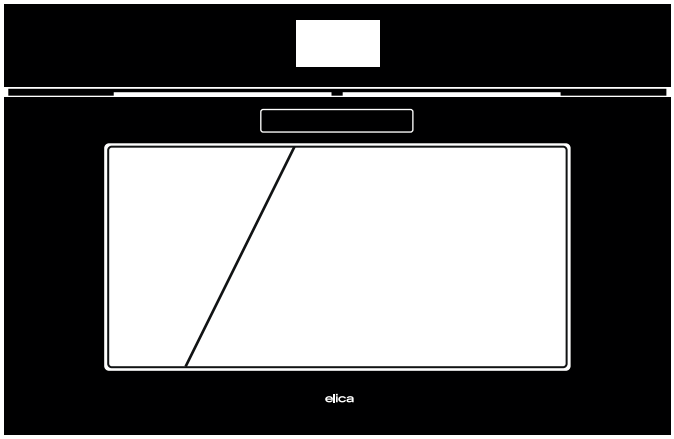
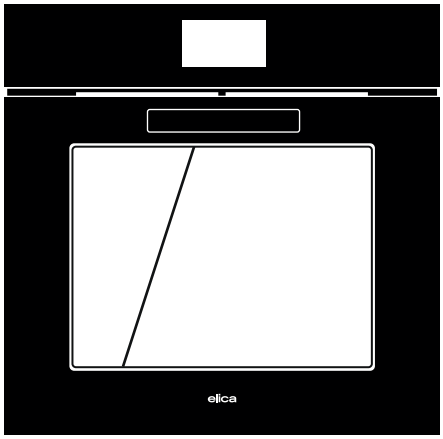
www.elektromarkabolt.hu





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

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

HR

⚠ VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

Pločica sa značajkama, koje su navedene i na naslovnoj stranici, nalazi se na rubu vrata pećnice i vidljiva je kada su vrata otvorena ili na gornjem poklopcu pećnice.

PAŽNJA! Ova upozorenja se odnose na različite vrste uređaja. Pazite da ispravno identificirate tip koji imate (pogledajte pločicu s tehničkim podacima).

⚠ **1.** Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte knjižicu s uputama koja između ostalog sadrži vrlo važne informacije o sigurnosti tijekom postavljanja, uporabe i održavanja. Pažljivo čuvajte knjižicu s uputama za kasnije konzultacije i identifikaciju serijskog broja.

2.Električna sigurnost ovog uređaja zajamčena je samo ako je pravilno uzemljenje izvedeno prema zahtjevima važećih standarda. Bitno je osigurati da se ta pravila poštuju; ako ste u nedoumici, obratite se kvalificiranoj osobi da temeljito provjeri električni sustav. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu lošim sustavom uzemljenja.

3. Prije priključivanja uređaja provjerite odgovaraju li tehničke karakteristike prikazane na tipskoj pločici u potpunosti onima električnog sustava. Instalaciju/podešavanje mora izvršiti kvalificirano osoblje.

4. Provjerite imaju li električni sustav i utičnice kapacitet da podrže maksimalnu snagu uređaja koja je prikazana na pločici s podacima. Ako ste u nedoumici, obratite se kvalificiranoj osobi.

5. Uređaj mora biti spojen izravno na napajanje u skladu s navedenim polaritetom. Za priključenje je potrebno predvidjeti uređaj koji osigurava isključenje iz mreže, s razmakom otvaranja kontakata koji omogućuje potpuno isključenje u uvjetima prenaponske kategorije III, sukladno pravilima montaže.

6. Ako utičnica ne odgovara utikaču, zamijenite ga odgovarajućim. U tom slučaju kontaktirajte kvalificiranu osobu koja će također morati provjeriti može li dio kabela utičnice izdržati snagu koju apsorbira uređaj. Kabel za napajanje nema utikač. Za spajanje pogledajte odlomak “Električni priključak”. Nije preporučljivo koristiti adaptere, višestruke utičnice ili produžne kabele.

7. Ako se uređaj ne koristi dulje vrijeme, uklonite električni priključak i isključite glavni prekidač.

8. Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili raspršivanje topline.

9. Ako je kabel za napajanje uređaja oštećen, smije ga zamijeniti samo servis ovlašten od strane proizvođača.

10. Aparat se smije koristiti samo u svrhe za koje je namijenjen (kuhanje). Svaka druga uporaba (npr. grijanje prostorije) je neprikladna i stoga opasna. Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu nastalu takvom neprikladnom uporabom.

11. Korištenje bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva usklađenost s nekim temeljnim standardima, naime:

A. Nikada nemojte dodirivati uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

B. Nikada nemojte koristiti uređaj bosih nogu;

C. Izbjegavajte korištenje produžnih kabela i ako je potrebno poduzmite sve moguće mjere opreza;

D. Nemojte povlačiti kabel kako biste ga isključili iz utičnice;

E. Ne izlažite uređaj atmosferskim utjecajima (kiša, sunce itd.);

F. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima, ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su educirani o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju su obavljati djeca bez nadzora.

12. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe. Treba paziti da ne dodirnete grijaće elemente. Malu djecu morate držati podalje. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

13. Prije čišćenja ili održavanja uređaja, isključite uređaj tako da isključite kabel za napajanje ili isključite struju pomoću odgovarajućeg prekidača.

14. U slučaju kvarova ili neispravnosti, isključite uređaj i ne pokušavajte popravljati, već ih mora obaviti isključivo ovlašteni servisni centar. Uvijek tražite originalne rezervne dijelove. Nepoštivanje ovih uputa može ugroziti sigurnost uređaja.

15. Strogo se preporuča da dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost ne budu dostupni, posebno ako postoje djeca koja bi mogla koristiti uređaj za igru.

16. Nemojte koristiti zapaljive tekućine (alkohol, benzin,…) u blizini uređaja koji radi.



17. Ambalaža je namijenjena za zaštitu uređaja od oštećenja tijekom transporta. Materijali za pakiranje lako se mogu reciklirati jer su odabrani prema ekološkim kriterijima. Njihovim recikliranjem smanjuje se potreba za sirovinama i smanjuje se količina otpada. Električni i elektronički uređaji često sadrže vrijedne materijale. Također sadrže materijale koji bi, ako se nepravilno rukuju ili odlažu, mogli biti potencijalno opasni za ljudsko zdravlje i okoliš. Međutim, oni su neophodni za ispravan rad uređaja. Stoga, nemojte ga odlagati s kućnim otpadom. Odložite ga u lokalnom centru za prikupljanje/recikliranje otpada ili kontaktirajte svog prodavača za savjet. Osigurajte da se oprema drži podalje od djece dok se ne odloži.



18. Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

19. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer bi mogli oštetiti površinu i uzrokovati njezino pucanje.

20. U slučaju dima, ne otvarajte vrata pećnice: isključite uređaj i isključite ga iz električne mreže. Ne otvarajte vrata dok se dim ne raziđe kako biste ugušili plamen.

21. Koristite funkciju zaključavanja kontrole kako biste spriječili djecu da sama uključe uređaj.

22. Nadzirite djecu ako su u neposrednoj blizini višenamjenske pećnice. Ne dopustite im da se igraju s uređajem.

23. Opasnost od gušenja.

- Djeca se mogu u igri zamotati u materijal za pakiranje (npr. foliju) ili ga staviti preko glave i tako se ugušiti. Ovu vrstu materijala držite podalje od djece.

24. Opasnost od opeklina

Dječja koža mnogo je nježnija od kože odraslih.

- Staklena vrata, upravljačka ploča i otvori za izlazak vrućeg zraka iz odjeljka za kuhanje uređaja postaju vrući. Spriječite da djeca dodiruju uređaj dok radi.

25. Ne koristite ovaj uređaj na nestacionarnim mjestima (npr. na brodovima).

26. Pozor: uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

27. Prije uključivanja funkcije PIROLIZE:

– uklonite sav pribor iz unutrašnjosti pećnice: rešetke, posude za skupljanje tekućine, bočne rešetke, sondu za meso, bilo kakvo posuđe;

– uklonite višak materijala koji se prelio (kako biste spriječili stvaranje dima)

28. Oprez – opasnost od opeklina

Opasnost od ozljeda zbog visoke temperature na površinama – tijekom pirolitičkog čišćenja pećnica se zagrijava puno više nego tijekom uobičajenog kuhanja, nemojte dodirivati pećnicu i držite djecu na sigurnoj udaljenosti.

Oprez – opasnost od oštećenja zdravlja

S obzirom na visoku postignutu temperaturu, gotovo 500 °C, oslobađaju se pare koje mogu nadražiti sluznicu.

Stoga tijekom uporabe treba dobro prozračiti prostoriju i ne zadržavati se dugo u njoj.

29. Rabite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu.

30. Kako biste spriječili pregrijavanje, nemojte postavljati uređaj iza ukrasnih vrata.

www.elektromarkabolt.hu

PRVO UKLJUČIVANJE

- Kada prvi put koristite pećnicu, ostavite je da radi praznu oko 1 sat (na 230 °C), po mogućnosti ostavite otvorene kuhinjske prozore. Kada se prvi put uključi, pećnica ispušta neugodne mirise zbog ostataka proizvodnje kao što su masti, ulja ili smole. Nakon isteka naznačenog vremena, pećnica je spremna za prvo pečenje. Kad se pećnica ohladi, očistite je prema uputama u odjeljku „Čišćenje i njega“.
- Nemojte prekrivati unutrašnjost pećnice aluminijskom folijom kako biste olakšali čišćenje.
- Ovaj postupak mijenja rad uređaja i može oštetiti caklinu.
- Sav pribor u izravnom kontaktu s hranom mora se pažljivo očistiti prije upotrebe odgovarajućim proizvodima.

⚠ Nije dopušteno kuhati hranu u izravnom kontaktu s rešetkama pećnice i posudama za skupljanje vode.

ZASLON - Legenda ikona

	Pauza
	Uključivanje
	°C - °F
	Zaključavanje zaslona
	Potvrda
	Postavke
	Sonda za meso
	Početna
	Svjetlo
	Mjerač vremena
	Izlaz - Kraj
	Sat
	Potvrda postavki
OFF	**Isključivanje**

UPUTE ZA UPORABU



Rad

Početna stranica zaslona

1 = Omogućuje vam nastavak na zaslon za postavljanje komore.
2 = Omogućuje vam postavljanje mjerača vremena.
3 = Omogućuje izravan pristup postavkama.

Postavke

4 = Izbor skale stupnjeva (°C ili °F).
5 = Podešavanje vremena.
6 = Izlaz - Kraj.
7 = Zaključavanje zaslona.
8 = Za otključavanje dodirnite zaslon 10 sekundi.
9 = Omogućuje vam da postavite glasnoću zvučnog signala i po želji zvuka kada dodirnete zaslon.

Postavljanje mjerača vremena

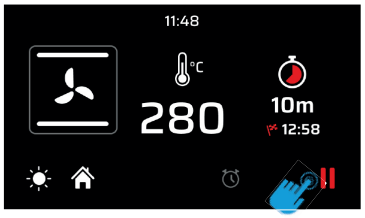
10 = Povećajte ili smanjite vrijeme.
11 = Potvrdite nakon postavljanja željenog vremena. Zvučni signal označit će kraj.
12 = Potvrdite i vratite se na početnu stranicu.
13 = Numerička tipkovnica.

Funkcije

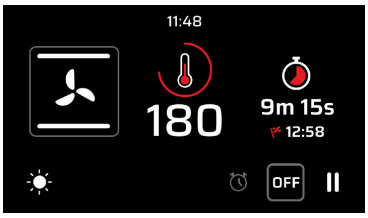
14 = Odaberite funkciju kuhanja.
14a = Odaberite suho/mokro kuhanje.
NAPOMENA: moguće samo u određenim načinima kuhanja.
14b = Potvrdite funkciju kuhanja.
14.1 = Svjetlo (uključeno ili isključeno).
14.2 = Početna (povratak na početni zaslon).
15 = Podesite temperaturu kuhanja.
15b = Postoje dvije opcije za podešavanje temperature:
- pomicanje trake
- sa + ili -

15 = Potvrdite funkciju kuhanja.
16 = Postavite vrijeme kuhanja i programirani početak.
16a = Podesite vrijeme kuhanja.
16b = Prikazuje vrijeme završetka kuhanja.
16c = Postavite vrijeme početka.
16d = Potvrdite funkciju kuhanja.
16e = Zaslon pećnice se isključuje radi uštede energije nakon 1 sata neaktivnosti. Možete ga ponovno aktivirati dodirom.

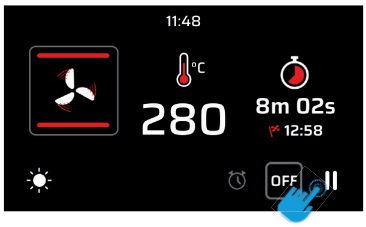
POSTUPAK KUHANJA



POSTAVLJENA KOMORA
Nakon što je komora postavljena (postavljena funkcija kuhanja, temperatura i timer), potvrdite početak predgrijavanja. U ovom trenutku zaslon će se prebaciti na način rada predgrijavanja.



FAZA PREDGRIJAVANJA
Postoje četiri razine koje vam omogućuju praćenje procesa predgrijavanja. Crveni dio će se progresivno povećavati dok ne ispuni
zaslon.



KRAJ PREDGRIJAVANJA
Kada se postigne postavljena temperatura, zaslon će postati crven kako bi označio kraj faze predgrijavanja i početak faze kuhanja. Ako je postavljeno vrijeme kuhanja, pećnica će se automatski isključiti kada vrijeme istekne.

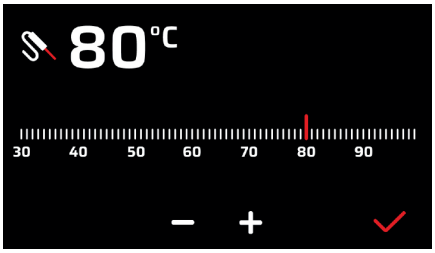
Ako nije postavljeno vrijeme kuhanja, moguće je prekinuti  **i zatim završiti kuhanje.**

www.elektromarkabolt.hu

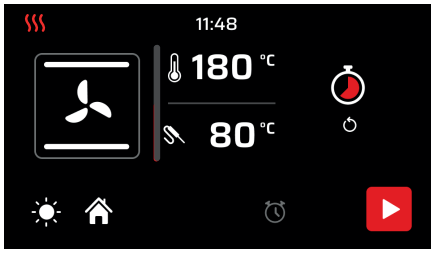
KUHANJE SA SONDOM ZA MESO

NAPOMENA Kuhanje sondom ne može se koristiti u funkcijama “DEFROST - ODMRZAVANJE”, “QUICK START - BRZI START”, “PIZZA” i “ECO”.
Dok je pećnica u stanju pripravnosti, umetnite sondu za meso u posebnu priključnu utičnicu koja se uglavnom nalazi na lijevoj stijenci pećnice.

SELEKTOR TEMPERATURE SONDE



NAČIN GRIJANJA SA SONDOM



⚠ **PAŽNJA: ako zaslon ne reagira na naredbe (dodir blokiran) dovoljno je otvoriti i zatvoriti vrata pećnice**

IKONE FUNKCIJA

	Funkcija za pizzu Ova je funkcija posebno prikladna za pripremu pizze, focaccie i kruha. Glavni izvor topline dolazi iz donjeg grijača koji radi u kombinaciji s ostalim grijačima u pećnici.
	Normalno statično kuhanje Ovo je klasična funkcija električne pećnice, posebno pogodna za kuhanje sljedećih namirnica: svinjski kotleti, kobasice, bakalar, pirjano meso, divljač, teleće pečenje, meringue i keksi, pečeno voće itd.
	Kuhanje odozdo Ovo je najprikladniji način za završetak kuhanja hrane, posebno tijesta (keksa, meringa, dizanih kolača, voćnih deserta itd.) i drugih namirnica.
	Kuhanje odozgo Posebno prikladno za zapicanje i za davanje završne boje mnogim namirnicama; preporučena je funkcija za hamburgere, svinjske kotlete, teleće odreske, list, sipe itd.
	Pečenje na roštilju sa zatvorenim vratima Funkcija naznačena za brzo i duboko pečenje na žaru, za prženje i pečenje mesa općenito, fileta, firentinskog rebarca, ribe na žaru i također povrća na žaru. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.
	Kuhanje na ventiliranom roštilju Posebno brza i duboka uz značajnu uštedu energije, ova je funkcija prikladna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili miješani ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Pečenje na električnom roštilju mora se provoditi s termostatom na 180 °C.
	Intenzivno kuhanje To je funkcija brzog i intenzivnog kuhanja raznih jela; pogodan je za: ribu na papilote, pirjano povrće, ćevape, patku, piletinu itd.
	Kuhanje s više ventilatora To je funkcija koja omogućuje istovremeno kuhanje različitih jela bez miješanja mirisa; možete kuhati pečene lazanje, pizzu, kroasane i brioše, pite, kolače itd.
ECO	**Eko kuhanje** Ovo je funkcija koja vam omogućuje kuhanje uz značajnu uštedu potrošnje električne energije. Kako biste maksimalno iskoristili ovu značajku, prije aktiviranja ECO funkcije, korisno je staviti posudu u pećnicu, tako da je postavite u središte pećnice. S funkcijom Eco vremena kuhanja prilagođena su sporom kuhanju kao što su: pirjano meso, bijelo meso, pečena tjestenina, delikatna peciva. Napomena: Eko kuhanje se ne može odabrati s umetnutom sondom za meso.
	Odmrzavanje Omogućuje brzo odmrzavanje svih smrznutih namirnica općenito koje se brzo dovedu do sobne temperature.
	Quick start - brzi start Ova se funkcija koristi za ubrzavanje predgrijavanja vaše pećnice. Preporuča se korištenje ove funkcije pri postavljanju temperature kuhanja između 200 i 300 °C. Korištenje funkcije Quick start za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija Quick Start nije prikladna za kuhanje hrane, koristi se samo za brže zagrijavanje pećnice. NE KORISTITE FUNKCIJU BRZOG POKRETANJA DULJE OD 20 MINUTA
	Funkcija hidrolize (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL) Riječ je o funkciji automatskog čišćenja kojom se olakšava čišćenje prostora za kuhanje u samo 20 minuta, na niskoj temperaturi (90 °C). „Hidrolitički” sustav čišćenja omekšava prljavštinu kako bi se mogla lakše ukloniti i sprečava neugodne mirise.
PYR	**Funkcija pirolize (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)** Funkcija automatskog čišćenja kojom se prostor za kuhanje može očistiti na visokim temperaturama. Aktiviranjem ove funkcije središnji dio pećnice postiže temperaturu od približno 470 °C, a ostaci prljavštine pretvaraju se u pepeo. Dostupne su 2 razine pirolize s različitim trajanjem: – Lagani ciklus: u trajanju od 1:30 h – Intenzivan ciklus: u trajanju od 2:30 h Preporučuje se primjena laganog ciklusa u redovitim intervalima, a potpunog ciklusa samo u slučaju vrlo tvrdokorne prljavštine.
PYR	

www.elektromarkabolt.hu

Funkcija Sabbath
U načinu rada Sabbath pećnica je uključena u statičnom načinu kuhanja dok se ne isključi nakon maksimalnih 74 sata.
Hrana se može održavati toplom u prostoru za kuhanje bez uključivanja ili isključivanja pećnice.
Svi su ostali ciklusi kuhanja i čišćenja onemogućeni.
Zvučni signali se ne ispuštaju, a zaslon ne prikazuje promjene temperature.



Suho/vlažno kuhanje
Pećnica je opremljena automatskim uređajem koji omogućuje isparavanje kondenzata od kuhanja, u nekim funkcijama, izbacivanje iz pećnice: to uzrokuje suho kuhanje (dry). Ako zahtjev za kuhanjem zahtijeva zadržavanje vlage unutar pećnice, vlažno kuhanje (vlaga), automatski uređaj se može deaktivirati dodirivanjem odgovarajuće ikone.

KONTROLA KUHANJA
Ako je potrebno pregledati hranu koja se kuha, vrata pećnice se mogu otvoriti. U tom slučaju pale se svjetla i zaustavlja se prisilna ventilacija, u slučaju kuhanja s ventilacijom, i okretanje ražnja, u slučaju pečenja na roštilju sa zatvorenim vratima. Zatvaranjem vrata ponovno se aktivira prethodno postavljena funkcija.

UPUTE ZA UPORABU – Funkcija hidrolize

Obavljanje postupka čišćenja
1. Ručno uklonite sve komadiće hrane vlažnom spužvom;
2. Uklonite sav pribor iz prostora za kuhanje (rešetke, posude za skupljanje vode, bočne rešetke, posuđe).
3. Dok je pećnica hladna, ulijte 100 ml vode na dno pećnice mod. od 60 cm i 150 ml vode na dno pećnice mod. od 90 cm + 2 kapi neutralnog deterdženta za lakše uklanjanje najtvrdokornije prljavštine;
4. Aktivirajte funkciju (dok je funkcija aktivna, svjetlo je ugašeno i ne može se upaliti);
5. Na kraju ciklusa oprezno otvorite vrata jer je pećnica zasićena parom, pričekajte da se pećnica ohladi, zatim očistite spužvom i osušite mekom krpom;
6. Pećnica se mora čistiti redovito, nemojte dopustiti da se prljavština taloži;
7. Tijekom funkcije hidrolize nemojte otvarati vrata i dolijevati vodu na dno pećnice;
8. Nije moguće prekinuti funkciju hidrolize tipkom za pauzu ( ) tijekom rada.

OPREZ

– Nemojte upotrebljavati destiliranu vodu (uzrokuje koroziju) ili gaziranu vodu. Upotrebljavajte samo vodu za piće.
– Nemojte ulijevati vodu u prostor za kuhanje dok je vruć, već samo kada je na sobnoj temperaturi.
– Nemojte otvarati vrata tijekom ciklusa hidrolize.
– Opasnost od opeklina – uvjerite se da je uređaj hladan prije izvođenja bilo kojeg postupka.
– Nemojte upotrebljavati metalne spužve ili jake deterdžente koji bi mogli oštetiti površine.

UPUTE ZA UPORABU - Funkcija pirolize

Obavljanje postupka čišćenja
1. Za postizanje najboljeg mogućeg rezultata ručno uklonite sve komadiće hrane vlažnom spužvom (moguće stvaranje dima);
2. Uklonite sav pribor iz prostora za kuhanje (rešetke, posude za skupljanje vode, bočne rešetke, posuđe).
3. Dok su vrata zatvorena, odaberite funkciju pirolize. Nakon nekoliko sekundi aktivira se uređaj za zaključavanje vrata.
4. Tijekom ciklusa pirolize uključuje se poseban katalitički filter koji upija i uklanja masnoću i neugodne mirise.
5. Vrata uređaja otvaraju se samo kada funkcija završi s radom i kada se postigne sigurna temperatura.
6. Na kraju postupka moguće je izuzetno jednostavno ukloniti ostatke koji se mogu stvoriti ovisno o stupnju prljavštine u prostoru uz uporabu vlažne krpe.
7. Trajanje ciklusa pirolize može se postaviti na 90’ ili 150’ na temelju količine prljavštine koja se nataložila na stjenkama pećnice. Osim toga, moguće je postaviti odgođeni početak ciklusa čišćenja
8. Nije moguće prekinuti funkciju PY tipkom za pauzu ( ) tijekom rada.

OPREZ

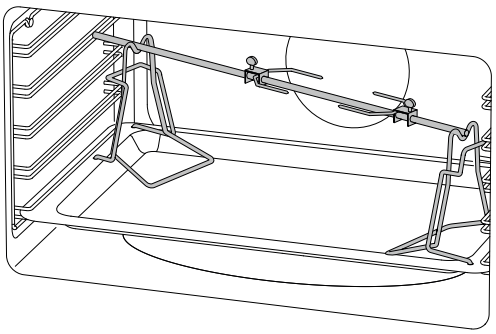
– opasnost od opeklina
Opasnost od ozljeda zbog visoke temperature na površinama – tijekom pirolitičkog čišćenja pećnica se zagrijava puno više nego tijekom uobičajenog kuhanja, nemojte dodirivati pećnicu.
– opasnost od oštećenja zdravlja
S obzirom na visoku postignutu temperaturu, gotovo 500 °C, oslobađaju se pare koje mogu nadražiti sluznicu. Stoga tijekom uporabe treba dobro prozračiti prostoriju i ne zadržavati se dugo u njoj. Djecu držite podalje.
Napomena: tijekom funkcije pirolize žaruljica pećnice ne svijetli

www.elektromarkabolt.hu

UPUTE ZA UPORABU - Pribor

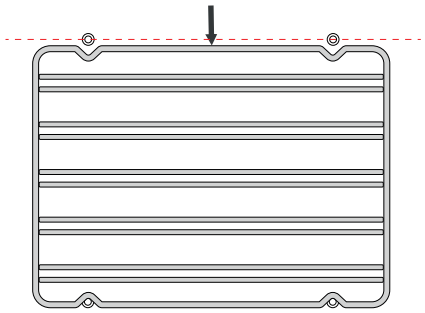
Korištenje ražnja (samo na nekim modelima)

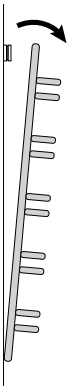
Meso koje se peče nanižite na šipku i pričvrstite ga odgovarajućim vilicama. Naslonite šipku na ražnju na posebne nosače koje ste prethodno umetnuli u tavu i umetnite je u trubu roštilja. Uključite funkciju statičnog roštilja sa zatvorenim vratima. Kako biste izvukli ražanj zajedno s posudom za skupljanje, izvucite ga tek toliko da omogućite potpuno izvlačenje.



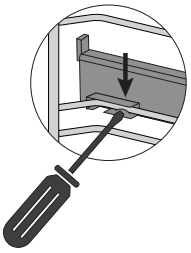
Teleskopske vodilice

Povucite dio označen crvenom bojom prema dolje kako biste ga uklonili sa stijenke pećnice.

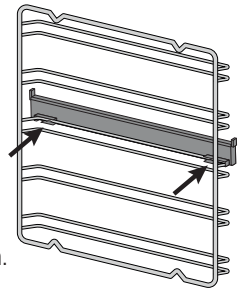




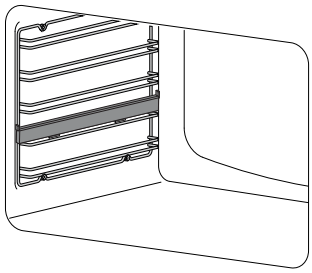
Okrenite ih i postavite na površinu sa strane klizne vodilice.



Kako biste oslobodili kopču, otpustite je ravnim odvijačem.



Ponovite radnje obrnutim redom kako biste premjestili vodilicu

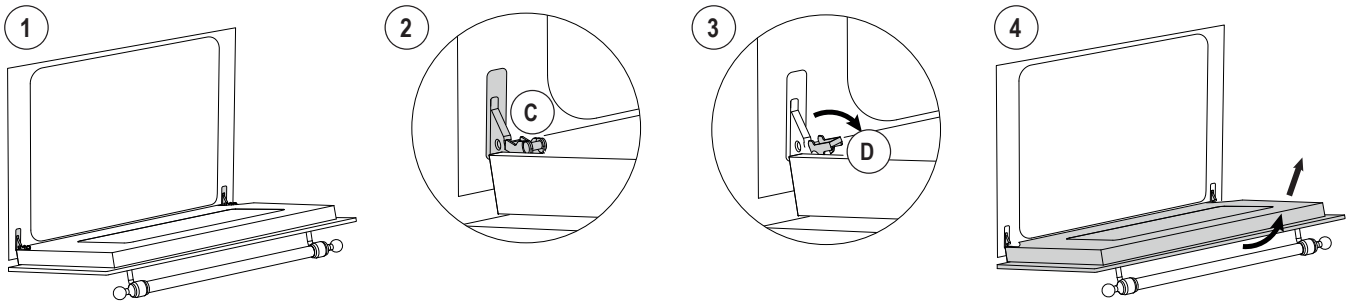


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Uklanjanje vrata

Postupak

Kako biste olakšali intenzivno čišćenje pećnice, praktično je rastaviti vrata slijedeći upute u nastavku:

- otvorite vrata
- pomaknite kuku C u sektor šarke D slijedeći korake:



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Demontaža i čišćenje stakla

Postupak koji treba slijediti

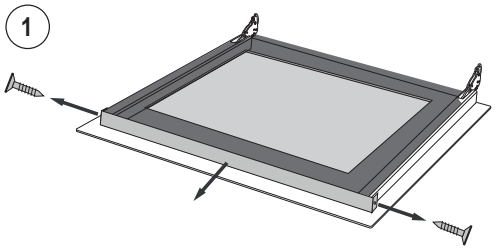
Vrata pećnice se sastoje od tri stakla. Stakleni dijelovi se čiste neabrazivnim kuhinjskim papirom i uobičajenim deterdžentom. Nemojte koristiti grube abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu i uzrokovati pucanje stakla. Unutarnja stakla se mogu ukloniti radi lakšeg čišćenja. U tu svrhu potrebno je rastaviti vrata pećnice ili ih pak postaviti na srednji međuklik.

Redoslijed uklanjanja stakla

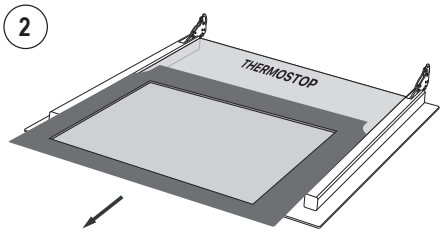
⚠ PAŽNJA! Sve radnje uvijek morate izvoditi s vratima koja su skinuta s pećnice i postavljena na odgovarajuću policu kako se ne bi oštetila prednja strana vrata. Srednje staklo mora biti pravilno umetnuto s čitljivim natpisom THERMOSTOP (pogledajte sl. 2–3)

www.elektromarkabolt.hu

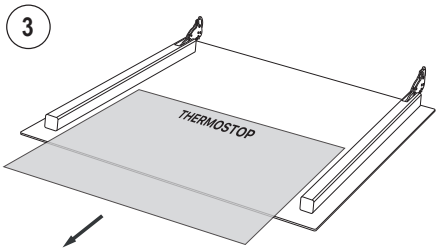
Odvijte 2 vijka na desnoj/lijevoj strani u gornjoj traci



Podignite gornje staklo i uklonite ga



Uklonite međustaklo



■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Savjeti za čišćenje pećnice i prednje ploče

PEĆNICA

KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Unutrašnjost pećnice	Preporučljivo je očistiti pećnicu nakon svake uporabe. Nečistoća se lakše čisti izbjegavanjem opetovanog spaljivanja na visokim temperaturama. Uklonite sve uklonjive dijelove i operite ih odvojeno vrućom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Kako biste olakšali čišćenje pećnice, ulijte malu količinu vode (100 ml, što odgovara pola čaše) na dno pećnice; zatim aktivirajte ciklus "Kuhanje odozdo" na 90 °C na 20 minuta s opcijom "Vlažno kuhanje". Na kraju ciklusa pričekajte da se ohladi i dovršite čišćenje mekom krpom.	Ne koristite čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti pećnice. Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer bi mogli oštetiti površinu i uzrokovati njezino pucanje.
Pladanj	Uronite u otopinu tople vode i blagog sapuna. Posušiti nakon pranja.	Uklonite ostatke hrane odmah nakon upotrebe.
Rešetke	Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.	U slučaju nakupljene i stvrdnute prljavštine, preporučljivo je ostaviti rešetke da se namaču nekoliko sati prije čišćenja.

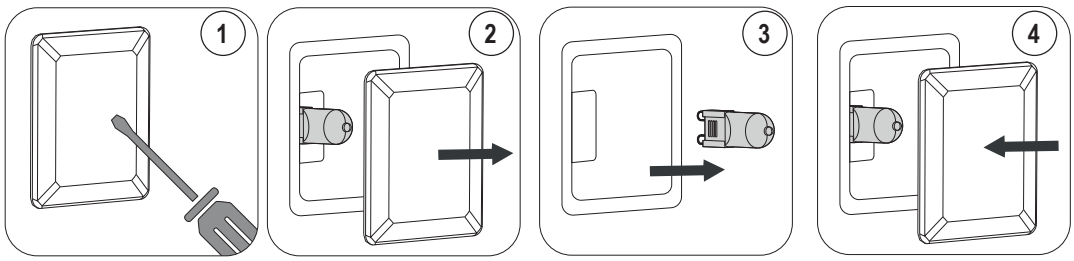
PREDNJA PLOČA

KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelične površine	Očistite dijelove toplom vodom i nekorozivnim tekućim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava povremenim čišćenjem posebnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada nemojte koristiti abrazivne praškove.
Obojene površine	Za održavanje svojstava obojenih dijelova potrebno ih je često čistiti sapunicom.	Izbjegavajte ostavljati kisele ili alkalne tvari (ocat, limunov sok, sol, sok od rajčice itd.) na obojenim dijelovima i perite dok su obojeni dijelovi još vrući.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamjena žarulje

Postupak koji treba slijediti

Ako svjetlo pećnice ne radi, isključite uređaj iz električne mreže, uklonite zaštitno staklo lampe i zamijenite lampu.
Zamijenite žarulju odgovarajućom halogenom žaruljom od 40 W (G9).



1) Otpustite ravnim odvijačem
2) Uklonite pokrovno staklo žarulje
3) Uklonite žarulju
4) Zamijenite i ponovno zatvorite

■ RJEŠAVANJE PROBLEMA - Opći problemi

⚠ **PAŽNJA!**

- Tijekom jamstvenog roka popravke smije obavljati samo ovlašteni postprodajni servis ili uključivanjem odgovarajućeg prekidača
- Prije popravka isključite uređaj iz električne mreže, tj. izvucite kabel iz utičnice ili uključite odgovarajući prekidač.
- Neovlašteni zahvati i popravci mogu uzrokovati strujni udar ili kratki spoj, stoga ih nemojte izvoditi. Ove poslove prepustite ovlaštenim tehničarima.
- U slučaju manjih smetnji, možete pokušati riješiti problem slijedeći savjete u uputama.
- Intervencija servisne službe tijekom jamstva nije besplatna ako aparat ne radi zbog nepravilne uporabe.
- Otklanjanje kvarova ili pritužbi koje su uzrokovane neispravnom uporabom ili ugradnjom neće biti popravljene pod jamstvom. Troškove jamstva snosi korisnik.

www.elektromarkabolt.hu

Neispravnost TFT zaslona osjetljivog na dodir

- Pogreške sustava
Otkrivene su sljedeće pogreške:
Sintaksa koda pogreške je: “E YY x”, gdje je:
YY = kod pogreške
x = broj šupljine kada se generira pogreška ili „0“ za općenite pogreške.

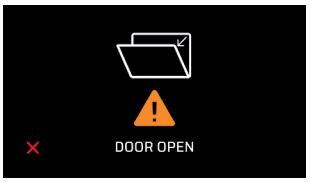
OPIS	ID pogreške
Sonda komore prekinuta	00
Sonda komore u kratkom spoju	01
Sonda za meso prekinuta	04
Sonda za meso u kratkom spoju	05
Pregrijavanje	08
Unutarnja anomalija (elektronička kartica)	19
Greška u komunikaciji	20

OBAVIJEST O PROBLEMU



U slučaju pogreške, odspojite i ponovno spojite uređaj. Ukoliko se greška ponovno pojavi, bit će potrebna intervencija ovlaštenog tehničara.

UPOZORENJE O OTVORENIM VRATIMA (KUHANJE U TIJEKU)



Zatvorite vrata pećnice.

■ TABLICE ZA KUHANJE - Ventilirana konvekcijska pećnica (samo indikativne vrijednosti)

JELO	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
MESO			
Pečena junetina	170-180	2/3	40/50
Pečena govedina	170-190	2/3	40/60
Pečena teletina	160-180	2/3	65/90
Pečena janjetina	140-160	2	100/130
Rozbif	180-190	2/3	40/45
Pečeni kunić	170-180	2/3	80/100
Pečeni zec	160-170	2	80/100
Pečena purica	160-170	2	160/240
Pečena guska	160-180	2/3	120/160
Pečena patka	170-180	2/3	100/160
Pečeno pile	180	2/3	90/120
RIBA	160-180	2/3	15/25
SLASTIČARSTVO			
Voćni kolač	180-200	2	40/50
Margherita torta	180-190	2	40/45
Brioši	170-180	2	40/60
Biskvit torta	190-200	2	25/35
Krafne	160-180	2	35/45
Slatka lisnata peciva	180-200	2	20/30
Kolač od grožđa	190-200	2	30/40
Štrudla	160	2	25/35
Piškote	150-180	2	50/60
Jabuke u šrafloku	180-200	2	18/25
Puding sa piškotama	170-180	2	30/40
PEKARA			
Kruh	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

■ TABLICE ZA KUHANJE - Statička pećnica (samo indikativne vrijednosti)

JELO	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
MESO			
Pečena junetina	225	2/3	40/50
Pečena govedina	250	2/3	50/60
Pečena teletina	225	2/3	60/80
Pečena janjetina	225	2	40/50
Rozbif	230	2/3	50/60
Pečeni kunić	250	2/3	40/50
Pečeni zec	250	2	40/50
Pečena purica	250	2	50/60
Pečena guska	225	2/3	60/70
Pečena patka	250	2/3	45/60
Pečeno pile	250	2/3	40/45
RIBA	200-225	1/2	15/25
SLASTIČARSTVO			
Voćni kolač	225	2	35/40
Margherita torta	175-200	2	50/60
Brioši	175-200	2	25/30
Biskvit torta	220-250	2	20/30
Krafne	180-200	2	30/40
Slatka lisnata peciva	200-220	2	15/20
Kolač od grožđa	250	2	25/35
Štrudla	180	2	20/30
Piškote	180-200	2	40/50
Jabuke u šrafloku	200-220	2	15/20
Puding sa piškotama	200-220	2	20/30
PEKARA			
Kruh	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

- Važno
Stavite hranu kada je pećnica vruća.
- Kuhanje na roštilju
Kod uređaja s električnim roštiljem kuhanje se provodi sa zatvorenim vratima na 180 °C. Hranu koju ćete peći na roštilju po mogućnosti stavite na odgovarajuću rešetku na četvrtoj polici.

www.elektromarkabolt.hu

■ TABLICA ZA KUHANJE - Unutarnje temperature jela sa sondom

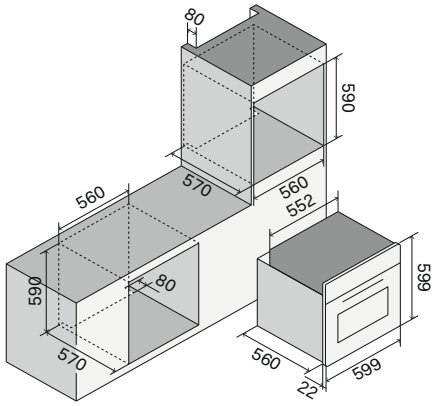
JELO	TEMPERATURA (°C)
MESO	
Govedina	
• Rozbif - krvavi goveđi file	40-45
• ružičasta (srednje kuhano)	50-55
• dobro kuhano	60-65
• Pečena govedina	80-85
Svinjetina	
• Svinjski but	65-70
• Svinjsko pečenje I šunka	80-85
• Vrat, koljenica	80-85
• Svinjski odrezak	75-80
• Šnicla, bez kostiju	70
• Šnicla u salamuri (Kassler)	65-70
• Mesna štruca	70-75
Teletina	
• Teleće pečenje	70-75
• Teleće pečenje s bubrezima	75-80
• Teleća noga	80-85
Divljač	
• Meso divljači	75-80
• Leđa	60-70
• Krvavi filet	40-45
• Ružičasti filet (srednje kuhano)	50-55
• Dobro kuhani filet	60-65
Jagnjetina	80-85
Punjene pečenke	70-75
Perad	85-90
Riba	85-90

Važno: Termometar uvijek umetnite skroz do drške tako da vrh bude u sredini pečenja, a ne blizu kosti ili masnoće.

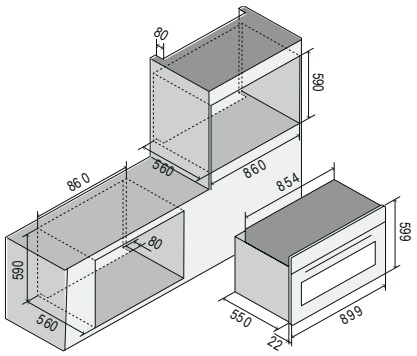
■ INSTALACIJA - Upute za instalaciju

⚠ Pločica s podacima nalazi se na rubu vrata pećnice i prikazana je na stranici 1, vidljiv je s otvorenim vratima, sadrži sve podatke potrebne za ugradnju, npr.: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najprije izmjerite i provjerite nišu za postavljanje u kuhinjskim elementima, koja mora točno odgovarati mjerama prikazanim na slici A. Provjerite je li presvlaka namještaja, furnir ili drugo zalijepljeno ljepilom otpornim na toplinu (150°C). Ako premaz ili ljepilo nije otporno na toplinu, premaz bi se mogao deformirati ili raspasti, posebno na najužim mjestima namještaja. Provjerite ima li namještaj pripremljen za ugradbenu pećnicu čvrsto dno i može li izdržati težinu uređaja. Uključeni su svi vijci i dodaci potrebni za pričvršćivanje pećnice na kućište. Sljedeće slike bit će korisne za pričvršćivanje i pravilno umetanje u komad namještaja.

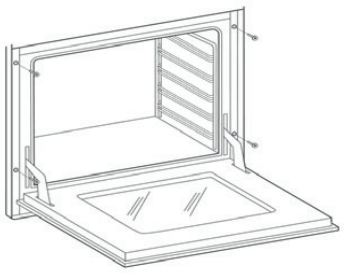
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



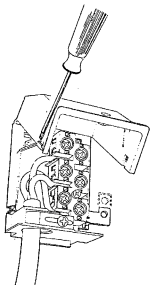
■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

⚠ Sljedeće upute namijenjene su kvalificiranoj osobi koja će se pobrinuti za postavljanje uređaja, njegovu prilagodbu i tehničko održavanje i koja će osigurati da se ti postupci odvijaju što je moguće pravilnije i u skladu s važećim propisima. Važno: sva podešavanja, održavanje itd. mora se provesti nakon što ste isključili električni utikač iz uređaja.

Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sljedećim direktivama:
DIREKTIVA 2002/96/EZ
DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU
DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETSKOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU
UREDBA BR. 1935/2004 (dodir s hranom).

Instalacija se mora izvršiti na stručan način iu potpunom skladu s važećim propisima koji se odnose na električne instalacije. U protivnom proizvođač odbija svaku odgovornost. U ovoj knjižici također ćete pronaći dijagram ožičenja vašeg uređaja. Uređaji su dizajnirani za spajanje na napon prikazan na pločici s podacima.
Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite sljedeće:
- karakteristike elektromagnetskog prekidača ili utičnice mogu podnijeti opterećenje uređaja (vidi podatke na tipskoj pločici);
- sustav napajanja mora biti opremljen učinkovitim uzemljenjem.
Uređaj se isporučuje s kabelom bez utikača (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s površinom 3G1,5 mm2): spajanje se mora izvršiti imajući na umu da je žuto-zeleni kabel vodič uzemljenja i da se nikada ne smije prekidati.
Utičnica mora biti vidljiva i dostupna kako bi se uređaj mogao lako isključiti.
Za izravno spajanje na mrežu potrebno je:
• sigurnosni ventil i kućni sustav mogu izdržati opterećenje uređaja (vidi pločicu s podacima);
• sustav napajanja je opremljen učinkovitim uzemljenjem;
• višepolna utičnica ili sklopka, s minimalnim otvorom od 3 mm, lako je dostupna nakon postavljanja uređaja;
• ugrađen je fiksni glavni prekidač u skladu s pravilima postavljanja.



⚠ **Žuto-zeleni vodič uzemljenja se nikada ne smije prekidati, čak ni sklopkom. Kabel za napajanje mora biti postavljen tako da ne dolazi u dodir s površinama koje imaju temperaturu višu od 50 °C iznad temperature okoline. Ako trebate zamijeniti kabel za napajanje, obratite se postprodajnom servisu.**

www.elektromarkabolt.hu

INSTALACIJA - Dijagrami ožičenja Apsorpcija (kW)

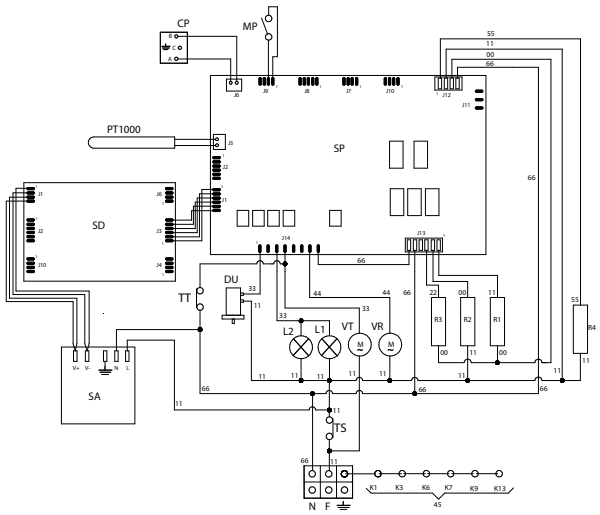
MODEL	KW (220-240 V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Legenda

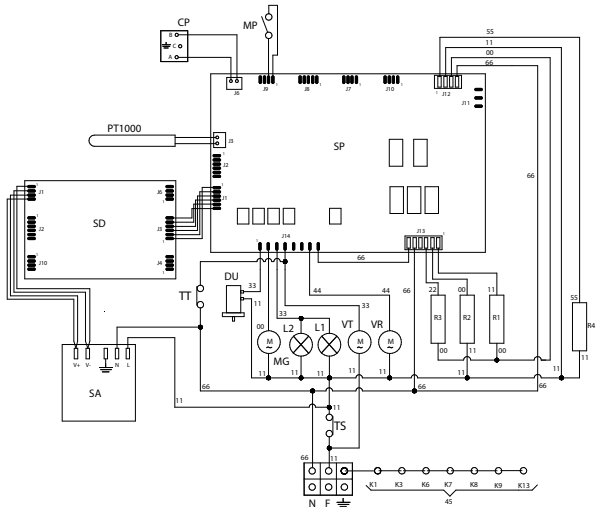
11	Smeđa	MG	Ražanj
22	Crvena	MP	Mikroprekidač vrata
33	Bijela	N	Neutralna
44	Žuta	R1	Gornji grijač
45	Žuto-zelena	R2	Donji grijač
55	Siva	R3	Grijač roštilja
66	Plava	R4	Kružni grijač
CP	Sonda za kuhanje	SD	Kartica zaslona
DU	Termoaktivator voska za pražnjenje pare	SP	Kartica napajanja
F	Faza	SS	Kartica sonde
FLC	Filtar	TS	Sigurnosni termostat
K1	Žica za uzemljenje terminalnog bloka	V	Ventilator pećnice
K2	" " donji grijač	VT	Vent. hlađenja
K3	" " ventilator pećnice	SA	Napajanje
K4	" " kružni grijač	GL	Led prsten
K5	" " gornji grijač	PT1000	Sonda za temperaturu
K6	" " svjetlo u pećnici 1	MC	Kratki mikroprekidač TS
K7	" " svjetlo u pećnici 2	MU	Mikroprekidač za otključavanje vrata
K8	" " ražanj	ML	Mikroprekidač za zaključavanje vrata
K9	" " tangenc. motovent.	MBP	Motor za zaključavanje vrata
K15	" " okvir	TSP	Sigurnosni termostat PIROLIZA
L1	Svjetlo pećnice	TS1	Termostat za otključavanje vrata
M	Terminalni blokovi		

Dijagrami ožičenja

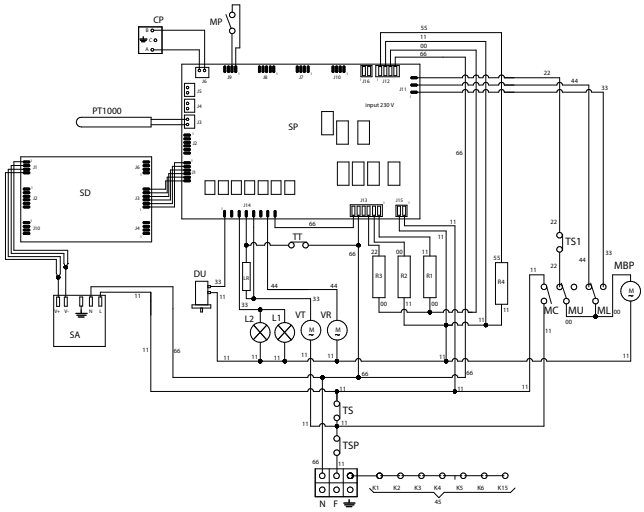
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



www.elektromarkabolt.hu

SR

⚠ VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Karakteristike uređaja

Pločica s karakteristikama koje su, osim toga, prikazane i na poklopcu, stavlja se na rub vrata rerne pećnice i vidljiva je dok su vrata otvorena ili na gornjem poklopcu pećnice.

PAŽNJA! Ova upozorenja se odnose na različite vrste uređaja. Pazite da pravilno identifikujete tip uređaja koji posedujete (pogledajte natpisnu pločicu).

⚠ **1.** Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu koje sadrži, između ostalog, veoma važne informacije u vezi sa bezbednošću tokom instalacije, upotrebe i održavanja. Pažljivo čuvajte knjižicu sa uputstvima za naknadne konsultacije i identifikaciju serijskog broja.

2.Električna sigurnost ovog uređaja je zagarantovana samo ako je izvedeno ispravno uzemljenje u skladu sa važećim standardima. Neophodno je osigurati da se ova pravila poštuju; ako ste u nedoumici, obratite se kvalifikovanoj osobi da temeljno proveri električni sistem. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu lošim sistemom uzemljenja.

3. Pre nego što priključite uređaj, proverite da li tehničke karakteristike prikazane na natpisnoj pločici savršeno odgovaraju karakteristikama električnog sistema. Instalaciju/podešavanje mora da izvrši kvalifikovano osoblje.

4. Proverite da li električni sistem i utičnice imaju kapacitet da podrže maksimalnu snagu uređaja koja je prikazana na natpisnoj pločici. Ako ste u nedoumici, obratite se kvalifikovanoj osobi.

5. Uređaj mora biti priključen direktno na napajanje u skladu sa naznačenim polaritetom. Za priključivanje je potrebno obezbediti uređaj koji obezbeđuje isključivanje sa mreže, sa rastojanjem otvaranja kontakata koji omogućava potpuno isključenje u uslovima prenaponske kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

6. Ako utičnica ne odgovara utikaču, zamenite je odgovarajućom. U tom slučaju kontaktirajte kvalifikovanu osobu koja će takođe morati da proveri da li deo kablova utičnice može da izdrži snagu koju apsorbuje uređaj. Kabl za napajanje nema utikač. Za povezivanje, pogledajte odeljak „Električni priključak“. Preporučuje se da ne koristite adaptere, višestruke utičnice ili produžne kablove.

7. Kada se uređaj nekoristi duže vreme, izvadite utikač iz utičnice i isključite glavni prekidač.

8. Nemojte blokirati otvore za ventilaciju ili rasipanje toplote.

9. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, sme ga zameniti samo servisna služba ovlašćena od strane proizvođača.

10. Aparat smeda se koristiti samo u svrhe za koje je namenjen (kuvanje). Svaka druga upotreba (na primer zagrevanje prostorije) je nepravilna i stoga opasna. Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu prouzrokovanu takvom nepravilnom upotrebom.

11. Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih standarda, a to su:

A. Nikada ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

B. Nikada ne koristite uređaj bosi;

C. Izbegavajte korišćenje produžnih kablova i ako je potrebno preduzmite sve moguće mere predostrožnosti;

D. Nemojte povlačiti kabl da biste ga isključili iz utičnice;

E. Ne izlažite uređaj atmosferskim agensima (kiša, sunce, itd.);

F. Držite decu mlađu od 8 godina dalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu da koriste deca iznad 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima, ili bez dovoljnog iskustva i znanja samo ako su pod kontrolom ili su dobile uputstva u vezi sa korišćenjem aparata na bezbedan način, te ako su svesne opasnosti koje pri tome postoje. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Čišćenje i održavanje nisu dozvoljeni deci ukoliko nisu pod nadzorom.

12. Aparat i njegovi dostupni delovi postaju veoma vrući tokom upotrebe. Treba paziti da ne dodirnete grejne elemente. Mala deca se moraju držati dalje od uređaja. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

13. Pre čišćenja uređaja ili održavanja, isključite uređaj tako što ćete isključiti kabl za napajanje ili isključiti struju pomoću odgovarajućeg prekidača.

14. U slučaju kvara ili lošeg rada, isključite uređaj i ne pokušavajte nikakve popravke koje umesto toga mora izvršiti isključivo ovlašćeni centar za pomoć. Uvek tražite originalne rezervne delove. Nepoštovanje ovih uputstava može ugroziti bezbednost uređaja.

15. Strogo se preporučuje da delovi koji mogu predstavljati opasnost ne budu dostupni, posebno ako ima dece koja bi mogla da koriste uređaj za igru.

16. Ne koristite zapaljive tečnosti (alkohol, benzin,…) u blizini uređaja koji radi.

17. Ambalaža je namenjena zaštiti uređaja od oštećenja tokom transporta. Materijali za pakovanje se lako mogu reciklirati jer su odabrani po ekološkim kriterijumima. Njihova reciklaža smanjuje potrebu za sirovinama i smanjuje količinu otpada. Električni i elektronski uređaji često sadrže vredne materijale. Takođe sadrže materijale koji, ako se njima rukuje ili odlažu na pogrešan način, mogu biti potencijalno opasni po ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Međutim, oni su neophodni za pravilno funkcionisanje uređaja. Zbog toga nemojte ga odlagati sa kućnim otpadom.

Molimo vas da ga odložite u centar za sakupljanje/recikliranje otpada u lokalnoj zajednici ili kontaktirajte svog prodavca za savet. Uverite se da se u trenutku odlaganja uređaj drži dalje od dece.

18. Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutrašnjosti rerne.

19. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata rerne, jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje.

20. U slučaju dima, ne otvarajte vrata rerne: isključite uređaj i isključite ga iz električne mreže. Ne otvarajte vrata dok se dim ne razbistri da biste ugasili plamen.

21. Koristite funkciju zaključavanja kontrola da sprečite decu da sama uključe uređaj.

22. Nadgledajte decu ako se nalaze u neposrednoj blizini multifunkcionalne rerne. Ne dozvolite im da se igraju sa uređajem.

23. Opasnost od gušenja.

- Deca se mogu u igri umotati u ambalažni materijal (npr. foliju) ili ga staviti preko glave i tako se ugušiti. Držite ovu vrstu materijala dalje od dece.

24. Opasnost od opekotina

Koža dece je mnogo delikatnija od kože odraslih.

- Staklena vrata, kontrolna tabla i otvori za izlazak vrućeg vazduha iz odeljka za kuvanje postaju vrući. Sprečite decu da dodiruju uređaj dok je u radu.

25. Nemojte koristiti ovaj uređaj na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).

26. Pažnja: Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite lampu kako biste izbegli mogućnost strujnog udara.

27. Pre ubrizgavanja PIROLISI:

- uklonite iz otvora peći sav pribor: rešetke, posude za kapanje, bočne rešetke, sondu za meso, eventualno posuđe;
- ulonite višak materijala koji se presipa (da biste izbegli formiranje dima).

28. Pažnja - opasnost od opekotina.

Opasnost od povreda zbog visokih temperatura površina - za vreme pirolitičkog čišćenja peć se mnogo greje u odnosu na normalnu temperaturu pečenja, izbegavajte dodirivanje peći, držite decu dalje.

Pažnja - opasnost od štete po zdravlje

Zbog dosegnute visoke temperature, skoro 500°C, ispuštaju se pare koje mogu da iritiraju sluznice.

Stoga je potrebno da dobro provetrite sobu za vreme upotrebe, izbegavajući duži boravak u njoj.

29. Koristite samo termičku sondu koja je preporučena za ovu pećnicu.

30. Da biste izbegli pregrevanje, nemojte da postavljate uređaj iza ukrasnih vrata.

www.elektromarkabolt.hu

PRVO PUŠTANJE U RAD

- Kada prvi put koristite rernu, puatite je da radi oko 1 sat (na 230 °C), eventualno ostavite kuhinjske prozore otvorene. Kada se prvi put uključi, rerna ispušta neugodne mirise zbog ostataka proizvodnje kao što su masti, ulja ili smole. Kada istekne naznačeno vreme, rerna je spremna za prvu upotrebu. Kada se rerna ohladi, očistite je prateći uputstva u odeljku „Čišćenje i održavanje“.
- Ne pokrivajte unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom da biste olakšali čišćenje.
- Ova operacija menja performanse uređaja i može oštetiti emajl.
- Sav pribor koji je u direktnom kontaktu sa hranom mora biti pažljivo očišćen pre upotrebe odgovarajućih proizvoda.

⚠ Nije dozvoljeno kuvanje hrane u direktnom kontaktu sa roštiljem rerne i posudama za kapanje.

DISPLEJ - Legend ikona

	Pauza
	Uključivanje
	°C - °F
	Blokiranje ekrana
	Potvrda
	Podešavanja
	Sonda za meso
	Početna
	Svetlo
	Tajmer
	Izlaz - Kraj
	Sat
	Potvrda podešavanja
OFF	Isključivanje

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Rad

Početna strana ekrana

1 = Omogućava vam da pređete na ekran za podešavanje komore.
2 = Omogućava vam da podesite tajmer.
3 = Omogućava vam direktan pristup podešavanjima.

Podešavanja

4 = Izbor stepena skale (°C ili °F).
5 = Podešavanje vremena.
6 = Izlaz - Kraj.
7 = Blokiranje ekrana.
8 = Da biste otključali, dodirnite ekran 10 sekundi.
9 = Omogućava vam da podesite jačinu akustičnog signala i opciono zvuka kada dodirnete ekran.

Podešavanje tajmera

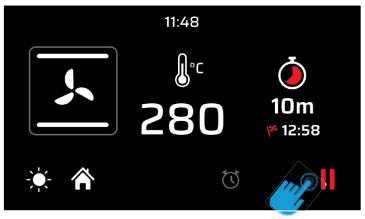
10 = Povećajte ili smanjite vreme.
11 = Potvrdite kada je podešeno željeno vreme. Zvučni signal označava kraj.
12 = Potvrda i vraćanje na početnu stranicu.
13 = Numerička tastatura.

Funkcije

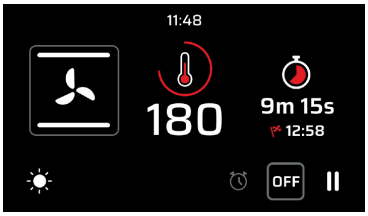
14 = Izbor funkcije kuvanja.
14a = Izbor suvog / vlažnog kuvanja.
NAPOMENA: moguće samo u određenim režimima kuvanja.
14b = Potvrda funkcije kuvanja.
14.1 = Svetlo (uključeno ili isključeno).
14.2 = Početna (povratak na početni ekran).
15 = Podešavanje temperaturu kuvanja.
15b = Postoje dve opcije za podešavanje temperature:
- pomeranje trake
- sa + ili -

15 = Potvrda funkcije kuvanja.
16 = Podešavanje vremena kuvanja i programiranog početka.
16a = Podešavanje vremena kuvanja.
16b = Prikazuje vreme završetka kuvanja.
16c = Podešavanje vremena početka.
16d = Potvrda funkcije kuvanja.
16e =Displej rerne se isključuje radi uštede energije nakon 1 sata neaktivnosti. Možete ga ponovo aktivirati dodirom.

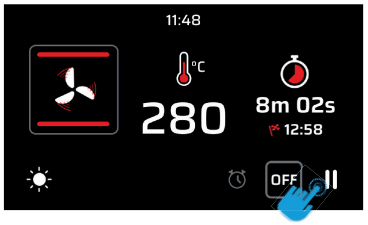
PROCES KUVANJA



PODEŠENA KOMORA
Kada je rerna podešena (funkcija kuvanja, temperatura i podešeni tajmer), potvrdite da biste započeli prethodno zagrevanje. U ovom trenutku ekran će se prebaciti u režim predgrevanja.



FAZA PREDGREVANJA
Postoje četiri nivoa koji vam omogućavaju da pratite proces predgrevanja.
Crveni deo će se postepeno povećavati sve dok ne popuni ekran.



KRAJ PREDGREVANJA
Kada se postigne podešena temperatura, displej će postati crven da bi označio kraj faze predgrevanja i početak faze kuvanja. Ako je vreme kuvanja podešeno, rerna će se automatski isključiti kada vreme istekne.

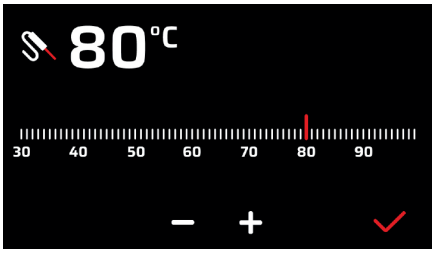
Ako vreme kuvanja nije podešeno, moguće je obustaviti, a zatim završiti kuvanje.

www.elektromarkabolt.hu

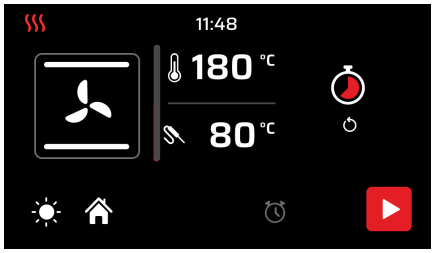
KUVANJE SA SONDOM ZA MESO

NAPOMENA: Kuvanje sondom se ne može koristiti u funkcijama „DEFROST - ODMRZAVANJE“, „QUICK START - BRZI START“, „PIZZA - PICA“ i „ECO - EKO“.
Kada je rerna u stanju pripravnosti, ubacite sondu za meso u specijalnu utičnicu koja se uglavnom nalazi na levom zidu rerne.

BIRAČ TEMPERATURE SONDE



REŽIM ZAGREVANJA SA SONDOM



⚠ **PAŽNJA: ako displej ne reaguje na komande (dodir blokiran) dovoljno je otvoriti i zatvoriti vrata rerne**

IKONE FUNKCIJA

	Pizza funkcija Ova funkcija je posebno pogodna za spremanje pice, fokače i hleba. Glavni izvor toplote dolazi od donjeg grejnog elementa koji radi u kombinaciji sa ostalim grejnim elementima u rerni.
	Normalno statičko kuvanje Ovo je klasična funkcija električne rerne, posebno pogodna za kuvanje sledećih namirnica: svinjski kotleti, kobasice, bakalar, dinstano meso, divljač, teleće pečenje, meringue i keksi, pečeno voće itd.
	Kuvanje odozdo Ovo je najpogodniji način za dovršavanje kuvanja hrane, posebno peciva (keksi, meringue, dizani kolači, voćni deserti, itd.) i drugih namirnica.
	Kuvanje odozgo Posebno pogodan za zapecavanje i za davanje finalne boje mnogim namirnicama; to je preporučena funkcija za hamburgere, svinjske kotlete, teleće odreske, list, sipe itd.
	Kuvanje na roštilju sa zatvorenim vratima Funkcija je naznačena za brzo i duboko pečenje na roštilju, za zapržavanje i pečenje mesa uopšte, fileta, florentinskog bifteka, ribe na žaru i povrća na žaru. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	Kuvanje na ventilacionom roštilju Funkcija za brzo i duboko kuvanje sa značajnom uštedom energije, ova funkcija je pogodna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili mešani ražnjići, divljač, njoki na rimski način itd. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	Intenzivno kuvanje To je funkcija za brzo i intenzivno kuvanje raznih jela; pogodan je za: pečenu ribu, dinstano povrće, ćevape, patku, piletinu itd.
	Višestruko ventilirano kuvanje To je funkcija koja omogućava istovremeno kuvanje različitih jela bez mešanja mirisa; možete kuvati pečene lazanje, pice, kroasane i brioše, pite, kolače itd.
ECO	**Eko kuvanje** To je funkcija koja vam omogućava da kuvate uz značajne uštede na potrošnji električne energije. Da biste maksimalno iskoristili ovu funkciju, pre aktiviranja ECO funkcije, potrebno je staviti posudu u centar komore rerne. Sa funkcijom Eco, vremena kuvanja su prilagođena sporom kuvanju kao što su: dinstano meso, belo meso, pečena testenina, delikatna peciva. Napomena: Eko kuvanje se ne može izabrati kada je sonda za meso umetnuta.
	Odmrzavanje Omogućava brzo odmrzavanje svih zamrznutih namirnica koje se brzo dovode do sobne temperature.
	Hidrolitička funkcija (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL) Radi se o funkciji automatskog čišćenja da bi se olakšalo čišćenje rerne za skoro 20 minuta, na niskoj temperaturi (90°C). „Hidrolitički” sistem čišćenja omekšava prljavštinu da bi je lakše mogao ukloniti, bez da ostavlja mirise.
PYR PYR	**Pyrolytic function (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)** This is the automatic cleaning function that can clean the cooking chamber at high temperatures. When this function is activated, the centre of the oven reaches a temperature of about 470°C, turning dirt residues into ash. There are 2 pyrolysis levels available with different durations: - Light cycle: lasting 1:30 h - Intensive cycle: lasting 2:30 h It is advisable to use the light cycle at regular intervals and the full cycle only in case of very stubborn dirt.

www.elektromarkabolt.hu

Funkcija Sabbath

Način Sabbath čuva pećnicu uključenom u statičkom načinu kuvanja dok se ne onemogući na najduže 74 časa. Moguće je održavati hranu vrućom u odeljku za kuvanje bez da morate uključivati ili isključivati pećnicu.

Svi drugi ciklusi kuvanja i čišćenja su onemogućeni.

Neće se emitovati zvučni signali a prikaz neće naznačavati varijacije u temperaturi.



Quick start - brzi start

Ova funkcija se koristi za ubrzavanje predgrevanja vaše rerne. Preporučljivo je da koristite ovu funkciju kada podesite temperaturu kuvanja između 200 i 300 °C. Korišćenje funkcije Quick start - brzi start za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija Quick start - brzi start nije pogodna za kuvanje hrane, već se koristi samo za brže zagrevanje rerne.

NE KORISTITE FUNKCIJU QUICK START - BRZI START DUŽE OD 20 MINUTA

Suvo / vlažno kuvanje

Rerna je opremljena automatskim uređajem koji omogućava da pare kondenzata za kuvanje, u nekim funkcijama, budu izbačene iz rerne: to izaziva suvo kuvanje (dry). Ako zahtev za kuvanje zahteva da vlažnost ostane unutar rerne, vlažno kuvanje (vlaga), automatski uređaj se može deaktivirati dodirom na odgovarajuću ikonu.

PROVERA KUVANJA

Ako je potrebno pregledati hranu koja se kuva, mogu se otvoriti vrata rerne. U tom slučaju pale se svetla i prestaje prinudna ventilacija, u slučaju kuvanja sa ventilacijom, i rotacija ražnja, u slučaju pečenja na roštilju sa zatvorenim vratima. Zatvaranjem vrata ponovo se aktivira prethodno podešena funkcija.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU - Hidrolitička funkcija

Obavljanje postupka čišćenja

1. Uklonite ručno vlažnom krpom eventualne komade hrane;
2. Izvadite sav pribor iz pećnice (rešetke, posude za kapanje, bočne rešetke, eventualno posuđe).
3. Dok je pećnica hladna, na dno otvora sipajte 100 ml vode u modelu od 60 cm i 150 ml vode u modelu od 90 cm, + 2 kapi neutralnog deterdženta da biste olakšali uklanjanje upornije prljavštine;
4. Aktivirajte funkciju (za vreme funkcije svetlo je ugašeno i ne može se upaliti);
5. Na kraju ciklusa obratite pažnju kada se vrata otvaraju jer je otvor pun pare, sačekajte da se pećnica ohladi a zatim je očistite sunđerom i osušite mekom krpom.
6. Otvor morate da redovno čistite, te ne sme te da dopustite da se prljavština nagomila;
7. Za vreme hidrolitičke funkcije nemojte da otvarate vrata i nemojte da sipate vodu na dno pećnice;
8. Nije moguće prekinuti s tasterom pauza ( ) hidrolitičku funkciju za vreme rada.

OPREZ

- Nemojte da koristite kiselu ili destilovanu vodu (uzrokuje koroziju). Koristite samo pitku vodu.
- Nemojte da sipate vodu dok je pećnica vruća, samo kad dosegne sobnu temperaturu.
- Nemojte da otvarate vrata za vreme ciklusa hidrolize.
- Opasnost od opekotina - uverite se da se uređaj ohladio pre obavljanja bilo kakve radnje.
- Nemojte da koristite metalne strugače ili previše grube deterdžente koji bi mogli da oštete površine

UPUTSTVA ZA UPOTREBU - Pirolitička funkcija

Obavljanje postupka čišćenja

1. Za optimalan rezultat, ručno vlažnim sunđerom uklonite eventualne komade hrane (moguće formiranje dima);
2. Izvadite sav pribor iz pećnice (rešetke, posude za kapanje, bočne rešetke, eventualno posuđe).
3. Dok su vrata zatvorena, odaberite piroličku funkciju. Nakon nekoliko sekundi pokreće se uređaj za blokiranje vrata.
4. Za vreme ciklusa pirolize pokreće se specijalni katalitički filter koji upija i uklanja mast i ružne mirise.
5. Vratašca uređaja se otvaraju tek kada je funkcija završena i kada se dosegne bezbedna temperatura.
6. Po završetku procesa moguće je, veoma jednostavno, ukloniti ostatke koji mogu da se formiraju prema stepenu prljavštine u pećnici, koristeći vlažnu krpu.
7. Trajanje ciklusa pirolize može da se postavi na 90 ili na 150 na osnovu količine prljavštine koja se nataložila na zidovima pećnice. Pored toga, moguće je i postaviti odgodu ciklusa čišćenja.
8. Nije moguće prekinuti s tasterom pauza ( ) PY funkciju za vreme rada.

OPREZ

- opasnost od opekotina

Opasnost od povreda od visoke temperature na površinama - za vreme piroličkog čišćenja pećnica se zagreva mnogo više u odnosu na normalno čišćenje, stoga izbegavajte da je dodirujete.

- opasnost od štete po zdravlje

Zbog dosegnute visoke temperature, skoro 500°C, ispuštaju se pare koje mogu da iritiraju sluznice. Stoga je potrebno da dobro provetrite sobu za vreme upotrebe, izbegavajući duži boravak u njoj. Držite decu dalje.

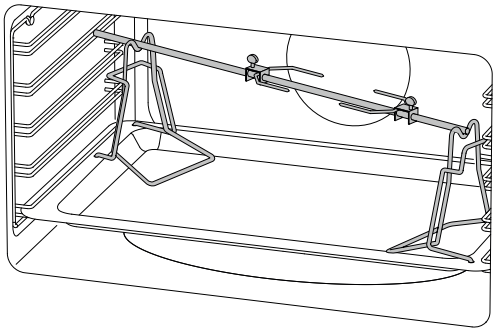
Zabeleška: tokom funkcije pirolize lampica pećnice se ne uključuje

www.elektromarkabolt.hu

UPUTSTVO ZA UPOTREBU - Pribor

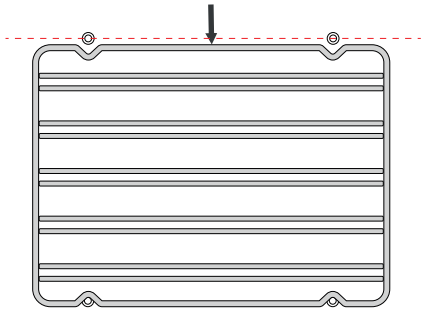
Korišćenje ražnja za roštilj (samo na nekim modelima)

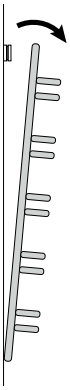
Meso koje se peče navucite na štap, pričvrstite ga odgovarajućim viljuškama. Oslonite šipku na ražnju na specijalne nosače koje ste prethodno postavili na posudu za kapanje i ubacite je u trubu za pečenje. Uključite funkciju statičkog roštilja sa zatvorenim vratima. Da biste izvadili ražanj zajedno sa posudom za kapanje, izvucite ga tek toliko da omogućite potpuno izvlačenje.



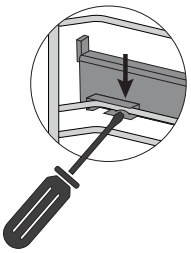
Teleskopski vodiči

Povucite deo označen crvenom bojom nadole da biste ga skinuli sa zida rerne.

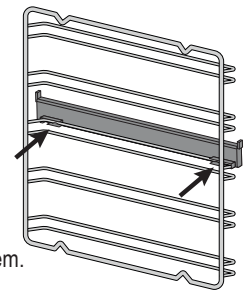




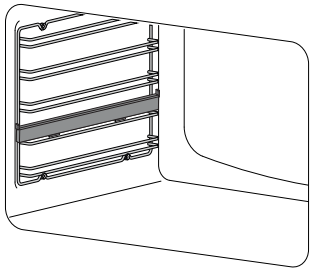
Okrenite ih i stavite na površinu sa strane kliznog vodiča.



Da biste oslobodili klip, olabavite ga ravnim odvijačem.



Ponovite operacije u obrnutom smeru da biste promenili položaj vođice

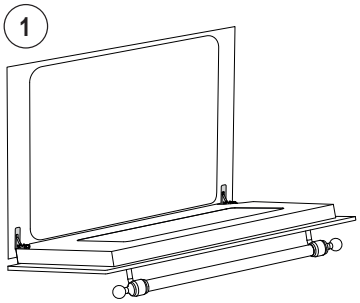


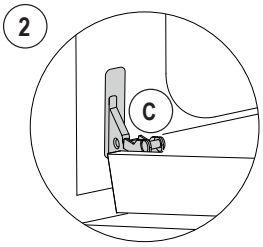
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Skidanje vrata

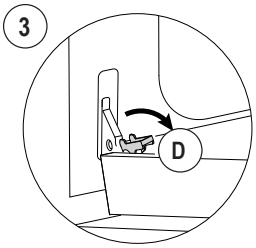
Postupak

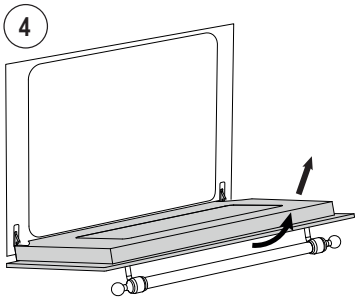
Da biste olakšali intenzivno čišćenje rerne, praktično je da rastavite vrata prateći uputstva u nastavku:

- otvorite vrata
- pomerite kuku C u sektoru šarki D prateći korake:









ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Demontaža i čišćenje stakla

Postupak koji treba pratiti

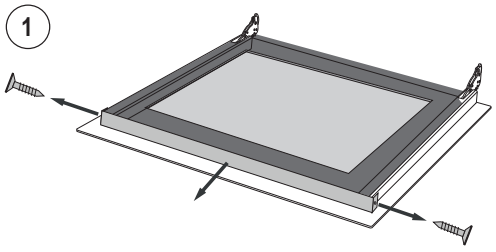
Vrata rerne su sastavljena od tri stakla. Kristalni delovi se čiste neabrazivnim kuhinjskim papirom i uobičajenim deterdžentom. Nemojte koristiti grube abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu i uzrokovati pucanje stakla. Unutrašnja stakla se mogu skinuti zbog lakšeg čišćenja. U tu svrhu potrebno je rastaviti vrata rerne ili ih, alternativno, postaviti u srednji klik.

Redosled skidanja stakla

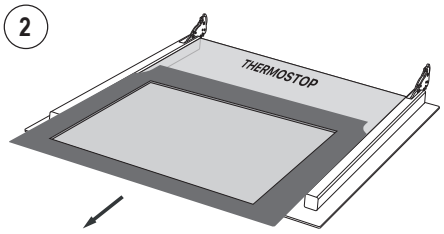
⚠ PAŽNJA! Svaka radnja se uvek mora obaviti sa uklonjenim vratima iz rerne i postavljenim na odgovarajuću policu kako ne bi oštetili prednji deo vrata. Srednje staklo mora da se umetne ispravno sa čitkim natpisom THERMOSTOP (vidi sl. 2-3).

www.elektromarkabolt.hu

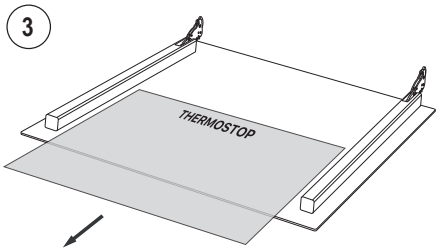
Odvrnite 2 zavrtnja na desnoj/levoj strani na gornjoj traci



Podignite gornje staklo i skinite ga



Izvucite srednje staklo



■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Saveti za čišćenje rerne i prednje ploče

RERNA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Cela rerna	Preporučuje se čišćenje rerne posle svake upotrebe. Prljavština se lakše čisti izbegavanjem ponovnog sagorevanja na visokim temperaturama. Uklonite sve delove koji se mogu ukloniti i odvojeno ih oprati toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Da biste olakšali čišćenje šupljine za kuvanje, sipajte malu količinu vode (100 ml, što odgovara pola čaše) na dno šupljine; zatim aktivirajte ciklus "Kuvanje odozdo" na 90° C u trajanju od 20 minuta sa opcijom "Vlažno kuvanje". Na kraju ciklusa sačekajte da se ohladi i završite čišćenje mekom krpom.	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje unutrašnjosti rerne. Nemojte koristiti abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne alate za čišćenje staklenih vrata pećnice jer mogu oštetiti površinu i uzrokovati njeno lomljenje.
Tepsija	Potopite u rastvor tople vode i blagog sapuna. Osušite posle pranja.	Uklonite ostatke hrane odmah posle upotrebe.
Rešetke	Očistite toplom vodom i neabrazivnim deterdžentima ili odgovarajućim odmašćivačem.	U slučaju nslaga i stvrdnute prljavštine, savetuje se da rešetke ostavite da se namaču nekoliko sati pre čišćenja.

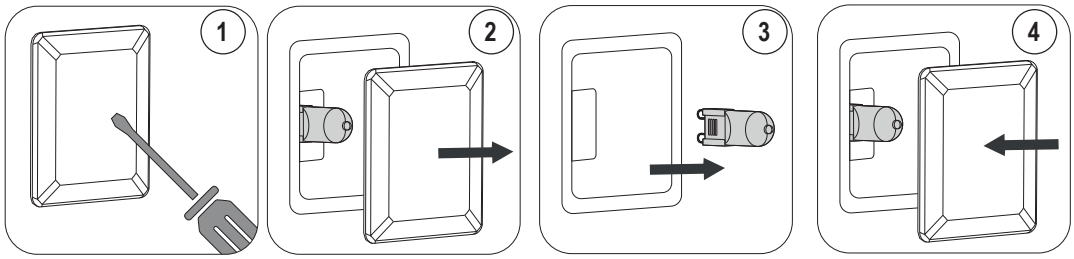
PREDNJA PLOČA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelična površina	Očistite delove toplom vodom i nekorozivnim tečnim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava periodičnim čišćenjem specijalnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada ne koristite abrazivne prahove.
Ofarbane površine	Da bi se održale karakteristike farbanih delova potrebno ih je često čistiti sapunom.	Izbegavajte ostavljanje kiselih ili alkalnih supstanci (sirće, limunov sok, so, sok od paradajza, itd.) na farbanim delovima i perite kada su ofarbani delovi još vrući.

■ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamena sijalice

Postupak koji treba pratiti

Ako lampica rerne ne radi, isključite uređaj iz električne mreže, uklonite zaštitno staklo za sijalicu i zamenite sijalicu.
Zamenite sijalicu odgovarajućom halogenom sijalicom od 40W (G9).



1) Olabavite ravnim odvijačem
2) Skinite staklo poklopca sijalice
3) Izvucite sijalicu
4) Zamenite i ponovo zatvorite

www.elektromarkabolt.hu

■ REŠAVANJE PROBLEMA - Opšti problemi

⚠ **PAŽNJA!**

• Za vreme garantnog perioda, popravke smeju da obavljaju samo ovlašćeni servisi ili uključivanjem odgovarajućeg prekidača
• Pre popravke, isključite uređaj iz električne mreže, odnosno izvucite kabl za napajanje ili uključite odgovarajući prekidač.
• Neovlašćene intervencije i popravke mogu izazvati strujni udar ili kratak spoj, pa ih nemojte izvoditi. Prepustite ove poslove ovlašćenim tehničarima.
• U slučaju manjih smetnji, možete pokušati da rešite problem prateći savete iz uputstva.
• Intervencija servisne službe tokom garancije nije besplatna ako aparat ne radi zbog nepravilne upotrebe.
• Otklanjanje kvarova ili reklamacije uzrokovane nepravilnom upotrebom ili instalacijom neće biti popravljene pod garancijom. Troškove garancije snosi korisnik.

Neispravnost TFT ekrana osetljivog na dodir

- **Greške sistema**
Otkrivene su sledeće greške:
Sintaksa koda greške je: “E YY x”, gde je:
YY = šifra greške
x = broj komore kada se generiše greška ili „0“ za opšte greške.

OPIS	ID greške
Sonda komore je prekinuta	00
Sonda komore je u kratkom spoju	01
Sonda za meso je prekinuta	04
Sonda za meso je u kratkom spoju	05
Pregrejavanje	08
Unutrašnja anomalija (elektronska kartica)	19
Greška komunikacije	20

UPOZORENJE O PROBLEMU



U slučaju greške, isključite i ponovo povežite uređaj. Ako se greška ponovo pojavi, potrebna je intervencija ovlašćenog tehničara.

UPOZORENJE NA OTVORENA VRATA (U TOKU KUVANJA)



Zatvorite vrata rerne.

■ TABELE ZA KUVANJE - Ventilirana konvekcijska rerna (čisto indikativne vrednosti)

JELO	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
MESO			
Juneće pečenje	170-180	2/3	40/50
Goveđe pečenje	170-190	2/3	40/60
Teleće pečenje	160-180	2/3	65/90
Pečena jagnjetina	140-160	2	100/130
Rostbif	180-190	2/3	40/45
Pečeni kunić	170-180	2/3	80/100
Pečeni zec	160-170	2	80/100
Pečena ćuretina	160-170	2	160/240
Pečena guščetina	160-180	2/3	120/160
Pečena pačetina	170-180	2/3	100/160
Pečena piletina	180	2/3	90/120
RIBA	160-180	2/3	15/25
KOLAČI			
Voćni kolač	180-200	2	40/50
Margherita torta	180-190	2	40/45
Brioši	170-180	2	40/60
Biskvit torta	190-200	2	25/35
Krofne	160-180	2	35/45
Slatko lisnato pecivo	180-200	2	20/30
Torta od grožđa	190-200	2	30/40
Štrudla	160	2	25/35
Piškote	150-180	2	50/60
Jabuke u šlafroku	180-200	2	18/25
Puding od piškota	170-180	2	30/40
PEKARA			
Hleb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

■ TABELE ZA KUVANJE - Statička rerna (čisto indikativne vrednosti)

JELO	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
MESO			
Juneće pečenje	225	2/3	40/50
Goveđe pečenje	250	2/3	50/60
Teleće pečenje	225	2/3	60/80
Pečena jagnjetina	225	2	40/50
Rostbif	230	2/3	50/60
Pečeni kunić	250	2/3	40/50
Pečeni zec	250	2	40/50
Pečena ćuretina	250	2	50/60
Pečena guščetina	225	2/3	60/70
Pečena pačetina	250	2/3	45/60
Pečena piletina	250	2/3	40/45
RIBA	200-225	1/2	15/25
KOLAČI			
Voćni kolač	225	2	35/40
Margherita torta	175-200	2	50/60
Brioši	175-200	2	25/30
Biskvit torta	220-250	2	20/30
Krofne	180-200	2	30/40
Slatko lisnato pecivo	200-220	2	15/20
Torta od grožđa	250	2	25/35
Štrudla	180	2	20/30
Piškote	180-200	2	40/50
Jabuke u šlafroku	200-220	2	15/20
Puding od piškota	200-220	2	20/30

www.elektromarkabolt.hu

JELO	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
PEKARA			
Hleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

- Važno
Stavite hranu kada je rerna vruća.
- Kuvanje na roštilju
Na aparatima sa električnim roštiljem, kuvanje se vrši sa zatvorenim vratima na 180°C. Hranu koja se peče poželjno je staviti na odgovarajući roštilj na četvrtoj polici.

■ TABELE ZA KUVANJE - Unutrašnje temperature jela sa sondom

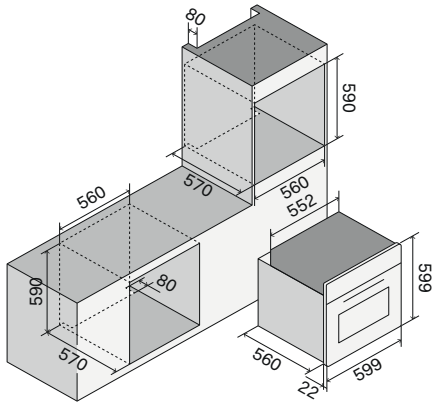
JELO	TEMPERATURA (°C)
MESO	
Junetina	
• Rostbif - krvavi goveđi file • roze (srednje kuvano) • dobro kuvano • Juneće pečenje	40-45 50-55 60-65 80-85
Svinjetina	
• Svinjski but • Svinjsko pečenje I šunkavinjski but • Svinjska kolenica • Krmenadla • Šnicla, bez kostiju • Šnicla u salamuri (Kassler) • Mesni štruc	65-70 80-85 80-85 75-80 70 65-70 70-75
Teletina	
• Teleće pečenje • Teleće pečenje sa bubrezima • Teleća potkolenica	70-75 75-80 80-85
Divljač	
• Meso divljači • Leđa • Krvavi file • Roze file (srednje kuvano) • Dobro kuvani file	75-80 60-70 40-45 50-55 60-65
Jagnjetina	80-85
Punjena pečenja	70-75
Piletina	85-90
Riba	85-90

Važno: Uvek stavite termometar skroz do drške tako da vrh bude u centru pečenja, a ne blizu kosti ili masti.

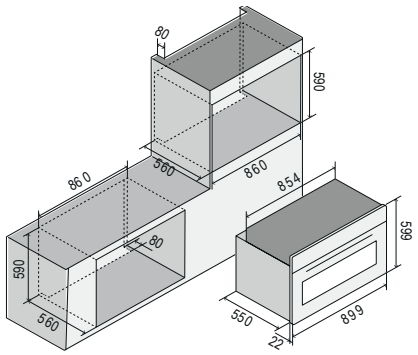
■ INSTALACIJA - Uputstva za instalaciju

⚠ Tablica sa podacima koja se nalazi na ivici vrata rerne i prikazana je na strani 1, vidljiv je sa otvorenim vratima, sadrži sve podatke neophodne za ugradnju, na primer: model uređaja, nazivni napon i apsorpciju. Najpre izmerite i proverite nišu za udubljenje u nameštaju, koja mora tačno da odgovara merama prikazanim na slici A. Uverite se da je tapaciranje nameštaja, furnir ili drugo, zalepljeno lepkom otpornim na toplotu (150 °C). Ako premaz ili lepak nisu otporni na toplotu, premaz bi se mogao deformisati ili raspasti posebno na najužim mestima nameštaja. Uverite se da nameštaj pripremljen za ugradnu rernu ima čvrsto dno i da može da izdrži težinu uređaja. Uključeni su svi šrafovi i dodaci potrebni za pričvršćivanje rerne na ormarić. Sledeće slike su korisne za fiksiranje i pravilno postavljanje uređaja u kuhinjske elemente.

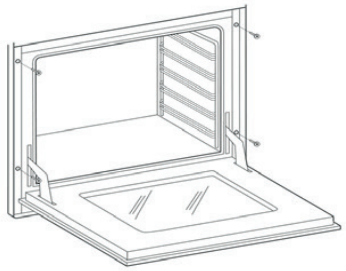
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

⚠ Sledeća uputstva su namenjena kvalifikovanoj osobi koja će se pobrinuti za montažu uređaja, njegovo podešavanje i tehničko održavanje i koja će obezbediti da se ove radnje odvijaju što je moguće ispravnije iu skladu sa važećim propisima. Važno: svako podešavanje, održavanje itd. morate izvršiti posle isključivanja električnog utikača iz uređaja.

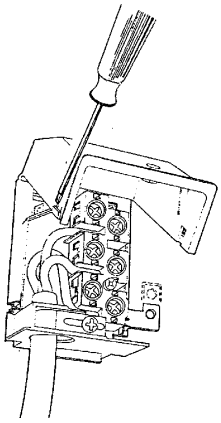
Pravila instalacije

Ova oprema je u skladu sa sledećim direktivama:
DIREKTIVA 2002/96/EZ
DIREKTIVA O NISKOM NAPONU 2014/35/EU
DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNOJ KOMPATIBILNOSTI 2014/30/EU
UREDBA BR. 1935/2004 (kontakt sa namirnicama).

Instalacija mora biti izvedena kvalitetno iu potpunosti u skladu sa važećim propisima o električnim instalacijama.
U suprotnom proizvođač odbija svaku odgovornost.
U ovoj knjižici ćete takođe pronaći električnu šemu vašeg uređaja.
Uređaji su dizajnirani da budu priključeni na napon prikazan na pločici sa podacima.
Pre nego što priključite uređaj na električnu mrežu, uverite se da:
- karakteristike elektromagnetnog prekidača ili utičnice mogu izdržati opterećenje uređaja (pogledajte podatke na natpisnoj pločici);
- sistem napajanja mora biti opremljen efektivnim uzemljenjem.
Uređaj se isporučuje sa kablom bez utikača (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s odeljkom 3G1,5 mm2): povezivanje mora da se odvija imajući u vidu da je žuto-zeleni kabl provodnik uzemljenja i da se nikada ne sme prekidati.

www.elektromarkabolt.hu

Utičnica mora biti vidljiva i dostupna kako bi se uređaj mogao lako isključiti.
Za direktno povezivanje na mrežu potrebno je da:
• sigurnosni osigurač i kućni sistem mogu izdržati opterećenje uređaja (pogledajte natpisnu pločicu);
• sistem napajanja je opremljen efektivnim uzemljenjem;
• omnipolarna utičnica ili prekidač, sa minimalnim otvorom od 3 mm, su lako dostupni posle instaliranja uređaja;
• fiksni mrežni prekidač je ugrađen u skladu sa pravilima instalacije.



⚠ **Žuto-zeleni vodič uzemljenja nikada ne sme biti prekinut, čak ni prekidačem. Kabl za napajanje mora biti postavljen tako da ne dođe u kontakt sa površinama koje imaju temperaturu veću od 50 °C iznad okoline. Ako treba da zamenite kabl za napajanje, obratite se servisnoj službi.**

INSTALACIJA - Električna šema Apsorpcija (kW)

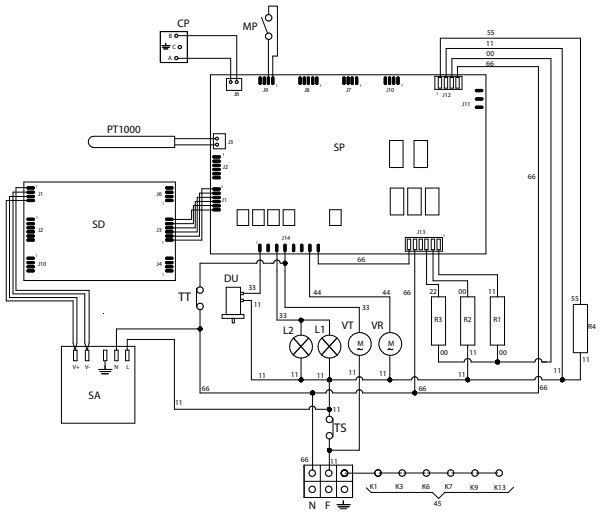
MODEL	KW (220-240 V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Legenda

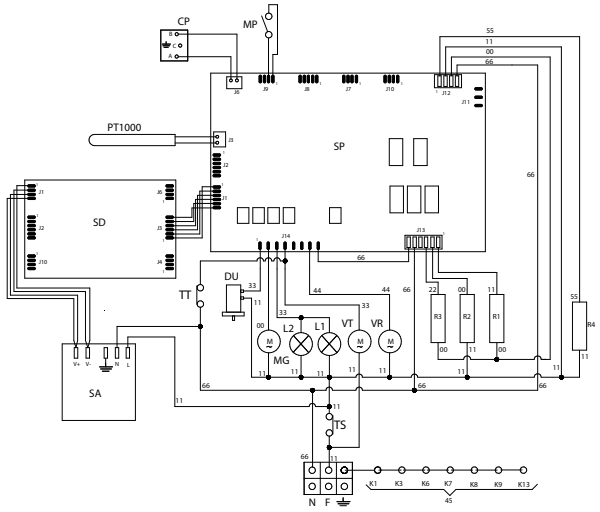
00	Crna	M	Terminal blokovi
11	Braon	MG	Roštilj
22	Crvena	MP	Mikroprekidač za vrata
33	Bela	N	Neutralna
44	Žuta	R1	Gornji grejač
45	Žuto-zelena	R2	Donji grejač
55	Siva	R3	Grejač roštilja
66	Plava	R4	Kružni grejač
CP	Sonda za kuvanje	SD	Kartica displeja
DU	Termoaktuator voska za ispuštanje pare	SP	Kartica napajanja
F	Faza	SS	Kastrica sonde
FLC	Filter	TS	Bezbednosni termostat
K1	Žica za uzemljenje terminalnog bloka	TT	Tangencijalni termostat
K2	" " donji grejač	V	Ventilator rerne
K3	" " ventilator rerne	VT	Vent. hlađenja
K4	" " kružni grejač	SA	Napajanje
K5	" " gornji grejač	PT1000	Sonda temperature
K6	" " svetlo rerne 1	MC	Kratki mikroprekidač TS
K7	" " svetlo rerne 2	MU	Mikroprekidač za deblokiranje vrata
K8	" " roštilj	ML	Mikroprekidač za blokiranje vrata
K9	" " tangen. motovet.	MBP	Motor za blokiranje vrata
K15	" " okvir	TSP	Bezbednosni termostat PIROLISI
L1	Svetlo rerne	TS1	Termostat za deblokiranje vrata
L2	Svetlo rerne		

Električne šeme

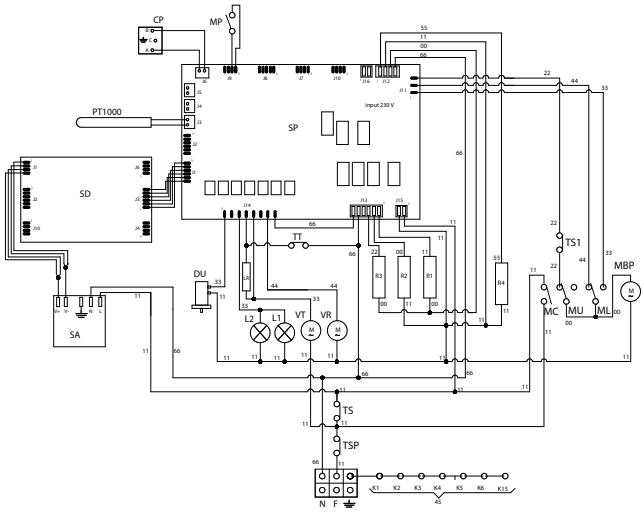
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



www.elektromarkabolt.hu

SL

⚠ POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Značilnosti naprav

Ploščica z lastnostmi, kot je prikazana na platnici, je nameščena na robu vrat pečice in je vidna pri odprtih vratih ali na pokrovu zgornje pečice.

POZOR! Ta opozorila se nanašajo na različne vrste naprav. Poskrbite, da boste pravilno določili svojo vrsto (glejte tablico z značilnostmi).

⚠ **1.** Pred uporabo naprave natančno preberite navodila za uporabo, ki med drugim vsebujejo zelo pomembne informacije o varnosti pri namestitvi, delovanju in vzdrževanju. Knjižico z navodili skrbno shranite za poznejše iskanje in za identifikacijo serijske številke.

2.Električna varnost tega aparata je zagotovljena le, če je bila izvedena pravilna ozemljitvena povezava, kot to zahtevajo veljavni standardi. Zagotoviti je treba, da so ti predpisi upoštevani; če ste v dvomih, se obrnite na kvalificirano osebo, da natančno preveri električno napeljavo. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, nastalo zaradi slabe ozemljitve.

3. Pred priklopom aparata preverite, ali se podatki na tipski ploščici ujemajo s podatki električnega sistema. Namestitev/nastavitev mora opraviti kvalificirano osebje.

4. Preverite, ali so električni sistem in vtičnice sposobni prenesti največjo moč naprave, ki je navedena na tipski ploščici. V primeru dvomov se obrnite na kvalificirano osebo.

5. Aparat je treba priključiti neposredno na električno omrežje v skladu z navedeno polariteto. Za priključek je treba namestiti napravo, ki zagotavlja odklop iz električnega omrežja, z razdaljo odpiranja kontaktov, ki omogoča popoln odklop v pogojih prenapetostne kategorije III, v skladu s predpisi o namestitvi.

6. Če priključek ni primeren za vtič, ga zamenjajte z ustreznim. V tem primeru se obrnite na kvalificirano osebo, ki naj preveri tudi, ali presek kabla vtičnice prenese moč, ki jo absorbira naprava. Napajalni kabel nima vtiča. Za priključitev glejte poglavje » Priključitev na električno omrežje«. Priporočljivo je, da ne uporabljate adapterjev, razdelilcev ali podaljškov.

7. Če naprave dalj časa ne uporabljate, odklopite električni priključek in izklopite glavno stikalo.

8. Ne zakrivajte prezračevalnih rež ali rež za odvajanje toplote.

9. Če je napajalni kabel aparata poškodovan, ga sme zamenjati le servisni center, ki ga je pooblastil proizvajalec.

10. Napravo lahko uporabljate le za predvideni namen (peka). Vsaka druga uporaba (npr. ogrevanje prostora) je neprimerna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, ki bi nastala zaradi takšne neustrezne uporabe.

11. Uporaba katere koli električne naprave pomeni upoštevanje nekaterih osnovnih pravil, in sicer:

A. Naprave se nikoli ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;

B. Naprave nikoli ne uporabljajte bosi;

C. Izogibajte se uporabi podaljškov in po potrebi sprejmite vse možne varnostne ukrepe;

D. Ne vlecite za električni kabel, da bi ga izvlekli iz vtičnice;

E. Naprave ne izpostavljajte vremenskim vplivom (dež, sonce itd.);

F. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo napravi, razen če so pod stalnim nadzorom. Tega aparata naj ne uporabljajo otroci, mlajši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi oziroma s premalo izkušnjami in znanja, razen če jih pri tem nadzira ali usmerja oseba, zadolžena za njihovo varnost in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo tega aparata. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci naj aparata ne čistijo in naj na njem ne izvajajo vzdrževalnih del brez nadzora.

12. Naprava in njeni dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Majhne otroke je treba držati na varni razdalji. Otrokom, mlajšim od 8 let, ne smete omogočiti dostopa, če niso pod stalnim nadzorom.

13. Pred čiščenjem naprave ali izvajanjem vzdrževanja napravo izključite, tako da izvlečete napajalni kabel ali prekinete dovod električne energije z ustreznim stikalom.

14. V primeru okvar ali nepravilnega delovanja napravo izklopite in ne poskušajte popravljati; popravila lahko opravi le pooblaščeni servisni center. Vedno zahtevajte originalne nadomestne dele. Neupoštevanje teh navodil lahko ogrozi varnost aparata.

15. Priporočljivo je, da ne omogočite dostopa do delov, ki bi lahko predstavljali nevarnost, zlasti če gre za otroke, ki bi se z napravo lahko igrali.

16. V bližini delujoče naprave ne uporabljajte vnetljivih tekočin (alkohol, bencin ...).



17. Embalaža je namenjena zaščiti naprave pred poškodbami med prevozom. Embalažne materiale je mogoče enostavno reciklirati, saj so bili izbrani v skladu z ekološkimi merili. Njihovo recikliranje zmanjšuje potrebo po surovinah in zmanjšuje količino odpadkov. Električne in elektronske naprave pogosto vsebujejo dragocene materiale. Vsebujejo tudi materiale, ki so lahko ob nepravilnem ravnanju ali odlaganju nevarni za zdravje ljudi in okolje. Vendar pa so ti materiali nujni za pravilno delovanje naprave. Zato jih ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki.



Odstranite jih v lokalnem centru za zbiranje/recikliranje odpadkov ali se za nasvet obrnite na prodajalca. Zagotovite, da bo naprava do odlaganja shranjena tako, da ne bo dostopna otrokom.

18. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.

19. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.

20. V primeru dima ne odpirajte vrat pečice: izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja. Ne odpirajte vrat, dokler se dim ne razprši, da bi zadušili plamene.

21. Če želite preprečiti, da bi otroci sami vklopili aparat, uporabite funkcijo zaklepanja krmilnikov.

22. Če so otroci v neposredni bližini večfunkcijske pečice, jih nadzorujte. Ne dovolite jim, da bi se igrali z napravo.

23. Nevarnost zadušitve.

- Otroci se lahko pri igri zavijejo v embalažni material (npr. folijo) ali si ga dajo na glavo ter se tako zadušijo. Takšen material hranite daleč od otrok.

24. Nevarnost opeklin

Otroška koža je veliko bolj občutljiva kot koža odraslih.

- Steklena vrata, nadzorna plošča in odprtine za vroč zrak v prostoru za pečenje naprave se segrejejo. Otrokom preprečite, da bi se dotikali aparata med delovanjem.

25. Naprave ne uporabljajte na nestabilnih lokacijah (npr. na ladjah).

26. Pozor: pred zamenjavo sijalke se prepričajte, da je aparat izključen, da se izognete možnosti električnega udara.

27. Preden vstavite funkcijo PIROLIZA:

- iz notranjosti pečice odstranite vse pripomočke: rešetke, ponve za kapljanje, stranske rešetke, sondo za meso, morebitno posodo;
- odstranite odvečni material, ki se je prelil (da preprečite nastajanje dima).

28. Pozor – nevarnost opeklin

Nevarnost poškodb zaradi visoke temperature na površinah - med piroliticnim čiščenjem se pečica segreje veliko bolj kot med običajnim pečenjem, izogibajte se dotikanju pečice, otroci naj bodo na varni razdalji.

Opozorilo – nevarnost za zdravje

Pri doseženi visoki temperaturi, skoraj 500°C, se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico.

Zato je treba prostor med uporabo dobro prezračevati in se izogibati daljšemu zadrževanju.

29. Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.

30. Da preprečite pregrevanje, aparata ne nameščajte za okrasnimi vrati

www.elektromarkabolt.hu

PRVI ZAGON

- Ko pečico prvič uporabljate, jo približno 1 uro (230 °C) uporabljajte prazno, po možnosti z odprtimi kuhinjskimi okni. Ob prvem zagonu pečica oddaja neprijetne vonjave zaradi ostankov proizvodnje, kot so mast, olje ali smole. Ko preteče ta čas, je pečica pripravljena za prvo peko. Ko se pečica ohladi, jo očistite v skladu z navodili v poglavju »Čiščenje in nega«.
- Zaradi lažjega čiščenja notranjosti pečice ne prekrijte z aluminijasto folijo.
- To bo spremenilo delovanje naprave in lahko poškoduje emajl.
- Ves pribor, ki pride v neposreden stik z živili, je treba pred uporabo temeljito očistiti z ustreznimi sredstvi.

⚠ Ni dovoljeno kuhati hrane v neposrednem stiku z rešetkami in ponvami za kapljanje v pečici.

ZASLON - Legenda ikon

	Premor
	Zagon
	°C - °F
	Blokiraj zaslon
	Potrdi
	Nastavitve
	Sonda za meso
	Domov
	Luč
	Timer
	Izhod - Konec
	Ura
	Potrdi nastavitve
OFF	**Izklopi**

NAVODILA ZA UPORABO



Delovanje

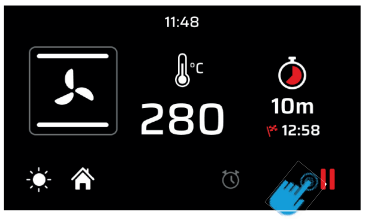
Začetna domača stran zaslona
1 = Omogoča prehod na zaslon za nastavitev votline.
2 = Omogoča nastavitev timerja.
3 = Omogoča neposreden dostop do nastavitev.
Nastavitve
4 = Izberite stopinjsko lestvico (°C ali °F).
5 = Nastavite čas.
6= Izhod - konec.
7 = Blokiraj zaslon.
8 = Za odklepanje zaslona se za 10 sekund dotaknite zaslona.
9 = Omogoča nastavitev glasnosti zvočnega signala in po želji tudi zvoka, ko se dotaknete zaslona.

Nastavitev timerja
10 = Povečajte ali zmanjšajte čas.
11 = Potrdite, ko je nastavljen želeni čas. Zvočni signal bo naznanil konec.
12 = Potrdite in se vrnite na začetno stran.
13= Numerična tipkovnica.

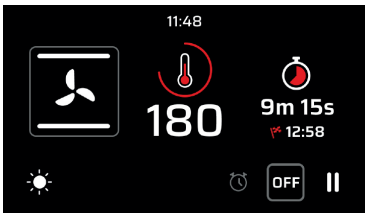
Funkcije
14 = Izberite funkcijo pečenja.
14a = Izberite suho / vlažno pečenje.
OPOMBA: možno le pri nekaterih načinih pečenja.
14b = Potrdite funkcijo pečenja.
14.1 = Lučka (prižgana ali ugasnjena).
14.2 = Domov (vrnitev na domači zaslon).
15 = Nastavite temperature pečenja.
15b = Na voljo sta dve možnosti za nastavitev temperature:
- z drsenjem po vrstici
- s + ali -

15 = Potrdite funkcijo pečenja.
16 = Nastavite čas pečenja in programiran začetek.
16a = Nastavite čas pečenja.
16b = Prikaži čas pečenja.
16c = Nastavite čas začetka.
16d = Potrdite funkcijo pečenja.
16e =Zaslon pečice se po 1 uri nedelovanja izklopi zaradi varčevanja z energijo. Ponovno ga lahko aktivirate z dotikom.

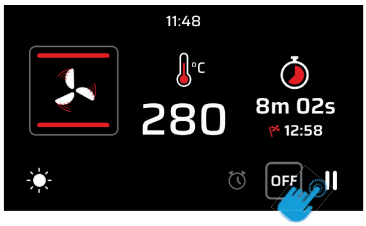
POSTOPEK PEČENJA



KOMORA NASTAVLJENA
Ko je votlina nastavljena (funkcija pečenja, temperatura in timer), potrdite začetek predgretja. Zaslon se preklopi v način predgretja.



FAZA PREDGRETJA
Na voljo so štiri stopnje za spremljanje postopka predgretja.
Rdeči del se bo postopoma povečeval, dokler ne bo zapolnil zaslona.



PREDGRETJE KONČANO
Ko je dosežena nastavljena temperatura, se bo zaslon obarval rdeče, kar pomeni konec faze predgretja in začetek faze pečenja. Če je bil nastavljen čas pečenja, se bo pečica samodejno izklopila, ko se čas izteče.

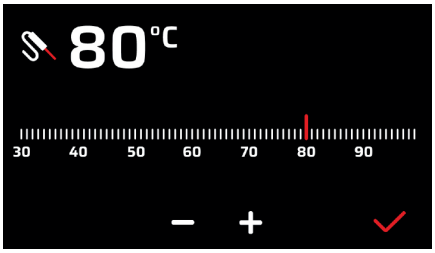
Če čas pečenja ni bil nastavljen, je mogoče peko prekiniti  **in nato končati.**

www.elektromarkabolt.hu

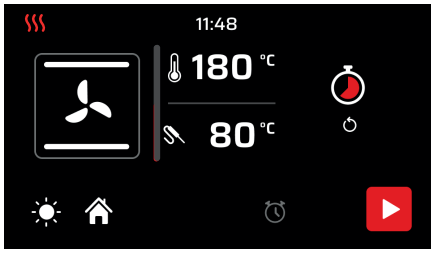
PEČENJE Z MASNO SONDO

Opomba. Pečenja s sondo ni mogoče uporabljati v funkcijah »DEFROST«, »QUICK START«, »PIZZA« in »ECO«.
Ko je pečica v stanju pripravljenosti, vstavite mesno sondo v priključno pušo, ki se večinoma nahaja na levi steni pečice.

STIKALO ZA IZBIRO TEMPERATURE SONDE



NAČIN OGREVANJA S SONDO



⚠ **POZOR: če se zaslon ne odziva na ukaze (blokiran dotik), preprosto odprite in zaprite vrata pečice**

IKONE FUNKCIJ

	Funkcija pica Ta funkcija je še posebej primerna za peko pic, žemljic in kruha. Glavni vir toplote je spodnji grelni element, ki deluje v kombinaciji z drugimi grelnimi elementi pečice.
	Običajno statično pečenje To je klasična funkcija električne pečice, ki je še posebej primerna za peko naslednjih živil: svinjskih kotletov, klobas, trske, dušenega mesa, divjačine, telečje pečenke, španskih vetrcev in piškotov, pečenega sadja itd.
	Pečenje od spodaj To je najboljši način za dokončanje pečenja hrane, zlasti peciva (piškotov, španskih vetrcev, kvašenega peciva, sadnega peciva itd.) in drugih živil.
	Pečenje od zgoraj Posebej primerno za porjavitev in dokončno obarvanje številnih živil; to je priporočljiva funkcija za hamburgerje, svinjske kotlete, telečje zrezke, morski list, sipe itd.
	Pečenje na žaru z zaprtimi vrati Ta funkcija je priporočljiva za hitro in globoko peko na žaru, gratiniranje in peko mesa na splošno, fileja, T-bone steaka, rib na žaru in celo zelenjave na žaru. Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C.
	Pečenje na žaru z ventilacijo Ta funkcija, ki je izjemno hitra in globoka ter omogoča velik prihranek energije, je primerna za številne jedi, kot so svinjski kotleti, klobase, svinjski ali mešani ražnjiči, divjačina, njoki alla romana itd. Kuhanje na električnem žaru mora potekati pri nastavitvi termostata na 180 °C.
	Intenzivno pečenje To je funkcija za hitro in intenzivno pripravo različnih jedi; primerna je za: pečene ribe, dušeno zelenjavo, ražnjiče, raco, piščanca itd.
	Večdelna peka z ventilacijo To je funkcija, ki omogoča hkratno peko različnih jedi brez mešanja vonjav; uporablja se za peko lazanje, pice, rogljičkov in briošev, tort, peciva itd.
ECO	**Eco pečenje** To je funkcija, ki omogoča pečenje z znatnim prihrankom pri porabi električne energije. Da bi to funkcijo kar najbolje izkoristili, je dobro, da pred vklopom funkcije Eco vstavite posodo v pečico tako, da jo postavite na sredino komore. S funkcijo Eco je čas pečenja primeren za počasno peko, kot so: dušeno meso, belo meso, pečene testenine, nežno pecivo. Opomba: Eco pečenja ni mogoče izbrati, če je vstavljena sonda za meso.
	Odtajanje Omogoča hitro odtajanje vseh zamrznjenih živil na splošno, ki se hitro segrejejo na sobno temperaturo.
	Hidrolitska funkcija (mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL) To je samodejna funkcija čiščenja, ki omogoča čiščenje kuhalne komore v samo 20 minutah pri nizki temperaturi (90 °C). “Hidrolitični” čistilni sistem zmehča umazanijo in jo tako lažje odstranite, ne da bi pustil neprijetne vonjave.
PYR PYR	**Pirolitična funkcija (mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)** To je samodejna funkcija čiščenja, ki lahko očisti kuhalno komoro pri visoki temperaturi. Z aktiviranjem te funkcije sredina pečice doseže temperaturo približno 470°C, kar pretvori ostanke umazanije v pepel. Na voljo sta 2 stopnji pirolize z različnim časom trajanja: - Lahki cikel: traja 1:30 h - Intenzivni cikel: traja 2:30 ure Priporočljivo je, da lahki cikel uporabljate v rednih intervalih, polni cikel pa samo v primeru zelo trdovratne umazanije.

www.elektromarkabolt.hu



Funkcija Sabbath

Način Sabbath ohranja pečico vklopljeno v statičnem načinu kuhanja, dokler ni onemogočena, do 74 ur. Hrano lahko ohranjate toplo v predelu za kuhanje, ne da bi morali vklopiti ali izklopiti pečico.
Vsi drugi cikli kuhanja in čiščenja so onemogočeni.
Piski se ne bodo oglasili in zaslon ne bo prikazoval temperaturnih sprememb.





Quick Start

Ta funkcija se uporablja za pospešitev predgretja pečice. To funkcijo je priporočljivo uporabiti, ko nastavite temperaturo pečenja med 200 in 300 °C. Uporaba funkcije QuickStart pri temperaturah pod 200 °C nima posebnih prednosti. POZOR: funkcija QuickStart ni funkcija, primerna za peko hrane, temveč služi le za hitrejše segrevanje pečice.
FUNKCIJE QUICK START NE UPORABLJAJTE VEČ KOT 20 MINUT



Suho / vlažno pečenje

Pečica je opremljena z avtomatsko napravo, ki pri določenih funkcijah omogoča izločanje kondenzacijskih hlapov, ki nastanejo pri pečenju: posledica tega je suho pečenje (dry). Če peka zahteva, da vlaga ostane v pečici, gre za vlažno peko (moisture), avtomatsko napravo lahko izklopite tako, da se dotaknete ustrezne ikone.

PREVERJANJE PEČENJA

Če je treba pregledati hrano, ki se peče, lahko odprete vrata pečice. V tem primeru se prižgejo luči in se ustavi prisilno prezračevanje pri peki z ventilacijo ter vrtenje ražnja pri peki na žaru z zaprtimi vrati. Ko vrata zaprete, ponovno aktivirate predhodno nastavljeno funkcijo.

■ NAVODILA ZA UPORABO - Hidrolitična funkcija



Izvajanje postopka čiščenja

1. Koščke hrane ročno odstranite z vlažno gobo;
2. Odstranite vse pripomočke iz kuhalnega prostora (žare, ponve, stranske rešetke, morebitno posodo).
3. Pri hladni pečici nalijte 100 ml vode na dno komore na mod. 60 cm in 150 ml vode na mod. od 90 cm + 2 kapljici nevtralnega detergenta za lažje odstranjevanje najtrdovratnejše umazanije;
4. Aktivirajte funkcijo (med funkcijo lučka ne sveti in je ni mogoče prižgati);
5. Ob koncu cikla bodite previdni pri odpiranju vrat, ker je komora nasičena s paro, počakajte, da se pečica ohladi, nato očistite z gobo in posušite z mehko krpo;
6. Komoro morate redno čistiti, ne dovolite, da se umazanija nabere;
7. Med hidrolitično funkcijo ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode na dno pečice;
8. Med delovanjem hidrolitične funkcije ni mogoče prekiniti s tipko za premor (II)

⚠ POZOR

- Ne uporabljajte destilirane vode (povzroči korozijo) ali gazirane vode. Uporabljajte samo pitno vodo.
- Vode ne vlivajte v vročo kuhalno komoro, ampak šele, ko je na sobni temperaturi.
- Med ciklom hidrolize ne odpirajte vrat.
- Nevarnost opeklin – pred kakršnim koli posegom se prepričajte, da se je naprava ohladila.
- Ne uporabljajte kovinskih gobic ali preveč agresivnih detergentov, ki bi lahko poškodovali površine.

■ NAVODILA ZA UPORABO - Pirolitična funkcija



Izvajanje postopka čiščenja

1. Za optimalen rezultat morebitne koščke hrane odstranite ročno z vlažno gobo (možna tvorba dima);
2. Odstranite vse pripomočke iz kuhalnega prostora (žare, ponve, stranske rešetke, morebitno posodo).
3. Pri zaprtih vratih izberite funkcijo pirolize. Po nekaj sekundah začne delovati naprava za zaklepanje vrat.
4. Med ciklom pirolize začne delovati poseben katalitični filter, ki absorbira in odstrani maščobo in neprijetne vonjave.
5. Vrata aparata se odprejo šele, ko je funkcija končana in dokler ni dosežena varna temperatura.
6. Na koncu postopka je mogoče z vlažno krpo izjemno enostavno odstraniti ostanke, ki lahko nastanejo glede na stopnjo umazanije v predelu.
7. Trajanje cikla pirolize lahko nastavite na 90' ali 150' glede na količino umazanije, naložene na stenah pečice. Možno je nastaviti tudi zamik začetka čistilnega cikla.
8. Funkcije PY med delovanjem ni mogoče prekiniti z gumbom za premor (II)

⚠ POZOR

– nevarnost opeklin

Nevarnost poškodb zaradi visoke temperature na površinah - med pirolitičnim čiščenjem se pečica segreje veliko bolj kot med običajnim pečenjem, ne dotikajte se pečice.

- nevarnost za zdravje

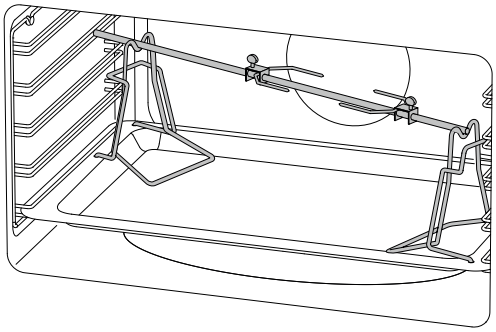
Pri doseženi visoki temperaturi, skoraj 500°C, se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico. Zato je treba prostor med uporabo dobro prezračevati in se izogibati daljšemu zadrževanju. Poskrbite, da se ne približajo otroci.
Opomba: med funkcijo pirolize lučka v pečici ne sveti

www.elektromarkabolt.hu

NAVODILA ZA UPORABO - Dodatna oprema

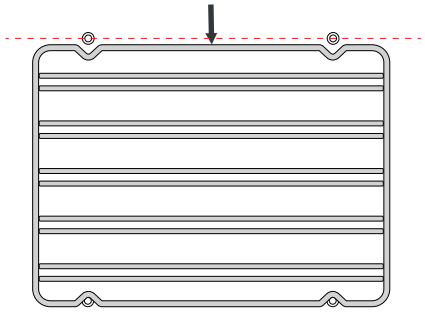
Uporaba ražnja (samo nekateri modeli)

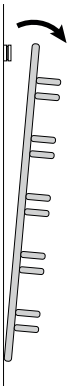
Na raženj nabodite meso, ki ga želite pripraviti, in ga pritrdite s priloženimi vilicami. Palico ražnja postavite na ustrezne nosilce ražnja, ki ste jih predhodno namestili na posodo za odcejanje, in jo potisnite v zanko ražnja. Pri zaprtih vratih vklopite funkcijo statičnega žara. Odstranite raženj skupaj s posodo za odcejanje, tako da ga izvlečete le toliko, da ga lahko popolnoma odstranite.



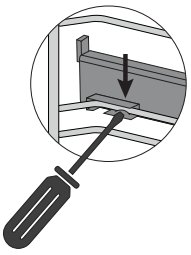
Teleskopska vodila

Potegnite navzdol rdeče označeni del, tako da ga odstranite s stene pečice.

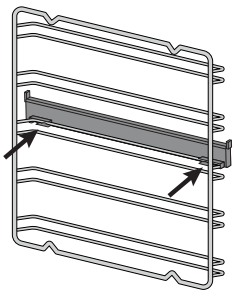




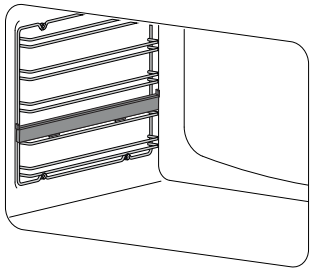
Obrnite ga in ga postavite na površino na strani drsnega vodila.



Če želite sprostiti sponko, jo odvijte s ploščatim izvijačem.



Ponovite korake v obratni smeri, če želite ponovno namestiti vodilo

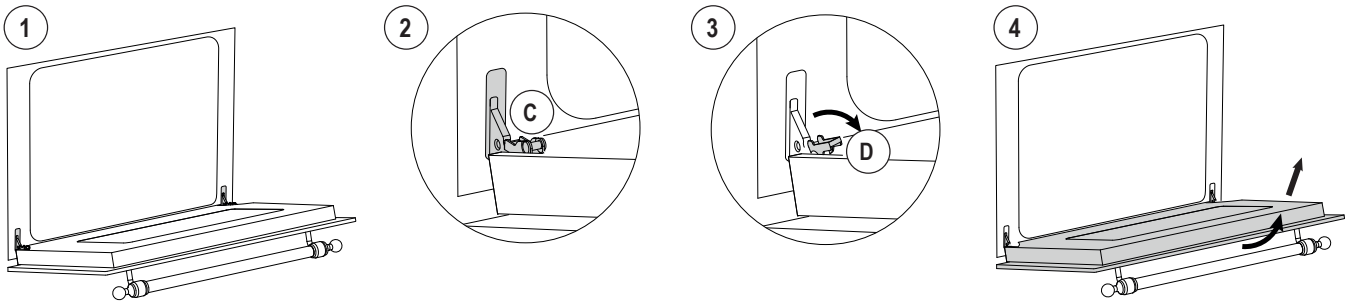


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Odstranitev vrat

Postopek

Da bi lažje opravili intenzivno čiščenje pečice, je praktično odstraniti vrata v skladu s spodnjimi navodili:

- odprite vrata
- premaknite zatič C na sektor tečajev D, pri čemer sledite naslednjim korakom:



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Demontaža in čiščenje stekla

Postopek, ki ga je treba upoštevati

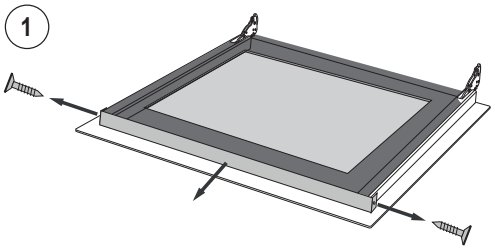
Vrata pečice so sestavljena iz treh stekel. Steklene dele očistite z neabrazivnim kuhinjskim papirjem in običajnim čistilnim sredstvom. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo razbitje stekla. Notranja stekla so odstranljiva, kar olajša čiščenje. V ta namen je treba vrata pečice odstraniti ali pa jih namestiti na vmesni zaskočni element.

Zaporedje odstranjevanja stekla

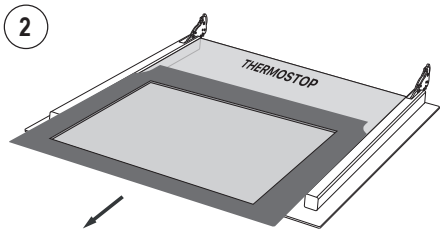
⚠ POZOR! Vse posege je treba vedno opraviti tako, da so vrata odstranjena iz pečice in postavljena na ustrezno površino, da ne poškodujete sprednje strani vrat. Vmesno steklo mora biti pravilno vstavljeno tako, da je napis THERMOSTOP čitljiv (glejte sliko 2-3).

www.elektromarkabolt.hu

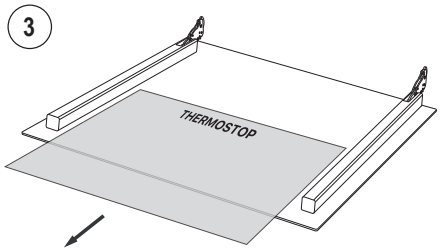
Odvijte 2 vijaka na desni/levi strani zgornje letve



Dvignite zgornje steklo in ga izvlecite



Izvlecite srednje steklo



■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Nasveti za čiščenje pečice in sprednje plošče

PEČICA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Notranjost pečice	Priporočljivo je, da pečico očistite po vsaki uporabi. Umazanijo lažje očistite, če preprečite, da bi se večkrat zažgala pri visokih temperaturah. Odstranite vse odstranljive dele in jih ločeno operite s toplo vodo in neabrazivnim čistilnim sredstvom. Da bi olajšali čiščenje kuhalne votline, v dno votline nalijte majhno količino vode (100 ml, kar ustreza pol kozarcu). Nato 20 minut aktivirajte cikel »Kuhanje od spodaj« pri 90° C z možnostjo »Mokro kuhanje«. Na koncu cikla počakajte, da se ohladi in zaključite čiščenje z mehko krpo	Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte parnih čistilcev. Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih / jedkih čistil ali ostrih kovinskih orodij, saj lahko poškodujejo površino in jo razbijejo.
Pladenj	Potopite v raztopino tople vode in blagega mila. Po pranju posušite.	Ostanke hrane odstranite takoj po uporabi.
Rešetke	Čistite s toplo vodo in neabrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ustreznim razmaščevalnim sredstvom.	V primeru otrdele, oprijete umazanije priporočamo, da rešetke pred čiščenjem za nekaj ur namočite.

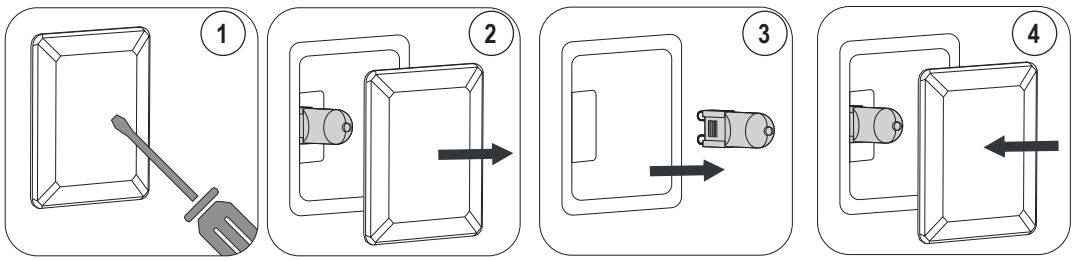
ČELNA PLOŠČA

KOMPONENTA	NAČIN ČIŠČENJA	OPOZORILA
Jeklena površina	Dele očistite z mlačno vodo in nekorozivnim tekočim detergentom ter jih nato osušite z mehko krpo ali krpo iz mikrovlaken.	Sijaj se ohranja z rednim čiščenjem s čistili, ki so na voljo na tržišču. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih praškov.
Lakirane površine	Da bi ohranili lastnosti lakiranih delov, jih je treba pogosto čistiti z milnico.	Na lakiranih delih ne puščajte kislih ali alkalnih snovi (kis, limonin sok, sol, paradižnikov sok itd.) in jih perite, ko so lakirani deli še topli.

■ ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Zamenjava sijalke

Postopek, ki ga je treba upoštevati

Če luč v pečici ne sveti, izklopite aparat iz električnega omrežja, odstranite zaščitno steklo svetilke in svetilko zamenjajte.
Žarnico zamenjajte z ustrezno 40W halogensko sijalko (G9).



1) Odvijte s ploščatim izvijačem
2) Odstranite zaščitno steklo sijalke
3) Odstranite sijalko
4) Zamenjajte in ponovno zaprite

www.elektromarkabolt.hu

■ REŠEVANJE TEŽAV - Splošne težave

⚠ POZOR!

• V garancijskem obdobju lahko popravila izvaja le pooblaščeni servisni center
• Pred izvajanjem popravil aparat izključite iz električnega omrežja, tj. odklopite napajalni kabel ali uporabite ustrezni odklopnik.
• Nepooblaščeni posegi in popravila lahko povzročijo električni udar ali kratek stik, zato jih ne izvajajte. Ta dela prepustite pooblaščenim serviserjem.
• V primeru manjših motenj lahko poskušate težavo odpraviti z upoštevanjem nasvetov v navodilih.
• Servisni posegi v garancijskem roku niso brezplačni, če naprava ne deluje zaradi nepravilne uporabe.
• Napake ali reklamacije, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali namestitve, ne bodo popravljene v sklopu garancije. Stroške garancije krije uporabnik.

Nepravilno delovanje TFT na dotik

- **Sistemske napake**

Zaznane so naslednje napake:
Sintaksa kode napake je: »Je YY x«, kjer je:
YY = koda napake
x = številka komore, ko se napaka ustvari, ali ' 0' za splošne napake.

OPIS	ID napake
Sonda komore prekinjena	00
Kratek stik na sondi komore	01
Sonda za meso prekinjena	04
Kratek stik na sondi za meso	05
Pregretje	08
Notranja nepravilnost (električna plošča)	19
Napaka pri komunikaciji	20

OPOZORILO O TEŽAVI



V primeru napake napravo odklopite in ponovno priklopite. Če se napaka ponovi, bo treba poklicati pooblaščenega tehnika.

OPOZORILO O ODPRTIH VRATIH (POTEKA PEČENJE)



Zaprite vrata pečice.

■ TABELE ZA PEČENJE - Ventilatorska konvekcijska pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

JED	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
MESO			
Goveja pečenka	170-180	2/3	40/50
Pečen vol	170-190	2/3	40/60
Telečja pečenka	160-180	2/3	65/90
Jagnječja pečenka	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Pečen zajec	170-180	2/3	80/100
Pečen kunec	160-170	2	80/100
Pečen puran	160-170	2	160/240
Pečena gos	160-180	2/3	120/160
Pečena raca	170-180	2/3	100/160
Pečen piščanec	180	2/3	90/120
RIBE	160-180	2/3	15/25
SLADICE			
Sadna torta	180-200	2	40/50
Biskvitna torta	180-190	2	40/45
Rogljički	170-180	2	40/60
Biskvit	190-200	2	25/35
Krofi z luknjo	160-180	2	35/45
Sladko pecivo iz listnatega testa	180-200	2	20/30
Grozdna pogača	190-200	2	30/40
Zavitek	160	2	25/35
Savojski piškoti	150-180	2	50/60
Jabolčni ocvrtki	180-200	2	18/25
Puding iz savojardskih piškotov	170-180	2	30/40
KRUŠNI IZDELKI			
Kruh	180-200	3	45
Pica	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABELE ZA PEČENJE - Statična pečica (vrednosti so zgolj okvirne)

JED	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
MESO			
Goveja pečenka	225	2/3	40/50
Pečen vol	250	2/3	50/60
Telečja pečenka	225	2/3	60/80
Jagnječja pečenka	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Pečen zajec	250	2/3	40/50
Pečen kunec	250	2	40/50
Pečen puran	250	2	50/60
Pečena gos	225	2/3	60/70
Pečena raca	250	2/3	45/60
Pečen piščanec	250	2/3	40/45
RIBE	200-225	1/2	15/25
SLADICE			
Sadna torta	225	2	35/40
Biskvitna torta	175-200	2	50/60
Rogljički	175-200	2	25/30
Biskvit	220-250	2	20/30
Krofi z luknjo	180-200	2	30/40
Sladko pecivo iz listnatega testa	200-220	2	15/20
Grozdna pogača	250	2	25/35
Zavitek	180	2	20/30
Savojski piškoti	180-200	2	40/50
Jabolčni ocvrtki	200-220	2	15/20
Puding iz savojardskih piškotov	200-220	2	20/30
KRUŠNI IZDELKI			
Kruh	220	3	30

www.elektromarkabolt.hu

JED	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
Pica	250	2	15/20
Pica	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Pomembno
Jedi vstavite, ko je pečica vroča.
- Peka na žaru
Pri aparatih z električnim žarom poteka peka pri 180 °C pri zaprtih vratih. Jedi, ki jih boste pekli na žaru, postavite na žar, po možnosti na četrto polico.

■ TABELA ZA PEČENJE - Notranje temperature jedi s sondo

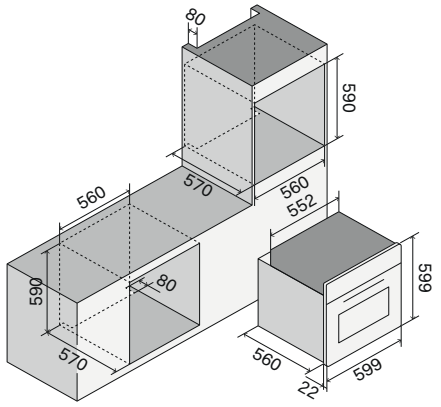
JED	TEMPERATURA (°C)
MESO	
Goveje meso	
• Roastbeef - Goveja pljučna pečenka na hitro • rožnato (srednje) • dobro pečen • Goveja pečenka	40-45 50-55 60-65 80-85
Svinjsko meso	
• Ledvena pečenka • Svinjska pečenka l pršut • Vrat, krača • Bržola • Zrezek, brez kosti • Zrezek v slanici (Kassler) • Pečenka štefani	65-70 80-85 80-85 75-80 70 65-70 70-75
Telečje meso	
• Telečja pečenka • Telečja pečenka z ledvicami • Telečje nogice	70-75 75-80 80-85
Divjačina	
• Divjačinsko meso • Hrbet • Malo pečen file • Rožnato pečen file (srednje) • Dobro pečen file	75-80 60-70 40-45 50-55 60-65
Jagnje	80-85
Polnjene pečenke	70-75
Perutnina	85-90
Ribe	85-90

Pomembno: termometer vedno vstavite do ročaja, tako da je njegova konica na sredini pečenke in ne v bližini kosti ali maščobe.

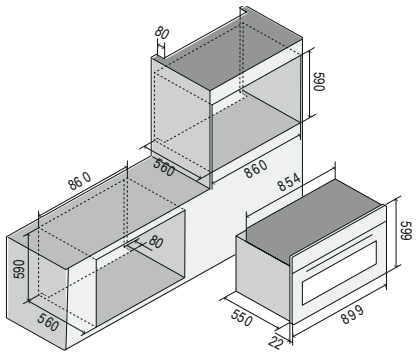
■ NAMESTITEV - Navodila za namestitev

⚠ Ploščica z značilnostmi, ki se nahaja na omejevalniku vrat pečice in je prikazana na str. 1, je vidna, ko so vrata odprta, in vsebuje vse podatke, potrebne za namestitev, npr. model naprave, nazivno napetost in porabo energije. Najprej izmerite in preverite prostor za vgradnjo v omarici, ki mora natančno ustrezati meram, prikazanim na sliki A. Prepričajte se, da je pohištvena obloga, furnir ali podobno lepljeno s toplotno odpornim lepilom (150 °C). Če obloga ali lepilo nista odporna na toploto, se lahko obloga deformira ali odlušči, zlasti na najožjih mestih omarice. Prepričajte se, da ima omarica, namenjena pečici, trdno podlago in lahko prenese težo naprave. Priloženi so vsi vijaki in oprema, ki so potrebni za pritrditev pečice na omarico. Naslednje ilustracije vam bodo v pomoč pri pritrjevanju in pravilnem vstavljanju v omarico.

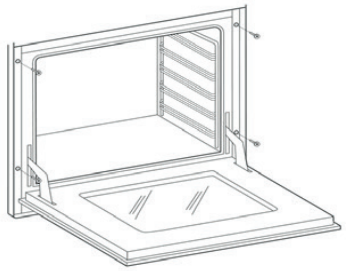
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ NAMESTITEV - Priklop na elektriko

⚠ Naslednja navodila so namenjena kvalificirani osebi, ki bo odgovorna za namestitev naprave, njeno nastavitev in tehnično vzdrževanje ter bo poskrbela, da bodo ti postopki izvedeni čim bolj pravilno in v skladu z veljavnimi standardi.
Pomembno: vsa nastavitvena ali vzdrževalna dela itd. je treba opraviti po odklopu iz električne vtičnice aparata.

Standardi za namestitev

Ta oprema je skladna z naslednjimi direktivami:
DIREKTIVA 2002/96/ES
DIREKTIVA O NIZKI NAPETOSTI 2014/35/EU
DIREKTIVA O ELEKTROMAGNETNI ZDRUŽLJIVOSTI 2014/30/EU
UREDBA št. 1935/2004 (stik z živili).

Namestitev mora biti izvedena strokovno in v celoti v skladu z veljavnimi predpisi o električnih inštalacijah.
V nasprotnem primeru proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost.
V tej knjižici boste našli tudi shemo električne napeljave vašega aparata.
Naprave so namenjene priključitvi na napetost, ki je navedena na napisni ploščici.
Pred priključitvijo aparata na električno omrežje se prepričajte, da:
- značilnosti elektromagnetnega stikala ali vtičnice prenesejo obremenitev aparata (glejte podatke na ploščici);
- napajalni sistem mora imeti učinkovit ozemljitveni priključek.
Aparat je dobavljen s kablom brez vtiča (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, s presekom 3G1,5 mm2): pri priključitvi je treba upoštevati, da je rumeno-zeleni kabel ozemljitveni vodnik in ga nikoli ne smete prekiniti.

www.elektromarkabolt.hu

Vtičnica mora biti vidna in dostopna, tako da je mogoče napravo enostavno odklopiti.

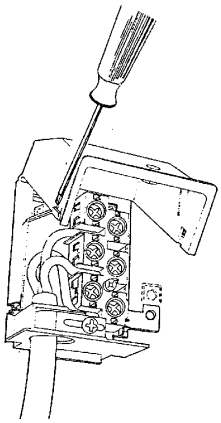
Za neposredno priključitev na električno omrežje je potrebno, da:

• omejitveni ventil in hišna inštalacija lahko preneseta obremenitev naprave (glej tipsko ploščico);

• je napajalni sistem opremljen z učinkovitim ozemljitvenim priključkom;

• je vtičnica ali omnipolarno stikalo z odprtino najmanj 3 mm lahko dostopno, ko je naprava nameščena;

• je vgrajeno stikalo za odklop iz omrežja v skladu s predpisi o vgradnji.



⚠ **Rumeno-zeleni ozemljitveni vodnik ne sme biti nikoli prekinjen niti s stikalom. Omrežni kabel mora biti nameščen tako, da ne pride v stik s površinami, katerih temperatura je za več kot 50 °C višja od temperature okolice. Če je treba zamenjati napajalni kabel, se obrnite na servisno službo.**

NAMESTITEV - Električne sheme Absorpcija (kW)

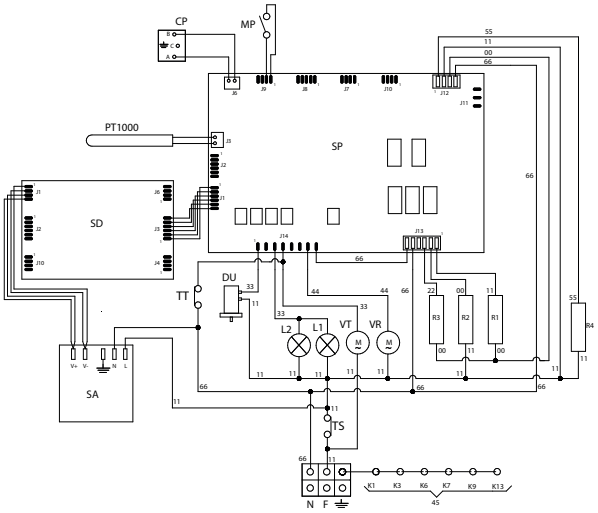
MODEL	KW (220-240 V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Legenda

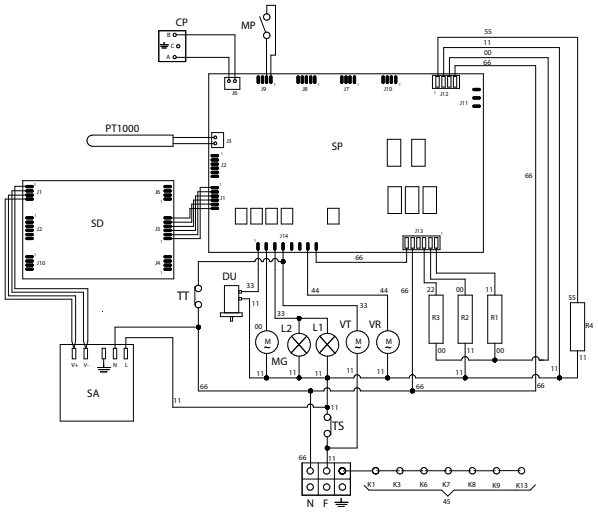
00	Črna	M	Priključnice
11	Rjava	MG	Raženj
22	Rdeče	MP	Mikro stikalo vrat
33	Bela	N	Nevtralen
44	Rumena	R1	Upor stropa
45	Rumeno - zelena	R2	Upor dna
55	Siva	R3	Upor žara
66	Modra	R4	Krožni upor
CP	Sonda za pečenje	SD	Kartica zaslona
DU	Termo aktuator z voskom za odvajanje hlapov	SP	Napajalna plošča
F	Faza	SS	Kartica sonde
FLC	Filter	TS	Varnostni termostat
K1	Ozemljitveni filter priključnice	V	Ventilator pečice
K2	" " upor dna	VT	Vent. za hlajenje
K3	" " ventilator pečice	SA	Napajanje
K4	" " krožni upor	PT1000	Temperaturna sonda
K5	" " upor stropa	MC	Kratko mikrostikalo TS
K6	" " lučka pečice 1	MU	Mikrostikalo za sprostitev vrat
K7	" " lučka pečice 2	ML	Mikrostikalo za zaklepanje vrat
K8	" " raženj	MBP	Motor za zaklepanje vrat
K9	" " tangencialni motovent.	TSP	Varnostni termostat PIRO-LIZE
K15	" " ogrodje	TS1	Termostat za sprostitev vrat
L1	Lučka pečice		
L2	Lučka pečice		

Diagrami tokokrogov

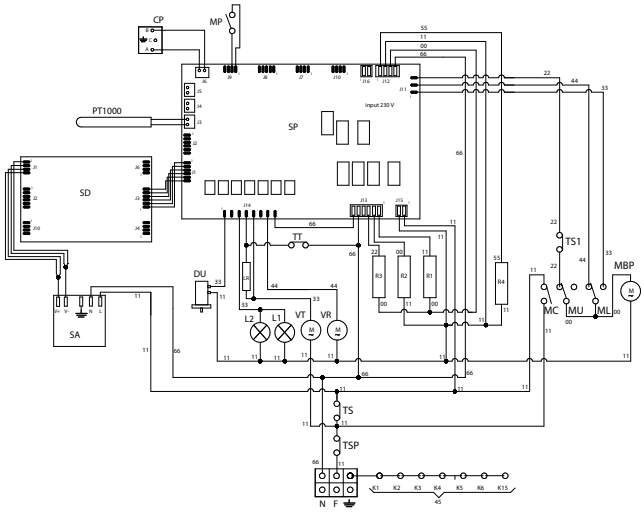
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



www.elektromarkabolt.hu

HU

⚠ FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülékek jellemzői

A jellemzőket tartalmazó tábla megtalálható a fedélen, továbbá a sütő ajtajának záróelemén, és nyitott ajtónál látható vagy a sütő felső fedelén

FIGYELEM! Ezek a figyelmeztetések különböző típusú készülékekre vonatkoznak. Ügyeljen, hogy megfelelően beazonosítsa a készülékét (lásd a jellemzőket tartalmazó táblát).

⚠ **1.** A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, amely többek között a telepítéssel, a használattal és a karbantartással kapcsolatos nagyon fontos biztonsági információkat tartalmaz. Gondosan őrizze meg a használati utasítást későbbi megtekintés érdekében, és hogy beazonosítsa a sorozatszámot.

2.A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha elvégezte a megfelelő földelő csatlakozást, a hatályos szabványok szerint. Alapvető fontosságú, hogy ellenőrizze ezen szabványok betartását; kétely esetén forduljon szakképzett személyzet, hogy alaposan ellenőrizze az elektromos berendezést. A gyártó nem vállal felelősséget nem megfelelő földelésből eredő károk esetén.

3. A készülék csatlakozása előtt ellenőrizze, hogy a táblán található jellemzők tökéletesen megfeleljenek az elektromos berendezésnek. A telepítést/szabályozást szakképzett személyzet kell, hogy elvégezze.

4. Ellenőrizze, hogy az elektromos rendszer és az elektromos foglalatok megfeleljenek a készülék maximális teljesítményének, amely a táblán található. Kétely esetén forduljon szakképzett személyzethez.

5. A készüléket közvetlenül a táphálózathoz kell csatlakoztatni, a jelölt polaritás szerint. A csatlakozáshoz egy készülékre van szükség, amely biztosítja a hálózatról történő leválasztást, az érintkezők olyan nyitó távolságával, amely lehetővé teszi a teljes leválasztást a III. osztályú túlfeszültség esetén, a telepítési előírásoknak megfelelően.

6. Ha a foglalat nem felel meg a csatlakozódugónak, cserélje egy megfelelőre. Ebben az esetben forduljon szakképzett személyzethez, aki ellenőrzi, hogy a foglalat kábeleinek keresztmetszete elbírja a készülék által elnyelt teljesítményt. A tápkábelhez nem tartozik csatlakozódugó. A csatlakozáshoz lásd az „Elektromos csatlakozás" bekezdést. Ne használjon adaptert, többszörös aljzatot vagy hosszabbítót.

7. Amikor a készüléket hosszabb ideig nem használja, távolítsa el az elektromos csatlakozást, és kapcsolja ki a főkapcsolót.

8. Ne takarja el a szellőző- vagy hőelvezető nyílásokat.

9. Az elektromos tápkábelt - ha sérült - kizárólag a gyártó által felhatalmazott szervizszolgálattal cseréltesse le.

10. A készüléket csak rendeltetésszerűen használja (sütés). Bármi további használat (például egy szoba fűtése) nem megfelelő, tehát veszélyes. A gyártó nem vállal felelősséget hasonló, nem rendeltetésszerű használat esetében.

11. Bármiféle elektromos készülék használata néhány alapvető előírás betartásával jár, azaz:

A. Soha ne érintse meg a készüléket
vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal;

B. Soha ne használja a készüléket mezítláb;

C. Ne használjon hosszabbítót, és alkalmazzon minden elővigyázatosságot;

D. Ne húzza az elektromos kábelt, hogy kihúzza az aljzatból;

E. Ne tegye ki a készüléket légköri hatásoknak (eső, napfény stb.);

F. Tartsa a 8 évnél kisebb, felügyelet nélküli gyermekeket távol a készüléktől. A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent testi, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

12. Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak. Ügyeljen, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Kisgyermekeket tartsa távol. 8 éven aluli gyermekeket tartson távol, ha nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

13. A készülék tisztítása előtt, illetve a karbantartás elvégzése előtt válassza le a készüléket a tápkábel kihúzásával vagy az elektromosság megszakításával az erre szolgáló kapcsoló segítségével.

14. Hiba vagy rendellenes működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja megjavítani; a javítást kizárólag felhatalmazott szervizközpont kell hogy elvégezze. Mindig eredeti alkatrészeket használjon. Ezen előírások be nem tartása a készülék biztonságát veszélyezteti.

15. Ajánlott, hogy ne tegye elérhetővé a veszélyes részeket, főleg gyermekek jelenlétében, akik játszhatnak a készülékkel.

16. Ne használjon tűzveszélyes folyadékokat (alkohol, benzin...) a működő készülék közelében.

17. A csomagolás megvédi a készüléket esetleges sérülésektől a szállítás közben. A csomagolóanyagok könnyen hasznosíthatók, mert ökológiai kritériumok szerint lettek kiválasztva. Az újra hasznosítás az alapanyagok szükségletét csökkenti, és csökkenti a hulladékok mennyiségét. Elektromos és elektronikus készülékek gyakran tartalmaznak értékes anyagokat. Olyan anyagokat is tartalmaznak, amelyeket ha nem megfelelően kezel vagy ártalmatlanít, potenciálisan veszélyesek lehetnek az emberi egészségre és a környezetre. Mindazonáltal nélkülözhetetlenek a készülék megfelelő működéséhez. Ezért kérjük, hogy ne a háztartási hulladékkal ártalmatlanítsa.

A saját helyi gyűjtő-/újrahasznosító központban ártalmatlanítsa, vagy forduljon tanácsért a viszonteladóhoz. Győződjön meg róla, hogy a készülék ártalmatlanításáig az távol marad a gyermekektől.

18. Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót.

19. Ne használjon súrolószereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.

20. Füst esetén ne nyissa ki a sütő ajtaját: kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos áramról. Ne nyissa ki, amíg a füst el nem szállt, hogy elfojtsa a lángokat.

21. Használja a blokkoló funkciót, hogy meggátolja, hogy a gyerekek egyedül felkapcsolhassák a készüléket.

22. Tartsa a gyermekeket felügyelet alatt, ha a multifunkciós sütő közelében tartózkodnak. Ne engedje, hogy játszanak a sütővel.

23. Fulladásveszély.

- A gyerekek játékból betekerhetik magukat a csomagolóanyaggal (pl. fólia) vagy a fejükre húzhatják, és az fulladást okozhat. Tartsa ezeket az anyagokat a gyermekektől távol.

24. Égési veszély

A gyermekek bőre sokkal gyengédebb a felnőttekénél.

- A készülék sütőkamrájából kiáramló meleg levegő miatt az üvegajtó, a vezérlőpult és a nyílások felmelegszenek. Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékhez érjenek működés közben.

25. Ne használja ezt a készüléket nem álló területen (pl. hajókon).

26. Figyelem: ügyeljen, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, mielőtt a lámpát kicseréli, hogy elkerülje az áramütést.

27. A PIROLÍZIS funkció bekapcsolása előtt:

- távolítsa el a sütő üregéből az összes kiegészítőt: rácsok, csepegtetőtálcák, oldalsó rácsok, hússzonda, esetleges edények;
- távolítsa el a kifolyt anyagokat (hogy elkerülje a füst képződését).

28. Figyelem – Égésveszély

A magas hőmérsékletű felületek miatti sérülésveszély - a pirolitikus tisztítás során a sütő sokkal jobban felmelegszik a normál sütéshez képest, ne érjen a sütőhöz, tartsa megfelelő távolságban a gyermekeket.

Figyelem – Egészségkárosodás veszélye

Az elért magas hőmérséklet miatt - majdnem 500°C - olyan gőzök távozhatnak, amelyek irritálhatják a nyálkahártyát.

Ezért jól szellőztetni kell a helyiséget a használat során, és tartózkodjon túl sokáig a helyiségben.

29. Csak ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékleti szondát alkalmazza.

30. A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a sütőt dekorációs ajtók mögé

www.elektromarkabolt.hu

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Amikor először használja a sütőt, kb 1 órán át üresen működtesse (230°C), és hagyja nyitva a konyha ablakát. Az első bekapcsoláskor a sütőből kellemetlen szag szabadul fel, a gyártási maradványok, például zsírok, olajok vagy gyanták miatt. Az adott idő elteltével a sütő készen áll az első sütésre. Amikor a sütő kihűlt, tisztítsa meg a „Tisztítás és gondozás" bekezdés szerint.
- Ne takarja le a sütő belsejét alumínium fóliával a tisztítás megkönnyítéséhez.
- Ez a művelet módosítja a készülék teljesítményét, és károsíthatja a zománcot.
- Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező összes kiegészítőt a használat előtt gondosan meg kell tisztítani megfelelő termékek használatával.

⚠ Élelmiszerek sütése nem megengedett közvetlenül a rácsokon és a csepegtetőkön.

KIJELZŐ - Ikon jelmagyarázat

	Szünet
	Indítás
	°C - °F
	Képernyő blokkolása
	Megerősítés
	Beállítások
	Hússzonda
	Home
	Fény
	Időzítő
	Kimenet - Befejezés
	Óra
	Beállítások megerősítése
OFF	**Kikapcsolás**

HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Működés



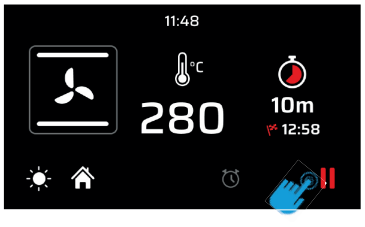
Home a kijelző kezdőoldala
1 = Lehetővé teszi, hogy belépjen a sütőüreg beállítási képernyőre.
2 = Lehetővé teszi az időzítő beállítását.
3 = Lehetővé teszi, hogy közvetlenül belépjen a beállításokhoz.
Beállítások
4 = A hőmérsékleti skála kiválasztása (°C vagy °F).
5 = Idő beállítása.
6 = Kimenet - Befejezés.
7 = Képernyő blokkolása.
8 = A kioldáshoz érintse meg a képernyőn 10 másodpercig.
9 = Lehetővé teszi a hangjelzés hangerejének beállítását és a képernyőérintés hangjának kiválasztását.

Időzítő beállítása
10 = Az idő növelése vagy csökkentése.
11 = Erősítse meg a kívánt idő beállítása után. Egy hangjelzés jelzi a befejezést.
12 = Megerősítés és visszalépés a kezdőoldalra.
13 = Numerikus billentyűzet.

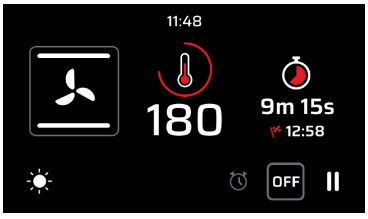
Funkciók
14 = A sütési funkció kiválasztása.
14a = A száraz / nedves sütés kiválasztása.
MEGJ.: csak bizonyos sütési módban lehetséges.
14b = A sütési funkció megerősítése.
14.1 = Fény (felkapcsolt vagy lekapcsolt).
14.2 = Home (visszalépés a kezdőoldalra).
15 = A sütési hőmérséklet beállítása.
15b = Két lehetséges opció létezik a hőmérséklet beállításához:
- a sáv görgetésével
- a + vagy - gombokkal

15 = A sütési funkció megerősítése.
16 = A sütési idő és a programozott beindítás beállítása .
16a = A sütési idő beállítása.
16b = A sütés befejezési időpontját mutatja.
16c = A kezdeti időpont beállítása.
16d = A sütési funkció megerősítése.
16e = A sütő kijelzője energiatakarékosság miatt kikapcsol 1 óra inaktivitás után. Egy érintéssel újra aktiválhatja.

SÜTÉSI FOLYAMAT

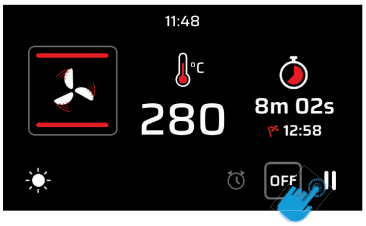


BEÁLLÍTOTT SÜTŐÜREG
A sütőüreg beállítása után (a sütőfunkció, hőmérséklet és időzítő beállítása után) erősítse meg, hogy elindítsa az előmelegítést. Ekkor a kijelző az előmelegítés módba lép.



ELŐMELEGÍTÉS SZAKASZ
Négy szint teszi lehetővé az előmelegítési folyamat felügyeletét.
A vörös rész fokozatosan nő a kijelző betelítéséig.

www.elektromarkabolt.hu



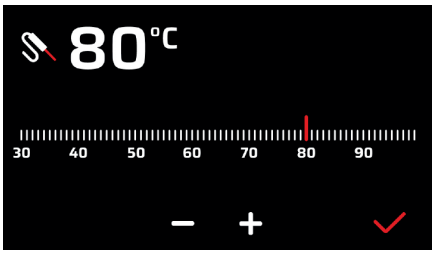
ELŐMELEGÍTÉS BEFEJEZŐDÖTT
Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a kijelző vörös színű lesz, ami azt jelzi, hogy az előmelegítési szakasz befejeződött, és megkezdődik a sütési szakasz. Ha beállított egy sütési időt, a sütő automatikusan kikapcsol az idő elteltével.

Ha nem állított be sütési időt, megszakíthatja, majd befejezheti a sütést.

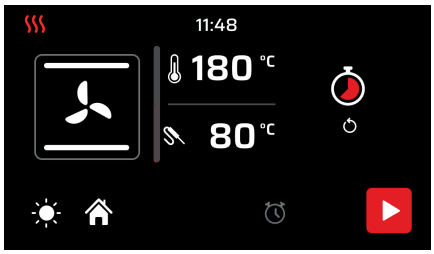
SÜTÉS HÚSSZONDÁVAL

Megjegyzés Nincs lehetőség a szondás sütés használatára a „DEFROST", „QUICK START", „PIZZA" és „ECO" funkciókban. Ha a sütő Készenléti állapotban van, helyezze a hússzondát a csatlakozó hüvelybe, amely a sütő bal oldali falán található.

SZONDA HŐMÉRSÉKLET VÁLASZTÓKAPCSOLÓ



SZONDÁS MELEGÍTÉSI MÓD



⚠ **FIGYELEM: ha a kijelző nem válaszol a parancsokra (érintőképernyő blokkolva), elegendő a sütő ajtaját kinyitni majd becsukni**

FUNKCIÓIKONOK

	Pizza funkció Ez a funkció különlegesen ajánlott pizza, pogácsa és kenyér sütéséhez. A fő hőforrás az alsó ellenállásból származik, amely a sütő többi ellenállásával kombinálva működik.
	Normál statikus sütés Az elektromos sütő klasszikus funkciója, amely különösen alkalmas a következő ételek sütéséhez: sertésszelet, kolbász, tőkehal, párolt hús, vadhús, borjúsült, habcsók és keksz, sült gyümölcs stb.
	Alsó sütés Az ételek sütésének befejezéséhez leginkább alkalmas funkció, különösen édességekhez (kekszek, habcsók, kelesztett édességek, gyümölcsös édességek stb.) és egyéb ételekhez.
	Felső sütés Különösen alkalmas pirításra és több élelmiszer végső színének megadására; ajánlott funkció hamburgerekhez, sertésszelethez, borjúszelethez, nyelvhalhoz, tintahalhoz stb.
	Zárt ajtós grillsütés Gyors és mély grillezéshez ajánlott funkció, általában hús, filé, firenzei bordaszem, grillezett hal barnításához és pirításához, illetve még grillezett zöldségekhez. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.
	Légkeveréses grillezés Különösen gyors és alapos, lényeges energiamegtakarítással, ez a funkció több ételhez ajánlott, mint: sertéskaraj, kolbász, sertés- vagy vegyes nyárs, vadhús, római gnocchi stb. Az elektromos grillezést 180 °C-ra beállított hőkapcsolóval kell elvégezni.
	Intenzív sütés Különböző ételek gyors és intenzív főzésének funkciója; alkalmas a következőkhöz: fóliában sült hal, párolt zöldségek, nyársak, kacsa, csirke stb.
	Többszörös légkeveréses sütés Ez az a funkció, amely lehetővé teszi különböző ételek egyidejű főzését anélkül, hogy a szagok összekeverednének; főzhet sült lasagnát, pizzát, croissant-t és briót, pitéket, süteményeket stb.
ECO	**Eco sütés** Ez a funkció lehetővé teszi, hogy jelentős villamosenergia-megtakarítással főzzön. Ennek a funkciónak a maximális kihasználása érdekében az ECO funkció aktiválása előtt célszerű az edényt a sütőben a sütőüreg közepére helyezni. Az Eco funkcióval a sütési idő lassú sütéshez igazodik, mint: párolt húsok, fehér húsok, sült tészták, gyengéd sütemények. Megj.: az Eco sütést nem lehet kiválasztani behelyezett húszondával.
	Kiolvasztás Az összes fagyasztott étel gyors kiolvasztását teszi lehetővé úgy, hogy ezeket gyorsan környezeti hőmérsékletre melegíti.
	Hidrolitikus funkció (VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL mod.) Automatikus tisztító funkció, amely képes a főzőüreg tisztítását megkönnyíteni alig 20 perc alatt, alacsony hőmérsékleteken (90 °C). A „Hidrolitikus" tisztító rendszer megpuhítja a szennyeződést, hogy könnyebben eltávolítható legyen, szagok nélkül.

www.elektromarkabolt.hu

Pirolitikus funkció (VIRTUS MULTI P 60 TFT BL mod.)
Automata tisztítási funkció, amely képes a sütőüreg magas hőmérsékleten végzett tisztítására. E funkció bekapcsolásakor a sütő közepe kb. 470°C hőmérsékletet ér el, a szennyeződés maradványok hamuvá változtatásával. 2 különböző időtartamú pirolízis szint áll rendelkezésre:
- Enyhe ciklus: 1:30 h időtartammal
- Intenzív ciklus: 2:30 h időtartammal
Ajánlott az enyhe ciklus alkalmazása rendszeres időközönként, és a teljes ciklus használata csak nagyon makacs szennyeződések esetében.

Sabbath funkció
A Sabbath mód bekapcsolva tartja a sütőt statikus sütési módban egészen addig, amíg ki nem kapcsolja, maximum 74 óráig. Melegen lehet tartani az ételt a főzőüregben anélkül, hogy be ellene kapcsolni a sütőt.
Az összes többi sütési és tisztítási ciklus ki van kapcsolva.
Nincs hangjelzés, és a kijelző nem jelez hőmérséklet-változást.



Quick Start
Ez a funkció a sütő előmelegítési funkciójának gyorsítására szolgál. Ennek a funkciónak a használata akkor ajánlott, amikor 200 és 300 °C közötti sütési hőmérsékletet állít be. 200°C alatti hőmérsékletek esetén a QuickStart funkció használata semmi előnnyel nem szolgál. FIGYELEM: a Quick Start funkció ételek sütésére nem ajánlott funkció, csak a sütő gyorsabb előmelegítésére szolgál.
NE HASZNÁLJA A QUICK START FUNKCIÓT 20 PERCNÉL TOVÁBB

Száraz / Nedves sütés
A sütő egy automata eszközzel rendelkezik, amely bizonyos funkciók esetén lehetővé teszi a kondenzátum gőzök kivezetését a sütőből: ez száraz (dry) főzéshez vezet. Amennyiben a sütéshez szükség van arra, hogy a pára a sütőben maradjon - nedves sütés (moisture) - az automata eszközt ki lehet kapcsolni, az erre szolgáló ikon érintésével.

SÜTÉS VIZSGÁLATA
Ha a sütés alatt álló ételt meg kell vizsgálnia, ki lehet nyitni a sütő ajtaját. Ebben az esetben felkapcsolnak a fények, és leáll a kényszerített légkeverés, légkeveréses sütés esetében, a nyárs forgása, zárt ajtós grillezés esetében. Az ajtó visszacsukásával visszaáll az előzőleg beállított funkció.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Hidrolitikus funkció

Tisztítási folyamat elvégzése
1. Kézzel, egy nedves szivacs segítségével távolítsa el az esetleges ételdarabokat;
2. Vegye ki az összes kiegészítőt a sütőüregből (rácsok, csepegtetőtálcák, oldalsó rácsok, esetleges edények).
3. Hideg sütővel öntsön az üreg aljára 100 ml vizet a 60 cm-es modellnél és 150 ml vizet a 90 cm-es modellnél + 2 csepp semleges tisztítószert, hogy megkönnyítse a makacsabb szennyeződések eltávolítását;
4. Aktiválja a funkciót (a funkció alatt a világítás kikapcsol, és nem lehet bekapcsolni);
5. A ciklus végén ügyeljen, amikor kinyitja az ajtót, mert az üreg tele lesz gőzzel, várja meg, míg a sütő kihűl, majd tisztítsa meg egy szivaccsal, és szárítsa meg egy puha ruhával;
6. Az üreget rendszeresen meg kell tisztítani, ne hagyja, hogy a szennyeződés lerakódjon;
7. A hidrolitikus funkció alatt ne nyissa ki az ajtót, és ne öntsön további vizet a sütő aljára;
8. A hidrolitikus funkciót nem lehet megszakítani a szünet gombbal (⏸) a működés közben.

⚠ FIGYELEM!

- Ne használjon desztillált (korróziót okoz) vagy szénsavas vizet. Kizárólag ivóvizet használjon.
- Ne öntse a vizet a meleg sütőüregbe, várja meg, míg lehűl szobahőmérsékletre.
- Ne nyissa ki az ajtót a hidrolízis ciklus folyamán.
- Égési veszély – ügyeljen, hogy a készülék lehűljön, mielőtt bármilyen műveletet végez.
- Ne használjon acélgyapotot vagy túl agresszív tisztítószereket, amelyek megsérthetik a felületeket.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Pirolitikus funkció PYR

Tisztítási folyamat elvégzése
1. Az optimális eredmény elérése érdekében egy nedves szivacs segítségével kézzel távolítsa el az esetleges ételdarabokat (füst képződésének lehetősége);
2. Vegye ki az összes kiegészítőt a sütőüregből (rácsok, csepegtetőtálcák, oldalsó rácsok, esetleges edények).
3. Zárt ajtóval válassza ki a pirolízis funkciót. Néhány másodperc után működésbe lép az ajtóblokkoló eszköz.
4. A pirolízis funkció alatt a működésbe lép a speciális katalitikus szűrő, amely beszívja és eltávolítja a zsírokat és a kellemetlen szagokat.
5. A készülék ajtaja csak akkor nyílik ki, amikor a funkció befejeződött, és egy biztonságos hőmérsékletet ér el.
6. A folyamat befejeztével nagyon egyszerűen el lehet távolítani a képződött maradványokat az üreg szennyeződési foka szerint, egy nedves ruha segítségével.
7. A pirolízis ciklust 90'-re vagy 150'-re lehet beállítani a sütő falaira lerakódott szennyeződés mennyisége alapján. Továbbá be lehet állítani a tisztító ciklus késleltetett indítását.
8. A PY funkciót nem lehet megszakítani a szünet gombbal (⏸) a működés közben.

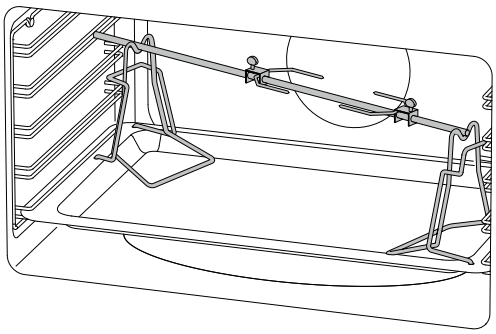
⚠ FIGYELEM!

- égési veszély
A magas hőmérsékletű felületek miatti sérülésveszély - a pirolitikus tisztítás során a sütő sokkal jobban felmelegszik a normál sütéshez képest, ne érjen a sütőhöz.
– egészségkárosodás veszélye
Az elért magas hőmérséklet miatt - majdnem 500°C - olyan gőzök távozhatnak, amelyek irritálhatják a nyálkahártyát. Ezért jól szellőztetni kell a helyiséget a használat során, és tartózkodjon túl sokáig a helyiségben. Tartsa távol a gyermekektől. Megj.: a Pirolízis funkció alatt nem lép működésbe a sütő lámpája

www.elektromarkabolt.hu

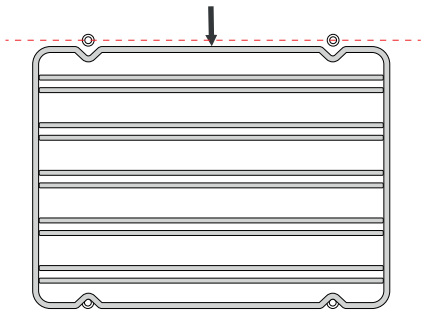
■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Kiegészítők

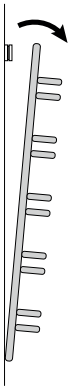
Nyársforgató használata (csak bizonyos modelleken)
Húzza a nyársra a sütni való húsokat, az erre szolgáló villákkal rögzítse. Helyezze a nyársat az erre szolgáló, a csepegtetőre előzőleg behelyezett támasztékra, és dugja be a nyársforgató nyílásba. Kapcsolja be a zárt ajtós statikus grill funkciót. A nyárs és a csepegtető kivételéhez húzza ki a nyársat annyira, hogy teljesen ki tudja venni.



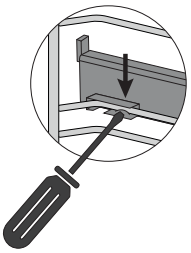
Teleszkópos sínek

Húzza lefelé a pirossal jelölt részt, hogy eltávolítsa a sütő faláról.

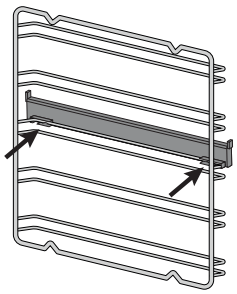




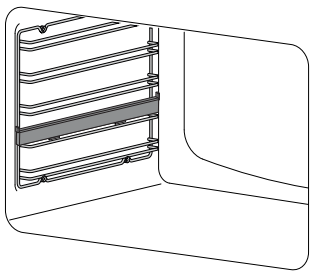
Forgassa el, és helyezze egy lapra, a csúszóvezető oldaláva



A kapocs kioldásához lazítsa meg egy laposfejű csavarhúzóval.

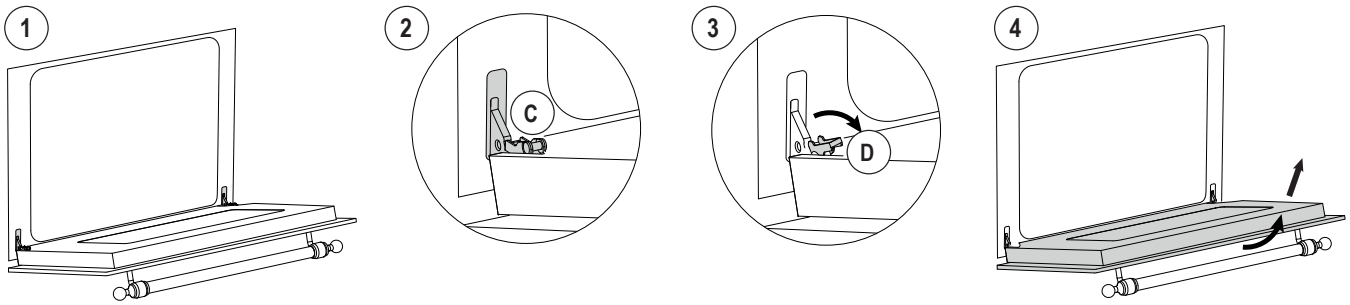


Ismételje meg a műveleteket fordított sorrendben, hogy visszahelyezze a vezetőt



■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Ajtó eltávolítása

Eljárás
A sütő alapos tisztításának könnyítéséhez ajánlott az ajtó leszerelése, a következő utasítások betartásával:
• nyissa ki az ajtót
• tolja el a D zsanér szakasz C kampóját a következő lépésekkel:



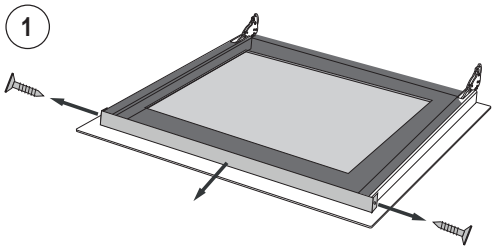
■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Üveg leszerelése és tisztítása

Követendő eljárás
A sütő ajtaja három üvegből áll. Az üvegrészek tisztítását konyhai, nedvszívó, nem karcoló papírral kell elvégezni és általános tisztítószerrel. A sütő ajtajának tisztításhoz ne használjon érdes anyagot vagy éles, fémes kaparót, mert az megkarcolhatja a felületet, és az üveg törését okozhatja. A belső üvegek eltávolíthatók, a tisztítás megkönnyítéséhez. Ehhez le kell szerelni a sütő ajtaját, vagy a köztes állásba kell helyezni.

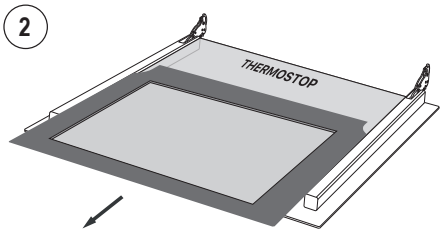
Az üvegek eltávolításának lépései
⚠ FIGYELEM! Minden műveletet a sütőről leszerelt ajtón kell elvégezni, amelyet egy megfelelő felületre helyet, hogy ne sértse az ajtó elejét. A köztes üveget megfelelően be kell helyezni a THERMOSTOP olvasható írással (lásd 2-3. ábra).

www.elektromarkabolt.hu

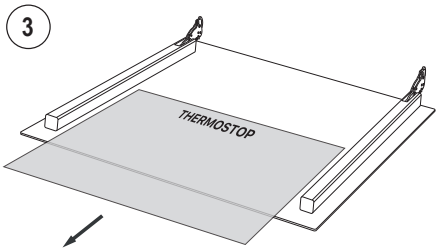
Lazítsa meg a 2 csavart a jobb/bal oldalon a felső lécen



Emelje fel a felső üveget, és húzza ki



Húzza ki a köztes üveget



■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Tanácsok a sütő és az előlap tisztításához

KEMENCE

ALKOTÓELEM	TISZTÍTÁSI MÓDSZER	FIGYELMEZTETÉS
A sütő belseje	Ajánlott a sütő tisztítása minden használat után. A szennyeződés könnyen megtisztítható, és elkerüli, hogy többször magas hőmérsékleten odaégjen. Távolítsa el az összes kivehető részt, és mossa le külön meleg vízzel és nem súroló tisztítószerrel. A sütőüreg tisztításának megkönnyítéséhez öntsön egy kis mennyiségű vizet (100 ml, ami fél pohárnak felel meg) az üreg végébe; ezután indítsa el az „Alsó sütés” ciklust 90° C-on 20 percig, „Nedves sütés” opcióval. A ciklus befejeztével várja meg míg kihűl, és végezze el a tisztítást egy puha ruhával.	Ne használjon a sütő belsejének tisztításához gőztisztítót. Ne használjon súroló/korrozív szereket vagy hegyes fémszerszámokat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megsérülhet a felülete, és eltörhet.
Tálca	Merítse meleg vizes semleges szappanos oldatba. A mosás után szárítsa meg.	A használat után azonnal távolítsa el az ételmaradékokat.
Rácsok	Meleg vízzel és nem karcoló tisztítószerrel vagy megfelelő zsíroldóval tisztítsa.	Lerakódott és megkeményedett szennyeződések esetén ajánlott a rácsokat néhány órára beáztatni, mielőtt megtisztítaná őket.

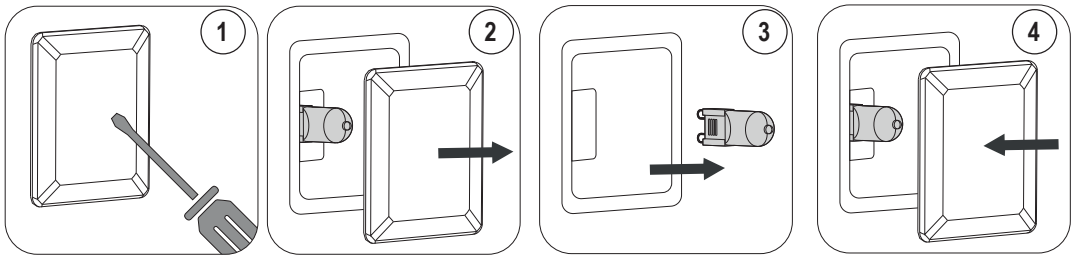
ELŐLAP

ALKOTÓELEM	TISZTÍTÁSI MÓDSZER	FIGYELMEZTETÉS
Acélfelület	Tisztítsa a részeket langyos vízzel és folyékony, nem korrozív tisztítószerrel, majd tisztítsa meg puha, mikroszálas ruhával.	A csillogás megtartható a kereskedelemben megtalálható megfelelő termékek által végzett rendszeres tisztítással. Soha ne használjon súrolóport.
Mázolt felületek	A mázolt felületek jellemzőinek megtartásához gyakori szappanos vizes tisztítás javasolt.	Ne hagyjon a mázolt felületeken savas vagy lúgos anyagokat (ecet, citromlé, só, paradicsomlé stb.), és akkor mossa le, amikor még meleg a felület.

■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Lámpa cseréje

Követendő eljárás

Ha nem működik a sütő fénye, válassza le a készüléket a hálózatról, távolítsa el a lámpa védőüvegét, és cserélje ki a lámpát.
A lámpát egy megfelelő 40W-os halogén (G9) lámpával cserélje ki.



1) Lazítsa ki egy egyenes hegyű csavarhúzóval
2) Távolítsa el a lámpaburkoló üveget
3) Húzza ki a lámpát
4) Cserélje ki és zárja vissza

www.elektromarkabolt.hu

■ HIBAELHÁRÍTÁS - Általános hibák

⚠ **FIGYELEM!**

• A jótállási idő folyamán csak a meghatalmazott szerviz végezhet javítást illetve avatkozhat be a kapcsolón
• A javítás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, azaz húzza ki a tápkábelt vagy kapcsolja ki a főkapcsolót.
• Nem engedélyezett javítások vagy beavatkozások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne végezzen ilyeneket. Hagyja ezeket a munkákat felhatalmazott szakemberekre.
• Kisebb hibák esetén megpróbálhatja megoldani a problémát az utasítások tanácsainak követésével.
• A jótállás alatt a szervizszolgálat nem ingyenes, ha a készülék nem rendeltetésszerű használat miatt hibás.
• A nem megfelelő használatból vagy telepítésből eredő hibákat vagy reklamációkat a garancia nem fedi. A garancia költségeit a felhasználó fedezi.

TFT touch rendellenes működése

- **Rendszerhiba**

A következő hibák merülnek fel:
A hibakód szintaxisa a következő: “E YY x”, ahol:
YY = hibakód
x = sütőüreg száma, amikor a hiba keletkezik vagy „0” az általános hibák esetében.

LEÍRÁS	Hibaazonosító
Sütőüreg szonda megszakítva	00
Sütőüreg szonda rövidzárlat	01
Hússzonda megszakítva	04
Hússzonda rövidzárlat	05
Túlmelegedés	08
Belső rendellenesség (elektronikus kártya)	19
Kommunikációs hiba	20

PROBLÉMA FIGYELMEZTETŐ



Hiba esetében válassza le és csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, egy engedélyezett szakember beavatkozására van szükség.

AJTÓ NYITVA FIGYELMEZTETÉS (BEKAPCSOLT SÜTÉS KÖZBEN)



Csukja be a sütő ajtaját.

■ SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Légkeveréses sütő (tájékoztató jellegű értékek)

ÉTEL	HŐM. C°	55 44 33 22 11	MIN.
HÚSOK			
Marhasült	170-180	2/3	40/50
Ökörsült	170-190	2/3	40/60
Borjúsült	160-180	2/3	65/90
Báránysült	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Vadnyúlsült	170-180	2/3	80/100
Nyúlsült	160-170	2	80/100
Pulykasült	160-170	2	160/240
Libasült	160-180	2/3	120/160
Kacsasült	170-180	2/3	100/160
Sült csirke	180	2/3	90/120
HAL	160-180	2/3	15/25
SÜTEMÉNYEK			
Gyümölcstorta	180-200	2	40/50
Margherita torta	180-190	2	40/45
Briós	170-180	2	40/60
Piskóta	190-200	2	25/35
Fánk	160-180	2	35/45
Édes leveles tészta	180-200	2	20/30
Mazsolás lepény	190-200	2	30/40
Rétes	160	2	25/35
Keksz	150-180	2	50/60
Almás fánk	180-200	2	18/25
Babapiskótás puding	170-180	2	30/40
PÉKÁRU			
Kenyér	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Statikus sütő (tájékoztató jellegű értékek)

ÉTEL	HŐM. C°	55 44 33 22 11	MIN.
HÚSOK			
Marhasült	225	2/3	40/50
Ökörsült	250	2/3	50/60
Borjúsült	225	2/3	60/80
Báránysült	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Vadnyúlsült	250	2/3	40/50
Nyúlsült	250	2	40/50
Pulykasült	250	2	50/60
Libasült	225	2/3	60/70
Kacsasült	250	2/3	45/60
Sült csirke	250	2/3	40/45
HAL	200-225	1/2	15/25
SÜTEMÉNYEK			
Gyümölcstorta	225	2	35/40
Margherita torta	175-200	2	50/60
Briós	175-200	2	25/30
Piskóta	220-250	2	20/30
Fánk	180-200	2	30/40
Édes leveles tészta	200-220	2	15/20
Mazsolás lepény	250	2	25/35
Rétes	180	2	20/30
Keksz	180-200	2	40/50
Almás fánk	200-220	2	15/20
Babapiskótás puding	200-220	2	20/30
PÉKÁRU			
Kenyér	220	3	30

www.elektromarkabolt.hu

ÉTEL	HŐM. C°	55 44 33 22 11	MIN.
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Fontos
A már meleg sütőbe helyezze az ételt.
- Grillsütés
Az elektromos grillel rendelkező készülékeken a sütést zárt ajtóval, 180°C-on kell végezni. A grillezni kívánt ételt a rácsra kell helyezni, lehetőleg a negyedik szintre.

■ SÜTÉSI TÁBLÁZAT - Az ételek belső hőmérséklete szondával

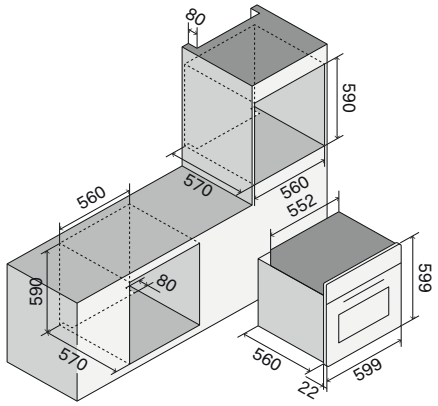
ÉTEL	HŐMÉRSÉKLET (°C)
HÚSOK	
Marhahús	
• Roastbeef - Véres szűzpecsenye • közepes (medium) • jól megsült • Marhasült	40-45 50-55 60-65 80-85
Sertéshús	
• Sertéskaraj • Disznósült vagy sonka • Tarja, lábszár • Hátszín • Karaj, csont nélkül • Pácolt karaj (Kassler) • Fasírt	65-70 80-85 80-85 75-80 70 65-70 70-75
Marhahús	
• Borjúsült • Borjúsült vesével • Marha lábszár	70-75 75-80 80-85
Vadhúsok	
• Vadhús • Hát • Véres bélszín • Közepes bélszín (medium) • Jól megsült bélszín	75-80 60-70 40-45 50-55 60-65
Bárány	80-85
Töltött sültek	70-75
Csirkehús	85-90
Halak	85-90

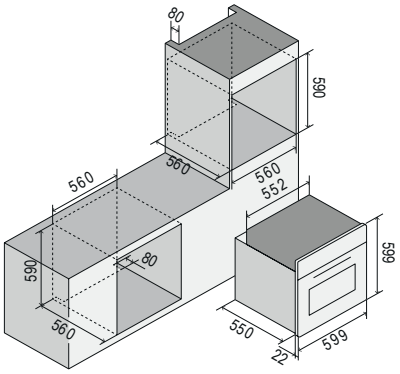
Fontos: Mindig a fogantyúig helyezze be a hőmérőt úgy, hogy a hegye a sült közepére kerüljön és ne a csont közelébe vagy a zsíros részbe.

■ TELEPÍTÉS - Telepítési utasítások

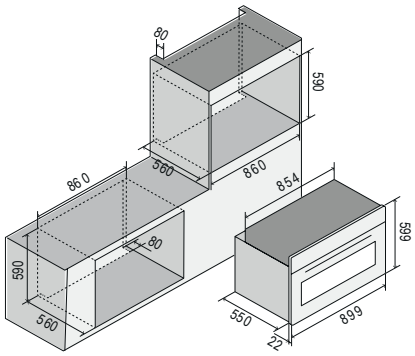
⚠ A sütő ajtajának záróelemén található jellemzőket tartalmazó tábla az 1. oldalon megtekinthető, és nyitott ajtóval látható, a telepítéshez szükséges összes adatot tartalmazza, mint például: készülék modellje, névleges feszültség és elnyelés. Először mérje meg és ellenőrizze a bútor mélyedését, amelynek pontosan meg kell egyeznie az A ábrán látható méretekkel. Győződjön meg arról, hogy a burkolat, furnér vagy egyéb hőálló ragasztóval (150 °C) legyen ragasztva. Amennyiben a burkolat vagy a ragasztó nem hőálló, a burkolat deformálódhat vagy a ragasztó leválhat, főleg a bútor keskenyebb részein. Győződjön meg arról, hogy a sütő elhelyezésére tervezett bútornak szilárd alja legyen, és elbírja a készülék súlyát. A sütő bútorhoz történő rögzítéséhez szükséges összes csavar és kiegészítő mellékelve van. A következő ábrák hasznosak a rögzítéshez és a bútorba történő megfelelő behelyezéshez.

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

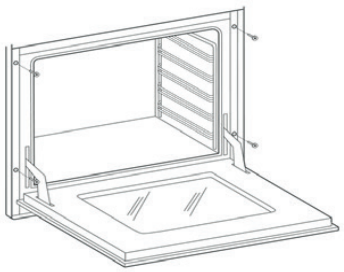




Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ TELEPÍTÉS - Elektromos csatlakozás

⚠ A következő utasítások a szakembernek szólnak, aki a készülék telepítésével, beállításával és műszaki karbantartásával foglalkozik, és aki ügyel, hogy ezeket a műveleteket a lehető legmegfelelőbben és a hatályos előírásokkal összhangban végezzék.
Fontos: Bármiféle szabályozási, karbantartási stb műveletet azután kell elvégezni, hogy a készüléket leválasztotta az elektromos áramról.

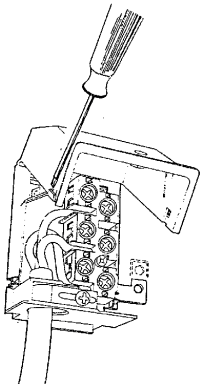
Telepítési előírások

Ez a készülék megfelel a következő irányelveknek:
2002/96/EK IRÁNYELV
2014/35/EU KISFESZÜLTSÉG IRÁNYELV
2014/30/EU ELEKTROMÁGNESES ÖSSZEFÉRHETŐSÉG IRÁNYELV
1935/2004 SZ. RENDELET (élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról).

www.elektromarkabolt.hu

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 mm2 keresztmetszettel): a csatlakoztatásnál figyelembe kell venni, hogy a sárga-zöld kábel a földelő vezeték, és soha nem szabad megszakítani.
A hálózati aljzatnak láthatónak és elérhetőnek kell lennie, hogy a készüléket könnyen ki lehessen húzni.
A hálózathoz történő közvetlen csatlakoztatáshoz a következőkre van szükség:
• a biztonsági szelep és a háztartási berendezés megfeleljen 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)

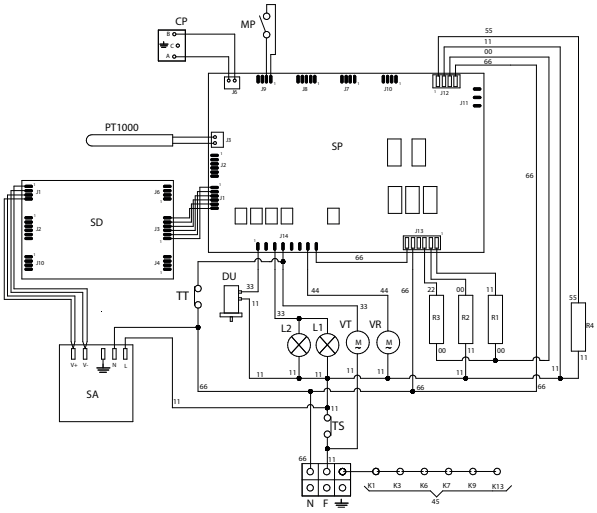
MODELL	KW (220-240 V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Jelmagyarázat

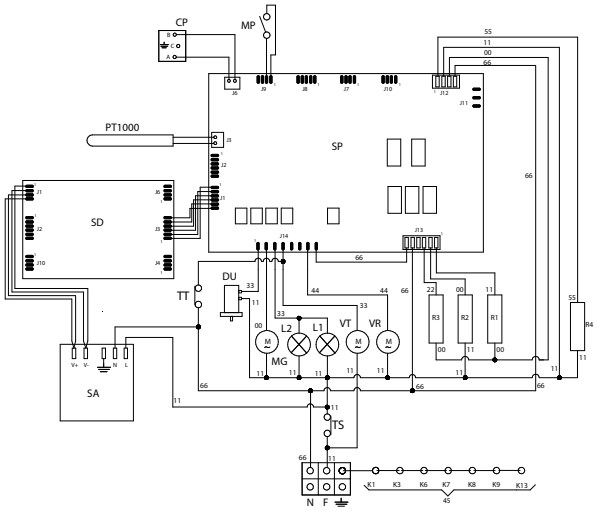
00	Fekete	55	Szürke
11	Barna	66	Kék
22	Piros	M	Vezetékszorítók
33	Fehér	MG	Nyárs
44	Sárga	MP	Ajtó mikrokapcsoló
45	Sárga-zöld	N	Semleges
CP	Sütőszonda	R1	Felső ellenállás
DU	Gőzkibocsátó viasz termomotor	R2	Alsó ellenállás
F	Fázis	R3	Grill ellenállás
FLC	Szűrő	R4	Körkörös ellenállás
K1	Sorkapocs földelő vezeték	SD	Kijelző kártya
K2	„ „ alsó ellenállás	SP	Teljesítmény kártya
K3	„ „ Sütő ventilátor	SS	Szonda kártya
K4	„ „ Körkörös ellenállás	TS	Biztonsági termosztát
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 termosztát
MU	Ajtókioldó mikrokapcsoló	TS1	Ajtókioldó termosztát

Kapcsolási rajzok

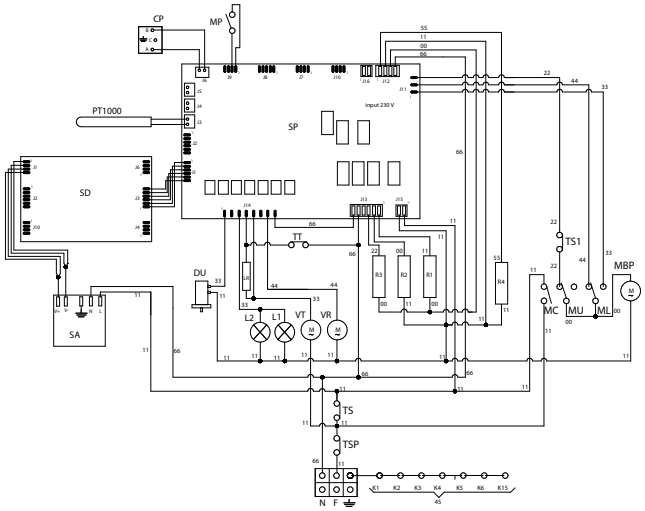
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



www.elektromarkabolt.hu

BG

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

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

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

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

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

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



17. Опаковката е предназначена за защита на уреда от повреда по време на транспортиране. Опаковъчните материали са лесни за рециклиране, тъй като са избрани според екологични критерии. Рециклирането им намалява нуждата от суровини и намалява обема на отпадъците. Електрическите и електронните устройства често съдържат ценни материали. Те също така съдържат материали, които, ако се обработват или изхвърлят неправилно, биха могли да бъдат потенциално опасни за човешкото здраве и околната среда. Те обаче са от съществено значение за правилното функциониране на уреда. Моля, не изхвърляйте с битовите отпадъци.



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

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

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

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

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

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

23. Опасност от задушаване.

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

24. Опасност от изгаряне

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

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

25. 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:

www.elektromarkabolt.hu

- 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 следвате 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
OFF	**Изключване**

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА



Функциониране

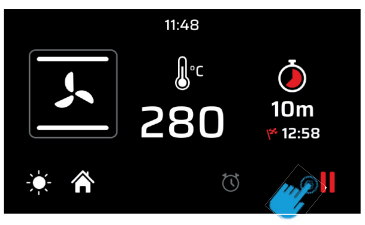
Начална страница на дисплея
1 = Позволява да се продължи към екрана за настройка на кухината.
2 = Позволява настройка на таймера.
3 = Позволява директен достъп до настройките.
Настройки
4 = Избор на скала градуси (°C или°F).
5 = Настройка на час.
6 = Изход - Завършване.
7 = Блокиране на екран.
8 = За 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.
14б = Потвърдете функцията за печене.
14.1 = Лампа (включена или изключена).
14.2 = Начална страница (връщане към началния екран).
15 = Настройте температурата на печене.
15b = Има две опции за задаване на температурата:
- чрез прехвърляне на лентата
- с + или -

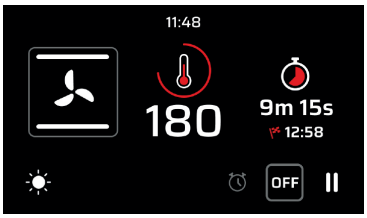
15 = Потвърдете функцията за печене.
16 = Задайте време за печене и програмирано включване.
16a = Задайте времето за печене.
16b = Показва час на край на печене.
16c = Задаване на начален час.
16d = Потвърждава функцията на печене.
16e = С цел икономия на енергия дисплеят на фурната се изключва след 1 час неактивност. Може да се активира отново с докосване.

ПРОЦЕС НА ПЕЧЕНЕ

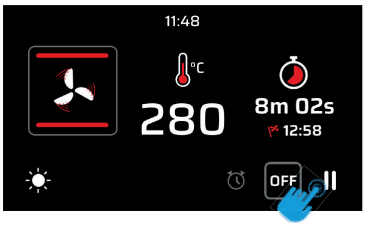


НАСТРОЕНА КУХИНА
След като кухината е настроена (функция за печене, температура и таймер), потвърдете, за да започне предварително загряване. В този момент дисплеят ще премине в режим на предварително загряване.

www.elektromarkabolt.hu



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.



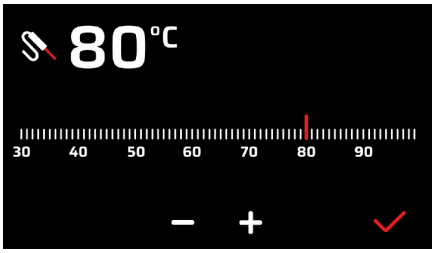
ПОДГРЯВАНЕТО ЗАВЪРШЕНО
Когато зададената температура е достигната, дисплеят ще стане червен, за да покаже края на фазата на предварително нагряване и началото на фазата на печене. Ако е зададено време за печене, фурната ще се изключи автоматично, когато изтече времето.

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

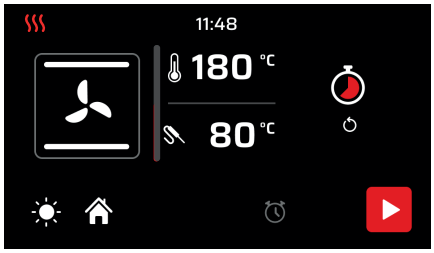
■ ПЕЧЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

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 PizzaТази 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 подходящо 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 едновременното 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.
ECO	**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 кухината. 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.

www.elektromarkabolt.hu

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 омекотява 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.

www.elektromarkabolt.hu

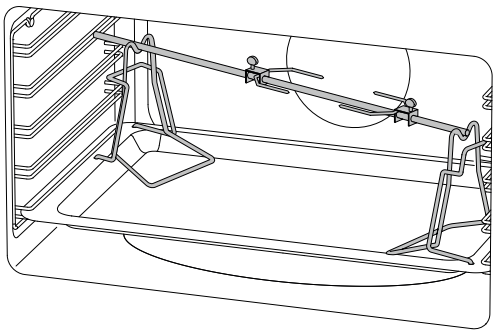
8. Докато се изпълнява, функцията PY не може да се прекъсне с бутона за пауза (⏸).

⚠ **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 пиролиза лампата на фурната не светва

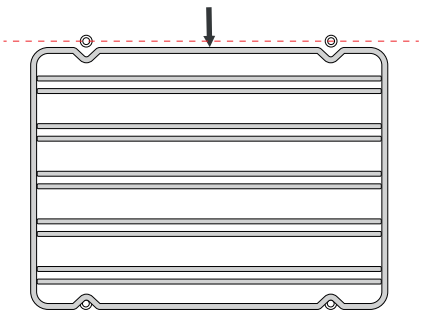
■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Принадлежности

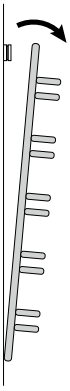
Употреба на шиш за грил (само при някои модели)
Поставете месото, което ще се пече на шиша, като го застопорите със специалните вилици. Поставете пръчката на шиша върху специалните опори, които преди това са били поставени върху тавата и го поставете в приставката за печене на грил. Включете функцията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



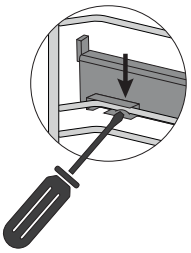
Телескопични водачи

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

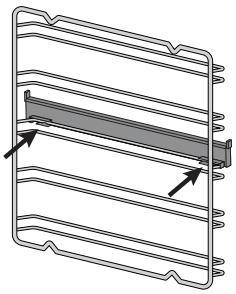




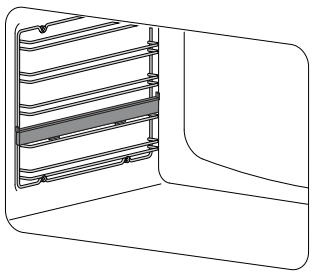
Завъртете и ги поставете върху плот от страната на плъзгащата релса.



За да освободите скобата, разхлабете с една права отвертка.

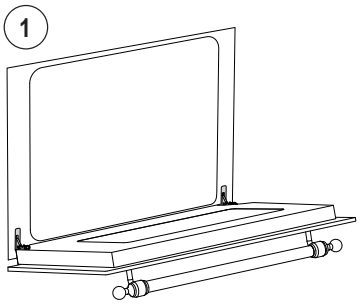


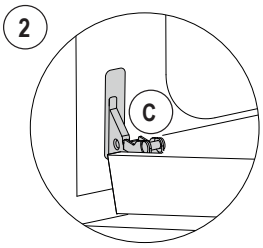
Повторете операциите в обратен ред, за да позиционирате релсата

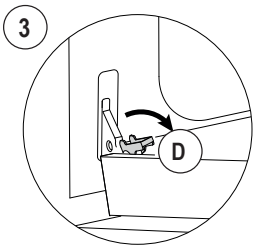


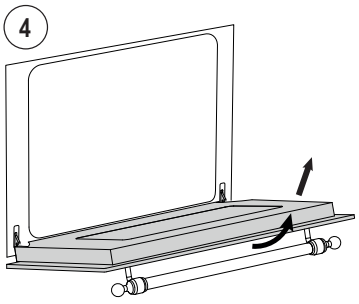
■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Сваляне на вратата

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:









www.elektromarkabolt.hu

■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Разглобяване и почистване на стъкла

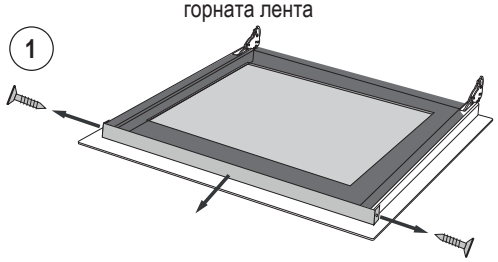
Процедирайте от следния начин

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.

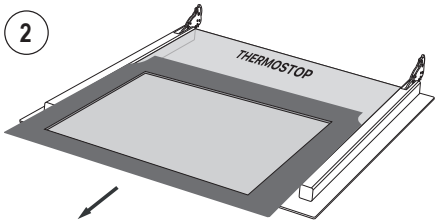
Последователност на отстраняване на стъклата

⚠ 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).

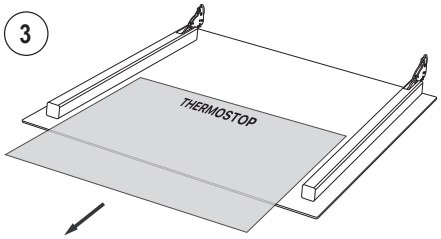
Развинтете 2-та винта от дясната/лявата страна в горната лента



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.

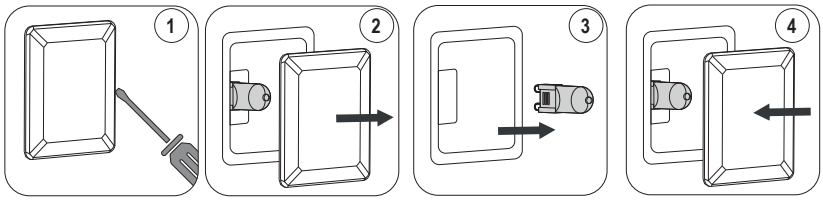
ПРЕДЕН ПАНЕЛ

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, лимонов 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

Процедирайте 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

www.elektromarkabolt.hu

■ 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.

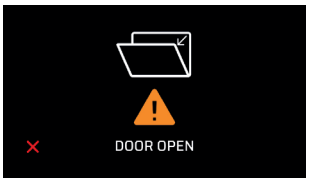
ОПИСАНИЕ	ID грешка
Сонда на кухина прекъсната	00
Сонда на кухина в късо съединение	01
Прекъсната сонда за месо	04
Сонда за месо в късо съединение	05
Прегряване	08
Вътрешна неизправност (електронна карта)	19
Грешка в комуникация	20

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. C°	55 44 33 22 11	МИН.
МЕСО			
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
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
РИБА	160-180	2/3	15/25
СЛАДКИШИ			
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
ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ			
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. C°	55 44 33 22 11	МИН.
МЕСО			
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
РИБА	200-225	1/2	15/25
СЛАДКИШИ			
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

www.elektromarkabolt.hu

ЯСТИЕ	ТЕМП. C°	55 44 33 22 11	МИН.
Пудинг от савоярди	200-220	2	20/30
ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ			
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

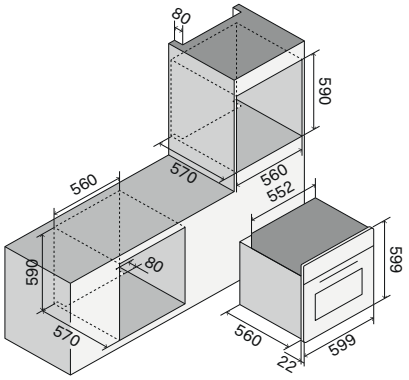
ЯСТИЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
МЕСО	
Говеждо месо	
• Печено говеждо месо - Телешко филе алангле • розово (средно изпечено) • добре изпечено • Говеждо печено	40-45 50-55 60-65 80-85
Свинско месо	
• Свинско филе • Свинска печено с шунка • Италиански колбас, джолан • Пържола • Котлет, обезкостен • Котлет в саламура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

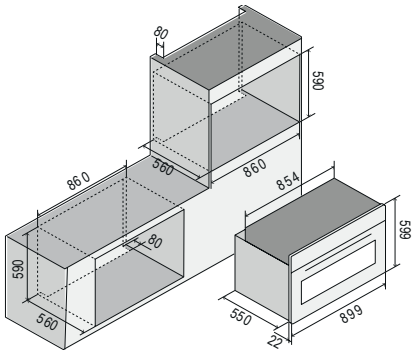
■ ИНСТАЛИРАНЕ - Инструкции за инсталиране

⚠ 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 A. 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 шкафът, подготвен за вграждане на фурната има дъно и може да издържа теглото на уреда. Включени са всички винтове и аксесоари, необходими за закрепване на фурната към шкафа. Следните фигури ще бъдат полезни за фиксирането и правилно поставяне в шкафа.

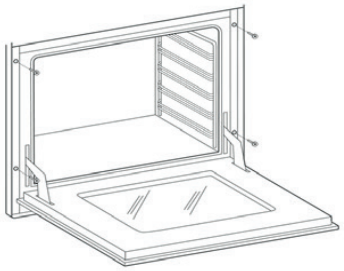
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



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.

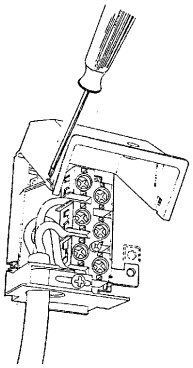
Правила за инсталиране

Това съоръжение отговаря на следните директиви:
ДИРЕКТИВА 2002/96/CE
ДИРЕКТИВА ЗА НИСКО НАПРЕЖЕНИЕ 2014/35/UE
ДИРЕКТИВА ЗА ЕЛЕКТРОМАГНИТНА СЪВМЕСТИМОСТ 2014/30/CE
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);

www.elektromarkabolt.hu

- 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 mm2): 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 превключвател, с минимален отвор от 3 mm, е лесно достъпен, след като уредът е инсталиран;
• вграден е превключвател 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)

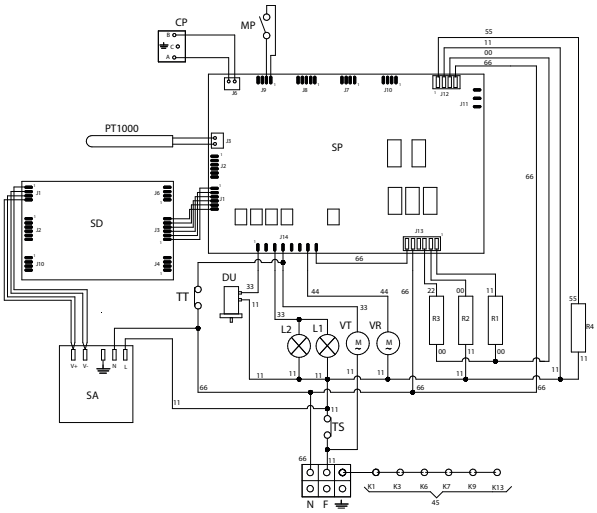
МОДЕЛ	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Легенда

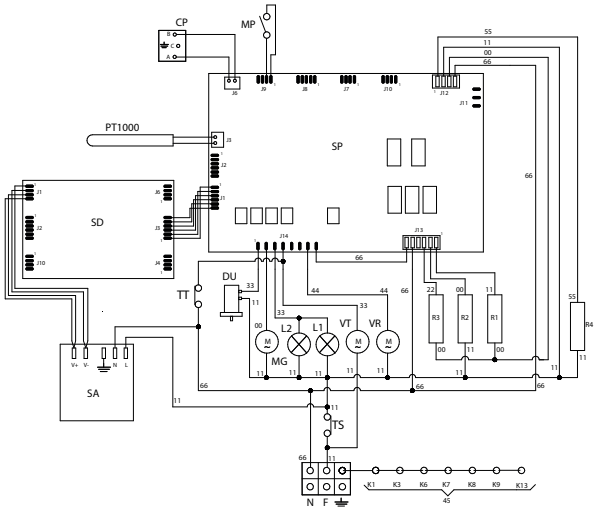
00	Черен	MG	Шиш
11	Кафяв	MP	Микропрекъсвач на вратата
22	Червен	N	Неутрален
33	Бял	55	Сив
44	Жълт	66	Син
45	Жълт-зелен	R1	Горен нагревател
CP	Сонда за печене	R2	Долен нагревател
DU	Термозадвижване с восък за извеждане на пари	R3	Нагревател на грил
F	Фаза	R4	Кръгъл нагревател
FLC	Филтър	SD	Платка дисплей
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	Към микропревключвател TS
K9	“ “ танген. мотовент.	MU	Микропревключвател за отключване на вратата
K15	“ “ рамка	ML	Микропревключвател 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

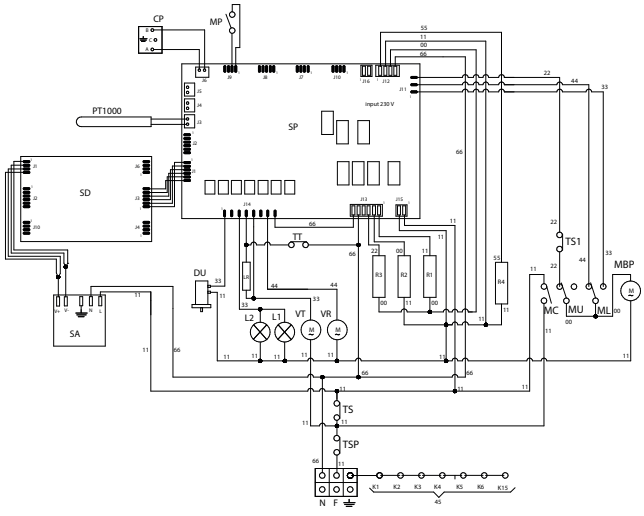
Мод. Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



www.elektromarkabolt.hu

RO

⚠ 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, apelați la o persoană calificată, pentru o verificare amănunțită a instalației electrice. Constructorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele provocate de o instalație de împământare deficitară.

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

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

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

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

7. Dacă aparatul rămâne nefolosit pentru o lungă perioadă de timp, deconectați 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 corecta 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 deșeuri 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).

www.elektromarkabolt.hu

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 avaria 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
	Ieșire - Terminare
	Ceas
	Confirmă setări
OFF	**Închidere**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Funcționare

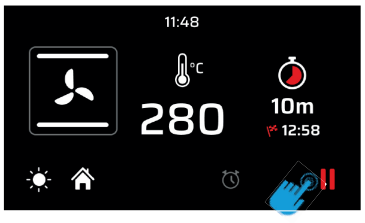


Pagina inițială a afișajului
1 = Permite să se acceseze pagina de setare a cavității.
2 = Permite să se seteze temporizatorul.
3 = Permite să se acceseze direct setările.
Setări
4 = Selectarea scalei de grade (°C sau °F).
5 = Setarea orei.
6 = Ieșire - Terminare.
7 = Blochează ecran.
8 = Pentru a-l debloca, atingeți pe afișaj timp de 10 secunde.
9 = Permite să se seteze volumul semnalului sonor și să se aleagă un sunet la atingerea afișajului.

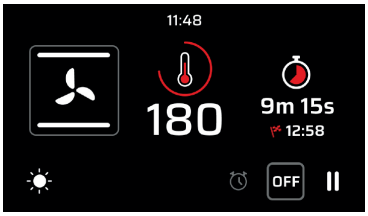
Setarea unui temporizator
10 = Creșterea sau reducerea timpului.
11 = Confirmați, după ce ați setat timpul dorit. Un semnal sonor va indica terminarea acestuia.
12 = Confirmați și reveniți la pagina inițială.
13 = Tastatură numerică.

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

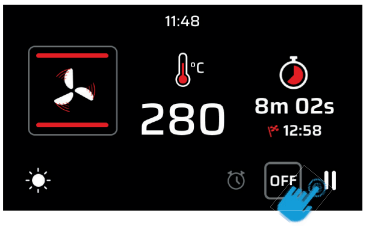


CAMERĂ CUPTOR SETATĂ
O dată setată cavitatea cuptorului (setate funcția de coacere, temperatura și temporizatorul), confirmați pentru a începe preîncălzirea. În acest moment, afișajul se va comuta pe modul de preîncălzire.



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.

www.elektromarkabolt.hu



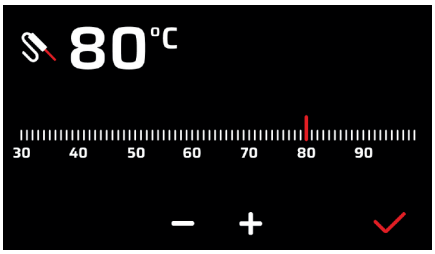
PREÎNCĂLZIRE TERMINATĂ
După ce temperatura setată a fost atinsă, afișajul va deveni roșu pentru a indica terminarea fazei de preîncălzire și începerea fazei de coacere. Dacă fusese setat un timp de coacere, cuptorul se va închide automat la expirarea timpului setat.

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

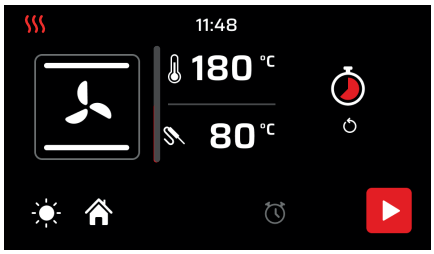
COACERE CU SONDĂ DE CARNE

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 bucșa 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 mâncărurilor, 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. Gătitul 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. Gătitul 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, cornuri tip croissant și brioșe, tarte, torturi etc.
ECO	**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, timpii de coacere se adaptează la coaceri lente precum: mâncăruri înăbușite, cărnuri 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 mâncărurilor 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.

www.elektromarkabolt.hu

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 încăpățânate.

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 încăpățânate 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.

www.elektromarkabolt.hu

- pericol de afectare a sănătății

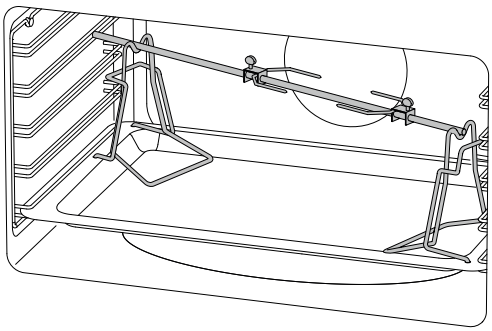
Având în vedere temperatura ridicată atinsă, aproape 500 °C, se eliberează vapori care ar putea irita mucoasele. Prin urmare, este necesar să aerisiți bine camera în timpul utilizării, evitând să rămâneți înăuntru o perioadă lungă de timp. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

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

■ INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Accesorii

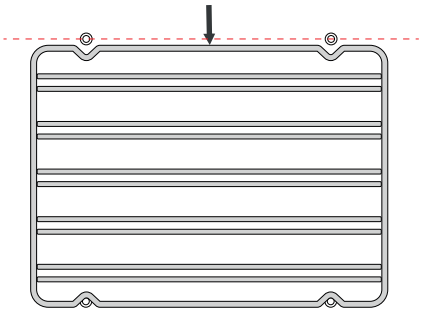
Folosirea grătarului tip rotisor (numai la unele modele)

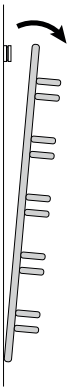
Introduceți pe tijă cărnurile ce trebuie gătite, fixându-le cu respectivele furci de prindere. Sprijiniți tija pe țepușă, pe suporturile special prevăzute și introduse în prealabil pe tavă și introduceți-o în pâlnia grătarului tip rotisor. Activați funcția grill statică cu ușa închisă. Pentru a scoate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



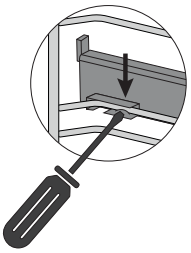
Ghidaje telescopice

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

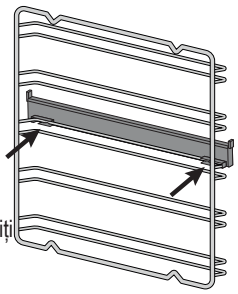




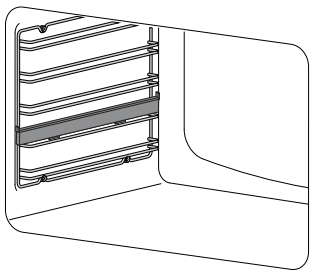
Rotiți și sprijiniți-le pe o suprafață, dinspre partea ghidajului culisant.



Pentru a decupla clema, slăbiți cu o șurubelniță dreaptă.



Repetați operațiunile în ordine inversă, pentru a repoziționa ghidajul



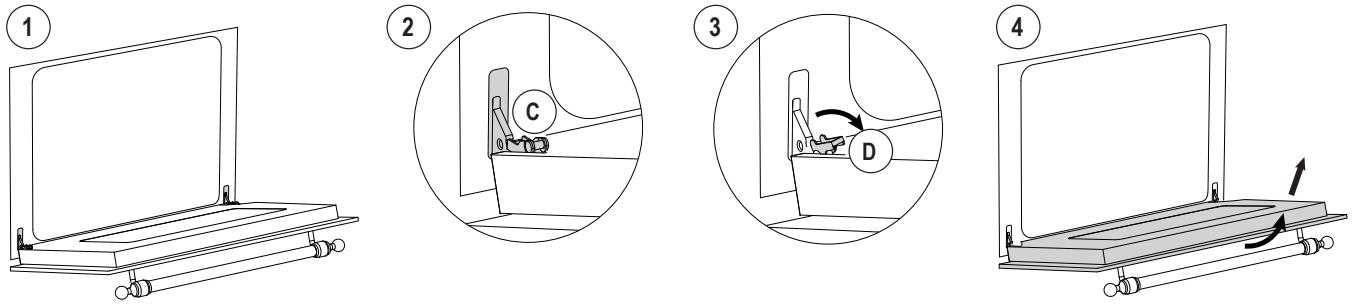
■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Scoaterea ușii

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

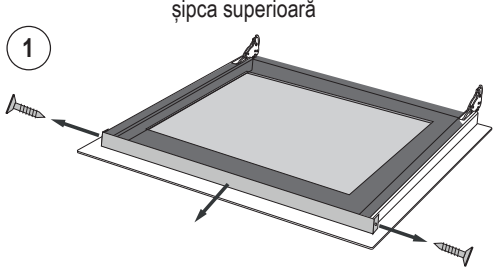
Ușa cuptorului este formată din trei geamuri. Curățarea pieselor din sticlă se efectuează folosind prosoape de bucătărie din hârtie, neabrazive și detergent obișnuit. Pentru curățare, nu folosiți materiale aspre abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușile din sticlă ale cuptorului, deoarece 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

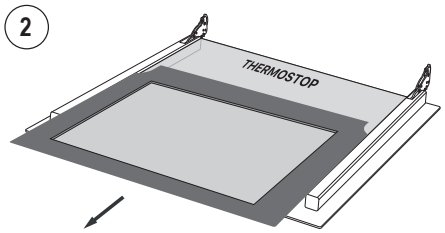
⚠ ATENȚIE! Orice operațiune se va efectua întotdeauna cu ușa demontată de pe cuptor și sprijinită pe o suprafață adecvată, astfel încât să nu se deterioreze fața-da ușii. Sticla intermediară trebuie introdusă corect cu mesajul THERMOSTOP lizibil (a se vedea pag. 2-3).

www.elektromarkabolt.hu

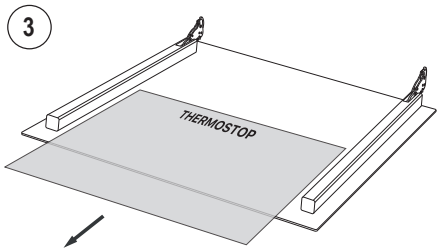
Deșurubați cele 2 șuruburi de pe partea DR/STG din șipca superioară



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.

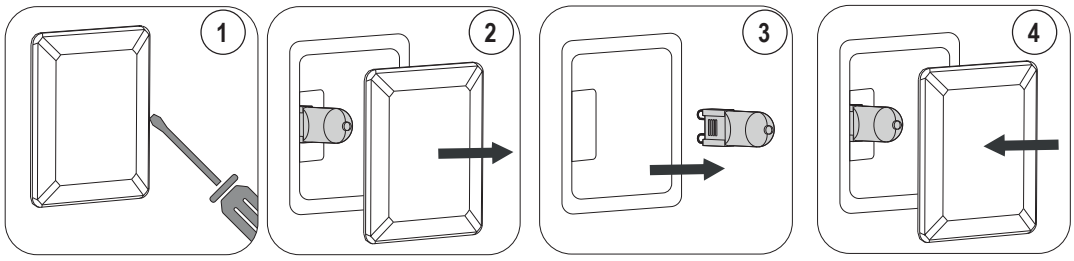
PARTE FRONTALĂ

COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Suprafețe din oțel	Curățați piesele cu apă călduță 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

www.elektromarkabolt.hu

■ 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.

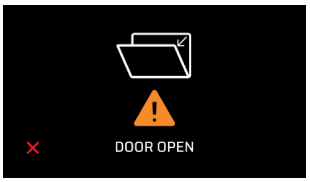
DESCRIERE	ID eroare
Sondă cavitate întreruptă	00
Sondă cavitate pe scurtcircuit	01
Sondă de carne întreruptă	04
Sondă de carne pe scurtcircuit	05
Supraîncălzire	08
Anomalie internă (placă electronică)	19
Eroare de comunicare	20

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.

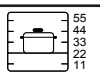
■ TABELE DE COACERE - Cuptor cu convecție ventilată (valori strict orientative)

PREPARAT	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
CĂRNURI			
Friptură de mânzat	170-180	2/3	40/50
Friptură de vită	170-190	2/3	40/60
Friptură de viței	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 gâscă	160-180	2/3	120/160
Friptură de rață	170-180	2/3	100/160
Friptură de pui	180	2/3	90/120
PEȘTE	160-180	2/3	15/25
PATISERIE			
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
PANIFICAȚIE			
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°	55 44 33 22 11	MIN.
CĂRNURI			
Friptură de mânzat	225	2/3	40/50
Friptură de vită	250	2/3	50/60
Friptură de viței	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 gâscă	225	2/3	60/70
Friptură de rață	250	2/3	45/60
Friptură de pui	250	2/3	40/45
PEȘTE	200-225	1/2	15/25
PATISERIE			
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
PANIFICAȚIE			
Pâine	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

www.elektromarkabolt.hu

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

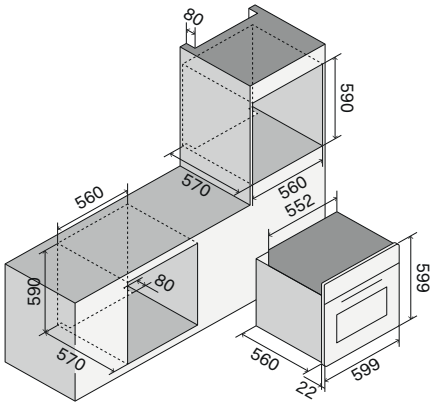
PREPARAT	TEMPERATURĂ (°C)
CĂRNURI	
Carne de mânzat	
• Roastbeef - Mușchi file de mânzat în sânge • roz (coacere medie) • bine gătit • Friptură de mânzat	40-45 50-55 60-65 80-85
Carne de porc	
• Pulpă de porc • Friptură de porc sau șuncă • Ceafă, ciolan • Cotlet • Cotlet, fără os • Cotlet în saramură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

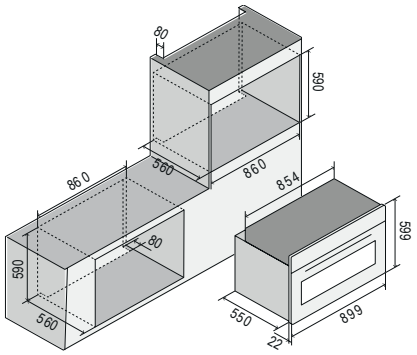
■ INSTALARE - Instrucțiuni pentru instalare

⚠ 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 melaminate sau alte materiale să fie lipite cu clei rezistent la temperaturi ridicate (150°C). În cazul în care placajul sau cleiul nu sunt rezistente la temperaturi ridicate, placajul se poate deforma sau desprinde, mai ales în punctele cele mai strâmte ale mobilierului. Asigurați-vă că 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 corecta încorporare în mobilier.

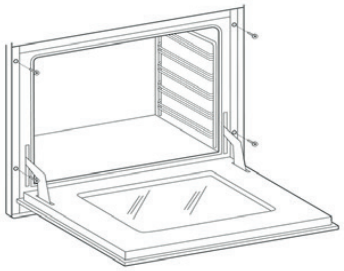
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



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).

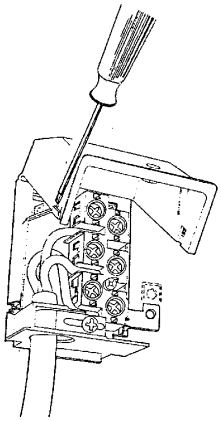
Instalarea trebuie să se facă regulamentar și respectându-se pe deplin normele în vigoare, în materie de instalații electrice.
În caz contrar, constructorul va fi exonerat de orice răspundere.
În acest manual veți găsi și schema electrică a aparatului dumneavoastră.
Aparatele sunt concepute pentru a 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

www.elektromarkabolt.hu

împământare.
Aparatul se livrează cu cablu fără ștecher (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, cu secțiunea 3G1,5 mm2): 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 accesibil/ă, 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)

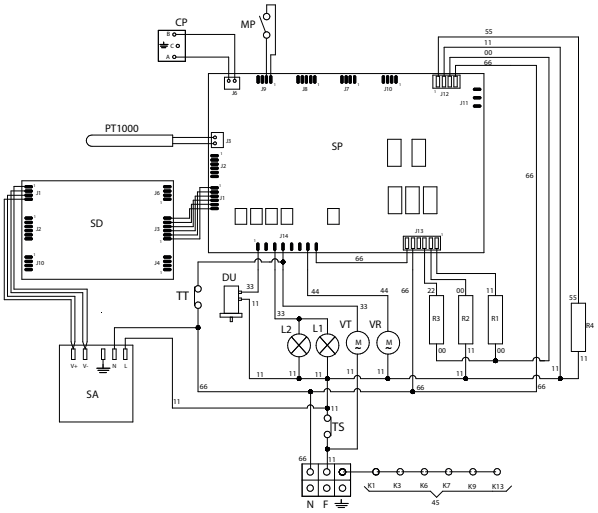
MODEL	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	3,3
90	3,4

Legendă

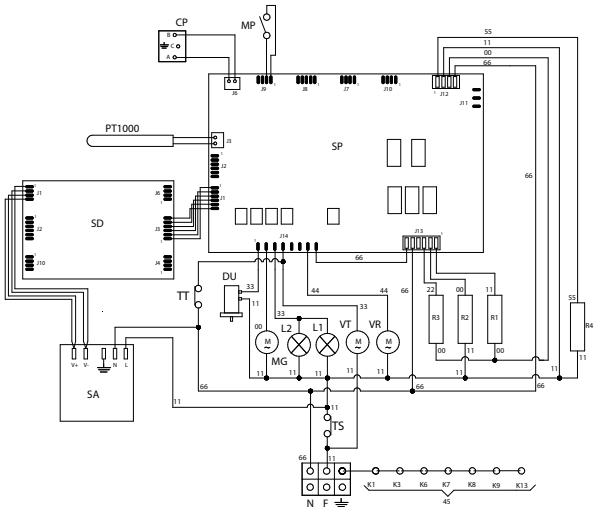
00	Nero	M	Reglete de borne
11	Maro	MG	Grătar tip rotisor
22	Roșu	MP	Microîntrerupător ușă
33	Alb	N	Nul
44	Galben	R1	Rezistență boltă
45	Galben-verde	R2	Rezistență vatră
55	Gri	R3	Rezistență grill
66	Albastru	R4	Rezistență circulară
CP	Sondă coacere	SD	Placă afișaj
DU	Dispozitiv de acționare cu releu 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

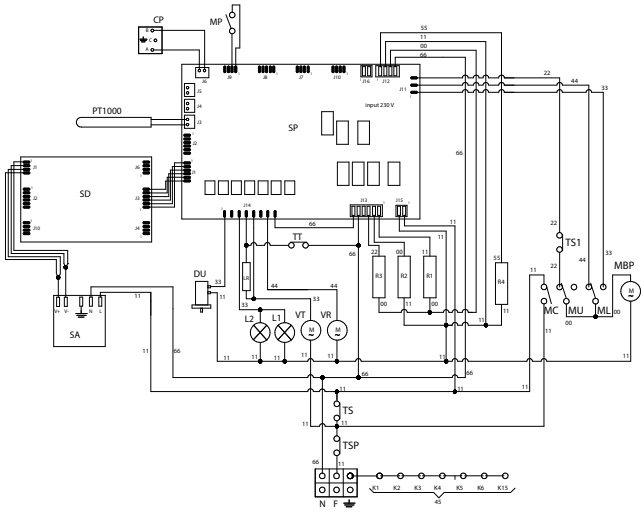
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

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

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

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

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

B. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με γυμνά πόδια.

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

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

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

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

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

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

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

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

16. 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 ζημιά στην επιφάνειά του με αποτέλεσμα να σπάσει.

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

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

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

23. Κίνδυνος ασφυξίας.

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

24. Κίνδυνος εγκαυμάτων

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

- Η γυάλινη πόρτα, ο πίνακας ελέγχου και οι σχισμές για την αποβολή του θερμού αέρα από τον θάλαμο ψησίματος 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.

www.elektromarkabolt.hu

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 αποφύγετε 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
OFF	**Σβήσιμο**

■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

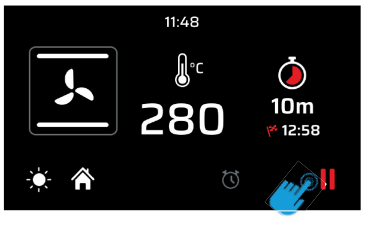


Λειτουργία

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:
- κυλώντας 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.

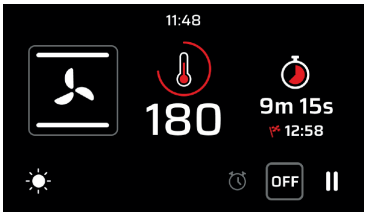
■ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



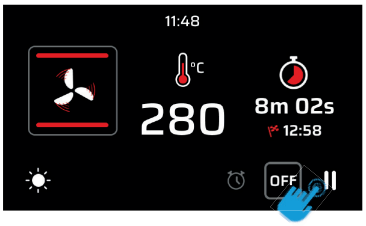
ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΑΛΑΜΟΥ
Αφού γίνουν οι ρυθμίσεις του θαλάμου (λειτουργία ψησίματος, θερμοκρασία και χρονοδιακόπτης) πατήστε επιβεβαίωση για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Σε αυτό το σημείο η οθόνη θα περάσει στη λειτουργία

www.elektromarkabolt.hu

προθέρμανσης.



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



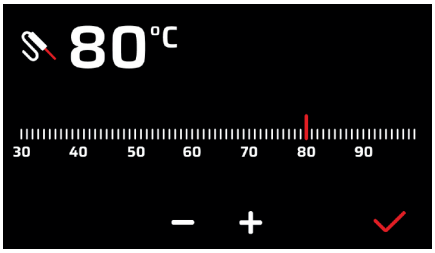
ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
Όταν η επιτυγχάνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η οθόνη γίνεται κόκκινη επισημαίνοντας την ολοκλήρωση του σταδίου προθέρμανσης και την έναρξη του σταδίου ψησίματος. Εάν έχει ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος.

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

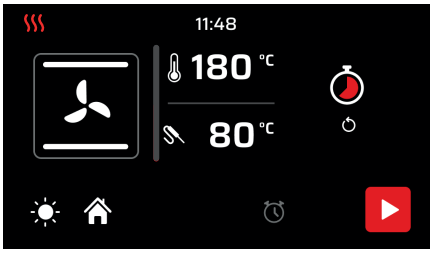
ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

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, φοκάτσια 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, μοσχαρίσιες 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 φιορεντίνα, 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 ρομάνα, 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.

www.elektromarkabolt.hu

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 ψησίματος προσαρμόζονται για αργό ψήσιμο φαγητών όπως: μπραιζέ, 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 ψησίματος 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 αφαιρείται 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 παραμένει 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 ψησίματος με αέρα, καθώς και η περιστροφή της σούβλας, στην περίπτωση ψησίματος 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, πλαϊνές 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

www.elektromarkabolt.hu

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, ταψιά, 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 (II) 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

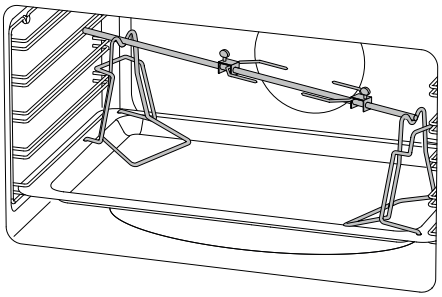
Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που επιτυγχάνεται, σχεδόν 500°C, απελευθερώνονται ατμοί που μπορεί να προκαλέσουν ερεθισμό στους βλεννογόνους. Επομένως είναι απαραίτητο να αερίζετε καλά το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της χρήσης, αποφεύγοντας την παραμονή σε αυτό για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Φυλάσσετε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

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

■ **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ** - Αξεσουάρ

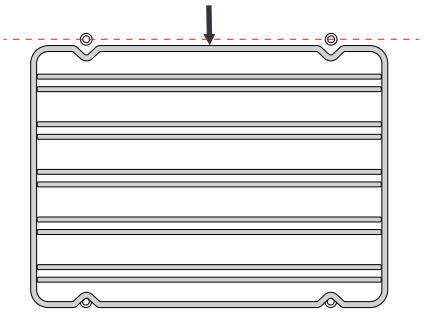
Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

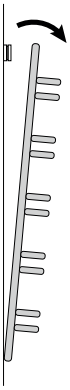
Περάστε στην σούβλα τα κρέατα που θέλετε να ψήσετε στερεώνοντάς τα με τα ειδικά πιρούνια. Στερεώστε τη σούβλα στα εδικά στηρίγματα τα οποία έχετε τοποθετήσει προηγουμένως επάνω στο ταψί συλλογής λίπους και τοποθετήστε το στην υποδοχή της σούβλας. Ενεργοποιήστε τη στατική λειτουργία γκριλ με κλειστή πόρτα.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



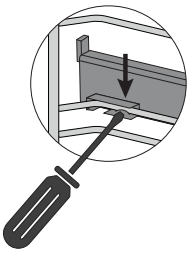
Τηλεσκοπικοί οδηγοί

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

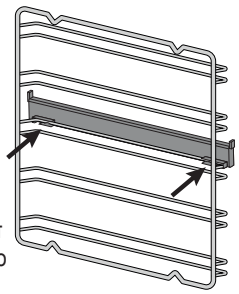




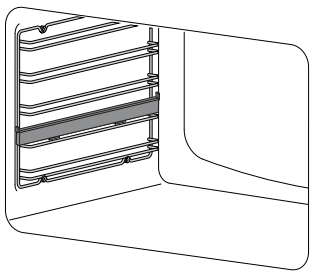
Γυρίστε τα και ακουμπήστε τα επάνω σε μια επιφάνεια από την πλευρά του οδηγού ολίσθησης.



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



Επαναλάβετε τις ενέργειες αντίστροφα για να επανατοποθετήσετε τον οδηγό



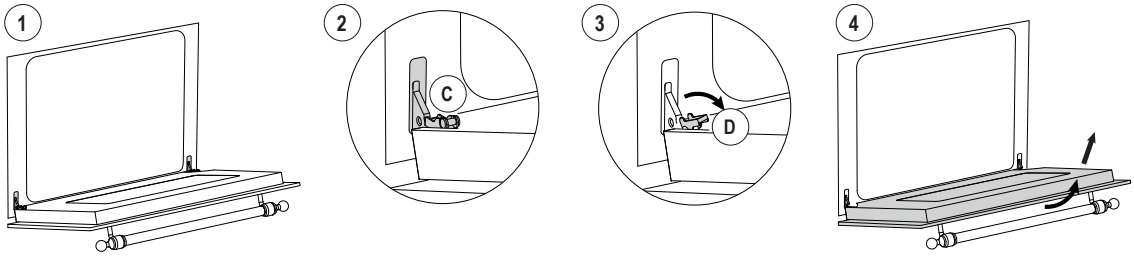
■ **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ** - Αφαίρεση της πόρτας

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:



www.elektromarkabolt.hu

■ **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ** - Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός τζαμιών

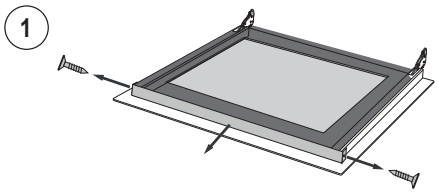
Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται

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 καθάρισμα να γίνεται ευκολότερα. Γι' αυτό, είναι απαραίτητο να αφαιρείτε την πόρτα του φούρνου ή, εναλλακτικά, να την τοποθετείτε στην ενδιάμεση θέση.

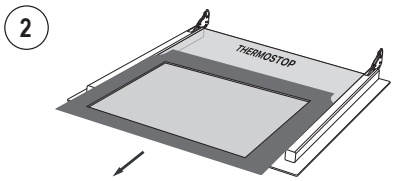
Σειρά με την οποία πρέπει να αφαιρούνται τα τζάμια

⚠ 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).

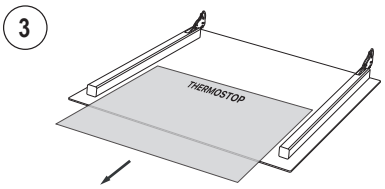
Ξεβιδώστε τις 2 βίδες που βρίσκονται στη δεξιά/αριστερή πλευρά στον επάνω πήχη



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 πλύνετέ 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 ολοκληρώστε 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 τες με ζεστό νερό και μη λειαντικό απορρυπαντικό ή με ένα κατάλληλο καθαριστικό για λίπη.	Σε περίπτωση που η βρωμιά έχει ξεραθεί, συνιστάται να αφήνετε τις σχάρες να μουλιάσουν για μερικές ώρες προτού τις καθαρίσετε.

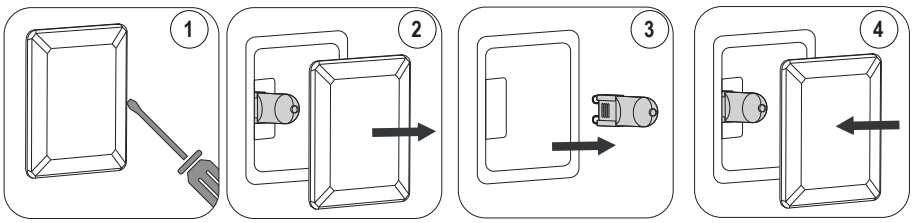
ΠΡΟΣΟΨΗ

ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
Χαλύβδινη επιφάνεια	Καθαρίστε τις επιφάνειες με χλιαρό νερό και μη διαβρωτικό υγρό απορρυπαντικό και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί ή πανί από 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 κατσαβίδι
2) Βγάλτε το προστατευτικό τζάμι του λαμπτήρα
3) Αφαιρέστε τον λαμπτήρα
4) Αντικαταστήστε και ξανακλείστε

www.elektromarkabolt.hu

■ **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.

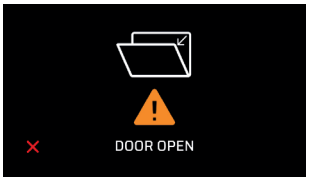
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	**ID σφάλματος**
Διακοπή αισθητήρα θαλάμου	00
Αισθητήρας θαλάμου σε βραχυκύκλωμα	01
Διακοπή αισθητήρα κρέατος	04
Αισθητήρας κρέατος σε βραχυκύκλωμα	05
Υπερθέρμανση	08
Εσωτερικό πρόβλημα (ηλεκτρονική πλακέτα)	19
Σφάλμα επικοινωνίας	20

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°**	55 44 33 22 11	**ΛΕΠΤΑ**
ΚΡΕΑΤΑ			
Ψητό μοσχάρι	170-180	2/3	40/50
Ψητό βοδινό	170-190	2/3	40/60
Ψητό μοσχαράκι 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
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
ΨΑΡΙ	160-180	2/3	15/25
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ			
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 σφολιατοειδή	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
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
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°**	55 44 33 22 11	**ΛΕΠΤΑ**
ΚΡΕΑΤΑ			
Ψητό μοσχάρι	225	2/3	40/50
Ψητό βοδινό	250	2/3	50/60
Ψητό μοσχαράκι 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
ΨΑΡΙ	200-225	1/2	15/25
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ			
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 σφολιατοειδή	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
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			

www.elektromarkabolt.hu

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°	55 44 33 22 11	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 ζεστός.
- 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

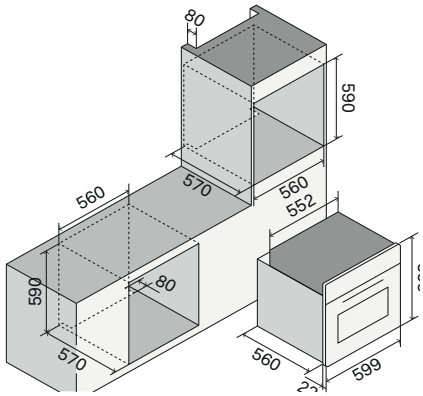
ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)
ΚΡΕΑΤΑ	
Μοσχαρίσιο	
• Ροστ μπιφ - Μοσχαρίσιο φιλέτο με αίμα • ροζ (μέτριο) • καλά ψημένο • Ψητό μοσχάρι	40-45 50-55 60-65 80-85
Χοιρινό	
• Χοιρινό φιλέτο • Ψητό χοιρινό I προσούτο • Λαιμός, κότσι • Χοιρινό σε φέτες • Μπριζόλα, χωρίς κόκκαλο • Μπριζόλα μαριναρισμένη σε άλμη (Kassler)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

Σημαντικό: το θερμόμετρο 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.

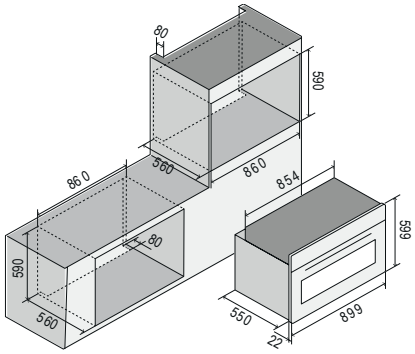
■ **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ** - Οδηγίες για την εγκατάσταση

⚠ 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 έπιπλο 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 έπιπλο περιλαμβάνονται. Οι ακόλουθες εικόνες είναι χρήσιμες για τη στερέωση και τη σωστή τοποθέτηση στο έπιπλο.

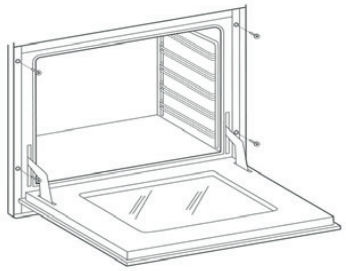
Μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



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),

www.elektromarkabolt.hu

- η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο χωρίς φις (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, με διατομή 3G1,5 mm2): η σύνδεση πρέπει να γίνεται λαμβάνοντας υπόψη ότι το κίτρινο-πράσινο καλώδιο είναι ο αγωγός γείωσης και δεν πρέπει ποτέ να διακόπτεται.

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

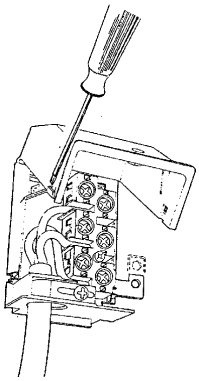
Για την απευθείας σύνδεση στο ρεύμα, είναι απαραίτητο:

• η βαλβίδα περιορισμού πίεσης και η οικιακή εγκατάσταση να μπορούν να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε πινακίδα στοιχείων),

• η εγκατάσταση τροφοδοσίας να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης,

• η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης, με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm, να είναι εύκολα προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση της συσκευής,

• να υπάρχει ενσωματωμένος διακόπτης αποσύνδεσης από το σταθερό δίκτυο σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρικά διαγράμματα Απορρόφηση (kW)

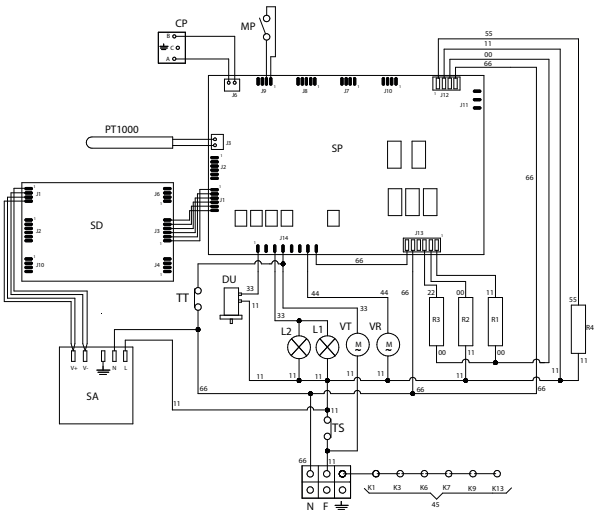
ΜΟΝΤΕΛΟ	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Υπόμνημα

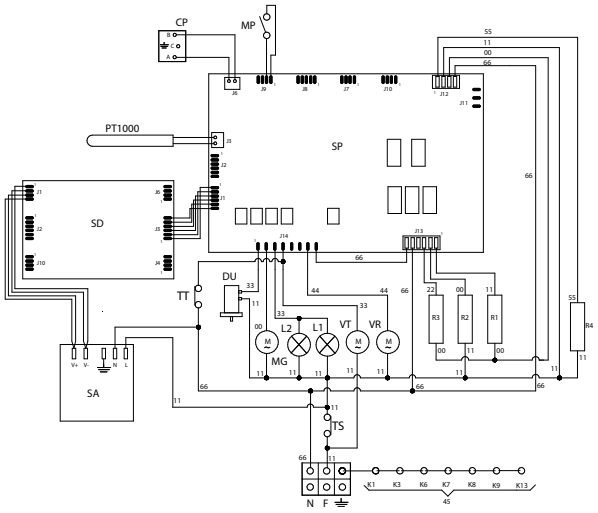
00	Μαύρο	M	Μπλοκ ακροδεκτών
11	Καφέ	MG	Περιστρεφόμενη σούβλα
22	Κόκκινο	MP	Μικροδιακόπτης πόρτας
33	Λευκό	N	Ουδέτερο
44	Κίτρινο	55	Γκρι
45	Κίτρινο-πράσινο	66	Μπλε
55	Γκρι	P	Χρονοδιακόπτης/Ρολόι
66	Μπλε	R1	Επάνω αντίσταση
CP	Αισθητήρας ψησίματος	R2	Κάτω αντίσταση
DU	Θερμικός ενεργοποιητής κεριού εκκένωσης 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	" " εφαπτομ. 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

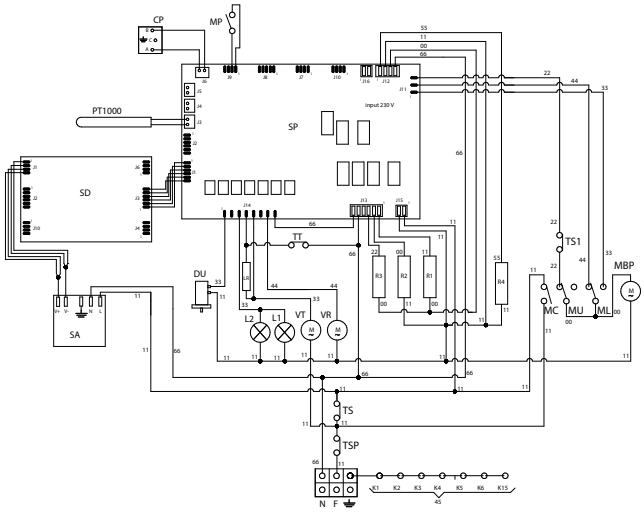
Μοντ. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Μοντ. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL



www.elektromarkabolt.hu

⚠ 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 kaldırabileceğinden emin olun. Şüpheye düşerseniz, ehil bir kişiye başvurun.

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

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

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

8. Havalandırma veya ısı 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 kurallar uyulmasını gerektirir:

A. Cihaza elleriniz veya ayaklarını ıslakken
asla dokunmayın.

B. Cihazı ayaklarınız çıplakken kullanmayın.

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

D. Fişi prizden çekmek için elektrik kablosunu kullanmayın.

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

F. Sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun. Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar ve gözetim altında bulunan veya güvenliklerinden sorumlu bir şahıs tarafından cihazın kullanımıyla ilgili eğitim aldıkları ve kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyusal 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 parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.

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

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

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

16. Yanıcı sıvıları (alkol, benzin, vb.) çalışmakta olan cihazın 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 başvurmanız rica edilir. Cihazın bertarafı tamamlanana kadar çocuklardan uzak tutulduğundan emin olun.

18. Fırının içini temizlemek için buharlı temizleme makineleri kullanmayın.

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

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

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

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

23. Boğulma tehlikesi.

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

24. Yanma tehlikesi

Çocukların ciltleri yetişkinlerinkine kıyasla çok daha narindir.

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

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

- Fırını ilk defa kullanacağınız zaman, yaklaşık 1 saat boyunca boşta (230°C) çalıştırın, mümkünse mutfak pencerelerini açık bırakın. İlk açıldığında fırından gresler, yağlar veya reçineler gibi üretim artıklarından kaynaklı kötü kokular gelir. Belirtilen süre dolduktan sonra fırın ilk pişirme işlemini yapmaya hazırdır. Fırın soğuduktan sonra «Temizlik ve bakım» paragrafında verilen talimatları uygulayarak fırını temizleyin.
- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için fırının içini alüminyum folyo ile kaplamayın.
- Bu işlem cihazın randımanını değiştirir ve sırlı kısma zarar verebilir.
- Gıda maddeleriyle doğrudan temas eden tüm aksesuarlar uygun ürünler kullanılarak önceden temizlenmelidir.

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

GÖSTERGE - Simgelerin açıklamaları

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

KULLANMA TALİMATLARI

Çalıştırma



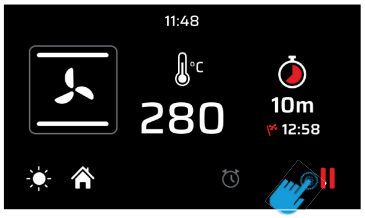
Göstergenin ilk başlangıç sayfası
1 = Hazne ayarlama ekranına gitmeyi sağlar.
2 = Zaman sayacını ayarlamayı sağlar.
3 = Ayarlara doğrudan gitmeyi sağlar.
Ayarlar
4 = Derece ölçeği seçimi (°C veya °F).
5 = Saat ayarı.
6 = Çıkış - Bitirme.
7 = Ekran kilidi.
8 = Kilidi açmak için göstergeye 10 saniye dokunun.
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.

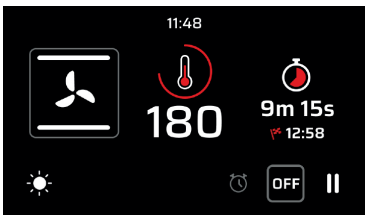
Fonksiyonlar
14 = Pişirme fonksiyonunu seçin.
14a = Kuru / yaş pişirmeyi seçin.
NOT: Yalnızca bazı pişirme modlarında kullanılabilir.
14b = Pişirme fonksiyonunu onaylar.
14.1 = Işık (yakar veya söndürür).
14.2 = Ana Sayfa (başlangıç ekranına döndürür).
15 = Pişirme sıcaklığını ayarlayın.
15b = Sıcaklık 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.

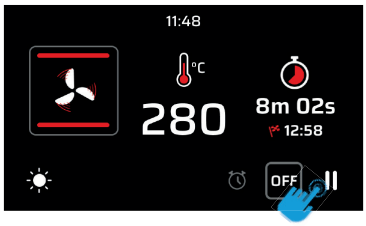
PİŞİRME SÜRECİ



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 ayarlandıysa, bu süre dolduğunda fırın kendiliğinden kapanır.

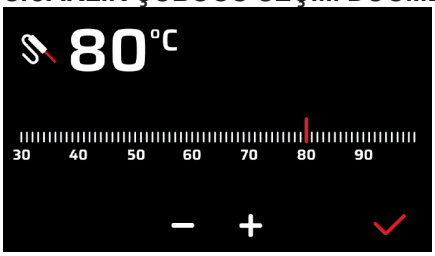
Pişirme süresi ayarlanmazsa, pişirme işlemi duraklatılabilir ve ardından bitirilebilir.

www.elektromarkabolt.hu

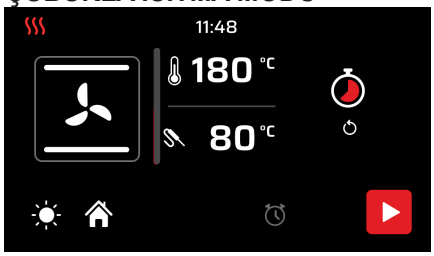
ET ÇUBUĞUYLA PİŞİRME

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 rezistanstır.
	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.
	Alttan 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 pirzolalar, 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, filetoların, 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	**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, narin 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
	Hidrolitik 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. “Hidrolitik” temizlik sistemi kirleri yumuşatarak, koku bırakmadan kolayca çıkarılabilmelerini 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, yaş (nemli) pişirme uygulamasında bu otomatik cihaz özel bir simgeye dokunularak devreden çıkarılabilir.

www.elektromarkabolt.hu

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 çeviri. Farklı sürelere 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.

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 bölmesinin içinde yiyecekler sıcak tutulabilir.
Tüm diğer pişirme ve temizlik çevrimleri devre dışı bırakılır.
Sesli sinyal verilmez ve sıcaklık değişimleri ekranda gösterilmez.



PİŞİRME İŞLEMİNİ İNCELEME
Pişmekte olan yiyecekleri incelemeniz gerektiğinde fırının kapağını açabilirsiniz. Bu durumda ışıklar yanar ve havalandırmalı 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 çökelmeye bırakılmamalıdır.
7. Hidrolitik fonksiyon sırasında kapağı açmayın ve fırının dibindeki suyu tamamlamayın.
8. Çalışma sırasında hidrolitik fonksiyon duraklatma tuşuyla (II) 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.
- Yüzeylere 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 (II) durdurulamaz.

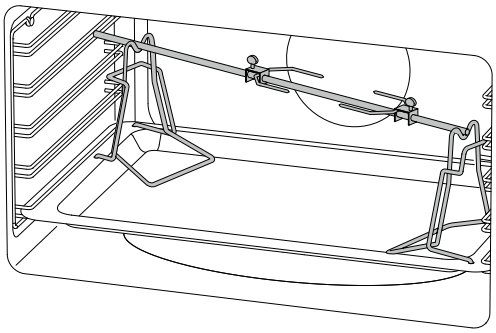
⚠ DİKKAT

– 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

www.elektromarkabolt.hu

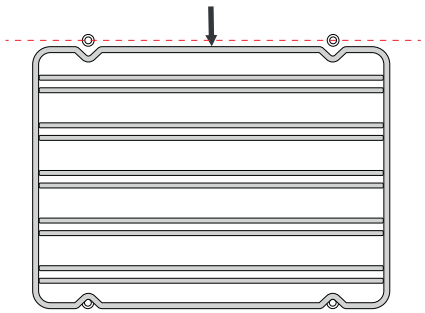
KULLANMA TALİMATLARI - Aksesuarlar

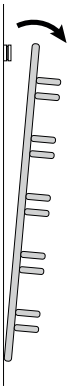
Kızartma çevirme şişinin kullanımı (yalnızca bazı modellerde)
Pişirilecek etleri şişe geçirip, özel çatallarla sabitleyin. Şişi, daha önce damlama tepsisinin üzerine yerleştirdiğiniz özel desteklere oturtun ve kızartma çevirme aparatına geçirin. Kapak kapalı statik ızgara fonksiyonunu açın. Şişi damlama tepsisiyle birlikte çıkarmak için, tamamen çıkarmanıza olanak tanıyacak kadar dışarı çekin.



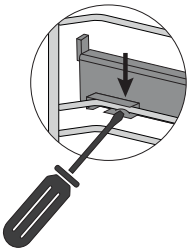
Teleskopik kılavuzlar

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

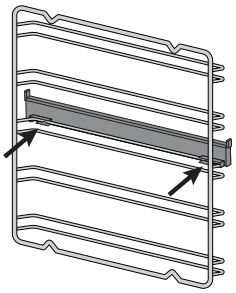




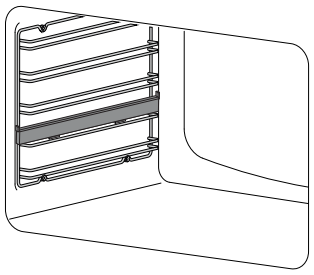
Çevirin ve kayar kılavuz kısmından bir düzleme oturtun.



Klipsi çıkarmak için düz uçlu tornavidayla gevşetin.

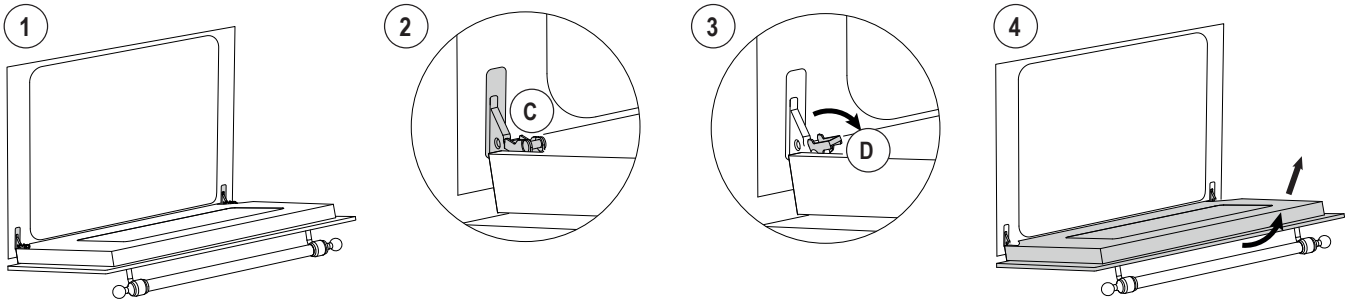


Kılavuzu geri yerleştirmek için işlemleri tersten uygulayın



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 kaydırın:



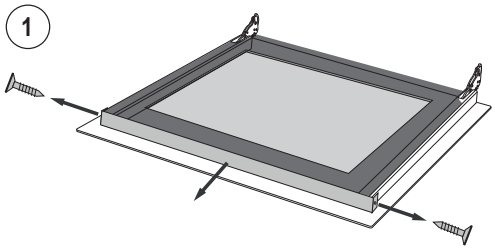
TEMİZLİK VE BAKIM - Camların sökülmesi ve temizlenmesi

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

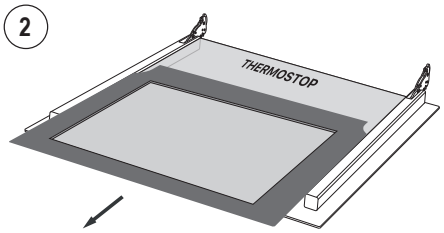
Camları sökme işlemleri
⚠ DİKKAT! Tüm işlemler daima kapak fırından çıkarılmışken veya kapağın cephesinin zarar görmeyeceği şekilde uygun bir rafa yaslanmışken yapılmalıdır. Ara cam THERMOSTOP yazısının okunabileceği şekilde düzgün yerleştirilmelidir (bkz. Şek. 2-3)

www.elektromarkabolt.hu

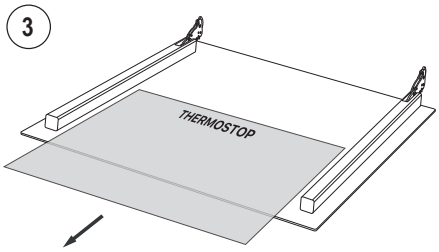
Üst çıtanın sağ/sol tarafındaki 2 vidayı sökün



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.

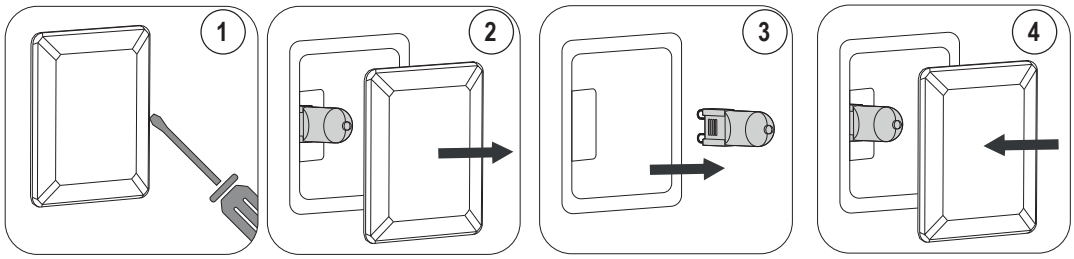
ÖN CEPHE

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

www.elektromarkabolt.hu

■ SORUNLARIN GİDERİLMESİ - Genel sorunlar

⚠ **DİKKAT!**

• Garanti süresi boyunca onarım özel şaltere müdahale veya işlemleri yalnızca Yetkili Servis Merkezi tarafından yapılabilir
• Onarımdan önce cihazın şebeke elektrik bağlantısından ayırın, yani güç kablosunu ayırın veya özel şalterden işlem yapın.
• İzinsiz yapılan işlemler veya onarımlar elektrik çarpması veya kısa devreye neden olabileceğinden, bunları yapmayın. Bu işleri yetkili teknisyenlere bırakın.
• Küçük sorunlarda talimatlardaki tavsiyelere uyarak 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 (PİŞİRME YAPILIRKEN)



Fırının kapağını kapatın.

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

YİYECEK	SICAKL. C°	55 44 33 22 11	MİN.
ETLER			
Sığır eti rosto	170-180	2/3	40/50
Öküz eti rosto	170-190	2/3	40/60
Dana rosto	160-180	2/3	65/90
Kuzu rosto	140-160	2	100/130
Rozbif	180-190	2/3	40/45
Dağ tavşanı rosto	170-180	2/3	80/100
Tavşan rosto	160-170	2	80/100
Hindi rosto	160-170	2	160/240
Kaz rosto	160-180	2/3	120/160
Ördek rosto	170-180	2/3	100/160
Tavuk rosto	180	2/3	90/120
BALIKLAR	160-180	2/3	15/25
HAMURİŞLERİ			
Meyveli turta	180-200	2	40/50
Margherita turta	180-190	2	40/45
Çörekler	170-180	2	40/60
Pandispanya	190-200	2	25/35
Halka çörekler	160-180	2	35/45
Puf böreği tatlılar	180-200	2	20/30
Üzüm ezme	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoya usulü bisküvi	150-180	2	50/60
Elmalı kek	180-200	2	18/25
Kedidili pasta	170-180	2	30/40
EKMEKLER			
Ekmek	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tost	185-195	2	7

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

YİYECEK	SICAKL. C°	55 44 33 22 11	MİN.
ETLER			
Sığır eti rosto	225	2/3	40/50
Öküz eti rosto	250	2/3	50/60
Dana rosto	225	2/3	60/80
Kuzu rosto	225	2	40/50
Rozbif	230	2/3	50/60
Dağ tavşanı rosto	250	2/3	40/50
Tavşan rosto	250	2	40/50
Hindi rosto	250	2	50/60
Kaz rosto	225	2/3	60/70
Ördek rosto	250	2/3	45/60
Tavuk rosto	250	2/3	40/45
BALIKLAR	200-225	1/2	15/25
HAMURİŞLERİ			
Meyveli turta	225	2	35/40
Margherita turta	175-200	2	50/60
Çörekler	175-200	2	25/30
Pandispanya	220-250	2	20/30
Halka çörekler	180-200	2	30/40
Puf böreği tatlılar	200-220	2	15/20
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

www.elektromarkabolt.hu

YİYECEK	SICAKL. C°	55 44 33 22 11	MİN.
EKMEKLER			
Ekmek	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

- Önemli
Yiyecekleri fırın sıcakken koyun.
- Izgarada pişirme
Elektrikli ızgaraya sahip cihazlarda pişirme işlemi kapak kapalıyken 180°C sıcaklıkta yapılır. Izgara yapılacak yiyecekler tercihen ızgara dördüncü kata konularak yapılır.

■ **PİŞİRME TABLOSU** - Çubukla ölçülen yiyeceklerin iç sıcaklıkları

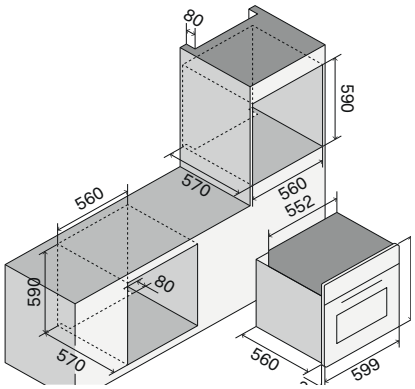
YİYECEK	SICAKLIK (°C)
ETLER	
Sığır eti	
• Rozbif - Kanlı sığır biftek • Pembe (orta pişmiş) • İyi pişmiş • Sığır eti rosto	40-45 50-55 60-65 80-85
Domuz eti	
• Domuz sırt • Domuz rosto I Domuz pastırması • Havada kürlenmiş domuz eti, incik • Kol • Pirzola, kemiksiz • Salamurada pirzola (Kassler) • Köfte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

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

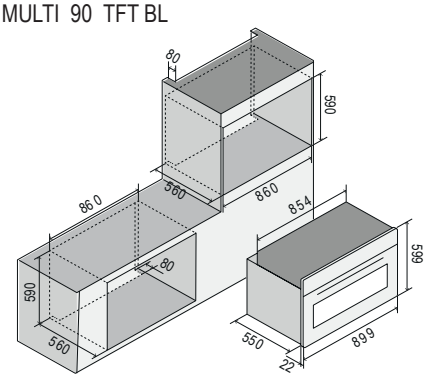
■ **KURULUM** - Kurulum talimatları

⚠ 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; ölçüleri tam olarak Şekil A'da belirtilenlere karşılık gelmelidir. Mobilyaların kaplamaları, vernikleri veya diğer kısımlarının ısıya (150°C) dayanıklı tutkalla tutkallanmış olduğundan emin olun. Kaplama veya tutkal ısıya dayanıklı değilse, kaplama özellikle mobilyanın en dar noktalarında deforme olabilir veya kalkabilir. Mobilyanın fırının sonuna kadar ankastre şekilde yerleştirilmesi için hazırlandığından ve cihazın ağırlığını taşıyabilecek nitelikte olduğundan emin olun. Fırını mobilyaya sabitlemek için gereken tüm vida ve aksesuarlar ürüne dahildir. Aşağıda yer alan şekiller, mobilyanın içine doğru şekilde yerleştirilmesi ve sabitlenmesi konusunda yardımcı olacaktır.

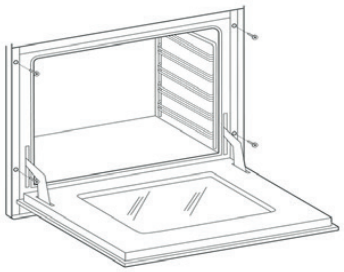
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | P 60 TFT BL



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.

Kuruluma 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 hazırlanırlar.
Cihazın şebeke bağlantısını yapmadan önce aşağıdakilerden emin olun:
- Elektromanyetik şalterin veya prizin özellikleri cihazın yükünü kaldırabilecek şekilde olmalıdır (plakadaki bilgilere bakın).
- Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı bulunmalıdır.
Cihaz, kablosunda fiş olmadan tedarik edilir (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, 3G1,5 mm2 kesitli): Bağlantı işlemi sarı yeşil kablonun toprak iletkeni olduğu ve asla kesilmemesi gerektiği dikkate alınarak yapılmalıdır.
Elektrik prizi, cihazın bağlantısının kolayca kesilebileceği şekilde görünür ve

www.elektromarkabolt.hu

ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.

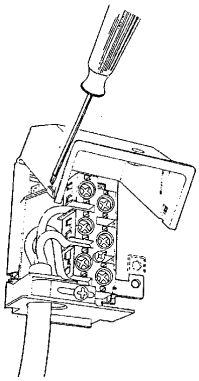
Doğrudan şebekeye yapılan bağlantılarda aşağıdakilerin gerçekleştirilmesi gerekir:

• Sınırlandırma valfi ile cihazın yükünü kaldırabilecek ev tesisatı (seri numarası plakasına bakın).

• Besleme tesisatında verimli çalışan bir toprak bağlantısı.

• Kontak açıklıkları 3 mm olan, cihaz kurulduktan sonra kolayca erişilebilen çok kutuplu bir şalter veya priz.

• Kurulum kurallarına uygun olarak sabit şebekeden bağlantıyı kesmeye yarayan bütünleşik bir şalter.



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

KURULUM - Elektrik şemaları Çekilen güç (kW)

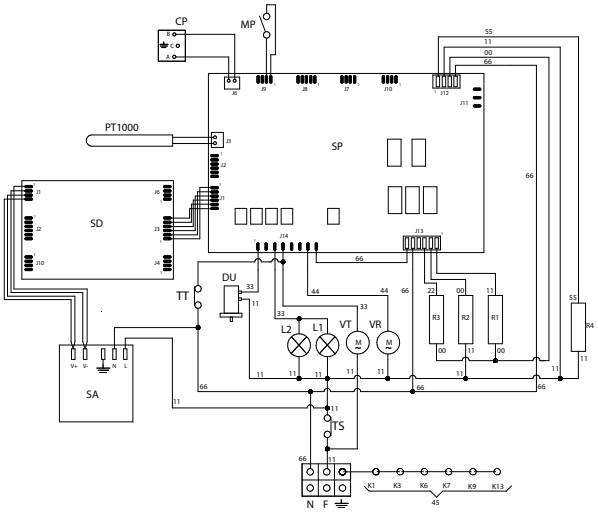
MODEL	KW (220-240V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Açıklama

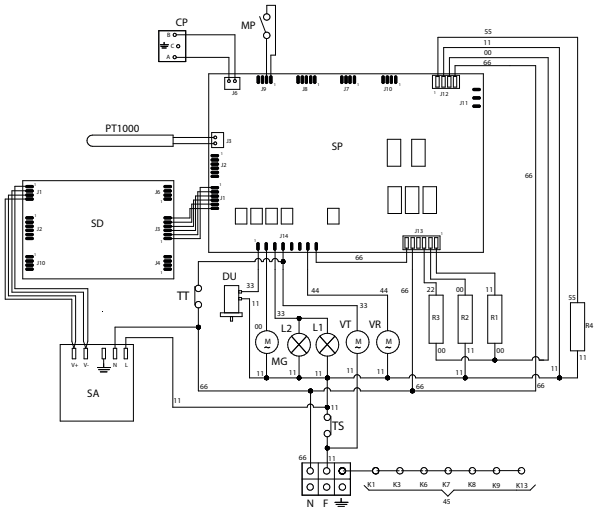
00	Siyah	MP	Kapı mikro anahtarı
11	Kahverengi	N	Nötr
22	Kırmızı	R1	Üst rezistans
33	Beyaz	R2	Alt rezistans
44	Sarı	R3	Izgara rezistansı
45	Sarı-yeşil	R4	Dairesel rezistans
55	Gri	L1	Fırın ışığı
66	Mavi	L2	Fırın ışığı
CP	Pişirme probu	SD	Gösterge kartı
DU	Buhar tahliyesi için mumlu termo aktüatör		
F	Faz	SP	Güç kartı
FLC	Filtre	SS	Prob kartı
K1	Klemens toprak teli	TS	Emniyet termostatı
K2	" " alt rezistans	V	Fırın fanı
K3	" " fırın fanı	VT	Soğutma fanı
K4	" " dairesel rezistans	SA	Güç beslemesi
K5	" " üst rezistans	PT1000	Sıcaklık probu
K6	" " fırın ışığı 1	MC	TS kısa mikro anahtar
K7	" " fırın ışığı 2	MU	Kapı kilit açma mikro anahtarı
K8	" " kızartma çevirme şişi	ML	Kapı kilitleme mikro anahtarı
K9	" " ıraksak fan motoru	MBP	Kapı kilitleme motoru
K15	" " şasi	TSP	PİROLİZ emniyet termostatı
M	Klemensler	TS1	Kapı kilit açma termostatı
MG	Kızartma çevirme şişi		

Elektrik şemaları

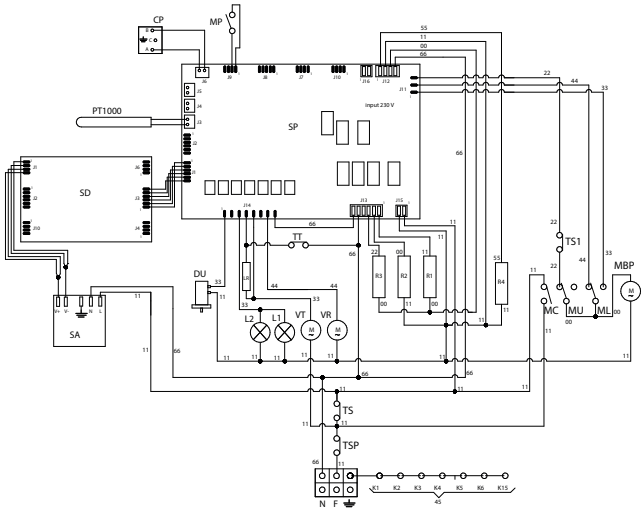
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL

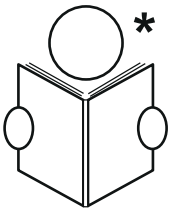


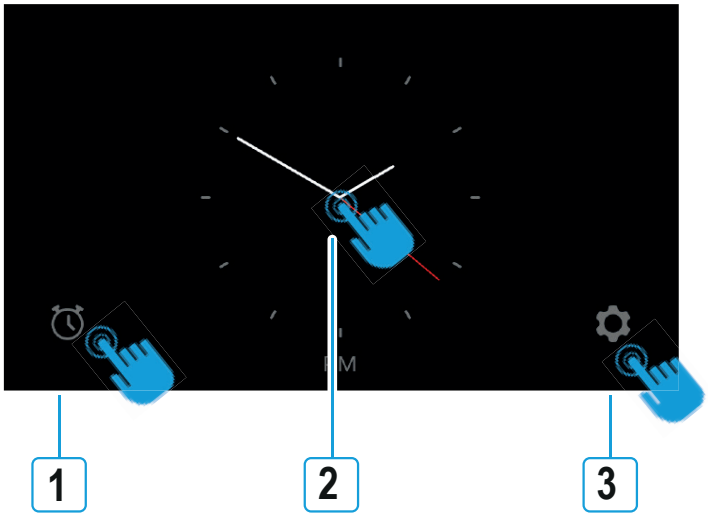
www.elektromarkabolt.hu

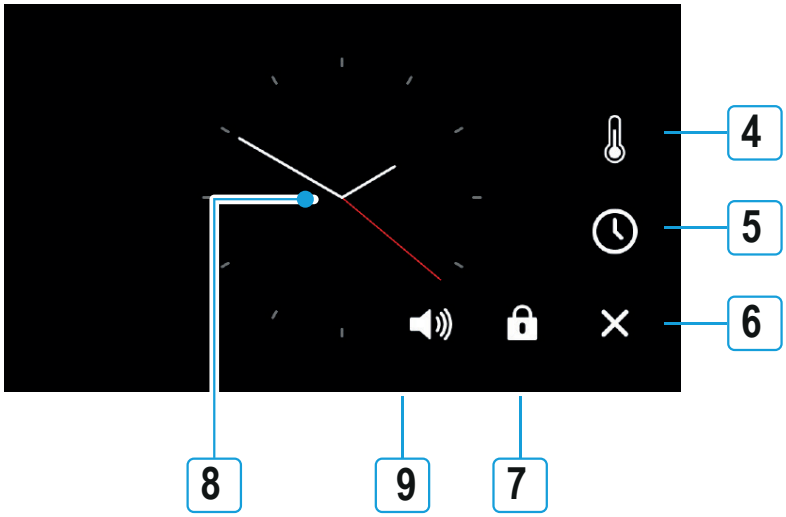
HR ■ UPUTE ZA UPORABU SR ■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU SL ■ NAVODILA ZA UPORABO

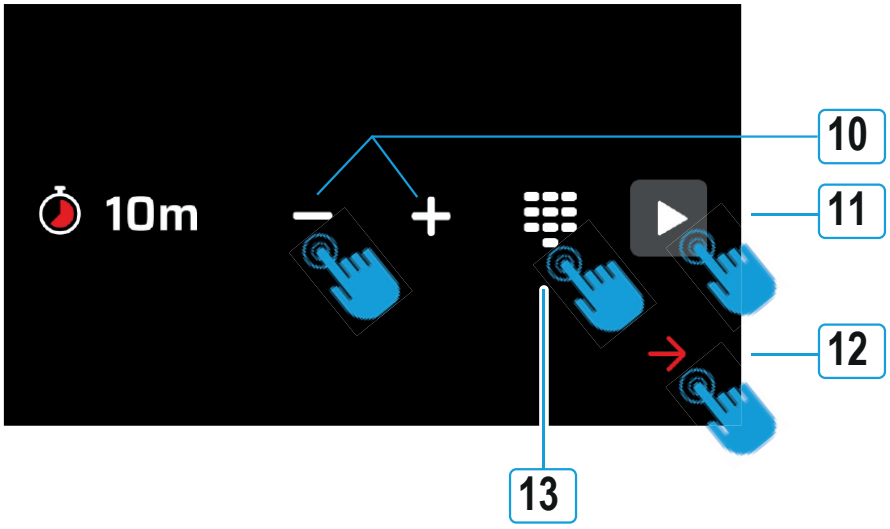
HU ■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS BG ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА RO ■ INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

EL ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ TR ■ KULLANMA TALİMATLARI

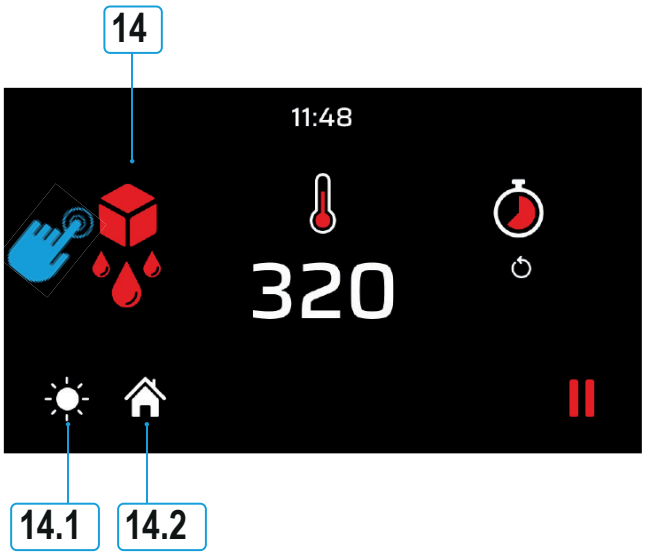


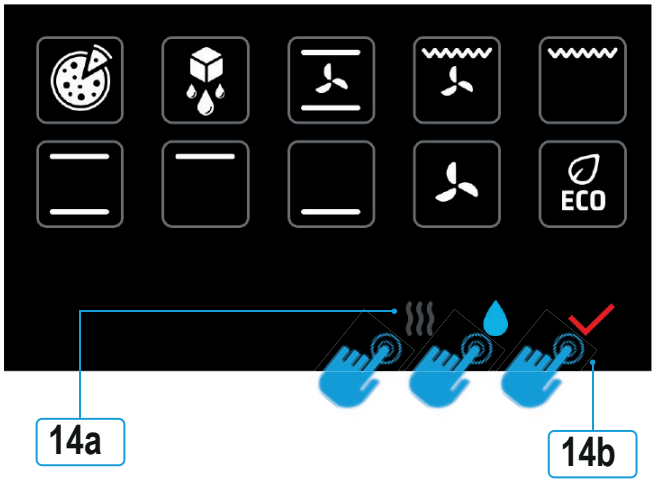


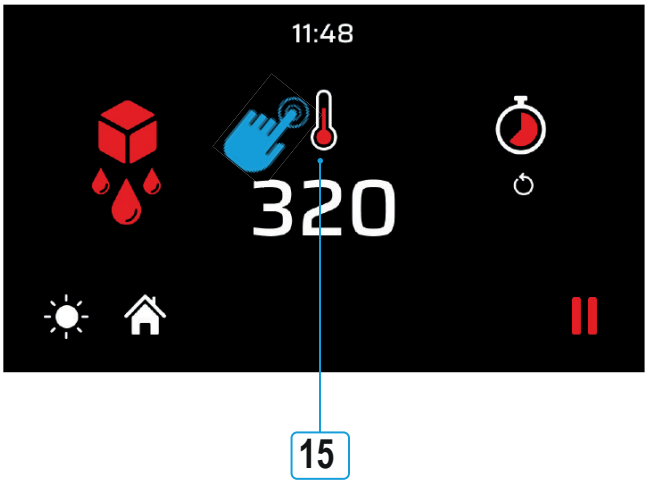


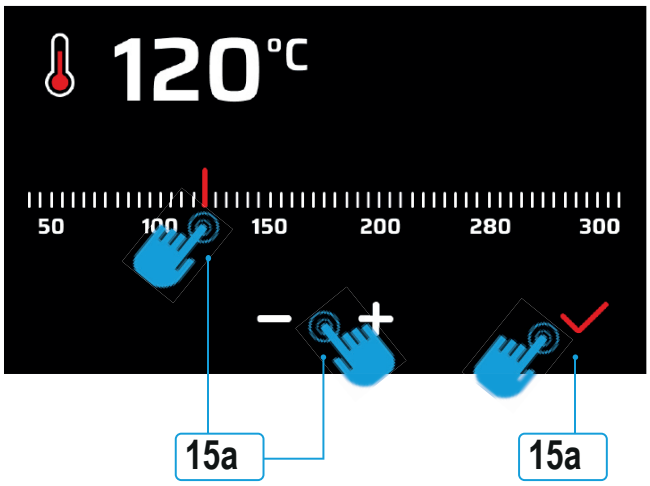


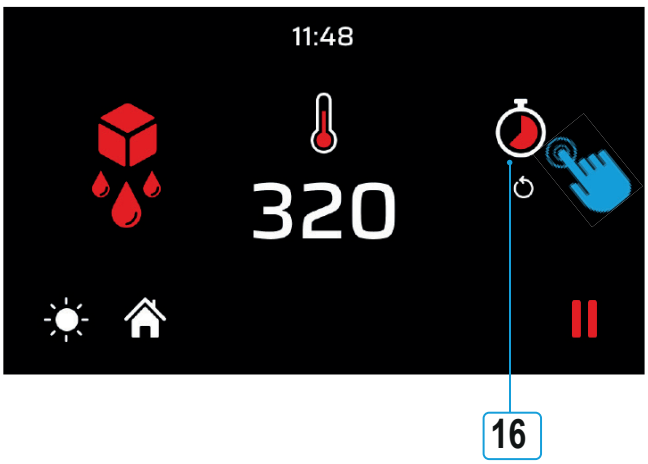
www.elektromarkabolt.hu

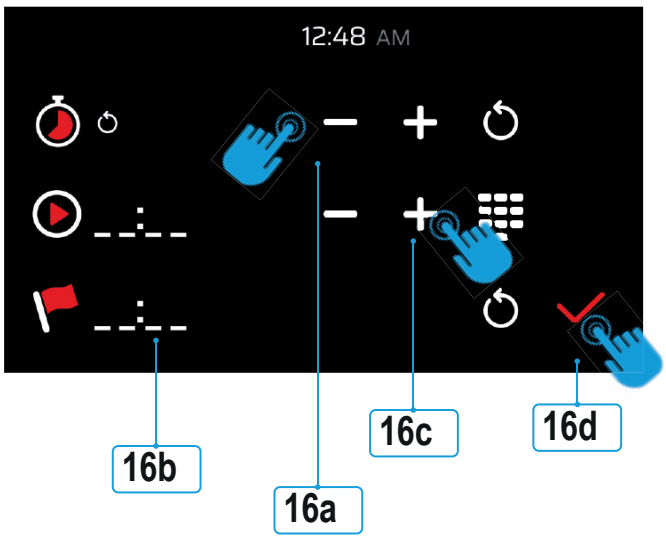










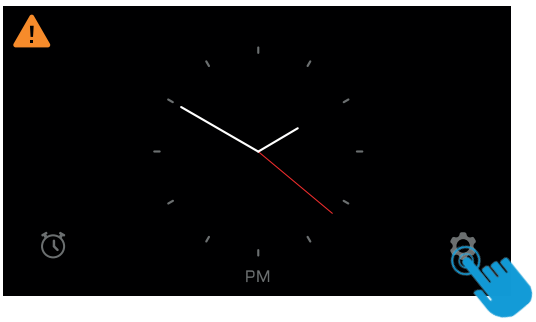


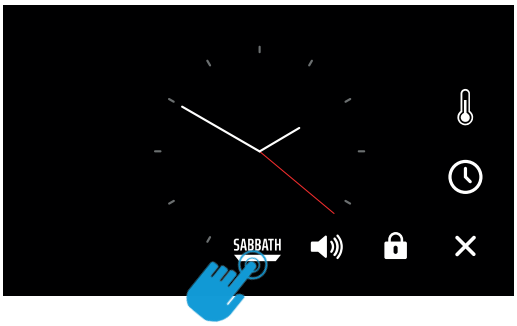
www.elektromarkabolt.hu

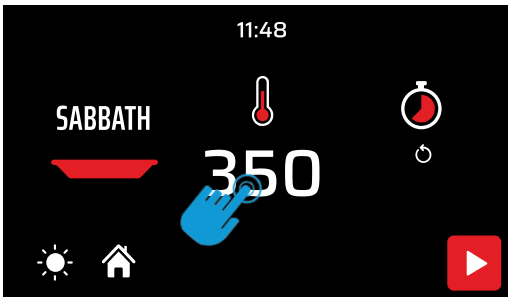
HR ■ FUNKCIJA SABBATH SR ■ FUNKCIJA SABBATH SL ■ FUNKCIJA SABBATH

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

EL ■ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH TR ■ SABBATH FONKSİYONU







HR - PRIJE UPOTREBE NAČINA RADA SABBATH NAMJESTITE TEMPERATURU UNUTRAŠNJOSTI PEĆNICE

SR- PRE KORIŠĆENJA NAČINA SABBATH, PODESITE TEMPERATURU U MIKROTALASNOJ

SL - PRED UPORABO NAČINA KUHANJA SABBATH PRILAGODITE TEMPERATURO V NOTRANJOSTI

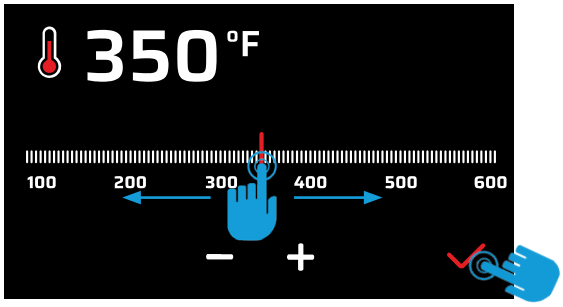
HU- A SABBATH MÓD HASZNÁLATA ELŐTT ÁLLÍTSA BE AZ ÜREG HŐMÉRSÉKLETÉT

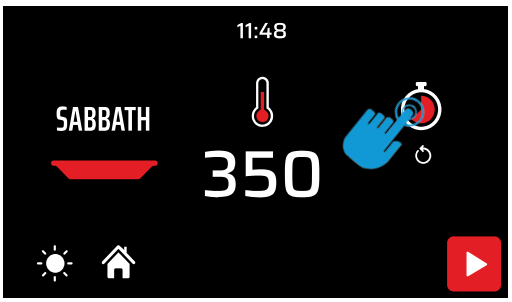
BG - ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ РЕЖИМ SABBATH, РЕГУЛИРАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРАТА НА ФУРНАТА

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

EL - ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΤΟΥΡΓΙΑ 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

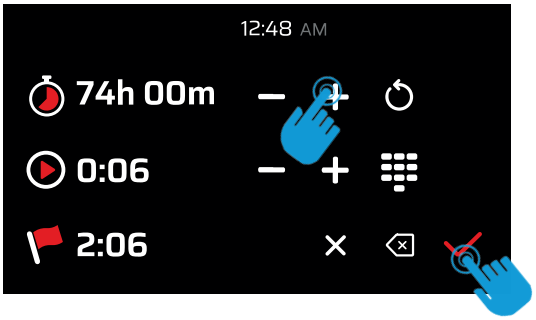
HU- ÁLLÍTSA A SÜTÉSI IDŐT 74 ÓRÁRA

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

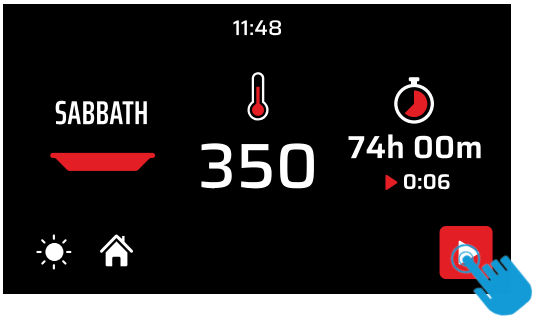
HU- SABBATH SÜTÉSI MÓD INDÍTÁSA

BG - ЗАДЕЙСТВАНЕ НА РЕЖИМ ГОТВЕНЕ SABBATH

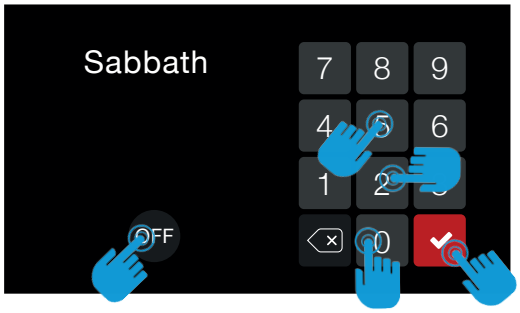
RO - PORNIREA MODULUI DE GĂTIRE SABBATH

EL - ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SABBATH

TR - SABBATH PİŞİRME MODUNUN BAŞLATILMASI



www.elektromarkabolt.hu



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

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

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

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

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 OFF

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 MÁSODPERCES NYOMVA TARTÁSÁVAL OFF

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

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

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 OFF

EL - ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SABBATH, ΑΛΛΑΞΤΕ 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 OFF

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 OFF

www.elektromarkabolt.hu

elica

EI3396079LC0003 Ed.41-2024