

DA Brugs- og monteringsvejledning | SV Instruktioner för montering e användning |
FI Asennus- ja käyttöohjeet | NO Bruks- monteringsanvisninger |
PL Instrukcje montażu i obsługi | CS Návod k montáži a použití |
SK Návod na montáž a použitie |

elica

⚠️ VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Specifikationer på apparaterne

Typeskiltet med karakteristika er, ud over at være angivet på forsiden, fastgjort til ovenlågens 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. dige forholdsregler;

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

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

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

12. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre varmelegemerne. Små børn skal holdes på afstand. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre

under konstant opsyn.

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

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

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

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



17. Emballagen er beregnet på at beskytte apparatet imod eventuelle skader under transporten. Emballagens materialer kan nemt genbruges, fordi de er blevet valgt efter økologiske kriterier. Genbrug heraf reducerer behovet for råvarer og mængden af affald. Elektriske og elektroniske apparater indeholder ofte værdifulde materialer. De indeholder også materialer som, hvis de håndteres eller bortskaffes ukorrekt, vil



kunne være potentielt farlige for den menneskelige sundhed og miljøet. Disse materialer er dog essentielle for apparatets funktion. Apparatet må derfor ikke bortskaffes som husholdningsaffald.

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

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

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

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

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

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

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

23. Kvælningsfare.

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

24. Fare for forbrænding

Børns hud er meget sartere end de voksnes.

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

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

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

27. Før du sætter PYROLYSE-funktionen i gang:

- fjern alt tilbehør fra ovnrummet: riste, dryppander, sideriste, kødtermometer, eventuelt service;

- fjern overskydende overløbsmateriale (for at undgå dannelse af røg).

28. Pas på – fare for forbrændinger

Fare for kvæstelser på grund af høj temperatur på overflader - under pyrolytisk rengøring opvarmes ovnen meget mere end under normal madlavning, undgå at røre ved ovnen, hold børn i en passende afstand.

Pas på – fare for sundhedsskader

På grund af den høje temperatur, der nås, på næsten 500 °C frigives der dampe, som kan irritere slimhinderne.

Det er derfor nødvendigt at ventilere rummet godt under brug og at undgå langvarige ophold.

29. Brug kun temperatursonden, der anbefales til denne ovn.

30. Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ låge for at undgå overophedning.


■ FØRSTE GANG OVNE BRUGES

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













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

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

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

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

■ DISPLAY - Ikoner legende

	Pause
	Starten
	°C - °F
	Bekræftelse
	Bekræftelse
	Indstillinger
	Kødprobe
	Home
	Lys
	Timeren
	Afgang - Sigt
	Ur
	Bekræft indstillinger
	Sluk

■ BRUGERVEJLEDNING

Indstillinger



Hjem: vis startside.

1 = Lader dig fortsætte til skærbilledet til indstilling af hulrum

2 = Giver dig mulighed for at indstille timeren

3 = Tillader direkte adgang til indstillingerne

Indstillinger

4 = Valg af graders skala (° C eller ° F).

5 = Indstilling af tid.

6 = Afgang - sigt

7 = Lås skærm

8 = For at låse op skal du trykke på displayet i 10 sekunder

9 = Det giver dig mulighed for at indstille lydstyrken for det akustiske signal og eventuelt en lyd ved berøring af skærmen

Indstil en timer

10 = Forøg eller reducer tiden..

11 = Bekræft, når den ønskede tid er indstillet. Et akustisk signal vil indikere udtrykket.

12 = Bekræft, og vend tilbage til startside.

13 = Numerisk tastatur.

Funktion

14 = Vælg funktionen af madlavning.

14a = Vælg tør / våd madlavning - kun mulig i visse tilberedningsmetoder

14b = Bekræft tilberedningsfunktionen.

14.1 = Lys (tændt eller slukket).

14.2 = Hjem (tilbage til startskærmen)

15 = Indstil tilberedningstemperatur

15b = Der er to opzini prindstil temperaturen:

- rulle i søjlen

- med + eller -

15 = Bekræft tilberedningsfunktionen.

16 = Indstil tilberedningstiden og den programmerede start.

16a = Indstil tilberedningstid.

16b = Viser tilberedningstiden.

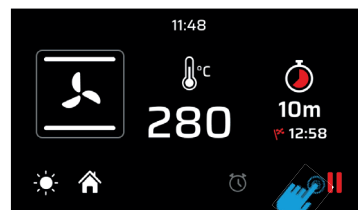
16c = Indstil starttidspunktet.

16d = Bekræft tilberedningsfunktionen.

16e = Ovnens display slukker for at spare energi efter 1 times inaktivitet.

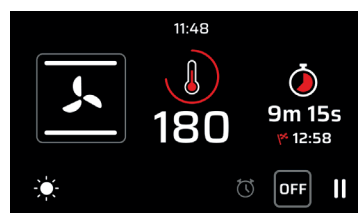
Du kan genaktivere det med et enkelt tryk

■ MADLAVNINGSPROCES



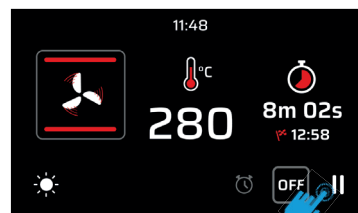
INDSTILLET KVALITET

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 forvarmningssproessen. Den røde del øges gradvist, indtil den fylder skærmen



FORVARMNING AFSLUTTET

Når den indstillede temperatur er nået, bliver displayet rødt for at indikere afslutningen af forvarmningssfasen og starten af tilberedningssfasen. Hvis der blev indstillet en tilberedningstid, slukkes ovnen automatisk, når tiden udløber.

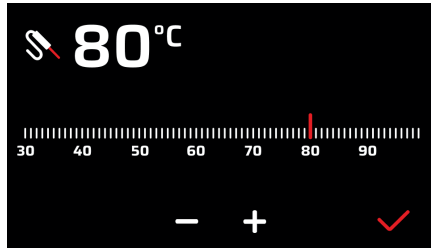
I tilfælde af ikke indstillet tilberedningstid er det muligt at suspendere

 og derefter færdig madlavning

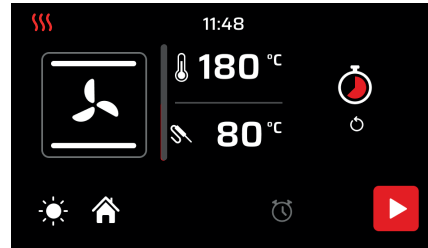
■ KOGNING MED KØDPROBE

N.B. Du kan ikke bruge madlavning med stegetermometer med "DEFROST", "QUICK START", og "PIZZA" funktionerne. Når ovnen er i stand-by, skal du placere stegetermometeret i bøsningen på venstre væg i ovnen

VAL TEMPERATURVALG



OPVARMINGSMODUS MED SOND



⚠ Advarsel: Hvis displayet ikke reagerer på kommandoerne (berøringstasten låst), skal du blot åbne og lukke ovnens dør

■ IKONER



Pizza funktion

Denne funktion er især velegnet til madlavning af pizzaer, focaccias og brød. Den vigtigste varmekilde kommer fra det nedre varmeelement, der fungerer i kombination med de andre ovnmotstande.



Normal statisk madlavning

Det er den klassiske funktion af den elektriske ovn, specielt velegnet til madlavning af følgende fødevarer: svinekotelette, pølser, torsk, brødkød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt osv..



Madlavning nedeunder

Dette er den bedste madlavning til færdig madlavning, især wienerbrød (kiks, marengs, surdejede kager, frugtdesserter osv.) Og andre fødevarer.



Madlavning ovenfra

Særligt velegnet til brunng og til at give det endelige touch af farve til mange fødevarer; det er den anbefalede funktion til hamburgere, svinekoteletter, kalvekødbøffer, sår, blæksprutte osv.



Grill madlavning med lukket dør

Funktionen angivet til hurtig og dyb grillng, til grillng og ristng af kød generelt, filet, florentinsk bøf, grillet fisk og endda grillede grøntsager. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 ° C.



Ventileret grill madlavning

Særligt hurtig og dyb med betydelige energibesparelser er denne funktion velegnet til mange fødevarer såsom: svinekotelet, pølser, svinekød eller blandede spyd, vildt, romersk gnocchi osv. Tilberedning med den elektriske grill skal udføres med termostaten ved 180 ° C.



Intensiv madlavning

Det er funktionen af hurtig og intens tilberedning af forskellige retter; egnet til: bagt fisk, brisede grøntsager, spyd, ænder, kylling osv.



Flere ventileret madlavning

Det er den funktion, der tillader samtidig tilberedning af forskellige retter uden at lugterne blandes sammen; du kan tilberede bagt lasagne, pizza, croissanter og croissanter, tærter, kager osv.



Eco madlavning

Det er den funktion, der giver dig mulighed for at lave mad med en betydelig besparelse på elforbruget. For at få mest muligt ud af denne funktion er det nyttigt, før du indsætter ECO-funktionen, at introducere skålen inde i ovnen og placere den i midten af hulrummet. Med Eco-funktionen tilpasser tilberedningstiderne sig til langsom tilberedning, såsom: brød kød, hvidt kød, bagt pasta, delikate kager. Bemærk: Eco-madlavning kan ikke vælges med kødproben indsat.



Optøning

Tillader hurtig optøning af alle frosne fødevarer generelt, der hurtigt bringes til stuetemperatur.



Quick Start

Denne funktion fremskynder en foropvarming af ovnen. Vi anbefaler at du bruger denne funktion, når du har brug for en ovntemperatur op mellem 200 og 300°C. QuickStart funktionen tænder ikke noget formål til temperaturer under 200°C. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, slukker termostaten orange ledlys og ovnen er klar til stegning. Nu, indstille den ønskede tilberedningsfunktion.

ADVARSEL: Quick Start-funktionen er ikke velegnet til madlavning; skal kun bruges til en hurtig foropvarming af ovnen. BRUG IKKE QUICK START-FUNKTIONEN I MERE END 20 MINUTTER.



Hydrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Dette er den automatiske rengøringsfunktion, der gør det nemt at rengøre ovnrummet på kun 20 minutter ved lav temperatur (90 °C). Det "hydrolytiske" rengøringsystem blødgør snavset, så det lettere kan fjernes uden at efterlade lugt indeni.



Pyrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Dette er den automatiske rengøringsfunktion, der er i stand til at rengøre ovnrummet ved høje temperaturer.

Når denne funktion aktiveres, når midten af ovnen en temperatur på næsten 500 °C, hvilket omdanner snavsrester til aske. Der er 2 pyrolyseniveauer med forskellig varighed:

- Let cyklus: med en varighed på 1:30 h

- Intensiv cyklus: med en varighed på 2:30 h



Vi anbefaler at bruge den lette cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus i tilfælde af meget genstridigt snavs.



Sabbath-funktion

Sabbath-funktionen holder ovnen tændt i statisk tilberedningstilstand, indtil den deaktiveres i højst 74 timer. Du kan holde maden varm i ovnrummet uden at skulle tænde eller slukke for ovnen. Alle andre tilberednings- og rengøringscyklusser deaktiveres. Der udsendes ingen lydsignaler, og displayet viser ikke temperaturændringer.



Tør / våd madlavning

Ovnen er udstyret med en automatisk enhed, der tillader, at kondensationsdampene i tilberedningen, i nogle funktioner, udvises fra ovnen: dette indebærer tør tilberedning (tør). Hvis behovet for madlavning kræver, at fugtigheden forbliver inde i ovnen, skal fugtig madlavning (fugt) den automatiske enhed kan deaktiveres ved at berøre det relevante ikon.


Kogeinspektion

Hvis det er nødvendigt at inspicere maden under tilberedningen, er det muligt at åbne ovnens dør. I dette tilfælde tændes lysene, og tvungen ventilation stopper, i tilfælde af ventileret madlavning og rotationen af spytet, i tilfælde af grillkogning med døren lukket. Når døren lukkes igen, aktiveres den tidligere indstillede funktion igen.

BRUGSVEJLEDNING - Hydrolytisk funktion



Rengøringsprocessens udførelse

1. Fjern manuelt eventuelle madrester med en fugtig svamp;
2. Fjern alt tilbehør fra ovnrummet (riste, bageplader, sideriste og eventuel service).
3. Når ovnen er kold: hæld 100 ml vand i bunden af ovnrummet på 60 cm-modellen og 150 ml vand på 90 cm-modellen + 2 dråber neutralt rengøringsmiddel for at gøre det lettere at fjerne genstridigt snavs;
4. Aktivér funktionen (under funktionen er lyset slukket og kan ikke tændes);
5. Efter endt cyklus skal man være forsigtig, når man åbner lågen, da ovnrummet vil være fyldt med damp, vent på, at ovnen køler af, og rengør derefter med en svamp og tør efter med en blød klud;
6. Ovnrummet skal rengøres regelmæssigt. Lad ikke snavs sætte sig fast;
7. Lågen må ikke åbnes under hydrolysefunktionen, og der må ikke fyldes vand i bunden af ovnen;
8. Det er ikke muligt at afbryde hydrolysefunktionen med pauseknappen () mens den er i gang.




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

BRUGSVEJLEDNING - Pyrolytisk funktion



Rengøringsprocessens udførelse

1. For at opnå det bedste resultat skal du fjerne eventuelle madrester i hånden med en fugtig svamp (mulig røgudvikling);
1. For et optimalt resultat skal man manuelt fjerne eventuelle madrester med en fugtig svamp (mulig dannelse af røg);
2. Fjern alt tilbehør fra ovnrummet (riste, bageplader, sideriste og eventuel service).
3. Vælg pyrolyse-funktionen med lukket låge. Efter et par sekunder aktiveres lågens låseanordning.
4. Under pyrolysecyklussen aktiveres det særlige katalytiske filter, som absorberer og fjerner fedt og lugt.
5. Apparatets låge kan først åbnes, når funktionen er færdig, og der er nået en sikker temperatur.
6. Når processen afslutter, er det meget nemt at fjerne eventuelle rester, der kan dannes afhængigt af hvor snavset ovnrummet er, ved hjælp af en fugtig klud.
7. Pyrolysecyklussens varighed kan indstilles til 90 min. eller 150 min. afhængigt af mængden af snavs, der er aflejret på ovnens vægge. Det er også muligt at indstille forsinket start af rengøringscyklussen.
8. Det er ikke muligt at afbryde PY-funktionen med pauseknappen () mens den er i gang.

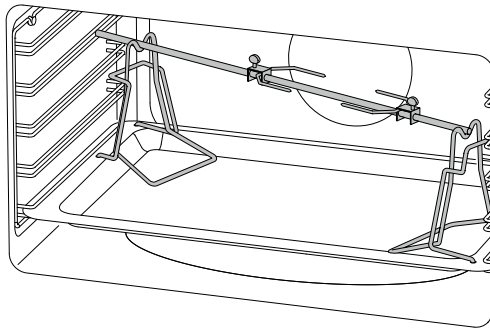


- fare for forbrændinger
- Fare for kvæstelser på grund af høj temperatur på overflader - under pyrolytisk rengøring opvarmes ovnen meget mere end under normal madlavning, undgå at røre ved ovnen.
- fare for sundhedsskader
- På grund af den høje temperatur, der nås, på næsten 500 °C frigives der dampe, som kan irritere slimhinderne. Det er derfor nødvendigt at ventilere rummet godt under brug og at undgå langvarige ophold. Hold børn på afstand.
- Bemærk: Ovnlampen virker ikke under pyrolysefunktionen

■ IBRUGERVEJLEDNING - Tilbehør

Brug af grillspid (kun på visse modeller)

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

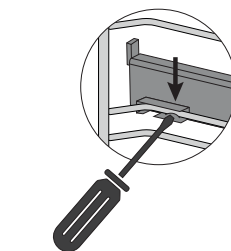
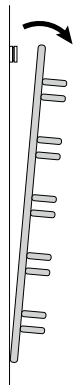
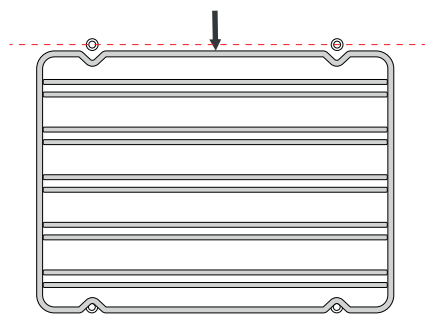


Teleskopskinner

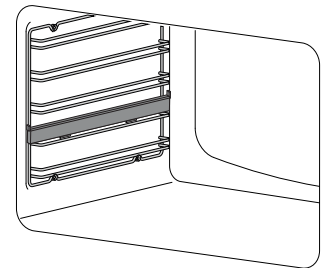
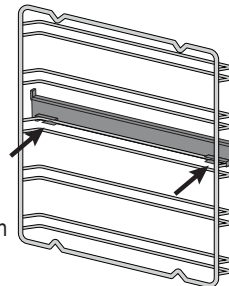
Træk delen fremhævet med rødt nedad for at fjerne det fra ovenvæggen.

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

Gentag manøvren i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne



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

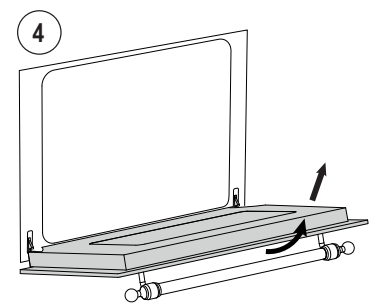
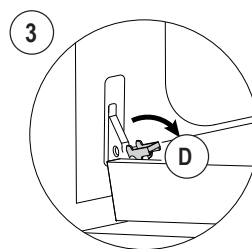
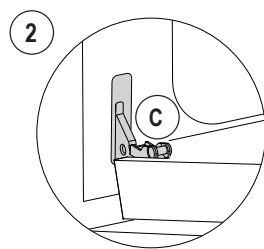
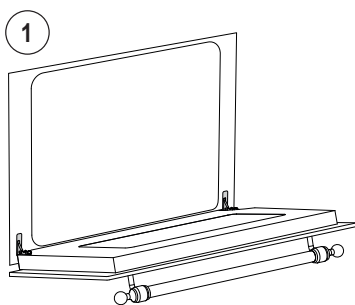


■ REINIGUNG UND WARTUNG - Fjernelse af dør

Fremgangsmåde

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

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




■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Demontering og rengøring af vinduer

Procedure at følge

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

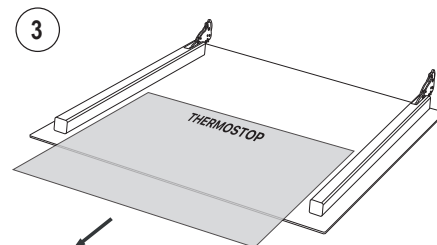
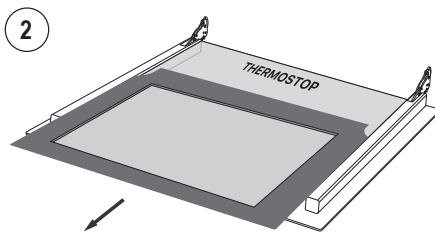
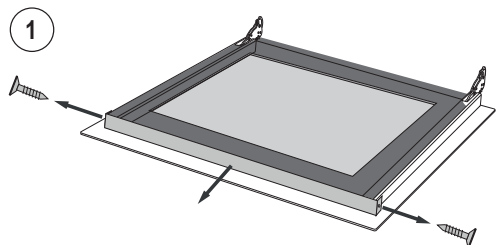
Sekvens for fjernelse af brillerne

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

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

Løft det øverste glas, og fjern det

Fjern mellemglasset



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

OVN

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

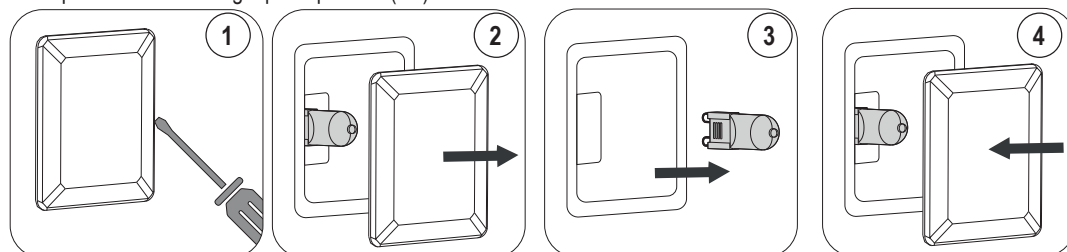
FRONT

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

■ RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - Udskiftning af pære

Procedure at følge

Hvis ovenlampen ikke fungerer, skal du tage stikket ud af stikkontakten, fjerne lampeskærmglasset og udskifte lampen.
Udskift pæren med en halogenpære på 40W (G9)



- 1) Løsn med en skruetrækker
- 2) Løsn med en skruetrækker
- 3) Fjern lampen
- 4) Udskift og luk igen

■ PROBLEMLØSNING - Fejl i TFT touch



ADVARSEL!

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

Fejl i TFT touch

- Systemfejl

Følgende fejl registreres:

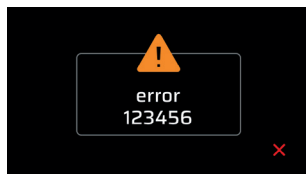
Syntaks på fejlkoden er: "E YY x", hvor:

YY = fejlkode

x = nummer på ovnrøm, hvor fejlen optræder eller '0' for generelle fejl

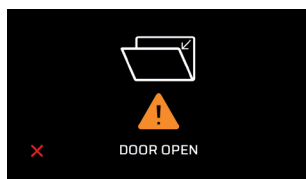
Beskrivelse	ID fejl
Ovnrømstermometer ødelagt	00
Ovnrømsterm. i kortslutning	01
Ovnrømsterm. afbrudt	04
Ovnrømsterm. i kortslutning	05
Overophedning	08
Intern fejl (elektronisk kort)	19
Kommunikationsfejl	20

ADVARSEL OM FEJL




I tilfælde af en fejl skal du frakoble og tilslutte apparatet igen.
Hvis fejlen genopstår, er det nødvendigt at kontakte en autoriseret tekniker.


ADVARSEL OM OVNDØR ÅBEN (MED IGANGVÆRENDE)




Luk ovndøren.

■ KOGETABEL - Ventileret konvektionsovn (udelukkende vejledende værdier)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
KØD			
Oksesteg ungt kød	170-180	2/3	40/50
Oksesteg	170-190	2/3	40/60
Kalvesteg	160-180	2/3	65/90
Lammesteg	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	80/100
Kanin	160-170	2	80/100

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
Kalkun	160-170	2	160/240
Gåse	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
BAGVÆRK			
Frugttærte	180-200	2	40/50
Margherite tærte	180-190	2	40/45
Brioshes	170-180	2	40/60
Sandkage	190-200	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindrukekage	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoia småkager	150-180	2	50/60
Æbleskiver	180-200	2	18/25
Savoyardbudding	170-180	2	30/40
Bageri			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

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


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

VIKTIGA SÄKERHETSFORESKRIFTER

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 förbrukningseffekt. Strömkabeln är utan stickkontakt. Se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi tillråder att inte använda adaptrar, förgreningsdosor och förlängningssladdar.

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

8. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.

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

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

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

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

B. aldrig vara barfota när apparaten används;

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

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

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

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

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

13. Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma när ugnen an-

vänds. Var noga med att inte vidröra de delar som värmer upp ugnen. Små barn måste hållas på behörigt avstånd från ugnen. Barn under åtta år måste hållas borta från ugnen eller hållas under konstant uppsyn.

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

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

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



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

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

18. Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

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

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

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

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

23. Risk för kvävning.

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

24. Risk för brännskador

Barnens hud är mycket känsligare än de vuxnas.

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

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

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

27. Innan du går in i PYROLYSIS-funktionen

- Ta bort alla tillbehör från ugnsutrymmet: galler, dropplåtar, sidogaller, köttsonder, eventuellt porslin;

- ta bort överflödigt material (för att förhindra rökbildning).

28. Obs – fara för brännskada

Fara att skada sig vid hög temperatur på ytorna - under varmrengöring värms ugnen mer än jämfört med normal kokning, undvik att vidröra ugnen och håll barn på säkert avstånd.

Obs – fara för hälsoskador

På grund av den höga temperatur som uppnåtts, nästan 500 °C, avges ångor som kan irritera slemhinnorna.

Därför är det nödvändigt att lufta rummet väl under användning och undvika att vistas där någon längre tid.

29. Använd endast den rekommenderade termiska sonden för denna ugn.

30. För att undvika överhettningar, installera inte apparaten bakom dekorativa dörrar


■ FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

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















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

- Ugnens prestationsförmåga ändras då och lacken kan skadas.

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

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

■ TFT - PEKSKÄRM - Ikoner legend

	Paus
	sjösättning
	°C - °F
	Låsskärm
	Bekräftelse
	Inställningar
	Köttprobe
	Home
	Lätt
	Timer
	Utgång - termin
	Klocka
	Bekräfta inställningarna
	Stäng

■ BRUKSANVISNING

Inställningar



Hem: visa startsida.

1 = Låter dig fortsätta till skärmen för inställning av hållrummet

2 = Gör att du kan ställa in timern

3 = Tillåter direkt återkomst till inställningarna

inställningar

4 = Val av gradskala (° C eller ° F).

5 = Ställa in tid.

6 = Utgång - termin

7 = Låsskärm

8 = För att låsa upp trycker du på teckenfönstret i 10 sekunder

9 = Det låter dig ställa in volymen för den akustiska signalen och valfritt ett ljud vid skärmens beröring.

Ställ in en timer

10 = Öka eller minska tiden.

11 = Bekräfta när önskad tid har ställts in. En akustisk signal indikerar termen.

12 = Bekräfta och gå tillbaka till hemsidan.

13 = Numeriskt tangentbord

Fungera

14 = Välj funktionen för matlagning.

14a = Välj torr / våt matlagning

OBS: endast möjligt i vissa tillagningsmetoder

14b = Bekräfta tillagningsfunktionen

14.1 = Ljus (på eller av)

14.2 = Home (återgå till den första skärmen)

15 = Ställ in tillagningstemperaturen

15b = Det finns två opzini per ställa in temperaturen:

- bläddra i fältet

- med + eller -

15 = Bekräfta tillagningsfunktionen.

16 = Ställ in tillagningstiden och programmerad start

16a = Ställ in tillagningstid

16b = Visar tillagningstiden.

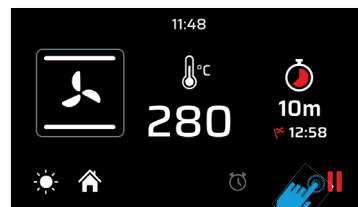
16c = Visar tillagningstiden

16d = Bekräfta tillagningsfunktionen

16e = Ugnens display släcks för att spara energi efter 1 timmes inaktivitet.

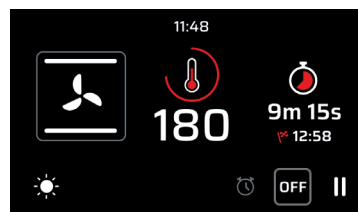
Du kan aktivera den igen genom att vidröra den.

■ MATLAGNINGSPROCESS



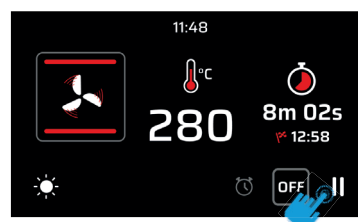
INSTÄLLT CAVITY

När hållrummet har ställts in (kokfunktion, temperatur och timerinställning), bekräfta att starta förvärmningen. Vid denna punkt växlar displayen till förvärmningsläge



FÖRVARMNINGSFAS

Det finns fyra nivåer som låter dig övervaka förvärmningsprocessen. Den röda delen kommer gradvis att öka tills den fyller skärmen



UPPVARMNINGEN KLAR

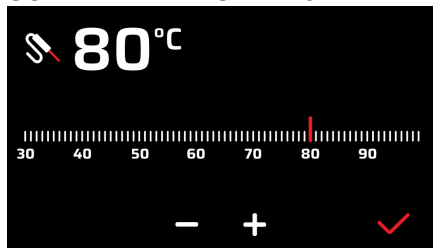
När den inställda temperaturen uppnås blir displayen röd för att indikera slutet på förvärmningsfasen och början av tillagningsfasen. Om en tillagningstid ställdes stängs ugnen automatiskt av när tiden går ut.

Om ingen tillagningstid ställts in är det möjligt att avbryta  och avsluta sedan matlagningen 

■ KOKNING MED KÖTTPROV

OBS! Det går inte att laga mat med kötttermometer vid funktionerna "DEFROST", "QUICK START" och "PIZZA". För in kötttermometern i anslutningsstycket som sitter på ugnens högersida medan ugnen står i standby;

SÖK TEMPERATURVÄLJARE



VÄRMELÄGE MED SOND



 **OBS!** Om inte displayen reagerar på kommando och pekfunktionen har hängt upp sig, räcker det med att öppna och sedan stänga ugnsluckan för att displayfunktionen ska återställas.

■ LEGEND AV IKONER



Pizzabakning

Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från den lägre resistansen vilken arbetar i kombination med ugnens övriga resistanser.



Vanlig statisk tillagning

Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalv, marängar och småkakor, frukt i ugn osv



Tillagning med undervärme

Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för avslutande tillagning av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, marängar, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.



Tillagning med övervärme

Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.



Grillning med stängd ugnslucka

Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, biff, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.



Ventilerad grillning

Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser, osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180°C.



Snabbtillagning

Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.



Ventilerad tillagning av flera olika rätter

Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, kakor osv.



Ekokokning

Det är den funktion som låter dig laga mat med en betydande besparing på elförbrukningen. För att få ut mesta möjliga av denna funktion är det användbart innan du sätter i ECO-funktionen, att införa skålen inuti ugnen och placera den i mitten av kaviteten. Med Eco-funktionen anpassas tillagningstiderna till långsam tillagning såsom: bräserat kött, vitt kött, bakad pasta, delikata bakverk. Obs: Eco-matlagning kan inte väljas med köttproben insatt.



Upptining

Tillåter snabb upptining av alla frysta livsmedel i allmänhet som snabbt bringas till rumstemperatur.



Quick Start

Denna funktion är till för att skynda på föruppvärmningen av ugnen. Denna funktion rekommenderas för inställning av tillagningstemperaturer på mellan 200 och 300°C. Funktionen QuickStart fyller ingen särskild funktion vid inställning av temperaturer på under 200°C. När ugnen har uppnått önskad temperatur släcks den orangea lampan till termostaten och maten som ska tillagas kan ställas in. OBS! Funktionen QuickStart är inte lämpad för tillagning utan är endast avsedd för snabbuppvärmning av ugnen.



Hydrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Det är den automatiska rengöringsfunktionen som kan förenkla rengöringen av ugnsutrymmet på knappt 20 minuter vid låg temperatur (90 °C). Det hydrolytiska rengöringssystemet mjukar upp smutsen för att kunna ta bort den lättare, utan att lämna lukter.



Pyrolytisk funktion (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Det är den automatiska rengöringsfunktionen som kan rengöra ugnsutrymmet vid höga temperaturer.

Genom att ställa in denna funktion når ugnens mitt en temperatur på nästan 500 °C, och reducerar smutsresterna till aska. Det finns två nivåer för pyrolysis med olika varaktighet:



- Lätt cykel: med varaktighet på 1:30 h

- Intensiv cykel: med varaktighet på 2:30 h

Det rekommenderas att använda den lätta cykeln med regelbundna intervaller och den fullständiga endast vid mycket svår smuts.



Funktionen Sabbath

Sabbath-funktionen håller ugnen tänd i statiskt kokläge tills den inaktiveras i max 74 timmar. Det går att hålla livsmedlen varma i ugnsutrymmet utan att behöva tända eller släcka ugnen.

Alla andra kok- och rengöringsprogram är inaktiverade.

Inga ljudsignaler avges och displayen indikerar inte temperaturvariationer.



Torr / våt matlagning

Ugnen är utrustad med en automatisk anordning som gör att kondensationsångan i kokningen, i vissa funktioner, kan släppas ut från ugnen: det innebär torrkokning (torr). Om behovet av matlagning kräver att fuktigheten förblir i ugnen, ska fuktig matlagning (fukt) den automatiska enheten kan kopplas bort genom att trycka på härför avsedd ikon.


KOKKONSEKTION

Om det är nödvändigt att inspektera maten under tillagningen är det möjligt att öppna ugnsluckan. I det här fallet tänds lamporna och tvångsventilation stannar, i fallet med ventilrad matlagning, och spottet vänder, när det gäller grillkokning med dörren stängd. När dörren stängs igen, aktiveras den tidigare inställda funktionen.

■ INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING - Hydrolytisk funktion



Utförande av rengöring

1. Ta manuellt bort eventuella matrester med en fuktad svamp;
2. Dra ur alla tillbehör ur ugnsutrymmet (galler, droppbrickor, sidogaller, eventuella kokkärl).
3. Med ugnen sval, håll på botten 100 ml vatten på mod. på 60 cm och 150 ml vatten på mod. på 90 cm, + 2 droppar mildt rengöringsmedel för att förenkla borttagningen av svårare smuts;
4. Aktivera funktionen (under funktionen är ljuset släckt och får inte tändas);
5. Vid cykelns slut se upp när du öppnar luckan därför att ugnsutrymmet är ångmättat, vänta tills ugnen svalnar, och rengör sedan med en svamp och torka av med en mjuk trasa;
6. Ugnsutrymmet ska rengöras regelbundet, låt inte smutsen lämna avlagringar;
7. Under den hydrolytiska funktionen öppna inte luckan och fyll inte på med vatten på ugnsbotten;
8. Det går inte att avbryta funktionen med pausknappen () medan den är i gång.




OBSERVERA

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

■ INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING - Pyrolytisk funktion



Utförande av rengöring

1. För ett optimalt resultat, ta manuellt bort med eventuella matrester med en fuktad svamp (möjlig rökbildning);
2. Dra ur alla tillbehör ur ugnsutrymmet (galler, droppbrickor, sidogaller, eventuella kokkärl).
3. Välj pyrolysfunktionen med luckan stängd. Efter några sekunder sätts dörrlåsanordningen i funktion.
4. Under pyrolyscykeln sätts det speciella katalytiska filtret i funktion vilket absorberar och eliminerar fett och dålig lukt.
5. Apparatus lucka öppnas endast när funktionen avslutats och tills en säker temperatur uppnåtts.
6. Vid processens slut går det att mycket enkelt ta bort rester som kan bildas enligt graden av smuts i ugnen, med hjälp av en fuktad trasa.
7. Tiden för pyrolyscykeln kan ställas in på 90' eller 150' beroende på mängden smuts som lagrats på ugnsväggarna. Det är dessutom möjligt att ställa in en fördröjd start av rengöringscykeln.
8. Det går inte att avbryta PY-funktionen med pausknappen () när den är i funktion.



OBSERVERA

–fara för brännskador

Fara att skada sig på grund av den höga temperaturen på ytorna - under den pyrolytiska rengöringen värms ugnen mycket jämfört med en normal kokning, undvik att vidröra ugnen.

– fara för hälsoskador

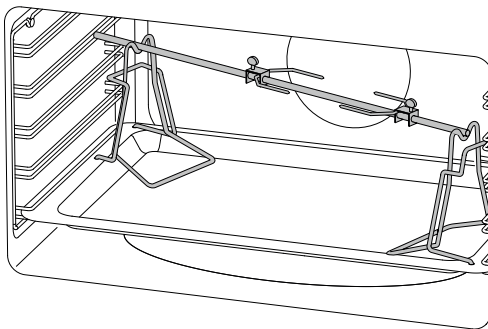
På grund av den höga temperatur som uppnåtts, nästan 500 °C, avges ångor som kan irritera slemhinnorna. Därför är det nödvändigt att lufta rummet väl under användning och undvika att vistas där någon längre tid. Håll barn på säkert avstånd.

Anm.: under PY-funktionen tänds inte ugnslampan

■ BRUKSANVISNING - Tillbehör

Roterande grillspett (endast vissa modeller)

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

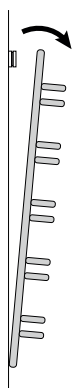
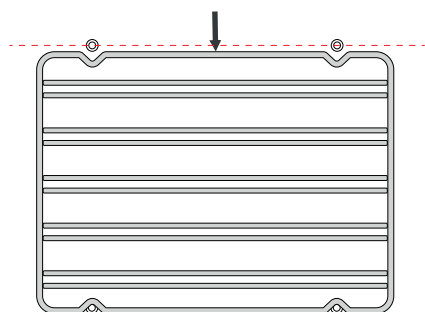


Teleskopiska styrningar

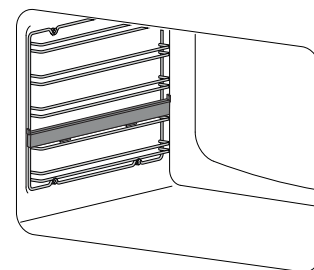
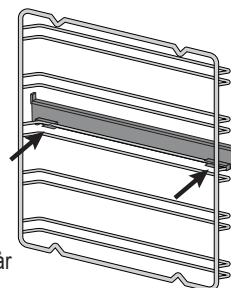
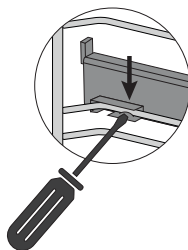
Dra den markerade delen nedåt för att ta ned den från ugnsväggen.

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

För att sätta tillbaka skenan, upp-
pa förfarandet i omvänd ordning.



Lossa lätt på klipset med en spårskruvmejsel så att det går att knäppa av.

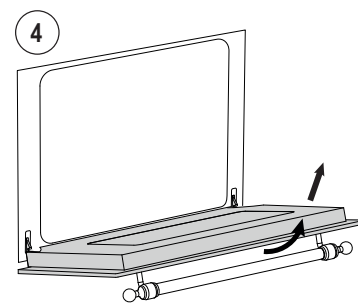
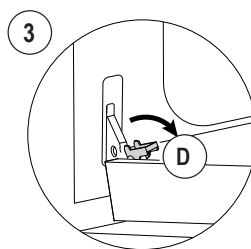
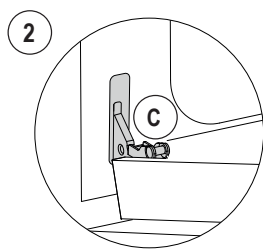
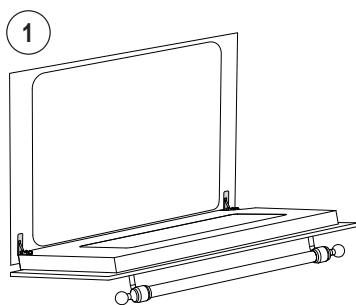


■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Lossa ugnsluckan

Förfaringssätt

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

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



■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Demontera glasskivorna

Förfarande att följa

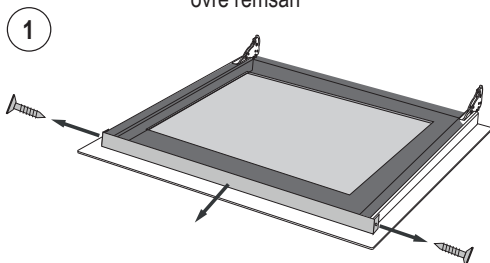
Ugnsdörren består av tre kristaller. Kristalldelarna rengörs med icke-slipande absorberande kökspapper och ett vanligt tvättmedel.

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

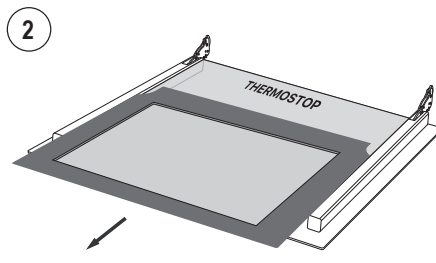
Sekvens för avlägsnande av glasögonen

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

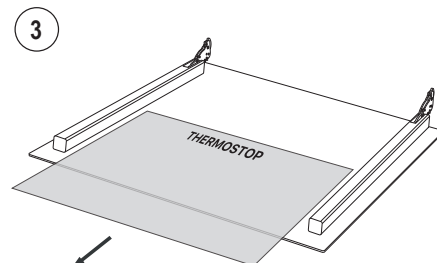
Skruva loss de två höger / vänstra sidoskruvarna i den övre remsan



Lift upp det övre glaset och ta bort det



Ta bort mellanglasat



■ RENGÖRING OCH UNDERHÅLL - Rengöringsråd: ugn och manövreringspanel

UGN

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

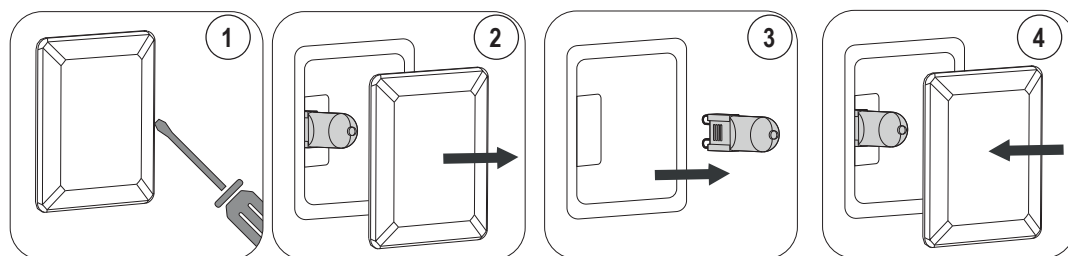
MANÖVRERINGSPANEL

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

■ RENGÖRING OCH SKÖTSEL - Byte av lampa

Förfarande att följa

Om ugnslampan inte fungerar, koppla bort apparaten från elnätet, ta bort lampskyddsglasets och byt lampan. Byt ut lampan mot en halogenlampa på 40W (G9).



- 1) Lossa med en slitsad skruvmejsel
- 2) Ta bort lampskyddsglasets
- 3) Ta bort lampan
- 4) Byt ut och stäng igen

■ PROBLEMLÖSNING - Generella problem

- den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.
- För en reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till apparaten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.
- Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman.
- Vid enklare störningar kan ni pröva 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.

Dåligt fungerande TFT-display

Följande fel påvisas:

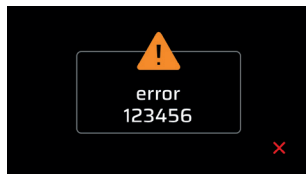
Syntaxen som ger felkod är: "E YY x", där:

YY = felkod

x = numret på ugnsutrymmet när felet genereras eller '0' för generella fel

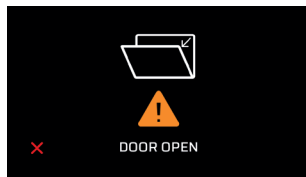
BESKRIVNING	Felets ID-beteckning
Ugnstermom. fungerar ej	00
Kortslutning, ugnstermom.	01
Kötttermometern fungerar ej	04
Kortslutning, kötttermom.	05
Överhettning	08
Inre avvikelse (elektronikkort)	19
Kommunikationsfel	20

FELMEDDELANDE



Vid fel, koppla först ifrån apparaten och koppla sedan till den.
Om felet kvarstår ska en fackman kontaktas.

MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)




Stäng ugnsluckan.

■ TILLAGNINGSTABELL - Ventilerad konvektionsovn (rent vägledande värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
KÖTT			
Biff grillat	170-180	2/3	40/50
Ox grillat	170-190	2/3	40/60
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	80/100
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
PASTRY			
Frukttårta	180-200	2	40/50
Daisy kaka	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sockerkaka	190-200	2	25/35
Kranskaka	160-180	2	35/45
Smördegbakelse	180-200	2	20/30
Vindruvskaka	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savojkakor	150-180	2	50/60
Äppelskivor	180-200	2	18/25
Savojardpudding	170-180	2	30/40
BAGERI			
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TILLAGNINGSTABELL - Statisk ugn (rent vägledande värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		MIN.
KÖTT			
Biff grillat	225	2/3	40/50
Ox grillat	250	2/3	50/60
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
PASTRY			
Frukttårta	225	2	35/40
Daisy kaka	175-200	2	50/60

MATRÄTT	TEMP. °C		MIN.
Croissant	175-200	2	25/30
Sockerkaka	220-250	2	20/30
Kranskaka	180-200	2	30/40
Smördegbsbakelse	200-220	2	15/20
Vindruvskaka	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savojkakor	180-200	2	40/50
Äppelskivor	200-220	2	15/20
Savojardpudding	200-220	2	20/30
BAGERI			
Bröd	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Viktigt

Presentera maten när ugnen är varm.

- Cotturaal grill


I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180 °C. Den maximala insättningshöjden måste användas.

■ TILLAGNINGSTABELL - Rätternas innertemperatur, mätt med kötttermometer

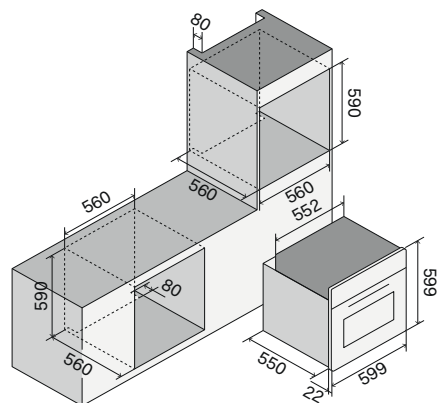
MATRÄTT	INNERTEMPERATUR (°C)
Nötkött	
• Rostbiff - oxfilé, blodig	40-45
• mediumstek (rosa)	50-55
• välstekt	60-65
• Ugnsbakat nötkött	80-85
Fläskkött	
• Fläskkotletrad	65-70
• Ugnsbakat fläskkött i skinka	80-85
• Coppa, grisfot	80-85
• Fläskkotlett	75-80
• Ytterfilé	70
• Kassler	65-70
• Köttfärslimpa	70-75
Kalvkött	
• Ugnsbakat kalvkött	70-75
• Ugnsbakat kalvkött med kalvnjurar	75-80
• Kalvklöve	80-85
Vilt	
• Viltkött	75-80
• Rygg	60-70
• Blodig biff	40-45
• Mediumstek biff (rosa)	50-55
• Välstekt biff	60-65
Lamm	
	80-85
Köttrollad	
	70-75
Kyckling	
	85-90
Fisk	
	85-90

OBS! För alltid in staven på kötttermometern ända till handtaget så att spetsen hamnar mitt i köttet och inte i närheten av benet eller fett.

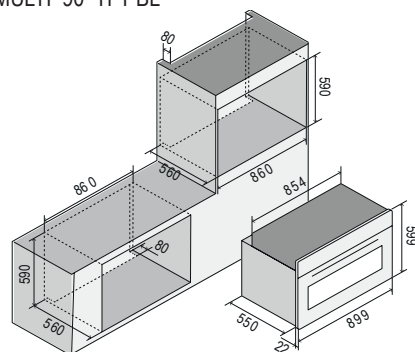
■ INSTALLATION - Installationsinstruktioner

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

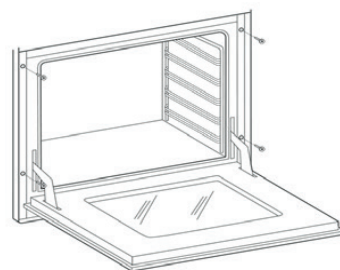
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL




Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALLATION - Anslutning till elnätet

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

Regler för installering

Denna apparat följer följande direktiv/förordning:

DIREKTIV 2002/96/CE

LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE

EMC-DIREKTIV 2014/30/UE

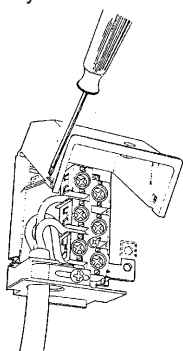
FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

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

- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på märkplåten);
 - att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;
- Apparaten levereras med en sladd utan stickkontakt (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, med tvärsnitt 3G1,5 mm²); tänk vid tillkopplingen på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen och att den aldrig får brytas. Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt så att apparaten lätt kan kopplas ifrån.

För direkt anslutning till nätet krävs det att:

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



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

INSTALLATION - Elektriska scheman Absorption (kW)

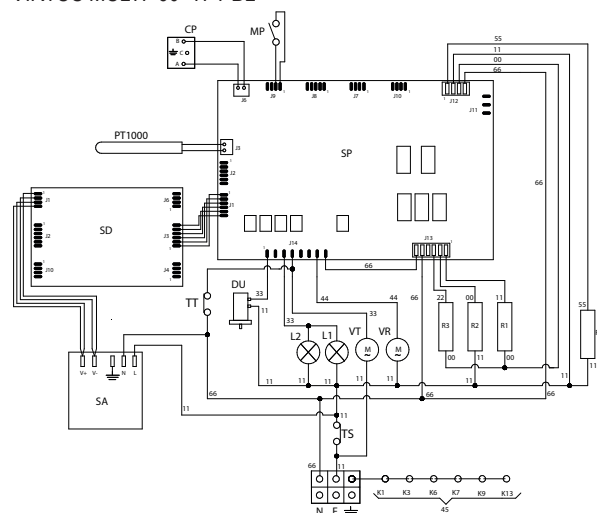
Modell	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

Legenda

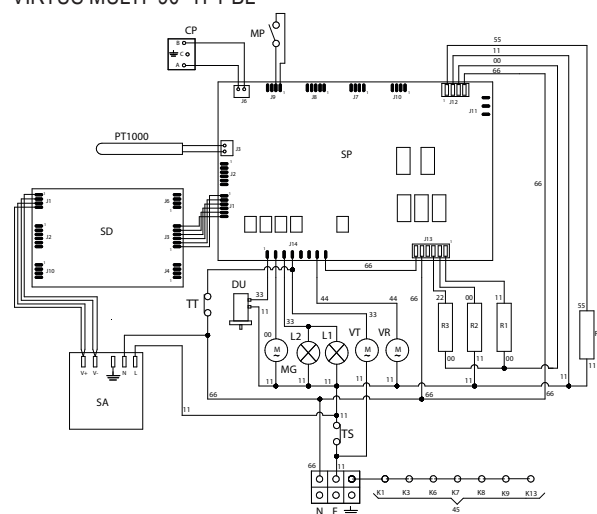
00 Svart	66 Blå
11 Brun	M Kopplingsplint
22 Röd	MG Roterande grillspett
33 Vit	MP Mikrobrytare, lucka
44 Gul	N Neutral
45 Gulgrön	R1 Övre värmeelement
55 Grå	R2 Nedre värmeelement
CP Kötttermometer	R3 Grill
DU termostyrdon för avledning av ånga	R4 Varmluft
F Fas	SD Displaykort
FLC Filter	SP Kretskort
K1 Jordkabel för kopplingsplint	SS Termometerkort
K2 " " nedre värmeslinga	TS Säkerhetstermostat
K3 " " ugnsläkt	V Ugnsläkt
K4 " " cirkulerande värmeslinga	VT Kylfläkt
K5 " " övre värmeslinga	SA Kretskort
K6 " " ugnsbelysning 1	PT1000 Kötttermometer
K7 " " ugnsbelysning 2	MC Kort mikrobrytare TS
K8 " " roterande grillspett	MU Mikrobrytare upplåsning lucka
K9 " " tangentialfläkt	ML Mikrobrytare låsning lucka
K15 " " ram	MBP Motor för låsning lucka
L1 Ugnslampa	TSP Säkerhetstermostat PYROLYS
L2 Ugnslampa	TS1 Termostat för upplåsning lucka

Elektriska scheman

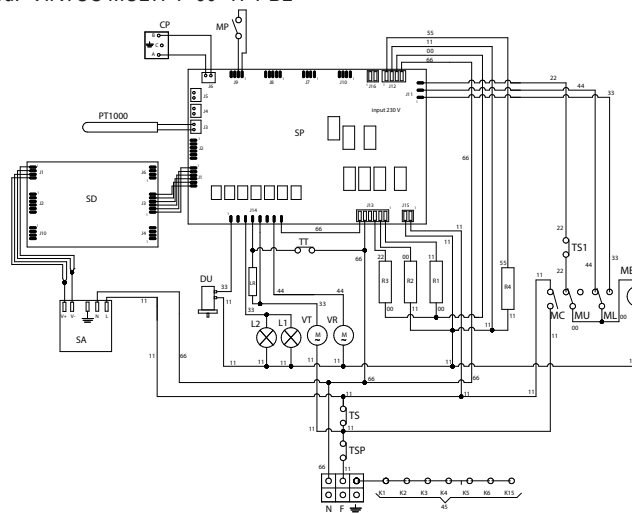
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



⚠️ TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Laitteiden ominaisuudet

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

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

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

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

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

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

5. Kaasulieden käyttö tuottaa lämpöä ja kosteutta asennustilaan. 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 ilmanvaihtoaukkoja tai lämmönpoistoaukkoja.

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

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

11. Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perussääntöjen noudattamista:

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

B. älä koskaan käytä laitetta paljain jaloin

C. vältä jatkojohtoja ja käytä tarvittaessa kaikkia mahdollisia varotoimia

D. älä irrota sähköjohtoa pistorasiasta johdosta vetämällä

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

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

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

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

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

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

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

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

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



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 luukkuja: sammuta laite ja irrota se sähkövirrasta. Älä avaa luukkuja liekkien sammuttamiseksi ennen kuin savu on haihtunut.

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

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

23. Tukehtumisvaara.

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

24. Palovammavaara

Lasten ihon on paljon aikuisten ihoa herkempi.

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

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

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

27. Ennen PYROLYYSI-toiminnon kytkemistä päälle:

- poista uunitilasta kaikki lisävarusteet: ritilät, pellit, sivuttaiset ritilät, liha-anturi ja mahdolliset aterimet;

- poista liiat valuneet materiaalit (jotta savua ei muodostuisi).

28. Varoitus – palovammojen vaara

Loukkaantumisen vaara pintojen korkean lämpötilan vuoksi - pyrolyyttisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee paljon enemmän kuin tavallisessa paistossa. Älä koske uuniin ja pidä lapset riittävän etäällä.

Varoitus - Terveysvahinkojen vaara

Korkean lämpötilan, noin 500 °C, saavuttamisen myötä tulee höyryjä,

jotka saattavat ärsyttää limakalvoja.

Näin ollen huonetta tulee tuulettaa hyvin käytön aikana eikä siellä saa oleskella pitkään.

29. Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpöanturia.

30. Ylikuumenemisten välttämiseksi älä asenna laitetta koristeovien taakse

■ ENSIMMÄINEN KÄYTTÖNOTTO

- Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, käytä sitä tyhjänä noin yhden tunnin ajan (230 °C), mahdollisesti jättäen keittiön ikkunat avoimiksi. Ensimmäisen käyttökerran aikana uunista lähtee epämiellyttäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen aineiden, kuten rasvojen, öljyjen ja hartsien, jäämistä. Kun uuni on jäähtynyt puhdistusta se kappaleessa "Uunin puhdistus ja huolto" annettujen ohjeiden mukaan.


-Kun ilmoitettu aika on kulunut, uuni on valmis ensimmäiseen paistoonsa. Älä peitä uunin sisätiloja alumiinipaperilla puhdistuksen helpottamiseksi.

- Tämä muuttaisi uunin tehokkuutta ja voisi vahingoittaa emalipintaa.

- Kaikki lisätarvikkeet, jotka ovat suorassa kosketuksessa ruoan kanssa on puhdistettava perusteellisesti käyttäen sopivia tuotteita.

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

■ KÄYTTÖOHJEET - Kuvakkeiden selitykset

	Tauko
	Käynnistys
	°C - °F
	Näytön lukitus
	Vahvista
	Vahvista
	Liha-anturi
	Koti
	Valo
	Ajastin
	Poistu - Loppu
	Kello
	Vahvista asetukset
	Virta poikki

■ KÄYTTÖOHJEET Asetukset



Koti: näytön aloitussivu

- 1 = Mahdollistaa siirtymisen uunitilan asetusnäyttöön.
- 2 = Mahdollistaa ajastimen asetuksen.
- 3 = Mahdollistaa ajastimen asetuksen.

Asetukset

- 4 = Lämpötilayksikön valinta (°C tai °F)
- 5 = Kellonajan asetus
- 6 = Poistu - Loppu
- 7 = Voit lukita näytön
- 8 = Voit avata koskettamalla näyttöä 10 sekuntia
- 9 = Mahdollistaa merkkiäänän voimakkuuden säätämisen ja näytön kosketusäänän valitsemisen.

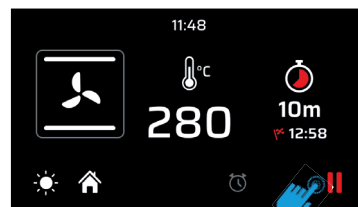
Ajastimen asetus

- 10 = Lisää tai vähennä aikaa.
- 11 = Vahvista, kun haluttu aika on asetettu Päättymisen osoitetaan merkkiäänellä
- 12 = Vahvista ja palaa aloitussivulle
- 13 = Numeronäppäimi

Toiminto

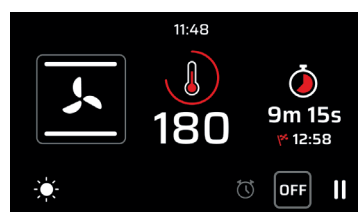
- 14 = Valitse paistotoiminto.
- 14a = Valitse kuiva/kostea paisto
- HUOMAUTUS: mahdollista vain tietyissä paistotavoissa
- 14b = Vahvista paistotoiminto.
- 14.1 = Valo (päällä tai pois päältä)
- 14.2 = Koti (paluu aloitusnäyttöön)
- 15 = Aseta paistolämpötila
- 15a = Lämpötilan asettamiseksi on kaksi tapaa:
 - vierityspalkkia käyttäen
 - painikkeilla + tai -
- 15b = Vahvista Paisto-toiminto
- 16 = Aseta paisto-aika ja ohjelmoitu käynnistys
- 16a = Aseta paisto-aika
- 16b = Näytä paiston loppumisaika
- 16c = Aseta alkamisaika
- 16d = Näytä paiston loppumisaika.
- 16e = Uunin näyttö sammuu 1 tunnin käyttämättömyyden vuoksi energian säästämiseksi. Näyttö voidaan aktivoida uudelleen koskettamalla sitä.

■ KOSKETUSNÄYTÖLLÄ



UUNITILA ASETETTU

Kun olet säätänyt uunitilan (paistotoiminnon, lämpötilan ja ajastimen asetukset) vahvista aloittaaksesi esilämmityksen. Tässä vaiheessa näyttö siirtyy



ESILÄMMITYSVAIHE

Esilämmitysprosessia voidaan seurata neljällä tasolla. Punainen osa kasvaa asteittain, kunnes näyttö täyttyy Esilämmitysprosessia voidaan seurata neljällä tasolla. Punainen osa kasvaa asteittain, kunnes näyttö täyttyy Esilämmitysprosessia voidaan seurata neljällä tasolla. Punainen osa kasvaa asteittain, kunnes näyttö täyttyy



ESILÄMMITYS PÄÄTTYNYT

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö muuttuu punaiseksi osoittaen esilämmitysvaiheen loppua ja kypsennysvaiheen alkamista.

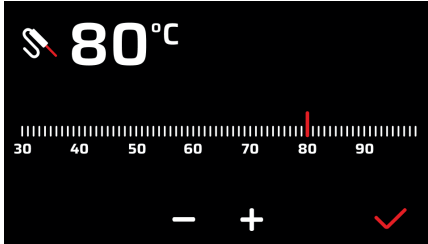
Jos paistoaika oli asetettu, uuni sammuu automaattisesti, kun aika loppuu.

Jos paistoaikaa ei ole asetettu, voidaan paisto keskeyttää  ja sitten lopettaa 

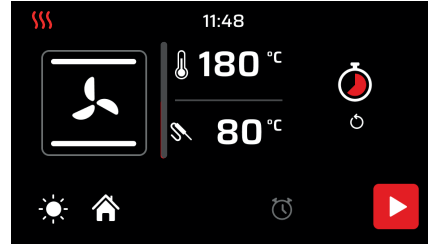
■ PAISTO LIHA - ANTURIN AVULLA

HUOM. Anturin käyttäminen ei ole mahdollista toiminnoissa "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" ja "ECO". Kun uuni on stand-by-tilassa, aseta liha-anturi tarkoitusta varten olevaan liitäntäholkkiin, joka on uunin vasenlla seinämällä

LIHA-ANTURIN LÄMPÖTILAN VALINTA



LÄMMITYS LIHA-ANTURIN AVULLA



 **VAROITUS!:** jos näyttö ei vastaa komentoihin (kosketuslukitus), avaa ja sulje uunin luukku

■ ITOIMINTOKUVAKKEET



Pizzan paisto

Tämä toiminto soveltuu erityisen pizzojen, focaccian ja leivän paistamiseen. Pääasiallinen lämpö tulee alemmasta vastuksesta, joka toimii yhdessä muiden uunin vastusten kanssa.



Normaali staattinen paisto

Tämä on sähköuunin klassinen toiminto, joka soveltuu erityisen hyvinseuraavien ruokien valmistukseen: porsaankyljykset, makkarat, turska, pataruoat, riista, vasikanpaisti, marengit ja pikkuleivät, uunihedelmät jne.



Alalämpö

Tämä paisto sopii parhaiten ruoanvalmistuksen loppuvaiheeseen, erityisesti leivonnaisille (pikkuleivät, marengit, kohotetut leivonnaiset, hedelmäjälkiruoat jne.) ja muille ruoille.



Ylälämpö

Sopii erityisesti ruskistamiseen ja lopullisen värin antamiseen monille ruoille. Toimintoa suositellaan hampurilaisille, sianlihafileille, vasikanpihveille, merianturalle, seepialle jne.



Grillikypsennys luukku suljettuna

Toiminto, joka on tarkoitettu nopeaan ja syvään grillaukseen, gratinomiseen, lihojen, erityisesti fileen ja t-luupihvin paahtamiseen ja grillatulle kalalle ja grillatuille vihanneksille. Sähkögrillikypsennys on suoritettava termostaatin lämpötilassa 180 °C.



Kiertoilmagrilli

Eryyisen nopea ja tehokas, huomattava energiansäästö, tämä toiminto soveltuu monille elintarvikkeille, kuten: porsaankyljykset, makkarat, porsaan tai sekalaiset vartaat, riista, gnocchit roomalaisittain jne. Kypsennys sähkögrillillä on suoritettava termostaatin lämpötilassa 180 °C.



Intensiivinen paisto

Eri ruokalajien nopea ja tehokas paisto, soveltuu: foliossa paistetulle kalalle, haudutetuille vihanneksille, vartaille, ankalle, kanalle jne.



Kiertoilmakypsennys

Toiminto, joka mahdollistaa eri ruokien samanaikaisen paiston ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Voit paistaa lasagnea, pizzaa, crois-santteja ja briosseja, piiraita, kakkuja jne.



Eco-paistotoiminto

Toiminto, jonka avulla voidaan saavuttaa huomattavia säästöjä sähkönkulutuksessa ruoanlaiton aikana. Jotta tätä toimintoa voidaan hyödyntää parhaiten, laita astia uunin sisään ja aseta se suunitilan keskelle ennen ECO-toiminnon aloittamista.

Eco-toiminnon paistoaajat soveltuvat hitaaseen kypsennykseen, kuten lihapadoille, vaaleille lihoille, uunipastoille ja leivonnaisille.

Tätä kypsennystapaa ei suositella pakastetuille elintarvikkeille. Tätä kypsennystapaa ei suositella pakastetuille elintarvikkeille. Huomautus:

Eco-paistotoimintoa ei voida valita, kun liha-anturi on asetettu paikalleen.



Sulatus

Mahdollistaa kaikkien pakastettujen elintarvikkeiden nopean sulatuksen siten, että ne tuodaan nopeasti huoneenlämpöön.



Quick Start

Tätä toimintoa käytetään uunin esikuumentuksen nopeuttamiseen. Tätä toimintoa suositellaan käytettäessä paistolämpötilaa välillä 200–300 °C. QuickStart-toiminnon käyttäminen alle 200 °C:n lämpötiloissa ei tarjoa erityisiä etuja. Kun uuni on saavuttanut lämpötilan, termostaatin oranssi merkkivalo sammuu ja uuni on valmis ottamaan vastaan kypsennettävän ruoan. Tässä vaiheessa voit säätää halutun kypsennystoiminnon. **HUOMIO:** Quick Start -toiminto ei ole ruoanvalmistukseen sopiva toiminto, vaan se auttaa lämmittämään uunin lyhyemmässä ajassa. **ÄLÄ KÄYTÄ QUICK START -TOIMINTOA YLI 20 MINUUTIN AJAN.**



Hydrolyyttinen toiminto (malli VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Tämä on automaattinen puhdistustoiminto, joka voi helpottaa uunitilan puhdistusta vain 20 minuutissa alhaisessa lämpötilassa (90 °C). "Hydrolyyttinen" puhdistusjärjestelmä pehmittää likaa, jotta se voidaan poistaa helposti ilman hajuja.



Pyrolyyttinen toiminto (malli VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Tämä on automaattinen puhdistustoiminto, joka voi puhdistaa uunitilan korkeissa lämpötiloissa.

Kun tämä toiminto kytketään päälle, uunin keskiosa saavuttaa noin 500 °C:n lämpötilan tehden likajäämistä tuhkaa. Saatavilla on 2 pyrolyysitasoa eri kestolla:



- Kevyt jakso: kesto 1:30 h

- Tehojakso: kesto 2:30 h

Suosituksena on käyttää kevyttä jaksoa säännöllisin aikaväleinä ja kattavaa jaksoa vain erittäin pinttyneen lian tapauksessa.



Sabbath-toiminto

Sabbath-toiminto pitää uunin päällä staattisen paiston tilassa niin kauan kuin sitä ei kytketä pois päältä, enintään 74 tunnin ajan. Kypsennystilan ruoat voidaan pitää lämpiminä ilman, että uunia pitää laittaa päälle tai sammuttaa*. Kaikki muut kypsennys- ja puhdistusjaksot ovat poissa päältä. Äänimerkkejä ei anneta eikä näyttö näytä lämpötilan muutoksia.



Kuiva/kosteaa paisto

Uunissa on automaattinen laitteisto, joka sallii ruoan kondensoitumishöyryjen poistamisen joidenkin toimintojen aikana. Tämä tarkoittaa kuivaa paistoa (dry). Jos kypsennystoiminto edellyttää, että kosteus jää uunin sisään, voidaan käyttää kosteaa paistoa (moisture) automaattinen laite voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla tarkoituksenmukaista kuvaketta.


KYPSYYDEN TARKISTUS

Jos ruokaa on tarpeen tarkistaa paiston aikana, uunin luukku voidaan avata. Tällöin valot syttyvät ja kiertoilma pysähtyy, jos kyseessä on kiertoilmapaisto, ja paitivaras pysähtyy, jos kyseessä on grillikypsennys luukku suljettuna. Kun luukku suljetaan aiemmin asetettu toiminto aktivoituu uudelleen.

■ KÄYTTÖOHJEET - Hydrolyyttinen toiminto



Puhdistustoimenpiteen vaiheet

1. Poista mahdolliset ruokajäämät käsin sienellä.
2. Poista kaikki mahdolliset varusteet uunitilasta (ritilät, pellit, sivuttaiset ritilät, mahdolliset aterimet).
3. Kun uuni on kylmä, lisää uunitilan pohjalle 100 ml vettä 60 cm:n mallissa ja 150 ml vettä 90 cm:n mallissa + 2 tippaa neutraalia pesuainetta pinttyneimmän lian poiston helpottamiseksi.
4. Aktivoi toiminto (toiminnon aikana valo on sammuksissa eikä sitä voida sytyttää).
5. Kun jakso on valmis, ole tarkkana luukku avatessasi, sillä uunitila on täynnä höyryä. Odota, että uuni jäähtyy. Puhdista sitten sienellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
6. Uunitila tulee puhdistaa säännöllisesti: älä anna lian kerääntyä.
7. Älä avaa luukkuja äläkä lisää vettä uunitilan pohjalle hydrolyyttisen toiminnon aikana.
8. Hydrolyyttistä toimintoa ei voida keskeyttää taukonäppäimestä () toiminnon aikana.


! VAROITUS

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

■ KÄYTTÖOHJEET - Pyrolyyttinen toiminto



Puhdistustoimenpiteen vaiheet

1. Optimaalista tulosta varten poista mahdolliset ruokajäämät käsin sienellä (mahdollinen savun muodostuminen).
2. Poista kaikki mahdolliset varusteet uunitilasta (ritilät, pellit, sivuttaiset ritilät, mahdolliset aterimet).
3. Kun luukku on kiinni, valitse pyrolyysitoiminto. Muutaman sekunnin kuluttua luukun lukituslaite aktivoituu.
4. Pyrolyysijaksos aikana erityinen katalyyttinen suodatin aktivoituu: se imee ja poistaa rasvat ja pahat hajut.
5. Laitteen luukku avautuu vain kun toiminto on päättynyt ja kunnes saavutetaan turvallinen lämpötila.
6. Prosessin päätteeksi mahdollisesti muodostuvat jäämät voidaan poistaa erittäin helposti uunitilan likaisuuden mukaan kostealla liinalla.
7. Pyrolyysijaksos kesto voidaan asettaa 90 minuuttiin tai 150 minuuttiin uunin siniiniin kertyneen lian määrän perusteella. Lisäksi puhdistusjakson viivästetty käynnistys voidaan aloittaa.
8. PY-toimintoa ei voida keskeyttää taukonäppäimestä () toiminnon aikana.

VAROITUS

– palovammavaara

Loukkaantumisen vaara pintojen korkean lämpötilan vuoksi - pyrolyyttisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee paljon enemmän kuin tavallisessa paistossa. Älä koske uuniin.

– terveysvahinkojen vaara

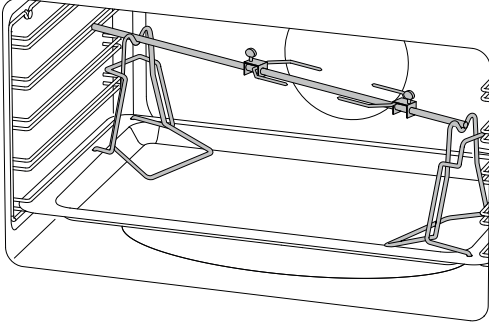
Korkean lämpötilan, noin 500 °C, saavuttamisen myötä tulee höyryjä, jotka saattavat ärsyttää limakalvoja. Näin ollen huonetta tulee tuulettaa hyvin käytön aikana eikä siellä saa oleskella pitkään. Pidä lapset etäällä.

Huomaa: pyrolyysitoiminnon aikana uunin lamppu ei syty

■ KÄYTTÖOHJEET - Lisätarvikkeet

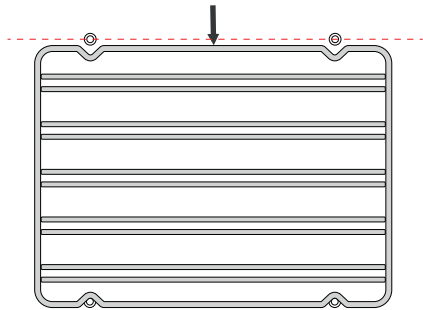
Rotisserie - paistivarras (vain joissakin malleissa)

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

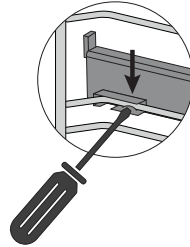


Teleskooppikiskot

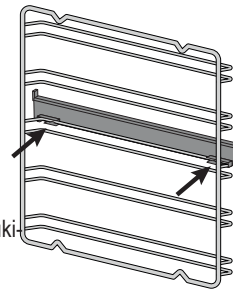
Vedä punaisella korostettua osaa alaspäin poistaaksesi se uunin seinästä.



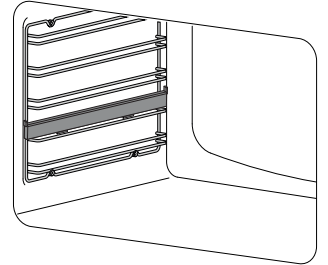
Vedä punaisella korostettua osaa alaspäin poistaaksesi se uunin seinästä.



Käännä ja aseta tasolle liukukiskon sivulle.



Irrota pidike löysäämällä ruuvia tasaisella ruuvimeisselillä.

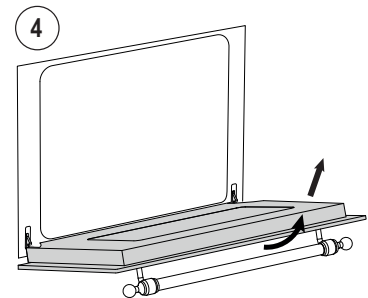
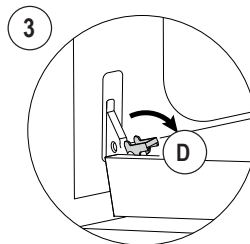
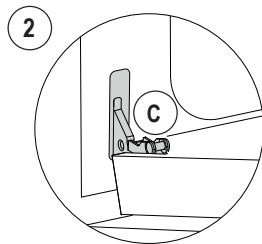
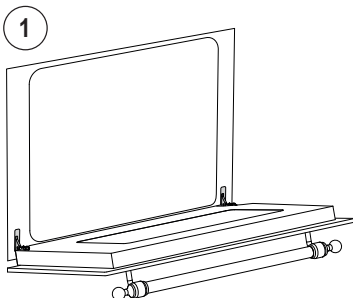


■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun irrotus

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

- avaa luukku

- siirrä kiinnike C sarana-alueelle D seuraten vaiheita



■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Luukun ja lasiosien puhdistus

Menettelytapa

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

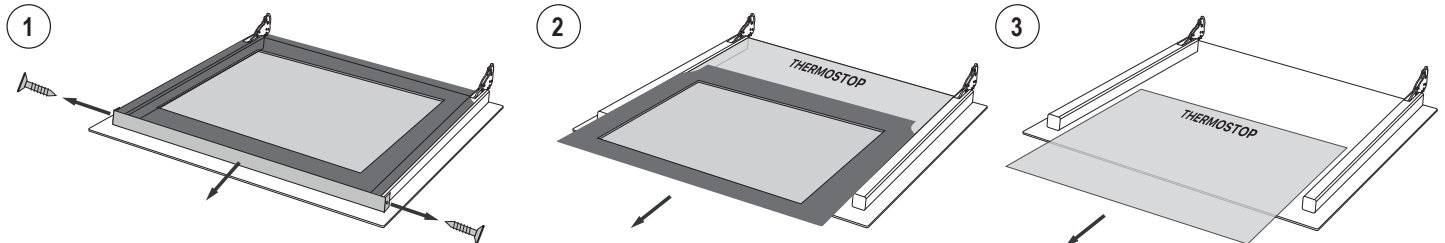
Lasienpoistojärjestys

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

Irrota 2 ruuvia uunin oikeasta/vasemmasta nurkasta ylärimasta

Nosta ylälasia ja irrota se

Poista väliasi



■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Neuvoja uunin ja etulevyn puhdistukseen

UUNI

OSA	PUHDISTUSMENETELMÄ	PUHDISTUSMENETELMÄ
Uunin sisätilat	Suosittellemme uunin puhdistamista kunkin ruoanvalmistuskerran jälkeen. Lika on helpompi puhdistaa, kun vältetään sen uudelleenpalamista korkeissa lämpötiloissa. Poista kaikki irrotettavat osat ja pese ne erikseen kuumalla vedellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella. Paistokammion puhdistuksen helpottamiseksi kaada pieni määrä vettä (100 ml, vastaa puolikasta lasillista) kammion pohjalle. Aktivoi sitten "Paisto alhaalta" -sykli 90° C:eesä 20 minuutiksi "Kosteaa paisto" -valinnalla. Jakson loppuksi odota, että uuni jäähtyy ja viimeistele sitten kostealla liinalla.	Älä käytä höyrypuhdistimia uunin sisätilojen puhdistukseen. Älä käytä hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita tai teräviä välineitä uunin luukun lasiosien puhdistukseen, sillä ne voivat vahingoittaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
Astia	Upota lämpimään saippuaveteen. Kuivaa pesun jälkeen.	Poista ruokien jäämät välittömästi käytön jälkeen.
Ritilät	Puhdista kuumalla vedellä ja hankaamattomilla pesuaineilla tai sopivalla rasvanpoistoaineella.	Jos kyseessä on pinttynyt ja kovettunut lika, on suositeltavaa liottaa ritilöitä muutaman tunnin ajan ennen niiden puhdistamista.

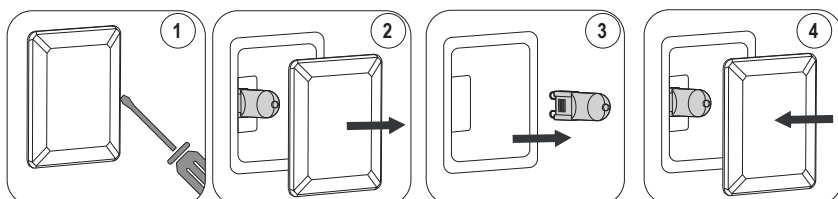
ETULEVY

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 merkkinöillä olevien tuotteiden kanssa. Älä käytä koskaan hankaavia jauheita.
Maalattu pinta	Emaloitujen osien ominaisuuksien säilyttämiseksi on tarpeen puhdistaa ne usein saippuavedellä.	Älä jätä maalatuille osille koskaan happamia tai emäksisiä aineita (etikka, sitruunamehu, suola, tomaattimehu jne.), äläkä pese pintoja, kun maalatut osat ovat vielä kuumia.

■ PUHDISTUS JA HUOLTO - Lampun vaihto

Menettelytapa

Jos uunin valo ei toimi, irrota laite verkkovirrasta, irrota lampun suojalasi ja vaihda lamppu. Vaihda lampun tilalle sopiva 240 W:n (G9) halogeenilamppu



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

■ ONGELMANRATKAISU -

Yleisluontoiset ongelmat

⚠ VAROITUS !

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

TFT-kosketusnäytön toimintahäiriö

- Järjestelmävirheet

Seuraavat virheet havaitaan:

Virhekoodin syntaksi on: "E YY x", jossa:

YY = virhekoodi

x = uunitilan numero virheen hetkellä tai "0" yleisille virheille

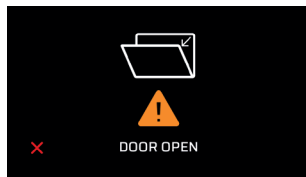
Kuvaus	Virheen ID
Uunitilan anturi keskeytetty	00
Uunitilan anturin oikosulku	01
Liha-anturi keskeytetty	04
Liha-anturin oikosulku	05
Ylikuumentuminen	08
Sisäinen vika (elektroniikkalevy)	19
Tiedonsiirtovirhe	20

VAROITUS ONGELMA



Virhetilanteessa irrota laite ja kytke se uudelleen. Jos virhe toistuu, tarvitaan valtuutetun teknikon väliintuloa.

AVAA OVI (AMPUMINEN KÄYNNISSÄ)




Sulje uunin luukku.

■ PAISTOTAULUKKO - Uuni kiertoilmatoiminnolla (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
LIHAT			
Naudanpaisti	170-180	2/3	40/50
Häränpaisti	170-190	2/3	40/60
Vasikanpaisti	160-180	2/3	65/90
Karitsanpaisti	140-160	2	100/130
Paahtopaisti	180-190	2/3	40/45
Jänispaisti	170-180	2/3	80/100
Kanipaisti	160-170	2	80/100
Kalkkunapaisti	160-170	2	160/240
Paistettu hanhi	160-180	2/3	120/160
Paistettu ankka	170-180	2/3	100/160
Kanapaisti	180	2/3	90/120
KALAT			
160-180	2/3	15/25	
LEIVONNAISET			
Hedelmäkakku	180-200	2	40/50
Margherita-kakku	180-190	2	40/45
Briossit	170-180	2	40/60
Sokerikakku	190-200	2	25/35
Kuivakakut	160-180	2	35/45
Makeat lehtitaikinaleivonnaiset	180-200	2	20/30
Viinirypälekakku	190-200	2	30/40
Omenastruudeli	160	2	25/35
Savoy-keksit	150-180	2	50/60
Omenaletut	180-200	2	18/25
Savoyardin vanukas	170-180	2	30/40
LEIVÄT			
Leipä	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ PAISTOTAULUKKO - Staattinen uuni (puhtaasti ohjeelliset arvot)

RUOKALAJI	TEMP. C°		MIN.
LIHAT			
Naudanpaisti	225	2/3	40/50
Häränpaisti	250	2/3	50/60
Vasikanpaisti	225	2/3	60/80
Karitsanpaisti	225	2	40/50
Paahtopaisti	230	2/3	50/60
Jänispaisti	250	2/3	40/50
Kanipaisti	250	2	40/50
Kalkkunapaisti	250	2	50/60
Paistettu hanhi	225	2/3	60/70
Paistettu ankka	250	2/3	45/60
Kanapaisti	250	2/3	40/45
KALAT			
200-225	1/2	15/25	
LEIVONNAISET			
Hedelmäkakku	225	2	35/40

RUOKALAJI	TEMP. °C		MIN.
Margherita-kakku	175-200	2	50/60
Briossit	175-200	2	25/30
Sokerikakku	220-250	2	20/30
Kuivakakut	180-200	2	30/40
Makeat lehtitaikeinaleivonnaiset	200-220	2	15/20
Viinirypälekakku	250	2	25/35
Omenastruudeli	180	2	20/30
Savoy-keksit	180-200	2	40/50
Omenaletut	200-220	2	15/20
Savoyardin vanukas	200-220	2	20/30
LEIVÄT			
Leipä	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- TÄRKEÄÄ

Laita ruoka uuniin vasta kun uuni on kuuma.

- Sähkögrillikypsennys


Laitteissa, joissa on sähkögrilli, kypsennys suoritetaan luukun ollessa suljettuna 180 °C:ssa. Grillattava ruoka on asetettava suhteelliselle grillille, mieluiten neljännelle hyllylle.

■ PAISTOTAULUKKO - Eri ruokien sisälämpötilat mitattuina anturilla

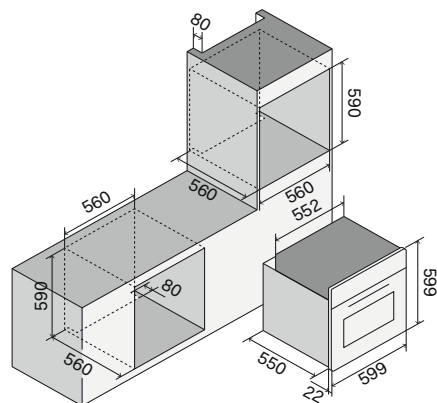
RUOKALAJI	TEMPERATURA (°C)
Naudanliha	
• Roastbeef - Naudanfilee raaka	40-45
• keskikypsä (medium)	50-55
• kypsä	60-65
• Naudanpaisti	80-85
Sianliha	
• Porsaan kylkipaisti	65-70
• Porsaanpaisti I Kinkku	80-85
• Niska, sääri	80-85
• Porsaankyljys	75-80
• Kyljys, luuton	70
• Marinoitu kyljys (Kassler)	65-70
• Lihamureke	70-75
Vasikanliha	
• Vasikanpaisti	70-75
• Vasikanpaisti munuaisilla	75-80
• Vasikansorkka	80-85
Riista	
• Riistalihat	75-80
• Selkä	60-70
• Filee raaka	40-45
• Filee keskikypsä (medium)	50-55
• Filee kypsä	60-65
Karitsa	80-85
Täytetyt paistit	70-75
Siipikarja	85-90
Kalat	85-90

Tärkeää: aseta lämpömittari aina kahvaan asti niin, että kärki on paistin keskellä eikä lähellä luuta tai rasvaisia osia.

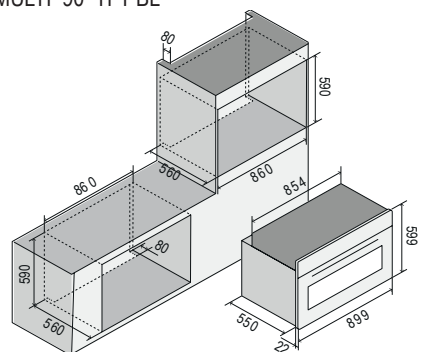
■ ASENNUS - Asennusohjeet

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

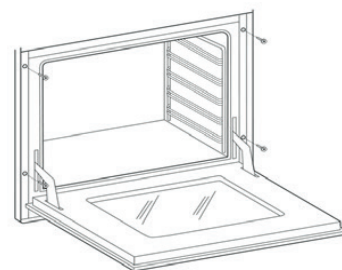
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL




Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ ISÄHKÖLIITÄNTÄ - Liesiyksiköt

 Seuraavat ohjeet on tarkoitettu ammattitaitoiselle henkilölle, joka huolehtii laitteen asennuksesta, säädöstä ja teknisestä huollosta ja joka varmistaa, että nämä toimet toteutetaan mahdollisimman oikein ja voimassaolevien määräysten mukaisesti.

Tärkeää: kaikki säätö-, huolto- jne. toimenpiteet on suoritettava vasta kun laite on irrotettu sähkövirrasta.

Direktiivit / normit

- Tämä laite on sovellettavien EU:n direktiivien mukainen

Tämä laite on seuraavien direktiivien / asetusten mukainen:

DIREKTIIVI 2002/96 / EY

Matalajännitedirektiivi 2014/35 / EU

GAR-EU-ASETUS 2016/426

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

Muussa tapauksessa valmistaja ei ota mitään vastuuta.

Tässä ohjekirjassa on myös laitteen kytkentäkaavio.

Laitteet on suunniteltu kytkettäväksi tyyppikilpeen merkittyyn jännitteeseen.

Ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan varmista, että:

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

- virtalähde on varustettu tehokkaalla maadoitusliitännällä.

Laitteessa on kaapeli ilman pistoketta (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F poikkeileikkauksella 3G1,5 mm²):

liitäntä on tehtävä ottaen huomioon, että keltavihreä johto on maadoitusjohdin, Eikä sitä tule koskaan keskeyttää.

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

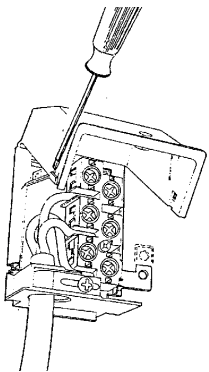
- jäljitelmäventtiili ja kotitalouden sähköjärjestelmä kestävät kuorman (katso sarjanumerolevy)

- virtalähde on varustettava tehokkaalla maadoitusliitännällä

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

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

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



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

ASENNUS - SÄHKÖKAAVIOT Imeytyminen (kW)

malli	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

Merkintöjen selitykset

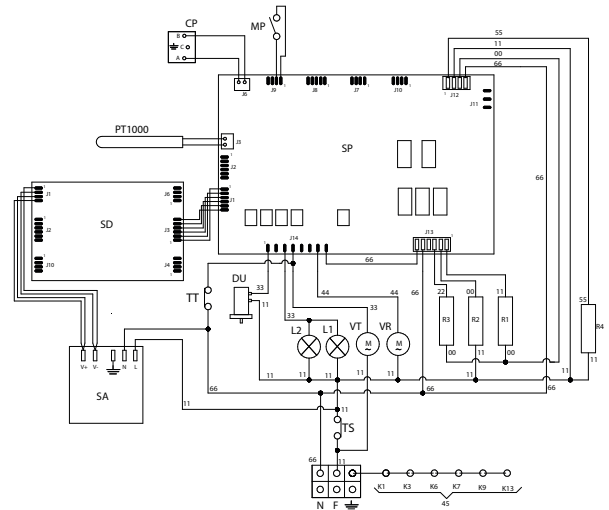
00 Musta	M Kytkenärima
11 Ruskea	MG Paistivarras
22 Rosso	MP Mikro-luukku
33 Valkoinen	N Neutri
45 Viher-keltainen	L1 Unin valo
55 Harmaa	L2 Unin valo
66 Sininen	R1 Ylävastus
CP Keittoanturi	R2 Maan vastus
DU Höyrypurkausvahatermomoottori	R3 Grillivastus
F Vaihe	R4 Pyöreä vastus
FLC Suodattaa	SD Näytön välileht
K1 Maadoitusliitin	SP Käynnistyksen syytystulppa
K2 " " maan vastus	SS Anturin kortti
K3 " " uuni tuuletin	TS Tangentiaalinen
K4 " " kierron vastus	TT Tangentiaalinen termostaatti
K5 " " ylävastus	V Unin tuuletin
K6 " " uunin valo 1	VT Jäähdytin

K7 " " uunin valo 2
K8 " " paistivartaat
K9 " " mototuulet. tangen
K15 " " runk

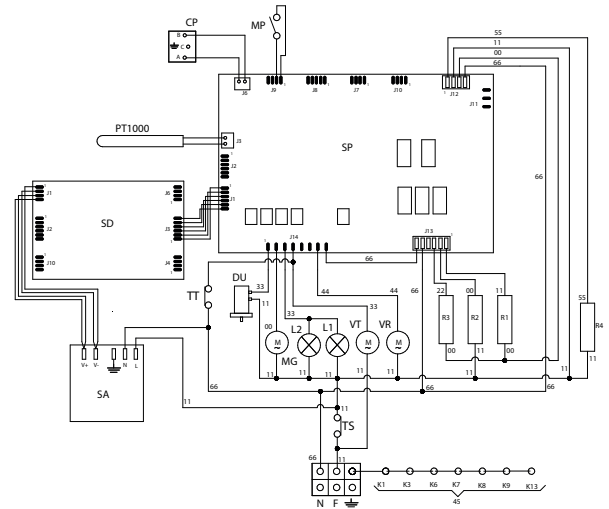
SA Sähköliitäntä
PT1000 Lämpötila-anturi
MC Lyhyt mikrokytkin TS
MU Luukun vapautuksen mikrokytkin
ML Luukun lukituksen mikrokytkin
MBP Luukun lukituksen moottori
TSP PYROLYYSIN turvatermostaatti
TS1 Oven vapautuksen termostaatti

SÄHKÖKAAVIOT

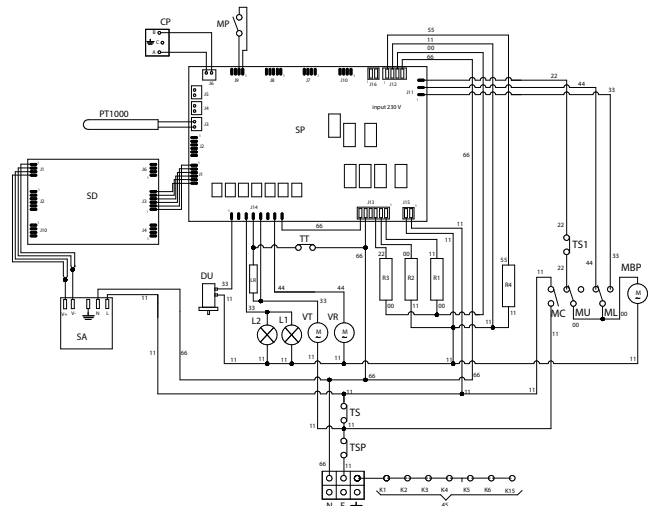
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



⚠️ VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

Apparatets egenskaper

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Ikke blokker ventilasjons- eller varmeuttakene.

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

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

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

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

B. Bruk aldri apparatet med bare føtter.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

23. Kvelningsfare.

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

24. Kvelningsfare.

Barns hud er mye mer delikat enn voksnes.

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

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

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

27. Før PYROLYSE-funksjonen kobles inn:

- Fjern alt tilbehør fra ovnsrommet: rister, stekebrett, siderister, steketermometer, eventuelt service.

- Fjern eventuelt størknede rester (for å unngå røyk).

28. OBS! – Fare for forbrenninger

Fare for skader som følge av høye overflatetemperaturer. Under pyrolysefunksjonen vil ovnen bli svært varm i forhold til normal steking; ikke rør ovnen og hold barn på god avstand.

OBS! - Fare for helseskader

Grunnet den høye temperaturen på nesten 500°C skapes det damp som kan ivirke irriterende på slimhinnene.

Det er derfor viktig å lufte rommet godt og ikke oppholde seg der over lengre tid.

29. Bruk kun anbefalt temperatursonde for denne ovnen.

30. For å unngå overoppheting må ikke apparatet monteres bak skapdører


■ FØRSTE OPPSTART

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















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

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

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

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

■ DISPLAY - Ikonoversikt

	Pause
	Oppstart
	°C - °F
	Skjermlås
	Bekreft
	Innstillinger
	Steketermometer
	Hjem
	Lys
	Timer
	Ut - Avslutt
	Klokke
	Bekreft innstillinger
	Slå av

■ BRUKSINSTRUKSJONER

Apparatfunksjon

Hjemstartsidet til displayet

1 = Lar deg fortsette til oppsettskjermen for stekekammer.

2 = Lar deg stille inn timer.

3 = Gir direkte tilgang til innstillingene.

Innstillinger

4 = Valg av gradtype (°C eller °F).

5 = Tidsinnstilling.

6 = Ut - Avslutt.



7 = Skjermlås.

8 = For å låse opp, trykk på skjermen i 10 sekunder.

9 = Lar deg stille inn volumet på det akustiske signalet og eventuelt en lyd når du berører skjermen.

Still inn en timer

10 = Øk eller reduser tid.

11 = Bekreft når ønsket tid er stilt inn. Et akustisk signal vil angi slutt.

12 = Bekreft og gå tilbake til startsidet.

13 = Numerisk tastatur.

Apparatfunksjon

14 = Velg stekefunksjon.

14a = Velg tørr/fuktig matlaging.

MERK: kun mulig i visse tilberedningsmoduser.

14b = Bekreft tilberedningsfunksjonen.

14,1 = Lys (på eller av).

14,2 = Hjem (gå tilbake til startskjermen).

15 = Still inn steketemperatur.

15b = Det er to alternativer for å stille inn temperaturen:

- dra over linjen

- med + eller -

15 = Bekreft stekefunksjon.

16 = Still inn tilberedningstiden og programmert start.

16a = Still inn steketiden.

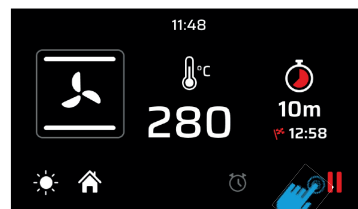
16b = Viser sluttid for steking.

16c = Still inn starttiden.

16d = Bekreft stekefunksjon.

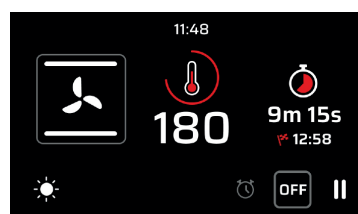
16e = Displayet til ovnen slår seg av for å spare energi etter 1 times inaktivitet. Det kan aktiveres med et trykk.

■ STEKEPROSESS



KAMMER INNSTILT

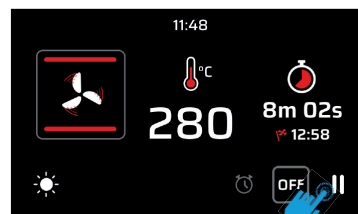
Når kammeret er stilt inn (stekefunksjon, temperatur og timer innstilt), bekrefter du for å starte forvarmingen. På dette tidspunktet vil displayet bytte til forvarmingsmodus.



FORVARMINGSFASE

Det er fire nivåer som lar deg overvåke forvarmingsprosessen.

Den røde delen vil gradvis øke til den fyller displayet:



FORVARMING FERDIG

Når den innstilte temperaturen er nådd, vil displayet bli rødt for å angi slutten av forvarmingsfasen og starten av stekefasen. Hvis en steketid er stilt inn, vil ovnen slå seg av automatisk når tiden har gått.

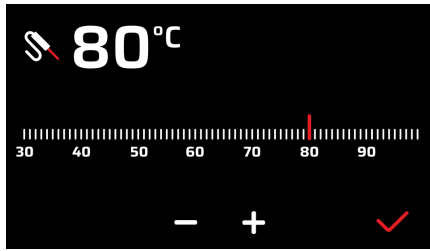
Hvis ingen steketid er stilt inn, er det mulig å stanse  og deretter avslutte matlagingen.

■ TILBEREDNING MED STEKETERMOMETER

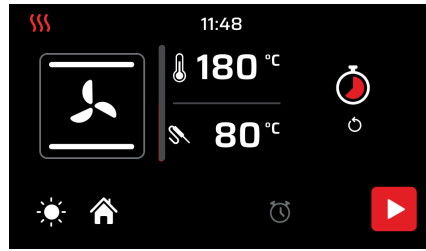
N.B. Tilberedning med steketermometer kan ikke brukes i funksjonene "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" og "ECO".

Med ovnen i Stand-by, sett steketermometeret inn i den spesielle tilkoblingskontakten som hovedsakelig er plassert på venstre vegg i ovnen.

TEMPERATURTERMOSTATVELGER



VARMEMODUS MED TERMOMETER



⚠ OBS: hvis displayet ikke reagerer på kommandoene (berøringsblokkert) er det tilstrekkelig å åpne og lukke ovnsdøren

■ FUNKSJONSİKONER



Pizza-funksjon

Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av pizza, focaccia og brød. Hovedvarmekilden kommer fra det nedre varmeelementet som fungerer i kombinasjon med de andre varmeelementene i ovnen.



Normal statisk steking

Dette er den klassiske funksjonen til den elektriske ovnen, spesielt egnet for tilberedning av følgende matvarer: svineribbe, pølser, bacalao, braiseret kjøtt, vilt, kalvestek, marengs og kjeks, bakt frukt, etc.



Steking med undervarme

Dette er den mest egnede metoden for å fullføre tilberedningen av mat, spesielt bakverk (kjeks, marengs, gjærbakst, fruktdesserter, etc.) og annen mat.



Steking med overvarme

Spesielt egnet for brunning og for å gi den siste fargen på mange matvarer. Det er den anbefalte funksjonen for hamburgere, svineribbe, kalvekjøtt, sjøtunge, blekksprut, etc.



Grilling med lukket dør

Funksjonen indikert for rask og dyp grilling, for brunning og steking av kjøtt generelt, filet, t-beinstek, grillt fisk og også grillede grønnsaker. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.



Ventilert grilling

Spesielt rask og dyp med betydelig energisparing, denne funksjonen passer for mange matvarer som: svineribbe, pølser, svinekjøtt eller blandede spyd, vilt, potet-gnocchi, etc. Matlaging med elektrisk grill skal utføres med termostaten på 180 °C.



Intensiv steking

Det er funksjonen til rask og intens matlaging av ulike retter. Den passer til: fisk i folie, braiserede grønnsaker, grillspyd, and, kylling, etc.



Steking med flere vifter

Dette er funksjonen som gjør det mulig å tilberede ulike retter samtidig uten at luktene blander seg sammen. Du kan lage bakt lasagne, pizza, croissanter, paier, kaker osv.



Eco-steking

Dette er funksjonen som lar deg lage mat med betydelige besparelser på strømforbruket. For å få mest mulig ut av denne funksjonen er det nyttig, før du aktiverer ECO-funksjonen, å sette retten i ovnen ved å plassere den i midten av kammeret. Med Eco-funksjonen tilpasses steketidene til langsomme tilberedninger som: braiseret kjøtt, hvitt kjøtt, bakt pasta, delikate bakverk.

Merk: Eco-steking kan ikke velges med kjøtttermometeret satt inn.



Tining

Tillater rask tining av all frossen mat generelt som raskt bringes til romtemperatur.



Hurtigstart

Denne funksjonen brukes til å fremskynde forvarmingen av ovnen. Det anbefales å bruke denne funksjonen når du stiller inn en steketemperatur mellom 200 og 300 °C. Bruk av QuickStart-funksjonen for temperaturer lavere enn 200°C gir ingen spesielle fordeler. VÆR OPPMERKSOM: Hurtigstartfunksjonen er ikke egnet for tilberedning av mat, den brukes kun til å forvarme ovnen raskere.

IKKE BRUK HURTIGSTARTFUNKSJONEN I MER ENN 20 MINUTTER



Hydrolytisk funksjon (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

En automatisk rengjøringsfunksjon som kan rengjøre ovnsrommet på bare 20 minutter ved lav temperatur (90 °C). "Hydrolytisk" rengjøring løser opp smusset, slik at det kan fjernes lettere uten å etterlate lukt.



Pyrolytisk funksjon (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

En automatisk rengjøringsfunksjon som kan rengjøre ovnsrommet ved høye temperaturer.

Når man velger denne funksjonen vil ovnen nå en temperatur på nesten 500°C midt i ovnen, noe som reduserer alle urenheter til aske. To forskjellige pyrolysenivåer er tilgjengelig med forskjellig varighet:

- Lett syklus: varer i 1:30 t

- Intensiv syklus: varer i 2:30 t



Det anbefales å bruke lett syklus ved regelmessige intervaller, mens den intensive syklusen kun burde brukes unntaksvis når det har brent seg fast store mengder matrester.



Sabbat-funksjon

Sabbat-modusen holder ovnen påslått i statisk stekemodus inntil funksjonen deaktiveres, med en maksimal tid på 74 timer. Det er mulig å holde matrettene varme i ovnsrommet uten å slå på eller av ovnen. Alle de andre steke- og rengjøringscyklusene er deaktiverte.

Det vil ikke avgis lydsignaler og displayet vil ikke vise temperaturvariasjoner.



Tørr/fuktig matlaging

Ovnen er utstyrt med en automatisk enhet som gjør at kondensatdamp fra matlagingen kan trekkes ut av ovnen i noen funksjoner: dette forårsaker tørrkoking (dry). Hvis behov under matlagingen krever at fuktighet forblir inne i ovnen, matlaging med fuktighet (moisture), kan den automatiske enheten deaktiveres ved å trykke på det aktuelle ikonet.


STEKEINSPEKSJON

Hvis det er nødvendig å inspisere maten som tilberedes, kan ovnsdøren åpnes. I dette tilfellet tennes lysene og den tvungne ventilasjonen (ved ventilerert matlaging) og rotasjonen av spyddet (ved grilltilberedning med lukket dør) stopper. Ved å lukke døren aktiveres den tidligere innstilte funksjonen på nytt.

■ BRUKSINSTRUKSJONER - Hydrolytisk funksjon



Hvordan foreta rengjøring

1. Fjern eventuelle matrester for hånd med en fuktig svamp.
2. Ta ut alt tilbehør av ovnsrommet (rister, stekebrett, siderister, eventuelt servise).
3. Med kald ovn, hell 100 ml vann i bunnen av ovnsrommet på 60 cm modeller, 150 ml vann på 90 cm, og tilsett 2 dråper nøytralt vaskemiddel for å forenkle fjerningen av de vanskeligste flekkene.
4. Aktiver funksjonen (lampen vil være avslått under funksjonen og kan ikke slås på).
5. Vær forsiktig når man åpner døren ved endt syklus, da ovnsrommet er fullt av damp. Vent til ovnen kjøles ned, vask med en fuktig svamp og tørk av med en myk klut.
6. Ovnrommet må rengjøres regelmessig slik at urenheterne størkner.
7. Under den hydrolytiske funksjonen må man ikke åpne døren eller helle vann i bunnen av ovnen.
8. Det er ikke mulig å avbryte med pausetasten () underveis i funksjonen


OBS!

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

■ BRUKSINSTRUKSJONER - Pyrolytisk funksjon



Hvordan foreta rengjøring

1. Fjern eventuelle matrester for hånd med en fuktig svamp for et optimalt resultat (kan forårsake røykdannelser).
2. Ta ut alt tilbehør av ovnsrommet (rister, stekebrett, siderister, eventuelt servise).
3. Velg pyrolysefunksjonen med døren lukket. Etter noen sekunder aktiveres dørlåssystemet.
4. Under pyrolysesyklusen aktiveres det spesielle katalytiske filteret som absorberer og eliminerer fett og vond lukt.
5. Luken til apparatet åpnes kun når funksjonen avsluttes og inntil ovnen når en sikker temperatur.
6. Etter endt prosess kan man enkelt fjerne alle rester som har satt seg fast med en fuktig klut, avhengig av smussnivå i ovnsrommet.
7. Varigheten til pyrolysesyklusen kan innstilles til 90' eller til 150' basert på mengden smuss som har festet seg til veggene i ovnen. Det er også mulig å stille inn forsinket start av rengjøringscyklusen.
8. Det er ikke mulig å avbryte Py-funksjonen med pausetasten () underveis i syklusen.

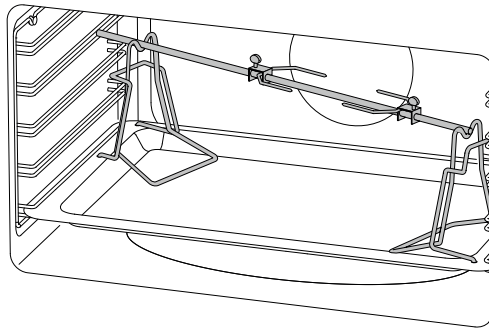
OBS!

- Fare for forbrenninger
 - Fare for skader som følge av høye overflatetemperaturer. Under pyrolysefunksjonen vil ovnen bli svært varm i forhold til normal steking; ikke rør ovnen.
 - Fare for helseskader
- Grunnet den høye temperaturen på nesten 500°C skapes det damp som kan ivirke irriterende på slimhinnene. Det er derfor viktig å lufte rommet godt og ikke oppholde seg der over lengre tid. Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Merk: under pyrolysefunksjonen vil ikke lampen være i funksjon

■ INSTRUKSJONER FOR BRUK - Tilbehør

Bruk av grillspyd (kun på enkelte modeller)

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

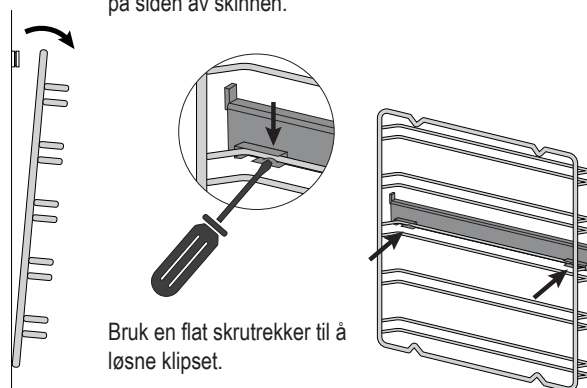
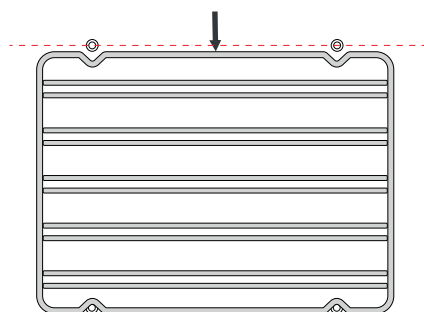


Teleskopiske skinner

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

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

Gjenta operasjonene i motsatt rekkefølge for å flytte skinnen



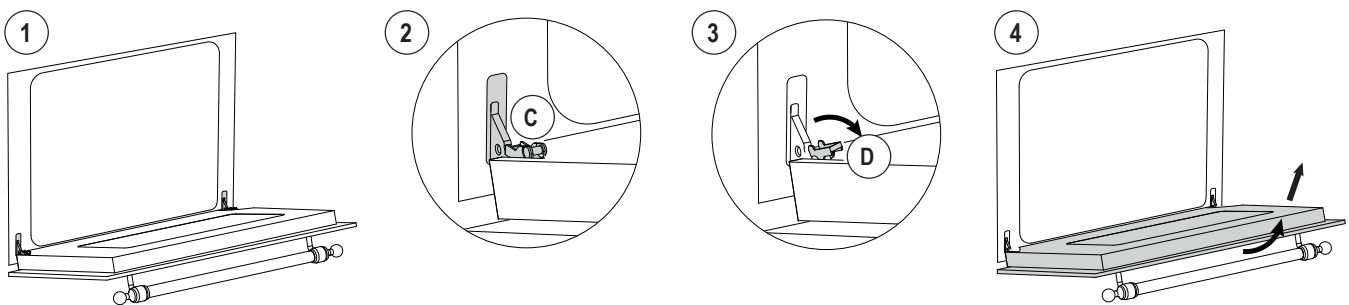
Bruk en flat skrutrekker til å løsne klipset.

■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Fjerning av dør

Metode

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

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



■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Demontering og rengjøring av glass

Gå frem på følgende måte:

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

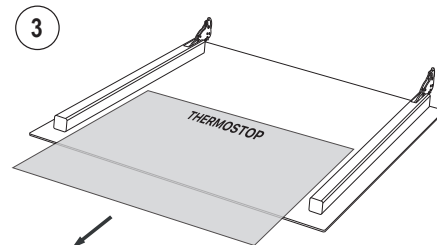
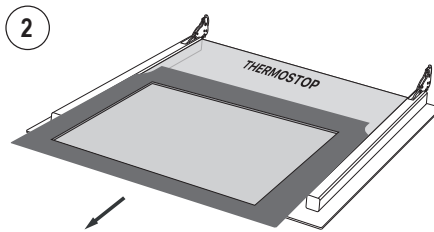
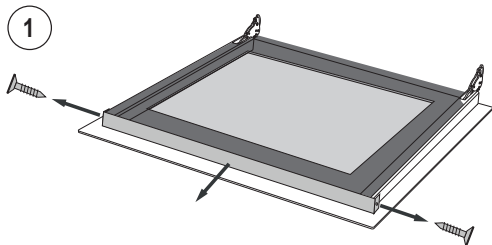
Sekvens for fjerning av glass

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

Løsne de 2 skruene H/V på den øvre listen

Løft det øvre glasset og fjern det

Fjern mellomglasset



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

STEKEOVN

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

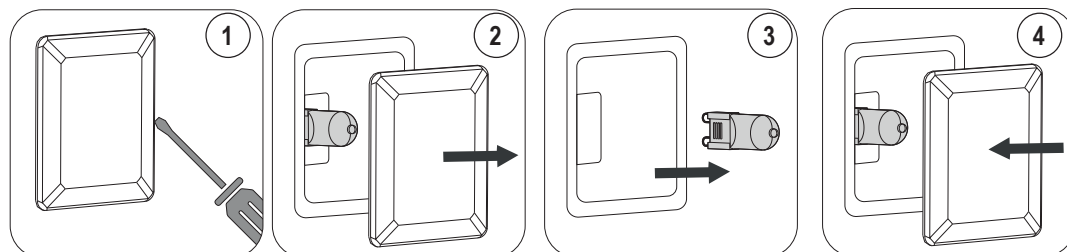
FRONTPANEL

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

■ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD - Lampebytte

Gå frem på følgende måte:

Hvis ovnslyset ikke virker, koble apparatet fra strømmettet, fjern lampebeskyttelsesglasset og bytt lampen. Bytt ut lampen med en passende 40W halogenlampe (G9).



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

■ PROBLEMLØSNING - Generiske problemer

⚠ VÆR OPPMERKSOM!

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

TFT touch-feil

- Systemfeil

Følgende feil er oppdaget:

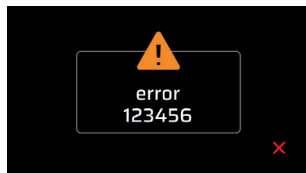
Syntaksen til feilkoden er: "E YY x", hvor:

YY = feilkode

x = kammernummer hvor feilen genereres eller '0' for generelle feil.

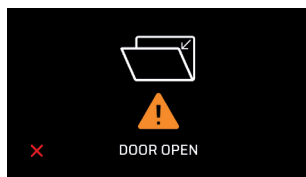
Beskrivelse	FEILKODE
Kammersonde brutt	00
Kammersonde i kortslutning	01
Steketermometer brutt	04
Steketermometer i kortslutning	05
Overoppheting	08
Intern anomali (kretskort)	19
Kommunikasjonsfeil	20

PROBLEMVARSEL



Hvis feil oppstår, koble fra og koble til enheten igjen. Hvis feilen inntreffer igjen, må en autorisert tekniker kontaktes.

ADVARSEL ÅPEN DØR (MENS TILBEREDNING PÅGÅR)




Lukk ovnsdøren.

■ STEKETABELL - Ventilert konveksjonsovn (kun veiledende verdier)

RETT	TEMP. C°		MIN.
KJØTT			
Storfestek	170-180	2/3	40/50
Oksestek	170-190	2/3	40/60
Kalvestek	160-180	2/3	65/90
Lammestek	140-160	2	100/130
Roastbiff	180-190	2/3	40/45
Harestek	170-180	2/3	80/100
Kaninstek	160-170	2	80/100
Kalkunstek	160-170	2	160/240
Gåsestek	160-180	2/3	120/160
Andestek	170-180	2/3	100/160
Grillet kylling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
SØTBAKST			
Fruktkake	180-200	2	40/50
Margherita-kake	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sukkerbrødkake	190-200	2	25/35
Smultringer	160-180	2	35/45
Søte butterkaker	180-200	2	20/30
Druekake	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ladyfingerkjeks	150-180	2	50/60
Eplesmultboller	180-200	2	18/25
Ladyfingerpudding	170-180	2	30/40
BRØDBAKST			
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ STEKETABELL - Statisk ovn (kun veiledende verdier)

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

RETT	TEMP. C°		MIN.
Croissant	175-200	2	25/30
Sukkerbrødkake	220-250	2	20/30
Smultringer	180-200	2	30/40
Søte butterkaker	200-220	2	15/20
Druekake	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ladyfingerkjeks	180-200	2	40/50
Eplesmultboller	200-220	2	15/20
Ladyfingerpudding	200-220	2	20/30
BRØDBAKST			
Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Viktig

Sett inn maten når ovnen er varm.

- Tilbereding på grill

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

■ STEKETABELL - Innvendige temperaturer i retter med sonde

RETT	TEMPERATUR (°C)
KJØTT	
Storfekjøtt	
• Roastbiff - Blodig oksefilet	40-45
• rosa (medium)	50-55
• godt stekt	60-65
• Oksestek	80-85
Svinekjøtt	
• Svinefilet	65-70
• Svinesteik I skinke	80-85
• Coppa, skank	80-85
• Kotelett	75-80
• Schnitzel, uten bein	70
• Schnitzel i saltlake (Kassler)	65-70
• Kjøttkake	70-75
Kalvekjøtt	
• Kalvestek	70-75
• Kalvestek med nyrer	75-80
• Kalvefot	80-85
Vilt	
• Viltkjøtt	75-80
• Rygg	60-70
• Blodig filet	40-45
• Rosa filet (medium)	50-55
• Godt stekt filet	60-65
Lam	80-85
Stek med fyll	70-75
Fjærfe	85-90
Fisk	85-90

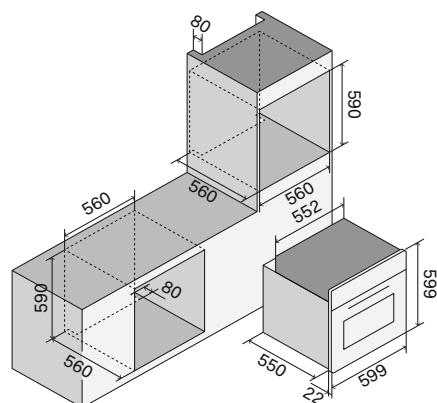
Viktig: Stikk alltid termometeret helt inn til håndtaket slik at spissen er i midten av steken og ikke i nærheten av bein eller fett.

■ MONTERING - Monteringsanvisninger

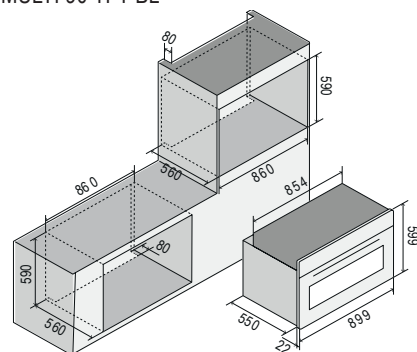


Typeskiltet som er plassert på karmen til ovnsdøren og vist på side 1, er synlig med døren åpen, det inneholder alle nødvendige data for installasjon, for eksempel: apparatmodell, merkespenning og strømforbruk. Mål og kontroller først utskjæringen for innfelling i møblet, som skal samsvare nøyaktig med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

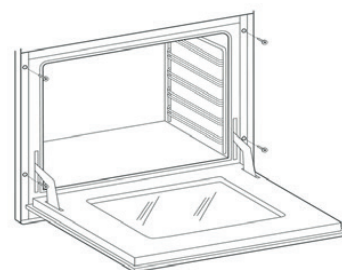
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL| P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ MONTERING - Elektrisk tilkobling



Følgende instruksjoner er ment for den kvalifiserte personen som skal utføre installasjonen, justeringen og det tekniske vedlikeholdet av apparatet, og som skal sørge for at disse operasjonene skjer så korrekt som mulig og i samsvar med gjeldende forskrifter.

Viktig: eventuell justering, vedlikehold osv. må utføres etter at støpselet er koblet fra apparatet.

MONTERINGSREGLER

Dette utstyret samsvarer med følgende direktiver:

DIREKTIV 2002/96/EF

LAVSPENNINGSDIREKTIV 2014/35/EU

ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITETSDIREKTIV 2014/30/EU

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

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

I motsatt fall fraskriver produsenten seg alt ansvar.

I dette heftet finner du også koblingskjemaet til apparatet.

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

Før du kobler apparatet til strømmettet, sørg for at:

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

- strømforsyningsystemet må være utstyrt med en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med ledning uten støpsel (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, med tverrsnitt 3G1,5 mm²): tilkoblingen må gjøres med tanke på at den gulgrønne ledningen er jordleder og aldri må brytes.

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

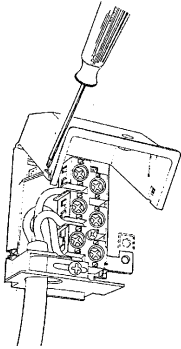
For direkte tilkobling til nettverket er det nødvendig at:

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

• strømforsyningsanlegget er utstyrt med en effektiv jordforbindelse,

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

• en fast nettbryter er integrert i samsvar med installasjonsreglene.



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

INSTALLASJON - Koblingskjema Forbruk (kW)

Modell G5	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

Oversikt

00	Sort	M	Rekkeklemmer
11	Brun	MG	Spyd
22	Rød	MP	Mikrobryter dør
33	Hvit	N	Nøytral
44	Gul	R1	Øvre element
45	Gul/grønn	R2	Nedre element
55	Grå	R3	Grillelement
66	Blå	R4	Sirkulært element
PC	Stekesonde	L1	Ovnslys
DU	Termoaktuator damputløp	L2	Ovnslys
F	Fase	SD	Displaykort
FLC	Filter	SD	Displaykort
K1	Rekkeklemme jordledning	SP	Effektkort
K2	" " nedre element	SS	Sondekort
K3	" " ovnsvifte	TS	Sikkerhetstermostat
K4	" " sirkulært element	V	Ovnsvifte
K5	" " øvre element	VT	Kjølevifte
K6	" " ovnslys 1	SA	Forsyning
K7	" " ovnslys 2	PT1000	Temperatursonde
K8	" " spyd	MC	Kort mikrokontakt TS

K9 " " perifer motorisert vifte

K15 " " ramme

MU Mikrokontakt døråpning

ML Mikrokontakt dørlåsing

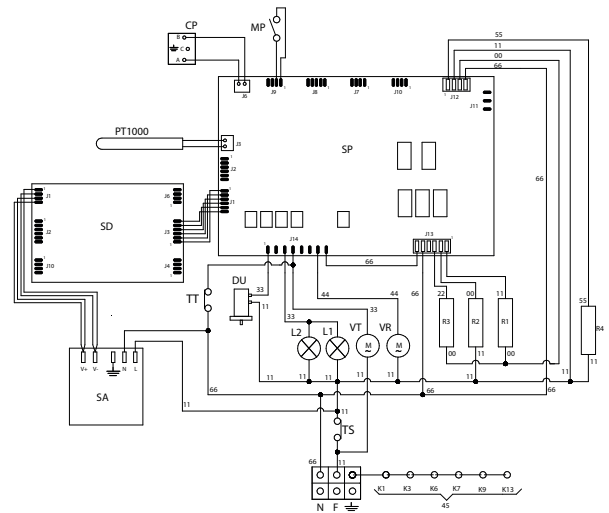
MBP Dørlåsmotor

TSP PYROLYSE sikkerhetstermostat

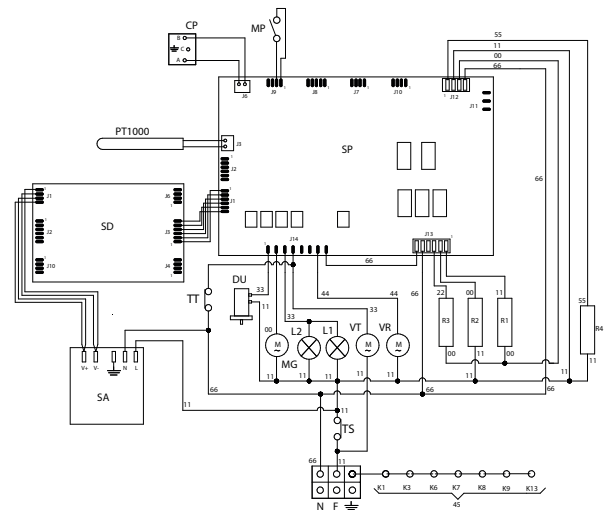
TS1 Døråpningstermostat

Elektriske skjema

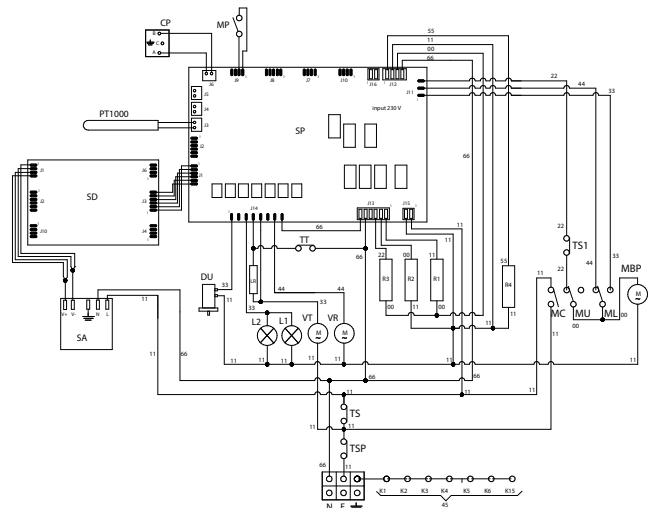
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



! WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Charakterystyka urządzeń

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, odłączyć 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 rękami lub stopami;
- B. Nigdy nie używać urządzenia na bosą;
- C. Unikać stosowania przedłużaczy i ewentualnie podjąć wszelkie możliwe środki ostrożności;
- D. Nie ciągnąć za przewód elektryczny, aby wyjąć go z gniazda prądu;
- E. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.);

F. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem. - To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i z konserwacją nie po-

winny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

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

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

14. W przypadku usterek lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie podejmować prób naprawy. Naprawa powinna być wykonana wyłącznie przez autoryzowany serwis. Zawsze wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może zagrazać 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 pozwol im na zabawę urządzeniem.

23. Niebezpieczeństwo uduszenia.

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

24. Ryzyko oparzenia

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

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

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

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

27. Przed włączeniem funkcji PIROLIZY:

- wyjąć z komory pieca wszystkie akcesoria: ruszty, blachy, boczne kratki, sondę punktową, ewentualne naczynia;

- usunąć zanieczyszczenia (aby uniknąć dymu).

28. Uwaga - niebezpieczeństwo poparzenia

Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych wysoką temperaturą powierzchni - podczas czyszczenia z funkcją pyrolizy, piekarnik nagrzewa się znacznie bardziej niż podczas normalnego pieczenia. Unikać dotykania piekarnika, trzymać dzieci w bezpiecznej odległości.

Uwaga - niebezpieczeństwo obrażeń

Ze względu na wysoką temperaturę, prawie 500°C, uwalniane są opary, które mogą podrażniać błony śluzowe.

Z tego powodu, podczas użytkowania należy dobrze wywietrzyć pomieszczenie, unikając przebywania wewnątrz przez dłuższe okresy czasu.

29. Należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika.

30. Aby uniknąć przegrzania, nie instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami


■ PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przy pierwszym użyciu piekarnika należy uruchomić go bez wsadu na około 1 godzinę (230°C), ewentualnie pozostawiając otwarte okna w kuchni. Przy pierwszym włączeniu z piekarnika wydzielią się nieprzyjemne zapachy. Są one spowodowane pozostałościami produkcyjnymi, takimi jak smary, oleje czy żywice. Po upływie określonego czasu piekarnik będzie gotowy do pierwszego pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie emalii.

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

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

■ WYŚWIETLACZ - Legenda ikon

	Pauza
	Start
	°C - °F
	Blokada ekranu
	Potwierdź
	Ustawienia
	Sonda mięsa
	Home
	Oświetlenie
	Timer
	Wyjście - Zakończenie
	Zegar
	Potwierdź ustawienia
	Wyłącz

■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Działanie



Home strona główna wyświetlacza

- 1 = Umożliwia przejście do ekranu ustawień komory.
- 2 = Umożliwia ustawienie timera.
- 3 = Umożliwia bezpośredni dostęp do ustawień.

Ustawienia

- 4 = Wybór jednostki stopni (°C lub °F).
- 5 = Ustawienie godziny.
- 6 = Wyjście - Zakończenie.
- 7 = Blokada ekranu.
- 8 = W celu odblokowania dotknąć ekran przez 10 sekund.
- 9 = Umożliwia ustawienie głośności sygnału dźwiękowego i wybór dźwięku po dotknięciu wyświetlacza.

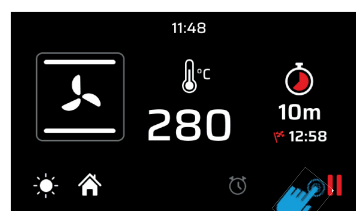
Ustawianie timera

- 10 = Zwiększenie lub zmniejszenie czasu.
- 11 = Potwierdzenie po ustawieniu żądanego czasu. Sygnał dźwiękowy wskaże jego zakończenie.
- 12 = Potwierdzenie i powrót do strony początkowej.
- 13 = Klawiatura numeryczna.

Funkcje

- 14 = Wybór funkcji pieczenia.
 - 14a = Wybór pieczenia na sucho/z wilgocią.
- UWAGA:** możliwe tylko w niektórych trybach pieczenia.
- 14b = Potwierdzenie funkcji pieczenia.
 - 14.1 = Oświetlenie (włączone lub wyłączone).
 - 14.2 = Home (powrót do strony początkowej).
 - 15 = Ustawienie temperatury pieczenia.
 - 15b = Istnieją dwie możliwości ustawienia temperatury:
 - przewinięcie paska
 - za pomocą + lub -
 - 15 = Potwierdzenie funkcję pieczenia.
 - 16 = Ustawienie czas pieczenia i zaprogramowany start.
 - 16a = Ustawienie czasu pieczenia.
 - 16b = Pokazuje godzinę zakończenia pieczenia.
 - 16c = Ustawienie godziny rozpoczęcia.
 - 16d = Potwierdzenie funkcji pieczenia.
 - 16e = Ze względu na oszczędność energii wyświetlacz pieca wyłącza się po 1 godzinie bezczynności. Wystarczy dotknąć, aby go ponownie uaktywnić.

■ PROCES PIECZENIA



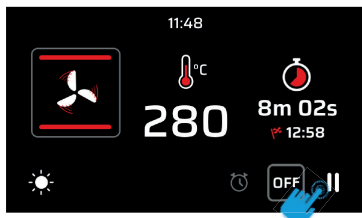
KOMORA USTAWIONA

Po ustawieniu komory (funkcja pieczenia, temperatura i timer) potwierdzić, aby rozpocząć nagrzewanie. W tym momencie wyświetlacz przełączy się na tryb nagrzewania.



ETAP NAGRZEWANIA

Istnieją cztery poziomy monitorowania procesu nagrzewania. Czerwona część będzie się stopniowo powiększać, do momentu wypełnienia wyświetlacza.



NAGRZEWANIE ZAKOŃCZONE

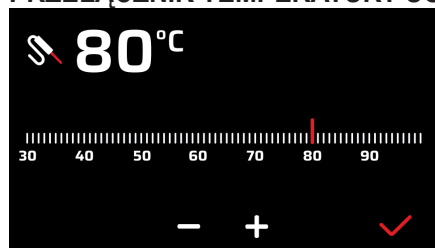
Po osiągnięciu ustawionej temperatury, wyświetlacz zmienia kolor na czerwony, wskazując zakończenie etapu nagrzewania i rozpoczęcie etapu pieczenia. Jeśli został ustawiony czas pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie po jego upływie.

Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, możliwe jest wstrzymanie , a następnie dokończenie pieczenia.

■ PIECZENIE Z SONDĄ DO MIĘSA

Zwróć Uwagę! Pieczenie z użyciem sondy nie może być stosowane w funkcjach „DEFROST”, „QUICK START”, „PIZZA” i „ECO”. Gdy piekarnik znajduje się w trybie stand-by, włożyć sondę do odpowiedniej tulei przyłączeniowej, która znajduje się na lewej ścianie piekarnika.

PRZEŁĄCZNIK TEMPERATURY SONDA



TRYB NAGRZEWANIA Z SONDĄ



 **OSTRZEŻENIE:** jeśli wyświetlacz nie reaguje na polecenia (zablokowany dotyk), wystarczy otworzyć i zamknąć drzwiczki piekarnika

■ IKONY FUNKCJI



Funkcja Pizza

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do pieczenia pizzy, bułek i chleba. Główne źródło ciepła pochodzi z dolnej grzałki, która pracuje w połączeniu z innymi grzałkami piekarnika.



Pieczenie tradycyjne statyczne

Jest to klasyczna funkcja piekarnika elektrycznego, szczególnie przydatna do przyrządzania następujących potraw: żeberka wieprzowe, kielbasa, dorsz, duszone mięso, dziczyzna, pieczeń cielęca, beza i ciastka, pieczone owoce itp.



Pieczenie od spodu

Jest to najbardziej odpowiednia metoda kończenia pieczenia potraw, zwłaszcza ciast (biszkoptów, bez, ciast drożdżowych, ciast z owocami itp) oraz innych produktów.



Pieczenie od góry

Szczególnie nadaje się do przyrumieniania i nadawania koloru wielu potrawom; jest to funkcja zalecana do hamburgerów, kotletów wieprzowych, steków cielęcych, soli, mątwy itp.



Pieczenie na grillu z zamkniętymi drzwiczkami

Idealna funkcja do szybkiego i głębokiego grillowania, do opiekania i pieczenia mięsa, steku z fileta, steku po florencku, grillowanych ryb oraz warzyw. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.



Pieczenie na grillu z termoobiegiem

Szczególnie szybka i głęboka przy dużej oszczędności energii, funkcja ta nadaje się do przyrządzania wielu potraw takich jak: żeberka wieprzowe, kielbaski, szaszłyki wieprzowe lub mieszane, dziczyzna, gnocchi alla romana itp. Pieczenie za pomocą grilla elektrycznego musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.



Pieczenie intensywne

Jest to funkcja do szybkiego i intensywnego pieczenia różnych potraw; nadaje się do: pieczonych ryb, duszonych warzyw, szaszłyków, kaczki, kurczaka itp.



Pieczenie z termoobiegiem wielopoziomowe

Jest to funkcja, która pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw bez mieszania się zapachów; można ją wykorzystać do pieczenia lasagne, pizzy, croissantów i brioszek, tart, ciast itp.



Pieczenie Eco

Jest to funkcja, która umożliwia pieczenie z dużą oszczędnością energii elektrycznej. Aby w pełni wykorzystać tę funkcję, należy przed włączeniem funkcji ECO włożyć potrawę do piekarnika, umieszczając ją na środku komory. Dzięki funkcji Eco czas pieczenia dostosowany jest do wolnego pieczenia takich potraw jak: duszone mięso, białe mięsa, zapiekane makarony, delikatne ciasta.

Uwaga: z włożoną sondą nie można wybrać funkcji pieczenia Eco.



Rozmrażanie

Umożliwia szybkie rozmrażanie wszystkich zamrożonych produktów, które są szybko odzyskują temperaturę pokojową.



Quick Start

Funkcja ta służy do przyspieszenia nagrzewania piekarnika. Zaleca się jej stosowanie w przypadku temperatury pieczenia od 200 do 300°C. Używanie funkcji QuickStart w przypadku temperatury poniżej 200°C nie ma szczególnych zalet. OSTRZEŻENIE: Funkcja Quick Start nie jest funkcją do pieczenia potraw, służy jedynie do szybszego nagrzewania piekarnika.

NIE UŻYWAĆ FUNKCJI QUICK START PRZEZ DŁUŻEJ NIŻ 20 MINUT



Funkcja Hydrolizy (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Jest to funkcja automatycznego czyszczenia, która ułatwia czyszczenie komory pieczenia w zaledwie 20 minut, w niskiej temperaturze (90 °C). System czyszczenia z funkcją „Hydrolizy”: zmiękcza brud, dzięki czemu można go łatwiej usunąć i nie pozostawia nieprzyjemnych zapachów.



Funkcja Pyrolizy (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Jest to funkcja automatycznego czyszczenia komory pieczenia w wysokich temperaturach.

Po włączeniu tej funkcji środek piekarnika osiąga temperaturę prawie 500°C, zamieniając resztki brudu na popiół. Dostępne są 2 poziomy pyrolizy o różnym czasie trwania:



- Cykl delikatny: trwający 1:30 godz.

- Cykl intensywny: trwający 2:30 godz.

Zaleca się stosowanie cyklu delikatnego w regularnych odstępach czasu, a cyklu pełnego tylko w przypadku bardzo uporczywych zabrudzeń.



Sabbat-functie

De Sabbath-modus houdt de oven ingeschakeld in een statische bereidingsstand totdat deze wordt uitgeschakeld, voor maximaal 74 uur. U kunt het voedsel warm houden in de bereidingsruimte zonder de oven in of uit te schakelen. Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld. Er worden geen geluidssignalen afgegeven en het display geeft geen temperatuurveranderingen aan.



Pieczenie na sucho / z wilgocią

Piekarnik jest wyposażony w automatyczne urządzenie, które w określonych funkcjach pozwala na wydalanie oparów kondensacyjnych powstających podczas pieczenia: pieczenie na sucho (dry). Jeśli potrawa wymaga, aby wilgość pozostała wewnątrz piekarnika, pieczenie z wilgocią (moisture) można automatycznie wyłączyć takie urządzenie, dotykając odpowiedniej ikony.


KONTROLA PIECZENIA

W razie konieczności kontroli pieczonej potrawy, można otworzyć drzwiczki piekarnika. Następuje włączenie oświetlenia i zatrzymanie wymuszonego termoobiegu, w przypadku pieczenia z termoobiegiem oraz obrót różna, w przypadku pieczenia na grillu z zamkniętymi drzwiczkami. Zamknięcie drzwiczek powoduje aktywację ustawionej wcześniej funkcji.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Funkcja Hydrolizy



Przebieg procesu czyszczenia

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




UWAGA

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

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Funkcja Pyrolizy



Przebieg procesu czyszczenia

1. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, za pomocą wilgotnej gąbki usunąć wszelkie resztki żywności (może pojawić się dym);
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia (ruszty, blachy, boczne kratki, ewentualne naczynia).
3. Po zamknięciu drzwiczek wybrać funkcję pyrolizy. Po kilku sekundach zadziała blokada drzwiczek.
4. Podczas cyklu pyrolizy uruchamia się specjalny filtr katalityczny, który pochłania i eliminuje tłuszcz oraz nieprzyjemne zapachy.
5. Drzwiczki urządzenia otwierają się tylko po zakończeniu funkcji i po osiągnięciu bezpiecznej temperatury.
6. Pod koniec procesu resztki, które mogą powstać w zależności od stopnia zabrudzenia komory, można łatwo usunąć za pomocą wilgotnej szmatki.
7. Czas trwania cyklu pyrolizy można ustawić na 90' lub 150' w zależności od ilości brudu osadzającego się na ściankach piekarnika. Możliwe jest również ustawienie rozpoczęcia cyklu czyszczenia z opóźnieniem.
8. Nie jest możliwe przerwanie funkcji PY podczas jej działania za pomocą przycisku pauzy ().



UWAGA

- niebezpieczeństwo poparzenia

Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych wysoką temperaturą powierzchni - podczas czyszczenia z funkcją pyrolizy, piekarnik nagrzewa się znacznie bardziej niż podczas normalnego użytkowania. Unikać dotykania piekarnika.

– niebezpieczeństwo obrażeń

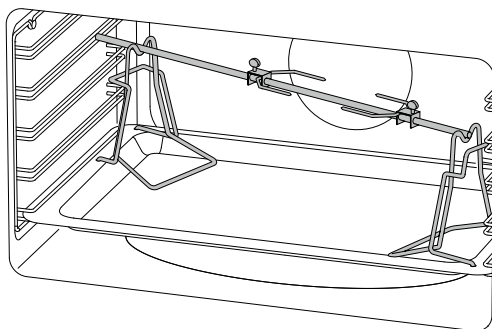
Ze względu na wysoką temperaturę, prawie 500°C, uwalniane są opary, które mogą podrażniać błony śluzowe. Z tego powodu, podczas użytkowania należy dobrze wentylować pomieszczenie, unikając przebywania wewnątrz przez dłuższe okresy czasu. Trzymać dzieci z daleka.

Uwaga: podczas funkcji Pyrolizy lampka piekarnika nie włącza się

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Akcesoria

Używanie rożna (tylko w niektórych modelach)

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

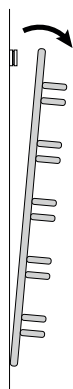
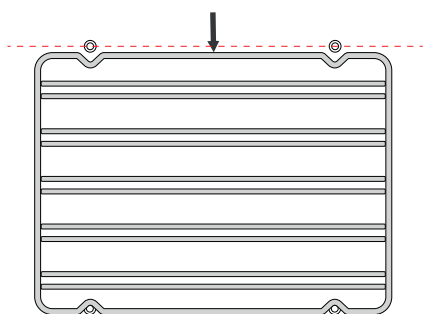


Prowadnice teleskopowe

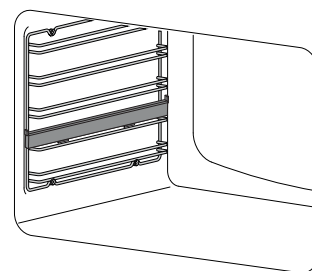
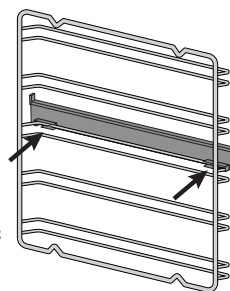
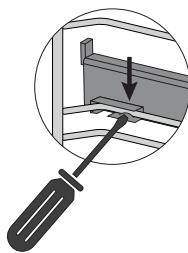
Pociągnąć w dół część oznaczoną na czerwono, aby zdjąć ją ze ścianki piekarnika.

Odwrócić i umieść na płaszczyźnie części prowadnicy przesuwnej.

Powtórz czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie włożyć prowadnicę



Aby zwolnić klips, poluzować go za pomocą śrubokręta płaskiego.

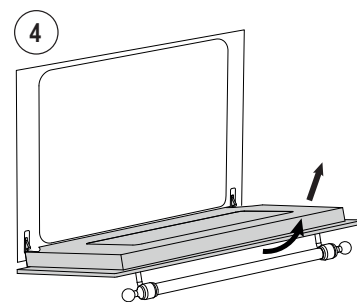
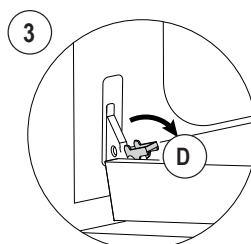
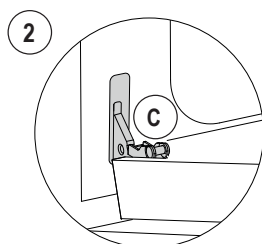
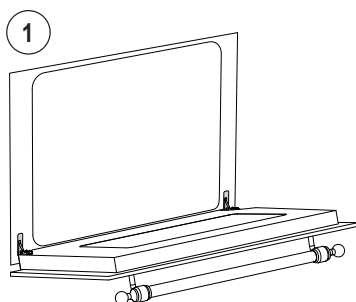


■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Zdejmowanie drzwiczek

Proces

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

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



■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Demontaż i czyszczenie szyby

Procedura, którą należy zastosować

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

Kolejność wyjmowania szyb

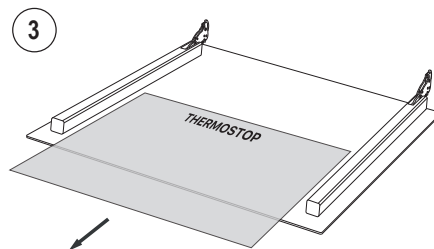
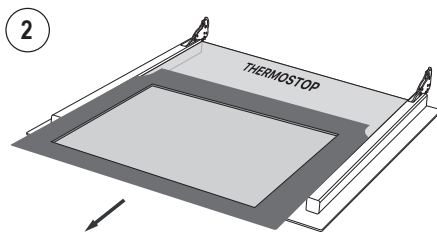
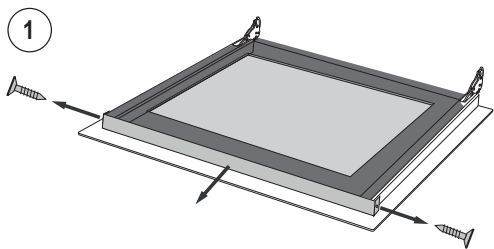


UWAGA! Wszelkie czynności wykonywać zawsze na drzwiczkach wyjętych z piekarnika i umieszczonych na odpowiednim blacie, aby nie uszkodzić ich frontu. Szyba środkowa musi być włożona prawidłowo, z czytelnym napisem THERMOSTOP (patrz rys. 2-3)

Odkręcić 2 śruby z prawej/lewej strony górnej listwy

Podnieść górną szybę i wysunąć ją

Wysunąć szybę środkową



■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Porady dotyczące czyszczenia piekarnika i frontu

PIEKARNIK

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

FRONT

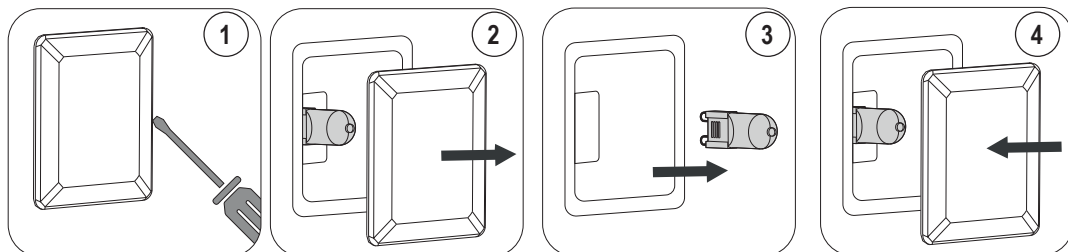
KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Stalowa powierzchnia	Umyć elementy letnią wodą z niekorozyjnym płynem do mycia, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.	Połysk można utrzymać poprzez okresowe czyszczenie dostępnymi w handlu specjalnymi środkami czyszczącymi. Nigdy nie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

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Wymiana żarówki

Procedura, którą należy zastosować

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

Wymień na odpowiednią żarówkę halogenową 40W (G9).



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

■ 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 użytkownika.
- Usterki lub reklamacje, które powstały w wyniku nieprawidłowego użytkownika lub montażu nie będą objęte gwarancją. Koszty gwarancji poniesie użytkownik.

Awaria ekranu dotykowego TFT

- Błędy systemu

Wykryto następujące błędy:

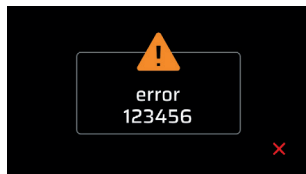
Kod błędu przedstawia się następująco: „E YY x”, gdzie:

YY = kod błędu

x = numer komory, gdy błąd jest generowany lub „0” w przypadku błędów ogólnych.

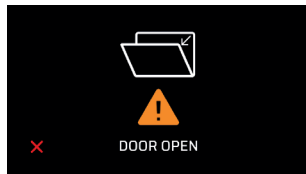
OPIS	ID błędu
Przerwana sonda komory	00
Zwarcie sondy komory	01
Przerwana sonda do mięsa	04
Zwarcie sondy do mięsa	05
Przegrzanie	08
Usterka wewnętrzna (płytki elektronicznej)	19
Błąd komunikacji	20

OSTRZEŻENIE O PROBLEMIE



W przypadku wystąpienia błędu należy odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie. Jeśli błąd pojawi się ponownie, konieczna będzie kontrola autoryzowanego technika.

OSTRZEŻENIE O OTWARTYCH DRZWICZKACH (PODCZAS PIECZENIA)




Zamknąć drzwiczki piekarnika.

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

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
MIĘSO			
Pieczeń wołowa	170-180	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	170-190	2/3	40/60
Pieczeń cielęca	160-180	2/3	65/90
Pieczona jagnięcina	140-160	2	100/130
Rostbef	180-190	2/3	40/45
Pieczony zając	170-180	2/3	80/100
Pieczony królik	160-170	2	80/100
Pieczony indyk	160-170	2	160/240
Pieczona gęś	160-180	2/3	120/160
Pieczona kaczka	170-180	2/3	100/160
Pieczony kurczak	180	2/3	90/120
RYBA	160-180	2/3	15/25
WYROBY CUKIERNICZE			
Ciasto owocowe	180-200	2	40/50
Ciasto Margherita	180-190	2	40/45
Brioszki	170-180	2	40/60
Biszkopt	190-200	2	25/35
Donaty	160-180	2	35/45
Stodkie ciastka francuskie	180-200	2	20/30
Focaccia z winogronami	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ciastka Savoia	150-180	2	50/60
Placuszki jabłkowe	180-200	2	18/25
Budyń z herbatnikami savoiardzi	170-180	2	30/40
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tosty	185-195	2	7

■ TABELA PIECZENIA - Piekarnik statyczny (wartości orientacyjne)

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

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Ciasto Margherita	175-200	2	50/60
Brioszki	175-200	2	25/30
Biszkopt	220-250	2	20/30
Donaty	180-200	2	30/40
Słodkie ciastka francuskie	200-220	2	15/20
Focaccia z winogronami	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ciastka Savoia	180-200	2	40/50
Placuszki jabłkowe	200-220	2	15/20
Budyń z herbatnikami savoiard	200-220	2	20/30
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tosty	250	3	5

- Ważne

Włożyć produkty, gdy piekarnik jest nagrany.

- Grillowanie


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

■ TABELA PIECZENIA - Wewnętrzne temperatury potraw z sondą

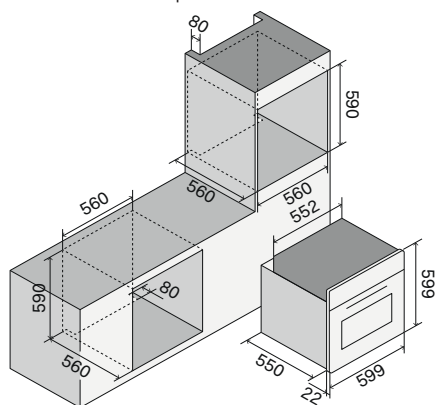
POTRAWA	TEMPERATURA (°C)
MIĘSO	
Wołowina	
• Rostbef - Filet wołowy krwisty	40-45
• średnio wysmażony (medium)	50-55
• dobrze wysmażony	60-65
• Pieczeń wołowa	80-85
Wieprzowina	
• Polędwica wieprzowa	65-70
• Pieczeń wieprzowa i szynka	80-85
• Baleron, golonka	80-85
• Kotlet	75-80
• Kotlet, bez kości	70
• Peklowana wieprzowina (Kassler)	65-70
• Pieczeń	70-75
Cielęcina	
• Pieczeń cielęca	70-75
• Pieczeń cielęca z nerką	75-80
• Nóżki cielęce	80-85
Dziczyzna	
• Mięso z dziczyzny	75-80
• Kark	60-70
• Filet krwisty	40-45
• Filet średnio wysmażony (medium)	50-55
• Filet dobrze wysmażony	60-65
Jagnięcina	80-85
Pieczenie nadziewane	70-75
Drób	85-90
Ryby	85-90

Ważne: zawsze wkładać termometr do samego uchwyty, aby końcówka znajdowała się w środku pieczenia, a nie blisko kości lub w części tłustej.

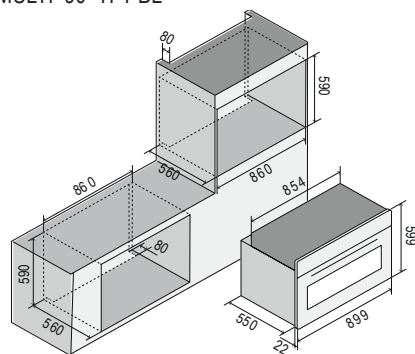
INSTALACJA - Instrukcja instalacji

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

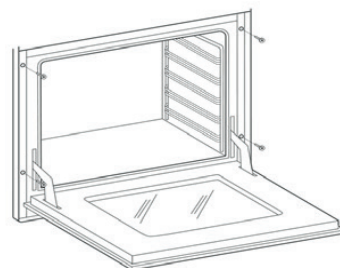
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL




Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALACJA - Podłączenie elektryczne

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

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

Zasady instalacji

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

DYREKTYWA 2002/96/WE

DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/EU

Instalacja musi być przeprowadzona w sposób nienaganny i w pełni zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. W przeciwnym razie Producent 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:

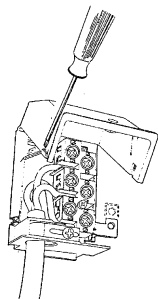
- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazdka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.

Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki (H05RR-F, H05W-F, H05V2V-2-F, o przekroju 3G1,5 mm²): połączenie należy wykonać pamiętając, że żółto-zielony kabel jest przewodem uziemiającym i nigdy nie wolno go przerywać.

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

W celu bezpośredniego połączenia do sieci:

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



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

INSTALACJA - Schematy elektryczne Pobór (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

Legenda

00	Czarny	66	Niebieski
11	Brązowy	M	Tabliczki zaciskowe
22	Czerwony	MG	Rożen
33	Biały	MP	Mikroprzełącznik drzwi
44	Żółty	N	Neutralny
45	Żółto-zielony	CP	Sonda pieczenia
55	Szary	L1	Oświetlenie piekarnika
CP	Sonda pieczenia	L2	Oświetlenie piekarnika
DU	Termostat woskowy z odprowadzeniem pary	DU	Termostat woskowy z odprowadzeniem pary
F	Faza	R1	Grzałka górna
FLC	Filtr	R2	Grzałka dolna
K1	Przewód uziemienia tabliczki zaciskowej	R3	Grzałka grilla
K2	" " grzałka dolna	R4	Grzałka okrągła
K3	" " wentylator piekarnika	SD	Płytki wyświetlacza
K4	" " grzałka okrągła	SP	Płytki mocy
K5	" " grzałka górna	SS	Płytki sondy
K6	" " oświetlenie piekarnika 1	TS	Termostat bezpieczeństwa
K7	" " oświetlenie piekarnika 2	V	Wentylator Piekarnika
K8	" " rożen	VT	Went. chłodzący
K9	" " motowent. obw.	SA	Zasilanie
K15	" " rama	MU	Mikroprzełącznik odblokowania drzwiczek

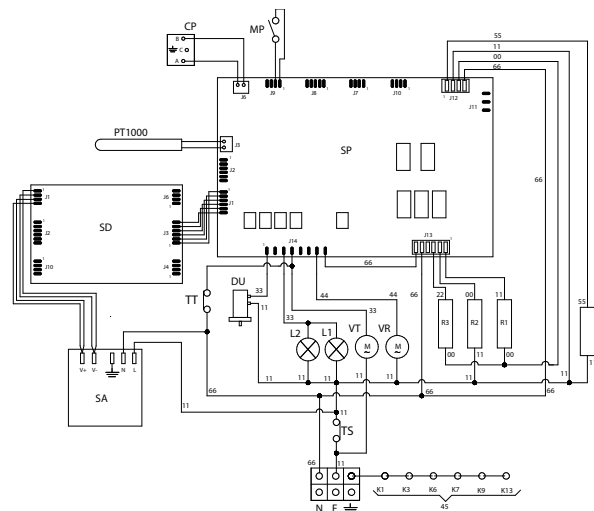
PT1000 " Sonda temperatury

MC Mikroprzełącznik krótki TS

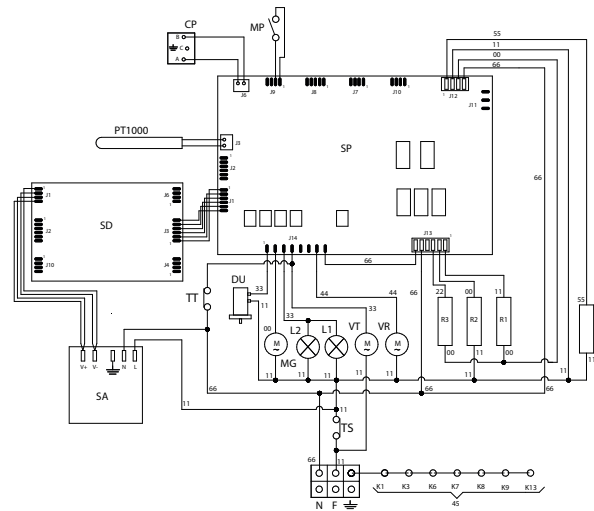
ML Mikroprzełącznik blokady drzwiczek
MBP Silnik blokady drzwiczek
TSP Termostat bezpieczeństwa PYROLIZY
TS1 Termostat odblokowania drzwiczek

Schematy elektryczne

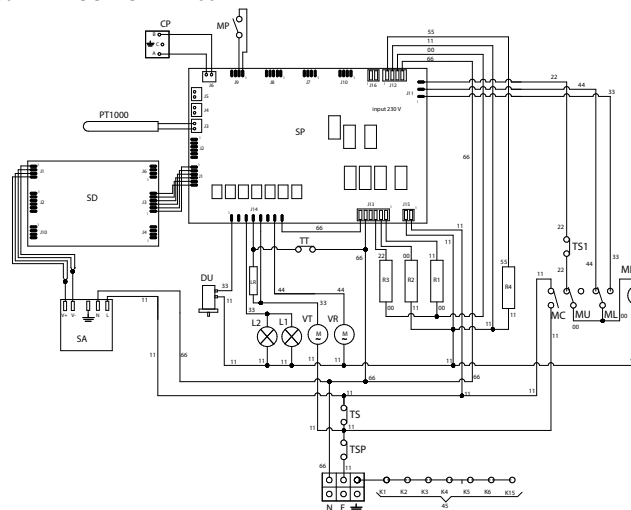
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL




DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Charakteristiky přístrojů

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

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

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

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

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

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

5. Přístroj musí být připojen přímo k napájení v souladu s uvedenou polaritou. Pro připojení musí být k dispozici zařízení zajišťující odpojení od sítě s rozpínací vzdáleností kontaktů, která umožňuje úplné odpojení v podmínkách 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 štěrby pro odvod tepla.

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

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

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

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

B. Přístroj nikdy nepoužívejte naboso;

C. Nepoužívejte prodlužovací kabely a přijměte veškerá možná opatření;

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

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

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

12. Přístroj a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Malé děti je třeba držet v dostatečné vzdálenosti. Děti mladší 8 let se nesmějí k přístroji

přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

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

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

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

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



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

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

18. K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe.

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

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

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

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

23. Nebezpečí udušení.

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

24. Nebezpečí popálení

Dětská pokožka je mnohem citlivější než pokožka dospělých.

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

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

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

27. Před zadáním funkce PYROLÝZA:

- vyjměte z prostoru trouby veškeré příslušenství: rošty, plechy, boční rošty, sondu na maso, veškeré nádoby;

- odstraňte přeteklý materiál (abyste zabránili tvorbě kouře).

28. Upozornění – nebezpečí popálení

Nebezpečí poranění v důsledku vysoké teploty povrchů - při pyrolytickém čištění se trouba zahřívá mnohem více než při běžném vaření, nedotýkejte se trouby, držte děti v dostatečné vzdálenosti.

Pozor – nebezpečí poškození zdraví

Vzhledem k vysoké dosažené teplotě, téměř 500 °C, se uvolňují výpary, které by mohly podráždit sliznice.

Proto je nutné místnost během používání dobře větrat a vyhnout se delšímu pobytu v ní.

29. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

30. Abyste zabránili přehřátí, neinstalujte spotřebič za dekorativní dveře


■ PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

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

- Vnitřek trouby nezakrývejte hliníkovou fólií, abyste usnadnili čištění.

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

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

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

■ DISPLEJ - Legenda ikon

	Pauza
	Spuštění
	°C - °F
	Zablokování obrazovky
	Potvrdit
	Nastavení
	Sonda masa
	Home
	Osvětlení
	Časovač
	Exit - Ukončení
	Hodiny
	Potvrdit nastavení
	Vypnout

■ NÁVOD K POUŽITÍ

Funkční princip



Home úvodní stránka displeje

1 = Umožňuje přejít na obrazovku nastavení dutiny.

2 = Umožňuje nastavit časovač.

3 = Umožňuje přímý přístup k nastavení.

Nastavení

4 = Volba stupnice (°C nebo °F).

5 = Nastavení času.

6 = Exit - Ukončení.

7 = Zablokování obrazovky.

8 = Pro odblokování klepněte na displej na 10 sekund.

9 = Umožňuje nastavit hlasitost akustického signálu a volitelně i zvuk při dotyku displeje.

Nastavení časovače

10 = Prodloužení nebo zkrácení času.

11 = Po nastavení požadovaného času potvrďte. Zvukový signál oznámí jeho ukončení.

12 = Potvrďte a vraťte se na úvodní stránku.

13 = Číselná klávesnice.

Funkce

14 = Volba funkce pečení.

14a = Volba suché / vlhké přípravy.

POZN.: možné pouze v určitých režimech pečení.

14b = Potvrzení funkce pečení.

14.1 = Osvětlení (rozsvícené nebo zhasnuté).

14.2 = Home (návrat na úvodní obrazovku).

15 = Nastavení teploty pečení.

15b = Dvě možnosti nastavení teploty:

- posouváním po liště

- pomocí + nebo -

15 = Potvrzení funkce pečení.

16 = Nastavení času pečení a naprogramovaného startu.

16a = Nastavení času pečení.

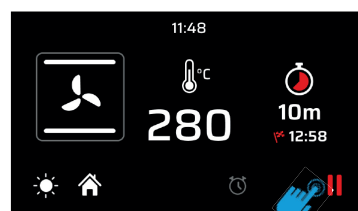
16b = Zobrazuje čas konce pečení.

16c = Nastavení času začátku.

16d = Potvrzení funkce pečení.

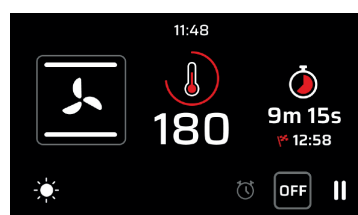
16e = Displej trouby se vypne pro úsporu energie po 1 hodině nečinnosti. Dotykem ji lze znova aktivovat.

■ PROCES PEČENÍ



NASTAVENÁ DUTINA

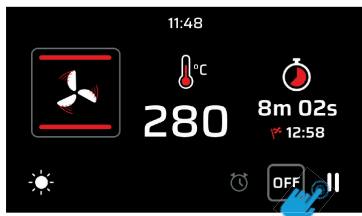
Po nastavení dutiny (nastavení funkce pečení, teplota a časovač) potvrďte zahájení předehřevu. Displej se přepne do režimu předehřevu.



FÁZE PŘEDEHŘEVU

Proces předehřevu lze sledovat ve čtyřech úrovních.

Červená část se bude postupně zvětšovat, dokud nezaplní displej.



PŘEDEHŘEV UKONČENÝ

Po dosažení nastavené teploty se displej zbarví červeně, což signalizuje konec fáze předehřevu a začátek fáze pečení. Pokud byl nastaven čas pečení, trouba se po jeho uplynutí automaticky vypne.

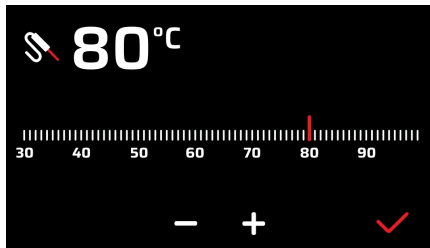
Pokud nebyl nastaven čas pečení, lze pečení pozastavit  a poté ho opět spustit pro dokončení. 

■ PEČENÍ SE SONDOU MASA

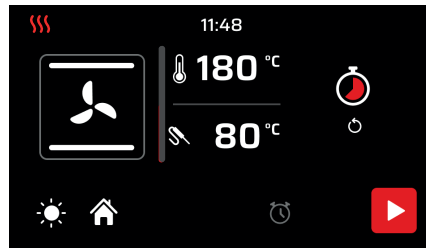
Pozn. Pečení se sondou nelze použít ve funkcích „DEFROST“, „QUICK START“, „PIZZA“ a „ECO“.


Když je trouba v pohotovostním režimu, zasuňte sondu masa do přípojovacího pouzdra, které se nachází zpravidla na levé stěně trouby.

VOLIČ TEPLoty SONDY



REŽIM OHŘEVU SE SONDOU



 **UPOZORNĚNÍ:** pokud displej nereaguje na příkazy (zablokovaný dotyk), stačí otevřít a zavřít dvířka trouby

■ IKONY FUNKCÍ



Funkce Pizza

Tato funkce je vhodná zejména pro pečení pizzy, placek focacce a chleba. Hlavním zdrojem tepla je spodní topné těleso, které funguje v kombinaci s ostatními topnými tělesy trouby.



Běžné statické pečení

Jedná se o klasickou funkci elektrické trouby vhodnou zejména pro přípravu následujících pokrmů: vepřová kotleta, klobásy, treska, dušené maso, zvěřina, telecí pečeně, pusinky a sušenky, pečené ovoce atd.



Pečení zespodu

Jedná se o nejvhodnější způsob přípravy pokrmů, zejména moučnicků (sušenky, pusinky, kynuté koláče, ovocné koláče atd.) a dalších jídel.



Pečení shora

Tato funkce je vhodná zejména pro opékání a konečnou úpravu mnoha jídel; doporučuje se pro hamburgery, vepřové kotlety, telecí steaky, mořský jazyk, sěpie atd.



Grilování s uzavřenými dvířky

Ideální funkce pro rychlé propečení na grilu a pečení masa obecně, steaků ze svíčkové, T-bone steaků, grilovaných ryb a dokonce i grilované zeleniny. Při přípravě pokrmů na elektrickém grilu musí být termostat nastaven na 180 °C.



Grilování s ventilací

Tato funkce, která umožňuje rychlé propečení, přináší značnou úsporu energie, je vhodná pro mnoho jídel, jako jsou vepřová žebírka, klobásy, vepřové nebo smíšené špízy, zvěřina, gnocchi po římsku atd. Příprava pokrmů na elektrickém grilu musí probíhat při teplotě termostatu 180 °C.



Intenzivní pečení

Tato funkce slouží k rychlé a intenzivní přípravě různých pokrmů; je vhodná pro: pečené ryby, dušenou zeleninu, špízy, kachnu, kuře atd.



Pečení s více plechy s ventilací

Jedná se o funkci, která umožňuje upravovat různé pokrmy současně, aniž by se pachy mísily; lze ji použít k přípravě zapečených lasagní, pizzy, croissantů a briošek, koláčů, dortů atd.



Pečení Eco

Funkce, která umožňuje pečení s výraznou úsporou spotřeby elektrické energie. Abyste tuto funkci co nejlépe využili, je vhodné před zapnutím funkce ECO vložit pokrm do trouby tak, že jej umístíte do středu dutiny. S funkcí Eco je čas přípravy vhodný pro pomalé pečení, např.: dušené pokrmy, bílé maso, zapečené těstoviny, jemné pečivo.

Poznámka: Eco přípravu nelze zvolit s aktivovanou sondou masa.



Rozmrazování

Umožňuje všeobecné rychlé rozmrazení všech zmrazených potravin, které se rychle uvedou na pokojovou teplotu.



Quick Start

Tato funkce slouží k urychlení předehřátí trouby. Tuto funkci doporučujeme používat při nastavení teploty pečení mezi 200 a 300 °C. Použití funkce Quick Start pro teploty nižší než 200 °C nepřináší žádné zvláštní výhody. UPOZORNĚNÍ: funkce Quick Start není vhodná pro přípravu pokrmů, slouží pouze k rychlejšímu předehřátí trouby.

NEPOUŽÍVEJTE FUNKCI QUICK START DÉLE NEŽ 20 MINUT



Hydrolytická funkce (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Právě funkce automatického čištění usnadňuje čištění varného prostoru za pouhých 20 minut, při nízké teplotě (90 °C). Systém „hydrolytického“ čištění změkčuje nečistoty, takže je lze snadněji odstranit, aniž by zanechávaly pachy.



Pyrolytická funkce (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Jedná se o funkci automatického čištění, která dokáže vyčistit varný prostor při vysokých teplotách.

Aktivací této funkce dosáhne střed trouby teploty téměř 500 °C, čímž se zbytky nečistot změní na popel. K dispozici jsou 2 úrovně pyrolýzy s různou dobou trvání:



- Lehký cyklus: doba trvání 1:30 h

- Intenzivní cyklus: doba trvání 2:30 h

Doporučuje se používat lehký cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě velmi odolných nečistot.



Funkce Sabbath

Režim Sabbath udržuje troubu zapnutou v režimu statické tepelné úpravy, dokud nebude vypnuta, po dobu maximálně 74 hodin. Jídlo můžete udržovat teplé ve varném prostoru, aniž byste museli troubu zapínat nebo vypínat. Všechny ostatní cykly tepelné úpravy a čištění jsou vypnuté.

Nebudou vydávány žádné akustické signály a na displeji se nezobrazí změny teploty.



Suchá / vlhká příprava

Trouba je vybavena automatickým zařízením, které při určitých funkcích umožňuje odvádění kondenzovaných par z pečení: výsledkem je příprava zasuška (dry). Pokud příprava vyžaduje, aby uvnitř trouby zůstala vlhkost, jedná se o přípravu zavlhka (moisture), automatické zařízení lze vypnout klepnutím na příslušnou ikonu.

KONTROLA PEČENÍ

Pokud je třeba připravovaný pokrm zkontrolovat, lze dvířka trouby otevřít. Tím se zapne osvětlení a zastaví nucené větrání v případě grilování s ventilací a otáčení rožně v případě grilování se zavřenými dvířky. Zavřením dvířek se znovu aktivuje dříve nastavená funkce.

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Hydrolytická funkce



Průběh čištění

1. Odstraňte případné zbytky potravin ručně vlhkou houbičkou;
2. Odstraňte z varného prostoru veškeré příslušenství (rošty, odkapávací misky, boční rošty, případné nádoby).
3. Když je trouba studená, nalijte na dno dutiny trouby 100 ml vody u modelu o velikosti 60 cm a 150 ml vody u modelu o velikosti 90 cm + 2 kapky neutrálního čisticího prostředku, který usnadní odstranění odolných nečistot;
4. Aktivujte funkci (během funkce je světlo zhasnuté a nelze jej rozsvítit);
5. Na konci cyklu buďte opatrní při otevírání dvířek, protože dutina je nasycena párou, počkejte, až trouba vychladne, a poté ji vyčistěte houbičkou a osušte měkkým hadříkem;
6. Dutina se musí pravidelně čistit a nesmí se v ní usazovat nečistoty;
7. Během hydrolytické funkce neotvírejte dvířka a nedoplňujte vodu na dno trouby;
8. Hydrolytickou funkci nelze během provozu přerušit tlačítkem pauzy ().

POZOR

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

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Pyrolytická funkce



Průběh čištění

1. Pro dosažení optimálního výsledku odstraňte kousky potravin ručně vlhkou houbičkou (možnost tvorby kouře);
2. Odstraňte z varného prostoru veškeré příslušenství (rošty, odkapávací misky, boční rošty, případné nádoby).
3. Když jsou dvířka zavřená, zvolte funkci pyrolýzy. Po několika sekundách se uvede do činnosti blokování dvířek.
4. Během pyrolýzního cyklu je v provozu speciální katalytický filtr, který pohlcuje a odstraňuje mastnotu a zápach.
5. Dvířka spotřebiče se otevírají až po ukončení funkce a do dosažení bezpečné teploty.
6. Na konci procesu lze zbytky, které mohou vzniknout v závislosti na stupni znečištění prostoru, snadno odstranit vlhkým hadříkem.
7. Délku pyrolýzního cyklu lze nastavit na 90 minut nebo 150 minut v závislosti na množství nečistot usazených na stěnách trouby. Je také možné nastavit odložený start čisticího cyklu.
8. Funkci PY nelze během provozu přerušit tlačítkem pauzy ().

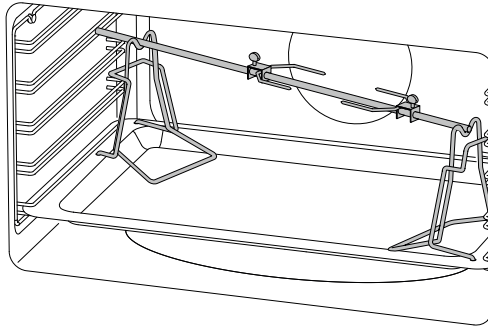
POZOR

- Nebezpečí popálení
 - Nebezpečí poranění v důsledku vysoké teploty povrchů - při pyrolytickém čištění se trouba zahřívá mnohem více než při běžném pečení, nedotýkejte se trouby.
 - Nebezpečí poškození zdraví
- Vzhledem k vysoké dosažené teplotě, téměř 500 °C, se uvolňují výpary, které by mohly podráždit sliznice. Proto je nutné místnost během používání dobře větrat a vyhnout se delšímu pobytu v ní. Udržujte děti mimo dosah.
- Poznámka: během funkce pyrolýzy světlo trouby nefunguje

■ NÁVOD K POUŽITÍ - Příslušenství

Použití otočného rožně (pouze u některých modelů)

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

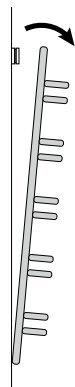
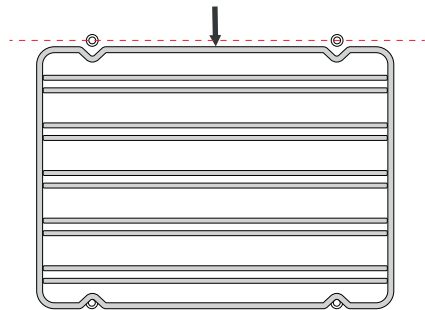


Teleskopická vodítka

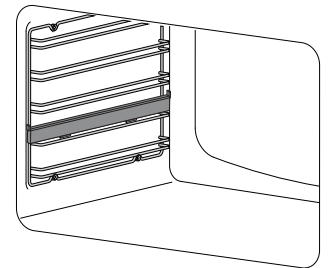
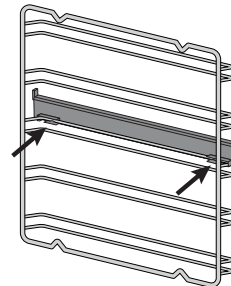
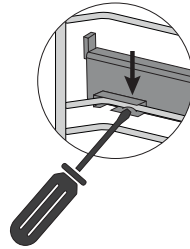
Stáhněte dolů červeně zvýrazněnou část tak, aby byla odstraněna ze stěny trouby.

Otočte a položte na plochu stranou posuvného vodítka.

Pro opětné umístění vodítka postupujte opačně



Pro uvolnění svorky použijte šroubovák.

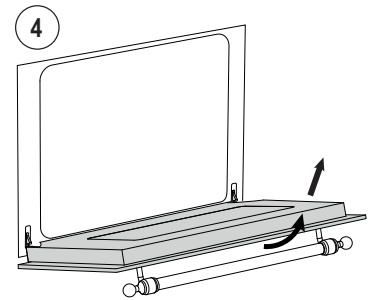
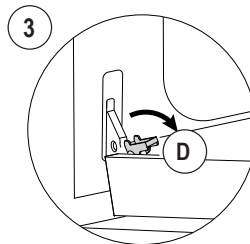
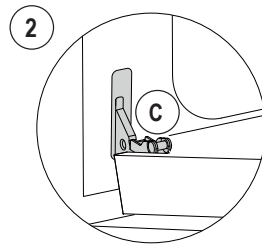
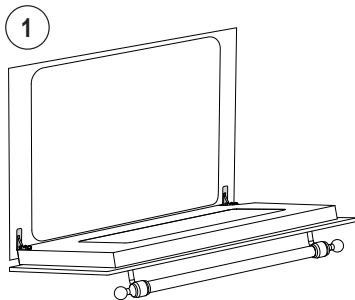


■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Odstranění dvířek

Postup

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

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




■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Rozmontování a čištění skel

Postup, který je třeba provést

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

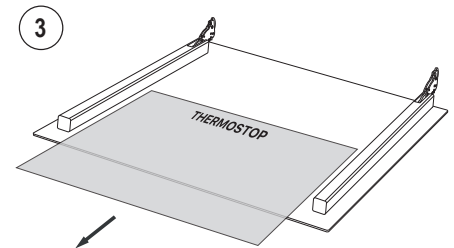
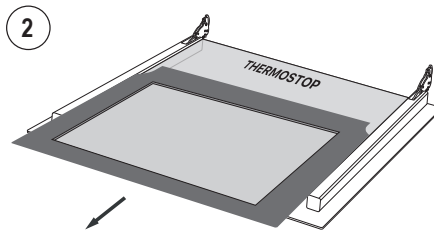
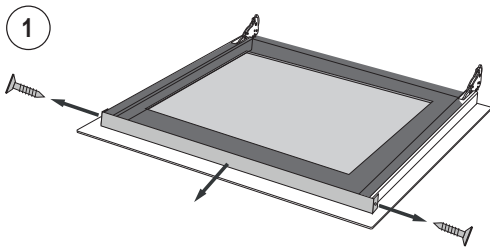
Postup při odstraňování skla

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

Odkręć 2 śruby z prawej/lewej strony górnej listwy

Podnieś górną szybę i wysuń ją

Wysuń szybę środkową



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

TROUBA

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

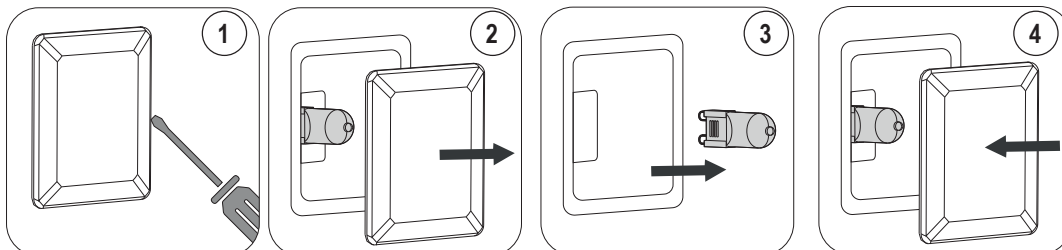
ČELNÍ PANEL

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

■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - Výměna žárovky

Postup, který je třeba provést

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



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

■ ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - Obecné problémy



POZOR!

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

Porucha dotykového TFT

- Systémové chyby

Byly zjištěny následující chyby:

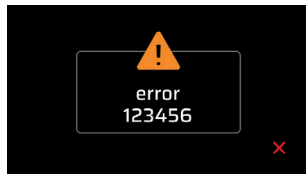
Syntaxe chybového kódu je následující: „E YY x“, kde:

YY = chybový kód

x = číslo dutiny, když je generována chyba nebo , 0' pro obecné chyby.

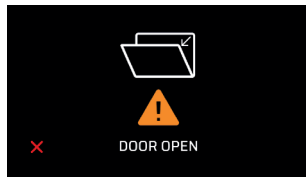
POPIS	ID chyby
Přerušená sonda dutiny	00
Zkrat sondy dutiny	01
Přerušená sonda masa	04
Zkrat na sondě masa	05
Přehřátí	08
Vnitřní závada (elektronická deska)	19
Chyba komunikace	20

UPOZORNĚNÍ NA PROBLÉM




V případě chyby odpojte a znovu připojte přístroj. Pokud se chyba opakuje, je třeba přivolat autorizovaného technika.


UPOZORNĚNÍ NA OTEVŘENÁ DVÍŘKA (PŘI PROBÍHAJÍCÍM PEČENÍ)




Zavřete dvířka trouby.

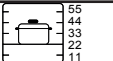
■ TABULKA PEČENÍ - Ventilovaná konvekční trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
MASO			
Hovězí pečeně	170-180	2/3	40/50
Pečený vůl	170-190	2/3	40/60
Telecí pečeně	160-180	2/3	65/90
Jehněčí pečeně	140-160	2	100/130
Roast beef	180-190	2/3	40/45
Zaječí pečeně	170-180	2/3	80/100
Králičí pečeně	160-170	2	80/100
Pečená krůta	160-170	2	160/240

POKRM	TEPL. C°		MIN.
Pečená husa	160-180	2/3	120/160
Pečená kachna	170-180	2/3	100/160
Pečené kuře	180	2/3	90/120
RYBY	160-180	2/3	15/25
MOUČNÍKY			
Ovocný dort	180-200	2	40/50
Dort Margherita	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškotový dort	190-200	2	25/35
Kobližky	160-180	2	35/45
Sladké taštičky	180-200	2	20/30
Hroznový koláč	190-200	2	30/40
Štrúdl	160	2	25/35
Piškoty Savoia	150-180	2	50/60
Jablečné lívanečky	180-200	2	18/25
Puding s cukrářskými piškoty savoiardí	170-180	2	30/40
PEKAŘSKÉ VÝROBKY			
Chleba	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABULKA PEČENÍ - Statická trouba (pouze orientační hodnoty)

POKRM	TEPL. C°		MIN.
MASO			
Hovězí pečeně	225	2/3	40/50
Pečený vůl	250	2/3	50/60
Telecí pečeně	225	2/3	60/80
Jehněčí pečeně	225	2	40/50
Roast beef	230	2/3	50/60
Zaječí pečeně	250	2/3	40/50
Králičí pečeně	250	2	40/50
Pečená krůta	250	2	50/60
Pečená husa	225	2/3	60/70
Pečená kachna	250	2/3	45/60
Pečené kuře	250	2/3	40/45
RYBY	200-225	1/2	15/25
MOUČNÍKY			
Ovocný dort	225	2	35/40
Dort Margherita	175-200	2	50/60
Briošky	175-200	2	25/30
Piškotový dort	220-250	2	20/30
Kobližky	180-200	2	30/40
Sladké taštičky	200-220	2	15/20
Hroznový koláč	250	2	25/35
Štrúdl	180	2	20/30
Piškoty Savoia	180-200	2	40/50
Jablečné lívanečky	200-220	2	15/20
Puding s cukrářskými piškoty savoiardí	200-220	2	20/30
PEKAŘSKÉ VÝROBKY			

POKRM	TEPL. °C		MIN.
Chleba	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Důležité

Pokrm vložte do trouby, když je horká.

- Grilování

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

■ TABULKA PEČENÍ - Vnitřní teploty pokrmů se sondou

POKRM	TEPLOTA (°C)
MASO	
Hovězí maso	
• Roast beef - Krvavý hovězí biftek	40-45
• dorůžova (medium)	50-55
• dobře propečený	60-65
• Hovězí pečeně	80-85
Vepřové maso	
• Vepřová panenka	65-70
• Vepřová pečeně I kýta	80-85
• Vepřová krkovička, koleno	80-85
• Kotleto	75-80
• Řízek, bez kosti	70
• Řízek ve slaném nálevu (Kassler)	65-70
• Sekaná Polpettone	70-75
Telecí maso	
• Telecí pečeně	70-75
• Telecí pečeně s ledvinkami	75-80
• Telecí nožička	80-85
Zvěřina	
• Zvěřinové maso	75-80
• Hřbet	60-70
• Krvavý filet	40-45
• Filet dorůžova (medium)	50-55
• Dobře propečený filet	60-65
Jehněčí	80-85
Pečeně s nádivkou	70-75
Drůbež	85-90
Ryby	85-90

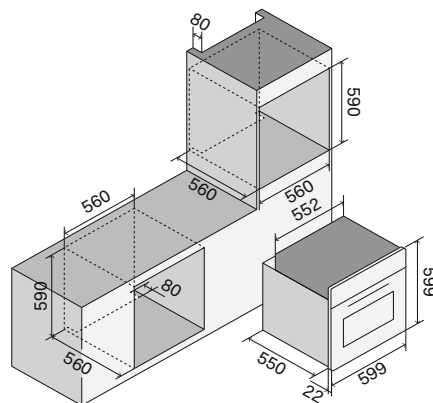
Důležité: teploměr vždy zasuňte až k rukojeti tak, aby se jeho špička nacházela uprostřed pečeně, nikoli v blízkosti kosti nebo v tučné části.

■ INSTALACE - Návod k instalaci

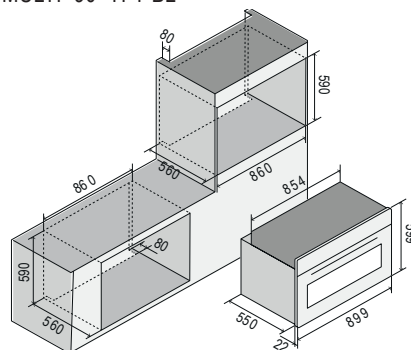


Výrobní štítek, který je umístěn na zarážce dvířek trouby a zobrazuje na straně 1, je viditelný, když jsou dvířka otevřená; obsahuje všechny údaje potřebné pro instalaci, např. model přístroje, jmenovité napětí a absorpci. Nejprve změřte a zkontrolujte výklenek pro umístění nábytku, který musí přesně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

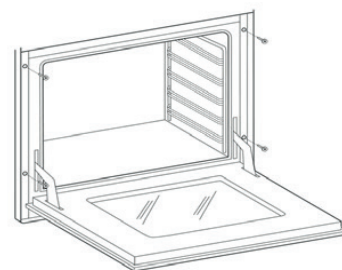
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALACE - Elektrické zapojení

⚠ Následující pokyny jsou určeny kvalifikované osobě, která bude zodpovědná za instalaci přístroje, jeho seřízení a technickou údržbu a která zajistí, aby tyto činnosti byly provedeny co nejspíšeji 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 nenesie 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 (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s průřezem 3G1,5 mm²): připojení je třeba provést s ohledem na to, že žlutozelený kabel je zemnicí vodič a nesmí být nikdy přerušen.

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

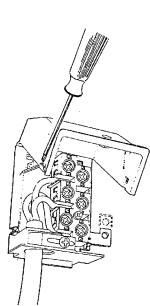
Pro přímé připojení k elektrické síti je nutné, aby:

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

- napájecí systém byl vybaven účinným uzemněním;

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

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



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

INSTALACE - Elektrická schémata Absorpce (kW)

MODEL	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

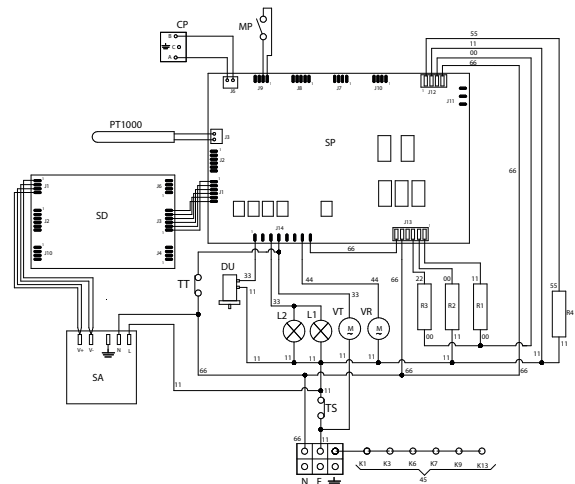
Legenda

00 Černý	66 Modrý
11 Hnědý	M Svorkovnice
22 červený	MG Otočný rožeň
33 Bílý	MP Mikropsínač dveří
44 Žlutý	N Nulový
45 Žluto-zelený	CP Pečící sonda
55 Šedý	DU Voskový termoaktuátor odvod par
F Fáze	R1 Stropní topné těleso
FLC Filtr	R2 Spodní topné těleso
K1 Uzemňovací vodič svorkovnice	R3 Topné těleso gril
K2 " " spodní tepelné těleso	R4 Kruhové topné těleso
K3 " " ventilátor trouby	SD Deska displeje
K4 " " kruhové tepelné těleso	SP Silová deska

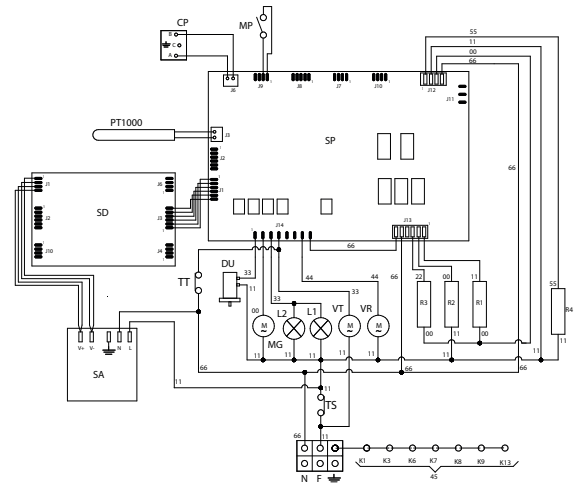
K5 " " stropní tepelné těleso	SS Deska sondy
K6 " " osvětlení trouby 1	TS Bezpečnostní termostat
K7 " " osvětlení trouby 2	V Ventilátor trouby
K8 " " otočný rožeň	VT Vent.chlazení
K9 " " tangen.motovent.	SA Napájení
K15 " " rám	PT1000 Teplotní sonda
L1 Osvětlení trouby	MC Krátký mikropsínač TS
L2 Osvětlení trouby	MU Mikropsínač uvolnění dveří
	ML Mikropsínač zámku dveří
	MBP Motor zámku dveří
	TSP Bezpečnostní termostat PYROLÝZY
	TS1 Termostat uvolnění dveří

Elektrická schémata

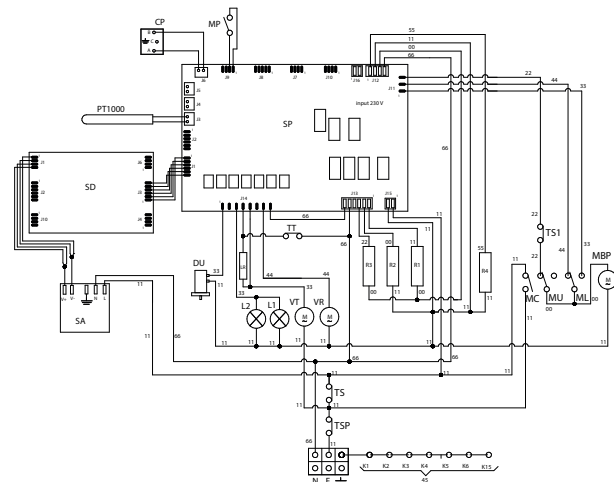
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Vlastnosti spotrebičov

Okrem toho, že na štítku na obale sú uvedené charakteristiky, štítok je použitý aj na 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 odpojacie zariadenie, ktoré zabezpečí odpojenie od siete so vzdialenosťou rozopnutia kontaktov, ktorá umožňuje úplné odpojenie v podmienkach kategórie prepätia III, v súlade s predpismi o inštalácii.

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

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

8. Nezakrývajte ventilačné otvory ani otvory na odvádzanie tepla.

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

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

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

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

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

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

D. Pri odpájaní elektrického kábla zo zásuvky zaňho neťahajte;

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

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

údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

12. Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies. Malé deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať ďaleko od spotrebiča, ak nie sú pod stálym dohľadom dospelých osoby.

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

14. V prípade porúch alebo nesprávneho fungovania spotrebiča 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 udusenía.

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

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

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

27. Pred zapnutím funkcie PYROLÝZY:

- z dutiny rúry odoberte všetko príslušenstvo: mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, mäsovú sondu, prípadne riad;

- odstráňte nadmerný pretečený materiál (aby sa zabránilo tvorbe dymu).

28. Pozor – nebezpečenstvo popálení

Nebezpečenstvo zranenia z dôvodu vysokej teploty povrchov - počas pyrolytického čistenia sa rúra zahrieva omnoho viac v porovnaní s normálnym pečením, rúry sa nedotýkajte, deti udržiavajte v náležitej

vzdialenosti.

Pozor – nebezpečenstvo poškodenia zdravia

Po dosiahnutí vysokej teploty, takmer 500 °C, sa uvoľňujú pary, ktoré by mohli podráždiť sliznice.

Preto je potrebné miestnosť počas používania dobre vyvetrať, a nezdržiavať sa nadmerný čas.

29. Používajte iba tepelnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

30. Aby sa zabránilo prehriatiam, zariadenie neinštalujte za dekoratívne dvere


■ PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

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

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

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

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

 Nie je dovolené pripravovať jedlo v priamom kontakte s mriežkami a odkvapkávacími nádobami rúry.

■ DISPLEJ – Vysvetlivky k ikonám

	Pauza
	Spustenie
	°C - °F
	Zamknutie obrazovky
	Potvrdenie
	Nastavenia
	Sonda na mäso
	Home
	Svetlo
	Časovač
	Výstup – Ukončenie
	Hodiny
	Potvrdenie nastavení
	Vypnutie

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Prevádzka



Domovská stránka displeja

1 = Umožňuje prejsť na stránku nastavenia komory.

2 = Umožňuje nastaviť časovač.

3 = Umožňuje priamy prístup k nastaveniam.

Nastavenia

4 = Voľba stupnice stupňov (°C alebo °F).

5 = Nastavenie času.

6 = Výstup – Ukončenie.

7 = Zamknutie obrazovky.

8 = Obrazovku odomknete, ak sa na 10 sekúnd dotknete displeja.

9 = Umožňuje nastaviť hlasitosť zvukového signálu a zvoliť druh zvuku pri dotyku displeja.

Nastavenie časovača

10 = Predĺženie alebo skrátenie doby.

11 = Potvrdenie po nastavení požadovaného času. Zvukový signál oznámi ukončenie.

12 = Potvrdenie a návrat na domovskú stránku.

13 = Numerická klávesnica.

Funkcie

14 = Voľba funkcie tepelnej úpravy.

14a = Voľba suchej/vlhkej tepelnej úpravy.

POZNÁMKA: možné len u niektorých režimov tepelnej úpravy.

14b = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

14.1 = Svetlo (rozsvietené alebo zhasnuté).

14.2 = Home (návrat na domovskú stránku).

15 = Nastavenie teploty tepelnej úpravy.

15b = K dispozícii sú dva spôsoby nastavenia tepelnej prípravy:

- posúvaním po lište

- pomocou + alebo –

15 = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

16 = Nastavenie doby tepelnej úpravy a naprogramovaný štart.

16a = Nastavenie doby tepelnej úpravy.

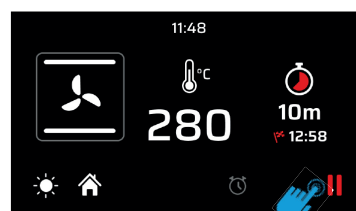
16b = Zobrazenie času ukončenia tepelnej úpravy.

16c = Nastavenie času spustenia.

16d = Potvrdenie funkcie tepelnej úpravy.

16e = Displej rúry sa po uplynutí 1 hodiny nečinnosti vypne z dôvodu energetickej úspory. Dotykom je možné ho znovu aktivovať.

■ PROCES TEPELNEJ ÚPRAVY



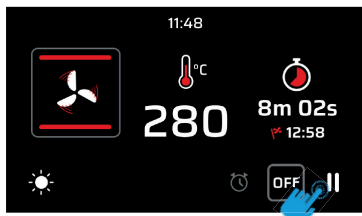
NASTAVENÁ VYKUROVACIA ČASŤ

Po nastavení komory (nastavená funkcia tepelnej úpravy, teplota a časovač) potvrdíte spustenie predohrevu. Displej sa teraz prepne do režimu predohrevu.



FÁZA PREDOHREVVU

K dispozícii sú štyri stupne na sledovanie procesu predohrevu. Červená časť sa bude postupne stupňovať, až kým nedôjde k naplneniu displeja.



UKONČENIE PREDOHREVV

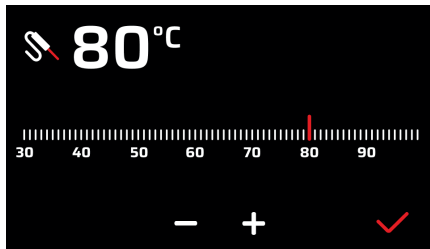
Keď sa dosiahne nastavená teplota, displej sa sfarbí na červeno, čím signalizuje ukončenie fázy predohrevu a začiatok fázy tepelnej úpravy. Ak bola nastavená doba trvania tepelnej úpravy, rúra sa po uplynutí tejto doby automaticky vypne.

Ak nebola nastavená doba tepelnej úpravy, je možné ju pozastaviť  a následne ukončiť' .

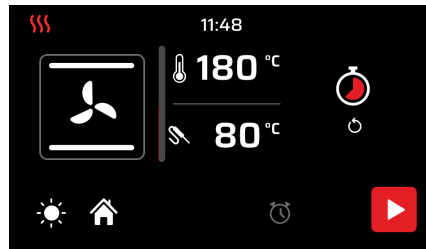
TEPELNÁ ÚPRAVA SO SONDOU NA MÄSO

POZN.: U funkcií „ROZMRAZOVANIE“, „RÝCHLY ŠTART“, „PIZZA“ a „ECO“ nie je možná tepelná úprava so sondou. Keď je rúra v pohotovostnom režime, vložte sondu na mäso do prípojného puzdra, ktoré sa nachádza najmä na ľavej stene rúry.

VOLIČ TEPLoty SONDY



REŽIM OHREVV SO SONDOU



 **UPOZORNENIE:** ak displej nereaguje na príkazy (zablokovaný dotyk), stačí otvoriť a zatvoriť dverka rúry

IKONY FUNKCIÍ



Funkcia Pizza

Táto funkcia je vhodná najmä na pečenie pizze, pečiva a chleba. Hlavný zdroj tepla vychádza zo spodného ohrievacieho telesa, ktoré pracuje v kombinácii s ostatnými ohrievacími telesami rúry.



Bežná statická tepelná úprava

Ide o klasickú funkciu elektrickej rúry, ktorá je vhodná najmä na prípravu týchto jedál: bravčové rebierka, klobásy, treska, dusené mäso, divina, teľacia pečienka, pusinky a sušienky, pečené ovocie, atď.



Spodný ohrev

Ide o najlepší spôsob dokončovania tepelnej úpravy jedál, najmä pečiva (sušienok, pusiniek, kysnutých koláčov, ovocných koláčov atď.) a iných potravín.



Vrchný ohrev

Táto funkcia je vhodná najmä na prudké orestovanie a finálne zafarbenie rôznych jedál; odporúča sa pre hamburgery, bravčové rebierka, teľacie steaky, morský jazyk, sépie, atď.



Grilovanie so zatvorenými dverkami

Táto funkcia sa odporúča na rýchle a hlboké grilovanie, gratinovanie a opekanie mäsa všeobecne, steaky zo sviečkovice, florentský steak, grilované ryby a dokonca aj grilovanú zeleninu. Pri tepelnej úprave s elektrickým grilom je potrebné nastaviť termostat na 180 °C.



Grilovanie s teplovzdušnou funkciou

Ide o mimoriadne rýchle a hlboké grilovanie s výraznou energetickou úsporou, táto funkcia je vhodná pre mnohé jedlá, ako napríklad: bravčové rebierka, klobásy, bravčový alebo miešaný kebab, divinu, rímske gnocchi, atď. Pri príprave jedál pomocou elektrického grilu musí byť termostat nastavený na 180 °C.



Intenzívna tepelná úprava

Ide o funkciu na rýchlu a intenzívnu prípravu rôznych jedál, najmä: pečených rýb, dusenej zeleniny, kebabu, kačice, kuraťa, atď.



Kombinovaná tepelná úprava s teplovzdušnou funkciou

Ide o funkciu, ktorá umožňuje súčasnú tepelnú úpravu rôznych jedál bez miešania pachov; možno ju použiť na prípravu pečených lasagní, pizze, croissantov, briošiek, koláčov, tort, atď.



Tepelná úprava Eco

Ide o funkciu, ktorá umožňuje tepelnú úpravu s výraznou úsporou spotreby elektrickej energie. Pre maximálne využitie tejto funkcie je vhodné pred zapnutím funkcie Eco vložiť jedlo do rúry tak, aby bolo umiestnené v strede komory. S funkciou Eco sa čas tepelnej úpravy prispôbi pomalej príprave jedál, napríklad príprave duseného mäsa, bieleho mäsa, zapekaných cestovín a jemného pečiva.

Poznámka: tepelná úprava Eco sa nedá zvoliť pri vlozenej sonde na mäso.



Rozmrazovanie

Umožňuje rýchle rozmrazenie všetkých mrazených potravín všeobecne, a ich rýchle privedenie na izbovú teplotu.



Quick Start (Rýchly štart)

Táto funkcia slúži na urýchlenie predohrevu rúry. Túto funkciu sa odporúča pri tepelnej úprave s teplotou od 200 do 300 °C. Použitie funkcie QuickStart pri teplotách nižších ako 200 °C nemá žiadne osobitné výhody. **UPOZORNENIE:** Funkcia QuickStart nie je vhodná na tepelnú úpravu jedla, slúži len na rýchlejší predohrev rúry.

FUNKCIU QUICK START NEPOUŽÍVAJTE DLHŠIE AKO 20 MINÚT



Hydrolytická funkcia (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Je to funkcia automatického čistenia schopná uľahčiť čistenie varného priestoru, iba 20 minút, pri nízkej teplote (90 °C). Systém „hydrolytické-
ho“ čistenia zmäkčuje nečistotu, aby sa mohla ľahšie odstrániť, bez zanechania zápachu.



Pyrolytická funkcia (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Je to funkcia automatického čistenia schopná čistiť varný priestor pri vysokých teplotách.

Zapnutím tejto funkcie stred rúry dosiahne teplotu takmer 500 °C, čím sa v popole redukuje zvyšky nečistoty. Sú k dispozícii 2 úrovne pyrolýzy s odlišným trvaním:



- Mierny cyklus v trvaní 1:30 h

- Intenzívny cyklus: v trvaní 2:30 h

Odporúča sa používať mierny cyklus v pravidelných intervaloch a kompletný cyklus iba v prípade veľmi odolnej nečistoty.



Funkcia Sabbath

V režime Sabbath je rúra zapnutá v režime statického varenia, až kým sa neaktivuje na maximálne 74 hodín. Jedlo sa dá vo varnom priestore udržiavať teplé bez potreby zapnúť alebo vypnúť rúru. Všetky ostatné cykly varenia a čistenia sú deaktivované. Neznejú žiadne zvukové signály a na displeji sa nezobrazujú zmeny teploty.



Suchá/vlhká tepelná úprava

Rúra je vybavená automatickým zariadením, ktoré pri určitých funkciách umožňuje odvádzanie kondenzovaných pár z tepelnej úpravy: výsledkom je suchá tepelná úprava (dry). Ak si tepelná úprava vyžaduje, aby vlhkosť zostala vnútri rúry, tzv. vlhká tepelná úprava (moisture), automatické zariadenie môžete vypnúť dotykom na príslušnú ikonu.

KONTROLA TEPELNEJ ÚPRAVY

Ak je potrebné skontrolovať tepelne upravované jedlo, dvierka rúry je možné otvoriť. V takom prípade sa rozsvietia kontrolky a zastaví sa nútené vetranie pri funkcii teplovzdušnej tepelnej úpravy a otáčanie roštu v prípade tepelnej úpravy s grilom a zatvorenými dvierkami. Zatvorením dvierok sa znovu aktivuje predtým nastavená funkcia.

■ POKYNY PRE POUŽITIE - Hydrolytická funkcia



Vykonanie postupu čistenia

1. Ručne odstráňte vlhkou špongiou prípadné kusy jedla;
2. Vytiahnite všetko príslušenstvo z varného priestoru (mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, eventuálny riad).
3. Keď je rúra studená, nalejte na dno dutiny 100 ml vody v prípade 60 cm modelu a 150 ml vody v prípade mod. 90 cm, + 2 kvapky neutrálneho čistiaceho prostriedku na uľahčenie odstránenia odolnejšej nečistoty;
4. Aktivujte funkciu (počas funkcie je svetlo vypnuté a nemôže sa zapnúť);
5. Po ukončení cyklu buďte pozorní pri otváraní dvierok, pretože dutina je nasýtená parou, počkajte, kým rúra nevychladne, potom vyčistite špongiou a osušte mäkkou handrou;
6. Dutina sa musí pravidelne čistiť, nedovoľte, aby sa v nej usadzovala nečistota;
7. Počas hydrolytickej funkcie neotvárajte dvierka a nedolievajte vodu na dno rúry;
8. Hydrolytickú funkciu nie je možné počas prevádzky prerušiť tlačidlom pauzy ().

POZOR

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

■ POKYNY PRE POUŽITIE - Pyrolytická funkcia



Vykonanie postupu čistenia

1. Pre optimálny výsledok ručne odstráňte vlhkou špongiou prípadné kusy jedla (možná tvorba dymu);
2. Vytiahnite všetko príslušenstvo z varného priestoru (mriežky, odkvapkávacie pekáče, bočné mriežky, eventuálny riad).
3. Keď sú dvierka zatvorené, zvolte funkciu pyrolýzy. Po niekoľkých sekundách sa uvedie do prevádzky zariadenia blokovania dvierok.
4. Počas cyklu pyrolýzy sa uvedie do prevádzky špeciálny katalytický filter, ktorý absorbuje a odstráni tuky a nepríjemný zápach.
5. Okienko spotrebiča sa otvorí iba, keď sa funkcia ukončí a kým sa nedosiahne bezpečná teplota.
6. Po dokončení procesu je možné mimoriadne ľahko odstrániť zvyšky, ktoré sa môžu vytvoriť podľa stupňa nečistoty priestoru, vlhkou handrou.
7. Trvanie cyklu pyrolýzy sa môže nastaviť na 90' alebo 150' na základe množstva nečistoty usadenej na stenách rúry. Okrem toho je možné nastaviť oneskorené spustenie cyklu čistenia.
8. Počas prevádzky nie je možné prerušiť funkciu pyrolýzy tlačidlom pauzy ()

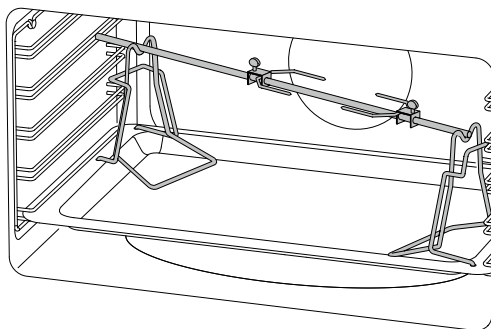
POZOR

- nebezpečenstvo popálenín
- Nebezpečenstvo poranenia z dôvodu vysokej teploty na povrchu - počas pyrolytického čistenia sa rúra zohrieva oveľa viac v porovnaní s normálnym varením, rúry sa nedotýkajte.
- nebezpečenstvo poškodenia zdravia
- Po dosiahnutí vysokej teploty, takmer 500 °C, sa uvoľňujú pary, ktoré by mohli podráždiť sliznice. Preto je potrebné miestnosť počas používania dobre vyvetrať, a nezdržiavať sa nadmerný čas. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE – Prídavné zariadenia

Používanie otočného roštu (len u niektorých modelov)

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

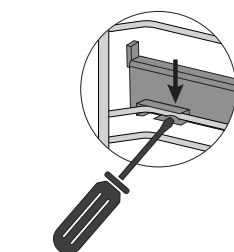
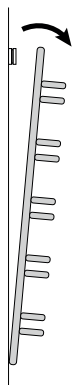
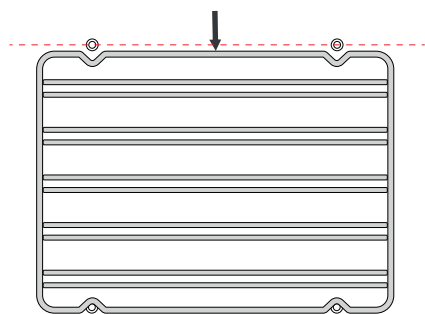


Teleskopické vodiace lišty

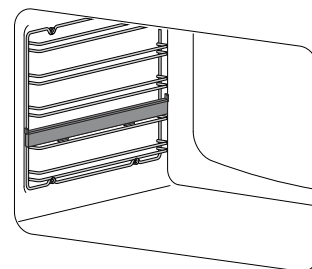
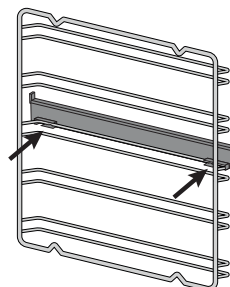
Potiahnite smerom nadol časť zvýraznenú červenou farbou tak, aby sa oddelila od steny rúry.

Otočte ju a položte na plochu zo strany posuvnej lišty.

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



Na uvoľnenie svorky použite plochý skrutkovač.

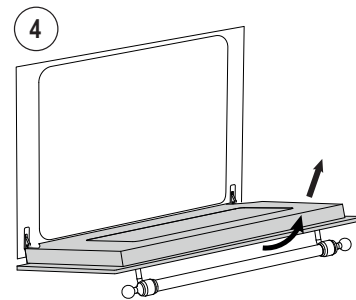
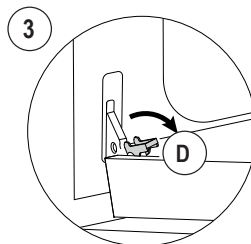
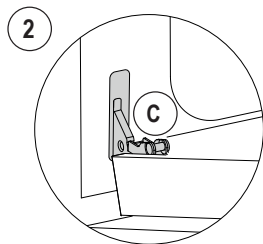
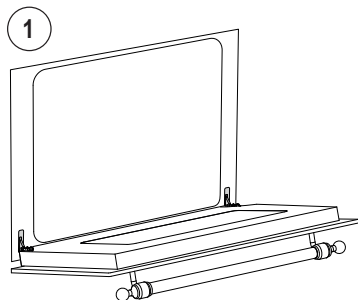


■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Odstránenie dveriek

Postup

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

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



■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Demontáž a čistenie skiel

Postup na dodržanie

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

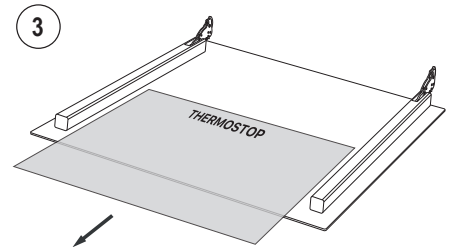
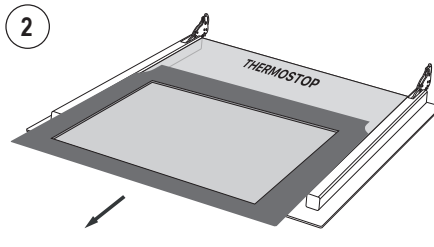
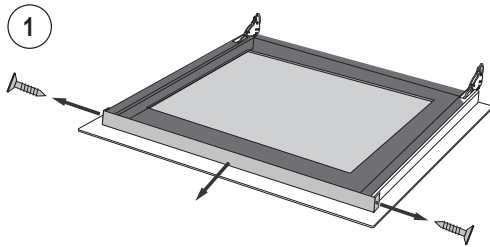
Postup odstránenia skiel

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

Odskrutkujte 2 skrutky na pravej/lavej strane hornej lišty.

Zdvihnite horné sklo a vyberte ho

Vyberte stredné sklo



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

RÚRA

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

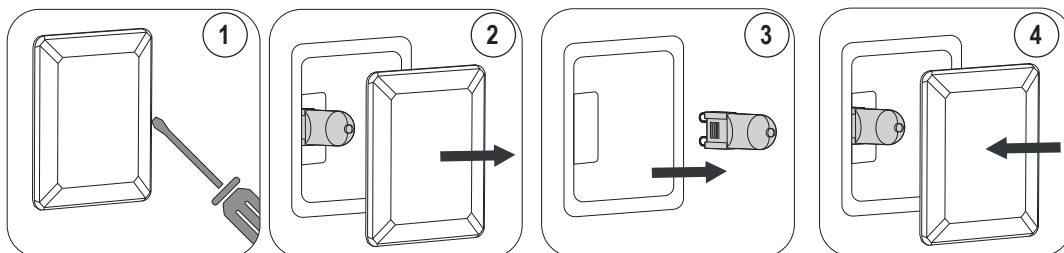
PREDNÝ PANEL

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

■ ČISTENIE A ÚDRŽBA – Výmena žiarovky

Postup na dodržanie

Ak osvetlenie rúry nefunguje, odpojte spotrebič od elektrickej siete, odstráňte ochranné sklo žiarovky a žiarovku vymeňte. Vymeňte za vyhovujúci typ 40W halógenovej žiarovky (G9).



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

■ RIEŠENIE PROBLÉMOV –

Všeobecné problémy



POZOR!

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

Funkčná porucha TFT touch

- Systémové chyby

Zistia sa tieto chyby:

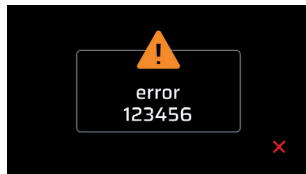
Syntax kódu chyby je: „E YY x“, kde:

YY = kód chyby

x = číslo komory generuje chybu alebo „0“ pre všeobecné chyby.

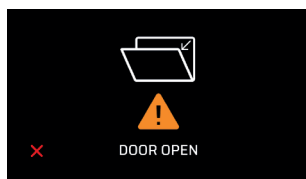
OPIS	ID chyba
Sonda komory prerušená	00
Skrat sondy komory	01
Sonda na mäso prerušená	04
Skrat sondy na mäso	05
Prehrievanie	08
Interná anomália (elektronická karta)	19
Chyba komunikácie	20

UPOZORNENIE NA PROBLÉM



V prípade chyby spotrebič odpojte a znovu pripojte. Ak sa chyba vyskytne znova, bude potrebný zásah autorizovaného technika.

UPOZORNENIE NA OTVORENÉ DVIERKA (POČAS TEPELNEJ ÚPRAVY)





Zatvorte dvierka rúry.

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

JEDLO	TEP. C°		MIN.
MÄSO			
Pečená mladá hovädzina	170-180	2/3	40/50
Hovädzia pečenka	170-190	2/3	40/60
Telacia pečenka	160-180	2/3	65/90
Pečené jahňacie mäso	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Pečený zajac	170-180	2/3	80/100
Pečený králik	160-170	2	80/100
Pečený moriak	160-170	2	160/240
Pečená hus	160-180	2/3	120/160
Pečená kačica	170-180	2/3	100/160
Pečené kura	180	2/3	90/120
RYBA	160-180	2/3	15/25
SLADKÉ PEČIVO			
Ovocná torta	180-200	2	40/50
Piškótová torta	180-190	2	40/45
Briošky	170-180	2	40/60
Piškóta	190-200	2	25/35
Bábovky	160-180	2	35/45
Lístkové pečivo	180-200	2	20/30
Bublanina	190-200	2	30/40
Štrúďľa	160	2	25/35
Savojské sušienky	150-180	2	50/60
Jablkové šišky	180-200	2	18/25
Savojský puding	170-180	2	30/40
PEKÁRSKE VÝROBKY			
Chlieb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Hrianky	185-195	2	7

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

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

JEDLO	TEP. C°		MIN.
Briošky	175-200	2	25/30
Piškóta	220-250	2	20/30
Bábovky	180-200	2	30/40
Listkové pečivo	200-220	2	15/20
Bublanina	250	2	25/35
Štrúdľa	180	2	20/30
Savojské sušienky	180-200	2	40/50
Jablkové šišky	200-220	2	15/20
Savojský puding	200-220	2	20/30
PEKÁRSKE VÝROBKY			
Chlieb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Hrianky	250	3	5

- Dôležité

Jedlo vkladajte do predhriatej rúry.

- Tepelná úprava na grile

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

■ TABUĽKA TEPELNEJ ÚPRAVY –

Vnútorne teploty potravín merané sondou

JEDLO	TEPLOTA (°C)
MÄSO	
Hovädzie mäso	
• Roastbeef – Filet zo sviečkovice	40-45
• ružový (medium)	50-55
• dobre prepečený	60-65
• Pečená mladá hovädzina	80-85
Bravčové mäso	
• Bravčová panenka	65-70
• Bravčová pečienka I šunka	80-85
• Coppa, koleno	80-85
• Plece	75-80
• Kotleta bez kostí	70
• Kotleta v slanom náleve (Kassler)	65-70
• Sekaná	70-75
Teľacie mäso	
• Teľacia pečienka	70-75
Teľacia pečienka s ľadvinkami	75-80
• Teľacia noha	80-85
Divina	
• Mäso z diviny	75-80
• Chrbát	60-70
• Kravý steak	40-45
• Ružový steak (medium)	50-55
• Prepečený steak	60-65
Jahňa	80-85
Plnené pečené mäso	70-75
Hydina	85-90
Ryba	85-90

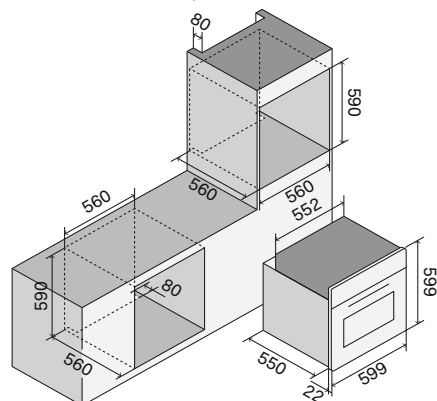
Dôležité: teplomer vždy zaveďte až po rukoväť tak, aby bol hrot v strede mäsa a nie v blízkosti kosti alebo tuku.

■ INŠTALÁCIA – Pokyny k inštalácii

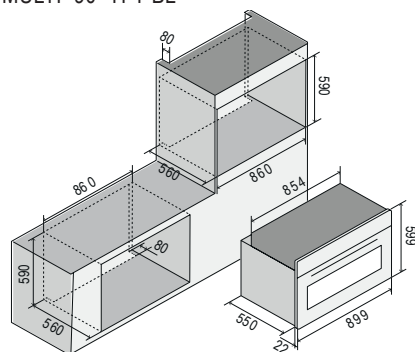


Štítok umiestnený na zarážke dveriek rúry a zobrazený na strane 1 je viditeľný, keď sú dverka otvorené, obsahuje všetky údaje potrebné na inštaláciu, napr. model spotrebiča, menovité napätie a spotreba. Najskôr zmerajte a skontrolujte výklenok na vloženie do nábytku, ktorý musí presne zodpovedať rozmerom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

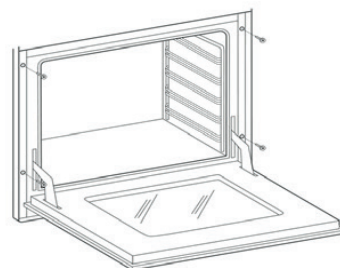
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INŠTALÁCIA – Elektrické pripojenie



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

Požiadavky na inštaláciu

Tento spotrebič je v súlade so smernicami:

SMERNICA 2002/96/ES

SMERNICA 2014/35/EÚ O NÍZKOM NAPÄTÍ

SMERNICA 2014/30/EÚ O ELEKTROMAGNETICKEJ KOMPATIBILITE

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

Inštalácia sa musí vykonať odborné a v plnom súlade s platnými predpismi o elektrickej inštalácii. V opačnom prípade výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť. V tejto knižke nájdete aj schému zapojenia vášho spotrebiča.

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

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:

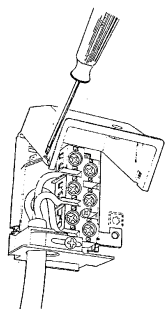
- vlastností elektromagnetického spínača alebo zásuvky vydržia zaťaženie spotrebiča (pozrite údaje na štítku);
- napájací systém musí mať účinné uzemnenie.

Spotrebič sa dodáva s káblom bez zástrčky (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s prierezom 3G1,5 mm²): 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:

- poisťny ventil a domáca inštalácia zniesli zaťaženie spotrebiča (pozrite typový štítek);
- napájací systém mal účinné uzemnenie;
- zásuvka alebo multipolárny spínač s minimálnym otvorom 3 mm boli po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné;
- bol integrovaný pevný sieťový odpojovač v súlade s inštaláčnymi predpismi.



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

INŠTALÁCIA – Elektrické schémy Príkon (kW)

MODEL	kW (220-240 V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

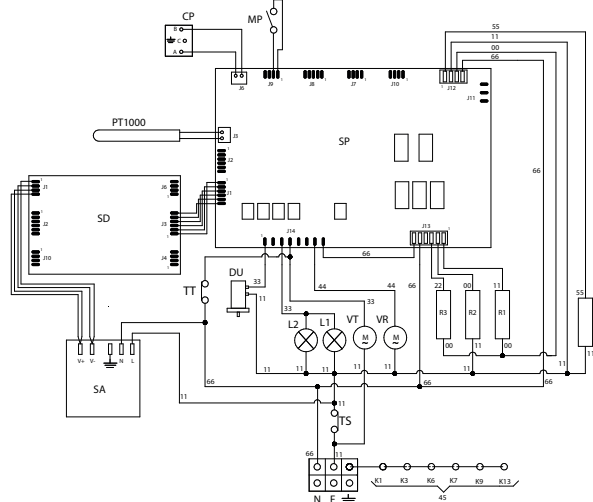
Vysvetlivky

00	Čierny	55	Sivý
11	Hnedý	66	Modrý
22	Červený	M	Svorkovnice
33	Biely	MG	Otočný ražeň
44	Žltý	MP	Mikrospínač dvierok
45	Žlto-zelený	N	Neutrálny
CP	Sonda tepelnej úpravy	R1	Ohrievacie teleso horné
DU	Voskový tepelný aktuátor na odvádzanie pár	R2	Ohrievacie teleso spodné
F	Fáza	R3	Ohrievacie teleso grilu
FLC	Filter	R4	Kruhové ohrievacie teleso
K1	Uzemňovací vodič svorkovnice	SD	Karta displeja
K2	" " ohrievacie teleso spodné	SE	Prepínač
K3	" " ventilátor rúry	SP	Napájací panel
K4	" " kruhové ohrievacie teleso	SS	Karta sondy
K5	" " ohrievacie teleso horné	T	Termostat grilu
K6	" " svetlo rúry 1	TF	Termostat rúry
K7	" " svetlo rúry 2	TS	Bezpečnostný termostat
K8	" " otočný ražeň	TT	Tangenciálny termostat
K9	" " motovent. tangen.	TST	Bezpečnostný tangenciálny termostat
K15	" " rám	MC	Krátky mikrospínač TS
L1	Svetlo rúry	MU	Mikrospínač odblokovania dvierok

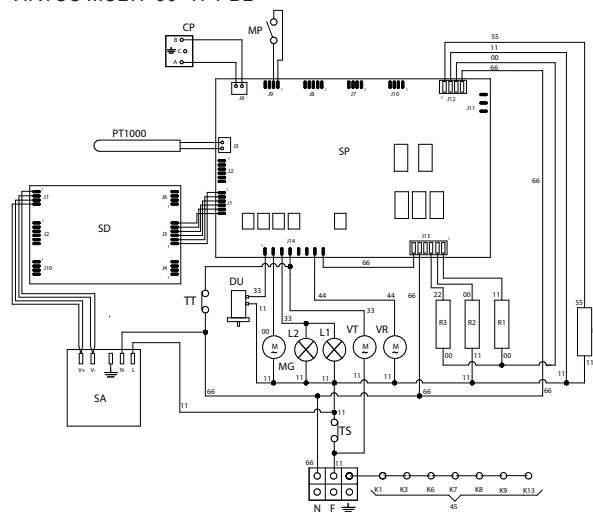
L2	Svetlo rúry	ML	Mikrospínač blokovania dvierok
V	Ventilátor rúry	MBP	Motor blokovania dvierok
VT	Vent. chladenia	TSP	Bezpečnostný termostat PYROLÝZY
SA	Napájanie	TS1	Termostat odblokovania dvierok
GL	Led krúžok		
PT1000	Tepelná sonda		

Elektrické schémy

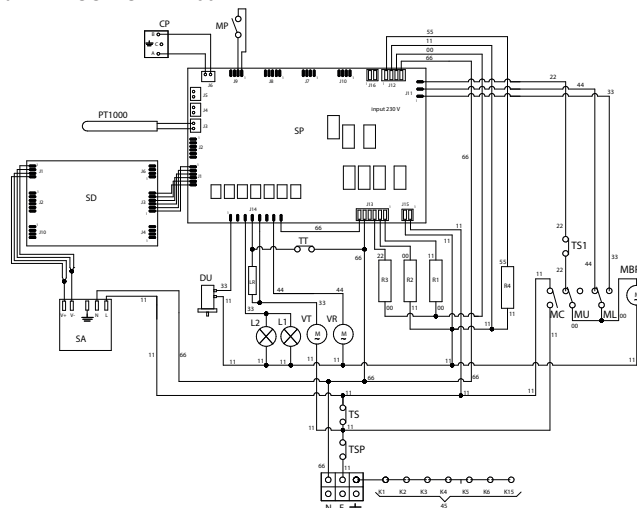
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL

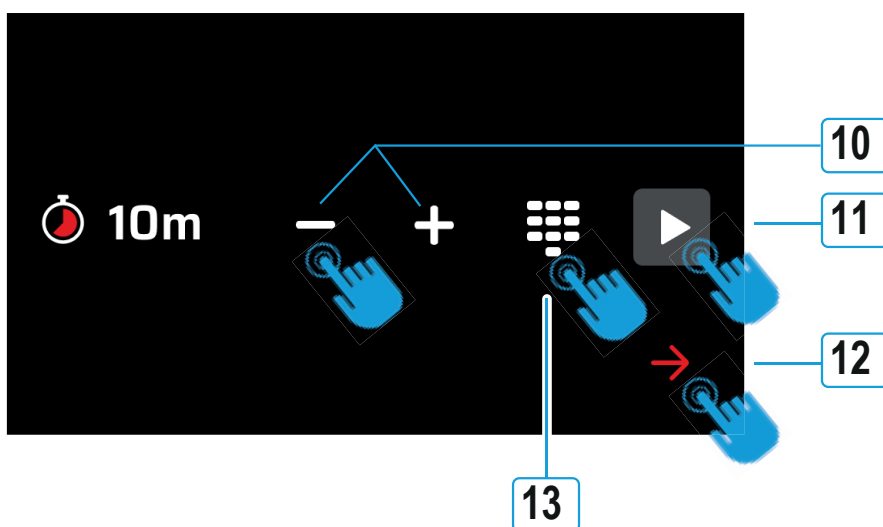
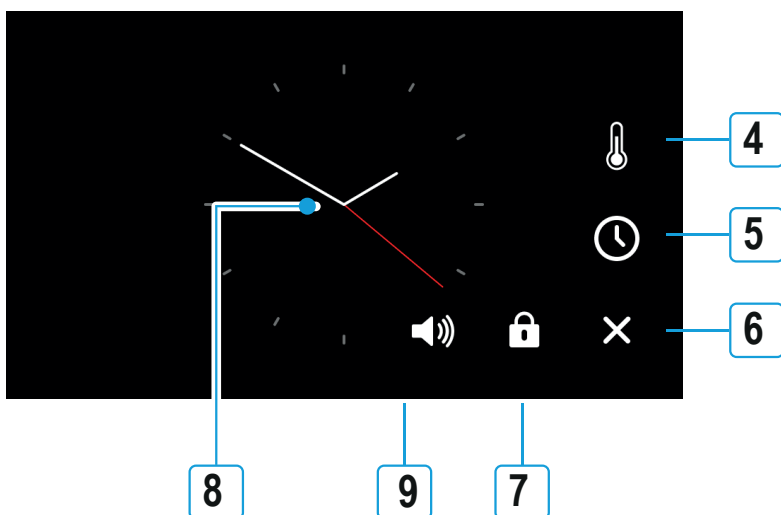
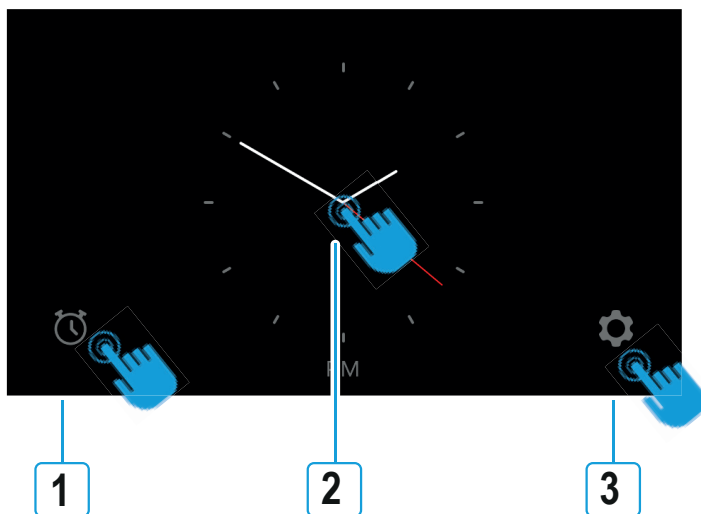
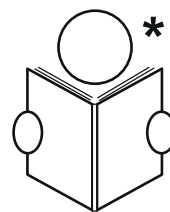


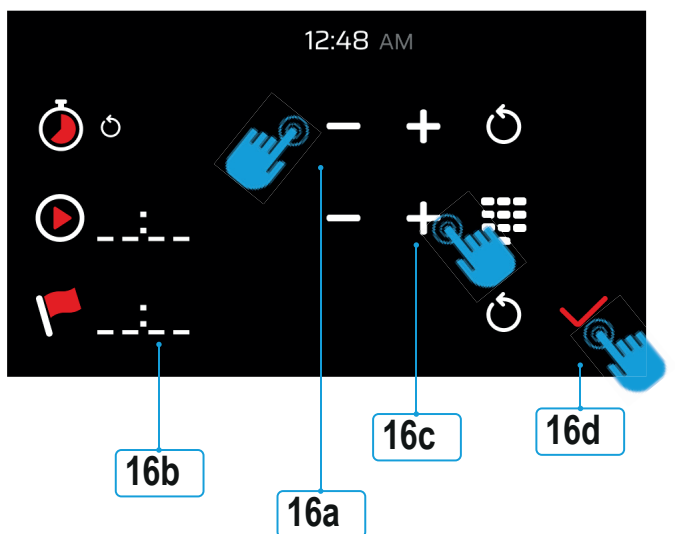
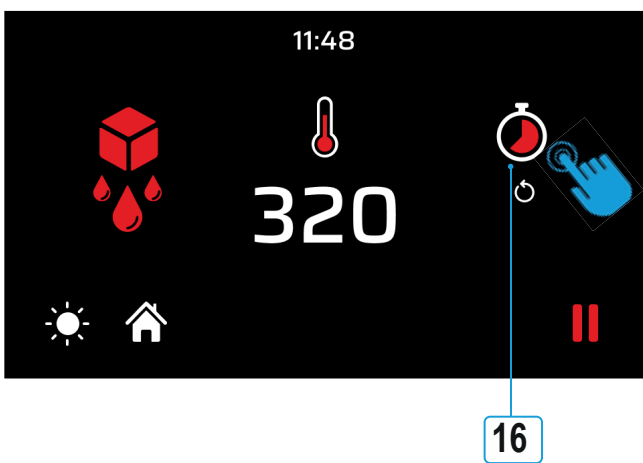
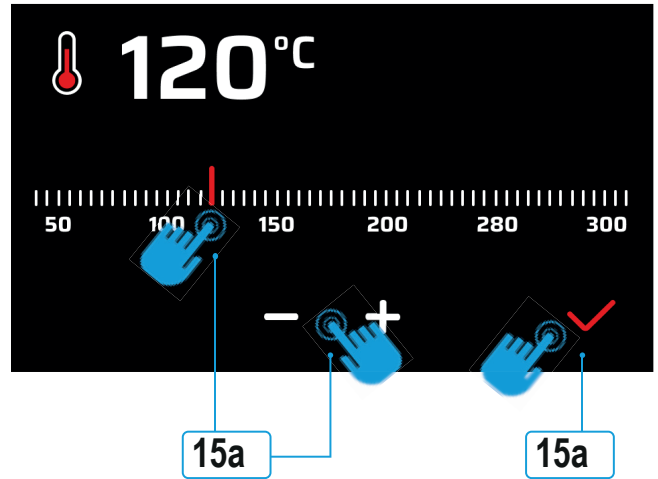
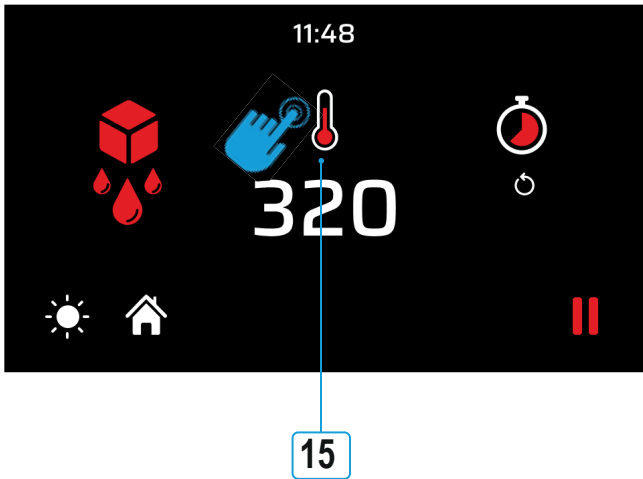
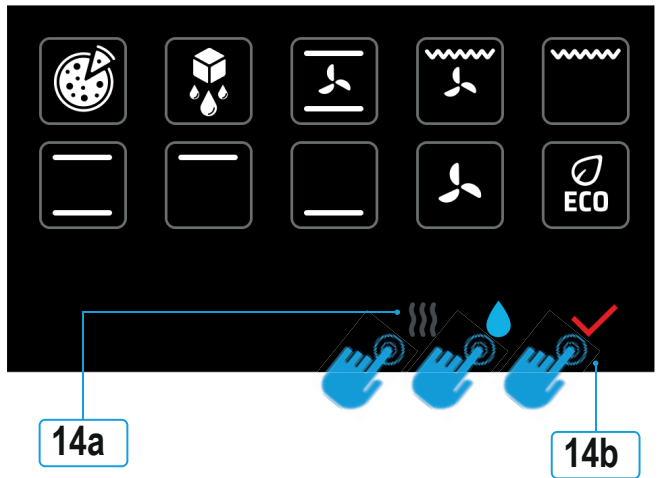
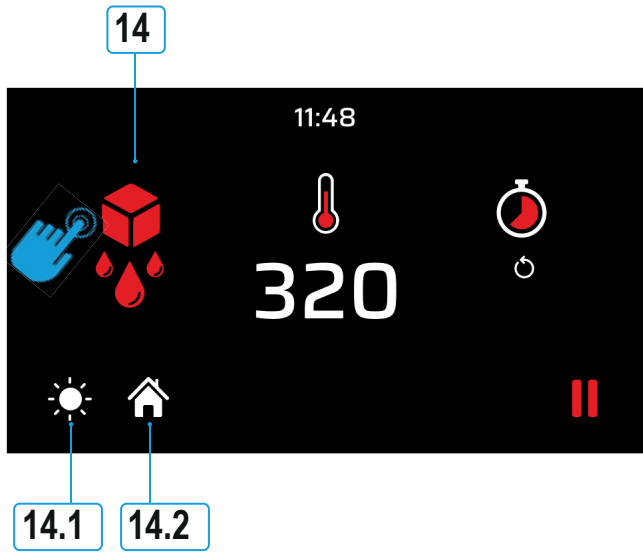
Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



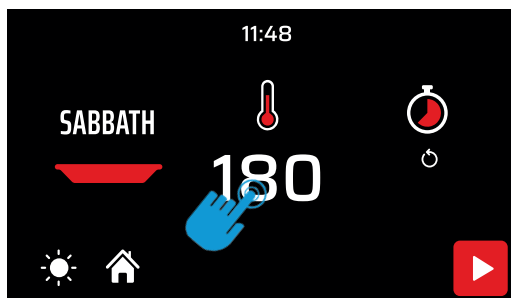
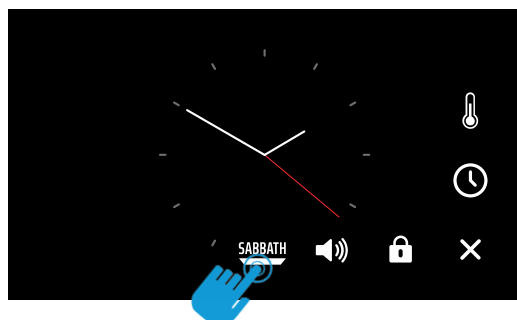
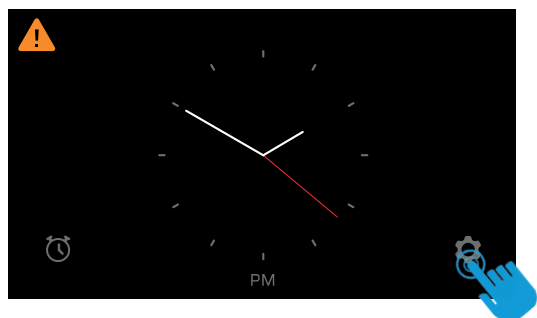
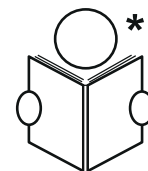




DA ■ SABBATH-FUNKTION PL ■ FUNKCJA SZABATU SV ■ FUNKTIONEN SABBATH

CS ■ FUNKCE SABBATH FI ■ SABBATH-TOIMINTO SK ■ FUNKCIA SABBATH

NO ■ SABBAT-FUNKSJON



DA - JUSTER TEMPERATUREN I OVNRUMMET, FØR DU BRUGER SABBATH-FUNKTIONEN

PL - PRZED UŻYCIEM TRYBU SZABAT USTAWIĆ TEMPERATURĘ W KOMORZE

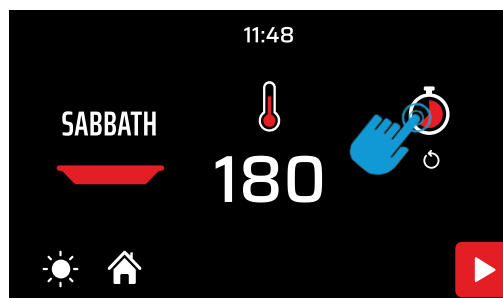
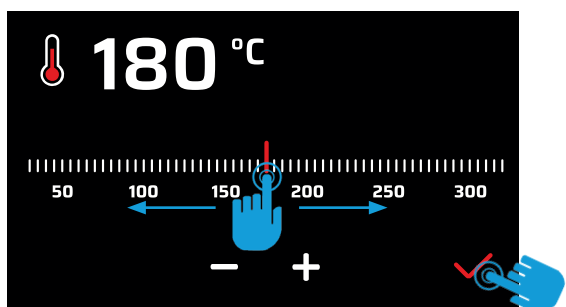
SV - INNAN SABBATH-FUNKTIONEN ANVÄNDS, REGLERA UGNSUTRYMMETS TEMPERATUR

CS - PŘED POUŽITÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLITU V DUTINĚ

FI - SÄÄDÄ UUNITILAN LÄMPÖTILAA ENNEN SABBATH-TILAN KÄYTTÖÄ

SK - PRED POUŽÍVANÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLITU VNÚTORNEHO PRIESTORU RÚRY

NO - FØR MAN BRUKER SABBAT-MODUS MÅ MAN REGULERE TEMPERATUREN I OVNSROMMET



DA - INDSTIL TILBEREDNINGSTIDEN TIL 74 TIMER

PL - USTAWIĆ CZAS PIECZENIA NA 74 GODZINY

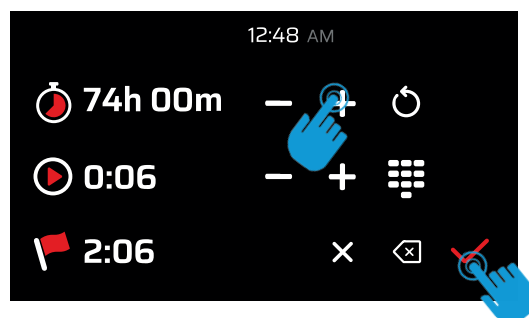
SV - STÄLL KOKTIDEN PÅ 74 TIMMAR

CS - NASTAVTE DOBU TEPELNÉ ÚPRAVY NA 74 HODIN

FI - ASETA KYPSENNYSLÄMPÖTILAKSI 74 TUNTIA

SK - NASTAVTE ČAS VARENIA NA 74 HODÍN

NO - SETT STEKETIDEN TIL 74 TIMER



DA - START AF SABBATH-TILBEREDNINGSTILSTAND

PL - URUCHAMIANIE TRYBU SZABAT

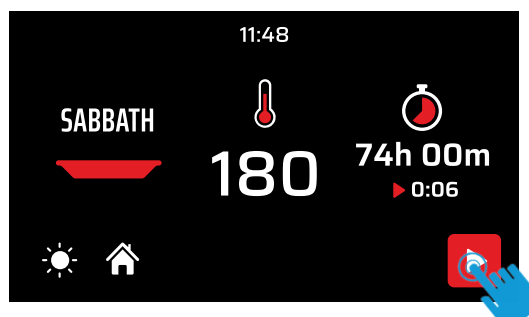
SV - START AV KOKFUNKTIONEN SABBATH

CS - PŘED POUŽITÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLITU V DUTINĚ

FI - SABBATH-KYPSENNUSTILAN KÄYNNISTYS

SK - SPUSTENIE VARNÉHO REŽIMU SABBATH

NO - OPPSTART AV SABBAT-STEKEMODUS





DA - UNDER SABBATH-TILBEREDNINGSTILSTANDEN KAN DU ÆNDRE OVNRRUMMETS TEMPERATUR VED HJÆLP AF TASTERNE. FX: INDTAST 180°C OG BEKRÆFT



DET ER ALLTID MULIGT AT FORLADE SABBATH-FUNKTIONEN VED AT TRYKKE PÅ TASTEN I NOGLE SEKUNDER

OFF

PL - W TRYBIE PIECZENIA SZABAT MOŻNA ZMIENIĆ TEMPERATURĘ W KOMORZE ZA POMOCĄ DOLNYCH PRZYCISKÓW. NA PRZYKŁAD: USTAWIĆ 180°C I POTWIERDZIĆ



W KAŻDEJ CHWILI MOŻNA WYJŚĆ Z FUNKCJI SABATU, WCISKAJĄC PRZYCISK PRZEZ KILKA SEKUND

OFF

SV - UNDER KOKFUNKTIONEN FÖR SABBATH, ÄNDRA UGNSTEMPERATUREN GENOM ATT ANVÄNDA KNAPPARNA. EXEMPEL: STÄLL IN 180°C OCH BEKRÄFTA SEDAN



DET GÅR ALLTID ATT GÅ UT UR SABBATH-FUNKTIONEN GENOM ATT TRYCKA PÅ KNAPPEN I NÅGRA SEKUNDER

OFF

CS - BĚHEM REŽIMU TEPELNÉ ÚPRAVY SABBATH MĚŇTE TEPLITU V DUTINĚ POUŽITÍM TLAČÍTEK. PŘÍKLAD: ZADEJTE 180 °C A POTÉ POTVRĎTE



FUNKCI SABBATH LZE VŽDY UKONČIT STISKNUTÍM TLAČÍTKA NA NĚKOLIK SEKUND

OFF

FI - SABBATH-KYPSENNYSTILAN AIKANA MUOKKAA UUNITILAN LÄMPÖTILAA NÄPPÄIMISTÄ. ESIMERKKI: KIRJOITA 180° JA VAHVISTA



SABBATH-TOIMINNOSTA VOIDAAN AINA POISTUA PITÄMÄLLÄ NÄPPÄINTÄ PAINETTUNA MUUTAMAN SEKUNNIN AJAN

OFF

SK - VO VARNOM REŽIME SABBATH MÔŽETE MENIŤ TEPLITU VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY POMOCOU TLAČIDIEL. NAPR.: ZADAJTE 180 °C A POTVRĎTE



Z REŽIMU SABBATH SA DÁ KEDYKOL'VEK VYJŠŤ STLAČENÍM A PO-DRŽANÍM TLAČIDLA NA NIEKOĽKO SEKÚND

OFF

NO - UNDERVEIS I SABBAT-STEKEMODUS, KAN MAN ENDRÉ TEMPERATUREN I OVNSROMMET VED Å BRUKE TASTENE. EKSEMPEL: STILL INN 180°C OG BEKREFT



DET ER ALLTID MULIG Å GÅ UT AV SABBAT-FUNKSJONEN VED Å TRYKKE PÅ TASTEN I NOEN SEKUNDER

OFF

elica



EI3396079LC0002 Ed.41-2024