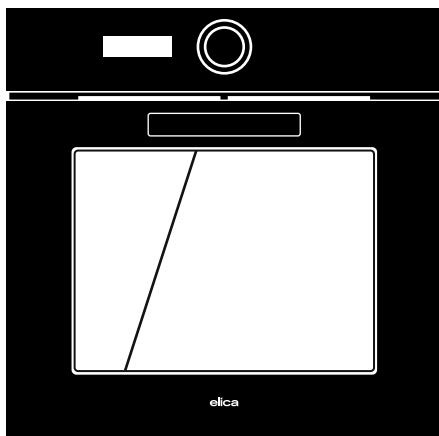




TR Kullanım montaj talimatları | RU Инструкции по монтажу и эксплуатации |

ET Kasutus- ja paigaldusjuhised | LV Montāžas instrukcija lietošanai |

LT Montavimo ir naudojimo instrukcijos | UA Посібник з монтажу на використання |

AR إرشادات التركيب والاستخدام

elica

etichetta dati

⚠️ GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ UYARILAR

Cihazın özellikleri

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Havalandırma veya ısı dağıtım açıklıklarını örtmeyin.

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

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

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

A. Cihaza elleriniz veya ayaklarınızı ıslakken asla dokunmayın.

B. Cihazı ayaklarınız çıplakken kullanmayın.

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

D. Fişi prizden çekmek için elektrik kablosunu kullanmayın.

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

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

12. Cihaz ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parça-

lara 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. Hammadde ihtiyacını ve çıkan atık miktarını azaltmak için bunları geri dönüştürün. Elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla değerli malzemeler içerir. Aynı zamanda, hatalı şekilde elleçlenmesi veya bertaraf edilmesi halinde insan sağlığı ve çevre açısından teh-

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

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

■ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

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

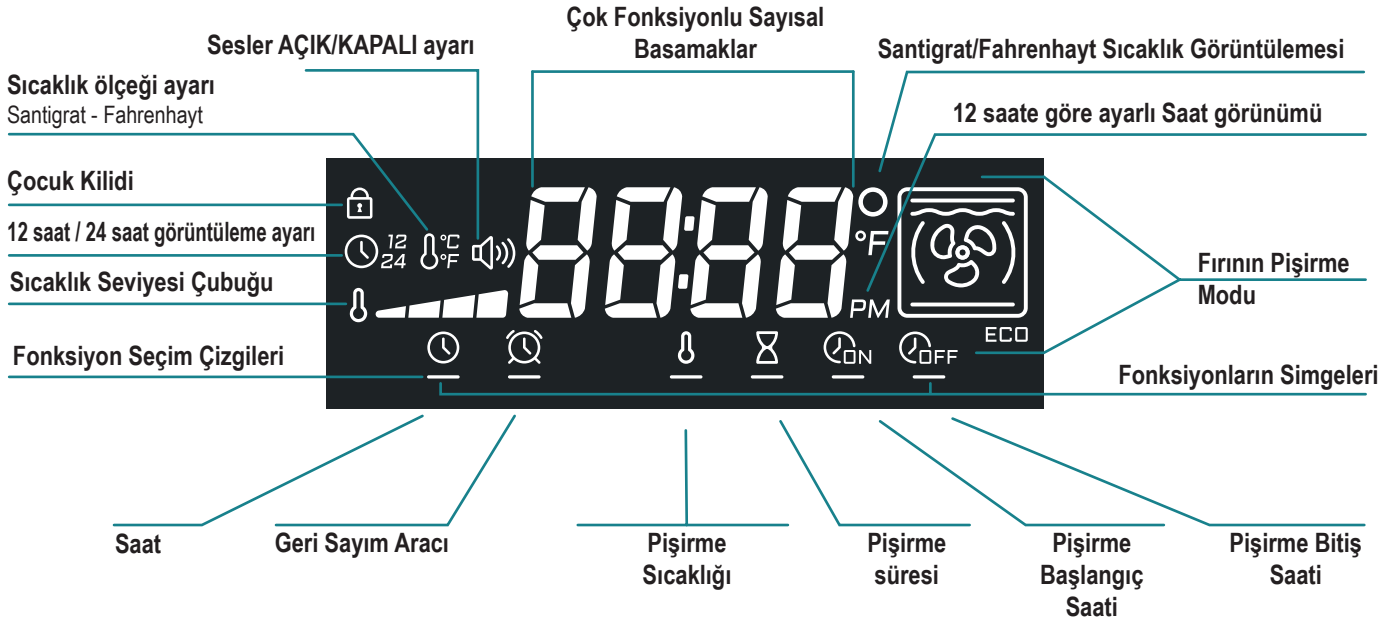
- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için fırının içini alüminyum folyo ile kaplamayın.

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

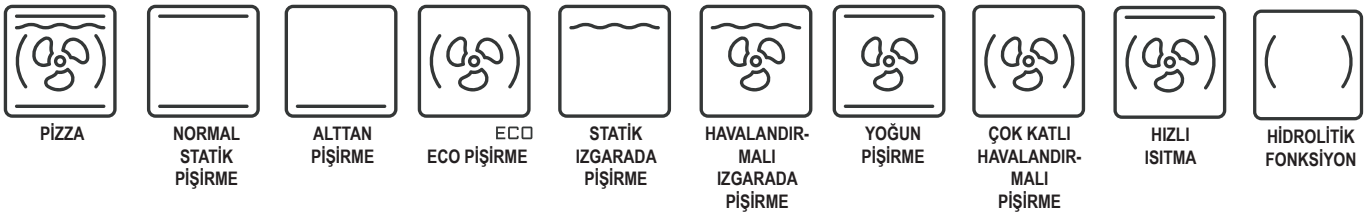
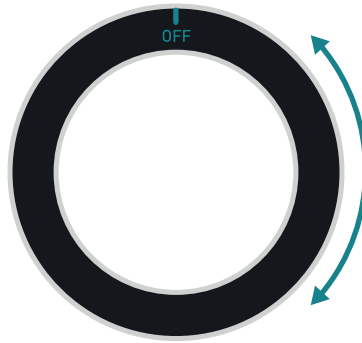
- Gıda maddeleriyle doğrudan temas eden tüm aksesuarlar uygun ürünler kullanılarak önceden temizlenmelidir.

⚠️ Gıda maddeleri doğrudan ızgaralara veya fırın damlama tepsilerine temas ederken pişirme yapmaya izin verilmez.

■ KULLANMA TALİMATLARI - LED Gösterge

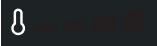


Tuşların ve Düğmenin Açıklaması



■ Fırının temel fonksiyonları

İŞARET	AÇIKLAMA	FONKSİYON
İŞIK TUŞU 	- Işığı yakar ve söndürür	- Elle yakıldıysa, ışık 10 dakika sonra söner. - Işık şu durumlarda otomatik olarak yanar: Pişirme başlatıldığında veya kapak açıldığında 5 dakika süreyle Pişirme durdurulduğunda veya kapak kapatıldıktan sonra 1 dakika süreyle
FONKSİYON TUŞU 	- Etkinleştirilebilen fonksiyonlar arasında kaydırma yapar	- Çizgi ve işaretler fonksiyonun durumunu gösterir. Beyaz çizgi: Seçili Kırmızı çizgi: Ayarlı Beyaz ve kırmızı çizgi değişmeli: Önceden seçili ve ayarlı Kırmızı simge: etkin - Saat simgesi daima beyaz renkte kalır
	Örnekler 	
AYAR TUŞLARI 	- Fonksiyonun değerlerini ayarlar	- Ayarlardan Ayarla / Sıfırla arasından seçilen fonksiyonun değerlerini ayarlar - Sıfırlama için — ve + tuşlarına aynı anda uzun süreli basın
BAŞLATMA / DURDURMA TUŞU 	- Pişirme programını başlatır veya durdurur	- Pişirme programını ayarlamaya ayrılmış bölüme bakın
DÜĞME 	- Pişirme programını seçer Ör.: 	- Pişirme programını ayarlamaya ayrılmış bölüme bakın

İŞARET	AÇIKLAMA	FONKSİYON
SICAKLIK SEVİYESİ ÇUBUĞU a)  b) 	- Fırının sıcaklık seviyesinin bildirimi	a) Kırmızı olduğunda pişirme sırasında fırının sıcaklığını bildirir b) Beyaz olduğunda pişirme sonunda kalan ısıyı bildirir

BİLGİ GÖRÜNTÜLEME		
- Herhangi bir etkileşim olmadığında gösterge Bilgi Görüntüleme moduna geçer ve yalnızca etkin simgelerle Saat simgesini görüntüler. - Fonksiyon Tuşuna (□) basıldığında Bilgi Görüntüleme modundan çıkarılır.		

1. İlk açılış



- İlk açılışta aşağıdaki ayarların yapılması gerekir:
Saat, 12/24 saat görüntüleme, Gösterge AÇIK (ON d) - KAPALI (NO d) °C veya °F olarak sıcaklık ve Sesler açık/kapalı.
- Bu parametreleri ayarlamak için **Ayar Tuşlarına** — veya + basıp, onaylamak ve sonraki ayara geçmek için **Fonksiyon Tuşuna** (□) basın:

1. Saati ayarlayın



⚠ Dikkat: Elektrik kesintisi 10 sn'den uzun sürdüğünde, saatin yeniden ayarlanması gerekir.

2. 12 saat / 24 saat görüntülemeyi ayarlayın



3. °C veya °F olarak Sıcaklığı ayarlayın.



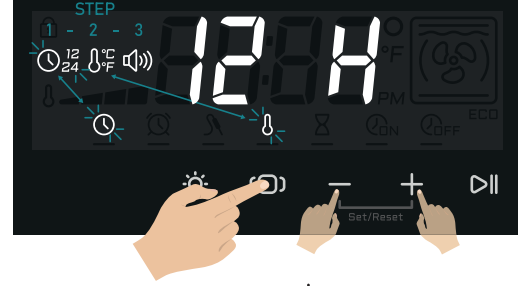
4. Sesler açık/kapalı ayarını yapın



Ürün kullanılmaya hazırdır.

2. Ayar Fonksiyonları

2.1 Fonksiyonların ayarlanması



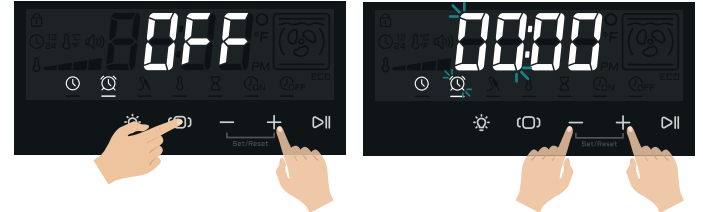
- **Ayarlama Tuşlarına** — ve + 6 sn. süresince uzun basıldığında, “1. İlk Açılış” bölümünde 12/24 Saat , Sıcaklık Ölçeği  ve sesli ikaz AÇIK/KAPALI  fonksiyonları için açıklanan modlara girilir.

2.2 Saatin ayarlanması 00:00



- **Ayarlama Tuşlarına** — ve + 3 sn. süresince uzun basıldığında **Saat** ayarı etkinleştirilir, ayarı yapmak için “1. İlk Açılış” bölümünde açıklandığı gibi ilerleyin.

2.3. Gerim Sayım Aracının ayarlanması



- **Geri Sayım Aracı**  fonksiyonunu seçerek, **Ayarlama Tuşlarını** — veya + kullanmak suretiyle önce saat, sonra da dakika değerini ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon Tuşuna (O) basıldığında veya 10 sn sonra geri sayım başlar.

- Geri Sayım Aracını **Ayarlama Tuşlarına** — ve + aynı anda uzun süre basarak sıfırlayabilirsiniz.

2.4 Çocuk Kilidi



- Fırın kapalıyken **Fonksiyon Tuşuna** (O) 3 sn süresince uzun basıldığında, **Çocuk Kilidi**  etkinleştirilir / devre dışı bırakılır.

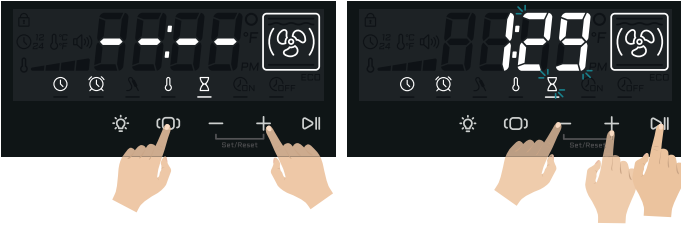
3. Pişirme Programının Ayarlanması



- Düşme çevrildiğinde, pişirme programlarından biri varsayılan sıcaklıkla seçilir.

- Pişirme Sıcaklığı değeri **Ayar Tuşları** — veya + ile değiştirilebilir.
- Başlatma/Durdurma Tuşuna ► basıldığında pişirme programı başlar.

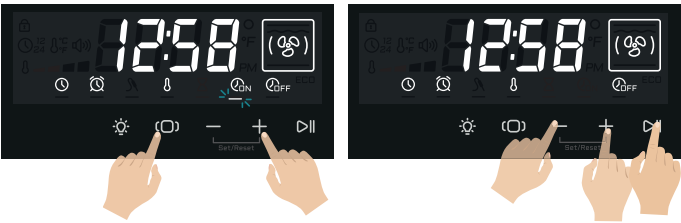
4. Pişirme Süresinin ayarlanması ⌚



- **Fonksiyon Tuşuyla** (O) Pişirme Süresi ⌚ fonksiyonu seçildiğinde, **Ayarlama Tuşlarını** — veya + kullanmak suretiyle önce saat, sonra da dakika değerini ayarlayabilirsiniz.
- Pişirme işlemi başladığında, yani **Başlatma / Durdurma Tuşuna** ► basıldığında veya **Pişirme Saati** bölümünde programlanan gecikme süresi dolduğunda **gerim sayım** da başlatılır.
- **Pişirme Süresi** ⌚ zaman sayacını **Ayarlama Tuşlarına** — ve + aynı anda uzun süre basarak sıfırlayabilirsiniz.

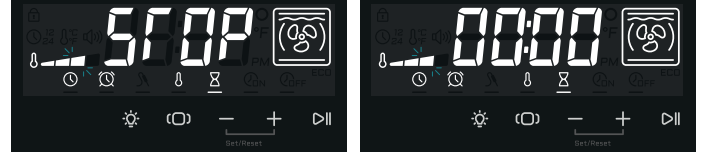
5. Pişirme Saatinin ayarlanması (Başlangıç ⌚ veya Bitiş ⌚OFF).

Pişirme Başlangıcı Saati ⌚ON veya **Pişirme Bitiş Saati** ⌚OFF, aynı anda etkinleştirilemeyen birbirine alternatif iki fonksiyondur.



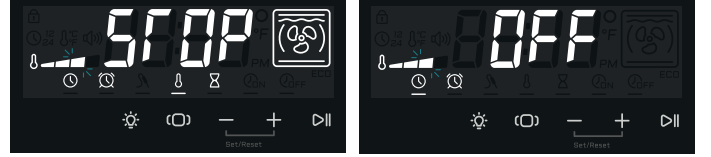
- Pişirme süresi ⌚ ayarlandığında, Pişirme Saati ayar fonksiyonlarına erişilebilir: **Başlangıç Saati** ⌚ON veya **Bitiş Saati** ⌚OFF.
- Pişirme **Başlangıç Saati** ⌚ON veya **Bitiş Saati** ⌚OFF seçildiğinde, **Ayar Tuşları** — veya + aracılığıyla önce saat, sonra da dakika değeri ayarlanabilir.
- **Başlatma / Durdurma Tuşuna** ► basıldığında, ayarlar etkin hale gelir.
- Bu Zaman Sayacı **Ayarlama Tuşlarına** — ve + aynı anda uzun süre basılarak sıfırlanabilir.

6. Pişirme programının sonu



- **Zaman Sayacı** süresi dolduğunda fırın, 1 dakika boyunca sesli sinyal vererek pişirme işleminin sona erdiğini bildirir.

6.1. Fırını DURDURMA ve KAPATMA



Fırın aşağıdaki şekillerde kapatılabilir:

- Bir pişirme yapılırken **Başlatma / Durdurma Tuşuna** ► basılarak.
- Düşme OFF-KAPALI konumuna çevrilerek.
- Hazırda Bekleme **KAPALI (NO d)** olarak ayarlanmışsa, 5 dakika hareketsiz kaldıktan sonra hiçbir fonksiyon etkinleşmezse, fırın kendiliğinden kapanır.

7. Kapağın Açılması

- Kapak açıldığında, yeniden kapatılana kadar program duraklatılır.
- 3 dakika içinde kapak yeniden kapatılmazsa, program durdurulur.

8. Fabrika Değerlerine Döndürme



Ürünü fabrikadan çıktığı duruma döndürmek ve ilk açılış işlemini yapmak için, Düşme **OFF-KAPALI** konumundayken, **Fonksiyon Tuşu** (O), **Ayar Tuşları** — ve + tuşlarına 10 sn süresince aynı anda basın.

- Göstergede aşağıdaki çizgiler 30 sn. boyunca kayar, bu süre zarfında **Ayar Tuşlarına** — ve + aynı anda basmak gerekir.

Ekran **CIAO** yazısı görüntülenir.



Fırına giden beslemeyi kesin. Sonraki açılışta tüm parametreler sıfırlanır ve fırın ilk açılış işlemlerini yeniden önerir.

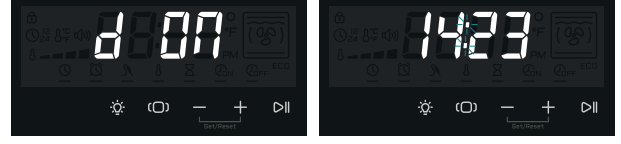
9. Demo Modu

DEMO modunda fırın ısıtılmadan fonksiyonlarda gezinti yapılabilir.



DEMO modu aşağıdaki prosedür uygulandığında etkinleşir:

- Düğme **OFF-KAPALI** konumunda ve tüm ışıklar sönmüştür
- **Fonksiyon Tuşu** (□) ve **Başlatma / Durdurma Tuşuna** (▶||) aynı anda 8 saniye süresince basılır.



- Bu mod etkin olduğunda, **Saat 14:23** simgesinin noktaları yanıp söner ve göstergede **d 00** yazısı 3 saniye süresince görüntülenir (fırın 3 dakika hareketsiz kaldıktan sonra etkin bir tuşa ilk basışta görüntüleme tekrarlanır)
- DEMO modundan çıkmak için etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın

10. Enerji tasarrufu

- Bilgi ile stand-by güç tüketimi: 0,8 W

■ SİMGE

SİMGE	AÇIKLAMA	FONKSİYON
	PIZZA	Bu pizzalar, pideler ve ekmekler pişirmek için özellikle uygundur. Temel ısı kaynağı, fırının diğer rezistanslarıyla birlikte çalışan alt rezistanstır.
	NORMAL STATİK PİŞİRME	Elektrikli fırının şu yiyecekleri pişirmeye özellikle uygun klasik çalışma şeklidir: domuz kotlet, sosis, tuzlanmış morina balığı, kavurma, av eti, dana rosto, merengler ve bisküviler, fırında turta, vb.
	ALT TAN PİŞİRME	Özellikle hamur işleri (bisküviler, merengeler, mayalı tatlılar, meyveli tatlılar, vb.) gibi yiyecekleri ve başka yemekleri pişirmeyi tamamlamak için kullanılır.
	ECO PİŞİRME	Elektrik tüketimi açısından kayda değer bir tasarrufla pişirme yapmanıza olanak tanıyan fonksiyondur. Bu özellikten daha iyi yararlanabilmek için ECO fonksiyonuna geçirmeden önce yiyeceği haznenin merkezine yerleştirerek fırının içine koymak faydalıdır. Eco fonksiyonunda pişirme süreleri kavurmalar, beyaz etler, fırında makarnalar, narin hamur işleri gibi yavaş pişirme işlemlerine uygun olarak ayarlanır. Not: Eco fonksiyonuyla pişirme et çubuğu takılı haldeyken seçilemez.
	STATİK IZGARADA PİŞİRME	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.
	HAVALANDIRMALI IZGARADA PİŞİRME	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.
	YOĞUN PİŞİRME	Çeşitli yemekler için hızlı ve yoğun pişirme fonksiyonudur; kağıtta balık, kavurma sebzeler, şişler, ördek, tavuk, vb. için uygundur.
	ÇOK KATLI HAVALANDIRMALI PİŞİRME	Bu, kokularını birbirine karıştırmadan birden çok yemeği aynı olanak tanıyan fonksiyondur; fırında lazanya, pizza, kruvasan ve tatlı çörekleri, turtaları, tatlıları, vb. pişirebilirsiniz.
	HIZLI ISITMA	Bu fonksiyon, fırınınızın ön ısıtma aşamasını hızlandırmaya yarar. Pişirme sıcaklığı 200 ila 300°C arasında ayarlandığında bu fonksiyonun kullanılması tavsiye edilir. 200°C değerinin altındaki sıcaklıklarda bu fonksiyonu kullanmak özel bir fayda sağlamaz. DİKKAT: Yiyecek pişirmeye uygun DEĞİLDİR, yalnızca fırında daha kısa sürelerde ön ısıtma yapmaya yarar. BU FONKSİYONUNU 20 DAKİKADAN UZUN SÜRE KULLANMAYIN
	HİDROLİTİK FONKSİYON	Bu, düşük (90 °C) sıcaklıkta aşağı yukarı 20 dakika içinde pişirme haznesinin temizlenmesini kolaylaştırabilen otomatik temizlik fonksiyonudur. "Hidrolytik" temizlik sistemi kirleri yumuşatarak, koku bırakmadan kolayca çıkarılabilmelerini sağlar.

■ KULLANMA TALİMATLARI - Hidrolik Fonksiyon

Temizlik işleminin yapılması

1. Kalmış olabilecek yiyecek artıklarını nemli bir sünger kullanarak elle temizleyin.
2. Pişirme haznesindeki tüm aksesuarları (ızgaralar, tavalar, yan ızgaralar, muhtemel tepsiler) çıkarın.
3. Fırın soğukken fırın haznesine 100 ml su + en inatçı kirlerin çıkarılmasını kolaylaştırmak için 2 damla nötr deterjan dökün;
4. Fonksiyonu çalıştırın (bu fonksiyon sırasında ışık söner ve yanmaz).
5. Çevrim tamamlandığında haznenin içi buharla doymuş olacağından kapağı açarken dikkatli olun, fırının soğumasını bekleyin, ardından sünger kullanarak temizleyin ve yumuşak bir bezle kurulayın.
6. Hazne düzenli olarak temizlenmeli, kirler çökelmeye bırakılmamalıdır.
7. Hidrolik fonksiyon sırasında kapağı açmayın ve fırının dibindeki suyu tamamlamayın



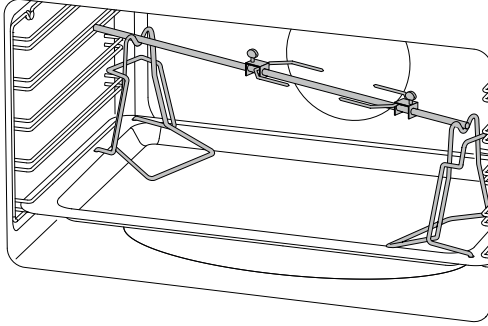
DİKKAT

- Arı su (korozyona yol açar) veya gazlı su kullanmayın. Yalnızca içme suyu kullanın.
- Suyu pişirme haznesine sıcakken dökmeyin, yalnızca ortam sıcaklığındayken dökün.
- Hidrolik çevrimi sırasında kapağı açmayın.
- Yanma tehlikesi – Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.
- Yüzeylere zarar verebileceklerinden metal bulaşık tellerini veya aşırı güçlü deterjanları kullanmayın.

■ KULLANMA TALİMATLARI - Aksesuarlar

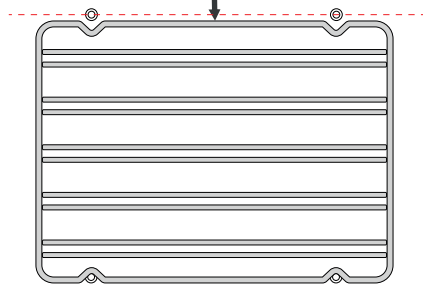
Kızartma çevirme şişinin kullanımı (yalnızca bazı modellerde)

Pişirilecek etleri şişe geçirip, özel çatallarla sabitleyin. Şişe, daha önce damlama tepsisinin üzerine yerleştirdiğiniz özel desteklere oturtun ve kızartma çevirme aparatına geçirin. Kapak kapalı statik ızgara fonksiyonunu açın. Şişe damlama tepsisiyle birlikte çıkarmak için, tamamen çıkarmanıza olanak tanıyacak kadar dışarı çekin.

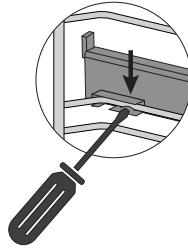
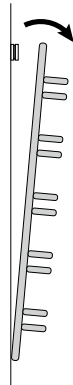


Teleskopik kılavuzlar

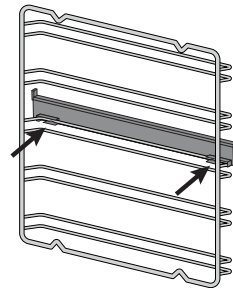
Fırın duvarından çıkaracak şekilde kırmızı olarak vurgulanan kısmı aşağı doğru çekin.



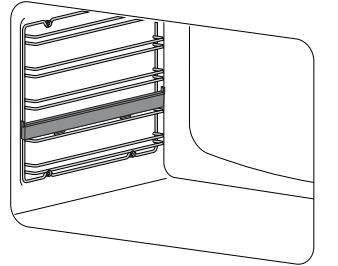
Çevirin ve kayar kılavuz kısmından bir düzleme oturtun.



Klipsi çıkarmak için düz uçlu tornavidayla gevşetin.



Kılavuzu geri yerleştirmek için işlemleri tersten uygulayın

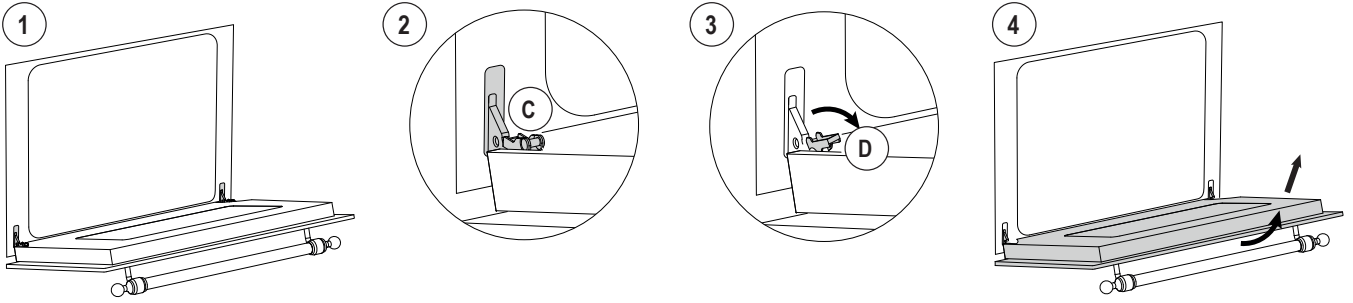


■ TEMİZLİK VE BAKIM - Kapağın sökülmesi

İşlem

Fırında yoğun temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için aşağıdaki talimatları uygulayarak kapağı sökmek pratik olacaktır:

- Kapağı açın
- Aşağıdaki aşamaları uygulayarak menteşe D kesimindeki tırnağı C kaydırın:



■ TEMİZLİK VE BAKIM - Camların sökülmesi ve temizlenmesi

Yapılacak işlem

Fırın kapağı üç camdan oluşur. Cam kısımların temizliği, aşındırıcı olmayan mutfak tipi kağıt havlu ve sıradan deterjan kullanılarak yapılır. Aşındırıcı kaba malzemeleri ve bilenmiş metalden kazıma aparatlarını fırının kapak camlarını temizlemek için kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camda ufalanmaya neden olabilir. Temizlik işlemini kolaylaştırmak için iç camlar sökülebilir. Bunun için, fırın kapağını sökmek veya alternatif olarak ara kademeye getirmek gerekir.

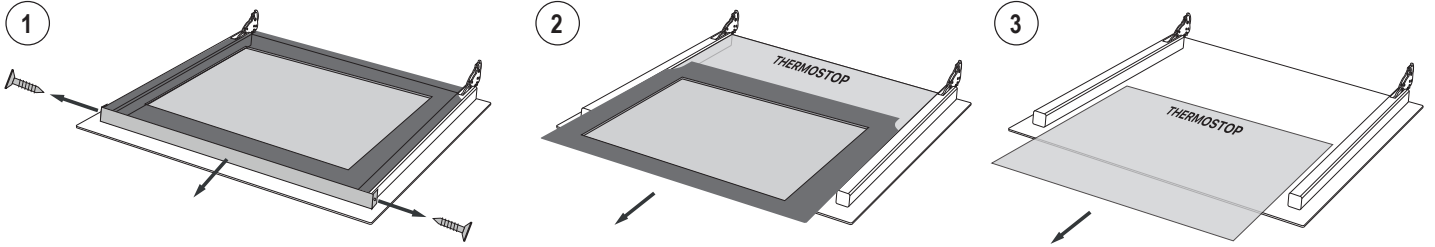
Camları sökme işlemleri

⚠ DİKKAT! Tüm işlemler daima kapak fırından çıkarılmışken veya kapağın cephesinin zarar görmeyeceği şekilde uygun bir rafa yaslanmışken yapılmalıdır. Ara cam THERMOSTOP yazısının okunabileceği şekilde düzgün yerleştirilmelidir (bkz. Şek. 2-3).

Üst çitanın sağ/sol tarafındaki 2 vidayı sökün

Podignite gornje staklo i uklonite ga

Ara camı çekerek çıkarın



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

FIRIN

BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Fırının içi	Her kullanımdan sonra fırının temizlenmesi tavsiye edilir. Yüksek sıcaklıklara üst üste maruz kalarak yanmalarını önlediğinizde kirleri daha kolay temizleyebilirsiniz. Çıkarılabilen tüm parçaları çıkarın ve sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanarak ayrıca yıkayın. Pişirme haznesinin temizlenmesini kolaylaştırmak için fırın haznesinin içine az miktarda su dökün (100 ml, yarım bardak kadar); ardından "Alt-tan pişirme" fonksiyonunu 90° C sıcaklıkta 20 dakika. Çevrim tamamlan- dıgında soğumaya bırakın ve yumuşak bir bezle temizliği tamamlayın.	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.

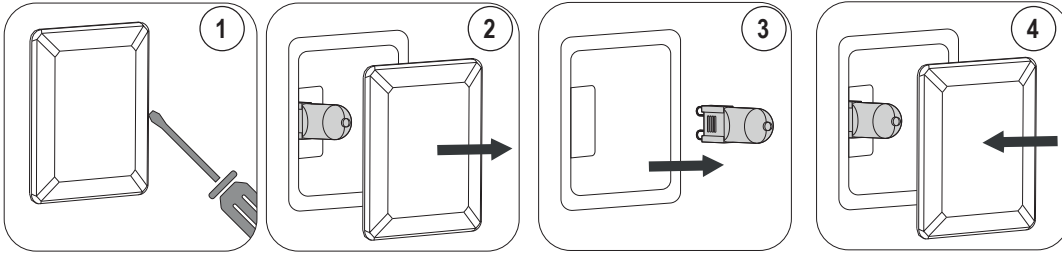
ÖN CEPHE

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

Yapılacak işlem

Fırının ışığı çalışmazsa, cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin, lambanın cam korumasını sökün ve lambayı değiştirin.
Lambayı uygun bir 40W halojen lambayla (G9) değiştirin.



- 1) Düz tornavida kullanarak gevşetin
- 2) Lamba kapak camını sökün
- 3) Lambayı çekerek çıkarın
- 4) Değiştirip, kapatın

■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ - Genel sorunlar



DİKKAT!

- Garanti süresi boyunca onarım özel şaltere müdahale veya işlemleri yalnızca Yetkili Servis Merkezi tarafından yapılabilir
- Onarımdan önce cihazın şebeke elektrik bağlantısından ayırın, yani güç kablosunu ayırın veya özel şalterden işlem yapın.
- İzinsiz yapılan işlemler veya onarımlar elektrik çarpması veya kısa devreye neden olabileceğinden, bunları yapmayın. Bu işleri yetkili teknisyenlere bırakın.
- Küçük sorunlarda talimatlardaki tavsiyelere uyararak sorunu gidermeye çalışabilirsiniz.
- Cihaz doğru şekilde kullanılmazsa, teknik servisin garanti süresi boyunca yapacağı işlemler ücretsiz olmaz.
- Doğru olmayan kullanım veya kurulumdan kaynaklanan arızaların giderilmesi veya talepler garanti kapsamındaki onarımları oluşturmaz. Garanti masrafları kullanıcıya aittir.

Sistem hataları

AÇIKLAMA	Hata Kimliği
NTC probu kesintiye uğradı	Er00
NTC probu kısa devre yaptı	Er01
Aşırı sıcaklığı göster	Er08

■ PİŞİRME TABLOLARI - Havalandırmalı konveksiyon özellikli fırın (değerler yalnızca örnek niteliğindedir)

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
ETLER			
Siğir eti rosto	170-180	2/3	40/50
Öküz eti rosto	170-190	2/3	40/60
Dana rosto	160-180	2/3	65/90
Kuzu rosto	140-160	2	100/130
Rozbif	180-190	2/3	40/45
Dağ tavşanı rosto	170-180	2/3	80/100
Tavşan rosto	160-170	2	80/100
Hindi rosto	160-170	2	160/240
Kaz rosto	160-180	2/3	120/160
Ördek rosto	170-180	2/3	100/160
Tavuk rosto	180	2/3	90/120
BALIKLAR	160-180	2/3	15/25
HAMURİŞLERİ			
Meyveli turta	180-200	2	40/50
Margherita turta	180-190	2	40/45
Çörekler	170-180	2	40/60
Pandispanya	190-200	2	25/35

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
Halka çörekler	160-180	2	35/45
Puf böreği tatlılar	180-200	2	20/30
Üzüm ezme	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoya usulü bisküvi	150-180	2	50/60
Elmalı kek	180-200	2	18/25
Kedidili pasta	170-180	2	30/40
EKMEKLER			
Ekmek	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

■ PİŞİRME TABLOLARI - Statik fırın (değerler yalnızca örnek niteliğindedir)

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
ETLER			
Siğir eti rosto	225	2/3	40/50
Öküz eti rosto	250	2/3	50/60
Dana rosto	225	2/3	60/80
Kuzu rosto	225	2	40/50
Rozbif	230	2/3	50/60
Dağ tavşanı rosto	250	2/3	40/50
Tavşan rosto	250	2	40/50
Hindi rosto	250	2	50/60
Kaz rosto	225	2/3	60/70
Ördek rosto	250	2/3	45/60
Tavuk rosto	250	2/3	40/45
BALIKLAR	200-225	1/2	15/25
HAMURİŞLERİ			
Meyveli turta	225	2	35/40
Margherita turta	175-200	2	50/60
Çörekler	175-200	2	25/30
Pandispanya	220-250	2	20/30
Halka çörekler	180-200	2	30/40
Puf böreği tatlılar	200-220	2	15/20

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
Üzüm ezme	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoya usulü bisküvi	180-200	2	40/50
Elmalı kek	200-220	2	15/20

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
Kedidili pasta	200-220	2	20/30
EKMEKLER			
Ekmek	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

- Önemli

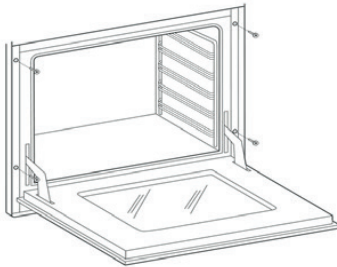
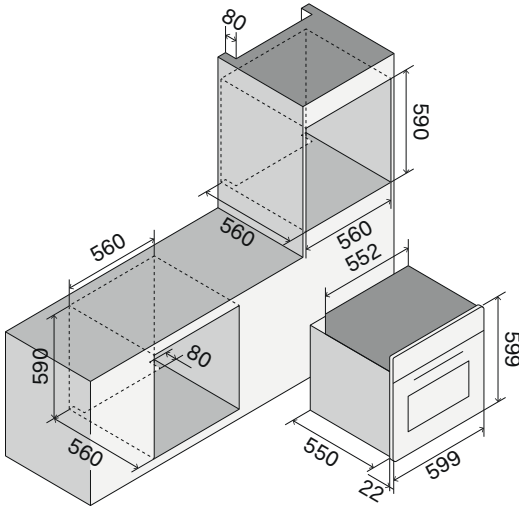
Yiyecekleri fırın sıcakken koyun.

- Izgarada pişirme

Elektrikli ızgaraya sahip cihazlarda pişirme işlemi kapak kapalıyken 180°C sıcaklıkta yapılır. Izgara yapılacak yiyecekler tercihen ızgara dördüncü kata konularak yapılır.

■ KURULUM - Kurulum talimatları

 Fırın kapağının oturduğu kısımda bulunan ve 1. sayfada örneği verilen özellik plakası kapak açıkken görünür ve örnek olarak kurulum için gereken tüm bilgileri içerir: Cihazın modeli, anma gerilimi ve çektiği akım. İlk olarak, mobilyanın içinde ankastre yerleşim için açılan boşluğu ölçüp kontrol edin; ölçüleri tam olarak Şekil A'da belirtilenlere karşılık gelmelidir. Mobilyaların kaplamaları, vernikleri veya diğer kısımlarının ısıya (150°C) dayanıklı tutkalla tutkallanmış olduğundan emin olun. Kaplama veya tutkal ısıya dayanıklı değilse, kaplama özellikle mobilyanın en dar noktalarında deforme olabilir veya kalkabilir. Mobilyanın fırının sonuna kadar ankastre şekilde yerleştirilmesi için hazırlandığından ve cihazın ağırlığını taşıyabilecek nitelikte olduğundan emin olun. Fırını mobilyaya sabitlemek için gereken tüm vida ve aksesuarlar ürüne dahildir. Aşağıda yer alan şekiller, mobilyanın içine doğru şekilde yerleştirilmesi ve sabitlenmesi konusunda yardımcı olacaktır.
Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ KURULUM - Elektrik bağlantısı

 Aşağıda yer alan talimatlar, cihazın kurulum, ayarlama ve teknik bakımını yapacak ve bu işlemlerin mümkün olduğunca doğru ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun şekilde gerçekleştirildiğinden emin olacak ehil personele yöneliktir. Önemli: Her türlü ayarlama, bakım, vb. gibi işlem cihazın elektrik fişi çekildikten sonra yapılmalıdır.

Kurulumla yönelik yönetmelikler

Bu cihaz aşağıdaki Direktiflere uygundur:

2002/96/CE sayılı DİREKTİF

2014/35/UE sayılı ALÇAK GERİLİM DİREKTİFİ

2014/30/UE sayılı ELEKTROMANYETİK UYUMLULUK DİREKTİFİ

1935/2004 sayılı DÜZENLEME (gıda maddeleriyle temas).

Kurulum işlemi tekniğin gereklerine göre ve elektrik tesisatı açısından yürürlükteki yönetmeliklere tam uygunluk içinde yapılmalıdır.

Aksi halde Üretici Firma her türlü sorumluluğu reddeder.

Bu kitapçıkta cihazınızın elektrik şemasını bulacaksınız.

Cihazlar bilgi plakasında belirtilen gerilime bağlanmak için hazırlanır.

Cihazın şebeke bağlantısını yapmadan önce aşağıdakilerden emin olun:

- Elektromanyetik şalterin veya prizin özellikleri cihazın yükünü kaldırabilecek şekilde olmalıdır (plakadaki bilgilere bakın).

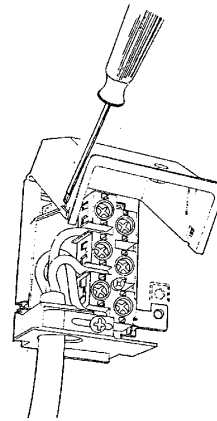
- Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı bulunmalıdır.

Cihaz, kablolu fiş olmadan tedarik edilir: Bağlantı işlemi sarı yeşil kablolu toprak iletkeni olduğu ve asla kesilmemesi gerektiği dikkate alınarak yapılmalıdır.

Elektrik prizi, cihazın bağlantısının kolayca kesilebileceği şekilde görünür ve ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.

Doğrudan şebekeye yapılan bağlantılarda aşağıdakilerin gerçekleştirilmesi gerekir:

- Sınırlandırma valfi ile cihazın yükünü kaldırabilecek ev tesisatı (seri numarası plakasına bakın).
- Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı.
- Kontak açıklıkları 3 mm olan, cihaz kurulduktan sonra kolayca erişilebilen çok kutuplu bir şalter veya priz.
- Kurulum kurallarına uygun olarak sabit şebekeden bağlantıyı kesmeye yarayan bütünlük bir şalter.



 Sarı-yeşil toprak iletkeni şalterde dahi asla kesilmemelidir. Güç kablosu, ortam sıcaklığının 50 °C üzerine çıkabilecek yüzeylere temas etmeyecek şekilde döşenmelidir. Güç kablosunun değiştirilmesi gerektiğinde, yetkili servisle iletişime geçin.

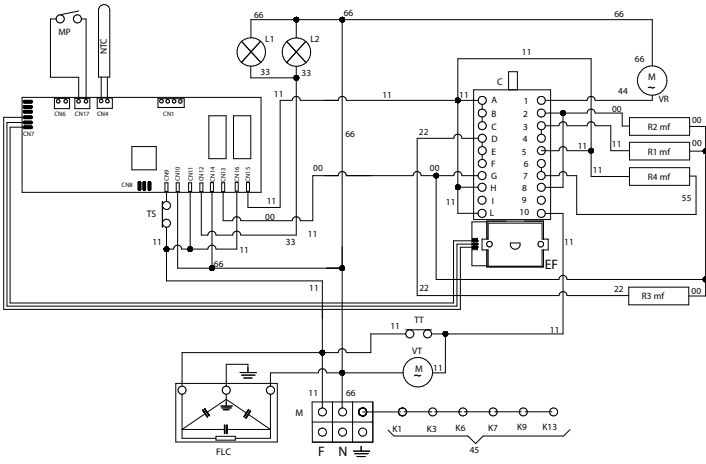
KURULUM - Elektrik şemaları Çekilen güç (kW)

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

Açıklama

00	Siyah	M	Klemensler
11	Kahverengi	MP	Kapı mikro anahtarı
22	Kırmızı	N	Nötr
33	Beyaz	NTC	Sıcaklık probu
44	Sarı	P	Dakika sayacı/Programlayıcı
45	Sarı-yeşil	R1	Üst rezistans
55	Gri	R2	Alt rezistans
66	Mavi	R3	Izgara rezistansı
C	Komütatör	R4	Dairesel rezistans
EF	Fonksiyon kodlayıcı	TS	Emniyet termostati
F	Faz	TT	Iraksak termostat
K1	Klemens toprak teli	V	Fırın fanı
K3	" " fırın fanı	VT	Soğutma fanı
K6	" " fırın ışığı 1	FLC	filtre
K7	" " fırın ışığı 2		
K9	" " iraksak fan motoru		
K13	" " ızgara		

Elektrik şemaları



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

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

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

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

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

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



17. Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов.

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

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

18. Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

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

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

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

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

23. Опасность удушья.

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

24. Опасность ожога.

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

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

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

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

■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

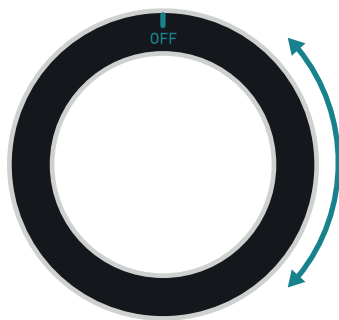
- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230°C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».
- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.
- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.
- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.

 Не допускается приготовление пищи в непосредственном контакте с решетками и противнями духовки.

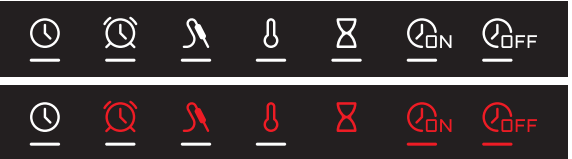
■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - дисплей LED



Условные обозначения кнопок и рукоятки



■ Основные функции духовки

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
КНОПКА ПОДСВЕТКИ 	- Включает и выключает освещение	- При ручном включении подсветка выключается через 10 минут. - Подсветка включается автоматически: в начале приготовления или при открытии дверцы в течение 5 минут в начале приготовления или при закрытии дверцы в течение 1 минуты
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КНОПКА 	- Просмотр активируемых функций	- Линия и значки указывают на состояние функции. Белая линия: выбрана Красная линия: установлена Чередование белой и красной линии: выбрана и заранее установлена Красный значок: активна - Значок часов всегда остается белым Примеры 
КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ 	- Установка значений функции	- Установка значений выбранной функции, подтверждение/сброс настроек - Для сброса нажмите и удерживайте одновременно кнопки — и +
КНОПКА ПУСКА/ОСТАНОВКИ 	- Запуск или остановка программы приготовления	- См. главу, посвященную настройке программы приготовления
РУКОЯТКА 	- Выбор программы приготовления Напр.: 	- См. главу, посвященную настройке программы приготовления

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
ШКАЛА УРОВНЯ ТЕМПЕРАТУРЫ a)  b) 	- Отображение уровня температуры духовки	a) Если красная - указывает температуру духовки во время приготовления b) Если белая - предупреждает об остаточном тепле после приготовления

ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ		
- При отсутствии нажатий дисплей переходит в информационный режим , и отображаются только активные значки и значок часов. - Нажатием функциональной кнопки (□) осуществляется выход из информационного режима .		

1. Первое включение



- При первом включении необходимо установить:
Часы, **12/24-часовой режим**, дисплей **ВКЛ (ON d) / ВЫКЛ (NO d)**,
температура в °C или °F и **звуки ВКЛ/ВЫКЛ**.

- Чтобы установить параметры, нажмите **кнопки регулировки** — или **+** и **функциональную кнопку** (□) для подтверждения и перехода к следующей настройке:

1. Установите часы

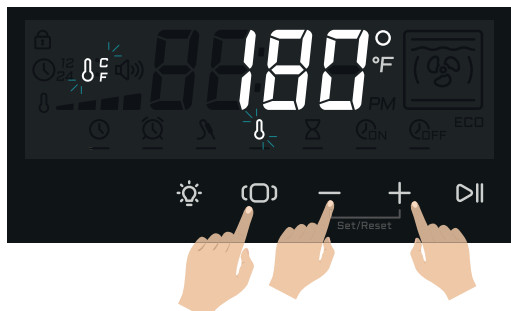


Внимание: после сбоя питания продолжительностью более 10 с нужно будет снова установить время.

2. Установите 12-часовой/24-часовой режим.



3. Установите температуру °C или °F.



4. Включение/выключение звука



Изделие готово к использованию.

2. Функции настройки

2.1 Настройка функций



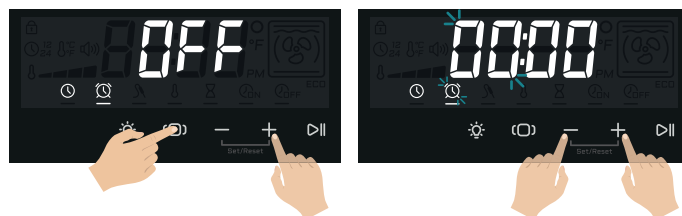
- При длительном нажатии в течение 6 с кнопка регулировки — и + осуществляется вход в режим, описанный в главе «1. Первое включение», для настройки времени 12 ч/24 ч , температурной шкалы  и настройки включения/выключения звукового сопровождения .

2.2 Настройка часов 00:00



- При длительном нажатии в течение 3 с кнопка регулировки — и + активируется настройка часов; для настройки действуйте, как указано в главе «1. Первое включение».

2.3. Настройка таймера



- Выбрав функцию таймера , можно установить значение часов, а затем минут с помощью кнопок регулировки — или +. Обратный отсчет запускается нажатием функциональной кнопки  или через 10 сек.
- Таймер можно сбросить, одновременно удерживая нажатыми кнопки регулировки — и +.

2.4 Child Lock



- При выключенной духовке, нажатие в течение 3 с функциональной кнопки  включает/выключает блокировку от детей .

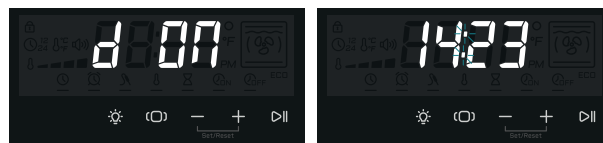
9. Демонстрационный режим

В **ДЕМОНСТРАЦИОННОМ** режиме можно перемещаться по функциям без нагрева духовки.



ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ режим активируется с помощью следующей процедуры:

- ручка в положении **ВЫКЛ** и все функции выключены
- одновременное нажатие **функциональной кнопки** (□) и кнопки «Пуск/Стоп» ▷|| в течение 8 секунд.



- Когда режим активен, точки **часов 14:23** мигают, и на дисплее появляется сообщение **d 07** в течение 3 секунд (сообщение повторяется при первом нажатии активной кнопки после 3 минут бездействия духовки)
- Для выхода из демонстрационного режима повторите процедуру включения

10. Энергосбережение

- Время перехода в режим ожидания: 2 минуты.
- Потребляемая мощность в режиме ожидания с информацией: 0,8 Вт.

■ ЗНАЧКИ

ЗНАЧКИ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
	ПИЦЦА	Эта функция особенно подходит для приготовления пиццы, фокачи и хлеба. Основным источником тепла является нижний нагревательный элемент, который работает в сочетании с другими нагревательными элементами в духовке.
	ОБЫЧНОЕ СТАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Это классическая функция электрической духовки, особенно подходящая для приготовления следующих продуктов: свиные отбивные, колбасы, треска, тушеное мясо, дичь, жаркое из телятины, беже и печенье, запеченные фрукты и т. д.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ	Это наиболее подходящий способ для завершения приготовления блюд, особенно кондитерских изделий (печенье, беже, дрожжевые десерты, фруктовые десерты и т. д.) и других блюд.
	ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Эта функция позволяет готовить со значительной экономией электроэнергии. Чтобы максимально использовать эту функцию, полезно, прежде чем активировать функцию ЭКО, поместить блюдо в духовку, расположив его в центре камеры. При активации функции ЭКО время приготовления адаптировано для медленного приготовления, например, тушеного мяса, белого мяса, пасты, нежной выпечки. Примечание. Приготовление в режиме ЭКО нельзя выбрать, если вставлен термощуп для мяса.
	СТАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	ИНТЕНСИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Это функция быстрого и интенсивного приготовления различных блюд; подходит для рыбы в фольге, тушеных овощей, шашлыка, утки, курицы и т. д.
	МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т. д.
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Эта функция используется для ускорения предварительного разогрева вашей духовки. Рекомендуется использовать эту функцию при установке температуры приготовления в диапазоне от 200 до 300 °C. Использование функции при температурах ниже 200 °C не дает особых преимуществ. ВНИМАНИЕ: функция НЕ подходит для приготовления блюд, она используется только для более быстрого предварительного разогрева духовки. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ БОЛЕЕ 20 МИНУТ
	ФУНКЦИЯ ГИДРОЛИЗА	Эта функция автоматической очистки позволяет очищать камеру духовки всего за 20 минут при низкой температуре (90 °C). Система гидролизной очистки размягчает загрязнения и позволяет легче удалить их, не оставляя запахов

■ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция гидролиза

Порядок выполнения очистки

1. Вручную удалить влажной губкой все остатки пищи.
2. Вынуть из камеры духовки все аксессуары (решетки, поддоны, боковые решетки, посуду).
3. На дно полости холодной духовки налить 100 мл воды + 2 капли нейтрального моющего средства, чтобы облегчить удаление самых стойких загрязнений;
4. Активировать функцию (во время выполнения функции свет выключен и включить его нельзя).
5. По окончании цикла следует проявлять осторожность при открытии дверцы, так как камера насыщена паром. Следует дождаться, чтобы духовка остыла, и затем очистить ее губкой и высушить мягкой тряпкой.
6. Полость духовки необходимо очищать регулярно, не допуская отложения загрязнений.
7. Во время гидролиза не открывать дверцу и не доливать воду на дно духовки.



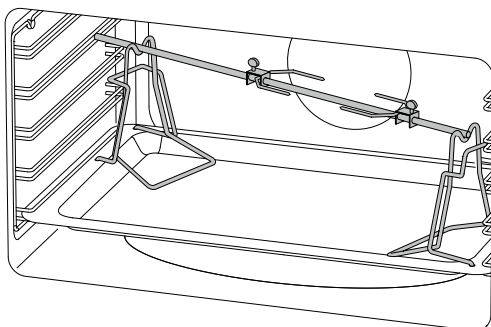
ВНИМАНИЕ

- Не использовать дистиллированную (вызывает коррозию) или газированную воду. Использовать только питьевую воду.
- Воду следует наливать не в горячую камеру духовки, а только когда она остынет до комнатной температуры.
- Не открывать дверцу во время цикла гидролиза.
- Опасность ожогов – перед выполнением любых операций необходимо убедиться, что прибор остыл.
- Не использовать металлические мочалки или слишком агрессивные моющие средства, которые могут повредить поверхности

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Принадлежности

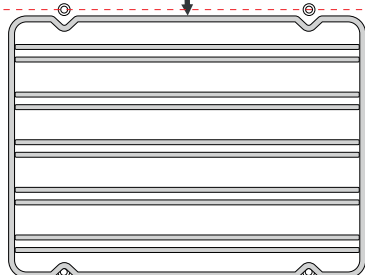
Использование вертела (только на некоторых моделях)

Насадите мясо на шампур, закрепив его специальными вилками. Установите шампур на специальные опоры, предварительно установленные на поддон, и вставьте его в патрубок гриля. Включите функцию статического гриля с закрытой дверцей. Чтобы извлечь шампур вместе с поддоном, выдвиньте его ровно настолько, чтобы обеспечить полное извлечение.

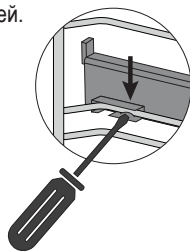


Телескопические направляющие

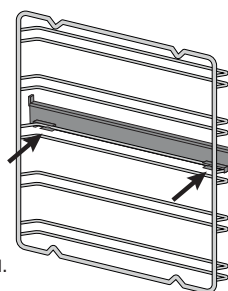
Потяните часть, выделенную красным, вниз, чтобы снять ее со стенки духовки.



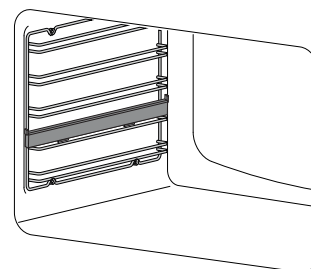
Поверните и положите их на полку со стороны выдвижной направляющей.



Чтобы освободить зажим, ослабьте его плоской отверткой.



Повторите операции в обратном порядке, чтобы установить направляющую на место.

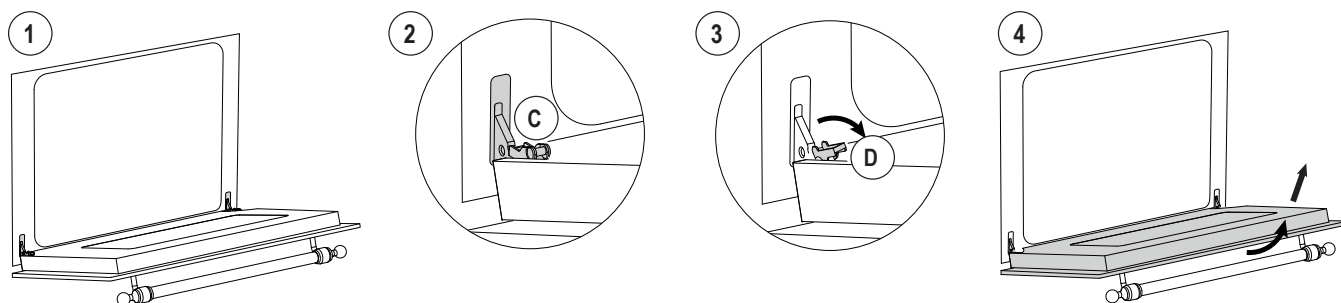


■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие дверцы

Порядок выполнения

Чтобы облегчить тщательную очистку духовки, целесообразно снять дверцу, следуя приведенным ниже инструкциям:

- откройте дверцу
- переместите крючок C в секторе петли D, следуя шагам:



■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие и очистка стекол

Порядок действий

Дверца духовки состоит из трех стекол. Стекла чистят с помощью неабразивной впитывающей кухонной бумаги и обычного моющего средства. Не используйте грубые абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла. Внутренние стекла снимаются, чтобы облегчить очистку. Для этого необходимо разобрать дверцу духовки или, как вариант, поместить ее в промежуточное фиксированное положение.

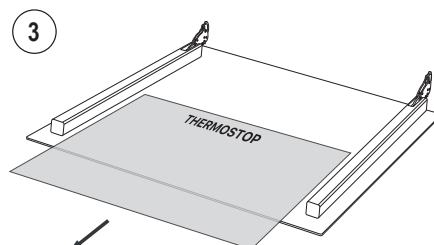
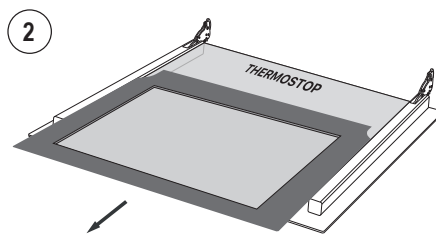
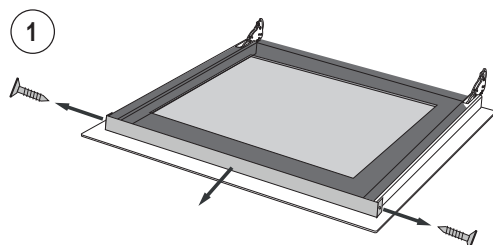
Последовательность снятия стекол

⚠ ВНИМАНИЕ! Любая операция всегда должна выполняться после снятия дверцы с духовки и ее размещении на подходящей поверхности, чтобы не повредить ее переднюю часть. Промежуточное стекло должно быть установлено правильно, чтобы надпись THERMOSTOP была разборчивой (см. рис. 2-3).

Открутите 2 винта справа/слева в верхней планке.

Поднимите верхнее стекло и извлеките его.

Снимите промежуточное стекло



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

ДУХОВКА

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренние поверхности духовки	Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством. Чтобы облегчить очистку рабочей камеры, налейте на дно небольшое количество воды (100 мл, что соответствует половине стакана). Затем активируйте цикл «Нижний нагрев» при 90 °C на 20 минут. По окончании цикла подождите, пока духовка остынет, и завершите очистку мягкой тканью.	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.

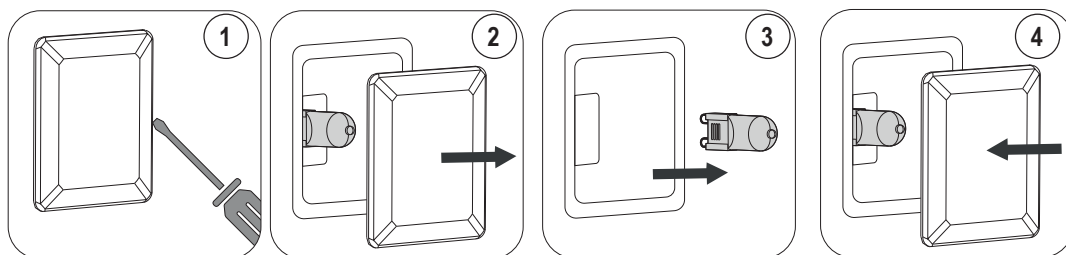
ПАНЕЛЬ

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

■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Замена лампы

Порядок действий

Если освещение духовки не работает, отключите прибор от сети, снимите защитное стекло лампы и замените лампу. Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 40 Вт (G9).



- 1) Открутите плоской отверткой.
- 2) Снимите защитное стекло лампы.
- 3) Извлеките лампу.
- 4) Замените лампу и закройте.

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ - Неисправности общего характера



ВНИМАНИЕ!

- В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий выключатель.
- Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
- Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
- В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
- Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока оплачивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.
- Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

Системные ошибки

ОПИСАНИЕ	Идентификатор ошибки
Прерванный зонд NTC	Er00
Короткое замыкание зонда NTC	Er01
Перегрев	Er08

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Конвекционная духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	170-180	2/3	40/50
Жаркое из быка	170-190	2/3	40/60
Жаркое из телятины	160-180	2/3	65/90
Жаркое из баранины	140-160	2	100/130
Ростбиф	180-190	2/3	40/45
Жаркое из зайца	170-180	2/3	80/100
Жаркое из кролика	160-170	2	80/100
Жаркое из индейки	160-170	2	160/240
Жаркое из гуся	160-180	2/3	120/160
Жаркое из утки	170-180	2/3	100/160
Жаркое из курицы	180	2/3	90/120
РЫБА	160-180	2/3	15/25
кондитерские изделия			

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
Фруктовый торт	180-200	2	40/50
Торт Маргарита	180-190	2	40/45
Булочки	170-180	2	40/60
Бисквит	190-200	2	25/35
Пончики	160-180	2	35/45
Слойки	180-200	2	20/30
Виноградный пирог	190-200	2	30/40
Штрудель	160	2	25/35
Печенье с какао	150-180	2	50/60
Яблочные оладьи	180-200	2	18/25
Пудинг Савоярди	170-180	2	30/40
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	180-200	3	45
Пицца	250	3	10/20
Тосты	185-195	2	7

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Статическая духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	225	2/3	40/50
Жаркое из быка	250	2/3	50/60
Жаркое из телятины	225	2/3	60/80
Жаркое из баранины	225	2	40/50
Ростбиф	230	2/3	50/60
Жаркое из зайца	250	2/3	40/50
Жаркое из кролика	250	2	40/50
Жаркое из индейки	250	2	50/60
Жаркое из гуся	225	2/3	60/70
Жаркое из утки	250	2/3	45/60
Жаркое из курицы	250	2/3	40/45
РЫБА	200-225	1/2	15/25
кондитерские изделия			
Фруктовый торт	225	2	35/40
Торт Маргарита	175-200	2	50/60
Булочки	175-200	2	25/30
Бисквит	220-250	2	20/30
Пончики	180-200	2	30/40

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
Слойки	200-220	2	15/20
Виноградный пирог	250	2	25/35
Штрудель	180	2	20/30
Печенье с какао	180-200	2	40/50
Яблочные оладьи	200-220	2	15/20
Пудинг Савоярди	200-220	2	20/30
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	220	3	30
Пицца	250	2	15/20
Пицца	250	3	10/20
Тосты	250	3	5

- Важно

Помещайте блюда после разогрева духовки.

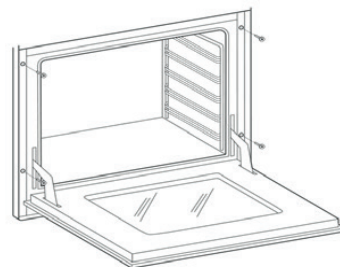
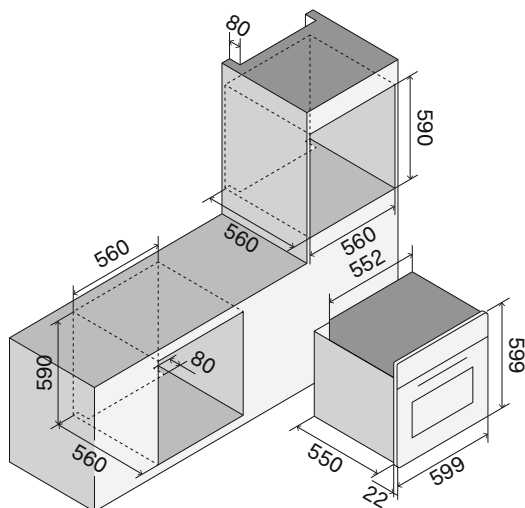
- Приготовление на гриле

В приборах с электрогрилем приготовление пищи осуществляется при закрытой дверце при температуре 180 °С. Продукты для гриля желательно размещать на соответствующем гриле на четвертой полке.

УСТАНОВКА - Указания по установке

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

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ УСТАНОВКА - Подключение к электросети



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

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:

ДИРЕКТИВА 2002/96/CE

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU

ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU

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

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

В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.

В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора.

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

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:

- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдерживать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);

- система электропитания имеет эффективное заземление.

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

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

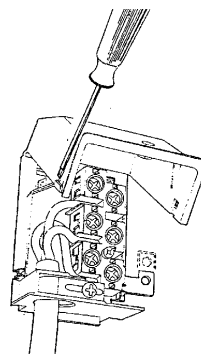
Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:

- предохранительный клапан и домашняя система могли выдержать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);

- система электропитания имела эффективное заземление;

- многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;

- был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки



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

УСТАНОВКА - Электрические схемы

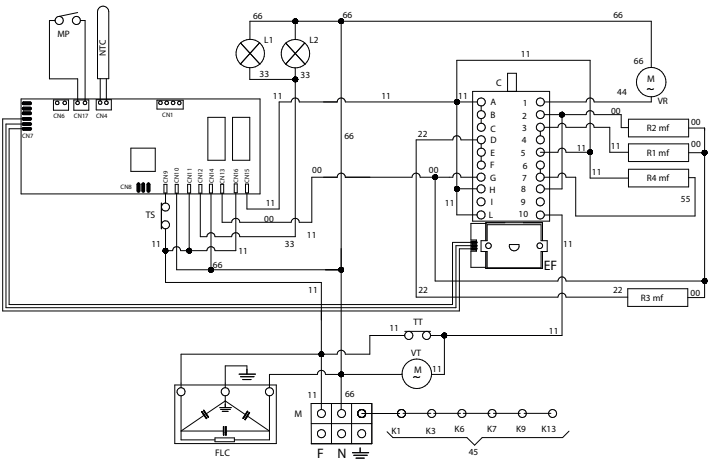
Потребляемая мощность (кВт)

МОДЕЛЬ	кВт (220-240V)
60	3,2

Условные обозначения

00	Черный	K13	" " grill
11	Коричневый	N	Нейтраль
22	красный	M	Клеммные колодки
33	Белый	MP	Микровыключатель дверцы
44	Желтый		
45	Желто-зеленый	NTC	Датчик температуры
55	Серый	P	Таймер/программатор
66	Синий	R1	Верхний нагревательный элемент
C	Переключатель	R2	Нижний нагревательный элемент
EF	Энкодер функций	R3	Нагревательный элемент гриля
F	Фаза	R4	Круговой нагревательный элемент
K1	JЗаземляющий провод клеммной колодки	TS	Защитный термостат
K3	" " вентилятор духовки	TT	Термостат кругового нагретельного элемента
K6	" " лампа духовки 1	V	Вентилятор духовки
K7	" " лампа духовки 2	VT	Вент. охлаждения
K9	" " мотовентилятор кругового нагретельного элемента	FLC	Фильтр

Электрические схемы



⚠ 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 polaarust. Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud võrgust isoleerimise seadmega, mille kontaktide avanemise kaugus tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

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

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

8. Ärge blokeerige ventilatsiooni- või soojuste eraldumise avasid.

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

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

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

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

B. Ärge kasutage seadet paljaste jalgadega.

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

D. Ärge tõmmake juhet, et seda vooluvõrgust eemaldada.

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

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

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

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

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

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

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



17. Pakend on mõeldud seadme kaitsmiseks kahjustuste eest transpordi ajal. Pakendimaterjalid on kergesti taaskasutatavad, kuna need on valitud keskkonnahoidlike kriteeriumide järgi. Nende taaskasutamine vähendab vajadust tooraine järele ja vähendab jäätmete mahtu. Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad sageli väärtuslikke materjale. Need sisaldavad ka materjale, mis ebaõige käitlemise või kõrvaldamise korral võivad olla potentsiaalselt ohtlikud inimeste tervisele ja keskkonnale. Samas on need aga hädavajalikud seadme õigeks tööks. Seetõttu ärge visake seadet ära koos olmejäätmetega.

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

18. Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks aurupuhastit.

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

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

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

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

23. Lämmumisoht.

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

24. Põletusohu

Laste nahk on palju õrnem kui täiskasvanutel.

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

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

26. **Tähelepanu!** Enne lambi vahetamist veenduge, et seade oleks välja lülitatud – nii väldite elektrilöögi võimalust.

■ ESIMENE KASUTUSKORD

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

– Ärge katke ahju sisemuse puhastamise hõlbustamiseks alumiiniumfooliumiga.

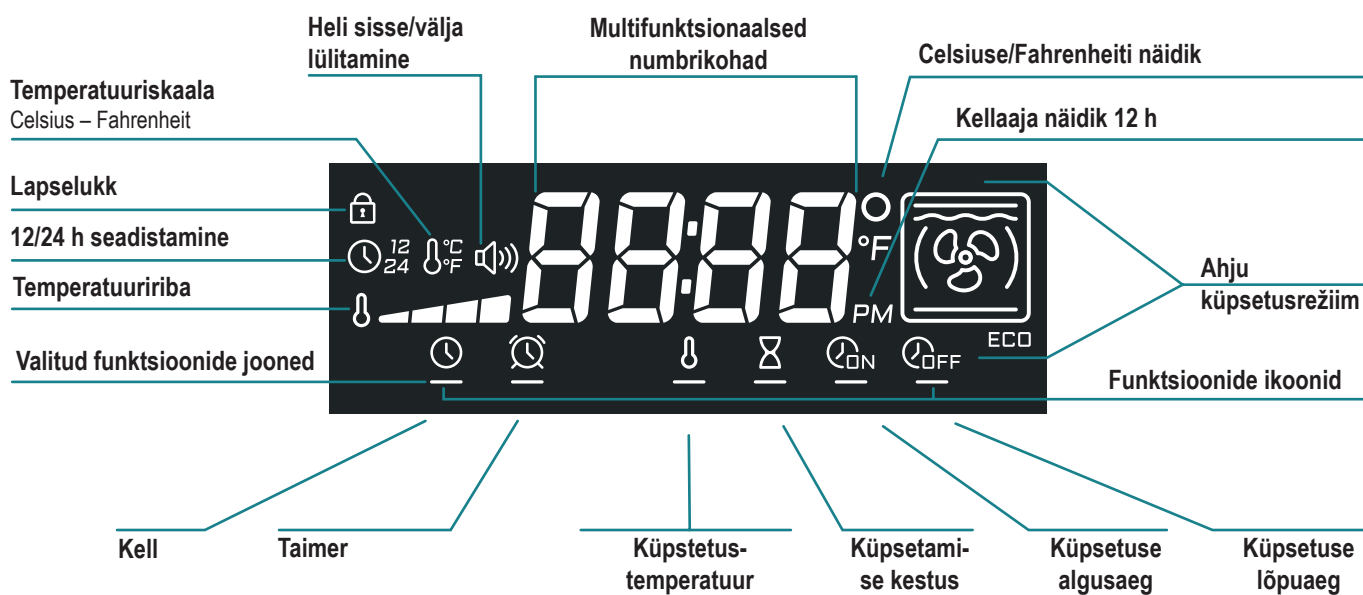
– See toiming muudab seadme tööd ja võib emaili kahjustada.

– Kõik toiduga otseses kokkupuutes olevad tarvikud tuleb enne kasutamist sobivate toodetega hoolikalt puhastada.

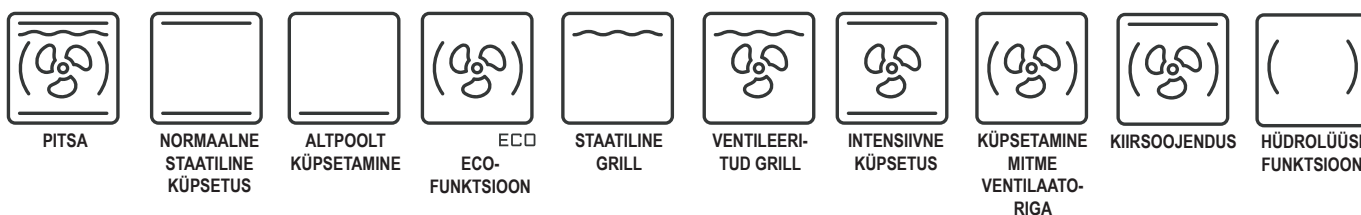
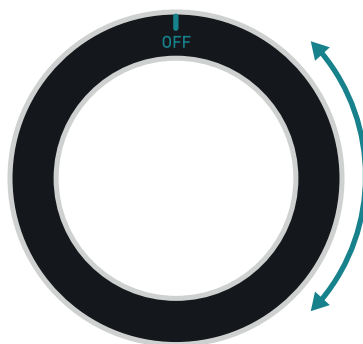
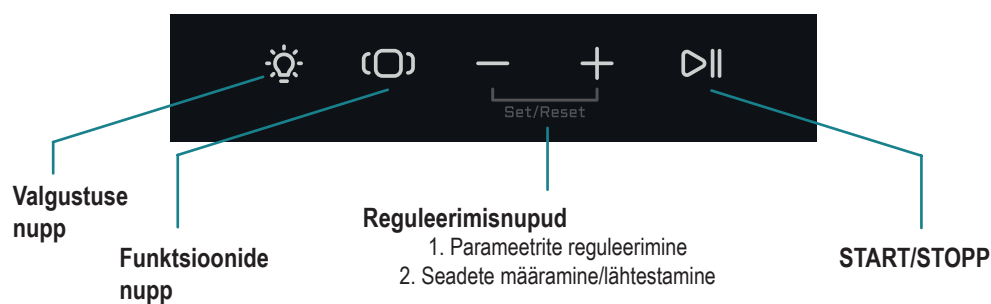


Ei ole lubatud küpsetada toite, mis on otseses kokkupuutes ahju restide või tilkumispannidega.

■ KASUTUSJUHEND – LED-ekraan



Nuppude ja pöördnupu selgitused



Ahju põhifunktsioonid

SÜMBOL	KIRJELDUS	FUNKTSIOON
VALGUSTUSE NUPP 	– Lülitab valgustuse sisse ja välja	– Käsitsi sisselülitamisel kustub tuli 10 minuti pärast. – Tuli lülitub automaatselt sisse: kui toiduvalmistamine algab või 5 minutiks, kui uks on avatud kui lõpetate toiduvalmistamise või 1 minutiks pärast ukse sulgemist
FUNKTSIOONIDE NUPP 	– Aktiveeritavate funktsioonide sirvimiseks	– Joon ja ikoonid näitavad funktsiooni olekut Valge joon: valitud Punane joon: seadistatud Vahelduv valge ja punane joon: eelnevalt valitud ja seadistatud Punane ikoon: aktiivne – Kella ikoon jääb alati valgeks
              Näited		
REGULEERIMISNUPUD 	– Määrab funktsiooni väärtused	– Määrab valitud funktsiooni väärtused – seadistuste Set /Reset – Lähtestamiseks vajutage ja hoidke korraga all nuppe — ja +
START/STOPP-NUPP 	– Toiduvalmistusprogrammi käivitamine või peatamine	– Vaadake toiduvalmistusprogrammi seadistamise jaotist
PÖÖRDNUPP 	– Valige toiduvalmistusprogramm Nt: 	– Vaadake toiduvalmistusprogrammi seadistamise jaotist

SÜMBOL	KIRJELDUS	FUNKTSIOON
TEMPERatuurIRIBA a)  b) 	– Ahju temperatuuritaseme näidik	a) Näitab punaselt ahju temperatuuri küpsetamise ajal b) Valge näitab jääksoojust küpsetamise lõpus

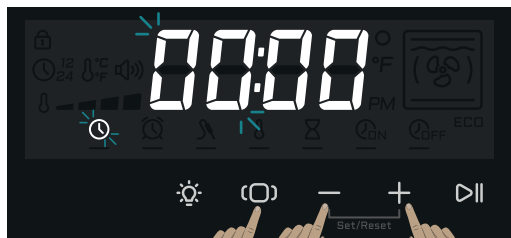
TEABEVAADE
– Toimingute puudumisel lülitub ekraan teabevaatele , kus kuvatakse ainult aktiivsed ikoonid ja kellaikoon. – Funktsioonide klahvi  vajutamisel teabevaade sulgub.

Esmakordne sisselülitamine



- Esmakordsel sisselülitamisel seadistage järgmised:
 kell, 12/24 tunni vaade, ekraan ON (ON d) – OFF (NO d), temperatuur
 – °C või °F ja heli sees/väljas.
- Parameetrite seadistamiseks vajutage **reguleerimisnuppu** — või + ja **funktsioonide nuppu**  – see kinnitab valiku ja saate liikuda järgmise seadistuse juurde.

1. Kellaaja seadistamine



⚠ Tähelepanu: pärast üle 10 sekundi kestvat elektrikatkestust tuleb kellaeg uuesti määrata.

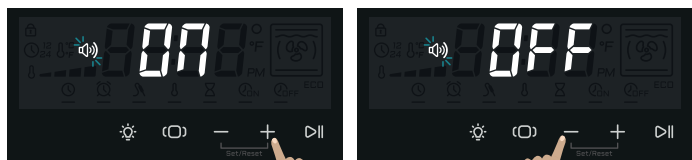
2. Seadistage 12/24 tunni vaade.



3. Valige °C või °F.



4. Heli sisse/välja lülitamine



Toode on kasutamiseks valmis.

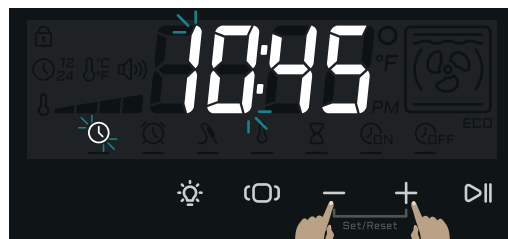
2. Ettevalmistus

2.1 Funktsioonide seadistamine



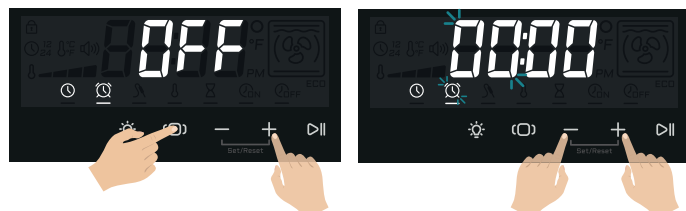
– Pikk, **6-sekundiline** vajutus reguleerimisnuppudele — ja + viib režiimi, mida on kirjeldatud peatükis “1. Esimene käivitamine” 12/24  tunni taimer seadistamise, **temperatuuriskaala**  ja helide  SISSE/VÄLJA seadistuste kirjeldustes.

2.2 Kella seadistamine 00:00



– Pikk, **3-sekundiline** vajutus reguleerimisnuppudele — ja + viib kella seadistamise. Jätkake, nagu on kirjeldatud peatükis “1. Esimene käivitamine”.

2.3. Taimeri seadistamine



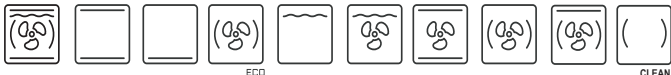
– Valides funktsiooni Taimer , saab reguleerimisnuppude — ja + abil määrata tunnid ja seejärel minutid. Pöördloendus aktiveerub **funktsioonide nupu**  vajutamisel või 10 sekundi pärast.
– Taimeri saab lähtestada, hoides korraga all **reguleerimisnuppe** — ja +.

2.4 Lapselukk



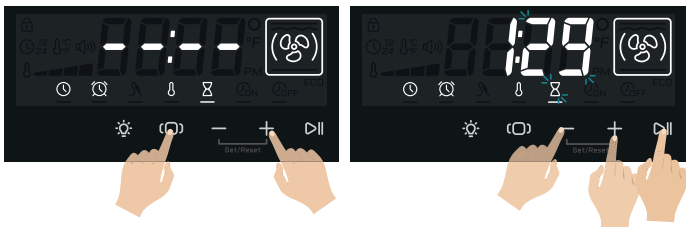
– Kui ahi on välja lülitatud, siis **3-sekundiline** vajutus funktsioonide nupul  aktiveerib/inaktiveerib lapseluku .

3. Küpsetusprogrammi seadistamine



- Nuppu keerates saab valida ühe küpsetusprogrammidest koos selle vaiketemperatuuriga.
- **Küpsetustemperatuuri** $\downarrow$ saab muuta **reguleerimisnuppudega** — või $+$.
- Kui vajutate nuppu **Start/Stop** $\triangleright||$, siis küpsetusprogramm käivitub.

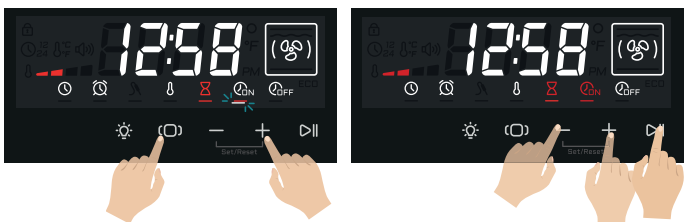
4. Küpsetamise kestuse seadistamine Σ



- Valides **Funktsioonide nupuga** () **Küpsetusaja kestuse** Σ , saab **reguleerimisnuppude** — ja $+$ abil määrata tunnid ja seejärel minutid.
- **Pöördloendus** algab siis, kui küpsetamine tegelikult algab: kui vajutatakse nuppu **Start/Stop** $\triangleright||$ või kui jaotises **Küpsetamise kellaaeg** määratud aeg saab täis.
- **Küpsetamise kestuse** Σ saab lähtestada, hoides korraga all **reguleerimisnuppe** — ja $+$.

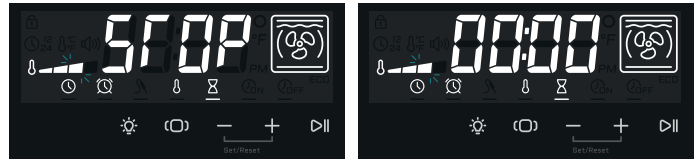
5. Küpsetamise kellaaaja seadistamine (algus $\odot_{DN}$ või lõpp $\odot_{OFF}$).

Küpsetamise algusaeg $\odot_{DN}$ ja **Küpsetamise lõpuaeg** $\odot_{OFF}$ on kaks alternatiivset funktsiooni, mida ei saa korraga aktiveerida.



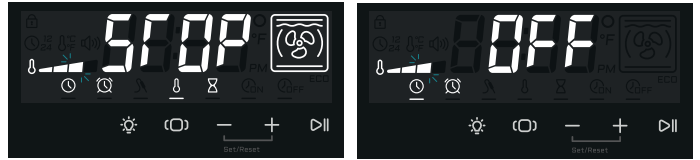
- Kui **Küpsetamise kestus** Σ on seadistatud, saate määrata küpsetamise kellaaaja: **Algusaeg** $\odot_{DN}$ või **Lõpuaeg** $\odot_{OFF}$.
- Valides **Algusaja** $\odot_{DN}$ või **Lõpuaega** $\odot_{OFF}$, saate **reguleerimisnuppude** — või $+$ abil seadistada tunnid ja seejärel minutid.
- Kui vajutate nuppu **Start/Stop** $\triangleright||$, siis seadistused aktiveeruvad.
- Need taimerid saab lähtestada, hoides korraga all **reguleerimisnuppe** — ja $+$.

6. Küpsetusprogrammi lõpp



- Ahi annab küpsetamise lõpust märku **kestuse taimeri** aja täis saamisel 1-minutilise heliga.

6.1. STOPP ja OFF



Ahju saab välja lülitada järgmistel viisidel:

- Nupu **Start/Stop** $\triangleright||$ vajutasega toiduvalmistamise ajal.
- Keerates pöördnupu asendisse OFF.
- Kui on seadistatud ooterežiim **OFF (NO d)**, siis pärast 5-minutist tegevusetust ja kui ühtegi funktsiooni ei ole aktiveeritud, lülitub ahi automaatselt välja.

7. Ukse avamine

- Kui uks avatakse, peatub programm, kuni uks uuesti sulgetakse.
- Kui ust ei suleta 3 minuti jooksul, siis programm katkestatakse.

8. Tehaseväärtuste lähtestamine



Toote tehasetingimuste taastamiseks ja selle esmakordsel sisselülitamisel: kui nupp on asendis **OFF**, vajutage **funktsioonide nuppu** (), **reguleerimisnuppe** — ja $+$ korraga **10 sekundit**.

- Ekraanil hakkavad 30 sekundiks jooksmas olema jooned, selle aja jooksul vajutate korraga **reguleerimisnuppe** — ja $+$.
- Ekraanile ilmub teade **CIAO**.



Lülitage ahju toide välja. Järgmisel taaskäivitamisel lähtestatakse kõik parameetrid ja ahi pakub uuesti välja esmakordse käivituse järjestuse.

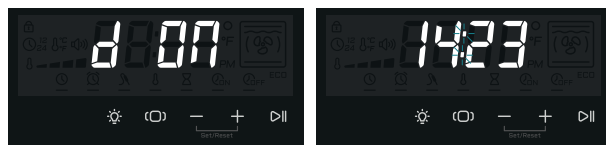
9. Demorežiim

DEMO-režiimis on võimalik funktsioonide vahel liikuda ilma, et ahi soojeneks.



DEMO aktiveeritakse järgmiselt:

- pöördnupp on asendis **OFF** ja kõik funktsioonid on välja lülitatud.
- **Funktsioonide nupu** (OFF) ja nupu **Start/Stop** (▶||) samaaegne vajutamine 8 sekundit.



– Kui režiim on aktiivne, vilguvad **Kella 14:23** täpid ja teade **d 07** kuvatakse 3 sekundiks ekraanil (kuva kordub, kui aktiivset nuppu vajutatakse esimest korda pärast 3-minutist ahju passiivsust).

– DEMO-režiimist väljumiseks korraldage aktiveerimisprotseduuri.

10. Energiasäästu

- Aeg ooterežiimi jõudmiseks: 2 minutit.
- Energiatarve ooterežiimi koos teabega: 0,8 W.

IKOONID

IKOONID	KIRJELDUS	FUNKTSIOON
	PITSA	Funktsioon sobib eriti hästi pitsa, focaccia ja leiva küpsetamiseks. Peamine soojus tuleb alumisest küttekehast, mis töötab koos teiste ahju küttekehadega.
	NORMAALNE STAATILINE KÜPSETUS	See on elektriahju klassikaline funktsioon, mis sobib eriti hästi järgmiste toitude valmistamiseks: sealihakotlet, vorstid, tursk, hautatud liha, ulukiliha, vasikaprada, beseed ja küpsised, küpsetatud puuviljad jne.
	ALTPOOLT KÜPSETAMINE	See on kõige sobivam toidu küpsetamiseks, eriti küpsetiste (küpsised, beseed, juuretisega magustoidud, puuviljamagus-toidud jne) ja muude toitude valmistamiseks.
	ECO-FUNKTSIOON	Funktsioon võimaldab söögi tegemisel oluliselt säästa elektrit. Selle funktsiooni maksimaalselt ära kasutamiseks on hea panna roog enne Eco-funktsiooni aktiveerimist ahju, asetades selle õnsuse keskele. Eco-funktsiooniga kohandatakse küpsetusajad aeglaseks küpsetamiseks. Sobib näiteks hautatud liha, valge liha, küpse-tatud pasta, õrnade küpsetiste korral. Märkus. Eco-funktsiooniga küpsetamist ei saa valida, kui lihaandur on sisestatud.
	STAATILINE GRILL	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 tem-peratuuril 180 °C.
	VENTILATSIOONIGA GRILLIMINE	Eriti kiire ja sügav ning märkimisväärse energiasäästuga funktsioon sobib paljudele toitudele, nagu sealihakotletid, vorstid, sealiha- või segavardad, ulukiliha, Rooma stiilis gnocchi jne. Elektrigrilliga küpsetamine peab toimuma termostaadi tem-peratuuril 180 °C.
	INTENSIIVNE KÜPSETUS	Erinevate roogade kiire ja intensiivse küpsetamise funktsioon, sobib kala, hautatud köögiviljade, kebabi, pardi, kana jne valmistamiseks.
	KÜPSETAMINE MITME VENTILAATORIGA	Funktsioon võimaldab eri roogade üheaegset küpsetamist, ilma et lõhnad seguneksid. Saab küpsetada lasanjet, pitsat, sarvesaiu, saiakesi, pirukaid, kooke jne.
	KIIRSOOJENDUS	Seda funktsiooni kasutatakse ahju eelsoojenemise kiirendamiseks. Soovitav on seda funktsiooni kasutada juhul, kui seadistate küpsetustemperatuuri vahemikus 200–300 °C. Funktsiooni kasutamine temperatuuril alla 200 °C ei anna erilisi eeliseid. TÄHELEPANU: funktsioon EI SOBI toidu valmistamiseks, see on mõeldud ainult ahju kiiremaks eelsoojendamiseks. ÄRGE KASUTAGE FUNKTSIOONI KAUEM KUI 20 MINUTI
	HÜDROLÜÜSI FUNKTSIOON	See on automaatne puhastusfunktsioon, mis hõlbustab küpsetuskambri puhastamist madalal temperatuuril (90 °C) kõigest 20 minutiga. Hüdrolüütiline puhastussüsteem pehmendab mustust, nii et seda saab hõlpsamini eemaldada, ilma et ahju jääks lõhnu..

■ KASUTUSJUHEND. - Hüdrolüütiline funktsioon

Puhastusprotseduuri läbiviimine

1. Eemaldage kõik toidutükid käsitsi niiske käsnaga.
2. Eemaldage küpsetuskambrist kõik tarvikud (grillid, tilkumispannid, külgmised restid, nõud).
3. Kui ahi on külm, vala ahju põhja 100 ml vett ja kõige tõrksama mustuse eemaldamiseks 2 tilka neutraalset pesuainet;
4. Aktiveerige funktsioon (funktsiooni ajal on tuli kustunud ja seda ei saa sisse lülitada).
5. Tsükli lõpus olge ukse avamisel ettevaatlik, sest õõnsus on auru täis – oodake, kuni ahi jahtub, seejärel puhastage see käsnaga ja kuivatage pehme lapiga.
6. Õõnsust tuleb regulaarselt puhastada, mitte lasta mustusel ladestuda.
7. Hüdrolüütilise funktsiooni ajal ärge avage ust ja lisage ahju põhja vett.



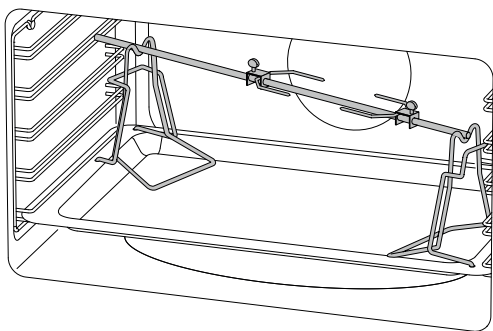
TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage destilleeritud vett (põhjustab korrosiooni) ega gaseeritud vett. Kasutage ainult joogivett.
- Ärge valage vett kuuma küpsetuskambrisse, vaid ainult siis, kui see on toatemperatuuril.
- Ärge avage ust hüdrolüütsükli ajal.
- Põletusohu – enne mis tahes toimingut tegemist veenduge, et seade on maha jahtunud.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid ega liiga agressiivseid puhastusvahendeid, mis võivad pindu kahjustada.

■ KASUTUSJUHEND – Tarvikud

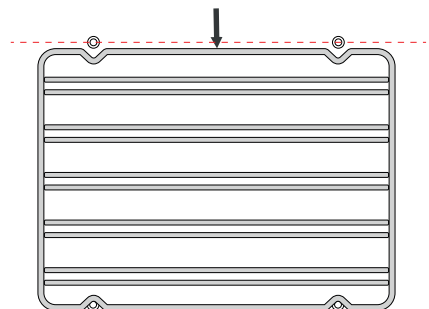
Grillivarda kasutamine (olemas mõnel mudelil)

Torgake küpsetatav liha vardale, kinnitades selle spetsiaalsete kahvlitega. Toetage varras selleks mõeldud tugedele, mis on eelnevalt tilkumispanni külge kinnitatud, ja sisestage see grillivarda hoidikusse. Lülitage staatilise grilli funktsioon suletud uksega sisse. Varda koos tilkumispanniga väljavõtmiseks tõmmake seda nii palju välja, et selle saaks täielikult eemaldada.

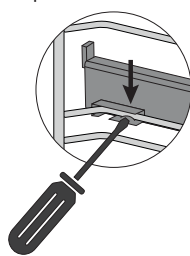
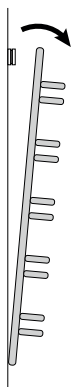


Teleskoopjuhikud

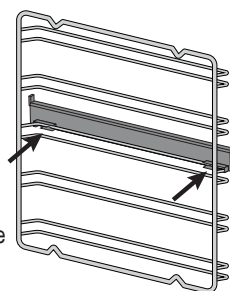
Tõmmake punasega tähistatud osa alla-poolle, et see ahju seinast eemaldada.



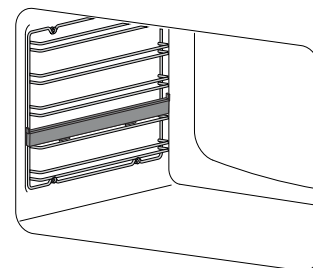
Pöörake ja asetage liugjuhiku küljel olevale pinnale.



Klambri vabastamiseks keerake see lamepeaga kruvikeerajaga lahti.



Juhiku ümberpaigutamiseks korraldage toiminguid vastupidises järjekorras

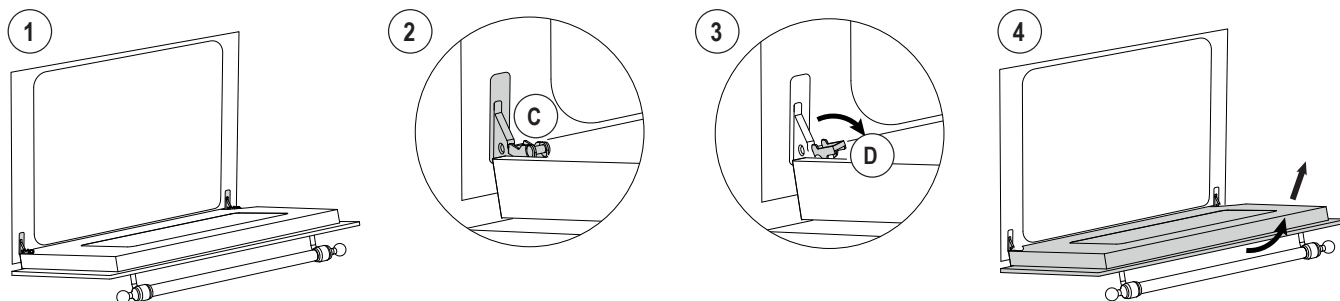


■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Ukse eemaldamine

Protseduur

Ahju põhjaliku puhastamise hõlbustamiseks on otstarbekas uks küljest võtta, järgides neid juhiseid:

- avage uks
- liigutage konks C hinge D sektorisse, järgides neid samme:



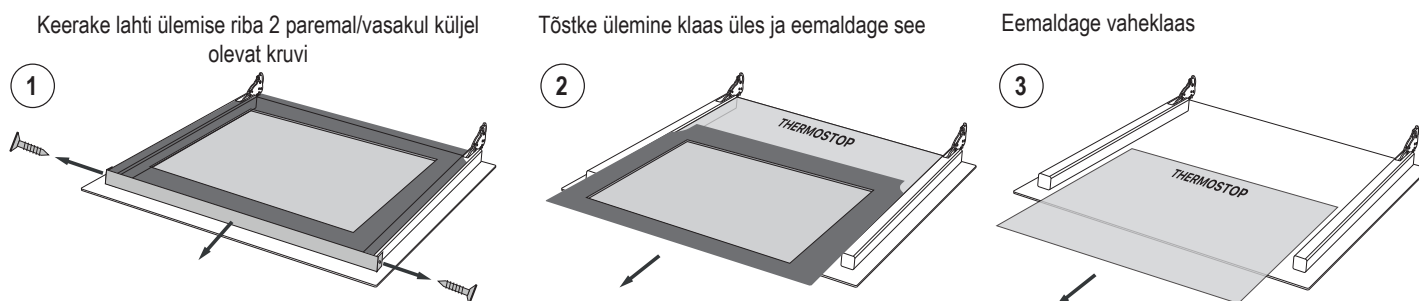
PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Klaaside lahtivõtmine ja puhastamine

Protseduur

Ahjuuks on valmistatud kolmest kristallklaasist. Kristallosade puhastamiseks kasutage mitteabrasiivset köögipaperit ja tavalist pesuainet. Ärge kasutage ahju klaasuste puhastamiseks karedaid abrasiivseid materjale ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda. Sisemised kristallklaasid on puhastamise hõlbustamiseks eemaldatavad. Selleks on vaja ahju uks lahti võtta või asetada see vahepealsesse astmesse.

Klaasi eemaldamise järjekord

⚠ TÄHELEPANU! Kõik toimingud tuleb teha nii, et uks on ahjult eemaldatud ja asetatud sobivale riulile, et mitte kahjustada ukse esiosa. Vaheklaas tuleb sisestada õigesti, nii et kiri "THERMOSTOP" on loetav (vt joonis 2-3).



PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Näpunäiteid ahju ja esipaneeli puhastamiseks

AHI

KOMPONENT	RENGÖRINGSMETOD	HOIATUSED
Ahju sisemus	Soovitav on ahju puhastada pärast iga kasutuskorda. Mustus tuleb kergemini ära, kui vältida korduvat kõrbemist kõrgel temperatuuril. Võtke ära kõik eemaldatavad osad ja peske neid eraldi kuuma vee ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Ahjuõõne puhastamise hõlbustamiseks valage õõnsuse põhja väike kogus vett (100 ml ehk pool klaasi); seejärel aktiveerige 20 minutiks tsükkel "Altpoolt küpsetamine" 90 °C juures. Tsükli lõpus oodake, kuni ahi jahtub, ja puhastage üle pehme lapiga.	Ärge kasutage ahju sisemuse puhastamiseks auru-puhastit. Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid ega teravaid metalltööriistu, kuna need võivad pinda kahjustada ja see võib puruneda.
Ahjuplaat	Kastke sooja vee ja pehme seebi lahusesse. Pärast pesemist kuivatage.	Eemaldage toidujäägid kohe pärast kasutamist.
Restid	Puhastage sooja vee ja mitteabrasiivsete puhastusvahenditega või sobiva rasvaeemaldusvahendiga.	Kõrbenud ja kõvenenud mustuse korral on soovitatav jätta restid enne puhastamist mõneks tunniks ligunema.

ESIPANEEL

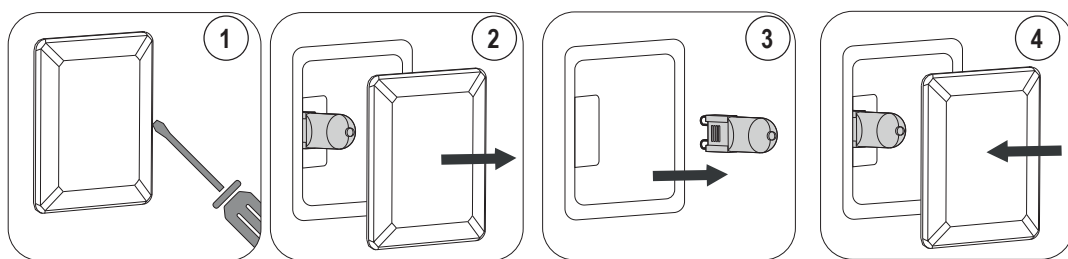
KOMPONENT	PUHASTAMISMEETOD	HOIATUSED
Terasest pind	Puhastage osad sooja vee ja mitesöövitava vedela pesuvahendiga ning seejärel kuivatage need pehme või mikrokudlapiga.	Sära aitab säilitada perioodiline puhastamine spetsiaalsete, tavaliselt turul saadaolevate toodetega. Keelatud on kasutada abrasiivseid pulbreid.
Värvitud pinnad	Värvitud osade omaduste säilitamiseks tuleb neid sageli seebiveega puhastada.	Vältige happeliste või leeliselistest ainetest (äädikas, sidrunimah, sool, tomatimah jne) jätmist värvitud osadele ja peske, kui värvitud osad on veel kuumad.

■ PUHASTAMINE JA HOOLDUS – Lambi vahetus

Protseduur

Kui ahju tuli ei tööta, eraldage seade vooluvõrgust, eemaldage lambi kaitseklaas ja vahetage lamp välja.

Vahetage lamp sobiva 40 W halogeenlambi vastu (G9).



- 1) Keerake lahti lameda kruvikeerajaga
- 2) Eemaldage lambi kaitseklaas
- 3) Eemaldage pirn
- 4) Vahetage pirn välja ja sulgege kaas

■ VEAOTSING – Üldised probleemid



TÄHELEPANU!

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

Süsteemi vead

KIRJELDUS	KIRJELDUS
NTC andur katkestas	Er00
NTC-andur lühendatud	Er01
Näidik ületemperatuuriline	Er08

■ TOIDUVALMISTAMISE TABELID – Venti-leeritav konvektsioonahi (soovituslikud väärtused)

ROOG	TEMP C°		MIN
LIHA			
Rostbiif	170-180	2/3	40/50
Küpsetatud loomaliha	170-190	2/3	40/60
Küpsetatud vasikaliha	160-180	2/3	65/90
Lambapraad	140-160	2	100/130
Rostbiif	180-190	2/3	40/45
Jänesepraad	170-180	2/3	80/100
Küülikupraad	160-170	2	80/100
Kalkunipraad	160-170	2	160/240
Hanepraad	160-180	2/3	120/160
Pardipraad	170-180	2/3	100/160
Küpsetatud kana	180	2/3	90/120
KALA	160-180	2/3	15/25
KONDIITRITOOTED			

ROOG	TEMP C°		MIN
Puuviljakook	180-200	2	40/50
Keeks	180-190	2	40/45
Saiakesed	170-180	2	40/60
Biskviidikook	190-200	2	25/35
Sõõrikud	160-180	2	35/45
Magusad lehttaignad	180-200	2	20/30
Rosinakook	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoy küpsised	150-180	2	50/60
Õunapannkoogid	180-200	2	18/25
Biskviidküpsiste puding	170-180	2	30/40
PAGARITOOTED			
Leib	180-200	3	45
Pitsa	250	3	10/20
Röstsai	185-195	2	7

■ TOIDUVALMISTAMISE TABELID

– Anduriga mõõdetud sisetemperatuurid

ROOG	TEMP C°		MIN
LIHA			
Rostbiif	225	2/3	40/50
Küpsetatud loomaliha	250	2/3	50/60
Küpsetatud vasikaliha	225	2/3	60/80
Lambapraad	225	2	40/50
Rostbiif	230	2/3	50/60
Jänesepraad	250	2/3	40/50
Küülikupraad	250	2	40/50
Kalkunipraad	250	2	50/60
Hanepraad	225	2/3	60/70
Pardipraad	250	2/3	45/60
Küpsetatud kana	250	2/3	40/45
KALA	200-225	1/2	15/25
KONDIITRITOOTED			
Puuviljakook	225	2	35/40
Keeks	175-200	2	50/60
Saiakesed	175-200	2	25/30
Biskviidikook	220-250	2	20/30
Sõõrikud	180-200	2	30/40

ROOG	TEMP C°		MIN
Magusad lehttaignad	200-220	2	15/20
Rosinakook	250	2	25/35
Struudel	180	2	20/30
Savoy küpsised	180-200	2	40/50
Õunapannkoogid	200-220	2	15/20
Biskviidiküpsiste puding	200-220	2	20/30
PAGARITOOTED			
Leib	220	3	30
Pitsa	250	2	15/20
Pitsa	250	3	10/20
Röstsai	250	3	5

– Tähtis

Pange toit ahju, kui ahi on kuum.

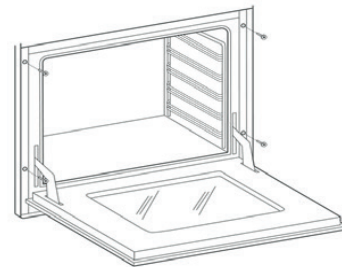
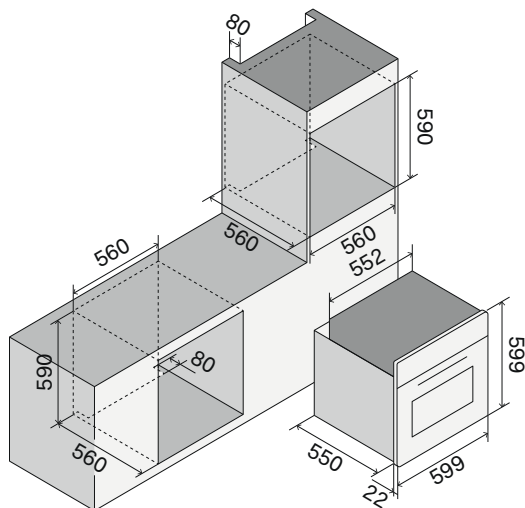
– Grilli küpsetamine

Elektrigrilliga seadmetel küpsetage 180°C juures suletud uksega. Grillitav toit tuleks eelistatavalt asetada vastaval grillil neljandale riulile.

■ 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. Mõõtke ja kontrollige esmalt mööbli süvendit, see peab täpselt vastama joonisel A näidatud mõõtudele. Veenduge, et mööblipolster, spoon või muu materjal on liimitud kuumakindla liimiga (150°C). Kui kate või liim ei ole kuumakindel, võib kate deformeeruda või lahti tulla, eriti mööbli kitsamates kohtades. Veenduge, et ahju paigutamiseks mõeldud mööbel oleks tugeva põhjaga ja taluks seadme raskust. Kaasas on kõik kruvid ja tarvikud, mis on vajalikud ahju mööbli külge kinnitamiseks. Järgmised joonised on abiks ahju kinnitamisel ja mööbliesse õigesti sisestamisel.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ PAIGALDAMINE – Elektriühendus

 Järgmised juhised on mõeldud kvalifitseeritud isikule, kes seadme paigaldab, seda reguleerib, teeb tehnilist hooldust ja tagab, et need toimingud toimuvad võimalikult õigesti ja kooskõlas kehtivate eeskirjadega. Tähtis: kõik reguleerimised, hooldused jne tuleb teha pärast elektripistiku eemaldamist toitest.

Paigaldusnõuded

See seade vastab järgmistele direktiividele:

DIREKTIIV 2002/96/EÜ

MADALPINGEDIREKTIIV 2014/35/EL

ELEKTROMAGNETILISE ÜHILDUVUSE DIREKTIIV 2014/30/EL

MÄÄRUS 1935/2004 (kokkupuude toiduga).

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

Vastasel juhul keeldub tootja igasugusest vastutusest.

Sellest brošüürist leiate ka oma seadme elektriskeemi.

Seadmed on ette nähtud ühendamiseks andmesildil näidatud pingega.

Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et:

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

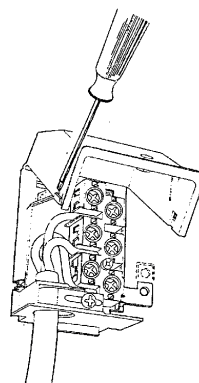
– toitesüsteem on varustatud tõhusa maandusühendusega.

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

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

Otse toitevõrku ühendamise eeldused on, et:

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



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

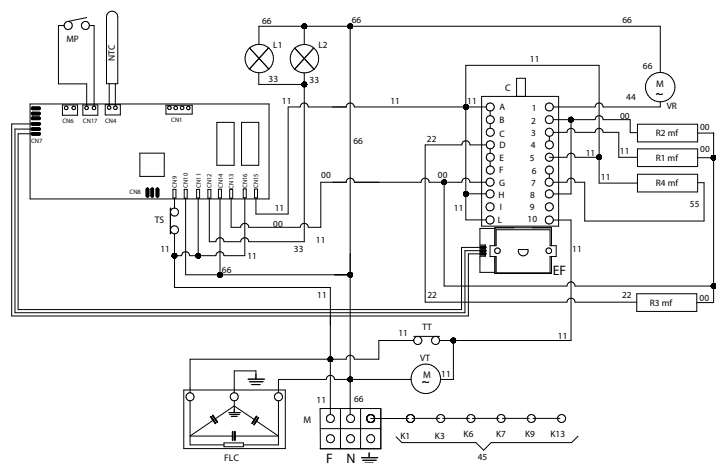
PAIGALDAMINE – Elektriskeemid Tarbimine (kW)

MUDEL	KW (220-240V)
60	3,2

Tähendused

00	Must	K13	“ “ grill
11	Pruun	M	Klemmiplokid
22	punane	MP	Ukse mikrolüliti
33	Valge	N	Neutraal
44	Kollane	NTC	Temperatuuriandur
45	Kollane/roheline	P	Taimer/programmeerija
55	Hall	R1	Övre värmeelement
66	Sinine	R2	Alumise kütteelemendi takisti
C	Kommutaator	R3	Grilli takistus
EF	Funktsioonide kodeerijad	R4	Spiraal
F	Faas	TS	Ohutustermostaat
K1	Klemmiploki maandusjuhe	TT	Tangentsiaalne termostaat
K3	“ “ ahju ventilaator	V	Ahju ventilaator
K6	“ “ ahju valgusti 1	VT	Vent. jahutus
K7	“ “ ahju valgusti 2	FLC	Filter
K9	“ “ tangen. motovent.		

Elektriskeemid



⚠️ 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 izraisījis slikta zemējuma sistēma.

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

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

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

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

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

8. Neaizsedziet ventilācijas vai siltuma 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 atbilstību dažiem pamatstandartiem, proti:

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

B. Nekad neizmantojiet ierīci ar basām kājām;

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

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

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

F. Turiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, prom no ierīces, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti. Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja tie netiek uzraudzīti.

12. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Mazi bērni ir ļoti jutīgi uz-

raudzīti.

13. Pirms ierīces tīrīšanas vai apkopes darbu veikšanas atvienojiet ierīci, izvelciet strāvas vadu vai atvienojot strāvas padevi, izmantojot atbilstošu 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 elektroītīkla. 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. Noslēgšanas risks.

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

24. Apleguma risks

Bērniem āda ir daudz maigāka nekā pieaugušajiem.

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

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

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

■ PIRMĀ IEDARBINĀŠANAS REIZE

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

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

- Šī operācija maina ierīces darbību un var sabojāt emalju.

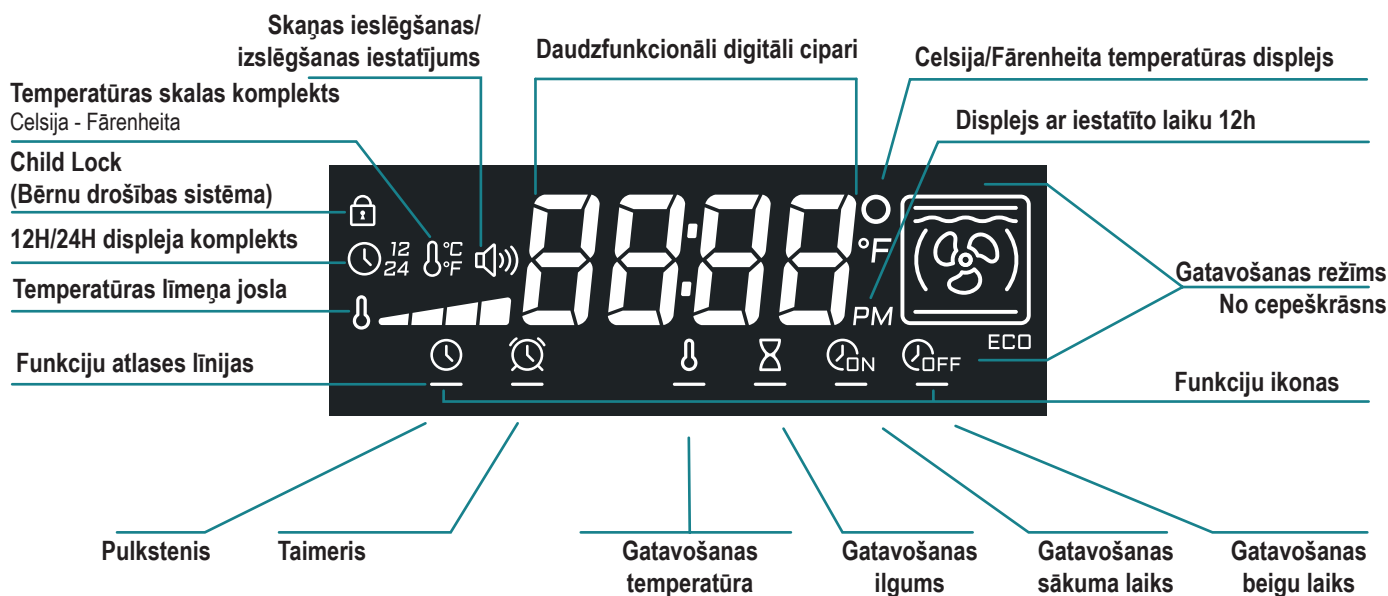
- Visi piederumi, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, pirms lietošanas rūpīgi jānotīra, izmantojot piemērotus līdzekļus.



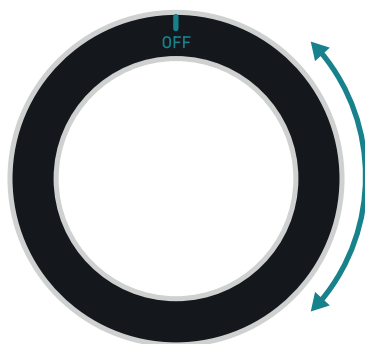
Nav atļauts gatavot ēdienu, kas ir tiešā saskarē ar cepeškrāsns restēm un pilēšanas pannu.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

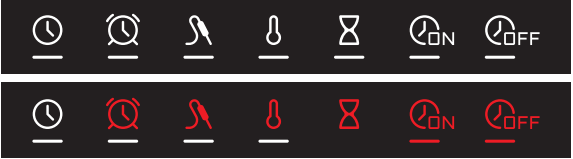
- LED displejs



Taustiņu un pogas apzīmējumi



■ Cepeškrāsns pamatfunkcijas

SIMBOLS	APRAKSTS	FUNKCIJA
GAISMAS POGA 	- Ieslēdz un izslēdz gaismu	- Gaisma izslēdzas pēc 10 minūtēm, ja tā ir ieslēgta manuāli. - Gaisma ieslēdzas automātiski: kad sākas gatavošana vai ja durvis tiek atvērtas uz 5 minūtēm kad gatavošana tiek pārtraukta vai pēc durvju aizvēršanas uz 1 minūti
FUNKCIJAS TAUSTIŅŠ 	- Ritiniet funkcijas, kuras var aktivizēt	- Līnija un ikonas norāda funkcijas statusu. Baltā līnija: atlasīta Sarkanā līnija: iestatīta Alternatīvi baltā un sarkana līnija: atlasīta un iepriekš iestatīta Sarkanā ikona: aktīva Pulksteņa ikona vienmēr paliek balta
	 Piemēri	
REGULĒŠANAS TAUSTIŅI 	- Iestatīt funkcijas vērtības	- Iestatīt atlasītās funkcijas iestatīt/Atiestatīt iestatījumus - Lai veiktu atiestatīšanu, vienlaikus nospiediet un turiet nospiežus taustiņus — un +
TAUSTIŅŠ SĀKT / APTURĒT 	- Sākt vai apturēt gatavošanas programmu	- Skatiet nodaļu, kas veltīta gatavošanas programmas iestatīšanai
POGA 	- Atlasīt gatavošanas programmu piem.: 	- Skatiet nodaļu, kas veltīta gatavošanas programmas iestatīšanai

SIMBOLS	APRAKSTS	FUNKCIJA
TEMPERATŪRAS LĪMEŅA JOSLA a)  b) 	- Cepeškrāsns temperatūras līmeņa signalizācija	a) Sarkanā krāsa norāda cepeškrāsns temperatūru gatavošanas laikā b) Baltā krāsa norāda atlikušo siltumu gatavošanas beigās

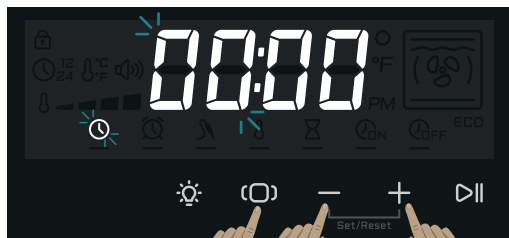
INFORMĀCIJAS DISPLEJS	
- Ja nav mijiedarbības, displejs pārslēdzas uz Informācijas displeju un tiek parādītas tikai aktīvās ikonas un pulksteņa ikona. - Nospiežot funkciju taustiņu , (O) informācijas displejs tiek aizvērts.	

1. Pirmā palaišanas reize



- Pirmajā palaišanas reizē ir jāiestata:
pulkstenis, displejs **12/24H**, displejs **ON** (iesl.) (ON d) - OFF (izsl.) (NO d) **temperatūra**: °C vai °F un skaņas on/Off.
- Lai iestatītu parametrus, nospiediet **regulēšanas taustiņus** — vai + un **funkciju taustiņu**, (O) lai apstiprinātu un pārietu uz nākamo iestatījumu:

1. Pulksteņa iestatīšana

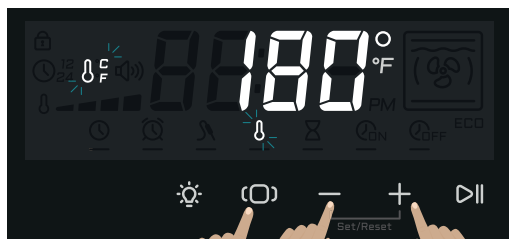


⚠ Uzmanību: pēc strāvas padeves pārtraukuma ilgāk par **10 sek.** laiks ir jāiestata vēlreiz.

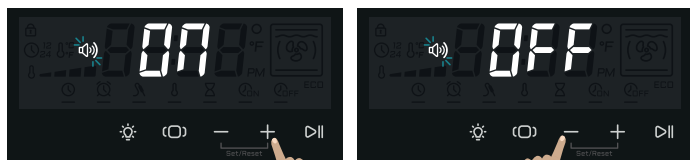
2. Iestatiet displeju 12H/24H



3. Iestatiet temperatūru °C vai °F.



4. Skaņu iestatījums on/Off



Izstrādājums ir gatavs lietošanai.

2. Iestatīšanas funkcijas

2.1 Iestatīšanas funkcijas



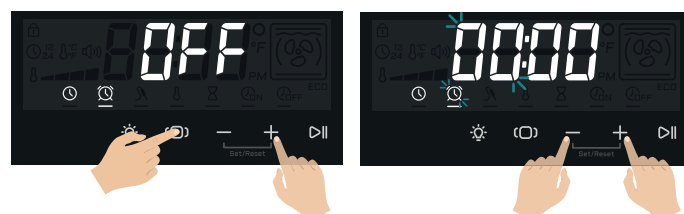
- Ar ilgstošu spiedienu **6 sek.** uz **regulēšanas pogām** — un **+** tiek atvērts režīms, kas aprakstīts nodaļā “1. Pirmā palaišanas reize”, lai iestatītu laiku **12H/24H**   un skaņu ieslēgšanas/izslēgšanas iestatījumus .

2.2 Pulksteņa iestatīšana 00:00



- Ar ilgstošu spiedienu **3 sek.** uz **regulēšanas pogām** — un **+**, tiek iespējoti iestatījumi **Pulkstenis**, lai iestatītu, rīkojieties, kā norādīts nodaļā “1. Pirmā palaišanas reize”.

2,3. Taimera iestatīšana



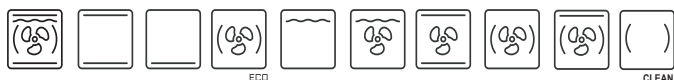
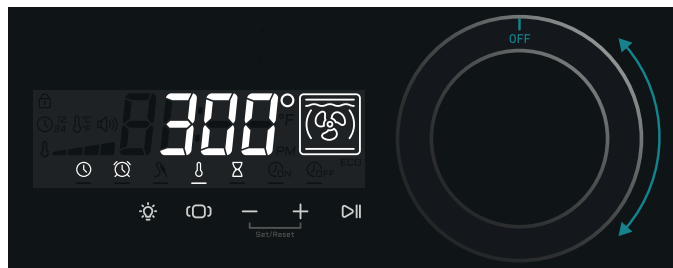
- Atlasot funkciju **Taimeris**,  stundu un pēc tam minūšu vērtību var iestatīt, izmantojot **regulēšanas taustiņus** — vai **+**.
Atpakaļskaitīšana tiek aktivizēta, nospiežot **funkciju taustiņu**  vai pēc **10 sek.**
- Taimeri var atiestatīt, vienlaikus turot nospiešanas **regulēšanas taustiņus** — un **+**.

2.4 Child Lock (Bērnu drošības sistēma)



- Ar izslēgtu cepeškrāni un ilgstošu spiedienu **3 sek.** uz **funkciju taustiņa**  jūs aktivizējat/deaktivizējat **Child Lock** .

3. Gatavošanas programmas iestatīšana

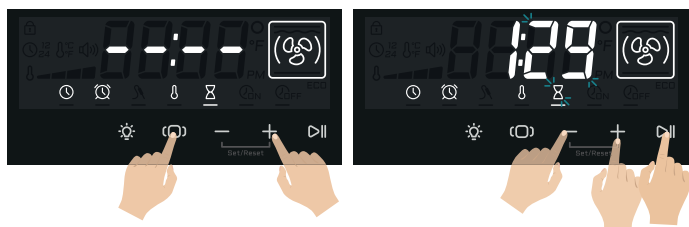


- Pagriežot pogu, tiek atlasīta viena no gatavošanas programmām ar noklusējuma temperatūru.

- Gatavošanas temperatūru $\underline{\quad}$ var mainīt ar regulēšanas taustiņiem — vai +.

- Nospiežot taustiņu Sākt/Apturēt, $\triangleright||$ tiek sākta gatavošanas programma.

4. Gatavošanas ilguma iestatīšana Σ



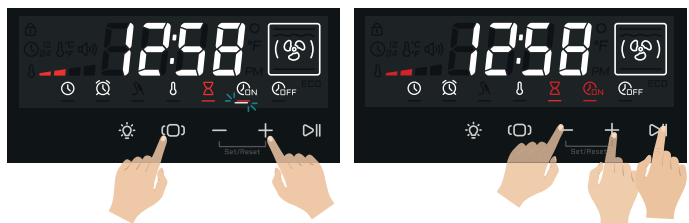
- Atlasot funkciju Gatavošanas ilgums Σ ar funkciju taustiņu, $\square$ varat iestatīt stundu un pēc tam minūšu vērtību, izmantojot regulēšanas taustiņus — vai +.

- Atpakajskaitīšana sākas brīdī, kad faktiski sākas gatavošana: kad tiek nospiests taustiņš Sākt/Apturēt $\triangleright||$ vai beidzoties aizkavei, kas ieprogramēta sadaļā Gatavošanas laiks.

- Gatavošanas ilguma Σ taimeris var atiestatīt, vienlaikus turot nospiešanas regulēšanas taustiņus — un +.

5. Gatavošanas laika iestatījums (sākums $\square_{ON}$ vai beigas $\square_{OFF}$).

Gatavošanas sākuma laiks $\square_{ON}$ un gatavošanas beigu laiks $\square_{OFF}$ ir divas alternatīvas funkcijas, kuras nevar aktivizēt vienlaikus.



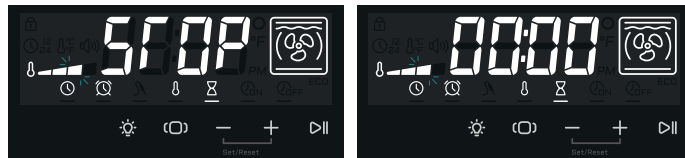
- Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, Σ varat piekļūt gatavošanas laika iestatīšanas funkcijām: sākuma laiks $\square_{ON}$ vai beigu laiks $\square_{OFF}$.

- Atlasot funkciju Sākuma laiks $\square_{ON}$ vai Gatavošanas beigu laiks, $\square_{OFF}$ varat iestatīt stundu un pēc tam minūšu vērtību, izmantojot regulēšanas taustiņus — vai +.

- Nospiežot taustiņu Sākt/Apturēt, $\triangleright||$ iestatījumi būs aktīvi.

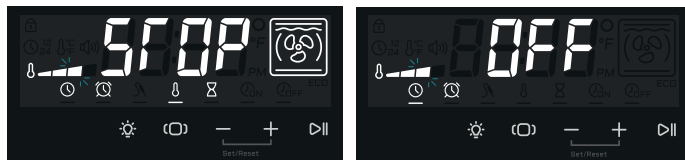
- Šos taimerus var atiestatīt, vienlaikus turot nospiešanas regulēšanas taustiņus — un +.

6. Gatavošanas programmas beigas



- Cepeškrāsns signalizē par gatavošanas beigām, kad beidzas ilguma taimeris, izdodot skaņu 1 minūti.

6.1. Cepeškrāsns STOP (apturēšana) un OFF (izslēgšana)



Cepeškrāsns var izslēgt šādos veidos:

- Gatavošanas laikā nospiežot taustiņu Sākt / Apturēt $\triangleright||$.

- Pagriežot pogu pozīcijā OFF.

- Ja ir iestatīts gaidstāves režīms OFF (NO d), cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc 5 minūtēm dīkstāves un neviena funkcija nav aktīva.

7. Durvju atvēršana

-Ja durvis tiek atvērtas, programma tiek apturēta, līdz tās tiek aizvērtas.

- Ja durvis netiek aizvērtas 3 minūšu laikā, programma tiek pārtraukta.

8. Atiestatīšana uz rūpnīcas vērtībām



Lai atgrieztu izstrādājumu tā rūpnīcas apstākļos un ieslēgtu to pirmo reizi, kad pogas ir pozīcijā OFF, 10 sek vienlaikus nospiediet funkciju taustiņu $\square$, regulēšanas taustiņus — un +.

- Tālāk redzamās līnijas displejā ritināsies 30 sekundes, kuru laikā vienlaikus nospiediet regulēšanas taustiņus — un +.

Displejā parādīsies uzraksts SVEIKI.



Izslēdziet cepeškrāsns strāvas padevi. Nākamajā restartēšanas reizē visi parametri tiks atiestatīti, un cepeškrāsns atkārtoti rādīs pirmās palaišanas reizes secību.

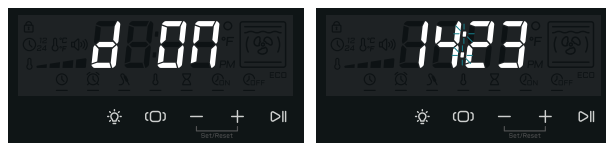
9. Demo režīms

DEMO režīmā ir iespējams pārvietoties pa funkcijām bez cepeškrāsns uzsildīšanas.



DEMO tiek aktivizēts, izmantojot šādu procedūru:

- poga uz **OFF** un visas funkcijas izslēgtas
- vienlaicīgi nospiežot **funkciju taustiņus** () un **taustiņu Sākt / Apturēt** () 8 sekundes.



- Ja režīms ir aktīvs, **pulksteņa 14:23** punkti mirgo un displejā 3 sekundes parādās uzraksts **d 07** (rādījums atkārtojas, ja aktīvais taustiņš tiek nospiests pirmo reizi pēc 3 minūšu neaktīvas cepeškrāsns)
- Lai izietu no DEMO režīma, atkārtojiet aktivizācijas procedūru

10. Enerģijas taupīšana

- Laiks līdz gaidīšanas režīmam: 2 minūtes.
- Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar informāciju: 0,8 W.

■ IKONAS

IKONAS	APRAKSTS	FUNKCIJA
	PICA	Šī funkcija ir īpaši piemērota picas, bulciņu un maizes gatavošanai. Galvenais siltuma avots nāk no apakšējā sildelementa, kas darbojas kopā ar citiem krāsns sildelementiem.
	NORMĀLA STATISKA GATAVOŠANA	Tā ir klasiska elektriskās cepeškrāsns funkcija, kas īpaši piemērota šādu ēdienu gatavošanai: cūkgaļas kotlete, desiņas, menca, sautēta gaļa, medījumu gaļa, teļa cepetis, bezē un cepumi, cepti augļi u.c.
	GATAVOŠANA NO APAKŠAS	Šī ir vispiemērotākā ēdiena gatavošanas pabeigšanas metode, īpaši konditorejas izstrādājumu (cepumi, bezē, raudzētas kūkas, augļu deserti utt.) un citu ēdienu pagatavošanai.
	ECO GATAVOŠANA	Šī ir funkcija, kas ļauj gatavot, ievērojami ietaupot elektroenerģijas patēriņu. Lai maksimāli izmantotu šo funkciju, pirms ECO funkcijas aktivizēšanas ir lietderīgi ievietot trauku cepeškrāsnī, novietojot to dobuma centrā. Izmantojot Eco funkciju, gatavošanas laiki tiek pielāgoti lēnai gatavošanai, piemēram: sautēta gaļa, balta gaļa, cepti makaroni, smalki konditorejas izstrādājumi. Piezīme: Eco gatavošanu nevar izvēlēties, ja ir ievietota gaļas zonde.
	STATISKĀ GRILA GATAVOŠANA	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.
	GATAVOŠANA UZ VENTILĀCIJAS GRILA	Īpaši ātra un dziļa ar ievērojamu enerģijas ietaupījumu, šī funkcija ir piemērota daudziem ēdieniem, piemēram: cūkgaļas karbonādēm, desām, cūkgaļas vai jautiem iesmiem, medījumam, romiešu stila ģoki utt. Gatavošana ar elektrisko grilu jāveic ar termostatu 180 °C temperatūrā.
	INTENSĪVA GATAVOŠANA	Tā ir dažādu ēdienu ātras un intensīvas gatavošanas funkcija; tā ir piemērota zivīm un papildotēm, sautētiem dārzeņiem, kebabiem, pīlei, vistas gaļai utt.
	GATAVOŠANA AR VAIRĀKIEM VENTILATORIEM	Tā ir funkcija, kas ļauj vienlaicīgi pagatavot dažādus ēdienus, smaržām nesajaucoties; var pagatavot ceptu lazanj, picu, kruasānus un briošus, pīrāgus, kūkas utt.
	ĀTRA UZSILDĪŠANA	Šī funkcija tiek izmantota, lai paātrinātu cepeškrāsns uzsildīšanu. Šo funkciju ieteicams izmantot, iestatot gatavošanas temperatūru no 200 līdz 300 °C. Funkcijas izmantošana temperatūrā, kas zemāka par 200 °C, nedod īpašas priekšrocības. UZMANĪBU: funkcija NAV piemērota ēdiena gatavošanai, to izmanto tikai cepeškrāsns ātrākai uzsildīšanai. NELIETOJIET FUNKCIJU VAIRĀK PAR 20 MINŪTĒM
	HIDROLĪTISKĀ FUNKCIJA	Tā ir automātiskās tīrīšanas funkcija, kas var atvieglot gatavošanas nodalījuma tīrīšanu 20 minūšu laikā zemā temperatūrā (90 °C). "Hidrolītiskā" tīrīšanas sistēma mīkstina netīrumus, ļaujot tos vieglāk noņemt, neatstājot smaku.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Hidrolītiskā funkcija

Tīrīšanas procedūras veikšana

1. Ar mitru sūkli manuāli noņemiet pārtikas atliekas.
2. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma visus piederumus (grilus, pilināšanas pannas, sānu plauktus, traukus).
3. Kad cepeškrāsns ir auksta, dobuma apakšā ielejiet 100 ml ūdens + 2 pilienus neitrāla mazgāšanas līdzekļa, lai atvieglotu noturīgāko netīrumu noņemšanu;
4. Aktivizējiet funkciju (funkcijas laikā gaisma ir izslēgta un to nevar ieslēgt).
5. Cikla beigās esiet piesardzīgi, atverot durvis, jo dobums ir piesātināts ar tvaiku, uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest, pēc tam iztīriet to ar sūkli un nosusiniet ar mīkstu drānu;
6. Dabums ir regulāri jātīra, neļaujiet netīrumiem uzkrāties.
7. Hidrolītiskās funkcijas laikā neatveriet durvis un neuzpildiet ūdeni cepeškrāsns apakšā.



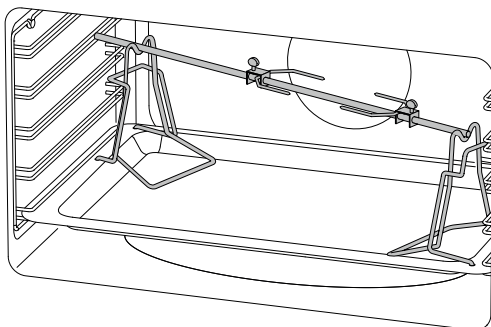
UZMANĪBU

- Nelietojiet destilētu ūdeni (izraisa koroziju) vai gāzētu ūdeni. Lietojiet tikai dzeramo ūdeni.
- Nelejiet ūdeni karstajā gatavošanas nodalījumā, bet tikai tad, ja tas ir atdzisis līdz vides temperatūrai.
- Hidrolīzes cikla laikā neatveriet durvis.
- Apdegumu risks – pirms jebkādu darbību veikšanas pārbaudiet, vai ierīce ir atdzisusi.
- Neizmantojiet metāla tīrīšanas līdzekļus vai pārāk agresīvus mazgāšanas līdzekļus, kas var sabojāt virsmas.

■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - Piederumi

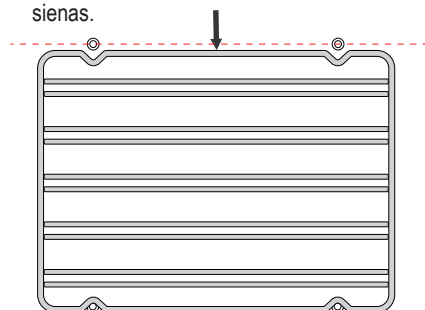
Rotisserie iesma izmantošana (tikai dažiem modeļiem)

Uzvelciet cepamo gaļu uz stieņa, nostiprinot to ar atbilstošām dakšām. Novietojiet stieni uz iesma uz īpašajiem balstiem, kas iepriekš bija novietoti uz pilēšanas pannas, un ievietojiet to rotisserie trumpetē. Ieslēdziet statiskā grila funkciju, kad durvis ir aizvērtas. Lai izvilkto iesmu kopā ar pilēšanas pannu, izvelciet to tieši tik daudz, lai varētu pilnībā izvilkt.

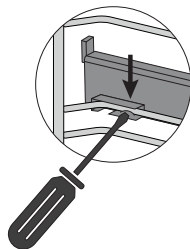
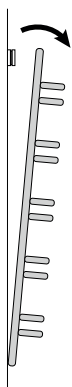


Teleskopiskā vadotne

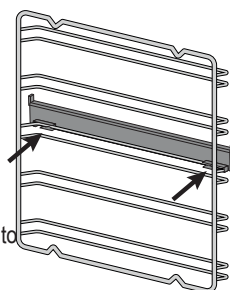
Pavelciet sarkanā krāsā iezīmēto daļu uz leju, lai noņemtu to no cepeškrāsns sienas.



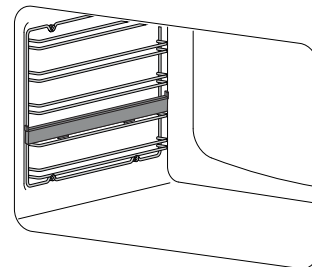
Pagrieziet un novietojiet to uz virsmas slīdņa malā.



Lai atbrīvotu klipsi, atskrūvējiet to ar plakānu skrūvgriezi.



Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā, lai pārvietotu vadotni

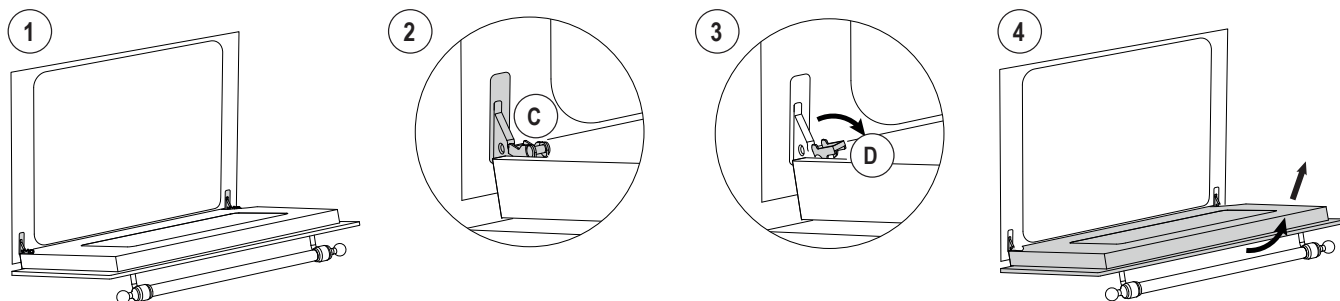


■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Durvju noņemšana

Procedūra

Lai atvieglotu cepeškrāsns intensīvu tīrīšanu, ieteicams izjaukt durvis, ievērojot tālāk sniegtos norādījumus:

- atveriet durvis
- pārvietojiet āķi C eņģes sektorā D, veicot šādas darbības:



■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Stiklu demontāža un tīrīšana

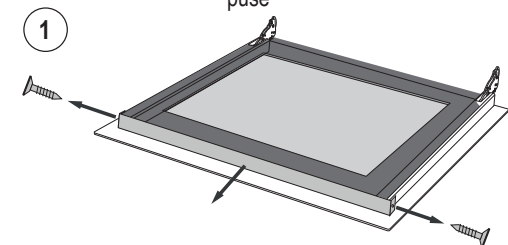
Procedūra, kas jāievēro

Cepečkrāsns durvis ir izgatavotas no trim stikliem. Stikla daļas tiek tīrītas, izmantojot neabrazīvu virtuves papīru un parasto mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet rupjus abrazīvus materiālus vai asus metāla skrāpjus, lai tīrītu cepečkrāsns stikla durvis, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla plīsumu. Iekšējie stikli ir noņemami, lai atvieglotu tīrīšanu. Šim nolūkam ir nepieciešams demontēt cepečkrāsns durvis vai alternatīvi ievietot tās starposmā.

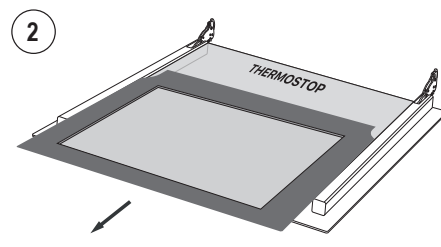
Stiklu izņemšanas secība

⚠ UZMANĪBU! Lai nesabojātu durvju priekšpusi, jebkura darbība vienmēr jāveic, izņemot no cepečkrāsns durvis un novietojot tās uz piemērota plaukta. Starpstikls ir jāieliek pareizi, lai uzraksts THERMOSTOP būtu salasāms (skat. 2-3. att.).

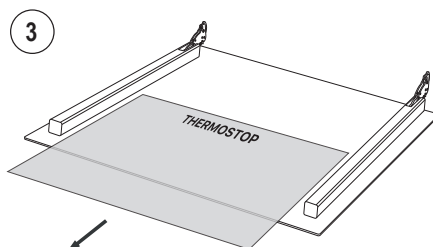
Atskrūvējiet 2 skrūves augšējā sloksnē labajā/kreisajā pusē



Paceliet augšējo stiklu un noņemiet to



Izņemiet starpstiklu



■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Padomi cepečkrāsns un priekšējā paneļa tīrīšanai

KRĀSNS

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS METODE	BRĪDINĀJUMI
Cepečkrāsns iekšpuse	Cepečkrāsns ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Netīrumus ir vieglāk notīrīt, izvairoties no atkārtotiem piedegumiem augstā temperatūrā. Noņemiet visas noņemamās daļas un mazgājiet tās atsevišķi ar karstu ūdeni un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Lai atvieglotu gatavošanas dobuma tīrīšanu, ielejiet dobuma apakšā nelielu daudzumu ūdens (100 ml, kas atbilst pusglāzei); pēc tam aktivizējiet ciklu "Gatavošana no apakšas" 90° C temperatūrā 20 minūtes. Cikla beigās pagaidiet, līdz tas atdziest, un pabeidziet tīrīšanu ar mīkstu drāniņu.	Cepečkrāsns iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus. Cepečkrāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla instrumentus, jo tie var sabojāt virsmu un izraisīt tās plīsumu.
Paplāte	Iegremdējiet to silta ūdens un maigu ziepju šķīdumā. Pēc mazgāšanas nosusiniet to.	Tūlīt pēc lietošanas noņemiet pārtikas atliekas.
Režģi	Tīriet ar siltu ūdeni un neabrazīviem mazgāšanas līdzekļiem vai piemērotu attaukošanas līdzekli.	Ja ir iesēdušies un sacietējuši netīrumi, pirms režģu tīrīšanas vēlams atstāt režģus dažas stundas iemērcētus.

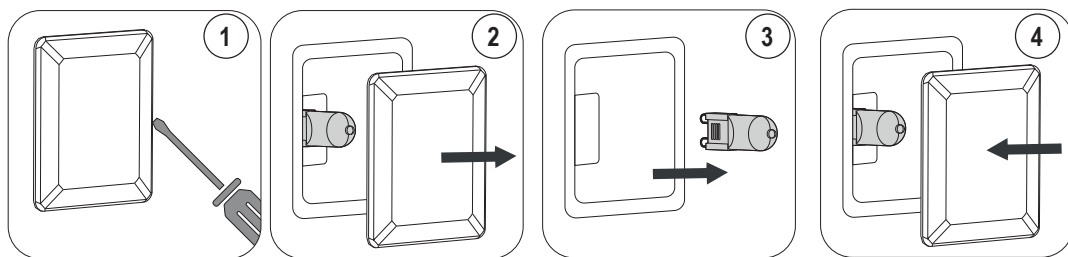
PRIEKŠĒJAIS PANELIS

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

■ TĪRĪŠANA UN APKOPE - Spuldzes nomaiņa

Procedūra, kas jāievēro

Ja cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet spuldzes aizsargstiklu un nomainiet spuldzi. Nomainiet spuldzi ar piemērotu 40 W halogēna spuldzi (G9).



- 1) Atskrūvējiet ar plakanu skrūvgriezi
- 2) Noņemiet spuldzes vāka stiklu
- 3) Izņemiet spuldzi
- 4) Nomainiet un atkārtoti nodrošiniet to

■ PROBLĒMU NOVĒRŠANA - Vispārīgas problēmas



UZMANĪBU!

- Garantijas laikā remontu drīkst veikt tikai pilnvarotais pēcpārdošanas serviss vai ieslēdzot atbilstošo slēdzi
- Pirms remonta veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, t.i., atvienojiet strāvas vadu vai ieslēdziet atbilstošo slēdzi.
- Neatļauta iejaukšanās un remontdarbi var izraisīt elektriskās strāvas 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.

Sistēmas kļūdas

APRAKSTS	Kļūdas ID
NTC zondes darbība ir pārtraukta	Er00
NTC zondes īssavienojums	Er01
Displeja pārkaršana	Er08

■ GATAVOŠANAS TABULA - Ventilējama konvekcijas krāsns (tikai orientējošas vērtības)

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
GAĻA			
Cepta liellopa gaļa	170-180	2/3	40/50
Vērša cepetis	170-190	2/3	40/60
Cepta teļa gaļa	160-180	2/3	65/90
Jēra cepetis	140-160	2	100/130
Cepta liellopa gaļa	180-190	2/3	40/45
Cepts zaķis	170-180	2/3	80/100
Cepts trusis	160-170	2	80/100
Cepts tītars	160-170	2	160/240
Cepta zoss	160-180	2/3	120/160
Cepta pīle	170-180	2/3	100/160
Cepta vista	180	2/3	90/120
ZIVIS			
	160-180	2/3	15/25
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Augļu kūka	180-200	2	40/50

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
Margeritas kūka	180-190	2	40/45
Brioši	170-180	2	40/60
Biskvīta kūka	190-200	2	25/35
Virtuļi	160-180	2	35/45
Saldie kārtainie konditorejas izstrādājumi	180-200	2	20/30
Sasmalcinātas vīnogas	190-200	2	30/40
Strūdele	160	2	25/35
Savoja cepumi	150-180	2	50/60
Ābolu pankūkas	180-200	2	18/25
Ladyfingers pudiņš	170-180	2	30/40
MAIZES IZSTRĀDĀJUMI			
Maize	180-200	3	45
Pica	250	3	10/20
Tosti	185-195	2	7

■ GATAVOŠANAS TABULA - Statiska cepeškrāsns (tikai orientējošas vērtības)

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
GAĻA			
Cepta liellopa gaļa	225	2/3	40/50
Vērša cepetis	250	2/3	50/60
Cepta teļa gaļa	225	2/3	60/80
Jēra cepetis	225	2	40/50
Cepta liellopa gaļa	230	2/3	50/60
Cepts zaķis	250	2/3	40/50
Cepts trusis	250	2	40/50
Cepts tītars	250	2	50/60
Cepta zoss	225	2/3	60/70
Cepta pīle	250	2/3	45/60
Cepta vista	250	2/3	40/45
ZIVIS			
	200-225	1/2	15/25
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Augļu kūka	225	2	35/40
Margeritas kūka	175-200	2	50/60
Brioši	175-200	2	25/30
Biskvīta kūka	220-250	2	20/30
Virtuļi	180-200	2	30/40

TRAUKA	TEMP. C°		MIN.
Saldie kārtainie konditorejas izstrādājumi	200-220	2	15/20
Sasmalcinātas vīnogas	250	2	25/35
Strūdele	180	2	20/30
Savojas cepumi	180-200	2	40/50
Ābolu pankūkas	200-220	2	15/20
Ladyfingers pudiņš	200-220	2	20/30
MAIZES IZSTRĀDĀJUMI			
Maize	220	3	30
Pica	250	2	15/20
Pica	250	3	10/20
Tosti	250	3	5

- Svarīgi

Ielieciet ēdienu, kad cepeškrāsns ir karsta.

- Ēdienu gatavošana uz grila.

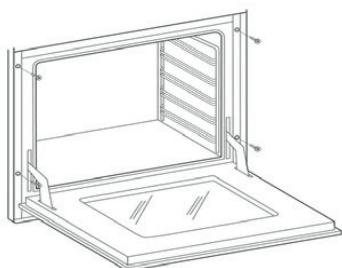
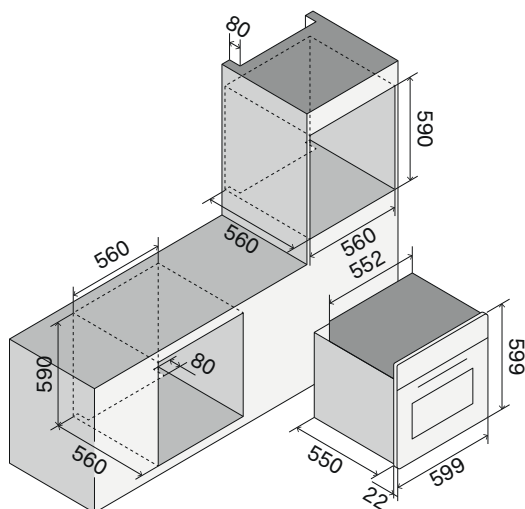
Ierīcēs ar elektrisko grilu gatavošana notiek ar aizvērtām durvīm 180°C temperatūrā. Grilējamo ēdienu vēlams novietot uz attiecīgā grila ceturtā plaukta.

■ UZSTĀDĪŠANA

- Uzstādīšanas instrukcijas

 Datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns durvju malas un parādīta 1.lapā, datu plāksnīte ir redzama ar atvērtām durvīm, tajā ir visi uzstādīšanai nepieciešamie dati, piemēram: ierīces modelis, nominālais spriegums un absorbcija. Vispirms izmēriet un pārbaudiet nišu padziļinājumu mēbelēs, kuram precīzi jāatbilst A attēlā redzamajiem izmēriem. Pārliecinieties, vai mēbeļu polsterējums, finieris vai citas daļas ir pielīmētas ar karstumizturīgu līmi (150°C). Ja pārklājums vai līme nav karstumizturīgi, pārklājums var deformēties vai atdalīties, īpaši šaurākajās mēbeļu vietās. Pārliecinieties, vai iebūvētajai cepeškrāsnij sagatavotajām mēbelēm ir cietā pamatne un tās var izturēt ierīces svaru. Komplektā ir visas skrūves un piederumi, kas nepieciešami cepeškrāsns piestiprināšanai pie korpusa. Sekojošie skaitļi noderēs, lai to nostiprinātu un pareizi ievietotu mēbelē.

Mod. VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ UZSTĀDĪŠANA - Elektrības pieslēgums

 Sekojošās instrukcijas ir paredzētas kvalificētam personālam, kurš parūpēsies par iekārtas uzstādīšanu, regulēšanu un tehnisko apkopi un nodrošinās, lai šīs darbības notiktu pēc iespējas pareizi un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem. Svarīgi: jebkura regulēšana, apkope utt. jāveic pēc elektrības kontaktdakšas atvienošanas no ierīces.

Uzstādīšanas noteikumi

Šis aprīkojums atbilst šādām direktīvām:

DIREKTĪVA 2002/96/EK

ZEMA SPRIEGUMA DIREKTĪVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNĒTISKĀS SAVIETOJAMĪBAS DIREKTĪVA 2014/30/ES

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

Uzstādīšanai jānotiek meistarīgi un pilnībā ievērojot spēkā esošos elektroinstalācijas noteikumus.

Pretējā gadījumā ražotājs atsakās no visas atbildības.

Šajā bukletā jūs atradīsiet arī savas ierīces elektroinstalācijas shēmu.

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

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai:

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

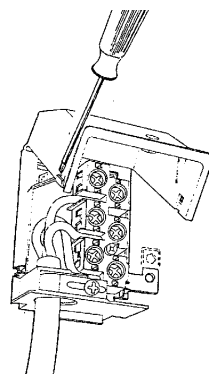
- barošanas sistēmai jābūt aprīkotai ar efektīvu zemējuma savienojumu.

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

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

Lai izveidotu tiešu savienojumu ar tīklu, ir nepieciešams:

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



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

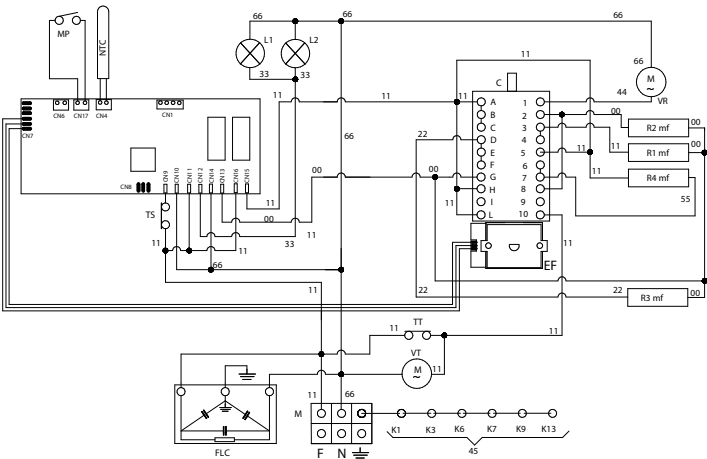
UZSTĀDĪŠANA - Elektroinstalācijas shēmas Absorbcija (kW)

MODELIS	KW (220-240V)
60	3,2

Apzīmējumi

00	Melns	K13	" "	grill
11	Brūns	M		Spaiļu bloki
22	Sarkans	MP		Durvju mikroslēdzis
33	Balts	N		Neitrāls
44	Dzeltenš	NTC		Temperatūras zonde
45	Dzeltenš- zaļš	P		Taimeris/programmētājs
55	Pelēks	R1		Debesu pretestība
66	Zils	R2		Pamatnes pretestība
C	Slēdzis	R3		Grila pretestība
EF	Funkciju kodētājs	R4		Apļveida pretestība
F	Fāze	TS		Drošības termostats
K1	Spaiļu bloka zemējuma vads	TT		Tangenciālais termostats
K3	" " cepeškrāsns ventilators	V		Cepeškrāsns ventilators
K6	" " cepeškrāsns apgaismojums 1	VT		Atdzesēšanas vent.
K7	" " cepeškrāsns apgaismojums 2	FLC		Filtrs
K9	" " tangen. mot. vent			

ELEKTRISKĀS SHĒMAS



⚠️ ⚠️ SVARBŪS SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Prietaisų savybės

Plokštelė su charakteristikomis ne tik yra pateikta viršelyje, bet taip pat yra pritvirtinta prie orkaitės durelių stabdiklio ir matoma atidarius duris arba ant viršutinio orkaitės dangčio.

DĖMESIO! Šie įspėjimai taikomi įvairių rūšių prietaisams. Stenkitės tinkamai nustatyti turimą tipą (žiūrėkite plokštelę su savybėmis).

1. Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite instrukcijų vadovą, kuriame taip pat pateikiama labai svarbios informacijos apie saugą montuojant, naudojant ir atliekant priežiūros darbus. Instrukcijų vadovą kruopščiai saugokite, kad galėtumėte peržiūrėti ateityje ir nustatyti serijos numerį.

2. Šio prietaiso elektros sauga garantuojama tik tada, jei buvo pasirinkta tinkama įžeminimo, kaip reikalaujama taikomuose standartuose. Būtina pasirūpinti, kad šių standartų būtų laikomasi; kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kad kruopščiai patikrintų elektros įrangą. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, kurią padarė bloga įžeminimo įrangą.

3. Prieš prijungdami prietaisą patikrinkite, ar plokštelėje pateiktos techninės savybės idealiai atitinka elektros įrangos savybes. Montavimo / reguliavimo darbus privalo atlikti kvalifikuotas personalas.

4. Patikrinkite, ar elektros įrangą ir elektros lizdai gali atlaikyti maksimalią prietaiso galią, kuri nurodyta plokštelėje. Kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį.

5. Prietaisas turi būti prijungtas tiesiai prie maitinimo tinklo, vadovaujantis pateiktais poliais. Prijungiant reikia naudoti prietaisą, kuris užtikrintų atjungimą nuo tinklo su tokiu kontaktų atsідarymo atstumu, kuris leistų visiškai atjungti III viršįtampio kategorijos sąlygomis, vadovaujantis montavimo taisyklėmis.

6. Jei lizdas neturi kištuko, pakeiskite jį tinkamu. Jei reikia, kreipkitės į kvalifikuotą asmenį, kuris taip pat turės patikrinti, ar lizdo laidų pjūvis gali atlaikyti prietaiso suvartojamą galią. Maitinimo laidas neturi kištuko. Apie prijungimą žiūrėkite skirsnyje „Elektros prijungimas“. Rekomenduojama nenaudoti adapterių, šakotuvų ar ilgintuvų.

7. Kai prietaisas lieka nenaudojamas ilgą laiką, atjunkite elektros jungtį ir išjunkite pagrindinį jungiklį.

8. Neuždenkite vėdinimo arba šilumos išleidimo angų.

9. Jei buvo pažeistas prietaiso elektros tiekimo laidas, jį turi pakeisti išskirtinai tik gamintojo įgaliotas aptarnavimo servisas.

10. Prietaisas turi būti naudojamas tik pagal tą paskirtį, kuriai yra numatytas (kepimui). Bet koks kitas naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymas) yra netinkamas ir kelia pavojų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už panašaus netinkamo naudojimo padarytą žalą.

11. Naudojant visus elektros prietaisus, privaloma laikytis kai kurių pagrindinių taisyklių:

A. Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis arba kojomis;

B. Niekada nenaudokite prietaiso plikomis kojomis;

C. Nenaudokite ilgintuvų ir, jei reikia, imkitės visų galimų atsargumo priemonių;

D. Netraukite elektros laido, kad ištrauktumėte jį iš elektros lizdo;

E. Saugokite prietaisą nuo blogų oro sąlygų (lietaus, saulės ir t. t.);

F. Saugokite jaunesnius nei 8 metų vaikus atokiau nuo prietaiso, jei jie nėra nuolat prižiūrimi. Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų amžiaus ir žmonės su fizine, sensorine ar psichine negalia, taip pat asmenys, neturintys įgūdžių ar žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba jiems suteikiama informacija, kaip saugiai naudotis prietaisu ir jeigu jie suvokia galimus pavojus, susijusius su šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Draudžiama atlikti prietaiso priežiūrą ir jį valyti vaikams be priežiūros.

12. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant labai įkaista. Reikia

būti atsargiems ir neliesti kaitinimo elementų. Maži vaikai turėtų laikytis atstumo. Mažesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, jei nėra nuolat prižiūrimi.

13. Prieš valydami prietaisą ir atlikdami priežiūros darbus, atjunkite prietaisą ištraukdami maitinimo laidą arba išjungdami elektros tiekimą specialiu jungikliu.

14. Jei yra gedimų arba blogai veikia, išjunkite prietaisą ir nebandykite niekaip pataisyti, nes darbus privalo atlikti išskirtinai tik įgaliotas aptarnavimo centras. Visada naudokite tik originalias atsargines dalis. Jei nesilaikysite šių nurodymų, galite pakenkti prietaiso saugumui.

15. Griežtai rekomenduojama pasirinkti, kad nebūtų pasiekiamos dalys, galinčios kelti pavojų, ypač jei yra vaikų, kurie gali naudoti prietaisą kaip žaislą.

16. Šalia veikiančio prietaiso nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino,...).



17. Pakuotė yra skirta apsaugoti prietaisą nuo bet kokios žalos gabenant. Pakavimo medžiagos lengvai perdirbamos, nes buvo atrinktos pagal ekologinius kriterijus. Jas perdirbant sumažėja žaliavų poreikis ir sumažėja atliekų kiekis. Elektros ir elektroniniuose prietaisuose dažnai būna vertingų medžiagų. Juose taip pat yra medžiagų, kurios tvarkomos arba šalinamos klaidingai, gali būti potencialiai pavojingos žmogaus sveikatai ir aplinkai. Tačiau jos būtinos, kad prietaisas tinkamai veiktų. Todėl prašome nešalinti jų su buitinėmis atliekomis.

Prašome jas šalinti savo vietinės savivaldybės atliekų surinkimo / perdirbimo centre arba kreiptis patarimo į savo pardavimo atstovą. Pasirūpinkite, kad iki šalinimo momento įrangą būtų laikoma atokiau nuo vaikų.

18. Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų.

19. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių valiklių arba smailų metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.

20. Jei yra dūmų, neatidarykite orkaitės durų: išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Neatidarykite durų tol, kol dūmai neišsisklaidė, kad užgestų liepsna.

21. Naudokitės komandų blokavimo funkcija, kad vaikai negalėtų vieni įjungti prietaiso.

22. Stebėkite vaikus, jei jie yra šalia daigafunkcės orkaitės. Neleiskite jiems žaisti su prietaisu.

23. Uždusimo pavojus.

- Vaikai žaisdami gali susivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba įkišti galvą ir uždusti. Tokias medžiagas laikykite atokiau nuo vaikų.

24. Nusideginimo pavojus

Vaikų oda yra labai trapi palyginti su suaugusiųjų.

- Stiklinės durelės, valdymo skydelis ir angos karštam orui ištėkėti iš prietaiso kepimo skyriaus įkaista. Neleiskite vaikams liesti prietaiso jam veikiant.

25. Nenaudokite prietaiso nestacionariose vietose (pvz., laivuose).

26. **Dėmesio:** prieš keisdami lemputę įsitinkinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra.

■ PRIEŠ PALEIDŽIANT VEIKTI

- Kai naudojate orkaitę pirmą kartą, paleiskite ją veikti tuščiomis maždaug 1 valandą (230°C), jei įmanoma, palikdami virtuvės langus atidarytus. Pirmą kartą įjungus, orkaitė skleidžia nemalonius kvapus dėl tokių gamybos likučių kaip riebalai, alyvos ir dervos. Praėjus nurodytam laikui, orkaitę pasirengusi vykdyti pirmą kepimą. Kai orkaitė bus atvėsusi, išvalykite ją naudodamiesi skirsnyje „Valymas ir priežiūra“ pateiktomis instrukcijomis.

- Neuždenkite orkaitės vidaus aliuminio lakštais, kad būtų lengviau valyti.

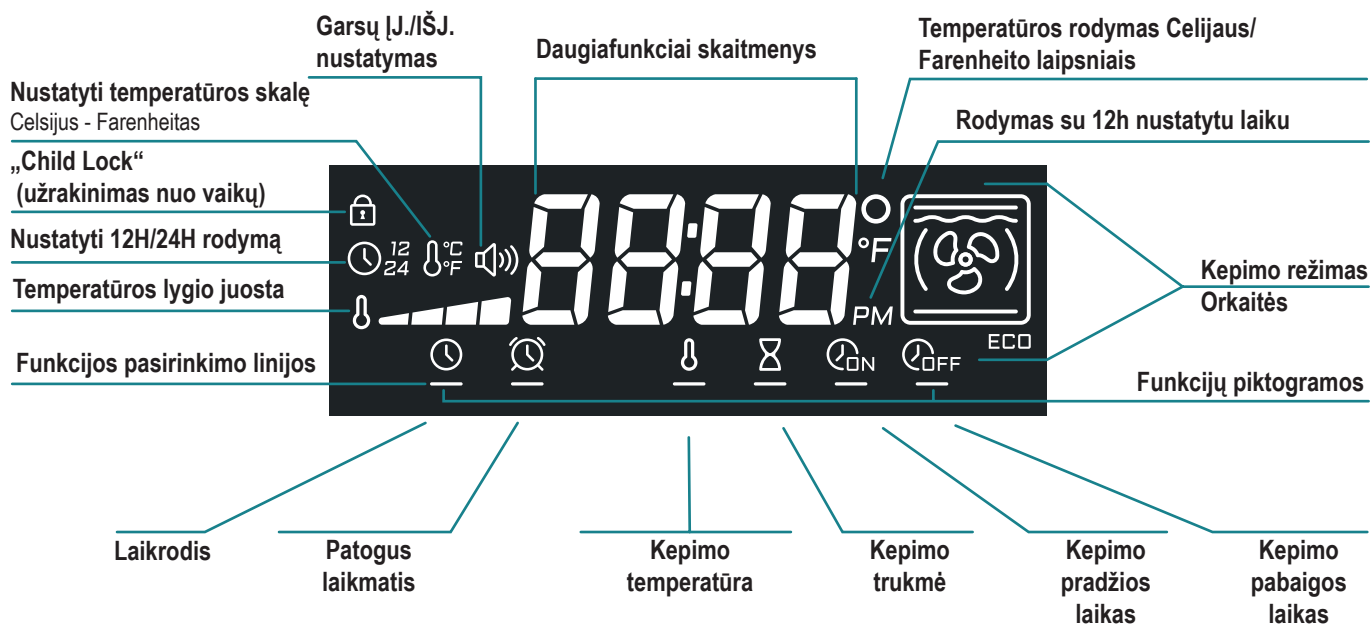
- Šis veiksmas keičia prietaiso našumą ir gali pažeisti laką.

- Visi tiesiogiai su maistu besiliečiantys priedai prieš naudojant turi būti kruopščiai nuvalyti naudojant tinkamus produktus.

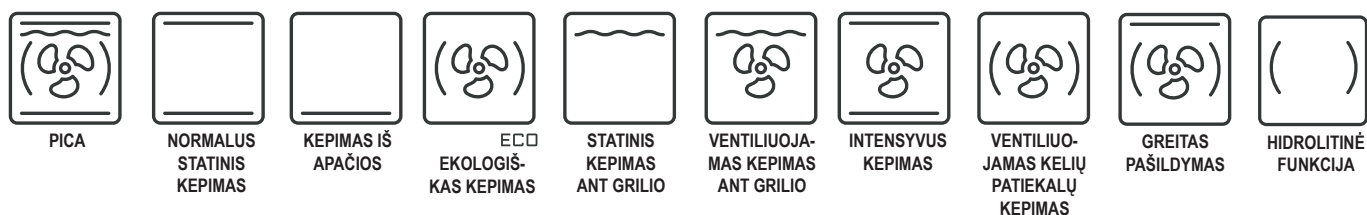
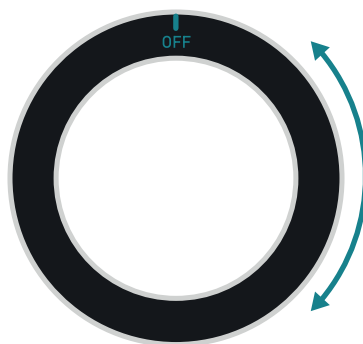
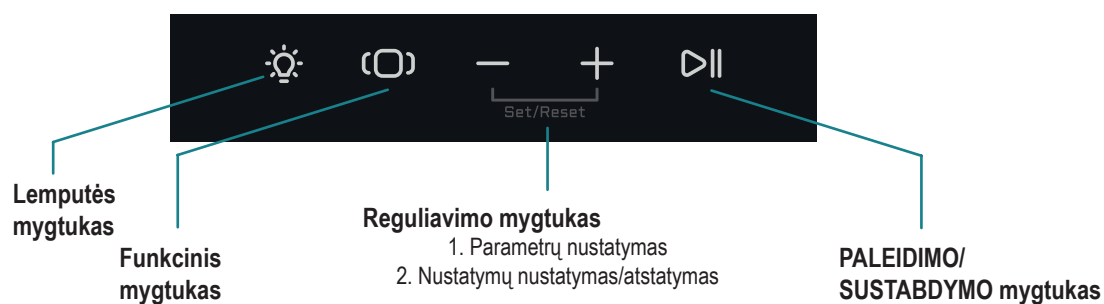


Neleidžiama gaminti maisto produktų, kurie tiesiogiai liečiasi su grotelėmis ir orkaitės lašintuvu

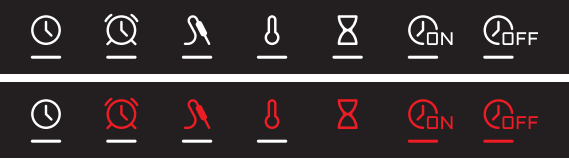
■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS – LED ekranas



Mygtukų ir rankenėlės paaiškinimas



■ Bazinės orkaitės funkcijos

SIMBOLIS	APRAŠYMAS	FUNKCIJA
LEMPUTĖS MYGTUKAS 	- Įjungia ir išjungia lemputę	- Ji įjungta rankiniu būdu, lemputė išsijungia po 10 minučių. - Lemputė įsijungia automatiškai: pradėjus kepti arba atidarius duris 5 minutėms nutraukus kepimą arba uždarius duris 1 minutei
FUNKCINIS MYGTUKAS 	- Slenka suaktyvinamomis funkcijomis	- Linija ir piktograma nurodo funkcijos būseną. Balta linija: pasirinkta Raudona linija: nustatyta Balta ir raudona linija pakaitomis: pasirinkta ir nustatyta anksčiau Raudona piktograma: aktyvi - Laikrodžio piktograma visada lieka balta
	Pavyzdžiai	
REGULIAVIMO MYGTUKAI 	- Nustato funkcijos vertes	- Nustato pasirinktos funkcijos Nustatymų nustatymas/atstatymas vertes - Norėdami atstatyti, vienu metu ilgai spauskite mygtukus — ir +
PALEIDIMO / SUSTABDYMO MYGTUKAS 	- Paleidžia arba nutraukia kepimo programą	- Žr. specialų skyrių apie kepimo programos nustatymą
RANKENĖLĖ 	- Pasirenka kepimo programą pvz.: 	- Žr. specialų skyrių apie kepimo programos nustatymą

SIMBOLIS	APRAŠYMAS	FUNKCIJA
TEMPERATŪROS LYGIO JUOSTA a)  b) 	- Orkaitės temperatūros lygio signalas	a) Raudona spalva praneša orkaitės temperatūrą kepimo metu b) Balta spalva praneša apie likusį karštį kepimo pabaigoje

INFORMACIJOS RODYMAS

- Jei neatliekami jokie veiksmai, ekranas pereina į **Informacijos rodymą** ir rodomos tik aktyvios piktogramos ir laikrodžio piktograma.
- Paspaudus **funkcinį mygtuką**  išsijungiamas **informacijos rodymas**.

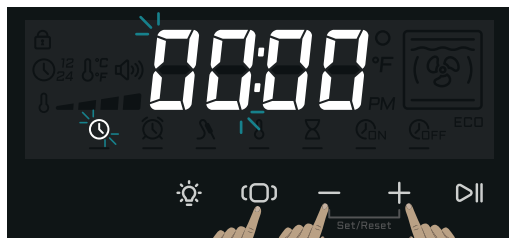
1. Pirmas įjungimas



- **Pirmo įjungimo metu reikia nustatyti:**
laikrodį, 12/24H rodymą, ekraną [J. (ON d) – IŠJ. (NO d), temperatūrą °C arba °F ir garsai įj./išj.

- Norėdami nustatyti parametrus, paspauskite **reguliavimo mygtukus** — arba + ir **funkcinį mygtuką**,  kad patvirtintumėte ir pereitumėte prie sekancio nustatymo:

1. Laikrodžio nustatymas

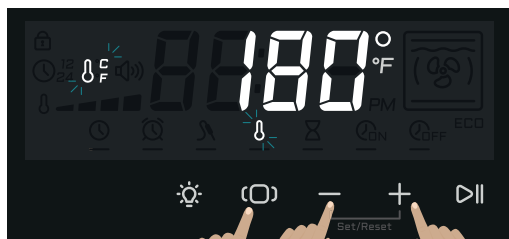


⚠ **Dėmesio:** dingus elektros energijai daugiau nei **10 sek.** bus reikalinga laiką nustatyti iš naujo.

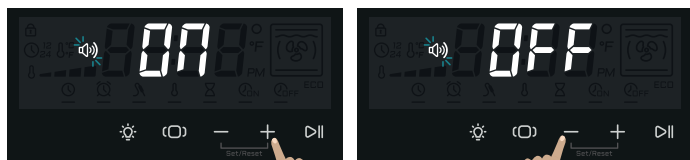
2. 12H/24H rodymo nustatymas



3. Temperatūros °C arba °F nustatymas.



4. Garsų įj./išj. nustatymas



Produktas yra paruoštas naudoti.

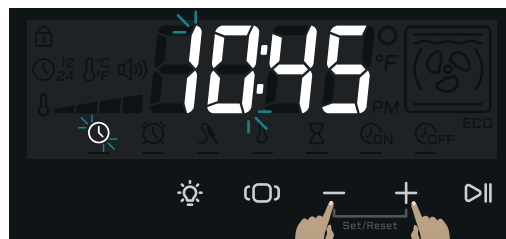
2. Sąrankos funkcijos

2.1 Funkcijų nustatymas ⌚¹²/₂₄ °C/°F 🔊



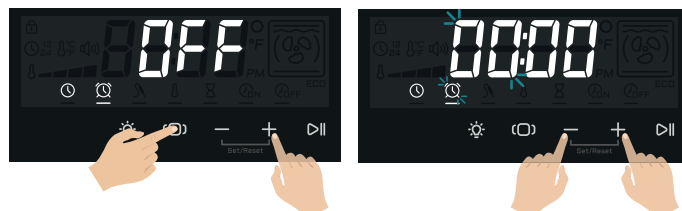
- **6 sek.** laikydami nuspaudę **reguliavimo mygtukus** — ir **+**, įjungsite režimą, aprašytą skyriuje „1. Pirmas įjungimas“, skirtą nustatyti laikrodį **12H/24H** ⌚¹²/₂₄, **temperatūros skalę** °C/°F ir nustatyti garsų įjungimą / išjungimą 🔊).

2.2 Laikrodžio nustatymas 00:00



- **3 sek.** laikydami nuspaudę **reguliavimo mygtukus** — ir **+**, įjungsite **laikrodžio** nustatymą. Norėdami nustatyti, atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „1. Pirmas įjungimas“.

2.3. Patogaus laikmačio nustatymas ⌚



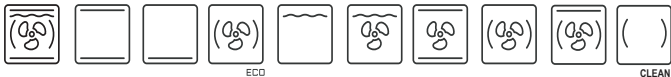
- Pasirinkus funkciją **Patogus laikmatis** ⌚, galima nustatyti valandų skaičių ir po to minutes naudojant **reguliavimo mygtukus** — arba **+**. Atbulinis skaičiavimas suaktyvinamas nuspaudus **funkcinį mygtuką** (□) arba po **10 sek.**
- Patogus laikmatis gali būti atstatytas vienu metu ilgiau spaudžiant **reguliavimo mygtukus** — ir **+**.

2.4 „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) 🔒



- Kai orkaitė išjungta, ilgiau **3 sek.** spaudžiant **funkcinį mygtuką**, (□) suaktyvinamas/išjungiamas „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) 🔒.

3. Kepimo programos nustatymas

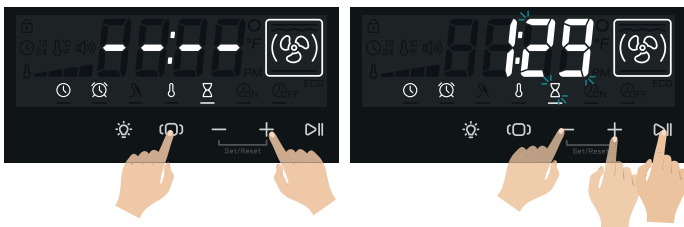


- Pasukus rankenėlę, pasirenkama viena iš kepimo programų su numatyta temperatūra.

- **Kepimo temperatūrą** galima keisti su **reguliavimo mygtukais** — arba +.

- Paspaudus **paleidimo/sustabdymo mygtuką**, ►|| kepimo programa įsijungia.

4. Kepimo trukmės nustatymas ⌚



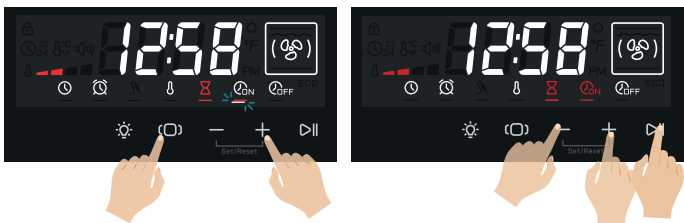
- Pasirinkus **kepimo trukmės funkciją** ⌚ su **funkciniu mygtuku** (O) galima nustatyti valandų dydį ir po to minutes, naudojant **reguliavimo mygtukus** — arba +.

- **Atbulinis skaičiavimas** paleidžiamas realaus kepimo pradžioje: nuspaudus **paleidimo/sustabdymo mygtuką** ►|| arba praėjus delsai, nustatytai skyruije **kepimo laikas**.

- **Kepimo trukmės** ⌚ laikmatis gali būti atstatytas vienu metu ilgiau spaudžiant **reguliavimo mygtukus** — ir +.

5. Kepimo laiko nustatymas (pradžia ⌚_{ON} arba pabaiga ⌚_{OFF}).

Kepimo pradžios laikas ⌚_{ON} ir **kepimo pabaigos laikas** ⌚_{OFF} yra dvi alternatyvios funkcijos, kurių negalima suaktyvinti vienu metu.



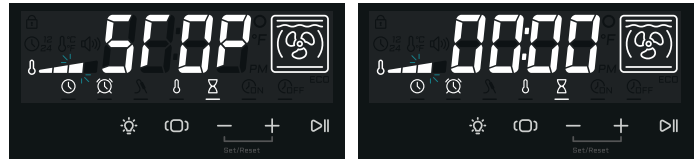
- Jei nustatyta **kepimo trukmė** ⌚ galima pasiekti kepimo laiko nustatymo funkcijas: **Pradžios laikas** ⌚_{ON} arba **pabaigos laikas** ⌚_{OFF}.

- Pasirinkus funkciją **kepimo pradžios laikas** ⌚_{ON} arba **pabaigos laikas** ⌚_{OFF} galima nustatyti valandų dydį ir po to minutes naudojant **reguliavimo mygtukus** — arba +.

- Nuspaudus **paleidimo/sustabdymo mygtuką** ►|| nustatymai bus aktyvūs.

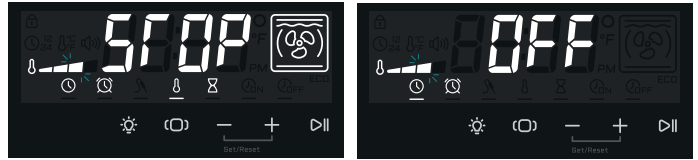
- Šie laikmačiai gali būti atstatyti vienu metu ilgiau spaudžiant **reguliavimo mygtukus** — ir +.

6. Kepimo programos pabaiga



- Orkaitė praneša apie kepimo pabaigą įjungdama garsą 1 minutę pasibaigus **trukmės laikmačio** laikui.

6.1. Orkaitės SUSTABDYMAS ir IŠJUNGIMAS



Orkaitė gali būti išjungta sekančiais režimais:

- Paspaudus **paleidimo/sustabdymo mygtuką** ►|| kepimo metu.

- Pasukus rankeną į padėtį IŠJ.

- Jei parengtis nustatyta į IŠJ. (NO d), po 5 minučių neveikimo arba nesant aktyviai jokiai funkcijai, orkaitė automatiškai išsijungia.

7. Durų atidarymas

- Jei atidaromos durys, programa automatiškai sustabdoma tol, kol jos vėl uždaromos.

- Jei durys neuždaromos per 3 minutes, programa nutraukiama.

8. Gamyklinių verčių atstatymas



Norėdami grąžinti produktą į gamyklinę būklę ir įjungti pirmą kartą, rankenėlei esant padėtyje IŠJ., vienu metu spauskite **funkcinį mygtuką** (O), **reguliavimo mygtukus** — ir + 10 sek.

- Ekrane 30 sek. į apačią slinks eilutės ir per šį laiką vienu metu spauskite **reguliavimo mygtukus** — ir +.

Ekrane bus parodytas užrašas **CIAO (LABAS)**.



Atjunkite orkaitės maitinimą. Sekantį kartą įjungus, visi parametrai bus atstatyti ir orkaitė iš naujo pasiūlys pirmo įjungimo seką.

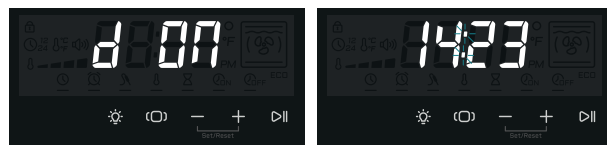
9. Demonstracinis režimas

Režime **DEMONSTRACINIS** galima naršyti funkcijomis nešildant orkaitės.



DEMONSTRACINIS suaktyvinamas su sekančia procedūra:

- rankenėlė padėtyje **IŠJ.** ir visos funkcijos išjungtos
- vienu metu 8 sekundes spaudžiamas **funkcinis mygtukas** (ON/OFF) ir **paleidimo/sustabdymo mygtukas** (▶||).



- Kai režimas aktyvus, **laikrodžio 14:23** taškai mirksi ir ekrane 3 sekundes rodomas užrašas **d 07** (rodinys kartojasi pirmą kartą nuspaudus aktyvų mygtuką po 3 minučių orkaitės neveikimo)
- Norėdami išjungti režimą **DEMO**, pakartokite suaktyvinimo procedūrą

10. Energijos taupymas

- Laikas, per kurį pasiekiamas budėjimo režimas: 2 minutės.
- Energijos suvartojimas budėjimo režimu su informacija: 0,8 W.

PIKTOGRAMOS

PIKTOGRAMOS	APRAŠYMAS	FUNKCIJA
	PICA	Ši funkcija ypač skirta picoms, fokačijoms ir duonai kepti. Pagrindinis šilumos šaltinis yra apatinis kaitinimo elementas, kuris veikia kartu su kitais orkaitės kaitinimo elementais.
	NORMALUS STATINIS KEPIMAS	Tai klasikinė elektrinės orkaitės funkcija, ypač skirta sekantiems patiekalams kepti: kiaulienos kotletams, dešroms, kiaulienos arba mišriems šašlykams, žvėrienai, jautienos kepsniui, morengams ir sausainiams, keptiems vaisiams ir t. t.
	KEPIMAS IŠ APAČIOS	Šis kepinimas labiau skirtas patiekalų kepimui užbaigti, ypač saldumynams (sausainiams, morengams, mieliniams saldumynams, vaisių desertams ir t. t.) ir kitiems patiekalams.
	EKOLOGIŠKAS KEPIMAS	Tai funkcija, su kuria galima ruošti maistą žymiai sutaupant elektros energijos sąnaudų. Kad geriau pasinaudotumėte šia savybe, prieš įjungiant funkciją „ECO“ (EKOLOGIŠKA), pirmiausia reikia į orkaitės vidų įdėti patiekalą, pastatant jį erdmės viduryje. Su funkcija „Eco“ (ekologiška), kepimo laikai prisitaiko prie tokio lėto kepimo, kaip: troškinta mėsa, balta mėsa, kepti makaronai, trapūs pyragaičiai. Pastaba: „Eco“ (ekologiško) kepimo negalima pasirinkti, kai įstatytas mėsos daviklis.
	STATINIS KEPIMAS ANT GRILIO	Ši funkcija skirta greitam ir giliam kepimui ant grilio, bendram mėsos apskrudinimui ir kepimui, filė, kepsniui su „T“ formos kaulu, keptai žuviai ir net keptoms daržovėms. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.
	VENTILIUOJAMAS KEPIMAS ANT GRILIO	Ypač greita ir gili funkcija, sutaupanti daug energijos; ši funkcija skirta daugeliui patiekalų: kiaulienos kotletams, dešroms, kiaulienos arba mišriems šašlykams, žvėrienai, „gnocchi alla romana“ (itališkiems manų kruopų kepsneliams) ir t. t. Kepant su elektriniu griliu, termostatas turi būti nustatytas 180 °C.
	INTENSIVUS KEPIMAS	Tai greito ir intensyvaus įvairių patiekalų kepimo funkcija; ji skirta keptai žuviai, troškintoms daržovėms, šašlykams, antienai, vištienai ir t. t.
	VENTILIUOJAMAS KELIŲ PATIEKALŲ KEPIMAS	Tai funkcija, su kuria vienu metu galima kepti skirtingus patiekalus tarpusavyje nesusimaišant kvapams; galima kepti lazaniją orkaitėje, picą, ragelius ir bandeles, pyragaičius, tortus ir t. t.
	GREITAS PAŠILDYMAS	Šita funkcija skirta pagreitinti jūsų orkaitės pašildymą. Šią funkciją siūloma naudoti, kai nustatoma nuo 200 iki 300 °C kepimo temperatūra. Naudojant funkciją žemesnėje, nei 200 °C temperatūroje konkrečios naudos nepatiriama. DĖMESIO: funkcija NĖRA skirta kepti maisto produktams. Ji skirta tik per trumpesnį laiką pašildyti orkaitę. NENAUDOKITE FUNKCIJOS DAUGIAU NEI 20 MINUČIŲ
	HIDROLITINĖ FUNKCIJA	Tai automatinio valymo funkcija, kad būtų lengviau išvalyti kepimo skyrių vos per 20 minučių žemoje temperatūroje (90 °C). „Hidrolitinio“ valymo sistema suminkština nešvarumus, kad būtų galima lengviau juos pašalinti nepaliekant kvapų.

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Hidrolitinė funkcija a

Valymo procedūros atlikimas

1. Rankiniu būdu drėgna kempinėle pašalinkite likusius maisto likučius;
2. Ištraukite visus priedus iš kepymo skyriaus (groteles, skardas, šonines groteles ir, jei yra, virtuvės reikmenis).
3. Kai orkaitė šalta, ertmės apačioje įpilkite 100 ml vandens + 2 lašelius neutralaus ploviklio, kad būtų lengviau pašalinti labiau įsisenėjusius nešvarumus;
4. Suaktyvinkite funkciją (funkcijos metu lemputė nedega ir negali įsijungti);
5. Ciklo pabaigoje atkreipkite dėmesį, kai atidaromos durys, nes ertmė yra prisotinta garų; palaukite, kol orkaitė atvės, o po to išvalykite kempinėle ir nusausinkite minkšta šluoste;
6. Ertmė turi būti reguliariai valoma, kad nešvarumai neįsisenėtų;
7. Hidrolitinės funkcijos metu neatidarykite durų ir nepilkite vandens ant orkaitės dugno;



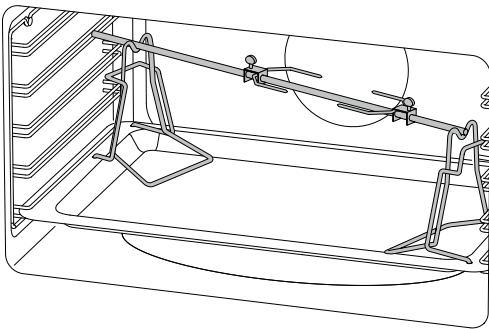
DĖMESIO

- Nenaudokite distiliuoto (dėl korozijos) arba gazuoto vandens. Naudokite išskirtinai tik geriamą vandenį.
- Nepilkite vandens į karšto kepyimo skyrių, bet tik tuomet, kai ji yra aplinkos temperatūros.
- Hidrolizės ciklo metu neatidarykite durų.
- Nusideginimo pavojus – prieš atlikdami kokius nors veiksmus, įsitikinkite, kad prietaisas atvės.
- Nenaudokite metalinių šveitiklių arba pernelyg agresyvių ploviklių, kurie gali pažeisti paviršius.

■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS - Priedai

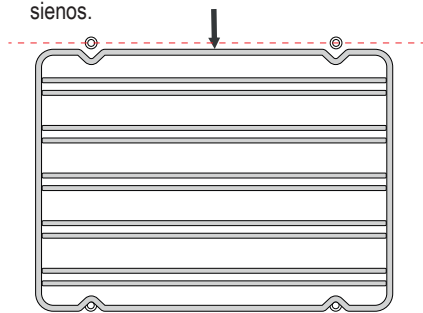
Kepimo ieško naudojimas (tik kai kuriuose modeliuose)

Ant koto uždėkite kepamą mėsą, ją sustabdydami specialiomis šakutėmis. Uždėkite kotą su iešmu ant specialių prieš tai ant lašintuvo uždėtų atramų ir įkiškite jį į mėsos sukimo stovą. Įjunkite statinio grilio uždaro durimis funkciją. Kad ištrauktumėte iešmą kartu su lašintuvu, ištraukite jį tiek, kiek reikia, kad galėtumėte visiškai išimti.

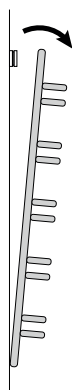


Teleskopiniai kreiptuvai

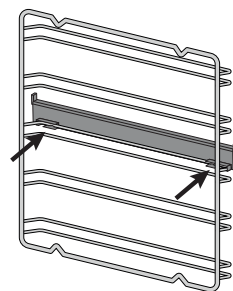
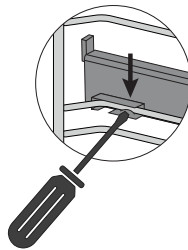
Patraukite raudonai paryškintą dalį į apačią, kad nuimtumėte nuo orkaitės sienos.



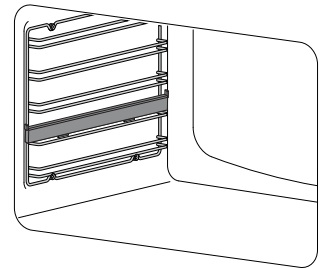
Pasukite ir uždėkite ant platformos pro stumdomo kreiptuvo dalį.



Norėdami atkabinti spaustuką, atveržkite plokščiu atsuktuvu.



Kad vėl uždėtumėte kreiptuvą, pakartokite veiksmus priešinga seka.

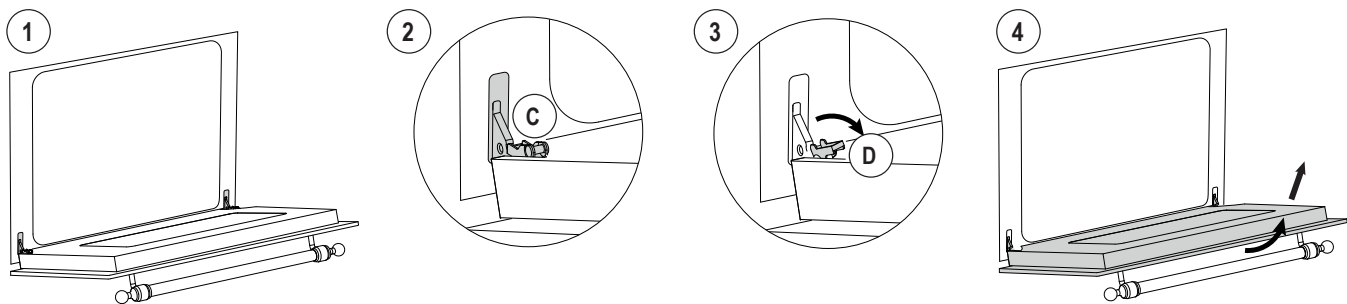


■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Durų nuėmimas

Darbo tvarka

Kad būtų lengviau intensyviai išvalyti orkaitę, praktiška išmontuoti duris pagal šias instrukcijas:

- atidarykite duris
- patraukite jungtį C vryio D dalyje vadovaudamiesi šiais etapais:



■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Stiklų išmontavimas ir valymas

Reikalinga darbo tvarka

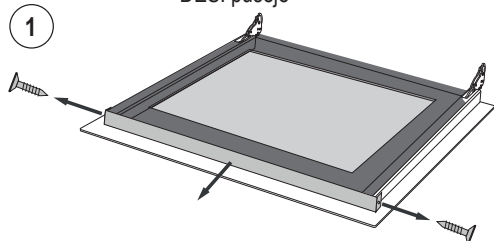
Orkaitės durys yra sudarytos iš trijų stiklų. Stiklinės dalys valomos naudojant įprastą nebraižantį ir valantį popierinį sugeriantį rankšluostį. Stiklinėms durims valyti nenaudokite kietų braižančių medžiagų arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti. Vidiniai stiklai yra išimami, kad būtų lengviau išvalyti. Šiam tikslui reikia išmontuoti orkaitės duris arba, vietoj to, nustatyti jas vidurinėje padėtyje.

Stiklų išėmimo seka

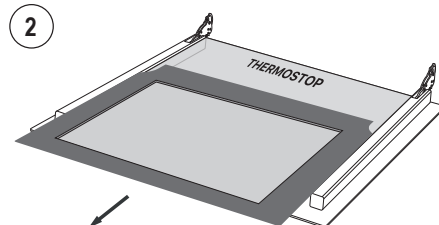


DĖMESIO! Bet kokius veiksmus visada reikia atlikti, kai durys nuimtos nuo orkaitės ir padėtos ant tinkamos platformos, kad nebūtų pažeistas durų paviršius. Tarpinis stiklas turi būti tinkamai įdėtas su įskaitomu užrašu „THERMOSTOP“ (žr. 2-3 pav.).

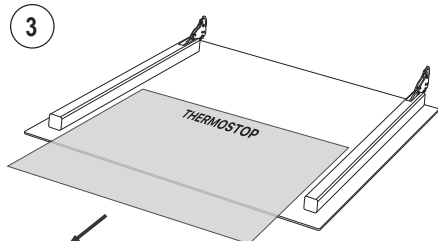
Atsukite 2 varžtus, esančius viršutinės lentelės KAIR./ DEŠ. pusėje



Pakelkite viršutinį stiklą ir jį ištraukite



Ištraukite vidurinį stiklą



■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Patarimai valant orkaitę ir priekinę plokštę

ORKAITĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Orkaitės vidus	Orkaitę rekomenduojama išvalyti po kiekvieno naudojimo. Nešvarumai lengviau išsivalo, kai nėra kelis kartus apdegę aukštoje temperatūroje. Nuimkite visas ištraukiamas dalis ir nuplaukite atskirai karštu vandeniu ir nebraižančiu plovikliu. Kad būtų lengviau išvalyti kepimo ertmę, įpilkite nedidelį kiekį vandens (100 ml, kažkur pusę stiklinės) ertmės apačioje; suaktyvinkite „Kepimo iš apačios“ ciklą 90° C temperatūroje 20 minučių. Baigę ciklą, palaukite, kol atvės ir baikite valyti drėgna šluoste.	Orkaitės vidui valyti nenaudokite garinių valytuvų. Orkaitės stiklinėms durims valyti nenaudokite braižančių / korozinių valiklių arba smailų metalinių įrankių, nes galite sugadinti jų paviršių ir jos gali sulūžti.
Padėklas	Įmerkite į karšto vandens ir neutralaus muilo tirpalą. Po plovimo nusausinkite.	Iš karto po naudojimo pašalinkite maisto likučius.
Grotelės	Nuvalykite karštu vandeniu ir nebraižančiais plovikliais arba tinkama nuriebalinimo priemone.	Jei yra įsisenėjusių ir sukietėjusių nešvarumų, patariama prieš valant palikti grotelės pamirkti.

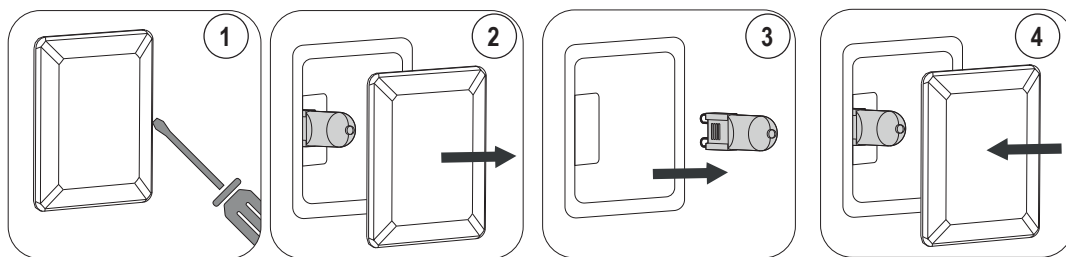
PRIEKINĖ PLOKŠTĖ

KOMPONENTAS	VALYMO BŪDAS	ĮSPĖJIMAI
Plieninis paviršius	Nuvalykite detales drungnu vandeniu ir skystu nekoroziniu plovikliu, o po to nusausinkite jas minkšta arba mikropluošto šluoste.	Blizgumas palaikomas periodiškai valant specialiais produktais, kuriuos galima įprastai įsigyti prekyboje. Niekada nenaudokite braižančių miltelių.
Dažytas paviršius	Kad išlaikytumėte dažytų dalių savybes, reikia dažnai valyti muiluotu vandeniu.	Ant dažytų dalių nepalikite rūgštinių arba šarminių medžiagų (acto, citrinų sulčių, druskos, pomidorų sulčių ir t. t.) ir nuplaukite, kai dažytos dalys vis dar karštos.

■ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA - Lempučių keitimas

Reikalinga darbo tvarka

Jei orkaitės lempučių neveiks, atjunkite prietaisą nuo tinklo, nuimkite apsauginį stiklą nuo lempučių ir pakeiskite lempučių. Pakeiskite lempučių tinkama 40 W halogenine lempučių (G9).



- 1) Atveržkite plokščiu atsuktuvu
- 2) Nuimkite lempučių apsauginį stiklą
- 3) Ištraukite lempučių
- 4) Pakeiskite ir uždarykite

■ PROBLEMŲ SPRENDIMAS -

Bendros problemos



- Garantiniu laikotarpiu remonto darbus gali atlikti tik įgaliotas aptarnavimo servisas arba naudokite specialų jungiklį
- Prieš remontą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tai yra atjunkite maitinimo laidą arba naudokite specialų jungiklį.
- Neleistini darbai ir remontas gali sukelti nutrenkimą elektra arba trumpą jungimą, todėl jų neatlikite. Patikėkite šiuos darbus įgaliotiems technikams.
- Kilus mažiems sutrikimams, galite bandyti išspręsti problemą vadovaudamiesi instrukcijoje pateiktais patarimais.
- Aptarnavimo tarnybos darbai garantiniu laikotarpiu nėra nemokami, jei prietaisas neveikia dėl netinkamo naudojimo.
- Garantiniu laikotarpiu nebus šalinami gedimai ir skundai, kuriuos sukėlė netinkamas naudojimas arba montavimas. Už garantines išlaidas yra atsakingas klientas.

- Sistemos klaidos

BESKRIVELSE	FEILKODE
NTC zondas nutrauktas	Er00
NTC zondas sujungtas trumpai	Er01
Rodoma per aukšta temperatūra	Er08

■ STEKETABELL - Ventilert konveksjonsovn (kun veiledende verdier)

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
MĖSA			
Jautienos kepsnys	170-180	2/3	40/50
Bulių mėsos kepsnys	170-190	2/3	40/60
Veršienos kepsnys	160-180	2/3	65/90
Ėrienos kepsnys	140-160	2	100/130
Rostbifas	180-190	2/3	40/45
Keptas kiškis	170-180	2/3	80/100
Keptas triušis	160-170	2	80/100
Keptas kalakutas	160-170	2	160/240
Kepta žąsis	160-180	2/3	120/160
Kepta anti	170-180	2/3	100/160
Kepta višta	180	2/3	90/120
ŽUVIS	160-180	2/3	15/25
KONDITERIJA			

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
Vaisinis tortas	180-200	2	40/50
Tortas „Margarita“	180-190	2	40/45
Bandelės	170-180	2	40/60
Biskvitiniai pyragaičiai	190-200	2	25/35
Keksiukai	160-180	2	35/45
Saldūs sluoksniuoti pyragaičiai	180-200	2	20/30
Susmulkintos vynuogės	190-200	2	30/40
Štrudelis	160	2	25/35
Savoijos sausainiai	150-180	2	50/60
Obuolių blynėliai	180-200	2	18/25
Savoijos pudingas	170-180	2	30/40
KEPINIAI			
Duona	180-200	3	45
Pica	250	3	10/20
Skrudinta duona	185-195	2	7

■ STEKETABELL - Statisk ovn (kun veiledende verdier)

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
MĖSA			
Jautienos kepsnys	225	2/3	40/50
Bulių mėsos kepsnys	250	2/3	50/60
Veršienos kepsnys	225	2/3	60/80
Ėrienos kepsnys	225	2	40/50
Rostbifas	230	2/3	50/60
Keptas kiškis	250	2/3	40/50
Keptas triušis	250	2	40/50
Keptas kalakutas	250	2	50/60
Kepta žąsis	225	2/3	60/70
Kepta anti	250	2/3	45/60
Kepta višta	250	2/3	40/45
ŽUVIS	200-225	1/2	15/25
KONDITERIJA			
Vaisinis tortas	225	2	35/40
Tortas „Margarita“	175-200	2	50/60
Bandelės	175-200	2	25/30
Biskvitiniai pyragaičiai	220-250	2	20/30

PATIEKALAS	TEMP. C°		MIN.
Keksiukai	180-200	2	30/40
Saldūs sluoksniuoti pyragaičiai	200-220	2	15/20
Susmulkintos vynuogės	250	2	25/35
Štrudelis	180	2	20/30
Savojos sausainiai	180-200	2	40/50
Obuolių blynėliai	200-220	2	15/20
Savojos pudingas	200-220	2	20/30
KEPINIAI			
Duona	220	3	30
Pica	250	2	15/20
Pica	250	3	10/20
Skrudinta duona	250	3	5

- Svarbu

Įdėkite maistą, kai orkaitė yra karšta.

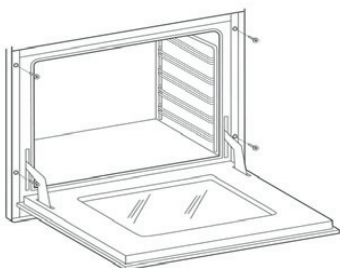
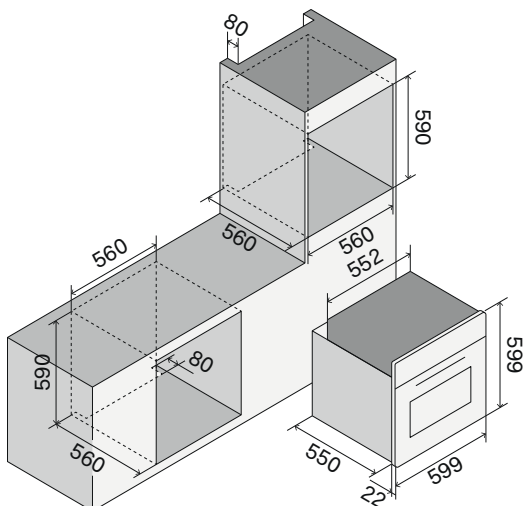
- Kepimas ant grilio

Prietaisuose su elektriniu griliu kepama uždarius duris 180°C temperatūroje. Ant grotelių kepamą maistą reikia uždėti ant grotelių, geriausiai, ant ketvirtosios lentynos.

■ MONTAVIMAS - Montavimo instrukcijos

Ant orkaitės stabdiklio esanti ir 1 puslapyje pateikta savybių plokštelė yra matoma atidarius duris. Joje pateikiami visi montuojant reikalingi duomenys, pavyzdžiui: prietaiso modelis, nominali įtampa ir energijos suvartojimas. Pirmiausia pamatuokite ir patikrinkite įmontavimo nišą balde, kuri privalo tiksliai sutapti su A paveiksle pateiktais matmenimis. Atkreipkite dėmesį, kad baldų danga, fanera ar panašios medžiagos būtų sukljuotos karščiui atspariais klijais (150°C). Jei danga arba klijai nėra atsparūs karščiui, danga gali deformuotis arba atsiklijuoti, ypač siauriausiose baldo vietose. Įsitinkite, kad orkaitės įmontavimui skirtu baldo dugnas yra tvirtas ir gali atlaikyti prietaiso svorį. Visi orkaitės prie baldo tvirtinti reikalingi varžtai ir baldai yra pridėti. Sekantys paveikslai bus naudingi tvirtinant ir tinkamai įstatant į baldą.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ ĮRENGIMAS - Elektros prijungimas



Toliau pateiktos instrukcijos yra skirtos kvalifikuotam asmeniui, kuris atsakingas už prietaiso montavimą, reguliavimą ir jo techninę priežiūrą bei kuris pasirūpins, kad šie veiksmai būtų atliekami kuo teisingiau ir pagal taikomus standartus. Svarbu: bet kokie reguliavimo, priežiūros ir t. t. darbai turi būti atliekami atjungus prietaisą nuo elektros lizdo.

Montavimo taisyklės

Šis prietaisas atitinka tokias direktyvas:

DIREKTYVA 2002/96/EB

ŽEMOSIOS ĮTAMPOS DIREKTYVA 2014/35/ES

ELEKTROMAGNETINIO SUDERINAMUMO DIREKTYVA 2014/30/ES

REGLAMENTAS NR. 1935/2004 (sąlytis su maisto medžiagomis).

Montavimo darbai turi būti atliekami pagal taikomas taisykles ir visiškai laikantis su elektros instaliacija susijusių taikomų standartų.

Priešingu atveju, gamintojo bendrovė neprisima jokios atsakomybės.

Šioje brošiūroje taip pat rasite savo prietaiso elektros schemą.

Prietaisai yra skirti prijungti prie duomenų plokštelėje nurodytos įtampos.

Prieš prijungdami prietaisą prie tinklo įsitikinkite, kad:

- elektromagnetinio jungiklio ir elektros lizdo savybės gali atlaikyti įrangos apkrovą (žr. duomenų plokštelę);

- maitinimo įranga privalo turėti efektyvų įžeminimą.

Prietaisas tiekiamas su laidu be kištuko: prijungti reikia atsižvelgiant į tai, kad

žalias laidas yra įžeminimo laidininkas ir jo niekada negalima atjungti.

Elektros lizdas turi būti matomas ir pasiekiamas, kad būtų galima lengvai atjungti prietaisą.

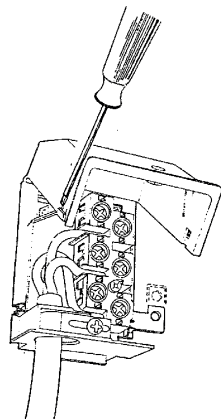
Tiesiogiai prijungiant prie tinklo, reikia, kad:

- ribojimo vožtuvas ir buitinė įranga galėtų atlaikyti įrangos apkrovą (žr. serijos numerio plokštelę);

- maitinimo įranga turi efektyvią įžeminimo jungtį;

- elektros lizdas ir daugiapolių jungiklis su mažiausiai 3 mm atsidarymu lengvai pasiekiami sumontavus prietaisą;

- laikantis montavimo taisyklių įmontuotas atjungimo nuo fiksuoto tinklo jungiklis.



Geltonas-žalias įžeminimo laidas niekada neturi būti atjungtas net ir nuo jungiklio. Maitinimo laidas turi būti įrengtas taip, kad nesiliestų su paviršiais, kurių temperatūra 50°C aukštesnė už aplinkos. Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.

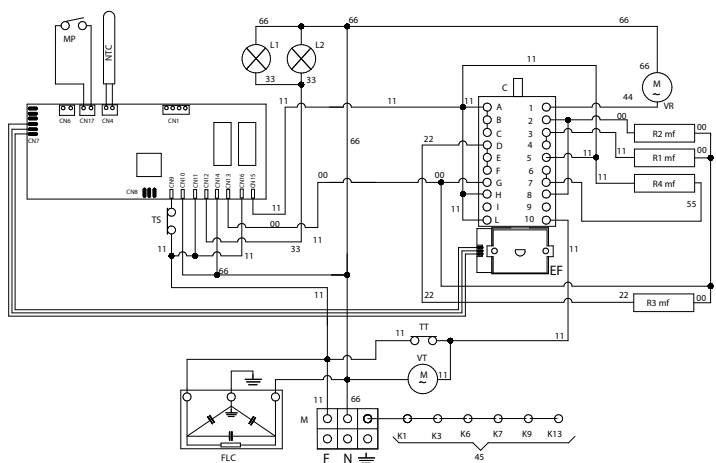
MONTAVIMAS - Elektros schemos Suvartojimas (kW)

MODELIS	KW (220-240V)
60	3,2

Legenda

00	Juodas	M	Gnybtynai
11	Rudas	MP	Durų mikrojungiklis
22	Raudonas	N	Neutralė
33	Baltas	NTC	Temperatūros daviklis
44	Geltonas	P	Minučių skaitiklis/programatorius
45	Geltonas-žalias	R1	Viršutinis kaitinimo elementas
55	Pilka	R2	Apatinis kaitinimo elementas
66	Mėlynas	R3	Grilio kaitinimo elementas
C	Perjungiklis	R4	Apvalus kaitinimo elementas
EF	Funkcijų koduotuvas	TS	Apsauginis termostatas
F	Etapas	TT	Tangentinis termostatas
K1	Gnybtyno išžeminimo laidas	V	Orkaitės ventiliatorius
K3	" " orkaitės ventiliatorius	VT	Aušinimo vent.
K6	" " 1 orkaitės lemputė	FLC	Filtrai
K7	" " 2 orkaitės lemputė		
K9	" " tangent. variklio vent		
K11	" " orkaitės termostatas		
K12	" " program./min. skait		
K13	" " grill		
L2	Orkaitės lemputė		

Elektros schemos



⚠ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Характеристики приладів

Табличка з характеристиками, які також вказані на обкладинці, прикріплена до краю дверцят духовки і видна при відкритих дверцятах або на верхній кришці духовки.

УВАГА! Ці попередження стосуються різних типів приладів. Подбайте про те, щоб правильно визначити тип вашого приладу (див. таблицю з технічними даними).

1. Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, яка містить, серед іншого, дуже важливу інформацію щодо безпеки при встановленні, експлуатації та технічному обслуговуванні. Зберігайте інструкцію з експлуатації для подальшого використання та визначення серійного номера.

2. Електробезпека цього приладу гарантується лише за умови правильного заземлення відповідно до вимог чинних стандартів. Необхідно переконатися, що ці норми були дотримані; якщо є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця для детальної перевірки електричних підключень. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені несправним заземленням.

3. Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідають дані, зазначені на заводській табличці, параметрам електричної мережі. Встановлення/налаштування повинно виконуватися кваліфікованим персоналом.

4. Переконайтеся, що електрична мережа та розетки здатні витримати максимальну потужність приладу, зазначену на табличці з технічними даними. У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого фахівця.

5. Прилад повинен бути підключений безпосередньо до електромережі з дотриманням зазначеної полярності. Для підключення повинен бути передбачений пристрій для забезпечення відключення від електромережі, з відстанню розмикання контактів, що дозволяє повне відключення в умовах перенапруги категорії III, відповідно до правил монтажу.

6. Якщо розетка не підходить для вилки, замініть її на відповідну. У цьому випадку зверніться до кваліфікованого фахівця, який також повинен перевірити, чи витримує перетин кабелю розетки потужність, яку споживає прилад. Кабель живлення не має вилки. Підключення див. у розділі «Підключення до електромережі». Не рекомендується використовувати адаптери, перехідники з кількома розетками або подовжувачі.

7. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, від'єднайте електричне з'єднання і вимкніть головний вимикач.

8. Не закривайте вентиляційні та тепловідвідні отвори.

9. У разі пошкодження кабелю живлення приладу його заміна повинна здійснюватися тільки в авторизованому виробником сервісному центрі.

10. Прилад можна використовувати лише за призначенням (приготування їжі). Будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неналежним і тому небезпечним. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені таким використанням.

11. Використання будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, а саме:

A. Ніколи не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками або ногами;

B. Ніколи не використовуйте прилад з босими ногами;

C. Уникайте використання подовжувачів і вживайте всіх можливих запобіжних заходів, якщо це необхідно;

D. Не тягніть за електричний шнур, щоб від'єднати його від розетки;

E. Уникайте впливу на прилад атмосферних явищ (дощ, сонце тощо);

F. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони знаходяться без постійного нагляду. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом або якщо вони були проінструктовані про безпечне використання приладу та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Роботи з чищення та технічного обслуговування не по-

винні виконуватися дітьми без нагляду.

12. Під час роботи прилад та його доступні частини сильно нагріваються. Слід бути обережним і не торкатися нагрівальних елементів. Маленькі діти повинні знаходитися на достатній відстані. Тримайте прилад подалі від дітей віком до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

13. Перед чищенням приладу або проведенням технічного обслуговування відключіть прилад від мережі, від'єднавши кабель живлення або вимкнувши електроживлення за допомогою вимикача.

14. У разі виникнення несправностей або збоїв у роботі вимкніть прилад і не намагайтеся виконати ремонт, який повинен виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Завжди вимагайте використання оригінальних запасних частин. Невиконання цієї вимоги може негативно вплинути на безпеку приладу.

15. Наполегливо рекомендується не тримати у вільному доступі будь-які частини, які можуть становити небезпеку, особливо якщо є діти, які можуть використовувати прилад для ігор.

16. Не використовуйте легкозаймисті рідини (спирт, бензин, ...) поблизу працюючого приладу.



17. Упаковка призначена для захисту пристрою від пошкоджень під час транспортування. Пакувальні матеріали легко піддаються вторинній переробці, оскільки вони були відібрані відповідно до екологічних критеріїв. Їх переробка зменшує потребу в сировині та зменшує обсяг відходів.

Електричні та електронні прилади часто містять цінні матеріали. Вони також містять матеріали, які можуть бути потенційно небезпечними для здоров'я людини та довкілля, якщо з ними неправильно поводитися або утилізувати. Однак вони необхідні для належного функціонування пристрою. Тому, будь ласка, не викидайте прилад разом із побутовими відходами.

Утилізуйте його в місцевому центрі збору/переробки відходів або зверніться до свого дилера за порадою. Переконайтеся, що пристрій знаходиться в недоступному для дітей місці до моменту утилізації.

18. Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі.

19. Не використовуйте абразивні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.

20. У разі появи диму не відкривайте дверцята печі: вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Не відчиняйте дверцята, доки дим не розвіється, щоб загасити полум'я.

21. Використовуйте функцію блокування управління, щоб діти не могли самостійно увімкнути прилад.

22. Наглядайте за дітьми, якщо вони перебувають у безпосередній близькості від багатофункціональної духової шафи. Не дозволяйте їм гратися з приладом.

23. Небезпека удушення.

- Діти можуть гратися загорнутися в пакувальний матеріал (наприклад, плівку) або натягнути його на голову і задихнутися. Тримайте такий матеріал подалі від дітей.

24. Небезпека опіків

Дитяча шкіра набагато ніжніша, ніж у дорослих.

- Скляні дверцята, панель керування та вихідні отвори для гарячого повітря у духовій камері приладу стають гарячими. Не дозволяйте дітям торкатися приладу під час його роботи.

25. Не використовуйте цей прилад у нестационарних місцях (наприклад, на суднах).

26. Увага: перед заміною лампи переконайтеся, що світильник вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- При першому використанні печі дайте їй попрацювати порожньою близько 1 години (230°C), можливо, залишивши вікна на кухні відкритими. При першому вмиканні духової шафи може випускати неприємні запахи, спричинені виробничими залишками, такими як жири, оливи або смоли. Після вказаного часу піч готова до першого випікання.

Коли піч охолоне, почистіть її відповідно до інструкцій, наведених у розділі «Чистка та догляд».

- Не накривайте внутрішню частину печі алюмінієвою фольгою, щоб полегшити чищення.

- Це погіршить роботу приладу і може пошкодити емаль.

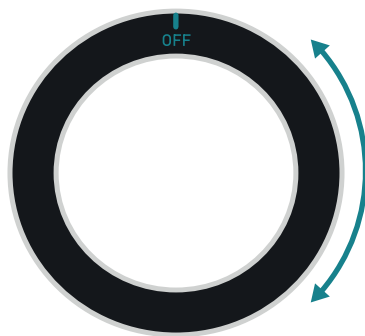
- Усі аксесуари, які безпосередньо контактують з їжею, перед використанням необхідно ретельно очистити за допомогою відповідних засобів.

⚠ Не дозволяється готувати їжу безпосередньо на решітках або піддонах для збору жиру в печі.

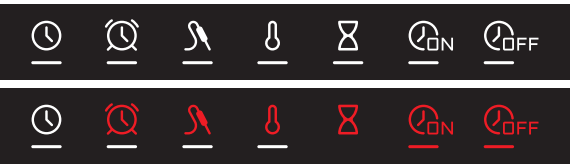
■ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ - LED-Дисплей



Умовні позначення та Регулятор



■ Основні функції печі

СИМВОЛ	ОПИС	ФУНКЦІЯ
КНОПКА ОСВІТЛЕННЯ 	- Увімкнення та вимкнення освітлення	- Якщо воно було увімкнене вручну, світло вимикається через 10 хвилин. - Освітлення вмикається автоматично: під час початку готування або відчинення дверцят на 5 хвилин при перериванні готування або після закриття дверцят на 1 хвилину
ФУНКЦІОНАЛЬНА КНОПКА 	- Прокручує функції, які можна активувати	- Лінія та піктограми вказують на стан функції. Біла лінія: вибрана Червона лінія: встановлена Біла та червона лінія, що по чергово змінюються: вибрана та попередньо встановлена Червона піктограма: активна - Піктограма годинника завжди залишається білою
	Приклади	
КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ 	- Встановити значення функції	- Встановлює значення вибраної функції Встановити / Скинути налаштування - Для скидання: тривало одночасно натиснути кнопки — і +
КНОПКА ПУСК / СТОП 	- Запускає або Перериває програму приготування	- Див. розділ щодо налаштування програми приготування
РЕГУЛЯТОР 	- Вибір програми приготування приклад: 	- Див. розділ щодо налаштування програми приготування

СИМВОЛ	ОПИС	ФУНКЦІЯ
ПАНЕЛЬ РІВНЯ ТЕМПЕРАТУРИ a)  b) 	- Індикатор рівня температури печі	a) Червоним кольором вказується температура печі під час готування b) Білим кольором вказується залишкове тепло в кінці готування

ІНФОРМАЦІЙНИЙ РЕЖИМ ДИСПЛЕЯ		
- За відсутності взаємодії дисплей перемикається в інформаційний режим, і на ньому відображаються лише активні піктограми та піктограма годинника. - Натискання Функціональної клавіші  дає змогу вийти з Інформаційного режиму дисплея.		

1. Перше ввімкнення



- Під час першого ввімкнення необхідно встановити: Годинник, візуалізація 12/24Н, Дисплей ВКЛ (ON d) - ВИМК (NO d) Температура у °C або °F та Звукові сигнали Вкл/Вимк.
- Щоб встановити параметри, натисніть Кнопки регулювання — або + та Кнопку Функції,  щоб підтвердити та перейти до подальшого налаштування:

1. Налаштування годинника



Увага: після відключення живлення більш ніж на **10 сек.**, час необхідно буде встановити заново.

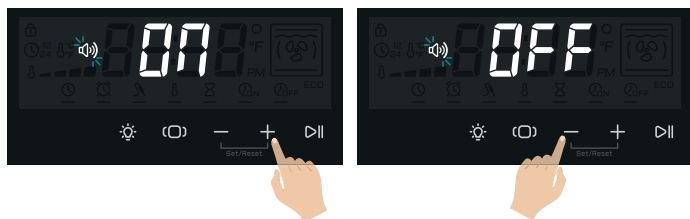
2. Встановіть відображення 12Н/24Н



3. Встановіть температуру в °C або °F.



4. Увімкнення/вимкнення звукового сигналу



Прилад готовий до використання.

2. Функції налаштування

2.1 Встановлення функцій



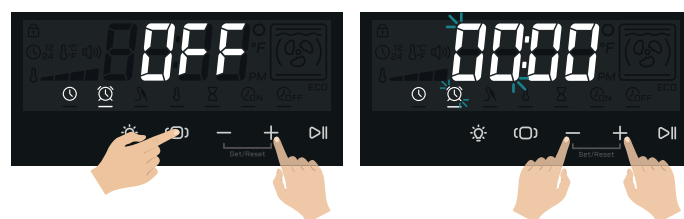
- Тривалим натисканням протягом **6 сек.** Кнопку регулювання — та + відбувається вхід в режим, описаний в розділі "1. Перше увімкнення" для налаштування відображення Годинника 12г/24г , Діапазону температури  та налаштування ВКЛ/ВИМК звуку .

2.2 Налаштування Годинника 00:00



- Тривалим натисканням протягом **3 сек.** Кнопку регулювання — та + активується налаштування Годинника, для налаштування якого слідуйте вказівкам, наведеним у розділі "1. Перше увімкнення".

2.3. Налаштування Таймера ввічливості



- Обравши функцію Таймер ввічливості  можна встановити значення годин та хвилин за допомогою Кнопку регулювання — або +. Зворотний відлік активується при натисканні Функціональної кнопки  або через **10 сек.**

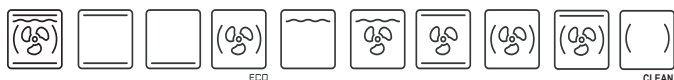
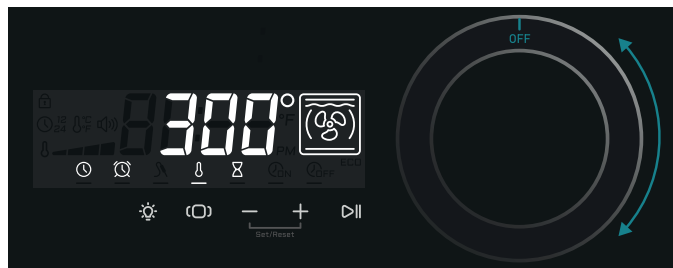
- Таймер ввічливості можна скинути тривалим одночасним натисканням Кнопку регулювання — та +.

2.4 Child Lock (Захист дітей)



- Коли піч вимкнена, тривале натискання протягом **3 сек.** Функціональної кнопки  активує/вимикає блокування Child Lock .

3. Встановлення програми приготування

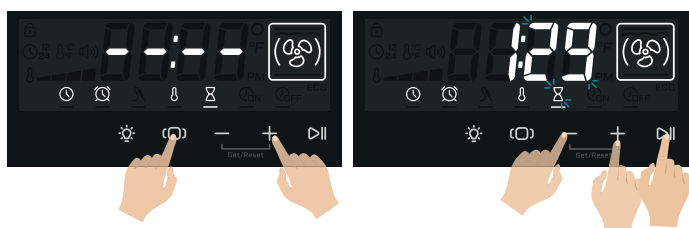


- Поверніть регулятор, щоб вибрати одну з програм приготування з температурою за замовчуванням.

- Температуру приготування $\frac{\circ}{\circ}$ можна змінити за допомогою Кнопки Регулювання — або +.

- Натискання Кнопки Пуск/Стоп $\triangleright \parallel$ запускає програму приготування.

4. Встановлення тривалості приготування Σ



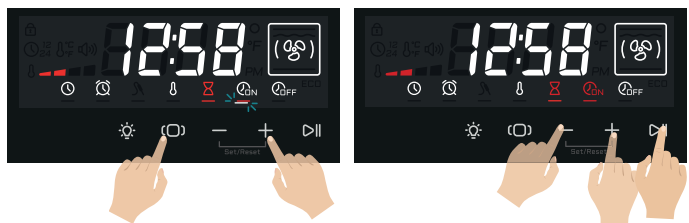
- Вибравши Функцію Тривалість приготування Σ за допомогою Функціональної кнопки (O) можна встановити значення годин та хвилин Кнопками регулювання — або +.

- Зворотній відлік починається з моменту фактичного початку приготування: після натискання Кнопки Пуск/Стоп $\triangleright \parallel$ або після закінчення часу затримки, запрограмованого в розділі Час приготування.

- Таймер Тривалість приготування Σ можна скинути тривалим одночасним натисканням Кнопок регулювання — та +.

5. Встановлення часу приготування (Початок ON або Кінець OFF).

Час початку приготування ON та Час завершення приготування OFF — це дві різні функції, які не можна активувати одночасно.



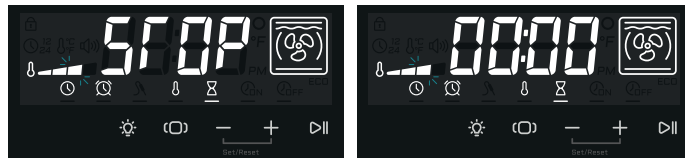
- Якщо Тривалість приготування Σ налаштована, можна отримати доступ до функцій налаштування Часу приготування: Час початку ON або Час закінчення OFF .

- Вибравши функцію Часу початку ON або Часу завершення OFF приготування можна встановити значення годин та хвилин за допомогою Кнопок регулювання — о +.

- При натисканні Кнопки Пуск/Стоп $\triangleright \parallel$ налаштування стануть активними.

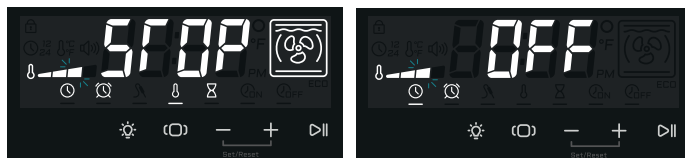
- Ці таймери можна скинути шляхом тривалого одночасного натискання Кнопок регулювання — та +.

6. Завершення програми приготування



- Духова шафа сигналізує про закінчення програми приготування після закінчення Таймера тривалості звуковим сигналом протягом 1 хвилини.

6.1. СТОП та ВИМК Духової шафи



Духову шафу можна вимкнути наступними способами:

- Натисканням кнопки Старт/Стоп $\triangleright \parallel$ під час процесу приготування.

- Повернувши регулятор на ВИМК.

- Якщо встановлено режим очікування ВИМК (NO d), через 5 хвилин бездіяльності та відсутності активних функцій духову шафу автоматично вимикається.

7. Відчинення дверцят

- Коли дверцята відчиняються, виконання програми призупиняється, доки дверцята не будуть зачинені.

- Якщо дверцята не зачиняються протягом 3 хвилин, програма переривається.

8. Скидання до заводських налаштувань



Для відновлення заводських налаштувань і першого увімкнення приладу, встановивши Регулятор в положення OFF, одночасно натисніть Функціональну кнопку (O), Кнопки регулювання — та + на 10 сек.

- На дисплеї відобразяться лінії, що збігають вниз протягом 30 сек. За цей час одночасно натисніть Кнопки регулювання — та +. На дисплеї з'явиться напис CIAO.



Вимкніть живлення духової шафи. Під час наступного увімкнення всі параметри будуть скинуті, і духову піч запропонує повторити процедуру першого увімкнення.

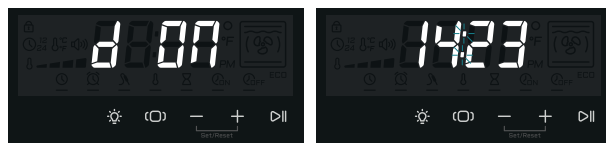
9. Демо-режим

В ДЕМО-режимі можна переглянути функції без нагрівання духової шафи.



ДЕМО-режим активується за допомогою наступної процедури:

- перевести регулятор в положення **OFF** при цьому всі функції – вимкнені
- одночасне натискання **функціональної кнопки** (OFF) та **Кнопки Старт/Стоп** (▶) протягом 8 секунд.



- Коли режим активний, крапки **Годинника 14:23** блимають, а на дисплеї з'являється повідомлення **d 07** протягом 3 секунд (індикація повторюється при першому натисканні активної кнопки через 3 хвилини бездіяльності духової шафи).
- Щоб вийти з ДЕМО-режиму, повторіть процедуру активації

10. Енергозбереження

- Час виходу в режим очікування: 2 хвилини.
- Енергоспоживання в режимі очікування з інформацією: 0,8 Вт.

■ ПІКТОГРАМИ

ПІКТОГРАМИ	ОПИС	ФУНКЦІЯ
	ПІЦЦА	Ця функція особливо підходить для випікання піци, фокаччі та хліба. Основним джерелом тепла є нижній нагрівальний елемент, який працює в поєднанні з іншими нагрівальними елементами печі.
	ЗВИЧАЙНЕ СТАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ	Це класична функція електричної духової шафи, особливо придатна для приготування наступних страв: стейки зі свинини на кістці, ковбаси, солонина та сушена тріска, тушковане м'ясо, дичина, смажена телятина, меренги та печиво, запечені фрукти тощо
	ПРИГОТУВАННЯ ЗНИЗУ	Це найкращий спосіб завершити приготування їжі, особливо випічки (бісквітів, меренги, дріжджової випічки, фруктових тортів тощо) та інших продуктів.
	ПРИГОТУВАННЯ ЕСО	Ця функція, яка дозволяє готувати зі значною економією електроенергії. Щоб найефективніше використати цю функцію, рекомендується перед увімкненням функції ЕСО розмістити страву в центрі духової шафи. За допомогою функції Есо час приготування адаптується до повільного приготування, наприклад, для тушкованих страв, білого м'яса, запечених макаронних виробів, ніжної випічки. Примітка: приготування Есо не можна вибрати, якщо вставлено термометр для м'яса.
	СТАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ	Приготування на грилі з зачиненими дверцятами. Ця функція рекомендується для швидкого та глибокого смаження на грилі, підрум'явлення та смаження м'яса в цілому, філе, флорентійських стейків, риби на грилі та навіть овочів на грилі. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °C.
	ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ З КОНВЕКЦІЄЮ	Особливо швидке та глибоке прожарювання зі значною економією енергії, ця функція підходить для багатьох продуктів, таких як: свинячі реберця, ковбаски, шашлик зі свинини чи іншого м'яса, дичина, ньоккі алла-романа тощо. Готувати на електричному грилі слід, встановивши терморегулятор на 180 °C.
	ІНТЕНСИВНЕ ПРИГОТУВАННЯ	Ця функція призначена для швидкого та інтенсивного приготування різних страв; підходить для: запеченої риби, тушкованих овочів, шашлику, качки, курки тощо.
	ПРИГОТУВАННЯ НА КІЛЬКОХ РІВНЯХ З КОНВЕКЦІЄЮ	Функція, яка дозволяє одночасно готувати різні страви без змішування запахів; підходить для приготування запеченої лазаньї, піци, круасанів і бриошів, пирогів, тортів і т.д.
	ШВИДКИЙ РОЗІГРІВ	Ця функція використовується для прискорення попереднього розігрівання духової шафи. Рекомендується використовувати цю функцію, коли встановлюється температура приготування між 200 і 300 °C. Використання функції для температур нижче 200 °C не приносить особливих переваг. УВАГА: Функція НЕ призначена для приготування їжі, вона слугує лише для швидшого розігрівання печі. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ ДОВШЕ НІЖ 20 ХВИЛИН
	ГІДРОЛІТИЧНА ФУНКЦІЯ	Ця функція автоматичного очищення, яка дозволяє очистити робочу камеру всього за 20 хвилин при низькій температурі (90 °C). Система «гідролітичного» очищення пом'якшує бруд, тому його можна легше видалити, не залишаючи запахів.

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Функція гідролітичного очищення

Виконання процедури очищення

1. Вручну видаліть шматочки їжі вологою губкою.
2. Вийміть усі аксесуари з робочої камери (грилі, сковорідки, бічні решітки, будь-який посуд).
3. На дно камери холодної духовки налейте 100 мл води і додайте 2 краплі нейтрального мийного засобу, щоб полегшити видалення найстійкіших забруднень;
4. Активуйте функцію (під час функції світло не горить і його неможливо увімкнути).
5. Наприкінці циклу будьте обережні, відкриваючи дверцята, оскільки камера насичена паром, зачекайте, поки духовка охолоне, потім очистіть губкою та витріть насухо м'якою тканиною.
6. Камеру необхідно регулярно очищати, не допускати осідання бруду.
7. Під час активації функції гідролітичного очищення не відкривайте дверцята та не доливайте воду на дно духовки.



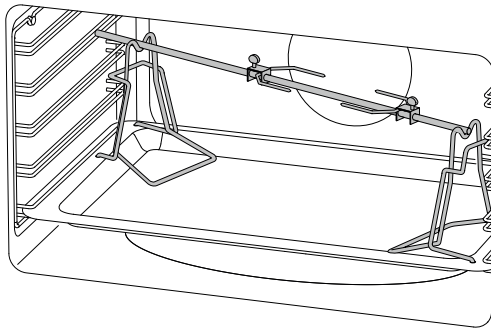
ATTENZIONE

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

■ ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ - Аксесуари

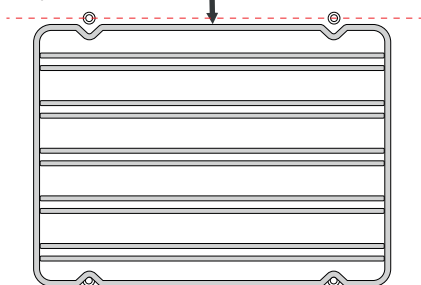
Використання рожна, що обертається (тільки для деяких моделей)

Нанизайте м'ясо, яке потрібно приготувати, на шампур, закріпивши його за допомогою затискачів, що входять до комплекту. Розмістіть шампур на підставці для рожна, попередньо встановлені на піддоні для збору жиру, і вставте його в трубку для рожна. Увімкніть функцію статичного гриля із зачиненими дверцятами. Щоб витягнути шампур разом з піддоном, зніміть його на достатню відстань, щоб можна було повністю його витягнути.



Телескопічні напрямні

Потягніть вниз частину, виділену червоним кольором, щоб зняти її зі стінки духової шафи.

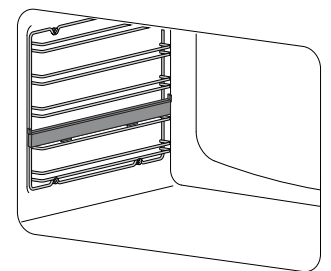


Переверніть її і покладіть на поверхню стороною, де знаходиться напрямна ковзання.



Щоб звільнити защіпку, послабте її за допомогою шліцевої викрутки.

Повторіть кроки у зворотному порядку, щоб встановити напрямну на місце

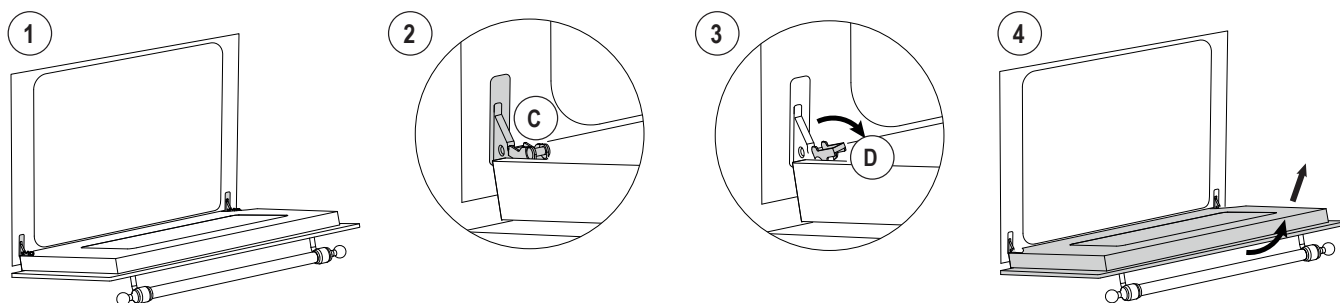


■ ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ - Зняття дверцят

Порядок дій

Для полегшення інтенсивного очищення духової шафи доцільно зняти дверцята, дотримуючись наведених нижче інструкцій:

- відкрийте дверцята
- перемістіть гачок C у відсік шарнірного механізму D, дотримуючись інструкцій, наведених нижче:



■ ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ - Зняття та очищення скла

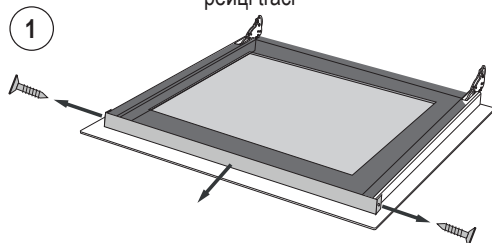
Порядок дій

Дверцята печі складаються з трьох скляних полотен. Скляні частини очищаються за допомогою м'яких паперових рушників та звичайного засобу для чищення. Не використовуйте грубі абразивні матеріали або гострі металеві скребки для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть подрпати поверхню і призвести до розтріскування скла. Для полегшення чищення внутрішні скляні панелі можна зняти. Для цього необхідно зняти дверцята печі або встановити їх у проміжне положення відкривання.

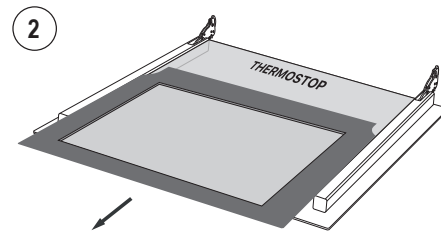
Послідовність зняття скла

⚠ УВАГА! Будь-які операції завжди слід виконувати, знявши дверцята з духової шафи та поклавши їх на відповідну поверхню, щоб не пошкодити передню частину дверцят. Проміжне скло має бути вставлено правильно, щоб було видно напис THERMOSTOP (див. мал. 2-3).

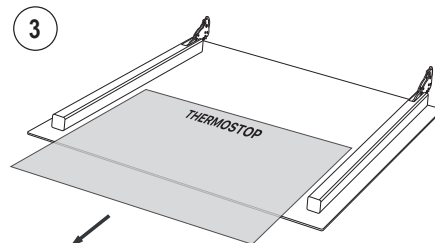
Відкрутіть 2 гвинти з правого/лівого боку у верхній рейці трасі



Підніміть верхнє скло і висуньте його



Висуньте проміжне скло



■ ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ - Поради щодо чищення духовки та передньої панелі

ДУХОВА ШАФА

КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Внутрішня частина духової шафи	Ми рекомендуємо чистити духову шафу після кожного використання. Бруд легше очищається, якщо запобігти його повторному горінню при високих температурах. Зніміть усі знімні деталі та вимийте їх окремо теплою водою м'яким миючим засобом. Aby ułatwić czyszczenie komory, włóż niewielką ilość wody (100 ml - Щоб полегшити очищення духової шафи, налейте невелику кількість води (100 мл, що дорівнює половині склянки) на дно камери; потім увімкніть цикл «Приготування знизу» при 90°C протягом 20 хвилин. Після завершення циклу зачекайте, поки камера охолоне, і завершіть очищення м'якою тканиною.	Не використовуйте пароочисники для чищення внутрішньої частини печі. Не використовуйте абразивні/корозійні миючі засоби або гострі металеві інструменти для чищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню та спричинити її розтріскування.
Деко	Замочіть у розчині теплої води та м'якого мила. Після миття витріть насухо.	Видаляйте залишки їжі одразу після використання.
Решітки	Мийте теплою водою неабразивними миючими засобами або відповідним знежирювачем.	У разі застарілого бруду, що в'ївся, рекомендується залишити решітку в розчині на кілька годин перед чищенням.

ПЕРЕДНЯ ПАНЕЛЬ

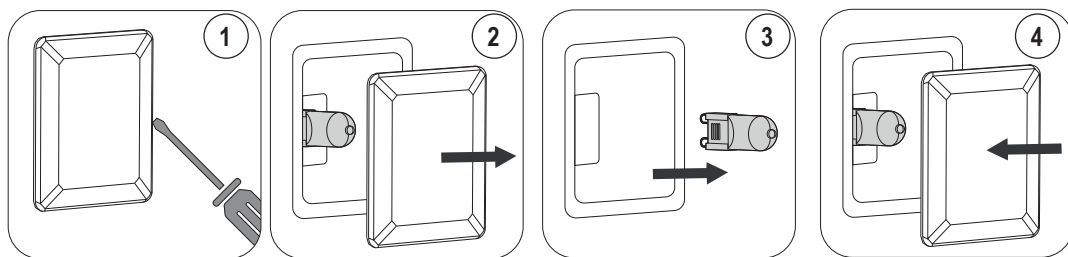
КОМПОНЕНТ	СПОСІБ ЧИЩЕННЯ	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Сталева поверхня	Очистіть деталі теплою водою рідким миючим засобом, а потім витріть насухо м'яким рушником або серветкою з мікрофібри.	Блиск підтримується періодичним чищенням за допомогою наявних у продажу миючих засобів. Ніколи не використовуйте абразивні порошки.
Пофарбовані поверхні	Щоб зберегти властивості пофарбованих деталей, їх необхідно часто чистити мильним розчином.	Не залишайте на пофарбованих деталях кислотні або лужні речовини (оцет, лимонний сік, сіль, томатний сік і т.д.) і мийте, коли пофарбовані деталі ще гарячі.

■ ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ - Заміна лампи

Порядок дій

Якщо освітлення духової шафи не працює, відключіть прилад від електромережі, зніміть захисне скло лампи і замініть лампу.

Замініть лампу на відповідну галогенну лампу потужністю 40 Вт (G9).



- 1) Відкрутіть прямошліцевою викруткою
- 2) Зніміть захисне скло лампи
- 3) Вийміть лампу
- 4) Замініть лампу та закрийте.

■ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ -

Загальні несправності



УВАГА!

- Протягом гарантійного терміну ремонт або роботи на вимикачі може здійснювати тільки авторизований сервісний центр
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі, тобто витягніть вилку з розетки або вимкніть вимикач.
- Несанкціоновані втручання та ремонт можуть призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не виконуйте їх. Доручіть цю роботу уповноваженому технічному персоналу.
- У разі незначних несправностей ви можете спробувати вирішити проблему, дотримуючись порад, наведених в інструкції.
- Роботи в сервісній службі протягом гарантійного терміну повинні оплачуватися, якщо прилад не працює через неправильне використання.
- Несправності або скарги, викликані неправильним використанням або установкою, не підлягають гарантійному ремонту. Витрати на гарантійне обслуговування несе користувач.

lub montażu nie będą objęte gwarancją. Koszty gwarancji poniesie użytkownik.

Błędy systemu

ОПИС	ID помилки
Переривання NTC-зонда	Er00
Коротке замикання NTC-зонда	Er01
Перегрів	Er08

■ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ - Вентилювана конвекційна піч (орієнтовні значення)

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
М'ЯСО			
Печення з яловичини	170-180	2/3	40/50
Волова печеня	170-190	2/3	40/60
Печення з телятини	160-180	2/3	65/90
Печення з ягнятини	140-160	2	100/130
Ростбіф	180-190	2/3	40/45
Печення з м'яса зайця	170-180	2/3	80/100
Печення з кролика	160-170	2	80/100
Печення з м'яса індика	160-170	2	160/240
Печення з м'яса гуски	160-180	2/3	120/160
Печення з м'яса качки	170-180	2/3	100/160
Печення з м'яса курки	180	2/3	90/120
РИБА	160-180	2/3	15/25

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
ВИПІЧКА			
Фруктовий торт	180-200	2	40/50
Торт Маргарита	180-190	2	40/45
Бріюші	170-180	2	40/60
Бісквіти	190-200	2	25/35
Пончики	160-180	2	35/45
Солодкі слойки	180-200	2	20/30
Коржик з родзинками	190-200	2	30/40
Штрудель	160	2	25/35
Тістечка «Савойські»	150-180	2	50/60
Яблука в тісті	180-200	2	18/25
Пудинг з савоярді	170-180	2	30/40
ХЛІБНІ ВИРОБИ			
Хліб	180-200	3	45
Піцца	250	3	10/20
Тости	185-195	2	7

■ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ - Статична піч (орієнтовні значення)

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
М'ЯСО			
Печення з яловичини	225	2/3	40/50
Волова печеня	250	2/3	50/60
Печення з телятини	225	2/3	60/80
Печення з ягнятини	225	2	40/50
Ростбіф	230	2/3	50/60
Печення з м'яса зайця	250	2/3	40/50
Печення з кролика	250	2	40/50
Печення з м'яса індика	250	2	50/60
Печення з м'яса гуски	225	2/3	60/70
Печення з м'яса качки	250	2/3	45/60
Печення з м'яса курки	250	2/3	40/45
РИБА	200-225	1/2	15/25
ВИПІЧКА			
Фруктовий торт	225	2	35/40
Торт Маргарита	175-200	2	50/60
Бріюші	175-200	2	25/30

СТРАВА	ТЕМП. С°		МІН.
Бісквіти	220-250	2	20/30
Пончики	180-200	2	30/40
Солодкі слойки	200-220	2	15/20
Коржик з родзинками	250	2	25/35
Штрудель	180	2	20/30
Тістечка «Савойські»	180-200	2	40/50
Яблука в тісті	200-220	2	15/20
Пудинг з савоярді	200-220	2	20/30
ХЛІБНІ ВИРОБИ			
Хліб	220	3	30
Піцца	250	2	15/20
Піцца	250	3	10/20
Тости	250	3	5

- Важливо

Страви розміщуються в печі, коли піч розігріється.

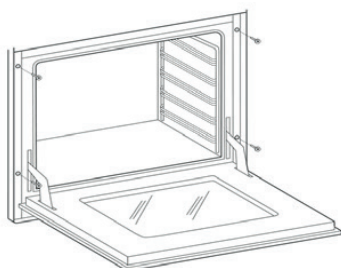
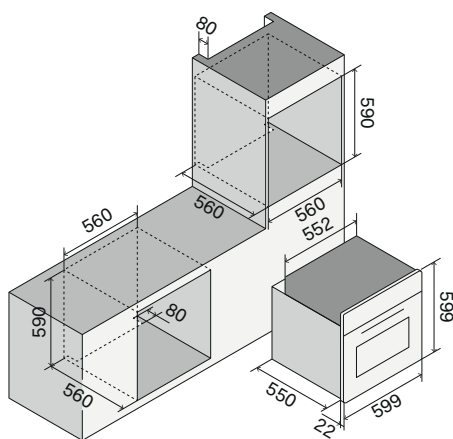
- Приготування на грилі

У приладах з електричним грилем приготування відбувається при закритих дверцятах при температурі 180°C. Продукти, що готуються на грилі, слід розміщувати на решітці, бажано на четвертій полиці.

■ ВСТАНОВЛЕННЯ - Інструкція з встановлення

 Табличка з характеристиками, розташована на обмежувачі дверцят печі і зображена на сторінці 1, видима при відкритих дверцятах, містить всі дані, необхідні для встановлення, наприклад, модель приладу, номінальну напругу і споживану потужність. Перш за все, виміряйте і перевірте нішу для шафи, яка повинно точно відповідати розмірам, показаним на малюнку А. Переконайтеся, що покриття меблів, шпон або подібні матеріали приклеєні термостійким клеєм (150°C). Якщо шпон або клей не є термостійкими, шпон може деформуватися або відшаровуватися, особливо в найвужчих місцях меблів. Переконайтеся, що шафа, підготовлена для печі, має міцне дно і може витримати вагу приладу. Усі гвинти та аксесуари, необхідні для кріплення печі у шафі, входять до комплекту поставки. Наступні ілюстрації допоможуть вам закріпити та правильно встановити прилад у шафу.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ УСТАНОВКА - Електричне з'єднання

 Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого фахівця, який відповідатиме за встановлення приладу, його налаштування та технічне обслуговування, а також гарантуватиме, що ці операції будуть виконані якнайкраще і відповідно до чинних стандартів. Важливо: будь-які роботи з налаштування, технічного обслуговування і т.д. повинні виконуватися після від'єднання приладу від електричної розетки.

Стандарти для встановлення

Це обладнання відповідає вимогам таких директив:

ДИРЕКТИВА 2002/96/ЄС

ДИРЕКТИВА ЩОДО НИЗЬКОВОЛЬТНОГО ОБЛАДНАННЯ 2014/35/ЄС

ДИРЕКТИВА ПРО ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ СУМІСНОСТІ 2014/30/ЄС

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами).

Монтаж повинен бути виконаний кваліфіковано і в повній відповідності з діючими правилами улаштування електроустановок.

В іншому випадку виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.

У цій брошурі ви також знайдете схему підключення вашого приладу.

Прилади розраховані на підключення до мережі з напругою, вказаною на заводській табличці.

Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:

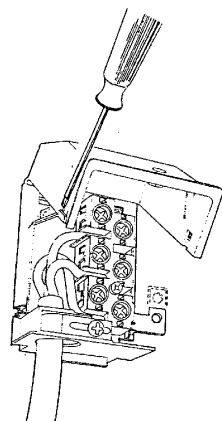
- характеристики електромагнітного вимикача або розетки витримують навантаження приладу (див. дані на заводській табличці);
- система електроживлення повинна мати ефективне заземлення.

Прилад постачається з кабелем без вики: підключення слід виконувати з урахуванням того, що жовто-зелений кабель є провідником заземлення і його ні в якому разі не можна переривати.

Розетка повинна бути видимою і доступною, щоб прилад можна було легко відключити.

Для прямого підключення до електромережі необхідно, щоб:

- обмежувальний клапан і внутрішня електромережа витримували навантаження приладу (див. таблицю з технічними даними);
- електромережа була обладнана ефективним заземленням;
- розетка або багатополісний вимикач з безпечною відстанню між контактами не менше 3 мм, були легкодоступними після встановлення приладу;
- вимикач відключення живлення від мережі встановлений відповідно до правил монтажу.



 Жовто-зелений провідник заземлення не повинен перериватися навіть вимикачем. Мережевий кабель повинен бути розташований таким чином, щоб він не контактував з поверхнями, температура яких перевищує температуру навколишнього середовища більш ніж на 50°C. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до сервісної служби.

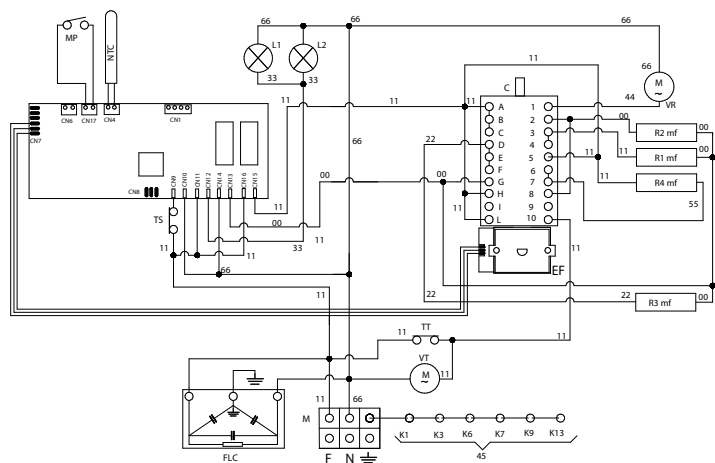
УСТАНОВКА - Електричні схеми Поглинання (кВт)

МОДЕЛЬ	кВт (220-240В)
60	3,2

Умовні позначення

00	Чорний	K13	“ “ grill
11	Коричневий	N	Нейтраль
22	Червоний	M	Клемна коробка
33	Білий	MP	Мікровимикач дверцят
44	Жовтий	NTC	Датчик температури
45	Жовто-зелений	P	Лічильник хвилин/Програмувач
55	Сірий	R1	Верхній нагрівальний елемент
66	Синій	R2	Нижній нагрівальний елемент
C	Комутатор	R3	Нагрівальний елемент гриля
EF	Кодер функцій	R4	Круговий нагрівальний елемент
F	Фаза	TS	Захисний термостат
K1	Провід заземлення клемної коробки	TT	Термостат тангенційного вентилятора
K3	“ “ вентилятор печі	V	Вентилятор печі
K6	“ “ лампа печі 1	VT	Вент. охолодження
K7	“ “ лампа печі 2	FLC	фільтр
K9	“ “ тангенц. вентилят.		

Електричні схеми





التحذيرات الهامة الخاصة بالسلامة

مواصفات الجهاز

لوحة البيانات التعريفية التي تحتوي على المواصفات، بالإضافة إلى المواصفات المذكورة على الغلاف، موجودة على مصد باب الفرن ويمكن رؤيتها والباب مفتوح أو على غطاء الفرن العلوي

تنبيه! تشير هذه التحذيرات إلى أنواع مختلفة من الأجهزة. كن حذرًا لتحديد النوع الذي لديك بشكل صحيح (انظر لوحة المواصفات).



1. قبل استخدام الجهاز، اقرأ بعناية كتيب التعليمات الذي يحتوي، من بين أشياء أخرى، على معلومات مهمة جدًا تتعلق بالسلامة أثناء التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بكتيب التعليمات بعناية للاستشارة اللاحقة ولتحديد الرقم التسلسلي للجهاز.

2. يترجم ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط إذا تم إجراء التوصيل الأرضي الصحيح كما هو مطلوب وفقًا للمعايير المعمول بها. من الضروري التأكد من مراعاة هذه القواعد؛ إذا سورك شك، فاتصل بفني مؤهل لفحص النظام الكهربائي جيدًا. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن نظام التأسيس السيئ.

3. قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن المواصفات التقنية الموضحة على لوحة التصنيف تتوافق تمامًا مع مواصفات النظام الكهربائي. يجب أن يتم التركيب/الضبط بالاستعانة بموظفين مؤهلين.

4. تأكد من أن النظام الكهربائي والمآخذ لديها القدرة على دعم الطاقة القصوى للجهاز والتي تظهر على لوحة المواصفات. إذا سورك شك، فاتصل بفني مؤهل.

5. يجب توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الطاقة وفقًا للقطبية المشار إليها. بالنسبة إلى التوصيل، من الضروري توفير جهاز يضمن الفصل التام عن الشبكة، بمسافة فتح للملامسات تسمح بالفصل الكامل في حالة فئة الجهد المرتفع III، مع الامتثال لقواعد التركيب.

6. إذا كان المقبس لا يتلاءم مع القابس، فاستبدله بمقبس مناسب. في هذه الحالة، اتصل بفني مؤهل سيتعين عليه أيضًا التحقق مما إذا كان مقطع كابلات المقبس يمكنه تحمل الطاقة التي يستهلكها الجهاز. كابل الطاقة لا يوجد به قابس. للتوصيل، راجع فقرة "التوصيل الكهربائي". ينصح بعدم استخدام المهاترات أو المقابس المتعددة أو وصلات التمديد.

7. عندما يظل الجهاز غير مستخدم لفترة طويلة، انزع التوصيل الكهربائي، وافصل المفتاح الرئيسي.

8. لا تسد فتحات التهوية أو فتحات تبديد الحرارة.

9. في حالة تلف كابل الطاقة الخاص بالجهاز، يجب استبداله فقط بالاستعانة بخدمة مساعدة معتمدة من قبل الشركة المصنعة.

10. يجب استخدام الجهاز فقط للأغراض التي صُمم من أجلها (الطهي). أي استخدام آخر (على سبيل المثال تدفئة الغرفة) يعتبر غير لائق، وبالتالي فهو خطير. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الضرر الناجم عن هذا الاستخدام غير السليم.

11. يعني استخدام أي جهاز كهربائي الامتثال لبعض المعايير الأساسية، وهي:

أ. لا تلمس الجهاز بيدك أو قدميك أبدًا

وهما رطبًا؛

ب. لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين؛

ج. تجنب استخدام أسلاك التمديد، وقم باتخاذ جميع الاحتياطات الممكنة إذا لزم الأمر؛

د. لا تشد السلك لفصله عن مأخذ التيار؛

و. لا تعرض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس، وما إلى ذلك)؛

ز. أبعد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. يمكن أن يُستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو من قبل الأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو شعورية أو عقلية محدودة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بعد أن يخضعوا للمراقبة الكافية والتدريب على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المرتبطة به. ينبغي عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. يجب أن لا يقوم الأطفال بعلميات الصيانة أو التنظيف للجهاز بدون مراقبة.

12. الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها يصبحون شديدي السخونة أثناء الاستخدام. يجب الانتباه بشدة لعدم لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الصغار. يجب إبعاد الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات بعيدًا عن الجهاز في حالة عدم

وجود مراقبة مستمرة عليه.

13. قبل تنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة، افصل الجهاز عن طريق فصل سلك الطاقة أو بقطع الكهرباء باستخدام المفتاح المناسب.

14. في حالة حدوث أعطال أو خلل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ولا تحاول إجراء أي إصلاحات والتي يجب أن يتم إجراؤها حصريًا بالاستعانة بمركز مساعدة معتمد. اطلب دائمًا قطع التيار الأصلية. قد يؤدي عدم الامتثال لهذه التعليمات إلى الإضرار بسلامة الجهاز.

15. بوصى بشدة بعدم إتاحة الأجزاء التي يمكن الوصول إليها والتي قد تمثل خطرًا، خاصةً إذا كان هناك أطفالًا يمكنهم استخدام الجهاز للعب.

16. لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (كحول، بنزين، ...) بالقرب من الجهاز قيد التشغيل.

17. تهدف العبوة إلى حماية الجهاز من التلف أثناء النقل. مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير بسهولة لأنه تم اختيارها وفقًا للمعايير



البيئية. إعادة تدويرها يقلل من الحاجة إلى المواد الخام، ويقلل من حجم النفايات. غالبًا ما تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد قيمة.



كما أنها تحتوي على مواد يمكن أن تشكل خطرًا محتملًا على صحة الإنسان والبيئة، إذا تم التعامل معها أو التخلص منها بشكل غير صحيح. ومع ذلك، فهي ضرورية لتشغيل الصحيح للجهاز. لذلك، يُرجى عدم التخلص منها مع النفايات المنزلية.

يُرجى التخلص منها في مركز جمع/إعادة تدوير النفايات في المجتمع المحلي أو الاتصال بالموزع للحصول على المشورة. تأكد من إبقاء الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال حتى يتم التخلص منه.

18. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل.

19. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن، لأنها قد تتلف السطح، وتسبب في كسره.

20. في حالة وجود دخان، لا تفتح باب الفرن: أغلق الجهاز، وافصله عن التيار الكهربائي. لا تفتح الباب إلا بعد زوال الدخان لإخماد النيران.

21. استخدم وظيفة القفل لمنع الأطفال من تشغيل الجهاز بمفردهم.

22. راقب الأطفال إذا كانوا في المنطقة المجاورة مباشرة للفرن متعدد الوظائف. لا تسمح لهم بالعبث بالجهاز.

23. خطر الاختناق.

- يمكن للأطفال أن يلفوا أنفسهم بشكل هزلي بمواد التغليف (مثل الأغلفة) أو أن يضعوها على رؤوسهم وبالتالي يختنقون. احتفظ بهذا النوع من المواد بعيدًا عن متناول الأطفال.

24. خطر التعرض للحروق

بشرة الأطفال أكثر حساسية من بشرة البالغين.

- يصبح الباب الزجاجي ولوحة التحكم وفتحات خروج الهواء الساخن من حجرة الطهي بالجهاز ساخنة. امنع الأطفال من لمس الجهاز أثناء تشغيله.

25. لا تستخدم هذا الجهاز في مواقع غير ثابتة (على سبيل المثال على السفن).

26. تنبيه: تأكد من أن الجهاز مطفأ قبل استبدال المصباح، لتجنب احتمالية الصعق الكهربائي.

■ بدء التشغيل لأول مرة

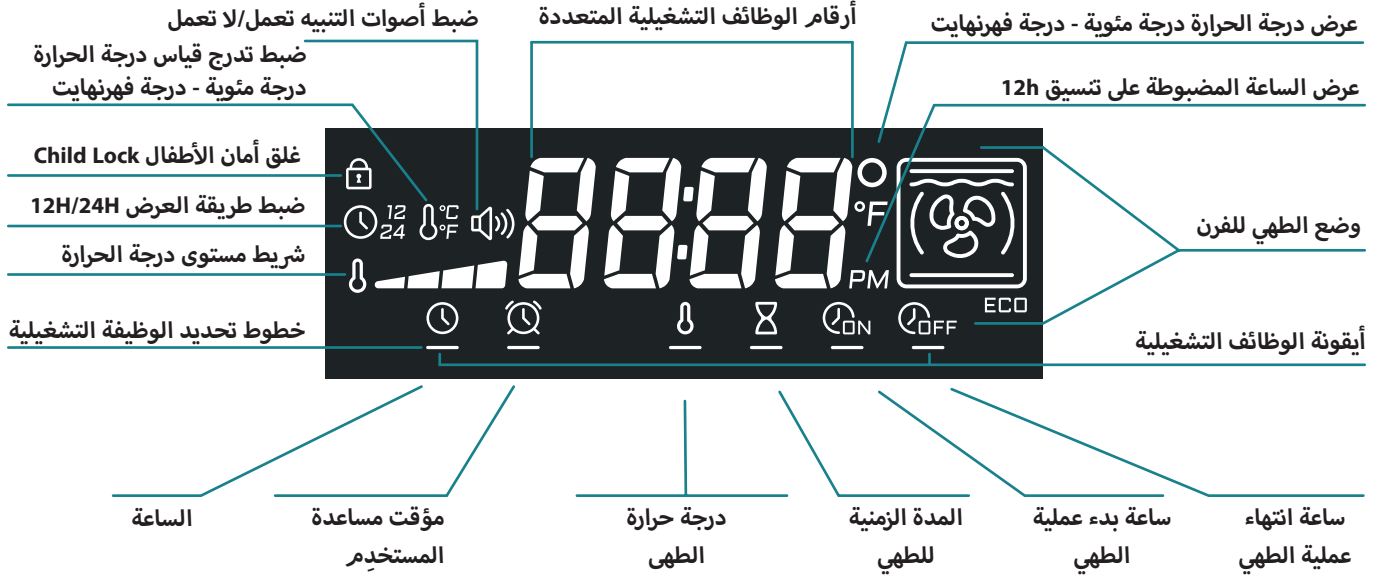
- عند استخدام الفرن لأول مرة، اجعله يعمل فارغًا لمدة ساعة تقريبًا (230 درجة مئوية)، مع احتمال ترك نوافذ المطبخ مفتوحة. عند تشغيل الفرن لأول مرة، تبعث منه روائح كريهة بسبب مخلفات الإنتاج مثل الشحوم أو الزيوت أو الراتنجيات. بمجرد انقضاء الوقت المحدد، يصبح الفرن جاهزًا لإجراء الطهي الأول. عندما يبرد الفرن، نظفه باتباع الإرشادات الواردة في فقرة "التنظيف والعناية".

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل بورق الألومنيوم لتسهيل التنظيف.

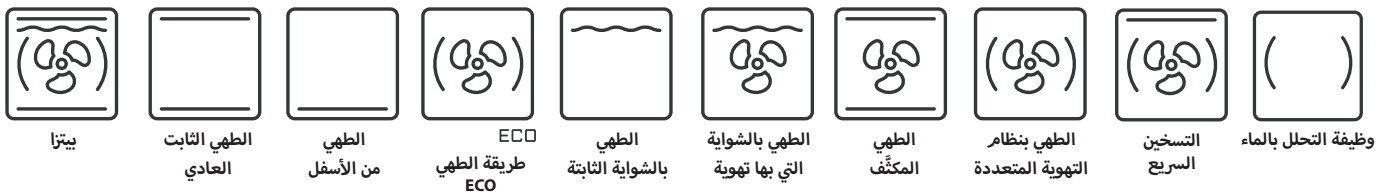
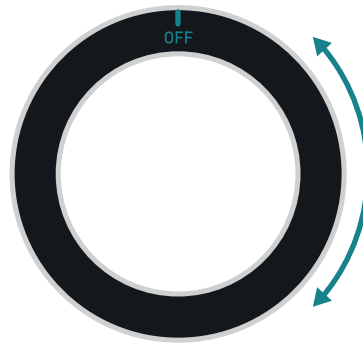
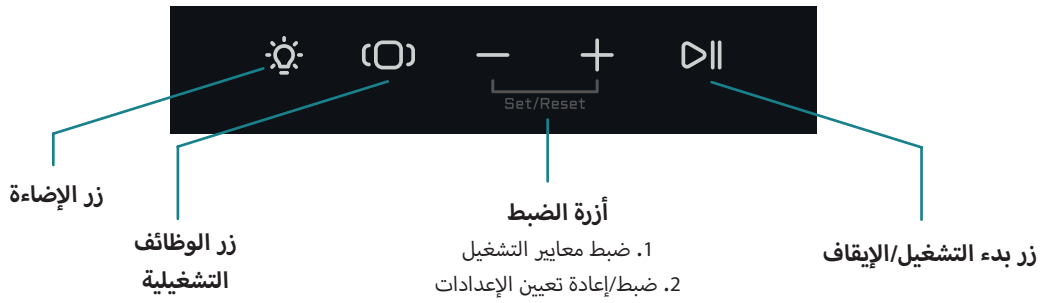
- هذه العملية تغير أداء الجهاز، ويمكن أن تلحق الضرر بالمينا.

- يجب تنظيف جميع الملحقات التي تلامس الطعام بشكل مباشر قبل الاستخدام باستعمال المنتجات المناسبة.

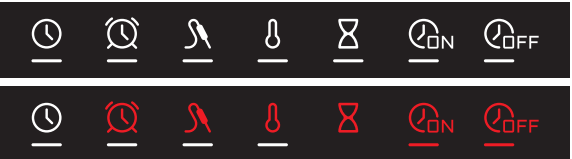
⚠ لا يُنصح بطهي الطعام عند التلامس المباشر مع شوايات الفرن وأحواض التنقيط.



لوحة التعريف بالأزرار والمقبض



■ الوظائف التشغيلية الأساسية للفرن

الرمز	الوصف	الوظيفة التشغيلية
زر الإضاءة 	- يوقد الإضاءة ويطفأها	- في حالة إيقاد الإضاءة يدويًا فإنها تنطفئ بعد مرور 10 دقائق. - توقد الإضاءة بشكل تلقائي: عند بدء عملية الطهي وعند فتح باب الفرن لمدة 5 دقائق عند إيقاف عملية الطهي وبعد فتح باب الفرن لمدة دقيقة واحدة
زر الوظائف التشغيلية (O)	- ينتقل بين الوظائف التشغيلية القابلة للتنشيط	- يشير الخط والأيقونات إلى الحالة التشغيلية للوظيفة ذات الصلة. خط أبيض: تم الاختيار خط أحمر: تم الضبط خط أبيض وأحمر بالتناوب: تم الاختيار والضبط في السابق أيقونة حمراء: تم التنشيط - أيقونة الساعة تبقى دائمًا بيضاء اللون
أمثلة 		
أزرار الضبط - + Set/Reset	- تضبط قيم التشغيل	- تضبط قيم الوظيفة التشغيلية التي تم اختيارها ضبط/إعادة تعيين إعدادات الضبط - لإعادة الضبط والتعيين، اضغط طويلًا وفي نفس الوقت على الأزرار + و -
زر بدء التشغيل/الإيقاف 	- بدء تشغيل أو إيقاف برنامج طهي	- عرض الفصل المخصص لضبط برنامج الطهي
المقبض 	- يختار برنامج الطهي مثال: 	- عرض الفصل المخصص لضبط برنامج الطهي

الرمز	الوصف	الوظيفة التشغيلية
شريط مستوى درجة الحرارة a)  b) 	- الإشارة عن مستوى درجة حرارة الفرن	a) عندما يكون أحمر اللون فإنه يشير إلى درجة حرارة الفرن أثناء الطهي b) عندما يكون أبيض اللون فإنه يشير إلى الحرارة المتبقية على نهاية عملية الطهي

وضع عرض المعلومات والبيانات		
- في حالة التداخل فإن الشاشة تنتقل إلى وضع عرض المعلومات والبيانات ويتم عرض الأيقونات النشطة وأيقونة الساعة فقط. - عند الضغط على زر الوظائف التشغيلية (O) فإنه يتم عرض المعلومات والبيانات.		

1. التشغيل لأول مرة



- عند تشغيل الفرن للمرة الأولى، فإنه يجب بالضرورة ضبط ما يلي:
الساعة، وطريقة العرض 24H/12، والشاشة تعمل (ON d) - متوقفة (NO d)، ودرجة الحرارة بالدرجة المئوية أو الفهرنهايت، وأصوات التنبيه تعمل/متوقفة.

- لضبط معايير التشغيل، اضغط على أزرار الضبط - أو + وزر الوظائف التشغيلية (O) للتأكيد ومتابعة الانتقال للضبط التالي:

1. ضبط الساعة

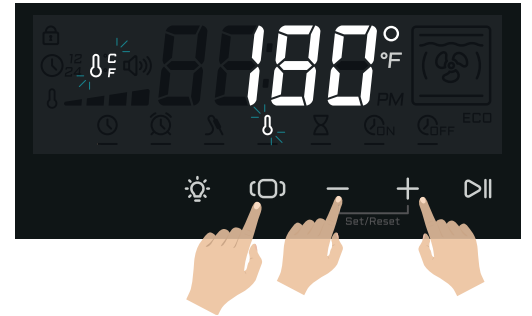


⚠️ **انتبه:** بعد انقطاع التيار الكهربائي لمدة تزيد عن 10 ثوان فإنه سيصبح من الضروري ضبط الساعة مرة أخرى.

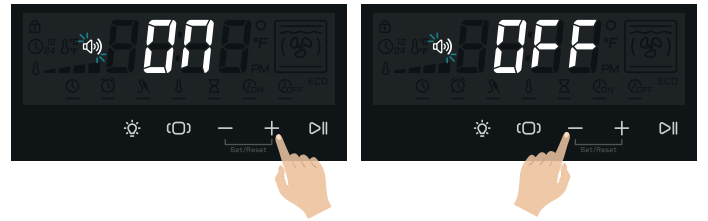
2. اضبط طريقة العرض 12H/24H



3. اضبط درجة الحرارة °مئوية أو °فهرنهايت.



4. ضبط أصوات التنبيه تعمل/لا تعمل



أصبح المنتج جاهزاً للاستخدام.

2. وظائف الضبط

1.2 ضبط الوظائف التشغيلية (°F °C 12/24)



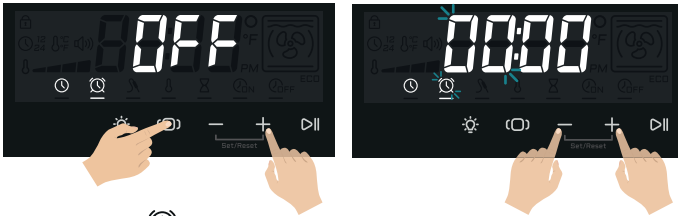
- بالضغط لفترة طويلة لمدة 6 ثوانٍ على أزرار الضبط - و +
تقوم بإدخال الوضع المدوّن في الفصل "1. التشغيل لأول مرة" لإعداد
الوقت 12/24 سا 12/24 سا، و مقياس درجة الحرارة °F و إعداد التشغيل/
الإيقاف ON/OFF للنغمات (°F).

2.2 ضبط الساعة 00:00



- بالضغط لفترة طويلة لمدة 3 ثوانٍ على أزرار الضبط - و + تقوم بتأهيل
إعداد الساعة، للتعين، امض قدما كما هو مبين في الفصل "1. التشغيل لأول مرة".

3.2 ضبط مؤقت مساعدة المستخدم



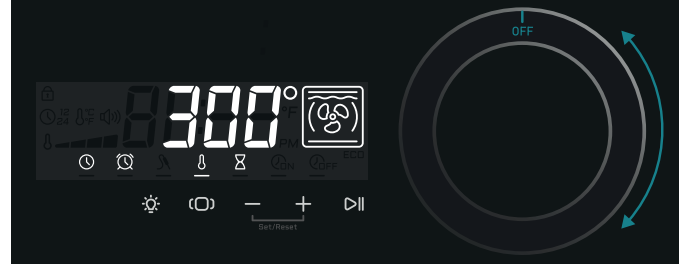
- عند تحديد وظيفة مؤقت مساعدة المستخدم (°F) فإنه يمكن ضبط
قيمة الساعات ثم الدقائق بعد ذلك من خلال أزرار الضبط - و +.
يتم تفعيل العد التنازلي عند الضغط على زر الوظائف التشغيلية (°F)
أو بعد مرور 10 ثوان.
- يمكن إعادة ضبط وتعين مؤقت مساعدة المستخدم بالضغط المطوّل
في نفس الوقت على أزرار الضبط - و +.

4.2 Child Lock (غلق الأمان للأطفال)



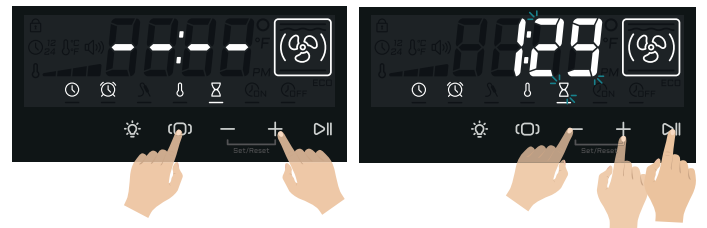
- عندما تكون الفرن مطفأة، فإنه بالضغط المطوّل لمدة 3 ثوانٍ على زر
الوظائف التشغيلية (°F) فإنه يتم تنشيط/إيقاف Child Lock (غلق
الأمان للأطفال).

3. ضبط برنامج الطهي



- عند لف المقبض، فإنه يتم تحديد برنامج طهي، بدرجة الحرارة الافتراضية.
- يمكن تعديل درجة حرارة الطهي $\pm$ باستخدام أزرار الضبط - أو +.
- عند الضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف $\square$ فإن برنامج الطهي يبدأ.

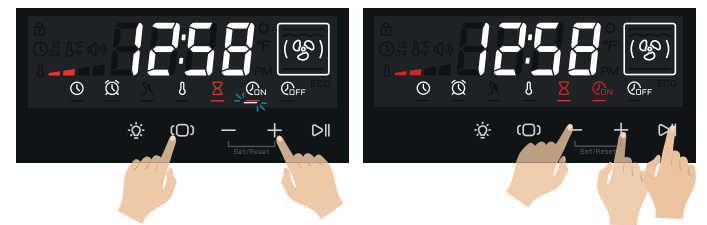
4. ضبط المدة الزمنية للطهي



- عند تحديد وظيفة المدة الزمنية للطهي $\square$ فإنه باستخدام زر الوظائف التشغيلية $\square$ يمكن ضبط قيمة الساعات ثم الدقائق بعد ذلك من خلال أزرار الضبط - أو +.
- يبدأ العد التنازلي عند بدء عملية الطهي بشكل فعلي: عند الضغط على الزر بدء التشغيل/الإيقاف $\square$ أو عند انقضاء مدة التأخر في التشغيل المبرمج مسبقاً في قسم مواعيد الطهي.
- يمكن إعادة ضبط وتعيين $\square$ مؤقت المدة الزمنية للطهي بالضغط المطوّل في نفس الوقت على أزرار الضبط - و +.

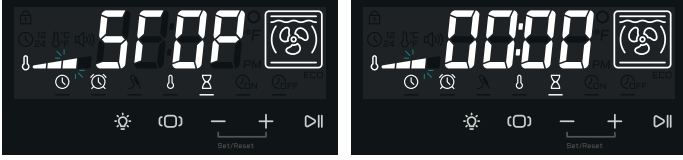
5. ضبط مواعيد الطهي (البدء $\square$ أو الانتهاء $\square$).

- ساعة بدء عملية الطهي $\square$ و ساعة انتهاء عملية الطهي $\square$ هما وظيفتان تشغيليتان تعملان بالتناوب ولا يمكن ضبطهما في وقت واحد.



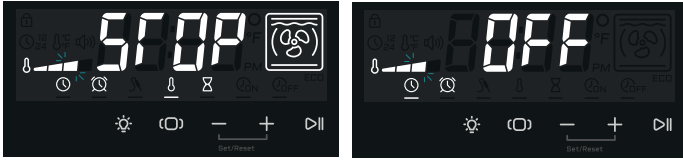
- في حالة ضبط المدة الزمنية للطهي $\square$ فإنه يمكن الوصول إلى وظائف ضبط مواعيد الطهي: ساعة البدء $\square$ أو ساعة الانتهاء $\square$.
- عند تحديد وظيفة ساعة البدء $\square$ أو ساعة الانتهاء $\square$ فإنه يمكن ضبط قيمة الساعات ثم الدقائق بعد ذلك من خلال أزرار الضبط - أو +.
- عند الضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف $\square$ فإنه سيتم تنشيط إعدادات الضبط.
- يمكن ضبط وتعيين إعدادات الوقت هذه بالضغط المطوّل في نفس الوقت على أزرار الضبط - و +.

6. انتهاء برنامج الطهي



- تشير الفرن إلى نهاية عملية الطهي عند انتهاء وقت عداد وقت المدة الزمنية عبر صفارة تنبيه مدتها دقيقة.

1.6. إيقاف وإطفاء الفرن



- يمكن إطفاء الفرن بالطرق التالية:
- عند الضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف $\square$ خلال عملية طهي.
- عند لف المقبض على وضع التوقف OFF.
- عند ضبط خاصية وضع الاستعداد OFF (NO d)، فإنه بعد مرور 5 دقائق من عدم الاستخدام وفي حالة عدم تنشيط أي وظيفة تشغيلية فإن الفرن ستنطفئ بشكل تلقائي.

7. فتح الباب

- في حالة فتح الباب فإنه يتم إيقاف برنامج الطهي الجاري مؤقتاً حتى إعادة غلق الباب مرة أخرى.
- في حالة عدم غلق الباب في غضون 3 دقائق من فتحه فإنه يتم إيقاف برنامج الطهي.

8. إعادة التعيين والعودة إلى إعدادات ضبط المصنع



- لإعادة التعيين والعودة إلى إعدادات ضبط المصنع، والعودة إلى وضع تشغيل الفرن لأول مرة، اضغط، عندما يكون المقبض في وضع الإيقاف OFF، في نفس الوقت على زر الوظائف التشغيلية $\square$ وأزرار الضبط - و + لمدة 10 ثوان.
- سيتم على الشاشة تمرير الخطوط إلى الأسفل لمدة 30 ثانية اضغط في غضون 30 ثانية في نفس الوقت على أزرار الضبط - و +.
- ستظهر على الشاشة الكتابة، مرحباً "CIAO".



- افصل الفرن عن التيار الكهربائي. وعند إعادة إشعال الفرن بعد ذلك فإن جميع معايير التشغيل سوف يُعاد ضبطها وتعيينها، وستبدأ الفرن في إعادة خطوات الإشعال المتسلسلة كأنها تعمل للمرة الأولى.

9. وضع عرض الديمو التجريبي

يمكن في وضع DEMO التنقل بين الوظائف التشغيلية دون تسخين الفرن.



يتم تنشيط وضع DEMO بالإجراء التالي:

- وضع المقبض على وضع التوقف OFF مع إطفاء جميع الوظائف التشغيلية
- الضغط المُتزامن على زر الوظائف التشغيلية (O) و زر بدء التشغيل/الإيقاف || ▷ لمدة 8 ثوان.

■ الأيقونات

الأيقونات	الوصف	الوظيفة التشغيلية
	بيتزا	يُوصى بهذه الوظيفة التشغيلية بشكل خاص لطهي البيتزا، وخبز الفواكش، والخبز التقليدي. المصدر الرئيسي للحرارة يأتي من عنصر التسخين السفلي الذي يعمل مع عناصر التسخين الأخرى في الفرن.
	الطهي الثابت العادي	إنها الوظيفة التشغيلية التقليدية للفرن الكهربائي الملائمة لطهي الأطعمة التالية: أضلاع لحم الخنزير، والنقانق، والسّمك البّكلاء، ومشويات التحمير، ولحوم حيوانات الصيد، ومشويات لحم العجول، وكعكات المارينج والبسكويت، والفواكه المطهّوة في الفرن، وما إلى ذلك.
	الطهي من الأسفل	يتعلق الأمر هنا بعملية الطهي الموصى بها أكثر لإنهاء عملية طهي الأطعمة، وخاصةً مخبوزات الحلويات والفطائر (البسكويت، كعكات المارينج، الحلويات والمعجنات المخمّرة، وحلويات ومعجنات الفواكه) والأطعمة الأخرى.
	طريقة الطهي ECO	إنها الوظيفة التشغيلية التي تتيح الطهي بمعدلات توفير ملحوظة في معدل استهلاك الطاقة الكهربائية. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الميزة، فإنه من المفيد، قبل تنشيط وظيفة الطهي الموفرة للطاقة، إدخال الطبق في الفرن، وضعه في منتصف التجويف. مع وظيفة التوفير في الطاقة، تتكيف أوقات الطهي مع الطهي البطيء مثل: اللحوم المطهّوة ببطء، واللحوم البيضاء، والمعكرونة المخبوزة، والمعجنات الرقيقة. ملاحظة: لا يمكن اختيار الطهي الموفر في الطاقة مع إدخال مجس اللحوم.
	الطهي بالشواية الثابتة	يُوصى باستخدام هذه الوظيفة التشغيلية للطهي السريع والعميق بالشواية، وذلك من أجل الطهي بالغرانت وشوي اللحوم بمختلف أنواعها، الفيليه، والأضلاع على الطريقة الفلورنسية، والسّمك المشوي وأيضاً الخضراوات على الشواية. يجب أن يتم الطهي باستخدام الشواية الكهربائية وباستخدام منظم الحرارة عند 180 درجة مئوية.
	الطهي بالشواية التي بها تهوية	ولأن طريقة الطهي هذه سريعة وعميقة مع مستوى ملحوظ في توفير الطاقة، فإنه يوصى بها لطهي العديد من الأطعمة مثل أضلاع لحم الخنزير، والنقانق، وأسياخ مشاوي الخنزير أو اللحوم المختلطة، وحيوانات الصيد البري، ومعكرونة النيوكي على الطريقة الرومانية وما إلى ذلك. يجب أن تتم عمليات الطهي باستخدام الشواية الكهربائية عن طريق الترموستات عند درجة حرارة 180 °مئوية.
	الطهي المكثف	إنها الوظيفة التشغيلية السريعة والمكثفة للعديد من الأطباق والأطعمة؛ يُوصى بهذه الوظيفة التشغيلية لطهي السمك بالورق الحراري، والخضروات المحمّرة، وأسياخ المشاوي، ولحم البط، والدجاج وما إلى ذلك.
	الطهي بنظام التهوية المتعددة	إنها الوظيفة التشغيلية التي تسمح بالطهي المتزامن للعديد من الأطعمة والأطباق المختلفة بدون اختلاط الروائح فيما بينها؛ يمكن طهي الأرز المطهّو في الفرن، والبيتزا، والكوراسون، وفطائر البريوش المحلّاة، والكروسانات، والكعكات وما إلى ذلك.
	التسخين السريعة	تُستخدم هذه الوظيفة لتسريع عملية التسخين المسبق للفرن. يُوصى باستخدام هذه الوظيفة التشغيلية عند ضبط درجة حرارة للطهي بين مستويات 200 و 300 °مئوية. استخدام هذه الخاصية لدرجات الحرارة الأقل من مستويات حرارة 200 °مئوية ليس له أي مزايا. انتبه: هذه الوظيفة التشغيلية غير ملائمة لطهي المنتجات الغذائية، ولكنها تُستخدم فقط لتسخين الفرن مسبقاً في فترات زمنية أكثر سرعة. لا تستخدم هذه الخاصية التشغيلية لأكثر من 20 دقيقة
	وظيفة التحلل بالماء	إنها وظيفة التنظيف التلقائي القادرة على تسهيل عملية تنظيف تجويف الطهي داخل الفرن في غضون 20 دقيقة تقريباً، بدرجة حرارة منخفضة (90° مئوية). إن نظام التنظيف «بالتحلل المائي» يقوم بتربيط وتنطرية الأوساخ بحيث تتم إزالتها بسهولة أكبر دون أن تترك روائح كريهة.

■ إرشادات الاستخدام - وظيفة التحلل المائي

القيام بإجراء التنظيف

1. قم يدويًا بإزالة أي بقايا للطعام باستخدام قطعة إسفنج مبللة؛
2. أخرج جميع الملحقات التشغيلية من تجويف الطهي في الفرن (الشوايات، أوعية التقطير، الشبكات الجانبية، أي أطباق وأدوات مائدة).
3. عندما يكون الفرن باردًا، قم بسكب 100 ملل من الماء + قطرتين من منظف محايد في قاع التجويف وذلك لتسهيل إزالة الوسخ العنيد؛
4. قم بتفعيل وظيفة التنظيف (أثناء هذه الوظيفة، ينطفئ ضوء الفرن ولا يمكن إيقافه)؛
5. عقب الانتهاء من دورة التنظيف، انتبه جيدًا عند فتح باب الفرن لأن تجويف الطهي يكون مشبعًا بالبخر، لذلك انتظر حتى يبرد الفرن ثم قم بتنظيفه بقطعة إسفنج ثم جففه بقطعة قماش ناعمة؛
6. يجب تنظيف تجويف الفرن بشكل متكرر ومنظم حتى لا تتراكم الأوساخ فيه؛
7. أثناء وظيفة التحلل المائي، لا تفتح باب الفرن ولا تضع مياه على قاع الفرن؛

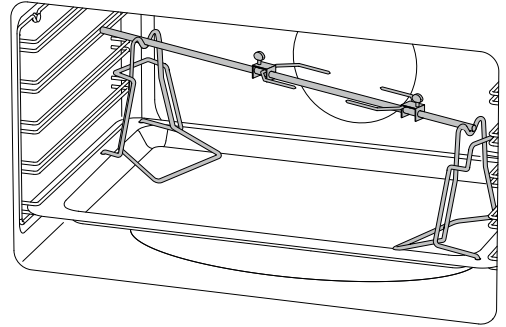
⚠ تنبيه

- لا تستخدم الماء المقطر (يسبب التآكل) أو المياه الغازية. استخدام فقط ماء عادي صالح للشرب.
- لا تسكب الماء في تجويف الطهي في الفرن الساخن، ولكن انتظر حتى يصل الفرن إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تفتح باب الفرن أثناء دورة التحلل المائي.
- خطر الإصابة بالحروق - تحقق من أن الجهاز أصبح باردًا قبل إجراء أي عمليات عليه.
- لا تستخدم قطع إسفنج معدنية أو منظفات مفرطة القوة والتأثير يمكنها أن تضر أسطح الفرن.

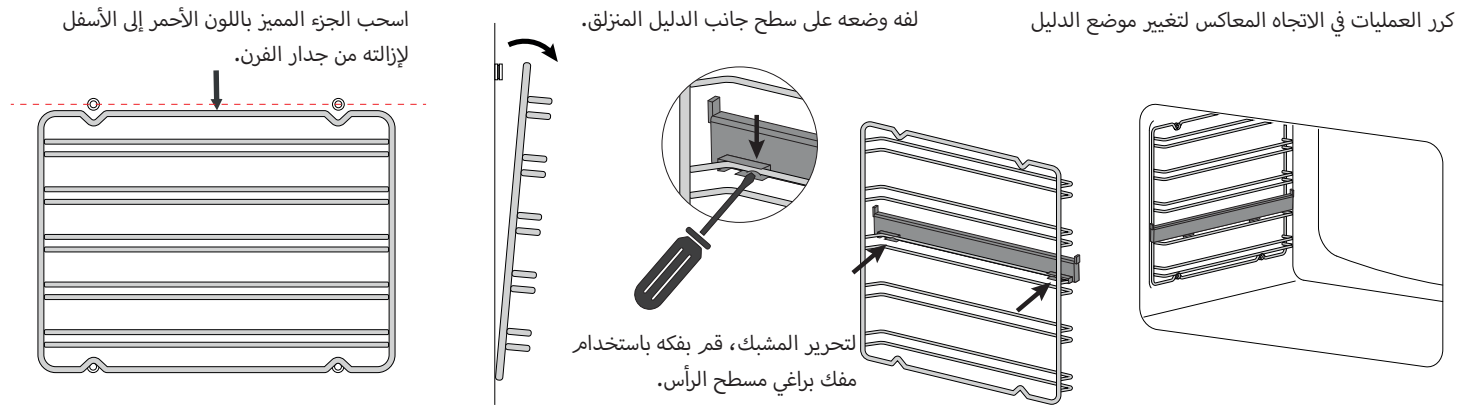
■ تعليمات الاستخدام - الملحقات

استخدام سيخ الشواية (في بعض الموديلات فقط)

أدخل اللحم المراد طهيه على القضيب وثبته بالشوك الخاصة. ضع القضيب على السيخ على الدعامات الخاصة التي تم إدخالها مسبقًا في وعاء التنقيط وأدخله في بوق المشواة. قم بتشغيل وظيفة الشوي الثابت والباب مغلق. لاستخراج السيخ مع وعاء التنقيط، اسحبه للخارج بما يكفي للسماح باستخلاص كامل.



حوامل توجيه تلسكوبية

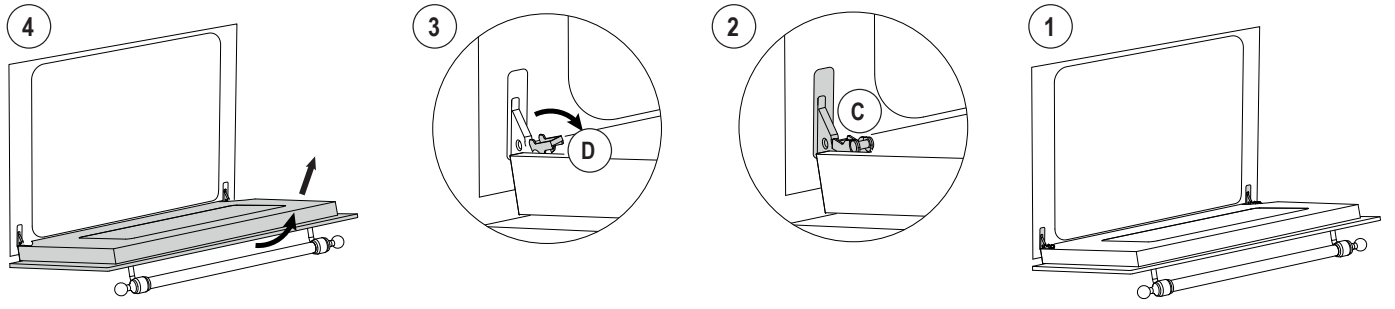


■ التنظيف والصيانة - إزالة الباب

الإجراء

لتسهيل التنظيف المكثف للفرن، من العملي تفكيك الباب باتباع التعليمات التالية:

- افتح الباب
- حرك الخفاف C في قطاع المفصلة D باتباع الخطوات:



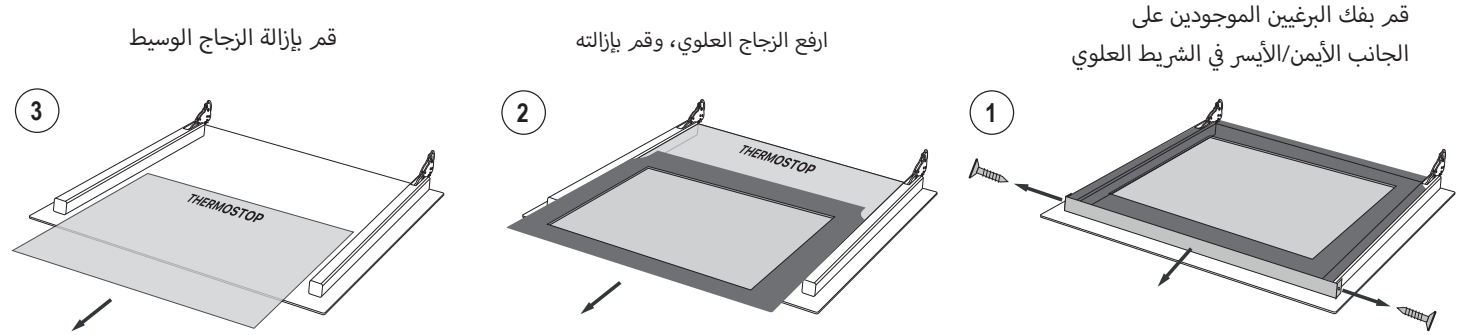
■ التنظيف والصيانة - تفكيك الزجاج وتنظيفه

الإجراء الواجب اتباعه

يتكون باب الفرن من ثلاثة أجزاء بلورية. يتم تنظيف الأجزاء البلورية باستخدام ورق المطبخ غير الكاشط والمنظفات الشائعة. لا تستخدم مواد كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الأبواب الزجاجية للفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح، وتسبب في تهشم الزجاج. الأجزاء البلورية الداخلية قابلة للإزالة لتسهيل التنظيف. لهذا الغرض، من الضروري تفكيك باب الفرن أو، بدلاً من ذلك، وضعه في موضع وسيت.

تسلسل إزالة الزجاج

⚠ تنبيه! يجب أن تتم أي عملية دائمًا مع إخراج الباب من الفرن ووضعه على رف مناسب حتى لا يُتلف مقدمة الباب. يجب إدخال الزجاج الأوسط بشكل صحيح بما يتوافق مع الكتابة THERMOSTOP الظاهرة (انظر الشكل 2-3).



■ التنظيف والصيانة - نصائح لتنظيف الفرن واللوحة الأمامية

الفرن

المكونات	طريقة التنظيف	التحذيرات
الجزء الداخلي من الفرن	ينصح بتنظيف الفرن بعد كل استخدام. يتم تنظيف الأوساخ بسهولة أكبر عن طريق تجنب الحرق المتكرر في درجات الحرارة العالية. قم بإزالة جميع الأجزاء القابلة للإزالة وغسلها بشكل منفصل بالماء الساخن ومنظف غير كاشط. يمكن تنظيف حجرة الطهي بقطعة قماش ناعمة مبللة بمحلول من الماء الدافئ والأمونيا، ثم شطفها وتجفيفها.	لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الفرن من الداخل. لا تستخدم المنظفات الكاشطة/المسببة للتآكل أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن لأنها قد تلحق الضرر بالسطح، وتسبب في كسره.
الصينية	تُغمس في محلول من الماء الدافئ والصابون الخفيف. تُجفف بعد الغسيل.	قم بإزالة بقايا الطعام مباشرة بعد الاستخدام.
الشواية	نظفها بالماء الدافئ والمنظفات غير الكاشطة أو بمزيل شحوم مناسب.	في حالة الأوساخ القشرية والمتصلبة، يُنصح بترك الشواية لتتقع لبضع ساعات قبل تنظيفها.

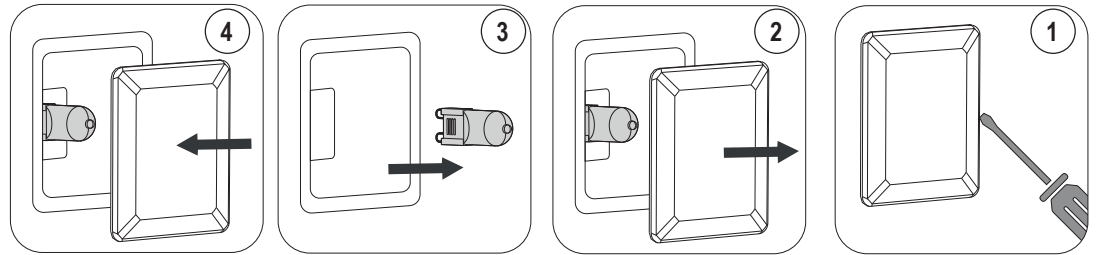
اللوحة الأمامية

المكونات	طريقة التنظيف	التحذيرات
السطح الفولاذي	نظف الأجزاء بالماء الدافئ ومنظف سائل غير كاشط ثم جففها بقطعة من القماش الناعم أو من الألياف الدقيقة.	يتم الحفاظ على البريق من خلال التنظيف الدوري باستخدام منتجات خاصة متوفرة عادة في السوق. لا تستخدم مساحيق كاشطة.
الأسطح المطلية	للحفاظ على خصائص الأجزاء المطلية، من الضروري تنظيفها بشكل متكرر بالماء والصابون.	تجنب ترك المواد الحمضية أو القلوية (الخل وعصير الليمون والملح وعصير الطماطم، وما إلى ذلك) على الأجزاء المطلية، واغسلها عندما تكون الأجزاء المطلية ساخنة.

■ التنظيف والصيانة - استبدال المصباح

الإجراء الواجب اتباعه

إذا لم يعمل ضوء الفرن، فافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، وانزع زجاج حماية المصباح، واستبدل المصباح. استبدل المصباح مستخدمًا مصباح هالوجين 40 وات مناسب (G9).



- (1) فك بمفك براغي مسطح الرأس
- (2) قم بإزالة زجاج غطاء المصباح
- (3) قم بإزالة المصباح
- (4) استبدل وأعد الغلق

■ استكشاف الأخطاء وإصلاحها - المشكلات العامة



- خلال فترة الضمان، لا يجوز إجراء الإصلاحات إلا بالاستعانة بخدمة ما بعد البيع المعتمدة أو عن طريق تنشيط المفتاح المناسب
- قبل الإصلاح، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، أي افصل كابل الطاقة أو قم بتشغيل المفتاح المناسب.
- يمكن أن تتسبب التدخلات والإصلاحات غير المصرح بها في حدوث صدمة كهربائية أو ماس كهربائي، لذا لا تقم بتنفيذها. اترك هذه الوظائف للفنيين المعتمدين.
- في حالة حدوث اضطرابات صغيرة، يمكنك محاولة حل المشكلة باتباع النصائح الواردة في التعليمات.
- لا يكون تدخل خدمة المساعدة أثناء الضمان مجانيًا إذا كان الجهاز معطلاً بسبب الاستخدام غير الصحيح.
- لن يتم إصلاح الأعطال أو التعامل مع الشكاوى الناتجة عن الاستخدام أو التركيب غير الصحيح بموجب الضمان. يتحمل المستخدم تكاليف الإصلاح في هذه الحالة بموجب الضمان.

عطل لمس TFT

- أخطاء النظام

تم الكشف عن الأخطاء التالية:

صيغة رمز الخطأ هي: "E YY x"، حيث:

YY = رمز الخطأ

x = رقم تجويف الفرن عند إنشاء الخطأ أو '0' للأخطاء العامة.

الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
دجاجة مشوية	180	2/3
أسماك	180-160	2/3
مخبوزات		
كعكة الفاكهة	200-180	2
كعكة مارغريتا	190-180	2
بريوش	180-170	2
كعكة إسفنجية	200-190	2
الكعك	180-160	2
معجنات منفوخة حلوة	200-180	2
زبيب مجروش	200-190	2
قطيرة التشرودل	160	2
بسكويت سافوي	180-150	2
قطائر التفاح	200-180	2
بودنغ ليدى فينجرز	180-170	2
المخبوزات		
الخبز	200-180	3
البيتزا	250	3
الخبز المحمص	195-185	2

■ جداول الطهي - فرن ثابت (قيم إرشادية بحتة)

الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
اللحوم		
روست بيف	225	2/3
روست لحم بقري	250	2/3
روست لحم العجل	225	2/3
روست الضأن	225	2
لحم عجل مشوي	230	2/3

الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
أرنب بري مشوي	250	2/3
أرنب مشوي	250	2
ديك رومي مشوي	250	2
إوز مشوي	225	2/3
بط مشوي	250	2/3
دجاجة مشوية	250	2/3
أسماك	225-200	1/2
مخبوزات		
كعكة الفاكهة	225	2
كعكة مارغريتا	200-175	2

الوصف	معرف الخطأ
انقطع مسبار NTC	Er00
مسبار NTC مختصرة	Er01
عرض درجة الحرارة الزائدة	Er08

■ جداول الطهي - فرن حراري جيد التهوية (قيم إرشادية بحتة)

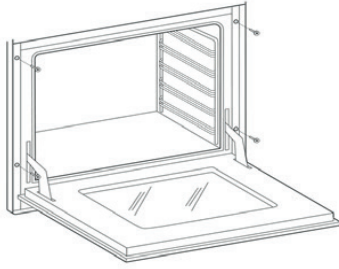
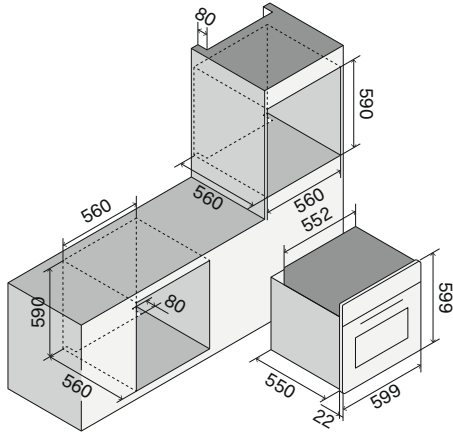
الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى
اللحوم		
روست بيف	180-170	2/3
روست لحم بقري	190-170	2/3
روست لحم العجل	180-160	2/3
روست الضأن	160-140	2
لحم عجل مشوي	190-180	2/3
أرنب بري مشوي	180-170	2/3
أرنب مشوي	170-160	2
ديك رومي مشوي	170-160	2
إوز مشوي	180-160	2/3
بط مشوي	180-170	2/3

التركيب - تعليمات التركيب



لوحة البيانات الموجودة على حافة باب الفرن والموضحة بالصفحة 1، تكون مرئية عند فتح الباب، وتحتوي على جميع البيانات اللازمة للتركيب، على سبيل المثال: طراز الجهاز، والجهد المقنن واستهلاك الطاقة. قم أولاً بقياس فتحة التركيب في الأثاث وفحصها، والتي يجب أن تتوافق تمامًا مع القياسات الموضحة في الشكل A. تأكد من لصق كسوة الأثاث أو القشرة أو غيرها بغراء مقاوم للحرارة (150 درجة مئوية). إذا لم يكن الطلاء أو الغراء مقاومًا للحرارة، فقد يتشوه الطلاء أو يتفكك خاصة في أضيق نقاط الأثاث. تأكد من أن قطعة الأثاث المصممة لإيواء الفرن ذات قاع صلب، ويمكن أن تتحمل وزن الجهاز. جميع البراغي والملحقات اللازمة لتركيب الفرن بالخزانة مشمولة في التوريد. ستكون الأشكال التالية مفيدة في التركيب وإدخال الفرن بشكل صحيح في قطعة الأثاث.

الطراز (الموديل). VIRTUS MULTI 60 DD BL



الطبق	درجة الحرارة درجة مئوية	بحد أدنى	55 44 33 22 11
بريوش	200-175	2	25/30
كعكة إسفنجية	250-220	2	20/30
الكعك	200-180	2	30/40
معجنات منفوخة حلوة	220-200	2	15/20
زبيب مجروش	250	2	25/35
فطيرة التشردل	180	2	20/30
بسكويت سافوي	200-180	2	40/50
فطائر التفاح	220-200	2	15/20
بودنغ ليدي فينجرز	220-200	2	20/30
المخبوزات			
الخبز	220	3	30
البيتزا	250	2	15/20
البيتزا	250	3	10/20
الخبز المحمص	250	3	5

- مهم

ضع الطعام عندما يكون الفرن ساخنًا.

- الطهي على الشواية

بالنسبة للأجهزة المزودة بشواية كهربائية، يتم الطهي مع إغلاق الباب عند 180 درجة

مئوية. يفضل وضع الطعام المراد شويه على الشواية ذات الصلة على الرف الرابع

إرشادات التركيب والاستخدام

■ التركيب - التوصيل الكهربائي



التعليمات التالية مخصصة للشخص المؤهل الذي سيقوم بتركيب الجهاز وتعديله وصيانته التقنية، مما سيضمن أن هذه العمليات تتم بشكل صحيح قدر الإمكان وبما يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

هام: أي تعديل، صيانة، إلخ، يجب أن يتم تنفيذه بعد فصل القابس الكهربائي عن الجهاز.

قواعد التركيب

يتوافق هذا الجهاز مع التوجيهات التالية:

التوجيه 2002/96/CE

توجيه الجهد المنخفض 2014/35/EU

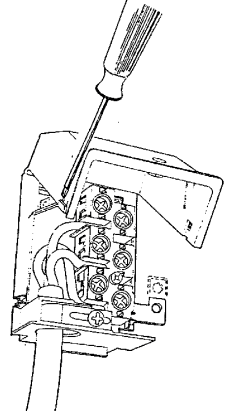
توجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EU

اللائحة رقم 1935/2004 (ملامسة الطعام).

يجب أن يتم التركيب بطريقة عملية وفي إطار الامتثال التام للوائح المعمول بها فيما يتعلق بالتركيبات الكهربائية. وإلا فإن الشركة المصنعة ترفض تحمل أية مسؤولية. ستجد أيضًا في هذا الكتيب مخطط الأسلاك الخاص بجهازك. تم تصميم الأجهزة لتوصيلها بالجهد الموضح على لوحة البيانات.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد مما يلي:

- يمكن أن تدعم خصائص المفتاح الكهرومغناطيسي أو المقبس حمل الجهاز (انظر البيانات الموجودة على لوحة التصنيف)؛
- يجب أن يكون نظام الإمداد بالطاقة مزودًا بوصلة تأريض فعالة.
- الجهاز مزود بكابل بدون قابس: يجب أن يتم التوصيل مع الأخذ في الاعتبار أن الكابل الأصفر والأخضر هو وصلة التأريض، ويجب عدم قطعه مطلقًا.
- يجب أن يكون مخرج المقبس مرتبًا، ويمكن الوصول إليه حتى يمكن فصل الجهاز بسهولة.
- **للاتصال المباشر بالشبكة، من الضروري:**
 - أن يدعم صمام التحديد والنظام المحلي حمل الجهاز (انظر لوحة التصنيف)؛
 - تم تجهيز نظام الإمداد بالطاقة بوصلة تأريض فعالة؛
 - يمكن الوصول بسهولة إلى المقبس أو المفتاح متعدد الأقطاب، بفتحة لا تقل عن 3 مم، بمجرد تركيب الجهاز؛
 - تم دمج مفتاح فصل التيار الكهربائي الثابت وفقًا لقواعد التركيب.



⚠ يجب عدم قطع وصلة التأريض ذات اللون الأصفر والأخضر مطلقًا، ولا حتى بواسطة المفتاح. يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا يتلامس مع الأسطح التي تزيد درجة حرارتها عن 50 درجة مئوية فوق درجة حرارة المكان. إذا كنت بحاجة إلى استبدال سلك الطاقة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.

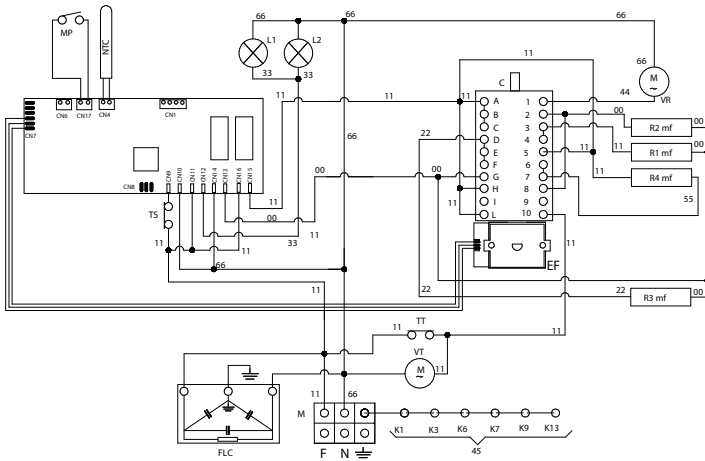
التركيب - مخططات الأسلاك الاستهلاك (كيلوواط)

الطراز	كيلو واط (240/220 فولت)
60	3.2

قائمة الرموز

00	أسود	M	لوحة توصيل طرفية
11	بني	MP	ميكروسويتش للباب
22	أحمر	N	محاييد
33	أبيض	NTC	مجس الحرارة
44	أصفر	P	عداد الدقائق/المبرمج
45	أخضر- أصفر:		
55	رمادي	R1	المقاومة الخاصة بالسقف
66	أزرق	R2	المقاومة الخاصة بالقاع
EF	وظائف المشفر	R3	مقاومة الشواية
F	الطور	R4	المقاومة الدائرية
K1	سلك تأريض اللوحة الطرفية	TS	ترموستات السلامة
K3	" "	TT	ترموستات مماسي
K6	" "	TST	ترموستات أمان مماسي
K7	" "	V	مروحة الفرن
K9	" "	VT	مروحة التبريد
K13	" "	FLC	منقي

المخططات الكهربائية



elica



EI3396078LC0004 Ed.16-2025