERTISSEMENTS
Intérieur du four façade et porte	Il est conseillé de nettoyer le four après chaque emploi. La saleté se nettoie facilement en évitant qu'elle brûle à plusieurs reprises à hautes températures. Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément à l'eau chaude avec du détergent non abrasif. La chambre de cuisson est nettoyée avec un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque, puis rincer et essuyer. Nettoyer l'avant de l'appareil et les surfaces d'étanchéité de la porte avec un chiffon doux à l'eau tiède et un détergent.	Ne pas utiliser des produits à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four. Ne pas utiliser des détergents abrasifs ni corrosifs ou des outils pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait endommager la surface et provoquer sa rupture.
Plateau	Immerger dans une solution d'eau tiède et de savon neutre. Essuyer après le lavage.	Éliminer les résidus d'aliments tout de suite après l'utilisation.
Grilles	Nettoyer avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou avec un dégraissant approprié.	En cas de saleté incrustée et durcie, il est conseillé de laisser tremper les grilles pendant quelques heures avant de les nettoyer.

FAÇADE

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

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remplacement de l'ampoule

• ATTENTION!

Avant de changer l'ampoule:

S'assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute secousse électrique.

Attention: l'ampoule et le couvercle en verre de l'ampoule peuvent être chauds. Placer un chiffon doux sur le fond de l'intérieur de l'appareil. Évitez d'endommager le couvercle en verre de l'ampoule et la cavité. Utiliser toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule

Tourner le couvercle en verre de l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.

- Nettoyer le couvercle en verre.
- Remplacer l'ampoule par une autre halogène de 25W adaptée.
- Réinstaller le couvercle en verre.

■ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problèmes génériques



ATTENTION!

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

■ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

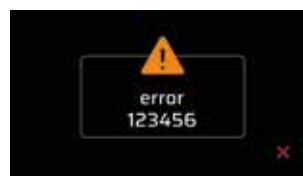
Messages d'erreur

Erreurs du système

En cas d'anomalie, les erreurs suivantes s'affichent à l'écran:

Description	Code erreur
Sonde cavité interrompue	00
Sonde cavité en court-circuit	01
Sonde chaudière interrompue	02
Sonde chaudière en court-circuit	03
Sonde viande interrompue	04
Sonde viande en court-circuit	05
Surchauffe	08
La chaudière ne chauffe pas	09
La pompe ne fonctionne pas	10
Erreur de vidange	14
Lavage du circuit d'eau nécessaire	15
Le ventilateur tangentiel ne fonctionne pas	16
Erreur de communication	20

AVERTISSEMENT D'UN PROBLÈME



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

Technical drawing showing three views of a component assembly with dimensions in millimeters (mm):

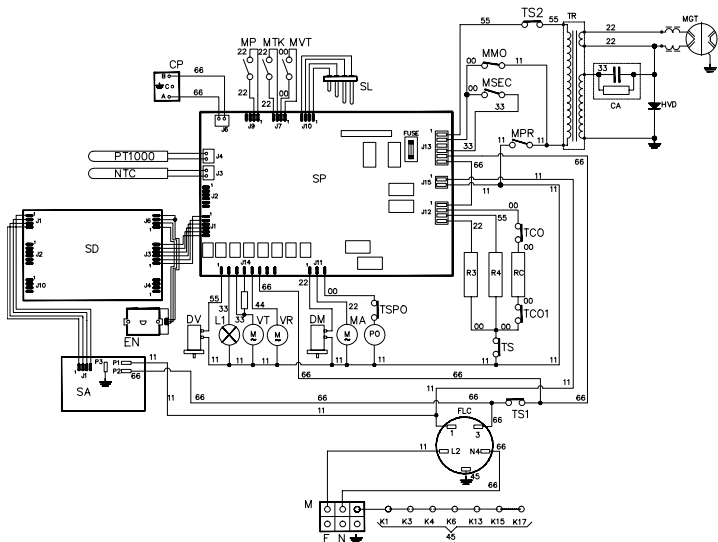
- Top View (Left):** Shows a rectangular base with a width of 560 mm and a depth of 570 mm. A vertical section on the right has a height of 450 mm and a width of 80 mm.
- Front View (Right):** Shows a rectangular base with a width of 560 mm and a depth of 599 mm. A vertical section on the right has a height of 455 mm and a width of 22 mm.
- Side View (Middle):** Shows a rectangular base with a width of 560 mm and a depth of 570 mm. A vertical section on the right has a height of 450 mm and a width of 80 mm.

Additional dimensions and features:

- A dimension of 555 mm is indicated for the width of the base section in the front view.
- A dimension of 22 mm is indicated for the width of the base section in the front view.
- A dimension of 80 mm is indicated for the width of the vertical section in the top and side views.
- A dimension of 450 mm is indicated for the height of the vertical section in the top and side views.
- A dimension of 455 mm is indicated for the height of the vertical section in the front view.
- A dimension of 560 mm is indicated for the width of the base section in the top and front views.
- A dimension of 570 mm is indicated for the depth of the base section in the top and side views.
- A dimension of 599 mm is indicated for the depth of the base section in the front view.
- A dimension of min. 100 is indicated for the minimum distance between the base section and the vertical section in the top view.

43

■ Schéma électrique



Légende

F	Phase	TS2	Thermostat de sécurité sur la phase 120 °C (TCO)
N	Neutre	TCO	Thermostat de sécurité sur la phase 318 °C (TCO)
M	Bornier	TCO1	Thermostat de sécurité sur la phase 318 °C (TCO)
FUSE	Fusible 10A	TSPO	Thermostat de sécurité sur la phase 90 °C
FLC	Filtre LC	MSEC	Micro secondaire
L1	Lumière four	MMO	Micro Moniteur
SA	Carte alimentation	MPR	Micro primaire
SD	Carte afficheur	MP	Micro porte
SP	Carte puissance	MTK	Micro réservoir chargement d'eau
EN	Encodeur réglage	MVT	Micro ventilateur tangentiel
CP	Connexion sonde de cuisson	00	Noir
SL	Capteur niveau d'eau	11	Marron
DM	Dumper micro-ondes	22	Rouge
DV	Dumper Vapeur	33	Blanc
PD	Pompe	44	Jaune
VR	Ventilateur radial	45	Jaune-Vert
VT	Ventilateur tangentiel	55	Gris
RC	Résistance chaudière	66	Bleu
R3	Résistance gril	K1	Fil de terre bornier
R4	Résistance circulaire	K3	Fil de terre bornier moteur radial
PT1000	Sonde chaudière PT1000	K4	Fil de terre bornier circulaire
NTC	Sonde cavité NTC	K6	Fil de terre bornier lumière four
MGT	Magnétron	K13	Fil de terre bornier résistance gril
TR	Transformateur haute tension	K15	Fil de terre bornier cadre
HVD	Diode haute tension	K17	Fil de terre bornier alimenteur
CA	Condensateur 1.05 uF		
MA	Moteur antenne		
TS	Thermostat de sécurité sur la phase 135 °C		
TS1	Thermostat de sécurité sur la phase 135 °C		

AWICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Eigenschaften der geräte

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

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

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

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

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

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

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

6. Sollte die Steckdose nicht für den Stecker geeignet sein, ist diese mit einer passenden auszutauschen. Wenden Sie sich hierfür an einen Fachmann, der auch überprüfen muss, ob der Kabelabschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist. Das Stromkabel wird ohne Netzstecker geliefert. Für den Anschluss ist der Absatz „Stromanschluss“ zu lesen. Benutzen Sie möglichst keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

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

8. Die Lüftungs und Wärmeverlustschlitze sind frei zu lassen.

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

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

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

A. Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen;
B. Das Gerät niemals barfuß benutzen;

C. Die Benutzung von Verlängerungskabeln vermeiden und auf jeden Fall alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen treffen;

D. Nicht am Stromkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszunehmen;

E. Das Gerät nicht der Witterung aussetzen (Regen, Sonne, etc);

F. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kinder über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, wenn

sie angemessen beaufsichtigt werden oder über den korrekten Gebrauch des Geräts angewiesen wurden und sich über die Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern durchgeführt werden.

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

23. Erstickungsgefahr.

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

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

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

25. Verletzungsgefahr.

- Die Tragfähigkeit der Tür beträgt max. 8 Kg. Kinder können sich verletzen, wenn die Tür offen ist. Verhindern Sie, dass sie sich an die offene Tür lehnen, darauf sitzen oder daran hängen.

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

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

■ VORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

28. Versuchen Sie nicht, diesen Backofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei geöffneter Tür zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, dass die Sicherheitsverriegelungen nicht beschädigt oder manipuliert werden. Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Backofens und die Tür, und achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtungsflächen ansammeln.

29. WARNHINWEIS: Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Backofentür richtig schließt und dass keine Schäden an (1) der Tür (verbogen), (2) Scharnieren und Verschlüssen (gebrochen oder lose), (3) Türdichtungen und Dichtungsflächen vorhanden sind. Wenn die Tür und die Dichtungen beschädigt sind, darf der Backofen nicht benutzt werden, bis er von einem qualifizierten (durch den Hersteller oder den Kundendienst geschulten) Servicetechniker repariert worden ist.

30. WARNHINWEIS: Es ist gefährlich für Personen ohne entsprechende Ausbildung, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen, die das Entfernen von Abschirmungen oder Schutzeinrichtungen gegen Mikrowellenexposition erfordern. Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Öffnen Sie niemals die Abschirmung des Geräts. Manipulationen an elektrischen Anschlüssen oder Komponenten und mechanischen Teilen sind für den Benutzer sehr gefährlich und können zu Fehlfunktionen führen.

31. WARNHINWEIS: Wärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in verschlossenen Behältern, Gläsern oder Flaschen auf, da diese explodieren könnten.

32. Wenn der Backofen im Mikrowellenbetrieb arbeitet, ist er für die Erwärmung von Speisen und Getränken vorgesehen. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht zum Trocknen von Blumen, Kräutern, Brot oder anderen brennbaren Materialien wie Schwämmen, Hausschuhen, Kissen oder Polstern, die mit Kirschkernen, Weizen, Lavendel oder Gelen, wie sie in der Aromatherapie verwendet werden, gefüllt sind. Wenn diese erhitzt werden, können sie Feuer fangen und Verletzungen verursachen, auch nachdem sie aus dem Backofen genommen wurden.

33. VORSICHT: Wenn das Gerät im Kombinationsbetrieb betrieben wird, dürfen Kinder es wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

34. Bei Verwendung der Funktion "Nur MIKROWELLE" darf der Backofen nicht vorgeheizt (ohne Lebensmittel) oder im leeren Zustand eingeschaltet werden, da sonst Funken entstehen können..

35. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Backofens, dass die Utensilien und Behälter speziell für Mikrowellen geeignet sind (siehe Anweisungen auf den folgenden Seiten).

36. Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch usw.) ist es möglich, dass der Inhalt aufgrund des verzögerten Siedeeffekts am Ende des Kochvorgangs plötzlich zu kochen beginnt und heftig überläuft, was zu Verbrennungen führen kann. Um dies zu vermeiden, muss ein Plastiklöffel oder Glasstab in den Behälter eingeführt werden, bevor mit dem Erwärmen von Flüssigkeiten begonnen wird. Gehen Sie in jedem Fall sehr vorsichtig mit dem Behälter um.

37. Erwärmen Sie keine Spirituosen mit hohem Alkoholgehalt oder große Mengen an Öl, da sie sich entzünden können.

38. Schütteln oder rühren Sie den Inhalt nach dem Erwärmen von Babyahrung (in Flaschen oder Gläsern) um und überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um Verbrühungen zu vermeiden.

39. Es ist ratsam, die Lebensmittel zu schütteln oder umzurühren, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten. Wenn Sie handelsübliche Sterilisatoren für Babyflaschen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Backofens IMMER, ob der Behälter mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.

40. Alle Mikrowellenherde sind nach den geltenden Vorschriften für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit geprüft und zugelassen.

Als Vorsichtsmaßnahme empfehlen die Hersteller von Herzschrittmachern, einen Mindestabstand von 20 bis 30 cm zwischen einem eingeschaltetem Mikrowellenherd und einem Herzschrittmacher einzuhalten, um mögliche Störungen des Herzschrittmachers zu vermeiden. Wenn Sie aus irgendeinem Grund eine solche Störung vermuten, schalten Sie den Mikrowellenherd sofort aus und wenden Sie sich an den Hersteller des Herzschrittmachers.

41. Eier dürfen nicht mit der Schale in der Mikrowelle gekocht oder aufgewärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn der Kochvorgang schon abgeschlossen ist.

42. NEier dürfen nicht mit der Schale in der Mikrowelle gekocht oder aufgewärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn der Kochvorgang schon abgeschlossen ist.

43. Bitte beachten Sie, dass die Gar-, Aufwärm- und Auftauzeiten mit Mikrowellen oft viel kürzer sind als im Nicht-Mikrowellenbetrieb. Zu lange Garzeiten führen dazu, dass die

■ DAMPFGAREN

44. Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn die Glühbirnenabdeckung entfernt ist. Der Dampf könnte stromführende Teile erreichen und einen Kurzschluss verursachen. Auch elektrische Bauteile können beschädigt werden.

45. Wenn der Backofen hinter einer Schranktür eingebaut ist, darf er nur bei geöffneter Tür betrieben werden.

Schließen Sie die Schranktür erst, wenn das Gerät vollständig ausgeschaltet und kalt ist.

46. Öffnen Sie die Gerätetür nicht während des Dämpfens. Es kann Dampf austreten.

■ ERSTE INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

■ DISPLAY - Legende der Symbole

	Brechen
	Starten
	°C - °F
	Bildschirmsperre
	Bestätigung
	Einstellungen
	Fleischsonde
	Startseite
	Licht

	Timer
	Ausgang - Ende
	Uhr
	Einstellungen bestätigen
	Ausschalten

■ BEDIENUNGSANLEITUNG

Einstellungen

Home: Startseite des Display.

1 = Zugang zur Displayseite für die Einstellung des Backraums

2 = Zur Einstellung des Timers

3 = Direkter Zugang zu den Einstellungen

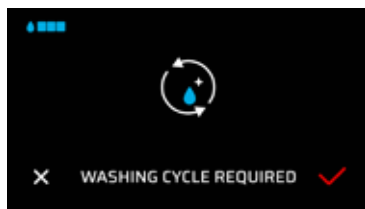
! = Passen Sie bei der Erstinbetriebnahme auf: Ein Reinigungsvorgang wird erfordert (verhindert den Betrieb nicht, wenn er nicht ausgeführt wird) *

HINWEIS:

Das gelbe Dreieck verschwindet:

A - nur, wenn der Behälter mit ein wenig Wasser gefüllt und vollständig entleert wird. * (Wenn der Reinigungs-/Entleerungsvorgang nicht durchgeführt wird, funktioniert der Backofen normal, aber das gelbe Dreieck bleibt sichtbar).

B -Nachdem Sie das gelbe Dreieck berührt und die Tür geöffnet haben, erscheint die folgende Seite auf dem Display. Wenn Sie das Symbol  in der linken unteren Ecke berühren, verschwindet das Dreieck. (Das Dreieck erscheint nach einem Stromausfall wieder).



* Zum Entleeren oder zum Spülen des Behälters lesen Sie bitte das Kapitel "REINIGUNG - PFLEGE - WARTUNG" auf S. 39..

Einstellungen

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

5 = Einstellung der Uhrzeit

6 = Ermöglicht das Verlassen oder Beenden einer Funktion.

7 = Gør det muligt at låseskærmen

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

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

9a = Wählt aus, ob der Behälter gespült oder geleert werden soll.

Einstellung des Timers

10 = Zeit vor- oder zurückstellen.

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

12 = Bestätigen und zur Startseite zurückkehren

Funktion

13 = Die Kochfunktion wählen

13.1 = Licht (an / aus).

13.2 = Home (zurück zum Anfangsdisplay)

14 = Die Backtemperatur einstellen

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

- Gleiten auf der Leiste

- mit + oder -

14b = Bestätigung der Selektion

15 = Kochzeit einstellen und Start programmieren

15a =Kochzeit ein stellen

15b = Anzeige der Uhrzeit des Backendes.

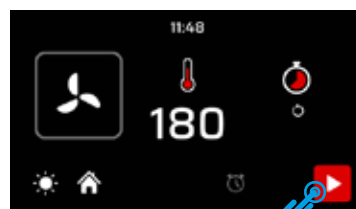
15c = Uhrzeit des Kochbeginns einstellen

15d = Bestätigung der Einstellungen.

15e = Nummertastatur

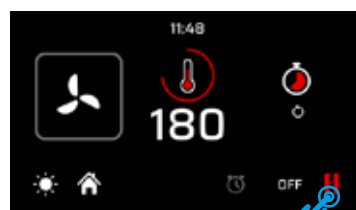
16 = Das Display des Ofens schaltet sich nach 19' Inaktivität aus, um Energie zu sparen. Es kann mit einer Berührung wieder aktiviert werden. Die Leistungsaufnahme im Aus-Zustand beträgt 0,5 W

■ BEDIENUNGSANLEITUNG



SETZEN DES BACKRAUMS

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



VORHEIZPHASE

Es gibt vier Stufen zur Kontrolle des Vorheizvorgangs. Der rote Teil steigt allmählich an, bis er das gesamte Display ausfüllt. - Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, ist es möglich, den Garvorgang zu unterbrechen (durch Drücken der Schaltfläche PAUSE) oder ihn abzuschließen (durch Drücken der Schaltfläche).

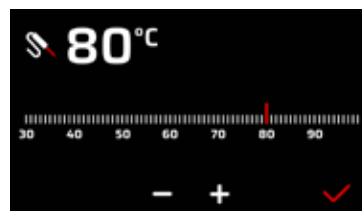


VORHEIZEN BEENDET

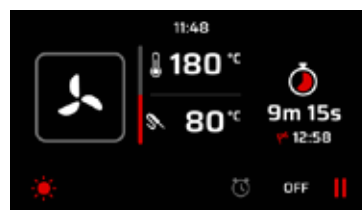
Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird das Display rot, um das Ende der Vorheizphase und den Beginn des Backvorgangs anzuzeigen. Wurde eine Backdauer eingestellt, schaltet sich der Backofen nach Ablauf dieser Backdauer automatisch.

■ GAREN MIT DER FLEISCHSONDE

AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



! Bei Verwendung des Temperaturfühlers wird der unten stehende Einstellbereich angezeigt, und der Aufwärmvorgang wird beendet, wenn die für den Fühler eingestellte Temperatur erreicht ist. **VORSICHT: Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler.**

■ BEDIENUNGSANLEITUNG



Mikrowellenfunktion

Diese Funktion eignet sich besonders zum schnellen Aufwärmen und Auftauen von Speisen oder Fertiggerichten. Sie können auch Gemüse, Fisch und einige Backwaren garen bzw. backen. Es eignet sich auch zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade und zum Auftauen von empfindlichen Kuchen/Torten.



mluftgaren auf mehreren Ebenen (Umluft)

Mit dieser Funktion können verschiedene Gerichte gleichzeitig auf mehreren Ebenen gegart werden, ohne dass sich die Gerüche vermischen; Sie können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioches, Torten, Kuchen usw. backen.



Grillen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 °C durchgeführt werden. Zum Garen von dünnen Speisen in der Mitte des Grills und zum Toasten von Brot.



Belüftet Grillen

Diese Funktion ist besonders schnell, tief und energiesparend und eignet sich für viele Lebensmittel wie z. B.: Schweinekotelett, Würstchen, Spieße aus Schweinefleisch oder gemischte Spieße, Wild, Gnocchi alla romana, usw. Das Garen mit dem Elektrogrill hat bei Thermostateinstellung auf 180 °C zu erfolgen.



Dampfzaren

Mit dieser Funktion können Sie vakuumierte Lebensmittel (Sous Vide) bei niedriger Temperatur regenerieren, wobei die ursprünglichen Farben, die Gleichmäßigkeit und die weiche Textur erhalten bleiben. Hervorragend geeignet zum Garen von Gemüse, Fisch und empfindlichen Speisen.



Kombiniertes Garen Dampf + Umluft

Zum Backen, mit allen Vorteilen von Dampf. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und gleichzeitig die Vitamine und Nährwerte der Lebensmittel zu erhalten. Stellen Sie dazu die Temperatur zwischen 130°C und 230°C ein.



Kombiniertes Garen Dampf + Mikrowelle

Dies ist die beste Garmethode, um die Vorteile des Dampfzarens zu erhalten und gleichzeitig Zeit zu sparen; Es ist besonders für Risottos, Gemüse, Aufläufe, Hackfleisch, Kartoffelpüree geeignet.



Kombiniertes Garen Umluft + Mikrowelle

Diese Garmethode ist am besten geeignet, um Schweine- und Hühnerbraten schnell zuzubereiten, ohne dass die Speisen am Ende trocken sind. Sie können somit bis zu 40-50 % Zeit sparen.



Kombiniertes Garen Grillen + Mikrowelle

Diese Garmethode ist am besten geeignet, um in kurzer Zeit große Mengen an Aufläufen (z. B. Kartoffeln und Käse), gebackene Nudeln und deftiges Gemüse für die ganze Familie zuzubereiten.

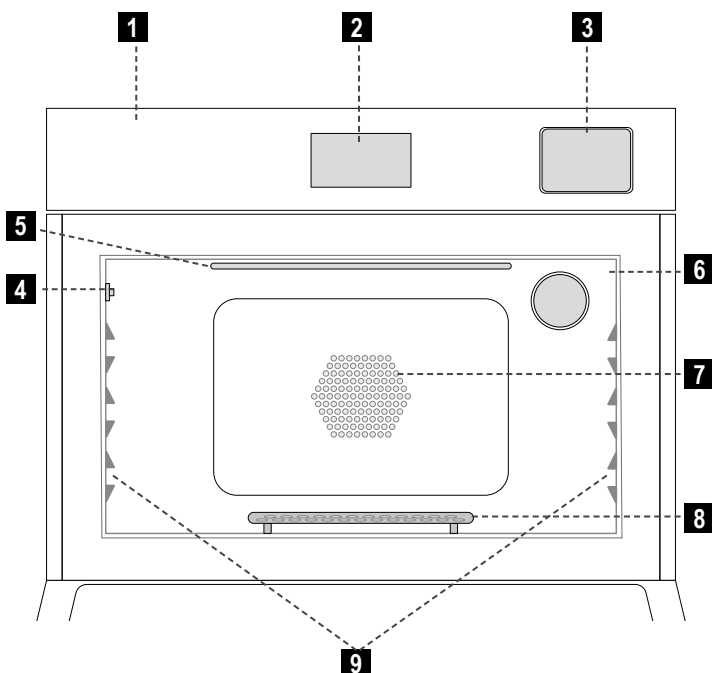
Das Garen mit dem Elektrogrill hat bei Thermostateinstellung auf 180 °C zu erfolgen.



Dampfzreinigungsvorgang

Dabei handelt es sich um ein spezielles Programm, das den Schmutz im Inneren des Backofens aufweicht und die Reinigung ohne den Einsatz von Chemikalien und Scheuermitteln erleichtert. Er dauert 15 Minuten.

■ GERÄTBESCHREIBUNG



1 BEDIENFELD

2 TFT-TOUCHSCREEN

3 WASSERSCHALE

4 STECKDOSE FÜR TEMPERATURFÜHLER

5 GRILL

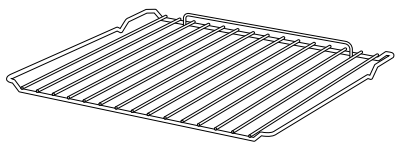
6 BACKOFENLAMPE

7 GEBLÄSE UND KONVEKTIONSWIDERSTAND

8 GARRAUMBODEN MIT DARUNTERLIEGENDEM UNTERHITZEHEIZKÖRPER

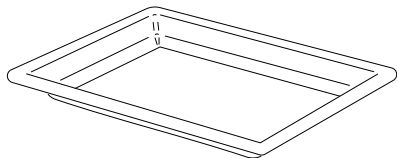
9 AUFNAHMEGITTER

- Mitgeliefertes Zubehör



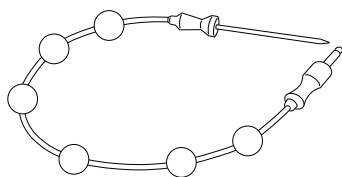
Rost

Für Töpfe, Bleche und Braten



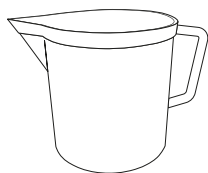
Wird für das Garen in der Mikrowelle verwendet

Wird für das Garen in der Mikrowelle verwendet



Temperaturfühler

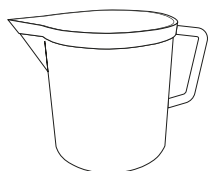
Zum Befüllen des Wasserbehälters zum Dämpfen und zum Auffangen des Wassers bei dessen Entleeren



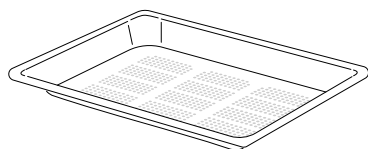
Cara Becher

Zum Befüllen des Wasserbehälters zum Dämpfen und zum Auffangen des Wassers bei dessen Entleeren

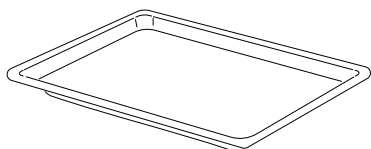
- Dampfgar-Set



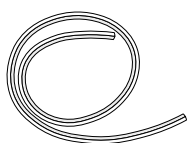
Unterstützung für 2 spezielle Bleche



Igelochtes Blech, damit der Dampf die Speisen erreichen kann



flaches Blech zum Auffangen des nach unten abtropfenden Kondenswassers



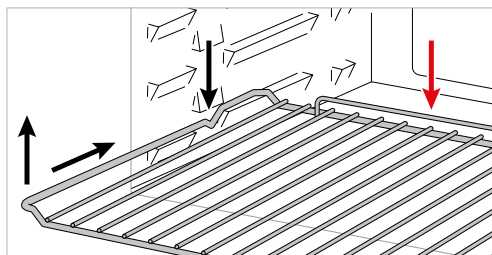
Silikonschlauch, der zusammen mit dem Becher zum Entleeren des Behälters verwendet wird

- Verwendung des Zubehörs

- Rost

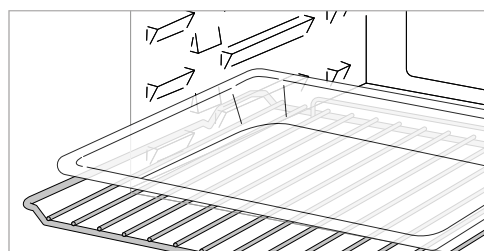
Heben Sie den vorderen Teil des Rostes an und schieben Sie ihn nach innen, um ihn über den Winkel zu schieben. Schieben Sie ihn zwischen den Streben der geeigneten Ebene aufgrund der Garfunktion ein.

Hinweis: Die durch den roten Pfeil gekennzeichnete Leiste zeigt nach oben und stellt die Rückseite des Rostes dar.



Pyrex-Glasbackblech

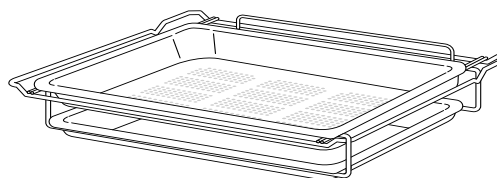
Wenn Sie das Glasbackblech verwenden, stellen Sie es auf den Rost



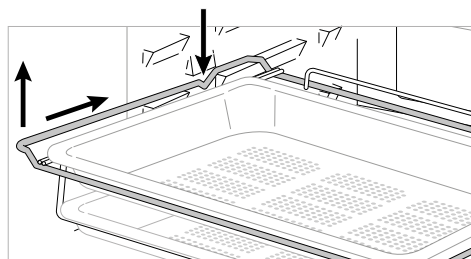
Dampfparen

Gelochtes Blech:

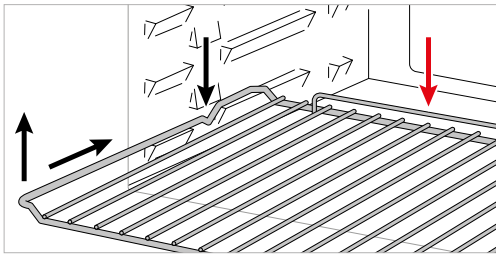
Schieben Sie das Backblech in die Aufnahmegitter wie dargestellt ein.



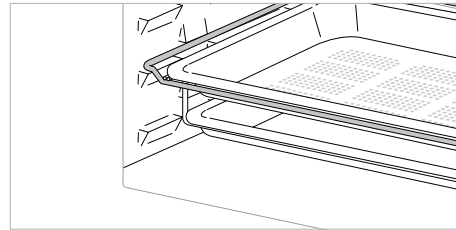
Heben Sie den vorderen Teil des Rahmens an und schieben Sie ihn nach innen, um ihn über den Winkel zu schieben.



Hinweis: Die durch den roten Pfeil gekennzeichnete Leiste zeigt nach oben und stellt die Rückseite des Rostes dar.



Rahmen mit eingeschobenen Blechen



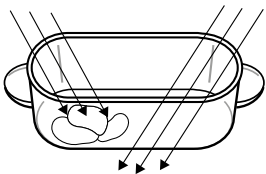
■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Mikrowelle



Betriebsweise

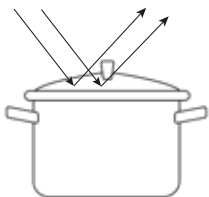
Im Backofen befindet sich ein Magnetron, das den Strom in elektromagnetische Wellen umwandelt. Diese Wellen verteilen sich gleichmäßig im gesamten Garraum und werden auch von den Metallwänden reflektiert. Auf diese Weise erreichen sie die Lebensmittel von allen Seiten. Damit die Mikrowellen die Lebensmittel erreichen und durchdringen können, ist es wichtig, mikrowellengeeignetes Geschirr zu verwenden, z. B. Porzellan, Glas, Pappe, Kunststoff, aber kein Metall.

HINWEIS: Das mit dem Gerät gelieferte Metallzubehör kann auch für kombinierte Funktionen der Mikrowelle verwendet werden. Denken Sie daran, kein Metallgeschirr oder Behälter mit Metallverzierungen darauf zu stellen, da sie Funken erzeugen können. Lebensmittelmoleküle, insbesondere Wassermoleküle, werden durch Mikrowellen in Bewegung gesetzt (ca. 2,5 Milliarden Mal pro Sekunde). Dadurch entsteht Wärme, die sich von den Rändern der Speise nach innen ausbreitet. Die Erwärmung erfolgt daher fast gleichzeitig in allen in den Ofen eingelegten Lebensmitteln.



Vorteile

Im Allgemeinen kann das Gericht ohne oder mit einer geringen Zugabe von Flüssigkeit oder Fett in der Mikrowelle gegart werden. Die Mikrowellenerzeugung endet in dem Moment, in dem Sie den Garvorgang beenden oder die Gerätetür öffnen. Während des Garens bietet die geschlossene, unversehrte Tür ausreichenden Schutz gegen die erzeugten Mikrowellen.



HINWEIS: Denken Sie daran, den leeren Backofen NICHT mit Mikrowellen zu betreiben: Im Kombibetrieb werden die Mikrowellen während des Vorheizens nicht aktiviert, so dass die Speisen erst nach dieser Phase eingelegt werden können.

- NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Allgemeines:

Entfernen Sie Lebensmittel vor dem Garen aus Aluminium- oder Metallbehältern. Lassen Sie die Speisen nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten ruhen (siehe Tabellen: Ruhezeit).

Garen:

Garen Sie die Speisen nach Möglichkeit mit mikrowellengeeignetem Material (z. B. Folie, Deckel). Garen Sie das Essen ohne Deckel, wenn Sie eine Kruste erhalten wollen. Stellen Sie die Leistungs- und Zeitwerte nicht zu hoch ein, um die Gerichte nicht zu überkochen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern mit der Schale oder von Schnecken, da diese platzen können. Stechen Sie bei Spiegeleiern zuerst das Eigelb ein. Stechen Sie Lebensmittel mit "Haut" oder "Schale", wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, vor dem Kochen mehrmals mit einer Gabel ein, damit sie nicht platzen.

Bei gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln ist eine längere Garzeit einzustellen.

Gerichte, die eine Sauce enthalten, müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.

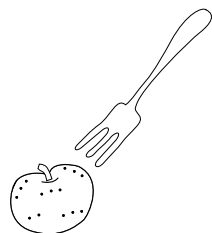
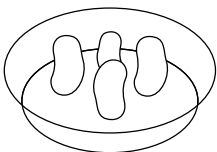
Gemüse, das eine feste Konsistenz hat, wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl, sollte mit Wasser gegart werden.

Wenden Sie die größeren Stücke nach der Hälfte der Garzeit.

Schneiden Sie das Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke. Wenn Sie mehrere Portionen desselben Lebensmittels garen, z. B. gekochte Kartoffeln, ordnen Sie diese ringförmig in einer Auflaufform an, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Verwenden Sie breite Teller. Verwenden Sie keine Porzellan-, Keramik- oder Steingutöpfe mit kleinen Löchern, z. B. an unglasierten Griffen oder Böden. Feuchtigkeit, die in die Löcher eindringt, kann dazu führen, dass dieses Geschirr beim Erhitzen zerbricht.

Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fisch:

Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf eine umgedrehte Untertasse mit einem Behälter darunter oder auf ein geeignetes Hilfsmittel, das es ermöglicht, dass die Flüssigkeit mit den Lebensmitteln in Kontakt bleibt, ohne den Backofen zu verschmutzen. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Auftauzeit. Wenn möglich, teilen Sie sie auf und entfernen Sie dann die Stücke, die aufgetaut sind.



- Mikrowellengeeignete Töpfe/Material

	Mikrowelle			Backofen/Grill
	Auftauen	Aufwärmen	Garen	
• Hitzebeständiges Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, hitzebeständiges Glas)	•	•	•	•
• Nicht feuerfestes Glas und Porzellan 1)	•	-	-	-
• Pfannen, Glas und Glaskeramik aus hitze- und frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramik 2), Terrakotta 2)	•	•	•	-
• Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200°C 3)	•	•	•	-
• Pappe, Papier	•	-	-	-
• Lebensmittelfolie	•	-	-	-
• Kochbeutel mit mikrowellengeeignetem Verschluss 3)	•	•	•	-
• Bleche aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	-	-	-	•
• Schwarz lackierte oder mit Silikon beschichtete Bleche 3)	-	-	-	•
• Backbleche	-	-	-	•
• Verpackte Fertiggerichte	•	•	•	•

Fertiggerichte:
Fertiggerichte in Metallbehältern oder Kunststoffbehältern mit Metalldeckeln dürfen nur dann in der Mikrowelle aufgetaut oder aufgewärmt werden, wenn diese Behälter ausdrücklich als mikrowellengeeignet gekennzeichnet sind und auf das PYREX-Glasbackblech gestellt werden
Die auf der Verpackung aufgedruckten Anweisungen des Herstellers müssen befolgt werden (z. B. die Metallabdeckung entfernen und die Kunststoffolie durchstechen).

1. Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallbeschichtung/-dekoration
2. Ohne Quarz- oder Metallbestandteile oder metallhaltige Emailen
3. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

■ GEBRAUCHSANLEITUNG

Dampfgaren

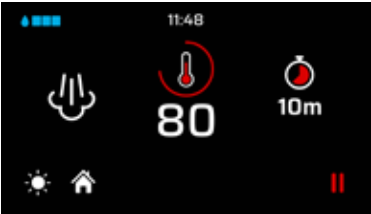
- VORTEILE
Der Dampfbackofen hat viele Vorteile, zum Beispiel ermöglicht er sowohl diätetisches als auch gesundes Kochen. Das Garen erfolgt durch die vom Wasser selbst erzeugte feuchte Wärme. Das bedeutet, dass die Lebensmittel nicht bei zu hohen Temperaturen gegart werden und die Mineralien und Vitamine dadurch bleiben erhalten. Dieses Verfahren sorgt auch dafür, dass der Geschmack und das Aroma von Lebensmitteln aller Art perfekt erhalten bleiben. Ein nicht zu unterschätzender Aspekt ist, dass beim Dämpfen keine Gewürze, Öle und vor allem keine Fette verwendet werden müssen. Aus diesen Gründen ist es die beste Art des Garens für Gemüse und Fisch, da es die Nährstoffe perfekt bewahrt. Diese Art des Garens ist jedoch für Fleisch weniger geeignet. Um gut gegart zu werden, braucht Fleisch viel höhere Temperaturen, damit die sogenannten Säfte nicht verloren gehen. Beim Dämpfen sind alle Speisen schmackhaft, auch wenn sie leicht und fast ohne Gewürze sind. Das macht es zur idealen Lösung für Menschen, die einen gesunden, ausgewogenen Lebensstil am Esstisch pflegen wollen.

- BETRIEBSWEISE
Um mit Dampf zu garen, muss der Wasserbehälter mindestens bis zur Mindestwassermenge gefüllt sein. Drücken Sie dazu auf die Schublade (Ladeschale), die sich auf dem vorderen Bedienfeld befindet, so dass sie zurückschnappt und ziehen Sie sie dann bis zum Anschlag heraus. Gießen Sie dann das Wasser in die Schublade mit dem Messbecher und beachten Sie dabei das Symbol auf dem Display. Wenn Sie die Schale herausziehen, zeigt das Display folgendes an:



Gleichzeitig leuchten auch die Wasserstandssegmente auf.
Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie niemals gefiltertes (demineralisiertes) oder destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.
- HINWEIS

Wenn Sie einen Dampfgarvorgang einrichten möchten und der Backofen eine höhere Temperatur als gewünscht hat, müssen Sie warten, bis der Garraum abgekühlt ist (erkennbar an der Abwärtsbewegung der Temperaturstreifen im mittleren Bereich des Displays). Es ist möglich, die Garzeit einzustellen, aber sie wird erst gezählt, wenn der Backofen abgekühlt ist. Um sofort mit dem Garen beginnen zu können, muss die eingestellte Temperatur höher sein als die Garraumtemperatur. (HINWEIS: Beim Dampfgaren beträgt die Höchsttemperatur 100°C).



DAMPFGAREN!
Gießen Sie das Wasser nicht direkt in den Kessel am Garraumboden.
Gießen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Alkohol in den Wasserbehälter. Während des Befüllens leuchten bei steigendem Füllstand die Mindeststand-, Mittelstand- und Höchststand-Segmente nach und nach auf. Außerdem ertönt ein akustisches Signal, wenn das Höchststand-Segment aufleuchtet.
FÜLLEN SIE KEIN WASSER MEHR EIN, NACHDEM DER BACKOFEN ANGEZEIGT HAT, DASS DER BEHÄLTER VOLL IST.
DAS ÜBERSCHÜSSIGE WASSER LÄUFT DIREKT IN DEN GARRAUM UND AUS DEM GERÄT HERAUS.
Entfernen Sie das Wasser aus dem Garraum mit einem Schwamm oder Tuch. Nach dem Befüllen schließen Sie die Schublade, bis Sie das Klicken hören: Prüfen Sie, ob das Wort TANK auf dem Display verschwindet.

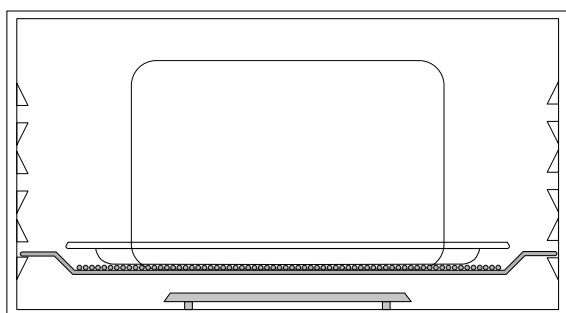
■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen Grillen + Mikrowelle



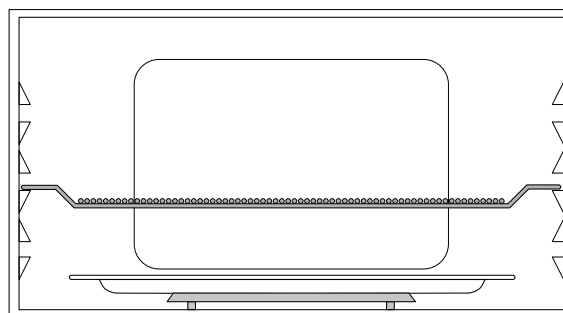
Allgemeine Empfehlungen: der Thermostat muss auf 180 ° C eingestellt werden.

Stellen Sie große Behälter oder Pfannen auf den Boden, niedrigere Pfannen auf die oberen Ebenen (siehe 2 Vorschläge in den Bildern). Wenn das Grillgut direkt auf den Grill gelegt wird, stellen Sie das Pyrex-Auffangblech darunter, um Fett und Bratensaft aufzufangen. Überprüfen Sie den Gargrad: Drehen oder wenden Sie die Stücke und/oder ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf.

Art der Lebensmittel	Menge	Leistung Mikrowelle	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex-Blech Zeiten bei rohen Nudeln
Gnocchi nach römischer Art	600 g	500 W	180	15 - 18	Pyrex-Blech
Überbackene Makkaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	Nudeln sind vorher zu kochen.
Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 g	800 W	180	13 - 18	Zeiten bei rohem Gemüse
Gratinierte Tomaten	800 g	500 W	180	15 - 20	Vorzugsweise soll es gleicher Größe sein.
Gefüllte Paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	Vorzugsweise soll es gleicher Größe sein.
Auberginen Parmigiana (Auberginenaufauf)	1300 g	500 W	180	18 - 23	Auberginen sind vorher zu kochen.
Gratinierte Kartoffeln	1100 g	800 W	180	18 - 23	Pyrex-Pfanne
Huhn in Stückchen	1200 g	500 W	180	30 - 35	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Spieße	600 g	500 W	180	18 - 23	Nach der Hälfte der Garzeit drehen



Hohe Lebensmittel garen



Niedrige Lebensmittel garen

■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen Umluft + Mikrowelle



Allgemeine Empfehlungen

Stellen Sie große Behälter oder Pfannen auf den Boden, niedrigere Pfannen auf die oberen Ebenen. Wenn das Grillgut direkt auf den Grill gelegt wird, stellen Sie das Pyrex-Auffangblech darunter, um Fett und Bratensaft aufzufangen. Überprüfen Sie den Gargrad: Drehen oder wenden Sie die Teile und/oder ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf.

Art der Lebensmittel	Menge	Leistung Mikrowelle	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Huhn (ganz)	1200 g	500 W	200	35 - 40	Mit Öl bepinseln Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Roastbeef (ohne Knochen)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Blutig Gut durch
Schweinshaxe	1000 g	270 W	180	30 - 35	Mit Öl bepinseln Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	900 g	500 W	180	20 - 25	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch	1200 g	270 W	210	30 - 35	vorzugsweise Backpapier verwenden
Gefrorene Hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	Blutig Gut durch Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tiefkühlpizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Amerikanische Pizza gefroren	450 g	270 W	230	23 - 27	

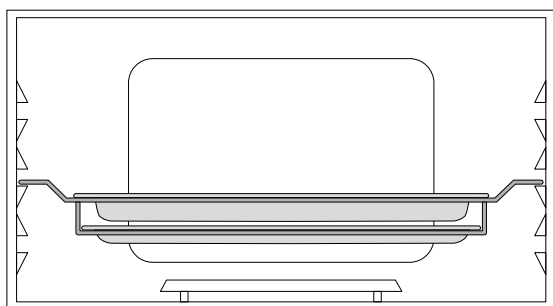
■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen: Dampf + Umluft



Allgemeine Empfehlungen

Beim Dämpfen ist es notwendig, das Gargut über den Boden des Behälters zu halten, damit es nicht in das kondensierende Wasser eintaucht. Wählen Sie aus den unten auf der Seite abgebildeten Konfigurationen diejenige aus, die für die Menge und Größe der Lebensmittel am besten geeignet ist.

Art der Lebensmittel	Menge	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Huhn (ganz)	1200 g	200	65 - 70	Mit Öl bepinseln
Hühnerbrüste	350 g	130	25 - 30	
Ente (ganz)	2000 g	180	130 - 150	
Roastbeef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	Blutig Gut durch
Schweinebraten	1000 g	180	80 - 100	Mit Öl bepinseln
Fisch (z. B. Forelle)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 Fische
Thunfischsteaks	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 Steaks
Spargel (grün)	400 g	130	30 - 40	Weißer Spargel kocht in weniger Zeit (20-30 Min)
Karotten	300 g	130	30 - 40	
Brot (weiß)	1000 g	180	45 - 60	2 Stück, 500 Gramm



■ GEBRAUCHSANLEITUNG - Kombiniertes Garen: Dampf + Mikrowellen



Allgemeine Empfehlungen

Überprüfen Sie den Gargrad: Drehen oder wenden Sie die Teile und/oder ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf.

Art der Lebensmittel	Menge	Leistung Mikrowelle	Temp. (°C)	Zeit (min)	Hinweise
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	Eine Pyrex-Pfanne verwenden. Sofort die Brühe in den Behälter geben (gleiches Gewicht wie der Reis)
Fisch (Seebrasse, Wolfsbarsch)	800 g	270 W	85	5 - 6	Das gelochte Blech einfetten, bevor der Fisch hineingelegt wird. Die Haut an mehreren Stellen einstechen
Garnelen / Scamp	500 g	270 W	85	2 - 3	
Kartoffeln - Karotten - Zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	Die Kartoffeln schälen und das Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden
Blumenkohl/Brokkoli	500 g	500 W	95	6 - 8	In gleichmäßige Stücke schneiden
Hackbraten	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ REINIGUNG - PFLEGE - WARTUNG



- Reinigung

VORSICHT!

Bitte beachten Sie die Kapitel zur Sicherheit.

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen, mit warmer Seifenlauge angefeuchteten Tuch.
- Zur Reinigung von Metalloberflächen verwenden Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Flecken leichter entfernen.
- Reinigen Sie das Backofenzubehör nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es gründlich ab. Verwenden Sie ein weiches, mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes Tuch.

Bauteile aus Edelstahl

- Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Schwamm.
- Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle, Säuren oder Scheuermitteln, die die Oberfläche des Backofens beschädigen könnten.
- Reinigen Sie das Bedienfeld des Backofens unter Beachtung der gleichen Vorsichtsmaßnahmen.

Reinigung der Türdichtung

Prüfen Sie die Türdichtung regelmäßig. Die Türdichtung befindet sich um den Rahmen des Garraums.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Türdichtung beschädigt ist.
- Wenden Sie sich an den Kundendienst.

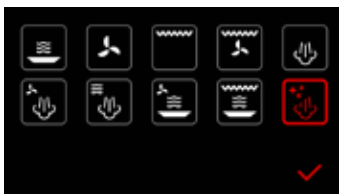
Zur Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte die allgemeinen Reinigungshinweise.

Dampfreinigungsvorgang

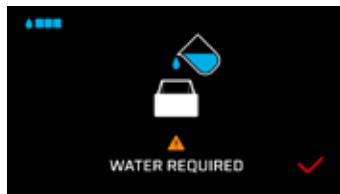
Bei diesem Vorgang wird Dampf verwendet, um das Entfernen von Fett und Speiseresten aus dem Backofen zu erleichtern.

1. Wählen Sie die Funktion - Dampfreinigungsvorgang.
2. Füllen Sie den Behälter mithilfe des entsprechenden Bechers.
3. Die Temperatur beim Vorgang beträgt 90°C und die empfohlene Dauer ist 15 Minuten.
4. Lassen Sie das Gerät nach dem Reinigungsvorgang abkühlen.
5. Reinigen Sie nach dem Abkühlen die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

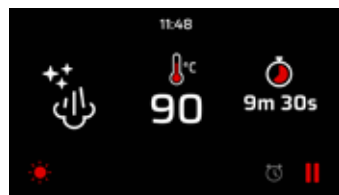
1



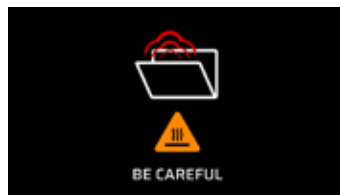
2



3



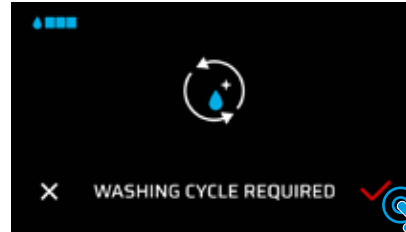
4



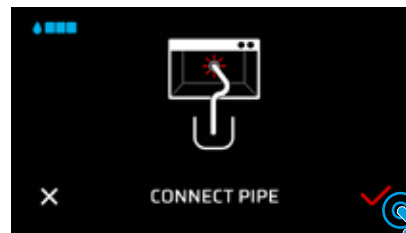
- Behälterentleerung und -spülung



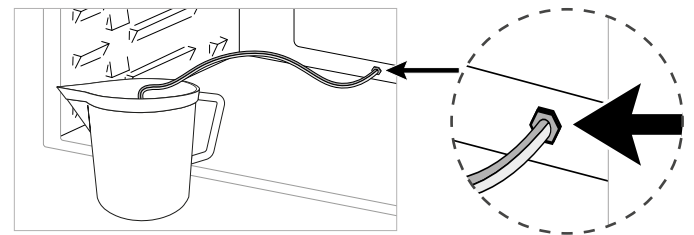
Beim ersten Einschalten erscheint das gelbe Warndreieck auf dem Display. Wenn Sie die Tür öffnen und das Display berühren, erscheint die Meldung



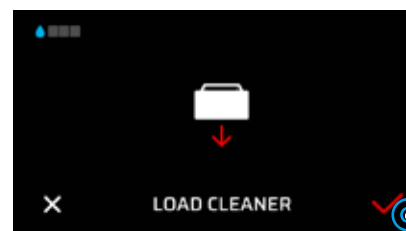
Wenn Sie den Reinigungsvorgang nicht durchführen möchten, berühren Sie einfach das X-Symbol und das gelbe Dreieck verschwindet. Sie können ihn nachträglich ausführen, indem Sie nach dem Öffnen des Einstellungsmenüs die entsprechende Schaltfläche auswählen. Wenn Sie mit dem Reinigungsvorgang fortfahren möchten, drücken Sie die Bestätigungstaste und auf dem Display erscheint



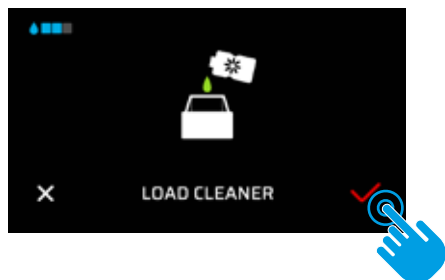
Stecken Sie dazu den mitgelieferten Gummischlauch über die Metalltülle, die aus der Rückwand des Garraums unterhalb des gelochten Bereichs herausragt. Stecken Sie das andere Ende des Schlauchs in einen Auffangbehälter mit einem Fassungsvermögen von 1L (z.B. den mitgelieferten Becher). Drücken Sie nun die Bestätigungstaste für die Entleerung (die Pumpe startet).



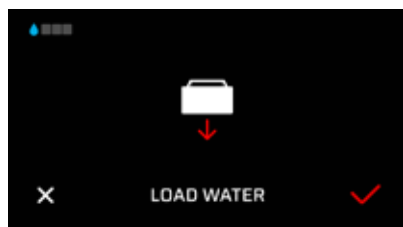
Nach dem Entleeren des Behälters erscheint ein Hinweis, Entkalkungslösung (5%ige Zitronensäure oder ein Päckchen Kalkentferner für Kaffeemaschinen oder Bügeleisen) ins Gerät zu geben. Für eine vollständige Reinigung verwenden Sie 1L Lösung.



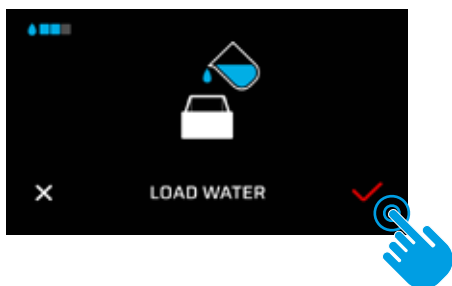
Durch Öffnen der Schublade und Bestätigen wird das Bild folgendes:



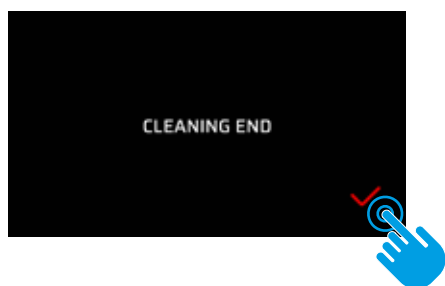
Durch Drücken der Bestätigungsschaltfläche wird die Pumpe erneut gestartet und der Behälter sowie der Wasserkreislauf werden gespült. Wenn der Behälter leer ist, spülen Sie ihn mit Wasser aus (1L): Am Bildschirm erscheint:



Bei erneutem Öffnen der Schublade und Drücken der Bestätigungsschaltfläche erscheint auf dem Display:

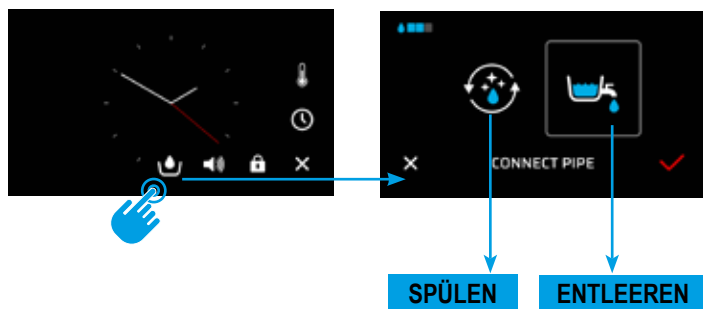


Füllen Sie den Behälter vollständig und drücken Sie auf "Bestätigen", um die Pumpe zu starten und mit der endgültigen Entleerung zu beginnen. Nach Vorgangsabschluss (der Vorgang dauert etwa zehn Minuten) erscheint am Display:

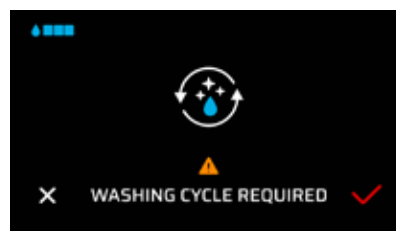


Wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist, können Sie das Gerät durch Drücken der Bestätigungsschaltfläche normal benutzen.

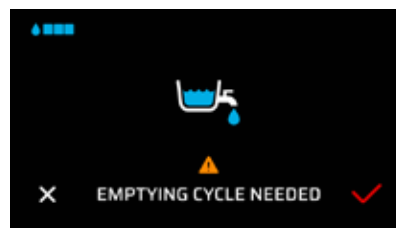
Das Spülen und Entleeren des Behälters kann jederzeit durch Drücken der Einstellungsschaltfläche im entsprechenden Menü vorgenommen werden.



Bedeutung der Warnhinweise zum Wasserkreislauf



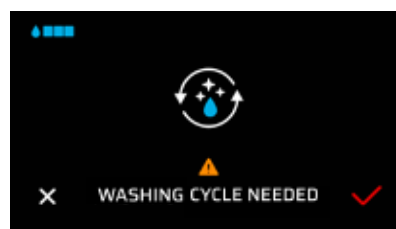
Diese Warnmeldung erscheint, wenn der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird. Sie hat nur informativen Charakter und ermöglicht den normalen Betrieb des Geräts, auch wenn kein Spülvorgang durchgeführt wird.



Diese Warnmeldung erscheint 7 Tage nach der letzten Befüllung des Behälters und fordert Sie auf, den Behälter zu entleeren, um einen Wasserverfall zu vermeiden. Sie hat nur informativen Charakter und ermöglicht den normalen Betrieb des Geräts, auch wenn keine Entleerung erfolgt.

Es ist jedoch ratsam, den Behälter nach jedem Garvorgang zu entleeren, um den nächsten mit frischem Wasser zu beginnen.

Es ist jedoch ratsam, den Behälter nach jedem Garvorgang zu entleeren, um den nächsten mit frischem Wasser zu beginnen.



Diese Warnmeldung erscheint, nachdem der Kessel 80 Stunden lang in Betrieb war (Dampf- und kombinierte Dampffunktionen). Von diesem Zeitpunkt an können nur noch 10 weitere Garvorgänge mit Dampf durchgeführt werden: Wenn anschließend kein Spülvorgang durchgeführt wird, können die Funktionen mit Dampf gewählt werden, aber beim Einschalten erscheint eine Fehlermeldung und der Garvorgang kann nicht beginnen.

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

BACKOFEN

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Backraum fachada y puerta	Es wird empfohlen den Backofen nach jedem Gebrauch zu säubern. Der Schmutz kann somit leichter gereinigt werden und mehrfaches Einbrennen bei hohen Temperaturen wird verhindert. Alle abnehmbaren Teile herausnehmen und getrennt mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen. Der Backraum mit einem mit einer Wasser-Ammoniak-Mischung befeuchteten Tuch zu reinigen, dann abspülen und trocknen. Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts und die Türdichtungsflächen mit einem weichen Tuch unter Verwendung von lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel..	Keine Dampfreiniger für das Säubern des Backraums benutzen. Keine scheuernden/ korrosiven Reinigungsmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür benutzen, da die Oberflächen beschädigt werden und zu Bruch gehen könnten
Blech	In warmes Wasser mit Neutralseife legen und nach dem Waschen abtrocknen.	Die Speisereste sofort nach dem Gebrauch entfernen.
Gitter	Mit warmem Wasser und nicht scheuernden Putzmitteln oder einem geeigneten Fettlöser reinigen	Bei hartnäckiger und eingetrockneter Verschmutzung sollten die Roste einige Stunden eingeweicht werden, bevor man mit der Reinigung beginnt.

FRONTABDECKUNG

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

■ REINIGUNG UND WARTUNG

Austauschen der Glühbirne

- **VORSICHT!**
Bevor Sie die Lampe austauschen:
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
Vorsicht: Die Glühbirne und die Glasabdeckung der Lampe können heiß sein. Legen Sie ein weiches Tuch auf den Boden des Garraums. Das verhindert die Beschädigung der Glasabdeckung und des Garraumbodens. Verwenden Sie immer den gleichen Glühbimentyp.
- **Austauschen der Glühbirne**
Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
- Reinigen Sie die Glasabdeckung der Lampe.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine geeignete 25-W-Halogenglühbirne.
- Montieren Sie die Glasabdeckung der Lampe zurück.

■ PROBLEMLÖSUNGEN

Allgemeine Probleme



ACHTUNG!

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

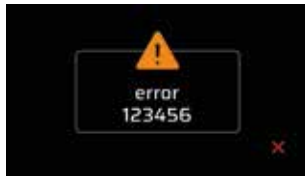
Gebrauchs oder Installation werden nicht auf Garantie repariert. Die Garantieunkosten gehen zu Lasten des Benutzers.

■ PROBLEMLÖSUNGEN - Fehlermeldungen

Systemfehler

Im Falle einer Störung werden folgende Fehlermeldungen auf dem Display angezeigt:

Beschreibung	Fehlernummer
Die Garraumsonde ist unterbrochen	00
Die Garraumsonde ist in Kurzschluss	01
Die Kesselsonde ist unterbrochen	02
Die Kesselsonde ist in Kurzschluss	03
Die Fleischsonde ist unterbrochen	04
Die Fleischsonde ist in Kurzschluss	05
Überhitzung	08
Der Kessel heizt nicht	09
Die Pumpe funktioniert nicht	10
Fehler beim Entleeren	14
Der Wasserkreislauf muss gespült werden	15
Der Tangentialventilator funktioniert nicht	16
Kommunikationsfehler	20



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

HINWEIS TÜR OFFEN (WÄHREND DES KOCHVORGANGS)

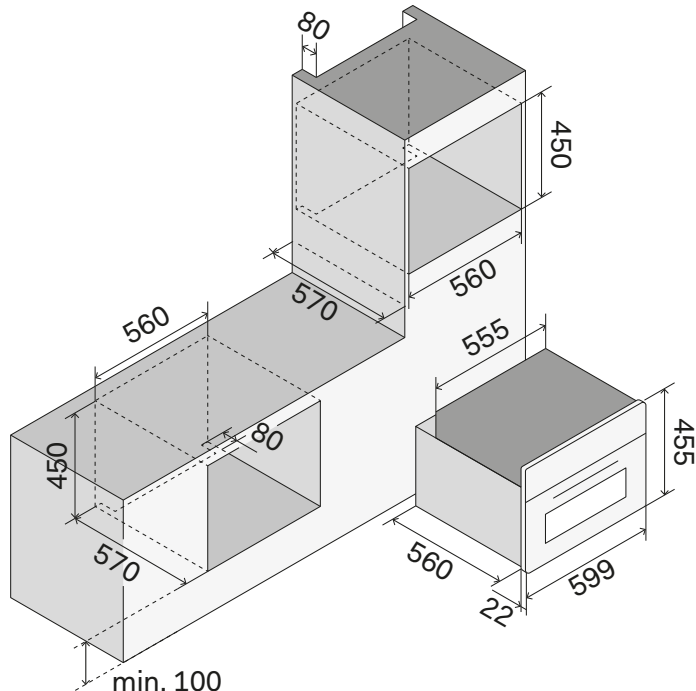


Ofentür schließen.

■ INSTALLATION - Installationsanweisungen

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

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



■ INSTALLATION - Stromanschluss

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

Normen für die Installation

Dieses Gerät ist mit folgenden Richtlinien konform:

RICHTLINIE EU2002/96/EEC (RAEE)

RICHTLINIE NIEDRIGSPANNUNG CEE 2014/35/EU

RICHTLINIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 2014/30/EU

VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Berührung mit Lebensmitteln)

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

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

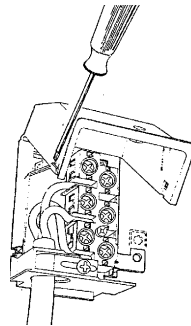
- das Überspannungsventil oder die Steckdose der elektrischen Spannung des Gerätes standhält (siehe Typenschild), und
- die Stromversorgungsanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist.

Das Gerät wird mit einem Stromkabel ohne Stecker geliefert: Beim Anschluss ist zu berücksichtigen, dass das gelb-grüne Kabel die Erdungsleitung ist, das niemals unterbrochen werden darf.

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

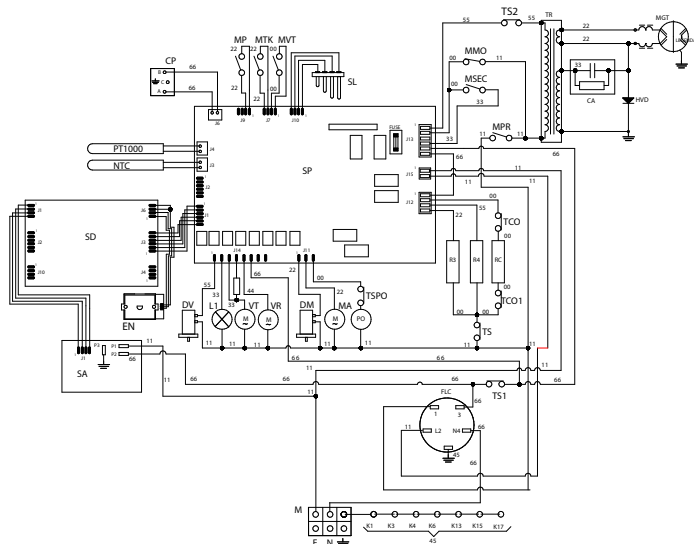
Für den direkten Anschluss ans Stromnetz ist Folgendes notwendig:

- Das Begrenzungsventil und die Hausanlage müssen der Spannung des Gerätes (siehe Kennschild) standhalten können.
- Die Stromversorgungsanlage muss über eine wirksame Erdung verfügen.
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit einer Mindestöffnung von 3mm muss nach Installation des Geräts leicht zugänglich sein.



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

■ Schaltplane



Legende

F	Phase	TS2	Sicherheitsthermostat auf der Phase 120 °C
N	Neutralleiter	TCO	Sicherheitsthermostat auf der Phase 318 °C (TCO)
M	Klemmleiste	TCO1	Sicherheitsthermostat auf der Phase 318 °C (TCO)
FUSE	Sicherung 10A	TSPO	Sicherheitsthermostat auf Phase 90 °C
FLC	LC-Filter	MSEC	Sekundärer Mikroschalter
L1	Backofenlicht	MMO	Mikroschalter vom Display
SA	Stromversorgungsplatine	MPR	Primärer Mikroschalter
SD	Displayplatine	MP	Tür-Mikroschalter
SP	Leistungsplatine	MTK	Mikroschalter für Wasserbehälter
EN	Einstellencoder	MVT	Mikroschalter für Tangentialventilator
CP	Anschluss des Kochfühlers	00	Schwarz
SL	Wasserstandssensor	11	Braun
DM	Mikrowellen-Dumper	22	Rot
DV	Dampf-Dumper	33	Weiß
PD	Pumpe	44	Gelb
VR	Radialventilator	45	Gelb-Grün
VT	Tangentialventilator	55	Grau
RC	Kesselwiderstand	66	Blau
R3	Grillwiderstand	K1	Klemmleisten-Erdungskabel
R4	Rundwiderstand	K3	Erdungskabel für radialen Antrieb
PT1000	Kesselfühler PT1000	K4	Erdungskabel für runde Klemmleiste
NTC	NTC-Garraumfühler	K6	Erdungskabel für Backofenbeleuchtung
MGT	Magnetron	K13	Erdungskabel für Grillwiderstand
TR	Hochspannungstransformator	K15	Erdungskabel für Rahmen
HVD	Hochspannungsdioden	K17	Erdungskabel für Stromversorger
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Antennenantrieb		
TS	Sicherheitsthermostat auf der Phase 135 °C		
TS1	Sicherheitsthermostat auf der Phase 135 °C		

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Eigenschappen van de apparaten

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.

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

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

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

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

B. gebruik het apparaat nooit op blote voeten;

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

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

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

F. Let op: de toegankelijke onderdelen kunnen heel warm worden tijdens het gebruik. Houdt kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat als ze niet continue onder toezicht staan. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte psychische, motorische of mentale capaciteiten of die geen kennis hebben van of ervaring hebben met

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

23. Gevaar voor stikken.

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

24. Gevaar voor brandwonden

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

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

25. Gevaar voor verwondingen.

De deur kan een max. gewicht dragen van 8 kg. Kinderen kunnen zich ook verwonden aan een geopende deur. Zorg ervoor dat ze niet leunen tegen de open deur, er niet op gaan zitten of eraan gaan hangen.

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

27. **Let op:** zich ervan vergewissen of het apparaat uitgeschakeld is vooraleer de lamp te vervangen teneinde de kans op elektrische schokken te vermijden.

■ VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN DE ENERGIE VAN MICROGOLVEN

28. Probeer deze oven niet te laten werken met geopende deur want dit kan schadelijke blootstelling aan microgolven veroorzaken. Het is belangrijk de veiligheidsvergrendelingen niet te beschadigen of te schenden. Zet geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en laat geen vuil of resten van schoonmaakproducten op de afdichtingen zitten.

29. WAARSCHUWING: Gebruik de oven niet als die beschadigd is. Het is bijzonder belangrijk dat de deur van de oven goed wordt gesloten en er geen schade is aan (1) de deur (verbogen), (2) de scharnieren en de vergrendelingspalen (gebroken of losgekomen), (3) de afdichtingen op de deur en de afdichtoppervlakken. Als de deur en de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij wordt gerepareerd door een daarvoor bevoegd verklaarde monteur (opgeleid door de fabrikant of door de klantenservice).

30. WAARSCHUWING: Voor iedereen die geen geschikte opleiding heeft gehad om onderhoud of reparaties uit te voeren, is het gevaarlijk om beveiligingen tegen blootstelling aan microgolven te verwijderen. Tijdens de installatie, het onderhoud of de reparatie, mag het apparaat niet aangesloten zijn op het stroomnet. Maak de buitenkant van het apparaat nooit open. Schending van elektrische aansluitingen, componenten of mechanische onderdelen is zeer gevaarlijk voor de gebruiker en kan problemen met het apparaat veroorzaken.

31. WAARSCHUWING: Verwarm geen vloeistoffen of ander eten in hermetisch gesloten dozen, bekertjes of flessen die kunnen ontploffen.

32. Als de oven als magnetron werkt, is hij bedoeld om eten en drank op te warmen. Gebruik de magnetronfunctie niet om bloemen, kruiden, brood of andere ontvlambare materialen zoals sponzen, pantoffels, kussens of kussentjes voor aromatherapie, gevuld met kersenpitten, graan, lavendel of gel te verwarmen. Als u deze voorwerpen verwarmt, kunnen ze beginnen te branden en letsels veroorzaken omdat ze blijven branden ook nadat ze uit de oven worden gehaald.

33. OPGELET: als de gecombineerde werking van het apparaat wordt ingeschakeld, mogen koudere het alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene wegens de hoge temperaturen die worden veroorzaakt.

34. Als u de functie "Alleen MAGNETRON" gebruikt, mag u de oven (zonder eten erin) niet voorverwarmen. U mag de oven ook niet inschakelen als er niets in staat omdat dit vonken kan veroorzaken.

35. Voordat u de oven in gebruik neemt, controleert u of de instrumenten en dozen of borden die u gebruikt specifiek bedoeld zijn voor de magnetron (zie onze aanwijzingen op de volgende pagina's).

36. Tijdens het opwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk enzovoort) kan door een later kookmoment de inhoud onverwacht beginnen te koken aan het einde, overstromen en brandwonden veroorzaken. Om dit te voorkomen, moet u voordat u vloeistoffen opwarmt, er een plastic lepeltje in zetten of een glazen staafje. Wees in elk geval zeer voorzichtig.

37. Warm geen vloeistoffen met een hoog alcoholgehalte op, noch grote hoeveelheden olie, want die kunnen vlam vatten.

38. Als u babyvoeding opwarmt (in flessen of glas), moet u in de inhoud roeren of met de fles schudden en de temperatuur eerst controleren voordat u het aan de baby geeft omdat u anders brandwonden kunt veroorzaken.

39. Wij raden aan om in het eten te roeren of ermee te schudden om een gelijkmatige temperatuur te garanderen. Als u een sterilisatiemiddel voor kinderflessen gebruikt moet u voordat u de oven aanzet ALTIJD controleren of de fles gevuld is met de door de fabrikant voorgeschreven hoeveelheid water.

40. Alle magnetronovens zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en normen voor elektromagnetische compatibiliteit. Bij wijze van voorzorgsmaatregel raden fabrikanten van pacemakers aan om op een afstand van minimum 20 - 30 cm te blijven van een ingeschakelde magnetron om eventuele storingen van de pacemaker te vermijden. Als u om welke reden dan ook storingen vermoedt, schakelt u de magnetron onmiddellijk uit en neemt u contact op met de fabrikant van de pacemaker.

41. Als de oven oververhit raakt (langdurig gebruik of gebruik van lege oven enzovoort) kan de oven worden uitgeschakeld door een veiligheidsthermostaat. Nadat de oven is afgekoeld, begint hij weer normaal te werken.

42. Bereid of verwarm geen eieren in hun schaal in de magnetron want de schaal kan ontploffen, ook na afloop.

43. Vergeet niet dat bereidingstijden, opwarmingstijden en ontdooitijden van de magnetron vaak aanzienlijk korter zijn dan een werkwijze zonder magnetron. Te lange bereidingstijden droogt het eten uit en kan het laten verbranden.

■ BEREIDEN MET STOOM

44. Schakel de oven niet in als de bedekking op het lampje verwijderd is. Er kan stoom tegen de delen onder spanning komen en kortsluiting veroorzaken. Ook elektrische componenten kunnen beschadigd raken.

45. Als de oven achter een kastdeur is gemonteerd, mag de oven alleen werken met openstaande kastdeur.

Sluit de kastdeur alleen als het apparaat volledig is uitgeschakeld en afgekoeld.

46. - Open de deur op het apparaat niet tijdens bereidingen met stoom. Er kan stoom uitkomen..

■ EERSTE INBEDRIJFSTELLING

• Wanneer de oven voor de eerste keer gebruikt wordt, laat die dan gedurende ongeveer 1 uur leeg werken (230°C), laat indien mogelijk de keukenvensters openstaan. Bij eerste inschakeling ontstaat een onaangename geur die het gevolg is van produktieresten zijnde vetten, oliën en hars. Eenmaal de aangegeven tijd verstreken is de oven klaar voor de eerste bereiding. Als de oven afgekoeld is overgaan tot de schoonmaak volgens de voorschriften aangegeven in de paragraaf "Reiniging en zorg".

• Is de aangegeven tijd verstreken dan is de oven klaar voor de eerste bereiding.

• Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.

• Dergelijke handeling heeft een negatieve invloed op het rendement van het apparaat en kan de email beschadigen.

• Alle hulpstukken die in direct contact komen met de spijzen dienen voor het gebruik zorgvuldig schoongemaakt te worden met geschikte producten.

■ DISPLAY - Legende iconen

	Breken
	Start
	°C - °F
	Vergrendeling scherm
	Bevestig
	Instellingen
	Temperatuervoeler vlees
	Home
	Lamp

	Timer
	Uitgang - Einde
	Klok
	Instellingen bevestigen
	Uitschakelen

■ GEBRUIKSAANWIJZING

Instellingen



Home: beginpagina van de display

1 = Geeft toegang tot het settingsscherm van de holte

2 = Laat toe de timer in te stellen.

3 = Geeft onmiddellijke toegang tot de instellingen

 = Opgelet bij de eerste inwerkingstelling: spoelfase noodzakelijk (**belet de werking niet indien niet uitgevoerd**) *

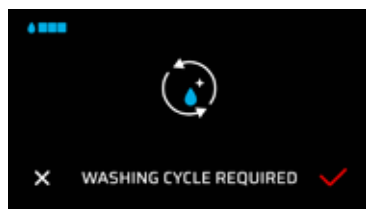
OPM: De gele driehoek verdwijnt:

A - alleen als er wat water in de tank wordt gedaan en vervolgens volledig leeggemaakt. * (als niet wordt gereinigd/leeggemaakt, werkt de oven normaal maar blijft de gele driehoek zichtbaar).

B - nadat u de gele driehoek heeft aangeraakt en de deur heeft geopend, verschijnt op het display het volgende. Door aanraking van het symbool

 in de hoek linksonder verdwijnt de driehoek.

(De driehoek verschijnt weer na een stroomonderbreking)



* Lees voor het leegmaken en spoelen van de tank het hoofdstuk "REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD".

Instellingen

4 = Keuze van gradenschaal (°C or °F).

5 = Instellen van het uur

6 = Om een functie af te sluiten of te beëindigen

7 = Vergrendelscherm.

8 = Om te ontgrendelen Touch op het display gedurende 10 seconden

9 = Hiermee kunt u het volume van het akoestische signaal instellen en optioneel een geluid wanneer u het display aanraakt.

9a = Om het spoelen of leegmaken van de tank te selecteren

Een timer instellen

10 = De tijd verhogen of verlagen.

11 = Bevestigen eens gewenste tijd ingesteld is. Een geluidssignaal geeft het einde aan.

12 = Bevestigen en terugkeren naar beginpagina.

Bakken

13 = De bereidingsfunctie kiezen

13.1 = Lamp (aan of uit)

13.2 = Home (terug naar beginscherm).

14 = Bereidingstemperatuur instellen

14a = Twee mogelijkheden om temperatuur in te stellen:

- Bewegen over

programmeerzone

- met + of -

14b = Keuze bevestigen

15 = Bereidingstijd en geprogrammeerd starten instellen

15a = Bereidingstijd instellen

15b = Weergave uur einde bereiding

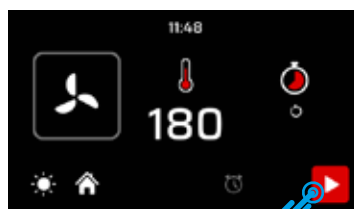
15c = Aanvangsuur instellen

15d = Instellingen bevestigen.

15e = Numerisch toetsenbord

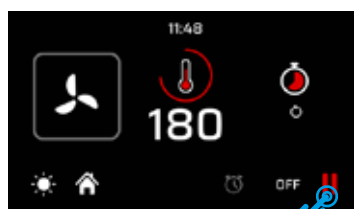
16 = Het display van de oven wordt na 19' van inactiviteit uitgeschakeld om energie te besparen. Raak het display aan om het weer in te schakelen. Stroomverbruik in uitstand is 0,5 W

■ BEREIDINGSPROCES



HOLTE GESET

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



VOORVERWARMINGSFASE

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

Als er geen bereidingstijd is ingesteld, kunt u de bereiding opschorten (met de toets PAUZE) of beëindigen door te drukken op

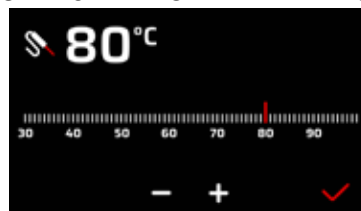


EINDE VOORVERWARMING

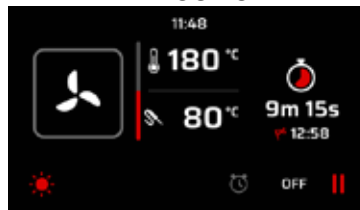
Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, zal de display rood worden wijzend op het einde van de voorverwarmingsfase en het begin van de kookfase. Indien een bereidingstijd ingesteld werd zal de oven automatisch uitschakelen bij het verstrijken van de tijd.

■ BEREIDING MET VLEESSONDE

SELECTIEKNOP TEMPERATUUR SONDE



VERWARMINGSMODALITEIT MET SONDE



 Als u de temperatuurvoeler gebruikt, verschijnt het veld voor de instelling daarvan hieronder en eindigt de voorverwarmingsfase zodra de voor de voeler ingestelde temperatuur wordt bereikt. **OPGELET: gebruik alleen de voor dit product aanbevolen temperatuurvoeler.**

■ ICOON



Functie magnetron

Deze functie is bijzonder aanbevolen om eten of kant en klare gerechten snel op te warmen of te ontdooien. U kunt er ook groenten, vis en bepaalde zoetigheden mee bereiden. Deze werkwijze is ook handig om boter zacht te laten worden, chocolade te smelten, delicate taarten te laten ontdooien.



Geventileerde multipla-bereidingen (convectie)

Met deze functie kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd op meerdere niveaus worden bereid zonder dat de geuren zich met elkaar mengen. U kunt lasagne bereiden, pizza, croissants en brioches, zandtaarten, taarten enzovoort.



Grillen met gesloten deur

Deze functie is geschikt om snel maar grondig te grillen, om te gratineren en allerlei vlees te braden, filet, steak, vis en ook groenten te grillen. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan. Om kleine gerechten te bereiden in het middelste gedeelte van het rooster en brood te roosteren.



Grillen met ventilatie

Hiermee grilt u snel en grondig maar met een aanzienlijk lager energieverbruik. Deze functie is aanbevolen voor vele gerechten, zoals: varkensribbetjes, worst, spietjes met varkensvlees en ander vlees, wild, gnocchi alla romana enzovoort. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan.



Bereiden met stoom

Met deze functie bereidt u gerechten die vacuüm zijn verpakt (sous vide) op lage temperaturen zodat de kleuren, de uniformiteit en de originele consistentie wordt behouden. Perfect om groenten, vis en andere delicate voedingsmiddelen te bereiden.



Gecombineerde bereiding stoom + convectie

Voor ovenbereidingen maar met het voordeel van stoom. Gebruik deze functie om de bereiding minder lang te laten duren en vitaminen en andere voedingsstoffen te vrijwaren. Stel hiervoor een temperatuur in tussen 130°C en 230°C.



Gecombineerde bereiding stoom + magnetron

Deze bereidingswijze is de meest geschikte om alle voordelen te behouden van bereiden met stoom en tijd te besparen. Deze methode is vooral geschikt voor risotti, groenten, ovenschotels, gehakt en aardappelpuree.



Gecombineerde bereiding convectie + magnetron

Deze bereidingswijze is de meest geschikte voor varkensgebraad en kop waarbij het vlees mals en zacht blijft en niet uitdroogt. Hiermee wordt tot 40-50% tijd bespaard.



Gecombineerde bereiding grill + magnetron

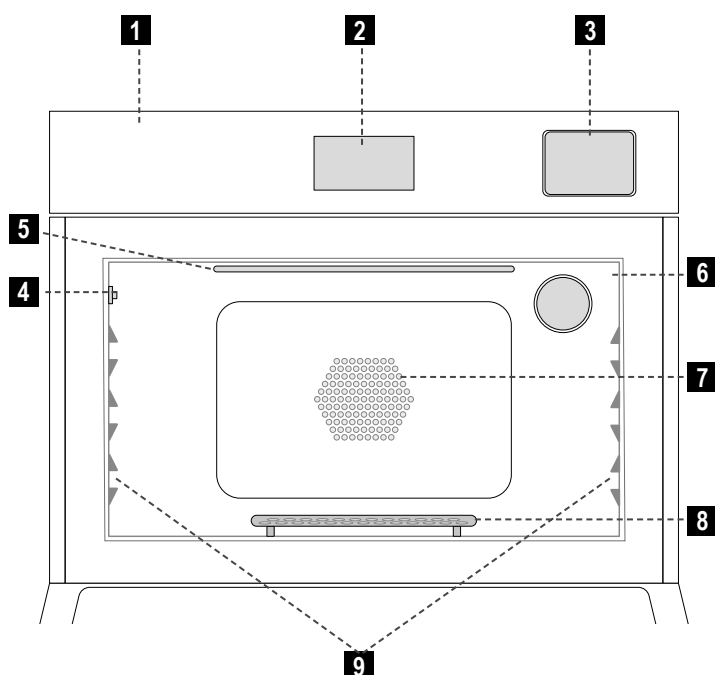
Dit is de bereidingswijze die het meest geschikt is om zo snel mogelijk gezinshoeveelheden gegratineerde gerechten te bereiden (bijvoorbeeld aardappelen en kaas), ovenschotels, groenten. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan.



Reinigingscyclus met stoom

Dit is een specifiek programma om het vuil in de oven zacht te maken zodat het gemakkelijker kan worden verwijderd zonder chemische producten of schuurmiddelen. Dit programma duurt 15 minuten.

■ BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1 BEDIENINGSPANEEL

2 DISPLAY TOUCH TFT

3 WATERKUIPJJE

4 STOPCONTACT VOOR DE WARMTEVOELER

5 GRILL

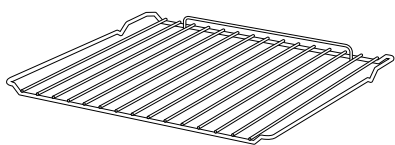
6 LAMPJE VAN DE OVEN

7 VENTILATOR EN CONVECTIEWEERSTAND

8 VERWARMINGSKETEL MET DEKSEL

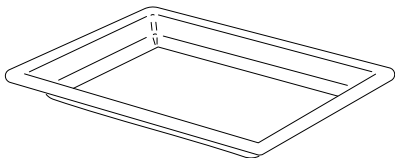
9 ROOSTERSTEUNEN

- Meegeleverde accessoires



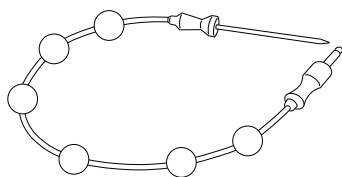
Rooster

Voor pannen, schalen en gebraad



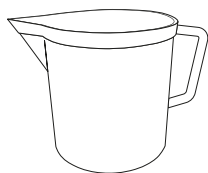
Glazen druppelplaat

Gebruikt voor de werkwijze magnetronbereidingen



Temperatuurvoeler

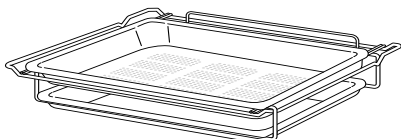
Om klikjes en gerechten op te warmen en te bereiden met selectie van de interne temperatuur



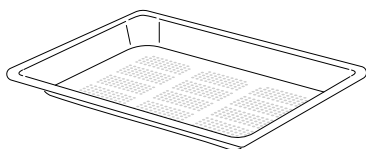
Kan

Om de watertank voor bereidingen met stoom te vullen en het water erin op te vangen als de tank wordt leeggemaakt

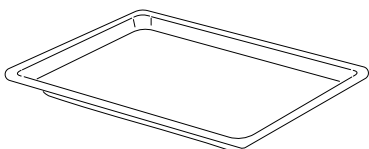
- Stoom kookinstelling



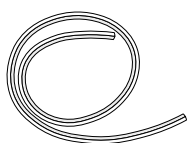
Houder voor 2 speciale schalen



Geperforeerde druppelplaat zodat de stoom het eten bereikt



Geperforeerde druppelplaat zodat de stoom het eten bereikt



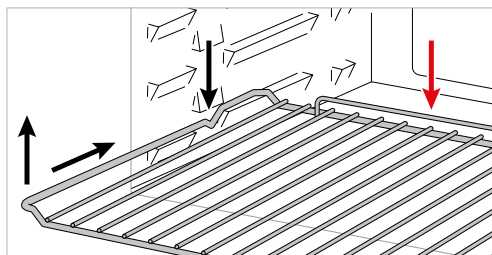
Siliconen buisje dat samen met de kan wordt gebruikt om de tank leeg te maken

- Gebruik van de accessoires

Rooster

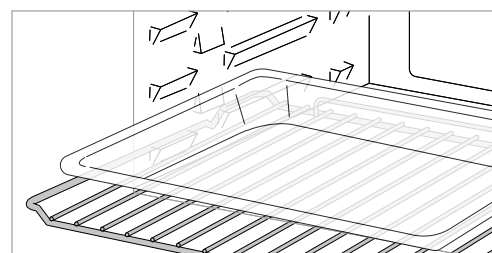
Til het voorste gedeelte van het rooster op en duw het naar binnen voorbij de hoek. Kies de gewenste hoogte voor de bereidingswijze.

Opm: de rand waarna de rode pijl wijst, is naar boven gericht en toont de achterkant van het rooster.



Glazen Pyrex druppelplaat

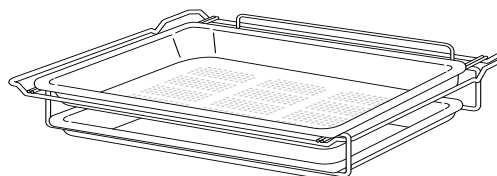
Als u de glazen lekbak gebruikt, plaats deze dan op het rooster



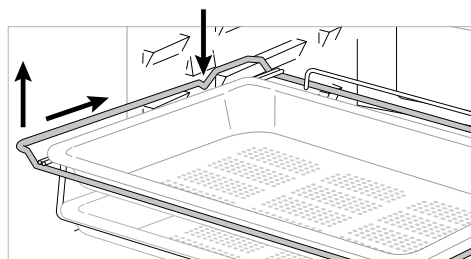
Stomen

Geperforeerde druppelplaat:

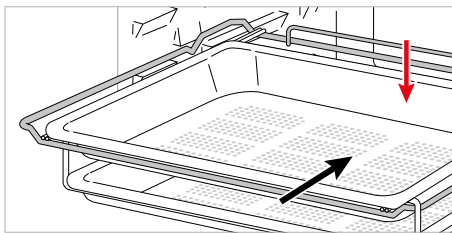
Monteer de druppelplaat in het draagframe zoals op de illustratie.



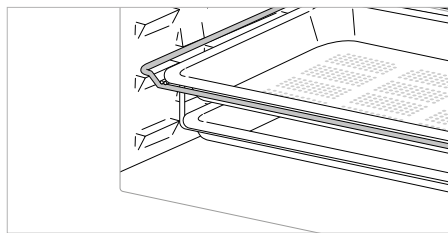
Til het voorste gedeelte van het draagframe op en duw het naar binnen voorbij de hoek.



Opm: de rand waarna de rode pijl wijst, is naar boven gericht en toont de achterkant van het rooster.



Volledig draagframe met gemonteerde druppelplaten

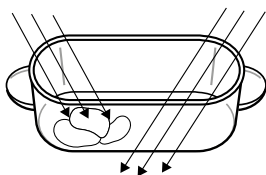


■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Magnetron



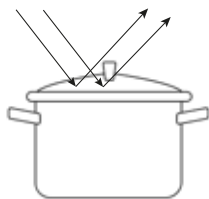
Werking

De oven is uitgerust met een magnetron die de stroom omzet in elektromagnetische golven. Deze golven verspreiden zich gelijkmatig in de volledige oven en worden teruggekaatst door de metalen wanden. Op deze manier bereiken ze het eten van alle kanten. Om de microgolven bij de voedingsmiddelen te brengen en ze erin te laten doordringen, is het belangrijk dat u servies gebruikt dat geschikt is voor de magnetron, zoals porcelein, glas, karton en plastic maar geen metaal. **OPMERKING:** de meegeleverde metalen accessoires kunnen ook worden gebruikt voor de combinatiefuncties met de magnetron. Gebruik geen metalen servies of bakjes met metalen versieringen, omdat dit vonken kan veroorzaken. De moleculen waaruit voedingsmiddelen bestaan, vooral de watermoleculen, worden in beweging gebracht door de microgolven (ong. 2,5 miljard keer per seconde). Er wordt dus een warmte opgewekt die van buitenaf de voedingsmiddelen binnendringt. Deze warmte wordt zo goed als gelijktijdig in alle voedingsmiddelen in de oven opgewekt.



Voordelen

Meestal kan eten in de magnetron zonder of met heel weinig toegevoegde vloeistoffen of vetten worden bereid. Zodra de bereiding wordt stopgezet of de deur van het apparaat wordt geopend, houdt ook de productie van microgolven op. Tijdens de bereiding biedt de gesloten deur voldoende beveiliging tegen naar buiten komende microgolven.



OPMERKING: schakel de magnetron NIET leeg in. Tijdens de combinatieprogramma's worden de microgolven pas geactiveerd na het voorverwarmen van de oven. Plaats het voedsel daarom pas in de oven nadat de voorverwarmingsfase is voltooid.

- HANDIGE TIPS

Algemeen:

Voedingsmiddelen uit verpakkingen en bakjes van aluminium of metaal halen voordat u ze bereidt. Laat nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, de voedingsmiddelen enkele minuten rusten (raadpleeg de tabellen: rusttijden).

Bereiden:

Bereid indien mogelijk de voedingsmiddelen afgedekt met materiaal dat geschikt is voor de magnetron (bijvoorbeeld plastic folie of deksels). Voedingsmiddelen onbedekt laten als u een korst erop wenst. Laat de voedingsmiddelen niet te lang garen met te hoge vermogens of te lange bereidingstijden. Ze kunnen hierdoor uitdrogen, verbranden of vlam vatten op bepaalde punten.

Gebruik dit apparaat niet om slakken of eieren in hun schalen te garen: ze kunnen ontploffen. Als u eieren bakt, doorprik dan eerst de dooiers.

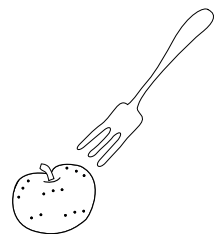
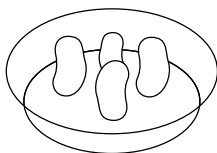
Doorprik alle voedingsmiddelen met een "huid" of "schil" zoals aardappelen, tomaten, worst, meerdere keren met een vork voordat u ze bereidt zodat ze niet kunnen ontploffen. Voor gekoelde of bevroren voedingsmiddelen moet u een langere bereidingstijd instellen. In gerechten met een saus moet u af en toe roeren. Vrij stevige groenten zoals worteltjes, erwten of bloemkool, moeten in wat water worden bereid.

Draai halverwege de bereiding de grootste stukken om.

Snijd groenten zo veel mogelijk in stukken van gelijke grootte. Als u meerdere porties van eenzelfde gerecht bereidt, zoals gekookte aardappelen, leg ze dan in een cirkel in een ovenschaal voor een gelijkmatige bereiding. Gebruik grote borden. Gebruik geen porcelainen, geglazuurde of aardewerken pannen met een niet geëmailleerde bodem of met kleine gaatjes erin, bijvoorbeeld in de handvaten. Vocht dat in de gaatjes komt, kan dit soort servies doen breken als het heet wordt.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien:

Leg het eten op een omgekeerd bordje op een doos of op een hiervoor bedoeld accessoire zodat het vocht niet in aanraking blijft met het eten maar ook de oven niet vuilmaakt. Draai het eten om halverwege de ontdooitijd. Als dit kan, maakt u de al ontdooide stukken los om ze te verwijderen.



- Pannen/Materiaal voor magnetrons

	Magnetron			Oven/Grill
	Ontdooien	Opwarmen	Bereiden	
• Glas en hittebestendig porcelein (zonder metalen componenten, zoals bijvoorbeeld Pyrex, hittebestendig glas)	•	•	•	•
• Glas en niet vlambestendig porcelein 1)	•	-	-	-
• Schalen, glas en keramisch glas van hittebestendig/vriesbestendig materiaal (bijvoorbeeld Arcoflam)	•	•	•	•
• Geglazuurd aardewerk 2), aardewerk 2)	•	•	•	-
• Plastic bestand tegen hitte tot 200°C 3)	•	•	•	-
• Karton, papier	•	-	-	-
• Folie voor levensmiddelen	•	-	-	-
• Bereidingszakjes met een sluiting die geschikt is voor de magnetron 3)	•	•	•	-
• Druppelplaten van metaal, bijvoorbeeld email, gietijzer	-	-	-	•
• Zwart gelakte of met siliconen beklede schalen 3)	-	-	-	•
• Metalen bakplaat	-	-	-	•
• Kant-en-klare gerechten in verpakking	•	•	•	•

Kant en klare gerechten:

Kant-en-klare maaltijden in metalen bakjes of plastic bakjes met een metalen deksel kunnen alleen in de magnetron ontdooit of opgewarmd worden als deze bakjes uitdrukkelijk als geschikt voor magnetrongebruik zijn aangeduid. Dergelijke bakjes dienen altijd op de PYREX glazen lekbak te worden geplaatst.

U moet de instructies van de fabrikant volgen die op de verpakking staan (bijvoorbeeld het metalen deksel verwijderen en het plastic folie doorprikken).ica).

1. Zonder metaal of met zilver, goud of platinum vergulde decoraties
2. Zonder componenten van quartz of metaal of email met metaal
3. De aanwijzingen van de fabrikant volgen

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN



Bereiden met stoom

- Voordelen

Garen met stoom in de oven heeft diverse voordelen, zoals een diëtetische en gezondere bereiding. Het gerecht gaart met vochtige hitte dankzij het water. Dit betekent dat geen te hoge temperaturen nodig zijn en zowel de mineralen als de vitaminen worden gespaard. Met dit proces worden ook zowel de smaak als het aroma van alle soorten voedingsmiddelen perfect behouden. En ander niet te verwaarlozen aspect is het feit dat als u met stoom bereidt u geen olie en vet hoeft te gebruiken. Daarom is dit de beste bereidingswijze voor groenten, maar ook voor vis omdat alle voedingswaarden perfect worden behouden. Deze bereidingswijze is minder geschikt voor vlees. Om vlees goed te bakken, heeft het veel hogere temperaturen nodig om de zogenaamde "vleessappen" niet te verliezen. Met stoom gegaarde gerechten zijn allemaal smakelijk maar toch licht en vetvrij. Dit is dus de ideale oplossing voor wie een gezonde en evenwichtige levensstijl nastreeft, ook aan tafel.

- Werking

Om met stoom te bereiden, moet de tank minstens tot aan het streepje voor de minimum hoeveelheid water worden gevuld. Hiervoor duwt u de lade in (vullade) op het bedieningspaneel vooraan, zodat het loskomt; trek het eruit tot op de aanslag. Giet nu met de maatbeker het water in de lade en houd het pictogram op het display in het oog. Als u de lade eruit trekt, verschijnt op het display:

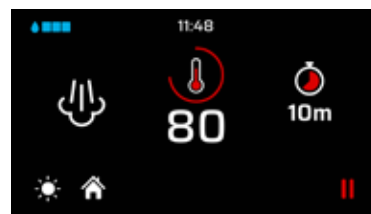


Tegelijkertijd schakelen ook alle andere segmenten voor het waterpeil in. **Gebruik alleen koud kraantjeswater; gebruik nooit gefilterd water (gedeminerali-**

seerd) of gedistilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen.

- OPM

Als u de bereiding met stoom wenst in te stellen en de oven is heter dan gewenst, moet u wachten totdat de binnenkant van de oven afgekoeld is (wat in het midden op het display wordt gesignaleerd met afnemende temperatuurbalken). U kunt de tijdspanne voor de bereiding instellen, maar de tijd begint pas af te tellen nadat de oven is afgekoeld. Om de bereiding onmiddellijk te starten, moet de ingestelde temperatuur hoger zijn dan de temperatuur in de oven zelf. (OPM: voor bereidingen met stoom is de maximum temperatuur 100° C).



OPGELET!

- **NIET** geen water rechtstreeks in de boiler op de bodem van de oven.
- Giet geen ontvlambare vloeistoffen of alcohol in het waterkuipje.
- Tijdens het vullen en naarmate het peil toeneemt, schakelen op het display functiepictogrammen in en achtereenvolgens de segmenten minimum, gemiddeld en maximum. Zodra het maximum segment inschakelt, hoort u ook een akoestisch signaal.
- **GIET GEEN WATER IN DE TANK NADAT DE OVEN GESIGNALEERD HEFT DAT DE TANK VOL IS.**
- **EVENTUEEL OVERTOLLIG WATER KAN RECHTSTREEKS IN DE OVEN ZELF TERECHTKOMEN EN DAN ERUIT LEKKEN.**
- Verwijder eventueel water in de oven zelf met een spons of een doek.
- Sluit na het vullen de lade totdat u die hoort klikken: controleer of de melding TANK van het display verdwijnt.

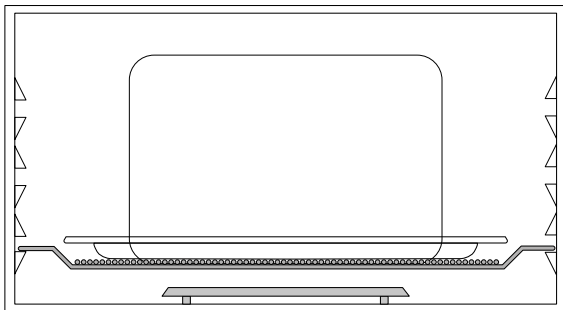
■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding grill + magnetron



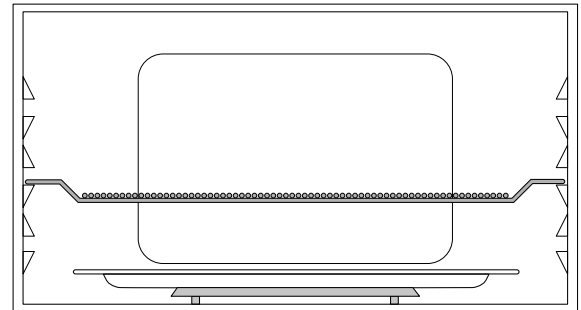
Algemene tips: de thermostaat moet op 180°C staan.

Zet grote schalen of pannen onderaan, ondiepe schalen bovenaan (zie 2 suggesties in de afbeeldingen). Als het eten rechtstreeks op het rooster ligt, zet u de pyrex druppelplaat eronder om vet en kookvocht op te vangen. De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

Type bereiding	Hoeveelheden	Vermogen magnetron	Temp. (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex schaal tijden voor niet gekookte pasta
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	tijden voor niet gekookte pasta
Gegratineerde pasta	1200 g	500 W	180	10 - 12	pasta moet eerst worden gekookt
Bloemkool met béchamelsaus	1000 g	800 W	180	13 - 18	ttijden voor rauwe groenten
Gegratineerde tomaten	800 g	500 W	180	15 - 20	bij voorkeur van gelijke grootte
Gevulde paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	bij voorkeur van gelijke grootte
Gegratineerde aardappelen	1300 g	500 W	180	18 - 23	vooraf bereide aubergines
Patate gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex schaal
Stukken kip	1200 g	500 W	180	30 - 35	halverwege de bereiding omdraaien
Spietjes	600 g	500 W	180	18 - 23	halverwege de bereiding omdraaien



Hoge pannen in de oven zetten



Lage pannen in de oven zetten

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding convectie + magnetron



Algemene tips

Zet grote schalen of pannen onderaan, lage schalen bovenaan. Als het eten rechtstreeks op het rooster ligt, zet u de pyrex druppelplaat eronder om vet en kookvocht op te vangen. De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

Type bereiding	Hoeveelheden	Vermogen magnetron	Temp. (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Kip (hele kip)	1200 g	500 W	200	35 - 40	met olie bestrijken halverwege de bereiding omdraaien
Roast Beef (ontbeend)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	saignant bien cuit
Varkenspoot	1000 g	270 W	180	30 - 35	met olie bestrijken halverwege de bereiding omdraaien
Gehaktbrood	900 g	500 W	180	20 - 25	halverwege de bereiding omdraaien
Volledige vis	1200 g	270 W	210	30 - 35	gebruik bij voorkeur ovenpapier
Bevroren pizza Ø 28 cm	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	saignant bien cuit halverwege de bereiding omdraaien
Bevroren pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Amerikaanse pizza bevroren	450 g	270 W	230	23 - 27	

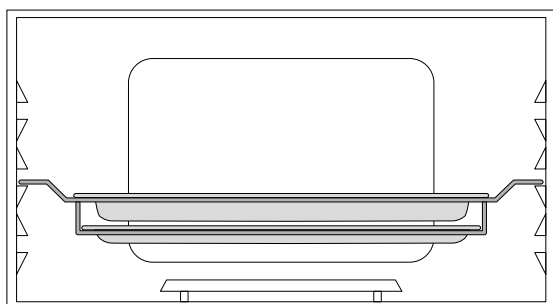
■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding stoom + convector



Algemene tips

Als u met stoom gaat, moet u het eten boven de bodem van de schaal of pan houden om te vermijden dat het in het condenswater terechtkomt. Kies uit de configuraties die onderaan op de pagina worden afgebeeld de meest geschikte configuratie voor de hoeveelheid en afmetingen van de voedingsmiddelen.

Type bereiding	Hoeveelheden	Type bereiding	Hoeveelheden	Opmerkingen
Kip (hele kip)	1200 g	200	65 - 70	met olie bestrijken
Kippenborst	350 g	130	25 - 30	
Eend (hele eend)	2000 g	180	130 - 150	
Gebraad	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	saignant bien cuit
Varkensgebraad	1000 g	180	80 - 100	met olie bestrijken
Vis (bijv. forel)	1500 g	180	30 - 35	3 -4 vissen
Tonijnplakken	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 tranci
Asperges (groene)	400 g	130	30 - 40	witte aspergers zijn sneller gaar (20-30 min)
Worteltjes	300 g	130	30 - 40	
Brood (wit)	1000 g	180	45 - 60	22 stukken, 500 grammen



■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Gecombineerde bereiding stoom + magnetron



Algemene tips.

De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

Type bereiding	Hoeveelheden	Vermogen magnetron	Type bereiding	Hoeveelheden	Opmerkingen
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	pyrex schaal gebruiken onmiddellijk bouillon toevoegen (hetzelfde gewicht als dat van de rijst)
Vis (zeebrasem, goudbrasem)	800 g	270 W	85	5 - 6	de geperforeerde druppelplaat invetten voordat u de vis erop legt de huid hier en daar doorprikken
Garnalen / langoustines	500 g	270 W	85	2 - 3	
Aardappelen -worteltjes - courgettes	600 g	500 W	90	5 - 6	de aardappelen schillen en de groenten in stukken van gelijke grootte snijden
Bloemkool / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	in stukken van gelijke grootte snijden
Gehaktbrood	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD

- Reinigen

OPGELET!

Lees de hoofdstukken die aan de veiligheid zijn gewijd.

- Reinig de voorkant van het apparaat met een zachte doek en lauw sop.
- Reinig metalen oppervlakken met een normaal reinigingsproduct.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vlak na het gebruik worden vlekken gemakkelijker verwijderd.
- Reinig na elk gebruik de ovenaccessoires en laat ze zeer goed drogen. Gebruik een zachte doek die u bevochtigt met lauw sop.

Delen van roestvast staal

- Reinig de oven deur alleen met een vochtige spons.
- Droog de deur met een zachte doek.
- Gebruik geen staalspons, zuur of schuurmiddelen die de oppervlakken van de oven kunnen beschadigen.
- Reinig het bedieningspaneel van de oven deksels volgens dezelfde aanwijzingen.

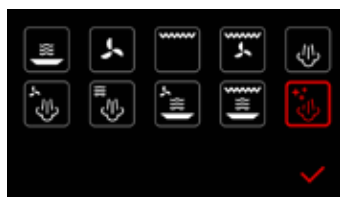
De afdichting van de deur reinigen

- Controleer regelmatig de afdichting in de deur. De afdichting in de deur zit rondom het frame van de ovenbinnenkant.
 - Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur beschadigd is.
 - neem contact op met de technische service.
- Lees de algemene aanwijzingen m.b.t. het reinigen om de afdichting van de deur te reinigen.

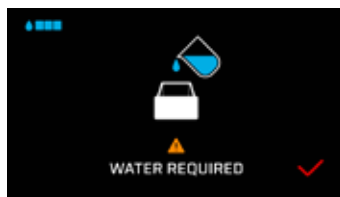
Reinigingscyclus met stoom

- Deze procedure werkt met stoom om resten van vet en eten uit de oven te verwijderen.
1. Programmeer de functie - Reinigingscyclus met stoom.
 2. Vul de tank en gebruik hiervoor de speciale kan.
 3. De temperatuur voor deze cyclus bedraagt 90°C en de aanbevolen duur is 15 minuten.
 4. Als de reinigingscyclus gedaan is, laat u het apparaat afkoelen.
 5. Zodra de oven is afgekoeld, reinigt u de binnenkant met een doek.

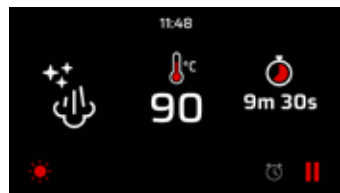
1



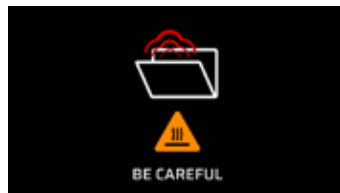
2



3



4

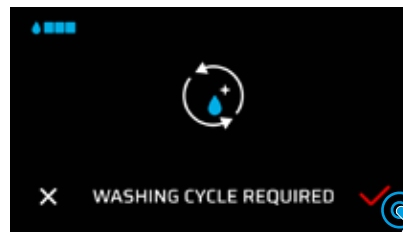


Wij raden aan om de twee kogelscharnieren in de oven deur (zie de foto) maandelijks te smeren met olie voor machines of siliconenspray om te voorkomen dat ze hard worden en om de deur vlot te kunnen openen.

- Tank leegmaken en spoelen

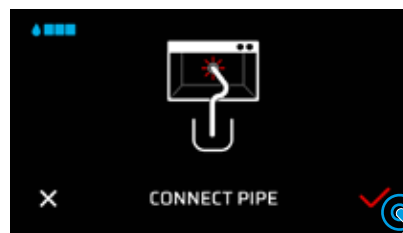


Bij de eerste inwerkingstelling verschijnt de gele waarschuwingsdriehoek. Als u de deur opent en het display aanraakt, verschijnt de melding

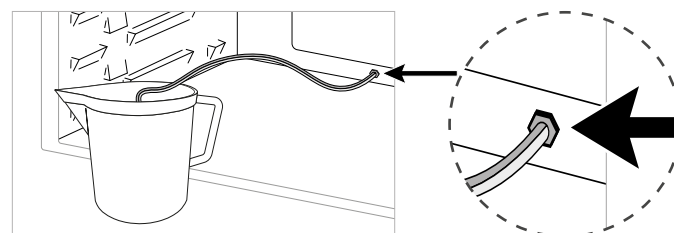


Wenst u het apparaat niet te reinigen, dan raakt u het symbool X aan en de gele driehoek verdwijnt; U kunt de reinigingscyclus laten uitvoeren met de bijbehorende toets nadat u het instellingenmenu heeft geopend.

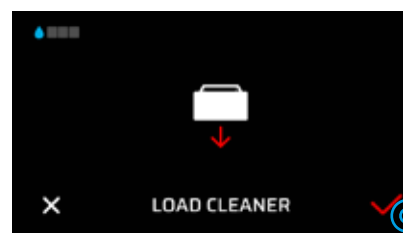
Als u de reinigingscyclus wel wilt laten uitvoeren, drukt u op de toets om te bevestigen en verschijnt op het display



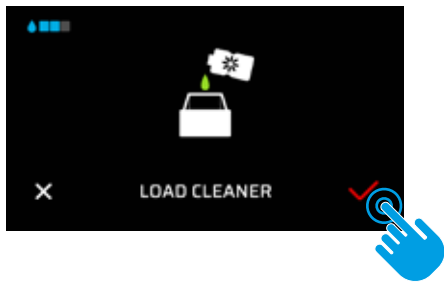
Voor deze cyclus monteert u het rubberen buisje op het metalen tuitje dat uit de achterwand van de oven steekt, onder het geperforeerde gedeelte. Hang het andere uiteinde van het buisje in een beker met een inhoud van 1 l, (bijvoorbeeld de meegeleverde kan). Druk nu op de toets om het leegmaken te bevestigen (de pomp begint te werken).



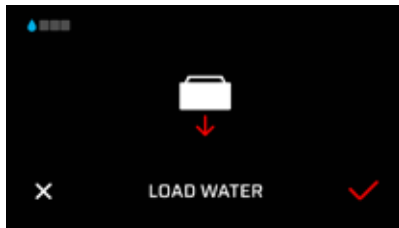
Nadat de tank is leeggemaakt, verschijnt de melding dat u het ontkalkingsmiddel moet toevoegen (5% citroenzuur of een zakje ontkalkingsmiddel voor koffieapparaten of strijkijzers). Gebruik voor een volledige reiniging 1 l oplossing.



Als u de lade opent en bevestigt, verschijnt de volgende afbeelding:



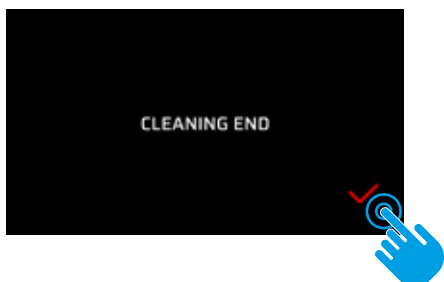
Als u op bevestigen drukt, begint de pomp te draaien en worden de tank en de waterleiding gesoeld. Zodra de tank leeg is, moet die worden gespoeld met water (opnieuw 1 l): op het display verschijnt:



Als u de lade opent en bevestigt, verschijnt de volgende afbeelding:

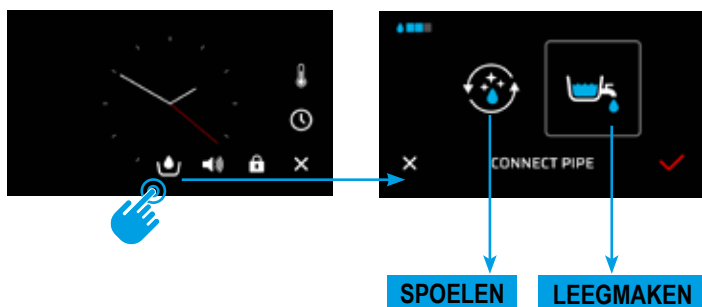


Als u op bevestigen drukt, begint de pomp te draaien en worden de tank en de waterleiding gesoeld. Zodra de tank leeg is, moet die worden gespoeld met water (opnieuw 1 l): op het display verschijnt:

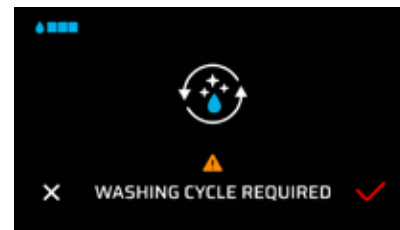


Als de spoelbeurt gedaan is, drukt u op de toets om te bevestigen en kunt u het apparaat weer normaal gebruiken.

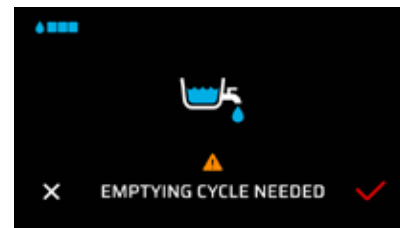
U kunt de tank op elk ogenblik spoelen en leegmaken met de toets "instellen" in het bijbehorende menu.



Betekenis van de waarschuwingen met betrekking tot de waterleiding

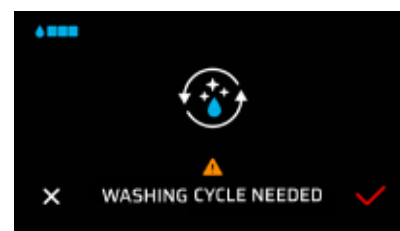


Deze waarschuwing verschijnt telkens als de oven op het net wordt aangesloten en ingeschakeld. De melding is slechts van informatieve aard en u kunt het apparaat gewoon gebruiken ook zonder het te reinigen.



Deze waarschuwing verschijnt 7 dagen nadat u voor het laatst de tank heeft gevuld en verzoekt u om de tank leeg te maken en het water te verversen. De melding is slechts van informatieve aard en u kunt het apparaat gewoon gebruiken ook zonder het leeg te maken.

Wij raden echter aan om de tank leeg te maken na elk gebruik van de oven en de oven telkens met vers water in de tank te laten werken.



Deze waarschuwing verschijnt nadat de ketel 80 uur heeft gewerkt (stoomfuncties en andere functies gecombineerd met stoom). Vanaf dit ogenblik kunt u nog maar 10 keer bereiden met stoom: als u de oven dan niet reinigt, kunt u de functies met stoom wel selecteren maar verschijnt op het ogenblik waarop ze moeten starten een foutmelding en start de bereiding niet.

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

OVEN

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Binnenkant van de oven gevel en deur	Er wordt aangeraden om de oven telkens na gebruik schoon te maken. Het vuil kan makkelijker verwijderd worden door te voorkomen dat het op een hoge temperatuur inbrandt. Haal alle onderdelen die verwijderd kunnen worden eruit en was ze apart af met water en niet-schurend reinigingsmiddel. De ovenholte schoonmaken met een zachte doek doordrenkt met een sopje van lauw water en ammoniak, vervolgens naspoelen en afdrogen.	Geen stoomreinigingsapparaten gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven. Geen schurende/bijtende reinigingsmiddelen of puntige metalen voorwerpen gebruiken voor het reinigen van de glazen oven deur daar het oppervlak ervan beschadigd zou kunnen raken en bijgevolg zou kunnen breken.
Braadslede	Onderdompelen in een sopje van warm water en neutraal afwasmiddel. Afdrogen na het wassen	Etensresten onmiddellijk na gebruik verwijderen.
Roosters	Reinigen met warm water en niet-schurend reinigingsmiddelen of met een geschikte ontvetter.	In geval van verkorst en verhard vuil wordt aangeraden de roosters enkele uren te laten weken alvorens ze te reinigen.

VOORKANT

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Inox stalen oppervlak	Onderdelen reinigen met lauw water en niet-schurend afwasmiddel en vervolgens afdrogen met zachte- of microvezeldoek.	De glans wordt behouden door periodieke reiniging met speciale producten die normaal op de markt verkrijgbaar zijn. Gebruik nooit schuurpoeders.
Gelakt oppervlak	Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden is regelmatige schoonmaak met zeepsop noodzakelijk.	Vermijden dat zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap enz.) kunnen inwerken op de gelakte onderdelen en de gelakte onderdelen niet schoonmaken terwijl ze nog warm zijn.

■ REINIGING EN ONDERHOUD

De lamp vervangen

• OPGELET!

Voordat u de lamp vervangt:

Controleren of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om mogelijke elektrische schokken te vermijden.

Opgelet: de lamp en de glazen bedekking van de lamp kunnen heet zijn. Leg een zachte doek op de bodem van het apparaat. Hiermee voorkomt u schade aan de glazen bedekking van de lamp en de binnenkant van de oven. Gebruik altijd hetzelfde type lamp.

De lamp vervangen

Draai het glas op de lamp linksom om de bedekking te verwijderen.

-Reinig het glas.

-Vervang de lamp door een geschikte halogeenlamp van 25 W.

-Monteer het glas weer.

■ REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene problemen



LET OP!

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

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

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

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

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

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

■ REINIGING EN ONDERHOUD

Foutmeldingen

Systeemfouten

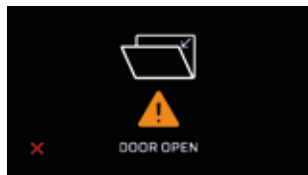
In geval van storingen verschijnen op het display de volgende foutmeldingen:

Beschrijving	Foutcode
Temperatuurvoeler oven onderbroken	00
Temperatuurvoeler oven kortgesloten	01
Temperatuurvoeler verwarmingsketel onderbroken	02
Temperatuurvoeler verwarmingsketel kortgesloten	03
Temperatuurvoeler vlees onderbroken	04
Temperatuurvoeler vlees kortgesloten	05
Oververhitting	08
Verwarmingsketel werkt niet	09
Pomp werkt niet	10
Fout leegmaken	14
Waterleiding moet worden gespoeld	15
Dwarsstroomventilator werkt niet	16
Communicatiefout	20

FOUTMELDING



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

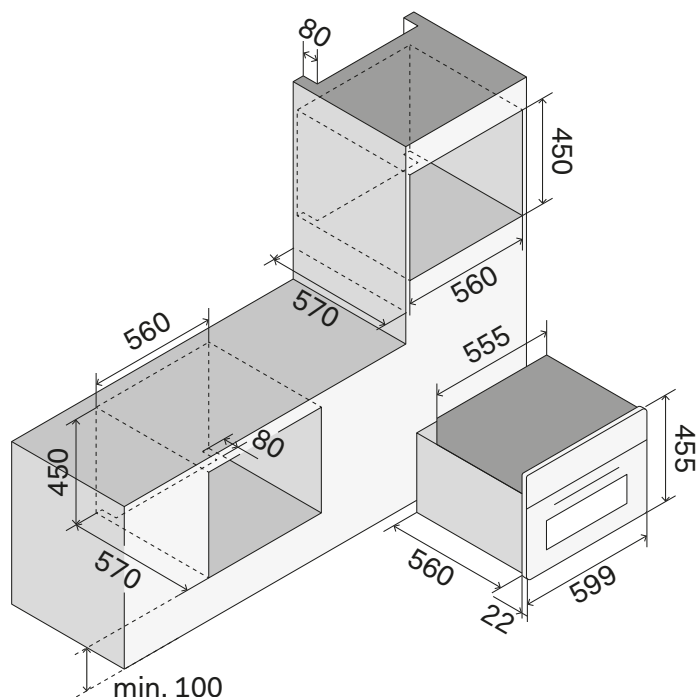


De deur van de oven sluiten.

■ INSTALLATIE - Installatievoorschriften

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

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



■ INSTALLATIE - Elektrische aansluiting



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

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

Aanwijzingen voor de plaatsing

Dit apparaat is conform aan de volgende richtlijnen/richtlijn:

RICHTLIJN 2002/96/CE

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/UE

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/UE

VERORDENING N. 1935/2004 (contact met voedingsmiddelen)

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

Deze handleiding bevat tevens het elektrisch schema van uw apparaat.

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

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

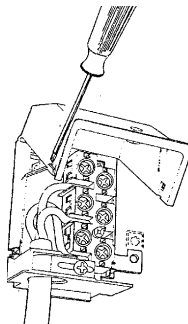
- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje);
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.

Het toestel is voorzien van een snoer zonder stekker: de verbinding moet gebeuren door er rekening mee te houden dat de groen-gele kabel het aardcontact is en dat die nooit onderbroken mag worden.

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

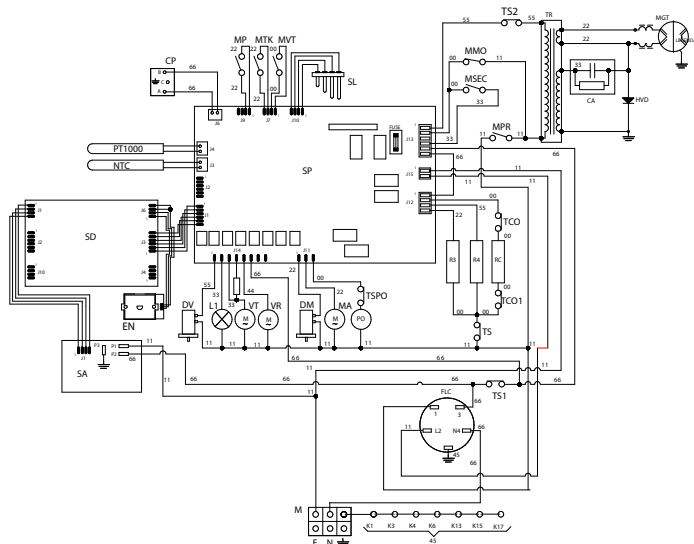
Bij een directe verbinding aan het net is het noodzakelijk dat:

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



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

■ Elektrische schema's



Legende

F	Fase	TS2	Veiligheidsthermostaat op fase 120 °C
N	Neutrale	TCO	Veiligheidsthermostaat op fase 318 °C (TCO)
M	Klemmenbord	TCO1	Veiligheidsthermostaat op fase 318 °C (TCO)
FUSE	Zekering 10A	TSPO	Veiligheidsthermostaat op fase 90 °C
FLC	Filter LC	MSEC	Secundaire micro
L1	Ovenverlichting	MMO	Monitormicro
SA	Voedingsprint	MPR	Primaire micro
SD	Displayprint	MP	Deurmicro
SP	Vermogensprint	MTK	Micro op waterkuipje
EN	Encoderregeling	MVT	Micro dwarsstroomventilator
CP	Aansluiting temperatuurvoeler	00	Zwart
SL	Waterpeilsensor	11	Bruin
DM	Actuator magnetron	22	Rood
DV	Actuator stoom	33	Wit
PD	Pomp	44	Geel
VR	Radiale ventilator	45	Geelgroen
VT	Dwarsstroomventilator	55	Grijs
RC	Verwarmingsweerstand	66	Blauw
R3	Grill-weerstand	K1	Aardendraad aansluitklemmen
R4	Ronde weerstand	K3	Aardendraad aansluitklemmen radiale motor
PT1000	Temperatuurvoeler verwarmingsketel PT1000	K4	Aardendraad circulaire aansluitklemmen
NTC	Temperatuurvoeler oven NTC	K6	Aardendraad aansluitklemmen ovenverlichting
MGT	Magnetron	K13	Aardendraad aansluitklemmen grill-weerstand
TR	Transformator hoge spanning	K15	Aardendraad aansluitklemmen frame
HVD	Diode hoge spanning	K17	Aardendraad aansluitklemmen voeding
CA	Condensator 1,05 uF		
MA	Motor antenne		
TS	Veiligheidsthermostaat op fase 135 °C		
TS1	Veiligheidsthermostaat op fase 135 °C		

⚠️ ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA

Características dos aparelhos

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

do forno superior.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B. nunca use o aparelho com os pés descalços;

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

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

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

F. utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas

sobre como utilizar o aparelho de forma segura e se perceberem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

23. Risco de asfixia.

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

24. Perigo de queimaduras

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

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

25. Perigo de lesões.

- A capacidade da porta é de no máximo 8 quilos. As crianças também podem ferir-se quando a porta está aberta. Não deixe que se apoiem sobre a porta aberta, se sentem sobre a porta ou se pendurem.

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

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

■ PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA

28. Não tente utilizar este forno com a porta aberta, pois o funcionamento com a porta aberta pode causar exposição nociva à energia de micro-ondas. É importante não danificar nem adulterar os bloqueios de segurança. Não colocar quaisquer objetos entre a parte da frente do forno e a porta, nem deixar acumular sujidade ou resíduos de detergente sobre as superfícies de vedação.

29. ADVERTÊNCIA: não utilize o forno se estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno feche corretamente e que não haja danos na (1) porta (dobrada), (2) dobradiças e fechos (quebrados ou soltos), (3) juntas da porta e superfícies de vedação. Se a porta e as juntas estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência qualificado (treinado pelo fabricante ou pelo serviço ao cliente).

30. ADVERTÊNCIA: é perigoso para qualquer pessoa sem formação apropriada efetuar operações de manutenção e reparação que exijam a remoção de qualquer cobertura ou barreira contra a exposição a micro-ondas. Durante as operações de instalação, manutenção e reparação, o aparelho deve ser desligado da rede elétrica. Não abra nunca o invólucro do aparelho. A alteração das ligações elétricas ou dos componentes e partes mecânicas é muito perigosa para o utilizador e pode causar falhas de funcionamento.

31. ADVERTÊNCIA: não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes ou garrafas fechadas, pois podem explodir.

32. Quando o forno funciona no modo de micro-ondas é utilizado para o aquecimento de alimentos e bebidas. Não utilizar o modo de micro-ondas para secar flores, ervas, pão ou outros materiais inflamáveis, como esponjas, chinelos, almofadas de carços de cereja, trigo, lavanda ou géis, como os utilizados em aromaterapia. Se aquecidos, estes objetos podem incendiar-se e provocar ferimentos por queimadura mesmo após terem sido removidos do forno.

33. ATENÇÃO: quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças só devem utilizá-lo sob a supervisão de um adulto, devido às altas temperaturas.

34. Ao utilizar a função "Apenas MICRO-ONDAS", o forno não deve ser pré-aquecido (sem alimento) ou ligado quando estiver vazio, pois provocaria faíscas.

35. Antes de utilizar o forno, certifique-se de que os utensílios e recipientes sejam específicos para micro-ondas (veja as instruções nas páginas seguintes).

36. Durante o aquecimento de líquidos (água, café, leite etc.) é possível que, visto que fervem atrasados, o conteúdo comece a ferver de forma imprevista após aquecido e transborde violentamente, causando queimaduras. Para evitar isso, deve ser colocada uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente antes de começar a aquecer os líquidos. Em todo o caso, manusear o recipiente com muito cuidado.

37. Não aqueça licores de alto teor alcoólico, nem grandes quantidades de óleo, pois podem se incendiar.

38. Após aquecer a comida para bebé (dentro de biberões ou frascos), agite ou misture o conteúdo e verifique a temperatura antes de ser consumido, para evitar queimaduras.

39. É também aconselhável agitar ou misturar os alimentos para garantir uma temperatura uniforme. Se estiver a utilizar esterilizadores de biberões vendidos no comércio, antes de ligar o forno, verifique SEMPRE se o recipiente está cheio com a quantidade de água indicada pelo fabricante.

40. Todos os fornos de micro-ondas são testados e aprovados de acordo com os regulamentos de segurança e compatibilidade eletromagnética em vigor. Como medida preventiva, os fabricantes de estimuladores cardíacos recomendam manter uma distância mínima de 20 a 30 cm entre um forno de micro-ondas ligado e um pacemaker, a fim de evitar possíveis interferências. Se, por qualquer motivo, houver suspeita de interferência, desligue de imediato o forno de micro-ondas e contacte o fabricante do pacemaker.

41. Em caso de sobreaquecimento do forno (utilização prolongada, utilização do forno vazio etc.), o forno pode ser desligado por um termostato de segurança. Depois de arrefecer, o forno voltará a funcionar normalmente.

42. Não cozer nem aquecer ovos no micro-ondas com a casca, pois podem explodir, mesmo após a cozedura.

43. Note que os tempos de cozedura, aquecimento e descongelação com micro-ondas são muitas vezes muito inferiores ao tempo de um modo sem micro-ondas. Tempos de cozedura muito longos secam os alimentos e podem causar a sua combustão.

■ COZEDURA A VAPOR

44. Não ligue o forno se a cobertura da lâmpada não estiver montada. O vapor pode atingir partes sob tensão e provocar um curto-circuito. Os componentes elétricos também podem ficar danificados.

45. Se o forno estiver montado atrás de uma porta de um móvel, deixe a porta aberta sempre que utilizar o forno.

Feche a porta do móvel apenas quando o aparelho tiver arrefecido.

46. Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor. Pode sair vapor.

■ PRIMEIRA ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

- Ao usar o forno pela primeira vez, o faça funcionar em vazio durante cerca de 1 hora (230°C), eventualmente, deixando as janelas da cozinha abertas. O forno, ao funcionar pela primeira vez, libera mau cheiro devido a resíduos de produção, tais como gorduras, óleos ou resinas.

- Quando o forno estiver frio limpe-o seguindo as instruções do parágrafo «Limpeza e manutenção».

- Após o tempo indicado o forno está pronto para efetuar a primeira cozedura.

- Não cubra o interior do forno com folhas de alumínio como forma de facilitar a limpeza.

- Esta operação altera o desempenho do aparelho e pode danificar o esmalte.

- Todos os acessórios em contacto direto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos com produtos específicos antes do uso.

■ ECRÃ - Legenda dos ícones

	Quebrar
	Iniciar
	°C - °F
	Bloqueio do ecrã
	Confirmar
	Configurações
	Sonda de carne
	Home
	Luz
	Temporizador

	Saída - Término
	Relógio
	Confirmar configurações
	Desativar

■ INSTRUÇÕES DE USO

Configurações



Home: página inicial do ecrã.

1 = Permite avançar para o ecrã de definição da cavidade

2 = Permite definir o temporizador.

3 = Permite aceder diretamente às configurações

 = Tenha cuidado aquando da primeira utilização: ciclo de lavagem necessário (**não impede o funcionamento se não efetuado**)

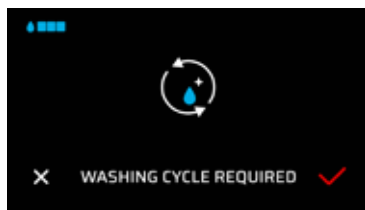
OBSERVAÇÃO: O triângulo amarelo desaparece:

A- só se o reservatório for enchido com um pouco de água e completamente esvaziado.

* (se a operação de lavagem / esvaziamento não for efetuada, o forno funcionará normalmente, mas o triângulo amarelo ficará aceso).

B- depois de tocar no triângulo amarelo e abrir a porta, aparece o ecrã a seguir. Ao tocar no símbolo  no canto inferior esquerdo, o triângulo desaparece.

(O triângulo aparece de novo depois de uma interrupção da alimentação elétrica).



* Para fazer as operações de esvaziamento do reservatório ou de lavagem, consulte o capítulo "LIMPEZA - CUIDADOS - MANUTENÇÃO".

Configurações

4 = Seleção da escala de graus (°C ou °F).

5 = Ajuste de tempo dell'ora

6 = Permite sair ou terminar uma função.

7 = Permite-lhe bloquear o ecrã.

8 = Para desbloquear o toque no visor durante 10 segundos.

9 = Permite configurar o volume do sinal acústico e escolher um som ao toque do ecrã

9a = Permite selecionar a lavagem ou o esvaziamento do reservatório

Configurar um temporizador

10 = Aumente ou diminua o tempo

11 = Confirmar uma vez configurado o tempo desejado

Um sinal acústico indicará o término

12 = Confirmar e voltar à página inicial

Funzi Funções oni

13 = Selecionar a função de cozedura

13.1 = Luz (accesa o spenta)

13.2 = Home (volta ao ecrã inicial)).

14 = Configurar a temperatura de cozedura

14a = Existem duas opções para configurar a temperatura:

- rolando a barra

- com + ou -

14b = Confirme a seleção

15 = Configurar o tempo de cozedura e início programado

15a = Configurar o tempo de cozedura

15b = Exibe a hora do término de cozedura

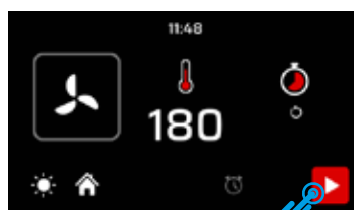
15c = Configurar a hora de início

15d = Conferma impostazioni.

15e = Teclado

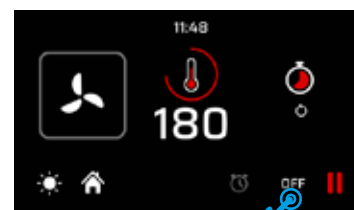
16 = O visor do forno desliga-se para poupança de energia após 19' de inatividade. É possível reativá-lo com um toque. O consumo de energia no modo desligado é de 0,5 W

■ PROCESSO DE COZEDURA



CAVIDADE DEFINIDA

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



FASE DE PRÉ-AQUECIMENTO

- Existem quatro níveis para monitorizar o processo de pré-aquecimento. A parte vermelha aumenta progressivamente até preencher o ecrã.

- Se não tiver sido definido um tempo de cozedura, é possível suspender a cozedura (PAUSE, premindo a tecla) ou terminá-la premindo OFF.

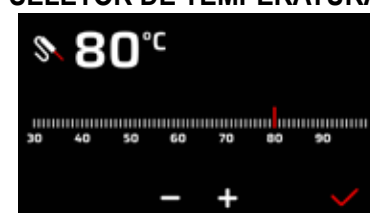


PRÉ-AQUECIMENTO CONCLUÍDO

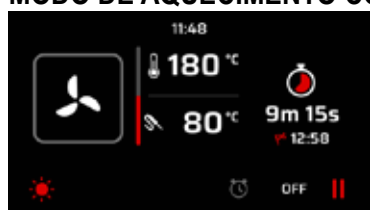
Quando a temperatura configurada é atingida, o ecrã ficará vermelho para indicar o término da fase de pré-aq

■ COZEDURA COM SONDA DE CARNE

SELETOR DE TEMPERATURA DA SONDA



MODO DE AQUECIMENTO COM SONDA



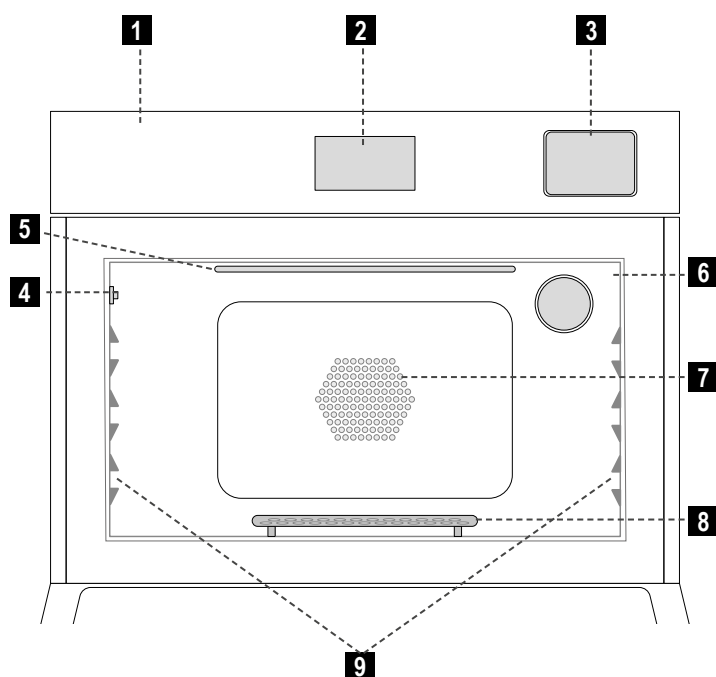
 Quando utilizada a sonda da temperatura, é apresentado o campo de configuração a seguir, e o aquecimento termina ao ser alcançada a temperatura configurada para a sonda.

ATENÇÃO: usar apenas a sonda de temperatura recomendada para este produto.

■ FUNÇÕES

	Função de micro-ondas Esta função é particularmente indicada para aquecer e descongelar rapidamente os alimentos ou os pratos prontos. Também é possível aquecer legumes, peixe, alguns doces. Para além disso, é útil para amaciar manteiga, derreter chocolate, descongelar tortas delicadas.
	Cozedura ventilada múltipla (convecção) É a função que permite a cozedura simultânea, em vários níveis, de diferentes pratos, sem que os seus odores se misturem uns com os outros; é possível cozer lasanhas, pizza, croissants e brioches, tartes, quichês etc.
	Cozedura com grelhador com porta fechada A função indicada para grelhar de forma rápida e intensa, para gratinar e assar as carnes em geral, filé, bistecca alla Fiorentina, peixes grelhados e também os legumes grelhados. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180°C. Para a cozedura de alimentos de espessura reduzida colocados na parte central do grelhador e para torrar pão.
	Cozedura ventilada com grelhador Particularmente rápida e intensa, com significativa poupança de energia, esta função é indicada para muitos alimentos, como costeletas de porco, salsichas, espetadas de porco ou mistas, carnes de caça, nhoques alla romana etc. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180°C.
	Cozedura a vapor É a função que permite regenerar alimentos preparados a vácuo (sous vide) a baixa temperatura, mantendo a cor, uniformidade e consistência macia originais. Ótima para a cozedura de legumes, peixe e alimentos delicados..
	Cozedura combinada vapor + convecção Para a cozedura no forno com a vantagem do vapor. Utilize esta função para reduzir o tempo de cozedura, mantendo as vitaminas e as propriedades nutricionais dos alimentos. Para a utilizar, configure uma temperatura entre 130°C e 230°C.
	Cozedura combinada vapor + micro-ondas Trata-se da cozedura mais indicada para manter as vantagens da cozedura a vapor poupando tempo; ideal sobretudo para risottos, legumes, enfiados, carne moída, puré.
	Cozedura combinada convecção + micro-ondas Trata-se da cozedura mais indicada para preparar assados de porco e frango de forma rápida, mas sem que o alimento seque. A poupança de tempo chega a ser de 40-50%.
	Cozedura combinada grelhador + micro-ondas Trata-se da cozedura mais indicada para cozer rapidamente grandes quantidades de gratinados (batatas e queijo, por exemplo), massas no forno, legumes consistentes. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180°C
	Ciclo de limpeza a vapor Trata-se de um programa específico para amaciar a sujidade presente no forno e facilitar a limpeza, sem utilizar substâncias químicas e abrasivos. A duração é de 15 minutos.

■ DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1 PAINEL DE COMANDO

2 ECRÃ TFT TOUCH

3 RECIPIENTE DA ÁGUA

4 TOMADA PARA SONDA TÉRMICA

5 GRELHADOR

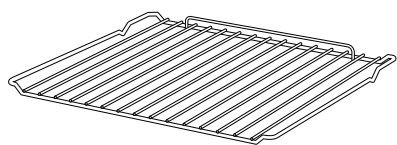
6 LÂMPADA DO FORNO

7 VENTONHA E RESISTÊNCIA DE CONVECÇÃO

8 CALDEIRA COM TAMPA

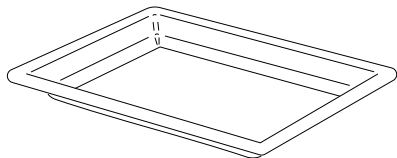
9 SUPORTES DA GRELHA

- Acessórios fornecidos



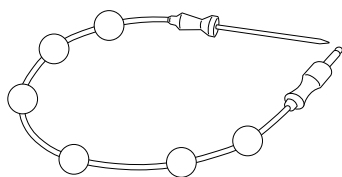
Grelha

Para formas, tabuleiros e assados



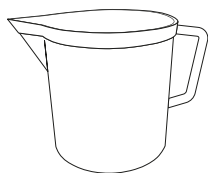
Tabuleiro de vidro

Utiliza-se para o modo de cozedura a micro-ondas



Sonda térmica

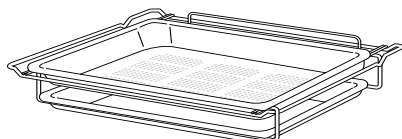
Para aquecer e cozer os alimentos selecionando a temperatura interior



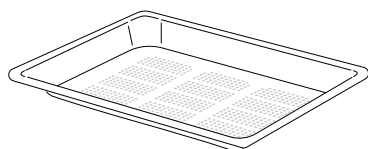
Jarro

Para encher o reservatório de água para a cozedura a vapor e para recolher a água durante seu esvaziamento

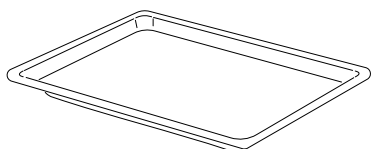
- Kit de cozedura a vapor



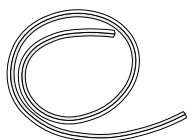
Suporte para 2 tabuleiros:



Tabuleiro perfurado, permite que o vapor alcance o alimento



Tabuleiro raso, para recolher a água da condensação que cai



Tubo de silicone para utilizar junto com o jarro, para esvaziar o reservatório

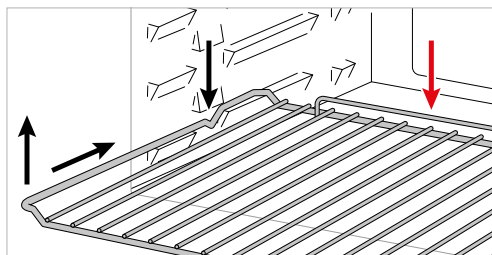
- Uso de acessórios

Grelha

Levante a parte frontal da grelha e empurre-a para dentro fazendo-a deslizar para além do canto.

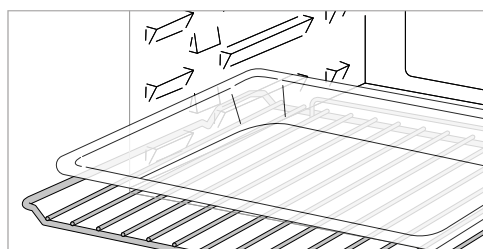
Selecione o nível desejado adequado para a função de cozedura.

Observação: a barreira indicada pela seta vermelha deve ficar girada para cima e mostra a parte traseira da grelha.



Tabuleiro de vidro Pirex

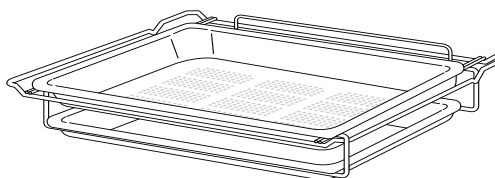
Quando usar a assadeira de vidro, apoie-a na grelha.



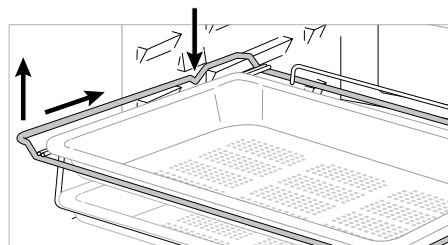
Cozer a vapor

Tabuleiro perfurado:

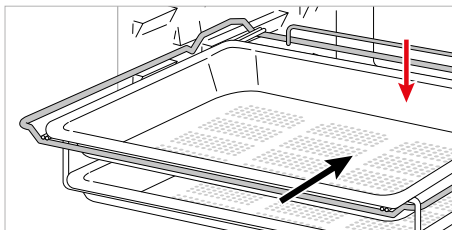
Coloque o tabuleiro no suporte conforme ilustrado.



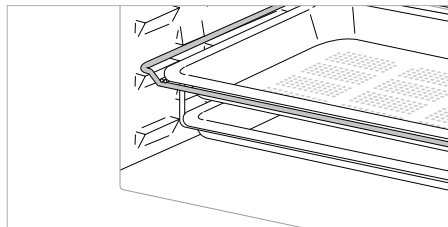
Levante a parte frontal do suporte e empurre-o para dentro fazendo-o deslizar para além do canto.



Nota: A barreira indicada pela seta vermelha está a apontar para cima e mostra a parte de trás do quadro.



Moldura completa com lambe-lambes inseridos

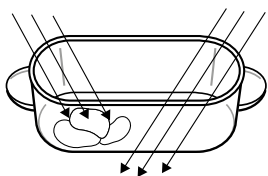


■ INSTRUÇÕES DE USO - Micro-ondas



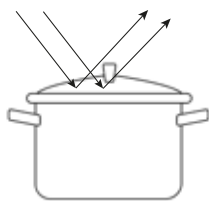
Funcionamento

No forno está instalado um magnetrão que transforma a corrente em ondas eletromagnéticas. Essas ondas distribuem-se uniformemente por toda a cavidade e também são refletidas pelas paredes metálicas. Desta forma, chegam aos alimentos por todos os lados. Para garantir que as micro-ondas possam alcançar e penetrar nos alimentos, é importante utilizar louças adequadas para a utilização no micro-ondas, por exemplo, porcelana, vidro, cartão, plástico, mas não metal. **NOTA:** os acessórios metálicos fornecidos com o aparelho podem ser usados também para as funções combinadas com microondas. Lembramos de não apoiar em cima dos mesmos utensílios ou recipientes metálicos ou dotados de decorações metálicas, dado que podem gerar faíscas. As moléculas que compõem os alimentos, sobretudo as moléculas de água, são postas em movimento pelas micro-ondas (cerca de 2,5 mil milhões de vezes por segundo). Assim, gera-se calor que se propaga das bordas dos alimentos para a parte interior. O aquecimento é gerado quase simultaneamente em todo o alimento posicionado no forno.



Vantagens

Geralmente, o alimento pode ser cozinhado com as micro-ondas sem adição ou com uma pequena adição de líquido ou gordura. A geração de micro-ondas termina na altura em que é interrompida a cozedura ou quando se abre a porta do aparelho. Durante a cozedura, a porta fechada e íntegra oferece proteção contra a saída das micro-ondas.



NOTA: lembramos de NÃO colocar em funcionamento o forno em vazio com microondas: no modo combinado, durante o pré-aquecimento, as microondas não se ativam e, por isso, é possível inserir os alimentos no fim desta fase.

- SUGESTÕES ÚTEIS

Gerais:

Remova a comida das embalagens de alumínio ou metálicas, antes da cozedura. Depois de desligar o aparelho, deixe repousar a comida durante alguns minutos (consulte os quadros: tempo de repouso).

Cozedura:

Se possível, durante a cozedura, cobrir a comida com material adequado para a utilização no forno de micro-ondas (por exemplo, película, tampas). Faça a cozedura da comida sem cobri-la se desejar formar uma crosta. Não configure valores e tempos demasiados altos, pois os alimentos ficariam muito cozidos. O alimento pode secar, queimar ou pegar fogo em alguns pontos. Não utilize o aparelho para a cozedura de ovos com casca ou caracóis, pois podem explodir. Para fazer ovos fritos, fure primeiro a gema. Fure várias vezes com um garfo a comida com "pele" ou "casca" (como batata, tomate, salsicha) antes de iniciar a cozedura para que não explodam. Para alimentos refrigerados ou congelados, configure um tempo de cozedura mais longo. Os pratos que contêm molho devem ser misturados de vez em quando.

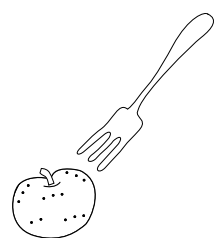
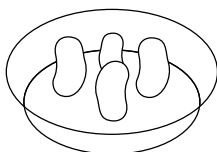
Os legumes de consistência sólida, como cenouras, ervilhas, couve-flor, devem ser cozinhados com adição de água.

Vire os pedaços mais grandes após metade do tempo de cozedura.

Se possível, corte os legumes em pedaços de tamanho semelhante. Se forem cozinhadas várias porções do mesmo alimento (por exemplo, batatas cozidas), coloque-as numa forma para que a cozedura seja uniforme. Utilize pratos largos. Não utilize formas de porcelana, cerâmica ou barro com furos pequenos, por exemplo, nas pegas, ou com o fundo não esmaltado. A humidade que entra pelos furos pode partir as louças quando aquecidas.

Descongelação de carne, aves, peixe:

Coloque a comida congelada num prato virado com um recipiente sob o prato ou num acessório adequado para que o líquido não entre em contacto com o alimento e não suje o forno. Vire o alimento após metade do tempo de descongelação. Se possível, separe e então retire os pedaços que começaram a descongelar.



- Recipientes/Material para micro-ondas

	Micro-ondas			Forno/Grelhador
	Descongelar	Aquecer	Cozer	
• Vidro e porcelana resistentes ao calor (sem componentes metálicos, como pirex, vidro resistente ao calor)	•	•	•	•
• Vidro e porcelana não resistentes ao fogo 1)	•	-	-	-
• Formas, vidro e vitrocerâmica feitos de material resistente ao calor/ao gelo (como Arcoflam)	•	•	•	•
• Cerâmica 2), terracota 2)	•	•	•	-
• Plástico resistente ao calor até 200°C 3)	•	•	•	-
• Cartão, papel	•	-	-	-
• PPelícula para alimentos	•	-	-	-
• SSacos para cozedura com fecho adequado para o micro-ondas 3)	•	•	•	-
• Leccarde fatte di metallo, ad es. smalto, ghisa	-	-	-	•
• Formas pintadas em preto ou revestidas de silicone 3)	-	-	-	•
• Tabuleiro para doces	-	-	-	•
• Alimentos prontos embalados	•	•	•	•

Alimentos prontos:

As refeições prontas contidas em recipientes metálicos ou em recipientes de plástico com tampa metálica podem ser descongeladas ou aquecidas no microondas apenas se tais recipientes forem expressamente assinalados como adequados para microondas, e apoiando-os na assadeira de vidro PYREX

As instruções do fabricante impressas na embalagem devem ser seguidas (por exemplo, remover a tampa de metal e perfurar a película de plástico).

1. Sem revestimento de prata, ouro, platina ou metal/decorações
2. Sem componentes de quartzo ou metal ou esmaltes que contêm metais
3. Siga as instruções do fabricante

■ INSTRUÇÕES DE USO

Cozedura a vapor

- VANTAGENS

O forno a vapor tem muitas vantagens, por exemplo, permite uma cozinha dietética, assim como uma cozinha saudável. A cozedura é feita através do calor húmido gerado pela água. Isso significa que a cozedura não é feita a uma temperatura demasiado alta para que os minerais e vitaminas permaneçam inalterados. Este processo também garante que o sabor e o aroma de todos os tipos de alimentos são preservados perfeitamente. Outro aspeto não menos importante é o de que graças à cozedura a vapor existe a possibilidade de não utilizar temperos, óleo e, sobretudo, gordura. Por esses motivos é o tipo de cozedura melhor para os produtos hortícolas, e também para o peixe, pois conserva perfeitamente os nutrientes. Porém, esse tipo de cozedura é menos adequado para a carne. Para que a carne seja bem cozinhada, necessita de temperaturas muito mais elevadas que permitem não perder o caldo de cozedura. Com a cozedura a vapor, todos os alimentos conservam o sabor mesmo se mais leves e quase completamente sem temperos. Portanto, é a solução ideal para quem deseja seguir um estilo de vida saudável e equilibrado também à mesa.

- FUNCIONAMENTO

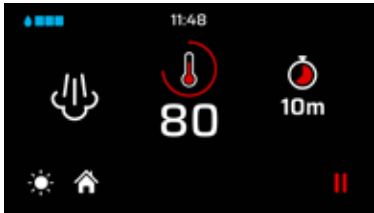
Para a cozedura a vapor, o reservatório deve ser enchido pelo menos até à marca que indica a quantidade mínima de água. Para tal, prima o recipiente de água posicionado no painel de comando frontal de modo a que esse recue; depois, puxe-o completamente para fora. Deite a água no recipiente, utilizando o jarro de medição, e observe o ícone no ecrã. Ao retirar o recipiente, no ecrã é apresentado:



Simultaneamente, acendem-se também os indicadores relativos aos níveis da água. Utilize apenas água fria da torneira; nunca utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada, água mineral ou outros líquidos.

- OBSERVAÇÃO

Se desejar configurar uma cozedura a vapor e a temperatura do forno for superior à desejada, será necessário aguardar o arrefecimento da cavidade (indicado pelo movimento descendente dos indicadores que mostram a temperatura na zona central do ecrã). É possível configurar a duração da cozedura, mas o tempo começará a ser contado apenas quando o forno estiver frio. Para poder iniciar a cozedura de imediato, é necessário que a temperatura configurada seja superior à da cavidade. (OBSERVAÇÃO: para a cozedura a vapor, a temperatura máxima é 100°C).



ATENÇÃO!

Não deite água diretamente no fervedor do fundo do forno.
Não deite líquidos inflamáveis ou álcool no recipiente da água.
Durante o enchimento, à medida que o nível aumenta, no ecrã de ícones de função acendem-se progressivamente os indicadores mínimo, médio e, por último, o máximo. Quando o segmento máximo se acender, é emitido também um sinal sonoro.
NÃO DEITE MAIS ÁGUA DEPOIS DO FORNO DAR O SINAL DE RESERVATÓRIO CHEIO.
A ÁGUA EM EXCESSO IRÁ DIRETAMENTE PARA A CAVIDADE DO FORNO E DAÍ PARA FORA DO APARELHO.
Remova a água da cavidade com uma esponja ou pano.
Depois de encher, feche o recipiente até ouvir o clique que indica um fechamento correto: verifique se a indicação TANK deixa de aparecer no ecrã.

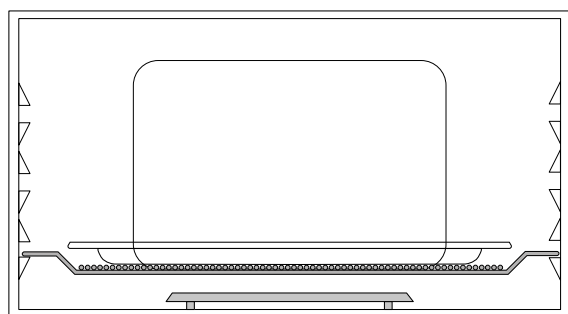
■ INSTRUÇÕES DE USO - Cozedura combinada grelhador + micro-ondas



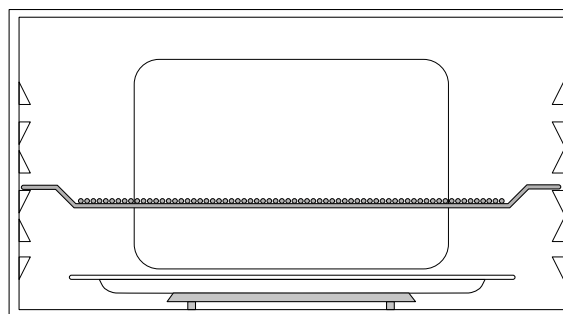
Conselhos gerais: o termostato deve ser ajustado em 180 ° C.

Posicione os recipientes ou formas grandes na parte inferior; formas mais baixas nos níveis superiores (ver 2 sugestões nas imagens). Se o alimento for posicionado diretamente na grelha, coloque o tabuleiro de pirex na parte inferior para recolher a gordura e o caldo de cozedura. Controle a cozedura: vire de baixo para cima ou rode os pedaços e/ou modifique as regulações conforme necessário.

Tipo de comida	Quantidade	Potência micro-ondas	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Lasanha	1100 g	500 W	180	25 - 35	forma de pirex tempo com massa crua
Nhoques alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	forma de pirex
Massa gratinada	1200 g	500 W	180	10 - 12	a massa deve ser cozinhada antes
Couve-flor com bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	tempo com verdura crua
Tomates gratinados	800 g	500 W	180	15 - 20	de preferência com dimensões iguais
Pimentos recheados	1400 g	800 W	180	20 - 25	de preferência com dimensões iguais
Beringela à Parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	beringela cozinhada antes
Batatas gratinadas	1100 g	800 W	180	18 - 23	forma de pirex
Frango em pedaços	1200 g	500 W	180	30 - 35	vire a meio da cozedura
Espetadas	600 g	500 W	180	18 - 23	vire a meio da cozedura



Cozedura de alimentos altos



Cozedura de alimentos baixos

■ INSTRUÇÕES DE USO - Cozedura combinada convecção + micro-ondas



Conselhos gerais

Posicione os recipientes ou formas grandes na parte inferior; formas mais baixas nos níveis superiores. Se o alimento for posicionado diretamente na grelha, coloque o tabuleiro de pirex na parte inferior para recolher a gordura e o caldo de cozedura. Controle a cozedura: vire de baixo para cima ou rode os pedaços e/ou modifique as regulações conforme necessário.

Tipo de comida	Quantidade	Potência micro-ondas	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Frango (inteiro)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pincele com óleo vire a meio da cozedura
Rosbife (sem osso)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	mal passada bem passada
Lombo de porco	1000 g	270 W	180	30 - 35	pincele com óleo vire a meio da cozedura
Rolo de carne	900 g	500 W	180	20 - 25	vire a meio da cozedura
Peixe inteiro	1200 g	270 W	210	30 - 35	utilizar de preferência papel vegetal (cartoccio)
Hambúrguer congelado	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	mal passada bem passada vire a meio da cozedura
Pizza congelada Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana congelada	450 g	270 W	230	23 - 27	

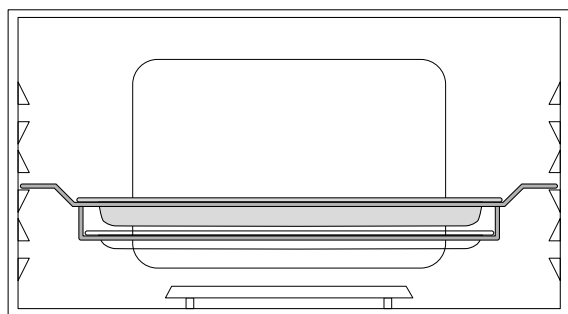
■ INSTRUÇÕES DE USO- Cozedura combinada vapor + convecção



Conselhos gerais

Ao cozer a vapor, é necessário manter a comida longe do fundo do recipiente para evitar que fique coberta pela água de condensação. Entre as configurações ilustradas no final da página, escolha a mais adequada para a quantidade e tamanho da comida.

Tipo de comida	Quantidade	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Frango (inteiro)	1200 g	200	65 - 70	pincele com óleo
Peito de frango	350 g	130	25 - 30	
Pato (inteiro)	2000 g	180	130 - 150	
Rosbife	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	mal passada bem passada
Assado de porco	1000 g	180	80 - 100	pincele com óleo
Peixe (exemplo, truta)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 peixes
Postas de atum	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 postas
Aspargos (verdes)	400 g	130	30 - 40	os aspargos brancos cozem mais rapidamente (20-30 min)
Cenouras	300 g	130	30 - 40	
Pão (branco)	1000 g	180	45 - 60	2 pedaços, 500 gramas



■ INSTRUÇÕES DE USO - Cozedura combinada vapor + micro-ondas



Conselhos gerais

Verificar a cozedura: virar ou virar as peças e/ou variar as regulações conforme necessário.

Tipo de comida	Quantidade	Potência micro-ondas	Temp. (°C)	Tempo (min)	Obs
Risoto	500 g	500 W	98	11 - 14	use uma forma de pirex acrescente logo o caldo no recipiente (peso igual ao arroz)
Peixe (dourada, robalo)	800 g	270 W	85	5 - 6	unte o tabuleiro perfurado antes de co- locar o peixe fure a pele em alguns pontos
Camarão / lagostim	500 g	270 W	85	2 - 3	
Batata - cenoura - curgete	600 g	500 W	90	5 - 6	descasque as batatas e corte os legu- mes em pedaços iguais
Couve-flor / brócolos	500 g	500 W	95	6 - 8	tcorte em pedaços iguais
Rolo de carne	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ LIMPEZA - CUIDADO- MANUTENÇÃO



Limpeza

ATENÇÃO!

Consulte os capítulos sobre a segurança.

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio humedecido com água morna e sabão.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um detergente normal.
- Limpe a parte interior do forno depois de cada utilização. Deste modo é possível eliminar mais facilmente as nódoas.
- Após cada utilização, limpe os acessórios do forno e seque-os corretamente. Utilize um pano macio humedecido com água morna e sabão.

Partes de aço inoxidável

- Limpe a porta do forno apenas com uma esponja húmida.
- Seque-a com um pano macio.
- Evite utilizar lâ de aço, ácidos ou produtos abrasivos que podem danificar a superfície do forno.
- Limpe o painel de comando do forno, tomando as mesmas precauções.

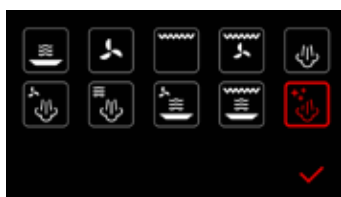
Limpeza da junta da porta

- Controle regularmente a junta da porta. A junta da porta fica à volta da moldura da cavidade do forno.
- - Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada.
- - Contacte um centro de assistência.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre a limpeza.

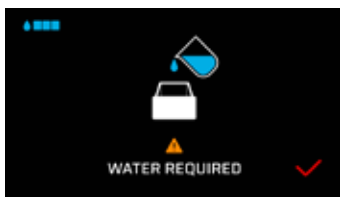
Ciclo de limpeza a vapor

- Este procedimento utiliza o vapor para facilitar a remoção dos resíduos de gordura e alimentos do forno.
1. Configure a função - **Ciclo de limpeza a vapor**.
 2. Encha o reservatório com o jarro apropriado.
 3. A temperatura do ciclo será de 90°C e a duração recomendada é de 15 minutos.
 4. Terminado o ciclo de limpeza, deixe o aparelho arrefecer.
 5. Uma vez arrefecido, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

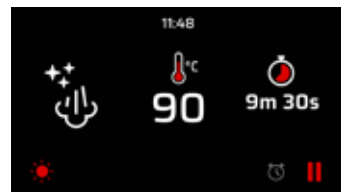
1



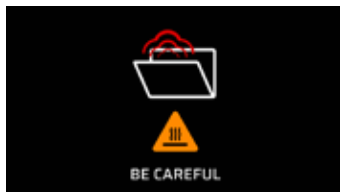
2



3



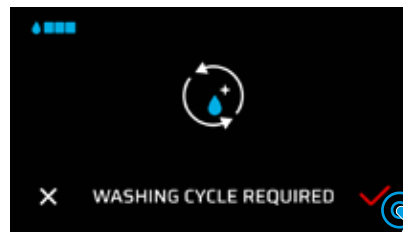
4



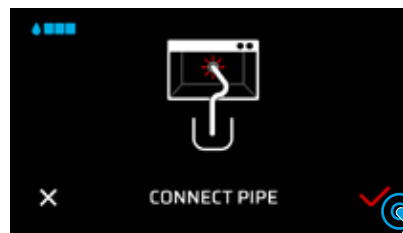
- Esvaziamento e lavagem do reservatório



Ao ligar pela primeira vez, no ecrã é apresentado o triângulo amarelo de aviso. Ao abrir a porta e tocar no ecrã, será apresentada a mensagem

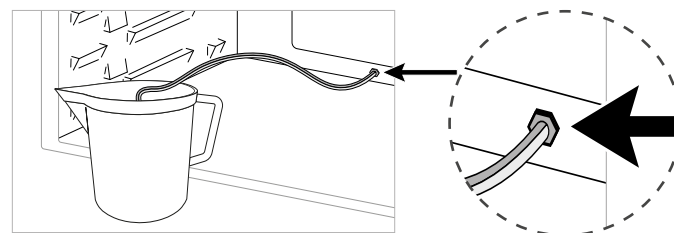


Se não desejar fazer a lavagem, basta tocar no símbolo X e o triângulo amarelo desaparece; será possível fazer a lavagem selecionando a tecla depois de abrir o menu de configurações. Mas se deseja fazer a lavagem, é necessário premir a tecla de confirmação e o ecrã apresentará

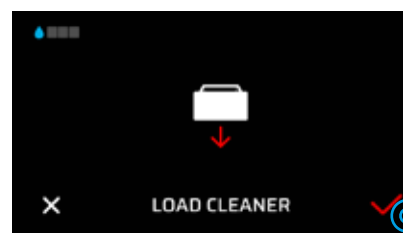


Para continuar, coloque o tubo de borracha fornecido sobre o bico de metal que sai da parede traseira da cavidade sob a parte furada.

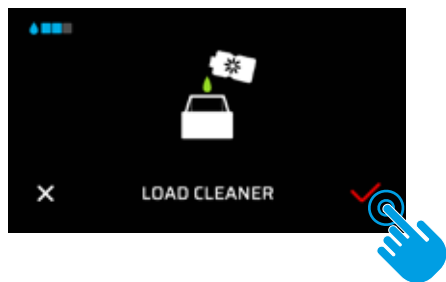
Coloque a outra extremidade do tubo num recipiente de recolha com capacidade de 1 litro (como o jarro fornecido). Em seguida, prima a tecla de confirmação para o esvaziamento (a bomba começa a funcionar).



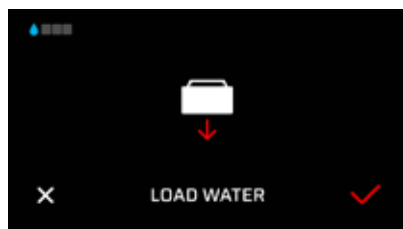
Depois de esvaziar o reservatório, é apresentada a indicação para colocar a solução desincrustante (ácido cítrico 5% ou um pacote de desincrustante para máquina de café ou ferro de engomar). Para uma limpeza completa, utilize 1 litro de solução.



Ao abrir a gaveta e confirmar, é apresentada a imagem:



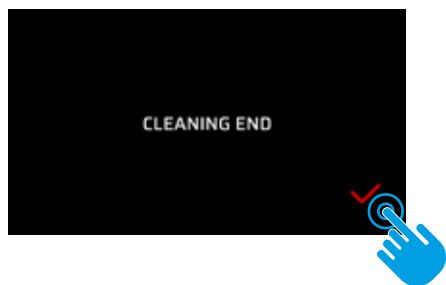
Ao premir a confirmação, a bomba ativa-se de novo e é feita a lavagem do reservatório e do circuito da água. Quando o reservatório estiver vazio, é necessário enxaguar com água (mais 1 litro): o ecrã apresenta:



Ao abrir de novo a gaveta e confirmar, o ecrã apresenta:

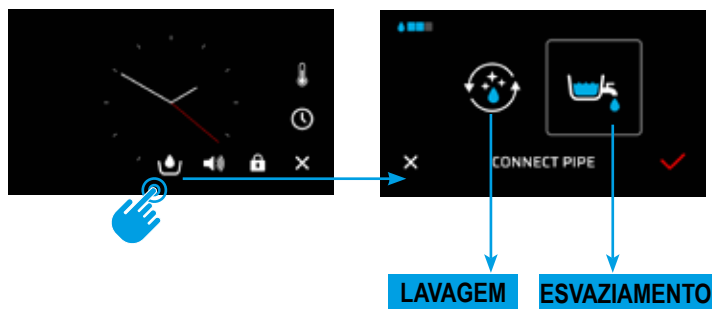


Encha por completo o reservatório e prima para confirmar para ligar a bomba e iniciar o esvaziamento final. Em seguida (a operação precisa de cerca de dez minutos), o ecrã apresenta:

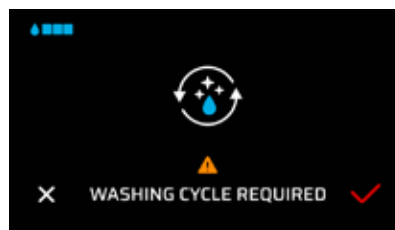


Quando a lavagem terminar, premindo a tecla de confirmação, é possível utilizar normalmente o aparelho.

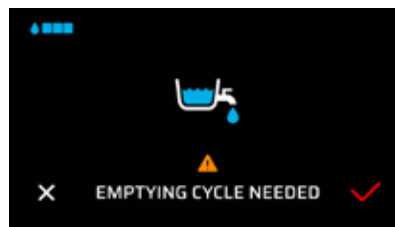
A lavagem e o esvaziamento do reservatório podem ser feitos em qualquer altura através do respetivo menu premindo o botão de configuração



Significado dos avisos relativos ao circuito da água

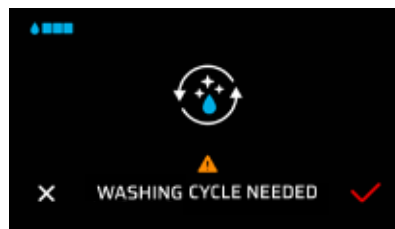


Este aviso é apresentado sempre que o forno é ligado à rede elétrica. É apenas uma informação e permite utilizar normalmente o aparelho, mesmo sem fazer a lavagem.



Este aviso é apresentado 7 dias a contar do último enchimento do reservatório e serve para lembrar de esvaziar o reservatório para evitar a deterioração da água. É apenas uma informação e permite utilizar normalmente o aparelho, mesmo sem fazer o esvaziamento.

Recomenda-se esvaziar o reservatório depois de cada cozedura para iniciar a sucessiva com uma carga de água fresca.



Este aviso é apresentado depois que a caldeira funcionou durante 80 horas (funções vapor e combinadas com vapor). A partir deste momento é possível fazer apenas mais 10 ciclos de cozedura com vapor: em seguida, se não for feita a lavagem, as funções com vapor poderão ser selecionadas, mas quando iniciarem será apresentada uma mensagem de erro e a cozedura não terá início.

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

FORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPEZA	ADVERTÊNCIAS
Interior do forno fachada e porta	Recomenda-se limpar o forno após cada utilização. A sujidade é limpa mais facilmente evitando que seja queimada repetidamente em altas temperaturas. Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo. A câmara de cozedura é limpa com um pano macio embebido com uma solução de água morna e amónia, logo enxaguada e seca. Limpe a parte frontal do aparelho e as superfícies de vedação das portas com um pano macio utilizando água morna e detergente.	Nunca utilize limpadores a vapor para a limpeza interna do forno. Não use produtos de limpeza abrasivos/corrosivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, já que isso poderia danificar a superfície e causar sua ruptura.
Bandeja	Mergulhe numa solução de água morna e sabão neutro. Seque após a lavagem.	Remova os resíduos de alimentos imediatamente após o uso.
Grelhas	Limpe com água quente e detergentes não abrasivos ou com desengordurante adequado.	No caso de sujidade incrustada e endurecida, é recomendável deixar as grelhas de molho por algumas horas antes de as limpar.

PARTE FRONTAL

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

■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Substituição da lâmpada

- **ATENÇÃO!**
Antes de substituir a lâmpada:
Certifique-se de que a lâmpada está desligada antes de fazer a substituição para evitar choques elétricos.
Atenção: a lâmpada e o vidro de proteção da lâmpada podem estar quentes. Coloque um pano macio sobre o fundo da parte interior do aparelho. Evite danos à proteção de vidro e cavidade. Utilize sempre o mesmo tipo de lâmpada.
- **Substituição da lâmpada**
Rode a proteção de vidro da lâmpada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o remover.
- Limpe a proteção de vidro.
- Substitua a lâmpada por uma lâmpada de halógeno 25W adequada.
- Volte a colocar a proteção de vidro.

■ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas



ATENÇÃO!

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

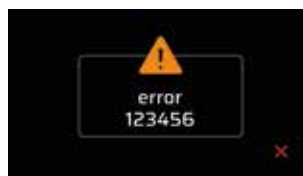
■ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - Mensagens de erro

Erros de sistema

Em caso de falha, no ecrã aparecem os seguintes erros:

Descrição	Código do erro
Sonda da cavidade interrompida	00
Sonda da cavidade em curto-circuito	01
Sonda da caldeira interrompida	02
Sonda da caldeira em curto-circuito	03
Sonda de carne interrompida	04
Sonda de carne em curto-circuito	05
Sobreaquecimento	08
Caldeira não aquece	09
Bomba não funciona	10
Erro de esvaziamento	14
Necessária a lavagem do circuito de água	15
Ventilador tangencial não funciona	16
Erro de comunicação	20

MENSAGEM DE ERRO



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



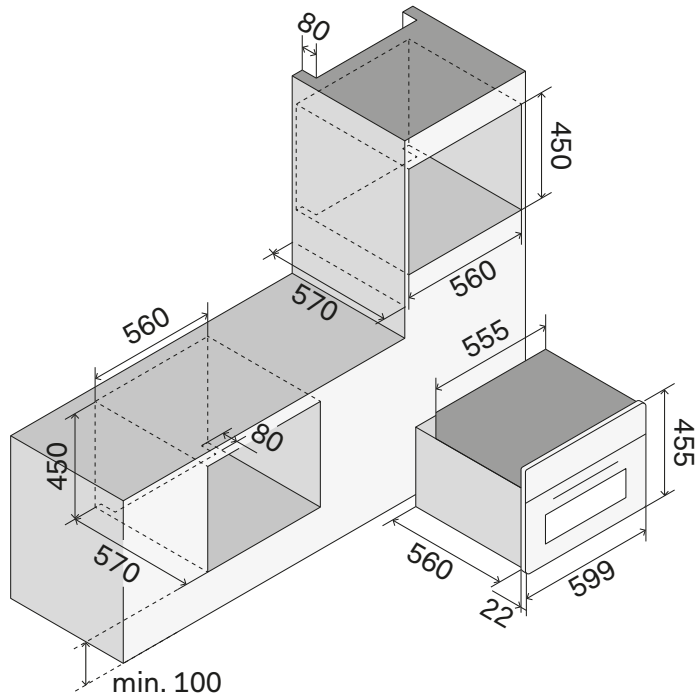
Feche a porta do forno.

■ INSTALAÇÃO

Instruções para a instalação

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

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



■ INSTALAÇÃO - Conexão elétrica

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

Instruções para a instalação

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

A instalação deve ocorrer de forma profissional e em total respeito das normas vigentes sobre a instalação elétrica. Caso contrário, a empresa fabricante declina toda a responsabilidade. Neste manual também irá encontrar o esquema elétrico do seu aparelho.

Os aparelhos são projetados para ser conectados à tensão indicada na etiqueta de identificação.

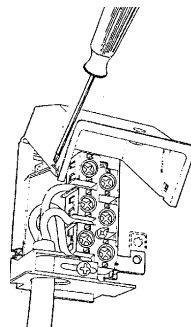
Antes de ligar o aparelho à rede, certifique-se de que:

- as características do interruptor eletromagnético ou da tomada podem suportar a carga do aparelho (consulte dados na etiqueta de identificação);
 - o sistema de alimentação está equipado com uma ligação à terra eficiente.
- O aparelho é equipado com cabo sem ficha: a conexão deve ocorrer a levar em conta que o cabo amarelo-verde é o condutor de terra e nunca deve ser interrompido.

A tomada de corrente deve ser visível e acessível de modo a poder desligar facilmente o aparelho.

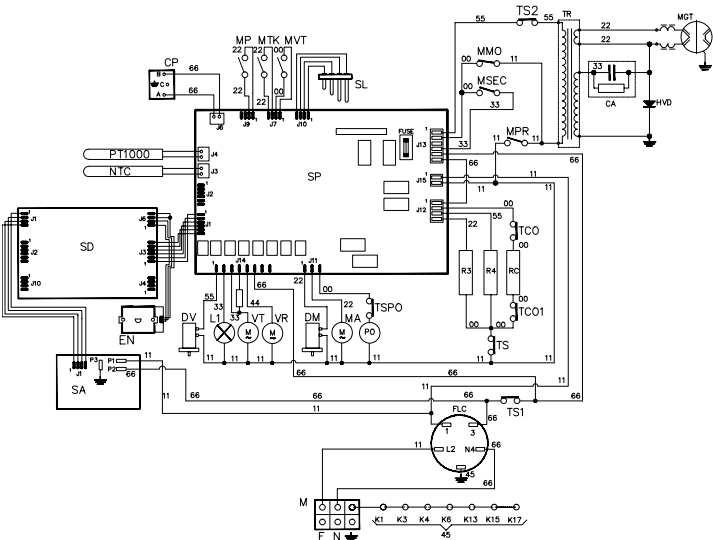
Para a ligação direta à rede, é necessário que:

- a válvula redutora e a instalação doméstica possam suportar a carga do aparelho (consulte a plaqueta de matrícula);
- o sistema de alimentação seja equipado com uma ligação à terra eficiente;
- a tomada ou o interruptor omipolar, com uma abertura mínima de 3 mm, seja facilmente acessível após a instalação do aparelho;
- seja incorporado um interruptor de desconexão da rede fixa em conformidade com as regras de instalação.



⚠ O condutor de terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido até mesmo pelo interruptor. O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo que não fique em contacto com superfícies que tenham uma temperatura superior a 50°C em relação a do ambiente. Em caso de necessidade de substituição do cabo de alimentação, entre em contacto com o serviço de assistência.

■ Esquemas eléctricos



Lenda

F	Fase	TS2	Termóstato de segurança 120 °C
N	Neutro	TCO	Termóstato de segurança 318 °C (TCO)
M	Placa de terminais	TCO1	Termóstato de segurança 318 °C (TCO)
FUSE	Fusível 10A	TSPO	Termóstato de segurança 90 °C
FLC	Filtro LC	MSEC	Microinterruptor secundário
L1	Luz do forno	MMO	Microinterruptor do ecrã
SA	Placa de alimentação	MPR	Microinterruptor primário
SD	Placa do ecrã	MP	Microinterruptor da porta
SP	Placa de potência	MTK	Microinterruptor do recipiente da água
EN	Encoder de regulação	MVT	Microinterruptor do ventilador tangencial
CP	Ligação da sonda de cozedura	00	Preto
SL	Sensor de nível da água	11	Castanho
DM	Dumper micro-ondas	22	Vermelho
DV	Dumper vapor	33	Branco
PD	Bomba	44	Amarelo
VR	Ventilador radial	45	Amarelo-Verde
VT	Ventilador tangencial	55	Cinzentos
RC	Resistência da caldeira	66	Azul
R3	Resistência do grelhador	K1	Fio terra placa de terminais
R4	Resistência circular	K3	Fio terra placa de terminais do motor radial
PT1000	Sonda da caldeira PT1000	K4	Fio terra placa de terminais circular
NTC	Sonda da cavidade NTC	K6	Fio terra placa de terminais luz do forno
MGT	Magnetron	K13	Fio terra placa de terminais resistência do grelhador
TR	Transformador de alta tensão	K15	Fio terra placa de terminais da moldura
HVD	Díodo de alta tensão	K17	Fio terra placa de terminais do alimentador
CA	Condensador 1,05 uF		
MA	Motor antena		
TS	Termóstato de segurança 135 °C		
TS1	Termóstato de segurança 135 °C		

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Características de los aparatos

La placa con las características, así como en la portada, está colocada en el tope de la puerta del horno y es visible con la puerta abierta o en la tapa superior del horno.

ATENCIÓN! Estas advertencias se refieren a distintos tipos de aparatos. Prestar atención para identificar correctamente el tipo que se posee (ver la etiqueta con las características).

 **1.** Antes de utilizar el aparato, leer atentamente el manual de instrucciones que contiene, entre otras cosas, información muy importante referida a la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado el manual de instrucciones para posteriores consultas y para la identificación del número de matrícula.

2. La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si ha sido efectuada correctamente la conexión a tierra, como lo exigen las normas al respecto. Es fundamental asegurarse de que se respeten dichas normas; en caso de duda, consultar con una persona cualificada, a fin de que controle minuciosamente la instalación eléctrica. El fabricante no asume responsabilidad alguna por daños provocados por una deficiente instalación de toma a tierra.

3. Antes de conectar el aparato, verificar que las características técnicas indicadas en la etiqueta se correspondan perfectamente con las de la instalación eléctrica y las de la red de distribución de gas. La instalación/regulación deben ser realizadas por personal especializado.

4. Controlar que la instalación eléctrica y las tomas de corriente tengan la capacidad de soportar la potencia máxima del aparato que está indicada en la placa. En caso de duda, recurrir a una persona cualificada.

5. El aparato debe estar conectado directamente a la red de alimentación, de acuerdo a la polaridad indicada. Para la conexión se debe prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobre tensión III, conforme a las reglas de instalación.

6. Si la toma no fuera apta para la clavija, sustituirla con una adecuada, en ese caso recurrir a una persona cualificada que deberá verificar también si la sección de los cables de la toma puede soportar la potencia absorbida por el aparato. El cable de alimentación no posee clavija. Para la conexión, ver el apartado "Conexión eléctrica". Se recomienda no utilizar adaptadores, tomas múltiples ni prolongadores.

7. Cuando el aparato permanezca inutilizado por mucho tiempo, cortar la conexión eléctrica y desconectar el interruptor general.

8. No obstruir las ranuras de ventilación o de disipación de calor.

9. Si el cable de alimentación del aparato estuviere dañado, deberá ser sustituido exclusivamente por un servicio de asistencia autorizado por el fabricante.

10. El aparato solo debe utilizarse a los fines para los cuales está destinado (cocción). Cualquier otro uso (por ejemplo, la calefacción de una habitación) es inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se responsabiliza por daños derivados de usos inadecuados similares.

11. El uso de cualquier aparato eléctrico implica respetar algunas reglas fundamentales, en particular:

A. nunca tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;

B. nunca usar el aparato estando descalzo;

C. evitar el uso de prolongadores y, eventualmente, tomar todas las precauciones posibles;

D. no tirar del cable para desconectar la clavija de la toma de corriente;

E. no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);

F. Atención: las partes accesibles pueden calentarse mucho durante su uso, a menos que estén continuamente vigilados. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas sin experiencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo una adecuada

vigilancia, o bien, si han sido instruidos acerca del uso del aparato en condiciones de seguridad y si se dan cuenta de los peligros que ello conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.

12. El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Se debe prestar atención para no tocar los elementos calentadores. Los niños pequeños deben mantenerse alejados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén continuamente vigilados.

13. Antes de limpiar el aparato o de efectuar operaciones de mantenimiento, desconectar el aparato quitando la clavija de alimentación o cortando la electricidad mediante el interruptor correspondiente.

14. Ante la presencia de averías o de mal funcionamiento, apagar el aparato y no intentar reparación alguna, dado que deben ser efectuadas exclusivamente por un centro de asistencia autorizado. Exigir siempre piezas de repuesto originales. No respetar estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.

15. Se recomienda insistentemente no permitir el acceso a las partes que pueden representar un peligro, sobre todo si hay niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

16. No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) en proximidad del aparato en funcionamiento.



17. El embalaje se destina a proteger el aparato de posibles daños durante el transporte. Los materiales de embalaje son fácilmente reciclable porque se han seleccionado según criterios ecológicos. Reciclarlos reduce la necesidad de materias primas y reduce el volumen de los residuos.

Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. También contienen materiales que, si se manipulan o eliminan de forma equivocada, podrían resultar potencialmente peligrosos para la salud humana y para el medioambiente. Sin embargo, son esenciales para el funcionamiento correcto del aparato. Por lo tanto, se ruega no eliminarlo con los residuos domésticos. Se ruega eliminarlo en el centro de recolección/reciclaje de residuos de la comunidad local o contactar al vendedor para un consejo. Comprobar que hasta ese momento de la eliminación el aparato se mantenga lejos de los niños.

18. No utilizar limpiadores de vapor para la limpieza interna del horno.

19. No utilizar detergentes abrasivos o herramientas puntiagudas de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podrían dañar la superficie de la misma y provocar su rotura.

20. En caso de humo, no abrir la puerta del horno: apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. No abrir la puerta hasta que se haya dispersado el humo para ahogar las llamas.

21. Utilizar la función de bloqueo de los controles para impedir que los niños puedan encender el aparato solos.

22. Vigilar a los niños si se encuentran muy cerca del horno multifunción. No permitirles jugar con el aparato.

23. Peligro de ahogamiento.

- Los niños pueden involucrarse para jugar en el material de embalaje (por ejemplo película), o bien ponérselo en la cabeza y, por lo tanto, pueden ahogarse. Mantener lejos de los niños este tipo de material.

24. Peligro de quemaduras.

La piel de los niños es mucho más delicada que la piel de los adultos.

- La puerta de vidrio, el cuadro de mandos y las ranuras para la salida del aire caliente del compartimento de cocción del aparato se vuelven calientes. Impedir a los niños tocar el aparato durante su funcionamiento.

25. Peligro de lesiones.

- La capacidad de carga de la puerta es de máximo 8 kg. Los niños además pueden herirse cuando la puerta está abierta. Impedirles apoyarse en la puerta abierta, que se le sienten encima o que se cuelguen de la misma.

26. No utilizar este aparato en lugares no estacionarios (por ejemplo en los barcos).

27. Atención: antes de sustituir la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.

■ PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

28. No intentar hacer funcionar este horno con la puerta abierta, porque el funcionamiento con la puerta abierta puede causar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no dañar o alterar los interbloques de seguridad.

No posicionar ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta o dejar acumular suciedad o residuos de detergente en las superficies de retención.

29. ADVERTENCIA: no utilizar el horno si está dañado. Es fundamentalmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en la (1) puerta (doblada), (2) bisagras y cerrojos (rotos o aflojados), (3) juntas de la puerta y superficies de retención. Si la puerta y las juntas de retención se encuentran dañadas, el horno no tiene que utilizarse hasta que no sea reparado por un técnico de asistencia capacitado (formado por el fabricante o por el servicio al cliente).

30. ADVERTENCIA: es peligroso para toda persona que no tenga una formación adecuada realizar operaciones de mantenimiento y reparación que requieran retirar cualquier envoltura o barrera contra la exposición a las microondas. Durante las intervenciones de instalación, mantenimiento y reparación, el aparato tiene que desconectarse de la red eléctrica. Nunca abrir la envoltura del aparato. La alteración de las conexiones eléctricas o de los componentes y de las partes mecánicas es altamente peligrosa para el usuario y puede causar anomalías de funcionamiento.

31. ADVERTENCIA: no calentar líquidos u otros alimentos en contenedores, frascos o botellas sellados, porque podrían estallar.

32. Cuando el horno funciona en modalidad de microondas, se destina al calentamiento de alimentos y bebidas. No utilizar la modalidad de microondas para secar flores, hierbas, pan u otros materiales inflamables como esponjas, pantuflas, almohadas o almohadillas llenados con huesos de cereza, trigo, lavanda o gel, como los que se utilizan en aroma terapia. Si se calientan, estos objetos pueden encenderse y causar heridas quemando incluso después de haber sido retirados del horno.

33. ADVERTENCIA: cuando el aparato se hace funcionar en la modalidad combinada, los niños tendrían que utilizarlo sólo bajo la supervisión de un adulto, a causa de las altas temperaturas que desarrolla.

34. Cuando se utiliza la función "Sólo MICROONDAS" no se tiene que precalentar el horno (sin comida), ni encenderlo cuando está vacío, ya que podrían producirse chispas.

35. Antes de utilizar el horno, comprobar que las herramientas y los contenedores sean específicos para microondas (ver las indicaciones en las páginas siguientes).

36. Durante el calentamiento de líquidos (agua, café, leche, etc.) es posible que, por efecto de la ebullición retrasada, el contenido empiece a hervir improvisamente a la terminación de la cocción y rebalse violentamente, causando quemaduras. Para evitar eso, antes de empezar el calentamiento de líquidos, hay que introducir una cuchara de plástico o bien una varilla de vidrio en el contenedor. De cualquier forma, manipular el contenedor prestando mucha atención.

37. No calentar licores con graduación alcohólica elevada ni grandes cantidades de aceite, ya que podrían incendiarse.

38. Después del calentamiento de alimentos para bebés (contenidos en mamaderas o frasquitos), agitar o mezclar el contenido y controlar su temperatura antes de consumirlos, para evitar quemaduras.

39. Se aconseja agitar o mezclar la comida, también para garantizar una temperatura homogénea. En caso de que se utilicen esterilizadores para mamaderas comerciales, antes de encender el horno comprobar SIEMPRE que el envase se haya llenado con la cantidad de agua indicada por el fabricante.

40. Todos los hornos de microondas se han probado y aprobado de acuerdo con las normativas de seguridad y compatibilidad electromagnética vigente. Como precaución, las firmas fabricantes de marcapasos recomiendan mantener una distancia mínima de 20 - 30 cm entre un horno de microondas encendido y un marcapasos, con el fin de evitar las posibles interferencias con el marcapasos. Si, por cualquier razón, se sospecha que se presente una interferencia, apagar inmediatamente el

horno de microondas y contactar con la firma fabricante del marcapasos.

41. En caso de recalentamiento del horno (uso prolongado, uso en vacío, etc.), el horno podría ser apagado por un termostato de seguridad. Después de haberse refrigerado, el horno volverá a funcionar regularmente.

42. No cocinar ni calentar los huevos en el microondas con la cáscara, ya que podrían explotar, incluso a la terminación de la cocción.

43. Tener en cuenta el hecho de que los tiempos de cocción, de calentamiento o de descongelación con las microondas a menudo son muy inferiores con respecto a los tiempos de una modalidad sin microondas. Tiempos de cocción demasiado largos causan el secado y, posiblemente, la combustión de los alimentos.

■ COCCIÓN AL VAPOR

44. No poner en función el horno si se ha retirado la cobertura de la bombilla. El vapor podría alcanzar partes alimentadas eléctricamente y causar un cortocircuito. También podrían dañarse los componentes eléctricos.

45. Si el horno se ha montado en el interior de una hoja de la puerta del mueble, ponerlo en función sólo dejando la hoja de la puerta abierta. Cerrar la hoja de la puerta del mueble sólo cuando el aparato se encuentre completamente apagado y frío.

46. No abrir la puerta del aparato durante la cocción al vapor. Puede salir vapor.

■ PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Cuando se usa el horno por primera vez, hacerlo funcionar en vacío durante aproximadamente una hora (230 °C), dejando abiertas, en lo posible, las ventanas de la cocina. El horno, al encenderse por primera vez, emana malos olores debido a residuos de fabricación como grasas, aceites o resinas.

- Transcurrido el tiempo indicado, el horno estará listo para efectuar la primera cocción. Cuando el horno se enfríe, limpiarlo siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza y cuidado».

- No cubrir el interior del horno con hojas de aluminio para facilitar la limpieza.

- Dicha operación altera el rendimiento del aparato y puede dañar el esmalte.

- Todos los accesorios en contacto directo con los alimentos, antes de su utilización, deben limpiarse cuidadosamente utilizando productos adecuados.

■ PANTALLA TFT - Leyenda íconos

	Pausa
	Encendido
	°C - °F
	Bloqueo de pantalla
	Confirmar
	Configuraciones
	Sonda carne
	Home
	Luz
	Temporizador

	Salida - Fin
	Reloj
	Confirme configuración
	Apaga

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO

Funcionamiento

Home: página de inicio de la pantalla

1 = Permite avanzar a la pantalla de ajustes de la cámara.

2 = Permite configurar el temporizador.

3 = Permite acceder directamente a las configuraciones.

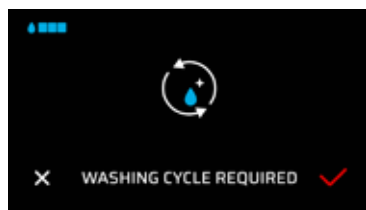
 = Atención al primer encendido: ciclo de lavado pedido (**no impide el funcionamiento si no se realiza**)*

NOTA: El triángulo amarillo desaparece:

A - sólo si el depósito se llena con un poco de agua y se vacía completamente.

* (si la operación de lavado/vaciado no se realiza, el horno funcionará regularmente, pero el triángulo amarillo quedará visible).

B - después de haber tocado el triángulo amarillo y de haber abierto la puerta, en el display aparece la página que se encuentra a continuación. Tocando el símbolo  en el ángulo abajo a la izquierda el triángulo desaparece.



** Para realizar las operaciones de vaciado del depósito o de lavado, consultar el capítulo "LIMPIEZA - CURA - MANTENIMIENTO".

Configuraciones

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

5 = Configuración hora.

6 = Permite salir o terminar una función

7 = Le permite bloquear la pantalla

8 = Para desbloquear el Touch en la pantalla durante 10 segundos

9 = Permite configurar el volumen de la señal acústica y, a elección, un sonido al tocar la

9a = Permite seleccionar el lavado o el vaciado del depósito

Configurar el temporizador

10 = Aumentar o disminuir el tiempo.

11 = Confirmar una vez configurado el tiempo deseado Una señal acústica indicará su finalización .

12 = Confirmar y volver a la página de inicio

Icono

13 = Escoger la función de cocción.

13.1 =Luz (encendida o apagada).

13.2 = Home (vuelve a la pantalla de inicio).

14 = Configurar la temperatura de cocción.

14 = Configurar la temperatura de cocción.

14a = Existen dos opciones para configurar la temperatura: deslizando la barra

con + o -

14b = Confirmar la selección

15 = Escoger la función de cocción.

15a = Configurar el tiempo de cocción.

15b = Muestra la hora del final de cocción

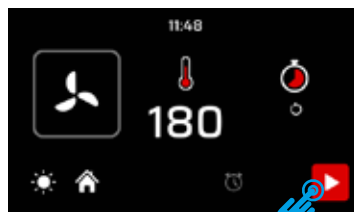
15c = Configurar la hora de inicio

15d =Confirmar configuraciones

15e = Teclado numérico

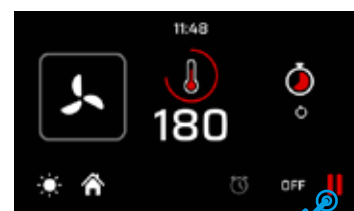
16 = La pantalla del horno se apaga para ahorrar energía tras 19' de inactividad. Puede reactivarse con un toque. El consumo en modo apagado es de 0,5 W.

■ PROCESO DE COCCIÓN



CÁMARA PROGRAMADA

Una vez ajustada la cavidad (ajuste de la función de cocción, temperatura y temporizador) se confirma la puesta en marcha del precalentamiento. En este punto, la pantalla cambiará al modo de precalentamiento



FASE PRECALENTAMIENTO

Hay cuatro niveles que permiten monitorizar el proceso de precalentamiento. La parte roja aumentará progresivamente hasta llenar la pantalla. - Si no se había configurado ningún tiempo de cocción, es posible interrumpir la cocción (PAUSA, apretando la tecla), o bien terminarla apretando

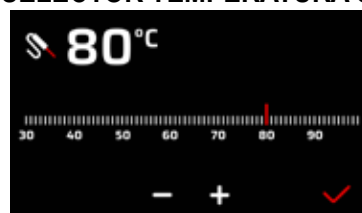


PRECALENTAMIENTO FINALIZADO

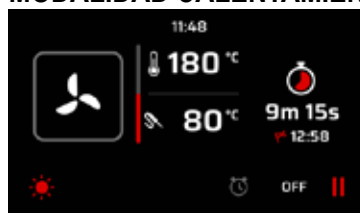
Cuando se alcanza la temperatura configurada, la pantalla se pone roja para indicar la finalización de la fase de precalentamiento y el inicio de la fase de cocción. Si se había configurado un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al cumplirse el tiempo.

■ COCCIÓN CON SONDA PARA CARNE

SELECTOR TEMPERATURA SONDA



MODALIDAD CALENTAMIENTO CON SONDA

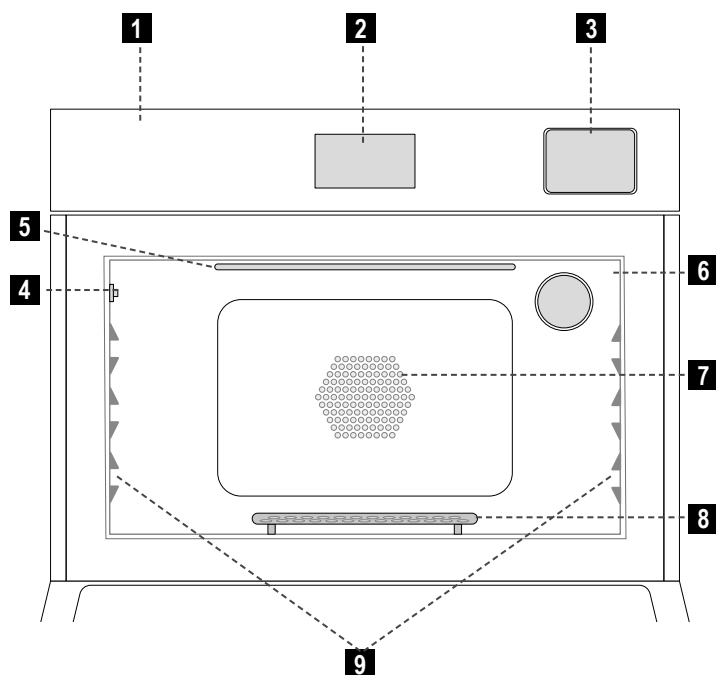


 En caso de que se utilice la sonda de temperatura se muestra el campo de configuración abajo, y el calentamiento termina cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda. **ATENCIÓN: usar sólo la sonda de temperatura aconsejada para este producto.**

■ ICONO FUNCIONES

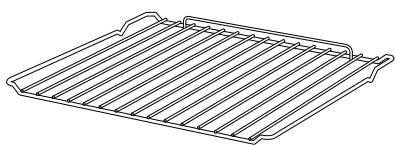
	Función microondas Esta función está especialmente indicada para calentar y descongelar comidas o platos listos rápidamente. También es posible cocinar verduras, pescados, algunos postres. Además es útil para ablandar manteca, derretir chocolate, descongelar tortas delicadas
	Cocción ventilada múltiple (convección) Es la función que permite la cocción simultánea en varios niveles de alimentos distintos sin que los olores se mezclen entre ellos; pueden cocinarse lasañas, pizza, cruasanes, tartas, tortas, etc.
	Cocción grill con puerta cerrada La función indicada para la cocción a la parrilla veloz y profunda, para gratinar y asar carnes en general, filetes, entrecots a la fl orentina, pescados a la parrilla y también verduras a la parrilla. Las cocciones con el grill eléctrico deben efectuarse con el termostato en 180 °C. Per cuocere cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill e tostare il pane.
	Cocción grill ventilada Muy rápida y profunda, con considerable ahorro de energía, esta función es indicada para muchos alimentos, como: costillas de cerdo, chorizos, brochetas de cerdo o mixtas, caza, ñoquis a la romana, etc. Las cocciones con el grill eléctrico tienen que realizarse con el termostato a 180°C.
	Cocción al vapor Es una función que permite regenerar alimentos preparados en vacío (sous vide) a baja temperatura, manteniendo los colores, la uniformidad y la consistencia suave originales. Óptima para la cocción de verduras, pescados y alimentos delicados.
	Cocción combinada al vapor + convección Para cocinar en el horno con la ventaja del vapor. Utilizar esta función para reducir el tiempo de cocción, manteniendo las vitaminas y las propiedades nutritivas de las comidas. Para utilizarla, configurar una temperatura entre 130°C y 230°C.
	Cocción combinada al vapor + microondas Se trata de la cocción más indicada para mantener las ventajas de la cocción al vapor, ahorrando tiempo; apta sobre todo para risottos, verduras, pasteles, carne picada, puré. .
	Cocción combinada convección + microondas Se trata de la cocción más indicada para preparar asados de cerdo y pollo de forma rápida pero sin que la comida resulte seca a la terminación de la cocción. El ahorro de tiempo llega al 40-50%.
	Cocción combinada grill + microondas Se trata de la cocción más indicada para cocinar en un tiempo rápido cantidades para la familia de gratinados (por ejemplo patatas y queso), pastas homeadas, verduras consistentes. Las cocciones con el grill eléctrico tienen que realizarse con el termostato a 180°C.
	Ciclo de limpieza con vapor Se trata de un programa específico para ablandar la suciedad que se acumula en el interior del horno y facilitar la limpieza sin recurrir a sustancias químicas y medios abrasivos. La duración es de 15 minutos

■ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



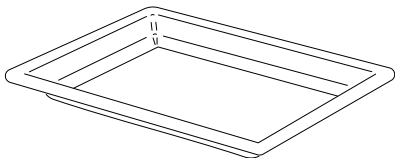
- 1 CUADRO DE MANDOS**
- 2 PANTALLA TÁCTIL TFT**
- 3 CUBETA DEL AGUA**
- 4 CONECTOR PARA LA TERMOSONDA**
- 5 GRILL**
- 6 BOMBILLA DEL HORNO**
- 7 VENTILADOR Y RESISTENCIAS DE CONVECCIÓN**
- 8 CALDERA CON TAPA**
- 9 SOPORTES DE LA REJILLA**

- Accesorios entregados



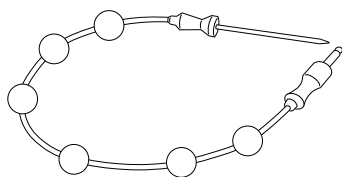
Rejilla

Para ollas, bandejas y platillos asados



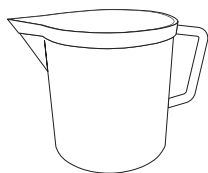
Grasera de vidrio

Se utiliza para la modalidad de cocción de microondas



Termosonda

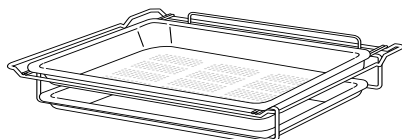
Para calentar y cocinar los alimentos seleccionando la temperatura interna



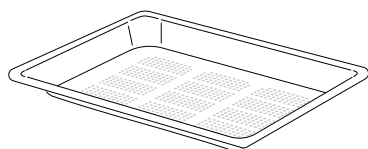
Jarra

Para llenar el depósito de agua para la cocción al vapor y para recolectar el agua durante su vaciado

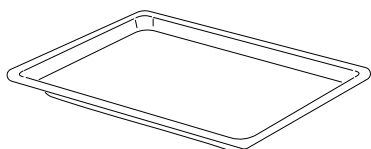
- Juego de cocción al vapor



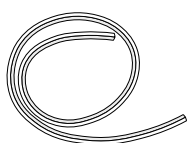
Soporte para dos bandejas dedicadas



Grasera agujereada, permite al vapor alcanzar los alimentos



Grasera poco profunda, para recolectar el agua de condensación que gotea hacia abajo



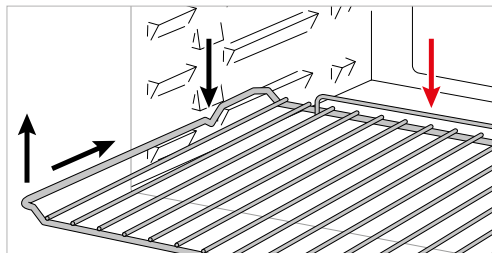
Tubo de silicona, para utilizarlo junto a la jarra para el vaciado del depósito

- Uso de los accesorios

Rejilla

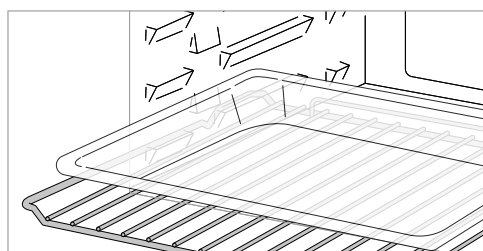
Levantar la parte delantera de la rejilla y empujarla hacia el interior para superar el ángulo. Seleccionar el nivel deseado apto para la función de cocción.

Nota: la barrera indicada por la flecha roja es orientada hacia arriba y muestra la parte trasera de la rejilla.



Grasera de vidrio Pyrex

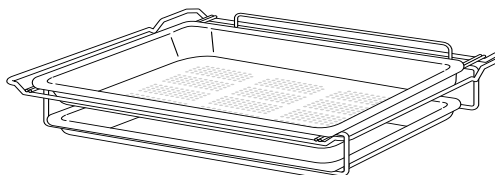
Cuando se usa la grasera de vidrio, apoyarla en la rejilla



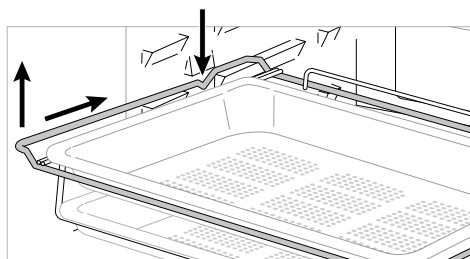
Cocción a vapor

Grasera agujereada:

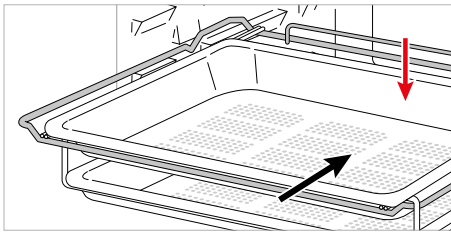
Introducir la grasera en el bastidor, como se ha indicado.



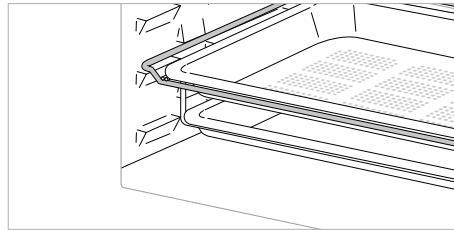
Levantar la parte delantera del bastidor y empujarla hacia el interior para hacerla deslizar más allá del ángulo.



Nota: la barrera indicada por la flecha roja es orientada hacia arriba y muestra la parte trasera del bastidor.



Bastidor completo con graseras introducidas

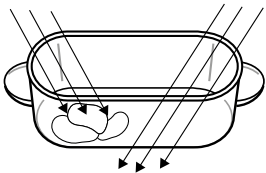


■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Microondas



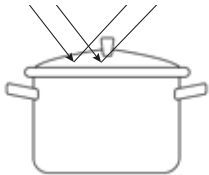
Funcionamiento

En el horno se encuentra un magnetrón que transforma la corriente en ondas electromagnéticas. Estas ondas se distribuyen uniformemente en el compartimento de cocción y además son reflejadas por las paredes que son de metal. De esta forma, alcanzan los alimentos en todos los lados. Para que las microondas puedan llegar a las comidas y penetrar en el interior de las mismas es importante utilizar una vajilla adecuada a las microondas, por ejemplo en porcelana, vidrio, cartón, plástico, pero no en metal. **NOTA:** los accesorios metálicos suministrados con el aparato también pueden usarse para las funciones combinadas con microondas. Se recuerda no colocar sobre ellos vajillas o recipientes de metal o que tengan decoraciones metálicas, ya que podrían generar chispas. Las moléculas que constituyen los alimentos, sobre todo las moléculas de agua, son puestas en movimiento por las microondas (aproximadamente 2.500 millones de veces por segundo). Por lo tanto, se genera calor, que desde los bordes de los alimentos se propaga hacia el interior. Por lo tanto, el calentamiento se genera casi al mismo tiempo en toda la comida que se ha colocado en el horno.



Ventajas

Por lo general, los alimentos pueden cocinarse con las microondas sin añadir líquidos o grasas, o bien añadiendo una pequeña cantidad de los mismos. La producción de microondas termina en el momento en que se interrumpe la cocción o se abre la puerta del aparato. Durante la cocción, la puerta cerrada e íntegra ofrece una protección suficiente contra la posible salida de las microondas.



NOTA: se recuerda NO hacer funcionar el horno vacío con las microondas: en los modos combinados, durante el precalentamiento, las microondas no están activadas, por lo tanto, se puede introducir alimento final de esta fase.

- SUGERENCIAS ÚTILES

General:

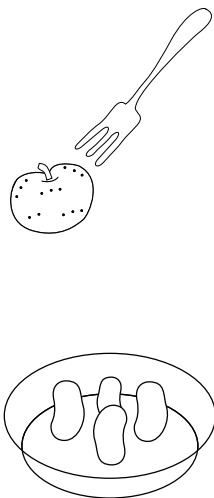
Quitar la comida de los paquetes de aluminio, o de los contenedores metálicos, antes de cocinarla. Después de haber apagado el aparato, dejar descansar la comida durante algunos minutos (referirse a las tablas: tiempo de reposo).

Cucinare:

De ser posible, cocinar los alimentos cubiertos con material apto para el uso en el horno de microondas (por ejemplo, película, tapas). Cocinar los alimentos sin una cobertura si se desea mantener una costra. No cocinar demasiado los platillos configurando valores demasiado altos de potencia y de tiempo. La comida puede secarse, quemarse o incendiarse en algunos puntos. No utilizar el aparato para cocinar huevos en la cáscara o caracoles, porque pueden estallar. Con los huevos fritos, primero agujerear las yemas. Perforar los alimentos con "piel" o "cáscara" como patatas, tomates, chorizos, varias veces con un tenedor, antes de cocinarlos, de forma que no estallen. Para los alimentos refrigerados o congelados, configurar un tiempo de cocción más largo. Los platillos que contienen una salsa tienen que mezclarse de vez en cuando. Las verduras que tienen una consistencia sólida, como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, tienen que cocinarse añadiendo agua. Girar las piezas más grandes después de la mitad del tiempo de cocción. De ser posible, cortar las verduras en trocitos de dimensiones similares. Si se cocinan muchas porciones de la misma comida, por ejemplo patatas cocidas, colocarlas en anillo en un pyrex, para obtener una cocción uniforme. Utilizar platos anchos. No utilizar ollas de porcelana, cerámica o barro con orificios pequeños, por ejemplo en las manijas o en fondos no esmaltados. La humedad que entra en los orificios puede causar la rotura de estas ollas cuando se calienta.

Descongelación de carne, aves y pescados:

Poner la comida congelada en un platito volcado con un envase debajo del mismo, o en un accesorio específico que permita al líquido no quedar en contacto con los alimentos sin ensuciar el horno. Girar los alimentos después de la mitad del tiempo de descongelación. De ser posible, dividir y luego retirar las piezas que han empezado a descongelarse.



- Ollas/Material para Microondas

	Microondas			Horno/Grill
	Descongelar	Calentar	Cocinar	
• Vidrio y porcelana termorresistente (sin componentes metálicos, por ejemplo Pyrex, vidrio a prueba de calor)	•	•	•	•
• Vidrio y porcelana no resistente al fuego 1))	•	-	-	-
• Bandejas, vidrio y vitrocerámica hechos de material termorresistente/resistente al hielo (por ejemplo Arcoflam)	•	•	•	•
• Cerámica 2), barro 2	•	•	•	-
• Plástico termorresistente hasta 200°C 3)	•	•	•	-
• Cartón, papel	•	-	-	-
• Película para alimentos	•	-	-	-
• Bolsas de cocción con cierre apto para las microondas 3)	•	•	•	-
• Graseras realizadas con metal, por ejemplo esmalte, fundición	-	-	-	•
• Bandejas pintadas de negro o revestidas de silicona 3)	-	-	-	•
• Bandeja para postres	-	-	-	•
• Platos listos envasados	•	•	•	•

Platos listos:

Los platos listos preparados contenidos en recipientes metálicos o en recipientes de plástico con tapa metálica pueden descongelarse o calentarse en el microondas solo si dichos recipientes están expresamente marcados como aptos para microondas, y colocándolos en la graseras de vidrio PYREX. Es necesario observar las instrucciones del fabricante que se han impreso en el paquete (por ejemplo: quitar la cobertura metálica y agujerear la película de plástico).

1. Sin placado en plata, oro, platino o metal/decoraciones
2. Sin componentes de cuarzo o metal o esmaltes que contienen metales
3. Observar las indicaciones del fabricante

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO

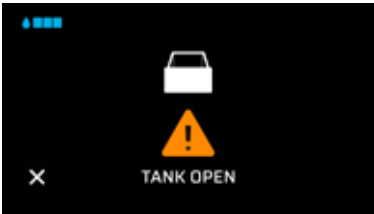
Cocción al vapore

- VENTAJAS

El horno de vapor tiene muchísimas ventajas: por ejemplo, permite una cocina delicada, además de sana. La cocción se realiza a través del calor húmedo generado justamente por el agua. Eso quiere decir que no se realiza a temperaturas demasiado altas, de forma tal de mantener inalterados tanto los minerales, como las vitaminas. Este proceso, además, garantiza el mantenimiento perfecto tanto del sabor, como del aroma de todo tipo de alimento. Un aspecto que no tiene que subestimarse se refiere al hecho que, gracias a la cocción con vapor se tiene la posibilidad de no utilizar condimentos de varios tipos, aceite y, sobre todo, grasas. Por estas razones es el mejor tipo de cocción para las hortalizas, y además para los pescados, ya que permite conservar perfectamente sus principios nutritivos. En cambio, este tipo de cocción es menos adecuada para las carnes. Para que resulte cocinada bien, la carne necesita temperaturas mucho más elevadas, que permitan no dispersar sus jugos. Con la cocción de vapor todos los alimentos salen sabrosos, aunque sean livianos y casi completamente libres de condimentos. Por lo tanto, se trata de la solución ideal para los que tienen la intención de tener un estilo de vida sano y equilibrado incluso en la mesa.

- Funcionamiento

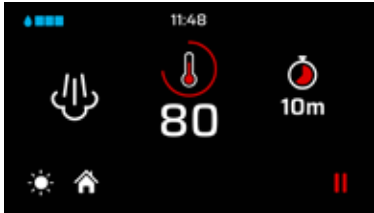
Para cocinar con el vapor hay que llenar el depósito, por lo menos hasta la marca que indica la cantidad mínima de agua. Para este fin, apretar en el cajón (cuba de carga) situado en el cuadro de mandos frontal, de forma tal de hacerlo saltar atrás; luego sacarlo tirándolo hasta el tope. Después, verter con la jarra graduada el agua en el cajón y observar el icono en el display. Cuando se saca la cubeta, en el display se visualiza:



Al mismo tiempo se encienden también los segmentos relativos a los niveles del agua. Utilizar sólo agua fría del grifo; nunca utilizar agua filtrada (desmineralizada) o destilada, agua mineral u otros líquidos.

- NOTA

En caso de que se desee configurar una cocción al vapor y el horno se encuentre a una temperatura superior a la temperatura deseada, será necesario esperar que se enfríe el compartimento (esto se indica mediante el movimiento hacia abajo de las bandas que indican la temperatura en la zona central del display). Es posible configurar la duración de la cocción, pero el tiempo se contará sólo después de que se haya enfriado el horno. Para poder empezar la cocción, resulta necesario que la temperatura configurada sea superior a la temperatura del compartimento. (NOTA: para las cocciones al vapor, la temperatura máxima es 100°C).



ATENCIÓN!

No verter agua directamente en el interior del quemador en el fondo del horno. No verter líquidos inflamables o alcohólicos en la cuba del agua. Durante el llenado, mientras que el nivel aumenta, en el display se encienden progresivamente los segmentos mínimos, mediano y finalmente máximo. Cuando se enciende el segmento máximo, también se emite una señal acústica. NO VERTER MÁS AGUA, DESPUÉS DE QUE EL HORNO HA SEÑALIZADO QUE EL DEPÓSITO ESTÁ LLENO. LA POSIBLE AGUA EN EXCESO TERMINARÍA DIRECTAMENTE EN EL COMPARTIMENTO DEL HORNO Y DESDE AQUÍ FUERA DEL APARATO. Quitar la posible agua del compartimento con una esponja o un trapo. Después del llenado, volver a cerrar el cajón hasta sentir el chasquido que lo retiene cerrado: comprobar que desaparezca la inscripción TANK en el display.

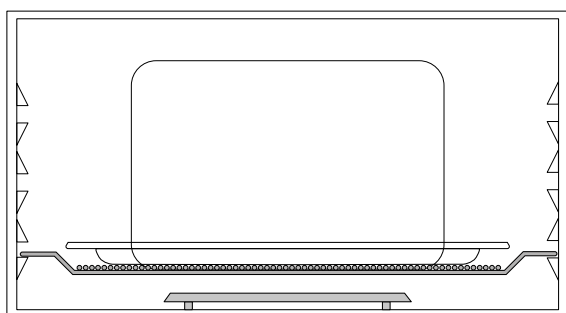
■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada grill + microondas



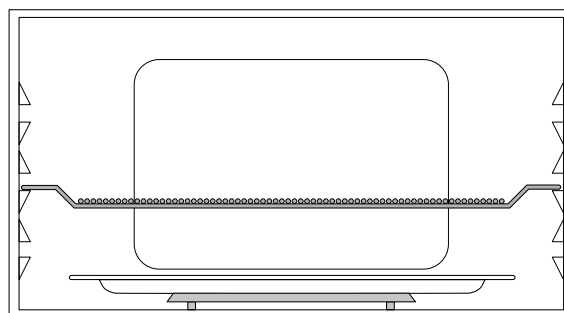
Consejos generales: el termostato debe estar ajustado a 180 ° C.

Posicionar abajo los contenedores o las sartenes grandes, las bandejas más bajas en los niveles superiores (ver 2 sugerencias en las imágenes). Si la comida se coloca directamente en la rejilla, poner debajo de la rejilla la grasera de pyrex para recolectar las grasas y los jugos de cocción. Controlar la cocción: revolver o girar las piezas y/o variar las regulaciones según las necesidades.

Tipo de alimento	Cantidades	Potencia microondas	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Lasañas	1100 g	500 W	180	25 - 35	bandeja de pyrex tiempos con fideos crudos
Ñoquis a la romana	600 g	500 W	180	15 - 18	bandeja de pyrex
Maccheroni gratinados	1200 g	500 W	180	10 - 12	los fideos tienen que haberse hervido anteriormente
Coliflor con salsa bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	tiempos con verduras crudas
Tomates gratinados	800 g	500 W	180	15 - 20	es preferible que tengan las mismas dimensiones
Pimientos rellenos	1400 g	800 W	180	20 - 25	es preferible que tengan las mismas dimensiones
Berenjenas a la parmesana	1300 g	500 W	180	18 - 23	berenjenas cocinadas anteriormente
Patatas gratinadas	1100 g	800 W	180	18 - 23	cacerola de pyrex
Pollo en piezas	1200 g	500 W	180	30 - 35	mezclar a mitad de la cocción
Brochetas	600 g	500 W	180	18 - 23	girar a mitad de la cocción



Cocción de alimentos altos



Cocción de alimentos bajos

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada convección + microondas



Consejos generales

Posicionar abajo contenedores o cacerolas grandes, las bandejas más bajas a los niveles superiores.

Si la comida se coloca directamente en la rejilla, poner debajo de la rejilla la grasera de pyrex para recolectar las grasas y los jugos de cocción. Controlar la cocción: revolver o girar las piezas y/o variar las regulaciones según las necesidades.

Tipo de alimento	Cantidades	Potencia microondas	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Pollo (entero)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pinchar con aceite mezclar a mitad de la cocción
Roast Beef (deshuesado)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	jugoso bien cocido
Pierna de cerdo	1000 g	270 W	180	30 - 35	pinchar con aceite mezclar a mitad de la cocción
Polpettone	900 g	500 W	180	20 - 25	mezclar a mitad de la cocción
Pescado entero	1200 g	270 W	210	30 - 35	preferiblemente usar papel para hornear
Hamburguesas congeladas	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	jugoso bien cocido mezclar a mitad de la cocción
Pizza congelada Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana congelada	450 g	270 W	230	23 - 27	

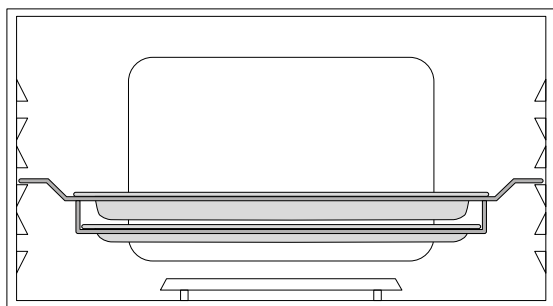
■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada vapor + convección



Consejos generales

Cuando se cocina al vapor los alimentos tienen que mantenerse elevados con respecto al fondo, para evitar que se encuentren sumergidos en el agua de condensación. Elegir, entre las configuraciones que se describen al final de la página, la configuración más adecuada según la cantidad y el tamaño de los alimentos.

Tipo de alimento	Cantidades	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Pollo (entero)	1200 g	200	65 - 70	pincelar con aceite
Pechugas de pollo	350 g	130	25 - 30	
Pato (entero)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	jugoso bien cocido
Asado de cerdo	1000 g	180	80 - 100	pincelar con aceite
Pescado (por ejemplo trucha)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 pescados
Trozos de atún	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 trozos
Espárragos (verdes)	400 g	130	30 - 40	los espárragos blancos se cocinan en un tiempo menor (20-30 min)
Zanahorias	300 g	130	30 - 40	
Pan (blanco)	1000 g	180	45 - 60	2 pedazos, 500 gramos



■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Cocción combinada convección + microondas



Consejos generales

Compruebe la cocción: gire o dé la vuelta a las piezas y/o varíe los ajustes según sea necesario.

Tipo de alimento	Cantidades	Potencia microondas	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	usar una cacerola de pyrex añadir inmediatamente el caldo en el envase (peso igual al arroz)
Pescados (doradas, róbalo)	800 g	270 W	85	5 - 6	untar la grasera agujereada antes de colocar el pescado en la misma agujerear la piel en algunos puntos
Gambas / langostinos	500 g	270 W	85	2 - 3	
Patatas - zanahorias - calabacines	600 g	500 W	90	5 - 6	mondar las patatas y cortar las verduras en piezas regulares
Coliflor / brócolis	500 g	500 W	95	6 - 8	cortar en piezas regulares
Pastel de carne	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ LIMPIEZA-CURA-MANTENIMIENTO



Limpieza

ATENCIÓN!

Referirse a los capítulos sobre la seguridad.

- Limpiar la parte delantera del aparato con un trapo suave humedecido con agua tibia jabonosa.
- Para limpiar las superficies metálicas, utilizar un detergente normal.
- Limpiar el interior del horno después de cada uso. De esta forma es posible eliminar más fácilmente las manchas.
- Después de cada uso, limpiar los accesorios para horno y dejarlos secar cuidadosamente. Utilizar un trapo suave humedecido con agua tibia jabonosa.

Parte de acero inoxidable

- Limpiar la puerta del horno exclusivamente con una esponja húmeda.
- Secarla con un trapo suave.
- Evitar el uso de lanas de acero, ácidos o productos abrasivos que podrían dañar la superficie del horno.
- Limpiar el cuadro de mandos del horno, aplicando las mismas precauciones.

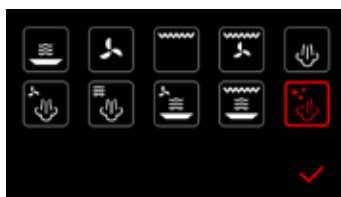
Limpieza de la junta de la puerta

- Controlar regularmente la junta de la puerta. La junta de la puerta se encuentra alrededor del bastidor del compartimento del horno.
- - No utilizar el aparato si la junta de la puerta se ha dañado.
- - Ponerse en contacto con el Centro de Asistencia.
- Para limpiar la junta de la puerta observar la información general sobre la limpieza.

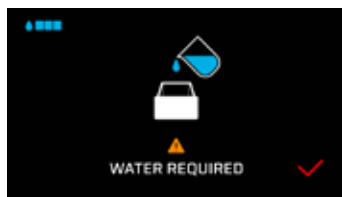
Ciclo de limpieza con vapor

- Este procedimiento utiliza el vapor para facilitar la eliminación de los residuos de grasa y de alimentos del horno.
1. Configurar la función - Ciclo de limpieza con vapor.
 2. Llenar el depósito con la jarra específica.
 3. La temperatura del ciclo será 90°C y la duración aconsejada es de 15 minutos.
 4. A la terminación del ciclo de limpieza, dejar enfriar el aparato.
 5. Después de haberse refrigerado, limpiar las superficies internas del horno con un trapo.

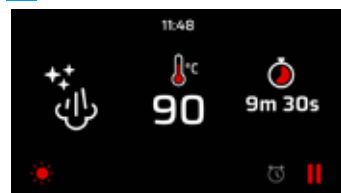
1



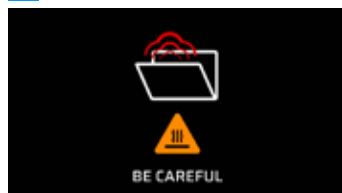
2



3



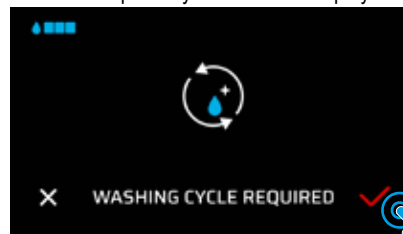
4



- Vaciado y lavado del depósito

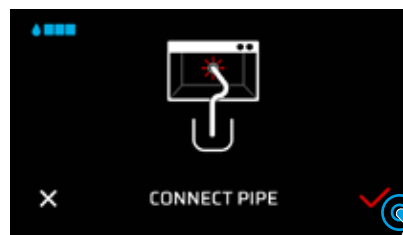


En el momento del primer encendido en el display aparece el triángulo amarillo de aviso. Abriendo la puerta y tocándolo el display mostrará el mensaje

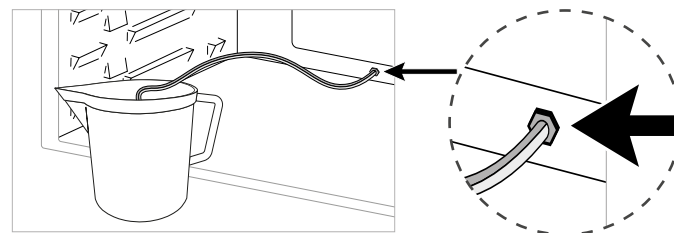


Si no se desea realizar el lavado, es suficiente tocar el símbolo X y el triángulo amarillo desaparece; será posible realizar el lavado seleccionando la tecla correspondiente después de haber abierto el menú configuraciones.

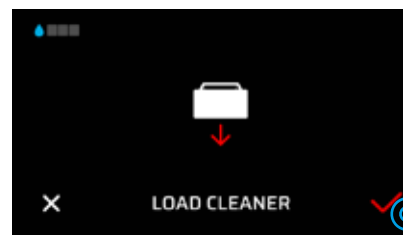
Si, en cambio, se desea proceder con el lavado apretar la tecla de confirmación y el display mostrará



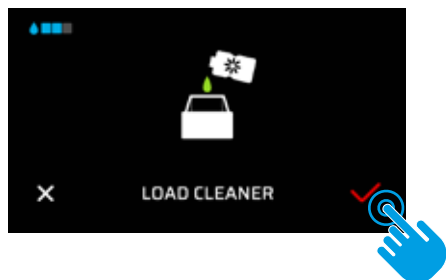
Para proceder, introducir el tubo de goma que se ha entregado arriba del pico metálico que sale de la pared trasera del compartimento de cocción, debajo de la zona agujereada. Introducir la otra extremidad del tubo en un contenedor de recolección, con una capacidad de 1 L (por ejemplo, la jarra entregada). Después de eso, apretar la tecla de confirmación para el vaciado (la bomba entra en función).



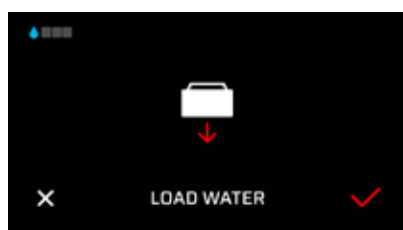
Después de haber vaciado el depósito, aparece la indicación de cargar la solución desincrustante (ácido cítrico 5% o bien un paquete de antical para máquina de café o plancha). Para una limpieza completa usar 1 L de solución.



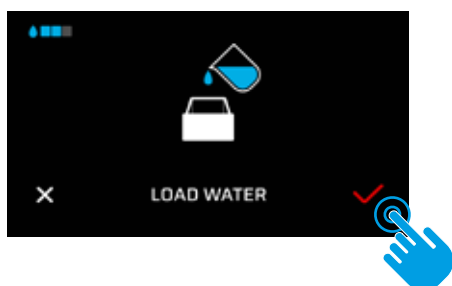
Abriendo el cajón y confirmando la imagen se vuelve:



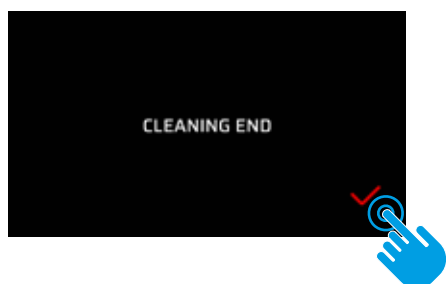
Apretando la confirmación se reinicia la bomba y se realiza el lavado del depósito y del circuito del agua. Cuando el depósito está vacío hay que realizar un enjuague con agua (todavía 1L): el display muestra:



Nuevamente abriendo el cajón y confirmando, el display muestra:

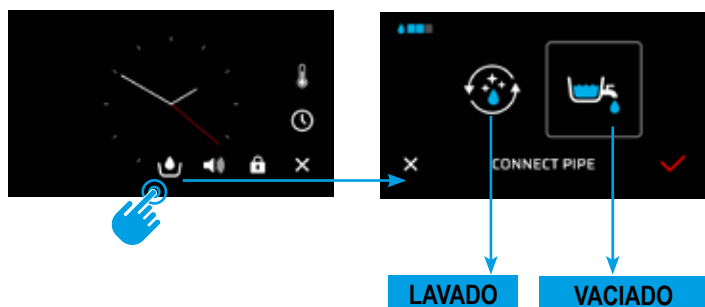


Llenar completamente el depósito y apretar confirmar para arrancar la bomba y comenzar el vaciado final. A la terminación (la operación requiere unos diez minutos) el display muestra

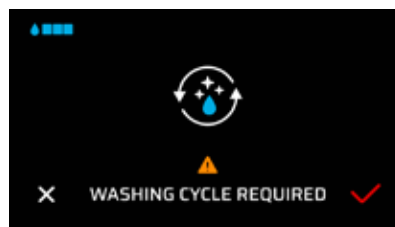


A la terminación del lavado, apretando la tecla de confirmación puede empezarse a usar normalmente el aparato.

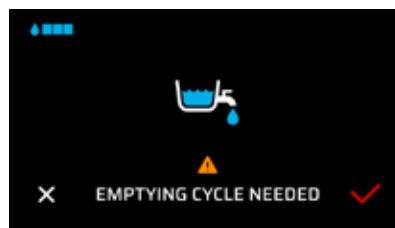
El lavado y el vaciado del depósito pueden realizarse en cualquier momento accediendo al menú correspondiente, apretando la tecla configuración.



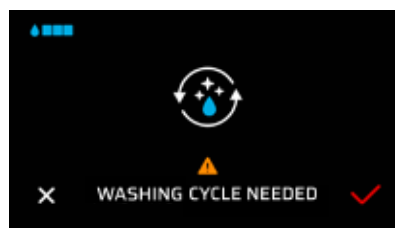
Significado de los avisos relativos al circuito del agua



Este aviso aparece siete días después del último llenado del depósito e invita a vaciarlo, para evitar el deterioro del agua. Es sólo informativo y permite usar normalmente el aparato, incluso si no se realiza el vaciado. Sin embargo, sería aconsejable vaciar el depósito después de cada cocción, para empezar la cocción siguiente con una carga de agua fresca.



Este aviso aparece siete días después del último llenado del depósito e invita a vaciarlo, para evitar el deterioro del agua. Es sólo informativo y permite usar normalmente el aparato, incluso si no se realiza el vaciado. Sin embargo, sería aconsejable vaciar el depósito después de cada cocción, para empezar la cocción siguiente con una carga de agua fresca.



Este aviso aparece después de que la caldera ha funcionado durante ochenta horas (funciones de vapor y combinadas con vapor). A partir de este momento pueden realizarse solamente diez ciclos más de cocción al vapor: luego, si no se realiza el lavado, las funciones con vapor podrán seleccionarse, pero en el momento del encendido se visualizará un mensaje de error y la cocción no comenzará.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Consejos para la limpieza del horno y panel frontal

HORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPIEZA	ADVERTENCIAS
Interior del horno fachada y puerta	Se recomienda limpiar el horno después de cada uso. La suciedad se limpia más fácilmente si se evita que se queme repetidamente a altas temperaturas. Quitar todas las piezas desmontables y lavarlas por separado con agua tibia y un detergente no abrasivo. Limpiar la cámara de cocción con un paño suave empapado en una solución de agua tibia y amoníaco, luego enjuagar y secar. Limpiar la fachada delantera del aparato y las superficies de retención de la puerta con un trapo suave con agua tibia y un detergente.	No utilizar limpiadores a vapor para la limpieza interna del horno. No utilizar limpiadores abrasivos/corrosivos ni herramientas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían dañar la superficie y provocar su rotura.
Bandeja	Sumergir en una solución de agua caliente y jabón neutro. Secar luego del lavado.	Eliminar los residuos de alimentos inmediatamente luego del uso.
Rejillas	Limpiar con agua caliente y detergentes no abrasivos o con un desengrasante adecuado.	En caso de suciedad incrustada y endurecida, se recomienda dejar en remojo las parrillas por un

PANEL FRONTAL

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPIEZA	ADVERTENCIAS
Superficie in acciaio	Limpiar las piezas con agua tibia y detergente líquido no corrosivo y luego secarlas con un paño suave o de microfibra.	El brillo se mantiene mediante la limpieza periódica con productos específicos que se consiguen normalmente en el mercado. Nunca utilizar polvos abrasivos.
Superficie pintada	Para mantener las características de las partes pintadas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua y jabón.	Evitar dejar sobre las partes pintadas sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, zumo de limón, sal, zumo de tomate, etc.) y evitar lavar cuando las partes pintadas estén aún calientes.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Reemplazo del bulbo

- **ATENCIÓN!**
Antes de cambiar la lámpara:
Comprobar que el aparato se haya apagado antes de sustituir la lámpara, para evitar la posibilidad de electrocución.
Atención: la lámpara y la tapa de vidrio de la misma pueden estar calientes. Poner un trapo suave en el fondo del interior del aparato. Previene daños en la tapa de vidrio de la lámpara y en el compartimento. Siempre utilizar el mismo tipo de lámpara.
- **Sustitución de la lámpara**
Girar la tapa de vidrio de la lámpara en el sentido contrario a las agujas del reloj, para quitarla.
-Limpiar la tapa de vidrio.
-Sustituir la lámpara por una lámpara alógena 25W apta.
-Reinstalar la tapa de vidrio.

■ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas genéricos



- ATENCIÓN!**
- Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o intervenir en el interruptor correspondiente.
 - Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o desenroscar el fusible.
 - Las intervenciones y las reparaciones no autorizadas pueden provocar electrocución o un cortocircuito, por lo que no deben ser realizadas. Se debe dejar esa tarea a los técnicos autorizados.
 - En caso de pequeños inconvenientes, se puede tratar de resolver el problema siguiendo los consejos de las instrucciones.
 - La intervención del servicio de asistencia durante la garantía no es gratuita si el aparato no funciona por uso incorrecto.
 - La eliminación de las averías o los reclamos, que han sido generados por uso o instalación incorrectos, no serán reparados en garantía. Los gastos de garantía estarán a cargo del usuario.

■ SOLUCIÓN DE PROBLEMA

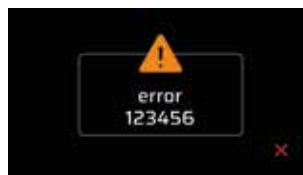
Mensajes de error

Errores del sistema

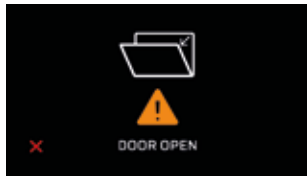
En caso de anomalía en el display se visualizan los errores siguientes:

Descripción	Codice errore
Sonda cavidad interrumpida	00
Sonda cavidad en cortocircuito	01
Sonda caldera interrumpida	02
Sonda caldera en cortocircuito	03
Sonda carne interrumpida	04
Sonda carne en cortocircuito	05
Recalentamiento	08
La caldera no calienta	09
La bomba no funciona	10
Error vaciado	14
Necesidad de lavado del circuito del agua	15
El ventilador tangencial no funciona	16
Error de comunicación	20

MENSAJE DE ERROR



En caso de error desconectar y volver a conectar el aparato.
Si el error vuelve a estar presente será necesaria la intervención de un técnico autorizado.

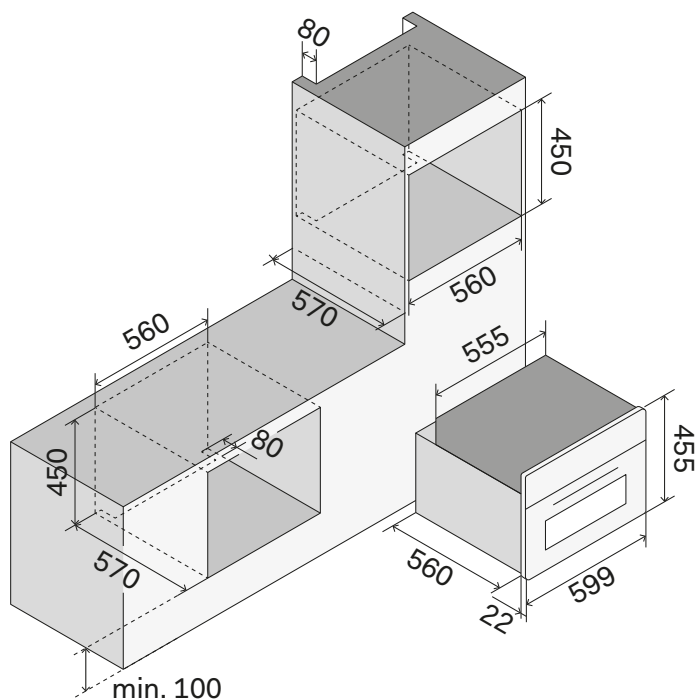


Cerrar la puerta del horno.

■ INSTALACIÓN - Instrucciones para la instalación

⚠ La placa de las características se encuentra en el tope de la puerta del horno, puede verse con la puerta abierta y contiene todos los datos necesarios para la instalación, por ejemplo: modelo del aparato, tensión nominal y absorción. En primer lugar, medir y controlar el orificio en el mueble, debe corresponder exactamente a las medidas indicadas en la figura A. Prestar atención a que el revestimiento de los muebles, el enchapado de madera u otro, hayan sido encolados con cola resistente al calor (150 °C). En caso de que el revestimiento o la cola no fueran resistentes al calor, el revestimiento podría deformarse o descolarse, sobre todo en los puntos más estrechos del mueble. Asegurarse de que el mueble previsto para empotrar el horno tenga un fondo sólido y pueda soportar el peso del aparato. Todos los tornillos y los accesorios necesarios para la fijación del horno al mueble están incluidos. Las siguientes figuras son útiles para la correcta introducción y fijación en el mueble.

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



■ INSTALACION - Conexion Electrica

⚠ Las siguientes instrucciones están destinadas a la persona cualificada que realizará la instalación del aparato, su ajuste y su mantenimiento técnico y que garantizará que estas operaciones se realicen de la forma más correcta posible y respetando las normas vigentes. Importante: cualquier ajuste, mantenimiento, etc. debe realizarse después de haber desconectado el teclado eléctrico de la cocina.

Reglas de instalación

Este aparato es conforme a las siguientes directivas/reglamento:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAJA TENSIÓN 2014/35/UE

DIRECTIVA DE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

REGLAMENTO N.º 1935/2004 (contacto con los alimentos)

La instalación debe llevarse a cabo de acuerdo a lo que establece la técnica y respetando en su totalidad las normas vigentes en materia de instalación eléctrica. De lo contrario, el Fabricante queda eximido de toda responsabilidad.

En este manual se encuentra también el esquema eléctrico del aparato.

Los aparatos están preparados para ser conectados a la tensión indicada en la placa de datos.

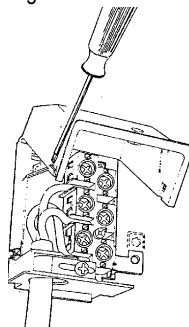
Antes de conectar el aparato a la red, asegurarse de que:

- las características del interruptor electromagnético o de la toma puedan soportar la carga del aparato (ver los datos en la placa);
 - la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra.
- El aparato se provee con cable sin clavija: la conexión debe llevarse a cabo teniendo en cuenta que el cable amarillo-verde es el conductor de tierra y nunca debe cortarse.

La toma de corriente debe estar visible y accesible, de modo de poder desconectar el aparato con facilidad.

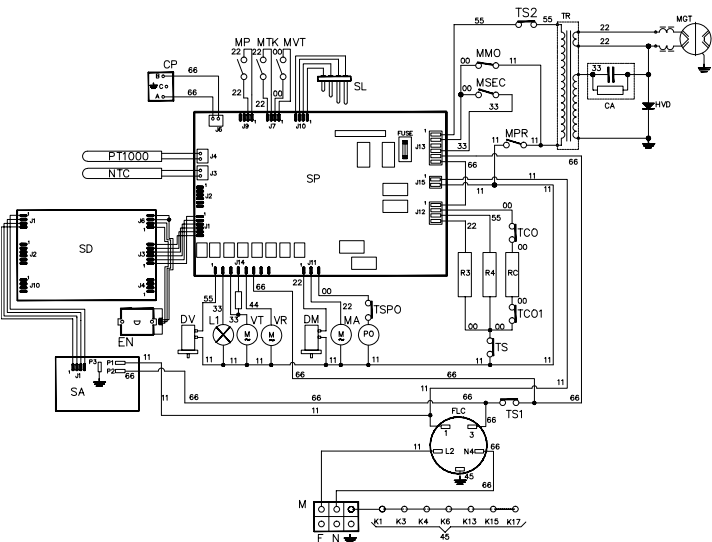
Para la conexión directa a la red, es necesario que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de la matrícula)
- la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra
- la toma o el interruptor omipolar, con una apertura mínima de 3 mm, sea fácilmente accesible una vez instalado el aparato.
- esté incorporado un interruptor de desconexión de la red fija conforme a las reglas de instalación.



⚠ El conductor de tierra amarillo-verde nunca debe cortarse, ni siquiera por el interruptor. El cable de alimentación debe posicionarse de modo que no quede en contacto con superficies que alcancen una temperatura superior a 50 °C más allá del ambiente. En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, contactar con el Servicio de Asistencia.

■ Esquemas eléctricos



Leyenda

F	Fase	TS2	Termostato de seguridad en fase 120°C
N	Neutro	TCO	Termostato de seguridad en fase 318°C (TCO)
M	Bornera	TCO1	Termostato de seguridad en fase 318°C (TCO)
FUSE	Fusible 10A	TSPO	Termostato de seguridad en fase 90°C
FLC	Filtro LC	MSEC	Microinterruptor secundario
L1	Luz Horno	MMO	Microinterruptor Monitor
SA	Tarjeta alimentación	MPR	Microinterruptor primario
SD	Tarjeta display	MP	Microinterruptor puerta
SP	Tarjeta potencia	MTK	Microinterruptor cuba carga agua
EN	Encoder regulación	MVT	Microinterruptor ventilador tangencial
CP	Conexión sonda cocción	00	Negro
SL	Sensor nivel agua	11	Marrón
DM	Dumper microondas	22	Rojo
DV	Dumper Vapor	33	Blanco
PD	Bomba	44	Amarillo
VR	Ventilador radial	45	Amarillo-Verde
VT	Ventilador tangencial	55	Gris
RC	Resistencia caldera	66	Azul
R3	Resistencia Grill	K1	Hilo tierra bornera
R4	Resistencia circular	K3	Hilo tierra bornera motor radial
PT1000	Sonda caldera PT1000	K4	Hilo tierra bornera circular
NTC	Sonda compartimento NTC	K6	Hilo tierra bornera luz horno
MGT	Magnetron	K13	Hilo tierra bornera resistencia grill
TR	Transformador de alta tensión	K15	Hilo tierra bornera bastidor
HVD	Diodo de alta tensión	K17	Hilo tierra bornera alimentador
CA	Condensador 1,05 uF		
MA	Motor antena		
TS	Termostato de seguridad en fase 135°C		
TS1	Termostato de seguridad en fase 135°C		

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Specifikationer på apparaterne

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Du må ikke blokere ventilationsåbningerne eller varmeafledningen.

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

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

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

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

B. Brug aldrig apparatet barfodet;

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

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

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

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

12. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre varmelegemerne. Små børn skal holdes på afstand. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre under konstant opsyn.

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

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

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



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



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

Det bør bortskaffes på et lokalt indsamlings- /genbrugscenter eller kontakt din forhandler, for at indhente oplysninger. Sørg for, at apparaturet holdes udenfor børns rækkevidde indtil det kan bortskaffes.

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

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

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

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

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

23. Kvælningsfare.

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

24. Fare for forbrænding

Børns hud er meget sartere end de voksnes.

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

25. Fare for kvæstelser.

- Lågens kapacitet er på max. 8 kg. Børn kan komme til skade, når lågen står åben. Lad dem ikke læne sig op ad den åbne låge, sidde herpå eller hænge sig op i den.

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

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

■ FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ MULIG EKSPONERING FOR OVERDREVEN MIKROBØLGEENERGI

28. Forsøg aldrig på at lade denne ovn fungere med åben låge, da funktion for åben låge kan medføre en skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er vigtigt, at sikkerhedsblokeringerne hverken beskadiges eller manipuleres. Anbring aldrig nogen genstand imellem den forreste del af ovnen og lågen og lad ikke snavs eller rester af rengøringsmidler ophobe sig på tætningsfladerne.

29. **ADVARSEL:** Brug aldrig ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovnens låge lukker korrekt og at der ikke er beskadigelser på (1) lågen (bøjlet), (2) hængsler og låsestifter (ødelagte eller løstsiddende), (3) lågens pakninger og tætningsflader. Hvis lågen og tætningspakningerne er beskadigede, må ovnen ikke anvendes før den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker (oplært af fabrikanten eller af kundeservicen).

30. **ADVARSEL:** Det er farligt for enhver, som ikke har en passende oplæring i vedligeholdelse og reparationer, som kræver demontering af indkapslinger eller barrierer mod eksponering for mikrobølger. Apparatet skal være koblet fra el-forsyningen under handlingerne omkring installation, vedligeholdelse og reparation. Åbn aldrig apparatets indkapsling. Manipulation af de elektriske tilslutninger eller af de mekaniske komponenter og dele er meget farlig for brugeren og kan medføre funktionsanomalier.

31. **ADVARSEL:** Opvarm aldrig væsker eller andre fødevarer i forseglede beholdere, dåser eller flasker, da de kan eksplodere.

32. Når ovnen fungerer i mikrobølgetilstand, er den beregnet på at opvarme mad- og drikkevarer. Brug aldrig mikrobølgetilstanden til at tørre blomster, urter, brød eller andre brandbare materialer såsom svampe, hjemmesko, puder eller poser fyldt med kirsebærsten, korn, lavendel eller gel, som dem der bruges i aromaterapi. Disse objekter kan, hvis de opvarmes, gå i brand og forårsage sår, da de stadig er brandvarme efter de tages ud af ovnen.

33. **ADVARSEL:** Når apparatet bruges i den kombinerede tilstand bør børn kun bruge det under en voksens opsyn på grund af de høje temperaturer, som derved udvikles.

34. Når man bruger funktionen "Kun MIKROBØLGER" må ovnen ikke forvarmes (uden madvarer) eller tændes når den er tom, da dette kan frembringe gnister.

35. Kontrollér at tilbehøret og beholdere kan bruges til mikrobølgeovne (se anvisningerne på de følgende sider) før ovnen tages i brug.

36. Under opvarmning af væsker (vand, kaffe, mælk, etc.) kan det ske at indholdet, på grund af forsinket kogning, pludselig begynder at koge og flyder voldsomt over og medfører forbrændinger. For at undgå dette skal man, før man begynder at varme væsken, sætte en teske af plastik eller en lille glasstang i beholderen. Vær under alle omstændigheder meget forsigtig under håndtering af beholderen.

37. Opvarm aldrig spiritus med et højt alkoholindhold eller store mængder olie, da de kan gå i brand.

38. Efter opvarmning af babymad (i sutteflaske eller på glas), skal indholdet rystes eller blandes og temperaturen kontrolleres før indtagelsen, for at undgå forbrændinger.

39. Det anbefales at omryste eller røre om i maden, også for at sikre en ensartet temperatur. Ved brug af sterilisatorer til sutteflasker, som kan erhverves i handlen, skal man ALTID kontrollere, at beholderen er fyldt med den vandmængde, som fabrikanten angiver, før ovnen tændes.

40. Alle mikrobølgeovne er afprøvet og godkendt i henhold til de gældende forskrifter vedrørende sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Af forsigtighedshensyn anbefaler fabrikanten af pacemakere at holde en afstand på mindst 20 - 30 cm imellem en tændt mikrobølgeovn og en pacemaker for at undgå mulig interferens med selve pacemakeren. Sluk straks mikrobølgeovnen og kontakt fabrikanten af pacemakeren, hvis der af en eller anden årsag opstår mistanke om at der er opstået en interferens.

41. I tilfælde af overophedning af ovnen (langvarig funktion, tomt ovnrum, etc.) slukkes ovnen muligvis af en sikkerhedstermostat. Når den er kølet af, vender ovnen tilbage til den normale funktion.

42. Tilbered eller opvarm aldrig æg med skal i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, også efter tilberedningens afslutning.

43. Vær opmærksom på, at tiden til tilberedning, opvarmning eller optøning med mikrobølger ofte er langt kortere end tiderne på en tilstand uden mikrobølger. For lange tilberedningstider medfører udtørring og eventuel forbrænding af madvarerne.

■ DAMPKOGNING

44. Bring ikke ovnen i funktion, hvis pærens skærm er blevet taget af. Dampen vil kunne trænge ind i spændingsførende dele og foranledige en kortslutning. De elektriske komponenter kan også tage skade.

45. Hvis ovnen er monteret bag en skabslåge, må den kun tages i brug med åbenstående skabslåge. Luk først skabslågen når apparatet er slukket og fuldstændigt køldt.

46. Undlad at åbne apparatets låge under dampkogningen. Dampen kan strømme ud.

■ FØRSTE GANG OVNE BRUGES

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

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

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

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

■ DISPLAY - Ikoner legende

	Pause
	Starten
	°C - °F
	Bekræft
	Bekræftelse
	Indstillinger
	Kødprobe
	Home
	Lys
	Timeren
	Afgang - Sigt
	Ur
	Bekræft indstillinger
	Sluk

■ BRUGERVEJLEDNING

Indstillinger



Hjem: vis startside.

- 1 = Lader dig fortsætte til skærbilledet til indstilling af hulrum
- 2 = Giver dig mulighed for at indstille timeren
- 3 = Tillader direkte adgang til indstillingerne

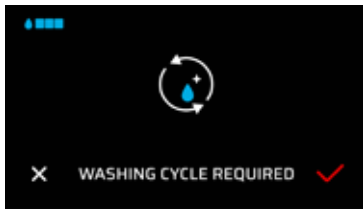
 = Giv agt ved første igangsætning: Vaskecyklus påkrævet (funktion forhindres ikke, hvis den ikke afvikles) *

BEMÆRK: IDen gule trekant forsvinder:

A - kun hvis beholderen fyldes med en smule vand og herefter tømmes fuldstændigt.

* (hvis ovnen ikke vaskes / tømmes vil den stadig fungere normalt, men den gule trekant forbliver synlig).

B - efter at have trykket på den gule trekant og åbnet lågen vises det nedenstående skærbillede på displayet. Ved tryk på symbolet  i venstre hjørne forinden forsvinder trekanten.



** Indhent oplysninger om hvordan man tømmer eller rengør beholderen i kapitlet "RENGØRING - PLEJE - VEDLIGEHOLDELSE"

Indstillinger

- 4 = Valg af graders skala (° C eller ° F).
- 5 = Indstilling af tid.
- 6 = Giver mulighed for at forlade eller afslutte en funktion
- 7 = Lås skærm
- 8 = For at låse op skal du trykke på displayet i 10 sekunder
- 9 = Det giver dig mulighed for at indstille lydstyrken for det akustiske signal og eventuelt en lyd ved berøring af skærmen
- 9a = Giver mulighed for at vælge vask eller tømning af beholderen

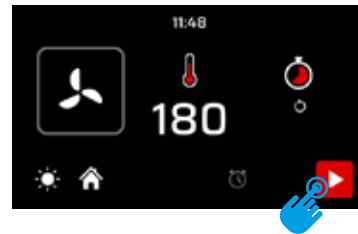
Indstil en timer

- 10 = Forøg eller reducer tiden..
- 11 = Bekræft, når den ønskede tid er indstillet. Et akustisk signal vil indikere udtrykket.
- 12 = Bekræft, og vend tilbage til startsidens.

Funktion

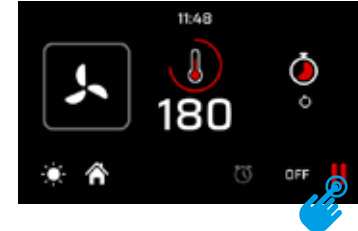
- 13 = Vælg funktionen af madlavning.
- 13.1 = Lys (tændt eller slukket).
- 13.2 = Hjem (tilbage til startskærmen)
- 14 = Indstil tilberedningstemperatur
- 14b = Der er to opzini prindstil temperaturen:
 - rulle i søjlen
 - med + eller -
- 14b = Bekræft valget
- 15 = Indstil tilberedningstiden og den programmerede start.
- 15a = Indstil tilberedningstid.
- 15b = Viser tilberedningstiden.
- 15c = Indstil starttidspunktet.
- 15d = Bekræft indstillingerne
- 15e = Numerisk tastatur.
- 16 = Ovnens display slukker for at spare energi efter 19' inaktivitet. Du kan genaktivere det med et enkelt tryk. Strømforbruget i slukket tilstand er 0,5 W

■ MADLAVNINGSPROCES



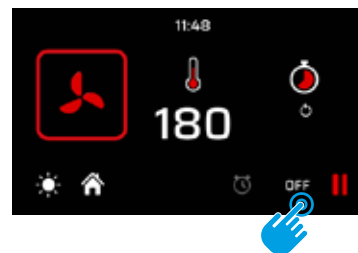
INDSTILLET KVALITET

Når hulrummet er indstillet (tilberedningsfunktion, temperatur og timerindstilling), bekræft at starte forvarmning. På dette tidspunkt skifter displayet til forvarmningstilstand



FORVARMEFASE

Der er fire niveauer, der giver dig mulighed for at overvåge forvarmningssprocessen. Den røde del øges gradvist, indtil den fylder skærmen - Hvis tilberedningstiden ikke er blevet indstillet, kan tilberedningen afbrydes (PAUSA, ved at trykke på tasten) eller den kan afsluttes ved at trykke p

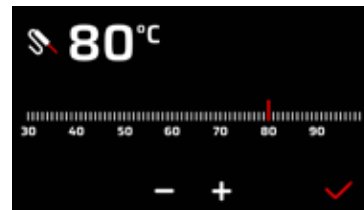


FULDFØRT FORVARMNING

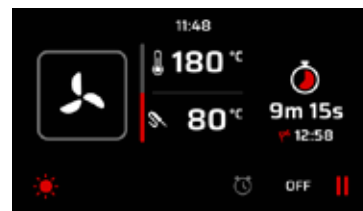
Når den indstillede temperatur er nået, bliver displayet rødt for at indikere afslutningen af forvarmningssfasen og starten af tilberedningssfasen. Hvis der blev indstillet en tilberedningstid, slukkes ovnen automatisk, når tiden udløber.

■ KOGNING MED KØDPROBE

VAL TEMPERATURVALG



OPVARMINGSMODUS MED SOND



 Når man bruger temperatursonden vises indstillingsfeltet herunder, og opvarmningen afsluttes, når sondens indstillede temperaturer er nået.

OBS: Brug kun den anbefalede temperatursonde til dette produkt.

■ IKONER



Mikrobølgefunktion

Denne funktion er særdeles velegnet til hurtigt at opvarme og optø madvarer og færdigretter. Man kan også tilberede grøntsager, fisk og visse kager. Den er desuden egnet til at blødgøre smør, smelte chokolade, optø sarte kager.



Multi-varmluftstilberedning (konvektion)

En funktion, som tillader samtidig tilberedning af forskellige retter på forskellige niveauer, uden at deres lugt blandes sammen; man kan tilberede lasagne, pizza, croissant og brioches, tærter, kager, etc.



Grillstegning for lukket låge.

En funktion, som egner sig til hurtig og dybdegående grillstegning, for at gratinere og brune kød generelt, filet, T-bone steak, grillet fisk såvel som grillede grøntsager. Tilberedning med den elektriske grill skal foregå med termostaten på 180 °C. Til tilberedning af tynde madvarer placeret i det centrale afsnit af grillristen og til at riste brød.



Grillstegning med varmluft

Denne ekstremt hurtige og dybdegående funktion med en betragtelig energibesparelse er egnet til mange madvarer såsom: svinekoteletter, medister, spyd med svin eller blandet kød, vildt, gnocchi alla romana, etc. Tilberedning med den elektriske grill skal foregå med termostaten på 180 °C.



Dampkogning

Er en funktion, som tillader at regenerere tilberedte vakuumpakkede fødevarer (sous vide) ved en lav temperatur, så de oprindelige farver, ensartethed og blødhed bevares. Optimal til tilberedning af grøntsager, fisk og sarte fødevarer.



Kombineret damp + varm luft

Til tilberedning i ovnen med fordelene ved damp. Brug denne funktion, for at afkorte tilberedningstiden og bibeholde madvarernes vitaminer og nærende egenskaber. Indstil temperaturen på mellem 130°C og 230°C, for at bruge den.



Kombineret damp + mikrobølger

Dette er den bedst egnede tilberedning til at udnytte fordelene ved tilberedning med damp og spare tid; især velegnet til risretter, grøntsager, gratin, hakkekød og mos.



Kombineret varm luft + mikrobølger

Dette er den bedst egnede metode til hurtig tilberedning af flæsketeg og kylling, men uden at kødet bliver tørt. Tidsbesparelsen når op på 40-50%.



Kombineret grill + mikrobølger

Dette er den bedst egnede metode til på kort tid at tilberede gratin (for eksempel med kartofler og ost), pastaretter i ovnen, konsistente grøntsager til hele familien.

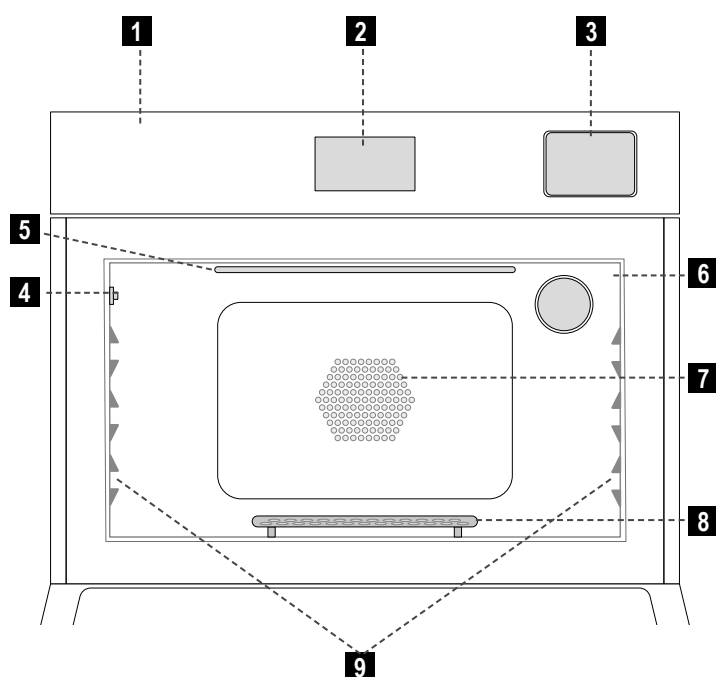
Tilberedning med den elektriske grill skal foregå med termostaten på 180 °C.



Rengøringscyklus med damp

Dette er et specifikt program til at blødgøre aflejringer inde i ovnen og lette rengøringen, uden at anvende kemiske eller slibende midler. Det varer 15 minutter.

■ PRODUKTBESKRIVELSE



1 BETJENINGSPANEL

2 BETJENINGSPANEL

3 TFT BERØRINGSSKÆRM

4 VANDKAR

5 GRILL

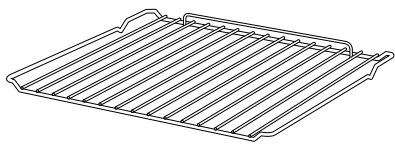
6 OVNENS PÆRE

7 VARMLUFTBLÆSER OG -MODSTAND

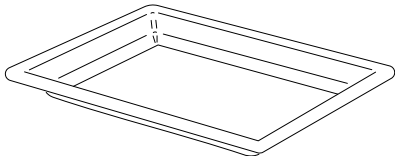
8 KEDEL MED LÅG

9 RISTENS UNDERSTØTNINGER

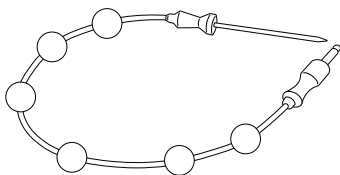
- Medfølgende tilbehør



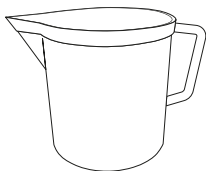
Grillrist
Til gryder, kar og stege



Bradepande af glas
Anvendes til tilberedning med mikrobølger

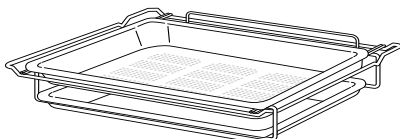


Termosonde
Til opvarmning og tilberedning af mad med valg af den interne kermetemperatur

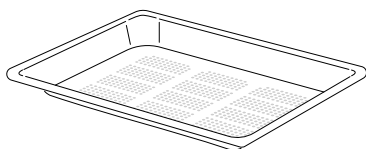


Kande
Til at fylde beholderen med vand til dampkogning og til at opsamle vandet, når beholderen tømmes

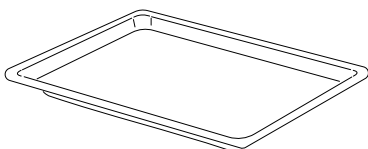
- Dampkogningssæt



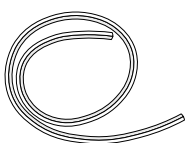
Understøtning til 2 dedikerede kar



Hullet bradepande, tillader dampen at nå madvaren



Lav bradepande til opsamling af kondensens vand, som drypper nedt



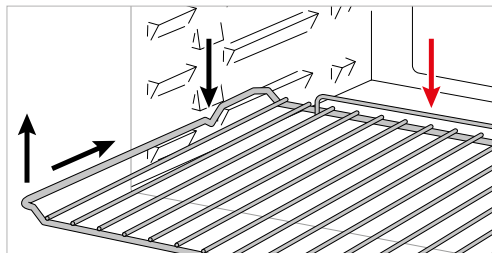
Silikonerør som anvendes sammen med kanden til tømning af beholderen

- Anvendelse af tilbehøret

Grillrist

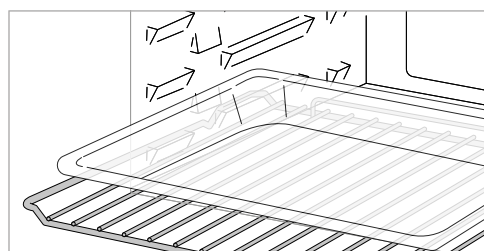
Løft det forreste afsnit af grillristen og skub den indad for at glide over kanten. Vælg det ønskede niveau, som passer til tilberedningsfunktionen.

Bemærk: Barrieren ved den røde pil vender opad og udgør det bagerste afsnit af grillristen.



Bradepande af Pyrex glas

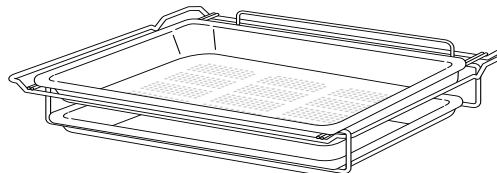
Når man bruger glasbagepladen, skal man placere den på risten.



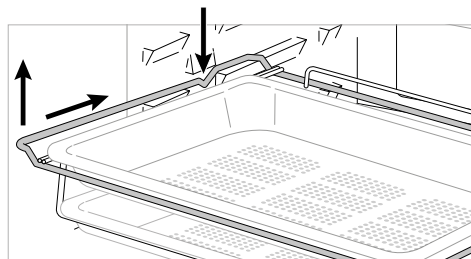
Tilberedning med damp

Hullet bradepande:

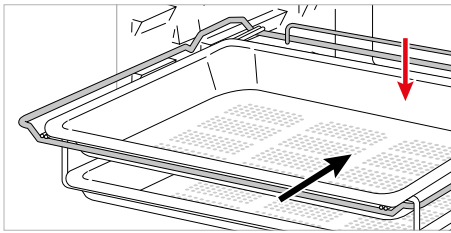
Indsæt bradepanden i stellet som vist.



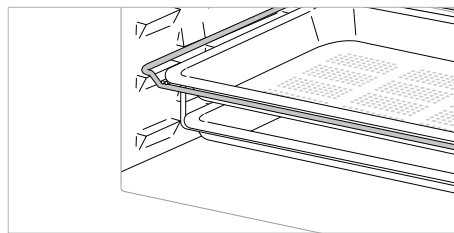
Løft det forreste afsnit af stellet og skub det indad for at glide over kanten.



Bemærk: Barrieren ved den røde pil vender opad og udgør det bagerste afsnit af grillristen.



- Komplet stel med isatte bradepander



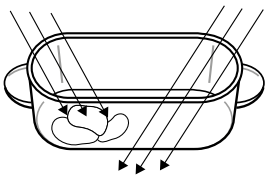
■ BRUGSANVISNINGER - Mikrobølger



Funktion

I ovnen er der en magnetron, som omdanner strømmen til elektromagnetiske bølger. Disse bølger spredes ensartet i ovnrummet og reflekteres også af siderne, som er af metal. På denne måde når de madvarerne fra alle sider. Det er vigtigt, at bruge kogegrej til mikrobølger, for eksempel af porcelæn, glas, karton, plastik, men ikke metal, så mikrobølgerne kan nå retterne og trænge ind i deres indre.

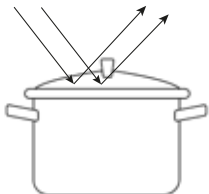
BEMÆRK: metaltilbehøret, der følger med apparatet, kan også bruges til kombinerede mikrobølgefunktioner. Husk ikke at placere service eller beholdere i metal eller som har metaldekorationer på, da de kan danne gnister. Molekylerne, som fødevarerne består af, og især de vandholdige, bringes i bevægelse af mikrobølgerne (ca. 2,5 milliarder gange i sekundet). Der skabes herved varme, som fordeler sig fra kanten af retten og indad. Opvarmningen skabes derfor næsten samtidig i alle madvarerne i ovnen.



Fordele

Generelt kan retten tilberedes med mikrobølger uden tilsætning af eller med kun lidt væske eller fedtstof.

Produktionen af mikrobølger ophører i samme øjeblik som tilberedningens afslutning eller hvis man åbner apparatets låge. Den lukkede og ubeskadigede låge yder en tilstrækkelig beskyttelse imod eventuelle udslip af mikrobølger.



BEMÆRK: Husk IKKE at bruge mikrobølgeovnen, når den er tom: I kombinationsfunktioner aktiveres mikrobølgerne ikke under forvarmning, og derfor kan der sættes mad ind i slutningen af denne fase.

- NYTTIGE RÅD

Generelt:

Tag madvarer ud af aluminiums- eller metalbeholdere, før de tilberedes. Lad madvaren hvile et par minutter efter at have slukket apparatet (se tabellerne: Hviletid).

Tilberedning:

Tilbered, om muligt, fødevarerne tildækket med egnede materialer til brug i mikrobølgeovne (f.eks. folie, låg). Tilbered madvaren uden et låg, hvis du ønsker at bevare skorpen. Undgå overdreven tilberedning af retterne pga. indstilling af for høje værdier for effekt og tid. Madvaren kan indtørre, svides eller gå i brand på visse steder.

Brug ikke apparatet til at tilberede æg med skal eller snegle da de kan eksplodere. Spejlæggenes blomme skal perforeres.

Perforér madvarer med "skind" eller "skal" såsom kartofler, tomater, medisterpølse med en gaffel flere gange før de tilberedes, så de ikke eksploderer.

Indstil en længere tilberedningstid til nedkølede eller frosne madvarer.

Retter med sovs skal omrøres med jævne mellemrum.

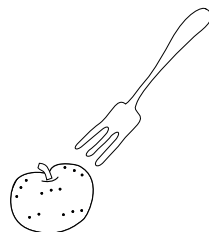
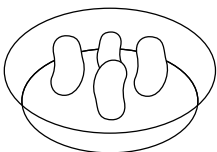
Grøntsager med en fast konsistens såsom gulerødder, ærter eller blomkål skal tilberedes med en tilsætning af vand.

Vend de store stykker efter den halve tilberedningstid.

Skær om muligt grøntsagerne ud i stykker af lignende størrelse. Hvis der tilberedes mange portioner af den samme ret, for eksempel kogte kartofler, skal de anbringes i ring i et bagefad, for at opnå en ensartet tilberedning. Brug store tallerkner. Brug ikke gryder af porcelæn, keramik eller ler med små huller, for eksempel på håndtag eller bund uden emalje. Fugten, som trænger ind i åbningerne, kan medføre at disse kogegrej går i stykker, når de opvarmes.

Optøning af kød, fjerkræ, fisk:

Anbring de frosne fødevarer på en omvendt tallerken med en beholder herunder, eller på et egnet tilbehør, som gør at væsken ikke forbliver i berøring med madvaren, uden at snavse ovnen til. Vend madvarerne efter den halve optøningstid. De stykker, som er begyndt at tø op, bør om muligt deles op og tages ud.



- Gryder/Materiale til mikrobølger

	Mikrobølger			Ovn/Grill
	Optøning	Opvarmning	Tilberedning	
• Varmebestandigt glas og porcelæn (uden metalkomponenter, f.eks. Pyrex, varmefast glas)	•	•	•	•
• Glas og porcelæn, som ikke er ildfaste 1)	•	-	-	-
• Bageplader, glas og glaskeramik fremstillet af varmebestandige/frostsikre materialer (f.eks. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramik 2), lertøj 2)	•	•	•	-
• Varmebestandig plastik op til 200°C 3)	•	•	•	-
• Karton, papir	•	-	-	-
• Husholdningsfolie	•	-	-	-
• Stegeposer med lukning egnet til mikrobølger 3)	•	•	•	-
• Bradepander fremstillet	-	-	-	•
• Sortlakerede eller silikonebelagte bageplader 3)	-	-	-	•
• Kageform	-	-	-	•
• Indpakke færdigretter	•	•	•	•

Færdigretter

Færdigretter i metalbeholdere eller plastbeholdere med metallåg må kun optøs eller opvarmes i mikrobølgeovnen, hvis disse beholdere udtrykkeligt er mærket som egnet til mikrobølgeovn, og ved at placere dem på PYREX-glasbagepladen

Det er nødvendigt at følge fabrikantens anvisninger på indpakningen (for eksempel om aftagning af metallåg og perforering af plastikfolien).

- 1. Uden plettering af sølv, guld, platin eller metal/dekorationer
- 2. Uden komponenter af kvarts eller metal eller metalholdig emalje
- 3. Følg fabrikantens anvisninger

■ BRUGSANVISNINGER



Dampkogning

- Fordele

Dampovnen har adskillige fordele og tillader for eksempel kaloriefattig og sund madlavning. Tilberedningen anvender den fugtige varme som netop vand skaber. Det vil sige, at tilberedningen ikke foregår med for høje temperaturer og derfor opretholdes såvel mineraler som vitaminer. Denne proces sikrer desuden den perfekte bibeholdelse af smag og duft af enhver fødevaretype. Et aspekt, som ikke bør undervurderes, angår det faktum, at takket være dampkogning, kan man undlade brugen af forskelligartede krydderiblandinger, olier og især fedt. Det er derfor, at den er den bedste tilberedningstype til grøntsager samt til fisk, da den er i stand til at bevare næringsstofferne perfekt. Denne tilberedninger er omvendt mindre egnet til kød. For at være velstegt har kød brug for langt højere temperaturer, som undgår at det mister den såkaldte saft. Med dampkogning er alle madvarer smagfulde, skønt lette og næsten uden krydderiblandinger. Den er derfor den ideelle løsning hvis man vil leve sundt og følge en afbalanceret stil, også til bords.

- Funktion

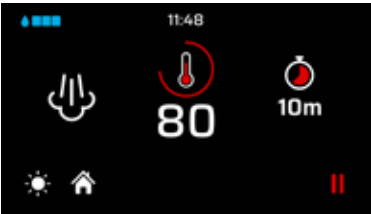
For at tilberede med damp skal beholderen fyldes op til mindst angivelsen for minimumsmængden af vand. Gør dette ved at trykke på skuffen (opsamlingskar) på forsiden betjeningspanel, så den rykker bagud; træk den herefter helt ud til den stopper. Hæld vand i skuffen med den gradinddelte kande og observer ikonet på displayet. Når karret trækkes ud, viser displayet



Samtidig tænder segmenterne vedrørende vandniveauerne. Brug kun koldt vand fra hanen; brug aldrig filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand, mineralvand eller andre væsker.

- BEMÆRK

Hvis man vil indstille en tilberedning med damp og ovnen har en højere temperatur end den ønskede, vil man skulle vente til ovnrummet er kølet af (vist med den faldende bevægelse på segmenterne som viser temperaturen i displayets centrale afsnit). Det er muligt at indstille tilberedningens varighed, men tiden tælles først efter ovnens afkøling. For straks at kunne starte tilberedningen, skal den indstillede temperatur være højere end den i ovnrummet. (BEMÆRK: Den maksimale temperatur for tilberedning med damp er 100°C).



OBS!

Hæld ikke vand direkte i kedlen på bunden af ovnen.
Hæld ikke brandbare eller alkoholholdige væsker i vandbeholderen.
Under påfyldningen, efterhånden som niveauet stiger, tænder segmenterne minimum, medium og til slut maksimum progressivt på displayet med funktionernes ikoner. Når segmentet maksimum tænder, høres der også et lydsignal.
HÆLD IKKE MERE VAND I, NÅR OVNEN HAR SIGNALERET, AT BEHOLDEREN ER FULD.
EVENTUELT OVERSKYDENDE VAND VIL ENDE DIREKTE I OVNRUMMET OG HERFRA FLYDE UD AF APPARATET.
Eliminér eventuelt vand i ovnrummet med en svamp eller klud.
Luk skuffen igen efter påfyldning; der skal mærkes et ryk som holder den lukket: Kontrollér at TANK forsvinder fra displayet.

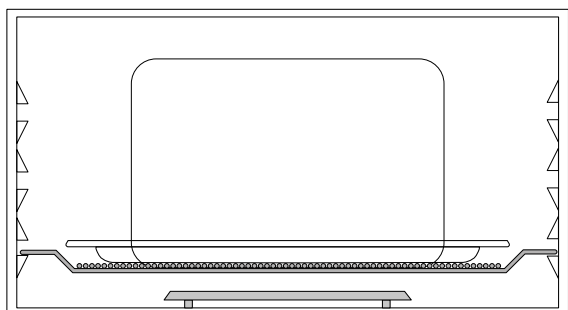
■ BRUGSANVISNINGER - Kombineret grill + mikrobølger



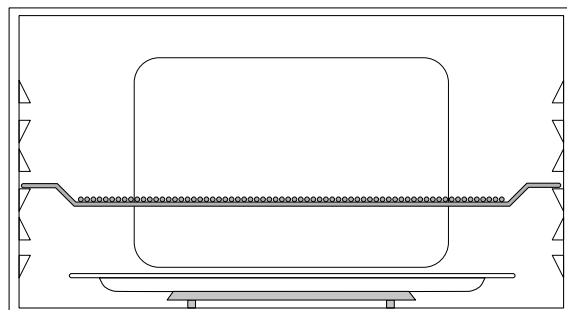
Generelle råd: termostaten skal indstilles til 180°C.

Anbring store beholdere eller pander fornedet og lavere bakker i de øvre niveauer (se 2 forslag på billederne). Stil glasbradepanden under, for at opsamle fedt og stegesaft, hvis madvaren anbringes direkte på grillristen. Kontrollér tilberedningen: Vend eller flyt stykkerne og/eller justér indstillingerne efter behov.

Type madvare	Mængde	Effekt Mikrobølger	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex-fad tider med ukogt pasta
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	Pyrex-fad
Gratinerede makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastaen skal koges først
Blomkål i bechamelsovs	1000 g	800 W	180	13 - 18	tider med ukogte grøntsager
Gratinerede tomater	800 g	500 W	180	15 - 20	om muligt skal de have samme størrelse
Fylde peberfrugter	1400 g	800 W	180	20 - 25	om muligt skal de have samme størrelse
Auberginer i Fad	1300 g	500 W	180	18 - 23	kogte auberginer
Kartoffelgratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	tegame di pyrex
Parteret kylling	1200 g	500 W	180	30 - 35	vend efter den halve tilberedning
Spyd	600 g	500 W	180	18 - 23	flyt efter den halve tilberedning



Tilberedning af høje madvarer



Tilberedning af lave madvarer

■ BRUGSANVISNINGER - Kombineret varm luft + mikrobølger



Generelle råd

Anbring store beholdere eller pander fornedet og lavere bakker i de øvre niveauer. Stil glasbradepanden under, for at opsamle fedt og stegesaft, hvis madvaren anbringes direkte på grillristen. Kontrollér tilberedningen: Vend eller flyt stykkerne og/eller justér indstillingerne efter behov.

Type madvare	Mængde	Effekt Mikrobølger	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Kylling (hel)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pensl med olie vend efter den halve tilberedning
Roastbeef (udbenet)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Rød Gennemstegt
Svineskank	1000 g	270 W	180	30 - 35	pensl med olie vend efter den halve tilberedning
Farsbrød	900 g	500 W	180	20 - 25	vend efter den halve tilberedning
Hel fisk	1200 g	270 W	210	30 - 35	anvend helst bagepapir
Dybfrosne hamburgere	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	rød Gennemstegt vend efter den halve tilberedning
Dybfrosen pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Deep pan pizza Dybfrosen	450 g	270 W	230	23 - 27	

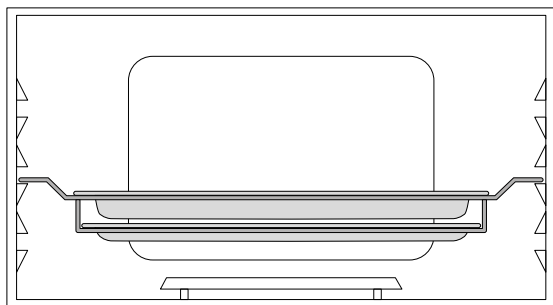
■ BRUGSANVISNINGER - Kombineret tilberedning damp + varm luft



Generelle råd

Når man damper mad, skal den holdes løftet over bunden af beholderen for at undgå, at den kommer i berøring med kondensvandet. Væg den bedst egnede i forhold til mængden og størrelsen på madvaren blandt de illustrerede konfigurationer forneden på siden.

Type madvare	Mængde	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Kylling (hel)	1200 g	200	65 - 70	pensl med olie
Kyllingebryst	350 g	130	25 - 30	
And (hel)	2000 g	180	130 - 150	
Roastbeef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	Rød Gennemstegt
Flæskesteg	1000 g	180	80 - 100	pensl med olie
Fisk (f.eks. ørred)	1500 g	180	30 - 35	3 -4 fisk
Tunfileter	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 fileter
Asparges (grønne)	400 g	130	30 - 40	de hvide asparges tilberedes på kortere tid (20-30 min)
Gulerødder	300 g	130	30 - 40	
Brød (hvidt)	1000 g	180	45 - 60	2 stykker, 500 gram



■ BRUGSANVISNINGER - Kombineret tilberedning damp + mikrobølger



Generelle råd

Kontrollér tilberedningen: Vend eller flyt stykkerne og/eller justér indstillingerne efter behov.

Type madvare	Mængde	Effekt Mikrobølger	Temp. (°C)	Tid (min)	Bemærkninger
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	brug et Pyrex-fad hæld straks bouillon i beholderen (samme vægt som af ris)
Fisk (guldbrassen, havbars)	800 g	270 W	85	5 - 6	smør den hullede bradepande før fisken lægges i prik hul flere steder i skindet
Rejer / jomfruhummer	500 g	270 W	85	2 - 3	
Kartofler - gulerødder - Courgetter	600 g	500 W	90	5 - 6	skræl kartoflerne og skær grøntsag- erne ud i ensartede stykker
Blomkål / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	udskær i ensartede stykker
Farsbrød	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ RENGØRING - PLEJE - VEDLIGEHOLDELSE

- Rengøring



OBS!

Indhent yderligere oplysninger i kapitlerne om sikkerhed.

- Rengør apparatets forreste afsnit med en blød klud fugtet med lunkent sæbevand.
- Brug et normalt rengøringsmiddel til rengøring af metaloverflader.
- Rengør altid ovns indre efter brug. På denne måde er det nemmere at eliminere pletterne.
- Rengør ovns tilbehør efter brug og lad dem tørre helt. Brug en blød klud fugtet med lunkent sæbevand.

Dele af rustfrit stål

- Brug udelukkende en fugtig svamp til rengøring af ovnlågen.
- Tør den med en blød klud.
- Undgå brug af ståluld, syre eller skureprodukter som kan beskadige ovns overflade.
- Rengør ovns betjeningspanel med de samme foranstaltninger.

Rengøring af lågens pakning

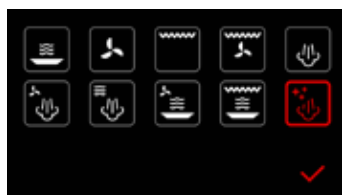
- Kontrollér jævnligt lågens pakning. Lågens pakning befinder sig rundt omkring ovnrums stiel.
- - Brug ikke apparaturet hvis lågens pakning er beskadiget.
- - Kontakt servicecenteret.
- Indhent oplysninger om rengøring af lågens pakning i de generelle oplysninger om rengøring.

Rengøringscyklus med damp

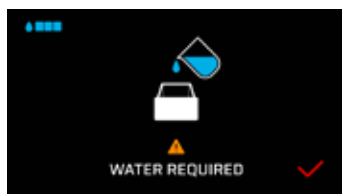
- Denne procedure anvender dampen til at lette eliminering af rester af fedt og mad fra ovnen..

1. Indstil funktionen - **Rengøringscyklus med damp**.
2. Fyld beholderen med den relevante kande.
3. Cyklussens temperatur vil være 90°C og den anbefalede varighed er på 15 minutter.
4. Lad apparatet køle af, når rengøringscyklussen er færdig.
5. Rengør ovns indvendige flader med en klud, når den er kølet af..

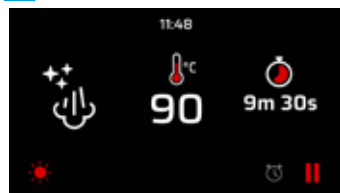
1



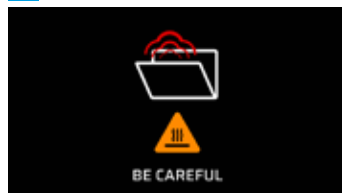
2



3



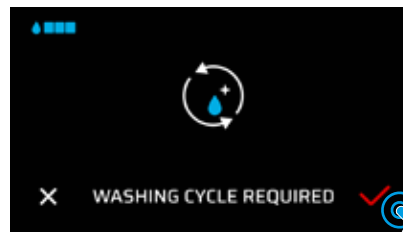
4



- Tømning og vask af beholderen

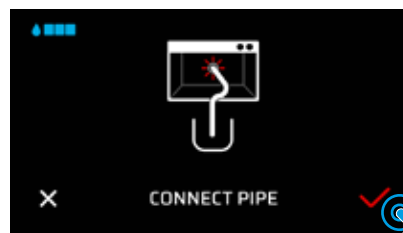


Den gule advarselstrekanter vises på displayet ved den første tænding. Hvis man åbner lågen og trykker herpå, viser displayet meddelelsen



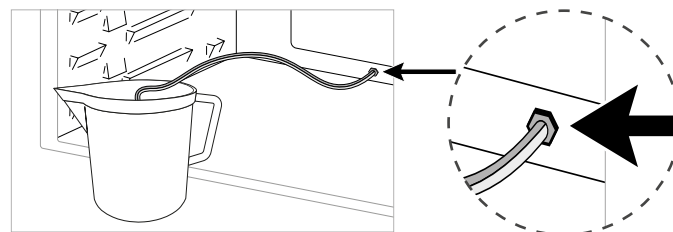
Hvis man ikke ønsker at udføre vasken, trykker man blot på symbolet X og trekant forsvinder; det vil være muligt at udføre vasken ved at markere den tilsvarende tast, efter at have åbnet indstillingsmenuen.

Hvis man derimod vil udføre vasken, skal man trykke på den bekræftende tast og displayet viser

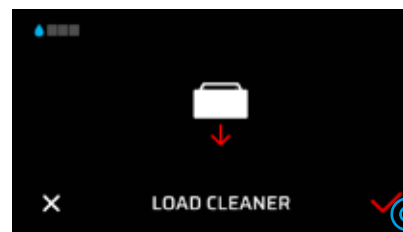


Fortsæt ved at sætte den medfølgende gummislange på metalstuds, som stikker frem på ovnrums bagside under det hullede område.

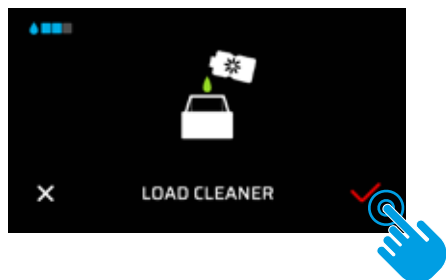
Sæt den anden ende af slangen i en opsamlingsbeholder på 1 l (for eksempel den medfølgende kande). Tryk herefter på tømningens bekræftende tast (pumpen går i gang).



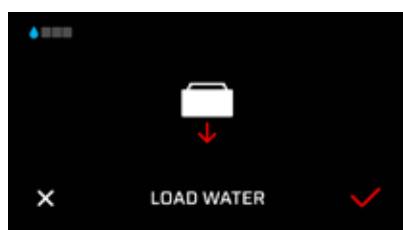
Når beholderen er tom vises indikationen om at påfylde den afkalkende opløsning (citronsyre 5% eller en portion kalkfjerner til kaffemaskiner eller strygejern). Brug 1 l opløsning til en komplet rengøring.



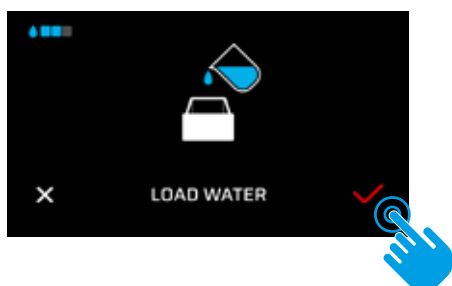
Hvis man åbner skuffen og bekræfter, bliver illustrationen:



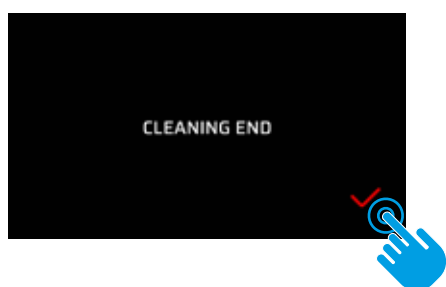
Ved tryk på bekræftelsen går pumpen i gang og vask af beholderen og vandkredsløbet afvikles. Når beholderen er tom, skal der skylles med vand (endnu 1 l): På displayet vises:



Når man igen åbner skuffen og bekræfter, viser displayet:

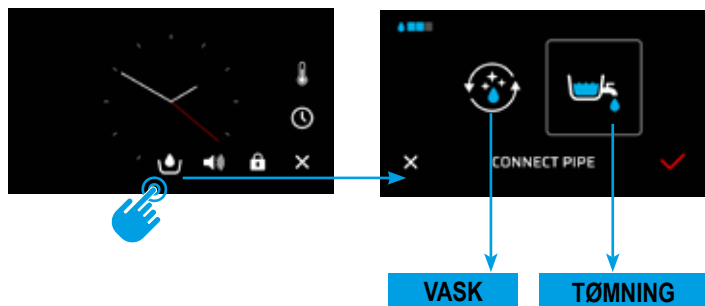


Fyld beholderen helt op og tryk på bekræft, for at starte pumpen og iværksætte den afsluttende tømning. Ved afslutningen (handlingen tager omkring 10 minutter) viser displayet :

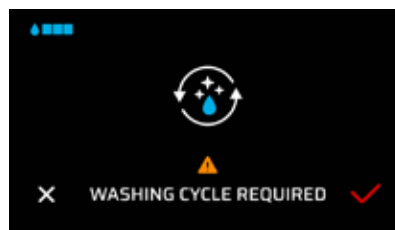


Når vasken er afsluttet og der trykkes på den bekræftende tast, kan man begynde den normale brug af apparatet.

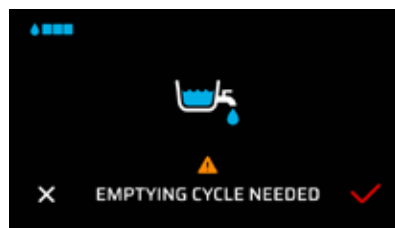
Vask og tømning af beholderen kan udføres når som helst, ved at tage adgang til den relevante menu og trykke på tasten indstilling



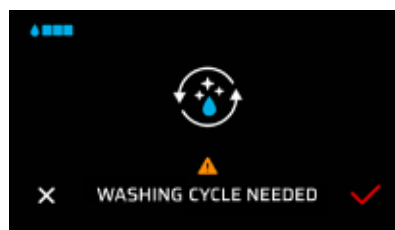
Forklaring til meddelelserne vedrørende vandkredsløbet



Denne meddelelse vises hver gang ovnen forbindes til ledningsnettet. Det er blot en oplysning og apparatet kan bruges normalt, også selvom vasken ikke afvikles.



Denne meddelelse vises 7 dage efter den sidste fyldning af beholderen og opfordrer til at tømme den for at undgå forringelse af vandet. Det er blot en oplysning og apparatet kan bruges normalt, også selvom tømningen ikke afvikles. Det tilrådes dog at tømme beholderen efter hver tilberedning, for at starte den næste med en portion frisk vand.



Denne meddelelse vises når kedlen har været i funktion i 80 timer (dampfunktioner og blandingsfunktioner med damp). Det vil derefter kun være muligt at afvikle endnu 10 tilberedningscykluser med damp. Hvis man herefter ikke afvikler vasken, kan dampfunktionerne vælges, men når de startes vises der en fejlmeddelelse og tilberedningen går ikke i gang.

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

OVN

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
inde i ovnen facade og dør	Vi anbefaler at rengøre ovnen efter hver brug. Snavs rengøres lettere med det samme for at undgå at det brænder fast gentagne gange ved høje temperaturer. Fjern alle de aftagelige dele og vask dem separat med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. Kogekammeret rengøres med en blød klud gennemblødt i en opløsning af lunkent vand og ammoniak, skyl efter og tør af. Rengør apparatets forside og lågens tætningsflader med en blød klud med lunkent vand og et rengøringsmiddel.	Brug ikke damprensere til intern ovenrensning. Brug ikke slibende/ætsende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøjer til at rengøre ovenns glasdør, da de kan beskadige overfladen og forårsage, at den går i stykker.
Bakke	Dyp i en opløsning af varmt vand og neutral sæbe. Tør efter vask.	Fjern madrester umiddelbart efter brug.
Riste	Rengør med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmidler eller med et passende affedningsmiddel..	I tilfælde af fastbrændt og hærdet snavs, anbefales det at lade ristene ligge i blød i et par timer, før du rengør dem.

FRONT

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

■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Udskiftning af pæren

• ADVARSEL!

Før pæren udskiftes:

Kontrollér at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

ADVARSEL: Pæren og lampens glasdæksel kan være varme. Læg en blød klud på bunden af apparatets indre. Dette forebygger beskadigelse af lampens glasdæksel og i ovnrummet. Brug altid den samme type pære

• Udskiftning af pæren

Drej lampens glasdæksel imod urets retning, for at tage det af.

Rengør glasdækslet.

Udskift pæren med en halogenpære på 25W.

-Genmonter glasdækslet.

■ PROBLEMLØSNING - Fejl i TFT touch



ADVARSEL!

• Frakobl apparatet fra strømforsyningen, før du reparerer det, dvs. tag net ledningen ud eller brug den relevante kontakt.

• Før en reparation, afbryd apparatet fra elnettet, dvs. træk strømkablet ud af strømtilførslen eller løs sikringen.

• Uautoriserede reparationer og reparationer kan forårsage stød eller kortslutninger, så de frarådes kraftigt. Overlad disse job til autoriserede teknikere.

• I tilfælde af mindre forstyrrelser kan du forsøge at løse problemet ved at følge instruktionerne i vejledningen.

• Tilkaldelse af en servicetekniker under garantien er ikke gratis, hvis apparatet ikke virker på grund af forkert brug.

• Afhjælpning af fejl eller klager, der skyldes forkert brug eller installation, vil ikke blive dækket af garantien. Garantikostningerne opkræves af brugeren.

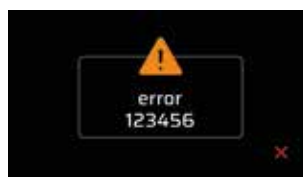
■ PROBLEMLØSNING - Fejlmeddelelser

PROBLEMLØSNING

I tilfælde af anomali vises de følgende fejl på displayet:

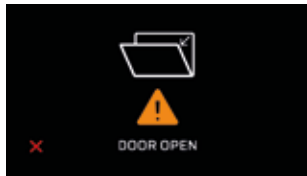
Beskrivelse	Fejlkode
Afbrudt ovnrums sonde	00
Ovnrums sonde i kortslutning	01
Afbrudt kedel sonde	02
Kedel sonde i kortslutning	03
Afbrudt stegetermometer	04
Stegetermometer i kortslutning	05
Overophedning	08
Kedlen varmer ikke	09
Pumpen fungerer ikke	10
Tømningsfejl	14
Behov for vask af vandkredsløb	15
Tværstrømsventilatoren fungerer ikke	16
Kommunikationsfejl	20

ADVARSEL OM FEJL



I tilfælde af en fejl skal du frakoble og tilslutte apparatet igen.

Hvis fejlen genopstår, er det nødvendigt at kontakte en autoriseret tekniker.

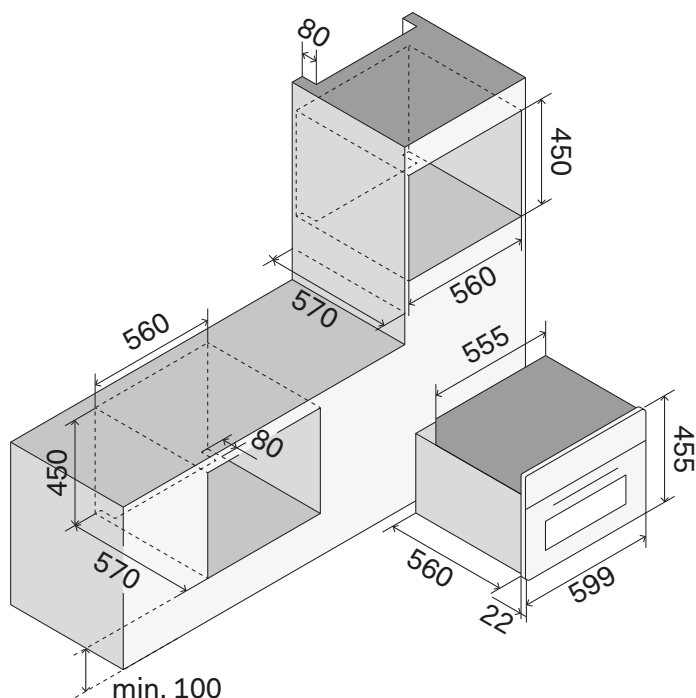


Luk ovndøren.

■ INSTALLATION - Installationsvejledning

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

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



■ INSTALLATION - Strømtilslutning

! Normen für die Installation

Dette udstyr kontrollerer følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPÆNDINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

FORORDNING N. 1935/2004 (kontakt med fødevarer)

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

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

For at tilslutte enheden til netværket skal du sørge for:

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

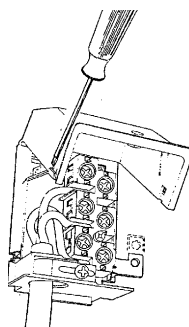
Apparatet leveres med et kabel og følgende gælder: For tilslutning af kabler skal det sendes under syntaksen til kabel gulgrønne han jordlederen og må aldrig afbrydes.

Stickkontakterne skal være syndige og fleksible, medmindre du kan bryde enheden.

For direkte forbindelse til netværket skal du:

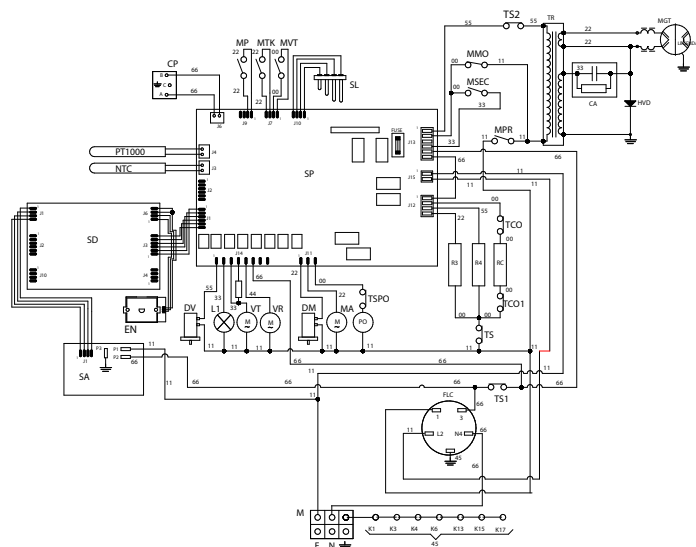
- aflastningsventilerne og hjemmesystemet kan understøtte eksterne belastninger (se serienummerpladen);
- strømforsyningssystemet er udstyret med en effektiv jordforbindelse;
- Stikkontakten eller omnipolære kontakter med et minimum mellemrum på 3 mm bliver frie, når armaturet er installeret;
- en fastnetkoblingsafbryder han indbygget i overensstemmelse med installation controller.

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



! Den gulgrønne jordleder må aldrig afbrydes; heller ikke på afbryderkontakten. Netledningen skal være placeret, så den ikke kommer i kontakt med overflader, der har temperaturer, der overstiger 50°C ved rumtemperatur. Hvis der skal udskiftes netledning, skal du kontakte en servicetekniker.

■ ELEKTRISKE SKEMAER



Tegnforklaring

F	Fase	TS2	Sikkerhedstermostat på fase 120 °C
N	Nul	TCO	Sikkerhedstermostat på fase 318 °C (TCO)
M	Klemkasse	TCO1	Sikkerhedstermostat på fase 318 °C (TCO)
FUSE	Sikring 10A	TSPO	Sikkerhedstermostat på fase 90 °C
FLC	LC filter	MSEC	Sekundær mikro
L1	Ovnlys	MMO	Mikro monitor
SA	Strømforsyningskort	MPR	Primær mikro
SD	Displaykort	MP	Mikro låge
SP	Effektkort	MTK	Mikro vandpåfyldningskar
EN	Encoder regulering	MVT	Mikro tværstrømsventilator
CP	Stegetermometertilslutning	00	Sort
SL	Vandstandssensor	11	Brun
DM	Dumper Mikrobølger	22	Rød
DV	Dumper Damp	33	Hvid
PD	Pumpe	44	Gul
VR	Radialventilator	45	Gul-grøn
VT	Tværstrømsventilator	55	Grå
RC	Modstand kedel	66	Blå
R3	Modstand grill	K1	Jordforbindelse klemkasse
R4	Cirkulær modstand	K3	Jordforbindelse klemkasse til radialmotor
PT1000	Sonde kedel PT1000	K4	Jordforbindelse cirkulær klemkasse
NTC	Sonde ovnrum NTC	K6	Jordforbindelse klemkasse til ovnlys
MGT	Magnetron	K13	Jordforbindelse klemkasse til grillmodstand
TR	Højspændingsomformer	K15	Jordforbindelse klemkasse til stel
HVD	Højspændingsdiode	K17	Jordforbindelse klemkasse til strømforsyningsenhed
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Motor antenne		
TS	Sikkerhedstermostat på fase 135 °C		
TS1	Sikkerhedstermostat på fase 135 °C		

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Uppgifter om apparaterna

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

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

 **1.** Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller bland annat mycket viktig information rörande säkerhet vid installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och för att ha tillgång till identifieringsnumret. **2.** Apparaten elektriska säkerhet kan endast garanteras om apparaten har jordats korrekt i enlighet med gällande regler. Det är ytterst viktigt att försäkra sig om att dessa regler har följts. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma och be att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig jordning.

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

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

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

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

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

8. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.

9. En skadad elledning på apparaten får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren.

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

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

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

B. aldrig vara barfota när apparaten används;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

18. Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

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

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

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

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

23. Risk för kvävning.

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

24. Risk för brännskador

Barnens hud är mycket känsligare än de vuxnas.

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

25. Risk för skador.

- Luckans kapacitet är max. 8 kg. Barn kan dessutom skadas när luckan är öppen. Förhindra att de stöder sig på den öppna luckan, sätter sig på den eller hänger på den.

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

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

■ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING FÖR FÖR MYCKET MIKROVÅGSENERGI

28. Försök inte att få denna ugn att fungera med öppen lucka eftersom dess funktion med öppen lucka kan orsaka farlig exponering för mikrovågsenergier. Det är viktigt att inte skada eller manipulera säkerhetsspärrarna. Placera inte något föremål mellan ugnens främre del och luckan eller lämna inte smuts eller rester av rengöringsmedel på tätningarna.

29. VARNING: använd inte ugnen om den är skadad. Det är särskilt viktigt att ugnsluckan stängs korrekt och att inga skador finns på (1) luckan (fälld), (2) gångjärnen och låsreglarna (trasiga eller lossade), (3) tätningarna på luckan och tätningarna. Om luckan och tätningarna är skadade, ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad tekniker (utbildad av tillverkaren eller av kundservice).

30. VARNING: Det är farligt för alla som inte har en tillräcklig utbildning att utföra åtgärder för underhåll och reparation som kräver borttagning av alla höljen eller barriärer mot exponering av mikrovågor. Under arbetena för installation, underhåll och reparation, ska apparaten vara fränkopplad elnätet. Öppna aldrig apparatens hölje. Manipuleringen av elanslutningarna eller komponenterna och de mekaniska delarna är högst farligt för användaren och kan orsaka funktionsfel.

31. VARNING: Värm inte vätskor eller andra livsmedel i behållare, burkar eller flaskor som är tillslutna eftersom de kan explodera.

32. När ugnen fungerar i mikrovågsläge, är den avsedd för värmning av livsmedel och drycker. Använd inte mikrovågsläget för att torka blommor, örter, bröd och andra antändliga material som tvättsvampar, tofflor, kuddar eller småkuddar som fyllts med körsbärskärnor, vete, lavendel eller gel, som används inom aromaterapi. Om de värms kan dessa föremål ta eld och orsaka skador genom att också brännas efter att de tagits ur ugnen.

33. VARNING: När apparaten sätts i funktion i kombinerat sätt ska barn endast använda den under övervakning av en vuxen på grund av de temperaturer som utvecklas.

34. När funktionen "Endast MIKROVÅGOR" används ska ugnen inte förvärmas (utan livsmedel) och inte sättas på när den är tom eftersom gnistor kan produceras.

35. Innan ugnen används, se till att verktyg och behållare är specifika för mikrovågor (se indikationerna på följande sidor).

36. Under uppvärmning av vätskor (vatten, kaffe, mjölk etc.) Det är möjligt att innehållet på grund av fördröjd kokning plötsligt börjar koka vid tillagningens slut och häftigt kokar över och orsakar brännskador. För att undvika detta, måste du innan du börjar värma vätskor, sätta in en plastsked eller en glaspinne i behållaren. Hantera emellertid behållaren mycket försiktigt.

37. Värm inte vätskor med en hög alkoholprocent eller stora mängder olja eftersom de kan ta eld.

38. Efter uppvärmning av livsmedel för nyfödda (innehåll i nappflaska eller burkar), skaka om eller blanda innehållet och kontrollera temperaturen före konsumtionen, för att undvika brännskador.

39. Det rekommenderas att skaka eller blanda maten även för att garantera en homogen temperatur. Om du använder sterilisatorer för nappflaskor som finns i handeln, kontrollera innan du tänder ugnen ALLTID att behållaren fyllts med den mängd vatten som indikeras av tillverkaren.

40. Alla mikrovågsgnivor är testade och godkända i enlighet med standarder för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet som gäller. Av försiktighetsskäl rekommenderar pacemakertillverkare att hålla ett minimalt avstånd på 20 - 30 cm mellan en påslagen mikrovågsgniva och en pacemaker för att undvika möjliga störningar med själva pacemakern. Om du av någon orsak misstänker att en interferens uppstått, stäng omedelbart av mikrovågsgnivan och kontakta tillverkaren av pacemakern.

41. Vid överhettning av ugnen (längre tids användning, tomgångsanvändning etc.), kan ugnen stängas av av ett säkerhetstermostat. Efter att ha avkyllts, kan ugnen fungera reguljärt igen.

42. Koka eller värm inte ägg med skal i mikrovågsgnivan eftersom de kan explodera, även efter tillagningen.

43. Tänk på att tiderna för tillagning, uppvärmning och upptining med mikrovågor ofta är mindre än de tider som ges för ett läge utan mikrovågor. Alltför långa koktider orsakar torkning och eventuellt förbräns livsmedlen.

■ ÅNGKOKNING

44. Sätt inte på ugnen om locket till lampan har tagits bort. Ångan kan nå spänningsförande delar och orsaka en kortslutning. Elkomponenter kan också skadas.

45. Sätt inte på ugnen om locket till lampan har tagits bort. Ångan kan nå spänningsförande delar och orsaka en kortslutning. Elkomponenter kan också skadas.

46. Öppna inte apparatens lucka under ångkokning. Ångan kan strömma ut.

■ FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

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

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

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

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

■ TFT - PEKSKÄRM - Ikoner legend

	Paus
	sjösättning
	°C - °F
	Låsskärm
	Bekräftelse
	Inställningar
	Köttprobe
	Home
	Lätt
	Timer
	Utgång - termin
	Klocka
	Bekräfta inställningarna
	Stäng

■ BRUKSANVISNING

Inställningar



Hem: visa startsida.

- 1 = Låter dig fortsätta till skärmen för inställning av hållrummet
- 2 = Gör att du kan ställa in timern
- 3 = Tillåter direkt åtkomst till inställningarna

! = Se upp vid första starten: begärd tvättcykel
(förhindrar inte funktionen om den inte utförs) *

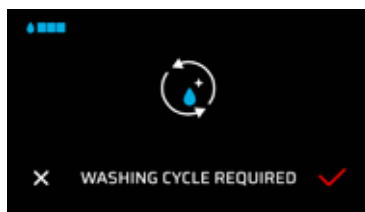
NOTERA: Den gula triangeln försvinner:

A - endast om tanken fylls med lite vatten och töms ur helt.

* (om åtgärden för tvätt/tömning inte utförs, fungerar ugnen reguljärt, men den gula triangeln förblir synlig).

B - efter att ha vidrört den gula triangeln och ha öppnat luckan visas på displayen den bildskärm som återges nedan. Genom att vidröra symbolen

X i hörnet längst ner till vänster, försvinner triangeln.
(Triangeln visas åter efter ett strömvabrott)



** För att utföra tömning av tanken eller tvätt, se kapitel
"RENGÖRING - SKÖTSEL - UNDERHÅLL"

inställningar

- 4 = Val av gradskala (° C eller ° F).
- 5 = Ställa in tid.
- 6 = Tillåter att lämna eller avsluta en funktion
- 7 = Låsskärm
- 8 = För att låsa upp trycker du på teckenfönstret i 10 sekunder
- 9 = Det låter dig ställa in volymen för den akustiska signalen och valfritt ett ljud vid skärmens beröring.
- 9a = Tillåter att välja tvätt eller tömning av tanken

Ställ in en timer

- 10 = Öka eller minska tiden.
- 11 = Bekräfta när önskad tid har ställts in. En akustisk signal indikerar termen.
- 12 = Bekräfta och gå tillbaka till hemsidan.

Fungera

- 13 = Välj funktionen för matlagning.
- 13.1 = Ljus (på eller av)
- 13.2 = Home (återgå till den första skärmen).

14 = Ställ in tillagningstemperaturen

14b = Det finns två opzini per ställa in temperaturen:

- bläddra i fältet

- med + eller -

14b = Bekräfta valet

15 = Ställ in tillagningstiden och programmerad start

15a = Ställ in tillagningstid

15b = Visar tillagningstiden.

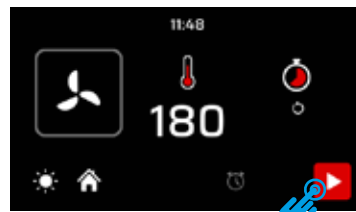
15c = Visar tillagningstiden

15d = Bekräfta inställningar

15e = Numeriskt tangentbord

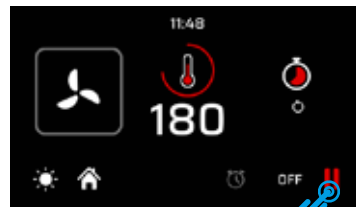
16 = Ugnsdisplayen stängs av för att spara energi efter 19' inaktivitet. Du kan aktivera den igen genom att vidröra den. Strömförbrukningen i off-mode är 0,5 W

■ MATLAGNINGSPROCESS



INSTÄLLT CAVITY

När hållrummet har ställts in (kokfunktion, temperatur och timerinställning), bekräfta att starta förvärmningen. Vid denna punkt växlar displayen till förvärmningsläge



FÖRVARMNINGSFAS

Det finns fyra nivåer som låter dig övervaka förvärmningsprocessen. Den röda delen kommer gradvis att öka tills den fyller skärmen
- Om ingen tillagningstid ställts in går det att avbryta tillagningen (PAUS, genom att trycka på knappen) eller avsluta den genom att trycka på

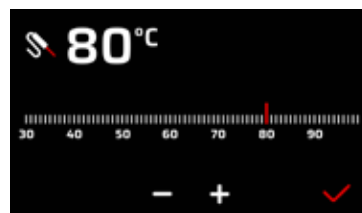


UPPVARMNINGEN KLAR

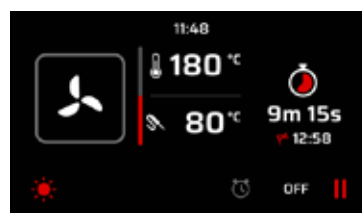
När den inställda temperaturen uppnås blir displayen röd för att indikera slutet på förvärmningsfasen och början av tillagningsfasen. Om en tillagningstid ställdes stängs ugnen automatiskt av när tiden går ut.

■ KOKNING MED KÖTTPROV

SÖK TEMPERATURVÄLJARE



VÄRMELÄGE MED SOND



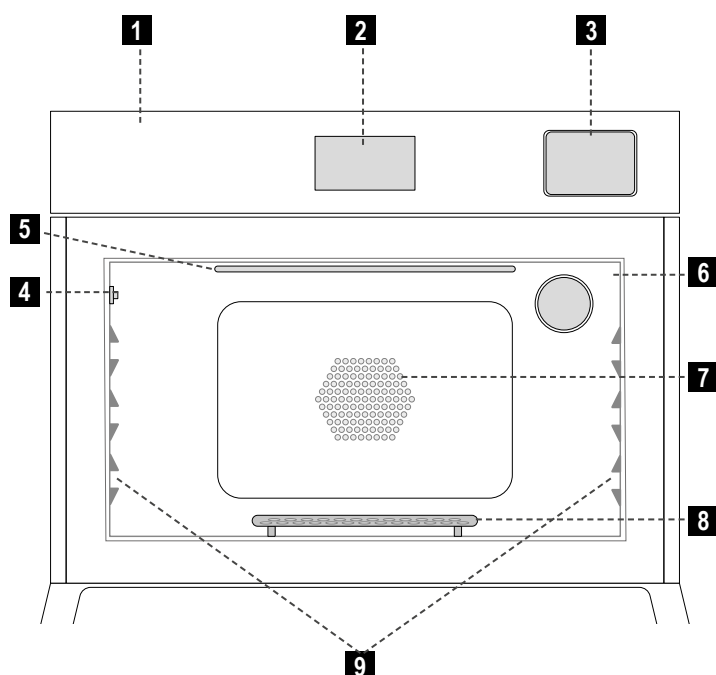
! När termometern används visas inställningsfältet under, och uppvärmningen avslutas då den inställda temperaturen för mätaren uppnås.

OBS! Använd endast termometern som rekommenderas för denna produkt.

■ LEGEND AV IKONER

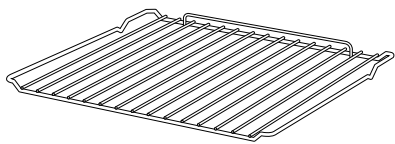
	Mikrovågsfunktion Denna funktion är särskilt indikerad för att värma och tina mat eller färdiga rätter snabbt. Det går också att koka grönsaker, fisk och vissa efterrätter. Dessutom är det praktiskt för att mjuka upp smör, smälta choklad och tina känsliga tårt
	Fierrättskokning med varmluftsfläkt (konvektion) Detta är funktionen som tillåter samtidig tillagning av flera olika maträtter utan att lukterna blandas sinsemellan; Det går att laga lasagner i ugnen, pizza, croissanter och briocher, pajer och tårtor etc.
	Grillning med stängd lucka Detta är funktionen som är indikerad för snabb och djup grillning, för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk högre, grillad fisk och grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C. För att tillaga mat med reducerad tjocklek som ligger på grillens mittdel och för att rosta bröd.
	Grill med fläkt Särskilt snabb och djup med avsevärd energibesparing är denna funktion indikerad för många livsmedel såsom: Fläskkötlet, salsiccia, grillspett med griskött eller blandat, viltkött, och romerska gnocchi etc. Tillagning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C.
	Ångkokning Detta är funktionen som tillåter att regenerera vakuumförpackade förberedda livsmedel vid låg temperatur och bevarar deras ursprungliga färger, enhetlighet och mjuka konsistens. Utmärkt för att laga grönsaker, fisk och känsliga livsmedel.
	Kombinerad tillagning med ånga + varmluftsfläkt För att laga mat i ugnen med fördel av ånga. Använd denna funktion för att minska koktiden och bevara vitaminer och näringsegenskaper i livsmedlen. För att använda den ställer du in en temperatur mellan 130 °C och 230 °C.
	Kombinerad tillagning med ånga + mikrovågor Det handlar om den mest indikerade tillagningen för att bevara ångkokningens fördelar och spara tid; Lämplig framför allt för risotto, grönsaker, puddingar, köttfärs och puré.
	Kombinerad tillagning med varmluftsfläkt + mikrovågor Det handlar om den mest indikerade tillagningen för grisstekar och kyckling snabbt men utan att maten därför blir torr till slut. Tidsbesparingen når 40-50 %.
	Kombinerad tillagning med grill + mikrovågor Det handlar om den mest indikerade tillagningen för att på kort tid laga mängder av gratänger (t.ex. potatis och ost), gratinerad pasta och grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180 °C.
	Ångrengöringscykel Det handlar om ett specifikt program för att mjuka upp smuts som lagts sig inuti ugnen och förenkla rengöringen utan att använda kemiska ämnen och repande medel. Cykeln tar 15 minuter.

■ BESKRIVNING AV PRODUKTEN



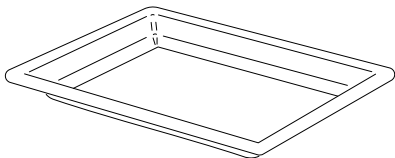
- 1 STYRPANEL**
- 2 TFT/PEKSKÄRM**
- 3 VATTENKÄRL**
- 4 UTTAG FÖR TERMoeLEMENTSSOND**
- 5 GRILL**
- 6 UGNSLAMP**
- 7 FLÄKT OCH KONVEKTIONSMOTSTÅND**
- 8 VÄRMEPANNA MED LOCK**
- 9 GALLERSTÖD**

- Medföljande tillbehör



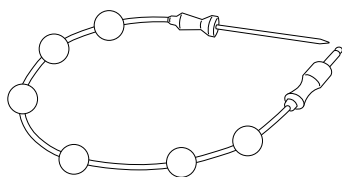
Galler

För kastruller, brickor och stekar



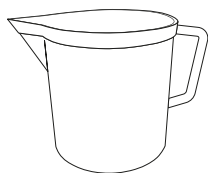
Droppanna i glas

Används för läget mikrovågskokning



Termoelementssond

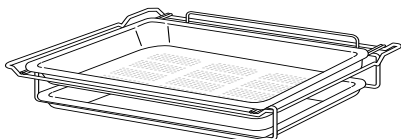
För att värma och koka maträtter genom att välja den invändiga temperaturen



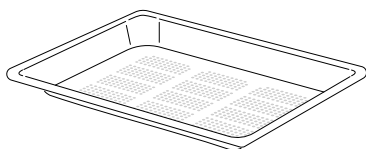
Karaff

För att fylla vattentanken för ångkokning och för att samla upp vattnet under tömningen

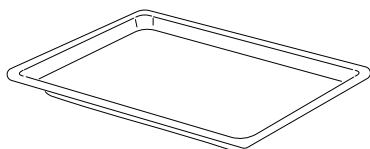
- Ångkokningssats



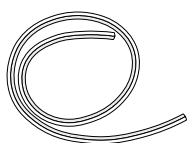
Stöd för två särskilda brickor



Perforerad droppanna, tillåter ångan att nå maten



Lägre droppanna, för att samla upp kondens som droppar nedåt



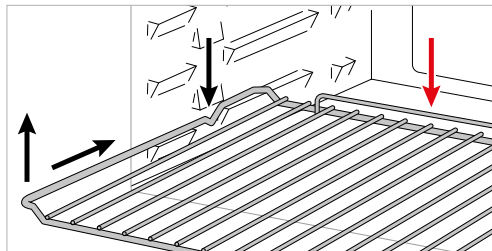
Silikonslang att använda tillsammans med karaffen för tömning av tanken

- Användning av tillbehören

Galler

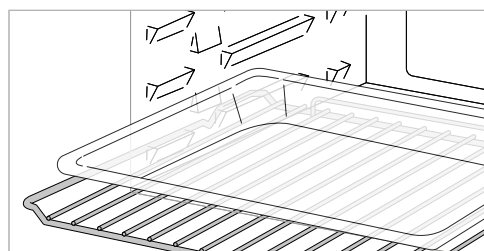
Lyft gallrets främre del och skjut inåt för att komma över hörnet. Välj önskad nivå som passar för tillagningsfunktionen.

Notera: den barriär som indikeras av den röda pilen riktas uppåt och visar ramens bakdel.



Droppanna i pyrex

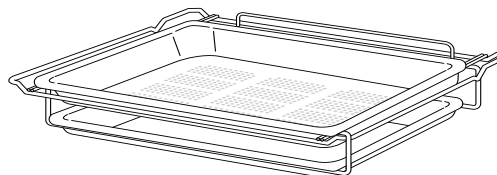
När du använder droppbrickan av glas, lägg den på gallret



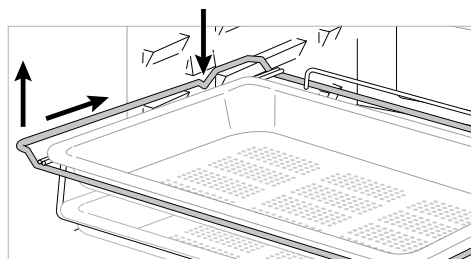
Ångkokning

Perforerad droppanna:

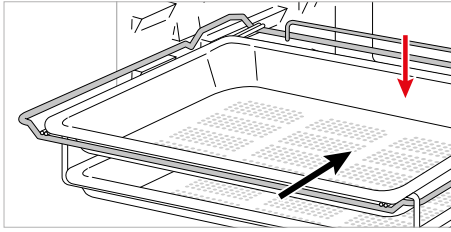
Sätt i droppannan i ramen som bilden visar.



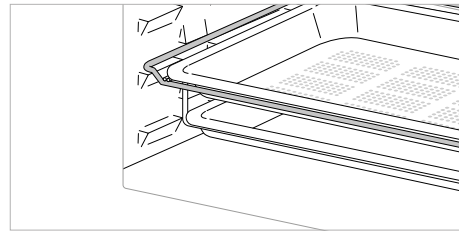
Lyft ramens främre del och skjut inåt för att komma över hörnet.



Notera: den barriär som indikeras av den röda pilen riktas uppåt och visar ramens bakdel.



- Ram med droppannor insatta



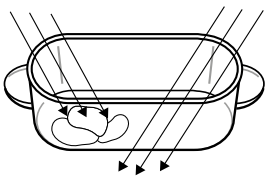
■ BRUKSANVISNING - Mikrovågor



Funktion

I ugnen sitter en magnetron som omvandlar strömmen i elektromagnetiska vågor. Dessa vågor distribueras enhetligt i tillagningsutrymmet och reflekteras dessutom av väggarna i metall. På detta sätt når de livsmedlen från alla sidor. För att mikrovågorna ska kunna nå maträtterna och tränga in i dem är det viktigt att använda lämpligt material för mikrovågskärnen som till exempel porslin, glas, kartong, plast men inte metall.

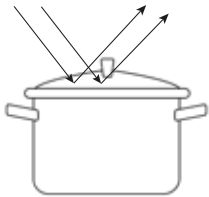
ANM.: metalltillbehören som levereras med apparaten kan också användas för kombinerade funktioner med mikrougnen. Kom ihåg att inte lägga porslin eller behållare i metall eller som har metalliska dekorationer på dessa eftersom de kan generera gnistor. Molekylerna som utgör maten, speciellt de i vatten, sätts i rörelse av mikrovågorna (ca. 2,5 miljarder gånger i sekunden). Därför genereras värme som från maträtternas kanter sprider sig inåt. Uppvärmningen genereras därför nästan samtidigt i all mat som står i ugnen.



Fördelar

Generellt kan maträtten kokas med mikrovågor utan tillsats eller med en liten tillsats av vätska eller fett.

Produktionen av mikrovågor slutar i det moment tillagningen avbryts eller apparatens lucka öppnas. Under tillagningen ger den stängda och hela luckan tillräckligt skydd mot eventuell utsläpp av mikrovågor.



ANM.: kom ihåg att INTE låta ugnen gå tom med mikrougn: i de kombinerade sätten, under förvärmning är mikrovågorna inte aktiverade och därför kan maten sättas in i slutet av denna fas.

- PRAKTISKA TIPS

Allmänt:

Ta bort maten ur aluminiumförpackningarna eller metallbehållare innan den ska lagas. Efter att ha stängt av apparaten, låt maten vila i några minuter (se tabellerna: vilotid).

Laga mat::

Laga om möjligt livsmedlen täckta med lämpligt material för användning i mikrovågsugnen (t.ex. plastfilm, lock). Laga maten utan lock om du vill bevara en skorpa. Laga inte maträtter för länge genom att ställa in för höga effektvärden och tider. Maten kan torka, brännas eller ta eld på vissa ställen.

Använd inte apparaten för att koka ägg med skal eller sniglar, därför att de kan spricka. Stick först hål i äggulorna när du steker ägg. Stick flera hål på mat med skinn eller skal såsom potatis, tomater, korv med en gaffel innan du tillagas så att de inte spricker.

För kylida eller djupfrysta livsmedel, ställ in en längre koktid.

Maträtter som innehåller en sås ska röras om då och då.

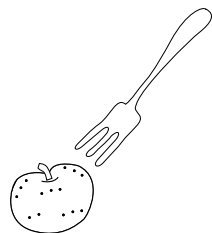
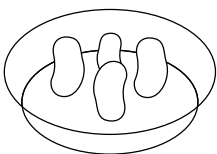
Grönsaker som har en fast konsistens, som morötter, ärtor eller blomkål, ska kokas med tillsats av vatten.

Vänd de större delarna efter halva koktiden.

Skär om möjligt grönsakerna i delar av lika dimensioner. Om du lagar flera portioner av samma mat, till exempel kokt potatis, lägg dem i ring i en behållare för att få en jämn kokning. Använd stora fat. Använd inte kastruller i porslin, keramik eller terracotta med små hål, till exempel på handtag eller bottnar som inte är emaljerade. Fukten som tränger in i hålen kan orsaka att dessa kärl går sönder vid uppvärmning.

Upptining av kött, kyckling och fisk:

Lägg den djupfrysta maten på ett fat som vänts upp och ner med en behållare under denna, eller på ett särskilt tillbehör som tillåter att vätskan inte förblir i kontakt med maten utan att smutsa ugnen. Vänd maten efter halva upptiningstiden. Dela om möjligt och ta sedan bort delarna som börjar tinas upp.



- Kastruller/Material för mikrovågor

	Mikrovågor			Ugn/Grill
	Upptining	Värma	Tillaga	
• Glas och porslin som är värmebeständigt (utan metallkomponenter t.ex. Pyrex, värmetåligt glas)	•	•	•	•
• Glas och porslin som inte är brandsäkra 1)	•	-	-	-
• Formar, glas och glaskeramik av värmebeständigt/frostbeständigt material (t.ex. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramik 2), terracotta 2)	•	•	•	-
• Värmebeständig plast upp till 200 °C 3)	•	•	•	-
• Kartong, papper	•	-	-	-
• Livsmedelsplastfilm	•	-	-	-
• Kokpåsar med lämplig tillslutning för mikrovågor 3)	•	•	•	-
• Droppannor av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	-	-	-	•
• Formar lackerade i svart eller silikonbeklädda 3)	-	-	-	•
• Kakplåt	-	-	-	•
• Förpackade färdiga maträtter	•	•	•	•

Färdiga maträtter:

De färdiga maträtterna i metallbehållare eller plastbehållare med metallock kan tinas eller värmas i mikrougnen endast om dessa behållare är uttryckligen markerade på lämpligt sätt för mikrougnar, och genom att ställa dem på droppbrickan i PYREX-glas

Det är nödvändigt att följa tillverkarens instruktioner som står tryckta på förpackningen (t ex. ta bort metallocket och perforera plastfilmen).).

1. Utan plätering i silver, guld, platina eller metall/dekorationer
2. Utan komponenter i kvarts eller metall eller emaljer som innehåller metaller
3. Följ tillverkarens indikationer

■ BRUKSANVISNING - Ångkokning



- FÖRDELAR

Ångugnen har många fördelar, till exempel tillåter den en dietisk och hälsosam kost. Tillagningen sker genom fuktig värme som genereras från vattnet. Detta innebär att tillagningen inte sker vid för höga temperaturer så att mineraler och vitaminer bibehålls oförstörda. Denna process garanterar dessutom att både smak och arom bibehålls perfekt för alla typer av livsmedel. En aspekt som inte får undervärderas rör det faktum att tack vare ångtillagningen har man möjligt att inte använda smaktillsatser av olika slag, oljor och framför allt fett. Av dessa skäl är detta den bästa typen av tillagning för grönsaker förutom för fisk då den perfekt bevarar näringsämnena. Denna typ av tillagning är däremot mindre lämplig för kött. Tills det är färdiglagad behöver köttet högre temperaturer så att kötsaften bevaras. Med ångtillagning blir alla livsmedel goda men lätta och kanske helt utan smaktillsatser. Därför gäller det att hitta idealisk lösning för den som har för avsikt att följa en hälsosam och balanserad livsstil även vid matbordet.

- FUNKTION

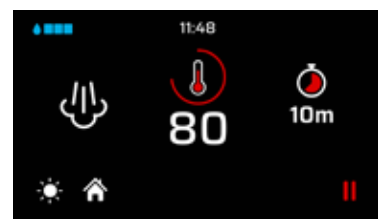
För att använda ångtillagning behöver tanken fyllas upp till märket som anger minimal vattenmängd. Tryck i detta syfte på lådan (laddningskärlet) som sitter på den främre styrpanelen, så att den skjuts tillbaka; dra sedan ut den fram till stopp. Håll sedan med den graderade karaffen vatten i lådan och observera ikonen på displayen. När kärlet dras ur visas på displayen:



Samtidigt tänds också segmenten som rör vattennivån. Använd endast kallvatten från kranen; använd aldrig filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten, mineralvatten eller andra vätskor.

- NOTERA

Om du vill ställa in en ångtillagning och ugnen befinner sig vid en högre temperatur än den önskade, måste du vänta tills ugnen svalnat (indikeras av den nedåtgående rörelsen på ränderna som indikerar temperaturen på mitten av displayen). Det går att ställa in koktiden men tiden räknas först efter att ugnen svalnat. För att kunna börja tillagningen omedelbart måste den inställda temperaturen vara högre än den i ugnen. (NOTERA: för ångtillagningar är den maximala temperaturen 100 °C).



NOTERA!

Håll inte vatten direkt i vattenkokaren på ugnens botten.

Håll inte antändliga vätskor eller alkohol i vattenkärlet.

Under påfyllningen och efter hand som nivån ökar på displayen tänds funktionsikonerna progressivt med minimala, medel- och slutligen maximala segment. När det maximala segmentet tänds avges även en ljudsignal.

HÅLL INTE MER VATTEN EFTER ATT UGNEN SIGNALERAT ATT TANKEN ÄR FULL

EVENTUELLT ÖVERFLÖDIGT VATTEN KAN RINNA DIREKT IN I UGNENS BOTTEN OCH DÄRIFRÅN UT UR APPARATEN.

Ta bort eventuellt vatten från ugnsutrymmet med en svamp eller trasa.

Efter påfyllningen, stäng igen lådan så att du hör när den låser sig: Kontrollera att texten TANK försvinner från displayen.

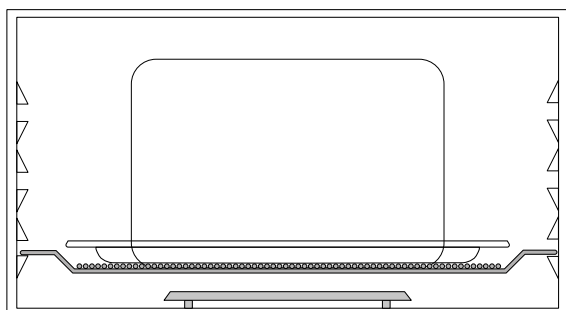
■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med grill + mikrovågor



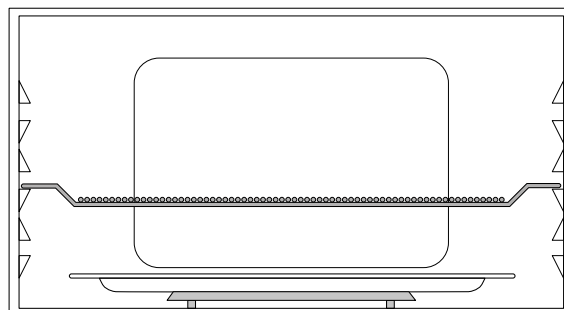
Allmänna råd: termostaten måste ställas in på 180°C.

Placera de stora behållarna eller pannorna längst ner, lägre formar på högre nivåer (se 2 förslag på bilderna). Om maten sätts direkt på grillen, sätt droppannan av pyrex under för att samla upp fett och spad från tillagningen. Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Lasagner	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrexgryta tider med okokt pasta
Romerska gnocchi	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrexgryta
Gratinerade mackaroner	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastan kokas först
Blomkål i besciamellsås	1000 g	800 W	180	13 - 18	tider med okokta grönsaker
Gratinerade tomater	800 g	500 W	180	15 - 20	de bör ha samma dimensioner
Fyllda paprikor	1400 g	800 W	180	20 - 25	de bör ha samma dimensioner
Gratinerade äggplantor	1300 g	500 W	180	18 - 23	äggplantor som lagats innan
Potatisgratäng	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrexgryta
Styckad kyckling	1200 g	500 W	180	30 - 35	vänd efter halva koktiden
Grillspett	600 g	500 W	180	18 - 23	vänd efter halva koktiden



Tillagning av höga matbitar



Tillagning av låga matbitar

■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med varmluftsfläkt + mikrovågor



Allmänna råd

Placera de stora behållarna eller pannorna längst ner, lägre formar på högre nivåer.

Om maten sätts direkt på grillen, sätt droppannan av pyrex under för att samla upp fett och spad från tillagningen. Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Kyckling (hel)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pensla med olja vänd efter halva koktiden
Rostbiff (benfri)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	blodig välkokt
Grislägg	1000 g	270 W	180	30 - 35	pensla med olja vänd efter halva koktiden
Köttfärslimpa	900 g	500 W	180	20 - 25	vänd efter halva koktiden
Hel fisk	1200 g	270 W	210	30 - 35	du bör använda ugnspapper
Frysta hamburgare	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	blodig välkokt vänd efter halva koktiden
Fryst pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americana fryst	450 g	270 W	230	23 - 27	

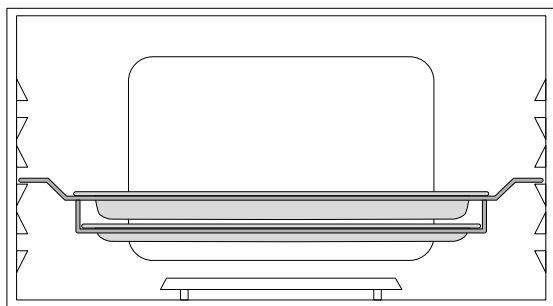
■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med ånga + varmluftsfläkt



Allmänna råd

När du använder ånga vid matlagning måste maten vara lyft från behållarens botten för att undvika att den befinner sig nedsänkt i kondensvatten. Välj mellan de konfigurationer som illustreras längst ner på sidan den som är lämpligast beroende på mängden och dimensionerna på livsmedlen.

Typ av mat	Mängd	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Kyckling (hel)	1200 g	200	65 - 70	pensla med olja
Kycklingbröst	350 g	130	25 - 30	
And (hel)	2000 g	180	130 - 150	
Rostbiff	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	blodig välkockt
Grisstek	1000 g	180	80 - 100	pensla med olja
Fisk (t.ex. forell)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 fiskar
Ton i skivor	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 skivor
Sparris (grön)	400 g	130	30 - 40	vit sparris kokar på mindre tid (20-30 min)
Morötter	300 g	130	30 - 40	
Bröd (vitt)	1000 g	180	45 - 60	2 botar, 500 gram



■ BRUKSANVISNING - Kombinerad tillagning med ånga + mikrovågor



Allmänna råd

Kontrollera tillagningen: Vänd delarna och/eller variera reglage efter behov.

Typ av mat	Mängd	Effekt mikrovågor	Temp. (°C)	Tid (min)	Anm
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	använd en gryta av pyrex tillsatt genast buljong i behållaren (vikt samma som riset)
Fisk (havsruda, havsabborre)	800 g	270 W	85	5 - 6	Smörj en perforerad droppanna innan du lägger i fisken Perforera skinnet på några punkter
Räkor/havskräftor	500 g	270 W	85	2 - 3	
Potatis - morötter - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	Skala potatisen och skär grönsakerna i lika delar
Blomkål/broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	skär i lika delar
Köttfärslimpa	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ RENGÖRING - SKÖTSEL - UNDERHÅLL



Rengöring

VARNING!

Se kapitlen om säkerhet

- Rengör apparatens framdel med en mjuk trasa fuktad med ljummet tvålatten.
- För att rengöra metallytorna, använd ett normalt rengöringsmedel.
- Rengör inuti ugnen efter varje användning. På detta sätt går det lättare att eliminera fläckar.
- Rengör efter varje användning ugnstillbehören och låt torka noga. Använd en mjuk trasa fuktad med ljummet tvålatten.

Delar i rostfritt stål

- Rengör ugnsluckan endast med en fuktig svamp.
- Torka med en mjuk trasa.
- Undvik att använda stålull, syror eller repande produkter som kan skada ugnsytan.
- Rengör ugnens styrpanel med samma försiktighetsåtgärder.

Rengöring av luckans packning

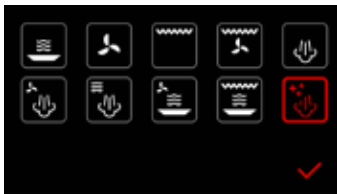
- Kontrollera regelbundet luckans packning. Luckans packning sitter kring ugnsutrymmets ram.
- - Använd inte apparaten om luckans packning är skadad.
- - Kontakta kundtjänst.
- För att rengöra luckans packning se allmän information om rengöringen.

Ångrengöringscykel

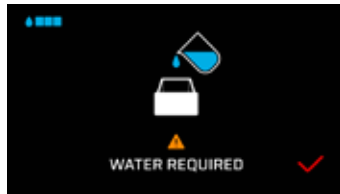
- Denna procedur använder ånga för att förenkla borttagningen av rester av fett och mat från ugnen.

1. Ställ in funktionen - **Ångrengöringscykel**.
2. Fyll tanken med den särskilda karaffen.
3. Cykelns temperatur ska vara 90 °C och rekommenderad tid är 15 minuter.
4. Då rengöringscykeln slutförts låt apparaten svalna.
5. Rengör ugnens invändiga ytor med en trasa, då den svalnat.

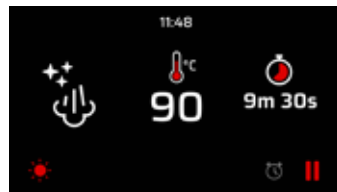
1



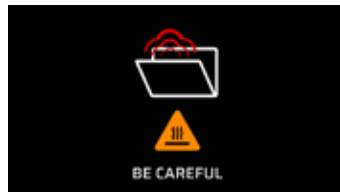
2



3



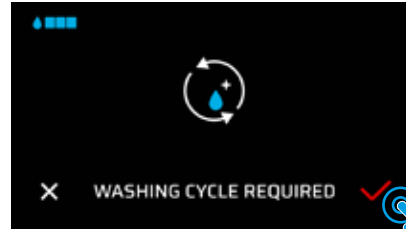
4



- Tömning och tvätt av tanken

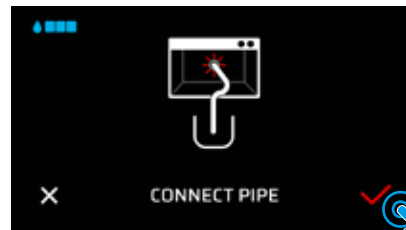


Första gången ugnen tänds visas på displayen den gula varningstriangeln. Då luckan öppnas och displayen vidrörs, visas meddelandet

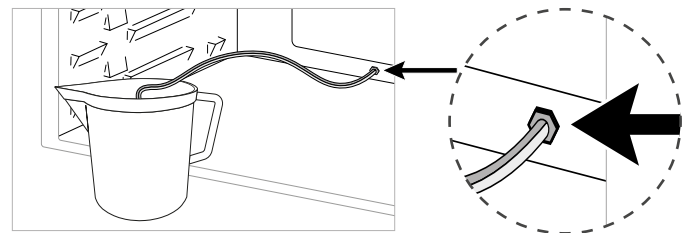


Om du inte vill utföra tvätten räcker det att vidröra symbolen X så försvinner den gula triangeln; Tvätten kan utföras genom att välja den berörda knappen efter att inställningsmenyn öppnats.

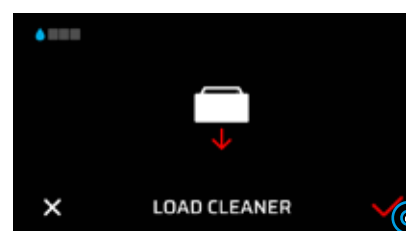
Om du i stället vill gå vidare med tvätten tryck på knappen bekräfta så visar displayen



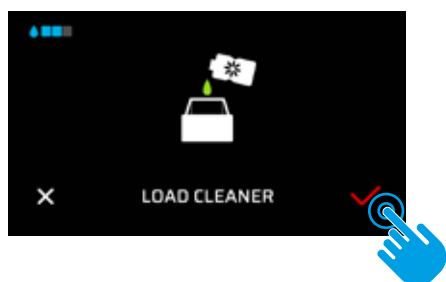
För att gå vidare sätts den medföljande gummislangen in över metallmyningen som skjuter ut ur ugnskammarens bakre vägg under den perforerade zonen. Sätt i den andra änden på slangen i en uppsamlingsbehållare som rymmer 1 l. (till exempel den medföljande karaffen). Tryck nu på knappen för att bekräfta för tömning (pumpen sätts i funktion).



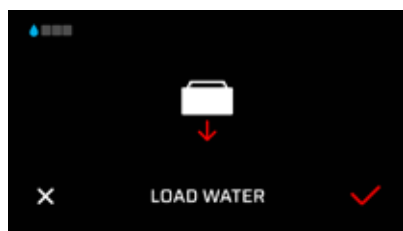
Efter att tanken tömts visas indikationen att kalkavlagringslösningen ska laddas (5 % citronsyra eller en förpackning av avkalkningsmedel för kaffemaskiner eller strykjärn). För fullständig rengöring används 1 l lösning.



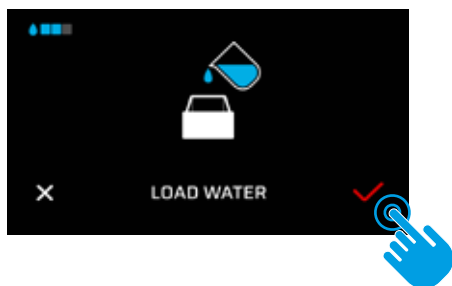
Då lådan öppnas och bekräftelse ges blir bilden:



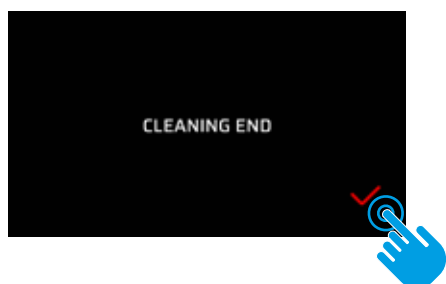
Genom att trycka på bekräftelse startar pumpen igen och utför tvätt av tanken och vattenkretsen. När tanken är tom måste den sköljas med vatten (1 l till): Displayen visar:



Då lådan öppnas igen och bekräftelse ges visar bilden:

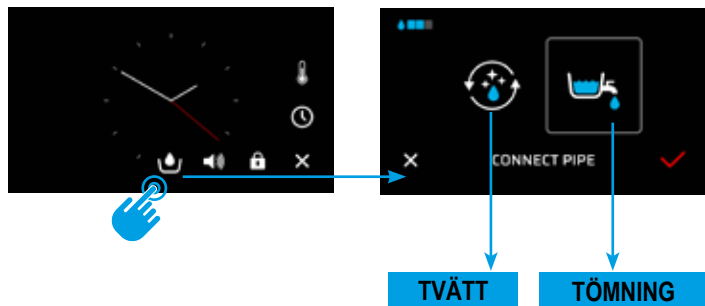


Fyll tanken helt och tryck på bekräftelse för att starta pumpen och påbörja slutlig tömning. Därefter (åtgärden kräver cirka 10 minuter) visar displayen:

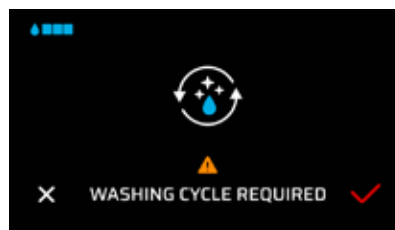


När tvätten avslutats och knappen för bekräftelse trycks in, kan du börja använda apparaten normalt.

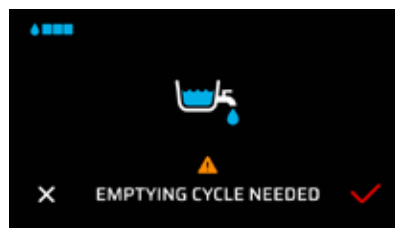
Tvätt och tömning av tanken kan utföras när som helst genom att du går in på den berörda menyn och trycker på inställningsknappen



Meddelandenas betydelse angående vattenkretsen

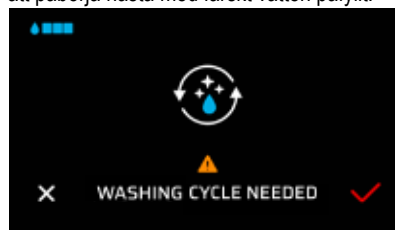


Detta meddelande visas varje gång som ugnen ansluts till elnätet. Det är endast för information och tillåter att använda apparaten normalt, även om tvätt inte utförs.



Detta meddelande visas sju dagar efter den senaste påfyllningen av tanken och inbjuder att tömma den för att undvika att vattnet försämrats. Det är endast för information och tillåter att använda apparaten normalt, även om tömning inte utförs.

Det skulle emellertid rekommenderas att tömma tanken efter varje tillagning för att påbörja nästa med färskt vatten påfyllt.



Detta meddelande visas efter att värmepannan har fungerat i 80 timmar (funktioner med ånga och kombinerade med ånga). Från detta moment kan endast ytterligare 10 tillagningscykler med ånga utföras: Om du därefter inte utför tvätt, kan ångfunktionerna väljas men vid starten visas ett felmeddelande och tillagningen startar inte.

■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Rengöringsråd: ugn och manövreringspanel

UGN

UGNSDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Ugnens inre fasad och dörr	Vi rekommenderar att ugnen rengörs varje gång den har använts. Smutsen går då lättare att avlägsna och ni undviker att den bränner fast upprepade gånger under hög temperatur. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem var för sig med varmt vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Ugnsutrymmet rengörs med en mjuk trasa som dränks in i ljummet vatten och ammoniak. Skölj och torka sedan. Rengör apparatens framsida och tätningsytorna på luckan med en mjuk trasa fuktad med vatten och rengöringsmedel.	Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vas-sa metallverktyg för att rengöra glasluckan till ugnen, ytan kan då skadas och gå sönder.
Ugnsplåt	Sänk ner brickan i en lösning med varmt vatten och neutralt diskmedel. Torka efter rengöringen.	Avlägsna matrester omedelbart efter användningen.
Galler	Rengör gallren med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel eller med ett lämpligt avfettningsmedel.	Om smutsen på gallren är ingrodd och hård rekommenderar vi att gallren får ligga i blöt någon timme innan de rengörs.

MANÖVRERINGSPANEL

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

■ RENGÖRING - UNDERHÅLL

Utbyte av lampa

- **VARNING!**
Innan lampan byts:
Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan, för att undvika möjliga elstötar.
VARNING:Lampan och lampans glashölje kan vara varma. Lägg en mjuk trasa på botten inuti apparaten. Det förhindrar skador på lampans glashölje och ugnsutrymmet. Använd alltid samma typ av lampa.
- **Utbyte av lampa**
Vrid lampans glashölje moturs för att ta bort det.
-Rengör glashöljet.
-Byt ut lampan mot en halogenlampa på 25W.
-Montera åter glashöljet.

■ PROBLEMLÖSNING - Generella problem



- VARNING!**
- den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.
 - För en reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till apparaten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.
 - Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman.
 - Vid enklare störningar kan ni prova att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.
 - Insatser från verkstäder under garantiperioden är inte kostnadsfria om apparaten inte fungerar på grund av felaktigt användande.
 - Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installation. Garantikostnaden åligger då användaren.

■ PROBLEMLÖSNING - Följande fel påvisas

Systemfel

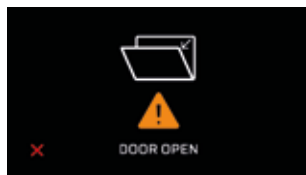
Vid anomali visas på displayen följande fel:

Beskrivning	Felkod
Sond avbruten ugnsbotten	00
Sond ugnsbotten i kortslutning	01
Sond värmepanna avbruten	02
Sond värmepanna i kortslutning	03
Köttermometer avbruten	04
Köttermometer i kortslutning	05
Överhettning	08
Värmepanna värmer inte	09
Pump fungerar inte	10
Tömningsfel	14
Behov av tvätt vattenkrets	15
Tangentialfläkt fungerar inte	16
Kommunikationsfel	20



Vid fel, koppla först ifrån apparaten och koppla sedan till den. Om felet kvarstår ska en fackman kontaktas.

MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)

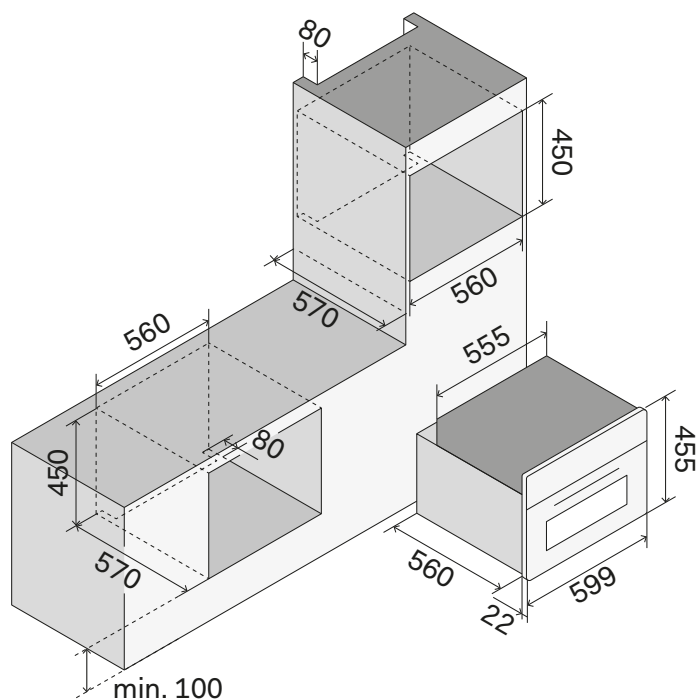


Stäng ugnsluckan.

■ INSTALLATION - Installationsinstruktioner

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

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



■ INSTALLATION

Elektriska scheman Absorption (kW)

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

Regler för installering

Denna apparat följer följande direktiv/förordning:

DIREKTIV 2002/96/CE

LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE

EMC-DIREKTIV 2014/30/UE

FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

Installationen måste ske helt enligt konstens alla regler och i enlighet med gällande regler för elinstallation. I annat fall avsäger sig tillverkaren allt ansvar. I detta häfte finner ni också det elektriska schemat för er apparat.

Innan ni kopplar in apparaten i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

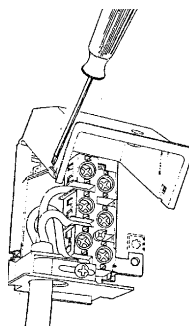
- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på märkplåten);
- att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

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

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

För direkt anslutning till nätet krävs det att:

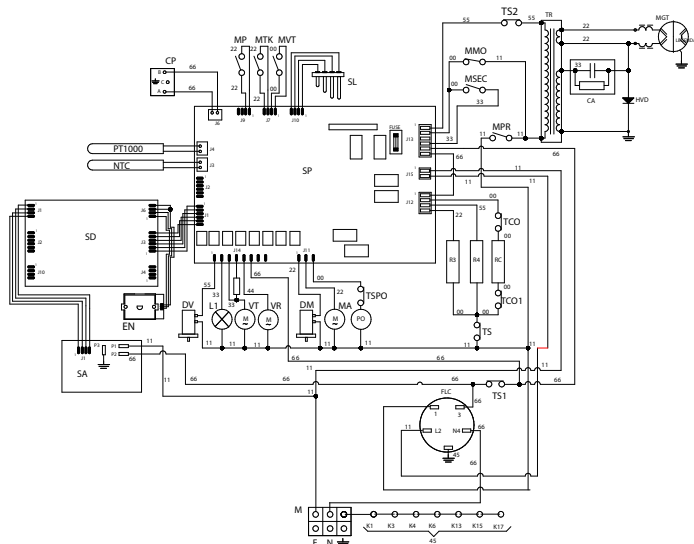
- säkringen och elsystemet i huset är dimensionerade för belastningen från apparaten (se uppgifterna på märkplåten).
- att elnätet har en effektiv jordning;
- uttaget eller den allpoliga strömbrytaren med en öppning om minst 3 mm, är lättåtkomlig när apparaten är installerad.
- en jordfelsbrytare som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



⚠ Den gulgröna jordledaren får aldrig avbrytas, inte ens av strömbrytaren.

Strömkabeln måste placeras på så vis att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur på 50°C över rumstemperaturen. Kontakta serviceverkstaden om ström-kabeln behöver bytas ut.

■ Elektriska scheman



Textförklaring

F	Fas	TS2	Säkerhetstermostat på fas 120 °C
N	Noll	TCO	Säkerhetstermostat på fas 318 °C (TCO)
M	Utagslåda	TCO1	Säkerhetstermostat på fas 318 °C (TCO)
FUSE	Säkring 10A	TSPO	Säkerhetstermostat på fas 90 °C
FLC	LC-filter	MSEC	Sekundär mikro
L1	Ugnsbelysning	MMO	Monitormikro
SA	Matningskort	MPR	Primär mikro
SD	Displaykort	MP	Luckmikro
SP	Effektort	MTK	Mikro för vattenpåfyllningskärl
EN	Justering av enkoder	MVT	Mikro för tangentfläkt
CP	Anslutning av koksond	00	Svart
SL	Vattennivåsensor	11	Brun
DM	Dumper för mikrovågor	22	Röd
DV	Dumper ånga	33	Vit
PD	Pump	44	Gul
VR	Radialfläkt	45	Gul-grön
VT	Tangentfläkt	55	Grå
RC	Värmepannans motstånd	66	Blå
R3	grillmotstånd	K1	Jordledning uttagslåda
R4	Cirkulärt motstånd	K3	Jordledning uttaglåda radialmotor
PT1000	Sond för värmepanna PT1000	K4	Jordledning cirkulär uttagslåda
NTC	Sond för ugnsbotten NTC	K6	Jordledning uttagslåda ugnsampa
MGT	Magnetron	K13	Jordledning uttagslåda grillmotstånd
TR	Spänningsomvandlare	K15	Jordledning uttagslåda ram
HVD	Högspänningsdiod	K17	Jordledning uttagslåda nätaggregat
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Antennmotor		
TS	Säkerhetstermostat på fas 135 °C		
TS1	Säkerhetstermostat på fas 135 °C		

TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Laitteiden ominaisuudet

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Älä tuki ilmanvaihtaukkoja tai lämmönpoistaukkoja.

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

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

11. Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perussääntöjen noudattamista:

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

B. älä koskaan käytä laitetta paljain jaloin

C. vältä jatkojohtoja ja käytä tarvittaessa kaikkia mahdollisia varotoimia

D. älä irrota sähköjohtoa pistorasiasta johdosta vetämällä

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

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

eivät saa suorittaa puhdistus ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

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

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

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

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

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

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



17. Pakkauksen tarkoituksena on suojata laitetta mahdollisilta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit ovat helposti kierrätettäviä, sillä ne on valittu ekologisten kriteerien mukaisesti. Niiden kierrättäminen vähentää raaka-aineiden tarvetta ja pienentää jätteiden määrää. Sähköisissä ja elektronisissa laitteissa on usein arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät myös materiaaleja, jotka väärin käsiteltyinä ja hävitettyinä voivat olla

ihmisten terveydelle sekä ympäristölle vaarallisia. Ne ovat kuitenkin laitteen toiminnan kannalta oleellisia. Niitä ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Ne on hävitettävä paikallisissa jätelaitoksissa. Vaihtoehtoisesti voidaan apua pyytää jälleenmyyjältä. Varmista hävittämiseen asti, että lapset pysyvät loitolla laitteesta.

18. Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen.

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

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

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

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

23. Tukehtumisvaara.

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

24. Palovammavaara

Lasten ihon on paljon aikuisten ihoa herkempi.

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

25. Ruumiinvammojen vaara.

- Luukku kestää korkeintaan 8 kilon painon. Lapsille voi lisäksi koitua vahinkoa luukun ollessa auki. Estä lapsia hakemasta tukea avoimesta luukusta, istumasta sen päälle tai roikkumasta siitä.

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

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

■ VAROTOIMET LIALLISTA MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMISTA VASTAAN

28. Älä yritä käyttää tätä uunia luukun ollessa auki, sillä tällaisessa tilanteessa saatat altistua vahingollisesti mikroaaltoenergialle. Älä vahingoita äläkä muokkaa turvalukituksia.

Älä aseta mitään esineitä uunin etuosan ja luukun väliin tai anna liian tai pesuainejäämien kerääntyä tiivistepinnoille.

29. VAROITUS: jos uuni on vahingoittunut, älä käytä sitä. Erityisen tärkeää on, että uunin luukku sulkeutuu oikein ja että seuraavissa osissa ei ole vaurioita: (1) luukku (ei saa olla taipunut), (2) saranat ja salvat (rikki tai löystyneet), (3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat. Jos luukku ja tiivistepinnat ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kun pätevät (valmistajan tai asiakaspalvelun kouluttama) huoltoteknikko on korjannut sen).

30. VAROITUS: Kenen tahansa, jolla ei ole asianmukaista koulutusta, on vaarallista suorittaa huolto- ja korjaustoimenpiteitä, joihin kuuluu minkä tahansa mikroaalloille altistumista vastaan suojaavan kuoren tai esteen poistaminen. Asennus-, huolto- ja korjaustöiden aikana laite ei saa olla kytkettynä sähköverkkoon. Älä avaa koskaan laitteen kuorta. Sähköliit-
äntöjen ja -komponenttien sekä mekaanisten osien käsittely on erittäin vaarallista käyttäjälle ja saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

31. VAROITUS: Älä lämmitä nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa, purkeissa tai pulloissa, sillä ne saattavat räjähtää.

32. Mikroaaltotilassa toimiessaan uuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Älä käytä mikroaaltotilaa kukkien, yrttien, leivän tai muun syttyvän materiaalin kuten esimerkiksi sienien, tohveleiden, tynnyjen tai kirsikankivillä, jyvillä, lavantelilla tai geelillä täytettyjen tynnyjen kuivaamiseen ja lämmittämiseen (esim. aromaterapiaa varten). Lämmitettyinä nämä saattavat syttyä palamaan ja aiheuttaa palovammoja senkin jälkeen kun ne on poistettu uunista.

33. VARO: kun laitetta käytetään monitoimitilassa, lapset saavat käyttää sitä ainoastaan aikuisen tiukan valvonnan alaisina, sillä tämän käyttötilan aikana kehittyä erittäin korkeita lämpötiloja.

34. "Vain MIKROAALTO" -toimintoa käytettäessä uunia ei saa esikuumentaa (ilman ruokaa) eikä käynnistää sen ollessa tyhjä, sillä seurauksena saattaisi olla kipinöintiä.

35. Ennen uunin käyttämistä on varmistettava, että keittiötyövälineet ja astiat soveltuvat mikroaalloille (ks. ohjeet seuraavilta sivuilta).

36. Nesteiden (veden, kahvin, maidon, jne.) lämmittämisen aikana on mahdollista, että jälkikuumenemisen vaikutuksesta sisältö alkaa kiehua äkillisesti keittämisen loputtua ja kuohuu voimakkaasti yli, aiheuttaen mahdollisesti palovammoja. Tämän välttämiseksi on ennen nesteiden lämmitykseen ryhtymistä tarpeen laittaa astiaan muovilusikka tai lasipuikko. Joka tapauksessa astiaa on käsiteltävä erittäin varovaisesti.

37. Älä lämmitä väkeviä alkoholijuomia tai suuria öljymääriä, sillä ne saattavat syttyä palamaan.

38. Vauvanruokien (tuttipullossa tai pikkupurkissa) lämmittämisen jälkeen on palovammojen välttämiseksi sisältö sekoitettava ja lämpötila tarkastettava ennen vauvalle antamista.

39. Ruokaa on suositeltavaa ravistella tai sekoittaa myös lämpötilan tasaisuuden takaamiseksi. Jos käytetään yleisesti kaupan olevia tuttipullon lämmittimiä, on ennen uunin käynnistämistä AINA varmistettava, että säiliö on täytetty valmistajan ilmoittamalla vesimäärällä.

40. Kaikki mikroaaltouunit on testattu ja hyväksytty voimassa olevien turvastandardien ja sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan lainsäädännön mukaisesti. Sydämentahdistajien valmistajat suosittelevat 20–30 cm:in etäisyyden säilyttämistä käynnissä olevan mikroaaltouunin ja sydämentahdistajan välillä häiriöiden ehkäisemiseksi. Jos mistä tahansa syystä on aihetta epäillä tämänkaltaista häiriötä, on välittömästi sammutettava mikroaaltouuni ja otettava yhteyttä sydämentahdistajan valmistajaan.

41. Jos uuni ylikuumenee (pitkäaikainen käyttö, käyttö tyhjänä, jne.) turvatermostaatti saattaa sammuttaa uunin. Jäähdyttyään uuni palaa toimimaan normaalisti.

42. Älä keitä äläkä lämmitä mikroaaltouunissa kuorimattomia kananmunia, sillä ne saattavat räjähtää, vielä kypsennyksen loputtuakin.

43. Huomaa, että mikroaaltoja käytettäessä kypsennys-, lämmitys- ja sulatusajat ovat usein huomattavasti lyhyemmät kuin silloin, kun mikroaaltoja ei käytetä. Liian pitkät kypsennysajat kuivattavat elintarvikkeita ja saattavat jopa polttaa ne.

■ HÖYRYKYPSENNYS

44. Jos lampun kuori on irrotettu, älä käynnistä uunia. Höyry saattaisi päätyä jännitteenalaisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Myös sähkökomponentit saattaisivat vahingoittua.

45. Jos uuni on asennettu huonekalun oven taakse, käynnistä se ainoastaan jättäen oven auki. Sulje huonekalun ovi vasta kun laite on täysin sammunut ja kylmä.

46. On mahdollista saada palovammoja kontaktista uunitilan, elintarvikkeiden, lisävarusteiden sekä erittäin kuumen höyryn kanssa.

■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, käytä sitä tyhjänä noin yhden tunnin ajan (230 °C), mahdollisesti jättäen keittiön ikkunat avoimiksi. Ensimmäisen käyttökerran aikana uunista lähtee epämiellyttäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen aineiden, kuten rasvojen, öljyjen ja hartsien, jäämistä. Kun uuni on jäähtynyt puhdistu se kappaleessa "Uunin puhdistus ja huolto" annettujen ohjeiden mukaan.

-Kun ilmoitettu aika on kulunut, uuni on valmis ensimmäiseen paistoonsa. Älä peitä uunin sisätiloja alumiinipaperilla puhdistuksen helpottamiseksi.

- Tämä muuttaisi uunin tehokkuutta ja voisi vahingoittaa emalipintaa.

- Kaikki lisätarvikkeet, jotka ovat suorassa kosketuksessa ruoan kanssa on puhdistettava perusteellisesti käyttäen sopivia tuotteita.

■ KÄYTTÖOHJEET

Kuvakkeiden selitykset

	Tauko
	Käynnistys
	°C - °F
	Näytön lukitus
	Vahvista
	Asetukset
	Liha-anturi
	Koti
	Valo
	Ajastin
	Poistu - Loppu
	Kello
	Vahvista asetukset
	Virta poikki

■ KÄYTTÖOHJEET

Asetukset



Koti: näytön aloitussivu

- 1 = Mahdollistaa siirtymisen uunitilan asetusräyttöön.
- 2 = Mahdollistaa ajastimen asetuksen.
- 3 = Avaa suoraan asetukset

⚠ = Huomaa ensimmäisellä käynnistyskerralla: pesujaksoa pyydetään (ei estä toimintaa, vaikka sitä ei suoritettaisikaan)

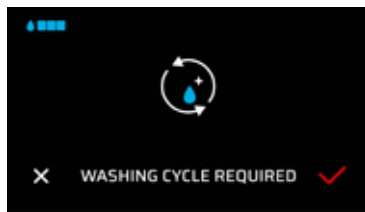
*HUOMIO: keltainen kolmio poistuu:

A - ainoastaan, jos säiliöön laitetaan hieman vettä ja se tyhjennetään kokonaan.

* (jos pesu-/tyhjennystoimenpidettä ei suoriteta, uuni toimii normaalisti, mutta keltainen kolmio jää näkyviin).

B - kun keltaista kolmiota on koskettu ja luukku avattu, näyttöön tulee seuraava näyttökuva. Koskettamalla symbolia  vasemmassa alakulmassa kolmio katoaa.

(Kolmio tulee näkyviin uudelleen sähkökatkon jälkeen)



* Säiliön tyhjennys- tai pesutoimenpiteiden suorittamista varten on luettava luku "PUHDISTUS – HOITO – HUOLTO"

Asetukset

- 4 = Lämpötilayksikön valinta (°C tai °F)
- 5 = Kellonajan asetusta
- 6 = Poistaa valinnasta tai päättää toiminnon
- 7 = Voit lukita näytön
- 8 = Voit avata koskettamalla näyttöä 10 sekuntia
- 9 = Mahdollistaa merkkiäsenen voimakkuuden säätämisen ja näytön kosketusäänen valitsemisen.
- 9a = Valitsee säiliön pesun tai tyhjennyksen

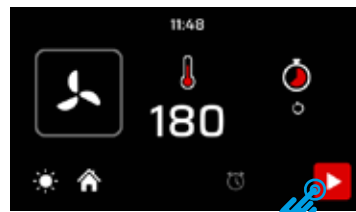
Ajastimen asetus

- 10 = Lisää tai vähennä aikaa.
- 11 = Vahvista, kun haluttu aika on asetettu Päättymisen osoitetaan merkkiäsenellä
- 12 = Vahvista ja palaa aloitussivulle

Toiminto

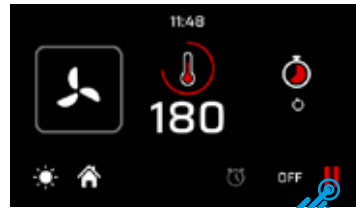
- 13 = Valitse paistotoiminto.
- 13.1 = Valo (päällä tai pois päältä)
- 13.2 = Koti (paluu aloitusnäyttöön)
- 14 = Aseta paistolämpötila
- 14a = Lämpötilan asettamiseksi on kaksi tapaa:
 - vierityspalkkia käyttäen
 - painikkeilla + tai -
- 14b = Vahvista valinta
- 15 = Aseta paistoaika ja ohjelmoitu käynnistys
- 15a = Aseta paistoaika
- 15b = Näytä paiston loppumisaika
- 15c = Aseta alkamisaika
- 15d = Vahvista asetukset
- 15e = Numeronäppäimi
- 16 = Uunin näyttö sammuu 19' käyttämättömyyden vuoksi energian säästämiseksi. Näyttö voidaan aktivoida uudelleen koskettamalla sitä. Virrankulutus pois päältä -tilassa on 0,5 W.

■ KOSKETUSNÄYTÖLLÄ



UUNITILA ASETETTU

Kun olet säätänyt uunitilan (paistotoiminnon, lämpötilan ja ajastimen asetukset) vahvista aloittaaksesi esilämmityksen. Tässä vaiheessa näyttö siirtyy



ESILÄMMITYSVAIHE

Esilämmitysprosessia voidaan seurata neljällä tasolla. Punainen osa kasvaa asteittain, kunnes näyttö täyttyy

- Jos ei ole asetettu mitään kypsennysaikaa, on kypsennys mahdollista keskeyttää (TAUKO, painamalla painiketta) tai pysäyttää painamalla

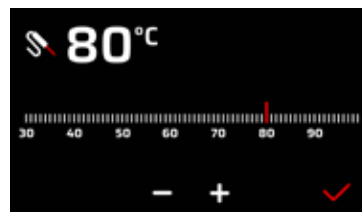


ESILÄMMITYS PÄÄTTYNYT

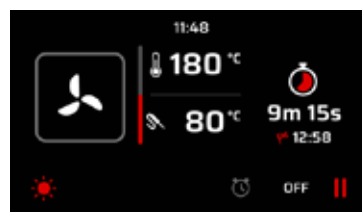
Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö muuttuu punaiseksi osoittaen esilämmitysvaiheen loppua ja kypsennysvaiheen alkamista. Jos paistoaika oli asetettu, uuni sammuu automaattisesti, kun aika loppuu.

■ PAISTO LIHA - ANTURIN AVULLA

LIHA-ANTURIN LÄMPÖTILAN VALINTA



LÄMMITYS LIHA-ANTURIN AVULLA



⚠ Kun käytetään lämpötila-anturia, asetuskenttä tulee näkyviin alas ja lämmitys päättyy kun anturia varten asetettu lämpötila saavutetaan.

VARO: Käytä ainoastaan tätä tuotetta varten suositeltua lämpöanturia.

■ ITOIMINTOKUVAKKEET



Mikroaaltotoiminto

Tämä toiminto soveltuu erityisen hyvin elintarvikkeiden tai valmisruokien nopeaan lämmitykseen ja sulatukseen. Toiminnolla voidaan kypsentää myös vihanneksia, kalaa, eräitä jälkiruokia. Lisäksi sillä voi pehmentää voita sekä sulattaa suklaata ja arkoja leivonnaisia.



Monitasoinen kiertoaaltokypsennys (konvektio)

Tämä toiminto mahdollistaa eri ruokalajien samanaikaisen kypsennyksen useammalla tasolla ilman, että ruokien tuoksut sekoittuvat toisiinsa; esimerkiksi voidaan paistaa lasagnea, pizaa, voisarvia ja briosseja, torttuja, kakkuja, jne.



Grillikypsennys luukku kiinni

Tämä toiminto on tarkoitettu nopeaan ja syvään grillaukseen, yleensäkin lihan, fileen, firenzelaistittain valmistetun T-luupihvin, grillatun kalan sekä vihannesten valmistukseen. Sähkögrillissä kypsennyksen on tapahduttava termostaatin ollessa 180 °C:ssa. Ohuiden ruokien paistamiseen grillin keskiosassa sekä leivän paahtamiseen.



Kypsennys kiertoilmagrillissä

Erytisen nopea ja syvä kypsennys, joka säästää huomattavasti energiaa. Tämä toiminto sopii monille ruokalajeille kuten esimerkiksi: porsaan- kyljelle, makkaroille, sianlihasta tai eri lihoista valmistetuille vartaille, riistalle, roomalaisittain valmistetuille gnoccheille. Sähkögrillissä kypsennyksen on tapahduttava termostaatin ollessa 180 °C:ssa.



Höyrykypsennys

Tällä toiminnolla alipaineessa (sous vide) valmistetut ruokalajit palautetaan nautittaviksi matalassa lämpötilassa säilyttäen alkuperäiset värit, tasaisuuden ja rakenteen pehmeuden. Ihanteellinen vihannesten, kalan ja miedonmakuisten elintarvikkeiden kypsennykseen.



Höyrykypsennys

Tällä toiminnolla alipaineessa (sous vide) valmistetut ruokalajit palautetaan nautittaviksi matalassa lämpötilassa säilyttäen alkuperäiset värit, tasaisuuden ja rakenteen pehmeuden. Ihanteellinen vihannesten, kalan ja miedonmakuisten elintarvikkeiden kypsennykseen.



Yhdistetty kypsennys, höyry + konvektio

Uunissa kypsennykseen höyryn tarjoamien etujen kera. Käytä tätä toimintoa kypsennysajan lyhentämiseen säilyttäen elintarvikkeiden vitamiinit ja ravitsemukselliset ominaisuudet muuttumattomina. Sitä käytetään asettamalla lämpötila välille 130–230 °C.



Yhdistetty kypsennys, konvektio + mikroaallot

Tämä kypsennystapa on sopivin sian- ja broileripaistien valmistamiseen nopeasti mutta lihan mehukkuuden säilyttäen. Aikaa säästyy 40–50 %.



Yhdistetty kypsennys, grilli + mikroaallot

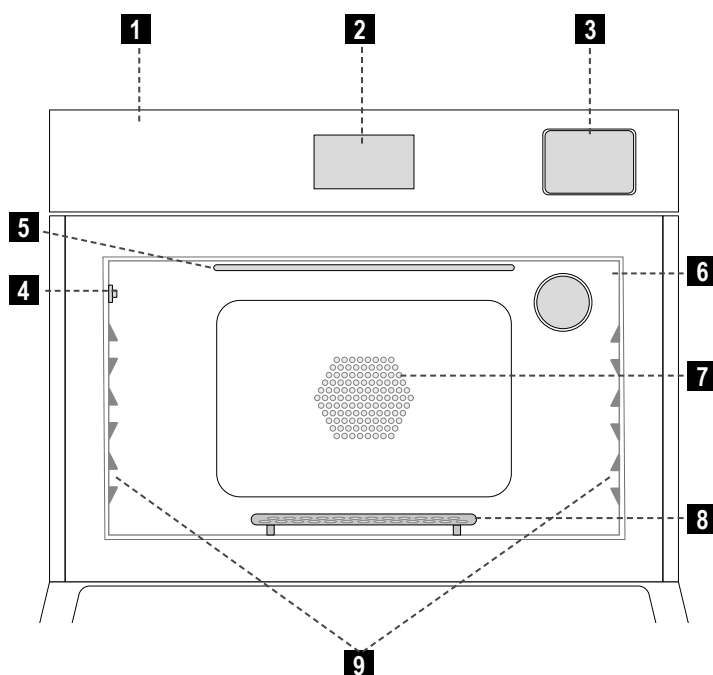
Tämä kypsennystapa on sopivin gratinoidujen ruokien (esim. perunat ja juusto), uunipastaruokien sekä tuhtien vihannesten valmistamiseen lyhyessä ajassa. Sähkögrillissä kypsennyksen on tapahduttava termostaatin ollessa 180 °C:ssa.



Höyrypuhdistusjakso

Tämä ohjelma on tarkoitettu erityisesti uunin sisälle kerääntyneen lian pehmentämiseen sekä sen puhdistamisen helpottamiseen kemikaaleja ja hankaavia keinoja käyttämättä. Jakso kestää 15 minuuttia.

■ TUOTTEEN KUVAUS



1 KÄYTTÖPANEELI

2 TFT-KOSKETUSNÄYTTÖ

3 VESISÄILIÖ

4 LÄMPÖANTURIN PISTORASIA

5 GRILL

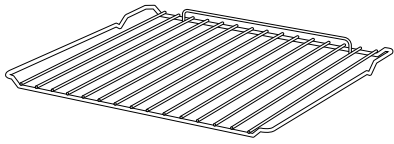
6 UUNIN LAMPPU

7 PUHALLIN JA KONVEKTION VASTUS

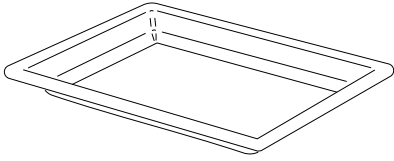
8 LÄMMITIN JA KANSI

9 GRILLIN KANNATTIMET

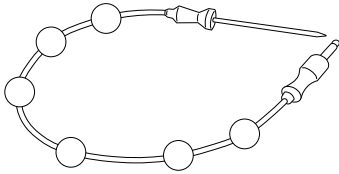
- Mukana toimitetut lisävarusteet



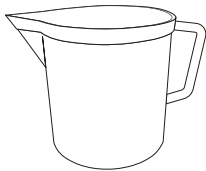
Ritilä
Kattiloille, vuoille ja paisteille



Lasinen uunipannu
Tarkoitettu käytettäväksi mikroaaltokypsennyksessä

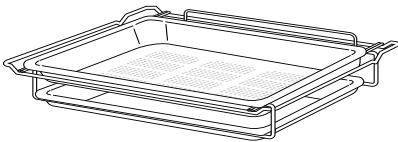


Lämpöanturi
Lämmittää ja kypsentää ruoat sisälämpötilan valinnalla

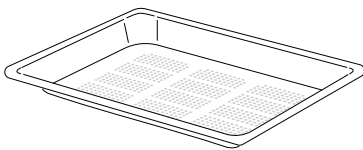


Kannu
Tarvitaan vesisäiliön täyttämiseen höyrykypsennystä varten sekä veden keräämiseen sen tyhjennyksen aikana

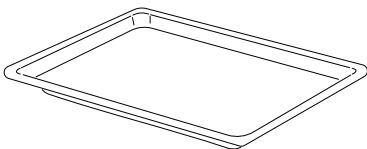
- Höyrykypsennyssetti



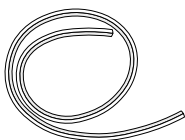
Tuki kahdelle asianmukaiselle vuolelle



Rei'itetty uunipannu, jonka kautta höyry pääsee ruokaan



Matala uunipannu, johon kerääntyy tippuva lauhdevesi



Silikoniletku jota käytetään yhdessä kannun kanssa säiliön tyhjentämiseen

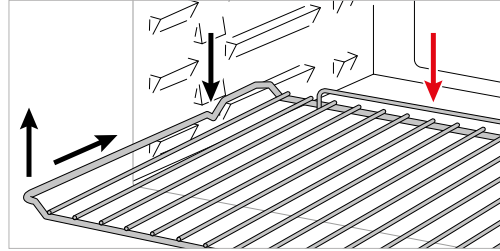
- Lisävarusteiden käyttö

- Ritilä

Nosta ritilän etuosaa ja työnnä sitä sisäänpäin kulman yli.

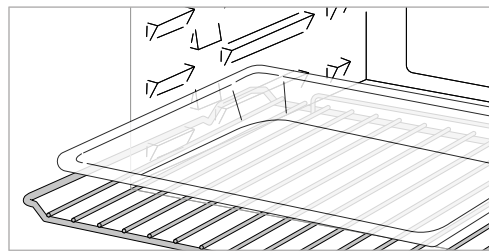
Valitse kypsennystoimintoon sopiva haluttu taso

Huomio: punaisella nuolella näytetty reuna on suunnattu ylöspäin ja näyttää ritilän takaosan



Pyrex-lasinen uunipannu

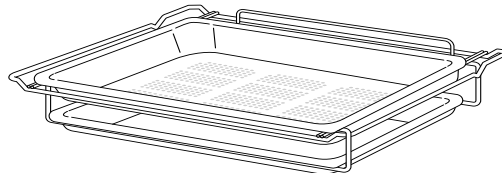
Kun käytät lasipeltiä, aseta se ritilän päälle.



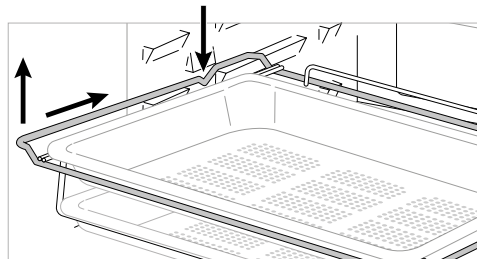
Höyrykypsennys

Rei'itetty uunipannu:

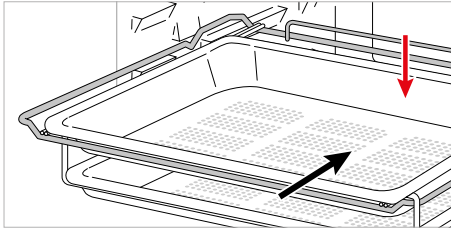
- Laita uunipannu kehykseen näytetyllä tavalla.



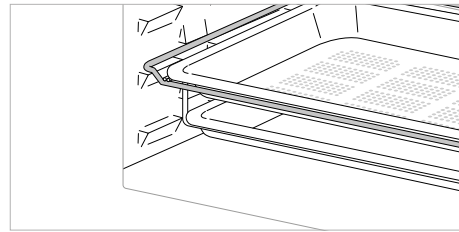
Nosta kehyksen etuosaa ja työnnä sitä sisäänpäin kunnes se liukuu kulman yli.



Huomio: punaisella nuolella näytetty reuna on suunnattu ylöspäin ja näyttää ritalän takaosan



- Kehys kokonaisuudessaan, uunipannut paikoillaan

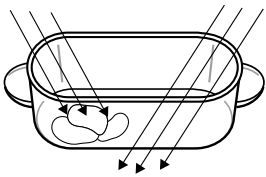


■ KÄYTTÖOHJEET - Mikroaallot



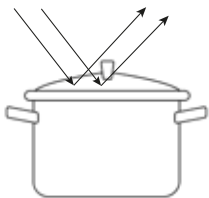
Toiminta

Uuniin on sijoitettu magnetroni, joka muuntaa virran sähkömagneettiseksi aalloiksi. Nämä aallot jakautuvat tasaisesti uunitilaan ja heijastuvat lisäksi metalliseinistä. Tällä tavoin ne saavuttavat elintarvikkeet kaikilta puolilta. Jotta mikroaallot pääsevät ruokaan ja sen sisälle asti, on käytettävä mikroaalloille sopivia astioita, kuten esimerkiksi posliinisia, lasisia, pahvisia tai muovisia, mutta ei metallisia. **HUOMIO:** laitteen mukana toimitettuja metallisia lisävarusteita voidaan käyttää myös yhdistelmätoimintoihin mikroaallojen kanssa. Muista, että niiden päälle ei saa asettaa metallisia tai metallikoristeita sisältäviä astioita, sillä muuten voi syntyä kipinöitä. Mikroaallot laittavat ruoan molekyylit, etenkin vesimolekyylit, liikkeeseen (n. 2,5 miljardia liikettä sekunnissa). Näin syntyy lämpöä, joka leviää ruoan reunoilta sisäpuolta kohden. Tällä tavoin lämpöä kehittyy lähestulkoon samanaikaisesti kaikessa uuniin laitetussa ruoassa.



Edut

Yleensä ruoka voidaan kypsennää mikroaalloilla siten, että siihen lisätään vain vähän nestettä tai rasvaa, tai ei ollenkaan. Mikroaallojen tuotanto pysähtyy sillä hetkellä kun kypsennys keskeytetään tai laitteen luukku avataan. Kypsennyksen aikana suljettu ja ehjä luukku suojaa riittävästi mahdollisesti ulostulevilta mikroaalloilta.



HUOMIO: muista, että uunia EI saa käyttää tyhjänä mikroaalloilla: yhdistelmätiloissa esilämmityksessä aikana mikroaallot eivät ole käytössä, joten ruoka voidaan lisätä tämän vaiheen lopussa.

- HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA

Yleistä:

Poista ruoka alumiinipakkauksista tai metalliastioista ennen sen kypsentämistä. Jätä ruoka lepäämään muutamaksi minuutiksi laitteen sammuttamisen jälkeen (ks. taulukot: odotusaika kypsennyksen jälkeen)

Kypsennys:

Mahdollisuuksien mukaisesti kypsennä elintarvikkeet mikroaaltouunikäyttöön sopivalla materiaalilla peitettynä (esim. keltu, kannet). Kypsennä ruoka ilman kanta, jos haluat siihen jäävän kuoren. Älä kypsennä ruokia liian korkealla teholla tai liian pitkään. Ruoka saattaa kuivua, palaa tai jopa syttyä palamaan joistakin kohdista.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne saattavat räjähtää. Jos valmistat paistettuja munia, pistele keltuaiset ennakolta.

Pistele haarukalla elintarvikkeet, joissa on tavallaan kuori, kuten esimerkiksi perunat, tomaatit, makkarat; muutoin ne saattavat hajota.

Aseta pakastetuille elintarvikkeille pitempi kypsennysaika.

Jos ruoassa on kastiketta, sitä on sekoitettava silloin tällöin.

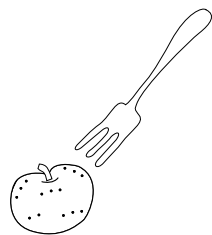
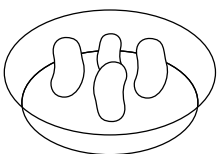
Rakenteeltaan kiinteät vihannekset (esim. porkkanat, herneet ja kukkakaali) on keitettävä lisäämällä hieman vettä.

Käännä isommat kappaleet, kun kypsennysajasta puolet on kulunut.

Leikkaa vihannekset mahdollisuuksien mukaan samankokoisiksi paloiksi. Jos kypsennetään useita annoksia samaa ruokaa, kuten esimerkiksi keitetyjä perunoita, asettele ne rengasmaisesti uunivuokaan tasaisen kypsennyksen aikaansaamiseksi. Käytä leveitä astioita. Älä käytä posliinisia, keraamisia tai savesta valmistettuja kattiloita, joissa on pieniä reikiä, esimerkiksi kahvoissa, tai joiden pohjaa ei ole emaloitu. Reikiin menevä kosteus saattaa aiheuttaa tällaisten astioiden rikkoutumisen lämmityksen yhteydessä.

Lihan, siipikarjan ja kalan sulattaminen:

Laita pakastettu ruoka ylöspäin käännetyin lautasen päälle ja sen alle toinen astia, tai nimenomaisen lisävarusteen päälle; näin neste pääsee valumaan pois ruoasta, mutta uuni ei likaannu. Kierrä ruokaa, kun sulamisajasta puolet on kulunut. Jos mahdollista, ota erikseen palat, jotka ovat alkaneet sulaa.



- Mikroaalloille tarkoitetut kattilat/materiaali

	Mikroaallot			Uuni/Grill
	Sulatus	Lämmitys	Kypsennys	
• Lämpöä kestävä lasi ja posliini (joissa ei ole metallisia komponentteja, esim. Pyrex, kuumuutta kestävä lasi)	•	•	•	•
• Lasi ja posliini, jotka eivät kestä tulta 1)	•	-	-	-
• Lämpöä / jäätymistä kestävät vuoat, lasi ja keraaminen lasi (esim. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramiikka 2), savi 2)	•	•	•	-
• Lämpöä kestävä muovi 200 °C:een asti 3)	•	•	•	-
• Pahvi, paperi	•	-	-	-
• Elintarvikekelmu	•	-	-	-
• Kypsennuspussit, joiden sulkutapa sopeutuu mikroaalloille 3)	•	•	•	-
• Leccarde fatte di metallo, ad es. smalto, ghisa	-	-	-	•
• Mustaksi maalatut tai silikonipäällysteiset pellit 3)	-	-	-	•
• Pikkuleipäpelti	-	-	-	•
• Pakatut valmisruoat	•	•	•	•

Valmiit ruoat:

Ruoat, jotka ovat metalliastioissa tai muoviastioissa, joissa on metallinen kansi, voidaan sulattaa tai lämmittää mikroaaltouunissa vain jos kyseiset astiat on nimenomaisesti merkitty soveltuviksi mikroaalloille, ja kun ne on asetettu PYREX-lasipellille

On noudatettava valmistajan pakkaukseen painamia ohjeita (esim. poista metallikansi ja tee muovikalvoon reikiä).

- 1. Ilman metallipinnoituksia (hopea, kulta, platina) /-koristeita
- 2. Ilman kvartsia, metallia tai metallia sisältäviä emaleja
- 3. Noudata valmistajan ohjeita

■ KÄYTTÖOHJEET - Höyrykypsennys



- Edut

Höyryuuni tarjoaa runsaasti etuja, esimerkiksi sillä pystytään valmistamaan kevyttä ja terveellistä ruokaa. Kypsennys tapahtuu veden synnyttämän kostean lämmön välityksellä. Tämä tarkoittaa, että kypsennys ei tapahdu liian korkeissa lämpötiloissa, jolloin elintarvikkeiden sisältämät mineraalit ja vitamiinit säilyvät muuttumattomina. Tämä prosessi takaa jokaisen elintarvikkeen maun ja aromin pysymisen muuttumattomana. Mainitsemisen arvoista on myös se, että höyrykypsennyksessä ei tarvitse käyttää öljyä eikä rasvoja. Tästä syystä se on paras kypsennystyyppi vihanneksille sekä kalalle, joiden ravitsemukselliset ominaisuudet säilyvät muuttumattomina. Tämä kypsennystyyppi ei sen sijaan sovellu niin hyvin lihalle. Hyvin kypsäkkeen liha tarvitsee korkeita lämpötiloja, jotta se ei menettäisi lihasnesteitään eli mehukkuuttaan. Höyrykypsennyksessä kaikista ruoista tulee maukkaita ja kevyitä, lähestulkoon rasvattomina. Se on siis ihanteellinen ratkaisu hänelle, joka haluaa noudattaa terveitä ja tasapainoisia elämäntapoja myös pöydässä.

- Toiminta

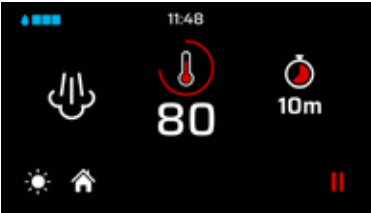
Höyrykypsennystä varten säiliö on täytettävä vähintään veden minimimäärästä ilmoittavaan merkkiin asti. Paina tätä varten etukäyttöpaneelissa olevaa laatikkoo (täyttölukero), jolloin se siirtyy taaksepäin; vedä se sitten ulos niin pitkälle kuin se tulee. Kaada sitten kannulla laatikkoon vettä ja seuraa näytön kuvaketta. Kun laatikko otetaan ulos, näytölle tulee:



Samanaikaisesti syttyvät myös veden tason ilmoittavat kohdat. Käytä ainoastaan kylmää hanavettä; älä käytä koskaan suodatettua (demineralisoitua) tai tislattua vettä, mineraalivettä tai muita nesteitä.

- HUOMIO

Jos halutaan asettaa höyrykypsennys ja uunin lämpötila on haluttua korkeampi, on odotettava, kunnes uunitila jäähtyy (tämä näkyy näytön keskiosassa olevien lämpötilaa näyttävien kaistojen madaltumisesta). Kypsennyksen kesto voidaan asettaa, mutta aikalaskenta alkaa vasta kun uuni on jäähtynyt. Jotta kypsennys voitaisiin aloittaa välittömästi, asetetun lämpötilan tulee olla uunitilan lämpötilaa korkeampi. (HUOMAA: höyrykypsennyksen aikana maksimilämpötila on 100 °C).



VARO!

- Älä kaada vettä suoraan uunin pohjalla olevaan keittimeen.
- Älä kaada syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä vesisäiliöön.
- Pinnan noustessa täyttämisen aikana näytön toimintakuvakkeet syttyvät asteittain minimi-, keski- ja maksimiosioiden mukaisesti. Kun maksimiosio syttyy, kuuluu myös äänimerkki.
- ÄLÄ KAADA LISÄÄ VETTÄ SEN JÄLKEEN KUN UUNI ON ILMOITTANUT SÄILIÖN OLEVAN TÄYNNÄ.
- MAHDOLLINEN LIIALLINEN VESI VALUISI SUORAAN UUNITILAAN JA SITÄ KAUTTA LAITTEESTA POIS.
- Pyyhi mahdollisesti vuotanut vesi uunitilasta sienellä tai liinalla.
- Sulje laatikko täyttämisen jälkeen; varmista, että kuulet sulkeutumisesta kertovan naksahduksen: varmista, että näytöltä poistuu teksti "TANK".

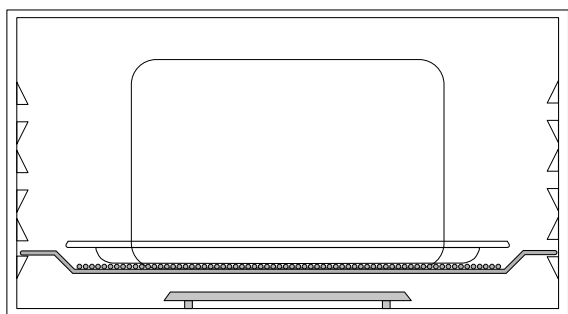
■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, grilli + mikroaallot



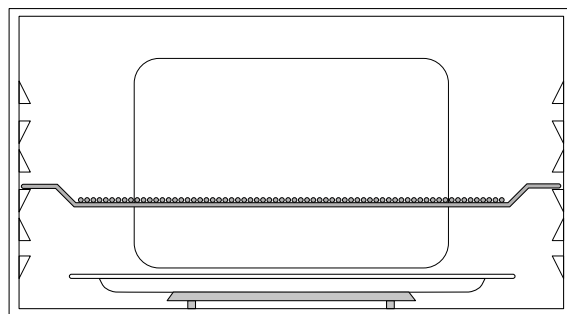
Yleisiä neuvoja: termostaatti on asetettava 180 asteeseen.

Aseta suuret astiat tai vuoat alas ja matalammat pellit ylätasolle (Katso kuvien 2 ehdotusta). Jos elintarvike asetetaan suoraan ritilän päälle, aseta sen alle pyrex-uuni-pannu tippuvia rasvoja ja nesteitä varten. Kypsennyksen aikana: kierrä tai käännä paloja ja/tai säädä uudelleen tarvittaessa

Ruokatyyppi	Määrä	Mikroaaltoteho	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex-vuoka ajat keittämättömälle pastalle
Gnocchit roomalaisittain	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex-vuoka
Uunipasta	1200 g	500 W	180	10 - 12	pasta on keitettävä ennen
Béchamel-kuorrutettu kukkakaali	1000 g	800 W	180	13 - 18	tempi con verdura cruda
Gratinoidut tomaatit	800 g	500 W	180	15 - 20	preferibile che siano di dimensioni uguali
Täytetyt paprikat	1400 g	800 W	180	20 - 25	preferibile che siano di dimensioni uguali
Munakoisovuoka	1300 g	500 W	180	18 - 23	munakoisot esikeitetyt
Perunagradiini	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex-vuoka
Broileri paloina	1200 g	500 W	180	30 - 35	käännä kypsennyksen puolivälissä
Vartaat	600 g	500 W	180	18 - 23	kierrä kypsennyksen puolivälissä



Korkeiden ruokalajien kypsennys



Matalien ruokalajien kypsennys

■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, konvektio + mikroaallot



Yleisiä neuvoja

Aseta suuret astiat tai vuoat alas ja matalammat pellit ylätasolle. Jos elintarvike asetetaan suoraan ritilän päälle, aseta sen alle pyrex-uunipelti tippuvia rasvoja ja nesteitä varten. Kypsennyksen aikana: kierrä tai käännä paloja ja/tai säädä uudelleen tarvittaessa

Ruokatyyppi	Määrä	Mikroaaltoteho	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Broileri (kokonainen)	1200 g	500 W	200	35 - 40	sivele öljyllä käännä kypsennyksen puolivälissä
Paahtopaisti (luuton)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	raaka kypsä
Siankoipi	1000 g	270 W	180	30 - 35	sivele öljyllä käännä kypsennyksen puolivälissä
Lihamureke	900 g	500 W	180	20 - 25	käännä kypsennyksen puolivälissä
Kokonainen kala	1200 g	270 W	210	30 - 35	käytä mieluiten uunipaperia
Pakastehampurilaiset	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	raaka kypsä käännä kypsennyksen puolivälissä
Pakastepizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Amerikkalainen pizza, pakastettu	450 g	270 W	230	23 - 27	

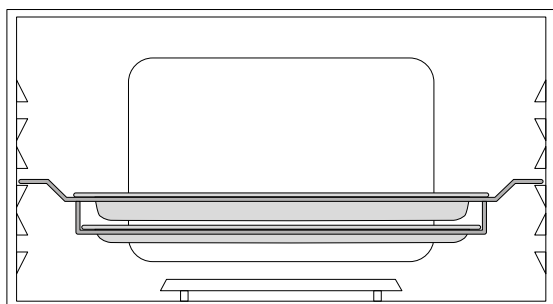
■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, höyry + konvektio



Yleisiä neuvoja

Höyrykypsennyksessä ruoka on pidettävä astian pohjasta ylös nostettuna, jotta se ei likoaisi lauhdevedessä. Valitse sivun alareunassa näytetyistä konfiguroinneista sopivin elintarvikkeiden määrän ja koon mukaisesti.

Ruokatyyppi	Määrä	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Broileri (kokonainen)	1200 g	200	65 - 70	sivele öljyllä
Broilerin rintapalat	350 g	130	25 - 30	
Sorsa (kokonainen)	2000 g	180	130 - 150	
Paahtopaisti	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	raaka kypsä
Sianpaisti	1000 g	180	80 - 100	sivele öljyllä
Kala (esim. taimen)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 kalaa
Tonnikalaviipaleet	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 viipaletta
Parsa (vihreä)	400 g	130	30 - 40	valkoinen parsa kypsyy nopeammin (20–30 min)
Porkkanat	300 g	130	30 - 40	
Leipä (valkoinen)	1000 g	180	45 - 60	2 palaa, 500 grammaa



■ KÄYTTÖOHJEET - Yhdistetty kypsennys, höyry + mikroaallot



Yleisiä neuvoja

Kypsennyksen aikana: kierrä tai käännä paloja ja/tai säädä uudelleen tarvittaessa

Ruokatyyppi	Määrä	Mikroaaltoteho	Lämpötila. (°C)	Aika (min)	Huomautuksia
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	käytä pyrex-vuokaa lisää astiaan heti lihaliemi (paino sama kuin riisillä)
Kala (kultaotsa-ahven, meribassi)	800 g	270 W	85	5 - 6	voitele rei'itetty uunipannu ennen kuin laitat sille kalan pistele kalan nahka muutamasta pi- steestä
Katkaravut / hummerit	500 g	270 W	85	2 - 3	
Perunat -porkkanat - zuccinit	600 g	500 W	90	5 - 6	kuori perunat ja leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi
Kukkakaali / parsakaali	500 g	500 W	95	6 - 8	leikkaa samankokoisiksi paloiksi
Lihamureke	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ PUHDISTUS – HOITO – HUOLTO



Puhdistus

VARO!

Tutustu turvallisuutta koskeviin lukuihin.

- Puhdista laitteen etuosa haalealla saippuavedellä kostutetulla pehmeällä liinalla.
- Käytä metallipintojen puhdistamiseen tavallista pesuainetta.
- Puhdista uunin sisäpuoli jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavalla tahrojen poistaminen on helpompaa.
- Puhdista uunin lisävälineet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivaa huolellisesti. Käytä haalealla saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa.

Ruostumattomat teräsosat

- Puhdista uunin luukku yksinomaan kostealla sienellä.
- Kuivaa se pehmeällä liinalla.
- Vältä teräsvillan, happojen tai hankaavien tuotteiden käyttöä, sillä ne saattaisivat vahingoittaa uunin pintoja.
- Puhdista uunin käyttöpaneeli samoja varotoimia noudattaen.

Luukun tiivisteiden puhdistaminen

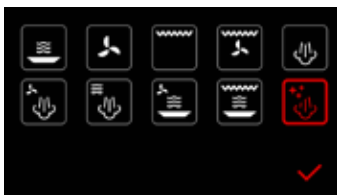
- Tarkasta uunin tiiviste säännöllisesti. Luukun tiiviste sijaitsee uunitilan kehysten ympärillä.
- – Älä käytä laitetta, jos uunin tiiviste on vahingoittunut.
- – Ota yhteyttä huoltokeskukseen.
- Luukun tiivisteiden puhdistamisesta on kerrottu yleisissä puhdistusohjeissa.

Höyrypuhdistusjakso

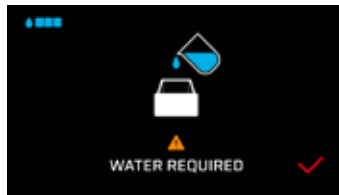
- Tämä menettelytapa hyödyntää höyryä rasva- ja ruoantähteiden poistamisessa uunista.

1. Aseta toiminto - **Höyrypuhdistusjakso**.
2. Täytä säiliö kannulla.
3. Jakson lämpötila on 90 °C ja suositeltu kesto aika 15 minuuttia.
4. Kun puhdistusjakso on päättynyt, anna laitteen jäähtyä.
5. Kun se on jäähtynyt, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.

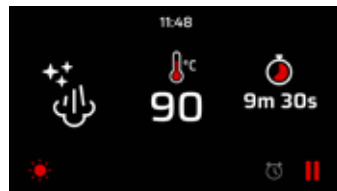
1



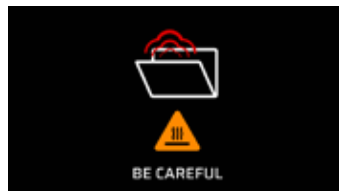
2



3



4



- Säiliön tyhjentäminen ja pesu

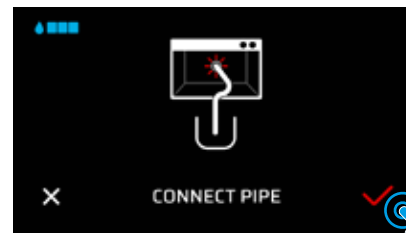


Ensimmäisen käynnistyskerran yhteydessä näyttöön tulee keltainen varoituskolmio. Kun luukku avataan ja näyttöä kosketetaan, sille tulee näkyviin viesti



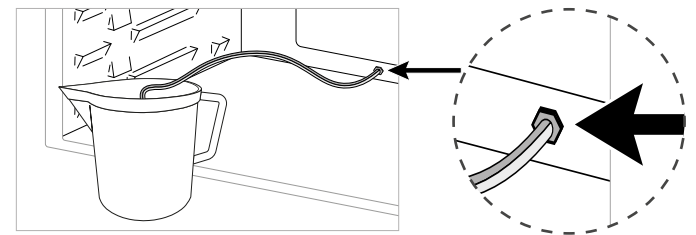
Jos pesua ei haluta suorittaa, voidaan yksinkertaisesti koskettaa X-symboleja ja keltainen kolmio katoaa; pesu voidaan suorittaa valitsemalla kyseinen näppäin asetusvalikon avaamisen jälkeen.

Jos sen sijaan pesu halutaan suorittaa, painetaan vahvistuspainiketta ja näytölle tulee

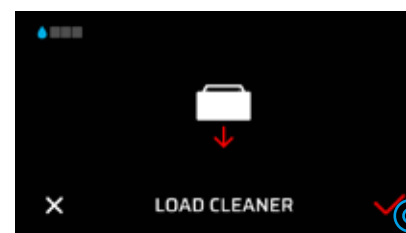


Jatka laittamalla laitteen mukana toimitettu kumiletku uunikammion takaseinästä, reiätetyn alueen alapuolelta ulkonevan metallinokan päälle.

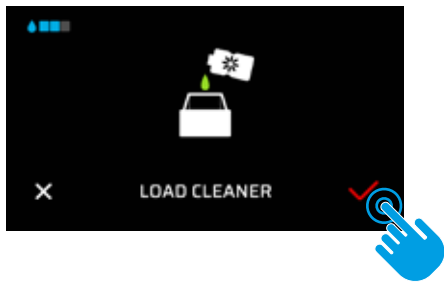
Laita letkun toinen pää keräysastiaan, jonka tilavuus on 1 litra (esimerkiksi mukana toimitettuun kannuun). Paina nyt vahvistuspainiketta tyhjentystä varten (pumppu käynnistyy).



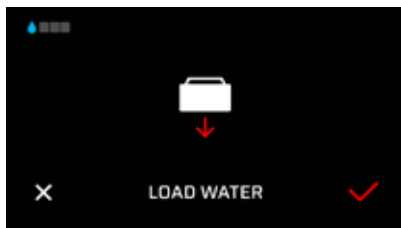
Kun olet tyhjentänyt säiliön, esiin tulee ilmoitus saostumien poistoliuoksen täyttämisestä (5-prosenttinen sitruunahappo tai kahvikoneelle tai silitysraudalle tarkoitettu kalkinpoistoaine). Käytä täyteen puhdistamiseen 1 litra liuosta.



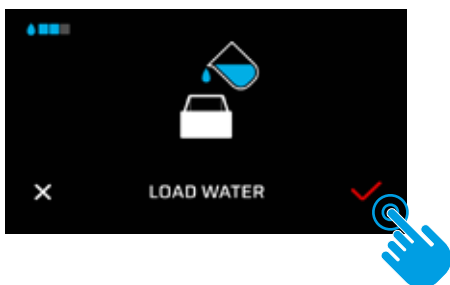
Kun laatikko avataan ja vahvistus annetaan, kuvaksi tulee:



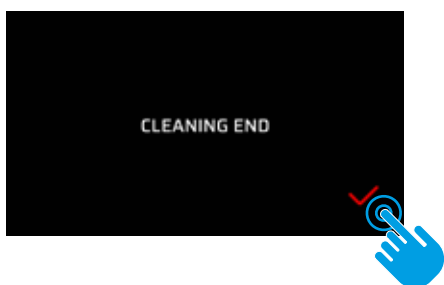
Kun painetaan vahvistuspainiketta, pumppu käynnistyy ja säiliön sekä vesipiirin pesu suoritetaan. Kun säiliö on tyhjä, on suoritettava huuhtelu vedellä (vielä 1 litra). Näytöllä näkyy:



Kun laatikko avataan uudelleen ja annetaan vahvistus, näytöllä näkyy:

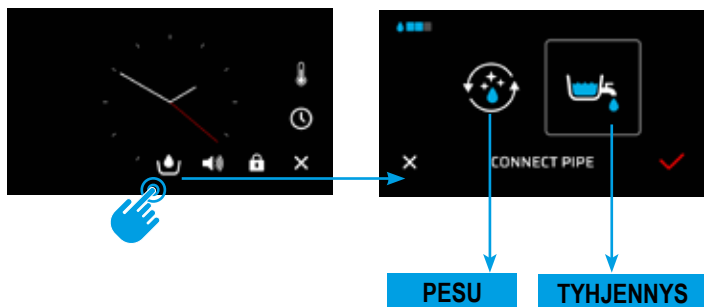


Täytä säiliö kokonaan ja käynnistä pumppu sekä aloita lopullinen tyhjennys painamalla vahvistuspainiketta. Lopuksi (toimenpiteeseen kuluu noin kymmenen minuuttia) näytöllä näkyy:

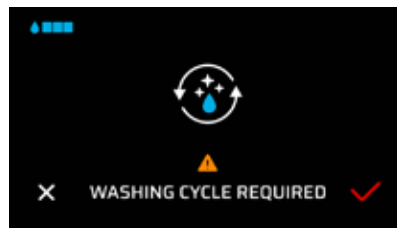


Kun pesu on päättynyt ja vahvistuspainiketta on painettu, laitetta voidaan alkaa käyttää jälleen normaalisti.

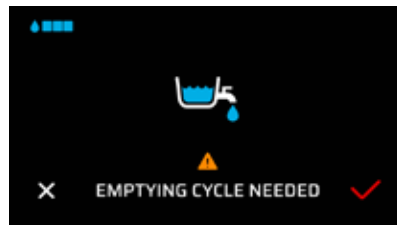
Säiliön pesu ja tyhjennys voidaan suorittaa milloin tahansa kyseisestä valikosta, asetuspainiketta painamalla



Vesipiiriä koskevien ilmoitusten merkitys

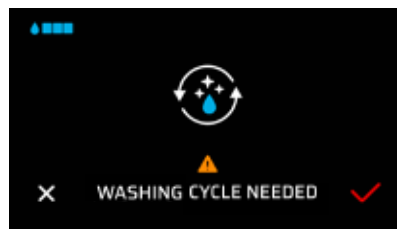


Tämä ilmoitus tulee näkyviin aina kun uuni liitetään sähköverkkoon. Se on ainoastaan tiedotusluontoinen ja laitetta voidaan käyttää normaalisti, vaikka pesua ei suoritettaisikaan.



Tämä ilmoitus tulee näkyviin 7 päivän kuluttua säiliön viimeisestä täyttökerrasta ja se kehottaa tyhjentämään säiliön, sillä muutoin veden laatu heikkenee. Se on ainoastaan tiedotusluontoinen ja laitetta voidaan käyttää normaalisti, vaikka tyhjennystä ei suoritettaisikaan.

Olisi kuitenkin suositeltavaa tyhjentää säiliö jokaisen kypsennyskerran jälkeen, jotta seuraava kypsennys aloitettaisiin raikasta vettä käyttäen.



Tämä ilmoitus tulee esiin kun lämmitin on toiminut 80 tunnin ajan (höyrytoiminnot sekä höyry-yhdistelmätoiminnot). Tämän jälkeen on mahdollista suorittaa vielä ainoastaan 10 höyrykypsennysjaksoa: jos pesua ei suoriteta, on edelleen mahdollista valita höyrytoiminnot, mutta käynnistyshetkellä näkyviin tulee virheviesti ja kypsennys ei käynnisty.

■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Neuvoja uunin ja etulevyn puhdistukseen

UUNI

OSA	PUHDISTUSMENETELMÄ	PUHDISTUSMENETELMÄ
Uunin sisätilat julkisivu ja ovi	Suosittelimme uunin puhdistamista kunkin ruoanvalmistuskerran jälkeen. Lika on helpompi puhdistaa, kun vältetään sen uudelleenpalamista korkeissa lämpötiloissa. Poista kaikki irrotettavat osat ja pese ne erikseen kuumalla vedellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella. Uunitila puhdistetaan pehmeällä liinalla, joka on kostutettu vedellä ja ammoniakilla. Tämän jälkeen se huuhdellaan ja kuivataan. Puhdista laitteen etupinta ja luukun tiivistepinnat pehmeällä liinalla, haalealla vedellä ja pesuaineella.	Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen. Älä käytä hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
Astia	Upota lämpimään saippuaveteen. Kuivaa pesun jälkeen.	Poista ruokien jäämät välittömästi käytön jälkeen.
Ritilät	Puhdista kuumalla vedellä ja hankaamattomilla pesuaineilla tai sopivalla rasvanpoistoaineella.	Jos kyseessä on pinttynyt ja kovettunut lika, on suositeltavaa liottaa ritiloita muutaman tunnin ajan ennen niiden puhdistamista.

ETULEVY

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

■ PUHDISTUS JA HUOLTO

Lampun vaihtaminen

- VARO!**
Ennen lampun vaihtamista:
Ennen lampun vaihtamista:
Varmista sähköiskujen estämiseksi, että laite on sammutettu, ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua..
Varo: lamppu ja sen lasinen kuori voivat olla kuumia. Laita pehmeä liina laitteen sisäpuolelle sen pohjalle. Se estää lampun lasikuoren sekä uunitilan vahingoittumisen. Käytä aina samantyyppistä lamppua.
- Lampun vaihtaminen**
Poista lampun lasikuori kiertämällä sitä vastapäivään.
– Puhdista lasikuori.
– Vaihda lampun tilalle sopiva 25 W:n halogeenilamppu.
– Asenna lasikuori takaisin paikalleen.

■ ONGELMANRATKAISU

Yleisluontoiset ongelmat

⚠ VAROITUS !

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

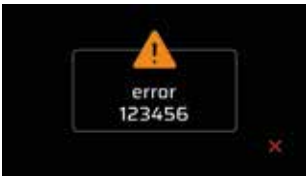
■ ONGELMANRATKAISU - Virheviestit

Järjestelmävirheet

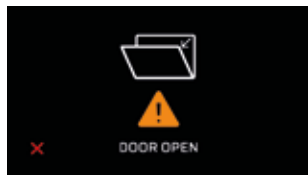
Toimintahäiriön sattuessa näytölle ilmestyvät seuraavat virheet:

Kuvaus	Virhekoodi
Uunitilan anturi katkennut	00
Uunitilan anturi oikosulussa	01
Lämmittimen anturi katkennut	02
Lämmittimen anturi oikosulussa	03
Lihan anturi katkennut	04
Lihan anturi oikosulussa	05
Ylikuumeneminen	08
Lämmitin ei lämmitä	09
Pumppu ei toimi	10
Virhe tyhjennyksessä	14
Vesipiiri on pestävä	15
Tangentiaalipuhallin ei toimi	16
Kommunikointivirhe	20

VAROITUS ONGELMA



Virhetilanteessa irrota laite ja kytke se uudelleen. Jos virhe toistuu, tarvitaan valtuutetun teknikon väliintuloa.

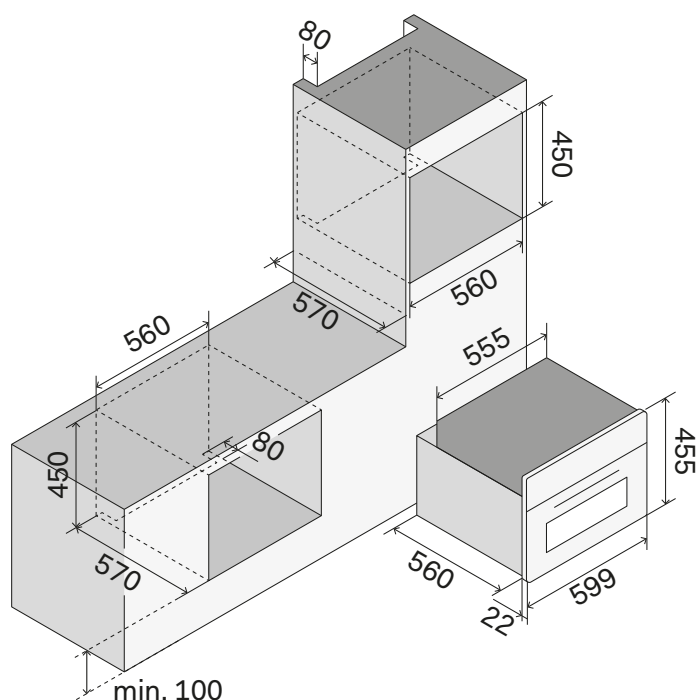


Sulje uunin luukku.

■ ASENNUS - Asennusohjeet

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

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



■ ISÄHKÖLIITÄNTÄ - Liesiyksiköt



Seuraavat ohjeet on tarkoitettu ammattitaitoiselle henkilölle, joka huolehtii laitteen asennuksesta, säädöstä ja teknisestä huollosta ja joka varmistaa, että nämä toimet toteutetaan mahdollisimman oikein ja voimassaolevien määräysten mukaisesti.

Tärkeää: kaikki säätö-, huolto- jne. toimenpiteet on suoritettava vasta kun laite on irrotettu sähkövirrasta.

Direktiivit / normit

- Tämä laite on sovellettavien EU:n direktiivien mukainen

Tämä laite on seuraavien direktiivien / asetusten mukainen:

DIREKTIIVI 2002/96 / EY

Matalajännitedirektiivi 2014/35 / EU

GAR-EU-ASETUS 2016/426

SÄHKÖMAGNETTISEN SOVELTUVUUDEN DIREKTIIVI 2014/30 / EU

ASETUS N: o 1935/2004 (kosketus ruokaan)

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

Muussa tapauksessa valmistaja ei ota mitään vastuuta.

Tässä ohjekirjassa on myös laitteen kytkentäkaavio.

Laitteet on suunniteltu kytkettäväksi tyypikilpeen merkittyyn jännitteeseen.

Ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan varmista, että:

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

- virtalähde on varustettu tehokkaalla maadoitusliitännällä.

Laitteessa on kaapeli ilman pistoketta:

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

Eikä sitä tule koskaan keskeyttää.

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

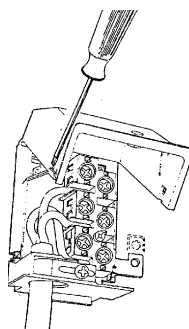
- jäljitelmäventtiili ja kotitalouden sähköjärjestelmä kestävät kuorman (katso sarjamerolevy)

- virtalähde on varustettava tehokkaalla maadoitusliitännällä

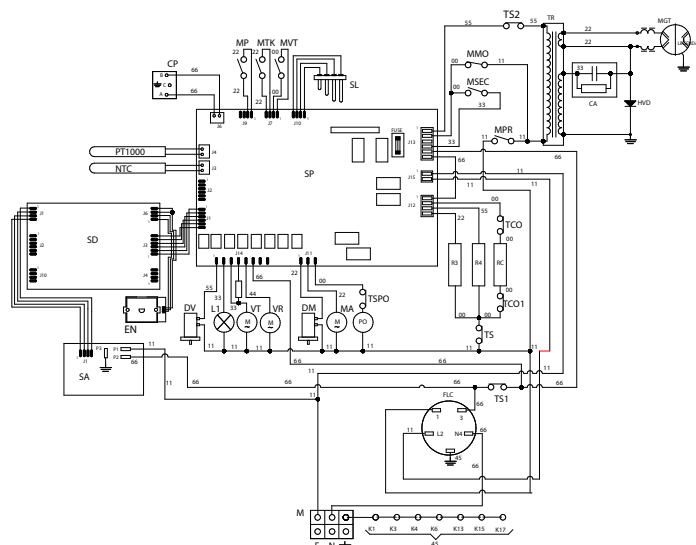
- varustuksissa on oltava laite, joka varmistaa irrottamisen verkosta, jonka kosketimen avautumisetäisyys mahdollistaa täydellisen katkaisun ylijännitekategorian III olosuhteissa asennussääntöjen mukaisesti

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

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



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



Merkintöjen selitykset

F	Vaihe	TS2	Turvatermostaatti vaiheessa 120 °C
N	Nolla	TCO	Turvatermostaatti vaiheessa 318 °C (TCO)
M	Liitäntäkotelo	TCO1	Turvatermostaatti vaiheessa 318 °C (TCO)
FUSE	10 A:n sulake	TSPO	Turvatermostaatti vaiheessa 90 °C
FLC	LC-suodatin	MSEC	Toissijainen mikrokatkaisin
L1	Uunin valo	MMO	Näytön mikrokatkaisin
SA	Virransyötön piirikortti	MPR	Ensisijainen mikrokatkaisin
SD	Näytön piirikortti	MP	Luukun mikrokatkaisin
SP	Tehon piirikortti	MTK	Veden täyttöastian mikrokatkaisin
EN	Säädön kooderi	MVT	Tangentiaalipuhaltimen mikrokatkaisin
CP	Kypsennysanturin kytkentä	00	Musta
SL	Vedentason anturi	11	Ruskea
DM	Mikroaallojen vahatermostaatti	22	Punainen
DV	Höyryn vahatermostaatti	33	Valkoinen
PD	Pumppu	44	Keltainen
VR	Radiaalipuhallin	45	Kelta-vihreä
VT	Tangentiaalipuhallin	55	Harmaa
RC	Lämmittimen vastus	66	Sininen
R3	Grillin vastus	K1	Liitäntäkotelon maadoitusjohto
R4	Pyöreä vastus	K3	Radiaalimoottorin liitäntäkotelon maadoitusjohto
PT1000	Lämmittimen anturi PT1000	K4	Pyöreän liitäntäkotelon maadoitusjohto
NTC	Uunitilan anturi NTC	K6	Uunin valon liitäntäkotelon maadoitusjohto
MGT	Magneutroni	K13	Grillin vastuksen liitäntäkotelon maadoitusjohto
TR	Korkeajännitemuuntaja	K15	Kehyksen liitäntäkotelon maadoitusjohto
HVD	Korkeajännitediodi	K17	Virrannoittimen liitäntäkotelon maadoitusjohto
CA	Kondensaattori 1,05 uF		
MA	Antennin moottori		
TS	Turvatermostaatti vaiheessa 135 °C		
TS1	Turvatermostaatti vaiheessa 135 °C		

⚠ VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

Apparatets egenskaper

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Ikke blokker ventilasjons- eller varmeuttakene.

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

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

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

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

B. Bruk aldri apparatet med bare føtter.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

23. Kvelningsfare.

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

24. Kvelningsfare.

Barns hud er mye mer delikat enn voksnes.

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

25. Fare for skader.

Dørkapasiteten er maks. 8 kg. Barn kan også bli skadet når døren er åpen. Unngå at de lener seg på den åpne døren, setter seg på den eller henger på den.

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

27. OBS! Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt.

■ FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG EKSPONERING FOR OVERDREVEN MIKROBØLGEENERGI

28. Ikke prøv å bruke denne ovnen med døren åpen, da bruk med døren åpen kan forårsake skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er viktig å ikke skade eller tukle med sikkerhetslåsene. Ikke plasser gjenstander mellom ovnsfronten og døren eller la smuss eller rengjøringsrester samle seg på tetningsflatene.

29. ADVARSEL: ikke bruk ovnen hvis den er skadet. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukkes ordentlig og at det ikke er skade på (1) dør (bøyd), (2) hengsler og låser (defekte eller løse), (3) dørpakninger og tetningsflater. Hvis døren og pakningene er skadet, må ovnen ikke brukes før den er reparert av en kvalifisert servicetekniker (opplært av produsenten eller av kundeservice).

30. ADVARSEL: Det er farlig for alle som ikke er riktig opplært å utføre vedlikehold og reparasjoner som krever fjerning av hus eller barriere mot eksponering for mikrobølger. Under installasjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeid må apparatet kobles fra strømmettet. Åpne aldri huset til enheten. Å tukle med elektriske koblinger eller komponenter og mekaniske deler er svært farlig for brukeren og kan forårsake funksjonsfeil.

31. ADVARSEL: Ikke varm opp væsker eller annen mat i lukkede beholdere, krukker eller flasker, da disse kan eksplodere.

32. Når ovnen brukes i mikrobølgeomodus, er den beregnet for oppvarming av mat og drikke. Ikke bruk mikrobølgeomodus til å tørke blomster, urter, brød eller andre brennbare materialer som svamper, tøfler, puter eller puter fylt med kirsebærsteiner, hvete, lavendel eller gel, slik som de som brukes i aromaterapi. Ved oppvarming kan disse gjenstandene ta fyr og forårsake brannskader selv etter at de er tatt ut av ovnen.

33. OBS: når apparatet brukes i kombinert modus, bør barn kun bruke det under tilsyn av voksne på grunn av de høye temperaturene som utvikles.

34. Når du bruker funksjonen "Kun MIKROBØLGEOVN" må du ikke forvarme ovnen (uten mat) eller slå den på når den er tom, da det kan danne gnister.

35. Før du bruker ovnen, sørg for at redskapene og beholderne er egnet for mikrobølgeovner (se instruksjonene på de neste sidene).

36. Ved oppvarming av væsker (vann, kaffe, melk osv.) er det mulig at innholdet på grunn av forsinket koking plutselig koker ved slutten av tilberedningen, renner over, og forårsaker brannskader. For å unngå dette, før du starter oppvarming av væsker, er det nødvendig å innføre en plastskje eller en glasspinne i beholderen. Håndter uansett beholderen veldig forsiktig.

37. Ikke varm opp brennevin med høyt alkoholinnhold eller store mengder olje, da det kan ta fyr.

38. Etter oppvarming av babymat (inneholdt i flasker eller krukker), rist eller bland innholdet og kontroller temperaturen før inntak, for å unngå brannskader.

39. Det er også lurt å riste eller røre maten for å sikre en homogen temperatur. Hvis kommersielt tilgjengelige flaskesterilisatorer brukes, må du ALLTID kontrollere at beholderen er fylt med mengden vann som er angitt av produsenten før du slår på ovnen.

40. Alle mikrobølgeovner er testet og godkjent i henhold til gjeldende standarder for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Som en forholdsregel anbefaler pacemakerprodusenter at det holdes en minimumsavstand på 20 - 30 cm mellom en aktivert mikrobølgeovn og en pacemaker for å unngå mulig forstyrrelser med selve pacemakeren. Hvis du av en eller annen grunn mistenker at det oppstår forstyrrelser, slå av mikrobølgeovnen umiddelbart og kontakt pacemakerprodusenten.

41. Hvis ovnen overopphetes (langvarig bruk, tom bruk osv.), kan ovnen slås av med en sikkerhetstermostat. Når den er avkjølt, vil ovnen fungere normalt igjen.

42. Ikke kok eller varm egg i mikrobølgeovnen med skall, da de kan eksplodere, selv når de er tilberedt.

43. Husk at tilberednings-, gjenoppvarmings- og tiningstidene med mikrobølger ofte er betydelig kortere enn en modus uten mikrobølger. For lange steketider fører til at maten tørker ut og eventuelt brenner seg.

■ DAMPSTEKING

44. Ikke bruk ovnen med lampedekslet fjernet. Dampen kan nå strømførende deler og forårsake kortslutning. Du kan også skade elektriske komponenter.

45. Hvis ovnen er installert bak en møbeldør, må den kun brukes med døren åpen. Lukk møbeldøren kun når apparatet er helt avslått og kaldt.

46. Ikke åpne apparatdøren under dampsteking. Damp kan slippe ut.

■ FØRSTE OPPSTART

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

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

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

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

■ DISPLAY - Ikonoversikt

	Pause
	Oppstart
	°C - °F
	Skjermlås
	Bekreft
	Innstillinger
	Steketermometer
	Hjem
	Lys
	Timer
	Ut - Avslutt
	Klokke
	Bekreft innstillinger
	Slå av

■ BRUKSINSTRUKSJONER

Apparatfunksjon



Hjemstartsiden til displayet

- 1 = Lar deg fortsette til oppsettskjermen for stekekammeret.
- 2 = Lar deg stille inn timer.
- 3 = Gir direkte tilgang til innstillingene.

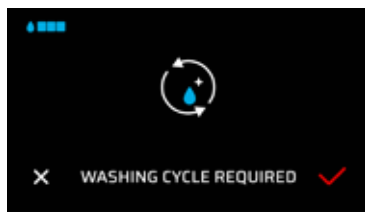
! = OBS! Den gule trekanten vises på displayet ved første opstart: vaskesyklus er nødvendig (**hindrer ikke drift hvis ikke utført**) *

MERK: Den gule trekanten forsvinner:

A - bare hvis tanken er fylt med litt vann og tømt helt.

* (hvis vaske-/tømmingsoperasjonen ikke utføres, vil ovnen fungere normalt, men den gule trekanten forblir synlig).

B - etter å ha berørt den gule trekanten og åpnet døren, vises skjermen nedenfor på displayet. Ved å berøre symbolet  i nedre venstre hjørne forsvinner trekanten. (Trekanten vil dukke opp igjen etter et strømbrudd).



* For å tømme tanken eller vaske den, se kapittelet "RENGJØRING - VEDLIKEHOLD".

Innstillinger

- 4 = Valg av gradtype (°C eller °F).
- 5 = Tidsinnstilling.
- 6 = Ut - Avslutt funksjon.
- 7 = Skjerm lås.
- 8 = For å låse opp, trykk på skjermen i 10 sekunder.
- 9 = Lar deg stille inn volumet på det akustiske signalet og eventuelt en lyd når du berører skjermen.
- 9a = Lar deg velge rengjøring eller tømming av tanken.

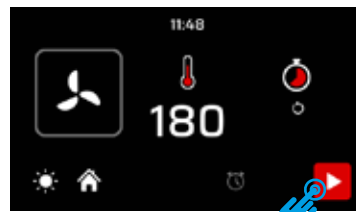
Still inn en timer

- 10 = Øk eller reduser tid.
- 11 = Bekreft når ønsket tid er stilt inn. Et akustisk signal vil angi slutt.
- 12 = Bekreft og gå tilbake til startsidene.

Apparatfunksjon

- 13 = Velg stekefunksjon.
- 13,1 = Lys (på eller av).
- 13,2 = Hjem (gå tilbake til startskjermen).
- 14 = Still inn steketemperatur.
- 14a = Det finnes to alternativer for å stille inn temperaturen:
 - dra over linjen
 - med + eller -
 - Med bryterknotten (hvis den finnes).
- 14b = Bekreft valg (alternativ: bekreft ved å trykke på knappen)
- 15 = Still inn tilberedningstiden og programmert start.
- 15a = Still inn steketiden.
- 15b = Viser sluttid for steking.
- 15c = Still inn starttiden.
- 15d = Bekreft innstillinger.
- 15e = Numerisk tastatur.
- 16 = Displayet til ovnen slår seg av for å spare energi etter 19'inaktivitet. Det kan aktiveres med et trykk. Strømforbruket i av-modus er 0,5 W

■ STEKEPROSESS



KAMMER INNSTILT

Når kammeret er stilt inn (stekefunksjon, temperatur og timer innstilt), bekrefter du for å starte forvarmingen. På dette tidspunktet vil displayet bytte til forvarmingsmodus.



FORVARMINGSFASE

- Det er fire nivåer som lar deg overvåke forvarmingsprosessen. Den røde delen vil gradvis øke til den fyller displayet.
- Hvis ingen steketid er stilt inn, kan tilberedningen avbrytes (PAUSE, ved å trykke på tasten) eller avsluttes ved å trykke AV.

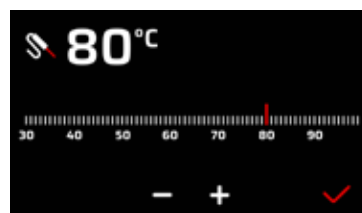


FORVARMING FERDIG

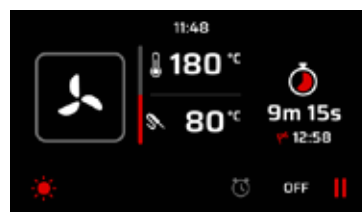
Når den innstilte temperaturen er nådd, vil displayet bli rødt for å angi slutten av forvarmingsfasen og starten av stekfasen. Hvis en steketid er stilt inn, vil ovnen slå seg av automatisk når tiden har gått.

■ TILBEREDNING MED STEKETERMOMETER

TEMPERATURVELGER TERMOMETER



VARMEMODUS MED TERMOMETER



! Ved bruk av steketermometer vises innstillingsfeltet under, og oppvarmingen avsluttes når temperaturen som er innstilt for termometeret er nådd.

FORSIKTIG: Bruk kun temperatursonden som er anbefalt for dette produktet

■ FUNKSJONSIKONER



Mikrobølgefunksjon

Denne funksjonen er spesielt egnet for å varme opp og tine mat eller ferdigretter raskt. Du kan også lage grønnsaker, fisk, noen desserter. Den er også nyttig for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine delikate kaker.



Steking med flere vifter(konveksjon)

Dette er funksjonen som gjør det mulig å steke samtidig på flere nivåer uten at luktene blander seg sammen. Du kan lage bakt lasagne, pizza, croissanter, paier, kaker osv.



Grilling med lukket dør

Funksjonen indikert for rask og dyp grilling, for brunng og steking av kjøtt generelt, filet, t-beinstek, grillet fisk og også grillede grønnsaker. Steking med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C. For å tilberede tynnere mat plassert i den sentrale delen av grillen og for å riste brød.



Ventilert grilling

Spesielt rask og dyp med betydelig energisparing, denne funksjonen passer for mange matvarer som: svineribbe, pølser, svinekjøtt eller blandede grillspyd, vilt, potet-gnocchi, etc. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.



Dampsteking

Dette er funksjonen som lar deg regenerere mat tilberedt i vakuum (sous vide) ved lave temperaturer, og opprettholde de originale fargene, ensartetheten og den myke konsistensen. Utmerket for tilberedning av grønnsaker, fisk og delikat mat.



Kombinert damp + varmluftsteking

For steking med fordelene av damp. Bruk denne funksjonen for å redusere tilberedningstiden samtidig som du opprettholder matens vitaminer og ernæringsmessige egenskaper. For å bruke den, still inn en temperatur mellom 130°C og 230°C.



Kombinert damp + steking i mikrobølgeovn

Dette er den mest passende måten å opprettholde fordelene med dampkoking på, samtidig som du sparer tid; spesielt egnet til risottoer, grønnsaker, paier, kjøttdeig, puréer.



Kombinert varmluft + steking i mikrobølgeovn

Dette er den mest egnede tilberedningsmetoden for å tilberede stekt svinekjøtt og kylling raskt, men uten at maten er tørr til slutt. Tidsbesparelser når 40-50 %



Kombinert grill + steking i mikrobølgeovn

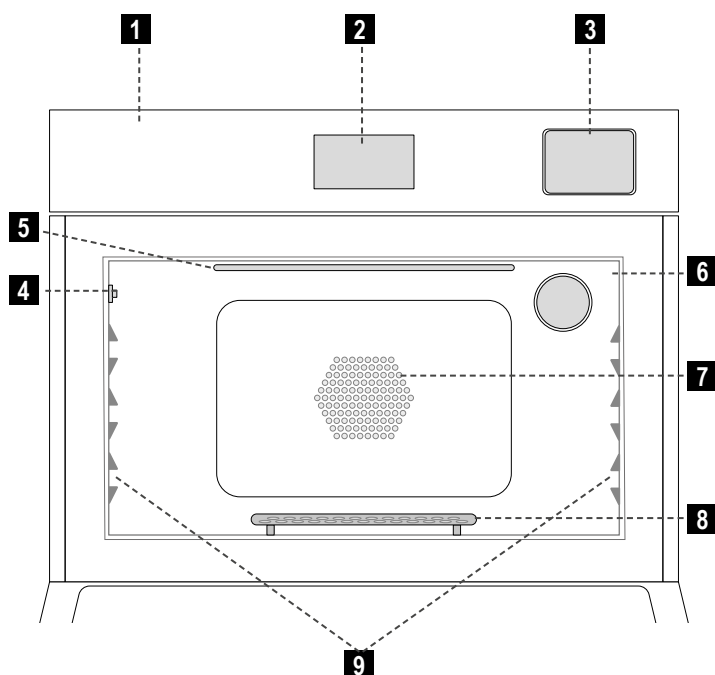
Dette er den mest passende måten å tilberede store mengder grateng til familien på kort tid (f.eks. poteter og ost), bakt pasta, tykke grønnsaker. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.



Damprensesyklus

Dette er et spesifikt program for å myke opp smuss som er avsatt inne i ovnen og lette rengjøringen uten å ty til kjemiske stoffer og slipende midler. Varigheten er 15 minutter.

■ BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1 KONTROLLPANEL

2 TFT TOUCH DISPLAY

3 VANNFAT

4 KONTAKT FOR TERMOSTAT

5 GRILL

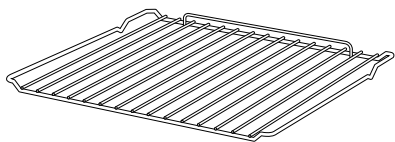
6 OVNSLAMPE

7 VIFTE OG KONVEKSJONSMOTSTAND

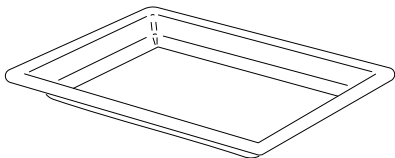
8 KJEL MED LOKK

9 RISTSTØTTER

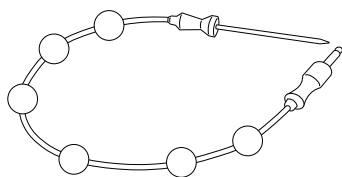
- Dodávané vybavenie



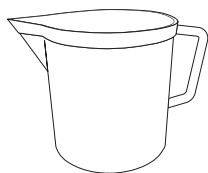
Rist
Til gryter, brett og steker



Dryppepanne i glass
Den brukes for tilberedning i mikrobølgeovn

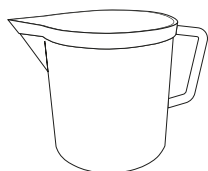


Steketermometer
For oppvarming og tilberedning av mat ved å velge innvendig temperatur

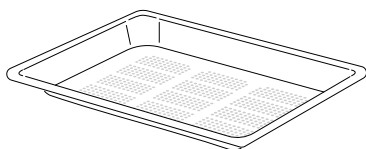


Karaffel
For å fylle tanken med vann for dampsteking og for å samle opp vann ved tømning

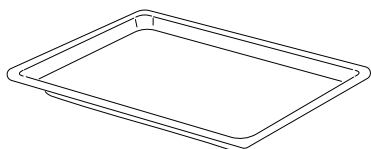
- Súprava na tepelnú úpravu v pare



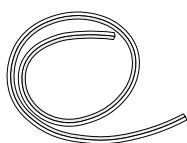
støtte for 2 dedikerte fat



perforert dryppepanne, lar dampen nå maten



grunn dryppepanne, for å samle opp kondensvannet som drypper nedover



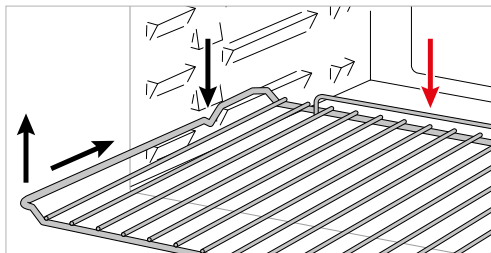
Rør av silikon som skal brukes sammen med karaffelen for tømning av tanken

- Bruk av tilbehør

Rist

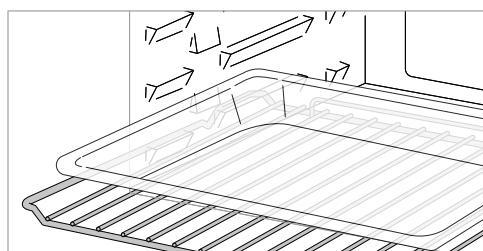
Løft fronten av grillen og skyv den innover for å passere hjørnet. Velg ønsket nivå som passer til stekefunksjonen.

Merk: barrieren angitt med den røde pilen peker oppover og viser baksiden av risten.



Dryppepanne i Pyrex-glass

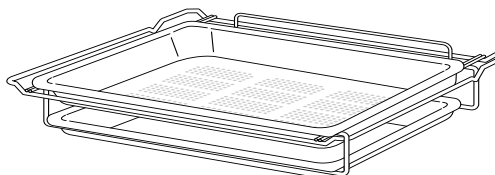
Når man bruker stekebrett i glass må dette plasseres på risten.



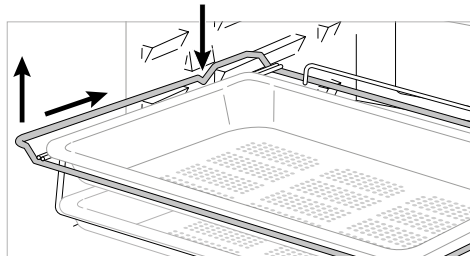
Dampsteking

Perforert dryppepanne:

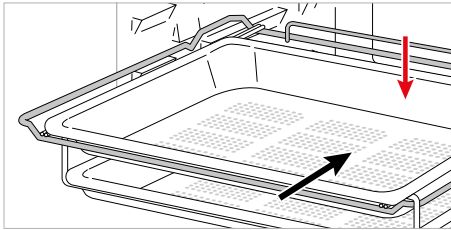
- Sett dryppepannen inn i rammen som vist.



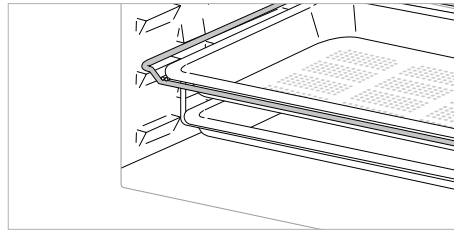
Løft forsiden av rammen og skyv den inn for å gli rundt hjørnet.



Merk: barrieren angitt med den røde peker oppover og viser baksiden av rammen.



Komplett ramme med dryppepanner satt inn



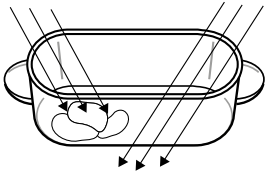
■ INSTRUKSJONER FOR BRUK - Mikrobølgeovn



Apparatfunksjon

En magnetron er plassert i ovnen som omdanner strømmen til elektromagnetiske bølger. Disse bølgene er jevnt fordelt i ovnsrommet og reflekteres også av veggene som er laget av metall. På denne måten når de maten fra alle kanter. For at mikrobølgene skal nå opp i matrettene og trenge gjennom dem, er det viktig å bruke servise som egner seg for mikrobølgeovn, som porselen, glass, papp, plast, men ikke metall.

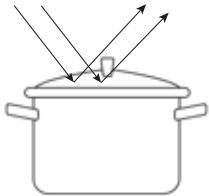
- MERK: tilbehørene i metall som leveres med apparatet kan også brukes til kombifunksjoner med mikrobølgeovn. Husk at bestikk, metallbeholdere eller dekorert servise ikke må plasseres på disse, da det kan være kilde til gnistdannelser. Molekylene som utgjør maten, spesielt vann, settes i bevegelse av mikrobølger (ca. 2,5 milliarder ganger per sekund). Det genereres derfor varme, som sprer seg innover fra kantene på matrettene. Oppvarmingen genereres derfor nesten samtidig i all maten som plasseres i ovnen.



Fordeler

Vanligvis kan retten tilberedes i mikrobølgeovnen uten tilsetninger eller med en liten tilsetning av væske eller fett.

Mikrobølgeproduksjonen avsluttes når du slutter å lage mat eller åpner apparatdøren. Under matlaging gir den lukkede og intakte døren tilstrekkelig beskyttelse mot mulig utslipp av mikrobølger.



MERK: Husk at ovnen IKKE ikke må være tom når den brukes som mikrobølgeovn. I kombimodus er ikke mikrobølgene aktive under forvarmingen, så maten kan settes inn når denne fasen er avsluttet.

- NYTTIGE TIPS

Generelt:

Fjern mat fra folieinnpakninger eller metallbeholdere før tilberedning. Etter at du har slått av apparatet, la maten hvile i noen minutter (se tabellene: hviletid).

Tilberede:

Hvis mulig, tilbered mat dekket med materiale som er egnet for bruk i mikrobølgeovnen (f.eks. folie, lokk). Lag mat uten dekke hvis du vil beholde en skorpe. Ikke overstek retter ved å stille inn for høye effekt- og tidsverdier. Mat kan tørke, brenne eller ta fyr i noen punkter.

Ikke bruk apparatet til å koke egg i skall eller snegler, da de kan sprekke. Med stekte egg, stikk hull i plommene først.

Stikk hull i maten med "skinn" eller "skall", som poteter, tomater, pølser, med en gaffel flere ganger før tilberedning slik at de ikke sprekker.

For kjølte eller frosne matvarer, still inn en lengre tilberedningstid.

Retter som inneholder saus må røres av og til.

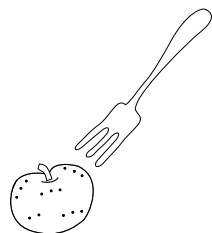
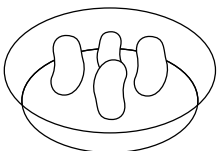
Grønnsaker som har en fast form, som gulrøtter, erter eller blomkål, bør kokes med tilsetning av vann.

Snu større stykker etter halve steketiden.

Hvis mulig, kutt grønnsakene i like store stykker. Hvis du tilbereder flere porsjoner av samme matvare, for eksempel kokte poteter, legg dem i en ring i en tallerken for jevn steking. Bruk brede plater. Ikke bruk kjeler av porselen, keramikk eller terrakotta med små hull, for eksempel i uglaserte håndtak eller bunner. Fuktighet som kommer inn i hullene kan føre til at slike tallerkener sprekker når de varmes opp.

Tining av kjøtt, fjærfe, fisk:

Plasser den frosne maten på en veltet tallerken med en beholder under, eller på et passende tilbehør som gjør at væsken ikke forblir i kontakt med maten uten å skitne til ovnen. Snu maten etter halve tiningstiden. Hvis mulig, del og fjern deretter alle stykker som har begynt å tine.



- Kokekar/Materiale for mikrobølgeovn

	Mikrobølgeovn			Ovn/Grill
	Tining	Varme opp	Steke	
• Varmebestandig glass og porselen (ingen metallkomponenter, f.eks. Pyrex, varmebestandig glass)	•	•	•	•
• Ikke-brannsikket glass og porselen 1)	•	-	-	-
• Stekebrett, glass og glasskeramikk laget av varmebestandig/frostbestandig materiale (f.eks. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramikk 2), terrakotta 2)	•	•	•	-
• Varmebestandig plast opp til 200°C 3)	•	•	•	-
• Papp, papir	•	-	-	-
• Matfolie	•	-	-	-
• Mikrobølgesikre stekeposer 3)	•	•	•	-
• Universalpanner laget av metall, f.eks. emalje, støpejern	-	-	-	•
• Brett lakkert svart eller silikonbelagt 3)	-	-	-	•
• Plate for søtbakst	-	-	-	•
• Pakket ferdigmat	•	•	•	•

Ferdigretter:

Ferdigretter i metallbeholdere eller plastbeholdere med metallokk må kun tines eller varmes opp i mikrobølgeovnen hvis disse beholderne er uttrykkelig merket som egnet for mikrobølgeovn, og settes på PYREX-stekebrettet i glass

Du må følge produsentens instruksjoner som er trykt på pakken (f.eks. fjern metalldekselet og stikk hull i plastfilmen).

1. Uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekorasjoner
2. Uten kvarts eller metallkomponenter eller emaljer som inneholder metaller
3. Følg produsentens anvisninger.

■ BRUKSINSTRUKSJONER

Dampsteking



- FORDELER

Dampovnen har mange fordeler, for eksempel muliggjør den dietetisk så vel som sunn matlaging. Matlagingen foregår gjennom den fuktige varmen som genereres av vannet selv. Dette gjør at tilberedning ikke skjer ved for høye temperaturer for å holde både mineraler og vitaminer uendret. Denne prosessen garanterer også perfekt bevaring av både smaken og aromaen til alle typer mat. Et aspekt som ikke bør undervurderes er det faktum at takket være dampsteking har du muligheten til å ikke bruke ulike typer krydder, oljer og fremfor alt fett. Av disse grunner er det den beste typen matlaging for grønnsaker så vel som for fisk, og er i stand til perfekt å bevare deres ernæringsmessige prinsipper. Denne typen tilberedning er derimot mindre egnet til kjøtt. For at det skal bli godt tilberedt, trenger kjøttet mye høyere temperaturer som gjør det mulig å ikke spre de såkalte saftene. Med dampsteking er all mat velsmakende selv om den er lett og nesten helt uten krydder. Derfor er det den ideelle løsningen for de som har tenkt å følge en sunn og balansert livsstil også ved bordet.

- FUNKSJON

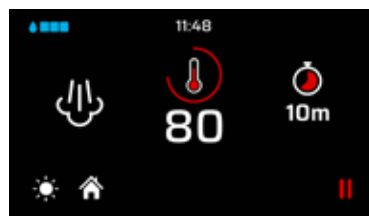
For å lage mat med damp, må tanken fylles minst opp til hakket som markerer minimumsmengden vann. For å gjøre dette, trykk på skuffen (lastefatet) som er plassert på frontkontrollpanelet, slik at den klikker tilbake. Trekk den deretter ut til den stopper. Hell deretter vannet i skuffen med den graderte kannen og observer ikonet på skjermen. Når du tar ut fatet, vises følgende på skjermen:



Samtidig vil også segmentene knyttet til vannstandene lyse opp. Bruk kun kaldt vann fra springen; bruk aldri filtrert (avmineralisert) eller destillert vann, mineralvann eller andre væsker.

- MERKNAD

Hvis du vil stille inn dampsteking og ovnen har en temperatur som er høyere enn ønsket, må du vente på at hulrommet avkjøles (angitt med nedadgående bevegelse av stripene som viser temperaturen i det sentrale området av skjermen). Tilberedningstiden kan stilles inn, men tiden telles først etter at ovnen er avkjølt. For å starte matlagingen umiddelbart, må den innstilte temperaturen være høyere enn den i hulrommet. (MERK: for dampsteking er maksimumstemperaturen 100°C).



VÆR OPPMERKSOM!

- Ikke hell vann direkte i kjelen på bunnen av ovnen.
- Ikke hell brennbare væsker eller alkohol i vannfatet.
- Under fylling, ettersom nivået øker, lyser minimum-, medium- og til slutt maksimumssegmentene gradvis på funksjonsikonene. Et akustisk signal avgis også når maksimumssegmentet lyser.
- IKKE HELL MER VANN ETTER OVNEHAR SIGNALISERT AT TANKEN ER FULL.
- EVENTUELLE OVERFØDENDE VANN VIL ENDE DIREKTE INN I OVNEHAR HERFRA UT AV APPARATET.
- Fjern eventuelt vann fra kammeret med en svamp eller klut.
- Etter påfylling lukker du skuffen til du hører et klikk som holder den lukket: sjekk at skriften TANK forsvinner fra displayet.

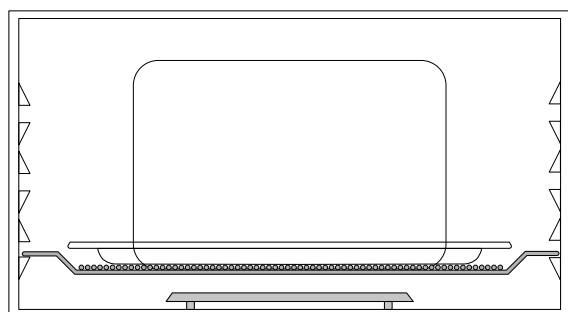
■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert grill + steking i mikrobølgeovn



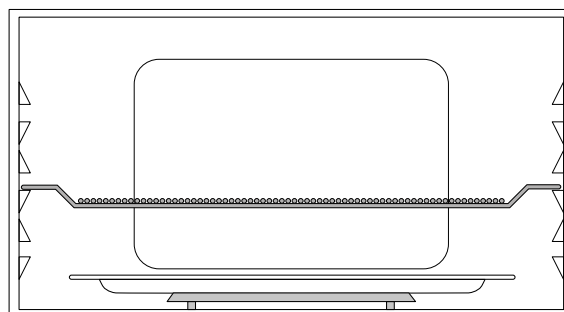
Generelt råd: termostaten må stilles på 180°C.

Plasser store beholdere eller panner nederst, nedre brett på de øvre nivåene (se 2 anbefalinger på bildene). Hvis maten plasseres direkte på grillen, plasser pyrex-dryppepannen under for å samle opp fett og stekesaft. Sjekk steking: snu eller vri stykkene og/eller endre innstillingene etter behov.

Type mat	Mengde	Effekt mikrobølgeovn	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex-panne, tid med rå deig
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex-panne
Gratinert makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastaen må kokes først
Blomkål i bechamelsaus	1000 g	800 W	180	13 - 18	Tider med rå grønnsaker
Gratinerte tomater	800 g	500 W	180	15 - 20	helst er de like store
Fylte paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	helst er de like store
Aubergine alla parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	forhåndsstekte auberginer
Gratinerte poteter	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex-panne
Kylling i stykker	1200 g	500 W	180	30 - 35	snu halvveis i steking
Grillspyd	600 g	500 W	180	18 - 23	snu halvveis i steking



Stekte høy mat



Steking av lave matvarer

■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert varmluft + steking i mikrobølgeovn



Generelle anbefalinger

Plasser store beholdere eller panner i bunnen, nedre brett på de øvre nivåene. Hvis maten plasseres direkte på grillen, plasser pyrex-dryppepannen under for å samle opp fett og stekesaft. Sjekk steking: snu eller vri stykkene og/eller endre innstillingene etter behov.

Type mat	Mengde	Effekt mikrobølgeovn	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Kylling (hel)	1200 g	500 W	200	35 - 40	pensle med olje og snu halvveis i steking
Roastbiff (benfri)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Rå Godt stekt
Svineskank	1000 g	270 W	180	30 - 35	pensle med olje og snu halvveis i steking
Kjøttpudding	900 g	500 W	180	20 - 25	snu halvveis i steking
Hel fisk	1200 g	270 W	210	30 - 35	bruk helst bakepapir (stekepapir)
Frosne burgere	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	rå godt stekt snu halvveis i steking
Frossenpizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Frossen amerikansk pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

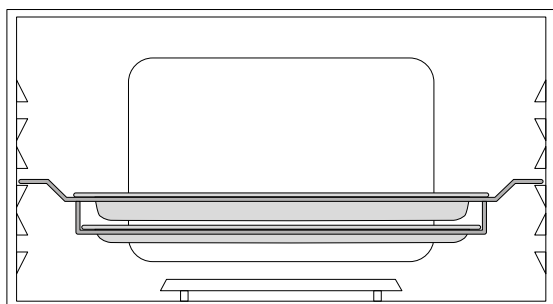
■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert damp + konveksjon



Generelle anbefalinger

Når du lager mat med damp, er det nødvendig å holde maten løftet fra bunnen av beholderen for å forhindre at den senkes ned i kondensvannet. Velg den mest passende fra konfigurasjonene som er illustrert nederst på siden basert på mengden og størrelsen på matvarene.

Type mat	Mengde	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Kylling (hel)	1200 g	200	65 - 70	Pensle med olje
Kyllingbryst	350 g	130	25 - 30	
And (hel)	2000 g	180	130 - 150	
Roastbiff	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	rå godt stekt
Svinesteik	1000 g	180	80 - 100	Pensle med olje
Fisk (f.eks. ørret)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 fisker
Tunfisk i skiver	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 skiver
Asparges (grønn)	400 g	130	30 - 40	Hvite asparges koker på kortere tid (20-30 min)
Gulrøtter	300 g	130	30 - 40	
Brød (hvitt)	1000 g	180	45 - 60	2 stk, 500 gram



■ BRUKSINSTRUKSJONER - Kombinert damp + mikrobølgeovn



Generelle anbefalinger

Sjekk steking: snu eller vri stykkene og/eller endre innstillingene etter behov.

Type mat	Mengde	Effekt mikrobølgeovn	Temp. (°C)	Tid (min)	Merk
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	bruk en Pyrex panne tilsett umiddelbart buljongen i beholderen (lik vekt som risen)
Fisk (brasmer, havabbor)	800 g	270 W	85	5 - 6	smør den perforerte dryppepannen før du legger fisken gjennom huden noen steder
Reker / Scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Poteter - gulrøtter - zucchini	600 g	500 W	90	5 - 6	skrell potetene og skjær grønnsakene i vanlige biter
Blomkål / brokkoli	500 g	500 W	95	6 - 8	kuttes i vanlige biter
Kjøttpudding	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ RENGJØRING - PLEIE - VEDLIKEHOLD

Rengjøring



VÆR OPPMERKSOM!

Se sikkerhetskapitlene.

- Rengjør fronten av utstyret med en myk klut fuktet med varmt såpevann.
- For å rengjøre metalloverflater, bruk et vanlig rengjøringsmiddel.
- Rengjør innsiden av ovnen etter hver bruk. På denne måten kan flekker fjernes lettere.
- Etter hver bruk, rengjør baketilbehøret og la det tørke grundig. Bruk en myk klut fuktet med varmt såpevann.

Deler i rustfritt stål

- Rengjør ovnsdøren kun med en fuktig svamp.
- Tørk av med en myk klut.
- Unngå bruk av stålull, syrer eller skurende produkter som kan skade overflaten på ovnen.
- Rengjør ovnsens kontrollpanel ved å ta de samme forholdsreglene.

Rengjøring av dørpakning

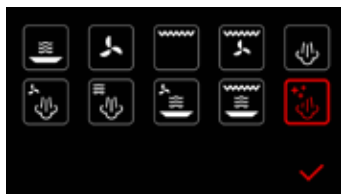
- Sjekk dørpakningen regelmessig. Dørpakningen er plassert rundt rammen til ovnsrommet.
 - Ikke bruk apparatet hvis dørpakningen er skadet.
 - Ta kontakt med hjelpesenteret.
- For å rengjøre dørpakningen, se generell rengjøringsinformasjon.

Damprensesyklus

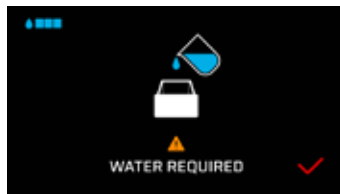
- Denne prosedyren bruker damp for å fjerne fett og matrester fra ovnen.

1. Still inn funksjon - **Damprensesyklus**.
2. Fyll tanken med passende kanne.
3. Temperaturen på syklusen vil være 90°C og anbefalt varighet er 15 minutter.
4. Etter rengjøringscyklusen, la apparatet avkjøles.
5. Når den er avkjølt, rengjør de indre overflatene av ovnen med en klut.

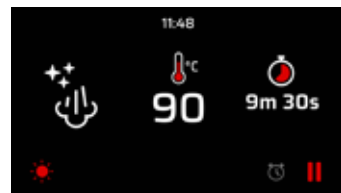
1



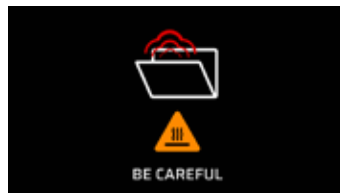
2



3



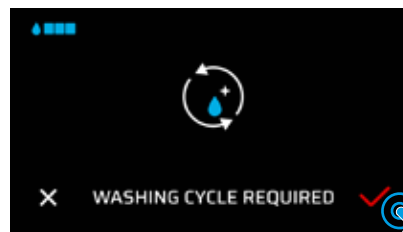
4



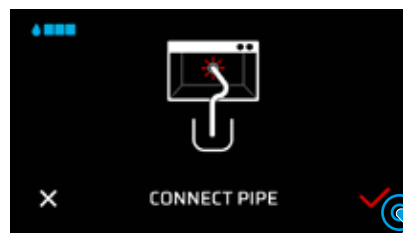
- Tømming og vask av tanken



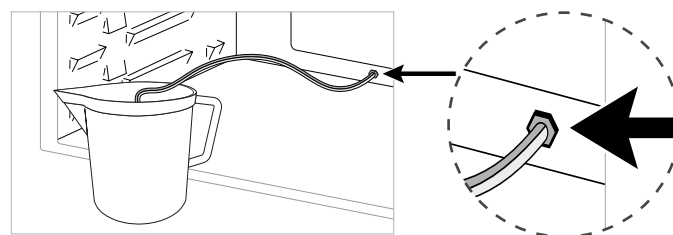
Når den slås på for første gang, vises den gule varseltekanten på displayet. Ved å åpne døren og berøre den, vil displayet vise meldingen



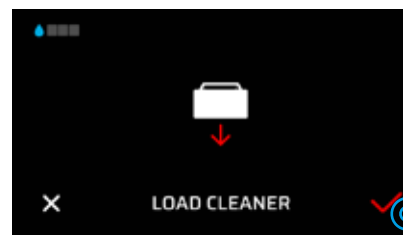
Hvis du ikke vil vaske, trykker du bare på X-symbolet og den gule trekanten forsvinner; det vil være mulig å utføre vaskingen ved å velge den tilhørende nøkkelen etter å ha åpnet innstillingsmenyen. Hvis du derimot ønsker å fortsette med vask, trykk på bekreftelsestasten og displayet vil vise



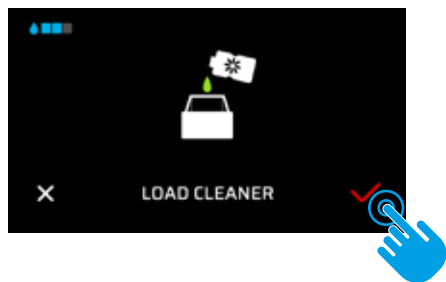
For å fortsette, sett inn det medfølgende gummirøret over metalltuten som stikker ut fra bakveggen av kokekammeret under det perforerte området. Sett den andre enden av røret inn i en oppsamlingsbeholder med en kapasitet på 1L (for eksempel den medfølgende karaffelen). På dette tidspunktet trykker du på bekreftelsesknappen for tømming (pumpen starter).



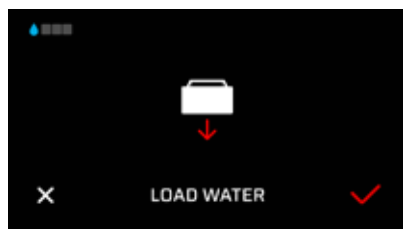
Etter å ha tømt tanken, ser det ut til at indikasjonen fyller avkalkingsløsningen (5 % sitronsyre eller en pakke med avkalkingsmiddel for kaffemaskiner eller strykejern). For en fullstendig rengjøring, bruk 1L oppløsning.



Ved å åpne skuffen og bekrefte, blir bildet:



Ved å trykke på bekreftelsen startes pumpen på nytt og tanken og vannkretsen vaskes. Når tanken er tom, er det nødvendig å skylle den med vann (igjen 1L): displayet viser:



Ilgjen, åpne skuffen og bekrefte, viser displayet:

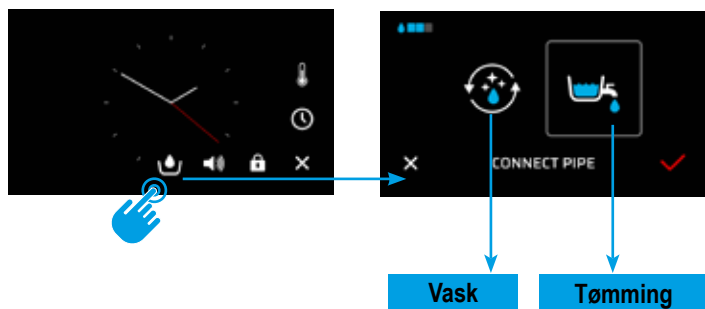


Fyll tanken helt og trykk på bekreft for å starte pumpen og starte den siste tømningen. På slutten (operasjonen tar omtrent ti minutter) viser displayet:

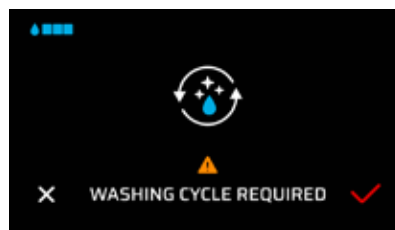


Når vaskingen er ferdig, kan du ved å trykke på bekreftelsesknappen begynne å bruke apparatet normalt.

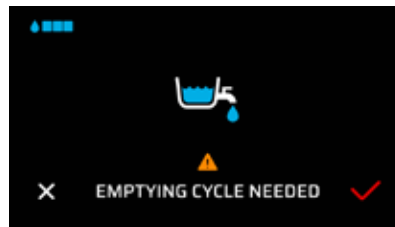
Tanken kan vaskes og tømmes når som helst ved å gå til den aktuelle menyen ved å trykke på innstillingsknappen.



Betydning av advarsler knyttet til vannkretsen

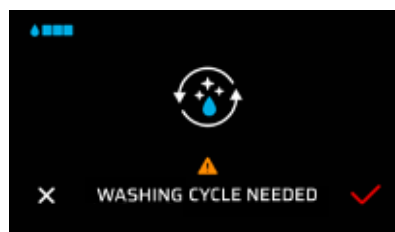


Denne advarselen vises hver gang ovnen kobles til strømnettet. Den er kun informativ og lar deg bruke apparatet normalt selv om du ikke vasker det.



Denne advarselen vises 7 dager etter siste fylling av tanken og inviterer deg til å tømme den for å unngå forringelse av vannet. Den er kun informativ og lar deg bruke apparatet normalt selv om du ikke tømmer det.

Det vil imidlertid være tilrådelig å tømme tanken etter hver tilberedning for å starte den neste med en mengde ferskvann.



Denne advarselen vises etter at kjelen har vært i drift i 80 timer (damp- og kombinert dampfunksjoner). Fra dette øyeblikket kan bare ytterligere 10 tilberednings-sykluser med damp utføres: deretter, hvis vaskingen ikke utføres, kan dampfunksjonene velges, men når den startes vil en feilmelding vises og tilberedningen vil ikke starte.

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

STEKEOVN

KOMPONENT	RENGJØRINGSMETODE	ADVARSLER
Innsiden av ovnen front og dør	Det anbefales å rengjøre ovnen etter hver bruk. Smuss rengjøres lettere ved å unngå repeterende brenning ved høye temperaturer. Fjern alle avtakbare deler og vask dem separat med varmt vann og et ikke-etsende rengjøringsmiddel. Stekekammeret kan rengjøres med en myk klut fuktet i en løsning av varmt vann og ammoniakk, skylle og tørk av. Rengjør forsiden av apparatet og tetningsflatene på døren med en myk klut med varmt vann og et vaskemiddel.	Ikke bruk damprensere til å rengjøre innsiden av ovnen. Ikke bruk etsende/korrosive rengjøringsmidler eller skarpe metallverktøy for å rengjøre glassdøren til ovnen, da disse kan skade overflaten og gjøre at den ødelegges.
Brett	Senk i en løsning med varmt vann og mild såpe. Tørk av etter rengjøring.	Fjern matrester umiddelbart etter bruk.
Rister	Rengjør med varmt vann og ikke-etsende rengjøringsmidler eller med egnet fettfjerner.	Ved tilsmussing og herdet smuss anbefales det å la ristene ligge i bløtt i noen timer før du rengjør dem.

FRONTPANEL

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

■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Lampebytte

- **VÆR OPPMERKSOM!**
Før du skifter lampe:
Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt.
Merk følgende: lampen og glassdekslet på lampen kan være varme. Legg en myk klut på bunnen av innsiden av apparatet. Forhindrer skade på lampens glassdeksel og hulrom. Bruk alltid samme type lampe.
- **Lampebytte**
Vri glasslampedeckslet mot klokken for å fjerne det.
-Rengjør glasslokket.
-Bytt ut lampen med en passende 25W halogenlampe.
- Sett på plass glassdekslet.

■ PROBLEMLØSNING

Generiske problemer

⚠ VÆR OPPMERKSOM!

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

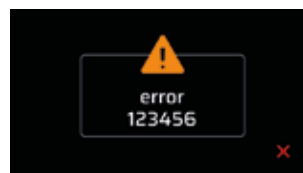
■ FEILSØKING - Feilmeldinger

Systemfeil

Ved en uregelmessighet vises følgende feil på displayet:

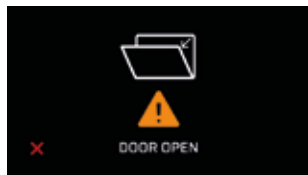
Beskrivelse	Feilkode
Kammersonde brutt	00
Kammersonde kortsluttet	01
Kjelesonde brutt	02
Kjelsonde kortsluttet	03
Steketermometer brutt	04
Steketermometer kortsluttet	05
Overoppheting	08
Kjelen varmer ikke	09
Pumpen fungerer ikke	10
Tømmefeil	14
Trenger å vaske vannkretsen	15
Tangentiell vifte fungerer ikke	16
Kommunikasjonsfeil	20

PROBLEMVARSEL



Hvis feil oppstår, koble fra og koble til enheten igjen. Hvis feilen inntreffer igjen, må en autorisert tekniker kontaktes.

ADVARSEL ÅPEN DØR (MENS TILBE-

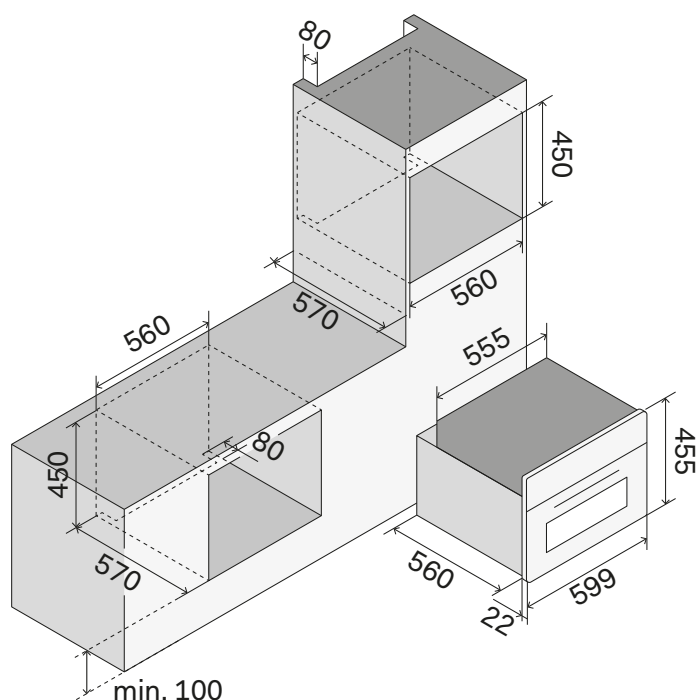


Lukk ovnsdøren.

■ MONTERING - Monteringsanvisninger

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

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



■ MONTERING - Elektrisk tilkobling



Følgende instruksjoner er ment for den kvalifiserte personen som skal utføre installasjonen, justeringen og det tekniske vedlikeholdet av apparatet, og som skal sørge for at disse operasjonene skjer så korrekt som mulig og i samsvar med gjeldende forskrifter.

Viktig: eventuell justering, vedlikehold osv. må utføres etter at støpselet er koblet fra apparatet.

MONTERINGSREGLER

Dette utstyret samsvarer med følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPENNINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

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

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

I motsatt fall fraskriver produsenten seg alt ansvar.

I dette heftet finner du også koblings skjemaet til apparatet.

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

Før du kobler apparatet til strømmettet, sørg for at:

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

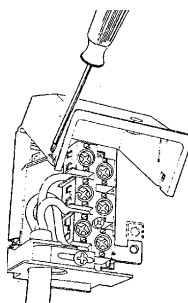
- strømforsyningssystemet må være utstyrt med en effektiv jordforbindelse.

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

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

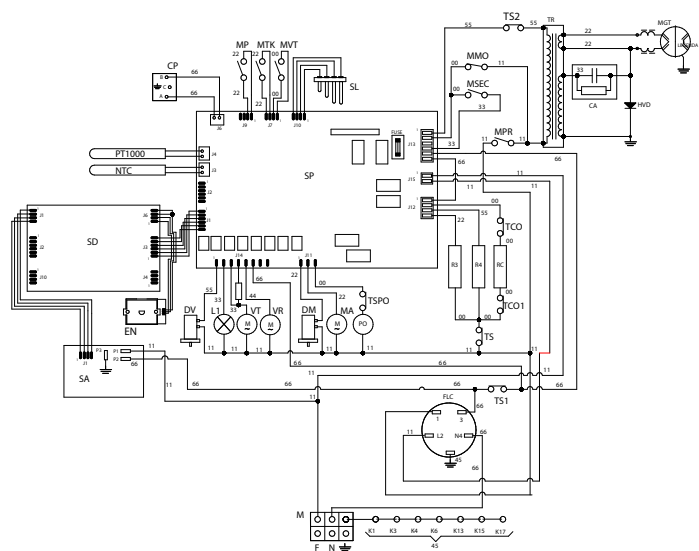
For direkte tilkobling til nettverket er det nødvendig at:

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



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

Koblingsskjema



Oversikt

F	Sort	TS2	Sikkerhetstermostat på fase 120 °C
N	Nøytral	TCO	Sikkerhetstermostat på fase 318 °C (TCO)
m	Rekkeklemme	TCO1	Sikkerhetstermostat på fase 318 °C (TCO)
SIKRING	10A sikring	TSPO	Sikkerhetstermostat på fase 90 °C
FLC	LC-filter	MSEC	Mikro sekundær
L1	Ovnsløys	MMO	Mikro monitor
SA	Forsyningskort	MPR	Mikro primær
SD	Displaykort	MP	Mikro dør
SP	Effektort	MTK	Mikro vannfyllingsfat
EN	Reguleringsomkoder	MVT	Mikro tangentiell vifte
PC	Tilkobling stekesonde	00	Sort
SL	Vannnivåsensor	11	Brun
DM	Dumper mikrobølgeovn	22	Rød
DV	Dumper damp	33	Hvit
PD	Pumpe	44	Gul
vr	Radialvifte	45	Gul/grønn
VT	Tangentiell vifte	55	Grå
RC	Kjeleelement	66	Blå
R3	Grillelement	K1	Rekkeklemme jordledning
R4	Sirkulært element	K3	Jordledning rekkelemme radialmotor
PT1000	PT1000 kjelesonde	K4	Jordledning rekkelemme sirkulær
NTC	NTC kammersonde	K6	Jordledning rekkelemme ovnsly
MGT	Magnetron	K13	Jordledning rekkelemme grillelement
TR	Høyspent transformator	K15	Jordledning rekkelemme ramme
HVD	Høyspent diode	K17	Jordledning rekkelemme forsyning
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Antenne motor		
TS	Sikkerhetstermostat på fase 135 °C		
TS1	Sikkerhetstermostat på fase 135 °C		

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Charakterystyka urządzeń

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

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

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

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

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

B. Nigdy nie używać urządzenia na boso;

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

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

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

F. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem. - To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są

pod nadzorem lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i z konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

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

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

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

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

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



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



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

18. Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika.

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

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

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

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

23. Niebezpieczeństwo uduszenia.

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

24. Ryzyko oparzenia

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

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

25. Niebezpieczeństwo obrażeń.

Udźwig drzwi wynosi maksymalnie 8 kg. Dzieci mogą się również zranić, gdy drzwi są otwarte. Należy uniemożliwić im opieranie się o otwarte drzwiczki, siadanie na nich lub wieszanie się na nich.

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

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

■ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFALOWĄ

28. Nie wolno używać piekarnika z otwartymi drzwiczkami, ponieważ może to spowodować narażenie na działanie szkodliwych mikrofal. Ważne jest, aby nie uszkodzić ani nie naruszyć blokad bezpieczeństwa. Nie umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią piekarnika a drzwiczkami oraz nie dopuścić do nagromadzenia się brudu lub pozostałości po środkach czyszczących na powierzchniach uszczelniających.

29. OSTRZEŻENIE: nie używać piekarnika, jeśli jest uszkodzony. Szczególnie ważne jest, aby prawidłowo zamykały się i nie były uszkodzone (wygięte) drzwiczki (1) piekarnika, (2) zawiasy i zasuwy (pęknięte lub poluzowane), (3) uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające. Jeśli drzwiczki i uszczelki są uszkodzone, nie wolno używać piekarnika do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu (przeszkolonego przez producenta lub dział obsługi klienta).

30. OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności konserwacyjnych i naprawczych wymagających usunięcia jakiegokolwiek osłony lub bariery chroniącej przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne dla osób bez odpowiedniego przeszkolenia. Podczas instalacji, konserwacji i napraw urządzenie musi być odłączone od zasilania. Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. Naruszenie połączeń elektrycznych lub komponentów i części mechanicznych jest bardzo niebezpieczne dla użytkownika i może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

31. OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, słoikach lub butelkach, ponieważ mogą one eksplodować.

32. Gdy piekarnik działa w trybie mikrofalowym, jest przeznaczony do podgrzewania żywności i napojów. Nie używać trybu mikrofalowego do suszenia kwiatów, ziół, chleba lub innych łatwopalnych materiałów, takich jak gąbki, kaptcie, poduszki lub podkładki wypełnione pestkami wiśni, pszenicą, lawendą lub żelami, takimi jak te stosowane w aromaterapii. W przypadku podgrzania przedmioty te mogą się zapalić i spowodować obrażenia ciała, również po wyjęciu z piekarnika.

33. UWAGA: gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci mogą korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wysokie temperatury.

34. Podczas korzystania z funkcji „MICROWAVE only” piekarnik nie może być wstępnie nagrany (bez żywności) ani włączony, gdy jest pusty, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

35. Przed użyciem piekarnika upewnić się, że naczynia i pojemniki są przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz instrukcje na następnych stronach).

36. Podczas podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka itp.) może się zdarzyć, że w wyniku opóźnionego wrzenia zawartość zacznie nagle wrzeć po zakończeniu podgrzewania i gwałtownie się przeleje, powodując oparzenia. Aby tego uniknąć, przed rozpoczęciem podgrzewania płynów włożyć do pojemnika plastikową łyżkę lub szklany patyczek. W każdym przypadku bardzo ostrożnie obchodzić się z pojemnikiem.

37. Nie podgrzewać wysokoprocentowych alkoholi ani dużych ilości oleju, ponieważ mogą się zapalić.

38. Po podgrzaniu żywności dla niemowląt (w butelkach lub słoiczkach) wstrząsnąć lub zamieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.

39. Zaleca się również wstrząśnięcie lub wymieszanie żywności, aby zapewnić równomierną temperaturę. Jeśli używane są dostępne w sprzedaży sterylizatory do butelek dla niemowląt, przed włączeniem piekarnika należy ZAWSZE sprawdzić, czy pojemnik jest wypełniony ilością wody wskazaną przez producenta.

40. Wszystkie kuchenki mikrofalowe są testowane i zatwierdzane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Jako środek ostrożności, producenci rozruszników serca zalecają zachowanie minimalnej odległości 20-30 cm między włączoną kuchenką mikrofalową a rozrusznikiem serca w celu uniknięcia możliwych zakłóceń pracy rozrusznika. Jeśli z jakiegokolwiek powodu podejrzewa się zakłócenia, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę mikrofalową i skontaktować się z producentem rozrusznika serca.

41. W przypadku przegrzania piekarnika (długotrwałe użytkowanie, praca bez wsadu itp.) termostat bezpieczeństwa może wyłączyć piekarnik. Po ostygnięciu piekarnik powróci do normalnego działania.

42. Nie gotować ani podgrzewać w kuchenie mikrofalowej jajek w skorupce, ponieważ mogą one eksplodować, nawet po ugotowaniu.

43. Należy pamiętać, że czas gotowania, podgrzewania i rozmrażania w kuchenkach mikrofalowych jest często znacznie krótszy niż w trybie bez mikrofal. Zbyt długi czas gotowania powoduje wysuszenie i przypalenie żywności.

■ GOTOWANIE NA PARZE

44. Nie używać piekarnika ze zdjętą osłoną żarówki. Para wodna może dostać się do części pod napięciem i spowodować zwarcie. Uszkodzeniu mogą ulec również podzespoły elektryczne.

45. Jeśli piekarnik jest zamontowany za drzwiami szafki, należy go używać tylko, gdy są otwarte. Drzwiczki szafki należy zamykać tylko wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie wyłączone i zimne.

46. Nie otwierać drzwiczek urządzenia podczas gotowania na parze. Para może się ulatniać.

■ PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przy pierwszym użyciu piekarnika należy uruchomić go bez wsadu na około 1 godzinę (230°C), ewentualnie pozostawiając otwarte okna w kuchni. Przy pierwszym włączeniu z piekarnika wydzielą się nieprzyjemne zapachy. Są one spowodowane pozostałościami produkcyjnymi, takimi jak smary, oleje czy żywice. Po upływie określonego czasu piekarnik będzie gotowy do pierwszego pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie emalii.

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

■ WYŚWIETLACZ - Legenda ikon

	Pauza
	Start
	°C - °F
	Blokada ekranu
	Potwierdź
	Ustawienia
	Sonda mięsa
	Home
	Oświetlenie
	Timer
	Wyjście - Zakończenie

	Zegar
	Potwierdź ustawienia
	Wyłącz

■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Działanie

Home strona główna wyświetlacza

- 1 = Umożliwia przejście do ekranu ustawień komory.
- 2 = Umożliwia ustawienie timera.
- 3 = Umożliwia bezpośredni dostęp do ustawień.

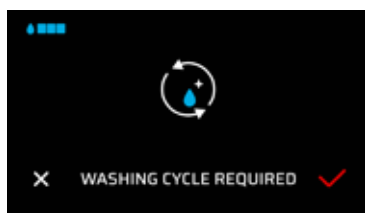
 = Uwaga, przy pierwszym uruchomieniu na Wyświetlaczu pojawia się żółty trójkąt: wymagany cykl mycia (**jeśli nie zostanie wykonany, uniemożliwia działanie**) *

UWAGA: Żółty trójkąt znika:

A - tylko jeśli zbiornik jest napełniony niewielką ilością wody i całkowicie opróżniony.

* (jeśli nie zostanie wykonane mycie/opróżnianie, piekarnik będzie działał normalnie, ale żółty trójkąt pozostanie widoczny).

B - po dotknięciu żółtego trójkąta i otwarciu drzwiczek na wyświetlaczu pojawi się ekran wskazany poniżej. Dotknięcie symbolu  w lewym dolnym rogu spowoduje zniknięcie trójkąta. (trójkąt pojawi się ponownie po odcięciu zasilania).



* Informacje na temat opróżniania lub mycia zbiornika wskazano w rozdziale „CZYSZCZENIE - PIELĘGNACJA - KONSERWACJA”.

Ustawienia

- 4 = Wybór jednostki stopni (°C lub °F).
- 5 = Ustawienie godziny.
- 6 = Wyjście - zakończenie funkcji.
- 7 = Błokada ekranu.
- 8 = W celu odblokowania dotknąć ekran przez 10 sekund.
- 9 = Umożliwia ustawienie głośności sygnału dźwiękowego i wybór dźwięku po dotknięciu wyświetlacza.
- 9a = Umożliwia wybranie mycia lub opróżniania zbiornika.

Ustawianie timera

- 10 = Zwiększenie lub zmniejszenie czasu.
- 11 = Potwierdzenie po ustawieniu żadanego czasu. Sygnał dźwiękowy wskaże jego zakończenie.
- 12 = Potwierdzenie i powrót do strony początkowej.

Funkcje

- 13 = Wybór funkcji pieczenia.
- 13.1 = Oświetlenie (włączone lub wyłączone).
- 13.2 = Home (powrót do strony początkowej).

14 = Ustawienie temperatury pieczenia.

14a = Istnieją dwie opcje ustawiania temperatury:

- przewinięcie paska
- za pomocą + lub -
- Za pomocą pokrętła (jeśli jest obecne).

14b = Potwierdzenie wyboru (opcja: potwierdzenie przez wciśnięcie pokrętła)

15 = Ustawienie czas pieczenia i zaprogramowany start.

15a = Ustawienie czasu pieczenia.

15b = Pokazuje godzinę zakończenia pieczenia.

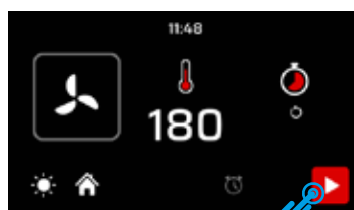
15c = Ustawienie godziny rozpoczęcia.

15d = Potwierdzenie ustawień.

15e = Klawiatura numeryczna.

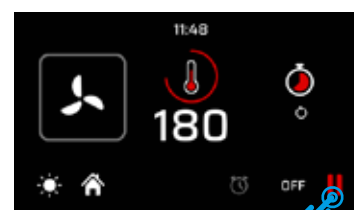
16 = Ze względu na oszczędność energii wyświetlacz pieca wyłącza się po 19' bezczynności. Wystarczy dotknąć, aby go ponownie uaktywnić. Pobór mocy w trybie wyłączenia wynosi 0,5 W

■ PROCES PIECZENIA



KOMORA USTAWIONA

Po ustawieniu komory (funkcja pieczenia, temperatura i timer) potwierdzić, aby rozpocząć nagrzewanie. W tym momencie wyświetlacz przełączy się na tryb nagrzewania.



ETAP NAGRZEWANIA

- Istnieją cztery poziomy monitorowania procesu nagrzewania.

Czerwona część będzie się stopniowo zwiększać, aż wypełni wyświetlacz.

- Jeśli nie ustawiono czasu gotowania, można je zawiesić (PAUZA, naciskając przycisk ) lub zakończyć, wciskając przycisk OFF.

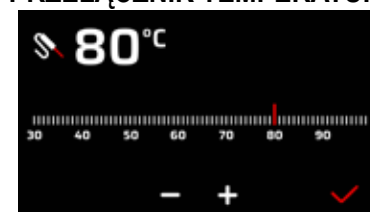


NAGRZEWANIE ZAKOŃCZONE

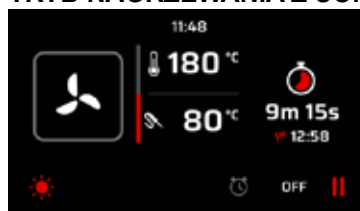
Po osiągnięciu ustawionej temperatury, wyświetlacz zmieni kolor na czerwony, wskazując zakończenie etapu nagrzewania i rozpoczęcie etapu pieczenia. Jeśli został ustawiony czas pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie po jego upływie.

■ PIECZENIE Z SONDĄ DO MIĘSA

PRZELĄCZNIK TEMPERATURY SONDY



TRYB NAGRZEWANIA Z SONDĄ



 W przypadku korzystania z sondy temperatury wyświetlany jest poniższy zakres ustawień, a nagrzewanie kończy się po osiągnięciu temperatury ustawionej dla sondy.

OSTRZEŻENIE: należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego produktu

■ IKONY FUNKCJI



Funkcja mikrofal

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do szybkiego podgrzewania i rozmrażania żywności lub gotowych dań. Można również gotować warzywa, ryby i przygotowywać niektóre desery. Jest również przydatny do zmiękczenia masła, topienia czekolady i rozmrażania delikatnych ciast.



Pieczenie z termoobiegiem wielopoziomowe (konwekcja) Jest to funkcja, która umożliwia jednocześnie pieczenie różnych produktów spożywczych na kilku poziomach, bez mieszania się zapachów; można piec lasagne, pizzę, croissanty i brioski, tarty, ciasta itp.



Pieczenie na grillu z zamkniętymi drzwiczkami

Idealna funkcja do szybkiego i głębokiego grillowania, do opiekania i pieczenia mięsa, steku z fileta, steku po florencku, grillowanych ryb oraz warzyw. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180°C. Do pieczenia cienkich potraw na środku grilla i opiekania chleba.



Pieczenie na grillu z termoobiegiem

Szczególnie szybka i głęboka przy dużej oszczędności energii, funkcja ta nadaje się do przyrządzania wielu potraw takich jak: żeberka wieprzowe, kielbaski, szaszłyki wieprzowe lub mieszane, dziczyzna, gnocchi alla romana itp. Pieczenie za pomocą grilla elektrycznego musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.



Gotowanie na parze

Jest to funkcja regeneracji żywności przygotowanej próżniowo (sous vide) w niskiej temperaturze, która pozwala zachować oryginalny kolor, jednolitość i miękką konsystencję. Doskonale do przygotowywania warzyw, ryb i delikatnych potraw.



Gotowanie kombinowane na parze + konwekcja

Do pieczenia w piekarniku z wykorzystaniem pary. Użyć tej funkcji, aby skrócić czas przygotowywania, zachowując witaminy i właściwości odżywcze żywności. W celu użycia, ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.



Gotowanie kombinowane na parze + mikrofa

Jest to najbardziej odpowiednia metoda gotowania, która pozwala zachować zalety gotowania na parze przy jednoczesnej oszczędności czasu; szczególnie nadaje się do risotto, warzyw, zapiekane, mięsa mielonego, przecierów.



Pieczenie kombinowane konwekcyjne + mikrofa

Jest to najbardziej odpowiednia metoda pieczenia do szybkiego przygotowywania pieczeni wieprzowej i drobiowej, ale bez wysuszania potrawy. Oszczędność czasu do 40-50%



Pieczenie kombinowane grill + mikrofa

Jest to najbardziej odpowiednia metoda pieczenia do zapiekania w krótkim czasie dużych ilości zapiekane (np. ziemniaków z serem), zapiekanych makaronów, warzyw.

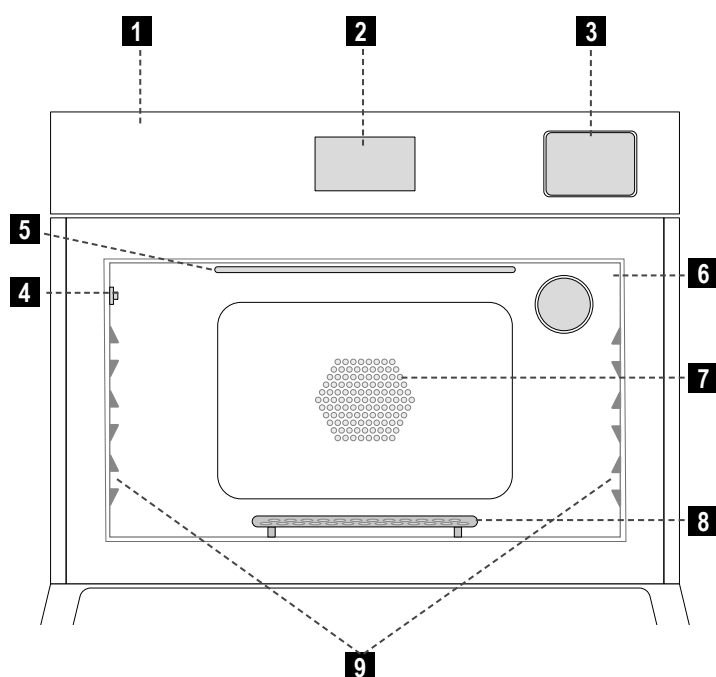
Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.



Cykl mycia z parą

Jest to specjalny program zmięczający brud osadzający się wewnątrz piekarnika i ułatwiający czyszczenie bez konieczności stosowania środków chemicznych i ściernych. Czas trwania wynosi 15 minut.

■ OPIS PRODUKTU



1 PANEL STEROWANIA

2 WYŚWIETLACZ DOTYKOWY TFT

3 ZBIORNIK NA WODĘ

4 GNIAZDO TERMOSONDY

5 GRILL

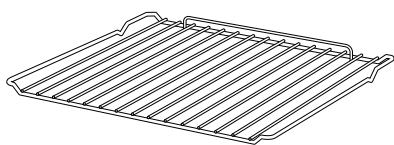
6 ŻARÓWKA PIEKARNIKA

7 WENTYLATOR I GRZAŁKA KONWEKCJI

8 BOJLER Z POKRYWĄ

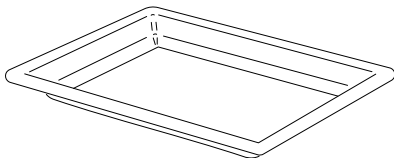
9 RAMKI NA RUSZT

- Akcesoria w zestawie



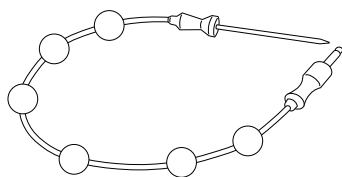
Ruszt

Do garnków, tacek i pieczeni



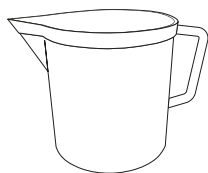
Szklana blacha do pieczenia

Używana w trybie mikrofal



Sonda termiczna

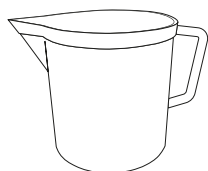
Do podgrzewania i przygotowywania żywności poprzez wybór temperatury wewnętrznej



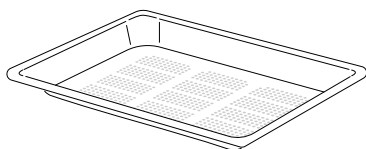
Dzbanek

Do napełniania zbiornika na wodę do gotowania na parze i zbierania wody podczas jego opróżniania

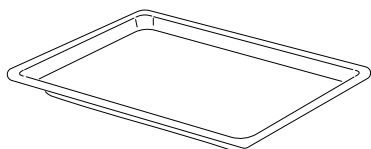
- Zestaw do gotowania na parze



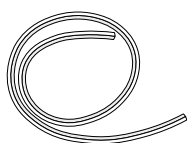
Podstawka na 2 tacki



Perforowana blacha, umożliwiająca dotarcie pary do potrawy



Głęboka blacha do zbierania wody z kondensacji, skapującej na dół



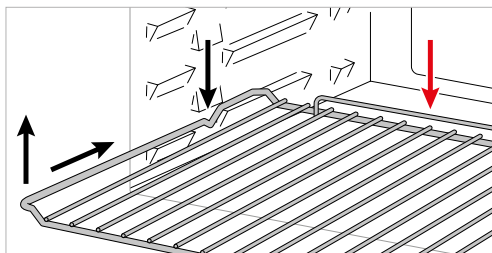
Rurka silikonowa do użycia wraz z dzbankiem do opróżniania zbiornika

- Akcesoria kuchenne

Ruszt

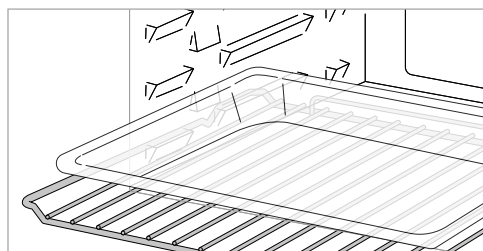
Podnieś przednią część rusztu i popchnąć ją do wewnątrz, aby przekroczyć kąt. Wybrać żądany poziom, odpowiedni dla danej funkcji pieczenia.

Uwaga: bariera oznaczona czerwoną strzałką jest skierowana do góry i pokazuje tylną część rusztu.



Blacha szklana Pyrex

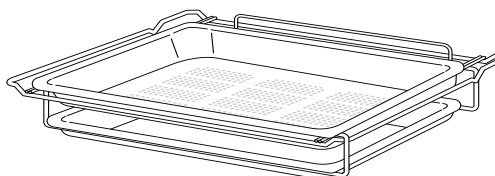
Jeżeli korzysta się ze szklanej tacki ociekowej, umieścić ją na grillu.



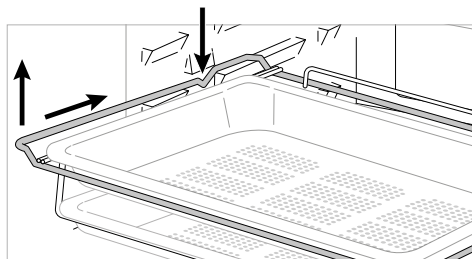
Gotowanie na parze

Perforowana blacha:

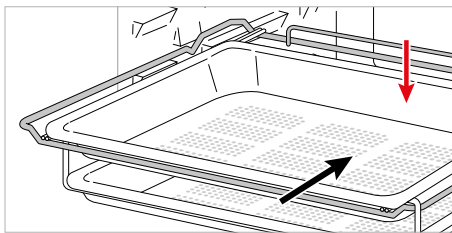
Włożyć blachę do ramki jak wskazano na ilustracji.



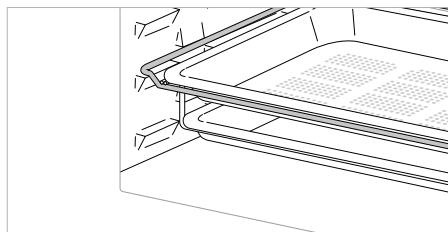
Podnieść przednią część ramki i popchnąć ją do wewnątrz, aby wsunąć ją poza narożnik.



Uwaga: bariera oznaczona czerwoną strzałką jest skierowana do góry i pokazuje tylną część rusztu.



Ramka z włożonymi blachami



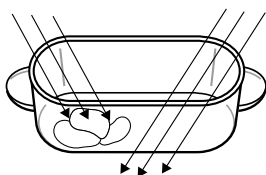
■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Kuchenka mikrofalowa



Działanie

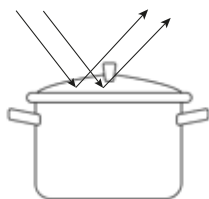
W piekarniku znajduje się magnetron, który przekształca prąd w fale elektromagnetyczne. Fale te są równomiernie rozprowadzane w przestrzeni do pieczenia i są również odbijane przez metalowe ścianki. W ten sposób docierają do potrawy ze wszystkich stron. Aby mikrofałe mogły dotrzeć i przeniknąć do żywności, należy używać naczyń odpowiednich do kuchenek mikrofalowych, np. porcelany, szkła, kartonu, plastiku i nigdy nie stosować metalu.

UWAGA: metalowe akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem mogą być również używane do funkcji łączonych z mikrofalami. Należy pamiętać, aby nie umieszczać na nich metalowych lub zdobionych metalem naczyń lub pojemników, ponieważ mogą one generować iskry. Częsteczki, z których składa się żywność, zwłaszcza cząsteczki wody, są wprawiane w ruch przez mikrofałe (około 2,5 miliarda razy na sekundę). Generuje to ciepło, które rozprzestrzenia się od krawędzi naczynia do wewnątrz potrawy. Nagrzewanie jest zatem generowane niemal jednocześnie we wszystkich potrawach umieszczonych w piekarniku.



Zalety

Ogólnie rzecz biorąc, danie można upiec w kuchenke mikrofalowej bez dodatku lub z niewielkim dodatkiem płynu lub tłuszczu. Wytwarzanie mikrofal kończy się w momencie zakończenia pieczenia lub otwarcia drzwiczek urządzenia. Podczas gotowania zamknięte i nienaruszone drzwiczki zapewniają wystarczającą ochronę przed mikrofalami.



UWAGA: przypomina się, aby NIE włączać pustego piekarnika z funkcją mikrofałi: w trybach kombinowanych, podczas nagrzewania, nie są aktywowane mikrofałe, w związku z czym żywność można włożyć po zakończeniu tego etapu.

- PRZYDATNE WSKAZÓWKI

Ogólne:

Przed gotowaniem należy wyjąć żywność z aluminiowych lub metalowych pojemników. Po wyłączeniu urządzenia odczekać kilka minut, aż potrawa odpocznie (patrz tabela: czas odpoczynku).

Gotowanie:

Jeśli to możliwe, należy gotować żywność przykrytą materiałem nadającym się do użycia w kuchenke mikrofalowej (np. folią, pokrywkami). Gotować potrawy bez przykrycia, jeśli chce się uzyskać chrupiącą skórkę. Nie gotować nadmiernie potraw, ustawiając zbyt wysoką moc i czas. Żywność może wyschnąć, spalić się lub zapalić w niektórych miejscach.

Nie używać urządzenia do gotowania jajek w skorupkach lub ślimaków, ponieważ mogą one pęknąć. W przypadku jajek sadzonych najpierw przebić żółtko.

Żywność ze „skórką”, taką jak ziemniaki, pomidory, kielbaski, należy kilkakrotnie nakłuć widelcem przed gotowaniem, aby nie pękła. W przypadku żywności chłodzonej lub mrożonej należy ustawić dłuższy czas gotowania.

Mieszać od czasu do czasu potrawy zawierające sos.

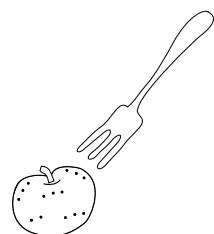
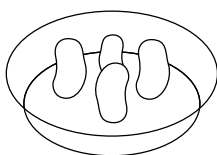
Warzywa o stałej konsystencji, takie jak marchew, groszek lub kalafior, powinny być gotowane z dodatkiem wody.

Obrócić większe kawałki po upływie połowy czasu gotowania.

Jeśli to możliwe, pokroić warzywa na kawałki o podobnej wielkości. Jeśli gotuje się kilka porcji tej samej potrawy, np. gotowanych ziemniaków, ułożyć je w pierścieniach w naczyniu żaroodpornym, aby zapewnić równomierne ugotowanie. Używać szerokich talerzy. Nie używać garnków porcelanowych, ceramicznych lub glinianych z małymi otworami, np. na nieszkliwionych uchwytach lub dnach. Wilgoć przedostająca się do otworów może powodować pękanie naczyń podczas podgrzewania.

Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:

Umieścić zamrożoną żywność na odwróconym talerzu z pojemnikiem pod spodem lub na odpowiednim akcesorium, które nie pozwoli na kontakt płynu z żywnością bez zabrudzenia piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania należy odwrócić żywność. Jeśli to możliwe, oddzielić, a następnie usunąć kawałki, które zaczęły się rozmrażać.



- Garnki/Materiały do Kuchenki Mikrofalowej

	Mikrofałe			Piekarnik/Grill
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Pieczenie	
• Żaroodporne szkło i porcelana (bez metalowych elementów, np. Pyrex, szkło żaroodporne)	•	•	•	•
• Szkło i porcelana odporne na ogień 1)	•	-	-	-
• Blachy, ze szkła i szklano-ceramiczne wykonane z materiału żaroodpornego/odpornego na mróz (np. Arcoflam)	•	•	•	•
• Ceramika 2), terakota 2)	•	•	•	-
• Tworzywo sztuczne odporne na temperaturę do 200°C 3)	•	•	•	-
• Karton, papier	•	-	-	-
• Folia spożywcza	•	-	-	-
• Woreczki do gotowania z zamknięciem nadającym się do mikrofalówki 3)	•	•	•	-
• Blachy wykonane z metalu, np. emaliowane, żeliwne	-	-	-	•
• Blachy malowane na czarno lub pokryte silikonem 3)	-	-	-	•
• Blaszka na ciasto	-	-	-	•
• Gotowe potrawy w opakowaniu	•	•	•	•

Gotowe potrawy:

Gotowe potrawy znajdujące się w metalowych pojemnikach lub plastikowych z metalowymi pokrywkami mogą być rozmrażane lub odgrzewane w kuchenke mikrofalowej tylko wtedy, gdy pojemniki te są wyraźnie oznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy je umieścić na szklanej blasze do pieczenia PYREX. Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta wydrukowanymi na opakowaniu (np. zdjąć metalową pokrywę i przebić plastikową folię).

1. Bez srebrnych, złotych, platynowych lub metalowych powłok/dekoracji
2. Bez elementów kwarcowych, metalowych lub emalii zawierających metale
3. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gotowanie na parze



- ZALETY

Piekarnik parowy ma wiele zalet, np. umożliwia dietetyczne i zdrowe gotowanie. Gotowanie odbywa się za pośrednictwem wilgotnego ciepła generowanego przez wodę. Oznacza to, że gotowanie nie odbywa się w zbyt wysokiej temperaturze, dzięki czemu zachowane są zarówno minerały, jak i witaminy. Proces ten zapewnia również doskonałe utrzymanie zarówno smaku, jak i aromatu wszystkich rodzajów żywności. Aspektem, którego nie należy bagatelizować jest fakt, że dzięki gotowaniu na parze nie trzeba używać różnego rodzaju przypraw, olejów, a przede wszystkim tłuszczów. Z tych powodów jest to najlepszy rodzaj gotowania zarówno warzyw, jak i ryb, ponieważ doskonale zachowuje ich składniki odżywcze. Ten rodzaj gotowania nie jest jednak idealny dla mięsa. W celu dobrego ugotowania mięsa, potrzebna jest znacznie wyższa temperatura, aby tak zwane soki nie zostały utracone. Dzięki gotowaniu na parze wszystkie potrawy są smaczne, nawet jeśli są lekkie i prawie całkowicie pozbawione przypraw. Jest to zatem idealne rozwiązanie dla tych, którzy zamierzają prowadzić zdrowy i zrównoważony tryb życia również przy stole.

- DZIAŁANIE

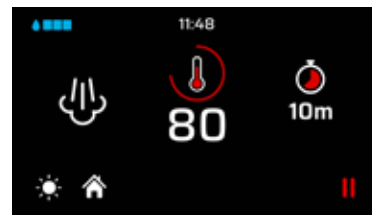
Do gotowania na parze, należy napełnić zbiornik co najmniej do oznaczenia minimalnej ilości wody. W tym celu nacisnąć szufladkę (zbiornik) na przednim panelu sterowania, aby się zatrzasnęła do tyłu; następnie wyciągnąć ją maksymalnie. Za pomocą dzbanka z podziałką wlać wodę do szufladki i obserwować ikonę na wyświetlaczu. Po wyciągnięciu zbiornika, na wyświetlaczu:



Jednocześnie włączają się segmenty poziomu wody. **Używać tylko zimnej wody z kranu; nigdy nie używać filtrowanej (demineralizowanej) lub destylowanej wody, wody mineralnej lub innych płynów.**

- UWAGA

Jeśli chce się ustawić tryb gotowania na parze, a piekarnik ma wyższą temperaturę niż żądana, należy poczekać, aż komora ostygnie (spadek pasków temperatury w środkowej części wyświetlacza). Można ustawić czas gotowania, ale będzie on liczony dopiero po ostygnięciu piekarnika. Aby rozpocząć gotowanie natychmiast, ustawiona temperatura musi być wyższa niż temperatura w komorze. (UWAGA: w przypadku gotowania na parze maksymalna temperatura wynosi 100°C).



UWAGA!

Nie wlewać wody bezpośrednio do bojlera na dnie piekarnika.

Nie wlewać łatwopalnych płynów ani alkoholu do zbiornika na wodę.

Podczas napełniania, wraz ze wzrostem poziomu na wyświetlaczu stopniowo włączają się segmenty minimalny, średni i maksymalny. Gdy zaświeci się segment maksymalny, rozlegnie się również sygnał dźwiękowy.

NIE WLEWAĆ WIĘCEJ WODY, GDY PIEKARNIK ZASYGNALIZUJE, ŻE ZBIORNIK JEST PEŁNY.

NADMIAR WODY TRAFI BEZPOŚREDNIO DO KOMORY PIEKARNIKA, A STAMTĄD NA ZEWNĄTRZ URZĄDZENIA.

Usunąć wodę z komory za pomocą gąbki lub szmatki.

Po napełnieniu ponownie zamknąć szufladę, aż usłyszysz się kliknięcie: sprawdzić, czy z wyświetlacza zniknął napis TANK.

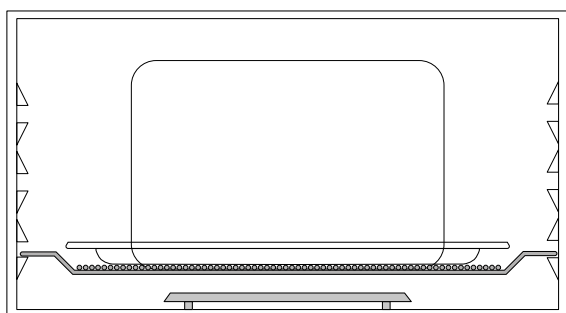
■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Pieczenie kombinowane grill + mikrofa



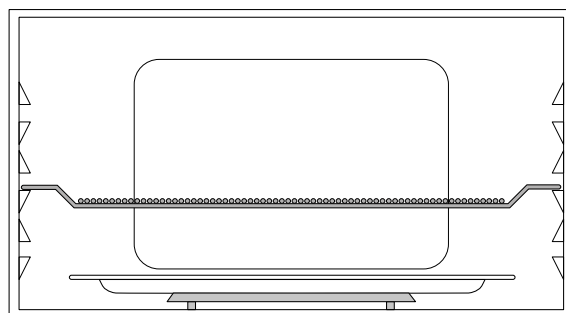
Porady ogólne: termostat musi być ustawiony na 180°C.

Umieścić duże pojemniki lub patelnie na dole, niższe patelnie na górnych poziomach (patrz 2 wskazówki na ilustracjach). Jeśli jedzenie jest umieszczane bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić pod nim blachę do pieczenia pyrex, aby zebrać tłuszcz i soki z gotowania. Sprawdzić upieczenie: obrócić lub odwrócić kawałki i/lub zmienić ustawienia w zależności od potrzeb.

Typ żywności	Ilość	Moc mikrofa	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	blacha do pieczenia pyrex czas z surowym makaronem
Gnocchi alla romana	600 g	500 W	180	15 - 18	blacha do pieczenia pyrex
Zapiekanka z makaronu	1200 g	500 W	180	10 - 12	makaron musi być najpierw ugotowany
Kalafiory w sosie beszamelowym	1000 g	800 W	180	13 - 18	czas z surowymi warzywami
Pomidory zapiekane	800 g	500 W	180	15 - 20	najlepiej tego samego rozmiaru
Faszerowana papryka	1400 g	800 W	180	20 - 25	najlepiej tego samego rozmiaru
Bakłażany alla parmigiana	1300 g	500 W	180	18 - 23	bakłażany ugotowane wcześniej
Zapiekanka ziemniaczana	1100 g	800 W	180	18 - 23	blacha pyrex
Kurczak w kawałkach	1200 g	500 W	180	30 - 35	obrócić w połowie czasu pieczenia
Szaszłyki	600 g	500 W	180	18 - 23	obrócić w połowie czasu pieczenia



Pieczenie wysokiej żywności



Pieczenie niskiej żywności

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Pieczenie kombinowane konwekcyjne + mikrofa



Porady ogólne

Umieść duże pojemniki lub blachy na dole, niższe blachy na wyższych poziomach. Jeśli jedzenie jest umieszczane bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić pod nim blachę do pieczenia pyrex, aby zebrać tłuszcz i soki z gotowania. Sprawdzić upieczenie: obrócić lub odwrócić kawałki i/lub zmienić ustawienia w zależności od potrzeb.

Typ żywności	Ilość	Moc mikrofa	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Kurczak (w całości)	1200 g	500 W	200	35 - 40	posmarować olejem i obrócić w połowie czasu pieczenia
Pieczeń wołowa (bez kości)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	krwista wysmażona
Golonka wieprzowa	1000 g	270 W	180	30 - 35	posmarować olejem i obrócić w połowie czasu pieczenia
Klops mięsny	900 g	500 W	180	20 - 25	obrócić w połowie czasu pieczenia
Ryba w całości	1200 g	270 W	210	30 - 35	najlepiej użyć papieru do pieczenia
Mrożone hamburgery	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krwiste wysmażone obrócić w połowie czasu pieczenia
Mrożona pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mrożona pizza Amerykańska	450 g	270 W	230	23 - 27	

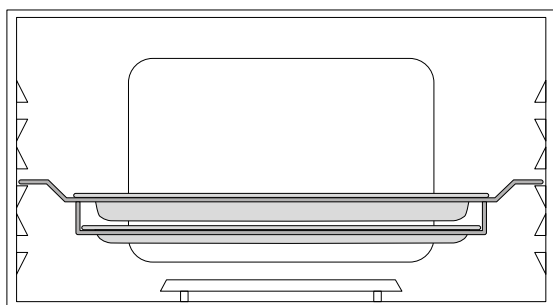
■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Gotowanie kombinowane na parze + konwekcja



Porady ogólne

Podczas gotowania na parze konieczne jest trzymanie żywności nad dnem pojemnika, aby zapobiec jej zanurzeniu w skondensowanej wodzie. Wybrać spośród konfiguracji wskazanych na dole strony tę najbardziej odpowiednią w zależności od ilości i rozmiaru żywności.

Typ żywności	Ilość	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Kurczak (w całości)	1200 g	200	65 - 70	posmarować olejem
Filety z kurczaka	350 g	130	25 - 30	
Kaczka (cała)	2000 g	180	130 - 150	
Rostbef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krwiste wysmażone
Pieczeń wieprzowa	1000 g	180	80 - 100	posmarować olejem
Ryby (np. pstrąg)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 ryby
Steki z tuńczyka	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 steków
Szparagi (zielone)	400 g	130	30 - 40	białe szparagi gotują się krócej (20-30 min)
Marchewki	300 g	130	30 - 40	
Chleb (biały)	1000 g	180	45 - 60	2 sztuki, 500 gramów



■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Gotowanie kombinowane na parze + mikrofa



Porady ogólne

Sprawdzić upieczenie: obrócić lub odwrócić kawałki i/lub zmienić ustawienia w zależności od potrzeb.

Typ żywności	Ilość	Moc mikrofa	Temp. (°C)	Czas (min)	Uwagi
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	używać blachy do pieczenia pyrex natychmiast dolać bulionu do pojemnika (w ilości równej wadze ryżu)
Ryby (dorada, okoń morski)	800 g	270 W	85	5 - 6	natłuścić perforowaną blachę przed umieszczeniem na niej ryby, przebijając miejscami skórę
Krewetki / homarce	500 g	270 W	85	2 - 3	
Ziemniaki - marchew - cukinia	600 g	500 W	90	5 - 6	obrać ziemniaki i pokroić warzywa na równe kawałki
Kalańior / brokuły	500 g	500 W	95	6 - 8	pokrojone na równe kawałki
Klops mięsny	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ CZYSZCZENIE - PIELĘGNACJA -

KONSERWACJA

Czyszczenie



UWAGA!

Zapoznać się z rozdziałami dotyczącymi bezpieczeństwa.

- Wyczyścić przednią część urządzenia miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych używać zwykłego detergentu.
- Wyczyścić wnętrze piekarnika po każdym użyciu. W ten sposób łatwiej będzie usunąć plamy.
- Po każdym użyciu wyczyścić akcesoria piekarnika i dokładnie je wysuszyć. Użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z mydłem.

Części ze stali nierdzewnej

- Drzwiczki piekarnika można czyścić wyłącznie wilgotną gąbką.
- Wytrzeć na sucho miękką ściereczką.
- Unikać stosowania węgla stalowej, kwasów lub produktów ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- Wyczyścić panel sterowania piekarnika, zachowując te same środki ostrożności.

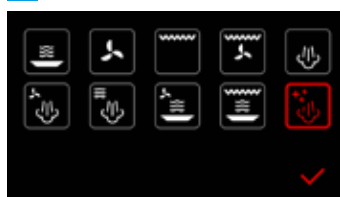
Czyszczenie uszczelki drzwiczek

- Regularnie sprawdzać uszczelkę drzwiczek. Uszczelka drzwiczek znajduje się wokół ramy komory piekarnika.
 - Nie używać urządzenia, jeśli uszczelka drzwiczek jest uszkodzona.
 - Skontaktować się z Centrum Serwisowym.
- W celu wyczyszczenia uszczelki drzwiczek, zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

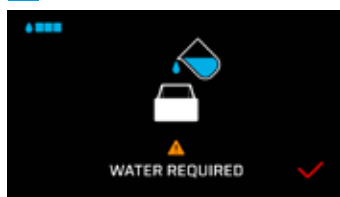
Cykl mycia z parą

- Procedura ta wykorzystuje parę, aby ułatwić usuwanie tłuszczu i resztek jedzenia z piekarnika.
1. Ustawić funkcję - **Cykl czyszczenia parą**.
 2. Napełnić zbiornik za pomocą odpowiedniego dzbanka.
 3. Temperatura cyklu będzie wynosić 90°C, a zalecany czas to 15 minut.
 4. Po zakończeniu cyklu czyszczenia poczekać, aż urządzenie ostygnie.
 5. Po ostygnięciu wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

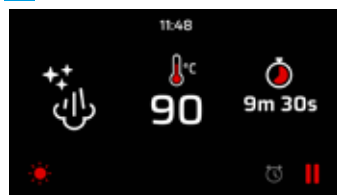
1



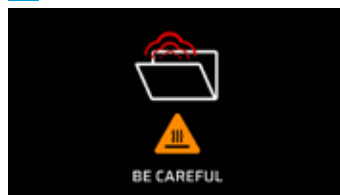
2



3



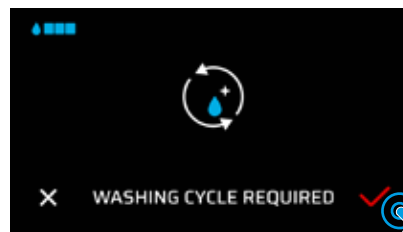
4



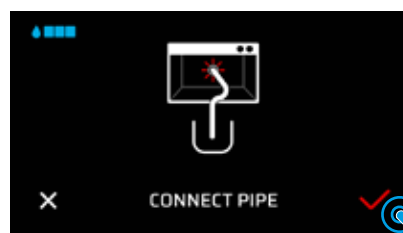
- Opróżnianie i płukanie zbiornika



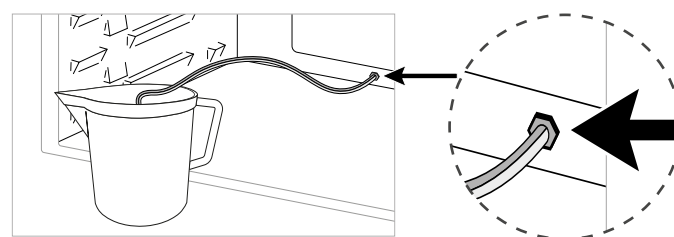
Po pierwszym włączeniu na wyświetlaczu pojawi się żółty trójkąt ostrzegawczy. Po otwarciu drzwiczek i ich dotknięciu wyświetlacza pojawi się na nim komunikat



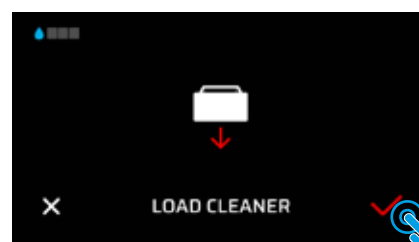
Jeśli nie chce się wykonać mycia, wystarczy dotknąć symbolu X, żółty trójkąt zniknie; można następnie wykonać mycie, wybierając odpowiedni przycisk po otwarciu menu ustawień. Jeśli chce się kontynuować mycie, wcisnąć przycisk potwierdzenia i na wyświetlaczu pojawi się komunikat



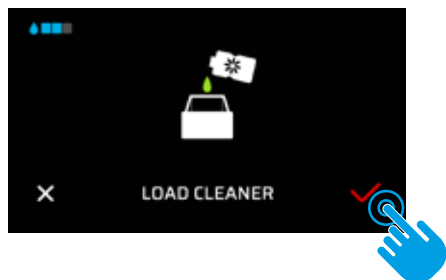
Aby kontynuować, należy włożyć dostarczoną gumową rurkę na metalową wylewkę wystającą z tylnej ścianki komory poniżej perforowanego obszaru. Włożyć drugi koniec rurki do zbiornika o pojemności 1 l (np. dzbanka z wyposażenia). Wcisnąć przycisk potwierdzający opróżnianie (pompa uruchomi się).



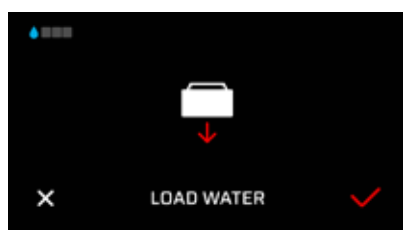
Po opróżnieniu zbiornika pojawi się polecenie wiania roztworu odkamieniającego (5% kwas cytrynowy lub opakowanie środka do usuwania kamienia do ekspresów do kawy lub żelazka). Do pełnego mycia użyć 1 l roztworu.



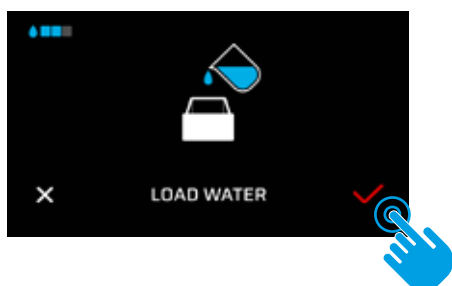
Po otwarciu szuflady i potwierdzeniu pojawi się:



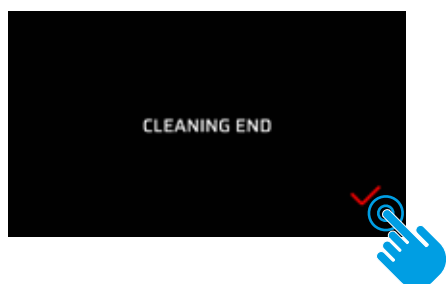
Wciśnięcie przycisku potwierdzenia powoduje ponowne uruchomienie pompy i przepłukanie zbiornika oraz obiegu wody. Gdy zbiornik jest pusty, przeprowadzić płukanie wodą (1 l): na wyświetlaczu pojawi się:



Po ponownym otwarciu szuflady i potwierdzeniu na wyświetlaczu pojawi się:

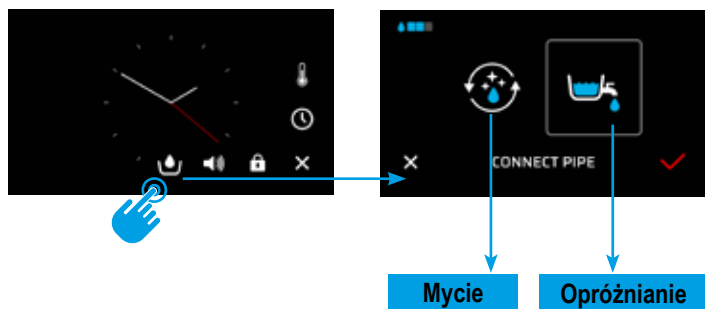


Całkowicie napełnić zbiornik i wcisnąć przycisk potwierdzenia, aby uruchomić pompę i rozpocząć końcowe opróżnianie. Po zakończeniu (około dziesięciu minut) na wyświetlaczu pojawi się:

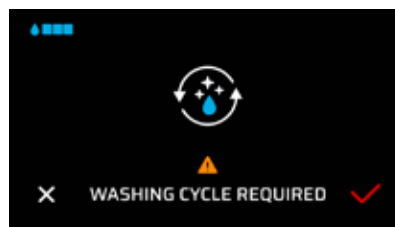


Po zakończeniu mycia, wciśnięcie przycisku potwierdzenia umożliwi rozpoczęcie normalnego korzystania z urządzenia.

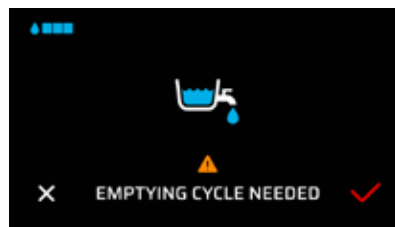
Zbiornik można przepłukać i opróżnić w dowolnym momencie, przechodząc do odpowiedniego menu poprzez wciśnięcie przycisku ustawień.



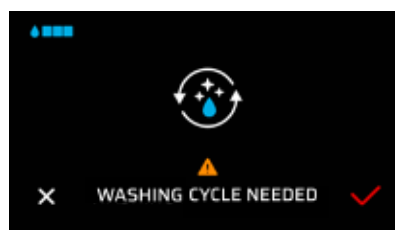
Znaczenie ostrzeżeń dotyczących obiegu wody



To ostrzeżenie pojawia się zawsze, gdy piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej. Ma on jedynie charakter informacyjny i umożliwia normalne korzystanie z urządzenia, nawet jeśli nie jest wykonywane mycie.



To ostrzeżenie pojawia się 7 dni po ostatnim napełnieniu zbiornika i wskazuje konieczność jego opróżnienia, aby uniknąć pogorszenia jakości wody. Ma on jedynie charakter informacyjny i umożliwia normalne korzystanie z urządzenia, nawet jeśli nie zostaje on opróżniony. Zaleca się jednak opróżnianie zbiornika po każdym gotowaniu, aby rozpocząć kolejne z nową, świeżą wodą.



To ostrzeżenie pojawia się po 80 godzinach pracy bojlera (funkcje pary i kombinowane z parą). Od tego momentu można wykonać tylko 10 cykli gotowania z parą; następnie, jeśli nie zostanie przeprowadzone mycie, można wybrać funkcję z parą, ale podczas uruchamiania pojawi się komunikat o błędzie i gotowanie nie rozpocznie się.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Porady dotyczące czyszczenia piekarnika i frontu

PIEKARNIK

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Wnętrze piekarnika front i drzwiczki	Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach. Wyjąć wszystkie zdejmowane części i umyć je oddzielnie ciepłą wodą z delikatnym detergentem. Komorę pieczenia wyczyścić miękką szmatką nasączoną roztworem letniej wody i amoniaku, następnie umyć wodą i wysuszyć. Wyczyścić front urządzenia i powierzchnie uszczelniające drzwiczek miękką ściereczką przy użyciu letniej wody i detergentu.	Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika. Nie używać ściernych/żrących detergentów ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.
Blacha	Namoczyć w roztworze ciepłej wody i łagodnego mydła. Po umyciu wytrzeć na sucho.	Usunąć resztki żywności natychmiast po użyciu.
Ruszt	Myć w ciepłej wodzie z nieściernym detergentem lub odpowiednim środkiem odtłuszczającym.	W przypadku osadu i zaschniętych zabrudzeń, przed czyszczeniem, zaleca się namoczenie rusztów przez kilka godzin.

FRONT

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Stalowa powierzchnia	Umyć elementy letnią wodą z niekorozyjnym płynnym do mycia, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.	Połysek jest utrzymywany dzięki okresowemu czyszczeniu dostępnymi na rynku środkami czyszczącymi. Nigdy nie używać ściernych proszków.
Powierzchnie malowane	Aby utrzymać charakterystykę pomalowanych elementów, konieczne jest ich częste mycie wodą z mydłem.	Unikać pozostawiania na malowanych elementach substancji kwaśnych lub zasadowych (ocet, sok z cytryny, sól, sok pomidorowy itp.) oraz nie myć, gdy malowane elementy są jeszcze gorące.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wymiana żarówki

- **UWAGA!**
Przed wymianą żarówki:
Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
Ostrzeżenie: żarówka i jej szklana osłona mogą być gorące. Umieścić miękką ściereczkę na dnie urządzenia. Umożliwi uniknięcie uszkodzenia szklanej osłony żarówki i komory. Zawsze używać żarówki tego samego rodzaju.
- **Wymiana żarówki**
Obróć szklaną osłonę lampy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.
-Wyczyść szklaną osłonę.
- Wymień na odpowiednią żarówkę halogenową 25W.
- Ponownie zamontować szklaną osłonę.

■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy ogólne



UWAGA!

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

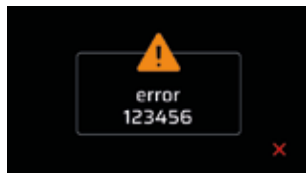
■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty o błędach

Błędy systemowe

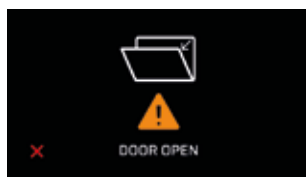
W przypadku wystąpienia usterki na wyświetlaczu pojawiają się następujące błędy:

Opis	Kod błędu
Przerwana sonda komory	00
Zwarcie sondy komory	01
Przerwana sonda bojlera	02
Zwarcie sondy bojlera	03
Przerwana sonda do mięsa	04
Zwarcie sondy do mięsa	05
Przegrzanie	08
Bojler nie grzeje	09
Pompa nie działa	10
Błąd opróżniania	14
Wymagane mycie obiegu wody	15
Wentylator nie działa	16
Błąd komunikacji	20



W przypadku wystąpienia błędu należy odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie. Jeśli błąd pojawi się ponownie, konieczna będzie kontrola autoryzowanego technika.

OSTRZEŻENIE O OTWARTYCH DRZWICZKACH (PODCZAS PIECZENIA)

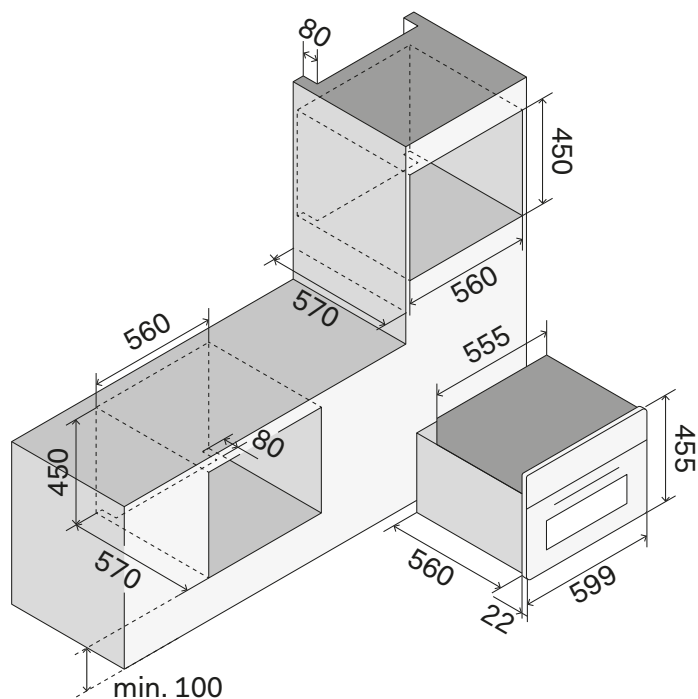


Zamknąć drzwiczki piekarnika.

■ INSTALACJA - Instrukcje dotyczące instalacji

! Tabliczka znamionowa, znajdująca się na ograniczniku drzwiczek piekarnika i pokazana na stronie 1, jest widoczna po otwarciu drzwiczek; zawiera ona wszystkie dane wymagane do instalacji, np. model urządzenia, napięcie znamionowe i pobór mocy. Najpierw zmierzyć i sprawdzić wnękę w szafce, która musi dokładnie odpowiadać wymiarom pokazanym na rysunku A. Upewnić się, że powłoka meblowa, fornir lub podobne materiały są przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (150°C). Jeśli powłoka lub klej nie są odporne na wysoką temperaturę, może nastąpić jej wypaczenie lub odklejenie, zwłaszcza w najwyższych punktach szafki. Upewnić się, że szafka do zabudowy piekarnika ma solidne dno i jest w stanie utrzymać jego ciężar. W zestawie znajdują się wszystkie śruby i akcesoria niezbędne do zamontowania piekarnika w szafce.

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



■ INSTALACJA - Podłączenie elektryczne

! Poniższa instrukcja skierowana jest do wykwalifikowanej osoby, która będzie odpowiedzialna za instalację urządzenia, jego regulację i konserwację techniczną oraz która zapewni, że czynności te zostaną wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ważne: wszelkie czynności regulacyjne, konserwacyjne itp. muszą być wykonywane po odłączeniu urządzenia od gniazda elektrycznego.

Zasady instalacji

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

DYREKTYWA 2002/96/WE

DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/EU

DYREKTYWA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ 2014/30/EU

ROZPORZĄDZENIE Nr 1935/2004 (kontakt z żywnością).

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

W przeciwnym razie Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności.

W niniejszej instrukcji zamieszczono również schemat elektryczny urządzenia.

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

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

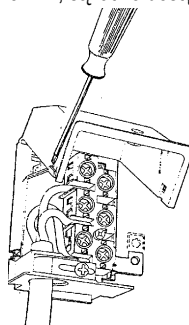
- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazdka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.

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

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

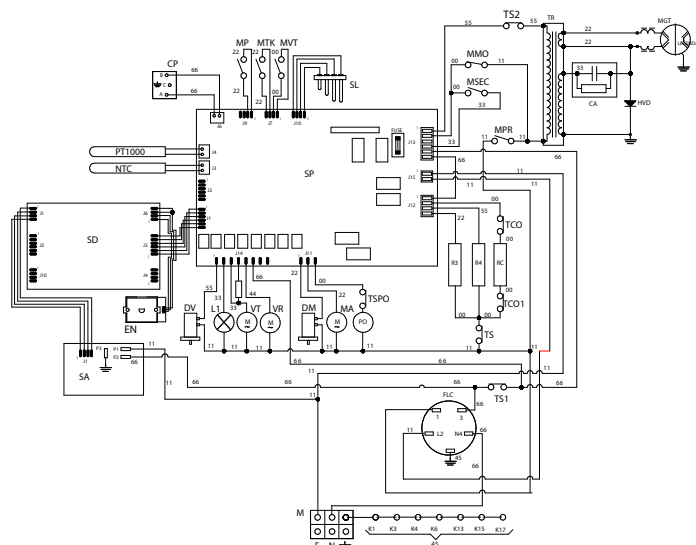
W celu bezpośredniego połączenia do sieci:

- gniazdko lub wyłącznik omnipolarny, o minimalnym rozwarciu pomiędzy stykami 3 mm, są łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia;



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

■ Schemat elektryczny



Legenda

F	Czarny	TS2	Termostat bezpieczeństwa na fazie 120 °C
N	Neutralny	TCO	Termostat bezpieczeństwa na fazie 318 °C (TCO)
M	Listwa zaciskowa	TCO1	Termostat bezpieczeństwa na fazie 318 °C (TCO)
FUSE	Bezpiecznik 10A	TSPO	Termostat bezpieczeństwa na fazie 90 °C
FLC	Filtr LC	MSEC	Mikrowyłącznik wtórny
L1	Oświetlenie Piekarnika	MMO	Mikrowyłącznik Monitora
SA	Płytki mocy	MPR	Mikrowyłącznik główny
SD	Płytki wyświetlacza	MP	Mikrowyłącznik drzwiczek
SP	Płytki mocy	MTK	Mikrowyłącznik zbiornik na wodę
EN	Enkoder regulacji	MVT	Mikrowyłącznik wentylatora
CP	Podłączenie sondy pieczenia	00	Czarny
SL	Czujnik poziomu wody	11	Brązowy
DM	Dumper mikrofal	22	Czerwony
DV	Dumper Pary	33	Biały
PD	Pompa	44	Żółty
VR	Wentylator promieniowy	45	Żółto-Zielony
VT	Wentylator	55	Szary
RC	Grzałka bojlera	66	Niebieski
R3	Grzałka Grilla	K1	Przewód uziemienia tabliczki zaciskowej
R4	Grzałka okrągła	K3	Przewód uziemiający listwy zaciskowej silnika promieniowego
PT1000	Sonda bojlera PT1000	K4	Przewód uziemiający listwy zaciskowej grzałki okrągłej
NTC	Sonda komory NTC	K6	Przewód uziemiający listwy zaciskowej oświetlenia piekarnika
MGT	Magnetron	K13	Przewód uziemiający listwy zaciskowej grzałki grilla
TR	Transformator wysokiego napięcia	K15	Przewód uziemienia listwy zaciskowej ramy
HVD	Dioda wysokiego napięcia	K17	Przewód uziemiający listwy zaciskowej zasilacza
CA	Kondensator 1,05 uF		
MA	Silnik anteny		
TS	Termostat bezpieczeństwa na fazie 135 °C		
TS1	Termostat bezpieczeństwa na fazie 135 °C		

⚠ DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Charakteristiky přístrojů

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nezakrývejte větrací otvory ani šterbiny pro odvod tepla.

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

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

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

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

B. Přístroj nikdy nepoužívejte naboso;

C. Nepoužívejte prodlužovací kabely a přijměte veškerá možná opatření;

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

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

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

12. Přístroj a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Malé děti je třeba držet v dostatečné vzdálenosti. Děti mladší 8 let se nesmějí k přístroji přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

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

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

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

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



17. Obal je určen k ochraně přístroje před poškozením během přepravy. Obalové materiály jsou snadno recyklovatelné, protože byly vybrány podle ekologických kritérií. Jejich recyklace snižuje potřebu surovin

a snižuje objem odpadu. Elektrické a elektronické přístroje často obsahují vzácné materiály. Obsahují také materiály, které by při nesprávné manipulaci nebo likvidaci mohly být potenciálně nebezpečné pro lidské zdraví a životní prostředí. Jsou však nezbytné pro správnou funkci přístroje. Nevyhazujte je do domovního odpadu.

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

18. K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe.

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

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

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

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

23. Nebezpečí udušení.

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

24. Nebezpečí popálení

Dětská pokožka je mnohem citlivější než pokožka dospělých.

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

25. Nebezpečí poranění.

Nosnost dvířek je max. 8 kg. Děti se mohou také poranit, když jsou dvířka otevřená. Zabraňte jim opírat se o otevřená dvířka, sedat si na ně nebo se na ně věšet.

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

27. **Upozornění:** před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

■ OPATŘENÍ K ZAMEZENÍ MOŽNÉHO VYSTAVENÍ NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII

28. Nepokoušejte se tuto troubu provozovat s otevřenými dvířky, protože provoz s otevřenými dvířky může způsobit škodlivé vystavení mikrovlnné energii. Je důležité, aby nedošlo k poškození nebo manipulaci s bezpečnostními zámky. Mezi přední část trouby a dvířka neumísťujte žádné předměty a nedovolte, aby se na těsnicích plochách hromadily nečistoty nebo zbytky čistících prostředků.

29. UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Zvláště důležité je, aby se dvířka trouby správně zavírala a aby nedošlo k poškození (1) dvířek (ohnutá), (2) závěsů a západek (zlomené nebo uvolněné), (3) těsnění dvířek a těsnicích ploch. Pokud jsou dvířka a těsnění poškozená, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kvalifikovaný servisní technik (vyškolený výrobcem nebo zákaznickým servisem).

30. UPOZORNĚNÍ: Provádět údržbu a opravy, které vyžadují odstranění jakéhokoli krytu nebo zábrany proti působení mikrovln, je nebezpečné pro každého, kdo není řádně vyškolen. Během instalace, údržby a oprav musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Nikdy neotvírejte kryt přístroje. Zásahy do elektrických spojů nebo součástí a mechanických dílů jsou pro uživatele velmi nebezpečné a mohou způsobit poruchy.

31. UPOZORNĚNÍ: Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách, sklenicích nebo lahvích, protože by mohly explodovat.

32. Když trouba pracuje v mikrovlnném režimu, je určena k ohřívání potravin a nápojů. V mikrovlnném režimu nesušte květiny, bylinky, chléb ani jiné hořlavé materiály, jako jsou houby, pantofle, polštáře nebo polštářky naplněné třešňovými peckami, pšenicí, levandulí nebo gely, které se používají například v aromaterapii. Při zahřátí by se tyto předměty mohly vznítit a způsobit zranění popálením i po vyjmutí z trouby.

33. POZOR: pokud je přístroj provozován v kombinovaném režimu, smí jej děti používat pouze pod dohledem dospělé osoby, protože dochází k vysokým teplotám.

34. Při použití funkce „pouze MIKROVLNNY“ se trouba nesmí přehřívat (bez jídla) ani zapínat prázdná, protože by mohlo dojít k jiskření.

35. Před použitím trouby se ujistěte, že nádoby a nádoby jsou určeny speciálně pro mikrovlnné trouby (viz pokyny na následujících stranách).

36. Při ohřívání tekutin (vody, kávy, mléka atd.) se může stát, že v důsledku opožděného varu začne obsah po dokončení vaření náhle vřít a prudce přeteče, což může způsobit popáleniny. Abyste tomu zabránili, je třeba před zahájením ohřevu kapalin vložit do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. V každém případě s nádobou zacházejte velmi opatrně.

37. Nezahřívejte vysokoprocenní lihoviny nebo velké množství oleje, protože by se mohly vznítit.

38. Po ohřátí dětské stravy (v lahvích nebo sklenicích) obsah protřepejte nebo promíchejte a před konzumací zkontrolujte teplotu, abyste zabránili opaření.

39. Pro zajištění rovnoměrné teploty je vhodné jídlo protřepat nebo promíchat. Pokud používáte komerčně dostupné sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY před zapnutím trouby zkontrolujte, zda je nádoba naplněna množstvím vody, které uvádí výrobce.

40. Všechny mikrovlnné trouby jsou testovány a schváleny v souladu s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektromagnetické kompatibilitě. Výrobci kardiostimulátorů doporučují jako preventivní opatření dodržovat minimální vzdálenost 20 - 30 cm mezi zapnutou mikrovlnnou troubou a kardiostimulátorem, aby se zabránilo možnému rušení samotného kardiostimulátoru. Pokud máte z jakéhokoli důvodu podezření na rušení, okamžitě vypněte mikrovlnnou troubu a kontaktujte výrobce kardiostimulátoru.

41. Pokud se trouba přehřeje (dlouhodobé používání, používání bez zátěže apod.), může být vypnuta bezpečnostním termostatem. Po vychladnutí se trouba vrátí do normálního provozu.

42. V mikrovlnné troubě nevařte ani neohřívejte vejce se skořápkou, protože mohou explodovat, a to i po uvaření.

43. Mějte na paměti, že doba vaření, ohřevu a rozmrazování s mikrovlnami je často mnohem kratší než v jiném než mikrovlnném režimu. Příliš dlouhá doba vaření způsobuje vysušení a případné spálení potravin.

■ VAŘENÍ V PÁŘE

44. Nepoužívejte troubu, pokud je sejmutý kryt žárovky. Pára by se mohla dostat k částem pod napětím a způsobit zkrat. Mohlo by také dojít k poškození elektrických součástí.

45. Pokud je trouba namontována za dvířky skříňky, provozujte ji pouze s otevřenými dvířky. Zavřete dvířka skříňky, až když je přístroj zcela vypnutý a studený.

46. Během vaření v páře neotvírejte dvířka přístroje. Může dojít k úniku páry.

■ PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

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

- Vnitřek trouby nezakrývejte hliníkovou fólií, abyste usnadnili čištění.

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

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

■ DISPLEJ - Legenda ikon

	Pauza
	Spuštění
	°C - °F
	Zablokování obrazovky
	Potvrdit
	Nastavení
	Sonda masa
	Home
	Osvětlení
	Časovač
	Exit - Ukončení
	Hodiny
	Potvrdit nastavení
	Vypnout

■ NÁVOD K POUŽITÍ

Funkční princip



Home úvodní stránka displeje

- 1 = Umožňuje přejít na obrazovku nastavení dutiny.
- 2 = Umožňuje nastavit časovač.
- 3 = Umožňuje přímý přístup k nastavení.

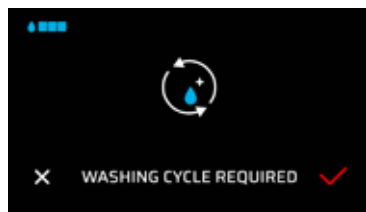
⚠ = Upozornění při prvním spuštění se na displeji zobrazí žlutý trojúhelník: vyžadován mycí cyklus (**nebrání provozu, pokud není proveden**).*

POZNÁMKA: Žlutý trojúhelník zmizí:

A - pouze pokud je nádržka naplněna trochou vody a zcela vyprázdněna.

* (pokud se mytí/vyprázdnění neprovede, trouba bude fungovat normálně, ale žlutý trojúhelník zůstane viditelný).

B - po dotyku žlutého trojúhelníku a otevření dvířek se na displeji zobrazí níže uvedená obrazovka. Dotykem symbolu v levém dolním rohu trojúhelník zmizí. (Po výpadku napájení se trojúhelník znovu objeví).



* Informace o vyprázdnění nádržky nebo mytí naleznete v kapitole „ČIŠTĚNÍ - PÉČE - ÚDRŽBA“.

Nastavení

- 4 = Volba stupnice (°C nebo °F).
- 5 = Nastavení času.
- 6 = Exit - Ukončení nějaké funkce.
- 7 = Zablokování obrazovky.
- 8 = Pro odblokování klepněte na displej na 10 sekund.
- 9 = Umožňuje nastavit hlasitost akustického signálu a volitelně i zvuk při dotyku displeje.
- 9a = Umožňuje zvolit mytí nebo vyprázdnění nádržky.

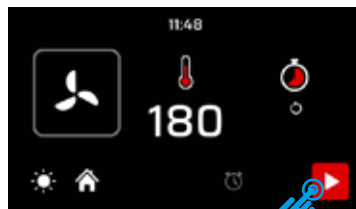
Nastavení časovače

- 10 = Prodloužení nebo zkrácení času.
- 11 = Po nastavení požadovaného času potvrďte. Zvukový signál oznámí jeho ukončení.
- 12 = Potvrďte a vraťte se na úvodní stránku.

Funkce

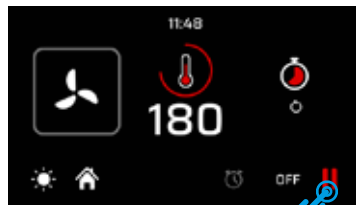
- 13 = Volba funkce pečení.
- 13.1 = Osvětlení (rozsvícené nebo zhasnuté).
- 13.2 = Home (návrat na úvodní obrazovku).
- 14 = Nastavení teploty pečení.
- 14a = Existují dvě možnosti nastavení teploty:
 - posouváním po liště
 - pomocí + nebo -
 - knoflíkem (je-li přítomen).
- 14b = Potvrzení volby (možnost: potvrzení stisknutím knoflíku)
- 15 = Nastavení času pečení a naprogramovaného startu.
- 15a = Nastavení času pečení.
- 15b = Zobrazuje čas konce pečení.
- 15c = Nastavení času začátku.
- 15d = Potvrzení nastavení.
- 15e = Číselná klávesnice.
- 16 = Displej trouby se vypne pro úsporu energie po 19' nečinnosti. Dotykem ji lze znovu aktivovat. Spotřeba energie ve vypnutém stavu je 0,5 W

■ PROCES PEČENÍ



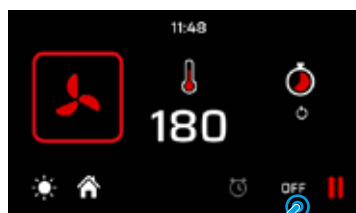
NASTAVENÁ DUTINA

Po nastavení dutiny (nastavené funkce pečení, teplota a časovač) potvrďte zahájení předehřevu. Displej se přepne do režimu předehřevu.



FÁZE PŘEDEHŘEVU

- Proces předehřevu lze sledovat ve čtyřech úrovních.
- Červená část se bude postupně zvětšovat, dokud nezaplní displej.
- Pokud nebyla nastavena doba pečení, je možné pečení pozastavit (PAUZA, stisknutím tlačítka) nebo ukončit stisknutím OFF.

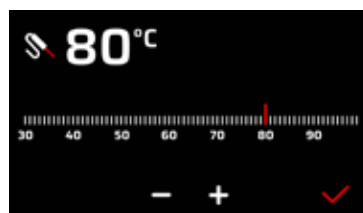


PŘEDEHŘEV UKONČENÝ

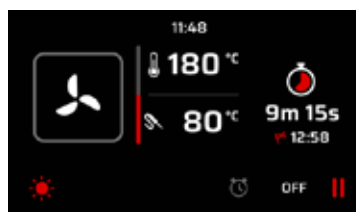
Po dosažení nastavené teploty se displej zbarví červeně, což signalizuje konec fáze předehřevu a začátek fáze pečení. Pokud byl nastaven čas pečení, trouba se po jeho uplynutí automaticky vypne.

■ PEČENÍ SE SONDOU MASA

VOLIČ TEPLOTY SONDY



REŽIM OHŘEVU SE SONDOU



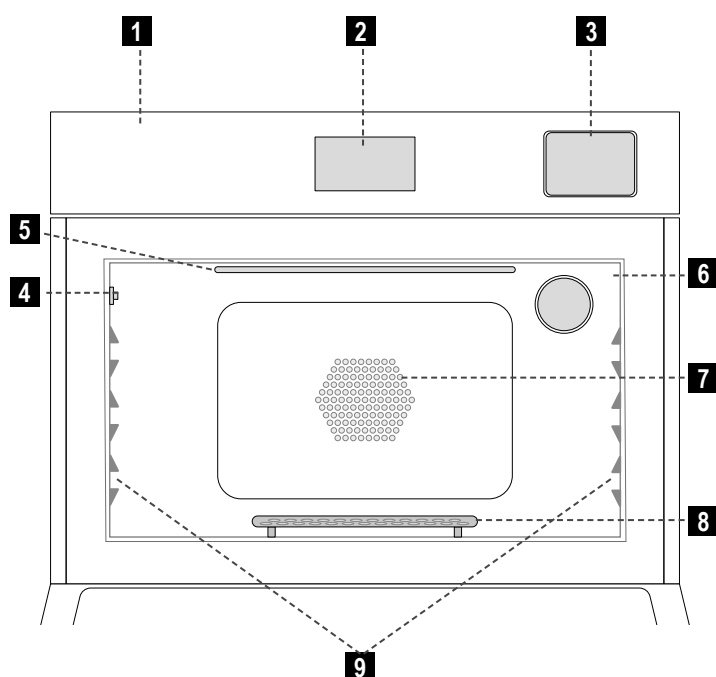
⚠ Při použití teplotní sondy se zobrazí níže uvedený rozsah nastavení a ohřev se ukončí po dosažení teploty nastavené pro sondu.

UPOZORNĚNÍ: používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tento výrobek

■ IKONY FUNKCÍ

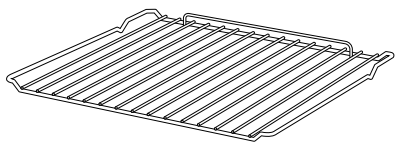
	Funkce mikrovln Tato funkce je vhodná zejména pro rychlé ohřívání a rozmrazování potravin nebo hotových jídel. Můžete také tepelně upravovat zeleninu, ryby a některé dezerty. Hodí se také ke změkčování másla, rozpouštění čokolády a rozmrazování jemných dortů.
	Vícenásobné ventilované vaření (konvekce) Jedná se o funkci, která umožňuje současné vaření na více úrovních, aniž by se pachy vzájemně smísily; lze tepelně upravovat zapečené lasagne, pizzu, croissanty a briošky, koláče atd.
	Grilování s uzavřenými dvířky Ideální funkce pro rychlé propečení na grilu a pečení masa obecně, steaků ze svíčkové, T-bone steaků, grilovaných ryb a dokonce i grilované zeleniny. Příprava pokrmů s elektrickým grilem musí probíhat s termostatem na 180 °C. Pro přípravu jídel s tenkou tloušťkou uprostřed grilu a opékání chleba.
	Grilování s ventilací Tato funkce, která je obzvláště rychlá a hluboká a výrazně šetří energii, je vhodná pro mnoho potravin, jako jsou vepřové kotlety, klobásy, vepřový nebo smíšený kebab, zvěřina, noky na římský způsob atd. Příprava pokrmů na elektrickém grilu musí probíhat s termostatem na 180 °C.
	Vaření v páře Jedná se o funkci regenerace vakuově připravených jídel (sous vide) při nízké teplotě, která zachovává původní barvy, stejnoměrnost a jemnou strukturu. Výborně se hodí k vaření zeleniny, ryb a choulostivých pokrmů.
	Kombinované vaření v páře + konvekce Pro pečení v troubě s výhodou páry. Pomocí této funkce zkrátíte dobu tepelné úpravy a zároveň zachováte vitamíny a nutriční vlastnosti potravin. Chcete-li ji použít, nastavte teplotu mezi 130°C a 230°C.
	Kombinované vaření v páře + mikrovlny Jedná se o nejvhodnější způsob tepelné úpravy, který zachovává výhody vaření v páře a zároveň šetří čas; je vhodný zejména pro přípravu rizota, zeleniny, nákypů, mletého masa a pyré.
	Kombinované vaření konvekce + mikrovlny Tento způsob přípravy je nejvhodnější pro rychlou přípravu vepřové a kuřecí pečeně, která však po dokončení není suchá. Úspora času až 40-50 %
	Kombinované vaření gril + mikrovlny Jedná se o nejvhodnější způsob tepelné úpravy pro zapečení velkého množství jídla v krátkém čase pro zapékaná jídla (např. brambory se sýrem), zapečené těstoviny, objemnou zeleninu. Při přípravě pokrmů s elektrickým grilem musí být termostat nastaven na 180 °C.
	Cyklus čištění párou Jedná se o speciální program, který změkčuje nečistoty usazené uvnitř trouby a usnadňuje čištění bez použití chemických a abrazivních prostředků. Doba trvání je 15 minut.

■ POPIS VÝROBKU



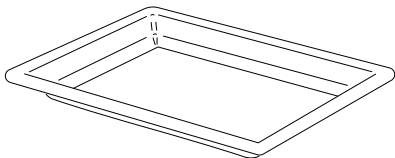
- 1 OVLÁDACÍ PANEL**
- 2 DOTYKOVÝ PANEL TFT**
- 3 MISKA NA VODU**
- 4 ZÁSUVKA PRO TERMOSONDU**
- 5 GRIL**
- 6 ŽÁROVKA TROUBY**
- 7 VENTILÁTOR A TOPNÉ TĚLESO KONVEKCE**
- 8 BOJLER S VÍKEM**
- 9 DRŽÁKY ROŠTU**

- Příslušenství v balení



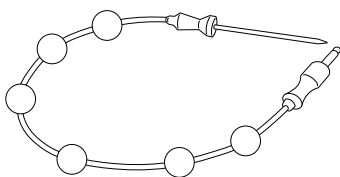
Rošt

Pro hrnce, tácy a pečeně



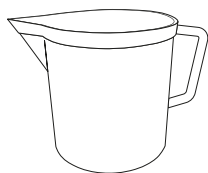
Skleněný plech

Používá se pro mikrovlnný režim vaření



Termosonda

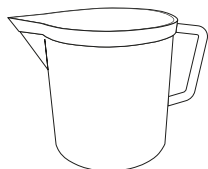
Pro ohřev a vaření pokrmů volbou vnitřní teploty



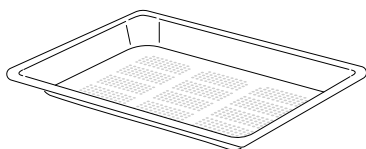
Karafa

K naplnění nádržky na vodu pro vaření v páře a k zachycení vody při vyprazdňování

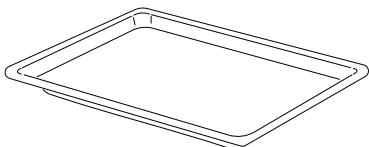
- Sada pro vaření v páře



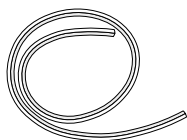
nosič pro 2 speciální podnosy:



děrovaný plech, který umožňuje páře proniknout k jídlu



mělký plech pro zachycení kondenzační vody, která kape dolů



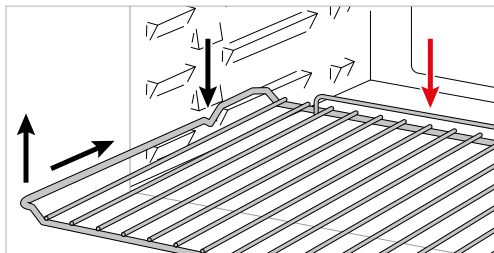
Silikonová hadička pro použití s karafou na vyprazdňování nádržky

- Použití příslušenství

Rošt

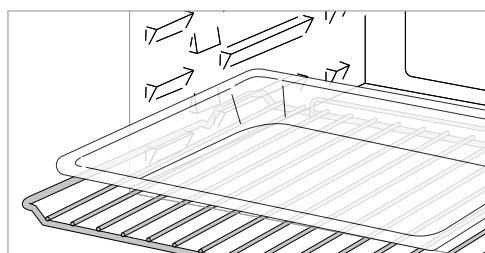
Zvedněte přední část roštu a zatlačte jej dovnitř, aby se dostal za roh. Vyberte požadovanou úroveň vhodnou pro funkci pečení.

Poznámka: bariéra označená červenou šipkou je orientována nahoru a ukazuje zadní stranu roštu.



Skleněný plech Pyrex

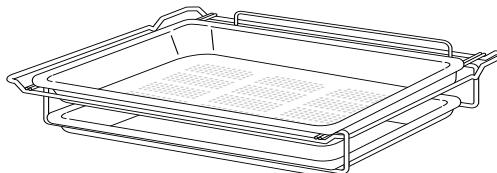
Pokud používáte skleněný plech, položte jej na mřížku.



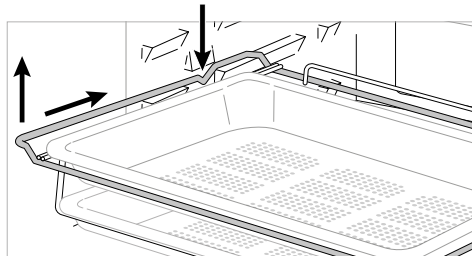
Vaření v páře

Děrovaný plech:

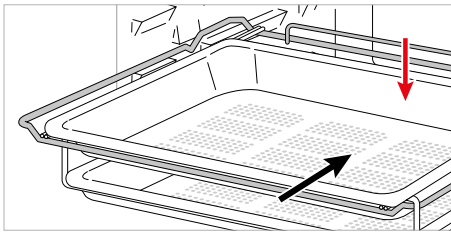
Vložte plech do nosiče jako na obrázku.



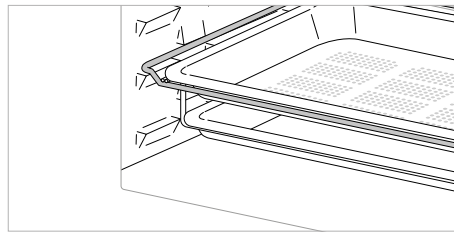
Zvedněte přední část nosiče a zatlačte ji dovnitř, aby se zasunula za roh.



Poznámka: bariéra označená červenou šipkou je orientována nahoru a ukazuje zadní stranu roštu.



Nosič spolu s vloženými plechy



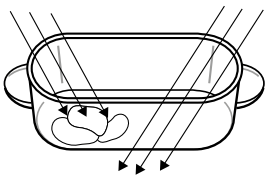
■ NÁVOD K POUŽITÍ - Mikrovlny



Funkční princip

V troubě je umístěn magnetron, který přeměňuje proud na elektromagnetické vlny. Tyto vlny jsou rovnoměrně rozmístěny v pečicím prostoru a odrážejí se také od stěn, které jsou vyrobeny z kovu. Tímto způsobem se dostanou k potravinám ze všech stran. Aby se mikrovlny dostaly k jídlu a pronikly do něj, je důležité používat nádobí vhodné do mikrovlnné trouby, jako je porcelán, sklo, karton, plast, ale ne kov.

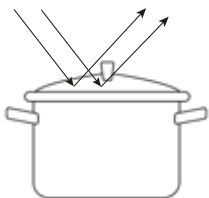
POZNÁMKA: kovové příslušenství dodávané se spotřebičem lze použít i pro kombinované funkce s mikrovlnami. Pamatujte, že na ně nesmíte pokládat kovové nádoby nebo nádoby s kovovým dekorem, protože by mohly způsobit jiskření. Molekuly, které tvoří potravu, zejména molekuly vody, jsou uváděny do pohybu mikrovlnami (asi 2,5 miliardrát za sekundu). Vzniká tak teplo, které se od okrajů jídla šíří dovnitř. Ohřev je tedy generován téměř současně do všech potravinách vložených do trouby.



Výhody

Obecně lze jídlo tepelně upravovat s mikrovlnami bez přidání nebo s malým přidáním tekutin nebo tuků.

Vytváření mikrovln skončí v okamžiku, kdy se vaření zastaví nebo se otevrou dvířka přístroje. Během vaření poskytují zavřená a neporušená dvířka dostatečnou ochranu před únikem mikrovln.



POZNÁMKA: pamatujte si NEPROVOZOVAT troubu s mikrovlnami naprázdno: v kombinovaných režimech, během předehřívání, nejsou mikrovlny aktivovány, a proto lze potraviny vkládat až po této fázi.

- UŽITEČNÉ RADY

Obecně:

Před tepelnou úpravou vyjměte potraviny z fólií nebo kovových nádob. Po vypnutí přístroje nechte potraviny několik minut odpočívat (viz tabulky: doba odpočinku).

Tepelná úprava:

Pokud je to možné, připravujte jídlo zakryté materiálem vhodným pro použití v mikrovlnné troubě (např. fólie, víka). Pokud chcete zachovat kůrčičku, vařte jídlo bez zakrytí. Nepřevažujte pokrmy nastavením příliš vysokého výkonu a času. Potraviny mohou na některých místech vyschnout, shořet nebo se vznítit.

Nepoužívejte přístroj k vaření vajec ve skořápce nebo šneků, protože mohou prasknout. U smažených vajec nejprve propíchněte žloutky.

Potraviny se „slupkou“ nebo „kůží“, jako jsou brambory, rajčata, klobásy, před vařením několikrát propíchněte vidličkou, aby nepraskly. U chlazených nebo zmrazených potravin nastavte delší dobu tepelné úpravy.

Pokrmy s omáčkou je třeba občas promíchat.

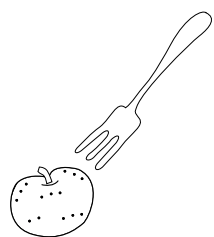
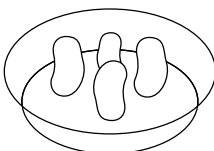
Zelenina, která má tuhou konzistenci, jako je mrkev, hrášek nebo květák, se musí vařit s přidáním vody.

Po polovině doby tepelné úpravy větší kousky obraťte.

Pokud je to možné, nakrájejte zeleninu na podobně velké kousky. Pokud tepelně upravujete několik porcí stejného jídla, např. vařené brambory, uspořádejte je do kruhu v nádobě trouby, abyste zajistili rovnoměrné upečení. Používejte široké talíře. Nepoužívejte porcelánové, keramické nebo kameninové nádoby s malými otvory, např. na neglazovaných uších nebo dnech. Vlhkost, která se dostane do otvorů, může způsobit, že se nádoby při zahřívání rozbijí.

Rozmrazování masa, drůbeže a ryb:

Zmrazené potraviny položte na obrácený talíř s nádobou pod ním nebo na vhodné příslušenství, které umožňuje, aby tekutina zůstala v kontaktu s potravinami, aniž by znečistila troubu. Po polovině doby rozmrazování jídlo otočte. Pokud je to možné, rozdělte a poté odstraňte kousky, které začaly rozmrazovat.



- Hrnce/materiál pro mikrovlnné trouby

	Mikrovlny			Pec/gril
	Rozmrazování	Ohřívání	Pečení	
• Žárovzdorné sklo a porcelán (žádné kovové součásti, např. Pyrex, žárovzdorné sklo)	•	•	•	•
• Ohnivzdorné sklo a porcelán 1)	•	-	-	-
• Plechy, sklo a sklokeramika z tepelně odolného/mrazuvzdorného materiálu (např. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), kamenina 2)	•	•	•	-
• Tepelně odolný plast do 200°C 3)	•	•	•	-
• Lepenka, papír	•	-	-	-
• Potravinová fólie	•	-	-	-
• Sáčky na vaření vhodné pro mikrovlny 3)	•	•	•	-
• Univerzální pánve vyrobené z kovu, např. smalt, litina	-	-	-	•
• Plechy natřené černě nebo potažené silikonem 3)	-	-	-	•
• Plech na sladkosti	-	-	-	•
• Hotová balená jídla	•	•	•	•

Hotová jídla:

Hotová jídla v kovových nádobách nebo plastových nádobách s kovovým víkem lze rozmrazovat nebo ohřívát v mikrovlnné troubě pouze tehdy, pokud jsou tyto nádoby výslovně označeny jako vhodné do mikrovlnné trouby, a to jejich umístěním na skleněný plech PYREX

Musíte postupovat podle pokynů výrobce vytištěných na obalu (např. sejmut kovový kryt a propíchnout plastovou fólii).

1. Bez stříbra, zlata, platiny nebo pokovování/dekorací
2. Bez křemene nebo kovových součástí nebo smaltů obsahujících kovy
3. Postupujte podle pokynů výrobce.

■ NÁVOD K POUŽITÍ - vaření v páře



- VÝHODY

Parní trouba má mnoho výhod, například umožňuje dietní i zdravé vaření. Tepelná úprava probíhá prostřednictvím vlhkého tepla generovaného samotnou vodou. To znamená, že vaření neprobíhá při příliš vysokých teplotách tak, aby zůstaly nedotčeny jak minerály, tak vitamíny. Tento proces také zaručuje dokonalé zachování chuti i vůně každého druhu potravin. Jedním z aspektů, který není radno podceňovat, je fakt, že díky vaření v páře máte možnost nepoužívat různé druhy dochucovadel, oleje a především tuky. Z těchto důvodů je to nejlepší způsob tepelné úpravy pro zeleninu i ryby, protože dokáže dokonale zachovat jejich nutriční vlastnosti. Tento způsob vaření je však méně vhodný pro maso. Aby bylo maso dobře propečené, potřebuje mnohem vyšší teploty, díky kterým se nerozpustí tzv. šťávy. Při vaření v páře jsou všechna jídla chutná, i když lehká a téměř zcela bez koření. Proto je ideálním řešením pro ty, kteří chtějí i u stolu dodržovat zdravý a vyvážený životní styl.

- FUNKČNÍ PRINCIP

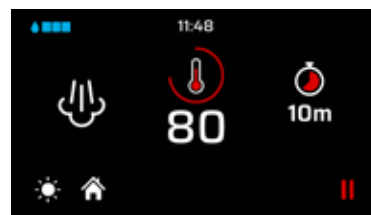
Pro vaření v páře musí být nádržka naplněna alespoň po rysku označující minimální množství vody. Chcete-li to provést, stiskněte zásuvku (vkládací misku) umístěnou na čelním ovládacím panelu tak, aby zaklapla; poté ji vyjměte vytážením, dokud se nezastaví. Poté nalijte vodu do zásuvky odměnou karafou a sledujte ikonu na displeji. Po vyjmutí misky se na displeji zobrazí následující:



Zároveň se rozsvítí i segmenty týkající se vodních hladin. **Používejte pouze studenou vodu z vodovodu; nikdy nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu, minerální vodu nebo jiné tekutiny.**

- POZNÁMKA

Pokud chcete nastavit režim vaření v páře a trouba má vyšší teplotu, než je požadováno, budete muset počkat, až dutina vychladne (indikováno pohybem teplotních proužků směrem dolů ve střední části displeje). Je možné nastavit dobu pečení, ale čas se bude počítat až po vychladnutí trouby. Pro okamžité zahájení vaření musí být nastavená teplota vyšší než teplota v dutině. (POZNÁMKA: pro vaření v páře je maximální teplota 100 °C).



POZOR!

- Nelijte vodu přímo do bojleru na dně trouby.
- Do misky na vodu nelijte hořlavé kapaliny nebo alkohol.
- Během plnění, jak se hladina zvyšuje, se na displeji funkčních ikon postupně rozsvěcují segmenty minimální, střední a nakonec maximální. Při rozsvícení maximálního segmentu se také ozve akustický signál.
- NENALÉVEJTE DALŠÍ VODU POTÉ, CO TROUBA SIGNALIZUJE, ŽE JE NÁDRŽKA PLNÁ.
- PŘEBYTEČNÁ VODA BY SE DOSTALA PŘÍMO DO PROSTORU TROUBY A ODTUD VEN Z PŘÍSTROJE.
- Vodu z dutiny odstraňte houbičkou nebo hadříkem.
- Po naplnění zavřete zásuvku, dokud neuslyšíte cvaknutí, které ji udrží zavřenou: zkontrolujte, zda z displeje zmizel nápis TANK.

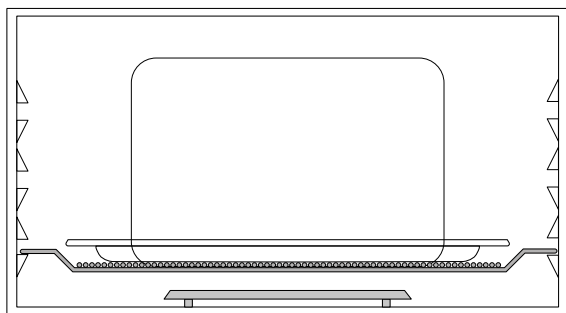
■ POKYNY K POUŽITÍ - Kombinované vaření gril + mikrovlny



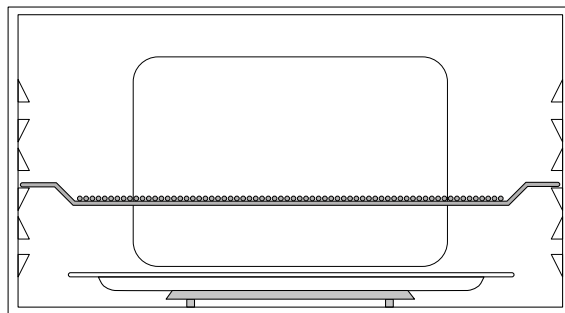
Obecné rady: termostat musí být nastaven na 180°C.

Velké nádoby nebo pánve umístěte dolů, nižší plechy do horních úrovní (viz 2 doporučení na obrázcích). Pokud je jídlo umístěno přímo na roštu, umístěte pod něj pyrex plech pro sběr tuku a šťáv z pečení. Zkontrolujte tepelnou úpravu: podle potřeby kousky otočte nebo převraťte a/nebo změňte nastavení.

Typ jídla	Množství	Výkon mikrovln	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex plech časy se syrovým těstem
Noky na římský způsob	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex plech
Gratinované makaróny	1200 g	500 W	180	10 - 12	těstoviny se musí nejprve uvařit
Květák v bešamelové omáčce	1000 g	800 W	180	13 - 18	časy se syrovou zeleninou
Gratinovaná rajčata	800 g	500 W	180	15 - 20	pokud možno stejné velikosti
Plněné papriky	1400 g	800 W	180	20 - 25	pokud možno stejné velikosti
Lilky na parmský způsob	1300 g	500 W	180	18 - 23	předem uvařené lilky
Gratinované brambory	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex plech
Kuřecí kousky	1200 g	500 W	180	30 - 35	v polovině pečení otočte
Špízy	600 g	500 W	180	18 - 23	otočte v polovině tepelné úpravy



Pečení vysokých jídel



Pečení nízkých jídel

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Kombinované vaření konvekce + mikrovlny



Obecné rady

Velké nádoby nebo pekáče umístěte dolů, nižší pekáče do horních pater. Pokud je jídlo umístěno přímo na roštu, umístěte pod něj pyrex plech pro sběr tuku a šťáv z pečení. Zkontrolujte tepelnou úpravu: podle potřeby kousky otočte nebo převraťte a/nebo změňte nastavení.

Typ jídla	Množství	Výkon mikrovln	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kuře (celé)	1200 g	500 W	200	35 - 40	v polovině pečení potřete olejem a otočte
Roast Beef (bez kostí)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	krvavý dobře propečený
Vepřové koleno	1000 g	270 W	180	30 - 35	v polovině pečení potřete olejem a otočte
Sekaná	900 g	500 W	180	20 - 25	v polovině pečení otočte
Celá ryba	1200 g	270 W	210	30 - 35	pokud možno použijte pečicí papír (papilot)
Mražené hamburgery	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krvavý dobře propečený v polovině pečení otočte
Mražená pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mražená americká pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

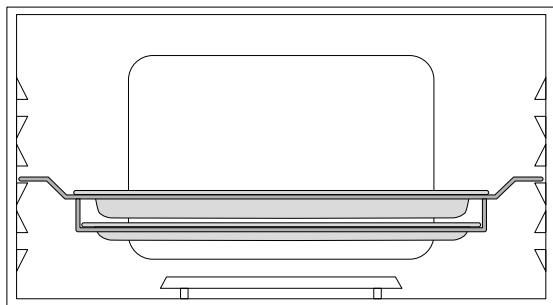
■ NÁVOD K POUŽITÍ - Kombinované vaření pára + konvekce



Obecné rady

Při vaření v páře je nutné držet jídlo zvednuté ze dna nádoby, aby se neponořilo do kondenzované vody. Z konfigurací uvedených v dolní části stránky vyberte tu nejvhodnější podle množství a velikosti potravin.

Typ jídla	Množství	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kuře (celé)	1200 g	200	65 - 70	potřete olejem
Kuřecí prsa	350 g	130	25 - 30	
Kachna (celá)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krvavý dobře propečený
Vepřová pečeně	1000 g	180	80 - 100	potřete olejem
Ryba (např. pstruh)	1500 g	180	30 - 35	3-4 ryby
Steaky z tuňáka	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 steaků
Chřest (zelený)	400 g	130	30 - 40	bílý chřest se uvaří za kratší dobu (20-30 min.)
Mrkev	300 g	130	30 - 40	
Pečivo (bílé)	1000 g	180	45 - 60	2 kusy, 500 gramů



■ NÁVOD K POUŽITÍ - Kombinované vaření pára + mikrovlny



Obecné rady

Zkontrolujte tepelnou úpravu: podle potřeby kousky otočte nebo převratte a/nebo změňte nastavení.

Typ jídla	Množství	Výkon mikrovln	Tepl. (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Rizoto	500 g	500 W	98	11 - 14	použijte pyrex plech ihned přidejte do nádoby vývar (stejná hmotnost jako rýže)
Ryby (okoun, mořský vlk)	800 g	270 W	85	5 - 6	před položením ryby na děrovaný plech jej vymažte tukem a propíchněte kůži ryby na několika místech
Krevety/krevetky	500 g	270 W	85	2 - 3	
Brambory - mrkve - cukety	600 g	500 W	90	5 - 6	oloupejte brambory a nakrájejte zeleninu na pravidelné kousky
Květák/brokolice	500 g	500 W	95	6 - 8	nakrájejte na pravidelné kousky
Sekaná	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ČIŠTĚNÍ - PÉČE - ÚDRŽBA

Čištění



POZOR!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu přístroje čistíte měkkým hadříkem navlhčeným teplou mýdlovou vodou.
- K čištění kovových povrchů použijte běžný čistící prostředek.
- Po každém použití vyčistěte vnitřek trouby. Tímto způsobem bude možné snadněji odstranit skvrny.
- Po každém použití vyčistěte příslušenství trouby a důkladně je osušte. Použijte měkký hadřík navlhčený teplou mýdlovou vodou.

Díly z nerezové oceli

- Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbičkou.
- Osušte je měkkým hadříkem.
- Nepoužívejte ocelovou vlnu, kyseliny nebo abrazivní prostředky, které by mohly poškodit povrch trouby.
- Vyčistěte ovládací panel trouby a dodržujte stejná opatření.

Čištění těsnění dvířek

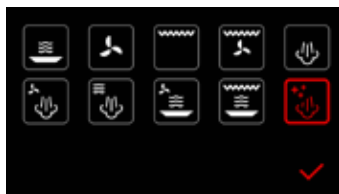
- Pravidelně kontrolujte těsnění dvířek. Těsnění dvířek se nachází kolem rámu dutiny trouby.
 - Pokud je těsnění dvířek poškozené, zařízení nepoužívejte.
 - Kontaktujte servisní středisko.
- Čištění těsnění dveří naleznete v obecných informacích o čištění.

Cyklus čištění párou

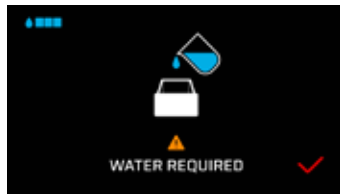
- Při tomto postupu se používá pára, která usnadňuje odstranění tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nastavte funkci - **Cyklus čištění párou**.
2. Naplňte nádržku příslušnou karafou.
3. Teplota cyklu bude 90 °C a doporučená doba trvání je 15 minut.
4. Po skončení čistícího cyklu nechte přístroj vychladnout.
5. Po vychladnutí vyčistěte vnitřní plochy trouby hadříkem.

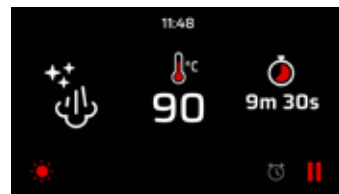
1



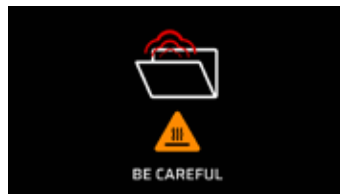
2



3



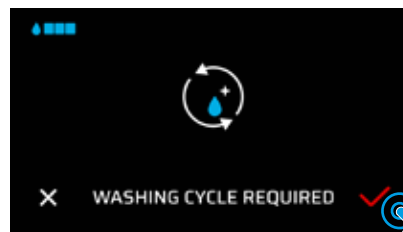
4



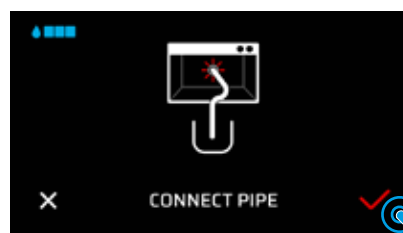
- Vyprázdnění a mytí nádržky



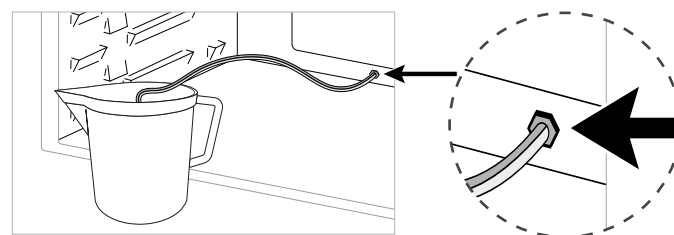
Při prvním zapnutí se na displeji zobrazí žlutý výstražný trojúhelník. Otevřením dvířek a dotykem se na displeji zobrazí zpráva



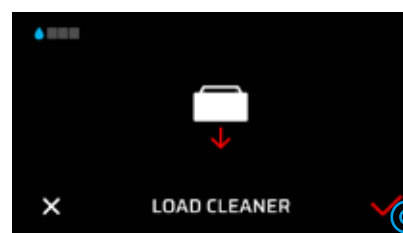
Pokud si nepřejete provést mytí, stačí se dotknout symbolu X a žlutý trojúhelník zmizí; bude možné provést mytí výběrem příslušného tlačítka po otevření nabídky nastavení. Pokud si přejete přistoupit k mytí, stiskněte potvrzovací tlačítko a na displeji se zobrazí



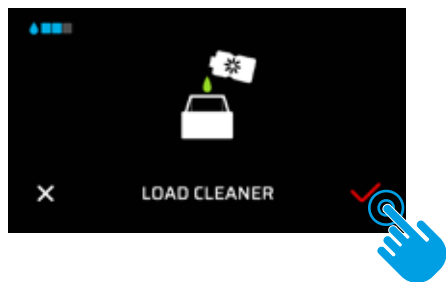
Chcete-li pokračovat, nasadte dodanou gumovou hadičku na kovovou hubici vyčnívající ze zadní stěny varné komory pod perforovanou oblastí. Druhý konec hadičky vložte do sběrné nádoby o objemu 1 litr (např. do dodaného karafy). Nyní stiskněte potvrzovací tlačítko pro vyprázdnění (čerpadlo se spustí).



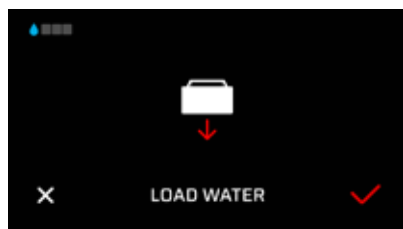
Po vyprázdnění nádržky se objeví pokyn k vložení roztoku na odstranění vodního kamene (5% kyselina citronová nebo balení odstraňovače vodního kamene pro kávovar nebo žehličku). Pro kompletní čištění použijte 1 litr roztoku.



Otevřením zásuvky a potvrzením se obrázek změní na:



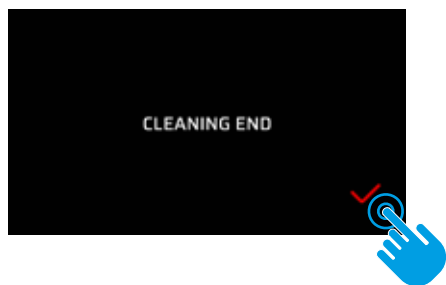
Stisknutím potvrzení se čerpadlo znovu spustí a propláchne nádrž a vodní okruh. Když je nádržka prázdná je nutné provést vyplachování vodou (další 1 litr): na displeji se zobrazí:



Opětovným otevřením zásuvky a potvrzením se na displeji zobrazí:

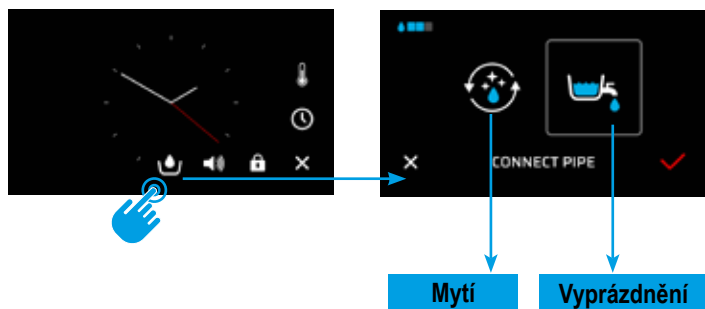


Nádržku zcela naplňte a stisknutím potvrzení spusťte čerpadlo a zahajte závěrečné vyprázdnění. Po dokončení (operace trvá přibližně deset minut) se na displeji zobrazí:

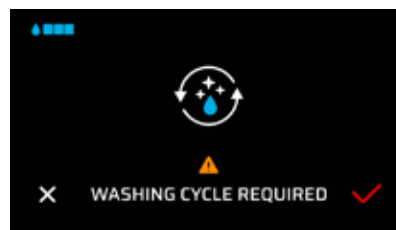


Po dokončení čištění stiskněte potvrzovací tlačítko a přístroj začnete normálně používat.

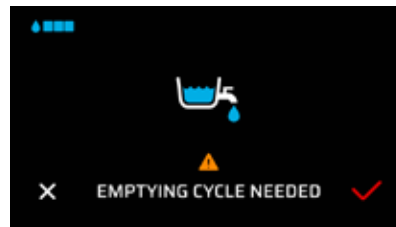
Nádržku lze kdykoliv umýt a vyprázdnit vstupem do příslušné nabídky stisknutím tlačítka nastavení.



Význam hlášení vztažených k vodnímu okruhu

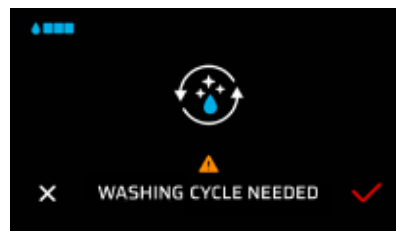


Toto hlášení se zobrazí vždy, když je trouba připojena k elektrické síti. Má pouze informativní charakter a umožňuje běžné používání přístroje, i když se neprovádí mytí.



Toto upozornění se zobrazí 7 dní po posledním naplnění nádržky a vyzývá k jejímu vyprázdnění, aby se zabránilo znehodnocení vody. Tento údaj má pouze informativní charakter a umožňuje normální používání přístroje, i když vyprázdnění neprovedete.

V každém případě se doporučuje po každém pečení nádržku vyprázdnit, aby bylo možné začít další pečení s náplní čerstvé vody.



Toto upozornění se zobrazí po 80 hodinách provozu bojleru (funkce páry a kombinovaná s párou). Od tohoto okamžiku lze provést pouze dalších 10 cyklů vaření s párou: poté, pokud se neprovádí mytí, lze zvolit funkce s párou, ale při spuštění se zobrazí chybové hlášení a tepelná úprava se nespustí.

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

TROUBA

SOUČÁST	METODA ČIŠTĚNÍ	UPOZORNĚNÍ
Vnitřek trouby přední část a dvířka	Doporučuje se vyčistit troubu po každém použití. Nečistoty se snadněji čistí a při vysokých teplotách se nebudou opakovaně pálit. Vyjměte všechny odnímatelné části a umyjte je odděleně teplou vodou s neabrazivním mycím prostředkem. Varná komora se čistí měkkým hadříkem namočeným v roztoku vlažné vody a čpavku, poté se opláchne a vysuší. Přední část přístroje a těsnicí plochy dvířek očistěte měkkým hadříkem s použitím vlažné vody a mycího prostředku.	K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe. K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní/korozivní čisticí prostředky ani ostré kovové nástroje, protože by mohly poškodit povrch a způsobit jeho prasknutí.
Plech	Ponořte do roztoku teplé vody a jemného mýdla. Po umytí osušte.	Zbytky potravin odstraňte ihned po použití.
Rošt	Čistěte teplou vodou a neabrazivními čisticími prostředky nebo vhodným odmašťovacím prostředkem.	V případě ztvrdlých, usazených nečistot se doporučuje nechat rošt před čištěním několik hodin odmočit.

ČELNÍ PANEL

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

■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Výměna žárovky

- POZOR!**
Před výměnou žárovky:
Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
Upozornění: Žárovka a skleněný kryt žárovky mohou být horké. Na spodní část vnitřku přístroje položte měkký hadřík. Zabraňuje poškození skleněného krytu žárovky a dutiny. Vždy používejte stejný typ žárovky.
- Výměna žárovky**
Otočte skleněný kryt žárovky proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Vyčistěte skleněný kryt.
- Vyměňte žárovku za vhodnou 25W halogenovou žárovku.
- Nasaďte zpět skleněný kryt.

■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Obecné problémy



POZOR!

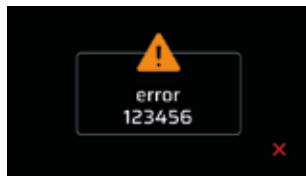
- Během záruční doby smí opravy provádět pouze autorizované servisní středisko nebo stiskněte příslušný vypínač
- Před opravou odpojte přístroj od elektrické sítě, tj. odpojte napájecí kabel nebo stiskněte příslušný vypínač.
- Nepovolené zásahy a opravy mohou vést k úrazu elektrickým proudem nebo ke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

■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Chybové zprávy

Systémové chyby

V případě poruchy se na displeji zobrazí následující chyby:

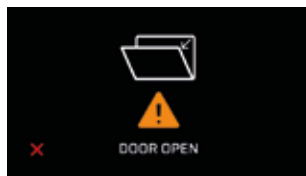
Popis	Chybový kód
Přerušená dutinová sonda	00
Zkratovaná dutinová sonda	01
Přerušená sonda bojleru	02
Zkratovaná sondy bojleru	03
Přerušená sonda masa	04
Zkratovaná sonda masa	05
Přehřátí	08
Bojler neohřívá	09
Čerpadlo nefunguje	10
Chyba vyprazdňování	14
Nutné mytí vodního okruhu	15
Nefunkční tangenciální ventilátor	16
Chyba komunikace	20



(PŘI PROBIHAJÍCÍM PEČENÍ)

V případě chyby odpojte a znovu připojte přístroj. Pokud se chyba opakuje, je třeba přivolat autorizovaného technika.

UPOZORNĚNÍ NA OTEVŘENÁ DVÍŘKA

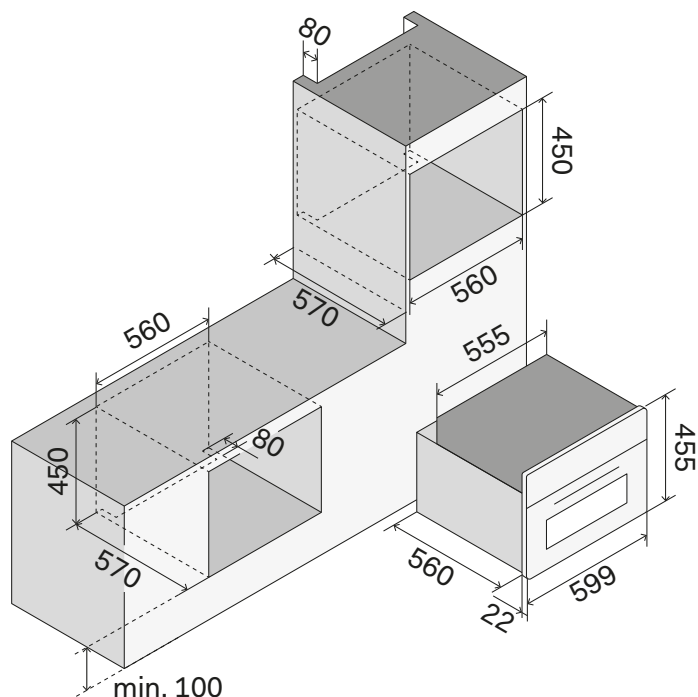


Zavřete dvířka trouby.

■ INSTALACE - Pokyny pro instalaci

! Výrobní štítek, který je umístěn na zarážce dvířek trouby a zobrazen na str. 1, je viditelný, když jsou dvířka otevřená; obsahuje všechny údaje potřebné pro instalaci, např. model spotřebiče, jmenovité napětí a příkon. Nejprve změřte a zkontrolujte výklenek pro vestavění do nábytku, který musí přesně odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku A. Dbejte na to, aby bylo potažení nábytku, dýha nebo jiný materiál přilepen žáruvzdorným lepidlem (150 °C). Pokud dýha nebo lepidlo nejsou tepelně odolné, dýha by se mohla deformovat nebo odlupovat, zejména v nejužších místech nábytku. Ujistěte se, že nábytek pro troubu má pevné dno a unese hmotnost přístroje. Všechny šrouby a příslušenství potřebné k upevnění trouby k nábytku jsou součástí dodávky.

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



■ INSTALACE - Elektrické zapojení



Následující pokyny jsou určeny kvalifikované osobě, která bude zodpovědná za instalaci přístroje, jeho seřízení a technickou údržbu a která zajistí, aby tyto činnosti byly provedeny co nejspřávněji a v souladu s platnými normami. Důležité: jakékoli seřizování, údržbu atd. je nutné provádět po odpojení přístroje z elektrické zásuvky.

Instalační normy

Toto zařízení je v souladu s následujícími směrnicemi:

SMĚRNICE 2002/96/ES

SMĚRNICE O NÍZKÉM NAPĚTÍ 2014/35/EU

SMĚRNICE O ELEKTROMAGNETICKÉ KOMPATIBILITĚ 2014/30/EU

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

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

Jinak výrobce nenese žádnou odpovědnost.

V této brožuře naleznete také schéma zapojení vašeho přístroje.

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

Před připojením přístroje k elektrické síti se ujistěte, že:

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

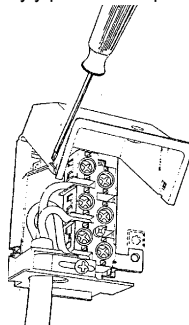
- napájecí systém musí být vybaven účinným uzemněním.

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

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

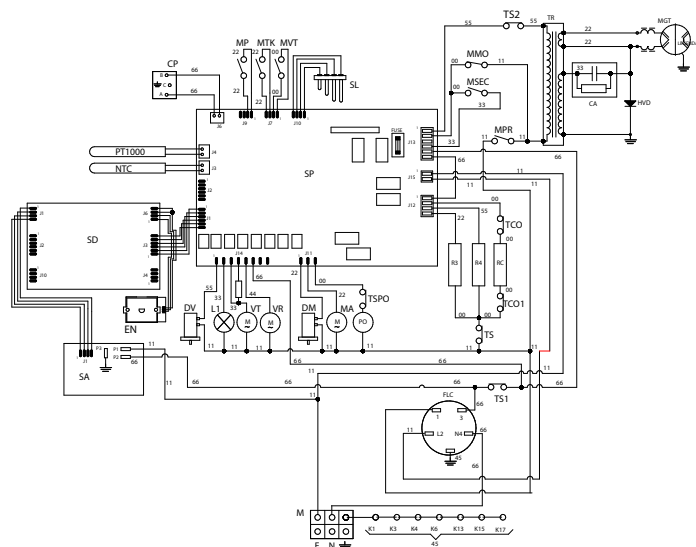
Pro přímé připojení k elektrické síti je nutné, aby:

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



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

■ Elektrické schéma



Legenda

F	Černý	TS2	Bezpečnostní termostat ve fázi 120 °C
N	Nulový	TCO	Bezpečnostní termostat ve fázi 318 °C (TCO)
M	Svorkovnice	TCO1	Bezpečnostní termostat ve fázi 318 °C (TCO)
FUSE	Pojistka 10A	TSPO	Bezpečnostní termostat ve fázi 90 °C
FLC	Filtr LC	MSEC	Sekundární mikrospínač
L1	Osvětlení trouby	MMO	Mikrospínač monitoru
SA	Napájecí deska	MPR	Primární mikrospínač
SD	Deska displeje	MP	Mikrospínač dvířek
SP	Silová deska	MTK	Mikrospínač misky plnění vodou
EN	Nastavení enkodéru	MVT	Mikrospínač tangenciálního ventilátoru
CP	Připojení sondy vaření	00	Černý
SL	Senzor hladiny vody	11	Hnědý
DM	Dampr mikrovlny	22	červený
DV	Dampr páry	33	Bílý
PD	Čerpadlo	44	Žlutý
VR	Radiální ventilátor	45	Žluto-zelený
VT	Tangenciální ventilátor	55	Šedý
RC	Topné těleso kotle	66	Modrý
R3	Topné těleso grilu	K1	Uzemňovací vodič svorkovnice
R4	Kruhové topné těleso	K3	Zemnicí vodič svorkovnice radiálního motoru
PT1000	Sonda kotle PT1000	K4	Zemnicí vodič svorkovnice kruhového tělesa
NTC	Dutinová sonda NTC	K6	Zemnicí vodič svorkovnice světla trouby
MGT	Magnetron	K13	Zemnicí vodič svorkovnice topného tělesa grilu
TR	Vysokonapěťový transformátor	K15	Zemnicí vodič svorkovnice rámu
HVD	Vysokonapěťová dioda	K17	Zemnicí vodič svorkovnice napájecího zdroje
CA	Kondenzátor 1,05 uF		
MA	Motor antény		
TS	Bezpečnostní termostat ve fázi 135 °C		
TS1	Bezpečnostní termostat ve fázi 135 °C		

⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Vlastnosti spotrebičov

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nezakrývajte ventilačné otvory ani otvory na odvádzanie tepla.

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

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

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

A. Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;

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

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

D. Pri odpájaní elektrického kábla zo zásuvky zaňho neťahajte;

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

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

12. Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies. Malé deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať ďaleko od spotrebiča, ak nie sú pod stálym dohľadom dospelé osoby.

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

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

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

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



17. Obal je určený na ochranu spotrebiča pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú ľahko recyklovateľné, pretože boli vybrané na základe ekologických kritérií. Ich recyklácia znižuje potrebu surovín a znižuje objem odpadu.

Elektrické a elektronické spotrebiče často obsahujú vzácne materiály. Obsahujú aj materiály, ktoré môžu byť pri nesprávnej manipulácii alebo nesprávnej likvidácii potenciálne nebezpečné pre ľudské zdravie a životné prostredie. Sú však nevyhnutné pre správne fungovanie zariadenia. Nevyhadzujte ich preto spolu s domovým odpadom.

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

18. Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe.

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

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

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

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

23. Nebezpečenstvo udusení.

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

24. Nebezpečenstvo popálenia

Detská pokožka je oveľa jemnejšia ako pokožka dospelých.

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

25. Nebezpečenstvo poranenia.

Nosnosť dvierok je maximálne 8 kg. Keď sú dvierka otvorené, deti sa môžu poraniť. Zabráňte im, aby sa opierali o otvorené dvierka, sedeli na nich alebo sa na ne vešali.

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

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

■ PREVENTÍVNE OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉ- MU VYSTAVENIU NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII

28. Nepokúšajte sa používať túto rúru s otvorenými dvierkami, pretože prevádzka s otvorenými dvierkami môže viesť k škodlivému pôsobeniu mikrovlnnej energie. Dôležité je nepoškodzovať a nemanipulovať s bezpečnostnými zámkami. Medzi prednú časť rúry a dvierka neumiestňujte žiadne predmety a nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách nahromadili nečistoty alebo zvyšky saponátu.

29. VÝSTRAHA: Ak je rúra poškodená, nepoužívajte ju. Je mimoriadne dôležité, aby sa dvierka rúry správne zatvárali a neboli poškodené (1) dvierka (ohnuté), (2) závesy a západky (zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniace plochy. Ak sú dvierka a tesnenia poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik (odborne pripravený výrobcom alebo zákazníckym servisom).

30. VÝSTRAHA: Vykonávanie údržby a opráv, ktoré si vyžadujú odstránenie akéhokoľvek krytu alebo zábrany proti pôsobeniu mikrovlnného žiarenia je nebezpečné pre každého, kto nie je dostatočne odborne pripravený. Počas inštalácie, údržby a opravy sa spotrebič musí odpojiť od elektrickej siete. Nikdy neotvárajte kryt spotrebiča. Zásahy do elektrických pripojení alebo komponentov a mechanických častí sú pre používateľa veľmi nebezpečné a môžu spôsobiť funkčné poruchy.

31. VÝSTRAHA: Neohrievajte tekutiny alebo iné pokrmy v uzavretých nádobách, dózach alebo fľašiach, pretože môžu vybuchnúť.

32. Rúra v režime mikrovlnného žiarenia je určená na ohrievanie potravín a nápojov. Režim mikrovlnného žiarenia nepoužívajte na sušenie kvetov, bylín, chleba alebo iných horľavých materiálov ako sú špongie, papuče, vankúše alebo vankúšiky naplnené čerešňovými kôstkami, obilím, levanduľou alebo gémi, používanými napríklad v aromaterapii. Ak by sa tieto predmety zahriali, môžu sa vznietiť a spôsobiť zranenie popálením aj po ich vybratí z rúry.

33. POZOR: spotrebič v prevádzke v kombinovanom režime môžu používať deti výhradne pod dohľadom dospelých, pretože dochádza ku generovaniu vysokých teplôt.

34. Pri používaní funkcie „Len MIKROVLNNÝ OHREV“ sa rúra nesmie predhrievať (bez jedla), ani zapínať prázdna, pretože by mohlo dôjsť k vzniku iskier.

35. Pred použitím rúry sa uistite, že sú kuchynské pomôcky a nádoby špeciálne určené na použitie v mikrovlnnej rúre (pozrite si pokyny na nasledujúcich stranách).

36. Pri ohreve tekutín (voda, káva, mlieko, atď.) sa môže stať, že v dôsledku oneskoreného varu začne obsah na konci tepelnej úpravy odrazu vriieť, náhle sa preleje a spôsobí popáleniny. Ak tomu chcete predísť, pred začatím ohrievania tekutín vložte do nádoby plastovú lyžicu alebo sklenenú tyčinku. V každom prípade s nádobou zaobchádzajte veľmi opatrne.

37. Neohrievajte tekutiny s vysokým obsahom alkoholu alebo veľkým množstvom oleja, pretože sa môžu vznietiť.

38. Po ohrození dojčenskej stravy (v dojčenských fľašiach alebo nádobách) obsah pretrepte alebo premiešajte, a pred konzumáciou skontrolujte teplotu, aby nedošlo k obareniu.

39. Odporúča sa tiež pretrepať alebo premiešať jedlo, aby sa dosiahla rovnomerná teplota. Ak používate komerčne dostupné sterilizátory na dojčenské fľaše, pred zapnutím rúry VŽDY skontrolujte, či je nádoba naplnená množstvom vody, ktoré uvádza výrobca.

40. Všetky mikrovlnné rúry sú testované a schválené v súlade s platnými predpismi o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilitate. Výrobcovia kardiostimulátorov odporúčajú ako preventívne opatrenie dodržiavať minimálnu vzdialenosť 20 - 30 cm medzi zapnutou mikrovlnnou rúrou a kardiostimulátorom, aby sa predišlo možnému ovplyvneniu fungovania kardiostimulátora. Ak sa z akéhokoľvek dôvodu vyskytne podozrenie na rušenie, okamžite vypnite mikrovlnnú rúru a kontaktujte výrobcu kardiostimulátora.

41. Ak dôjde k prehriatiu rúry (dlhodobé používanie, používanie bez náplne, atď.), bezpečnostný termostat môže rúru vypnúť. Po ochladení sa rúra vráti do normálnej činnosti.

42. V mikrovlnnej rúre nevarte ani neohrievajte vajcia so škrupinou, pretože môžu vybuchnúť, aj keď sú už uvarené.

43. Majte na pamäti, že časy tepelnej úpravy, ohrievania a rozmrazovania pomocou mikrovlnného ohrevu sú často oveľa kratšie ako v režime bez použitia mikrovlnného žiarenia. Príliš dlhý čas tepelnej úpravy spôsobuje vysušenie pokrmov a ich možné spálenie.

■ TEPELNÁ ÚPRAVA V PARE

44. Rúru nepoužívajte, ak je demontovaný kryt žiarovky. Para by sa mohla dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Mohlo by dôjsť aj k poškodeniu elektrických súčiastok.

45. Ak je rúra vstavaná, používajte ju výhradne pri otvorených dvierkach skrinky. Dvierka skrinky zatvorte až po tom, čo sa spotrebič úplne vypne a vychladne.

46. Neotvárajte dvierka spotrebiča počas tepelnej úpravy v pare. Môže dôjsť k úniku pary.

■ PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

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

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

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

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

■ DISPLEJ – Vysvetlivky k ikonám

	Pauza
	Spustenie
	°C - °F
	Zamknutie obrazovky
	Potvrdenie
	Nastavenia
	Sonda na mäso
	Home
	Svetlo
	Časovač
	Výstup – Ukončenie
	Hodiny
	Potvrdenie nastavení
	Vypnutie

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Fungovanie



Domovská stránka displeja

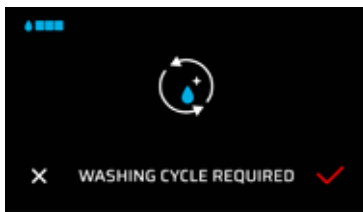
- 1 = Umožňuje prejsť na stránku nastavenia komory.
- 2 = Umožňuje nastaviť časovač.
- 3 = Umožňuje priamy prístup k nastaveniam.

! = Upozornenie na displeji sa pri prvom spustení zobrazí žltý trojuholník: vyžaduje sa cyklus umývania (ak sa nevykoná, nebráni to vo fungovaní spotrebiča) *

POZNÁMKA: Žltý trojuholník zmizne:

A - len ak sa nádoba naplní malým množstvom vody a úplne vyprázdni.
 * (ak sa umývanie/vyprázdnenie nevykoná, rúra bude fungovať normálne, ale žltý trojuholník zostane zobrazený).

B - po dotknutí sa žltého trojuholníka a otvorení dvierok sa na displeji zobrazí nasledujúca stránka. Dotknutím sa symbolu  v ľavom dolnom rohu trojuholník zmizne. (Trojuholník sa opäť objaví po prerušení napájania).



Postup vyprázdnenia alebo umývania nádoby nájdete v kapitole „ČISTENIE – STAROSTLIVOSŤ – ÚDRŽBA“.

Nastavenia

- 4 = Voľba stupnice stupňov (°C alebo °F).
- 5 = Nastavenie času.
- 6 = Výstup – Ukončenie funkcie.
- 7 = Zamknutie obrazovky.
- 8 = Obrazovku odomknete, ak sa na 10 sekúnd dotknete displeja.
- 9 = Umožňuje nastaviť hlasitosť zvukového signálu a zvoliť druh zvuku pri dotyku displeja.
- 9a = Umožňuje voľbu umývania alebo vyprázdnenia nádoby.

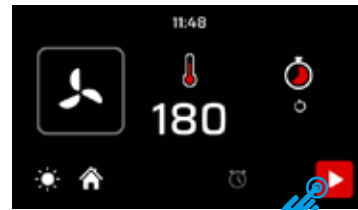
Nastavenie časovača

- 10 = Predĺženie alebo skrátenie doby.
- 11 = Potvrdenie po nastavení požadovaného času. Zvukový signál oznámi ukončenie.
- 12 = Potvrdenie a návrat na domovskú stránku.

Funkcie

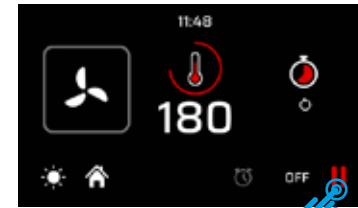
- 13 = Voľba funkcie tepelnej úpravy.
- 13.1 = Svetlo (rozsvietené alebo zhasnuté).
- 13.2 = Home (návrat na domovskú stránku).
- 14 = Nastavenie teploty tepelnej úpravy.
- 14a = K dispozícii sú dva spôsoby nastavenia teploty:
 - posúvaním po lište
 - pomocou + alebo -
 - Pomocou gombíka (ak je k dispozícii).
- 14b = Potvrdenie voľby (možnosť: potvrdenie stlačením gombíka)
- 15 = Nastavenie doby tepelnej úpravy a naprogramovaný štart.
- 15a = Nastavenie doby tepelnej úpravy.
- 15b = Zobrazenie času ukončenia tepelnej úpravy.
- 15c = Nastavenie času spustenia.
- 15d = Potvrdenie nastavení.
- 15e = Numerická klávesnica.
- 16 = Displej rúry sa po uplynutí 19' nečinnosti vypne z dôvodu energetickej úspory. Dotykom je možné ho znovu aktivovať. Spotreba energie vo vypnutom režime je 0,5 W

■ PROCES TEPELNEJ ÚPRAVY



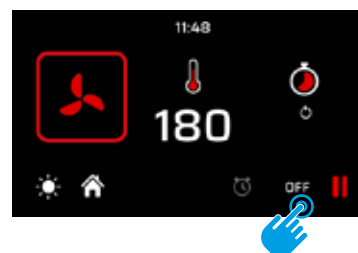
NASTAVENÁ VYKUROVACIA ČASŤ

Po nastavení komory (nastavená funkcia tepelnej úpravy, teplota a časovač) potvrďte spustenie predohrevu. Displej sa teraz prepne do režimu predohrevu.



FÁZA PREDOHREHU

- K dispozícii sú štyri stupne na sledovanie procesu predohrevu.
- Červená časť bude postupne pribúdať, až kým nezaplní displej.
- Ak nebola nastavená doba tepelnej úpravy, je možné tepelnú prípravu pozastaviť (PAUZA, stlačením tlačidla) alebo ukončiť stlačením tlačidla OFF.

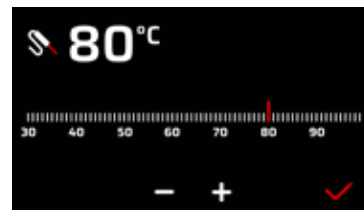


UKONČENIE PREDOHREHU

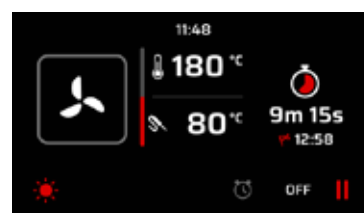
Keď sa dosiahne nastavená teplota, displej sa sfarbí na červeno, čím signalizuje ukončenie fázy predohrevu a začiatok fázy tepelnej úpravy. Ak bola nastavená doba trvania tepelnej úpravy, rúra sa po uplynutí tejto doby automaticky vypne.

■ TEPELNÁ ÚPRAVA SO SONDOU NA MÄSO

VOLIČ TEPLoty SONDY



REŽIM OHREHU SO SONDOU



! Pri použití tepelnej sondy sa zobrazí rozsah nastavenia uvedený nižšie a ohrev sa ukončí po dosiahnutí teploty nastavenej pre sondu.
UPOZORNENIE: Používajte iba tepelnú sondu odporúčanú pre tento výrobok.

■ IKONY FUNKCIÍ



Funkcia mikrovlnného ohrevu

Táto funkcia je vhodná najmä na rýchly ohrev a rozmrazovanie potravín alebo hotových jedál. Okrem toho je možné pripraviť zeleninu, ryby a niektoré dezerty. Je vhodná aj na zmäknutie masla, rozpustenie čokolády, rozmrazenie krehkých múčnikov.



Kombinovaná tepelná úprava s teplovzdušnou funkciou (konvekcia)

Ide o funkciu, ktorá umožňuje súčasnú tepelnú úpravu jedál na viacerých úrovniach bez miešania pachov; možno ju použiť na prípravu pečených lasagní, pizze, croissantov, brišiek, koláčov, tort, atď.



Grilovanie so zatvorenými dvierkami

Táto funkcia sa odporúča na rýchle a hlboké grilovanie, gratinovanie a opečanie mäsa všeobecne, steaky zo sviečkovice, florentský steak, grilované ryby a dokonca aj grilovanú zeleninu. Pri tepelnej príprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C. Na tepelnú prípravu pokrmov s malou hrúbkou v strednej časti grilu a na opečanie chleba.



Grilovanie s teplovzdušnou funkciou

Ide o mimoriadne rýchle a hlboké grilovanie s výraznou energetickou úsporou, táto funkcia je vhodná pre mnohé jedlá, ako napríklad: bravčové rebierka, klobásy, bravčové alebo miešané špízy, divinu, rímske gnocchi, atď. Pri príprave jedál pomocou elektrického grilu musí byť termostat nastavený na 180 °C.



Tepelná úprava v pare

Táto funkcia umožňuje regeneráciu potravín pripravených vo vákuu (sous vide) pri nízkej teplote, so zachovaním pôvodných farieb, rovnomernosti a jemnej štruktúry. Vynikajúca na tepelnú úpravu zeleniny, rýb a delikátnych pokrmov.



Kombinovaná tepelná úprava v pare + prúdením tepla (konvekcia)

Na tepelnú prípravu v rúre s výhodou použitia pary. Túto funkciu použijete na skrátenie doby tepelnej úpravy a súčasnem zachovaní vitamínov a výživových vlastností potravín. Na jej použitie nastavte teplotu v rozsahu 130 °C až 230 °C.



Kombinovaná tepelná úprava v pare + mikrovlnným ohrevom

Ide o najvhodnejší spôsob tepelnej úpravy, ktorý zachováva výhody tepelnej úpravy v pare a zároveň šetrí čas; je vhodný najmä na prípravu rizota, zeleniny, nákyrov, mletého mäsa, pyré.



Kombinovaná tepelná úprava prúdením tepla (konvekcia) + mikrovlnným ohrevom

Toto je najvhodnejší spôsob rýchlej tepelnej úpravy bravčovej a kuracej pečienky, ktorá po dokončení nezostane vysušená. Úspora času dosahuje až 40-50 %



Kombinovaná tepelná úprava s grilom + mikrovlnným ohrevom

Ide o najvhodnejší spôsob tepelnej úpravy množstva gratinovaných jedál (napr. zemiakov so syrom), zapečených cestovín a tvrdej zeleniny v krátkom čase.

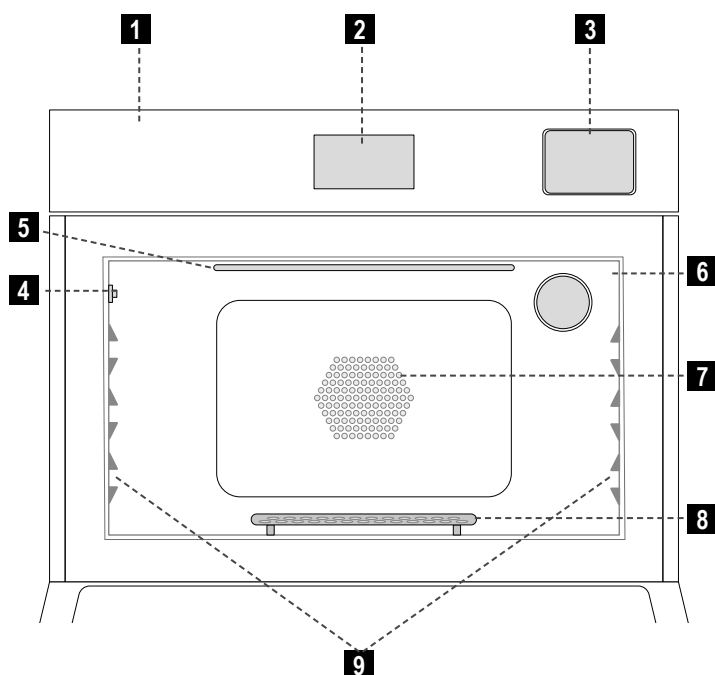
Pri tepelnej úprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C.



Cyklus čistenia parou

Ide o špeciálny program na zjemnenie nečistôt usadených vnútri rúry a uľahčenie čistenia bez použitia chemikálií a abrazívnych prostriedkov. Trvá 15 minút.

■ OPIS VÝROBKU



1 OVLÁDACÍ PANEL

2 DOTYKOVÝ DISPLEJ TFT

3 NÁDOBK A S VODOU

4 ZÁSUVKA PRE TEPELNÚ SONDU

5 GRIL

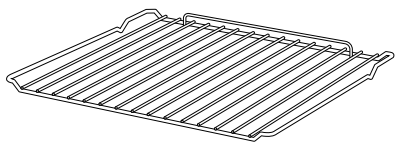
6 ŽIAROVKA V RÚRE

7 VENTILÁTOR A OHRIEVACIE TELESÁ KONVEKcie

8 OHRIEVAČ S VEKOM

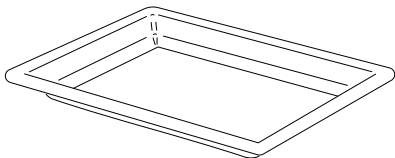
9 DRŽIAKY MRIEŽKY

- Príslušenstvo v balení



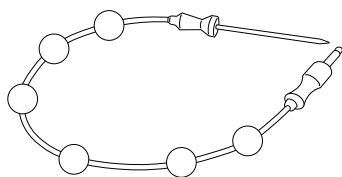
Mriežka

Pre hrnce, plechy a pekáče



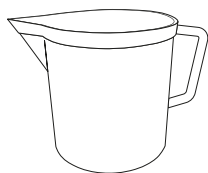
Sklenená odkvapkávacia misa

Používa sa pri režime mikrovlnného ohrevu



Tepelná sonda

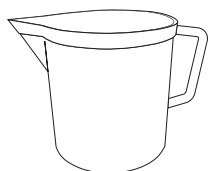
Na ohrev a tepelnú prípravu jedál voľbou vnútornej teploty



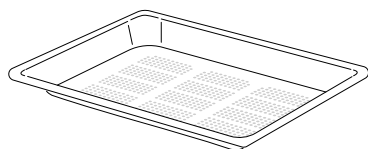
Odmerka

Na naplnenie nádoby na vodu pri tepelnej úprave v pare a na zachytávanie vody pri vyprázdňovaní

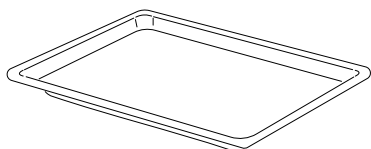
- Súprava na varenie v pare



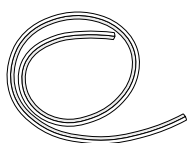
- Držiak na 2 špeciálne plechy:



- perforovaná odkvapkávacia misa umožňuje prístup pary k jedlu



- plytká odkvapkávacia misa na zachytávanie kondenzovanej vody odkvapkávajúcej nadol



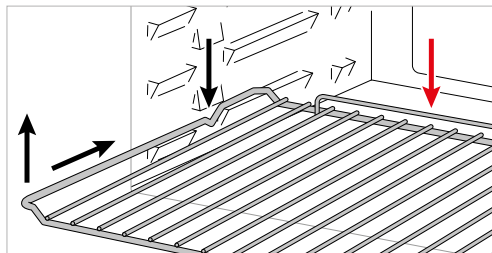
Silikónová hadička na použitie s odmerkou na vyprázdnenie nádoby

- Používanie príslušenstva

Mriežka

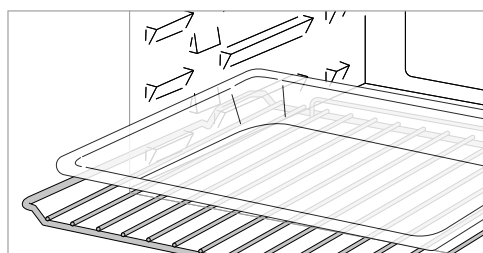
Zdvihnite prednú časť grilu a zatlačte ju dovnútra, aby ste prekonalí uhol. Zvoľte požadovanú úroveň vhodnú pre funkciu tepelnej úpravy.

Poznámka: bariéra označená červenou šípkou smeruje nahor a znázorňuje zadnú časť mriežky.



Odkvapkávacia misa zo žiaruvzdorného skla Pyrex

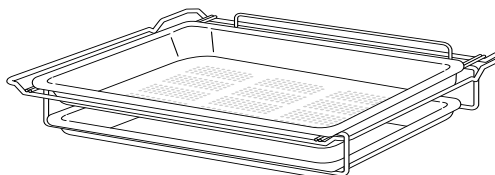
Keď používate sklenený pekáč, položte ho na mriežku.



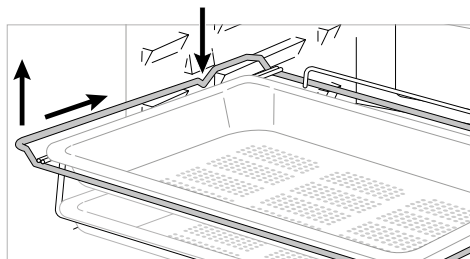
Varenie v pare

Perforovaná odkvapkávacia misa:

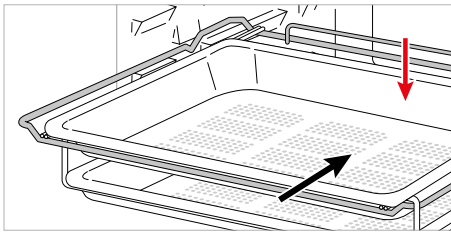
Vložte odkvapkávaciu misu do rámu podľa obrázka.



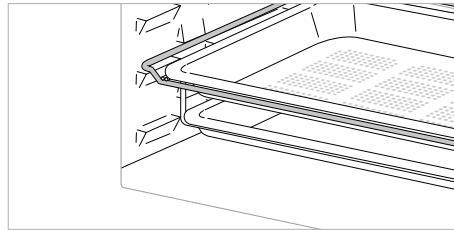
Zdvihnite prednú časť rámu a zatlačte misu dovnútra, aby skĺzla cez roh.



Poznámka: bariéra označená červenou šipkou smeruje nahor a znázorňuje zadnú časť mriežky.



Kompletný rám s vloženým odkvapkávacími misami

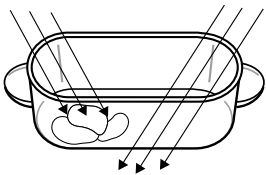


■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Mikrovlnný ohrev



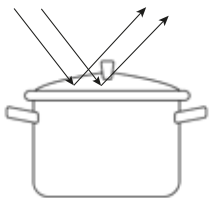
Fungovanie

V rúre je umiestnený magnetrón, ktorý premieňa prúd na elektromagnetické vlny. Tieto vlny sa rovnomerne rozvádzajú po celom priestore tepelnej úpravy a odrážajú sa aj od kovových stien. Takto sa dostanú k pokrmom zo všetkých strán. Aby sa mikrovlnné žiarenie dostalo a preniklo do jedál, je dôležité používať riad vhodný pre mikrovlnné rúry, napr. porcelán, sklo, kartón, plast, ale nie kov. **POZNÁMKA:** kovové príslušenstvo dodané so zariadením sa môže používať aj pri kombinovaných režimoch s mikrovlnami. Pripomínáme, aby ste na ne nekládli riady ani nádoby z kovu či ozdobené kovovými prvkami, pretože by mohli vytvárať iskry. Molekuly, z ktorých sa skladá jedlo, najmä molekuly vody, sa vplyvom mikrovlnného žiarenia dajú do pohybu (približne 2,5 miliardy-krát za sekundu). Generuje sa tak teplo, ktoré sa šíri od okrajov potravy smerom dovnútra. Teplo sa teda vytvára takmer súčasne v celom jedle v rúre.



Výhody

Potraviny sa môžu v mikrovlnnej rúre pripravovať spravidla bez pridania alebo s pridaním malého množstva tekutiny alebo tuku. Generovanie mikrovlnného žiarenia sa skončí v okamihu, keď sa zastaví tepelná úprava alebo sa otvoria dverka spotrebiča. Počas tepelnej úpravy poskytujú zatvorené a nepoškodené dverka dostatočnú ochranu pred únikom mikrovlnného žiarenia.



POZNÁMKA: pripomínáme, aby ste NESPÚŠŤALI rúru naprázdno s mikrovlnami: v kombinovaných režimoch nie sú pri predohre-ve mikrovlny aktivované, preto sa po skončení tejto fázy môžu vložiť potraviny.

- UŽITOČNÉ RADY

Všeobecné:

Pred tepelnou úpravou vyberte jedlo z hliníkových alebo kovových nádob. Po vypnutí spotrebiča nechajte jedlo niekoľko minút odležať (pozrite si tabuľky: doba odležania).

Tepelná úprava:

Ak je to možné, pokrm tepelne upravujte zakryté materiálom vhodným na použitie v mikrovlnnej rúre (napr. fóliou, pokrievkou). Ak si želáte zachovať kôrku, jedlo tepelne upravujte bez pokrievky. Jedlo neprehrievajte nastavením príliš vysokého výkonu a času. Jedlo sa môže vysušiť, na niektorých miestach pripáliť alebo vznietiť.

Nepoužívajte spotrebič na varenie vajec v škrupine alebo slimákov, pretože môžu prasknúť. U smažených vajec najprv prepichnete žltky.

Jedlo so „šupkou“ alebo „kôrkou“, ako sú zemiaky, paradajky, klobásy, pred tepelnou úpravou niekoľkokrát prepichnete vidličkou, aby nepraskli.

V prípade chladených alebo mrazených pokrmov nastavte dlhší čas tepelnej úpravy.

Jedlá obsahujúce omáčku by sa mali občas premiešať.

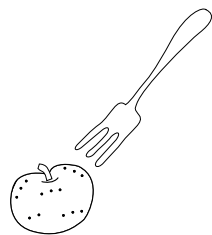
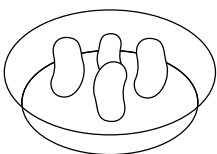
Zelenina, ktorá má tvrdú konzistenciu, ako napríklad mrkva, hrášok alebo karfiol, sa musí tepelne upraviť s pridaním vody.

Väčšie kusy v polovici doby tepelnej úpravy obráťte.

Ak je to možné, zeleninu nakrájajte na kúsky rovnakej veľkosti. Ak tepelne upravujete niekoľko porcií rovnakého jedla, napr. varené zemiaky, usporiadajte ich v tepelne odolnej mise do kruhu pre rovnomernú tepelnú úpravu. Používajte priestranné tanieri. Nepoužívajte porcelánové, keramické alebo hlinené hrnce s malými otvormi, napríklad na nesmaltovaných rukovätiach alebo dňach. Vlhkosť, ktorá vnikne do otvorov, môže spôsobiť pri zahrievaní prasknutie takého riadu.

Rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb:

Mrazené jedlo umiestnite na obrátený tanier a pod neho umiestnite nádobu alebo vhodnú pomôcku, ktorá zabráni tomu, aby tekutina zostala v kontakte s jedlom a znečistila rúru. V polovici doby rozmrazovania jedlo obráťte. Ak je to možné, oddelte a vyberte kusy, ktoré sa začali rozmrazovať.



- Hrnce/Materiál do mikrovlnnej rúry

	Mikrovlnná rúra			Rúra/Gril
	Rozmrazovanie	Ohrev	Tepelná úprava	
• Tepelne odolné sklo a porcelán (bez kovových doplnkov, napr. Pyrex, žiaruvzdorné sklo)	•	•	•	•
• Sklo a porcelán, ktoré nie sú odolné voči teplu 1)	•	-	-	-
• Panvice, sklo a sklokeramika zo žiaruvzdorného/mrazuvzdorného materiálu (napr. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), pálená hlina 2)	•	•	•	-
• Tepelne odolný plast do 200 °C 3)	•	•	•	-
• Kartón, papier	•	-	-	-
• Potravinárska fólia	•	-	-	-
• Varné vrecká s uzáverom vhodným do mikrovlnnej rúry 3)	•	•	•	-
• Kovové misy, napr. smaltované, liatinové	-	-	-	•
• Panvice potiahnuté čiernou farbou alebo silikónom 3)	-	-	-	•
• Plech na múčniky	-	-	-	•
• Hotové balené jedlá	•	•	•	•

Hotové jedlá:

Hotové jedlá zabalené v kovových nádobách alebo plastových nádobách s kovovým uzáverom sa môžu rozmrazovať alebo zohrievať pomocou mikrovln, iba ak sú tieto nádoby výslovne označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry a položené na sklenenom pekáči PYREX

Je potrebné dodržiavať pokyny výrobcu uvedené na obale (napr. odstrániť kovový kryt a prepichnúť plastovú fóliu).

1. Bez vrstvy striebra, zlata, platiny alebo kovu/zdobenia
2. Bez obsahu kremika alebo kovov alebo smaltov s obsahom kovov
3. Riadte sa pokynmi výrobcu.

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE



Tepelná úprava v pare

- VÝHODY

Parná rúra má mnoho výhod, napr. umožňuje diétu a zároveň zdravú prípravu pokrmov. Tepelná úprava prebieha vďaka vlhkému teplu, ktoré generuje voda. To znamená, že tepelná úprava neprebieha pri veľmi vysokej teplote, vďaka čomu sa zachovávajú minerálne látky aj vitamíny. Tento proces zaručuje aj dokonalé uchovanie chuti a vône všetkých druhov pokrmov. Nemal by sa podceňovať ani fakt, že vďaka tepelnej úprave v pare je možné vyhnúť sa používaniu rôznych druhov prísad, olejov a predovšetkým tukov. Z týchto dôvodov je to najlepší spôsob tepelnej úpravy zeleniny aj rýb, pretože dokonalé uchováva ich živiny. Na druhej strane je tento typ tepelnej úpravy menej vhodný pre mäso. Aby bolo mäso dostatočne tepelne upravené, vyžaduje si oveľa vyššiu teplotu, aby nestratilo takzvané šťavy. Pri tepelnej úprave v pare sú všetky jedlá chutné, aj keď sú ľahké a takmer úplne bez prísad. Preto je to ideálne riešenie pre tých, ktorí chcú dodržiavať zdravý a vyvážený životný štýl aj pri stolovaní.

- FUNGOVANIE

Počas tepelnej úpravy v pare sa musí nádoba naplniť vodou aspoň po značku minimálneho množstva vody. Na tento účel stlačte zásuvku (plniaca nádoba) na prednom ovládacom paneli tak, aby sa uvoľnila; potom ju vytiahnite na doraz. Potom pomocou odmerky nalejte vodu do zásuvky a sledujte ikonu na displeji. Po vytiahnutí zásuvky sa na displeji zobrazí ikona:

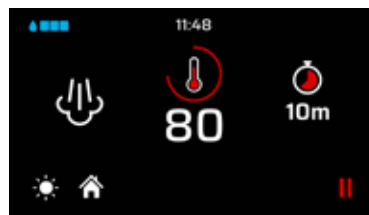


Súčasne sa rozsvietia aj segmenty označujúce hladinu vody. Používajte len studenú vodu z vodovodu; nikdy nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú)

alebo destilovanú vodu, minerálnu vodu alebo iné tekutiny.

- POZNÁMKA

Ak si želáte nastaviť dobu tepelnej úpravy v pare a rúra dosiahla vyššiu teplotu, ako je požadovaná, je potrebné počkať, kým sa komora ochladí (signalizované pohybom pruhov zobrazujúcich teplotu smerom nadol v strednej časti displeja). Je možné nastaviť dobu tepelnej úpravy, ale čas sa začne odpočítavať až po vychladnutí rúry. Aby bolo možné začať tepelnú úpravu okamžite, nastavená teplota musí byť vyššia ako teplota v komore. (POZNÁMKA: pri tepelnej úprave v pare je najvyššia teplota 100 °C).



POZOR!

- Nelejte vodu priamo do ohrievača v spodnej časti rúry.
- Nelejte horľavé kvapaliny alebo alkohol do nádoby na vodu.
- Počas plnenia sa na displeji s funkčnými ikonami postupne rozsvetia segmenty minimálnej, strednej a nakoniec maximálnej hladiny. Keď sa rozsvieti segment maximálnej hladiny, ozve sa aj zvukový signál.
- PO TOM, ČO RÚRA UPOZORNÍ, ŽE JE NÁDOBA PLNÁ, UŽ ĎALŠIU VODU NELEJTE.
- PREBYTOČNÁ VODA BUDE STEKAŤ PRIAMO DO PRIESTORU RÚRY A ODTIAĽ VON ZO SPOTREBIČA.
- Prípadnú vodu z komory odstráňte pomocou špongie alebo handričky.
- Po naplnení zásuvky zatvorte, až začujete kliknutie, ktoré zaistí jej zatvorenie: skontrolujte, či z displeja zmizne nápis TANK.

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Kombinovaná te-

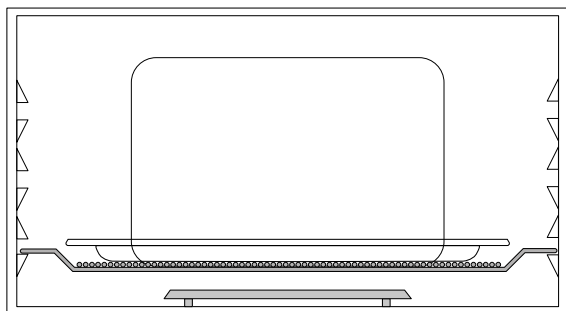
peľná úprava s grilom + mikrovlnným ohrevom



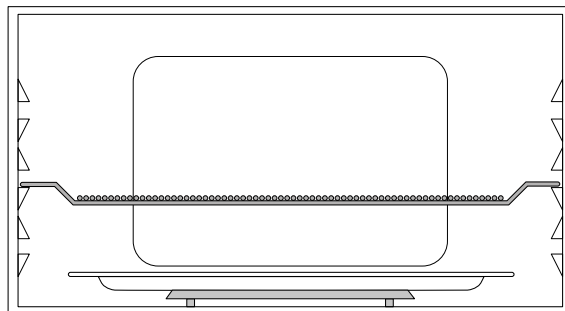
Všeobecné rady: termostat sa musí nastaviť na 180 °C.

Veľké nádoby alebo panvice umiestnite do spodnej časti, nižšie panvice do vyšších úrovní (pozri 2 odporúčania na obrázkoch). Ak je jedlo umiestnené priamo na grile, umiestnite pod neho odkvapkávacu žiaruvzdornú misu, aby sa zachytával tuk a šťavy z tepelnej úpravy. Kontrolujte tepelnú úpravu: podľa potreby kusy obráťte alebo otočte a/alebo upravte nastavenia.

Typ jedla	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Lasagne	1100 g	500 W	180	25 - 35	žiaruvzdorná misa, doba pre surové cestoviny
Rímske gnocchi	600 g	500 W	180	15 - 18	žiaruvzdorná misa
Zapekané makaróny	1200 g	500 W	180	10 - 12	cestoviny treba predvariť
Karfiol s bešamelovou omáčkou	1000 g	800 W	180	13 - 18	doba pre surovú zeleninu
Gratinované paradajky	800 g	500 W	180	15 - 20	odporúčajú sa kusy rovnakej veľkosti
Plnená paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	odporúčajú sa kusy rovnakej veľkosti
Parmezánová baklažán	1300 g	500 W	180	18 - 23	predvarený baklažán
Zapekané zemiaky	1100 g	800 W	180	18 - 23	žiaruvzdorný pekáč
Kuracie kúsky	1200 g	500 W	180	30 - 35	v polovici doby prípravy obrátiť
Špízy	600 g	500 W	180	18 - 23	v polovici doby prípravy otočiť



Tepelná úprava vysokých potravín



Tepelná úprava nízkych potravín

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Kombinovaná tepelná úprava prúdením tepla (konvekcia) + mikrovlnným ohrevom



Všeobecné rady:

Veľké nádoby alebo panvice umiestnite do spodnej časti, nižšie panvice do vyšších úrovní. Ak je jedlo umiestnené priamo na grile, umiestnite pod neho odkvapkávacu žiaruvzdornú misu, aby sa zachytával tuk a šťavy z tepelnej úpravy. Kontrolujte tepelnú úpravu: podľa potreby kusy obráťte alebo otočte a/alebo upravte nastavenia.

Typ jedla	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kura (vcelku)	1200 g	500 W	200	35 - 40	potrite olejom a v polovici doby úpravy obráťte
Hovädzia roštenka (bez kostí)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	krvavá prepečená
Bravčové koleno	1000 g	270 W	180	30 - 35	potrite olejom a v polovici doby úpravy obráťte
Sekaná	900 g	500 W	180	20 - 25	v polovici doby prípravy obrátiť
Ryba vcelku	1200 g	270 W	210	30 - 35	odporúča sa použiť pečiaci papier (vrecúško)
Mrazený hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krvavý prepečený v polovici doby prípravy obrátiť
Mrazená pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mrazená americká pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

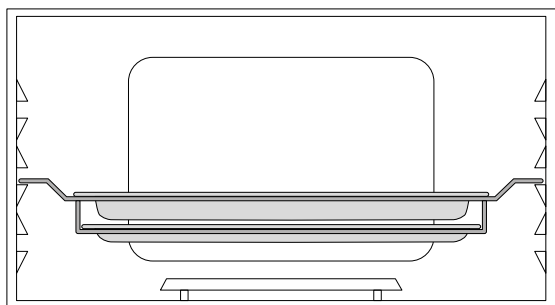
■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Kombinovaná tepelná úprava v pare + prúdením tepla (konvekcia)



Všeobecné rady:

Pri tepelnej úprave v pare je potrebné udržiavať jedlo zdvihnuté nad dnom nádoby, aby sa zabránilo jeho ponoreniu do kondenzovanej vody. Z konfigurácií uvedených v dolnej časti stránky zvolte tú najvhodnejšiu pre dané množstvo a veľkosť pokrmov.

Typ jedla	Množstvo	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Kura (celé)	1200 g	200	65 - 70	potrite olejom
Kuracie prsia	350 g	130	25 - 30	
Kačica (celá)	2000 g	180	130 - 150	
Hovädzia roštenka	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krvavá prepečená
Bravčová pečenka	1000 g	180	80 - 100	potrite olejom
Ryba (napr. pstruh)	1500 g	180	30 - 35	3-4 ryby
Steaky z tuniaka	1200 g	180	40 - 45	4-6 steakov
Špargľa (zelená)	400 g	130	30 - 40	biela špargľa sa pripraví za kratší čas (20-30 min.)
Mrkva	300 g	130	30 - 40	
Chlieb (biely)	1000 g	180	45 - 60	2 bochníky po 500 g



■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Kombinovaná tepelná úprava v pare + mikrovlnným ohrevom



Všeobecné rady:

Vysoké nádoby umiestnite na najnižšiu úroveň, horné úrovne použite pre nízke nádoby.

Ak sa jedlo umiestňuje priamo na drôtenú mriežku, umiestnite pod ňu odkvapkávaciu žiaruvzdornú misu na zachytávanie tekutín z tepelnej úpravy a striekajúcich tekutín, čím sa obmedzí potreba čistenia. Kontrolujte tepelnú úpravu: podľa potreby kusy obráťte alebo otočte a/alebo upravte nastavenia.

Typ jedla	Množstvo	Výkon mikrovlnnej rúry	Teplota (°C)	Doba (min.)	Poznámky
Rizoto	500 g	500 W	98	11 - 14	použite žiaruvzdorný pekáč okamžite pridajte do nádoby vývar (hmotnosť rovnajúca sa hmotnosti ryže)
Ryby (pražma, ostriež)	800 g	270 W	85	5 - 6	pred vložením ryby vymastite perforovanú odkvapkávaciu misu a na niektorých miestach nadrežte kožu
Krevety/homáre	500 g	270 W	85	2 - 3	
Zemiaky-mrkva-cukety	600 g	500 W	90	5 - 6	zemiaky ošúpte a zeleninu nakrájajte na rovnaké kusy
Karfiol/brokolica	500 g	500 W	95	6 - 8	nakrájajte na rovnaké kusy
Sekaná	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ČISTENIE – STAROSTLIVOSŤ – ÚDRŽBA

Čistenie



POZOR!

Prečítajte si kapitoly o bezpečnosti.

- Prednú časť spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Uľahčí sa tým odstraňovanie škvŕn.
- Po každom použití vyčistite príslušenstvo rúry a dôkladne ho vysušte. Používajte mäkkú handričku navlhčenú v teplej vode so saponátom.

Časti z nehrdzavejúcej ocele

- Dvierka rúry vyčistite len vlhkou špongiou.
- Osušte ich mäkkou handričkou.
- Vyhnite sa používaniu oceľovej vlny, kyselín alebo abrazívnych prostriedkov, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry.
- Vyčistite ovládací panel rúry s dodržaním rovnakých bezpečnostných opatrení.

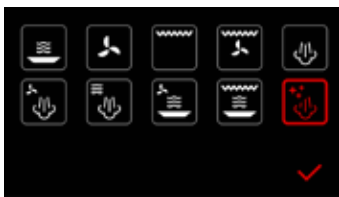
Čistenie tesnenia dvierok

- Pravidelne kontrolujte tesnenie dvierok. Tesnenie dvierok sa nachádza okolo rámu komory rúry.
 - Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte.
 - Kontaktujte servisné stredisko.
- Postup čistenia tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

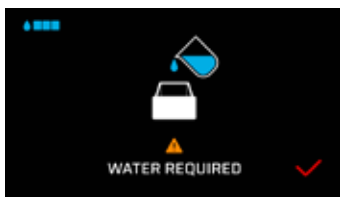
Cyklus čistenia parou

- Tento postup využíva paru na uľahčenie odstraňovania zvyškov mastnoty a jedla z rúry.
1. Nastavte funkciu – **Cyklus čistenia parou**.
 2. Naplňte nádobu pomocou odmerky.
 3. Teplota cyklu sa nastaví na 90 °C a odporúčané trvanie je 15 minút.
 4. Po ukončení cyklu čistenia nechajte spotrebič ochladiť.
 5. Po ochladení vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

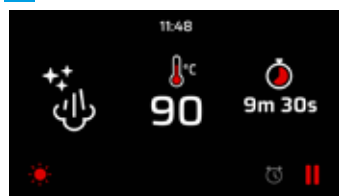
1



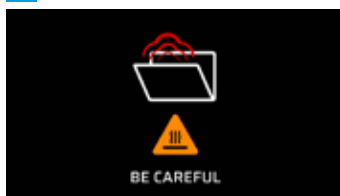
2



3



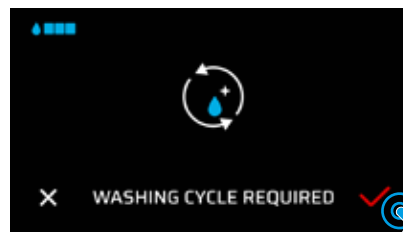
4



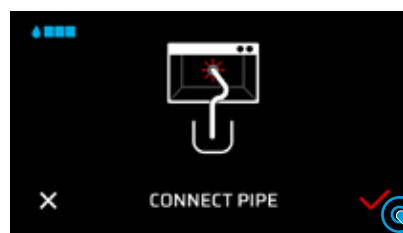
- Vyprázdnenie a prepláchnutie nádoby



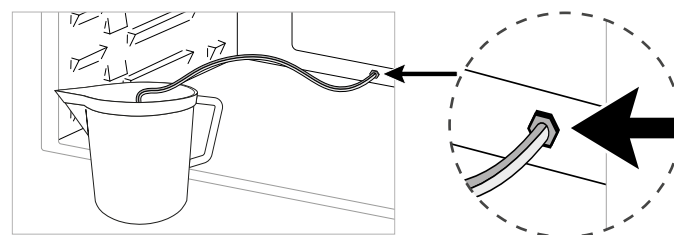
Pri prvom zapnutí sa na displeji zobrazí žltý výstražný trojuholník. Otvorením dvierok a dotknutím sa displeja dôjde k zobrazeniu hlásenia



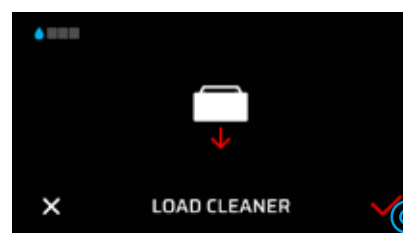
Ak si neželáte vykonať prepláchnutie, stačí sa dotknúť symbolu X a žltý trojuholník zmizne; prepláchnutie budete môcť vykonať voľbou príslušného tlačidla po otvorení ponuky nastavení. Ak si želáte pokračovať v preplachovaní, stlačte tlačidlo potvrdenia a na displeji sa zobrazí



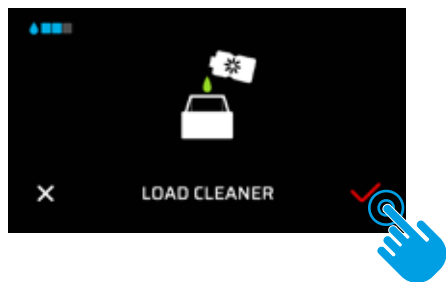
Pre pokračovanie vložte dodanú gumovú hadičku cez kovový vývod, ktorý vyčnieva zo zadnej steny komory pod perforovanou plochou. Druhý koniec hadičky vložte do zbernej nádoby s objemom 1 l (napr. dodaná odmerka). Teraz stlačte tlačidlo potvrdenia vyprázdnenia (spustí sa čerpadlo).



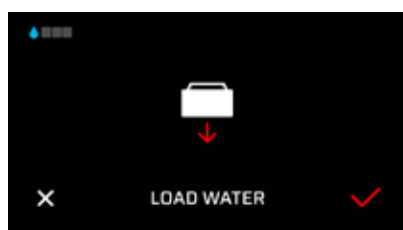
Po vyprázdnení nádoby sa zobrazí pokyn na doplnenie odvápnovacieho roztoku (5 % kyselina citrónová alebo balenie odvápnovacieho prostriedku pre kávovar alebo žehličku). Na úplné vyčistenie použite 1 l roztoku.



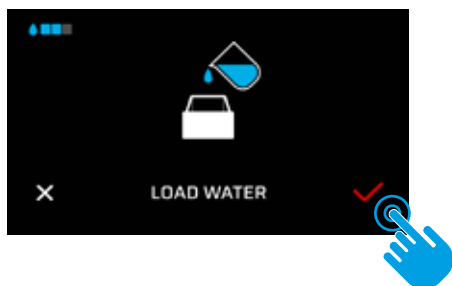
Po otvorení zásuvky a potvrdení sa obrázok zmení na:



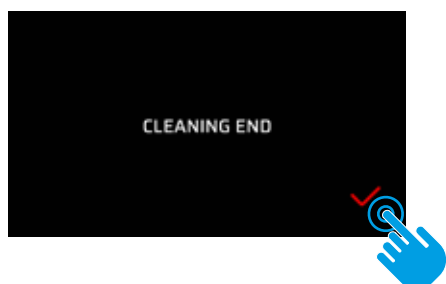
Stlačením tlačidla potvrdenia sa čerpadlo znovu spustí a prepláchnie nádobu a okruh vody. Keď je nádoba prázdna, musí sa vykonať prepláchnutie vodou (ďalší 1 l): na displeji sa zobrazí:



Opätovným otvorením zásuvky a stlačením tlačidla potvrdenia sa na displeji zobrazí:

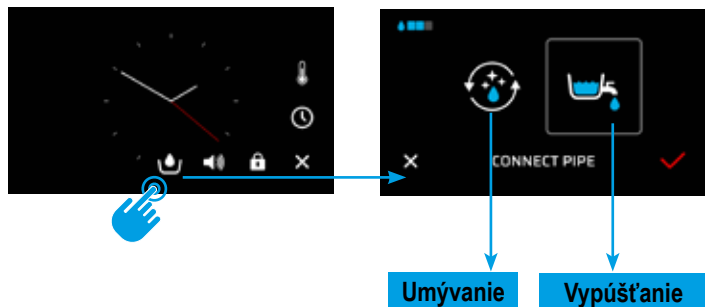


Nádobu kompletne naplňte, stlačením tlačidla potvrdenia spustíte čerpadlo a začnete s konečným vypúšťaním. Po dokončení (operácia trvá približne desať minút) sa na displeji zobrazí:

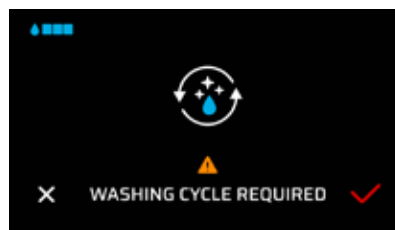


Po dokončení preplachovania stlačte tlačidlo potvrdenia a spotrebič môžete začať normálne používať.

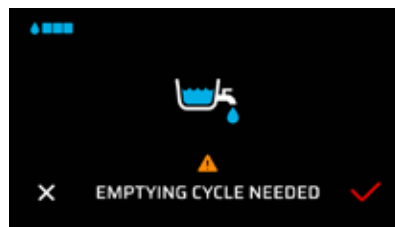
Prepláchnutie a vyprázdnenie nádoby je možné vykonať kedykoľvek, po vstupe do príslušnej ponuky a stlačením tlačidla nastavenia.



Význam výstrah súvisiacich s okruhom vody

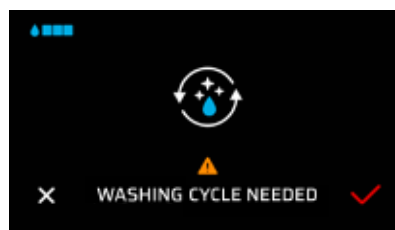


Táto výstraha sa zobrazí vždy, keď je rúra pripojená k elektrickej sieti. Má len informatívny charakter a umožňuje normálne používanie spotrebiča, aj keď sa nevykoná preplachovanie.



Toto varovanie sa zobrazuje 7 dní po poslednom naplnení nádoby a vyzýva vás, aby ste ju vyprázdnili a zabránili tak znehodnoteniu vody. Je len informatívne a umožňuje normálne používanie spotrebiča, aj keď sa nevykoná vypustenie.

Odporúča sa vyprázdniť nádobu po každej tepelnej úprave, aby sa ďalšia tepelná úprava mohla spustiť s čerstvo napustenou vodou.



Toto varovanie sa zobrazí po 80 hodinách prevádzky ohrevu (parné a kombinované funkcie s parou). Od tohto okamihu je možné vykonať len ďalších 10 cyklov tepelnej úpravy v pare: ak sa potom nevykoná prepláchnutie, funkcie v pare je možné zvoliť, ale pri spustení sa zobrazí chybové hlásenie a tepelná úprava sa nespustí.

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

RÚRA

KOMPONENT	SPÔSOB ČISTENIA	UPOZORNENIA
Vnútro rúry predná strana a dvierka	Odporúča sa čistiť rúru po každom použití. Nečistoty sa ľahšie čistia, pretože sa zabráni ich opakovanému spaľovaniu pri vysokých teplotách. Vyberte všetky odnímateľné časti a umyte ich samostatne teplou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Priestor tepelnej úpravy vyčistite mäkkou handrou, namočenou v roztoku vlažnej vody a čpavku, potom ho opláchnite a osušte. Prednú časť spotrebiča a tesniace plochy dvierok vyčistite mäkkou handričkou s použitím vlažnej vody a čistiaceho prostriedku.	Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte parné čističe. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne/korozívne čistiace prostriedky ani ostré kovové nástroje, pretože môžu poškodiť povrch a spôsobiť jeho prasknutie.
Plech	Namočte do roztoku teplej vody a neutrálneho saponátu. Po umytí vysušte.	Zvyšky jedla odstráňte ihneď po použití.
Rošty	Vyčistite teplou vodou a neabrazívnymi saponátmi alebo vhodným odmasťovacím prostriedkom.	V prípade stvrdnutých, usadených nečistôt odporúčame rošty pred čistením na niekoľko hodín namočiť.

PREDNÝ PANEL

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

■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Výmena žiarovky

- POZOR!**
Pred výmenou žiarovky:
Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.
Upozornenie: žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce. Na spodnú časť vnútri spotrebiča umiestnite mäkkú handričku. Predídete tak poškodeniu skleneného krytu žiarovky a komory. Vždy používajte rovnaký typ žiarovky.
- Výmena žiarovky**
Otočte sklenený kryt žiarovky proti smeru hodinových ručičiek, aby sa dal vybrať.
-Vyčistite sklenený kryt.
-Vymeňte za vyhovujúci typ 25 W halogénovej žiarovky.
-Znovu nasadte sklenený kryt.

■ RIEŠENIE PROBLÉMOV

Všeobecné problémy



POZOR!

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

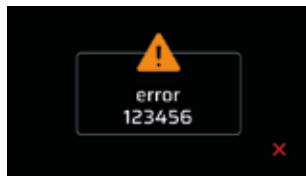
■ RIEŠENIE PROBLÉMOV

Chybové hlásenia

Systémové chyby

V prípade poruchy sa na displeji zobrazia tieto chyby:

Opis	Kód chyby
Sonda komory prerušená	00
Skrat sondy komory	01
Sonda ohrievača prerušená	02
Skrat sondy ohrievača	03
Sonda na mäso prerušená	04
Skrat sondy na mäso	05
Prehrievanie	08
Ohrievač neohrieva	09
Čerpadlo nefunguje	10
Chyba vyprázdňovania	14
Potreba prepláchnuť okruh vody	15
Tangenciálny ventilátor nefunguje	16
Chyba komunikácie	20



V prípade chyby spotrebič odpojte a znovu pripojte. Ak sa chyba vyskytne znova, bude potrebný zásah autorizovaného technika.

UPOZORNENIE NA OTVORENÉ DVIERKA (POČAS TEPELNEJ ÚPRAVY)

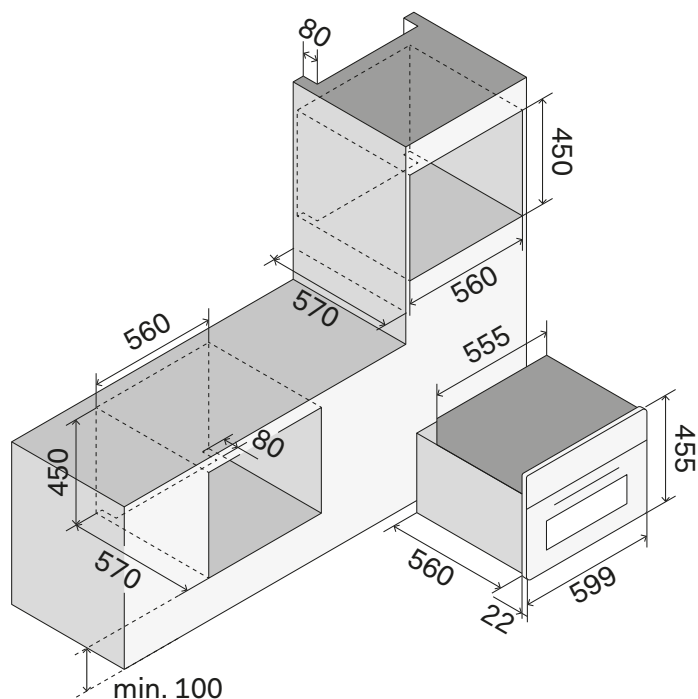


Zatvorte dvierka rúry.

■ INŠTALÁCIA – Pokyny k inštalácii

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

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



■ INŠTALÁCIA – Elektrické pripojenie



Nasledujúce pokyny sú určené kvalifikovanej osobe, ktorá bude zodpovedná za inštaláciu spotrebiča, jeho nastavenie a technickú údržbu, a ktorá zabezpečí, aby tieto činnosti boli vykonané čo najsprávnejšie a v súlade s platnými normami.

Dôležité: akékoľvek úkony nastavenia alebo údržby, atď. sa musia vykonávať po odpojení elektrickej zástrčky spotrebiča.

Požiadavky na inštaláciu

Tento spotrebič je v súlade so smernicami:

SMERNICA 2002/96/ES

SMERNICA 2014/35/EÚ O NÍZKOM NAPÄTÍ

SMERNICA 2014/30/EÚ O ELEKTROMAGNETICKEJ KOMPATIBILITE

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

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

V opačnom prípade výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.

V tejto knižke nájdete aj schému zapojenia vášho spotrebiča.

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

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:

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

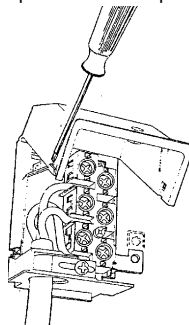
- napájací systém musí mať účinné uzemnenie.

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

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

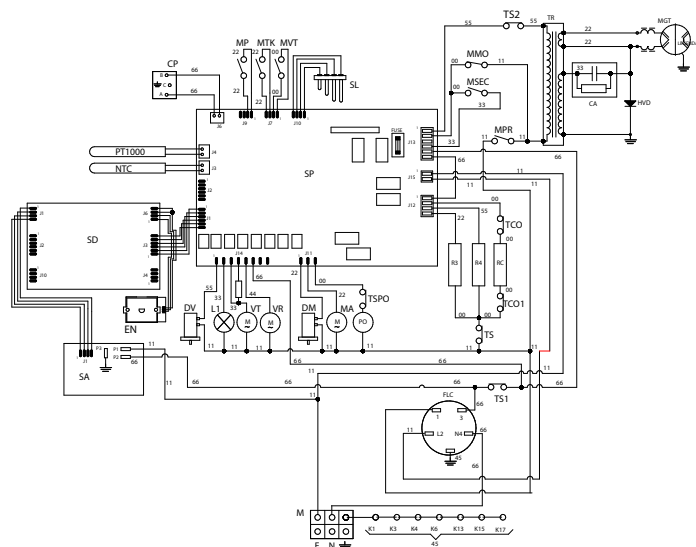
Pri priamom pripojení k elektrickej sieti je potrebné, aby:

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



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

■ Elektrická schéma



Vysvetlivky

F	Čierny	TS2	Bezpečnostný termostat vo fáze 120 °C
N	Neutrálny	TCO	Bezpečnostný termostat vo fáze 318 °C (TCO)
M	Svorkovnica	TCO1	Bezpečnostný termostat vo fáze 318 °C (TCO)
POISTKA	Poistka 10 A	TSPO	Bezpečnostný termostat vo fáze 90 °C
FLC	Filter LC	MSEC	Sekundárne Micro
L1	Svetlo rúry	MMO	Micro Monitora
SA	Výkonová doska	MPR	Primárne Micro
SD	Karta displeja	MP	Micro dvierok
SP	Napájací panel	MTK	Micro mádoby na vodu
EN	Kodér regulácie	MVT	Micro tangenciálneho ventilátora
CP	Pripojenie sondy tepelnej úpravy	00	Čierny
SL	Snímač hladiny vody	11	Hnedý
DM	Dumper mikrovlnného ohrevu	22	Červený
DV	Dumper Pary	33	Biely
PD	Čerpadlo	44	Žltý
VR	Radiálny ventilátor	45	Žlto-zelený
VT	Tangenciálny ventilátor	55	Sivý
RC	Ohrievacie teleso ohrievača	66	Modrý
R3	Ohrievacie teleso grilu	K1	Uzemňovací vodič svorkovnice
R4	Kruhové ohrievacie teleso	K3	Uzemňovací vodič svorkovnice radiálneho motora
PT1000	Sonda ohrievača PT1000	K4	Kruhový uzemňovací vodič svorkovnice
NTC	Sonda komory NTC	K6	Uzemňovací vodič svorkovnice svetla rúry
MGT	Magnetron	K13	Uzemňovací vodič svorkovnice ohrievacieho telesa grilu
TR	Transformátor vysokého napätia	K15	Uzemňovací vodič svorkovnice rámu
HVD	Dióda vysokého napätia	K17	Uzemňovací vodič svorkovnice napájania
CA	Kondenzátor 1,05 uF		
MA	Motor antény		
TS	Bezpečnostný termostat vo fáze 135 °C		
TS1	Bezpečnostný termostat vo fáze 135 °C		

⚠ 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 ugasili 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. Opasnost od ozljeda.

Kapacitet vrata je max. 8 kg. Osim toga, djeca se mogu ozlijediti kada su vrata otvorena. Spriječite ih da se naslanjaju na otvorena vrata, sjednu na njih ili vise na njima.

26. Ne koristite ovaj uređaj na nestacionarnim mjestima (npr. na brodovima).

27. **Oprez:** uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

■ MJERE OPREZA KAKO BISTE IZBJEGLI MOGUĆE IZLAGANJE PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI

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

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

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

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

32. Kada pećnica radi u mikrovalnom režimu, namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu za sušenje cvijeća, bilja, kruha ili drugih zapaljivih materijala kao što su spužve, papuče, jastuci ili jastučići punjeni trešnjim košticama, pšenicom, lavandom ili gelom, poput onih koji se koriste u aromaterapiji. Ako se zagriju, ti se predmeti mogu zapaliti i uzrokovati opekline čak i nakon što su izvađeni iz pećnice.

33. UPOZORENJE: kada uređaj radi u kombiniranom načinu rada, djeca ga smiju koristiti samo pod nadzorom odraslih zbog visokih temperatura koje se razvijaju.

34. Kada koristite funkciju "SAMO MIKROVALNA PEĆNICA", ne smijete zagrijavati pećnicu (bez hrane) niti je uključivati praznu jer bi moglo doći do iskrenja.

35. Prije uporabe pećnice provjerite jesu li posuđe i posude prikladni za mikrovalne pećnice (pogledajte upute na sljedećim stranicama).

36. Kod zagrijavanja tekućina (voda, kava, mlijeko i sl.) moguće je da zbog odgođenog vrenja sadržaj na kraju kuhanja naglo počne klučati i snažno se prelići te izazvati opekline. Da biste to izbjegli, prije početka zagrijavanja tekućina potrebno je u posudu staviti plastičnu žlicu ili staklenu šipku. U svakom slučaju, pažljivo rukujte spremnikom.

37. Nemojte zagrijavati alkoholna pića s visokim udjelom alkohola ili velike količine ulja jer se mogu zapaliti.

38. Nakon zagrijavanja dječje hrane (koja se nalazi u bočicama ili staklenkama), protresite ili promiješajte sadržaj i provjerite temperaturu prije konzumiranja, kako biste izbjegli opekline.

39. Također je preporučljivo miješati ili promiješati hranu kako bi se osigurala homogena temperatura. Ako koristite komercijalno dostupne sterilizatore za boce, prije nego što uključite pećnicu, UVIJEK provjerite je li posuda napunjena količinom vode koju je naveo proizvođač.

40. Sve mikrovalne pećnice testirane su i odobrene u skladu s važećim standardima sigurnosti i elektromagnetske kompatibilnosti. Kao mjeru opreza, proizvođači srčanih stimulatora preporučuju minimalnu udaljenost od 20 - 30 cm između uključene mikrovalne pećnice i srčanog stimulatora kako bi se izbjegle moguće smetnje sa samim srčanim stimulatorom. Ako iz bilo kojeg razloga posumnjate da dolazi do smetnji, odmah isključite mikrovalnu pećnicu i obratite se proizvođaču srčanog stimulatora.

41. Ako se pećnica pregrije (dugotrajna uporaba, prazna uporaba itd.), pećnica se može isključiti pomoću sigurnosnog termostata. Nakon što se ohladi, pećnica će ponovno raditi normalno.

42. Nemojte kuhati niti zagrijavati jaja u mikrovalnoj pećnici u ljusci jer mogu eksplodirati, čak i kad su kuhana.

43. Imajte na umu da su vremena kuhanja, podgrijavanja i odmrzavanja s mikrovalovima često znatno kraća nego u načinu rada bez mikrovalova. Preduga vremena kuhanja uzrokuju sušenje hrane i moguće zagorijevanje.

■ KUHANJE NA PARI

44. Ne koristite pećnicu s uklonjenim poklopcem žarulje. Para bi mogla dospjeti u dijelove pod naponom i izazvati kratki spoj. Također možete oštetiti električne komponente.

45. Ako je pećnica postavljena iza vrata namještaja, koristite je samo s otvorenim vratima. Vrata namještaja zatvarajte samo kada je uređaj potpuno isključen i hladan.

46. Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom kuhanja na pari. Može izaći para.

■ 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.

■ ZASLON - Legenda ikona

	Pauza
	Uključivanje
	°C - °F
	Zaključavanje zaslona
	Potvrda
	Postavke
	Sonda za meso
	Početna
	Svjetlo
	Mjerač vremena
	Izlaz - Kraj
	Sat
	Potvrda postavki
	Isključivanje

■ UPUTE ZA UPORABU

Rad



Početna stranica zaslona

- 1 = Omogućuje vam nastavak na zaslon za postavljanje komore.
- 2 = Omogućuje vam postavljanje mjerača vremena.
- 3 = Omogućuje izravan pristup postavkama.

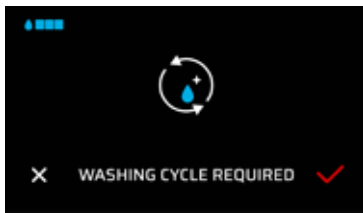
⚠ = Oprez, žuti trokut se pojavljuje na zaslonu pri prvom pokretanju: potreban je ciklus pranja (ne sprječava rad ako se ne izvrši) *

NAPOMENA: Žuti trokut nestaje:

A - samo ako je spremnik napunjen s malo vode i potpuno ispranjen.

* (ako se operacija pranja/pražnjenja ne izvrši, pećnica će raditi normalno, ali će žuti trokut ostati vidljiv).

B - nakon dodirivanja žutog trokuta i otvaranja vrata, na zaslonu se pojavljuje dolje prikazani zaslon. Dodirom simbola  u donjem lijevom kutu trokut nestaje. (Trokut će se ponovno pojaviti nakon prekida napajanja).



* Da biste ispraznili spremnik ili ga oprali, pogledajte poglavlje "ČIŠĆENJE - NJEGA - ODRŽAVANJE".

Postavke

- 4 = Izbor skale stupnjeva (°C ili °F).
- 5 = Podešavanje vremena.
- 6 = Izlaz - Završetak funkcije.
- 7 = Zaključavanje zaslona.
- 8 = Za otključavanje dodirnite zaslon 10 sekundi.
- 9 = Omogućuje vam da postavite glasnoću zvučnog signala i po želji zvuka kada dodirnete zaslon.
- 9a = Omogućuje odabir pranja ili pražnjenja spremnika.

Postavljanje mjerača vremena

- 10 = Povećajte ili smanjite vrijeme.
- 11 = Potvrdite nakon postavljanja željenog vremena. Zvučni signal označit će kraj.
- 12 = Potvrdite i vratite se na početnu stranicu.

Funkcije

- 14 = Odaberite funkciju kuhanja.
- 14.1 = Svjetlo (uključeno ili isključeno).
- 14.2 = Početna (povratak na početni zaslon).

15 = Podesite temperaturu kuhanja.

15a = Postoje dvije opcije za podešavanje temperature:

- pomicanje trake

- sa + ili -

- S gumbom (ako postoji).

15b = Potvrdite odabir (opcija: potvrdite pritiskom na tipku)

16 = Postavite vrijeme kuhanja i programirani početak.

16a = Podesite vrijeme kuhanja.

16b = Prikazuje vrijeme završetka kuhanja.

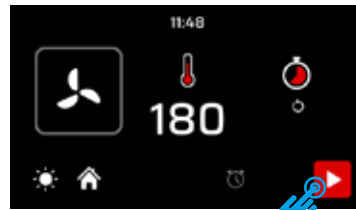
16c = Postavite vrijeme početka.

16d = Potvrdite postavke.

15e = Numerička tipkovnica.

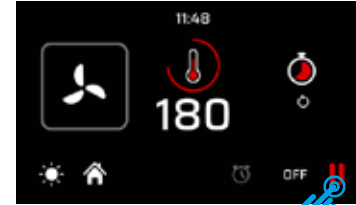
16 = Zaslon pećnice se isključuje radi uštede energije nakon 19 minuta neaktivnosti. Može se ponovno aktivirati dodirom. Potrošnja u isključenom načinu je 0,5 W.

■ POSTUPAK KUHANJA



POSTAVLJENA KOMORA

Nakon što je komora postavljena (postavljena funkcija kuhanja, temperatura i timer), potvrdite početak predgrijavanja. U ovom trenutku zaslon će se prebaciti na način rada predgrijavanja.



FAZA PREDGRIJAVANJA

- Postoje četiri razine koje vam omogućuju praćenje procesa predgrijavanja.

Crveni dio će se progresivno povećavati dok ne ispuní zaslon.

- Ako nije postavljeno vrijeme kuhanja, kuhanje se može prekinuti (PAUZIRANJE, pritiskom na tipku) ili prekinuti pritiskom na ISKLJUČENO.

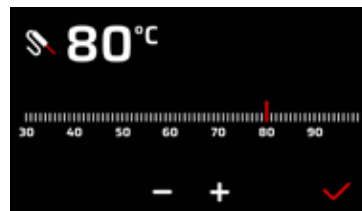


KRAJ PREDGRIJAVANJA

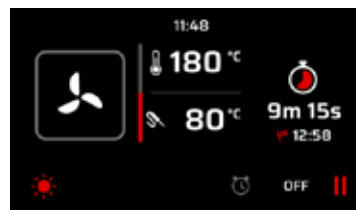
Kada se postigne postavljena temperatura, zaslon će postati crven kako bi označio kraj faze predgrijavanja i početak faze kuhanja. Ako je postavljeno vrijeme kuhanja, pećnica će se automatski isključiti kada vrijeme istekne.

■ KUHANJE SA SONDOM ZA MESO

ODABIR TEMPERATURE SONDE



NAČIN GRIJANJA SA SONDOM



⚠ Kada koristite temperaturnu sondu, ispod je prikazano polje za podešavanje, a grijanje završava kada se postigne temperatura postavljena za sondu.

PAŽNJA: Koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovaj proizvod

■ IKONE FUNKCIJA



Mikrovalna funkcija

Ova je funkcija osobito prikladna za brzo podgrijavanje i odmrzavanje hrane ili gotovih jela. Također možete kuhati povrće, ribu, neke slastice. Također je koristan za omekšavanje maslaca, topljenje čokolade, odmrzavanje delikatnih kolača.



Višestruko ventilirano kuhanje (konvekcija)

To je funkcija koja omogućuje istovremeno kuhanje na više razina različitih jela bez miješanja mirisa; možete kuhati pečene lazanje, pizzu, kroasane i briose, pite, kolače itd.



Pečenje na roštilju sa zatvorenim vratima

Funkcija naznačena za brzo i duboko pečenje na žaru, za prženje i pečenje mesa općenito, fileta, firentinskog rebarca, ribe na žaru i također povrća na žaru. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C. Za pečenje tanje hrane smještene u središnjem dijelu roštilja i za tostiranje kruha.



Kuhanje na ventiliranom 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 ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.



Kuhanje na pari

To je funkcija koja vam omogućuje regeneraciju hrane pripremljene pod vakuumom (sous vide) na niskim temperaturama, zadržavajući izvorne boje, jednoličnost i meku konzistenciju. Izvrsna za kuhanje povrća, ribe i osjetljive hrane.



Kombinirano kuhanje na pari i konvekciji

Za pečenje s prednošću pare. Koristite ovu funkciju za smanjenje vremena kuhanja uz zadržavanje vitamina i nutritivnih svojstava namirnica. Za korištenje postavite temperaturu između 130 °C i 230 °C.



Kombinirano kuhanje na pari i mikrovalnoj pećnici

Ovo je najprikladniji način za održavanje prednosti kuhanja na pari uz uštedu vremena; posebno pogodan za rižota, povrće, flancate, mljeveno meso, piree.



Kombinirano konveksijsko + mikrovalno kuhanje

Ovo je najprikladniji način kuhanja za brzu pripremu pečene svinjetine i piletine, a da namirnice na kraju ne budu suhe. Ušteda vremena doseže 40-50%.



Kombinirano kuhanje na roštilju + mikrovalna pećnica

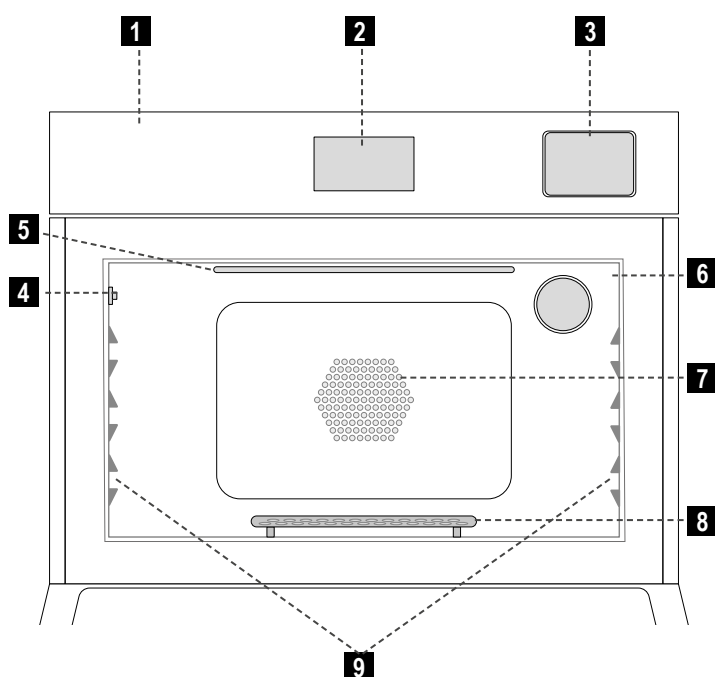
Ovo je najprikladniji način da se u kratkom vremenu skuhaju velike količine gratina za obitelj (npr. krumpir i sir), zapečena tjestenina, gusto povrće. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.



Ciklus čišćenja parom

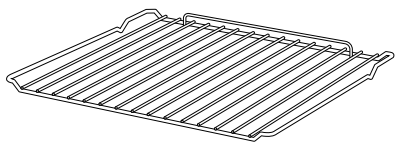
Ovo je poseban program za omekšavanje prljavštine nataložene unutar pećnice i olakšavanje čišćenja bez pribjegavanja kemikalijama i abrazivnim sredstvima. Trajanje je 15 minuta.

■ OPIS PROIZVODA



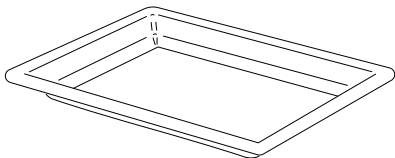
- 1 UPRAVLJAČKA PLOČA**
- 2 TFT ZASLON NA DODIR**
- 3 POSUDA ZA VODU**
- 4 UTIČNICA ZA TEMPERATURSKU SONDU**
- 5 ROŠTILJ**
- 6 ŽARULJA ZA PEĆNICU**
- 7 VENTILATOR I KONVEKCIJSKI GRIJAČ**
- 8 KOTAO S POKLOPCEM**
- 9 NOSAČI REŠETKE**

- Pribor u pakiranju



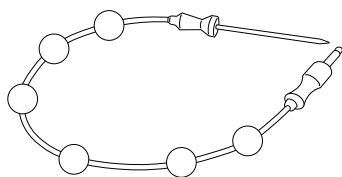
Rešetka

Za lonce, pladnjeve i pečenje



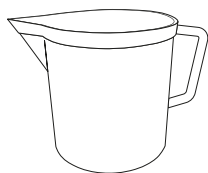
Staklena posuda za kapanje

Koristi se za mikrovalni način kuhanja



Temperaturna sonda

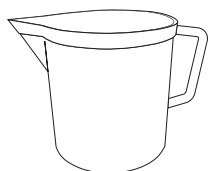
Za zagrijavanje i kuhanje hrane odabirom unutarnje temperature



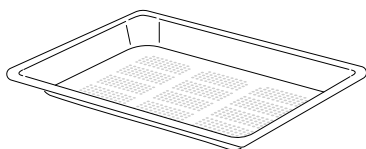
Vrč

Za punjenje spremnika vodom za kuhanje na pari i za skupljanje vode prilikom pražnjenja

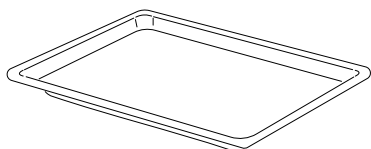
- Set za kuhanje na pari



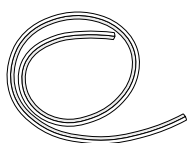
Podrška za 2 namjenske ladice



Perforirana posuda, omogućava pari da dopre do hrane



Plitka posuda za skupljanje kondenzirane vode koja kaplje prema dolje



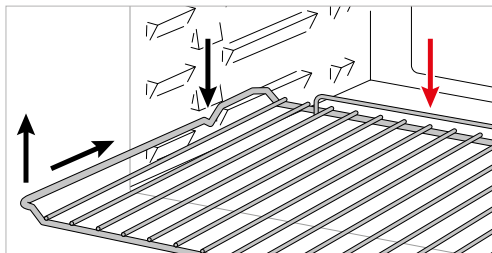
Silikonska cijev koja se koristi zajedno s vrčem za pražnjenje spremnika

- Uporaba dodatne opreme

Rešetka

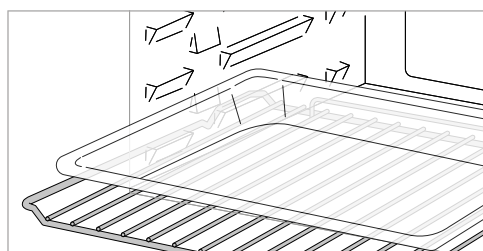
Podignite prednji dio roštilja i gurnite ga prema unutra kako biste svladali kut. Odaberite željenu razinu koja odgovara funkciji kuhanja.

Napomena: pregrada označena crvenom strelicom usmjerena je prema gore i prikazuje stražnju stranu rešetke.



Posuda za sakupljanje od pireks stakla

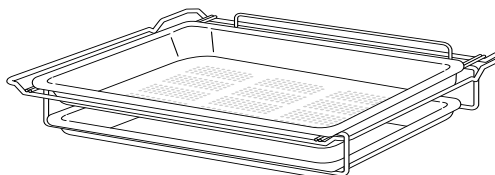
Za vrijeme upotrebe staklene posude naslonite posudu na rešetku



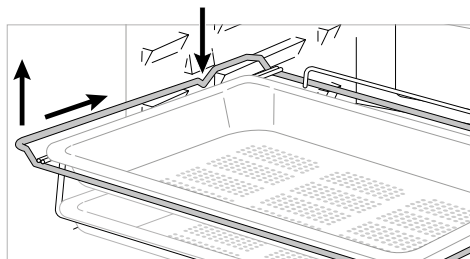
Kuhanje na pari

Perforirana posuda za sakupljanje:

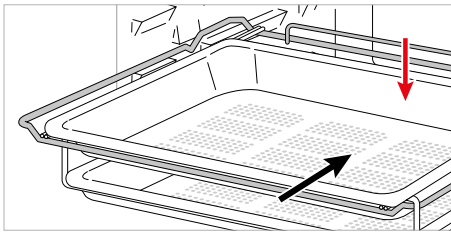
-Umetnite posudu za sakupljanje u okvir kao što je prikazano.



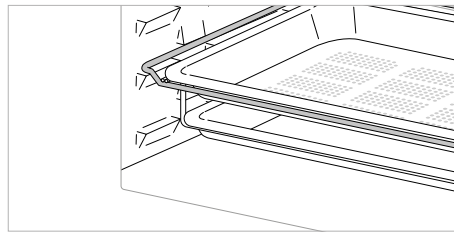
Podignite prednji dio okvira i gurnite ga da klizne iza ugla.



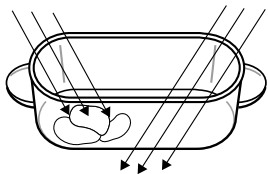
Napomena: pregrada označena crvenom strelicom usmjerena je prema gore i prikazuje stražnju stranu rešetke.



Kompletan okvir s umetnutim posudama za sakupljanje



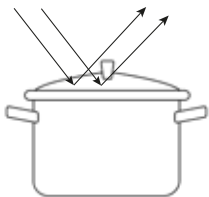
■ UPUTE ZA UPORABU - Mikrovalna



Rad

U pećnici se nalazi magnetron koji pretvara struju u elektromagnetske valove. Ti su valovi ravnomjerno raspoređeni u odjeljku za kuhanje, a također se odbijaju od zidova koji su izrađeni od metala. Na taj način dopiru do hrane sa svih strana. Kako bi mikrovalovi došli do posuda i prodrli u njega, važno je koristiti posude prikladno za mikrovalove, poput porculana, stakla, kartona, plastike, ali ne i metala.

NAPOMENA: metalni dodaci isporučeni s uređajem mogu se upotrebljavati i za funkcije u kombinaciji s mikrovalovima. Napominjemo da na njih ne stavljate metalno posuđe ili posude ili posude s metalnim ukrasima jer bi to moglo izazvati iskrenje. Molekule koje čine hranu, posebno one vode, pokreću se mikrovalovima (oko 2,5 milijarde puta u sekundi). Zbog toga se stvara toplina koja se od rubova posuda širi prema unutra. Zagrijavanje se stoga stvara gotovo istovremeno u svim namirnicama koje se stavljaju u pećnicu.



Prednosti

Općenito, jelo se može kuhati u mikrovalnoj pećnici bez dodavanja ili s malim dodatkom tekućine ili masti.

Proizvodnja mikrovalova završava kada prestanete kuhati ili otvorite vrata uređaja. Tijekom kuhanja zatvorena i netaknuta vrata pružaju dovoljnu zaštitu od mogućeg izlaska mikrovalova.

NAPOMENA: NEMOJTE upotrebljavati pećnicu s funkcijom mikrovalova dok je prazna: mikrovalovi se ne primjenjuju u kombiniranim načinima rada tijekom predgrijavanja, stoga se hrana može ubaciti na kraju ove faze.

- KORISNI SAVJETI

Općenito:

Prije kuhanja uklonite hranu iz aluminijskih pakiranja ili metalnih posuda. Nakon što isključite uređaj, ostavite hranu da odstoji nekoliko minuta (pogledajte tablice: vrijeme odmora).

Kuhanje:

Ako je moguće, hranu kuhajte pokrivenu materijalom prikladnim za upotrebu u mikrovalnoj pećnici (npr. folija, poklopci). Hranu kuhajte bez preljeva ako želite dobiti koru. Nemojte prekuhati jela postavljanjem previsokih vrijednosti snage i vremena. Hrana se na mjestima može osušiti, zagorjeti ili zapaliti.

Nemojte koristiti uređaj za kuhanje jaja u ljusci ili puževa, jer mogu prsnuti. Kod pečenih jaja najprije probušite žumanjke.

Hranu s "kožom" ili "korom", poput krumpira, rajčice, kobasica, prije kuhanja nekoliko puta probodite vilicom kako ne bi pukla.

Za ohlađenu ili smrznutu hranu postavite dulje vrijeme kuhanja.

Jela koja sadrže umak potrebno je povremeno promiješati.

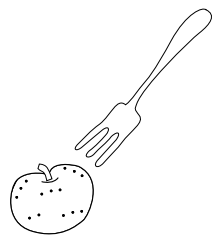
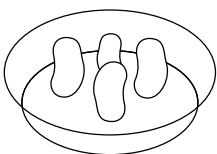
Povrće čvrste teksture, poput mrkve, graška ili cvjetače, treba kuhati uz dodatak vode.

Veće komade okrenite nakon pola vremena pečenja.

Ako je moguće, narežite povrće na komade iste veličine. Ako kuhate više porcija iste namirnice, npr. kuhani krumpir, složite ih u prsten u posudu za ravnomjerno kuhanje. Koristite široke tanjure. Nemojte koristiti porculanske, keramičke ili zemljane posude s malim rupama, na primjer na neglaziranim ručkama ili dnu. Vlaga koja ulazi u rupe može uzrokovati pucanje takvog posuđa kada se zagrije.

Odmrzavanje mesa, peradi, ribe:

Smrznutu hranu stavite na prevrnuti tanjurić s posudom ispod nje ili na odgovarajući pribor koji omogućuje da tekućina ne ostane u kontaktu s hranom, a da pritom ne prija pećnici. Okrenite hranu nakon pola vremena odmrzavanja. Ako je moguće, podijelite i zatim uklonite sve komade koji su se počeli odmrzavati.



- Oprema za kuhanje/mikrovalna pećnica

	Mikrovalna pećnica			Pećnica/Roštilj
	Odmrzavanje	Zagrijavanje	Kuhanje	
• Staklo i porculan otporno na toplinu (bez metalnih komponenti, npr. Pyrex, staklo otporno na toplinu)	•	•	•	•
• Staklo i porculan koji nisu otporni na vatru 1)	•	-	-	-
• Posude za pečenje, staklo i staklokeramika od materijala otpornog na toplinu/mraz (npr. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), zemljano posuđe 2)	•	•	•	-
• Plastika otporna na toplinu do 200 °C 3)	•	•	•	-
• Karton, papir	•	-	-	-
• Plastična folija za hranu	•	-	-	-
• Vrećice za kuhanje u mikrovalnoj pećnici 3)	•	•	•	-
• Univerzalne posude od metala, npr. emajl, lijevano željezo	-	-	-	•
• Pladnjevi obojeni u crno ili obloženi silikonom 3)	-	-	-	•
• Limovi za kolače	-	-	-	•
• Pakirana gotova jela	•	•	•	•

Gotova jela:

Gotova jela u metalnim posudama ili u plastičnim posudama s metalnim poklopcem mogu se odmrzavati ili podgrijavati u mikrovalnoj pećnici samo ako su te posude izričito označene kao prikladne za mikrovalnu pećnicu i nakon stavljanja na staklenu posudu PYREX

Morate slijediti upute proizvođača otisnute na pakiranju (npr. uklonite metalni poklopac i probušite plastičnu foliju).

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

■ UPUTE ZA UPORABU

Kuhanje na pari



- PREDNOSTI

Parna pećnica ima mnoge prednosti, na primjer, omogućuje dijetalno, ali i zdravo kuhanje. Kuhanje se odvija pomoću vlažne topline koju stvara sama voda. To znači da se kuhanje ne odvija na previsokim temperaturama kako bi minerali i vitamini ostali nepromijenjeni. Ovaj proces također jamči savršeno održavanje okusa i mirisa svake vrste hrane. Jedan aspekt koji ne treba podcijeniti je činjenica da zahvaljujući kuhanju na pari imate mogućnost ne koristiti razne vrste začina, ulja i prije svega masti. Iz tih razloga to je najbolja vrsta kuhanja za povrće kao i za ribu, jer može savršeno očuvati njihove prehrambene principe. Ovakav način kuhanja, s druge strane, manje je pogodan za meso. Da bi se meso dobro ispeklo, potrebne su puno više temperature koje ne dozvoljavaju raspršivanje tzv. sokova. Kod kuhanja na pari sve su namirnice ukusne čak i lagane i gotovo potpuno bez začina. Stoga je idealno rješenje za one koji namjeravaju voditi zdrav i uravnotežen način života čak i za stolom.

- RAD

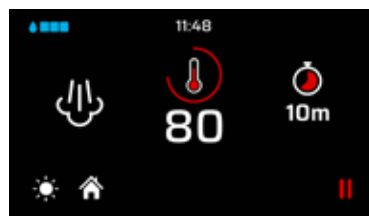
Per cuocere col vapore bisogna riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima di acqua. Da biete to učinili, pritisnite ladicu (ladicu za utovar) koja se nalazi na prednjoj upravljačkoj ploči, tako da se vrati natrag; zatim ga uklonite povlačenjem dok se ne zaustavi. Zatim ulijte vodu u ladicu s gradi- ranim vrčem i promatrajte ikonu na zaslonu. Kada se ladicu izvadi, na zaslonu se pojavljuje sljedeće:



Istovremeno će svijetliti i segmenti koji se odnose na vodostaje. **Koristite samo hladnu vodu iz slavine; nikada ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu, mineralnu vodu ili druge tekućine.**

- NAPOMENA

Ako želite postaviti kuhanje na pari, a pećnica je na temperaturi višoj od željene, morat ćete pričekati da se pećnica ohladi (označeno pomicanjem traka prema dolje koje pokazuju temperaturu u središnjem dijelu pećnice zaslon). Moguće je podesiti trajanje pečenja, ali vrijeme će se računati tek nakon što se pećnica ohladi. Kako biste odmah započeli s kuhanjem, postavljena temperatura mora biti viša od one u pećnici. (NAPOMENA: za kuhanje na pari maksimalna temperatura je 100 °C).



PAŽNJA!

- Nemojte sipati vodu izravno u kuhalo za vodu na dnu pećnice.
- Nemojte sipati zapaljive tekućine ili alkohol u posudu za vodu.
- Tijekom punjenja, kako se razina povećava, minimalni, srednji i na kraju maksimalni segmenti postupno svijetle na zaslonu funkcionalnih ikona. Kada zasvijetli maksimalni segment, oglašava se zvučni signal.
- NEMOJTE SIPATI DRUGU VODU NAKON ŠTO PEĆNICA SIGNALIZIRA DA JE SPREMNIK PUN.
- SAV VIŠAK VODE ZAVRŠIO BI IZRAVNO U UNUTRAŠNJOSTI PEĆNICE I ODAVDE IZ UREDAJA.
- Uklonite svu vodu iz šupljine spužvom ili krpom.
- Nakon punjenja zatvorite ladicu dok ne čujete klik koji je drži zatvorenom: provjerite da natpis TANK nestaje sa zaslona.

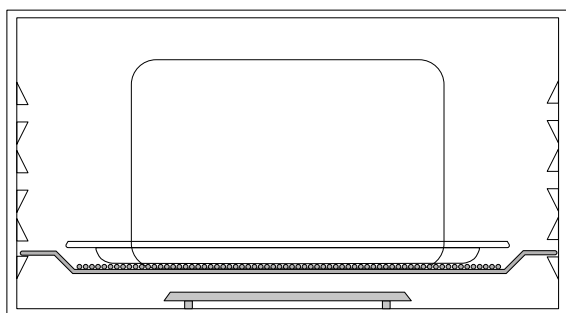
■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano kuhanje na roštilju + mikrovalna pećnica



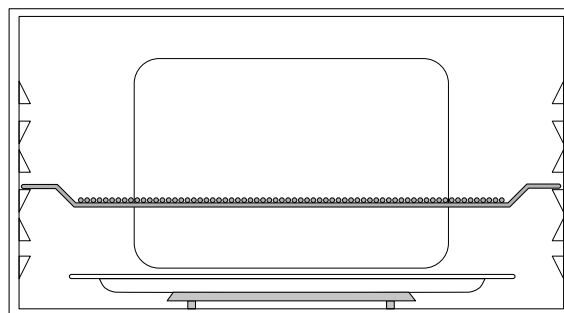
Opći savjet: termostats mora biti postavljen na 180 °C.

Stavite velike posude ili tave na dno, spustite posude na gornje razine (pogledajte 2 prijedloga na slikama). Ako se hrana stavlja izravno na roštilj, ispod stavite vatrostalnu posudu za skupljanje masnoće i sokova od kuhanja. Provjerite kuhanje: okrenite ili okrenite komade i/ili promijenite postavke prema potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Mikrovalna snaga	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Lazanje	1100 g	500 W	180	25 - 35	vatrostalna posuda vrijeme sa sirovim tijestom
romanski njoki	600 g	500 W	180	15 - 18	vatrostalna posuda
Gratinirani makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	tjestenina se prvo mora skuhati
Cvjetača u bešamel umaku	1000 g	800 W	180	13 - 18	vremena sa sirovim povrćem
Gratinirane rajčice	800 g	500 W	180	15 - 20	poželjno je da su jednake veličine
Punjene paprike	1400 g	800 W	180	20 - 25	poželjno je da su jednake veličine
Parmezan od patlidžana	1300 g	500 W	180	18 - 23	prethodno skuhati patlidžani
Gratinirani krumpir	1100 g	800 W	180	18 - 23	vatrostalno posuđe
Komadi pileline	1200 g	500 W	180	30 - 35	okrenite na pola kuhanja
Ražnjići	600 g	500 W	180	18 - 23	okrenite na pola kuhanja



Kuhanje visoke hrane



Kuhanje niske hrane

■ UPUTE ZA UPOTREBU - Kombinirano konvekcijsko + mikrovalno kuhanje



Opći savjet

Stavite velike posude ili tave na dno, donje posude na gornje razine. Ako se hrana stavlja izravno na roštilj, ispod stavite vatrostalnu posudu za skupljanje masnoće i sokova od kuhanja. Provjerite kuhanje: okrenite ili okrenite komade i/ili promijenite postavke prema potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Mikrovalna snaga	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Pile (cijelo)	1200 g	500 W	200	35 - 40	premažite uljem i okrenite na pola pečenja
Rozbif (bez kostiju)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	Krvav dobro kuhan
Svinjska koljenica	1000 g	270 W	180	30 - 35	premažite uljem i okrenite na pola pečenja
Mesna štruca	900 g	500 W	180	20 - 25	okrenite na pola kuhanja
Cijela riba	1200 g	270 W	210	30 - 35	po mogućnosti koristiti papir za pečenje (papilote)
Smrznuti hamburgeri	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	krvavi dobro kuhani okrenite na pola kuhanja
Smrznuta pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Smrznuta američka pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

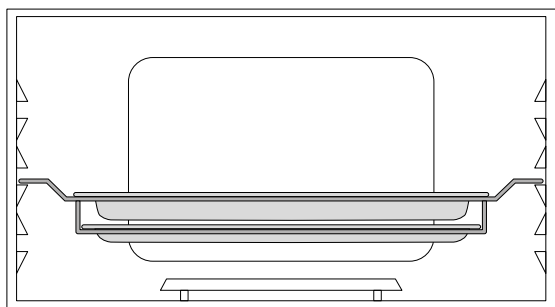
■ UPUTE ZA UPOTREBU - Kombinirano kuhanje na pari i konvekciji



Opći savjet

Prilikom kuhanja na pari potrebno je hranu držati podignutu s dna posude kako ne bi bila uronjena u kondenziranu vodu. Odaberite najprikladniju među konfiguracijama prikazanim na dnu stranice na temelju količine i veličine namirnica.

Vrsta hrane	Količina	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Pile (cijelo)	1200 g	200	65 - 70	premažite uljem
pileća prsa	350 g	130	25 - 30	
Patka (cijela)	2000 g	180	130 - 150	
Rozbif	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	krvavi dobro kuhani
Pečena svinjetina	1000 g	180	80 - 100	premažite uljem
Riba (npr. pastrva)	1500 g	180	30 - 35	3-4 ribe
Odresci tune	1200 g	180	40 - 45	4-6 komada
Šparoge (zelene)	400 g	130	30 - 40	bijele šparoge se kuhaju kraće (20-30 min)
Mrkve	300 g	130	30 - 40	
Kruh (bijeli)	1000 g	180	45 - 60	2 komada, 500 grama



■ UPUTE ZA UPOTREBU - Kombinirano kuhanje na pari i mikrovalnoj pećnici



Opći savjet

Postavite visoke posude na nisku razinu, koristite gornje razine za niske posude.

Ako se hrana stavlja izravno na rešetku, umetnite vatrostalnu posudu za skupljanje tekućine od kuhanja i prskanje i smanjite potrebu za čišćenjem. Provjerite kuhanje: okrenite ili okrenite komade i/ili promijenite postavke prema potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Mikrovalna snaga	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Rižoto	500 g	500 W	98	11 - 14	koristite vatrostalnu posudu odmah dodajte juhu u posudu (jednake težine kao i riža)
Riba (orada, brancin)	800 g	270 W	85	5 - 6	namastite perforiranu posudu prije stavljanja ribe probušite kožu na nekim mjestima
Škamp/kozice	500 g	270 W	85	2 - 3	
Krompir - mrkva - tikvice	600 g	500 W	90	5 - 6	ogulite krumpir i narežite povrće na pravilne komade
Cvjetača / brokula	500 g	500 W	95	6 - 8	izrezati na pravilne komade
Mesna štruca	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ČIŠĆENJE - NJEGA - ODRŽAVANJE



Čišćenje

PAŽNJA!

Pogledajte poglavlja o sigurnosti.

- Očistite prednju stranu opreme mekom krpom navlaženom toplom sapunicom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite obično sredstvo za čišćenje.
- Očistite unutrašnjost pećnice nakon svake uporabe. Na taj način se mrlje mogu lakše ukloniti.
- Nakon svake uporabe očistite pribor za pečenje i ostavite da se temeljito osuši. Koristite mekanu krpu navlaženu toplom sapunicom.

Dijelovi od nehrđajućeg čelika

- Vrata pećnice čistite samo vlažnom spužvom.
- Osušite ga mekom krpom.
- Izbjegavajte korištenje čelične vune, kiseline ili abrazivnih proizvoda koji bi mogli oštetiti površinu pećnice.
- Očistite upravljačku ploču pećnice, poduzimajući iste mjere opreza.

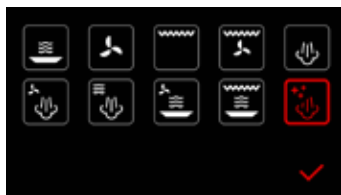
Čišćenje brtve vrata

- Redovito provjeravajte brtvu vrata. Brtva na vratima nalazi se oko okvira pećnice.
 - Nemojte koristiti uređaj ako je brtva na vratima oštećena.
 - Obratite se centru za pomoć.
- Za čišćenje brtve vrata pogledajte opće informacije o čišćenju.

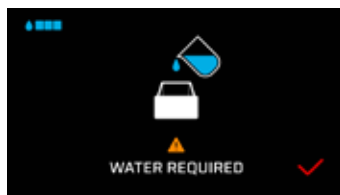
Ciklus čišćenja parom

- Ovaj postupak koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.
1. Postavljanje funkcije - **Ciklus čišćenja parom**.
 2. Napunite spremnik odgovarajućim vrčem.
 3. Temperatura ciklusa bit će 90 °C, a preporučeno trajanje je 15 minuta.
 4. Nakon ciklusa čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.
 5. Nakon što se ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

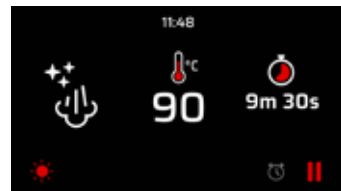
1



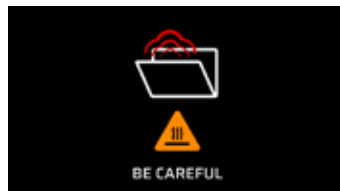
2



3



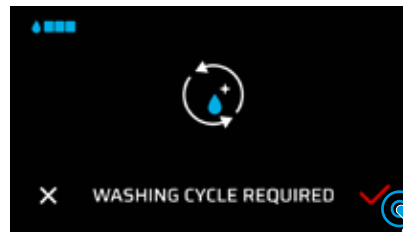
4



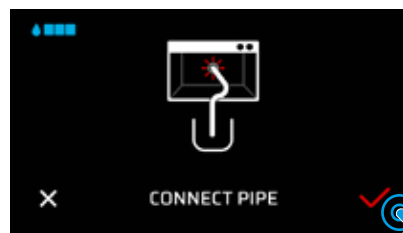
- Pražnjenje i pranje spremnika



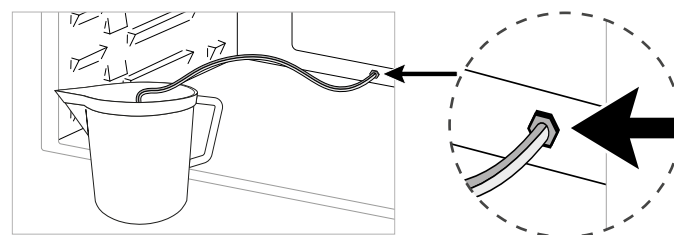
Kada se prvi put uključi, na zaslonu se pojavljuje žuti trokut upozorenja. Otvaranje vrata i dodirivanje zaslona prikazuje poruku



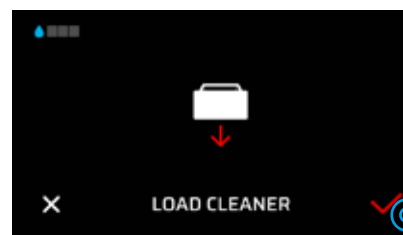
Ako ne želite prati, samo dodirnete simbol X i žuti trokut nestaje; moguće je izvršiti pranje odabirom odgovarajuće tipke nakon otvaranja izbornika postavki. Ako, s druge strane, želite nastaviti s pranjem, pritisnite tipku za potvrdu i na zaslonu će se prikazati



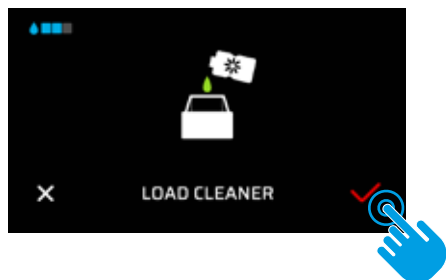
Za nastavak umetnite isporučenu gumenu cijev preko metalnog griča koji strši iz stražnje stijenke komore za kuhanje ispod perforiranog područja. Umetnite drugi kraj cijevi u spremnik za prikupljanje od 1L (na primjer isporučeni vrč). U ovom trenutku pritisnite tipku za potvrdu pražnjenja (pumpa se pokreće).



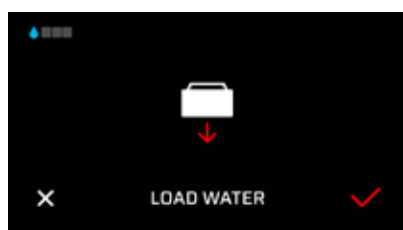
Nakon pražnjenja spremnika pojavljuje se indikacija za punjenje otopine za uklanjanje kamenca (5% limunske kiseline ili pakiranje sredstva za uklanjanje kamenca za aparate za kavu ili glačala). Za potpuno čišćenje koristite 1L otopine.



Otvaranjem ladice i potvrdom slika postaje:



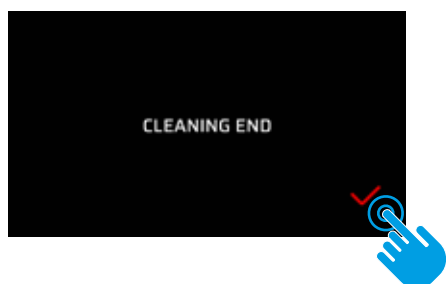
Pritiskom na potvrdu pumpa se ponovno pokreće, a spremnik i krug vode se peru. Kada je spremnik prazan, potrebno ga je isprati vodom (opet 1L): na displeju se ispisuje:



Još jednom, otvaranjem ladice i potvrdom, zaslon prikazuje:

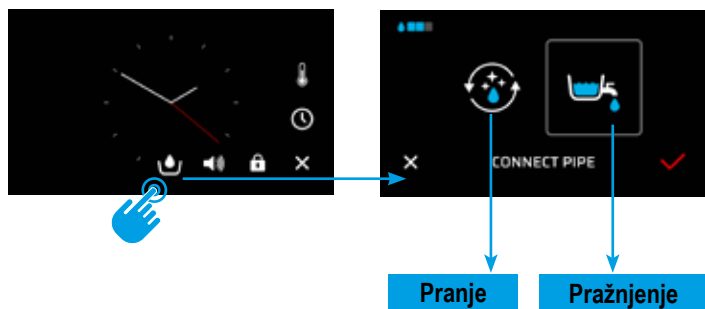


Potpuno napunite spremnik i pritisnite potvrdu za pokretanje pumpe i početak konačnog pražnjenja. Na kraju (operacija traje desetak minuta) na displeju se prikazuje:

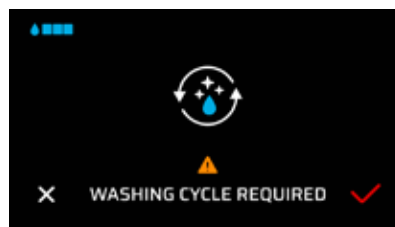


Kada je pranje završeno, pritiskom na tipku za potvrdu možete početi normalno koristiti uređaj.

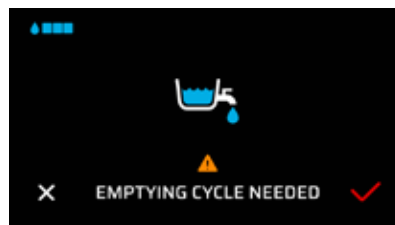
Spremnik se može oprati i isprazniti u bilo kojem trenutku pristupom odgovarajućem izborniku pritiskom na gumb za podešavanje.



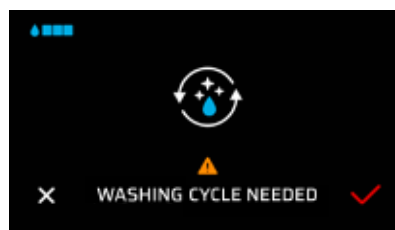
Značenje upozorenja koja se odnose na krug vode



Ovo upozorenje pojavljuje se svaki put kada je pećnica spojena na električnu mrežu. Samo je informativnog karaktera i omogućuje vam normalno korištenje uređaja čak i ako ga ne perete.



Ovo upozorenje pojavljuje se 7 dana nakon zadnjeg punjenja spremnika i poziva vas da ga ispraznite kako biste izbjegli kvarenje vode. Samo je informativnog karaktera i omogućuje vam normalno korištenje aparata čak i ako ga ne ispraznite. Međutim, bilo bi preporučljivo isprazniti spremnik nakon svakog kuhanja kako biste započeli sljedeće s puno svježije vode.



Ovo upozorenje pojavljuje se nakon što je kotao radio 80 sati (parna i kombinirana parna funkcija). Od tog trenutka može se izvršiti još samo 10 ciklusa kuhanja na pari: nakon toga, ako se pranje ne izvrši, mogu se odabrati funkcije pare, ali kada se pokrene, pojavit će se poruka o pogrešci i kuhanje neće započeti.

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

PEĆNICA

KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Unutrašnjost pećnice prednja strana i vrata	Preporuča se očistiti pećnicu nakon svake uporabe. Nečistoća se lakše čisti izbjegavanjem opetovanog spaljivanja na visokim temperaturama. Uklonite sve uklonjive dijelove i operite ih odvojeno toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Komora za kuhanje se može čistiti mekom krpom namočenom u otopinu tople vode i amonijaka, zatim isprati i osušiti. Očistite prednju stranu uređaja i brtvene površine vrata mekom krpom s toplom vodom i deterdžentom.	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. Nakon pranja osušiti.	Uklonite ostatke hrane odmah nakon upotrebe.
Rešetke	Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.	U slučaju nakupljene i stvrdnute prljavštine, preporučljivo je ostaviti rešetke da se namaču nekoliko sati prije čišćenja.

PREDNJA PLOČA

KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelične površine	Očistite dijelove toplom vodom i nekorozivnim tekućim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava povremenim čišćenjem posebnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada nemojte koristiti abrazivne praškove.
Obojene površine	Za održavanje svojstava obojenih dijelova potrebno ih je često čistiti sapunicom.	Izbjegavajte ostavljati kisele ili alkalne tvari (ocat, limunov sok, sol, sok od rajčice itd.) na obojenim dijelovima i perite dok su obojeni dijelovi još vrući.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Zamjena žarulje

- **PAŽNJA!**
Prije promjene žarulje:
Uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
Oprez: Svjetiljka i stakleni poklopac svjetiljke mogu biti vrući. Stavite meku krpu na dno unutarnje strane jedinice. Sprječava oštećenje staklenog poklopca i šupljine žarulje. Uvijek koristite istu vrstu žarulje.
- **Zamjena žarulje**
Okrenite stakleni poklopac lampe u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga uklonili.
- Očistite stakleni poklopac.
- Zamijenite žarulju odgovarajućom halogenom žaruljom od 25 W.
- Ponovno postavite stakleni poklopac.

■ 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.

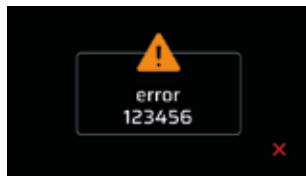
■ RJEŠAVANJE PROBLEMA

Poruke o pogreškama

Sistemske greške

U slučaju anomalije, na zaslonu se pojavljuju sljedeće pogreške:

Opis	Šifra greške
Sonda komore prekinuta	00
Sonda komore u kratkom spoju	01
Sonda kotla prekinuta	02
Sonda kotla u kratkom spoju	03
Sonda za meso prekinuta	04
Sonda za meso u kratkom spoju	05
Pregrijavanje	08
Kotao ne grije	09
Pumpa ne radi	10
Pogreška pražnjenja	14
Potrebno je oprati krug vode	15
Tangencijalni ventilator ne radi	16
Greška u komunikaciji	20



U slučaju pogreške, odspojite i ponovno spojite uređaj. Ukoliko se greška ponovno pojavi, bit će potrebna intervencija ovlaštenog tehničara.

UPOZORENJE O OTVORENIM VRATIMA (KUHANJE U TIJEKU)

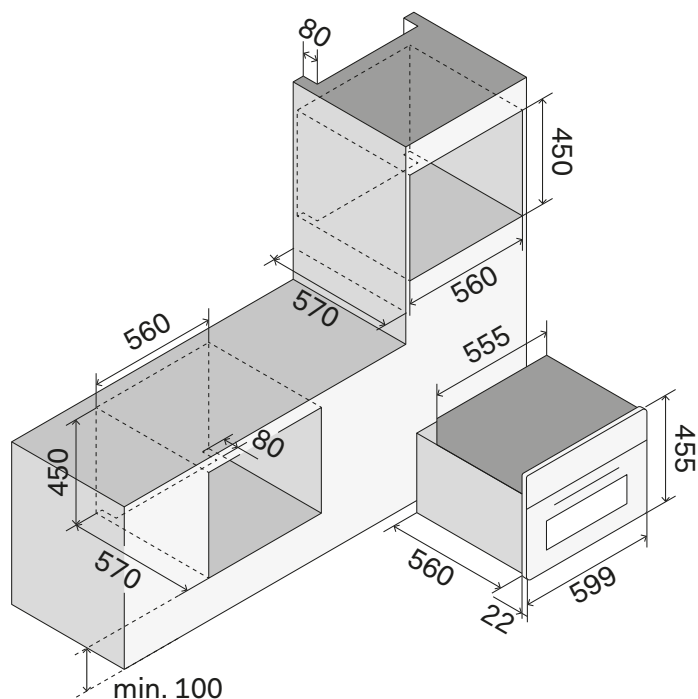


Zatvorite vrata pećnice.

■ 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 udubljenje u namještaju, 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.

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



■ INSTALACIJA - Električno priključivanje



Sljedeće upute namijenjene su kvalificiranoj osobi koja će se pobrinuti za postavljanje uređaja, njegovu prilagodbu i tehničko održavanje i koja će osigurati da se ti postupci odvijaju što je moguće pravilnije i u skladu s važećim propisima. Važno: sva podešavanja, održavanje itd. mora se provesti nakon što ste isključili električni utikač iz uređaja.

Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sljedećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETSKOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

UREDBA BR. 1935/2004 (dodir s hranom).

Instalacija se mora izvršiti na stručan način i u potpunom skladu s važećim propisima koji se odnose na električne instalacije.

U protivnom proizvođač odbija svaku odgovornost.

U ovoj knjižici također ćete pronaći dijagram ožičenja vašeg uređaja.

Uređaji su dizajnirani za spajanje na napon prikazan na pločici s podacima.

Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite sljedeće:

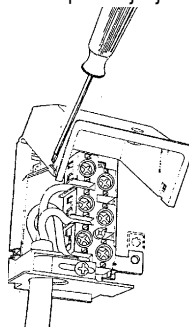
- karakteristike elektromagnetskog prekidača ili utičnice mogu podnijeti opterećenje uređaja (vidi podatke na tipskoj pločici);
- sustav napajanja mora biti opremljen učinkovitim uzemljenjem.

Uređaj se isporučuje s 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.

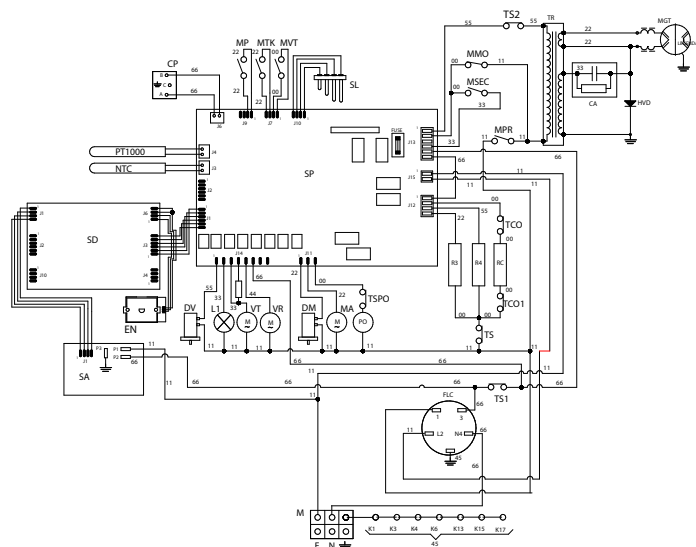
Za izravno spajanje na mrežu potrebno je:

- višepolna utičnica ili sklopka, s minimalnim otvorom od 3 mm, lako je dostupna nakon postavljanja uređaja;



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.

■ Dijagram ožičenja



Legenda

F	Crna	TS2	Sigurnosni termostat na fazi 120 °C
N	Neutralna	TCO	Sigurnosni termostat na fazi 318 °C (TCO)
M	Priključni blok	TCO1	Sigurnosni termostat na fazi 318 °C (TCO)
OSIGURAČ	Osigurač 10 A	TSPO	Sigurnosni termostat na fazi 90 °C
FLC	Filtar LC	MSEC	Sekundarni mikro prekidač
L1	Svjetlo pečnice	MMO	Mikro monitor
SA	Ploča za napajanje	MPR	Primarni mikro prekidač
SD	Kartica zaslona	MP	Mikro prekidač vrata
SP	Kartica napajanja	MTK	Mikro prekidač spremnika za vodu
EN	Enkoder za podešavanje	MVT	Mikro prekidač tangencijalnog ventilatora
CP	Priključak sonde za kuhanje	00	Crna
SL	Senzor razine vode	11	Smeđa
DM	Damper za mikrovalnu	22	Crvena
DV	Damper za paru	33	Bijela
PD	Pumpa	44	Žuta
VR	Radialni ventilator	45	Žuto-zelena
VT	Tangencijalni ventilator	55	Siva
RC	Grijač kotla	66	Plava
R3	Grijač roštilja	K1	Žica za uzemljenje priključnog bloka
R4	Kružni grijač	K3	Žica za uzemljenje priključnog bloka radialnog motora
PT1000	Sonda kotla PT1000	K4	Žica za uzemljenje okruglog priključnog bloka
NTC	NTC sonda komore	K6	Žica za uzemljenje priključnog bloka svjetla pečnice
MGT	Magnetron	K13	Žica za uzemljenje priključnog bloka roštilja
TR	Visokonaponski transformator	K15	Žica za uzemljenje priključnog bloka okvira
HVD	Visokonaponska dioda	K17	Žica za uzemljenje priključnog bloka napajanja
CA	Kondenzator 1,05 uF		
MA	Motor antene		
TS	Sigurnosni termostat na fazi 135 °C		
TS1	Sigurnosni termostat na fazi 135 °C		

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili rasipanje toplote.

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

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

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

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

B. Nikada ne koristite uređaj bos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

23. Opasnost od gušenja.

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

24. Opasnost od opekline

Koža djece je mnogo delikatnija od kože odraslih.

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

25. Opasnost o povreda.

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

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

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

■ MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ PEČENJE NA PARI

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

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

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

■ PRVO PUŠTANJE U RAD

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

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

- Ova operacija mijenja izvedbe uređaja i može oštetiti email.

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

■ PRIKAZ - Legenda ikonica

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

■ UPUTE ZA UPORABU

Rad



Početna strana zaslona

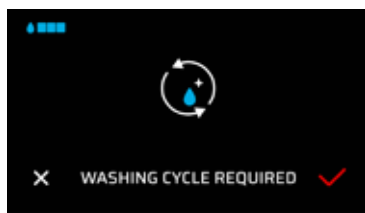
- 1 = Omogućava vam da pređete na zaslon za podešavanje rerne.
- 2 = Omogućava vam podešavanje mjeritelja vremena.
- 3 = Omogućava vam izravan pristup podešavanjima.

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

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

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

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



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

Podešavanja

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

Podešavanje mjeritelja vremena

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

Funkcije

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

15 = Podešavanje temperature pečenja.

15a = Postoje dvije mogućnosti za postavljanje temperature:

- pomicanje trake

- sa + ili -

S ručicom (ako je nazočna).

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

16 = Podešavanje vremena pečenja i programiranog početka.

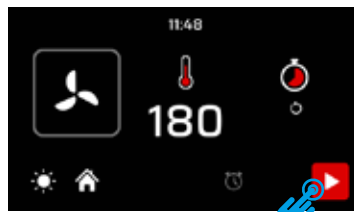
16a = Podešavanje vremena pečenja.

16b = Prikazuje vreme završetka pečenja.

16c = Podešavanje vremena početka.

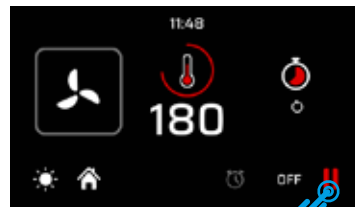
16d = Potvrđivanje postavki.

■ PROCES PEČENJA



PODEŠENA RERNA

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

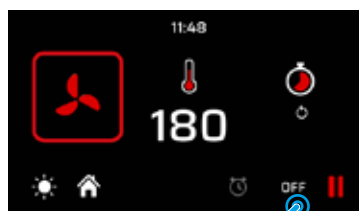


FAZA PREDGRIJAVANJA

Postoje četiri razine koje vam omogućavaju da pratite proces predgrijavanja.

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

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

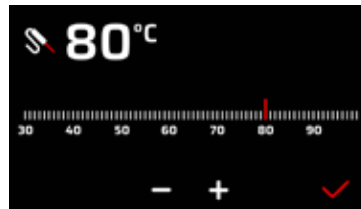


KRAJ PREDGRIJAVANJA

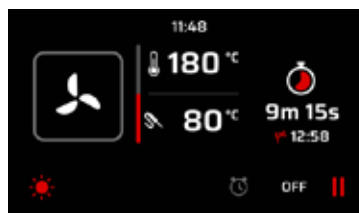
Kada se postigne podešena temperatura, prikaz će postati crven da bi označio kraj faze predgrijavanja i početak faze pečenja. Ako je vreme pečenja podešeno, rerma će se automatski isključiti kada vreme istekne.

■ PEČENJE SA SONDOM ZA MESO

BIRAČ TEMPERATURE SONDE



NAČIN ZAGRIJAVANJA SA SONDOM



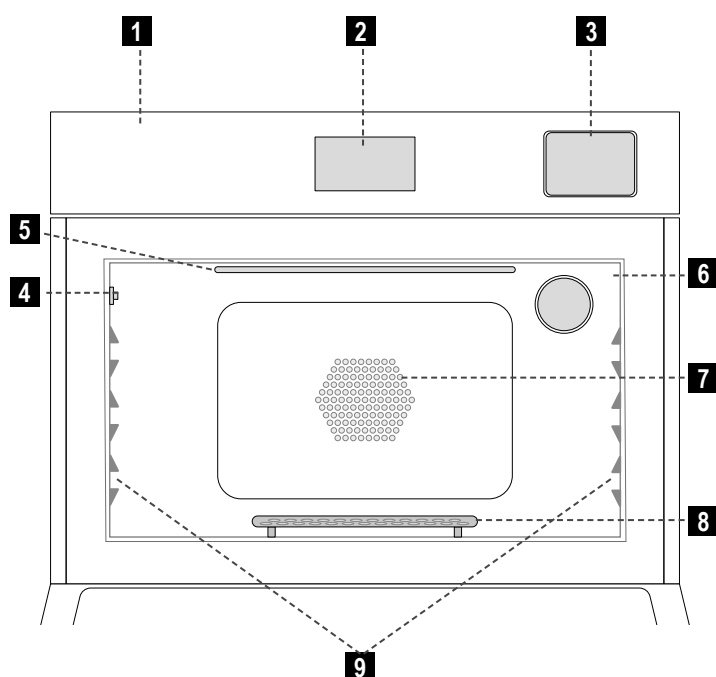
Kada se koristi temperaturna sonda prikazuje se dolje prikazano polje za postavke i zagrijavanje se završava pri povećanju temperature koju je postavila sonda.

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

■ IKONICE FUNKCIJA

	Funkcija mikrovalne Ova funkcija je posebice naznačena za zagrijavanje i odleđivanje hrane ili jela koji se brzo spremaju. Moguće je i kuhanje povrća, ribe i nekih slatkiša. Moguće je i omekšati puter, otopiti čokoladu, odleđiti delikatne torte.
	Višestruko pečenje s ventilatorom (konvekcija) Radi se o funkciji koja omogućava istovremeno pečenje na više razina različitih jela bez miješanja mirisa; možete peći lazanje, pizzu, kroasane i briose, pite, kolače itd.
	Pečenje na roštilju sa zatvorenim vratima Funkcija je naznačena za brzo i duboko pečenje na roštilju, za zapržavanje i pečenje mesa uopće, fileta, florentinskog bifteka, ribe na žaru i povrća na žaru. Pečenje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C. Za pečenje tanje hrane koja se stavlja u srednji dio roštilja i za tostiranje kruha.
	Pečenje na ventilacionom roštilju Funkcija za brzo i duboko pečenje sa značajnom uštedom energije, ova funkcija je pogodna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili miješani ražnjići, divljač, njoki na rimski način itd. Pečenje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	Pečenje na pari Radi se o funkciji koja omogućava regeneriranje hrane pripremljene na pari (sous vide) na niskoj temperaturi, održavajući izvorne boje, uniformnost i mekoću. Izvrsno za pečenje povrća, ribe i osjetljive hrane.
	Kombinirano pečenje para + mikrovalna Za kuhanje u pećnici uz prednost pare. Koristite ovu funkciju za skraćivanje vremena pečenja čime se održavaju vitamini i nutritivne vrijednosti hrane. Za uporabu ove funkcije postavite temperaturu između 130°C i 230°C.
	Kombinirano pečenje para + mikrovalna Radi se o pečenju koje je više namijenjeno da se održe prednosti pečenja na pari čime se štedi vrijeme; najviše je prilagođena za rižoto, povrće, pogačice, mljeveno meso, pire.
	Kombinirano pečenje konvekcija + mikrovalna Radi se o pečenju koje je najviše namijenjeno za pripremu svinjetine i piletine na brz način bez isušivanja hrane. Ušteda vremena iznosi i do 40-50%.
	Kombinirano pečenje roštilj + mikrovalna Radi se o funkciji koja je namijenjena za brzu pripremu velike količine ribane hrane za obitelj (primjerice krumpir i sir), zapečene tjestenine, gustog povrća. Pečenje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	Ciklus čišćenja na pari Radi se o specifičnom programu za omekšavanje prljavštine naslagane unutar pećnice i olakšavanje njenog čišćenja bez uporabe kemijskih supstanci i abrazivnih sredstava. Program traje 15 minuta.

■ OPIS PROIZVODA



1 KOMANDNA PLOČA

2 DISPLAY TOUCH TFT

3 POSUDA ZA VODU

4 UTIKAČ ZA TEMPERATURNU SONDU

5 ROŠTILJ

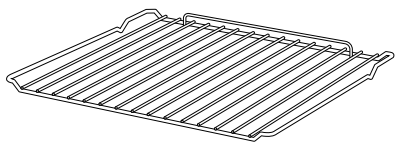
6 LAMPICA PEĆNICE

7 VENTILATOR I OTPOR KONVEKCIJE

8 BOJLER S POKLOPCEM

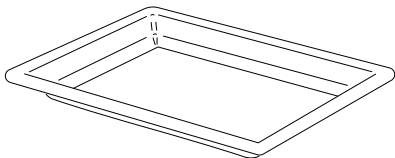
9 POTPORE ZA REŠETKU

- Dostavljeni pribor



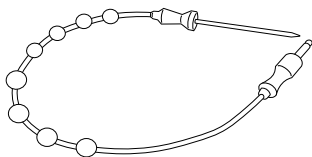
Rešetka

Za lonce, pladnjeve i pekače



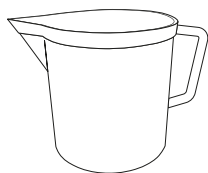
Staklena posuda za kapanje

Koristi se za način pečenja mikrovalna



Temperaturna sonda

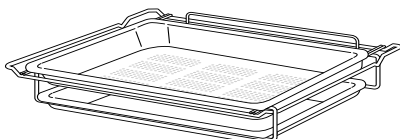
Za zagrijavanje i kuhanje hrane odabirom unutarnje temperature



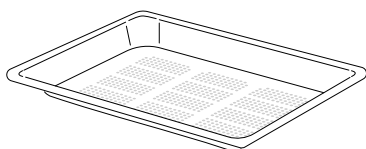
Boca

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

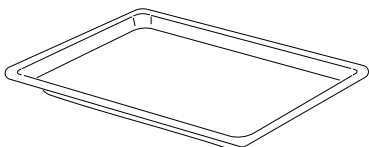
- Postavljanje pečenja na pari



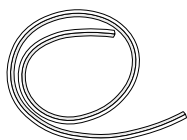
Podloga za dvije namjenske podloge



Perforirana posuda za sakupljanje tekućine omogućava da para dopre do hrane



Plitka posuda za sakupljanje kondenza koji kapa prema dolje



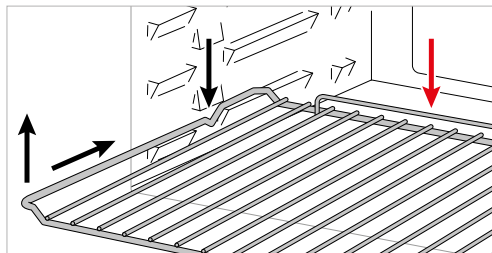
Silikonska cijev koja se koristi zajedno s bocom za pražnjenje spremnika

- Upotreba pribora

Rešetka

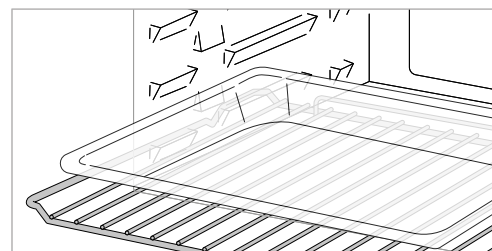
Podignite prednji dio rešetke i gurnite ga ka unutra kako biste prešli kut. Odaberite željenu razinu prilagođenu funkciji pečenja.

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



Staklena posuda za kapanje Pyrex

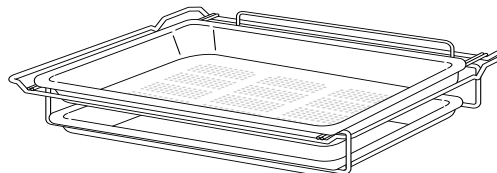
Kada se koristi stakleni tanjir, stavite ga na rešetku



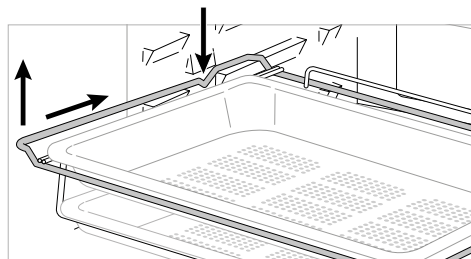
Kuhanje na pari

Perforirana posuda:

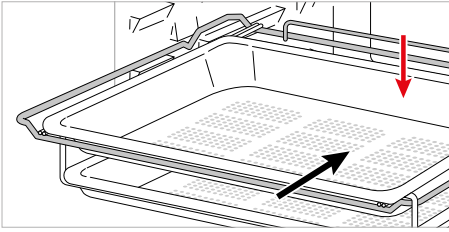
Umetnite posudu u okvir kako je prikazano.



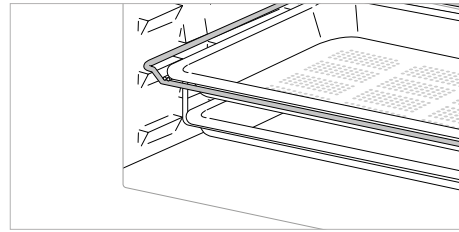
Podignite prednji dio okvira i gurnite ga ka unutra kako biste ga gurnuli da sklizne izvan kuta.



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



Potpun okvir s umetnutim posudama



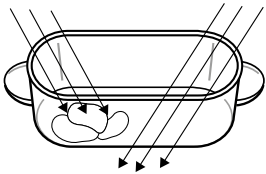
■ UPUTE ZA UPORABU - Mikrovalna



Rad

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

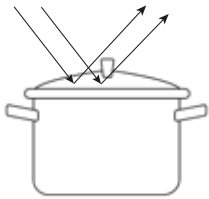
ZABELEŠKA: metalni pribor dostavljen s uređajem može da se koristi čak i za funkcije kombinovane s mikrotalasima. Zapamtite da na njih ne stavljate metalne sudove ili posude na kojima se nalaze metalne dekoracije koje bi mogle da izazovu varnice. Mikrovalovi pokreću molekule koje čine hranu, posebice molekule vode (oko 2,5 milijardi volti u sekundi). Time se generira toplota koja, od rubova hrane, dolazi unutra. Time se zagrijavanje generira skoro istovremeno u svoj hrani stavljenoj u pećnicu.



Prednosti

Općenito, hrana se može peći mikrovalovima bez dodavanja tekućina ili masti ili uz njihovo minimalno dodavanje.

Proizvodnja mikrovalova završava se u trenutku kada prekida pečenje ili kada se otvore vrata uređaja. Tijekom pečenja zatvorena i cijela vrata nude dovoljnu zaštitu od mogućih izlazaka mikrovalova.



ZABELEŠKA: zapamtite da NE pokrećete pećnicu na prazno s mikrotalasima: u kombinovanim načinima, tokom predzagrevanja, mikrotalasi nisu aktivirani, te se time hrana može staviti po završetku ove faze.

- KORISNI PRIJEDLOZI

Opšte:

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

Pečenje:

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

Nemojte nikada kuhati jaja u ljusci ili puževe jer mogu prsnuti. Pečenim jajima najprije probušite žumanjke.

Hranu sa kožom ili korom poput krumpira, rajčice, kobasica prije pečenja probušite vilicom nekoliko puta kako ne bi pukla.

Za proizvode iz hladnjaka ili zamrzivača postavite dulje vrijeme pečenja.

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

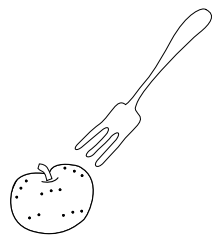
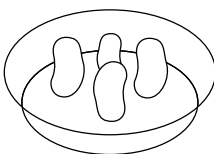
Povrće čvrste teksture poput mrkve, graška ili cvjetače moraju se peći uz dodatak vode.

Okrenite veće komade na polovini vremena pečenja.

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

Odležavanje mesa, peradi, ribe:

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



- Lonci/ materijal za mikrovalnu

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

Gotova jela:

Gotova jela koja se nalaze u metalnim ili plastičnim posudama s metalnim poklopcem mogu da se odlede ili zagreju na mikrotalasima samo ako je izričito naznačeno da se takve posude mogu koristiti u mikrotalasnoj, te ako ih se stavi na stakleni tanjir PYREX.

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

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

■ UPUTE ZA UPOTRABU

Pečenje na pari

- PREDNOSTI

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

- RAD

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



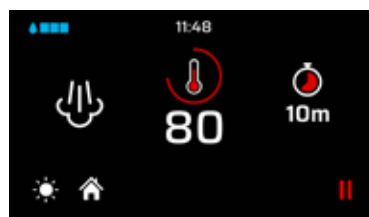
Istovremeno se pale i segmenti koji se tiču razine vode. **Koristite samo hladnu vodu iz slavine; nikada nemojte koristiti filtriranu vodu (demineraliziranu) ili**



destiliranu, mineralnu vodu ili druge tekućine.

- ZABIJEŠKA

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



POZORNOST!

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

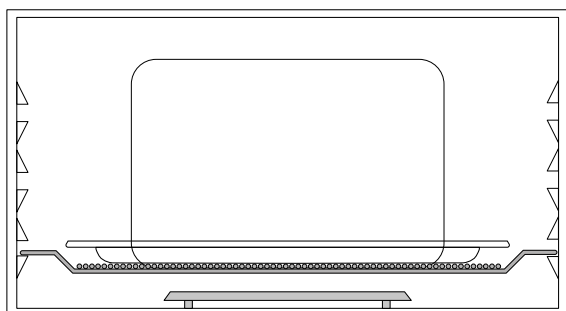
■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje roštilj - mikrovalna



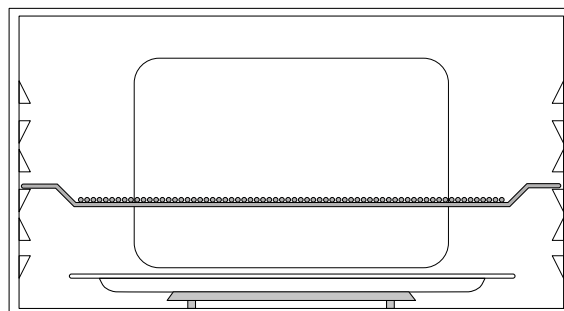
Opći savjeti: termostats se mora postaviti na 180°C.

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

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



Pečenje visoke hrane



Pečenje niske hrane

■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje konvekcija - mikrovalna



Opći savjeti

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

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

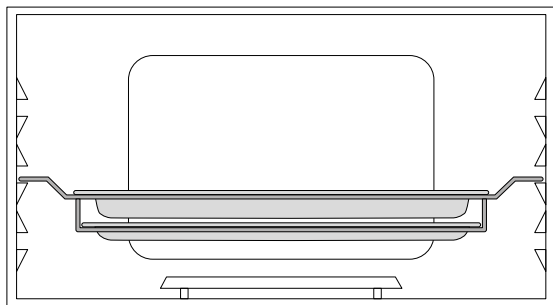
■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje para + konvekcija



Opći savjeti

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

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



■ UPUTE ZA UPORABU - Kombinirano pečenje para + mikrovalna



Opći savjeti

Kontrolirajte pečenje: okrećite ili tresite dijelove i/ili promijenite postavke po potrebi.

Vrsta hrane	Količina	Snaga mikrovalova	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Rižoto	500 g	500 W	98	11 - 14	Koristite pekač pyrex Odmah dodajte juhu u posudu (u jednakoj težini kao i riža)
Riba (orada, brancin)	800 g	270 W	85	5 - 6	Namastite perforiranu posudu, prije stavljanja ribi probušite kožu na nekoliko mjesta.
Kozice/ škampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Krumpir - mrkva - tikvice	600 g	500 W	90	5 - 6	Ogulite krumpir i narežite svo povrće na pravilne komade
Cvjetača/ brokula	500 g	500 W	95	6 - 8	Izrežite na pravilne komade
Mesna štruca	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ČIŠĆENJE - NJEGA - ODRŽAVANJE

Čišćenje



POZORNOST!

Pogledajte poglavlja o sigurnosti.

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

Dijelovi od nehrđajućeg čelika

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

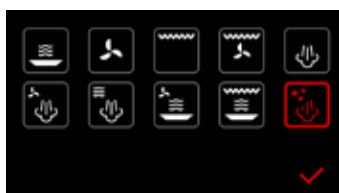
Čišćenje brtve vrata

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

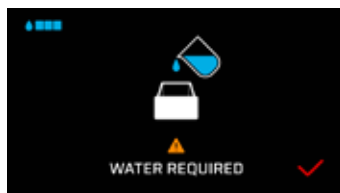
Ciklus čišćenja na pari

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

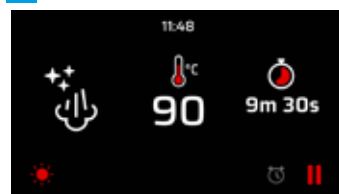
1



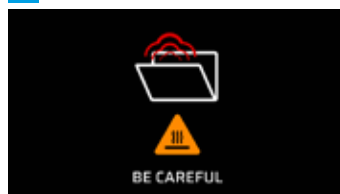
2



3



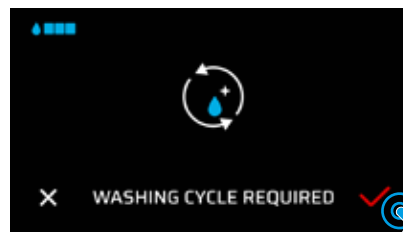
4



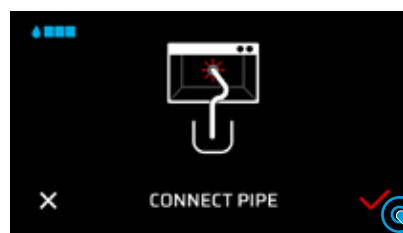
- Pražnjenje i pranje spremnika



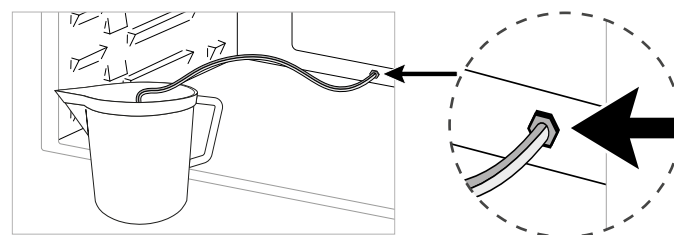
Pri prvom uključivanju na prikazu se pojavljuje žuti trokut obavještenja. Otvaranjem vrata i dodiranjem na njega prikaz će pokazati poruku.



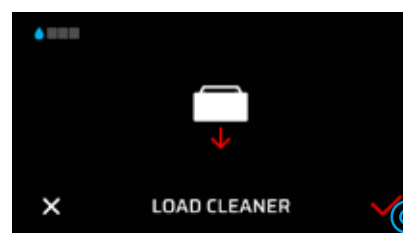
Ako ne želite obaviti pranje dovoljno je dodirnuti simbol X i žuti trokut će nestati; bit će moguće obaviti pranje odabirom odgovarajuće tipke nakon što otvorite izbornik postavki. Međutim, ako želite pristupiti pranju pritisnite tipku za potvrdu i prikaz će pokazati



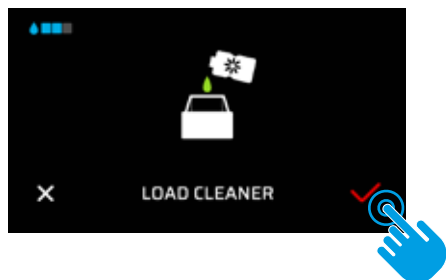
Za nastavak umetnite gumenu cijev koja se prilaže preko metalnog griča koji strši iz stražnje stijenke komore za pečenje ispod perforiranog područja. Umetnite visoki kraj cijevi u posudu za sakupljanje kapaciteta 1l (primjerice priloženi bokal). U ovom trenutku pritisnite taster za potvrdu za pražnjenje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



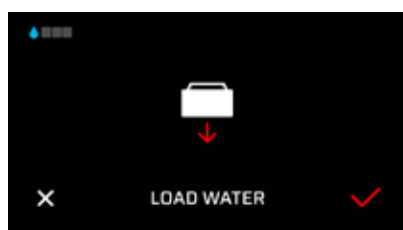
Nakon što ste ispraznili spremnik pojavljuje se naznaka za sipanje sredstva za uklanjanje kamenca (limunska kiselina 5% ili kupovni proizvod za uklanjanje kamenca za aparate za kavu ili glačala). Za potpuno čišćenje koristite 1L otopine.



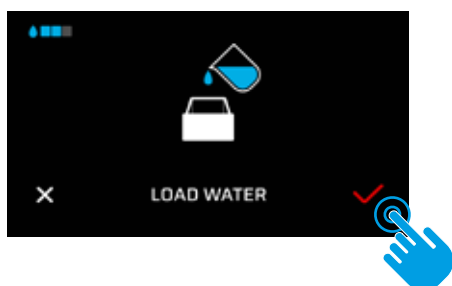
Otvaranjem ladice i potvrđivanjem slika postaje:



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



Ponovnim otvaranjem ladice i potvrđivanjem prikaz pokazuje:

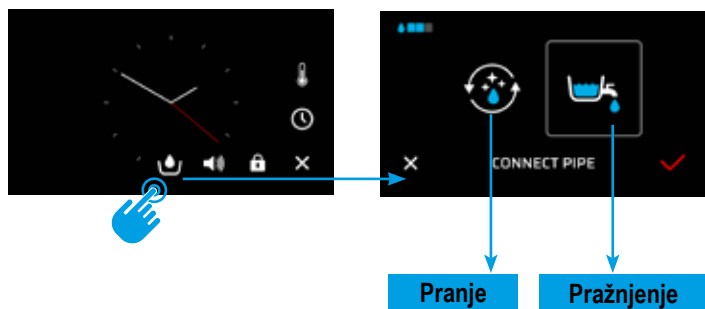


U potpunosti napunite spremnik i pritisnite potvrdu za pokretanje crpke i početak završnog pražnjenja. Po završetku (radnja traje desetak minuta) prikaz pokazuje:

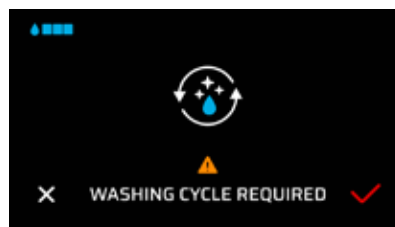


Kada je pranje završeno, pritiskom na tipku za potvrdu možete nastaviti s normalnom uporabom uređaja.

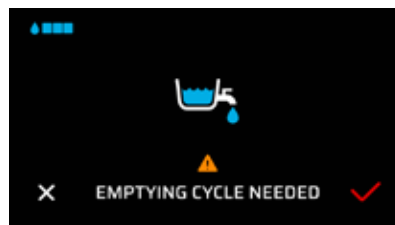
Pranje i pražnjenje spremnika mogu se obaviti u svakom trenutku pristupanjem odgovarajućem izborniku pritiskom na tipku za postavke



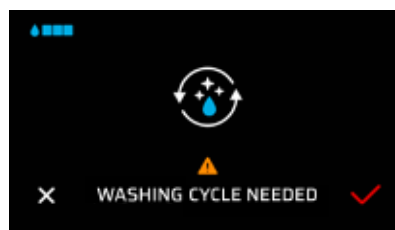
Značenje odgovarajućih obavijesti za krug vode



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



Ova obavijest pojavljuje se 7 dana nakon posljednjeg punjenja spremnika i poziva na njegovo pražnjenje kako bi se izbjeglo kvarenje vode. Radi se samo o informaciji i normalna uporaba uređaja je moguća čak i ako ne obavite pražnjenje. Međutim, preporučamo pražnjenje spremnika nakon svakog pečenja kako biste sljedeće pečenje započeli sa svježom vodom.



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

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

RERNA

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

PREDNJA PLOČA

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

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Zamjena sijalice

- **POZORNOST!**
Prije promjene lampice:
Uvjerite se da je uređaj isključen prije nego što zamijenite lampu kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
Pozornost: lampica i stakleni poklopac lampice mogu biti vrući. Stavite meku krpu na dno unutarnjeg dijela uređaja. Sprječava oštećenja na staklenom poklopcu lampice i remi. Uvijek koristite istu vrstu lampice.
- **Zamjena lampice**
Okrenite stakleni poklopac lampice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za njegovo uklanjanje.
- Očistite stakleni poklopac.
Zamijenite sijalicu odgovarajućom halogenom sijalicom od 25W.
- Vratite stakleni poklopac.

■ RJEŠAVANJE PROBLEMA - Generički problemi



POZORNOST!

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

■ RJEŠAVANJE PROBLEMA

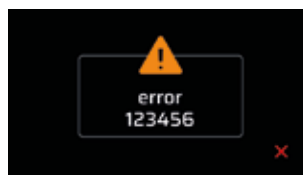
Poruke pogreške

Pogreške sustava

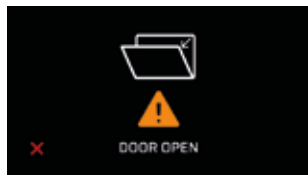
U slučaju anomalija na prikazu pojavljuju se sljedeće pogreške:

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

UPOZORENJE O PROBLEMU



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

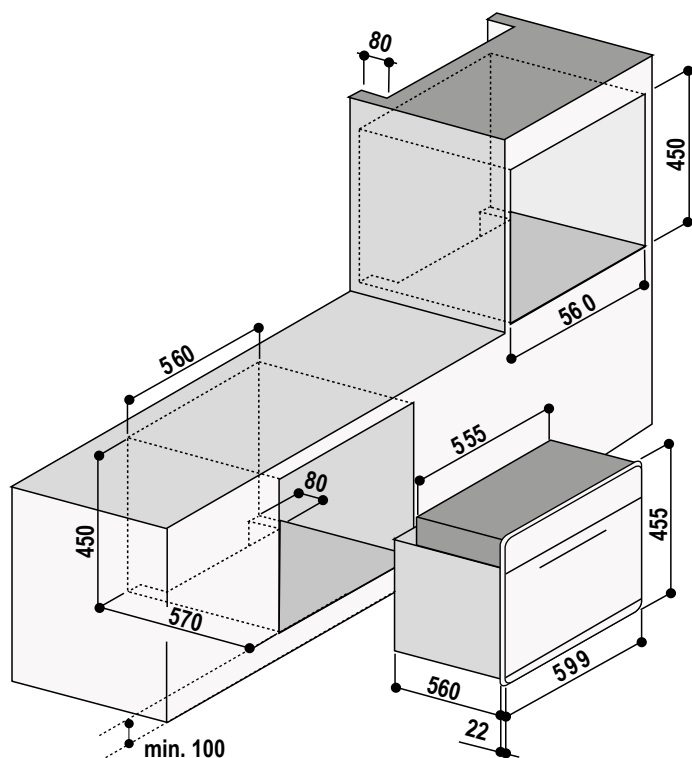


Zatvorite vrata rerne.

■ POSTAVLJANJE - Upute za postavljanje

⚠ Tablica s podacima koja se nalazi na ivici vrata rerne i prikazana je na strani 1, vidljiva je sa otvorenim vratima, sadrži sve podatke neophodne za ugradnju, na primer: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najprije izmjerite i kontrolirajte nišu za udubljenje u namještaju koja mora točno odgovarati mjerama prikazanim na slici A. Obratite pozornost na to jesu li presvlake namještaja, furnir ili drugo zalijepljeni ljepljivom otpornom na toplotu (150°C). Ako premaz ili ljepljivo nisu otporni na toplotu, premaz bi se mogao deformirati ili raspasti posebice na najužim mjestima namještaja. Uvjerite se da namještaj koji je predviđen za ugradnju pećnice ima čvrsto dno i da može podnijeti težinu uređaja. Uključeni su svi šrafovi i dodaci potrebni za pričvršćivanje rerne na ormarić.

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



■ INSTALACIJA - Električno priključivanje



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

Pravila instalacije

Ova oprema je sukladna sljedećim direktivama:

DIREKTIVA 2002/96/EZ

DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU

DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU

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

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

U suprotnom proizvođač odbija svaku odgovornost.

U ovoj knjižici ćete također pronaći električnu shemu svog uređaja.

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

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

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

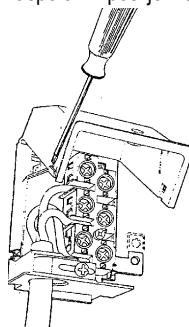
- sustav napajanja mora biti opremljen efektivnim uzemljenjem.

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

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

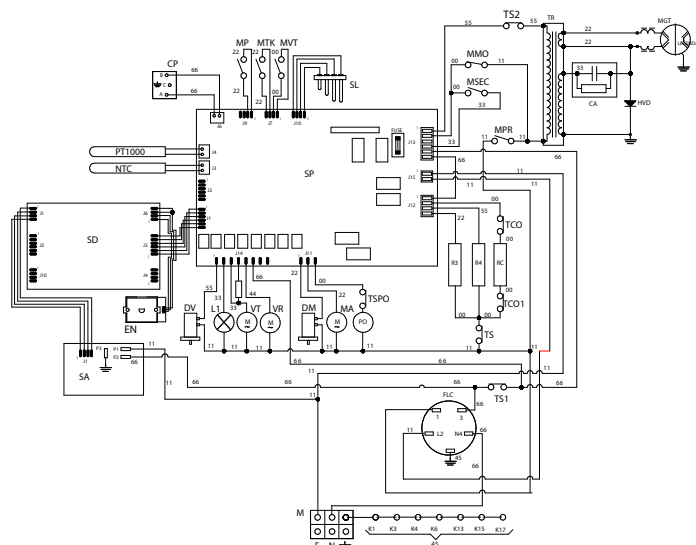
Za izravno povezivanje na mrežu potrebno je da:

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



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

■ Strujna shema



Legenda

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

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Značilnosti naprav

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B. Naprave nikoli ne uporabljajte bosi;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

18. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.

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

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

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

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

23. Nevarnost zadušitve.

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

24. Nevarnost opeklin

Otroška koža je veliko bolj občutljiva kot koža odraslih.

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

25. Nevarnost poškodb.

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

26. Naprave ne uporabljajte na nestabilnih lokacijah (npr. na ladjah).

27. Pozor: pred zamenjavo sijalke se prepričajte, da je aparat izključen, da se izognete možnosti električnega udara.

■ PREVIDNOSTNI UKREPI ZA PREPREČEVANJE MOREBITNE IZPOSTAVLJENOSTI PREKOMERNI MIKROVALOVNI ENERGIJI

28. Te pečice ne poskušajte uporabljati z odprtimi vrati, saj lahko delovanje z odprtimi vrati povzroči škodljivo izpostavljenost mikrovalovni energiji. Pomembno je, da ne poškodujete ali posegате v varnostne zapore. Ne postavljajte ničesar med sprednji del pečice in vrata ter ne dovolite, da se na tesnilnih površinah nabira umazanija ali ostanki čistil.

29. OPOZORILO: ne uporabljajte pečice, če je poškodovana. Še posebej je pomembno, da se vrata pečice pravilno zapirajo in da ni poškodb na (1) vratih (upognjena), (2) tečajih in zapahih (zlomljeni ali popuščeni), (3) tesnilnih vrat in tesnilnih površinah. Če so vrata in tesnila poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi kvalificiran servisni tehnik (usposobljen pri proizvajalcu ali na službi za pomoč strankam).

30. OPOZORILO: Izvajanje vzdrževalnih in popravilnih del, pri katerih je treba odstraniti kakršno koli ohišje ali pregrado pred izpostavljenostjo mikrovalovom, je nevarno za vse, ki niso ustrezno usposobljeni. Med namestitvijo, vzdrževanjem in popravili mora biti naprava izključena iz električnega omrežja. Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. Poseganje v električne povezave ali sestavne dele in mehanske dele je zelo nevarno za uporabnika in lahko povzroči motnje v delovanju.

31. OPOZORILO: Ne segrevajte tekočin ali drugih živil v zaprtih posodah, kozarcih ali steklenicah, saj lahko eksplodirajo.

32. Ko pečica deluje v mikrovalovnem načinu, je namenjena segrevanju hrane in pijače. Mikrovalovnega načina ne uporabljajte za sušenje cvetja, zelišč, kruha ali drugih vnetljivih materialov, kot so čistilne gobice, copati, blazine ali blazinice, napolnjene s češnjevim koščicami, pšenico, sivko ali geli, kot so tisti, ki se uporabljajo v aromaterapiji. Če se ti predmeti segrejejo, se lahko vžgejo in povzročijo poškodbe zaradi gorenja tudi po tem, ko jih vzamete iz pečice.

33. POZOR: če aparat deluje v kombiniranem načinu, naj ga otroci zaradi visokih temperatur, ki nastanejo, uporabljajo le pod nadzorom odraslih.

34. Če uporabljate funkcijo »samo MIKROVALNA PEČICA«, pečice ne smete segrevati (brez hrane) ali vklopiti prazne, saj lahko pride do iskrenja.

35. Pred uporabo pečice se prepričajte, da so pripomočki in posode posebej namenjeni za mikrovalovne pečice (glejte navodila na naslednjih straneh).

36. Pri segrevanju tekočin (vode, kave, mleka itd.) se lahko zgodi, da zaradi zakasnelega vrenja vsebina po končanem kuhanju nenadoma začne vreti in se močno prelije čez rob ter povzroči opekline. Temu se izognete tako, da pred začetkom segrevanja tekočin v posodo vstavite plastično žlico ali stekleno palčko. Vsekakor s posodo ravnajte zelo previdno.

37. Ne segrevajte žganih pijač z visoko vsebnostjo alkohola ali večjih količin olja, saj se lahko vžgejo.

38. Po segrevanju otroške hrane (v stekleničkah ali kozarcih) vsebino pretresite ali premešajte in pred zaužitjem preverite temperaturo, da se ne opečete.

39. Hrano je priporočljivo tudi pretresti ali premešati, da zagotovite enakomerno temperaturo. Če uporabljate sterilizatorje za otroške stekleničke, ki so na voljo na trgu, pred vklopom pečice VEDNO preverite, ali je posoda napolnjena s količino vode, ki jo je navedel proizvajalec.

40. Vse mikrovalovne pečice so preizkušene in odobrene v skladu z veljavnimi predpisi o varnosti in elektromagnetni združljivosti. Proizvajalci srčnih spodbujevalnikov priporočajo, da je med vklopljeno mikrovalovno pečico in srčnim spodbujevalnikom kot previdnostni ukrep najmanj 20 do 30 cm razdalje, da bi se izognili morebitnim motnjam v delovanju srčnega spodbujevalnika. Če iz kakršnegakoli razloga sumite na motnje, takoj izklopite mikrovalovno pečico in se obrnite na proizvajalca srčnega spodbujevalnika.

41. Če se pečica pregreje (dolgotrajna uporaba, uporaba prazne pečice itd.), jo lahko varnostni termostats izklopi. Ko se pečica ohladi, začne ponovno normalno delovati.

42. V mikrovalovni pečici ne kuhajte ali segrevajte jajc z lupino, saj lahko eksplodirajo, tudi ko so kuhana.

43. Upoštevajte, da so časi kuhanja, segrevanja in odmrzovanja z mikrovalovi pogosto veliko krajši kot v načinu brez mikrovalov. Zaradi predolgega časa kuhanja se hrana izsuši in lahko zažge.

■ KUHANJE V SOPARI

44. Ne uporabljajte pečice, če je pokrov sijalke odstranjen. Para lahko doseže dele pod napetostjo in povzroči kratek stik. Lahko se poškodujejo tudi električne komponente.

45. Če je pečica nameščena za vrata omare, jo upravljajte le, ko so vrata odprta. Vrata omarice zaprite šele, ko je pečica popolnoma izklopljena in hladna.

46. Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat aparata. Lahko se sprostijo sopara.

■ PRVI ZAGON

- Ko pečico prvič uporabljate, jo približno 1 uro (230 °C) uporabljajte prazno, po možnosti z odprtimi kuhinjskimi okni. Ob prvem zagonu pečica oddaja neprijetne vonjave zaradi ostankov proizvodnje, kot so mast, olje ali smole. Ko preteče ta čas, je pečica pripravljena za prvo peko. Ko se pečica ohladi, jo očistite v skladu z navodili v poglavju »Čiščenje in nega«.

- Zaradi lažjega čiščenja notranjosti pečice ne pokrijte z aluminijasto folijo.

- To bo spremenilo delovanje naprave in lahko poškoduje email.

- Ves pribor, ki pride v neposreden stik z živili, je treba pred uporabo temeljito očistiti z ustreznimi sredstvi.

■ ZASLON - Legenda ikon

	Premor
	Zagon
	°C - °F
	Blokiraj zaslon
	Potrdi
	Nastavitve
	Sonda za meso
	Domov
	Luč
	Timer
	Izhod - Konec
	Ura
	Potrdi nastavitve
	Izklopi

■ NAVODILA ZA UPORABO

Delovanje



Začetna domača stran zaslona

- 1 = Omogoča prehod na zaslon za nastavev votline.
- 2 = Omogoča nastavev timerja.
- 3 = Omogoča neposreden dostop do nastavev.

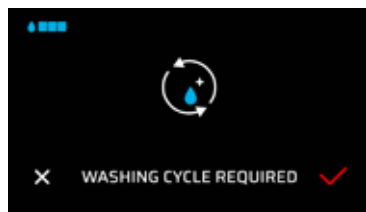
⚠ = Ob prvem zagonu se na zaslonu prikaže opozorilni rumeni trikotnik: potreben cikel pranja (**ne preprečuje delovanja, če se ne izvede**) *

OPOMBA: Rumeni trikotnik izgine:

A - le, če je rezervoar napolnjen z malo vode in popolnoma izprazen.

* (če pranje/praznjenje ni izvedeno, pečica deluje normalno, rumeni trikotnik pa ostane viden).

B - ko se dotaknete rumenega trikotnika in odprete vrata, se na zaslonu prikaže spodnji zaslon. Z dotikom simbola v spodnjem levem kotu trikotnik izgine. (Trikotnik se bo ponovno pojavil po prekinitvi napajanja).



* Za postopke praznjenja rezervoarja ali pranja glejte poglavje »ČIŠČENJE - NEGA - VZDRŽEVANJE«.

Nastavitve

- 4 = Izberite stopinjsko lestvico (°C ali °F).
- 5 = Nastavite čas.
- 6 = Izhod - Konec funkcije.
- 7 = Blokiraj zaslon.
- 8 = Za odklepanje zaslona se za 10 sekund dotaknite zaslona.
- 9 = Omogoča nastavev glasnosti zvočnega signala in po želji tudi zvoka, ko se dotaknete zaslona.
- 9a = Omogoča izbiro pranja ali praznjenja rezervoarja.

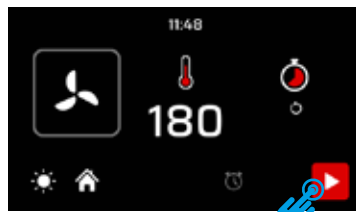
Nastavev timerja

- 10 = Povečajte ali zmanjšajte čas.
- 11 = Potrdite, ko je nastavljen zeleni čas. Zvočni signal bo naznanil konec.
- 12 = Potrdite in se vrnite na začetno stran.
- 13 = Numerična tipkovnica.

Funkcije

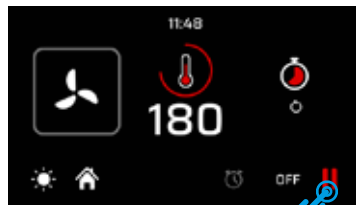
- 14 = Izberite funkcijo pečenja.
- 14.1 = Lučka (prižgana ali ugasnjena).
- 14.2 = Domov (vrnitev na domači zaslon).
- 15 = Nastavite temperature pečenja.
- 15a = Na voljo sta dve možnosti za nastavev temperature:
 - z drsenjem po vrstici
 - s + ali -
 - z vrtljivim gumbom (če je prisoten).
- 15b = Potrdi izbiro (možnost: potrdi s pritiskom na vrtljivi gumb)
- 16 = Nastavite čas pečenja in programiran začetek.
- 16a = Nastavite čas pečenja.
- 16b = Prikaži čas pečenja.
- 16c = Nastavite čas začetka.
- 16d = Potrdi nastavitve.

■ POSTOPEK PEČENJA



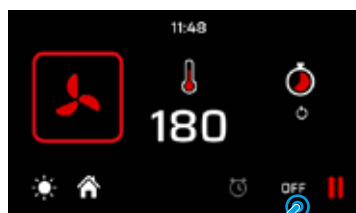
KOMORA NASTAVLJENA

Ko je votlina nastavljena (funkcija pečenja, temperatura in timer), potrdite začetek predgretja. Zaslon se preklopi v način predgretja.



FAZA PREDGRETJA

- Na voljo so štiri stopnje za spremljanje postopka predgretja. Rdeči del se bo postopoma povečeval, dokler ne bo zapolnil zaslona. - Če čas kuhanja ni bil nastavljen, lahko kuhanje prekinete (PREMOR, s pritiskom na tipko) ali končate s pritiskom na OFF.

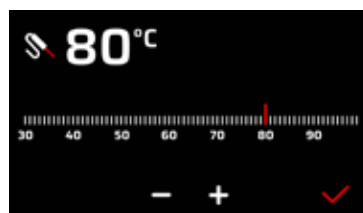


PREDGRETJE KONČANO

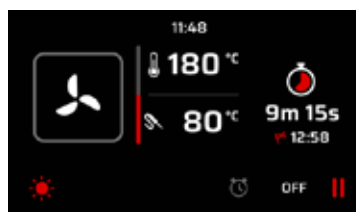
Ko je dosežena nastavljena temperatura, se bo zaslon obarval rdeče, kar pomeni konec faze predgretja in začetek faze pečenja. Če je bil nastavljen čas pečenja, se bo pečica samodejno izklopila, ko se čas izteče.

■ PEČENJE Z MASNO SONDO

STIKALO ZA IZBIRO TEMPERATURE SONDE



NAČIN OGREVANJA S SONDO



⚠ Pri uporabi temperaturne sonde je spodaj prikazano območje nastavev, ogrevanje pa se konča, ko je dosežena temperatura, nastavljena za sondo.

POZOR: uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za ta izdelek

■ IKONE FUNKCIJ



Mikrovalovna funkcija

Ta funkcija je še posebej primerna za hitro segrevanje in odmrzovanje živil ali pripravljenih jedi. Pripravite lahko tudi zelenjavo, ribe in nekatere sladice. Uporabna je tudi za mehčanje masla, taljenje čokolade in odmrzovanje občutljivega peciva.



Večdelna peka z ventilacijo (konvekcija)

To je funkcija, ki omogoča hkratno peko na več ravneh različnih jedi brez mešanja vonjav; uporablja se za peko lazanje, pice, rogljičkov in briosev, tort, peciva itd.



Pečenje na žaru z zaprtimi vrati

Ta funkcija je priporočljiva za hitro in globoko peko na žaru, gratiniranje in peko mesa na splošno, fileja, T-bone steaka, rib na žaru in celo zelenjave na žaru. Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C. Za peko tanke hrane na sredini žara in opekanje kruha.



Pečenje na žaru z ventilacijo

Ta funkcija, ki je izjemno hitra in globoka ter omogoča velik prihranek energije, je primerna za številne jedi, kot so svinjski kotleti, klobase, svinjski ali mešani ražnjiči, divjačina, njoki alla romana itd. Kuhanje na električnem žaru mora potekati pri nastavitvi termostata na 180 °C.



Kuhanje v sopari

To je funkcija za regeneracijo živil, pripravljenih v vakuumu ("sous vide"), pri nizki temperaturi, pri čemer se ohranijo prvotne barve, enakomernost in mehka tekstura. Odlično za kuhanje zelenjave, rib in občutljivih živil.



Kombinirano kuhanje v sopari + konvekcijsko kuhanje

Za peko s prednostmi sopare. S to funkcijo skrajšate čas peke, hkrati pa ohranite vitamine in hranilne vrednosti živil. Če jo želite uporabiti, nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C.



Kombinirano kuhanje v sopari + mikrovalovna pečica

To je najprimernejši način kuhanja za ohranjanje prednosti kuhanja v sopari ob hkratnem prihranku časa; še posebej primeren za rižote, zelenjavo, enolončnice, mleto meso, pireje.



Kombinirano kuhanje s konvekcijo + mikrovalovna pečica

To je najprimernejši način kuhanja za hitro pripravo svinjske in piščančje pečenke, pri čemer hrana po končani pripravi ni suha. Prihranek časa je do 40-50 %



Kombinirano kuhanje žar + mikrovalovna pečica

To je najprimernejši način kuhanja za pripravo družinskih količin gratiniranih jedi (npr. krompirja in sira), pečenih testenin, velike zelenjave v kratkem času.

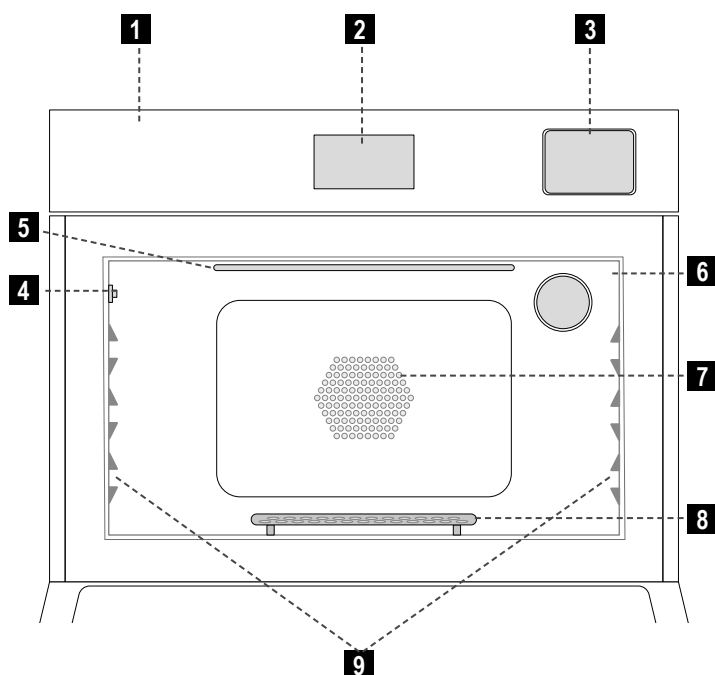
Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C.



Cikel parnega čiščenja

To je poseben program za mehčanje umazanije, ki se nalaga v notranjosti pečice, in lažje čiščenje brez uporabe kemikalij in abrazivnih sredstev. Program traja 15 minut.

■ OPIS IZDELKA



1 KOMANDNA PLOŠČA

2 ZASLON NA DOTIK TFT

3 POSODA ZA VODO

4 VTIČNICA ZA TOPLOTNO SONDO

5 ŽAR

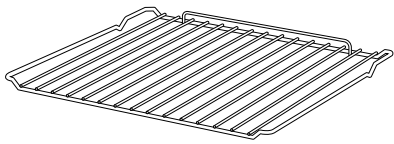
6 SIJALKA PEČICE

7 VENTILATOR IN UPOR KONVEKCIJE

8 KOTEL S POKROVOM

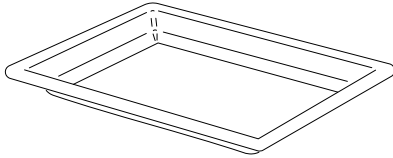
9 NOSILCI ZA REŠETKO

- Priložena oprema



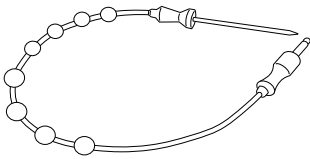
Rešetka

Za lonce, pladnje in pečenke



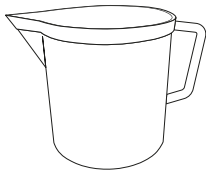
Steklena posoda za odcejanje

Uporablja se pri načinu priprave v mikrovalovni pečici



Toplotna sonda

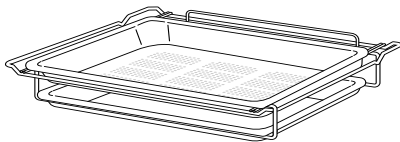
Za segrevanje in kuhanje hrane z izbiro notranje temperature



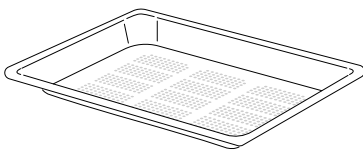
Vrč

Za polnjenje rezervoarja za vodo za kuhanje v sopari in za zbiranje vode ob njegovem praznjenju

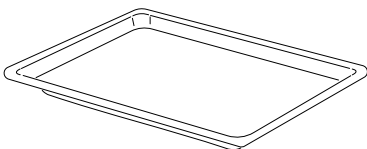
- Komplet za kuhanje v sopari



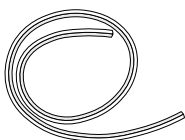
Nosilec za 2 posebna pladnja



Luknjičasta posoda za odcejanje, ki omogoča, da sopara doseže hrano



Plitva posoda za odcejanje, v kateri se zbira kondenzacijska voda, ki kaplja navzdol



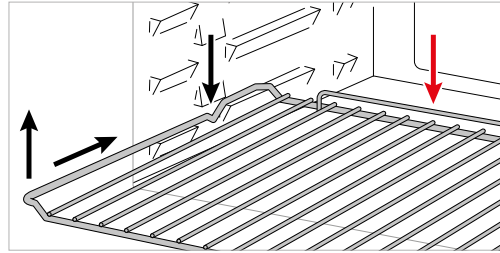
Silikonska cev za uporabo z vrčem za praznjenje rezervoarja

- Uporaba dodatkov

Rešetka

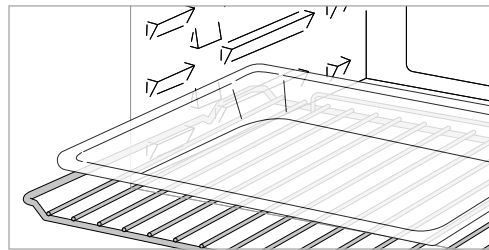
Dvignite sprednji del rešetke in jo potisnite navznoter, da presežete kot. Izberite želeno višino, primerno za funkcijo pečenja.

Opomba: pregrada, označena z rdečo puščico, je obrnjena navzgor in kaže zadnji del rešetke.



Pyrex steklena posoda za odcejanje

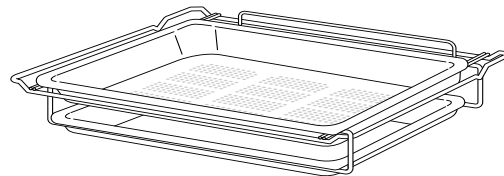
Ko uporabljate steklen pladenj, ga postavite na rešetko.



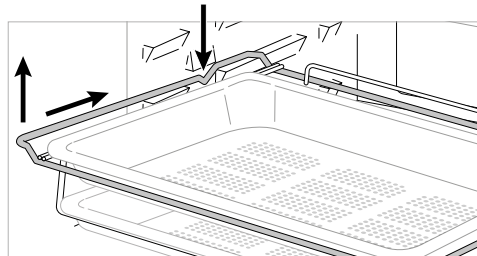
Kuhanje na paro

Luknjičasta posoda za odcejanje kapljic

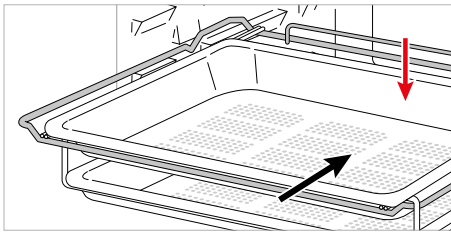
Vstavite posodo za odcejanje v okvir, kot je prikazano na sliki



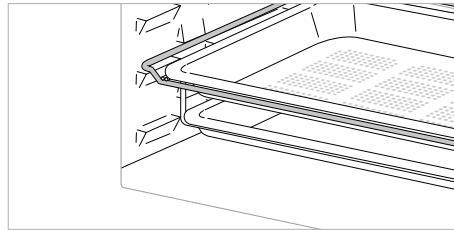
Dvignite sprednji del okvirja in ga potisnite navznoter, da zdrsne čez vogal.



Opomba: pregrada, označena z rdečo puščico, je obrnjena navzgor in kaže zadnji del rešetke.



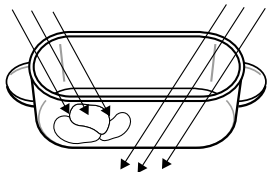
Celoten okvir z vstavljenimi posodami za odcejanje



■ NAVODILA ZA UPORABO - Mikrovalovna pečica



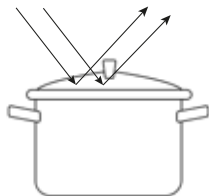
Delovanje



V pečici je magnetron, ki pretvori tok v elektromagnetno valovanje. Ti valovi se enakomerno porazdelijo po celotni komori za peko in se odbijajo tudi od sten, ki so izdelane iz kovine. Tako dosežejo hrano z vseh strani. Da bi mikrovalovi dosegli in prodrli v hrano, je treba uporabljati posodo, primerno za mikrovalove, npr. porcelan, steklo, karton, plastiko, vendar ne kovinske.

OPOMBA: kovinski dodatki, ki so priloženi aparatu, se lahko uporabljajo tudi za kombinirano z mikrovalovno funkcijo. Ne pozabite, da nanje ne postavljate kovinskih posod ali vsebnikov ali posod s kovinskimi okraski, saj lahko povzročijo iskre. Nasprotno, skozi ustrezno posodo prodrejo neposredno v hrano. Molekule, ki sestavljajo hrano, zlasti molekule vode, se zaradi mikrovalov (približno 2,5 milijarde krat na sekundo) začnejo premikati. Pri tem nastane toplota, ki se širi od robov živila proti notranjosti. Toplota se tako skoraj istočasno ustvarja v celotni jedi, ki je postavljena v pečico.

Prednosti



Na splošno lahko hrano v mikrovalovni pečici kuhamo brez dodatka ali z dodatkom majhne količine tekočine ali maščobe. Ustvarjanje mikrovalov se zaključi v trenutku, ko se prekine priprava ali se odprejo vrata aparata. Med kuhanjem zaprta, nepoškodovana vrata zagotavljajo zadostno zaščito pred uhajanjem mikrovalov.

OPOMBA: ne pozabite, da pečice NE uporabljajte prazne z mikrovalovi: v kombiniranih načinih med predgretjem mikrovalovi niso aktivirani, zato lahko hrano vstavite na koncu te faze.

- KORISTNI NASVETI

Splošno:

Pred kuhanjem odstranite živila iz aluminijaste ali kovinske embalaže. Po izklopu aparata pustite hrano nekaj minut počivati (glejte tabele: čas počivanja).

Priprava:

Če je mogoče, pripravljajte hrano, ki je pokrita z materialom, primernim za uporabo v mikrovalovni pečici (npr. folija, pokrovi). Če želite ohraniti skorjico, hrano pripravljajte brez pokrova. Hrane ne prekuhajte s previsoko nastavitvijo moči in časa. Hrana se lahko izsuši, zažge ali se na nekaterih mestih vname.

Naprave ne uporabljajte za kuhanje jajc v lupini ali polžev, saj lahko počijo. Pri cvrtju jajc najprej prebodite rumenjake.

Živila s "kožo" ali "olupkom", kot so krompir, paradižnik, klobase, pred kuhanjem večkrat prebodite z vilicami, da ne počijo.

Za hlajeno ali zamrznjeno hrano nastavite daljši čas kuhanja.

Jedi z omako je treba občasno premešati.

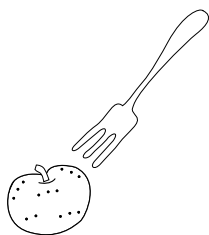
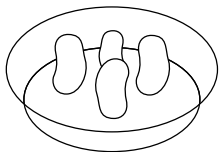
Zelenjavo, ki ima čvrsto konsistenco, kot je korenje, grah ali cvetača, je treba kuhati z dodatkom vode.

Večje kose obrnite po polovici časa kuhanja.

Če je mogoče, zelenjavo narežite na podobno velike kose. Če kuhate več obrokov istega živila, npr. kuhanega krompirja, jih v krožniku v pečici razporedite v krog, da zagotovite enakomerno kuhanje. Uporabljajte široke krožnike. Ne uporabljajte porcelanskih, keramičnih ali glinenih loncev z majhnimi luknjicami, npr. na neglaziranih ročajih ali dnu. Vlaga, ki pride v luknjice, lahko povzroči, da se takšna posoda pri segrevanju razbije.

Odtajanje mesa, perutnine in rib:

Zamrznjeno živilo položite na obrnjen krožniček, pod katerim je posoda, ali na ustrezen pripomoček, ki omogoča, da tekočina ne ostane v stiku z žvilom ter pri tem ne umaže pečice. Po polovici časa odmrzovanja hrano obrnite. Če je mogoče, razdelite in nato odstranite kose, ki so se začeli odmrzovati.



- Lonci / material za mikrovalovno pečico

	Mikrovalovna pečica			Pečica / žar
	Odmrzovanje	Segrevanje	Peka	
• Toplotno odporno steklo in porcelan (brez kovinskih delov, npr. Pyrex, toplotno odporno steklo)	•	•	•	•
• Steklo in porcelan, ki nista odporna proti ognju 1)	•	-	-	-
• Pekači, stekleni in steklokeramični, izdelani iz materiala, odpornega proti vročini in mrazu (npr. Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramika 2), terakota 2)	•	•	•	-
• Toplotno odporna plastika do 200 °C 3)	•	•	•	-
• Karton, papir	•	-	-	-
• Folija za živila	•	-	-	-
• Vrečke za kuhanje z zapiranjem, primernim za mikrovalovno pečico 3)	•	•	•	-
• Kovinske posode za odcejanje, npr. emajlirane, litoželezne	-	-	-	•
• Črno pobarvani ali s silikonom prevlečeni pekači 3)	-	-	-	•
• Pločevina za pecivo	-	-	-	•
• Pakirane že pripravljene jedi	•	•	•	•

Pripravljene jedi:

Pripravljene jedi v kovinskih posodah ali plastičnih posodah s kovinskim pokrovom lahko odmrznete ali pogrežete v mikrovalovni pečici le, če so te posode izrecno označene kot primerne za mikrovalovno pečico, ter jih postavite na stekleni pladenj iz PYREX-a

Upoštevati je treba navodila proizvajalca, natisnjena na embalaži (npr. odstraniti kovinski pokrov in prebosti plastično folijo).

1. Brez srebrne, zlate, platinaste ali kovinske prevleke/okrasa
2. Brez kremenca ali kovinskih sestavnih delov ali emajlov, ki vsebujejo kovine
3. Upoštevajte navodila proizvajalca.

■ NAVODILA ZA UPORABO

Kuhanje v sopari

- PREDNOSTI

Parna pečica ima številne prednosti, na primer omogoča dietno in zdravo kuhanje. Kuhanje poteka z vlažno toploto, ki jo ustvarja sama voda. To pomeni, da kuhanje ne poteka pri previsoki temperaturi, zato se ohranijo minerali in vitamini. Ta postopek zagotavlja tudi popolno ohranjanje okusa in arome vsake vrste hrane. Pri kuhanju v sopari ne smemo podcenjevati dejstva, da pri tem ni treba uporabljati različnih začimb, olj in predvsem maščob. Zato je to najboljša vrsta kuhanja za zelenjavo in ribe, saj se tako v njih popolnoma ohranijo hranilne snovi. Po drugi strani pa je ta vrsta kuhanja manj primerna za meso. Da bi bilo meso dobro kuhano, potrebuje veliko višje temperature, da se tako imenovani sokovi ne izgubijo. Pri kuhanju v sopari je vsa hrana okusna, tudi če je lahka in skoraj povsem brez začimb. Zato je idealna rešitev za vse, ki želijo tudi pri mizi imeti zdrav in uravnotežen življenjski slog.

- DELOVANJE

Če želite kuhati s soparo, mora biti posoda napolnjena vsaj do zareze, ki označuje najmanjšo količino vode. Za to pritisnite na predal (polnilni pladenj) na sprednji kontrolni plošči, da skoči nazaj; nato ga izvlčite dokler se ne zaustavi. Nato v predal z merilnim vrčem nalijte vodo in opazujte ikono na zaslonu. Ko pladenj izvlčete, se na zaslonu prikaže:

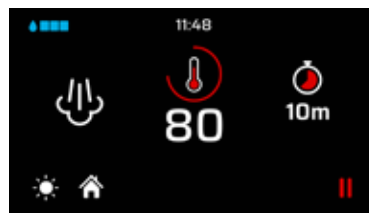


Hkrati se prižgejo tudi segmenti, ki označujejo raven vode. Uporabljajte samo hladno vodo iz pipe; nikoli ne uporabljajte filtrirane (demineralizirane) ali

destilirane vode, mineralne vode ali drugih tekočin.

- OPOMBA

Če želite nastaviti čas kuhanja v sopari, pečica pa ima višjo temperaturo od želene, boste morali počakati, da se pečica ohladi (kar je prikazano s premikanjem temperaturnih trakov v osrednjem delu zaslona navzdol). Lahko nastavite čas kuhanja, vendar se bo ta začel šteti šele po tem, ko se pečica ohladi. Če želite takoj začeti kuhati, mora biti nastavljena temperatura višja od temperature v komori. (OPOMBA: pri kuhanju v sopari je najvišja temperatura 100 °C).



POZOR!

- Ne nalivajte vode neposredno v grelnik na dnu pečice.
- V posodo za vodo ne nalivajte vnetljivih tekočin ali alkohola.
- Med polnjenjem se na prikazovalniku funkcijskih ikon postopoma prižigajo segmenti minimum, medium in na koncu maksimum, ko se raven povečuje. Ko se prižge segment maksimum, se oglasi tudi zvočni signal.
- NE NALIVAJTE VEČ VODE, KO PEČICA POKAŽE, DA JE REZERVOAR POLN.
- ODVEČNA VODA BI PRITEKLA NEPOSREDNO V KOMORO PEČICE IN OD TAM ODTEKLA VEN IZ APARATA.
- Z gobo ali krpo odstranite vodo iz komore.
- Po polnjenju predal zaprite, dokler ne slišite, da se je zaskočil: preverite, ali je zaslona izginila beseda TANK.

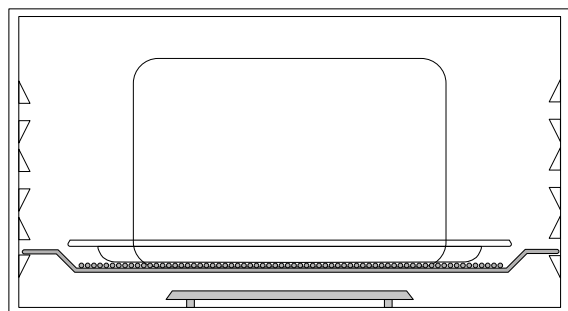
■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje žar + mikrovalovna pečica



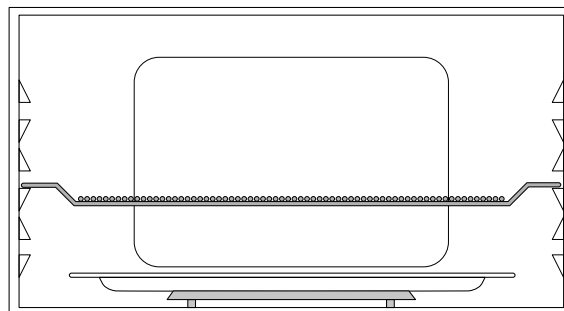
Splošni nasveti: termostat mora biti nastavljen na 180 °C.

Velike posode ali ponve postavite na dno, nižje posode pa na zgornje nivoje (glej 2 predloga na slikah). Če hrano položite neposredno na rešetko, pod njo postavite posodo za odcejanje iz stekla Pyrex, da se v njej zbirajo maščobe in sokovi, ki nastanejo pri peki. Preverite peko: po potrebi obračajte ali vrtite kose in/ali spreminjajte nastavitve.

Vrsta živila	Količina	Moč mikrovalovne pečice	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Lazanja	1100g	500 W	180	25 - 35	pekač pyrex trajanje pri surovih testeninah
Njoki alla romana	600g	500 W	180	15 - 18	pekač pyrex
Gratinirani makaroni	1200g	500 W	180	10 - 12	testenine je treba prej skuhati
Cvetača v bešamelu	1000g	800 W	180	13 - 18	trajanje pri surovi zelenjavi
Gratiniran paradižnik	800g	500 W	180	15 - 20	bolje, če so enake velikosti
Polnjene paprike	1400g	800 W	180	20 - 25	bolje, če so enake velikosti
Melanzane alla parmigiana	1300g	500 W	180	18 - 23	jajčevci so kuhani vnaprej
Gratiniran krompir	1100g	800 W	180	18 - 23	ponev pyrex
Kosi piščanca	1200g	500 W	180	30 - 35	obrnite na polovici pečenja
Nabodala	600g	500 W	180	18 - 23	obrnite na polovici pečenja



Peka visokih jedi



Peka nizkih jedi

■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje konvekcija + mikrovalovna pečica



Splošni nasveti

Velike posode ali pekače postavite na dno, nižje posode pa na zgornje nivoje. Če hrano položite neposredno na rešetko, pod njo postavite posodo za odcejanje iz stekla Pyrex, da se v njej zbirajo maščobe in sokovi, ki nastanejo pri peki. Preverite peko: po potrebi obračajte ali vrtite kose in/ali spreminjajte nastavitve.

Vrsta živila	Količina	Moč mikrovalovne pečice	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Piščanec (cel)	1200g	500 W	200	35 - 40	premažite z oljčnim oljem obrnite na polovici pečenja
Roast-Beef (brez kosti)	900g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	malo pečeno dobro pečeno
Svinjska krača	1000g	270 W	180	30 - 35	premažite z oljčnim oljem obrnite na polovici pečenja
Pečenka Štefani	900g	500 W	180	20 - 25	obrnite na polovici pečenja
Cela riba	1200g	270 W	210	30 - 35	bolje uporabiti papir za peko (papir-nata vrečka)
Zamrznjeni hamburgerji	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	malo pečeno dobro pečeno obrnite na polovici pečenja
Zamrznjena pica Ø 28 cm	350g	270 W	230	18 - 23	
Zamrznjena ameriška pica	450g	270 W	230	23 - 27	

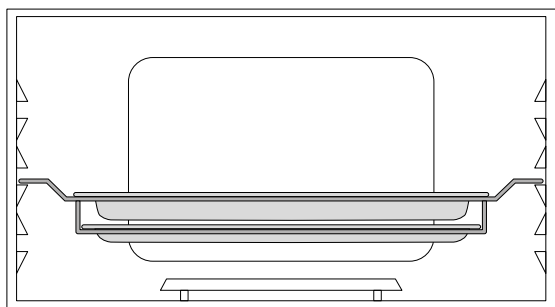
■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje sopara + konvekcija



Splošni nasveti

Pri kuhanju v sopari mora biti živilo dvignjeno nad dnem posode, da se ne potopi v kondenzirano vodo. Med konfiguracijami, prikazanimi na dnu strani, izberite najprimernejšo za količino in velikost živil.

Vrsta živila	Količina	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Piščanec (cel)	1200g	200	65 - 70	premažite z oljem
Piščančja prsa	350g	130	25 - 30	
Raca (cela)	2000g	180	130 - 150	
Roast-beef	1000g	210	45 - 50 65 - 70	malo pečeno dobro pečeno
Svinjska pečenka	1000g	180	80 - 100	premažite z oljem
Riba (npr. postrv)	1500g	180	30 - 35	3-4 ribe
Tunini zrezki	1200g	180	40 - 45	4-6 zrezkov
Beluši (zeleni)	400g	130	30 - 40	beli beluši se kuhajo manj časa (20-30 min)
Korenje	300g	130	30 - 40	
Kruh (bel)	1000g	180	45 - 60	2 kosa, 500 gramov



■ NAVODILA ZA UPORABO - Kombinirano kuhanje sopara + mikrovalovna pečica



Splošni nasveti

Preverite peko: po potrebi obračajte ali vrtite kose in/ali spreminjajte nastavitve.

Vrsta živila	Količina	Moč mikrovalovne pečice	Temp. (°C)	Trajanje (min)	Opombe
Rižota	500g	500 W	98	11 - 14	uporabite pekač iz stekla pyrex v posodo takoj dodajte juho (teža enaka rižu)
Riba (orada, brancin)	800g	270 W	85	5 - 6	luknjičasto posodo za odcejanje namažite, preden nanjo položite ribe, in na nekaterih mestih prebodite kožo
Kozice / škampi	500g	270 W	85	2 - 3	
Krompir - korenje - bučke	600g	500 W	90	5 - 6	olupite krompir in zelenjavo narežite na enakomerne kose
Cvetača / brokoli	500g	500 W	95	6 - 8	narežite na enakomerne kose
Pečenka Štefani	900g	500 W	90	10 - 12	

■ ČIŠČENJE - NEGA - VZDRŽEVANJE



Čiščenje

POZOR!

Glejte poglavja o varnosti.

- Sprednji del opreme očistite z mehko krpo, navlaženo s toplo milnico.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilno sredstvo.
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Tako boste lažje odstranili ma-deže.
- Po vsaki uporabi očistite opremo pečice in jo dobro osušite. Uporabite meh-ko krpo, navlaženo s toplo milnico.

Deli iz nerjavnega jekla

- Vrata pečice čistite samo z vlažno gobico.
- Posušite z mehko krpo.
- Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih izdelkov, ki bi lahko poš-kodovali površino pečice.
- Z enakimi previdnostnimi ukrepi čistite tudi nadzorno ploščo pečice.

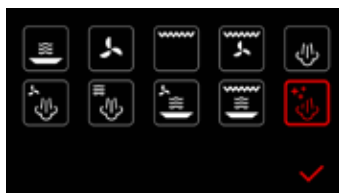
Čiščenje tesnila vrat

- Redno preverjajte tesnilo vrat. Tesnilo vrat je nameščeno okoli okvirja ko-more pečice.
 - Če je tesnilo vrat poškodovano, naprave ne uporabljajte.
 - Obrnite se na servisni center.
- Za čiščenje tesnila vrat glejte splošne informacije o čiščenju.

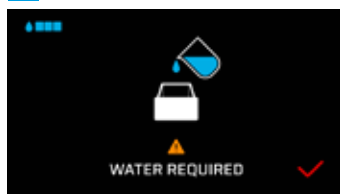
Cikel parnega čiščenja

- Pri tem postopku se uporablja sopara za lažje odstranjevanje maščob in ostankov hrane iz pečice.
1. Nastavite funkcijo - **Cikel parnega čiščenja**.
 2. Rezervoar napolnite z ustreznim vrčem.
 3. Temperatura cikla bo 90 °C, priporočeno trajanje pa je 15 minut.
 4. Po končanem ciklu čiščenja počakajte, da se naprava ohladi.
 5. Ko se ohladi, notranje površine pečice očistite s krpo.

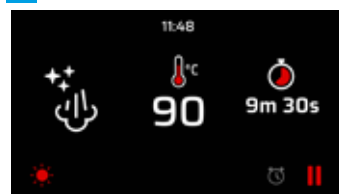
1



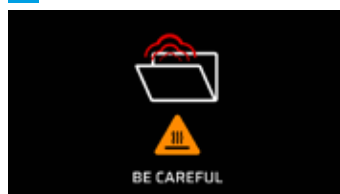
2



3



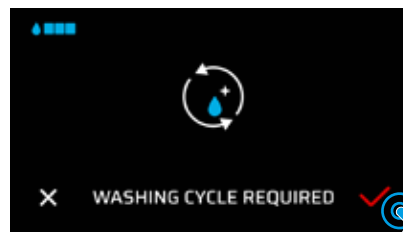
4



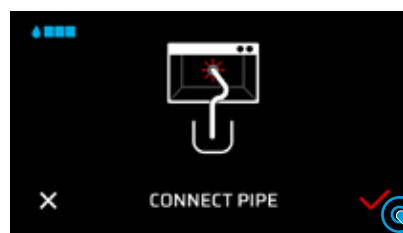
- Praznjenje in pranje rezervoarja



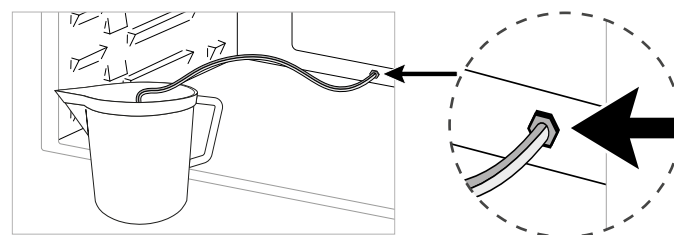
Ob prvem vklopu se na zaslonu prikaže rumeni opozorilni trikotnik. Če odprete vrata in se ga dotaknete, se na zaslonu prikaže sporočilo



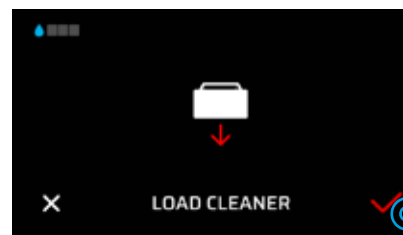
Če ne želite prati, se preprosto dotaknete simbola X in rumeni trikotnik bo izginil; pranje boste lahko opravili z izbiro ustreznega gumba po odprtju menija z nastavitvami. Če želite začeti pranje, pritisnite potrditveni gumb in na zaslonu se bo prikazalo



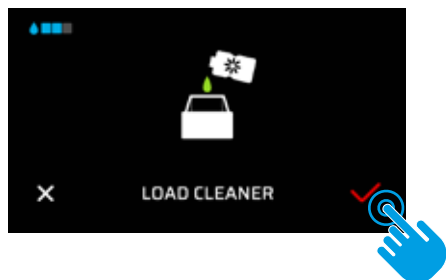
Če želite nadaljevati, vstavite priloženo gumijasto cevko čez kovinski izliv, ki štrli z zadnje stene kuhalne komore pod perforiranim območjem. Drugi konec cevke vstavite v zbiralno posodo s prostornino 1 l (npr. priloženi vrč). Zdaj pritisnite potrditveni gumb za praznjenje (črpalka začne delovati).



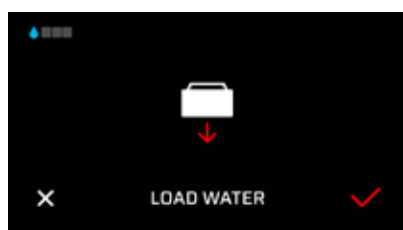
Ko je rezervoar izprazen, se prikaže indikator za polnjenje raztopine za odstranjevanje vodnega kamna (5-odstotna citronska kislina ali pakiranje sredstva za odstranjevanje vodnega kamna za kavni aparat ali likalnik). Za popolno čiščenje uporabite 1 l raztopine.



Odprite predal in potrdite, slika postane:



S pritiskom na potrditev se ponovno zažene črpalka ter opere rezervoar in vodni tokokrog. Ko je rezervoar prazen, je treba izvesti spiranje z vodo (še 1 l): na zaslonu se prikaže:



Ponovno odprite predal in potrdite, na zaslonu se prikaže:

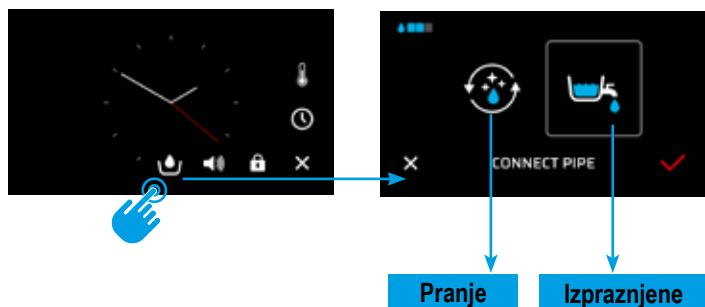


Za zagon črpalke in začetek končnega praznjenja pritisnite potrditev. Po končanem postopku (postopek traja približno deset minut) se na zaslonu prikaže:

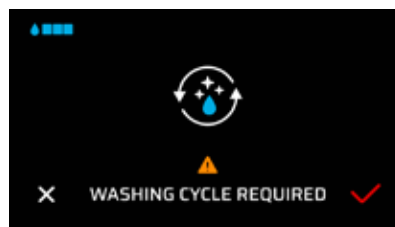


Ko je pranje končano, pritisnite gumb za potrditev, da začnete aparat normalno uporabljati.

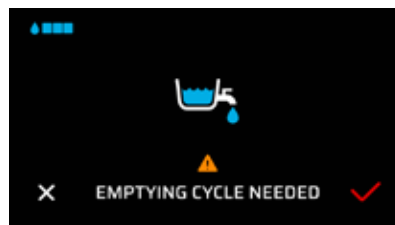
Pranje in praznjenje rezervoarja lahko izvedete kadar koli, tako da s pritiskom na gumb za nastavitve vstopite v ustrezen meni.



Pomen opozoril v zvezi z vodnim tokokrogom

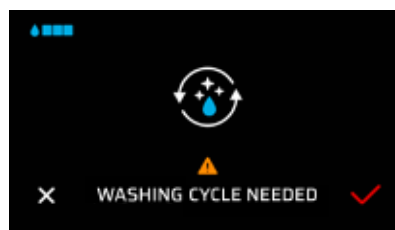


To opozorilo se prikaže vedno, ko je pečica priključena na električno omrežje. Je le informativnega značaja in vam omogoča normalno uporabo aparata, tudi če ne izvedete pranja.



To opozorilo se prikaže 7 dni po zadnjem polnjenju rezervoarja in vas poziva, da ga izpraznite, da bi preprečili poslabšanje kakovosti vode. Je le informativno in omogoča normalno uporabo aparata, tudi če ga ne izpraznite.

Kljub temu bi bilo priporočljivo, da rezervoar izpraznite po vsakem pranju, da bi lahko naslednje pranje začeli s svežim polnjenjem vode.



To opozorilo se prikaže po 80 urah delovanja kotla (sopara in kombinirana funkcija s soparo). Od tega trenutka je mogoče izvesti le še 10 ciklov kuhanja v sopari: če nato ne izpraznite, lahko izberete funkcije s soparo, vendar se bo ob zagonu prikazalo sporočilo o napaki in kuhanje se ne bo začelo.

■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Nasveti za čiščenje pečice in sprednje plošče

PEČICA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Notranjost pečice stranica in vrata	Priporočljivo je, da pečico očistite po vsaki uporabi. Umazanijo lažje očistite, če preprečite, da bi se večkrat zažgala pri visokih temperaturah. Odstranite vse odstranljive dele in jih ločeno operite s toplo vodo in neabrazivnim čistilnim sredstvom. Komoro za pečenje očistite z mehko krpo, namočeno v raztopino mlačne vode in amoniaka, nato jo sperite in posušite. Sprednji del naprave in tesnilne površine vrat očistite z mehko krpo z mlačno vodo in detergentom.	Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih / jedkih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.
Pladenj	Potopite v raztopino tople vode in blagega mila. Po pranju posušite.	Ostanke hrane odstranite takoj po uporabi.
Rešetke	Čistite s toplo vodo in neabrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ustreznim razmaščevalnim sredstvom.	V primeru otrdele, oprijete umazanije priporočamo, da rešetke pred čiščenjem za nekaj ur namočite.

ČELNA PLOŠČA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Jeklena površina	Dele očistite z mlačno vodo in nekorozivnim tekočim detergentom ter jih nato osušite z mehko krpo ali krpo iz mikrovlačen.	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

- POZOR!**
Pred zamenjavo sijalke:
Pred zamenjavo sijalke se prepričajte, da je aparat izključen, da se izognete možnosti električnega udara.
Pozor: sijalka in stekleni pokrov sijalke sta lahko vroča. Na spodnji del notranjosti aparata položite mehko krpo. S tem preprečite poškodbe steklenega pokrova sijalke in komoro. Vedno uporabljajte isti tip sijalke.
- Zamenjava sijalke**
Stekleni pokrov sijalke obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odstranite.
-Očistite stekleni pokrov.
- Sijalko zamenjajte z ustrežno 25W halogensko sijalko.
-Namestite nazaj stekleni pokrov.

■ REŠEVANJE TEŽAV

Splošne težave



- POZOR!**
- V garancijskem obdobju lahko popravila izvaja le pooblaščen servisni center
 - Pred izvajanjem popravil aparat izključite iz električnega omrežja, tj. odklopite napajalni kabel ali uporabite 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.

■ REŠEVANJE PROBLEMOM

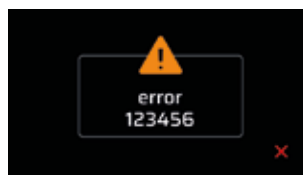
Sporočila o napakah

Sistemske napake

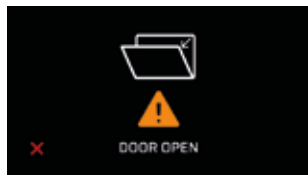
V primeru nepravilnosti se na zaslonu prikažejo naslednje napake:

Opis	Koda napake
Sonda komore prekinjena	00
Sonda komore v kratkem stiku	01
Sonda kotla prekinjena	02
Sonda kotla v kratkem stiku	03
Sonda za meso prekinjena	04
Sonda za meso v kratkem stiku	05
Pregretje	08
Kotel ne greje	09
Črpalka ne dela	10
Napaka pri praznjenju	14
Treba je oprati vodni tokokrog	15
Tangencialni ventilator ne deluje	16
Napaka pri komunikaciji	20

OPOZORILO O TEŽAVI



V primeru napake napravo odklopite in ponovno priklopite. Če se napaka ponovi, bo treba poklicati pooblaščenega tehnika.

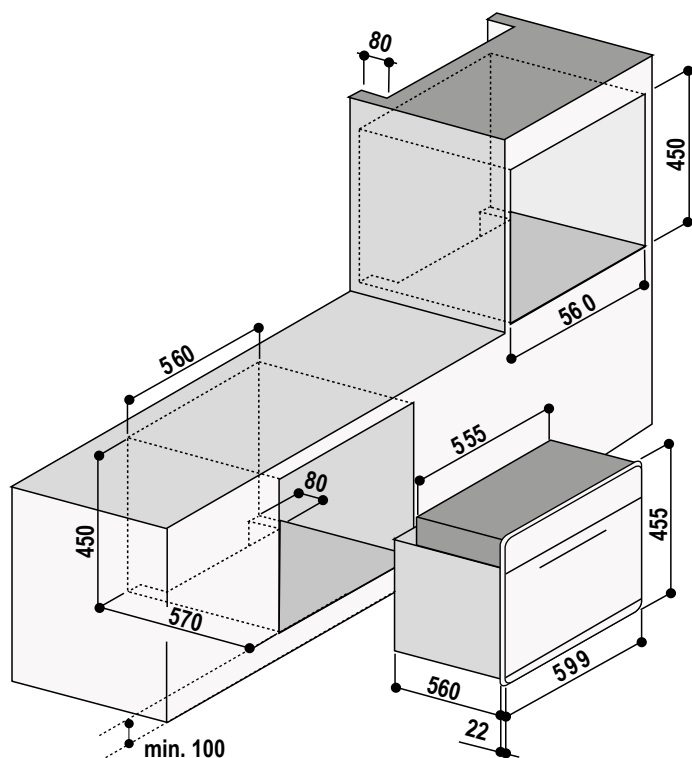


Zaprte vrata pečice.

■ NAMESTITEV - Navodila za namestitev

! Ploščica z značilnostmi, ki se nahaja na omejevalniku vrat pečice in je prikazana na str. 1, je vidna, ko so vrata odprta, in vsebuje vse podatke, potrebne za namestitev, npr. model naprave, nazivno napetost in porabo energije. Najprej izmerite in preverite prostor za vgradnjo v omarici, ki mora natančno ustrezati meram, prikazanim na sliki A. Prepričajte se, da je pohištvena obloga, furnir ali podobno lepljeno s toplotno odpornim lepilom (150 °C). Če obloga ali lepilo nista odporna na toploto, se lahko obloga deformira ali odlušči, zlasti na najožjih mestih omarice. Prepričajte se, da ima omarica, namenjena pečici, trdno podlago in lahko prenese težo naprave. Priloženi so vsi vijaki in oprema, ki so potrebni za pritrditev pečice na omarico.

SI. A - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ NAMESTITEV - Priklop na elektriko

! Naslednja navodila so namenjena kvalificirani osebi, ki bo odgovorna za namestitev naprave, njeno nastavitve in tehnično vzdrževanje ter bo poskrbela, da bodo ti postopki izvedeni čim bolj pravilno in v skladu z veljavnimi standardi. Pomembno: vsa nastavitvena ali vzdrževalna dela itd. je treba opraviti po odklopu iz električne vtičnice aparata.

Standards 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);

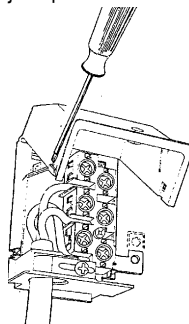
- napajalni sistem mora imeti učinkovit ozemljitveni priključek.

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.

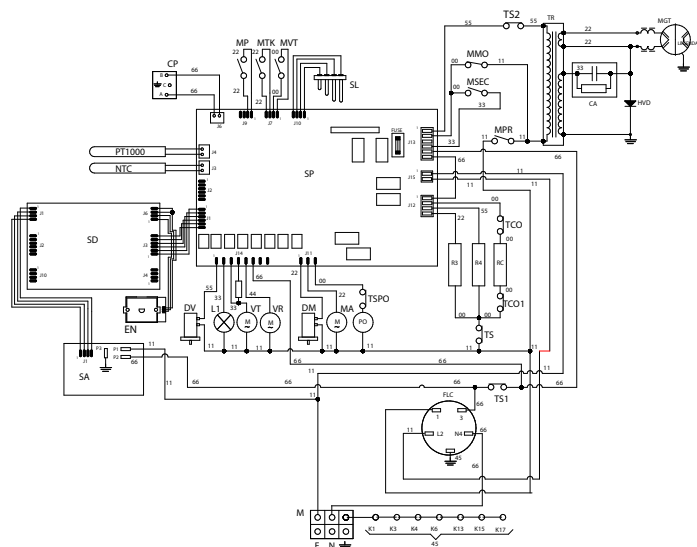
Za neposredno priključitev na električno omrežje je potrebno, da:

- je vtičnica ali omnipolarno stikalo z odprtino najmanj 3 mm lahko dostopno, ko je naprava nameščena;



! Rumeno-zeleni ozemljitveni vodnik ne sme biti nikoli prekinjen niti s stikalom. Omrežni kabel mora biti nameščen tako, da ne pride v stik s površinami, katerih temperatura je za več kot 50 °C višja od temperature okolice. Če je treba zamenjati napajalni kabel, se obrnite na servisno službo.

■ Shema električne napeljave



Legenda

F	Črna	TS2	Varnostni termostat na fazi 120 °C
N	Nevtralen	TCO	Varnostni termostat na fazi 318 °C (TCO)
M	Priključnica	TCO1	Varnostni termostat na fazi 318 °C (TCO)
FUSE	Varovalka 10A	TSPO	Varnostni termostat na fazi 90 °C
FLC	Filter LC	MSEC	Sekundarno mikro stikalo
L1	Lučka pečice	MMO	Mikro stikalo zaslona
SA	Napajalna kartica	MPR	Primarno mikro stikalo
SD	Kartica zaslona	MP	Mikro stikalo vrat
SP	Napajalna plošča	MTK	Mikro stikalo posode za dolivanje vode
EN	Kodirnik nastavljanja	MVT	Mikro stikalo tangencialnega ventilatorja
CP	Priključek kuhalne sonde	00	Črna
SL	Senzor ravni vode	11	Rjava
DM	Dumper mikrovalovne pečice	22	Rdeče
DV	Dumper Sopara	33	Bela
PD	Črp.a	44	Rumena
VR	Radialni ventilator	45	Rumeno - zelena
VT	Tangencialni ventilator	55	Siva
RC	Upor kotla	66	Modra
R3	Upor žara	K1	Ozemljitveni filter priključnice
R4	Krožni upor	K3	Ozemljitveni filter priključnice radialnega motorja
PT1000	Sonda kotla PT1000	K4	Ozemljitveni filter priključnice kroženja
NTC	Sonda komore NTC	K6	Ozemljitveni filter priključnice lučke pečice
MGT	Magnetron	K13	Ozemljitveni filter priključnice upora žara
TR	Transformator za visoko napetost	K15	Ozemljitveni filter priključnice okvirja
HVD	Dioda za visoko napetost	K17	Ozemljitveni filter priključnice napajalnika
CA	Kondenzator 1,05 uF		
TO	Motor antene		
TS	Varnostni termostat na fazi 135 °C		
TS1	Varnostni termostat na fazi 135 °C		

⚠ FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülékek jellemzői

A jellemzőket tartalmazó tábla megtalálható a fedélen, továbbá a sütő ajtajának záróelemén, és nyitott ajtónál látható.

FIGYELEM! Ezek a figyelmeztetések különböző típusú készülékekre vonatkoznak. Ügyeljen, hogy megfelelően beazonosítsa a készülékét (lásd a jellemzőket tartalmazó táblát).

1. A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, amely többek között a telepítéssel, a használattal és a karbantartással kapcsolatos nagyon fontos biztonsági információkat tartalmaz. Gondosan őrizzze meg a használati utasítást későbbi megtekintés érdekében, és hogy beazonosítsa a sorozatszámot.

2. A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha elvégezte a megfelelő földelő csatlakozást, a hatályos szabványok szerint. Alapvető fontosságú, hogy ellenőrizze ezen szabványok betartását; kétely esetén forduljon szakképzett személyzet, hogy alaposan ellenőrizze az elektromos berendezést. A gyártó nem vállal felelősséget nem megfelelő földelésből eredő károk esetén.

3. A készülék csatlakozása előtt ellenőrizze, hogy a táblán található jellemzők tökéletesen megfeleljenek az elektromos berendezésnek. A telepítést/szabályozást szakképzett személyzet kell, hogy elvégezze.

4. Ellenőrizze, hogy az elektromos rendszer és az elektromos foglalatok megfeleljenek a készülék maximális teljesítményének, amely a táblán található. Kétely esetén forduljon szakképzett személyzethez.

5. A készüléket közvetlenül a táphálózathoz kell csatlakoztatni, a jelölt polaritás szerint. A csatlakozáshoz egy készülékre van szükség, amely biztosítja a hálózatról történő leválasztást, az érintkezők olyan nyitóságával, 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 érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal;

B. Soha ne használja a készüléket mezítláb;

C. Ne használjon hosszabbítót, és alkalmazzon minden elővigyázatosságot;

D. Ne húzza az elektromos kábelt, hogy kihúzza az aljzataból;

E. Ne tegye ki a készüléket légköri hatásoknak (eső, napfény stb.);

F. Tartsa a 8 évnél kisebb, felügyelet nélküli gyermekeket távol a készüléktől. A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent testi, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetnek.

12. Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felmelegedhetnek. Ügyeljen, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Kisgyermeket tartsa távol. 8 éven aluli gyermekeket tartson távol, ha nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

13. A készülék tisztítása előtt, illetve a karbantartás elvégzése előtt válassza le a készüléket a tápkábel kihúzásával vagy az elektromosság megszakításával az erre szolgáló kapcsoló segítségével.

14. Hiba vagy rendellenes működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja megjavítani; a javítást kizárólag felhatalmazott szervizközpont kell, hogy elvégezze. Mindig eredeti alkatrészeket használjon. Ezen előírások be nem tartása a készülék biztonságát veszélyezteti.

15. Ajánlott, hogy ne tegye elérhetővé a veszélyes részeket, főleg gyermekek jelenlétében, akik játszhatnak a készülékkel.

16. Ne használjon tűzveszélyes folyadékokat (alkohol, benzin...) a működő készülék közelében.



17. A csomagolás megvédi a készüléket esetleges sérülésektől a szállítás közben. A csomagolóanyagok könnyen hasznosíthatók, mert ökológiai kritériumok szerint lettek kiválasztva. Az újrahasznosítás az alapanyagok szükségletét csökkenti, és csökkenti a hulladékok mennyiségét. Elektromos és elektronikus készülékek gyakran tartalmaznak értékes anyagokat. Olyan anyagokat is tartalmaznak, amelyeket ha nem megfelelően kezel vagy ártalmatlanít, potenciálisan veszélyesek lehetnek az emberi egészségre és a környezetre. Mindazonáltal nélkülözhetetlenek a készülék megfelelő működéséhez. Ezért kérjük, hogy ne a háztartási hulladékkal ártalmatlanítsa.

A saját helyi gyűjtő-/újrahasznosító központban ártalmatlanítsa, vagy forduljon tanácsért a viszonteladóhoz. Győződjön meg róla, hogy a készülék ártalmatlanításáig az távol marad a gyermekektől.

18. Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót.

19. Ne használjon súrolószereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtájának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.

20. Füst esetén ne nyissa ki a sütő ajtaját: kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos áramról. Ne nyissa ki, amíg a füst el nem szállt, hogy elfojtsa a lángokat.

21. Használja a blokkoló funkciót, hogy meggátolja, hogy a gyerekek egyedül felkapcsolhassák a készüléket.

22. Tartsa a gyermekeket felügyelet alatt, ha a multifunkciós sütő közelében tartózkodnak. Ne engedje, hogy játszanak a sütővel.

23. Fulladásveszély.

- A gyerekek játékból betekerhetik magukat a csomagolóanyaggal (pl. fólia) vagy a fejükre húzhatják, és az fulladást okozhat. Tartsa ezeket az anyagokat a gyermekektől távol.

24. Égési veszély

A gyermekek bőre sokkal gyengédebb a felnőttekéénél.

- A készülék sütőkamrájából kiáramló meleg levegő miatt az üvegajtó, a vezérlőpult és a nyílások felmelegsznek. Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékhez érjenek működés közben.

25. Sérülésveszély.

Az ajtó max teherbírása 8 kg. A gyermekek továbbá megsérülhetnek, amikor az ajtó nyitva van. Ne engedje meg, hogy az ajtónak támaszkodjanak, hogy ráüljenek vagy ráakaszkodjanak.

26. Ne használja ezt a készüléket nem álló területen (pl. hajókon).

27. Figyelem: ügyeljen, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, mielőtt a lámpát kicseréli, hogy elkerülje az áramütést.

■ ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁNAK VALÓ LEHETSÉGES EXPOZÍCIÓ ELKE- RÜLÉSÉRE

28. Ne próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, mert a nyitott ajtóval való működés káros mikrohullámú energiának teheti ki. Fontos, hogy ne sértse meg és ne módosítsa a biztonsági reteszelveket. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő elülső része és az ajtó közé, illetve ne hagyjon szennyező-
dést vagy tisztítószert maradványt a tömítőfelületeken.

29. FIGYELMEZTETÉS: ne használja a sütőt, ha az sérült. Különösen fontos, hogy az ajtó megfelelően záródjon, és hogy ne legyen sérülés az (1) ajtón (hajlított), (2) a zsanérokon és reteszeken (törött vagy laza), (3) az ajtó tömítésein és a tömítőfelületeken. Ha az ajtó és a tömítések sérültek, a sütőt nem szabad használni, amíg egy szakképzett szakember meg nem javítja (agyártó vagy az ügyfélszolgálat által betanított).

30. FIGYELMEZTETÉS: Nem megfelelő képesítés hiányában veszélyes olyan karbantartási és javítási műveleteket végezni, amelyekhez valamely burkolat vagy a mikrohullámoknak való kitettség elleni akadály eltávolítására van szükség. A telepítési, karbantartási és javítási munkák folyamán a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról. Soha ne nyissa ki a készülék burkolatát. Az elektromos csatlakozás vagy a mechanikus alkatrészek vagy részek módosítása különösen veszélyes a felhasználó számára, és a működés rendellenességéhez vezethet.

31. FIGYELMEZTETÉS: Ne melegítsen folyadékokat vagy egyéb élelmiszert lezárt tartályokban, edényekben vagy üvegekben, mert az felrobbanhat.

32. Amikor a sütő mikrohullámú üzemmódban működik, akkor ételek és italok melegítésére szolgál. Ne használja a mikrohullámú funkciót virágok, füvek, kenyér vagy egyéb éghető anyagok, mint szivacsok, papucsok, párnák illetve aromaterápiában használatos cseresznyemaggal, búzával, levendulával vagy géllel megtömött párnácskák szárítására. Ha ezeket melegíti, meggyulladhatnak, és égési sérülést okozhatnak azután is, hogy már kivette a sütőből.

33. FIGYELEM: Amikor a készüléket kombinált módban működteti, a gyerekek felnőtt felügyelete mellett használják, a kialakuló magas hőmérsékletek miatt.

34. Amikor a „Csak MIKROHULLÁM” funkciót használja, nem kell előmelegíteni a sütőt (étel nélkül), és nem kell üresen bekapcsolni, mert szikrák alakulhatnak ki.

35. A sütő használata előtt győződjön meg, hogy az eszközök és a tartályok mikrohullámhoz használhatók legyenek (lásd a következő oldalak utasításait).

36. Folyadékok melegítése közben (víz, kávé, tej stb.) lehetséges, hogy a késleltetett forrás miatt a tartalom hirtelen a főzés végén kezd forni, és hirtelen kifut, égési sérülést okozva. Ennek elkerülése érdekében a folyadékok melegítése előtt helyezzen egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat a tartályba. Minden esetben nagyon figyelmesen kezelje a tartályt.

37. Ne melegítsen magas alkoholtartalmú likőröket, sem nagy mennyiségű olajat, mert meggyulladhat.

38. Újszülötteknek szánt élelmiszer (cumisüveg vagy kis üveg tartalma) melegítése után rázza fel vagy keverje meg a tartalmat, és ellenőrizze a hőmérsékletet a fogyasztás előtt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

39. Ajánlott az étel felrázása vagy összekeverése, hogy egyenletes hőmérsékletet biztosítson. Amennyiben kereskedelembe található cumisüveg sterilizátort használ, mielőtt bekapcsolná a sütőt, MINDIG ellenőrizze, hogy a tartály tartalmazza a gyártó által jelölt mennyiséget.

40. Az összes mikrohullámú sütőt tesztelték és jóváhagyták a hatályos biztonsági és elektromágneses összeférhetőségi előírások alapján. A pacemaker gyártói elővigyázatosságból azt javasolják, hogy az aktivált mikrohullámú sütő és a szívritmus-szabályozó között legalább 20-30 cm távolságot tartsanak, hogy elkerüljék a szívritmus-szabályozóval való esetleges interferenciát. Ha bármilyen okból azt gyanítja, hogy interferencia lép fel, azonnal kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, és forduljon a pacemaker gyártójához.

41. A sütő túlmelegedése esetén (hosszabb használat, üres használat stb.) a sütőt egy biztonsági termosztát lekapcsolhatja. Miután lehűlt, a sütő ismét szabályosan működik.

42. Ne főzzön és ne melegítsen tojást héjával a mikrohullámú sütőben, mert felrobbanhat, akár a főzés után is.

43. Vegye figyelembe, hogy a főzési, melegítési és felolvasztási idők a mikrohullámmal gyakran jóval rövidebben a mikrohullám nélküli módhoz képest. Túl hosszú főzési idők az étel kiszáradását, és esetleges égését okozzák.

■ GŐZÖLÉS

44. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpa burkolatát eltávolította. A gőz elérheti a feszültség alatt álló részeket és rövidzárlatot okozhat. Megsérülhetnek az elektromos alkatrészek.

45. Ha a sütőt a bútor ajtaja mögé szereli, csak nyitott bútorajtóval működtesse. Csak akkor zárja be a bútor ajtaját, amikor a készülék le van kapcsolva, és lehűlt.

46. Ne nyissa ki a készülék ajtaját a gőzölés közben. Kiáramolhat a gőz.

■ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Amikor először használja a sütőt, kb 1 órán át üresen működtesse (230°C), és hagyja nyitva a konyha ablakát. Az első bekapcsoláskor a sütőből kellemetlen szag szabadul fel, a gyártási maradványok, például zsírok, olajok vagy gyanták miatt. Az adott idő elteltével a sütő készen áll az első sütésre. Amikor a sütő kihűlt, tisztítsa meg a „Tisztítás és gondozás” bekezdés szerint.

- Ne takarja le a sütő belsejét alumínium fóliával a tisztítás megkönnyítéséhez.

- Ez a művelet módosítja a készülék teljesítményét, és károsíthatja a zománctot.

- Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező összes kiegészítőt a használat előtt gondosan meg kell tisztítani megfelelő termékek használatával.

■ KIJELZŐ - Ikon jelmagyarázat

	Szünet
	Indítás
	°C - °F
	Képernyő blokkolása
	Megerősítés
	Beállítások
	Hússzonda
	Home
	Fény
	Időzítő
	Kimenet - Befejezés
	Óra

	Beállítások megerősítése
	Kikapcsolás

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Működés



Home a kijelző kezdőoldala

- 1 = Lehetővé teszi, hogy belépjen a sütőüreg beállítási képernyőre.
- 2 = Lehetővé teszi az időzítő beállítását.
- 3 = Lehetővé teszi, hogy közvetlenül belépjen a beállításokhoz.

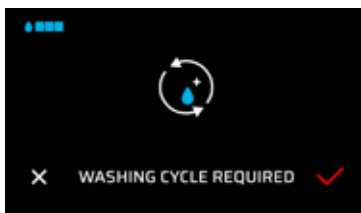
 = Figyelem, az első beindításkor a Kijelzőn megjelenik a sárga háromszög: mosási ciklus szükségessége **(nem gátolja a működést, ha nem végzi el)***

MEGJEGYZÉS: A sárga háromszög eltűnik:

A - csak ha a tartályt megtölti egy kis vízzel, és teljesen leereszti.

* (ha nem végzi el a mosási/leeresztési műveletet, a sütő szabályosan működik, de a sárga háromszög megmarad).

B - miután megérintette a sárga háromszöget és kinyitotta az ajtót, a kijelzőn megjelenik az alábbi képernyő. A bal alsó sarokban lévő  szimbólum érintésével a háromszög eltűnik. (A háromszög újra megjelenik a tápellátás megszakítása után).



* A tartály ürítési műveletéhez vagy a mosáshoz tekintse meg a „TISZTÍTÁS - GONDOZÁS - KARBANTARTÁS” fejezetet.

Beállítások

- 4 = A hőmérsékleti skála kiválasztása (°C vagy °F).
- 5 = Idő beállítása.
- 6 = Kimenet - Egy működés vége.
- 7 = Képernyő blokkolása.
- 8 = A kioldáshoz érintse meg a képernyőn 10 másodpercig.
- 9 = Lehetővé teszi a hangjelzés hangerejének beállítását és a képernyőérítés hangjának kiválasztását.
- 9a = Lehetővé teszi a mosás vagy a tartály ürítésének kiválasztását.

Időzítő beállítása

- 10 = Az idő növelése vagy csökkentése.
- 11 = Erősítse meg a kívánt idő beállítása után. Egy hangjelzés jelzi a befejezést.
- 12 = Megerősítés és visszalépés a kezdőoldalra.
- 13 = Numerikus billentyűzet.

Funkciók

- 14 = A sütési funkció kiválasztása.
- 14.1 = Fény (felkapcsolt vagy lekapcsolt).
- 14.2 = Home (visszalépés a kezdőoldalra).

15 = A sütési hőmérséklet beállítása.

15a = Két lehetséges opció létezik a hőmérséklet beállításához:

- a sáv görgetésével
- a + vagy - gombokkal
- A gombbal (ha van).

15b = Megerősíti a kiválasztást (opció: megerősítés a gomb megnyomásával)

16 = A sütési idő és a programozott beindítás beállítása.

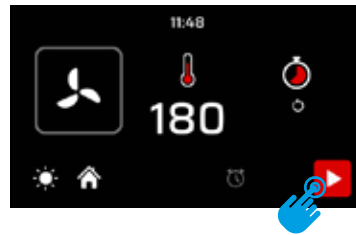
16a = A sütési idő beállítása.

16b = A sütés befejezési időpontját mutatja.

16c = A kezdeti időpont beállítása.

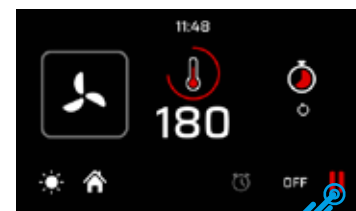
16d = Beállítások megerősítése.

SÜTÉSI FOLYAMAT



BEÁLLÍTOTT SÜTŐÜREG

A sütőüreg beállítása után (a sütő-funkció, hőmérséklet és időzítő beállítása után) erősítse meg, hogy elindítsa az előmelegítést. Ekkor a kijelző az előmelegítés módba lép.

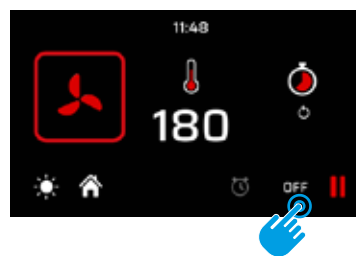


ELŐMELEGÍTÉS SZAKASZ

- Négy szint teszi lehetővé az előmelegítési folyamat felügyeletét.

A vörös rész fokozatosan nő a kijelző betelítéséig.

- Ha nem állított be semmilyen sütési hőmérsékletet, megszakíthatja a sütést (SZÜNET, a gomb megnyomásával) vagy befejezheti az OFF (KI) gombbal.

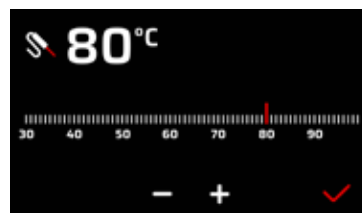


ELŐMELEGÍTÉS BEFEJEZŐDÖTT

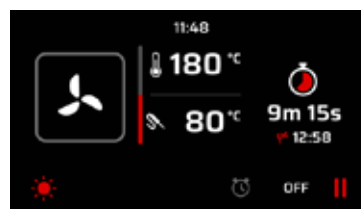
Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a kijelző vörös színű lesz, ami azt jelzi, hogy az előmelegítési szakasz befejeződött, és megkezdődik a sütési szakasz. Ha beállított egy sütési időt, a sütő automatikusan kikapcsol az idő elteltével.

SÜTÉS HÚSSZONDÁVAL

SZONDA HŐMÉRSÉKLET VÁLASZTÓKAPCSOLÓ



MELEGÍTÉS SZONDÁVAL MÓD



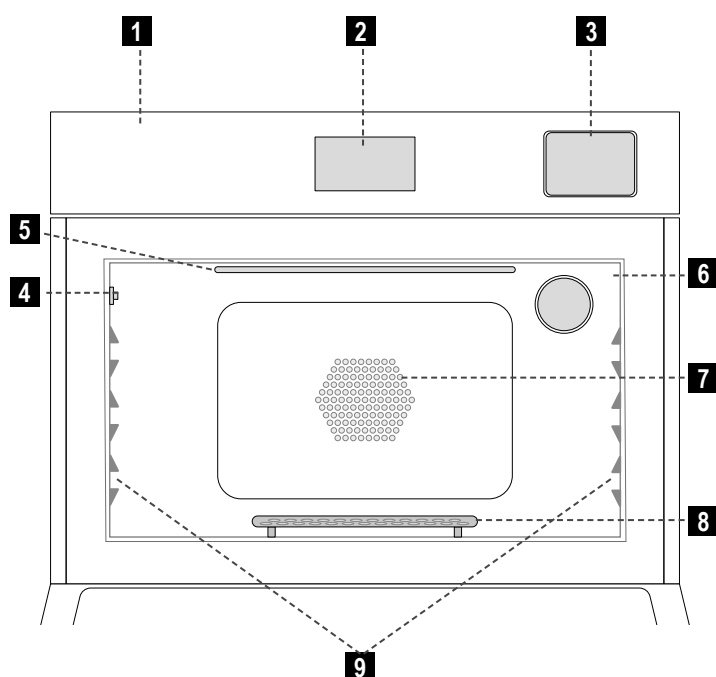
 Amikor a szondát használja hőmérséklettel, megjelenik alul a beállítási mező, és a fűtés a szondának beállított hőmérséklet elérésével befejeződik.

FIGYELEM: csak ehhez a termékhez ajánlott hőmérséklet szondát alkalmazzon

FUNKCIÓIKONOK

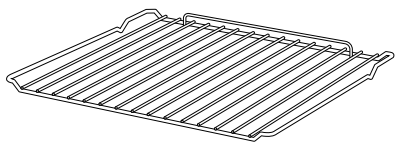
	Mikrohullámú funkció Ez a funkció kifejezetten ajánlott gyorsan elkészülő ételek vagy tálak melegítésére és felolvasztására. Megfőzhet zöldséget, halat néhány édes-séget is. Továbbá hasznos lehet vaj megpuhítására, csokoládé megolvasztására, gyengéd sütemények felolvasztására.
	Többcsörös légkeveréses sütés (konvekciós) Ez az a funkció, amely lehetővé teszi különböző ételek egyidejű főzését több szinten anélkül, hogy a szagok összekeverednének; főzhet sült lasagnát, pizzát, croissant-t és brióst, pitéket, süteményeket stb.
	Zárt ajtós grillsütés Gyors és mély grillezéshez ajánlott funkció, általában hús, filé, firenzei bordaszem, grillezett hal barnításához és pirításához, illetve még grillezett zöldségekhez. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni. Csökkentett vastagságú ételek sütésére, a grillező középpontjára helyezve és kenyér pirításához.
	Légkeveréses grillezés Különösen gyors és alapos, lényeges energiamegtakarítással, ez a funkció több ételhez ajánlott, mint: sertéskaraj, kolbász, sertés- vagy vegyes nyárs, vadhús, római gnocchi stb. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.
	Gőzölés Ez az a funkció, amely lehetővé teszi a vákuum alatt (sous vide) készült élelmiszerek alacsony hőmérsékleten történő regenerálását, megőrizve az eredeti színeket, egyenletességet és lágy állagot. Kiváló zöldségek, hal és delikát ételek sütéséhez.
	Kombinált sütés gőzölés + légkeverés A sütéshez, a gőzölés előnyeivel. Használja ezt a funkciót, hogy lecsökkentse a sütési időt, az ételek vitamintartalmának és táplálkozási tulajdonságainak megtartásával. Az alkalmazáshoz állítsa be a hőmérsékletet 130°C és 230°C közé.
	Kombinált sütés gőzölés + mikrohullám A leginkább ajánlott sütés ahhoz, hogy megtartsa a gőzölés előnyeit időmegtakarítással; különösen alkalmas rizottó, zöldségek, felfűjtak, darált hús és püré készítéséhez.
	Kombinált sütés légkeverés + mikrohullám A leginkább ajánlott sütés disznó- és csirkesültekhez gyorsan és anélkül, hogy a végén az étel kiszáradna. Az időmegtakarítás akár 40-50%
	Kombinált sütés grill + mikrohullám A leginkább ajánlott sütés, hogy rövid időn belül elkészítsen nagy mennyiségű gratinírozott ételt (pl. burgonya és sajt), sült tésztákat, tartalmas zöldségeket. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.
	Gőzöléses tisztítási ciklus Ez egy speciális program a sütő belsejében lerakódott szennyeződések megpuhítására, és a tisztítás megkönnyítésére vegyszerek és súrolószerek használata nélkül. Az időtartama 15 perc.

TERMÉK LEÍRÁSA



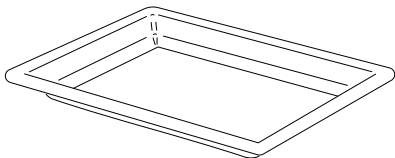
- 1 VEZÉRLŐ PANEL**
- 2 TFT ÉRINTŐ KIJELZŐ**
- 3 VÍZTARTÁLY**
- 4 HŐMÉRŐ SZONDA ALJZAT**
- 5 GRILL**
- 6 SÜTŐ LÁMPA**
- 7 LÉGKEVERÉS VENTILÁTOR ÉS ELLENÁLLÁS**
- 8 KAZÁN FEDÉLLEL**
- 9 RÁCSTARTÓK**

- Mellékelt kiegészítők



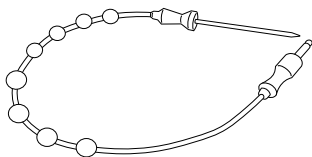
Rács

Edényekhez, tálcákhoz és sültékhez



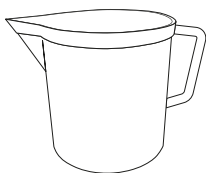
Üveg tálca

A mikrohullámú sütéshez használatos



Hőmérő szonda

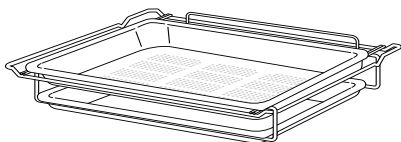
Ételek melegítéséhez és főzéséhez a belső hőmérséklet kiválasztásával



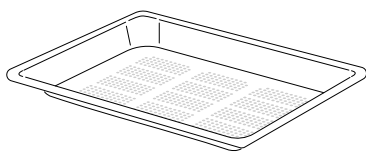
Kancsó

A víztartály feltöltéséhez a gőzöléshez, és a víz gyűjtéséhez az ürítéskor

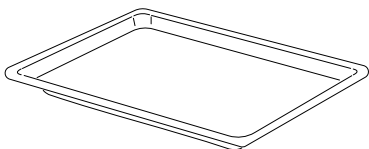
- Gőzölés készlet



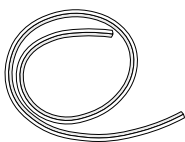
Tartóelem 2 tálcához



Lyukacsos tálca, lehetővé teszi, hogy a gőz elérjen az ételhez



Kevésbé mély tálca a kondenzátum összegyűjtéséhez, amely lefelé csepeg



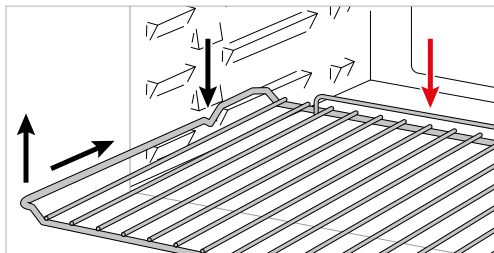
Szilikoncső a kancsóval való használathoz, a tartály ürítésére

- Kiegészítők használata

Rács

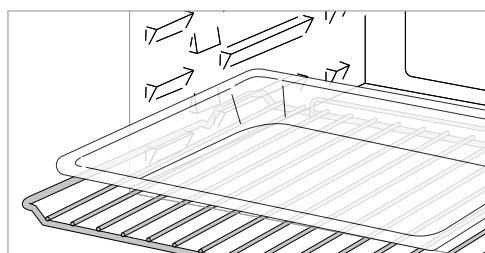
Emelje fel a rács elülső részét, és tolja befelé, hogy túlhaladjon a sarkon. Válassza ki a kívánt szintet a sütési funkcióhoz.

Megjegyzés: a vörös nyíl által jelölt akadály felfelé néz, és a rács hátsó részét mutatja.



Pyrex üveg tálca

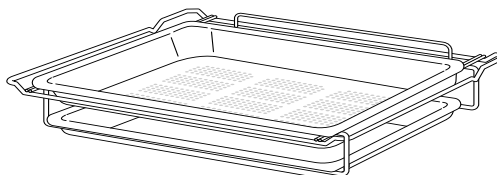
Amikor az üvegtálcát használja, helyezze a rácsra



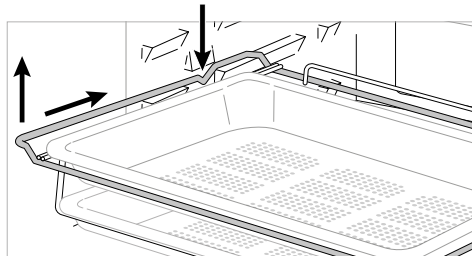
Gőzölés

Lyukacsos tálca

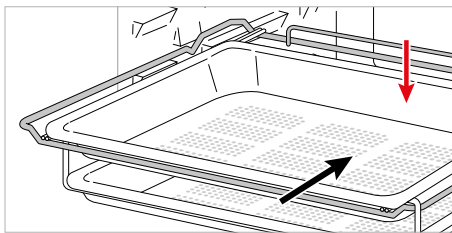
Helyezze be a tálcát a vázra az ábra szerint.



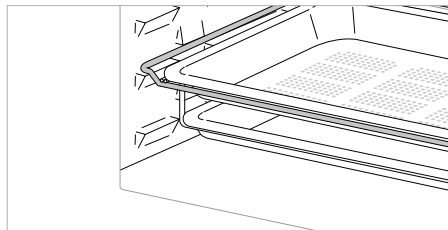
Emelje fel a váz elülső részét, és tolja befelé, hogy a sarkon túl csússzon



Megjegyzés: a vörös nyíl által jelölt akadály felfelé néz, és a rács hátsó részét mutatja.



Teljes váz, behelyezett csepegtető tálcákka



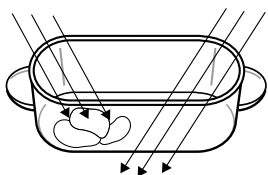
■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Mikrohullám



Működés

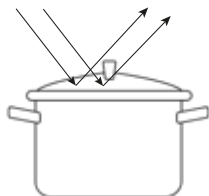
A sütőben található egy magnetron, amely az áramot elektromágneses hullámmá alakítja át. Ezek a hullámok egyenletesen oszlanak el a sütőüregben, és a fém falak is visszatükrözik. Ily módon minden oldalról elérik az ételt. Ahhoz, hogy a mikrohullám elérjen az ételhez, és a belsejébe jusson, fontos a mikrohullámhoz megfelelő edények használata, például porcelán, üveg, karton, műanyag, de nem fém.

MEGJ.: a berendezéshez mellékelt fémes kiegészítőket a mikrohullámú sütővel kombinált funkciókhoz is használhatja. Ne feledje, hogy nem szabad ráhelyezni fém illetve fémes dekorációval rendelkező edényeket vagy tartályokat, mert szikrákat generálhat. Az ételt - főként a vizet - felépítő molekulákat a mikrohullám mozgatja (kb. másodpercenként 2,5 milliárdszor). Ezért hő termelődik, amely az étel széléről a közepe felé halad. Ezért a melegítés majdnem egyidőben történik a sütőbe helyezett teljes ételben.



Előnyök

Általában az étel meg lehet főzni mikrohullámmal bármiféle hozzáadás nélkül, vagy egy kis folyadék vagy zsír hozzáadásával. A mikrohullámok termelése abban a pillanatban fejeződik be, amikor befejezi a sütést vagy kinyitja a készülék ajtaját. A zárt és ép ajtónál elvégzett sütés elegendő védelmet nyújt a mikrohullámok esetleges kiáramlása ellen.



MEGJ: ne feledje, hogy NEM szabad üresen működtetni a mikrohullámú sütőt: a kombinált módban, az előmelegítés folyamán a mikrohullámok nem aktiváltak, ezért e szakasz végén behelyezheti az ételt.

- HASZNOS JAVASLATOK

Általános:

Távolítsa el az ételek alumínium csomagolását vagy fémes tartályait a főzés előtt. Miután kikapcsolta a készüléket, hagyja pihenni az ételt pár percre (tekintse meg a pihenési táblázatot).

Főzés:

Lehetőség szerint főzze az ételt a mikrohullámú sütőben lévő használatra alkalmas anyaggal lefedve (pl. alufólia, fedelek). Lefedés nélkül főzze az ételt, ha egy ropogós részt szeretne létrehozni. Ne főzze túl sokáig az ételt túl magas erősségű vagy idejű beállítással. Az étel megszáradhat, megéghet vagy meggyulladhat bizonyos pontokon.

Ne használja a készüléket tojás főzésére héjában, illetve csiga főzésére, mert kidurranhatnak. Tükörtojásnál először a sárgáját szűrje ki.

Főzés előtt lyukassza ki többször egy villával az ételeket, amelyeknek „bőre” vagy héja van, mint burgonya, paradicsom, kolbász, hogy ne durranjanak ki.

Hűtött vagy fagyasztott ételekhez hosszabb főzési időt állítson be.

Szószos ételeket néha meg kell keverni.

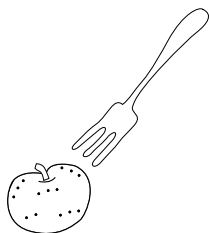
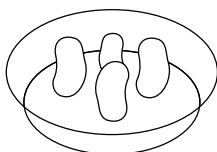
A keményebb állagú zöldségeket, mint a répa, borsó vagy karfiol víz hozzáadásával kell megfőzni.

Fordítsa meg a nagyobb darabokat a főzési idő felénél.

Lehetőség szerint a zöldséget egyforma nagyságú szeletekre vágja. Ha ugyanabból az ételből sok adagot főz, pl. főtt burgonya, gyűrű alakban helyezze el egy tűzálló edényben, hogy egyformán megfőjön. Széles tányérokat használjon. Ne használjon porcelán, kerámia vagy terrakotta edényeket kis lyukkal pl. a fogantyún, illetve nem mázolt aljú edényeket. A kis lyukakba beáramló nedvesség az edény töréséhez vezethet, amikor melegíti.

Hús, szárnyasok vagy hal felolvasztása:

Helyezze a mélyhűtött ételt egy fordított tányérra egy edénnyel alatta, vagy egy erre a célra szolgáló kiegészítőre, amely lehetővé teszi, hogy a folyadék ne maradjon az étellel érintkezésben, és ne piszkítsa be a sütőt. Fordítsa meg az ételt a felolvasztási idő felénél. Ha lehetséges, válassza le, majd távolítsa el a felolvasztott részeket.



- Edények/anyagok mikrohullámhoz

	Mikrohullám			Sütő/Grill
	Felolvasztás	Melegítés	Főzés	
• Hőálló üveg vagy porcelán (fémes alkotóelemek nélkül, pl. Pyrex, hőálló üveg)	•	•	•	•
• Nem tűzálló üveg és porcelán 1)	•	-	-	-
• Hőálló/fagyálló anyagból készült teps, üveg és üvegkerámia (pl. Arcoflam)	•	•	•	•
• Kerámia 2) terrakotta 2)	•	•	•	-
• 200°C-ig hőálló műanyag 3)	•	•	•	-
• Karton, papír	•	-	-	-
• Élelmiszer fólia	•	-	-	-
• Mikrohullámhoz alkalmas főzőtasakok 3)	•	•	•	-
• Fém tálcák, pl. zománc, öntöttvas	-	-	-	•
• Feketére mázolt vagy szilikon bevonatú tálcák 3)	-	-	-	•
• Édesség lap	-	-	-	•
• Csomagolt készételek	•	•	•	•

Készételek:
A fémes tartályban vagy fémes fedelű műanyag tartályban lévő készételeket csak akkor olvaszthatja fel vagy melegítheti mikrohullámú sütőben, ha ezeket a tartályokat kifejezetten feltüntetették, hogy használhatók mikrohullámon, és a PYREX üvegtálcára helyezve
Kövesse a gyártó csomagolásán feltüntetett utasításait (pl. távolítsa el a fémes fedelet és lyukassza ki a műanyag fóliát).

1. Ezüst, arany platina vagy fémbevonat/dekoráció nélkül
2. Kvarc vagy fém illetve fémeket tartalmazó mázolt alkatrészek nélkül
3. Kövesse a gyártó utasításait.

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Gőzölés



- ELŐNYÖK

A gőzsütőnek több előnye van, például lehetővé teszi a dietetikus, továbbá egészséges konyhát. A főzés pont a víz által előidézett nedves hőtől megy végbe. Ez azt jelenti, hogy a főzés nem túl magas hőmérsékleten megy végbe, így változatlan marad az ásványi és vitamintartalom. Ez a folyamat, továbbá garantálja a minden étel íz- és aromatartalmának megtartását. Az egyik szempont, amit nem szabad alábecsülni, az a tény, hogy a gőzölésnek köszönhetően lehetősége van arra, hogy ne használjon különféle fűszereket, olajokat és mindenekelőtt zsírokat. Ezért a legjobb főzési mód zöldségek és halak számára, mivel tökéletesen meg tudja őrizni táplálkozási értékeit. Ez a főzési típus viszont nem alkalmas a húshoz. Ahhoz hogy jól megsüljön, a húsnak nagyon magas hőmérsékletre van szüksége, amely lehetővé teszi, hogy ne vesszen el a saft. A gőzöléssel minden étel ízletes, akkor is ha könnyű és teljesen ízesítés nélküli. Ezért ideális megoldás azok számára, akik az asztalnál is egészséges és kiegyensúlyozott életmódot kívánnak követni.

- MŰKÖDÉS

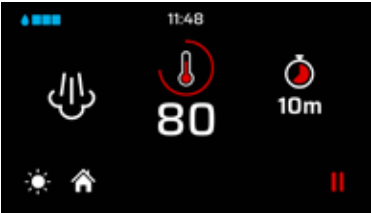
A gőzöléshez meg kell tölteni a tartály legalább a minimum vízmennyiséget jelölő vonalig. Ehhez nyomja meg az első kezelőpanelen található tálkát (betöltőtálcát), hogy az visszapattanjon; majd ütközésig húzva távolítsa el. Ezután a fokbeosztásos kancsóval öntsön vizet a tálkába, és figyelje a kijelzőn lévő ikont. Amikor kiveszi a tálkát, a kijelzőn megjelenik:



Egyszerre kivilágítanak a vízszintet jelző szegmensek. Csak hideg csapvizet használjon; soha ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet, ásványvizet vagy egyéb folyadékot.

- MEGJEGYZÉS

Amennyiben egy gőzölést szeretne beállítani, és a sütő magasabb hőmérsékleten áll a kívátnál, meg kell várni a sütőüreg lehűlését (ezt a kijelző közepén lévő hőmérsékleti csikok csökkenő mozgása jelzi). Beállíthatja a főzési időt, de az időt csak akkor számolja, miután a sütő kihűlt. Ahhoz, hogy azonnal kezdje a főzést, arra van szükség, hogy a beállított hőmérséklet magasabb legyen a sütőüreg hőmérsékleténél. (MEGJEGYZÉS: a gőzöléshez a maximális hőmérséklet 100°C).



FIGYELEM!

- Ne öntsön vizet közvetlenül a forraló belsejébe a sütő alján.
- Ne öntsön gyúlékony folyadékokat vagy alkoholt a víztartályba.
- A feltöltés folyamán, ahogy fokozatosan nő a szint a kijelzőn, funkcionális ikonok gyulladnak fel a minimum, a közepes majd a maximum szintet jelezve. Amikor a maximum szegmens kivilágít, egy hangjelzés is hallatszik.
- NE ÖNTSÖN TÖBB VIZET, AMIKOR A SÜTŐ JELZI, HOGY A TARTÁLY TELE.
- AZ ESETLEGES TÖBBLET VÍZ KÖZVETLENÜL A SÜTŐÜREGBE KERÜLNE, ÉS INNEN A KÉSZÜLEKEN KÍVÜLRE.
- Távolítsa el az esetleges vizet az üregből egy szivaccsal vagy ruhával.
- A feltöltés után csukja vissza a tálkát, amíg nem hall egy kattantást, ami zárva tartja: ellenőrizze, hogy a kijelzőn megjelenjen a TANK felirat.

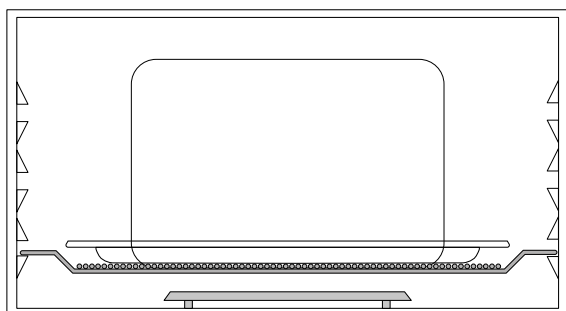
■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált főzés grillezés + mikrohullám



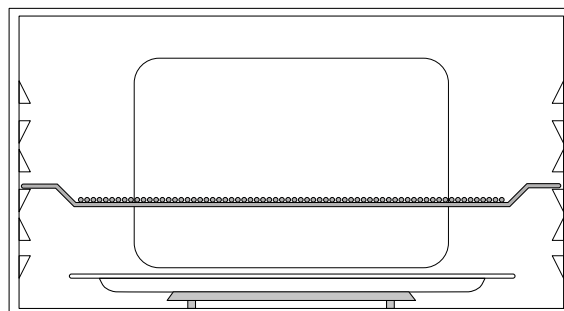
Általános javaslatok: a termosztátot 180°C-ra kell állítani.

A nagy tartályokat vagy edényeket alulra, az alacsonyabb edényeket a felsőbb szintekre helyezze (tekintse meg az ábrán lévő 2 javaslatot). Ha az ételt közvetlenül a rácsra helyezi, helyezze alá a pyrex tálcát, hogy összegyűjtse a főzési zsírt és folyadékokat. Ellenőrizze a főzést: fordítsa vagy forgassa meg a darabokat és/vagy változtassa a beállítást szükség szerint.

Étel típus	Mennyiség	Mikrohullám teljesítmény	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Lasagna	1100 g	500 W	180	25 - 35	pyrex tepsi idő nyers tésztával
Római gnocchi	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex tepsi
Gratinizott makaróni	1200 g	500 W	180	10 - 12	előtte a tésztát fel kell forralni
Karfiol besamel mártásban	1000 g	800 W	180	13 - 18	Idő nyers zöldséggel
Gratinizott paradicsom	800 g	500 W	180	15 - 20	lehetőleg egyforma méretűek legyenek
Töltött paprika	1400 g	800 W	180	20 - 25	lehetőleg egyforma méretűek legyenek
Parmézános padlizsán	1300 g	500 W	180	18 - 23	padlizsánt előtte megfőzni
Gratinizott burgonya	1100 g	800 W	180	18 - 23	pyrex edény
Csirke darabokban	1200 g	500 W	180	30 - 35	fordítsa meg félidőben
Nyársak	600 g	500 W	180	18 - 23	forgassa meg félidőben



Magas ételek főzése



Alacsony ételek főzése

■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált sütés légkeveréses + mikrohullám



Általános javaslatok

Helyezze a nagy tartályokat vagy edényeket alulra, az alacsonyabbakat a felsőbb szintekre. Ha az ételt közvetlenül a rácsra helyezi, helyezze alá a pyrex tálcát, hogy összegyűjtse a főzési zsírt és folyadékokat. Ellenőrizze a főzést: fordítsa vagy forgassa meg a darabokat és/vagy változtassa a beállítást szükség szerint.

Étel típus	Mennyiség	Mikrohullám teljesítmény	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Csirke (egyben)	1200 g	500 W	200	35 - 40	kenje meg olajjal, fordítsa meg félidőben
Roast-beef (csont nélkül)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	véres jól sült
Sertés lábszár	1000 g	270 W	180	30 - 35	kenje meg olajjal, fordítsa meg félidőben
Fasírt	900 g	500 W	180	20 - 25	fordítsa meg félidőben
Hal egészben	1200 g	270 W	210	30 - 35	lehetőleg használjon sütőpapírt (papírzacskót)
Mirelit hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	véres jól sült fordítsa meg félidőben
Mirelit pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Mirelit amerikai pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

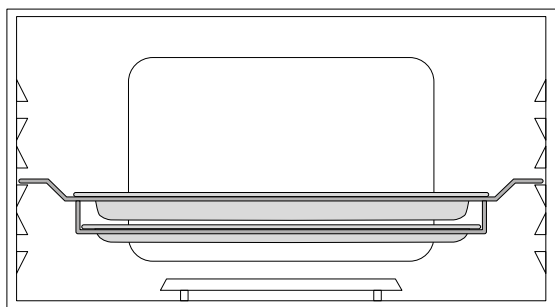
■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált főzés gőzölés + légkeverés



Általános javaslatok

Amikor gőzöléssel főz, az ételt a tartály aljától elemelve kell tartani, hogy elkerülje, hogy az belemerüljön a kondenzátumba. Válassza ki az oldal alján bemutatott konfigurációkból a legkedvezőbbet, az étel mennyisége és mérete alapján.

Étel típus	Mennyiség	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Csirke (egyben)	1200 g	200	65 - 70	kenje meg olajjal
Csirkemell	350 g	130	25 - 30	
Kacsa (egyben)	2000 g	180	130 - 150	
Roast-beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	véres jól sült
Sertéssült	1000 g	180	80 - 100	kenje meg olajjal
Hal (pl. pisztráng)	1500 g	180	30 - 35	3-4 hal
Tonhal szeletek	1200 g	180	40 - 45	4-6 szelet
Spárga (zöld)	400 g	130	30 - 40	a fehér spárga rövidebb idő alatt megfő (20-30 perc)
Répa	300 g	130	30 - 40	
Kenyér (fehér)	1000 g	180	45 - 60	2 darab, 500 gramm



■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kombinált főzés gőzölés + mikrohullám



Általános javaslatok

Ellenőrizze a főzést: fordítsa vagy forgassa meg a darabokat és/vagy változtassa a beállítást szükség szerint.

Étel típus	Mennyiség	Mikrohullám teljesítmény	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
Rizottó	500 g	500 W	98	11 - 14	használgon egy pyrex edényt azonnal adja a levest a tartályhoz (egyenlő súlyban a rizzzel)
Hal (tengeri keszeg, sügér)	800 g	270 W	85	5 - 6	kenje meg a lyukacsos tálcát, mielőtt elhelyezi rajta a halat, lyukassza ki a bőrét néhány ponton
Garnélarák / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Burgonya - répa - cukkini	600 g	500 W	90	5 - 6	pucolja meg a burgonyát, és vágja a zöldséget szabályos darabokra
Karfiol / brokkoli	500 g	500 W	95	6 - 8	vágja szabályos darabokra
Fasírt	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ TISZTÍTÁS - GONDOZÁS - KARBANTARTÁS

Tisztítás



FIGYELEM!

Tekintse meg a biztonsággal kapcsolatos fejezeteket.

- Tisztítsa meg a készülék elülső részét egy szappanos langyos vízzel benedvesített puha ruhával.
- A fémes részek tisztításához normál tisztítószerrel használjon.
- Minden használat után tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyebben eltávolíthatja a foltokat.
- Minden használat után tisztítsa meg a sütő kiegészítőit, és gondosan szárítsa meg. Használjon egy szappanos langyos vízzel benedvesített puha ruhát.

Inox acél részek

- A sütő ajtaját kizárólag nedves szivaccsal tisztítsa.
- Szárítsa meg egy puha ruhával.
- Kerülje az acélpengék, savak vagy egyéb súrolószerek használatát, amelyek sérthetik a sütő felületét.
- Ugyanilyen óvintézkedéseket alkalmazva tisztítsa meg a vezérlő panelt.

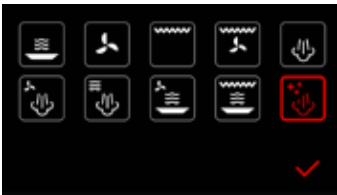
Az ajtó tömítésének tisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítését. Az ajtó tömítése a sütőüreg váza körül található.
 - Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítése sérült.
 - Forduljon az ügyfélszolgálati központhoz.
- Az ajtó tömítésének tisztításához olvassa el az általános tisztítási információkat.

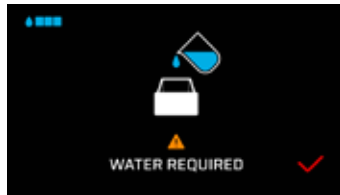
Gőzöléses tisztítási ciklus

- Ez az eljárás a gőzt alkalmazza a zsír és ételmaradékok eltávolításának megkönnyítésére a sütőből.
1. Állítsa be a - **Gőzöléses tisztítási ciklus** funkciót.
 2. Tölts fel a tartályt az erre szolgáló kancsóval.
 3. A ciklus hőmérséklete 90°C, és az időtartama 15 perc.
 4. A tisztítási ciklus végén hagyja lehűlni a készüléket.
 5. Miután lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

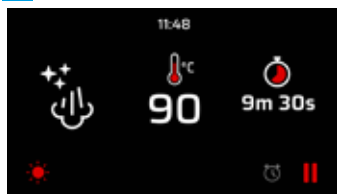
1



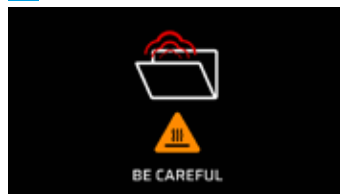
2



3



4



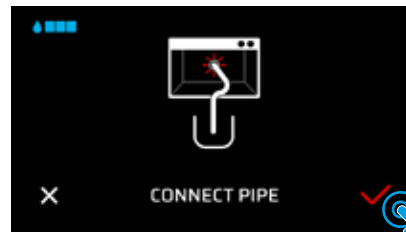
- Tartály ürítése és mosása



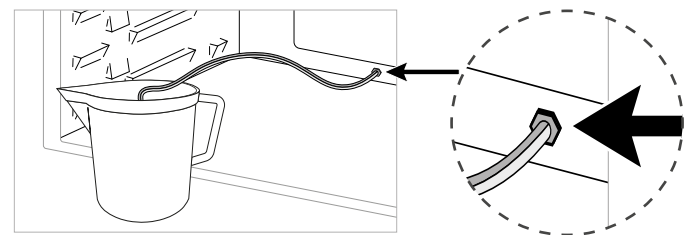
Az első bekapcsoláskor a kijelzőn megjelenik a sárga figyelmeztető háromszög. Az ajtó nyitásával, és ha hozzáér, a kijelzőn a következő üzenet jelenik meg



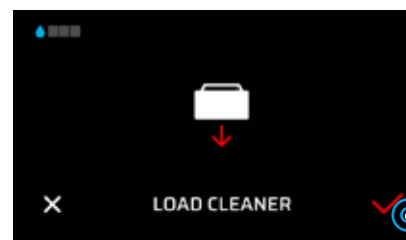
Ha nem kívánja elvégezni a mosást, elegendő megérinteni az X szimbólumot, és a sárga háromszög eltűnik; elvégezheti a mosást a megfelelő gomb kiválasztásával, miután megnyitja a beállítások menüt. Ha pedig el szeretné végezni a mosást, nyomja meg a megerősítő gombot, és a kijelzőn megjelenik



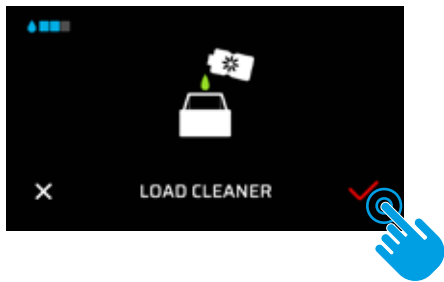
A folytatáshoz helyezze be a mellékelt gumicsövet a fémcsőbe, amely a főzőkamra hátsó falán lóg ki, a lyukacsos rész alatt. Helyezze a cső másik végét egy gyűjtőtartályba, melynek kapacitása 1 liter (például a mellékelt kancsót). Ekkor nyomja meg a megerősítés gombot az ürítéshez (a szivattyú működésbe lép).



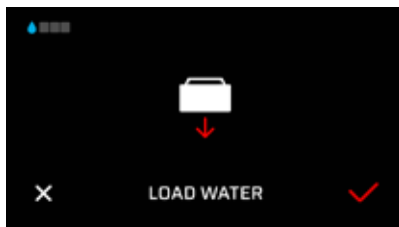
Miután leeresztette a tartályt, megjelenik az utasítás, hogy tölts be a lerakódásmentesítő oldatot (5%-os citromsav vagy egy csomag vízkőmentesítő kávégéphez vagy vasalóhoz). A teljes tisztításhoz használjon 1L oldatot.



A tálka kinyitásával és a megerősítéssel a kép a következő lesz:



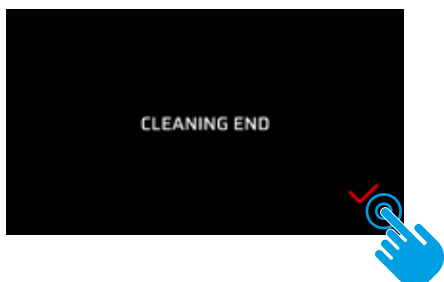
A megerősítés megnyomásával újra indul a szivattyú, és elindul a tartály és a vízkör mosása. Amikor a tartály üres, el kell végezni az öblítést vízzel (még 1L): a kijelzőn megjelenik:



A tálka ismételt kinyitásával és megerősítéssel a kijelzőn megjelenik:

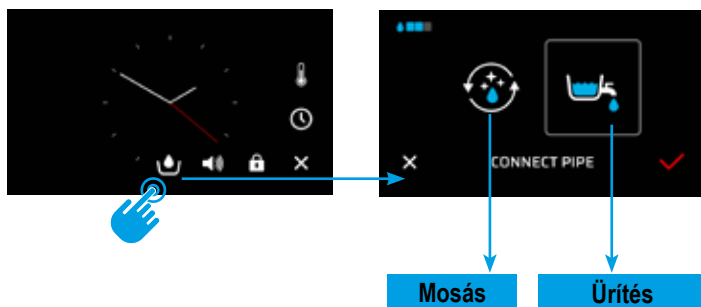


Töltse fel teljesen a tartályt, és nyomja meg a megerősítést, hogy elindítsa a szivattyút, és elkezdje a végső ürítést. A végén (a művelet kb tíz percig tart) a kijelzőn megjelenik:

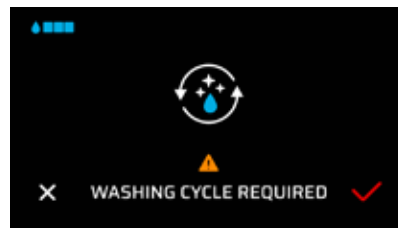


Amikor befejeződik a mosás, a megerősítés gomb megnyomására elkezdheti a készülék normál használatát.

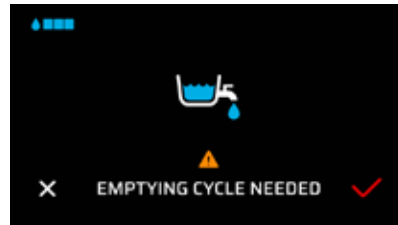
A tartály mosását és ürítését bármikor el lehet végezni a megfelelő menü bekapcsolásával a beállítás gomb megnyomásával.



A vízkörre vonatkozó értesítések jelentése

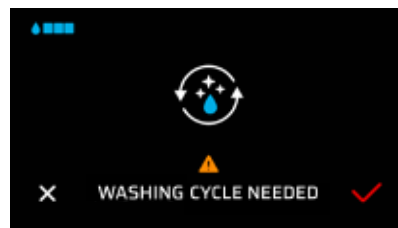


Ez az értesítés mindig megjelenik, amikor a sütőt az elektromos hálózatra kapcsolja. Csak értesítő jellegű, és lehetővé teszi a készülék normál használatát, ha nem végzi el a mosást.



Ez az értesítés a tartály feltöltése után 7 nappal jelenik meg, és ajánlja az ürítést, hogy elkerülje a víz állagának romlását. Csak értesítő jellegű, és lehetővé teszi a készülék normál használatát, ha nem végzi el az ürítést.

Viszont ajánlott a tartály ürítése minden főzés után, hogy a következő előtt friss vizet töltsön bele.



Ez az értesítés azután jelenik meg, hogy a kazán 80 órán át működött (gőzölési funkció és gőzzel kombinált). Ezután csak további 10 főzési ciklus végezhető el gőzzel: utána, ha nem végzi el a mosást, kiválaszthatja a gőzölési funkciókat, de az indításkor megjelenik egy hibaüzenet, és a főzés nem indul meg.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Tanácsok a sütő és az előlap tisztításához

KEMENCE

ALKOTÓELEM	TISZTÍTÁSI MÓDSZER	FIGYELMEZTETÉS
A sütő belseje elülső rész és ajtó	Ajánlott a sütő tisztítása minden használat után. A szennyeződés könnyen megtisztítható, és elkerüli, hogy többször magas hőmérsékleten odaégjen. Távolítsa el az összes kivehető részt, és mossa le külön meleg vízzel és nem súroló tisztítószerrel. A sütőkamrát langyos víz és ammónia keverékébe mártott puha ronggyal tisztítsa, majd öblítse le, és szárítsa meg. Tisztítsa meg a készülék elülső részét és az ajtó tömítő felületeit egy puha ruhával, langyos vízzel és tisztítószerrel.	Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót. Ne használjon súroló/korrozív szereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtájának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.
Tálca	Merítse meleg vizes semleges szappanos oldatba. Szárítsa meg a mosás után.	A használat után azonnal távolítsa el az ételmaradékokat.
Rácsok	Meleg vízzel és nem karcoló tisztítószerrel vagy megfelelő zsírolóval 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

- FIGYELEM!**
A lámpa cseréje előtt:
Ügyeljen, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, mielőtt a lámpát kicseréli, hogy elkerülje az áramütést.
Figyelem: a lámpa és a lámpa üvegburkolata melegek lehetnek. Helyezzen egy puha ruhát a készülék belsejének a végébe. Megakadályozza a lámpaüveg fedelének és üregének sérülését. Mindig ugyanolyan típusú lámpát használjon.
- A lámpa cseréje**
Forgassa el a lámpa üvegburkolatát az órával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa.
 - Tisztítsa meg az üvegfedelet.
 - A lámpát egy megfelelő 25W-os halogén lámpával cserélje ki.
 - Helyezze vissza az üvegfedelet.

HIBAE LHÁRÍTÁS

Általános hibák



- FIGYELEM!**
 - A jótállási idő folyamán csak a meghatalmazott szerviz végezhet javítást illetve avatkozhat be a kapcsolón
 - A javítás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, azaz húzza ki a tápkábelt vagy kapcsolja ki a főkapcsolót.
 - Nem engedélyezett javítások vagy beavatkozások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne végezzen ilyeneket. Hagyja ezeket a munkákat felhatalmazott szakemberekre.
 - Kisebb hibák esetén megpróbálhatja megoldani a problémát az utasítások tanácsainak követésével.
 - A jótállás alatt a szervizszolgálat nem ingyenes, ha a készülék nem rendeltetésszerű használat miatt hibás.
 - A nem megfelelő használatból vagy telepítésből eredő hibákat vagy reklamációkat a garancia nem fedi. A garancia költségeit a felhasználó fedezi.

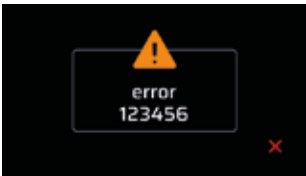
HIBAE LHÁRÍTÁS - Hibaüzenetek

Rendszerhibák

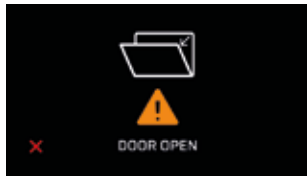
Rendellenesség esetén a kijelzőn a következő hibák jelennek meg:

Leírás	Hibakód
Sütőüreg szonda megszakítva	00
Üregszonda rövidzárlat	01
Kazán szonda megszakadt	02
Kazán szonda rövidzárlat	03
Hússzonda megszakadt	04
Hússzonda rövidzárlat	05
Túlmelegedés	08
Kazán nem melegít	09
Szivattyú nem működik	10
Üritési hiba	14
Vízkör mosás szükségessége	15
Tangenciális ventilátor nem működik	16
Kommunikációs hiba	20

PROBLÉMA FIGYELMEZTETŐ



Hiba esetében válassza le és csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, egy engedélyezett szakember beavatkozására van szükség.

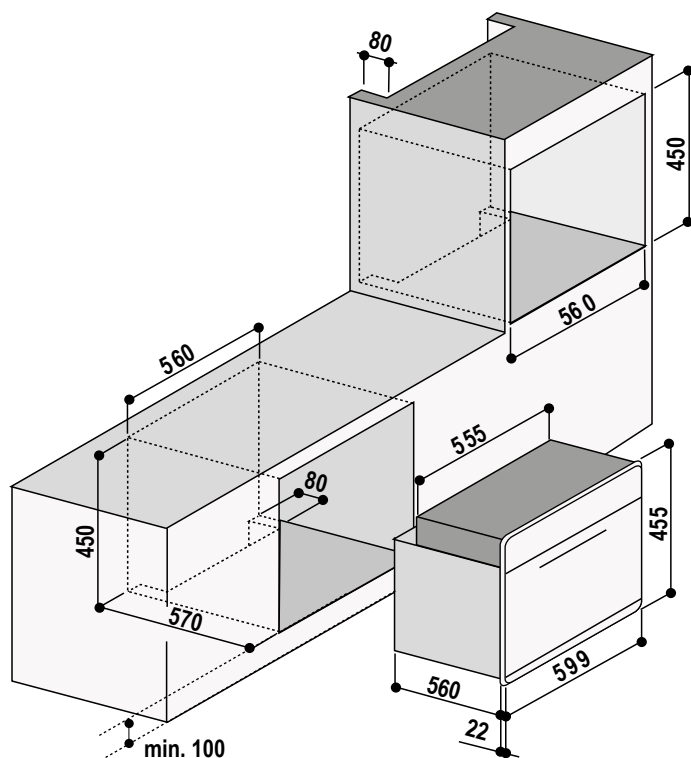


Csukja be a sütő ajtaját.

■ TELEPÍTÉS - Telepítési utasítások

! A sütő ajtajának záróelemén található jellemzőket tartalmazó tábla az 1. oldalon megtekinthető, és nyitott ajtóval látható, a telepítéshez szükséges összes adatot tartalmazza, mint például: készülék modellje, névleges feszültség és elnyelés. Először mérje meg és ellenőrizze a bútor mélyedését, amelynek pontosan meg kell egyeznie az A ábrán látható méretekkel. Győződjön meg arról, hogy a burkolat, furnér vagy egyéb hőálló ragasztóval (150 °C) legyen ragasztva. Amennyiben a burkolat vagy a ragasztó nem hőálló, a burkolat deformálódhat vagy a ragasztó leválhat, főleg a bútor keskenyebb részein. Győződjön meg arról, hogy a sütő elhelyezésére tervezett bútornak szilárd alja legyen, és elbírja a készülék súlyát. A sütő bútorhoz történő rögzítéséhez szükséges összes csavar és kiegészítő mellékelve van.

A. ábra - Modell: VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ TELEPÍTÉS - Elektromos csatlakozás

! A következő utasítások a szakembernek szólnak, aki a készülék telepítésével, beállításával és műszaki karbantartásával foglalkozik, és aki ügyel, hogy ezeket a műveleteket a lehető legmegfelelőbben és a hatályos előírásokkal összhangban végezzék.

Fontos: Bármiféle szabályozási, karbantartási stb műveletet azután kell elvégezni, hogy a készüléket leválasztotta az elektromos áramról.

Telepítési előírások

Ez a készülék megfelel a következő irányelveknek:

2002/96/EK IRÁNYELV

2014/35/EU KISFESZÜLTSG IRÁNYELV

2014/30/EU ELEKTROMÁGNESES ÖSSZEFÉRHETŐSÉG IRÁNYELV

1935/2004 SZ. RENDELET (élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról).

A telepítést szakszerűen és az elektromos telepítésre vonatkozó hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

Ellenkező esetben a Gyártó nem vállal felelősséget.

Ebben a kézikönyvben megtalálja a készülék kapcsolási rajzát is.

A készülékeket az adattáblán feltüntetett feszültségre való csatlakoztatásra tervezték.

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze a következőket:

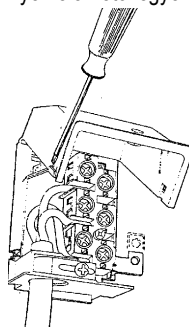
- az elektromágneses kapcsoló vagy az aljzat jellemzői elbírják a berendezés terhelését (lásd az adattáblán szereplő adatokat);
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen.

A készüléket dugó nélküli kábellel szállítjuk: a csatlakoztatásnál figyelembe kell venni, hogy a sárga-zöld kábel a földelő vezeték, és soha nem szabad megszakítani.

A hálózati aljzatnak láthatónak és elérhetőnek kell lennie, hogy a készüléket könnyen ki lehessen húzni.

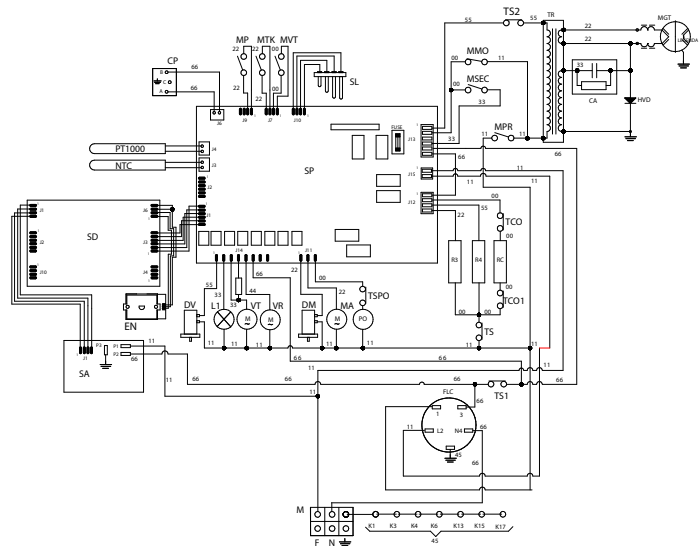
A hálózathoz történő közvetlen csatlakoztatáshoz a következőkre van szükség:

- a legalább 3 mm-es nyílással rendelkező omnipoláris aljzat vagy kapcsoló könnyen elérhető legyen a készülék beszerelése után;



! A sárga-zöld földelő vezeték soha ne legyen megszakítva, a megszakító által sem. A tápkábel úgy helyezze el, hogy ne érintkezzen olyan felületekkel, amelyek a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladják. Ha szükségessé válik a tápkábel cseréje, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

■ Kapcsolási rajz



Jelmagyarázat

F	Fekete	TS2	Biztonsági termosztát 120 °C fázison
N	Semleges	TCO	Biztonsági termosztát 318 °C fázison (TCO)
M	Sorkapocs	TCO1	Biztonsági termosztát 318 °C fázison (TCO)
BIZTOSÍTÉK	10A biztosíték	TSPO	Biztonsági termosztát 90 °C fázison
FLC	LC szűrő	MSEC	Másodlagos mikro
L1	Sütő fény	MMO	Monitor mikro
SA	Tápellátás kártya	MPR	Elsődleges mikro
SD	Kijelző kártya	MP	Ajtó mikro
SP	Teljesítmény kártya	MTK	Vízbetöltő tálka mikro
EN	Szabályozó enkóder	MVT	Tangenciális ventilátor mikro
CP	Sütőszonda csatlakozás	00	Fekete
SL	Víz szintérzékelő	11	Barna
DM	Mikrohullám levezető	22	Piros
DV	Gőzlevezető	33	Fehér
PD	Szivattyú	44	Sárga
VR	Radiális ventilátor	45	Sárga-zöld
VT	Tangenciális ventilátor	55	Szürke
RC	Kazán ellenállás	66	Kék
R3	Grill ellenállás	K1	Sorkapocs földelő vezeték
R4	Körkörös ellenállás	K3	Radiális motor sorkapocs földelő vezeték
PT1000	Kazán szonda PT1000	K4	Körkörös sorkapocs földelő vezeték
NTC	NTC üreg szonda	K6	Sütő fény sorkapocs földelő vezeték
MGT	Magnetron	K13	Grill ellenállás sorkapocs földelő vezeték
TR	Nagyfeszültség transzformátor	K15	Váz sorkapocs földelő vezeték
HVD	Nagyfeszültség dióda	K17	Tápláló sorkapocs földelő vezeték
CA	Kondenzátor 1,05 uF		
MA	Antenna motor		
TS	Biztonsági termosztát 135 °C fázison		
TS1	Biztonsági termosztát 135 °C fázison		

⚠ ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Характеристики на уредите

Табелката с характеристиките, освен че са представени на корицата, се поставя върху ограничителя на вратата на фурната и е видима при отворена врата.

ВНИМАНИЕ! Тези предупреждения се отнасят за различни видове уреди. Бъдете внимателни, за да идентифицирате правилно типа, с който разполагате (вижте табелката с характеристиките).

⚠ 1. Преди да използвате уреда, внимателно прочетете брошурата с инструкции, която съдържа, освен това, много важна информация относно безопасността при инсталиране, при употреба и при поддръжка. Грижливо съхранявайте инструкциите за последващи справки и за идентифициране на серийния номер.

2. Електрическата безопасност на този уред е гарантирана, единствено ако е извършено правилното заземяване, както се изисква от действащите разпоредби. Важно е да се уверите, че тези правила са спазени; в случай на съмнение, свържете се с квалифицирано лице, за да провери внимателно електрическата инсталация. Производителят не поема никаква отговорност за повреди, дължащи се на лоша инсталация на заземяване.

3. Преди да свържете уреда, проверете дали техническите характеристики, посочени на табелката, съответстват перфектно на тези на електрическата инсталация. Инсталирането/регулирането трябва да бъде извършвано от квалифициран персонал.

4. Проверете дали електрическата инсталация и електрическите контакти имат капацитет да издържат на максималната мощност на уреда, която е посочена на табелката. Ако се съмнявате, свържете се с квалифицирано лице.

5. Уредът трябва да бъде свързан директно към захранването в съответствие с посочената полярност. За свързването е необходимо да се осигури устройство, което да осигурява изключване от мрежата, с една дистанция на отваряне на контактите, която да позволява пълното изключване при условия на категория на пренапрежение III, в съответствие с правилата за инсталиране.

6. Ако контактът не е подходящ за щепсела, заменете го с подходящ. В този случай се свържете с квалифицирано лице, което също ще трябва да провери дали сечението на кабелите на контакта може да издържи на мощността, абсорбирана от уреда. Захранващият кабел е без щепсел. За свързването, консултирайте параграф „Електрическо свързване“. Препоръчва се да се използват разклонители или удължители.

7. Когато уредът остане неизползван за дълго време, отстранете електрическата връзка и изключете главния прекъсвач.

8. Не запушвайте решетките на вентилацията или за разсейване на топлината.

9. Електрическият захранващ кабел на уреда, ако е повреден, трябва да бъде заменен само от отдел за техническо обслужване, упълномощен от производителя.

10. Уредът трябва да се използва само за целите, за които е предназначен (печене). Всяка друга употреба (например отопление на стая) е неправилна и следователно опасна. Производителят отхвърля всякаква отговорност за щети, причинени от такава неправилна употреба.

11. Употребата на всеки електрически уред предполага спазване на някои основни правила, а именно:

A. Никога не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце;

B. Никога не използвайте уреда с боси крака;

C. Избягвайте използването на удължители и евентуално вземете всички възможни предпазни мерки;

D. Не дърпайте електрическия кабел, за да го изключите от контакта;

E. Не излагайте уреда на атмосферни явления (дъжд, слънце и др.).

F. Дръжте децата на възраст под 8 години далеч от уреда, освен ако не се под непрекъснато наблюдение. Уредът може да бъде използван от деца на възраст не по-ниска от 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или хора без опит

или необходимите познания, но при условие че са под наблюдение или след като са получили необходимите инструкции за безопасно използване на уреда и свързаните с него опасности. Не позволявайте на децата да си играят с уреда! Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдението на възрастен.

12. Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагорещените елементи. Малките деца трябва да се държат на дистанция. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат на дистанция, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.

13. Преди да почистите уреда или да извършите поддръжка, изключете уреда, като изключите захранващия кабел или прекъснете електричеството чрез съответния прекъсвач.

14. При неизправности или неправилно функциониране, изключете уреда и не се опитвайте да извършвате никакви ремонти, които вместо това, трябва да се извършват единствено от център за техническо обслужване. Изисквайте винаги оригинални резервни части. Неспазването на тези инструкции може да застраши безопасността на уреда.

15. Силно се препоръчва да не се правят достъпни части, които могат да представляват опасност, особено ако има деца, които биха могли да използват уреда за игра.

16. Не използвайте запалими течности (алкохол, бензин,...) в близост до функциониращия уред.



17. Опаковката е предназначена за защита на уреда от повреда по време на транспортиране. Опаковъчните материали са лесни за рециклиране, тъй като са избрани според екологични критерии. Рециклирането им намалява нуждата от суровини и намалява обема на отпадъците. Електрическите и електронните устройства често съдържат ценни материали. Те също така съдържат материали, които, ако се обработват или изхвърлят неправилно, биха могли да бъдат потенциално опасни за човешкото здраве и околната среда. Те обаче са от съществено значение за правилното функциониране на уреда. Моля, не изхвърляйте с битовите отпадъци.

Моля, изхвърлете в център за събиране/рециклиране на отпадъци на местната община или се свържете с вашия продавач за съвет. Уверете се, че до момента на изхвърлянето оборудването се съхранява далеч от деца.

18. Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната.

19. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната и да доведат до счупване.

20. В случай на дим, не отваряйте вратата на фурната: изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. Не отваряйте вратата, докато димът не се разсее, за да угаснат пламъците.

21. Използвайте функцията за блокиране на командите, за да се предотврати децата да включват уреда сами.

22. Наблюдавайте децата, ако са в непосредствена близост до многофункционалната фурна. Не им позволявайте да играят с уреда.

23. Опасност от задушаване.

- Децата могат да се увият на игра в опаковъчния материал (например фолио) или да го слагат на главата си и следователно да се задушат. Съхранявайте този вид материал далеч от деца.

24. Опасност от изгаряне

Детската кожа е много по-деликатна от тази на възрастните.

- Стъклената врата, панелът с команди и процепите за изпускане на горещ въздух от отделението за готвене на уреда стават горещи. Предотвратете докосването на уреда от деца, докато функционира.

25. Опасност от изгаряния.

Капацитетът на вратата е макс. 8 kg. Децата също могат да бъдат наранени, когато вратата е отворена. Предотвратете те да се облягат на отворената врата, да седят на нея или да се увисват.

26. Не използвайте този уред на извън помещения (напр. на кораби).

27. **Внимание:** уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката, за да се избегне възможността от токов удар.

■ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПРЕКОМЕРНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

28. Не се опитвайте да работите с тази фурна с отворена врата, тъй като работата с отворена врата може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия. Важно е да не се повредят или подправят защитните блокировки. Не поставяйте никакви предмети между предната част на фурната и вратата и не позволявайте да се натрупват замърсявания или остатъци от почистващи препарати върху уплътняващите повърхности.

29. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма повреда на (1) (сгънатата) врата, (2) панти и болтове (счупени или разхлабени), (3) уплътнения на вратите и уплътнителни повърхности. Ако вратата и уплътненията са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от квалифициран сервизен техник (обучен от производителя или от отдел обслужване на клиенти).

30. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки, който не разполага с подходящо обучение за извършване на операции по поддръжка и ремонт, които изискват отстраняването на всяка обвивка или бариера срещу излагане на микровълни. По време на монтажа, поддръжката и ремонта уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа. Никога не отваряйте корпуса на уреда. Подправянето на електрическите връзки или на механичните компоненти и части е много опасно за потребителя и може да доведе до неизправности.

31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не загрявайте течности или други храни в запечатани контейнери, буркани или бутилки, защото те могат да експлодират.

32. Когато фурната работи в режим микровълнова фурна, тя е предназначена за загряване на храни и напитки. Не използвайте режим микровълнова фурна за изсушаване на цветя, билки, хляб или други запалими материали като гъби, пантофи, възглавници или подложки, пълни с черешови ядки, пшеница, лавандула или гелове, като тези, използвани за ароматерапия. При нагриване тези предмети могат да се запалят и да причинят изгаряния, дори след като са извадени от фурната.

33. ВНИМАНИЕ: когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да го използват само под наблюдението на възрастен поради високите температури, които се развиват.

34. Когато използвате функцията "Само МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА", не загрявайте предварително фурната (без храна) и не я включвайте, когато е празна, тъй като могат да се появят искри.

35. Преди да използвате фурната, уверете се, че инструментите и контейнерите са специфични за микровълновата фурна (вижте инструкциите на следващите страници).

36. По време на нагриването на течности (вода, кафе, мляко и т.н.) е възможно, поради ефекта на забавено кипене, съдържанието да започне да кипи внезапно в края на готвенето и да прелива силно, причинявайки изгаряния. За да избегнете това, преди да започнете нагриването на течности, е необходимо да поставите пластмасова чаена лъжичка или стъклена пръчка в контейнера. Във всички случаи, боравете с контейнера много внимателно.

37. Не загрявайте течности с високо съдържание на алкохол или големи количества масло, тъй като те могат да се запалят.

38. След затопляне на бебешка храна (съдържаща се в биберони или буркани), разклатете или смесете съдържанието и проверете температурата преди консумация, за да избегнете изгаряния.

39. Препоръчително е да се разклати или смеси храната, за да се гарантира хомогенна температура. Ако се използват налични в търговската мрежа стерилизатори за бутилки, преди да включите фурната ВИНАГИ проверявайте дали контейнерът е пълен с количеството вода, посочено от производителя.

40. Всички микровълнови фурни са тествани и одобрени в съответствие с действащите разпоредби за безопасност и електромагнитна съвместимост. Като предпазна мярка, производителите на пейсмейкъри препоръчват да се спазва минимална дистанция от 20 - 30 см между осветена микровълнова фурна и пейсмейкър, за да се избегнат възможни смущения със самия пейсмейкър. Ако по някаква при-

чина има съмнения за смущения, незабавно изключете микровълновата фурна и се свържете с производителя на пейсмейкър.

41. В случай на прегряване на фурната (продължителна употреба, използване на вакуум и т.н.), фурната може да бъде изключена от обезопасителен термостат. След охлаждане, фурната ще се върне към нормално функциониране.

42. Не гответе и не загрявайте яйца в микровълновата фурна с чедрупката, тъй като те могат да експлодират, дори след приключване на готвенето.

43. Имайте предвид, че времето за готвене, загряване и размразяване на микровълновата печка често е значително по-кратко, отколкото в режим без микровълнова фурна. Твърде дългото време за готвене води до изсушаване и евентуално изгаряне на храната.

■ ГОТВЕНЕ НА ПАРА

44. Не работете с фурната, ако капакът на крушката е свален. Парата може да достигне до части под напрежение и да доведе до късо съединение. Електрическите компоненти също могат да бъдат повредени.

45. Ако фурната е монтирана зад врата на шкаф, работете с нея, като оставяте вратата отворена. Затваряйте вратата на шкафа, само когато уредът е напълно изключен и студен.

46. Не отваряйте вратата на оборудването по време на готвене на пара. Парата може да излезе.

■ ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Когато използвате фурната за първи път, включете я празна за около 1 час (230°C), като евентуално оставите прозорците на кухнята отворени. Фурната при първото включване излъчва лоши миризми, дължащи се на производствени остатъци като грес, масла или смоли. След изтичане на посоченото време фурната е готова да извърши първото изпичане. Когато фурната се охлади, почистете я, като следвайте инструкциите в параграфа „Почистване и грижи“.

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио за улесняване на почистване.

- Тази операция променя функционирането на уреда и може да повреди емайла.

- Всички принадлежности, които са в пряк контакт с храната преди употреба, трябва да бъдат старателно почистени използвайки подходящи продукти.

■ ДИСПЛЕЙ - Легенда на икони

	Пауза
	Старт
	°C - °F
	Блокиране на екрана
	Потвърждение
	Настройки
	Сонда за месо
	Начало
	Лампа

	Таймер
	Изход - Завършване
	Часовник
	Потвърждаване на настройките
	Изключване

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Функциониране

Начална страница на дисплея

- 1 = Позволява да се продължи към екрана за настройка на кухнята.
- 2 = Позволява настройка на таймера.
- 3 = Позволява директен достъп до настройките.

 = Внимание, на Дисплея се появява при първо стартиране жълт триъгълник: необходим е цикъл на измиване (не пречи на функционирането, ако не е извършен) *

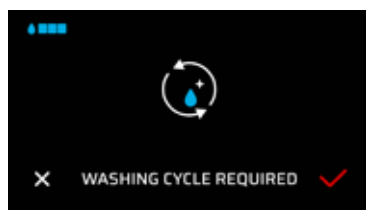
ЗАБЕЛЕЖКА: Жълтият триъгълник изчезва:

A - само ако резервоарът е пълен с малко вода и напълно изпразнен.

* (ако операцията на измиване / изпразване не е извършена, фурната ще работи нормално, но жълтият триъгълник ще остане видим).

B - след докосване на жълтия триъгълник и отваряне на вратата, на дисплея се появява екранът по-долу. При докосване на символа

 в долния ляв ъгъл, триъгълникът изчезва. (Триъгълникът ще се появи отново след прекъсване на захранването.)



* За да се извършат операциите по изпразване или измиване на резервоара, консултирайте раздел „ПОЧИСТВАНЕ - ГРИЖИ - ПОДДРЪЖКА“.

Настройки

- 4 = Избор на скала градуси (°C или °F).
- 5 = Настройка на час.
- 6 = Изход - Прекратяване на една функция.
- 7 = Блокиране на екран.
- 8 = За отключване докоснете дисплея за 10 секунди.
- 9 = Позволява да се зададе силата на звука на акустичния сигнал и по избор един звук с едно докосване на дисплея.
- 9a = Позволява да се избере измиването или изпразването на резервоара.

Настройка на таймер

- 10 = Увеличаване или намаляване на времето.
- 11 = Потвърдете, след като е зададено желаното време. Акустичен сигнал ще покаже завършването.
- 12 = Потвърдете и се върнете на началната страница.
- 13 = Цифрова клавиатура.

Функции

- 14 = Изберете функцията за печене.
- 14.1 = Лампа (включена или изключена).
- 14.2 = Начална страница (върщане към началния екран).

15 = Настройте температурата на печене.

15a = Има две опции за задаване на температурата:

- чрез прехвърляне на лентата

- с + или -

- С копчето (ако е налично).

15b = Потвърдете избора (опция: потвърждава с натискане на копчето)

16 = Задайте време за печене и програмирано включване.

16a = Задайте времето за печене.

16b = Показва час на край на печене.

16c = Задаване на начален час.

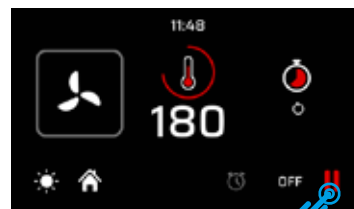
16d = Потвърдете настройките.

■ ПРОЦЕС НА ПЕЧЕНЕ



НАСТРОЕНА КУХИНА

След като кухнята е настроена (функция за печене, температура и таймер), потвърдете, за да започне предварително загряване. В този момент дисплеят ще премине в режим на предварително загряване.

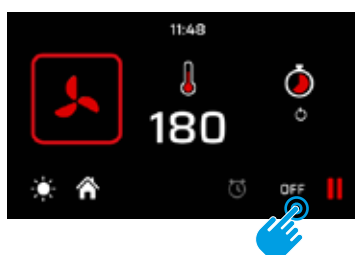


ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГРЯВАНЕ

- Има четири нива, които позволяват да се наблюдава процеса на подгряване. Червената част ще се увеличава постепенно до запълване на дисплея.

- Ако не е зададено време за готвене, е възможно да се спре готвенето (ПАУЗА, чрез натискане на

бутон) или да се прекрати чрез натискане на OFF.

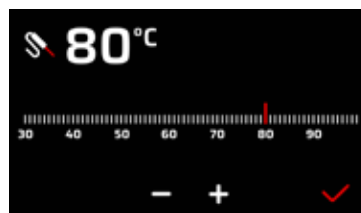


ПОДГРЯВАНЕТО ЗАВЪРШЕНО

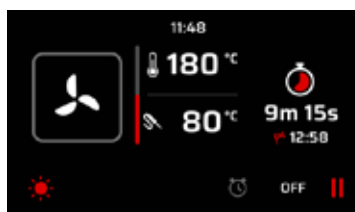
Когато зададената температура е достигната, дисплеят ще стане червен, за да покаже края на фазата на предварително нагряване и началото на фазата на печене. Ако е зададено време за печене, фурната ще се изключи автоматично, когато изтече времето.

■ ПЕЧЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

СЕЛЕКТОР ТЕМПЕРАТУРА НА СОНДА



РЕЖИМ НАГРЯВАНЕ СЪС СОНДА

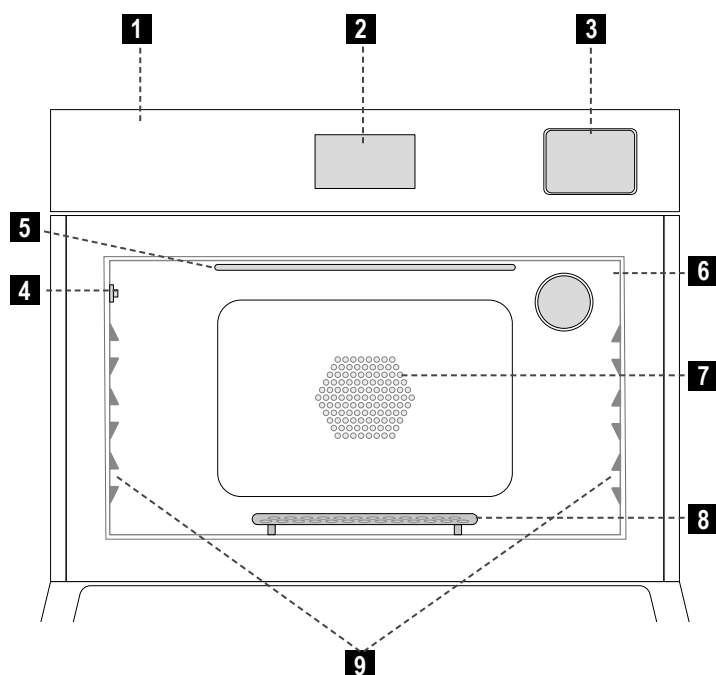


 Когато се използва температурна сонда, полето за настройка по-долу е показано и нагряването приключва, когато се достигне зададената температура за сондата. **ВНИМАНИЕ: използвайте само температурната сонда, препоръчана за този продукт**

■ ИКОНИ НА ФУНКЦИИ

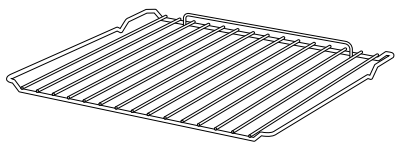
	Функция микровълнова фурна Тази функция е особено подходяща за бързо загряване и размразяване на готови храни или ястия. Можете също така да готвите зеленчуци, риба, някои сладкиши. Също така е полезно за омекотяване на масло, топене на шоколад, размразяване на деликатни сладкиши.
	Многократно вентилирано печене (конвенционално) Това е функцията, която позволява едновременно печене на повече нива на различни ястия, без миризмите да се смесват помежду си; можете да печете лазаня на фурна, пица, кроасани и кифлички, сладкиши, кексове и др.
	Готвене на скара със затворена врата Функцията, показана за бързо и дълбоко печене на грил, за запичане и печене на месо като цяло, филе, флорентински ребърца, риба на скара, както и зеленчуци на скара. Готвенето с електрическата скара трябва да се извършва с термостат на 180°C. За готвене на храни с намалена дебелина, поставени в централната част на скарата и препечете хляба.
	Вентилирано печене на грил Особено бързо и дълбоко печене на грил със значителни икономии на енергия, тази функция е подходяща за много храни като: свински пържоли, наденици, свински или смесени шишчета, дивеч, ньоки ала романа и др. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостат на 180°C.
	Готвене на пара Това е функцията, която позволява да се регенерира храната, приготвяна вакуумирана (sous vide), при ниска температура, като се запазва нейния оригинален цвят, однородност и мека текстура. Отличен за готвене на зеленчуци, риба и деликатни храни.
	Комбинирано готвене на пара + конвекционно Да се пече на фурна с предимството на пара. Използвайте тази функция, за да се намали времето за готвене, като същевременно се запазват витамините и хранителните свойства на храните. За да се използва, задайте температура между 130°C и 230°C.
	Комбинирано готвене на пара + микровълнова фурна Това е най-подходящото готвене, за да се запазят предимствата на готвенето на пара, спестявайки време; особено подходящо за ризото, зеленчуци, храни във форми, мляно месо, пюрета.
	Комбинирано готвене конвенционно + микровълнова фурна Това е най-подходящото готвене за бързо приготвяне на печено свинско и пилешко месо, но без храната да е суха след приготвяне. Спестеното време достига до 40-50%.
	Комбинирано готвене на грил + микровълнова фурна Най-подходящото за готвене за кратко време на количества за семейството на gratinирани продукти (напр. картофи и сирене), печена паста на фурна, твърди зеленчуци. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостата на 180°C.
	Цикъл за почистване с пара Това е специфична програма за омекотяване на замърсяванията, отложени във фурната и улесняване на почистването ѝ, без да се прибягва до химикали и абразивни средства. Продължителността е 15 минути.

■ ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



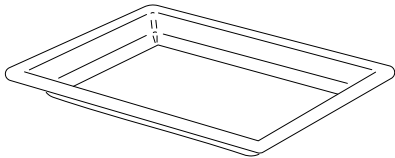
- 1 КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ**
- 2 ДИСПЛЕЙ НА СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ TFT**
- 3 ВАНИЧКА НА ВОДА**
- 4 КОНТАКТ ЗА ТЕРМОСНОДА**
- 5 ГРИЛ**
- 6 КРУШКА НА ФУРНАТА**
- 7 ВЕНТИЛАТОР И РЕОТАН НА КОНВЕКЦИЯ**
- 8 ТОПЛОГЕНЕРАТОР С КАПАК**
- 9 ПОДПОРИ НА ГРИЛ**

- Включени аксесоари



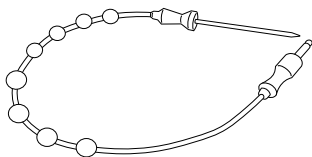
Решетка

За тенджери, тави и печива



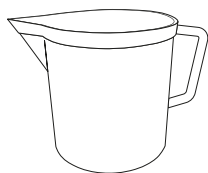
Стъклена тава

Използва се за режим на готвене микровълнова фурна



Термосонда

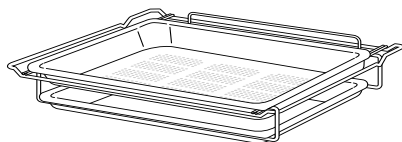
За нагряване и готвене на храни чрез избор на вътрешна температура



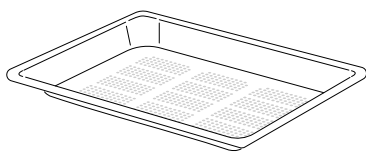
Кана

За пълнене на резервоара за вода за готвене на пара и за събиране на вода по време на изпразването му

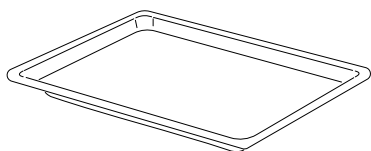
- Комплект за готвене на пара



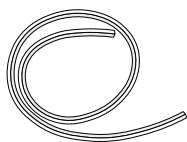
Подпора за 2 специални тави



Перфорирана тава, позволяваща на парата да достигне до храната



Плитка тава за събиране на вода от конденз, капеща надолу



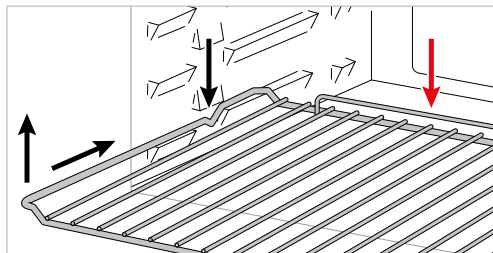
Силиконова тръба, която да се използва заедно с каната за изпразване на резервоара

- Употреба на аксесоарите

Решетка

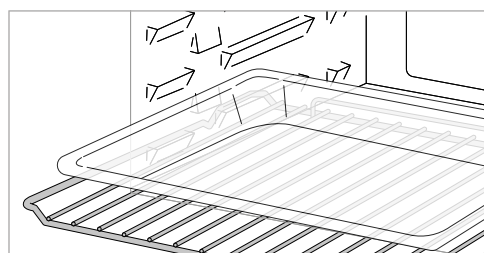
Повдигнете предната част на скарата и я натиснете навътре, за да премине ъгъла. Изберете желаното ниво, подходящо за функцията за готвене.

Забележка: бариерата, обозначена с червената стрелка, е ориентирана нагоре и показва задната част решетка на скарата.



Стъклена тава Pyrex

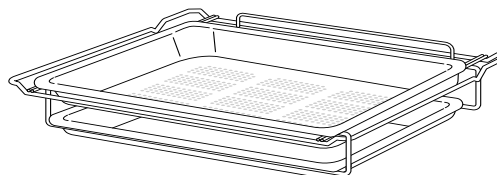
Когато се използва стъклена тавичка, я поставете върху решетката



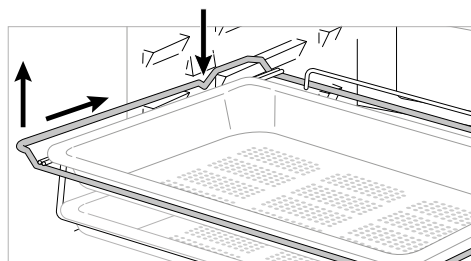
Готвене на пара

Перфорирана тава

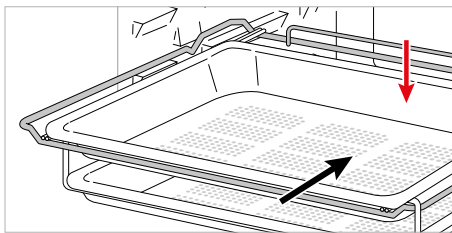
Поставете тавата в рамката, както е показано



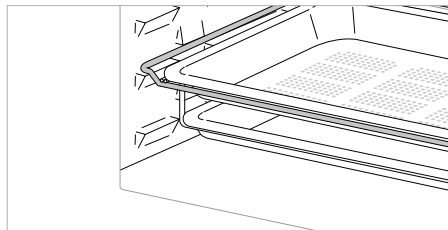
Повдигнете предната част на рамката и я натиснете навътре, за да се плъзне над ъгъла.



Забележка: бариерата, обозначена с червената стрелка, е ориентирана нагоре и показва задната част решетка на скарата.



Цяла рамка с поставени тави



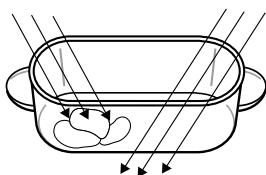
■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Микровълнова



Функциониране

Във фурната е разположен magnetron, който трансформира тока в електромагнитни вълни. Тези вълни се разпределят равномерно в отделението за готвене и се отразяват и от стените, които са изработени от метал. По този начин те достигат до храната от всички страни. За да могат микровълните да достигнат до храната и да проникнат вътре, е важно да се използват съдове, подходящи за микровълнови фурни като порцелан, стъкло, картон, пластмаса, но не и метал.

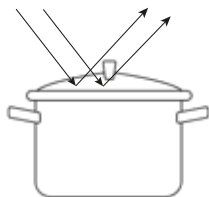
ЗАБЕЛЕЖКА: металните аксесоари, предоставени с уреда могат да се използват и за комбинирани функции с микровълнова фурна. Припомняме да не поставяте метални или декорирани с метал съдове или контейнери върху тях, тъй като те могат да предизвикат искри. Молекулите, които съставляват храната, особено водата, се раздвижват от микровълните (около 2,5 милиарда пъти в секунда). След това се генерира топлина, която от краищата на съдовете се разпространява навътре. Следователно нагряването се генерира почти едновременно във всички храни, поставени във фурната.



Предимства

Обикновено ястието може да се приготви на микровълнова фурна без добавяне или с малко добавяне на течности или мазнини.

Производството на микровълни приключва в момента, в който се спре готвенето или се отвори вратата на уреда. По време на готвене, затворена и непокътната врата осигурява достатъчна защита срещу евентуално изтичане на микровълни.



ЗАБЕЛЕЖКА: припомняме да НЕ използвате микровълновата фурна празна: в комбинираните режими, по време на предварителното загряване, микровълните не се активират и следователно храната може да бъде поставена след тази фаза.

- ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

General (Общи):

Извадете храната от алуминиеви опаковки или метални съдове преди приготвяне. След като изключите уреда, оставете храната да почине за няколко минути (вижте таблиците: време за почивка).

Готвене:

Ако е възможно, гответе храната покритата с материал, подходящ за използване в микровълнова фурна (напр. прозрачно фолио, капаци). Гответе храна без да я покривате, ако желаете да се запази коричка. Не гответе прекалено дълго храните, като задавате твърде високи стойности на мощност и време. Храната може да изсъхне, да изгори или да се запали на някои места.

Не използвайте уреда за готвене на яйца в черупката или охлюви, тъй като те могат да се спукат. С пържени яйца първо пробийте жълтъците.

Пробийте храната с "кожа" или "кора", като картофи, домати, колбаси, с вилица няколко пъти преди готвене, така че да не се спукат.

За охладени или замразени храни, задайте по-дълго време за готвене.

Ястия, съдържащи сос, трябва да се разбъркват от време на време.

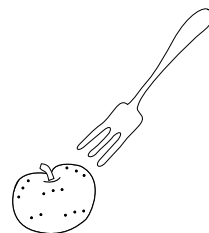
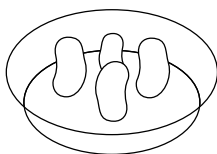
Зеленчуците, които имат твърда консистенция, като моркови, грах или карфиол, трябва да се готвят с добавена вода.

Обръщайте по-големите парчета по средата на времето за готвене.

Ако е възможно, нарежете зеленчуците на парчета с подобен размер. Ако се приготвят няколко порции от една и съща храна, като например варени картофи, поставете ги в кръг в голям съд, за да постигне равномерно готвене. Използвайте големи чинии. Не използвайте порцеланови, керамични или теракотени съдове с малки отвори, например върху дръжки или нелакирани дъна. Влагата, която влиза в отворите, може да доведе до счупване на такива съдове при нагряване.

Размразяване на месо, пилешко, риба:

Поставете замразената храна в обърната чиния или с контейнер под нея или върху специален аксесоар, който позволява на течността да не остава в контакт с храната, без да се замърсява фурната. Обръщайте храната да средата на времето за размразяване. Ако е възможно, разделете и след това отстранете парчетата, които са започнали да се размразяват.



- Тенджери/Материал за Микровълнова

	Микровълнова фурна			Фурна/Грил
	Размразяване	Загряване	Печене	
• Термоустойчиво стъкло и порцелан (без метални компоненти, напр. Ругех, топлоустойчиво стъкло)	•	•	•	•
• Стъкло и порцелан устойчиви на огън 1)	•	-	-	-
• Тави за печене, стъклени и стъклокерамични, изработени от топлоустойчив/мразоустойчив материал (напр. Arcoflam)	•	•	•	•
• Керамика 2), глина 2)	•	•	•	-
• Термоустойчива пластмаса до 200°C 3)	•	•	•	-
• Картон, хартия	•	-	-	-
• Прозрачно фолио за хранителни продукти	•	-	-	-
• Пликове за готвене със затваряне, подходящо за микровълни 3)	•	•	•	-
• Тави от метал, напр. емайл, чугун	-	-	-	•
• Тави с черно боядисано или силиконово покритие 3)	-	-	-	•
• Алюминиеви тави за десерти	-	-	-	•
• Готови пакетирани ястия	•	•	•	•

Готови ястия:

Готовите ястия, поставени в метални съдове или пластмасови съдове с капак, могат да се размразяват или затоплят в микровълнова фурна само ако изрично е посочено, че тези съдове са подходящи за микровълнова фурна, и ги поставете на стъклена тавичка PYREX Трябва да следвате инструкциите на производителя, отпечатани върху опаковката (напр. да се отстрани металният капак и да се пробие пластмасовото фолио).

- 1. Без сребърно, златно, платинено или метално покритие/декорации
- 2. Без кварцови или метални компоненти или емаили, съдържащи метал
- 3. Да се следват указанията на производителя.

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА



Готвене на пара

- ПРЕДИМСТВА

Фурната на пара има много предимства, например позволява диетична кухня, както и здравословна. Готвенето се извършва чрез влажната топлина, генерирана точно от вода. Това означава, че готвенето не се извършва при твърде високи температури по такъв начин, че да се запазят непроменени, както минералите, така и витамините. Този процес също така гарантира перфектното поддържане както на вкуса, така и на аромата на всички видове храни. Един аспект, който не трябва да се подценява, се отнася до факта, че благодарение на готвенето с пара, имате възможност да не се използват подправки от различни видове, масла и преди всичко мазнини. Поради тези причини, това е най-добрият вид готвене за зеленчуци, както и за риба, като е в състояние перфектно да запази хранителните съставки. Този вид готвене, от друга страна, е по-малко подходящ за месо. За да може месото да бъде добре сготвено, то се нуждае от много по-високи температури, които му позволяват да не губи така наречените сокове. При готвенето с пара, всички храни са вкусни, дори ако са леки и почти изцяло без подправки. Следователно, това е идеалното решение за тези, които възнамеряват да следват здравословен и балансиран начин на живот, дори и на масата.

- ФУНКЦИОНИРАНЕ

За да се готви с пара, трябва да се напълни резервоара поне до обозначението, което маркира минималното количество вода. За да направите това, натиснете върху чекмеджето (ваничка за зареждане), разположено на предния контролен панел, за да го накарате да щракне назад; след това го издърпайте, докато спре. След това сипете водата в чекмеджето с градуираната кана и наблюдавайте иконата на дисплея. При изваждане на тавата на дисплея се показва:

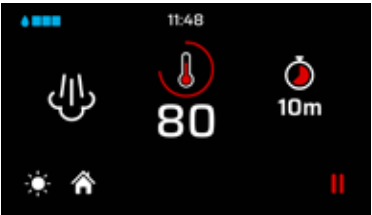


В същото време сегментите, свързани с нивата на водата, също ще светнат. Използвайте само студена чешмяна вода; никога не използвайте фил-

трирана (деминерализирана) или дестилирана вода, минерална вода или други течности.

- ЗАБЕЛЕЖКА

Ако желаете да настроите готвене на пара и фурната е с температура по-висока от желаната, ще е необходимо да изчакате охлаждането на кухнята (посочено от движението надолу на лентите, които показват температурата в централната част на дисплея). Можете да зададете продължителността на готвене, но времето ще се брои само след като фурната се охлади. За да може да се започне готвенето веднага, е необходимо зададената температура да бъде по-висока от тази на кухнята. (ЗАБЕЛЕЖКА: за готвене на пара, максималната температура е 100°C).



ВНИМАНИЕ!

- Не изливайте вода директно в котела на дъното на фурната.
- Не изливайте запалими течности или алкохол в тавичката за вода.
- По време на пълненето, с повишаването на нивото на дисплея, функционалните икони постепенно осветяват минималните, средните и накрая максималните сегменти. Когато максималният сегмент светне, се издава и акустичен сигнал.
- НЕ ИЗЛИВАЙТЕ ПОВЕЧЕ ВОДА, СЛЕД КАТО ФУРНАТА Е СИГНАЛИЗИРАЛА, ЧЕ РЕЗЕРВОАРЪТ Е ПЪЛЕН.
- ИЗЛИШНАТА ВОДА ЩЕ СЕ ПРЕПРАТИ ДИРЕКТНО В КУХИНАТА НА ФУРНАТА И ОТ ТАМ ИЗВЪН УРЕДА.
- Отстранете евентуално наличната вода от кухнята с гъба или кърпа.
- След пълнене затворете чекмеджето, докато чуete щракването, което го държи затворено: проверете дали изчезва надписа TANK изчезва от дисплея.

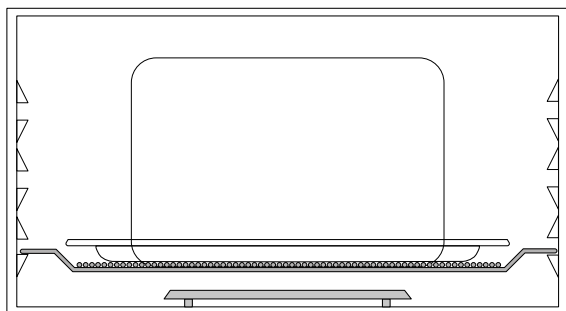
■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене грил + микровълнова фурна



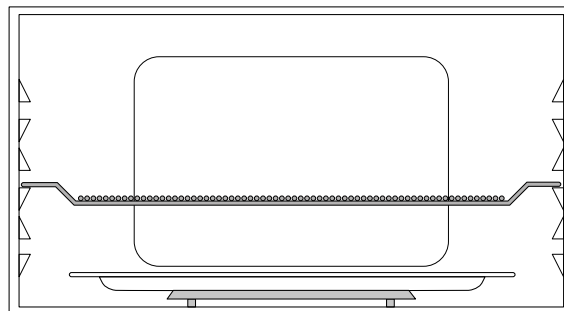
Общи съвети: термостатът трябва да бъде настроен на 180°C.

Поставете контейнери или големи тигани в долната част, по-ниски тави на горните нива (вижте 2 предложения на фигурите). Ако храната се поставя директно върху скалата, поставете под нея тавата ругех за събиране на мазнини и сокове от готвене. Проверете изпичането: обърнете или завъртете парчетата и/или променете настройките, ако е необходимо.

Тип хранителен продукт	Количество	Мощност микровълнова фурна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Лазаня	1100 g	500 W	180	25 - 35	тава за печене ругех време със сурова паста
Ньоки алла Романа	600 g	500 W	180	15 - 18	тава ругех
Гратинирана паста	1200 g	500 W	180	10 - 12	пастата трябва преди това да бъде сварена
Карфиол в сос бешамел	1000 g	800 W	180	13 - 18	време за сурови зеленчуци
Гратинирани домати	800 g	500 W	180	15 - 20	за предпочитане е те да са с еднакъв размер
Пълнени чушки	1400 g	800 W	180	20 - 25	за предпочитане е те да са с еднакъв размер
Патладжани пармиджана	1300 g	500 W	180	18 - 23	патладжани, предварително сварени
Гратинирани картофи	1100 g	800 W	180	18 - 23	тиган ругех
Пиле на парчета	1200 g	500 W	180	30 - 35	обърнете по средата на готвенето
Шишчета	600 g	500 W	180	18 - 23	обърнете по средата на печенето



Готвене на храни с височина



Печене на ниски храни

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене конвенционно + микровълнова фурна



Общи съвети

Поставете контейнери или големи тигани в долната част, по-ниски тави на горните нива. Ако храната се поставя директно върху скалата, поставете под нея тавата ругех за събиране на мазнини и сокове от готвене. Проверете изпичането: обърнете или завъртете парчетата и/или променете настройките, ако е необходимо.

Тип хранителен продукт	Количество	Мощност микровълнова фурна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Пиле (цяло)	1200 g	500 W	200	35 - 40	намажете с олио, завъртете по средата на готвенето
Печено говеждо месо (обезкостено)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	алангле добре изпечено
Свински джолан	1000 g	270 W	180	30 - 35	намажете с олио, завъртете по средата на готвенето
Руло	900 g	500 W	180	20 - 25	обърнете по средата на готвенето
Цяла риба	1200 g	270 W	210	30 - 35	за предпочитане е да се използва хартия за печене (обвивка)
Замразени бургери	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	алангле добре изпечено обърнете по средата на готвенето
Замразена пица Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Замразена Американска пица	450 g	270 W	230	23 - 27	

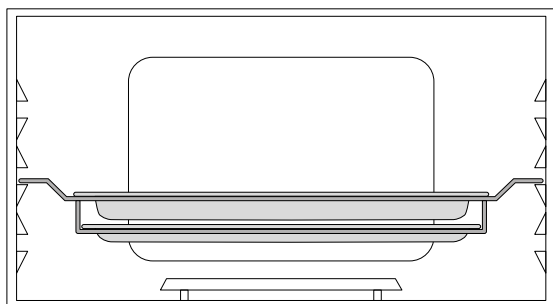
■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене пара + конвенционно



Общи съвети

Когато готвите на пара, трябва да държите храната, повдигната от дъното на контейнера, за да се избегне потапянето ѝ в течността от конденз. Изберете между конфигурациите, показани в долната част на страницата, най-подходящите според количеството и размера на храната.

Тип хранителен продукт	Количество	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Пиле (цяло)	1200 g	200	65 - 70	намазване с олио
Пилешки гърди	350 g	130	25 - 30	
Патица (цяла)	2000 g	180	130 - 150	
Рост бийф	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	алангле добре изпечено
Свинско печено	1000 g	180	80 - 100	намазване с олио
Риба (напр. пъстърва)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 риба
Парчета риба тон	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 парчета
Аспержи (зелени)	400 g	130	30 - 40	белите аспержи се приготвят за по-малко време (20-30 мин)
Моркови	300 g	130	30 - 40	
Хляб (бял)	1000 g	180	45 - 60	2 парчета, 500 грама



■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Комбинирано готвене пара + микровълнова фурна



Общи съвети

Поставете високите контейнери на ниско ниво, използвайте горните нива за ниските контейнери.

Ако храната се поставя директно върху телената скара, поставете под тавата ругех, за да събира течностите от готвене и пръските и за се да намали необходимостта от почистване. Проверете изпичането: обърнете или завъртете парчетата и/или променете настройките, ако е необходимо.

Тип хранителен продукт	Количество	Мощност микровълнова фурна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Забележка
Ризото	500 g	500 W	98	11 - 14	използвайте тиган ругех веднага добавете бульона в контейнера (тегло, равно на ориза)
Риба (ципура, лаврак)	800 g	270 W	85	5 - 6	намазнете перфорираната тава, преди да поставите рибата върху нея, пробийте кожата на няколко места
Скариди / царски скариди	500 g	270 W	85	2 - 3	
Картофи - моркови - тиквички	600 g	500 W	90	5 - 6	обелете картофите и нарежете зеленчуците на равни парчета
Карфиол / броколи	500 g	500 W	95	6 - 8	нарежете на равни парчета
Руло	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ПОЧИСТВАНЕ - ГРИЖА - ПОДДРЪЖКА

Почистване



ВНИМАНИЕ!

Консултирайте разделите за безопасност.

- Почистете предната част на оборудването с мека кърпа, навлажнена с топла сапунена вода.
- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен препарат.
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. По този начин е възможно лесно да се премахнат петната.
- След всяка употреба почиствайте аксесоарите на фурната и ги оставайте да изсъхнат добре. Използвайте мека кърпа, навлажнена с топла сапунена вода.

Части от неръждаема стомана

- Почиствайте вратата на фурната само с влажна гъба.
- Подсушете с една мека кърпа.
- Избягвайте използването на стоманени вати, киселини или абразивни продукти, които биха могли да повредят повърхността на фурната.
- Почистете контролния панел на фурната, като предприемете същите предпазни мерки.

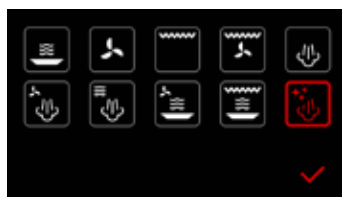
Почистване на уплътнението на вратата

- Редовно проверявайте уплътнението на вратата. Уплътнението на вратата е разположено около рамката на кухината на фурната.
 - Не използвайте оборудването, ако уплътнението на вратата е повредено.
 - Свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
- За да почистите уплътнението на вратата, моля, консултирайте общата информация за почистване.

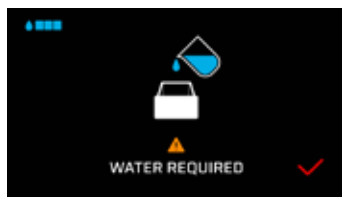
Цикъл за почистване с пара

- Тази процедура използва пара, за да улесни отстраняването на мазнини и остатъци от храна от фурната.
1. Настройка на функцията - **Цикъл на почистване с пара**.
 2. Напълнете резервоара със специалната кана.
 3. Температурата на цикъла ще бъде 90°C, а препоръчителната продължителност е 15 минути.
 4. След като цикълът на почистване приключи, оставете уреда да се охлади.
 5. След като се охлади, избършете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

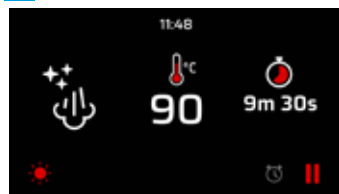
1



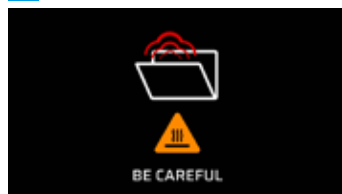
2



3



4

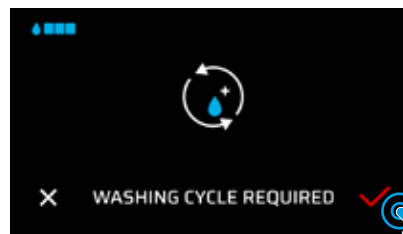


- Изпразване и измиване на резервоара

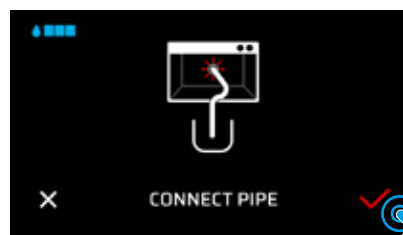


При първото включване на дисплея се появява жълтият предупредителен триъгълник.

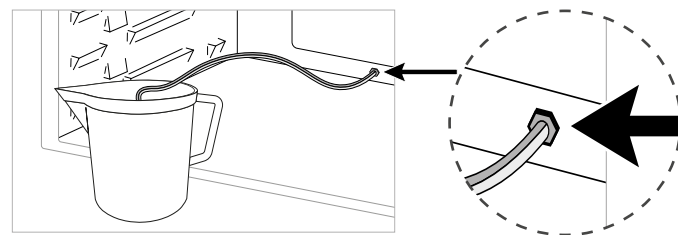
Отварянето на вратата и докосвайки го, на дисплея ще покаже съобщението



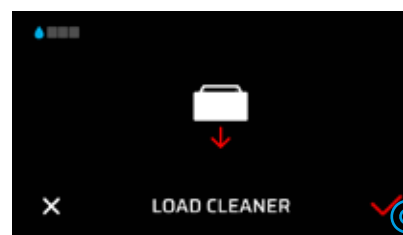
Ако не желаете да извършите измиване, просто докоснете символа X и жълтият триъгълник изчезва; ще може да се извърши измиването, като се избере съответният бутон, след като се отвори менюто с настройки. Ако вместо това желаете да продължите с измиването, натиснете бутона за потвърждение и дисплеят ще покаже



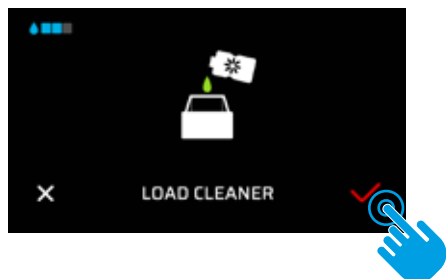
За да продължите, поставете предоставената гумена тръба върху металния накрайник, който излиза от задната стена на камерата за готвене под перфорираната зона. Поставете другия край на тръбата в контейнер за събиране с капацитет 1L (напр. предоставената кана). В този момент натиснете бутона за потвърждение за изпразване (помпата влиза в експлоатация).



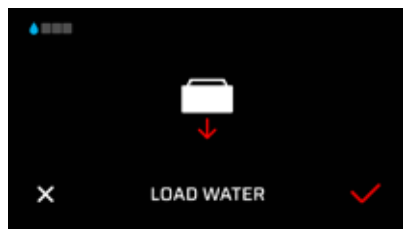
След изпразване на резервоара има индикация за зареждане на разтвора за отстраняване на котлен камък (лимонена киселина 5% или опаковка против варовик за кафемашина или ютия). За цялостно почистване използвайте 1L разтвор.



При отваряне на чекмеджето и при даване на потвърждение, изображението става:



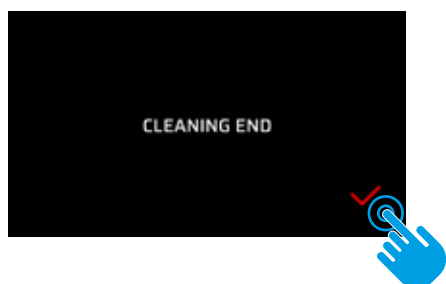
При натискане на бутона за потвърждение се рестартира помпата и изплаква резервоара и веригата за вода. Когато резервоарът е празен, изплакнете с вода (още 1L): дисплеят показва:



Повторно отваряне на чекмеджето и потвърждаване, дисплеят показва:



Напълнете резервоара напълно и натиснете потвърждение, за да стартирате помпата и да започнете окончателното изпразване. След завършване (операцията отнема около десет минути) дисплеят показва :

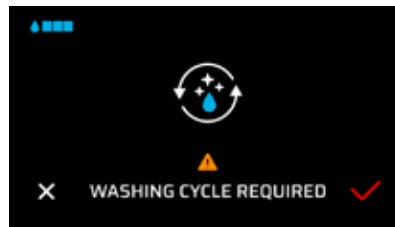


Когато измиването приключи, чрез натискане на бутона за потвърждение можете да започнете да използвате уреда нормално.

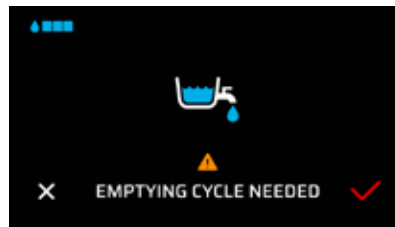
Измиването и изпразването на резервоара може да се извърши по всяко време чрез достъп до съответното меню чрез натискане на бутона за настройка.



Значение на предупрежденията, отнасящи се до веригата за вода

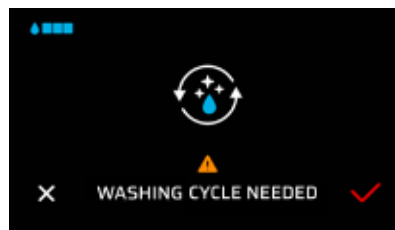


Това предупреждение се появява всеки път, когато фурната бъде свързана към електрическата мрежа. То е само информативно и ви позволява уредът да се използва нормално, дори и да не се извършва измиване.



Това известие се появява 7 дни след последното пълнене на резервоара и приканва за неговото изпразване, за да се избегне влошаване на качеството на водата. То е само информативно и ви позволява уредът да се използва нормално, дори и да не се извършва изпразване.

Въпреки това, се препоръчва да се изпразва резервоара след всяко готвене, за да се започне следващото с много прясна вода.



Това предупреждение се появява, след като топлогенераторът е работил в продължение на 80 часа (функции за пара и комбинирани с пара). От този момент могат да се извършат само още 10 цикъла на готвене с пара: впоследствие, ако измиването не се извърши, функциите с парата могат да бъдат избрани, но по време на стартирането ще се появи съобщение за грешка и готвенето няма да започне.

■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Съвети за почистване на фурната и предния панел

ФУРНА

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Вътрешност на фурната лицева страна и врата	Препоръчва се фурната да се почиства след всяка употреба. Замърсяването се почиства по-лесно, като се предотвратява многократно изгаряне при високи температури. Отстранете всички измъкващи се части и ги измийте отделно с топла вода и неабразивен препарат. Камерата за печене се почиства с мека кърпа, напоена с разтвор на топла вода и амоняк, след което се изплаква и изсушава. Почистете предната част на уреда и уплътняващите повърхности на вратата с мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.	Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната. Не използвайте абразивни/корозивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността и да доведат до счупване.
Поднос	Накиснете в разтвор от топла вода и неутрален сапун. Изсушете след измиването.	Отстранете остатъците от храна веднага след употреба.
Решетки	Почистете с топла вода и неабразивни почистващи препарати или с подходящ обезмаслител.	При депозити на замърсяване и втвърдено замърсяване, препоръчително е да оставите решетките да се накиснат за няколко часа, преди да ги почистите.

ПРЕДЕН ПАНЕЛ

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Стоманена повърхност	Почистете частите с хладка вода и некорозивен течен препарат и след това ги подсушете с мека кърпа или от микрофибър.	Блясъкът се поддържа чрез периодично почистване със специални продукти, които обикновено се предлагат на пазара. Никога не използвайте абразивни прахове.
Боядисани повърхности	За да се запазят характеристиките на боядисаните части, е необходимо да се почистват често със сапунена вода.	Избягвайте да оставяте киселинни или алкални вещества (оцет, 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

- ВНИМАНИЕ!**
Преди смяна на лампата:
Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката, за да се избегне възможността от токов удар.
Внимание: лампата и стъкления капак на лампата могат да бъдат горещи. Поставете една мека кърпа на дъното на вътрешността на уреда. Предотвратява повреда на стъкления капак на лампата и на кухнята. Винаги използвайте един и същи тип лампа.
- Смяна на крушката**
Завъртете стъкления капак на лампата обратно на часовниковата стрелка, за да го отстраните.
- Почистете стъкления капак.
- Сменете лампата с подходяща халогенна лампа 25W.
Монтирайте отново стъкления капак.

■ ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Общи проблеми



ВНИМАНИЕ!

- По време на гаранционния период ремонтите могат да се извършват само от оторизирания отдел за техническо обслужване или чрез използване на специален превключвател
- Преди ремонт, изключете уреда от електрическата мрежа, т.е. разкачете захранващия кабел или окажете въздействие на специалния превключвател.
- Не оторизирания интервенции и ремонти могат да доведат до токов удар или късо съединение, така че не трябва да се извършват. Оставете тази дейности на оторизирани техници.
- В случай на малки смущения можете да опитате да отстраните проблема, като следвате инструкциите.

- Намесата по обслужване по време на гаранцията не е безплатна, ако уредът не работи поради неправилна употреба.
- Отстраняването на неизправности или оплаквания, причинени от неправилна употреба или инсталиране, няма да бъде ремонтирано в рамките на гаранцията. Разходите по гаранцията ще бъдат за сметка на потребителя.

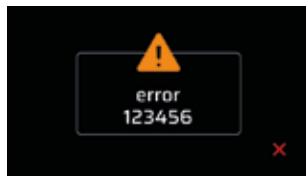
■ ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Съобщения за грешка

Грешки на система

В случай на аномалия на дисплея се появяват следните грешки:

Описание	Код на грешка
Сонда на кухня прекъсната	00
Сонда на кухня в късо съединение	01
Сонда котел прекъсната	02
Сондата на топлогенератора е в късо съединение	03
Сондата за месо е прекъсната	04
Сондата за месо е в късо съединение	05
Прегряване	08
Топлогенераторът не се нагрява	09
Помпата не функционира	10
Грешка при изпразване	14
Необходимост от измиване на веригата за вода	15
Тангенциалният вентилатор не работи	16
Грешка в комуникация	20



В случай на грешка, изключете и свържете отново уреда. Ако грешката е отново налична, ще се наложи намесата на оторизиран техник.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ОТВОРЕНА ВРАТА (В ПРОЦЕС НА ГОТВЕНЕ)



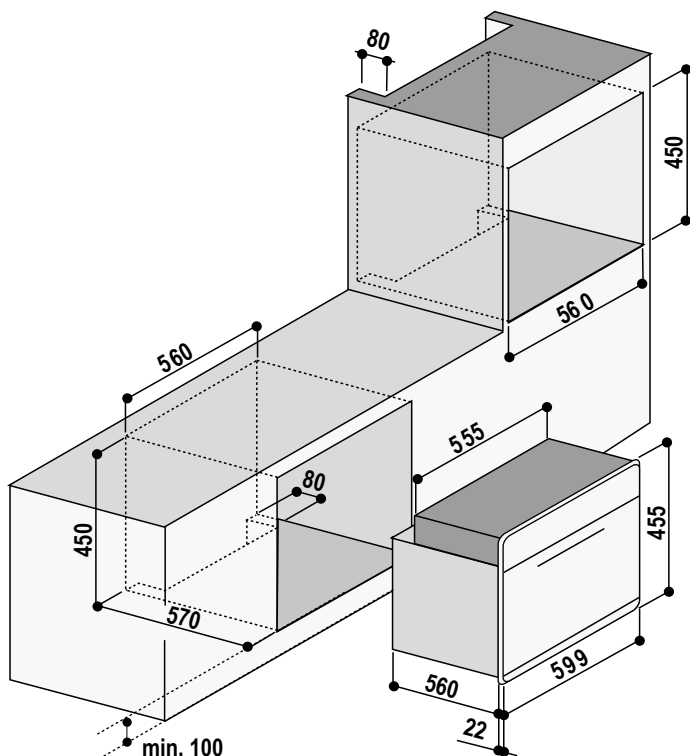
Затворете вратата на фурната.

■ ИНСТАЛИРАНЕ - Инструкции за инсталиране



⚠ Табелката с характеристики, разположена на ограничителя на вратата на фурната и показана на стр. 1, се вижда при отворена врата, съдържа всички данни, необходими за инсталиране, например: модел на уреда, номинално напрежение и консумация. Първо измерете и проверете нишата за вграждане в шкафа, която трябва да съответства точно на размерите, посочени на фигура А. Уверете се, че покритието на мебелите, фурнира или другите части са облепени с топлоустойчиво лепило (150°C). Ако покритието или лепилото не са устойчиви на топлина, покритието може да се деформира или да падне, особено в най-тесните точки на шкафа. Уверете се, че шкафът, подготвен за вграждане на фурната има дъно и може да издържа теглото на уреда. Включени са всички винтове и аксесоари, необходими за закрепване на фурната към шкафа.

Фиг. А - Мод. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ ИНСТАЛИРАНЕ - Електрическо свързване



⚠ Следните инструкции са предназначени за квалифицираното лице, което ще се погрижи за инсталирането на уреда, неговата настройка и техническа поддръжка и което ще гарантира, че тези операции се извършват по възможно най-правилния начин и в съответствие с действащите разпоредби. Важно: всяка настройка, поддръжка и т.н. трябва да се извършват след изключване на електрическия контакт на уреда.

Правила за инсталиране

Това съоръжение отговаря на следните директиви:

ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ЗА НИСКО НАПРЕЖЕНИЕ 2014/35/UE

ДИРЕКТИВА ЗА ЕЛЕКТРОМАГНИТНА СЪВМЕСТИМОСТ 2014/30/СЕ

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с храни).

Инсталирането трябва да се извършва по перфектен начин и в пълно съответствие с действащите разпоредби по отношение на електрическата инсталация.

В противен случай Фирмата производител не носи никаква отговорност.

В тази брошура ще откриете и електрическата схема на вашето устройство.

Уредите са проектирани да бъдат свързани към захранването, посочено на табелката с данни.

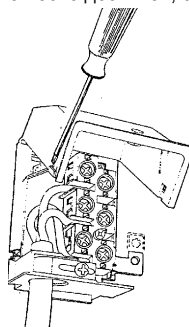
Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че:

- характеристиките на електромагнитния превключвател или контактът могат да издържат на натоварването на оборудването (виж данните на табелката);
- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване.

Уредът е снабден с кабел без щепсел: връзката трябва да се извърши, така че жълто-зеленият кабел е проводник за заземяване и никога не трябва да се прекъсва. Контактът трябва да е видим и достъпен, за да може лесно да се изключва уреда.

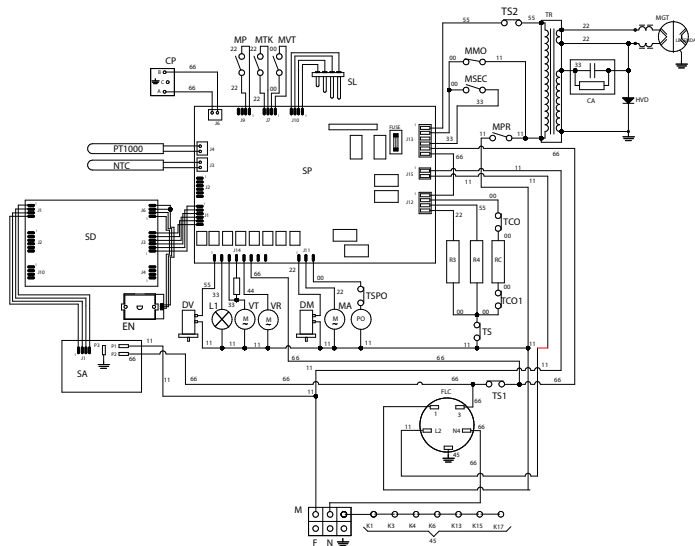
За директна връзка към мрежата е необходимо:

- гнездото или омниполярният превключвател, с минимален отвор от 3 mm, е лесно достъпен, след като уредът е инсталиран;



⚠ Жълто-зеленият проводник за заземяване не трябва да се прекъсва дори от прекъсвача. Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че да не влиза в контакт с повърхности, чиято температура е по-висока от 50°C, както и околната среда. Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, свържете се с отдела за техническо обслужване.

■ Електрическа схема



Легенда

F	Черен	TS2	Обезопасителен термостат на фаза 120 °C
N	Неутрален	TCO	Обезопасителен термостат на фаза 318°C (TCO)
M	Кутия с клеми	TCO1	Обезопасителен термостат на фаза 318°C (TCO)
ПРЕДПАЗИТЕЛ	Предпазител 10A	TSPO	Обезопасителен термостат на фаза 90 °C
FLC	Филтър LC	MSEC	Второстепенен микро
L1	Лампа на фурна	MMO	Микро Монитор
SA	Платка захранващо устройство	MPR	Първичен микро
SD	Платка дисплей	MP	Микро врата
SP	Платка за мощност	MTK	Микро тава за зареждане на вода
EN	Регулиране на енкодер	MVT	Тангенциален микро вентилатор
CP	Свързване на сонда за готвене	00	Черен
SL	Датчик за ниво на вода	11	Кафяв
DM	Дъмпер микровълнова фурна	22	Червен
DV	Дъмпер Пара	33	Бял
PD	Помпа	44	Жълт
VR	Радиален вентилатор	45	Жълт-Зелен
VT	Тангенциален вентилатор	55	Сив
RC	Нагревател на топлогенератора	66	Син
R3	Нагревател на грил	K1	Кабел заземяване на клемния блок
R4	Кръгъл нагревател	K3	Кабел на заземяване на клемна кутия на радиален мотор
PT1000	Сонда на топлогенератор PT1000	K4	Кабел заземяване на кръгообразен клемен блок
NTC	Сонда на кухня NTC	K6	Кабел на заземяване на клемна кутия на лампа на фурна
MGT	Magnetron	K13	Кабел на заземяване на клемна кутия на нагревател на грил
TR	Трансформатор високо напрежение	K15	Кабел заземяване на рамка на клемен блок
HVD	Диод високо напрежение	K17	Кабел заземяване на клемен блок на захранващо устройство
CA	Кондензатор 1,05 uF		
MA	Мотор на антена		
TS	Обезопасителен термостат на фаза 135 °C		
TS1	Обезопасителен термостат на фаза 135 °C		

⚠️ AVERTISMENTE IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța cu caracteristicile, care sunt indicate și pe copertă, este aplicată pe rama internă a ușii cuptorului și este vizibilă când ușa este deschisă.

ATENȚIE! Aceste avertismente se referă la diferite tipuri de aparate. Fiți atenți și identificați corect tipul de aparat pe care îl dețineți (consultați plăcuța cu caracteristicile).

1. Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni ce conține, printre altele, informații deosebit de importante cu privire la siguranța în timpul instalării, utilizării și întreținerii aparatului. Păstrați cu grijă manualul de instrucțiuni, pentru a-l consulta pe viitor și pentru identificarea numărului de serie.

2. Securitatea electrică a acestui aparat este garantată numai dacă s-a realizat o corectă legătură de împământare, conform prevederilor legislației în vigoare. Este obligatoriu să vă asigurați că aceste norme au fost respectate; în caz de îndoieli, 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 plăcuță corespund pe deplin cu cele ale instalației electrice. Operațiunile de instalare/reglare trebuie efectuate de personal calificat.

4. Controlați ca instalația electrică și prizele de curent să aibă o capacitate suficientă pentru a suporta puterea maximă a aparatului, indicată pe plăcuță. În caz de îndoieli, apelați la o persoană calificată.

5. Aparatul trebuie conectat direct la rețeaua de alimentare, respectând polaritatea indicată. Pentru racordare, trebuie să se prevadă un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condiții de categorie de supratensiune III, în conformitate cu normele de instalare.

6. Dacă priza nu este adecvată pentru ștecher, înlocuiți-o cu una adecvată. În acest caz, apelați la o persoană calificată care va trebui să verifice și dacă secțiunea cablurilor prizei poate suporta puterea absorbită de aparat. Cablul de alimentare nu este prevăzut cu ștecher. Pentru racordare, consultați paragraful „Legătură electrică”. Se recomandă să nu se folosească adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.

7. Dacă aparatul rămâne nefolosit pentru o lungă perioadă de timp, decuplați legătura electrică și deconectați întrerupătorul general.

8. Nu blocați fantele de aerisire sau de disipare a căldurii.

9. În caz de avarie a cablului electric de alimentare a aparatului, acesta trebuie schimbat exclusiv de un centru de asistență autorizat de către constructor.

10. Aparatul trebuie utilizat numai pentru scopurile pentru care a fost conceput (coacere). Orice altă utilizare (de exemplu încălzirea unei camere) este incorectă și deci periculoasă. Constructorul va fi exonerat de orice răspundere pentru daunele cauzate de utilizări incorecte similare.

11. Utilizarea oricărui aparat electric implică respectarea anumitor reguli fundamentale, și anume:

A. Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile sau picioarele umede sau ude;

B. Nu folosiți niciodată aparatul când sunteți cu picioarele goale;

C. Evitați folosirea prelungitoarelor și eventual adoptați toate măsurile de precauție posibile;

D. Nu trageți cablul electric, pentru a-l scoate din priza de curent;

E. Nu expuneți aparatul la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, soare etc.);

F. Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat

la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

12. Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți atenți să nu atingeți elementele încălzitoare. Nu permiteți copiilor mici să se apropie de aparat. Copiii cu vârstă sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat decât dacă sunt supravegheați în permanență.

13. Înainte de a curăța aparatul sau de a efectua operațiunile de întreținere, deconectați aparatul decuplând cablul de alimentare sau întrerupând alimentarea cu curent de la întrerupătorul corespunzător.

14. În caz de avarii sau probleme de funcționare, opriți aparatul și nu încercați să îl reparați. Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de un centru de asistență autorizat. Solicitați întotdeauna folosirea de piese de schimb originale. Nerespectarea acestor indicații poate compromite siguranța aparatului.

15. Recomandăm insistent să nu se lase accesibile părțile care pot reprezenta un pericol, mai ales în prezența copiilor care ar putea folosi aparatul pentru a se juca.

16. Nu folosiți lichide inflamabile (alcool, benzină etc.) în apropierea aparatului în funcțiune.



17. Ambalajul are rolul de a proteja aparatul de eventuale daune în timpul transportului. Materialele folosite pentru ambalare sunt ușor de reciclat, deoarece au fost selectate în baza unor criterii ecologice. Reciclarea acestora reduce nevoia de materii prime și reduce volumul deșeurilor. Aparatele electrice și electronice conțin adesea materiale valoroase. Însă conțin și materiale care, dacă sunt manevrate sau eliminate în mod incorect, pot reprezenta un pericol pentru sănătatea omului și pentru mediul înconjurător. Cu toate acestea, ele sunt esențiale pentru corectă funcționare a aparatului. Așadar vă rugăm să nu îl eliminați la un loc cu deșeurile menajere.

Pentru a-l elimina, vă rugăm să îl predați unui centru de colectare/reciclare deșeurilor din localitatea dvs., sau să vă adresați distribuitorului dvs. pentru a primi îndrumările necesare. Asigurați-vă că până în momentul eliminării, aparatul nu este lăsat la îndemâna copiilor.

18. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului.

19. Nu folosiți detergenți abrazivi sau unelte ascuțite din metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece aceștia pot deteriora suprafața ușii sau pot cauza fisurarea acesteia.

20. În caz de fum, nu deschideți ușa cuptorului: opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică. Nu deschideți ușa decât după ce fumul s-a disipat pentru a sufoca flăcările.

21. Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru a nu permite copiilor să pornească singuri aparatul.

22. Supravegheați copiii când aceștia se află în imediata apropiere a cuptorului multifuncțional. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.

23. Pericol de sufocare.

- Copii se pot înfășura, în joacă, în materialul folosit pentru ambalare (de ex. folie) sau și-l pot trage pe cap, sufocându-se. Nu lăsați astfel de materiale la îndemâna copiilor.

24. Pericol de arsuri

Pielea copiilor este mult mai delicată decât pielea adulților.

- Ușa din sticlă, panoul de comandă și fantele pentru ieșirea aerului cald din compartimentul de coacere al aparatului devin fierbinți. Nu permiteți copiilor să atingă aparatul, când acesta este în funcțiune.

25. Pericol de vătămare.

Capacitatea de sarcină a ușii este de maximum 8 kg. De asemenea, copiii se pot răni atunci când ușa este deschisă. Evitați ca aceștia să se sprijine pe ușa deschisă, să se așeze pe ea sau să se agațe de ea.

26. Nu utilizați acest aparat în locuri care nu sunt staționare (de ex. pe vapoare).

27. **ATENȚIE:** asigurați-vă că aparatul este închis înainte de a schimba becul, pentru a evita posibilele electrocutări.

■ MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU A EVITA POSIBILA EXPUNERE LA ENERGIA EXCESIVĂ DE MICROUND

28. Nu încercați să folosiți acest cuptor cu ușa deschisă, deoarece funcționarea cu ușa deschisă poate cauza o expunere dăunătoare la energia de microunde. Este important să nu deteriorați sau să manipulați dispozitivele de blocare de siguranță. Nu așezați niciun obiect între partea frontală a cuptorului și ușă și nu lăsați să se acumuleze murdărie sau reziduuri de agenți de curățare pe suprafețele de etanșare.

29. AVERTISMENT: nu utilizați cuptorul dacă acesta este deteriorat. Este deosebit de important ca ușa cuptorului să se închidă corect și să nu existe deteriorări la (1) ușă (îndoită), (2) balamale și încuietori (rupte sau slăbite), (3) garnituri și suprafețe de etanșare ale ușii. Dacă ușa și garniturile de etanșare sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie utilizat până când nu este reparat de un tehnician de service calificat (instruit de producător sau de serviciul clienți).

30. AVERTISMENT: Este periculos pentru orice persoană fără o pregătire adecvată să efectueze lucrări de întreținere și reparații care necesită îndepărtarea oricărei protecții sau bariere împotriva expunerii la microunde. În timpul lucrărilor de instalare, întreținere și reparații, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețea. Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. Manipularea conexiunilor sau a componentelor electrice și a pieselor mecanice este foarte periculoasă pentru utilizator și poate cauza defecțiuni.

31. AVERTISMENT: Nu încălziți lichidele sau alte alimente în recipiente, borcane sau sticle sigilate, deoarece acestea pot exploda.

32. Atunci când cuptorul funcționează în modul cu microunde, acesta este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Nu utilizați modul cu microunde pentru a usca flori, ierburi, pâine sau alte materiale inflamabile, cum ar fi bureți, papuci, perne sau pernute umplute cu sâmburi de cireșe, grâu, lavandă sau geluri, cum ar fi cele utilizate în aromaterapie. Dacă sunt încălzite, aceste obiecte ar putea lua foc și provoca leziuni prin ardere chiar și după ce au fost scoase din cuptor.

33. ATENȚIE: atunci când aparatul funcționează în modul combinat, copiii trebuie să-l folosească numai sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturilor ridicate care se dezvoltă.

34. Atunci când se utilizează funcția „Numai MICROUND”, cuptorul nu trebuie să fie preîncălzit (fără alimente) sau pornit când este gol, deoarece se pot produce scântei.

35. Înainte de a utiliza cuptorul, asigurați-vă că ustensilele și recipientele sunt special concepute pentru cuptorul cu microunde (consultați instrucțiunile de pe paginile următoare).

36. La încălzirea lichidelor (apă, cafea, lapte etc.), este posibil ca, din cauza fierberii întârziată, conținutul să înceapă brusc să fiarbă după terminarea gătitului și să se reverse violent, provocând arsuri. Pentru a evita acest lucru, o lingură de plastic sau o tijă de sticlă trebuie introdusă în recipient înainte de a începe să încălziți lichidele. În orice caz, manipulați recipientul cu mare atenție.

37. Nu încălziți băuturi spirtoase cu conținut ridicat de alcool sau cantități mari de ulei, deoarece acestea pot lua foc.

38. După ce încălziți alimentele pentru copii (conținute în biberoane sau borcane), agitați sau amestecați conținutul și verificați temperatura înainte de consum pentru a evita arsurile.

39. De asemenea, este recomandabil să scuturați sau să amestecați alimentele pentru a asigura o temperatură uniformă. Dacă se folosesc sterilizatoare din comerț pentru biberoane, verificați ÎNTOTDEAUNA înainte de a porni cuptorul că recipientul este umplut cu cantitatea de apă indicată de producător.

40. Toate cuptoarele cu microunde sunt testate și aprobate în conformitate cu reglementările actuale privind siguranța și compatibilitatea electromagnetică. Ca măsură de precauție, producătorii de stimulatori cardiace recomandă menținerea unei distanțe minime de 20 - 30 cm între un cuptor cu microunde pornit și un stimulator cardiac, pentru a evita posibilele interferențe cu stimulatorul cardiac însuși. Dacă, din orice motiv, se suspectează interferențe, opriți imediat cuptorul cu microunde și contactați producătorul stimulatorului cardiac.

41. Dacă cuptorul se supraîncălzește (utilizare prelungită, utilizare fără sarcină etc.), cuptorul poate fi oprit de un termostat de siguranță. După ce

se răcește, cuptorul va reveni la funcționarea normală.

42. Nu gătiți sau nu încălziți ouăle în cuptorul cu microunde cu tot cu coajă, deoarece acestea pot exploda, chiar și atunci când sunt fierte.

43. Rețineți că timpii de gătire, încălzire și decongelare la cuptorul cu microunde sunt adesea mult mai scurți decât în modul fără microunde. Timpii de gătire excesiv de lungi fac ca alimentele să se usuce și, eventual, să se ardă.

■ COACEREA LA ABUR

44. Nu folosiți cuptorul atunci când capacul becului este îndepărtat. Aburul ar putea ajunge la piesele sub tensiune și ar putea provoca un scurtcircuit. De asemenea, componentele electrice ar putea fi deteriorate.

45. În cazul în care cuptorul este montat în spatele unei uși de dulap, folosiți-l numai atunci când ușa este deschisă. Închideți ușa dulapului numai atunci când aparatul este complet oprit și rece.

46. Nu deschideți ușa aparatului în timpul coacerii la abur. Este posibil să iasă abur.

■ PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

- Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, lăsați-l să funcționeze timp de aproximativ 1 oră (230°C), lăsând dacă este posibil deschise ferestrele din bucătărie. La prima pornire, cuptorul emană mirosuri neplăcute, cauzate de reziduurile de producție precum vaseline, uleiuri sau rășini. După scurgerea timpului indicat, cuptorul va fi gata pentru prima coacere. După ce cuptorul s-a răcit, curățați-l urmând instrucțiunile din paragraful „Curățare și păstrare”.

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu coli din aluminiu pentru a facilita curățarea.

- O astfel de operațiune compromite randamentul aparatului și poate avea suprafețele emailate.

- Toate accesoriile care intră în contact direct cu alimentele trebuie curățate foarte bine înainte de utilizare, folosind produsele adecvate.

■ AFIȘAJ - Legendă pictograme

	Pauză
	Pornire
	°C - °F
	Blochează ecran
	Confirmă
	Setări
	Sondă carne
	Pagină inițială
	Lumină
	Temporizator
	Închide - Terminare
	Ceas

	Confirmă setări
	Închidere

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Funcționare

Pagina inițială a afișajului

1 = Permite să se acceseze pagina de setare a cavității.

2 = Permite să se seteze temporizatorul.

3 = Permite să se acceseze direct setările.

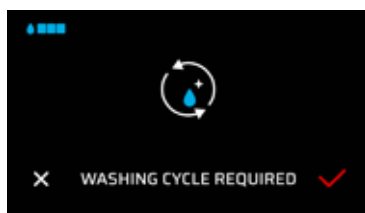
 = Atenție: pe afișaj apare un triunghi galben la prima pornire: este necesar un ciclu de spălare (**nu împiedică funcționarea dacă nu este executat**)*

OBSERVAȚIE: Triunghiul galben dispare:

A - numai în cazul în care rezervorul este umplut cu puțină apă și golit complet.

* (dacă nu se efectuează operațiunea de spălare/ golire, cuptorul va funcționa normal, dar triunghiul galben va rămâne vizibil).

B - după ce atingeți triunghiul galben și deschideți ușa, pe ecran apare ecranul prezentat mai jos. Dacă atingeți simbolul  din colțul din stânga jos, triunghiul dispare. (Triunghiul va reapărea după o pană de curent).



* Vă rugăm să consultați capitolul „CURĂȚARE - ÎNGRIJIRE - ÎNTREȚINERE” pentru operațiunile de golire sau spălare a rezervorului.

Setări

4 = Selectarea scalei de grade (°C sau °F).

5 = Setarea orei.

6 = Leșire - Încheierea unei funcții.

7 = Blochează ecran.

8 = Pentru a-l debloca, atingeți pe afișaj timp de 10 secunde.

9 = Permite să se seteze volumul semnalului sonor și să se aleagă un sunet la atingerea afișajului.

9a = Permite selectarea spălării sau golirii rezervorului.

Setarea unui temporizator

10 = Creșterea sau reducerea timpului.

11 = Confirmați, după ce ați setat timpul dorit. Un semnal sonor va indica terminarea acestuia.

12 = Confirmați și reveniți la pagina inițială.

13 = Tastatură numerică.

Funcții

14 = Selectarea funcției de coacere.

14.1 = Lumină (aprinsă sau stinsă).

14.2 = Home (revine la fereastra inițială).

15 = Setați temperatura de coacere.

15a = Există două opțiuni pentru setarea temperaturii:

- glisând bara

- cu + sau -

- Cu ajutorul butonului (dacă există).

15b = Confirmați selecția (opțiune: confirmați prin apăsarea butonului)



16 = Setați timpul de coacere și pornirea programată.

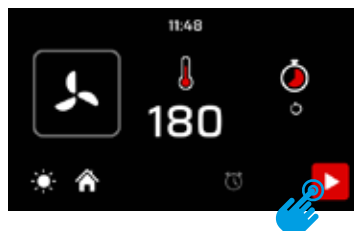
16a = Setați timpul de coacere.

16b = Afișează ora de terminare a coacerii.

16c = Setați ora de începere.

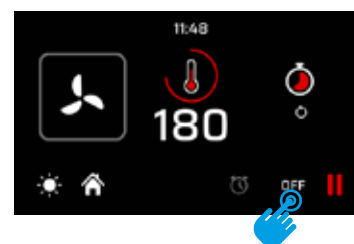
16d = Confirmați setările.

PROCES DE COACERE



CAMERĂ CUPTOR SETATĂ

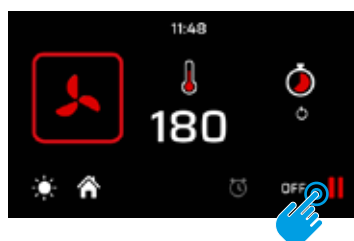
O dată setată cavitatea cuptorului (setate funcția de coacere, temperatura și temporizatorul), confirmați pentru a începe preîncălzirea. În acest moment, afișajul se va comuta pe modul de preîncălzire.



FAZĂ DE PREÎNCĂLZIRE

- Există patru niveluri ce permit să se monitorizeze procesul de preîncălzire. Partea roșie va crește treptat până când va umple afișajul.

- Dacă nu a fost setat un timp de gătit, este posibil să se suspende gătitul (PAUZĂ, prin apăsarea tastei) sau să se încheie prin apăsarea tastei OFF.

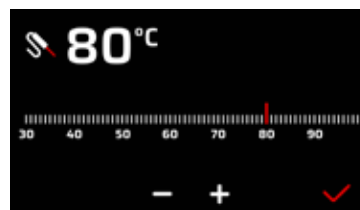


PREÎNCĂLZIRE TERMINATĂ

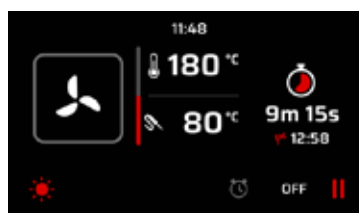
După ce temperatura setată a fost atinsă, afișajul va deveni roșu pentru a indica terminarea fazei de preîncălzire și începerea fazei de coacere. Dacă fusese setat un timp de coacere, cuptorul se va închide automat la expirarea timpului setat.

COACERE CU SONDĂ DE CARNE

SELECTORUL DE TEMPERATURĂ A SONDEI



MODUL DE ÎNCĂLZIRE CU SONDĂ



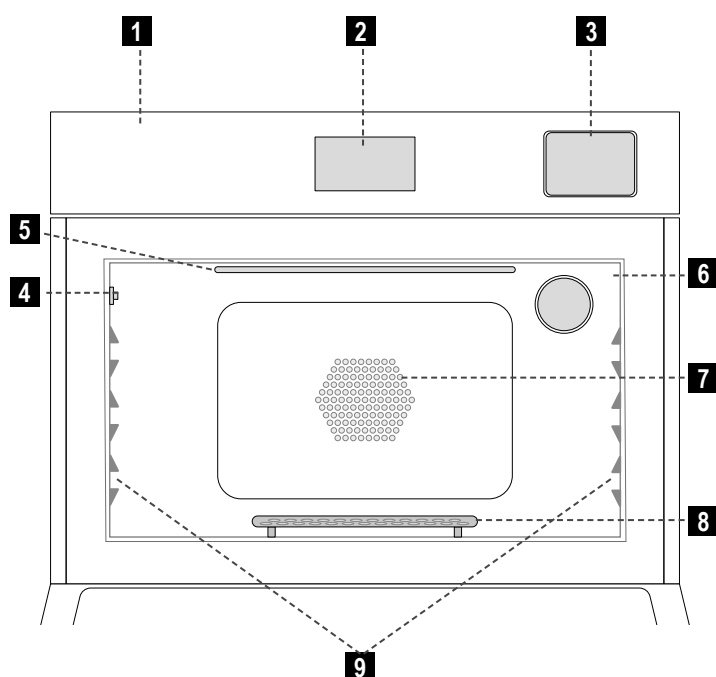
 Atunci când se utilizează sonda de temperatură, se afișează intervalul de setare de mai jos, iar încălzirea se încheie atunci când este atinsă temperatura setată pentru sondă.

ATENȚIE: Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest produs

■ PICTOGRAME FUNCȚII

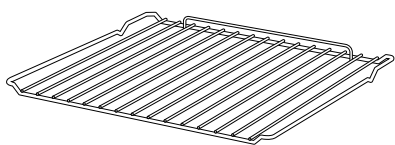
	Funcția de microunde Această funcție este deosebit de potrivită pentru încălzirea și dezghețarea rapidă a alimentelor sau a mâncărilor gata preparate. De asemenea, puteți găti legume, pește, unele deserturi. De asemenea, este util pentru înmuierea untului, topirea ciocolatei și dezghețarea prăjiturilor delicate.
	Gătire cu ventilație multiplă (convecție) Aceasta este funcția care permite gătirea simultană a diferitelor produse alimentare pe mai multe niveluri, fără ca mirosurile să se amestece între ele; puteți coace lasagna, pizza, croissante și briose, tarte, prăjituri etc.
	Coacere grill cu ușa închisă Funcție indicată pentru coacerea la grătar rapidă și profundă, pentru a gratina și frige cărnurile în general, mușchiul file, cotelele florentine, peștele la grătar, precum și legumele la grătar. Gătutul cu grătarul electric trebuie să se facă cu termostatul la 180 °C. Pentru gătutul alimentelor subțiri în mijlocul grătarului și prăjirea pâinii.
	Coacere grill ventilată Deosebit de rapidă și profundă, cu o reducere semnificativă a consumului de energie, această funcție este indicată pentru numeroase mâncăruri, precum: costițe de porc, cârnăciori, frigărui de porc sau mixte, vânat, găluște romane etc. Gătutul cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.
	Coacerea la abur Este funcția de regenerare a alimentelor pregătite în vid (sub vid) la temperaturi scăzute, păstrând culorile originale, uniformitatea și textura moale. Excelent pentru a găti legume, pește și alimente delicate.
	Gătire combinată cu abur + convecție Pentru coacere cu avantajul aburului. Utilizați această funcție pentru a reduce timpul de gătire, menținând în același timp vitaminele și proprietățile nutritive ale alimentelor. Pentru a o utiliza, setați temperatura între 130°C și 230°C.
	Gătire combinată cu abur + microunde Aceasta este cea mai potrivită metodă de gătit pentru a păstra avantajele coacerii la abur, economisind în același timp; potrivită în special pentru risotto, legume, caserole, carne tocată, piureuri.
	Gătire combinată cu convecție + microunde Aceasta este cea mai potrivită metodă de gătit pentru prepararea rapidă a fripturilor de porc și de pui, dar fără ca alimentele să fie uscate la final. Economie de timp de până la 40-50%
	Grătar combinat + gătit la microunde Aceasta este cea mai potrivită metodă de gătire pentru coacerea unor cantități într-un timp scurt pentru preparate gratinate (de exemplu, cartofi și brânză), paste la cuptor, legume mari. Gătutul cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.
	Ciclul de curățare cu abur Acesta este un program specific pentru a înmuia murdăria depusă în interiorul cuptorului și pentru a facilita curățarea fără a recurge la substanțe chimice și mijloace abrazive. Durata sa este de 15 minute.

■ DESCRIEREA PRODUSULUI

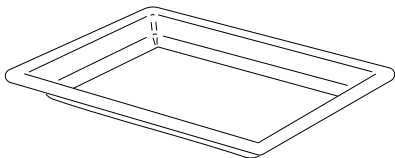


- 1** PANOUL DE COMANDĂ
- 2** AFIȘAJ TOUCH TFT
- 3** TAVA PENTRU APĂ
- 4** PRIZĂ PENTRU SONDĂ TERMICĂ
- 5** GRILL
- 6** BECUL DIN INTERIORUL CUPTORULUI
- 7** VENTILATOR ȘI REZISTENȚĂ CONVECȚIE
- 8** BOILER CU CAPAC
- 9** SUPORTURI GRILAJ

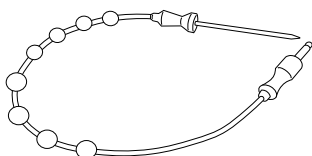
- Accesoriiile din dotare



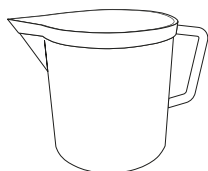
Grilaj
Pentru oale, tăvi și fripturi



Tavă de copt din sticlă
Se utilizează pentru modul de gătit cu microunde

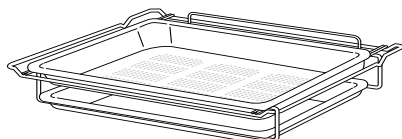


Sondă termică
Pentru încălzirea și gătitul alimentelor prin selectarea temperaturii interne

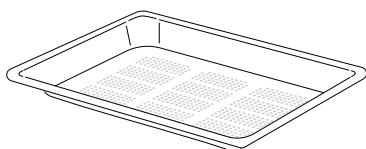


Carafă
Pentru a umple rezervorul de apă pentru coacerea la abur și pentru a colecta apa atunci când îl goliți

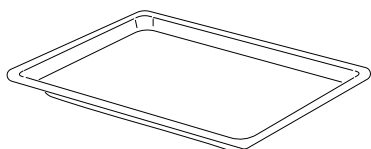
- Set pentru coacerea la abur



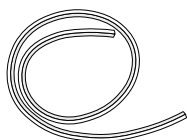
Suport pentru 2 tăvi speciale



Tavă perforată, care permite aburului să ajungă la alimente



Tavă de picurare de mică adâncime, pentru a colecta apa de condensare care se scurge în jos



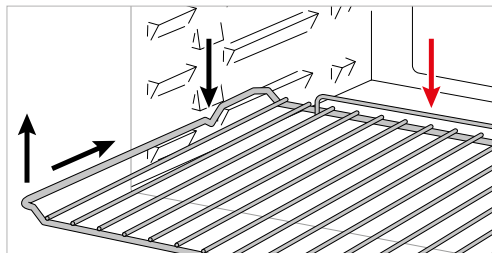
Tub de silicon care se utilizează cu carafa pentru golirea rezervorului

- Utilizarea accesoriilor

Grilaj

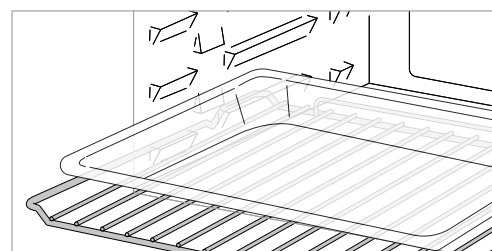
Ridicați partea frontală a grătarului și împingeți-o spre interior pentru a depăși unghiul. Selectați nivelul dorit, potrivit pentru funcția de gătit.

Notă: bariera indicată de săgeata roșie este îndreptată în sus și arată partea din spate a grilajului.



Tavă de copt din sticlă Pyrex

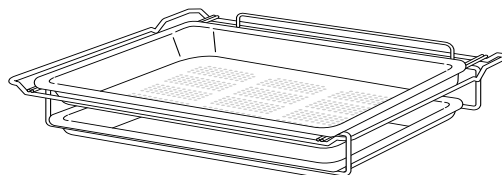
Când se folosește tava de sticlă, sprijiniți-o de grătar.



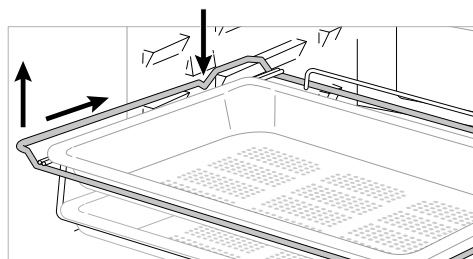
Gătit la abur

Tavă perforată

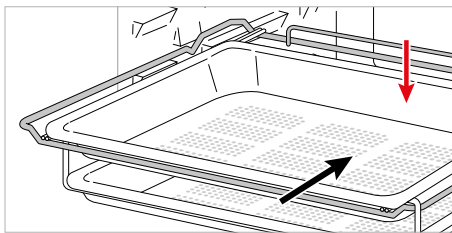
Introduceți tava de picurare în cadru, după cum este ilustrat.



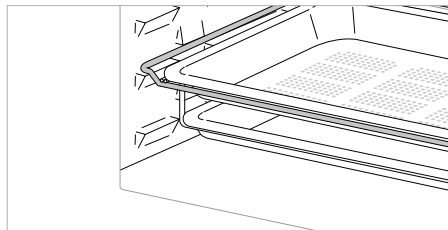
Ridicați partea din față a cadrului și împingeți-l spre interior pentru a-l glisa peste colț.



Notă: bariera indicată de săgeata roșie este îndreptată în sus și arată partea din spate a grilajului.



Cadru complet cu tăvile inserate



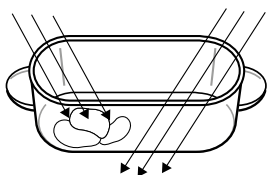
■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Microunde



Funcționare

În cuptor se află un magnetron, care transformă curentul în unde electromagnetice. Aceste unde sunt distribuite uniform în spațiul de gătit și sunt reflectate și de pereții, care sunt din metal. În acest fel, ele ajung la alimente din toate părțile. Pentru ca microundele să ajungă la alimente și să pătrundă în ele, este important să folosiți vase potrivite pentru microunde, de exemplu, porțelan, sticlă, carton, plastic, dar nu metal.

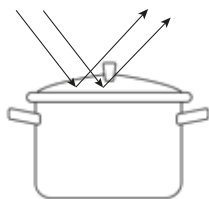
OBSERVAȚIE: accesoriile metalice furnizate împreună cu aparatul pot fi utilizate și pentru funcțiile combinate cu microunde. Se recomandă să nu puneți pe acestea vase sau recipiente metalice ori recipiente cu decorațiuni metalice, deoarece ar putea genera scântei. Moleculele de alimente, în special cele de apă, sunt puse în mișcare de microunde (de aproximativ 2,5 miliarde de ori pe secundă). Acest lucru generează căldură, care se răspândește spre interior de la marginile vaselor. Prin urmare, încălzirea este generată aproape simultan în toate alimentele introduse în cuptor.



Avantaje

În general, mâncarea poate fi gătită în cuptorul cu microunde fără adaos sau cu un mic adaos de lichid sau grăsime.

Producția de microunde se încheie în momentul în care se oprește gătitul sau se deschide ușa aparatului. În timpul gătitului, ușa închisă, intactă, oferă o protecție suficientă împotriva scurgerilor din cuptorul cu microunde.



OBSERVAȚIE: se reamintește să NU lăsați cuptorul cu microunde să funcționeze gol: în modul combinat, în timpul preîncălzirii, microundele nu sunt activate și, prin urmare, mâncarea poate fi introdusă la sfârșitul acestei faze.

- SUGESTII UTILE

General:

Scoateți alimentele din recipientele de aluminiu sau de metal înainte de a le găti. După oprirea aparatului, lăsați alimentele să se odihnească câteva minute (consultați tabelele: timp de repaus).

Gătitul:

Dacă este posibil, gătiți alimentele acoperite cu un material adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde (de exemplu, folie de aluminiu, capace). Gătiți alimentele fără capac dacă doriți să păstrați o crustă. Nu supraîncălziți mâncărurile prin setarea unei puteri și a unui timp prea mari. În unele locuri, alimentele se pot usca, arde sau lua foc.

Nu folosiți aparatul pentru a găti ouă în coajă sau melci, deoarece acestea se pot sparge. În cazul ouălor prăjite, înțepați mai întâi gălbenușurile.

Înțepați alimentele cu "piele" sau "coajă", cum ar fi cartofii, roșiile, cârnații, cu o furculiță de mai multe ori înainte de a le găti, pentru ca acestea să nu se spargă.

Pentru alimentele refrigerate sau congelate, setați un timp de gătire mai lung.

Mâncărurile care conțin un sos trebuie să fie amestecate din când în când.

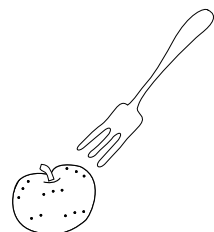
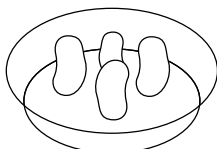
Legumele care au o consistență solidă, cum ar fi morcovii, mazărea sau conopida, trebuie găsite cu adaos de apă.

Întoarceți bucățile mai mari după jumătate din timpul de gătire.

Dacă este posibil, tăiați legumele în bucăți de dimensiuni similare. Dacă gătiți mai multe porții din același aliment, de exemplu cartofi fierți, aranjați-le într-un inel într-o farfurie pentru cuptor pentru a asigura o gătire uniformă. Folosiți farfurii late. Nu folosiți vase din porțelan, ceramică sau faianță cu găuri mici, de exemplu, pe mânerele sau fundurile neetanșate. Umiditatea care intră în găuri poate face ca aceste vase să se spargă atunci când sunt încălzite.

Dezghețarea cărnii, a păsărilor de curte, a peștelui:

Așezați alimentele congelate pe o farfurie răsturnată, cu un recipient sub ea, sau pe un accesoriu adecvat care permite lichidului să rămână în contact cu alimentele fără a murdări cuptorul. Întoarceți alimentele după jumătate din timpul de decongelare. Dacă este posibil, împărțiți și apoi îndepărtați bucățile care au început să se dezghețe.



- Oale/material pentru microunde

	Microunde			Cuptor/Grill
	Decongelare	Încălzire	Gătire	
• Sticlă rezistentă la căldură și porțelan (fără componente metalice, de exemplu Pyrex, sticlă termorezistentă)	•	•	•	•
• Sticlă și porțelan neinflamabil 1)	•	-	-	-
• Tigăi, sticlă și vitroceramică din material rezistent la căldură/rezistent la îngheț (de exemplu, Arcoflam)	•	•	•	•
• Ceramică 2), teracotă 2)	•	•	•	-
• Plastic rezistent la căldură până la 200°C 3)	•	•	•	-
• Carton, hârtie	•	-	-	-
• Peliculă alimentară	•	-	-	-
• Pungi de gătit cu închidere rezistentă la microunde 3)	•	•	•	-
• Tăvi din metal, de exemplu, email, fontă	-	-	-	•
• Tăvi vopsite în negru sau acoperite cu silicon 3)	-	-	-	•
• Tavă pentru dulciuri	-	-	-	•
• Mâncăruri gata preparate ambalate	•	•	•	•

Mâncăruri gata preparate:
Mâncărurile gata conținute în recipiente metalice sau în recipiente din plastic cu capace metalice pot fi descongelate sau reîncălzite în cuptorul cu microunde numai dacă aceste recipiente sunt marcate în mod expres ca fiind potrivite pentru cuptorul cu microunde și prin plasarea lor pe tava de picurare din sticlă PYREX
Trebuie să urmați instrucțiunile producătorului tipărite pe ambalaj (de exemplu, să îndepărtați capacul metalic și perforați folia de plastic).

1. Fără argint, aur, platină sau placare/decorare metalică
2. Fără cuarț sau componente metalice sau emailuri care conțin metale
3. Urmăți instrucțiunile producătorului.

■ INTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

Coacere la abur

- AVANTAJE
Cuptorul cu aburi are multe avantaje, de exemplu, permite gătitul dietetic, dar și sănătos. Gătitul are loc prin căldura umedă generată de apa însăși. Acest lucru înseamnă că gătitul nu se face la o temperatură prea ridicată, astfel încât atât mineralele, cât și vitaminele sunt păstrate. Acest proces asigură, de asemenea, conservarea perfectă atât a gustului, cât și a aromei tuturor tipurilor de alimente. Un aspect care nu trebuie subestimat este faptul că, datorită coacerii la abur, aveți posibilitatea de a nu folosi diverse tipuri de condimente, uleiuri și, mai ales, grăsimi. Din aceste motive, este cel mai bun tip de gătit atât pentru legume, cât și pentru pește, deoarece le păstrează perfect substanțele nutritive. Cu toate acestea, acest tip de gătit este mai puțin potrivit pentru carne. Pentru o bună gătire a cărnii, aceasta are nevoie de temperaturi mult mai ridicate, astfel încât să nu se piardă așa-numitele sucuri. La aburi, toate alimentele sunt gustoase, chiar dacă sunt ușoare și aproape complet lipsite de condimente. Prin urmare, este soluția ideală pentru cei care intenționează să urmeze un stil de viață sănătos și echilibrat și la masă.

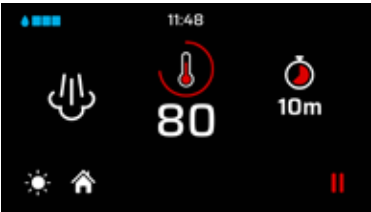
- MOD DE FUNCȚIONARE
Pentru a găti cu aburi, rezervorul trebuie să fie umplut cel puțin până la creștătura care marchează cantitatea minimă de apă. Pentru a face acest lucru, apăsați pe sertarul (tava de încărcare) de pe panoul de control din față, astfel încât să se fixeze la loc; apoi trageți-l cât mai mult posibil. Apoi turnați apa în sertar cu ajutorul carafei de măsurare și observați pictograma de pe afișaj. Atunci când tava este scoasă, apare afișajul:



În același timp, se vor aprinde și segmentele referitoare la nivelul apei. **Folosiți**

numai apă rece de la robinet; nu folosiți niciodată apă filtrată (demineralizată) sau distilată, apă minerală sau alte lichide.

- NOTĂ
Dacă doriți să setați un mod de coacere cu aburi și cuptorul este la o temperatură mai mare decât cea dorită, va trebui să așteptați răcirea cavității (indicată prin mișcarea descendentă a dungilor de temperatură din zona centrală a afișajului). Este posibil să setați timpul de gătire, dar timpul va fi calculat numai după ce cuptorul s-a răcit. Pentru a începe imediat gătitul, temperatura setată trebuie să fie mai mare decât temperatura cavității. (NOTĂ: pentru gătitul cu aburi, temperatura maximă este de 100°C).



ATENȚIE!

- Nu turnați apă direct în fierbătorul din partea de jos a cuptorului.
- Nu turnați lichide inflamabile sau alcool în tava de apă.
- În timpul umplerii, pe măsură ce nivelul crește pe afișajul pictogramei funcționale, segmentele minim, mediu și, în final, maxim se aprind progresiv. Atunci când segmentul maxim se aprinde, se emite și un semnal acoustic.
- NU MAI TURNAȚI APĂ DUPĂ CE CUPTORUL A INDICAT CĂ REZERVORUL ESTE PLIN.
- ORICE EXCES DE APĂ AR INTRA DIRECT ÎN CAVITATEA CUPTORULUI ȘI DE ACOLO AR IEȘI DIN APARAT.
- Îndepărtați apa din cavitate cu un burete sau o cârpă.
- După umplere, închideți din nou sertarul până când auziți clicul care îl menține închis: verificați dacă TANK dispăre de pe afișaj.

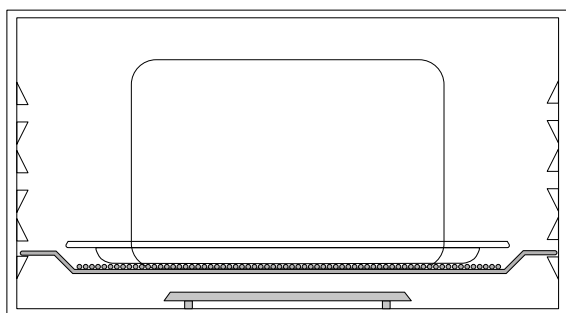
■ INTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE - Grătar combinat + gătit la microunde



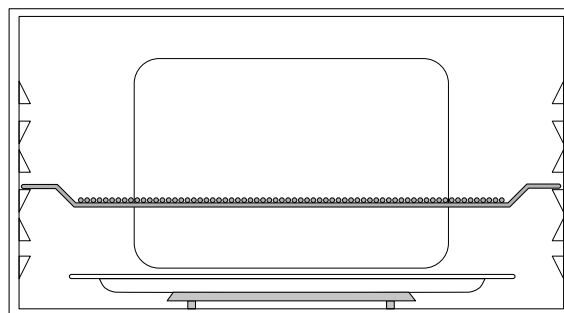
Indicații generale: termostatul trebuie să fie setat la 180°C.

Așezați recipientele sau tigăile mari în partea de jos, iar tigăile inferioare la nivelurile superioare (consultați cele 2 sugestii din imagini). Dacă mâncarea este așezată direct pe grătar, așezați vasul de picurare Pyrex dedesubt pentru a colecta grăsimea și sucurile de gătit. Verificați stadiul de gătire: răsușiți sau întoarceți bucățile și/sau modificați setările, după caz.

Tip de mâncare	Cantitate	Putere microunde	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Lasagna	1100 g	500 W	180	25 - 35	Tavă de copt Pyrex cu aluat crud
Gnocchi în stil roman	600 g	500 W	180	15 - 18	tavă din pyrex
Macaroane gratinate	1200 g	500 W	180	10 - 12	pastele trebuie să fie fierte mai întâi
Conopidă în sos bechamel	1000 g	800 W	180	13 - 18	timpi cu legume crude
Roșii gratinate	800 g	500 W	180	15 - 20	de preferință de aceeași mărime
Ardei umpluți	1400 g	800 W	180	20 - 25	de preferință de aceeași mărime
Vinete cu parmezan	1300 g	500 W	180	18 - 23	vinete gătite înainte
Cartofi gratin	1100 g	800 W	180	18 - 23	Tigaie Pyrex
Pui bucăți	1200 g	500 W	180	30 - 35	se întorc la jumătatea gătitului
Frigărui	600 g	500 W	180	18 - 23	întoarceți la jumătatea gătitului



Gătitul alimentelor înalte



Gătitul alimentelor joase

■ INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE- Gătire combinată cu convecție + microunde



Indicații generale

Așezați recipientele sau tigăile mari în partea de jos, iar tigăile mai joase la nivelurile superioare. Dacă mâncarea este așezată direct pe grătar, așezați vasul de picurare Pyrex dedesubt pentru a colecta grăsimea și sucurile de gătit. Verificați stadiul de gătire: răsușiți sau întoarceți bucățile și/sau modificați setările, după caz.

Tip de mâncare	Cantitate	Putere microunde	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Pui (întreg)	1200 g	500 W	200	35 - 40	se ung cu ulei și se întorc la jumătatea gătitului
Roast Beef (dezosat)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	în sânge, copt bine
Mușchiuleț de porc	1000 g	270 W	180	30 - 35	se ung cu ulei și se întorc la jumătatea gătitului
Chifteluțe	900 g	500 W	180	20 - 25	se întorc la jumătatea gătitului
Pește întreg	1200 g	270 W	210	30 - 35	de preferință, folosiți hârtie de copt (hârtie de copt pentru alimente)
Hamburger congelați	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	în sânge copt bine se întorc la jumătatea gătitului
Pizza congelată Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Pizza Americană congelată	450 g	270 W	230	23 - 27	

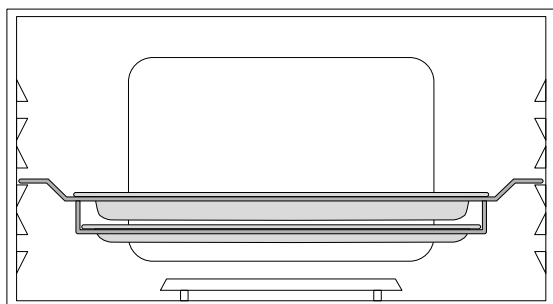
■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Gătire combinată cu abur + conservare



Indicații generale

Atunci când gătiți la abur, este necesar să țineți alimentele în afara fundului recipientului, pentru a preveni scufundarea lor în apa condensată. Alegeți din configurațiile prezentate în partea de jos a paginii cea mai potrivită în funcție de cantitatea și mărimea alimentelor.

Tip de mâncare	Cantitate	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Pui (întreg)	1200 g	200	65 - 70	ungeți cu ulei
Piept de pui	350 g	130	25 - 30	
Rață (întreagă)	2000 g	180	130 - 150	
Roast Beef	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	în sânge copt bine
Friptură de porc	1000 g	180	80 - 100	ungeți cu ulei
Pește (de ex. păstrăv)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 pești
Bucăți de ton	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 bucăți
Sparanghel (verde)	400 g	130	30 - 40	sparanghelul alb se gătește în mai puțin timp (20-30 min)
Morcovi	300 g	130	30 - 40	
Pâine (albă)	1000 g	180	45 - 60	2 bucăți, 500 grame



■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Gătire combinată cu abur + microunde



Indicații generale

Așezați recipientele înalte la un nivel inferior, iar nivelurile superioare pentru recipientele joase.

Dacă alimentele sunt așezate direct pe grătarul de sârmă, așezați o tavă de picurare Pyrex dedesubt pentru a colecta lichidele de gătit și stropii și pentru a reduce nevoia de curățare. Verificați stadiul de gătit: răsușiți sau întoarceți bucățile și/sau modificați setările, după caz.

Tip de mâncare	Cantitate	Putere microunde	Temp. (°C)	Timp (min)	Note
Risotto	500 g	500 W	98	11 - 14	folosiți o tavă Pyrex adăugați imediat supa în recipient (greutate egală cu cea a orezului)
Pește (doradă, biban de mare)	800 g	270 W	85	5 - 6	ungeți tigaia perforată înainte de a așeza peștele pe ea, străpungând pielea în anumite locuri
Creveți / scampi	500 g	270 W	85	2 - 3	
Cartofi - morcovi - dovlecei	600 g	500 W	90	5 - 6	se curăță cartofii de coajă și se taie legumele în bucăți regulate
Conopidă / broccoli	500 g	500 W	95	6 - 8	tăiate în bucăți regulate
Chifteluțe	900 g	500 W	90	10 - 12	

CURĂȚARE - ÎNGRIJIRE - ÎNTREȚINERE

Curățare



ATENȚIE!

Vă rugăm să consultați capitolele referitoare la siguranță.

- Curățați partea frontală a echipamentului cu o cârpă moale umezită cu apă caldă cu săpun.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, utilizați un detergent normal.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, petele pot fi îndepărtate mai ușor.
- După fiecare utilizare, curățați accesoriile cuptorului și uscați-le bine. Folosiți o cârpă moale umezită cu apă caldă cu săpun.

Piese din oțel inoxidabil

- Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed.
- Uscați-o cu o cârpă moale.
- Evitați să folosiți vată de oțel, acizi sau produse abrazive care ar putea deteriora suprafața cuptorului.
- Curățați panoul de control al cuptorului, luând aceleași măsuri de precauție.

Curățarea garniturii ușii

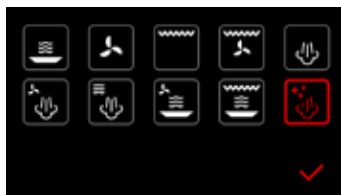
- Verificați periodic garnitura ușii. Etanșarea ușii este situată în jurul cadrului cavității cuptorului.
 - Nu utilizați echipamentul dacă garnitura ușii este deteriorată.
 - Contactați centrul de asistență tehnică.
- Pentru a curăța garnitura de etanșare a ușii, vă rugăm să consultați informațiile generale privind curățarea.

Ciclul de curățare cu abur

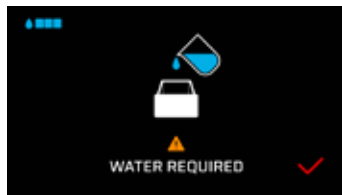
- Această procedură utilizează aburul pentru a facilita îndepărtarea grăsimii și a reziduurilor alimentare din cuptor.

1. Setati funcția - **Ciclul de curățare cu abur**.
2. Umpleți rezervorul folosind carafa corespunzătoare.
3. Temperatura ciclului va fi de 90°C, iar durata recomandată este de 15 minute.
4. După ce ciclul de curățare este finalizat, lăsați aparatul să se răcească.
5. După ce s-a răcit, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

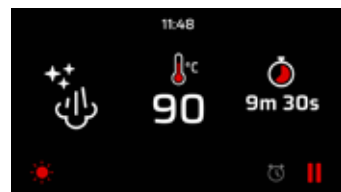
1



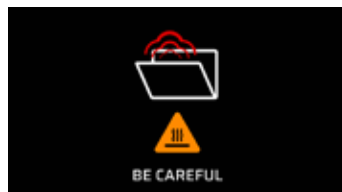
2



3



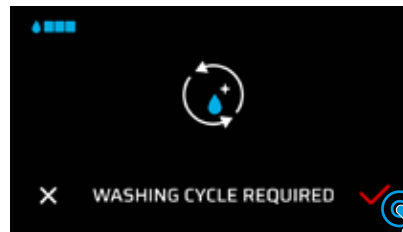
4



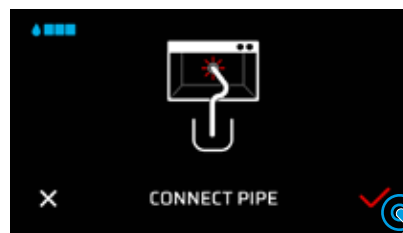
- Golirea și spălarea rezervorului



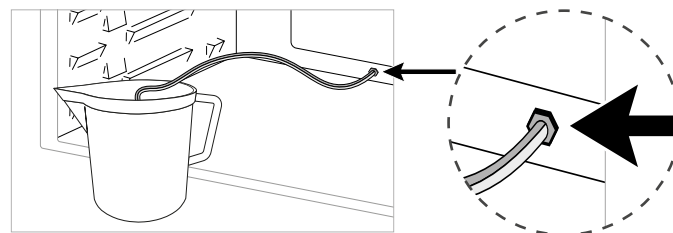
La prima pornire, pe afișaj apare triunghiul galben de avertizare. Deschizând ușa și atingând-o, pe afișaj va apărea mesajul



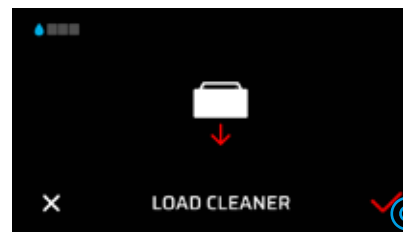
Dacă nu doriți să trageți apa, atingeți pur și simplu simbolul X, iar triunghiul galben dispare; puteți apoi să trageți apa prin selectarea butonului corespunzător după deschiderea meniului de setări. Dacă doriți să continuați cu spălarea, apăsați butonul de confirmare și pe afișaj va apărea



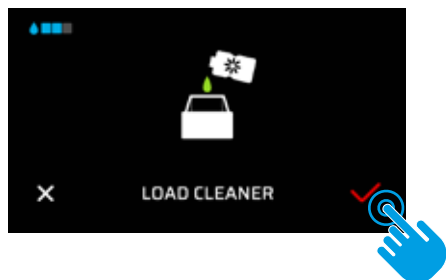
Pentru a proceda, introduceți tubul de cauciuc furnizat peste gura de scurgere metalică care iese din peretele din spate al camerei de gătit, sub zona perforată. Introduceți celălalt capăt al tubului într-un recipient de colectare cu o capacitate de 1 l (de exemplu, carafa furnizată). Apăsați acum butonul de confirmare pentru golire (pompa pornește).



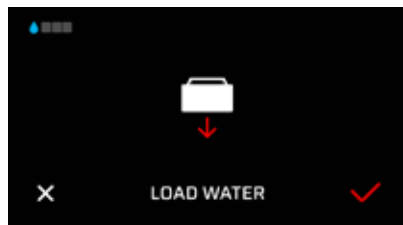
După golirea rezervorului, apare o indicație pentru a încărca soluția de decalciere (5% acid citric sau un pachet de soluție de îndepărtare a calcarului pentru mașina de cafea sau fier de călcat). Pentru o curățare completă, utilizați 1 l de soluție.



Deschizând sertarul și confirmând, imaginea devine:



Apăsând pe confirmare se repornește pompa și se clătește rezervorul și circuitul de apă. Când rezervorul este gol, clătiți cu apă (încă 1 l): pe afișaj apare:



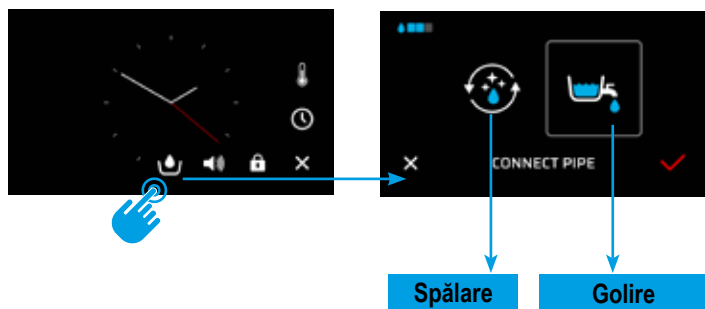
Din nou, deschizând sertarul și confirmând, pe ecran apare:



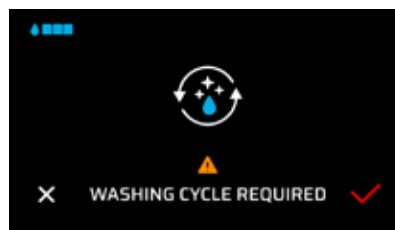
Umpleți complet rezervorul și apăsați confirmare pentru a porni pompa și a începe golirea finală. Când se termină (operațiunea durează aproximativ zece minute), pe afișaj apare:



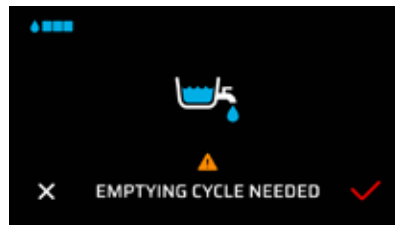
Când spălarea este terminată, apăsarea butonului de confirmare vă permite să începeți să utilizați aparatul în mod normal. Rezervorul poate fi clătit și golit în orice moment, accesând meniul corespunzător prin apăsarea butonului de setare.



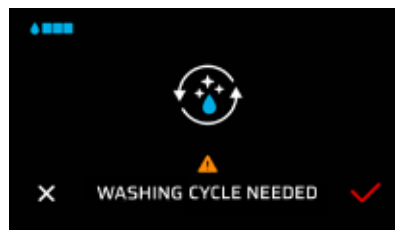
Semnificația avertismentelor circuitului de apă



Acest avertisment apare ori de câte ori cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Este doar informativ și permite ca aparatul să fie utilizat în mod normal chiar dacă nu se efectuează nicio spălare.



Acest avertisment apare la 7 zile de la ultima umplere a rezervorului și vă invită să îl goliți pentru a evita deteriorarea apei. Este doar informativ și permite ca aparatul să fie utilizat în mod normal chiar dacă nu se efectuează nicio golire. Cu toate acestea, se recomandă să goliți rezervorul după fiecare utilizare, pentru a începe următoarea utilizare cu o încărcătură proaspătă de apă.



Acest avertisment apare după ce boilerul a funcționat timp de 80 de ore (funcții de abur și abur combinat). Din acest moment, pot fi efectuate doar alte 10 cicluri de gătit cu aburi: ulterior, dacă nu se efectuează nicio spălare, pot fi selectate funcțiile cu aburi, dar la pornire va apărea un mesaj de eroare, iar gătitul nu va începe.

■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Recomandări pentru curățarea cuptorului și a părții frontale

CUPTOR

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Interiorul cuptorului fațadă și ușă	Vă recomandăm să curățați cuptorul după fiecare utilizare. În felul acesta, murdăria se curăță mai ușor, evitând arderea repetată a acestora la temperaturi ridicate. Îndepărtați toate piesele detașabile și spălați-le separat cu apă caldă și detergent neabraziv. Camera de coacere se curăță cu o lavetă moale înmuiată într-o soluție de apă caldă și amoniac, după care se clătește și se șterge. Curățați partea frontală a unității și suprafețele de etanșare ale ușii cu o cârpă moale, folosind apă caldă și un detergent.	Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului. Nu folosiți detergenți abrazivi/corozivi sau unelte ascuțite din metal, pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot deteriora suprafața și pot cauza fisurarea acestora.
Tavă	Înmuiiați într-o soluție de apă caldă și săpun delicat. Uscați după spălare.	Îndepărtați resturile alimentare, imediat după utilizare.
Grătare	Curățați cu apă caldă și detergenți neabrazivi, sau cu un degresant adecvat.	În cazul murdăriei întărite și persistente, se recomandă să se lase grătarele la înmuiat pentru câteva ore, înainte de a le curăța.

PARTE FRONTALĂ

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Suprafețe din oțel	Curățați piesele cu apă caldă și detergent lichid necoroziv și apoi uscați-le cu o lavetă moale sau din microfibră.	Strălucirea este menținută prin curățare periodică cu agenți de curățare disponibili în comerț. Nu folosiți niciodată pulberi abrazive.
Suprafețe vopsite	Pentru a menține caracteristicile pieselor vopsite, acestea trebuie curățate frecvent cu apă cu săpun.	Evitați să lăsați pe suprafețele vopsite substanțe acide sau alcaline (oțet, suc de lămâie, sare, suc de roșii etc.) și să le spălați când suprafețele vopsite sunt încă fierbinți.

■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Schimbarea becului

- ATENȚIE!**
Înainte de a schimba becul:
asigurați-vă că aparatul este închis înainte de a schimba becul, pentru a evita posibilele electrocutări.
Atenție: becul și capacul de sticlă al becului pot fi fierbinți. Așezați o cârpă moale pe partea inferioară a interiorului aparatului. Împiedică deteriorarea capacului de sticlă al becului și a cavității. Utilizați întotdeauna același tip de bec.
- Înlocuirea becului**
Întoarceți capacul de sticlă al becului în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l scoate.
 - Curățați capacul din sticlă.
 - Schimbați becul cu un bec cu halogen de 25W, adecvat.
 - Montați din nou capacul din sticlă.

■ REZOLVAREA PROBLEMELOR

Probleme generale



- ATENȚIE!**
 - Pe perioada de garanție pot fi efectuate reparații numai de centrul de asistență autorizat, sau se poate interveni asupra întrerupătorului special prevăzut
 - Înainte de reparație, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, și anume scoateți cablul de alimentare din priză sau acționați întrerupătorul special prevăzut.
 - Intervențiile și reparațiile neautorizate pot cauza electrocutare sau scurtcircuit, prin urmare sunt interzise. Lăsați astfel de lucrări tehnicienilor autorizați.
 - În cazul unor mici deranjamente, puteți încerca să remediați problema urmând recomandările din manualul de instrucțiuni.
 - Intervenția departamentului de asistență pe perioada de garanție nu este gratuită, dacă aparatul nu funcționează din cauza unei utilizări incorecte.
 - Depanarea defecțiunilor sau soluționarea reclamațiilor ce au fost cauzate de o utilizare sau instalare incorectă nu vor fi acoperite de garanție. Costurile de garan-

ție vor fi suportate de către utilizator.

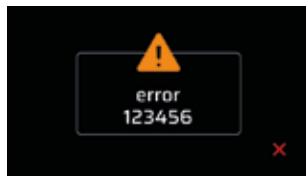
■ REZOLVAREA PROBLEMELOR - Mesaje de eroare

Erori de sistem

În cazul unei defecțiuni, pe afișaj apar următoarele erori:

Descriere	Cod eroare
Sondă cavitate întreruptă	00
Sondă cavitate în scurtcircuit	01
Sondă boiler întreruptă	02
Sondă boiler în scurtcircuit	03
Sondă carne întreruptă	04
Sondă carne în scurtcircuit	05
Supraîncălzire	08
Boilerul nu încălzește	09
Pompa nu funcționează	10
Eroare golire	14
Necesară spălarea circuitului apă	15
Ventilator tangențial nefuncțional	16
Eroare de comunicare	20

ATENȚIONARE PROBLEMĂ



În caz de eroare, deconectați și reconectați aparatul. Dacă eroarea apare din nou, va fi necesară intervenția unui tehnician autorizat.

ATENȚIONARE UȘĂ DESCHISĂ (CU COACERE ÎN CURS)

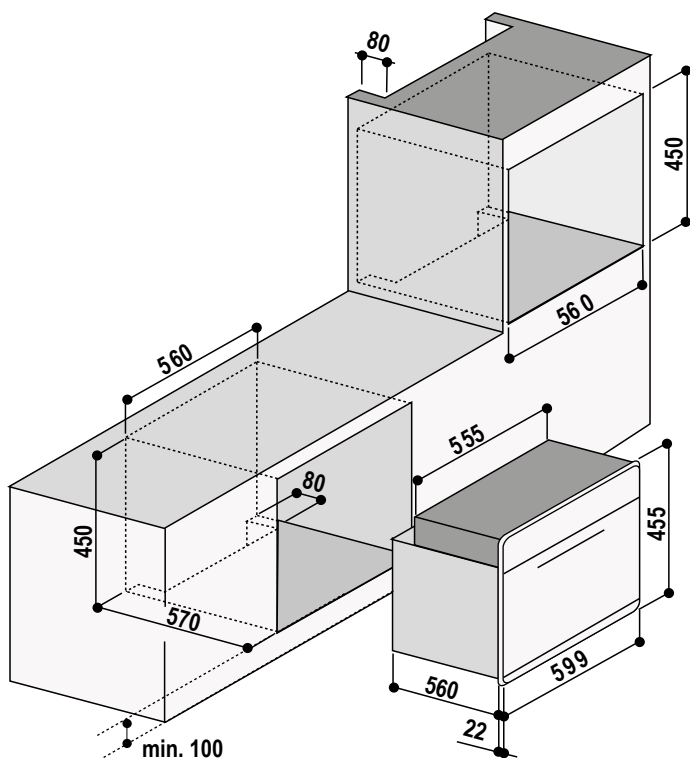


Închideți ușa cuptorului.

■ INSTALARE - Instrucțiune pentru instalare

Plăcuța cu caracteristicile, aflată pe rama internă a ușii cuptorului și produsă la pag. 1, este vizibilă cu ușa deschisă. Aceasta conține toate datele necesare pentru instalare, cum ar fi: model de aparat, tensiune nominală și curent absorbit. Mai întâi măsurați și verificați locașul pentru încastrare în mobilier, care trebuie să corespundă exact măsurătorilor prezentate în figura A. Aveți grijă ca învelișul mobilierului, furnirul sau alte componente să fie lipite cu adeziv rezistent la căldură (150°C). În cazul în care placajul sau cleiul nu sunt rezistente la temperaturi ridicate, placajul se poate deforma sau desprinde, mai ales în punctele cele mai strâmte ale mobilierului. Asigurați-vă că dulapul pentru cuptor are un fund solid și poate suporta greutatea aparatului. Toate șuruburile și accesoriile necesare pentru fixarea cuptorului pe mobilier sunt incluse.

Fig.A - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ INSTALARE - Legătură electrică



Instrucțiunile de mai jos sunt destinate persoanei autorizate care se va ocupa de instalarea aparatului, de reglarea și de întreținerea tehnică a acestuia și care se va asigura că aceste operațiuni sunt efectuate în cel mai corect mod posibil și în conformitate cu legislația în vigoare. Important: orice operațiune de reglare, de întreținere etc. trebuie efectuată după decuplarea aparatului de la 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:

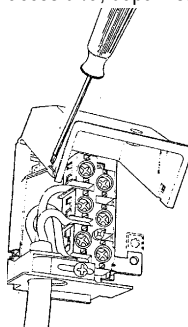
- caracteristicile întrerupătorului electromagnetic sau ale prizei pot suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare trebuie să fie prevăzută cu o legătură funcțională de împământare.

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.

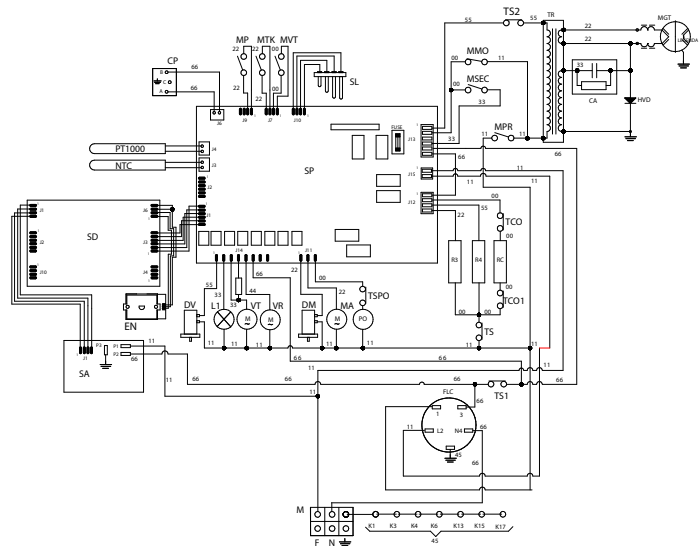
Pentru conectarea directă la rețea, trebuie ca:

- priza sau întrerupătorul omnipolar, cu o deschidere minimă de 3 mm, să fie ușor accesibilă, după instalarea aparatului;



Conductorul de împământare galben-verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt nici chiar de la întrerupător. Cablul de alimentare trebuie poziționat în așa fel încât să nu intre în contact cu suprafețele care au o temperatură de peste 50°C peste temperatura camerei. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, adresați-vă departamentului de asistență.

■ Schema electrică



Legendă

F	Nero	TS2	Termostat de siguranță pe faza 120 °C
N	Nul	TCO	Termostat de siguranță pe faza 318 °C (TCO)
M	Regletă de borne	TCO1	Termostat de siguranță pe faza 318 °C (TCO)
FUSE	Rezistență 10A	TSPO	Termostat de siguranță pe faza 90 °C
FLC	Filtru LC	MSEC	Micro secundar
L1	Lumină Cuptor	MMO	Micro Monitor
SA	Placă de alimentare	MPR	Micro primar
SD	Placă afișaj	MP	Micro ușă
SP	Placă de putere	MTK	Micro tavă umplere apă
EN	Encoder reglare	MVT	Micro ventilator tangențial
CP	Conectare sondă coacere	00	Nero
SL	Senzor nivel apă	11	Maro
DM	Dumper microunde	22	Roșu
DV	Dumper abur	33	Alb
PD	Pompă	44	Galben
VR	Ventilator radial	45	Galben-Verde
VT	Ventilator tangențial	55	Gri
RC	Rezistență boiler	66	Albastru
R3	Rezistență Grill	K1	Fir împământare regletă de borne
R4	Rezistență circulară	K3	Fir împământare regletă de borne radial
PT1000	Sondă boiler PT1000	K4	Fir împământare regletă de borne circular
NTC	Sondă cavitate NTC	K6	Fir împământare regletă de borne lumină cuptor
MGT	Magnetron	K13	Fir împământare regletă de borne rezistență grill
TR	Transformator de înaltă tensiune	K15	Fir împământare regletă de borne cadru
HVD	Diodă de înaltă tensiune	K17	Fir împământare regletă de borne alimentator
CA	Condensator 1,05 uF		
MA	Motor antenă		
TS	Termostat de siguranță pe faza 135 °C		
TS1	Termostat de siguranță pe faza 135 °C		

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Τα χαρακτηριστικά, εκτός από το εξώφυλλο, αναφέρονται και στη σχετική πινακίδα που βρίσκεται στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου. και η οποία είναι ορατή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή ή στο επάνω κάλυμμα του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι προειδοποιήσεις αυτές ισχύουν για διάφορους τύπους συσκευών. Αναγνωρίστε σωστά τον τύπο του προϊόντος που διαθέτετε (δείτε την πινακίδα με τα χαρακτηριστικά).

1. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών το οποίο, μεταξύ άλλων, περιέχει πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια κατά την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση. Αποθηκεύστε το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά και για να μπορείτε να εντοπίσετε τον σειριακό αριθμό.

2. Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής εξασφαλίζεται μόνο εάν έχει πραγματοποιηθεί σωστή σύνδεση γείωσης, όπως απαιτείται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Είναι βασικό να επαληθεύετε ότι τηρούνται οι εν λόγω κανονισμοί. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία προκειμένου να ελέγξει λεπτομερώς την ηλεκτρική εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω κακής εγκατάστασης γείωσης.

3. Προτού συνδέσετε τη συσκευή, επαληθεύστε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα αντιστοιχούν απόλυτα σε εκείνα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η εγκατάσταση/ρύθμιση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

4. Ελέγξτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση και οι πρίζες ρεύματος είναι κατάλληλες να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία.

5. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται απευθείας στο δίκτυο τροφοδοσίας σύμφωνα με την πολικότητα που υποδεικνύεται. Για τη σύνδεση, απαιτείται η εγκατάσταση μιας διάταξης που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες κατηγορίας υπέρτασης III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης.

6. Εάν η πρίζα δεν είναι κατάλληλη για το φως, αντικαταστήστε την με άλλη που είναι κατάλληλη. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε σε κάποιο εξειδικευμένο άτομο το οποίο θα πρέπει επίσης να ελέγχει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν διαθέτει φως. Για τη σύνδεση, δείτε την παράγραφο «Ηλεκτρική σύνδεση». Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέα, πολύπριζου ή μπαλαντέζας.

7. Όταν η συσκευή παραμένει εκτός χρήσης για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφαιρέστε την ηλεκτρική σύνδεση και κλείστε τον γενικό διακόπτη.

8. Μην εμποδίζετε τις σχισμές εξαερισμού ή διάχυσης της θερμότητας.

9. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικαθίσταται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένη υπηρεσία σέρβις του κατασκευαστή.

10. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους προβλεπόμενους σκοπούς (ψήσιμο). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. η θέρμανση ενός δωματίου) είναι ακατάλληλη και ως εκ τούτου επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής αρνείται οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από παρόμοιες ακατάλληλες χρήσεις.

11. Όταν γίνεται χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής, είναι αυτονόητο ότι πρέπει να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες, δηλαδή:

A. Μην ακουμπάτε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.

B. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή όταν έχετε γυμνά πόδια.

C. Αποφύγετε τη χρήση μπαλαντέζας και εάν χρειάζεται λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα.

D. Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα του ρεύματος.

E. Μην εκθέτετε τη συσκευή στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, κτλ.).

F. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες

ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή έχουν εκπαιδευθεί ως προς την ασφαλή χρήση της συσκευής και αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.

12. Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. Απαιτείται προσοχή ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία. Τα μικρά παιδιά πρέπει να διατηρούν απόσταση ασφαλείας. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς.

13. Προτού καθαρίσετε τη συσκευή ή εκτελέσετε συντήρηση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα βγάζοντας το καλώδιο τροφοδοσίας ή διακόπτοντας την παροχή ρεύματος μέσω του ειδικού διακόπτη.

14. Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην επιχειρείτε να κάνετε καμία επιδιόρθωση διότι όλες οι σχετικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Ζητάτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής.

15. Συνιστάται θερμά τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου να μην είναι προσβάσιμα, ιδίως εάν υπάρχουν παιδιά που μπορεί να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

16. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κτλ.) κοντά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.



17. Η συσκευασία προορίζεται για την προστασία της συσκευής από πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν κατά τη μεταφορά. Τα υλικά της συσκευασίας ανακυκλώνονται εύκολα διότι έχουν επιλεγεί σύμφωνα με οικολογικά κριτήρια. Η ανακύκλωσή τους μειώνει την ανάγκη για πρώτες ύλες και μειώνει τον όγκο των απορριμμάτων. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές συχνά περιέχουν πολύτιμα υλικά. Επίσης περιέχουν υλικά τα οποία, σε περίπτωση λανθασμένης διαχείρισης και απόρριψής τους, ενδέχεται να είναι δυνητικά επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία και για το περιβάλλον. Ωστόσο, είναι βασικά για τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επομένως, μην τα απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Απορρίψτε τα σε κάποιο κέντρο συλλογής/ανακύκλωσης απορριμμάτων του δήμου σας ή επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για πληροφορίες. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι τη στιγμή της απόρριψής της.

18. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου.

19. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνειά του με αποτέλεσμα να σπάσει.

20. Σε περίπτωση καπνού, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου: σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα. Μην ανοίγετε την πόρτα έως ότου διαλυθεί ο καπνός για να σβήσετε τις φλόγες.

21. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία κλειδώματος των κουμπιών ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να ανάψουν μόνο 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. Κίνδυνος τραυματισμού.

Το βάρος της πόρτας είναι 8 kg το μέγιστο. Επίσης, τα παιδιά ενδέχεται να τραυματιστούν όταν η πόρτα είναι ανοικτή. Μην τα αφήνετε να στηρίζονται στην ανοικτή πόρτα, να κάθονται επάνω σε αυτή ή να κρέμονται.

26. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε χώρους που δεν είναι σταθεροί (π.χ. σε πλοία).

27. **Προσοχή:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή της πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.

■ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

28. Μην επιχειρείτε να θέσετε σε λειτουργία αυτόν τον φούρνο με την πόρτα ανοικτή διότι η λειτουργία με ανοικτή πόρτα μπορεί να συνεπάγεται επιβλαβή έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην καταστρέφονται και να μην παραβιάζονται οι αλληλοσυνδεόμενες διατάξεις ασφαλείας. Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενα ανάμεσα στο μπροστινό μέρος του φούρνου και στην πόρτα και μην αφήνετε να συσσωρευτεί βρωμιά ή υπολείμματα καθαριστικού στις επιφάνειες στεγανοποίησης.

29. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο εάν έχει υποστεί ζημιά. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα του φούρνου να κλείνει σωστά και να μην υπάρχει ζημιά στην (1) πόρτα (λυγισμένη), (2) στους μεντεσέδες και στους σύρτες (σπασμένοι ή χαλαροί), (3) στις τσιμούχες της πόρτας και στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Εάν η πόρτα και οι τσιμούχες στεγανοποίησης έχουν υποστεί ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται έως ότου επισκευαστεί από εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις (εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή ή από την υποστηρίξη πελατών).

30. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Άτομα που δεν έχουν λάβει κατάλληλη εκπαίδευση είναι επικίνδυνο να πραγματοποιούν εργασίες συντήρησης και επισκευής που απαιτούν την αφαίρεση οποιουδήποτε περιβλήματος ή προστατευτικού φράγματος κατά της έκθεσης στα μικροκύματα. Κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής, η συσκευή δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής. Η παραποίηση των ηλεκτρικών συνδέσεων ή των εξαρτημάτων και των μηχανικών στοιχείων είναι εξαιρετικά επικίνδυνη για τον χρήστη και μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη λειτουργία.

31. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη ζεσταίνετε υγρά ή άλλα τρόφιμα μέσα σε δοχεία, βάζα ή μπουκάλια που είναι σφραγισμένα διότι μπορεί να εκραγούν.

32. Όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται σε λειτουργία μικροκυμάτων, προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων για να στεγνώσετε και να αποξηράνετε λουλούδια, βότανα, ψωμί ή άλλα εύφλεκτα υλικά όπως σφουγγάρια, παντόφλες, μαξιλάρια ή μαξιλαράκια που έχουν στο εσωτερικό τους κουκούτσια από κεράσια, σπόρους σιταριού, λεβάντα ή τζελ, όπως εκείνα που χρησιμοποιούνται στην αρωματοθεραπεία. Τα αντικείμενα αυτά εάν ζεσταθούν, υπάρχει περίπτωση να αρπάξουν φωτιά και να προκληθεί τραυματισμός ακόμη και μετά την αφαίρεσή τους από τον φούρνο.

33. ΠΡΟΣΟΧΗ: όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυαστική λειτουργία τα παιδιά θα πρέπει να τη χρησιμοποιούν μόνο υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται.

34. Όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία «Μόνο ΜΙΚΡΚΥΜΑΤΑ», δεν πρέπει να προθερμαίνετε τον φούρνο (χωρίς φαγητό) ούτε να τον ανάβετε όταν είναι άδειος διότι μπορεί να προκληθούν σπινίθες.

35. Πριν από τη χρήση του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα σκεύη είναι κατασκευασμένα ειδικά για μικροκύματα (δείτε τις οδηγίες στις επόμενες σελίδες).

36. Κατά το ζέσταμα των υγρών (νερό, καφές, γάλα, κτλ.) υπάρχει πιθανότητα, λόγω καθυστερημένου βρασμού, το περιεχόμενο να αρχίσει να βράζει ξαφνικά αφού ολοκληρωθεί το ζέσταμα και να ξεχειλίσει απότομα, προκαλώντας εγκαύματα. Για να αποφευχθεί αυτό, προτού ξεκινήσετε να ζεσταίνετε κάποιο υγρό, τοποθετήστε ένα πλαστικό κουταλάκι ή ένα γυάλινο εργαλείο μέσα στον περιέκτη. Σε κάθε περίπτωση ο χειρισμός του σκεύους πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή.

37. Μη ζεσταίνετε ονοπνευματώδη ποτά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού διότι μπορεί να αρπάξουν φωτιά.

38. Μετά το ζέσταμα παιδικών τροφών (μέσα σε μπιμπερό ή βαζάκια), ανακινήστε ή ανακατέψτε το περιεχόμενο και ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.

39. Συνιστάται να ανακινείτε ή να ανακατεύετε το φαγητό προκειμένου επίσης να εξασφαλίζεται ομοιόμορφη θερμοκρασία. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται οι αποστειρωτές για μπιμπερό που κυκλοφορούν στο εμπόριο, προτού ανάψετε τον φούρνο ελέγχετε ΠΑΝΤΑ ότι η συσκευή περιέχει την ποσότητα νερού που υποδεικνύει ο κατασκευαστής.

40. Όλοι οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν ελεγχθεί και δοκιμασθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας. Για προληπτικούς λόγους, οι κατασκευαστές βηματοδότην συνιστούν να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 20 - 30 εκ. μεταξύ ενός αναμμένου φούρνου μικροκυμάτων και ενός βηματοδότη προκειμένου να αποφεύγονται πιθανές παρεμβολές με τον ίδιο τον βηματοδότη. Εάν για

οποιοδήποτε λόγο υποψιάζεστε ότι υπάρχει παρεμβολή, σβήστε αμέσως τον φούρνο μικροκυμάτων και επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή του βηματοδότη.

41. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του φούρνου (παρατεταμένη χρήση, χρήση με άδειο φούρνο, κτλ.), ο φούρνος μπορεί να σβήσει λόγω παρέμβασης του θερμοστάτη ασφαλείας. Αφού κρυώσει, ο φούρνος επανέρχεται στην κανονική του λειτουργία.

42. Μην ψήνετε και μη ζεσταίνετε τα αυγά στον φούρνο μικροκυμάτων με το τσόφλι διότι μπορεί να εκραγούν, ακόμη και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

43. Λάβετε υπόψη ότι οι χρόνοι ψήσιματος, θέρμανσης και απόψυξης με τα μικροκύματα συχνά είναι σημαντικά μικρότεροι σε σχέση με τους χρόνους που απαιτούνται κατά τη λειτουργία χωρίς μικροκύματα. Υπερβολικά μεγάλοι χρόνοι ψήσιματος προκαλούν την αφυδάτωση και ενδεχομένως την καύση του φαγητού.

■ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

44. Μη θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο εάν έχει αφαιρεθεί το κάλυμμα του λαμπτήρα. Ο ατμός μπορεί να φτάσει σε μέρη που βρίσκονται υπό τάση και να προκληθεί βραχυκύκλωμα. Ενδέχεται να προκληθεί ζημιά και στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.

45. Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος πίσω από πόρτα ντουλαπιού, η πόρτα πρέπει να παραμένει ανοικτή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του. Μπορείτε να κλείσετε την πόρτα του ντουλαπιού μόνο εάν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και έχει κρυώσει.

46. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με ατμό. Υπάρχει περίπτωση να βγει ατμός.

■ ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά, αφήστε τον να λειτουργήσει άδειος για περίπου 1 ώρα (230°C), αφήνοντας ενδεχομένως τα παράθυρα της κουζίνας ανοιχτά. Ο φούρνος, κατά την αρχική του ενεργοποίηση, αναδίδει δυσάρεστες οσμές λόγω κατάλοιπων παραγωγής όπως λίπη, λάδια ή ρητίνες. Αφού παρέλθει ο χρόνος που υποδεικνύεται, ο φούρνος είναι πλέον έτοιμος για το πρώτο ψήσιμο. Μόλις ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινοχαρτό 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.

■ ΟΘΟΝΗ - Υπόμνημα εικονιδίων

	Παύση
	Έναρξη
	°C - °F
	Κλείδωμα οθόνης
	Επιβεβαίωση
	Ρυθμίσεις
	Αισθητήρας κρέατος
	Home
	Φως
	Χρονοδιακόπτης

	Έξοδος - Τέλος
	Ρολόι
	Επιβεβαίωση ρυθμίσεων
	Σβήσιμο

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Λειτουργία



Αρχική σελίδα (Home) της οθόνης

- 1 = Σας επιτρέπει να προχωρήσετε στην οθόνη ρύθμισης του θαλάμου.
- 2 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
- 3 = Σας επιτρέπει να μπείτε κατευθείαν στις ρυθμίσεις.

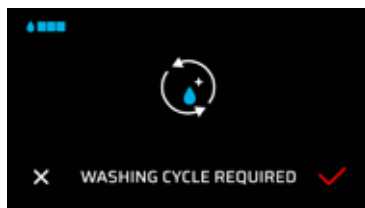
 = Προσοχή, κατά την πρώτη εκκίνηση λειτουργίας, εμφανίζεται στην Οθόνη ένα κίτρινο τρίγωνο: απαιτούμενος κύκλος πλύσης **(δεν εμποδίζει τη λειτουργία εάν δεν εκτελεστεί)** *

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το κίτρινο τρίγωνο εξαφανίζεται:

A - μόνο αν το δοχείο γεμίσει με λίγο νερό και αδειάσει εντελώς.

* (εάν το πλύσιμο / άδειασμα δεν πραγματοποιηθεί, ο φούρνος θα λειτουργεί κανονικά αλλά το κίτρινο τρίγωνο θα παραμένει ορατό).

B - αφού αγγίξετε το κίτρινο τρίγωνο και ανοίξετε την πόρτα, εμφανίζεται η ακόλουθη οθόνη. Εάν αγγίξετε το σύμβολο  που υπάρχει στην κάτω αριστερή γωνία το τρίγωνο εξαφανίζεται. (Το τρίγωνο επανεμφανίζεται μετά από διακοπή ρεύματος).



* Για να εκτελέσετε το άδειασμα του δοχείου ή για πλύσιμο ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».

Ρυθμίσεις

- 4 = Επιλογή κλίμακας βαθμών (°C ή °F).
- 5 = Ρύθμιση της ώρας.
- 6 = Έξοδος - Τέλος μιας λειτουργίας.
- 7 = Κλείδωμα οθόνης.
- 8 = Για ξεκλείδωμα, αγγίξτε την οθόνη για 10 δευτερόλεπτα.
- 9 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος και να επιλέξετε έναν ήχο κατά το άγγιγμα της οθόνης.
- 9a = Σας επιτρέπει να επιλέξετε το πλύσιμο ή το άδειασμα του δοχείου.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

- 10 = Αύξηση ή μείωση του χρόνου.
- 11 = Επιβεβαίωση μετά από ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου. Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει την ολοκλήρωση της ενέργειας.
- 12 = Επιβεβαίωση και επιστροφή στην αρχική σελίδα.

Λειτουργίες

- 13 = Επιλογή της λειτουργίας ψησίματος.
- 13.1 = Φως (αναμμένο ή σβησμένο).
- 13.2 = Home (επιστροφή στην αρχική οθόνη).
- 14 = Ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος.
- 14a = Υπάρχουν δύο επιλογές για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας:
 - κυλώντας τη μπάρα
 - με τα κουμπιά + ή -
 - Με τον διακόπτη (εάν υπάρχει).

14b = Επιβεβαίωση της ρύθμισης (επιλογή: επιβεβαίωση πατώντας τον διακόπτη)

15 = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος και προγραμματισμένης έναρξης.

15a = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος.

15b = Δείχνει την ώρα ολοκλήρωσης του ψησίματος.

15c = Ρύθμιση της ώρας έναρξης.

15d = Επιβεβαίωση ρυθμίσεων.

15e = Αριθμητικό πληκτρολόγιο.

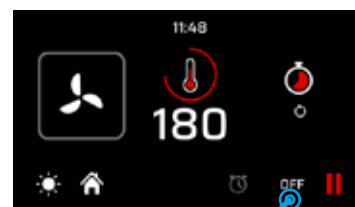
16 = Η οθόνη του φούρνου απενεργοποιείται για εξοικονόμηση ενέργειας μετά από 19 λεπτά αδράνειας. Μπορεί να επανενεργοποιηθεί με ένα άγγιγμα. Η κατανάλωση σε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,5 W.

■ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΑΛΑΜΟΥ

Αφού γίνουν οι ρυθμίσεις του θαλάμου (λειτουργία ψησίματος, θερμοκρασία και χρονοδιακόπτης) πατήστε επιβεβαίωση για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Σε αυτό το σημείο η οθόνη θα περάσει στη λειτουργία προθέρμανσης.

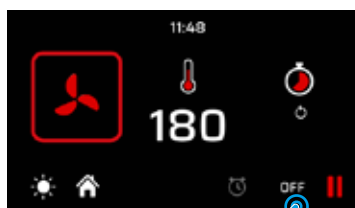


ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

- Υπάρχουν τέσσερα επίπεδα που επιτρέπουν την παρακολούθηση της διαδικασίας προθέρμανσης. Το κόκκινο τμήμα θα αυξάνεται σταδιακά μέχρι να γεμίσει η οθόνη.

- Εάν δεν έχει ρυθμιστεί κανένας χρόνος ψησίματος μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο (ΠΑΥΣΗ, πατώντας το πλήκτρο) ή να το ολοκληρώσετε πατώντας OFF.

να το πλήκτρο) ή να το ολοκληρώσετε πατώντας OFF.

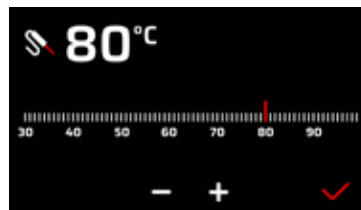


ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

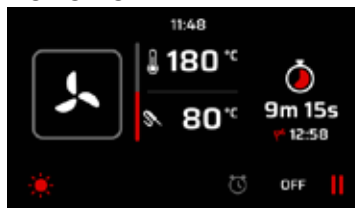
Όταν η επιτυγχάνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η οθόνη γίνεται κόκκινη επισημαίνοντας την ολοκλήρωση του σταδίου προθέρμανσης και την έναρξη του σταδίου ψησίματος. Εάν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος.

■ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



ΡΟΠΟΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



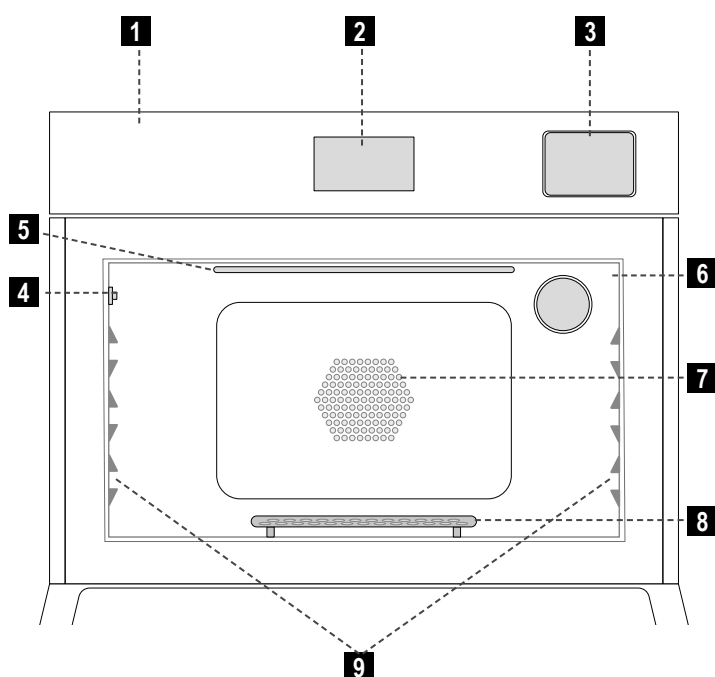
 Όταν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας θερμοκρασίας εμφανίζεται κάτω το πεδίο ρύθμισης, και το ζέσταμα ολοκληρώνεται μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί για τον αισθητήρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται γι' αυτό το προϊόν

■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

	Λειτουργία μικροκυμάτων Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται ιδιαίτερα για το ζέσταμα και το ξεπάγωμα τροφίμων ή φαγητών που ετοιμάζονται γρήγορα. Επίσης μπορείτε να ψήσετε λαχανικά, ψάρι και ορισμένα γλυκά. Τέλος, είναι χρήσιμη εάν θέλετε να μαλακώσετε βούτυρο, να λιώσετε σοκολάτα, να ξεπαγώσετε τούρτες.
	Πολλαπλό ψήσιμο στον αέρα (κυκλοφορία θερμού αέρα) Είναι η λειτουργία που επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο φαγητών σε πολλά επίπεδα χωρίς οι μυρωδιές να αναμιγνύονται μεταξύ τους. Μπορείτε να ψήσετε λαζάνια στον φούρνο, πίτσα, κρουασάν και μπριός, τάρτες, κέικ, κτλ.
	Ψήσιμο γκριλ με κλειστή πόρτα Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και βαθύ ψήσιμο στο γκριλ, για το γκρατινάρισμα 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. Για το ψήσιμο τροφίμων με μικρό πάχος στο κεντρικό μέρος του γκριλ και για το φρυγάνισμα του ψωμιού.
	Ψήσιμο γκριλ στον αέρα Ιδιαίτερα γρήγορο και βαθύ 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.
	Ψήσιμο με ατμό Είναι η λειτουργία που επιτρέπει την ανανέωση τροφίμων που έχουν μαγειρευτεί σε κενό αέρος (sous vide) σε χαμηλή θερμοκρασία, διατηρώντας το αρχικό χρώμα, την ομοιομορφία και τη μαλακή υφή. Ιδανικό για το ψήσιμο λαχανικών, ψαριού και ευαίσθητων τροφίμων.
	Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + θερμό αέρα Για ψήσιμο στον φούρνο με το πλεονέκτημα του ατμού. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος διατηρώντας τις βιταμίνες και τις θρεπτικές ιδιότητες των τροφίμων. Για να τη χρησιμοποιήσετε, ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ 130°C και 230°C.
	Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + μικροκύματα Το ψήσιμο αυτό ενδείκνυται περισσότερο εάν θέλετε να διατηρήσετε τα πλεονεκτήματα του ψησίματος στον ατμό εξοικονομώντας χρόνο. Ενδείκνυται κυρίως για ριζότο, λαχανικά, σουφλέ, κιμά, πουρέ.
	Συνδυαστικό ψήσιμο με θερμό αέρα + μικροκύματα Το ψήσιμο αυτό ενδείκνυται περισσότερο για την παρασκευή ψητού χοιρινού και κοτόπουλου με γρήγορο τρόπο, χωρίς όμως το φαγητό να στεγνώνει στο τέλος. Η εξοικονόμηση χρόνου αγγίζει το 40-50%
	Συνδυαστικό ψήσιμο γκριλ + μικροκύματα Το ψήσιμο αυτό ενδείκνυται κυρίως για παρασκευές σε ποσότητα για όλη την οικογένεια και σε σύντομο χρονικό διάστημα όπως ογκρατέν (π.χ. πατάτες και τυρί), ζυμαρικά φούρνου, λαχανικά με συμπαγή σύσταση. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.
	Κύκλος καθαρισμού με ατμό Πρόκειται για ένα ειδικό πρόγραμμα το οποίο μαλακώνει τη βρωμιά που έχει επικαθίσει στο εσωτερικό του φούρνου και διευκολύνει τον καθαρισμό της δίχως τη χρήση χημικών ουσιών και λειαντικών μέσων. Διάρκεί 15 λεπτά.

■ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1 ΠΑΝΕΛ ΕΛΕΓΧΟΥ

2 ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ TFT

3 ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

4 ΥΠΟΔΟΧΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

5 ΓΚΡΙΛ

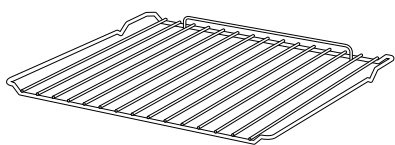
6 ΛΑΜΠΤΗΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

7 ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

8 ΜΠΟΪΛΕΡ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ

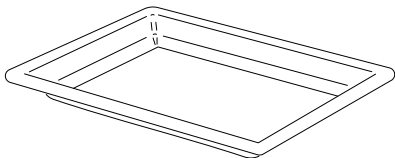
9 ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ

- Αξεσουάρ που παρέχονται



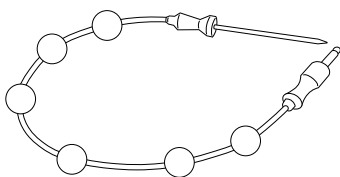
Σχάρα

Για κατσαρόλες, ταψιά και ψητά



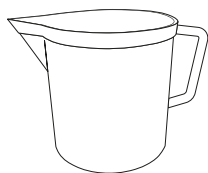
Γυάλινο ταψί

Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο με μικροκύματα



Αισθητήρας θερμοκρασίας

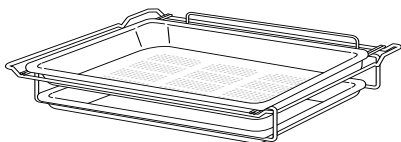
Για το ζέσταμα και το ψήσιμο των φαγητών επιλέγοντας την εσωτερική θερμοκρασία



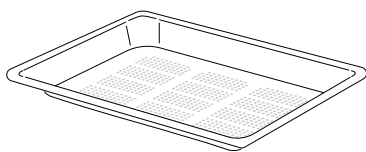
Κανάτα

Για να γεμίζετε το δοχείο του νερού κατά το ψήσιμο με ατμό και για να μαζεύετε το νερό όταν αδειάζει

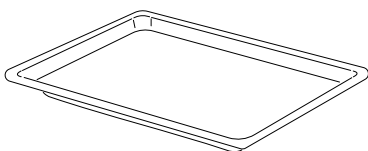
- Σετ για ψήσιμο με ατμό



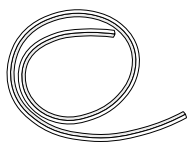
Βάση στήριξης για 2 συγκεκριμένα ταψιά



διάτρητο ταψί, επιτρέπει στον ατμό να φτάνει στο φαγητό



ρηχό ταψί, για να μαζεύει το νερό συμπύκνωσης που στάζει προς τα κάτω



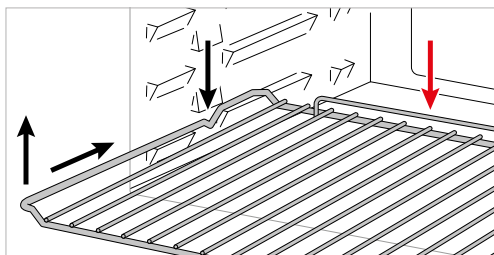
Σωλήνας από σιλικόνη που χρησιμοποιείται μαζί με την κανάτα για το άδειασμα του δοχείου

- Χρήση των αξεσουάρ

Σχάρα

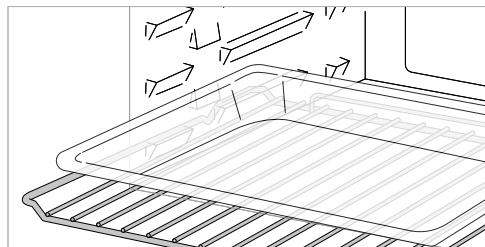
Σηκώστε το μπροστινό τμήμα της σχάρας και σπρώξτε την προς τα μέσα μέχρι να ξεπεράσει τη γωνία. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο που είναι κατάλληλο για τη λειτουργία ψησίματος.

Σημείωση: το διαχωριστικό που υποδεικνύεται από το κόκκινο βέλος έχει κατεύθυνση προς τα πάνω και δείχνει το πίσω μέρος της σχάρας.



Leccardo ταψί πυρέξ

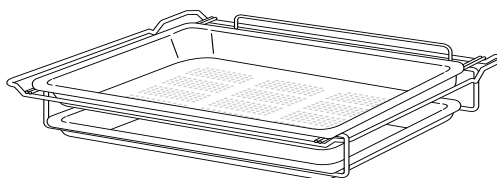
Όταν χρησιμοποιείτε το γυάλινο ταψί, τοποθετήστε το επάνω στη σχάρα.



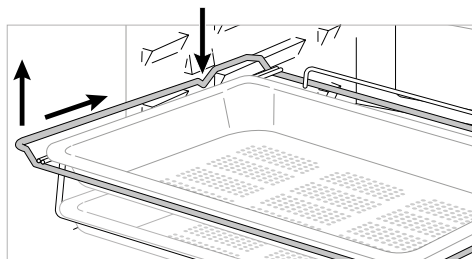
Μαγείρεμα στον ατμό

Διάτρητο ταψί

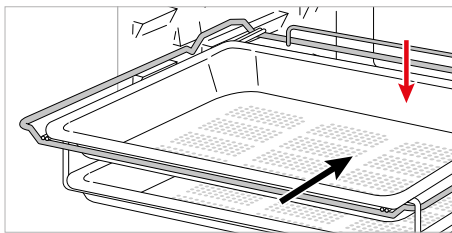
Εισάγετε το ταψί στο πλαίσιο όπως φαίνεται στην εικόνα.



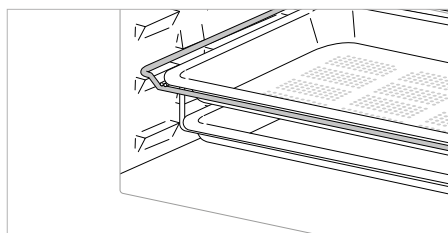
Σηκώστε το μπροστινό τμήμα του πλαισίου και σπρώξτε το προς τα μέσα ώστε να γλιστρήσει πέρα από τη γωνία.



Σημείωση: το διαχωριστικό που υποδεικνύεται από το κόκκινο βέλος έχει κατεύθυνση προς τα πάνω και δείχνει το πίσω μέρος της σχάρας.



Πλήρες πλαίσιο με τα ταψιά τοποθετημένα



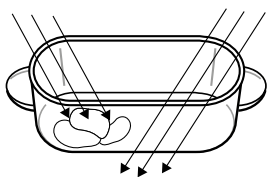
■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Μικροκύματα



Λειτουργία

Στον φούρνο υπάρχει ένα μάγνητρον που μετατρέπει το ρεύμα σε ηλεκτρομαγνητικά κύματα. Τα κύματα αυτά κατανέμονται ομοιόμορφα στον θάλαμο ψησίματος και επίσης ανατακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα. Με αυτόν τον τρόπο φτάνουν στα φαγητά από όλες τις πλευρές. Προκειμένου τα μικροκύματα να μπορούν να φτάνουν στα φαγητά και να διεισδύουν στο εσωτερικό τους είναι σημαντικό να χρησιμοποιούνται σκευή που είναι κατάλληλα για μικροκύματα, π.χ. από πορσελάνη, γυαλί, χαρτόνι, πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο.

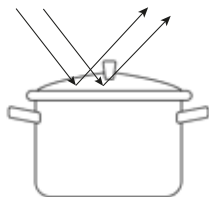
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: τα μεταλλικά αξεσουάρ που παρέχονται με τη συσκευή μπορούν να χρησιμοποιηθούν και για τις λειτουργίες που συνδυάζονται με φούρνο μικροκυμάτων. Υπενθυμίζεται ότι δεν πρέπει να στηρίζετε επάνω σε αυτά σκευή ή δοχεία που είναι μεταλλικά ή που διαθέτουν μεταλλικές διακοσμήσεις διότι μπορεί να προκληθούν σπινθήρες. Τα μόρια από τα οποία αποτελούνται τα τρόφιμα, ιδίως εκείνα του νερού, τίθενται σε κίνηση από τα μικροκύματα (περίπου 2,5 δισεκατομμύρια φορές το δευτερόλεπτο). Δημιουργείται έτσι θερμότητα, η οποία από τις εξωτερικές επιφάνειες των φαγητών μεταφέρεται προς το εσωτερικό. Η θέρμανση δημιουργείται επομένως σχεδόν ταυτόχρονα σε όλο το φαγητό μέσα στον φούρνο.



Πλεονεκτήματα

Γενικά το φαγητό μπορεί και ψήνεται με τα μικροκύματα χωρίς την προσθήκη υγρών ή λιπαρών ουσιών ή έστω με την προσθήκη μικρής ποσότητας.

Η παραγωγή των μικροκυμάτων σταματά τη στιγμή που διακόπτεται το ψήσιμο ή που ανοίγει η πόρτα της συσκευής. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η κλειστή και αέραια πόρτα παρέχει επαρκή προστασία από πιθανή διαρροή των μικροκυμάτων.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: υπενθυμίζεται ότι ΔΕΝ πρέπει να θέτετε τον φούρνο σε λειτουργία με μικροκύματα όταν είναι άδειος: στις συνδυαστικές λειτουργίες, κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, τα μικροκύματα δεν ενεργοποιούνται και επομένως μπορείτε να εισάγετε τα τρόφιμα στο τέλος αυτής της φάσης.

- ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Γενικά:

Αφαιρέστε το φαγητό από τις συσκευασίες από αλουμίνιο ή από τα μεταλλικά σκευή προτού το μαγειρέψετε. Αφού σβήσετε τη συσκευή, αφήστε το φαγητό να ξεκουραστεί για μερικά λεπτά (συμβουλευτείτε τους πίνακες: χρόνος ξεκούρασης).

Ψήσιμο:

Εάν μπορείτε, κατά το ψήσιμο σκεπάστε το φαγητό με υλικό κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (π.χ. μεμβράνη, καπάκια). Ψήστε το φαγητό δίχως να το σκεπάσετε εάν επιθυμείτε να δημιουργηθεί κρούστα. Μην ψήνετε υπερβολικά τα φαγητά ρυθμίζοντας πολύ υψηλές τιμές ισχύος και χρόνου. Το φαγητό μπορεί να στεγνώσει, να καεί ή να πιάσει φωτιά σε ορισμένα σημεία.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να ψήσετε αυγά με τοσόφλι ή σαλιγκάρια, διότι μπορεί να σκάσουν. Όσον αφορά τα αυγά μάτια, τρυπήστε πρώτα τους κρόκους.

Όταν τα τρόφιμα που μαγειρεύετε έχουν «φλούδα», όπως είναι οι πατάτες, οι ντομάτες και τα λουκάνικα, θα πρέπει να τα τρυπάτε πολλές φορές με ένα πιρούνι προτού τα μαγειρέψετε για να μην σκάσουν.

Όσον αφορά τα παγωμένα ή κατεψυγμένα τρόφιμα, ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

Τα φαγητά που περιέχουν σάλτσα πρέπει κάθε τόσο να ανακατεύονται.

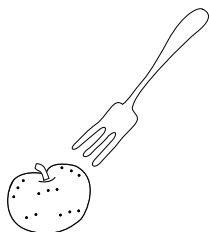
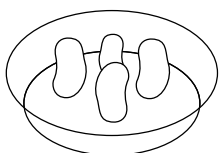
Τα λαχανικά που έχουν συμπαγή σύσταση, όπως τα καρότα, ο αρακάς ή το κουνουπίδι, πρέπει να μαγειρεύονται με την προσθήκη νερού.

Γυρίστε από την άλλη πλευρά τα μεγαλύτερα κομμάτια μετά το μισό του χρόνου ψησίματος.

Εάν είναι δυνατό, κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους. Εάν θέλετε να μαγειρέψετε πολλές μερίδες από το ίδιο φαγητό, π.χ. βραστές πατάτες, τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα πυρίμαχο σκεύος ώστε να έχετε ομοιόμορφο μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε μεγάλα πιάτα. Μη χρησιμοποιείτε σκευή από πορσελάνη, κεραμικό ή πηλό με μικρές οπές, π.χ. στις λαβές ή με μη εμαγιέ πάτους. Η υγρασία που εισέρχεται στις οπές μπορεί να προκαλέσει τη θραύση αυτών των σκευών όταν θερμαίνεται.

Ξεπάγωμα κρεάτων, πουλερικών, ψαριών:

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι βάζοντας ένα δοχείο από κάτω, ή επάνω σε ειδικό εξάρτημα που να επιτρέπει στο υγρό να μην παραμένει σε επαφή με τα τρόφιμα χωρίς να λερώνεται ο φούρνος. Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά μετά το μισό του χρόνου απόψυξης. Εάν μπορείτε, χωρίστε και έπειτα αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν αρχίσει να ξεπαγώνουν.



- Σκεύη/Υλικό για Μικροκύματα

	Μικροκύματα			Φούρνος/Γκριλ
	Ξεπάγωμα	Ζέσταμα	Ψήσιμο	
• Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη (χωρίς μεταλλικά στοιχεία, π.χ. πυρέξ, γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα)	•	•	•	•
• Μη πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη 1)	•	-	-	-
• Ταψιά, γυαλί και κεραμικό γυαλί κατασκευασμένα από πυρίμαχο υλικό/υλικό ανθεκτικό στο ψύχος (π.χ. Arcoflam)	•	•	•	•
• Κεραμικά 2), πήλινα 2)	•	•	•	-
• Πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα έως 200°C 3)	•	•	•	-
• Χαρτόνι, χαρτί	•	-	-	-
• Μεμβράνη για τρόφιμα	•	-	-	-
• Σακούλες ψησίματος με σφράγιση κατάλληλη για φούρνους μικροκυμάτων 3)	•	•	•	-
• Μαγειρικά σκεύη ψησίματος από μέταλλο, π.χ. εμαγιέ, χυτοσίδηρο	-	-	-	•
• Ταψιά με επίστρωση μαύρου βερνικιού ή σιλικόνης 3)	-	-	-	•
• Ταψί για γλυκά	-	-	-	•
• Έτοιμα συσκευασμένα φαγητά	•	•	•	•

Έτοιμα φαγητά:

Τα έτοιμα φαγητά που περιέχονται σε μεταλλικά δοχεία ή σε πλαστικά δοχεία με μεταλλικό καπάκι μπορούν να ξεπαγώσουν ή να ζεσταθούν στα μικροκύματα μόνο εάν τα δοχεία φέρουν ρητή επισήμανση ότι είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων, και τοποθετώντας τα επάνω στο γυάλινο ταψί PYREX. Είναι απαραίτητη η τήρηση των οδηγιών του κατασκευαστή που αναγράφονται επάνω στη συσκευασία (π.χ. αφαιρέστε το μεταλλικό καπάκι ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη).

1. Χωρίς επίστρωση από ασήμι, χρυσό, πλατίνα ή μέταλλο/διακοσμήσεις
2. Χωρίς στοιχεία από χαλαζία ή μέταλλο ή σμάλτα που περιέχουν μέταλλα
3. Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ψήσιμο με ατμό



- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Ο φούρνος με χρήση ατμού έχει πολλαπλά πλεονεκτήματα, όπως το μαγείρεμα διαιτητικών και υγιεινών πιάτων. Το ψήσιμο επιτυγχάνεται μέσω της υγρής θερμότητας που δημιουργείται από το νερό. Αυτό σημαίνει ότι το ψήσιμο δεν γίνεται σε πάρα πολύ υψηλές θερμοκρασίες ώστε να διατηρούνται αναλλοίωτα τόσο τα μέταλλα όσο και οι βιταμίνες. Η διαδικασία αυτή, επίσης, εξασφαλίζει απόλυτη διατήρηση τόσο της γεύσης όσο και της μυρωδιάς της κάθε τροφής. Ένα στοιχείο που δεν πρέπει να υποτιμάται είναι το γεγονός ότι χάρη στο ψήσιμο στον ατμό υπάρχει η δυνατότητα μη χρήσης καρυκευμάτων διαφόρων ειδών, λαδιού και, κυρίως λίπους. Γι' αυτούς τους λόγους αποτελεί τον καλύτερο τρόπο ψησίματος τόσο για τα λαχανικά όσο και για τα ψάρια, τα οποία διατηρούν πλήρως τα θρεπτικά συστατικά τους. Αυτός ο τύπος ψησίματος, αντίθετα, είναι λιγότερο κατάλληλος για το κρέας. Για να ψηθεί καλά το κρέας, απαιτούνται πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες ώστε να μη χάνονται οι λεγόμενοι χυμοί. Με το ψήσιμο στον ατμό όλα τα φαγητά είναι γευστικά, παρόλο που είναι ελαφριά και σχεδόν χωρίς καθόλου καρυκεύματα. Επομένως, πρόκειται για την ιδανική λύση για όποιον ακολουθεί έναν υγιεινό και ισορροπημένο τρόπο ζωής.

- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

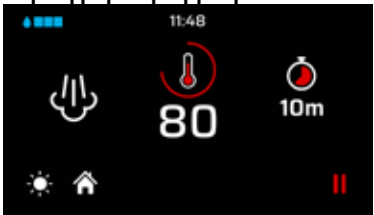
Για να ψήσετε στον ατμό θα πρέπει να γεμίσετε το δοχείο τουλάχιστον μέχρι την εγκοπή που δείχνει την ελάχιστη ποσότητα νερού. Για να το κάνετε αυτό, πιέστε τη συρταρωτή υποδοχή (δοχείο πλήρωσης) που βρίσκεται στο μπροστινό πάνελ ελέγχου ώστε να μετακινηθεί προς τα πίσω. Στη συνέχεια, τραβήξτε τη προς τα έξω ως το τέρμα. Έπειτα, ρίξτε το νερό στη συρταρωτή υποδοχή χρησιμοποιώντας τη διαβαθμισμένη κανάτα και παρατηρήστε το εικονίδιο στην οθόνη. Όταν βγαίνει το δοχείο, στην οθόνη εμφανίζεται:



Ταυτόχρονα θα ανάψουν και τα τμήματα που αφορούν τα επίπεδα του νερού. Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό, μεταλλικό νερό ή άλλα υγρά.

- ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Σε περίπτωση που θέλετε να ρυθμίσετε ψήσιμο με ατμό και ο φούρνος βρίσκεται σε υψηλότερη θερμοκρασία από την επιθυμητή, θα πρέπει να περιμένετε έως ότου ο θάλαμος κρυώσει (επιστημαίνεται από την καθοδική κίνηση των γραμμών που δείχνουν τη θερμοκρασία στην κεντρική περιοχή της οθόνης). Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια του ψησίματος αλλά ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά μόνο αφού κρυώσει ο φούρνος. Για να μπορέσει να αρχίσει αμέσως το ψήσιμο θα πρέπει η ρυθμισμένη θερμοκρασία να είναι υψηλότερη από εκείνη του θαλάμου. (ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για το ψήσιμο με ατμό η μέγιστη θερμοκρασία είναι 100°C).



ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη ρίχνετε νερό απευθείας μέσα στο μπόιλερ στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Μη ρίχνετε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά μέσα στο δοχείο του νερού.
- Κατά τη διάρκεια της πλήρωσης, καθώς το επίπεδο αυξάνεται, στην οθόνη με τα εικονίδια λειτουργίας ανάβουν σταδιακά τα τμήματα που αντιστοιχούν στο ελάχιστο, στο μεσαίο και τέλος στο μέγιστο επίπεδο. Μόλις ανάψει το μέγιστο επίπεδο εκπέμπεται και ένα ηχητικό σήμα.
- ΜΗ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΕ ΝΑ ΡΙΧΝΕΤΕ ΚΙ ΑΛΛΟ ΝΕΡΟ ΕΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΕΙ ΟΤΙ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΕΙΝΑΙ ΓΕΜΑΤΟ.
- ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΙΟ ΝΕΡΟ ΚΑΤΑΛΗΓΕΙ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΤΟΝ ΘΑΛΑΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟ ΕΚΕΙ ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.
- Αφαιρέστε τυχόν νερό από τον θάλαμο χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή ένα πανί.
- Αφού γεμίσετε τη συρταρωτή υποδοχή ξανακλείστε την μέχρι να ακούσετε το κλικ ασφάλισης: επιβεβαιώστε ότι η ένδειξη ΔΟΧΕΙΟ εξαφανίστηκε από την οθόνη.

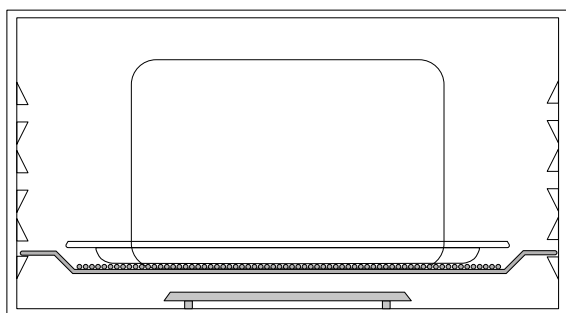
■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο γκριλ + μικροκύματα



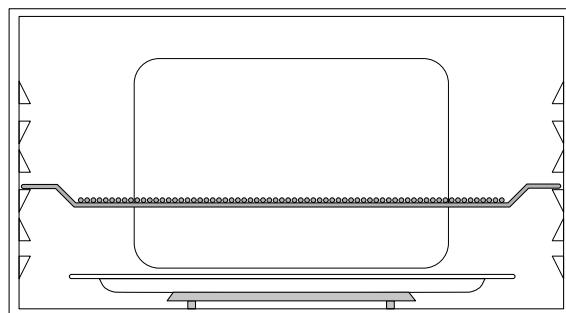
Γενικές συμβουλές: ο θερμοστάτης πρέπει να είναι ρυθμισμένος στους 180°C.

Τοποθετήστε τα μεγάλα σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος, ενώ τα χαμηλότερα ταψιά στα επάνω επίπεδα (δείτε τις 2 υποδείξεις στις εικόνες). Εάν το φαγητό τοποθετείται απευθείας επάνω στη σχάρα, βάλτε από κάτω το ταψί πυρέξ για τα λίπη και τους χυμούς του ψησίματος. Ελέγξτε το ψήσιμο: γυρίστε από την άλλη πλευρά τα κομμάτια ή/και αλλάξτε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες.

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Λαζάνια	1100 g	500 W	180	25 - 35	ταψί πυρέξ χρόνοι με ωμά ζυμαρικά
Νιόκι αλά ρομάνο	600 g	500 W	180	15 - 18	ταψί πυρέξ
Ζυμαρικά ογκρατέν	1200 g	500 W	180	10 - 12	βράστε πρώτα τα ζυμαρικά
Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 g	800 W	180	13 - 18	χρόνοι για ωμά λαχανικά
Ντομάτες ογκρατέν	800 g	500 W	180	15 - 20	κατά προτίμηση να είναι ίδιους μεγέθους
Γεμιστές πιπεριές	1400 g	800 W	180	20 - 25	κατά προτίμηση να είναι ίδιους μεγέθους
Μελιτζάνες αλά παρμιτζιάνα	1300 g	500 W	180	18 - 23	πρώτα ψήνονται οι μελιτζάνες
Πατάτες ογκρατέν	1100 g	800 W	180	18 - 23	ταψί πυρέξ
Κοτόπουλο σε κομμάτια	1200 g	500 W	180	30 - 35	γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος
Σουβλάκια	600 g	500 W	180	18 - 23	γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος



Ψήσιμο φαγητών με μεγάλο ύψος



Ψήσιμο φαγητών με μικρό ύψος

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο με θερμό αέρα + μικροκύματα



Γενικές συμβουλές

Τοποθετήστε τα ψηλότερα σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος, ενώ τα χαμηλότερα ταψιά στα επάνω επίπεδα. Εάν το φαγητό τοποθετείται απευθείας επάνω στη σχάρα, βάλτε από κάτω το ταψί πυρέξ για τα λίπη και τους χυμούς του ψησίματος. Ελέγξτε το ψήσιμο: γυρίστε από την άλλη πλευρά τα κομμάτια ή/και αλλάξτε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες. .

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	1200 g	500 W	200	35 - 40	αλείψτε με λάδι και γυρίστε στο μισό χρόνο ψησίματος
Ροστ Μπιφ (χωρίς κόκαλο)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	με αίμα καλά ψημένο
Χοιρινό κότσι	1000 g	270 W	180	30 - 35	αλείψτε με λάδι και γυρίστε στο μισό χρόνο ψησίματος
Ρολό κιμά	900 g	500 W	180	20 - 25	γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος
Ψάρι ολόκληρο	1200 g	270 W	210	30 - 35	κατά προτίμηση τυλίξτε σε λαδόκολλα
Κατεψυγμένα μπιφτέκια	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	με αίμα καλά ψημένο γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος
Κατεψυγμένη πίτσα Ø 28 εκ.	350 g	270 W	230	18 - 23	
Κατεψυγμένη πίτσα	450 g	270 W	230	23 - 27	

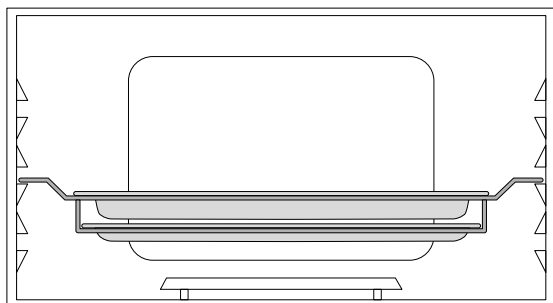
■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + θερμό αέρα



Γενικές συμβουλές

Όταν το ψήσιμο γίνεται με ατμό είναι απαραίτητο το φαγητό να είναι ανυψωμένο από τον πάτο του σκεύους ώστε να μην εμποτίζεται με το νερό της συμπύκνωσης. Επιλέξτε, μεταξύ των τρόπων που απεικονίζονται στο κάτω μέρος της σελίδας, τον καταλληλότερο ανάλογα με την ποσότητα και το μέγεθος των τροφίμων.

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	1200 g	200	65 - 70	αλείψτε με λάδι
Στήθη κοτόπουλο	350 g	130	25 - 30	
Πάπια (ολόκληρη)	2000 g	180	130 - 150	
Ροστ Μπιφ	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	με αίμα καλά ψημένο
Ψητό χοιρινό	1000 g	180	80 - 100	αλείψτε με λάδι
Ψάρι (π.χ. πέστροφα)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 ψάρια
Φιλέτα τόνου	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 φιλέτα
Σπαράγγια (πράσινα)	400 g	130	30 - 40	τα λευκά σπαράγγια ψήνονται σε λιγότερο χρόνο (20-30 λεπ.)
Καρότα	300 g	130	30 - 40	
Ψωμί (λευκό)	1000 g	180	45 - 60	2 τεμάχια, 500 γραμμάρια



■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + μικροκύματα



Γενικές συμβουλές

Ελέγξτε το ψήσιμο: γυρίστε από την άλλη πλευρά τα κομμάτια ή/και αλλάξτε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες.

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Ριζότο	500 g	500 W	98	11 - 14	χρησιμοποιήστε ταψί πυρέξ προσθέστε αμέσως τον ζωμό στο σκεύος (βάρος ίσο με το ρύζι)
Ψάρι (τσιπούρα, λαβράκι)	800 g	270 W	85	5 - 6	λαδώστε το διάτρητο ταψί προτού βάλετε το ψάρι τρυπήστε το δέρμα σε ορισμένα σημεία
Γαρίδες / караβίδες	500 g	270 W	85	2 - 3	
Πατάτες - καρότα - κολοκυθάκια	600 g	500 W	90	5 - 6	ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα κομμάτια
Κουνουπίδι / μπρόκολο	500 g	500 W	95	6 - 8	κόψτε σε ομοιόμορφα κομμάτια
Ρολό κιμά	900 g	500 W	90	10 - 12	

Καθαρισμός



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια για την ασφάλεια.

- Καθαρίστε το μπροστινό μέρος της συσκευής με ένα μαλακό πανί που έχετε βρέξει με χλιαρό νερό και σαπούνι.
- Για τον καθαρισμό των μεταλλικών επιφανειών, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να απομακρύνετε ευκολότερα τους λεκέδες.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα αξεσουάρ του φούρνου και στεγνώνετε τα καλά. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί που έχετε βρέξει με χλιαρό νερό και σαπούνι.

Μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα

- Ο καθαρισμός της πόρτας του φούρνου πρέπει να γίνεται μόνο με ένα υγρό πανί.
- Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.
- Αποφύγετε τη χρήση σύρματος καθαρισμού, οξέων ή λειαντικών προϊόντων διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου.
- Καθαρίστε το πάνελ ελέγχου του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

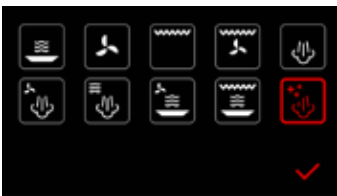
Καθαρισμός της τσιμούχας της πόρτας

- Ελέγχετε τακτικά την τσιμούχα της πόρτας. Η τσιμούχα της πόρτας βρίσκεται γύρω από το πλαίσιο του θαλάμου του φούρνου.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η τσιμούχα της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.
 - Επικοινωνήστε με το Κέντρο Υποστήριξης.
- Για να καθαρίσετε την τσιμούχα της πόρτας συμβουλευτείτε τις γενικές πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό.

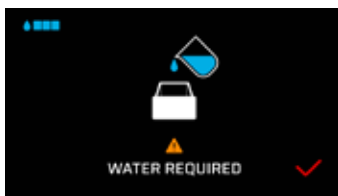
Κύκλος καθαρισμού με ατμό

- Η διαδικασία αυτή χρησιμοποιεί τον ατμό ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεση των υπολειμμάτων λίπους και φαγητού από τον φούρνο.
1. Ρυθμίστε τη λειτουργία - **Κύκλος καθαρισμού με ατμό**.
 2. Γεμίστε το δοχείο χρησιμοποιώντας την ειδική κανάτα.
 3. Η θερμοκρασία του κύκλου θα είναι 90°C και η συνιστώμενη διάρκεια είναι 15 λεπτά.
 4. Μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
 5. Αφού κρυώσει, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

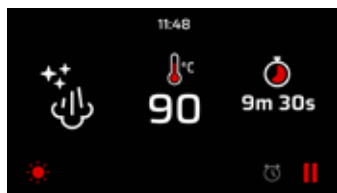
1



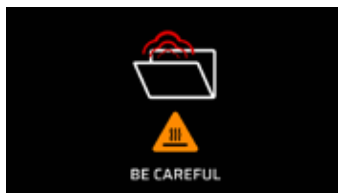
2



3



4

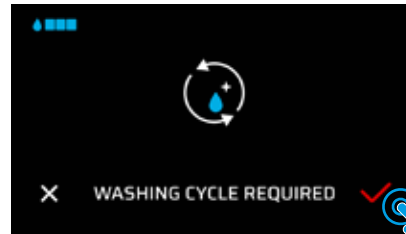


- Άδειασμα και πλύσιμο δοχείου

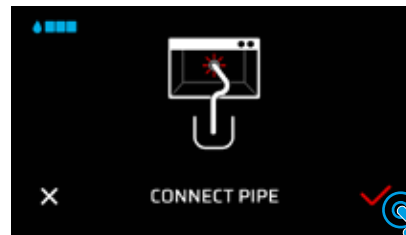


Κατά την πρώτη ενεργοποίηση στην οθόνη εμφανίζεται το κίτρινο προειδοποιητικό τρίγωνο.

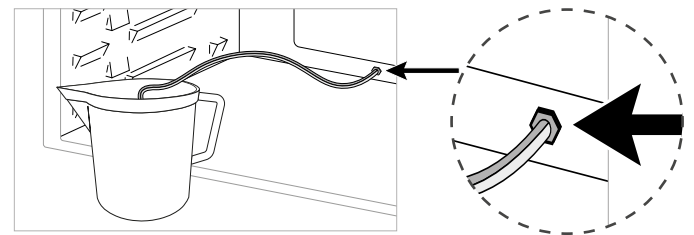
Εάν ανοίξετε την πόρτα και αγγίξετε την οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα



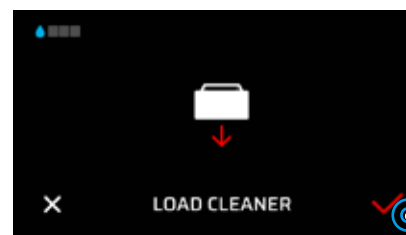
Εάν δεν επιθυμείτε να εκτελέσετε το πλύσιμο αρκεί να αγγίξετε το σύμβολο X και το κίτρινο τρίγωνο εξαφανίζεται. Έχετε τη δυνατότητα να εκτελέσετε το πλύσιμο επιλέγοντας το αντίστοιχο κουμπί αφού ανοίξετε το μενού των ρυθμίσεων. Εάν αντίθετα επιθυμείτε να προχωρήσετε στο πλύσιμο πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης και η οθόνη θα δείξει



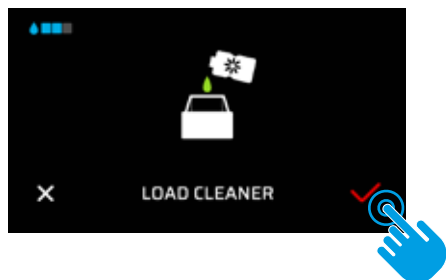
Για να προχωρήσετε, εισάγετε τον ελαστικό σωλήνα που περιλαμβάνεται στον εξοπλισμό επάνω στο μεταλλικό στόμιο που προεξέχει από το πίσω τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος κάτω από τη διάτρητη περιοχή. Εισάγετε το άλλο άκρο του σωλήνα μέσα σε ένα δοχείο χωρητικότητας 1L (π.χ. την κανάτα που παρέχεται). Σε αυτό το σημείο πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης για το άδειασμα (η αντλία τίθεται σε λειτουργία).



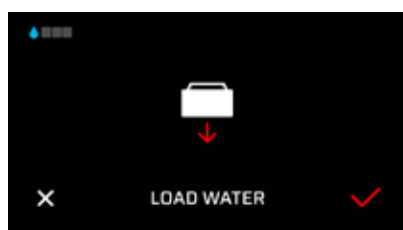
Αφού αδειάσετε το δοχείο εμφανίζεται το μήνυμα τοποθέτησης του αφαλατικού διαλύματος (κιτρικό οξύ 5% ή μια συσκευασία προϊόντος αφαίρεσης αλάτων για μηχανή καφέ ή σίδερο σιδερώματος). Για πλήρη καθαρισμό χρησιμοποιήστε 1L διαλύματος.



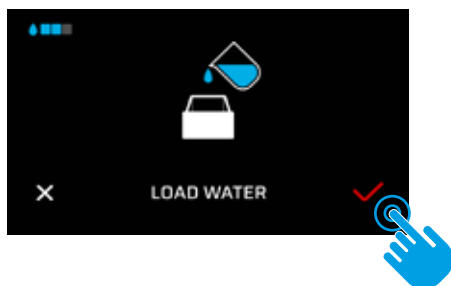
Εάν ανοίξετε τη συρταρωτή υποδοχή και δώσετε επιβεβαίωση η εικόνα γίνεται:



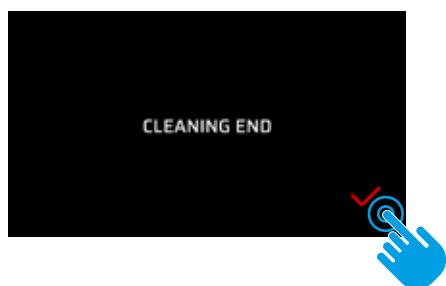
Εάν πατήσετε επιβεβαίωση η αντλία τίθεται ξανά σε λειτουργία και εκτελείται το πλύσιμο του δοχείου και του κυκλώματος νερού. Όταν το δοχείο είναι άδειο απαιτείται η εκτέλεση ενός ξεβγάλματος με νερό (ακόμη ένα λίτρο): η οθόνη δείχνει:



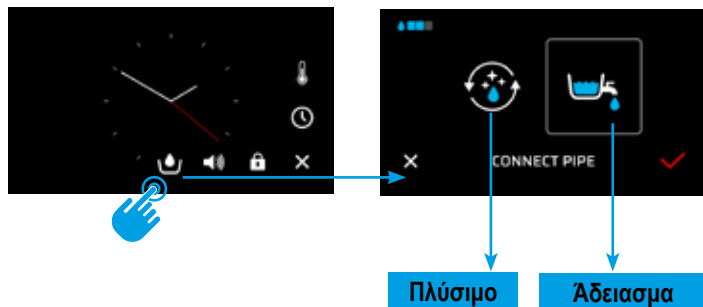
Εάν ανοίξετε ξανά την συρταρωτή υποδοχή και δώσετε επιβεβαίωση η οθόνη δείχνει:



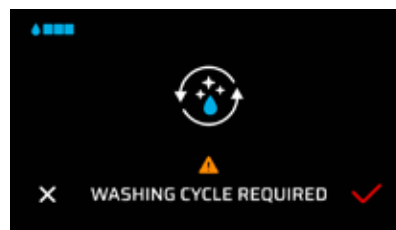
Γεμίστε πλήρως το δοχείο και πατήστε επιβεβαίωση για να ξεκινήσει η αντλία και να αρχίσει το τελικό άδειασμα. Στο τέλος (η ενέργεια απαιτεί περίπου δέκα λεπτά) η οθόνη δείχνει:



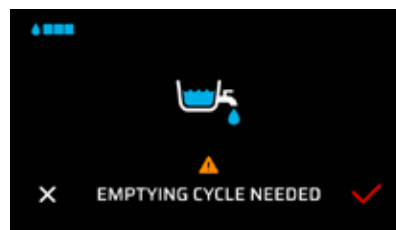
Αφού ολοκληρωθεί το πλύσιμο, εάν πατήσετε το κουμπί επιβεβαίωσης μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε κανονικά τη συσκευή. Μπορείτε να εκτελέσετε το πλύσιμο και το άδειασμα του δοχείου οποιαδήποτε στιγμή μπαίνοντας στο αντίστοιχο μενού πατώντας το κουμπί ρυθμίσεις



Επεξήγηση των ειδοποιήσεων που αφορούν το κύκλωμα του νερού

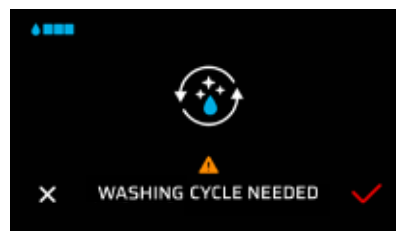


Αυτή η ειδοποίηση εμφανίζεται κάθε φορά που ο φούρνος συνδέεται στο ηλεκτρικό ρεύμα. Έχει απλώς ενημερωτικό χαρακτήρα και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανονικά τη συσκευή ακόμη και αν δεν εκτελέσετε το πλύσιμο.



Αυτή η ειδοποίηση εμφανίζεται 7 ημέρες μετά την τελευταία πλήρωση του δοχείου και σας καλεί να το αδειάσετε για να αποφύγετε την υποβάθμιση της ποιότητας του νερού. Έχει απλώς ενημερωτικό χαρακτήρα και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανονικά τη συσκευή ακόμη και αν δεν εκτελέσετε το άδειασμα.

Ωστόσο, συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο μετά από κάθε ψήσιμο ώστε το επόμενο ψήσιμο να ξεκινά με την προσθήκη φρέσκου νερού.



Αυτή η ειδοποίηση εμφανίζεται αφού το μπόιλερ λειτουργήσει για 80 ώρες (λειτουργίες ατμού και συνδυαστικές με ατμό). Από αυτή τη στιγμή μπορείτε να εκτελέσετε μόνο άλλους 10 κύκλους ψήσιματος με ατμό: έπειτα, εάν δεν εκτελέσετε το πλύσιμο, οι λειτουργίες του ατμού θα μπορούν να επιλεγούν αλλά τη στιγμή της εκκίνησης θα εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος και το ψήσιμο δεν θα ξεκινά.

■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Συμβουλές για τον καθαρισμό του φούρνου και της πρόσοψης

ΦΟΥΡΝΟΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
Εσωτερικό του φούρνου πρόσοψη και πόρτα	Συνιστάται να καθαρίζετε τον φούρνο 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. Καθαρίστε τον θάλαμο ψησίματος με ένα μαλακό πανί εμποτισμένο με διάλυμα από χλιαρό νερό και αμμωνία και έπειτα ξεβγάλτε και στεγνώστε. Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής και τις επιφάνειες στεγανοποίησης της πόρτας με ένα μαλακό πανί χρησιμοποιώντας χλιαρό νερό και απορρυπαντικό.	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 μικρόνες.	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 καθαρίζονται 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

- ΠΡΟΣΟΧΗ!**
Προτού αλλάξετε τον λαμπτήρα:
Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή της πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
Προσοχή: ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά. Τοποθετήστε ένα μαλακό πανί στο βάθος του εσωτερικού της συσκευής. Προλαμβάνει ζημιές στο κάλυμμα του λαμπτήρα και στον θάλαμο. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ίδιο τύπο λαμπτήρα.
- Αντικατάσταση του λαμπτήρα**
Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.
-Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
-Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα αλογόνου 25W.
-Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

■ ΕΠΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Γενικά προβλήματα

-  **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.

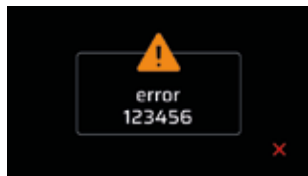
• Σε περίπτωση που προκύψει κάποιο πρόβλημα το οποίο οφείλεται στη μη σωστή χρήση ή εγκατάσταση, οι εργασίες επισκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Τα έξοδα εγγύησης επιβαρύνουν τον χρήστη.

■ ΕΠΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μηνύματα σφάλματος

Σφάλματα συστήματος
Σε περίπτωση προβλήματος στην οθόνη εμφανίζονται τα ακόλουθα σφάλματα:

Περιγραφή	Κωδικός σφάλματος
Διακοπή αισθητήρα θαλάμου	00
Αισθητήρας θαλάμου σε βραχυκύκλωμα	01
Διακοπή αισθητήρα μπόιλερ	02
Αισθητήρας μπόιλερ σε βραχυκύκλωμα	03
Διακοπή αισθητήρα κρέατος	04
Αισθητήρας κρέατος σε βραχυκύκλωμα	05
Υπερθέρμανση	08
Το μπόιλερ δεν ζεσταίνει	09
Η αντλία δεν λειτουργεί	10
Σφάλμα εκκένωσης	14
Απαιτείται πλύσιμο κυκλώματος νερού	15
Ο εφαπτομενικός ανεμιστήρας δεν λειτουργεί	16
Σφάλμα επικοινωνίας	20



Σε περίπτωση προβλήματος αποσυνδέστε και έπειτα επανασυνδέστε τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα ξαναπαρουσιαστεί απαιτείται παρέμβαση από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ (ΕΝΩ ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΨΗΣΙΜΟ)



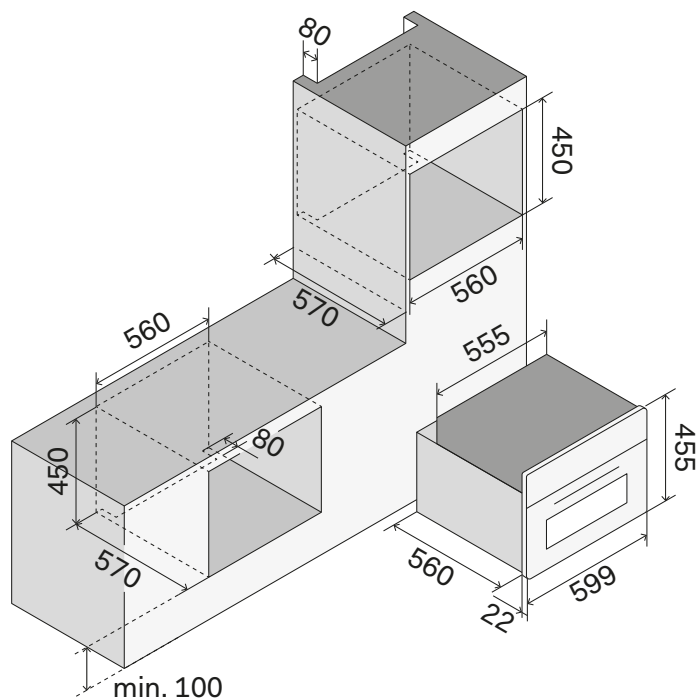
Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Οδηγίες για την εγκατάσταση

! Η πινακίδα με τα χαρακτηριστικά είναι τοποθετημένη στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου και επίσης αναφέρεται και στη σελ. 1,. Είναι ορατή όταν έχετε ανοικτή την πόρτα και περιέχει όλα τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την εγκατάσταση, π.χ.: μοντέλο συσκευής, ονομαστική τάση και κατανάλωση. Αρχικά μετρήστε και ελέγξτε την εσοχή για την τοποθέτηση στο εσωτερικό του επίπλου, η οποία πρέπει να αντιστοιχεί ακριβώς στις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα Α. Φροντίστε ώστε η επένδυση του επίπλου, καπλαμάς ή άλλο υλικό, να είναι κολλημένη με κόλλα που είναι ανθεκτική στη θερμότητα (150°C). Σε περίπτωση που η επένδυση ή η κόλλα δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα, μπορεί να υπάρξει παραμόρφωση ή αποκόλληση της επένδυσης, ιδίως στα στενότερα σημεία του επίπλου. Βεβαιωθείτε ότι το έπιπλο στο οποίο πρόκειται να εγκατασταθεί ο φούρνος είναι συμπαγές και ότι μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής. Όλες οι βίδες και τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη στερέωση του φούρνου στο έπιπλο περιλαμβάνονται.

Εικ.Α - Μοντ. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρική σύνδεση

! Οι οδηγίες που ακολουθούν προορίζονται για το εξειδικευμένο άτομο που θα αναλάβει την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και την τεχνική συντήρηση της συσκευής και το οποίο θα διασφαλίσει ότι οι εργασίες αυτές θα γίνουν με τον ορθότερο δυνατό τρόπο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Σημαντικό: οποιαδήποτε εργασία ρύθμισης, συντήρησης, κτλ. πρέπει να εκτελείται αφού πρώτα αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.

Κανονισμοί εγκατάστασης

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες:

ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

ΟΔΗΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ 2014/35/ΕΕ

ΟΔΗΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΗΣ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ 2014/30/ΕΕ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ αρ. 1935/2004 (επαφή με τρόφιμα).

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τη βέλτιστη πρακτική και σε πλήρη συμμόρφωση με τα ισχύοντα πρότυπα όσον αφορά την ηλεκτρική εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση η Κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη. Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε και το ηλεκτρικό διάγραμμα της συσκευής σας. Οι συσκευές είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να συνδέονται στην τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα βεβαιωθείτε ότι:

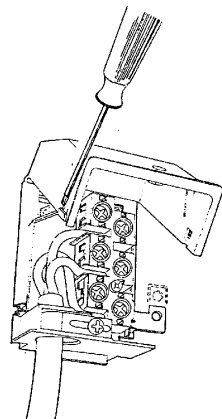
- τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρομαγνητικού διακόπτη ή της πρίζας είναι κατάλληλα να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε στοιχεία πινακίδας),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο χωρίς φως: η σύνδεση πρέπει να γίνεται λαμβάνοντας υπόψη ότι το κίτρινο-πράσινο καλώδιο είναι ο αγωγός γείωσης και δεν πρέπει ποτέ να διακόπτεται.

Η πρίζα του ρεύματος πρέπει να είναι ορατή και προσβάσιμη ώστε να μπορεί να γίνεται εύκολα η αποσύνδεση της συσκευής.

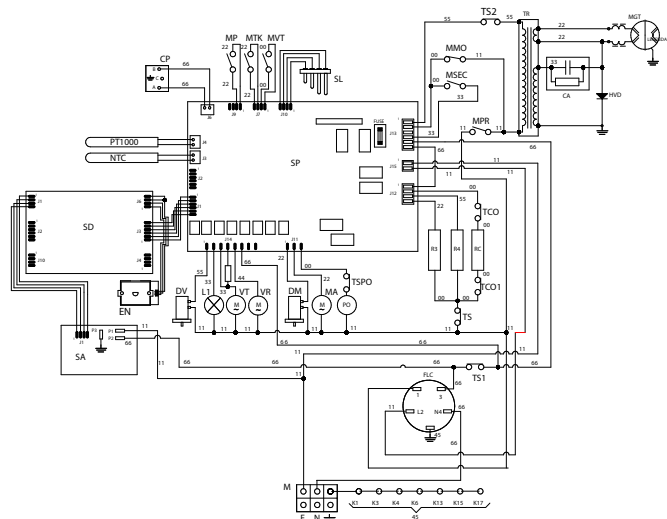
Για την απευθείας σύνδεση στο ρεύμα, είναι απαραίτητο:

- η βαλβίδα περιορισμού πίεσης και η οικιακή εγκατάσταση να μπορούν να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε πινακίδα στοιχείων),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης,
- η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης, με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm, να είναι εύκολα προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση της συσκευής,
- να υπάρχει ενσωματωμένος διακόπτης αποσύνδεσης από το σταθερό δίκτυο σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



! Ο κίτρινος-πράσινος αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ, ακόμη και από τον διακόπτη. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι έτσι τοποθετημένο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που έχουν θερμοκρασία άνω των 50 °C πέραν του περιβάλλοντος. Σε περίπτωση που χρειάζεται να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας επικοινωνήστε με την υπηρεσία σέρβις.

■ Ηλεκτρικά διαγράμματα



Υπόμνημα

F	Μαύρο	TS2	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 120 °C
N	Ουδέτερο	TCO	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 318 °C (TCO)
M	Μπλοκ ακροδεκτών	TCO1	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 318 °C (TCO)
FUSE	Ηλεκτρική ασφάλεια 10A	TSPO	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 90 °C
FLC	Φίλτρο LC	MSEC	Δευτερεύων μικροδιακόπτης
L1	Φως Φούρνου	MMO	Μικροδιακόπτης Οθόνης
SA	Πλακέτα τροφοδοσίας	MPR	Κύριος μικροδιακόπτης
SD	Πλακέτα οθόνης	MP	Μικροδιακόπτης πόρτας
SP	Πλακέτα ισχύος	MTK	Μικροδιακόπτης δοχείου πλήρωσης νερού
EN	Κωδικοποιητής ρύθμισης	MVT	Μικροδιακόπτης εφαιπτομενικού ανεμιστήρα
CP	Σύνδεση αισθητήρα ψησίματος	00	Μαύρο
SL	Αισθητήρας στάθμης νερού	11	Καφέ
DM	Τάμπερ μικροκυμάτων	22	Κόκκινο
DV	Τάμπερ ατμού	33	Λευκό
PD	Αντλία	44	Κίτρινο
VR	Ακτινωτός ανεμιστήρας	45	Κίτρινο-Πράσινο
VT	Εφαπτομενικός ανεμιστήρας	55	Γκρι
RC	Αντίσταση μπόνιερ	66	Μπλε
R3	Αντίσταση Γκριλ	K1	Μπλοκ ακροδεκτών γείωσης
R4	Κυκλική αντίσταση	K3	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών ακτινωτού μοτέρ
PT1000	Αισθητήρας μπόνιερ PT1000	K4	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών κυκλικής αντίστασης
NTC	Αισθητήρας θαλάμου NTC	K6	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών φωτισμού φούρνου
MGT	Μάγνητρον	K13	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών αντίστασης γκριλ
TR	Μετασχηματιστής υψηλής τάσης	K15	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών πλαισίου
HVD	Δίοδος υψηλής τάσης	K17	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών τροφοδοτικού
CA	Πυκνωτής 1,05 uF		
MA	Μοτέρ κεραίας		
TS	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 135 °C		
TS1	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 135 °C		

⚠ GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ UYARILAR

Cihazın özellikleri

Özelliklerin yer aldığı plaka kapakta yer almasının yanı sıra fırının kapağının bastığı kısma uygulanmıştır ve kapak açıkken veya üst fırının kapağında görülebilir.

DİKKAT! Bu uyarılarda farklı cihaz tiplerine başvuru yapılmaktadır. Elinizde bulunan tipi doğru olarak tanımlamak için dikkat edin (özelliklerin yer aldığı plakaya bakın).

1. Cihazı kullanmadan önce diğerlerinin yanı sıra kurulum, kullanım ve bakım sırasındaki güvenlikle ilgili çok önemli bilgilerin yer aldığı talimat kitapçığını dikkatle okuyun. İleride başvurmak ve seri numarasını bulmak için talimat kitapçığını özenle saklayın.

2. Bu cihazın elektrik güvenliği yalnızca yürürlükteki yönetmeliklerin gerektirdiği gibi doğru bir toprak bağlantısının yapılması koşuluyla garanti edilir. Bu yönetmeliklere uygun hareket edildiğinden emin olmak temel önem taşır; şüpheye düşerseniz, elektrik tesisatını baştan sona kontrol etmesini sağlamak için ehil bir kişiye başvurun. İmalatçı, topraklama tesisatının kötü olmasından kaynaklı hasarlarda hiçbir sorumluluk üstlenmez.

3. Cihazın bağlantısını yapmadan önce, plakasında belirtilen teknik özelliklerin elektrik tesisatının özelliklerine tam olarak karşılık geldiğinden emin olun. Kurulum/ayarlamaya işlemi ehil personel tarafından yapılmalıdır.

4. Elektrik tesisatının ve elektrik prizinin kapasitesinin, plakada belirtilen cihazın azami gücünü kaldırmayacağından emin olun. Şüpheye düşerseniz, ehil bir kişiye başvurun.

5. Cihaz, belirtilen kutulara göre besleme şebekesine doğrudan bağlanmalıdır. Bağlantıyı yaparken, kontakları arasındaki açıklığın kurulum kurallarına uygun şekilde aşırı gerilim kategorisi III şartlarına bağlantıyı tam olarak kesmeye olanak tanıyacak şekilde olan bir cihazla şebeke bağlantısının kesilebilecek durumda olması gerekmektedir.

6. Priz fişe uygun değilse, uygun olan bir tanesiyle değiştirin. Bu durumda, priz kablolarının kesitinin cihazın çektiği gücü destekleyebilecek olmasına rağmen ehil bir kişiye başvurun. Güç kablosunda fiş bulunmaz. Bağlantıyı yapmak için "Elektrik bağlantısı" paragrafına bakın. Adaptör, çoklu priz veya uzatma kullanılmaması tavsiye edilir.

7. Cihaz çok uzun süre kullanılmadan kalacağı zaman, elektrik bağlantısını sökün ve ana şalteri kapatın.

8. Havalandırma veya ısı dağıtma açıklıklarını örtmeyin.

9. Cihazın elektrik güç kablosu hasar görürse, yalnızca imalatçının yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

10. Cihaz yalnızca amacı (yemek pişirme) doğrultusunda kullanılmalıdır. Başka şekilde (örneğin bir odayı ısıtmak için) kullanılması uygunsuzdur, dolayısıyla da tehlikelidir. Benzeri uygunsuz kullanımlardan kaynaklanan hasarlarda imalatçı her türlü sorumluluğu reddeder.

11. Herhangi bir elektrikli cihazı kullanmak aşağıdakiler gibi bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:

A. Elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemliyken cihaza asla dokunmayın.

B. Cihazı ayaklarınız çıplakken kullanmayın.

C. Uzun süre kullanmaktan kaçının ve tüm olası önlemleri alın.

D. Fişi prizden çekmek için elektrik kablosunu kullanmayın.

E. Cihazı hava şartlarına (yağış, güneş, vb.) maruz bırakmayın.

F. Sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun. Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar ve gözetim altında bulunan veya güvenliklerinden sorumlu bir şahıs tarafından cihazın kullanımıyla ilgili eğitim aldıkları ve kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyuşal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Çocukların ocak ile oynamaları gerekir. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

12. Cihaz ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.

13. Cihazın temizlik veya bakımını yapmadan önce, güç kablosunu ayırarak veya özel şalterden elektrik beslemesini keserek cihazın bağlantısını kesin.

14. Arızalar veya çalışma bozuklukları olduğunda cihazı kapatın ve onarmaya kalkışmayın; bu işlem yalnızca bir yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Daima orijinal yedek parçaların kullanılmasını isteyin. Bu talimatlara uygun hareket etmemek, cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir.

15. Özellikle de çocuklar cihazı oynamak amacıyla kullanabileceklerse, tehlikeye neden olan parçaların erişilemez hale getirilmesi şiddetle tavsiye edilir.

16. Yanıcı sıvıları (alkol, benzin, vb.) çalışmakta olan cihazın yakınında kullanmayın.



17. Ambalaj, nakliye sırasında cihazı olası hasarlara karşı korumak içindir. Ambalaj malzemeleri ekolojik ölçütlere göre seçildiklerinden, kolaylıkla geri dönüştürülebilirler. Hammade ihtiyacını ve çıkan atık miktarını azaltmak için bunları geri dönüştürün. Elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla değerli malzemeler içerir. Aynı zamanda, hatalı şekilde elleçlenmesi veya bertaraf edilmesi halinde insan sağlığı ve çevre açısından tehlikeli olma potansiyeli taşıyabilen malzemeler de içerirler. Ancak bunlar cihazın doğru çalışması açısından gereklidir. Bu nedenle, evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmesi rica edilir.

Cihazı bulduğunuz belediyenin atık toplama/geri dönüştürme merkezinde bertaraf etmeniz veya tavsiyesini almak amacıyla satıcınıza başvurmanız rica edilir. Cihazın bertarafı tamamlanana kadar çocuklardan uzak tutulduğundan emin olun.

18. Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri kullanmayın.

19. Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın.

20. Duman çıkması halinde fırını açmayın: Cihazı kapatın ve elektrik şebekesinden ayırın. Alevleri boğmak için duman dağılına kadar kapağını açmayın.

21. Çocukların cihazı kendi başlarına açamayacakları şekilde kumanda kilitleme fonksiyonunu kullanın.

22. Çok fonksiyonlu fırının hemen yakınında bulunduklarında çocukları gözetim altında tutun. Cihazla oynamalarına izin vermeyin.

23. Boğulma tehlikesi.

- Çocuklar ambalaj malzemeleri (örneğin, plastik filmler) içinde oynarken dolanabilir veya kafalarına geçirip, boğulabilirler. Bu tür malzemeleri çocuklardan uzak tutun.

24. Yanma tehlikesi

Çocukların ciltleri yetişkinlerinkine kıyasla çok daha narindir.

- Cam kapak, kumanda paneli ve cihazın pişirme haznesinden dışarı sıcak hava çıkmasını sağlayan açıklıklar ısınır. Cihaz çalışırken çocukların dokunmalarını engelleyin.

25. Yaralanma tehlikesi.

Kapağın kapasitesi en çok 8 kg'dır. Ayrıca kapak açıkken çocuklar yaralanabilirler. Açık haldeki kapağa yaklaşmalarını, üzerine oturmalarını veya yaslanmalarını önleyin.

26. Bu cihazı sabit olmayan yerlerde (örneğin, teknelerde) kullanmayın.

27. Dikkat: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için lambasını değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

■ AŞIRI MİKRODALGA ENERJİYE MARUZ KALMA OLASILIĞINI ÖNLEMENE YÖNELİK TEDBİRLER

28. Kapak açıkken çalışması mikrodalga enerjisinin zararlarına maruz kalınmasına neden olacağından, bu fırını kapağı açıkken çalıştırmaya kalkışmayın. Güvenlik iç kilitleme zarar vermemek veya bunları kurcalamak önemlidir. Fırının ön kısmı ile kapak arasına herhangi bir eşya yerleştirmeyin veya sızdırmaz yüzeyler kir veya deterjan artıklarının birikmesine izin vermeyin.

29. **UYARI:** Hasra görmüşse, fırını kullanmayın. Fırının kapağının doğru şekilde kapatılması ve (1) kapakta (bükülme), (2) menteşe ve mandallarda (kırık veya gevşemiş), (3) kapak contalarında ve sızdırmaz yüzeylerde hiçbir hasar bulunmaması özellikle önemlidir. Kapak veya sızdırmaz contalar hasar görmüşse, fırın ehil (üretici tarafından veya müşteri hizmetleri tarafından eğitilmiş) bir servis teknisyeni tarafından onarılan kadar kullanılmamalıdır.

30. **UYARI:** Mikrodalgalara maruz kalmaya karşı herhangi bir muhafaza veya bariyerin çıkarılmasını gerektiren bakım veya onarım işlemlerinin uygun eğitim almamış kişilerce yapılması tehlikelidir. Kurulum, bakım ve onarım çalışmaları sırasında cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısı kesilmelidir. Cihazın muhafazasını asla açmayın. Elektrik bağlantılarının veya mekanik bileşen ve parçalarının kurcalanması kullanıcı açısından son derece tehlikelidir ve cihazın çalışmasıyla ilgili sorunlar çıkmasına neden olabilir.

31. **UYARI:** Patlayabileceklerinden, kapalı kaplar, kavanozlar veya şişelerin içinde sıvıları veya başka gıda maddelerini ısıtmayın.

32. Fırın mikrodalga modunda çalışırken, yiyecekleri ve içecekleri ısıtmak için kullanılır. Mikrodalga modunu çiçek, bitki, ekmek veya süngerler, terlikler, aroma terapide kullanılanlar gibi kiraz çekirdeği, tahıl, lavanta veya jel dolgulı yastık veya pedler gibi diğer yanıcı malzemeleri kurutmak için kullanmayın. Isıtıldıklarında bu nesneler alev alabilir ve fırından çıkarıldıktan sonra dahi yanarak yaralanmalara neden olabilir.

33. **DİKKAT:** Cihaz birleşik modda çalıştırılırken, ortaya çıkan yüksek sıcaklıklar nedeniyle yalnızca bir yetişkinin gözetimi altında olduğu sürece cihaz çocuklar tarafından kullanılabilir.

34. "Salt MİKRODALGA" modunda kullanıldığında, kıvılcım çıkarabileceğinden fırında ön ısıtma (yiyecek olmadan) yapılmamalı, boşken açılmamalıdır.

35. Fırını kullanmadan önce, aletler ve kapların mikrodalga kullanımına uygun olduklarından emin olun (sonraki sayfalarda yer alan talimatlara bakın).

36. Sıvıları (su, kahve, süt, vb.) ısıtırken, geç kaynama etkisinden dolayı pişirme sonunda içindekiler aniden kaynamaya başlar ve şiddetli bir şekilde taşarak yanıklara neden olabilir. Bunu önlemek için, sıvıları ısıtmaya başlamadan önce, kabın içine plastik bir kaşık veya cam bir çubuk yerleştirmek gerekir. Her durumda kabı çok dikkatli bir şekilde tutun.

37. Tutuşabileceklerinden alkol derecesi yüksek içkileri ve büyük miktarlardaki yağı ısıtmayın.

38. Yenidoğanlar için yiyecekleri (biberon veya küçük kavanozlarda) ısıtıktan sonra, içindekileri çalkalayın veya karıştırın ve yanıkları önlemek için tüketilmesinden önce sıcaklığını kontrol edin.

39. Sıcaklığın eşit olmasını sağlamak için yiyeceklerin de çalkalanması veya karıştırılması tavsiye edilir. Ticari olarak satılan biberon sterilizasyon araçlarının kullanılması halinde, fırını açmadan önce kabın üretici tarafından belirtilen miktarda suyla doldurulduğundan DAİMA emin olun.

40. Tüm mikrodalga fırınlar yürürlükteki elektromanyetik uyumluluk ve güvenlik standartlarına uygunluk açısından test edilerek onaylanırlar. Önlem olarak kalp pili üreten firmalar, kalp pilinde olası parazit durumlarını önlemek amacıyla açık haldeki bir mikrodalga fırın ile kalp pili arasında en az 20 - 30 cm mesafe bırakılmasını tavsiye etmektedirler. Herhangi bir nedenden ötürü bir parazit olduğundan şüphe duyarsanız, mikrodalga fırını derhal kapatın ve kalp pilini üreten firmayla iletişime geçin.

41. Fırının aşırı ısınması durumunda (uzun süreli kullanım, boşta kullanma, vb.), güvenlik termostatu fırını kapatabilir. Soğuduktan sonra fırın yeniden normal şekilde çalışmaya başlayacaktır.

42. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra dahi patlayabileceğinden, mikrodalga fırında kabuklu yumurtaları pişirmeyin veya ısıtmayın.

43. Mikrodalga fırınla pişirme, ısıtma ve buz çözme sürelerinin genellikle mikrodalga olmadan yapılan işlemlere kıyasla ciddi ölçüde kısa olduğuna dikkat edin. Çok uzun pişirme süreleri yiyeceklerin kurumasına ve bazen yanmasına neden olabilir.

■ BUHARDA PİŞİRME

44. Lambanın kaplaması çıkarılmışsa, fırını çalıştırmayın. Buhar gerilim yüklü parçalara ulaşabilir ve kısa devre yaptırabilir. Elektrikli bileşenler de zarar görebilir.

45. Fırın bir mobilya kapağının arkasına monte edilmişse, yalnızca bu kabinin açık bırakarak fırını çalıştırın. Mobilya kapağını yalnızca cihaz tamamen kapandığında ve soğuduğunda kapatın.

46. Buharda pişirme yaparken cihazın kapağını açmayın. Dışarı buhar çıkabilir.

■ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

- Fırını ilk defa kullanacağınız zaman, yaklaşık 1 saat boyunca boşta (230°C) çalıştırın, mümkünse mutfak pencerelerini açık bırakın. İlk açıldığında fırından gresler, yağlar veya reçineler gibi üretim artıklarından kaynaklı kötü kokular gelir. Belirtilen süre dolduktan sonra fırın ilk pişirme işlemini yapmaya hazırdır. Fırın soğuduktan sonra «Temizlik ve bakım» paragrafında verilen talimatları uygulayarak fırını temizleyin.

- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için fırının içini alüminyum folyo ile kaplamayın.

- Bu işlem cihazın randımanını değiştirir ve sırlı kısma zarar verebilir.

- Gıda maddeleriyle doğrudan temas eden tüm aksesuarlar uygun ürünler kullanılarak önceden temizlenmelidir.

■ GÖSTERGE - Simgelerin açıklamaları

	Duraklatma
	Başlatma
	°C - °F
	Ekran kilidi
	Onaylama
	Ayarlar
	Et çubuğu
	Ana sayfa
	Işıklar
	Zaman sayacı
	Çıkış - Bitirme
	Saat
	Ayarları onaylama
	Kapatma

■ KULLANMA TALİMATLARI

Çalıştırma



Göstergenin ilk başlangıç sayfası

- 1 = Hazne ayarlama ekranına gitmeyi sağlar.
- 2 = Zaman sayacını ayarlamayı sağlar.
- 3 = Ayarlara doğrudan gitmeyi sağlar.

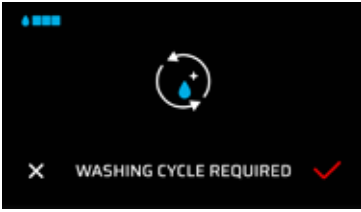
⚠ = Dikkat edin, ilk açılışta Ekranda sarı üçgen görüntülenir: Yıkama çevrimi gerekli (**yapılmazsa cihazın çalıştırılmasını engellemez**) *

NOT: Sarı üçgen aşağıdaki durumlarda kaybolur:

A - Yalnızca depoya bir miktar su doldurulmuşsa ve tamamen boşalmışsa.

* (Yıkama / boşaltma işlemi yapılmazsa, fırın normal şekilde çalışır ancak sarı üçgen görünür halde kalır).

B - Sarı üçgene dokunduktan ve kapağı açtıktan sonra aşağıda gösterilen ekran görüntülenir. Sol alt köşedeki  simgesine dokunulduğunda, üçgen kaybolur. (Bir güç kesintisinden sonra üçgen yeniden görüntülenecektir).



* Depoyu boşaltma veya yıkama işlemlerini yapmak için “TEMİZLİK - ÖZEN - BAKIM” bölümüne başvurun.

Ayarlar

- 4 = Derece ölçeği seçimi (°C veya °F).
- 5 = Saat ayarı.
- 6 = Çıkış - Bir fonksiyonu sona erdirme.
- 7 = Ekran kilidi.
- 8 = Kilidi açmak için göstergeye 10 saniye dokunur.
- 9 = Sinyalin ses seviyesini ayarlamayı ve ekrana dokunulduğunda ses çıkması seçimini yapmayı sağlar.
- 9a = Depoyu boşaltma veya yıkamayı seçmeye olanak tanır.

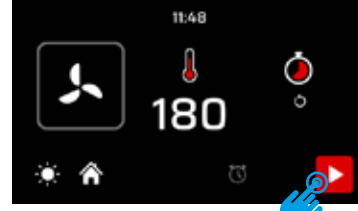
Bir zaman sayacı ayarlama

- 10 = Süreyi arttırın veya azaltın.
- 11 = İstenen süre ayarlandığında onaylayın. Sesli sinyalle sürenin dolduğu bildirilir.
- 12 = Onaylayıp, başlangıç sayfasına dönün.

Fonksiyonlar

- 13 = Pişirme fonksiyonunu seçin.
- 13.1 = Işık (yakar veya söndürür).
- 13.2 = Ana Sayfa (başlangıç ekranına döndürür).
- 14 = Pişirme sıcaklığını ayarlayın.
- 14a = Sıcaklık ayarı için iki seçenek bulunur:
 - Çubuğu kaydırarak
 - + veya - öğelerini kullanarak
 - Düğmeyle (varsa).
- 14b = Seçimi onaylama (seçenek: düğmeyi çevirerek onaylama)
- 15 = Programlanan pişirme süresini ve başlangıç zamanını ayarlayın.
- 15a = Pişirme süresini ayarlayın.
- 15b = Pişirme işleminin tamamlanacağı saati gösterir.
- 15c = Başlangıç saatini ayarlayın.
- 15d = Ayarları onaylama.
- 15e = Sayısal tuş takımı.
- 16 = Fırının ekranı, enerji tasarrufu amacıyla 19 dakikalık hareketsizlikten sonra kapanır. Dokunarak tekrar etkinleştirilebilir. Kapalı moddayken tüketim 0,5 W'tır.

■ PİŞİRME SÜRECİ



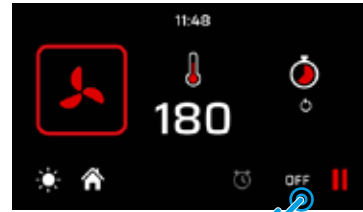
HAZNE AYARLI

Hazne ayarını yaptıktan (pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve zaman sayacı ayarlandıktan) sonra, ön ısıtmayı başlatmak için onaylayın. Bu aşamada gösterge ön ısıtma moduna geçer.



ÖN ISITMA AŞAMASI

- Ön ısıtma işlemini izlemeye olanak tanıyan dört seviye bulunur. Gösterge dolana kadar kırmızı kısım kademeli olarak artar.
- Ayarlanmış pişirme süresi yoksa, pişirme işlemi duraklatılabilir (DURAKLATMA, tuşa basılarak) veya OFF-KAPALI ögesine basılarak sona erdirilebilir.

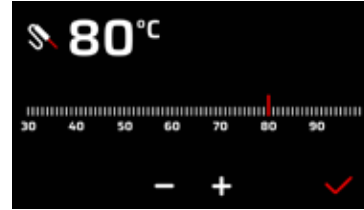


ÖN ISITMA TAMAMLANDI

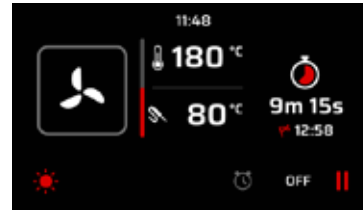
Sıcaklık ayarlanan değere ulaştığında, gösterge kırmızı renk alarak, ön ısıtma aşamasının tamamlandığını ve pişirme aşamasının başlangıcını bildirir. Bir pişirme süresi ayarlandıysa, bu süre dolduğunda fırın kendiliğinden kapanır.

■ ET ÇUBUĞUYLA PİŞİRME

ÇUBUK SICAKLIĞI SEÇİM DÜĞMESİ



ÇUBUKLA ISITMA MODU



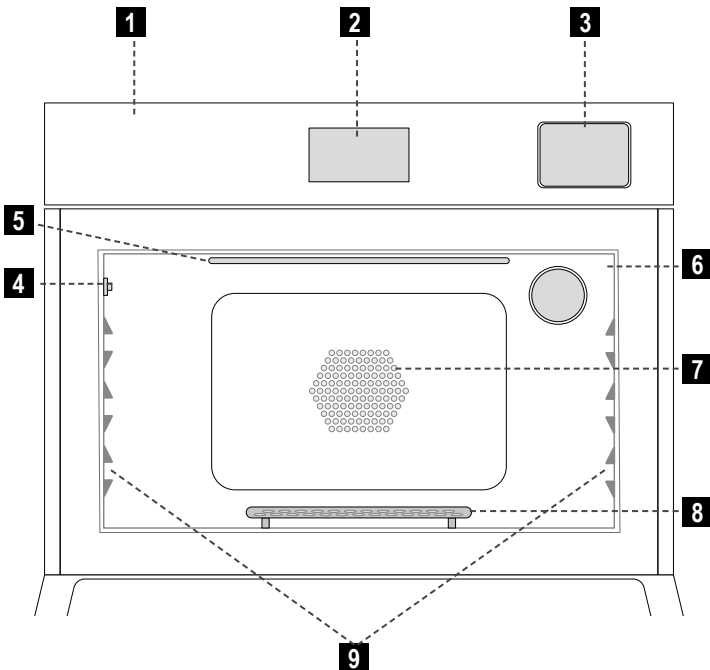
⚠ Sıcaklık çubuğu kullanıldığında, aşağıdaki ayar alanı görüntülenir ve çubuk için ayarlanan sıcaklık değerine ulaşıldığında ısıtma işlemi sona erer.

DİKKAT: Yalnızca bu ürün için tavsiye edilen sıcaklık çubuğunu kullanın

FONKSİYONLARIN SİMGELERİ

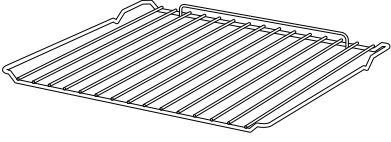
	Mikrodalga fonksiyonları Bu fonksiyon özellikle yiyecekleri veya hazırlanmış yemekleri hızlıca ısıtmak veya buzunu çözmek içindir. Aynı zamanda sebze, balık, bazı tatlılar pişirilebilir. Bunun dışında, tereyağı eritmek, çikolata eritmek, narin turtaların buzunu çözmek açısından kullanışlıdır.
	Çok katlı havalandırmalı pişirme (konveksiyon) Bu, kokularını birbirine karıştırmadan birden çok yemeği çeşitli katlarda aynı anda pişirmeye olanak tanıyan fonksiyondur; fırında lazanya, pizza, kruvasan ve tatlı çörekleri, turtaları, tatlıları, vb. pişirebilirsiniz.
	Kapak kapalıyken ızgarada pişirme Bu fonksiyon hızlı ve derinlemesine ızgarada pişirme yapmak, genel olarak etlerin, filetoların, Floransa usulü kaburgaların, balıkların, hatta sebzelerin ızgarada graten ve rosto usulü pişirilmesini sağlamak içindir. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir. Izgaranın orta kısmına yerleştirilmiş kalınlığı fazla olmayan yiyecekleri pişirmek ve ekmek kızartmak için.
	Havalandırmalı ızgarada pişirme Kayda değer ölçüde enerji tasarrufu sağlayarak, özellikle hızlı ve derinlemesine pişirme yapan bu fonksiyon şunlar gibi pek çok yemek için önerilir: domuz pirzolası, sosis, domuz veya karışık şiş, av eti, Roma usulü mantı, vb. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.
	Buharda pişirme Renkleri, eşitliğini ve ilk baştaki yumuşak kıvamını koruyarak, vakumlu hazırlanmış (sous vide) yiyecekleri düşük sıcaklıkta tazelemeye olanak tanıyan fonksiyondur. Sebzeler, balıklar ve narin yiyecekleri pişirmek için uygundur.
	Buhar + konveksiyon birleşik pişirme Buharın avantajlarından yararlanarak fırında pişirmek içindir. Bu fonksiyonu, yiyeceklerin besleyici özelliklerini ve vitaminlerini koruyarak pişirme sürelerini kısaltmak için kullanın. Kullanmak için sıcaklığı 130°C ila 230°C arasında bir değere ayarlayın.
	Buhar + mikrodalga birleşik pişirme Zamandan tasarruf ederken, buharda pişirme işleminin avantajlarını korumak için en çok önerilen pişirme işlemidir; özellikle rizottolar, sebzeler, kekler, kıyma etler, püreler için uygundur.
	Konveksiyon + mikrodalga birleşik pişirme Domuz ve tavuk etinden rostoları hızlı ancak sonunda yiyeceklerin kuru olmayacakları şekilde hazırlamak için en çok önerilen pişirme işlemidir. Zamandan tasarruf %40-50 seviyelerine ulaşır
	Izgara + mikrodalga birleşik pişirme Gratenler (ör. patates ve peynir), fırında makarna, sıkı sebzeleri aileye yönelik miktarlarda kısa sürede pişirmek için en çok önerilen pişirme işlemidir. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.
	Buharlı temizlik çevrimi Kimyasal maddelere ve aşındırıcı araçlara başvurmadan temizliği kolaylaştırmak ve fırının içinde biriken kirleri yumuşatmak için özel bir programdır. Süresi 15 dakikadır.

ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI



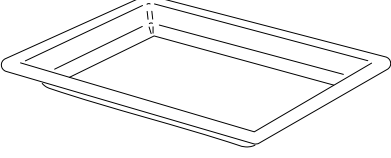
- 1 KUMANDA PANELİ
- 2 TFT DOKUNMATİK EKRAN
- 3 SU DEPOSU
- 4 ISI ÇUBUĞU İÇİN BAĞLANTI NOKTASI
- 5 IZGARA
- 6 FIRIN LAMBASI
- 7 KONVEKSİYON REZİSTANSI VE FAN
- 8 KAPAKLI KAZAN
- 9 IZGARA DESTEKLERİ

- Ürünle birlikte gelen aksesuarlar



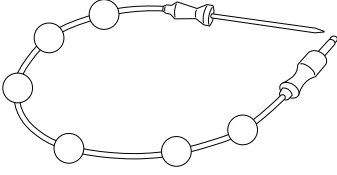
Izgara

Tencereler, tepsiler ve rosto kapları için



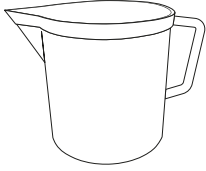
Cam tava

Mikrodalga pişirme modu için kullanılır



Isı çubuğu

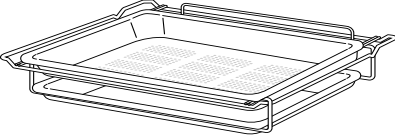
İç sıcaklık değerini seçerek yiyecekleri ısıtmak ve pişirmek için



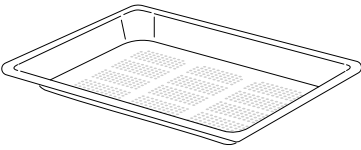
Sûrahi

Buharda pişirme için su deposunu doldurmak ve boşaldığında suyu tamamlamak için

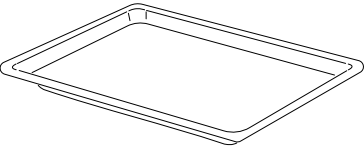
- Buharda pişirme seti



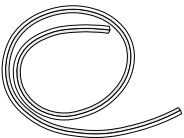
Özel 2 tepsî için destek



Delikli tava, buharın yiyeceğe ulaşmasını sağlar



Derinliği az tava, aşağı doğru damlayan yoğunlaşma suyunu toplamak için



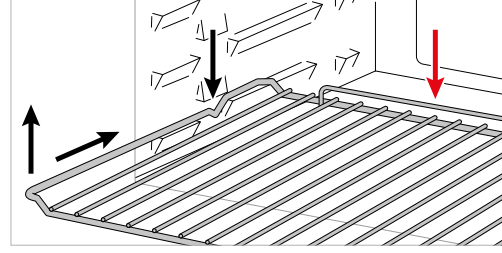
Depoyu doldurmak için sûrahiye birlikte kullanılacak silikon hortum

- Aksesuarların kullanımı

Izgara

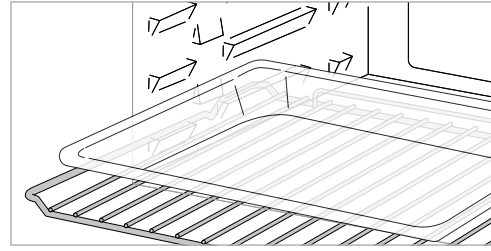
Izgaranın ön tarafını kaldırın ve köşeyi geçene kadar içeri doğru itin. Pişirme işlemine uygun olarak istediğiniz seviyeyi seçin.

Not: Kırmızı okla gösterilen bariyerin yönü yukarı dönüktür ve ızgaranın arka kısmını gösterir.



Pyrex cam tava

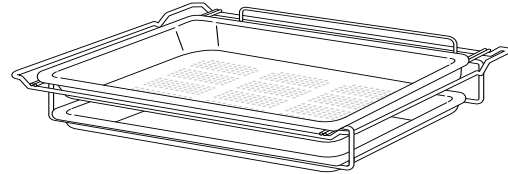
Cam damlama tavası kullanıldığında bunu ızgaranın üzerine oturtun.



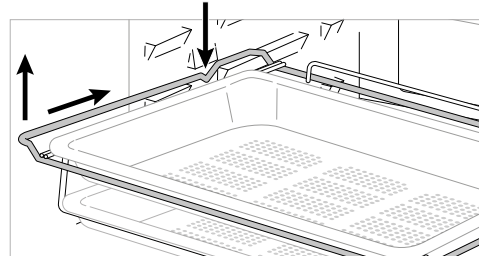
Buharda pişirme

Delikli tava

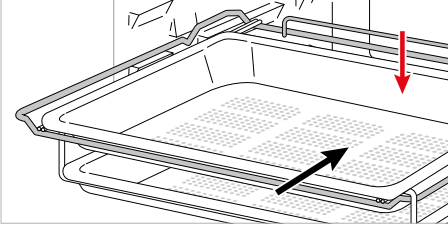
Tavayı gösterildiği gibi çerçeveyi yerleştirin.



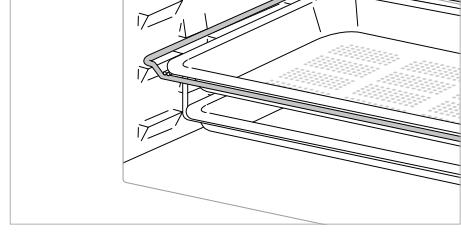
Çerçevenin ön tarafını kaldırın ve köşenin ötesine geçecek şekilde kaydırmak için içeri doğru itin.



Not: Kırmızı okla gösterilen bariyerin yönü yukarı dönüktür ve ızgaranın arka kısmını gösterir.



Tavalar yerleştirilmiş halde bütün çerçeve



■ KULLANMA TALİMATLARI - Mikrodalga

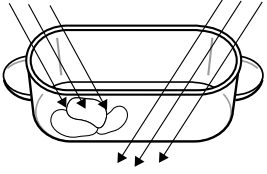


Çalıştırma

Fırının içinde, akımı elektromanyetik dalgalara dönüştüren bir magnetron bulunur. Bu dalgalar pişirme haznesinin içine eşit şekilde dağılır ve ayrıca metal duvarlardan yansır. Bu şekilde yiyeceklerin her tarafına ulaşırlar. Mikrodalgaların yiyeceklerle ulaşması ve içine işlemesi için porselen, cam, mukavva, plastik gibi mikrodalgaya uygun kap kacakların kullanılması, metal kullanılmaması önemlidir.

NOT: Cihazla birlikte verilen metal aksesuarlar mikrodalga ile birleşik fonksiyonlar için de kullanılabilir. Kıvılcım çıkarabileceğinden, bunun üzerine metal ya da metal dekorasyonları olan tepsi veya kapları koymamaya dikkat edin.

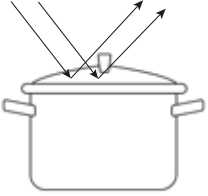
Yiyecekleri oluşturan moleküller, özellikle de su molekülleri mikrodalgalar tarafından harekete geçirilir (yaklaşık saniyede 2,5 milyar kez). Bu şekilde, yiyeceklerin kenarlarından içlerine doğru yayılan ısı üretilir. Dolayısıyla ısıtma işlemi fırının içine konulan tüm yiyeceklerde neredeyse aynı anda gerçekleşir.



Avantajları

Mikrodalga kullanıldığında yiyecekler genellikle su veya yağ hiç eklenmeden veya çok az eklenerek pişirilebilir.

Pişirme işlemi durdurulduğu veya cihazın kapağı açıldığı anda mikrodalga üretimi sona erer. Pişirme işlemi sırasında kapak kapalı ve sağlam olduğunda mikrodalgaların dışarı çıkması olasılığına karşı yeterli koruma sunar.



NOT: Mikrodalga özelliğiyle fırını boşta ÇALIŞTIRMAMAYA dikkat edin: Birleşik modda ön ısıtma sırasında mikrodalga devreye girmez ve bu nedenle yiyecekler bu aşamanın sonunda konulabilir.

- FAYDALI ÖNERİLER

Genel:

Yiyecekleri pişirmeden önce alüminyum ambalajlarından veya metal kaplardan çıkarın. Cihazı kapattıktan sonra yiyecekleri birkaç dakika dinlendirin (tabloları bakın: dinlenme süresi).

Pişirme:

Mümkünse yiyecekleri mikrodalga fırında kullanılmaya uygun malzemelerle (ör. folyo, kapak) pişirin. Kızarıklığını korumak istiyorsanız, yiyeceği kapak olmadan pişirin. Güç ve süre değerlerini çok yüksek ayarlayarak yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyin. Yiyecek kuruyabilir, yanabilir veya bazı noktaları alev alabilir.

Patlayabileceklerinden kabuklu yumurta veya salyangoz pişirmek için cihazı kullanmayın. Kızarmış yumurtada önce yumurta sarılarını delin.

“Zarları” veya “kabukları” olan patates, domates, sosis gibi yiyecekleri pişirmeye başlamadan önce patlamayacakları şekilde çatalla birkaç kez delin.

Soğutulmuş veya dondurulmuş yiyeceklerde daha uzun pişirme süresi ayarlayın.

Salça içeren yemekler arada sırada karıştırılmalıdır.

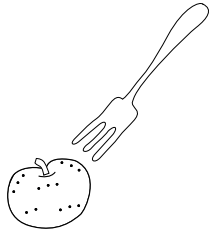
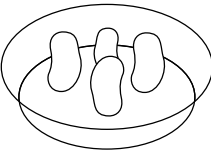
Sıkı bir dokuya sahip havuç, bezelye veya karnabahar gibi sebzeler su eklenerek pişirilmelidir.

Pişirme süresinin yarısında büyük parçaları çevirin.

Mümkünse, sebzeleri eşit boyda parçalar halinde doğrayın. Aynı yiyecekten, örneğin haşlanmış patatesten birkaç porsiyon pişiriyorsanız, eşit şekilde pişmelerini sağlamak için bunları bir fırın tepsisinin içinde halka halinde yerleştirin. Geniş tabaklar kullanın. Örneğin sırlanmamış tutma yerlerinde veya diplerinde küçük delikleri olan porselen, seramik veya pişmiş toprak kapları kullanmayın. Nem bu deliklerin içine girerek ısındığında kap kapağın kırılmasına neden olabilir.

Et, kanatlı hayvan, balıkların buzunu çözme:

Dondurulmuş yiyecekleri altında haznesi olan ters çevrilmiş bir tabağın üzerine veya sıvının fırını kirletmeden yiyeceğe temas eder halde kalmamasını sağlayan özel bir aksesuar kullanın. Buz çözme süresinin yarısına geldiğinizde yiyeceği çevirin. Mümkünse, buzu çözölmeye başlayan parçaları bölüp ardından kaldırın.



- Mikrodalgaya uygun tencereler/malzemeler

	Mikrodalga			Fırın/Izgara
	Buz çözme	Isıtma	Pişirme	
• Isıya dayanıklı cam veya porselen (metal bileşenleri olmayan, ör. Pyrex, ısıcam)	•	•	•	•
• Ateşe dayanıklı olmayan cam veya porselen 1)	•	-	-	-
• Isıya/donmaya dayanıklı malzemelerden yapılmış tepsiler, cam veya cam seramik (ör. Arcoflam)	•	•	•	•
• Seramik 2), pişmiş toprak 2)	•	•	•	-
• 200°C'a kadar ısıya dayanıklı plastik 3)	•	•	•	-
• Mukavva, kağıt	•	-	-	-
• Yiyecekler için folyo	•	-	-	-
• Mikrodalgaya uygun kapatma özellikli pişirme torbaları 3)	•	•	•	-
• Metalden yapılmış tavalar, ör. sırlı, döküm demir	-	-	-	•
• Siyah boyalı veya silikon kaplı tepsiler 3)	-	-	-	•
• Yumuşak levhalar	-	-	-	•
• Ambalajlı hazır gıdalar	•	•	•	•

Hazır yemekler:

Metal kapların veya metal kapaklı plastik kapların içinde bulunan hazır yemeklerde mikrodalgada buz çözme veya ısıtma işlemi yalnızca bu kapların mikrodalgaya uygun oldukları açıkça belirtilmişse ve PYREX camdan damlama tavaalarının üzerine oturtularak yapılabilir

Ambalajın üzerinde basılı üreticinin talimatları uygulanmalıdır (ör. metal kapağı çıkarın ve plastik folyoyu delin).

1. Gümüş, altın, platin veya metal kaplamalar/dekorasyonlar içermez
2. Kuvars veya metal bileşenler veya metal içeren sırlar içermez
3. Üreticinin talimatlarını uygulayın.

■ KULLANMA TALİMATLARI

Buharda pişirme



- AVANTAJLARI

Buharlı fırın, sağlıklı olmanın yanı sıra diyet yiyecekleri pişirmek gibi pek çok avantaj sunar. Pişirme işlemi, suyun kendisiyle üretilen nemli ısıyla gerçekleştirilir. Diğer bir deyişle pişirme işlemi, minerallerin ve vitaminlerin korunacağı şekilde çok yüksek olmayan sıcaklıklarda gerçekleşir. Bu işlem ayrıca, her tür yiyeceğin lezzetinin ve aromasının kusursuz şekilde korunmasını sağlar. Göz ardı edilmemesi gereken başka bir özellik de buharda pişirme sayesinde bitkisel, özellikle de hayvansal olmak üzere hiçbir tür çeşni kullanmama olasılığınızın olmasıdır. Bu nedenlerden ötürü bu tür pişirme, besleyici özelliklerini kusursuz şekilde koruduğundan, sebzelerin yanı sıra balıklar için de en iyi pişirme türüdür. Bu tür pişirme et için pek uygun değildir. İyi pişmesini sağlamak için etin, suyunu kaybetmemesini sağlayacak şekilde çok yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi gerekir. Buharda pişirmeyle tüm yiyecekler, neredeyse hiçbir çeşni koymadan hafif dahi olsa da kendi lezzetlerine kavuşurlar. Bundan dolayı, sofrada da sağlıklı ve dengeli bir yaşam tarzı sürmek isteyen herkes için ideal çözümdür.

- ÇALIŞTIRMA

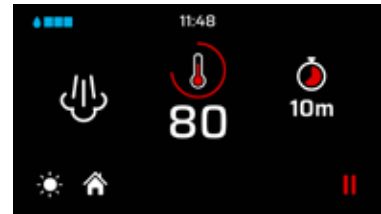
Buharda pişirmek için, haznenin en azından asgari su miktarını belirten işarete kadar doldurulması gerekir. Bunun için ön kumanda panelindeki çekmecenin (doldurma haznesi) üzerine basarak, geriye doğru atmasını sağlayın; ardından durana kadar dışarı çekerek çıkarın. Daha sonra ölçekli sürahiyle çekmecenin içine su dökün ve ekrandaki simgeyi gözleyin. Hazne dışarı çıkarıldığında ekranda şunlar görüntülenir:



Aynı anda su seviyesiyle ilgili kesimler de yanar. **Yalnızca soğuk musluk suyu kullanın; kesinlikle filtre edilmiş (demineralize) veya arı su, maden suyu veya başka sıvılar kullanmayın.**

- NOT

Buharda pişirme ayarı yapmak istediğinizde fırın istenilen sıcaklığın üzerinde bulunuyorsa, iç haznesinin soğumasını beklemek gerekir (ekranın orta bölgesinde bulunan sıcaklığı gösteren şeridin azalma hareketiyle gösterilir). Pişirme süresi ayarlanabilir ancak bu süre yalnızca fırın soğuduktan sonra sayılmaya başlanacaktır. Pişirme işlemine hemen başlayabilmek için ayarlanan sıcaklığın iç haznenin sıcaklığından daha yüksek olması gerekir. (NOT: Buharla pişirmede en yüksek sıcaklık 100°C düzeyindedir).



DİKKAT!

- Suyu doğrudan fırının tabanında bulunan ısıtıcının içine dökmeyin.
- Alev alabilen sıvıları veya alkollerini su haznesine koymayın.
- Doldurma sırasında seviye arttıkça ekrandaki işlevsel simgeler de en düşük, orta ve sonunda en yüksek kesimler olmak üzere kademeli artan şekilde yanar. En yüksek kesim yandığında, bir sesli sinyal de duyulur.
- FIRIN HAZNENİN DOLU OLDUĞUNU BİLDİRDİKTEN SONRA BAŞKA SU KOYMAYIN.
- SUYUN FAZLASI DOĞRUDAN FIRIN HAZNESİNE, BURADAN DA CİHAZDAN DIŞARI SIZABİLİR.
- İç haznede su varsa, bunu bir sünger veya bezle alın.

Doldurma işlemi bittikten sonra, kapalı halde tutan tırnağın attığını hissedene kadar çekmeceyi kapatın: ekranda TANK yazısının kaybolduğunu kontrol edin.

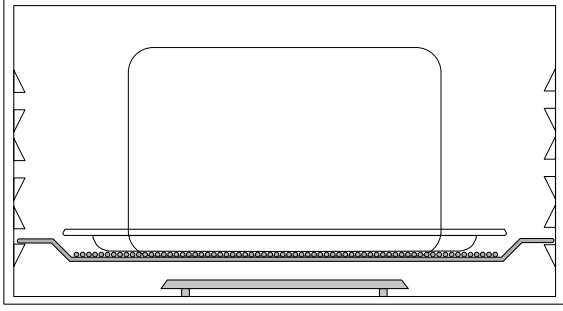
■ KULLANMA TALİMATLARI - Izgara + mikrodalga birleşik pişirme



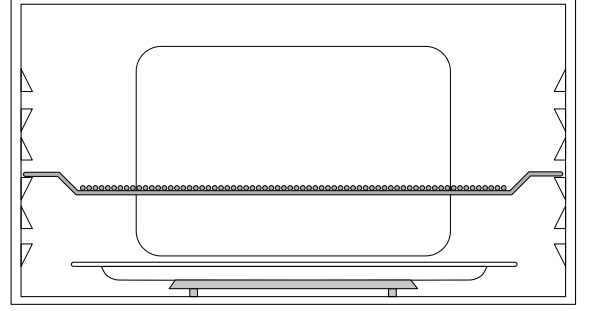
Genel tavsiyeler: Termostat 180°C seviyesine ayarlanmalıdır.

Büyük kapları ve tavaları alta, daha sığ olan fırın tepsilerini üst seviyelere yerleştirin (görsellerdeki 2 tavsiyeye bakın). Yiyecek doğrudan ızgaraya konulmuşsa, akan yağları ve pişme sularını toplamak için altına Pyrex malzemeden bir tava yerleştirin. Pişirme işlemini kontrol edin: İhtiyaca göre parçaları altını üstüne çevirin veya döndürün ve/veya ayarları değiştirin.

Yiyecek türü	Miktar	Mikrodalga gücü	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Lazanya	1100 g	500 W	180	25 - 35	Makarna ile Pyrex tepsi süreleri
Roma usulü niyokki	600 g	500 W	180	15 - 18	Pyrex tepsi
Graten makarna	1200 g	500 W	180	10 - 12	Makarna önce kaynatılır
Beşamel soslu karnabahar	1000 g	800 W	180	13 - 18	Çiğ sebzelerle süreler
Graten domates	800 g	500 W	180	15 - 20	Eşit boyutlarda olmaları tercih edilir
Biber dolması	1400 g	800 W	180	20 - 25	Eşit boyutlarda olmaları tercih edilir
Parmesan peynirli patlıcan	1300 g	500 W	180	18 - 23	Pişmiş patlıcan
Graten patates	1100 g	800 W	180	18 - 23	Pyrex tava
Parça tavuk	1200 g	500 W	180	30 - 35	Pişirme süresinin yarısında atını üstüne çevirin
Şiş	600 g	500 W	180	18 - 23	Pişirme süresinin yarısında çevirin



Büyük yiyecekleri pişirme



Küçük yiyecekleri pişirme

■ KULLANMA TALİMATLARI - Konveksiyon + mikrodalga birleşik pişirme



Genel tavsiyeler

Büyük kapları ve tavaları alta, daha sığ olan fırın tepsilerini üst seviyelere yerleştirin. Yiyecek doğrudan ızgaraya konulmuşsa, akan yağları ve pişme sularını toplamak için altına Pyrex malzemeden bir tava yerleştirin. Pişirme işlemini kontrol edin: İhtiyaca göre parçaları altını üstüne çevirin veya döndürün ve/veya ayarları değiştirin.

Yiyecek türü	Miktar	Mikrodalga gücü	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Tavuk (bütün)	1200 g	500 W	200	35 - 40	Pişirme süresinin yarısında altını üstüne çevirip fırçayla yağ sürün
Rozbif (kemiksiz)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	İyi pişmiş kanlı
Domuz incik	1000 g	270 W	180	30 - 35	Pişirme süresinin yarısında altını üstüne çevirip fırçayla yağ sürün
Köfte	900 g	500 W	180	20 - 25	Pişirme süresinin yarısında atını üstüne çevirin
Bütün balık	1200 g	270 W	210	30 - 35	Tercihen fırın kağıdı kullanın (kağıtta)
Dondurulmuş hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	kanlı iyi pişmiş Pişirme süresinin yarısında atını üstüne çevirin
Dondurulmuş pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Dondurulmuş Amerikan pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

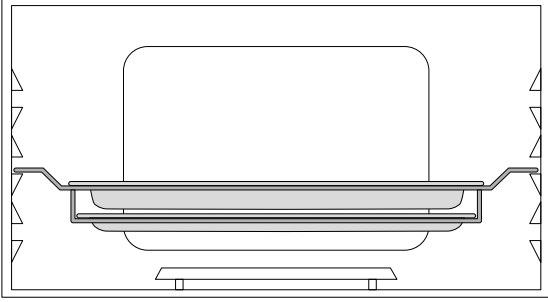
■ KULLANMA TALİMATLARI - Buhar + konveksiyon birleşik pişirme



Genel tavsiyeler

Buharda pişirme yaparken, yoğunlaşma suyunun içine batmasını önlemek için yiyeceği kabın tabanından yüksekte tutmak gerekir. Sayfanın sonunda gösterilen yapılandırmalar arasından yiyeceklerin miktarına ve boyutuna en uygun olanını seçin.

Yiyecek türü	Miktar	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Tavuk (bütün)	1200 g	200	65 - 70	Fırçayla yağ sürün
Tavuk göğüs	350 g	130	25 - 30	
Ördek (bütün)	2000 g	180	130 - 150	
Rozbif	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	kanlı iyi pişmiş
Domuz rosto	1000 g	180	80 - 100	Fırçayla yağ sürün
Balık (ör. alabalık)	1500 g	180	30 - 35	3 -4 balık
Parça ton balığı	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 parça
Kuşkonmaz (yeşil)	400 g	130	30 - 40	beyaz kuşkonmazlar daha kısa sürede (20-30 dak) pişer
Havuç	300 g	130	30 - 40	
Emek (beyaz)	1000 g	180	45 - 60	2 parça, 500 gram



■ KULLANMA TALİMATLARI - Buhar + mikrodalga birleşik pişirme



Genel tavsiyeler

Piştirme işlemini kontrol edin: İhtiyaca göre parçaları altını üstüne çevirin veya döndürün ve/veya ayarları değiştirin.

Yiyecek türü	Miktar	Mikrodalganın gücü	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Pilav	500 g	500 W	98	11 - 14	Pyrex tava kullanın Et suyunu hemen kabın içine ekleyin (pirinç- le aynı ağırlıkta)
Balık (çipura, levrek)	800 g	270 W	85	5 - 6	delikli tavayı unlayın balığı koymadan önce bazı noktalardan derisinde delik açın
Karides / jumbo karides	500 g	270 W	85	2 - 3	
Patates - havuç - kabak	600 g	500 W	90	5 - 6	Patateslerin kabuklarını soyun ve sebzeleri eşit parçalar halinde doğrayın
Karnabahar / brokoli	500 g	500 W	95	6 - 8	Eşit parçalar halinde doğrayın
Köfte	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ TEMİZLİK - ÖZEN - BAKIM



- Temizlik DİKKAT!

Güvenlikle ilgili bölümlere başvurun.

- Cihazın ön tarafını ılık sabunlu suya batırılmış yumuşak bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için normal bir deterjan kullanın.
- Her kullanımdan sonra fırının içini temizleyin. Bu şekilde lekeleri daha kolay çıkarabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra fırın aksesuarlarını temizleyin ve iyice kurulaşın. ılık sabunlu suya batırılmış yumuşak bez kullanın.

Paslanmaz çelik parçalar

- Fırın kapağını yalnızca nemli bir süngerle silin.
- Yumuşak bir bezle kurulaşın.
- Fırın yüzeylerine zarar verebilecek çelik yünü, asit veya aşındırıcı ürünler kullanmaktan kaçının.
- Fırın kumanda panelini gereken önlemleri alarak temizleyin.

Kapak contasının temizliği

- Kapak contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapak contası fırın iç haznesinin çerçevesinin çevresinde bulunur.
 - Kapak contası hasar görmüşse, cihazı kullanmayın.
 - Yetkili Servisle iletişime geçin.
- Kapak contasını temizlemek için lütfen temizlikle ilgili genel bilgilere başvurun.

Buharlı temizlik çevrimi

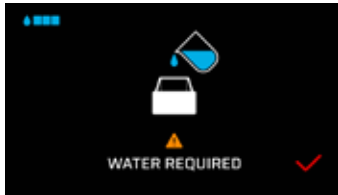
- Bu prosedürde yağ ve yemek artıklarını fırından çıkarmayı kolaylaştırmak için buhar kullanılır.

1. Fonksiyonu ayarlayın - **Buharlı temizlik çevrimi.**
2. Özel sürahiyle hazneyi doldurun.
3. Bu çevrimin sıcaklığı 90°C ve önerilen süresi 15 dakikadır.
4. Temizlik çevrimi tamamlandığında cihazı soğumaya bırakın.
5. Soğuduktan sonra fırının iç yüzeyini bir bezle temizleyin.

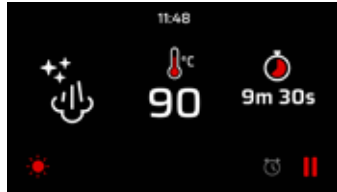
1



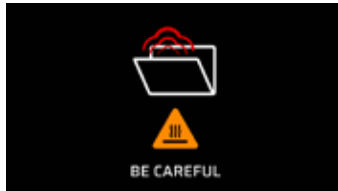
2



3



4



- Haznenin boşaltılması ve yıkanması



İlk açılışta ekranda sarı renkli ikaz üçgeni görüntülenir.

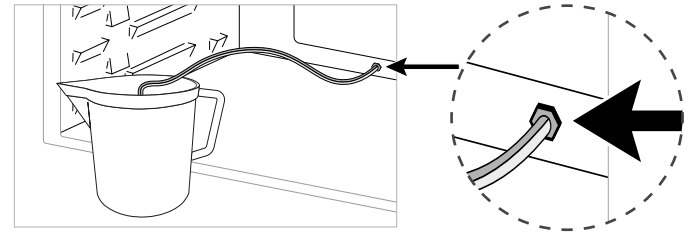
Kapak açıldığında ve ekrana dokunulduğunda şu mesaj görüntülenir



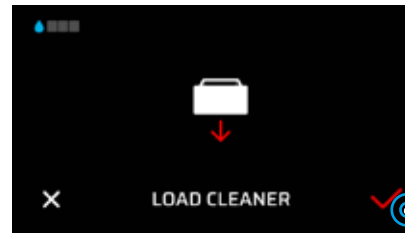
Yıkama işlemini yapmak istemiyorsanız, X simgesine dokunmanız yeterlidir, sarı üçgen kaybolur; ayarlar menüsünü açtıktan sonra ilgili tuşu seçerek yıkama işlemini yapabilirsiniz. Tersine, yıkama işlemini yapmak istiyorsanız, onay tuşuna basın; ekranda şunlar görüntülenir



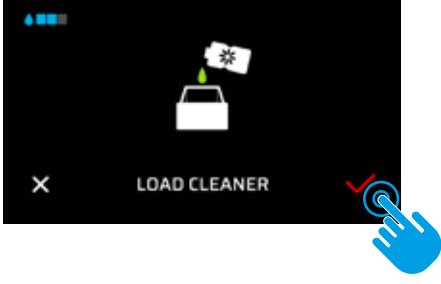
Devam etmek için, ürünle birlikte verilen lastik hortumu, pişirme haznesinin arka duvarında, delikli bölgenin altında çıkıntı yapan metal gagaya takın. Hortumun diğer ucunu kapasitesi 1 litre olan bir kaba (örneğin, ürünle birlikte gelen sürahiye) yerleştirin. Bu noktada boşaltma işlemi için onay tuşuna basın (pompa çalışmaya başlar).



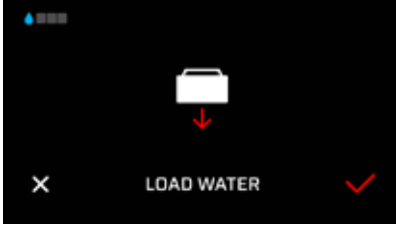
Hazne boşaltıldıktan sonra kireç çözücü çözeltiyi (%5 sitrik asit veya kahve makineleri veya ütülere yönelik kireç çözücü) doldurma talimatları görüntülenir. Temizliği tamamlamak için 1 litre çözelti kullanın.



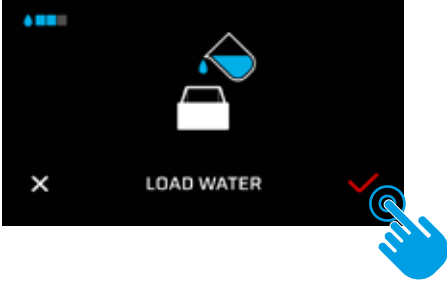
Çekmeceyi açıp, onay verdiğinizde görüntü aşağıdaki gibi olur:



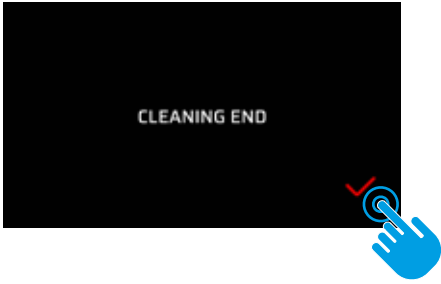
Onaya bastığınızda pompa yeniden çalışmaya başlar ve depo ile su devresini yıkama işlemi uygulanır. Depo boşaldığında suyla durulama yapmak gerekir (yine 1 litre): Ekranda şunlar görünür:



Çekmeceyi yeniden açıp onay verdiğinizde, ekranda şunlar görünür:

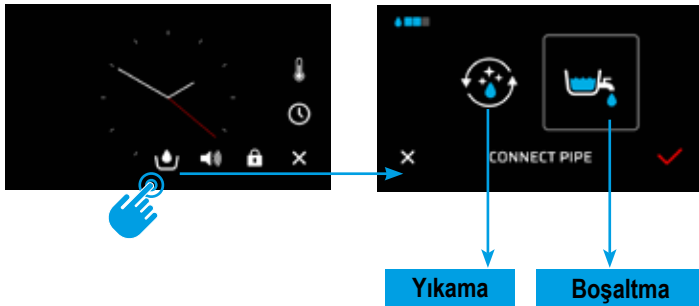


Depoyu tamamen doldurun ve pompayı çalıştırıp, son boşaltmayı başlatmak için onay tuşuna basın. Sonunda (bu işlemin tamamlanması on dakika kadar zaman alır) ekranda şunlar görüntülenir:

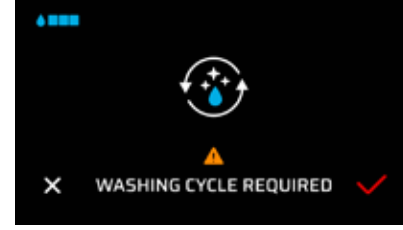


Yıkama sona erdiğinde, onay tuşuna basarak cihazı normal şekilde kullanmaya başlayabilirsiniz.

Depoyu yıkama ve boşaltma işlemini ilgili menüye erişip ayar tuşuna basarak değiştirebilirsiniz.



Su devresiyle ilgili uyarıların anlamları



Bu uyarı, fırın elektrik şebekesine her bağlandığında görüntülenir. Yalnızca bilgi amaçlıdır ve yıkama yapılmısa dahi cihazın normal şekilde kullanılmasına izin verir.



Bu uyarı, deponun son doldurulduğu tarihten 7 gün sonra görüntülenir ve suyun bozulmasını önlemek için depoyu sizi depoyu boşaltmaya davet eder. Yalnızca bilgi amaçlıdır ve boşaltma yapılmısa dahi cihazın normal şekilde kullanılmasına izin verir.

Ancak, her pişirme işleminden sonra sonraki işleme taze su doldurarak başlamak için depoyu boşaltmanız tavsiye edilir.



Bu uyarı kazanın 80 saatlik çalışmasından sonra görüntülenir (buhar fonksiyonu ve buharla birleşik çalışma). Bu andan itibaren yalnızca 10 adet buharla pişirme çevrimi daha yapılabilir: Daha sonrasında yıkama yapılmısa, buharlı fonksiyonlar seçilebilir ancak başlatma sırasında bir hata mesajı görüntülenir ve pişirme işlemi başlatılmaz.

■ TEMİZLİK VE BAKIM - Fırının ve ön yüzünün temizlenmesi için tavsiyeler

FIRIN

BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Fırının içi Ön yüzü ve kapağı	Her kullanımdan sonra fırının temizlenmesi tavsiye edilir. Yüksek sıcaklıklara üst üste maruz kalarak yanmalarını önlediğinizde kirleri daha kolay temizleyebilirsiniz. Çıkarılabilen tüm parçaları çıkarın ve sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanarak ayrıca yıkayın. Pişirme haznesi ılık su ve amonyak çözeltisine batırılmış yumuşak bezle silinir, ardından durulanıp, kurulanır. Cihazın ön yüzünü ve kapağın sızdırmaz yüzeylerini deterjanlı ılık suyla ıslatılmış bir bezle silin.	Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makine-leri kullanmayın. Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı/korozyona neden olan deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın.
Tepsi	Sıcak su ve nötr sabun çözeltisine ıslayın. Yıkadıktan sonra kurula- yın.	Yiyecek artıklarını kullandıktan hemen sonra çıkarın.
Izgaralar	Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan veya uygun tipte bir yağ çözü- cüyle temizleyin.	Tortulaşmış ve sertleşmiş kirler olduğunda, ızgaraları temizlikten birkaç saat önce yumuşamaya bırakmanız tavsiye edilir.

ÖN CEPHE

BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Çelik yüzeyler	Ilık su ve korozyona neden olmayan sıvı deterjanla parçaları temizleyin, ardından yumuşak veya mikrofiber bezle kurula- yın.	Normalde ticari olarak bulabileceğiniz özel ürünlerle periyodik temizlik yaparak parlaklığını koruyabilirsiniz. Asla aşındırıcı tozları kullanmayın.
Boyalı yüzeyler	Boyalı yüzeylerin özelliklerini korumak için sabunlu suyla sık sık temiz- lemeniz gerekir.	Boyalı kısımlarda asitli veya alkali maddeleri (sirke, limon suyu, tuz, domates suyu, vb.) bırakmayın ve boyalı kısımları henüz sıcakken yıkamayın.

■ TEMİZLİK VE BAKIM

Lambanın değiştirilmesi

- DİKKAT!**
Lambayı değiştirmeden önce:
Elektrik çarpması olasılığını önlemek için lambasını değiştirmeden önce ci-
hazın kapalı olduğundan emin olun.
Dikkat: Lamba ile lambanın cam kapağı ısınabilir. Cihazın içinde alt kısma
yumuşak bir bez koyun. Lambanın cam kapağının ve iç haznenin zarar gör-
mesini önleyin. Daima aynı tip lamba kullanın.
- Lambanın değiştirilmesi**
Çıkarmak için lambanın cam kapağını saat yönünün tersine çevirin.
-Cam kapağı temizleyin.
-Lambayı uygun bir 25W halojen lambayla değiştirin.
-Cam kapağı geri takın.

■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Genel sorunlar



- DİKKAT!**
• Garanti süresi boyunca onarım özel şaltere müdahale veya işlemleri yalnızca Yetkili Servis Merkezi tarafından yapılabilir
• Onarımdan önce cihazın şebeke elektrik bağlantısından ayırın, yani güç kablosu-
nu ayırın veya özel şalterden işlem yapın.
• İzinsiz yapılan işlemler veya onarımlar elektrik çarpması veya kısa devreye ne-
den olabileceğinden, bunları yapmayın. Bu işleri yetkili teknisyenlere bırakın.
• Küçük sorunlarda talimatlardaki tavsiyelere uyarak sorunu gidermeye çalışabi-
lirsiniz.
• Cihaz doğru şekilde kullanılmazsa, teknik servisin garanti süresi boyunca yapa-
cağı işlemler ücretsiz olmaz.
• Doğru olmayan kullanım veya kurulumdan kaynaklanan arızaların giderilmesi
veya talepler garanti kapsamındaki onarımları oluşturmaz. Garanti masrafları kul-
lanıcıya aittir.

■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ

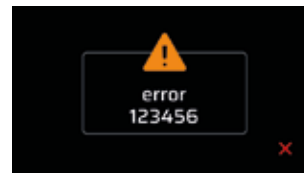
Hata mesajları

Sistem hataları

Sorun çıktığında ekranda aşağıdaki hatalar görüntülenir:

Açıklama	Hata kodu
Hazne probu bozuk	00
Hazne probu kısa devre yapmış	01
Kazan probu bozuk	02
Kazan probu kısa devre yapmış	03
Et çubuğu bozuk	04
Et çubuğu kısa devre yapmış	05
Aşırı ısınma var	08
Kazan ısınmıyor	09
Pompa çalışmıyor	10
Boşaltma hatası	14
Su devresinin yıkanması gerekli	15
Tanjant fan çalışmıyor	16
İletişim hatası var	20

SORUN UYARISI



Hata olduğunda cihazın bağlantısını kesip, yeniden bağlayın. Hata yeniden verilirse, bu durumda yetkili teknisyenin müdahalede bu-
lunması gerekecektir.

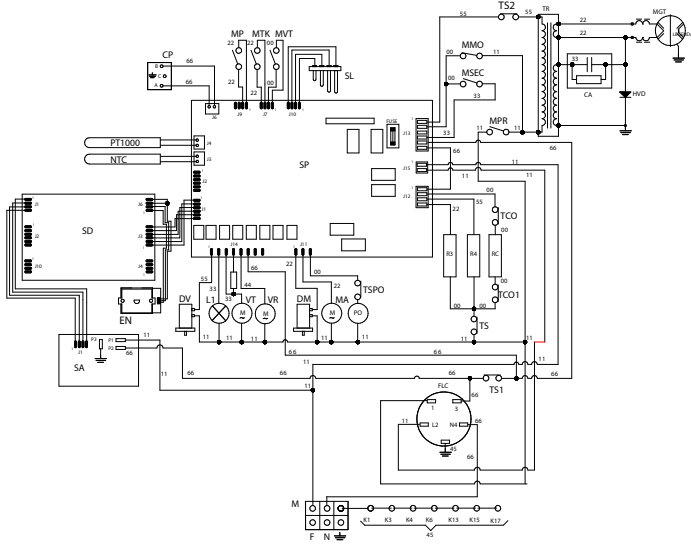


Technical drawing of a three-part cabinet system (A, B, and C) with dimensions in millimeters (mm). The drawing shows the front and side views of the units, with dashed lines indicating internal structure and dimensions.

- Unit A (Left):** A base unit with a width of 560 mm and a height of 450 mm. The depth is 570 mm. The top panel is 80 mm thick. The minimum clearance at the bottom is min. 100 mm.
- Unit B (Middle):** A tall unit with a width of 560 mm and a height of 450 mm. The depth is 570 mm. The top panel is 80 mm thick.
- Unit C (Right):** A base unit with a width of 560 mm and a height of 450 mm. The depth is 599 mm. The top panel is 80 mm thick. The bottom panel is 22 mm thick.

309

■ Elektrik şeması



Açıklama

F	Siyah	TS2	Faz üzerinde emniyet termostadı 120 °C
N	Nötr	TCO	Faz üzerinde emniyet termostadı 318 °C (TCO)
M	Klemens	TCO1	Faz üzerinde emniyet termostadı 318 °C (TCO)
SİGORTA	10A sigorta	TSPO	Faz üzerinde emniyet termostadı 90 °C
FLC	LC Filtre	MSEC	İkincil mikro
L1	Fırın ışığı	MMO	Monitör Mikrosu
SA	Besleme kartı	MPR	Birincil mikro
SD	Gösterge kartı	MP	Kapak mikrosu
SP	Güç kartı	MTK	Su doldurma deposu mikrosu
EN	Ayar enkoderi	MVT	Tanjant fan mikrosu
CP	Pişirme çubuğu bağlantısı	00	Siyah
SL	Su seviyesi sensörü	11	Kahverengi
DM	Mikrodalga damperi	22	Kırmızı
DV	Buhar damperi	33	Beyaz
PD	Pompa	44	Sarı
VR	Radyal fan	45	Sarı-Yeşil
VT	Tanjant fan	55	Gri
RC	Kazan rezistansı	66	Mavi
R3	Izgara Rezistansı	K1	Klemens toprak teli
R4	Dairesel rezistans	K3	Radyal motor klemensi toprak teli
PT1000	PT1000 kazan probu	K4	Dairesel klemens toprak teli
NTC	NTC hazne probu	K6	Fırın ışığı klemensi toprak teli
MGT	Magnetron	K13	Izgara rezistansı klemensi toprak teli
TR	Yüksek gerilim transformatörü	K15	Çerçeve klemensi toprak teli
HVD	Yüksek gerilim diyotu	K17	Güç kaynağı klemensi toprak teli
CA	1,05 uF kondansatör		
MA	Anten motoru		
TS	Faz üzerinde emniyet termostadı 135 °C		
TS1	Faz üzerinde emniyet termostadı 135 °C		

⚠ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Характеристики устройств

Табличка с характеристиками, указанными также на обложке, нанесена на притвор двери духового шкафа и видна при открытой двери или на верхней крышке духовки.

ВНИМАНИЕ! Эти меры относятся к различным типам приборов. Будьте внимательны, чтобы правильно определить тип вашего устройства (см. табличку с характеристиками).

1. Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство с инструкциями, которое содержит, среди прочего, очень важную информацию о безопасности при установке, использовании и обслуживании. Бережно храните руководство по эксплуатации для последующих консультаций и идентификации серийного номера.

2. Электрическая безопасность данного устройства гарантируется только в том случае, если было выполнено правильное заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов. Очень важно убедиться, что эти требования соблюдены; в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для тщательной проверки электрической системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной системой заземления.

3. Перед подключением прибора убедитесь, что технические характеристики, указанные на паспортной табличке, полностью соответствуют характеристикам электрической системы. Установку/регулировку должен выполнять квалифицированный персонал.

4. Убедитесь, что электрическая система и розетки рассчитаны на максимальную мощность устройства, указанную на паспортной табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. Устройство должно быть подключено непосредственно к источнику питания в соответствии с указанной полярностью. Для подключения необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки.

6. Если розетка не соответствует вилке, замените ее на подходящую. В этом случае обратитесь к квалифицированному специалисту, который также должен будет проверить, соответствует ли сечение кабеля розетки мощности, потребляемой устройством. Кабель питания поставляется без вилки. Информацию о подключении см. в разделе «Подключение к электросети». Не рекомендуется использовать переходники, тройники или удлинители.

7. Если устройство не используется в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от сети и разомкните главный выключатель.

8. Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.

9. Если кабель питания устройства поврежден, его замена должна производиться только в сервисном центре, авторизованном производителем.

10. Устройство следует использовать только для тех целей, для которых оно предназначено (приготовление пищи). Любое другое использование (например, обогрев помещения) является неправильным и поэтому опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный таким неправильным использованием.

11. Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых базовых правил, а именно:

A. Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами.

B. Не работайте с прибором босиком.

C. Не используйте удлинители и, по необходимости, принимайте все возможные меры предосторожности.

D. Не тяните за кабель питания, чтобы отключить его от розетки.

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т. д.).

F. Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. - Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физи-

ческими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под надлежащим наблюдением, или если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра.

12. Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагретым частям. Маленьких детей нужно держать вдали от прибора. Детей в возрасте до 8 лет следует держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

13. Перед очисткой или выполнением обслуживания прибора отключите его, отсоединив кабель питания или отключив электричество с помощью соответствующего выключателя.

14. В случае поломки или неисправности выключите прибор и не пытайтесь отремонтировать его, поскольку ремонт должен выполняться исключительно авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение приведенных выше указаний может негативно отразиться на безопасности прибора.

15. Настоятельно рекомендуется ограждать от свободного доступа части, которые могут представлять опасность, особенно если есть дети, которые могут играть с прибором.

16. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т. д.) рядом с работающим прибором.



17. Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Убедитесь, что оборудование недоступно для детей, пока оно не будет утилизировано.

18. Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

19. Не используйте агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.

20. В случае появления дыма не открывайте дверцу духовки: выключите прибор и отсоедините его от сети. Не открывайте дверцу, пока дым не рассеется, чтобы потушить пламя.

21. Используйте функцию блокировки органов управления, чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор.

22. Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от духовки. Не позволяйте детям играть с устройством.

23. Опасность удушения.

- Дети могут завернуться в упаковочный материал во время игры (например, пленку) или накинуть его себе на голову и таким образом задохнуться. Держите такие материалы в недоступном для детей месте.

24. Опасность ожога.

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

- Стеклянная дверца, панель управления и отверстия для выхода горячего воздуха из рабочей камеры прибора нагреваются. Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы.

25. Опасность ожогов.

Нагрузка на дверцу составляет макс. 8 кг. Кроме того, дети могут пораниться, когда дверца открыта. Не позволяйте им опираться на открытую дверцу, сидеть или висеть на ней.

26. Не используйте это устройство в нестационарных местах (например, на кораблях).

27. **Внимание:** перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

■ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

28. Не пытайтесь эксплуатировать духовку с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Категорически запрещается повреждать или изменять предохранительные устройства. Не кладите какие-либо предметы между передней панелью духовки и дверцей и не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотняющих поверхностях.

29. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. НЕ используйте духовку, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца духовки закрывалась правильно и чтобы не было повреждений (1) дверцы (погнутой), (2) петель и защелок (сломанных или ослабленных), (3) уплотнителей дверцы и уплотнительных поверхностей. Если дверца и уплотнители повреждены, духовку нельзя использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом по обслуживанию (обученным производителем или службой поддержки клиентов).

30. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для всех лиц, не прошедших специальную подготовку, все операции по ремонту или техническому обслуживанию представляют серьезную опасность, поскольку предусматривают снятие обшивки или защиты от микроволнового излучения. Во время установки, технического обслуживания и ремонта прибор должен быть отключен от сети. Запрещено открывать корпус устройства. Вмешательство в электрические соединения или компоненты и механические части очень опасно для пользователя и может привести к неисправностям.

31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не разогревайте жидкости или другую пищу в запечатанных контейнерах, банках или бутылках, которые могут взорваться.

32. Когда духовка работает в микроволновом режиме, она предназначена для разогрева еды и напитков. Не используйте микроволновой режим для сушки цветов, трав, хлеба или других легковоспламеняющихся материалов, таких как губки, тапочки, подушки или подушечки, наполненные вишневыми косточками, зерном, лавандой или гелем, которые используются в ароматерапии. При нагревании эти предметы могут загореться и вызвать ожоги даже после того, как они были извлечены из духовки.

33. ВНИМАНИЕ: Если оборудование работает в комбинированном режиме, дети могут его использовать только в присутствии взрослых, так как духовка сильно нагревается.

34. При использовании режима «Только СВЧ» не нужно разогревать духовку (без пищи) и включать ее, если внутри пусто, иначе может появиться искрение.

35. Перед использованием убедитесь, что все столовые приборы и контейнеры можно использовать в микроволновой печи (см. следующие разделы).

36. При подогреве жидкостей (вода, кофе, молоко и т.д.) может случиться так, что из-за позднего закипания по окончании приготовления жидкость неожиданно начнет кипеть и переливаться через край, что может вызвать ожоги. Чтобы этого избежать, перед нагревом нужно положить в емкость с жидкостью пластиковую ложку или стеклянную палочку. В любом случае, обращайтесь с емкостью очень осторожно.

37. Не подогревайте жидкости с высоким содержанием алкоголя или масла, так как они могут загореться.

38. После разогрева питания для новорожденных (в бутылочке или баночке), хорошо встряхните или взболтайте содержимое и проверьте его температуру, чтобы ребенок не обжегся.

39. Рекомендуется встряхивать и взбалтывать содержимое для обеспечения однородной температуры. В случае использования стерилизаторов бутылочек, доступных в торговых сетях, перед включением духовки ВСЕГДА проверяйте, чтобы в емкости было столько воды, сколько указано у производителя.

40. Все микроволновые печи протестированы в соответствии с нормами безопасности и действующими нормативами по электромагнитной совместимости. В целях предосторожности производители сердечных стимуляторов советуют соблюдать расстояние в 20-30 см между включенной микроволновой печью и стимулятором во избежание создания помех. Если вы заметили наличие помех, немедленно выключите микроволновую печь и свяжитесь с производителем стимулятора.

41. В случае перегрева печи (длительное использование, пустое оборудование и т.д.) устройство может быть выключено предохранительным термостатом. После охлаждения печь возобновит свою работу.

42. Не варите и не подогревайте яйца в скорлупе в микроволновой печи так как они могут взорваться даже на последней стадии приготовления.

43. Имейте в виду, что время приготовления, разогрева и размораживания с помощью микроволн часто значительно короче, чем в режиме без микроволн. Слишком длительное время приготовления приводит к тому, что пища высыхает и, возможно, подгорает.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

44. Не включайте духовку со снятым плафоном лампы. Пар может попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание. Также могут повредиться электрические компоненты.

45. Если духовка установлена за дверцей мебели, используйте ее только при открытой дверце. Закрывайте дверцу мебели только тогда, когда прибор полностью выключен и остыл.

46. Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Пар может выйти наружу.

■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230 °C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».

- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.

- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.

- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.

■ ДИСПЛЕЙ - Описание пиктограмм

	Пауза
	Запуск
	°C - °F
	Блокировка экрана
	Подтверждение
	Настройки
	Щуп для мяса
	Главная
	Освещение
	Таймер
	Выход/окончание
	Часы

	Подтверждение настроек
	Выключение

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Работа устройства

Главная Начальная страница дисплея

1 = позволяет перейти к странице настройки камеры.

2 = позволяет установить таймер.

3 = позволяет перейти непосредственно к настройкам.

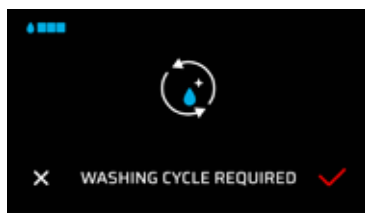
 = Внимание! При первом включении на дисплее появляется желтый треугольник: требуется цикл промывки **(не препятствует работе, если она не выполняется)** *

ПРИМЕЧАНИЕ: Желтый треугольник исчезнет:

А - только если бак наполнен небольшим количеством воды и полностью опорожнен.

* (если операция промывки/опорожнения не выполнена, духовка будет работать как обычно, но желтый треугольник останется видимым).

В - после прикосновения к желтому треугольнику и открытия дверцы на дисплее появится страница, показанная ниже. При касании символа  в левом нижнем углу треугольник исчезает. (Треугольник снова появится после отключения питания).



* Чтобы опорожнить бак или промыть его, см. главу «ЧИСТКА - УХОД - ОБСЛУЖИВАНИЕ».

Настройки

4 = выбор шкалы градусов (°C или °F).

5 = установка времени.

6 = Выход - Отмена функции.

7 = блокировка экрана.

8 = для разблокировки дисплея коснитесь его и удерживайте в течение 10 секунд.

9 = позволяет установить громкость звукового сигнала и по выбору звук при прикосновении к дисплею.

9a = позволяет выбрать промывку или опорожнение бака.

Настройка таймера.

10 = увеличение или уменьшение времени.

11 = подтверждение после установки требуемого времени. Звуковой сигнал сообщит об окончании установленного интервала.

12 = подтверждение и возврат на начальную страницу.

Функции

13 = выбор функции приготовления.

13.1 = освещение (вкл. или выкл.).

13.2 = Главная (возврат на главную страницу).

14 = установка рабочей температуры.

14a = имеются два варианта установки температуры:

- перемещение по панели

- с помощью + или -

- С помощью рукоятки (если есть).

14b = подтверждение выбора (опция: подтверждение нажатием рукоятки)

15 = установка времени приготовления и программированного пуска.

15a = установка времени приготовления.

15b = отображение времени окончания приготовления.

15c = установка времени начала.

15d = Подтверждение настроек.

15e = цифровая клавиатура.

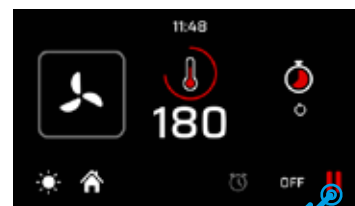
16 = Дисплей духового шкафа отключается для экономии энергии после 19' бездействия. Его можно снова включить одним прикосновением. Потребляемая мощность в выключенном состоянии составляет 0,5 Вт

■ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НАСТРОЕННАЯ КАМЕРА

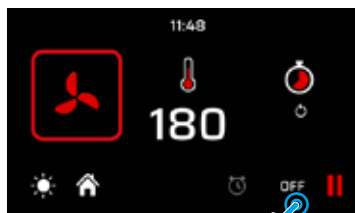
После настройки камеры (функции приготовления, температуры и таймера) подтвердите запуск предварительного нагрева. После этого дисплей переключится в режим предварительного нагрева.



ЭТАП ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

- Имеются четыре уровня, которые позволяют контролировать процесс предварительного нагрева. Красная часть будет постепенно увеличиваться, пока не заполнит весь дисплей.

- Если время приготовления не установлено, приготовление можно приостановить (нажав кнопку ПАУЗА) или завершить, нажав кнопку ВЫКЛ.

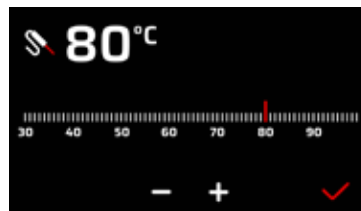


ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ОКОНЧЕН

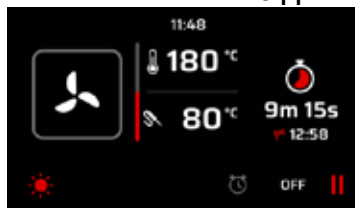
Когда заданная температура будет достигнута, дисплей станет красным, указывая на окончание этапа предварительного нагрева и начало этапа приготовления. Если было установлено время приготовления, духовка автоматически выключается по истечении времени.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ МЯСА

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА



РЕЖИМ НАГРЕВА С ДАТЧИКО



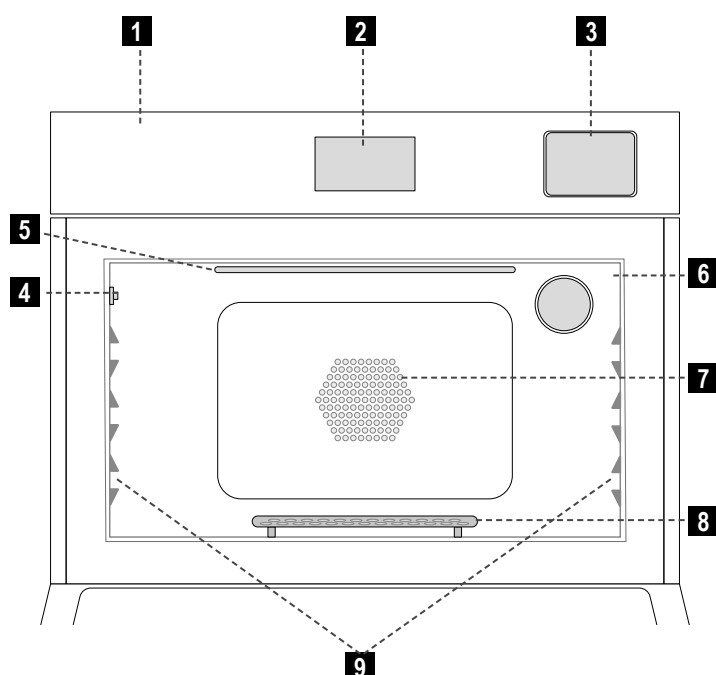
 При использовании датчика температуры отображается поле настройки, показанное ниже, и нагрев прекращается, когда достигается температура, установленная для датчика.

ВНИМАНИЕ: используйте только датчик температуры, рекомендованный для данного изделия.

■ ПИКТОГРАММЫ ФУНКЦИЙ

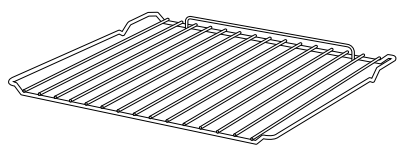
	Микроволновой режим Эта функция особенно удобна для быстрого разогрева и размораживания продуктов или готовых блюд. Также можно приготовить овощи, рыбу, некоторые десерты. Он также пригодится для размягчения сливочного масла, растапливания шоколада, размораживания нежных тортов.
	Многоуровневое приготовление с конвекцией (конвекция) Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда на нескольких уровнях без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т.д.
	Приготовление на гриле с закрытой дверцей Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °С. Он предназначен для приготовления тонких продуктов, помещаемых в центральную часть гриля, и для поджаривания хлеба.
	Приготовление на гриле с конвекцией Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °С.
	Приготовление на пару Это функция, которая позволяет восстановить продукты, приготовленные в вакууме (sous vide) при низких температурах, сохраняя первоначальный цвет, однородность и мягкую консистенцию. Отлично подходит для приготовления овощей, рыбы и деликатных блюд.
	Комбинированное приготовление: на пару + конвекция Предназначена для приготовления в духовке с использованием преимуществ пара. Используйте эту функцию, чтобы сократить время приготовления, сохранив при этом витамины и питательные свойства продуктов. Чтобы использовать ее, установите температуру от 130 °С до 230 °С.
	Комбинированное приготовление: на пару + микроволны Это наиболее подходящий способ сохранить преимущества приготовления на пару и сэкономить время; особенно подходит для ризотто, овощей, мясной запеканки, мясного фарша, пюре.
	Комбинированное приготовление: конвекция + микроволны Это наиболее подходящий метод для быстрого приготовления жаркого из свинины и курицы, но при этом они не становятся сухими в конце. Экономия времени достигает 40-50 %
	Комбинированное приготовление: гриль + микроволны Это наиболее подходящий способ за короткое время приготовить большое количество блюд с тертым сыром для всей семьи (например, картофеля и сыра), запеченных макарон, плотных овощей. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °С.
	Цикл очистки паром Это специальная программа для размягчения грязи, осевшей внутри духовки, и облегчения очистки без применения химических веществ и абразивных средств. Продолжительность составляет 15 минут.

■ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



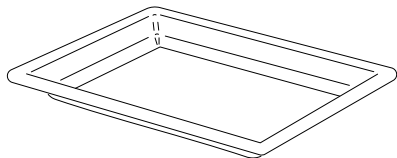
- 1 ПАНЕЛЬ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ**
- 2 СЕНСОРНЫЙ TFT ДИСПЛЕЙ**
- 3 ПОДДОН ДЛЯ ВОДЫ**
- 4 РАЗЪЕМ ДЛЯ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ**
- 5 ГРИЛЬ**
- 6 ЛАМПА ДУХОВКИ**
- 7 ВЕНТИЛЯТОР И НАГРЕВАТЕЛЬ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ**
- 8 БОЙЛЕР С КРЫШКОЙ**
- 9 ОПОРЫ РЕШЕТКИ**

- Принадлежности, входящие в комплект



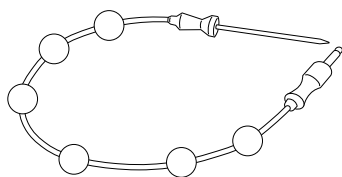
Решетка

Для кастрюль, противней и жаркого



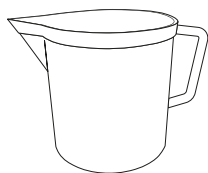
Стеклянный противень

Используется для режима приготовления с микроволнами.



Датчик температуры

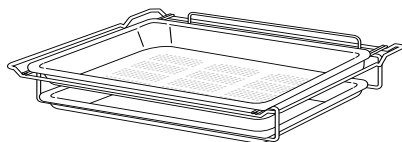
Служит для разогрева и приготовления пищи путем выбора внутренней температуры



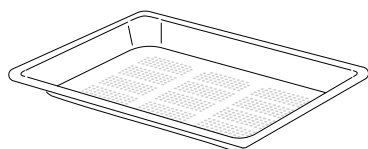
Кувшин

Служит для наполнения бака водой для приготовления пищи на пару и для сбора воды при его опорожнении

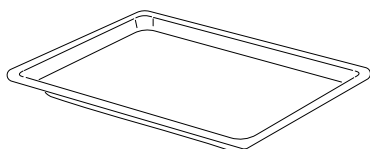
- Набор для приготовления на пару



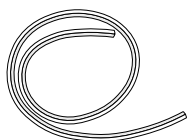
Опора для 2 специальных противней



Перфорированный противень, позволяет пару достигать продуктов



Неглубокий противень для сбора конденсата, стекающего вниз



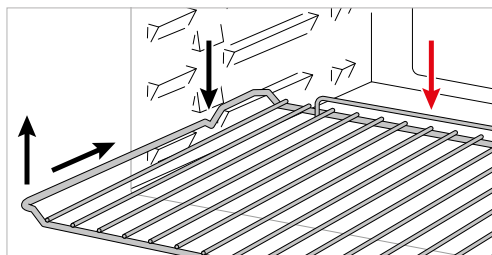
Силиконовая трубка, используемая вместе с кувшином для опорожнения бака

- Использование аксессуаров

Решетка

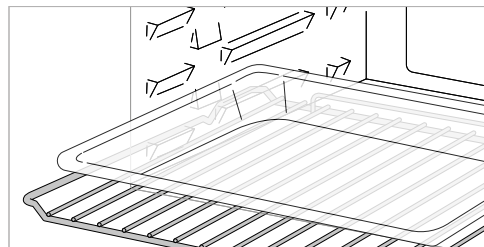
Поднимите переднюю часть решетки и толкните ее внутрь, чтобы задвинуть за выступ. Выберите желаемый уровень, соответствующий функции приготовления.

Примечание. Ограждение, указанное красной стрелкой, направлено вверх и находится в задней части решетки



Противень из стекла Pyrex

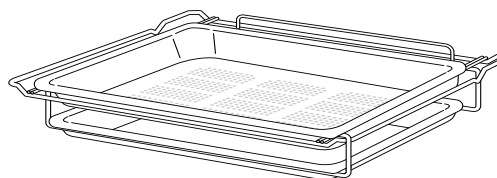
Если используется стеклянный противень, следует устанавливать его на решетку.



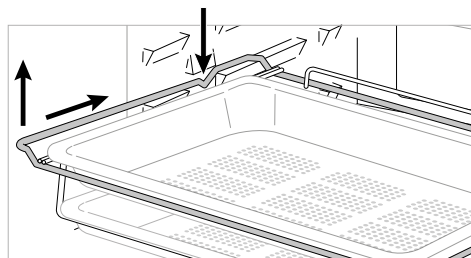
Готовка на пару

Перфорированный противень

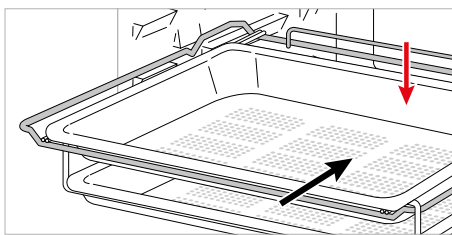
Вставьте противень в раму, как показано на рисунке.



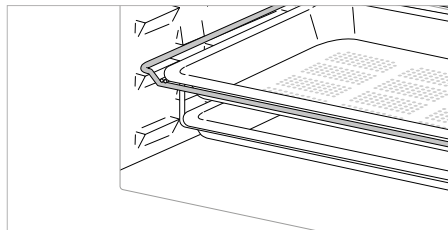
Поднимите переднюю часть рамы и толкните ее внутрь, чтобы задвинуть за выступ.



Примечание. Ограждение, указанное красной стрелкой, направлено вверх и находится в задней части решетки



Рама в комплекте со вставленными противнями



УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Микроволновой режим

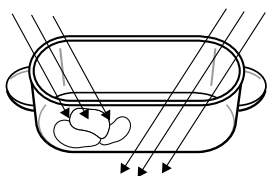


Работа устройства

В печи находится магнетрон, который преобразует ток в электромагнитные волны. Эти волны равномерно распределяются по рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок. Таким образом они достигают пищи со всех сторон. Чтобы микроволны достигали посуды и проникали в нее, важно использовать посуду, пригодную для микроволн, например, фарфоровую, стеклянную, картонную, пластиковую, но не металлическую.

ПРИМЕЧАНИЕ: металлические аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором, можно использовать для комбинированных функций с микроволнами. Помните, что на них нельзя ставить посуду или контейнеры из металла или с металлическими украшениями, так как они могут вызвать искрение.

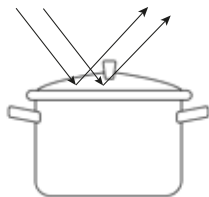
Молекулы, из которых состоит пища, особенно воды, приводятся в движение микроволнами (около 2,5 миллиардов раз в секунду). При этом выделяется тепло, которое распространяется внутрь от наружной части блюда. Таким образом, нагрев происходит почти одновременно во всех продуктах, помещенных в печь.



Преимущества

Как правило, блюдо можно готовить с использованием микроволн без добавления или с небольшим добавлением жидкости или жира.

Генерация микроволн прекращается, когда прерывается приготовление пищи или открывается дверца прибора. Во время приготовления закрытая и неповрежденная дверца обеспечивает достаточную защиту от возможного излучения микроволн.



ПРИМЕЧАНИЕ: помните, что НЕЛЬЗЯ включать пустую печь в микроволновом режиме: в комбинированных режимах во время предварительного нагрева микроволны не активируются, поэтому продукты можно загружать в конце этой фазы.

- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Общая информация

Выньте продукты из фольги или металлических контейнеров перед приготовлением. После выключения прибора оставьте в нем блюдо на несколько минут (см. таблицы: время выдержки).

Приготовление

По возможности готовьте блюдо, накрыв его материалом, пригодным для использования в микроволновой печи (например, фольгой, крышками). Готовьте блюдо, не накрывая его, если хотите сохранить корочку. Не пережаривайте блюда, устанавливая слишком высокие значения мощности и времени. Блюдо может засохнуть, подгореть или загореться в некоторых местах. Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе или улиток, так как они могут лопнуть. При приготовлении яичницы сначала проткните желтки.

Продукты с «кожицей» или «кожурой», такие как картофель, помидоры, колбасы, перед приготовлением несколько раз проткните вилкой, чтобы они не лопнули.

Для охлажденных или замороженных продуктов установите более длительное время приготовления.

Блюда, содержащие соус, необходимо время от времени помешивать.

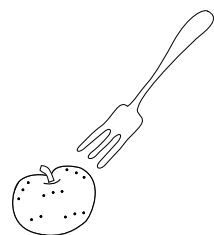
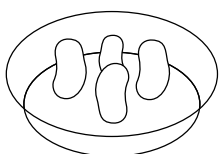
Твердые овощи, такие как морковь, горох или цветная капуста, следует готовить с добавлением воды.

Переверните более крупные куски по истечении половины времени приготовления.

По возможности нарежьте овощи на кусочки одинакового размера. При приготовлении большого количества продуктов, например вареного картофеля, разложите его по кругу в жаропрочной форме для равномерного приготовления. Используйте широкие тарелки. Не используйте фарфоровые, керамические или глиняные кастрюли с маленькими отверстиями, например, в неглазурованных ручках или днищах. Попадание влаги в отверстия может привести к тому, что такая посуда треснет при нагревании.

Разморозка мяса, птицы, рыбы

Поместите замороженные продукты на перевернутое блюдо с емкостью под ним или на подходящий аксессуар, который позволяет жидкости не соприкасаться с продуктами, не загрязняя духовку. Переверните продукты по истечении половины времени размораживания. Если возможно, отделите, а затем удалите все части, которые начали размораживаться.



- Кухонная посуда/материалы для микроволновой печи

	Микроволны			Духовка/гриль
	Размораживание	Разогрев	Приготовление	
• Термостойкое стекло и фарфор (без металлических компонентов, например, Pyrex, термостойкое стекло)	•	•	•	•
• Стекло и фарфор, не устойчивые к пламени 1)	•	-	-	-
• Противни, стекло и стеклокерамика из термостойкого/морозостойкого материала (например, Arcoflam)	•	•	•	•
• Керамика 2), глиняная посуда 2)	•	•	•	-
• Термостойкий пластик до 200 °C 3)	•	•	•	-
• Картон, бумага	•	-	-	-
• Пищевая пленка	•	-	-	-
• Пакеты для приготовления в микроволновой печи 3)	•	•	•	-
• Универсальные противни из металла, напр. эмалированные, чугунные	-	-	-	•
• Противни, окрашенные в черный цвет или покрытые силиконом 3)	-	-	-	•
• Противень для кондитерских изделий	-	-	-	•
• Упакованные готовые блюда	•	•	•	•

Готовые блюда

Готовые блюда, содержащиеся в металлических контейнерах или пластиковых контейнерах с металлическими крышками, можно размораживать или разогревать в микроволновой печи, только если на этих контейнерах четко обозначено, что они подходят для использования в микроволновой печи, при этом устанавливать их следует на лоток из стекла PYREX. ы должны следовать инструкциям производителя, напечатанным на упаковке (например, снять металлическую крышку и проколоть пластиковую пленку).

- 1. Отсутствие серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/украшений
- 2. Отсутствие кварца или металлических компонентов или эмалей, содержащих металлы
- 3. Следуйте указаниям производителя.

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

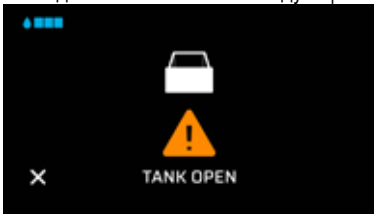
Приготовление на пару

- ПРЕИМУЩЕСТВА

Духовка с возможностью приготовления на пару имеет много преимуществ, например, она позволяет готовить диетические и полезные для здоровья блюда. Приготовление пищи происходит за счет влажного тепла, выделяемого самой водой. Это означает, что приготовление не происходит при слишком высоких температурах, что позволяет сохранить минералы и витамины неизменными. Этот процесс также обеспечивает идеальное сохранение как вкуса, так и аромата любых продуктов. Одним из аспектов, который нельзя недооценивать, является тот факт, что благодаря приготовлению на пару есть возможность не использовать различные виды приправ, масел и, прежде всего, жиров. По этим причинам это лучший способ приготовления как овощей, так и рыбы, поскольку он позволяет полностью сохранить их питательные свойства. С другой стороны, этот тип приготовления менее подходит для мяса. Для того, чтобы оно хорошо прожарилось, нужны гораздо более высокие температуры, которые позволяют не терять так называемые соки. При приготовлении на пару все продукты получаются вкусными, хоть и легкими, и практически без приправ. Поэтому это идеальное решение для тех, кто намерен вести здоровый и сбалансированный образ жизни даже за столом.

- ПРИНЦИП РАБОТЫ

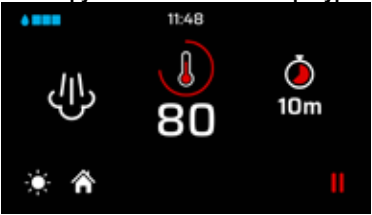
Для приготовления на пару бак должен быть заполнен как минимум до отметки, обозначающей минимальное количество воды. Для этого нажмите на емкость (загрузочный лоток), расположенную на передней панели управления, до щелчка, и вытяните ее до упора. Затем налейте воду в емкость с помощью градуированного кувшина и посмотрите на значок на дисплее. При извлечении емкости на дисплее появляется следующее:



Одновременно загорятся также сегменты, соответствующие уровню воды. Используйте только холодную водопроводную воду; никогда не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду, минеральную воду или другие жидкости.

- ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы хотите установить приготовление на пару, а духовка находится при температуре выше требуемой, нужно будет подождать, пока камера остынет (об этом свидетельствует движение вниз полосок, указывающих температуру, в центральной области дисплея). Продолжительность приготовления можно установить, но время будет отсчитываться только после того, как духовка остынет. Чтобы сразу начать приготовление, установленная температура должна быть выше, чем в камере. (ПРИМЕЧАНИЕ: для приготовления на пару максимальная температура составляет 100 °C).



ВНИМАНИЕ!

- Не наливайте воду прямо в бойлер на дне духовки.
- Не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости или спирт в емкость для воды.
- Во время заполнения, по мере увеличения уровня, на дисплее функциональных значков постепенно загораются сегменты минимального, среднего и, наконец, максимального уровня. Также будет подан звуковой сигнал, когда загорается сегмент максимального уровня.
- НЕ НАЛИВАЙТЕ БОЛЬШЕ ВОДЫ ПОСЛЕ ТОГО, КАК ДУХОВКА ПОДАСТ СИГНАЛ О ЗАПОЛНЕНИИ ЕМКОСТИ.
- ЛЮБОЕ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ ВЫЛЕТЕТ НЕПОСРЕДСТВЕННО В КАМЕРУ ДУХОВКИ, А ПОТОМ ВЫТЕЧЕТ ИЗ ПРИБОРА.
- Удалите воду из камеры губкой или тряпкой.

После заполнения закройте емкость до щелчка, после чего она будет удерживаться в закрытом состоянии, затем убедитесь, что надпись TANK исчезла с дисплея

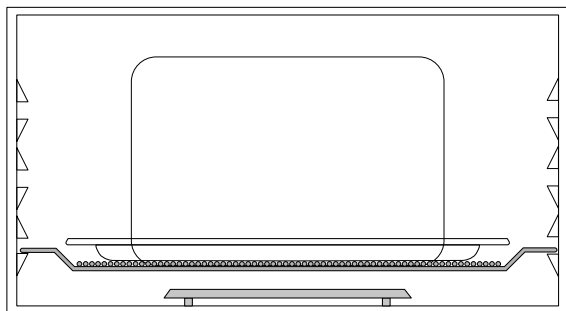
■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: гриль + микро



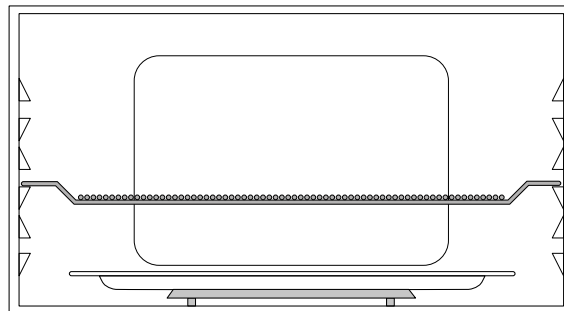
Совет общего характера: термостат должен быть установлен на 180 °С.

Устанавливайте большие контейнеры или кастрюли на дно, а низкие противни на верхние уровни (см. 2 рекомендуемых варианта на изображениях). Если блюдо помещается непосредственно на решетку, поставьте внизу противень из материала Ругех для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении пищи. Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°С)	Время (мин)	Примечания
Лазанья	1100 г	500 Вт	180	25 - 35	Противень из материала Ругех, время указано для сырой пасты
Ньокки по-римски	600 г	500 Вт	180	15 - 18	Противень из материала Ругех
Запеченные макароны	1200 г	500 Вт	180	10 - 12	Макароны нужно предварительно отварить
Цветная капуста в соусе бешамель	1000 г	800 Вт	180	13 - 18	Время указано для сырых овощей
Запеченные помидоры	800 г	500 Вт	180	15 - 20	Желательно, чтобы они были одинакового размера
Фаршированный перец	1400 г	800 Вт	180	20 - 25	Желательно, чтобы они были одинакового размера
Баклажаны по-пармски	1300 г	500 Вт	180	18 - 23	Предварительно приготовленные баклажаны
Картофельный гратен	1100 г	800 Вт	180	18 - 23	Кастрюля из материала Ругех
Курица кусочками	1200 г	500 Вт	180	30 - 35	Переворнуть в середине приготовления
Шашлычки	600 г	500 Вт	180	18 - 23	Переворнуть в середине приготовления



Приготовление высоких блюд



ПРИМЕЧАНИЕ: круглая кастрюля не входит в комплект.

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Комбинированное приготовление: конвекция + микроволны



Советы общего характера

Устанавливайте большие контейнеры или кастрюли на дно, а низкие противни на верхние уровни. Если блюдо помещается непосредственно на решетку, поставьте внизу противень из материала Ругех для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении пищи. Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°С)	Время (мин)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	500 Вт	200	35 - 40	Смажьте маслом и переверните в середине приготовления
Ростбиф (без костей)	900 г	270 Вт	200	25 - 30 35 - 40	Хорошо прожаренный с кровью
Свиная голень	1000 г	270 Вт	180	30 - 35	Смажьте маслом и переверните в середине приготовления
Мясной рулет	900 г	500 Вт	180	20 - 25	Переворнуть в середине приготовления
Целая рыба	1200 г	270 Вт	210	30 - 35	Желательно использовать бумагу для выпечки (пергаментную)
Замороженные гамбургеры	4x100 г	270 Вт	220	20 - 25 30 - 35	с кровью хорошо прожаренный Переворнуть в середине приготовления
Замороженная пицца Ø 28 см	350 г	270 Вт	230	18 - 23	
Замороженная пицца «Американа»	450 г	270 Вт	230	23 - 27	

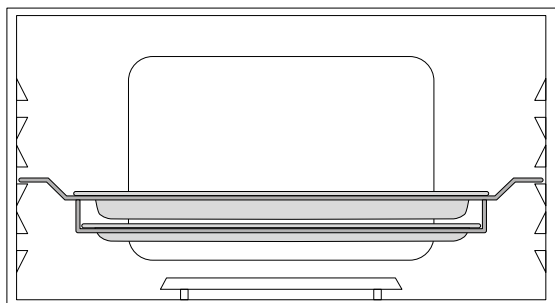
■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: пар + конвекция



общего характера

При приготовлении на пару необходимо держать блюдо приподнятым над дном емкости, чтобы предотвратить ее погружение в конденсат. Выберите наиболее подходящую из конфигураций, показанных внизу страницы, в зависимости от количества и размера продуктов.

Тип продукта	Количество	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	200	65 - 70	Смазать маслом
Куриная грудка	350 г	130	25 - 30	
Утка (целиком)	2000 г	180	130 - 150	
Жареная говядина	1000 г	210	45 - 50 65 - 70	с кровью хорошо прожаренный
Жареная свинина	1000 г	180	80 - 100	Смазать маслом
Рыба (например, форель)	1500 г	180	30 - 35	3-4 рыбины
Стейки из тунца	1200 г	180	40 - 45	4-6 стейка
Спаржа (зеленая)	400 г	130	30 - 40	Белая спаржа готовится за меньшее время (20-30 мин)
Морковь	300 г	130	30 - 40	
Хлеб (белый)	1000 г	180	45 - 60	2 штуки по 500 грамм



■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: пар + микроволны



Советы общего характера

Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Ризотто	500 г	500 Вт	98	11 - 14	Используйте кастрюлю из материала Ругех. Сразу добавьте в емкость бульон (равный весу риса)
Рыба (дорада, лаврак)	800 г	270 Вт	85	5 - 6	Смажьте перфорированный противень перед укладкой рыбы, проколите кожу в некоторых местах
Креветки / норвежские омары	500 г	270 Вт	85	2 - 3	
Картофель/морковь/кабачки	600 г	500 Вт	90	5 - 6	Очистите картофель и нарежьте овощи на кусочки правильной формы
Цветная капуста / брокколи	500 г	500 Вт	95	6 - 8	Нарезать на обычные кусочки
Мясной рулет	900 г	500 Вт	90	10 - 12	

■ ЧИСТКА - УХОД - ОБСЛУЖИВАНИЕ



Очистка

ВНИМАНИЕ!

Обращайтесь к главам, рассматривающим безопасность.

- Протрите переднюю часть оборудования мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте духовку внутри после каждого использования. Таким образом пятна удаляются легче.
- После каждого использования очищайте принадлежности для выпечки и дайте им полностью высохнуть. Используйте мягкую ткань, смоченную теплой мыльной водой.

Детали из нержавеющей стали

- Очищайте дверцу духовки только влажной губкой.
- Просушите ее с помощью мягкой ткани.
- Избегайте использования стальной мочалки, кислот или абразивных материалов, которые могут повредить поверхность духовки.
- Очистите панель управления духовки, соблюдая те же меры предосторожности.

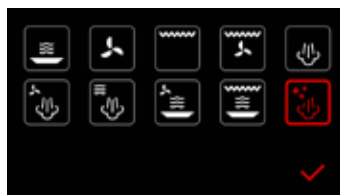
Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте уплотнение дверцы. Уплотнитель дверцы расположен вокруг рамы камеры духовки.
 - Не используйте прибор, если уплотнение дверцы повреждено.
 - Обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы см. общую информацию по очистке.

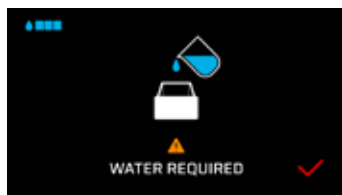
Цикл очистки паром

- В этой процедуре используется пар для удаления жира и остатков пищи в духовке.
1. Установите функцию - **Цикл очистки паром**.
 2. Наполните бакчок с помощью соответствующего кувшина.
 3. Температура цикла равна 90 °C, а рекомендуемая продолжительность составляет 15 минут.
 4. После цикла очистки дайте прибору остыть.
 5. После остывания протрите внутренние поверхности духовки тряпкой.

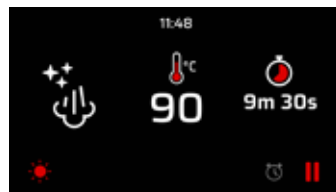
1



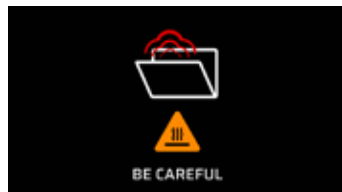
2



3



4

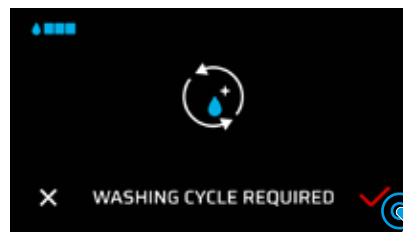


- Опорожнение и промывка бака

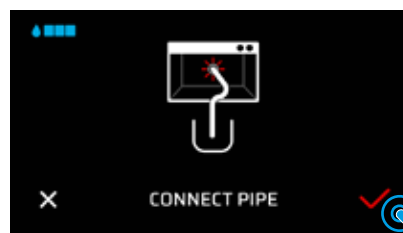


При первом включении на дисплее появляется желтый предупреждающий треугольник.

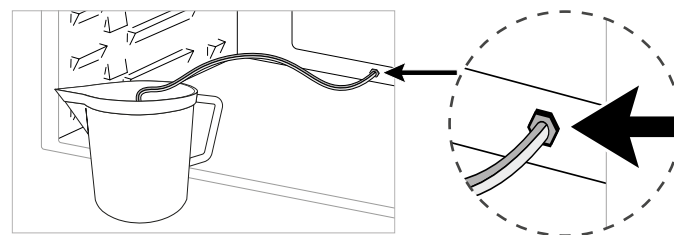
При открытии дверцы и касании к дисплею, на нем появится сообщение



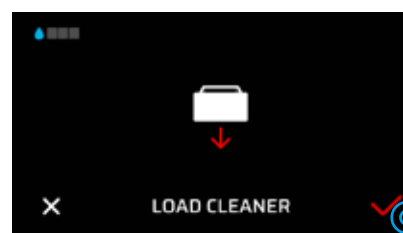
Если вы не хотите выполнить цикл промывки, просто коснитесь символа X, и желтый треугольник исчезнет; можно будет выполнить промывку, выбрав соответствующую кнопку после открытия меню настроек. Если же вы хотите выполнить промывку, нажмите кнопку подтверждения, и на дисплее отобразится



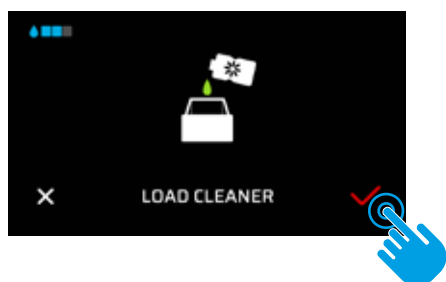
Для ее выполнения наденьте прилагаемую резиновую трубку на металлический носик, выступающий из задней стенки рабочей камеры ниже перфорированной области. Вставьте другой конец трубки в емкость для сбора жидкости объемом 1 л (например, в прилагаемый кувшин). После этого нажмите кнопку подтверждения опорожнения (запустится насос).



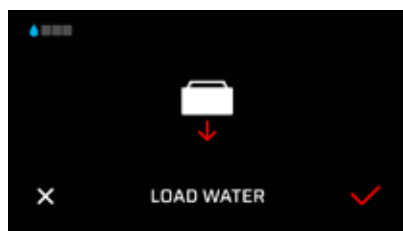
После опорожнения бака появляется рекомендация загрузки раствора для удаления накипи (5 % лимонная кислота или упаковка средства для удаления накипи для кофемашин или утюгов). Для полной очистки используйте 1 л раствора.



После открытия емкости и подтверждения изображение будет иметь следующий вид:



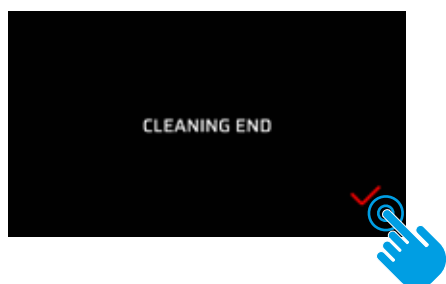
После подтверждения насос перезапускается, а выполняется промывка бака и водяного контура. Когда бак опустеет, его необходимо промыть водой (также 1л); на дисплее отобразится:



После открытия емкости и подтверждения дисплей показывает:

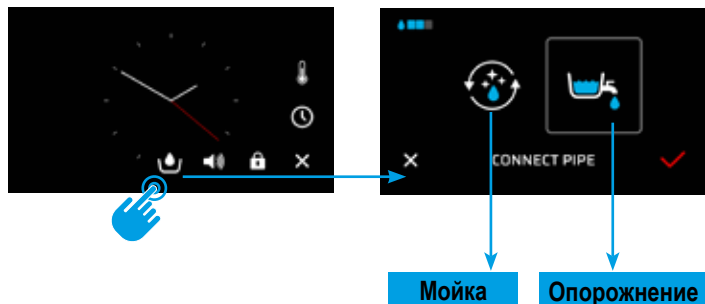


Полностью заполните бак и нажмите кнопку подтверждения, чтобы запустить насос и начать окончательное опорожнение. В конце (операция занимает около десяти минут) на дисплее отображается:

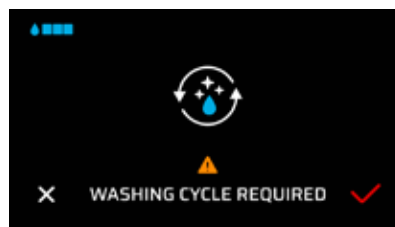


Когда промывка закончена, нажав кнопку подтверждения, вы можете начать пользоваться машиной в обычном режиме.

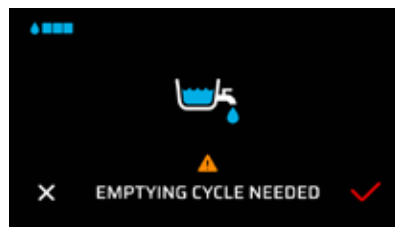
Бак можно промыть и опорожнить в любое время, войдя в соответствующее меню нажатием кнопки настройки.



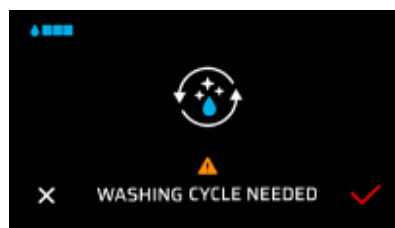
Значение предупреждений, относящихся к водяному контуру



Это предупреждение появляется каждый раз, когда духовка подключается к сети. Оно носит только информативный характер и позволяет вам нормально пользоваться прибором, даже без выполнения промывки.



Это предупреждение появляется через 7 дней после последнего заполнения бака и предлагает опорожнить его, чтобы избежать ухудшения качества воды. Оно носит только информативный характер и позволяет нормально пользоваться прибором, даже без выполнения опорожнения. Тем не менее, было бы целесообразно опорожнять резервуар после каждого приготовления, чтобы начать следующее со свежей водой.



Это предупреждение появляется после того, как бойлер проработает 80 часов (функции приготовления на пару и комбинированная с паром). После этого можно выполнить только 10 циклов приготовления с паром: в дальнейшем, если промывка не выполняется, можно выбрать функции приготовления с паром, но при запуске появится сообщение об ошибке и приготовление не начнется.

■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Советы по очистке духовки и передней панели

ДУХОВКА

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренние поверхности духовки Передняя часть и дверца	Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством. Рабочую камеру можно очистить мягкой тканью, смоченной в растворе теплой воды и нашатырного спирта, затем прополоскать и высушить. Очистите переднюю поверхность прибора и уплотняющие поверхности дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой и моющим средством.	Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки. Не используйте абразивные/агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.
Поддон	Погрузите в раствор теплой воды и нейтрального мыла. Высушите после мойки.	Удаляйте остатки пищи сразу после использования.
Решетки	Очистите теплой водой с неабразивными моющими средствами или подходящим обезжиривающим средством.	В случае образования корки и затвердевшей грязи рекомендуется оставить решетки отмачиваться на несколько часов перед очисткой.

ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Стальные поверхности	Очистите детали теплой водой и неагрессивным жидким моющим средством, а затем высушите их мягкой тканью или тканью из микрофибры.	Блеск поддерживается периодической чисткой специальными средствами, обычно доступными в продаже. Запрещено использовать абразивные порошки.
Окрашенные поверхности	Для сохранения характеристик окрашенных деталей необходимо регулярно мыть их мыльной водой.	Не оставляйте на окрашенных деталях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и не мойте их, пока они еще горячие.

■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампы

- **ВНИМАНИЕ!**
Перед заменой лампы:
убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
Внимание: лампа и стеклянный колпак лампы могут быть горячими. Положите мягкую ткань на дно внутри прибора. Это предотвращает повреждение стеклянного колпака и камеры. Всегда используйте один и тот же тип лампы.
- **Замена лампы**
Поверните стеклянный колпак лампы против часовой стрелки, чтобы снять его.
- Очистите стеклянный колпак.
- Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 25 Вт.
- Установите стеклянный колпак на место..

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности общего характера



- В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий выключатель.
- Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
- Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
- В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
- Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока опла-

чивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.

- Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

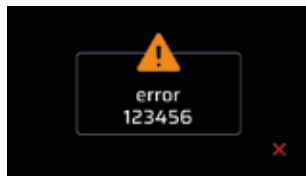
■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Сообщения об ошибках

Системные ошибки

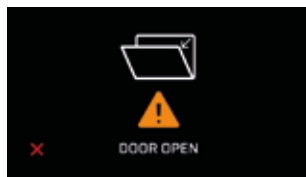
В случае неисправности на дисплее появляются следующие ошибки:

Описание	Код ошибки
Сбой датчика камеры	00
Короткое замыкание датчика камеры	01
Сбой датчика бойлера	02
Короткое замыкание датчика бойлера	03
Сбой датчика для мяса	04
Короткое замыкание датчика для мяса	05
Перегрев	08
Бойлер не нагревается	09
Насос не работает	10
Ошибка опорожнения	14
Необходимо промыть водяной контур	15
Тангенциальный вентилятор не работает	16
Ошибки связи	20



В случае ошибки отключите и снова подключите устройство. Если ошибка повторится, потребуется вмешательство авторизованного техника.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ (ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

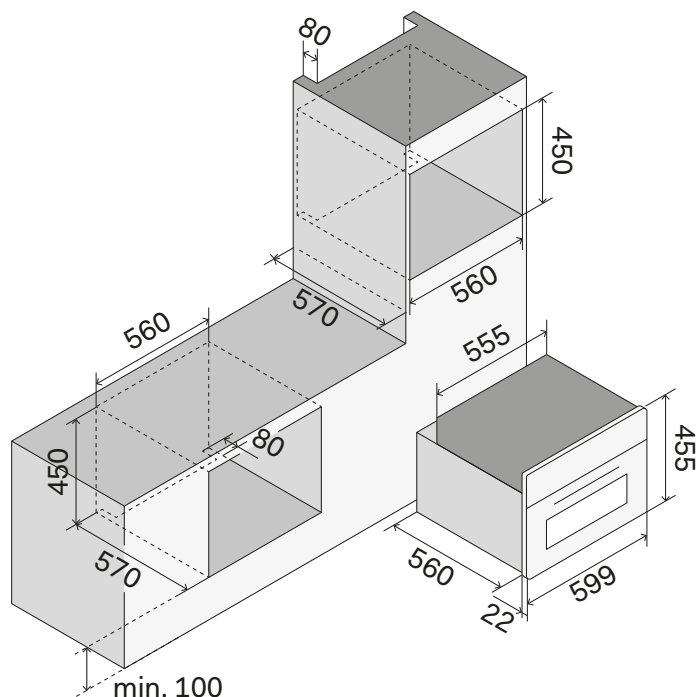


Закройте дверцу духовки.

■ УСТАНОВКА - Указания по установке

! Паспортная табличка расположена на дверце духовки и показана на странице 1. Она видна при открытой дверце и содержит все данные, необходимые для установки, например, модель прибора, номинальное напряжение и потребляемую мощность. Сначала измерьте и проверьте нишу для встраивания в мебели, которая должна точно соответствовать размерам, указанным на рисунке А. Убедитесь, что мебельная отделка, шпон или другое покрытие приклеены термостойким клеем (150 °C). Если покрытие или клей не являются термостойкими, покрытие может деформироваться или расколоться, особенно в самых узких местах мебели. Убедитесь, что мебель для встроенной духовки имеет прочное дно и может выдержать вес прибора. В комплект входят все винты и принадлежности, необходимые для крепления духовки к мебели.

Рис. А - Мод. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ УСТАНОВКА - Подключение к электросети



Следующие инструкции предназначены для квалифицированного лица, которое будет выполнять установку прибора, его настройку и техническое обслуживание, а также позаботится о том, чтобы эти операции выполнялись максимально правильно и в соответствии с действующими нормами. Важно: любую регулировку, техническое обслуживание и т. д. следует выполнять после отключения электрической вилки прибора от сети.

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:

ДИРЕКТИВА 2002/96/CE

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU

ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с пищевыми продуктами).

Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования.

В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность. В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора. Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:

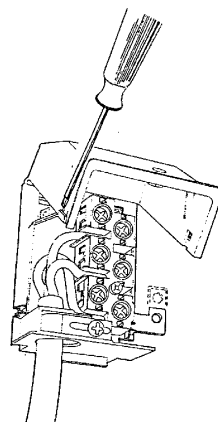
- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдерживать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);
- система электропитания имеет эффективное заземление.

Прибор поставляется с кабелем без вилки: подключение должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель является заземляющим проводом и ни в коем случае не должен прерываться.

Розетка должна быть видна и доступна, чтобы прибор можно было легко отключить.

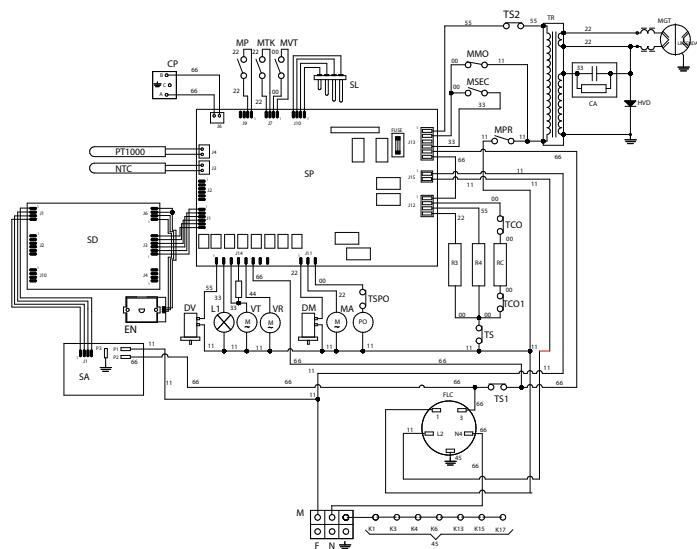
Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:

- предохранительный клапан и домашняя система могли выдержать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);
- система электропитания имела эффективное заземление;
- многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;
- был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки.



Желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться, даже выключателем. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает температуру окружающей среды более чем на 50 °C. Если вам необходимо заменить кабель питания, обратитесь в сервисный центр.

■ Электрическая схема



Условные обозначения

F	Черный	TS2	Предохранительный термостат на фазе 120 °C
N	Нейтраль	TCO	Предохранительный термостат на фазе 318 °C(TCO)
M	Клеммная колодка	TCO1	Предохранительный термостат на фазе 318 °C(TCO)
ПРЕДО-ХРАНИ-ТЕЛЬ	Предохранитель 10 А	TSPO	Предохранительный термостат на фазе 90 °C
FLC	Фильтр LC	MSEC	Вторичный микровыключатель
L1	Лампа духовки	MMO	Микровыключатель монитора
SA	Плата питания	MPR	Первичный микровыключатель
SD	Плата дисплея	MP	Микровыключатель дверцы
SP	Силовая плата	MTK	Микровыключатель емкости для заливки воды
EN	Энкодер регулировки	MVT	Микровыключатель тангенциального вентилятора
CP	Подключение датчика камеры	00	Черный
SL	Датчик уровня воды	11	Коричневый
DM	Заслонка микроволновой печи	22	красный
DV	Паровая заслонка	33	Белый
PD	Насос	44	Желтый
VR	Радиальный вентилятор	45	Желто-зеленый
VT	Тангенциальный вентилятор	55	Серый
RC	Нагревательный элемент бойлера	66	Синий
R3	Нагревательный элемент гриля	K1	Заземляющий провод клеммной колодки
R4	Круговой нагревательный элемент	K3	Провод заземления клеммной колодки радиального двигателя
PT1000	Датчика бойлера PT1000	K4	Провод заземления клеммной колодки с круглым сечением
NTC	Датчик камеры NTC	K6	Провод заземления клеммной колодки лампы духовки
MGT	Магнетрон	K13	Провод заземления клеммной колодки нагревателя гриля
TR	Трансформатор напряжения	K15	Провод заземления клеммной колодки рамы
HVD	Диод высокого напряжения	K17	Провод заземления клеммной колодки блока питания
CA	Конденсатор 1,05 мкФ		
MA	Двигатель антенны		
TS	Предохранительный термостат на фазе 135 °C		
TS1	Предохранительный термостат на фазе 135 °C		

⚠ OLULISED OHUTUSHOIATUSED

Seadme omadused

Silt seadme andmetega, mille leiab ka kaanelt, on kinnitatud ahjuukse servale; silt on näha, kui uks on lahti.

TÄHELEPANU! Need hoiatused käivad eri tüüpi seadmete kohta. Olge enda seadme õige tüüpi tuvastamisel hoolikas (vt andmesilt).

⚠ 1. Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend, mis sisaldab muu hulgas väga olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja hoolduse ohutuse kohta. Hoidke kasutusjuhend hoolikalt alles, et saaksite seda edaspidi kasutada ja kontrollida oma seadme seerianumbrit.

2. Seadme elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui maandus on tehtud õigesti ja kehtivate standardite kohaselt. Oluline on tagada, et neid nõudeid järgitakse. Kahtluste korral võtke elektrisüsteemi põhjalikuks kontrollimiseks ühendust kvalifitseeritud isikuga. Tootja ei vastuta kehvast maandussüsteemist põhjustatud kahjustuste eest.

3. Enne seadme ühendamist kontrollige, et andmesildil näidatud tehnilised omadused vastaksid täielikult elektrisüsteemi omadele. Paigaldamise/reguleerimise peab tegema kvalifitseeritud personal.

4. Kontrollige, kas elektrisüsteem ja pistikupesad suudavad toetada seadme maksimaalset võimsust, mis näidatud andmesildil. Kahtluste korral võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga.

5. Seade tuleb ühendada otse vooluvõrku, järgides näidatud polaarsust. Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud võrgust isoleerimise seadmega, mille kontaktide avanemise kaugus tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

6. Kui pistikupesa ei sobi pistikuga, vahetage see sobiva vastu välja. Selles juhul võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga, kes peab muu hulgas kontrollima, kas pistikupesa kaablite ristlõiked peavad vastu seadme tarvitavale võimsusele. Toitekaabli pole pistikut. Ühenduse kohta vaadake lõiku "Elektriühendus". Soovitav on mitte kasutada adaptereid, harupestasid ega pikendusjuhet.

7. Kui seadet ei kasutata pikka aega, võtke elektriühendus lahti ja lülitage pealüliti välja.

8. Ärge blokeerige ventilatsiooni- või soojuse eraldumise avasid.

9. Kui seadme toitekaabel on kahjustatud, tohib selle välja vahetada ainult tootja volitatud teeninduskeskus.

10. Seadet tohib kasutada ainult sellel otstarbel, milleks see on ette nähtud (toidu valmistamiseks). Igasugune muu kasutus (näiteks ruumi kütmine) pole lubatud, sest see on ohtlik. Tootja ei vastuta ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

11. Mis tahes elektriseadme kasutamine eeldab, et peetakse kinni peamistest põhimõtetest.

A. Ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega.

B. Ärge kasutage seadet paljaste jalgadega.

C. Vältige pikendusjuhtmete kasutamist ja võtke kasutusele kõik võimalikud ettevaatusabinõud.

D. Ärge tõmmake juhet, et seda vooluvõrgust eemaldada.

E. Ärge jätke seadet ilmastikutegurite (vihm, päike jne) kätte.

F. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse. Seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja füüsiliste, sensorsete või mentaalsete häiretega inimesed vaid järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi masinaga mängida. Järelevalveta lapsed ei tohi masinat puhastada ega hooldada.

12. Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik ja mitte puudutada kütteelemente. Väikesed lapsed tuleb hoida seadmest eemal. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

13. Enne seadme puhastamist või hooldustöid eraldage seade toitest, eemaldades toitejuhtme vooluvõrgust või katkestades elektrivoolu vastava lüliti abil.

14. Rikete või tõrgete korral lülitage seade välja ja ärge proovige seda remontida – seda tohib teha ainult volitatud abikeskus. Kasutada tuleb alati originaalvaruosi. Nende juhiste eiramine võib seada ohtu seadme ohutuse.

15. On tungivalt soovitatav mitte jätta ligipääsetavaks osi, mis võivad kujutada endast ohtu, eriti kui on lapsi, kes võivad seadmega mängida.

16. Ärge kasutage töötava seadme läheduses kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).



17. Pakend on mõeldud seadme kaitsmiseks kahjustuste eest transpordi ajal. Pakendimaterjalid on kergesti taaskasutatavad, kuna need on valitud keskkonnahoidlike kriteeriumide järgi.

Nende taaskasutamine vähendab vajadust tooraine järele ja vähendab jäätmete mahtu. Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad sageli väärtuslikke materjale. Need sisaldavad ka materjale, mis ebaõige käitlemise või kõrvaldamise korral võivad olla potentsiaalselt ohtlikud inimeste tervisele ja keskkonnale. Samas on need aga hädavajalikud seadme õigeks tööks. Seetõttu ärge visake seadet ära koos olmejäätmetega.

Viige see kohalikku jäätmekogumis-/ringlussevõtukeskusesse või võtke nõu saamiseks ühendust edasimüüjaga. Veenduge, et seade oleks kuni utiliseerimiseni lastele mängimiseks kättesaamatus eemal.

18. Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks aurupuhastit.

19. Ärge kasutage ahju klaasuke puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja selle katki teha.

20. Suitsu korral ärge avage ahju ust, vaid lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Ärge avage ust enne, kui suits on leegid summutanud.

21. Kasutage nuppude lukustamise funktsiooni, et lapsed ei saaks seadet ise sisse lülitada.

22. Jälgige lapsi, kui nad on multifunktsionaalse ahju vahetus läheduses. Ärge laske neil seadmega mängida.

23. Lämmumisoht.

– Lapsed võivad end mängides pakkematerjali (nt fooliumi) sisse mässida või selle üle pea panna ja nii lämbuda. Hoidke seda tüüpi materjal lastele kättesaamatus kohas.

24. Põletusohu

Laste nahk on palju õrnem kui täiskasvanutel.

– Klaasuks, juhtpaneel ja avad kuuma õhu väljutamiseks seadme küpsuskambrist muutuvad kuumaks. Hoolitsege, et lapsed ei saaks seadet selle töötamise ajal puudutada.

25. Vigastuste oht.

Ukse koormusetaluvus on max 8 kg. Lapsed võivad end vigastada ka siis, kui uks on avatud. Ärge laske neil avatud uksele toetuda, sellel istuda või selle küljes rippuda.

26. Ärge kasutage seda seadet mittestatsionaarsetes kohtades (nt laevadel).

27. Ettevaatust: Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – nii väldite elektrilöögi võimalust.

■ ETTEVAATUSABINÕUD VÕIMALIKU KOKKUPUUTE VÄLTIMISEKS LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA

28. Ärge proovige ahju kasutada avatud uksega, kuna avatud uksega töötamine võib põhjustada kahjulikku kokkupuudet mikrolaineenergiaga. Oluline on mitte kahjustada ega rikkuda turvalukke. Ärge asetage esemeid ahju esiosa või ukse vahele ega laske mustusel või puhastusvahendite jääkedel koguneda tihenduspiirkondadele.

29. HOIATUS! Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud. Eriti oluline on, et ahjuuks sulguks korralikult ja et ei oleks kahjustusi (1) ukse (paindunud), (2) hingedel ja sulguritel (katki või lahti), (3) uste tihenditel ja tihenduspiirkondadel. Kui uks ja tihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada enne, kui kvalifitseeritud (tootja või klienditeeninduse poolt väljaõpetatud) hooldustehnik on selle parandanud.

30. HOIATUS! Kõigile, kes ei ole korralikult koolitatud selliste hooldus- ja remonditööde tegemiseks, mis nõuavad mis tahes mikrolainete eest kaitsva ümbrise või tõkke eemaldamist, on need toimingud ohtlikud. Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajaks tuleb seade vooluvõrgust eraldada. Keelatud on avada seadme korpust. Elektriliste ühenduste või komponentide ja mehaaniliste osade rikkumine on kasutajale väga ohtlik ja võib põhjustada seadme talitlushäireid.

31. HOIATUS! Ärge kuumutage vedelikke ega muid toiduaineid suletud anumates, purkides või pudelites, kuna need võivad plahvatada.

32. Kui ahi töötab mikrolainerežiimis, on see mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Ärge kasutage mikrolainerežiimi, et kuivatada lilli, ürte, leiba või muid kergesti süttivaid materjale, nagu pesunuustikud, sussid, või aroomiteraapias kasutatavad padjad, mis on täidetud kirsikivide, nisu, lavendli või geeliga. Kuumutamisel võivad need esemed süttida ja põhjustada põletusvigastusi ka pärast ahjust väljavõtmist.

33. TÄHELEPANU: kui seade töötab kombineeritud režiimis, tohivad lap- sed seda kõrge temperatuuri tõttu kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.

34. Funktsiooni "AINULT MIKROLAINE" kasutamisel ei tohi ahju eelsoojendada (ilma toiduta) ega tühja ahju sisse lülitada, kuna see võib tekitada sädemeid.

35. Enne ahju kasutamist veenduge, et nõud ja anumad sobivad mikrolai- neahju jaoks (vt juhiseid järgmistel lehekülgedel).

36. Vedelike (vesi, kohv, piim jm) kuumutamisel on võimalik, et mullide hilisema tekkimise tõttu läheb sisu lõpus ootamatult järsku keema ja voo- lab tugevalt üle, põhjustades põletushaavu. Selle vältimiseks tuleb enne vedelike kuumutamise alustamist panna anumasse plastlusikas või klaas- pulk. Igal juhul käsitsege anumad väga ettevaatlikult.

37. Ärge kuumutage suure alkoholisisaldusega piiritust või suures kogu- ses õli, kuna need võivad süttida.

38. Pärast imikutoidu (pudelites või purkides) kuumutamist raputage või segage selle sisu ja kontrollige enne tarbimist temperatuuri, et vältida põ- letusi.

39. Samuti on soovitatav toitu segada või raputada, et tagada ühtlane temperatuur. Kui kasutatakse müügil olevaid lutipudelisterilisatsioonireid, kontrollige enne ahju sisselülitamist ALATI, et anum oleks täidetud tootja näidatud koguse veega.

40. Kõik mikrolaineahjud on katsetused läbinud ja heaks kiidetud vasta- valt kehtivatele ohutus- ja elektromagnetilise ühilduvuse standarditele. Ettevaatusabinõuna soovivad südamestimulaatorite tootjad hoida ak- tiveeritud mikrolaineahju ja südamestimulaatori vahel vähemalt 20–30 cm vahemaad, et vältida võimalikke häireid südamestimulaatori töös. Kui kahtlustate mingil põhjusel häireid, lülitage mikrolaineahi kohe välja ja võt- ke ühendust südamestimulaatori tootjaga.

41. Kui ahi kuumeneb üle (pikaajaline kasutamine, kasutamine tühjana jne), saab ahju ohutustermostaadi abil välja lülitada. Kui ahi on maha jah- tunud, hakkab see taas normaalselt tööle.

42. Ärge küpsetage ega kuumutage mikrolaineahjus koorega mune, kuna isegi keedetud munad võivad plahvatada.

43. Pidage meeles, et toiduvalmistamise, soojendamise ja sulatamise ajad mikrolainetega on sageli palju lühemad kui mikrolaineteta režiimis. Liiga pikad küpsetusajad põhjustavad toidu kuivamist ja mõnikord ka kõr- bemist.

■ AURUTAMINE

44. Ärge kasutage ahju, kui lambi kate on eemaldatud. Aur võib jõuda pin- gestatud osadeni ja põhjustada lühise. Samuti võivad nii kahjustada saada elektrilised komponendid.

45. Kui ahi on paigaldatud mööbliukse taha, kasutage seda ainult avatud uksega. Sulgege mööbliuks alles siis, kui seade on täielikult välja lülitatud ja jahtunud.

46. Ärge avage auruga küpsetamise ajal seadme ust. Aur võib välja pää- seda.

■ ESIMENE KASUTUSKORD

– Kui kasutate ahju esimest korda, laske sellel tühjana töötada umbes 1 tund (230 °C juures), jättes võimaluse korral köögiaknad lahti. Esime- sel kuumutamisel eraldub ahjust tootmisjääkide, nagu rasva, õli või vaigu ebameeldiv lõhn. Kui eespool osutatud aeg on möödas, on ahi esimeseks küpsetamiseks valmis. Kui ahi on maha jahtunud, puhastage seda jaoti- ses "Puhastamine ja hooldamine" toodud juhiste järgi.

– Ärge katke ahju sisemuse puhastamise hõlbustamiseks alumiiniumfoo- liumiga.

– See toiming muudab seadme tööd ja võib emaili kahjustada.

– Kõik toiduga otseses kokkupuutes olevad tarvikud tuleb enne kasuta- mist sobivate toodetega hoolikalt puhastada.

■ EKRAAN – Icoonide tähendused

	Paus
	Start
	°C – °F
	Ekraani lukustus
	Kinnitamine
	Seadistused
	Lihaandur
	Avakuva
	Valgus
	Taimer
	Välja – lõpu aeg
	Kell
	Seadistuste kinnitamine
	Välja lülitamine

KASUTUSJUHEND

Töötamine



Ekraani esialgne avaleht

- 1 = Võimaldab liikuda ahjuõõnsuse seadistamise kuvale.
- 2 = Võimaldab seadistada taimerit.
- 3 = Otsejuurdepääs seadistustele.

! = Tähelepanu! Esimesel käivitamisel ilmub ekraanile kollane kolmnurk, mis tähendab nõuet teha pesutsüklil (**ei takista kasutamist, kui seda ei tehta**) *

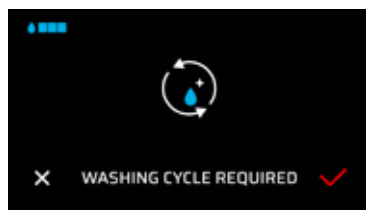
MÄRKUS. Kollane kolmnurk kaob järgmistel juhtudel:

A – ainult siis, kui paak on täidetud vähese veega ja täielikult tühjendatud.

* (kui pesu/tühjendustoimingut ei tehta, töötab ahi normaalselt, kuid kollane kolmnurk jääb alles).

B – pärast kollase kolmnurga puudutamist ja ukse avamist ilmub ekraanile allpool toodud ekraan. Kui puudutate vasakpoolses alanurgas sümbolit

X, siis kolmnurk kaob. (Pärast elektrikatkestust ilmub kolmnurk uuesti).



TAMINE, HOOLDUS”.

Seadistused

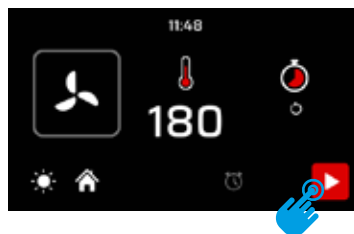
- 4 = Kraadiskaala valik (°C või °F).
- 5 = Kellaaja määramine.
- 6 = Väljumine – funktsiooni lõpp.
- 7 = Ekraani lukustus.
- 8 = Avamiseks puudutage ekraani 10 sekundit.
- 9 = Võimaldab seadistada akustilise signaali tugevust ja valikuliselt ekraani puudutamisel kostvat heli.
- 9a = Võimaldab valida paagi pesemise või tühjendamise.

Timeri seadistamine

- 10 = Aja pikendamine või lühendamine.
- 11 = Kinnitamine, kui soovitud aeg on seadistatud. Kui aeg on täis, annab sellest märku helisignaali.
- 12 = Kinnitamine ja naasmine avalehele.

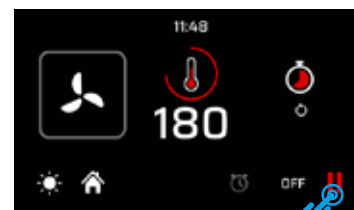
Funktsioonid

- 13 = Küpsetusfunktsiooni valimine.
- 13.1 = Lamp (sisse või välja).
- 13.2 = Avaleht (avalehele naasmine).
- 14 = Küpsetustemperatuuri määramine.
- 14a = Temperatuuri seadistamiseks on kaks võimalust:
 - riba kerimine
 - nuppudega + või –
 - Vastava nupuga (kui see on olemas).
- 14b = Valiku kinnitamine (valik: kinnitage nuppu vajutades)
- 15 = Küpsetusaja määramine ja programmeeritud algus.
- 15a = Küpsetusaja määramine.
- 15b = Näitab toiduvalmistamise lõpuaega.
- 15c = Algusaja määramine.
- 15d = Seadistuste kinnitamine.
- 15e = Numbriklaviatuur.
- 16 = AAhu ekraan lülitub välja, et säästa energiat pärast 19' tegevusetust. Selle saab uuesti sisse lülitada ühe puudutusega. Energiatarve väljalülitatud olekus on 0,5 W.



AHJUÕÕNSUSE SEADISTAMINE

Kui õõnsus on seadistatud (küpsetusfunktsioon, temperatuur ja taimer määratud), kinnitage eelsoojenduse alustamine. Sel hetkel lülitub ekraan eelsoojendusrežiimile.



EELSOOJENDUSE FAAS

– Sellel on neli taset, mis võimaldavad eelsoojendusprotsessi jälgida. Punane osa suureneb järk-järgult, kuni täidab ekraani.

– Kui küpsetusaega pole seadistatud, saab küpsetamise peatada (PAUS, vajutades klahvi) või lõpetada, vajutades nuppu OFF.

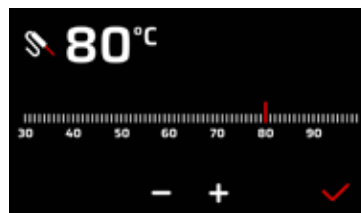


EELSOOJENDUS LÕPPENUD

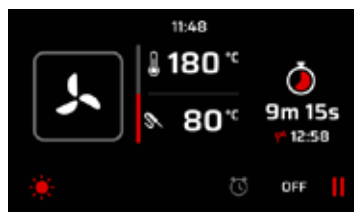
Kui määratud temperatuur on saavutatud, muutub ekraan punaseks, mis tähendab eelsoojendusfaasi lõppu ja küpsetusfaasi algust. Kui küpsetusaeg on määratud, lülitub ahi seadistatud aja möödudes automaatselt välja.

LIHAANDURIGA KÜPSETAMINE

ANDURI TEMPERATUURI VALIMINE



SOOJENDAMINE ANDURIGA

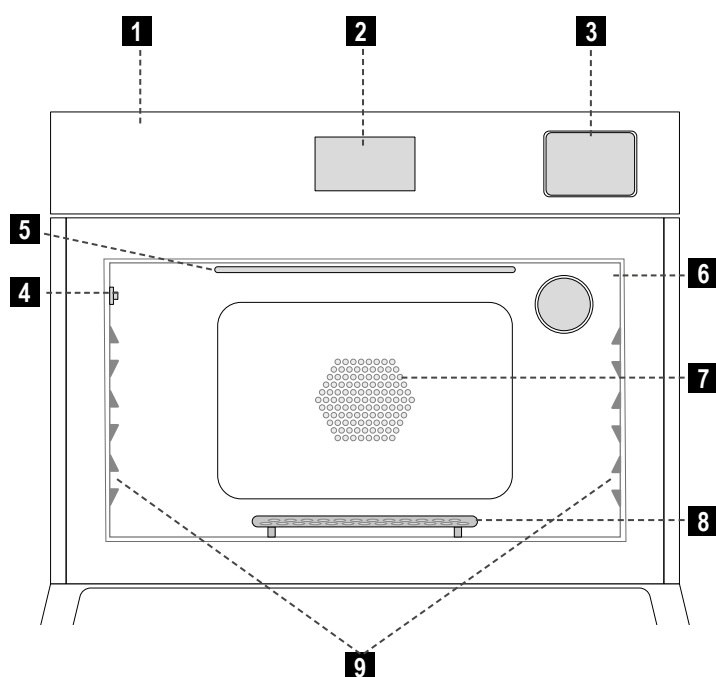


! Temperatuurianduri kasutamisel kuvatakse allolev seadistusväli ja kuumutamine lõpeb, kui andurile seadistatud temperatuur on saavutatud. **TÄHELEPANU!** Kasutage ainult selle toote jaoks soovitatud temperatuuriandurit

FUNKTSIOONIDE IKOONID

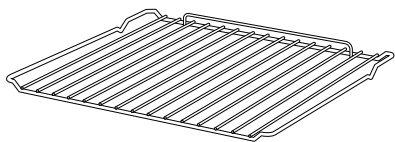
	Mikrolaine funktsioon See funktsioon sobib eriti hästi toidu või valmistoitude kiireks soojendamiseks ja sulatamiseks. Samuti saate küpsetada köögivilju, kala, mõnda magustoit. See on sobilik ka või pehmendamiseks, šokolaadi sulatamiseks, õnade kookide sulatamiseks.
	Küpsetamine mitme ventilaatoriga (konvektsioon) Funktsioon võimaldab eri roogade üheaegset küpsetamist eri tasanditel, ilma et lõhnad seguneksid. Saab küpsetada lasanjet, pitsat, sarvesaiu, saiakesi, pirukaid, kooke jne.
	Grillimine suletud uksega Funktsioon on ette nähtud kiireks ja sügavaks grillimiseks, liha üldiseks pruunistamiseks ja röstimiseks, filee, Firenze biifsteegi, grillitud kala ja grillitud köögiviljade valmistamiseks. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180 °C. Sobib grilli keskosas asetatud õhemate toitude küpsetamiseks ja leiva röstimiseks.
	Ventilatsiooniga grillimine Eriti kiire ja sügav ning märkimisväärse energiasäästuga funktsioon sobib paljudele toitudele, nagu sealihakotletid, vorstid, sealiha- või segavarad, ulukiliha, Rooma stiilis gnocchi jne. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180 °C.
	Aurutamine See funktsioon võimaldab valmistada vaakumis (sous vide) toitu madalal temperatuuril, säilitades algsed värvid, ühtluse ja pehme konsistentsi. Suurepärase köögiviljade, kala ja õnade toitude valmistamiseks.
	Kombineeritud küpsetus: aur + konvektsioon Küpsetamiseks ahjus koos eelistega, mis annab aur. Kasutage seda funktsiooni küpsetusaja lühendamiseks, säilitades samal ajal toidu vitamiinid ja toiteomadused. Funktsiooni kasutamiseks seadke temperatuur vahemikku 130 kuni 230 °C.
	Kombineeritud küpsetamine: aur + mikrolained See on kõige sobivam viis auruga küpsetamise eeliste kasutamiseks, säästes samal ajal aega. Sobib eriti hästi risotode, juurvilja, pirukate, hakkliha, püreede korral.
	Kombineeritud küpsetamine: konvektsioon + mikrolained See on sobivaim viis sea- ja kanaprae kiireks valmistamiseks nii, et toit ära ei kuivaks. Aja kokkuhoid võib olla kuni 40–50%.
	Kombineeritud küpsetamine: grill + mikrolained See on kõige sobivam viis perele suures koguses ahjuvormi (nt kartul ja juust), ahjupasta ja kõvade köögiviljade valmistamiseks lühikese ajaga. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180 °C.
	Auruga puhastamise tsükkel See on spetsiaalne programm ahju sisemusse ladestunud mustuse pehmendamiseks ja puhastamise hõlbustamiseks, kasutamata keemilisi aineid ja abrasiivseid vahendeid. Tsükli kestus on 15 minutit.

TOOTE KIRJELDUS



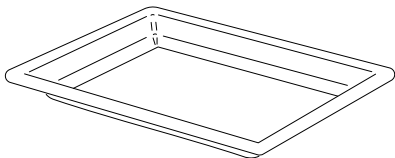
- 1 JUHTPANEEL**
- 2 PUUTETUNDLIK EKRAAN TFT**
- 3 VEEMAHUTI**
- 4 TEMPERATUURIANDURI PESA**
- 5 GRILL**
- 6 AHJU LAMP**
- 7 VENTILAATOR JA KONVEKTSIOONI TAKISTI**
- 8 KAANEGA KATEL**
- 9 GRILLI TOED**

- Kaasas olevad tarvikud



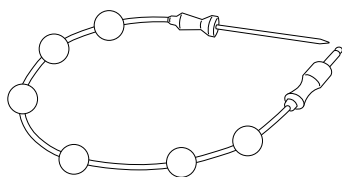
Rest

Pottidele, plaatidele ja ahjuvormidele



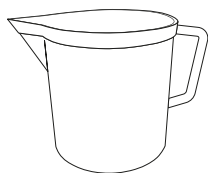
Klaasist tilkumispann

Seda kasutatakse mikrolaineahju kasutamisel



Lihaandur

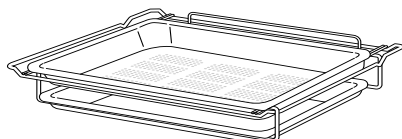
Toidu soojendamiseks ja küpsetamiseks, valides nende sisetemperatuuri



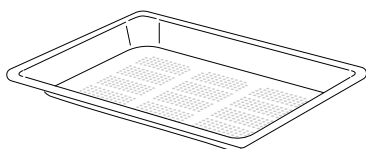
Karahvin

Paagi täitmiseks veega auruga küpsetamisel ja vee kogumiseks selle tühjendamisel

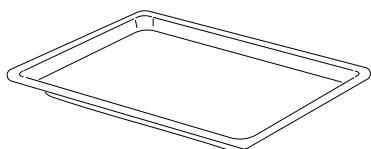
- Auruga toiduvalmistamise komplekt



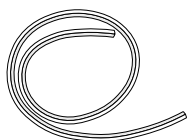
2 spetsiaalse plaadi tugi



Aukudega tilkumisalus, mis võimaldab aurul toiduni jõuda



Madal plaat tilkuva kondensatsioonivee kogumiseks



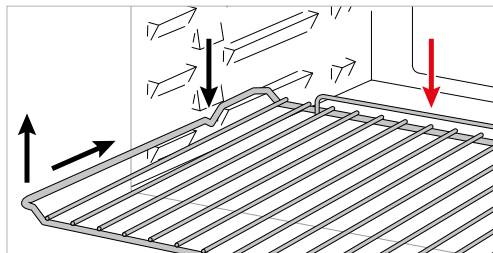
Silikoontoru, mida kasutatakse koos kannuga paagi tühjendamiseks

- Lisatarvikute kasutamine

Grill

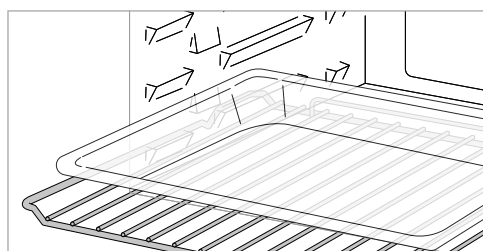
Tõstke grilli esiosa üles ja lükake seda nurgast ülessaamiseks sissepoole. Valige küpsetusfunktsioonile vastav tase.

Märkus. Punase noolega tähistatud tõke peab olema suunaga üles ja see näitab grilli tagaosa.



Pyrex'i klaasist alus

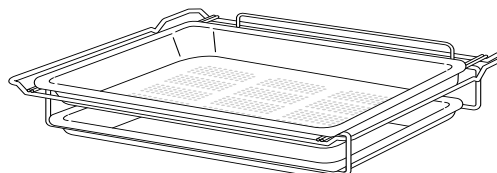
Klaasist tilgapanni kasutamisel asetage see võrele.



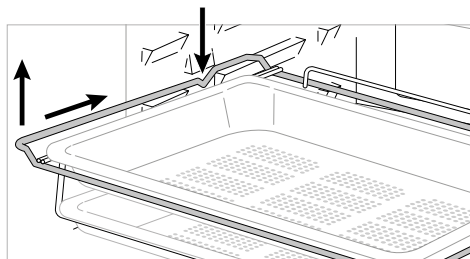
Auruga küpsetamine

Aukudega tilkumispann:

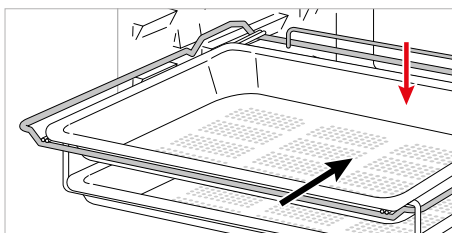
Sisestage tilkumispann raamile, nagu pildil näidatud.



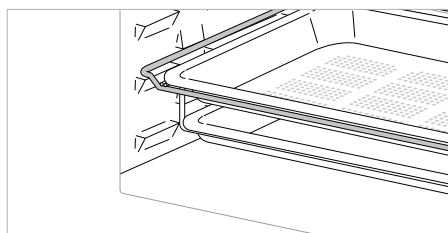
Tõstke raam eesmisest osast üles ja lükake ahju, nii et see libiseb üle nurga.



Märkus. Punase noolega tähistatud tõe peab olema suunaga üles ja see näitab grilli tagaosa.



Raam koos sisestatud tilkumispannidega



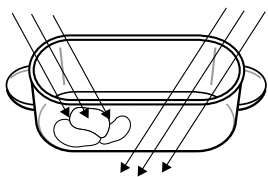
■ KASUTUSJUHEND – Mikrolaineahi



Töötamine

Ahju on paigaldatud magnetron, mis muudab voolu elektromagnetlaineteks. Need lained jaotuvad küpsetuskambris ühtlaselt ja peegelduvad ka metallseintelt. Nii jõuavad need toiduni igast küljest. Selleks et mikrolained jõuaksid nõude- ni ja tungiks nendesse, on oluline kasutada mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid, nagu portselan, klaas, papp, plast, kuid mitte metall.

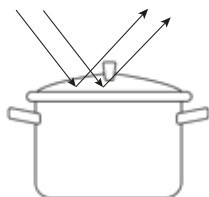
MÄRKUS: seadmega kaasasolevaid metalltarvikuid võib kasutada ka mikrolaineahju kombineeritud funktsioonidega. Nende peale ei tohi asetada metallnõusid, -anumaid ega metallkaunistustega anumaid, sest need võivad tekitada sädemeid. Mikrolained panevad liikuma toidus ja eriti vees olevad molekulid (umbes 2,5 miljardit korda sekundis). Seeläbi tekib soojus, mis levib nõude servadest sissepoole. Seepärast kuumeneb kogu ahju pandud toit peaaegu samaaegselt.



Eelised

Üldjuhul saab rooga küpsetada mikrolaineahjus ilma vedelikku või rasva lisamata või lisades neid vähe.

Mikrolainete tekitamine lõpeb, kui lõpetate toiduvalmistamise või avate seadme ukse. Küpsetamise ajal pakub suletud ja terve uks piisavat kaitset, nii et mikrolained ei pääse välja.



MÄRKUS: mikrolainetega EI TOHI ahi tühjalt töötada. Eelsoojenduse ajal kombineeritud režiimide korral mikrolaineid ei aktiveerita ja seetõttu võib toidu ahju panna alles selle faasi lõpus.

– KASULIKKE NÕUANDEID

Üldist

Enne küpsetamist eemaldage toit fooliumümbrisest või metallanumatest. Pärast seadme väljalülitamist jätke toit mõneks minutiks seisma (vt tabelit: seismise aeg).

Toidu valmistamine

Võimalusel küpsetage toitu mikrolaineahjus kasutamiseks sobiva materjaliga (nt mikrolainekile, kaaned) kaetult. Kui soovite toidule koorikut, küpsetage ilma katteta. Ärge küpsetage roogasid liiga suurel kuumusel ega liiga kaua. Toit võib kohati kuivada, kõrbedada või süttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade või tiguide küpsetamiseks, kuna need võivad lõhkeda. Praemunadel torgake enne munakollased läbi.

Torgake enne ahju panemist kahvliga augud nn koorega toidusse, nagu on kartulid, tomatid, vorstid, et need ei lõhkeks. Jahutatud või sügavkülmutatud toitude jaoks määrake pikem küpsetusaeg.

Kastet sisaldavaid roogasid tuleb aeg-ajalt segada.

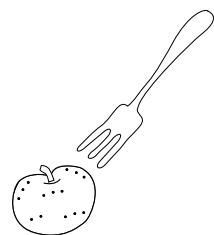
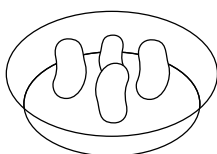
Tugeva tekstuuriga köögivilju, nagu porgand, hernes või lillkapsas, tuleks keeta veega.

Suuremad tükid keerake poole küpsetusaja järel ümber.

Võimalusel lõigake köögiviljad ühesuurusteks tükkideks. Kui valmistate mitu portsjonit sama toitu, näiteks keedukartulit, asetage need küpsetusnõusse ringikujuliselt, nii küpsevad need ühtlaselt. Kasutage laiu plaate. Ärge kasutage portselan-, keraamilisi või savipanne, millel on näiteks sangades väikesed augud, või põhi glasuurimata. Aukudesse sattuva niiskuse mõjul võivad selliseid nõud kuumutamisel praguneda.

Liha, linnuliha, kala sulatamine

Asetage külmutatud toit ümberpööratud taldrile, mille all on anum, või selleks mõeldud tarvikule, mis ei lase vedelikul toiduga kokku puutuda ja hoiaks ahju määrdumata. Pärast poolt sulatusaega keerake toit ümber. Võimalusel eraldage ja seejärel eemaldage sulama hakanud tükid.



- K  gino ud ja materjalid mikrolaineahju jaoks

	Mikrolaine			Ahi/grill
	Sulatamine	Soojendamine	K��psetamine	
• Kuumakindel klaas ja portselan (ilma metallkomponentideta, nt Pyrex, kuuma taluv klaas)	•	•	•	•
• Tulekindel klaas ja portselan 1)	•	-	-	-
• Kuuma-/k��lmakindlast materjalist (nt Arcoflam) valmistatud k��psetusplaadid, klaas ja klaaskeraamika	•	•	•	•
• Keraamika 2), savino�ud 2)	•	•	•	-
• Kuumuskindel plast, talub kuni 200 �C 3)	•	•	•	-
• Papp, paber	•	-	-	-
• Toidukile	•	-	-	-
• Mikrolaineahjus kasutamiseks m��eldud k��psetuskotid 3)	•	•	•	-
• Metallist ahjupannid, nt emailist, malmist	-	-	-	•
• Mustaks v��rvitud v��i silikoonkattega kandikud 3)	-	-	-	•
• Magustoitude k��psetusalused	-	-	-	•
• Pakendatud valmistoidud	•	•	•	•

Valmistoidud

Metall anumates v  i metallkaanega plast anumates olevaid valmistoite v  ib mikrolaineahjus sulatada v  i uuesti soojendada ainult siis, kui need anumad on selgelt m  rgistatud kui mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad ning kui need asetatakse PYREXiklaasist tilgaalusele.

J  rgida tuleb pakendile tr  kitud tootja juhiseid (nt eemaldada metallkate ja torgata plastkile l  bi).

- 1. Ilma h  beda, kulla, plaatina v  i metallkatteta/-kaunistusteta
- 2. Ilma kvartsi- v  i metallkomponentide v  i metalle sisaldavate emailideta
- 3. J  rgige tootja juhiseid.

KASUTUSJUHEND
Auruga k  psetamine



EELISED

Auruahjul on palju eeliseid, n  iteks v  imaldab see nii dieettoitude kui ka tervisliku toidu valmistamist. K  psetamine toimub vee tekitatud niiske kuumuse abil. See t  h  ndab, et toiduvalmistamine ei toimu liiga k  rgel temperatuuril – see aitab hoida nii mineraalaineid kui vitamiine muutumatuks. Protsess tagab ka igat t   pi toidu maitse ja aroomi t  iusliku s  ilimise.   ks aspekt, mida ei tohiks alahinnata, on asjaolu, et auruga k  psetamisel on teil v  imalus mitte kasutada erinevaid maitseaineid,   lisid ja ennek  ike rasvu. Nendel p  hjustel on see parim toiduvalmistamisviis nii k   givilja kui ka kala korral, kuna nende toiduainete nutritiivsed omadused s  ilivad suurep  raselt. V  hem sobib see k  psetusviis seevastu lihale. Selleks et liha h  sti k  pseks, vajab see palju k  rgemat temperatuuri, mis ei v  imalda nn mahlal laiali valguda. Auruga k  psetamisel on k  ik toidud maitavad ka ilma rasvainete ja peaaegu t  iesti ilma maitseaineteta. Seet  ttu on see ideaalne lahendus neile, kes soovivad j  rgida s   es tervislikku ja tasakaalustatud elustiili.

T   P  HIM  TE

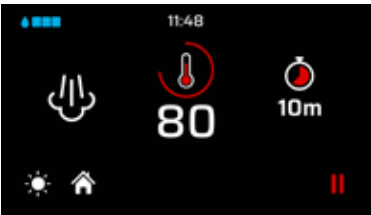
Auruga k  psetamiseks tuleb paak t  ita v  hemalt s  lguni, mis t  histab minimaalset veekogust. Selleks vajutage esipaneelil asuvat sahtlit (laadimisalus) nii, et see kl  psaks tagasi; seej  rel t  mmake see v  lja, kuni see peatub. Valage vesi m   tekannust sahtlisse ja j  lgige ekraanil olevat ikooni. Kui aluse eemaldate, ilmub ekraanile j  rgmine teave.



Samal ajal s  ttivad ka veetasemega seotud segmendid. Kasutage ainult k  lma kraanivett;   rge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) v  i destilleeritud vett, mineraalvett ega muid vedelikke.

M  RKUS.

Kui soovite seadistada auruga k  psetamise ja ahi on soovitud temperatuurist k  rgemal temperatuuril, peate ootama, kuni ahju   nsus jahtub (seda n  eb ekraani keskosas allapoole liikuvatest ribadest, mis n  itavad temperatuuri). K  psetusaja saab seadistada, kuid aega hakatakse arvestama alles p  rast ahju jahtumist. Et k  psetamist kohe alustada, peab seadistatud temperatuur olema k  rgem kui parasjagu ahjus. (M  RKUS. Auruga k  psetamisel on maksimaalne temperatuur 100  C).



T  HELEPANU!

-   rge valage vett otse ahju p  hjas asuvasse veekatlasse.
-   rge valage veealusele s  ttivaid vedelikke ega alkoholi.
- T  itmise ajal, kui tase t  useb, s  ttivad funktsionaalsete ikoonide ekraanil j  rk-j  rgult minimaalset, keskmist ja l  puks maksimaalset taset n  itavad segmendid. Maksimaalse taseme segmendi s  ttimisel kostub ka helisignaal.
-   RGE VALAGE VETT JUURDE P  RAST SEDA, KUI AHI ON M  RKU ANDNUD, ET PAAK ON T  IS.
- LIIGNE VESI VOOLAB AHJU   NSUSSE JA EDASI SEADMEST V  LJA.
- Eemaldage vajaduse korral vesi    nsusest k  sna v  i lapiga.
- P  rast veega t  itmist sulgege sahtel, kuni kuulete kl  psatust – see on m  rguanne, et sahtel p  sib kinni. Kontrollige, kas kiri TANK kaob ekraanilt.

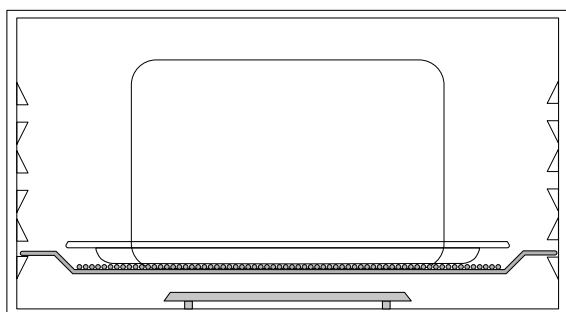
■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: grill + mikrolaine



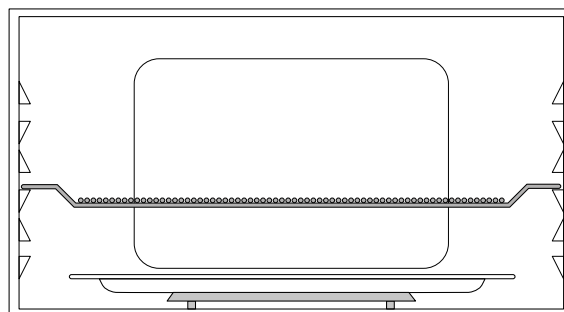
Üldine nõuanne: termostaat tuleb seada 180 °C peale.

Asetage suured anumad või pannid alumisele, madalad pannid ülemistele tasanditele (vt kaks soovitus piltidel). Kui toit asetatakse otse grillile, pange selle alla Pyrex'i tilkumispann, millele kukub rasv ja toidumahl. Kontrollige küpsetusastet: keerake tükke ümber ja/või muutke vastavalt vajadusele seadistusi.

Toidu tüüp	Kogus	Mikrolaine võimsus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Lasanje	1100 g	500 W	180	25–35	Pyrex'i pann, toore pasta aeg
gnocchi alla Romana	600 g	500 W	180	15–18	Pyrex'i pann
Makaronivormid	1200 g	500 W	180	10–12	pasta tuleb enne ära keeta
Lillkapsas bešamellkastmes	1000 g	800 W	180	13–18	toore köögivilja aeg
Gratineeritud tomatid	800 g	500 W	180	15–20	eelistatavalt võrdse suurusega
Täidetud paprika	1400 g	800 W	180	20–25	eelistatavalt võrdse suurusega
Baklažaan parmesaniga	1300 g	500 W	180	18–23	eelküpsutatud baklažaanid
Kartulivorm	1100 g	800 W	180	18–23	Pyrex'i pann
Kanatükid	1200 g	500 W	180	30–35	keerata poole küpsetamise pealt
Vardad	600 g	500 W	180	18–23	keerata poole küpsetamise pealt



Sügavas vormis küpsetamine.



Madalal pannil küpsetamine.

■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: konvektsioon + mikrolaine



Üldised nõuanded

Asetage suured anumad või pannid alumisele, madalad pannid ülemistele tasanditele. Kui toit asetatakse otse grillile, pange selle alla Pyrex'i tilkumispann, millele kukub rasv ja toidumahl. Kontrollige küpsetusastet: keerake tükke ümber ja/või muutke vastavalt vajadusele seadistusi.

Toidu tüüp	Kogus	Mikrolaine võimsus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Kana (terve)	1200 g	500 W	200	35–40	pintseldada õliga ja keerata poole küpsetamise pealt
Rostbiif (kondita)	900 g	270 W	200	25–30 35–40	pooltoores, läbiküpsetatud
Seajalad	1000 g	270 W	180	30–35	pintseldada õliga ja keerata poole küpsetamise pealt
Pikkpoiss	900 g	500 W	180	20–25	keerata poole küpsetamise pealt
Kala (terve)	1200 g	270 W	210	30–35	eelistatav kasutada küpsetuspaberit
Külmutatud burgerid	4 x 100 g	270 W	220	20–25 30–35	pooltoores läbiküpsetatud keerata poole küpsetamise pealt
Külmutatud pitsa Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18–23	
Külmutatud Ameerika pitsa	450 g	270 W	230	23–27	

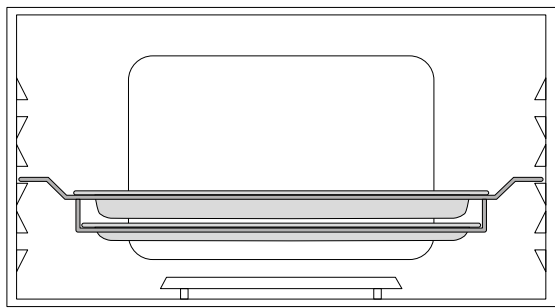
■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: aur + konvektsioon



Üldised nõuanded

Auruga küpsetamisel tuleb toitu hoida anuma põhjast üles tõstetuna, et vältida selle kondensatsioonivette sattumist. Valige lehe allosas näidatud valikute hulgast sobivaim, lähtudes toiduainete kogusest ja suurusest.

Toidu tüüp	Kogus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Kana (terve)	1200 g	200	65–70	pintseldada õliga
kanarind	350 g	130	25–30	
Part (terve)	2000 g	180	130–150	
Rostbiif	1000 g	210	45–50 65–70	pooltoores läbiküpsetatud
Seapraad	1000 g	180	80–100	pintseldada õliga
Kala (nt forell)	1500 g	180	30–35	3–4 kala
Tuunikalalõigud	1200 g	180	40–45	4–6 lõiku
Spargel (roheline)	400 g	130	30–40	Valge spargel küpseb kiiremini (20–30 min)
Porgand	300 g	130	30–40	
Sai	1000 g	180	45–60	2 tükki, 500 grammi



■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: aur + mikrolaine



Üldised nõuanded

Kontrollige küpsetusastet: keerake tükke ümber ja/või muutke vastavalt vajadusele seadistusi.

Toidu tüüp	Kogus	Mikrolaine võimsus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Risotto	500 g	500 W	98	11–14	kasutage Pyrex'i panni lisage kohe anumasse puljong (võrdses koguses riisiga)
Kala (kuld-merikoger, huntahven)	800 g	270 W	85	5–6	määrige aukudega tilgapann, enne kala asetamist pannile tehke naha sisse mõned augud
Krevetid / homaarid	500 g	270 W	85	2–3	
Kartul, porgand, suvikõrvits	600 g	500 W	90	5–6	koorida kartulid ja lõigata kõõgiviljad ühesuurusteks tükkideks
Lillkapsas, brokoli	500 g	500 W	95	6–8	lõigata ühesuurusteks tükkideks
Pikkpoiss	900 g	500 W	90	10–12	

■ PUHAŠTAMINE – HOOLDUS



Puhastamine

TÄHELEPANU!

Vaadake ohutuse peatükke.

- Puhastage seadme esiosa sooja seebivees niisutatud pehme lapiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit.
- Puhastage ahju sisemus pärast iga kasutuskorda. Nii on plekke lihtsam eemaldada.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage küpsetustarvikud ja laske neil korralikult kuivada. Kasutage sooja seebiveega niisutatud pehmet lappi.

Roostevabast terasest osad

- Puhastage ahju ust ainult niiske käsnaga.
- Kuivatage see pehme lapiga.
- Vältige terasvilla, hapete või abrasiivsete toodete kasutamist, mis võivad ahju pinda kahjustada.
- Puhastage ahju juhtpaneel, järgides samu ettevaatusabinõusid.

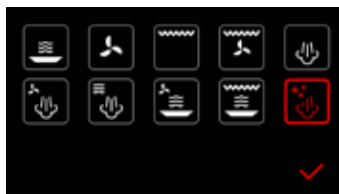
Ukse tihendi puhastamine

- Kontrollige regulaarselt ukse tihendit. Ukse tihend asub ümber ahjuõõne raami.
 - Ärge kasutage seadet, kui ukse tihend on kahjustatud.
 - Sel juhul võtke ühendust abikeskusega.
- Ukse tihendi puhastamiseks vaadake üldist puhastusteavet.

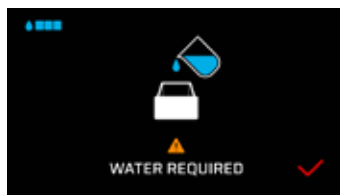
Auruga puhastamise tsükkel

- Selle protseduuri ajal kasutatakse rasva ja toidujääkide eemaldamiseks ahjust auru.
1. Seadistage funktsioon – **Auruga puhastamise tsükkel**.
 2. Täitke paak selleks mõeldud kannuga.
 3. Tsükli temperatuur on 90 °C ja soovitatav kestus on 15 minutit.
 4. Pärast puhastustsüklit laske seadmel jahtuda.
 5. Pärast jahtumist puhastage ahju sisepinnad lapiga.

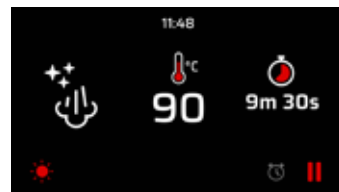
1



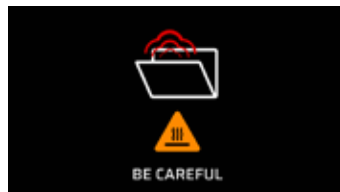
2



3



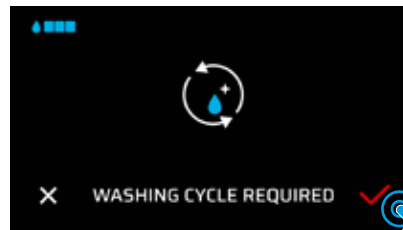
4



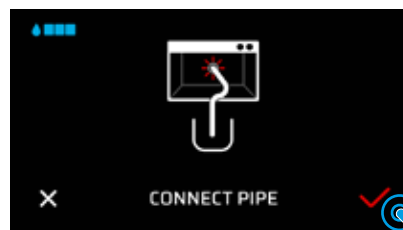
– Paagi tühjendamine ja pesemine



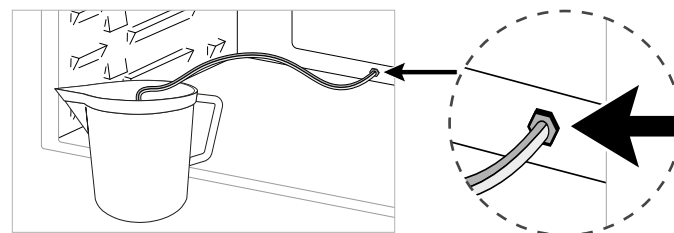
Esmakordsel sisselülitamisel ilmub ekraanile kollane hoiatuskolmnurk. Ukse avades ja ekraani puudutades kuvatakse teade



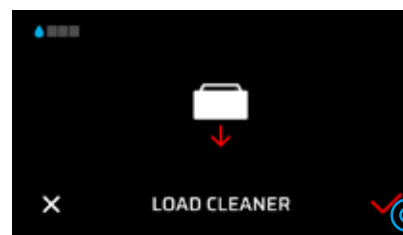
Kui te ei soovi paaki pesta, puudutage sümbolit X ja kollane kolmnurk kaob; pesta võib hiljem, selleks avage seadistusmenüü ja vajutage vastavale nupule. Kui aga soovite paaki pesta, vajutage kinnitusklahvi ja ekraanile ilmub



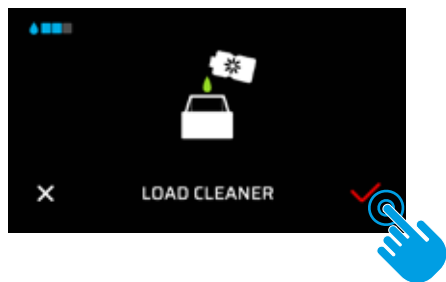
Seejärel pange kaasas olev kummivoolik metalltilele, mis ulatub küpsetuskambri tagaseinast aukudega alla. Sisestage toru teine ots 1 liitri suurusesse anumasse (näiteks kaasasolevasse kannu). Nüüd vajutage tühjendamise kinnitamise nuppu (pump käivitub).



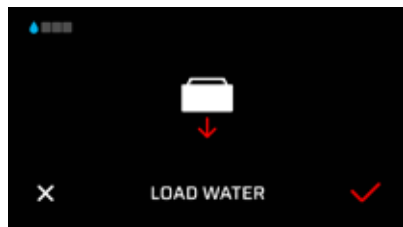
Pärast paagi tühjendamist ilmub märguanne lisada katlakivi eemaldamise lahust (5% sidrunhapet või pakk kohvimasinate või triikraudade katlakivieemaldit). Täielikuks puhastamiseks kasutage 1 liitrit lahust.



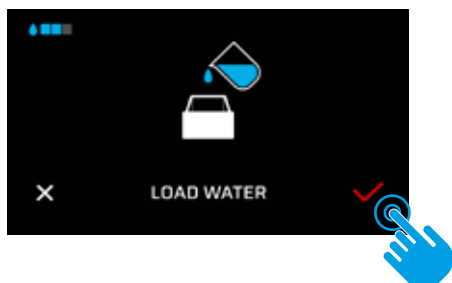
Sahtli avamisel ja kinnitamisel pilt muutub:



Vajutades kinnitusnuppu, käivitatakse pump uuesti ning paak ja veeahel pestakse läbi. Kui paak on tühi, tuleb seda veega (jälle 1 liiter) loputada; ekraanil kuvatakse:



Sahtli uuesti avamisel ja kinnitamisel kuvatakse ekraanil:

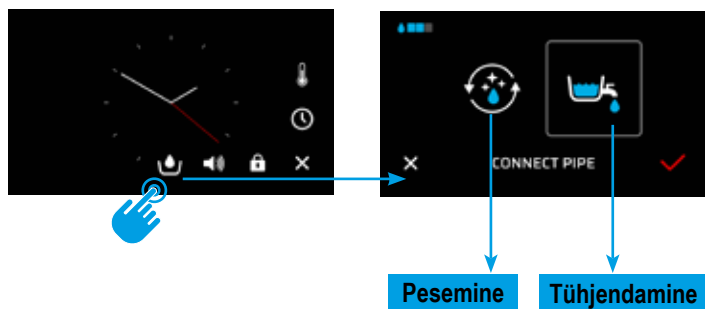


Täitke paak täies ulatuses veega ja vajutage pumba käivitamiseks ja lõpliku tühjendamise alustamiseks kinnitusnuppu. Lõpus (toiming kestab umbes kümme minutit) kuvatakse ekraanil:

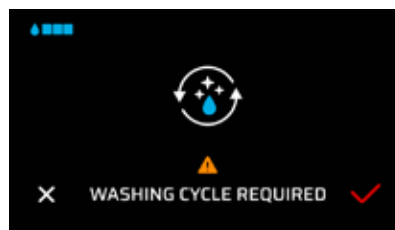


Kui pesemine on lõppenud, saate kinnitusnupule vajutades alustada masina tavapärasest kasutamist.

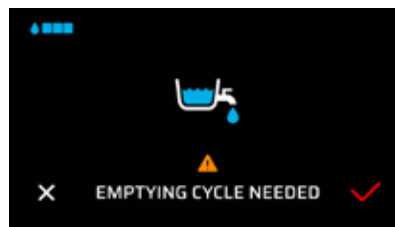
Paaki saab igal ajal pesta ja tühjendada, avades vastava menüü ja vajutades seadistusnuppu.



Veeahelaga seotud hoiatuste tähendused

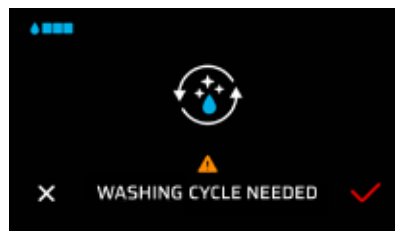


See hoiatus ilmub iga kord, kui ahi ühendatakse vooluvõrku. Hoiatus on ainult informatiivne ja võimaldab teil seadet tavapäraselt kasutada ka siis, kui te pesemist ei tee.



Hoiatus ilmub 7 päeva pärast paagi viimast täitmist ja palub teil paagi tühjendada, et vältida vee kvaliteedi halvenemist. Hoiatus on ainult informatiivne ja võimaldab teil seadet tavapäraselt kasutada ka siis, kui te paaki ei tühjenda.

Siiski oleks soovitatav paak pärast igit toiduvalmistamist tühjendada ja alustada järgmine kord värsket veega.



Hoiatus ilmub pärast seda, kui boiler on töötanud 80 tundi (auru- ja auruga kombineeritud funktsioonid). Sellest hetkest alates saab läbi viia veel ainult 10 auruga küpsetusükli. Kui seejärel pesemist ei tehta, saab küll valida aurufunktsiooni, kuid käivitamisel kuvatakse veateade ja küpsetamine ei alga.

■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Näpunäiteid ahju ja esipaneeli puhastamiseks

AHI

KOMPONENT	PUHASTAMISMEETOD	HOIATUSED
Ahju sisemus fassaad ja uks	Soovitav on ahju puhastada pärast iga kasutuskorda. Mustus tuleb kergemini ära, kui vältida korduvat kõrbemist kõrgel temperatuuril. Eemaldage kõik eemaldatavad osad ja peske neid eraldi sooja vee ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Kõpsetuskambrit võib puhastada pehme lapiga, mida on niisutatud sooja vee ja ammoniaagi lahuses, seejärel loputage ja kuivatage. Puhastage seadme esikülj ja ukse tihenduspinnaid pehme lapiga, kasutades sooja vett ja puhastusvahendit.	Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks auru-puhastit. Ärge kasutage ahju klaasikse puhastamiseks abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid ega teravaid metalltööriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja see võib puruneda.
Ahjuplaat	Kastke sooja vee ja pehme seebi lahusesse. Pärast pesemist kuivatage.	Eemaldage toidujäägid kohe pärast kasutamist.
Restid	Puhastage sooja vee ja mitteabrasiivsete puhastusvahenditega või sobiva rasvaeemaldusvahendiga.	Kõrbenud ja kõvenenud mustuse korral on soovitatav jätta restid enne puhastamist mõneks tunniks ligunema.

ESIPANEEL

KOMPONENT	PUHASTAMISMEETOD	HOIATUSED
Terasest pind	Puhastage osad sooja vee ja mittesöövitava vedela pesuvahendiga ning seejärel kuivatage need pehme või mikrokiudlapiga.	Sära aitab säilitada regulaarne puhastamine spetsiaalsete, tavaliselt turul saadaolevate toodetega. Keelatud on kasutada abrasiivseid pulbreid.
Värvitud pinnad	Värvitud osade algse välimuse säilitamiseks tuleb neid sageli seebiveega puhastada.	Vältige happeliste või leeliseliste ainete (äädikas, sidrunimahl, sool, tomatimahl jne) jätmist värvitud osadele ja peske need ära, kui värvitud osad on veel kuumad.

■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Lambi vahetus

- **TÄHELEPANU!**
Enne lambi vahetamist
Enne lambi vahetamist veenduge, et seade oleks välja lülitatud – nii väldite elektrilöögi võimalust.
Tähelepanu! Lamp ja lambi klaaskate võivad olla kuumad. Asetage seadme sisemuse põhjale pehme riie. See hoiab ära lambiklaasi katte ja õõnsuse kahjustamise. Kasutage kindlasti sama tüüpi lampi.
- **Lambi vahetamine**
Keerake klaaslambi katet selle eemaldamiseks vastupäeva.
– Puhastage klaaskate.
– Vahetage lamp sobiva 25 W halogeenlambi vastu.
– Paigaldage klaaskate tagasi.

■ VEAOTSING

Üldised probleemid



TÄHELEPANU!

- Garantii ajal tohib remonti teha ainult volitatud müügijärgne teenindus või akteerides vastava lüliti.
- Enne remonti eraldage seade vooluvõrgust, s.t eemaldage toitekaabel või lülitage sisse vastav lüliti.
- Volitamata sekkumised ja remonditööd võivad põhjustada elektrilöögi või lühise, seega ärge neid ise tehke. Jätke need tööd volitatud tehnikutele.
- Väikeste tõrgete korral võite proovida probleemi lahendada juhendis toodud nõuandeid järgides.
- Abiteenuse sekkumine garantii ajal ei ole tasuta, kui seade ei tööta ebaõige kasutamise tõttu.
- Ebaõigest kasutamisest või paigaldamisest põhjustatud rikete kõrvaldamist või kaebusi garantii korras ei parandata. Garantiikulud kannab kasutaja.

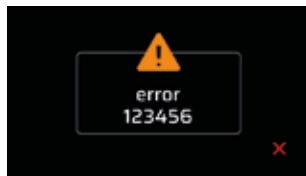
■ VEAOTSING

Veateated

– Süsteemi vead

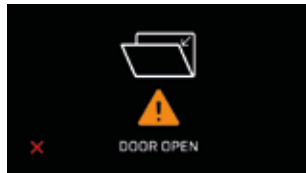
Rikete korral ilmuvad ekraanile järgmised veateated:

Kirjeldus	VEAKOOD
Õõnsuse anduri töö katkestatud	00
Õõnsuse andur lühises	01
Katla anduri töö katkestatud	02
Katla andur lühises	03
Lihaanduri töö katkestatud	04
Lihaandur lühises	05
Ülekuumenemine	08
Katel ei kuumene	09
Pump ei tööta	10
Tühjendamise viga	14
Veeahel tuleb ära pesta	15
Tangentsiaalne ventilaator ei tööta	16
Sideviga	20



Vea korral eraldage seade toitest ja ühendage uuesti. Kui viga ilmneb uuesti, on vaja volitatud tehniku sekkumist.

AVATUD UKSE HOIATUS (TOIDUVALMISTAMISE AJAL)

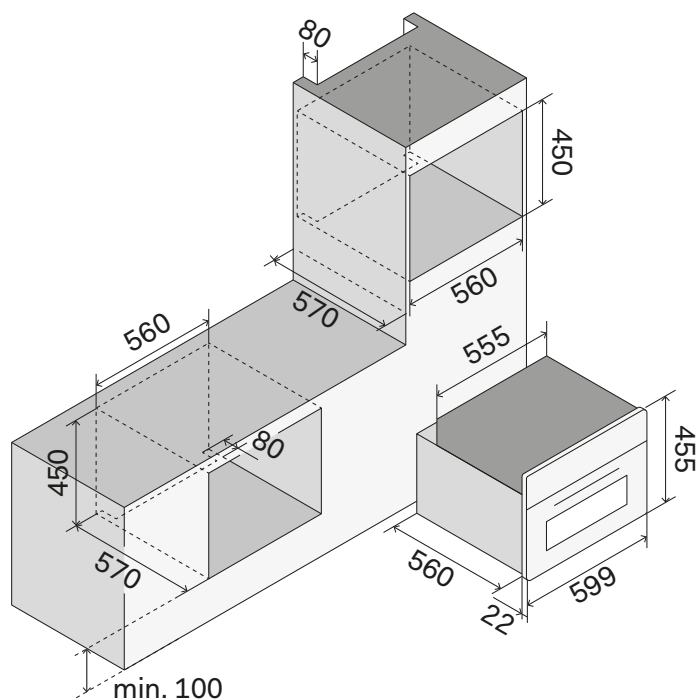


Sulgege ahju uks.

■ PAIGALDAMINE – Paigaldusjuhend

⚠ Andmesilt, mis asub ahjuukse serval ja on näidatud 1. leheküljel, on nähtav avatud uksega – see sisaldab kõiki paigaldamiseks vajalikke andmeid, nagu seadme mudel, nimipinge ja tarbimine. Mõõtku ja kontrollige esmalt mööbli süvendit, see peab täpselt vastama joonisel A näidatud mõõtudele. Veenduge, et mööblipolster, spoon või muu materjal on liimitud kuumakindla liimiga (150 °C). Kui kate või liim ei ole kuumakindel, võib kate deformeeruda või lahti tulla, eriti mööbli kitsamates kohtades. Veenduge, et ahju paigutamiseks mõeldud mööbel oleks tuhe põhjaga ja taluks seadme raskust. Kaasas on kõik kruvid ja tarvikud, mis on vajalikud ahju mööbli külge kinnitamiseks. Kaasas kõik kruvid ja tarvikud, mis on vajalikud ahju korpuse külge kinnitamiseks.

Joonis A – mudel VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ PAIGALDAMINE – Elektriühendus



Järgmised juhised on mõeldud kvalifitseeritud isikule, kes seadme paigaldab, seda reguleerib, teeb tehnilist hooldust ja tagab, et need toimingud toimuvad võimalikult õigesti ja kooskõlas kehtivate eeskirjadega. Tähtis: kõik reguleerimised, hooldused jne tuleb teha pärast elektripistiku eemaldamist toitest.

Paigaldusnõuded

See seade vastab järgmistele direktiividele:

DIREKTIIV 2002/96/EÜ

MADALPINGEDIREKTIIV 2014/35/EL

ELEKTROMAGNETILISE ÜHILDUVUSE DIREKTIIV 2014/30/EL

MÄÄRUS 1935/2004 (kokkupuude toiduga).

Paigaldamine peab toimuma vastavalt heale tavale ja täielikult kooskõlas kehtivate elektripaigaldiste eeskirjadega.

Vastasel juhul keeldub tootja igasugusest vastutusest.

Sellest brošüürist leiate ka oma seadme elektriskeemi.

Seadmed on ette nähtud ühendamiseks andmesildil näidatud pingega.

Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et:

- elektromagnetilise lüliti või pistikupesa omadused taluvad seadme koormust (vt andmeid andmesildil);

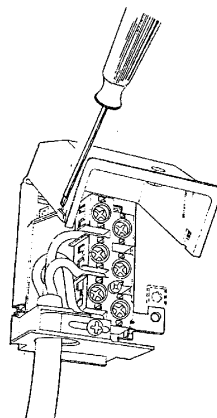
- toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusühendusega.

Seade on varustatud pistikuta kaabliga: ühendamisel tuleb meele pidada, et kollane/roheline kaabel on maandusjuhe ja seda ei tohi katkestada.

Pistikupesa peab olema nähtav ja ligipääsetav, et seadet oleks lihtne vooluvõrgust eemaldada.

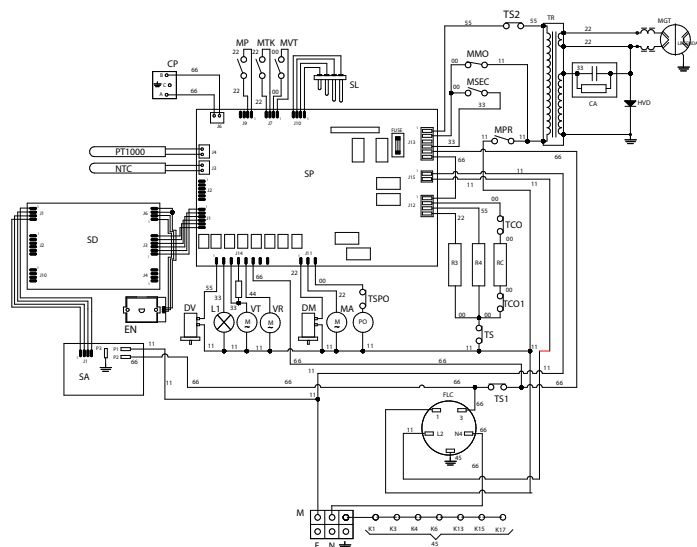
Otse toitevõrku ühendamise eeldused on, et:

- kaitseklapp ja majapidamissüsteem taluvad seadme koormust (vt andmeplati);
- toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusega;
- omnipolaarne pistikupesa või lüliti, mille ava on vähemalt 3 mm, on pärast seadme paigaldamist kergesti ligipääsetav;
- vastavalt paigaldusreeglitele on sisse ehitatud fikseeritud vooluvõrgust eraldamise lüliti.



Kollast/rohelist maandusjuhet ei tohi katkestada, isegi mitte lülitiga. Toitejuhe peab olema paigutatud nii, et see ei puutuks kokku pindadega, mille temperatuur on üle 50 °C ümbritseva keskkonna temperatuurist kõrgem. Kui on vaja toitejuhet välja vahetada, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

Elektriskeem



Tähendused

F	Must	TS2	Ohutustermostaat faasis 120 °C
N	Neutraal	TCO	Ohutustermostaat faasis 318 °C (TCO)
M	Klemmplokk	TCO1	Ohutustermostaat faasis 318 °C (TCO)
FUSE	10 A kaitse	TSPO	Ohutustermostaat faasis 90 °C
FLC	LC filter	MSEC	Sekundaarne mikro
L1	Ahju valgustus	MMO	Monitori mikro
SA	Toiteplaat	MPR	Esmane mikro
SD	Ekraani kaart	MP	Ukse mikrolüliti
SP	Toite kaart	MTK	Mikroalus vee laadimiseks
EN	Reguleerimiskooder	MVT	Tangentsiaalse ventilaatori mikro
CP	Küpsetusanduri ühendus	00	Must
SL	Veetaseme andur	11	Pruun
DM	Mikrolaineahju dumper	22	punane
DV	Auru dumper	33	Valge
PD	Pump	44	Kollane
VR	Radiaalne ventilaator	45	Kollane/roheline
VT	Tangentsiaalne ventilaator	55	Hall
RC	Katla takisti	66	Sinine
R3	Grilli takisti	K1	Klemmploki maandusjuhe
R4	Spiraal	K3	Radiaalse mootori klemmploki maandusjuhe
PT1000	PT1000 katla andur	K4	Ümmarguse klemmploki maandusjuhe
NTC	NTC õõnsuse andur	K6	Ahju valgusti klemmploki maandusjuhe
MGT	Magnetron	K13	Grilli takisti klemmploki maandusjuhe
TR	Kõrgepinge trafo	K15	Raami klemmploki maandusjuhe
HVD	Kõrgepinge diood	K17	Toiteallika klemmploki toide
CA	Kondensaator 1,05 uF		
MA	Antenni mootor		
TS	Ohutustermostaat faasis 135 °C		
TS1	Ohutustermostaat faasis 135 °C		

⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Iekārtas īpašības

Papildus datu plāksnītei, kas atrodas uz pārsega, tā ir piestiprināta pie cepeškrāsns

durvju malas un ir redzama ar atvērtām durvīm vai uz augšējā cepeškrāsns pārsega.

UZMANĪBU! Šie brīdinājumi attiecas uz dažāda veida ierīcēm. Uzmanieties, lai pareizi identificētu savu tipu (skatiet datu plāksnīti).

⚠️ **1.** Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet instrukciju bukletu, kurā cita starpā ir ietverta ļoti svarīga informācija par drošību uzstādīšanas, lietošanas un apkopes laikā. Rūpīgi saglabāiet instrukciju bukletu turpmākai konsultācijai un sērijas numura identificēšanai.

2. Šīs ierīces elektriskā drošība tiek garantēta tikai tad, ja ir izveidots pareizais zemējuma savienojums, kā to pieprasa spēkā esošie standarti. Ir svarīgi pārliecināties, vai šie noteikumi tiek ievēroti; šaubu gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, lai rūpīgi pārbaudītu elektrisko sistēmu. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, ko izraisījusi slikta zemējuma sistēma.

3. Pirms ierīces pievienošanas pārbaudiet, vai uz datu plāksnītes norādītie tehniskie parametri pilnībā atbilst elektriskās sistēmas tehniskajiem parametriem. Uzstādīšana/regulēšana jāveic kvalificētam personālam.

4. Pārbaudiet, vai elektriskā sistēma un kontaktligzdas spēj izturēt ierīces maksimālo jaudu, kas norādīta uz datu plāksnītes. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu personu.

5. Ierīcei jābūt tieši pievienotai strāvas padevei atbilstoši norādītajai polaritātei. Pieslēgšanai nepieciešams nodrošināt ierīci, kas iespējo atslēgšanos no tīkla, ar kontaktu atvēršanas attālumu, kas ļauj pilnībā atslēgties III kategorijas pārsprieguma apstākļos, atbilstoši uzstādīšanas standartiem.

6. Ja kontaktligzda neatbilst kontaktdakšai, nomainiet to ar piemērotu. Šādā gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, kurai arī jāpārbauda, vai kontaktligzdas kabeļu daļa var izturēt ierīces absorbēto jaudu. Strāvas kabelim nav kontaktdakšas. Lai izveidotu savienojumu, skatiet sadaļu "Elektriskais savienojums". Ieteicams neizmantojot adapterus, daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.

7. Ja ierīci ilgstoši neizmanto, atvienojiet elektrisko pieslēgumu un atvienojiet galveno slēdzi.

8. Neaizsedziet ventilācijas vai siltuma izkļiedes atveres.

9. Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pilnvarots servisa dienests.

10. Ierīci drīkst lietot tikai tiem nolūkiem, kādiem tā ir paredzēta (gatavošanai). Jebkāda cita izmantošana (piemēram, telpas apsildīšana) ir nepareiza un tāpēc bīstama. Ražotājs atsakās no jebkādas atbildības par bojājumiem, kas radušies šādas nepareizas lietošanas rezultātā.

11. Jebkuras elektroierīces izmantošana nozīmē atbildību dažiem pamatstandartiem, proti:

A. Nekad nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;

B. Nekad neizmantojiet ierīci ar basām kājām;

C. Izvairieties no pagarinātāju lietošanas un, ja nepieciešams, veiciet visus iespējamus piesardzības pasākumus;

D. Nevelciet aiz vada, lai to atvienotu no kontaktligzdas;

E. Nepakļaujiet ierīci atmosfēras iedarbībai (lietus, saules utt.);

F. Turiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, prom no ierīces, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti. Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par

ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja tie netiek uzraudzīti.

12. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Mazi bērni ir jātur prom. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

13. Pirms ierīces tīrīšanas vai apkopes darbu veikšanas atvienojiet ierīci, izvelciet strāvas vadu vai atvienojot strāvas padevi, izmantojot atbilstošo slēdzi.

14. Bojājumu vai darbības traucējumu gadījumā izslēdziet ierīci un nemēģiniet veikt remontdarbus, kas jāveic tikai pilnvarotam servisa centram. Vienmēr lūdziet oriģinālās rezerves daļas. Šo instrukciju neievērošana var apdraudēt ierīces drošību.

15. Stingri ieteicams neveidot pieejamas daļas, kas varētu radīt apdraudējumu, īpaši, ja ir bērni, kuri var izmantot ierīci rotaļām.

16. Ierīces tuvumā neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus (spirtu, benzīnu utt.).



17. Iepakojums ir paredzēts, lai aizsargātu ierīci no bojājumiem transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir viegli pārstrādājami, jo tie ir atlasīti pēc ekoloģiskiem kritērijiem.

To pārstrāde samazina nepieciešamību pēc izejvielām un samazina atkritumu apjomu. Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī materiālus, kuri, nepareizi rīkojoties ar tiem vai utilizējot tos, var būt potenciāli bīstami cilvēku veselībai un videi. Tomēr tie ir būtiski ierīces pareizai darbībai. Tāpēc, lūdzu, neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem.

Lūdzu, utilizējiet ierīci vietējā kopienas atkritumu savākšanas/pārstrādes centrā vai sazinieties ar izplatītāju, lai saņemtu padomu. Nodrošiniet, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem, līdz tā tiek utilizēta.

18. Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus.

19. Cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.

20. Dūmu gadījumā neatveriet cepeškrāsns durvis: izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Neatveriet durvis, kamēr dūmi nav izzuduši, lai apslāpētu liesmas.

21. Izmantojiet vadības bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu paši ieslēgt ierīci.

22. Uzraugiet bērnus, ja viņi atrodas tiešā daudzfunkcionālās krāsns tuvumā. Neļaujiet viņiem rotaļāties ar ierīci.

23. Nosmakšanas risks.

- Bērni var rotaļāties ietīties iepakojuma materiālā (piem., folijā) vai uzvilkt to sev uz galvas un tādējādi nosmakt. Glabājiēt šādu materiālu bērniem nepieejamā vietā.

24. Apgaismes risks

Bērniem āda ir daudz maigāka nekā pieaugušajiem.

- Stikla durvis, vadības panelis un karstā gaisa izplūdes atveres ierīces gatavošanas nodalījumā sakarst. Neļaujiet bērniem pieskarties ierīcei, kamēr tā darbojas.

25. Traumu gūšanas risks.

Durvju kapacitāte ir maks. 8 kg. Arī bērni var gūt traumas, ja durvis ir atvērtas. Neļaujiet viņiem atbalstīties uz atvērtajām durvīm, sēdēt uz tām vai karāties pie tām.

26. Neizmantojiet šo ierīci vietās, kas nav stacionāras (piemēram, uz kuģiem).

27. Uzmanību: pirms spuldzes nomainīšanas pārliecinieties, vai armatūra ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

■ PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMAS PĀRMĒRĪGAS MIKROVIĻŅU KRĀSNS ENERĢIJAS IEDARBĪBAS

28. Nemēģiniet darbināt šo cepeškrāsni ar atvērtām durvīm, jo atvērtu durvju darbība var izraisīt kaitīgu mikroviļņu krāsns enerģijas iedarbību. Ir svarīgi nesabojāt vai nemainīt drošības bloķētājus. Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp cepeškrāsni priekšpusi un durvīm un neļaujiet netīrumiem vai tīrīšanas līdzekļa atlikumiem uzkrāties uz blīvējuma virsmām.

29. BRĪDINĀJUMS. Nelietojiet cepeškrāsni, ja tā ir bojāta. Īpaši svarīgi, lai cepeškrāsns durvis aizvērtos pareizi un lai nebūtu (1) durvju (saliekšanas), (2) eņģu un aizbīdņu (salauzti vai vaļīgi), (3) durvju blīvējumu un blīvējuma virsmu bojājumu. Ja durvis un blīves ir bojātas, cepeškrāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojis kvalificēts servisa tehniķis (ražotāja vai klientu apkalpošanas dienesta apmācīts).

30. BRĪDINĀJUMS. Tas ir bīstami ikvienam, kas nav atbilstoši apmācīts veikt apkopi un remontu, kas prasa noņemt jebkādu korpusu vai barjeru pret mikroviļņu krāsns iedarbību. Uztādīšanas, apkopes un remonta darbu laikā ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla. Nekad neatveriet ierīces korpusu. Elektrisko savienojumu vai komponentu un mehānisko daļu manipulēšana ir ļoti bīstama lietotājam un var izraisīt darbības traucējumus.

31. BRĪDINĀJUMS. Nesildiet šķidrumus vai citus pārtikas produktus noslēgtos traukos, burkā vai pudelēs, jo tie var eksplodēt.

32. Kad cepeškrāsns darbojas mikroviļņu krāsns režīmā, tā ir paredzēta ēdienu un dzērienu sildīšanai. Neizmantojiet mikroviļņu krāsns režīmu, lai žāvētu ziedus, garšaugus, maizi vai citus viegli uzliesmojošus materiālus, piemēram, sūklus, čības, spilvenus vai spilventiņus, kas pildīti ar ķiršu kauliņiem, kviešiem, lavandu vai želeju, piemēram, tos, ko izmanto aromterapijā. Sildot, šie priekšmeti var aizdegties un izraisīt apdegumus pat pēc tam, kad tie ir izņemti no krāsns.

33. UZMANĪBU: ja ierīce tiek darbināta kombinētajā režīmā, bērni to drīkst lietot tikai pieaugušo uzraudzībā sakarā ar augsto temperatūru.

34. Izmantojot funkciju "TIKAI MIKROVIĻŅU KRĀSNS", nedrīkst iepriekš uzkaršēt cepeškrāsni (bez ēdiena) vai ieslēgt to, kad tā ir tukša, jo var rasties dzirksteles.

35. Pirms cepeškrāsns lietošanas pārliecinieties, vai galda piederumi un trauki ir piemēroti mikroviļņu krāsnīm (skatiet norādījumus nākamajās lapās).

36. Sildot šķidrumus (ūdeni, kafiju, pienu u.c.), iespējams, ka sakarā ar aizkavētu viršanu saturs gatavošanas beigās pēkšņi sāk vārīties un spēcīgi pārpūst, radot apdegumus. Lai no tā izvairītos, pirms šķidrumu sildīšanas traukā jāievieto plastmasas karote vai stikla stienis. Jebkurā gadījumā ar trauku rīkojieties ļoti uzmanīgi.

37. Nekarsējiet alkoholiskus dzērienus ar augstu spirta saturu vai lielu daudzumu eļļas, jo tie var aizdegties.

38. Pēc bērnu pārtikas (kas ir pudelēs vai burkā) karsēšanas sakratiet vai samaisiet saturu un pārbaudiet temperatūru pirms lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

39. Vēlams arī ēdienu sajaukt vai maisīt, lai nodrošinātu viendabīgu temperatūru. Ja tiek izmantoti tirdzniecībā pieejamie pudēļu sterilizatori, pirms cepeškrāsns ieslēgšanas VIENMĒR pārbaudiet, vai tvertne ir piepildīta ar ražotāja norādīto ūdens daudzumu.

40. Visas mikroviļņu krāsnis ir pārbaudītas un apstiprinātas saskaņā ar pašreizējiem drošības un elektromagnētiskās saderības standartiem. Piesardzības nolūkos elektrokardiostimulatoru ražotāji iesaka ievērot vismaz 20–30 cm attālumu starp aktivizētu mikroviļņu krāsni un elektrokardiostimulatoru, lai izvairītos no iespējamajiem traucējumiem elektrokardiostimulatora darbībā. Ja kāda iemesla dēļ jums ir aizdomas, ka rodas traucējumi, nekavējoties izslēdziet mikroviļņu krāsni un sazinieties ar elektrokardiostimulatora ražotāju.

41. Ja cepeškrāsns pārkarst (ilgstoša lietošana, tukša lietošana utt.), cepeškrāsni var izslēgt ar drošības termostatu. Kad tā ir atdzisusi, cepeškrāsns atkal darbosies kā parasti.

42. Negatavojiet un nesildiet olas ar čaumalu mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, vai pat vārīties.

43. Ņemiet vērā, ka gatavošanas, uzsildīšanas un atkausēšanas laiks

ar mikroviļņu krāsni bieži ir ievērojami īsāks nekā režīmā bez mikroviļņu krāsns. Ja gatavošanas laiks ir pārāk ilgs, ēdiens izžūst un, iespējams, piedeg.

■ TVAICĒŠANA

44. Nedarbiniet cepeškrāsni, ja lampas vāciņš ir noņemts. Tvaiks var sasniegt spriegumaktīvas daļas un izraisīt īssavienojumu. Varat arī sabojāt elektriskās sastāvdaļas.

45. Ja krāsns ir uzstādīts aiz mēbeles durvīm, darbiniet to tikai ar atvērtām durvīm. Aizveriet mēbeles durvis tikai tad, kad ierīce ir pilnībā izslēgta un auksta.

46. Gatavošanas ar tvaiku laikā neatveriet ierīces durvis. Tvaiks var izplūst.

■ PIRMĀ IEDARBINĀŠANAS REIZE

- Lietojot cepeškrāsni pirmo reizi, ļaujiet tai darboties tukšai apmēram 1 stundu (230°C), iespējams, atstājot vaļā virtuves logus. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, tā izdala nepatīkamu smaku, ko rada gatavošanas atliekas, piemēram, tauki, eļļas vai sveķi. Kad norādītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns ir gatavs pirmajai gatavošanas reizei. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, tīriet to, ievērojot norādījumus sadaļā "Tīrīšana un kopšana".

- Nepārsedziet cepeškrāsni iekšpusi ar alumīnija foliju, lai atvieglotu tīrīšanu.

- Šī operācija maina ierīces darbību un var sabojāt emalju.

- Visi piederumi, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, pirms lietošanas rūpīgi jānotīra, izmantojot piemērotus līdzekļus.

■ DISPLEJS - Ikonu apzīmējumi

	Pauze
	Palaišana
	°C - °F
	Ekrāna bloķēšana
	Apstiprināt
	Iestatījumi
	Gaļas zonde
	Sākums
	Gaisma
	Taimeris
	Iziet - Pabeigt
	Pulkstenis
	Apstiprināt iestatījumus
	Izslēgt

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Darbība



Displeja sākuma lapa

- 1 = Ļauj pāriet uz dobuma iestatīšanas ekrānu.
- 2 = Ļauj iestatīt taimeris.
- 3 = Ļauj tieši piekļūt iestatījumiem.

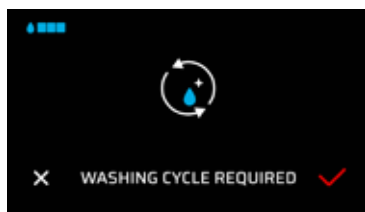
! = Uzmanību, pirmajā iedarbināšanas reizē displejā parādās dzeltens trīsstūris: nepieciešams mazgāšanas cikls (**netraucē darbību, ja tas netiek veikts**) *

PIEZĪME: Dzeltens trīsstūris pazūd:

A - tikai tad, ja tvertne ir piepildīta ar nedaudz ūdens un pilnībā iztukšota.

* (ja netiek veikta mazgāšanas/iztukšošanas darbība, cepeškrāsns darbosies normāli, bet dzeltens trīsstūris paliks redzams).

B - pēc pieskaršanās dzeltenajam trīsstūrim un durvju atvēršanas displejā parādīsies zemāk redzamais ekrāns. Pieskaroties simbolam **X** apakšējā kreisajā stūrī, trīsstūris pazūd. (Pēc strāvas padeves pārtraukuma atkal parādīsies trīsstūris).



* Lai iztukšotu tvertni vai mazgātu to, skatiet nodaļu "TĪRĪŠANA - KOPŠANA - APKOPE".

Iestatījumi

- 4 = Grādu skalas izvēle (°C vai °F).
- 5 = Laika iestatīšana.
- 6 = Iziet - funkcijas beigas.
- 7 = Ekrāna bloķēšana.
- 8 = Lai atbloķētu, pieskarieties displejam 10 sekundes.
- 9 = Ļauj iestatīt akustiskā signāla skaļumu un pēc izvēles skaņu, pieskaroties displejam.
- 9a = Ļauj izvēlēties mazgāšanu vai tvertnes iztukšošanu.

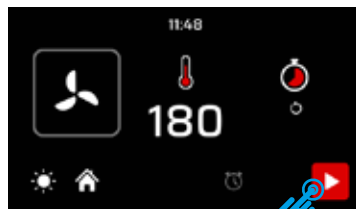
Taimera iestatīšana

- 10 = Palielināt vai samazināt laiku.
- 11 = Apstiprināt, kad ir iestatīts vēlamais laiks. Skaņas signāls norāda beigas.
- 12 = Apstiprināt un atgriezties sākuma lapā.

Funkcijas

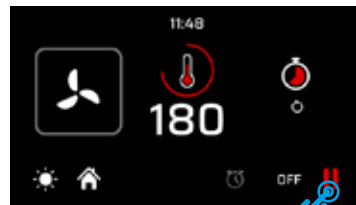
- 13 = Atlasīt gatavošanas funkciju.
- 13.1 = Gaisma (ieslēgta vai izslēgta).
- 13.2 = Sākums (atgriezties sākuma ekrānā).
- 14 = Iestatīt gatavošanas temperatūru.
- 14a = Temperatūras iestatīšanai ir divas iespējas:
 - ritinot joslu
 - ar + vai -
 - Ar pogu (ja ir).
- 14b = Apstiprināt izvēli (opcija: apstiprināt, nospiežot pogu)
- 15 = Iestatīt gatavošanas laiku un ieprogrammēto palaišanu.
- 15a = Iestatīt gatavošanas laiku.
- 15b = Rāda gatavošanas beigu laiku.
- 15c = Iestatīt sākuma laiku.
- 15d = Apstiprināt iestatījumus.
- 15e = Ciparu tastatūra.
- 16 = Pēc 19' bezdarbības perioda cepeškrāsns displejs izslēdzas, lai taupītu enerģiju. To var aktivizēt ar vienu pieskārienu. Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā ir 0,5 W.

■ GATAVOŠANAS PROCESS



IESTATĪTAIS DOBUMS

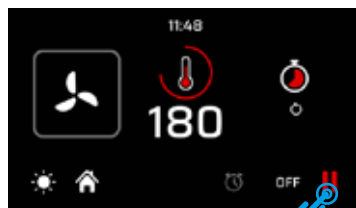
Kad ir iestatīts dobums (gatavošanas funkcija, temperatūra un taimeris iestatīts), apstipriniet, lai sāktu priekšsildīšanu. Šajā brīdī displejs pārslēdzas uz priekšsildīšanas režīmu.



PRIEKŠSILDES FĀZE

- Ir četri līmeņi, kas ļauj uzraudzīt priekšsildīšanas procesu. Sarkanā daļa pakāpeniski palielinās, līdz tā aizpildīs displeju.

- Ja nav iestatīts gatavošanas laiks, gatavošanu var apturēt (PAUZE, nospiežot taustiņu) vai beigt, nospiežot OFF (izslēgt).

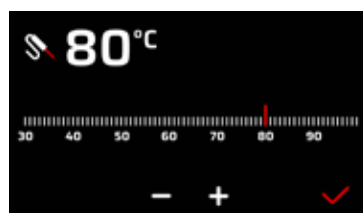


PRIEKŠSILDE PABEIGTA

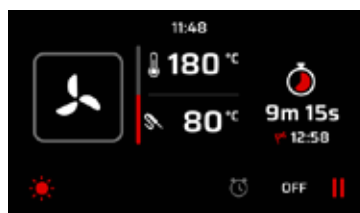
Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, displejs kļūst sarkans, norādot uz priekšsildīšanas fāzes beigām un gatavošanas fāzes sākumu. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad laiks ir pagājis.

■ GATAVOŠANA LV GAĻAS ZONDI

ZONDES TEMPERATŪRAS SELEKTORS



SILDĪŠANAS REŽĪMS LV ZONDI



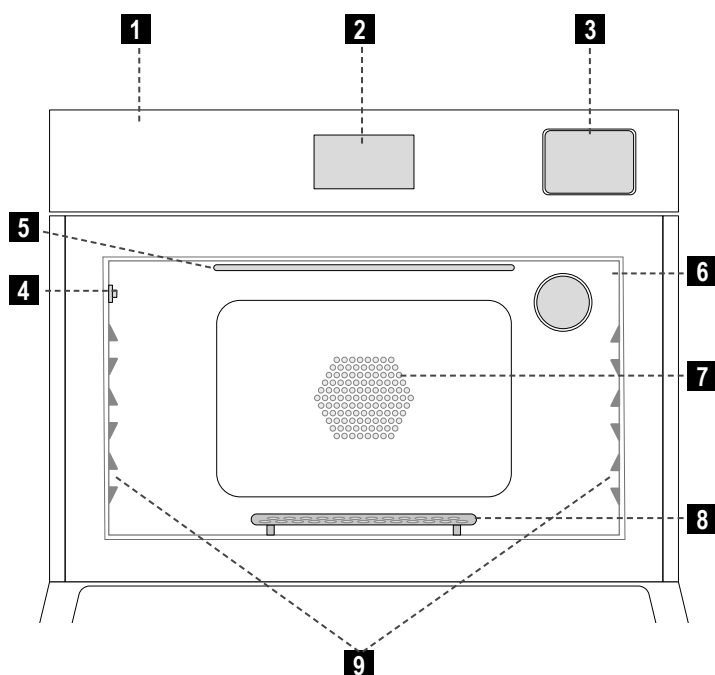
Izmantojot temperatūras zondi, tiek parādīts zemāk esošais iestatīšanas lauks, un sildīšana beidzas, kad tiek sasniegta zondei iestatītā temperatūra.

UZMANĪBU: izmantojiet tikai šim izstrādājumam ieteikto temperatūras zondi

FUNKCIJU IKONA

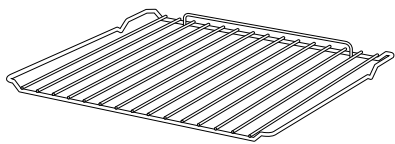
	Mikrovilņu krāsns funkcija Šī funkcija ir īpaši piemērota pārtikas vai gatavu ēdienu ātrai uzsildīšanai un atkausēšanai. Varat arī pagatavot dārzeņus, zivis, dažus desertus. Tas noder arī sviesta mīkstināšanai, šokolādes kausēšanai, smalku kūku atkausēšanai.
	Gatavošana ar vairākiem ventilatoriem (konvekcija) Šī ir funkcija, kas ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus vairākos līmeņos, nesajaucoties smaržām; var pagatavot ceptu lazanju, picu, kruasānus un briošus, pīrāgus, kūkas utt.
	Grila gatavošana ar aizvērtām durvīm Funkcija paredzēta ātrai un dziļai grilēšanai, gaļas apbrūnināšanai un cepšanai kopumā, filejai, florentīnas steikam, grilētām zivīm un arī grilētiem dārzeņiem. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā. Plānāku ēdienu pagatavošanai, kas novietoti grila centrālajā daļā, un maizes grauздēšanai.
	Gatavošana uz ventilācijas grila Īpaši ātra un dziļa ar ievērojamu enerģijas taupīšanu, šī funkcija ir piemērota daudziem ēdieniem, piemēram: cūkgaļas karbonādēm, desiņām, cūkgaļas vai jauktiem iesmiem, medījumiem, romiešu stila šņokiem utt. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā.
	Tvaicēšana Šī ir funkcija, kas ļauj reģenerēt zemā temperatūrā vakuumā (sous vide) gatavotu pārtiku, saglabājot oriģinālās krāsas, viendabīgumu un mīkstu konsistenci. Lieliski piemērota dārzeņu, zivju un smalku ēdienu gatavošanai.
	Kombinēta tvaika + konvekcijas gatavošana Cepšanai ar tvaika priekšrocību. Izmantojiet šo funkciju, lai samazinātu gatavošanas laiku, vienlaikus saglabājot ēdiena vitamīnus un uzturvērtības. Lai to izmantotu, iestatiet temperatūru diapazonā no 130°C līdz 230°C.
	Kombinēta gatavošana ar tvaiku + mikrovilņu krāsni Tas ir vispiemērotākais veids, kā saglabāt tvaika gatavošanas priekšrocības, vienlaikus ietaupot laiku; īpaši piemērots risoto, dārzeņiem, flaniem, maltai gaļai, biezeņiem.
	Kombinēta konvekcija + mikrovilņu krāsns gatavošana Šī ir vispiemērotākā gatavošanas metode, lai ātri pagatavotu cūkgaļas un vistas cepeti, bet bez ēdiena izžūšanas. Laika ietaupījums sasniedz 40-50%
	Kombinēta grila + mikrovilņu gatavošana Šis ir vispiemērotākais veids, kā īsā laikā pagatavot lielu daudzumu gratinētus ēdienus (piemēram, kartupeļus un sieru), ceptus makaronus, biežus dārzeņus. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā.
	Tvaika tīrīšanas cikls Šī ir īpaša programma, lai mīkstinātu cepeškrāsns iekšpusē nogulsņotos netīrumus un atvieglotu tīrīšanu, neizmantojot ķīmikālijas un abrazīvus līdzekļus. Ilgums ir 15 minūtes.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



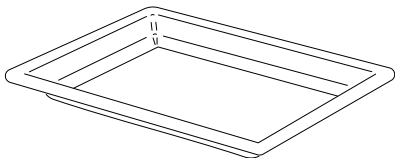
- 1 VADĪBAS PANELIS**
- 2 TFT SKĀRIENJUTĪGS DISPLEJS**
- 3 ŪDENS PAPLĀTE**
- 4 TEMPERATŪRAS ZONDES KONTAKTLIGZDA**
- 5 GRILS**
- 6 CEPEŠKRĀSNS SPULDZE**
- 7 VENTILATORA UN KONVEKCIJAS PRETESTĪBA**
- 8 KATLS LV VĀKU**
- 9 GRILA BALSTI**

- Komplektācijā iekļautie piederumi



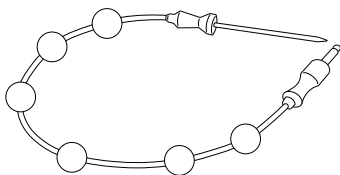
Grils

Katliem, paplātēm un cepešiem



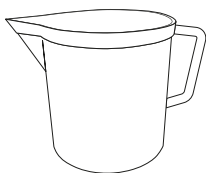
Stikla pilēšanas paplāte

To izmanto gatavošanas režīmā mikroviļņu krāsnī



Termozonde

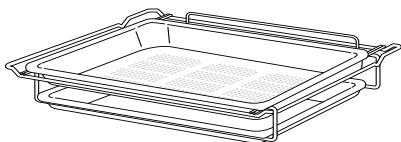
Ēdienu sildīšanai un gatavošanai, izvēloties iekšējo temperatūru



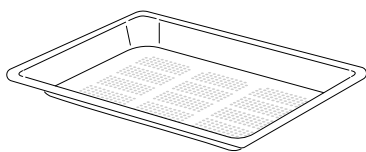
Krūze

Tvertnes piepildīšanai ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku un ūdens savākšanai, to iztukšojot

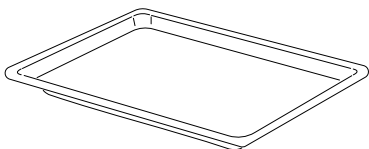
- Tvaika gatavošanas komplekts



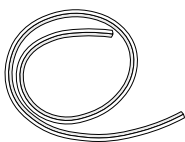
Atbalsts 2 speciālām paplātēm:



Perforēta pilienu paplāte, ļauj tvaikam nokļūt līdz ēdienam



Sekla pilēšanas paplāte, lai savāktu kondensāta ūdeni, kas pil uz leju



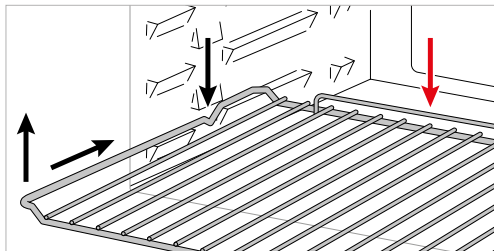
Silikona caurule, kas izmantojama kopā ar krūzi tvertnes iztukšošanai

- Piederumu izmantošana

Grils

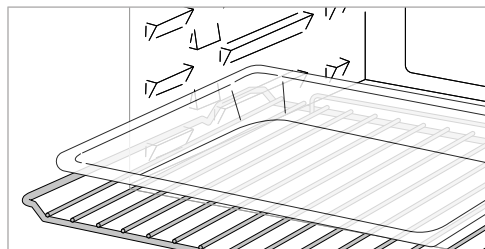
Paceliet grila priekšpusi un spiediet to uz iekšu, lai pārvarētu stūri. Izvēlieties vēlamo līmeni, kas piemērots gatavošanas funkcijai.

Piezīme: ar sarkano bultiņu norādītā barjera ir vērsta uz augšu un parāda režģa aizmuguri.



Pyrex stikla paplāte

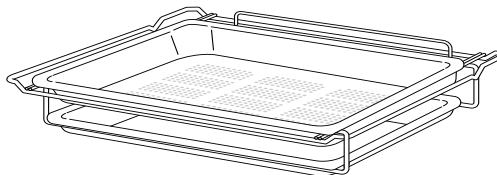
Lietojot stikla pilēšanas paplāti, nolieciet to uz grila.



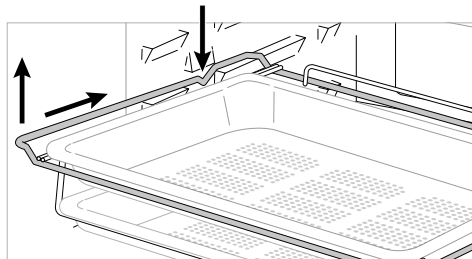
Gatavošana ar tvaiku

Perforēta pilināšanas paplāte:

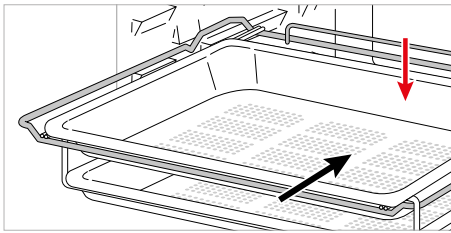
Levītojiļiet pilēšanas paplāti rāmī, kā parādīts attēlā.



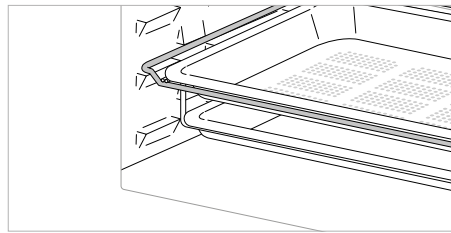
Paceliet rāmja priekšpusi un iespiediet to, lai slīdētu ap stūri. Paceliet rāmja priekšpusi un iespiediet to, lai slīdētu ap stūri.



Piezīme: ar sarkano bultiņu norādītā barjera ir vērsta uz augšu un parāda režģa aizmuguri.



Pilnīgs rāmis ar ievietotu pilēšanas paplāti



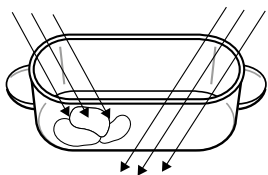
■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Mikroviļņu krāsns



Darbība

Cepeškrāsnī atrodas magnetrons, kas pārveido strāvu elektromagnētiskos viļņos. Šie viļņi tiek vienmērīgi sadalīti gatavošanas nodalījumā, un tos atspoguļo arī metāla sienas. Tādā veidā tie sasniedz ēdiena no visām pusēm. Lai mikroviļņi sasniegtu traukus un iekļūtu tajos, ir svarīgi izmantot mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus, piemēram, porcelānu, stiklu, kartonu, plastmasu, bet ne metālu.

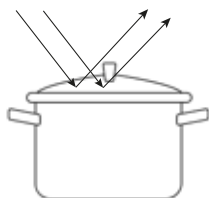
PIEZĪME: ierīces komplektācijā iekļautos metāla piederumus var izmantot arī kombinētajām funkcijām ar mikroviļņu krāsnīm. Neaizmirstiet, ka virspusē nenovietojiet metāla plāksnes vai konteinerus vai konteinerus ar metāla rotājumiem, jo tie var radīt dzirksteles. Molekulas, kas veido pārtiku, īpaši ūdens, iekustina mikroviļņi (apmēram 2,5 miljardus reižu sekundē). Tādējādi rodas siltums, kas izplatās uz iekšu no trauku malām. Tādējādi sildīšana notiek gandrīz vienlaikus visiem cepeškrāsnī ievietotajiem ēdieniem.



Priekšrocības

Parasti ēdiena var pagatavot mikroviļņu krāsnī, nepievienojot vai ar nelielu šķidruma vai tauku pievienošanu.

Mikroviļņu ražošana beidzas, kad pārtraucat gatavot vai atverat ierīces durvis. Gatavošanas laikā aizvērtās un neskartās durvis nodrošina pietiekamu aizsardzību pret iespējamu mikroviļņu izplūšanu.



PIEZĪME: neaizmirstiet NEDARBINĀT cepeškrāsnī tukšu ar mikroviļņiem: kombinētajos režīmos priekšsildīšanas laikā mikroviļņi netiek aktivizēti, un tāpēc ēdiena var ievietot šīs fāzes beigās.

- NODERĪGI PADOMI

Vispārīga informācija:

Pirms gatavošanas izņemiet pārtiku no folijas iesaiņojuma vai metāla traukiem. Pēc ierīces izslēgšanas atstājiet ēdiena uz dažām minūtēm (skatiet tabulas: nostāvēšanas laiks).

Gatavošana:

Ja iespējams, pagatavojiet ēdiena, pārklājot to ar materiālu, kas piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī (piem., folija, vāki). Gatavojiet ēdiena bez pārsega, ja vēlaties saglabāt garšu. Nepārgatavojiet ēdienus, iestatot pārāk lielas jaudas un laika vērtības. Pārtika vietām var izžūt, piedegt vai aizdegties.

Neizmantojiet ierīci, lai pagatavotu olas ar čaumalām vai gliemežus, jo tie var pārsprāgt. Ceptu olu gadījumā vispirms sadurstat dzeltenumus.

Ēdienus ar "mizu" vai "čaumalu", piemēram, kartupeļus, tomātus, desas pirms gatavošanas vairākas reizes saduriet ar dakšiņu, lai tie nepļīstu.

Atdzesētiem vai saldētiem ēdieniem iestatiet ilgāku gatavošanas laiku.

Ēdieni, kuros ir mērce, ik pa laikam jāapmaisa.

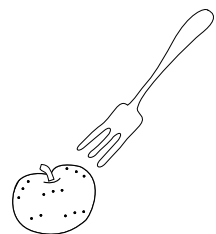
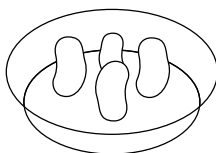
Dārzeņi, kuriem ir stingra tekstūra, piemēram, burkāni, zirņi vai ziedkāposti, jāvienojot ūdeni.

Lielākus gabalus apgrieziet pēc gatavošanas puslaika.

Ja iespējams, sagrieziet dārzeņus līdzīga izmēra gabaliņos. Ja gatavojat vairākas viena un tā paša ēdiena porcijas, piemēram, vārītus kartupeļus, sakārtojiet tos riņķī traukā vienmērīgai gatavošanai. Izmantojiet platus šķīvjus. Neizmantojiet porcelāna, keramikas vai māla traukus ar maziem caurumiem, piemēram, nelakotiem rokturiem vai apakšdaļu. Mitrums, kas nonāk caurumos, karsējot var izraisīt šādu trauku plaisāšanu.

Gaļas, mājputnu, zivju atkausēšana:

Novietojiet saldētu pārtiku uz apgāztas apakšasītes ar trauku zem tās vai uz piemērota piederuma, kas ļauj šķidrumam nesaskarties ar pārtiku, nepiesārņojot cepeškrāsnī. Apgrieziet ēdiena pēc atkausēšanas puslaika. Ja iespējams, sadaliet un pēc tam noņemiet visus gabalus, kas sākuši atkausēties.



- Mikroviļņu krāsns virtuves trauki/materiāli

	Mikroviļņu krāsns			Cepeškrāsns/ grils
	Atkausēšana	Uzsildīšana	Gatavošana	
• Karstumizturīgs stikls un porcelāns (bez metāla detaļām, piemēram, Pyrex, karstumizturīgs stikls)	•	•	•	•
• Ugunsdrošs stikls un porcelāns 1)	•	-	-	-
• Cepšanas paplātes, stikls un stikla keramika no karstumizturīga/saldizturīga materiāla (piem., Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramikas 2), māla trauki 2)	•	•	•	-
• Karstumizturīga plastmasa līdz 200°C 3)	•	•	•	-
• Kartons, papīrs	•	-	-	-
• Pārtikas plēve	•	-	-	-
• Mikroviļņu krāsnī droši gatavošanas maisiņi 3)	•	•	•	-
• Universāli virtuves trauki no metāla, piem., emalja, čuguns	-	-	-	•
• Paplātes krāsotas melnā krāsā vai ar silikona pārklājumu 3)	-	-	-	•
• Salda lapa	-	-	-	•
• Iepakoti gatavie ēdieni	•	•	•	•

Gatavie ēdieni:
Gatavos ēdienus, kas atrodas metāla traukos vai plastmasas traukos ar metāla vākiem, var atkausēt vai uzsildīt mikroviļņu krāsnī tikai tad, ja šie trauki ir skaidri marķēti kā piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī, un novietojot tos uz stikla PYREX pilēšanas paplātes
Jums jāievēro ražotāja norādījumi, kas uzdrukāti uz iepakojuma (piemēram, noņemiet metāla vāciņu un caurduriet plastmasas plēvi).
1. Bez sudraba, zelta, platīna vai metāla apšuvuma/rotājumiem
2. Bez kvarca vai metāla sastāvdaļām vai emaljām, kas satur metālus
3. Izpildiet ražotāja norādījumus.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Tvaicēšana

- PRIEKŠROCĪBAS
Tvaika cepeškrāsnij ir daudz priekšrocību, piemēram, tā ļauj gatavot gan diētisku, gan veselīgu ēdienu. Gatavošana notiek caur mitru siltumu, ko rada pats ūdens. Tas nozīmē, ka ēdiena gatavošana nenotiek pārāk augstā temperatūrā, lai gan minerālvielas, gan vitamīni saglabātos nemainīgi. Šis process arī garantē nevarojamu jebkura veida ēdiena garšas un aromāta saglabāšanu. Viens aspekts, ko nevajadzētu novērtēt par zemu, ir fakts, ka, pateicoties vārīšanai ar tvaiku, jums ir iespēja neizmantot dažādu veidu garšvielas, eļļas un, galvenais, taukus. Šo iemeslu dēļ tas ir labākais gatavošanas veids dārzeniņiem, kā arī zivīm, kas spēj lieliski saglabāt to uzturvērtības principus. Savukārt gaļai šāds gatavošanas veids ir mazāk piemērots. Lai gaļa būtu labi pagatavota, tai ir nepieciešama daudz augstāka temperatūra, kas ļauj neizkļedēt tā saucamās sulas. Izmantojot gatavošanu ar tvaiku, visi ēdieni ir garšīgi, pat ja tie ir viegli un gandrīz pilnīgi bez garšvielām. Tāpēc tas ir ideāls risinājums tiem, kas vēlas ievērot veselīgu un sabalansētu dzīvesveidu pat pie galda.

- DARBĪBA
Lai gatavotu ar tvaiku, tvertne ir jāpiepilda vismaz līdz iecirtumam, kas apzīmē minimālo ūdens daudzumu. Lai to izdarītu, nospiediet atvilktni (ielādēšanas paplāti), kas atrodas uz priekšējā vadības paneļa, lai tā nofiksētos atpakaļ; pēc tam noņemiet to, velkot, līdz tā apstājas. Pēc tam ielejiet ūdeni atvilktnē ar graduēto krūzi un ievērojiet displejā redzamo ikonu. Kad paplāte ir izņemta, displejā parādās:

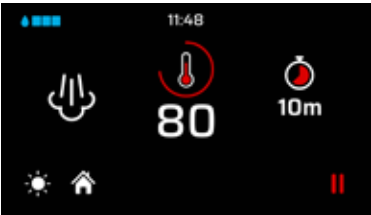


Tajā pašā laikā iedegsies arī segmenti, kas attiecas uz ūdens līmeni. **Izmantojiet**



tikai aukstu krāna ūdeni; nekad neizmantojiet filtrētu (demineralizētu) vai destilētu ūdeni, minerālūdeni vai citus šķidrumus.

- PIEZĪME
Ja vēlaties iestatīt gatavošanu ar tvaiku un cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par vēlamo, jums būs jāgaida, līdz dobums atdziest (par to liecina sloksņu kustība uz leju, kas norāda temperatūru displeja centrālajā zonā). Ir iespējams iestatīt gatavošanas ilgumu, bet laiks tiks skaitīts tikai pēc cepeškrāsns atdzišanas. Lai nekavējoties sāktu gatavošanu, iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par dobuma temperatūru. (PIEZĪME: gatavošanai ar tvaiku maksimālā temperatūra ir 100°C).



UZMANĪBU!

- Neleļiet ūdeni tieši sildītājā, kas atrodas cepeškrāsns apakšā.
- Neleļiet ūdens paplātē uzliesmojošus šķidrumus vai spirtu.
- Uzpildes laikā, palielinoties līmenim, funkcionālo ikonu displejā pakāpeniski iedegas minimālais, vidējais un visbeidzot maksimālais segments. Akustiskais signāls tiek izdots arī tad, kad iedegas maksimālais segments.
- **NELEJĒT VAIRĀK ŪDENS PĒC TAM, KAD CEPEŠKRĀSNS SIGNALIZĒ, KA TVERTNE IR PILNA.**
- **LIEKAIS ŪDENS NONĀKS TIEŠI CEPEŠKRĀSNS DOBUMĀ UN NO ŠĒJENES ĀRPUS IERĪCES.**
- Izņemiet ūdeni no dobuma ar sūkli vai drānu.
- Pēc uzpildīšanas aizveriet atvilktni, līdz atskan klikšķis, kas to notur aizvērtu: pārbaudiet, vai no displeja pazūd uzraksts **TANK**.

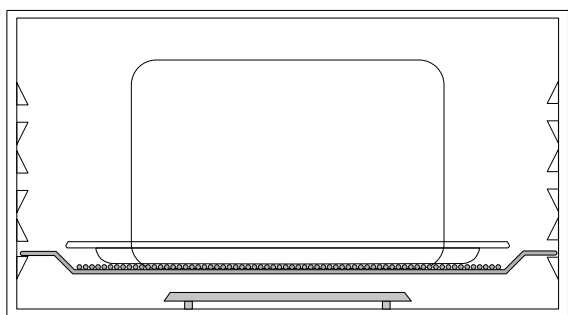
■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta grila + mikroviļņu krāsns gatavošana



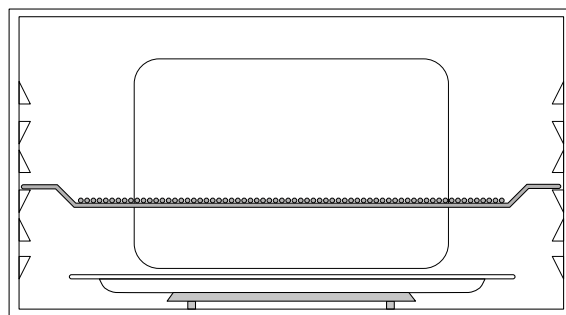
Vispārīgs padoms: termostatom jābūt iestatītam uz 180°C.

Novietojiet lielus traukus vai katlus apakšā, zemākus katlus augšējos līmeņos (skatiet 2 ieteikumus attēlos). Ja ēdiens tiek likts tieši uz grila, novietojiet zem tā pyrex pilēšanas paplātes, lai savāktu taukus un gatavošanas sulas. Pārbaudiet gatavošanu: apgrieziet vai pagrieziet gabalus un/vai mainiet iestatījumus pēc vajadzības.

Ēdiena veids	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Lazanja	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex katls ar svaigu pastu
Romiešu stila ģoki	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex katls
Gratinēti makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	vispirms jāizvāra makaroni
Ziedkāposti bešamela mēr-cē	1000 g	800 W	180	13 - 18	laiks ar svaigiem dārzeņiem
Gratinēti tomāti	800 g	500 W	180	15 - 20	vēlams, lai tie būtu vienāda izmēra
Pildīti pipari	1400 g	800 W	180	20 - 25	vēlams, lai tie būtu vienāda izmēra
Baklažāni ar parmezānu	1300 g	500 W	180	18 - 23	iepriekš gatavoti baklažāni
Gratinēti kartupeļi	1100 g	800 W	180	18 - 23	pireksa katls
Vistas gabaliņi	1200 g	500 W	180	30 - 35	gatavošanas puslaikā apgriezt
Iesmi	600 g	500 W	180	18 - 23	gatavošanas puslaikā apgriezt



Augstu ēdienu gatavošana



Zema ēdiena gatavošana

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta konvekcija + mikroviļņu krāsns gatavošana



Vispārīgi padomi

Novietojiet lielus traukus vai katlus apakšā, zemu katlu augšējos līmeņos. Ja ēdiens tiek likts tieši uz grila, novietojiet zem tā pyrex pilēšanas paplātes, lai savāktu taukus un gatavošanas sulas. Pārbaudiet gatavošanu: apgrieziet vai pagrieziet gabalus un/vai mainiet iestatījumus pēc vajadzības.

Ēdiena veids	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Vista (vesela)	1200 g	500 W	200	35 - 40	apsmērēt ar eļļu un apgriezt pēc gatavošanas puslaika
Cepta liellopa gaļa (bez kauliem)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	pienācīgi gatavota, lai nebūtu sārsa
Cūkas stilbs	1000 g	270 W	180	30 - 35	apsmērēt ar eļļu un apgriezt pēc gatavošanas puslaika
Viltotais zaķis	900 g	500 W	180	20 - 25	gatavošanas puslaikā apgriezt
Veselas zivis	1200 g	270 W	210	30 - 35	vēlams izmantot cepamo papīru (papīra kornete)
Saldēti burgeri	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	iekšpusē sārti labi cepti gatavošanas puslaikā apgriezt
Saldēta pica Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Saldēta amerikāņu pica	450 g	270 W	230	23 - 27	

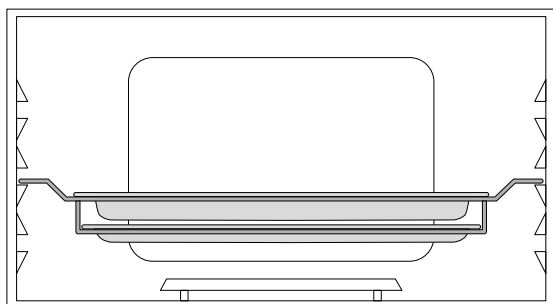
■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta tvaicēšana + konvekcijas gatavošana



Vispārīgi padomi

Gatavojot ar tvaiku, ēdiens ir jāpaceļ no trauka apakšas, lai tas netiktu iegremdēts kondensāta ūdenī. Izvēlieties piemērotāko no konfigurācijām, kas parādītas lapas apakšā, pamatojoties uz pārtikas produktu daudzumu un lielumu.

Ēdiena veids	Daudzums	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Vista (vesela)	1200 g	200	65 - 70	apsmērēt ar eļļu
Vistas krūtiņas	350 g	130	25 - 30	
Pīle (vesela)	2000 g	180	130 - 150	
Cepta liellopa gaļa	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	iekšpusē sārtā labi cepta
Cepta cūkgaļa	1000 g	180	80 - 100	apsmērēt ar eļļu
Zivis (piemēram, forele)	1500 g	180	30 - 35	3 -4 zivis
Tunča steiki	1200 g	180	40 - 45	4-6 šķēles
Sparģeļi (zaļi)	400 g	130	30 - 40	baltie sparģeļi pagatavojas īsākā laikā (20-30 min)
Burkāni	300 g	130	30 - 40	
Baltmaize	1000 g	180	45 - 60	2 gabali, 500 grammi



■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta gatavošana, izmantojot tvaicēšanu + mikroviļņu krāsni



Vispārīgi padomi

Pārbaudiet gatavošanu: apgrieziet vai pagrieziet gabalus un/vai mainiet iestatījumus pēc vajadzības.

Ēdiena veids	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Risoto	500 g	500 W	98	11 - 14	izmantojiet Pyrex katlu nekavējoties pievienojiet buljonu traukā (ar rīsiem vienāds svars)
Zivis (jūras plaudis, jūras asaris)	800 g	270 W	85	5 - 6	ieeļļot perforēto pilēšanas paplāti pirms ziv- ju ievietošanas, dažās vietās caurdurt ādu
Gameles / rīvmaizē apvārtītas gameles	500 g	270 W	85	2 - 3	
Kartupeļi - burkāni - cukini	600 g	500 W	90	5 - 6	nomizot kartupeļus un sagriezt dārzeņus parastos gabaliņos
Ziedkāposti / brokoļi	500 g	500 W	95	6 - 8	sagriezt parastos gabaliņos
Viltotais zaķis	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ TĪRĪŠANA - KOPŠANA - APKOPE



Tīrīšana

UZMANĪBU!

Skatiet drošības nodaļas.

- Notīriet iekārtas priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas samitrināta siltā ziepjūdenī.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parasto tīrīšanas līdzekli.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsns iekšpusi. Tādā veidā traipus var vieglāk noņemt.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet cepšanas piederumus un ļaujiet tiem kārtīgi nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu, kas samitrināta siltā ziepjūdenī

Nerūšējošā tērauda detaļas

- Cepeškrāsns durvis tīriet tikai ar mitru sūkli.
- Nosusiniet to ar mīkstu drānu.
- Izvairieties no tērauda vates, skābju vai abrazīvu izstrādājumu izmantošanas, kas var sabojāt cepeškrāsns virsmu.
- Notīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot tos pašus piesardzības pasākumus.

Durvju blīves tīrīšana

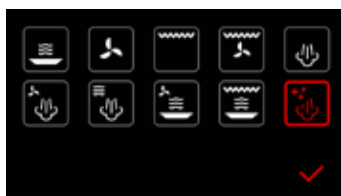
- Regulāri pārbaudiet durvju blīvi. Durvju blīve atrodas ap cepeškrāsns dobuma rāmi.
 - Neizmantojiet ierīci, ja durvju blīve ir bojāta.
 - Sazinieties ar apkalpošanas centru.
- Lai notīrītu durvju blīvi, lūdzu, skatiet vispārīgo tīrīšanas informāciju.

Tvaika tīrīšanas cikls

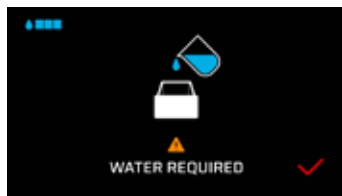
- Šajā procedūrā tiek izmantots tvaiks, kas palīdz noņemt no cepeškrāsns taukus un pārtikas paliekas.

1. Iestatīt funkciju - **Tvaika tīrīšanas cikls**.
2. Piepildiet tvertni ar atbilstošu krūzi.
3. Cikla temperatūra būs 90°C un ieteicamais ilgums ir 15 minūtes.
4. Pēc tīrīšanas cikla ļaujiet ierīcei atdzist.
5. Pēc atdzesēšanas notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.

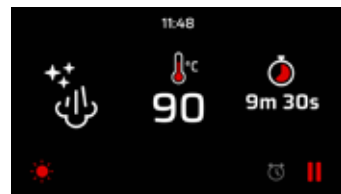
1



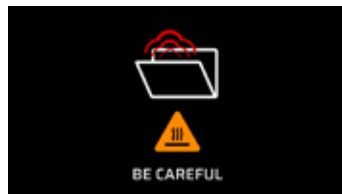
2



3



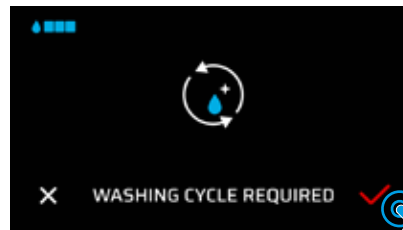
4



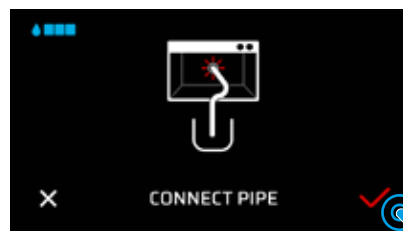
- Tvertnes iztukšošana un mazgāšana



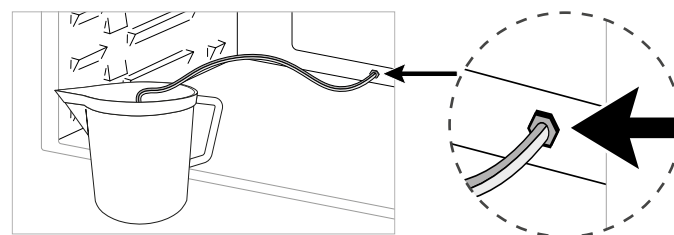
Pirmās ieslēgšanas reizē displejā parādās dzeltenais brīdinājuma trīsstūris. Atverot durvis un pieskaroties tām, displejā tiks parādīts ziņojums



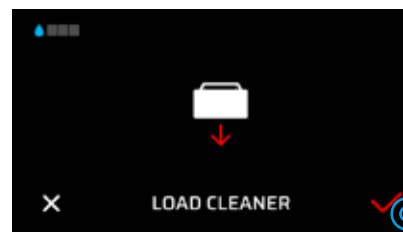
Ja nevēlaties mazgāt, vienkārši pieskarieties simbolam X, un dzeltenais trīsstūris pazūd; mazgāšanu būs iespējams veikt, izvēloties attiecīgo taustiņu pēc iestatījumu izvēlnes atvēršanas. Savukārt, ja vēlaties turpināt mazgāšanu, nospiediet apstiprinājuma taustiņu, un tiks parādīts displejs



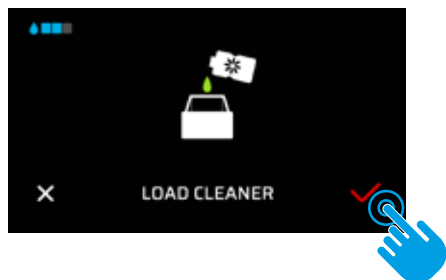
Lai to izdarītu, uzlieciet komplektācijā iekļauto gumijas cauruli uz metāla snīpja, kas izvirzīts no gatavošanas kameras aizmugures sienas zem perforētās zonas. Ielieciet otru caurules galu savākšanas traukā ar ietilpību 1L (piemēram, komplektā iekļautajā krūzē). Šajā brīdī nospiediet iztukšošanas apstiprinājuma pogu (sūknis sāk darboties).



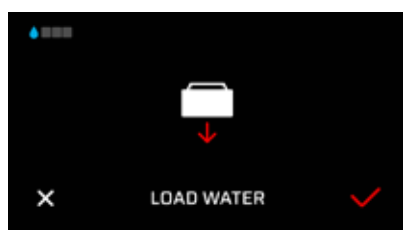
Pēc tvertnes iztukšošanas parādās norāde, ka jāiepilda atkaļķošanas šķīdums (5% citronskābe vai atkaļķošanas līdzekļa iepakojums kafijas automātiem vai gludekļiem). Pilnīgai tīrīšanai izmantojiet 1L šķīduma.



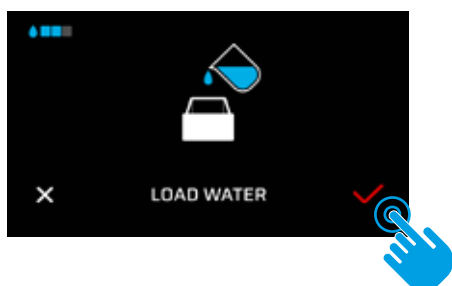
Atverot atvilktni un apstiprinot, attēls kļūst:



Nospiežot apstiprinājumu, sūknis tiek restartēts un tvertne un ūdens kontūrs tiek izmazgāti. Kad tvertne ir tukša, tā ir jāizskalo ar ūdeni (atkal 1L): displejā tiek rādīts:



Atkal atverot atvilktni un apstiprinot, displejā tiek rādīts:

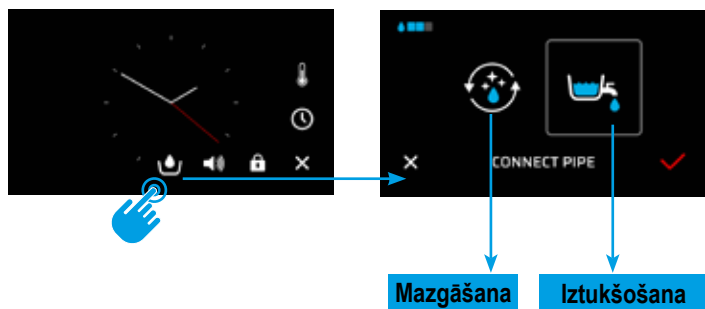


Pilnībā piepildiet tvertni un nospiediet apstiprinājuma pogu, lai palaistu sūkni un sāktu galīgo iztukšošanu. Beigās (darbība ilgst apmēram desmit minūtes) displejā tiek rādīts:

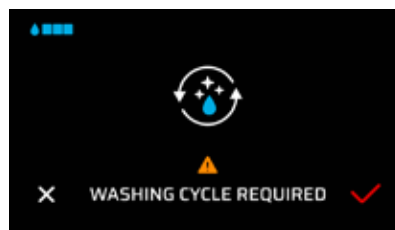


Kad mazgāšana ir pabeigta, nospiežot apstiprinājuma pogu, jūs varat sākt lietot ierīci kā parasti.

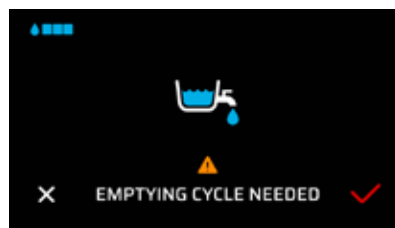
Tvertni var mazgāt un iztukšot jebkurā laikā, piekļūstot attiecīgajai izvēlei, nospiežot iestatīšanas pogu



Brīdinājumu nozīme, kas attiecas uz ūdens kontūru

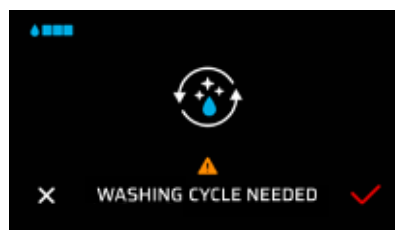


Šis brīdinājums parādās ik reizi, kad cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Tam ir tikai informatīvs raksturs un tas ļauj normāli lietot ierīci pat tad, ja to nemazgājat.



Šis brīdinājums parādās 7 dienas pēc pēdējās tvertnes uzpildīšanas un aicina to iztukšot, lai izvairītos no ūdens bojāšanās. Tam ir tikai informatīvs raksturs un tas ļauj normāli lietot ierīci pat tad, ja to neiztukšojat.

Tomēr ieteicams iztukšot tvertni pēc katras gatavošanas reizes, lai nākamo sāktu ar svaigu ūdeni.



Šis brīdinājums parādās pēc tam, kad katls ir darbojies 80 stundas (tvaika un kombinētās tvaika funkcijas). No šī brīža var veikt vēl tikai 10 gatavošanas ciklus ar tvaiku: pēc tam, ja mazgāšana netiek veikta, var izvēlēties tvaika funkcijas, bet palaižot parādīsies kļūdas ziņojums un gatavošana nesāksies.

■ **TĪRĪŠANA UN APKOPE** - Padomi cepeškrāsns un priekšējā paneļa tīrīšanai

KRĀSNS

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS METODE	BRĪDINĀJUMI
Cepeškrāsns iekšpuse priekšpuse un durvis	Cepeškrāsns ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Netīrumus ir vieglāk notīrīt, izvairoties no atkārtotiem piedegumiem augstā temperatūrā. Ņemiet visas noņemamās daļas un mazgājiet tās atsevišķi ar siltu ūdeni un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Gatavošanas kameru var tīrīt ar mīkstu drāniņu, kas samērcēta silta ūdens un amonjaka šķīdumā, pēc tam noskalot un nosusināt. Notīriet ierīces priekšpusi un durvju blīves virsmas ar mīkstu drāniņu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.	Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus. Cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.
Paplāte	Iegremdējiet silta ūdens un maigu ziepju šķīdumā. Pēc mazgāšanas nosusināt.	Tūlīt pēc lietošanas noņemiet pārtikas atliekas.
Režģi	Tīriet ar siltu ūdeni un neabrazīviem mazgāšanas līdzekļiem vai piemērotu attaukošanas līdzekli.	Ja ir iesēdušies un sacietējuši netīrumi, pirms režģu tīrīšanas vēlams atstāt režģus dažas stundas iemērcētus.

PRIEKŠĒJAIS PANELIS

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS METODE	BRĪDINĀJUMI
Tērauda virsma	Notīriet detaļas ar siltu ūdeni un nekodīgu šķidru mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet ar mīkstu vai mikrošķiedras drānu.	Spožumu saglabā periodiska tīrīšana ar īpašiem produktiem, kas parasti ir pieejami tirgū. Nekad neizmantojiet abrazīvus pulverus.
Krāsotas virsmas	Lai saglabātu krāsoto detaļu īpašības, ir nepieciešams tās bieži tīrīt ar ziepjūdeni.	Izvairieties no skābu vai sārmainu vielu (etiķa, citronu sulas, sāls, tomātu sulas u.c.) atstāšanas uz krāsotajām daļām un mazgājiet tās, kad krāsotās daļas vēl ir karstas.

■ **TĪRĪŠANA UN APKOPE**
Spuldzes nomaiņa

- **UZMANĪBU!**
Pirms spuldzes maiņas:
pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, vai armatūra ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
Uzmanību: spuldze un luktura stikla vāciņš var būt karsti. Ielieciet mīkstu drānu ierīces iekšpuses apakšdaļā. Tādējādi tiek novērsts spuldzes stikla vāka un dobuma bojājumus. Vienmēr izmantojiet viena veida spuldzi.
- **Spuldzes nomaiņa**
Pagrieziet spuldzes stikla vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai to noņemtu.
 - Notīriet stikla vāku.
 - Nomainiet spuldzi ar piemērotu 25 W halogēna spuldzi.
 - Uztādiet atpakaļ stikla vāku.

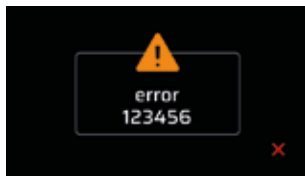
■ **PROBLĒMU NOVĒRŠANA**
Vispārīgas problēmas

-  **UZMANĪBU!**
- Garantijas laikā remontu drīkst veikt tikai pilnvarotais pēc pārdošanas serviss vai ieslēdzot atbilstošo slēdzi
 - Pirms remonta veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, t.i., atvienojiet strāvas vadu vai ieslēdziet atbilstošo slēdzi.
 - Neatļauta iejaukšanās un remontdarbi var izraisīt elektriskās strāvas triecienus vai īssavienojumu, tāpēc neveiciet tos. Atstājiet šos darbus pilnvarotu tehniķu ziņā.
 - Nelielu traucējumu gadījumā varat mēģināt atrisināt problēmu, ievērojot instrukcijās sniegtos padomus.
 - Palīdzības dienesta iejaukšanās garantijas laikā nav bezmaksas, ja iekārta nedarbojas nepareizas lietošanas rezultātā.
 - Kļūdu novēršanas vai sūdzību, kas radušās nepareizas lietošanas vai uztādīšanas rezultātā, izskatīšanas darbības garantijas ietvaros netiks veiktas. Garantijas izmaksas sedz lietotājs.

■ **PROBLĒMU NOVĒRŠANA**
Kļūdu ziņojumi

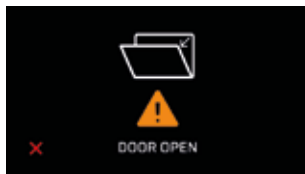
Sistēmas kļūdas
Anomālijas gadījumā displejā parādās šādas kļūdas:

Apraksts	Kļūdas kods
Dobuma zonde pārtraukta	00
Dobuma zondes īssavienojums	01
Katla zonde pārtraukta	02
Katla zondes īssavienojums	03
Gaļas zonde pārtraukta	04
Gaļas zondes īssavienojums	05
Pārkaršana	08
Katls nesilda	09
Sūkņi nedarbojas	10
Iztukšošanas kļūda	14
Nepieciešams mazgāt ūdens kontūru	15
Tangenciālais ventilators nedarbojas	16
Komunikācijas kļūda	20



Kļūdas gadījumā atvienojiet un atkārtoti pievienojiet ierīci. Ja kļūda atkārtojas, būs nepieciešama pilnvarota tehnika iejaukšanās.

BRĪDINĀJUMS PAR ATVĒRTĀM DURVĪM (KAD NOTIEK GATAVOŠANA)



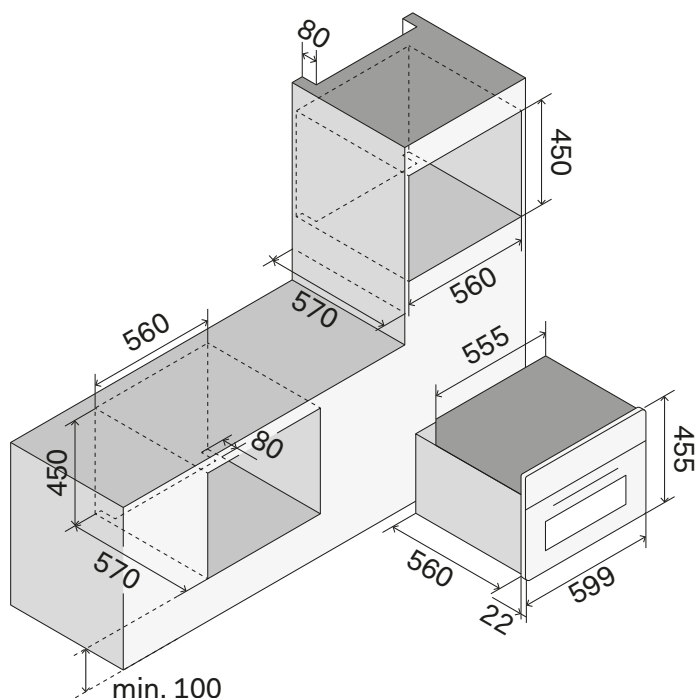
Aizveriet cepeškrāsns durvis.

■ UZSTĀDĪŠANA - Uzstādīšanas instrukcijas

! Datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns durvju malas un parādīta 1. lpp., datu plāksnīte ir redzama ar atvērtām durvīm, tajā ir visi uzstādīšanai nepieciešamie dati, piemēram: ierīces modelis, nominālais spriegums un absorbcija. Vispirms izmēriet un pārbaudiet nišu mēbeļu padziļinājumam, kam precīzi jāatbilst A attēlā redzamajiem izmēriem. Pārliecinieties, vai mēbeļu polsterējums, finieris vai citas daļas ir pielīmētas ar karstumizturīgu līmi (150°C). Ja pārklājums vai līme nav karstumizturīgi, pārklājums var deformēties vai atdalīties, īpaši šaurākajās mēbeļu vietās. Pārliecinieties, vai skapim, kas paredzēts cepeškrāsns ievietošanai, ir cietā pamatnes un tas var izturēt ierīces svaru.

Komplektā ir visas skrūves un piederumi, kas nepieciešami cepeškrāsns piestiprināšanai pie korpusa.

A att. - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ UZSTĀDĪŠANA - Elektrības pieslēgums

! Sekojošās instrukcijas ir paredzētas kvalificētam personālam, kurš parūpēsies par iekārtas uzstādīšanu, regulēšanu un tehnisko apkopi un nodrošinās, lai šīs darbības notiktu pēc iespējas pareizi un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Svarīgi: jebkura regulēšana, apkope utt. jāveic pēc elektrības kontaktakšas atvienošanas no ierīces.

Uzstādīšanas noteikumi

Šis aprīkojums atbilst šādām direktīvām:

DIREKTĪVA 2002/96/EK

ZEMA SPRIEGUMA DIREKTĪVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNĒTISKĀS SAVIETOJAMĪBAS DIREKTĪVA 2014/30/ES

REGULA N. 1935/2004 (kontakts ar pārtiku).

Uzstādīšanai jānotiek meistarīgi un pilnībā ievērojot spēkā esošos elektroinstalācijas noteikumus.

Pretējā gadījumā ražotājs atsakās no visas atbildības.

Šajā bukletā jūs atradīsiet arī savas ierīces elektroinstalācijas shēmu.

Ierīces ir paredzētas pieslēgšanai spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes.

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai:

- elektromagnētiskā slēdža vai kontaktligzdas raksturlielumi var izturēt ierīces slodzi (skatīt datus uz tehnisko datu plāksnītes);

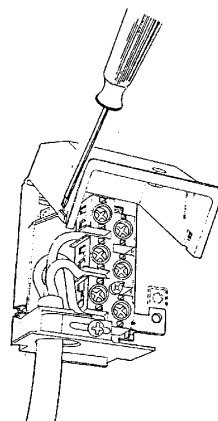
- barošanas sistēmai jābūt aprīkotai ar efektīvu zemējuma savienojumu.

Ierīce tiek piegādāta ar kabeli bez kontaktakšas: pieslēgšana jāveic, paturot prātā, ka dzeltenzaļais kabelis ir zemējuma vads un to nekādā gadījumā nedrīkst pārtraukt.

Strāvas kontaktligzdai jābūt redzamai un sasniedzamai, lai ierīci varētu viegli atvienot no elektrotīkla.

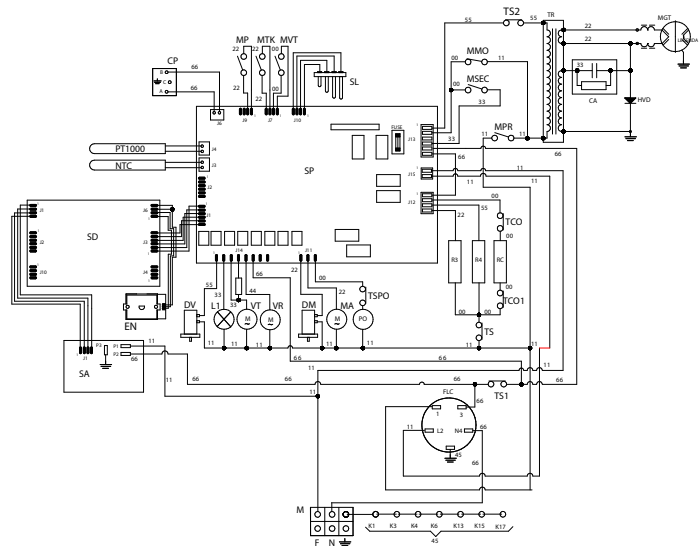
Lai izveidotu tiešu savienojumu ar tīklu, ir nepieciešams:

- drošības vārsts un sadzīves sistēma var izturēt ierīces slodzi (skatīt tehnisko datu plāksni);
- elektroapgādes sistēma ir aprīkota ar efektīvu zemējuma savienojumu;
- daudzpolārā kontaktligzda vai slēdzis ar vismaz 3 mm atvērsumu ir viegli pieejama pēc ierīces uzstādīšanas;
- saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem ir iestrādāts stacionārs tīkla atvienošanas slēdzis.



! Dzelteni zaļo zemējuma vadu nekad nedrīkst pārtraukt, pat ne ar slēdzi. Strāvas vads jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar virsmām, kuru temperatūra ir augstāka par 50°C virs apkārtējās vides. Ja nepieciešams nomainīt strāvas vadu, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.

■ Elektriskā shēma



Apzīmējumi

F	Melns	TS2	Drošības termostats fāzē 120 °C
N	Neitrāls	TCO	Drošības termostats fāzē 318 °C (TCO)
M	Spaiļu bloks	TCO1	Drošības termostats fāzē 318 °C (TCO)
DROŠI-NĀTĀJS	Drošinātājs 10A	TSPO	Drošības termostats fāzē 90 °C
FLC	Filtrs LC	MSEC	Mikro sekundārais
L1	Cepeškrāsns apgaismojums	MMO	Mikro monitors
SA	Barošanas panelis	MPR	Mikro primārais
SD	Displeja panelis	MP	Durvju slēdzis
SP	Strāvas panelis	MTK	Mikro paplāte ūdens iepildīšanai
EN	Regulēšanas kodētājs	MVT	Tangenciālais mikro ventilators
CP	Gatavošanas zondes savienojums	00	Melns
SL	Ūdens līmeņa sensors	11	Brūns
DM	Mikrovilņu krāsns pašizgāzējs	22	Sarkans
DV	Tvaika pašizgāzējs	33	Balts
PD	Sūkņi	44	Dzeltens
VR	Radiālais ventilators	45	Dzeltens-zaļš
VT	Tangenciālais ventilators	55	Pelēks
RC	Katla pretestība	66	Zils
R3	Grila pretestība	K1	Spaiļu bloka zemējuma vads
R4	Apļveida pretestība	K3	Radiālā motora spaiļu bloka zemējuma vads
PT1000	Katla zonde PT1000	K4	Apļveida spaiļu bloka zemējuma vads
NTC	Dobuma zonde NTC	K6	Cepeškrāsns apgaismojuma spaiļu bloka zemējuma vads
MGT	Magnetroni	K13	Grila pretestības spaiļu bloka zemējuma vads
TR	Augstsprieguma transformators	K15	Rāmja spaiļu bloka zemējuma vads
HVD	Augstsprieguma diode	K17	Strāvas padeves spaiļu bloka zemējuma vads
CA	Kondensators 1,05 uF		
MA	Antenas motors		
TS	Drošības termostats fāzē 135 °C		
TS1	Drošības termostats fāzē 135 °C		

⚠️ SVARBŪS SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Prietaisų savybės

Plokštelė su charakteristikomis ne tik yra pateikta viršelyje, bet taip pat yra pritvirtinta prie orkaitės durelių stabdiklio ir matoma atidarius duris arba ant viršutinio orkaitės dangčio.

DĖMESIO! Šie įspėjimai taikomi įvairių rūšių prietaisams. Stenkitės tinkamai nustatyti turimą tipą (žiūrėkite plokštelę su savybėmis).

⚠️ **1.** Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite instrukcijų vadovą, kuriame taip pat pateikiama labai svarbios informacijos apie saugą montuojant, naudojant ir atliekant priežiūros darbus. Instrukcijų vadovą kruopščiai saugokite, kad galėtumėte peržiūrėti ateityje ir nustatyti serijos numerį.

2. Šio prietaiso elektros sauga garantuojama tik tada, jei buvo pasirūpinta tinkamu įžeminimu, kaip reikalaujama taikomuose standartuose. Būtina pasirūpinti, kad šių standartų būtų laikomasi; kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kad kruopščiai patikrintų elektros įrangą. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už žalą, kurią padarė bloga įžeminimo įranga.

3. Prieš prijungdami prietaisą patikrinkite, ar plokštelėje pateiktos techninės savybės idealiai atitinka elektros įrangos savybes. Montavimo / reguliavimo darbus privalo atlikti kvalifikuotas personalas.

4. Patikrinkite, ar elektros įranga ir elektros lizdai gali atlaikyti maksimalią prietaiso galią, kuri nurodyta plokštelėje. Kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį.

5. Prietaisas turi būti prijungtas tiesiai prie maitinimo tinklo, vadovaujantis pateiktais poliais. Prijungiant reikia naudoti prietaisą, kuris užtikrintų atjungimą nuo tinklo su tokiu kontaktų atsidarymo atstumu, kuris leistų visiškai atjungti III viršįtampio kategorijos sąlygomis, vadovaujantis montavimo taisyklėmis.

6. Jei lizdas neturi kištuko, pakeiskite jį tinkamu. Jei reikia, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kuris taip pat turės patikrinti, ar lizdo laidų pjūvis gali atlaikyti prietaiso suvartojamą galią. Maitinimo laidas neturi kištuko. Apie prijungimą žiūrėkite skirsnyje „Elektros prijungimas“. Rekomenduojama naudoti adapterių, šakotuvų ar ilgintuvų.

7. Kai prietaisas lieka nenaudojamas ilgą laiką, atjunkite elektros jungtį ir išjunkite pagrindinį jungiklį.

8. Neuždenkite vėdinimo arba šilumos išleidimo angų.

9. Jei buvo pažeistas prietaiso elektros tiekimo laidas, jį turi pakeisti išskirtinai tik gamintojo įgaliotas aptarnavimo servisas.

10. Prietaisas turi būti naudojamas tik pagal tą paskirtį, kuriai yra numatytas (kepimui). Bet koks kitas naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymas) yra netinkamas ir kelia pavojų. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už panašaus netinkamo naudojimo padarytą žalą.

11. Naudojant visus elektros prietaisus, privaloma laikytis kai kurių pagrindinių taisyklių:

A. Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;

B. Niekada nenaudokite prietaiso plikomis kojomis;

C. Nenaudokite ilgintuvų ir, jei reikia, imkitės visų galimų atsargumo priemonių;

D. Netraukite elektros laido, kad ištrauktumėte jį iš elektros lizdo;

E. Saugokite prietaisą nuo blogų oro sąlygų (lietaus, saulės ir t. t.);

F. Saugokite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau nuo prietaiso, jei jie nėra nuolat prižiūrimi. Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų amžiaus ir žmonės su fizine, sensorine ar psichine negalia, taip pat asmenys, neturintys igūdžių ar žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba jiems suteikiama informacija, kaip saugiai naudotis prietaisu ir jeigu jie suvokia galimus pavojus, susijusius su šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Draudžiama atlikti prietaiso priežiūrą ir jį valyti vaikams be priežiūros.

12. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant labai įkaista. Reikia būti atsargiems ir neliesti kaitinimo elementų. Maži vaikai turėtų laikytis atstumo. Mažesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, jei nėra nuolat prižiūrimi.

13. Prieš valydami prietaisą ir atlikdami priežiūros darbus, atjunkite prietaisą ištraukdami maitinimo laidą arba išjungdami elektros tiekimą specialiu jungikliu.

14. Jei yra gedimų arba blogai veikia, išjunkite prietaisą ir nebandykite niekaip pataisyti, nes darbus privalo atlikti išskirtinai tik įgaliotas aptarnavimo centras. Visada naudokite tik originalias atsargines dalis. Jei nesilaikysite šių nurodymų, galite pakenkti prietaiso saugumui.

15. Griežtai rekomenduojama pasirūpinti, kad nebūtų pasiekiamos dalys, galinčios kelti pavojų, ypač jei yra vaikų, kurie gali naudoti prietaisą kaip žaislą.

16. Šalia veikiančio prietaiso nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino,...).



17. Pakuotė yra skirta apsaugoti prietaisą nuo bet kokios žalos gabenant. Pakavimo medžiagos lengvai perdirbamos, nes buvo atrinktos pagal ekologinius kriterijus. Jas perdirbant sumažėja žaliavų poreikis ir sumažėja atliekų kiekis. Elektros ir elektroniniuose prietaisuose dažnai būna vertingų medžiagų. Juose taip pat yra medžiagų, kurios tvarkomos arba šalinamos klaidingai, gali būti potencialiai pavojingos žmogaus sveikatai ir aplinkai. Tačiau jos būtinos, kad prietaisas tinkamai veiktų. Todėl prašome nešalinti jų su buitinėmis atliekomis.

Prašome jas šalinti savo vietinės savivaldybės atliekų surinkimo / perdirbimo centre arba kreiptis patarimo į savo pardavimo atstovą. Pasirūpinkite, kad iki šalinimo momento įranga būtų laikoma atokiai nuo vaikų.

18. Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų.

19. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių valiklių arba smailių metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.

20. Jei yra dūmų, neatidarykite orkaitės durų: išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Neatidarykite durų tol, kol dūmai neišsisklaidė, kad užgestų liepsna.

21. Naudokitės komandų blokavimo funkcija, kad vaikai negalėtų vieni įjungti prietaiso.

22. Stebėkite vaikus, jei jie yra šalia daugiafunkcės orkaitės. Neleiskite jiems žaisti su prietaisu.

23. Uždusimo pavojus.

- Vaikai žaisdami gali susivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba įkišti galvą ir uždusti. Tokias medžiagas laikykite atokiau nuo vaikų.

24. Nusideginimo pavojus

Vaikų oda yra labai trapi palyginti su suaugusiųjų.

- Stiklinės durelės, valdymo skydelis ir angos karštam orui ištekti iš prietaiso kepimo skyriaus įkaista. Neleiskite vaikams liesti prietaiso jam veikiančiam.

25. Sužalojimų pavojus.

Durelių keliamoji galia yra maks. 8 kg. Vaikai taip pat gali susižaloti, kai durelės yra atidarytos. Neleiskite jiems remtis į atidarytas dureles, lipti ant jų viršaus arba už jų kabintis.

26. Nenaudokite prietaiso nestacionariose vietose (pvz., laivuose).

27. Dėmesio: prieš keisdami lemputę įsitinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra.

■ ATSARGUMO PRIEMONĖS SIEKIAM IŠVENGTI GALIMO PER DIDELIO MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO

28. Nebandykite šios orkaitės paleisti veikti, kai durys atidarytos, nes veikiant atidarytomis durimis, gali būti skleidžiama kenksminga mikrobangų energija. Svarbu nepažeisti ar nemodifikuoti apsauginių blokuočių. Nedėkite jokio objekto tarp priekinės orkaitės dalies ir durų ir neleiskite nešvarumams arba ploviklio likučiams susikaupti ant sandarinimo paviršių.

29. [SPĖJIMAS]: nenaudokite orkaitės, jei ji pažeista. Ypač svarbu, kad orkaitės durys tinkamai užsidarytų ir nebūtų padaryta žalos (1) durims (sulankstytos), (2) vyriams ir sklaidžiams (sulūžę arba atsilaisvinę), (3) durų tarpikliams ir sandarinimo paviršiams. Jei durys ir sandarinimo paviršiai yra pažeisti, orkaitės negalima naudoti tol, kol ją pataisys kvalifikuotas aptarnavimo technikas (išmokytas gamintojo arba klientų aptarnavimo tarnybos).

30. [SPĖJIMAS]: Neturint tinkamo mokymo, asmenims pavojinga atlikti priežiūros ir remonto veiksmus, kurių metu reikia nuimti kokią nors gaubtą arba užvarą apsaugai nuo mikrobangų. Montavimo, priežiūros ir remonto darbų metu prietaisas turi būti atjungtas nuo elektros tinklo. Niekada neatidarykite prietaiso gaubto. Elektros jungčių arba komponentų ir mechaninių dalių modifikavimas kelia ypač didelį pavojų naudotojui ir gali sukelti veikimo sutrikimų.

31. [SPĖJIMAS]: nešildykite skysčių arba kitų maisto produktų talpyklose, stiklainiuose arba sandariuose buteliuose, nes jie gali sprogti.

32. Kai orkaitė naudoja mikrobangų režimą, ji yra skirta šildyti maistą ir gėrimus. Nenaudokite mikrobangų režimo gėlėms, žolei, duonai džiovinti ar kitoms degioms medžiagoms, pavyzdžiui, kempinėms, tapkėms, pagalvėms arba pagalvėlėms, pripildytoms vyšnių kauliukais, grūdais, levandomis arba geliu, kaip naudojama aromaterapijoje. Pašildžius, šie objektai gali užsidegti ir sukelti sužalojimų nudegindami net ir išėmus iš orkaitės.

33. DĖMESIO: kai prietaisas paleidžiamas veikti kombinuotu režimu, visada turėtų jį naudoti tik prižiūrimi suaugusioje, nes susidaro aukšta temperatūra.

34. Jei naudojama funkcija „Tik MIKROBANGOS“, nereikia orkaitės iš anksto pašildyti (be maisto) ir jos įjungti, kai ji tuščia, nes gali susidaryti žiežirbos.

35. Prieš naudodami orkaitę įsitinkinkite, kad įrankiai ir talpyklos yra specialiai skirtos mikrobangoms (žr. nurodymus sekančiuose puslapiuose).

36. Šildant skysčius (vandenį, kavą, pieną ir t. t.) gali pasitaikyti, kad dėl pavėlinto virimo efekto turinys netikėtai pradės virti kepimo pabaigoje ir staigiai ištekės sukeldamas nudeginimų. Kad to išvengtumėte, prieš pradėdami šildyti skysčius reikia į talpyklą įdėti plastikinį šaukštelį arba stiklinį pagaliuką. Bet kokių atveju, elkitės su talpykla labai atsargiai.

37. Nešildykite didelio alkoholio stiprumo alkoholinių gėrimų arba didelių kiekių aliejaus, nes jie gali užsidegti.

38. Pašildžius naujagimiams skirtą maistėlį (esantį buteliukuose ar indeliuose), reikia suplakti arba sumaišyti turinį ir patikrinti temperatūrą prieš vartojant, kad išvengtumėte nudeginimo.

39. Rekomenduojama maistą supurtyti arba sumaišyti taip pat ir norint garantuoti vienodą temperatūrą. Jei naudojate prekyboje parduodamus kūdikių buteliukų sterilizatorius, prieš įjungdami orkaitę VISADA patikrinkite, ar talpykloje pripildytas gamintojo nurodytas vandens kiekis.

40. Visos mikrobangų krosnelės išbandytos ir patvirtintos pagal taikomos saugos ir elektromagnetinio suderinamumo reglamentus. Siekiant užtikrinti saugumą, širdies stimuliatorių gamintojai rekomenduoja išlaikyti 20–30 cm minimalaus atstumo tarp įjungtos mikrobangų krosnelės ir širdies stimulatoriaus, kad būtų išvengta galimų trukdžių su širdies stimuliatoriumi. Jei dėl kokios nors priežasties įtariama, kad įvyko trukdis, nedelsdami išjunkite mikrobangų krosnelę ir kreipkitės į širdies stimulatoriaus gamintoją.

41. Jei orkaitė perkaito (naudojama ilgesnį laiką, naudojama tuščiomis ir t. t.), krosnelė gali būti išjungta apsauginiu termostatu. Atvėrusi orkaitė vėl pradės veikti kaip įprastai.

42. Negaminkite maisto ir nešildykite kiaušinių su kevalu mikrobangomis, nes jie gali sprogti net ir baigus kepti.

43. Atsižvelkite į tai, kad kepimo, šildymo ir atitirpinimo mikrobangomis laikai dažnai yra žymiai trumpesni palyginti su režimo be mikrobangų laikais. Per ilgi kepimo laikai išdžiovina ir, galiausiai, maisto produktai gali sudegti.

■ KEPIMAS GARAI

44. Nepaleiskite orkaitės veikti, jei lemputės gaubtelis nuimtas. Garai gali pasiekti dalis, kuriais teka įtampa ir sukelti trumpą jungimą. Taip pat galima sugadinti ir elektrinius komponentus.

45. Jei orkaitė yra sumontuota už baldo durų, paleiskite ją veikti tik palikdami duris atidarytas. Uždarykite baldo duris tik tada, kai prietaisas yra visiškai išjungtas ir šaltas.

46. Neatidarykite prietaiso durų kepimo garais metu. Gali ištėkėti garai.

■ PRIEŠ PALEIDŽIANT VEIKTI

- Kai naudojate orkaitę pirmą kartą, paleiskite ją veikti tuščiomis maždaug 1 valandą (230 °C), jei įmanoma, palikdami virtuvės langus atidarytus. Pirmą kartą įjungus, orkaitė skleidžia nemalonius kvapus dėl tokių gamybos likučių kaip riebalai, alyvos ir dervos. Praėjus nurodytam laikui, orkaitę pasirengusi vykdyti pirmą kepimą. Kai orkaitė bus atvėrusi, išvalykite ją vadovaudamiesi skirsnyje „Valymas ir priežiūra“ pateiktomis instrukcijomis.
- Neuždenkite orkaitės vidaus aliuminio lakštais, kad būtų lengviau valyti.
- Šis veiksmas keičia prietaiso našumą ir gali pažeisti laką.
- Visi tiesiogiai su maistu besiliečiantys priedai prieš naudojant turi būti kruopščiai nuvalyti naudojant tinkamus produktus.

■ EKRANAS - Piktogramų legenda

	Pauzė
	Paleidimas
	°C - °F
	Ekrano blokavimas
	Patvirtinimas
	Nustatymai
	Mėsos daviklis
	Pradžia
	Lemputė
	Laikmatis
	Išėjimas - Pabaiga
	Laikrodis
	Nustatymų patvirtinimas
	Išjungti

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Veikimas



Ekrano pradinis puslapis

- 1 = Galima pereiti prie ertmių nustatymo lango.
- 2 = Galima nustatyti laikmatį.
- 3 = Galima tiesiogiai atidaryti nustatymus.

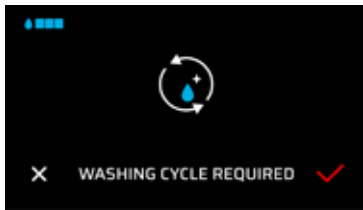
! = Dėmesio, ekrane pirmą kartą paleidžiant parodomas geltonas trikampis: reikalingas plovimo gimtadienis (**neleidžia įjungti veikti, jei jis neatliekamas**) *

PASTABA: Geltonas trikampis dingsta:

A - tik tada, jei rezervuaras pripildomas trupučiu vandens ir visiškai ištuštinamas.

* (jei plovimo / ištuštinimo operacija neatliekama, orkaitė tinkamai veiks, bet geltonas trikampis liks matomas).

B - palietus geltoną trikampį ir atidarius duris, ekrane parodomas toliau pateiktas langas. Palietus simbolį  apatiniame kairiajame kampe, trikampis dingsta. (Trikampis vėl bus parodytas tik nutraukus maitinimą).



* Norėdami atlikti rezervuaro ištuštinimo ir plovimo veiksmus, vadovaukitės skyriumi „VALYMAS - PRIEŽIŪRA - APTARNAVIMAS“.

Nustatymai

- 4 = Laipsnių skalės pasirinkimas (°C arba °F).
- 5 = Laiko nustatymas.
- 6 = Išėjimas - funkcijos pabaiga.
- 7 = Ekrano blokavimas.
- 8 = Norėdami atblokuoti, 10 sekundžių lieskite ekraną.
- 9 = Galima nustatyti garso signalo garsumą ir pasirinkti garsą palietus ekraną.
- 9a = Galima pasirinkti bako plovimą arba ištuštinimą.

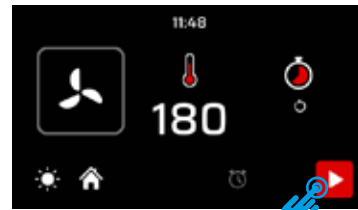
Laikmačio nustatymas

- 10 = Padidinti arba sumažinti laiką.
- 11 = Patvirtinti nustačius pageidaujamą laiką. Garsinis signalas praneš apie pabaigą.
- 12 = Patvirtinti ir grįžti į pradinį puslapį.

Funkcijos

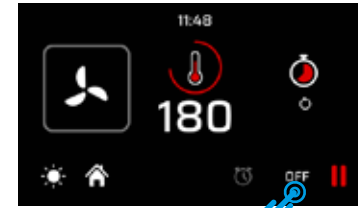
- 13 = Pasirinkti kepimo funkciją.
- 13.1 = Lemputė (dega arba išjungta).
- 13.2 = Pradžia (grįžta į pradinį langą).
- 14 = Nustatyti kepimo temperatūrą.
- 14a = Naudojamos dvi parinktys temperatūrai nustatyti:
 - slenkant juosta
 - su + arba -
 - Su rankenėle (jei yra).
- 14b = Patvirtinti pasirinkimą (parinktis: patvirtinama paspaudus rankenėlę)
- 15 = Nustatyti kepimo laiką ir programuotą įsijungimą.
- 15a = Nustatyti kepimo laiką.
- 15b = Rodo kepimo pabaigos laiką.
- 15c = Nustatyti pradžios laiką.
- 15d = Patvirtinti nustatymus.
- 15e = Skaičių klaviatūra.
- 16 = Po 19' neveikimo orkaitės ekranas išsijungia taupant energiją. Ji galima vėl įjungti vienu prisilietimu. Energijos suvartojimas išjungties režimu yra 0,5 W

■ KEPIMO PROCESAS



NUSTATYTA ERTMĖ

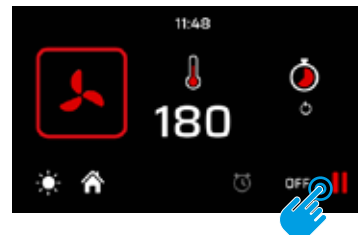
Nustatę ertmę (nustatyta kepimo funkcija, temperatūra ir laikmatis) patvirtinkite, kad pradėtumėte pašildymą. Dabar ekranas pereis į pašildymo režimą.



PAŠILDYMO ETAPAS

- Naudojami keturi lygiai, leidžiantys stebėti pašildymo procesą. Raudona dalis palaipsniui didės, kol pripildys ekraną.

- Jei nebuvo nustatytas joks kepimo laikas, galima pristabdyti kepimą (PAUZĖ, paspaudus mygtuką) arba nutraukti jį paspaudžiant OFF.

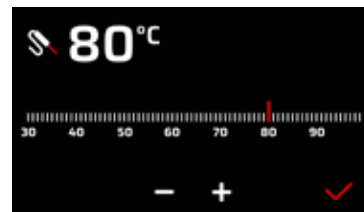


PAŠILDYMAS BAIGTAS

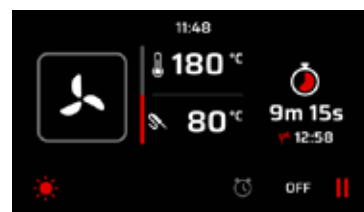
Kai pasiekama nustatyta temperatūra, ekranas tampa raudonas nurodymas pašildymo etapo pabaigą ir kepimo etapo pradžią. Jei buvo nustatytas kepimo laikas, orkaitė automatiškai išsijungus praėjus laikui.

■ KEPIMAS SU MĖSOS DAVIKLIU

DAVIKLIO TEMPERATŪROS RINKIKLIS



ŠILDYMO SU DAVIKLIU REŽIMAS



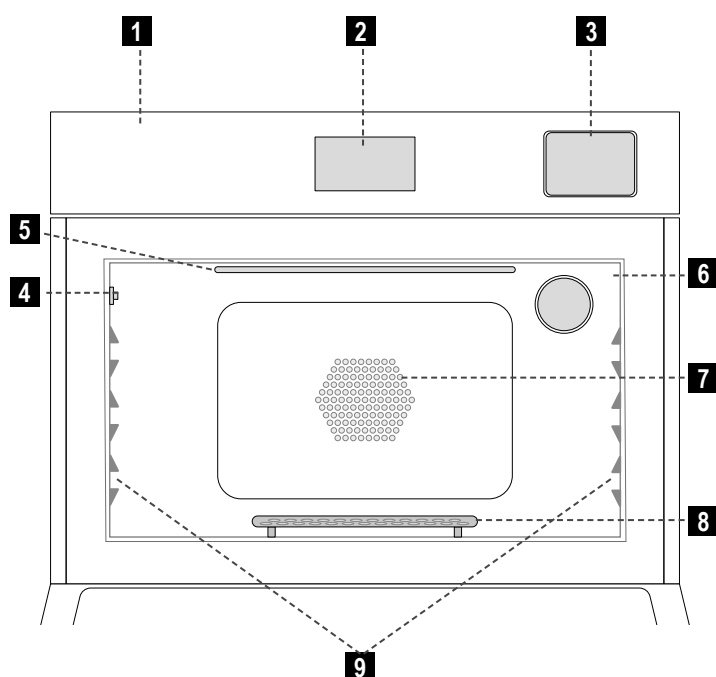
! Kai naudojamas temperatūros daviklis, apačioje parodomas nustatymo laukas ir šildymas baigiamas pasiekus nustatytą daviklio temperatūrą.

DĖMESIO: naudokite tik šiam produktui rekomenduojamos temperatūros daviklį

■ FUNKCIJŲ PIKTOGRAMOS

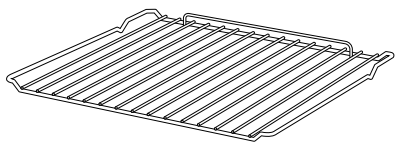
	Mikrobangų funkcija Ši funkcija ypač skirta norint pašildyti ir atitirpinti greitai paruošiamą maistą arba patiekalus. Taip pat galima kepti daržoves, žuvį, kai kuriuos saldumynus. Be to, naudinga suminkštinti sviestą, tirpinti šokoladą, atitirpinti trapius pyragus.
	Kelių patiekalų ventiliuojamas kepinimas (konvekcija) Tai funkcija, kuri leidžia vienu metu kepti skirtingus patiekalus keliais aukštais, kad kvapai tarpusavyje nesusimaišytų; galima kepti lazaniją orkaitėje, picą, raguolius ir bandeles, pyragaičius, tortus ir t. t.
	Kepimas ant grilio uždarytomis durimis Ši funkcija skirta greitam ir giliam kepinimui ant grilio, bendram mėsos apskrudinimui ir kepinimui, filė, kepsniui su „T“ formos kaulu, keptai žuviai ir net keptoms daržovėms. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C. Norint kepti mažesnio storio patiekalus, esančius centrinėje grilio dalyje ir paskrudinti duoną.
	Kepimas ant ventiliuojamo grilio Ypač greita ir gili funkcija, sutaupanti daug energijos; ši funkcija skirta daugeliui patiekalų: kiaulienos kotletams, dešroms, kiaulienos arba mišriems šašlykams, žvėrienai, „gnocchi alla romana“ (itališkiems manų kruopų kepsneliams) ir t. t. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.
	Kepimas garais Tai funkcija, kuri leidžia iš naujo regeneruoti garuose („sous vide“) žemoje temperatūroje ruoštus patiekalus, išlaikant pradinę spalvą, vienodumą ir minkštą konsistenciją. Optimalų daržovių, žuvies ir trapių maisto produktų kepinimui.
	Kombinuotas kepinimas garais + konvekcija Norint kepti orkaitėje pasinaudojant garų privalumu. Šią funkciją naudokite norėdami sumažinti kepimo laiką išlaikydami maisto vitaminus ir maistines savybes. Norėdami ją naudoti, nustatykite temperatūrą nuo 130 °C iki 230 °C.
	Kombinuotas kepinimas garais + mikrobangos Tai kepinimas, labiausiai skirtas išlaikyti kepinimo garuose privalumus sutaupant laiko; ypač pritaikytas daugiaryžiams, daržovėms, apkepams, faršui, košei.
	Kombinuotas kepinimas konvekcija + mikrobangos Tai kepinimas, labiausiai skirtas greitai paruošti kiaulienos ir vištienos kepsnius, bet paruoštas maistas pabaigoje nebūna sausas. Galima sutaupyti iki 40–50 % laiko.
	Kombinuotas kepinimas grilis + mikrobangos Tai kepinimas, labiausiai tinkantis norint per trumpą laiką iškepti didelį kiekį užkepėlių (pavyzdžiui, bulves su sūriu), keptų makaronų, didelių daržovių. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.
	Valymo garais ciklas Tai speciali programa, skirta suminkštinti orkaitėje susikaupusius nešvarumus ir palengvinti valymą nenaudojant cheminių medžiagų ir braižančių priemonių. Ji trunka 15 minučių.

■ PRODUKTO APRAŠYMAS



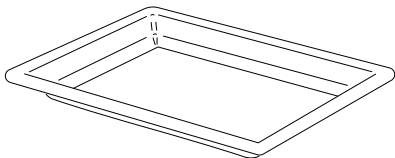
- 1 VALDYMO SKYDELIS**
- 2 LIEČIAMAS EKRANAS TFT**
- 3 VANDENS INDAS**
- 4 TERMODAVIKLIO JUNGTIS**
- 5 GRILIS**
- 6 ORKAITĖS LEMPUTĖ**
- 7 KONVEKCIJOS VENTILIATORIUS IR KAITINIMO ELEMENTAS**
- 8 KATILAS SU DANGČIU**
- 9 GROTELIŲ LAIKIKLIAI**

- Pridėti priedai



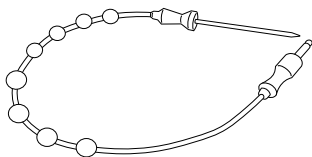
Grotelės

Puodams, indams ir kepsniams



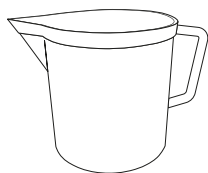
Stiklinis kepimo padėklas

Naudojamas kepimui mikrobangų krosnelėje



Termodaviklis

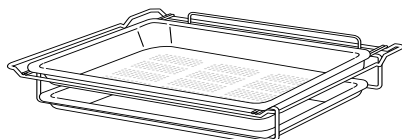
Skirtas maistui šildyti ir kepti pasirenkant vidaus temperatūrą



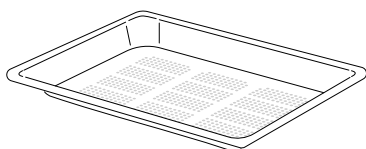
Grafinas

Skirtas pripildyti vandens rezervuarą kepimui garais ir surinkti vandenį jį ištuštinant

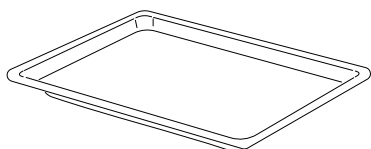
- Kepimo garais nuostatis



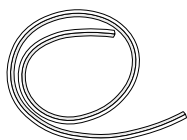
2 specialių indų laikiklis



kepimo padėklas su angomis, leidžia garams pasiekti maistą



negilus kepimo padėklas, skirtas į apačią lašančiam kondensacijos vandeniui surinkti



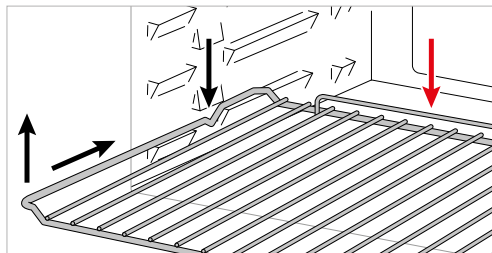
Silikoninis vamzdis, skirtas naudoti kartu su grafinu rezervuaro ištuštinimui

- Priedų naudojimas

Grotelės

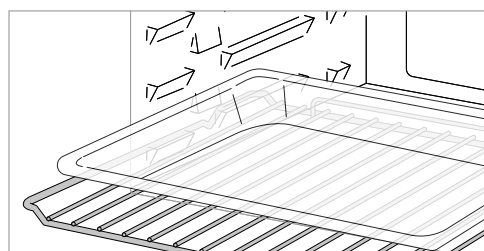
Pakelkite priekinę grotelių dalį ir stumkite ją į vidų, kad viršytumėte kampą. Pasirinkite pageidaujamą lygį, pritaikytą kepimo funkcijai.

Pastaba: raudona rodyklė nurodyta užtvara yra nukreipta į viršų ir rodo galinę grotelių dalį.



„Pyrex“ stiklo kepimo padėklas

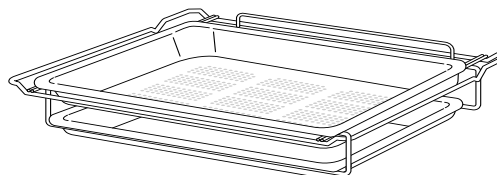
Jei naudojate stiklinį kepimo indą, padėkite jį ant grotelių.



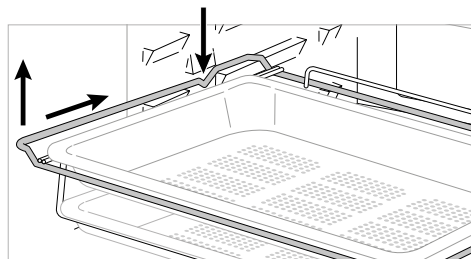
Kepimas garuose

Kepimo padėklas su angomis:

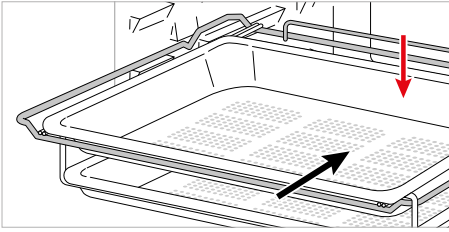
Įdėkite kepimo padėklą į rėmą, kaip pavaizduota.



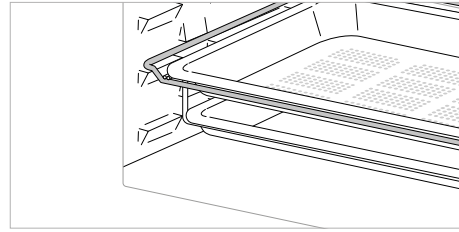
Pakelkite rėmo priekinę dalį ir stumkite ją į vidų, kad slystų virš kampo.



Pastaba: raudona rodyklė nurodyta užtvara yra nukreipta į viršų ir rodo galinę grotelių dalį.



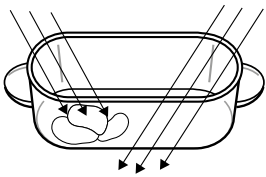
Rėmas su įdėtais kepimo padėklais



■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Mikrobangos

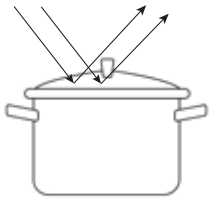


Veikimas



Orkaitėje yra įrengtas magnetronas, kuris transformuoja srovę į elektromagnetines bangas. Šios bangos vienodai pasiskirsto kepimo skyriuje ir taip pat atspindi nuo metalinių sienelių. Šitaip jos maistą pasiekia iš visų pusių. Kad mikrobangos galėtų pasiekti patiekalus ir prasiskverbti į vidų, svarbu naudoti mikrobangoms pritaikytus indus, pavyzdžiui, porcelianinius, stiklinius, kartoninius, plastikinius, bet nemetalinius.

PASTABA: su prietaisu tiekiami metaliniai priedai taip pat gali būti naudojami ir su mikrobangomis suderintoms funkcijoms. Primenant ant jų nedėti metalinių virtuvės reikmenų arba talpyklų arba jei jie turi metalinių papuošimų, nes gali sugeneruoti žiežirbas. Maistą sudarančios molekulės, ypač vanduo, pradedamos judinti mikrobangomis (apie 2,5 milijardo kartų per sekundę). Taigi, sugeneruojamas karštis, kuris iš patiekalo kraštų skverbiasi į vidų. Taigi, orkaitėje esantis maistas beveik visas įkaista vienu metu.



Privalumai

Paprastai, patiekalas gali būti kepamas su mikrobangomis nepridedant skysčių ar riebalų, arba pridedant nedidelį jų kiekį. Mikrobangų gamyba baigiasi tuomet, kai nutraukiama gamyba arba atidaromos prietaiso durelės. Kepimo metu uždaros ir sveikos durelės suteikia pakankamai apsaugos nuo galimo mikrobangų nuotėkio.

PASTABA: pirmenai **NEPALEISTI** veikti orkaitės tuščios su mikrobangomis: suderintuose režimuose pirmojo pašildymo metu mikrobangos nėra aktyvios ir šio etapo pabaigoje galima įdėti maistą.

- NAUDINGI PATARIMAI

Bendra:

Prieš kepdami, išimkite maistą iš aliumininių pakuočių arba metalinių talpyklų. Išjungę prietaisą, palikite maistą stovėti kelias minutes (vadovaukitės lentelėmis: palikimo laikas).

Kepkite:

Jei įmanoma, kepkite maisto produktus, uždengtus naudoti mikrobangų krosnelėje tinkama medžiaga (pvz., plėvele, dangčiais). Kepkite maistą be dangčio, jei pageidaujate išlaikyti apskrudusią plutelę. Negaminkite per daug patiekalų nustatydami per dideles galios ir laiko vertes. Maistas gali išdžiūti, sudegti arba užsidegti kai kuriose vietose.

Nenaudokite prietaiso kiaušiniams lukšte arba sraigėms kepti, nes gali sprogti. Kepant keptus kiaušinius, pirmiausia pradurkite trynius. Prieš kepdami kelis karšus šakute pradurkite maistą su „odele“ arba „luobele“, pavyzdžiui, bulves, pomidorus, dešrą tam, kad nesprogtų.

Atšaldytiems arba šaldytiems maisto produktams nustatykite ilgesnį kepimo laiką.

Patiekalai su padažu turi būti retkarčiais pamaišomi.

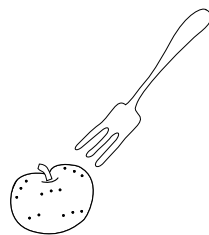
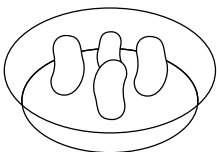
Tvirtos konsistencijos daržovės, pavyzdžiui, morkos, žirneliai ar kalafijorai, turi būti kepami įpylus vandens.

Praėjus pusei kepimo laiko, didesnes dalis apverskite.

Jei įmanoma, supjaustykite daržoves į panašaus dydžio dalis. Jei keamos kelios to paties patiekalo porcijos, pavyzdžiui, virtas bulves, sudėkite jas į orkaitės indą žiedu, kad vienodai iškeptų. Naudokite plačius indus. Nenaudokite porcelianinių, keramikinių arba molinių puodų su mažomis skylutėmis, pavyzdžiui, ant neglazūrotų rankenų ar dugnų. Į angas prasiskverbianti drėgmė gali sukelti šiuos indus jiems įkaitus.

Mėsos, paukštienos, žuvies atitirpinimas:

Padėkite šaldytą maistą ant apverstos lėkštelės su po ją padėtu indu arba ant specialaus priedo, kuris leidžia skysčiui nelikti susilietus su maistu ir neišštant orkaitės. Praėjus pusei atitirpinimo laiko, maistą apverskite. Jei įmanoma, padalykite ir po to, išimkite dalis, kurios pradėjo atitirpti.



- Puodai / medžiaga mikrobangoms

	Mikrobangos			Orkaitė / grilis
	Atitirpinimas	Pašildyti	Kepti	
• Šilumai atsparus stiklas ir porcelianas (be metalinių komponentų, pvz., „Pyrex“, karščiui atsparus stiklas)	•	•	•	•
• Ugniai neatsparus stiklas ir porcelianas 1)	•	-	-	-
• Skardos, stiklas ir stiklo keramika, pagaminti iš šilumai atsparaus / šalčiui atsparaus medžiagos (pvz., „Acroflam“)	•	•	•	•
• Keramika 2), terakota 2)	•	•	•	-
• Karščiui iki 200 °C atsparus plastikas 3)	•	•	•	-
• Kartonas, popierius	•	-	-	-
• Maistinė plėvelė	•	-	-	-
• Kepimo maišeliai su mikrobangoms tinkamu uždarymu 3)	•	•	•	-
• Kepimo padėklai, pagaminti iš metalo, pvz., emalio, ketaus	-	-	-	•
• Juodai dažytos arba silikonu dengtos skardos 3)	-	-	-	•
• Skarda saldumynams	-	-	-	•
• Supakuoti paruošti patiekalai	•	•	•	•

Paruošti patiekalai:
Metaliniuose induose arba plastikiniuose induose su metaliniu dangčiu laikomi paruošti patiekalai gali būti atitirpinti arba pašildyti mikrobangomis tik tada, jei šie indai tiesiogiai pažymėti kaip tinkami mikrobangoms, ir įdedant į PYREX stiklo indą
Reikia vadovautis ant pakuotės atspausdintomis gamintojo instrukcijomis (pvz., nuimkite metalinį dangtelį ir pradurkite plastikinę plėvelę).
1. Be sidabro, aukso, platinos ar metalo dangos / dekoracijų
2. Jei kvarco ar metalo komponentų arba laikų su metalais
3. Vadovaukitės gamintojo nurodymais.

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Kepimas garais



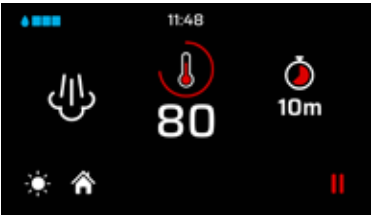
- PRIVALUMAI
Garinė orkaitė turi daugybę privalumų, pavyzdžiui, leidžia mėgautis ne tik sveika, bet ir dietine virtuve. Kepama naudojant drėgną karštį, sugeneruotą vandeniu. Tai reiškia, kad kepama ne pernelyg aukštoje temperatūroje, kad būtų išlaikyti nepakitę tiek mineralai, tiek vitaminai. Be to, šis procesas garantuoja nepriekaištingą tiek kiekvieno patiekalo skonio, tiek aromato išlaikymą. Vienas aspektas, kurio nereikėtų nuvertinti, yra tai, kad gaminant garuose turima galimybė nenaudoti įvairių prieskonių, aliejų ir ypač, taukų. Dėl šios priežasties, tai geriausias kepimo būtas tiek daržovėms, tiek žuviui, nes galima nepriekaištingai išlaikyti maistingąsias medžiagas. Tačiau šio tipo kepimas mažiau pritaikytas mėsai. Kad ji būtų gerai iškepta, mėsa turi būti daug aukštesnės temperatūros, kad negalėtų prarasti taip vadinamų sulčių. Su kepimu garais visi patiekalai yra skanūs, net jei jie nežymiai arba visiškai be prieskonių. Todėl tai yra idealus sprendimas tiems, kurie ketina propaguoti sveiką ir subalansuotą gyvenimo būdą net ir prie stalo.

- VEIKIMAS
Kepimui garais reikia pripildyti rezervuarą bent iki žymos, kuri rodytų minimalų vandens kiekį. Šiam tikslui paspauskite stalčių (įpylimo indelį), esantį priekiniame valdymo skydelyje, kad jis spragtelėtų atgal; tada ištraukite jį traukdamis tol, kol sustos. Po to graduotu grafinu įpilkite vandens į stalčių ir stebėkite piktogramą ekrane. Kai indelis ištraukiamas, ekrane parodoma:



Tuo pačiu metu taip pat įsijungia su vandens lygiu susiję segmentai. **Naudokite tik šaltą vandenį iš čiaupo; niekada nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens, mineralinio vandens arba kitų skysčių.**

- PASTABA
Jei norite nustatyti kepimą garais ir orkaitė yra aukštesnės temperatūros, nei pageidaujama, bus reikalinga palaukti, kol ertmė atvės (nurodyta rodyklių judėjimu į apačią, atitinkančiu temperatūrą centrinėje ekrano zonoje). Galima nustatyti kepimo trukmę, bet laikas bus skaičiuojamas tik po to, kai orkaitė bus atvėsusi. Norint pradėti kepimą iš karto, reikia, kad nustatyta temperatūra būtų aukštesnė už ertmės. (PASTABA: kepimui garais aukščiausia temperatūra yra 100 °C).



DĖMESIO!

- Nepilkite vandens tiesiai į šildymo katilą orkaitės apačioje.
- Į vandens indą nepilkite degių arba alkoholinių gėrimų.
- Pripildymo metu pamažu didėjant lygiui ekrane funkcinės piktogramos palaipsniui įjungia minimalaus, vidutinio ir, galiausiai, maksimalaus lygio segmentus. Kai užsidega maksimalaus lygio segmentas, taip pat įsijungia garsinis signalas.
- NEPILKITE KITO VANDENS PO TO, KAI ORKAITĖ PRANEŠ, KAD REZERVUARAS YRA PILNAS.
- BET KOKS VANDENS PERTEKLIUS NUTEKĖTŲ TIESIAI Į ORKAITĖS ERTMĘ IR IŠ TEN – Į PRIETAISO IŠORĘ.
- Pašalinkite vandenį iš ertmės kempine ar šluoste.
- Pripildę uždarykite stalčių, kol išgirsite spragtelėjimą, kurio jis užfiksuojamas uždarytas: patikrinkite, ar iš ekrano dingsta užrašas „TANK“ (BAKAS).

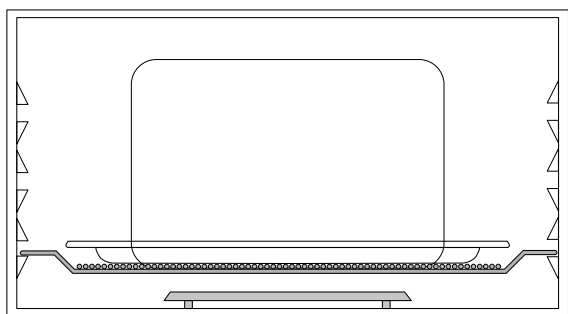
■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas grilis + mikrobangos



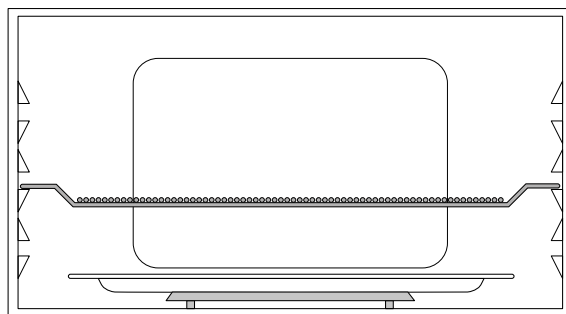
Bendri patarimai: termostatas turi būti nustatytas 180 °C.

Padėkite didelius indus ar skardas apačioje, žemesnes skardas aukštesniuose lygiuose (žr. 2 pasiūlymus nuotraukose). Jei maistas yra tiesiai ant grotelių, po apačia padėkite „Pyrex“ kepimo padėklą, kad surinktumėte tepalus ir kepimo sultis. Tikrinkite kepimą: apverskite arba pasukite patiekalus ir (arba) keiskite nustatymus pagal poreikį.

Maisto tipas	Kiekis	Mikrobangų galia	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Lazanijos	1100 g	500 W	180	25–35	„Pyrex“ skardos laikai su nevirtais makaronais
Gnocchi alla romana (itališki manų kruopų kepsneliai)	600 g	500 W	180	15–18	„Pyrex“ skarda
Makaronai su sūriu	1200 g	500 W	180	10–12	makaronai pirmiausia turi būti išvirti
Kalafijorai bešamelio padaže	1000 g	800 W	180	13–18	laikai su žaliomis daržovėmis
Pomidorai su sūriu	800 g	500 W	180	15–20	geriausia, kad būtų vienodo dydžio
Įdarytos paprikos	1400 g	800 W	180	20–25	geriausia, kad būtų vienodo dydžio
Parmezaniniai baklažanai	1300 g	500 W	180	18–23	iš anksto iškepti baklažanai
Bulvių užkepėlė	1100 g	800 W	180	18–23	„Pyrex“ kepimo indas
Vištienos gabaliukai	1200 g	500 W	180	30–35	apverskite įpusėję kepimą
Šašlykai	600 g	500 W	180	18–23	apsukite įpusėję kepimą



Aukštų patiekalų kepimas



Žemų patiekalų kepimas

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas konvekcija + mikrobangos



Bendri patarimai

Padėkite didelius indus ar skardas apačioje, žemesnes skardas aukštesniuose lygiuose. Jei maistas yra tiesiai ant grotelių, po apačia padėkite „Pyrex“ kepimo padėklą, kad surinktumėte tepalus ir kepimo sultis. Tikrinkite kepimą: apverskite arba pasukite patiekalus ir (arba) keiskite nustatymus pagal poreikį.

Maisto tipas	Kiekis	Mikrobangų galia	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Vištiena (visa)	1200 g	500 W	200	35–40	aptekite aliejumi, apverskite ties puse kepimo
Jautienos kepsnys (be kaulo)	900 g	270 W	200	25–30 35–40	su krauju gerai iškeptas
Kiaulienos sprandinė	1000 g	270 W	180	30–35	aptekite aliejumi, apverskite ties puse kepimo
Mėsos kepsnys	900 g	500 W	180	20–25	apverskite įpusėję kepimą
Visa žuvis	1200 g	270 W	210	30–35	geriausia naudoti kepimo popierių (kepimas įdėjus į kepimo popierių)
Šaldyti mėsainiai	4 x 100 g	270 W	220	20–25 30–35	su krauju gerai iškepta apverskite įpusėję kepimą
Ø 28 cm šaldyta pica	350 g	270 W	230	18–23	
Šaldyta amerikietiška pica	450 g	270 W	230	23–27	

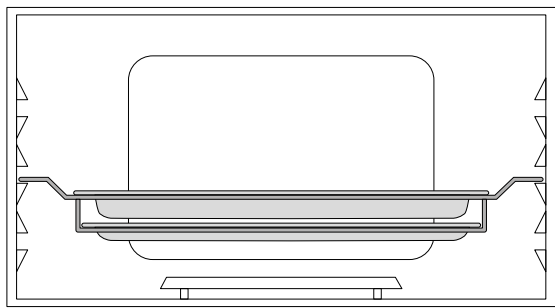
■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas garai + konvekcija



Bendri patarimai

Kai kepama garuose, reikia laikyti maistą pakeltą nuo indo dugno, kad nebūtų įmerktas į kondensacijos vandenį. Iš puslapio apačioje pavaizduotų konfigūracijų pasirinkite tinkamiausią atsižvelgdami į maisto patiekalų kiekį ir dydį.

Maisto tipas	Kiekis	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Vištiena (visa)	1200 g	200	65–70	aptepkite aliejumi
Vištienos krūtinėlės	350 g	130	25–30	
Antis (visa)	2000 g	180	130–150	
Jautienos kepsnys	1000 g	210	45–50 65–70	su krauju gerai iškepta
Kepta kiauliena	1000 g	180	80–100	aptepkite aliejumi
Žuvis (pvz., upėtakis)	1500 g	180	30–35	3–4 žuvys
Tuno kepsniai	1200 g	180	40–45	4–6 kepsniai
Šparagai (žali)	400 g	130	30–40	balti šparagai iškepa per trumpesnį laiką (20–30 min.)
Morkos	300 g	130	30–40	
Duona (balta)	1000 g	180	45–60	2 vienetai, 500 gramų



■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Kombinuotas kepimas garai + mikrobangos



Bendri patarimai

Tikrinkite kepimą: apverskite arba pasukite patiekalus ir (arba) keiskite nustatymus pagal poreikį.

Maisto tipas	Kiekis	Mikrobangų galia	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastabos
Rizoto	500 g	500 W	98	11–14	naudokite „Pyrex“ kepimo indą iš karto įpilkite sultinio į talpyklą (svoris lygus ryžiams)
Žuvis (jūrinis karšis, jūrinis ešeris)	800 g	270 W	85	5–6	sudrėkinkite perforuotą kepimo padėklą, prieš dėdami žuvį pradurkite odą keliose vietose
Didžiosios / mažosios krevetės	500 g	270 W	85	2–3	
Bulvės, morkos, cukinijos	600 g	500 W	90	5–6	nuskuskite bulves ir supjaustykite daržoves vienodais gabaliukais
Kalafijorai / brokoliai	500 g	500 W	95	6–8	supjaustykite vienodais gabaliukais
Mėsos kepsnys	900 g	500 W	90	10–12	

■ VALYMAS - PRIEŽIŪRA - APTARNAVIMAS

Valymas



DĖMESIO!

Vadovaukitės skyriais apie saugą.

- Nuvalykite prietaiso priekinę dalį minkšta, drungname muiluotame vandenyje sumirkyta šluoste.
- Metaliniais paviršiams valyti naudokite įprastą ploviklį.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite orkaitės vidų. Šitaip galima lengviau pašalinti dėmes.
- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite orkaitės priedus ir juos kruopščiai nusausinkite. Naudokite minkštame muiluotame vandenyje sudrėkintą minkštą šluostę.

Nerūdijančio plieno dalys

- Nuvalykite orkaitės duris tik drėgna kempine.
- Nudžiovinkite jas drėgna šluoste.
- Nenaudokite plieno vatos, rūgščių arba braižančių produktų, kurie galėtų pažeisti orkaitės paviršių.
- Nuvalykite orkaitės valdymo skydelį laikydamiesi tų pačių atsargumo priemonių.

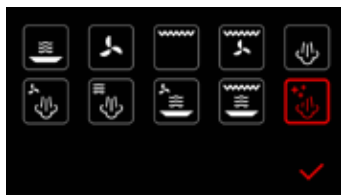
Durų tarpiklio valymas

- Reguliariai patikrinkite durų tarpiklį. Durų tarpiklis yra aplink orkaitės ertmės rėmą.
 - Nenaudokite įrangos, jei durų tarpiklis yra pažeistas.
 - Kreipkitės į aptarnavimo centrą.
- Norėdami nuvalyti durų tarpiklį, vadovaukitės bendra informacija apie valymą.

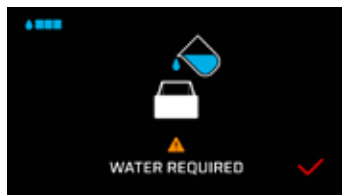
Valymo garais ciklas

- Šiai procedūrai naudojami garai, kad būtų galima lengviau pašalinti riebalų ir maisto likučius iš orkaitės.
- Nustatykite funkciją - **Valymo garais ciklas**.
 - Pripildykite rezervuarą specialiu grafinu.
 - Ciklo temperatūra bus 90°C ir rekomenduojama trukmė yra 15 minučių.
 - Baigę valymo ciklą, palikite prietaisą atvėsti.
 - Kai atvės, šluoste nuvalykite orkaitės vidinius paviršius.

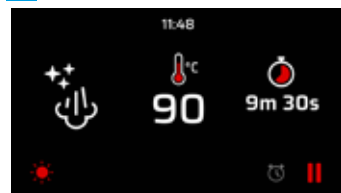
1



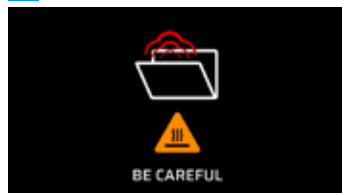
2



3



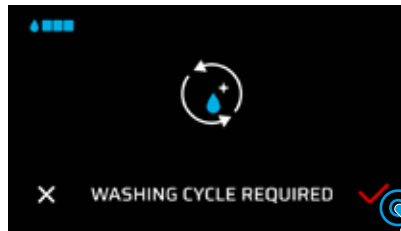
4



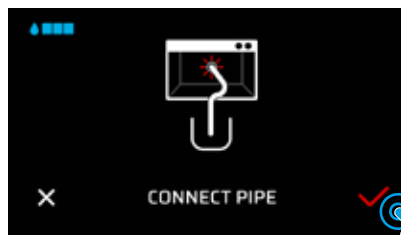
- Rezervuaro ištuštinimas ir plovimas



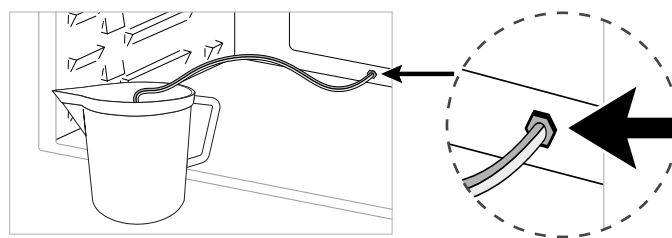
Pirmo įjungimo metu ekrane rodomas geltonas įspėjamasis trikampis. Atidarius duris ir palietus ekraną, bus parodytas pranešimas



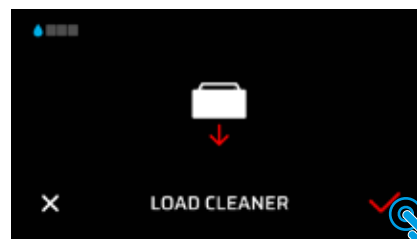
Jei nepageidaujate plauti, pakanka paliesti simbolį X ir geltonas trikampis dings; bus galima atlikti plovimą pasirenkant atitinkamą mygtuką atidarius nustatymų meniu. Tačiau jei norite tęsti plovimą, paspauskite patvirtinimo mygtuką ir ekranas parodys



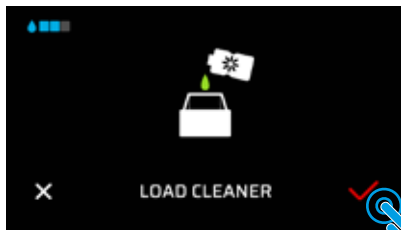
Norėdami tęsti, įstatykite kartu tiekiamą guminį vamzdelį ant metalinio snapelio, kuris išsikiša pro galinę kepimo kameros sienelę po perforuotą zoną. Įstatykite kitą vamzdelio galą į 1 l talpos surinkimo talpyklą (pavyzdžiui, pridėtą grafiną). Dabar patvirtinkite ištuštinimo patvirtinimo mygtuką (siurblys pradeda veikti).



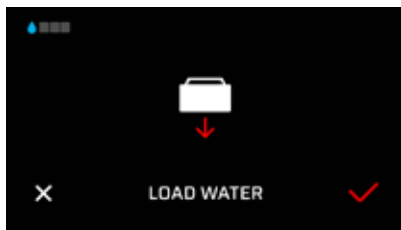
Ištuštinus rezervuarą, rodomas nurodymas papildyti kalkių šalinimo tirpalą (5 % citrinų rūgštis arba pakuotė kavos aparato ar lygintuvo kalkių šalinimo priemonės). Pilnam valymui naudokite 1 l tirpalą.



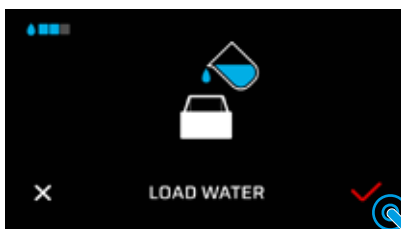
Atidarius dėžutę ir pateikus patvirtinimą, nuotrauka tampa:



Paspaudus patvirtinimą, siurblys paleidžiamas iš naujo ir atliekamas rezervuaro ir vandens grandinės plovimas. Kai rezervuaras tuščias, reikia atlikti skalavimą vandeniu (dar 1 l): ekranas rodo:



Iš naujo atidarius stalčių ir pateikus patvirtinimą, ekranas rodo:

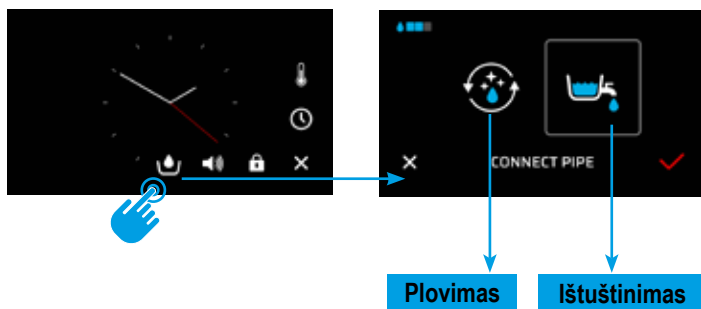


Pripildykite pilną rezervuarą ir paspauskite patvirtinimą, kad paleistumėte siurblį ir pradėtumėte galutinį ištuštinimą. Baigus (veiksmui reikia apie dešimt minučių) ekrane rodoma:

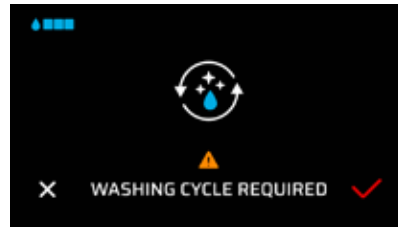


Kai plovimas baigiamas, paspaudus patvirtinimo mygtuką, galima pradėti naudoti prietaisą kaip įprastai.

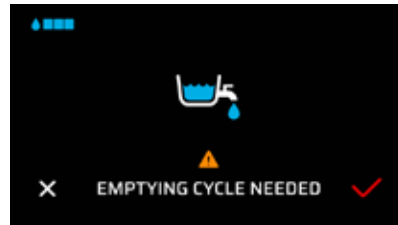
Rezervuarą išplauti ir ištuštinti galima bet kuriuo metu atidarant atitinkamą meniu ir paspaudus nustatymo mygtuką.



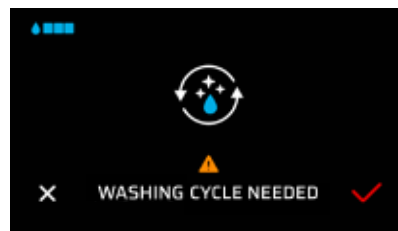
Su vandens grandine susijusių įspėjimų reikšmė



Šis įspėjimas parodomas kiekvieną kartą, kai orkaitė prijungiama prie elektros tinklo. Jis yra tik informacinis ir prietaisą galima naudoti kaip įprastai net tada, jei plovimas neatliekamas.



Šis įspėjimas parodomas praėjus 7 dienoms po paskutinio rezervuaro pripildymo ir raginama jį ištuštinti, kad būtų išvengta vandens pablogėjimo. Jis yra tik informacinis ir prietaisą galima naudoti kaip įprastai net tada, jei ištuštinimas neatliekamas. Bet kokių atveju, rekomenduojama ištuštinti rezervuarą po kiekvieno kepimo norint pradėti sekantį įpylus šviežio vandens.



Šis įspėjimas parodomas po to, kai katilas veikia 80 valandų (garų ir kombinuota su garais funkcija). Nuo dabar galima atlikti tik kitus 10 kepimo su garais ciklus: jei po to nebus atliktas plovimas, funkcijos su garais gali būti pasirinktos, bet paleidimo metu bus parodytas klaidos pranešimas ir kepimas neprasidės.

■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Patarimai valant orkaitę ir priekinę plokštę

ORKAITĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Orkaitės vidus priekis ir durys	Rekomenduojama orkaitę išvalyti po kiekvieno naudojimo. Nešvarumai lengviau išsivalo, kai nėra kelis kartus apdegę aukštoje temperatūroje. Nuimkite visas ištraukiamas dalis ir išplaukite jas atskirai karštu vandeniu bei nebraižančiu plovikliu. Kepimo kamera valoma drungno vandens ir amoniako tirpalo sumirkyta minkšta šluoste, po to nuskalaujama ir nusausinama. Nuvalykite prietaiso priekinį paviršių ir durų sandarinimo paviršius minkšta drungnu vandeniu ir plovikliu sudrėkinta šluoste.	Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių / korozinių valiklių arba smailių metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.
Padėklas	Įmerkite į karšto vandens ir neutralaus muilo tirpalą. Po plovimo nudžiovinkite.	Iš karto po naudojimo pašalinkite maisto likučius.
Grotelės	Nuvalykite karštu vandeniu ir nebraižančiais plovikliais arba tinkama nuriebalinimo priemone.	Jei yra įsisenėjusių ir sukietėjusių nešvarumų, patariama prieš valant palikti grotelės pamirkti.

PRIEKINĖ PLOKŠTĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Plieninis paviršius	Nuvalykite detales drungnu vandeniu ir skystu nekoroziniu plovikliu, o po to nusauskite jas minkšta arba mikropluošto šluoste.	Blizgesys išlaikomas periodiškai valant specialiais produktais, kuriuos įprastai galima įsigyti prekyboje. Niekada nenaudokite braižančių miltelių.
Dažytas paviršius	Kad išlaikytumėte dažytų dalių savybes, reikia dažnai valyti muiluotu vandeniu.	Ant dažytų dalių nepalikite rūgštinių arba šarminių medžiagų (acto, citrinų sulčių, druskos, pomidorų sulčių ir t. t.) ir nuplaukite, kai dažytos dalys vis dar karštos.

■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Lemputės keitimas

- DĖMESIO!**
Prieš keičiant lemputę:
prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra.
Dėmesio: lemputė ir stiklinis lemputės dangtis gali būti karšti. Padėkite minkštą šluostę prietaiso vidaus apačioje. Apsaugo nuo lemputės stiklinio dangčio ir ertmės pažeidimo. Visada naudokite to paties tipo lemputę.
- Lemputės pakeitimas**
Pasukite lemputės stiklinį dangtį prieš laikrodžio rodyklę, kad jį nuimtumėte.
 - Nuvalykite stiklinį dangtį.
 - Pakeiskite lemputę tinkama 25 W halogenine lempute.
 - Vėl uždėkite stiklinį dangtį.

■ PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Bendros problemos



- DĖMESIO!**
 - Garantiniu laikotarpiu remonto darbus gali atlikti tik įgaliotas aptarnavimo servisas arba naudokite specialų jungiklį
 - Prieš remontą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tai yra atjunkite maitinimo laidą arba naudokite specialų jungiklį.
 - Neleistini darbai ir remontas gali sukelti nutrenkimą elektra arba trumpą jungimą, todėl jų neatlikite. Patikėkite šiuos darbus įgaliotiems technikams.
 - Kilus mažiems sutrikimams, galite bandyti išspręsti problemą vadovaudamiesi instrukcijose pateiktais patarimais.
 - Aptarnavimo tarnybos darbai garantiniu laikotarpiu nėra nemokami, jei prietaisas neveikia dėl netinkamo naudojimo.
 - Garantiniu laikotarpiu nebus šalinami gedimai ir skundai, kuriuos sukėlė netinkamas naudojimas arba montavimas. Už garantines išlaidas yra atsakingas klientas.

■ PROBLEMŲ SPRENDIMAS

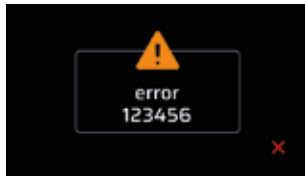
Klaidos pranešimai

Sistemos klaidos

Sutrikimo atveju, ekrane parodomas sekančios klaidos:

Aprašymas	Klaidos kodai
Sutrikdytas ertmės daviklis	00
Ertmės trumpo jungimo daviklis	01
Sutrikdytas katilo daviklis	02
Katilo trumpo jungimo daviklis	03
Sutrikdytas mėsos daviklis	04
Mėsos trumpo jungimo daviklis	05
Perkaitimas	08
Katilas nešyla	09
Siurblys neveikia	10
Ištuštinimo klaida	14
Reikia išplauti vandens grandinę	15
Tangentinis ventiliatorius neveikia	16
Ryšio klaida	20

ISPĖJIMAS APIE PROBLEMĄ



Kilus klaidai, atjunkite ir vėl prijunkite prietaisą. Jei klaida pasitaikys iš naujo, bus reikalingi įgalioto techniko darbai.

ISPĖJIMAS APIE ATIDARYTAS DURIS (KEPIMO METU)

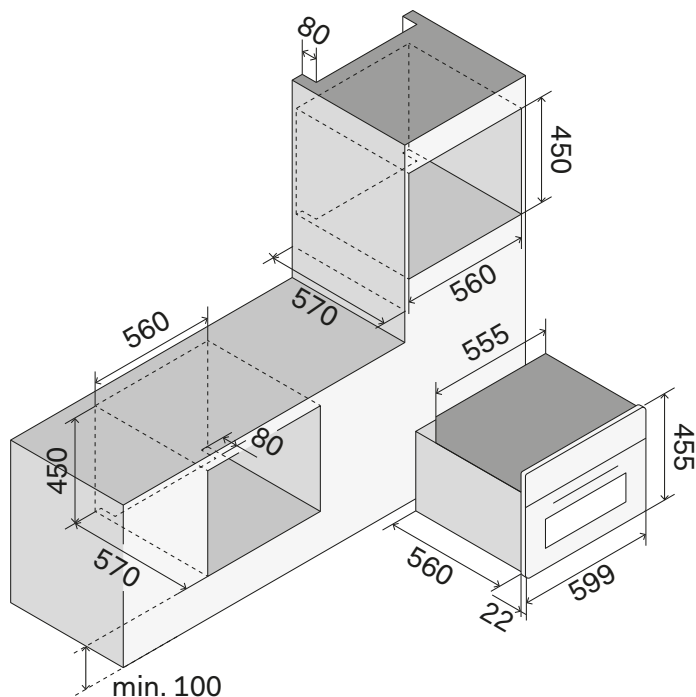


Uždarykite orkaitės duris.

■ MONTAVIMAS - Montavimo instrukcijos

! Ant orkaitės stabdiklio esanti ir 1 puslapyje pateikta savybių plokštelė yra matoma atidarius duris. Joje pateikiami visi montuojant reikalingi duomenys, pavyzdžiui: prietaiso modelis, nominali įtampa ir energijos suvartojimas. Pirmiausia pamatuokite ir patikrinkite baldo įmontavimo nišą, kuri privalo tiksliai sutapti su paveiksle A pateiktais matavimais. Atkreipkite dėmesį, ar baldų danga, fanera arba panašiai, yra suklijuoti karščiui atspariais klijais (150 °C). Jei danga arba klijai nėra atsparūs karščiui, danga gali deformuotis arba atsiklijuoti, ypač siauriausiose baldų vietose. Įsitinkite, kad orkaitės įmontavimui skirto baldo pagrindas yra tvirtas ir gali atlaikyti prietaiso svorį. Visi orkaitei prie baldo tvirtinti reikalingi varžtai ir baldai yra pridėti. Sekantys paveikslai bus naudingi tvirtinant ir tinkamai įstatant į baldą.

A pav. - Mod. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ ĮRENGIMAS - Elektros prijungimas



Toliau pateiktos instrukcijos yra skirtos kvalifikuotam asmeniui, kuris atsa-kingas už prietaiso montavimą, reguliavimą ir jo techninę priežiūrą bei kuris pasi-rūpins, kad šie veiksmai būtų atliekami kuo teisingiau ir pagal taikomus standartus. Svarbu: bet kokie reguliavimo, priežiūros ir t. t. darbai turi būti atliekami atjungus prietaisą nuo elektros lizdo.

Montavimo taisyklės

Šis prietaisas atitinka tokias direktyvas:

DIREKTYVA 2002/96/EB

ŽEMOSIOS ĮTAMPOS DIREKTYVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNETINIO SUDERINAMUMO DIREKTYVA 2014/30/ES

REGLAMENTAS NR. 1935/2004 (sąlytis su maisto medžiagomis).

Montavimo darbai turi būti atliekami pagal taikomas taisykles ir visiškai laikantis su elektros instaliacija susijusių taikomų standartų.

Priešingu atveju, gamintojo bendrovė neprisima jokios atsakomybės.

Šioje brošiūroje taip pat rasite savo prietaiso elektros schemą.

Prietaisai yra skirti prijungti prie duomenų plokštelėje nurodytos įtampos.

Prieš prijungdami prietaisą prie tinklo įsitinkite, kad:

- elektromagnetinio jungiklio ir elektros lizdo savybės gali atlaikyti įrangos apkrovą (žr. duomenų plokštelę);

- maitinimo įranga privalo turėti efektyvų įžeminimą.

Prietaisas tiekiamas su laidu be kištuko: prijungti reikia atsižvelgiant į tai, kad

žalias laidas yra įžeminimo laidininkas ir jo niekada negalima atjungti.

Elektros lizdas turi būti matomas ir pasiekiamas, kad būtų galima lengvai atjungti prietaisą.

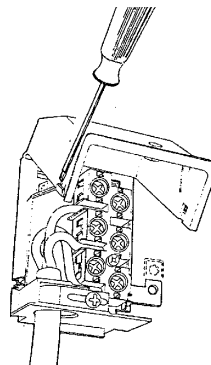
Tiesiogiai prijungiant prie tinklo, reikia, kad:

- ribojimo vožtuvas ir buitinė įranga galėtų atlaikyti įrangos apkrovą (žr. serijos numerio plokštelę);

- maitinimo įranga turi efektyvią įžeminimo jungtį;

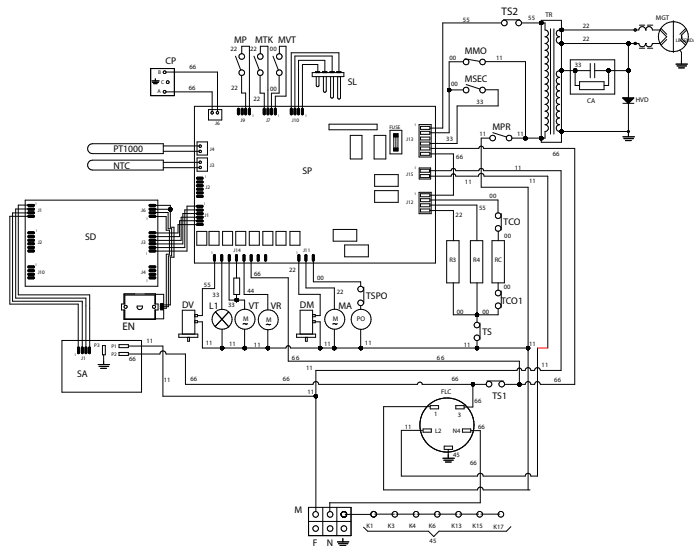
- elektros lizdas ir daugiapolių jungiklis su mažiausiai 3 mm atsidarymu lengvai pasiekiami sumontavus prietaisą;

- laikantis montavimo taisyklių įmontuotas atjungimo nuo fiksuoto tinklo jungiklis.



Geltonas-žalias įžeminimo laidas niekada ne-turi būti atjungtas net ir nuo jungiklio. Maitinimo laidas turi būti įrengtas taip, kad nesiliestų su pa-viršiais, kurių temperatūra 50 °C aukštesnė už aplinkos. Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreip-kitės į aptarnavimo tarnybą.

■ Elektros schema



Legenda

F	Juodas	TS2	Apsauginis termostatas 120 °C etape
N	Neutralė	TCO	Apsauginis termostatas 318 °C etape (TCO)
M	Gnybtynas	TCO1	Apsauginis termostatas 318 °C etape (TCO)
FUSE	10 A saugiklis	TSPO	Apsauginis termostatas 90 °C etape
FLC	LC filtras	MSEC	Papildomas mikrojungiklis
L1	Orkaitės lemputė	MMO	Monitoriaus mikrojungiklis
SA	Maitinimo plokštė	MPR	Pagrindinis mikrojungiklis
SD	Ekrano plokštė	MP	Durų mikrojungiklis
SP	Maitinimo plokštė	MTK	Vandens įpylimo indo mikrojungiklis
EN	Reguliavimo koduotuvus	MVT	Tangentinio ventiliatoriaus mikrojungiklis
CP	Kepimo daviklio jungtis	00	Juodas
SL	Vandens lygio jutiklis	11	Rudas
DM	Mikrobangų slopintuvas	22	Raudonas
DV	Garų slopintuvas	33	Baltas
PD	Siurblys	44	Geltonas
VR	Radialinis ventiliatorius	45	Geltonas-žalias
VT	Tangentinis ventiliatorius	55	Pilka
RC	Katilo kaitinimo elementas	66	Mėlynas
R3	Grilio kaitinimo elementas	K1	Gnybtyno žeminimo laidas
R4	Apvalus kaitinimo elementas	K3	Radialinio variklio gnybtyno žeminimo laidas
PT1000	Katilo daviklis PT1000	K4	Apvalaus gnybtyno žeminimo laidas
NTC	NTC ertmės daviklis	K6	Orkaitės lemputės gnybtyno žeminimo laidas
MGT	Magnetronas	K13	Grilio kaitinimo elemento gnybtyno žeminimo laidas
TR	Aukštos įtampos transformatorius	K15	Rėmo gnybtyno žeminimo laidas
HVD	Aukštos įtampos diodas	K17	Maitinimo bloko gnybtyno žeminimo laidas
CA	1,05 uF kondensatorius		
MA	Antenos variklis		
TS	Apsauginis termostatas 135 °C etape		
TS1	Apsauginis termostatas 135 °C etape		

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Характеристики приладів

Табличка з характеристиками, які також вказані на обкладинці, прикріплена до краю дверцят духовки і видна при відкритих дверцятах або на верхній кришці духовки.

УВАГА! Ці попередження стосуються різних типів приладів. Подбайте про те, щоб правильно визначити тип вашого приладу (див. таблицю з технічними даними).

 **1.** Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, яка містить, серед іншого, дуже важливу інформацію щодо безпеки при встановленні, експлуатації та технічному обслуговуванні. Зберігайте інструкцію з експлуатації для подальшого використання та визначення серійного номера.

2. Електробезпека цього приладу гарантується лише за умови правильного заземлення відповідно до вимог чинних стандартів. Необхідно переконатися, що ці норми були дотримані; якщо є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця для детальної перевірки електричних підключень. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені несправним заземленням.

3. Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідають дані, зазначені на заводській табличці, параметрам електричної мережі. Встановлення/налаштування повинно виконуватися кваліфікованим персоналом.

4. Переконайтеся, що електрична мережа та розетки здатні витримати максимальну потужність приладу, зазначену на табличці з технічними даними. У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого фахівця.

5. Прилад повинен бути підключений безпосередньо до електромережі з дотриманням зазначеної полярності. Для підключення повинен бути передбачений пристрій для забезпечення відключення від електромережі, з відстанню розмикання контактів, що дозволяє повне відключення в умовах перенапруги категорії III, відповідно до правил монтажу.

6. Якщо розетка не підходить для вилки, замініть її на відповідну. У цьому випадку зверніться до кваліфікованого фахівця, який також повинен перевірити, чи витримує перетин кабелю розетки потужність, яку споживає прилад. Кабель живлення не має вилки. Підключення див. у розділі «Підключення до електромережі». Не рекомендується використовувати адаптери, перехідники з кількома розетками або подовжувачі.

7. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, від'єднайте електричне з'єднання і вимкніть головний вимикач.

8. Не закривайте вентиляційні та тепловідвідні отвори.

9. У разі пошкодження кабелю живлення приладу його заміна повинна здійснюватися тільки в авторизованому виробником сервісному центрі.

10. Прилад можна використовувати лише за призначенням (приготування їжі). Будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неналежним і тому небезпечним. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені таким використанням.

11. Використання будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, а саме:

A. Ніколи не торкайтеся пристрою мокрими або вологими руками чи ногами;

B. Ніколи не використовуйте прилад з босими ногами;

C. Уникайте використання подовжувачів і вживайте всіх можливих запобіжних заходів, якщо це необхідно;

D. Не тягніть за електричний шнур, щоб від'єднати його від розетки;

E. Уникайте впливу на прилад атмосферних явищ (дош, сонце тощо);

F. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони знаходяться без постійного нагляду. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом або якщо

вони були проінструктовані про безпечне використання приладу та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Роботи з чищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

12. Під час роботи прилад та його доступні частини сильно нагріваються. Слід бути обережним і не торкатися нагрівальних елементів. Маленькі діти повинні знаходитися на достатній відстані. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

13. Перед чищенням приладу або проведенням технічного обслуговування відключіть прилад від мережі, від'єднавши кабель живлення або вимкнувши електроживлення за допомогою вимикача.

14. У разі виникнення несправностей або збоїв у роботі вимкніть прилад і не намагайтеся виконати ремонт, який повинен виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Завжди вимагайте використання оригінальних запасних частин. Невиконання цієї вимоги може негативно вплинути на безпеку приладу.

15. Наполегливо рекомендується не тримати у вільному доступі будь-які частини, які можуть становити небезпеку, особливо якщо є діти, які можуть використовувати прилад для ігор.

16. Не використовуйте легкозаймисті рідини (спирт, бензин, ...) поблизу працюючого приладу.



17. Упаковка призначена для захисту пристрою від пошкоджень під час транспортування. Пакувальні матеріали легко піддаються вторинній переробці, оскільки вони були відібрані відповідно до екологічних критеріїв. Їх переробка зменшує потребу в сировині та зменшує обсяг відходів. Електричні та електронні прилади часто містять цінні матеріали. Вони також містять матеріали, які можуть бути потенційно небезпечними для здоров'я людини та довкілля, якщо з ними неправильно поводитися або утилізувати. Однак вони необхідні для належного функціонування пристрою. Тому, будь ласка, не викидайте прилад разом із побутовими відходами.

Утилізуйте його в місцевому центрі збору/переробки відходів або зверніться до свого дилера за порадою. Переконайтеся, що пристрій знаходиться в недоступному для дітей місці до моменту утилізації.

18. Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі.

19. Не використовуйте абразивні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.

20. У разі появи диму не відкривайте дверцята печі: вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Не відчиняйте дверцята, доки дим не розвіється, щоб загасити полум'я.

21. Використовуйте функцію блокування управління, щоб діти не могли самостійно увімкнути прилад.

22. Наглядайте за дітьми, якщо вони перебувають у безпосередній близькості від багатофункціональної духової шафи. Не дозволяйте їм гратися з приладом.

23. Небезпека удушення.

- Діти можуть граючись загорнутися в пакувальний матеріал (наприклад, плівку) або натягнути його на голову і задихнутися. Тримайте такий матеріал подалі від дітей.

24. Небезпека опіків

Дитяча шкіра набагато ніжніша, ніж у дорослих.

- Скляні дверцята, панель керування та вихідні отвори для гарячого повітря у духовій камері приладу стають гарячими. Не дозволяйте дітям торкатися приладу під час його роботи.

25. Небезпека травмування.

Навантажувальна здатність дверцят - макс. 8 кг. Діти також можуть травмуватися, коли дверцята відчинені. Не дозволяйте їм спиратися на відчинені дверцята, сидіти на них або висіти на них.

26. Не використовуйте цей прилад у нестационарних місцях (наприклад, на судах).

27. Увага: перед заміною лампи переконайтеся, що світильник вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

■ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

28. Не слід користуватися цією піччю з відкритими дверцятами, оскільки робота з відкритими дверцятами може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо не пошкоджувати і не втручатися в роботу захисних пристроїв. Не розміщуйте жодних предметів між передньою частиною печі та дверцятами, а також не допускайте накопичення бруду або залишків мийних засобів на ущільнювальних поверхнях.

29. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не використовуйте піч, якщо вона пошкоджена. Особливо важливо, щоб дверцята духовки закривалися належним чином і щоб не було пошкоджень (1) дверцят (вигинів), (2) петель і засувки (зламани або ослаблені), (3) дверних прокладок і ущільнювальних поверхонь. Якщо дверцята та ущільнювачі пошкоджені, піч не можна використовувати, доки її не відремонтує кваліфікований спеціаліст (навчений виробником або сервісною службою).

30. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпечно виконувати роботи з технічного обслуговування та ремонту, які вимагають зняття будь-якої огорожі або бар'єру, що захищає від впливу мікрохвиль, особам без відповідної підготовки. Під час встановлення, технічного обслуговування та ремонту прилад повинен бути відключений від електромережі. Ніколи не відкривайте корпус приладу. Несанкціоноване втручання в електричні з'єднання або компоненти та механічні частини є дуже небезпечним для користувача і може призвести до несправностей.

31. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не розігрівайте рідини або інші продукти в закритих контейнерах, банках або пляшках, оскільки вони можуть вибухнути.

32. Коли піч працює в режимі мікрохвиль, вона призначена для розігрівання їжі та напоїв. Не використовуйте мікрохвильовий режим для сушіння квітів, трав, хліба та інших легкозаймистих матеріалів, таких як губки, капці, подушки або подушечки, наповнені вишневими кісточками, зерном, лавандою або гелями, наприклад, такі, що використовуються в ароматерапії. При нагріванні ці предмети можуть загорітися і спричинити травми, навіть якщо їх виїняти з печі.

33. УВАГА: коли прилад працює в комбінованому режимі, діти повинні користуватися ним тільки під наглядом дорослих, оскільки під час роботи приладу виникають високі температури.

34. Під час використання функції «Тільки МІКРОХВИЛЬОВА піч» не можна попередньо розігрівати піч (без продуктів) або вмикати її порожньою, оскільки це може призвести до утворення іскор.

35. Перед використанням печі переконайтеся, що посуд і контейнери призначені для використання в мікрохвильовій печі (див. інструкції на наступних сторінках).

36. Під час нагрівання рідин (води, кави, молока тощо) існує ймовірність того, що внаслідок затримки закипання вміст посуду раптово почне кипіти після завершення готування і бурхливо переливатиметься через край, спричиняючи опіки. Щоб уникнути цього, перед початком нагрівання рідини в ємність слід покласти пластикову ложку або скляну паличку. У будь-якому випадку, поведіться з ємністю дуже обережно.

37. Не розігрівайте рідини з високим вмістом спирту або з великою кількістю олії, оскільки вони можуть загорітися.

38. Після розігрівання дитячого харчування (в дитячих пляшечках або баночках) струсіть або перемішайте вміст і перевірте температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

39. Рекомендується також струшувати або перемішувати страву, щоб забезпечити рівномірну температуру. Якщо використовуються наявні у продажу стерилізатори для дитячих пляшечок, ЗАВЖДИ перед увімкненням печі перевірте, щоб у ємність була залита кількість води, вказана виробником.

40. Усі мікрохвильові печі протестовані та схвалені відповідно до чинних норм безпеки та електромагнітної сумісності. Як запобіжний захід, виробники кардіостимуляторів рекомендують дотримуватися мінімальної відстані 20 - 30 см між увімкненою мікрохвильовою піччю та кардіостимулятором, щоб уникнути можливих перешкод для роботи самого кардіостимулятора. Якщо з будь-якої причини є підозра на наявність перешкод, негайно вимкніть мікрохвильову піч і зверніться до виробника кардіостимулятора.

41. Якщо піч перегрівається (тривале використання, використання без навантаження і т.д.), може спрацювати запобіжний термостат і вимкнути піч. Після охолодження піч повернеться до нормального режиму роботи.

42. Не готуйте і не розігрівайте яйця в мікрохвильовій печі зі шкаралупою, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після завершення приготування.

43. Майте на увазі, що час приготування, розігрівання та розморожування в мікрохвильовій печі часто набагато коротший, ніж у немікрохвильовому режимі. Надмірно довгий час готування призводить до висихання продуктів і, ймовірно, до їхнього підгоряння.

■ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

44. Не вмикайте піч, якщо кришка лампочки знята. Пара може потрапити на деталі під напругою і спричинити коротке замикання. Електричні компоненти також можуть бути пошкоджені.

45. Якщо піч вмонтована за дверцятами шафи, завжди залишайте дверцята шафи відчиненими під час роботи печі. Закривайте дверцята шафи тільки тоді, коли прилад повністю буде вимкнений і холодний.

46. Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі. Це може призвести до виходу пари.

■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- При першому використанні печі дайте їй попрацювати порожньою близько 1 години (230°C), можливо, залишивши вікна на кухні відкритими. При першому вмиканні духової шафи може випускати неприємні запахи, спричинені виробничими залишками, такими як жири, оливи або смоли. Після вказаного часу піч готова до першого випікання. Коли піч охолоне, почистіть її відповідно до інструкцій, наведених у розділі «Чистка та догляд».

- Не накривайте внутрішню частину печі алюмінієвою фольгою, щоб полегшити чищення.

- Це погіршить роботу приладу і може пошкодити емаль.

- Усі аксесуари, які безпосередньо контактують з їжею, перед використанням необхідно ретельно очистити за допомогою відповідних засобів.

■ ДИСПЛЕЙ - Умовні позначення символів

	Пауза
	Запуск
	°C - °F
	Блокування екрану
	Підтвердження
	Налаштування
	Термометр для м'яса
	Головна
	Світло
	Таймер
	Вихід - Завершення

	Годинник
	Підтвердити налаштування
	Вимкнути

■ ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Робота пристрою

Головна сторінка дисплея

- 1 = Дозволяє перейти до екрана налаштування камери.
- 2 = Дозволяє встановити таймер.
- 3 = Дозволяє отримати прямий доступ до налаштувань.

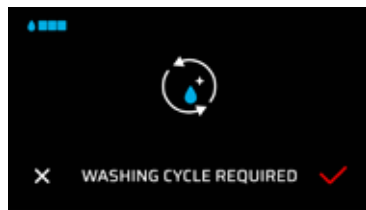
 = Під час першого запуску на дисплеї з'являється попереджувальний жовтий трикутник: потрібен цикл промивання **(не перешкоджає роботі, якщо його не виконати)** *

ПРИМІТКА: Жовтий трикутник зникає:

A - тільки якщо бак наповнений невеликою кількістю води і повністю спорожнений.

* (якщо операція миття/спорожнення не виконується, піч працюватиме в звичайному режимі, але жовтий трикутник залишатиметься видимим).

B - після натискання на жовтий трикутник і відкриття дверцят на дисплеї з'являється екран, показаний нижче. Доторкнувшись до символу  в лівому нижньому кутку, трикутник зникне. (Після збою живлення трикутник знову з'явиться).



* Для спорожнення бака або промивання див. розділ «ОЧИЩЕННЯ - ДОГЛЯД - ОБСЛУГОВУВАННЯ».

Налаштування

- 4 = Вибір градусної шкали (°C або °F).
- 5 = Налаштування годинника.
- 6 = Вихід - завершення функції.
- 7 = Блокування екрану.
- 8 = Для розблокування натисніть на дисплей протягом 10 секунд.
- 9 = Встановлення гучності звукового сигналу та, за бажанням, звуку при дотику до дисплея.
- 9a = Дозволяє вибрати промивання або спорожнення бака.

Встановлення таймера

- 10 = Збільшити або зменшити час.
- 11 = Підтвердження після встановлення бажаного часу. Звуковий сигнал сповістить про завершення.
- 12 = Підтвердження і повернення на початкову сторінку.

Функції

- 13 = Вибір функції приготування.
- 13.1 = Світло (увімкнути або вимкнути).
- 13.2 = На головну (повернення на головний екран).
- 14 = Встановлення температури приготування.
- 14a = Існує два варіанти налаштування температури:
 - прокручуванням смужки
 - за допомогою + або -
- За допомогою регулятора (за наявності).
- 14b = Підтвердити вибір (опція: підтвердити, натиснувши регулятор)
- 15 = Встановлення часу приготування та запрограмований старт.
- 15a = Встановлення часу приготування.

15b = Вказує час закінчення приготування.

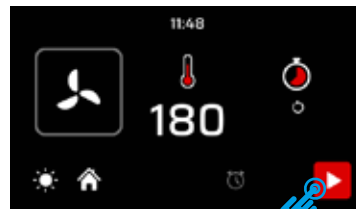
15c = Встановлення години запуску.

15d = Підтвердити налаштування.

15e = Цифрова клавіатура

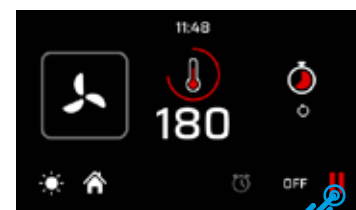
16 = Дисплей духової шафи вимикається для економії енергії через 19' бездіяльності. Його можна активувати одним дотиком. Енергоспоживання у вимкненому режимі - 0,5 Вт

■ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ



ДУХОВА КАМЕРА НАЛАШТОВАНА

Після налаштування духової камери (функція готування, температура і таймер) підтвердіть, щоб розпочати попередній нагрів. Дисплей переключиться в режим попереднього нагрівання.

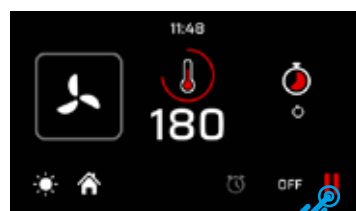


ФАЗА ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ

- Існує чотири рівні для контролю процесу попереднього нагрівання. Червона частина поступово збільшуватиметься, доки не заповнить весь дисплей.

- Якщо час приготування не встановлено, приготування можна призупинити (ПАУЗА, натиснувши

кнопку) або завершити, натиснувши ВІМК.

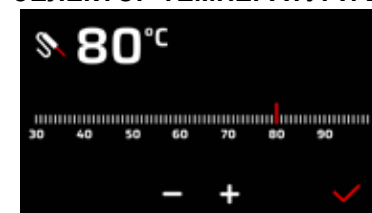


ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ ЗАВЕРШЕНО

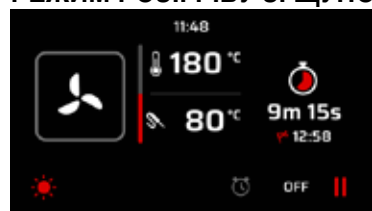
Коли буде досягнуто заданої температури, дисплей стане червоним, що вказує на завершення фази попереднього нагрівання та початок фази приготування. Якщо було встановлено час приготування, духовка шафа автоматично вимкнеться після закінчення часу.

■ ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ М'ЯСА

СЕЛЕКТОР ТЕМПЕРАТУРИ ЩУПА



РЕЖИМ РОЗІГРІВУ ЗІ ЩУПОМ



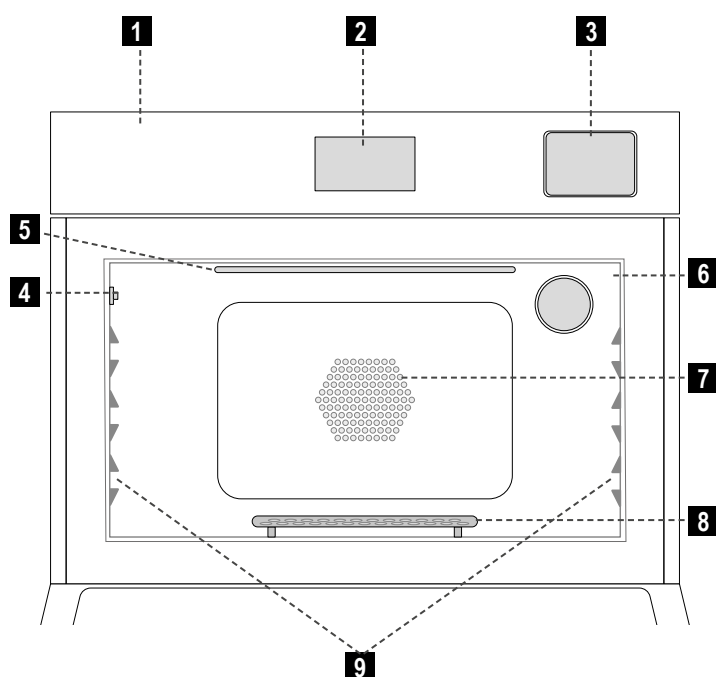
 Під час використання температурного датчика відображається діапазон налаштувань, наведений нижче, і нагрівання закінчується, коли досягається температура, встановлена для датчика.

УВАГА: Використовуйте лише температурний зонд, рекомендований для цього виробу

■ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПІКТОГРАМИ

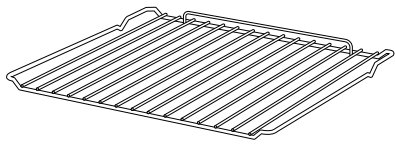
	Функція мікрохвильової печі Ця функція особливо підходить для швидкого розігрівання та розморожування продуктів або готових страв. Ви також у цьому режимі можете готувати овочі, рибу, деякі десерти. Ця функція також корисна для розм'якшення вершкового масла, розтоплення шоколаду, розморожування ніжних тортів.
	Приготування на кількох рівнях з вентиляцією (конвекція) Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви на декількох рівнях без змішування запахів; ви можете готувати лазанью, піцу, круасани та бріюші, пироги, торти тощо.
	Приготування на грилі з зачиненими дверцятами Ця функція рекомендується для швидкого та глибокого смаження на грилі, підрум'янення та смаження м'яса в цілому, філе, флорентійських стейків, риби на грилі та навіть овочів на грилі. Готувати на електричному грилі слід з терморегулятором, встановленим на 180 °C. Для приготування тонко нарізаних продуктів, розміщуючи їх в центрі гриля, і для підсмажування хліба.
	Приготування на грилі с конвекцією Особливо швидке та глибоке прожарювання зі значною економією енергії, ця функція підходить для багатьох продуктів, таких як: свинячі реберця, ковбаски, шашлик зі свинини чи іншого м'яса, дичина, ньоккі алла-романа тощо. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °C.
	Приготування на парі Це функція для відновлення страв, приготованих під вакуумом (су-від) при низькій температурі, зі збереженням первісного кольору, однорідності та м'якої текстури. Ідеально підходить для приготування овочів, риби та делікатних страв.
	Комбіноване приготування на парі + конвекція Приготування з перевагами пари. Використовуйте цю функцію, щоб скоротити час приготування, зберігаючи вітаміни та поживні властивості продуктів. Для її використання встановіть температуру в діапазоні від 130°C до 230°C.
	Комбіноване приготування на парі + мікрохвильова піч Це найкращий спосіб приготування, який дозволяє зберегти переваги приготування на парі та заощадити час; особливо підходить для ризотто, овочів, запіканок, страв з м'ясного фаршу, пюре.
	Комбіноване приготування конвекція + мікрохвильова піч Це найбільш підходящий метод приготування для швидкого приготування печені зі свинини та курки, при якому страва виходить не сухою. Економія часу становить до 40-50%
	Комбіноване приготування гриль + мікрохвильова піч Це найкращий спосіб для приготування великої кількості гарнірів (наприклад, картоплі з сиром), запечених страв з пасти, великих овочів за короткий проміжок часу. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °C.
	Цикл очищення парою Це спеціальна програма для розм'якшення бруду, що накопичився всередині духової шафи, яка полегшує очищення без використання хімічних та абразивних засобів. Вона триває 15 хвилин.

■ ОПИС ВИРОБУ

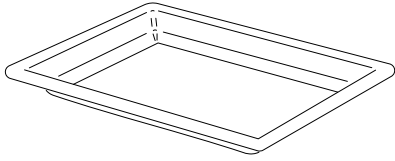


- 1 ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ**
- 2 СЕНСОРНИЙ TFT-ДИСПЛЕЙ**
- 3 ЛОТОК ДЛЯ ВОДИ**
- 4 ГНІЗДО ДЛЯ ТЕРМОЩУПА**
- 5 ГРИЛЬ**
- 6 ЛАМПОЧКА ПЕЧІ**
- 7 ВЕНТИЛЯТОР І НАГРІВАЧ ДЛЯ КОНВЕКЦІЇ**
- 8 БОЙЛЕР З КРИШКОЮ**
- 9 ОПОРИ ДЛЯ РЕШІТКИ**

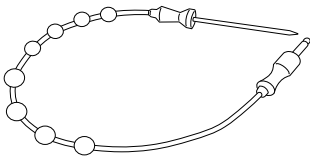
- Аксесуари, що поставляються в комплекті



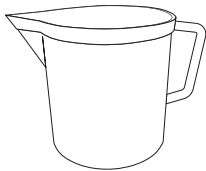
Решітка
Для каструль, дек і лотків



Скляне деко
Використовується для мікрохвильового режиму приготування

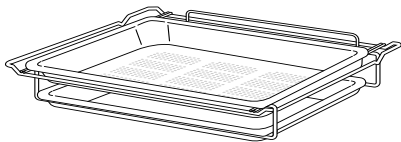


Термошуп
Для розігрівання та приготування їжі з можливістю вибору внутрішньої температури

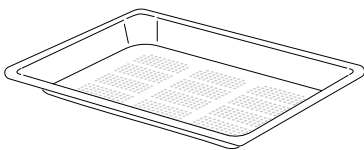


Кухоль
Для наповнення резервуара для води для приготування на парі та збору води під час спорожнення

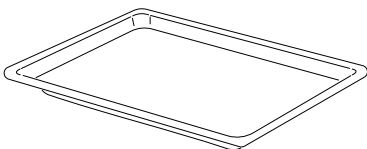
- Набір для приготування на парі



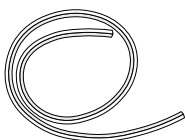
Тримач для 2 спеціальних лотків:



Перфорований піддон для збору конденсату, що дозволяє парі дійти до продуктів



Неглибокий піддон для збору конденсату, що стікає донизу



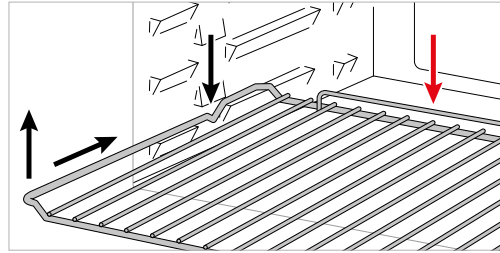
Силіконова трубка для використання з кухлем для спорожнення бака

- Використання аксесуарів

Решітка

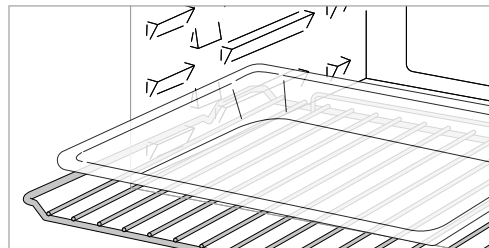
Підніміть передню частину решітки та просуньте її всередину за кут. Вибір потрібний рівень, відповідний до функції приготування.

Примітка: Бар'єр, позначений червоною стрілкою, спрямований вгору і відображає задню частину решітки.



Leccarda in vetro Pyrex

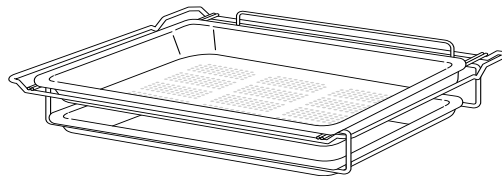
При використанні скляного деко поставте його на решітку.



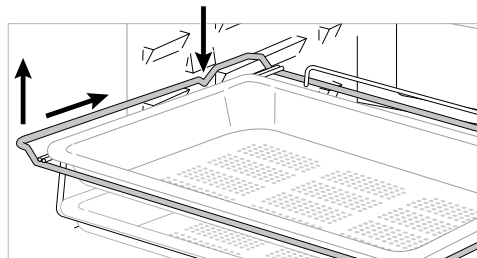
Приготування на парі

Перфорований піддон для збору конденсату:

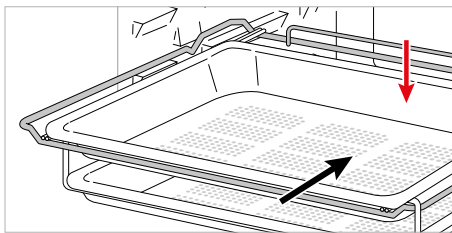
- Вставте піддон для збору конденсату в раму, як показано на малюнку.



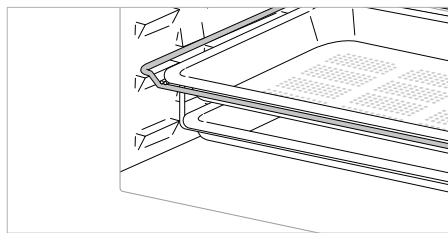
Підніміть передню частину рами і натисніть її всередину, щоб вона перейшла за кут.



Примітка: Бар'єр, позначений червоною стрілкою, спрямований вгору і відображає задню частину решітки.



Рамка в зборі зі вставленим піддоном для крапель



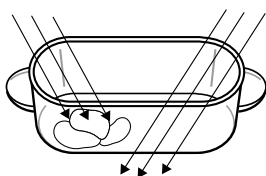
■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Мікрохвильова піч



Робота пристрою

У печі знаходиться магнетрон, який перетворює струм в електромагнітні хвилі. Ці хвилі рівномірно розподіляються по всій робочій камері, а також відбиваються від стінок, які виготовлені з металу. Таким чином вони досягають продуктів з усіх боків. Щоб мікрохвилі досягали і проникали в страву, важливо використовувати посуд, придатний для мікрохвиль, наприклад, порцеляну, скло, картон, пластик, але не метал.

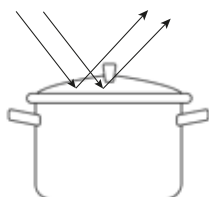
ПРИМІТКА: металеві аксесуари, що постачаються разом із приладом, можна використовувати також для комбінованих функцій з мікрохвилями. Не ставте на них посуд чи контейнери, які виготовлені з металу або мають металеві прикраси, оскільки вони можуть утворити іскри. Молекули, з яких складаються продукти, особливо молекули води, приводяться в рух мікрохвилями (приблизно 2,5 мільярда разів на секунду). Це призводить до утворення тепла, яке поширюється від країв продуктів всередину. Таким чином, тепло генерується майже одночасно по всій поверхні продуктів, що знаходяться в печі.



Переваги

Як правило, в мікрохвильовій печі можна готувати їжу без додавання або з невеликим додаванням рідини чи жиру.

Генерація мікрохвиль закінчується в той момент, коли приготування припиняється або коли відкриваються дверцята приладу. Закриті та неушкоджені дверцята забезпечують достатній захист від виходу мікрохвиль під час готування.



ПРИМІТКА: НЕ використовуйте духовку в режимі мікрохвиль порожньою: у комбінованих режимах, під час попереднього нагрівання, мікрохвилі не активуються, тому їжу можна помістити в кінці цієї фази.

- КОРИСНІ ПОРАДИ

Загальні:

Перед приготуванням виймайте продукти з алюмінієвого або металевих пакування. Після вимкнення приладу дайте стравам відстоятися протягом декількох хвилин (див. таблиці: час відстоювання).

Приготування їжі:

Якщо можливо, готуйте страви посуді, накритому матеріалом, придатним для використання в мікрохвильовій печі (наприклад, плівка, кришки). Готуйте їжу без кришки, якщо хочете зберегти скоринку. Не пересмажуйте їжу, встановлюючи занадто високі значення потужності та часу. Їжа може пересохнути, підгоріти або подекуди спалахнути.

Не використовуйте прилад для приготування яєць у шкаралупі або равликів, оскільки вони можуть вибухнути. У яєчні спочатку проколите жовтки.

Продукти зі «шкіркою», такі як картопля, помідори, сосиски, перед приготуванням проколите виделкою кілька разів, щоб вони не луснули.

Для охолоджених або заморожених продуктів встановлюйте довший час приготування.

Страви, що містять соус, слід періодично помішувати.

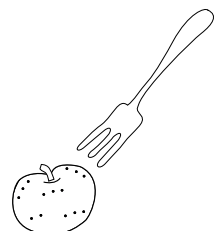
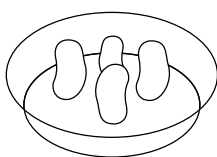
Овочі з твердою консистенцією, такі як морква, горох або цвітна капуста, слід готувати з додаванням води.

Великі шматки слід перевертати після половини часу приготування.

Якщо можливо, наріжте овочі на шматочки однакового розміру. Якщо ви готуєте кілька порцій однієї і тієї ж страви, наприклад, відвареної картоплі, викладіть її кільцем у форму для запікання, щоб забезпечити рівномірне приготування. Використовуйте широкий посуд. Не використовуйте порцелянові, керамічні або глиняні горщики з маленькими порами, наприклад, на неглазурованих ручках або дні. Волога, що потрапляє в отвори, може призвести до того, що такий посуд може тріснути при нагріванні.

Розморожування м'яса, птиці, риби:

Заморожені продукти викладайте на перевернуте блюдо з ємністю під ним або на відповідний аксесуар, який дозволить рідині стікати, не забруднюючи піч. Через половину часу розморожування переверніть продукти. Якщо можливо, розділіть продукт, а потім вийміть шматочки, які почали розморожуватися.



- Каструлі/посуд для мікрохвильової печі

	Мікрохвильова піч			Духова шафа/гриль
	Розморожування	Розігрівання	Приготування	
• Термостійке скло та порцеляна (без металевих компонентів, наприклад, Ругех, термостійке скло)	•	•	•	•
• Невогнетривке скло та порцеляна 1)	•	-	-	-
• Форми, скло та склокераміка з термостійкого/холодостійкого матеріалу (наприклад, Arcoflam)	•	•	•	•
• Кераміка 2), неглазурована кераміка 2)	•	•	•	-
• Термостійкий пластик до 200°C 3)	•	•	•	-
• Картон, папір	•	-	-	-
• Харчова плівка	•	-	-	-
• Рукави для запікання з застібкою, придатною для мікрохвильової печі 3)	•	•	•	-
• Дека з металу, наприклад, емальовані, чавунні	-	-	-	•
• Форми, пофарбовані в чорний колір або покриті силіконом 3)	-	-	-	•
• Кондитерське деко	-	-	-	•
• Готові страви в упаковці	•	•	•	•

Готові страви:
Готові страви, що містяться в металевих або пластикових контейнерах з металевими кришками, можна розморожувати або розігрівати мікрохвилями, лише якщо ці контейнери чітко позначені як придатні для мікрохвильової печі і поставивши їх на скляне деко PYREX.
Необхідно дотримуватися інструкцій виробника, надрукованих на упаковці (наприклад, зняти металеву кришку і проколоти пластикову плівку).

1. Без срібного, золотого, платинового або металевого покриття/декору
2. Без кварцових або металевих компонентів чи емалей, що містять метал
3. Дотримуйтесь інструкцій виробника.

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
Приготування на парі



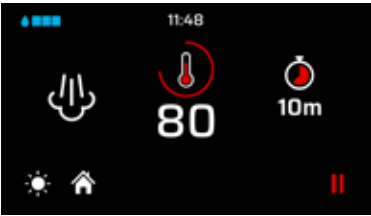
- ПЕРЕВАГИ
Парова піч має багато переваг, наприклад, вона дозволяє готувати дієтичні та здорові страви. Приготування їжі відбувається за допомогою вологого тепла, що генерується самою водою. Це означає, що приготування їжі не відбувається при надто високій температурі, завдяки чому зберігаються мінерали та вітаміни. Цей процес також гарантує ідеальне збереження смаку та аромату кожного виду продукту. Одним з аспектів, який не можна недооцінювати, є той факт, що завдяки приготуванню на пару у вас є можливість не використовувати різні види приправ, олій і, перш за все, жирів. Тому це найкращий спосіб приготування овочів та риби, оскільки він здатний досконало зберегти їх поживні речовини. Але цей спосіб менш придатний для приготування м'яса. Для того, щоб м'ясо добре приготувалося, воно потребує набагато вищих температур, щоб не втратити так званий «сік». Слід зазначити, що під час приготування на парі всі страви будуть смачними, навіть якщо вони дієтичні та майже не міститимуть приправ. Тому це ідеальне рішення для тих, хто має хоча б дотримуватися здорового і збалансованого способу життя навіть за столом.

- ФУНКЦІОНУВАННЯ
Для приготування на парі резервуар повинен бути заповнений принаймні до позначки, що позначає мінімальну кількість води. Для цього натисніть на шухляду (завантажувальний лоток), розташовану на передній панелі управління, так, щоб вона відсунулася назад; потім витягніть її до упору. Після чого налейте воду в шухляду за допомогою мірного кухля і стежте за піктограмою на дисплеї. Коли лоток витягнутий, на дисплеї з'явиться:



Одночасно загоряться сегменти, що позначають рівні води. Використовуйте тільки холодну водопровідну воду; ніколи не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду, мінеральну воду або інші рідини.

- ПРИМІТКА
Якщо ви хочете встановити режим приготування на парі, а температура в печі вища, ніж бажана, необхідно зачекати, поки робоча камера охолоне (на це вказує рух вниз смужок, що позначають температуру, у центральній частині дисплея). Можна встановити час приготування, але він буде відраховуватися тільки після того, як духовка охолоне. Для того, щоб негайно розпочати приготування, встановлена температура повинна бути вищою за температуру в духовій камері. (ПРИМІТКА: для приготування на парі максимальна температура становить 100°C).



- УВАГА!**
- Не наливайте воду безпосередньо в бойлер на дні печі.
 - Не наливайте легкозаймисті рідини або алкоголь у лоток для води.
 - Під час наповнення поступово загоряються мінімальний, середній і, нарешті, максимальний сегменти в міру збільшення рівня на дисплеї функціональних піктограм. Коли загоряється максимальний сегмент, лунає звуковий сигнал.
 - НЕ ЗАЛИВАЙТЕ БІЛЬШЕ ВОДИ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК ПІЧ ПОКАЖЕ, ЩО РЕЗЕРВУАР ЗАПОВНЕНИЙ.
 - НАДЛИШОК ВОДИ ПОТРАПИТЬ БЕЗПОСЕРЕДНЬО В РОБОЧУ КАМЕРУ ДУХОВКИ, А ЗВІДТИ ВИТЕЧЕ З ПРИЛАДУ.
 - Приберіть воду з робочої камери губкою або ганчіркою.

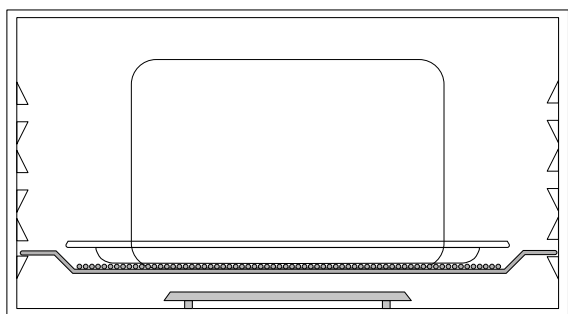
■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування гриль + мікрохвильова піч



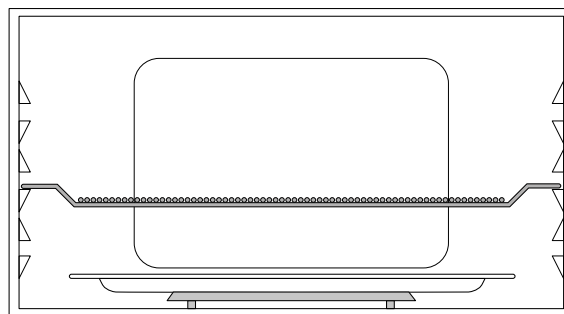
Загальна порада: термостат повинен бути встановлений на 180°C.

Ставте великі контейнери або пательні на дно, нижчі форми - на верхні рівні (див. 2 рекомендації на зображеннях). Якщо страва розміщується безпосередньо на решітці, поставте під неї піддон Ругех для збору жиру та соку, що виділяється під час приготування. Контролюйте процес приготування: переверніть шматочки та/або змініть налаштування за потреби.

Тип страви	Кількість	Потужність мікрохвильової печі	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Лазанья	1100 г	500 Вт	180	25 - 35	Форма зі скла ругех час вказаний для сирії пасти
Ньоккі алла-романа	600 г	500 Вт	180	15 - 18	Форма зі скла ругех
Запечені макарони	1200 г	500 Вт	180	10 - 12	пасту потрібно попередньо відварити
Цвітна капуста в соусі бешамель	1000 г	800 Вт	180	13 - 18	час вказаний для сирих овочів
Запечені помідори в паніровці	800 г	500 Вт	180	15 - 20	бажано однакового розміру
Фарширований перець	1400 г	800 Вт	180	20 - 25	бажано однакового розміру
Баклажани алла-парміджана	1300 г	500 Вт	180	18 - 23	баклажани слід спочатку приготувати
Запечена картопля	1100 г	800 Вт	180	18 - 23	пательня зі скла ругех
Курятина шматочками	1200 г	500 Вт	180	30 - 35	перевернути на половині приготування
Шашлик	600 г	500 Вт	180	18 - 23	повернути на половині приготування



Приготування високих страв



Приготування низьких страв

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування конвекція + мікрохвильова піч



Загальні поради

Ставте великі контейнери або пательні на дно, невисокі форми – на верхні рівні. Якщо страва розміщується безпосередньо на решітці, поставте під неї піддон Ругех для збору жиру та соку, що виділяється під час приготування. Контролюйте процес приготування: переверніть шматочки та/або змініть налаштування за потреби.

Тип страви	Кількість	Потужність мікрохвильової печі	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Курка (ціла)	1200 г	500 Вт	200	35 - 40	змастити олією, перевернути на половині приготування
Ростбіф (без кістки)	900 г	270 Вт	200	25 - 30 35 - 40	з кров'ю повне прожарювання
Свинна рулька	1000 г	270 Вт	180	30 - 35	змастити олією, перевернути на половині приготування
М'ясний рулет	900 г	500 Вт	180	20 - 25	перевернути на половині приготування
Ціла риба	1200 г	270 Вт	210	30 - 35	бажано використовувати папір для випікання (рукав)
Заморожені гамбургери	4x100 г	270 Вт	220	20 - 25 30 - 35	з кров'ю добре прожарений перевернути на половині приготування
Заморожена піца Ø 28см	350 г	270 Вт	230	18 - 23	
Піца Американка заморожена	450 г	270 Вт	230	23 - 27	

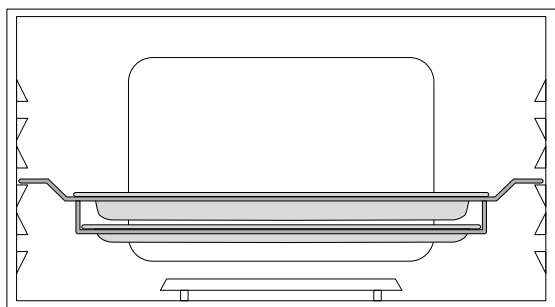
■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування Пара + конвекція



Загальні поради

Під час приготування на пару необхідно тримати над дном ємності, щоб запобігти її контакту з конденсатом. Виберіть найбільш підходящу із конфігурацій, зображених внизу сторінки, залежно від кількості та розміру продуктів.

Тип страви	Кількість	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Курка (ціла)	1200 г	200	65 - 70	змастити олією
Курача грудка	350 г	130	25 - 30	
Качка (ціла)	2000 г	180	130 - 150	
Ростбіф	1000 г	210	45 - 50 65 - 70	з кров'ю добре прожарений
Печена зі свинини	1000 г	180	80 - 100	змастити олією
Риба (напр. тріска)	1500 г	180	30 - 35	3-4 рибини
Стейки тунця	1200 г	180	40 - 45	4 - 6 стейків
Спаржа (зелена)	400 г	130	30 - 40	Біла спаржа готується менше (20-30 хв.)
Морква	300 г	130	30 - 40	
Хліб (білий)	1000 г	180	45 - 60	2 буханки, 500 г



■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Комбіноване приготування Пара + мікрохвильова піч



Загальні поради

Контролюйте процес приготування: переверніть шматочки та/або змініть налаштування за потреби.

Тип страви	Кількість	Потужність мікрохвильової печі	Темп. (°C)	Час (хв)	Примітки
Різотто	500 г	500 Вт	98	11 - 14	використовуйте пательню зі скла ругех відразу додати в ємність бульйон (стілки ж як і рису)
Риба (дорада, сібас)	800 г	270 Вт	85	5 - 6	Змастіть перфороване деко перед тим, як викладати на нього рибу. Зробити проколи в шкірі риби
Креветки / скампи	500 г	270 Вт	85	2 - 3	
Картопля - морква - кабачки	600 г	500 Вт	90	5 - 6	Почистіть картоплю та наріжте овочі рівними шматочками
Цвітна капуста / броколі	500 г	500 Вт	95	6 - 8	нарізати рівними шматочками
М'ясний рулет	900 г	500 Вт	90	10 - 12	

■ ОЧИЩЕННЯ - ДОГЛЯД - ОБСЛУГОВ

ВАННЯ



Очищення

УВАГА!

Див. розділи з техніки безпеки.

- Передню частину приладу очищайте м'якою тканиною, змоченою в теплomu мильному розчині.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний миючий засіб.
- Чистіть внутрішню частину печі після кожного використання. Це полегшить видалення плям.
- Після кожного використання чистіть приладдя духової шафи та ретельно висушуйте його. Використовуйте м'яку тканину, змочену теплою мильною водою.

Деталі з нержавіючої сталі

- Чистіть дверцята духовки лише вологою губкою.
- Витирайте їх м'якою тканиною.
- Не використовуйте металеві губки, кислоти або абразивні засоби, які можуть пошкодити поверхню духової шафи.
- Чистіть панель керування духової шафи, дотримуючись тих самих застережень.

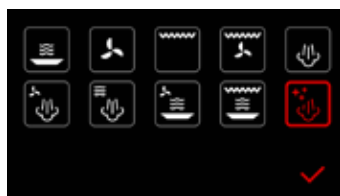
Очищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами робочої камери духової шафи.
 - Не використовуйте прилад, якщо ущільнювач дверцят пошкоджено.
 - Зверніться до сервісного центру.
- Щоб почистити ущільнювач дверцят, будь ласка, див. загальну інформацію про чищення.

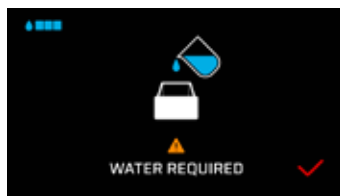
Цикл очищення паром

- Ця процедура використовує пару для полегшення видалення жиру та залишків їжі з духової шафи.
1. Увімкніть функцію - **Цикл очищення паром**.
 2. Наповніть резервуар за допомогою кухля.
 3. Температура циклу становитиме 90°C, а рекомендована тривалість - 15 хвилин.
 4. Після закінчення циклу очищення дайте приладу охолонути.
 5. Після охолодження протріть внутрішні поверхні духової шафи ганчіркою.

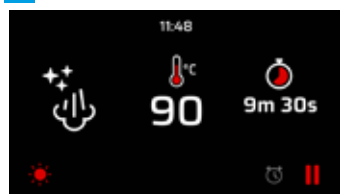
1



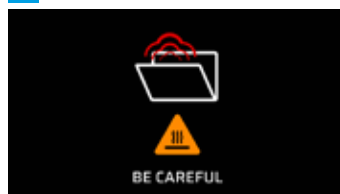
2



3



4

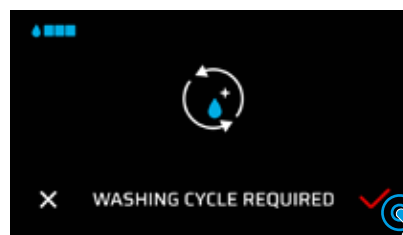


- Спорожнення та промивання резервуара

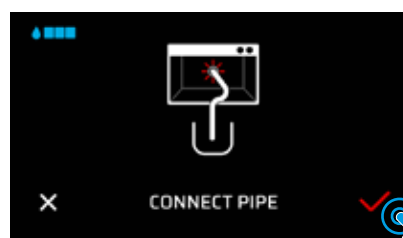


При першому вмиканні на дисплеї з'являється жовтий попереджувальний трикутник.

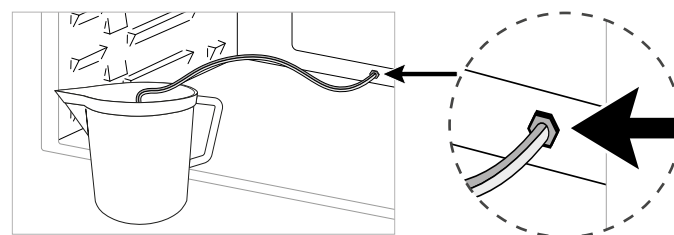
Якщо відкрити дверцята і доторкнутися до них, на дисплеї з'явиться повідомлення



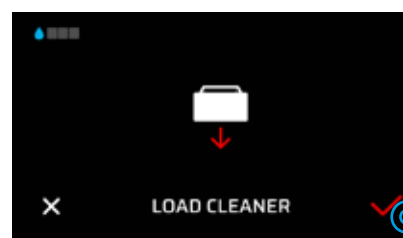
Якщо ви не бажаєте виконувати промивання, просто торкніться символу X, і жовтий трикутник зникне; можна буде виконати промивання, вибравши відповідну клавішу після відкриття меню налаштувань. Якщо ви бажаєте виконати промивання, натисніть кнопку підтвердження, і на дисплеї з'явиться повідомлення



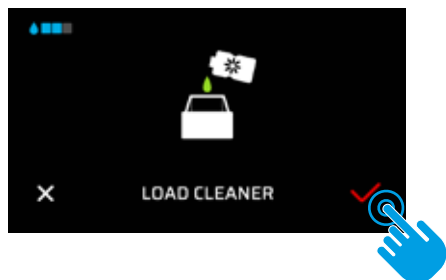
Щоб продовжити, вставте гумову трубку, що постачається в комплекті, в металевий носик, який виступає із задньої стінки робочої камери під перфорованою зоною. Інший кінець трубки вставте в ємність для збору води об'ємом 1 л (наприклад, у кухню, що входить до комплекту). Тепер натисніть кнопку підтвердження спорожнення (насос починає працювати).



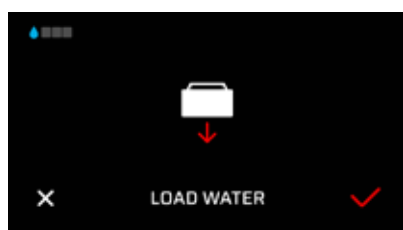
Після спорожнення резервуара з'явиться вказівка залити розчин для видалення накипу (5% лимонна кислота або пакет засобу для видалення накипу для кавомашини або праски). Для повного очищення використовуйте 1 л розчину.



Після відкриття шухлядки та підтвердження, зображення стає:



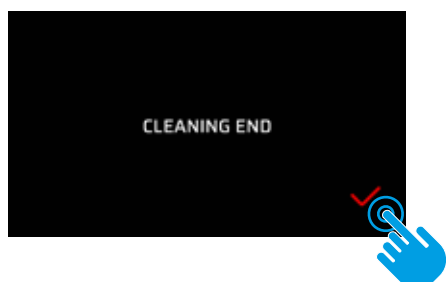
Натискання кнопки підтвердження перезапускає насос і промиває бак і контур подачі води. Коли бак спорожніє, необхідно провести промивку водою (ще 1 л): на дисплеї з'являється зображення:



При повторному відкритті шухлядки та підтвердження, на дисплеї з'явиться повідомлення:



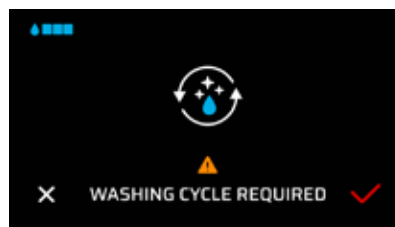
Заповніть бак повністю і натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити насос і почати остаточне спорожнення. Після завершення (операція триває близько десяти хвилин) на дисплеї з'явиться:



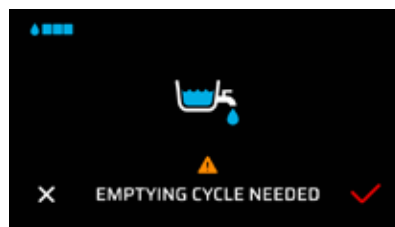
Після завершення промивання натисніть кнопку підтвердження, щоб почати користуватися приладом у звичайному режимі. Промивання і спорожнення бака можна виконати в будь-який момент, увійшовши у відповідне меню, натиснувши кнопку налаштування.



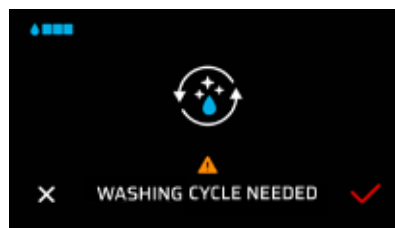
Значення попереджень, що стосуються водяного контуру



Це попередження з'являється щоразу, коли піч підключається до електромережі. Воно є лише інформативним і дозволяє користуватися приладом у звичайному режимі, навіть якщо ви не виконуєте промивання.



Це попередження з'являється через 7 днів після останнього заповнення резервуара і пропонує спорожнити його, щоб уникнути погіршення якості води. Воно є лише інформативним і дозволяє користуватися приладом у звичайному режимі, навіть якщо ви не виконуєте спорожнення. Однак, бажано спорожнити бак після кожного приготування, щоб наступне приготування почати зі свіжою водою.



Це попередження з'являється після того, як бойлер пропрацює 80 годин (функції пари та комбіновані функції з паром). З цього моменту можна виконати лише 10 циклів приготування з паром: після цього, якщо промивання не буде виконано, можна вибрати функції з паром, але під час запуску з'явиться повідомлення про помилку, і приготування не розпочнеться.

■ ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ - Поради щодо чищення духовки та передньої панелі

ДУХОВА ШАФА

КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Внутрішня частина духової шафи передня панель та дверцята	Ми рекомендуємо чистити духову шафу після кожного використання. Бруд легше очищається, якщо запобігти його повторному горінню при високих температурах. Зніміть усі знімні деталі та вимийте їх окремо теплою водою м'яким миючим засобом. Очищайте духову камеру м'якою ганчіркою, змоченою в розчині теплої води з нашатиричним спиртом, потім промийте і витріть насухо. Очистіть передню частину приладу та ущільнювальні поверхні дверцят м'якою тканиною, використовуючи теплу воду з миючим засобом.	Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі. Не використовуйте абразивні/корозійні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.
Деко	Замочіть у розчині теплої води та м'якого мила. Просушити після миття.	Видаляйте залишки їжі одразу після використання.
Решітки	Мийте теплою водою неабразивними миючими засобами або відповідним знежирувачем.	У разі застарілого бруду, що в'ївся, рекомендується залишити решітку в розчині на кілька годин перед чищенням.

ПЕРЕДНЯ ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Сталева поверхня	Очистіть деталі теплою водою рідким миючим засобом, а потім витріть насухо м'яким рушником або серветкою з мікрофібри.	Блиск підтримується періодичним чищенням за допомогою наявних у продажу миючих засобів. Ніколи не використовуйте абразивні порошки.
Пофарбовані поверхні	Щоб зберегти властивості пофарбованих деталей, їх необхідно часто чистити мильним розчином.	Не залишайте на пофарбованих деталях кислотні або лужні речовини (оцет, лимонний сік, сіль, томатний сік і т.д.) і мийте, коли пофарбовані деталі ще гарячі.

■ ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Заміна лампи

- УВАГА!**
Перед заміною лампи:
Перед заміною лампи переконайтеся, що світильник вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
Обережно: лампа і скляна кришка світильника можуть бути гарячими. Покладіть м'яку тканину на дно внутрішньої частини приладу. Це запобігає пошкодженню скляної кришки та камери. Завжди використовуйте лампу одного типу.
- Заміна лампи**
Поверніть скляну кришку лампи проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
-Очистіть скляну кришку.
-Замініть лампу на відповідну галогенну лампу потужністю 25 Вт.
-Встановіть скляну кришку на місце.

■ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Загальні несправності



- УВАГА!**
• Протягом гарантійного терміну ремонт або роботи на вимикачі може здійснювати тільки авторизований сервісний центр
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі, тобто витягніть вилку з розетки або вимкніть вимикач.
- Несанкціоновані втручання та ремонт можуть призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не виконуйте їх. Доручіть цю роботу уповноваженому технічному персоналу.
- У разі незначних несправностей ви можете спробувати вирішити проблему, дотримуючись порад, наведених в інструкції.
- Роботи в сервісній службі протягом гарантійного терміну повинні оплачуватися, якщо прилад не працює через неправильне використання.
- Несправності або скарги, викликані неправильним використанням або установкою, не підлягають гарантійному ремонту. Витрати на гарантійне обслуговування несе користувач.

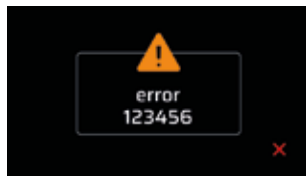
■ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Повідомлення про помилки

Системні помилки

У разі несправності на дисплеї з'являються такі помилки:

Опис	Код помилки
Датчик камери не під'єднаний	00
Коротке замикання датчика камери	01
Датчик бойлера не під'єднаний	02
Коротке замикання датчика бойлера	03
Термометр для м'яса не під'єднаний	04
Коротке замикання термометра для м'яса	05
Перегрів	08
Бойлер не гріє	09
Насос не працює	10
Помилка спорожнення	14
Потрібно промити водяний контур	15
Тангенційний вентилятор не працює	16
Помилка зв'язку	20



У разі виникнення помилки від'єднайте і знову підключіть пристрій. Якщо помилка з'являється знову, необхідно звернутися до уповноваженого техника.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ВІДКРИТІ ДВЕРЦЯТА (ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ)



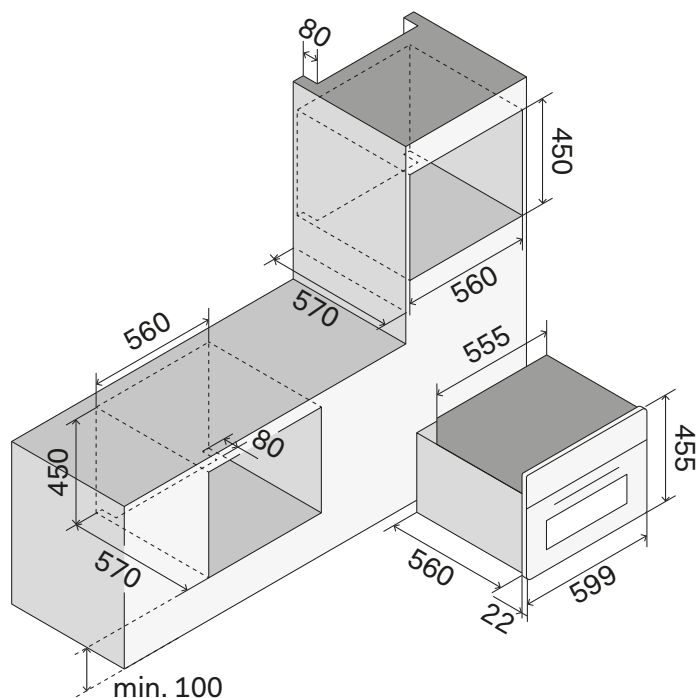
Закрийте дверцята печі.

■ ВСТАНОВЛЕННЯ - Інструкція з

встановлення

⚠ Табличка з характеристиками, розташована на обмежувачі дверцят печі і зображена на сторінці 1, видима при відкритих дверцятах, містить всі дані, необхідні для встановлення, наприклад, модель приладу, номінальну напругу і споживану потужність. Перш за все, виміряйте і перевірте нішу для шафи, яка повинно точно відповідати розмірам, показаним на малюнку А. Переконайтеся, що покриття меблів, шпон або подібні матеріали приклеєні термостійким клеєм (150°C). Якщо шпон або клей не є термостійкими, шпон може деформуватися або відшаруватися, особливо в найвузких місцях меблів. Переконайтеся, що шафа, підготовлена для печі, має міцне дно і може витримати вагу приладу. Усі гвинти та аксесуари, необхідні для кріплення печі у шафі, входять до комплекту поставки. Наступні ілюстрації допоможуть вам закріпити та правильно встановити прилад у шафу.

Рис.А - Мод. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ УСТАНОВКА - Электрическое з'єднання

⚠ Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого фахівця, який відповідатиме за встановлення приладу, його налаштування та технічне обслуговування, а також гарантуватиме, що ці операції будуть виконані якнайкраще і відповідно до чинних стандартів. Важливо: будь-які роботи з налаштування, технічного обслуговування і т.д. повинні виконуватися після від'єднання приладу від електричної розетки.

Стандарти для встановлення

Це обладнання відповідає вимогам таких директив:

ДИРЕКТИВА 2002/96/ЄС

ДИРЕКТИВА ЩОДО НИЗЬКОВОЛЬТНОГО ОБЛАДНАННЯ 2014/35/ЄС

ДИРЕКТИВА ПРО ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ СУМІСНОСТІ 2014/30/ЄС

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами).

Монтаж повинен бути виконаний кваліфіковано і в повній відповідності з діючими правилами улаштування електроустановок.

В іншому випадку виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.

У цій брошурі ви також знайдете схему підключення вашого приладу.

Прилади розраховані на підключення до мережі з напругою, вказаною на заводській табличці.

Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:

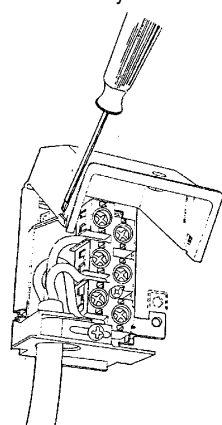
- характеристики електромагнітного вимикача або розетки витримують навантаження приладу (див. дані на заводській табличці);
- система електроживлення повинна мати ефективне заземлення.

Прилад постачається з кабелем без вилки: підключення слід виконувати з урахуванням того, що жовто-зелений кабель є провідником заземлення і його ні в якому разі не можна переривати.

Розетка повинна бути видимою і доступною, щоб прилад можна було легко відключити.

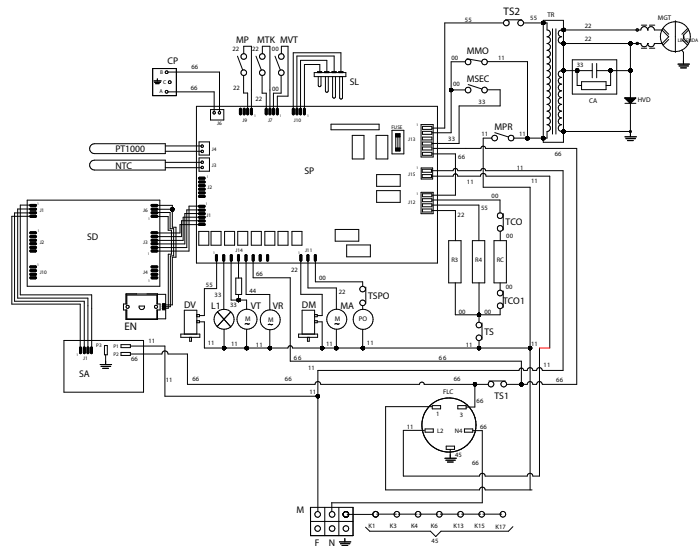
Для прямого підключення до електромережі необхідно, щоб:

- обмежувальний клапан і внутрішня електромережа витримували навантаження приладу (див. таблицю з технічними даними);
- електромережа була обладнана ефективним заземленням;
- розетка або багатополісний вимикач з безпечною відстанню між контактами не менше 3 мм, були легкодоступними після встановлення приладу;
- вимикач відключення живлення від мережі встановлений відповідно до правил монтажу.



⚠ Жовто-зелений провідник заземлення не повинен перериватися навіть вимикачем. Мережевий кабель повинен бути розташований таким чином, щоб він не контактував з поверхнями, температура яких перевищує температуру навколишнього середовища більш ніж на 50 °C. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до сервісної служби.

■ Електрична схема



Умовні позначення

F	Чорний	TS2	Запобіжний термостат на фазі 120 °C
N	Нейтраль	TCO	Запобіжний термостат на фазі 318 °C (TCO)
M	Клемна коробка	TCO1	Запобіжний термостат на фазі 318 °C (TCO)
FUSE	Запобіжник 10A	TSPO	Запобіжний термостат на фазі 90 °C
FLC	Фільтр LC	MSEC	Вторинний мікроперемикач
L1	Лампа печі	MMO	Мікроперемикач Монітор
SA	Плата живлення	MPR	Первинний мікроперемикач
SD	Плата дисплея	MP	Мікроперемикач дверей
SP	Плата потужності	MTK	Мікроперемикач бака заливання води
EN	Кодер регулювання	MVT	Мікроперемикач тангенційного вентилятора
CP	Підключення термощупа для приготування їжі	00	Чорний
SL	Датчик рівня води	11	Коричневий
DM	Заслінка мікрохвиль	22	Червоний
DV	Заслінка пари	33	Білий
PD	Насос	44	Жовтий
VR	Радіальний вентилятор	45	Жовтий- Зелений
VT	Тангенційний вентилятор	55	Сірий
RC	Нагрівальний елемент бойлера	66	Синій
R3	Нагрівальний елемент гриля	K1	Провід заземлення клемної коробки
R4	Круговий нагрівальний елемент	K3	Провід заземлення клемної коробки двигуна рад. вентилятора
PT1000	Датчик бойлера PT1000	K4	Провід заземлення клемної коробки кругов.
NTC	Датчик камери NTC	K6	Провід заземлення клемної коробки світла в печі
MGT	Магнетрон	K13	Провід заземлення клемної коробки нагрів. ел. гриля
TR	Трансформатор високої напруги	K15	Провід заземлення клемної коробки рами
HVD	Діод високого тиску	K17	Провід заземлення клемної колодки живлення
CA	Конденсатор 1,05 uF		
MA	Двигун антенна		
TS	Запобіжний термостат на фазі 135 °C		
TS1	Запобіжний термостат на фазі 135 °C		



التحذيرات الهامة الخاصة بالسلامة

مواصفات الجهاز

ي تحتوي على المواصفات، بالإضافة إلى المواصفات للوحة البيانات التعريفية المذكورة على الغلاف، موجودة على مصد باب الفرن ويمكن رؤيتها والباب مفتوح أو **تنبيه!** تشير هذه التحذيرات إلى أنواع مختلفة من الأجهزة. كن حذرًا لتحديد النوع الذي لديك بشكل صحيح (انظر لوحة المواصفات).



1. قبل استخدام الجهاز، اقرأ بعناية كتيب التعليمات الذي يحتوي، من بين أشياء أخرى، على معلومات مهمة جدًا تتعلق بالسلامة أثناء التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بكتيب التعليمات بعناية للاستشارة اللاحقة ولتحديد الرقم التسلسلي للجهاز.
2. يتم ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط إذا تم إجراء عملية التأريض الكهربائي كما هو مطلوب وفقًا للمعايير المعمول بها. من الضروري التأكد من مراعاة هذه القواعد؛ إذا سورك شك، فاتصل بفني مؤهل لفحص النظام الكهربائي جيدًا. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن نظام التأريض السيئ.
3. قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن المواصفات التقنية الموضحة على لوحة التصنيف تتوافق تمامًا مع مواصفات النظام الكهربائي. يجب أن يتم التركيب/الضبط بالاستعانة بموظفين مؤهلين.
4. تأكد من أن النظام الكهربائي والمآخذ لديها القدرة على دعم الطاقة القصوى للجهاز والتي تظهر على لوحة المواصفات. إذا سورك شك، فاتصل بفني مؤهل.
5. يجب توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الطاقة وفقًا للقطبية المشار إليها. بالنسبة إلى التوصيل، من الضروري توفير جهاز يضمن الفصل التام عن الشبكة، بمسافة فتح للملامسات تسمح بالفصل الكامل في حالة فئة الجهد المرتفع III، مع الامتثال لقواعد التركيب.
6. إذا كان المقبس لا يتلاءم مع القابس، فاستبدله بمقبس مناسب. في هذه الحالة، اتصل بفني مؤهل سيتعين عليه أيضًا التحقق مما إذا كان مقطع كابلات المقبس يمكنه تحمل الطاقة التي يستهلكها الجهاز. كابل الطاقة لا يوجد به قابس. للتوصيل، راجع فقرة "التوصيل الكهربائي". يُصح بعدم استخدام المهائث أو المقابس المتعددة أو وصلات التمديد.
7. عندما يظل الجهاز غير مستخدم لفترة طويلة، انزع التوصيل الكهربائي، وافصل المفتاح الرئيسي.
8. لا تسد فتحات التهوية أو فتحات تبديد الحرارة.
9. في حالة تلف كابل الطاقة الخاص بالجهاز، يجب استبداله فقط بالاستعانة بخدمة مساعدة معتمدة من قبل الشركة المصنعة.
10. يجب استخدام الجهاز فقط للأغراض التي صُمم من أجلها (الطهي). أي استخدام آخر (على سبيل المثال تدفئة الغرفة) يعتبر غير لائق، وبالتالي فهو خطير. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن هذا الاستخدام غير السليم.
11. يعني استخدام أي جهاز كهربائي الامتثال لبعض المعايير الأساسية، وهي:

- أ. لا تلمس الجهاز مطلقًا وأنت مبلل أو رطب اليدين أو القدمين؛
- ب. لا تستخدم الجهاز مطلقًا وأنت حافي القدمين؛
- ج. تجنب استخدام أسلاك التمديد، وقم باتخاذ جميع الاحتياطات الممكنة إذا لزم الأمر؛
- د. لا تشد السلك لفصله عن مأخذ التيار؛
- و. لا تعرض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس، وما إلى ذلك)؛
- ز. أبعد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. يمكن أن يُستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو من قبل الأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو شعورية أو عقلية محدودة، أو الأشخاص الذين تتقصرهم الخبرة والمعرفة بعد أن يخضعوا للمراقبة الكافية والتدريب على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المرتبطة به. ينبغي عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. يجب أن لا يقوم الأطفال بعمليات الصيانة أو التنظيف للجهاز بدون مراقبة.

12. الجهاز وأجزأؤه التي يمكن الوصول إليها يصحون شديدي السخونة أثناء الاستخدام. يجب الانتباه بشدة لعدم لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الصغار. يجب إبعاد الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات بعيدًا عن الجهاز في حالة عدم وجود مراقبة مستمرة عليه.
13. قبل تنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة، افصل الجهاز عن طريق فصل سلك الطاقة أو بقطع الكهرباء باستخدام المفتاح المناسب.
14. في حالة حدوث أعطال أو خلل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ولا تحاول إجراء أي إصلاحات والتي يجب أن يتم إجراؤها حصريًا بالاستعانة بمركز مساعدة معتمد. اطلب دائمًا قطع التيار الأصلية. قد يؤدي عدم الامتثال لهذه التعليمات إلى الإضرار بسلامة الجهاز.
15. يوصى بشدة بعدم إتاحة الأجزاء التي يمكن الوصول إليها والتي قد تمثل خطرًا، خاصة إذا كان هناك أطفالًا يمكنهم استخدام الجهاز للعب.
16. لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (كحول، بنزين، ...) بالقرب من الجهاز قيد التشغيل.



17. تهدف العبوة إلى حماية الجهاز من التلف أثناء النقل. مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير بسهولة لأنه تم اختيارها وفقًا للمعايير البيئية. إعادة تدويرها يقلل من الحاجة إلى المواد الخام، ويقلل من حجم النفايات. غالبًا ما تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد قيمة. كما أنها تحتوي على مواد يمكن أن تشكل خطرًا محتملًا على صحة الإنسان والبيئة، إذا تم التعامل معها أو التخلص منها بشكل غير صحيح. ومع ذلك، فهي ضرورية لتشغيل الصحيح للجهاز. لذلك، يُرجى عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية.
- يُرجى التخلص منها في مركز جمع/إعادة تدوير النفايات في المجتمع المحلي أو الاتصال بالموزع للحصول على المشورة. تأكد من إبقاء الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال حتى يتم التخلص منه.
18. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل.
19. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن، لأنها قد تلحق تلف السطح، وتسبب في كسره.
20. في حالة وجود دخان، لا تفتح باب الفرن: أغلق الجهاز، وافصله عن التيار الكهربائي. لا تفتح الباب إلا بعد زوال الدخان لإخماد النيران.
21. استخدم وظيفة القفل لمنع الأطفال من تشغيل الجهاز بمفردهم.
22. راقب الأطفال إذا كانوا في المنطقة المجاورة مباشرة للفرن متعدد الوظائف. لا تسمح لهم بالعبث بالجهاز.
23. خطر الاختناق.

- يمكن للأطفال أن يلفوا أنفسهم بشكل هزلي بمواد التغليف (مثل الأغلفة) أو أن يضعوها على رؤوسهم وبالتالي يختنقون. احتفظ بهذا النوع من المواد بعيدًا عن متناول الأطفال.

24. خطر التعرض للحروق

بشرة الأطفال أكثر حساسية من بشرة البالغين.

- يصبح الباب الزجاجي ولوحة التحكم وفتحات خروج الهواء الساخن من حجرة الطهي بالجهاز ساخنة. امنع الأطفال من لمس الجهاز أثناء تشغيله.

25. خطر التعرض للإصابة.

الحد الأقصى لسعة الباب 8 كجم. قد يتعرض الأطفال للإصابة بالجروح عندما يكون باب الفرن مفتوحًا. امنع الأطفال من الاستناد على الباب عندما يكون مفتوحًا، أو الجلوس عليه أو التدي منه.

26. لا تستخدم هذا الجهاز في مواقع غير ثابتة (على سبيل المثال على السفن).

27. **انتبه:** تأكد من أن الجهاز مطفأ قبل استبدال المصباح، لتجنب احتمالية الصعق الكهربائي.

■ **احتياطات لتجنب التعرض لكميات مفرطة ومُضرة من موجات الميكروويف**

28. لا تحاول تشغيل هذه الفرن وبابها مفتوح حيث يمكن لتشغل الفرن وبابها مفتوح أن يعرضك لأشعة المايكروويف الضارة. من الهام للغاية عدم الإضرار بنظام غلق الأمان في الفرن أو العبث بمحتوياته. لا تضع أي أشياء بين الجزء الأمامي للفرن والباب، ولا ترك الأوساخ أو بقايا المنظفات تراكم على أسطح إحكام الغلق ومنع التسرب.

29. تحذير: لا تستخدم الفرن في حال تضررها أو تعطلها. من الهام للغاية أن يغلق باب الفرن بالشكل الصحيح، وألا تكون هناك أي أضرار أو تلفيات في الباب (1) (منحني)، أو مفصلات الحمل والتثبيت والمزالج (2) (مكسورة أو مرتخية)، أو حشوات الباب (3) وأسطح إحكام الغلق ومنع التسرب. في حالة تضرر الباب وحشوات إحكام الغلق ومنع التسرب، فإنه ينبغي عدم استخدام الفرن حتى يتم إصلاحها على يد فني متخصص ومؤهل (معتمد من قبل الشركة المصنّعة أو خدمة العملاء).

30. تحذير: من الخطير أن يقوم أي شخص أيًا كان غير مؤهل أو مُعتمد بإجراء عمليات الصيانة والإصلاح التي تحتاج إلى إزالة أي أغطية أو أغلفة تغطية أو حواجز حماية من التعرض لأشعة المايكروويف. يجب أن يكون الجهاز مفصولًا عن التيار الكهربائي أثناء القيام بعمليات التثبيت، والصيانة، والإصلاح. لا تفتح مطلقًا الغلاف الخارجي للجهاز. إن العبث بالوصلات الكهربائية أو المكونات والأجزاء الكهربائية والميكانيكية هو أمر غاية في الخطورة على سلامة المستخدم، ويمكن أن يسبب أعطالًا وخللاً من التشغيل.

31. تحذير: لا تقم بتسخين سوائل أو أي مواد غذائية في حاويات أو برطمانات أو زجاجات مغلقة لأن ذلك يمكن أن يسبب انفجارها.

32. عندما تعمل الفرن في وضع المايكروويف، فإنها تكون مخصصة لتسخين المواد الغذائية والمشروبات. لا تستخدم وضع المايكروويف لتجفيف الأهرار، أو الأعشاب، أو الخُبز، أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال مثل قطع الإسفنج، أو النعال، أو وسائد النوم أو وسائد الأرائك المحشوة بنوى الكرز، أو القمح، أو اللافندر، أو الجِل، مثل تلك المستخدمة في العلاج بالمواد العطرية. ففي حالة تسخين هذه الأشياء، فإنها قد تشتعل وتسبب الجروح أو الحروق حتى بعد إزالتها من الفرن.

33. تنبيه: عندما يتم تشغيل الجهاز بطريقة التشغيل المزدوجة فإنه يمكن للأطفال استخدامه فقط تحت إشراف ومراقبة شخص بالغ بسبب درجات الحرارة المرتفعة التي قد تنتج عن التشغيل.

34. عند استخدام التشغيل بوضع "المايكروويف فقط" فإنه ينبغي عدم التسخين المسبق للفرن (بدون طعام) ولا إشعالها وهي فارغة حيث يمكن أن يسبب ذلك الشر.

35. تحقق قبل البدء في استخدام الفرن من أن الأطباق والأواني والحاويات قابلة للتسخين بالمايكروويف (انظر الإرشادات الخاصة بذلك في الصفحات التالية).

36. يمكن أثناء تسخين السوائل (الماء، القهوة، الحليب...وما إلى ذلك) أن تبدأ هذه السوائل في الغليان فجأةً بسبب ظاهرة الغليان المتأخر وذلك عقب الانتهاء من عملية الطهي، وقد تفيض إلى الخارج بعنف، مما يتسبب في الإصابة بالحروق. لتجنب هذا الأمر فإنه يصبح من الضروري قبل تسخين السوائل أن يتم إدخال ملعقة صغيرة بلاستيكية أو عود من الزجاج في الحاوية. أمسك الأواني والحاويات دائمًا بحرص وحذر في جميع الأحوال.

37. لا تقم بتسخين السوائل التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول أو كمية كبيرة من الزيوت حيث قد تتعرض للانفجار.

38. بعد تسخين أغذية الأطفال حديثي الولادة (الموجودة في زجاجات الرضاعة أو البرطمانات)، رج هذه الحاويات وتحقق من درجة حرارتها قبل تقديمها للأطفال، وذلك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.

39. يُنصح برج أو مزج الطعام أيضًا لضمان تجانس درجة الحرارة لجميع أجزاء هذا الطعام. وفي حالة استخدام معقمات زجاجات الرضاعة المتوفرة في الأسواق، فإنه يجب دائمًا قبل إشعال الفرن التحقق من أن الحاوية مملوءة بكمية المياه المحددة لها من قبل الشركة المصنّعة.

40. جميع أفران المايكروويف تم اختبارها واعتمادها تشغيليًا بما يتوافق مع قوانين وتشريعات السلامة والتوافق الكهرومغناطيسي المعمول بها في هذا الشأن. وعلى سبيل الاحتياط والحذر، فإن الشركات المنتجة لأجهزة تنظيم ضربات القلب توصي حاملي هذه الأجهزة بالبقاء بعيدًا بمسافة 20 - 30 سم عن فرن الميكروويف الموقدة وذلك لتجنب أي تدخلات قد تحدث مع أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه. وفي حالة الشك في وجود تداخل من هذا النوع فإنه ينبغي إطفاء فرن الميكروويف على الفور، والاتصال بالشركة المصنّعة لأجهزة تنظيم ضربات القلب.

41. وفي حالة الارتفاع المفرط في درجة حرارة الفرن (بسبب الاستخدام المطول لفترات طويلة، أو استخدام الفرن وهي فارغة وما إلى ذلك)، فإنه يمكن أن تنطفئ الفرن بسبب تدخل ترموستات الأمان.

وبعد أن تبرد الفرن، فإنها ستعاود العمل مرة أخرى بشكل منتظم كالمعتاد.

42. لا تقم بطهي أو تسخين البيض بقشرته في فرن المايكروويف حيث قد ينفجر، حتى بعد انتهاء عملية طهي.

43. ضع في اعتبارك دائمًا أن المدد الزمنية للطهي، والتسخين، والإذابة وفك التجمّد، باستخدام فرن المايكروويف تكون في الغالب أقل من المدد الزمنية للطهي بالطرق الأخرى غير المايكروويف. يمكن أن تؤدي أوقات الطهي المفرطة الطول إلى جفاف المنتجات الغذائية وقد تسبب احتراقها.

■ **الطهي بالبخار**

44. لا تقم بتشغيل الفرن في حالة إزالة غطاء اللبمات. قد يصل البخار إلى الأجزاء التي بها تيار كهربائي ويسبب مأسًا كهربائيًا. يمكن أن يسبب أيضًا تضرر المكونات الكهربائية.

45. في حالة تركيب الفرن خلف مصراع إحدى قطع الأثاث، فإنه ينبغي تشغيل الفرن فقط عندما يكون هذا المصراع مفتوحًا. أغلق مصراع قطعة الأثاث فقط بعد إطفاء الفرن وبعد أن تبرد.

46. لا تفتح باب الجهاز أثناء الطهي بالبخار. يمكن للبخار أن يخرج أو يتسرّب من الفرن.

■ **بدء التشغيل لأول مرة**

- عند استخدام الفرن لأول مرة، اجعله يعمل فارغًا لمدة ساعة تقريبًا (230 درجة مئوية)، مع احتمال ترك نوافذ المطبخ مفتوحة. عند تشغيل الفرن لأول مرة، تبعث منه روائح كريهة بسبب مخلفات الإنتاج مثل الشحوم أو الزيوت أو الراتنجات. بمجرد انقضاء الوقت المحدد، يصبح الفرن جاهزًا لإجراء الطهي الأول. عندما يبرد الفرن، نظفه باتباع الإرشادات الواردة في فقرة "التنظيف والعناية".
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل بورق الألومنيوم لتسهيل التنظيف.
- هذه العملية تغير أداء الجهاز، ويمكن أن تلحق الضرر بالمينا.
- يجب تنظيف جميع الملحقات التي تلامس الطعام بشكل مباشر قبل الاستخدام باستعمال المنتجات المناسبة.

■ **الشاشة - قائمة الرموز**

	الإيقاف المؤقت Pausa
	بدء التشغيل
	درجة مئوية - فهارسهايت
	قفل الشاشة
	التأكيد
	الإعدادات
	مجس اللحوم
	الرئيسية
	الإضاءة
	عدّاد الوقت
	الخروج - الإنهاء
	الساعة
	تأكيد الإعدادات
	الإيقاف

تعليمات الاستخدام التشغيل



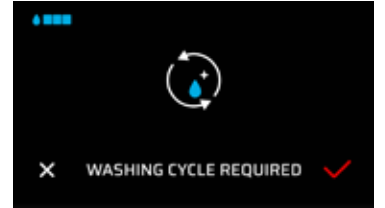
الصفحة الرئيسية من الشاشة

- 1 = يسمح لك بالمتابعة إلى شاشة إعداد ضبط تجويف الفرن.
- 2 = يسمح لك بضبط المؤقت.
- 3 = يسمح بالوصول المباشر إلى الإعدادات.

⚠ = انتبه: يظهر على الشاشة المثلث الأصفر عند أول بدء تشغيل للجهاز: مطلوب إجراء دورة غسيل (لا يوقف ذلك تشغيل الفرن إذا لم يتم إجراؤه) *

ملحوظة: يختفي المثلث الأصفر:

- A - فقط إذا كان الخزان مملوءًا بكمية قليلة من الماء أو فارغًا بالكامل.
- * (إذا كانت عملية الغسيل / التفرغ لم تتم، فإن الفرن ستعمل بشكل منتظم ولكن المثلث الأصفر سيبقى ظاهرًا على الشاشة).
- B - بعد لمس المثلث الأصفر اللون وفتح الباب على الشاشة فإنه ستظهر الشاشة التالية.
- المس الرمز X الموجود في الأسفل على اليسار وسيختفي المثلث. (سيظهر المثلث مرة أخرى بعد انقطاع التغذية التشغيلية).



* لإجراء عمليات تفريغ الخزان أو الغسيل، ارجع إلى فصل "التنظيف - العناية - الصيانة".

الإعدادات

- 4 = اختيار مقياس درجات الحرارة (درجة مئوية أو درجة فهرنهايت).
- 5 = ضبط الوقت.
- 6 = خروج - انتهاء وظيفة تشغيلية.
- 7 = قفل الشاشة.
- 8 = لإلغاء القفل، المس الشاشة لمدة 10 ثوانٍ.
- 9 = يسمح لك بضبط جهير الإشارة الصوتية واختيار صوت عند لمس الشاشة.
- 9a = يسمح باختيار غسيل أو تفريغ الخزان.

اضبط المؤقت

- 10 = زيادة أو تقليل الوقت.
- 11 = التأكيد بمجرد ضبط الوقت المطلوب. ستشير إشارة صوتية إلى الإنهاء.
- 12 = التأكيد والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

الوظائف

- 13 = اختيار وظيفة الطهي.
- 13.1 = الإضاءة (إضاءة أو إطفاء).
- 13.2 = الصفحة الرئيسية (العودة إلى الشاشة الرئيسية).

14 = ضبط درجة حرارة الطهي.

14a = يوجد اختاران لضبط درجة الحرارة:

- بتمرير الشريط

- باستخدام علامة + أو -

- باستخدام المقبض (إذا كان موجودًا).

14b = يؤكد الاختيار (خيار: تأكيد بالضغط على المقبض)

15 = ضبط وقت الطهي والبدء المبرمج.

15a = ضبط وقت الطهي.

15b = عرض وقت انتهاء الطهي.

15c = ضبط وقت البدء.

15d = تأكيد إعدادات الضبط.

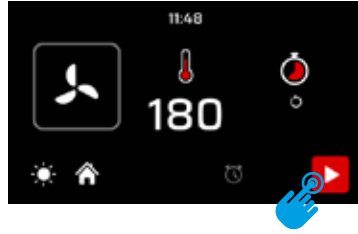
15e = لوحة المفاتيح العديدة.

16 = يتم إيقاف تشغيل شاشة الفرن لتوفير الطاقة بعد 19 دقيقة من عدم النشاط. يمكن إعادة تنشيطها بلمسة واحدة. يبلغ استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل 0.5 واط

عملية الطهي

تم ضبط تجويف الفرن

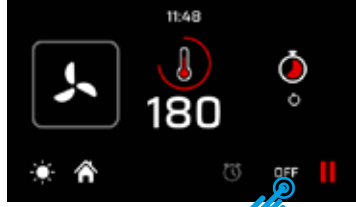
بمجرد ضبط التجويف (وظيفة الطهي، وضبط درجة الحرارة والمؤقت)، تأكد من بدء التسخين المسبق. في هذه المرحلة، ستتحول الشاشة إلى وضع التسخين المسبق.



مرحلة التسخين المسبق

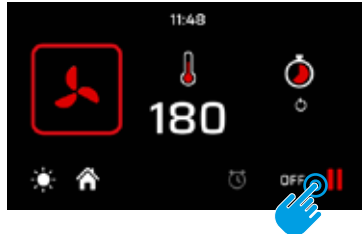
- هناك أربعة مستويات تسمح لك بمراقبة عملية التسخين المسبق. سيزداد الجزء الأحمر اللون حتى يملأ الشاشة بالتدرج.

- إذا لم يتم ضبط أي وقت محدد المدة للطهي فإنه يمكن إيقاف عملية الطهي مؤقتًا (التوقف المؤقت، بالضغط على الزر) أو إنهاؤها تمامًا بالضغط على زر الإيقاف OFF.



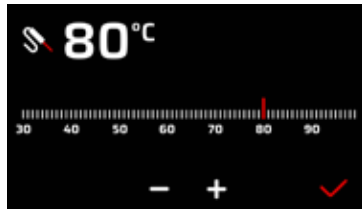
تم الانتهاء من التسخين المسبق

عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ستتحول الشاشة إلى اللون الأحمر للإشارة إلى نهاية مرحلة التسخين المسبق وبدء مرحلة الطهي. إذا تم ضبط وقت الطهي، فستتوقف الفرن تلقائيًا عند انقضاء الوقت.

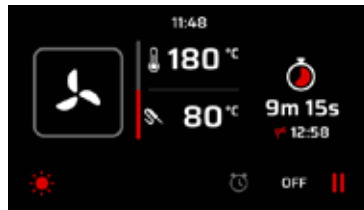


الطهي بمجس اللحوم

محدد درجة حرارة المسبار



طريقة التسخين مع المسبار



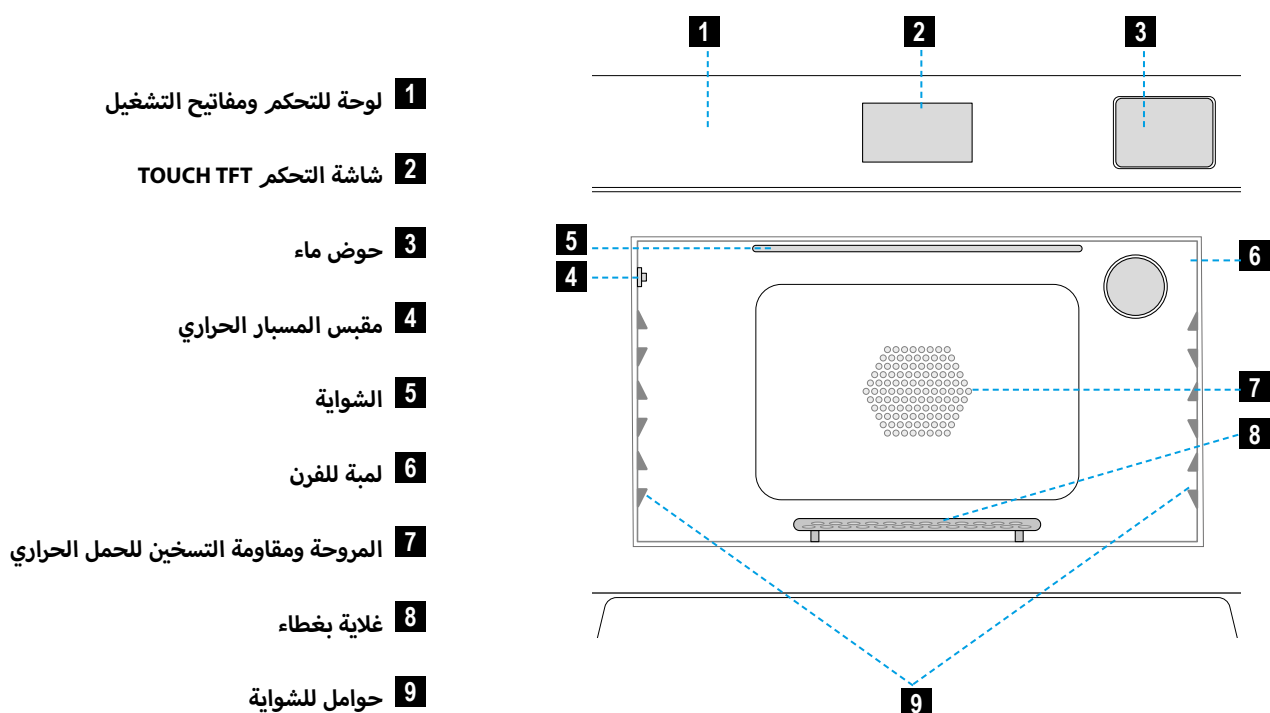
⚠ عند استخدام مسبار قياس درجة الحرارة فإنه يتم إظهار حقل إعدادات الضبط في الأسفل، وتنتهي عملية التسخين عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة والمحددة للمسبار.

انتبه: استخدم فقط مسبار قياس درجة الحرارة الموصى به لهذا المنتج

■ رموز الوظائف

	خاصية المايكروويف هذه الوظيفة التشغيلية موصى بها لتسخين أو إذابة تجمد الأطعمة أو الأطباق الجاهزة سريعًا. يمكن أيضًا طهي الخضراوات، والسّمك، وبعض الحلويات. يمكن أيضًا استخدام هذه الخاصية لتليين الزبدة، وإذابة الشوكولاتة، وإذابة تجمد الكعكات الرقيقة.
	الطهي بالتهوية المتعددة (بالحمل الحراري) إنها الوظيفة التشغيلية التي تسمح بالطهي المتزامن على أكثر من مستوى للعديد من الأطعمة والأطباق المختلفة بدون اختلاط الروائح فيما بينها؛ يمكن طهي اللّازانيا في الفرن، والبيتزا، والكُوراسون، وفطائر البريوش المحلّة، والكروسانات، والكعكات وما إلى ذلك.
	الطهي بالشواية والباب مغلق الوظيفة المُشار إليها للشوي السريع والعميق، لتحمير وقرمشة اللحوم بشكل عام، الفليه، كوستاتا ألا فيورنتينا، السمك المشوي وكذلك الخضار المشوي. عمليات الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180° مئوية. لطهي الأطعمة التي سماكتها قليلة والموضوعة في الجزء الأوسط للشواية ولتحميم الخبز.
	الطهي بالشواية بنظام التهوية هذه الوظيفة سريعة وعميقة بشكل خاص مع توفير كبير للطاقة، وهي مناسبة للعديد من الأطعمة مثل: شرائح لحم الخنزير، والنقائق، ولحم الخنزير أو أسياخ الشوي المختلفة، ولحوم الطرائد، ونوكي ألا رومانو، إلخ. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180° مئوية.
	الطهي بالبخار إنها الوظيفة التشغيلية التي تسمح بتجديد الأطعمة التي سبق إعدادها بنظام تقريغ الهواء (sous vide) بدرجة حرارة منخفضة، مع الحفاظ على الألوان، وتساوي الطهي، والتماسك الطري للأطعمة الأصلية. إنها طريقة طهي مثالية لطهي الخضراوات، والسّمك، والمواد الغذائية الرقيقة.
	الطهي المشترك بالبخار + الحمل الحراري للطهي في الفرن مع ميزة البخار. استخدم هذه الخاصية التشغيلية لتقليل وقت الطهي مع المحافظة على الفيتامينات والقيم الغذائية للأطعمة. لاستخدام هذه الخاصية التشغيلية، اضبط درجة حرارة بين 130° مئوية و230° مئوية.
	الطهي المشترك بالبخار + المايكروويف يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر للمحافظة على مزايا الطهي بالبخار مع توفير الوقت أيضًا؛ إنها ملائمة بشكل خاص لطهي الريزوتو، والخضراوات، والطواجن، واللحوم المفرومة، والبوريه.
	الطهي المشترك بالحمل الحراري + المايكروويف يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر لطهي مشويات لحم الخنزير والدجاج بطريقة سريعة ولكن دون أن تصبح هذه المشويات جافة في النهاية. يصل معدل التوفير في الوقت إلى 40-50%.
	الطهي المشترك الشواية + المايكروويف يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر لعمليات الطهي في وقت قصير لمجموعات الأطعمة المطهّنة بالفرن (مثل البطاطس والجبن)، ومكرّنة الباستا في الفرن، والخضراوات الممتاسكة. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180 درجة مئوية.
	دورة التنظيف بالبخار يتعلق الأمر هنا ببرنامج محدد لترطيب الأوساخ المتراكمة داخل الفرن، وتسهيل تنظيفها وإزالتها دون اللجوء إلى استخدام مواد كيميائية وأدوات كاشطة أو خادشة للأسطح. المدة الزمنية 15 دقيقة.

■ وصف المنتج

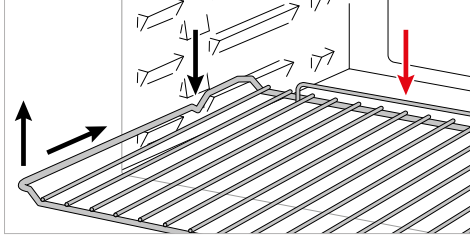


استخدام الملحقات التشغيلية

شبكة

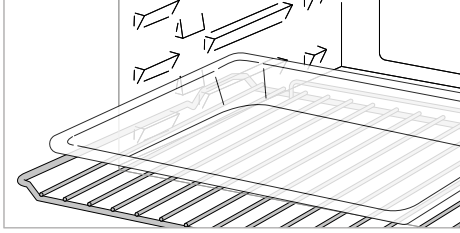
ارفع الجزء الأمامي من الشبكة ثم ادفع نحو الداخل لتجاوز الزاوية. اختر المستوى المطلوب الملائم لوظيفة الطهي.

ملاحظة: الحاجز المشار إليه بالسهم الأحمر اللون موجه نحو الأعلى ويظهر الجزء الخلفي للشبكة.



وعاء تقطير زجاجي يباركس

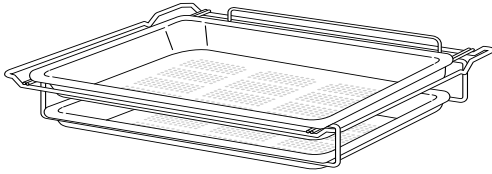
عند استخدام وعاء التقطير الزجاجي، ضعه على شبكة السند.



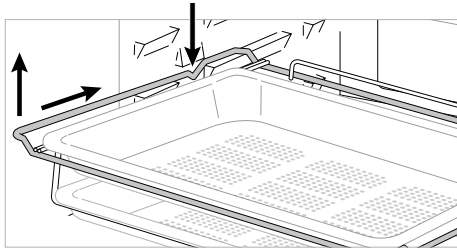
الطهي بالبخار

الطهي بالبخار

أدخل الدورق في الإطار كما هو موضح في الشكل.



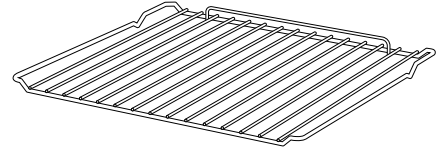
ارفع الجزء الأمامي من الإطار ثم ادفعه إلى الداخل حتى ينزلق خلف الزاوية.



- ملحقات تشغيلية تأتي مع الفرن

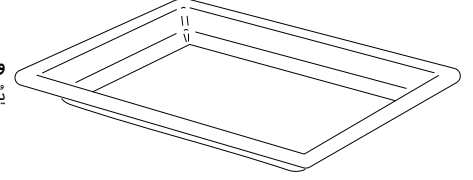
شبكة

لأواني وأوعية الطهي، والصواني، والمشويات



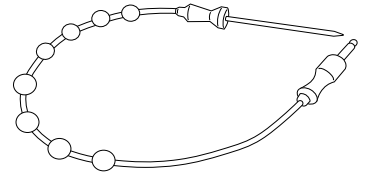
وعاء تقطير زجاجي

يُستخدم في وضع الطهي بالميكروويف



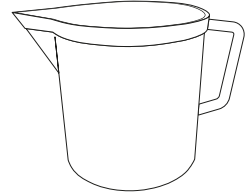
مسبار حراري

لتسخين وطهي الأطعمة مع تحديد درجة الحرارة الداخلية



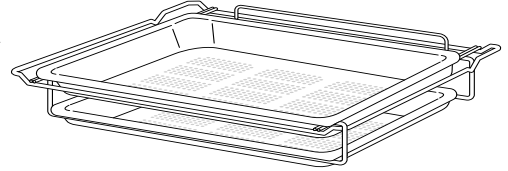
دورق

لإعادة ملء خزان المياه من أجل الطهي بالبخار ولتجميع المياه أثناء عملية التفريغ

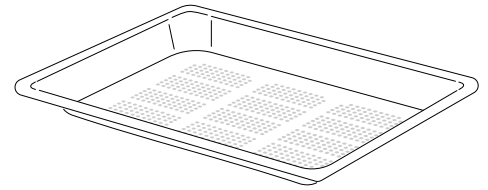


- ضبط عملية الطهي بالبخار

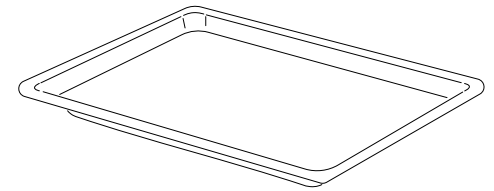
- حامل لصينيتين مخصصتين:



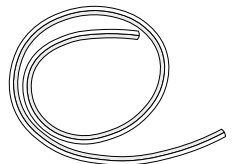
- وعاء تقطير مثقوب، يسمح للبخار بالوصول إلى الطعام

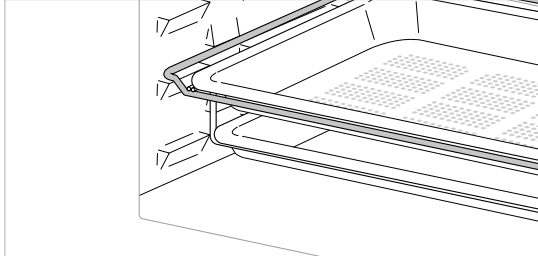
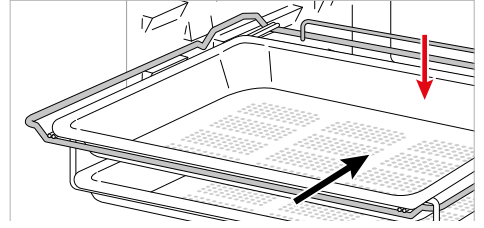


- وعاء تقطير منخفض الغمق، لتجميع ماء التكثيف الذي يتساقط نحو الأسفل



أنبوب سيلكون يُستخدم مع الدورق لتفريغ الخزان



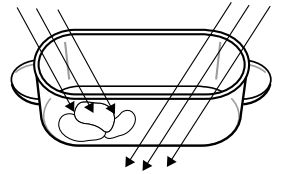


إرشادات الاستخدام - المايكروويف

التشغيل

تم تزويد الفرن بمغناطرون يقوم بتحويل التيار الكهربائي إلى موجات كهرومغناطيسية. يتم توزيع هذه الموجات بالتساوي في تجويف الطهي في الفرن ويتم عكسها أيضًا من قبل الجدران المعدنية المحيطة بالتجويف. تصل بهذه الطريقة إلى المواد الغذائية من جميع الجوانب. وحتى تتمكن موجات المايكروويف من الوصول إلى الأطعمة واختراقها فإنه يصبح من المهم استخدام أواني ملائمة للمايكروويف مثل، على سبيل المثال، البورسلين، والزجاج، والكرتون، والبلاستيك ولكن ليس المعادن.

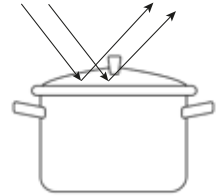
ملاحظة: يمكن استخدام الملحقات التشغيلية المعدنية التي تأتي مع الأجهزة أيضًا لوظائف الطهي المشتركة مع موجات المايكروويف. تذكر ألا تضع عليها أي أدوات مائدة أو حاويات معدنية أو بها زخارف معدنية حيث يمكنها أن تسبب تولد الشرر. الجزيئات المكونة منها الأطعمة، وخاصة جزيئات الماء، يتم تحريكها عن طريق موجات المايكروويف (تقريبًا 2,5 مليار مرة في الثانية). تولد الحرارة بهذه الطريقة، والتي تنتشر من حواف الأطعمة نحو الداخل. ينشأ التسخين التالي في وقتٍ واحد تقريبًا في جميع الطعام الموضوع في الفرن.



المزايا

يمكن بشكل عام طهي الأطعمة بموجات المايكروويف دون إضافة أي سوائل أو دهون أو بإضافة كميات قليلة منها.

تتوقف الفرن عن إصدار موجات المايكروويف بمجرد إيقاف عملية الطهي أو فتح باب الفرن. أثناء عملية الطهي، يوفر الباب عندما يكون مغلقًا وسليماً حماية كافية ضد تسرب موجات المايكروويف.



ملاحظة: تذكر عدم تشغيل الفرن وهو فارغ بموجات المايكروويف: في عمليات الطهي المشتركة، وأثناء التسخين المسبق للفرن، تكون أشعة المايكروويف غير نشطة وبالتالي يمكن إدخال الأطعمة بعد انتهاء هذه المرحلة.

- اقتراحات مفيدة

عامة:

قم بإزالة الطعام من علب التغليف بالأكزومينوم، أو من الحاويات المعدنية، قبل طهيها. بعد إطفاء الفرن، اترك الطعام لبضع دقائق إضافية (استرشد بالجدول ذات الصلة: وقت ترك الطعام).

الطهي:

قم إن أمكن بطهي الأطعمة وهي مغطاة بمواد ملائمة للاستخدام في فرن المايكروويف (على سبيل المثال، الأغلفة البلاستيكية المرنة، والأغطية). قم بطهي الأطعمة دون غطاء إذا كنت تريد أن تحافظ على قشرتها المقرمشة. لا تفرط في طهي الأطعمة من خلال ضبط قدرات كهربائية مفرطة أو فترات زمنية مفرطة الطول. يمكن أن يتعرض الطعام للجفاف، أو الاحتراق، أو قد يشتعل في بعض الأحيان.

لا تستخدم الفرن لطهي البيض بقشره أو الحلزونات لأنها قد تتفجر. لإعداد البيض المقلي، قم أولاً بثقب صفارات البيض.

اثقب الطعام الذي يحتوي على "جلد" أو "قشرة"، مثل البطاطس، والطماطم، والنقانق باستخدام شوكة لأكثر من مرة قبل بدء الطهي بحيث لا يتعرض للانفجار.

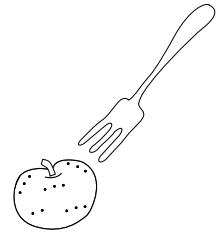
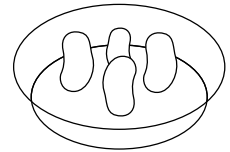
بالنسبة للأطعمة الباردة أو المجمدة فإنه ينبغي ضبط فترات طهي أطول.

الأطباق التي تحتوي على صلصات يجب تقليبها من وقت لآخر.

الخضراوات التي لها سماكة معينة مثل الجزر، والبازلاء أو القرنبيط يجب طهيها عبر إضافة كمية من المياه.

قم بتقليب القطع الكبيرة بعد مرور نصف المدة الزمنية المحددة للطهي.

قم إذا لزم الأمر بتقطيع الخضراوات إلى قطع بأحجام متساوية. في حالة طهي كميات عديدة من نفس الطعام، مثل البطاطس المسلوقة على سبيل المثال، فإنه يجب توزيعها في حلقات داخل صينية فرن لئلا يطهى بشكل متساو. استخدم أطباق عريضة. لا تستخدم أواني وأوعية طهي من البورسلين، أو السيراميك، أو الفخار بفتحات صغيرة، على سبيل المثال، على المقابض أو القيعان غير المطلية، الرطوبية التي تمر في الفتحات يمكن أن تسبب انكسار هذه الأواني عند تسخينها.



إذابة تجمد اللحوم، والدجاج، والسمك:

ضع الطعام المجمد على طبق صغير مقلوب في حاوية تحته، أو على ملحوظ تشغيلي يسمح بالالتصاق السوائل المذابة الطعام المراد فك تجمده ودون أن تسبب اتساخ الفرن. قم بتقليب الطعام بعد مرور نصف المدة الزمنية المحددة للإذابة. قم، إن أمكنك ذلك، بتقسيم أو إزالة القطع التي بدأت في الذوبان بالفعل.

- الأواني والأوعية/المواد المستخدمة مع المايكروويف

الفرن/الشواية	المايكروويف			
	الطهي	التسخين	الإذابة وفك التجمد	
•	•	•	•	الزجاج والبورسلين المقاوم للحرارة (بدون مكونات وأجزاء معدنية، على سبيل المثال البيركس، الزجاج المقاوم للحرارة)
-	-	-	•	الزجاج والبورسلين غير المقاوم للنيران (1)
•	•	•	•	الصواني، والزجاج، والسيراميك الزجاجي المصنوعة من مواد مقاومة للحرارة/مقاومة للتجمد (مثلا Arcoflam)
-	•	•	•	السيراميك (2، الفخار 2)
-	•	•	•	بلاستيك مقاوم للحرارة حتى 200° مئوية (3)
-	-	-	•	الكرتون، الورق
-	-	-	•	الأغلفة البلاستيكية المرنة للأطعمة
-	•	•	•	أكياس الطهي بأغطية ملائمة للمايكروويف (3)
•	-	-	-	أوعية التقطير المصنوعة من المعادن، المطلية بالمينا، والحديد الزهر
•	-	-	-	صواني مطلية باللون الأسود أو مكسوة بالسيليكون (3)
•	-	-	-	صفائح الحلويات
•	•	•	•	الأطباق الجاهزة المغلفة

الأطعمة الجاهزة:

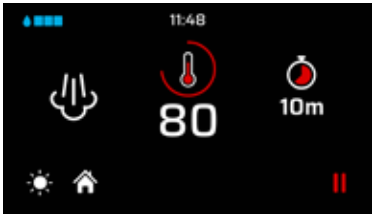
الأطعمة المحفوظة في أوعية وأواني معدنية أو غُلب بلاستيكية والمغطاة بالغطاء المناسب يمكن إذابة تجمدها أو تسخينها بأشعة المايكروويف فقط عندما يُشار صراحةً وبشكل واضح إلى أن هذه الأواني والغُلب مناسبة للاستخدام مع أشعة المايكروويف، وذلك عبر وضعها على وعاء التقطير الزجاجي PYREX

يجب بالضرورة اتباع إرشادات الشركة المصنّعة لهذه العبوات والحاويات (على سبيل المثال، إزالة الغطاء المعدني وثقب الغلاف البلاستيكي المرن).

- 1. بدون طبقة تغطية من الفضة، أو الذهب، أو البلاتين، أو المعدن/زخارف
- 2. بدون مكونات من الكوارتز أو المعادن أو المطليات التي تحتوي على معادن
- 3. اتبع إرشادات الشركة المصنّعة.

- ملاحظة

عند الرغبة في ضبط الطهي بالبخر ولكن درجة حرارة الفرن في مستوى أعلى من المطلوب، فإنه سيصبح من الضروري الانتظار حتى يبرد تجويف الطهي في الفرن (يُشار إلى ذلك بالحركة التنازلية للأشرطة التي تشير إلى درجة الحرارة في منتصف الشاشة). يمكن ضبط المدة الزمنية للطهي ولكن الوقت سيتم بدء احتسابه فقط بعد أن تبرد الفرن. للتمكن من بدء عملية الطهي على الفور فإنه يلزم أن تكون درجة حرارة الطهي أعلى من تلك الموجودة في تجويف الطهي في الفرن. (ملاحظة: لعمليات الطهي بالبخر فإن الحد الأقصى لدرجة الحرارة 100°مئوية).



تنبيه!

- لا تسكب الماء مباشرةً داخل الغلاية على قاع الفرن.
- لا تضع سوائل قابلة للاشتعال أو كحولات في حوض الماء.
- أثناء عملية الملء، فإنه رويديًا رويديًا كلما تزيد كمية المياه كلما توقد بالتدريج على الشاشة الأيقونات الخاصة بذلك بالبدء بالخطوط الدنيا ثم الوسطى ثم بعد ذلك القصوى. وعندما يوقد خط الحد الأقصى فإن الفرن تصدر صفارة تنبيه.
- لا تسكب مزيدًا من الماء عندما تشير الفرن إلى امتلاء خزان المياه.
- أي كمية زائدة من الماء يمكن أن تدخل مباشرةً إلى تجويف الفرن ومنه إلى خارج الفرن.
- قم بإزالة أي ماء فائض من تجويف الطهي باستخدام قطعة إسفنجية أو قطعة قماش.
- بعد الانتهاء من عملية الملء، أعد غلق الدرج حتى تسمع نقرة إتمام الغلق؛ تحقق من اختفاء الكتابة "TANK" من على الشاشة.



■ إرشادات الاستخدام - الطهي بالبخر

المزايا

فرن البخار لها العديد من المزايا، فهي، على سبيل المثال، تسمح بإجراء عملية طهي غذائية وصحية أيضًا. تتم عملية الطهي من خلال الحرارة الرطبة التي يولدها الماء. هذا يعني أن عملية الطهي لن تتم بدرجات حرارة مفرطة الارتفاع وهذا سيحافظ على المعادن والفيتامينات الموجودة في الأطعمة دون تغيير. كما أن طريقة الطهي هذه تضمن المحافظة التامة على الطعم والنكهة المميزة لكل منتج غذائي. كما أنه هناك ناحية أخرى لا يُمكن إغفالها تتمثل في أنه بفضل الطهي بالبخر فإنه تصبح هناك إمكانية لعدم استخدام التوابل بمختلف أنواعها مثل الزيوت و، على وجه الخصوص، الدهون. ولذلك فإن الطهي بالبخر هو طريقة الطهي الأفضل للخضراوات والسّمك، فهي تحافظ على القيم الغذائية الكاملة لهذه الأطعمة. ولكن هذه الطريقة في الطهي أقل ملائمةً لطهي اللحوم. فاللحوم، حتى تُطهى جيّدًا، تحتاج إلى درجات حرارة عالية للغاية تسمح بعدم فقدان اللحوم لمحتواها من السوائل. من خلال الطهي بالبخر تحتفظ جميع الأطعمة بنكهتها المميزة حتى ولو كانت خفيفة دون أن يتم تبديلها أيضًا. وبالتالي فإنها تُعتبر طريقة الطهي المثالية لمن يريد أن يتبع أسلوب حياة سليم وصحي وأكثر توازنًا حتى فيما يخص الأطعمة.

- التشغيل

للطهي بالبخر، أنت تحتاج إلى ملء خزان المياه على الأقل حتى حز التحديد الذي يشير إلى الحد الأدنى للمياه الضرورية. للقيام بهذا الأمر، اضغط على الدرج (حوض الماء) الموجود على لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل الأمامية، بحيث تجعله يندفع إلى الخلف؛ ثم أخرجه عبر شدة حتى توقفه. اسكب بعد ذلك الماء باستخدام الدورق المدرّج في الدرج وراقب الأيقونة على الشاشة. عندما يتم إخراج الحوض فإنه على الشاشة:



توقد في نفس الوقت أيضًا الخطوط الخاصة بمستويات الماء. استخدم ماء الصنبور البارد فقط؛ لا تستخدم مطلقًا ماء مفلتر (منزوع المعادن)، أو مقطر، أو ماء معدني أو أي سائل أخرى.

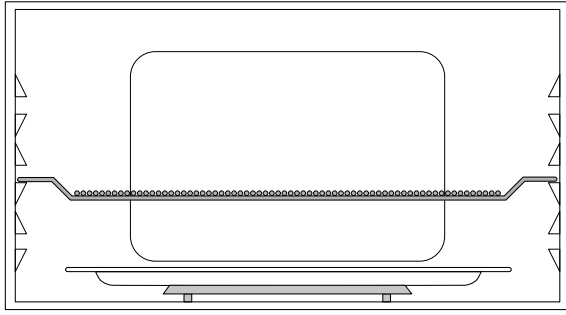


■ إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك الشواية + المايكروويف

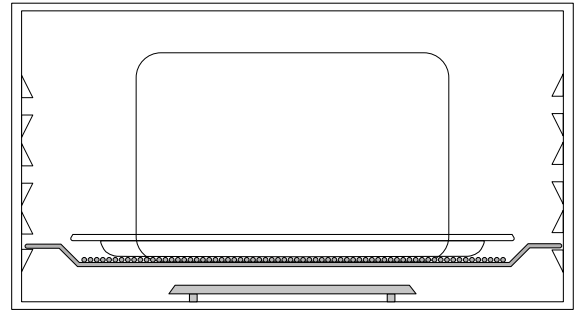
نصائح عامة: يجب ضبط الترموستات على 180° مئوية.

ضع حاويات أو صواني كبيرة في الأسفل، وصواني أقل انخفاضاً في المستويات العليا (انظر الاقتراحين الموجودين في الصورة). في حالة وضع الطعام مباشرةً على الشواية، ضع تحتها وعاء تقطير بيركس لتجميع الدهون وسوائل الطهي. راقب عملية الطهي: قم بلف أو تقليب قطع الأطعمة و/أو قم بتغيير إعدادات الضبط إذا لزم الأمر.

نوع الطعام	الكمية	القدرة الكهربائية للمايكروويف	درجة الحرارة (°مئوية)	الوقت (دقيقة)	ملاحظات
الآزانيا	1100 جرام	W 500	180	25 - 35	صينية بيركس أوقات طهي معكرونة الباستا النيئة
معكرونة نيوتّي على الطريقة الرومانية	600 جرام	W 500	180	15 - 18	صينية بيركس
معكرونة بالغرانا	1200 جرام	W 500	180	10 - 12	يجب سلق معكرونة الباستا أولاً
قرنبيط بالشاميل	1000 جرام	W 800	180	13 - 18	أوقات الطهي للخضراوات النيئة
طماطم بالغرانا	800 جرام	W 500	180	15 - 20	يُفضل أن تكون متساوية الحجم
الفلفل المحشو	1400 جرام	W 800	180	20 - 25	يُفضل أن يكون متساوي الحجم
باذنجان بجبن البارماجانا	1300 جرام	W 500	180	18 - 23	باذنجان مسبق الطهي
بطاطس بالغرانا	1100 جرام	W 800	180	18 - 23	حوض طهي من البيركس
قطع دجاج	1200 جرام	W 500	180	30 - 35	قم بالتقليب في منتصف فترة الطهي
أسيخ المشاوي	600 جرام	W 500	180	18 - 23	قم بتقليب القطع في منتصف فترة الطهي



طهي الأطعمة المنخفضة



طهي الأطعمة المرتفعة



■ إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك بالحمل الحراري + المايكروويف

نصائح عامة

ضع حاويات أو صواني كبيرة في الأسفل، وصواني أقل انخفاضاً في المستويات العليا. في حالة وضع الطعام مباشرةً على الشواية، ضع تحتها وعاء تقطير بيركس لتجميع الدهون وسوائل الطهي. راقب عملية الطهي: قم بلف أو تقليب قطع الأطعمة و/أو قم بتغيير إعدادات الضبط إذا لزم الأمر.

نوع الطعام	الكمية	القدرة الكهربائية للمايكروويف	درجة الحرارة (°مئوية)	الوقت (دقيقة)	ملاحظات
دجاجة (كاملة)	1200 جرام	W 500	200	35 - 40	ادهن القطع بالزيت مستخدماً فرشاة مناسبة مع التقليب في منتصف فترة الطهي
الروست بيف (منزوع العظام)	900 جرام	W 270	200	25 - 30 35 - 40	بالدم مع الطهو الجيد
فخذ خنزير	1000 جرام	W 270	180	30 - 35	ادهن القطع بالزيت مستخدماً فرشاة مناسبة مع التقليب في منتصف فترة الطهي
رغيف اللحم الملفوف	900 جرام	W 500	180	20 - 25	قم بالتقليب في منتصف فترة الطهي
سمكة كاملة	1200 جرام	W 270	210	30 - 35	يُفضل استخدام ورق الطهي داخل الفرن (ورق التغليف الحراري)
هامبورجر مجمد	100x4 جرام	W 270	220	20 - 25 30 - 35	بالدم جيد الطهي قم بالتقليب في منتصف فترة الطهي
بيتزا مجمدة قطر 28 سم	350 جرام	W 270	230	18 - 23	
بيتزا أمريكية مجمدة	450 جرام	W 270	230	23 - 27	

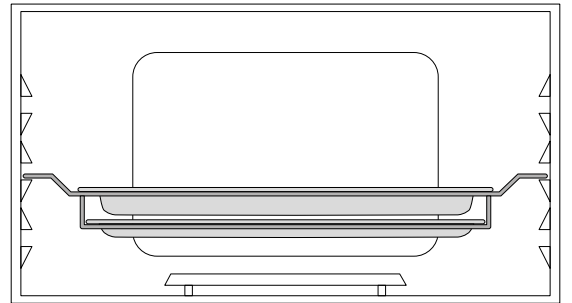


■ إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك بالبخار + الحمل الحراري

نصائح عامة

عندما يتم الطهي بالبخار فإنه يصبح من الضروري رفع الطعام عن قاع الحاوية الموضوع فيها وذلك لتجنب وجود أجزاء منه مغموسة تحت ماء التكثيف. اختر من بين إعدادات الضبط والتهيئة الموضحة في قاع الصفحة ما هي الإعدادات الأكثر ملائمةً وفقاً لكمية وحجم الطعام المراد طهيه.

نوع الطعام	الكمية	درجة الحرارة (°مئوية)	الوقت (دقيقة)	ملاحظات
دجاجة (كاملة)	1200 جرام	200	70 - 65	ادهن الطعام بالزيت
صدور دجاج	350 جرام	130	30 - 25	
بطة (كاملة)	2000 جرام	180	150 - 130	
الروست بيف	1000 جرام	210	50 - 45 70 - 65	بالدم جيد الطهي
مشوي خنزير	1000 جرام	180	100 - 80	ادهن الطعام بالزيت
السمك (مثل سمك السلمون المرقط)	1500 جرام	180	35 - 30	3-4 أسماك
شرائح سمك التونة	1200 جرام	180	45 - 40	4-6 شرائح
الهلين (أخضر)	400 جرام	130	40 - 30	يتم طهي الهليون الأخضر في وقت أقل (20-30 دقيقة)
الجزر	300 جرام	130	40 - 30	
خُبز (أبيض)	1000 جرام	180	60 - 45	قطعتان، 500 جرام



■ إرشادات الاستخدام - الطهي المشترك بالبخار + المايكروويف

نصائح عامة

ضع الحاويات المرتفعة في مستوى منخفض، واستخدم المستويات العلوية للحاويات المنخفضة.

في حالة وضع الطعام مباشرةً على خطوط شبكة الشواية، فإنه يجب أن يُوضع تحتها وعاء التقطير البيركس لجمع سوائل الطهي ورذاذ الطهي المتناثر وتقليل ضرورة التنظيف. راقب عملية الطهي: قم بلف أو تقليب قطع الأطعمة و/أو قم بتغيير إعدادات الضبط إذا لزم الأمر.

نوع الطعام	الكمية	القدرة الكهربائية للمايكروويف	درجة الحرارة (°مئوية)	الوقت (دقيقة)	ملاحظات
ريزوتو	500 جرام	W 500	98	14 - 11	استخدم حوض طهي بيركس أضف المرققة على الفور في حاوية الطعام (الوزن مساوٍ لوزن الأرز)
السمك (سمك الدنيس، سمك القاروس)	800 جرام	W 270	85	6 - 5	ادهن وعاء التقطير المثقوب قبل أن تضع السمك فيه بعد ثقب جلد هذا السمك في بعض المناطق
الروبيان / الجمبري	500 جرام	W 270	85	3 - 2	
البطاطس - الجزر - الكوسة	600 جرام	W 500	90	6 - 5	قم بتقشير البطاطس، وقم بتقطيع الخضراوات إلى قطع منتظمة ومتساوية
القربيط / البروكلي	500 جرام	W 500	95	8 - 6	قم بالتقطيع إلى قطع منتظمة ومتساوية
زغيف اللحم الملفوف	900 جرام	W 500	90	12 - 10	



■ النظافة - العناية - الصيانة

- التنظيف

تنبيه!

ارجع إلى فصول الأمان والسلامة.

- قم بتنظيف الجزء الأمامي من الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة بالماء الفاتر والصابون.
- لتنظيف الأسطح المعدنية، استخدم منظفًا عاديًا.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي من الفرن بعد كل استخدام. يمكن بهذه الطريقة إزالة البقع بسهولة أكثر.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الملحقات التشغيلية المستخدمة مع الفرن ثم جففها بعناية. استخدم قطعة قماش مبللة بالماء الفاتر والصابون.

الأجزاء المصنوعة من الصلب غير القابلة للصدأ inox

- قم بتنظيف باب الفرن فقط وحصريًا بقطعة إسفنج مبللة.
- جفف الباب باستخدام قطعة قماش ناعمة.
- تجنب استخدام الصوف الفولاذي، أو الأحماض، أو المنتجات الكاشطة المسببة للتآكل حيث يمكنها أن تضر بأسطح الفرن.
- قم بتنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل الخاصة بالفرن مع اتباع نفس التدابير والاحتياطات.

تنظيف حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب

- تحقق بشكل منتظم من سلامة حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب. توجد حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب حول إطار تجويف الفرن.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تضرر حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب.
- اتصل بمركز الصيانة والدعم الفني.
- لتنظيف حشوة إحكام غلق الباب ومنع التسرب، يُرجى العودة إلى المعلومات العامة لعملية التنظيف.

دورة التنظيف بالبخار

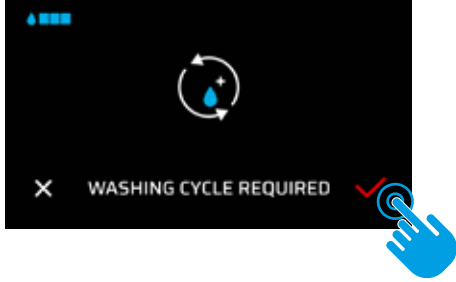
- يستخدم هذا الإجراء البخار لتسهيل وإزالة بقايا الدهون والأطعمة من الفرن.

1. اضبط الوظيفة التشغيلية - دورة التنظيف بالبخار.
 2. أعد ملء الخزان بالدورق المعد خصيصًا لذلك.
 3. درجة حرارة الدورة ستكون 90° مئوية، والمدة الزمنية الموصى بها 15 دقيقة.
 4. عقب الانتهاء من دورة التنظيف، اترك الجهاز حتى يبرد.
- وبعد أن يبرد الجهاز، قم بتنظيف الأسطح الداخلية للفرن باستخدام قطعة قماش.

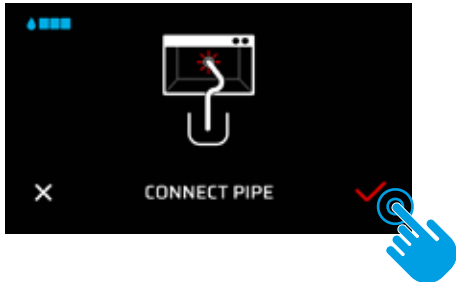
- تفريغ الخزان وغسله



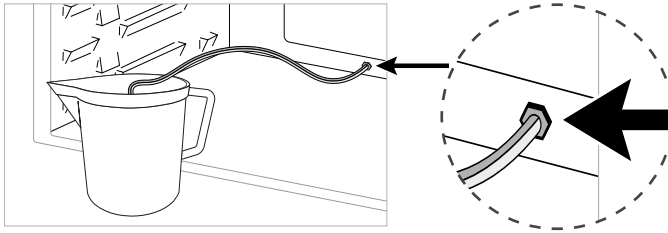
عند إشعال الفرن لأول مرة فإنه يظهر مثلث التحذير الأصفر اللون على الشاشة. عند فتح الباب ولمسه فإنه ستظهر هذه الرسالة على الشاشة



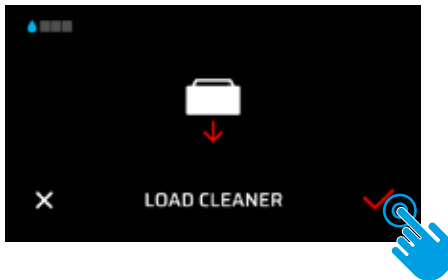
إذا كنت لا ترغب في إجراء عملية الغسيل فإنه يكفي الضغط على الرمز X وبعدها سيختفي هذا المثلث؛ يمكن إجراء عملية الغسيل بعد ذلك من خلال اختيار الزر المخصص لذلك بعد فتح قائمة إعدادات الضبط. ولكن عند الرغبة في متابعة عملية الغسيل فإنه ينبغي الضغط على زر التأكيد وستظهر الشاشة الرسالة ذات الصلة



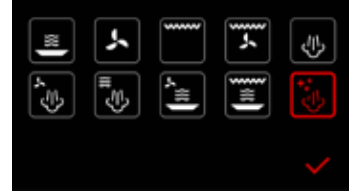
للمتابعة، أدخل الأنبوب المطاطي المرفق بالجهاز فوق فوهة السكب المعدنية البارزة من الجزء الخلفي من تجويف الطهي في الفرن تحت المنطقة المثقوبة. أدخل الطرف الآخر من الأنبوب في حاوية تجميع سعتها 1 لتر (مثل الدورق المرفق بالجهاز). عند هذه النقطة، اضغط على زر التأكيد لإجراء عملية التفريغ (تبدأ المضخة في العمل).



بعد تفريغ الخزان، تظهر إشارات تنبيه لوضع محلول لإزالة الترسبات الجيرية (حمض الستريك 5% أو علبه من مزيل الترسبات الجيرية المخصص لماكينات إعداد القهوة أو المكاوي). لإجراء عملية تنظيف كاملة، استخدم 1 لتر من المحلول.



1



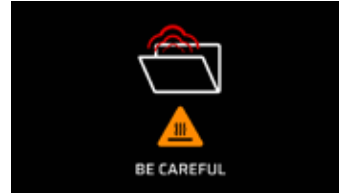
2



3



4

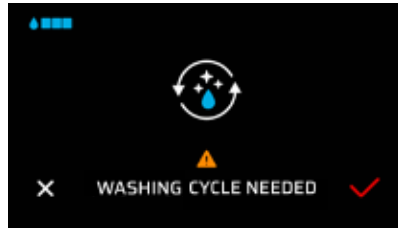




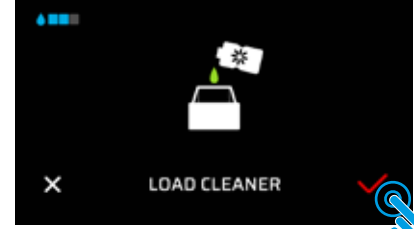
يظهر هذا التنبيه في كل مرة يتم فيها توصيل الفرن بشبكة التيار الكهربائي. إنه تنبيه إرشادي فقط ويتيح استخدام الجهاز بالشكل المعتاد حتى دون إجراء عملية الغسيل.



يظهر هذا التنبيه بعد مرور 7 أيام من آخر عملية ملء تمت للخران ويدعو إلى تفريغه لتجنب فساد الماء الموجود بداخله. إنه تنبيه إرشادي فقط ويتيح استخدام الجهاز بالشكل المعتاد حتى دون إجراء عملية التفريغ. ولكن يُنصح بتفريغ الخزان بعد كل عملية طهي لبدء عملية الطهي التالية بماء جديد.



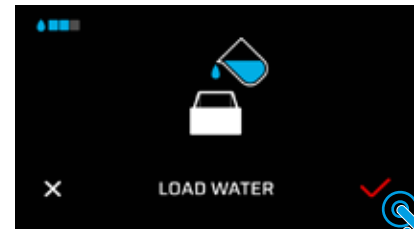
يظهر هذا التنبيه بعد عمل الغلاية لمدة 80 ساعة (وظائف البخار والطهي المشترك بالبخار). يمكن من هذا الوقت إجراء فقط 10 دورات طهي أخرى بالبخار: بعدها، إذا لم يتم إجراء عملية الغسيل، فإنه يمكن اختيار وظائف البخار التشغيلية ولكن لحظة بدء إشعال الفرن ستظهر رسالة خطأ تشغيلي ولن تبدأ عملية الطهي.



عند الضغط على رسالة التأكيد، تبدأ المضخة في العمل ويتم إجراء عملية غسيل الخزان ودائرة المياه. عندما يكون الخزان فارغاً فإنه يجب إجراء عملية شطف بالماء (أيضاً 1 لتر): تظهر الشاشة:



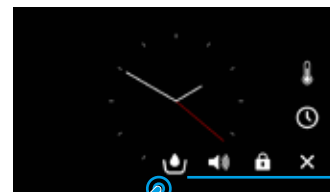
عند فتح الدرج من جديد وعند التأكيد تظهر الشاشة:



أعد ملء الخزان مرة أخرى بالكامل، ثم اضغط على تأكيد لبدء تشغيل المضخة وبدء عملية التفريغ النهائي. عند انتهاء هذه العملية (تحتاج هذه العملية إلى حوالي عشرة دقائق) تظهر الشاشة:



عقب انتهاء عملية التنظيف، اضغط على زر التأكيد وعندها يمكن بدء استخدام الجهاز بالشكل المعتاد. يمكن إجراء عمليتي غسيل الخزان وتفريغه في أي لحظة وذلك بالدخول إلى القائمة الخاصة بذلك بالضغط على زر إعدادات الضبط (صفحة ????)



الغسيل

التفريغ

■ **التنظيف والصيانة - نصائح لتنظيف الفرن واللوحة الأمامية**

الفرن

المكونات	طريقة التنظيف	التحذيرات
الجزء الداخلي من الفرن الواجهة والباب	يُنصح بتنظيف الفرن بعد كل استخدام. يتم تنظيف الأوساخ بسهولة أكبر عن طريق تجنب الحرق المتكرر في درجات الحرارة العالية. قم بإزالة جميع المكونات القابلة للإزالة ثم اغسلها بشكل منفصل بالماء الساخن ومنظف غير كاشط. يمكن تنظيف حجرة الطهي بقطعة قماش ناعمة مبللة بمحلول من الماء الدافئ والأمونيا، ثم شطفها وتجفيفها. قم بتنظيف الواجهة الأمامية للجهاز وأسطح إحكام غلق الباب ومنع التسرب باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة بماء فاتر ومنظف.	لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل. لا تستخدم المنظفات الكاشطة/المسببة للتآكل أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن لأنها قد ت تلف السطح، وتسبب في كسره.
الصينية	اغس في محلول ماء ساخن وصابون محايد. اشطف بعد الغسيل.	قم بإزالة بقايا الطعام مباشرة بعد الاستخدام.
الشواية	نظفها بالماء الدافئ والمنظفات غير الكاشطة أو بمزيل شحوم مناسب.	في حالة الأوساخ القشرية والمتصلبة، يُنصح بترك الشواية لتتقع لبضع ساعات قبل تنظيفها.

اللوحة الأمامية

المكونات	طريقة التنظيف	التحذيرات
السطح الفولاذي	نظف الأجزاء بالماء الدافئ ومنظف سائل غير كاشط ثم جففها بقطعة من القماش الناعم أو من الألياف الدقيقة.	يمكن المحافظة على بريق هذه الأسطح عبر الاستخدام الدوري للمُنتجات المعدة خصيصًا لذلك والمتوفرة في الأسواق. لا تستخدم مساحيق كاشطة.
الأسطح المطلية	للحفاظ على خصائص الأجزاء المطلية، من الضروري تنظيفها بشكل متكرر بالماء والصابون.	تجنب ترك المواد الحمضية أو القلوية (الخل وعصير الليمون والملح وعصير الطماطم، وما إلى ذلك) على الأجزاء المطلية، واغسلها عندما تكون الأجزاء المطلية ساخنة..

■ **التنظيف والصيانة - استبدال المصباح**

- **تنبيه!**
قبل تغيير المصباح:
تحقق من أن الجهاز مُطفأ قبل استبدال المصباح وذلك لتحاشي التعرُّض للصدمات الكهربائية.
انتبه: يمكن أن يكون المصباح ساخناً هو وغطاءه الزجاجي. ضع قطعة قماش ناعمة على قاع الجهاز الداخلي. يمنع ذلك تضرر الغطاء الزجاجي للمصباح وتجويف الفرن. استخدم دائماً نفس نوعية المصابيح المحددة لذلك.
استبدال المصباح
قم بلف الغطاء الزجاجي للمصباح في عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
- قم بتنظيف الغطاء الزجاجي.
- استبدل المصباح بمصباح آخر هالوجيني مناسب 25 وات.
- أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

■ **حلول المشاكل التشغيلية والأعطال - المشاكل العامة**

- ⚠ **تنبيه!**
• خلال فترة الضمان، لا يجوز إجراء الإصلاحات إلا بالاستعانة بخدمة ما بعد البيع المعتمدة أو عن طريق تنشيط المفتاح المناسب
• قبل الإصلاح، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، أي افصل كابل الطاقة أو قم بتشغيل المفتاح المناسب.
• يمكن أن تسبب التدخلات والإصلاحات غير المصرح بها في حدوث صدمة كهربائية أو ماس كهربائي، لذا لا تقم بتنفيذها. اترك هذه الوظائف للفنيين المعتمدين.
• في حالة حدوث اضطرابات صغيرة، يمكنك محاولة حل المشكلة باتباع النصائح الواردة في التعليمات.
• لا يكون تدخل خدمة المساعدة أثناء الضمان مجانياً إذا كان الجهاز معطلاً بسبب الاستخدام غير الصحيح.
• لن يتم إصلاح الأعطال أو التعامل مع الشكاوى الناتجة عن الاستخدام أو التركيب غير الصحيح بموجب الضمان. يتحمل المستخدم تكاليف الإصلاح في هذه الحالة بموجب الضمان.

■ **حلول المشاكل التشغيلية والأعطال - رسائل الأعطال**

أعطال نظام التشغيل

عند وجود عطل أو خلل تشغيلي ما فإنه تظهر رسائل الأعطال التالية على الشاشة:

الوصف	كود العطل
مسبار تجويف الفرن لا يعمل	00
مسبار تجويف الفرن به ماس كهربي	01
مسبار الغلاية لا يعمل	02
مسبار الغلاية به ماس كهربي	03
مسبار اللحوم لا يعمل	04
مسبار اللحوم به ماس كهربي	05
ارتفاع درجة الحرارة.	08
الغلاية لا تقوم بالتسخين	09
المضخة لا تعمل	10
خطأ في التفريغ	14
يجب بالضرورة غسيل دائرة المياه	15
المروحة الالتفافية لا تعمل	16
خطأ اتصال	20

■ التركيب - التوصيل الكهربائي

⚠️ التعليمات التالية مخصصة للشخص المؤهل الذي سيقوم بتركيب الجهاز وتعديله وصيانته التقنية، مما سيضمن أن هذه العمليات تتم بشكل صحيح قدر الإمكان وبما يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

هام: أي تعديل، صيانة، إلخ. يجب أن يتم تنفيذه بعد فصل القابس الكهربائي عن الجهاز.

قواعد التركيب

يتوافق هذا الجهاز مع التوجيهات التالية:

التوجيه 2002/96/CE

توجيه الجهد المنخفض 2014/35/EU

توجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/UE

اللائحة رقم 1935/2004 (ملازمة الطعام).

يجب أن يتم التركيب بطريقة عملية وفي إطار الامتثال التام للوائح المعمول بها فيما يتعلق بالتركيبات الكهربائية.

وإلا فإن الشركة المصنعة ترفض تحمل أية مسؤولية.

ستجد أيضاً في هذا الكتيب مخطط الأسلاك الخاص بجهازك.

تم تصميم الأجهزة لتوصيلها بالجهد الموضح على لوحة البيانات.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد مما يلي:

- يمكن أن تدعم خصائص المفتاح الكهرومغناطيسي أو المقبس حمل الجهاز (انظر البيانات الموجودة على لوحة التصنيف)؛

- يجب أن يكون نظام الإمداد بالطاقة مزوداً بوصلة تأريض فعالة.

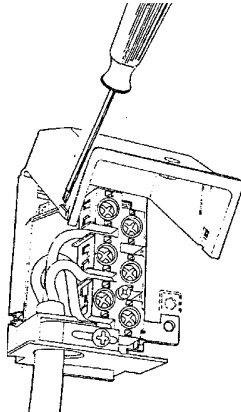
الجهاز مزود بكابل بدون قابس: يجب أن يتم التوصيل مع الأخذ في الاعتبار أن الكابل الأصفر والأخضر هو وصلة التأريض، ويجب عدم قطعه مطلقاً.

يجب أن يكون مخرج المقبس مريباً، ويمكن الوصول إليه حتى يمكن فصل الجهاز بسهولة.

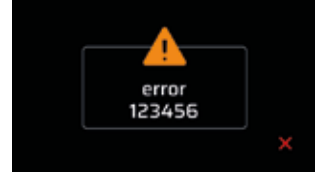
للاتصال المباشر بالشبكة، من الضروري:

• يمكن الوصول بسهولة إلى المقبس أو المفتاح متعدد الأقطاب، بفتحة لا تقل عن 3 مم، بمجرد تركيب الجهاز؛

⚠️ يجب عدم قطع وصلة التأريض ذات اللون الأصفر والأخضر مطلقاً، ولا حتى بواسطة المفتاح. يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا يتلامس مع الأسطح التي تزيد درجة حرارتها عن 50 درجة مئوية فوق درجة حرارة المكان. إذا كنت بحاجة إلى استبدال سلك الطاقة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.



في حالة حدوث خطأ، افصل الجهاز وأعد توصيله. إذا تكرر الخطأ مرة أخرى، فسيُزَم تدخل فني معتمد.



تحذير من فتح الباب (أثناء الطهي)

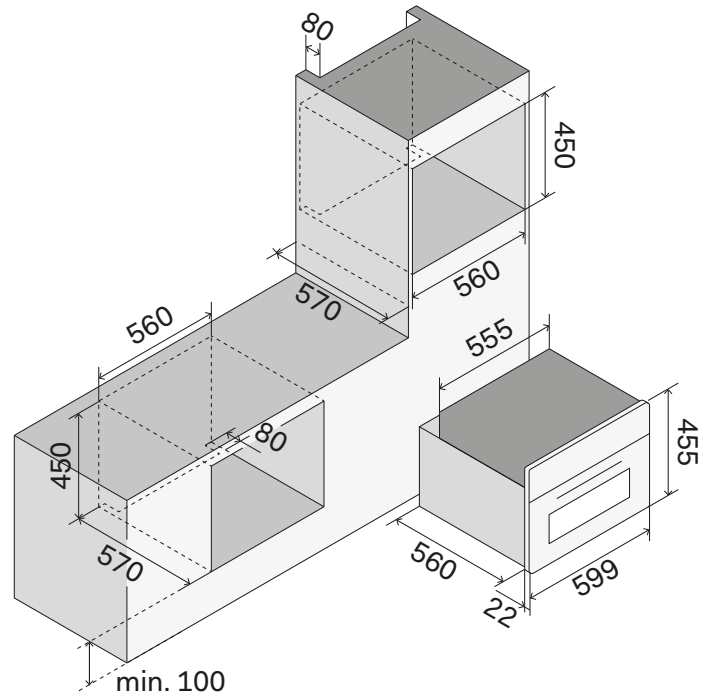


أغلق باب الفرن.

■ التركيب - إرشادات عملية التركيب

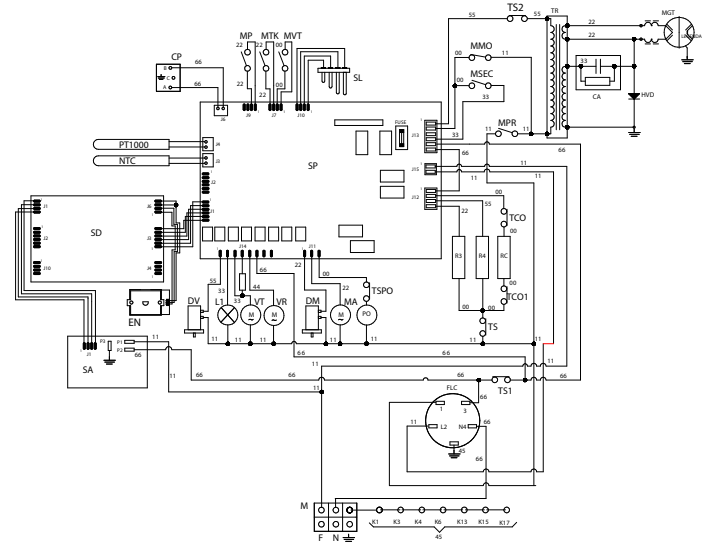
⚠️ لوحة البيانات الموجودة على حافة باب الفرن والموضحة بالصفحة 1، تكون مرئية عند فتح الباب، وتحتوي على جميع البيانات اللازمة للتركيب، على سبيل المثال: طراز الجهاز، والجهد المقنن واستهلاك الطاقة. قم في البداية بقياس تجويف التركيب وتحقق منه حيث يجب أن يكون مقاسه ملائماً بشكل كامل لأبعاد ومقاسات التركيب الواردة في الشكل A. انتبه إلى طلاء قطع الأثاث الموجودة، أو الرقائق الموضوعة عليها أو أي طلاء أو تغطية أخرى حيث يجب أن تكون معالجة بمواد مقاومة للحرارة (150° مئوية). إذا لم يكن الطلاء أو الغراء مقاوماً للحرارة، فقد يتشوه الطلاء أو يتفكك خاصة في أضيق نقاط الأثاث. تحقق من أن قطعة الأثاث المسبقة التجهيز لإتمام عملية تركيب الفرن فيها لها قاع ثابت وصلب ويمكن أن يتحمل وزن الجهاز. جميع البراغي والملحقات اللازمة لتركيب الفرن بالخزانة مشمولة في التوريد.

الشكل A - الموديل VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



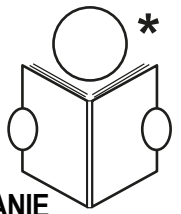
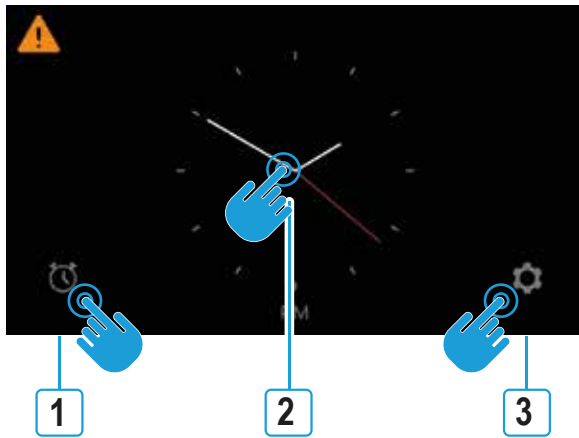
قائمة الرموز

■ مخطط التوصيلات الكهربائية

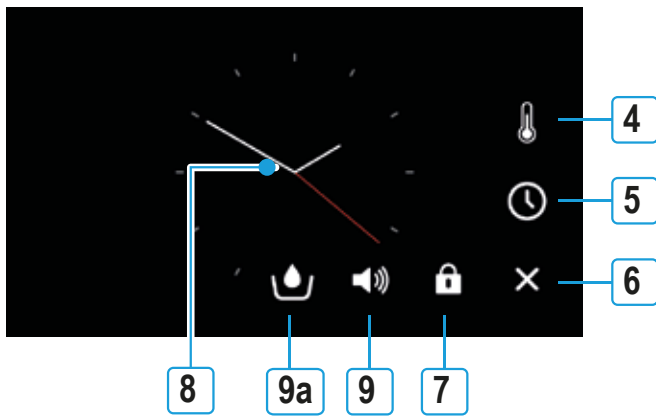
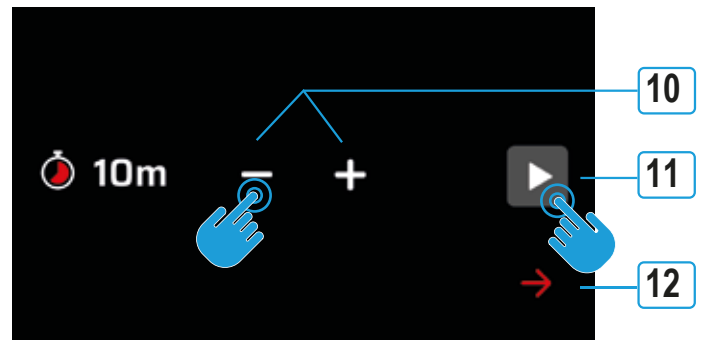
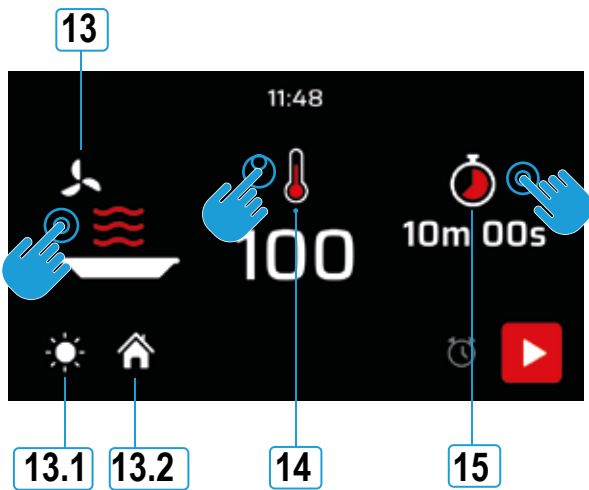
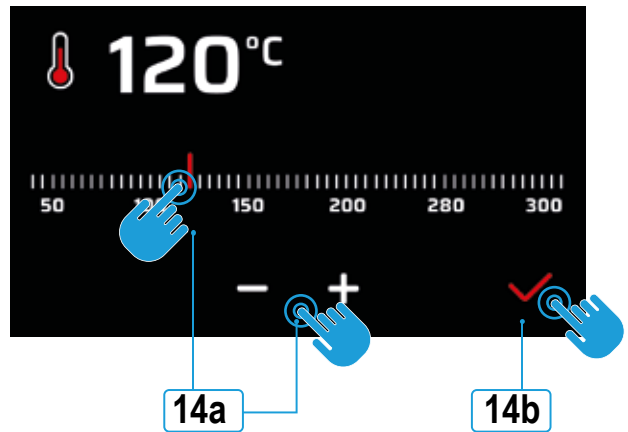
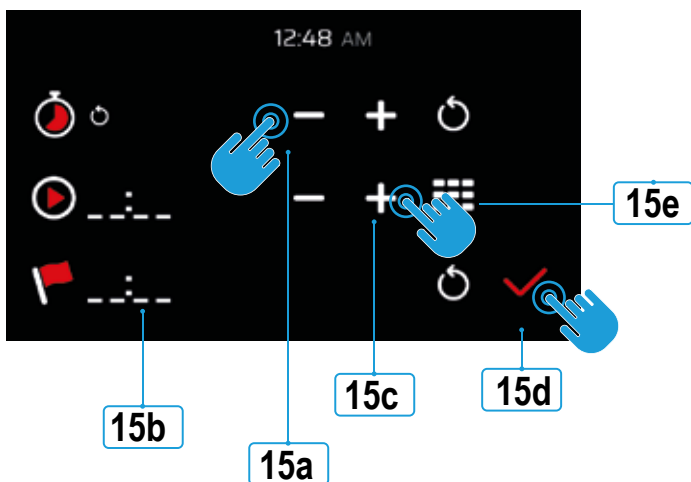
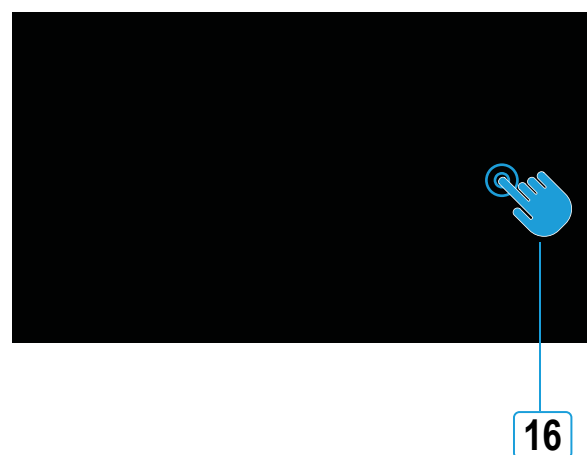


ترموستات الأمان على الطور 120 °مئوية	TS2	أسود	F
ترموستات الأمان على الطور 318 °مئوية (TCO)	TCO	محايد	N
ترموستات الأمان على الطور 318 °مئوية (TCO)	TCO1	لوحة أطراف التوصيل	M
ترموستات الأمان على الطور 90 °مئوية	TSPO	مصهر كهربائي 10 أمبير	المصهر الكهربائي
مايكرو ثنائي	MSEC	مرشح LC	FLC
مايكرو شاشة	MMO	مصباح الفرن	L1
مايكرو أساسي	MPR	بطاقة التغذية التشغيلية	SA
مايكرو باب	MP	لوحة العرض	SD
مايكرو حوض ملء المياه	MTK	مخطط الطاقة	SP
مايكرو مروحة الالتفافية	MVT	جهاز تشفير الضبط	EN
أسود	00	توصيل مسار الطهي	CP
بني	11	حساس مستوى المياه	SL
أحمر	22	قلاب المايكرويف	DM
أبيض	33	قلاب البخار	DV
أصفر	44	مضخة	PD
أصفر - أخضر	45	مروحة محورية	VR
رمادي	55	مروحة التفاعلية	VT
أزرق	66	مقاومة الغلاية	RC
سلك تأريض اللوحة الطرفية	K1	مقاومة الشواية	R3
سلك تأريض لوحة أطراف توصيل المحرك المحوري	K3	المقاومة الدائرية	R4
سلك تأريض لوحة أطراف التوصيل الدائرية	K4	مسبار الغلاية PT1000	PT1000
سلك تأريض لوحة أطراف توصيل إضاءة الفرن	K6	مسبار تجويف الفرن NTC	NTC
سلك تأريض لوحة أطراف توصيل مقاومة الشواية	K13	المغناطرون	MGT
سلك تأريض لوحة أطراف التوصيل الإطار	K15	محول جهد التيار العالي	TR
سلك تأريض لوحة أطراف التوصيل لمزود الطاقة	K17	الصمام الثنائي لجهد التيار العالي	HVD
		مكثف 1,05 مايكروفاراد	CA
		محرك الهوائي	MA
		ترموستات الأمان على الطور 135 °مئوية	TS
		ترموستات الأمان على الطور 135 °مئوية	TS1

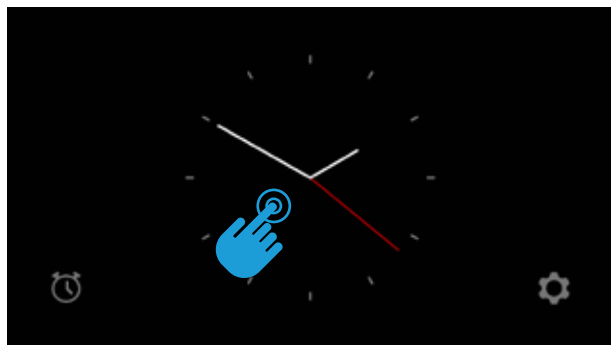
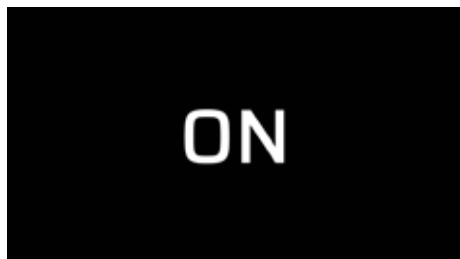
IT ■ ISTRUZIONI PER L'USO EN ■ INSTRUCTIONS FOR USE FR ■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION
 DE ■ BEDIENUNGSANLEITUNG NL ■ GEBRUIKSAANWIJZING PT ■ INSTRUÇÕES DE USO
 ES ■ INSTRUCCIONES PARA EL USO DA ■ BRUGSANVISNING SV ■ ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER
 FI ■ KÄYTTÖOHJEET NO ■ MONTERINGSANVISNINGER PL ■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



CS ■ POKYNY K POUŽITÍ SK ■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE
 HR ■ UPUTE ZA UPOTREBU SR ■ UPUTE ZA UPORABU
 SL ■ NAVODILA ZA UPORABO HU ■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS
 BG ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА RO ■ ISTRUȚIUNI DE UTILIZARE EL ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
 TR ■ KULLANMA TALİMATLARI RU ■ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
 ET ■ KASUTUSJUHEND LV ■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
 LT ■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS UA ■ ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ AR ■ إرشادات الاستخدام



IT - Funzione quick start/on **EN** - Quick start on/function **FR** -Fonction quick start/on
DE - Schnellstart-/Einschaltfunktion **NL** - Functie quick start/on **PT** - Função quick start/ON
ES - Función quick start/on **DA** - Funktionen quick start/on **SV** - Snabbfunktion för start/på
FI - Pikakäynnistystoiminto **NO** - Hurtigstart/på-funksjon **PL** - Funkcja szybkiego uruchamiania/włączania
CS - Funkce quick start/on **SR** - Funkcija quick start/on **SL** - Funkcija quick start/on
HU - Gyorsindítás/be funkció **BG** - Функция quick start/on **RO** - Funcție quick start/on
SK - Funkcia rýchly štart/on **HR** - Funkcija brzog pokretanja/uključivanja **EL** - Λειτουργία quick start/on
TR - Hızlı başlatma/açma fonksiyonu **RU** - Функция быстрого пуска/включения
ET - Kiirkäivituse/sisselülitamise funktsioon **LV** - Ātrās palaišanas/ieslēgšanās funkcija
LT - „Quick start/on“ (greito paleidimo/įjungimo) funkcija
UA - Функція швидкого запуску/включення (QUICK START/ON) **AR** - خاصية بدء التشغيل السريع



IT - Toccando qualsiasi punto del display TFT il forno si accende (stato ON) mostrando questo display ed emettendo 3 segnali acustici. Immediatamente viene attivata la funzione microonde.

EN - By touching any point of the TFT display the oven is turned on (ON state) showing this display and emitting 3 acoustic signals. Immediately the microwave function is activated.

FR - Le fait de toucher un point quelconque de l'écran TFT met le four en marche (état ON) en affichant cet écran et en émettant 3 signaux acoustiques. La fonction micro-ondes est immédiatement activée.

DE - Durch Berühren einer beliebigen Stelle auf dem TFT-Display wird der Backofen eingeschaltet (Zustand ON), wobei diese Anzeige erscheint und 3 Pieptöne ertönen. Die Mikrowellenfunktion wird sofort aktiviert.

NL - Als u een willekeurig punt op het TFT-display aanraakt, schakelt de oven in (status ON), verschijnt dit display en hoort u 3 akoestische signalen. De magnetronfunctie wordt onmiddellijk geactiveerd.

PT - Ao tocar em qualquer ponto do ecrã TFT, o forno liga (ON) com um aviso no ecrã e a emissão de 3 sinais sonoros. De imediato ativa-se a função de micro-ondas.

ES - Tocando cualquier punto del display TFT el horno se enciende (estado ON), mostrando este display y emitiendo tres señales acústicas. Inmediatamente se activa la función microondas.

DA - Ved tryk på et sted på TFT displayet tænder ovnen (statussen ON), dette skærm-billede visualiseres og der lyder 3 akustiske signaler. Funktionen mikrobølge aktiveres straks.

SV - Genom att vidröra någon punkt på TFT-skärmen tänds ugnen (tillstånd PÅ) och visar denna skärm och avger tre ljudsignaler. Omedelbart aktiveras mikrovågsfunktionen.

FI - Uuni käynnistyy, kun mitä tahansa kohtaa TFT-näyttöllä kosketetaan (ON-tila), näkyviin tulee tämä näyttökuva ja kuuluu 3 äänimerkkiä. Mikroaaltotoiminto käynnistyy välittömästi.

NO - Ved å berøre et hvilket som helst punkt på TFT-displayet, slås ovnen på (ON-status) og viser dette displayet og sender ut 3 akustiske signaler. Mikrobølgefunksjonen aktiveres umiddelbart.

PL - Po dotknięciu dowolnego punktu na wyświetlaczu TFT następuje włączenie piekarnika (stan ON), i pojawia się poniższy ekran oraz emisja 3 sygnałów dźwiękowych. Następuje natychmiastowa aktywacji funkcji mikrofal.

CS - Dotykem libovolného bodu na displeji TFT se trouba zapne (stav ON), přičemž se zobrazí tento displej a ozvou se 3 zvukové signály. Okamžitě se aktivuje mikrovlnná funkce.

SK - Dotknutím sa ľubovoľného bodu na TFT displeji sa rúra zapne (stav ON) zobrazením tohto displeja a zaznejú 3 zvukové signály. Okamžite sa aktivuje funkcia mikrovlnného ohrevu.

HR - Dodirom bilo koje točke na TFT zaslonu, pećnica se uključuje (status ON) prikazujući ovaj zaslon i emitirajući 3 zvučna signala. Mikrovalna funkcija se aktivira odmah

SR - Dodirom na bilo koje mjesto na prikazu TFT pećnica se pali (stanje UKLJUČENO) prikazujući ovaj prikaz i emitirajući 3 zvučna signala. Odmah se aktivira funkcija mikrovalova.

SL - Če se dotaknete katere koli točke na zaslonu TFT, se pečica vklopi (stanje ON), pri čemer se prikaže ta zaslon, in odda 3 zvočne signale. Takoj se aktivira funkcija mikrovalovne pečice.

HU - A TFT kijelző bármely pontjának érintése eseten a sütő bekapcsol (BE állapot) e kijelző megjelenítésével és 3 hangjelzéssel. Azonnal aktiválódik a mikrohullámú funkció.

BG - Докосване на която и да е точка на дисплея TFT, фурната се включва (статус ON), показвайки този дисплей и излъчвайки 3 акустични сигнала. Микровълновата функция се активира незабавно.

RO - Atingerea oricărui punct de pe afişajul TFT porneşte cuptorul (starea ON) afişând acest indicator şi emite 3 semnale sonore. Imediat se activează funcţia de microunde.

EL - Εάν αγγίξετε οποιοδήποτε σημείο της οθόνης TFT ο φούρνος ανάβει (κατάσταση ON) δείχνοντας αυτή την προβολή οθόνης και εκπέμποντας 3 ηχητικά σήματα. Αμέσως ενεργοποιείται η λειτουργία μικροκυμάτων.

TR - TFT ekranın herhangi bir noktasına dokunulduğunda fırın açılır (AÇIK durumu), bu ekran görüntülenir ve 3 adet sesli sinyal duyulur. Mikrodalga fonksiyonu anında etkinleştirilir.

RU - При прикосновении к любой точке TFT-дисплея духовка включается (состояние ВКЛ), отображается следующее изображение и подается 3 звуковых сигнала. Микроволновая функция активируется немедленно.

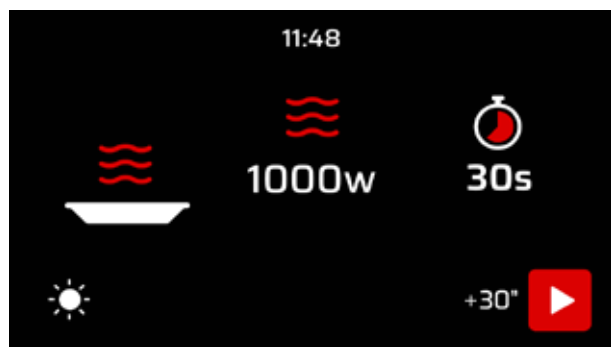
ET - TFT-ekraani mis tahes punkti puudutamisel lülitub ahi sisse (ON), näitab seda kuva ja annab 3 helisignaali. Mikrolainefunktsioon aktiveeritakse kohe.

LV - Pieskaroties jebkuram TFT displeja punktam, cepeškrāšns ieslēdzas (ON statuss), rāda šo displeju un izstaro 3 skaņas signālus. Mikroviļņu krāšns funkcija tiek aktivizēta nekavējoties.

LT - Palietus bet kurią TFT ekrano vietą, orkaitė įsijungia (būsena „ON“ (ĮJUNGTA)) rodydama šį ekraną ir įjungdama 3 garsinius signalus. Nedelsiant suaktyvina mikrobangų funkciją.

UA - Доторкнувшись до будь-якої точки TFT-дисплея, піч увімкнеться (стан ON), відображаючи цей дисплей і видаючи 3 звукові сигнали. Функція мікрохвиль вмикається одразу.

AR - عند لمس أي نقطة على الشاشة TFT فإن الفرن تودد (حالة التشغيل «ON») مع إظهار هذه الشاشة وإصدار 3 صفارات تنبيه. يتم على الفور تفعيل خاصية المايكروويف.



IT - La funzione microonde viene attivata con un'impostazione predefinita di 30 secondi alla massima potenza (1000 W). Questo è utile, ad esempio, per riscaldare una tazza di caffè. Premendo il pulsante di avvio il forno parte.

È possibile aumentare il tempo di riscaldamento con incrementi di 30 " **+30s**

⚠ Assicurarsi di mettere del cibo o liquido nella cavità del forno prima di avviare la funzione microonde. Nel caso in cui il forno fosse avviato con funzione microonde ma vuoto o caricato male potrebbe danneggiarsi.

EN - The microwave function is activated with a default setting of 30s at full power (1000W). This is useful, for example, to reheat a cup of coffee. By pushing the start button the oven will start.

It is possible to increase the heating time in 30" steps pushing **+30s**

⚠ Be sure to put some food or liquid into the oven cavity before starting the microwave:

The oven can suffer damage when using microwave energy if it is empty or incorrectly loaded. For this reason please do not use the microwave function when the oven is empty.

FR - La fonction micro-ondes est activée avec un réglage par défaut de 30 secondes à la puissance maximale (1000 W). Ceci est utile, par exemple, pour chauffer une tasse de café. En appuyant sur le bouton de démarrage, le four se met en marche. Il est possible d'augmenter le temps de préchauffage par incréments de 30 " **+30s**

⚠ S'assurer de mettre les aliments ou le liquide dans la cavité du four avant de démarrer la fonction micro-ondes. Si le four est mis en marche avec la fonction micro-ondes mais qu'il est vide ou mal chargé, il risque d'être endommagé.

DE - Die Mikrowellenfunktion ist mit einer Standardeinstellung von 30 Sekunden bei maximaler Leistung (1000 W) aktiviert. Dies ist z. B. nützlich, um eine Tasse Kaffee aufzuwärmen. Drücken Sie auf die Schaltfläche ON, um den Backofen zu starten. Es ist möglich, die Aufwärmzeit in Schritten von 30 " zu erhöhen. **+30s**

⚠ Stellen Sie sicher, dass Sie Speisen oder Flüssigkeiten in den Garraum geben, bevor Sie die Mikrowellenfunktion starten. Wenn der Backofen mit Mikrowellenfunktion gestartet wird, er aber leer ist, kann er beschädigt werden.

NL - De magnetronfunctie wordt geactiveerd met een voorgeprogrammeerde tijdspanne van 30 seconden op het hoogste vermogen (1000 W). Dit is handig om bijvoorbeeld een kop koffie op te warmen. Met de starttoets schakelt u de oven in.

U kunt de opwarmtijd verhogen met stappen van 30 " **+30s**

⚠ Vergeet niet het eten of de vloeistof in de oven te zetten voordat u de magnetronfunctie inschakelt. Als de oven wordt aangezet als magnetron zonder dat er iets in staat of terwijl er iets verkeerd in staat, kan hij beschadigd raken.

PT - A função de micro-ondas ativa-se com uma configuração predefinida de 30 segundos na potência máxima (1000 W). Isso é útil, por exemplo, para aquecer uma chávena de café. Ao premir o botão iniciar, o forno liga. É possível aumentar o tempo de aquecimento com incrementos de 30 segundos. **+30s**

⚠ Assicurarsi di mettere del cibo o liquido nella cavità del forno prima di avviare la funzione microonde. Nel caso in cui il forno fosse avviato con funzione microonde ma vuoto o caricato male potrebbe danneggiarsi.

ES - La función microondas se activa con una configuración predeterminada de 30 segundos a la potencia máxima (1000 W). Esto es útil, por ejemplo, para calentar una taza de café. Apretando el pulsador de encendido, el horno se enciende.

Es posible aumentar el tiempo de calentamiento con aumentos de 30 " **+30s**

⚠ Comprobar que se pongan alimentos o líquidos en el compartimento de cocción del horno antes de activar la función microondas. En caso de que el horno se haya encendido con la función microondas pero en vacío o cargado mal, podría dañarse.

DA - Mikrobølgefunktionen aktiveres med en fabriksindstilling på 30 sekunder ved den maksimale effekt (1000 W). Denne er for eksempel nyttig til at varme en kop kaffe.

Ovnen tænder, når der trykkes på startknappen.

Det er muligt at forlænge opvarmningens varighed med en forøgelse på 30 " **+30s**

⚠ Sørg for at stille maden eller væsken i ovnrummet, før mikrobølgefunktionen sættes i gang. Ovnen kan tage skade, hvis mikrobølgefunktionen startes for tom eller ukorrekt fyldt ovn.

SV - Mikrovågsfunktionen aktiveras med en förbestämd inställning på 30 sekunder vid högsta effekt (1 000 W). Detta är praktiskt till exempel för att värma en kopp kaffe.

Genom att trycka på startknappen startar ugnen.

Det går att öka uppvärmningstiden med ökningarna om 30 " **+30s** sekunderna i säsäksin.

⚠ Säkerställ att du sätter maten eller vätskan längst in i ugnen innan du startar mikrovågsfunktionen. Om ugnen skulle ha startas med mikrovågsfunktionen men tom eller fulladdat kan den skadas.

FI - Mikroaaltotoiminto käynnistyy 30 sekunnin ajaksi esimääritellyllä asetuksella täydellä teholla (1000 W). Tämä on kätevää esimerkiksi kahvikupillista lämmitettäessä.

Käynnistyspainikkeen painaminen käynnistää uunin.

Lämmitys aikaa voidaan pidentää 30 " **+30s**

⚠ Varmista, että laitat ruoan tai nesteeseen uunitilaan ennen mikroaaltotoiminnon käynnistämistä. Jos uuni käynnistetään tyhjään tai väärin täytettynä mikroaaltotoiminnolla, se voi vahingoittua.

NO - Mikrobølgefunksjonen aktiveres med en standardinnstilling på 30 sekunder ved maksimal effekt (1000 W). Dette er nyttig for eksempel for å varme opp en kopp kaffe. Trykk på knappen for å starte ovnen.

Du kan øke oppvarmingstiden i trinn på 30 tommer **+30s**

⚠ Pass på at du legger litt mat eller væske i ovnsrommet før du starter mikrobølgeovnen. Hvis ovnen startes med mikrobølgefunksjonen, men tom eller er satt inn feil, kan den bli skadet.

PL - Funkcja mikrofal jest aktywowana z domyślnym ustawieniem 30 sekund przy maksymalnej mocy (1000 W). Jest to przydatne na przykład do podgrzewania filiżanki kawy. Po wciśnięciu przycisku start następuje uruchomienie piekarnika.

Czas nagrzewania można zwiększać o 30 " **+30s**

⚠ Przed uruchomieniem funkcji mikrofal upewnij się, że w komorze piekarnika znajduje się żywność lub płyn. Jeśli piekarnik zostanie uruchomiony z funkcją mikrofal, ale jest pusty lub nieprawidłowo załadowany, może ulec uszkodzeniu.

CS - Mikrovlnná funkce je aktivována s výchozím nastavením 30 sekund při maximálním výkonu (1000 W). To je užitečné například pro ohřev šálky kávy. Stisknutím tlačítka start trouby spustíte.

Dobu zahřívání můžete prodlužovat po 30ti sekundových krocích **+30s**

⚠ Před spuštěním mikrovlnné funkce se ujistěte, že jste do dutiny trouby vložili jídlo nebo tekutinu. Pokud je trouba spuštěna s mikrovlnnou funkcí, ale prázdná nebo nesprávně vložená, může dojít k jejímu poškození.

SK - Funkcia mikrovlnného ohrevu sa aktivuje s predvoleným nastavením 30 sekúnd pri maximálnom výkone (1000 W). To je vhodné napríklad na ohrev šálky kávy. Stlačením tlačidla spustenia sa rúra uvedie do činnosti.

Čas ohrevu môžete predlžovať v intervaloch po 30" **+30s**

⚠ Pred spustením funkcie mikrovlnného ohrevu sa uistite, že ste do komory rúry vložili jedlo alebo tekutinu. Ak sa rúra spustí s funkciou mikrovlnného ohrevu, ale je prázdna alebo nesprávne naplnená, môže dôjsť k jej poškodeniu.

HR - Mikrovalna funkcija se aktivira sa zadanim postavkom od 30 sekundi pri maksimalnoj snazi (1000 W). Ovo je korisno, na primjer, za zagrijavanje šalice kave. Pritiskom na tipku za pokretanje pećnica se uključuje.

Možete povećati vrijeme zagrijavanja u koracima od 30" **+30s**

⚠ Provjerite jeste li stavili malo hrane ili tekućine u unutrašnjost pećnice prije pokretanja mikrovalne funkcije. Ako se pećnica pokrene s mikrovalnom funkcijom, ali je prazna ili nepravilno napunjena, može se oštetiti.

SR - Funkcija mikrovalova aktivira se unaprijed definiranim postavljanjem od 30 sekundi na maksimalnu snagu (1000 W). Ovo je korisno, primjerice, za grijanje šalice kave. Pritiskom na gumb za pokretanje pećnica počinje s radom.

Moguće se produžiti vrijeme zagrijavanja za 30 " **+30s**

⚠ Uvjerite se da ste hranu ili tekućinu stavili u pećnicu prije pokretanja funkcije mikrovalova. U slučaju da ste pećnicu pokrenuli s funkcijom mikrovalova na prazno ili dok je nedovoljno napunjena ona može da se ošteti.

SL - Mikrovalovna funkcija je aktivirana s privzeto nastavitvijo 30 sekund pri največji moči (1000 W). To je uporabno na primer za segrevanje skodelice kave. S pritiskom na gumb za zagon zažene pečico.

Čas segrevanja lahko povečujete v korakih po 30 » **+30***

⚠ Preden zažene funkcijo mikrovalovne pečice, poskrbite, da boste v njeno komoro postavili hrano ali tekočino. Če pečico zažene s funkcijo mikrovalov, vendar prazno ali slabo napolnjeno, se lahko poškoduje.

HU - A mikrohullámú funkciót egy előre meghatározott beállítással aktiválódik: 30 másodperc maximális teljesítményen (1000 W). Ez például egy csésze kávé melegítéséhez hasznos. Az indítás gombbal a sütő elindul.

Növelheti a melegítési időt 30"-es növeléssel **+30***

⚠ Ügyeljen, hogy legyen étel vagy folyadék a sütőüregben mielőtt elindítja a mikrohullámú funkciót. Amennyiben a sütőt mikrohullámú funkcióval indítja el de üresen vagy rosszul betöltve, a sütő megsérülhet.

BG - Функцията микровълнова фурна се активира с настройка по подразбиране от 30 секунди на максимална мощност (1000 W). Това е полезно, например, за загряване на чаша кафе. При натискане на бутона за стартиране фурната се включва.

Възможно е да се увеличи времето за нагряване на стъпки от 30" **+30***

⚠ Не забравяйте да поставите храна или течност в кухината на фурната, преди да стартирате функцията микровълнова фурна. Ако фурната е стартирана с функция микровълнова фурна, но празна или лошо заредена, тя може да се повреди.

RO - Funcția de microunde este activată cu o setare implicită de 30 de secunde la puterea maximă (1000 W). Acest lucru este util, de exemplu, pentru a încălzi o ceașcă de cafea. Prin apăsarea butonului de pornire se pornește cuptorul.

Puteți mări timpul de încălzire în trepte de 30". **+30***

⚠ Asigurați-vă că puneți alimentele sau lichidele în cavitatea cuptorului înainte de a porni funcția de microunde. În cazul în care cuptorul este pornit cu funcția de microunde, dar este gol sau încărcat incorect, acesta ar putea fi deteriorat.

EL - Η λειτουργία μικροκυμάτων ενεργοποιείται βάσει προκαθορισμένης ρύθμισης 30 δευτερολέπτων στη μέγιστη ισχύ (1000 W). Αυτό είναι χρήσιμο όταν θέλετε, για παράδειγμα, να ζεστάνετε ένα φλιτζάνι καφέ. Πατώντας το κουμπί εκκίνησης ο φούρνος ξεκινά να λειτουργεί.

Μπορείτε να αυξήσετε τον χρόνο θέρμανσης σε βήματα των 30 " **+30***

⚠ Βεβαιωθείτε ότι έχετε βάλει το φαγητό ή το υγρό μέσα στον θάλαμο του φούρνου προτού θέσετε σε λειτουργία τα μικροκύματα. Σε περίπτωση που ο φούρνος ξεκινήσει τη λειτουργία μικροκυμάτων ενώ είναι άδειος ή με φορτίο που έχει τοποθετηθεί εσφαλμένα μπορεί να υποστεί ζημιά.

TR - Mikrodalga fonksiyonu en yüksek güçte (1000 W) önceden tanımlı 30 saniye ayarlarıyla etkinleştirilir. Bu, örneğin bir fincan kahve ısıtmak açısından kullanışlıdır. Başlatma düğmesine basıldığında fırın çalışmaya başlar.

30 " artışlarla ısıtma süresi artırılabilir. **+30***

⚠ Mikrodalga fonksiyonunu etkinleştirmeden önce yiyeceği veya sıvıyı iç hazneye koyduğunuzdan emin olun. Fırın boşken veya kötü yerleştirilmişken mikrodalga fonksiyonu kullanılacak olursa, zarar görülebilir.

RU - Функция микроволн активирована с настройкой по умолчанию на 30 секунд при максимальной мощности (1000 Вт). Это удобно, например, для подогрева чашки кофе. При нажатии на кнопку пуска духовка включается.

Можно увеличивать время нагрева с шагом 30 секунд. **+30***

⚠ Убедитесь, что вы поместили блюдо или жидкость в камеру духовки, прежде чем включать режим микроволн. Если духовка запущена в режиме микроволн, но пуста или загружена неправильно, она может быть повреждена.

ET - Mikrolainefunktsioon aktiveeritakse vaikeseadega 30 sekundit maksimaalsel võimsusel (1000 W). See on sobiv näiteks tassi kohvi soojendamiseks. Käivituspule vajutades ahi käivitub.

Soojenemisaega saate pikendada 30-sekundilise sammuga **+30***

⚠ Enne mikrolaineahju käivitamist pange kindlasti ahju õõnsusse toit või vedelik. Kui ahi käivitatakse mikrolaineahju funktsiooniga, kuid see on tühi või valesti laetud, võib ahi kahjustada saada.

LV - Mikroviļņu krāsns funkcija tiek aktivizēta ar noklusējuma iestatījumu 30 sekundes pie maksimālās jaudas (1000 W). Tas ir noderīgi, piemēram, kafijas tases uzsildīšanai. Nospiežot palaišanas pogu, cepeškrāsns ieslēdzas.

Sildīšanas laiku var palielināt ar 30 collu soli **+30***

⚠ Pirms mikroviļņu krāsns funkcijas iedarbināšanas noteikti ielieciet cepeškrāsns dobumā ēdienu vai šķidrumu. Ja cepeškrāsns tiek iedarbināts ar mikroviļņu krāsns funkciju, bet ir tukša vai ir veikta nepareiza ievietošana, tā var tikt bojāta.

LT - Mikrobangų funkcija suaktyvinama su numatytoju 30 sekundžių nustatymu esant maksimaliai galiai (1000 W). Pavyzdžiui, tai naudinga norint pašildyti kavos puodelį. Paspaudus paleidimo mygtuką, orkaitė įsijungia.

Galima padidinti šildymo laiką 30 " padidinimo etapais **+30***

⚠ Būtinai įdėkite maistą arba skystį į orkaitės ertmę dar prieš paleisdami mikrobangų funkciją. Tuomet, jei orkaitė paleidžiama su mikrobangų funkcija, bet tuščia arba blogai pripildyta, ji gali būti sugadinta.

UA - Функція мікрохвиль активується з налаштуванням за замовчуванням 30 секунд на максимальній потужності (1000 Вт). Це корисно, наприклад, для підігрівання чашки для кави. Після натискання кнопки запуску піч запускається.

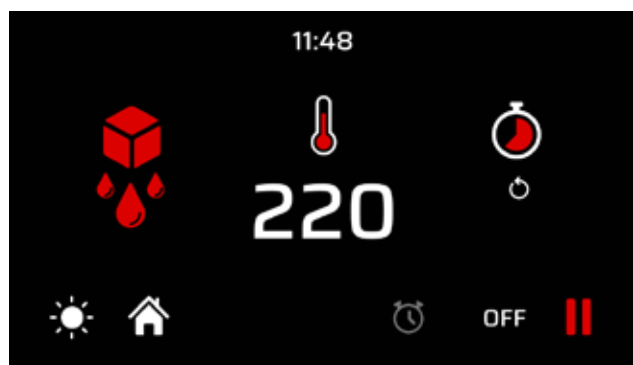
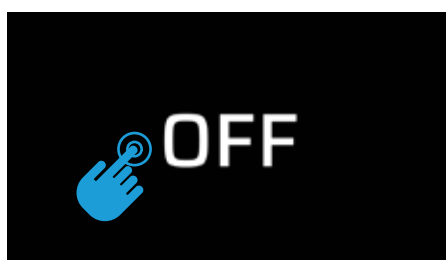
Ви можете збільшувати час розігріву з кроком 30 " **+30***

⚠ Переконайтеся, що ви поставили страву або рідину в духову камеру, перш ніж запускати функцію мікрохвиль. Якщо піч запускається з функцією мікрохвиль, але порожня або з неправильним розташуванням страви всередині, вона може зламатися.

AR - يتم تفعيل خاصية المايكروويف بإعداد الضبط الافتراضي لمدة 30 ثانية على الحد الأقصى للقدرة الكهربائية (1000 وات). هذا الأمر مفيد، على سبيل المثال، لتسخين فنجان من القهوة. عند الضغط على زر بدء التشغيل فإن الفرن تبدأ في العمل.

يمكن زيادة وقت التسخين بمعدلات زيادة 30 ثانية **+30***
⚠ تحقق من وضع الطعام والسوائل في تجويف الفرن قبل بدء العمل بخاصية المايكروويف. وفي حالة تشغيل الفرن بخاصية المايكروويف وهي فارغة أو مملوءة بكمية قليلة فإنها قد تتعرض للتلف والتعطّل.

IT - Fine cottura/off EN - Cooking end/off FR - Fin de la cuisson/off DE - Ende des Garvorgangs/Off
 NL - Einde bereidingswijze/off PT - Fim da cozedura/OFF ES - Fin de cocción/off DA - Afslutning af tilberedning/off
 SV - Slut på tillagning/avstängning FI - Kypsennyksen loppu/off NO - Stekeslutt/av PL - Koniec pieczenia/wyłączenie
 CS - Konec vaření/vypnutí SK - Koniec tepelnej úpravy/off HR - Kraj kuhanja/isključivanje SR - Završetak pečenja/off
 SL - Konec peke/off HU - Főzés vége/ki BG - Край на готвене/off RO - Terminare coacere/off
 EL - Τέλος ψησίματος/απενεργοποίηση TR - Pişirme sonu/kapalı RU - Окончание приготовления/выключение
 ET - Toiduvalmistamise lõpp / väljas LV - Fgatavošanas beigās/izslēgšana LT - Kepimo pabaiga / išjungimas
 UA - Кінець приготування/вимкнення AR - انتهاء عملية الطهي/التوقف



IT - Al termine di qualsiasi cottura si può tornare alla schermata iniziale premendo il tasto HOME. Viene emesso un segnale acustico lungo, il display indica lo stato OFF.

EN - At the end of any cooking process it is possible to go back to the initial home page pushing the HOME button. A long signal is emitted the display shows the OFF state.

FR - À la fin d'une cuisson, il est possible de revenir à l'écran d'accueil en appuyant sur la touche ACCUEIL. Un long signal acoustique retentit, l'écran indique l'état OFF.

DE - Am Ende eines Garvorgangs können Sie durch Drücken der HOME-Schaltfläche zum Startbildschirm zurückkehren. Ein langer Piepton ertönt, das Display zeigt den Zustand OFF an.

NL - Na afloop van elke bereidingswijze keert u terug naar de startpagina met de toets HOME. U hoort een lang akoestisch signaal en op het display verschijnt OFF.

PT - Após qualquer cozedura, é possível voltar ao ecrã inicial premindo a tecla HOME. É emitido um sinal sonoro prolongado. O ecrã indica o estado OFF.

ES - A la terminación de cualquier cocción se puede volver a la página inicial, apretando la tecla HOME. Se emite una señal acústica larga. El display indica el estado OFF.

DA - Efter afslutning af en tilberedning, kan man vende tilbage til startskærmbilledet ved at trykke på tasten HOME. Der lyder et langvarigt lydsignal og statussen OFF vises på displayet.

SV - Efter alla tillagningar går displayen tillbaka till startskärmen genom tryck på knappen START (Home). En lång ljudsignal hörs och displayen indikerar läget AV.

FI - Minkä tahansa kypsennyksen loputtua alkunäyttöön palataan painamalla ALKU-painiketta. Kuuluu pitkä äänimerkki, näyttö ilmoittaa tilaksi OFF.

NO - På slutten av enhver tilberedning kan du gå tilbake til startskjermbildet ved å trykke på HOME-tasten. Et langt akustisk signal høres, displayet viser AV-tilstanden.

PL - Po zakończeniu jakiegokolwiek pieczenia można powrócić do ekranu głównego, wciskając przycisk HOME. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz wskaże stan OFF.

CS - Na konci jakéhokoli vaření se můžete vrátit na domovskou obrazovku stisknutím tlačítka HOME. Zazní dlouhé pípnutí a na displeji se zobrazí stav OFF (VYPNUTO).

SK - Po ukončení akejkoľvek tepelnej úpravy sa môžete vrátiť na domovskú stránku stlačením tlačidla HOME. Zaznie dlhý zvukový signál a na displeji sa zobrazí stav OFF.

HR - Na kraju bilo kojeg kuhanja možete se vratiti na početni zaslon pritiskom na tipku HOME. Čuje se dugi zvučni signal, zaslon pokazuje stanje ISKLJUČENO.

SR - Po završetku bilo kojeg pečenja možete se vratiti na bilo koji zaslon pritiskom na tipku HOME. Emitira se dugi zvučni signal i prikaz pokazuje stanje OFF.

SL - Ob koncu priprave jedi se lahko na začetni zaslon vrnete s pritiskom gumba HOME. Zasliši se dolg zvočni signal, na zaslonu pa je prikazano stanje OFF.

HU - Bármiféle főzés végén visszatérhet a kezdőoldalra a HOME gomb megnyomásával. Hosszú hangjelzés hallatszik, a kijelző a KI állapotot jelzi.

BG - В края на всяко готвене можете да се върнете към началния екран, като натиснете бутона HOME. Излъчва се дълъг звуков сигнал, дисплеят показва статус OFF.

RO - La sfârșitul oricărei gătirii, vă puteți întoarce la ecranul principal apăsând butonul HOME. Se aude un semnal sonor lung, iar afișajul indică starea OFF.

EL - Στο τέλος οποιαδήποτε ψησίματος μπορείτε να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη πατώντας τον πλήκτρο HOME. Εκπέμπεται ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα και η οθόνη δείχνει την κατάσταση απενεργοποίησης (OFF).

TR - Herhangi bir pişirme işlemi sona erdiğinde HOME tuşuna basarak başlangıç ekranına dönebilirsiniz. Uzun süreli bir sesli sinyal duyulur ve ekranda KAPALI durumu görüntülenir.

RU - В конце любого приготовления можно вернуться к начальной странице, нажав кнопку HOME. Подается продолжительный звуковой сигнал, на дисплее отображается состояние OFF.

ET - Toiduvalmistamise lõpus saate naasta algkuvale, vajutades nuppu HOME. Kõlab pikk helisignaal, ekraan näitab olekut OFF.

LV - Jebkuras gatavošanas beigās varat atgriezties sākotnējā ekrānā, nospiežot taustiņu HOME. Atskan garš skaņas signāls, displejs norāda izslēgtu stāvokli.

LT - Baigus bet kurį kepimą, galima grįžti į pradinį langą paspaudžiant mygtuką „HOME“ (PRADŽIA). Įjungiamas ilgas garso signalas, ekrane rodoma „OFF“ (IŠJUNGTA).

UA - Після завершення будь-якого приготування ви можете повернутися до початкового екрана, натиснувши клавішу HOME. Лунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї відображається стан ВИМК.

AR - يمكن عقب الانتهاء من أي عملية طهي العودة إلى الشاشة الرئيسية بالضغط على الزر HOME. سوف تصدر إشارة تنبيه صوتي طويلة المدة، وسوف تُظهر على الشاشة حالة الإيقاف «OFF».



IT - Subito dopo il display torna ad indicare l'ora corrente. E' possibile riattivare il forno seguendo la procedura precedente (QUICK START/ON)

EN - Immediately after the display will show again the time of day clock. It is possible to turn the oven on again following the previous procedure (QUICK START/ON)

FR - Immédiatement après, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle. Il est possible de réactiver le four en suivant la procédure précédente (QUICK START/ON).

DE - Unmittelbar danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an. Es ist möglich, den Backofen wieder einzuschalten, indem man den vorherigen Vorgang (SCHNELLSTART/ON) durchführt.

NL - Meteen daarna verschijnt op het display weer het huidige uur. U kunt de oven weer inschakelen met de hierboven vermelde procedure (QUICK START/ON).

PT - Logo em seguida, o ecrã apresenta de novo a hora atual. É possível ligar o forno de novo seguindo o procedimento anterior (QUICK START/ON).

ES - Inmediatamente después el display vuelve a indicar la hora actual. Es posible reactivar el horno observando los procedimientos anteriores (QUICK START/ON).

DA - Straks herefter vender displayet tilbage til visning af det nuværende klokkeslæt. Det er muligt at aktivere ovnen igen ved at følge den forudgående procedure (QUICK START/ON).

SV - den vita kanten visar det senaste läget som använts.

FI - SHeti tämän jälkeen näyttö palaa näyttämään nykyistä kellonaikaa. Uuni voidaan aktivoida uudelleen noudattamalla yllämainittua toimintamenettelyä (PIKA-KÄYNNISTYS/ON).

NO - Umiddelbart etterpå kommer displayet tilbake for å vise gjeldende tid. Ovnen kan reaktiveres ved å følge forrige prosedyre (HURTIGSTART/PÅ)

PL - Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Można ponownie włączyć piekarnik, wykonując wskazaną wcześniej procedurę (SZYBKİ START/WŁĄCZENIE)

CS - Ihned poté se na displeji opět zobrazí aktuální čas. Troubu je možné znovu aktivovat podle předchozího postupu (QUICK START/ON)

SK - Ihneď potom sa na displeji opäť zobrazí aktuálny čas. Rúru je možné opätovne aktivovať podľa predchádzajúceho postupu (RÝCHLY ŠTART/ON).

HR - Odmah nakon toga, zaslon se vraća na prikaz trenutnog vremena. Pečnica se može ponovno aktivirati slijedeći prethodni postupak (QUICK START/ON)

SR - Odmah nakon toga prikaz pokazuje trenutno vrijeme. Moguće je ponovo aktivirati pećnicu slijedeći prethodni postupak (QUICK START/ON)

SL - Takoj zatem se na zaslonu ponovno prikaže trenutni čas. Pečico lahko ponovno vklopite po prejšnjem postopku (QUICK START/ON)

HU - Rögtön utána a kijelző a jelenlegi időt mutatja. Újra aktiválhatja a sütőt az előző folyamat követésével (GYORSINDÍTÁS/BE)

BG - Веднага след като дисплеят се върне, за да покаже текущ час. Възможно е фурната да се активира отново след предходната процедура (QUICK START/ON)

RO - Imediat după aceea, afişajul revine la indicarea orei curente. Este posibil să reactivaţi cuptorul urmând procedura anterioară (QUICK START/ON)

EL - Αμέσως μετά η οθόνη επανέρχεται στην προβολή της τρέχουσας ώρας. Μπορείτε να θέσετε εκ νέου σε ενεργοποίηση τον φούρνο ακολουθώντας την προηγούμενη διαδικασία (QUICK START/ON)

TR - Hemen ardından ekranda geçerli saat görüntülenir. Önceki prosedürü (HIZLI BAŞLATMA/AÇIK) uygulayarak fırını yeniden etkinleştirebilirsiniz

RU - Сразу после этого дисплей возвращается к отображению текущего времени. Духовку можно повторно активировать, выполнив предыдущую процедуру (БЫСТРЫЙ ПУСК/ВКЛ.).

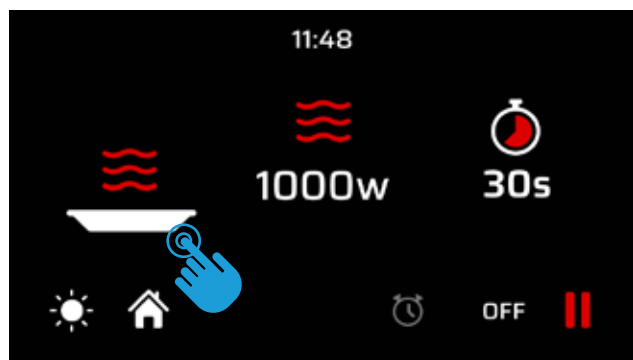
ET - Kohe pärast seda hakkab ekraan kuvama kellaaega. Ahju saab uuesti aktiveerida, järgides eelmist protseduuri (KIIRKÄIVITUS/ON)

LV - Uzreiz pēc tam displejs atgriežas, lai norādītu pašreizējo laiku. Cepeškrāsns var atkārtoti aktivizēt, izpildot iepriekšējo procedūru (ĀTRA PALAIŠANA/IESLĒGŠANA)

LT - Iš karto po to ekranas ir toliau rodo dabartinę valandą. Galima iš naujo suaktyvinti orkaitę vadovaujantis ankstesne procedūra („QUICK START/ON“ (GREITAS PALEIDIMAS/JUNGIMAS))

UA - Відразу після цього дисплей повертається до поточного часу. Піч можна повторно активувати, дотримуючись попередньої процедури (QUICK START/ON)

AR - فورًا بعد ذلك تعود الشاشة إلى عرض الساعة الحالية. يمكن إعادة تفعيل الفرن باتباع الإجراء السابق (QUICK START/ON).



IT - Dopo aver acceso il forno, se si desidera un'altra funzione, toccando l'icona microonde verrà visualizzato il display di selezione di tutte le modalità disponibili. Scegliere la funzione toccando l'icona pertinente.

EN - After turning the oven on, if another function is desired, touching the microwave icon the full selection of the available cooking modes will appear. Choose the function touching the relevant icon.

FR - Après avoir allumé le four, si l'on souhaite utiliser une autre fonction, il suffit de toucher l'icône de micro-ondes pour afficher l'écran de sélection de tous les modes disponibles. Choisir la fonction en appuyant sur l'icône correspondante.

DE - Wenn Sie nach dem Einschalten des Backofens eine andere Funktion wünschen, berühren Sie das Mikrowellensymbol, um die Auswahl aller verfügbaren Betriebsarten anzuzeigen. Wählen Sie die Funktion, indem Sie auf das entsprechende Symbol tippen.

NL - Als u nadat u de oven heeft ingeschakeld een andere functie wenst in te schakelen, raakt u het pictogram van de magnetron aan en verschijnt het display om alle beschikbare werkwijzen te selecteren. Kies de werkwijze door het bijbehorende pictogram aan te raken.

PT - Depois de ligar o forno, se quiser ativar uma outra função, tocando no ícone micro-ondas será apresentado o ecrã de seleção de todos os modos disponíveis. Escolha a função tocando no ícone desejado.

ES - Después de haber encendido el horno, si se desea otra función, tocando el ícono microondas se visualiza el display de selección de todas las modalidades disponibles. Elegir la función tocando el ícono pertinente.

DA - Hvis man, efter at have tændt ovnen, vil bruge en anden funktion, visualiseres skærmbilledet til markering af alle de disponible tilstande, hvis man trykker på mikrobølge ikonet. Vælg funktionen med et tryk på det tilsvarende ikon.

SV - Strax därefter går displayen tillbaka till att visa den aktuella tiden. Det går att aktivera ugnen igen genom att följa föregående procedur (SNABBSTART/PÅ).

FI - Jos uunin käynnistämisen jälkeen halutaan valita jokin toinen toiminto, mikroaaltotojen kuvaketta koskettamalla tulee näkyviin kaikkien valittavissa olevien toimintatilojen valintanäyttö. Valitse haluttu toiminto koskettamalla kyseistä kuvaketta.

NO - Etter å ha slått på ovnen, hvis du ønsker en annen funksjon, ved å trykke på mikrobølgeikonet vil displayet for valg av alle tilgjengelige moduser vises. Velg funksjonen ved å trykke på det relevante ikonet.

PL - Po włączeniu piekarnika, jeśli chce się użyć innej funkcji, dotknięcie ikony mikrofal spowoduje wyświetlenie ekranu wyboru wszystkich dostępnych trybów. Wybrać funkcję, dotykając odpowiedniej ikony.

CS - Po zapnutí trouby, pokud je požadována jiná funkce, se dotykem ikony mikrovlň zobrazí displej s výběrem všech dostupných režimů. Zvolte funkci dotykem příslušné ikony.

SK - Po zapnutí rúry, ak si želáte inú funkciu, dotknutím sa ikony mikrovlňnej rúry sa zobrazí displej s voľbou všetkých režimov k dispozícii. Funkciu zvolíte dotknutím sa príslušnej ikony.

HR - Nakon uključivanja pećnice, ako želite drugu funkciju, dodirivanjem na ikonu mikrovalne pećnice pojavit će se zaslon za odabir svih dostupnih načina rada. Odaberite funkciju dodirivanjem odgovarajuće ikone.

SR - Nakon što ste uključili pećnicu, ako želite drugu funkciju, dodirivanjem na ikonicu mikrovalova prikazat će se prikaz za odabir svih raspoloživih načina. Odaberite funkciju dodirivanjem odgovarajuće ikonice.

SL - Če po vklopu pečice želite izbrati drugo funkcijo, se z dotikom ikone mikrovalovne pečice prikaže zaslon za izbiro vseh razpoložljivih načinov. Funkcijo izberete tako, da se dotaknete ustrezne ikone.

HU - Miután bekapcsolta a sütőt, ha egy másik funkcióra van szükség, az ikon megérintésével megjelenik az összes rendelkezésre álló mód kiválasztási képernyője. Válassza ki a funkciót a megfelelő ikon érintésével.

BG - След включване на фурната, ако желаете друга функция, при докосването на иконата за микровълнова фурна ще се покаже дисплей за избор на всички налични режими. Изберете функцията, като докоснете съответната икона.

RO - După pornirea cuptorului, dacă se dorește o altă funcție, prin atingerea pictogramei cuptorului cu microunde, se va afișa afișajul de selecție a tuturor modurilor disponibile. Alegeți funcția atingând pictograma corespunzătoare.

EL - Αφού ανάψετε τον φούρνο, εάν επιθυμείτε κάποια άλλη λειτουργία, αγγίξτε το εικονίδιο των μικροκυμάτων και θα εμφανιστεί η οθόνη επιλογής όλων των διαθέσιμων τρόπων λειτουργίας. Επιλέξτε τη λειτουργία αγγίζοντας το αντίστοιχο εικονίδιο.

TR - Fırını açtıktan sonra, başka bir fonksiyonu çalıştırmak istiyorsanız, mikrodalgasimgesine dokunduğunuzda var olan tüm modların seçimi görüntülenir. İlgili simgeye dokunarak o fonksiyonu seçin.

RU - После включения духовки, если вам нужна другая функция, при касании значка микроволновой печи, появится дисплей для выбора всех доступных режимов. Выберите функцию, коснувшись соответствующего значка.

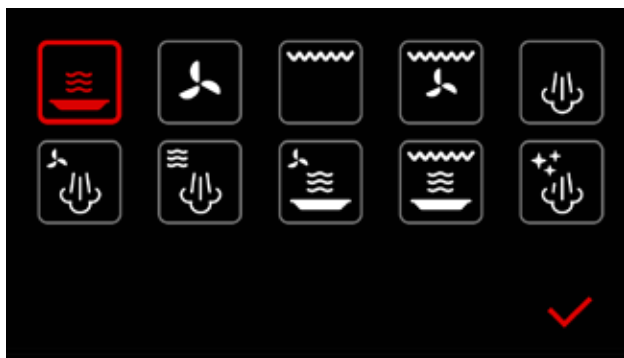
ET - Kui soovite kasutada mõnda muud funktsiooni, siis pärast asju sisselülitamist kuvatakse mikrolaineahju ikooni puudutamisel ekraan kõigi valitavate režiimidega. Valige funktsioon, puudutades vastavat ikooni.

LV - Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas, ja vēlaties citu funkciju, pieskaroties mikroviļņu krāsns ikonai, parādīsies visu pieejamo režīmu izvēles displejs. Izvēlieties funkciju, pieskaroties attiecīgajai ikonai.

LT - Jei įjungus orkaitę pageidaujama kitos funkcijos, palietus mikrobangų piktogramą, bus parodytas visų galimų režimų pasirinkimo ekranas. Pasirinkite funkciją paliesdami susijusią funkciją.

UA - Після ввімкнення печі, якщо вам потрібна інша функція, торкніться піктограми мікрохвильової печі, з'явиться дисплей для вибору всіх доступних режимів. Виберіть функцію, торкнувшись відповідної піктограми.

AR - بعد إشعال الفرن، وعند الرغبة في تشغيل وظيفة أخرى، فإنه عند لمس أيقونة المايكروويف سيتم عرض شاشة اختيار جميع طرق الطهي الأخرى المتاحة. اختر الوظيفة التشغيلية المطلوبة عبر لمس الأيقونة الخاصة بها.



IT - Il bordo bianco mostra l'ultima modalità utilizzata.

EN - The white frame shows the last operating mode

FR - Le bord blanc indique le dernier mode utilisé.

DE - Der weiße Rand zeigt die zuletzt verwendete Funktion an.

NL - De witte rand toont de meest recente gebruikte werkwijze.

PT - A borda branca apresenta o último modo utilizado.

ES - El borde blanco muestra la última modalidad utilizada.

DA - Den hvide kant viser den seneste anvendte tilstand.

SV - Den vita kanten visar det senaste läget som använts.

FI - Valkoisesta reunasta näkyy viimeksi käytetty toimintatila.

NO - Den hvite rammen viser sist brukte modus

PL - Biała ramka wskazuje ostatnio używany tryb

CS - Bílý rámeček zobrazuje poslední použitý režim

SK - Biely okraj zobrazuje posledný zvolený režim

HR - Bijeli rub prikazuje posljednji korišteni način rada

SR - Bijeli rub pokazuje posljednji korišteni način rada

SL - Bela obroba prikazuje zadnji uporabljeni način

HU - A fehér szegély az utoljára használt módot mutatja

BG - Белият ръб показва последния използван режим

RO - Marginea albă indică ultimul mod utilizat

EL - Το λευκό περίγραμμα δείχνει τον τελευταίο τρόπο λειτουργίας που χρησιμοποιήθηκε

TR - Beyaz kenarlık kullanılan son modü gösterir

RU - белая рамка показывает последний использовавшийся режим

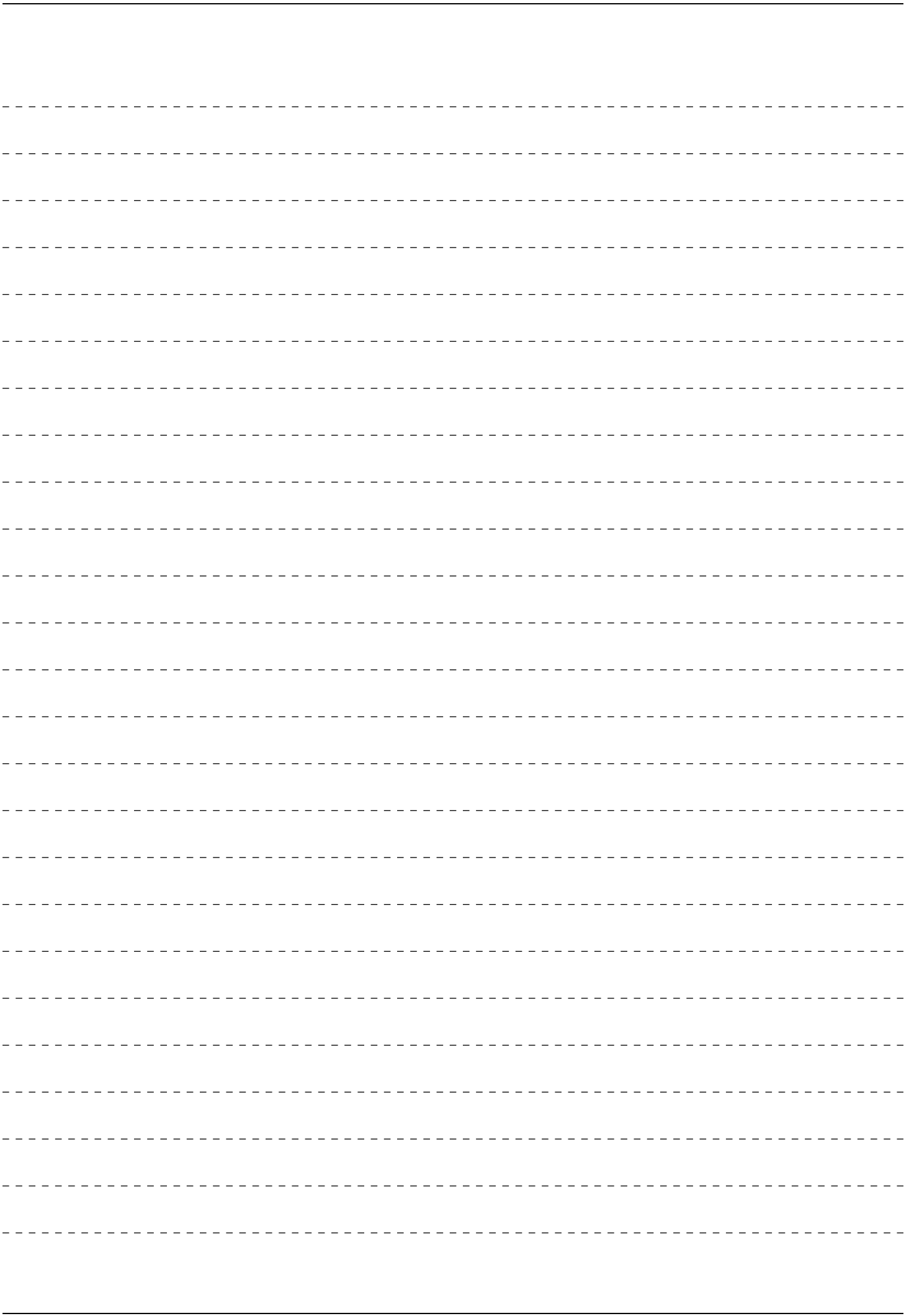
ET - Valge serv näitab viimati kasutatud režiimi

LV - Baltā apmale rāda pēdējo izmantoto režīmu

LT - Baltas režimas parodo paskutinį naudotą režimą

UA - біла рамка показує останній використаний режим

AR - تظهر الحافة البيضاء آخر وضع تشغيل تم استخدامه



elica



LIB0212658 EI3396080LC0001 Ed.09/25