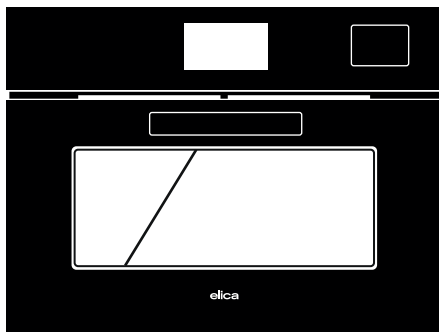




EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | TR Kullanım montaj talimatları |

RU Инструкции по монтажу и эксплуатации | ET Kasutus- ja paigaldusjuhised |

LV Montāžas instrukcija lietošanai

elica

ΕΤΙΚΕΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Τα χαρακτηριστικά, εκτός από το εξώφυλλο, αναφέρονται και στη σχετική πινακίδα που βρίσκεται στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου. και η οποία είναι ορατή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή ή στο επάνω κάλυμμα του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι προειδοποιήσεις αυτές ισχύουν για διάφορους τύπους συσκευών. Αναγνωρίστε σωστά τον τύπο του προϊόντος που διαθέτετε (δείτε την πινακίδα με τα χαρακτηριστικά).

1. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών το οποίο, μεταξύ άλλων, περιέχει πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια κατά την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση. Αποθηκεύστε το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά και για να μπορείτε να εντοπίσετε τον σειριακό αριθμό.

2. Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής εξασφαλίζεται μόνο εάν έχει πραγματοποιηθεί σωστή σύνδεση γείωσης, όπως απαιτείται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Είναι βασικό να επαληθεύετε ότι τηρούνται οι εν λόγω κανονισμοί. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία προκειμένου να ελέγξει λεπτομερώς την ηλεκτρική εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω κακής εγκατάστασης γείωσης.

3. Προτού συνδέσετε τη συσκευή, επαληθεύστε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα αντιστοιχούν απόλυτα σε εκείνα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η εγκατάσταση/ρύθμιση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

4. Ελέγξτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση και οι πρίζες ρεύματος είναι κατάλληλες να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο επαγγελματία.

5. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται απευθείας στο δίκτυο τροφοδοσίας σύμφωνα με την πολικότητα που υποδεικνύεται. Για τη σύνδεση, απαιτείται η εγκατάσταση μιας διάταξης που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες κατηγορίας υπέρτασης III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης.

6. Εάν η πρίζα δεν είναι κατάλληλη για το φως, αντικαταστήστε την με άλλη που είναι κατάλληλη. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε σε κάποιο εξειδικευμένο άτομο το οποίο θα πρέπει επίσης να ελέγχει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν διαθέτει φως. Για τη σύνδεση, δείτε την παράγραφο «Ηλεκτρική σύνδεση». Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέα, πολύπριζου ή μπαλαντέζας.

7. Όταν η συσκευή παραμένει εκτός χρήσης για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφαιρέστε την ηλεκτρική σύνδεση και κλείστε τον γενικό διακόπτη.

8. Μην εμποδίζετε τις σχισμές εξαερισμού ή διάχυσης της θερμότητας.

9. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικαθίσταται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένη υπηρεσία σέρβις του κατασκευαστή.

10. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους προβλεπόμενους σκοπούς (ψήσιμο). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. η θέρμανση ενός δωματίου) είναι ακατάλληλη και ως εκ τούτου επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής αρνείται οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από παρόμοιες ακατάλληλες χρήσεις.

11. Όταν γίνεται χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής, είναι αυτονόητο ότι πρέπει να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες, δηλαδή:

A. Μην ακουμπάτε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.

B. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή όταν έχετε γυμνά πόδια.

C. Αποφύγετε τη χρήση μπαλαντέζας και εάν χρειάζεται λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα.

D. Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα του ρεύματος.

E. Μην εκθέτετε τη συσκευή στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, κτλ.).

F. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες

ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή έχουν εκπαιδευθεί ως προς την ασφαλή χρήση της συσκευής και αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.

12. Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. Απαιτείται προσοχή ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία. Τα μικρά παιδιά πρέπει να διατηρούν απόσταση ασφαλείας. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς.

13. Προτού καθαρίσετε τη συσκευή ή εκτελέσετε συντήρηση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα βγάζοντας το καλώδιο τροφοδοσίας ή διακόπτοντας την παροχή ρεύματος μέσω του ειδικού διακόπτη.

14. Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην επιχειρείτε να κάνετε καμία επιδιόρθωση διότι όλες οι σχετικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Ζητάτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής.

15. Συνιστάται θερμά τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου να μην είναι προσβάσιμα, ιδίως εάν υπάρχουν παιδιά που μπορεί να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

16. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κτλ.) κοντά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.



17. Η συσκευασία προορίζεται για την προστασία της συσκευής από πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν κατά τη μεταφορά. Τα υλικά της συσκευασίας ανακυκλώνονται εύκολα διότι έχουν επιλεγεί σύμφωνα με οικολογικά κριτήρια. Η ανακύκλωσή τους μειώνει την ανάγκη για πρώτες ύλες και μειώνει τον όγκο των απορριμμάτων. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές συχνά περιέχουν πολύτιμα υλικά. Επίσης περιέχουν υλικά τα οποία, σε περίπτωση λανθασμένης διαχείρισης και απόρριψής τους, ενδέχεται να είναι δυνητικά επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία και για το περιβάλλον. Ωστόσο, είναι βασικά για τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επομένως, μην τα απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Απορρίψτε τα σε κάποιο κέντρο συλλογής/ανακύκλωσης απορριμμάτων του δήμου σας ή επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για πληροφορίες. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι τη στιγμή της απόρριψής της.

18. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου.

19. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνειά του με αποτέλεσμα να σπάσει.

20. Σε περίπτωση καπνού, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου: σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα. Μην ανοίγετε την πόρτα έως ότου διαλυθεί ο καπνός για να σβήσετε τις φλόγες.

21. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία κλειδώματος των κουμπιών ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να ανάψουν μόνο τους της συσκευής.

22. Επιβλέπετε συνεχώς τα παιδιά εάν βρίσκονται κοντά στον πολυλειτουργικό φούρνο. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

23. Κίνδυνος ασφυξίας.

- Τα παιδιά μπορεί παίζοντας να τυλιχτούν μέσα στα υλικά της συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να τα τοποθετήσουν στο κεφάλι με κίνδυνο να πάθουν ασφυξία. Φυλάσσετε μακριά από παιδιά τέτοιου είδους υλικά.

24. Κίνδυνος εγκαυμάτων

Το δέρμα των παιδιών είναι πολύ πιο ευαίσθητο συγκριτικά με εκείνο των ενηλίκων.

- Η γυάλινη πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και οι σχισμές για την αποβολή του θερμού αέρα από τον θάλαμο ψήσιματος της συσκευής ζεσταίνονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

25. Κίνδυνος τραυματισμού.

Το βάρος της πόρτας είναι 8 kg το μέγιστο. Επίσης, τα παιδιά ενδέχεται να τραυματιστούν όταν η πόρτα είναι ανοικτή. Μην τα αφήνετε να στηρίζονται στην ανοικτή πόρτα, να κάθονται επάνω σε αυτή ή να κρέμονται.

26. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε χώρους που δεν είναι σταθεροί (π.χ. σε πλοία).

27. **Προσοχή:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή της πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.

■ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

28. Μην επιχειρείτε να θέσετε σε λειτουργία αυτόν τον φούρνο με την πόρτα ανοικτή διότι η λειτουργία με ανοικτή πόρτα μπορεί να συνεπάγεται επιβλαβή έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην καταστρέφονται και να μην παραβιάζονται οι αλληλοσυνδεόμενες διατάξεις ασφαλείας. Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενα ανάμεσα στο μπροστινό μέρος του φούρνου και στην πόρτα και μην αφήνετε να συσσωρευτεί βρωμιά ή υπολείμματα καθαριστικού στις επιφάνειες στεγανοποίησης.

29. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο εάν έχει υποστεί ζημιά. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα του φούρνου να κλείνει σωστά και να μην υπάρχει ζημιά στην (1) πόρτα (λυγισμένη), (2) στους μεντεσέδες και στους σύρτες (σπασμένοι ή χαλαροί), (3) στις τσιμούχες της πόρτας και στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Εάν η πόρτα και οι τσιμούχες στεγανοποίησης έχουν υποστεί ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται έως ότου επισκευαστεί από εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις (εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή ή από την υποστήριξη πελατών).

30. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Άτομα που δεν έχουν λάβει κατάλληλη εκπαίδευση είναι επικίνδυνο να πραγματοποιούν εργασίες συντήρησης και επισκευής που απαιτούν την αφαίρεση οποιουδήποτε περιβλήματος ή προστατευτικού φράγματος κατά της έκθεσης στα μικροκύματα. Κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής, η συσκευή δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής. Η παραποίηση των ηλεκτρικών συνδέσεων ή των εξαρτημάτων και των μηχανικών στοιχείων είναι εξαιρετικά επικίνδυνη για τον χρήστη και μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη λειτουργία.

31. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη ζεσταίνετε υγρά ή άλλα τρόφιμα μέσα σε δοχεία, βάζα ή μπουκάλια που είναι σφραγισμένα διότι μπορεί να εκραγούν.

32. Όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται σε λειτουργία μικροκυμάτων, προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων για να στεγνώσετε και να αποξηράνετε λουλούδια, βότανα, ψωμί ή άλλα εύφλεκτα υλικά όπως σφουγγάρια, παντόφλες, μαξιλάρια ή μαξιλαράκια που έχουν στο εσωτερικό τους κουκούτσια από κεράσια, σπόρους σιταριού, λεβάντα ή τζελ, όπως εκείνα που χρησιμοποιούνται στην αρωματοθεραπεία. Τα αντικείμενα αυτά εάν ζεσταθούν, υπάρχει περίπτωση να αρπάξουν φωτιά και να προκληθεί τραυματισμός ακόμη και μετά την αφαίρεσή τους από τον φούρνο.

33. ΠΡΟΣΟΧΗ: όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυαστική λειτουργία τα παιδιά θα πρέπει να τη χρησιμοποιούν μόνο υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται.

34. Όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία «Μόνο ΜΙΚΡΚΥΜΑΤΑ», δεν πρέπει να προθερμαίνετε τον φούρνο (χωρίς φαγητό) ούτε να τον ανάβετε όταν είναι άδειος διότι μπορεί να προκληθούν σπινίθες.

35. Πριν από τη χρήση του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία και τα σκεύη είναι κατασκευασμένα ειδικά για μικροκύματα (δείτε τις οδηγίες στις επόμενες σελίδες).

36. Κατά το ζέσταμα των υγρών (νερό, καφές, γάλα, κτλ.) υπάρχει πιθανότητα, λόγω καθυστερημένου βρασμού, το περιεχόμενο να αρχίσει να βράζει ξαφνικά αφού ολοκληρωθεί το ζέσταμα και να ξεχειλίσει απότομα, προκαλώντας εγκαύματα. Για να αποφευχθεί αυτό, προτού ξεκινήσετε να ζεσταίνετε κάποιο υγρό, τοποθετήστε ένα πλαστικό κουταλάκι ή ένα γυάλινο εργαλείο μέσα στον περιέκτη. Σε κάθε περίπτωση ο χειρισμός του σκεύους πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή.

37. Μη ζεσταίνετε ονοπνευματώδη ποτά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ ούτε μεγάλες ποσότητες λαδιού διότι μπορεί να αρπάξουν φωτιά.

38. Μετά το ζέσταμα παιδικών τροφών (μέσα σε μπιμπερό ή βαζάκια), ανακινήστε ή ανακατέψτε το περιεχόμενο και ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.

39. Συνιστάται να ανακινείτε ή να ανακατεύετε το φαγητό προκειμένου επίσης να εξασφαλίζεται ομοιόμορφη θερμοκρασία. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται οι αποστειρωτές για μπιμπερό που κυκλοφορούν στο εμπόριο, προτού ανάψετε τον φούρνο ελέγχετε ΠΑΝΤΑ ότι η συσκευή περιέχει την ποσότητα νερού που υποδεικνύει ο κατασκευαστής.

40. Όλοι οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν ελεγχθεί και δοκιμασθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφάλειας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας. Για προληπτικούς λόγους, οι κατασκευαστές βηματοδότην συνιστούν να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 20 - 30 εκ. μεταξύ ενός αναμμένου φούρνου μικροκυμάτων και ενός βηματοδότη προκειμένου να αποφεύγονται πιθανές παρεμβολές με τον ίδιο τον βηματοδότη. Εάν για

οποιοδήποτε λόγο υποψιάζεστε ότι υπάρχει παρεμβολή, σβήστε αμέσως τον φούρνο μικροκυμάτων και επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή του βηματοδότη.

41. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του φούρνου (παρατεταμένη χρήση, χρήση με άδειο φούρνο, κτλ.), ο φούρνος μπορεί να σβήσει λόγω παρέμβασης του θερμοστάτη ασφαλείας. Αφού κρυώσει, ο φούρνος επανέρχεται στην κανονική του λειτουργία.

42. Μην ψήνετε και μη ζεσταίνετε τα αυγά στον φούρνο μικροκυμάτων με το τσόφλι διότι μπορεί να εκραγούν, ακόμη και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

43. Λάβετε υπόψη ότι οι χρόνοι ψήσιματος, θέρμανσης και απόψυξης με τα μικροκύματα συχνά είναι σημαντικά μικρότεροι σε σχέση με τους χρόνους που απαιτούνται κατά τη λειτουργία χωρίς μικροκύματα. Υπερβολικά μεγάλοι χρόνοι ψήσιματος προκαλούν την αφυδάτωση και ενδεχομένως την καύση του φαγητού.

■ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

44. Μη θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο εάν έχει αφαιρεθεί το κάλυμμα του λαμπτήρα. Ο ατμός μπορεί να φτάσει σε μέρη που βρίσκονται υπό τάση και να προκληθεί βραχυκύκλωμα. Ενδέχεται να προκληθεί ζημιά και στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.

45. Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος πίσω από πόρτα ντουλαπιού, η πόρτα πρέπει να παραμένει ανοικτή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του. Μπορείτε να κλείσετε την πόρτα του ντουλαπιού μόνο εάν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και έχει κρυώσει.

46. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με ατμό. Υπάρχει περίπτωση να βγει ατμός.

■ ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά, αφήστε τον να λειτουργήσει άδειος για περίπου 1 ώρα (230°C), αφήνοντας ενδεχομένως τα παράθυρα της κουζίνας ανοιχτά. Ο φούρνος, κατά την αρχική του ενεργοποίηση, αναδίδει δυσάρεστες οσμές λόγω κατάλοιπων παραγωγής όπως λίπη, λάδια ή ρητίνες. Αφού παρέλθει ο χρόνος που υποδεικνύεται, ο φούρνος είναι πλέον έτοιμος για το πρώτο ψήσιμο. Μόλις ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινοχαρτό για πιο εύκολο καθαρισμό.

- Η ενέργεια αυτή επηρεάζει την απόδοση της συσκευής και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

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

■ ΟΘΟΝΗ - Υπόμνημα εικονιδίων

	Παύση
	Έναρξη
	°C - °F
	Κλείδωμα οθόνης
	Επιβεβαίωση
	Ρυθμίσεις
	Αισθητήρας κρέατος
	Home
	Φως
	Χρονοδιακόπτης

	Έξοδος - Τέλος
	Ρολόι
	Επιβεβαίωση ρυθμίσεων
	Σβήσιμο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Λειτουργία



Αρχική σελίδα (Home) της οθόνης

- 1 = Σας επιτρέπει να προχωρήσετε στην οθόνη ρύθμισης του θαλάμου.
2 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
3 = Σας επιτρέπει να μπείτε κατευθείαν στις ρυθμίσεις.

= Προσοχή, κατά την πρώτη εκκίνηση λειτουργίας, εμφανίζεται στην Οθόνη ένα κίτρινο τρίγωνο: απαιτούμενος κύκλος πλύσης (δεν εμποδίζει τη λειτουργία εάν δεν εκτελεστεί) *

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το κίτρινο τρίγωνο εξαφανίζεται:

A - μόνο αν το δοχείο γεμίσει με λίγο νερό και αδειάσει εντελώς.

* (εάν το πλύσιμο / άδειασμα δεν πραγματοποιηθεί, ο φούρνος θα λειτουργεί κανονικά αλλά το κίτρινο τρίγωνο θα παραμένει ορατό).

B - αφού αγγίξετε το κίτρινο τρίγωνο και ανοίξετε την πόρτα, εμφανίζεται η ακόλουθη οθόνη. Εάν αγγίξετε το σύμβολο που υπάρχει στην κάτω αριστερή γωνία το τρίγωνο εξαφανίζεται. (Το τρίγωνο επανεμφανίζεται μετά από διακοπή ρεύματος).



* Για να εκτελέσετε το άδειασμα του δοχείου ή για πλύσιμο ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».

Ρυθμίσεις

- 4 = Επιλογή κλίμακας βαθμών (°C ή °F).
5 = Ρύθμιση της ώρας.
6 = Έξοδος - Τέλος μιας λειτουργίας.
7 = Κλείδωμα οθόνης.
8 = Για ξεκλείδωμα, αγγίξτε την οθόνη για 10 δευτερόλεπτα.
9 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος και να επιλέξετε έναν ήχο κατά το άγγιγμα της οθόνης.
9a = Σας επιτρέπει να επιλέξετε το πλύσιμο ή το άδειασμα του δοχείου.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

- 10 = Αύξηση ή μείωση του χρόνου.
11 = Επιβεβαίωση μετά από ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου. Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει την ολοκλήρωση της ενέργειας.
12 = Επιβεβαίωση και επιστροφή στην αρχική σελίδα.

Λειτουργίες

- 13 = Επιλογή της λειτουργίας ψησίματος.
13.1 = Φως (αναμμένο ή σβησμένο).
13.2 = Home (επιστροφή στην αρχική οθόνη).
14 = Ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος.
14a = Υπάρχουν δύο επιλογές για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας:
- κυλώντας τη μπάρα
- με τα κουμπιά + ή -
- Με τον διακόπτη (εάν υπάρχει).
14b = Επιβεβαίωση της ρύθμισης (επιλογή: επιβεβαίωση πατώντας τον

διακόπτη)

15 = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος και προγραμματισμένης έναρξης.

15a = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος.

15b = Δείχνει την ώρα ολοκλήρωσης του ψησίματος.

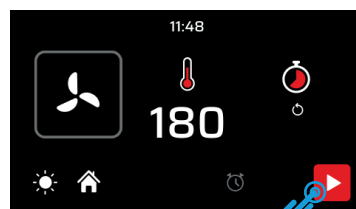
15c = Ρύθμιση της ώρας έναρξης.

15d = Επιβεβαίωση ρυθμίσεων.

15e = Αριθμητικό πληκτρολόγιο.

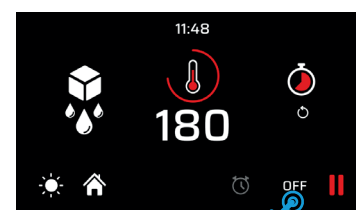
16 = Η οθόνη του φούρνου απενεργοποιείται για εξοικονόμηση ενέργειας μετά από 19 λεπτά αδράνειας. Μπορεί να επανενεργοποιηθεί με ένα άγγιγμα. Η κατανάλωση σε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,5 W.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΑΛΑΜΟΥ

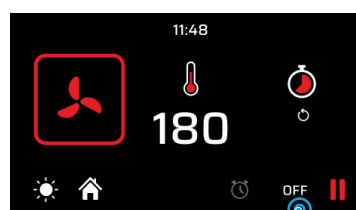
Αφού γίνουν οι ρυθμίσεις του θαλάμου (λειτουργία ψησίματος, θερμοκρασία και χρονοδιακόπτης) πατήστε επιβεβαίωση για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Σε αυτό το σημείο η οθόνη θα περάσει στη λειτουργία προθέρμανσης.



ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

- Υπάρχουν τέσσερα επίπεδα που επιτρέπουν την παρακολούθηση της διαδικασίας προθέρμανσης. Το κόκκινο τμήμα θα αυξάνεται σταδιακά μέχρι να γεμίσει η οθόνη.

- Εάν δεν έχει ρυθμιστεί κανένας χρόνος ψησίματος μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο (ΠΑΥΣΗ, πατώντας το πλήκτρο) ή να το ολοκληρώσετε πατώντας OFF.

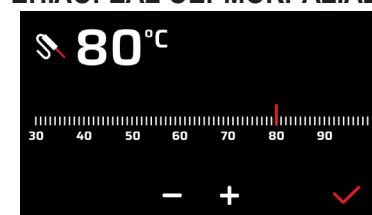


ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

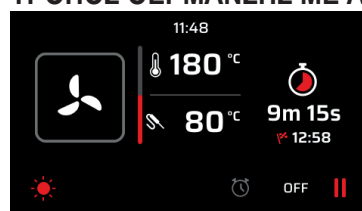
Όταν η επιτυγχάνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η οθόνη γίνεται κόκκινη επισημαίνοντας την ολοκλήρωση του σταδίου προθέρμανσης και την έναρξη του σταδίου ψησίματος. Εάν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



ΤΡΟΠΟΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



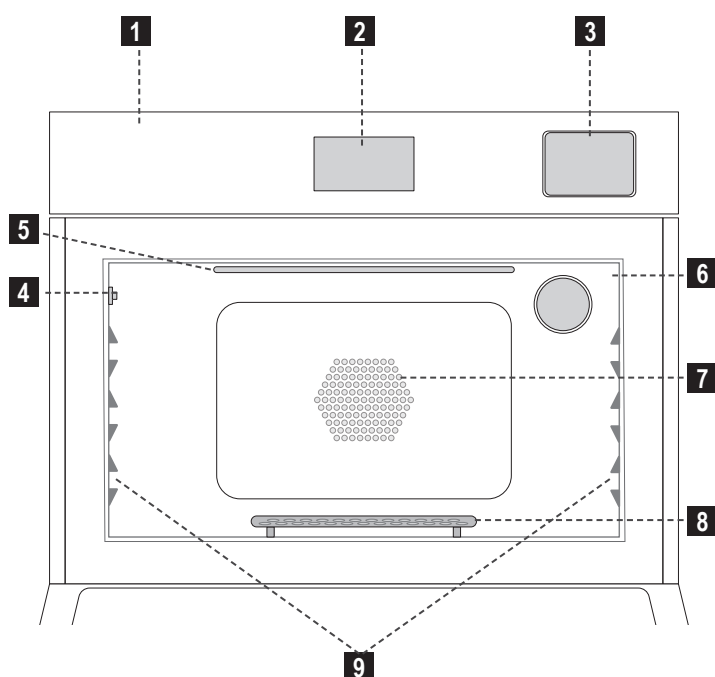
Όταν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας θερμοκρασίας εμφανίζεται κάτω το πεδίο ρύθμισης, και το ζέσταμα ολοκληρώνεται μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί για τον αισθητήρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται γι' αυτό το προϊόν

■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

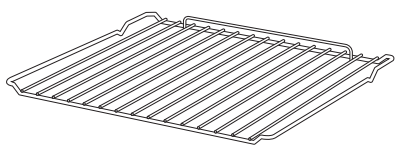
	Λειτουργία μικροκυμάτων Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται ιδιαίτερα για το ζέσταμα και το ξεπάγωμα τροφίμων ή φαγητών που ετοιμάζονται γρήγορα. Επίσης μπορείτε να ψήσετε λαχανικά, ψάρι και ορισμένα γλυκά. Τέλος, είναι χρήσιμη εάν θέλετε να μαλακώσετε βούτυρο, να λιώσετε σοκολάτα, να ξεπαγώσετε τούρτες.
	Πολλαπλό ψήσιμο στον αέρα (κυκλοφορία θερμού αέρα) Είναι η λειτουργία που επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο φαγητών σε πολλά επίπεδα χωρίς οι μυρωδιές να αναμιγνύονται μεταξύ τους. Μπορείτε να ψήσετε λαζάνια στον φούρνο, πίτσα, κρουασάν και μπριός, τάρτες, κέικ, κτλ.
	Ψήσιμο γκριλ με κλειστή πόρτα Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και βαθύ ψήσιμο στο γκριλ, για το γκρατινάρισμα και το ψήσιμο γενικά των κρεάτων, για φιλέτο, μπριζόλα αλά φιορεντίνα, ψητό ψάρι και ψητά λαχανικά. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C. Για το ψήσιμο τροφίμων με μικρό πάχος στο κεντρικό μέρος του γκριλ και για το φρυγάνισμα του ψωμιού.
	Ψήσιμο γκριλ στον αέρα Ιδιαίτερα γρήγορο και βαθύ με σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για πολλά φαγητά όπως: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, χοιρινά ή ανάμικτα σουβλάκια, κυνήγι, νιόκι αλά ρομάνα, κτλ. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.
	Ψήσιμο με ατμό Είναι η λειτουργία που επιτρέπει την ανανέωση τροφίμων που έχουν μαγειρευτεί σε κενό αέρος (sous vide) σε χαμηλή θερμοκρασία, διατηρώντας το αρχικό χρώμα, την ομοιομορφία και τη μαλακή υφή. Ιδανικό για το ψήσιμο λαχανικών, ψαριού και ευαίσθητων τροφίμων.
	Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + θερμό αέρα Για ψήσιμο στον φούρνο με το πλεονέκτημα του ατμού. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος διατηρώντας τις βιταμίνες και τις θρεπτικές ιδιότητες των τροφίμων. Για να τη χρησιμοποιήσετε, ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ 130°C και 230°C.
	Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + μικροκύματα Το ψήσιμο αυτό ενδείκνυται περισσότερο εάν θέλετε να διατηρήσετε τα πλεονεκτήματα του ψησίματος στον ατμό εξοικονομώντας χρόνο. Ενδείκνυται κυρίως για ριζότο, λαχανικά, σουφλέ, κιμά, πουρέ.
	Συνδυαστικό ψήσιμο με θερμό αέρα + μικροκύματα Το ψήσιμο αυτό ενδείκνυται περισσότερο για την παρασκευή ψητού χοιρινού και κοτόπουλου με γρήγορο τρόπο, χωρίς όμως το φαγητό να στεγνώνει στο τέλος. Η εξοικονόμηση χρόνου αγγίζει το 40-50%
	Συνδυαστικό ψήσιμο γκριλ + μικροκύματα Το ψήσιμο αυτό ενδείκνυται κυρίως για παρασκευές σε ποσότητα για όλη την οικογένεια και σε σύντομο χρονικό διάστημα όπως ογκρατέν (π.χ. πατάτες και τυρί), ζυμαρικά φούρνου, λαχανικά με συμπαγή σύσταση. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.
	Κύκλος καθαρισμού με ατμό Πρόκειται για ένα ειδικό πρόγραμμα το οποίο μαλακώνει τη βρωμιά που έχει επικαθίσει στο εσωτερικό του φούρνου και διευκολύνει τον καθαρισμό της δίχως τη χρήση χημικών ουσιών και λειαντικών μέσων. Διάρκεί 15 λεπτά.

■ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



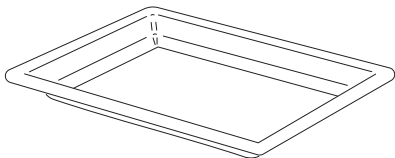
- 1 ΠΑΝΕΛ ΕΛΕΓΧΟΥ
- 2 ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ TFT
- 3 ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ
- 4 ΥΠΟΔΟΧΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
- 5 ΓΚΡΙΛ
- 6 ΛΑΜΠΤΗΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
- 7 ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ
- 8 ΜΠΟΪΛΕΡ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ
- 9 ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ

- Αξεσουάρ που παρέχονται



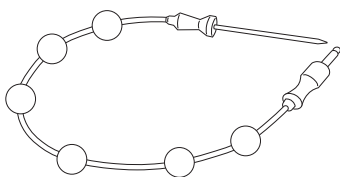
Σχάρα

Για κατσαρόλες, ταψιά και ψητά



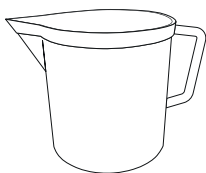
Γυάλινο ταψί

Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο με μικροκύματα



Αισθητήρας θερμοκρασίας

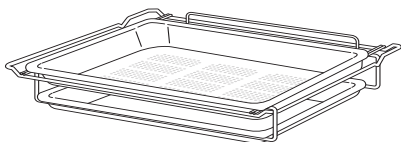
Για το ζέσταμα και το ψήσιμο των φαγητών επιλέγοντας την εσωτερική θερμοκρασία



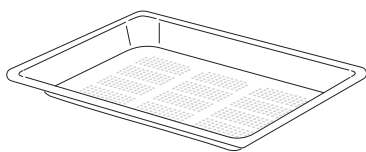
Κανάτα

Για να γεμίζετε το δοχείο του νερού κατά το ψήσιμο με ατμό και για να μαζεύετε το νερό όταν αδειάζει

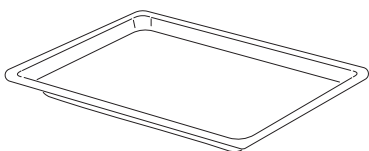
- Σετ για ψήσιμο με ατμό



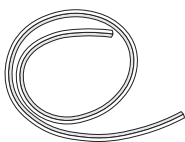
Βάση στήριξης για 2 συγκεκριμένα ταψιά



διάτρητο ταψί, επιτρέπει στον ατμό να φτάνει στο φαγητό



ρηχό ταψί, για να μαζεύει το νερό συμπύκνωσης που στάζει προς τα κάτω



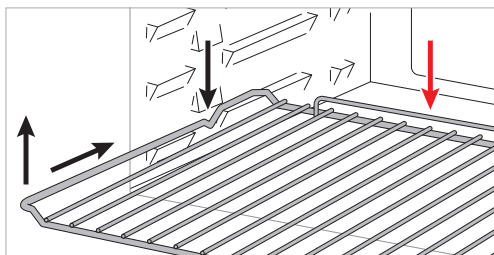
Σωλήνας από σιλικόνη που χρησιμοποιείται μαζί με την κανάτα για το άδειασμα του δοχείου

- Χρήση των αξεσουάρ

Σχάρα

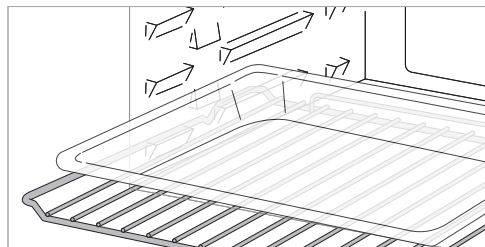
Σηκώστε το μπροστινό τμήμα της σχάρας και σπρώξτε την προς τα μέσα μέχρι να ξεπεράσει τη γωνία. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο που είναι κατάλληλο για τη λειτουργία ψησίματος.

Σημείωση: το διαχωριστικό που υποδεικνύεται από το κόκκινο βέλος έχει κατεύθυνση προς τα πάνω και δείχνει το πίσω μέρος της σχάρας.



Leccardo ταψί πυρέξ

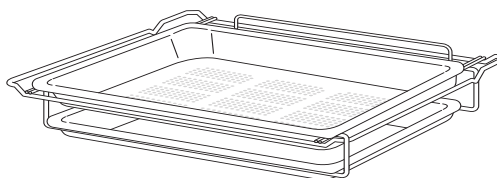
Όταν χρησιμοποιείτε το γυάλινο ταψί, τοποθετήστε το επάνω στη σχάρα.



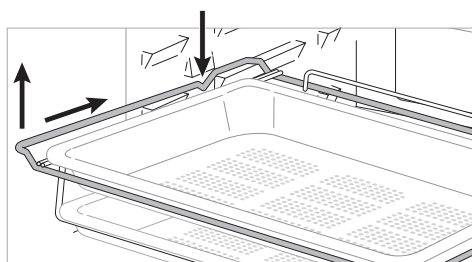
Μαγείρεμα στον ατμό

Διάτρητο ταψί

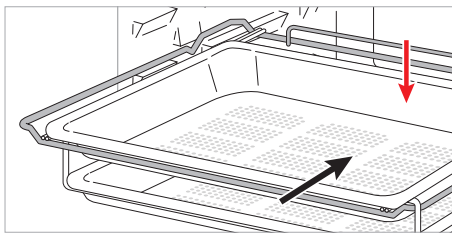
Εισάγετε το ταψί στο πλαίσιο όπως φαίνεται στην εικόνα.



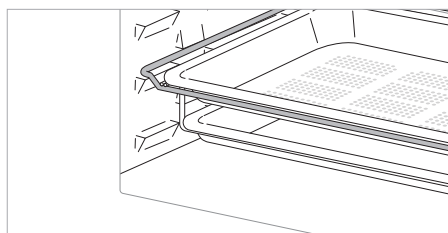
Σηκώστε το μπροστινό τμήμα του πλαισίου και σπρώξτε το προς τα μέσα ώστε να γλιστρήσει πέρα από τη γωνία.



Σημείωση: το διαχωριστικό που υποδεικνύεται από το κόκκινο βέλος έχει κατεύθυνση προς τα πάνω και δείχνει το πίσω μέρος της σχάρας.



Πλήρες πλαίσιο με τα ταψιά τοποθετημένα



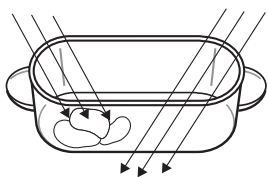
■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Μικροκύματα



Λειτουργία

Στον φούρνο υπάρχει ένα μάγνητρον που μετατρέπει το ρεύμα σε ηλεκτρομαγνητικά κύματα. Τα κύματα αυτά κατανέμονται ομοιόμορφα στον θάλαμο ψησίματος και επίσης αντανακλώνονται από τα μεταλλικά τοιχώματα. Με αυτόν τον τρόπο φτάνουν στα φαγητά από όλες τις πλευρές. Προκειμένου τα μικροκύματα να μπορούν να φτάνουν στα φαγητά και να διεισδύουν στο εσωτερικό τους είναι σημαντικό να χρησιμοποιούνται σκευή που είναι κατάλληλα για μικροκύματα, π.χ. από πορσελάνη, γυαλί, χαρτόνι, πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο.

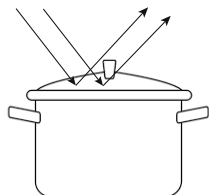
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: τα μεταλλικά αξεσουάρ που παρέχονται με τη συσκευή μπορούν να χρησιμοποιηθούν και για τις λειτουργίες που συνδυάζονται με φούρνο μικροκυμάτων. Υπενθυμίζεται ότι δεν πρέπει να στηρίζετε επάνω σε αυτά σκευή ή δοχεία που είναι μεταλλικά ή που διαθέτουν μεταλλικές διακοσμήσεις διότι μπορεί να προκληθούν σπινθήρες. Τα μόρια από τα οποία αποτελούνται τα τρόφιμα, ιδίως εκείνα του νερού, τίθενται σε κίνηση από τα μικροκύματα (περίπου 2,5 δισεκατομμύρια φορές το δευτερόλεπτο). Δημιουργείται έτσι θερμότητα, η οποία από τις εξωτερικές επιφάνειες των φαγητών μεταφέρεται προς το εσωτερικό. Η θέρμανση δημιουργείται επομένως σχεδόν ταυτόχρονα σε όλο το φαγητό μέσα στον φούρνο.



Πλεονεκτήματα

Γενικά το φαγητό μπορεί και ψήνεται με τα μικροκύματα χωρίς την προσθήκη υγρών ή λιπαρών ουσιών ή έστω με την προσθήκη μικρής ποσότητας.

Η παραγωγή των μικροκυμάτων σταματά τη στιγμή που διακόπτεται το ψήσιμο ή που ανοίγει η πόρτα της συσκευής. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η κλειστή και αέραια πόρτα παρέχει επαρκή προστασία από πιθανή διαρροή των μικροκυμάτων.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: υπενθυμίζεται ότι ΔΕΝ πρέπει να θέτετε τον φούρνο σε λειτουργία με μικροκύματα όταν είναι άδειος: στις συνδυαστικές λειτουργίες, κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, τα μικροκύματα δεν ενεργοποιούνται και επομένως μπορείτε να εισάγετε τα τρόφιμα στο τέλος αυτής της φάσης.

- ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Γενικά:

Αφαιρέστε το φαγητό από τις συσκευασίες από αλουμίνιο ή από τα μεταλλικά σκεύη προτού το μαγειρέψετε. Αφού σβήσετε τη συσκευή, αφήστε το φαγητό να ξεκουραστεί για μερικά λεπτά (συμβουλευτείτε τους πίνακες: χρόνος ξεκούρασης).

Ψήσιμο:

Εάν μπορείτε, κατά το ψήσιμο σκεπάστε το φαγητό με υλικό κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (π.χ. μεμβράνη, καπάκια). Ψήστε το φαγητό δίχως να το σκεπάσετε εάν επιθυμείτε να δημιουργηθεί κρούστα. Μην ψήνετε υπερβολικά τα φαγητά ρυθμίζοντας πολύ υψηλές τιμές ισχύος και χρόνου. Το φαγητό μπορεί να στεγνώσει, να καεί ή να πιάσει φωτιά σε ορισμένα σημεία.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να ψήσετε αυγά με τοσόφλι ή σαλιγκάρια, διότι μπορεί να σκάσουν. Όσον αφορά τα αυγά μάτια, τρυπήστε πρώτα τους κρόκους.

Όταν τα τρόφιμα που μαγειρεύετε έχουν «φλούδα», όπως είναι οι πατάτες, οι ντομάτες και τα λουκάνικα, θα πρέπει να τα τρυπάτε πολλές φορές με ένα πιρούνι προτού τα μαγειρέψετε για να μην σκάσουν.

Όσον αφορά τα παγωμένα ή κατεψυγμένα τρόφιμα, ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

Τα φαγητά που περιέχουν σάλτσα πρέπει κάθε τόσο να ανακατεύονται.

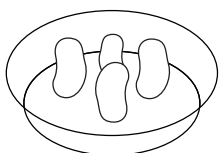
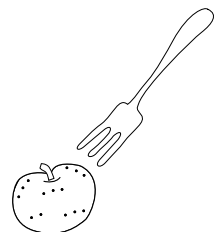
Τα λαχανικά που έχουν συμπαγή σύσταση, όπως τα καρότα, ο αρακάς ή το κουνουπίδι, πρέπει να μαγειρεύονται με την προσθήκη νερού.

Γυρίστε από την άλλη πλευρά τα μεγαλύτερα κομμάτια μετά το μισό του χρόνου ψησίματος.

Εάν είναι δυνατό, κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους. Εάν θέλετε να μαγειρέψετε πολλές μερίδες από το ίδιο φαγητό, π.χ. βραστές πατάτες, τοποθετήστε τες κυκλικά σε ένα πυρίμαχο σκεύος ώστε να έχετε ομοιόμορφο μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε μεγάλα πιάτα. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη από πορσελάνη, κεραμικό ή πηλό με μικρές οπές, π.χ. στις λαβές ή με μη εμαγιέ πάτους. Η υγρασία που εισέρχεται στις οπές μπορεί να προκαλέσει τη θραύση αυτών των σκευών όταν θερμαίνεται.

Ξεπάγωμα κρεάτων, πουλερικών, ψαριών:

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι βάζοντας ένα δοχείο από κάτω, ή επάνω σε ειδικό εξάρτημα που να επιτρέπει στο υγρό να μην παραμένει σε επαφή με τα τρόφιμα χωρίς να λερώνεται ο φούρνος. Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά μετά το μισό του χρόνου απόψυξης. Εάν μπορείτε, χωρίστε και έπειτα αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν αρχίσει να ξεπαγώνουν.



- Σκεύη/Υλικό για Μικροκύματα

	Μικροκύματα			Φούρνος/Γκριλ
	Ξεπάγωμα	Ζέσταμα	Ψήσιμο	
• Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη (χωρίς μεταλλικά στοιχεία, π.χ. πυρέξ, γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα)	•	•	•	•
• Μη πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη 1)	•	-	-	-
• Ταψιά, γυαλί και κεραμικό γυαλί κατασκευασμένα από πυρίμαχο υλικό/υλικό ανθεκτικό στο ψύχος (π.χ. Arcoflam)	•	•	•	•
• Κεραμικά 2), πήλινα 2)	•	•	•	-
• Πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα έως 200°C 3)	•	•	•	-
• Χαρτόνι, χαρτί	•	-	-	-
• Μεμβράνη για τρόφιμα	•	-	-	-
• Σακούλες ψησίματος με σφράγιση κατάλληλη για φούρνους μικροκυμάτων 3)	•	•	•	-
• Μαγειρικά σκεύη ψησίματος από μέταλλο, π.χ. εμαγιέ, χυτοσίδηρο	-	-	-	•
• Ταψιά με επίστρωση μαύρου βερνικιού ή σιλικόνης 3)	-	-	-	•
• Ταψί για γλυκά	-	-	-	•
• Έτοιμα συσκευασμένα φαγητά	•	•	•	•

Έτοιμα φαγητά:

Τα έτοιμα φαγητά που περιέχονται σε μεταλλικά δοχεία ή σε πλαστικά δοχεία με μεταλλικό καπάκι μπορούν να ξεπαγώσουν ή να ζεσταθούν στα μικροκύματα μόνο εάν τα δοχεία φέρουν ρητή επισήμανση ότι είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων, και τοποθετώντας τα επάνω στο γυάλινο ταψί PYREX. Είναι απαραίτητη η τήρηση των οδηγιών του κατασκευαστή που αναγράφονται επάνω στη συσκευασία (π.χ. αφαιρέστε το μεταλλικό καπάκι ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη).

1. Χωρίς επίστρωση από ασήμι, χρυσό, πλατίνα ή μέταλλο/διακοσμήσεις
2. Χωρίς στοιχεία από χαλαζία ή μέταλλο ή σμάλτα που περιέχουν μέταλλα
3. Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ψήσιμο με ατμό

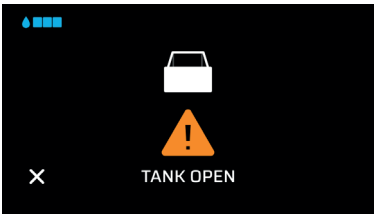


- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Ο φούρνος με χρήση ατμού έχει πολλαπλά πλεονεκτήματα, όπως το μαγείρεμα διαιτητικών και υγιεινών πιάτων. Το ψήσιμο επιτυγχάνεται μέσω της υγρής θερμότητας που δημιουργείται από το νερό. Αυτό σημαίνει ότι το ψήσιμο δεν γίνεται σε πάρα πολύ υψηλές θερμοκρασίες ώστε να διατηρούνται αναλλοίωτα τόσο τα μέταλλα όσο και οι βιταμίνες. Η διαδικασία αυτή, επίσης, εξασφαλίζει απόλυτη διατήρηση τόσο της γεύσης όσο και της μυρωδιάς της κάθε τροφής. Ένα στοιχείο που δεν πρέπει να υποτιμάται είναι το γεγονός ότι χάρη στο ψήσιμο στον ατμό υπάρχει η δυνατότητα μη χρήσης καρυκευμάτων διαφόρων ειδών, λαδιού και, κυρίως λίπους. Γι' αυτούς τους λόγους αποτελεί τον καλύτερο τρόπο ψησίματος τόσο για τα λαχανικά όσο και για τα ψάρια, τα οποία διατηρούν πλήρως τα θρεπτικά συστατικά τους. Αυτός ο τύπος ψησίματος, αντίθετα, είναι λιγότερο κατάλληλος για το κρέας. Για να ψηθεί καλά το κρέας, απαιτούνται πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες ώστε να μη χάνονται οι λεγόμενοι χυμοί. Με το ψήσιμο στον ατμό όλα τα φαγητά είναι γευστικά, παρόλο που είναι ελαφριά και σχεδόν χωρίς καθόλου καρυκεύματα. Επομένως, πρόκειται για την ιδανική λύση για όποιον ακολουθεί έναν υγιεινό και ισορροπημένο τρόπο ζωής.

- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

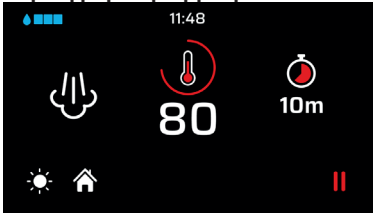
Για να ψήσετε στον ατμό θα πρέπει να γεμίσετε το δοχείο τουλάχιστον μέχρι την εγκοπή που δείχνει την ελάχιστη ποσότητα νερού. Για να το κάνετε αυτό, πιέστε τη συρταρωτή υποδοχή (δοχείο πλήρωσης) που βρίσκεται στο μπροστινό πάνελ ελέγχου ώστε να μετακινηθεί προς τα πίσω. Στη συνέχεια, τραβήξτε τη προς τα έξω ως το τέρμα. Έπειτα, ρίξτε το νερό στη συρταρωτή υποδοχή χρησιμοποιώντας τη διαβαθμισμένη κανάτα και παρατηρήστε το εικονίδιο στην οθόνη. Όταν βγαίνει το δοχείο, στην οθόνη εμφανίζεται:



Ταυτόχρονα θα ανάψουν και τα τμήματα που αφορούν τα επίπεδα του νερού. Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό, μεταλλικό νερό ή άλλα υγρά.

- ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Σε περίπτωση που θέλετε να ρυθμίσετε ψήσιμο με ατμό και ο φούρνος βρίσκεται σε υψηλότερη θερμοκρασία από την επιθυμητή, θα πρέπει να περιμένετε έως ότου ο θάλαμος κρυώσει (επιστημαίνεται από την καθοδική κίνηση των γραμμών που δείχνουν τη θερμοκρασία στην κεντρική περιοχή της οθόνης). Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια του ψησίματος αλλά ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά μόνο αφού κρυώσει ο φούρνος. Για να μπορέσει να αρχίσει αμέσως το ψήσιμο θα πρέπει η ρυθμισμένη θερμοκρασία να είναι υψηλότερη από εκείνη του θαλάμου. (ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για το ψήσιμο με ατμό η μέγιστη θερμοκρασία είναι 100°C).



ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη ρίχνετε νερό απευθείας μέσα στο μπόιλερ στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Μη ρίχνετε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά μέσα στο δοχείο του νερού.
- Κατά τη διάρκεια της πλήρωσης, καθώς το επίπεδο αυξάνεται, στην οθόνη με τα εικονίδια λειτουργίας ανάβουν σταδιακά τα τμήματα που αντιστοιχούν στο ελάχιστο, στο μεσαίο και τέλος στο μέγιστο επίπεδο. Μόλις ανάψει το μέγιστο επίπεδο εκπέμπεται και ένα ηχητικό σήμα.
- ΜΗ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΕ ΝΑ ΡΙΧΝΕΤΕ ΚΙ ΑΛΛΟ ΝΕΡΟ ΕΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΕΙ ΟΤΙ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΕΙΝΑΙ ΓΕΜΑΤΟ.
- ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΙΟ ΝΕΡΟ ΚΑΤΑΛΗΓΕΙ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΤΟΝ ΘΑΛΑΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟ ΕΚΕΙ ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.
- Αφαιρέστε τυχόν νερό από τον θάλαμο χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή ένα πανί.
- Αφού γεμίσετε τη συρταρωτή υποδοχή ξανακλείστε την μέχρι να ακούσετε το κλικ ασφάλισης: επιβεβαιώστε ότι η ένδειξη ΔΟΧΕΙΟ εξαφανίστηκε από την οθόνη.

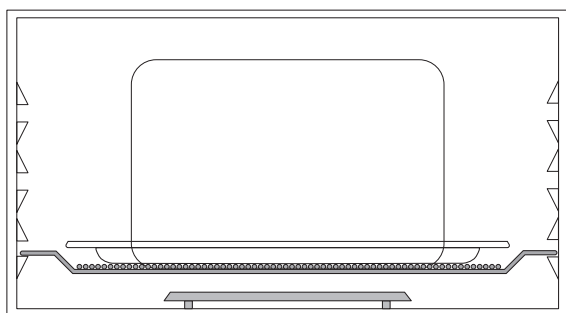
■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο γκριλ + μικροκύματα



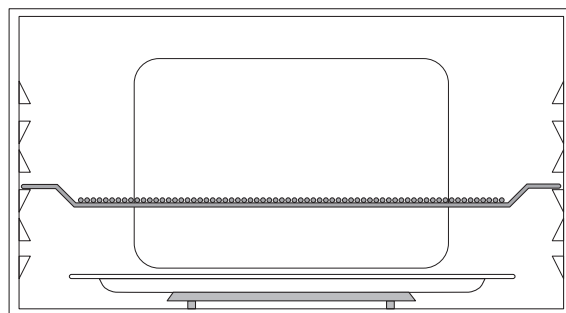
Γενικές συμβουλές: ο θερμοστάτης πρέπει να είναι ρυθμισμένος στους 180°C.

Τοποθετήστε τα μεγάλα σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος, ενώ τα χαμηλότερα ταψιά στα επάνω επίπεδα (δείτε τις 2 υποδείξεις στις εικόνες). Εάν το φαγητό τοποθετείται απευθείας επάνω στη σχάρα, βάλτε από κάτω το ταψί πυρέξ για τα λίπη και τους χυμούς του ψησίματος. Ελέγξτε το ψήσιμο: γυρίστε από την άλλη πλευρά τα κομμάτια ή/και αλλάξτε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες.

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Λαζάνια	1100 g	500 W	180	25 - 35	ταψί πυρέξ χρόνοι με ωμά ζυμαρικά
Νιόκι αλά ρομάνο	600 g	500 W	180	15 - 18	ταψί πυρέξ
Ζυμαρικά ογκρατέν	1200 g	500 W	180	10 - 12	βράστε πρώτα τα ζυμαρικά
Κουνουπίδι με μπεσαμέλ	1000 g	800 W	180	13 - 18	χρόνοι για ωμά λαχανικά
Ντομάτες ογκρατέν	800 g	500 W	180	15 - 20	κατά προτίμηση να είναι ίδιους μεγέθους
Γεμιστές πιπεριές	1400 g	800 W	180	20 - 25	κατά προτίμηση να είναι ίδιους μεγέθους
Μελιτζάνες αλά παρμιζιάνα	1300 g	500 W	180	18 - 23	πρώτα ψήνονται οι μελιτζάνες
Πατάτες ογκρατέν	1100 g	800 W	180	18 - 23	ταψί πυρέξ
Κοτόπουλο σε κομμάτια	1200 g	500 W	180	30 - 35	γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος
Σουβλάκια	600 g	500 W	180	18 - 23	γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος



Ψήσιμο φαγητών με μεγάλο ύψος



Ψήσιμο φαγητών με μικρό ύψος

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο με θερμό αέρα + μικροκύματα



Γενικές συμβουλές

Τοποθετήστε τα ψηλότερα σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος, ενώ τα χαμηλότερα ταψιά στα επάνω επίπεδα. Εάν το φαγητό τοποθετείται απευθείας επάνω στη σχάρα, βάλτε από κάτω το ταψί πυρέξ για τα λίπη και τους χυμούς του ψησίματος. Ελέγξτε το ψήσιμο: γυρίστε από την άλλη πλευρά τα κομμάτια ή/και αλλάξτε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες. .

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	1200 g	500 W	200	35 - 40	αλείψτε με λάδι και γυρίστε στο μισό χρόνο ψησίματος
Ροστ Μπιφ (χωρίς κόκαλο)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	με αίμα καλά ψημένο
Χοιρινό κότσι	1000 g	270 W	180	30 - 35	αλείψτε με λάδι και γυρίστε στο μισό χρόνο ψησίματος
Ρολό κιμά	900 g	500 W	180	20 - 25	γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος
Ψάρι ολόκληρο	1200 g	270 W	210	30 - 35	κατά προτίμηση τυλίξτε σε λαδόκολλα
Κατεψυγμένα μπιφτέκια	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	με αίμα καλά ψημένο γυρίστε τα στο μισό χρόνο ψησίματος
Κατεψυγμένη πίτσα Ø 28 εκ.	350 g	270 W	230	18 - 23	
Κατεψυγμένη πίτσα	450 g	270 W	230	23 - 27	

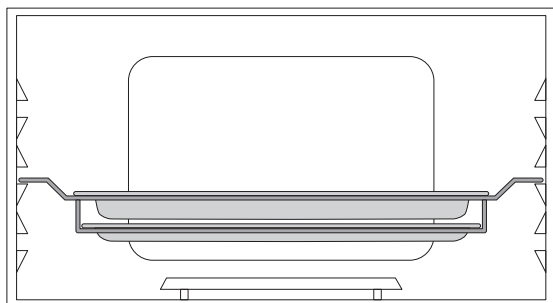
■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + θερμό αέρα



Γενικές συμβουλές

Όταν το ψήσιμο γίνεται με ατμό είναι απαραίτητο το φαγητό να είναι ανυψωμένο από τον πάτο του σκεύους ώστε να μην εμποτίζεται με το νερό της συμπύκνωσης. Επιλέξτε, μεταξύ των τρόπων που απεικονίζονται στο κάτω μέρος της σελίδας, τον καταλληλότερο ανάλογα με την ποσότητα και το μέγεθος των τροφίμων.

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	1200 g	200	65 - 70	αλείψτε με λάδι
Στήθη κοτόπουλο	350 g	130	25 - 30	
Πάπια (ολόκληρη)	2000 g	180	130 - 150	
Ροστ Μπιφ	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	με αίμα καλά ψημένο
Ψητό χοιρινό	1000 g	180	80 - 100	αλείψτε με λάδι
Ψάρι (π.χ. πέστροφα)	1500 g	180	30 - 35	3 - 4 ψάρια
Φιλέτα τόνου	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 φιλέτα
Σπαράγγια (πράσινα)	400 g	130	30 - 40	τα λευκά σπαράγγια ψήνονται σε λιγότερο χρόνο (20-30 λεπ.)
Καρότα	300 g	130	30 - 40	
Ψωμί (λευκό)	1000 g	180	45 - 60	2 τεμάχια, 500 γραμμάρια



■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Συνδυαστικό ψήσιμο με ατμό + μικροκύματα



Γενικές συμβουλές

Ελέγξτε το ψήσιμο: γυρίστε από την άλλη πλευρά τα κομμάτια ή/και αλλάξτε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες.

Είδος φαγητού	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σημειώσεις
Ριζότο	500 g	500 W	98	11 - 14	χρησιμοποιήστε ταψί πυρέξ προσθέστε αμέσως τον ζωμό στο σκεύος (βάρος ίσο με το ρύζι)
Ψάρι (τσιπούρα, λαβράκι)	800 g	270 W	85	5 - 6	λαδώστε το διάτρητο ταψί προτού βάλετε το ψάρι τρυπήστε το δέρμα σε ορισμένα σημεία
Γαρίδες / караβίδες	500 g	270 W	85	2 - 3	
Πατάτες - καρότα - κολοκυθάκια	600 g	500 W	90	5 - 6	ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα κομμάτια
Κουνουπίδι / μπρόκολο	500 g	500 W	95	6 - 8	κόψτε σε ομοιόμορφα κομμάτια
Ρολό κιμά	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια για την ασφάλεια.

- Καθαρίστε το μπροστινό μέρος της συσκευής με ένα μαλακό πανί που έχετε βρέξει με χλιαρό νερό και σαπούνι.
- Για τον καθαρισμό των μεταλλικών επιφανειών, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να απομακρύνετε ευκολότερα τους λεκέδες.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα αξεσουάρ του φούρνου και στεγνώνετε τα καλά. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί που έχετε βρέξει με χλιαρό νερό και σαπούνι.

Μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα

- Ο καθαρισμός της πόρτας του φούρνου πρέπει να γίνεται μόνο με ένα υγρό πανί.
- Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.
- Αποφύγετε τη χρήση σφύρματος καθαρισμού, οξέων ή λειαντικών προϊόντων διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου.
- Καθαρίστε το πάνελ ελέγχου του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

Καθαρισμός της τσιμούχας της πόρτας

- Ελέγχετε τακτικά την τσιμούχα της πόρτας. Η τσιμούχα της πόρτας βρίσκεται γύρω από το πλαίσιο του θαλάμου του φούρνου.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η τσιμούχα της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.
 - Επικοινωνήστε με το Κέντρο Υποστήριξης.
- Για να καθαρίσετε την τσιμούχα της πόρτας συμβουλευτείτε τις γενικές πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό.

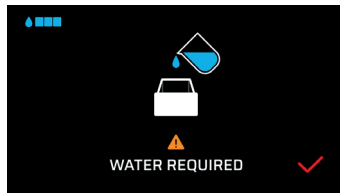
Κύκλος καθαρισμού με ατμό

- Η διαδικασία αυτή χρησιμοποιεί τον ατμό ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεση των υπολειμμάτων λίπους και φαγητού από τον φούρνο.
- Ρυθμίστε τη λειτουργία - **Κύκλος καθαρισμού με ατμό**.
 - Γεμίστε το δοχείο χρησιμοποιώντας την ειδική κανάτα.
 - Η θερμοκρασία του κύκλου θα είναι 90°C και η συνιστώμενη διάρκεια είναι 15 λεπτά.
 - Μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
 - Αφού κρυώσει, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

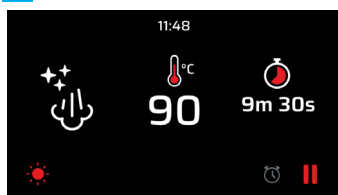
1



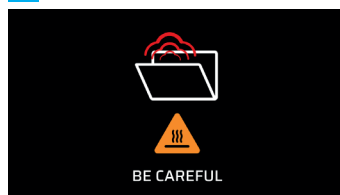
2



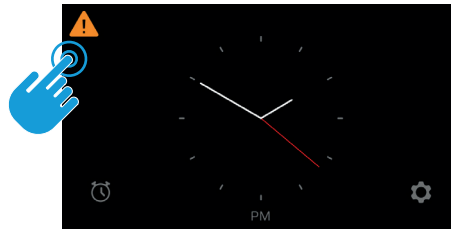
3



4



- Άδειασμα και πλύσιμο δοχείου

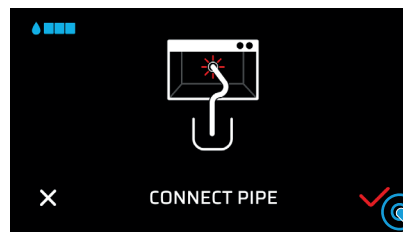


Κατά την πρώτη ενεργοποίηση στην οθόνη εμφανίζεται το κίτρινο προειδοποιητικό τρίγωνο.

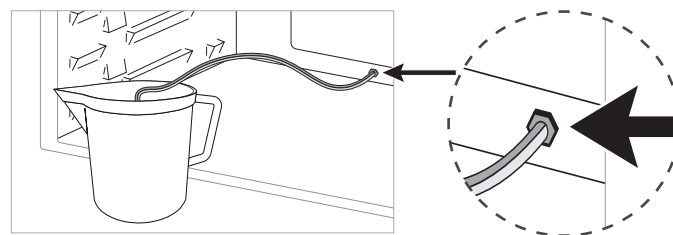
Εάν ανοίξετε την πόρτα και αγγίξετε την οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα



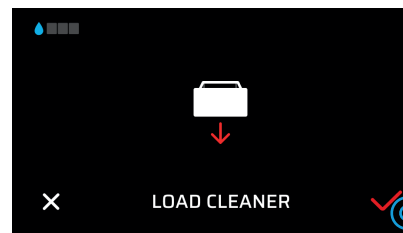
Εάν δεν επιθυμείτε να εκτελέσετε το πλύσιμο αρκεί να αγγίξετε το σύμβολο X και το κίτρινο τρίγωνο εξαφανίζεται. Έχετε τη δυνατότητα να εκτελέσετε το πλύσιμο επιλέγοντας το αντίστοιχο κουμπί αφού ανοίξετε το μενού των ρυθμίσεων. Εάν αντίθετα επιθυμείτε να προχωρήσετε στο πλύσιμο πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης και η οθόνη θα δείξει



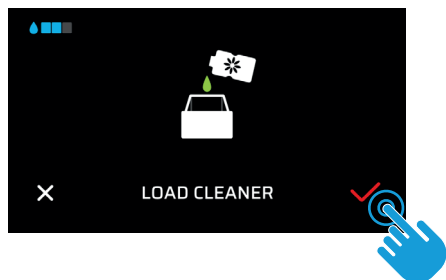
Για να προχωρήσετε, εισάγετε τον ελαστικό σωλήνα που περιλαμβάνεται στον εξοπλισμό επάνω στο μεταλλικό στόμιο που προεξέχει από το πίσω τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος κάτω από τη διάτρητη περιοχή. Εισάγετε το άλλο άκρο του σωλήνα μέσα σε ένα δοχείο χωρητικότητας 1L (π.χ. την κανάτα που παρέχεται). Σε αυτό το σημείο πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης για το άδειασμα (η αντλία τίθεται σε λειτουργία).



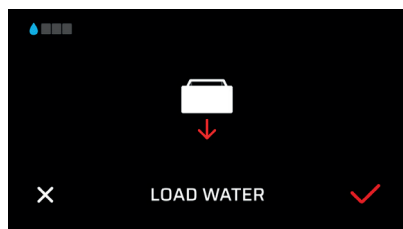
Αφού αδειάσετε το δοχείο εμφανίζεται το μήνυμα τοποθέτησης του αφαλατικού διαλύματος (κιτρικό οξύ 5% ή μια συσκευασία προϊόντος αφαίρεσης αλάτων για μηχανή καφέ ή σίδερο σιδερώματος). Για πλήρη καθαρισμό χρησιμοποιήστε 1L διαλύματος.



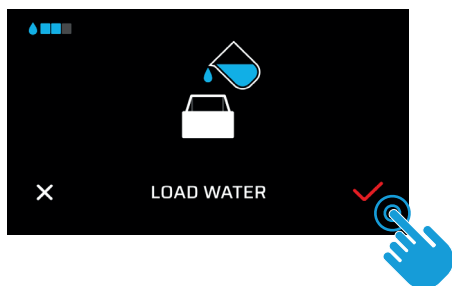
Εάν ανοίξετε τη συρταρωτή υποδοχή και δώσετε επιβεβαίωση η εικόνα γίνεται:



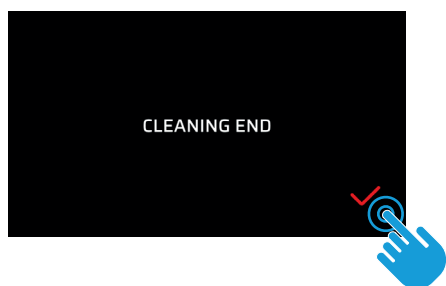
Εάν πατήσετε επιβεβαίωση η αντλία τίθεται ξανά σε λειτουργία και εκτελείται το πλύσιμο του δοχείου και του κυκλώματος νερού. Όταν το δοχείο είναι άδειο απαιτείται η εκτέλεση ενός ξεβγάλματος με νερό (ακόμη ένα λίτρο): η οθόνη δείχνει:



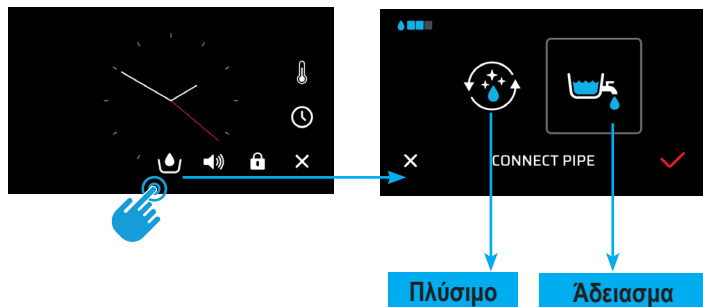
Εάν ανοίξετε ξανά την συρταρωτή υποδοχή και δώσετε επιβεβαίωση η οθόνη δείχνει:



Γεμίστε πλήρως το δοχείο και πατήστε επιβεβαίωση για να ξεκινήσει η αντλία και να αρχίσει το τελικό άδειασμα. Στο τέλος (η ενέργεια απαιτεί περίπου δέκα λεπτά) η οθόνη δείχνει:



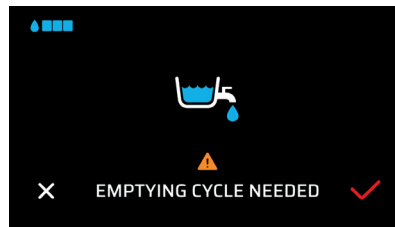
Αφού ολοκληρωθεί το πλύσιμο, εάν πατήσετε το κουμπί επιβεβαίωσης μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε κανονικά τη συσκευή. Μπορείτε να εκτελέσετε το πλύσιμο και το άδειασμα του δοχείου οποιαδήποτε στιγμή μπαίνοντας στο αντίστοιχο μενού πατώντας το κουμπί ρυθμίσεις



Επεξήγηση των ειδοποιήσεων που αφορούν το κύκλωμα του νερού



Αυτή η ειδοποίηση εμφανίζεται κάθε φορά που ο φούρνος συνδέεται στο ηλεκτρικό ρεύμα. Έχει απλώς ενημερωτικό χαρακτήρα και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανονικά τη συσκευή ακόμη και αν δεν εκτελέσετε το πλύσιμο.



Αυτή η ειδοποίηση εμφανίζεται 7 ημέρες μετά την τελευταία πλήρωση του δοχείου και σας καλεί να το αδειάσετε για να αποφύγετε την υποβάθμιση της ποιότητας του νερού. Έχει απλώς ενημερωτικό χαρακτήρα και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανονικά τη συσκευή ακόμη και αν δεν εκτελέσετε το άδειασμα.

Ωστόσο, συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο μετά από κάθε ψήσιμο ώστε το επόμενο ψήσιμο να ξεκινά με την προσθήκη φρέσκου νερού.



Αυτή η ειδοποίηση εμφανίζεται αφού το μπόιλερ λειτουργήσει για 80 ώρες (λειτουργίες ατμού και συνδυαστικές με ατμό). Από αυτή τη στιγμή μπορείτε να εκτελέσετε μόνο άλλους 10 κύκλους ψήσιματος με ατμό: έπειτα, εάν δεν εκτελέσετε το πλύσιμο, οι λειτουργίες του ατμού θα μπορούν να επιλεγούν αλλά τη στιγμή της εκκίνησης θα εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος και το ψήσιμο δεν θα ξεκινά.

■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Συμβουλές για τον καθαρισμό του φούρνου και της πρόσοψης

ΦΟΥΡΝΟΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
Εσωτερικό του φούρνου πρόσοψη και πόρτα	Συνιστάται να καθαρίζετε τον φούρνο μετά από κάθε χρήση. Η βρωμιά καθαρίζεται ευκολότερα διότι αποφεύγετε να καίγεται επανειλημμένα σε υψηλές θερμοκρασίες. Βγάλτε όλα τα αφαιρούμενα μέρη και πλύνετε τα χωριστά με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό. Καθαρίστε τον θάλαμο ψησίματος με ένα μαλακό πανί εμποτισμένο με διάλυμα από χλιαρό νερό και αμμωνία και έπειτα ξεβγάλτε και στεγνώστε. Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής και τις επιφάνειες στεγανοποίησης της πόρτας με ένα μαλακό πανί χρησιμοποιώντας χλιαρό νερό και απορρυπαντικό.	Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου διότι μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια και να σπάσει.
Ταψί	Βυθίστε το μέσα σε διάλυμα από ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Στεγνώστε μετά το πλύσιμο.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων αμέσως μετά τη χρήση.
Σχάρες	Καθαρίστε τες με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό ή με ένα κατάλληλο καθαριστικό για λίπη.	Σε περίπτωση που η βρωμιά έχει ξεραθεί, συνιστάται να αφήνετε τις σχάρες να μουλιάσουν για μερικές ώρες προτού τις καθαρίσετε.

ΠΡΟΣΟΨΗ

ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
Χαλύβδινη επιφάνεια	Καθαρίστε τις επιφάνειες με χλιαρό νερό και μη διαβρωτικό υγρό απορρυπαντικό και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί ή πανί από μικρόνες.	Η λάμψη διατηρείται καθαρίζοντας ανά τακτά διαστήματα με ειδικά προϊόντα που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικές σκόνες.
Βαμμένες επιφάνειες	Για να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά των βαμμένων επιφανειών, πρέπει να καθαρίζονται συχνά με νερό και σαπούνι.	Αποφύγετε να αφήνετε επάνω στις βαμμένες επιφάνειες όξινες ή αλκαλικές ουσίες (ξίδι, χυμό λεμονιού, αλάτι, χυμό ντομάτας, κτλ.) και να τις πλένετε όταν είναι ακόμη ζεστές.

■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αντικατάσταση λαμπτήρα

- ΠΡΟΣΟΧΗ!**
Προτού αλλάξετε τον λαμπτήρα:
Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή της πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
Προσοχή: ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά. Τοποθετήστε ένα μαλακό πανί στο βάθος του εσωτερικού της συσκευής. Προλαμβάνει ζημιές στο κάλυμμα του λαμπτήρα και στον θάλαμο. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ίδιο τύπο λαμπτήρα.
- Αντικατάσταση του λαμπτήρα**
Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.
-Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
-Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα αλογόνου 25W.
-Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

■ ΕΠΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Γενικά προβλήματα

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
- Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης οι εργασίες επισκευής πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
 - Προτού γίνει η επισκευή, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, αποσυνδέοντας δηλαδή το καλώδιο ρεύματος, ή παρέμβετε στον ειδικό διακόπτη.
 - Σε περίπτωση παρεμβάσεων και επισκευών από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα, επομένως απαγορεύεται η εκτέλεσή τους. Αφήστε τις εργασίες αυτές στους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
 - Εάν διαπιστώσετε κάποιο μικρό πρόβλημα μπορείτε να αναζητήσετε τη λύση του προβλήματος ακολουθώντας τις συμβουλές των οδηγιών.
 - Η παρέμβαση της υπηρεσίας σέρβις κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης δεν παρέχεται δωρεάν εάν ο λόγος για τον οποίο δεν λειτουργεί η συσκευή είναι η μη σωστή χρήση.

• Σε περίπτωση που προκύψει κάποιο πρόβλημα το οποίο οφείλεται στη μη σωστή χρήση ή εγκατάσταση, οι εργασίες επισκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Τα έξοδα εγγύησης επιβαρύνουν τον χρήστη.

■ ΕΠΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μηνύματα σφάλματος

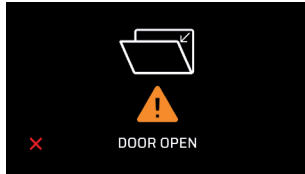
Σφάλματα συστήματος
Σε περίπτωση προβλήματος στην οθόνη εμφανίζονται τα ακόλουθα σφάλματα:

Περιγραφή	Κωδικός σφάλματος
Διακοπή αισθητήρα θαλάμου	00
Αισθητήρας θαλάμου σε βραχυκύκλωμα	01
Διακοπή αισθητήρα μπόιλερ	02
Αισθητήρας μπόιλερ σε βραχυκύκλωμα	03
Διακοπή αισθητήρα κρέατος	04
Αισθητήρας κρέατος σε βραχυκύκλωμα	05
Υπερθέρμανση	08
Το μπόιλερ δεν ζεσταίνει	09
Η αντλία δεν λειτουργεί	10
Σφάλμα εκκένωσης	14
Απαιτείται πλύσιμο κυκλώματος νερού	15
Ο εφαπτομενικός ανεμιστήρας δεν λειτουργεί	16
Σφάλμα επικοινωνίας	20



Σε περίπτωση προβλήματος αποσυνδέστε και έπειτα επανασυνδέστε τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα ξαναπαρουσιαστεί απαιτείται παρέμβαση από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ (ΕΝΩ ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΨΗΣΙΜΟ)



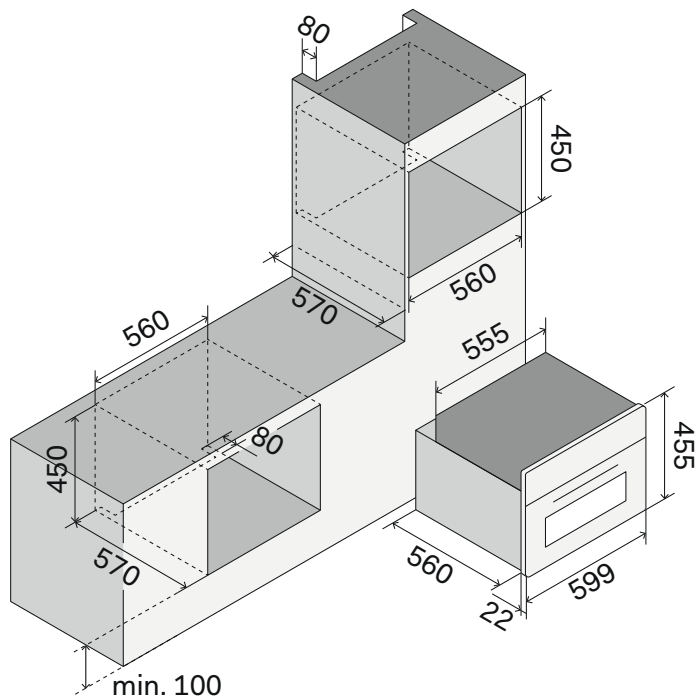
Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Οδηγίες για την εγκατάσταση

⚠ Η πινακίδα με τα χαρακτηριστικά είναι τοποθετημένη στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου και επίσης αναφέρεται και στη σελ. 1,. Είναι ορατή όταν έχετε ανοικτή την πόρτα και περιέχει όλα τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την εγκατάσταση, π.χ.: μοντέλο συσκευής, ονομαστική τάση και κατανάλωση. Αρχικά μετρήστε και ελέγξτε την εσοχή για την τοποθέτηση στο εσωτερικό του επίπλου, η οποία πρέπει να αντιστοιχεί ακριβώς στις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα Α. Φροντίστε ώστε η επένδυση του επίπλου, καπλαμάς ή άλλο υλικό, να είναι κολλημένη με κόλλα που είναι ανθεκτική στη θερμότητα (150°C). Σε περίπτωση που η επένδυση ή η κόλλα δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα, μπορεί να υπάρξει παραμόρφωση ή αποκόλληση της επένδυσης, ιδίως στα στενότερα σημεία του επίπλου. Βεβαιωθείτε ότι το έπιπλο στο οποίο πρόκειται να εγκατασταθεί ο φούρνος είναι συμπαγές και ότι μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής. Όλες οι βίδες και τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη στερέωση του φούρνου στο έπιπλο περιλαμβάνονται.

Εικ.Α - Μοντ. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Οι οδηγίες που ακολουθούν προορίζονται για το εξειδικευμένο άτομο που θα αναλάβει την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και την τεχνική συντήρηση της συσκευής και το οποίο θα διασφαλίσει ότι οι εργασίες αυτές θα γίνουν με τον ορθότερο δυνατό τρόπο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Σημαντικό: οποιαδήποτε εργασία ρύθμισης, συντήρησης, κτλ. πρέπει να εκτελείται αφού πρώτα αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.

Κανονισμοί εγκατάστασης

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες:

ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

ΟΔΗΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ 2014/35/ΕΕ

ΟΔΗΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΗΣ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ 2014/30/ΕΕ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ αρ. 1935/2004 (επαφή με τρόφιμα).

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τη βέλτιστη πρακτική και σε πλήρη συμμόρφωση με τα ισχύοντα πρότυπα όσον αφορά την ηλεκτρική εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση η Κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη. Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε και το ηλεκτρικό διάγραμμα της συσκευής σας. Οι συσκευές είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να συνδέονται στην τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα βεβαιωθείτε ότι:

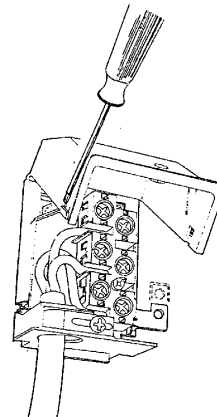
- τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρομαγνητικού διακόπτη ή της πρίζας είναι κατάλληλα να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε στοιχεία πινακίδας),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο χωρίς φως: η σύνδεση πρέπει να γίνεται λαμβάνοντας υπόψη ότι το κίτρινο-πράσινο καλώδιο είναι ο αγωγός γείωσης και δεν πρέπει ποτέ να διακόπτεται.

Η πρίζα του ρεύματος πρέπει να είναι ορατή και προσβάσιμη ώστε να μπορεί να γίνεται εύκολα η αποσύνδεση της συσκευής.

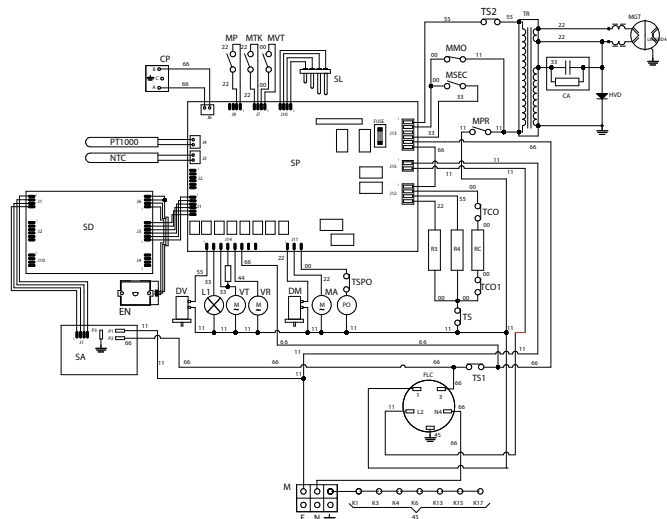
Για την απευθείας σύνδεση στο ρεύμα, είναι απαραίτητο:

- η βαλβίδα περιορισμού πίεσης και η οικιακή εγκατάσταση να μπορούν να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε πινακίδα στοιχείων),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης,
- η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης, με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm, να είναι εύκολα προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση της συσκευής,
- να υπάρχει ενσωματωμένος διακόπτης αποσύνδεσης από το σταθερό δίκτυο σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



⚠ Ο κίτρινος-πράσινος αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ, ακόμη και από τον διακόπτη. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι έτσι τοποθετημένο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που έχουν θερμοκρασία άνω των 50 °C πέραν του περιβάλλοντος. Σε περίπτωση που χρειάζεται να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας επικοινωνήστε με την υπηρεσία σέρβις.

■ Ηλεκτρικά διαγράμματα



Υπόμνημα

F	Μαύρο	TS2	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 120 °C
N	Ουδέτερο	TCO	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 318 °C (TCO)
M	Μπλοκ ακροδεκτών	TCO1	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 318 °C (TCO)
FUSE	Ηλεκτρική ασφάλεια 10A	TSPO	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 90 °C
FLC	Φίλτρο LC	MSEC	Δευτερεύων μικροδιακόπτης
L1	Φως Φούρνου	MMO	Μικροδιακόπτης Οθόνης
SA	Πλακέτα τροφοδοσίας	MPR	Κύριος μικροδιακόπτης
SD	Πλακέτα οθόνης	MP	Μικροδιακόπτης πόρτας
SP	Πλακέτα ισχύος	MTK	Μικροδιακόπτης δοχείου πλήρωσης νερού
EN	Κωδικοποιητής ρύθμισης	MVT	Μικροδιακόπτης εφαιπτομενικού ανεμιστήρα
CP	Σύνδεση αισθητήρα ψησίματος	00	Μαύρο
SL	Αισθητήρας στάθμης νερού	11	Καφέ
DM	Τάμπερ μικροκυμάτων	22	Κόκκινο
DV	Τάμπερ ατμού	33	Λευκό
PD	Αντλία	44	Κίτρινο
VR	Ακτινωτός ανεμιστήρας	45	Κίτρινο-Πράσινο
VT	Εφαπτομενικός ανεμιστήρας	55	Γκρι
RC	Αντίσταση μπόιλερ	66	Μπλε
R3	Αντίσταση Γκριλ	K1	Μπλοκ ακροδεκτών γείωσης
R4	Κυκλική αντίσταση	K3	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών ακτινωτού μοτέρ
PT1000	Αισθητήρας μπόιλερ PT1000	K4	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών κυκλικής αντίστασης
NTC	Αισθητήρας θαλάμου NTC	K6	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών φωτισμού φούρνου
MGT	Μάγνητρον	K13	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών αντίστασης γκριλ
TR	Μετασχηματιστής υψηλής τάσης	K15	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών πλαισίου
HVD	Δίοδος υψηλής τάσης	K17	Καλώδιο γείωσης μπλοκ ακροδεκτών τροφοδοτικού
CA	Πυκνωτής 1,05 uF		
MA	Μοτέρ κεραίας		
TS	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 135 °C		
TS1	Θερμοστάτης ασφαλείας σε φάση 135 °C		

⚠ GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ UYARILAR

Cihazın özellikleri

Özelliklerin yer aldığı plaka kapakta yer almasının yanı sıra fırının kapağının bastığı kısma uygulanmıştır ve kapak açıkken veya üst fırının kapağında görülebilir.

DİKKAT! Bu uyarılarda farklı cihaz tiplerine başvuru yapılmaktadır. Elinizde bulunan tipi doğru olarak tanımlamak için dikkat edin (özelliklerin yer aldığı plakaya bakın).

1. Cihazı kullanmadan önce diğerlerinin yanı sıra kurulum, kullanım ve bakım sırasındaki güvenlikle ilgili çok önemli bilgilerin yer aldığı talimat kitapçığını dikkatle okuyun. İleride başvurmak ve seri numarasını bulmak için talimat kitapçığını özenle saklayın.

2. Bu cihazın elektrik güvenliği yalnızca yürürlükteki yönetmeliklerin gerektirdiği gibi doğru bir toprak bağlantısının yapılması koşuluyla garanti edilir. Bu yönetmeliklere uygun hareket edildiğinden emin olmak temel önem taşır; şüpheye düşerseniz, elektrik tesisatını baştan sona kontrol etmesini sağlamak için ehil bir kişiye başvurun. İmalatçı, topraklama tesisatının kötü olmasından kaynaklı hasarlarda hiçbir sorumluluk üstlenmez.

3. Cihazın bağlantısını yapmadan önce, plakasında belirtilen teknik özelliklerin elektrik tesisatının özelliklerine tam olarak karşılık geldiğinden emin olun. Kurulum/ayarlar işlemleri ehil personel tarafından yapılmalıdır.

4. Elektrik tesisatının ve elektrik prizinin kapasitesinin, plakada belirtilen cihazın azami gücünü kaldırmayacağından emin olun. Şüpheye düşerseniz, ehil bir kişiye başvurun.

5. Cihaz, belirtilen kutulara göre besleme şebekesine doğrudan bağlanmalıdır. Bağlantıyı yaparken, kontakları arasındaki açıklığın kurulum kurallarına uygun şekilde aşırı gerilim kategorisi III şartlarına bağlantıyı tam olarak kesmeye olanak tanıyacak şekilde olan bir cihazla şebeke bağlantısının kesilebilecek durumda olması gerekmektedir.

6. Priz fişe uygun değilse, uygun olan bir tanesiyle değiştirin. Bu durumda, priz kablolarının kesitinin cihazın çektiği gücü destekleyebilecek olmasına rağmen ehil bir kişiye başvurun. Güç kablosunda fiş bulunmaz. Bağlantıyı yapmak için "Elektrik bağlantısı" paragrafına bakın. Adaptör, çoklu priz veya uzatma kullanılmaması tavsiye edilir.

7. Cihaz çok uzun süre kullanılmadan kalacağı zaman, elektrik bağlantısını sökün ve ana şalteri kapatın.

8. Havalandırma veya ısı dağıtma açıklıklarını örtmeyin.

9. Cihazın elektrik güç kablosu hasar görürse, yalnızca imalatçının yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

10. Cihaz yalnızca amacı (yemek pişirme) doğrultusunda kullanılmalıdır. Başka şekilde (örneğin bir odayı ısıtmak için) kullanılması uygunsuzdur, dolayısıyla da tehlikelidir. Benzeri uygunsuz kullanımlardan kaynaklanan hasarlarda imalatçı her türlü sorumluluğu reddeder.

11. Herhangi bir elektrikli cihazı kullanmak aşağıdakiler gibi bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:

A. Elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemliyken cihaza asla dokunmayın.

B. Cihazı ayaklarınız çıplakken kullanmayın.

C. Uzun süre kullanmaktan kaçının ve tüm olası önlemleri alın.

D. Fişi prizden çekmek için elektrik kablosunu kullanmayın.

E. Cihazı hava şartlarına (yağış, güneş, vb.) maruz bırakmayın.

F. Sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun. Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar ve gözetim altında bulunan veya güvenliklerinden sorumlu bir şahıs tarafından cihazın kullanımıyla ilgili eğitim aldıkları ve kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyuşal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Çocukların ocak ile oynamaları gerekir. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılma-

malıdır.

12. Cihaz ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.

13. Cihazın temizlik veya bakımını yapmadan önce, güç kablosunu ayırarak veya özel şalterden elektrik beslemesini keserek cihazın bağlantısını kesin.

14. Arızalar veya çalışma bozuklukları olduğunda cihazı kapatın ve onarmaya kalkışmayın; bu işlem yalnızca bir yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Daima orijinal yedek parçaların kullanılmasını isteyin. Bu talimatlara uygun hareket etmemek, cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir.

15. Özellikle de çocuklar cihazı oynamak amacıyla kullanabileceklerse, tehlikeye neden olan parçaların erişilemez hale getirilmesi şiddetle tavsiye edilir.

16. Yanıcı sıvıları (alkol, benzin, vb.) çalışmakta olan cihazın yakınında kullanmayın.



17. Ambalaj, nakliye sırasında cihazı olası hasarlara karşı korumak içindir. Ambalaj malzemeleri ekolojik ölçütlere göre seçildiklerinden, kolaylıkla geri dönüştürülebilirler. Hammade ihtiyacı ve çıkan atık miktarını azaltmak için bunları geri dönüştürün. Elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla değerli malzemeler içerir. Aynı zamanda, hatalı şekilde elleçlenmesi veya bertaraf edilmesi halinde insan sağlığı ve çevre açısından tehlikeli olma potansiyeli taşıyabilen malzemeler de içerirler. Ancak bunlar cihazın doğru çalışması açısından gereklidir. Bu nedenle, evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmesi rica edilir.

Cihazı bulduğunuz belediyenin atık toplama/geri dönüştürme merkezinde bertaraf etmeniz veya tavsiyesini almak amacıyla satıcınıza başvurmanız rica edilir. Cihazın bertarafı tamamlanana kadar çocuklardan uzak tutulduğundan emin olun.

18. Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri kullanmayın.

19. Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın.

20. Duman çıkması halinde fırını açmayın: Cihazı kapatın ve elektrik şebekesinden ayırın. Alevleri boğmak için duman dağılana kadar kapağını açmayın.

21. Çocukların cihazı kendi başlarına açamayacakları şekilde kumanda kilitleme fonksiyonunu kullanın.

22. Çok fonksiyonlu fırının hemen yakınında bulunduklarında çocukları gözetim altında tutun. Cihazla oynamalarına izin vermeyin.

23. Boğulma tehlikesi.

- Çocuklar ambalaj malzemeleri (örneğin, plastik filmler) içinde oynarken dolanabilir veya kafalarına geçirip, boğulabilirler. Bu tür malzemeleri çocuklardan uzak tutun.

24. Yanma tehlikesi

Çocukların ciltleri yetişkinlerinkine kıyasla çok daha narindir.

- Cam kapak, kumanda paneli ve cihazın pişirme haznesinden dışarı sıcak hava çıkmasını sağlayan açıklıklar ısınır. Cihaz çalışırken çocukların dokunmalarını engelleyin.

25. Yaralanma tehlikesi.

Kapağın kapasitesi en çok 8 kg'dır. Ayrıca kapak açıkken çocuklar yaralanabilirler. Açık haldeki kapağa yaklaşmalarını, üzerine oturmalarını veya yaslanmalarını önleyin.

26. Bu cihazı sabit olmayan yerlerde (örneğin, teknelerde) kullanmayın.

27. Dikkat: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için lambasını değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

■ AŞIRI MİKRODALGA ENERJİYE MARUZ KALMA OLASILIĞINI ÖNLEMeye YÖNELİK TEDBİRLER

28. Kapak açıkken çalışması mikrodalga enerjisinin zararlarına maruz kalınmasına neden olacağından, bu fırını kapağı açıkken çalıştırmaya kalkışmayın. Güvenlik iç kilitlerine zarar vermemek veya bunları kurcalamak önemlidir. Fırının ön kısmı ile kapak arasına herhangi bir eşya yerleştirmeyin veya sızdırmaz yüzeyler kir veya deterjan artıklarının birikmesine izin vermeyin.

29. **UYARI:** Hasra görmüşse, fırını kullanmayın. Fırının kapağının doğru şekilde kapatılması ve (1) kapakta (bükülme), (2) menteşe ve mandallarda (kırık veya gevşemiş), (3) kapak contalarında ve sızdırmaz yüzeylerde hiçbir hasar bulunmaması özellikle önemlidir. Kapak veya sızdırmaz contalar hasar görmüşse, fırın ehil (üretici tarafından veya müşteri hizmetleri tarafından eğitilmiş) bir servis teknisyeni tarafından onarılan kadar kullanılmamalıdır.

30. **UYARI:** Mikrodalgalara maruz kalmaya karşı herhangi bir muhafaza veya bariyerin çıkarılmasını gerektiren bakım veya onarım işlemlerinin uygun eğitim almamış kişilerce yapılması tehlikelidir. Kurulum, bakım ve onarım çalışmaları sırasında cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısı kesilmelidir. Cihazın muhafazasını asla açmayın. Elektrik bağlantılarının veya mekanik bileşen ve parçalarının kurcalanması kullanıcı açısından son derece tehlikelidir ve cihazın çalışmasıyla ilgili sorunlar çıkmasına neden olabilir.

31. **UYARI:** Patlayabileceklerinden, kapalı kaplar, kavanozlar veya şişelerin içinde sıvıları veya başka gıda maddelerini ısıtmayın.

32. Fırın mikrodalga modunda çalışırken, yiyecekleri ve içecekleri ısıtmak için kullanılır. Mikrodalga modunu çiçek, bitki, ekmek veya süngerler, terlikler, aroma terapide kullanılanlar gibi kiraz çekirdeği, tahıl, lavanta veya jel dolgulu yastık veya pedler gibi diğer yanıcı malzemeleri kurutmak için kullanmayın. Isıtıldıklarında bu nesneler alev alabilir ve fırından çıkarıldıktan sonra dahi yanarak yaralanmalara neden olabilir.

33. **DİKKAT:** Cihaz birleşik modda çalıştırılırken, ortaya çıkan yüksek sıcaklıklar nedeniyle yalnızca bir yetişkinin gözetimi altında olduğu sürece cihaz çocuklar tarafından kullanılabilir.

34. "Salt MİKRODALGA" modunda kullanıldığında, kıvılcım çıkarabileceğinden fırında ön ısıtma (yiyecek olmadan) yapılmamalı, boştayken açılmamalıdır.

35. Fırını kullanmadan önce, aletler ve kapların mikrodalga kullanımına uygun olduklarından emin olun (sonraki sayfalarda yer alan talimatlara bakın).

36. Sıvıları (su, kahve, süt, vb.) ısıtırken, geç kaynama etkisinden dolayı pişirme sonunda içindekiler aniden kaynamaya başlar ve şiddetli bir şekilde taşarak yanıklara neden olabilir. Bunu önlemek için, sıvıları ısıtmaya başlamadan önce, kabın içine plastik bir kaşık veya cam bir çubuk yerleştirmek gerekir. Her durumda kabı çok dikkatli bir şekilde tutun.

37. Tutuşabileceklerinden alkol derecesi yüksek içkileri ve büyük miktarlardaki yağı ısıtmayın.

38. Yenidoğanlar için yiyecekleri (biberon veya küçük kavanozlarda) ısıtıktan sonra, içindekileri çalkalayın veya karıştırın ve yanıkları önlemek için tüketilmesinden önce sıcaklığını kontrol edin.

39. Sıcaklığın eşit olmasını sağlamak için yiyeceklerin de çalkalanması veya karıştırılması tavsiye edilir. Ticari olarak satılan biberon sterilizasyon araçlarının kullanılması halinde, fırını açmadan önce kabın üretici tarafından belirtilen miktarda suyla doldurulduğundan DAİMA emin olun.

40. Tüm mikrodalga fırınlar yürürlükteki elektromanyetik uyumluluk ve güvenlik standartlarına uygunluk açısından test edilerek onaylanırlar. Önlem olarak kalp pili üreten firmalar, kalp pilinde olası parazit durumlarını önlemek amacıyla açık haldeki bir mikrodalga fırın ile kalp pili arasında en az 20 - 30 cm mesafe bırakılmasını tavsiye etmektedirler. Herhangi bir nedenden ötürü bir parazit olduğundan şüphe duyarsanız, mikrodalga fırını derhal kapatın ve kalp pilini üreten firmayla iletişime geçin.

41. Fırının aşırı ısınması durumunda (uzun süreli kullanım, boşta kullanma, vb.), güvenlik termostatu fırını kapatabilir. Soğuduktan sonra fırın yeniden normal şekilde çalışmaya başlayacaktır.

42. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra dahi patlayabileceğinden, mikrodalga fırında kabuklu yumurtaları pişirmeyin veya ısıtmayın.

43. Mikrodalga fırınla pişirme, ısıtma ve buz çözme sürelerinin genellikle mikrodalga olmadan yapılan işlemlere kıyasla ciddi ölçüde kısa olduğuna dikkat edin. Çok uzun pişirme süreleri yiyeceklerin kurumasına ve bazen yanmasına neden olabilir.

■ BUHARDA PİŞİRME

44. Lambanın kaplaması çıkarılmışsa, fırını çalıştırmayın. Buhar gerilim yüklü parçalara ulaşabilir ve kısa devre yaptırabilir. Elektrikli bileşenler de zarar görebilir.

45. Fırın bir mobilya kapağının arkasına monte edilmişse, yalnızca bu kadanı açık bırakarak fırını çalıştırın. Mobilya kapağını yalnızca cihaz tamamen kapandığında ve soğuduğunda kapatın.

46. Buharda pişirme yaparken cihazın kapağını açmayın. Dışarı buhar çıkabilir.

■ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

- Fırını ilk defa kullanacağınız zaman, yaklaşık 1 saat boyunca boşta (230°C) çalıştırın, mümkünse mutfak pencerelerini açık bırakın. İlk açıldığında fırından gresler, yağlar veya reçineler gibi üretim artıklarından kaynaklı kötü kokular gelir. Belirtilen süre dolduktan sonra fırın ilk pişirme işlemini yapmaya hazırdır. Fırın soğuduktan sonra «Temizlik ve bakım» paragrafında verilen talimatları uygulayarak fırını temizleyin.

- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için fırının içini alüminyum folyo ile kaplamayın.

- Bu işlem cihazın randımanını değiştirir ve sırlı kısma zarar verebilir.

- Gıda maddeleriyle doğrudan temas eden tüm aksesuarlar uygun ürünler kullanılarak önceden temizlenmelidir.

■ GÖSTERGE - Simgelerin açıklamaları

	Duraklatma
	Başlatma
	°C - °F
	Ekran kilidi
	Onaylama
	Ayarlar
	Et çubuğu
	Ana sayfa
	Işıklar
	Zaman sayacı
	Çıkış - Bitirme
	Saat
	Ayarları onaylama
	Kapatma

KULLANMA TALİMATLARI

Çalıştırma



Göstergenin ilk başlangıç sayfası

- 1 = Hazne ayarlama ekranına gitmeyi sağlar.
- 2 = Zaman sayacını ayarlamayı sağlar.
- 3 = Ayarlara doğrudan gitmeyi sağlar.

⚠ = Dikkat edin, ilk açılışta Ekranda sarı üçgen görüntülenir: Yıkama çevrimi gerekli (**yapılmazsa cihazın çalıştırılmasını engellemez**) *

NOT: Sarı üçgen aşağıdaki durumlarda kaybolur:

A - Yalnızca depoya bir miktar su doldurulmuşsa ve tamamen boşalmışsa.

* (Yıkama / boşaltma işlemi yapılmazsa, fırın normal şekilde çalışır ancak sarı üçgen görünür halde kalır).

B - Sarı üçgene dokunduktan ve kapağı açtıktan sonra aşağıda gösterilen ekran görüntülenir. Sol alt köşedeki  simgesine dokunulduğunda, üçgen kaybolur. (Bir güç kesintisinden sonra üçgen yeniden görüntülenecektir).



* Depoyu boşaltma veya yıkama işlemlerini yapmak için “TEMİZLİK - ÖZEN - BAKIM” bölümüne başvurun.

Ayarlar

- 4 = Derece ölçeği seçimi (°C veya °F).
- 5 = Saat ayarı.
- 6 = Çıkış - Bir fonksiyonu sona erdirme.
- 7 = Ekran kilidi.
- 8 = Kilidi açmak için göstergeye 10 saniye dokununuz.
- 9 = Sinyalin ses seviyesini ayarlamayı ve ekrana dokunulduğunda ses çıkması seçimini yapmayı sağlar.
- 9a = Depoyu boşaltma veya yıkamayı seçmeye olanak tanır.

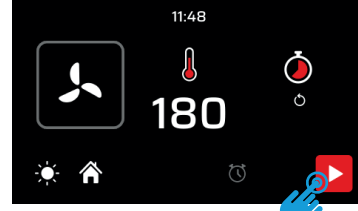
Bir zaman sayacı ayarlama

- 10 = Süreyi arttırmak veya azaltın.
- 11 = İstenen süre ayarlandığında onaylayın. Sesli sinyalle sürenin dolmuşu bildirilir.
- 12 = Onaylayıp, başlangıç sayfasına dönün.

Fonksiyonlar

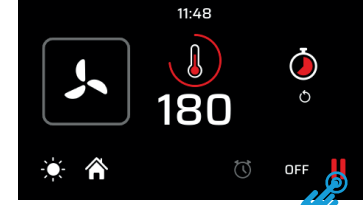
- 13 = Pişirme fonksiyonunu seçin.
- 13.1 = Işık (yakar veya söndürür).
- 13.2 = Ana Sayfa (başlangıç ekranına döndürür).
- 14 = Pişirme sıcaklığını ayarlayın.
- 14a = Sıcaklık ayarı için iki seçenek bulunur:
 - Çubuğu kaydırarak
 - + veya - öğelerini kullanarak
 - Düğmeyle (varsa).
- 14b = Seçimi onaylama (seçenek: düğmeyi çevirerek onaylama)
- 15 = Programlanan pişirme süresini ve başlangıç zamanını ayarlayın.
- 15a = Pişirme süresini ayarlayın.
- 15b = Pişirme işleminin tamamlanacağı saati gösterir.
- 15c = Başlangıç saatini ayarlayın.
- 15d = Ayarları onaylama.
- 15e = Sayısal tuş takımı.
- 16 = Fırının ekranı, enerji tasarrufu amacıyla 19 dakikalık hareketsizlikten sonra kapanır. Dokunarak tekrar etkinleştirilebilir. Kapalı moddayken tüketim 0,5 W'tır.

PIŞİRME SÜRECİ



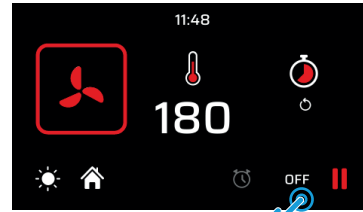
HAZNE AYARLI

Hazne ayarını yaptıktan (pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve zaman sayacı ayarlandıktan) sonra, ön ısıtmayı başlatmak için onaylayın. Bu aşamada gösterge ön ısıtma moduna geçer.



ÖN ISITMA AŞAMASI

- Ön ısıtma işlemini izlemeye olanak tanıyan dört seviye bulunur. Gösterge dolana kadar kırmızı kısım kademeli olarak artar.
- Ayarlanmış pişirme süresi yoksa, pişirme işlemi duraklatılabilir (DURAKLATMA, tuşa basılarak) veya OFF-KAPALI ögesine basılarak sona erdirilebilir.

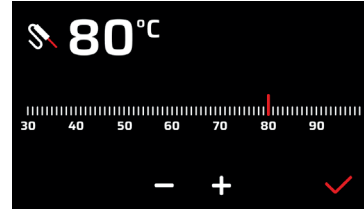


ÖN ISITMA TAMAMLANDI

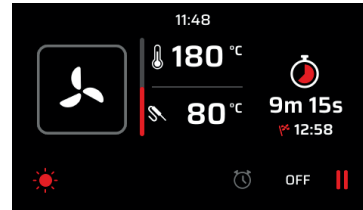
Sıcaklık ayarlanan değere ulaştığında, gösterge kırmızı renk alarak, ön ısıtma aşamasının tamamlandığını ve pişirme aşamasının başlangıcını bildirir. Bir pişirme süresi ayarlandığında, bu süre dolduğunda fırın kendiliğinden kapanır.

ET ÇUBUĞUYLA PIŞİRME

ÇUBUK SICAKLIĞI SEÇİM DÜĞMESİ



ÇUBUKLA ISITMA MODU



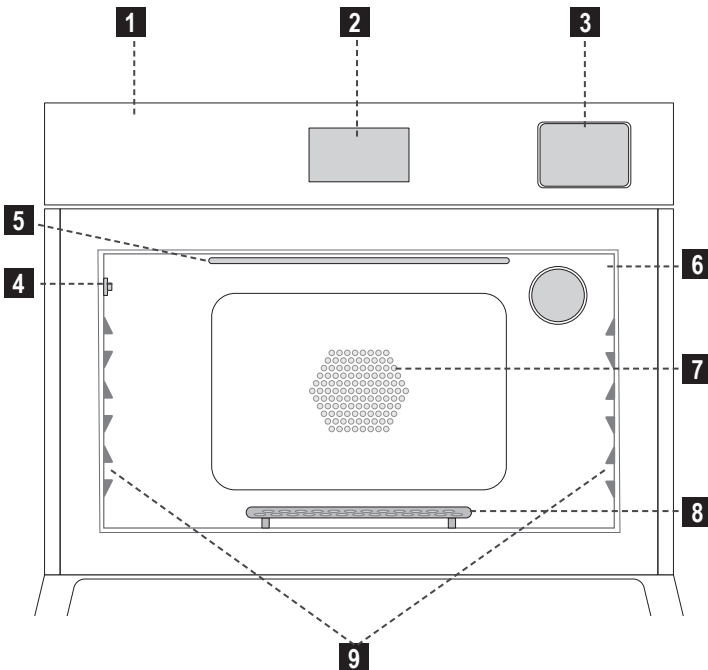
⚠ Sıcaklık çubuğu kullanıldığında, aşağıdaki ayar alanı görüntülenir ve çubuk için ayarlanan sıcaklık değerine ulaşıldığında ısıtma işlemi sona erer.

DİKKAT: Yalnızca bu ürün için tavsiye edilen sıcaklık çubuğunu kullanın

FONKSİYONLARIN SİMGELERİ

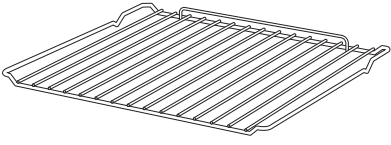
	Mikrodalga fonksiyonları Bu fonksiyon özellikle yiyecekleri veya hazırlanmış yemekleri hızlıca ısıtmak veya buzunu çözmek içindir. Aynı zamanda sebze, balık, bazı tatlılar pişirilebilir. Bunun dışında, tereyağı eritmek, çikolata eritmek, narın turtaların buzunu çözmek açısından kullanışlıdır.
	Çok katlı havalandırmalı pişirme (konveksiyon) Bu, kokularını birbirine karıştırmadan birden çok yemeği çeşitli katlarda aynı anda pişirmeye olanak tanıyan fonksiyondur; fırında lazanya, pizza, kruvasan ve tatlı çörekleri, turtaları, tatlıları, vb. pişirebilirsiniz.
	Kapak kapalıyken ızgarada pişirme Bu fonksiyon hızlı ve derinlemesine ızgarada pişirme yapmak, genel olarak etlerin, filetoların, Floransa usulü kaburgaların, balıkların, hatta sebzelerin ızgarada graten ve rosto usulü pişirilmesini sağlamak içindir. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir. Izgaranın orta kısmına yerleştirilmiş kalınlığı fazla olmayan yiyecekleri pişirmek ve ekmek kızartmak için.
	Havalandırmalı ızgarada pişirme Kayda değer ölçüde enerji tasarrufu sağlayarak, özellikle hızlı ve derinlemesine pişirme yapan bu fonksiyon şunlar gibi pek çok yemek için önerilir: domuz pirzolası, sosis, domuz veya karışık şiş, av eti, Roma usulü mantı, vb. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.
	Buharda pişirme Renkleri, eşitliğini ve ilk baştaki yumuşak kıvamını koruyarak, vakumlu hazırlanmış (sous vide) yiyecekleri düşük sıcaklıkta tazelemeye olanak tanıyan fonksiyondur. Sebzeler, balıklar ve narın yiyecekleri pişirmek için uygundur.
	Buhar + konveksiyon birleşik pişirme Buharın avantajlarından yararlanarak fırında pişirmek içindir. Bu fonksiyonu, yiyeceklerin besleyici özelliklerini ve vitaminlerini koruyarak pişirme sürelerini kısaltmak için kullanın. Kullanmak için sıcaklığı 130°C ila 230°C arasında bir değere ayarlayın.
	Buhar + mikrodalga birleşik pişirme Zamandan tasarruf ederken, buharda pişirme işleminin avantajlarını korumak için en çok önerilen pişirme işlemidir; özellikle rizottolar, sebzeler, kekler, kıyma etler, püreler için uygundur.
	Konveksiyon + mikrodalga birleşik pişirme Domuz ve tavuk etinden rostoları hızlı ancak sonunda yiyeceklerin kuru olmayacakları şekilde hazırlamak için en çok önerilen pişirme işlemidir. Zamandan tasarruf %40-50 seviyelerine ulaşır
	Izgara + mikrodalga birleşik pişirme Gratenler (ör. patates ve peynir), fırında makarna, sıkı sebzeleri aileye yönelik miktarlarda kısa sürede pişirmek için en çok önerilen pişirme işlemidir. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatin 180 °C değerine ayarlanması gerekir.
	Buharlı temizlik çevrimi Kimyasal maddelere ve aşındırıcı araçlara başvurmadan temizliği kolaylaştırmak ve fırının içinde biriken kirleri yumuşatmak için özel bir programdır. Süresi 15 dakikadır.

ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI



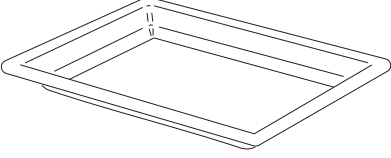
- 1 KUMANDA PANELİ
- 2 TFT DOKUNMATİK EKRAN
- 3 SU DEPOSU
- 4 ISI ÇUBUĞU İÇİN BAĞLANTI NOKTASI
- 5 IZGARA
- 6 FIRIN LAMBASI
- 7 KONVEKSİYON REZİSTANSI VE FAN
- 8 KAPAKLI KAZAN
- 9 IZGARA DESTEKLERİ

- Ürünle birlikte gelen aksesuarlar



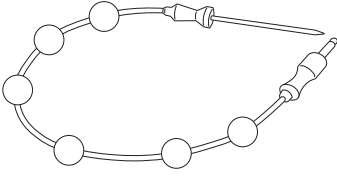
Izgara

Tencereler, tepsiler ve rosto kapları için



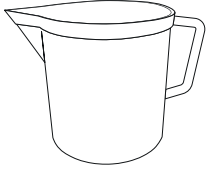
Cam tava

Mikrodalga pişirme modu için kullanılır



Isı çubuğu

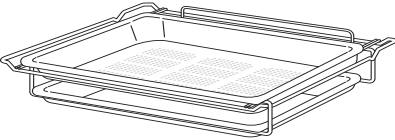
İç sıcaklık değerini seçerek yiyecekleri ısıtmak ve pişirmek için



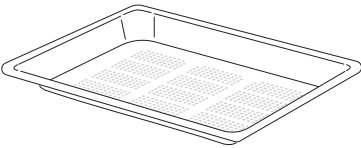
Sûrahi

Buharda pişirme için su deposunu doldurmak ve boşaldığında suyu tamamlamak için

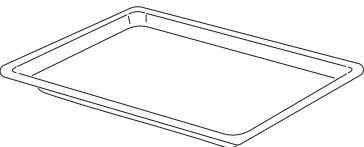
- Buharda pişirme seti



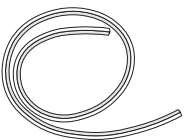
Özel 2 tepsî için destek



Delikli tava, buharın yiyeceğe ulaşmasını sağlar



Derinliği az tava, aşağı doğru damlayan yoğunlaşma suyunu toplamak için



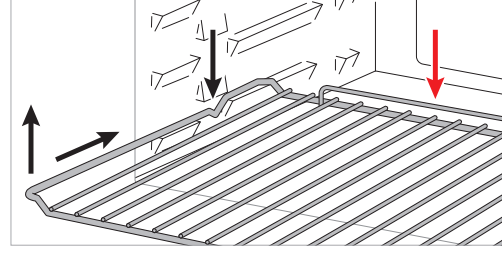
Depoyu doldurmak için sûrahiye birlikte kullanılacak silikon hortum

- Aksesuarların kullanımı

Izgara

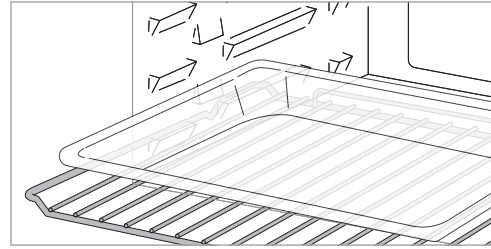
Izgaranın ön tarafını kaldırın ve köşeyi geçene kadar içeri doğru itin. Pişirme işlemine uygun olarak istediğiniz seviyeyi seçin.

Not: Kırmızı okla gösterilen bariyerin yönü yukarı dönüktür ve ızgaranın arka kısmını gösterir.



Pyrex cam tava

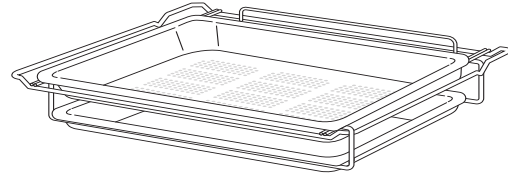
Cam damlama tavası kullanıldığında bunu ızgaranın üzerine oturtun.



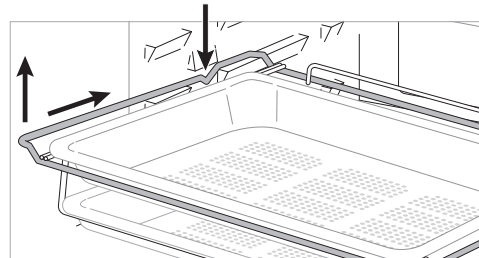
Buharda pişirme

Delikli tava

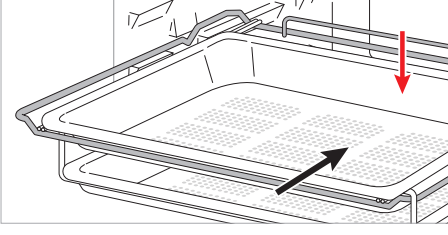
Tavayı gösterildiği gibi çerçeveyi yerleştirin.



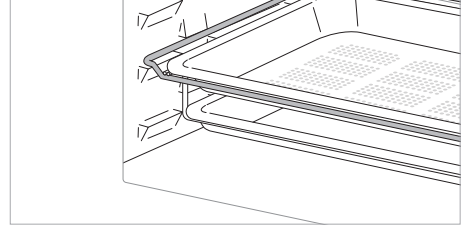
Çerçevenin ön tarafını kaldırın ve köşenin ötesine geçecek şekilde kaydırmak için içeri doğru itin.



Not: Kırmızı okla gösterilen bariyerin yönü yukarı dönüktür ve ızgaranın arka kısmını gösterir.



Tavalar yerleştirilmiş halde bütün çerçeve



■ KULLANMA TALİMATLARI - Mikrodalga

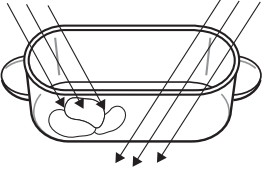


Çalıştırma

Fırının içinde, akımı elektromanyetik dalgalara dönüştüren bir magnetron bulunur. Bu dalgalar pişirme haznesinin içine eşit şekilde dağılır ve ayrıca metal duvarlardan yansır. Bu şekilde yiyeceklerin her tarafına ulaşırlar. Mikrodalgaların yiyeceklerle ulaşması ve içine işlemesi için porselen, cam, mukavva, plastik gibi mikrodalgaya uygun kap kacakların kullanılması, metal kullanılmaması önemlidir.

NOT: Cihazla birlikte verilen metal aksesuarlar mikrodalga ile birleşik fonksiyonlar için de kullanılabilir. Kıvılcım çıkarabileceğinden, bunun üzerine metal ya da metal dekorasyonları olan tepsi veya kapları koymamaya dikkat edin.

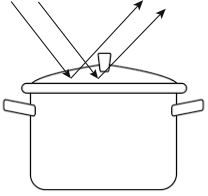
Yiyecekleri oluşturan moleküller, özellikle de su molekülleri mikrodalgalar tarafından harekete geçirilir (yaklaşık saniyede 2,5 milyar kez). Bu şekilde, yiyeceklerin kenarlarından içlerine doğru yayılan ısı üretilir. Dolayısıyla ısıtma işlemi fırının içine konulan tüm yiyeceklerde neredeyse aynı anda gerçekleşir.



Avantajları

Mikrodalga kullanıldığında yiyecekler genellikle su veya yağ hiç eklenmeden veya çok az eklenerek pişirilebilir.

Pişirme işlemi durdurulduğu veya cihazın kapağı açıldığı anda mikrodalga üretimi sona erer. Pişirme işlemi sırasında kapak kapalı ve sağlam olduğunda mikrodalgaların dışarı çıkması olasılığına karşı yeterli koruma sunar.



NOT: Mikrodalga özelliğiyle fırını boşta ÇALIŞTIRMAMAYA dikkat edin: Birleşik modda ön ısıtma sırasında mikrodalga devreye girmez ve bu nedenle yiyecekler bu aşamanın sonunda konulabilir.

- FAYDALI ÖNERİLER

Genel:

Yiyecekleri pişirmeden önce alüminyum ambalajlarından veya metal kaplardan çıkarın. Cihazı kapattıktan sonra yiyecekleri birkaç dakika dinlendirin (tabloları bakın: dinlenme süresi).

Pişirme:

Mümkünse yiyecekleri mikrodalga fırında kullanılmaya uygun malzemelerle (ör. folyo, kapak) pişirin. Kızarıklığını korumak istiyorsanız, yiyeceği kapak olmadan pişirin. Güç ve süre değerlerini çok yüksek ayarlayarak yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyin. Yiyecek kuruyabilir, yanabilir veya bazı noktaları alev alabilir.

Patlayabileceklerinden kabuklu yumurta veya salyangoz pişirmek için cihazı kullanmayın. Kızarmış yumurtada önce yumurta sarılarını delin.

“Zarları” veya “kabukları” olan patates, domates, sosis gibi yiyecekleri pişirmeye başlamadan önce patlamayacakları şekilde çatalla birkaç kez delin.

Soğutulmuş veya dondurulmuş yiyeceklerde daha uzun pişirme süresi ayarlayın.

Salça içeren yemekler arada sırada karıştırılmalıdır.

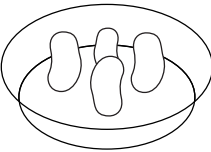
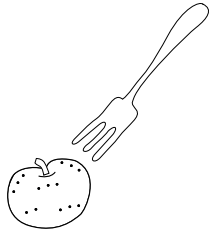
Sıkı bir dokuya sahip havuç, bezelye veya karnabahar gibi sebzeler su eklenerek pişirilmelidir.

Pişirme süresinin yarısında büyük parçaları çevirin.

Mümkünse, sebzeleri eşit boyda parçalar halinde doğrayın. Aynı yiyecekten, örneğin haşlanmış patatesten birkaç porsiyon pişiriyorsanız, eşit şekilde pişmelerini sağlamak için bunları bir fırın tepsisinin içinde halka halinde yerleştirin. Geniş tabaklar kullanın. Örneğin sırlanmamış tutma yerlerinde veya diplerinde küçük delikleri olan porselen, seramik veya pişmiş toprak kapları kullanmayın. Nem bu deliklerin içine girerek ısındığında kap kapağın kırılmasına neden olabilir.

Et, kanatlı hayvan, balıkların buzunu çözme:

Dondurulmuş yiyecekleri altında haznesi olan ters çevrilmiş bir tabağın üzerine veya sıvının fırını kirletmeden yiyeceğe temas eder halde kalmamasını sağlayan özel bir aksesuar kullanın. Buz çözme süresinin yarısına geldiğinizde yiyeceği çevirin. Mümkünse, buzu çözölmeye başlayan parçaları bölüp ardından kaldırın.



- Mikrodalgaya uygun tencereler/malzemeler

	Mikrodalga			Fırın/Izgara
	Buz çözme	Isıtma	Pişirme	
• Isıya dayanıklı cam veya porselen (metal bileşenleri olmayan, ör. Pyrex, ısıcam)	•	•	•	•
• Ateşe dayanıklı olmayan cam veya porselen 1)	•	-	-	-
• Isıya/donmaya dayanıklı malzemelerden yapılmış tepsiler, cam veya cam seramik (ör. Arcoflam)	•	•	•	•
• Seramik 2), pişmiş toprak 2)	•	•	•	-
• 200°C'a kadar ısıya dayanıklı plastik 3)	•	•	•	-
• Mukavva, kağıt	•	-	-	-
• Yiyecekler için folyo	•	-	-	-
• Mikrodalgaya uygun kapatma özellikli pişirme torbaları 3)	•	•	•	-
• Metalden yapılmış tavalar, ör. sırlı, döküm demir	-	-	-	•
• Siyah boyalı veya silikon kaplı tepsiler 3)	-	-	-	•
• Yumuşak levhalar	-	-	-	•
• Ambalajlı hazır gıdalar	•	•	•	•

Hazır yemekler:

Metal kapların veya metal kapaklı plastik kapların içinde bulunan hazır yemeklerde mikrodalgada buz çözme veya ısıtma işlemi yalnızca bu kapların mikrodalgaya uygun oldukları açıkça belirtilmişse ve PYREX camdan damlama tavalarının üzerine oturtularak yapılabilir.

Ambalajın üzerinde basılı üreticinin talimatları uygulanmalıdır (ör. metal kapağı çıkarın ve plastik folyoyu delin).

1. Gümüş, altın, platin veya metal kaplamalar/dekorasyonlar içermez
2. Kuvars veya metal bileşenler veya metal içeren sırlar içermez
3. Üreticinin talimatlarını uygulayın.

■ KULLANMA TALİMATLARI

Buharda pişirme

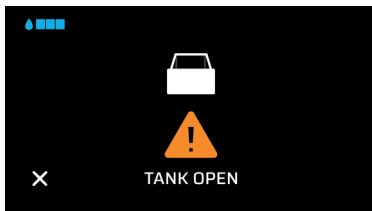


- AVANTAJLARI

Buharlı fırın, sağlıklı olmanın yanı sıra diyet yiyecekleri pişirmek gibi pek çok avantaj sunar. Pişirme işlemi, suyun kendisiyle üretilen nemli ısıyla gerçekleştirilir. Diğer bir deyişle pişirme işlemi, minerallerin ve vitaminlerin korunacağı şekilde çok yüksek olmayan sıcaklıklarda gerçekleşir. Bu işlem ayrıca, her tür yiyeceğin lezzetinin ve aromasının kusursuz şekilde korunmasını sağlar. Göz ardı edilmemesi gereken başka bir özellik de buharda pişirme sayesinde bitkisel, özellikle de hayvansal olmak üzere hiçbir tür çeşni kullanmama olasılığınızın olmasıdır. Bu nedenlerden ötürü bu tür pişirme, besleyici özelliklerini kusursuz şekilde koruduğundan, sebzelerin yanı sıra balıklar için de en iyi pişirme türüdür. Bu tür pişirme et için pek uygun değildir. İyi pişmesini sağlamak için etin, suyunu kaybetmemesini sağlayacak şekilde çok yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi gerekir. Buharda pişirmeyle tüm yiyecekler, neredeyse hiçbir çeşni koymadan hafif dahi olsa da kendi lezzetlerine kavuşurlar. Bundan dolayı, sofrada da sağlıklı ve dengeli bir yaşam tarzı sürmek isteyen herkes için ideal çözümdür.

- ÇALIŞTIRMA

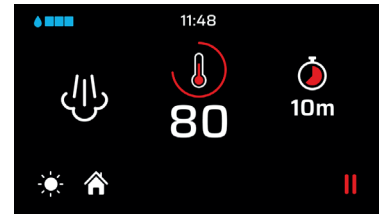
Buharda pişirmek için, haznenin en azından asgari su miktarını belirten işarete kadar doldurulması gerekir. Bunun için ön kumanda panelindeki çekmecenin (doldurma haznesi) üzerine basarak, geriye doğru atmasını sağlayın; ardından durana kadar dışarı çekerek çıkarın. Daha sonra ölçekli sürahiyle çekmecenin içine su dökün ve ekrandaki simgeyi gözleyin. Hazne dışarı çıkarıldığında ekranda şunlar görüntülenir:



Aynı anda su seviyesiyle ilgili kesimler de yanar. **Yalnızca soğuk musluk suyu kullanın; kesinlikle filtre edilmiş (demineralize) veya arı su, maden suyu veya başka sıvılar kullanmayın.**

- NOT

Buharda pişirme ayarı yapmak istediğinizde fırın istenilen sıcaklığın üzerinde bulunuyorsa, iç haznesinin soğumasını beklemek gerekir (ekranın orta bölgesinde bulunan sıcaklığı gösteren şeridin azalma hareketiyle gösterilir). Pişirme süresi ayarlanabilir ancak bu süre yalnızca fırın soğuduktan sonra sayılmaya başlanacaktır. Pişirme işlemine hemen başlayabilmek için ayarlanan sıcaklığın iç haznenin sıcaklığından daha yüksek olması gerekir. (NOT: Buharla pişirmede en yüksek sıcaklık 100°C düzeyindedir).



DİKKAT!

- Suyu doğrudan fırının tabanında bulunan ısıtıcının içine dökmeyin.
- Alev alabilen sıvıları veya alkollerini su haznesine koymayın.
- Doldurma sırasında seviye arttıkça ekrandaki işlevsel simgeler de en düşük, orta ve sonunda en yüksek kesimler olmak üzere kademeli artan şekilde yanar. En yüksek kesim yandığında, bir sesli sinyal de duyulur.
- FIRIN HAZNENİN DOLU OLDUĞUNU BİLDİRDİKTEN SONRA BAŞKA SU KOYMAYIN.
- SUYUN FAZLASI DOĞRUDAN FIRIN HAZNESİNE, BURADAN DA CİHAZDAN DIŞARI SIZABİLİR.
- İç haznede su varsa, bunu bir sünger veya bezle alın.

Doldurma işlemi bittikten sonra, kapalı halde tutan tırnağın attığını hissedene kadar çekmeceyi kapatın: ekranda TANK yazısının kaybolduğunu kontrol edin.

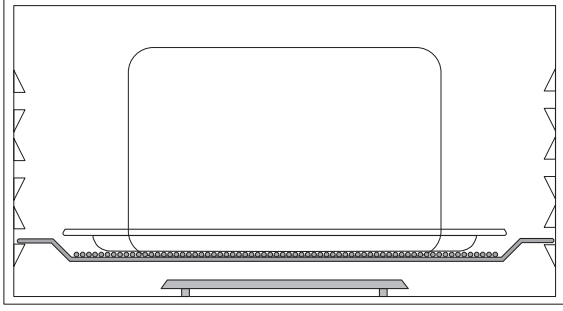
■ KULLANMA TALİMATLARI - Izgara + mikrodalga birleşik pişirme



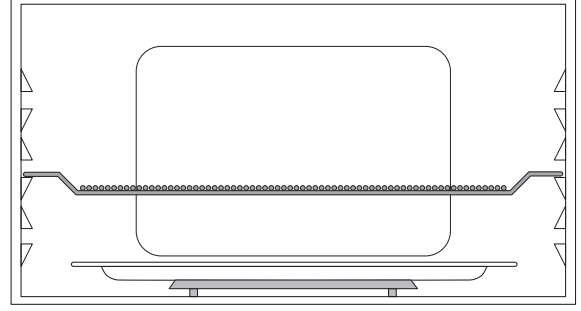
Genel tavsiyeler: Termostat 180°C seviyesine ayarlanmalıdır.

Büyük kapları ve tavaları alta, daha sığ olan fırın tepsilerini üst seviyelere yerleştirin (görsellerdeki 2 tavsiyeye bakın). Yiyecek doğrudan ızgaraya konulmuşsa, akan yağları ve pişme sularını toplamak için altına Pyrex malzemeden bir tava yerleştirin. Pişirme işlemini kontrol edin: İhtiyaca göre parçaları altını üstüne çevirin veya döndürün ve/veya ayarları değiştirin.

Yiyecek türü	Miktar	Mikrodalga gücü	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Lazanya	1100 g	500 W	180	25 - 35	Makarna ile Pyrex tepsi süreleri
Roma usulü niyokki	600 g	500 W	180	15 - 18	Pyrex tepsi
Graten makarna	1200 g	500 W	180	10 - 12	Makarna önce kaynatılır
Beşamel soslu karnabahar	1000 g	800 W	180	13 - 18	Çiğ sebzelerle süreler
Graten domates	800 g	500 W	180	15 - 20	Eşit boyutlarda olmaları tercih edilir
Biber dolması	1400 g	800 W	180	20 - 25	Eşit boyutlarda olmaları tercih edilir
Parmesan peynirli patlıcan	1300 g	500 W	180	18 - 23	Pişmiş patlıcan
Graten patates	1100 g	800 W	180	18 - 23	Pyrex tava
Parça tavuk	1200 g	500 W	180	30 - 35	Pişirme süresinin yarısında atını üstüne çevirin
Şiş	600 g	500 W	180	18 - 23	Pişirme süresinin yarısında çevirin



Büyük yiyecekleri pişirme



Küçük yiyecekleri pişirme

■ KULLANMA TALİMATLARI - Konveksiyon + mikrodalga birleşik pişirme



Genel tavsiyeler

Büyük kapları ve tavaları alta, daha sığ olan fırın tepsilerini üst seviyelere yerleştirin. Yiyecek doğrudan ızgaraya konulmuşsa, akan yağları ve pişme sularını toplamak için altına Pyrex malzemeden bir tava yerleştirin. Pişirme işlemini kontrol edin: İhtiyaca göre parçaları altını üstüne çevirin veya döndürün ve/veya ayarları değiştirin.

Yiyecek türü	Miktar	Mikrodalga gücü	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Tavuk (bütün)	1200 g	500 W	200	35 - 40	Pişirme süresinin yarısında altını üstüne çevirip fırçayla yağ sürün
Rozbif (kemiksiz)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	İyi pişmiş kanlı
Domuz incik	1000 g	270 W	180	30 - 35	Pişirme süresinin yarısında altını üstüne çevirip fırçayla yağ sürün
Köfte	900 g	500 W	180	20 - 25	Pişirme süresinin yarısında atını üstüne çevirin
Bütün balık	1200 g	270 W	210	30 - 35	Tercihen fırın kağıdı kullanın (kağıtta)
Dondurulmuş hamburger	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	kanlı iyi pişmiş Pişirme süresinin yarısında atını üstüne çevirin
Dondurulmuş pizza Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Dondurulmuş Amerikan pizza	450 g	270 W	230	23 - 27	

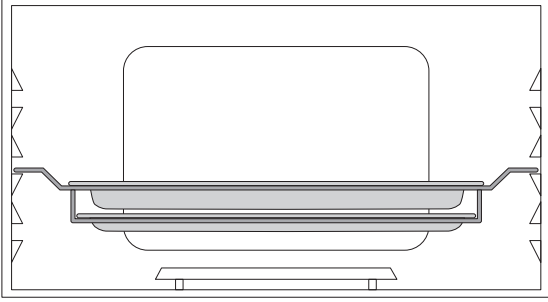
■ KULLANMA TALİMATLARI - Buhar + konveksiyon birleşik pişirme



Genel tavsiyeler

Buharda pişirme yaparken, yoğunlaşma suyunun içine batmasını önlemek için yiyeceği kabın tabanından yüksekte tutmak gerekir. Sayfanın sonunda gösterilen yapılandırmalar arasından yiyeceklerin miktarına ve boyutuna en uygun olanını seçin.

Yiyecek türü	Miktar	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Tavuk (bütün)	1200 g	200	65 - 70	Fırçayla yağ sürün
Tavuk göğüs	350 g	130	25 - 30	
Ördek (bütün)	2000 g	180	130 - 150	
Rozbif	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	kanlı iyi pişmiş
Domuz rosto	1000 g	180	80 - 100	Fırçayla yağ sürün
Balık (ör. alabalık)	1500 g	180	30 - 35	3 -4 balık
Parça ton balığı	1200 g	180	40 - 45	4 - 6 parça
Kuşkonmaz (yeşil)	400 g	130	30 - 40	beyaz kuşkonmazlar daha kısa sürede (20-30 dak) pişer
Havuç	300 g	130	30 - 40	
Emek (beyaz)	1000 g	180	45 - 60	2 parça, 500 gram



■ KULLANMA TALİMATLARI - Buhar + mikrodalga birleşik pişirme



Genel tavsiyeler

Piştirme işlemini kontrol edin: İhtiyaca göre parçaları altını üstüne çevirin veya döndürün ve/veya ayarları değiştirin.

Yiyecek türü	Miktar	Mikrodalganın gücü	Sıcaklı. (°C)	Süre (dak)	Notlar
Pilav	500 g	500 W	98	11 - 14	Pyrex tava kullanın Et suyunu hemen kabın içine ekleyin (pirinç- le aynı ağırlıkta)
Balık (çipura, levrek)	800 g	270 W	85	5 - 6	delikli tava yı unlayın balığı koymadan önce bazı noktalardan derisinde delik açın
Karides / jumbo karides	500 g	270 W	85	2 - 3	
Patates - havuç - kabak	600 g	500 W	90	5 - 6	Patateslerin kabuklarını soyun ve sebzeleri eşit parçalar halinde doğrayın
Karnabahar / brokoli	500 g	500 W	95	6 - 8	Eşit parçalar halinde doğrayın
Köfte	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ TEMİZLİK - ÖZEN - BAKIM



- Temizlik DİKKAT!

Güvenlikle ilgili bölümlere başvurun.

- Cihazın ön tarafını ılık sabunlu suya batırılmış yumuşak bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için normal bir deterjan kullanın.
- Her kullanımdan sonra fırının içini temizleyin. Bu şekilde lekeleri daha kolay çıkarabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra fırın aksesuarlarını temizleyin ve iyice kurulaşın. Ilık sabunlu suya batırılmış yumuşak bez kullanın.

Paslanmaz çelik parçalar

- Fırın kapağını yalnızca nemli bir süngerle silin.
- Yumuşak bir bezle kurulaşın.
- Fırın yüzeylerine zarar verebilecek çelik yünü, asit veya aşındırıcı ürünler kullanmaktan kaçınin.
- Fırın kumanda panelini gereken önlemleri alarak temizleyin.

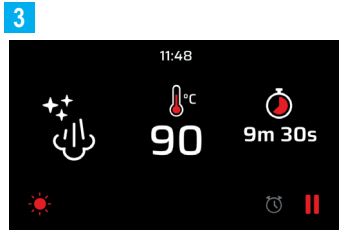
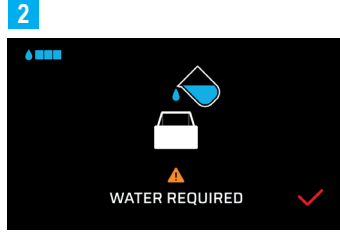
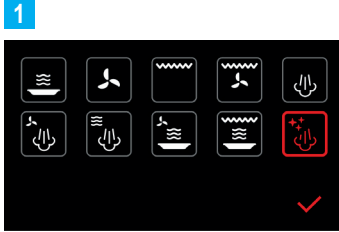
Kapak contasının temizliği

- Kapak contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapak contası fırın iç haznesinin çerçevesinin çevresinde bulunur.
 - Kapak contası hasar görmüşse, cihazı kullanmayın.
 - Yetkili Servisle iletişime geçin.
- Kapak contasını temizlemek için lütfen temizlikle ilgili genel bilgilere başvurun.

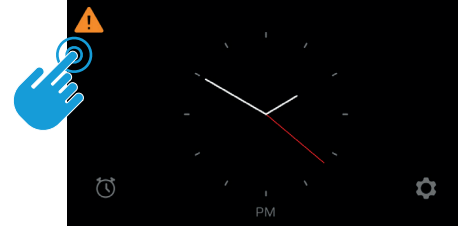
Buharlı temizlik çevrimi

- Bu prosedürde yağ ve yemek artıklarını fırından çıkarmayı kolaylaştırmak için buhar kullanılır.

1. Fonksiyonu ayarlayın - **Buharlı temizlik çevrimi.**
2. Özel sürahiyle hazneyi doldurun.
3. Bu çevrimin sıcaklığı 90°C ve önerilen süresi 15 dakikadır.
4. Temizlik çevrimi tamamlandığında cihazı soğumaya bırakın.
5. Soğuduktan sonra fırının iç yüzeyini bir bezle temizleyin.



- Haznenin boşaltılması ve yıkanması

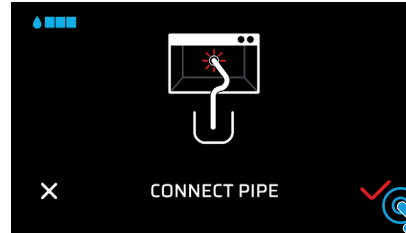


İlk açılışta ekranda sarı renkli ikaz üçgeni görüntülenir.

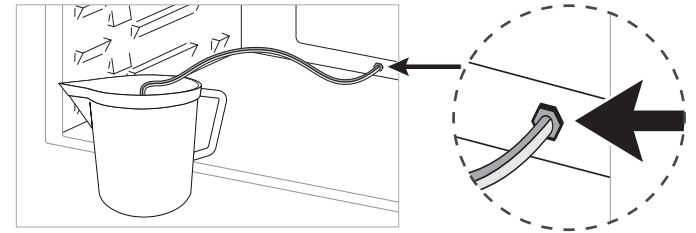
Kapak açıldığında ve ekrana dokunulduğunda şu mesaj görüntülenir



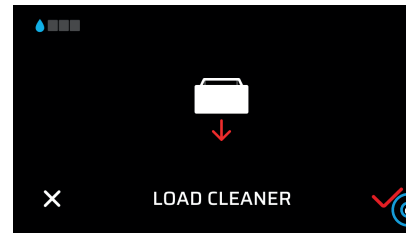
Yıkama işlemini yapmak istemiyorsanız, X simgesine dokunmanız yeterlidir, sarı üçgen kaybolur; ayarlar menüsünü açtıktan sonra ilgili tuşu seçerek yıkama işlemini yapabilirsiniz. Tersine, yıkama işlemini yapmak istiyorsanız, onay tuşuna basın; ekranda şunlar görüntülenir



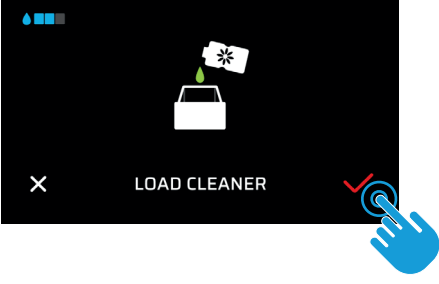
Devam etmek için, ürünle birlikte verilen lastik hortumu, pişirme haznesinin arka duvarında, delikli bölgenin altında çıkıntı yapan metal gagaya takın. Hortumun diğer ucunu kapasitesi 1 litre olan bir kaba (örneğin, ürünle birlikte gelen sürahiye) yerleştirin. Bu noktada boşaltma işlemi için onay tuşuna basın (pompa çalışmaya başlar).



Hazne boşaltıldıktan sonra kireç çözücü çözeltiyi (%5 sitrik asit veya kahve makineleri veya ütülere yönelik kireç çözücü) doldurma talimatları görüntülenir. Temizliği tamamlamak için 1 litre çözelti kullanın.



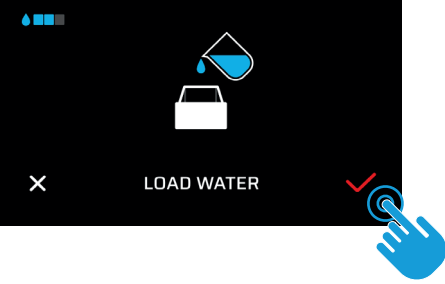
Çekmeceyi açıp, onay verdiğinizde görüntü aşağıdaki gibi olur:



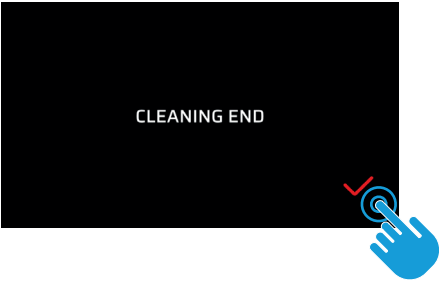
Onaya bastığınızda pompa yeniden çalışmaya başlar ve depo ile su devresini yıkama işlemi uygulanır. Depo boşaldığında suyla durulama yapmak gerekir (yine 1 litre): Ekranda şunlar görünür:



Çekmeceyi yeniden açıp onay verdiğinizde, ekranda şunlar görünür:

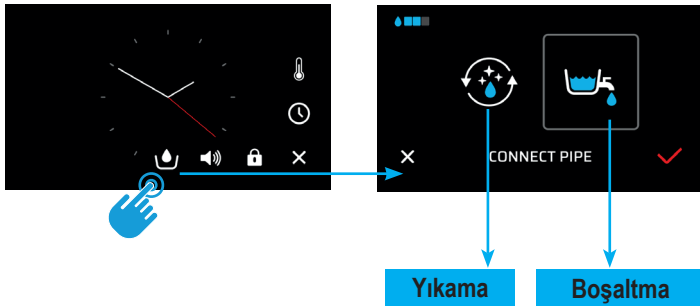


Depoyu tamamen doldurun ve pompayı çalıştırıp, son boşaltmayı başlatmak için onay tuşuna basın. Sonunda (bu işlemin tamamlanması on dakika kadar zaman alır) ekranda şunlar görüntülenir:



Yıkama sona erdiğinde, onay tuşuna basarak cihazı normal şekilde kullanmaya başlayabilirsiniz.

Depoyu yıkama ve boşaltma işlemini ilgili menüye erişip ayar tuşuna basarak değiştirebilirsiniz.



Su devresiyle ilgili uyarıların anlamları



Bu uyarı, fırın elektrik şebekesine her bağlandığında görüntülenir. Yalnızca bilgi amaçlıdır ve yıkama yapılmısa dahi cihazın normal şekilde kullanılmasına izin verir.



Bu uyarı, deponun son doldurulduğu tarihten 7 gün sonra görüntülenir ve suyun bozulmasını önlemek için depoyu boşaltmaya davet eder. Yalnızca bilgi amaçlıdır ve boşaltma yapılmısa dahi cihazın normal şekilde kullanılmasına izin verir.

Ancak, her pişirme işleminden sonra sonraki işleme taze su doldurarak başlamak için depoyu boşaltmanız tavsiye edilir.



Bu uyarı kazanın 80 saatlik çalışmasından sonra görüntülenir (buhar fonksiyonu ve buharla birleşik çalışma). Bu andan itibaren yalnızca 10 adet buharla pişirme çevrimi daha yapılabilir: Daha sonrasında yıkama yapılmısa, buharlı fonksiyonlar seçilebilir ancak başlatma sırasında bir hata mesajı görüntülenir ve pişirme işlemi başlatılmaz.

■ TEMİZLİK VE BAKIM - Fırının ve ön yüzünün temizlenmesi için tavsiyeler

FIRIN

BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Fırının içi Ön yüzü ve kapağı	Her kullanımdan sonra fırının temizlenmesi tavsiye edilir. Yüksek sıcaklıklara üst üste maruz kalarak yanmalarını önlediğinizde kirleri daha kolay temizleyebilirsiniz. Çıkarılabilen tüm parçaları çıkarın ve sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanarak ayrıca yıkayın. Pişirme haznesi ılık su ve amonyak çözeltisine batırılmış yumuşak bezle silinir, ardından durulanıp, kurulanır. Cihazın ön yüzünü ve kapağın sızdırmaz yüzeylerini deterjanlı ılık suyla ıslatılmış bir bezle silin.	Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makine-leri kullanmayın. Yüzeyine zarar verebileceğinden ve kırılmasına yol açabileceğinden fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı/korozyona neden olan deterjanlar veya metal sivri uçlu aletler kullanmayın.
Tepsi	Sıcak su ve nötr sabun çözeltisine ıslayın. Yıkadıktan sonra kurula- yın.	Yiyecek artıklarını kullandıktan hemen sonra çıkarın.
Izgaralar	Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan veya uygun tipte bir yağ çözü- cüyle temizleyin.	Tortulaşmış ve sertleşmiş kirler olduğunda, ızgaraları temizlikten birkaç saat önce yumuşamaya bırakmanız tavsiye edilir.

ÖN CEPHE

BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Çelik yüzeyler	Ilık su ve korozyona neden olmayan sıvı deterjanla parçaları temizleyin, ardından yumuşak veya mikrofiber bezle kurula- yın.	Normalde ticari olarak bulabileceğiniz özel ürünlerle periyodik temizlik yaparak parlaklığını koruyabilirsiniz. Asla aşındırıcı tozları kullanmayın.
Boyalı yüzeyler	Boyalı yüzeylerin özelliklerini korumak için sabunlu suyla sık sık temiz- lemeniz gerekir.	Boyalı kısımlarda asitli veya alkali maddeleri (sirke, limon suyu, tuz, domates suyu, vb.) bırakmayın ve boyalı kısımları henüz sıcakken yıkamayın.

■ TEMİZLİK VE BAKIM Lambanın değiştirilmesi

- DİKKAT!**
Lambayı değiştirmeden önce:
Elektrik çarpması olasılığını önlemek için lambasını değiştirmeden önce ci-
hazın kapalı olduğundan emin olun.
Dikkat: Lamba ile lambanın cam kapağı ısınabilir. Cihazın içinde alt kısma
yumuşak bir bez koyun. Lambanın cam kapağının ve iç haznenin zarar gör-
mesini önleyin. Daima aynı tip lamba kullanın.
- Lambanın değiştirilmesi**
Çıkarmak için lambanın cam kapağını saat yönünün tersine çevirin.
-Cam kapağı temizleyin.
-Lambayı uygun bir 25W halojen lambayla değiştirin.
-Cam kapağı geri takın.

■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ Genel sorunlar



- DİKKAT!**
• Garanti süresi boyunca onarım özel şaltere müdahale veya işlemleri yalnızca Yetkili Servis Merkezi tarafından yapılabilir
• Onarımdan önce cihazın şebeke elektrik bağlantısından ayırın, yani güç kablosu-
nu ayırın veya özel şalterden işlem yapın.
• İzinsiz yapılan işlemler veya onarımlar elektrik çarpması veya kısa devreye ne-
den olabileceğinden, bunları yapmayın. Bu işleri yetkili teknisyenlere bırakın.
• Küçük sorunlarda talimatlardaki tavsiyelere uyararak sorunu gidermeye çalışabi-
lirsiniz.
• Cihaz doğru şekilde kullanılmazsa, teknik servisin garanti süresi boyunca yapa-
cağı işlemler ücretsiz olmaz.
• Doğru olmayan kullanım veya kurulumdan kaynaklanan arızaların giderilmesi
veya talepler garanti kapsamındaki onarımları oluşturmaz. Garanti masrafları kul-
lanıcıya aittir.

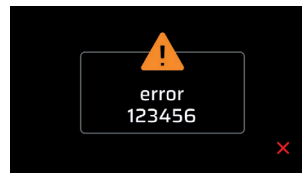
■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ Hata mesajları

Sistem hataları

Sorun çıktığında ekranda aşağıdaki hatalar görüntülenir:

Açıklama	Hata kodu
Hazne probu bozuk	00
Hazne probu kısa devre yapmış	01
Kazan probu bozuk	02
Kazan probu kısa devre yapmış	03
Et çubuğu bozuk	04
Et çubuğu kısa devre yapmış	05
Aşırı ısınma var	08
Kazan ısınmıyor	09
Pompa çalışmıyor	10
Boşaltma hatası	14
Su devresinin yıkanması gerekli	15
Tanjant fan çalışmıyor	16
İletişim hatası var	20

SORUN UYARISI



Hata olduğunda cihazın bağlantısını kesip, yeniden bağlayın. Hata yeniden verilirse, bu durumda yetkili teknisyenin müdahalede bu-
lunması gerekecektir.

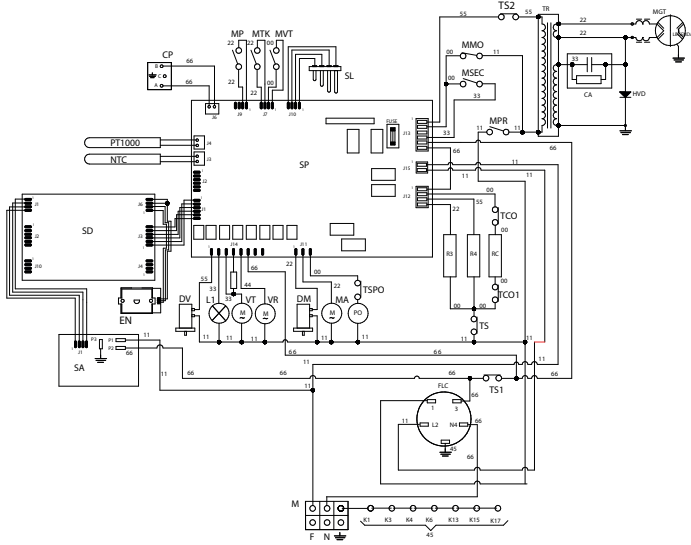


Technical drawing of a modular shelving unit, showing three components with dimensions in millimeters (mm):

- Left Component (Base):** Dimensions are 560 mm (width), 570 mm (depth), and 450 mm (height). It has a minimum clearance of 100 mm from the ground.
- Right Component (Tall Shelf):** Dimensions are 560 mm (width), 570 mm (depth), and 450 mm (height). It has a top thickness of 80 mm.
- Bottom Component (Drawer):** Dimensions are 560 mm (width), 599 mm (depth), and 455 mm (height). It has a front panel with a handle cutout and a bottom thickness of 22 mm.

29

■ Elektrik şeması



Açıklama

F	Siyah	TS2	Faz üzerinde emniyet termostadı 120 °C
N	Nötr	TCO	Faz üzerinde emniyet termostadı 318 °C (TCO)
M	Klemens	TCO1	Faz üzerinde emniyet termostadı 318 °C (TCO)
SİGORTA	10A sigorta	TSPO	Faz üzerinde emniyet termostadı 90 °C
FLC	LC Filtre	MSEC	İkincil mikro
L1	Fırın ışığı	MMO	Monitör Mikrosu
SA	Besleme kartı	MPR	Birincil mikro
SD	Gösterge kartı	MP	Kapak mikrosu
SP	Güç kartı	MTK	Su doldurma deposu mikrosu
EN	Ayar enkoderi	MVT	Tanjant fan mikrosu
CP	Pişirme çubuğu bağlantısı	00	Siyah
SL	Su seviyesi sensörü	11	Kahverengi
DM	Mikrodalga damperi	22	Kırmızı
DV	Buhar damperi	33	Beyaz
PD	Pompa	44	Sarı
VR	Radyal fan	45	Sarı-Yeşil
VT	Tanjant fan	55	Gri
RC	Kazan rezistansı	66	Mavi
R3	Izgara Rezistansı	K1	Klemens toprak teli
R4	Dairesel rezistans	K3	Radyal motor klemensi toprak teli
PT1000	PT1000 kazan probu	K4	Dairesel klemens toprak teli
NTC	NTC hazne probu	K6	Fırın ışığı klemensi toprak teli
MGT	Magnetron	K13	Izgara rezistansı klemensi toprak teli
TR	Yüksek gerilim transformatörü	K15	Çerçeve klemensi toprak teli
HVD	Yüksek gerilim diyotu	K17	Güç kaynağı klemensi toprak teli
CA	1,05 uF kondansatör		
MA	Anten motoru		
TS	Faz üzerinde emniyet termostadı 135 °C		
TS1	Faz üzerinde emniyet termostadı 135 °C		

⚠ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Характеристики устройств

Табличка с характеристиками, указанными также на обложке, нанесена на притвор двери духового шкафа и видна при открытой двери или на верхней крышке духовки.

ВНИМАНИЕ! Эти меры относятся к различным типам приборов. Будьте внимательны, чтобы правильно определить тип вашего устройства (см. табличку с характеристиками).

1. Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство с инструкциями, которое содержит, среди прочего, очень важную информацию о безопасности при установке, использовании и обслуживании. Бережно храните руководство по эксплуатации для последующих консультаций и идентификации серийного номера.

2. Электрическая безопасность данного устройства гарантируется только в том случае, если было выполнено правильное заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов. Очень важно убедиться, что эти требования соблюдены; в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для тщательной проверки электрической системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной системой заземления.

3. Перед подключением прибора убедитесь, что технические характеристики, указанные на паспортной табличке, полностью соответствуют характеристикам электрической системы. Установку/регулировку должен выполнять квалифицированный персонал.

4. Убедитесь, что электрическая система и розетки рассчитаны на максимальную мощность устройства, указанную на паспортной табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. Устройство должно быть подключено непосредственно к источнику питания в соответствии с указанной полярностью. Для подключения необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки.

6. Если розетка не соответствует вилке, замените ее на подходящую. В этом случае обратитесь к квалифицированному специалисту, который также должен будет проверить, соответствует ли сечение кабеля розетки мощности, потребляемой устройством. Кабель питания поставляется без вилки. Информацию о подключении см. в разделе «Подключение к электросети». Не рекомендуется использовать переходники, тройники или удлинители.

7. Если устройство не используется в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от сети и разомкните главный выключатель.

8. Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.

9. Если кабель питания устройства поврежден, его замена должна производиться только в сервисном центре, авторизованном производителем.

10. Устройство следует использовать только для тех целей, для которых оно предназначено (приготовление пищи). Любое другое использование (например, обогрев помещения) является неправильным и поэтому опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный таким неправильным использованием.

11. Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых базовых правил, а именно:

A. Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами.

B. Не работайте с прибором босиком.

C. Не используйте удлинители и, по необходимости, принимайте все возможные меры предосторожности.

D. Не тяните за кабель питания, чтобы отключить его от розетки.

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т. д.).

F. Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. - Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физи-

ческими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под надлежащим наблюдением, или если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра.

12. Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагретым частям. Маленьких детей нужно держать вдали от прибора. Детей в возрасте до 8 лет следует держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

13. Перед очисткой или выполнением обслуживания прибора отключите его, отсоединив кабель питания или отключив электричество с помощью соответствующего выключателя.

14. В случае поломки или неисправности выключите прибор и не пытайтесь отремонтировать его, поскольку ремонт должен выполняться исключительно авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение приведенных выше указаний может негативно отразиться на безопасности прибора.

15. Настоятельно рекомендуется ограждать от свободного доступа части, которые могут представлять опасность, особенно если есть дети, которые могут играть с прибором.

16. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т. д.) рядом с работающим прибором.



17. Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Убедитесь, что оборудование недоступно для детей, пока оно не будет утилизировано.

18. Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

19. Не используйте агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.

20. В случае появления дыма не открывайте дверцу духовки: выключите прибор и отсоедините его от сети. Не открывайте дверцу, пока дым не рассеется, чтобы потушить пламя.

21. Используйте функцию блокировки органов управления, чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор.

22. Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от духовки. Не позволяйте детям играть с устройством.

23. Опасность удушья.

- Дети могут завернуться в упаковочный материал во время игры (например, пленку) или накинуть его себе на голову и таким образом задохнуться. Держите такие материалы в недоступном для детей месте.

24. Опасность ожога.

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

- Стеклянная дверца, панель управления и отверстия для выхода горячего воздуха из рабочей камеры прибора нагреваются. Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы.

25. Опасность ожогов.

Нагрузка на дверцу составляет макс. 8 кг. Кроме того, дети могут пораниться, когда дверца открыта. Не позволяйте им опираться на открытую дверцу, сидеть или висеть на ней.

26. Не используйте это устройство в нестационарных местах (например, на кораблях).

27. **Внимание:** перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

■ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

28. Не пытайтесь эксплуатировать духовку с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Категорически запрещается повреждать или изменять предохранительные устройства. Не кладите какие-либо предметы между передней панелью духовки и дверцей и не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотняющих поверхностях.

29. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. НЕ используйте духовку, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца духовки закрывалась правильно и чтобы не было повреждений (1) дверцы (погнутой), (2) петель и защелок (сломанных или ослабленных), (3) уплотнителей дверцы и уплотнительных поверхностей. Если дверца и уплотнители повреждены, духовку нельзя использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом по обслуживанию (обученным производителем или службой поддержки клиентов).

30. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для всех лиц, не прошедших специальную подготовку, все операции по ремонту или техническому обслуживанию представляют серьезную опасность, поскольку предусматривают снятие обшивки или защиты от микроволнового излучения. Во время установки, технического обслуживания и ремонта прибор должен быть отключен от сети. Запрещено открывать корпус устройства. Вмешательство в электрические соединения или компоненты и механические части очень опасно для пользователя и может привести к неисправностям.

31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не разогревайте жидкости или другую пищу в запечатанных контейнерах, банках или бутылках, которые могут взорваться.

32. Когда духовка работает в микроволновом режиме, она предназначена для разогрева еды и напитков. Не используйте микроволновой режим для сушки цветов, трав, хлеба или других легковоспламеняющихся материалов, таких как губки, тапочки, подушки или подушечки, наполненные вишневыми косточками, зерном, лавандой или гелем, которые используются в ароматерапии. При нагревании эти предметы могут загореться и вызвать ожоги даже после того, как они были извлечены из духовки.

33. ВНИМАНИЕ: Если оборудование работает в комбинированном режиме, дети могут его использовать только в присутствии взрослых, так как духовка сильно нагревается.

34. При использовании режима «Только СВЧ» не нужно разогревать духовку (без пищи) и включать ее, если внутри пусто, иначе может появиться искрение.

35. Перед использованием убедитесь, что все столовые приборы и контейнеры можно использовать в микроволновой печи (см. следующие разделы).

36. При подогреве жидкостей (вода, кофе, молоко и т.д.) может случиться так, что из-за позднего закипания по окончании приготовления жидкость неожиданно начнет кипеть и переливаться через край, что может вызвать ожоги. Чтобы этого избежать, перед нагревом нужно положить в емкость с жидкостью пластиковую ложку или стеклянную палочку. В любом случае, обращайтесь с емкостью очень осторожно.

37. Не подогревайте жидкости с высоким содержанием алкоголя или масла, так как они могут загореться.

38. После разогрева питания для новорожденных (в бутылочке или баночке), хорошо встряхните или взболтайте содержимое и проверьте его температуру, чтобы ребенок не обжегся.

39. Рекомендуется встряхивать и взбалтывать содержимое для обеспечения однородной температуры. В случае использования стерилизаторов бутылочек, доступных в торговых сетях, перед включением духовки ВСЕГДА проверяйте, чтобы в емкости было столько воды, сколько указано у производителя.

40. Все микроволновые печи протестированы в соответствии с нормами безопасности и действующими нормативами по электромагнитной совместимости. В целях предосторожности производители сердечных стимуляторов советуют соблюдать расстояние в 20-30 см между включенной микроволновой печью и стимулятором во избежание создания помех. Если вы заметили наличие помех, немедленно выключите микроволновую печь и свяжитесь с производителем стимулятора.

41. В случае перегрева печи (длительное использование, пустое оборудование и т.д.) устройство может быть выключено предохранительным термостатом. После охлаждения печь возобновит свою работу.

42. Не варите и не подогревайте яйца в скорлупе в микроволновой печи так как они могут взорваться даже на последней стадии приготовления.

43. Имейте в виду, что время приготовления, разогрева и размораживания с помощью микроволн часто значительно короче, чем в режиме без микроволн. Слишком длительное время приготовления приводит к тому, что пища высыхает и, возможно, подгорает.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

44. Не включайте духовку со снятым плафоном лампы. Пар может попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание. Также могут повредиться электрические компоненты.

45. Если духовка установлена за дверцей мебели, используйте ее только при открытой дверце. Закрывайте дверцу мебели только тогда, когда прибор полностью выключен и остыл.

46. Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Пар может выйти наружу.

■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230 °C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».

- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.

- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.

- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.

■ ДИСПЛЕЙ - Описание пиктограмм

	Пауза
	Запуск
	°C - °F
	Блокировка экрана
	Подтверждение
	Настройки
	Щуп для мяса
	Главная
	Освещение
	Таймер
	Выход/окончание
	Часы

	Подтверждение настроек
	Выключение

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Работа устройства

Главная Начальная страница дисплея

- 1 = позволяет перейти к странице настройки камеры.
- 2 = позволяет установить таймер.
- 3 = позволяет перейти непосредственно к настройкам.

 = Внимание! При первом включении на дисплее появляется желтый треугольник: требуется цикл промывки **(не препятствует работе, если она не выполняется)** *

ПРИМЕЧАНИЕ: Желтый треугольник исчезнет:

A - только если бак наполнен небольшим количеством воды и полностью опорожнен.

* (если операция промывки/опорожнения не выполнена, духовка будет работать как обычно, но желтый треугольник останется видимым).

B - после прикосновения к желтому треугольнику и открытия дверцы на дисплее появится страница, показанная ниже. При касании символа  в левом нижнем углу треугольник исчезает. (Треугольник снова появится после отключения питания).



* Чтобы опорожнить бак или промыть его, см. главу «ЧИСТКА - УХОД - ОБСЛУЖИВАНИЕ».

Настройки

- 4 = выбор шкалы градусов (°C или °F).
- 5 = установка времени.
- 6 = Выход - Отмена функции.
- 7 = блокировка экрана.
- 8 = для разблокировки дисплея коснитесь его и удерживайте в течение 10 секунд.
- 9 = позволяет установить громкость звукового сигнала и по выбору звук при прикосновении к дисплею.
- 9a = позволяет выбрать промывку или опорожнение бака.

Настройка таймера.

- 10 = увеличение или уменьшение времени.
- 11 = подтверждение после установки требуемого времени. Звуковой сигнал сообщит об окончании установленного интервала.
- 12 = подтверждение и возврат на начальную страницу.

Функции

- 13 = выбор функции приготовления.
- 13.1 = освещение (вкл. или выкл.).
- 13.2 = Главная (возврат на главную страницу).
- 14 = установка рабочей температуры.
- 14a = имеются два варианта установки температуры:
 - перемещение по панели
 - с помощью + или -
 - С помощью рукоятки (если есть).
- 14b = подтверждение выбора (опция: подтверждение нажатием рукоятки)
- 15 = установка времени приготовления и программированного пуска.

15a = установка времени приготовления.

15b = отображение времени окончания приготовления.

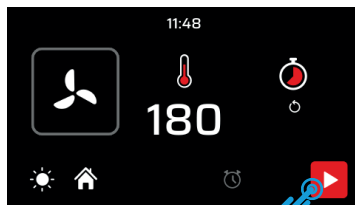
15c = установка времени начала.

15d = Подтверждение настроек.

15e = цифровая клавиатура.

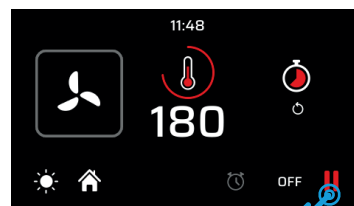
16 = Дисплей духового шкафа отключается для экономии энергии после 19' бездействия. Его можно снова включить одним прикосновением. Потребляемая мощность в выключенном состоянии составляет 0,5 Вт

■ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НАСТРОЕННАЯ КАМЕРА

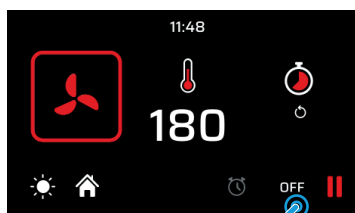
После настройки камеры (функции приготовления, температуры и таймера) подтвердите запуск предварительного нагрева. После этого дисплей переключится в режим предварительного нагрева.



ЭТАП ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

- Имеются четыре уровня, которые позволяют контролировать процесс предварительного нагрева. Красная часть будет постепенно увеличиваться, пока не заполнит весь дисплей.

- Если время приготовления не установлено, приготовление можно приостановить (нажав кнопку ПАУЗА) или завершить, нажав кнопку ВЫКЛ.

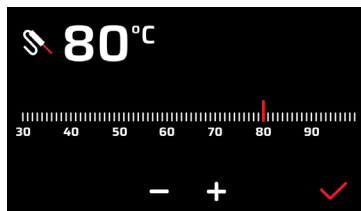


ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ОКОНЧЕН

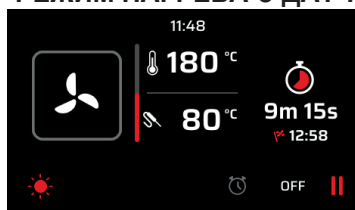
Когда заданная температура будет достигнута, дисплей станет красным, указывая на окончание этапа предварительного нагрева и начало этапа приготовления. Если было установлено время приготовления, духовка автоматически выключается по истечении времени.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ МЯСА

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА



РЕЖИМ НАГРЕВА С ДАТЧИКО



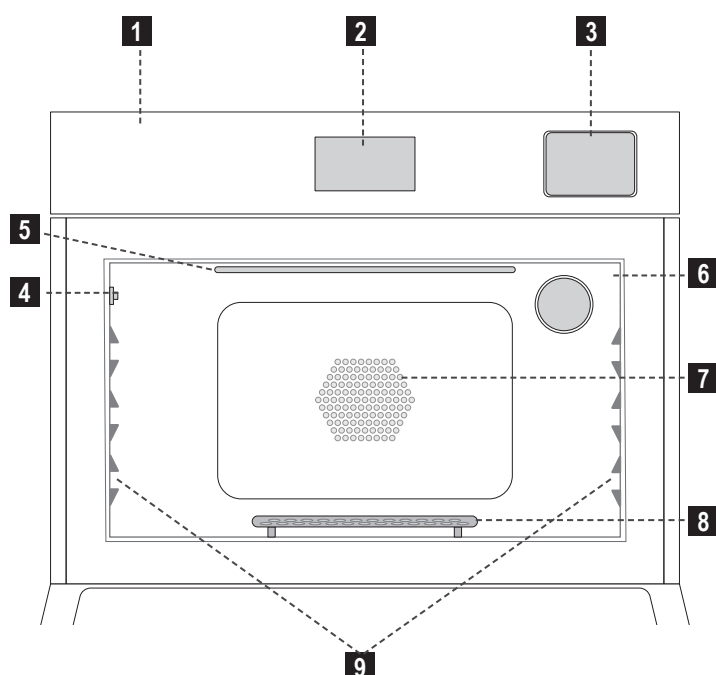
 При использовании датчика температуры отображается поле настройки, показанное ниже, и нагрев прекращается, когда достигается температура, установленная для датчика.

ВНИМАНИЕ: используйте только датчик температуры, рекомендованный для данного изделия.

■ ПИКТОГРАММЫ ФУНКЦИЙ

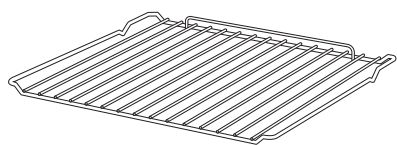
	Микроволновой режим Эта функция особенно удобна для быстрого разогрева и размораживания продуктов или готовых блюд. Также можно приготовить овощи, рыбу, некоторые десерты. Он также пригодится для размягчения сливочного масла, растапливания шоколада, размораживания нежных тортов.
	Многоуровневое приготовление с конвекцией (конвекция) Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда на нескольких уровнях без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т.д.
	Приготовление на гриле с закрытой дверцей Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °С. Он предназначен для приготовления тонких продуктов, помещаемых в центральную часть гриля, и для поджаривания хлеба.
	Приготовление на гриле с конвекцией Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °С.
	Приготовление на пару Эта функция, которая позволяет восстановить продукты, приготовленные в вакууме (sous vide) при низких температурах, сохраняя первоначальный цвет, однородность и мягкую консистенцию. Отлично подходит для приготовления овощей, рыбы и деликатных блюд.
	Комбинированное приготовление: на пару + конвекция Предназначена для приготовления в духовке с использованием преимуществ пара. Используйте эту функцию, чтобы сократить время приготовления, сохранив при этом витамины и питательные свойства продуктов. Чтобы использовать ее, установите температуру от 130 °С до 230 °С.
	Комбинированное приготовление: на пару + микроволны Это наиболее подходящий способ сохранить преимущества приготовления на пару и сэкономить время; особенно подходит для ризотто, овощей, мясной запеканки, мясного фарша, пюре.
	Комбинированное приготовление: конвекция + микроволны Это наиболее подходящий метод для быстрого приготовления жаркого из свинины и курицы, но при этом они не становятся сухими в конце. Экономия времени достигает 40-50 %
	Комбинированное приготовление: гриль + микроволны Это наиболее подходящий способ за короткое время приготовить большое количество блюд с тертым сыром для всей семьи (например, картофеля и сыра), запеченных макарон, плотных овощей. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °С.
	Цикл очистки паром Это специальная программа для размягчения грязи, осевшей внутри духовки, и облегчения очистки без применения химических веществ и абразивных средств. Продолжительность составляет 15 минут.

■ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



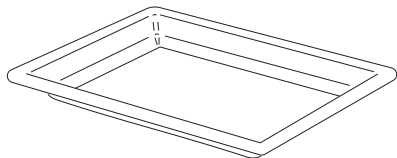
- 1 ПАНЕЛЬ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ**
- 2 СЕНСОРНЫЙ TFT ДИСПЛЕЙ**
- 3 ПОДДОН ДЛЯ ВОДЫ**
- 4 РАЗЪЕМ ДЛЯ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ**
- 5 ГРИЛЬ**
- 6 ЛАМПА ДУХОВКИ**
- 7 ВЕНТИЛЯТОР И НАГРЕВАТЕЛЬ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ**
- 8 БОЙЛЕР С КРЫШКОЙ**
- 9 ОПОРЫ РЕШЕТКИ**

- Принадлежности, входящие в комплект



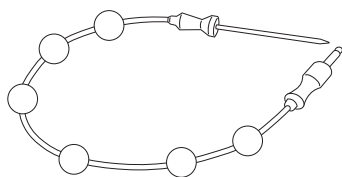
Решетка

Для кастрюль, противней и жаркого



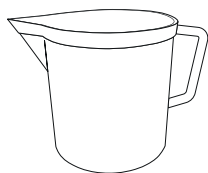
Стеклянный противень

Используется для режима приготовления с микроволнами.



Датчик температуры

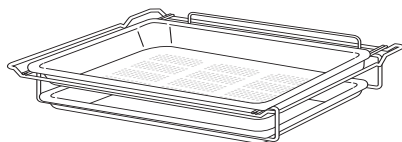
Служит для разогрева и приготовления пищи путем выбора внутренней температуры



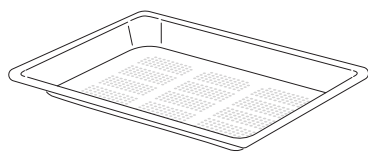
Кувшин

Служит для наполнения бака водой для приготовления пищи на пару и для сбора воды при его опорожнении

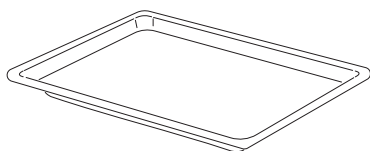
- Набор для приготовления на пару



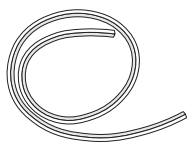
Опора для 2 специальных противней



Перфорированный противень, позволяет пару достигать продуктов



Неглубокий противень для сбора конденсата, стекающего вниз



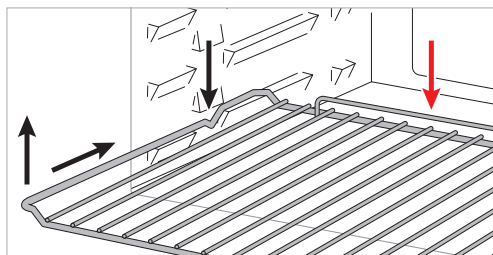
Силиконовая трубка, используемая вместе с кувшином для опорожнения бака

- Использование аксессуаров

Решетка

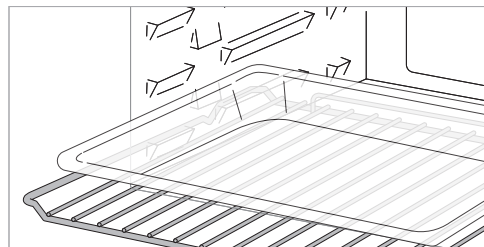
Поднимите переднюю часть решетки и толкните ее внутрь, чтобы задвинуть за выступ. Выберите желаемый уровень, соответствующий функции приготовления.

Примечание. Ограждение, указанное красной стрелкой, направлено вверх и находится в задней части решетки



Противень из стекла Pyrex

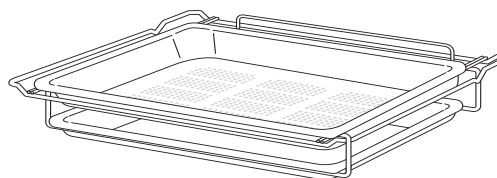
Если используется стеклянный противень, следует устанавливать его на решетку.



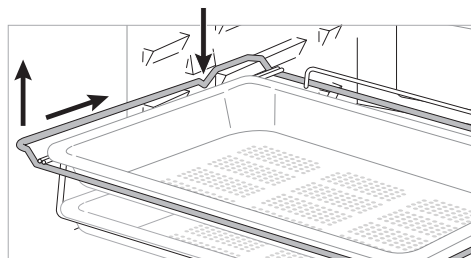
Готовка на пару

Перфорированный противень

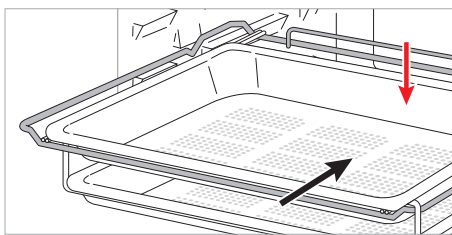
Вставьте противень в раму, как показано на рисунке.



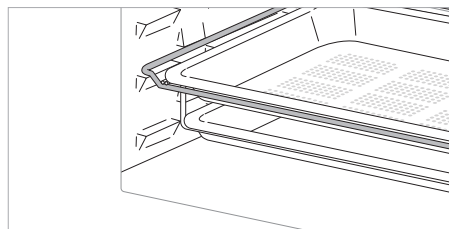
Поднимите переднюю часть рамы и толкните ее внутрь, чтобы задвинуть за выступ.



Примечание. Ограждение, указанное красной стрелкой, направлено вверх и находится в задней части решетки



Рама в комплекте со вставленными противнями



УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Микроволновой режим

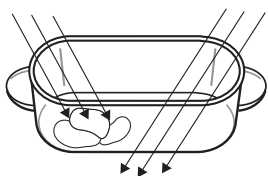


Работа устройства

В печи находится магнетрон, который преобразует ток в электромагнитные волны. Эти волны равномерно распределяются по рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок. Таким образом они достигают пищи со всех сторон. Чтобы микроволны достигали посуды и проникали в нее, важно использовать посуду, пригодную для микроволн, например, фарфоровую, стеклянную, картонную, пластиковую, но не металлическую.

ПРИМЕЧАНИЕ: металлические аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором, можно использовать для комбинированных функций с микроволнами. Помните, что на них нельзя ставить посуду или контейнеры из металла или с металлическими украшениями, так как они могут вызвать искрение.

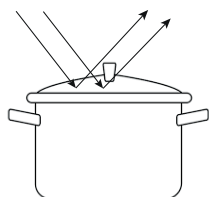
Молекулы, из которых состоит пища, особенно воды, приводятся в движение микроволнами (около 2,5 миллиардов раз в секунду). При этом выделяется тепло, которое распространяется внутрь от наружной части блюда. Таким образом, нагрев происходит почти одновременно во всех продуктах, помещенных в печь.



Преимущества

Как правило, блюдо можно готовить с использованием микроволн без добавления или с небольшим добавлением жидкости или жира.

Генерация микроволн прекращается, когда прерывается приготовление пищи или открывается дверца прибора. Во время приготовления закрытая и неповрежденная дверца обеспечивает достаточную защиту от возможного излучения микроволн.



ПРИМЕЧАНИЕ: помните, что НЕЛЬЗЯ включать пустую печь в микроволновом режиме: в комбинированных режимах во время предварительного нагрева микроволны не активируются, поэтому продукты можно загружать в конце этой фазы.

- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Общая информация

Выньте продукты из фольги или металлических контейнеров перед приготовлением. После выключения прибора оставьте в нем блюдо на несколько минут (см. таблицы: время выдержки).

Приготовление

По возможности готовьте блюдо, накрыв его материалом, пригодным для использования в микроволновой печи (например, фольгой, крышками). Готовьте блюдо, не накрывая его, если хотите сохранить корочку. Не пережаривайте блюда, устанавливая слишком высокие значения мощности и времени. Блюдо может засохнуть, подгореть или загореться в некоторых местах. Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе или улиток, так как они могут лопнуть. При приготовлении яичницы сначала проткните желтки.

Продукты с «кожицей» или «кожурой», такие как картофель, помидоры, колбасы, перед приготовлением несколько раз проткните вилкой, чтобы они не лопнули.

Для охлажденных или замороженных продуктов установите более длительное время приготовления.

Блюда, содержащие соус, необходимо время от времени помешивать.

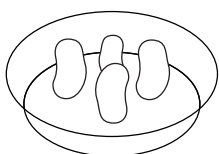
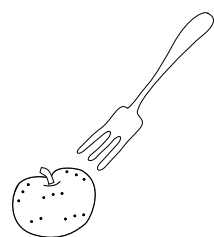
Твердые овощи, такие как морковь, горох или цветная капуста, следует готовить с добавлением воды.

Переверните более крупные куски по истечении половины времени приготовления.

По возможности нарежьте овощи на кусочки одинакового размера. При приготовлении большого количества продуктов, например вареного картофеля, разложите его по кругу в жаропрочной форме для равномерного приготовления. Используйте широкие тарелки. Не используйте фарфоровые, керамические или глиняные кастрюли с маленькими отверстиями, например, в неглазурованных ручках или днищах. Попадание влаги в отверстия может привести к тому, что такая посуда треснет при нагревании.

Разморозка мяса, птицы, рыбы

Поместите замороженные продукты на перевернутое блюдо с емкостью под ним или на подходящий аксессуар, который позволяет жидкости не соприкасаться с продуктами, не загрязняя духовку. Переверните продукты по истечении половины времени размораживания. Если возможно, отделите, а затем удалите все части, которые начали размораживаться.



- Кухонная посуда/материалы для микроволновой печи

	Микроволны			Духовка/гриль
	Размораживание	Разогрев	Приготовление	
• Термостойкое стекло и фарфор (без металлических компонентов, например, Pyrex, термостойкое стекло)	•	•	•	•
• Стекло и фарфор, не устойчивые к пламени 1)	•	-	-	-
• Противни, стекло и стеклокерамика из термостойкого/морозостойкого материала (например, Arcoflam)	•	•	•	•
• Керамика 2), глиняная посуда 2)	•	•	•	-
• Термостойкий пластик до 200 °C 3)	•	•	•	-
• Картон, бумага	•	-	-	-
• Пищевая пленка	•	-	-	-
• Пакеты для приготовления в микроволновой печи 3)	•	•	•	-
• Универсальные противни из металла, напр. эмалированные, чугунные	-	-	-	•
• Противни, окрашенные в черный цвет или покрытые силиконом 3)	-	-	-	•
• Противень для кондитерских изделий	-	-	-	•
• Упакованные готовые блюда	•	•	•	•

Готовые блюда

Готовые блюда, содержащиеся в металлических контейнерах или пластиковых контейнерах с металлическими крышками, можно размораживать или разогревать в микроволновой печи, только если на этих контейнерах четко обозначено, что они подходят для использования в микроволновой печи, при этом устанавливать их следует на лоток из стекла PYREX. Они должны следовать инструкциям производителя, напечатанным на упаковке (например, снять металлическую крышку и проколоть пластиковую пленку).

1. Отсутствие серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/украшений
2. Отсутствие кварца или металлических компонентов или эмалей, содержащих металлы
3. Следуйте указаниям производителя.

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Приготовление на пару

- ПРЕИМУЩЕСТВА

Духовка с возможностью приготовления на пару имеет много преимуществ, например, она позволяет готовить диетические и полезные для здоровья блюда. Приготовление пищи происходит за счет влажного тепла, выделяемого самой водой. Это означает, что приготовление не происходит при слишком высоких температурах, что позволяет сохранить минералы и витамины неизменными. Этот процесс также обеспечивает идеальное сохранение как вкуса, так и аромата любых продуктов. Одним из аспектов, который нельзя недооценивать, является тот факт, что благодаря приготовлению на пару есть возможность не использовать различные виды приправ, масел и, прежде всего, жиров. По этим причинам это лучший способ приготовления как овощей, так и рыбы, поскольку он позволяет полностью сохранить их питательные свойства. С другой стороны, этот тип приготовления менее подходит для мяса. Для того, чтобы оно хорошо прожарилось, нужны гораздо более высокие температуры, которые позволяют не терять так называемые соки. При приготовлении на пару все продукты получаются вкусными, хоть и легкими, и практически без приправ. Поэтому это идеальное решение для тех, кто намерен вести здоровый и сбалансированный образ жизни даже за столом.

- ПРИНЦИП РАБОТЫ

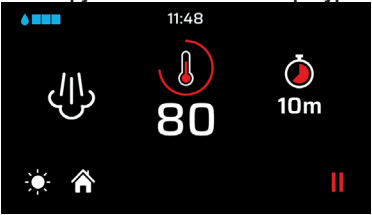
Для приготовления на пару бак должен быть заполнен как минимум до отметки, обозначающей минимальное количество воды. Для этого нажмите на емкость (загрузочный лоток), расположенную на передней панели управления, до щелчка, и вытяните ее до упора. Затем налейте воду в емкость с помощью градуированного кувшина и посмотрите на значок на дисплее. При извлечении емкости на дисплее появляется следующее:



Одновременно загорятся также сегменты, соответствующие уровню воды. Используйте только холодную водопроводную воду; никогда не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду, минеральную воду или другие жидкости.

- ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы хотите установить приготовление на пару, а духовка находится при температуре выше требуемой, нужно будет подождать, пока камера остынет (об этом свидетельствует движение вниз полосок, указывающих температуру, в центральной области дисплея). Продолжительность приготовления можно установить, но время будет отсчитываться только после того, как духовка остынет. Чтобы сразу начать приготовление, установленная температура должна быть выше, чем в камере. (ПРИМЕЧАНИЕ: для приготовления на пару максимальная температура составляет 100 °C).



ВНИМАНИЕ!

- Не наливайте воду прямо в бойлер на дне духовки.
- Не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости или спирт в емкость для воды.
- Во время заполнения, по мере увеличения уровня, на дисплее функциональных значков постепенно загораются сегменты минимального, среднего и, наконец, максимального уровня. Также будет подан звуковой сигнал, когда загорается сегмент максимального уровня.
- НЕ НАЛИВАЙТЕ БОЛЬШЕ ВОДЫ ПОСЛЕ ТОГО, КАК ДУХОВКА ПОДАСТ СИГНАЛ О ЗАПОЛНЕНИИ ЕМКОСТИ.
- ЛЮБОЕ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ ВЫЛЕТЕТ НЕПОСРЕДСТВЕННО В КАМЕРУ ДУХОВКИ, А ПОТОМ ВЫТЕЧЕТ ИЗ ПРИБОРА.
- Удалите воду из камеры губкой или тряпкой.

После заполнения закройте емкость до щелчка, после чего она будет удерживаться в закрытом состоянии, затем убедитесь, что надпись TANK исчезла с дисплея

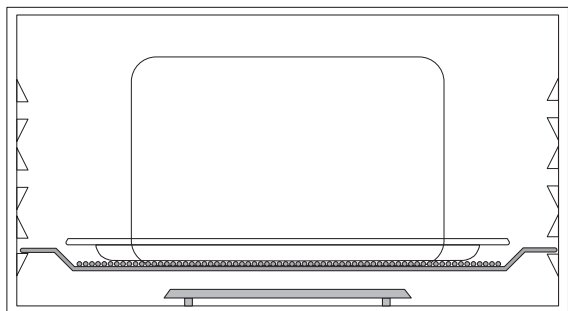
■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: гриль + микро



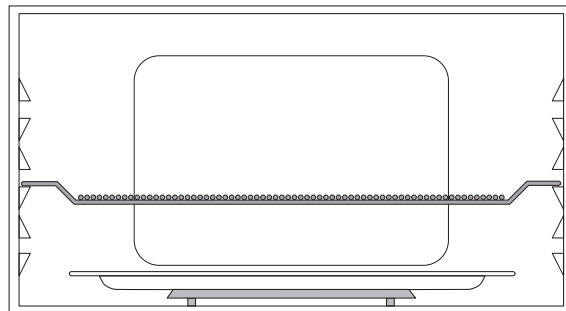
Совет общего характера: термостат должен быть установлен на 180 °С.

Устанавливайте большие контейнеры или кастрюли на дно, а низкие противни на верхние уровни (см. 2 рекомендуемых варианта на изображениях). Если блюдо помещается непосредственно на решетку, поставьте внизу противень из материала Ругех для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении пищи. Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Лазанья	1100 г	500 Вт	180	25 - 35	Противень из материала Ругех, время указано для сырой пасты
Ньокки по-римски	600 г	500 Вт	180	15 - 18	Противень из материала Ругех
Запеченные макароны	1200 г	500 Вт	180	10 - 12	Макароны нужно предварительно отварить
Цветная капуста в соусе бешамель	1000 г	800 Вт	180	13 - 18	Время указано для сырых овощей
Запеченные помидоры	800 г	500 Вт	180	15 - 20	Желательно, чтобы они были одинакового размера
Фаршированный перец	1400 г	800 Вт	180	20 - 25	Желательно, чтобы они были одинакового размера
Баклажаны по-пармски	1300 г	500 Вт	180	18 - 23	Предварительно приготовленные баклажаны
Картофельный гратен	1100 г	800 Вт	180	18 - 23	Кастрюля из материала Ругех
Курица кусочками	1200 г	500 Вт	180	30 - 35	Перевернуть в середине приготовления
Шашлычки	600 г	500 Вт	180	18 - 23	Перевернуть в середине приготовления



Приготовление высоких блюд



ПРИМЕЧАНИЕ: круглая кастрюля не входит в комплект.

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Комбинированное приготовление: конвекция + микроволны



Советы общего характера

Устанавливайте большие контейнеры или кастрюли на дно, а низкие противни на верхние уровни. Если блюдо помещается непосредственно на решетку, поставьте внизу противень из материала Ругех для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении пищи. Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	500 Вт	200	35 - 40	Смажьте маслом и переверните в середине приготовления
Ростбиф (без костей)	900 г	270 Вт	200	25 - 30 35 - 40	Хорошо прожаренный с кровью
Свиная голень	1000 г	270 Вт	180	30 - 35	Смажьте маслом и переверните в середине приготовления
Мясной рулет	900 г	500 Вт	180	20 - 25	Перевернуть в середине приготовления
Целая рыба	1200 г	270 Вт	210	30 - 35	Желательно использовать бумагу для выпечки (пергаментную)
Замороженные гамбургеры	4x100 г	270 Вт	220	20 - 25 30 - 35	с кровью хорошо прожаренный Перевернуть в середине приготовления
Замороженная пицца Ø 28 см	350 г	270 Вт	230	18 - 23	
Замороженная пицца «Американа»	450 г	270 Вт	230	23 - 27	

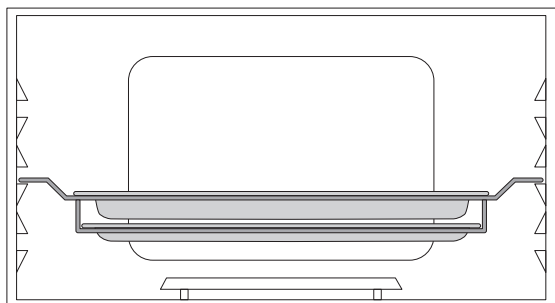
■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: пар + конвекция



общего характера

При приготовлении на пару необходимо держать блюдо приподнятым над дном емкости, чтобы предотвратить ее погружение в конденсат. Выберите наиболее подходящую из конфигураций, показанных внизу страницы, в зависимости от количества и размера продуктов.

Тип продукта	Количество	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	200	65 - 70	Смазать маслом
Куриная грудка	350 г	130	25 - 30	
Утка (целиком)	2000 г	180	130 - 150	
Жареная говядина	1000 г	210	45 - 50 65 - 70	с кровью хорошо прожаренный
Жареная свинина	1000 г	180	80 - 100	Смазать маслом
Рыба (например, форель)	1500 г	180	30 - 35	3-4 рыбины
Стейки из тунца	1200 г	180	40 - 45	4-6 стейка
Спаржа (зеленая)	400 г	130	30 - 40	Белая спаржа готовится за меньшее время (20-30 мин)
Морковь	300 г	130	30 - 40	
Хлеб (белый)	1000 г	180	45 - 60	2 штуки по 500 грамм



■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: пар + микроволны



Советы общего характера

Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Ризотто	500 г	500 Вт	98	11 - 14	Используйте кастрюлю из материала Ругех. Сразу добавьте в емкость бульон (равный весу риса)
Рыба (дорада, лаврак)	800 г	270 Вт	85	5 - 6	Смажьте перфорированный противень перед укладкой рыбы, проколите кожу в некоторых местах
Креветки / норвежские омары	500 г	270 Вт	85	2 - 3	
Картофель/морковь/кабачки	600 г	500 Вт	90	5 - 6	Очистите картофель и нарежьте овощи на кусочки правильной формы
Цветная капуста / брокколи	500 г	500 Вт	95	6 - 8	Нарезать на обычные кусочки
Мясной рулет	900 г	500 Вт	90	10 - 12	

■ ЧИСТКА - УХОД - ОБСЛУЖИВАНИЕ



Очистка

ВНИМАНИЕ!

Обращайтесь к главам, рассматривающим безопасность.

- Протрите переднюю часть оборудования мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте духовку внутри после каждого использования. Таким образом пятна удаляются легче.
- После каждого использования очищайте принадлежности для выпечки и дайте им полностью высохнуть. Используйте мягкую ткань, смоченную теплой мыльной водой.

Детали из нержавеющей стали

- Очищайте дверцу духовки только влажной губкой.
- Просушите ее с помощью мягкой ткани.
- Избегайте использования стальной мочалки, кислот или абразивных материалов, которые могут повредить поверхность духовки.
- Очистите панель управления духовки, соблюдая те же меры предосторожности.

Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте уплотнение дверцы. Уплотнитель дверцы расположен вокруг рамы камеры духовки.
 - Не используйте прибор, если уплотнение дверцы повреждено.
 - Обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы см. общую информацию по очистке.

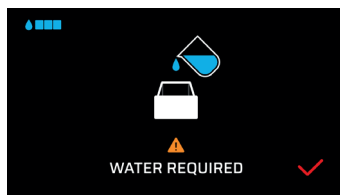
Цикл очистки паром

- В этой процедуре используется пар для удаления жира и остатков пищи в духовке.
1. Установите функцию - **Цикл очистки паром**.
 2. Наполните бакчок с помощью соответствующего кувшина.
 3. Температура цикла равна 90 °C, а рекомендуемая продолжительность составляет 15 минут.
 4. После цикла очистки дайте прибору остыть.
 5. После остывания протрите внутренние поверхности духовки тряпкой.

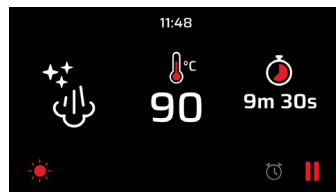
1



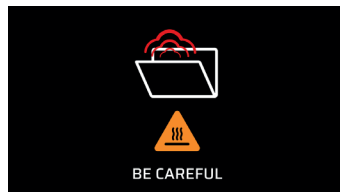
2



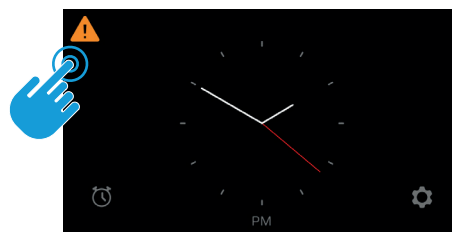
3



4



- Опорожнение и промывка бака

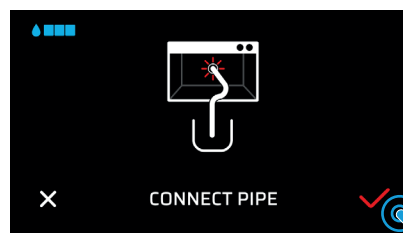


При первом включении на дисплее появляется желтый предупреждающий треугольник.

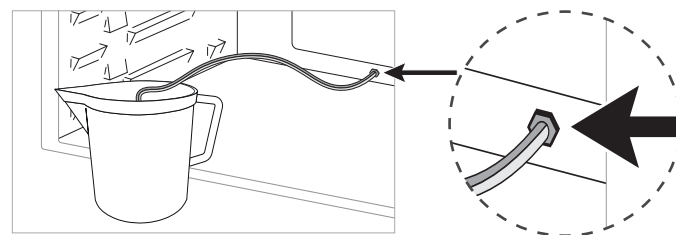
При открытии дверцы и касании к дисплею, на нем появится сообщение



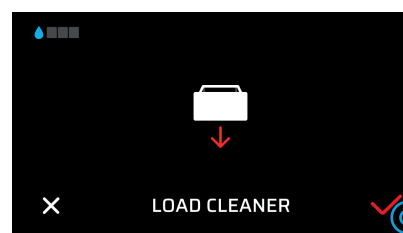
Если вы не хотите выполнить цикл промывки, просто коснитесь символа X, и желтый треугольник исчезнет; можно будет выполнить промывку, выбрав соответствующую кнопку после открытия меню настроек. Если же вы хотите выполнить промывку, нажмите кнопку подтверждения, и на дисплее отобразится



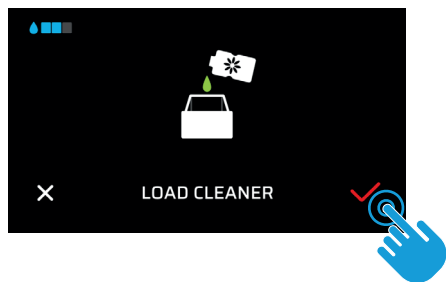
Для ее выполнения наденьте прилагаемую резиновую трубку на металлический носик, выступающий из задней стенки рабочей камеры ниже перфорированной области. Вставьте другой конец трубки в емкость для сбора жидкости объемом 1 л (например, в прилагаемый кувшин). После этого нажмите кнопку подтверждения опорожнения (запустится насос).



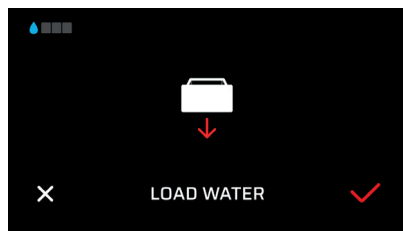
После опорожнения бака появляется рекомендация загрузки раствора для удаления накипи (5 % лимонная кислота или упаковка средства для удаления накипи для кофемашин или утюгов). Для полной очистки используйте 1 л раствора.



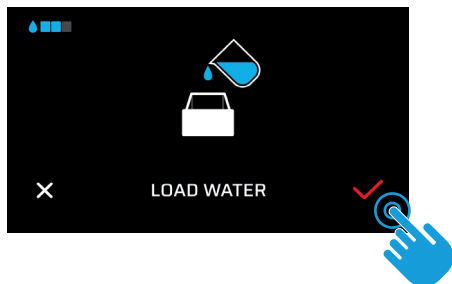
После открытия емкости и подтверждения изображение будет иметь следующий вид:



После подтверждения насос перезапускается, а выполняется промывка бака и водяного контура. Когда бак опустеет, его необходимо промыть водой (также 1л); на дисплее отобразится:



После открытия емкости и подтверждения дисплей показывает:

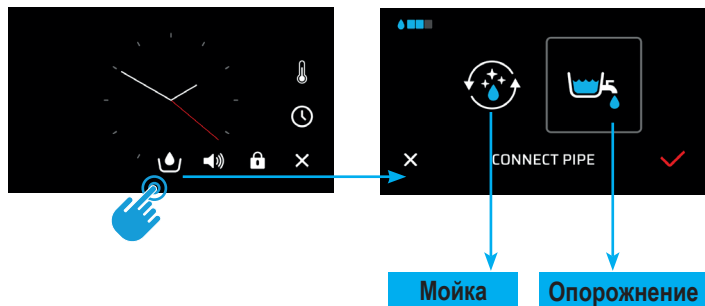


Полностью заполните бак и нажмите кнопку подтверждения, чтобы запустить насос и начать окончательное опорожнение. В конце (операция занимает около десяти минут) на дисплее отображается:



Когда промывка закончена, нажав кнопку подтверждения, вы можете начать пользоваться машиной в обычном режиме.

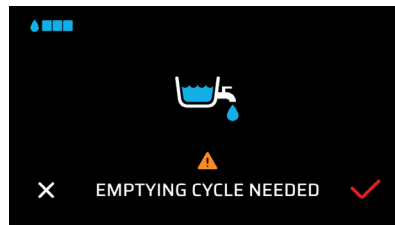
Бак можно промыть и опорожнить в любое время, войдя в соответствующее меню нажатием кнопки настройки.



Значение предупреждений, относящихся к водяному контуру



Это предупреждение появляется каждый раз, когда духовка подключается к сети. Оно носит только информативный характер и позволяет вам нормально пользоваться прибором, даже без выполнения промывки.



Это предупреждение появляется через 7 дней после последнего заполнения бака и предлагает опорожнить его, чтобы избежать ухудшения качества воды. Оно носит только информативный характер и позволяет нормально пользоваться прибором, даже без выполнения опорожнения. Тем не менее, было бы целесообразно опорожнять резервуар после каждого приготовления, чтобы начать следующее со свежей водой.



Это предупреждение появляется после того, как бойлер проработает 80 часов (функции приготовления на пару и комбинированная с паром). После этого можно выполнить только 10 циклов приготовления с паром: в дальнейшем, если промывка не выполняется, можно выбрать функции приготовления с паром, но при запуске появится сообщение об ошибке и приготовление не начнется.

■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Советы по очистке духовки и передней панели

ДУХОВКА

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренние поверхности духовки Передняя часть и дверца	Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством. Рабочую камеру можно очистить мягкой тканью, смоченной в растворе теплой воды и нашатырного спирта, затем прополоскать и высушить. Очистите переднюю поверхность прибора и уплотняющие поверхности дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой и моющим средством.	Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки. Не используйте абразивные/агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.
Поддон	Погрузите в раствор теплой воды и нейтрального мыла. Высушите после мойки.	Удаляйте остатки пищи сразу после использования.
Решетки	Очистите теплой водой с неабразивными моющими средствами или подходящим обезжиривающим средством.	В случае образования корки и затвердевшей грязи рекомендуется оставить решетки отмачиваться на несколько часов перед очисткой.

ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Стальные поверхности	Очистите детали теплой водой и неагрессивным жидким моющим средством, а затем высушите их мягкой тканью или тканью из микрофибры.	Блеск поддерживается периодической чисткой специальными средствами, обычно доступными в продаже. Запрещено использовать абразивные порошки.
Окрашенные поверхности	Для сохранения характеристик окрашенных деталей необходимо регулярно мыть их мыльной водой.	Не оставляйте на окрашенных деталях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и не мойте их, пока они еще горячие.

■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампы

- **ВНИМАНИЕ!**
Перед заменой лампы:
убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
Внимание: лампа и стеклянный колпак лампы могут быть горячими. Положите мягкую ткань на дно внутри прибора. Это предотвращает повреждение стеклянного колпака и камеры. Всегда используйте один и тот же тип лампы.
- **Замена лампы**
Поверните стеклянный колпак лампы против часовой стрелки, чтобы снять его.
- Очистите стеклянный колпак.
- Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 25 Вт.
- Установите стеклянный колпак на место..

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности общего характера

ВНИМАНИЕ!

- В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий выключатель.
- Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
- Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
- В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
- Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока опла-

чивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.
• Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

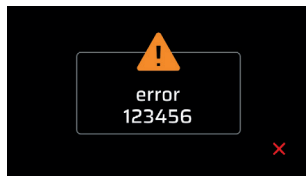
■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Сообщения об ошибках

Системные ошибки

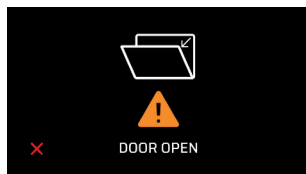
В случае неисправности на дисплее появляются следующие ошибки:

Описание	Код ошибки
Сбой датчика камеры	00
Короткое замыкание датчика камеры	01
Сбой датчика бойлера	02
Короткое замыкание датчика бойлера	03
Сбой датчика для мяса	04
Короткое замыкание датчика для мяса	05
Перегрев	08
Бойлер не нагревается	09
Насос не работает	10
Ошибка опорожнения	14
Необходимо промыть водяной контур	15
Тангенциальный вентилятор не работает	16
Ошибки связи	20



В случае ошибки отключите и снова подключите устройство. Если ошибка повторится, потребуется вмешательство авторизованного техника.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ (ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)



Закройте дверцу духовки.

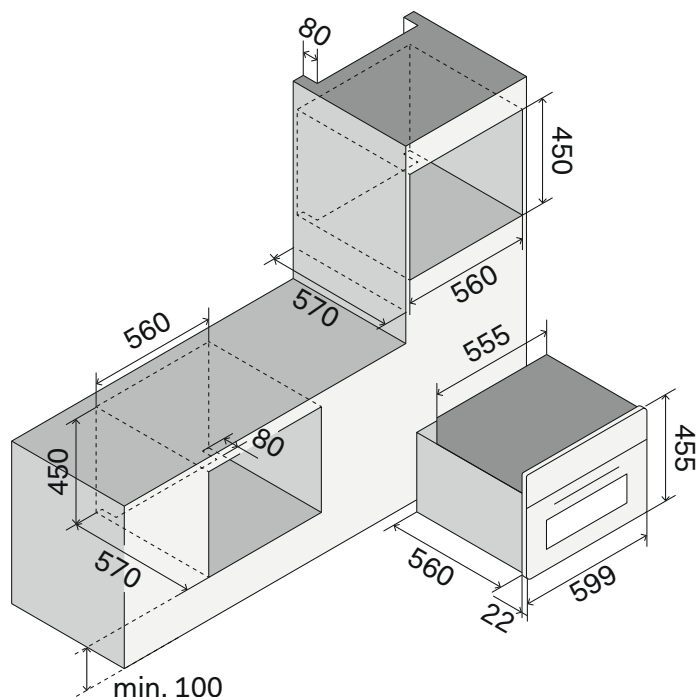
■ УСТАНОВКА - Указания по установке



 Паспортная табличка расположена на дверце духовки и показана на странице 1. Она видна при открытой дверце и содержит все данные, необходимые для установки, например, модель прибора, номинальное напряжение и потребляемую мощность. Сначала измерьте и проверьте нишу для встраивания в мебели, которая должна точно соответствовать размерам, указанным на рисунке А. Убедитесь, что мебельная отделка, шпон или другое покрытие приклеены термостойким клеем (150 °C). Если покрытие или клей не являются термостойкими, покрытие может деформироваться или расколоться, особенно в самых узких местах мебели. Убедитесь, что мебель для встроенной духовки имеет прочное дно и может выдержать вес прибора.

В комплект входят все винты и принадлежности, необходимые для крепления духовки к мебели.

Рис. А - Мод. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ УСТАНОВКА - Подключение к электросети



⚠ Следующие инструкции предназначены для квалифицированного лица, которое будет выполнять установку прибора, его настройку и техническое обслуживание, а также позаботится о том, чтобы эти операции выполнялись максимально правильно и в соответствии с действующими нормами. Важно: любую регулировку, техническое обслуживание и т. д. следует выполнять после отключения электрической вилки прибора от сети.

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:

ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU

ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с пищевыми продуктами).

Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования.

В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.

В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора.

Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:

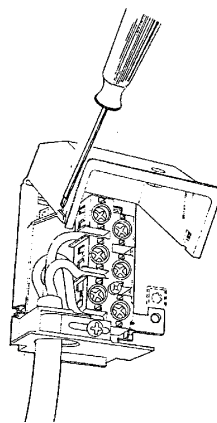
- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдерживать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);
- система электропитания имеет эффективное заземление.

Прибор поставляется с кабелем без вилки: подключение должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель является заземляющим проводом и ни в коем случае не должен прерываться.

Розетка должна быть видна и доступна, чтобы прибор можно было легко отключить.

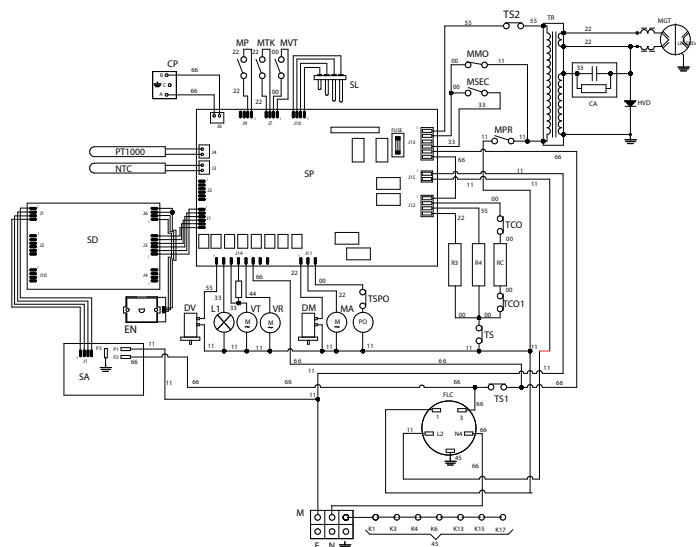
Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:

- предохранительный клапан и домашняя система могли выдержать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);
- система электропитания имела эффективное заземление;
- многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;
- был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки.



⚠ Желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться, даже выключателем. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает температуру окружающей среды более чем на 50 °C. Если вам необходимо заменить кабель питания, обратитесь в сервисный центр.

■ Электрическая схема



Условные обозначения

F	Черный	TS2	Предохранительный термостат на фазе 120 °C
N	Нейтраль	TCO	Предохранительный термостат на фазе 318 °C (TCO)
M	Клеммная колодка	TCO1	Предохранительный термостат на фазе 318 °C (TCO)
ПРЕДО-ХРАНИ-ТЕЛЬ	Предохранитель 10 А	TSPO	Предохранительный термостат на фазе 90 °C
FLC	Фильтр LC	MSEC	Вторичный микровыключатель
L1	Лампа духовки	MMO	Микровыключатель монитора
SA	Плата питания	MPR	Первичный микровыключатель
SD	Плата дисплея	MP	Микровыключатель дверцы
SP	Силовая плата	MTK	Микровыключатель емкости для заливки воды
EN	Энкодер регулировки	MVT	Микровыключатель тангенциального вентилятора
CP	Подключение датчика камеры	00	Черный
SL	Датчик уровня воды	11	Коричневый
DM	Заслонка микроволновой печи	22	красный
DV	Паровая заслонка	33	Белый
PD	Насос	44	Желтый
VR	Радиальный вентилятор	45	Желто-зеленый
VT	Тангенциальный вентилятор	55	Серый
RC	Нагревательный элемент бойлера	66	Синий
R3	Нагревательный элемент гриля	K1	Заземляющий провод клеммной колодки
R4	Круговой нагревательный элемент	K3	Провод заземления клеммной колодки радиального двигателя
PT1000	Датчика бойлера PT1000	K4	Провод заземления клеммной колодки с круглым сечением
NTC	Датчик камеры NTC	K6	Провод заземления клеммной колодки лампы духовки
MGT	Магнетрон	K13	Провод заземления клеммной колодки нагревателя гриля
TR	Трансформатор напряжения	K15	Провод заземления клеммной колодки рамы
HVD	Диод высокого напряжения	K17	Провод заземления клеммной колодки блока питания
CA	Конденсатор 1,05 мкФ		
MA	Двигатель антенны		
TS	Предохранительный термостат на фазе 135 °C		
TS1	Предохранительный термостат на фазе 135 °C		

⚠ OLULISED OHUTUSHOIATUSED

Seadme omadused

Silt seadme andmetega, mille leiab ka kaanelt, on kinnitatud ahjuukse servale; silt on näha, kui uks on lahti.

TÄHELEPANU! Need hoiatused käivad eri tüüpi seadmete kohta. Olge enda seadme õige tüübi tuvastamisel hoolikas (vt andmesilt).

⚠ 1. Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend, mis sisaldab muu hulgas väga olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja hoolduse ohutuse kohta. Hoidke kasutusjuhend hoolikalt alles, et saaksite seda edaspidi kasutada ja kontrollida oma seadme seerianumbrit.

2. Seadme elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui maandus on tehtud õigesti ja kehtivate standardite kohaselt. Oluline on tagada, et neid nõudeid järgitakse. Kahtluste korral võtke elektrisüsteemi põhjalikuks kontrollimiseks ühendust kvalifitseeritud isikuga. Tootja ei vastuta kehvast maandussüsteemist põhjustatud kahjustuste eest.

3. Enne seadme ühendamist kontrollige, et andmesildil näidatud tehnilised omadused vastaksid täielikult elektrisüsteemi omadele. Paigaldamise/reguleerimise peab tegema kvalifitseeritud personal.

4. Kontrollige, kas elektrisüsteem ja pistikupesad suudavad toetada seadme maksimaalset võimsust, mis näidatud andmesildil. Kahtluste korral võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga.

5. Seade tuleb ühendada otse vooluvõrku, järgides näidatud polaarsust. Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud võrgust isoleerimise seadmega, mille kontaktide avanemise kaugus tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

6. Kui pistikupesa ei sobi pistikuga, vahetage see sobiva vastu välja. Selles juhul võtke ühendust kvalifitseeritud isikuga, kes peab muu hulgas kontrollima, kas pistikupesa kaablite ristlõiked peavad vastu seadme tarvitavale võimsusele. Toitekaabli pole pistikut. Ühenduse kohta vaadake lõiku "Elektriühendus". Soovitav on mitte kasutada adaptereid, harupestasid ega pikendusjuhet.

7. Kui seadet ei kasutata pikka aega, võtke elektriühendus lahti ja lülitage pealüliti välja.

8. Ärge blokeerige ventilatsiooni- või soojuse eraldumise avasid.

9. Kui seadme toitekaabel on kahjustatud, tohib selle välja vahetada ainult tootja volitatud teeninduskeskus.

10. Seadet tohib kasutada ainult sellel otstarbel, milleks see on ette nähtud (toidu valmistamiseks). Igasugune muu kasutus (näiteks ruumi kütmine) pole lubatud, sest see on ohtlik. Tootja ei vastuta ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

11. Mis tahes elektriseadme kasutamine eeldab, et peetakse kinni peamistest põhimõtetest.

A. Ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega.

B. Ärge kasutage seadet paljaste jalgadega.

C. Vältige pikendusjuhtmete kasutamist ja võtke kasutusele kõik võimalikud ettevaatusabinõud.

D. Ärge tõmmake juhet, et seda vooluvõrgust eemaldada.

E. Ärge jätke seadet ilmastikutegurite (vihm, päike jne) kätte.

F. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse. Seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja füüsiliste, sensorsete või mentaalsete häiretega inimesed vaid järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi masinaga mängida. Järelevalveta lapsed ei tohi masinat puhastada ega hooldada.

12. Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik ja mitte puudutada kütteelemente. Väikesed lapsed tuleb hoida seadmest eemal. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

13. Enne seadme puhastamist või hooldustöid eraldage seade toitest, eemaldades toitejuhtme vooluvõrgust või katkestades elektrivoolu vastava lüliti abil.

14. Rikete või tõrgete korral lülitage seade välja ja ärge proovige seda remondida – seda tohib teha ainult volitatud abikeskus. Kasutada tuleb alati originaalvaruosi. Nende juhiste eiramine võib seada ohtu seadme ohutuse.

15. On tungivalt soovitatav mitte jätta ligipääsetavaks osi, mis võivad kujutada endast ohtu, eriti kui on lapsi, kes võivad seadmega mängida.

16. Ärge kasutage töötava seadme läheduses kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).



17. Pakend on mõeldud seadme kaitsmiseks kahjustuste eest transpordi ajal. Pakendimaterjalid on kergesti taaskasutatavad, kuna need on valitud keskkonnahoidlike kriteeriumide järgi.

Nende taaskasutamine vähendab vajadust tooraine järele ja vähendab jäätmete mahtu. Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad sageli väärtuslikke materjale. Need sisaldavad ka materjale, mis ebaõige käitlemise või kõrvaldamise korral võivad olla potentsiaalselt ohtlikud inimeste tervisele ja keskkonnale. Samas on need aga hädavajalikud seadme õigeks tööks. Seetõttu ärge visake seadet ära koos olmejäätmetega.

Viige see kohalikku jäätmekogumis-/ringlussevõtukeskusesse või võtke nõu saamiseks ühendust edasimüüjaga. Veenduge, et seade oleks kuni utiliseerimiseni lastele mängimiseks kättesaamatus eemal.

18. Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks aurupuhastit.

19. Ärge kasutage ahju klaasuke puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja selle katki teha.

20. Suitsu korral ärge avage ahju ust, vaid lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Ärge avage ust enne, kui suits on leegid summutanud.

21. Kasutage nuppude lukustamise funktsiooni, et lapsed ei saaks seadet ise sisse lülitada.

22. Jälgige lapsi, kui nad on multifunktsionaalse ahju vahetus läheduses. Ärge laske neil seadmega mängida.

23. Lämmumisoht.

– Lapsed võivad end mängides pakkematerjali (nt fooliumi) sisse mässida või selle üle pea panna ja nii lämbuda. Hoidke seda tüüpi materjal lastele kättesaamatus kohas.

24. Põletusohu

Laste nahk on palju õrnem kui täiskasvanutel.

– Klaasuks, juhtpaneel ja avad kuuma õhu väljutamiseks seadme küpsuskambrist muutuvad kuumaks. Hoolitsege, et lapsed ei saaks seadet selle töötamise ajal puudutada.

25. Vigastuste oht.

Ukse koormusetaluvus on max 8 kg. Lapsed võivad end vigastada ka siis, kui uks on avatud. Ärge laske neil avatud uksele toetuda, sellel istuda või selle küljes rippuda.

26. Ärge kasutage seda seadet mittestatsionaarsetes kohtades (nt laevadel).

27. Ettevaatust: Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – nii vältite elektrilöögi võimalust.

■ ETTEVAATUSABINÕUD VÕIMALIKU KOKKUPUUTE VÄLTIMISEKS LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA

28. Ärge proovige ahju kasutada avatud uksega, kuna avatud uksega töötamine võib põhjustada kahjulikku kokkupuudet mikrolaineenergiaga. Oluline on mitte kahjustada ega rikkuda turvalukke. Ärge asetage esemeid ahju esiosa või ukse vahele ega laske mustusel või puhastusvahendite jääkedel koguneda tihenduspiirkondadele.

29. HOIATUS! Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud. Eriti oluline on, et ahjuuks sulguks korralikult ja et ei oleks kahjustusi (1) ukse (paindunud), (2) hingedel ja sulguritel (katki või lahti), (3) uste tihenditel ja tihenduspiirkondadel. Kui uks ja tihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada enne, kui kvalifitseeritud (tootja või klienditeeninduse poolt väljaõpetatud) hooldustehnik on selle parandanud.

30. HOIATUS! Kõigile, kes ei ole korralikult koolitatud selliste hooldus- ja remonditööde tegemiseks, mis nõuavad mis tahes mikrolainete eest kaitsva ümbrise või tõkke eemaldamist, on need toimingud ohtlikud. Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajaks tuleb seade vooluvõrgust eraldada. Keelatud on avada seadme korpust. Elektriliste ühenduste või komponentide ja mehaaniliste osade rikkumine on kasutajale väga ohtlik ja võib põhjustada seadme talitlushäireid.

31. HOIATUS! Ärge kuumutage vedelikke ega muid toiduaineid suletud anumates, purkides või pudelites, kuna need võivad plahvatada.

32. Kui ahi töötab mikrolainerežiimis, on see mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Ärge kasutage mikrolainerežiimi, et kuivatada lilli, ürte, leiba või muid kergesti süttivaid materjale, nagu pesunuustikud, sussid, või aroomiteraapias kasutatavad padjad, mis on täidetud kirsikivide, nisu, lavendli või geeliga. Kuumutamisel võivad need esemed süttida ja põhjustada põletusvigastusi ka pärast ahjust väljavõtmist.

33. TÄHELEPANU: kui seade töötab kombineeritud režiimis, tohivad lap- sed seda kõrge temperatuuri tõttu kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.

34. Funktsiooni "AINULT MIKROLAINE" kasutamisel ei tohi ahju eelsoojendada (ilma toiduta) ega tühja ahju sisse lülitada, kuna see võib tekitada sädemeid.

35. Enne ahju kasutamist veenduge, et nõud ja anumad sobivad mikrolai- neahju jaoks (vt juhiseid järgmistel lehekülgedel).

36. Vedelike (vesi, kohv, piim jm) kuumutamisel on võimalik, et mullide hilisema tekkimise tõttu läheb sisu lõpus ootamatult järsku keema ja voo- lab tugevalt üle, põhjustades põletushaavu. Selle vältimiseks tuleb enne vedelike kuumutamise alustamist panna anumasse plastlusikas või klaas- pulk. Igal juhul käsitsege anumad väga ettevaatlikult.

37. Ärge kuumutage suure alkoholisisaldusega piiritust või suures kogu- ses õli, kuna need võivad süttida.

38. Pärast imikutoidu (pudelites või purkides) kuumutamist raputage või segage selle sisu ja kontrollige enne tarbimist temperatuuri, et vältida põ- letusi.

39. Samuti on soovitatav toitu segada või raputada, et tagada ühtlane temperatuur. Kui kasutatakse müügil olevaid lutipudelisterilisatsioonireid, kontrollige enne ahju sisselülitamist ALATI, et anum oleks täidetud tootja näidatud koguse veega.

40. Kõik mikrolaineahjud on katsetused läbinud ja heaks kiidetud vasta- valt kehtivatele ohutus- ja elektromagnetilise ühilduvuse standarditele. Ettevaatusabinõuna soovivad südamestimulaatorite tootjad hoida ak- tiveeritud mikrolaineahju ja südamestimulaatori vahel vähemalt 20–30 cm vahemaad, et vältida võimalikke häireid südamestimulaatori töös. Kui kahtlustate mingil põhjusel häireid, lülitage mikrolaineahi kohe välja ja võt- ke ühendust südamestimulaatori tootjaga.

41. Kui ahi kuumeneb üle (pikaajaline kasutamine, kasutamine tühjana jne), saab ahju ohutustermostaadi abil välja lülitada. Kui ahi on maha jah- tunud, hakkab see taas normaalselt tööle.

42. Ärge küpsetage ega kuumutage mikrolaineahjus koorega mune, kuna isegi keedetud munad võivad plahvatada.

43. Pidage meeles, et toiduvalmistamise, soojendamise ja sulatamise ajad mikrolainetega on sageli palju lühemad kui mikrolaineteta režiimis. Liiga pikad küpsetusajad põhjustavad toidu kuivamist ja mõnikord ka kõr- bemist.

■ AURUTAMINE

44. Ärge kasutage ahju, kui lambi kate on eemaldatud. Aur võib jõuda pin- gestatud osadeni ja põhjustada lühise. Samuti võivad nii kahjustada saada elektrilised komponendid.

45. Kui ahi on paigaldatud mööbliukse taha, kasutage seda ainult avatud uksega. Sulgege mööbliuks alles siis, kui seade on täielikult välja lülitatud ja jahtunud.

46. Ärge avage auruga küpsetamise ajal seadme ust. Aur võib välja pää- seda.

■ ESIMENE KASUTUSKORD

– Kui kasutate ahju esimest korda, laske sellel tühjana töötada umbes 1 tund (230 °C juures), jättes võimaluse korral köögiaknad lahti. Esime- sel kuumutamisel eraldub ahjust tootmisjääkide, nagu rasva, õli või vaigu ebameeldiv lõhn. Kui eespool osutatud aeg on möödas, on ahi esimeseks küpsetamiseks valmis. Kui ahi on maha jahtunud, puhastage seda jaoti- ses "Puhastamine ja hooldamine" toodud juhiste järgi.

– Ärge katke ahju sisemuse puhastamise hõlbustamiseks alumiiniumfoo- liumiga.

– See toiming muudab seadme tööd ja võib emaili kahjustada.

– Kõik toiduga otseses kokkupuutes olevad tarvikud tuleb enne kasuta- mist sobivate toodetega hoolikalt puhastada.

■ EKRAAN – Icoonide tähendused

	Paus
	Start
	°C – °F
	Ekraani lukustus
	Kinnitamine
	Seadistused
	Lihaandur
	Avakuva
	Valgus
	Taimer
	Välja – lõpu aeg
	Kell
	Seadistuste kinnitamine
	Välja lülitamine

KASUTUSJUHEND

Töötamine



Ekraani esialgne avaleht

- 1 = Võimaldab liikuda ahjuõõnsuse seadistamise kuvale.
- 2 = Võimaldab seadistada taimerit.
- 3 = Otsejuurdepääs seadistustele.

⚠ = Tähelepanu! Esimesel käivitamisel ilmub ekraanile kollane kolmnurk, mis tähendab nõuet teha pesutsüklil (**ei takista kasutamist, kui seda ei tehta**) *

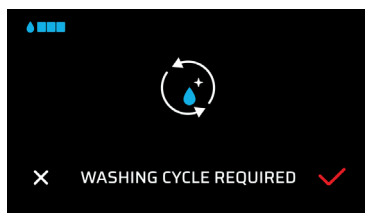
MÄRKUS. Kollane kolmnurk kaob järgmistel juhtudel:

A – ainult siis, kui paak on täidetud vähese veega ja täielikult tühjendatud.

* (kui pesu/tühjendustoimingut ei tehta, töötab ahi normaalselt, kuid kollane kolmnurk jääb alles).

B – pärast kollase kolmnurga puudutamist ja ukse avamist ilmub ekraanile allpool toodud ekraan. Kui puudutate vasakpoolses alanurgas sümbolit

✕, siis kolmnurk kaob. (Pärast elektrikatkestust ilmub kolmnurk uuesti).



TAMINE, HOOLDUS”.

Seadistused

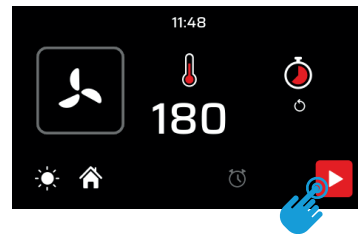
- 4 = Kraadiskaala valik (°C või °F).
- 5 = Kellaaja määramine.
- 6 = Väljumine – funktsiooni lõpp.
- 7 = Ekraani lukustus.
- 8 = Avamiseks puudutage ekraani 10 sekundit.
- 9 = Võimaldab seadistada akustilise signaali tugevust ja valikuliselt ekraani puudutamisel kostvat heli.
- 9a = Võimaldab valida paagi pesemise või tühjendamise.

Taimeri seadistamine

- 10 = Aja pikendamine või lühendamine.
- 11 = Kinnitamine, kui soovitud aeg on seadistatud. Kui aeg on täis, annab sellest märku helisignaali.
- 12 = Kinnitamine ja naasmine avalehele.

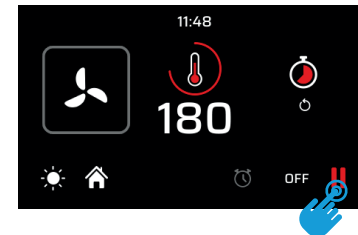
Funktsioonid

- 13 = Küpsetusfunktsiooni valimine.
- 13.1 = Lamp (sisse või välja).
- 13.2 = Avaleht (avalehele naasmine).
- 14 = Küpsetustemperatuuri määramine.
- 14a = Temperatuuri seadistamiseks on kaks võimalust:
 - riba kerimine
 - nuppudega + või –
- Vastava nupuga (kui see on olemas).
- 14b = Valiku kinnitamine (valik: kinnitage nuppu vajutades)
- 15 = Küpsetusaja määramine ja programmeeritud algus.
- 15a = Küpsetusaja määramine.
- 15b = Näitab toiduvalmistamise lõpuaga.
- 15c = Algusaja määramine.
- 15d = Seadistuste kinnitamine.
- 15e = Numbriklaviatuur.
- 16 = AAhu ekraan lülitub välja, et säästa energiat pärast 19' tegevusetust. Selle saab uuesti sisse lülitada ühe puudutusega. Energiatarve väljalülitatud olekus on 0,5 W.



AHJUÕÕNSUSE SEADISTAMINE

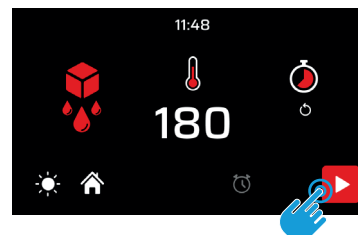
Kui õõnsus on seadistatud (küpsetusfunktsioon, temperatuur ja taimer määratud), kinnitage eelsoojenduse alustamine. Sel hetkel lülitub ekraan eelsoojendusrežiimile.



EELSOOJENDUSE FAAS

– Sellel on neli taset, mis võimaldavad eelsoojendusprotsessi jälgida. Punane osa suureneb järk-järgult, kuni täidab ekraani.

– Kui küpsetusaega pole seadistatud, saab küpsetamise peatada (PAUS, vajutades klahvi) või lõpetada, vajutades nuppu OFF.

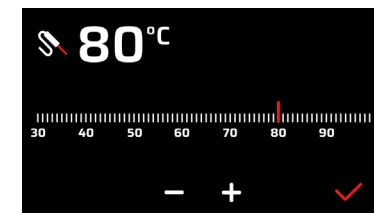


EELSOOJENDUS LÕPPENUD

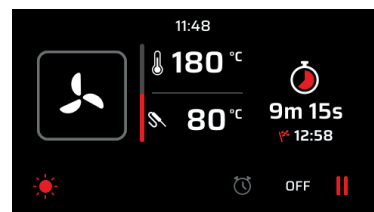
Kui määratud temperatuur on saavutatud, muutub ekraan punaseks, mis tähendab eelsoojendusfaasi lõppu ja küpsetusfaasi algust. Kui küpsetusaeg on määratud, lülitub ahi seadistatud aja möödudes automaatselt välja.

LIHAANDURIGA KÜPSETAMINE

ANDURI TEMPERATUURI VALIMINE



SOOJENDAMINE ANDURIGA



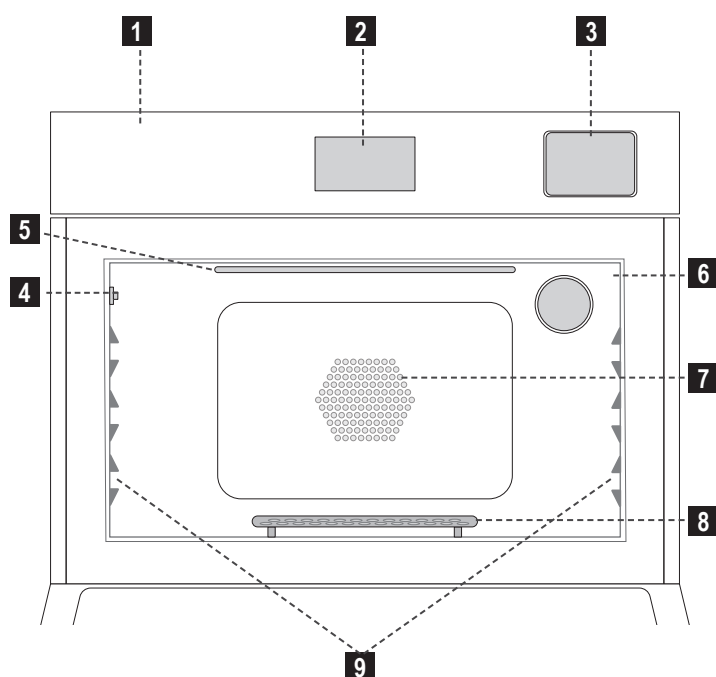
⚠ Temperatuurianduri kasutamisel kuvatakse allolev seadistusväli ja kuumutamine lõpeb, kui andurile seadistatud temperatuur on saavutatud.

TÄHELEPANU! Kasutage ainult selle toote jaoks soovitatud temperatuuriandurit

FUNKTSIOONIDE IKOONID

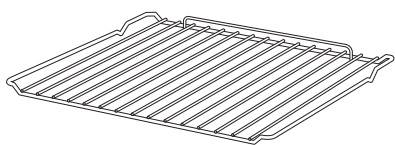
	Mikrolaine funktsioon See funktsioon sobib eriti hästi toidu või valmistoitude kiireks soojendamiseks ja sulatamiseks. Samuti saate küpsetada köögivilju, kala, mõnda magustoit. See on sobilik ka või pehmendamiseks, šokolaadi sulatamiseks, õnade kookide sulatamiseks.
	Küpsetamine mitme ventilaatoriga (konvektsioon) Funktsioon võimaldab eri roogade üheaegset küpsetamist eri tasanditel, ilma et lõhnad seguneksid. Saab küpsetada lasanjet, pitsat, sarvesaiu, saiakesi, pirukaid, kooke jne.
	Grillimine suletud uksega Funktsioon on ette nähtud kiireks ja sügavaks grillimiseks, liha üldiseks pruunistamiseks ja röstimiseks, filee, Firenze biifsteegi, grillitud kala ja grillitud köögiviljade valmistamiseks. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180 °C. Sobib grilli keskosas asetatud õhemate toitude küpsetamiseks ja leiva röstimiseks.
	Ventilatsiooniga grillimine Eriti kiire ja sügav ning märkimisväärse energiasäästuga funktsioon sobib paljudele toitudele, nagu sealihakotletid, vorstid, sealih- või segavar- dad, ulukiliha, Rooma stiilis gnocchi jne. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180 °C.
	Aurutamine See funktsioon võimaldab valmistada vaakumis (sous vide) toitu madalal temperatuuril, säilitades algsed värvid, ühtluse ja pehme konsistentsi. Suurepärase köögiviljade, kala ja õnade toitude valmistamiseks.
	Kombineeritud küpsetus: aur + konvektsioon Küpsetamiseks ahjus koos eelistega, mis annab aur. Kasutage seda funktsiooni küpsetusaja lühendamiseks, säilitades samal ajal toidu vitamiinid ja toiteomadused. Funktsiooni kasutamiseks seadke temperatuur vahemikku 130 kuni 230 °C.
	Kombineeritud küpsetamine: aur + mikrolained See on kõige sobivam viis auruga küpsetamise eeliste kasutamiseks, säästes samal ajal aega. Sobib eriti hästi risotode, juurvilja, pirukate, hak- kliha, püreede korral.
	Kombineeritud küpsetamine: konvektsioon + mikrolained See on sobivaim viis sea- ja kanaprae kiireks valmistamiseks nii, et toit ära ei kuivaks. Aja kokkuhoid võib olla kuni 40–50%
	Kombineeritud küpsetamine: grill + mikrolained See on kõige sobivam viis perele suures koguses ahjuvormi (nt kartul ja juust), ahjupasta ja kõvade köögiviljade valmistamiseks lühikese ajaga. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi temperatuuril 180 °C.
	Auruga puhastamise tsükkel See on spetsiaalne programm ahju sisemusse ladestunud mustuse pehmendamiseks ja puhastamise hõlbustamiseks, kasutamata keemilisi aineid ja abrasiivseid vahendeid. Tsükli kestus on 15 minutit.

TOOTE KIRJELDUS



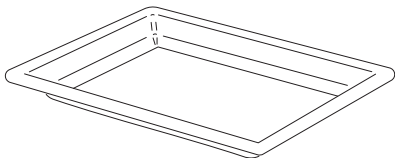
- 1 JUHTPANEEL**
- 2 PUUTETUNDLIK EKRAAN TFT**
- 3 VEEMAHUTI**
- 4 TEMPERATUURIANDURI PESA**
- 5 GRILL**
- 6 AHJU LAMP**
- 7 VENTILAATOR JA KONVEKTSIOONI TAKISTI**
- 8 KANEGA KATEL**
- 9 GRILLI TOED**

- Kaasas olevad tarvikud



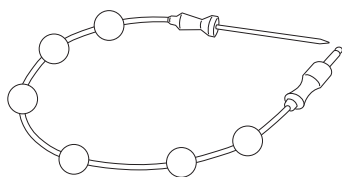
Rest

Pottidele, plaatidele ja ahjuvormidele



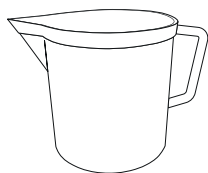
Klaasist tilkumispann

Seda kasutatakse mikrolaineahju kasutamisel



Lihaandur

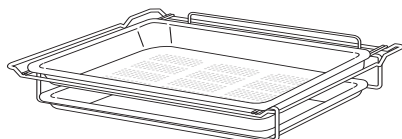
Toidu soojendamiseks ja küpsetamiseks, valides nende sisetemperatuuri



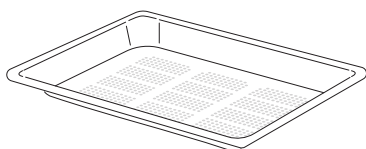
Karahvin

Paagi täitmiseks veega auruga küpsetamisel ja vee kogumiseks selle tühjendamisel

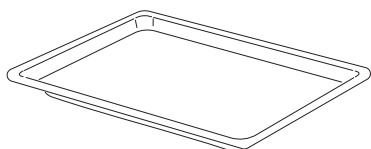
- Auruga toiduvalmistamise komplekt



2 spetsiaalse plaadi tugi



Aukudega tilkumisalus, mis võimaldab aurul toiduni jõuda



Madal plaat tilkuva kondensatsioonivee kogumiseks



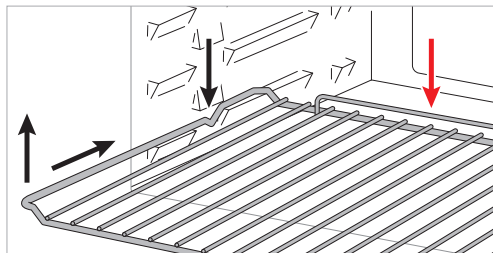
Silikoontoru, mida kasutatakse koos kannuga paagi tühjendamiseks

- Lisatarvikute kasutamine

Grill

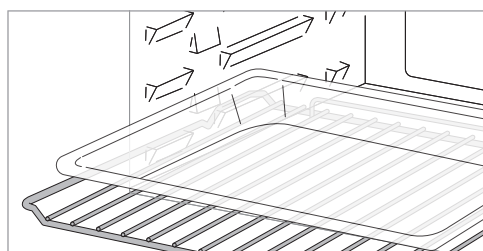
Tõstke grilli esiosa üles ja lükake seda nurgast ülessaamiseks sissepoole. Valige küpsetusfunktsioonile vastav tase.

Märkus. Punase noolega tähistatud tõke peab olema suunaga üles ja see näitab grilli tagaosa.



Pyrex'i klaasist alus

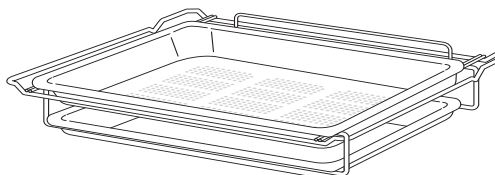
Klaasist tilgapanni kasutamisel asetage see võrele.



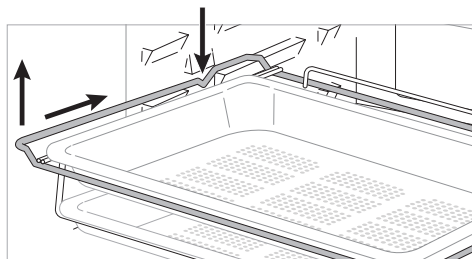
Auruga küpsetamine

Aukudega tilkumispann:

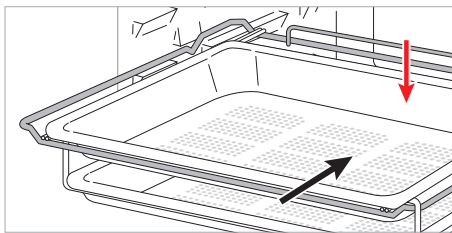
Sisestage tilkumispann raamile, nagu pildil näidatud.



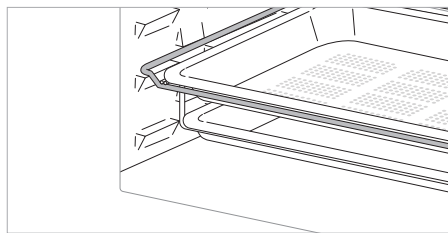
Tõstke raam eesmisest osast üles ja lükake ahju, nii et see libiseb üle nurga.



Märkus. Punase noolega tähistatud tõe peab olema suunaga üles ja see näitab grilli tagaosa.



Raam koos sisestatud tilkumispannidega



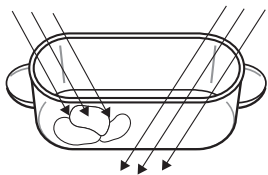
■ KASUTUSJUHEND – Mikrolaineahi



Töötamine

Ahju on paigaldatud magnetron, mis muudab voolu elektromagnetlaineteks. Need lained jaotuvad küpsetuskambris ühtlaselt ja peegelduvad ka metallseintelt. Nii jõuavad need toiduni igast küljest. Selleks et mikrolained jõuaksid nõude- ni ja tungiks nendesse, on oluline kasutada mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid, nagu portselan, klaas, papp, plast, kuid mitte metall.

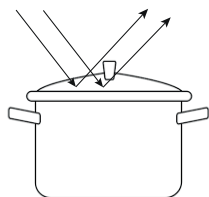
MÄRKUS: seadmega kaasasolevaid metalltarvikuid võib kasutada ka mikrolaineahju kombineeritud funktsioonidega. Nende peale ei tohi asetada metallnõusid, -anumaid ega metallkaunistustega anumaid, sest need võivad tekitada sädemeid. Mikrolained panevad liikuma toidus ja eriti vees olevad molekulid (umbes 2,5 miljardit korda sekundis). Seeläbi tekib soojus, mis levib nõude servadest sissepoole. Seepärast kuumeneb kogu ahju pandud toit peaaegu samaaegselt.



Eelised

Üldjuhul saab rooga küpsetada mikrolaineahjus ilma vedelikku või rasva lisamata või lisades neid vähe.

Mikrolainete tekitamine lõpeb, kui lõpetate toiduvalmistamise või avate seadme ukse. Küpsetamise ajal pakub suletud ja terve uks piisavat kaitset, nii et mikrolained ei pääse välja.



MÄRKUS: mikrolainetega EI TOHI ahi tühjalt töötada. Eelsoojenduse ajal kombineeritud režiimide korral mikrolaineid ei aktiveerita ja seetõttu võib toidu ahju panna alles selle faasi lõpus.

– KASULIKKE NÕUANDEID

Üldist

Enne küpsetamist eemaldage toit fooliumümbrisest või metallanumatest. Pärast seadme väljalülitamist jätke toit mõneks minutiks seisma (vt tabelit: seismise aeg).

Toidu valmistamine

Võimalusel küpsetage toitu mikrolaineahjus kasutamiseks sobiva materjaliga (nt mikrolainekile, kaaned) kaetult. Kui soovite toidule koorikut, küpsetage ilma katteta. Ärge küpsetage roogasid liiga suurel kuumusel ega liiga kaua. Toit võib kohati kuivada, kõrbedada või süttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade või tigude küpsetamiseks, kuna need võivad lõhkeda. Praemunadel torgake enne munakollased läbi.

Torgake enne ahju panemist kahvliga augud nn koorega toidusse, nagu on kartulid, tomatid, vorstid, et need ei lõhkeks. Jahutatud või sügavkülmutatud toitude jaoks määrake pikem küpsetusaeg.

Kastet sisaldavaid roogasid tuleb aeg-ajalt segada.

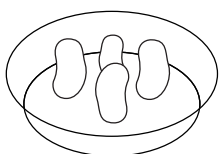
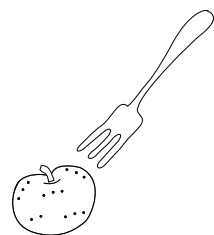
Tugeva tekstuuriga köögivilju, nagu porgand, hernes või lillkapsas, tuleks keeta veega.

Suuremad tükid keerake poole küpsetusaja järel ümber.

Võimalusel lõigake köögiviljad ühesuurusteks tükkideks. Kui valmistate mitu portsjonit sama toitu, näiteks keedukartulit, asetage need küpsetusnõusse ringikujuliselt, nii küpsevad need ühtlaselt. Kasutage laiu plaate. Ärge kasutage portselan-, keraamilisi või savipanne, millel on näiteks sangades väikesed augud, või põhi glasuurimata. Aukudesse sattuva niiskuse mõjul võivad selliseid nõud kuumutamisel praguneda.

Liha, linnuliha, kala sulatamine

Asetage külmutatud toit ümberpööratud taldrükule, mille all on anum, või selleks mõeldud tarvikule, mis ei lase vedelikul toiduga kokku puutuda ja hoiaks ahju määrdumata. Pärast poolt sulatusaega keerake toit ümber. Võimalusel eraldage ja seejärel eemaldage sulama hakanud tükid.



- K  gino ud ja materjalid mikrolaineahju jaoks

	Mikrolaine			Ahi/grill
	Sulatamine	Soojendamine	K��psetamine	
• Kuumakindel klaas ja portselan (ilma metallkomponentideta, nt Pyrex, kuuma taluv klaas)	•	•	•	•
• Tulekindel klaas ja portselan 1)	•	-	-	-
• Kuuma-/k��lmakindlast materjalist (nt Arcoflam) valmistatud k��psetusplaadid, klaas ja klaaskeraamika	•	•	•	•
• Keraamika 2), savino�ud 2)	•	•	•	-
• Kuumuskindel plast, talub kuni 200 �C 3)	•	•	•	-
• Papp, paber	•	-	-	-
• Toidukile	•	-	-	-
• Mikrolaineahjus kasutamiseks m��eldud k��psetuskotid 3)	•	•	•	-
• Metallist ahjupannid, nt emailist, malmist	-	-	-	•
• Mustaks v��rvitud v��i silikoonkattega kandikud 3)	-	-	-	•
• Magustoitude k��psetusalused	-	-	-	•
• Pakendatud valmistoidud	•	•	•	•

Valmistoidud

Metall anumates või metallkaanega plast anumates olevaid valmistoite võib mikrolaineahjus sulatada või uuesti soojendada ainult siis, kui need anumad on selgelt märgistatud kui mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad ning kui need asetatakse PYREXiklaasist tilgaalusele.

Järgida tuleb pakendile trükitud tootja juhiseid (nt eemaldada metallkate ja torgata plastkile läbi).

- 1. Ilma hõbeda, kulla, plaatina või metallkatteta/-kaunistusteta
- 2. Ilma kvartsi- või metallkomponentide või metalle sisaldavate emailideta
- 3. Järgige tootja juhiseid.

KASUTUSJUHENDE Auruga küpsetamine

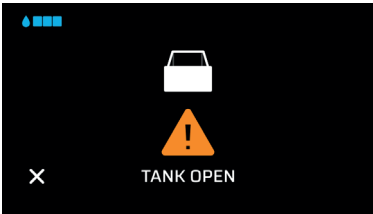


EELISED

Auruahjul on palju eeliseid, näiteks võimaldab see nii dieettoitude kui ka tervisliku toidu valmistamist. Küpsetamine toimub vee tekitatud niiske kuumuse abil. See t  h  ndab, et toiduvalmistamine ei toimu liiga kõrgel temperatuuril – see aitab hoida nii mineraalaineid kui vitamiine muutumatuks. Protsess tagab ka igat t  upi toidu maitse ja aroomi täiusliku säilimise.   ks aspekt, mida ei tohiks alahinnata, on asjaolu, et auruga küpsetamisel on teil võimalus mitte kasutada erinevaid maitseaineid, õlisid ja ennekõike rasvu. Nendel põhjustel on see parim toiduvalmistamisviis nii köögivilja kui ka kala korral, kuna nende toiduainete nutritiivsed omadused säilivad suurepäraselt. Vähem sobib see k  psetusviis seevastu lihale. Selleks et liha hästi küpseks, vajab see palju kõrgemat temperatuuri, mis ei võimalda nn mahlal laiali valguda. Auruga küpsetamisel on kõik toidud maitavad ka ilma rasvainete ja peaaegu täiesti ilma maitseaineteta. Seetõttu on see ideaalne lahendus neile, kes soovivad järgida süües tervislikku ja tasakaalustatud elustiili.

TÖÖPÕHIMÕTE

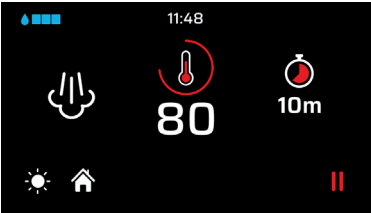
Auruga küpsetamiseks tuleb paak täita vähemalt s  lguni, mis t  histab minimaalset veekogust. Selleks vajutage esipaneelil asuvat sahtlit (laadimisalus) nii, et see kl  psaks tagasi; seejärel tõmmake see välja, kuni see peatub. Valage vesi m   tekannust sahtlisse ja jälgige ekraanil olevat ikooni. Kui aluse eemaldate, ilmub ekraanile järgmine teave.



Samal ajal s  ttivad ka veetasemega seotud segmendid. Kasutage ainult külma kraanivett;   rge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) või destilleeritud vett, mineraalvett ega muid vedelikke.

MÄRKUS.

Kui soovite seadistada auruga küpsetamise ja ahi on soovitud temperatuurist kõrgemal temperatuuril, peate ootama, kuni ahju  nsus jahtub (seda näeb ekraani keskosas allapoole liikuvatest ribadest, mis näitavad temperatuuri). Küpsetusaja saab seadistada, kuid aega hakatakse arvestama alles pärast ahju jahtumist. Et küpsetamist kohe alustada, peab seadistatud temperatuur olema kõrgem kui parasjagu ahjus. (MÄRKUS. Auruga küpsetamisel on maksimaalne temperatuur 100  C).



TÄHELEPANU!

- Ärge valage vett otse ahju põhjas asuvasse veekatlasse.
- Ärge valage veealusele süttivaid vedelikke ega alkoholi.
- Täitmise ajal, kui tase tõuseb, s  ttivad funktsionaalsete ikoonide ekraanil järk-järgult minimaalset, keskmist ja lõpuks maksimaalset taset näitavad segmendid. Maksimaalse taseme segmendi süttimisel kostub ka helisignaal.
- ÄRGE VALAGE VETT JUURDE PÄRAST SEDA, KUI AHI ON MÄRKU ANDNUD, ET PAAK ON T  IS.
- LIIGNE VESI VOOLAB AHJU   NSUSSE JA EDASI SEADMEST VÄLJA.
- Eemaldage vajaduse korral vesi õõnsusest k  sna või lapiga.
- Pärast veega täitmist sulgege sahtel, kuni kuulete klõpsatust – see on märguanne, et sahtel püsib kinni. Kontrollige, kas kiri TANK kaob ekraanilt.

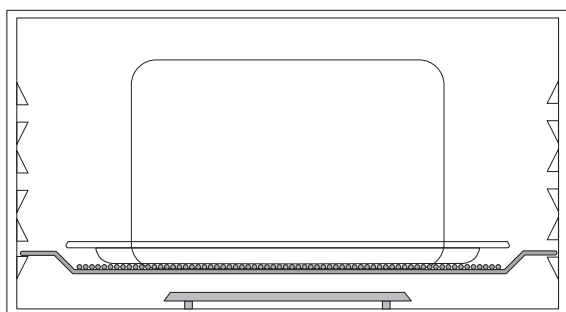
■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: grill + mikrolaine



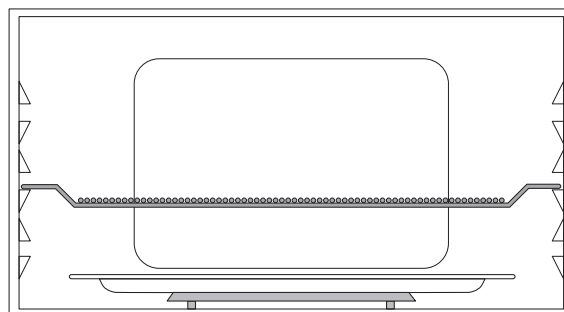
Üldine nõuanne: termostaat tuleb seada 180 °C peale.

Asetage suured anumad või pannid alumisele, madalad pannid ülemistele tasanditele (vt kaks soovitus piltidel). Kui toit asetatakse otse grillile, pange selle alla Pyrex'i tilkumispann, millele kukub rasv ja toidumahl. Kontrollige küpsetusastet: keerake tükke ümber ja/või muutke vastavalt vajadusele seadistusi.

Toidu tüüp	Kogus	Mikrolaine võimsus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Lasanje	1100 g	500 W	180	25–35	Pyrex'i pann, toore pasta aeg
gnocchi alla Romana	600 g	500 W	180	15–18	Pyrex'i pann
Makaronivormid	1200 g	500 W	180	10–12	pasta tuleb enne ära keeta
Lillkapsas bešamellkastmes	1000 g	800 W	180	13–18	toore köögivilja aeg
Gratineeritud tomatid	800 g	500 W	180	15–20	eelistatavalt võrdse suurusega
Täidetud paprika	1400 g	800 W	180	20–25	eelistatavalt võrdse suurusega
Baklažaan parmesaniga	1300 g	500 W	180	18–23	eelküpsutatud baklažaanid
Kartulivorm	1100 g	800 W	180	18–23	Pyrex'i pann
Kanatükid	1200 g	500 W	180	30–35	keerata poole küpsetamise pealt
Vardad	600 g	500 W	180	18–23	keerata poole küpsetamise pealt



Sügavas vormis küpsetamine.



Madalal pannil küpsetamine.

■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: konvektsioon + mikrolaine



Üldised nõuanded

Asetage suured anumad või pannid alumisele, madalad pannid ülemistele tasanditele. Kui toit asetatakse otse grillile, pange selle alla Pyrex'i tilkumispann, millele kukub rasv ja toidumahl. Kontrollige küpsetusastet: keerake tükke ümber ja/või muutke vastavalt vajadusele seadistusi.

Toidu tüüp	Kogus	Mikrolaine võimsus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Kana (terve)	1200 g	500 W	200	35–40	pintseldada õliga ja keerata poole küpsetamise pealt
Rostbiif (kondita)	900 g	270 W	200	25–30 35–40	pooltoores, läbiküpsetatud
Seajalad	1000 g	270 W	180	30–35	pintseldada õliga ja keerata poole küpsetamise pealt
Pikkpoiss	900 g	500 W	180	20–25	keerata poole küpsetamise pealt
Kala (terve)	1200 g	270 W	210	30–35	eelistatav kasutada küpsetuspaberit
Külmutatud burgerid	4 x 100 g	270 W	220	20–25 30–35	pooltoores läbiküpsetatud keerata poole küpsetamise pealt
Külmutatud pitsa Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18–23	
Külmutatud Ameerika pitsa	450 g	270 W	230	23–27	

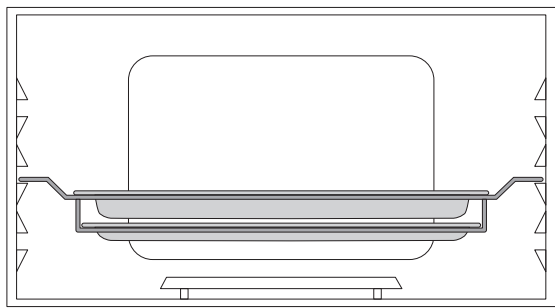
■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: aur + konvektsioon



Üldised nõuanded

Auruga küpsetamisel tuleb toitu hoida anuma põhjast üles tõstetuna, et vältida selle kondensatsioonivette sattumist. Valige lehe allosas näidatud valikute hulgast sobivaim, lähtudes toiduainete kogusest ja suurusest.

Toidu tüüp	Kogus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Kana (terve)	1200 g	200	65–70	pintseldada õliga
kanarind	350 g	130	25–30	
Part (terve)	2000 g	180	130–150	
Rostbiif	1000 g	210	45–50 65–70	pooltoores läbiküpsetatud
Seapraad	1000 g	180	80–100	pintseldada õliga
Kala (nt forell)	1500 g	180	30–35	3–4 kala
Tuunikalalõigud	1200 g	180	40–45	4–6 lõiku
Spargel (roheline)	400 g	130	30–40	Valge spargel küpseb kiiremini (20–30 min)
Porgand	300 g	130	30–40	
Sai	1000 g	180	45–60	2 tükki, 500 grammi



■ KASUTUSJUHEND – Kombineeritud küpsetamine: aur + mikrolaine



Üldised nõuanded

Kontrollige küpsetusastet: keerake tükke ümber ja/või muutke vastavalt vajadusele seadistusi.

Toidu tüüp	Kogus	Mikrolaine võimsus	Temp (°C)	Aeg (min)	Märkused
Risotto	500 g	500 W	98	11–14	kasutage Pyrex'i panni lisage kohe anumasse puljong (võrdses koguses riisiga)
Kala (kuld-merikoger, huntahven)	800 g	270 W	85	5–6	määrige aukudega tilgapann, enne kala asetamist pannile tehke naha sisse mõned augud
Krevetid / homaarid	500 g	270 W	85	2–3	
Kartul, porgand, suvikõrvits	600 g	500 W	90	5–6	koorida kartulid ja lõigata kõõgiviljad ühesuurusteks tükkideks
Lillkapsas, brokoli	500 g	500 W	95	6–8	lõigata ühesuurusteks tükkideks
Pikkpoiss	900 g	500 W	90	10–12	

PUHASTAMINE – HOOLDUS



Puhastamine

TÄHELEPANU!

Vaadake ohutuse peatükke.

- Puhastage seadme esiosa sooja seebivees niisutatud pehme lapiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit.
- Puhastage ahju sisemus pärast iga kasutuskorda. Nii on plekke lihtsam eemaldada.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage küpsetustarvikud ja laske neil korralikult kuivada. Kasutage sooja seebiveega niisutatud pehmet lappi.

Roostevabast terasest osad

- Puhastage ahju ust ainult niiske käsnaga.
- Kuivatage see pehme lapiga.
- Vältige terasvilla, hapete või abrasiivsete toodete kasutamist, mis võivad ahju pinda kahjustada.
- Puhastage ahju juhtpaneel, järgides samu ettevaatusabinõusid.

Ukse tihendi puhastamine

- Kontrollige regulaarselt ukse tihendit. Ukse tihend asub ümber ahjuõõne raami.
 - Ärge kasutage seadet, kui ukse tihend on kahjustatud.
 - Sel juhul võtke ühendust abikeskusega.
- Ukse tihendi puhastamiseks vaadake üldist puhastusteavet.

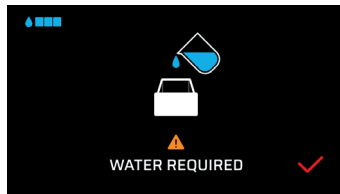
Auruga puhastamise tsükkel

- Selle protseduuri ajal kasutatakse rasva ja toidujääkide eemaldamiseks ahjust auru.
- Seadistage funktsioon – **Auruga puhastamise tsükkel**.
 - Täitke paak selleks mõeldud kannuga.
 - Tsükli temperatuur on 90 °C ja soovitatav kestus on 15 minutit.
 - Pärast puhastustsükli lõppu laske seadmel jahtuda.
 - Pärast jahtumist puhastage ahju sisepinnad lapiga.

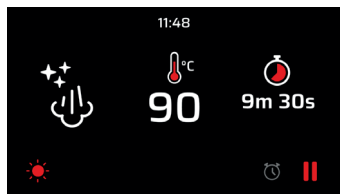
1



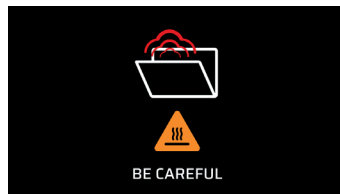
2



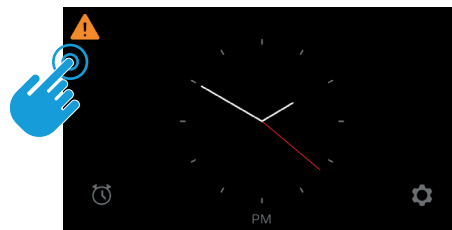
3



4



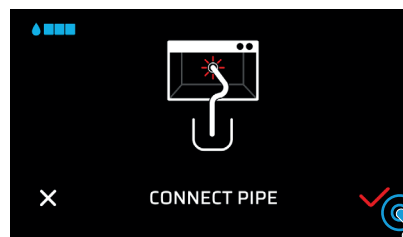
– Paagi tühjendamine ja pesemine



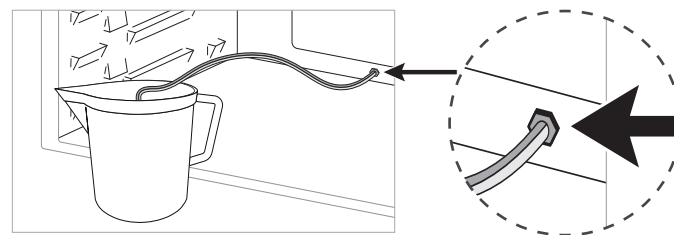
Esmakordsel sisselülitamisel ilmub ekraanile kollane hoiatuskolmnurk. Ukse avades ja ekraani puudutades kuvatakse teade



Kui te ei soovi paaki pesta, puudutage sümbolit X ja kollane kolmnurk kaob; pesta võib hiljem, selleks avage seadistusmenüü ja vajutage vastavale nupule. Kui aga soovite paaki pesta, vajutage kinnitusklahvi ja ekraanile ilmub



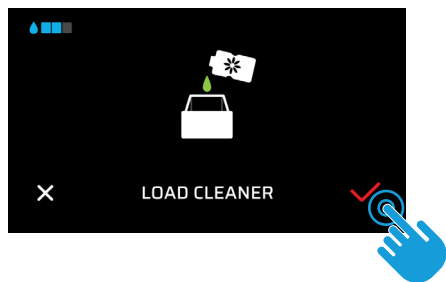
Seejärel pange kaasas olev kummivoolik metalltilale, mis ulatub küpsetuskambri tagaseinast aukudega alla. Sisestage toru teine ots 1 liitri suurusesse anumasse (näiteks kaasasolevasse kannu). Nüüd vajutage tühjendamise kinnitamise nuppu (pump käivitub).



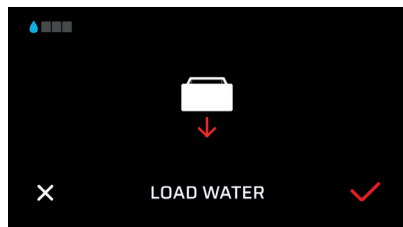
Pärast paagi tühjendamist ilmub märguanne lisada katlakivi eemaldamise lahust (5% sidrunhapet või pakk kohvimasinate või triikraudade katlakivieemaldit). Täielikuks puhastamiseks kasutage 1 liitrit lahust.



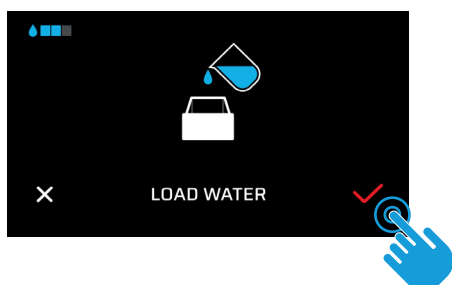
Sahtli avamisel ja kinnitamisel pilt muutub:



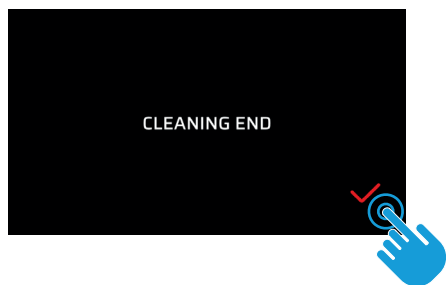
Vajutades kinnitusnuppu, käivitatakse pump uuesti ning paak ja veeahel pestakse läbi. Kui paak on tühi, tuleb seda veega (jälle 1 liiter) loputada; ekraanil kuvatakse:



Sahtli uuesti avamisel ja kinnitamisel kuvatakse ekraanil:

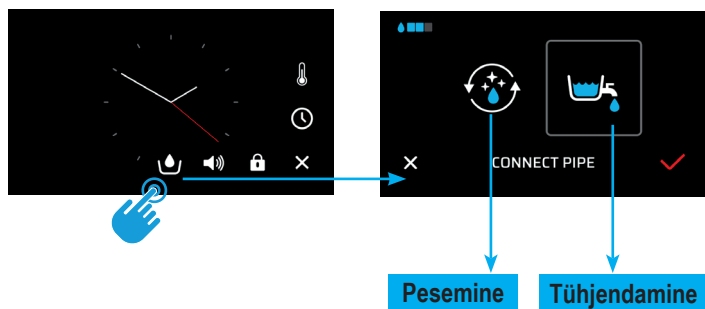


Täitke paak täies ulatuses veega ja vajutage pumba käivitamiseks ja lõpliku tühjendamise alustamiseks kinnitusnuppu. Lõpus (toiming kestab umbes kümme minutit) kuvatakse ekraanil:



Kui pesemine on lõppenud, saate kinnitusnupule vajutades alustada masina tavapärasest kasutamist.

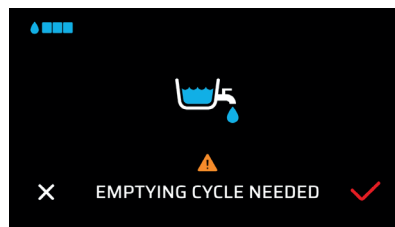
Paaki saab igal ajal pesta ja tühjendada, avades vastava menüü ja vajutades seadistusnuppu.



Veeahelaga seotud hoiatuste tähendused



See hoiatus ilmub iga kord, kui ahi ühendatakse vooluvõrku. Hoiatus on ainult informatiivne ja võimaldab teil seadet tavapäraselt kasutada ka siis, kui te pesemist ei tee.



Hoiatus ilmub 7 päeva pärast paagi viimast täitmist ja palub teil paagi tühjendada, et vältida vee kvaliteedi halvenemist. Hoiatus on ainult informatiivne ja võimaldab teil seadet tavapäraselt kasutada ka siis, kui te paaki ei tühjenda.

Siiski oleks soovitatav paak pärast iga toiduvalmistamist tühjendada ja alustada järgmine kord värsket veega.



Hoiatus ilmub pärast seda, kui boiler on töötanud 80 tundi (auru- ja auruga kombineeritud funktsioonid). Sellest hetkest alates saab läbi viia veel ainult 10 auruga küpsetussükli. Kui seejärel pesemist ei tehta, saab küll valida aurufunktsiooni, kuid käivitamisel kuvatakse veateade ja küpsetamine ei alga.

■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Näpunäiteid ahju ja esipaneeli puhastamiseks

AHI

KOMPONENT	PUHASTAMISMEETOD	HOIATUSED
Ahju sisemus fassaad ja uks	Soovitav on ahju puhastada pärast iga kasutuskorda. Mustus tuleb kergemini ära, kui vältida korduvat kõrbemist kõrgel temperatuuril. Eemaldage kõik eemaldatavad osad ja peske neid eraldi sooja vee ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Küpsetuskambrit võib puhastada pehme lapiga, mida on niisutatud sooja vee ja ammoniaagi lahuses, seejärel loputage ja kuivatage. Puhastage seadme esikülj ja ukse tihenduspinnaid pehme lapiga, kasutades sooja vett ja puhastusvahendit.	Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks auru-puhastit. Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid ega teravaid metalltööriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja see võib puruneda.
Ahjuplaat	Kastke sooja vee ja pehme seebi lahusesse. Pärast pesemist kuivatage.	Eemaldage toidujäägid kohe pärast kasutamist.
Restid	Puhastage sooja vee ja mitteabrasiivsete puhastusvahenditega või sobiva rasvaeemaldusvahendiga.	Kõrbenud ja kõvenenud mustuse korral on soovitatav jätta restid enne puhastamist mõneks tunniks ligunema.

ESIPANEEL

KOMPONENT	PUHASTAMISMEETOD	HOIATUSED
Terasest pind	Puhastage osad sooja vee ja mittesöövitava vedela pesuvahendiga ning seejärel kuivatage need pehme või mikrokiudlapiga.	Sära aitab säilitada regulaarne puhastamine spetsiaalsete, tavaliselt turul saadaolevate toodetega. Keelatud on kasutada abrasiivseid pulbreid.
Värvitud pinnad	Värvitud osade algse välimuse säilitamiseks tuleb neid sageli seebiveega puhastada.	Vältige happeliste või leeliseliste ainete (äädikas, sidrunimahl, sool, tomatimahl jne) jätmist värvitud osadele ja peske need ära, kui värvitud osad on veel kuumad.

■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Lambi vahetus

- TÄHELEPANU!**
Enne lambi vahetamist
Enne lambi vahetamist veenduge, et seade oleks välja lülitatud – nii väldite elektrilöögi võimalust.
Tähelepanu! Lamp ja lambi klaaskate võivad olla kuumad. Asetage seadme sisemuse põhjale pehme riie. See hoiab ära lambiklaasi katte ja õõnsuse kahjustamise. Kasutage kindlasti sama tüüpi lampi.
- Lambi vahetamine**
Keerake klaaslambi katet selle eemaldamiseks vastupäeva.
 - Puhastage klaaskate.
 - Vahetage lamp sobiva 25 W halogeenlambi vastu.
 - Paigaldage klaaskate tagasi.

■ VEAOTSING

Üldised probleemid

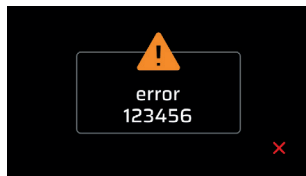
-  **TÄHELEPANU!**
- Garantii ajal tohib remonti teha ainult volitatud müügijärgne teenindus või aktiveerides vastava lüliti.
 - Enne remonti eraldage seade vooluvõrgust, s.t eemaldage toitekaabel või lülitage sisse vastav lüliti.
 - Volitamata sekkumised ja remonditööd võivad põhjustada elektrilöögi või lühise, seega ärge neid ise tehke. Jätke need tööd volitatud tehnikutele.
 - Väikeste tõrgete korral võite proovida probleemi lahendada juhendis toodud nõuandeid järgides.
 - Abiteenuse sekkumine garantii ajal ei ole tasuta, kui seade ei tööta ebaõige kasutamise tõttu.
 - Ebaõigest kasutamisest või paigaldamisest põhjustatud rikete kõrvaldamist või kaebusi garantii korras ei parandata. Garantiikulud kannab kasutaja.

■ VEAOTSING

Veateated

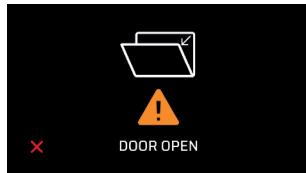
- **Süsteemi vead**
Rikete korral ilmuvad ekraanile järgmised veateated:

Kirjeldus	VEAKOOD
Õõnsuse anduri töö katkestatud	00
Õõnsuse andur lühises	01
Katla anduri töö katkestatud	02
Katla andur lühises	03
Lihaanduri töö katkestatud	04
Lihaandur lühises	05
Ülekuumenemine	08
Katel ei kuumene	09
Pump ei tööta	10
Tühjendamise viga	14
Veeahel tuleb ära pesta	15
Tangentsiaalne ventilaator ei tööta	16
Sideviga	20



Vea korral eraldage seade toitest ja ühendage uuesti. Kui viga ilmneb uuesti, on vaja volitatud tehniku sekkumist.

AVATUD UKSE HOIATUS (TOIDUVALMISTAMISE AJAL)



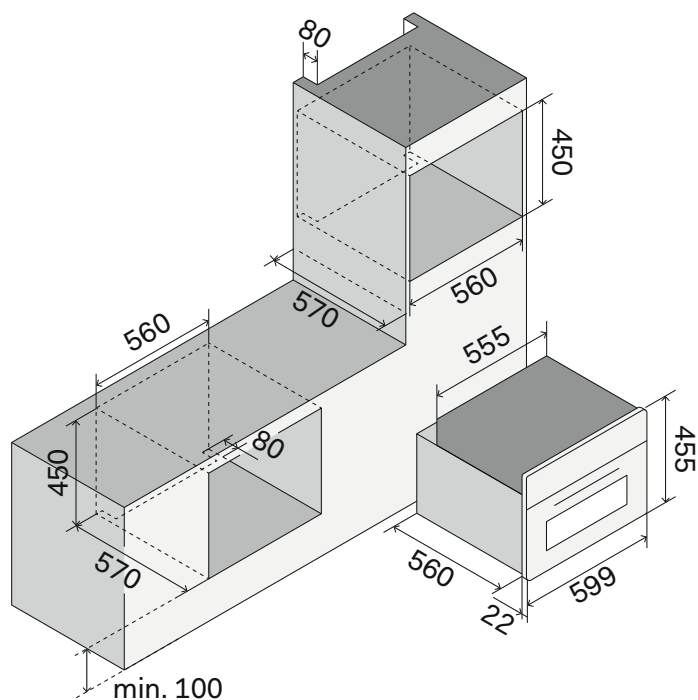
Sulgege ahju uks.

■ PAIGALDAMINE – Paigaldusjuhend

! Andmesilt, mis asub ahjuukse serval ja on näidatud 1. leheküljel, on nähtav avatud uksega – see sisaldab kõiki paigaldamiseks vajalikke andmeid, nagu seadme mudel, nimipinge ja tarbimine. Mõõtku ja kontrollige esmalt mööbli süvendit, see peab täpselt vastama joonisel A näidatud mõõtudele. Veenduge, et mööblipolster, spoon või muu materjal on liimitud kuumakindla liimiga (150 °C). Kui kate või liim ei ole kuumakindel, võib kate deformeeruda või lahti tulla, eriti mööbli kitsamates kohtades. Veenduge, et ahju paigutamiseks mõeldud mööbel oleks tuhe põhjaga ja taluks seadme raskust. Kaasas on kõik kruvid ja tarvikud, mis on vajalikud ahju mööbli külge kinnitamiseks.

Kaasas kõik kruvid ja tarvikud, mis on vajalikud ahju korpuse külge kinnitamiseks.

Joonis A – mudel VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ PAIGALDAMINE – Elektriühendus



Järgmised juhised on mõeldud kvalifitseeritud isikule, kes seadme paigaldab, seda reguleerib, teeb tehnilist hooldust ja tagab, et need toimingud toimuvad võimalikult õigesti ja kooskõlas kehtivate eeskirjadega.

Tähtis: kõik reguleerimised, hooldused jne tuleb teha pärast elektripistiku eemaldamist toitest.

Paigaldusnõuded

See seade vastab järgmistele direktiividele:

DIREKTIIV 2002/96/EÜ

MADALPINGEDIREKTIIV 2014/35/EL

ELEKTROMAGNETILISE ÜHILDUVUSE DIREKTIIV 2014/30/EL

MÄÄRUS 1935/2004 (kokkupuude toiduga).

Paigaldamine peab toimuma vastavalt heale tavale ja täielikult kooskõlas kehtivate elektripaigaldiste eeskirjadega.

Vastasel juhul keeldub tootja igasugusest vastutusest.

Sellest brošüürist leiate ka oma seadme elektriskeemi.

Seadmed on ette nähtud ühendamiseks andmesildil näidatud pingega.

Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et:

- elektromagnetilise lüliti või pistikupesa omadused taluvad seadme koormust (vt andmeid andmesildil);

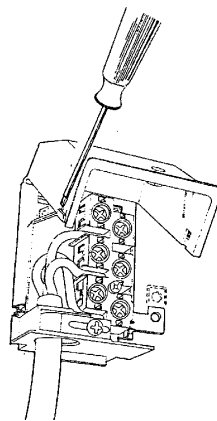
- toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusühendusega.

Seade on varustatud pistikuta kaabliga: ühendamisel tuleb meele pidada, et kollane/roheline kaabel on maandusjuhe ja seda ei tohi katkestada.

Pistikupesa peab olema nähtav ja ligipääsetav, et seadet oleks lihtne vooluvõrgust eemaldada.

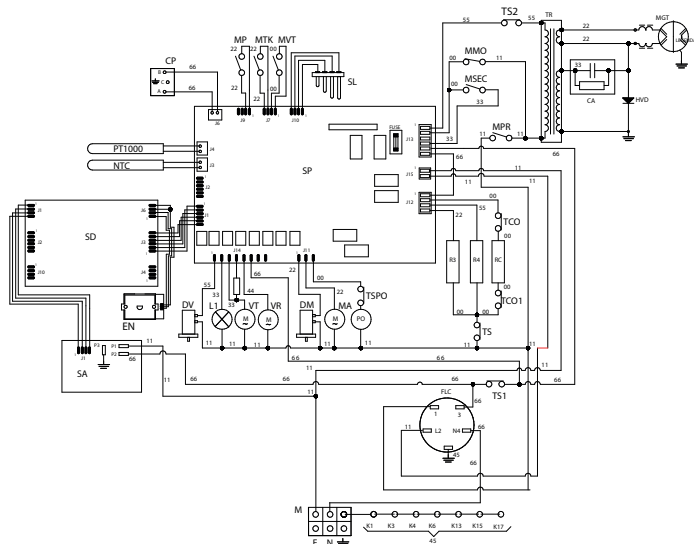
Otse toitevõrku ühendamise eeldused on, et:

- kaitseklapp ja majapidamissüsteem taluvad seadme koormust (vt andmeplati);
- toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusega;
- omnipolaarne pistikupesa või lüliti, mille ava on vähemalt 3 mm, on pärast seadme paigaldamist kergesti ligipääsetav;
- vastavalt paigaldusreeglitele on sisse ehitatud fikseeritud vooluvõrgust eraldamise lüliti.



Kollast/rohelist maandusjuhet ei tohi katkestada, isegi mitte lülitiga. Toitejuhe peab olema paigutatud nii, et see ei puutuks kokku pindadega, mille temperatuur on üle 50 °C ümbritseva keskkonna temperatuurist kõrgem. Kui on vaja toitejuhet välja vahetada, võtke ühendust müügi järgse teenindusega.

■ Elektriskeem



Tähendused

F	Must	TS2	Ohutustermostaat faasis 120 °C
N	Neutraal	TCO	Ohutustermostaat faasis 318 °C (TCO)
M	Klemmplokk	TCO1	Ohutustermostaat faasis 318 °C (TCO)
FUSE	10 A kaitse	TSPO	Ohutustermostaat faasis 90 °C
FLC	LC filter	MSEC	Sekundaarne mikro
L1	Ahju valgustus	MMO	Monitori mikro
SA	Toiteplaat	MPR	Esmane mikro
SD	Ekraani kaart	MP	Ukse mikrolüliti
SP	Toite kaart	MTK	Mikroalus vee laadimiseks
EN	Reguleerimiskooder	MVT	Tangentsiaalse ventilaatori mikro
CP	Küpsetusanduri ühendus	00	Must
SL	Veetaseme andur	11	Pruun
DM	Mikrolaineahju dumper	22	punane
DV	Auru dumper	33	Valge
PD	Pump	44	Kollane
VR	Radiaalne ventilaator	45	Kollane/roheline
VT	Tangentsiaalne ventilaator	55	Hall
RC	Katla takisti	66	Sinine
R3	Grilli takisti	K1	Klemmploki maandusjuhe
R4	Spiraal	K3	Radiaalse mootori klemmploki maandusjuhe
PT1000	PT1000 katla andur	K4	Ümmarguse klemmploki maandusjuhe
NTC	NTC õõnsuse andur	K6	Ahju valgusti klemmploki maandusjuhe
MGT	Magnetron	K13	Grilli takisti klemmploki maandusjuhe
TR	Kõrgepinge trafo	K15	Raami klemmploki maandusjuhe
HVD	Kõrgepinge diod	K17	Toiteallika klemmploki toide
CA	Kondensaator 1,05 uF		
MA	Antenni mootor		
TS	Ohutustermostaat faasis 135 °C		
TS1	Ohutustermostaat faasis 135 °C		

⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Iekārtas īpašības

Papildus datu plāksnītei, kas atrodas uz pārsega, tā ir piestiprināta pie cepeškrāsns

durvju malas un ir redzama ar atvērtām durvīm vai uz augšējā cepeškrāsns pārsega.

UZMANĪBU! Šie brīdinājumi attiecas uz dažāda veida ierīcēm. Uzmanieties, lai pareizi identificētu savu tipu (skatiet datu plāksnīti).

⚠️ 1. Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet instrukciju bukletu, kurā cita starpā ir ietverta ļoti svarīga informācija par drošību uzstādīšanas, lietošanas un apkopes laikā. Rūpīgi saglabāiet instrukciju bukletu turpmākai konsultācijai un sērijas numura identificēšanai.

2. Šīs ierīces elektriskā drošība tiek garantēta tikai tad, ja ir izveidots pareizais zemējuma savienojums, kā to pieprasa spēkā esošie standarti. Ir svarīgi pārliecināties, vai šie noteikumi tiek ievēroti; šaubu gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, lai rūpīgi pārbaudītu elektrisko sistēmu. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, ko izraisījusi slikta zemējuma sistēma.

3. Pirms ierīces pievienošanas pārbaudiet, vai uz datu plāksnītes norādītie tehniskie parametri pilnībā atbilst elektriskās sistēmas tehniskajiem parametriem. Uzstādīšana/regulēšana jāveic kvalificētam personālam.

4. Pārbaudiet, vai elektriskā sistēma un kontaktligzdas spēj izturēt ierīces maksimālo jaudu, kas norādīta uz datu plāksnītes. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu personu.

5. Ierīcei jābūt tieši pievienotai strāvas padevei atbilstoši norādītajai polaritātei. Pieslēgšanai nepieciešams nodrošināt ierīci, kas iespējo atslēgšanos no tīkla, ar kontaktu atvēršanas attālumu, kas ļauj pilnībā atslēgties III kategorijas pārsprieguma apstākļos, atbilstoši uzstādīšanas standartiem.

6. Ja kontaktligzda neatbilst kontaktdakšai, nomainiet to ar piemērotu. Šādā gadījumā sazinieties ar kvalificētu personu, kurai arī jāpārbauda, vai kontaktligzdas kabeļu daļa var izturēt ierīces absorbēto jaudu. Strāvas kabelim nav kontaktdakšas. Lai izveidotu savienojumu, skatiet sadaļu "Elektriskais savienojums". Ieteicams neizmantojot adapterus, daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.

7. Ja ierīci ilgstoši neizmanto, atvienojiet elektrisko pieslēgumu un atvienojiet galveno slēdzi.

8. Neaizsedziet ventilācijas vai siltuma izkļiedes atveres.

9. Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pilnvarots servisa dienests.

10. Ierīci drīkst lietot tikai tiem nolūkiem, kādiem tā ir paredzēta (gatavošanai). Jebkāda cita izmantošana (piemēram, telpas apsildīšana) ir nepareiza un tāpēc bīstama. Ražotājs atsakās no jebkādas atbildības par bojājumiem, kas radušies šādas nepareizas lietošanas rezultātā.

11. Jebkuras elektroierīces izmantošana nozīmē atbildību dažiem pamatstandartiem, proti:

A. Nekad nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;

B. Nekad neizmantojiet ierīci ar basām kājām;

C. Izvairieties no pagarinātāju lietošanas un, ja nepieciešams, veiciet visus iespējamus piesardzības pasākumus;

D. Nevelciet aiz vada, lai to atvienotu no kontaktligzdas;

E. Nepakļaujiet ierīci atmosfēras iedarbībai (lietus, saules utt.);

F. Turiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, prom no ierīces, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti. Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par

ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja tie netiek uzraudzīti.

12. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Mazi bērni ir jātur prom. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

13. Pirms ierīces tīrīšanas vai apkopes darbu veikšanas atvienojiet ierīci, izvelciet strāvas vadu vai atvienojot strāvas padevi, izmantojot atbilstošo slēdzi.

14. Bojājumu vai darbības traucējumu gadījumā izslēdziet ierīci un nemēģiniet veikt remontdarbus, kas jāveic tikai pilnvarotam servisa centram. Vienmēr lūdziet oriģinālās rezerves daļas. Šo instrukciju neievērošana var apdraudēt ierīces drošību.

15. Stingri ieteicams neveidot pieejamas daļas, kas varētu radīt apdraudējumu, īpaši, ja ir bērni, kuri var izmantot ierīci rotaļām.

16. Ierīces tuvumā neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus (spirtu, benzīnu utt.).



17. Iepakojums ir paredzēts, lai aizsargātu ierīci no bojājumiem transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir viegli pārstrādājami, jo tie ir atlasīti pēc ekoloģiskiem kritērijiem.

To pārstrāde samazina nepieciešamību pēc izejvielām un samazina atkritumu apjomu. Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī materiālus, kuri, nepareizi rīkojoties ar tiem vai utilizējot tos, var būt potenciāli bīstami cilvēku veselībai un videi. Tomēr tie ir būtiski ierīces pareizai darbībai. Tāpēc, lūdzu, neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem.

Lūdzu, utilizējiet ierīci vietējā kopienas atkritumu savākšanas/pārstrādes centrā vai sazinieties ar izplatītāju, lai saņemtu padomu. Nodrošiniet, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem, līdz tā tiek utilizēta.

18. Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus.

19. Cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.

20. Dūmu gadījumā neatveriet cepeškrāsns durvis: izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Neatveriet durvis, kamēr dūmi nav izzuduši, lai apslāpētu liesmas.

21. Izmantojiet vadības bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu paši ieslēgt ierīci.

22. Uzraugiet bērnus, ja viņi atrodas tiešā daudzfunkcionālās krāsns tuvumā. Neļaujiet viņiem rotaļāties ar ierīci.

23. Noslaukšanas risks.

- Bērni var rotaļāties ietīties iepakojuma materiālā (piem., folijā) vai uzvilkt to sev uz galvas un tādējādi nosmakt. Glabājiet šādu materiālu bērniem nepieejamā vietā.

24. Apgaismes risks

Bērniem āda ir daudz maigāka nekā pieaugušajiem.

- Stikla durvis, vadības panelis un karstā gaisa izplūdes atveres ierīces gatavošanas nodalījumā sakarst. Neļaujiet bērniem pieskarties ierīcei, kamēr tā darbojas.

25. Traumu gūšanas risks.

Durvju kapacitāte ir maks. 8 kg. Arī bērni var gūt traumas, ja durvis ir atvērtas. Neļaujiet viņiem atbalstīties uz atvērtajām durvīm, sēdēt uz tām vai karāties pie tām.

26. Neizmantojiet šo ierīci vietās, kas nav stacionāras (piemēram, uz kuģiem).

27. Uzmanību: pirms spuldzes nomainīšanas pārliecinieties, vai armatūra ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

■ PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMAS PĀRMĒRĪGAS MIKROVIĻŅU KRĀSNS ENERĢIJAS IEDARBĪBAS

28. Nemēģiniet darbināt šo cepeškrāsni ar atvērtām durvīm, jo atvērtu durvju darbība var izraisīt kaitīgu mikroviļņu krāsns enerģijas iedarbību. Ir svarīgi nesabojāt vai nemainīt drošības bloķētājus. Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp cepeškrāsni priekšpusi un durvīm un neļaujiet netīrumiem vai tīrīšanas līdzekļa atlikumiem uzkrāties uz blīvējuma virsmām.

29. BRĪDINĀJUMS. Nelietojiet cepeškrāsni, ja tā ir bojāta. Īpaši svarīgi, lai cepeškrāsns durvis aizvērtos pareizi un lai nebūtu (1) durvju (saliekšanas), (2) eņģu un aizbīdņu (salauzti vai vaļīgi), (3) durvju blīvējumu un blīvējuma virsmu bojājumu. Ja durvis un blīves ir bojātas, cepeškrāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojis kvalificēts servisa tehniķis (ražotāja vai klientu apkalpošanas dienesta apmācīts).

30. BRĪDINĀJUMS. Tas ir bīstami ikvienam, kas nav atbilstoši apmācīts veikt apkopi un remontu, kas prasa noņemt jebkādu korpusu vai barjeru pret mikroviļņu krāsns iedarbību. Uztādīšanas, apkopes un remonta darbu laikā ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla. Nekad neatveriet ierīces korpusu. Elektrisko savienojumu vai komponentu un mehānisko daļu manipulēšana ir ļoti bīstama lietotājam un var izraisīt darbības traucējumus.

31. BRĪDINĀJUMS. Nesildiet šķidrumus vai citus pārtikas produktus noslēgtos traukos, burkā vai pudelēs, jo tie var eksplodēt.

32. Kad cepeškrāsns darbojas mikroviļņu krāsns režīmā, tā ir paredzēta ēdienu un dzērienu sildīšanai. Neizmantojiet mikroviļņu krāsns režīmu, lai žāvētu ziedus, garšaugus, maizi vai citus viegli uzliesmojošus materiālus, piemēram, sūklus, čības, spilvenus vai spilventiņus, kas pildīti ar ķiršu kauliņiem, kviešiem, lavandu vai želeju, piemēram, tos, ko izmanto aromterapijā. Sildot, šie priekšmeti var aizdegties un izraisīt apdegumus pat pēc tam, kad tie ir izņemti no krāsns.

33. UZMANĪBU: ja ierīce tiek darbināta kombinētajā režīmā, bērni to drīkst lietot tikai pieaugušo uzraudzībā sakarā ar augsto temperatūru.

34. Izmantojot funkciju "TIKAI MIKROVIĻŅU KRĀSNS", nedrīkst iepriekš uzkarstēt cepeškrāsni (bez ēdiena) vai ieslēgt to, kad tā ir tukša, jo var rasties dzirksteles.

35. Pirms cepeškrāsns lietošanas pārliecinieties, vai galda piederumi un trauki ir piemēroti mikroviļņu krāsnīm (skatiet norādījumus nākamajās lapās).

36. Sildot šķidrumus (ūdeni, kafiju, pienu u.c.), iespējams, ka sakarā ar aizkavētu viršanu saturs gatavošanas beigās pēkšņi sāk vārīties un spēcīgi pārpūst, radot apdegumus. Lai no tā izvairītos, pirms šķidrumu sildīšanas traukā jāievieto plastmasas karote vai stikla stienis. Jebkurā gadījumā ar trauku rīkojieties ļoti uzmanīgi.

37. Nekarsējiet alkoholiskus dzērienus ar augstu spirta saturu vai lielu daudzumu eļļas, jo tie var aizdegties.

38. Pēc bērnu pārtikas (kas ir pudelēs vai burkā) karsēšanas sakratiet vai samaisiet saturu un pārbaudiet temperatūru pirms lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

39. Vēlams arī ēdienu sajaukt vai maisīt, lai nodrošinātu viendabīgu temperatūru. Ja tiek izmantoti tirdzniecībā pieejamie pudelju sterilizatori, pirms cepeškrāsns ieslēgšanas VIENMĒR pārbaudiet, vai tvertne ir piepildīta ar ražotāja norādīto ūdens daudzumu.

40. Visas mikroviļņu krāsnis ir pārbaudītas un apstiprinātas saskaņā ar pašreizējiem drošības un elektromagnētiskās saderības standartiem. Piesardzības nolūkos elektrokardiostimulatoru ražotāji iesaka ievērot vismaz 20–30 cm attālumu starp aktivizētu mikroviļņu krāsni un elektrokardiostimulatoru, lai izvairītos no iespējamajiem traucējumiem elektrokardiostimulatora darbībā. Ja kāda iemesla dēļ jums ir aizdomas, ka rodas traucējumi, nekavējoties izslēdziet mikroviļņu krāsni un sazinieties ar elektrokardiostimulatora ražotāju.

41. Ja cepeškrāsns pārkarst (ilgstoša lietošana, tukša lietošana utt.), cepeškrāsni var izslēgt ar drošības termostatu. Kad tā ir atdzisusi, cepeškrāsns atkal darbosies kā parasti.

42. Negatavojiet un nesildiet olas ar čaumalu mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, vai pat vārīties.

43. Ņemiet vērā, ka gatavošanas, uzsildīšanas un atkausēšanas laiks

ar mikroviļņu krāsni bieži ir ievērojami īsāks nekā režīmā bez mikroviļņu krāsns. Ja gatavošanas laiks ir pārāk ilgs, ēdiens izžūst un, iespējams, piedeg.

■ TVAICĒŠANA

44. Nedarbiniet cepeškrāsni, ja lampas vāciņš ir noņemts. Tvaiks var sasniegt spriegumaktīvas daļas un izraisīt īssavienojumu. Varat arī sabojāt elektriskās sastāvdaļas.

45. Ja krāsns ir uzstādīts aiz mēbeles durvīm, darbiniet to tikai ar atvērtām durvīm. Aizveriet mēbeles durvis tikai tad, kad ierīce ir pilnībā izslēgta un auksta.

46. Gatavošanas ar tvaiku laikā neatveriet ierīces durvis. Tvaiks var izplūst.

■ PIRMĀ IEDARBINĀŠANAS REIZE

- Lietojot cepeškrāsni pirmo reizi, ļaujiet tai darboties tukšai apmēram 1 stundu (230°C), iespējams, atstājot vaļā virtuves logus. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, tā izdala nepatīkamu smaku, ko rada gatavošanas atliekas, piemēram, tauki, eļļas vai sveķi. Kad norādītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns ir gatavs pirmajai gatavošanas reizei. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, tīriet to, ievērojot norādījumus sadaļā "Tīrīšana un kopšana".

- Nepārsedziet cepeškrāsni iekšpusi ar alumīnija foliju, lai atvieglotu tīrīšanu.

- Šī operācija maina ierīces darbību un var sabojāt emalju.

- Visi piederumi, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, pirms lietošanas rūpīgi jānotīra, izmantojot piemērotus līdzekļus.

■ DISPLEJS - Ikonu apzīmējumi

	Pauze
	Palaišana
	°C - °F
	Ekrāna bloķēšana
	Apstiprināt
	Iestatījumi
	Gaļas zonde
	Sākums
	Gaisma
	Taimeris
	Iziet - Pabeigt
	Pulkstenis
	Apstiprināt iestatījumus
	Izslēgt

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Darbība



Displeja sākuma lapa

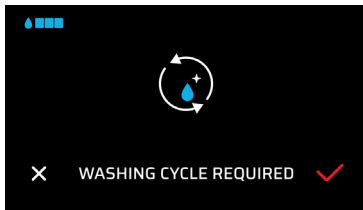
- 1 = Ļauj pāriet uz dobuma iestatīšanas ekrānu.
- 2 = Ļauj iestatīt taimeris.
- 3 = Ļauj tieši piekļūt iestatījumiem.

! = Uzmanību, pirmajā iedarbināšanas reizē displejā parādās dzeltens trīsstūris: nepieciešams mazgāšanas cikls (**netraucē darbību, ja tas netiek veikts**) *

PIEZĪME: Dzeltens trīsstūris pazūd:

A - tikai tad, ja tvertne ir piepildīta ar nedaudz ūdens un pilnībā iztukšota.
* (ja netiek veikta mazgāšanas/iztukšošanas darbība, cepeškrāsns darbosies normāli, bet dzeltens trīsstūris paliks redzams).

B - pēc pieskaršanās dzeltenajam trīsstūrim un durvju atvēršanas displejā parādīsies zemāk redzamais ekrāns. Pieskaroties simbolam **X** apakšējā kreisajā stūrī, trīsstūris pazūd. (Pēc strāvas padeves pārtraukuma atkal parādīsies trīsstūris).



* Lai iztukšotu tvertni vai mazgātu to, skatiet nodaļu "TĪRĪŠANA - KOPŠANA - APKOPE".

Iestatījumi

- 4 = Grādu skalas izvēle (°C vai °F).
- 5 = Laika iestatīšana.
- 6 = Iziet - funkcijas beigas.
- 7 = Ekrāna bloķēšana.
- 8 = Lai atbloķētu, pieskarieties displejam 10 sekundes.
- 9 = Ļauj iestatīt akustiskā signāla skaļumu un pēc izvēles skaņu, pieskaroties displejam.
- 9a = Ļauj izvēlēties mazgāšanu vai tvertnes iztukšošanu.

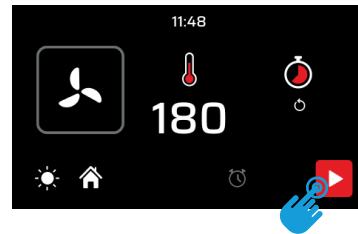
Taimera iestatīšana

- 10 = Palielināt vai samazināt laiku.
- 11 = Apstiprināt, kad ir iestatīts vēlamais laiks. Skaņas signāls norāda beigas.
- 12 = Apstiprināt un atgriezties sākuma lapā.

Funkcijas

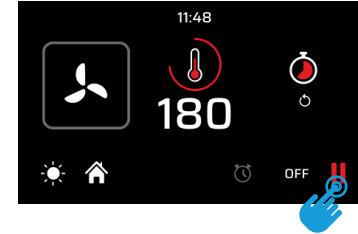
- 13 = Atlasīt gatavošanas funkciju.
- 13.1 = Gaisma (ieslēgta vai izslēgta).
- 13.2 = Sākums (atgriezieties sākuma ekrānā).
- 14 = Iestatīt gatavošanas temperatūru.
- 14a = Temperatūras iestatīšanai ir divas iespējas:
 - ritinot joslu
 - ar + vai -
 - Ar pogu (ja ir).
- 14b = Apstiprināt izvēli (opcija: apstiprināt, nospiežot pogu)
- 15 = Iestatīt gatavošanas laiku un ieprogrammēto palaišanu.
- 15a = Iestatīt gatavošanas laiku.
- 15b = Rāda gatavošanas beigu laiku.
- 15c = Iestatīt sākuma laiku.
- 15d = Apstiprināt iestatījumus.
- 15e = Ciparu tastatūra.
- 16 = Pēc 19' bezdarbības perioda cepeškrāsns displejs izslēdzas, lai taupītu enerģiju. To var aktivizēt ar vienu pieskārienu. Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā ir 0,5 W.

■ GATAVOŠANAS PROCESS



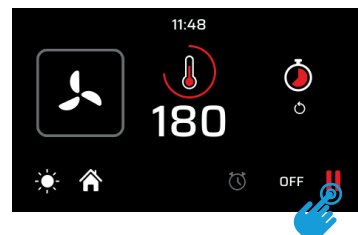
IESTATĪTAIS DOBUMS

Kad ir iestatīts dobums (gatavošanas funkcija, temperatūra un taimeris iestatīts), apstipriniet, lai sāktu priekšsildīšanu. Šajā brīdī displejs pārslēdzas uz priekšsildīšanas režīmu.



PRIEKŠSILDES FĀZE

- Ir četri līmeņi, kas ļauj uzraudzīt priekšsildīšanas procesu. Sarkanā daļa pakāpeniski palielinās, līdz tā aizpildīs displeju.
- Ja nav iestatīts gatavošanas laiks, gatavošanu var apturēt (PAUZE, nospiežot taustiņu) vai beigt, nospiežot OFF (izslēgt).

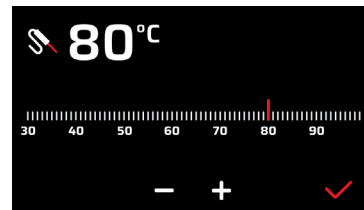


PRIEKŠSILDE PABEIGTA

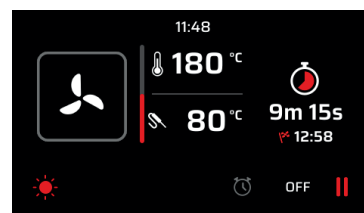
Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, displejs kļūst sarkans, norādot uz priekšsildīšanas fāzes beigām un gatavošanas fāzes sākumu. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad laiks ir pagājis.

■ GATAVOŠANA LV GAĻAS ZONDI

ZONDES TEMPERATŪRAS SELEKTORS



SILDĪŠANAS REŽĪMS LV ZONDI



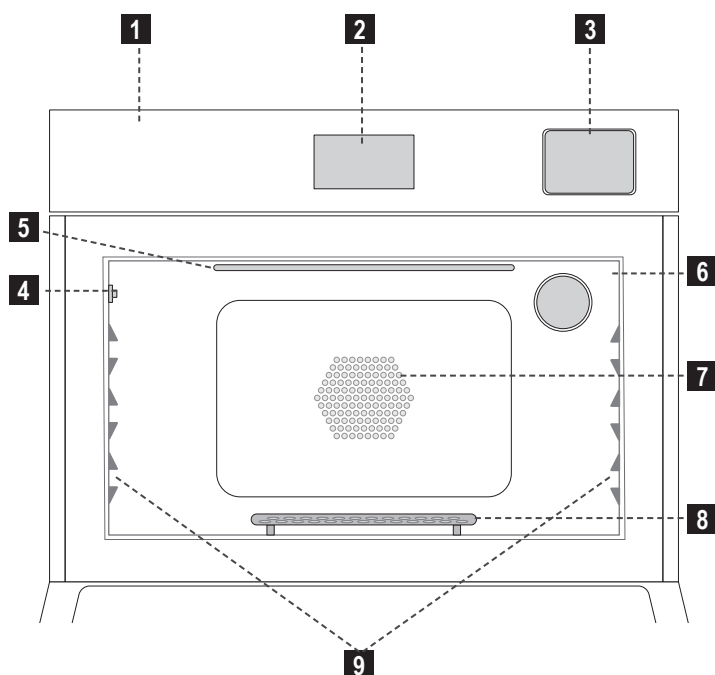
! Izmantojot temperatūras zondi, tiek parādīts zemāk esošais iestatīšanas lauks, un sildīšana beidzas, kad tiek sasniegta zondei iestatītā temperatūra.

UZMANĪBU: izmantojiet tikai šim izstrādājumam ieteikto temperatūras zondi

FUNKCIJU IKONA

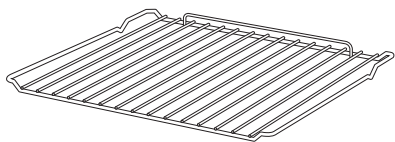
	Mikrovilņu krāsns funkcija Šī funkcija ir īpaši piemērota pārtikas vai gatavu ēdienu ātrai uzsildīšanai un atkausēšanai. Varat arī pagatavot dārzeņus, zivis, dažus desertus. Tas noder arī sviesta mīkstināšanai, šokolādes kausēšanai, smalku kūku atkausēšanai.
	Gatavošana ar vairākiem ventilatoriem (konvekcija) Šī ir funkcija, kas ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus vairākos līmeņos, nesajaucoties smaržām; var pagatavot ceptu lazanju, picu, kruasānus un briošus, pīrāgus, kūkas utt.
	Grila gatavošana ar aizvērtām durvīm Funkcija paredzēta ātrai un dziļai grilēšanai, gaļas apbrūnināšanai un cepšanai kopumā, filejai, florentīnas steikam, grilētām zivīm un arī grilētiem dārzeņiem. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā. Plānāku ēdienu pagatavošanai, kas novietoti grila centrālajā daļā, un maizes grauздēšanai.
	Gatavošana uz ventilācijas grila Īpaši ātra un dziļa ar ievērojamu enerģijas taupīšanu, šī funkcija ir piemērota daudziem ēdieniem, piemēram: cūkgaļas karbonādēm, desiņām, cūkgaļas vai jauktiem iesmiem, medījumiem, romiešu stila šokiem utt. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā.
	Tvaicēšana Šī ir funkcija, kas ļauj reģenerēt zemā temperatūrā vakuumā (sous vide) gatavotu pārtiku, saglabājot oriģinālās krāsas, viendabīgumu un mīkstu konsistenci. Lieliski piemērota dārzeņu, zivju un smalku ēdienu gatavošanai.
	Kombinēta tvaika + konvekcijas gatavošana Cepšanai ar tvaika priekšrocību. Izmantojiet šo funkciju, lai samazinātu gatavošanas laiku, vienlaikus saglabājot ēdiena vitamīnus un uzturvērtības. Lai to izmantotu, iestatiet temperatūru diapazonā no 130°C līdz 230°C.
	Kombinēta gatavošana ar tvaiku + mikrovilņu krāsni Tas ir vispiemērotākais veids, kā saglabāt tvaika gatavošanas priekšrocības, vienlaikus ietaupot laiku; īpaši piemērots risoto, dārzeņiem, flaniem, maltai gaļai, biezeņiem.
	Kombinēta konvekcija + mikrovilņu krāsns gatavošana Šī ir vispiemērotākā gatavošanas metode, lai ātri pagatavotu cūkgaļas un vistas cepeti, bet bez ēdiena izžūšanas. Laika ietaupījums sasniedz 40-50%.
	Kombinēta grila + mikrovilņu gatavošana Šis ir vispiemērotākais veids, kā īsā laikā pagatavot lielu daudzumu gratinētus ēdienus (piemēram, kartupeļus un sieru), ceptus makaronus, biežus dārzeņus. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā.
	Tvaika tīrīšanas cikls Šī ir īpaša programma, lai mīkstinātu cepeškrāsns iekšpusē nogulsņotos netīrumus un atvieglotu tīrīšanu, neizmantojot ķīmikālijas un abrazīvus līdzekļus. Ilgums ir 15 minūtes.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



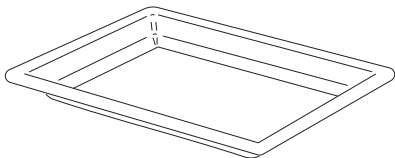
- 1 VADĪBAS PANELIS
- 2 TFT SKĀRIENJUTĪGS DISPLEJS
- 3 ŪDENS PAPLĀTE
- 4 TEMPERATŪRAS ZONDES KONTAKTLIGZDA
- 5 GRILS
- 6 CEPEŠKRĀSNS SPULDZE
- 7 VENTILATORA UN KONVEKCIJAS PRETESTĪBA
- 8 KATLS LV VĀKU
- 9 GRILA BALSTI

- Komplektācijā iekļautie piederumi



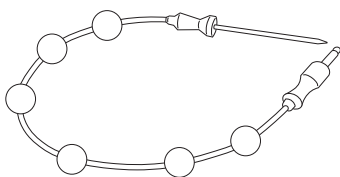
Grils

Katliem, paplātēm un cepešiem



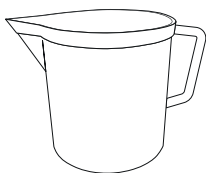
Stikla pilēšanas paplāte

To izmanto gatavošanas režīmā mikroviļņu krāsnī



Termozonde

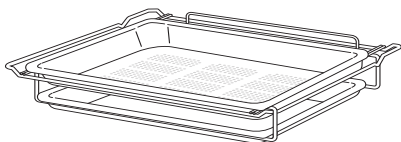
Ēdienu sildīšanai un gatavošanai, izvēloties iekšējo temperatūru



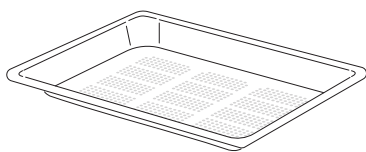
Krūze

Tvertnes piepildīšanai ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku un ūdens savākšanai, to iztukšojot

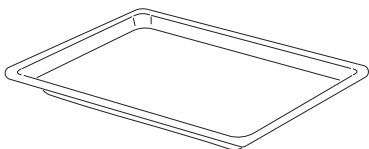
- Tvaika gatavošanas komplekts



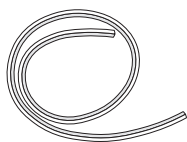
Atbalsts 2 speciālām paplātēm:



Perforēta pilienu paplāte, ļauj tvaikam nokļūt līdz ēdienam



Sekla pilēšanas paplāte, lai savāktu kondensāta ūdeni, kas pil uz leju



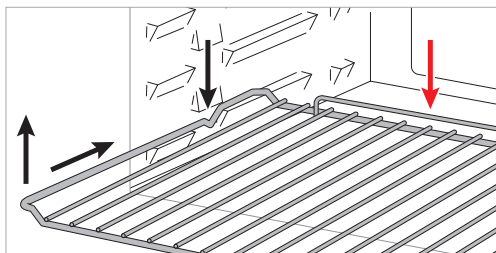
Silikona caurule, kas izmantojama kopā ar krūzi tvertnes iztukšošanai

- Piederumu izmantošana

Grils

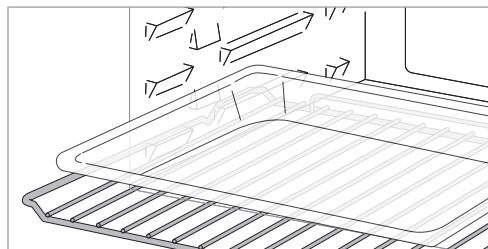
Paceliet grila priekšpusi un spiediet to uz iekšu, lai pārvarētu stūri. Izvēlieties vēlamo līmeni, kas piemērots gatavošanas funkcijai.

Piezīme: ar sarkano bultiņu norādītā barjera ir vērsta uz augšu un parāda režģa aizmuguri.



Pyrex stikla paplāte

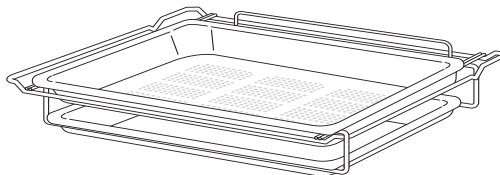
Lietojot stikla pilēšanas paplāti, nolieciet to uz grila.



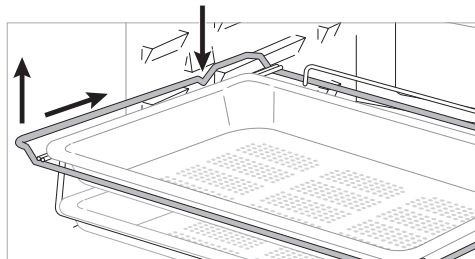
Gatavošana ar tvaiku

Perforēta pilināšanas paplāte:

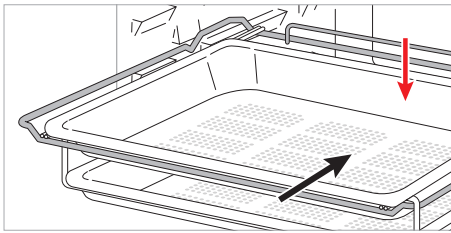
Levītojiet pilēšanas paplāti rāmī, kā parādīts attēlā.



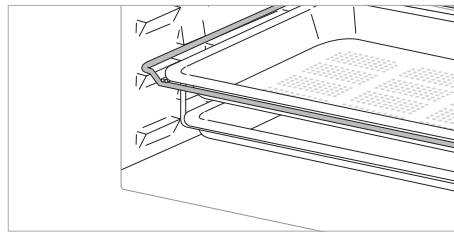
Paceliet rāmja priekšpusi un iespiediet to, lai slīdētu ap stūri. Paceliet rāmja priekšpusi un iespiediet to, lai slīdētu ap stūri.



Piezīme: ar sarkano bultiņu norādītā barjera ir vērsta uz augšu un parāda režģa aizmuguri.



Pilnīgs rāmis ar ievietotu pilēšanas paplāti



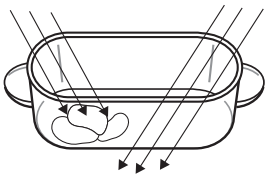
■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Mikroviļņu krāsns



Darbība

Cepeškrāsnī atrodas magnetrons, kas pārveido strāvu elektromagnētiskos viļņos. Šie viļņi tiek vienmērīgi sadalīti gatavošanas nodalījumā, un tos atspoguļo arī metāla sienas. Tādā veidā tie sasniedz ēdiena no visām pusēm. Lai mikroviļņi sasniegtu traukus un iekļūtu tajos, ir svarīgi izmantot mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus, piemēram, porcelānu, stiklu, kartonu, plastmasu, bet ne metālu.

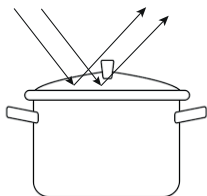
PIEZĪME: ierīces komplektācijā iekļautos metāla piederumus var izmantot arī kombinētajām funkcijām ar mikroviļņu krāsnīm. Neaizmirstiet, ka virspusē nenovietojiet metāla plāksnes vai konteinerus vai konteinerus ar metāla rotājumiem, jo tie var radīt dzirksteles. Molekulas, kas veido pārtiku, īpaši ūdens, iekustina mikroviļņi (apmēram 2,5 miljardus reižu sekundē). Tādējādi rodas siltums, kas izplatās uz iekšu no trauku malām. Tādējādi sildīšana notiek gandrīz vienlaikus visiem cepeškrāsnī ievietotajiem ēdieniem.



Priekšrocības

Parasti ēdiena var pagatavot mikroviļņu krāsnī, nepievienojot vai ar nelielu šķidruma vai tauku pievienošanu.

Mikroviļņu ražošana beidzas, kad pārtraucat gatavot vai atverat ierīces durvis. Gatavošanas laikā aizvērtās un neskartās durvis nodrošina pietiekamu aizsardzību pret iespējamu mikroviļņu izplūšanu.



PIEZĪME: neaizmirstiet NEDARBINĀT cepeškrāsnī tukšu ar mikroviļņiem: kombinētajos režīmos priekšsildīšanas laikā mikroviļņi netiek aktivizēti, un tāpēc ēdiena var ievietot šīs fāzes beigās.

- NODERĪGI PADOMI

Vispārīga informācija:

Pirms gatavošanas izņemiet pārtiku no folijas iesaiņojuma vai metāla traukiem. Pēc ierīces izslēgšanas atstājiet ēdiena uz dažām minūtēm (skatiet tabulas: nostāvēšanas laiks).

Gatavošana:

Ja iespējams, pagatavojiet ēdiena, pārklājot to ar materiālu, kas piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī (piem., folija, vāki). Gatavojiet ēdiena bez pārsega, ja vēlaties saglabāt garšu. Nepārgatavojiet ēdienus, iestatot pārāk lielas jaudas un laika vērtības. Pārtika vietām var izžūt, piedegt vai aizdegties.

Neizmantojiet ierīci, lai pagatavotu olas ar čaumalām vai gliemežus, jo tie var pārsprāgt. Ceptu olu gadījumā vispirms sadurstat dzeltenumus.

Ēdienus ar "mizu" vai "čaumalu", piemēram, kartupeļus, tomātus, desas pirms gatavošanas vairākas reizes saduriet ar dakšiņu, lai tie nepļīstu.

Atdzesētiem vai saldētiem ēdieniem iestatiet ilgāku gatavošanas laiku.

Ēdieni, kuros ir mērce, ik pa laikam jāapmaisa.

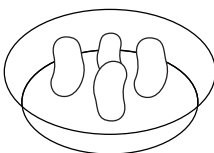
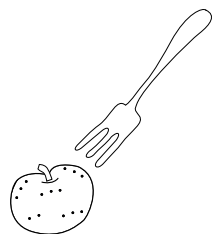
Dārzeņi, kuriem ir stingra tekstūra, piemēram, burkāni, zirņi vai ziedkāposti, jāvēdina, pievienojot ūdeni.

Lielākus gabalus apgrieziet pēc gatavošanas puslaika.

Ja iespējams, sagrieziet dārzeņus līdzīga izmēra gabaliņos. Ja gatavojat vairākas vienas un tā paša ēdiena porcijas, piemēram, vārītus kartupeļus, sakārtojiet tos riņķī traukā vienmērīgai gatavošanai. Izmantojiet platus šķīvjus. Neizmantojiet porcelāna, keramikas vai māla traukus ar maziem caurumiem, piemēram, nelakotiem rokturiem vai apakšdaļu. Mitrums, kas nonāk caurumos, karsējot var izraisīt šādu trauku plaisāšanu.

Gaļas, mājputnu, zivju atkausēšana:

Novietojiet saldētu pārtiku uz apgāztas apakšasītes ar trauku zem tās vai uz piemērota piederuma, kas ļauj šķidrumam nesaskarties ar pārtiku, nepiesārņojot cepeškrāsnī. Apgrieziet ēdiena pēc atkausēšanas puslaika. Ja iespējams, sadaliet un pēc tam noņemiet visus gabalus, kas sākuši atkausēties.



- Mikroviļņu krāsns virtuves trauki/materiāli

	Mikroviļņu krāsns			Cepeškrāsns/ grils
	Atkausēšana	Uzsildīšana	Gatavošana	
• Karstumizturīgs stikls un porcelāns (bez metāla detaļām, piemēram, Pyrex, karstumizturīgs stikls)	•	•	•	•
• Ugunsdrošs stikls un porcelāns 1)	•	-	-	-
• Cepšanas paplātes, stikls un stikla keramika no karstumizturīga/saldizturīga materiāla (piem., Arcoflam)	•	•	•	•
• Keramikas 2), māla trauki 2)	•	•	•	-
• Karstumizturīga plastmasa līdz 200°C 3)	•	•	•	-
• Kartons, papīrs	•	-	-	-
• Pārtikas plēve	•	-	-	-
• Mikroviļņu krāsnī droši gatavošanas maisiņi 3)	•	•	•	-
• Universāli virtuves trauki no metāla, piem., emalja, čuguns	-	-	-	•
• Paplātes krāsotas melnā krāsā vai ar silikona pārklājumu 3)	-	-	-	•
• Salda lapa	-	-	-	•
• Iepakoti gatavie ēdieni	•	•	•	•

Gatavie ēdieni:
Gatavos ēdienus, kas atrodas metāla traukos vai plastmasas traukos ar metāla vākiem, var atkausēt vai uzsildīt mikroviļņu krāsnī tikai tad, ja šie trauki ir skaidri marķēti kā piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī, un novietojot tos uz stikla PYREX pilēšanas paplātes
Jums jāievēro ražotāja norādījumi, kas uzdrukāti uz iepakojuma (piemēram, noņemiet metāla vāciņu un caurduriet plastmasas plēvi).
1. Bez sudraba, zelta, platīna vai metāla apšuvuma/rotājumiem
2. Bez kvarca vai metāla sastāvdaļām vai emaljām, kas satur metālus
3. Izpildiet ražotāja norādījumus.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Tvaicēšana

- PRIEKŠROCĪBAS
Tvaika cepeškrāsnij ir daudz priekšrocību, piemēram, tā ļauj gatavot gan diētisku, gan veselīgu ēdienu. Gatavošana notiek caur mitru siltumu, ko rada pats ūdens. Tas nozīmē, ka ēdiena gatavošana nenotiek pārāk augstā temperatūrā, lai gan minerālvielas, gan vitamīni saglabātos nemainīgi. Šis process arī garantē nevarojamu jebkura veida ēdiena garšas un aromāta saglabāšanu. Viens aspekts, ko nevajadzētu novērtēt par zemu, ir fakts, ka, pateicoties vārīšanai ar tvaiku, jums ir iespēja neizmantot dažādu veidu garšvielas, eļļas un, galvenais, taukus. Šo iemeslu dēļ tas ir labākais gatavošanas veids dārzeniņiem, kā arī zivīm, kas spēj lieliski saglabāt to uzturvērtības principus. Savukārt gaļai šāds gatavošanas veids ir mazāk piemērots. Lai gaļa būtu labi pagatavota, tai ir nepieciešama daudz augstāka temperatūra, kas ļauj neizkļedēt tā saucamās sulas. Izmantojot gatavošanu ar tvaiku, visi ēdieni ir garšīgi, pat ja tie ir viegli un gandrīz pilnīgi bez garšvielām. Tāpēc tas ir ideāls risinājums tiem, kas vēlas ievērot veselīgu un sabalansētu dzīvesveidu pat pie galda.

- DARBĪBA
Lai gatavotu ar tvaiku, tvertne ir jāpiepilda vismaz līdz iecirtumam, kas apzīmē minimālo ūdens daudzumu. Lai to izdarītu, nospiediet atvilktni (ielādēšanas paplāti), kas atrodas uz priekšējā vadības paneļa, lai tā nofiksētos atpakaļ; pēc tam noņemiet to, velkot, līdz tā apstājas. Pēc tam ielejiet ūdeni atvilktnē ar graduēto krūzi un ievērojiet displejā redzamo ikonu. Kad paplāte ir izņemta, displejā parādās:

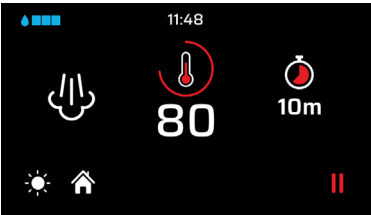


Tajā pašā laikā iedegsies arī segmenti, kas attiecas uz ūdens līmeni. **Izmantojiet**



tikai aukstu krāna ūdeni; nekad neizmantojiet filtrētu (demineralizētu) vai destilētu ūdeni, minerālūdeni vai citus šķidrumus.

- PIEZĪME
Ja vēlaties iestatīt gatavošanu ar tvaiku un cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par vēlamo, jums būs jāgaida, līdz dobums atdziest (par to liecina sloksņu kustība uz leju, kas norāda temperatūru displeja centrālajā zonā). Ir iespējams iestatīt gatavošanas ilgumu, bet laiks tiks skaitīts tikai pēc cepeškrāsns atdzišanas. Lai nekavējoties sāktu gatavošanu, iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par dobuma temperatūru. (PIEZĪME: gatavošanai ar tvaiku maksimālā temperatūra ir 100°C).



- UZMANĪBU!**
- Neleļiet ūdeni tieši sildītājā, kas atrodas cepeškrāsns apakšā.
 - Neleļiet ūdens paplātē uzliesmojošus šķidrumus vai spirtu.
 - Uzpildes laikā, palielinoties līmenim, funkcionālo ikonu displejā pakāpeniski iedegas minimālais, vidējais un visbeidzot maksimālais segments. Akustiskais signāls tiek izdots arī tad, kad iedegas maksimālais segments.
 - **NELEJĒT VAIRĀK ŪDENS PĒC TAM, KAD CEPEŠKRĀSNS SIGNALIZĒ, KA TVERTNE IR PILNA.**
 - **LIEKAIS ŪDENS NONĀKS TIEŠI CEPEŠKRĀSNS DOBUMĀ UN NO ŠĒJENES ĀRPUS IERĪCES.**
 - Izņemiet ūdeni no dobuma ar sūkli vai drānu.
 - Pēc uzsildīšanas aizveriet atvilktni, līdz atskan klikšķis, kas to notur aizvērtu: pārbaudiet, vai no displeja pazūd uzraksts **TANK**.

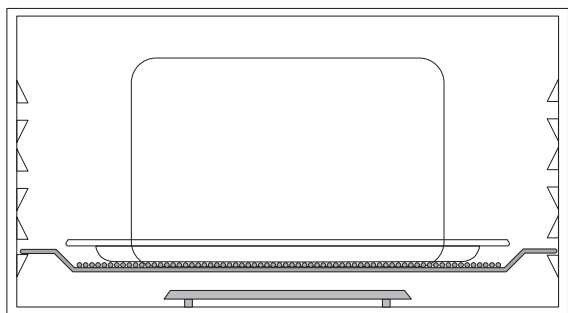
■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta grila + mikroviļņu krāsns gatavošana



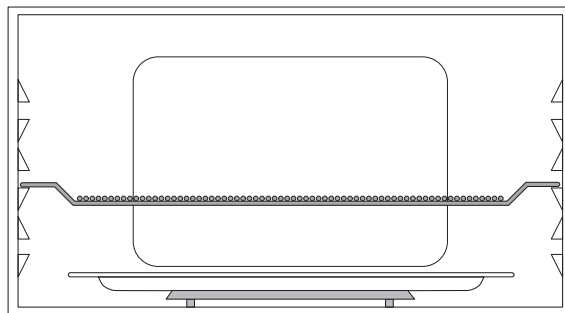
Vispārīgs padoms: termostatom jābūt iestatītam uz 180°C.

Novietojiet lielus traukus vai katlus apakšā, zemākus katlus augšējos līmeņos (skatiet 2 ieteikumus attēlos). Ja ēdiens tiek likts tieši uz grila, novietojiet zem tā pyrex pilēšanas paplātes, lai savāktu taukus un gatavošanas sulas. Pārbaudiet gatavošanu: apgrieziet vai pagrieziet gabalus un/vai mainiet iestatījumus pēc vajadzības.

Ēdiena veids	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Lazanja	1100 g	500 W	180	25 - 35	Pyrex katls ar svaigu pastu
Romiešu stila ģoki	600 g	500 W	180	15 - 18	pyrex katls
Gratinēti makaroni	1200 g	500 W	180	10 - 12	vispirms jāizvāra makaroni
Ziedkāposti bešamela mēr-cē	1000 g	800 W	180	13 - 18	laiks ar svaigiem dārzeņiem
Gratinēti tomāti	800 g	500 W	180	15 - 20	vēlams, lai tie būtu vienāda izmēra
Pildīti pipari	1400 g	800 W	180	20 - 25	vēlams, lai tie būtu vienāda izmēra
Baklažāni ar parmezānu	1300 g	500 W	180	18 - 23	iepriekš gatavoti baklažāni
Gratinēti kartupeļi	1100 g	800 W	180	18 - 23	pireksa katls
Vistas gabaliņi	1200 g	500 W	180	30 - 35	gatavošanas puslaikā apgriezt
Iesmi	600 g	500 W	180	18 - 23	gatavošanas puslaikā apgriezt



Augstu ēdienu gatavošana



Zema ēdiena gatavošana

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta konvekcija + mikroviļņu krāsns gatavošana



Vispārīgi padomi

Novietojiet lielus traukus vai katlus apakšā, zemu katlu augšējos līmeņos. Ja ēdiens tiek likts tieši uz grila, novietojiet zem tā pyrex pilēšanas paplātes, lai savāktu taukus un gatavošanas sulas. Pārbaudiet gatavošanu: apgrieziet vai pagrieziet gabalus un/vai mainiet iestatījumus pēc vajadzības.

Ēdiena veids	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Vista (vesela)	1200 g	500 W	200	35 - 40	apsmērēt ar eļļu un apgriezt pēc gatavošanas puslaika
Cepta liellopa gaļa (bez kauliem)	900 g	270 W	200	25 - 30 35 - 40	pienācīgi gatavota, lai nebūtu sārta
Cūkas stilbs	1000 g	270 W	180	30 - 35	apsmērēt ar eļļu un apgriezt pēc gatavošanas puslaika
Viltotais zaķis	900 g	500 W	180	20 - 25	gatavošanas puslaikā apgriezt
Veselas zivis	1200 g	270 W	210	30 - 35	vēlams izmantot cepamo papīru (papīra kornete)
Saldēti burgeri	4x100 g	270 W	220	20 - 25 30 - 35	iekšpusē sārta labi cepti gatavošanas puslaikā apgriezt
Saldēta pica Ø 28 cm	350 g	270 W	230	18 - 23	
Saldēta amerikāņu pica	450 g	270 W	230	23 - 27	

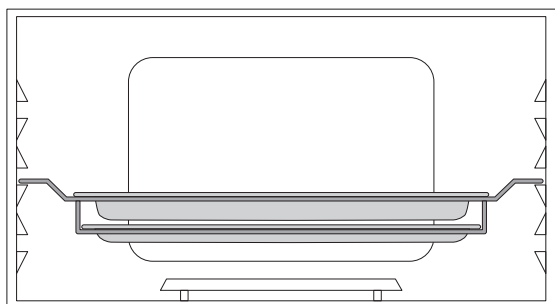
■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta tvaicēšana + konvekcijas gatavošana



Vispārīgi padomi

Gatavojot ar tvaiku, ēdiens ir jāpaceļ no trauka apakšas, lai tas netiktu iegremdēts kondensāta ūdenī. Izvēlieties piemērotāko no konfigurācijām, kas parādītas lapas apakšā, pamatojoties uz pārtikas produktu daudzumu un lielumu.

Ēdiena veids	Daudzums	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Vista (vesela)	1200 g	200	65 - 70	apsmērēt ar eļļu
Vistas krūtiņas	350 g	130	25 - 30	
Pīle (vesela)	2000 g	180	130 - 150	
Cepta liellopa gaļa	1000 g	210	45 - 50 65 - 70	iekšpusē sāta labi cepta
Cepta cūkgaļa	1000 g	180	80 - 100	apsmērēt ar eļļu
Zivis (piemēram, forele)	1500 g	180	30 - 35	3 -4 zivis
Tunča steiki	1200 g	180	40 - 45	4-6 šķēles
Sparģeļi (zaļi)	400 g	130	30 - 40	baltie sparģeļi pagatavojas īsākā laikā (20-30 min)
Burkāni	300 g	130	30 - 40	
Baltmaize	1000 g	180	45 - 60	2 gabali, 500 grammi



■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Kombinēta gatavošana, izmantojot tvaicēšanu + mikroviļņu krāsni



Vispārīgi padomi

Pārbaudiet gatavošanu: apgrieziet vai pagrieziet gabalus un/vai mainiet iestatījumus pēc vajadzības.

Ēdiena veids	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda	Temp. (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Risoto	500 g	500 W	98	11 - 14	izmantojiet Pyrex katlu nekavējoties pievienojiet buljonu traukā (ar rīsiem vienāds svars)
Zivis (jūras plaudis, jūras asaris)	800 g	270 W	85	5 - 6	ieeļļot perforēto pilēšanas paplāti pirms ziv- ju ievietošanas, dažās vietās caurdurt ādu
Gameles / rīvmaizē apvārtītas gameles	500 g	270 W	85	2 - 3	
Kartupeļi - burkāni - cukini	600 g	500 W	90	5 - 6	nomizot kartupeļus un sagriezt dārzeņus parastos gabaliņos
Ziedkāposti / brokoļi	500 g	500 W	95	6 - 8	sagriezt parastos gabaliņos
Viltotais zaķis	900 g	500 W	90	10 - 12	

■ TĪRĪŠANA - KOPŠANA - APKOPE



Tīrīšana

UZMANĪBU!

Skatiet drošības nodaļas.

- Notīriet iekārtas priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas samitrināta siltā ziepjūdenī.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parasto tīrīšanas līdzekli.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsns iekšpusi. Tādā veidā traipus var vieglāk noņemt.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet cepšanas piederumus un ļaujiet tiem kārtīgi nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu, kas samitrināta siltā ziepjūdenī

Nerūsējošā tērauda detaļas

- Cepeškrāsns durvis tīriet tikai ar mitru sūkli.
- Nosusiniet to ar mīkstu drānu.
- Izvairieties no tērauda vates, skābju vai abrazīvu izstrādājumu izmantošanas, kas var sabojāt cepeškrāsns virsmu.
- Notīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot tos pašus piesardzības pasākumus.

Durvju blīves tīrīšana

- Regulāri pārbaudiet durvju blīvi. Durvju blīve atrodas ap cepeškrāsns dobuma rāmi.
 - Neizmantojiet ierīci, ja durvju blīve ir bojāta.
 - Sazinieties ar apkalpošanas centru.
- Lai notīrītu durvju blīvi, lūdzu, skatiet vispārīgo tīrīšanas informāciju.

Tvaika tīrīšanas cikls

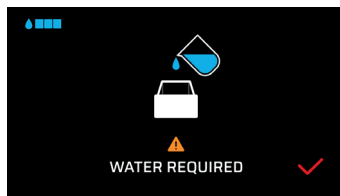
- Šajā procedūrā tiek izmantots tvaiks, kas palīdz noņemt no cepeškrāsns taukus un pārtikas paliekas.

1. Iestatīt funkciju - **Tvaika tīrīšanas cikls**.
2. Piepildiet tvertni ar atbilstošu krūzi.
3. Cikla temperatūra būs 90°C un ieteicamais ilgums ir 15 minūtes.
4. Pēc tīrīšanas cikla ļaujiet ierīcei atdzist.
5. Pēc atdzesēšanas notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.

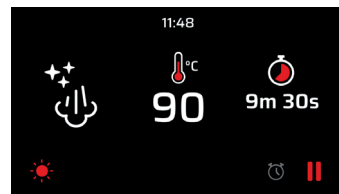
1



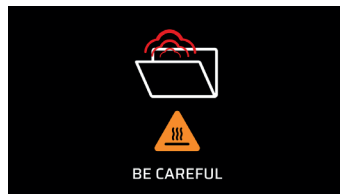
2



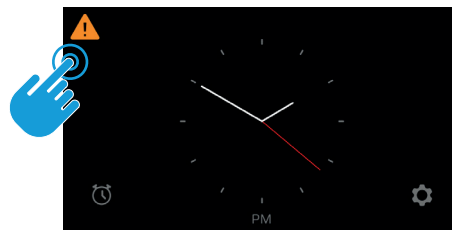
3



4



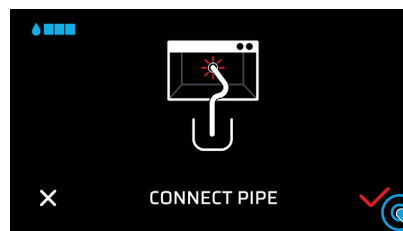
- Tvertnes iztukšošana un mazgāšana



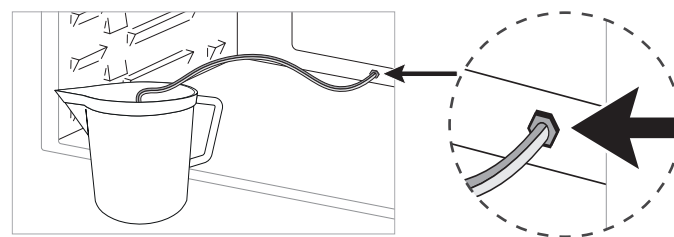
Pirmās ieslēgšanas reizē displejā parādās dzeltenais brīdinājuma trīsstūris. Atverot durvis un pieskaroties tam, displejā tiks parādīts ziņojums



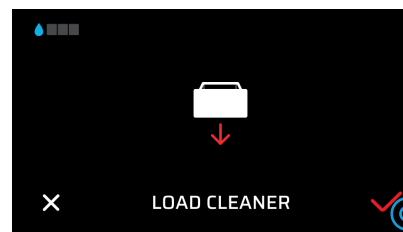
Ja nevēlaties mazgāt, vienkārši pieskarieties simbolam X, un dzeltenais trīsstūris pazūd; mazgāšanu būs iespējams veikt, izvēloties attiecīgo taustiņu pēc iestatījumu izvēlnes atvēršanas. Savukārt, ja vēlaties turpināt mazgāšanu, nospiediet apstiprinājuma taustiņu, un tiks parādīts displejs



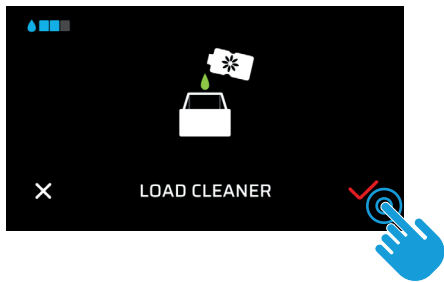
Lai to izdarītu, uzlieciet komplektācijā iekļauto gumijas cauruli uz metāla snīpja, kas izvirzīts no gatavošanas kameras aizmugures sienas zem perforētās zonas. Ielieciet otru caurules galu savākšanas traukā ar ietilpību 1L (piemēram, komplektā iekļautajā krūzē). Šajā brīdī nospiediet iztukšošanas apstiprinājuma pogu (sūknis sāk darboties).



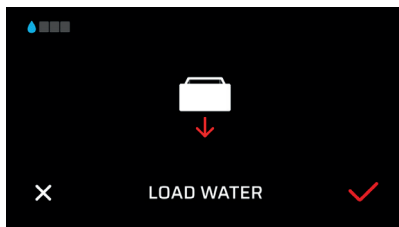
Pēc tvertnes iztukšošanas parādās norāde, ka jāiepilda atkaļķošanas šķīdums (5% citronskābe vai atkaļķošanas līdzekļa iepakojums kafijas automātiem vai gludekļiem). Pilnīgai tīrīšanai izmantojiet 1L šķīduma.



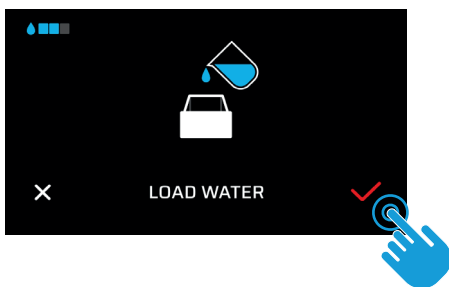
Atverot atvilktni un apstiprinot, attēls kļūst:



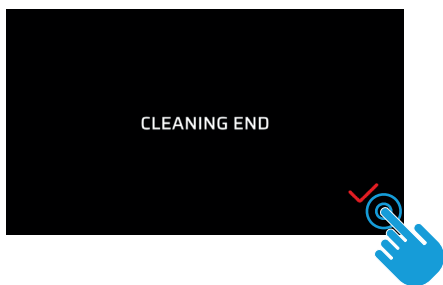
Nospiežot apstiprinājumu, sūknis tiek restartēts un tvertne un ūdens kontūrs tiek izmazgāti. Kad tvertne ir tukša, tā ir jāizskalo ar ūdeni (atkal 1L): displejā tiek rādīts:



Atkal atverot atvilktni un apstiprinot, displejā tiek rādīts:

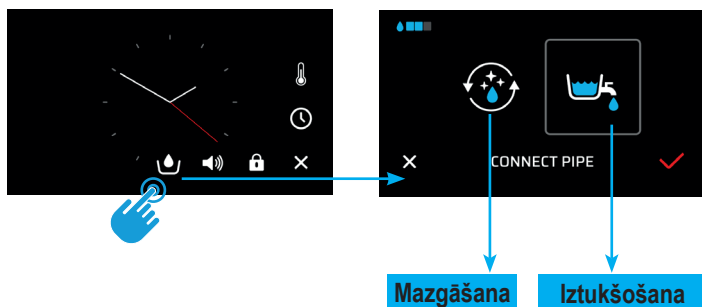


Pilnībā piepildiet tvertni un nospiediet apstiprinājuma pogu, lai palaistu sūkni un sāktu galīgo iztukšošanu. Beigās (darbība ilgst apmēram desmit minūtes) displejā tiek rādīts:

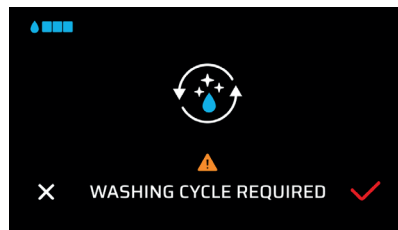


Kad mazgāšana ir pabeigta, nospiežot apstiprinājuma pogu, jūs varat sākt lietot ierīci kā parasti.

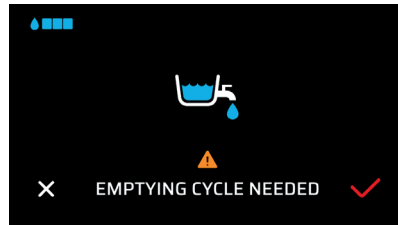
Tvertni var mazgāt un iztukšot jebkurā laikā, pieklūstot attiecīgajai izvēlei, nospiežot iestatīšanas pogu



Brīdinājumu nozīme, kas attiecas uz ūdens kontūru



Šis brīdinājums parādās ik reizi, kad cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Tam ir tikai informatīvs raksturs un tas ļauj normāli lietot ierīci pat tad, ja to nemazgājat.



Šis brīdinājums parādās 7 dienas pēc pēdējās tvertnes uzpildīšanas un aicina to iztukšot, lai izvairītos no ūdens bojāšanās. Tam ir tikai informatīvs raksturs un tas ļauj normāli lietot ierīci pat tad, ja to neiztukšojat.

Tomēr ieteicams iztukšot tvertni pēc katras gatavošanas reizes, lai nākamo sāktu ar svaigu ūdeni.



Šis brīdinājums parādās pēc tam, kad katls ir darbojies 80 stundas (tvaika un kombinētās tvaika funkcijas). No šī brīža var veikt vēl tikai 10 gatavošanas ciklus ar tvaiku: pēc tam, ja mazgāšana netiek veikta, var izvēlēties tvaika funkcijas, bet palaižot parādīsies kļūdas ziņojums un gatavošana nesāksies.

■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Padomi cepeškrāsns un priekšējā paneļa tīrīšanai

KRĀSNS

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS METODE	BRĪDINĀJUMI
Cepeškrāsns iekšpuse priekšpuse un durvis	Cepeškrāsns ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Netīrumus ir vieglāk notīrīt, izvairoties no atkārtotiem piedegumiem augstā temperatūrā. Ņemiet visas noņemamās daļas un mazgājiet tās atsevišķi ar siltu ūdeni un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Gatavošanas kameru var tīrīt ar mīkstu drāniņu, kas samērcēta silta ūdens un amonjaka šķīdumā, pēc tam noskalot un nosusināt. Notīriet ierīces priekšpusi un durvju blīves virsmas ar mīkstu drāniņu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.	Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus. Cepeškrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.
Paplāte	Iegremdējiet silta ūdens un maigu ziepju šķīdumā. Pēc mazgāšanas nosusināt.	Tūlīt pēc lietošanas ņemiet pārtikas atliekas.
Režģi	Tīriet ar siltu ūdeni un neabrazīviem mazgāšanas līdzekļiem vai piemērotu attaukošanas līdzekli.	Ja ir iesēdušies un sacietējuši netīrumi, pirms režģu tīrīšanas vēlams atstāt režģus dažas stundas iemērcētus.

PRIEKŠĒJAIS PANELIS

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS METODE	BRĪDINĀJUMI
Tērauda virsma	Notīriet detaļas ar siltu ūdeni un nekodīgu šķidru mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet ar mīkstu vai mikrošķiedras drānu.	Spožumu saglabā periodiska tīrīšana ar īpašiem produktiem, kas parasti ir pieejami tirgū. Nekad neizmantojiet abrazīvus pulverus.
Krāsotas virsmas	Lai saglabātu krāsoto detaļu īpašības, ir nepieciešams tās bieži tīrīt ar ziepjūdeni.	Izvairieties no skābu vai sārmu vielu (etiķa, citronu sulas, sāls, tomātu sulas u.c.) atstāšanas uz krāsotajām daļām un mazgājiet tās, kad krāsotās daļas vēl ir karstas.

■ TĪRĪŠANA UN APKOPE
Spuldzes nomaīņa

- UZMANĪBU!**
Pirms spuldzes maiņas:
pirms spuldzes nomaīņas pārliecinieties, vai armatūra ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
Uzmanību: spuldze un luktura stikla vāciņš var būt karsti. Ielieciet mīkstu drānu ierīces iekšpuses apakšdaļā. Tādējādi tiek novērsts spuldzes stikla vāka un dobuma bojājumus. Vienmēr izmantojiet viena veida spuldzi.
- Spuldzes nomaīņa**
Pagrieziet spuldzes stikla vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai to noņemtu.
 - Notīriet stikla vāku.
 - Nomainiet spuldzi ar piemērotu 25 W halogēna spuldzi.
 - Uztādiet atpakaļ stikla vāku.

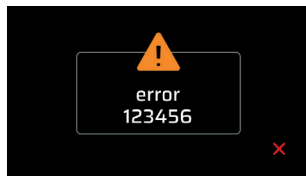
■ PROBLĒMU NOVĒRŠANA
Vispārīgas problēmas

-  **UZMANĪBU!**
- Garantijas laikā remontu drīkst veikt tikai pilnvarotais pēc pārdošanas serviss vai ieslēdzot atbilstošo slēdzi
 - Pirms remonta veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, t.i., atvienojiet strāvas vadu vai ieslēdziet atbilstošo slēdzi.
 - Neatļauta iejaukšanās un remontdarbi var izraisīt elektriskās strāvas triecienus vai īssavienojumu, tāpēc neveiciet tos. Atstājiet šos darbus pilnvarotu tehniķu ziņā.
 - Nelielu traucējumu gadījumā varat mēģināt atrisināt problēmu, ievērojot instrukcijās sniegtos padomus.
 - Palīdzības dienesta iejaukšanās garantijas laikā nav bezmaksas, ja iekārta nedarbojas nepareizas lietošanas rezultātā.
 - Kļūdu novēršanas vai sūdzību, kas radušās nepareizas lietošanas vai uzstādīšanas rezultātā, izskatīšanas darbības garantijas ietvaros netiks veiktas. Garantijas izmaksas sedz lietotājs.

■ PROBLĒMU NOVĒRŠANA
Kļūdu ziņojumi

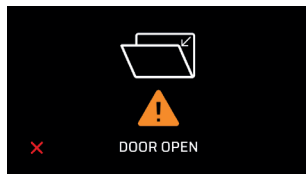
Sistēmas kļūdas
Anomālijas gadījumā displejā parādās šādas kļūdas:

Apraksts	Kļūdas kods
Dobuma zonde pārtraukta	00
Dobuma zondes īssavienojums	01
Katla zonde pārtraukta	02
Katla zondes īssavienojums	03
Gaļas zonde pārtraukta	04
Gaļas zondes īssavienojums	05
Pārkaršana	08
Katls nesilda	09
Sūkņi nedarbojas	10
Iztukšošanas kļūda	14
Nepieciešams mazgāt ūdens kontūru	15
Tangenciālais ventilators nedarbojas	16
Komunikācijas kļūda	20



Kļūdas gadījumā atvienojiet un atkārtoti pievienojiet ierīci. Ja kļūda atkārtojas, būs nepieciešama pilnvarota tehnika iejaukšanās.

BRĪDINĀJUMS PAR ATVĒRTĀM DURVĪM (KAD NOTIEK GATAVOŠANA)

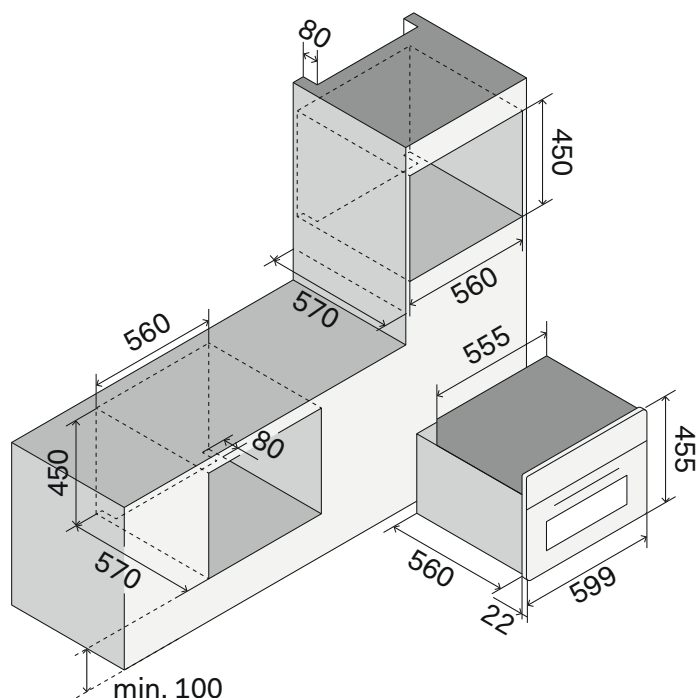


Aizveriet cepeškrāsns durvis.

UZSTĀDĪŠANA - Uzstādīšanas instrukcijas

! Datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns durvju malas un parādīta 1. lpp., datu plāksnīte ir redzama ar atvērtām durvīm, tajā ir visi uzstādīšanai nepieciešamie dati, piemēram: ierīces modelis, nominālais spriegums un absorbcija. Vispirms izmēriet un pārbaudiet nišu mēbeļu padziļinājumam, kam precīzi jāatbilst A attēlā redzamajiem izmēriem. Pārļiecinieties, vai mēbeļu polsterējums, finieris vai citas daļas ir pielīmētas ar karstumizturīgu līmi (150°C). Ja pārklājums vai līme nav karstumizturīgi, pārklājums var deformēties vai atdalīties, īpaši šaurākajās mēbeļu vietās. Pārļiecinieties, vai skapim, kas paredzēts cepeškrāsns ievietošanai, ir cietā pamatnes un tas var izturēt ierīces svaru. Komplektā ir visas skrūves un piederumi, kas nepieciešami cepeškrāsns piestiprināšanai pie korpusa.

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



UZSTĀDĪŠANA - Elektrības pieslēgums



Sekojošās instrukcijas ir paredzētas kvalificētam personālam, kurš parūpēsies par iekārtas uzstādīšanu, regulēšanu un tehnisko apkopi un nodrošinās, lai šīs darbības notiktu pēc iespējas pareizi un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Svarīgi: jebkura regulēšana, apkope utt. jāveic pēc elektrības kontaktdakšas atvienošanas no ierīces.

Uzstādīšanas noteikumi

Šis aprīkojums atbilst šādām direktīvām:

DIREKTĪVA 2002/96/EK

ZEMA SPRIEGUMA DIREKTĪVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNĒTISKĀS SAVIETOJAMĪBAS DIREKTĪVA 2014/30/ES

REGULA N. 1935/2004 (kontakts ar pārtiku).

Uzstādīšanai jānotiek meistarīgi un pilnībā ievērojot spēkā esošos elektroinstalācijas noteikumus.

Pretējā gadījumā ražotājs atsakās no visas atbildības.

Šajā bukletā jūs atradīsiet arī savas ierīces elektroinstalācijas shēmu.

Ierīces ir paredzētas pieslēgšanai spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes.

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārļiecinieties, vai:

- elektromagnētiskā slēdža vai kontaktligzdas raksturlielumi var izturēt ierīces slodzi (skatīt datus uz tehnisko datu plāksnītes);

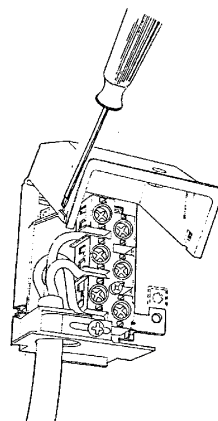
- barošanas sistēmai jābūt aprīkotai ar efektīvu zemējuma savienojumu.

Ierīce tiek piegādāta ar kabeli bez kontaktdakšas: pieslēgšana jāveic, paturot prātā, ka dzeltenzaļais kabelis ir zemējuma vads un to nekādā gadījumā nedrīkst pārtraukt.

Strāvas kontaktlīdžai jābūt redzamai un sasniedzamai, lai ierīci varētu viegli atvienot no elektrotīkla.

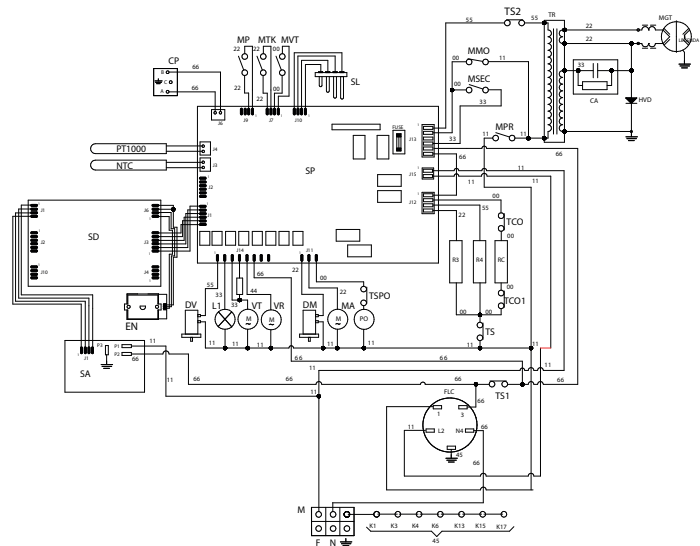
Lai izveidotu tiešu savienojumu ar tīklu, ir nepieciešams:

- drošības vārsts un sadzīves sistēma var izturēt ierīces slodzi (skatīt tehnisko datu plāksni);
- elektroapgādes sistēma ir aprīkota ar efektīvu zemējuma savienojumu;
- daudzpolārā kontaktlīdžda vai slēdzis ar vismaz 3 mm atvērsumu ir viegli pieejama pēc ierīces uzstādīšanas;
- saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem ir iestrādāts stacionārs tīkla atvienošanas slēdzis.



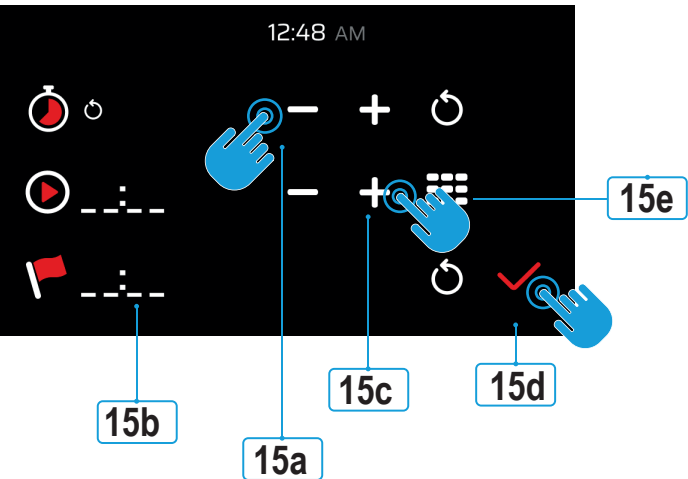
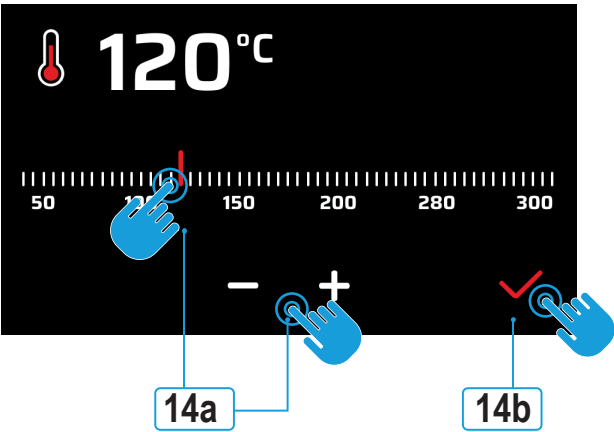
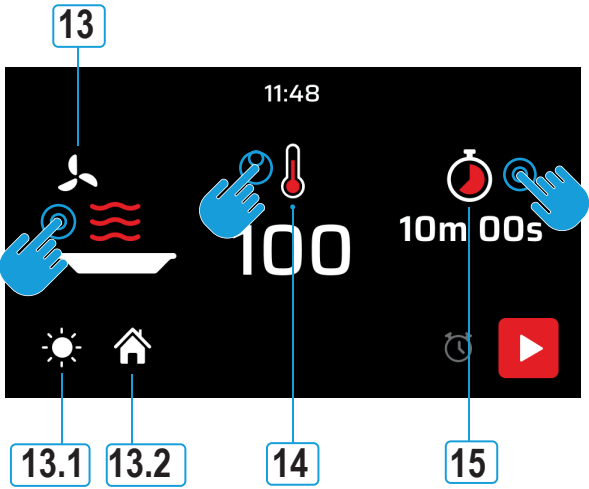
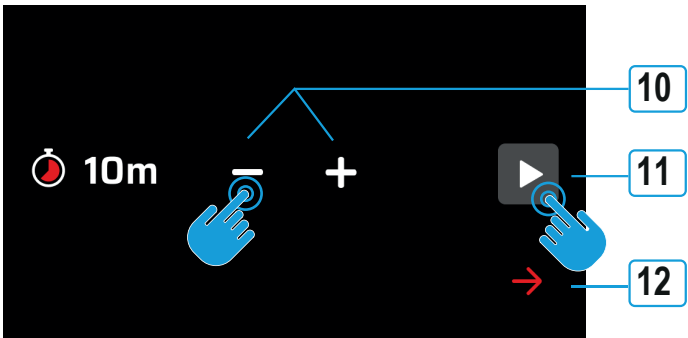
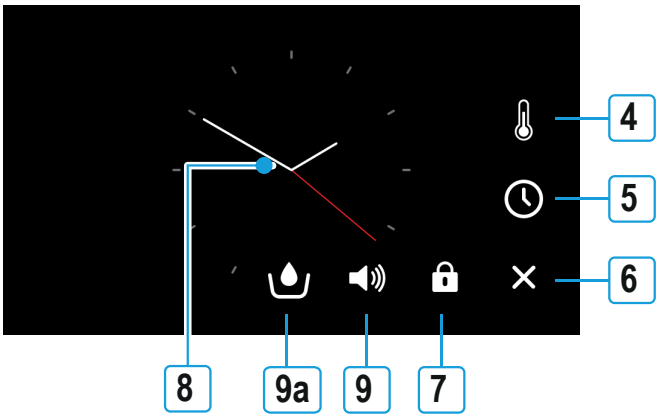
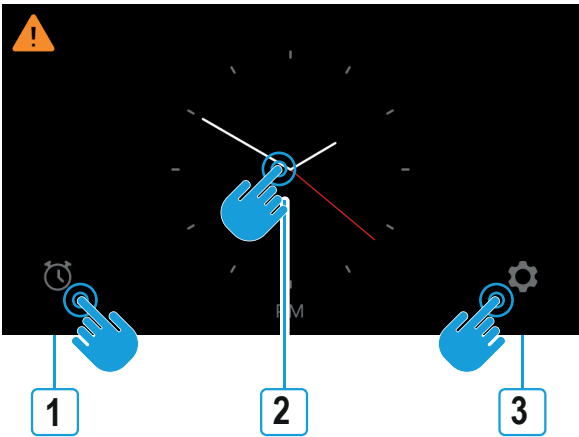
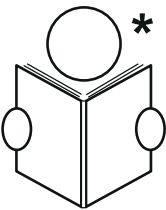
Dzelteni zaļo zemējuma vadu nekad nedrīkst pārtraukt, pat ne ar slēdzi. Strāvas vads jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar virsmām, kuru temperatūra ir augstāka par 50°C virs apkārtējās vides. Ja nepieciešams nomainīt strāvas vadu, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.

■ Elektriskā shēma

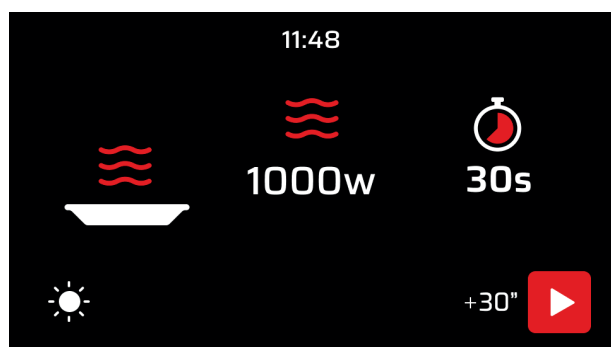
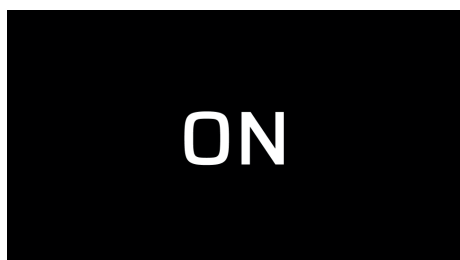
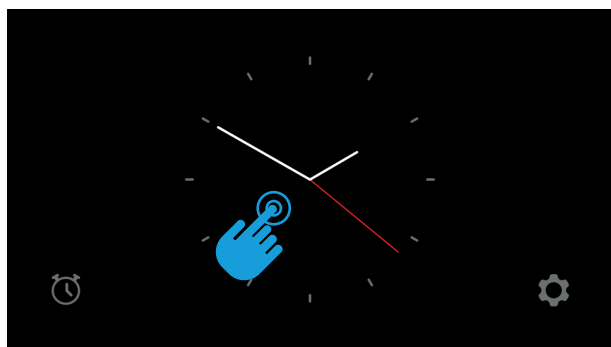


Apzīmējumi

F	Melns	TS2	Drošības termostats fāzē 120 °C
N	Neitrāls	TCO	Drošības termostats fāzē 318 °C (TCO)
M	Spaiļu bloks	TCO1	Drošības termostats fāzē 318 °C (TCO)
DROŠI-NĀTĀJS	Drošinātājs 10A	TSPO	Drošības termostats fāzē 90 °C
FLC	Filtrs LC	MSEC	Mikro sekundārais
L1	Cepeškrāsns apgaismojums	MMO	Mikro monitors
SA	Barošanas panelis	MPR	Mikro primārais
SD	Displeja panelis	MP	Durvju slēdzis
SP	Strāvas panelis	MTK	Mikro paplāte ūdens iepildīšanai
EN	Regulēšanas kodētājs	MVT	Tangenciālais mikro ventilators
CP	Gatavošanas zondes savienojums	00	Melns
SL	Ūdens līmeņa sensors	11	Brūns
DM	Mikrovilņu krāsns pašizgāzējs	22	Sarkans
DV	Tvaika pašizgāzējs	33	Balts
PD	Sūknis	44	Dzeltens
VR	Radiālais ventilators	45	Dzeltens-zaļš
VT	Tangenciālais ventilators	55	Pelēks
RC	Katla pretestība	66	Zils
R3	Grila pretestība	K1	Spaiļu bloka zemējuma vads
R4	Apļveida pretestība	K3	Radiālā motora spaiļu bloka zemējuma vads
PT1000	Katla zonde PT1000	K4	Apļveida spaiļu bloka zemējuma vads
NTC	Dobuma zonde NTC	K6	Cepeškrāsns apgaismojuma spaiļu bloka zemējuma vads
MGT	Magnetroni	K13	Grila pretestības spaiļu bloka zemējuma vads
TR	Augstsprieguma transformators	K15	Rāmja spaiļu bloka zemējuma vads
HVD	Augstsprieguma diode	K17	Strāvas padeves spaiļu bloka zemējuma vads
CA	Kondensators 1,05 uF		
MA	Antenas motors		
TS	Drošības termostats fāzē 135 °C		
TS1	Drošības termostats fāzē 135 °C		



EL - Λειτουργία quick start/on TR - Hızlı başlatma/açma fonksiyonu RU - Функция быстрого пуска/включения
ET - Kiirkäivituse/sisselülitamise funktsioon LV - Ātrās palaišanas/ieslēgšanās funkcija



EL - Εάν αγγίξετε οποιοδήποτε σημείο της οθόνης TFT ο φούρνος ανάβει (κατάσταση ON) δείχνοντας αυτή την προβολή οθόνης και εκπέμποντας 3 ηχητικά σήματα. Αμέσως ενεργοποιείται η λειτουργία μικροκυμάτων.

TR - TFT ekranın herhangi bir noktasına dokunulduğunda fırın açılır (AÇIK durumu), bu ekran görüntülenir ve 3 adet sesli sinyal duyulur. Mikrodalga fonksiyonu anında etkinleştirilir.

RU - При прикосновении к любой точке TFT-дисплея духовка включается (состояние ВКЛ), отображается следующее изображение и подается 3 звуковых сигнала. Микроволновая функция активируется немедленно.

ET - TFT-ekraani mis tahes punkti puudutamisel lülitub ahi sisse (ON), näitab seda kuva ja annab 3 helisignaali. Mikrolainefunktsioon aktiveeritakse kohe.

LV - Pieskaroties jebkuram TFT displeja punktam, cepeškrāns ieslēdzas (ON status), rāda šo displeju un izstaro 3 skaņas signālus. Mikrovīļņu krāns funkcija tiek aktivizēta nekavējoties.

EL - Η λειτουργία μικροκυμάτων ενεργοποιείται βάσει προκαθορισμένης ρύθμισης 30 δευτερολέπτων στη μέγιστη ισχύ (1000 W). Αυτό είναι χρήσιμο όταν θέλετε, για παράδειγμα, να ζεσάνετε ένα φλιτζάνι καφέ. Πατώντας το κουμπί εκκίνησης ο φούρνος ξεκινά να λειτουργεί.

Μπορείτε να αυξήσετε τον χρόνο θέρμανσης σε βήματα των 30 " ^{+30"}

⚠ Βεβαιωθείτε ότι έχετε βάλει το φαγητό ή το υγρό μέσα στον θάλαμο του φούρνου προτού θέσετε σε λειτουργία τα μικροκύματα. Σε περίπτωση που ο φούρνος ξεκινήσει τη λειτουργία μικροκυμάτων ενώ είναι άδειος ή με φορτίο που έχει τοποθετηθεί εσφαλμένα μπορεί να υποστεί ζημιά.

TR - Mikrodalga fonksiyonu en yüksek güçte (1000 W) önceden tanımlı 30 saniye ayarlarıyla etkinleştirilir. Bu, örneğin bir fincan kahve ısıtmak açısından kullanışlıdır. Başlatma düğmesine basıldığında fırın çalışmaya başlar.

30 " artışlarla ısıtma süresi arttırılabilir. ^{+30"}

⚠ Mikrodalga fonksiyonunu etkinleştirmeden önce yiyeceği veya sıvıyı iç hazneye koyduğunuzdan emin olun. Fırın boşken veya kötü yerleştirilmişken mikrodalga fonksiyonu kullanılacak olursa, zarar görülebilir.

RU - Функция микроволн активирована с настройкой по умолчанию на 30 секунд при максимальной мощности (1000 Вт). Это удобно, например, для подогрева чашки кофе. При нажатии на кнопку пуска духовка включается.

Можно увеличивать время нагрева с шагом 30 секунд. ^{+30"}

⚠ Убедитесь, что вы поместили блюдо или жидкость в камеру духовки, прежде чем включать режим микроволн. Если духовка запущена в режиме микроволн, но пуста или загружена неправильно, она может быть повреждена.

ET - Mikrolainefunktsioon aktiveeritakse vaikeseadega 30 sekundit maksimaalsel võimsusel (1000 W). See on sobiv näiteks tassi kohvi soojendamiseks. Käivitatusnupule vajutades ahi käivitub.

Soojenemisaega saate pikendada 30-sekundilise sammuga ^{+30"}

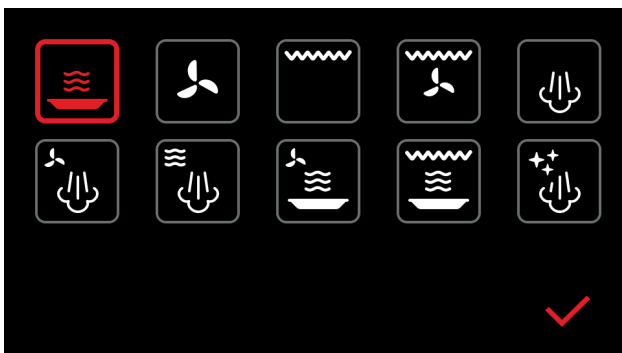
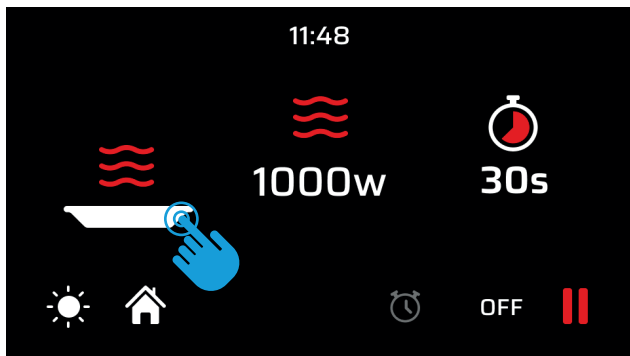
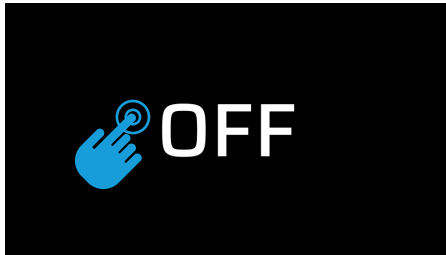
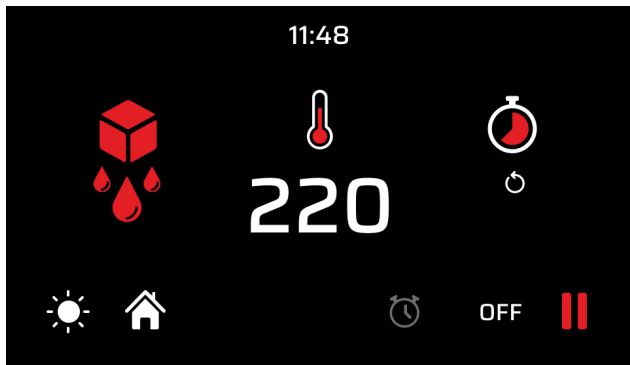
⚠ Enne mikrolaineahju käivitamist pange kindlasti ahju õõnsusse toit või vedelik. Kui ahi käivitatakse mikrolaineahju funktsiooniga, kuid see on tühi või valesti laetud, võib ahi kahjustada saada.

LV - Mikrovīļņu krāns funkcija tiek aktivizēta ar noklusējuma iestatījumu 30 sekundes pie maksimālās jaudas (1000 W). Tas ir noderīgi, piemēram, kafijas tases uzsildīšanai. Nospiežot palaišanas pogu, cepeškrāns ieslēdzas.

Sildīšanas laiku var palielināt ar 30 collu soli ^{+30"}

⚠ Pirms mikrovīļņu krāns funkcijas iedarbināšanas noteikti ielieciet cepeškrāns dobumā ēdienu vai šķidrumu. Ja cepeškrāns tiek iedarbināta ar mikrovīļņu krāns funkciju, bet ir tukša vai ir veikta nepareiza ievietošana, tā var tikt bojāta.

EL - Τέλος ψησίματος/απενεργοποίηση TR - Pişirme sonu/kapalı RU - Окончание приготовления/выключение
ET - Toiduvalmistamise lõpp / väljas LV - Fgatavošanas beigas/izslēgšana



EL - Στο τέλος οποιουδήποτε ψησίματος μπορείτε να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη πατώντας τον πλήκτρο HOME. Εκπέμπεται ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα και η οθόνη δείχνει την κατάσταση απενεργοποίησης (OFF).

TR - Herhangi bir pişirme işlemi sona erdiğinde HOME tuşuna basarak başlangıç ekranına dönebilirsiniz. Uzun süreli bir sesli sinyal duyulur ve ekranda KAPALI durumu görüntülenir.

RU - В конце любого приготовления можно вернуться к начальной странице, нажав кнопку HOME. Подается продолжительный звуковой сигнал, на дисплее отображается состояние OFF.

ET - Toiduvalmistamise lõpus saate naasta algkuvale, vajutades nuppu HOME. Kõlab pikk helisignaal, ekraan näitab olekut OFF.

LV - Jebkuras gatavošanas beigās varat atgriezties sākotnējā ekrānā, nospiežot taustiņu HOME. Atskan garš skaņas signāls, displejs norāda izslēgtu stāvokli.

EL - Αμέσως μετά η οθόνη επανέρχεται στην προβολή της τρέχουσας ώρας. Μπορείτε να θέσετε εκ νέου σε ενεργοποίηση τον φούρνο ακολουθώντας την προηγούμενη διαδικασία (QUICK START/ON)

TR - Hemen ardından ekranda geçerli saat görüntülenir. Önceki prosedürü (HIZLI BAŞLATMA/AÇIK) uygulayarak fırını yeniden etkinleştirebilirsiniz

RU - Сразу после этого дисплей возвращается к отображению текущего времени. Духовку можно повторно активировать, выполнив предыдущую процедуру (БЫСТРЫЙ ПУСК/ВКЛ.).

ET - Kohe pärast seda hakkab ekraan kuvama kellaaega. Ahju saab uuesti aktiveerida, järgides eelmist protseduuri (KIIRKÄIVITUS/ON)

LV - Uzreiz pēc tam displejs atgriežas, lai norādītu pašreizējo laiku. Cepeškrānsi var atkārtoti aktivizēt, izpildot iepriekšējo procedūru (ĀTRA PALAIŠANA/IESLĒGŠANA)

EL - Αφού ανάψετε τον φούρνο, εάν επιθυμείτε κάποια άλλη λειτουργία, αγγίξτε το εικονίδιο των μικροκυμάτων και θα εμφανιστεί η οθόνη επιλογής όλων των διαθέσιμων τρόπων λειτουργίας. Επιλέξτε τη λειτουργία αγγίζοντας το αντίστοιχο εικονίδιο.

TR - Fırını açtıktan sonra, başka bir fonksiyonu çalıştırmak istiyorsanız, mikrodalga simgesine dokunduğunuzda var olan tüm modların seçimi görüntülenir. İlgili simgeye dokunarak o fonksiyonu seçin.

RU - После включения духовки, если вам нужна другая функция, при касании значка микроволновой печи, появятся дисплей для выбора всех доступных режимов. Выберите функцию, коснувшись соответствующего значка.

ET - Kui soovite kasutada mõnda muud funktsiooni, siis pärast asju sisselülitamist kuvatakse mikrolaineahju ikooni puudutamisel ekraan kõigi valitavate režiimidega. Valige funktsioon, puudutades vastavat ikooni.

LV - Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas, ja vēlaties citu funkciju, pieskaroties mikroviļņu krāsns ikonai, parādīsies visu pieejamo režīmu izvēles displejs. Izvēlieties funkciju, pieskaroties attiecīgajai ikonai.

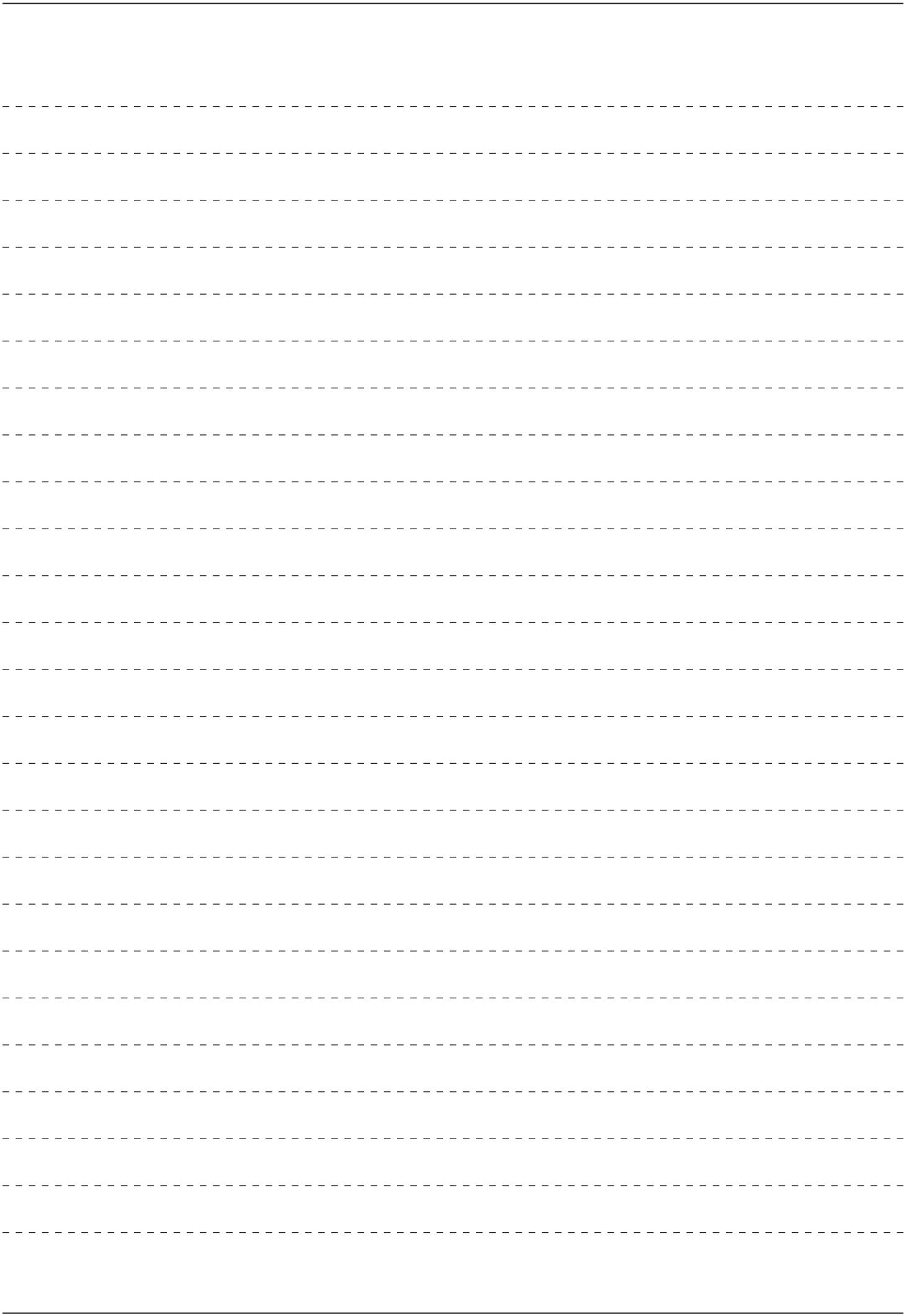
EL - Το λευκό περίγραμμα δείχνει τον τελευταίο τρόπο λειτουργίας που χρησιμοποιήθηκε

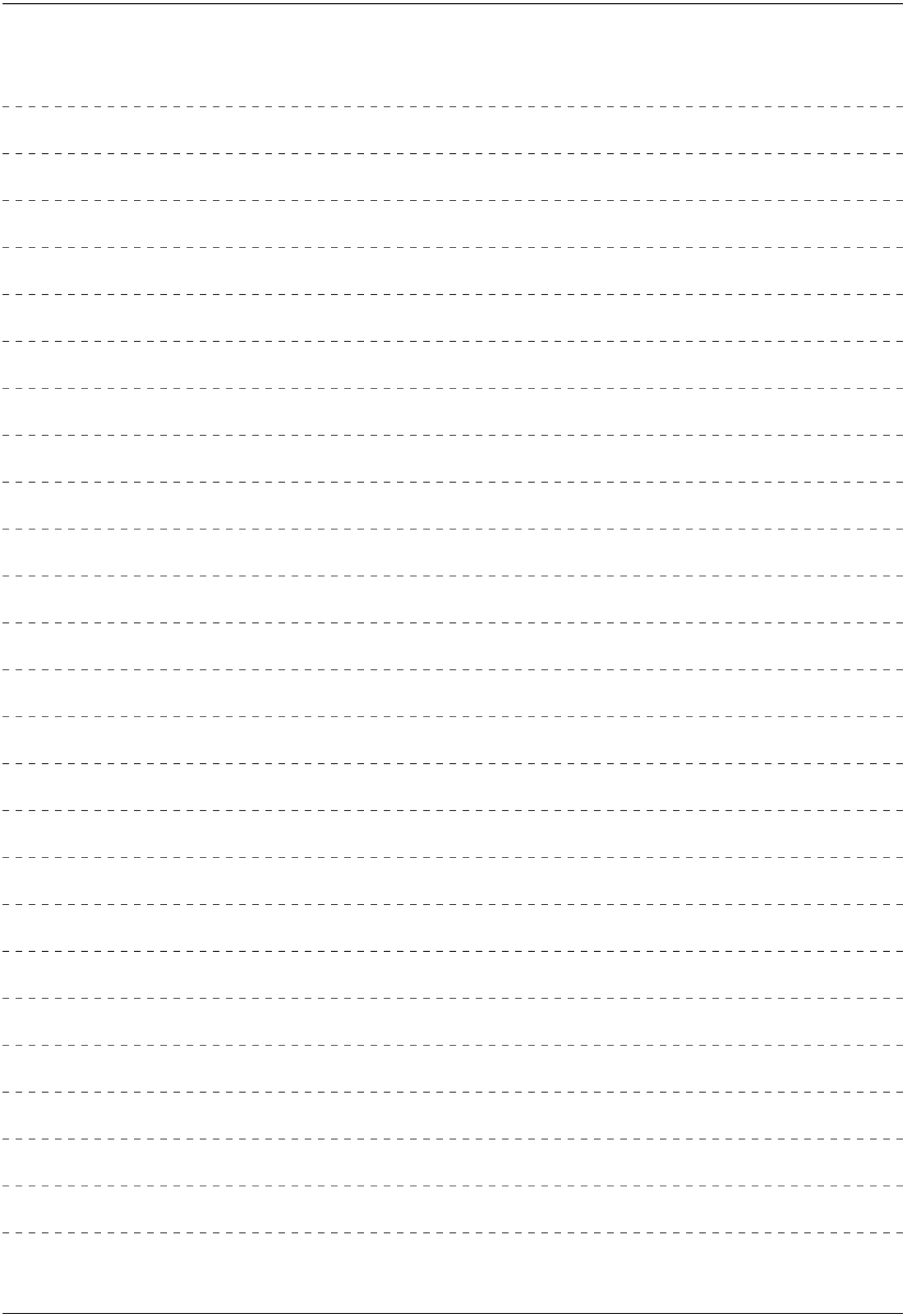
TR - Beyaz kenarlık kullanılan son modu gösterir

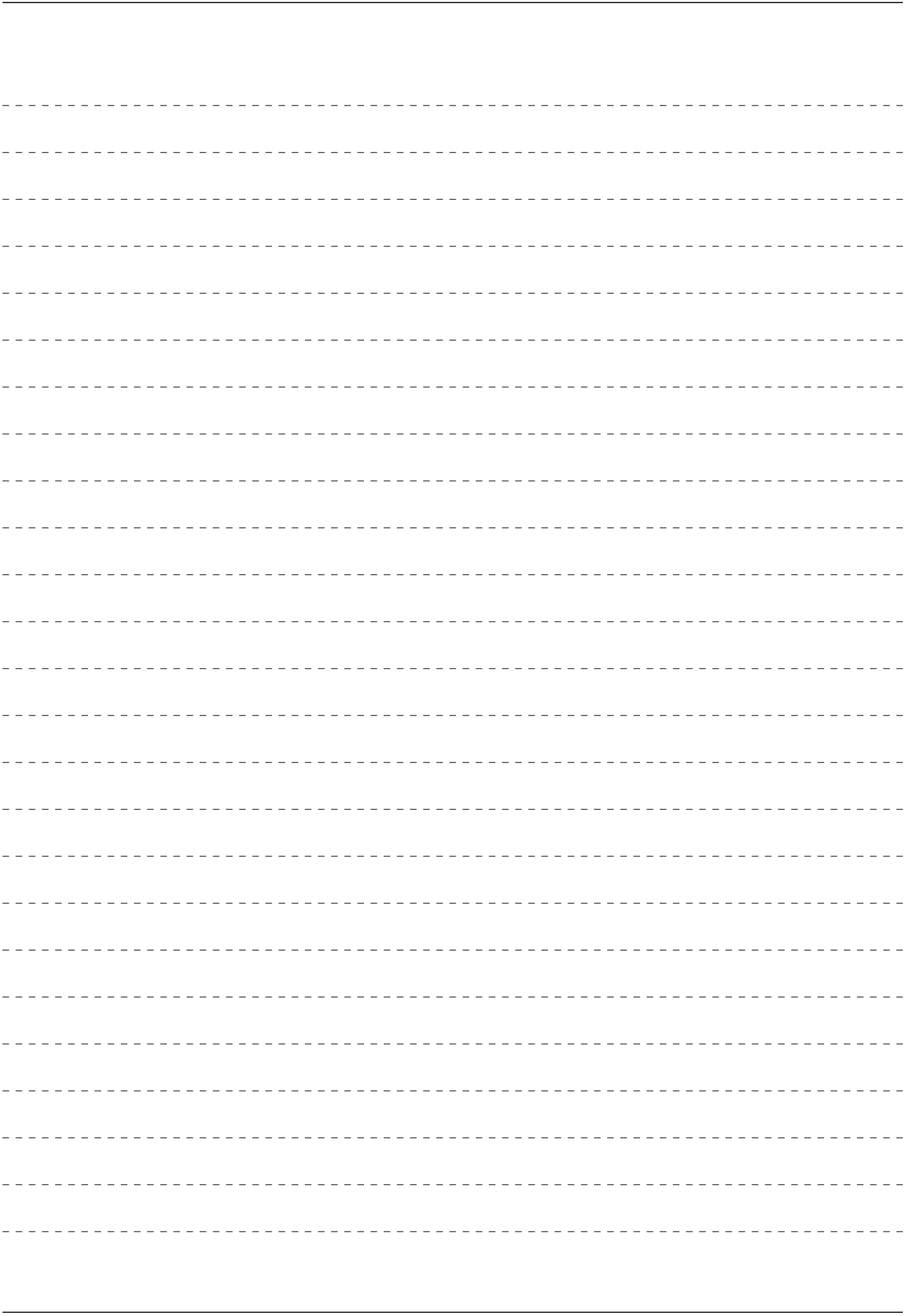
RU - белая рамка показывает последний использованный режим

ET - Valge serv näitab viimati kasutatud režiimi

LV - Baltā apmale rāda pēdējo izmantoto režīmu







elica



EI3396080LC0005 Ed 16-2025