

HR Upute za ugradnju i uporabu | BG Инструкции за монтаж за употреба |  
SR Uputstva za montažu i upotrebu | RO Instrucțiuni de montaj pentru utilizare |  
SL Navodila za montažo in uporabo | EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης |  
HU Összeszerelési és használati utasítás | TR Kullanım montaj talimatları |

# elica

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

Ellenkező esetben a Gyártó nem vállal felelősséget.

Ebben a kézikönyvben megtalálja a készülék kapcsolási rajzát is.

A készülékeket az adattáblán feltüntetett feszültségre való csatlakoztatásra tervezték.

**Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze a következőket:**

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

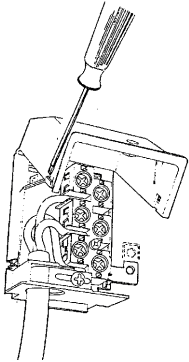
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen.

A készüléket dugó nélküli kábellel szállítjuk (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, 3G1,5 mm<sup>2</sup> keresztmetszettel): a csatlakoztatásnál figyelembe kell venni, hogy a sárga-zöld kábel a földelő vezeték, és soha nem szabad megszakítani.

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

**A hálózathoz történő közvetlen csatlakoztatáshoz a következőkre van szükség:**

- a biztonsági szelep és a háztartási berendezés megfelelően a készülék terhelésének (lásd az adattáblát);
- az áramellátó rendszer hatékony földeléssel rendelkezzen;
- a legalább 3 mm-es nyílással rendelkező omnipoláris aljzat vagy kapcsoló könnyen elérhető legyen a készülék beszerelése után;
- a beépítési szabályoknak megfelelően hálózati megszakító kapcsoló legyen beépítve.



**⚠ A sárga-zöld földelő vezeték soha ne legyen megszakítva, a megszakító által sem. A tápkábel úgy helyezze el, hogy ne érintkezzen olyan felületekkel, amelyek a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladják. Ha szükségessé válik a tápkábel cseréje, forduljon az ügyfélszolgálathoz.**

## TELEPÍTÉS - Kapcsolási rajzok Áramfelvétel (kW)

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

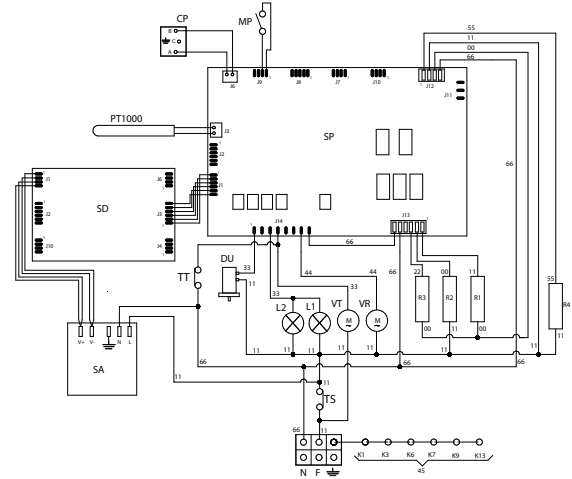
## Jelmagyarázat

00	Fekete	55	Szürke
11	Barna	66	Kék
22	Piros	M	Vezetékszorítók
33	Fehér	MG	Nyárs
44	Sárga	MP	Ajtó mikrokapcsoló
45	Sárga-zöld	N	Semleges
CP	Sütőszonda	R1	Felső ellenállás
DU	Gőzkibocsátó viasz termomotor	R2	Alsó ellenállás
F	Fázis	R3	Grill ellenállás
FLC	Szűrő	R4	Körkörös ellenállás
K1	Sorkapocs földelő vezeték	SD	Kijelző kártya
K2	„ alsó ellenállás	SP	Teljesítmény kártya
K3	„ Sütő ventilátor	SS	Szonda kártya
K4	„ Körkörös ellenállás	TS	Biztonsági termostát
K5	„ Felső ellenállás	V	Sütő ventilátor
K6	„ 1. sütő fény	VT	Hűtőventilátor
K7	„ 2. sütő fény	SA	Betáplálás
K8	„ Nyársforgató	PT1000	Hőmérséklet szonda
K9	„ Tangenciális motorventilátor	MC	TS rövid mikrokapcsoló
K15	„ váz	ML	Ajtóblokkoló mikrokapcsoló

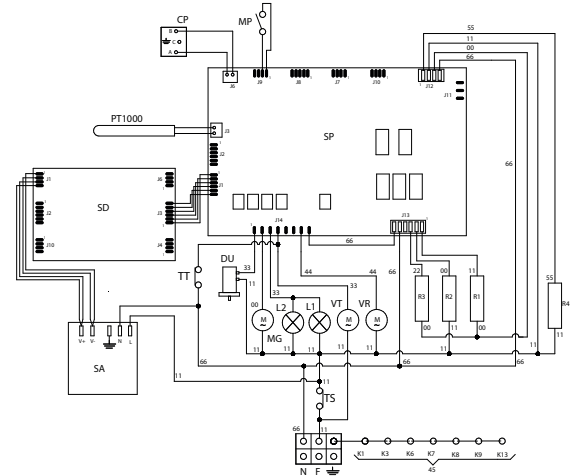
L1	Sütő fény	MBP	Ajtóblokkoló motor
L2	Sütő fény	TSP	PIROLÍZIS biztonsági termostát
MU	Ajtókioldó mikrokapcsoló	TS1	Ajtókioldó termostát

## Kapcsolási rajzok

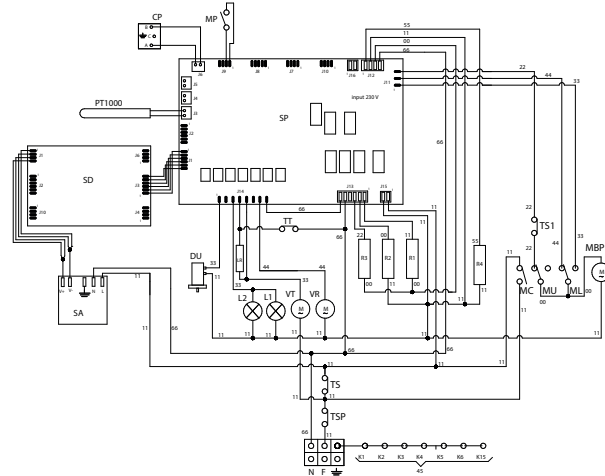
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL




## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### Характеристики на уредите

Освен че са посочени на покритието, табелката с характеристиките поставена на ограничителя на вратата на фурната и се вижда, когато вратата е отворена или върху горния капак на фурната.

**ВНИМАНИЕ!** Тези предупреждения се отнасят за различни видове уреди. Бъдете внимателни, за да идентифицирате правилно типа, с който разполагате (вижте табелката с характеристиките).

 1. Преди да използвате уреда, внимателно прочетете брошурата с инструкции, която съдържа, освен това, много важна информация относно безопасността при инсталиране, при употреба и при поддръжка. Грижливо съхранявайте инструкциите за последващи справки и за идентифициране на серийния номер.

2. Електрическата безопасност на този уред е гарантирана, единствено ако е извършено правилното заземяване, както се изисква от действащите разпоредби. Важно е да се уверите, че тези правила са спазени; в случай на съмнение, свържете се с квалифицирано лице, за да провери внимателно електрическата инсталация. Производителят не поема никаква отговорност за повреди, дължащи се на лоша инсталация на заземяване.

3. Преди да свържете уреда, проверете дали техническите характеристики, посочени на табелката, съответстват перфектно на тези на електрическата инсталация. Инсталирането/регулирането трябва да бъде извършвано от квалифициран персонал.

4. Проверете дали електрическата инсталация и електрическите контакти имат капацитет да издържат на максималната мощност на уреда, която е посочена на табелката. Ако се съмнявате, свържете се с квалифицирано лице.

5. Уредът трябва да бъде свързан директно към захранването в съответствие с посочената полярност. За свързването е необходимо да се осигури устройство, което да осигурява изключване от мрежата, с една дистанция на отваряне на контактите, която да позволява пълното изключване при условия на категория на пренапрежение III, в съответствие с правилата за инсталиране.

6. Ако контактът не е подходящ за щепсела, заменете го с подходящ. В този случай се свържете с квалифицирано лице, което също ще трябва да провери дали сечението на кабелите на контакта може да издържи на мощността, абсорбирана от уреда. Захранващият кабел е без щепсел. За свързването, консултирайте параграф „Електрическо свързване“. Препоръчва се да се използват разклонители или удължители.

7. Когато уредът остане неизползван за дълго време, отстранете електрическата връзка и изключете главния прекъсвач.

8. Не запушвайте решетките на вентилацията или за разсейване на топлината.

9. Електрическият захранващ кабел на уреда, ако е повреден, трябва да бъде заменен само от отдел за техническо обслужване, упълномощен от производителя.

10. Уредът трябва да се използва само за целите, за които е предназначен (печене). Всяка друга употреба (например отопление на стая) е неправилна и следователно опасна. Производителят отхвърля всякаква отговорност за щети, причинени от такава неправилна употреба.

11. Употребата на всеки електрически уред предполага спазване на някои основни правила, а именно:

A. Никога не докосвайте уреда с ръце или крака, мокри или влажни;

B. Никога не използвайте уреда с боси крака;

C. Избягвайте използването на удължители и евентуално вземете всички възможни предпазни мерки;

D. Не дърпайте електрическия кабел, за да го изключите от контакта;

E. Не излагайте уреда на атмосферни явления (дъжд, слънце и др.);

F. Дръжте децата на възраст под 8 години далеч от уреда, освен ако не се под непрекъснатото наблюдение. Уредът може да бъде използ-

ван от деца на възраст не по-ниска от 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или хора без опит или необходимите познания, но при условие че са под наблюдение или след като са получили необходимите инструкции за безопасно използване на уреда и свързаните с него опасности. Не позволявайте на децата да си играят с уреда! Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдението на възрастен.


12. Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагорещените елементи. Малките деца трябва да се държат на дистанция. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат на дистанция, освен ако не са под непрекъснатото наблюдение.

13. Преди да почистите уреда или да извършите поддръжка, изключете уреда, като изключите захранващия кабел или прекъснете електричеството чрез съответния прекъсвач.

14. При неизправности или неправилно функциониране, изключете уреда и не се опитвайте да извършвате никакви ремонти, които вместо това, трябва да се извършват единствено от център за техническо обслужване. Изисквайте винаги оригинални резервни части. Неспазването на тези инструкции може да застраши безопасността на уреда.

15. Силно се препоръчва да не се правят достъпни части, които могат да представляват опасност, особено ако има деца, които биха могли да използват уреда за игра.

16. Не използвайте запалими течности (алкохол, бензин,...) в близост до функциониращия уред.

 17. Опаковката е предназначена за защита на уреда от повреда по време на транспортиране. Опаковъчните материали са лесни за рециклиране, тъй като са избрани според екологични критерии. Рециклирането им намалява нуждата от суровини и намалява обема на отпадъците. Електрическите и електронните устройства често съдържат ценни материали. Те също така съдържат материали, които, ако

се обработват или изхвърлят неправилно, биха могли да бъдат потенциално опасни за човешкото здраве и околната среда. Те обаче са от съществено значение за правилното функциониране на уреда. Моля, не изхвърляйте с битовите отпадъци.

Моля, изхвърлете в център за събиране/рециклиране на отпадъци на местната община или се свържете с вашия продавач за съвет. Уверете се, че до момента на изхвърлянето оборудването се съхранява далеч от деца.

18. Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната.

19. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната и да доведат до счупване.

20. В случай на дим, не отваряйте вратата на фурната: изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. Не отваряйте вратата, докато димът не се разсее, за да угаснат пламъците.

21. Използвайте функцията за блокиране на командите, за да се предотврати децата да включват уреда сами.

22. Наблюдавайте децата, ако са в непосредствена близост до многофункционалната фурна. Не им позволявайте да играят с уреда.

### 23. Опасност от задушаване.

- Децата могат да се увият на игра в опаковъчния материал (например фолио) или да го слагат на главата си и следователно да се задушат. Съхранявайте този вид материал далеч от деца.

### 24. Опасност от изгаряне

Детската кожа е много по-деликатна от тази на възрастните.

- Стъклената врата, панелът с команди и процепите за изпускане на горещ въздух от отделението за готвене на уреда стават горещи. Предотвратете докосването на уреда от деца, докато функционира.

25. Не използвайте този уред на извън помещения (напр. на кораби).

26. **Внимание:** уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката, за да се избегне възможността от токов удар.

27. Преди да включите функцията ПИРОЛИЗА:

- извадете от вътрешността на фурната всички аксесоари: скари, тави за отцеждане, странични скари, сонда за месо, евентуални съдове;  
- отстранете излишъка преливащ материал (за да се избегне образуването на дим).

### 28. Внимание – опасност за изгаряния

Опасност от нараняване поради високата температура на повърхностите - по време на пиролитично почистване фурната се нагрява много повече, отколкото при нормално готвене, не докосвайте фурната, дръжте децата на необходимото разстояние. Внимание - опасност от увреждане на здравето Поради достигнатата висока температура, почти 500°C, се отделят пари, които могат да раздразнят лигавиците. Поради това е необходимо по време на употреба помещението да се проветрява добре и да не оставате продължително в него.

29. Използвайте само препоръчаната за тази фурна термосонда.

30. За да се избегне прегряване, не монтирайте уреда зад декоративни врати


### ■ ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Когато използвате фурната за първи път, включете я празна за около 1 час (230°C), като евентуално оставите прозорците на кухнята отворени. Фурната при първото включване излъчва лоши миризми, дължащи се на производствени остатъци като грес, масла или смоли. След изтичане на посоченото време фурната е готова да извърши първото изпичане. Когато фурната се охлади, почистете я, като следвайте инструкциите в параграфа „Почистване и грижи“.

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио за улесняване на почистване.




- Тази операция променя функционирането на уреда и може да повреди емайла.

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

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

### ■ ДИСПЛЕЙ - Легенда на икони

	Пауза
	Старт
	°C - °F
	Блокиране на екрана
	Потвърждение
	Настройки
	Сонда за месо
	Начало
	Лампа
	Таймер
	Изход - Завършване

	Часовник
	Потвърждаване на настройките
	Изключване

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

### Функциониране



#### Начална страница на дисплея

- 1 = Позволява да се продължи към екрана за настройка на кухнята.
- 2 = Позволява настройка на таймера.
- 3 = Позволява директен достъп до настройките.

#### Настройки

- 4 = Избор на скала градуси (°C или °F).
- 5 = Настройка на час.
- 6 = Изход - Завършване.
- 7 = Блокиране на екран.
- 8 = За отключване докоснете дисплея за 10 секунди.
- 9 = Позволява да се зададе силата на звука на акустичния сигнал и по избор един звук с едно докосване на дисплея.

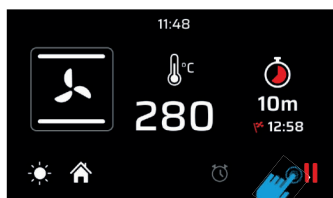
#### Настройка на таймер

- 10 = Увеличаване или намаляване на времето.
- 11 = Потвърдете, след като е зададено желаното време. Акустичен сигнал ще покаже завършването.
- 12 = Потвърдете и се върнете на началната страница.
- 13 = Цифрова клавиатура.

#### Функции

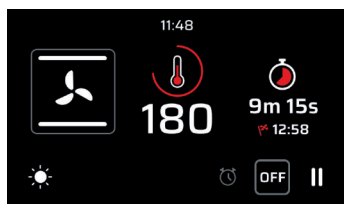
- 14 = Изберете функцията за печене.
- 14a = Изберете сухо / мокро печене.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Възможно е само в определени режими на печене.
- 14b = Потвърдете функцията за печене.
- 14.1 = Лампа (включена или изключена).
- 14.2 = Начална страница (върщане към началния екран).
- 15 = Настройте температурата на печене.
- 15b = Има две опции за задаване на температурата:  
- чрез прехвърляне на лентата  
- с + или -
- 15 = Потвърдете функцията за печене.
- 16 = Задайте време за печене и програмирано включване.
- 16a = Задайте времето за печене.
- 16b = Показва час на край на печене.
- 16c = Задаване на начален час.
- 16d = Потвърждава функцията на печене.
- 16e = С цел икономия на енергия дисплеят на фурната се изключва след 1 час неактивност. Може да се активира отново с докосване.

## ■ ПРОЦЕС НА ПЕЧЕНЕ



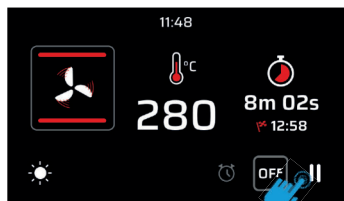
#### НАСТРОЕНА КУХИНА

След като кухнята е настроена (функция за печене, температура и таймер), потвърдете, за да започне предварително загряване. В този момент дисплеят ще премине в режим на предварително загряване.



### ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГРЯВАНЕ

Има четири нива, които позволяват да се наблюдава процеса на подгряване. Червената част ще се увеличава постепенно до запълване на дисплея.



### ПОДГРЯВАНЕТО ЗАВЪРШЕНО

Когато зададената температура е достигната, дисплеят ще стане червен, за да покаже края на фазата на предварително нагряване и началото на фазата на печене. Ако е зададено време за печене, фурната ще се изключи автоматично, когато изтече времето.

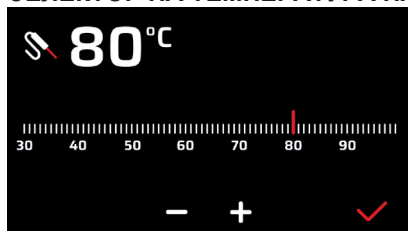
В случай, че няма зададено време за печене, е възможно да се спре  и след това да се завърши печенето.

## ■ ПЕЧЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

N.B. Печенето със сонда не може да се използва във функциите "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" и "ECO".

Когато фурната е в режим на готовност, поставете сондата за месо в специалния отвор за свързване, който се намира основно на лявата стена на фурната.

### СЕЛЕКТОР НА ТЕМПЕРАТУРА НА СОНДА



### РЕЖИМ НА НАГРЯВАНЕ СЪС СОНДА



 **ВНИМАНИЕ:** ако дисплеят не реагира на командите (докосването е блокирано), достатъчно е да се отвори и затвори вратата на фурната

## ■ ИКОНИ НА ФУНКЦИИ



**Функция Pizza** Тази функция е особено подходяща за приготвяне на пици, фокача и хляб. Основният източник на топлина идва от долния нагревателен елемент, който работи в комбинация с другите нагревателни елементи на фурната.



#### Нормално статично печене

Това е класическата функция на електрическата фурна, особено подходяща за печене на следните храни: свински пържоли, наденици, треска, задушени ястия, дивеч, телешко печено, целувки и бисквити, плодове на фурна и др.



#### Готвене отдолу

Това е най-подходящото печене за завършване на запичането на храни, по-специално сладкиши (бисквити, целувки, торти с набухватели, торти с плодове и др.) и други храни.



#### Печенето отгоре

Особено подходяща за запичане и придаване на финалния цвят на много храни; това е препоръчителната функция за хамбургери, свински котлети, телешки пържоли, камбала, сепия и др.



#### Готвене на скара със затворена врата

Функцията, показана за бързо и дълбоко печене на грил, за запичане и печене на месо като цяло, филе, флорентински ребърца, риба на скара, както и зеленчуци на скара. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостата на 180°C.



#### Вентилирано печене на грил

Особено бързо и дълбоко печене на грил със значителни икономии на енергия, тази функция е подходяща за много храни като: свински пържоли, наденици, свински или смесени шишчета, дивеч, ньоки ала романа и др. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостат на 180°C.



#### Интензивно печене

Това е функция на бързо и интензивно печене на различни ястия; тя е подходяща за: риба във фолио, задушени зеленчуци, шишчета, патица, пиле и др.



#### Многократно вентилирано печене

Това е функцията, която позволява едновременно печене на различни ястия, без миризмите да се смесват помежду си; можете да печете лазаня на фурна, пица, кроасани и кифлички, сладкиши, кексове и др.



#### Печене Еко

Това е функцията, която позволява да се готви със значителни икономии на консумация на електроенергия. За да се възползвате максимално от тази характеристика, е полезно, преди да включите функцията ECO, поставете чиния във фурната, като я поставите в центъра на кухнята. С функцията Еко, времето за печене се адаптира към бавно печене като: задушени ястия, бели меса, печена паста, деликатни сладкиши.

Забележка: изпичането Еко не може да бъде избрано с поставена сонда за месо.



### Размразяване

Позволява бързото размразяване на всички замразени храни, които бързо се привеждат до стайна температура.



### Хидролитична функция (мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Това е функцията за автоматично почистване, която е в състояние да почисти отделението за готвене само за 20 минути при ниска температура (90°C). „Хидролитичната“ система за почистване омокотява мръсотията, за да може тя да се отстрани по-лесно, без да оставя миризми.



### Функция пиролиза (мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Това е функцията за автоматично почистване, която е в състояние да почисти отделението за готвене на висока температура. Като включите тази функция центърът на фурната достига температура от около 470°C, като превръща на пепел остатъците от замърсявания. Налични са 2 нива пиролиза с различна продължителност:



- Лек цикъл: с продължителност 1:30 ч.

- Интензивен цикъл: с продължителност 2:30 ч.

Препоръчваме да използвате лекия цикъл на регулярни интервали, а пълния цикъл - само при много упорити замърсявания.



### Функция Sabbath

Режим Sabbath поддържа фурната включена в статичен режим на готвене докато не бъде деактивирана за максимум 74 часа. Храната може да се поддържа топла отделението за приготвяне без да е необходимо фурната да се включва или изключва. Всички други цикли на приготвяне и почистване са деактивирани. Няма да се издават звукови сигнали и на дисплея няма да се показват изменения на температурата.



### Quick Start

Тази функция служи за ускоряване на предварителното загряване на вашата фурна. Препоръчва се тази функция да се използва при задаване на температура на печене между 200 и 300°C. Използването на функцията QuickStart за температури под 200°C няма особени предимства. ВНИМАНИЕ: функцията за бързо стартиране не е подходяща функция за печене на храна, тя се използва само за по-бързо загряване на фурната. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФУНКЦИЯТА QUICK START ЗА ПОВЕЧЕ ОТ 20 МИНУТИ



### Сухо / Мокро печене

Фурната е оборудвана с автоматично устройство, което позволява кондензационните пари от печенето, при някои функции, да бъдат изведени от фурната: това води до сухо готвене (dry). Ако необходимостта от печене изисква влагата да остане във фурната, мокрото печене (moisture) автоматичното устройство може да бъде изключено чрез докосване на съответната икона.


## ПРОВЕРКА НА ИЗПИЧАНЕ

Ако е необходимо да се провери храната по време на печене, е възможно да се отвори вратата на фурната. В този случай се включват светлините и принудителна вентилация спира, в случай на вентилирано печене, и въртене на шиша, в случай на печене на грил при затворена врата. Затварянето на вратата активира отново предварително зададената функция.

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Хидролитична функция



### Извършване на процеса на почистване

1. Отстранете евентуалните остатъци от храна на ръка с влажна гъба;
2. Извадете от отделението за готвене всички аксесоари (скари, тави за отцеждане, странични скари, евентуални съдове).
3. На студена фурна излейте на дъното на отделението за готвене 100 ml вода за мод. от 60 cm и 150 ml вода за мод. от 90 cm, + 2 капки неутрален почистващ препарат, за да улесните отстраняването на най-упоритите замърсявания;
4. Активирайте функцията (по време на функцията светлината е изключена и не може да се включи);
5. След приключване на цикъла внимавайте, когато отваряте вратата, защото вътрешността е пълна с пара, изчакайте фурната да се охлади, след което почистете с гъба и подсушете с мека кърпа;
6. Вътрешността трябва да се почиства регулярно, не допускайте отлагане на замърсяванията;
7. По време на хидролитичната функция не отваряйте вратата и не доливайте вода на дъното на фурната;
8. Докато се изпълнява, хидролитичната функция не може да се прекъсне с бутона за пауза (  )



### ВНИМАНИЕ

- Не използвайте дестилирана вода (причинява корозия) или газирана вода. Използвайте само питейна вода.
- Не наливайте вода в отделението за готвене, когато е горещо, а само когато е със стайна температура.
- Не отваряйте вратата по време на цикъла на хидролиза.
- Опасност от опарване – преди да извършите каквато и да е операция се уверете, че уредът се е охладил.
- Не използвайте метални почистващи подложки или твърде агресивни почистващи препарати, които могат да увредят повърхностите.

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Пиролитична функция



### Извършване на процеса на почистване

1. За постигане на оптимални резултати отстранете евентуалните остатъци от храна на ръка с влажна гъба (възможно е образуване на дим);
2. Извадете от отделението за готвене всички аксесоари (скари, тави за отцеждане, странични скари, евентуални съдове).
3. При затворена врата изберете функцията за пиролиза. След няколко секунди се включва устройството за заключване на вратата.
4. По време на цикъла на пиролизата се включва специалният каталитичен филтър, който абсорбира и отстранява мазнините и неприятните миризми.
5. Вратата на уреда се отваря само след приключване на функцията и се достигне безопасна температура.
6. В края на процеса е много лесно с мокра кърпа да се отстранят остатъците, които могат да се образуват в зависимост от степента на замърсяване на отделението.
7. Продължителността на цикъла на пиролиза може да се зададе на 90' или 150' в зависимост от количеството замърсявания, натрупани по стените на фурната. Възможно е да се зададе и отложен старт на цикъла на почистване.

8. Докато се изпълнява, функцията PY не може да се прекъсне с бутона за пауза (  ).

## ВНИМАНИЕ

– опасност от изгаряния

Опасност от нараняване поради високата температура на повърхностите - по време на пиролитично почистване фурната се нагрява много повече, отколкото при нормално готвене, не докосвайте фурната.

– опасност от увреждане на здравето

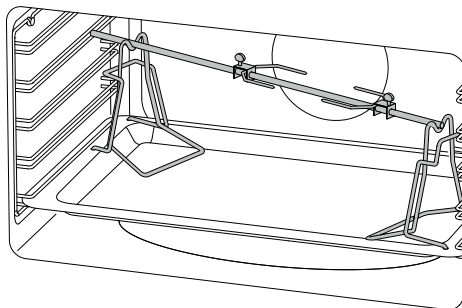
Поради достигнатата висока температура, почти 500°C, се отделят пари, които могат да раздразнят лигавиците. Поради това е необходимо по време на употреба помещението да се проветрява добре и да не оставате продължително в него. Дръжте децата надалеч.

Забележка: по време на функцията за пиролитиз лампата на фурната не светва

## ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Принадлежности

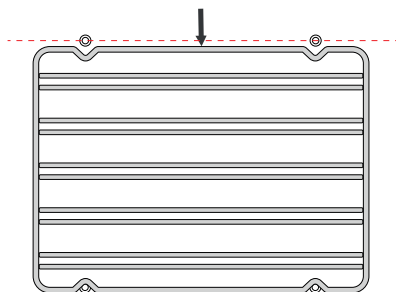
### Употреба на шиш за грил (само при някои модели)

Поставете месото, което ще се пече на шиша, като го застопорите със специалните вилици. Поставете пръчката на шиша върху специалните опори, които преди това са били поставени върху тавата и го поставете в приставката за печене на грил. Включете функцията за статичен грил при затворената врата. За да измъкнете шиша заедно с тавата, го извадете достатъчно, за да е възможно цялостното измъкване.

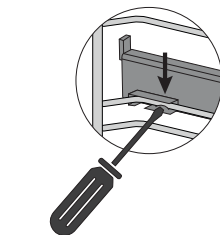
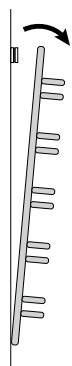


### Телескопични водачи

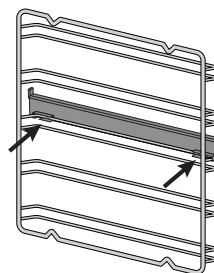
Издърпайте надолу частта, обозначена в червено, за да я отстраните от стената на фурната.



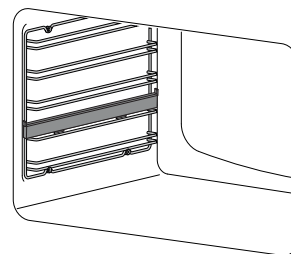
Завъртете и ги поставете върху плот от страната на плъзгащата релса.



За да освободите скобата, разхлабете с една права отвертка.



Повторете операциите в обратен ред, за да позиционирате релсата

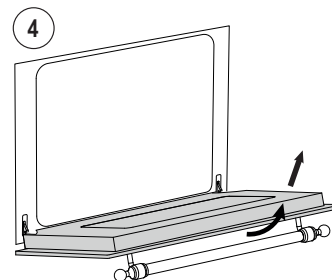
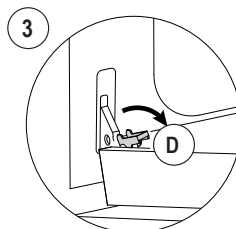
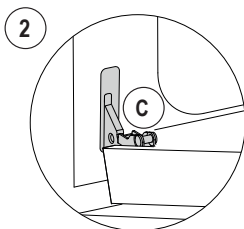
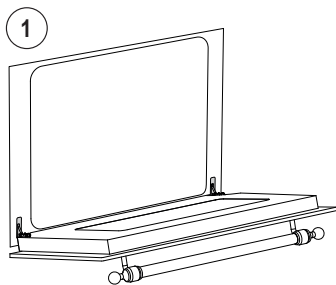


## ■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Сваляне на вратата

### Процедура

За да се улесни интензивното почистване на фурната, е практично да се разглоби вратата следвайки следните инструкции:

- отворете вратата
- преместете окачването C в сектор D на пантата, като следвате фазите:



## ■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Разглобяване и почистване на стъкла

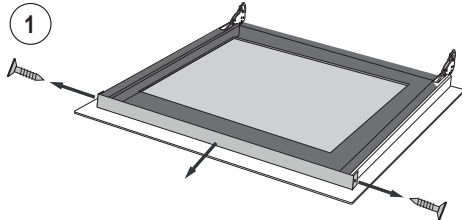
### Процедурите от следния начин

Вратата на фурната се състои от три стъклени плоскости. Стъклените плоскости се почистват с неабразивни кухненски кърпи и обикновен почистващ препарат. Не използвайте груби абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклените врати на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до счупване на стъклото. Вътрешните стъкла са подвижни, за да направят почистването по-лесно. За тази цел е необходимо да демонтирате вратата на фурната или да я позиционирате на междинно щракване.

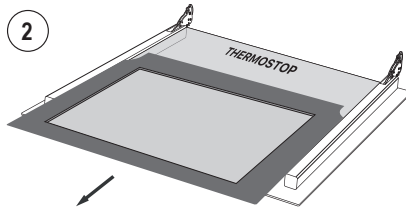
### Последователност на отстраняване на стъклата

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Всяка операция трябва винаги да се извършва със свалена от фурната врата и поставена на подходящ рафт, така че да не се повреди лицевата страна на вратата. Междинното стъкло трябва да бъде поставено правилно, така че надписът ТЕРМОСТОП да е четлив (виж фиг. 2-3).

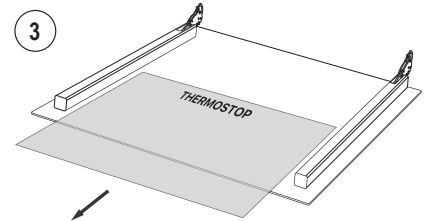
Развийте 2-та винта от дясната/лявата страна в горната лента



Повдигнете горното стъкло и го измъкнете



Измъкнете междинното стъкло



## ■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Съвети за почистване на фурната и предния панел

### ФУРНА

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Вътрешност на фурната	Препоръчва се фурната да се почиства след всяка употреба. Замърсяването се почиства по-лесно, като се предотвратява многократно изгаряне при високи температури. Отстранете всички измъкващи се части и ги измийте отделно с топла вода и неабразивен препарат. За по-лесно почистване на вътрешната част за печене, налейте малко количество вода (100 ml, равно на половин чаша) на дъното на вътрешната част; след това активирайте цикъл "Печене на долен нагревател" на 90°C в продължение на 20 минути с опцията "Печене с влажен въздух". В края на цикъла изчакайте охлаждането и довършете почистването с мека кърпа.	Не използвайте устройство с пара за вътрешното почистване на фурната. Не използвайте абразивни/корозивни почистващи препарати или остри метални инструменти за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да повредят повърхността и да доведат до счупване.
Поднос	Накиснете в разтвор от топла вода и неутрален сапун. Изсушете след измиване.	Отстранете остатъците от храна веднага след употреба.
Решетки	Почистете с топла вода и неабразивни почистващи препарати или с подходящ обезмаслител.	При депозити на замърсяване и втвърдено замърсяване, препоръчително е да оставите решетките да се накиснат за няколко часа, преди да ги почистите.

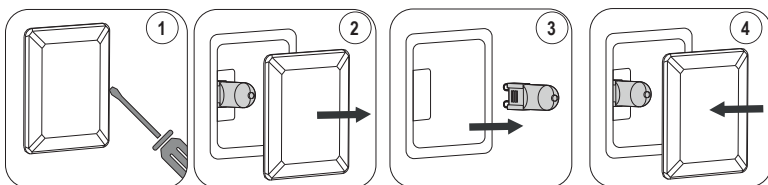
### ПРЕДЕН ПАНЕЛ

КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Стоманена повърхност	Почистете частите с хладка вода и некорозивен течен препарат и след това ги подсушете с мека кърпа или от микрофибър.	Блясъкът се поддържа чрез периодично почистване със специални продукти, които обикновено се предлагат на пазара. Никога не използвайте абразивни прахове.
Боядисани повърхности	За да се запазят характеристиките на боядисаните части, е необходимо да се почистват често със сапунена вода.	Избягвайте да оставяте киселинни или алкални вещества (оцет, лимонен сок, сол, доматен сок и т.н.) върху боядисаните части и измийте, когато боядисаните части са все още топли.

## ■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Смяна на лампата

### Процедурите от следния начин

Ако лампата на фурната не работи, изключете уреда от електрическата мрежа, извадете стъклото за защита на лампата и сменете лампата. Сменете лампата с подходяща халогенна лампа 40W (G9).



- 1) Разхлабете с права отвертка
- 2) Отстранете стъклото покриващо лампата
- 3) Измъкнете лампата
- 4) Сменете и затворете

## ■ ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### - Общи проблеми

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

- По време на гаранционния период ремонтите могат да се извършват само от оторизирания отдел за техническо обслужване или чрез използване на специален превключвател
- Преди ремонт, изключете уреда от електрическата мрежа, т.е. разкачете захранващия кабел или окажете въздействие на специалния превключвател.
- Не оторизираните интервенции и ремонти могат да доведат до токов удар или късо съединение, така че не трябва да се извършват. Оставете тази дейности на оторизирани техници.
- В случай на малки смущения можете да опитате да отстраните проблема, като следвате инструкциите.
- Намесата по обслужване по време на гаранцията не е безплатна, ако уредът не работи поради неправилна употреба.
- Отстраняването на неизправности или оплаквания, причинени от неправилна употреба или инсталиране, няма да бъде ремонтирано в рамките на гаранцията. Разходите по гаранцията ще бъдат за сметка на потребителя.

## Неизправност TFT touch

### - Грешки на система

Открити са следните грешки:

Синтаксисът на кода за грешка е: "E YY x", където:

YY = код на грешка

x = брой на кухините, когато се генерира грешка или '0' за общи грешки.

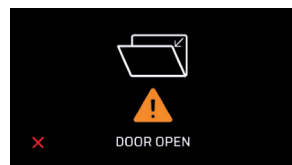
ОПИСАНИЕ	ID грешка
Сонда на кухня прекъсната	00
Сонда на кухня в късо съединение	01
Прекъсната сонда за месо	04
Сонда за месо в късо съединение	05
Прегряване	08
Вътрешна неизправност (електронна карта)	19
Грешка в комуникация	20

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПРОБЛЕМ




В случай на грешка, изключете и свържете отново уреда. Ако грешката е отново налична, ще се наложи намесата на оторизиран техник.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ОТВОРЕНА ВРАТА (В ПРОЦЕС НА ГОТВЕНЕ)




Затворете вратата на фурната.


## ■ ТАБЛИЦИ ЗА ПЕЧЕНЕ - Вентилирана конвекционална фурна (чисто индикативни стойности)

ЯСТИЕ	ТЕМП. С°		МИН.
<b>МЕСО</b>			
Печено говеждо	170-180	2/3	40/50
Печено биволско	170-190	2/3	40/60
Печено телешко	160-180	2/3	65/90
Печено агнешко	140-160	2	100/130
Рост бийф	180-190	2/3	40/45

ЯСТИЕ	ТЕМП. С°		МИН.
Печен заек	170-180	2/3	80/100
Печен заек	160-170	2	80/100
Печена пуйка	160-170	2	160/240
Печена гъска	160-180	2/3	120/160
Печена патица	170-180	2/3	100/160
Печено пиле	180	2/3	90/120
<b>РИБА</b>	160-180	2/3	15/25
<b>СЛАДКИШИ</b>			
Десерт с плодове	180-200	2	40/50
Торта Маргарита	180-190	2	40/45
Кроасани	170-180	2	40/60
Пандишпан	190-200	2	25/35
Понички	160-180	2	35/45
Сладкиши от бутер тесто	180-200	2	20/30
Десерт със стафиди	190-200	2	30/40
Щрудел	160	2	25/35
Бисквити Савоя	150-180	2	50/60
Ябълкови мекички	180-200	2	18/25
Пудинг от савоярди	170-180	2	30/40
<b>ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ</b>			
Хляб	180-200	3	45
Пица	250	3	10/20
Тост	185-195	2	7

## ■ ТАБЛИЦИ ЗА ПЕЧЕНЕ - Статична фурна (чисто ориентировъчни стойности)

ЯСТИЕ	ТЕМП. С°		МИН.
<b>МЕСО</b>			
Печено говеждо	225	2/3	40/50
Печено биволско	250	2/3	50/60
Печено телешко	225	2/3	60/80
Печено агнешко	225	2	40/50
Рост бийф	230	2/3	50/60
Печен заек	250	2/3	40/50
Печен заек	250	2	40/50
Печена пуйка	250	2	50/60
Печена гъска	225	2/3	60/70
Печена патица	250	2/3	45/60
Печено пиле	250	2/3	40/45
<b>РИБА</b>	200-225	1/2	15/25
<b>СЛАДКИШИ</b>			
Десерт с плодове	225	2	35/40
Торта Маргарита	175-200	2	50/60
Кроасани	175-200	2	25/30
Пандишпан	220-250	2	20/30
Понички	180-200	2	30/40
Сладкиши от бутер тесто	200-220	2	15/20
Десерт със стафиди	250	2	25/35
Щрудел	180	2	20/30
Бисквити Савоя	180-200	2	40/50
Ябълкови мекички	200-220	2	15/20

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

**- Важно**

Поставете чиниите, когато фурната е топла.

- Печене на грил


На уредите с електрически грил, печенето се извършва при затворена врата на 180°C. Храната, която ще се пече на грил, трябва да бъде поставена върху съответната решетка, за предпочитане на четвъртия рафт.

**■ ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ - Вътрешни температури на ястията със сонда**

ЯСТИЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
<b>МЕСО</b>	
<b>Говеждо месо</b>	
• Печено говеждо месо - Телешко филе алангле	40-45
• розово (средно изпечено)	50-55
• добре изпечено	60-65
• Говеждо печено	80-85
<b>Свинско месо</b>	
• Свинско филе	65-70
• Свинска печено с шунка	80-85
• Италиански колбас, джолан	80-85
• Пържола	75-80
• Котлет, обезкостен	70
• Котлет в саламура (Kassler)	65-70
• Руло	70-75
<b>Телешко месо</b>	
• Телешко печено	70-75
• Телешко печено с бъбрек	75-80
• Телешко краче	80-85
<b>Дивеч</b>	
• Месо от дивеч	75-80
• Плешка	60-70
• Филе алангле	40-45
• Розово филе (средно изпечено)	50-55
• Добре изпечено филе	60-65
<b>Агнешко</b>	80-85
<b>Пълнени печива</b>	70-75
<b>Пилешко</b>	85-90
<b>Риба</b>	85-90

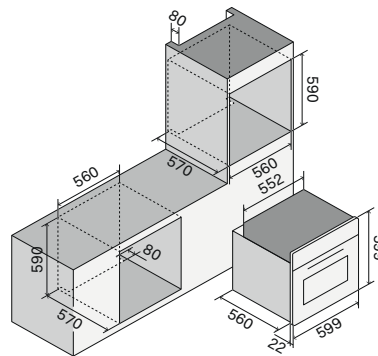
Важно: винаги поставяйте термометъра до дръжката, така че върхът да е в центъра на печеното месо и да не е близо до костта или маснатата част.

**■ ИНСТАЛИРАНЕ - Инструкции за инсталиране**

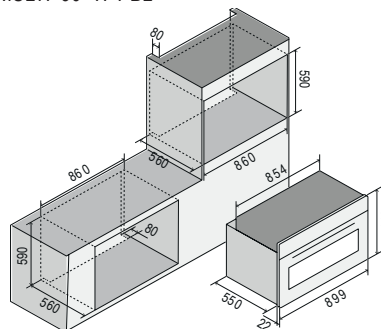
 Табелката с характеристики, разположена на ограничителя на вратата на фурната и показана на страница 1, се вижда при отворена врата, съдържа всички данни, необходими за инсталиране, например: модел на уреда, номинално напрежение и консумация. На първо място, да се измери и провери нишата за вдлъбнатината в шкафа, която трябва да съответства точно на размерите, посочени на фигура А. Уверете се, че покритието на мебелите, фурнира или други са облепени с топлоустойчиво лепило (150°C). Ако покритието или лепилото не са устойчиви на топлина, покритието може да се деформира или да падне, особено в най-тесните точки на шкафа. Уверете се, че шкафтът, подготвен за вграждане на фурната има дъно и може да издържа

теглото на уреда. Включени са всички винтове и аксесоари, необходими за закрепване на фурната към шкафа. Следните фигури ще бъдат полезни за фиксирането и правилно поставяне в шкафа.

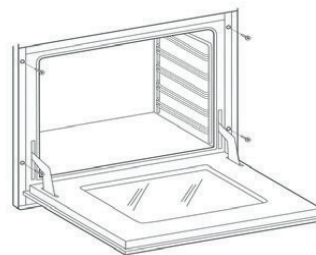
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL




Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



**■ ИНСТАЛИРАНЕ - Електрическо свързване**

 Следните инструкции са предназначени за квалифицираното лице, което ще се погрижи за инсталирането на уреда, неговата настройка и техническа поддръжка и което ще гарантира, че тези операции се извършват по възможно най-правилния начин и в съответствие с действащите разпоредби. Важно: всяка настройка, поддръжка и т.н. трябва да се извършват след изключване на електрическия контакт на уреда.

**Правила за инсталиране**

Това съоръжение отговаря на следните директиви:  
 ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ  
 ДИРЕКТИВА ЗА НИСКО НАПРЕЖЕНИЕ 2014/35/УЕ  
 ДИРЕКТИВА ЗА ЕЛЕКТРОМАГНИТНА СЪВМЕСТИМОСТ 2014/30/СЕ  
 РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с храни).

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

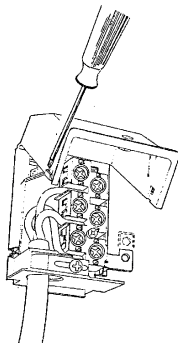
В противен случай Фирмата производител не носи никаква отговорност. В тази брошура ще откриете и електрическата схема на вашето устройство. Уредите са проектирани да бъдат свързани към захранването, посочено на табелката с данни.

**Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че:**  
 - характеристиките на електромагнитния превключвател или контактът могат да издържат на натоварването на оборудването (виж данните на табелката);

- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване.

Уредът е снабден с кабел без щепсел (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, със сечение 3G1,5 mm<sup>2</sup>): връзката трябва да се извърши, така че жълто-зеленият кабел е проводник за заземяване и никога не трябва да се прекъсва. Контактът трябва да е видим и достъпен, за да може лесно да се изключва уреда. **За директна връзка към мрежата е необходимо:**

- ограничителният клапан и битовата инсталация да могат да издържат на натоварването на уреда (виж табелката със серийния номер);
- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване;
- гнездото или омниполярният преклювачател, с минимален отвор от 3 mm, е лесно достъпен, след като уредът е инсталиран;
- вграден е преклювачател за изключване от фиксираната мрежа в съответствие с правилата за инсталиране.



**!** Жълто-зеленият проводник за заземяване не трябва да се прекъсва дори от прекъсвача. Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че да не влиза в контакт с повърхности, чиято температура е по-висока от 50°C, както и околната среда. Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, свържете се с отдела за техническо обслужване.

## ИНСТАЛИРАНЕ - Електрически схеми Абсорбция (kW)

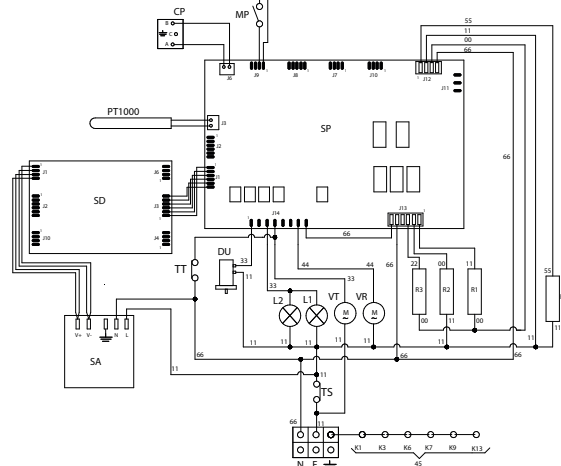
МОДЕЛ	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

## Легенда

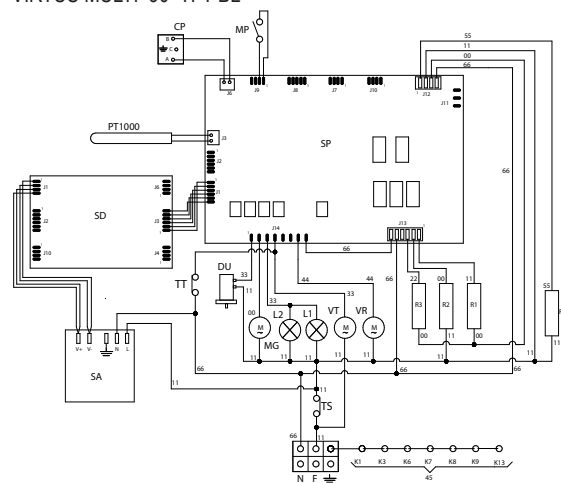
00	Черен	MG	Шиш
11	Кафяв	MP	Микропрекъсвач на вратата
22	Червен	N	Неутрален
33	Бял	55	Сив
44	Жълт	66	Син
45	Жълт-зелен	R1	Горен нагревател
CP	Сонда за печене	R2	Долен нагревател
DU	Термозадвижване с восък за извеждане на пари	R3	Нагревател на грил
F	Фаза	R4	Кръгъл нагревател
FLC	Филтър	SD	Платка дисплей
K1	Кабел заземяване на клемния блок	SP	Платка за мощност
K2	" " устойчивост подметка	SS	Платка на сонда
K3	" " вентилация на фурна	TS	Обезопасителен термостат
K4	" " кръгъл нагревател	V	Вентилатор на фурна
K5	" " горен нагревател	VT	Вентилатор охлаждане
K6	" " лампа на фурна 1	SA	Захранване
K7	" " лампа на фурна 2	PT1000	" Температурна сонда
K8	" " шиш	MC	Къс микропрекъсвачател TS
K9	" " танген. мотовент.	MU	Микропрекъсвачател за отключване на вратата
K15	" " рамка	ML	Микропрекъсвачател за заключване на вратата
L1	Лампа на фурна	MBP	Двигател за заключване на вратата
L2	Лампа на фурна	TSP	Предпазен термостат ПИРОЛИЗА
M	Кутии с клеми	TS1	Термостат за отключване на вратата

## Електрически схеми

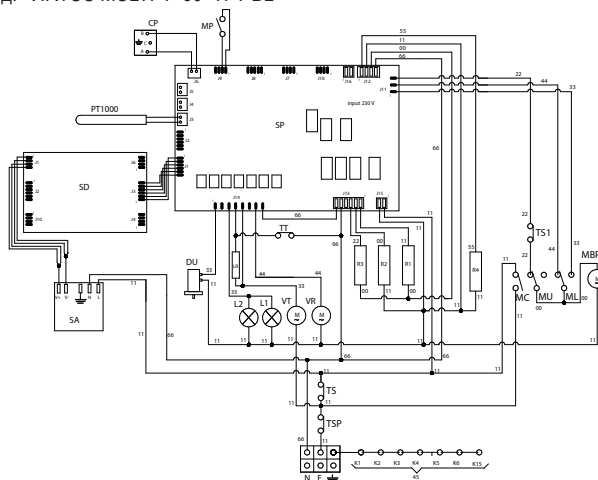
Мод. Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL




## AVERTISMENTE IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

### Caracteristicile aparatelor

Plăcuța cu caracteristicile, pe lângă faptul că este indicată pe husă, se aplică pe suportul ușii cuptorului și este vizibilă cu ușa deschisă sau pe capacul cuptorului superior.

**ATENȚIE!** Aceste avertismente se referă la diferite tipuri de aparate. Fiți atenți și identificați corect tipul de aparat pe care îl dețineți (consultați plăcuța cu caracteristicile).

 1. Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni ce conține, printre altele, informații deosebit de importante cu privire la siguranța în timpul instalării, utilizării și întreținerii aparatului. Păstrați cu grijă manualul de instrucțiuni, pentru a-l consulta pe viitor și pentru identificarea numărului de serie.

2. Securitatea electrică a acestui aparat este garantată numai dacă s-a realizat o corectă legătură de împământare, conform prevederilor legislației în vigoare. Este obligatoriu să vă asigurați că aceste norme au fost respectate; în caz de îndoieli, apălați la o persoană calificată, pentru o verificare amănunțită a instalației electrice. Constructorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele provocate de o instalație de împământare deficitară.

3. Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă toate caracteristicile tehnice indicate pe plăcuța corespund pe deplin cu cele ale instalației electrice. Operațiunile de instalare/reglare trebuie efectuate de personal calificat.

4. Controlați ca instalația electrică și prizele de curent să aibă o capacitate suficientă pentru a suporta puterea maximă a aparatului, indicată pe plăcuță. În caz de îndoieli, apălați la o persoană calificată.

5. Aparatul trebuie conectat direct la rețeaua de alimentare, respectând polaritatea indicată. Pentru racordare, trebuie să se prevadă un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condiții de categorie de supratensiune III, în conformitate cu normele de instalare.

6. Dacă priza nu este adecvată pentru ștecher, înlocuiți-o cu una adecvată. În acest caz, apălați la o persoană calificată care va trebui să verifice și dacă secțiunea cablurilor prizei poate suporta puterea absorbită de aparat. Cablul de alimentare nu este prevăzut cu ștecher. Pentru racordare, consultați paragraful „Legătură electrică”. Se recomandă să nu se folosească adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.

7. Dacă aparatul rămâne nefolosit pentru o lungă perioadă de timp, decuplați legătura electrică și deconectați întrerupătorul general.

8. Nu blocați fantele de aerisire sau de disipare a căldurii.

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

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

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

A. Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile sau picioarele ude sau umezite;

B. Nu folosiți niciodată aparatul când sunteți cu picioarele goale;

C. Evitați folosirea prelungitoarelor și eventual adoptați toate măsurile de precauție posibile;

D. Nu trageți cablul electric, pentru a-l scoate din priza de curent;

E. Nu expuneți aparatul la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, soare etc.);

F. Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat

la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

12. Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți atenți să nu atingeți elementele încălzitoare. Nu permiteți copiilor mici să se apropie de aparat. Copiii cu vârstă sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat decât dacă sunt supravegheați în permanență.

13. Înainte de a curăța aparatul sau de a efectua operațiunile de întreținere, deconectați aparatul decuplând cablul de alimentare sau întrerupând alimentarea cu curent de la întrerupătorul corespunzător.

14. În caz de avarii sau probleme de funcționare, opriți aparatul și nu încercați să îl reparați. Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de un centru de asistență autorizat. Solicitați întotdeauna folosirea de piese de schimb originale. Nerespectarea acestor indicații poate compromite siguranța aparatului.

15. Recomandăm insistent să nu se lase accesibile părțile care pot reprezenta un pericol, mai ales în prezența copiilor care ar putea folosi aparatul pentru a se juca.

16. Nu folosiți lichide inflamabile (alcool, benzină etc.) în apropierea aparatului în funcțiune.



17. Ambalajul are rolul de a proteja aparatul de eventuale daune în timpul transportului. Materialele folosite pentru ambalare sunt ușor de reciclat, deoarece au fost selectate în baza unor criterii ecologice. Reciclarea acestora reduce nevoia de materii prime și reduce volumul deșeurilor. Aparatele electrice și electronice conțin adesea materiale valoroase. Însă conțin și materiale care, dacă sunt manevrate sau eliminate în mod incorect, pot reprezenta un pericol pentru sănătatea omului și pentru mediul înconjurător. Cu toate acestea, ele sunt esențiale pentru corectă funcționare a aparatului. Așadar vă rugăm să nu îl eliminați la un loc cu deșeurile menajere.



Pentru a-l elimina, vă rugăm să îl predați unui centru de colectare/reciclare deșeurilor din localitatea dvs., sau să vă adresați distribuitorului dvs. pentru a primi îndrumările necesare. Asigurați-vă că până în momentul eliminării, aparatul nu este lăsat la îndemâna copiilor.

18. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului.

19. Nu folosiți detergenți abrazivi sau unelte ascuțite din metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece aceștia pot deteriora suprafața ușii sau pot cauza fisurarea acesteia.

20. În caz de fum, nu deschideți ușa cuptorului: opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică. Nu deschideți ușa decât după ce fumul s-a disipat pentru a sufoca flăcările.

21. Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru a nu permite copiilor să pornească singuri aparatul.

22. Supravegheați copiii când aceștia se află în imediata apropiere a cuptorului multifuncțional. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.

### 23. Pericol de sufocare.

- Copii se pot înfășura, în joacă, în materialul folosit pentru ambalare (de ex. folie) sau și-l pot trage pe cap, sufocându-se. Nu lăsați astfel de materiale la îndemâna copiilor.

### 24. Pericol de arsuri

Pielea copiilor este mult mai delicată decât pielea adulților.

- Ușa din sticlă, panoul de comandă și fantele pentru ieșirea aerului cald din compartimentul de coacere al aparatului devin fierbinți. Nu permiteți copiilor să atingă aparatul, când acesta este în funcțiune.

25. Nu utilizați acest aparat în locuri care nu sunt staționare (de ex. pe vapoare).

26. **Atenție:** asigurați-vă că aparatul este închis înainte de a schimba becul, pentru a evita posibilele electrocutări.

### 27. Înainte de a introduce funcția PIROLIZĂ:

- scoateți din cavitatea cuptorului toate accesoriile: grătare, tăvi pentru picurare, grătare laterale, sondă pentru carne, orice veselă;

- îndepărtați excesul de material de preaplin (pentru a evita formarea fumului).

## 28. Atenție – pericol de arsuri

Risc de rănire ca urmare a temperaturii ridicate de pe suprafețe - în timpul curățării pirolitice, cuptorul se încălzește mult mai mult decât în timpul gătirii normale; evitați atingerea cuptorului și țineți copiii la distanță de acesta. Atenție – pericol de deteriorare a sănătății. Având în vedere temperatura ridicată atinsă, aproape 500 °C, se eliberează vapori care ar putea irita mucoasele. Prin urmare, este necesar să aerisiți bine camera în timpul utilizării, evitând să rămâneți înăuntru o perioadă lungă de timp.

29. Folosiți doar sonda termică recomandată pentru acest cuptor.

30. Pentru a evita supraîncălzirea, nu instalați aparatul în spatele ușilor decorative

## PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

- Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, lăsați-l să funcționeze timp de aproximativ 1 oră (230°C), lăsând dacă este posibil deschise ferestrele din bucătărie. La prima pornire, cuptorul emană mirosuri neplăcute, cauzate de reziduurile de producție precum vaseline, uleiuri sau rășini. După scurgerea timpului indicat, cuptorul va fi gata pentru prima coacere. După ce cuptorul s-a răcit, curățați-l urmând instrucțiunile din paragraful „Curățare și păstrare”.















- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu coli din aluminiu pentru a facilita curățarea.

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

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

 Nu este permis gătitul alimentelor în contact direct cu grătarele și tăvile cuptorului.

## AFIȘAJ - Legendă pictograme

	Pauză
	Pornire
	°C - °F
	Blochează ecran
	Confirmă
	Setări
	Sondă carne
	Pagină inițială
	Lumină
	Temporizator
	Înșire - Terminare
	Ceas
	Confirmă setări
	Închidere

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### Funcționare



#### Pagina inițială a afișajului

1 = Permite să se acceseze pagina de setare a cavității.

2 = Permite să se seteze temporizatorul.

3 = Permite să se acceseze direct setările.

#### Setări

4 = Selectarea scalei de grade (°C sau °F).

5 = Setarea orei.

6 = Înșire - Terminare.

7 = Blochează ecran.

8 = Pentru a-l debloca, atingeți pe afișaj timp de 10 secunde.

9 = Permite să se seteze volumul semnalului sonor și să se aleagă un sunet la atingerea afișajului.

#### Setarea unui temporizator

10 = Creșterea sau reducerea timpului.

11 = Confirmați, după ce ați setat timpul dorit. Un semnal sonor va indica terminarea acestuia.

12 = Confirmați și reveniți la pagina inițială.

13 = Tastatură numerică.

#### Funcții

14 = Selectarea funcției de coacere.

14a = Selectare coacere uscată / umedă.

**NOTĂ:** posibilă numai pe anumite moduri de coacere.

14b = Confirmă funcția de coacere.

14.1 = Lumină (aprinsă sau stinsă).

14.2 = Home (revine la fereastra inițială).

15 = Setați temperatura de coacere.

15b = Există două opțiuni pentru a seta temperatura:

- glisând bara

- cu + sau -

15 = Confirmă funcția de coacere.

16 = Setați timpul de coacere și pornirea programată.

16a = Setați timpul de coacere.

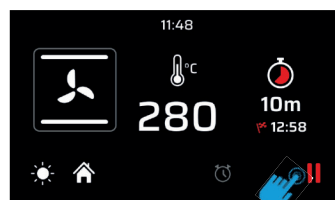
16b = Afișează ora de terminare a coacerii.

16c = Setați ora de începere.

16d = Confirmă funcția de coacere.

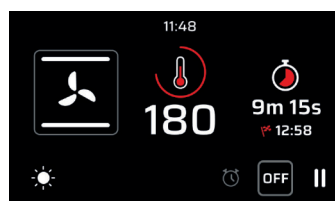
16e = Afișajul cuptorului se stinge după 1 oră de inactivitate, pentru reducerea consumului de energie. Este posibilă reactivarea acestuia cu o atingere.

## PROCES DE COACERE



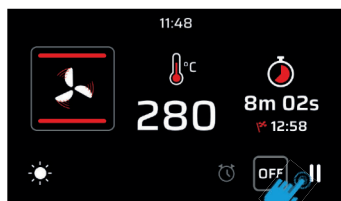
#### CAMERĂ CUPTOR SETATĂ

O dată setată cavitatea cuptorului (setate funcția de coacere, temperatura și temporizatorul), confirmați pentru a începe preîncălzirea. În acest moment, afișajul se va comuta pe modul de preîncălzire.



#### FAZĂ DE PREÎNCĂLZIRE

Există patru niveluri ce permit să se monitorizeze procesul de preîncălzire. Partea roșie se va extinde treptat, până când va umple afișajul.



### PREÎNCĂLZIRE TERMINATĂ

După ce temperatura setată a fost atinsă, afișajul va deveni roșu pentru a indica terminarea fazei de preîncălzire și începerea fazei de coacere. Dacă fusese setat un timp de coacere, cuptorul se va închide automat la expirarea timpului setat.

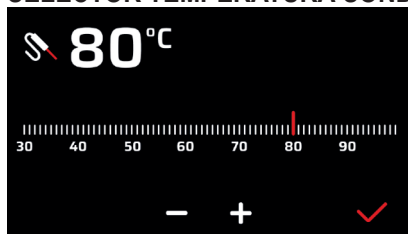
În cazul în care nu a fost setat niciun timp de coacere, se poate suspenda  și apoi termina coacerea.

## ■ COACERE CU SONDĂ DE CARNE

REȚINEȚI Coacerea cu sondă nu poate fi utilizată pentru funcțiile „DEFROST”, „QUICK START”, „PIZZA” și „ECO”.

Cu cuptorul în stand-by, introduceți sonda de carne în bușca specială de legătură, care se află în principal pe peretele din stânga cuptorului.

### SELECTOR TEMPERATURĂ SONDĂ



### MOD ÎNCĂLZIRE CU SONDĂ



 **ATENȚIE:** dacă afișajul nu răspunde la comenzi (ecran tactil blocat), va fi suficient să deschideți și să închideți ușa cuptorului

## ■ PICTOGRAME FUNCȚII



#### Funcție Pizza

Această funcție este indicată în special pentru a coace pizze, pâine tip focaccia și pâine. Sursa principală de căldură provine de la rezistența din partea de jos, care funcționează în combinație cu celelalte rezistențe ale cuptorului.



#### Coacere normală statică

Este funcția clasică a cuptorului electric, adecvată în special pentru coacerea următoarelor mâncăruri: costițe de porc, cârnăciori, pește baccala, carne înăbușită, vânat, friptură de vițel, bezele și biscuiți, fructe la cuptor etc.



#### Coacere din partea de jos

Este vorba despre coacerea cea mai indicată pentru a finaliza coacerea mâncărilor, în special a produselor de patiserie (biscuiți, bezele, dulciuri dospite, dulciuri din fructe etc.) și a altor mâncăruri.



#### Coacere din partea de sus

Recomandată în special pentru a rumeni și pentru a da tenta finală de culoare, pentru numeroase mâncăruri; este funcția recomandată pentru hamburgeri, cotlete de porc, fripturi de vițel, limbi de mare, sepii etc.



#### Coacere grill cu ușa închisă

Funcție indicată pentru coacerea la grătar rapidă și profundă, pentru a gratina și frige cărnurile în general, mușchiul file, cotletele florentine, peștele la grătar, precum și legumele la grătar. Gătirea cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.



#### Coacere grill ventilată

Deosebit de rapidă și profundă, cu o reducere semnificativă a consumului de energie, această funcție este indicată pentru numeroase mâncăruri, precum: costițe de porc, cârnăciori, frigărui de porc sau mixte, vânat, găluște romane etc. Gătirea cu grill electric trebuie să se facă cu termostatul setat pe 180°C.



#### Coacere intensivă

Este funcția de coacere rapidă și intensă a diferitelor preparate; este indicată pentru: pește copt în folie, legume înăbușite, frigărui, carne de rață, pui etc.



#### Coacere ventilată multiplă

Este funcția care permite coacerea concomitentă a mai multor mâncăruri, fără ca mirosurile să se amestece între ele; se pot găti lasagna la cuptor, pizza, comuri tip croissant și briose, tarte, torturi etc.



#### Coacere Eco

Este funcția care permite să se gătească cu o reducere semnificativă a consumului de curent. Pentru a beneficia la maxim de această caracteristică se recomandă, înainte de a cupla funcția ECO, să se introducă preparatul în cuptor poziționându-l în centrul cavității. Cu funcția Eco, timpul de coacere se adaptează la coaceri lente precum: mâncăruri înăbușite, cârnuri albe, paste la cuptor, preparate de patiserie delicate. Notă: coacerea Eco nu poate fi selectată cu sonda de carne cuplată.



#### Decongelare

Permite decongelarea rapidă a tuturor mâncărilor congelate în general, care vor fi aduse rapid la temperatura camerei.



#### Funcția hidrolitică (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Reprezintă funcția de curățare automată, capabilă să faciliteze curățarea compartimentului de gătit în doar 20 minute, la temperatură scăzută (90 °C). Sistemul de curățare „Hidrolitic” înmoaie murdăria, permițând să fie îndepărtată mai ușor, fără a lăsa mirosuri.



### Funcția pirolitică (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Reprezintă funcția de curățare automată care poate curăța compartimentul de gătit la temperaturi ridicate.

Prin activarea acestei funcții, centrul cuptorului atinge o temperatură de aproximativ 470 °C, reducând reziduurile de murdărie la cenușă. Sunt disponibile 2 niveluri de piroliză cu durată diferită:

- Ciclu de lumină: durată 1:30 h
- Ciclu intensiv: durată 2:30 h

Se recomandă utilizarea ciclului ușor la intervale regulate și a ciclului complet numai în cazul murdăriei foarte încăpățanate.



### Funcția Sabbath

Modul Sabbath menține cuptorul pornit în modul de gătire static până când este dezactivat timp de până la 74 ore. Puteți păstra alimentele calde în compartimentul de gătit fără a fi nevoie să porniți sau să opriți cuptorul. Toate celelalte cicluri de gătit și curățare sunt dezactivate. Nu se vor auzi semnale acustice, iar afișajul nu va indica schimbările de temperatură.



### Quick Start [Pornire rapidă]

Această funcție se utilizează pentru a accelera preîncălzirea cuptorului dvs. Se recomandă să se utilizeze această funcție atunci când se setează o temperatură de coacere cuprinsă între 200 și 300°C. Folosirea funcției Quick Start pentru temperaturi sub 200°C nu oferă avantaje deosebite. ATENȚIE: funcția Quick Start nu este o funcție adecvată pentru coacerea alimentelor, ci se utilizează doar pentru a preîncălzi cuptorul într-un timp mai scurt.

NU UTILIZAȚI FUNCȚIA QUICK START TIMP DE PESTE 20 DE MINUTE



### Coacere uscată / umedă

Cuptorul este prevăzut cu un dispozitiv automat care permite evacuarea din cuptorul a vaporilor rezultați din condensul coacerii, în timpul anumitor funcții: în felul acesta se obține o coacere uscată (dry). În cazul în care specificul de coacere necesită ca umiditatea să rămână înăuntrul cuptorului, pentru o coacere umedă (moisture), dispozitivul automat poate fi decuplat prin atingerea respectivei pictograme.



## EXAMINARE COACERE


În cazul în care este nevoie să se examineze mâncărurile ce se gătesc, se poate deschide ușa cuptorului. În acest caz, se aprind luminile și se oprește ventilația forțată în cazul coacerilor ventilate, sau rotația rotisorului în caz de coacere grill cu ușa închisă. După ce ușa este închisă la loc, se va reactiva funcția setată în prealabil.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Funzione Idrolitica



### Efectuarea procedurii de curățare

Efectuarea procedurii de curățare

1. Îndepărtați manual eventualele bucăți de mâncare folosind un burete umed;
2. Scoateți toate accesoriile din compartimentul de gătit (grătare, tigăi, grătare laterale, eventualele vesele).
3. Cu cuptorul rece, se toarnă 100 ml apă pe fundul cavității la mod. de 60 cm și 150 ml apă la mod. de 90 cm, + 2 picături de detergent neutru pentru a facilita îndepărtarea celor mai încăpățanate pete de murdărie;
4. Activați funcția (în timpul funcției, lumina este stinsă și nu poate fi aprinsă);
5. La sfârșitul ciclului, aveți grijă când deschideți ușa, deoarece cavitatea este saturată de aburi; așteptați să se răcească cuptorul, apoi curățați cu un burete și uscați cu o cârpă moale;
6. Cavitatea trebuie curățată regulat; nu lăsați murdăria să se depună;
7. În timpul funcției hidrolitice, nu deschideți ușa și nu completați cu apă pe fundul cuptorului;
8. Nu puteți întrerupe funcția hidrolitică cu butonul de pauză (  ) în timpul funcționării.


### ATENȚIE

- Nu folosiți apă distilată (provoacă coroziune) sau apă carbogazoasă. Utilizați numai apă de băut.
- Nu turnați apă în compartimentul fierbinte de gătit, ci numai când este la temperatura camerei.
- Nu deschideți ușa în timpul ciclului de hidroliză.
- Pericol de arsuri - asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a efectua orice operațiune.
- Nu utilizați bureți metalici sau detergenți excesiv de agresivi care ar putea deteriora suprafețele.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Funzione Pirolitica



### Efectuarea procedurii de curățare

1. Pentru un rezultat optim, îndepărtați manual eventualele bucăți de mâncare cu un burete umed (posibilă formare de fum);
2. Scoateți toate accesoriile din compartimentul de gătit (grătare, tigăi, grătare laterale, eventualele vesele).
3. Cu ușa închisă, selectați funcția de piroliză. După câteva secunde, dispozitivul de blocare a ușii intră în funcțiune.
4. În timpul ciclului de piroliză intră în funcțiune filtrul catalitic special care absoarbe și elimină grăsimea și mirosurile neplăcute.
5. Ușa aparatului se deschide numai când funcția este terminată și până când se atinge o temperatură sigură.
6. La sfârșitul procesului este posibilă îndepărtarea extrem de ușoară a reziduurilor care se pot forma în funcție de gradul de murdărie din compartiment, folosind o cârpă umedă.
7. Durata ciclului de piroliză poate fi setată la 90' sau 150' în funcție de cantitatea de murdărie depusă pe pereții cuptorului. De asemenea, puteți seta o pornire întârziată a ciclului de curățare.
8. În timpul funcționării, nu este posibilă întreruperea funcției PY cu butonul de pauză (  ).

### ATENȚIE

– pericol de arsuri

Risc de rănire ca urmare a temperaturii ridicate de pe suprafețe - în timpul curățării pirolitice, cuptorul se încălzește mult mai mult decât în timpul gătirii normale; evitați atingerea cuptorului.

- pericol de afectare a sănătății

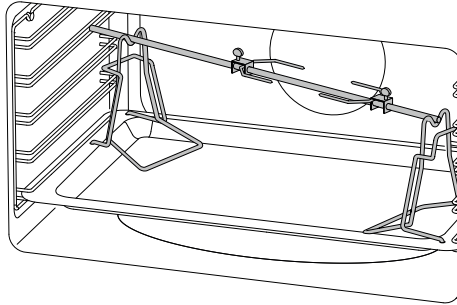
Având în vedere temperatura ridicată atinsă, aproape 500 °C, se eliberează vapori care ar putea irita mucoasele. Prin urmare, este necesar să aerisiți bine camera în timpul utilizării, evitând să rămâneți înăuntru o perioadă lungă de timp. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

Observație: în timpul funcției de piroliză, lampa cuptorului nu funcționează

## ■ INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE - Accesorii

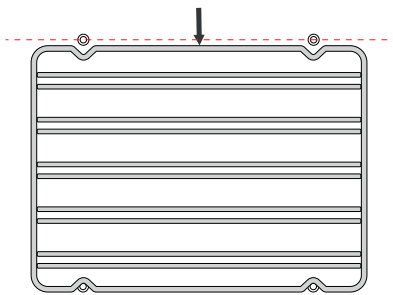
### Folosirea grătarului tip rotisor (numai la unele modele)

Introduceți pe tijă cămurile ce trebuie gătite, fixându-le cu respectivele furci de prindere. Sprijiniți tija pe țepușă, pe suporturile special prevăzute și introduse în prealabil pe tavă și introduceți-o în pâlnia grătarului tip rotisor. Activați funcția grill statică cu ușa închisă. Pentru a scoate țepușa cu tot cu tavă, desfaceți-o atât cât este suficient pentru a o putea scoate complet.

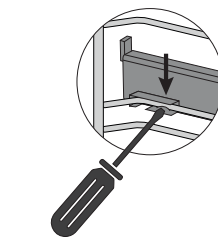
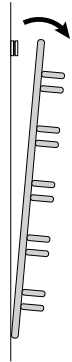


### Ghidaje telescopice

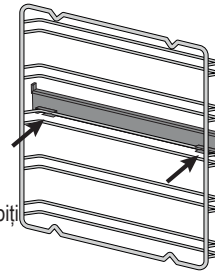
Trageți în jos partea evidențiată cu roșu, astfel încât să o scoateți de pe peretele cuptorului.



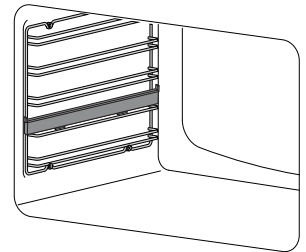
Rotiți și sprijiniți-le pe o suprafață, dinspre partea ghidajului culisant.



Pentru a decupla clema, slăbiți cu o șurubelniță dreaptă.



Repetăți operațiunile în ordine inversă, pentru a re poziționa ghidajul

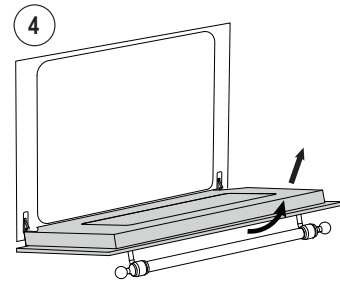
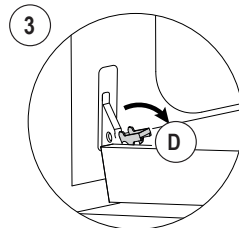
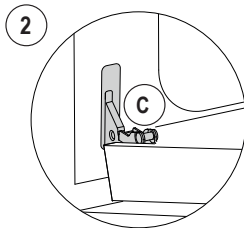
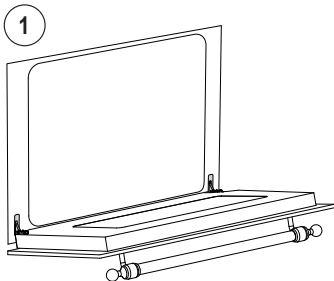


## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Scoaterea ușii

### Procedeu

Pentru facilitarea operațiunilor de curățare intensivă a cuptorului, este utilă demontarea ușii, urmând instrucțiunile de mai jos:

- deschideți ușa
- mutați clema de prindere C din sectorul balamalei D, urmând fazele de mai jos:



## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Demontarea și curățarea geamurilor

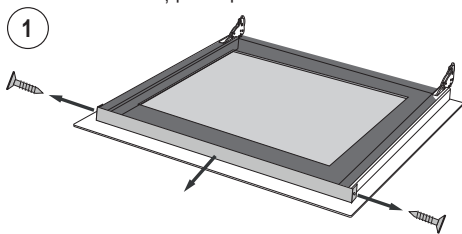
### Procedeu ce trebuie urmat

Ușa cuptorului este formată din trei geamuri. Curățarea pieselor din sticlă se efectuează folosind prosoape de bucătărie din hârtie, neabrazive și detergent obișnuit. Pentru curățare, nu folosiți materiale aspre abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușile din sticlă ale cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot cauza spargerea sticlei. Geamurile interne pot fi scoase, pentru facilitarea operațiunilor de curățare. În acest scop trebuie demontată ușa cuptorului sau, ca o variantă, aceasta trebuie poziționată pe treapta intermediară.

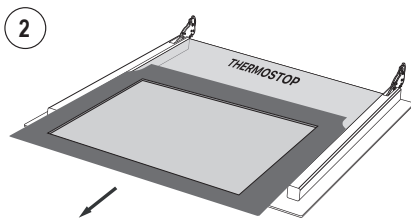
### Secvență de demontare a geamurilor

**⚠ ATENȚIE!** Orice operațiune se va efectua întotdeauna cu ușa demontată de pe cuptor și sprijinită pe o suprafață adecvată, astfel încât să nu se deterioreze fața-da ușii. Sticla intermediară trebuie introdusă corect cu mesajul THERMOSTOP lizibil (a se vedea pag. 2-3).

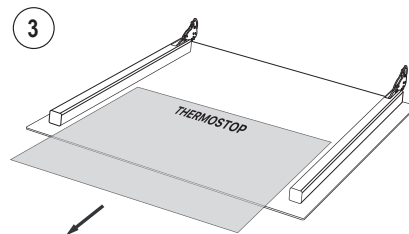
Deșurbați cele 2 șuruburi de pe partea DR/STG din șipca superioară



Ridicați geamul superior și desfaceți-l



Desfaceți geamul intermediar



## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Recomandări pentru curățarea cuptorului și a părții frontale

### CUPTOR

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Interiorul cuptorului	Se recomandă curățarea cuptorului după fiecare utilizare. În felul acesta, murdăria se curăță mai ușor, evitând arderea repetată a acesteia la temperaturi ridicate. Scoateți toate componentele detașabile și spălați-le separat cu apă caldă și detergent neabraziv. Pentru a facilita curățarea cavității cuptorului, turnați o cantitate mică de apă (100 ml, echivalentul unei jumătăți de pahar) pe fundul cavității; activați apoi ciclul „Coacere din partea de jos” la 90°C timp de 20 de minute, cu opțiunea „Coacere umedă”. La sfârșitul ciclului, așteptați să se răcească cuptorul și apoi finalizați curățarea, folosind o lavetă moale.	Nu folosiți aparate de curățat cu aburi pentru curățarea interioară a cuptorului. Nu folosiți detergenți abrazivi/corozivi sau unelte ascuțite din metal, pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot deteriora suprafața și pot cauza fisurarea acesteia.
Tavă	Scufundați într-o soluție de apă caldă și detergent neutru. Uscați după spălare.	Îndepărtați resturile alimentare, imediat după utilizare.
Grătare	Curățați cu apă caldă și detergenți neabrazivi, sau cu un degresant adecvat.	În cazul murdăriei întărite și persistente, se recomandă să se lase grătarele la înmuiat pentru câteva ore, înainte de a le curăța.

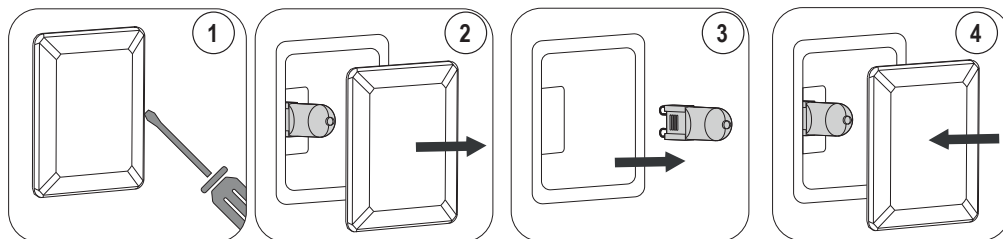
### PARTE FRONTALĂ

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Suprafețe din oțel	Curățați piesele cu apă caldă și detergent lichid necoroziv și apoi uscați-le cu o lavetă moale sau din microfibră.	Strălucirea se menține printr-o curățare periodică, cu produse special prevăzute disponibile în comerț. Nu folosiți niciodată pulberi abrazive.
Suprafețe vopsite	Pentru a menține caracteristicile pieselor vopsite, acestea trebuie curățate frecvent cu apă cu săpun.	Evitați să lăsați pe suprafețele vopsite substanțe acide sau alcaline (oțet, suc de lămâie, sare, suc de roșii etc.) și să le spălați când suprafețele vopsite sunt încă fierbinți.

## ■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Schimbarea becului

### Procedeu ce trebuie urmat

Dacă becul cuptorului nu funcționează, deconectați aparatul de la rețea, scoateți masca din sticlă de protecție a becului și schimbați becul. Schimbați becul cu un bec cu halogen de 40W, adecvat (G9).



- 1) Slăbiți cu o șurubelniță dreaptă
- 2) Scoateți masca din sticlă de protecție a becului
- 3) Desfaceți becul
- 4) Schimbați-l și închideți la loc masca

## ■ DEPANARE - Probleme generale

### ⚠ ATENȚIE!

- Pe perioada de garanție pot fi efectuate reparații numai de centrul de asistență autorizat, sau se poate interveni asupra întrerupătorului special prevăzut
- Înainte de reparație, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, și anume scoateți cablul de alimentare din priză sau acționați întrerupătorul special prevăzut.
- Intervențiile și reparațiile neautorizate pot cauza electrocutare sau scurtcircuit, prin urmare sunt interzise. Lăsați astfel de lucrări tehnicienilor autorizați.
- În cazul unor mici deranjamente, puteți încerca să remediați problema urmând recomandările din manualul de instrucțiuni.
- Intervenția departamentului de asistență pe perioada de garanție nu este gratuită, dacă aparatul nu funcționează din cauza unei utilizări incorecte.
- Depanarea defecțiunilor sau soluționarea reclamațiilor ce au fost cauzate de o utilizare sau instalare incorectă nu vor fi acoperite de garanție. Costurile de garanție vor fi suportate de către utilizator.

## Funcționare deficitară a ecranului tactil TFT

### - Erori de sistem

Sunt detectate următoarele erori:

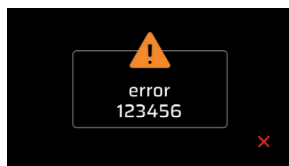
Sintaxa codului de eroare este: „E YY x”, unde:

YY = cod eroare

x = numărul cavității când se declanșează eroarea, sau „0” pentru erori generale.

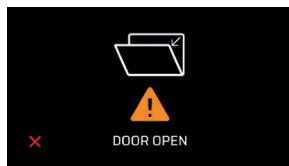
DESCRIERE	ID eroare
Sondă cavitate întreruptă	00
Sondă cavitate pe scurtcircuit	01
Sondă de carne întreruptă	04
Sondă de carne pe scurtcircuit	05
Supraîncălzire	08
Anomalie internă (placă electronică)	19
Eroare de comunicare	20

### ATENȚIONARE PROBLEMĂ




În caz de eroare, deconectați și reconectați aparatul. Dacă eroarea apare din nou, va fi necesară intervenția unui tehnician autorizat.


### ATENȚIONARE UȘĂ DESCHISĂ (CU COACERE ÎN CURS)




Închideți ușa cuptorului.


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

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
<b>CĂRNURI</b>			
Friptură de mânzat	170-180	2/3	40/50
Friptură de vită	170-190	2/3	40/60
Friptură de vițel	160-180	2/3	65/90
Friptură de miel	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Friptură de iepure de câmp	170-180	2/3	80/100
Friptură de iepure	160-170	2	80/100
Friptură de curcan	160-170	2	160/240
Friptură de găscă	160-180	2/3	120/160

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
Friptură de rață	170-180	2/3	100/160
Friptură de pui	180	2/3	90/120
<b>PEȘTE</b>	160-180	2/3	15/25
<b>PATISERIE</b>			
Tort de fructe	180-200	2	40/50
Tort Margareta	180-190	2	40/45
Brioșe	170-180	2	40/60
Pandișpan	190-200	2	25/35
Tort în formă de inel	160-180	2	35/45
Fursecuri dulci din foietaj	180-200	2	20/30
Turtă de struguri	190-200	2	30/40
Ștrudel	160	2	25/35
Biscuiți Savoia	150-180	2	50/60
Gogoși de mere	180-200	2	18/25
Budincă din pișcoturi	170-180	2	30/40
<b>PANIFICAȚIE</b>			
Pâine	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

## ■ TABELE DE COACERE - Cuptor static (valori strict orientative)

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
<b>CĂRNURI</b>			
Friptură de mânzat	225	2/3	40/50
Friptură de vită	250	2/3	50/60
Friptură de vițel	225	2/3	60/80
Friptură de miel	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Friptură de iepure de câmp	250	2/3	40/50
Friptură de iepure	250	2	40/50
Friptură de curcan	250	2	50/60
Friptură de găscă	225	2/3	60/70
Friptură de rață	250	2/3	45/60
Friptură de pui	250	2/3	40/45
<b>PEȘTE</b>	200-225	1/2	15/25
<b>PATISERIE</b>			
Tort de fructe	225	2	35/40
Tort Margareta	175-200	2	50/60
Brioșe	175-200	2	25/30
Pandișpan	220-250	2	20/30
Tort în formă de inel	180-200	2	30/40
Fursecuri dulci din foietaj	200-220	2	15/20
Turtă de struguri	250	2	25/35
Ștrudel	180	2	20/30
Biscuiți Savoia	180-200	2	40/50
Gogoși de mere	200-220	2	15/20
Budincă din pișcoturi	200-220	2	20/30
<b>PANIFICAȚIE</b>			
Pâine	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

PREPARAT	TEMP. C°		MIN.
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

### - Important

Introduceți mâncărurile când cuptorul este cald.

- Coacere la grill


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

## ■ TABEL DE COACERE - Temperaturi interne ale preparatelor cu sondă

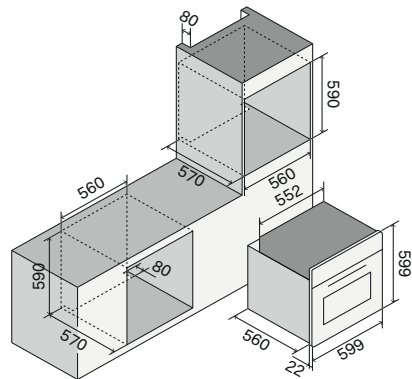
PREPARAT	TEMPERATURĂ (°C)
<b>CĂRNURI</b>	
<b>Carne de mânzat</b>	
• Roastbeef - Mușchi file de mânzat în sânge	40-45
• roz (coacere medie)	50-55
• bine gătit	60-65
• Friptură de mânzat	80-85
<b>Carne de porc</b>	
• Pulpă de porc	65-70
• Friptură de porc sau șuncă	80-85
• Ceafă, ciolan	80-85
• Cotlet	75-80
• Cotlet, fără os	70
• Cotlet în saramură (Kassler)	65-70
• Ruladă din chiftea	70-75
<b>Carne de vițel</b>	
• Friptură de vițel	70-75
• Friptură de vițel cu rinichi	75-80
• Picior de vițel	80-85
<b>Vânat</b>	
• Carne de vânat	75-80
• Pulpă spate	60-70
• Mușchi file în sânge	40-45
• Mușchi file roz (coacere medie)	50-55
• Mușchi file bine copt	60-65
<b>Miel</b>	80-85
<b>Fripturi umplute</b>	70-75
<b>Carne de pui</b>	85-90
<b>Pește</b>	85-90

Important: introduceți întotdeauna termometrul până la mâner, astfel încât vârful să se afle în centrul fripturii și nu aproape de os sau în partea grasă.

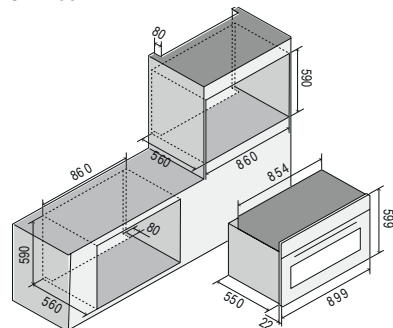
## ■ INSTALARE - Instrucțiuni pentru instalare

 Plăcuța cu caracteristicile, aflată pe rama internă a ușii cuptorului și reprodusă la pag. 1, este vizibilă cu ușa deschisă. Aceasta conține toate datele necesare pentru instalare, cum ar fi: model de aparat, tensiune nominală și curent absorbit. Înainte de toate, măsurați și controlați nișa din mobilierul în care urmează să fie încorporat cuptorul, aceasta trebuie să corespundă exact cu dimensiunile indicate în figura A. Aveți grijă ca placajul mobilierului, plăcile melaminatate sau alte materiale să fie lipite cu clei rezistent la temperaturi ridicate (150°C). În cazul în care placajul sau cleiul nu sunt rezistenți la temperaturi ridicate, placajul se poate deforma sau desprinde, mai ales în punctele cele mai strâmte ale mobilierului. Asigurați-vă că mobilierul prevăzut pentru încorporarea cuptorului are o bază solidă și că poate susține greutatea aparatului. Toate șuruburile și accesoriile necesare pentru fixarea cuptorului pe mobilier sunt incluse. Figurile de mai jos sunt utile pentru fixarea și corectă încorporare în mobilier.

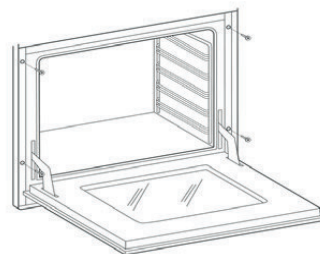
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL




Mod VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ INSTALARE - Legătură electrică

 Instrucțiunile de mai jos sunt destinate persoanei autorizate care se va ocupa de instalarea aparatului, de reglarea și de întreținerea tehnică a acestuia și care se va asigura că aceste operațiuni sunt efectuate în cel mai corect mod posibil și în conformitate cu legislația în vigoare. Important: orice operațiune de reglare, de întreținere etc. trebuie efectuată după decuplarea aparatului de la priza de curent.

### Norme pentru instalare

Acest echipament este realizat în conformitate cu următoarele directive:  
DIRECTIVA 2002/96/CE  
DIRECTIVA JOASĂ TENSIUNE 2014/35/UE  
DIRECTIVA COMPATIBILITATE ELECTROMAGNETICĂ 2014/30/UE  
REGULAMENTUL NR. 1935/2004 (contactul cu alimentele).

Instalarea trebuie să se facă regulamentar și respectându-se pe deplin normele în vigoare, în materie de instalații electrice.

În caz contrar, constructorul va fi exonerat de orice răspundere.

În acest manual veți găsi și schema electrică a aparatului dumneavoastră.

Aparatele sunt concepute pentru a fi conectate la tensiunea indicată pe plăcuța de date.

**Înainte de a racorda aparatul la rețea, asigurați-vă că:**

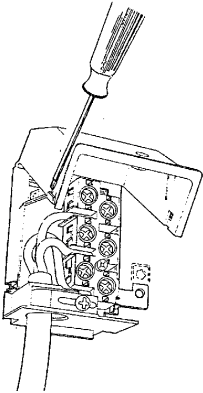
- caracteristicile întrerupătorului electromagnetic sau ale prizei pot suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare trebuie să fie prevăzută cu o legătură funcțională de

împământare.

Aparatul se livrează cu cablu fără ștecher (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, cu secțiunea 3G1,5 mm<sup>2</sup>): racordarea trebuie să se facă ținând cont de faptul că firul galben-verde este cel de împământare, care nu trebuie niciodată întrerupt. Priza de curent trebuie să fie vizibilă și accesibilă, pentru a putea deconecta cu ușurință aparatul.

**Pentru conectarea directă la rețea, trebuie ca:**

- supapa de limitare și instalația de uz casnic să poată suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare să fie prevăzută cu o legătură de împământare funcțională;
- priza sau întrerupătorul omnipolar, cu o deschidere minimă de 3 mm, să fie ușor accesibilă, după instalarea aparatului;
- să fie încorporat un întrerupător de decuplare de la rețeaua fixă, în conformitate cu regulile de instalare.



**⚠ Conductorul de împământare galben-verde nu trebuie să fie niciodată întrerupt nici chiar de la întrerupător. Cablul de alimentare trebuie poziționat în așa fel încât să nu intre în contact cu suprafețele care au o temperatură de peste 50°C peste temperatura camerei. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, adresați-vă departamentului de asistență.**

## INSTALARE - Scheme electrice Curent absorbit (kW)

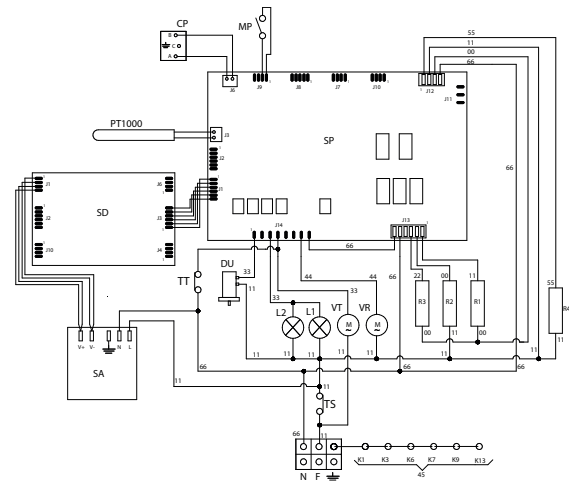
MODEL	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

## Legendă

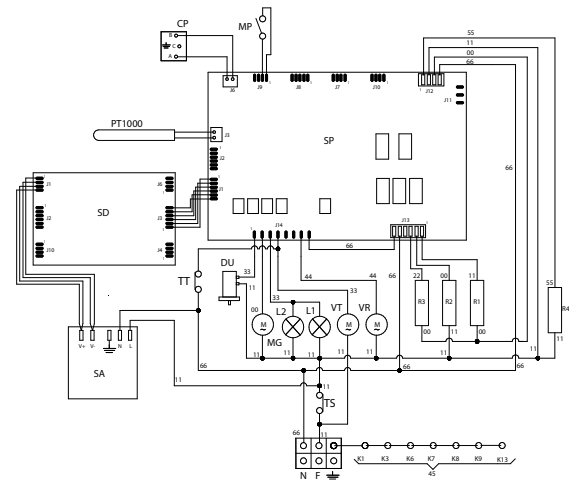
00	Nero	M	Reglete de borne
11	Maro	MG	Grătar tip rotisor
22	Roșu	MP	Microîntrerupător ușă
33	Alb	N	Nul
44	Galben	R1	Rezistență boltă
45	Galben-verde	R2	Rezistență vatră
55	Gri	R3	Rezistență grill
66	Albastru	R4	Rezistență circulară
CP	Sondă coacere	SD	Placă afișaj
DU	Dispozitiv de acționare cu releu termic, de descărcare a vaporilor	SD	Placă afișaj
F	Fază	SP	Placă de putere
FLC	Filtru	SS	Placă sondă
K1	Fir împământare regletă de borne	TS	Termostat de siguranță
K2	„ rezistență vatră	V	Ventilator cuptor
K3	„ ventilator cuptor	VT	Vent. răcire
K4	„ rezistență circulară	SA	Alimentare
K5	„ rezistență boltă	GL	Inel led
K6	„ lumină cuptor 1	PT1000	Sondă de temperatură
K7	„ lumină cuptor 2	MC	Microîntrerupător scurt TS
K8	„ grătar tip rotisor	MU	Microîntrerupător de deblocare a ușii
K9	„ ventilator motor. tangenț.	ML	Microîntrerupător de blocare a ușii
K15	„ cadru de rezistență	MBP	Motor de blocare a ușii
L1	Lumină cuptor	TSP	Termostat de siguranță PIROLIZĂ
L2	Lumină cuptor	TS1	Termostat de deblocare a ușii

## Scheme electrice

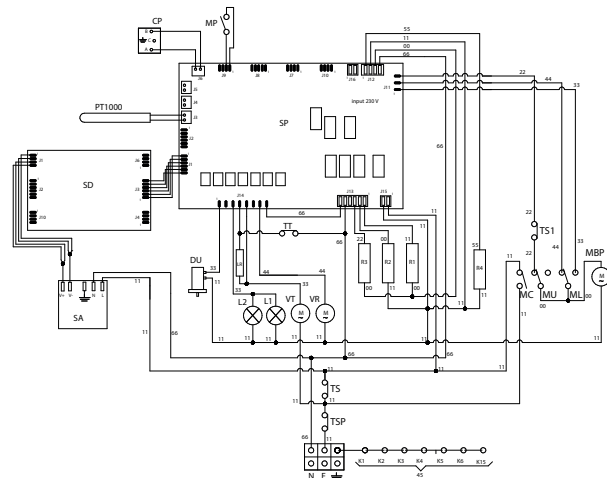
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### Χαρακτηριστικά των συσκευών

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**A.** Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με χέρια ή πόδια που είναι βρεγμένα ή υγρά.

**B.** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με γυμνά πόδια.

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

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

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

**F.** Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εάν δεν επιβλέπονται συνεχώς. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή έχουν εκπαιδευθεί ως προς την ασφαλή χρήση της συσκευής και αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.

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

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

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

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

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



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

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

**18.** Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου.

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

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

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

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

### **23. Κίνδυνος ασφυξίας.**

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

### **24. Κίνδυνος εγκαυμάτων**

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

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

**25.** Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε χώρους που δεν είναι σταθεροί (π.χ. σε πλοία).

**26. Προσοχή:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβησμένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

## 27. Προτού εισάγετε τη λειτουργία ΠΥΡΟΛΥΣΗ:

- αφαιρέστε από τον θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα: σχάρες, ταψιά, πλαϊνές σχάρες, αισθητήρα κρέατος, τυχόν σκεύη,
- αφαιρέστε τυχόν περίσσιο υλικό που έχει ξεχειλίσει (για να αποφεύγετε τη δημιουργία καπνού).

## 28. Προσοχή – κίνδυνος εγκαυμάτων

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στις επιφάνειες - κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού ο φούρνος θερμαίνεται πολύ περισσότερο σε σχέση με το κανονικό μαγείρεμα, γι' αυτό μην αγγίζετε τον φούρνο και κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας.

## Προσοχή – κίνδυνος βλάβης στην υγεία

Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που επιτυγχάνεται, σχεδόν 500°C, απελευθερώνονται ατμοί που μπορεί να προκαλέσουν ερεθισμό στους βλεννογόνους.

Επομένως είναι απαραίτητο να αερίζετε καλά το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της χρήσης, αποφεύγοντας την παραμονή σε αυτό για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.

29. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον θερμικό αισθητήρα που συνιστάται για τον συγκεκριμένο φούρνο.

30. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητικές πόρτες


## ■ ΑΡΧΙΚΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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










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






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

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

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

## ■ ΟΘΟΝΗ - Υπόμνημα εικονιδίων

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

	Χρονοδιακόπτης
	Έξοδος - Τέλος
	Ρολόι
	Επιβεβαίωση ρυθμίσεων
	Σβήσιμο

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### Λειτουργία

#### Αρχική σελίδα (Home) της οθόνης

1 = Σας επιτρέπει να προχωρήσετε στην οθόνη ρύθμισης του θαλάμου.

2 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.

3 = Σας επιτρέπει να μπείτε κατευθείαν στις ρυθμίσεις.

#### Ρυθμίσεις

4 = Επιλογή της κλίμακας των βαθμών (°C ή °F).

5 = Ρύθμιση της ώρας.

6 = Έξοδος - Τέλος.

7 = Κλείδωμα οθόνης.

8 = Για ξεκλείδωμα, αγγίξτε την οθόνη για 10 δευτερόλεπτα.

9 = Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος και να επιλέξετε έναν ήχο κατά το άγγιγμα της οθόνης.

#### Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

10 = Αύξηση ή μείωση του χρόνου.

11 = Επιβεβαίωση μετά από ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου. Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει την ολοκλήρωση της ενέργειας.

12 = Επιβεβαίωση και επιστροφή στην αρχική σελίδα.

13 = Αριθμητικό πληκτρολόγιο.

#### Λειτουργίες

14 = Επιλογή της λειτουργίας ψησίματος.

14a = Επιλογή ξηρού / υγρού ψησίματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** είναι δυνατό μόνο σε ορισμένους τρόπους ψησίματος.

14b = Επιβεβαίωση της λειτουργίας ψησίματος.

14.1 = Φως (αναμμένο ή σβησμένο).

14.2 = Home (επιστροφή στην αρχική οθόνη).

15 = Ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος.

15b = Υπάρχουν δύο επιλογές για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας:

- κλώντας τη μπάρα

- με τα κουμπιά + ή -

15 = Επιβεβαίωση της λειτουργίας ψησίματος.

16 = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος και προγραμματισμένης έναρξης.

16a = Ρύθμιση χρόνου ψησίματος.

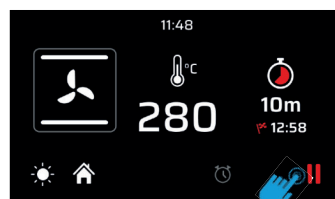
16b = Δείχνει την ώρα ολοκλήρωσης του ψησίματος.

16c = Ρύθμιση της ώρας έναρξης.

16d = Επιβεβαίωση της λειτουργίας ψησίματος.

16d = Η οθόνη του φούρνου σβήνει για εξοικονόμηση ενέργειας εάν παρέλθει 1 ώρα δίχως χρήση. Μπορείτε να την επανενεργοποιήσετε αγγίζοντάς την.

## ■ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

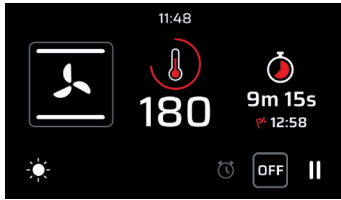


### ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΑΛΑΜΟΥ

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



προθέρμανσης.



#### ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

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



#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

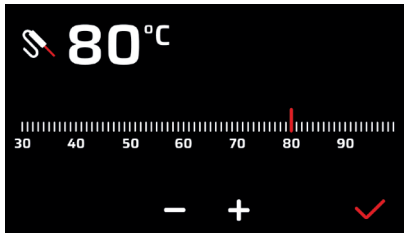
Όταν η επιτυγχάνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η οθόνη γίνεται κόκκινη επισημαίνοντας την ολοκλήρωση του σταδίου προθέρμανσης και την έναρξη του σταδίου ψησίματος. Εάν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος.

Σε περίπτωση που δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος μπορείτε να διακόψετε  και έπειτα να ολοκληρώσετε το ψήσιμο. 

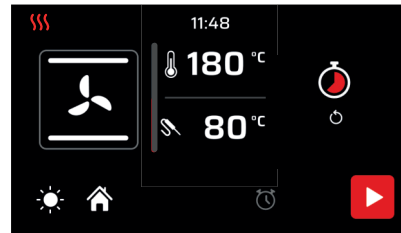
## ■ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ** Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ψήσιμο με αισθητήρα στις λειτουργίες «DEFROST», «QUICK START», «PIZZA» και «ECO». Με τον φούρνο σε κατάσταση αναμονής (Stand-by) εισάγετε τον αισθητήρα κρέατος στην ειδική υποδοχή σύνδεσης που βρίσκεται στο αριστερό τοίχωμα του φούρνου.

### ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



### ΤΡΟΠΟΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ



 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** εάν η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στις εντολές (κλειδωμένη αφή) αρκεί να ανοίξετε και να κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

## ■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



#### Λειτουργία Pizza

Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται όταν θέλετε σε ψήσετε πίτσα, focaccia και ψωμί. Η κύρια πηγή θερμότητας προέρχεται από την κάτω αντίσταση που λειτουργεί σε συνδυασμό με τις άλλες αντιστάσεις του φούρνου.



#### Κανονικό στατικό ψήσιμο

Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου που ενδείκνυται κυρίως για το ψήσιμο των παρακάτω: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, μπακαλιάρος, μαγείρεμα μπραιζέ, κυνήγι, ψητό μοσχάρι, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα ψημένα στον φούρνο, κτλ.



#### Ψήσιμο από κάτω

Πρόκειται για τρόπο ψησίματος που ενδείκνυται περισσότερο για το τελείωμα του ψησίματος, ιδίως για παρασκευές ζαχαροπλαστικής (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με ζύμες, γλυκά με φρούτα, κτλ.) και για άλλα φαγητά.



#### Ψήσιμο από πάνω

Ενδείκνυται κυρίως για ρόδισμα και για να δώσετε το τελικό χρώμα σε πολλά φαγητά. Η λειτουργία αυτή συνιστάται για χάμπουργκερ, χοιρινές μπριζόλες, μοσχάριας μπριζόλες, γλώσσες, σουπιές, κτλ.



#### Ψήσιμο γκριλ με κλειστή πόρτα

Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και βαθύ ψήσιμο στο γκριλ, για το γκρατινάρισμα και το ψήσιμο γενικά των κρεάτων, για φιλέτο, μπριζόλα αλά φιορεντίνια, ψητό ψάρι και ψητά λαχανικά. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.



#### Ψήσιμο γκριλ με αέρα

Ιδιαίτερα γρήγορο και βαθύ ψήσιμο με σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για πολλά φαγητά όπως: χοιρινή μπριζόλα, λουκάνικα, χοιρινά ή ανάμικτα σουβλάκια, κυνήγι, νιόκι αλά ρομάνο, κτλ. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ πρέπει να πραγματοποιείται με τον θερμοστάτη στους 180 °C.



#### Εντατικό ψήσιμο

Η λειτουργία αυτή εκτελεί γρήγορο και εντατικό ψήσιμο και ενδείκνυται για διάφορα φαγητά. Είναι ιδανική για: ψάρι στη λαδόκολλα, μαγειρεμένα λαχανικά, σουβλάκια, πάπια, κοτόπουλο, κτλ.



#### Πολλαπλό ψήσιμο στον αέρα

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών δίχως να ανακατεύονται οι μυρωδιές. Μπορείτε να ψήσετε λαζάνια στον φούρνο, πίτσα, κρουασάν και μπριός, τάρτες, κέικ, κτλ.



### Ψήσιμο Eco

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με λιγότερη κατανάλωση ενέργειας. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο αυτή τη λειτουργία θα πρέπει, προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ECO, να βάλετε το φαγητό στον φούρνο τοποθετώντας το στο κέντρο του θαλάμου. Με τη λειτουργία Eco, οι χρόνοι ψήσιματος προσαρμόζονται για αργό ψήσιμο φαγητών όπως: μπριζέ, λευκά κρέατα, ζυμαρικά φούρνου, διάφορα γλυκίσματα.  
Σημείωση: το ψήσιμο Eco δεν μπορεί να επιλεγεί όταν είναι τοποθετημένος ο αισθητήρας του κρέατος.



### Απόψυξη

Επιτρέπει γενικά το γρήγορο ξεπάγωμα όλων των κατεψυγμένων φαγητών ώστε να αποκτούν γρήγορα τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.



### Quick Start

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την επιτάχυνση της προθέρμανσης του φούρνου σας. Συνιστάται η χρήση αυτής της λειτουργίας όταν ρυθμίζεται μια θερμοκρασία ψήσιματος μεταξύ 200 και 300 °C. Η χρήση της λειτουργίας QuickStart για θερμοκρασίες κάτω των 200°C δεν προσφέρει κάποιο ιδιαίτερο όφελος. ΠΡΟΣΟΧΗ: η λειτουργία Quick Start δεν είναι μια λειτουργία που συνιστάται για το ψήσιμο των φαγητών, αλλά χρησιμεύει μόνο για την προθέρμανση του φούρνου μέσα σε λιγότερο χρόνο.  
ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK START ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ



### Υδρολυτική Λειτουργία (μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Είναι η λειτουργία αυτόματου καθαρισμού που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος σε μόλις 20 λεπτά, σε χαμηλή θερμοκρασία (90 °C). Το σύστημα «Υδρολυτικού» καθαρισμού μαλακώνει τη βρωμιά έτσι ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί πιο εύκολα, δίχως να αφήνει μυρωδιές.



### Πυρολυτική Λειτουργία (μοντ. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)

Είναι η λειτουργία αυτόματου καθαρισμού που καθαρίζει τον θάλαμο μαγειρέματος σε υψηλές θερμοκρασίες. Με αυτή τη λειτουργία, το κέντρο του φούρνου φτάνει σε θερμοκρασία περίπου 470°C, μετατρέποντας σε στάχτη τα υπολείμματα βρωμιάς. Υπάρχουν 2 επίπεδα πυρόλυσης με διαφορετική διάρκεια:



- Ήπιος κύκλος: διάρκειας 1:30 ώρας
- Εντατικός κύκλος: διάρκειας 2:30 ωρών

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον ήπιο κύκλο ανά τακτά διαστήματα, ενώ τον σύνθετο κύκλο μόνο σε περίπτωση ιδιαίτερα επίμονης βρωμιάς.



### Λειτουργία Sabbath

Η λειτουργία Sabbath διατηρεί τον φούρνο αναμμένο σε λειτουργία στατικού μαγειρέματος μέχρι να απενεργοποιηθεί για 74 ώρες το μέγιστο. Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος δίχως να πρέπει να ανάψετε ή να σβήσετε τον φούρνο. Όλοι οι άλλοι κύκλοι μαγειρέματος και καθαρισμού είναι απενεργοποιημένοι. Δεν θα εκπέμπονται ηχητικά σήματα και η οθόνη δεν θα δείχνει τις μεταβολές της θερμοκρασίας.



### Ξηρό / Υγρό μαγείρεμα

Ο φούρνος διαθέτει μια αυτόματη διάταξη που επιτρέπει στους ατμούς του ψησίματος, σε ορισμένες λειτουργίες, να αποβάλλονται από τον φούρνο: αυτό έχει ως αποτέλεσμα το ξηρό μαγείρεμα (dry). Σε περίπτωση που το ψήσιμο απαιτεί να παραμείνει η υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, δηλαδή υγρό μαγείρεμα (moisture), μπορείτε να απενεργοποιήσετε την αυτόματη διάταξη αγγίζοντας το σχετικό εικονίδιο.


## ΕΛΕΓΧΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Σε περίπτωση που πρέπει να ελέγξετε τα φαγητά που ψήνονται μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Σε αυτή την περίπτωση ανάβουν τα φώτα και σταματά ο εξαναγκασμένος αέρας, στην περίπτωση ψήσιματος με αέρα, καθώς και η περιστροφή της σούβλας, στην περίπτωση ψήσιματος γκριλ με την πόρτα κλειστή. Εάν ξανακλείσετε την πόρτα επανενεργοποιείται η λειτουργία που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως.

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Υδρολυτική Λειτουργία



### Εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού

1. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο του φούρνου (σχάρες, ταψιά, πλαινές σχάρες, τυχόν σκεύη).
3. Με κρύο τον φούρνο, ρίξτε στο κάτω μέρος του θαλάμου 100 ml νερό στο μοντ. των 60 εκ. και 150 ml νερό στο μοντ. των 90 εκ. + 2 σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού προκειμένου να αφαιρεθεί ευκολότερα η πιο επίμονη βρωμιά.
4. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία (κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το φως είναι σβησμένο και δεν μπορείτε πια να το ανάψετε).
5. Στο τέλος του κύκλου απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας διότι ο θάλαμος είναι γεμάτος ατμό. Περιμένετε έως ότου ο φούρνος κρυώσει και έπειτα καθαρίστε με ένα σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
6. Ο θάλαμος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και δεν πρέπει να αφήνετε τη βρωμιά να συσσωρεύεται.
7. Κατά τη διάρκεια της υδρολυτικής λειτουργίας μην ανοίγετε την πόρτα και μην αφήνετε το νερό να ξεχειλίσει στο κάτω μέρος του φούρνου.
8. Δεν μπορείτε να διακόψετε την υδρολυτική λειτουργία ενώ είναι ενεργοποιημένη πατώντας το κουμπί παύσης (  ).


### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο νερό (προκαλεί διάβρωση) ή ανθρακούχο νερό. Χρησιμοποιείτε πάντα πόσιμο νερό.
- Μη ρίχνετε το νερό όταν ο θάλαμος μαγειρέματος είναι ζεστός, αλλά μόνο όταν είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου υδρόλυσης.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων – βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε ενέργεια.
- Μη χρησιμοποιείτε σύρματα καθαρισμού ή πολύ επιθετικά απορρυπαντικά διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Funzione Pirolitica



### Εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού

1. Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο σφουγγάρι (πιθανώς να σχηματιστεί καπνός).
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο του φούρνου (σχάρες, τασιά, πλαϊνές σχάρες, τυχόν σκεύη).
3. Με κλειστή την πόρτα επιλέξτε τη λειτουργία πυρόλυσης. Ύστερα από μερικά δευτερόλεπτα εισέρχεται σε λειτουργία η διάταξη κλειδώματος της πόρτας.
4. Κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης τίθεται σε λειτουργία το ειδικό καταλυτικό φίλτρο που απορροφά και εξαφανίζει λίπη και άσχημες μυρωδιές.
5. Η πόρτα της συσκευής ανοίγει μόνο όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία και όταν η θερμοκρασία φτάσει σε ασφαλή επίπεδα.
6. Στο τέλος της διαδικασίας μπορείτε να αφαιρέσετε με εξαιρετική ευκολία τα υπολείμματα που μπορεί να δημιουργηθούν ανάλογα με τον βαθμό της βρωμιάς του θαλάμου, χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί.
7. Η διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης μπορεί να ρυθμιστεί στους 90' ή στους 150' ανάλογα με την ποσότητα της βρωμιάς που έχει συσσωρευτεί στα τοιχώματα του φούρνου. Επίσης, μπορείτε να ρυθμίσετε με χρονοκαθυστέρηση την έναρξη του κύκλου καθαρισμού.
8. Δεν μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πυρόλυσης (PY) πατώντας το κουμπί παύσης (  ) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

– κίνδυνος εγκαυμάτων

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στις επιφάνειες - κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού ο φούρνος θερμαίνεται πολύ περισσότερο σε σχέση με το κανονικό μαγείρεμα, γι' αυτό μην αγγίζετε τον φούρνο.

– κίνδυνος βλάβης στην υγεία

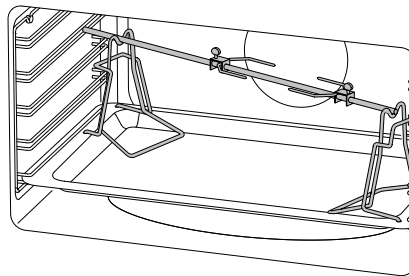
Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που επιτυγχάνεται, σχεδόν 500°C, απελευθερώνονται ατμοί που μπορεί να προκαλέσουν ερεθισμό στους βλεννογόνους. Επομένως είναι απαραίτητο να αερίζετε καλά το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της χρήσης, αποφεύγοντας την παραμονή σε αυτό για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Φυλάσσετε το προϊόν μακριά από παιδιά.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρόλυσης δεν τίθεται σε λειτουργία ο λαμπτήρας του φούρνου

## ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - Αξεσουάρ

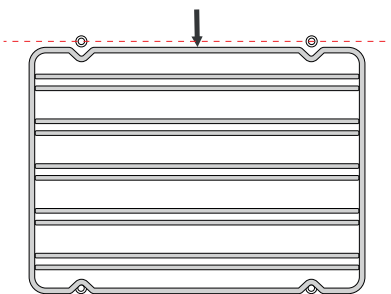
### Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Περάστε στην σούβλα τα κρέατα που θέλετε να ψήσετε στερεώνοντάς τα με τα ειδικά πιρούνια. Στερεώστε τη σούβλα στα ειδικά στηρίγματα τα οποία έχετε τοποθετήσει προηγουμένως επάνω στο τασιί συλλογής λίπους και τοποθετήστε το στην υποδοχή της σούβλας. Ενεργοποιήστε τη στατική λειτουργία γκρι με κλειστή πόρτα. Για να αφαιρέσετε τη σούβλα μαζί με το τασιί συλλογής λίπους τραβήξτε το αρχικά λίγο ώστε να μπορέσετε έπειτα να το αφαιρέσετε τελείως.

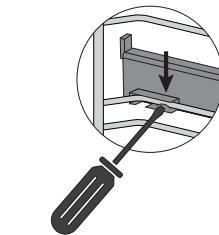
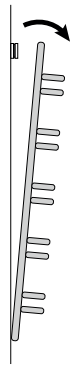


### Τηλεσκοπικοί οδηγοί

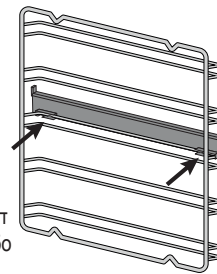
Τραβήξτε προς τα κάτω το μέρος που επισημαίνεται με κόκκινο για να το βγάλετε από τον φούρνο.



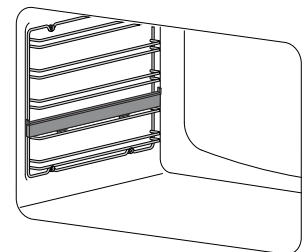
Γυρίστε τα και ακουμπήστε τα επάνω σε μια επιφάνεια από την πλευρά του οδηγού ολίσθησης.



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



Επαναλάβετε τις ενέργειες αντίστροφα για να επανατοποθετήσετε τον οδηγό



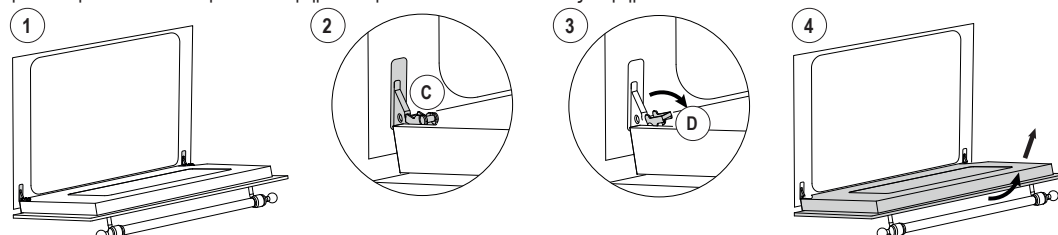
## ■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αφαίρεση της πόρτας

### Διαδικασία

Για τη διευκόλυνση του εντατικού καθαρισμού του φούρνου είναι πρακτικό να αποσυνδέετε την πόρτα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

• ανοίξτε την πόρτα

• μετακινήστε τον σύνδεσμο C στο τμήμα του μεντεσέ D ακολουθώντας τα βήματα:



## ■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός τζαμιών

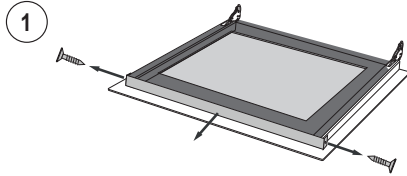
### Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

Η πόρτα του φούρνου αποτελείται από τρεις κρυστάλλινες επιφάνειες. Ο καθαρισμός των κρυστάλλινων επιφανειών πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας μη λειαντικό απορροφητικό χαρτί κουζίνας και κοινό απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τις γυάλινες πόρτες του φούρνου διότι μπορεί να γρατζουνιστεί η επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού. Τα εσωτερικά κρύσταλλα αφαιρούνται ώστε το καθαρίσμα να γίνεται ευκολότερα. Γι' αυτό, είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου ή, εναλλακτικά, να την τοποθετείτε στην ενδιάμεση θέση.

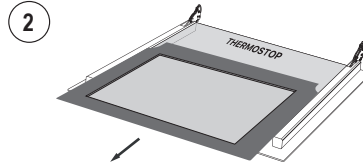
### Σειρά με την οποία πρέπει να αφαιρούνται τα τζάμια

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οποιαδήποτε ενέργεια πρέπει πάντα να εκτελείται αφού πρώτα αφαιρέσετε την πόρτα από τον φούρνο και τη στηρίξετε επάνω σε κατάλληλη επιφάνεια προκειμένου να μην υποστεί ζημιά η πρόσοψη της πόρτας. Το ενδιάμεσο τζάμι θα πρέπει να τοποθετείται σωστά και η ένδειξη THERMOSTOP να είναι ευανάγνωστη (δείτε εικ. 2-3).

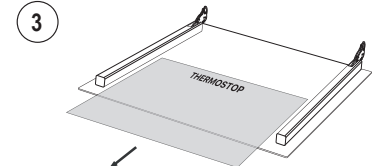
Ξεβιδώστε τις 2 βίδες που βρίσκονται στη δεξιά/αριστερή πλευρά στον επάνω πηχό



Σηκώστε το επάνω τζάμι και αφαιρέστε το



Αφαιρέστε το ενδιάμεσο τζάμι



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

### ΦΟΥΡΝΟΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
Εσωτερικό του φούρνου	Συνιστάται ο καθαρισμός του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η βρωμιά καθαρίζεται ευκολότερα διότι αποφεύγετε να καίγεται επανειλημμένα σε υψηλές θερμοκρασίες. Βγάλτε όλα τα αφαιρούμενα μέρη και πλύνετε τα χωριστά με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό. Για τον ευκολότερο καθαρισμό του θαλάμου ψησίματος, ρίξτε μικρή ποσότητα νερού (100 ml, αντιστοιχεί σε μισό ποτήρι) στο κάτω μέρος του φούρνου. Έπειτα, ενεργοποιήστε τον κύκλο «Ψήσιμο από κάτω» στους 90° C για 20 λεπτά με την επιλογή «Υγρό Μαγείρεμα». Μετά το τέλος του κύκλου περιμένετε έως ότου ο θάλαμος κρυώσει και ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με ένα μαλακό πανί.	Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον εσωτερικό καθαρισμό του φούρνου. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου διότι μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια και να σπάσει.
Ταψί	Βυθίστε το μέσα σε διάλυμα από ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Στεγνώστε μετά το πλύσιμο.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων αμέσως μετά τη χρήση.
Σχάρες	Καθαρίστε τις με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό ή με ένα κατάλληλο καθαριστικό για λίπη.	Σε περίπτωση που η βρωμιά έχει ξεραθεί, συνιστάται να αφήνετε τις σχάρες να μουλιάσουν για μερικές ώρες προτού τις καθαρίσετε.

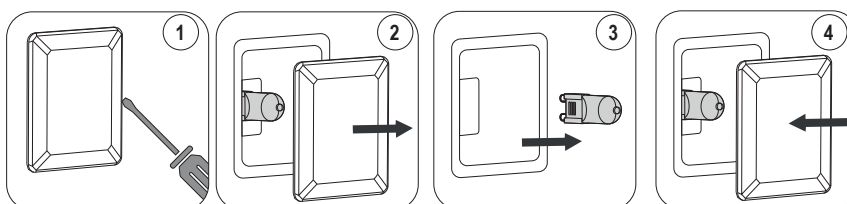
### ΠΡΟΣΟΨΗ

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

## ■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Αντικατάσταση λαμπτήρα

### Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

Σε περίπτωση που δεν λειτουργεί το φως του φούρνου, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, βγάλτε το προστατευτικό τζάμι του λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα αλογόνου 40W (G9).



- 1) Χαλαρώστε με ένα επίπεδο καταβίδι
- 2) Βγάλτε το προστατευτικό τζάμι του λαμπτήρα
- 3) Αφαιρέστε τον λαμπτήρα
- 4) Αντικαταστήστε και ξανακλείστε

## ■ ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ - Προβλήματα γενικής φύσης

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

## Δυσλειτουργία οθόνης αφής TFT

### - Σφάλματα συστήματος

Εντοπίζονται τα παρακάτω σφάλματα:

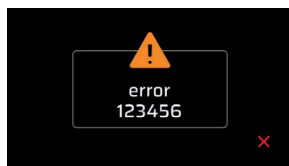
Ο κωδικός σφάλματος έχει την ακόλουθη μορφή: "E YY x", όπου:

YY = κωδικός σφάλματος

x = αριθμός θαλάμου όταν παρουσιάζεται το πρόβλημα ή '0' για σφάλματα γενικής φύσης.

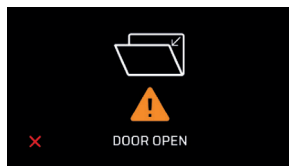
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ID σφάλματος
Διακοπή αισθητήρα θαλάμου	00
Αισθητήρας θαλάμου σε βραχυκύκλωμα	01
Διακοπή αισθητήρα κρέατος	04
Αισθητήρας κρέατος σε βραχυκύκλωμα	05
Υπερθέρμανση	08
Εσωτερικό πρόβλημα ( ηλεκτρονική πλακέτα )	19
Σφάλμα επικοινωνίας	20

### ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ



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

### ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ (ΕΝΩ ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΨΗΣΙΜΟ)



Κλείστε την πόρτα του φούρνου.


## ■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Αερόθερμος φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>			
Ψητό μοσχάρι	170-180	2/3	40/50
Ψητό βοδινό	170-190	2/3	40/60
Ψητό μοσχάρακι γάλακτος	160-180	2/3	65/90
Ψητό αρνί	140-160	2	100/130
Ροστ μπιφ	180-190	2/3	40/45
Ψητός λαγός	170-180	2/3	80/100
Ψητό κουνέλι	160-170	2	80/100

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
Ψητή γαλοπούλα	160-170	2	160/240
Ψητή χήνα	160-180	2/3	120/160
Ψητή πάπια	170-180	2/3	100/160
Ψητό κοτόπουλο	180	2/3	90/120
<b>ΨΑΡΙ</b>	160-180	2/3	15/25
<b>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ</b>			
Κέικ φρούτων	180-200	2	40/50
Κέικ	180-190	2	40/45
Μπριός	170-180	2	40/60
Παντεσπάνι	190-200	2	25/35
Λουκουμάδες	160-180	2	35/45
Γλυκά σφολιατοιδή	180-200	2	20/30
Φοκάτσια με σταφύλια	190-200	2	30/40
Στρούντελ	160	2	25/35
Μπισκότα σαβαγιάρ	150-180	2	50/60
Τηγανίτες μήλου	180-200	2	18/25
Πουτίγκα με σαβαγιάρ	170-180	2	30/40
<b>ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</b>			
Ψωμί	180-200	3	45
Πίτσα	250	3	10/20
Τοστ	185-195	2	7

## ■ ΠΙΝΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Στατικός φούρνος (καθαρά ενδεικτικές τιμές)

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>			
Ψητό μοσχάρι	225	2/3	40/50
Ψητό βοδινό	250	2/3	50/60
Ψητό μοσχάρακι γάλακτος	225	2/3	60/80
Ψητό αρνί	225	2	40/50
Ροστ μπιφ	230	2/3	50/60
Ψητός λαγός	250	2/3	40/50
Ψητό κουνέλι	250	2	40/50
Ψητή γαλοπούλα	250	2	50/60
Ψητή χήνα	225	2/3	60/70
Ψητή πάπια	250	2/3	45/60
Ψητό κοτόπουλο	250	2/3	40/45
<b>ΨΑΡΙ</b>	200-225	1/2	15/25
<b>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ</b>			
Κέικ φρούτων	225	2	35/40
Κέικ	175-200	2	50/60
Μπριός	175-200	2	25/30
Παντεσπάνι	220-250	2	20/30
Λουκουμάδες	180-200	2	30/40
Γλυκά σφολιατοιδή	200-220	2	15/20
Φοκάτσια με σταφύλια	250	2	25/35
Στρούντελ	180	2	20/30
Μπισκότα σαβαγιάρ	180-200	2	40/50
Τηγανίτες μήλου	200-220	2	15/20
Πουτίγκα με σαβαγιάρ	200-220	2	20/30
<b>ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</b>			

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°		ΛΕΠΤΑ
Ψωμί	220	3	30
Πίτσα	250	2	15/20
Πίτσα	250	3	10/20
Τοστ	250	3	5

#### - Σημαντικό

Τα φαγητά πρέπει να τοποθετούνται στον φούρνο όταν είναι ζεστάς.

- Ψήσιμο στο γκριλ


Στις συσκευές με ηλεκτρικό γκριλ το ψήσιμο γίνεται με κλειστή πόρτα στους 180°C. Τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ πρέπει να τοποθετούνται στην αντίστοιχη σχάρα, κατά προτίμηση στο τέταρτο επίπεδο.

## ■ ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - Εσωτερικές θερμοκρασίες φαγητών με αισθητήρα

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>	
<b>Μοσχαρίσιο</b>	
• Ροστ μπιφ - Μοσχαρίσιο φιλέτο με αίμα	40-45
• ροζ (μέτριο)	50-55
• καλά ψημένο	60-65
• Ψητό μοσχάρι	80-85
<b>Χοιρινό</b>	
• Χοιρινό φιλέτο	65-70
• Ψητό χοιρινό I προσούτο	80-85
• Λαιμός, κότσι	80-85
• Χοιρινό σε φέτες	75-80
• Μπριζόλα, χωρίς κόκκαλο	70
• Μπριζόλα μαριναρισμένη σε άλμη (Kassler)	65-70
• Ρολό κιμά	70-75
<b>Μοσχαράκι γάλακτος</b>	
• Ψητό μοσχαράκι γάλακτος	70-75
• Ψητό μοσχαράκι γάλακτος με νεφρά	75-80
• Μοσχαρίσιο ποδαράκι	80-85
<b>Κυνήγι</b>	
• Κρέας κυνηγιού	75-80
• Ωμοπλάτη	60-70
• Φιλέτο με αίμα	40-45
• Φιλέτο ροζ (μέτριο)	50-55
• Φιλέτο καλά ψημένο	60-65
<b>Αρνί</b>	80-85
<b>Γεμιστά ψητά</b>	70-75
<b>Πουλερικά</b>	85-90
<b>Ψάρι</b>	85-90

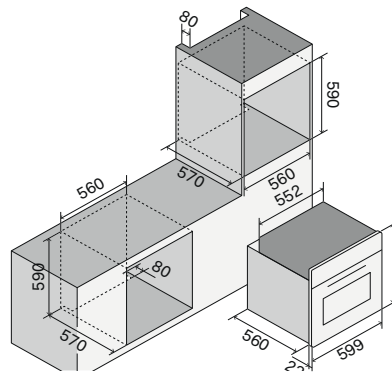
Σημαντικό: το θερμομέτρο πρέπει πάντα να τοποθετείται μέχρι τη λαβή έτσι ώστε η μύτη να βρίσκεται στο κέντρο του ψητού και όχι κοντά στο κόκκαλο ή στο μέρος με το λίπος.

## ■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Οδηγίες για την εγκατάσταση

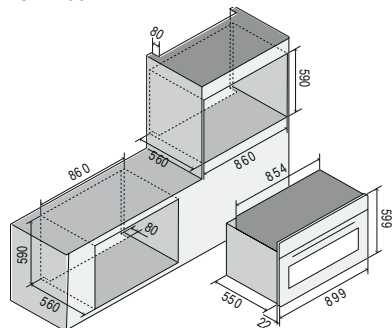
 Η πινακίδα με τα χαρακτηριστικά είναι τοποθετημένη στο σημείο όπου κλείνει η πόρτα του φούρνου και επίσης αναφέρεται και στη σελ. 1. Είναι ορατή όταν έχετε ανοικτή την πόρτα και περιέχει όλα τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την εγκατάσταση, π.χ.: μοντέλο συσκευής, ονομαστική τάση και κατανάλωση.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

μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής. Όλες οι βίδες και τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη στερέωση του φούρνου στο επίπλο περιλαμβάνονται. Οι ακόλουθες εικόνες είναι χρήσιμες για τη στερέωση και τη σωστή τοποθέτηση στο επίπλο.

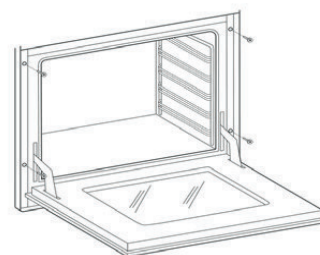
Μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL




Μοντ. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



## ■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρική σύνδεση

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

### Κανονισμοί εγκατάστασης

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες:

ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

ΟΔΗΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ 2014/35/ΕΕ

ΟΔΗΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΗΣ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ 2014/30/ΕΕ

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

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

### Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα βεβαιωθείτε ότι:

- τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρομαγνητικού διακόπτη ή της πρίζας είναι κατάλληλα να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε στοιχεία πινακίδας),

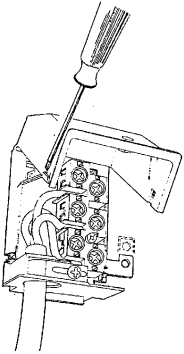
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο χωρίς φως (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, με διατομή 3G1,5 mm<sup>2</sup>): η σύνδεση πρέπει να γίνεται λαμβάνοντας υπόψη ότι το κίτρινο-πράσινο καλώδιο είναι ο αγωγός γείωσης και δεν πρέπει ποτέ να διακόπτεται.

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

**Για την απευθείας σύνδεση στο ρεύμα, είναι απαραίτητο:**

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



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

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρικά διαγράμματα Απορρόφηση (kW)

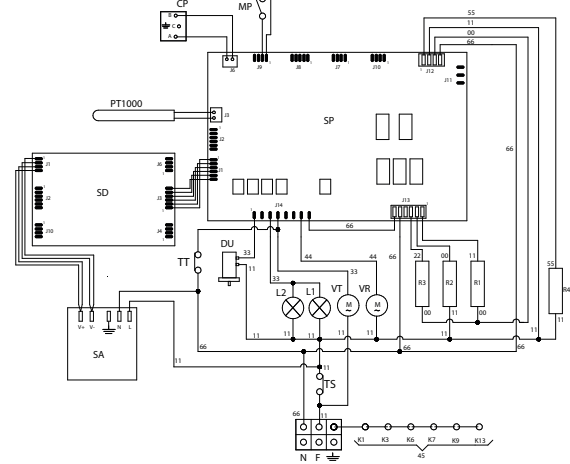
ΜΟΝΤΕΛΟ	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

## Υπόμνημα

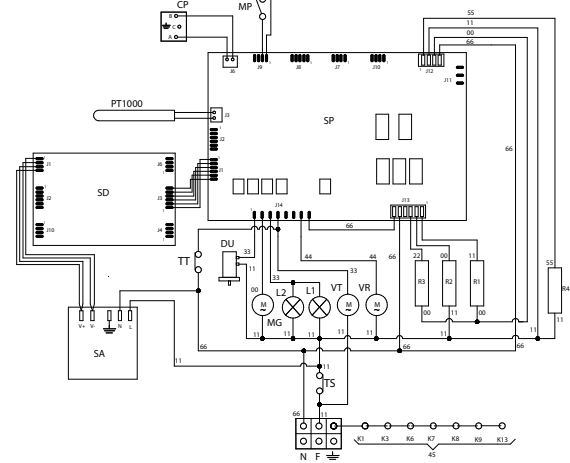
00	Μαύρο	M	Μπλοκ ακροδεκτών
11	Καφέ	MG	Περιστρεφόμενη σούβλα
22	Κόκκινο	MP	Μικροδιακόπτης πόρτας
33	Λευκό	N	Ουδέτερο
44	Κίτρινο	55	Γκρι
45	Κίτρινο-πράσινο	66	Μπλε
55	Γκρι	P	Χρονοδιακόπτης/Ρολόι
66	Μπλε	R1	Επάνω αντίσταση
CP	Αισθητήρας ψησίματος	R2	Κάτω αντίσταση
DU	Θερμικός ενεργοποιητής κεριού εκκένωσης ατμού	R3	Αντίσταση γκριλ
F	Φάση	R4	Κυκλική αντίσταση
FLC	Φίλτρο	SD	Πλακέτα οθόνης
K1	Μπλοκ ακροδεκτών γείωσης	SP	Πλακέτα ισχύος
K2	" " κάτω αντίσταση	SS	Πλακέτα αισθητήρα
K3	" " ανεμιστήρας φούρνου	TS	Θερμοστάτης ασφαλείας
K4	" " κυκλική αντίσταση	V	Ανεμιστήρας φούρνου
K5	" " επάνω αντίσταση	VT	Ανεμιστ. ψύξης
K6	" " φως φούρνου 1	SA	Τροφοδοσία
K7	" " φως φούρνου 2	PT1000	Αισθητήρας θερμοκρασίας
K8	" " περιστρεφ. σούβλα	MC	Βραχύς μικροδιακόπτης TS
K9	" " εφασπ. ανεμιστ.	MU	Μικροδιακόπτης ξεκλειδώματος πόρτας
K15	" " πλαίσιο	ML	Μικροδιακόπτης κλειδώματος πόρτας
L1	Φως φούρνου	MBP	Μοτέρ κλειδώματος πόρτας
L2	Φως φούρνου	TSP	Θερμοστάτης ασφαλείας ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ
		TS1	Θερμοστάτης ξεκλειδώματος πόρτας

## Ηλεκτρικά διαγράμματα

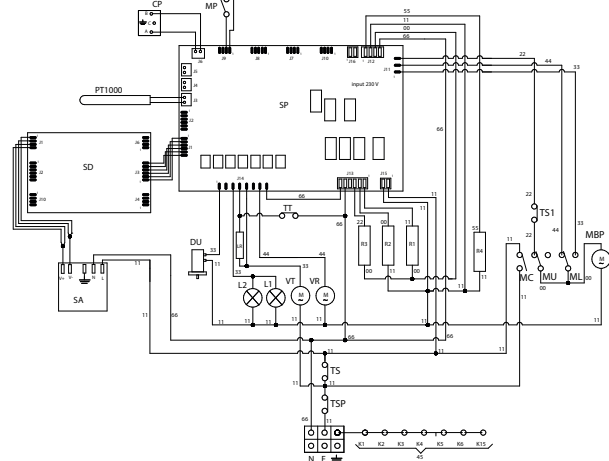
Μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



## ! 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/ayarlama işlemi ehil personel tarafından yapılmalıdır.

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

5. Cihaz, belirtilen kutulara göre besleme şebekesine doğrudan bağlanmalıdır. Bağlantı 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 dağıtma açıklıklarını örtmeyin.

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

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

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

A. Cihaza elleriniz veya ayaklarınızı ıslakken asla dokunmayın.

B. Cihazı ayaklarınız çıplakken kullanmayın.

C. Uzun süre kullanılmaktan kaçınin 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, duyuşsal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Çocukların ocak ile oynamamaları 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 yakınlarında 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 tehlikeli olma potansiyeli taşıyabilen malzemeler de içerirler. Ancak bunlar cihazın doğru çalışması açısından gereklidir. Bu nedenle, evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmesi rica edilir.

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

18. Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri kullanmayın.

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

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

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

22. Çok fonksiyonlu fırının hemen yakınlarında bulduklarında 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.

### 28. Dikkat – Yanma tehlikesi

Yüzey sıcaklıkları yüksek olduğundan yaralanma tehlikesi mevcuttur - pirolitik temizlik sırasında fırın normal pişirme işlemlerinde olduğundan daha fazla ısınır, fırına dokunmayın, çocukları gerektiği kadar uzakta tutun. Dikkat – Sağlık zararı tehlikesi 500°C civarı gibi yüksek bir sıcaklığa ulaşıldığından, mukozada tahrişe enden olabilen buharlar salınabilir. Bundan dolayı, uzun süreli işlem yapmaktan kaçınarak, kullanım sırasında odanın iyice havalandırılması gerekir.

29. Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen ısı probunu kullanın.

30. Aşırı ısınmaları önlemek için cihazı dekoratif kapak arkasına monte etmeyin

## ■ 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 kaplayın.

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

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

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

## ■ GÖSTERGE - Simgelerin açıklamaları

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

## ■ KULLANMA TALİMATLARI

### Çalıştırma

#### Göstergenin ilk başlangıç sayfası

1 = Hazne ayarlama ekranına gitmeyi sağlar.

2 = Zaman sayacını ayarlamayı sağlar.

3 = Ayarlara doğrudan gitmeyi sağlar.

#### Ayarlar

4 = Derece ölçeği seçimi (°C veya °F).

5 = Saat ayarı.

6 = Çıkış - Bitirme.



7 = Ekran kilidi.

8 = Kilidi açmak için göstergeye 10 saniye dokunun.

9 = Sinyalin ses seviyesini ayarlamayı ve ekrana dokunulduğunda ses çıkması seçimini yapmayı sağlar.

#### Bir zaman sayacı ayarlama

10 = Süreyi arttırın veya azaltın.

11 = İstenen süre ayarlandığında onaylayın. Sesli sinyalle sürenin dolduğu bildirilir.

12 = Onaylayıp, başlangıç sayfasına dönün.

13 = Sayısal tuş takımı.

#### Fonksiyonlar

14 = Pişirme fonksiyonunu seçin.

14a = Kuru / yaş pişirmeyi seçin.

NOT: Yalnızca bazı pişirme modlarında kullanılabilir.

14b = Pişirme fonksiyonunu onaylar.

14.1 = Işık (yakar veya söndürür).

14.2 = Ana Sayfa (başlangıç ekranına döndürür).

15 = Pişirme sıcaklığını ayarlayın.

15b = Sıcaklık ayarı için iki seçenek bulunur:

- Çubuğu kaydırarak

- + veya - öğelerini kullanarak

15 = Pişirme fonksiyonunu onaylar.

16 = Programlanan pişirme süresini ve başlangıç zamanını ayarlayın.

16a = Pişirme süresini ayarlayın.

16b = Pişirme işleminin tamamlanacağı saati gösterir.

16c = Başlangıç saatini ayarlayın.

16d = Pişirme fonksiyonunu onaylar.

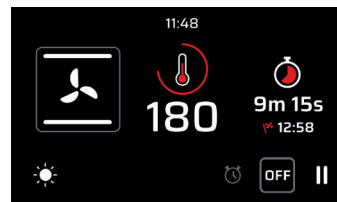
16e = Yaklaşık 1 saat hareketsiz kaldıktan sonra enerjiden tasarruf etmek için fırın göstergesi söner. Bir dokunuşla yeniden etkinleştirilebilir.

## ■ PİŞİRME SÜRECİ



#### HAZNE AYARLI

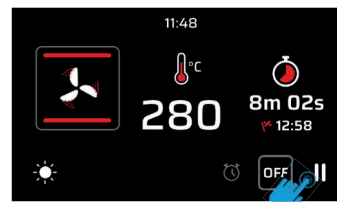
Hazne ayarını yaptıktan (pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve zaman sayacı ayarlandıktan) sonra, ön ısıtmayı başlatmak için onaylayın. Bu aşamada gösterge ön ısıtma moduna geçer.



#### ÖN ISITMA AŞAMASI


Ön ısıtma işlemini izlemeye olanak tanıyan dört seviye bulunur.

Gösterge dolana kadar kırmızı kısım kademeli olarak ilerler.



#### ÖN ISITMA TAMAMLANDI

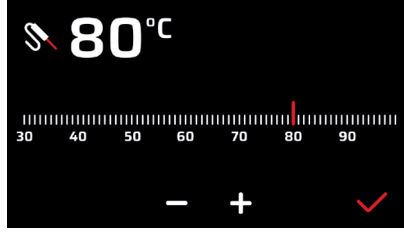
Sıcaklık ayarlanan değere ulaştığında, gösterge kırmızı renk alarak, ön ısıtma aşamasının tamamlandığını ve pişirme aşamasının başlangıcını bildirir. Bir pişirme süresi ayarlandysa, bu süre dolduğunda fırın kendiliğinden kapanır.

Pişirme süresi ayarlanmazsa, pişirme işlemi duraklatılabilir  ve ardından bitirilebilir.

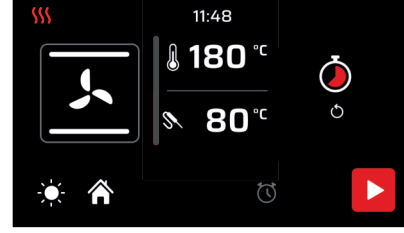
## ■ ET ÇUBUĞUYLA PIŞİRME

Önemli Not: "DEFROST (BUZ ÇÖZME)", "QUICK START (HIZLI BAŞLATMA)", "PIZZA" ve "ECO" fonksiyonlarında sıcaklık çubuğuyla pişirme işlemi yapılamaz. Fırın Hazırda Bekleme modundayken et çubuğunu, genelde fırının sol duvarında bulunan özel bağlantı noktasına takın.

### SICAKLIK ÇUBUĞU SEÇİM DÜĞMESİ



### ÇUBUKLA ISITMA MODU



⚠ DİKKAT: Gösterge komutlara yanıt vermiyorsa (dokunma kilidi varsa), fırının kapağını açıp geri kapatmak yeterlidir.

## ■ FONKSİYONLARIN SİMGELERİ



### Pizza Fonksiyonu

Bu fonksiyon, pizzalar, pideler ve ekmekler pişirmek için özellikle uygundur. Temel ısı kaynağı, fırının diğer rezistanslarıyla birlikte çalışan alt rezistansdır.



### Normal statik pişirme

Elektrikli fırının klasik çalışma şeklidir ve özellikle şu yemekleri pişirmek için uygundur: domuz kotlet, sosis, tuzlanmış morina balığı, kavurma, av eti, dana rosto, merengler ve bisküviler, fırında turta, vb.



### Altan pişirme

Özellikle hamur işleri (bisküviler, merengeler, mayalı tatlılar, meyveli tatlılar, vb.) gibi yiyecekleri ve başka yemekleri pişirmeyi tamamlamak için kullanılır.



### Üstten pişirme

Pek çok yemeğin üstünü kızartmak ve son bir kızarmış görünüm kazandırmak için özellikle uygundur; hamburgerler, domuz pirzolarlar, dana biftekler, dil balıkları, kalamarlar, vb. için tavsiye edilen fonksiyondur.



### Kapak kapalıyken ızgarada pişirme

Bu fonksiyon hızlı ve derinlemesine ızgarada pişirme yapmak, genel olarak etlerin, filetoaların, Floransa usulü kaburgaların, balıkların, hatta sebzelerin ızgarada graten ve rosto usulü pişirilmesini sağlamak içindir. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatın 180 °C değerine ayarlanması gerekir.



### Havalandırmalı ızgarada pişirme

Kayda değer ölçüde enerji tasarrufu sağlayarak, özellikle hızlı ve derinlemesine pişirme yapan bu fonksiyon şunlar gibi pek çok yemek için önerilir: domuz pirzolası, sosis, domuz veya karışık şiş, av eti, Roma usulü mantı, vb. Elektrikli ızgarada pişirme işlemi için termostatın 180 °C değerine ayarlanması gerekir.



### Yoğun pişirme

Çeşitli yemekler için hızlı ve yoğun pişirme fonksiyonudur; kağıtta balık, kavurma sebzeler, şişler, ördek, tavuk, vb. için uygundur.



### Çok katlı havalandırmalı pişirme

Bu, kokularını birbirine karıştırmadan birden çok yemeği aynı anda pişirmeye olanak tanıyan fonksiyondur; fırında lazanya, pizza, kruvasan ve tatlı çörekleri, turtaları, tatlıları, vb. pişirebilirsiniz.



### Eco Pişirme

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, narın hamur işleri gibi yavaş pişirme işlemlerine uygun olarak ayarlanır.

Not: Eco fonksiyonuyla pişirme et çubuğu takılı haldeyken seçilemez.



### Buz çözme

Ortam sıcaklığına hızla getirilmesi gereken genel olarak her türlü dondurulmuş yiyeceği hızla çözmeye olanak tanır.



### Quick Start

Bu fonksiyon, fırınınızın ön ısıtma aşamasını hızlandırmaya yarar. Bu fonksiyonu pişirme sıcaklığı 200 ila 300 °C arasına ayarlandığında kullanmanızı tavsiye ederiz. Sıcaklığın 200°C değerinin altında olduğu işlemlerde QuickStart özelliğini kullanmak belirli bir avantaj kazandırmaz. DİKKAT: Quick Start fonksiyonu yiyecek pişirmeye uygun bir fonksiyon değildir, yalnızca fırında daha kısa sürelerde ön ısıtma yapmaya yarar. QUICK START FONKSİYONUNU 20 DAKİKADAN UZUN SÜRE KULLANMAYIN



### Hidrolik Fonksiyon (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)

Bu, düşük (90 °C) sıcaklıkta aşağı yukarı 20 dakika içinde pişirme haznesinin temizlenmesini kolaylaştırabilen otomatik temizlik fonksiyonudur. "Hidrolik" temizlik sistemi kirleri yumuşatarak, koku bırakmadan kolayca çıkarılabilirini sağlar.



### Kuru / Yaş Pişirme

Fırında, bazı fonksiyonlarda pişirme işleminden çıkan buharların fırının dışına atılmasına olanak tanıyan bir otomatik cihaz bulunur: Bu işlem kuru (dry) pişirme işlemlerini yapmaya olanak tanır. Pişirme işlemi nemin fırını içinde kalmasını gerektiriyorsa, yağ (nemli) pişirme uygulamasında bu otomatik cihaz özel bir simgeye dokunularak devreden çıkarılabilir.

**PYR****Pirolitik Fonksiyon (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)**

Bu, pişirme haznesini yüksek sıcaklıkta temizleyebilen otomatik temizlik fonksiyonudur.

Bu fonksiyon devreye sokulduğunda fırının merkezi yaklaşık 470°C sıcaklığa ulaşarak, kir artıklarını küle çevirir. Farklı sürelerle sahip 2 piroliz seviyesi mevcuttur:

- Hafif çevrim: 1:30 saat süreli
- Yoğun çevrim: 2:30 saat süreli

Hafif çevrimi düzenli aralıklarla, tam çevrimi ise çok inatçı kirler söz konusu olduğunda kullanmanız tavsiye edilir.

**PYR****SABBATH Fonksiyonu**

Sabbath modunda fırın en çok 74 saat süresince devre dışı bırakılana kadar pişir modunda açık halde tutulur. Fırını açmak veya kapatmak gerekmeden pişirme bölümünün içinde yiyecekler sıcak tutulabilir.


Tüm diğer pişirme ve temizlik çevrimleri devre dışı bırakılır.

Sesli sinyal verilmez ve sıcaklık değişimleri ekranda gösterilmez.

**SABBATH****PIŞİRME İŞLEMİNİ İNCELEME**

Pişirmekte olan yiyecekleri incelemeniz gerektiğinde fırının kapağını açabilirsiniz. Bu durumda ışıklar yanar ve havalandırma pişirme yapılıyorsa cebri havalandırma, kapak kapalı ızgarada pişirme yapılıyorsa, şişin dönüşü durdurulur. Kapak geri kapatıldığında daha önce ayarlı olan fonksiyon yeniden etkin hale gelir.


**KULLANMA TALİMATLARI - Hidrolitik 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 60 cm'lik modelde 100 ml su ve 90 cm'lik modelde 150 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 çökmeye bırakılmamalıdır.
7. Hidrolitik fonksiyon sırasında kapağı açmayın ve fırının dibindeki suyu tamamlamayın.
8. Çalışma sırasında hidrolitik fonksiyon duraklatma tuşuyla (  ) durdurulamaz.

**DİKKAT**

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

**KULLANMA TALİMATLARI - Pirolitik Fonksiyon****PYR****Temizlik işleminin yapılması**

1. En iyi sonucu almak için, kalmış olabilecek yiyecek artıklarını nemli bir sünger kullanarak elle temizleyin (duman oluşabilir).
2. Pişirme haznesindeki tüm aksesuarları (ızgaralar, tavalar, yan ızgaralar, muhtemel tepsiler) çıkarın.
3. Kapak kapalıyken piroliz fonksiyonunu seçin. Birkaç saniye sonra kapı kilitleme donanımı devreye girer.
4. Piroliz çevrimi sırasında, yağları ve kötü kokuları emerek gideren özel katalitik filtre devreye girer.
5. Cihazın kapağını yalnızca fonksiyon tamamlandığında ve fırın güvenli bir sıcaklığa ulaştığında açın.
6. İşlemin sonunda haznenin kirlilik derecesine göre ortaya çıkmış olabilecek artıkları nemli bir bez kullanarak son derece kolay bir şekilde giderebilirsiniz.
7. Piroliz çevriminin süresi, fırın duvarlarında biriken kirlerin miktarına bağlı olarak 90' veya 150' olacak şekilde ayarlanabilir. Ayrıca, temizlik çevrimi gecikmeli başlayacak şekilde ayarlanabilir.
8. Çalışma sırasında PY fonksiyon duraklatma tuşuyla (  ) durdurulamaz.

**DİKKAT**

– Yanma tehlikesi

Yüzey sıcaklıkları yüksek olduğundan yaralanma tehlikesi mevcuttur - pirolitik temizlik sırasında fırın normal pişirme işlemlerinde olduğundan daha fazla ısınır, fırına dokunmayın.

– Sağlık zararı tehlikesi

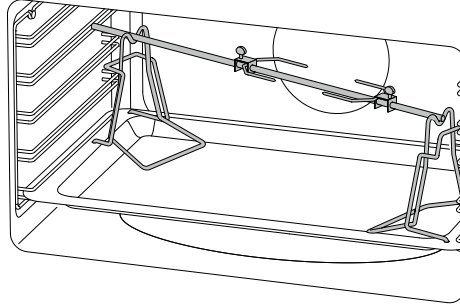
500°C civarı gibi yüksek bir sıcaklığa ulaşıldığından, mukozada tahrişe enden olabilen buharlar salınabilir. Bundan dolayı, uzun süreli işlem yapmaktan kaçınarak, kullanım sırasında odanın iyice havalandırılması gerekir. Çocukları uzak tutun.

Not: Piroliz fonksiyonu sırasında fırının lambası devreye girmez

## ■ KULLANMA TALİMATLARI - Aksesuarlar

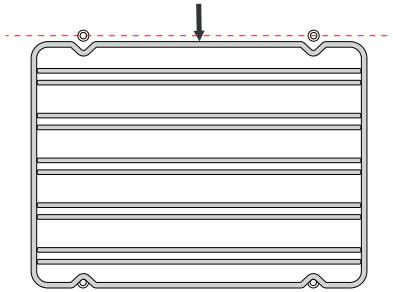
### Kızartma çevirme şişinin kullanımı (yalnızca bazı modellerde)

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

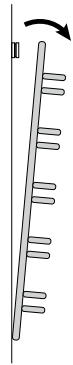


### Teleskopik kılavuzlar

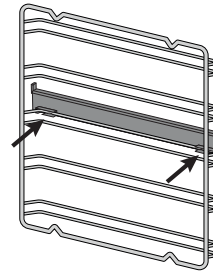
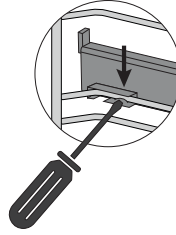
Fırın duvarından çıkaracak şekilde kırmızı olarak vurgulanan kısmı aşağı doğru çekin.



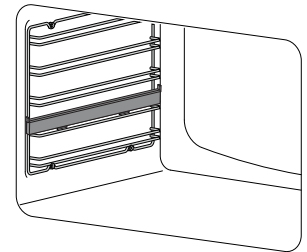
Çevirin ve kayar kılavuz kısmından bir düzleme oturtun.



Klipsi çıkarmak için düz uçlu tornavidayla gevşetin.



Kılavuzu geri yerleştirmek için işlemleri tersten uygulayın

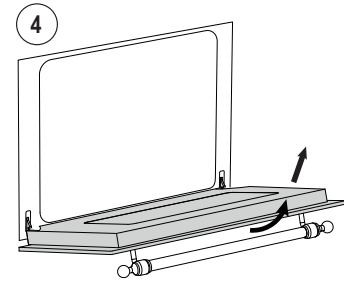
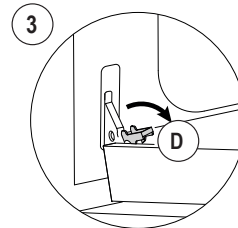
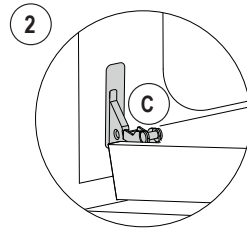
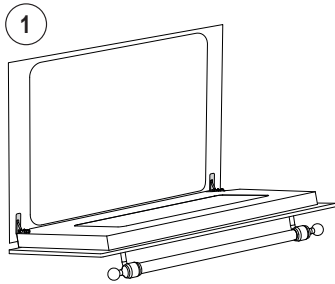


## ■ TEMİZLİK VE BAKIM - Kapağın sökülmesi

### İşlem

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

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



## ■ TEMİZLİK VE BAKIM - Camların sökülmesi ve temizlenmesi

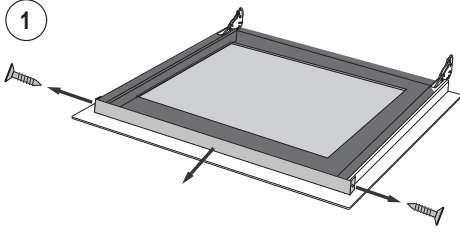
### Yapılacak işlem

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.

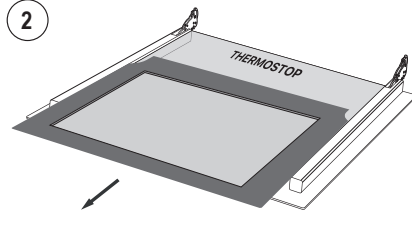
### Camları sökme işlemleri

⚠ 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)

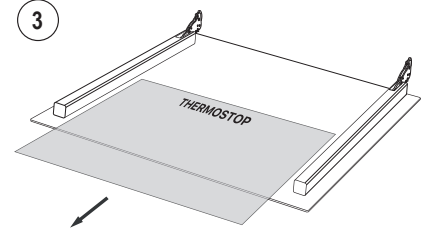
Üst çitanın sağ/sol tarafındaki 2 vidayı sökün



Üst camı kaldırın ve çıkarın



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 "Alttan pişirme" fonksiyonunu 90° C sıcaklıkta 20 dakika kadar "Nemli Pişirme" seçeneğiyle etkinleştirin. Çevrim tamamlandığında soğumaya bırakın ve yumuşak bir bezle temizliği tamamlayın.	Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri 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 kurulayın.	Yiyecek artıklarını kullandıktan hemen sonra çıkarın.
Izgaralar	Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan veya uygun tipte bir yağ çözücüyle temizleyin.	Tortulaşmış ve sertleşmiş kirler olduğunda, ızgaraları temizlikten birkaç saat önce yumuşamaya bırakmanız tavsiye edilir.

### ÖN CEPHE

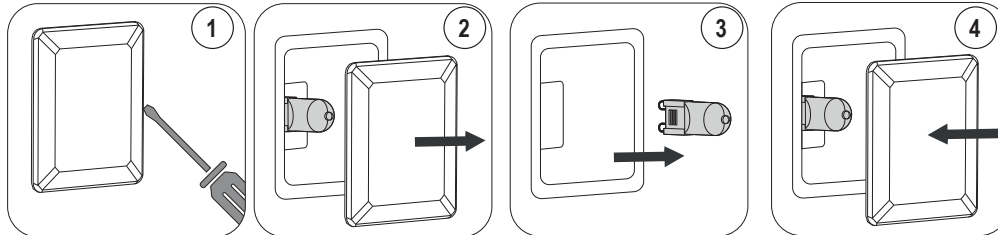
BİLEŞEN	TEMİZLİK YÖNTEMİ	UYARILAR
Çelik yüzeyler	Ilık su ve korozyona neden olmayan sıvı deterjanla parçaları temizleyin, ardından yumuşak veya mikrofiber bezle kurulayın.	Normalde ticari olarak bulabileceğiniz özel ürünlerle periyodik temizlik yaparak parlaklığını koruyabilirsiniz. Asla aşındırıcı tozları kullanmayın.
Boyalı yüzeyler	Boyalı yüzeylerin özelliklerini korumak için sabunlu suyla sık sık temizlemeniz 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



- 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.

## TFT dokunmatik ekranın arızalanması

### - Sistem hataları

Aşağıdaki hatalar algılanır:

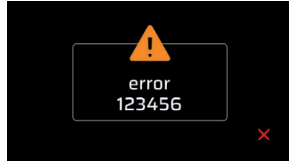
Hata kodunun yazım şekli aşağıdaki gibidir: "E YY x", burada:

YY = Hata kodu

x = Hataya neden olan hazne numarası veya genel hatalarda '0'.

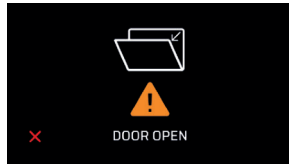
AÇIKLAMA	Hata Kimliği
Hazne probu bozuk	00
Hazne probu kısa devre yapmış	01
Et probu bozuk	04
Et probu kısa devre yapmış	05
Aşırı ısınma var	08
Dahili sorun var (elektronik kart)	19
İletişim hatası var	20

### SORUN UYARISI




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


### KAPAK AÇIK UYARISI (PIŞİRME YAPILIRKEN)




Fırının kapağını kapatın.


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

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
<b>ETLER</b>			
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

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
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
<b>BALIKLAR</b>	160-180	2/3	15/25
<b>HAMURİŞLERİ</b>			
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
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
<b>EKMEKLER</b>			
Ekmek	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

## ■ PIŞİRME TABLOLARI - Statik fırın (değerler yalnızca örnek niteliğindedir)

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
<b>ETLER</b>			
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
<b>BALIKLAR</b>	200-225	1/2	15/25
<b>HAMURİŞLERİ</b>			
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
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
Kedidili pasta	200-220	2	20/30

YİYECEK	SICAKL. C°		MİN.
<b>EKMEKLER</b>			
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 izgaraya sahip cihazlarda pişirme işlemi kapak kapalıyken 180°C sıcaklıkta yapılır. Izgara yapılacak yiyecekler tercihen izgara dördüncü kata konularak yapılır.

## ■ PİŞİRME TABLOSU - Çubukla ölçülen yiyeceklerin iç sıcaklıkları

YİYECEK	SICAKLIK (°C)
<b>ETLER</b>	
<b>Sığır eti</b>	
• Rozbif - Kanlı sığır biftek	40-45
• Pembe (orta pişmiş)	50-55
• İyi pişmiş	60-65
• Sığır eti rosto	80-85
<b>Domuz eti</b>	
• Domuz sırt	65-70
• Domuz rosto   Domuz pastırması	80-85
• Havada kürlenmiş domuz eti, incik	80-85
• Kol	75-80
• Pirzola, kemiksiz	70
• Salamurada pirzola (Kassler)	65-70
• Köfte	70-75
<b>Dana eti</b>	
• Dana rosto	70-75
• Böbrekli dana rosto	75-80
• Dana ayak	80-85
<b>Av eti</b>	
• Av eti	75-80
• Sırt	60-70
• Kanlı fileto	40-45
• Pembe fileto (orta pişmiş)	50-55
• İyi pişmiş fileto	60-65
<b>Kuzu</b>	80-85
<b>Dolma rosto</b>	70-75
<b>Kümes hayvanları</b>	85-90
<b>Balık</b>	85-90

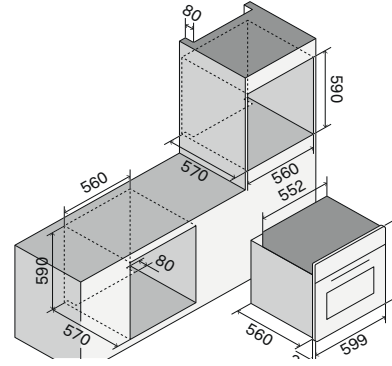
Önemli: Ucu rostonun merkezine gelecek ve kemikli, yağlı kısma yakın olmayacak şekilde termometreyi daima sapına kadar yerleştirin.

## ■ KURULUM - Kurulum talimatları

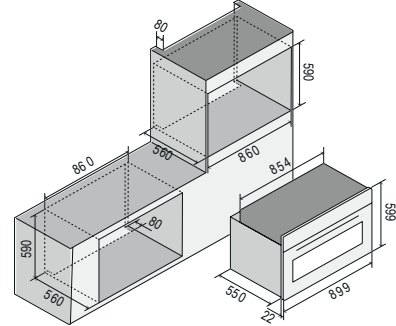


Fırın kapağının oturduğu kısımda bulunan ve 1. sayfada örneği verilen özellik plakası kapak açıkken görünür ve örnek olarak kurulum için gereken tüm bilgileri içerir: Cihazın modeli, anma gerilimi ve çektiği akım. İlk olarak, mobilyanın içinde ankastre yerleşim için açılan boşluğu ölçüp kontrol edin; ölçülerini 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.

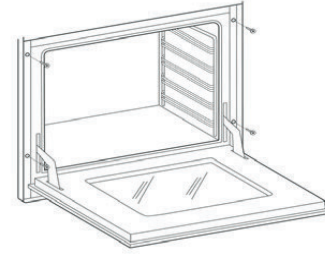
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT 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 prizın özellikleri cihazın yükünü kaldırabilecek şekilde olmalıdır (plakadaki bilgilere bakın).

- Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı bulunmalıdır.

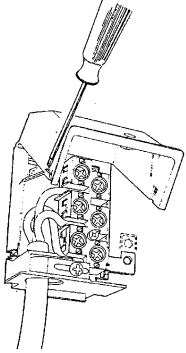
Cihaz, kablusunda fiş olmadan tedarik edilir (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, 3G1,5 mm2 kesitli): Bağlantı işlemi sarı yeşil kablunun toprak iletkeni olduğu ve asla kesilmemesi gerektiği dikkate alınarak yapılmalıdır.

Elektrik prizi, cihazın bağlantısının kolayca kesilebileceği şekilde görünür ve

ulařılabilir bir yerde olmalıdır.

**Dođrudan řebekeye yapılan bađlantılarda ařađıdakilerin gerçekleřtirilmesi gerekir:**

- Sınırlandırma valfi ile cihazın yükünü kaldıracak ev tesisatı (seri numarası plakasına bakın).
- Besleme tesisatında verimli çalıřan bir toprak bađlantısı.
- Kontak açıklıkları 3 mm olan, cihaz kurulduktan sonra kolayca erişilebilen çok kutuplu bir řalter veya priz.
- Kurulum kurallarına uygun olarak sabit řebekeden bađlantıyı kesmeye yarayan bütünlüřik bir řalter.



**! Sarı-yeřil toprak iletkeni řalterde dahi asla ke-silmemelidir. Güç kablosu, ortam sıcaklıđının 50 °C üzerine çıkabilecek yüzeylere temas etmeyecek ře-kilde döřenmelidir. Güç kablosunun deđiřtirilmesi gerektiđinde, yetkili servisle iletiřime geçin.**

**KURULUM - Elektrik řemaları çekilen güç**

(kW)

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

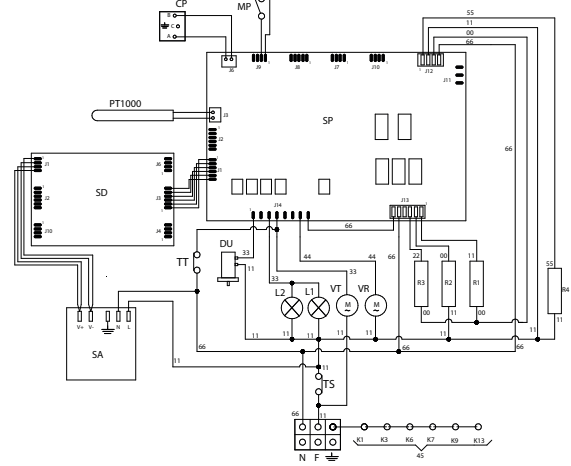
## Açıklama

00	Siyah
11	Kahverengi
22	Kırmızı
33	Beyaz
44	Sarı
45	Sarı-yeřil
55	Gri
66	Mavi
CP	Piřirme probu
DU	Buhar tahliyesi için mumlu termo aktüatör
F	Faz
FLC	Filtre
K1	Klemens toprak teli
K2	" " alt rezistans
K3	" " fırın fanı
K4	" " dairesel rezistans
K5	" " üst rezistans
K6	" " fırın iřiđi 1
K7	" " fırın iřiđi 2
K8	" " kızartma çevirme řiři
K9	" " ıraksak fan motoru
K15	" " řasi
M	Klemensler
MG	Kızartma çevirme řiři

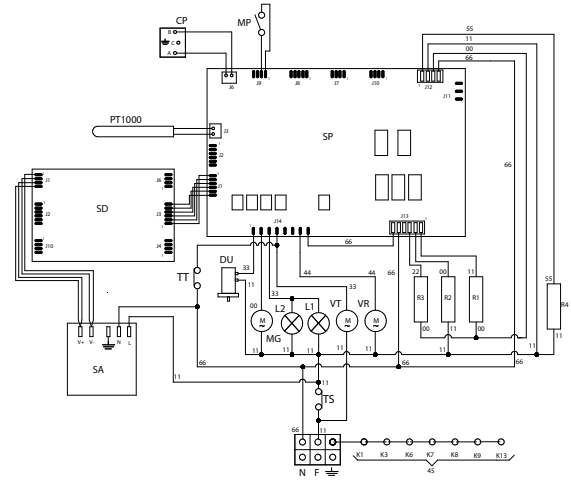
MP	Kapı mikro anahtar
N	Nötr
R1	Üst rezistans
R2	Alt rezistans
R3	Izgara rezistansı
R4	Dairesel rezistans
L1	Fırın iřiđi
L2	Fırın iřiđi
SD	Gösterge kartı
SP	Güç kartı
SS	Prob kartı
TS	Emniyet termostadı
V	Fırın fanı
VT	Sođutma fanı
SA	Güç beslemesi
PT1000	Sıcaklık probu
MC	TS kısa mikro anahtar
MU	Kapı kilit açma mikro anahtar
ML	Kapı kilitleme mikro anahtar
MBP	Kapı kilitleme motoru
TSP	PIROLİZ emniyet termostadı
TS1	Kapı kilit açma termostadı

## Elektrik řemaları

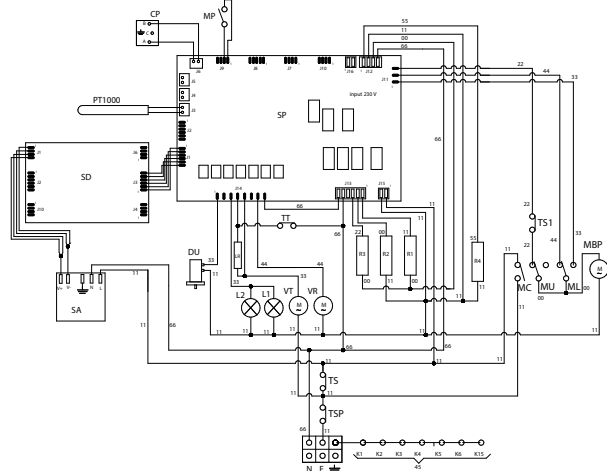
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



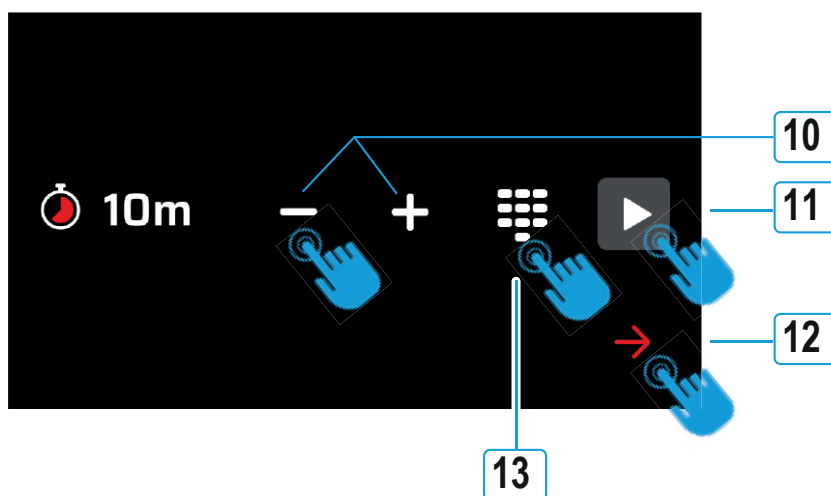
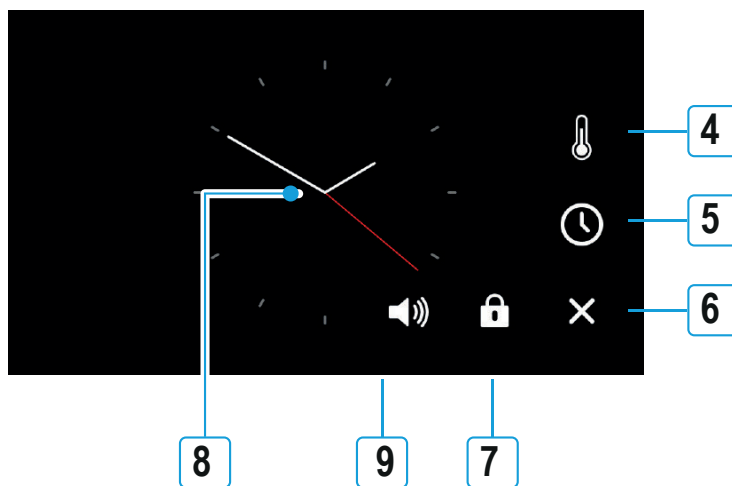
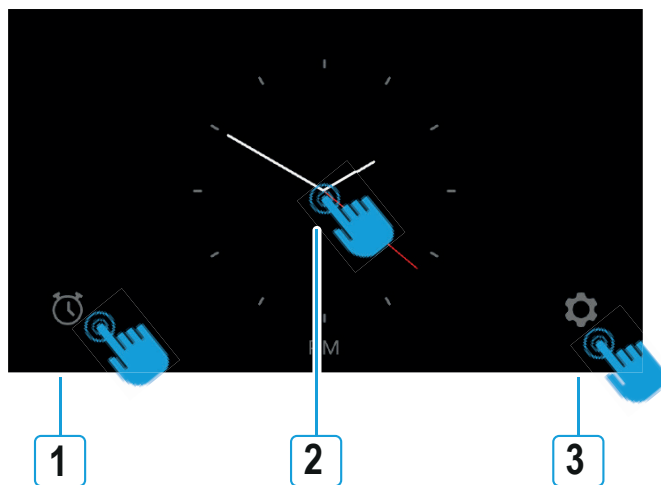
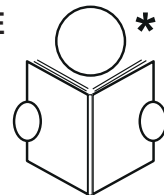
Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL

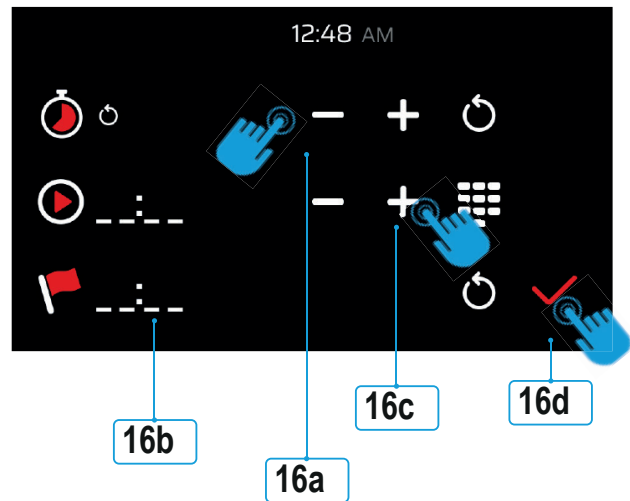
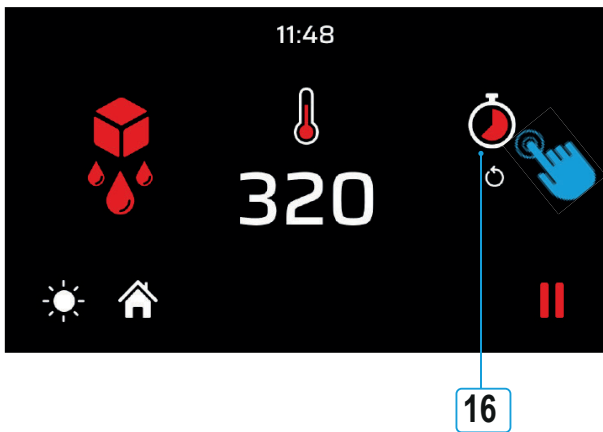
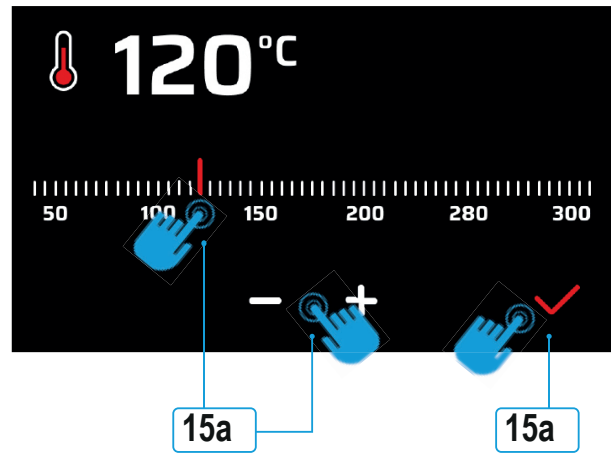
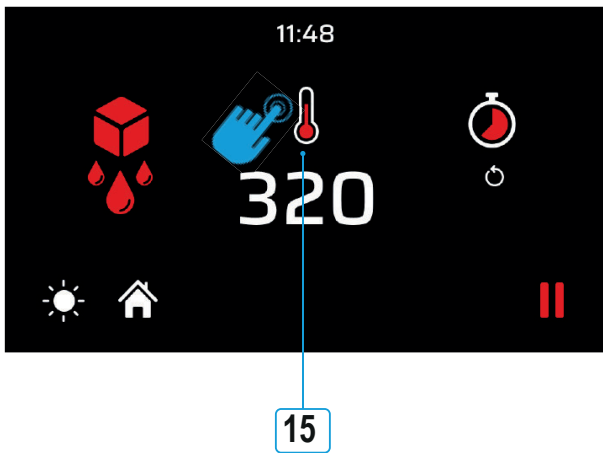
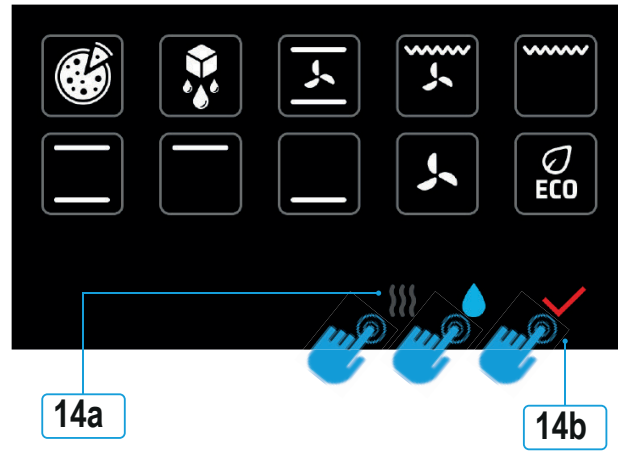
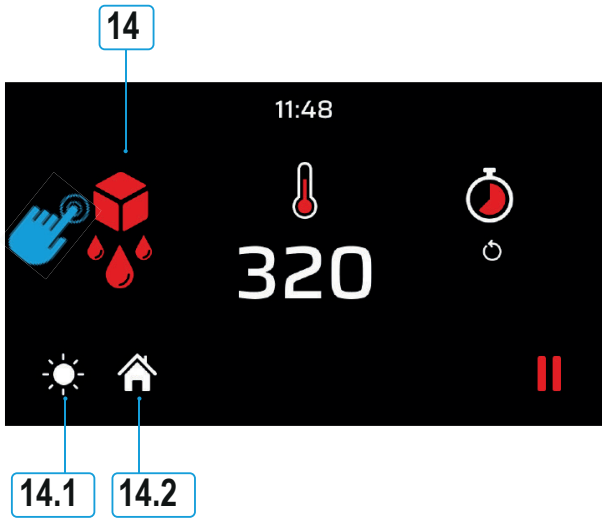


HR ■ UPUTE ZA UPORABU SR ■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU SL ■ NAVODILA ZA UPORABO

HU ■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS BG ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА RO ■ INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

EL ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ TR ■ KULLANMA TALİMATLARI

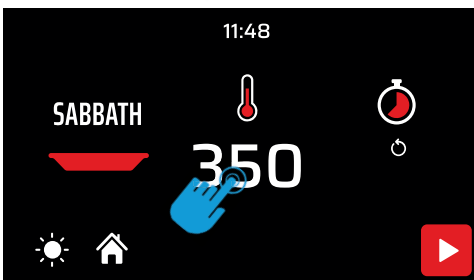
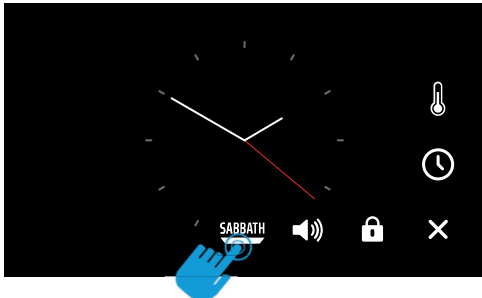
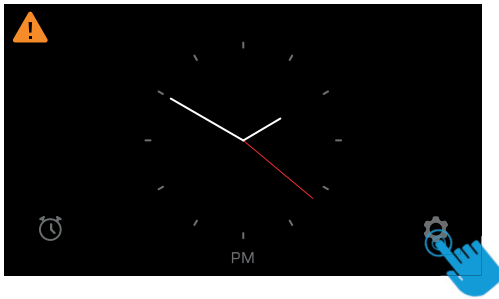
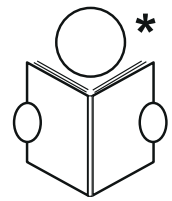




HR ■ FUNKCIJA SABBATH SR ■ FUNKCIJA SABBATH SL ■ FUNKCIJA SABBATH

HU ■ SABBATH FUNKCIÓ BG ■ ФУНКЦИЯ SABBATH RO ■ FUNCȚIA SABBATH

EL ■ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH TR ■ SABBATH FONKSİYONU



**HR** - PRIJE UPOTREBE NAČINA RADA SABBATH NAMJESTITE TEMPERATURU UNUTRAŠNOSTI PEĆNICE

**SR** - PRE KORIŠĆENJA NAČINA SABBATH, PODESITE TEMPERATURU U MIKROTALASNOJ

**SL** - PRED UPORABO NAČINA KUHANJA SABBATH PRILAGODITE TEMPERATURU V NOTRANJOSTI

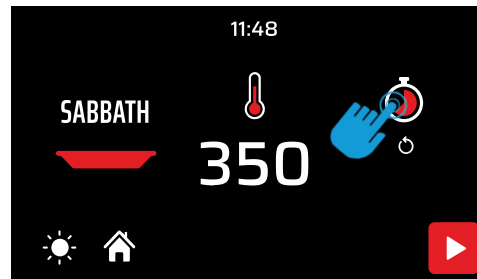
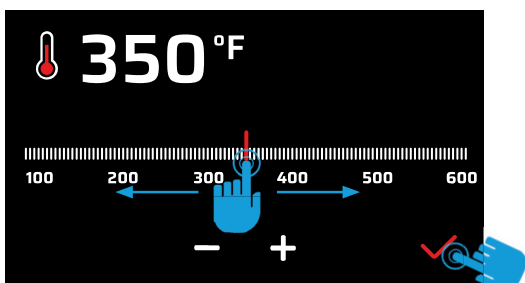
**HU** - A SABBATH MÓD HASZNÁLATA ELŐTT ÁLLÍTSA BE AZ ÜREG HŐMÉRSÉKLETÉT

**BG** - ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ РЕЖИМ SABBATH, РЕГУЛИРАЙТЕ TEMPERATURATA HA ФУРНАТА

**RO** - ÎNAINTE DE A UTILIZA MODUL SABBATH, REGLAȚI TEMPERATURA CAVITĂȚII

**EL** - ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH, ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ

**TR** - SABBATH MODUNU KULLANMADAN ÖNCE, HAZNENİN SICAKLIĞINI AYARLAYIN



**HR** - POSTAVITE VRIJEME KUHANJA NA 74 SATA

**SR** - ODREDITE VREME KUVANJA NA 74 ČASA

**SL** - NASTAVITE ČAS KUHANJA NA 74 UR

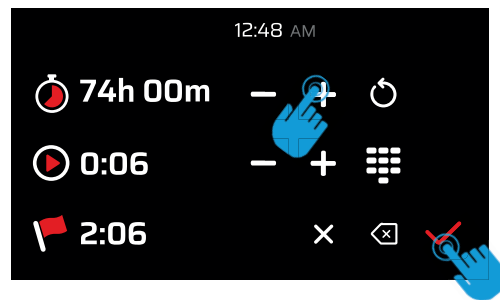
**HU** - ÁLLÍTSA A SÜTÉSI IDŐT 74 ÓRÁRA

**BG** - ФИКСИРАЙТЕ ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ НА 74 ЧАСА

**RO** - FIXAȚI TIMPUL DE GĂTIRE LA 74 ORE

**EL** - ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΙΣ 74 ΩΡΕΣ

**TR** - PİŞİRME SÜRESİNİ 74 SAATE SABİTLEYİN



**HR** - POKRETANJE NAČINA KUHANJA SABBATH

**SR** - POKRETANJE NAČINA KUVANJA SABBATH

**SL** - ZAGON NAČINA KUHANJA SABBATH

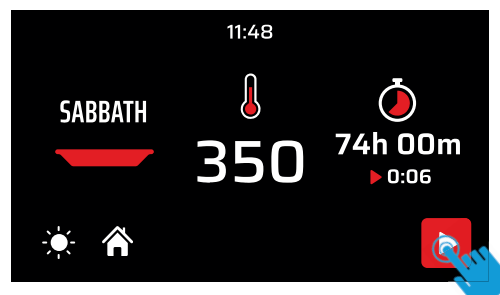
**HU** - SABBATH SÜTÉSI MÓD INDÍTÁSA

**BG** - ЗАДЕЙСТВАНЕ НА РЕЖИМ ГОТВЕНЕ SABBATH

**RO** - PORNIREA MODULUI DE GĂTIRE SABBATH

**EL** - ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SABBATH

**TR** - SABBATH PİŞİRME MODUNUN BAŞLATILMASI





**HR** - TIJEKOM NAČINA KUHANJA SABBATH PROMIJENITE TEMPERATURU U UNUTRAŠNOSTI PEČNICE S POMOĆU TIPKI. NPR.: UTIPKAJTE 180 °C I ZATIM POTVRDITE



IZ FUNKCIJE SABBATH UVIJEK MOŽETE IZAĆI TAKO DA PRITISNETE TIPKU NEKOLIKO SEKUNDI



**SR** - TOKOM SABATSKOG NAČINA KUWANJA, IZMENITE TEMPERATURU U MIKROTALASNOJ KORISTEĆI DUGMAD. PRIMER: UKUCAJTE 180 °C A ZATIM POTVRDITE



UVEK JE MOGUĆE DA IZADETE IZ FUNKCIJE SABBATH PRITISKOM NA TASTER NA NEKOLIKO SEKUNDI



**SL** - MED NAČINOM KUHANJA SABATH SPREMENITE TEMPERATURO V NOTRANJOSTI Z GUMBI. NA PRIMER: VTIPKAJTE 180°C IN POTRDITE



IZSTOP IZ FUNKCIJE SABBATH JE VSELEJ MOGOČ Z NEKAJSEKUNDNIM PRITISKOM TIPKE



**HU** - SABBATH SÜTÉSI MÓD FOLYAMÁN MÓDOSÍTSA AZ ÜREG HŐMÉRSÉKLETÉT A GOMBOK SEGÍTSÉGÉVEL. PL.: ÁLLÍTSA BE A 180 °C-T, MAJD ERŐSÍTSE MEG



MINDIG KI LEHET LÉPNI A SABBATH FUNKCIÓBÓL A GOMB NÉHÁNY MÁS-ODPERCES NYOMVA TARTÁSÁVAL



**BG** - ПО ВРЕМЕ НА РЕЖИМА НА ГОТВЕНЕ SABBATH, ПРОМЕНЕТЕ TEMPERATURATA НА ФУРНАТА ЧРЕЗ БУТОНИТЕ. ПРИМЕР: НАГЛАСЕТЕ НА 180 °C И ПОТВЪРДЕТЕ



ВИНАГИ Е ВЪЗМОЖНО ДА ИЗЛЕЗЕТЕ ОТ ФУНКЦИЯ SABBATH, КАТО НАТИСНЕТЕ БУТОНА ЗА НЯКОЛКО SEKUNДИ



**RO** - ÎN TIMPUL MODULUI DE GĂTIRE SABATIC, MODIFICAȚI TEMPERATURA CAVITĂȚII UTILIZÂND TASTELE. EXEMPLU: APĂSAȚI 180 °C ȘI APOI CONFIRMAȚI



ESTE ÎNTOTDEAUNA POSIBIL SĂ IEȘIȚI DIN FUNCȚIA SABBATH PRIN APĂSAREA BUTONULUI TIMP DE CÂTEVA SECUNDE



**EL** - KATA TH ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SABBATH, ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΑ ΠΛΗΚΤΡΑ. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΗΣΤΕ 180 °C ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΕΠΙΚΥΡΩΣΤΕ



ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΞΕΛΘΕΤΕ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH ΠΑΤΩΝΤΑΣ ΤΟ ΠΛΗΚΤΡΟ ΓΙΑ ΜΕΡΙΚΑ ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ



**TR** - ŞABAT PİŞİRME MODUNDA HAZNENİN SICAKLIĞINI TUŞLARI KULLANARAK DEĞİŞTİRİN. ÖRNEK: 180 °C DEĞERİNİ GİRİP, ARDINDAN ONAYLAYIN



TUŞA BİRKAÇ SANİYE SÜRESİNCE BASARAK SABBATH FONKSİYONUNDAN HER ZAMAN ÇIKABİLİRSİNİZ





**elica**



EI3396079LC0003 Ed.41-2024